



Heißluftfritteuse Gesund & Fit *Air fryer Healthy & Fit*



PRODUKTNUMMER: 104343, 104344
MODELL: DBHF003

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

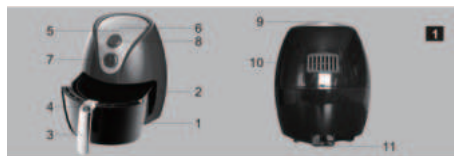
Diese nagelneue Heißluftfriteuse bietet Ihnen die einfache und gesunde Möglichkeit, ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung eines heißen, schnellen Luftstroms und einem Grill, ist das Gerät in der Lage verschiedenste Speisen zuzubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfriteuse 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 Korb
- 2 Pfanne
- 3 Korbgriff
- 4 Entriegelungsknopf für Korb
- 5 Aufheizen-Leuchte
- 6 Power-Ein Leuchte
- 7 Zeitschaltuhr (0-30min.)/Einschaltknopf
- 8 Knopf für Temperaturkontrolle (80-200°C)
- 9 Lufteinlass
- 10 Luftauslassöffnung
- 11 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 | DBHF003 |
| 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. Sie können das Gerät manuell abschalten, indem Sie den Knopf für die Zeitschaltuhr entgegen dem Uhrzeigersinn auf null drehen.

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. Drehen Sie den Temperaturknopf auf die gewünschte Temperatur. Siehe den Abschnitt 'Einstellungen' in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen (Bild 6).



6. Bestimmen Sie die notwendige Zubereitungs-dauer für die Zutat (siehe Abschnitt 'Einstellungen' in diesem Kapitel).

7. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Knopf für die Zeitschaltuhr auf die benötigte Zubereitungszeit (Bild 7).



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.

Drehen 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 drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die angegebene Zubereitungszeit.

- a) Die Power-Leuchte und die Aufwärmleuchte gehen an.
- b) Die Zeitschaltuhr fängt an die Zubereitungszeit herunter zu zählen.
- c) 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.
- d) 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 Zubereitungsdauer 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.

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

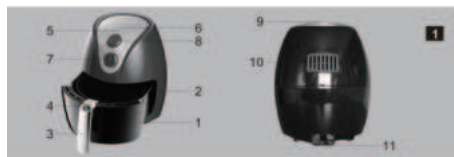
This all now Air FRYER provides an easy and healthy way of preparing your favorite Ingredients. By using hot rapid air circulation and a grill, it is able to make numerous Dishes. The best part is that the a Air FRYER heats food at all directions and most of the Ingredients do not need any oil. The product 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 Basket
- 2 Pan
- 3 Basket handle
- 4 Basket release button
- 5 Heating-up light
- 6 Power-on light
- 7 Timer (0-30min.)/power-on knob
- 8 Temperature control knob (80-200 °C)
- 9 Air inlet
- 10 Air outlet openings
- 11 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 | DBHF003 |
| 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 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. You can manually switch off the appliance by turning timer knob to zero anticlockwise.

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, white 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 Turn the temperature control knob to the proper temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (fig.6).



6 Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

7 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (fig.7).



Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold

Note: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside.

In that case, turn the timer knob for more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after about 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

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.

Tip: - 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.

Tipps

- 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.

- 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.

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. |

ORIENTATION

ATTENTION! Respectez les consignes de sécurité et de montage pour éviter tout risque de blessure ou d'endommagement du produit.

Pour usage privé uniquement et non commercial ! Important: Lisez ces instructions avec attention dans leur totalité. Gardez ces instructions afin de pouvoir les relire dans le futur. Si vous donnez ce produit à une autre personne, veuillez également faire passer cette notice.

Gardez les petites pièces hors de portée des enfants. Faites particulièrement attention au moment de débaler le produit. Gardez les sacs plastiques et autres emballages hors de portée des enfants. Danger de suffocation !

Assurez-vous que la livraison a été faite dans son intégralité. Des réclamations ultérieures ne pourront pas être prises en compte.

Vérifier toutes les parties et tous les éléments pour vérifier qu'ils n'ont subis aucun dommage. Malgré le soin apporté, il est possible que même le meilleur des produits ait été endommagé pendant le transport.

Ne modifiez jamais le produit ! Les modifications annulent la garantie et le produit pourrait être peu sûr, voir même dangereux. Des pièces endommagées peuvent mettre votre santé en danger.

Utilisez une éponge avec de l'eau chaude savonneuse pour l'entretien. N'utilisez pas de détergeants ou de produits à base de solvants, la javel peut par exemple endommager le produit.

Mode d'emploi

Cette toute nouvelle FRITEUSE à Air fournit un moyen facile et sain de préparer vos Ingrédients favoris. En utilisant l'air chaud en circulation rapide et un grill, elle est capable de faire de nombreux plats. La meilleure partie est que la FRITEUSE à Air chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des Ingrédients ne nécessitent pas d'huile.

Le produit est uniquement destiné aux opérations suivantes :

- Rôtir et griller des aliments
- Décongeler et réchauffer des aliments





Utilisez le produit uniquement à des fins d'emploi. Le fabricant n'assume aucune responsabilité dans le cas d'une mauvaise utilisation du produit. Toute modification réalisée sur le produit aura un impact négatif et la garantie de celui-ci sera annulée.

Description générale (Fig.1)

- 1 Panier
- 2 Friteuse
- 3 poignée du panier
- 4 Bouton de déverrouillage du panier
- 5 Témoin de chauffage
- 6 Témoin d'allumage
- 7 Minuteur (0-30min.) / Bouton d'allumage
- 8 Bouton de commande de la température (80-200 °C)
- 9 Entrée d'air
- 10 ouvertures de sortie d'air
- 11 Cordon alimentation



Explication des symboles

| | |
|---|---|
|  | Risque de brûlures ! Surfaces brûlantes. Ne pas toucher directement avec la peau. |
|  | Attention, danger potentiel! A lire attentivement et à respecter! |
|  | Tips and recommendations are marked with this symbol. |
|  | Convient aux aliments. |

Données techniques

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Modèle | DBHF003 |
| Alimentation électrique | 220 -240 V |
| Fréquence | 50Hz/60Hz |
| Puissance | 1485W |
| Température de cuisson. | 80-200°C |
| Minuterie | Jusqu'à 30 min. |
| Catégorie de protection | I |



Consignes de sécurité

- Ne Pas immerger le logement dans l'eau ou le rincer sous le robinet en raison des composants électroniques et de chauffage.
- éviter que tout liquide entre dans l'appareil pour éviter un choc électrique ou un court-circuit.
- Garder tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact des éléments chauffants.
- Ne Pas couvrir l'entrée d'air et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Remplir la casserole avec de l'huile peut provoquer un risque d'incendie.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous que la tension des prises de votre domicile correspond à la tension de service indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne Pas utiliser l'appareil s'il y a des dommages sur la fiche, le cordon principal ou d'autres parties.
- Ne faites pas remplacer ou réparer le cordon principal endommagé par une personne non autorisée.

- Gardez L'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.

- Gardez Le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes.

Veillez à ce que le câble d'alimentation branché ne soit pas une cause de trébuchement.

- Le câble ne doit pas pendre de la surface où est posé l'appareil afin d'éviter tout arrachage de l'appareil. Ne tirez jamais sur le câble pour déplacer l'appareil.

- Veuillez disposer le câble de sorte que celui-ci ne soit pas plié, écrasé

- Branchez l'appareil toujours sur la prise murale mise à la terre. Toujours vérifier que la fiche soit bien insérée dans la prise murale.

- Ne tirez jamais sur le câble pour débrancher la fiche de secteur de la prise de courant ; retirez toujours la fiche en la saisissant au niveau des surfaces de préhension prévues à cet effet.

- Ne jamais brancher ou débrancher la fiche de secteur avec les mains mouillées.

- Ne pas connecter l'appareil à minuterie externe.

- N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.

- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que : une nappe ou rideau.

- Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au moins un espace libre de 10cm à l'arrière et sur les côtés et un espace libre au-dessus de l'appareil de 10 cm.

- Ne pas placer quoi que ce soit sur le dessus de l'appareil.

- Ne laissez pas tomber l'appareil et ne l'exposez pas à de forts chocs.

- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libéré à travers les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.

Donc, faites attention à la vapeur chaude et l'air chaud lorsque vous avez terminé retirer la friteuse de l'appareil.

Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. (Fig.2)



- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil.

Attendez la fin de l'émission de fumée avant de retirer la casserole de l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou si elles sont reçus des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles ont compris les dangers qui peuvent en résulter. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien fait par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Prudence

-Assurer vous que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.

-Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Il peut ne pas être apte une utilisation en toute sécurité dans des environnements : comme les cuisines du personnel, des fermes, des motels, et d'autres environnements non résidentiels.

-La Garantie est invalide si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou à des fins non conformes aux instructions.

-Toujours débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé.

-L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant de pouvoir le manipuler ou pour le nettoyer en toute sécurité.

Arrêt automatique

L'appareil est équipé d'une minuterie, il arrête automatiquement l'appareil lorsque le compte à rebours arrive jusqu'à zéro. Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en tournant le bouton de la minuterie vers zéro dans le sens antihoraire.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux et autocollants ou d'étiquettes d'emballage.

2. Nettoyer le panier et casserole à l'eau chaude, avec un peu de liquide de lavage et une éponge non abrasive. Ces pièces sont nettoyables au lave-vaisselle.

3. Nettoyer l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil avec un tissu. Et il n'y a pas besoin de remplir la friteuse d'huile ou de graisse de friture car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

Préparation à l'emploi

1. Placez l'appareil sur une surface stable et horizontale.

Ne pas placer l'appareil sur une surface non-résistante à la chaleur.

2. Mettez le panier dans la casserole. (Fig.3)



Ne pas remplir la friteuse d'huile ou tout autre liquide.

Ne posez rien sur le dessus de l'appareil, le flux d'air en serait perturbé.

Utilisation de l'appareil

Cet appareil est en mesure de préparer une grande variété de plats, vous pouvez obtenir de l'aide avec le livre de recettes.

Friture à air chaud

1 Branchez la fiche dans la prise murale.

2 Retirez doucement la casserole de la friteuse (fig.4)



2.1 Ne pas ajouter de la graisse ou de l'huile dans le panier

3 Placez les ingrédients dans le panier.

3.1 si vous aimez et en avez, vous pouvez expérimenter avec de la pulvérisation d'huile. Certaines personnes disent qu'elles aiment mieux les frites avec juste un tout petit peu d'huile pulvérisée. Assurez-vous de pulvériser les frites, et non la machine.

3.2 ne remplissez pas plus que le niveau max.

4 Faites glisser le bac dans la friteuse à air (fig.5)



Ne jamais utiliser le poêle sans le panier inséré. Attention : Ne touchez pas la friteuse pendant et de courte durée après utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenir la casserole que par sa poignée.

5 Tournez le bouton de contrôle de la température vers la température appropriée. Voir section "Paramètres" dans ce chapitre pour obtenir la bonne température (fig.6).



6 Déterminer le temps de préparation nécessaire pour l'ingrédient (voir la section « Paramètres » dans ce chapitre).

7 Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de la minuterie pour le temps de préparation nécessaire (fig.7).



Ajouter 3 minutes au temps de préparation, si l'appareil est froid

Remarque : Si vous voulez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans ingrédients à l'intérieur. Dans ce cas tournez le bouton de la minuterie pendant plus de 3 minutes et attendez l'allumage du témoin de réchauffement (environ 3 minutes). Ensuite, remplissez le panier et tournez le bouton de la minuterie vers le temps de préparation nécessaire.

a La lumière de mise sous tension et la lumière d'échauffement s'allument.

b Le compte à rebours commence pour le temps de préparation.

c Pendant le processus de friture à air, la lumière d'échauffement s'allume de temps en temps. Cela indique que l'élément de chauffage est activé et désactivé afin de maintenir la température de consigne.


d L'excédent d'huile venant des ingrédients est recueilli au fond de la casserole.

8 Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à la moitié de la préparation (voir la section « Paramètres » dans ce chapitre). Sortez la friteuse hors de l'appareil par la poignée et secouez. Ensuite, faites glisser le bac dans la friteuse (fig.8).



Attention : Ne pas appuyer sur le bouton de la poignée pendant l'agitation. (Fig.9)



 **Astuce :** Vous pouvez retirer le panier de la poêle et secouer le panier seulement pour réduire le poids. Faites comme cela, sortez le bac hors de l'appareil, placez-le sur un support résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée (fig.9).

9 Lorsque vous entendez la minuterie, le temps de préparation est écoulé. Sortez la friteuse de l'appareil et placez-la sur un support résistant à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez donc éteindre l'appareil manuellement. Tournez le bouton de la température à 0.

10 Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, faites simplement glisser le bac dans l'appareil et ajoutez à la minuterie à quelques minutes supplémentaires.

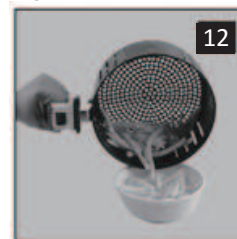
11 Pour retirer les petits ingrédients (Ex frites), appuyez sur le bouton panier de déverrouillage (1) et un soulevez le panier hors de la friteuse (2). (Fig.11)




Ne retournez pas la friteuse, sinon, l'huile recueillie au fond de la casserole coulera sur les ingrédients.

Le plateau et les ingrédients sont chauds après la friture. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la casserole.

12 Vider le panier dans un bol ou sur une plaque. (Fig.12)



 **Conseil :** Pour supprimer ingrédients grands ou fragiles, lever les ingrédients de la corbeille avec une paire de pinces.

13 Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse est immédiatement prête pour la préparation d'un autre lot.

Réglages

Ce tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces paramètres sont juste des indications. Comme les ingrédients se différencient à l'origine par leur taille, forme et marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe l'air à l'intérieur de l'appareil instantanément, sortir la friteuse brièvement de l'appareil lors de la friture à l'air chaud perturbera à peine le processus.

 **Conseils**

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus grands.

- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus court.

- Secouer les petits ingrédients mi-course pendant le temps de préparation optimise le résultat et peut aider à prévenir les ingrédients inégalement frits.

- Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à l'air en quelques minutes après l'ajout de l'huile.

- Ne pas préparer des ingrédients très gras : comme les saucisses dans la FRITEUSE A AIR.

- Les collations qui peuvent être préparés dans un four peuvent donc être préparées dans la FRITEUSE A AIR.

- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.

- Utilisez la pâte pré-faite pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte pré-faite nécessite donc un temps de préparation plus courte que la pâte faite maison.

- Placez un moule ou un plat du four dans le panier de la FRITEUSE A AIR si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients remplis.

- Vous pouvez donc utiliser le FRITEUSE A AIR pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, mettez la température à 150 ° C pendant 10 minutes.

Frites optimisées, un peu brunes et croustillantes

Vous pouvez obtenir de meilleures frites sans huile, la suite ci-dessous des conseils simples, vous serez surpris :

- Ne pas ajouter d'huile

- Réglez sur 200 ° C et préchauffez 4 minutes.

- Assurez-vous que les frites sont sèches. Si vous les sortez du congélateur, assurez-vous qu'il n'y a pas de glace attachée. Dans le cas où il y a de la glace, essayez de nettoyer et sécher. Le plus sec (sec et non chaud. Les avoir congelés est totalement

bien) elles sont, meilleur sera le résultat. Cela vaut aussi pour friteuses normales.

- Utiliser des frites fines, elles peuvent être longues, mais doivent être minces. Oui, certains pourraient mieux aimer les grandes frites, donc elles peuvent être faites avec cet appareil, mais il faudra plus de secousse et ne répondront pas aux résultats aussi supérieurs que les frites minces.

- Préparer 15-18 minutes (cela dépend totalement des frites, donc expérimenter un peu avec les frites de vos marque préférées)

- Ne secouez pas qu'une seule fois. Agiter tous les 4-5 minutes. Un peu ennuyeux certes, mais le résultat en vaudra la peine et sera sans huile.

- Désolé, une friteuse à air moyenne ne peut pas fournir une capacité suffisante pour une famille de 6 personnes pour avoir des frites au même moment. Vous aurez besoin d'au moins d'une friteuse de 6 litres (ce qui correspond à une taille d'environ 7,5 litres)

| Information suppl. | Qtés Min-max (g) | (min) | Durée | Température (°C) | Secouer |
|----------------------------|------------------------|-------|-------|---------------------|-----------------------|
| Pommes de terre et frites | | | | | |
| Frites congelés fines | 300-700 | 9- 16 | 200 | Secouer | |
| Frites congelés larges | 300-700 | 11-20 | 200 | Secouer | |
| Frites maison (8×8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | Secouer | Ajouter ½ c huile |
| Cales de pommes de terre | 300-800 | 18-22 | 180 | Secouer | Ajouter ½ c huile |
| Cubes de pommes de terre | 300-750 | 12-18 | 180 | Secouer | Ajouter ½ c huile |
| Rosti | 250 | 15-18 | 180 | Secouer | |
| Gratin de pommes de terre | 500 | 15-18 | 200 | Secouer | |
| Viandes et volailles | | | | | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| Côtelettes de porc | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Rouleau de saucisse | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Pilons | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Poitrine de poulet | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Snacks | | | | | |
| Rouleaux de printemps | 100-400 | 8-10 | 200 | Secouer | Utilisez prêt à cuire |
| Nuggets de poulet congelés | 100-500 | 6-10 | 200 | Secouer | Utilisez prêt à cuire |
| Bâtons de poisson surgelés | 100-400 | 6-10 | 200 | | |
| Goûters au fromage | | | | | |
| Panés congelés | 100-400 | 8-10 | 180 | | Utilisez prêt à cuire |
| Légumes farcis | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Pâtisserie | | | | | |
| Gâteau | 300 | 20-25 | 160 | | Moule en |
| étain | | | | | |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Moule en |

Faire des frites faites maison

Pour faire des frites faites maison, suivez les étapes ci-dessous.

1 Peler et trancher les pommes de terre.

2 Lavez les frites de pommes de terre soigneusement et les sécher avec du papier de cuisine.

3 Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez les bâtons sur le dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtons soient revêtus d'huile.

4 Retirez les bâtons du bol avec vos doigts ou d'un ustensile de cuisine pour que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettre les bâtons dans le panier.

Note : Ne pas incliner le bol de mettre tous les bâtons dans le panier en une seule fois pour éviter qu'un excès d'huile se retrouve au fond de la casserole.

5 Faire frire les frites de pommes de terre grâce aux instructions de ce chapitre.

Nettoyage, Entretien et Stockage

- Tout entretien ou réparation ne doit être effectué que par un spécialiste ou un atelier spécialisé.

- Avant d'effectuer des travaux de maintenance ou des mesures de contrôle, veuillez toujours éteindre l'alimentation.

- Vérifiez toutes les pièces pour des signes d'usure. Si vous constatez des défauts, arrêtez immédiatement l'utilisation du produit. Remplacez les pièces seulement avec des pièces de rechange d'origine, comme indiqué par le fabricant.

- En cas de manque de soins et d'entretien, le produit peut devenir dangereux et devenir endommagé. Des situations dangereuses peuvent se produire.

- Un entretien régulier du produit contribue à la sécurité du scooter et augmente la durée de vie.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et gardez-le propre pour éviter toute formation de bactéries.

Ne pas nettoyer la friteuse, le panier et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1 Retirez la fiche secteur de la prise murale et faire refroidir l'appareil.


Remarque : Retirez la casserole pour laisser la FRITEUSE A AIR refroidir plus rapidement.

2 Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3 Nettoyez la friteuse et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez supprimer toute saleté restante avec un dégraissant liquide.

Remarque : Le bac et le panier sont lavable au lave-vaisselle.

 Astuce : Si de la saleté est collée au panier ou le fond de la friteuse, remplir la casserole avec de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettre le panier dans la casserole et laisser la casserole et le panier tremper pendant environ 10 minutes.

4 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

5 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

6 Après le nettoyage, rangez l'appareil dans un endroit propre est sec.

Dépannage

| Problèmes | Possible cause | Solution |
|--|---|---|
| La FRITEUSE A AIR ne fonctionne pas | L'appareil n'est pas branché | Mettez la fiche dans une prise murale |
| | Vous n'avez pas réglé la minuterie | Tournez la minuterie pour le temps de péroraison nécessaire pour allumer l'appareil |
| Les ingrédients frits dans le panier avec la FRITEUSE ne sont pas cuits | La quantité d'ingrédients dans le panier est trop important. | Mettez des lots d'ingrédients moindre dans le panier. Les petits lots sont frits uniformément. |
| réglage | La température de consigne est trop faible. | Tournez le bouton de contrôle de la température au de la température requise (voir « Paramètres » de la section dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »). |
| Les ingrédients ne sont pas frits uniformément | Certain types d'ingrédients ont besoin d'être secoués pendant le temps de préparation | Les ingrédients posés les uns sur les autres (ex frites) ont besoin être secoués pendant la préparation. Voir la section « Paramètres » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ». |
| Les snacks fris ne sont pas croustillants En sortant de la FRITEUSE A AIR | Vous utilisez un type de snacks devant être préparé en friteuse traditionnelle | Huilez légèrement les snacks pour un résultat croustillant. |
| Je ne peux pas insérer la friteuse correctement dans l'appareil | Il y a trop d'ingrédients dans le panier. | Ne remplissez pas le panier au-dessus du MAX |
| | Le panier n'est pas placé correctement. | Poussez le panier jusqu'à entendre un Click. |
| De la fumée blanche S'échappe de l'appareil. | vous préparez des ingrédients gras. | vous préparez des ingrédients gras dans la FRITEUSE une large quantité d'huile coule au fond. L'huile produit de la fumée blanche et la friteuse chauffe plus que d'habitude. Cela n'affecte pas le produit ou le résultat final. |
| | Le panier contient des résidus de graisse antérieurs | De la fumée blanche vient de la graisse chauffée Nettoyez bien la friteuse après chaque utilisation |
| Les frites ne sont pas cuites uniformément dans la FRITEUSE | Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre | Utilisez le bon type de pomme de terre et vérifiez la fermeté durant la cuisson. |
| | Vous n'avez pas rincé les frites correctement Avant de les faire frire. | Rincer les frites correctement pour enlever les impuretés situées dessus. |
| Les frites ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la FRITEUSE A AIR | Cela dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites | Assurez-vous bien de sécher les frites avant d'ajouter de l'huile |
| | | Coupez les frites plus petites pour un résultat plus croustillant |
| | | Ajouter un peu d'huile pour un résultat plus croustillant |

ISTRUZIONI

Attenzione! Rispettare le istruzioni di sicurezza e di montaggio per evitare lesioni o danni al prodotto.

Solo per uso domestico. Non adatto ad un utilizzo commerciale.

Importante: leggere le istruzioni con attenzione e in modo completo. Conservare il presente manuale per consultazioni future. In caso di cessione del prodotto a terzi, si assicuri di consegnare anche il presente manuale d'istruzioni.

Tenere le parti di piccole dimensioni al di fuori della portata dei bambini. Inoltre assicurarsi in particolare durante il disimballaggio di tenere lontano dalla portata dei bambini borse di plastica e altro materiale dell'imballaggio. Pericolo di soffocamento!

Verificare la presenza di danni su tutti gli elementi e le parti.

Nonostante controlli accurati può accadere che anche la merce migliore durante il trasporto venga danneggiata. Le parti difettose possono rappresentare un pericolo ed essere dannose per la salute.

Non apportare in alcun caso modifiche al prodotto! In seguito ad eventuali modifiche la garanzia sarà nulla e il prodotto può rivelarsi poco sicuro e nel peggiore dei casi addirittura diventare pericoloso.

Per la pulizia utilizzare una spugna e acqua e sapone calda. Non utilizzare detergenti o detersivi contenenti solventi ad es. agenti sbiancanti che possono danneggiare il prodotto.

Utilizzo corretto

Questa friggitrice ad aria calda vi offre la possibilità semplice e sana di preparare i vostri piatti preferiti. Con l'utilizzo di un flusso d'aria veloce e caldo e di un grill, l'apparecchio è in grado di preparare numerosi cibi. In particolare la friggitrice ad aria calda riscalda i cibi su tutti i lati e la maggior parte degli ingredienti non richiede l'aggiunta di olio. Il prodotto è destinato esclusivamente per arrostitire, grigliare nonché per scongelare e riscaldare alimenti.

Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per tutti i danni derivati da un utilizzo non corretto. Qualsiasi modifica al prodotto può influire negativamente sulla sicurezza, causare pericoli e comporta l'annullamento della garanzia.

Descrizione generale (figura 1)

- 1 Cestello
- 2 Padella
- 3 Impugnatura cestello
- 4 Manopola di sblocco per cestello
- 5 Spia di riscaldamento
- 6 Lampada di accensione
- 7 Timer (0-30 min.)/manopola di accensione
- 8 Pulsante per controllo temperatura (80-200°C)
- 9 Ingresso aria
- 10 Apertura di uscita aria
- 11 Cavo di alimentazione



Spiegazione dei simboli

| | |
|--|--|
| | Pericolo di ustioni! Superfici incandescenti. Non toccare con le mani nude. |
| | Attenzione potenziale pericolo! Leggere con attenzione e rispettare le istruzioni! |
| | I consigli e i suggerimenti sono contrassegnati con questo simbolo. |
| | Adatto agli alimenti |

Dati tecnici

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Modello | DBHF003 |
| Tensione d'esercizio | 220 -240 V |
| Frequenza | 50Hz/60Hz |
| Potenza max. | 1485W |
| Intervallo di temperature regolabile | 80-200°C |
| Timer | fino a 30 min. |
| Classe di protezione | I |



Avvertenze di sicurezza

-Non immergere in acqua il corpo in quanto sono presenti elementi elettronici e riscaldanti e non sciacquare sotto acqua corrente.

- Impedire l'infiltrazione di liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche e il cortocircuito.

- Lasciare tutti gli ingredienti nel cestello, per evitare qualsiasi contatto con gli elementi riscaldanti.

Pericolo d'incendio

Non coprire l'ingresso aria e l'uscita aria dell'apparecchio se quest'ultimo è già in funzione.

- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di gas facilmente infiammabili nell'aria.

- Il riempimento della padella potrebbe provocare un incendio.

- Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.

- Assicurarsi che la tensione di rete della casa corrisponda alla tensione d'esercizio indicata nella targhetta dell'apparecchio.

- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo elettrico o altre parti sono danneggiate.

- Non chiedere a persone non autorizzate di sostituire o riparare i cavi elettrici danneggiati.

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

- Tenere il cavo elettrico lontano da superfici calde.

- Assicurarsi che il cavo elettrico collegato non costituisca un pericolo d'inciampo. Il cavo non deve pendere fuori dalla superficie d'installazione per evitare una caduta dell'apparecchio. Non spostare mai l'apparecchio tirandolo dal cavo di alimentazione.

- Posare il cavo in modo che non venga schiacciato o piegato.

- Collegare l'apparecchio sempre a una presa a muro con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa.

- Non estrarre mai la spina di alimentazione dalla presa tirando il cavo, esercitare una trazione sempre solo sulle superfici di presa previste.

- Le spine di alimentazione non devono mai essere inserite o estratte con le mani bagnate.

- Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.

- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno.

- Non posizionare l'apparecchio sopra o nelle vicinanze di materiali infiammabili come tovaglie o tende.

- Non posizionare l'apparecchio su una parete o su un altro apparecchio. Lasciare dietro all'apparecchio, ai lati e in alto uno spazio di almeno 10 cm.

- Non posizionare oggetti sull'apparecchio.

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi differenti da quelli indicati nelle presenti istruzioni.

- Non lasciare che l'apparecchio funzioni quando incustodito.

- Non lasciare cadere l'apparecchio e non colpire con forza.

- Durante la frittura con aria calda, dalle aperture della presa d'aria. Tenere le mani e il viso lontani dalle prese d'aria e dal vapore caldo. Quando si estrae il tegame dall'apparecchio prestare attenzione ai vapori caldi e all'aria calda.

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



- Estrarre immediatamente la spina dell'apparecchio se si vede uscire fumo nero. Attendere fino a quando il fumo smette di uscire prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni di età nonché da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze relative allo stesso, se sorvegliati o istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che esso comporta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non possono essere effettuate da bambini, a meno che abbiano un'età superiore agli 8 anni e siano sorvegliati.

Note

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

- L'apparecchio è destinato solo all'uso domestico. Non è adatto a un utilizzo sicuro nella cucina di ristoranti, motel o altri luoghi non abitativi

- La garanzia sarà nulla se l'apparecchio viene utilizzato per scopi professionali o semi-professionali oppure se non viene utilizzato in base alle istruzioni.

- Estrarre sempre la spina dell'apparecchio se non lo si utilizza.

- L'apparecchio deve essere lasciato raffreddare per circa 30 minuti prima della pulizia.

Sistema automatico di spegnimento

L'apparecchio dispone di un timer incorporato, e si disattiva automaticamente quando quest'ultimo conta un valore inferiore a zero. È possibile spegnere l'apparecchio manualmente, ruotando la manopola del timer in senso antiorario a zero.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere i materiali dell'imballaggio, gli adesivi o le etichette.

2. Pulire il cestello e il tegame con acqua calda, detergente per piatti e un pugno non abrasiva. Queste parti possono anche essere lavate in lavastoviglie.

3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio sfregando con un panno. Non versare nella padella olio o grasso dell'arrosto in quanto l'apparecchio funziona con aria calda.

Preparazione per l'utilizzo

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una base stabile, orizzontale e in piano.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia collocato su una base non resistente al calore.

2. Posizionare il cestello nella padella. (figura 3)



ATTENZIONE!

Non versare olio o altri liquidi nella padella. Non posare nulla sull'apparecchio perché ciò interromperebbe il flusso d'aria.

Utilizzo dell'apparecchio

Questo apparecchio è adatto alla preparazione di molti piatti, utilizzare un ricettario.

Frittura ad aria calda

1. Inserire il cavo della corrente in una presa a muro con messa a terra.

2. Estrarre con cautela il tegame dalla friggitrice. (figura 4)



2.1 Non versare grasso od olio nel cestello, non occorre nulla di simile.

3. Introdurre gli ingredienti nel cestello.

3.1 Se lo desiderate e ne possedete uno potete sperimentare con un dosatore di olio spray. Ad alcune persone piacciono le patate fritte con un leggero strato di olio. Spruzzare sulle patate fritte e non sull'apparecchio.

3.2 Non versare più nell'apparecchio, se non fino al limite massimo.

4. Riposizionare la padella nella friggitrice ad aria calda (figura 5).



Non utilizzare mai la padella senza il cestello posizionato al suo interno.

Attenzione: Non afferrare la padella durante l'utilizzo o poco tempo dopo, perché si surriscalda. Afferrarla esclusivamente dall'impugnatura.

5. Ruotare la manopola della temperatura alla temperatura desiderata. Vedere la sezione "Regolazioni" del presente capitolo per definire la temperatura corretta (figura 6).



6. Definire la durata di preparazione necessaria per l'ingrediente (vedere la sezione "Regolazioni" nel presente capitolo).

7. Per attivare l'apparecchio, ruotare la manopola per il timer al tempo di preparazione necessario (figura 7).



Aggiungere al tempo di preparazione 3 minuti e l'apparecchio dovrebbe essere freddo

Osservazione: volendo è possibile preriscaldare l'apparecchio anche senza ingredienti al suo interno.

A tale scopo impostare il timer su più di 3 minuti e attendere fino a quando la spia del riscaldamento si spegne (dopo circa 3 minuti). Riempire quindi il cestello e ruotare il timer posizionandolo sul tempo di preparazione indicato.

a) Le spie di accensione e quelle di riscaldamento si illuminano.

b) Il timer inizia a contare alla rovescia il tempo di preparazione.

c) Durante il processo di cottura con aria calda la spia di riscaldamento si spegne e si accende di tanto in tanto per indicare che l'elemento riscaldante viene attivato e disattivato per mantenere la temperatura impostata.


d) L'olio in eccesso degli ingredienti si riunisce sul fondo della padella.

8. Alcuni ingredienti richiedono di essere mossi durante la preparazione (vedere sezione "Regolazioni" in questo capitolo). Per fare ciò, estrarre la padella afferrandola dal manico dall'apparecchio e scuotere. Poi reinserire la padella nella friggitrice. (Figura 8).



Attenzione: Non premere il pulsante sull'impugnatura durante mentre si mescola. (Figura 9)



 **Consiglio:** Si può scaricare il cestello dalla padella, per ridurre il peso quando si scuote. Per farlo, estrarre la padella dall'apparecchio, posizionarla su una base resistente al calore e premere il pulsante sull'impugnatura.

9. Se si sente l'allarme del timer, significa che il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrarre la padella dall'apparecchio e posizionarla su una base resistente al calore. Osservazione: è possibile disattivare l'apparecchio anche manualmente. Per eseguire questa operazione, ruotare la manopola della temperatura su 0.

10. Verificare se gli ingredienti sono pronti. Se non sono ancora pronti, spingere semplicemente la padella indietro nell'apparecchio e ruotare il timer su un paio di minuti extra.

11. Per estrarre piccoli ingredienti (ad es. patatine fritte), premere il pulsante di sgancio per il cestello (1) e sollevarlo dalla padella (2). (Figura 11)




Non ribaltare la padella, perché vi è il rischio di gocciolamento dell'olio che si è raccolto nella padella sugli ingredienti.

La padella e gli ingredienti sono caldi dopo la frittura con aria calda. A seconda del tipo di ingrediente introdotto nella friggitrice ad aria calda, potrebbe fuoriuscire vapore dalla padella.

12. Svuotare il cestello in una ciotola o su un vassoio. (Figura 12)



 **Consiglio:** Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, estrarli sollevandoli dal cestello con una pinza.

13. Quando una certa quantità di ingredienti è pronta, si può passare subito alla preparazione del cestello successivo con la friggitrice.

Regolazioni

La tabella qui di seguito vi aiuterà a trovare le regolazioni di base giuste per i rispettivi ingredienti.

Nota: tenere presente che queste Regolazioni sono solo indicative. Gli ingredienti sono differenti per provenienza, dimensioni, forma e marca, non possiamo quindi garantire che queste siano le regolazioni migliori per ciascuno di essi.

La tecnica ventilazione rapida riscalda immediatamente l'aria nell'apparecchio, estrarre quindi solo per breve tempo la padella dall'apparecchio perché questa operazione causa l'interruzione del processo.

 **Consigli**

- Gli ingredienti di piccole dimensioni normalmente hanno un tempo di cottura più breve rispetto a quelli di grandi dimensioni.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura leggermente maggiore, una quantità di ingredienti inferiore richiede un tempo di cottura più breve.

- Lo scuotimento degli ingredienti più piccoli durante la preparazione garantisce un risultato finale ottimizzato e può favorire una frittura uniforme.

- Aggiungere un poco di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda un paio di minuti dopo avere aggiunto l'olio.

- Non cuocere nella friggitrice ad aria calda ingredienti estremamente grassi come wurstel.

- Gli snack possono essere preparati in un contenitore da forno nella friggitrice ad aria calda.

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

- Utilizzare un impasto pronto, per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. La durata di preparazione dell'impasto pronto è inoltre più breve rispetto a quello fatto in casa.

- Posizionare la teglia di cottura o da forno nel cestello della friggitrice ad aria calda, se si vuole preparare un dolce o una quiche, oppure se si desiderano friggere ingredienti delicati o con ripieno.

- La friggitrice ad aria calda può essere anche utilizzata per riscaldare nuovamente gli ingredienti. Per riscaldare nuovamente gli ingredienti impostare la temperatura per fino a 10 minuti su 150 °C.

Patatine fritte perfette, leggermente abbrustolite e croccanti

Le patatine migliori riescono senza l'utilizzo di olio. Seguite i passi descritti qui di seguito e rimarrete stupiti:

- Non aggiungere olio.

- Preimpostare a 200 °C e riscaldare per 4 minuti.

- Assicurarsi che le patate siano asciutte. Assicurarsi che non sia presente ghiaccio sulle patate se estratte dal congelatore. Se dovesse essere presente ghiaccio sulle patate

pulirle e asciugarle. Più asciutte sono (solo asciutte non completamente essiccate), migliore sarà il risultato anche per le frittiture tradizionali.

- Per quanto possibile utilizzare patate sottili.

- Il tempo di preparazione nella friggitrice dovrebbe corrispondere a 15-18 minuti. Questo tempo dipende anche dal tipo di patate. Sperimentate semplicemente con la vostra marca preferita, fino a raggiungere il risultato desiderato.

| | Quantità min-max (g) | Tempo (min.) | Temperatura (°C) | Scuotimento | Informazione supplementare |
|--|----------------------------|-----------------|---------------------|-------------|---|
| patate e patatine fritte | | | | | |
| patatine sottili surgelate | 300-700 | 9 - 16 | 200 | scuotere | |
| patatine spesse surgelate | 300-700 | 11 - 20 | 200 | scuotere | |
| patate a cubetti fatte in casa (8x8mm) | 300-800 | 16-10 | 200 | scuotere | aggiungere ½ cucchiaino da tè di olio |
| patate a cubetti fatte in casa | 300-800 | 18-22 | 180 | scuotere | aggiungere ½ cucchiaino da tè di olio |
| patate a dadini fatte in casa | 300-750 | 12-18 | 180 | scuotere | aggiungere ½ cucchiaino da tè di olio |
| Rösti | 250 | 15-18 | 180 | scuotere | |
| gratin di patate | 500 | 15-18 | 200 | scuotere | |
| carne rossa e bianca | | | | | |
| bistecca | 100-500 | 8-12 | 180 | | |
| bracirole di maiale | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| hamburger | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| wurstel in crosta | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| cosce di pollo | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| petto di pollo | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| snack | | | | | |
| involtini primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | scuotere | Preriscaldare la friggitrice |
| crocchette di pollo surgelate | 100-500 | 6-10 | 200 | scuotere | Preriscal dare la friggitrice |
| crocchette di pollo bastoncini di pesce | 100-400 | 6-10 | 200 | | Preriscaldare la friggitrice |
| crocchette di pollo Briciole di pane | 100-400 | 8-10 | 180 | | Preriscaldare la friggitrice |
| Snack di formaggio | 100-400 | 8-10 | 180 | | Preriscaldare la friggitrice |
| verdure ripiene | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Cuocere al forno | | | | | |
| Dolci | 300 | 20-25 | 160 | | utilizzare teglia per dolci |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Utilizzare teglia per dolci/da forno |

| | | | | | |
|-------------|-----|-------|-----|--|-----------------------------------|
| muffin | 300 | 15-18 | 200 | | utilizzare teglia da forno |
| snack dolci | 400 | 20 | 160 | | Utilizzare teglia da forno/piatto |

Patatine fritte fatte in casa

Per preparare autonomamente le patatine fritte, procedere come descritto qui di seguito.

1. Pelare le patate e tagliarle a strisce.
2. Lavare accuratamente le strisce di patate e asciugarle con carta da cucina.
3. Versare ½ cucchiaino da te di olio d'oliva in una ciotola, deporre le strisce nella ciotola e mescolare il tutto fino a quando le strisce di patate non vengono ricoperte da una leggera pellicola di olio.
4. Prelevare le strisce dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina adatto in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Deporre le strisce nel cestello. Osservazione: Non agitare le strisce di patate nel cestello per evitare che l'olio in eccesso arrivi nella padella attraverso il cestello.
5. Friggere le strisce di patate come indicato in questo capitolo.

Pulitura, manutenzione e deposito

- Far eseguire i lavori di manutenzione e riparazione esclusivamente da un esperto o da un'officina specializzata.
- Prima dei lavori di manutenzione o degli interventi di controllo disattivare sempre l'apparecchio.
- Verificare la presenza su tutte le parti di segni di usura. Nel caso in cui si rilevino dei difetti, non continuare a utilizzare il prodotto. Far sostituire le parti solo con parti di ricambio originali da parte di un tecnico specializzato e secondo le indicazioni del produttore.

- La mancanza di cura e manutenzione può danneggiare l'apparecchio. Possono insorgere situazioni di pericolo.

- Una manutenzione regolare contribuisce alla sicurezza del prodotto e a una maggiore durata dello stesso.

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo e tenerlo pulito per evitare la proliferazione di germi.

Non pulire la padella, il cestello e l'interno dell'apparecchio con utensili da cucina in metallo o con detergenti aggressivi perché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Estrarre la spina dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio.

Nota: estrarre la padella in modo che la friggitrice ad aria calda possa raffreddarsi più lentamente.

2. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio sfregando con un panno umido.
3. Pulire la padella e il cestello con acqua calda, un poco di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

Lo sporco più difficile da eliminare può essere rimosso con uno sgrassante.

Osservazione: La padella e il cestello sono resistenti alla lavastoviglie.



Consiglio: Se lo sporco rimane sul cestello o sul fondo della padella, riempire con acqua calda e versare un poco di detersivo per piatti nella padella. Posizionare il cestello nella padella e lasciar agire il tutto per 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere qualsiasi residuo di cibo.
6. Dopo la pulitura conservare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

Risoluzione dei problemi

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|--|--|
| La friggitrice ad aria calda non funziona | L'apparecchio non è collegato all'alimentazione di corrente | Inserire il cavo della corrente nella presa |
| | Il timer non è stato impostato | Ruotare la manopola del timer sul tempo desiderato per attivare l'apparecchio |
| Gli ingredienti preparati con la friggitrice ad aria calda non sono cotti. | Nel cestello è presente una quantità eccessiva di ingredienti. | Deporre meno ingredienti nel cestello. La frittura di quantità inferiori risulta più uniforme. |
| | La temperatura impostata è troppo bassa. | Ruotare la manopola della temperatura alla temperatura richiesta (Vedere la sezione "Regolazioni" al capitolo "Utilizzo dell'apparecchio"). |
| Gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda vengono fritti in maniera non uniforme | Alcuni ingredienti devono essere scossi durante la cottura | Gli ingredienti che si trovano in alto o si sovrappongono tra loro (ad es. patate fritte) devono essere scossi più volte durante la cottura. Vedere la sezione "Regolazioni" al capitolo "Utilizzo dell'apparecchio" |
| Gli snack fritti non risultano croccanti al termine della cottura | Si è utilizzato uno snack che deve essere fritto in una friggitrice a immersione tradizionale. | Utilizzare snack da forno o spruzzare un poco di olio sugli snack per renderli croccanti. |
| Non riesco a inserire la padella regolarmente nell'apparecchio | Sono presenti troppi ingredienti nel cestello. | Non riempire il cestello oltre il contrassegno "MAX". |
| | Il cestello non è inserito correttamente nella padella. | Spingere il cestello nella padella fino ad udire un clic. |
| Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco. | State cuocendo cibi grassi. | Se si cuociono cibi grassi, nella padella si riversa una grande quantità di olio. L'olio produce il fumo bianco e la padella potrebbe surriscaldarsi. Ciò non compromette il funzionamento dell'apparecchio o il risultato finale. |
| | La padella contiene ancora il grasso della cottura precedente. | Il fumo bianco viene prodotto solo dal grasso che si surriscalda nella padella. Pulire la padella a fondo dopo ogni utilizzo. |
| Le patatine fatte in casa risultano fritte in modo non omogeneo. | Non è stato utilizzato il tipo giusto di patata. | Utilizzare patate fresche e assicurarsi che durante la frittura rimangano dure. |
| | Non avete pelato bene i pezzetti di patate prima di friggerli. | Pelare bene i pezzi di patate per rimuovere lo spessore dalla parte esterna dei pezzi. |
| Le patatine fatte in casa non risultano croccanti. | La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e di acqua che contengono. | Assicurarsi che le patate siano asciutte prima di aggiungere l'olio. |
| | | Tagliare le patate a pezzetti più piccoli in modo che possano diventare più croccanti. |
| | | Aggiungere un filo d'olio in più per ottenere un risultato più croccante. |

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 Cesta
- 2 Cazo
- 3 Asa de la cesta
- 4 Botón de desbloqueo de la cesta
- 5 Luz de calentamiento
- 6 Luz de encendido
- 7 Temporizador (0 – 30 min.)/botón de encendido
- 8 Botón de control de temperatura (80 – 200 °C)
- 9 Entrada de aire
- 10 Abertura de salida de aire
- 11 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 | DBHF003 |
| 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. Para apagar el equipo de manera manual, gire el botón del temporizador hacia la izquierda hasta llegar al 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. Gire el botón de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada. Consulte el apartado «Configuración» en este capítulo para determinar la temperatura adecuada (Imagen 6).



6. Determine el tiempo de cocción necesario para los ingredientes (consulte el apartado «Configuración» en este capítulo).

7. Para encender el equipo, gire el botón del temporizador hasta alcanzar la duración necesaria para la cocción (Imagen 7).



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).



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.

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



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 retire 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 fríen 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 fríen 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 apparecchi 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.