



DE EN FR IT ES NL PL PT



BDA-106200-001 / 07.04.2025

Originalanleitung

Heißluftfritteuse Family XXL

Artikel-Nr.: 106200

Modell-Nr.: DBHF005



monzana®



www.DEUBAXXL.de

ANLEITUNG

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Mit dem Kauf eines unserer Markenprodukte haben Sie eine gute Wahl getroffen. Um den gewünschten hohen Qualitätsstandard zu erfüllen, unterliegen unsere Produkte regelmäßigen Kontrollen und entsprechen selbstverständlich stets den hohen Anforderungen der Europäischen Union.

INHALTSVERZEICHNIS

1.0 SYMBOLE.....	2
2.0 SICHERHEITSHINWEISE	3
2.1 SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERWENDUNG	3
2.2 SICHERHEITSHINWEISE ELEKTRO	4
2.3 PERSÖNLICHE SICHERHEIT	5
3.0 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG.....	5
4.0 AUSPACKHINWEISE.....	5
4.1 ABBILDUNG DES PRODUKTES	6
4.2 TEILELISTE	6
5.0 INBETRIEBNAHME.....	6
6.0 BEDIENUNG.....	7
6.1 EINSTELLUNGEN.....	9
7.0 WARTUNGS- UND PFLEGEHINWEISE.....	11
7.1 REINIGUNG DES GERÄTS NACH JEDER BENUTZUNG	11
8.0 FEHLERBESEITIGUNG	12
9.0 TECHNISCHE DATEN.....	13
10.0 ENTSORGUNG.....	13

1.0 SYMBOLE



WICHTIG, FÜR SPÄTERE BEZUGNAHME AUFBEWAHREN: SORGFÄLTIG LESEN!

Lesen Sie vor der ersten Verwendung die Anleitung vollständig und gründlich durch. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Sollten Sie zu einem späteren Zeitpunkt das Produkt weitergeben, achten Sie darauf, dass diese Anleitung beiliegt.



ACHTUNG! POTENTIELLE GEFAHR!

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



ERSTICKUNGSGEFAHR!

Halten Sie Kleinteile und Verpackungsmaterial von Kindern fern!



PRODUKTVERÄNDERUNG

Nehmen Sie niemals Änderungen am Produkt vor! Durch Änderungen erlischt die Gewährleistung. Das Produkt kann unsicher oder gefährlich werden.



ACHTUNG!

Das Produkt ist kein Spielzeug und gehört nicht in Kinderhände.



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER SPANNUNG!

Aufgrund von elektrischer Spannung besteht Gefahr für Leben und Gesundheit.



WARNUNG VOR BRANDGEFAHR!

Brand- und Verbrennungsgefahr.



WARNUNG VOR HEIßEN OBERFLÄCHEN!

Gefahr durch heiße Oberfläche, Verbrennungsgefahr!



KONFORMITÄTSVERMERK

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.



LEBENSMITTELKONTAKTMATERIAL

Sämtliche Teile mit Lebensmittelkontakt sind entsprechend den einschlägigen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene sauber, sicher und zuverlässig.

2.0 SICHERHEITSHINWEISE

2.1 SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERWENDUNG

- **ACHTUNG!** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen aufmerksam durch.
- Wenden Sie sich bei Schäden am Gerät an den Deuba-Kundenservice. Unauthorisierte Arbeiten am Gerät führen zu einem Erlöschen der Gewährleistung.
- Halten Sie Flächen mit Lebensmittelkontakt stets hygienisch sauber.
- **ACHTUNG!** Das Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß. Kommen Sie während und nach der Benutzung des Produktes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung. Verbrennungsgefahr!
- **ACHTUNG!** Während des Betriebes strömt heißer Dampf aus den Öffnungen des Luftauslasses. Halten Sie Hände und das Gesicht vom heißen Dampf fern. Verbrennungsgefahr!
- Achten Sie auch beim Herausnehmen der Pfanne aus dem Gerät auf heiße Dämpfe oder heiße Luft. Nehmen Sie die Pfanne ausschließlich am Griff aus dem Gerät heraus.
- Verwenden Sie geeignete Küchenhandschuhe oder warten Sie bis sich der Artikel vollständig abgekühlt hat.
- Achten Sie darauf, dass Sie den Korb korrekt in das Gerät einsetzen, bevor Sie dieses einschalten.
- Überfüllen Sie den Korb nicht. Befüllen Sie den Korb nur bis zur Markierung.
- Das Produkt kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Produkt gründlich vor dem ersten Gebrauch.
- Reinigen Sie das Produkt nach jeder Benutzung und halten sie es sauber, um Keimbildung

zu vermeiden.

- Belassen Sie alle Zutaten im Korb, um jeglichen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Innere des Gerätes nicht, wenn dieses in Betrieb ist.
- **ACHTUNG:** Bedecken Sie nicht den Lufteinlass und Luftauslass des Gerätes, wenn dieses in Betrieb ist. Brandgefahr!
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von entflammaren Materialien, wie Tischdecken oder Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht zu nah an eine Wand oder ein anderes Gerät. Halten Sie zu allen Seiten einen Abstand von ca. 10 cm ein.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einem horizontalen, ebenen und stabilen Untergrund steht. Der Untergrund sollte hitzebeständig sein.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Ziehen Sie immer den Stecker ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Das Gerät benötigt ca. 30 min um abzukühlen.
- Ziehen Sie den Netzstecker sofort ab, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät aufsteigen sehen. Warten Sie, bis das Rauchen aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät herausnehmen.

2.2 SICHERHEITSHINWEISE ELEKTRO

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, vor Arbeiten am Gerät die Stromversorgung zu unterbrechen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Setzen Sie es niemals Regen aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es zuvor fallen gelassen wurde.
- Entfernen Sie den Netzstecker nicht durch Herausziehen am Netzkabel aus der Steckdose.
- Netzstecker dürfen nie mit nassen Händen ein- oder ausgesteckt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine Elektrogeräte in explosionsgefährdeten Bereichen, z. B. in Gegenwart von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Staub.

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Zusammenhang mit einem separaten Zeitschalter, einem separaten Fernwirkssystem oder sonstigen Einrichtungen, die das Gerät automatisch einschalten.
- Die Stecker von Elektrogeräten müssen mit der Steckdose kompatibel sein. Ändern Sie keinesfalls den Stecker.
- Verwenden Sie die Geräteleitung nur für den dafür vorgesehenen Zweck. Benutzen Sie sie niemals zum Tragen, Ziehen oder Ausstecken des Elektrogeräts. Halten Sie es von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen fern. Beschädigte oder verdrehte Leitungen erhöhen das Risiko eines Stromschlags.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Arbeitsfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Wenn Sie ein Elektrogerät im Freien betreiben, verwenden Sie ein für den Außeneinsatz geeignetes Verlängerungskabel.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Fehler oder Schäden. Falls beschädigt, lassen Sie das Elektrogerät vor dem Gebrauch durch einen Fachmann reparieren.

2.3 PERSÖNLICHE SICHERHEIT

- Vermeiden Sie unbeabsichtigtes Ingangsetzen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es an die Stromversorgung anschließen.
- Das Einstecken von Elektrogeräten, bei denen der Schalter eingeschaltet ist, kann zu Unfällen führen.

3.0 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

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

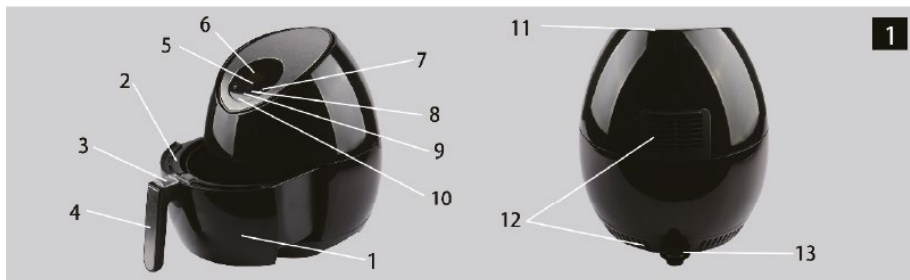
Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgeschriebenen Zweck. Für entstandene Schäden aufgrund einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Jegliche unauthorisierte Modifikation am Produkt kann die Sicherheit negativ beeinflussen, Gefahren verursachen und führt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

Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung.

4.0 AUSPACKHINWEISE

Öffnen Sie den Karton und nehmen Sie das Produkt heraus. Prüfen Sie das Produkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit oder Beschädigungen. Spätere Reklamationen diesbezüglich können nicht anerkannt werden.

4.1 ABBILDUNG DES PRODUKTES



4.2 TEILELISTE

TEIL	BEZEICHNUNG
1	Pfanne
2	Korb
3	Entriegelungsknopf für Korb
4	Korbgriff
5	Power-An/Pause Knopf
6	Berührungsbildschirm LCD (Touchscreen)
7	Abbruch-Taste (auf LCD-Bildschirm)
8	Zeitschaltuhr 🕒 (0 – 30 min)

9	Temperaturkontrolle 🌡️ (80 – 200°C)
10	Zubereitungsvoreinstellung (Durch Wiederholtes Drücken von „M“ wählen Sie zwischen den Zubereitungsmodi)
11	Lufteinlass
12	Luftauslassöffnung
13	Stromkabel

5.0 INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber oder Etiketten.
- Säubern Sie den Korb und die Pfanne mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem Schwamm, der nicht scheuert.

Korb und Pfanne können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem Tuch sauber.

Hinweis: Sie müssen die Pfanne nicht mit Öl oder Bratenfett befüllen, da das Gerät mit heißer Luft arbeitet.

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund
- Stellen Sie den Korb in die Pfanne. (siehe Bild 3)

- Bevor Sie das erste Mal frittieren, ist das Gerät ohne Frittiertgut und bei 200 °C für ca. 20 Minuten zu betreiben. Dies entfernt produktionsbedingte Rückstände. Während dieser Reinigungsphase kann Rauchbildung entstehen. Sorgen Sie für ausreichende Raumbelüftung.



6.0 BEDIENUNG

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

Hinweis: Abschaltautomatik. Das Gerät besitzt eine eingebaute Zeitschaltuhr und schaltet automatisch ab, wenn diese auf Null heruntergezählt hat.

Heißluft-Frittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Wandsteckdose.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Fritteuse. (siehe Bild 4)
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb.

Geben Sie kein Fett oder Öl in die Pfanne. Falls Sie möchten, können Sie die Zutaten mit etwas Öl besprühen, damit diese knuspriger werden. Besprühen Sie nur die Zutaten, nicht den Korb oder das Gerät.

4. Befüllen Sie das Gerät nur bis zur maximalen Begrenzung.
5. Schieben Sie die Pfanne vorsichtig in das Gerät zurück. (siehe Bild 5)

Hinweis: Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne den dazugehörigen Korb.

6. Wählen Sie eine der Zubereitungsvoreinstellungen für die Zutaten oder stellen Sie Temperatur und Zeit manuell ein: (siehe Bild 6)

Es stehen Ihnen 7 voreingestellte Menüeinträge zur Verfügung.

CHIP, CHICKEN, STEAK, SHRIMP, FLEISCH, KUCHEN, FISCH.

Drücken Sie „M“, um die für die Zutaten passende Voreinstellung zu wählen. Betätigen Sie das Programm durch die Einschalttaste. Durch mehrmaliges Drücken der Taste „M“ blättern Sie durch das Menü.

Möchten Sie die Zubereitungszeit und/ oder Temperatur manuell ändern, dann drücken Sie die entsprechenden Tasten auf dem Touchfeld.



Zeitschaltuhr: Geben Sie die gewünschte Dauer an durch Drücken der „+“ und „-“ Tasten.



Temperatureinstellung: Geben Sie die gewünschte Temperatur an durch Drücken der „+“ und „-“ Tasten. Die Temperatur ändert sich in 5°C Intervallen.

7. Um das Gerät einzuschalten drücken Sie die Einschalttaste.
8. Die Aufheizleuchte und das Gerätesymbol blinken während des Betriebes. (Siehe Bild 6)

Die Aufheizleuchte leuchtet so lange wie das Gerät aufheizt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt das Symbol. Sollte die Temperatur wieder sinken, blinkt die Aufheizleuchte wieder auf.



Hinweis: Addieren Sie zur Zubereitungszeit 3 Minuten, sollte das Gerät kalt sein. Sie können das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Stellen Sie dafür das Gerät auf etwas mehr als 3 Minuten und warten Sie bis die Aufheizleuchte erlischt. Befüllen Sie dann den Korb mit Zutaten und setzen Sie ihn wieder zurück in das Gerät. Stellen Sie anschließend die richtige Zubereitungszeit ein.

- a) Die Power-Leuchte und die Aufheiz-Leuchte gehen an.
 - b) Die Zeitschaltuhr fängt an herunter zu zählen.
 - c) Während des Bratprozesses geht die Aufheizleuchte immer wieder an. Dies zeigt an, dass das Heizelement zu- und abschaltet, um die eingestellte Temperatur zu halten.
 - d) Überschüssiges Öl der Zutaten sammelt sich am Pfannenboden.
9. Einige Zutaten erfordern es, dass man diese bei der Zubereitung schüttelt (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Ziehen Sie dafür die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie diese. (siehe Bild 7) Schieben Sie sie anschließend wieder zurück in das Gerät.

ACHTUNG! Drücken Sie beim Schütteln nicht den Knopf am Griff. (siehe Bild 8)

Hinweis: Sie können den Korb von der Pfanne herunternehmen, um das Gewicht beim Schütteln zu reduzieren. Ziehen Sie dafür die Pfanne am Griff aus dem Gerät und setzen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche. Drücken Sie dann den Knopf am Griff und lösen Sie den Korb von der Pfanne. (siehe Bild 9) Nach dem Schütteln in umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen und in das Gerät zurückschieben.

10. Es ertönt ein Alarm, wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell abschalten, indem Sie die Temperatur auf Null stellen.

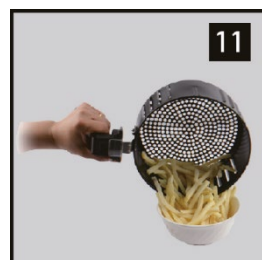
11. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Falls dies nicht der Fall ist, können Sie die Pfanne zurück ins Gerät schieben und mit der Zeiteinstellung ein paar weitere Minuten einstellen.
12. Um Zutaten leichter heraus zu nehmen, können Sie den Korb von der Pfanne trennen, indem Sie den Knopf am Griff drücken und die Zutaten ausschütten. (Siehe Bild 10)

ACHTUNG! Drehen Sie niemals die Pfanne mit um, da sich in der Pfanne herab getropftes Öl befinden kann.

ACHTUNG! Die Zutaten und die Pfanne sind nach dem Frittieren heiß. Verbrennungsgefahr!

13. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. (siehe Bild 11)

Hinweis: Bei zerbrechlichen Zutaten nehmen Sie zum Herausheben eine Zange.



14. Sie können direkt im Anschluss eine weitere Portion Zutaten zubereiten.

6.1 EINSTELLUNGEN

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

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

Hinweis: Die Technik mittels Schnelllüftung erhitzt die Luft im Gerät sofort. Ziehen Sie möglichst die Pfanne nicht oder nur sehr kurz aus dem Gerät, da dies den Prozess unterbricht.

Tipps

- Kleinere Zutaten haben eine kürzere Zubereitungszeit als größere.
- Bei größeren Portionen verlängert sich die Garzeit. Bei kleineren Portionen ist die Zubereitungszeit kürzer.
- Kleinere Zutaten sollten während des Garprozesses mehrmals geschüttelt werden. Es verhindert, dass die Zutaten ungleich frittieren.
- Geben Sie auf frische Kartoffeln noch etwas Öl, bevor Sie diese frittieren, für ein knusprigeres Ergebnis.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten, wie z.B. Wurst, in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks können in einem Ofenbehälter ebenfalls in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge um knusprige Pommes frites herzustellen, ist 500g.
- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Die Zubereitungszeit ist 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. Gleiches gilt auch für zerbrechliche oder gefüllte Zutaten.
- Sie können Zutaten auch in der Heißluftfritteuse aufwärmen. Stellen Sie hierfür die Temperatur für 10 min auf 150°C ein.

Optimale Pommes frites

1. Geben Sie kein Öl hinzu.
2. Stellen Sie die Temperatur auf 200°C ein und heizen Sie das Gerät für 4 min vor.
3. Sorgen Sie dafür dass die Pommes frites trocken sind. Sind Ihre Pommes frites aus der Kühltruhe, sollte sich kein Eis an Ihnen befinden. Trocknen und Säubern Sie die Pommes frites so gut wie möglich. Sie müssen nicht vollständig aufgetaut sein. Aber je trockener die Pommes frites sind desto knuspriger werden diese in der Fritteuse.
4. Verwenden Sie möglichst schmale Pommes frites.
5. Die Zubereitungszeit beträgt 15 – 18 min (je nach Sorte kann die Garzeit variieren).

Selbst gemachte Pommes frites

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Streifen.
2. Waschen Sie die Kartoffelstreifen gründlich und trocken sie diese gut mit Küchenpapier ab
3. Geben Sie ½ Teelöffel Olivenöl in eine Schüssel. Legen Sie die Kartoffelstreifen in die Schüssel und mischen Sie alles miteinander, bis die Streifen mit einem leichten Ölfilm bedeckt sind.

4. Nehmen Sie die Kartoffelstreifen mit einem Küchengerät heraus, damit überschüssiges Öl in der Schüssel bleibt.
5. Frittieren Sie die Kartoffelstreifen gemäß der Anweisung in diesem Kapitel.

	Min – Max Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Extra Informationen
Kartoffeln und Pommes frites					
Dünne gefrorene Pommes frites	300 – 700	9 - 16	200	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes frites	300 – 700	11 - 20	200	Schütteln	
Selbst gemachte Pommes frites (8 x 8 mm)	300 – 800	10 - 16	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 und 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

7.0 WARTUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

Vor Wartungsarbeiten oder Kontrollmaßnahmen immer das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen.

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.

Verwenden Sie zur Reinigung einen Schwamm und warmes Seifenwasser. Verwenden Sie keine lösungsmittelhaltigen Reiniger oder Scheuerschwämme. Diese können das Gerät beschädigen. Durch mangelnde Pflege und Wartung kann das Gerät Schaden nehmen. Eine regelmäßige Wartung trägt zur Sicherheit des Produkts bei und erhöht die Lebensdauer.

7.1 REINIGUNG DES GERÄTS NACH JEDER BENUTZUNG

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 Antihaftbeschichtung beschädigen könnte.

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

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

2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
3. 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.

Hinweis: Die Pfanne und der Korb sind spülmaschinenfest.

Hinweis: 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.

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

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Bürste, um jegliche Essensrückstände zu entfernen.
6. Bewahren Sie das Gerät nach der Reinigung an einem sauberen, trockenen Ort auf.

8.0 FEHLERBESEITIGUNG

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 Geräteinzuschalten.
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.

9.0 TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	106200
Modell	DBHF005
Betriebsspannung	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz / 60 Hz
Max. Leistung	1980 W
Temperaturbereich einstellbar	80 – 200°C
Timer	Bis 30 min

10.0 ENTSORGUNG

Am Ende der langen Lebensdauer Ihres Produktes 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.



KORREKTE ENTSORGUNG DIESES GERÄTES

Entsorgen Sie elektrische Geräte nie über den Hausmüll!

Das Gerät unterliegt der Richtlinie 2012/19/EU.

Diese besagt, dass Sie das Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

Sie können Ihre Altgeräte auch an Deuba zurücksenden. Kontaktieren Sie für weitere Informationen der Rücknahmemöglichkeiten unseren Kundenservice.

Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Gerätes erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

MANUAL

Dear Customer,

Thank you for purchasing our product. You have made an excellent choice by choosing to buy one of our brand products. Our products not only comply with the stringent requirements of the European Union but also undergo regular testing in order to meet our high quality standards.

CONTENTS

1.0 SYMBOLS.....	15
2.0 SAFETY INFORMATION	16
2.1 GENERAL SAFETY INFORMATION RELATING TO USE	16
2.2 GENERAL SAFETY INFORMATION FOR ELECTRICAL EQUIPMENT	17
2.3 PERSONAL SAFETY	18
3.0 INTENDED USE	18
4.0 UNPACKING INFORMATION.....	18
4.1 PRODUCT DIAGRAM.....	18
4.2 PARTS LIST.....	18
5.0 STARTUP.....	19
6.0 OPERATION.....	19
6.1 SETTINGS.....	21
7.0 MAINTENANCE AND CARE INFORMATION.....	23
7.1 CLEAN THE APPLIANCE AFTER EACH USE.....	23
8.0 TROUBLESHOOTING	24
9.0 TECHNICAL DATA.....	25
10.0 DISPOSAL.....	25

1.0 SYMBOLS



IMPORTANT – RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY!

Read the entire manual carefully before using the product for the first time. Keep the manual for future reference. If you pass this product on in the future, make sure that this manual is included.



ATTENTION! POTENTIAL DANGER!

Observe the safety information and set-up instructions to avoid any risk of injury or damage to the product.



RISK OF SUFFOCATION!

Keep small parts and packaging material out of the reach of children!



PRODUCT MODIFICATION

Never make modifications to the product! Modifications will void the warranty. The product may become unsafe or dangerous.



ATTENTION!

The product is not a toy and should not be handled by children.



WARNING – ELECTRIC VOLTAGE!

Danger of death and risk of harm to health due to electric voltage.



WARNING – FIRE HAZARD!

Risk of fire and burning.



WARNING – HOT SURFACES!

Danger resulting from hot surface. Risk of burns!



CONFORMITY NOTE

This product meets the requirements set out in the applicable European and national directives. Corresponding declarations and documents are available from the manufacturer.



MATERIAL THAT COMES INTO CONTACT WITH FOOD

All parts that come into contact with food comply with the relevant food hygiene regulations.

2.0 SAFETY INFORMATION

2.1 GENERAL SAFETY INFORMATION RELATING TO USE

- **ATTENTION!** Carefully read through all of the safety information and instructions.
- Contact the Deuba Customer Service team if the device is damaged. Unauthorised work on the device will void the warranty.
- Keep the surfaces that come into contact with food hygienically clean at all times.
- **ATTENTION!** The product becomes very hot during use. Do not touch heated parts during and after product use. Risk of burns!
- **ATTENTION!** During operation, hot steam flows out of the air outlet openings. Keep your hands and face away from the hot steam. Risk of burns!
- Beware of the risk of hot steam or hot air even when removing the pan from the product. Only remove the pan from the appliance by its handle.
- Use suitable kitchen gloves or wait until the product has fully cooled down.
- Ensure that the basket has been inserted into the appliance correctly before you switch it on.
- Do not overfill the basket. Only fill the basket up to the marking.
- There may still be some residue on the product from production. Clean the product thoroughly before using it for the first time.
- Clean the product after each use and keep it clean to prevent germ build-up.
- Leave all ingredients inside the basket to prevent any contact with the heating element.
- Do not touch the inside of appliance when it is in operation.
- **ATTENTION:** Do not cover the air inlet or air outlet of the appliance when it is in operation. Fire hazard!
- Do not place any objects on top of the appliance.
- Do not position the appliance on or close to flammable materials, such as tablecloths or curtains.

- Do not position the appliance too close to a wall or another appliance. Keep roughly 10 cm of space clear around all sides of the appliance.
- Ensure that the appliance is positioned on a horizontal, level and stable surface. The base surface must be resistant to heat.
- Do not leave the appliance running unattended. Always disconnect the plug when the appliance is not in use.
- The appliance needs roughly 30 min to cool down.
- Disconnect the plug immediately if you see black smoke rising out of the appliance. Wait for the smoke to stop before removing the pan out of the appliance.

2.2 GENERAL SAFETY INFORMATION FOR ELECTRICAL EQUIPMENT

- Before using the appliance for the first time, check that the power supply corresponds to the information provided on the nameplate.
- Make sure that the power supply is disconnected before carrying out any work on the appliance.
- Ensure that water cannot get inside the appliance. Never immerse the appliance in water or other liquids. Never expose it to rain.
- Do not use the appliance if the mains plug, power cord or any other part of the appliance is defective or damaged.
- Do not use the appliance if it has previously been dropped.
- Do not remove the power plug from the socket by pulling on the power cord.
- Never insert or remove the power plug with wet hands.
- This appliance may be used by children over the age of 8 and by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have received instructions on the safe use of the appliance and understand the risks involved. Children must not play with the appliance. Do not allow children to clean the appliance or carry out user maintenance without supervision.
- Do not use any electrical appliances in potentially explosive environments e.g. in the presence of flammable liquids, gases or dust.
- Do not use the appliance in connection with a separate control timer, a separate remote control system or other devices that automatically switch the appliance on.
- The plug of the electrical appliance must be compatible with the socket. Never modify the plug.
- Use the appliance cable only for its intended purpose. Never use the cable to carry, pull or unplug the electrical appliance. Keep the cable away from heat, oil, sharp edges and moving parts. Damaged or twisted cables increase the risk of electric shock.
- Ensure that the connected mains cable does not pose a tripping hazard. Ensure that the cable does not hang over the work surface in order to prevent the appliance from being pulled down.
- When operating electrical equipment outdoors, use an extension cord that is suitable for outdoor use.

- Check the device for faults or damage. If damaged, have the electrical equipment repaired by a specialist before use.

2.3 PERSONAL SAFETY

- Ensure that the appliance is not started up accidentally. Make sure that the appliance is switched off before connecting it to the power supply.
- Plugging in electrical appliances when they are switched on can result in accidents.

3.0 INTENDED USE

The product is intended to be used exclusively for frying, roasting and grilling food, defrosting food and keeping food warm.

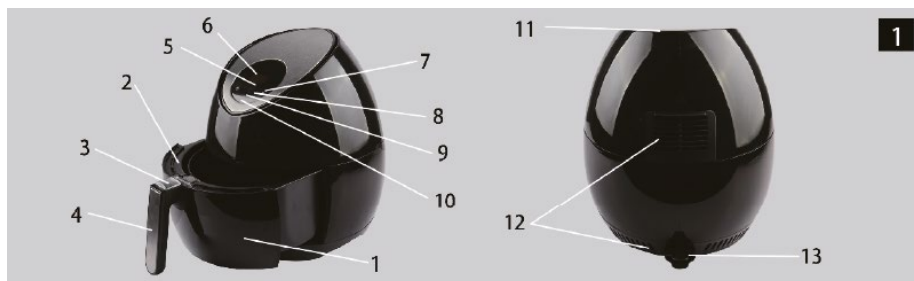
Use the product only for its intended purpose. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use. Any unauthorised modification to the product may negatively impact safety, cause hazards and void the warranty.

Only suitable for domestic use. Not for commercial use.

4.0 UNPACKING INFORMATION

Open the box and remove the product. After unpacking, check the product for damage and make sure that it is complete. Subsequent complaints in this regard cannot be accepted.

4.1 PRODUCT DIAGRAM



4.2 PARTS LIST

PART	NAME
1	Pan
2	Basket
3	Release button for basket
4	Basket handle
5	Power button / pause button
6	Touch screen LCD (Touchscreen)
7	Cancel button on LCD display

8	Timer switch  (0–30 min)
9	Temperature control  (80–200°C)
10	Preparation preset (Press 'M' to toggle through the preparation modes)
11	Air inlet
12	Air outlet opening
13	Power cable

5.0 STARTUP

1. Remove all packaging materials, stickers and labels.
2. Clean the basket and pan with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance clean with a cloth.

Note: You do not need to fill the pan with oil or frying fat, as the appliance operates with hot air.

4. Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface.
5. Place the basket in the pan. (See Fig. 3.)
6. Before frying for the first time, operate the appliance without food and at 200 °C for approx. 20 minutes. This removes production-related residues. Smoke may form during this cleaning phase. Ensure sufficient room ventilation.



6.0 OPERATION

This appliance can be used to prepare a wide range of dishes. Refer to a recipe book for assistance.

Note: Automatic switch-off. The appliance is equipped with a built-in timer switch that switches the appliance off when it reaches zero.

Air-frying

1. Plug the mains plug into a wall socket.
2. Pull the pan carefully out of the fryer. (See Fig. 4.)
3. Add the ingredients to the basket.

Do not put any grease or oil in the pan. If you like, you can spray the ingredients with a little oil to make them crispier. Only spray the ingredients, not the basket or the appliance.

4. Only fill the appliance up to the maximum limit.
5. Carefully push the pan back into the appliance. (See Fig. 5.)

Note: Never use the pan without the corresponding basket.

6. Select one of the preparation presets for the ingredients or set the temperature and time manually: (See Fig. 6.)

There are seven preset menu items to choose from.

„CHIP, CHICKEN, STEAK, SHRIMP, MEAT, CAKE, FISH“

Press ‘M’ to select the right presetting for the ingredients. Run the program by pressing the power button. Press the ‘M’ button repeatedly to toggle through the menu.

If you would like to change the preparation time and/or temperature manually, press the corresponding buttons on the touch panel.



Timer switch: Enter the desired time by pressing the ‘+’ and ‘-’ buttons.





Temperature setting: Enter the desired temperature by pressing the '+' and '-' buttons. The temperature is changed in 5°C increments.

7. Press the power button to switch on the appliance.
8. The heat-up light and the appliance symbol flash during operation. (See Fig. 6.)

The heat-up light lights up while the appliance is heating up. Once the set temperature has been reached, the symbol goes out. If the temperature drops, the heat-up light will light up again.

Note: Add three minutes to the preparation time if the appliance is cold. You can preheat the appliance without ingredients. To do this, set the appliance to a little longer than three minutes and wait until the heat-up light goes out. Then fill the basket with ingredients and place it back in the appliance. Then set the correct preparation time.

- a) The power light and the heat-up light light up.
 - b) The timer switch begins to count down.
 - c) During roasting, the heat-up light will light up repeatedly. This indicates that the heating element is switching on and off to maintain the set temperature.
 - d) Excess oil from the ingredients will collect in the pan base.
9. Some ingredients need to be shaken as part of their preparation (see 'Settings'). To do this, take the pan out of the appliance by its handle and then shake the ingredients. (See Fig. 7.) Then push the pan back into the appliance.

ATTENTION! When you shake the ingredients, do not press the button on the handle. (See Fig. 8.)

Note: You can take the basket out of the pan to reduce the weight when you shake the ingredients. To do this, take the pan out of the appliance by its handle and place the pan on a heat-resistant surface. Then press the button on the handle to release the basket from the pan. (See Fig. 9) Once you have finished shaking the ingredients, put the basket and pan back together in the reverse sequence and push them back into the appliance.

10. An alarm sounds when the preparation time is complete. Take the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch the appliance off manually by setting the temperature to zero.



11. Check whether the ingredients are ready. If they are not, you can push the pan back into the appliance and use the time setting to set a few additional minutes.
12. To make it easier to remove the ingredients, you can detach the basket from the pan by pressing the button on the handle and then pour out the ingredients. (See Fig. 10.)

ATTENTION! Never turn the pan upside down as oil may have collected in the base of the pan.

ATTENTION! After frying, the ingredients and the pan will be hot. Risk of burns!

13. Empty the basket into a bowl or onto a dish. (See Fig. 11.)

Note: Fragile ingredients should be removed with a pair of tongs.

14. You can prepare an additional portion of ingredients straight away.



6.1 SETTINGS

The table below can help you to find the right basic settings for your specific ingredients.

Note: Bear in mind that these settings are provided for guidance only. As ingredients may differ in size and shape, we cannot guarantee that the settings suggested will be the most appropriate settings in every case.

Note: The rapid ventilation technology heats up the air inside the appliance immediately. Avoid pulling the pan out of the appliance, or do so as briefly as possible, as this interrupts the process.

Tips

- Smaller ingredients have a shorter preparation period than larger ones.
- Larger portions increase the cooking time. For smaller portions, the preparation time is shorter.
- Smaller ingredients should be shaken several times during the cooking process. This prevents the ingredients from frying unevenly.
- Add a little oil to fresh potatoes before frying them to make them crunchier.
- Do not prepare extremely fatty ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks can also be prepared in the air fryer in an oven container.
- The optimal quantity for crispy chips is 500g.
- Use ready-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. The preparation time is shorter than for home-made dough.
- Place a baking sheet or baking sheet in the basket of the air fryer if you want to bake a cake or a quiche. The same applies for fragile or filled ingredients.
- You can also heat up ingredients in the air fryer. To do this, set the temperature to 150°C for 10 min.

Perfect chips

1. Do not add any oil.
2. Set the temperature to 200°C and preheat the appliance for 4 min.

3. Ensure that the chips are dry. If you are using frozen chips, ensure that there is no ice on them. Dry and clean the chips as thoroughly as possible. They do not need to be fully thawed. However, the drier the chips are, the more they will crisp up in the fryer.
4. The chips should ideally be thin.
5. The preparation time is 15–18 min (the cooking time may vary depending on the type).

Home-made chips

1. Peel the potatoes and cut them into strips.
2. Wash the potato strips thoroughly and dry them well with kitchen roll.
3. Add ½ teaspoon olive oil to a bowl. Place the potato strips in the bowl and mix everything together until all strips are covered with a thin film of oil.
4. Remove the potato strips using a kitchen utensil so that excess oil remains in the bowl.
5. Fry the potato strips in accordance with the instructions given in this section.

	Min–max qty. (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes and chips					
Thin frozen chips	300–700	9–16	200	Shake	
Thick frozen chips	300–700	11–20	200	Shake	
Home-made chips (8 x 8 mm)	300–800	10–16	200	Shake	Add ½ teaspoon oil
Home-made potato wedges	300–800	18–22	180	Shake	Add ½ teaspoon oil
Home-made potato cubes	300–750	12–18	180	Shake	Add ½ teaspoon oil
Hash browns	250	15–18	180	Shake	
Potato gratin	500	15–18	200	Shake	
Meat and poultry					
Steak	100–500	8–12	180		
Pork chop	100–500	10–14	180		
Hamburger	100–500	7–14	180		
Frikandel	100–500	13–15	200		
Drumstick	100–500	18–22	180		
Chicken breast	100–500	10–15	180		
Snacks					

Spring rolls	100–400	8–10	200	Shake	Use oven-ready product
Frozen chicken nuggets	100–500	6–10	200	Shake	Use oven-ready product
Frozen fish fingers	100–400	6–10	200		Use oven-ready product
Frozen breadcrumbs	100–400	8–10	180		Use oven-ready product
Cheese snacks	100–400	8–10	180		Use oven-ready product
Stuffed vegetables	100–400	10	160		
Baking					
Cake	300	20–25	160		Use baking sheet
Quiche	400	20–22	180		Use baking sheet/tray
Muffins	300	15–18	200		Use baking sheet
Sweet snacks	400	20	160		Use baking sheet/tray

7.0 MAINTENANCE AND CARE INFORMATION

Always switch off the device and disconnect the mains plug before carrying out maintenance or checks.

Check all the parts for signs of wear. Do not continue to use the product if you find any defects. Parts should only be replaced with original spare parts, and by an expert, in accordance with the manufacturer's specifications.

Use a sponge and warm soapy water for cleaning. Do not use cleaning agents containing solvents or abrasive sponges. Doing so may damage the appliance. A lack of care and maintenance can damage the device. Regular maintenance helps to ensure the safety of the product and increases its service life.

7.1 CLEAN THE APPLIANCE AFTER EACH USE

Clean the appliance after each use and keep it clean to prevent germ build-up. Do not clean the pan, basket and the inside of the appliance with metal kitchen utensils or with aggressive cleaning agents, as this could damage the non-stick coating.

1. Disconnect the plug from the mains and allow the appliance to cool down.

Note: Remove the pan to allow the air fryer to cool down more quickly.

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

3. Clean the pan and basket with hot water, a little cleaning agent and a non-abrasive sponge. Any dirt that remains can be removed with a degreasing agent.

Note: The pan and the basket are dishwasher safe.

Note: If any dirt cannot be removed from the basket or the base of the pan, fill the pan with hot water and a little cleaning agent. Put the basket in the pan and leave to soak for 10 minutes.

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

5. Clean the heating element with a brush to remove all food residue.

6. Store the appliance in a clean, dry location after cleaning.

8.0 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the power cable into the socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer switch button to set the desired time in order to switch on the device.
Ingredients that have been prepared with the air fryer are not yet ready.	Too many ingredients have been added to the basket.	Add fewer ingredients to the basket. Smaller amounts are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature button to the required temperature (see 'Settings' in section 'Operation').
The ingredients in the air fryer have fried unevenly.	Some ingredients need to be shaken during the preparation.	Ingredients that are arranged fully on top of each other (e.g. chips) must be shaken multiple times during preparation. See 'Settings' in the section 'Operation'.
Fried snacks that have been prepared with the air fryer are not crispy.	You have used a snack that needs to be fried in a traditional deep-fryer.	Use oven snacks or spray a little oil on the snacks to make them crispier.
The pan cannot be pushed into the appliance correctly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket above the 'MAX' marking.
	The basket is not inserted into the pan correctly.	Push the basket into the pan until you hear a clicking sound.
White smoke is coming out of the appliance.	You are preparing fatty ingredients.	When you prepare fatty ingredients in the fryer, a large amount of oil will drip into the pan. The oil produces white smoke and the pan may become hotter than usual. This does not negatively affect the appliance or the end result.

	The pan still contains grease from the previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Clean the pan thoroughly after each use.
Fresh chips have fried unevenly in the air fryer.	You have used the wrong type of potatoes.	Use fresh potatoes and ensure that they remain hard during frying.
	You did not rinse the potato pieces correctly before frying them.	Rinse the potato pieces thoroughly to remove the starch from the outside of the pieces.
The fresh chips are not crispy after they have been fried with the air fryer.	The crispiness of the chips is dependent on their oil and water content.	Ensure that the chips are dried before adding the oil.
		Cut the chips smaller to make them crispier.
		Add a little more oil to increase the crispiness.

9.0 TECHNICAL DATA

Item number	106200
Model	DBHF005
Operating voltage	220–240 V
Frequency	50 Hz / 60 Hz
Max. power	1980 W
Adjustable temperature range	80–200°C
Timer	Up to 30 min

10.0 DISPOSAL

At the end of your product's long service life, please dispose of the valuable raw materials appropriately so that proper recycling can take place. If you are unsure how best to proceed, local waste disposal companies or recycling centres will be happy to help.



DISPOSING OF THIS APPLIANCE CORRECTLY

Never dispose of electrical equipment along with household waste!

The device is subject to Directive 2012/19/EU.

This directive states that you must not dispose of the appliance along with normal household waste at the end of its useful life. Instead, you must take it to specifically set-up collection points, recycling centres or waste disposal companies.

This disposal is free of charge for you. Protect the environment and dispose of items properly.

Before returning the appliance, please remove any single-use or rechargeable batteries from it (if possible), as well as any light bulbs that can be removed without destroying them, and dispose of these separately.

NOTICE D'UTILISATION

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Vous avez fait le bon choix en achetant un des produits de notre marque. Nos produits sont soumis à des contrôles réguliers et répondent naturellement aux exigences strictes de l'Union européenne afin d'offrir le haut niveau de qualité dont nous souhaitons vous faire profiter.

TABLE DES MATIÈRES

1.0 SYMBOLES	26
2.0 CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	27
2.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL	27
2.2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES.....	28
2.3 SÉCURITÉ PERSONNELLE.....	29
3.0 UTILISATION CONFORME À L'USAGE PRÉVU	29
4.0 CONSIGNES DE DÉBALLAGE.....	29
4.1 ILLUSTRATION DU PRODUIT.....	29
4.2 LISTE DES PIÈCES.....	30
5.0 MISE EN SERVICE.....	30
6.0 FONCTIONNEMENT	30
6.1 RÉGLAGES.....	32
7.0 CONSIGNES DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN.....	35
7.1 NETTOYAGE DE L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION.....	35
8.0 RÉSOLUTION DES PANNES.....	36
9.0 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	37
10.0 MISE AU REBUT	37

1.0 SYMBOLES



IMPORTANT, À CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE : À LIRE AVEC PRÉCAUTION !

Veuillez lire la notice attentivement et dans son intégralité avant la première utilisation. Conservez-la afin de pouvoir vous y reporter par la suite. Si vous donnez ultérieurement le produit à quelqu'un d'autre, veuillez à lui donner également cette notice.



ATTENTION ! DANGER POTENTIEL !

Respectez les consignes de sécurité et la notice de montage afin d'éviter tout risque de blessures ou d'endommagements du produit.



RISQUE D'ASPHYXIE !

Conservez les petites pièces et les emballages hors de portée des enfants !



MODIFICATION DU PRODUIT

N'apportez jamais de modifications au produit ! Toute modification annule la garantie. Le produit peut devenir peu sûr ou dangereux.



ATTENTION !

Ce produit n'est pas un jouet. Il doit être tenu hors de portée des enfants.



AVERTISSEMENT EN CAS DE TENSION ÉLECTRIQUE !

Ce produit étant alimenté en tension, il présente des risques pour la vie et la santé des personnes.



MISE EN GARDE CONTRE LE RISQUE D'INCENDIE !

Risque d'incendie et de brûlure.



MISE EN GARDE CONTRE LES SURFACES CHAUDES !

Danger lié aux surfaces chaudes, risque de brûlure !



MARQUE DE CONFORMITÉ

Ce produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales en vigueur. Les déclarations et documents correspondants sont déposés auprès du fabricant.



MATÉRIAUX DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Toutes les parties en contact avec les aliments sont conformes aux dispositions relatives à l'hygiène des denrées alimentaires.

2.0 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

- **ATTENTION !** Lisez attentivement l'intégralité des consignes de sécurité et instructions.
- En cas de dommages sur l'appareil, adressez-vous au service clientèle Deuba. Toute intervention non autorisée sur l'appareil entraîne l'annulation de la garantie.
- Veillez toujours à ce que les surfaces en contact avec des denrées alimentaires restent propres.
- **ATTENTION !** Le produit est très chaud pendant son utilisation. Pendant et après l'utilisation du produit, n'entrez pas en contact avec des pièces chauffées. Risque de brûlure !
- **ATTENTION !** Pendant le fonctionnement, de la vapeur chaude se dégage de la sortie d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur chaude. Risque de brûlure !
- Lorsque vous retirez la cuve de l'appareil, faites attention aux vapeurs chaudes ou à l'air chaud. Ne retirez la cuve de l'appareil qu'en la tenant par la poignée.
- Utilisez des gants de cuisine adaptés ou attendez que l'article soit complètement refroidi.
- Veillez à ce que le panier soit correctement inséré dans l'appareil avant de l'allumer.
- Ne remplissez pas trop le panier. Remplissez le panier jusqu'au repère uniquement.
- Le produit peut contenir des résidus de production. Nettoyez soigneusement le produit avant la première utilisation.
- Nettoyez le produit après chaque utilisation et faites en sorte qu'il reste propre pour éviter toute formation de germes.

- Laissez toutes les denrées dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauds.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- **ATTENTION** : Ne recouvrez pas l'entrée ou la sortie d'air de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Risque d'incendie !
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne posez pas l'appareil sur ou à proximité de matières inflammables, telles que des nappes ou des rideaux.
- Ne posez pas l'appareil trop près d'un mur ou d'un autre appareil. Maintenez une distance d'env. 10 cm avec tous les côtés.
- Veillez à ce que l'appareil se trouve sur une surface horizontale, plane et stable. La surface doit être résistante à la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance. Débranchez toujours la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- L'appareil a besoin d'env. 30 mn pour refroidir.
- Débranchez immédiatement l'appareil si de la fumée noire s'en échappe. Attendez que la cuisson soit terminée avant de retirer la cuve de l'appareil.

2.2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

- Avant la mise en service, vérifiez si l'alimentation correspond aux indications de la plaque signalétique.
- Veillez à couper l'alimentation électrique avant d'intervenir sur l'appareil.
- Veillez à ce que l'eau ne puisse pas pénétrer dans l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le laissez jamais sous la pluie.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche d'alimentation, le câble d'alimentation ou toute autre partie de l'appareil est défectueux ou endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi une chute.
- Ne retirez pas la fiche d'alimentation en tirant sur le câble d'alimentation.
- Ne branchez ou ne débranchez jamais les fiches d'alimentation avec les mains mouillées.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dotées de facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant d'une expérience et de connaissances limitées, dans la mesure où ceux-ci sont sous surveillance ou reçoivent des instructions pour l'utilisation sûre de l'appareil, et où ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas d'appareils électriques en atmosphère explosive, par exemple en présence de fluides, gaz et poussières inflammables.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie séparée, un système de télécommande séparé ou d'autres appareils qui allument l'appareil automatiquement.
- Les fiches des appareils électriques doivent être compatibles avec la prise de courant. Ne modifiez sous aucun prétexte la prise de l'appareil.

- Utilisez le câble de l'appareil uniquement pour l'usage prévu. Ne l'utilisez jamais pour porter, tirer ou débrancher l'appareil électrique. Tenez le câble éloigné de la chaleur, de l'huile, de bords tranchants ou de pièces en mouvement. Les câbles endommagés ou tordus augmentent le risque de choc électrique.
- Veillez à ce que le câble branché ne présente pas de risque de trébuchement. Le câble ne doit pas pendre de la surface de travail, afin d'éviter que l'appareil ne se détache.
- Si vous faites fonctionner un appareil électrique à l'extérieur, utilisez un câble prolongateur convenant pour une utilisation à l'extérieur.
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de défauts ou de dommages. S'il devait être endommagé, faites réparer l'appareil électrique par un spécialiste avant de l'utiliser.

2.3 SÉCURITÉ PERSONNELLE

- Évitez toute mise en route accidentelle. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le brancher à l'alimentation.
- Le branchement d'appareils électriques dont l'interrupteur est en position marche peut provoquer des accidents.

3.0 UTILISATION CONFORME À L'USAGE PRÉVU

Le produit est conçu exclusivement pour faire frire, cuire ou griller, et pour décongeler et maintenir au chaud les denrées alimentaires.

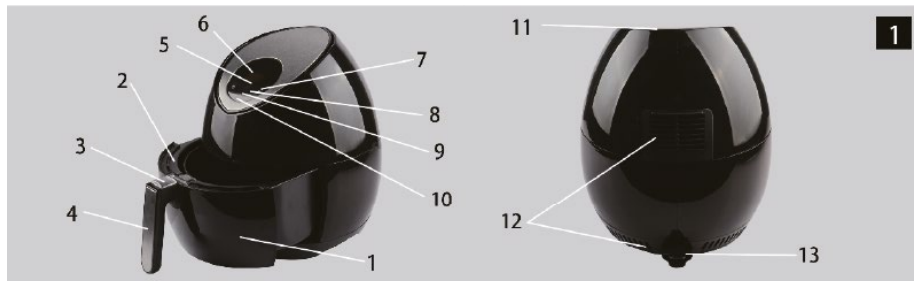
N'utilisez pas ce produit pour un usage autre que celui prévu. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dégât causé en raison d'une utilisation non conforme. Toute modification non autorisée apportée au produit peut avoir des conséquences négatives en matière de sécurité et engendrer des risques et entraîne l'annulation de la garantie.

Ce produit a uniquement été conçu pour un usage domestique et non pour un usage commercial.

4.0 CONSIGNES DE DÉBALLAGE

Ouvrez le carton et retirez l'article. Une fois le produit déballé, vérifiez qu'il ne présente pas de dégâts et qu'il est complet. Les réclamations ultérieures à ce sujet ne pourront pas être acceptées.

4.1 ILLUSTRATION DU PRODUIT



4.2 LISTE DES PIÈCES

PIÈCE	DÉSIGNATION
1	Cuve
2	Panier
3	Bouton de déverrouillage du panier
4	Poignée du panier
5	Touche Marche / Pause
6	Écran tactile LCD (Touchscreen)
7	Bouton Annuler (sur l'écran LCD)
8	Minuterie  (0 – 30 min)

9	Contrôle de température  (80 – 200°C)
10	Réglage de cuisson (En appuyant plusieurs fois sur « M », vous pouvez sélectionner le mode de cuisson)
11	Entrée d'air
12	Sortie d'air
13	Câbles d'alimentation

5.0 MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, autocollants ou étiquettes.
2. Nettoyez le panier et la cuve à l'eau chaude, à l'aide de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon.

Remarque : Ne remplissez jamais la cuve d'huile ou de graisse de cuisson puisque l'appareil fonctionne à l'air chaud.

4. Posez l'appareil sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur
5. Placez le panier dans la cuve. (Voir illustration 3)
6. Avant de faire frire pour la première fois, l'appareil doit être utilisé sans aliment à frire et à 200 °C pendant environ 20 minutes. Cela permet d'éliminer les résidus liés à la production. Pendant cette phase de nettoyage, de la fumée peut se former. Veillez à ce que la pièce soit suffisamment aérée.



6.0 FONCTIONNEMENT

Cet appareil permet de préparer de nombreux plats, n'hésitez pas à vous procurer un livre de recettes.

Remarque : Arrêt automatique. L'appareil est doté d'une minuterie intégrée et s'arrête automatiquement lorsqu'elle est arrivée à zéro.

Friture à air chaud

1. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale.
2. Ôtez la cuve de la friteuse avec précaution. (Voir illustration 4)
3. Placez les ingrédients dans le panier.

N'ajoutez pas de graisse ou d'huile dans la cuve. Si vous le souhaitez, vous pouvez pulvériser un peu d'huile sur les aliments pour les rendre plus croustillants. Vaporisez uniquement les ingrédients, pas le panier ni l'appareil.



4. Ne remplissez l'appareil que jusqu'à la limite maximale.
5. Réinsérez avec précaution la cuve dans l'appareil. (Voir illustration 5)

Remarque : N'utilisez jamais la cuve sans le panier adapté.

6. Sélectionnez l'un des pré-réglages de préparation pour les ingrédients ou réglez manuellement la température et la durée : (Voir illustration 6)

Vous avez le choix entre 7 entrées de menu prédéfinies.

„CHIP; POULET; STEAK; CREVETTE; VIANDE; CAKES; POISSON“

Appuyez sur « M » pour sélectionner le réglage adapté aux aliments. Appuyez sur la touche Marche pour lancer le programme. Pour parcourir le menu, appuyez plusieurs fois sur la touche « M ».

Si vous souhaitez modifier manuellement le temps de préparation et/ou la température, appuyez sur les touches correspondantes sur le panneau tactile.



Minuterie : Saisissez la durée souhaitée en appuyant sur « + » et « - »



Réglage de la température : Saisissez la température souhaitée en appuyant sur « + » et « - ». La température peut être modifiée par intervalles de 5°C.

7. Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche Marche.
8. Le voyant de chauffe et le symbole de l'appareil clignotent pendant le fonctionnement. (Voir illustration 6)

Le voyant de chauffe reste allumé tant que l'appareil chauffe. Une fois la température réglée atteinte, le symbole s'éteint. Si la température baisse à nouveau, le voyant de chauffe recommence à clignoter.

Remarque : Si l'appareil est froid, ajoutez 3 minutes au temps de préparation. Vous pouvez préchauffer l'appareil sans aliment. Pour cela, réglez l'appareil sur un peu plus de 3 minutes et attendez que le voyant de chauffe s'éteigne. Remplissez alors le panier d'aliments et réinsérez-le dans l'appareil. Réglez ensuite le temps de préparation adapté.

- a) Le voyant d'alimentation et le voyant de chauffe s'allument.
- b) La minuterie commence à décompter.
- c) Pendant la cuisson, le voyant de chauffe s'allume régulièrement. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température réglée.



d) L'excédent d'huile des ingrédients s'accumule au fond de la cuve.

9. Certains aliments ont besoin d'être remués pendant la cuisson (voir section « Réglages »). Pour cela, sortez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez-la. (Voir illustration 7) Puis réinsérez-la dans l'appareil.

ATTENTION ! En remuant la cuve, n'appuyez pas sur le bouton de la poignée. (Voir illustration 8)

Remarque : Vous pouvez extraire le panier de la cuve pour réduire le poids lorsque vous la remuez. Pour cela, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et posez-la sur une surface résistante à la chaleur. Appuyez ensuite sur le bouton de la poignée et sortez le panier de la cuve. (Voir illustration 9) Après avoir remué, remettez les éléments dans l'appareil en suivant les étapes dans l'ordre inverse.

10. Une alarme retentit lorsque le temps de préparation est terminé. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également arrêter manuellement l'appareil en réglant la température sur zéro.

11. Vérifiez si les aliments sont prêts. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez remettre la cuve dans l'appareil et ajouter quelques minutes sur le minuteur.
12. Pour pouvoir enlever les aliments plus facilement, vous pouvez retirer le panier de la cuve en appuyant sur le bouton de la poignée et en déversant les aliments. (Voir illustration 10)

ATTENTION ! Ne retournez jamais la cuve car de l'huile a pu s'écouler dans la cuve.

ATTENTION ! Les aliments et la cuve sont chauds après la friture. Risque de brûlure !

13. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette. (Voir illustration 11)

Remarque : Utilisez une pince pour sortir les aliments friables.

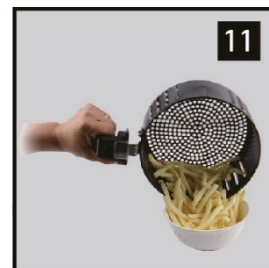
14. Vous pouvez ensuite préparer directement une autre portion. (Voir illustration 11)

6.1 RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous permet de consulter les réglages adéquats en fonction des aliments.

Remarque : Veuillez noter que ces réglages ne sont que des informations indicatives. Les aliments étant différents en termes de taille et de forme, nous ne pouvons garantir que ces réglages sont adaptés.

Remarque : La technique de ventilation rapide chauffe immédiatement l'air dans l'appareil. Dans la mesure du possible, ne retirez pas la cuve de l'appareil ou alors très brièvement, car cela interrompt le processus.



Astuces

- Les aliments les plus petits requièrent un temps de cuisson plus court que les gros.
- Pour les portions plus importantes, le temps de cuisson doit être prolongé. Pour les portions plus petites, il est plus court.
- Les ingrédients les plus petits doivent être remués plusieurs fois pendant la cuisson. Cette technique permet d'éviter la friture non homogène des aliments.
- Pour des pommes de terre plus croustillantes, ajoutez un peu d'huile sur les pommes de terre crues avant de les faire frire.
- Ne préparez pas d'aliments trop gras dans l'air fryer, comme des saucisses.
- Les snacks peuvent également être préparés dans l'air fryer dans un plat adapté au four.
- Pour préparer des frites croustillantes, la quantité optimale est de 500g.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des snacks garnis. Le temps de cuisson est alors moins long qu'avec une pâte faite maison.
- Si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche, ajoutez un moule ou une plaque de cuisson dans le panier de l'air fryer. Procédez de la même manière pour les aliments friables ou garnis.
- Vous pouvez également réchauffer des aliments dans l'air fryer. Pour cela, réglez la température sur 150 °C pendant 10 min.

Des frites parfaites

1. N'ajoutez pas d'huile.
2. Réglez la température à 200 °C et préchauffez l'appareil pendant 4 min.
3. Vérifiez que les frites sont sèches. Si elles sortent du congélateur, elles ne doivent pas avoir de couche de glace. Séchez et nettoyez les frites le mieux possible. Il n'est pas nécessaire de les décongeler totalement. Mais plus les frites sont sèches, plus elles seront croustillantes après la cuisson.
4. Choisissez des frites fines, dans la mesure du possible.
5. Le temps de préparation est de 15 - 18 min (le temps de cuisson varie selon le type de frites).

Des frites faites maison

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en lamelles.
2. Lavez avec soin les lamelles de pommes de terre et séchez-les à l'aide d'un essuie-tout
3. Versez ½ de cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol. Ajoutez les lamelles de pommes de terre dans le bol et mélangez le tout, jusqu'à ce que les lamelles soient recouvertes d'une fine couche d'huile d'olive.
4. Saisissez les pommes de terre à l'aide d'un ustensile de cuisine afin que l'excédent d'huile reste dans le bol.
5. Faites frire les lamelles de pommes de terre en suivant les instructions de ce chapitre.

	Quantité Min – Max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Remuer	Informations complémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites fines surgelées	300 – 700	9 - 16	200	Remuer	
Frites larges surgelées	300 – 700	11 - 20	200	Remuer	
Frites faites maison (8 x 8 mm)	300 – 800	10 - 16	200	Remuer	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Potatoes faites maison	300 – 800	18 - 22	180	Remuer	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre rissolées faites maison	300 – 750	12 - 18	180	Remuer	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Rösti	250	15 – 18	180	Remuer	
Gratin de pommes de terre	500	15 – 18	200	Remuer	
Viande et volaille					
Steak	100 - 500	8 - 12	180		
Côte de porc	100 – 500	10 – 14	180		
Hamburger	100 – 500	7 - 14	180		
Rouleau de viande	100 – 500	13 - 15	200		
Gigot	100 – 500	18 - 22	180		
Blanc de poulet	100 – 500	10 - 15	180		
Snacks					
Rouleaux de printemps	100 – 400	8 – 10	200	Remuer	Utiliser tel quel
Nuggets de poulet surgelés	100 - 500	6 - 10	200	Remuer	Utiliser tel quel
Bâtonnets de poisson surgelés	100 - 400	6 – 10	200		Utiliser tel quel
Chapelure de pain	100 - 400	8 – 10	180		Utiliser tel quel
Snacks de fromage	100 - 400	8 – 10	180		Utiliser tel quel
Légumes farcis	100 - 400	10	160		

Pâtisserie					
Gâteau	300	20 - 25	160		Utiliser un moule
Quiche	400	20 - 22	180		Utiliser un moule / une plaque de cuisson
Muffins	300	15 - 18	200		Utiliser un moule
Snacks sucrés	400	20	160		Utiliser un moule / une plaque de cuisson

7.0 CONSIGNES DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN

Avant les travaux de maintenance ou les mesures de contrôle, éteignez toujours l'appareil et ôtez la fiche d'alimentation.

Vérifiez toutes les pièces afin de vous assurer qu'elles ne présentent pas de traces d'usure. Si vous constatez des défauts, cessez d'utiliser le produit. Les pièces doivent uniquement être remplacées par des pièces de rechange d'origine et l'opération doit être réalisée exclusivement par un professionnel conformément aux consignes du fabricant.

Nettoyez le produit avec une éponge et de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des solvants et d'éponge abrasive. Ils peuvent endommager l'appareil. L'appareil peut se détériorer s'il n'est pas suffisamment entretenu. Un entretien régulier contribue à la sûreté du produit et augmente sa durée de vie.

7.1 NETTOYAGE DE L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et faites en sorte qu'il reste propre pour éviter toute formation de germes. Ne nettoyez pas la cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'ustensiles de cuisine en métal ou à l'aide de nettoyeurs agressifs, puisqu'ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche de la prise de courant murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : Sortez la cuve pour que l'air fryer refroidisse plus rapidement.

2. Essuyez la surface extérieure de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez la cuve et le panier à l'eau chaude, à l'aide d'un agent nettoyant et d'une éponge non abrasive. Vous pouvez éliminer les saletés qui adhèrent avec un dégraissant.

Remarque : La cuve et le panier sont lavables au lave-vaisselle.

Remarque : Si des poussières adhèrent au panier ou au fond de la cuve, remplissez cette dernière d'eau chaude avec un agent nettoyant. Insérez le panier dans la cuve et laissez agir pendant 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude, à l'aide d'une éponge non abrasive.

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

6. Après le nettoyage, conservez l'appareil dans un endroit sec et propre.

8.0 RÉSOLUTION DES PANNES

Problème	Causes possibles	Solution
L'air fryer ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le câble électrique dans la prise de courant.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Tournez le bouton du minuteur sur le temps souhaité pour allumer l'appareil.
Les aliments qui n'ont pas été préparés avec l'air fryer ne sont pas encore prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Placez moins d'ingrédients dans le panier. La cuisson de petites quantités est plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de température à la température souhaitée (voir section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les aliments ne sont pas frits de manière homogène dans l'air fryer.	Certains aliments doivent être remués pendant la cuisson	Les aliments se trouvant au-dessus ou les uns sur les autres (p. ex. frites) doivent être remués plusieurs fois pendant la cuisson. Voir section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »
Les snacks frits ne sont pas croustillants après leur sortie de la friteuse à air chaud.	Vous avez utilisé un snack qui doit être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou pulvérisez un peu d'huile sur les snacks afin qu'ils soient plus croustillants.
Je ne parviens pas à insérer correctement la cuve dans l'appareil.	Une quantité trop importante d'ingrédients se trouve dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-dessus du repère « MAX ».
	Le panier n'est pas inséré correctement dans la cuve.	Enfoncez le panier dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
Une fumée blanche se dégage de l'appareil.	Vous préparez des aliments gras.	Si vous préparez des aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans la cuve. L'huile produit une fumée blanche et la cuve peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
	La cuve contient encore de la graisse provenant de	La fumée blanche provient de la graisse qui chauffe dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve après chaque utilisation.

	l'utilisation précédente.	
Les frites fraîches sont cuites de manière non homogène dans l'air fryer.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas nettoyé les pommes de terre correctement avant de les faire frire.	Lavez bien les pommes de terre pour éliminer l'amidon à l'extérieur.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes après leur cuisson dans l'air fryer.	La consistance croustillante des frites dépend de leur teneur en huile et en eau.	Veillez à ce que les frites soient bien sèches avant d'ajouter de l'huile.
		Coupez les frites en plus petits morceaux pour qu'elles gagnent en croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

9.0 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence de l'article	106200
Modèle	DBHF005
Tension d'alimentation	220 – 240 V
Fréquence	50 Hz / 60 Hz
Puissance max.	1980 W
Plage de températures réglable	80 – 200°C
Minuteur	Jusqu'à 30 mn

10.0 MISE AU REBUT

À l'issue de longues années de loyaux services, lorsque votre produit sera hors d'usage, veuillez en éliminer les matières premières recyclables de manière à ce qu'elles soient recyclées conformément à la réglementation applicable. Si vous avez un doute sur la meilleure façon de procéder, renseignez-vous auprès des entreprises qui gèrent les déchets dans votre localité ou des déchetteries de la région.



MISE AU REBUT CONFORME DE CET APPAREIL

Ne jetez jamais les appareils électriques avec les ordures ménagères !

L'appareil est soumis à la directive 2012/19/UE.

Celle-ci stipule qu'à la fin de sa durée de vie, l'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux, mais doit être déposé dans des centres de collecte, des centres de recyclage ou des entreprises de traitement des déchets spécialement équipés.

Cette élimination est gratuite pour vous. Préservez l'environnement et éliminez-le de manière appropriée.

Avant de retourner l'appareil, veuillez ôter les piles ou les accumulateurs qui ne sont pas enveloppés dans l'appareil usagé, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites, et les remettre à un centre de collecte séparé.



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

ISTRUZIONI

Gentile cliente,

grazie per aver scelto il nostro prodotto. Acquistando uno dei nostri prodotti di marca ha fatto un'ottima scelta. Al fine di soddisfare gli elevati standard qualitativi richiesti, i nostri prodotti sono sottoposti a controlli periodici e sono naturalmente sempre in linea con i rigorosi requisiti previsti dall'Unione Europea.

INDICE

1.0 SIMBOLI.....	39
2.0 INDICAZIONI DI SICUREZZA.....	40
2.1 INDICAZIONI DI SICUREZZA PER L'UTILIZZO.....	40
2.2 INDICAZIONI DI SICUREZZA PER LE APPARECCHIATURE ELETTRICHE.....	41
2.3 SICUREZZA PERSONALE.....	42
3.0 UTILIZZO A NORMA.....	42
4.0 INDICAZIONI PER L'APERTURA DELL'IMBALLAGGIO.....	42
4.1 ILLUSTRAZIONE DEL PRODOTTO.....	42
4.2 ELENCO DEI COMPONENTI.....	43
5.0 MESSA IN ESERCIZIO.....	43
6.0 UTILIZZO.....	43
6.1 IMPOSTAZIONI.....	45
7.0 ISTRUZIONI DI CURA E MANUTENZIONE.....	48
7.1 PULIZIA DELL'APPARECCHIO DOPO OGNI UTILIZZO.....	48
8.0 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	49
9.0 DATI TECNICI.....	50
10.0 SMALTIMENTO.....	50

1.0 SIMBOLI



IMPORTANTE, CONSERVARE PER FUTURA CONSULTAZIONE: LEGGERE CON ATTENZIONE!

Prima del primo utilizzo, leggere attentamente e integralmente le istruzioni. Conservare le presenti istruzioni per consultazioni future. In caso di cessione del prodotto a terzi, assicurarsi di consegnare anche le presenti istruzioni.



ATTENZIONE! POTENZIALE PERICOLO!

Osservare le avvertenze di sicurezza e le istruzioni di montaggio per evitare il rischio di lesioni o danni al prodotto.



PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!

Tenere le parti più piccole e il materiale d'imballaggio lontani dalla portata dei bambini!



MODIFICHE AL PRODOTTO

Non apportare in nessun caso modifiche al prodotto! Eventuali modifiche possono invalidare la garanzia, e rendere il prodotto non sicuro o addirittura pericoloso.



ATTENZIONE!

Il prodotto non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.



TENSIONE ELETTRICA PERICOLOSA!

Questo simbolo indica pericolo per la vita e la salute delle persone dovuto alla presenza di tensione elettrica.



ATTENZIONE: PERICOLO DI INCENDIO!

Pericolo di incendio e di ustioni.



AVVERTENZA PER SUPERFICI MOLTO CALDE!

Pericolo dovuto alla superficie calda, rischio di ustioni!



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto soddisfa i requisiti delle direttive europee e nazionali. Le dichiarazioni e i documenti corrispondenti sono disponibili presso il produttore.



MATERIALE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti i componenti a contatto con alimenti sono conformi alle disposizioni pertinenti in materia di igiene dei prodotti alimentari.

2.0 INDICAZIONI DI SICUREZZA

2.1 INDICAZIONI DI SICUREZZA PER L'UTILIZZO

- **ATTENZIONE!** Leggere attentamente le istruzioni e le indicazioni di sicurezza.
- In caso di danneggiamento dell'apparecchio prendere contatto con il servizio clienti Deuba. Eventuali interventi non autorizzati sull'apparecchio invalidano la garanzia.
- Mantenere sempre pulite le superfici a contatto con gli alimenti.
- **ATTENZIONE!** Il prodotto diventa molto caldo durante l'uso. Evitare il contatto con parti riscaldate durante e dopo l'uso del prodotto. Pericolo di ustioni!
- **ATTENZIONE!** Durante il funzionamento, dalle aperture di uscita dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere mani e viso lontani dal vapore caldo. Pericolo di ustioni!
- Fare attenzione anche ai vapori caldi o all'aria calda quando si rimuove la padella dall'apparecchio. Per estrarre la padella dall'apparecchio, utilizzare esclusivamente il manico.
- Utilizzare guanti da cucina adatti o attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Accertarsi di aver inserito correttamente il cestello nell'apparecchio prima di accenderlo.
- Non riempire eccessivamente il cestello. Riempire il cestello solo fino al segno.
- L'apparecchio può contenere residui di produzione. Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente il prodotto.
- Lavare il prodotto dopo ogni utilizzo e mantenerlo pulito per evitare la formazione di germi.
- Lasciare tutti gli ingredienti nel cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.

- Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
- **ATTENZIONE:** non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria dell'apparecchio quando è in funzione. Pericolo d'incendio!
- Non collocare oggetti sull'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali infiammabili come tovaglie o tende.
- Non collocare l'apparecchio troppo vicino a una parete o a un altro dispositivo. Mantenere uno spazio libero di circa 10 cm da tutti i lati.
- Accertarsi che l'apparecchio sia collocato su una superficie orizzontale, piana e stabile. La superficie deve essere resistente al calore.
- Non lasciarlo incustodito durante l'esecuzione. Scollegare sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso.
- L'apparecchio richiede circa 30 minuti per raffreddarsi.
- Staccare immediatamente la spina se si nota la fuoriuscita di fumo nero dall'apparecchio. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.

2.2 INDICAZIONI DI SICUREZZA PER LE APPARECCHIATURE ELETTRICHE

- Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che l'alimentazione corrisponda alle specifiche riportate sulla targhetta.
- Interrompere l'alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione sull'apparecchio.
- Accertarsi che non penetri acqua all'interno dell'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi. Non esporre mai l'apparecchio alla pioggia.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o un qualsiasi altro suo componente sono difettosi o danneggiati.
- Non utilizzare l'apparecchio se in precedenza è stato fatto cadere.
- Non staccare la spina dalla presa di corrente tirando il cavo di alimentazione.
- Non maneggiare la spina con le mani bagnate o umide.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure mancanza di esperienza e conoscenza, se sottoposti a sorveglianza o se istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli dei pericoli da esso derivanti. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Non utilizzare gli apparecchi elettrici in atmosfere potenzialmente esplosive, ad esempio in presenza di liquidi, gas o polveri infiammabili.
- Non utilizzare l'apparecchio in connessione con un timer separato, un sistema separato di controllo a distanza o altri dispositivi per l'azionamento automatico dell'apparecchio.
- Le spine degli apparecchi elettrici devono essere compatibili con la presa di corrente. Non modificare in alcun caso la spina.

- Utilizzare il cavo dell'apparecchio solo per gli scopi previsti. Non utilizzarlo mai per trasportare, tirare o scollegare l'apparecchio elettrico. Tenerlo lontano da calore, oli, spigoli taglienti o parti in movimento. I cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di folgorazione.
- Accertarsi che il cavo di rete collegato non presenti un rischio di inciampo. Per evitare che l'apparecchio venga tirato giù, il cavo non deve pendere dalla superficie di lavoro.
- Se si utilizza un apparecchio elettrico all'aperto è necessario utilizzare una prolunga adatta all'utilizzo esterno.
- Controllare l'apparecchio per individuare eventuali difetti o danni. Se danneggiato, far riparare l'apparecchio elettrico da un tecnico prima dell'utilizzo.

2.3 SICUREZZA PERSONALE

- Evitare di mettere in funzione l'apparecchio in modo involontario. Accertarsi che l'apparecchio sia spento prima di collegarlo all'alimentazione.
- L'inserimento di apparecchi elettrici con l'interruttore acceso può provocare incidenti.

3.0 UTILIZZO A NORMA

Il prodotto è destinato esclusivamente a friggere, arrostitire e grigliare, nonché a scongelare e mantenere caldi gli alimenti.

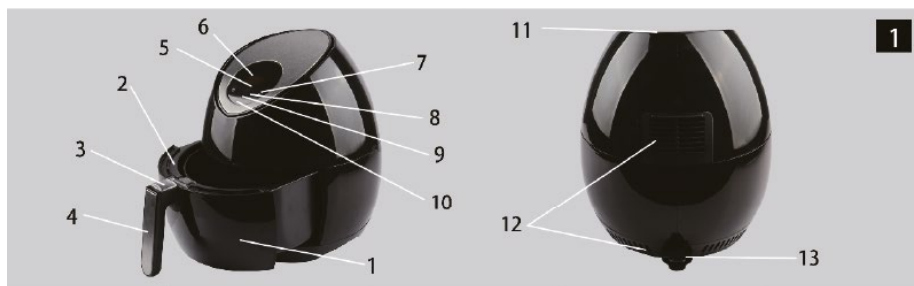
Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni derivanti da un uso improprio del prodotto. Qualsiasi modifica non autorizzata al prodotto può influire negativamente sulla sicurezza, causare pericoli e invalidare la garanzia.

Solo per uso domestico e non adatto a un utilizzo commerciale.

4.0 INDICAZIONI PER L'APERTURA DELL'IMBALLAGGIO

Aprire il cartone di imballaggio ed estrarre il prodotto. Dopo aver disimballato il prodotto, verificare che sia completo e non presenti danni. Eventuali reclami tardivi non potranno essere accettati.

4.1 ILLUSTRAZIONE DEL PRODOTTO



4.2 ELENCO DEI COMPONENTI

COMPONENTE	DENOMINAZIONE
1	Padella
2	Cestello
3	Pulsante di rilascio del cestello
4	Manico del cestello
5	Pulsante di accensione / pausa
6	Touchscreen a LCD (Touchscreen)
7	Pulsante di annullamento (sullo schermo LCD)
8	Timer  (0-30 min)

9	Controllo della temperatura  (80-200 °C)
10	Preparazione preimpostata (premere ripetutamente "M" per selezionare le modalità di preparazione)
11	Ingresso aria
12	Uscita aria
13	Cavo di alimentazione

5.0 MESSA IN ESERCIZIO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi o le etichette.
2. Pulire il cestello e la padella con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno.

Nota: non è necessario riempire la padella con olio o grasso per friggere, poiché l'apparecchio funziona ad aria calda.

4. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore
5. Posizionare il cestello nella padella (cfr. figura 3).



6. Prima di friggere per la prima volta, far funzionare l'apparecchio senza cibo e a 200 °C per circa 20 minuti. In questo modo si eliminano i residui di produzione. Durante questa fase di pulizia può formarsi del fumo. Assicurare una sufficiente ventilazione dell'ambiente.

6.0 UTILIZZO

Questo apparecchio è in grado di preparare numerosi piatti; per aiutarsi, consultare un ricettario.

Nota: spegnimento automatico. L'apparecchio è dotato di un timer incorporato e si spegne automaticamente al termine del conto alla rovescia.

Frittura ad aria calda

1. Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente.
2. Estrarre con cautela la padella dalla friggitrice (cfr. figura 4).
3. Collocare gli ingredienti nel cestello.

Non aggiungere grassi od olio alla padella. Se lo si desidera, è possibile cospargere gli ingredienti con un po' d'olio per renderli più croccanti. Irrorare solo gli ingredienti, non il cestello o l'apparecchio.

4. Non riempire l'apparecchio oltre il limite massimo.



5. Reinserire con cautela la padella nell'apparecchio (cfr. figura 5).

Nota: non utilizzare mai la padella senza il relativo cestello.

6. Selezionare una delle preimpostazioni di preparazione per gli ingredienti o impostare manualmente la temperatura e il tempo: (cfr. figura 6):

Sono disponibili 7 voci di menu preimpostate.

„PATATINE, POLLO, BISTECCA, GAMBERETTI, CARNE, TORTA, PESCE“

Premere "M" per selezionare la preimpostazione adatta agli ingredienti. Attivare il programma premendo il pulsante di accensione. Premere più volte il tasto "M" per scorrere il menu.

Se si desidera modificare manualmente il tempo di preparazione e/o la temperatura, premere i pulsanti corrispondenti sul pannello touch.



Timer: inserire la durata desiderata premendo i pulsanti "+" e "-".



Impostazione della temperatura: inserire la temperatura desiderata premendo i pulsanti "+" e "-". La temperatura varia a intervalli di 5 °C.

7. Per accendere l'apparecchio, premere il pulsante di accensione.
8. La spia di riscaldamento e il simbolo dell'apparecchio lampeggiano durante il funzionamento (cfr. figura 6).

La spia di riscaldamento rimane accesa finché l'apparecchio si riscalda. Una volta raggiunta la temperatura impostata, il simbolo si spegne. Se la temperatura scende di nuovo, la spia di riscaldamento lampeggia nuovamente.

Nota: se l'apparecchio è freddo, aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione. È possibile preriscaldare l'apparecchio anche senza ingredienti. A tal fine, impostare l'apparecchio a poco più di 3 minuti e attendere che la spia di riscaldamento si spenga. Quindi riempire il cestello con gli ingredienti e riporlo nell'apparecchio. A questo punto, impostare il tempo di preparazione corretto.

- a) Le spie di alimentazione e di riscaldamento si accendono.
b) Il timer inizia a contare alla rovescia.
c) Durante la frittura, la spia di riscaldamento si accende ripetutamente. Questo indica che l'elemento riscaldante si accende e spegne per mantenere la temperatura impostata.
d) L'olio in eccesso degli ingredienti si raccoglie sul fondo della padella.
9. Alcuni ingredienti devono essere agitati durante la preparazione (vedere la sezione "Impostazioni"). A tal fine, estrarre la padella dall'apparecchio afferrandola per il manico e scuoterla (cfr. figura 7). Quindi reinserirla nell'apparecchio.



ATTENZIONE! Non premere il pulsante sul manico quando si agitano gli ingredienti (cfr. figura 8).

Nota: è possibile rimuovere il cestello dalla padella per ridurre il peso quando si agita. A tal fine, estrarre la padella dall'apparecchio afferrandola per il manico e posizionarla su una superficie resistente al calore. Quindi premere il pulsante sul manico e sganciare il cestello dalla padella. (cfr. figura 9) Dopo aver agitato gli ingredienti, rimontare la padella in ordine inverso e reinserirla nell'apparecchio.



10. Allo scadere del tempo di preparazione, suona un segnale acustico. Estrarre la padella dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.

Nota: è anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente impostando la temperatura a zero.

11. Controllare che gli ingredienti siano pronti. In caso contrario, è possibile reinserire la padella nell'apparecchio e far trascorrere qualche minuto in più utilizzando l'impostazione del tempo.
12. Per facilitare la rimozione degli ingredienti, è possibile separare il cestello dalla padella premendo il pulsante sul manico e far uscire gli ingredienti (cfr. figura 10).



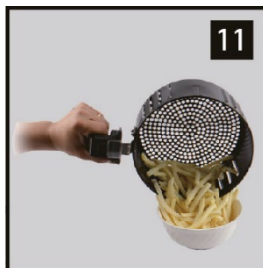
ATTENZIONE! Non capovolgere mai la padella, perché potrebbe essere colato dell'olio su di essa.

ATTENZIONE! Dopo la frittura, gli ingredienti e la padella sono caldi. Pericolo di ustioni!

13. Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto. (cfr. figura 11)

Nota: utilizzare delle pinze per estrarre gli ingredienti più fragili.

14. È possibile preparare subito una nuova porzione di ingredienti.



6.1 IMPOSTAZIONI

La tabella seguente ti aiuterà a individuare le impostazioni di base più adatte per i rispettivi ingredienti.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono solo indicative. Dato che gli ingredienti variano per dimensione e forma, non possiamo garantire che queste siano le impostazioni migliori per ciascun ingrediente.

Nota: la tecnologia di ventilazione rapida riscalda immediatamente l'aria nell'apparecchio. Se possibile, non rimuovere la padella dall'apparecchio, o rimuoverla solo molto brevemente, per non interrompere il processo.

Consigli

- Gli ingredienti più piccoli richiedono tempi di preparazione più brevi rispetto a quelli di dimensioni maggiori.
- Il tempo di cottura è più lungo per le porzioni più grandi. Il tempo di preparazione è più breve per le porzioni più piccole.

- Gli ingredienti più piccoli devono essere agitati più volte durante la cottura. Serve a prevenire che gli ingredienti vengano fritti in modo non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche prima di friggerle per ottenere un effetto più croccante.
- Non preparare ingredienti molto grassi, come salsicce, nella friggitrice ad aria.
- È possibile anche utilizzare un contenitore da forno per preparare snack nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 g.
- Per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce, utilizzare un impasto già pronto. Il tempo di preparazione è più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Se si desidera cuocere una torta o una quiche, posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria. Lo stesso vale per ingredienti fragili o ripieni.
- È anche possibile riscaldare gli ingredienti nella friggitrice ad aria. A tal fine, impostare la temperatura a 150 °C per 10 minuti.

Patatine fritte perfette

1. Non aggiungere olio.
2. Impostare la temperatura a 200 °C e preriscaldare l'apparecchio per 4 minuti.
3. Accertarsi che le patatine siano asciutte. Se le patatine sono state prelevate dal freezer, non devono essere ricoperte di ghiaccio. Asciugare e pulire le patatine per quanto possibile. Non è necessario che siano completamente scongelate. Tuttavia, più le patatine sono asciutte, più saranno croccanti una volta fritte nella friggitrice.
4. Utilizzare patatine il più possibile sottili.
5. Il tempo di preparazione è di 15-18 minuti (il tempo di cottura può variare a seconda della varietà).

Patatine fritte fatte in casa

1. Sbucciare le patate e tagliarle a strisce.
2. Lavare accuratamente le strisce di patate e asciugarle bene con carta da cucina
3. Versare ½ cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola. Disporre le strisce di patate nella ciotola e mescolare il tutto fino a quando le strisce non saranno ricoperte da un leggero velo d'olio.
4. Rimuovere le strisce di patate con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola.
5. Friggere le strisce di patate seguendo le istruzioni di questo capitolo.

	Quantità minima-massima (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
Patate e patatine fritte					
Patatine sottili surgelate	300-700	9-16	200	Agitare	

Patatine spesse surgelate	300-700	11-20	200	Agitare	
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	300-800	10-16	200	Agitare	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Spicchi di patate fatti in casa	300-800	18-22	180	Agitare	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Cubetti di patate fatti in casa	300-750	12-18	180	Agitare	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Rösti	250	15-18	180	Agitare	
Gratin di patate	500	15-18	200	Agitare	
Carne e pollame					
Bistecca	100-500	8-12	180		
Costoletta di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Involentino di carne	100-500	13-15	200		
Coscia	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Snack					
Involentini primavera	100-400	8-10	200	Agitare	Utilizzare prodotti pronti a essere informati
Crocchette di pollo surgelate	100-500	6-10	200	Agitare	Utilizzare prodotti pronti a essere informati
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		Utilizzare prodotti pronti a essere informati
Pangrattato surgelato	100-400	8-10	180		Utilizzare prodotti pronti a essere informati
Snack al formaggio	100-400	8-10	180		Utilizzare prodotti pronti

					a essere informati
Verdure ripiene	100-400	10	160		
Prodotti da forno					
Torte	300	20-25	160		Utilizzare una teglia da forno
Quiche	400	20-22	180		Utilizzare una teglia da forno
Muffin	300	15-18	200		Utilizzare una teglia da forno
Snack dolci	400	20	160		Utilizzare una teglia da forno

7.0 ISTRUZIONI DI CURA E MANUTENZIONE

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o controllo, spegnere e scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente.

Esaminare tutti i componenti per verificare eventuali segni di usura. Se si riscontrano difetti, non utilizzare il prodotto. Far sostituire i componenti difettosi da personale qualificato e utilizzare solo pezzi di ricambio originali, in conformità con le disposizioni del produttore.

Per la pulizia, utilizzare una spugna con acqua calda e sapone. Non utilizzare detersivi a base di solventi o pagliette. Possono danneggiare l'apparecchio. La mancata cura o la scarsa manutenzione possono danneggiare l'apparecchio. Una manutenzione effettuata regolarmente contribuisce alla sicurezza del prodotto e ne aumenta la durata.

7.1 PULIZIA DELL'APPARECCHIO DOPO OGNI UTILIZZO

Lavare l'apparecchio dopo ogni utilizzo e mantenerlo pulito per evitare la formazione di germi. Non pulire la padella, il cestello o l'interno dell'apparecchio con utensili da cucina metallici o detersivi aggressivi, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

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

Nota: togliere la padella in modo che la friggitrice ad aria si raffreddi più rapidamente.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Pulire la padella e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. Per rimuovere lo sporco aderente, utilizzare uno sgrassatore.

Nota: la padella e il cestello sono lavabili in lavastoviglie.

Nota: se rimane sporizia nel cestello o alla base della padella, versare acqua calda e un po' di detersivo nella padella. Collocare il cestello nella padella e lasciarlo in ammollo 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 eventuali residui di cibo.

6. Dopo la pulizia, conservare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

8.0 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente.
	Non è stato impostato il timer.	Portare la manopola del timer all'ora desiderata per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti preparati con la friggitrice ad aria non sono ancora pronti.	Sono stati inseriti troppi ingredienti nel cestello.	Collocare meno ingredienti nel cestello. Piccole quantità vengono fritte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Portare la manopola della temperatura al valore desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
Gli ingredienti nella friggitrice ad aria non vengono fritti in modo uniforme.	Alcuni ingredienti devono essere agitati durante la preparazione	Gli ingredienti che si trovano in alto o uno sull'altro (ad es. le patatine fritte) devono essere agitati più volte durante la preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio"
Gli snack fritti non sono croccanti una volta usciti dalla friggitrice ad aria.	È stato utilizzato uno snack destinato alla frittura in una friggitrice tradizionale a immersione.	Utilizzare snack da forno o spruzzare un po' di olio sugli snack per renderli più croccanti.
Non si riesce a inserire bene la padella nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre il segno "MAX".
	Il cestello non è inserito correttamente nella padella.	Premere il cestello nella padella finché non si sente uno scatto.
L'apparecchio emette un fumo bianco.	Si stanno preparando ingredienti grassi.	Se si preparano ingredienti grassi nella friggitrice, cola una grande quantità d'olio nella padella. L'olio produce il fumo bianco e la padella può diventare più calda del normale. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	La padella contiene ancora grasso dovuto al precedente utilizzo.	Il fumo bianco è prodotto dal riscaldamento del grasso nella padella. Pulire accuratamente la padella dopo ogni utilizzo.

La friggitrice ad aria non frigge le patatine fresche in modo uniforme.	Non è stato usato il tipo di patate giusto.	Utilizzare patate fresche e accertarsi che rimangano dure durante la frittura.
	Non si sono sciacquati bene i pezzi di patate prima di friggerli.	Sciacquare accuratamente i pezzi di patate per rimuovere l'amido dalla parte esterna.
Le patatine fresche non sono croccanti quando le si estrae dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dall'olio e dall'acqua contenuti nelle stesse.	Accertarsi che le patatine siano asciutte prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patatine più piccole per renderle più croccanti.
		Aggiungere un po' più di olio per ottenere un risultato più croccante.

9.0 DATI TECNICI

Numero articolo	106200
Modello	DBHF005
Tensione di esercizio	220-240 V
Frequenza	50 Hz/60 Hz
Potenza massima	1980 W
Intervallo di temperatura regolabile	80-200 °C
Timer	Fino a 30 minuti

10.0 SMALTIMENTO

Al termine del lungo ciclo di vita del prodotto provvedere al corretto smaltimento delle preziose materie prime per permetterne il regolare riciclaggio. In caso di dubbi rivolgersi ai centri di raccolta e smaltimento presenti nella propria zona.



SMALTIMENTO CORRETTO DI QUESTO APPARECCHIO

Non smaltire in alcun caso gli apparecchi elettrici nei rifiuti domestici!

L'apparecchio è soggetto alla direttiva 2012/19/UE.

Questa afferma che l'apparecchio, al termine del suo periodo di utilizzo, non potrà essere smaltito con la normale spazzatura, ma consegnato in centri di raccolta speciali, discariche per materiali riciclabili o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento, per l'acquirente, è gratuito. Rispettare l'ambiente e smaltire in modo corretto.

Prima di restituire il prodotto, rimuovere le batterie o gli accumulatori che non sono integrati nel vecchio apparecchio, così come le lampadine che possono essere rimosse senza essere distrutte, e portarle in un punto di raccolta separato.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Apreciada cliente, apreciado cliente:

Muchas gracias por elegir nuestro producto. Sin duda, ha hecho una buena elección al comprar uno de los artículos de nuestra marca. Para cumplir el alto nivel de calidad deseado, nuestros productos se someten a inspecciones periódicas y, lógicamente, siempre cumplen con los elevados requisitos de la Unión Europea.

ÍNDICE

1.0 SÍMBOLOS.....	51
2.0 INDICACIONES DE SEGURIDAD	52
2.1 INDICACIONES DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL EQUIPO	52
2.2 INDICACIONES DE SEGURIDAD ELÉCTRICA.....	53
2.3 SEGURIDAD PERSONAL	54
3.0 USO PREVISTO	54
4.0 INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE	54
4.1 ILUSTRACIÓN DEL PRODUCTO	54
4.2 LISTA DE PIEZAS	55
5.0 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO.....	55
6.0 USO DEL EQUIPO	55
6.1 AJUSTES.....	57
7.0 INDICACIONES DE MANTENIMIENTO Y CUIDADO.....	60
7.1 LIMPIEZA DEL EQUIPO DESPUÉS DE CADA USO	60
8.0 SOLUCIÓN DE AVERÍAS	61
9.0 DATOS TÉCNICOS.....	62
10.0 ELIMINACIÓN.....	62

1.0 SÍMBOLOS



IMPORTANTE, GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE

Antes de usar el producto por primera vez, lea detenidamente este manual de instrucciones. Consérvelo para poder consultarlo en un futuro. En caso de que posteriormente entregue este producto a un tercero, no olvide entregar también este manual de instrucciones.



¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO POTENCIAL!

Siga las indicaciones de seguridad y las instrucciones de montaje para prevenir riesgos de lesiones o daños en el producto.



¡PELIGRO DE ASFIXIA!

¡Mantenga las piezas pequeñas y los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños!



MODIFICACIONES DEL PRODUCTO

¡No haga modificaciones en este producto bajo ningún pretexto! Cualquier modificación anulará la garantía. El producto puede volverse inseguro o peligroso.



¡ATENCIÓN!

Este producto no es un juguete y no debe ser manipulado por niños.



¡ADVERTENCIA DE TENSIÓN ELÉCTRICA!

Peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión eléctrica.



¡ADVERTENCIA DE PELIGRO DE INCENDIO!

Peligro de incendio y quemaduras.



¡ADVERTENCIA POR SUPERFICIES A ALTAS TEMPERATURAS!

¡Peligro de quemaduras por superficies a altas temperaturas!



CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD

Este producto cumple con los requisitos de las directrices europeas y nacionales aplicables. Las declaraciones y los documentos correspondientes están en poder del fabricante.



MATERIAL EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Todas las piezas que entran en contacto con alimentos cumplen con las respectivas disposiciones relativas a la higiene de los productos alimenticios.

2.0 INDICACIONES DE SEGURIDAD

2.1 INDICACIONES DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL EQUIPO

- **¡ATENCIÓN!** Lea con atención todas las indicaciones de seguridad e instrucciones.
- En caso de daños en el equipo, contacte con el servicio de atención al cliente de Deuba. Los trabajos no autorizados en el equipo anulan la garantía.
- Mantenga siempre limpias las superficies que tienen contacto con alimentos.
- **¡ATENCIÓN!** El producto se calienta mucho durante su uso. No toque los componentes que se hallen a temperaturas elevadas mientras el producto esté en funcionamiento ni después de su uso. ¡Peligro de quemaduras!
- **¡ATENCIÓN!** Mientras el producto está funcionando, libera vapor a alta temperatura a través de las aberturas para la descarga de aire. Mantenga sus manos y su cara alejados del vapor caliente. ¡Peligro de quemaduras!
- Al retirar la cubeta dentro del equipo, tenga cuidado también de los vapores o el aire caliente que pueda salir del equipo. Siempre utilice el asa para retirar la cubeta del equipo.
- Utilice guantes de cocina adecuados o espere hasta que el producto se haya enfriado por completo.
- Asegúrese de colocar correctamente la cesta en el equipo antes de encenderlo.
- No llene la cesta de forma excesiva. La cesta debe llenarse solo hasta la marca respectiva.
- El producto puede contener residuos de producción. Por eso, antes del primer uso, debe limpiarse minuciosamente.
- Limpie el producto después de cada uso y manténgalo limpio para evitar la formación de gérmenes.

- Mantenga todos los ingredientes dentro de la cesta para prevenir un eventual contacto con la resistencia.
- No toque el interior del equipo cuando está en funcionamiento.
- **ATENCIÓN:** No cubra la entrada y la salida de aire del equipo mientras está en funcionamiento. ¡Peligro de incendio!
- No apoye objetos sobre el equipo.
- No coloque el equipo sobre materiales inflamables, como manteles o cortinas, o cerca de ellos.
- No coloque el equipo demasiado cerca de una pared o de otro aparato. Mantenga una distancia de aprox. 10 cm alrededor del equipo.
- Asegúrese de que el equipo se halle sobre una superficie horizontal, plana y estable. La superficie de apoyo debe ser resistente a las altas temperaturas.
- No deje la unidad funcionando sin supervisión. Desconecte el equipo cuando no lo esté usando.
- El equipo necesita aprox. 30 minutos para enfriarse.
- Desconecte el equipo de inmediato si ve salir humo negro de adentro. Espere a que el humo se detenga antes de retirar la cubeta del equipo.

2.2 INDICACIONES DE SEGURIDAD ELÉCTRICA

- Antes de poner el equipo en funcionamiento, compruebe que la alimentación energética sea acorde a la establecida en la placa de identificación del producto.
- Asegúrese de desconectar la corriente antes de realizar trabajos en el equipo.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en el equipo. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos. No lo exponga a la lluvia.
- No utilice el equipo si el enchufe, el cable de alimentación o cualquier otra parte presenta daños o defectos.
- No utilice el equipo si se ha caído previamente.
- No tire del cable de alimentación para extraer el enchufe de la toma de corriente.
- No enchufe ni desenchufe el equipo con las manos mojadas.
- Los niños a partir de los 8 años y las personas que presentan una disminución en sus facultades físicas, sensoriales o mentales o no poseen la experiencia o los conocimientos suficientes pueden utilizar este producto bajo supervisión o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del equipo y comprenden los peligros resultantes. Este equipo no es un juguete. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- No utilice equipos electrónicos en zonas con peligro de explosión, por ejemplo, en presencia de líquidos, gases o polvos inflamables.
- No utilice el equipo en combinación con un temporizador independiente, un sistema de mando remoto independiente o cualquier otro dispositivo que encienda el equipo automáticamente.

- Los enchufes de los equipos eléctricos deben ser compatibles con la toma de corriente. Nunca cambie el enchufe.
- Utilice el cable del equipo solo para su fin previsto. No lo use nunca para transportar, arrastrar o desconectar el equipo eléctrico. Manténgalo alejado de objetos a altas temperaturas, aceites, bordes afilados o piezas móviles. Los cables dañados o enredados aumentan el peligro de una descarga eléctrica.
- Asegúrese de que el cable conectado a la red no pueda generar tropiezos. Asegúrese de que el cable no cuelgue de la encimera para prevenir una eventual caída del equipo.
- Cuando utilice un equipo eléctrico en el exterior, asegúrese de contar con un cable de extensión adecuado para el uso en exteriores.
- Compruebe si el equipo presenta fallos o daños. Si estuviera dañado, solicite a un especialista su reparación antes de volver a usarlo.

2.3 SEGURIDAD PERSONAL

- Evite el encendido involuntario. Asegúrese de que el equipo esté apagado antes de conectarlo a la red de alimentación energética.
- Si conecta equipos electrónicos con el interruptor encendido, pueden provocarse accidentes.

3.0 USO PREVISTO

El producto está previsto de forma exclusiva para freír, asar y cocinar, así como para descongelar y mantener la temperatura de los alimentos.

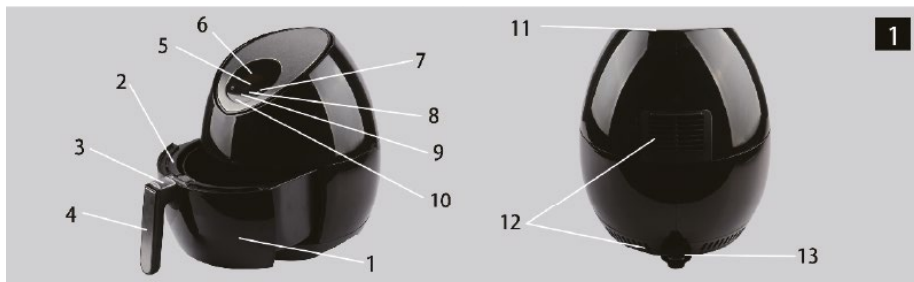
Utilice el producto únicamente para el fin previsto. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado. Cualquier modificación no autorizada realizada en el producto puede repercutir negativamente en la seguridad u ocasionar riesgos, por lo que anulará la garantía.

Solo para uso doméstico y no comercial.

4.0 INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

Abra la caja y saque el producto. A continuación, asegúrese de que el producto no presente daños y esté completo. No se aceptarán reclamaciones posteriores al respecto.

4.1 ILUSTRACIÓN DEL PRODUCTO



4.2 LISTA DE PIEZAS

PIEZA	DENOMINACIÓN
1	Cubeta
2	Cesta
3	Botón de desbloqueo de la cesta
4	Asa de la cesta
5	Botón de encendido / pausa
6	Pantalla táctil LCD (Touchscreen)
7	Botón de cancelación (en la pantalla LCD)

8	Temporizador  (0 – 30 min)
9	Control de temperatura  (80 – 200 °C)
10	Preajuste de preparación (Pulse «M» repetidamente para seleccionar entre los modos de preparación)
11	Entrada de aire
12	Abertura de salida de aire
13	Cable de alimentación

5.0 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

1. Retire todos los materiales de embalaje, adhesivos y etiquetas.
2. Limpie la cesta y la cubeta con agua caliente, detergente y una esponja que no dañe la superficie de los componentes.
3. Limpie el interior y el exterior del equipo con una bayeta.

Nota: No es necesario añadir aceite o grasa a la cubeta, dado que el equipo funciona con aire caliente.

4. Coloque el equipo sobre una superficie estable, plana y resistente a las temperaturas elevadas.

5. Coloque la cesta en la cubeta (véase la imagen 3).

6. Antes de freír por primera vez, haga funcionar el aparato sin alimentos y a 200 °C durante unos 20 minutos. De este modo se eliminan los residuos de producción. Durante esta fase de limpieza puede formarse humo. Asegúrese de que el local está suficientemente ventilado.



6.0 USO DEL EQUIPO

El equipo permite preparar un gran número de platos. Le recomendamos que consulte un libro de recetas.

Nota: Sistema de apagado automático. El equipo se apaga de forma automática cuando el temporizador integrado llega a cero.

Freír con aire

1. Conecte el enchufe de alimentación a una toma de corriente.
2. Retire la cubeta de la freidora con cuidado (véase la imagen 4).
3. Coloque los ingredientes en la cesta.

No añada grasa ni aceite a la cubeta. Si quiere, puede rociar los ingredientes con algo de aceite para un resultado más crujiente. Rocíe únicamente los ingredientes, no la cesta ni el equipo.

4. Llene la cesta hasta la marca máxima.

5. Vuelva a introducir la cubeta con cuidado en el equipo (véase la imagen 5).

Nota: Nunca utilice la cubeta sin la cesta correspondiente.



6. Seleccione uno de los preajustes de preparación para los ingredientes o ajuste la temperatura y el tiempo manualmente: (véase la imagen 6).

El menú dispone de 7 opciones diferentes.

„PATATAS FRITAS, POLLO, FILETE, GAMBAS, CARNE, PASTEL, PESCADO“

Presione «M» para escoger la configuración adecuada a sus ingredientes. Inicie el programa con el botón de encendido. Al presionar el botón «M» varias veces, puede consultar el menú.

Para modificar manualmente el tiempo de cocción y/o la temperatura, presione los botones respectivos en la pantalla táctil.



Temporizador: Ingrese la duración deseada mediante los botones «+» y «-».



Ajuste de la temperatura: Ingrese la temperatura deseada mediante los botones «+» y «-». La temperatura se modifica en intervalos de 5 °C.

7. Para encender el equipo, presione el botón de encendido.
8. El símbolo del equipo y la luz indicadora del proceso de calentamiento se encienden y apagan constantemente mientras se está calentando el equipo (véase la imagen 6).

Una vez que se alcanza la temperatura configurada, la luz indicadora del proceso de calentamiento se apaga. Si la temperatura baja nuevamente, la luz vuelve a encenderse y apagarse de forma intermitente.

Nota: Si el equipo está frío, añada 3 minutos al tiempo de cocción de su plato. El equipo puede precalentarse sin ingredientes también. Con este fin, configure el equipo para que funcione por algo más de 3 minutos y espere hasta que se apague la luz indicadora del proceso de calentamiento. A continuación, rellene la cesta con los ingredientes, vuelva a colocarla dentro del equipo y configure el tiempo de cocción apropiado.

Se encienden la luz de encendido y la luz indicadora del proceso de calentamiento.

- a) El temporizador comienza la cuenta atrás.
- b) Al asar, la luz indicadora del proceso de calentamiento se enciende y apaga de forma ocasional. Esto se debe a que la resistencia se enciende y apaga para mantener la temperatura configurada.
- c) El aceite excedente de los ingredientes se acumula en la base de la cubeta.
9. Algunos ingredientes deben moverse mientras se cocinan (véase el apartado «Ajustes»). Para ello, retire la cubeta del equipo usando el asa y muévala (véase la imagen 7). A continuación, vuelva a introducirla en el equipo.



¡ATENCIÓN! No presione el botón del asa al mover la cubeta (véase la imagen 8).

Nota: La cesta puede quitarse de la cubeta para disminuir el peso al mover los ingredientes. Con este fin, coja la cubeta desde el asa, retírela del equipo y apóyela sobre una superficie resistente a altas temperaturas. A continuación, presione el botón del asa y retire la cesta de la cubeta. (véase la imagen 9) Después de mover los ingredientes, siga las instrucciones en orden inverso y vuelva a colocar la cubeta en el equipo.



10. Una vez que se cumple el tiempo de cocción configurado, suena una alarma. Retire la cubeta del equipo y apóyela sobre una superficie resistente a altas temperaturas.

Nota: El equipo también puede apagarse de forma manual al bajar la temperatura a cero.

11. Compruebe si los ingredientes están listos. Si no es así, vuelva a colocar la cubeta en el equipo y configúrelo para que continúe funcionando por unos minutos más.
12. Para poder retirar los ingredientes de manera más sencilla, puede separar la cesta de la cubeta presionando el botón del asa y, así, verter los ingredientes donde desee (véase la imagen 10).



¡ATENCIÓN! No dé vuelta nunca la cubeta, dado que puede tener aceite de los ingredientes en la base.

¡ATENCIÓN! Los ingredientes y la cubeta están muy calientes después de freír. ¡Peligro de quemaduras!

13. Vacíe la cesta en un bol o un plato. (véase la imagen 11)

Nota: Utilice una pinza para retirar ingredientes que puedan romperse.

14. A continuación, puede continuar cocinando de inmediato con la cesta y la freidora.



6.1 AJUSTES

En la tabla más abajo, encontrará los ajustes básicos adecuados para cada tipo de ingrediente.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son solo de referencia. Dado que el tamaño y la forma de los ingredientes suele variar, no podemos garantizar que estos sean los ajustes ideales para cada tipo de ingrediente.

Nota: La tecnología de ventilación rápida calienta el aire del equipo de inmediato. Si es posible, no retire la cubeta del equipo o, si lo hace, que sea lo más rápido posible para no interrumpir demasiado el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños necesitan menos tiempo de cocción que los más grandes.
- El tiempo de cocción aumenta cuando las porciones son más grandes, así como disminuye cuando son más pequeñas.

- Los ingredientes más pequeños deben moverse varias veces durante el proceso de cocción para asegurar que se fríen de manera más uniforme.
- Para un resultado más crujiente, le recomendamos añadir un poco de aceite a las patatas frescas antes de freírlas.
- No cocine ingredientes extremadamente grasos, como chorizos, en la freidora de aire.
- En la freidora de aire, también pueden cocinarse snacks dentro de un bote apto para horno.
- Para cocinar patatas fritas crujientes, la cantidad ideal son 500 g.
- Para cocinar snacks rellenos de manera rápida y sencilla, utilice una masa que se venda lista para hornear. El tiempo de cocción es menor al de la masa casera.
- Si quiere hornear una tarta o un quiche, coloque una fuente o bandeja de horno en la cesta de la freidora de aire. Haga esto mismo también para cocinar ingredientes frágiles o rellenos.
- Los ingredientes también pueden calentarse en la freidora de aire. Con este fin, configure el equipo en 150 °C y una duración de 10 minutos.

Las mejores patatas fritas

1. No añada aceite.
2. Ajuste la temperatura en 200 °C y caliente el equipo durante 4 minutos.
3. Asegúrese de que las patatas fritas estén secas. Si las patatas estaban congeladas, asegúrese de que no tengan hielo. Seque y limpie las patatas en la mayor medida posible. No es necesario que estén descongeladas por completo. Sin embargo, cuanto más secas estén, más crujiente será el resultado con la freidora.
4. Si es posible, le recomendamos usar patatas fritas finas.
5. El tiempo de cocción es de 15 a 18 minutos, según el tipo de patatas.

Patatas fritas caseras

1. Pele las patatas y córtelas en tiras.
2. Lave las tiras de patatas de forma minuciosa y séquelas bien con papel cocina.
3. Vierta ½ cucharadita de aceite de oliva en un bol. Coloque las tiras de patatas en el bol y mézclelas hasta que estén cubiertas con una ligera película de aceite.
4. Coja las tiras de patatas con un utensilio de cocina para que el aceite excedente quede en el bol.
5. Fría las patatas según las instrucciones de este capítulo.

	Cantidad mín. – máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Mover	Información adicional
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas finas congeladas	300 – 700	9 - 16	200	Sí	

Patatas fritas gruesas congeladas	300 – 700	11 - 20	200	Sí	
Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	300 – 800	10 - 16	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	
Carne vacuna y de aves de corral					
Filete	100 - 500	8 - 12	180		
Chuleta de cerdo	100 – 500	10 – 14	180		
Hamburguesa	100 – 500	7 - 14	180		
Rollo de carne relleno	100 – 500	13 - 15	200		
Codillo de cerdo	100 – 500	18 - 22	180		
Pechuga de pollo	100 – 500	10 - 15	180		
Snacks					
Rollitos de primavera	100 – 400	8 – 10	200	Sí	Usar productos listos para hornear
Nuggets de pollo congelados	100 - 500	6 - 10	200	Sí	Usar productos listos para hornear
Varitas de pescado congeladas	100 - 400	6 – 10	200		Usar productos listos para hornear
Pan rallado congelado	100 - 400	8 – 10	180		Usar productos listos para hornear
Snacks de queso	100 - 400	8 – 10	180		Usar productos listos para hornear
Verduras rellenas	100 - 400	10	160		

Horneado					
Tarta	300	20 - 25	160		Utilizar una bandeja de horno
Quiche	400	20 - 22	180		Utilizar una bandeja o fuente de horno
Magdalenas	300	15 - 18	200		Utilizar una bandeja de horno
Snacks dulces	400	20	160		Utilizar una bandeja o fuente de horno

7.0 INDICACIONES DE MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Antes de realizar trabajos de mantenimiento o inspección, apague el equipo y desconéctelo de la red eléctrica.

Revise todos los componentes para comprobar que no estén deteriorados. Si constata algún daño, no siga usando el producto. Encargue a un especialista la sustitución de las piezas por piezas de recambio originales, respetando las indicaciones del fabricante.

Para la limpieza, utilice una esponja y agua tibia. No utilice productos de limpieza que contengan disolventes o esponjas que puedan desgastar la superficie, dado que pueden dañar el equipo. Si el equipo se cuida y mantiene de manera deficiente, pueden generarse daños. Un mantenimiento periódico contribuye a la seguridad del producto y prolonga su vida útil.

7.1 LIMPIEZA DEL EQUIPO DESPUÉS DE CADA USO

Limpie el equipo después de cada uso y manténgalo limpio para evitar la formación de gérmenes. No limpie la cubeta, la cesta y el interior del equipo con utensilios de cocina de metal o productos de limpieza agresivos, dado que podrían dañar el recubrimiento antiadherente.

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

Nota: Para que la freidora de aire se enfríe más rápido, puede retirar la cubeta.

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

3. Limpie la cubeta y la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja que no dañe la superficie de los componentes. Para quitar la suciedad adherida, puede utilizar un desengrasante.

Nota: La cubeta y la cesta son aptas para lavavajillas.

Nota: Si hay suciedad atascada en la cesta o la base de la cubeta, vierta agua caliente y un poco de detergente en la cubeta. Coloque la cesta en la cubeta y deje que la mezcla actúe por 10 minutos.

4. Limpie el interior del equipo con agua caliente y una esponja que no dañe la superficie de los componentes.

5. Limpie la resistencia con un cepillo para quitar eventuales restos de comida.
6. Después de la limpieza, guarde el equipo en un lugar limpio y seco.

8.0 SOLUCIÓN DE AVERÍAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora no funciona.	El equipo no está conectado.	Enchufe el cable de alimentación a la toma.
	No se ha configurado el temporizador.	Gire el botón del temporizador según la duración deseada para encender el equipo.
Los ingredientes cocinados con la freidora de aire no salen cocidos.	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 hasta alcanzar la temperatura necesaria (véase el apartado «Ajustes» en el capítulo «Uso del equipo»).
Los ingredientes no se cocinan de manera uniforme en la freidora de aire.	Algunos ingredientes deben moverse mientras se cocinan.	Los ingredientes que se hallan muy arriba o superpuestos (por ejemplo, patatas fritas) deben moverse varias veces mientras se cocinan. Véase el apartado «Ajustes» en el capítulo «Uso del equipo».
Los snacks fritos no salen crujientes de la freidora de aire.	Ha utilizado un snack que debe freírse en una freidora tradicional.	Utilice snacks para cocinar en el horno o rocíe un poco de aceite sobre los snacks para que el resultado sea más crujiente.
No puedo introducir la cubeta correctamente en el equipo.	La cesta tiene demasiados ingredientes.	No supere la marca «MAX» de la cesta con los ingredientes.
	La cesta no está colocada correctamente en la cubeta.	Presione la cesta hacia dentro de la cubeta hasta oír un clic.
El equipo libera un humo blanco.	Está cocinando ingredientes grasos.	Cuando cocina ingredientes grasos en la freidora, cae una gran cantidad de aceite en la cubeta. El aceite produce el humo blanco y la cubeta podría estar a una temperatura más elevada de lo normal. Esto no afecta el equipo ni el resultado final.

	La cubeta tiene grasa del uso previo.	El humo blanco se produce por la grasa que se calienta en la cubeta. Limpie la cubeta de forma minuciosa después de cada uso.
Las patatas fritas frescas no se fríen de manera uniforme en la freidora de aire.	No ha utilizado el tipo adecuado de patatas.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que queden duras mientras las fríe.
	No ha lavado correctamente los trozos de patata antes de freírlos.	Lave los trozos de patata correctamente para quitar el almidón de su exterior.
Las patatas fritas frescas no salen crujientes de la freidora de aire.	Que las patatas fritas queden crujientes depende del agua y el aceite que tengan las patatas.	Asegúrese de que las patatas fritas estén secas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas más pequeñas para que queden más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

9.0 DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	106200
Modelo	DBHF005
Tensión de alimentación	220-240 V
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz
Potencia máxima	1980 W
Intervalo de temperatura ajustable	80 – 200 °C
Temporizador	Hasta 30 minutos

10.0 ELIMINACIÓN

Al final de la larga vida útil de su producto, deseche las materias primas valiosas de una manera adecuada para que se puedan reciclar según corresponda. Consulte a las empresas de gestión de residuos o a los centros de reciclaje locales si tiene alguna duda.



ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE EQUIPO

¡No deseche los productos eléctricos con los residuos domésticos!

El equipo está sujeto a la Directiva 2012/19/UE.

Esta Directiva establece que el equipo no puede desecharse con los residuos domésticos al final de su vida útil, sino que debe entregarse en un centro de recogida especializado, un centro de reciclaje o una empresa de gestión de residuos.

Esta eliminación es gratuita para usted. Cuide el medio ambiente y elimine el equipo correctamente.

Antes de devolver el equipo, retire las baterías o los acumuladores que no estén incorporados en el producto, así como las bombillas que puedan retirarse sin provocar daños, y deséchelos por separado.

GEBRUIKSAANWIJZING

Beste klant,

Wij danken u ervoor dat u een product van ons bedrijf heeft gekozen. U heeft met de aankoop van een van onze merkproducten een goede keuze gemaakt. Om aan de gewenste hoge kwaliteitsstandaard te voldoen, worden onze producten regelmatig gecontroleerd en voldoen ze uiteraard altijd aan de hoge eisen van de Europese Unie.

INHOUDSOPGAVE

1.0 SYMBOLEN	63
2.0 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	64
2.1 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK	64
2.2 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ELEKTRICITEIT	65
2.3 PERSOONLIJKE VEILIGHEID	66
3.0 BEOOGD GEBRUIK	66
4.0 UITPAKINSTRUCTIES	66
4.1 AFBEELDING VAN HET PRODUCT	66
4.2 ONDERDELENLIJST	67
5.0 INBEDRIJFSTELLING	67
6.0 BEDIENING	67
6.1 INSTELLINGEN	69
7.0 ONDERHOUDS- EN VERZORGINGSINSTRUCTIES	72
7.1 REINIGING VAN HET APPARAAT NA IEDER GEBRUIK	72
8.0 PROBLEEMOPLOSSING	72
9.0 TECHNISCHE GEGEVENS	74
10.0 VERWIJDERING	74

1.0 SYMBOLEN



BELANGRIJK, BEWAAR VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE: LEES AANDACHTIG!

Lees voor het eerste gebruik de hele gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Als u het product op een later tijdstip doorgeeft, zorg er dan voor dat u deze gebruiksaanwijzing ook doorgeeft.



LET OP! POTENTIEEL GEVAAR!

Volg de veiligheids- en montage-instructies om het risico op verwondingen of schade aan het product te voorkomen.



VERSTIKKINGSGEVAAR!

Houd kleine onderdelen en verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen!



WIJZIGINGEN AAN HET PRODUCT

Breng nooit wijzigingen aan het product aan! Wijzigingen maken de garantie ongeldig. Het product kan onveilig of gevaarlijk worden.



LET OP!

Dit apparaat is geen speelgoed en hoort niet in de handen van kinderen.



WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE SPANNING!

Er bestaat gevaar voor leven en gezondheid wegens elektrische spanning.



WAARSCHUWING VOOR BRANDGEVAAR!

Brand- en verbrandingsgevaar.



WAARSCHUWING VOOR HETE OPPERVLAKKEN!

Gevaar door hete oppervlakken, verbrandingsgevaar!



CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. Overeenkomstige verklaringen en documenten zijn bij de fabrikant opgeslagen.



MATERIAAL IN CONTACT MET LEVENSMIDDELEN

Alle onderdelen die in contact komen met levensmiddelen voldoen aan de relevante voorschriften inzake voedselhygiëne.

2.0 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

- **LET OP!** Lees alle waarschuwingen en veiligheidsinstructies zorgvuldig door.
- Neem bij schade aan het apparaat contact op met de Deuba-klantenservice. Ongeautoriseerde werkzaamheden aan het apparaat annuleren de garantie.
- Houd oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen altijd hygiënisch schoon.
- **LET OP!** Het product wordt tijdens gebruik erg heet. Vermijd tijdens of na gebruik van het product het contact met verwarmde onderdelen. Verbrandingsgevaar!
- **LET OP!** Tijdens het gebruik stroomt er hete stoom uit de luchtuitlatopeningen. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de hete stoom. Verbrandingsgevaar!
- Pas eveneens op voor hete dampen of hete lucht wanneer u de pan uit het apparaat neemt. Gebruik alleen de handgreep om de pan uit het apparaat te nemen.
- Gebruik geschikte keukenhandschoenen of wacht tot het artikel volledig is afgekoeld.
- Zorg ervoor dat de mand correct in het apparaat is geplaatst voordat u het inschakelt.
- Doe de mand niet te vol. Vul de mand alleen tot aan de markering.
- Het product kan productieresten bevatten. Reinig het product zorgvuldig voor het eerste gebruik.
- Reinig het product na elk gebruik en houd het schoon om kiemvorming te voorkomen.
- Zorg ervoor dat alle ingrediënten in het mandje zitten om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan als het in werking is.

- **LET OP:** Dek de luchtinlaat en -uitlaat van het apparaat niet af wanneer het in werking is. Brandgevaar!
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden of gordijnen.
- Plaats het apparaat niet te dicht bij een muur of een ander apparaat. Houd aan alle zijden een vrije afstand van ongeveer 10 cm aan.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak staat. De ondergrond moet hittebestendig zijn.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter. Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot het roken is gestopt voordat u de pan uit het apparaat haalt.

2.2 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ELEKTRICITEIT

- Vergewis u er voor ingebruikname van dat de voedingsspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
- Koppel de voeding los voordat u aan het apparaat werkt.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat kan komen. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Stel het apparaat nooit bloot aan regen.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of enig ander onderdeel van het apparaat defect of beschadigd is.
- Gebruik het apparaat niet als het gevallen is.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken.
- Stekkers mogen nooit met natte handen in het stopcontact worden gestoken of eruit worden getrokken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Gebruik geen elektrische apparaten in een explosiegevaarlijke omgeving, bijvoorbeeld in de buurt van brandbare vloeistoffen, gasen of stof.
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een afzonderlijke tijdschakelaar, een afstandsbedieningssysteem of andere voorzieningen waarmee het apparaat automatisch wordt ingeschakeld.
- De stekkers van elektrische apparaten moeten compatibel zijn met het stopcontact. Vervang in geen geval de stekker.
- Gebruik het snoer alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen. Gebruik het snoer nooit om het elektrische apparaat te dragen, eraan te trekken of los te koppelen. Houd het uit de

buurt van hitte, olie, scherpe randen of bewegende onderdelen. Beschadigde of verdraaide snoeren verhogen het risico op elektrische schokken.

- Zorg ervoor dat het aangesloten netsnoer geen struikelgevaar oplevert. Het snoer mag niet van het werkoppervlak naar beneden hangen, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Als u een elektrisch apparaat buitenshuis gebruikt, gebruik dan een verlengsnoer dat geschikt is voor gebruik buitenshuis.
- Controleer het apparaat op storingen en schade. Is het elektrische apparaat beschadigd, laat dit dan voor het gebruik door een vakman repareren.

2.3 PERSOONLIJKE VEILIGHEID

- Voorkom onbedoeld starten. Vergewis u ervan dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het op het elektriciteitsnet aansluit.
- Het aansluiten van elektrische apparaten met de schakelaar in de aan-stand kan tot ongelukken leiden.

3.0 BEOOGD GEBRUIK

Het product is uitsluitend bedoeld voor frituren, braden en grillen, en voor het ontdooien en warmhouden van levensmiddelen.

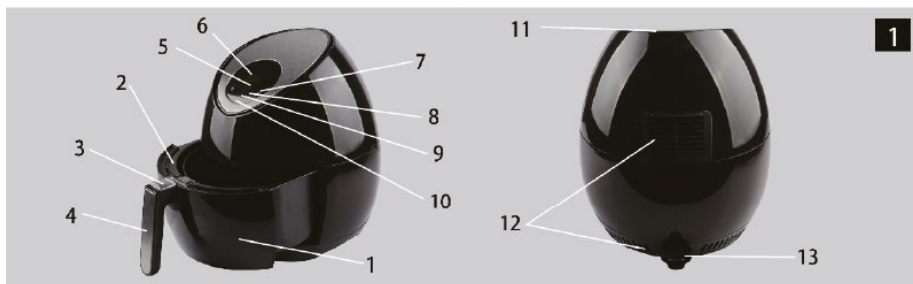
Gebruik het product alleen voor het beoogde doel. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ongeoorloofd gebruik. Elke ongeoorloofde wijziging aan het product kan een negatieve invloed hebben op de veiligheid, gevaren veroorzaken en de garantie ongeldig maken.

Alleen voor huishoudelijk gebruik en niet voor commerciële doeleinden.

4.0 UITPAKINSTRUCTIES

Open de doos en neem het product eruit. Controleer het product na het uitpakken op volledigheid en beschadigingen. Latere klachten kunnen niet in behandeling worden genomen.

4.1 AFBEELDING VAN HET PRODUCT



4.2 ONDERDELENLIJST

ONDERDEEL	OMSCHRIJVING
1	Pan
2	Mand
3	Ontgrendelingsknop mand
4	Handgreep mand
5	Power on/pauzeknop
6	LCD-aanraakscherm (Touchscreen)
7	Annuleertoets (op LCD-scherm)

8	Timer  (0 – 30 min)
9	Temperatuurregeling  (80 – 200°C)
10	Voorinstelling bereiding (Druk meermaals op 'M' om te kiezen tussen de verschillende bereidingsstanden)
11	Luchtinlaat
12	Luchtuitlaatopening
13	Stroomsnoer

5.0 INBEDRIJFSTELLING

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers of etiketten.
2. Reinig de mand en de pan met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
3. Veeg de binnen- en buitenzijde van het apparaat schoon met een doek.

Opmerking: U hoeft de pan niet met olie of frituurvet te vullen, aangezien het apparaat met hete lucht werkt.

4. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond
5. Plaats de mand in de pan. (zie afbeelding 3)
6. Voordat u voor de eerste keer frituurt, moet u het apparaat zonder voedsel en ongeveer 20 minuten op 200 °C laten werken. Hierdoor worden productieresten verwijderd. Tijdens deze reinigingsfase kan rook ontstaan. Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte.



6.0 BEDIENING

Met dit apparaat kunt u een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden; raadpleeg een receptenboek.

Opmerking: Automatisch uitschakelen. Het apparaat heeft een ingebouwde timer en schakelt automatisch uit wanneer deze tot nul heeft afgeteld.

Heteluchtfriteren

1. Steek de stekker in een stopcontact.
2. Trek de pan voorzichtig uit de friteuse. (zie afbeelding 4)
3. Doe de ingrediënten in de mand.

Doe geen vet of olie in de pan. Desgewenst kunt u de ingrediënten met een beetje olie besproeien om ze knapperiger te maken. Besproei alleen de ingrediënten, niet de mand of het apparaat.



4. Vul het apparaat maximaal tot aan de markering.
5. Schuif de pan voorzichtig terug in het apparaat. (zie afbeelding 5)

Opmerking: Gebruik de pan nooit zonder de bijbehorende mand.

6. Selecteer een van de vooraf ingestelde bereidingswijzen voor de ingrediënten of stel de temperatuur en tijd handmatig in: (zie afbeelding 6)

Er staan u 7 vooraf ingestelde menu-items ter beschikking.

„FRIET, KIP, STEAK, GARNALEN, VLEES, CAKE, VIS“

Druk op 'M' om de voor de ingrediënten geschikte voorinstelling te kiezen. Activeer het programma met de aan-toets. U kunt door het menu bladeren door meermaals op de 'M'-toets te drukken.

Wilt u de bereidingstijd en/of temperatuur handmatig wijzigen, druk dan op de corresponderende toetsen op het aanraakpaneel.



Timer: Druk op de toetsen '+' en '-' om de gewenste duur in te stellen



Temperatuurinstelling: Druk op de toetsen '+' en '-' om de gewenste temperatuur in te stellen. De temperatuur verandert met intervallen van 5 °C.

7. Druk op de aan-toets om het apparaat in te schakelen.
8. Het opwarmlampje en het apparaatsymbool knipperen tijdens het gebruik. (zie afbeelding 6)

Het opwarmlampje blijft branden zolang het apparaat opwarmt. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het symbool uit. Als de temperatuur weer daalt, zal het opwarmlampje opnieuw beginnen te knipperen.

Opmerking: Is het apparaat koud, voeg dan 3 minuten toe aan de bereidingstijd. U kunt het apparaat ook zonder ingrediënten voorverwarmen. Stel het apparaat daarvoor in op iets meer dan 3 minuten en wacht tot het opwarmlampje uitgaat. Vul dan de mand met ingrediënten en zet hem weer terug in het apparaat. Stel vervolgens de geschikte bereidingstijd in.

Het Power-lampje en het opwarmlampje gaan branden.

- a) De timer begint met aftellen.
- b) Tijdens het frituurproces zal het opwarmlampje herhaaldelijk aan gaan. Dit duidt erop dat het verwarmingselement in - en uitschakelt om de ingestelde temperatuur te behouden.
- c) Overtollige olie uit de ingrediënten verzamelt zich op de bodem van de pan.
9. Bepaalde ingrediënten moeten tijdens de bereiding worden geschud (zie paragraaf "Instellingen"). Trek hiervoor de pan aan de handgreep uit het apparaat en schud deze. (zie afbeelding 7) Schuif de pan vervolgens weer terug in het apparaat.



LET OP! Druk bij het schudden niet op de knop van de handgreep. (zie afbeelding 8)

Opmerking: U kunt de mand uit de pan verwijderen om het gewicht tijdens het schudden te verminderen. Trek hiervoor de pan aan de handgreep uit het apparaat en plaats de pan op een hittebestendig oppervlak. Druk dan op de knop van de handgreep en maak de mand los van de pan. (zie afbeelding 9) Na het schudden in omgekeerde volgorde in elkaar zetten en in het apparaat terugschuiven.

10. Er klinkt een alarm als de bereidingstijd verstreken is. Trek de pan uit het apparaat en plaats hem op een hittebestendig oppervlak.

Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen door de temperatuur op nul te zetten.

11. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Zo niet, dan kunt u de pan terug in het apparaat schuiven en nog enkele minuten instellen met de timer.
12. Om de ingrediënten gemakkelijker te kunnen verwijderen, kunt u de mand van de pan scheiden door op de knop van de handgreep te drukken en de ingrediënten eruit schudden. (zie afbeelding 10)

LET OP! Draai de pan nooit ondersteboven, omdat er olie in de pan kan zijn gedruppeld.

LET OP! Na het frituren zijn zowel de ingrediënten als de pan heet. Verbrandingsgevaar!

13. Leeg de mand in een kom of op een bord. (zie afbeelding 11)

Opmerking: Breekbare ingrediënten kunnen uit de mand worden genomen met een tang.

14. U kunt direct hierna een verdere portie ingrediënten bereiden.



6.1 INSTELLINGEN

Onderstaande tabel kan u helpen om de juiste basisinstellingen voor diverse ingrediënten te vinden.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts algemene richtlijnen zijn. Omdat ingrediënten variëren in grootte en vorm, kunnen wij niet garanderen dat dit de optimale instellingen voor elk ingrediënt zijn.

Opmerking: De snelle ventilatietechnologie verwarmt de lucht in het apparaat onmiddellijk. Haal de pan zo mogelijk niet of slechts heel kort uit het apparaat, omdat hierbij het proces wordt onderbroken.

Tips

- Kleinere ingrediënten hebben een kortere bereidingstijd dan grotere.
- De bereidingstijd is langer voor grotere porties. De bereidingstijd is korter voor kleinere porties.
- Kleinere ingrediënten moeten tijdens het bereiden een paar maal worden geschud. Dit voorkomt dat de ingrediënten ongelijkmatig worden gefrituurd.

- Voor een krokanter resultaat kunt u aan verse aardappelen voor het frituren een beetje olie toevoegen.
- Gebruik de heteluchtfriteuse niet voor extreem vette ingrediënten, zoals worst.
- Snacks kunnen ook in een ovenschaal in de heteluchtfriteuse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frites is 500 g.
- Gebruik kant-en-klaar beslag om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. De bereidingstijd is korter dan voor zelf gemaakt beslag.
- Plaats een bakplaat of ovenplaat in de mand van de heteluchtfriteuse om een cake of quiche te bakken. Hetzelfde geldt voor breekbare of gevulde ingrediënten.
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Stel hiervoor de temperatuur in op 150 °C en de timer op 10 min.

Optimale frites

1. Voeg geen olie toe.
2. Stel de temperatuur in op 200 °C en warm het apparaat voor gedurende 4 min.
3. Zorg ervoor dat de aardappelreepjes droog zijn. Als de frites uit de vriezer komen, mag er geen ijs op zitten. Droog en reinig de frites zo goed mogelijk. Ze hoeven niet helemaal ontdooid te zijn. Hoe droger de frites zijn, hoe krokanter ze in de friteuse zullen worden.
4. Gebruik frites die zo dun mogelijk zijn.
5. De bereidingstijd is 15-18 minuten (de bereidingstijd kan variëren afhankelijk van de soort).

Zelfgemaakte frites

1. Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes.
2. Was de aardappelreepjes grondig en droog ze goed af met keukenpapier
3. Giet ½ theelepel olijfolie in een kom. Doe de aardappelreepjes in de kom en meng het geheel tot de reepjes bedekt zijn met een dun laagje olie.
4. Verwijder de aardappelreepjes met keukengerei, zodat overtollige olie in de kom achterblijft.
5. Bak de aardappelreepjes volgens de aanwijzingen in dit hoofdstuk.

	Min – max hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Aardappels en frites					
Dunne bevroren frites	300 – 700	9 - 16	200	Schudden	
Dikke bevroren frites	300 – 700	11 - 20	200	Schudden	
Zelfgemaakte frites (8 x 8 mm)	300 – 800	10 - 16	200	Schudden	½ theelepel olie toevoegen

Zelfgemaakte aardappelpartjes	300 – 800	18 - 22	180	Schudden	½ theelepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelblokjes	300 – 750	12 - 18	180	Schudden	½ theelepel olie toevoegen
Rösti	250	15 – 18	180	Schudden	
Aardappelgratin	500	15 – 18	200	Schudden	
Vlees en gevogelte					
Steak	100 - 500	8 - 12	180		
Varkenskarbonade	100 – 500	10 – 14	180		
Hamburger	100 – 500	7 - 14	180		
Vleesrollade	100 – 500	13 - 15	200		
Bout	100 – 500	18 - 22	180		
Kipfilet	100 – 500	10 - 15	180		
Snacks					
Lenterolletjes	100 – 400	8 – 10	200	Schudden	Ovenklaar gebruiken
Bevroren kipnuggets	100 - 500	6 - 10	200	Schudden	Ovenklaar gebruiken
Bevroren vissticks	100 - 400	6 – 10	200		Ovenklaar gebruiken
Bevroren broodkruimels	100 - 400	8 – 10	180		Ovenklaar gebruiken
Kaassnacks	100 - 400	8 – 10	180		Ovenklaar gebruiken
Gevulde groenten	100 - 400	10	160		
Bakken					
Koken	300	20 - 25	160		Bakplaat gebruiken
Quiche	400	20 - 22	180		Bak-/ovenplaat gebruiken
Muffins	300	15 - 18	200		Bakplaat gebruiken
Zoete snacks	400	20	160		Bak-/ovenplaat gebruiken

7.0 ONDERHOUDS- EN VERZORGINGSINSTRUCTIES

Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudswerkzaamheden of controlemaatregelen uitvoert.

Controleer alle onderdelen op tekenen van slijtage. Gebruik het product niet langer als het gebreken vertoont. Laat onderdelen alleen door originele reserveonderdelen vervangen door een vakman, volgens de specificaties van de fabrikant.

Gebruik voor het reinigen een spons en warm zeepsop. Gebruik geen reinigings- of wasmiddelen die oplosmiddelen bevatten of schuursponsjes. Deze kunnen het apparaat beschadigen. Onvoldoende onderhoud en verzorging kunnen leiden tot schade aan het apparaat. Regelmatig onderhoud draagt bij aan de veiligheid van het product en verlengt de levensduur.

7.1 REINIGING VAN HET APPARAAT NA IEDER GEBRUIK

Reinig het apparaat na elk gebruik en houd het schoon om kiemvorming te voorkomen. Maak de pan, de mand en de binnenkant van het apparaat niet schoon met metalen keukengerei of agressieve schoonmaakmiddelen, aangezien deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Neem de pan uit het apparaat, zodat de heteluchtfriteuse sneller afkoelt.

2. Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

3. Maak de pan en de mand schoon met heet water, een beetje reinigingsmiddel en een niet-schurende spons. Hardnekkig vuil kunt u verwijderen met een ontvetter.

Opmerking: De pan en de mand zijn vaatwasmachinebestendig.

Opmerking: Als er vuil vastzit in de mand of op de bodem van de pan, giet u heet water en een beetje afwasmiddel in de pan. Plaats de mand in de pan en laat het geheel gedurende 10 minuten weken.

4. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met heet water en een niet-schurende spons.

5. Reinig het verwarmingselement met een borstel om eventuele etensresten te verwijderen.

6. Bewaar het apparaat na het reinigen op een schone, droge plaats.

8.0 PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker van het netsnoer in het stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai de knop van de timer op de gewenste tijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de heteluchtfriteuse zijn bereid, zijn nog niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Plaats minder ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheid worden gelijkmatiger gefrituurd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurknop op de vereiste temperatuur (zie paragraaf "Instellingen" in het hoofdstuk "Gebruik van het apparaat").

De ingrediënten in de heteluchtfriteuse zijn ongelijkmatig gefrituurd.	Sommige ingrediënten moeten tijdens de bereiding worden geschud	Ingrediënten die helemaal boven of over elkaar liggen (bv. frites) moeten tijdens de bereiding meerdere malen worden geschud. Zie paragraaf "Instellingen" in hoofdstuk "Gebruik van het apparaat"
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig nadat ze uit de heteluchtfriteuse komen.	U hebt een snack gebruikt die moet worden bereid in een traditionele dompelfriteuse.	Gebruik ovensnacks of sproei een beetje olie op de snacks om deze knapperiger te maken.
De pan kan niet op normale wijze in het apparaat worden geschoven.	Er zitten teveel ingrediënten in de mand.	Vul de mand niet verder dan de aanduiding "MAX".
	De mand is niet correct in de pan geplaatst.	Druk de mand in de pan tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	De ingrediënten zijn te vet.	Als u vette ingrediënten in de friteuse bereidt, zal een grote hoeveelheid olie in de pan druppelen. Deze olie veroorzaakt de witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pan bevat nog vet van vorig gebruik.	De witte rook wordt veroorzaakt door het opwarmen van het vet dat zich in de pan bevindt. Reinig de pan zorgvuldig na ieder gebruik.
Verse frites worden in de heteluchtfriteuse ongelijkmatig gefrituurd.	U hebt niet het juiste soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze tijdens het frituren hard blijven.
	U hebt de stukjes aardappel niet goed afgespoeld voor het frituren.	Spoel de stukjes aardappel goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
De verse frites zijn niet knapperig als ze uit de heteluchtfriteuse komen.	Hoe knapperig de frites zijn hangt af van het olie- en watergehalte van de frites.	Zorg ervoor dat de frites goed droog zijn voordat u olie toevoegt.
		Snijd de frites in kleinere reepjes om ze krokanter te maken.

		Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.
--	--	---

9.0 TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer	106200
Model	DBHF005
Bedrijfsspanning	220 – 240 V
Frequentie	50 Hz / 60 Hz
Max. vermogen	1980 W
Instelbaar temperatuurbereik	80 – 200°C
Timer	Tot 30 min

10.0 VERWIJDERING

Voer aan het einde van de lange levensduur van het product de waardevolle grondstoffen op de juiste manier af, zodat een goede recycling kan plaatsvinden. Als u niet zeker weet wat u moet doen, helpen de plaatselijke afvalverwerkingsbedrijven of recyclingcentra u graag verder.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT APPARAAT

Gooi elektronische apparaten nooit bij het huisvuil!

Dit apparaat valt onder Richtlijn 2012/19/EU.

Deze bepaalt dat u het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daarvoor ingerichte inzamelpunten, recyclingcentra of afvalverwerkingsbedrijven.

Deze verwijdering is gratis voor u. Bescherm het milieu door gescheiden verwijdering van afval. Verwijder voor het inleveren eventuele batterijen of accu's die niet in het apparaat zijn ingebouwd, alsmede lampen die zonder destructieve handelingen kunnen worden verwijderd, en voer deze apart af.

INSTRUKCJA

Szanowni Klienci,

dziękujemy bardzo za wybór naszego produktu. Zakup jednego z naszych markowych produktów to dobry wybór. W celu spełnienia wysokich standardów jakościowych nasze produkty poddawane są regularnym kontrolom i zawsze spełniają wysokie wymogi Unii Europejskiej.

SPIS TREŚCI

1.0 SYMBOLE.....	75
2.0 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	76
2.1 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA	76
2.2 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ELEKTRYCZNEGO	77
2.3 BEZPIECZEŃSTWO OSOBISTE	78
3.0 UŻYTKOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM	78
4.0 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ROZPAKOWYWANIA.....	78
4.1 WIDOK PRODUKTU	78
4.2 LISTA CZĘŚCI	79
5.0 URUCHOMIENIE	79
6.0 OBSŁUGA	79
6.1 USTAWIENIA	81
7.0 KONSERWACJA I UTRZYMANIE	84
7.1 CZYSZCZENIE URZĄDZENIA PO KAŻDYM UŻYCIU	84
8.0 USUWANIE USTEREK	85
9.0 DANE TECHNICZNE	86
10.0 UTYLIZACJA	86

1.0 SYMBOLE



WAŻNE, ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ: PROSZĘ UWAŻNIE PRZECZYTAĆ!

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać całą instrukcję. Prosimy zachować niniejszą instrukcję do późniejszego wykorzystania. W przypadku przekazania produktu innemu użytkownikowi należy przekazać również niniejszą instrukcję.



UWAGA! POTENCJALNE NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Przestrzegać instrukcji montażu oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć ryzyka urazów lub uszkodzenia produktu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO ZADŁAWIENIA!

Chronić przed dziećmi drobne elementy i materiał opakowaniowy!



MODYFIKACJA PRODUKTU

Nigdy nie dokonywać modyfikacji produktu! Modyfikacje powodują utratę gwarancji. Produkt może stać się niebezpieczny.



UWAGA!

Ten produkt nie jest zabawką i nie powinien się znaleźć w rękach dzieci.



OSTRZEŻENIE PRZED NAPIĘCIEM ELEKTRYCZNYM!

Napięcie elektryczne stanowi zagrożenie dla życia i zdrowia.



OSTRZEŻENIE PRZED ZAGROŻENIEM POŻAROWYM!

Niebezpieczeństwo pożaru i oparzenia.



OSTRZEŻENIE PRZED GORĄCYMI POWIERZCHNIAMI!

Niebezpieczeństwo związane z gorącą powierzchnią, niebezpieczeństwo oparzenia!



INFORMACJA O ZGODNOŚCI

Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych. Odpowiednie deklaracje i dokumenty są dostępne u producenta.



MATERIAŁ PRZEZNACZONY DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

Wszystkie części, które mają kontakt z artykułami spożywczymi, spełniają wymagania odpowiednich przepisów dotyczących higieny artykułów spożywczych.

2.0 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- **UWAGA!** Należy przeczytać wszystkie instrukcje i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.
- W razie uszkodzenia urządzenia należy zwrócić się do działu obsługi klienta Deuba. Nieautoryzowane prace przy urządzeniu prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.
- Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy zawsze utrzymywać w idealnej czystości.
- **UWAGA!** Podczas użytkowania produkt nagrzewa się i jest bardzo gorący. W trakcie używania urządzenia oraz przez pewien czas po jego użyciu nie dotykać rozgrzanych części. Niebezpieczeństwo oparzenia!
- **UWAGA!** Podczas pracy z otworów wylotowych powietrza wydobywa się gorąca para. Należy trzymać ręce i twarz z dala od gorącej pary. Niebezpieczeństwo oparzenia!
- Podczas wyjmowania misy z urządzenia należy również uważać na gorącą parę lub gorące powietrze. Misę należy wyjmować z urządzenia wyłącznie za uchwyt.
- Używać odpowiednich rękawic kuchennych lub poczekać, aż produkt całkowicie się schłodzi.
- Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że kosz został prawidłowo włożony do urządzenia.
- Nie przepelniać kosza. Kosz należy napełniać tylko do oznaczenia.
- Produkt może zawierać pozostałości produkcyjne. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć produkt.
- Czyścić produkt po każdym użyciu i utrzymywać go w czystości, aby powstrzymać rozwój drobnoustrojów.

- Wszystkie składniki należy umieścić w koszu, aby uniknąć kontaktu z elementami grzewczymi.
- Nie dotykać wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- **UWAGA:** Nie zakrywać wlotu i wylotu powietrza w urządzeniu podczas jego pracy. Niebezpieczeństwo pożaru!
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie stawiać urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrusy lub zasłony, ani w ich pobliżu.
- Nie ustawiać urządzenia zbyt blisko ściany lub innego urządzenia. Należy zachować odległość około 10 cm ze wszystkich stron.
- Upewnić się, że urządzenie stoi na poziomej, równej i stabilnej powierzchni. Powierzchnia musi być odporna na wysoką temperaturę.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Nieużywane urządzenie należy zawsze odłączać od zasilania.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby się schłodzić.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem miski z urządzenia należy poczekać, aż dym przestanie się wydobywać.

2.2 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ELEKTRYCZNEGO

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy sprawdzić, czy zasilanie jest zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
- Przed rozpoczęciem prac przy urządzeniu należy upewnić się, że zasilanie jest odłączone.
- Chronić urządzenie przed kontaktem z wodą. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych cieczach. Nigdy nie narażać na działanie deszczu.
- Nie używać urządzenia, jeśli wtyczka, kabel sieciowy lub inna część urządzenia są uszkodzone lub wadliwe.
- Nie używać urządzenia, jeżeli wcześniej upadło.
- Nie wyjmować wtyczki z gniazdka, pociągając za kabel.
- Nie wkładać wtyczki do gniazdka ani nie wyjmować jej z gniazdka mokrymi rękami.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli będą one pozostawać pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci pozostawione bez nadzoru.
- Nie używać urządzeń elektrycznych w obszarach zagrożonych wybuchem, np. w pobliżu palnych cieczy, gazów lub pyłów.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym regulatorem czasu, zewnętrznym systemem zdalnej obsługi lub innymi urządzeniami, które automatycznie włączają urządzenie.
- Wtyczki urządzeń elektrycznych muszą pasować do gniazdek. W żadnym wypadku nie zmieniać wtyczki.

- Przewodu urządzenia używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nigdy nie używać przewodu do przenoszenia, ciągnięcia lub odłączania urządzenia elektrycznego. Przewód przechowywać z dala od wysokich temperatur, oleju, ostrych krawędzi i ruchomych części. Uszkodzone lub splątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Należy się upewnić, że podłączony kabel sieciowy nie stwarza ryzyka potknięcia. Kabel nie może zwisać z powierzchni roboczej, aby zapobiec pociągnięciu urządzenia w dół.
- Podczas pracy z urządzeniem na zewnątrz należy używać przedłużacza przeznaczonego do użytku na zewnątrz.
- Sprawdzić urządzenie pod kątem usterek i uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń przed użyciem urządzenia należy zlecić jego naprawę specjalście.

2.3 BEZPIECZEŃSTWO OSOBISTE

- Zapobiegać przypadkowemu uruchomieniu. Przed podłączeniem zasilania zawsze zwrócić uwagę na to, czy urządzenie jest wyłączone.
- Podłączanie urządzeń elektrycznych do zasilania przy włączonym przełączniku może prowadzić do wypadków.

3.0 UŻYTKOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do smażenia, pieczenia i grillowania, a także do rozmrażania i podgrzewania potraw.

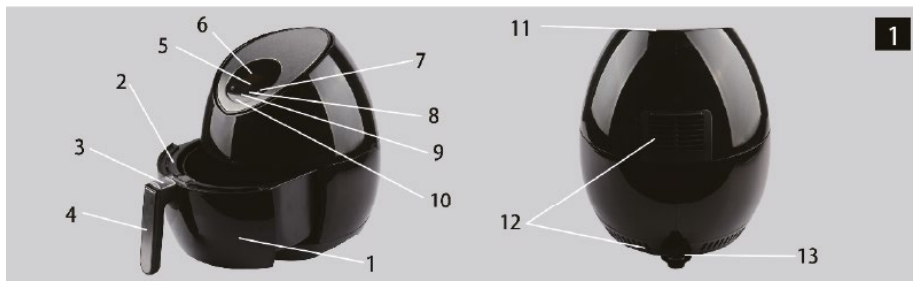
Produktu należy używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane przez użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem. Wszelkie nieautoryzowane modyfikacje produktu mogą mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo, powodować zagrożenia, a ponadto prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.

Produkt jest przeznaczony tylko do użytku domowego i niekomercyjnego.

4.0 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ROZPAKOWYWANIA

Otworzyć karton i wyjąć produkt. Po rozpakowaniu skontrolować produkt pod kątem kompletności i ewentualnych uszkodzeń. Późniejsze reklamacje w tym zakresie nie mogą zostać uznane.

4.1 WIDOK PRODUKTU



4.2 LISTA CZĘŚCI

CZĘŚĆ	OZNACZENIE
1	Misa
2	Kosz
3	Przycisk blokady kosza
4	Uchwyt kosza
5	Przycisk włączania / pauzy
6	Ekran dotykowy LCD (Touchscreen)
7	Przycisk anulowania (na ekranie LCD)
8	Timer  (0–30 min)

9	Kontrola temperatury  (80–200°C)
10	Programy automatyczne (kilkukrotne naciśnięcie przycisku „M” pozwala wybierać poszczególne programy)
11	Wlot powietrza
12	Otwór wylotu powietrza
13	Przewód zasilający

5.0 URUCHOMIENIE

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki lub etykiety.
2. Umyć kosz i misę gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i nieszorstką gąbką.
3. Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wyczyścić wilgotną ściereczką.

Wskazówka: Nie ma potrzeby napełniania misy olejem lub tłuszczem do smażenia, ponieważ urządzenie działa w oparciu o gorące powietrze.

4. Ustawić urządzenie na stabilnej, równej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
5. Włożyć kosz do misy. (patrz ilustracja 3)
6. Przed pierwszym smażeniem należy uruchomić urządzenie bez żywności i w temperaturze 200 °C na około 20 minut. Spowoduje to usunięcie pozostałości związanych z produkcją. Podczas tej fazy czyszczenia może powstawać dym. Należy zapewnić wystarczającą wentylację pomieszczenia.



6.0 OBSŁUGA

Urządzenie służy do przyrządzania wielu potraw, pomocna może być książka z przepisami.

Wskazówka: Automatyczne wyłączanie. Urządzenie ma wbudowany timer i wyłącza się automatycznie po odliczeniu do zera.

Smażenie gorącym powietrzem

1. Wtyczkę urządzenia włożyć do gniazdka ściennego.
2. Ostrożnie wyjąć misę z frytkownicy. (patrz ilustracja 4)
3. Włożyć składniki do kosza.

Nie dodawać tłuszczu ani oleju do misy. Można spryskać składniki odrobiną oleju, aby były bardziej chrupiące. Spryskać tylko składniki, a nie kosz ani urządzenie.

4. Urządzenie należy napełniać tylko do maksymalnego poziomu.



5. Ostrożnie wsunąć misę z powrotem do urządzenia. (patrz ilustracja 5)

Wskazówka: Nigdy nie używać misy bez odpowiedniego kosza.

6. Wybierz jedno z zaprogramowanych ustawień przygotowywania składników lub ustaw temperaturę i czas ręcznie: (patrz ilustracja 6)

Dostępnych jest 7 wstępnie ustawionych programów.

„FRYTKI, KURCZAK, STEK, KREWETKI, MIĘSO, CIASTO, RYBA”

Nacisnąć przycisk „M”, aby wybrać odpowiedni program dla składników. Uruchomić program, naciskając przycisk włączania. Kilkakrotnie nacisnąć przycisk „M”, aby przewijać menu.

Aby ręcznie zmienić czas przygotowania i/lub temperaturę, nacisnąć odpowiednie przyciski na panelu dotykowym.



Timer: Wprowadzić żądany czas działania, naciskając przyciski „+” i „-”.



Ustawienie temperatury: Wprowadzić żądaną temperaturę, naciskając przyciski „+” i „-”. Temperatura zmienia się w odstępach co 5°C.

7. Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk włączania.
8. Kontrolka nagrzewania i symbol urządzenia migają podczas pracy. (patrz ilustracja 6)

Kontrolka nagrzewania świeci się tak długo, dopóki urządzenie się nagrzewa. Po osiągnięciu ustawionej temperatury symbol gaśnie. Jeśli temperatura spadnie, kontrolka nagrzewania ponownie zacznie migać.

Wskazówka: Jeśli urządzenie jest zimne, należy doliczyć 3 minuty do czasu przygotowania. Można również podgrzać urządzenie bez składników. W tym celu należy ustawić urządzenie na nieco ponad 3 minuty i poczekać, aż zgaśnie kontrolka podgrzewania. Następnie umieścić składniki w koszu i włożyć kosz do urządzenia. W kolejnym kroku ustawić odpowiedni czas przyrządzania.

- a) Zostanie włączona kontrolka zasilania i kontrolka podgrzewania.
b) Timer zacznie odliczać czas.
c) Podczas procesu smażenia kontrolka nagrzewania wielokrotnie się zapala. Oznacza to, że element grzewczy włącza się i wyłącza, aby utrzymać ustawioną temperaturę.
d) Nadmiar oleju ze składników gromadzi się na dnie misy.
9. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia podczas przyrządzania (patrz sekcja „Ustawienia”). W tym celu należy wyjąć misę z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nią. (patrz ilustracja 7) Następnie należy wsunąć misę z powrotem do urządzenia.

UWAGA! Nie naciskać przycisku na uchwycie podczas potrząsania misą. (patrz ilustracja 8)

Wskazówka: Można wyjąć kosz z misy, aby zmniejszyć ciężar podczas potrząsania. W tym celu należy wyjąć misę z urządzenia za uchwyt i umieścić ją na odpornej na wysokie temperatury



powierzchni. Następnie nacisnąć przycisk na uchwycie i wyjąć kosz z misy. (patrz ilustracja 9) Po wstrząśnięciu ponownie umieścić kosz w misie i wsunąć całość z powrotem do urządzenia.

10. Po upływie czasu przyrządzania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyjąć misę z urządzenia i umieścić na odpornej na wysokie temperatury powierzchni.

Wskazówka: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie, ustawiając temperaturę na zero.

11. Sprawdzić, czy składniki są gotowe. Jeśli tak nie jest, można włożyć misę z powrotem do urządzenia i ustawić czas na kilka minut.

12. Aby łatwiej wyjąć składniki, można wyjąć kosz z misy, naciskając przycisk na uchwycie i wysypując składniki. (patrz ilustracja 10)

UWAGA! Nigdy nie odwracać misy do góry dnem, ponieważ może z niej kapać olej.

UWAGA! Po smażeniu składniki i patelnia są gorące. Niebezpieczeństwo oparzenia!

13. Opróżnić kosz, przekładając składniki do miski lub na talerz. (patrz ilustracja 11)

Wskazówka: Do wyjmowania delikatnych składników należy użyć szczypec.

14. Kolejną porcję składników można przygotować od razu.



6.1 USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże wybrać odpowiedni program dla poszczególnych składników.

Wskazówka: Należy pamiętać, że ustawienia te mają jedynie charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się rozmiarem i kształtem, nie możemy zagwarantować, że są to najlepsze ustawienia dla każdego składnika.

Wskazówka: Technologia szybkiej wentylacji natychmiast podgrzewa powietrze w urządzeniu. Jeśli to możliwe, nie należy wyjmować misy z urządzenia lub należy wyjmować ją tylko na chwilę, ponieważ przerywa to proces.

Porady

- Przyrządzenie mniejszych składników zajmuje mniej czasu niż większych.
- Czas przyrządzania jest dłuższy w przypadku większych porcji. W przypadku mniejszych porcji czas przyrządzania jest krótszy.
- Mniejsze składniki należy kilkakrotnie wstrząsnąć podczas procesu przyrządzania. Zapobiega to nierównomiernemu smażeniu się składników.
- Przed smażeniem ziemniaków należy dodać odrobinę oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

- We frytkownicy beztłuszczowej nie należy przygotowywać bardzo tłustych składników, takich jak kiełbasa.
- Przekąski można również przygotowywać w naczyniu żaroodpornym włożonym do frytkownicy beztłuszczowej.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 g.
- Aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem, można użyć gotowego ciasta. Czas przyrządzania jest krótszy niż w przypadku domowego ciasta.
- Aby upiec ciasto lub tartę, należy umieścić blachę do pieczenia lub blachę piekarnika w koszu frytkownicy beztłuszczowej. To samo dotyczy delikatnych składników lub składników z nadzieniem.
- We frytkownicy beztłuszczowej można również odgrzewać potrawy. W tym celu należy ustawić temperaturę na 150°C, a czas na 10 minut.

Optymalne smażenie frytek

1. Nie dodawać oleju.
2. Ustawić temperaturę na 200°C i podgrzewać urządzenie przez 4 minuty.
3. Upewnić się, że frytki są suche. Jeśli frytki zostały wyjęte z zamrażarki, nie powinny być pokryte lodem. Jak najdokładniej osuszyć i oczyścić frytki. Nie muszą być całkowicie rozmrożone. Jednak im bardziej frytki będą suche, tym bardziej będą chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.
4. Używać jak najcieńszych frytek.
5. Czas przyrządzania wynosi 15–18 minut (czas może się różnić w zależności od rodzaju).

Domowe frytki

1. Obrabować ziemniaki i pokroić je w słupki.
2. Dokładnie umyć słupki z ziemniaków i dobrze osuszyć je ręcznikiem kuchennym.
3. Do miski wlać ½ łyżeczki oliwy z oliwek. Słupki z ziemniaków umieścić w misce i wymieszać wszystko razem, aż paski pokryją się cienką warstwą oliwy.
4. Wyjąć słupki z ziemniaków za pomocą przyborów kuchennych, aby nadmiar oleju pozostał w misce.
5. Smażyć zgodnie z instrukcjami podanymi w tym rozdziale.

	Ilość min. – maks. (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Wstrząsnać	Informacje dodatkowe
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	300–700	9–16	200	Wstrząsnać	
Grube mrożone frytki	300–700	11–20	200	Wstrząsnać	
Domowe frytki (8 x 8 mm)	300–800	10–16	200	Wstrząsnać	Dodać ½ łyżeczki oliwy

Domowe łódeczki ziemniaczane	300–800	18–22	180	Wstrząsnąć	Dodać ½ łyżeczki oliwy
Domowe cząstki ziemniaków	300–750	12–18	180	Wstrząsnąć	Dodać ½ łyżeczki oliwy
Placki ziemniaczane	250	15–18	180	Wstrząsnąć	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15–18	200	Wstrząsnąć	
Mięso i drób					
Stek	100–500	8–12	180		
Kotlet wieprzowy	100–500	10–14	180		
Hamburger	100–500	7–14	180		
Rolada mięsna	100–500	13–15	200		
Udko	100–500	18–22	180		
Filet z piersi kurczaka	100–500	10–15	180		
Przekąski					
Sajgonki	100–400	8–10	200	Wstrząsnąć	Użyć produktów gotowych do przyrządzania
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100–500	6–10	200	Wstrząsnąć	Użyć produktów gotowych do przyrządzania
Mrożone paluszki rybne	100–400	6–10	200		Użyć produktów gotowych do przyrządzania
Mrożone grzanki	100–400	8–10	180		Użyć produktów gotowych do przyrządzania
Przekąski serowe	100–400	8–10	180		Użyć produktów gotowych do przyrządzania
Warzywa nadziewane	100–400	10	160		
Pieczenie					

Ciasto	300	20–25	160		Użyć blachy do pieczenia
Tarta	400	20–22	180		Użyć blachy do pieczenia / blachy piekarnika
Muffiny	300	15–18	200		Użyć blachy do pieczenia
Przekąski słodkie	400	20	160		Użyć blachy do pieczenia / blachy piekarnika

7.0 KONSERWACJA I UTRZYMANIE

Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych lub czynności kontrolnych należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Sprawdzać wszystkie elementy pod kątem oznak zużycia. W przypadku stwierdzenia wad należy zaprzestać używania produktu. Wymiana części może być dokonywana tylko przez specjalistę i przy użyciu oryginalnych części zamiennych, zgodnie z wytycznymi producenta.

Do czyszczenia używać gąbki i ciepłej wody z mydłem. Nie stosować środków czyszczących zawierających rozpuszczalniki lub szorstkich gąbek. Mogą one uszkodzić urządzenie. Niewłaściwa pielęgnacja i brak konserwacji mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Regularna konserwacja przyczynia się do zapewnienia bezpieczeństwa produktu i zwiększa jego żywotność.

7.1 CZYSZCZENIE URZĄDZENIA PO KAŻDYM UŻYCIU

Urządzenie należy wyczyścić po każdym użyciu i utrzymywać je w czystości, aby powstrzymać rozwój drobnoustrojów. Nie należy czyścić misy, kosza ani wnętrza urządzenia metalowymi przyborami kuchennymi ani agresywnymi środkami czyszczącymi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzylepnej.

1. Wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie się schłodzi.

Wskazówka: Wyjąć misę, aby frytkownica szybciej się schłodziła.

2. Umyć zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ściereczką.

3. Umyć misę i kosz gorącą wodą, środkiem do czyszczenia i nieszorstką gąbką. Przyklejony brud można usunąć za pomocą odtłuszczača.

Wskazówka: Misa i kosz nadają się do mycia w zmywarce.

Wskazówka: Jeśli brud przywarł do kosza lub dna misy, należy wlać do misy gorącą wodę z niewielką ilością detergentu. Umieścić kosz w misie i pozostawić do namoczenia na 10 minut.

4. Wnętrze urządzenia wyczyścić gorącą wodą i nieścierną gąbką.

5. Element grzewczy wyczyścić za pomocą szczotki, aby usunąć ewentualne pozostałości żywności.

6. Po wyczyszczeniu przechowywać urządzenie w czystym i suchym miejscu.

8.0 USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Podłączyć kabel zasilający do gniazdka.
	Nie ustawiono timera.	Przekręcić pokrętło timera na żądany czas, aby włączyć urządzenie.
Składniki umieszczone we frytkownicy nie są jeszcze gotowe.	Ilość składników w koszu jest zbyt duża.	Włożyć mniej składników do kosza. Mniejsze ilości są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Obrócić pokrętło temperatury do wymaganej temperatury (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Użytkowanie urządzenia”).
Składniki we frytkownicy są smażone nierównomiernie.	Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia podczas przyrządzania.	Składniki, które znajdują się na górze lub jeden na drugim (np. frytki), muszą zostać kilkakrotnie wstrząśnięte podczas przyrządzania. Patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Użytkowanie urządzenia”.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Wybrano przekąskę, która wymaga smażenia w głębokim tłuszczu w tradycyjnej frytkownicy.	Użyć przekąsek przyrządzanych w piekarniku lub spryskać je niewielką ilością oleju, aby były bardziej chrupiące.
Nie można prawidłowo wsunąć misy do urządzenia.	W koszu znajduje się zbyt wiele składników.	Nie napełniać kosza powyżej oznaczenia „MAX”.
	Kosz nie jest prawidłowo włożony do misy.	Włożyć kosz do misy, aż usłyszysz się kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przyrządzane są tłuste składniki.	Jeśli we frytkownicy przyrządzane są tłuste składniki, do misy kapie duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a misa może być gorętsza niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy.
	W misie znajduje się tłuszcz z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w misie. Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić misę.

Świeże frytki są nierównomiernie usmażone.	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyć świeżych ziemniaków i upewnić się, że pozostają twarde podczas smażenia.
	Cząstki ziemniaków nie zostały prawidłowo opłukane przed smażeniem.	Dokładnie opłukać cząstki ziemniaków, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od zawartości oleju i wody we frytkach.	Upewnić się, że frytki są suche przed dodaniem oleju.
		Pokroić frytki na mniejsze kawałki, aby były bardziej chrupiące.
		Dodać nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

9.0 DANE TECHNICZNE

Numer artykułu	106200
Model	DBHF005
Napięcie robocze	220–240 V
Częstotliwość	50 Hz / 60 Hz
Maks. moc	1980 W
Regulacja zakresu temperatur	80–200°C
Timer	Do 30 min

10.0 UTYLIZACJA

Na końcu długiego okresu użytkowania produktu należy przekazać cenne surowce do fachowej utylizacji, aby umożliwić ich prawidłowy recykling. W razie wątpliwości, jak postąpić, można skontaktować się z lokalnymi podmiotami zajmującymi się usuwaniem odpadów lub przetwarzaniem surowców wtórnych.



PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Nigdy nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami z gospodarstw domowych!

Urządzenie jest objęte dyrektywą 2012/19/UE.

Dyrektywa ta określa, że po zakończeniu eksploatacji urządzenie nie może być utylizowane wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego, lecz należy je dostarczyć do specjalnie wyznaczonych punktów zbiórki, składów surowców wtórnych lub zakładów utylizacji.

Taka utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Należy dbać o środowisko i usuwać sprzęt zgodnie z przepisami.

Przed oddaniem urządzenia należy wyjąć baterie lub akumulatory, które nie są stałym elementem zużytego urządzenia, oraz źródła światła, które można wyjąć bez ich zniszczenia, i oddać je osobno do punktu selektywnej zbiórki odpadów.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Estimada cliente, estimado cliente,

muito obrigado por ter escolhido o nosso produto. Ao adquirir um dos nossos produtos de marca, fez uma excelente escolha. Para garantir o elevado padrão de qualidade pretendido, os nossos produtos estão sujeitos a controlos regulares e cumprem, naturalmente, os elevados requisitos da União Europeia.

ÍNDICE

1.0 SÍMBOLOS.....	87
2.0 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	88
2.1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA UTILIZAÇÃO.....	88
2.2 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ELÉTRICA.....	89
2.3 SEGURANÇA PESSOAL.....	90
3.0 UTILIZAÇÃO PREVISTA.....	90
4.0 INSTRUÇÕES DE DESEMBALAGEM.....	90
4.1 ILUSTRAÇÃO DO PRODUTO.....	90
4.2 LISTA DE PEÇAS.....	91
5.0 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.....	91
6.0 FUNCIONAMENTO.....	91
6.1 DEFINIÇÕES.....	93
7.0 INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO.....	96
7.1 LIMPEZA DO EQUIPAMENTO APÓS CADA UTILIZAÇÃO.....	96
8.0 RESOLUÇÃO DE ERROS.....	96
9.0 DADOS TÉCNICOS.....	98
10.0 ELIMINAÇÃO.....	98

1.0 SÍMBOLOS



IMPORTANTE, GUARDAR PARA REFERÊNCIA FUTURA: LER COM ATENÇÃO!

Leia atentamente e por completo o manual de instruções antes da primeira utilização. Guarde este manual de instruções para consulta futura. Se, nalgum momento, decidir transferir o produto para outra pessoa, certifique-se de que este manual o acompanha.



ATENÇÃO! PERIGO POTENCIAL!

Respeite as instruções de segurança e de montagem para evitar o risco de ferimentos ou danos no produto.



PERIGO DE ASFIXIA!

Mantenha as peças pequenas e o material de embalagem longe do alcance das crianças!



ALTERAÇÃO DO PRODUTO

Nunca faça alterações no produto! As alterações anulam a garantia. O produto pode tornar-se inseguro ou perigoso.



ATENÇÃO!

O produto não é um brinquedo e não deve estar ao alcance das crianças.



AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA!

Devido à tensão elétrica, existe perigo para a vida e a saúde.



AVISO DE PERIGO DE INCÊNDIO!

Perigo de incêndio e queimaduras.



AVISO SOBRE SUPERFÍCIES QUENTES!

Perigo devido à superfície quente, perigo de queimaduras!



NOTA DE CONFORMIDADE

Este produto está em conformidade com os requisitos das diretivas europeias e nacionais aplicáveis. As declarações e documentos correspondentes estão disponíveis junto do fabricante.



MATERIAL EM CONTACTO COM ALIMENTOS

Todas as peças que entram em contacto com alimentos devem cumprir os regulamentos de higiene alimentar aplicáveis.

2.0 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA UTILIZAÇÃO

- **ATENÇÃO!** Leia atentamente todas as indicações de segurança e instruções.
- Em caso de danos no equipamento, entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente Deuba. Os trabalhos não autorizados no equipamento implicam a anulação da garantia.
- Mantenha as superfícies de contacto com alimentos sempre higienicamente limpas.
- **ATENÇÃO!** O produto fica muito quente durante a utilização. Evite o contacto com as partes quentes durante e após a utilização do produto. Risco de queimaduras!
- **ATENÇÃO!** Durante o funcionamento, sai vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto afastados do vapor quente. Risco de queimaduras!
- Tenha cuidado com os vapores ou o ar quente ao retirar a panela do equipamento. Retire a panela do equipamento apenas pela pega.
- Utilize luvas de cozinha adequadas ou aguarde até que o artigo arrefeça completamente.
- Certifique-se de que coloca o cesto corretamente no equipamento antes de o ligar.
- Não encha demasiado o cesto. Encha o cesto apenas até à marcação.
- O produto pode conter resíduos de produção. Limpe bem o produto antes da primeira utilização.
- Limpe o produto após cada utilização e mantenha-o limpo para evitar a formação de germes.
- Mantenha todos os ingredientes no cesto para evitar qualquer contacto com os elementos de aquecimento.
- Não toque no interior do equipamento enquanto este estiver em funcionamento.

- **ATENÇÃO:** Não cubra a entrada nem a saída de ar do equipamento enquanto este estiver em funcionamento. Perigo de incêndio!
- Não coloque objetos sobre o equipamento.
- Não coloque o equipamento sobre ou perto de materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não coloque o equipamento demasiado perto de uma parede ou de outro eletrodoméstico. Mantenha uma distância de aprox. 10 cm em todos os lados.
- Certifique-se de que o equipamento está colocado sobre uma superfície horizontal, nivelada e estável. A superfície deve ser resistente ao calor.
- Não deixe o equipamento em funcionamento sem vigilância. Desligue sempre a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o equipamento.
- O equipamento necessita de aprox. 30 minutos para arrefecer.
- Desligue imediatamente a ficha da tomada, se vir sair fumo negro do equipamento. Aguarde até que o fumo pare antes de retirar a panela do equipamento.

2.2 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ELÉTRICA

- Antes da colocação em funcionamento, verifique se a alimentação elétrica corresponde às especificações da placa de identificação.
- Certifique-se de desligar a fonte de alimentação antes de trabalhar no produto.
- Certifique-se de que não entra água no equipamento. Nunca mergulhe o equipamento em água ou outros líquidos. Nunca o exponha à chuva.
- Não utilize o equipamento, se a ficha de alimentação, o cabo de alimentação ou qualquer outra parte do equipamento estiver defeituosa ou danificada.
- Não utilize o equipamento, se este tiver caído.
- Não retire a ficha de alimentação da tomada puxando pelo cabo de alimentação.
- As fichas de alimentação nunca devem ser ligadas ou desligadas com as mãos molhadas.
- Este equipamento pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do equipamento de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Não utilize equipamentos elétricos em zonas com risco de explosão, por exemplo, na presença de líquidos, gases ou poeiras inflamáveis.
- Não utilize o equipamento em conjunto com um temporizador separado, um sistema de controlo remoto separado ou outros dispositivos que liguem o equipamento automaticamente.
- As fichas dos equipamentos elétricos devem ser compatíveis com a tomada. Não mude a ficha em circunstância alguma.
- Utilize o cabo do equipamento apenas para a finalidade a que se destina. Nunca o utilize para transportar, puxar ou desligar o equipamento elétrico. Mantenha-o afastado de calor, óleo,

arestas vivas ou peças móveis. Os cabos danificados ou torcidos aumentam o risco de choque elétrico.

- Certifique-se de que o cabo de alimentação ligado não representa um perigo para tropeçar. O cabo não deve ficar pendurado na superfície de trabalho para evitar que o equipamento seja puxado para baixo.
- Se utilizar um equipamento elétrico ao ar livre, utilize um cabo de extensão adequado para utilização no exterior.
- Verifique, se o equipamento apresenta falhas ou danos. Em caso de danos, mande reparar o equipamento elétrico por um especialista antes de o utilizar.

2.3 SEGURANÇA PESSOAL

- Evite o arranque involuntário do equipamento. Certifique-se de que o equipamento está desligado antes de o ligar à rede elétrica.
- Ligar equipamentos elétricos com o interruptor ligado pode provocar acidentes.

3.0 UTILIZAÇÃO PREVISTA

O produto destina-se exclusivamente para fritar, assar e grelhar, bem como para descongelar e manter os alimentos quentes.

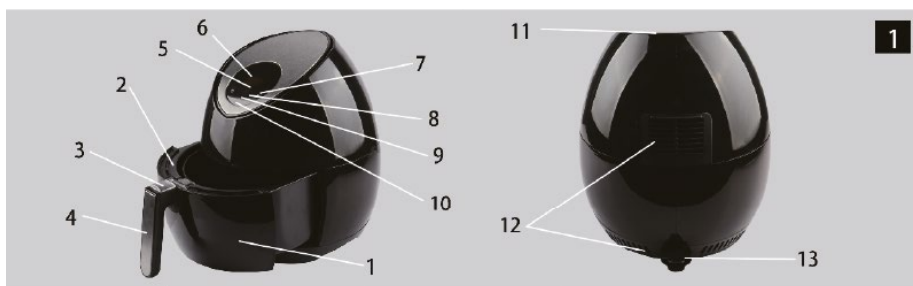
Utilize o produto apenas para o fim a que se destina. O fabricante não se responsabiliza por danos resultantes de uma utilização inadequada. Qualquer modificação não autorizada no produto pode ter um impacto negativo em termos de segurança, causar riscos e anular a garantia.

Apenas para uso doméstico e não para uso comercial.

4.0 INSTRUÇÕES DE DESEMBALAGEM

Abra a caixa e retire o produto. Depois de desembalar, verifique se o produto está completo ou se apresenta danos. As reclamações posteriores a este respeito não podem ser reconhecidas.

4.1 ILUSTRAÇÃO DO PRODUTO



4.2 LISTA DE PEÇAS

PEÇA	DESIGNAÇÃO
1	Panela
2	Cesto
3	Botão de desbloqueio do cesto
4	Pega do cesto
5	Botão de ligar/ desligar
6	Ecrã tátil LCD (Touchscreen)
7	Botão de cancelamento (no ecrã LCD)
8	Temporizador  (0 – 30 min)

9	Controlo de temperatura  (80 – 200°C)
10	Configuração de preparação (Prima “M” repetidamente para selecionar entre os modos de preparação)
11	Entrada de ar
12	Abertura de saída de ar
13	Cabo de alimentação

5.0 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

1. Remova todos os materiais de embalagem, autocolantes ou etiquetas.
2. Limpe o cesto e a panela com água quente, detergente para a loiça e uma esponja que não risque.
3. Limpe o interior e o exterior do equipamento com um pano.

Nota: Não é necessário encher a panela com óleo ou gordura para fritar, uma vez que o equipamento funciona com ar quente.

4. Coloque o equipamento sobre uma superfície estável, nivelada e resistente ao calor.

5. Coloque o cesto na panela. (ver Figura 3)

6. Antes de fritar pela primeira vez, coloque o aparelho em funcionamento sem alimentos e a 200 °C durante cerca de 20 minutos. Deste modo, são eliminados os resíduos de produção. Durante esta fase de limpeza pode formar-se fumo. Assegurar uma ventilação suficiente do espaço.



6.0 FUNCIONAMENTO

Este equipamento pode preparar uma grande variedade de pratos, utilize um livro de receitas para o ajudar.

Nota: Desligamento automático. O equipamento possui um temporizador integrado e desliga-se automaticamente quando o tempo chega a zero.

Fritar com ar quente

1. Introduza a ficha de alimentação numa tomada de parede.
2. Retire a panela com cuidado da fritadeira. (ver Figura 4)
3. Coloque os ingredientes no cesto.

Não coloque gordura ou óleo na panela. Se desejar, pode pulverizar os ingredientes com um pouco de óleo para os tornar mais estaladiços. Pulverize apenas os ingredientes, não o cesto ou o equipamento.

4. Deve encher o equipamento apenas até ao limite máximo.



5. Empurre a panela com cuidado de volta para o equipamento. (ver Figura 5)

Nota: Nunca utilize a panela sem o respetivo cesto.

6. Selecione uma das predefinições de preparação para os ingredientes ou defina a temperatura e o tempo manualmente: (ver Figura 6)

Estão disponíveis 7 itens de menu predefinidos.

„BATATA FRITA, FRANGO, BIFE, CAMARÃO, CARNE, BOLO, PEIXE”

Prima “M” para selecionar a predefinição adequada para os ingredientes. Ative o programa premindo o botão de ligar. Prima várias vezes o botão “M” para percorrer o menu.

Se pretender alterar manualmente o tempo de preparação e/ou a temperatura, prima os botões correspondentes no painel tátil.



Temporizador: Introduza a duração pretendida premindo os botões “+” e “-”



Ajuste de temperatura: Introduza a temperatura pretendida premindo os botões “+” e “-”. A temperatura varia em intervalos de 5°C.

7. Para ligar o equipamento, prima o botão de ligar.
8. A luz de aquecimento e o símbolo do equipamento piscam durante o funcionamento. (Ver Figura 6)

A luz de aquecimento permanece acesa enquanto o equipamento estiver a aquecer. Quando a temperatura definida é atingida, o símbolo apaga-se. Se a temperatura voltar a descer, a luz de aquecimento volta a piscar.

Nota: Acrescente 3 minutos ao tempo de preparação, se o equipamento estiver frio. Também é possível pré-aquecer o equipamento sem ingredientes. Para o fazer, regule o equipamento para um pouco mais de 3 minutos e espere que a luz de aquecimento se apague. Depois, coloque os ingredientes no cesto e volte a colocá-lo de volta no equipamento. Em seguida, defina o tempo de preparação correto.

- a) A luz de alimentação e a luz de aquecimento acendem-se.
- b) O temporizador inicia a contagem decrescente.
- c) Durante o processo de fritura, a luz de aquecimento acende-se repetidamente. Isto indica que o elemento de aquecimento liga e desliga para manter a temperatura definida.
- d) O excesso de óleo dos ingredientes acumula-se no fundo da panela.

9. Alguns ingredientes devem ser agitados durante a preparação (ver secção “Definições”). Para o efeito, retire a panela do equipamento pela pega e agite-a. (ver fig. 7) Em seguida, volte a colocá-la no equipamento.

ATENÇÃO! Não prima o botão da pega ao agitar. (ver Figura 8)



Nota: Pode retirar o cesto da panela para reduzir o peso ao agitar. Para isso, puxe a panela pela pega para fora do equipamento e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor. Em seguida, prima o botão na pega e solte o cesto da panela. (ver Figura 9) Depois de agitar, volte a montar pela ordem inversa e empurre para dentro do equipamento.

10. Soa um alarme, quando o tempo de preparação termina. Retire a panela do equipamento e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

Nota: Também pode desligar o equipamento manualmente, colocando a temperatura a zero.

11. Verifique, se os ingredientes estão prontos. Se não for o caso, pode voltar a colocar a panela no equipamento e programar mais alguns minutos utilizando a definição de tempo.
12. Para facilitar a remoção dos ingredientes, pode separar o cesto da panela, premindo o botão na pega e despejando os ingredientes. (Ver Figura 10)

ATENÇÃO! Nunca vire a panela ao contrário, pois pode conter óleo escorrido no seu interior.

ATENÇÃO! Os ingredientes e a panela ficam quentes após a fritura. Risco de queimaduras!

13. Esvazie o cesto para uma tigela ou para um prato. (ver Figura 11)

Nota: Utilize uma pinça para retirar os ingredientes mais frágeis.

14. Pode preparar outra porção de ingredientes imediatamente a seguir.

6.1 DEFINIÇÕES

A tabela abaixo ajudá-lo-á a encontrar as definições básicas corretas para os respetivos ingredientes.

Nota: Tenha em atenção que estas definições são apenas orientativas. Como os ingredientes variam em tamanho e forma, não podemos garantir que estas sejam as melhores definições para cada ingrediente.

Nota: A tecnologia de ventilação rápida aquece imediatamente o ar no equipamento. Se possível, não retire a panela do equipamento, ou retire-o apenas por breves instantes, pois isso interrompe o processo.

Dicas

- Os ingredientes mais pequenos têm um tempo de preparação mais curto do que os maiores.
- O tempo de cozedura é mais longo para as porções maiores. O tempo de preparação é mais curto para as porções mais pequenas.
- Os ingredientes mais pequenos devem ser agitados várias vezes durante o processo de cozedura. Isso evita que os ingredientes frite de forma desigual.



- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas antes de as fritar para obter um resultado mais estaladiço.
- Não prepare ingredientes com altíssimo teor de gordura, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
- Os snacks também podem ser preparados num recipiente de forno na fritadeira de ar quente.
- A quantidade ideal para fazer batatas fritas estaladiças é de 500g.
- Utilize massa pronta para preparar snacks recheados de forma rápida e fácil. O tempo de preparação é mais curto do que com massa caseira.
- Coloque uma assadeira/forma de forno no cesto da fritadeira de ar quente se quiser cozer um bolo ou uma quiche. O mesmo se aplica a ingredientes frágeis ou recheados.
- Também pode reaquecer ingredientes na fritadeira de ar quente. Para o fazer, regule a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

Batatas fritas perfeitas

1. Não adicione óleo.
2. Regule a temperatura para 200°C e pré-aqueça o equipamento durante 4 minutos.
3. Certifique-se de que as batatas fritas estão secas. Se as suas batatas fritas forem congeladas, certifique-se de que não têm gelo. Seque e limpe as batatas fritas o melhor possível. Não é necessário que estejam completamente descongeladas. Mas quanto mais secas estiverem, mais estaladiças ficarão na fritadeira.
4. De preferência, utilize batatas fritas finas.
5. O tempo de preparação é de 15 a 18 minutos (o tempo de cozedura pode variar consoante o tipo).

Batatas fritas caseiras

1. Descasque as batatas e corte-as em tiras.
2. Lave bem as tiras de batata e seque-as bem com papel de cozinha
3. Deite ½ colher de chá de azeite numa tigela. Coloque as tiras de batata na tigela e misture tudo até as tiras ficarem cobertas com uma leve camada de óleo.
4. Retire as tiras de batata com um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo fique na tigela.
5. Frite as tiras de batata de acordo com as instruções deste capítulo.

	Mín – Máx Quantidade (g)	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Agitar	Informações adicionais
Batatas e batatas fritas					
Batatas fritas finas congeladas	300 – 700	9 - 16	200	Agitar	
Batatas fritas grossas congeladas	300 – 700	11 - 20	200	Agitar	
Batatas fritas caseiras (8 x 8 mm)	300 – 800	10 - 16	200	Agitar	Adicionar ½ colher de chá de óleo

Batatas rústicas caseiras	300 – 800	18 - 22	180	Agitar	Adicionar ½ colher de chá de óleo
Cubos de batata caseiros	300 – 750	12 - 18	180	Agitar	Adicionar ½ colher de chá de óleo
Rösti (batata ralada e frita)	250	15 – 18	180	Agitar	
Batata gratinada	500	15 – 18	200	Agitar	
Carne e Aves					
Bife	100 - 500	8 - 12	180		
Costeleta de porco	100 – 500	10 – 14	180		
Hambúrguer	100 – 500	7 - 14	180		
Rolo de carne	100 – 500	13 - 15	200		
Coxa	100 – 500	18 - 22	180		
Peito de frango	100 – 500	10 - 15	180		
Snacks					
Rolinhos Primavera	100 – 400	8 – 10	200	Agitar	Usar pronto para forno
Nuggets de frango congelados	100 - 500	6 - 10	200	Agitar	Usar pronto para forno
Filetes de peixe congelados	100 - 400	6 – 10	200		Usar pronto para forno
Migalhas de pão congeladas	100 - 400	8 – 10	180		Usar pronto para forno
Snacks de queijo	100 - 400	8 – 10	180		Usar pronto para forno
Legumes recheados	100 - 400	10	160		
Assar					
Bolo	300	20 - 25	160		Utilizar uma assadeira
Quiche	400	20 - 22	180		Utilizar uma assadeira/forma de forno
Queques	300	15 - 18	200		Utilizar uma assadeira
Snacks doces	400	20	160		Utilizar uma assadeira/forma de forno

7.0 INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

Antes de realizar trabalhos de manutenção ou medidas de verificação, desligue sempre o equipamento e retire a ficha da tomada.

Verifique todas as peças quanto a sinais de desgaste. Se forem detetados defeitos, não continue a utilizar o produto. A substituição das peças por peças sobressalentes originais só pode ser efetuada por um especialista, de acordo com as instruções do fabricante.

Utilize uma esponja e água morna com sabão para a limpeza. Não utilize produtos de limpeza à base de solventes ou esfregões. Estes podem danificar o equipamento. A falta de conservação e manutenção pode causar danos ao equipamento. A manutenção regular contribui para a segurança do produto e aumenta a sua vida útil.

7.1 LIMPEZA DO EQUIPAMENTO APÓS CADA UTILIZAÇÃO

Limpe o equipamento após cada utilização e mantenha-o limpo para evitar a formação de germes. Não limpe a frigideira, o cesto ou o interior do equipamento com utensílios de cozinha de metal ou com produtos de limpeza agressivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha da tomada e deixe arrefecer o equipamento.

Nota: Retire a panela para que a fritadeira de ar quente arrefeça mais rapidamente.

2. Limpe o exterior do equipamento com um pano húmido.

3. Limpe a panela e o cesto com água quente, um pouco de detergente e uma esponja que não risque. Pode remover sujidade persistente com um desengordurante.

Nota: A panela e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Nota: Se a sujidade ficar presa no cesto ou na base da panela, deite água quente e um pouco de detergente na panela. Coloque o cesto na panela e deixe-o de molho durante 10 minutos.

4. Limpe o interior do equipamento com água quente e uma esponja que não risque.

5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova para remover quaisquer resíduos de alimentos.

6. Guarde o equipamento num local limpo e seco após a limpeza.

8.0 RESOLUÇÃO DE ERROS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira de ar quente não está a funcionar.	O equipamento não está ligado à corrente.	Ligue o cabo de alimentação à tomada.
	Não regulou o temporizador.	Rode o botão do temporizador para o tempo pretendido para ligar o equipamento.
Os ingredientes preparados na fritadeira de ar quente ainda não estão prontos.	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Coloque menos ingredientes no cesto. As quantidades mais pequenas são fritas de forma mais uniforme.
	A temperatura definida é demasiado baixa.	Rode o botão de temperatura para a temperatura necessária (ver a secção “Definições” no capítulo “Utilização do equipamento”).

Os ingredientes na fritadeira de ar quente são fritos de forma desigual.	Alguns ingredientes têm de ser agitados durante a preparação.	Os ingredientes que estão no topo ou em cima uns dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados várias vezes durante a preparação. Ver a secção “Definições” no capítulo “Utilização do equipamento”.
Os snacks fritos não ficam estaladiços depois de saírem da fritadeira de ar quente.	Utilizou um snack que dever ser frito numa fritadeira de imersão tradicional.	Utilize snacks para o forno ou pulverize um pouco de óleo nos snacks para os tornar mais estaladiços.
Não consigo introduzir corretamente a panela no equipamento.	Há demasiados ingredientes no cesto.	Não deve encher o cesto para além da marcação “MÁX”.
	O cesto não está corretamente colocado na panela.	Empurre o cesto para dentro da panela até ouvir um clique.
Sai fumo branco do equipamento.	Está a cozinhar ingredientes com alto teor de gordura.	Se preparar ingredientes com alto teor de gordura na fritadeira, uma grande quantidade de óleo escorrerá para a panela. O óleo produzirá fumo branco e a panela poderá ficar mais quente do que o normal. Isto não afeta o equipamento nem o resultado final.
	A panela ainda contém gordura da utilização anterior.	O fumo branco é causado pela gordura que aquece na panela. Limpe bem a panela após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira de ar quente.	Não utilizou o tipo de batatas correto.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que estas permanecem duras durante a fritura.
	Não lavou bem os pedaços de batata antes de os fritar.	Enxagúe bem os pedaços de batata para retirar a fécula do exterior dos pedaços.
As batatas fritas frescas não estão estaladiças quando são retiradas da fritadeira de ar quente.	A crocância das batatas fritas depende do teor de óleo e de água das batatas fritas.	Certifique-se de que as batatas fritas estão secas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas fritas mais pequenas para as tornar mais estaladiças.

		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais ustalado.
--	--	---

9.0 DADOS TÉCNICOS

Número do artigo	106200
Modelo	DBHF005
Tensão de funcionamento	220 – 240 V
Frequência	50 Hz / 60 Hz
Potência máxima	1980 W
Faixa de temperatura ajustável	80 – 200°C
Temporizador	Até 30 min

10.0 ELIMINAÇÃO

No final da longa vida útil do seu produto, elimine as matérias-primas valiosas de forma adequada para que possam ser recicladas corretamente. Se não tiver a certeza da melhor forma de proceder, as empresas de eliminação de resíduos ou os centros de reciclagem locais terão todo o prazer em ajudar.



ELIMINAÇÃO CORRETA DESTE EQUIPAMENTO

Nunca deite fora equipamentos elétricos juntamente com o lixo doméstico!

O equipamento está sujeito à Diretiva 2012/19/UE.

Esta estabelece que, no final da sua vida útil, não deve eliminar o equipamento juntamente com o lixo doméstico normal, mas sim em pontos de recolha especialmente organizados, centros de reciclagem ou empresas de eliminação de resíduos.

Esta eliminação é gratuita para si. Proteja o ambiente e faça a eliminação corretamente.

Antes de devolver as pilhas ou as pilhas recarregáveis, que não estão incluídas no equipamento antigo, bem como as lâmpadas que podem ser retiradas sem serem destruídas, leve-os a um ponto de recolha seletivo.



www.deubaservice.de

SERVICEPORTAL

DE

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

EN

For any kind of service, complaints and technical support, you can confidently turn to our trained staff.

FR

Pour tout type de service, réclamations et assistance technique, vous pouvez vous adresser en toute confiance à notre personnel qualifié.

IT

Per qualsiasi tipo di servizio, reclami e supporto tecnico, puoi rivolgerti con fiducia al nostro personale qualificato.

ES

Para cualquier tipo de servicio, quejas y soporte técnico, puede contactar con confianza a nuestro personal capacitado.

NL

U kunt bij ons geschoolde personeel terecht voor elke vorm van service, klachten en technische ondersteuning.

PL

Przy serwisowaniu, reklamacjach i wsparciu technicznym mogą Państwo liczyć na naszych przeszkolonych pracowników.

PT

Para qualquer tipo de serviço, reclamações e suporte técnico, pode contactar com confiança os nossos colaboradores qualificados.

Hergestellt für/
EU-Verantwortliche
Person:

Deuba GmbH & Co. KG
Zum Wiesenhof 84
66663 Merzig, Germany
kontakt@deuba.info

Made for:

Deuba LTD
Wyatt Way, Thetford
Norfolk, IP24 1HB

Copyright by



Stand 2025/01 Rev7

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.