



Jurhan.com

HOME | LIVING | RELAX

jurhan.com

jurhan.com

jurhan.com

jurhan.com

ID: 104278



SK CZ HU PL RO DE HR ENG SI IT FR

Jurhan s.r.o. • Zlatovská 2425 • Trenčín 91105 • Slovakia

SK

Ďakujeme, že ste si vybrali náš produkt.

POZOR! Dbajte na bezpečnostné a montážne pokyny, aby sa predišlo riziku poranenia resp. poškodenie produktu.



Dôležité: Pozorne si prečítajte tieto pokyny a uschovajte si ich na prečítanie na neskôr. Ak v budúcnosti dáte tento produkt niekomu inému, prosím nezabudnite odovzdať aj tento návod.



Riziko udusenía! Malé časti a plastové vrecká uchovávajte mimo dosahu detí.



Skontrolujte všetky prvky, súčasti a diely, či nie sú poškodené. Napriek starostlivým kontrolám sa môže stať, že aj ten najlepší produkt sa počas prepravy poškodí. V prípade poškodenia nás prosím kontaktujte. Chybné diely môžu ohroziť vaše zdravie.



Výrobok nikdy neupravujte! Zmeny anulujú záruku a výrobok sa môže stať nebezpečný pre ďalšie použitie.



Likvidácia: po skončení životnosti produktu prosím tento recyklujte v súlade s platnými nariadeniami o odpadoch.

VŠEOBECNÉ USMERNENIA:

- Pri montáži väčších produktov, odporúčame súčinnosť aspoň 2 osôb.
- Uistite sa, že je produkt úplne zmontovaný pred prvým použitím. Skontrolujte, či všetky skrutky sú úplne zatiahnuté a kontrolujte ich na pravidelnej báze.
- Všetky skrutky najprv zatiahnite len jemne a až po zmontovaní produktu skrutky úplne dotiahnite. Predídete tak možnému poškodeniu produktu.



VAROVANIE PRED ELEKTRICKÝM NAPÄTÍM!

Elektrické napätie predstavuje riziko ohrozenia života a zdravia.



VAROVANIE PRED POŽIAROM!

Riziko požiaru a popálenín.



VAROVANIE: HORÚCI POVRCH!

Nebezpečenstvo z horúcich povrchov, riziko popálenín!



VYHLÁSENIE O ZHODE

Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc. Výrobca má príslušné vyhlásenia a dokumentáciu.



MATERIÁL PRICHÁDZAJÚCI DO KONTAKT S POTRAVINAMI

Všetky časti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, spĺňajú príslušné predpisy o hygiene potravín.

2.0 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽITIE

- POZOR! Pozorne si prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a upozornenia.
- Ak je spotrebič poškodený, kontaktujte zákaznícky servis. Neoprávnený zásah na spotrebiči ruší platnosť záruky.
- Povrchy, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, udržiavajte vždy hygienicky čisté.
- POZOR! Výrobok sa počas používania veľmi zahrieva. Počas a po použití sa nedotýkajte horúcich častí. Nebezpečenstvo popálenia!
- POZOR! Počas prevádzky uniká z otvorov na výstup vzduchu horúca para. Držte ruky a tvár ďalej od horúcej pary. Nebezpečenstvo popálenia!
- Pri vyberaní hrnca zo spotrebiča dávajte pozor na horúcu paru alebo horúci vzduch. Hrnec vyberajte zo spotrebiča iba za rukoväť.
- Používajte vhodné kuchynské rukavice alebo počkajte, kým výrobok úplne nevychladne.
- Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že košík správne vkladáte do spotrebiča.
- Košík nepreplňujte. Naplňte iba po rysku.
- Výrobok môže obsahovať zvyšky materiálu z výroby. Pred prvým použitím výrobok dôkladne vyčistite.
- Výrobok po každom použití vyčistite a udržiavajte ho čistý, aby ste zabránili rastu baktérií.
- Všetky ingrediencie nechajte v košíku, aby ste predišli kontaktu s vykurovacími telesami.
- Nedotýkajte sa vnútra spotrebiča, keď je v prevádzke.
- UPOZORNENIE: Nezakrývajte vstup a výstup vzduchu spotrebiča, keď je v prevádzke. Nebezpečenstvo požiaru!
- Na spotrebič nekladte žiadne predmety.
- Neumiestňujte spotrebič na horľavé materiály, ako sú obrusy alebo záclony, ani do ich blízkosti.
- Neumiestňujte spotrebič príliš blízko k stene alebo inému spotrebiču. Udržujte odstup približne 10 cm na všetkých stranách.
- Uistite sa, že spotrebič je na vodorovnom, rovnom a stabilnom povrchu. Povrch musí byť tepelne odolný.
- Nenechávajte spotrebič v prevádzke bez dozoru. Vždy odpojte spotrebič zo siete, keď sa nepoužíva.
- Spotrebič potrebuje približne 30 minút na vychladnutie.
- Ak z neho uvidíte čierny dym, ihneď ho odpojte zo siete. Pred vybratím hrnca zo spotrebiča počkajte, kým sa prestane dymiť.

2.2 POKYNY PRE ELEKTRICKÚ BEZPEČNOSŤ

- Pred použitím skontrolujte, či napájanie zodpovedá špecifikáciám na typovom štítku.
- Pred prácou na spotrebiči sa uistite, že ste ho odpojili od siete.
- Uistite sa, že do spotrebiča sa nedostane voda. Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani do iných kvapalín. Nikdy ho nevystavujte dažďu.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je zástrčka, napájací kábel alebo akákoľvek iná časť spotrebiča chybná alebo poškodená.
- Spotrebič nepoužívajte, ak spadol.

- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Nikdy nezapájajte ani neodpájajte napájací kábel mokrými rukami.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Nepoužívajte elektrické spotrebiče v potenciálne výbušnom prostredí, napr. v prítomnosti horľavých kvapalín, plynov alebo prachu.
- Nepoužívajte spotrebič v spojení so samostatným časovačom, samostatným systémom diaľkového ovládania alebo inými zariadeniami, ktoré spotrebič automaticky zapínajú.
- Zástrčky elektrických spotrebičov musia byť kompatibilné s elektrickou zásuvkou. Zástrčku za žiadnych okolností neupravujte.
- Používajte kábel spotrebiča iba na určený účel. Nikdy ho nepoužívajte na prenášanie, ťahanie ani odpájanie spotrebiča zo siete. Uchovávajte ho mimo dosahu tepla, oleja, ostrých hrán alebo pohyblivých častí. Poškodené alebo skrútené káble zvyšujú riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Uistite sa, že pripojený napájací kábel nepredstavuje nebezpečenstvo zakopnutia. Kábel nesmie visieť z pracovnej plochy, aby sa zabránilo vytiahnutiu spotrebiča.
- Pri prevádzke elektrického spotrebiča vonku používajte predlžovací kábel vhodný na vonkajšie použitie. • Skontrolujte spotrebič, či nie je poškodený. Ak je poškodený, nechajte elektrický spotrebič pred použitím opraviť kvalifikovaným elektrikárom.

2.3 BEZPEČNOSŤ OSÔB

- Zabráňte náhodnému zapnutiu. Pred pripojením k elektrickej sieti sa uistite, že je spotrebič vypnutý.
- Zapojenie elektrických spotrebičov so zapnutým vypínačom môže spôsobiť nehody.

3.0 URČENÉ POUŽITIE

Tento výrobok je určený výhradne na vyprážanie, pečenie a grilovanie, ako aj na rozmrazovanie a udržiavanie teploty jedál.

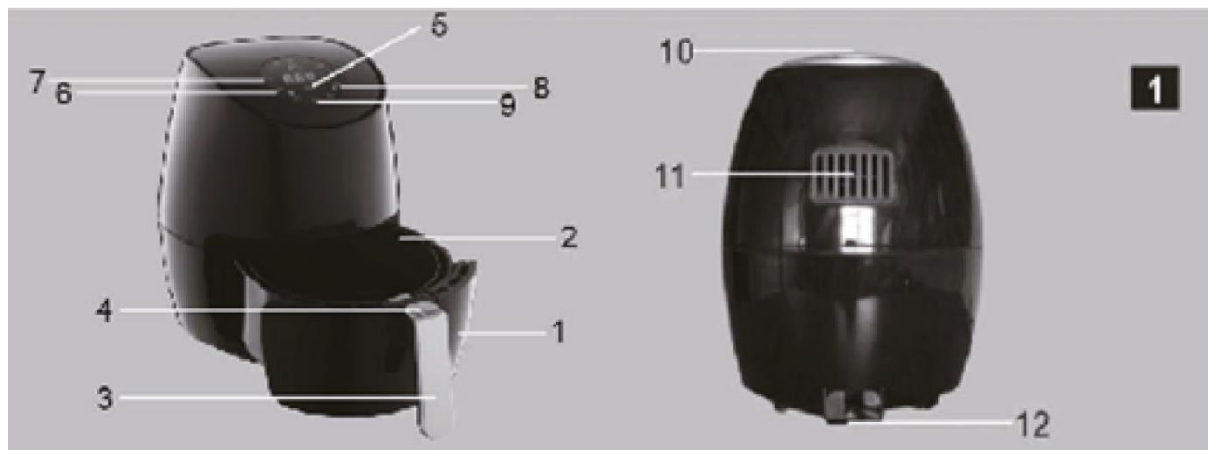
Používajte výrobok iba na určený účel. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym použitím. Akákoľvek neoprávnená úprava výrobku môže nepriaznivo ovplyvniť bezpečnosť, spôsobiť nebezpečenstvo a zrušiť platnosť záruky.

Len na domáce použitie, nie na komerčné použitie.

4.0 POKYNY NA VYBALENIE

Otvorte kartón a vyberte výrobok. Po vybalení skontrolujte, či je výrobok kompletný a či nie je poškodený. Neskoršie reklamácie v tomto smere nie sú akceptované.

4.1 OBRÁZOK PRODUKTU



4.2 ZOZNAM DIELOV

Diel	Názov
1	Panvica
2	Košík
3	Rukoväť košíka
4	Tlačidlo na uvoľnenie košíka
5	Tlačidlo Napájanie/Zrušiť
6	Dotyková obrazovka LED
7	Časovač (0–30 min)
8	Ovládač teploty (80–200 °C)

9	Predvolená hodnota predohrevu (Opakovaným stláčaním tlačidla „M“ prepínate medzi režimami varenia)
10	Prívod vzduchu
11	Vývod vzduchu
12	Napájací kábel

5.0 UVEDENIE DO PREVÁDZKY

1. Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky alebo štítky.
2. Kôš a panvicu vyčistíte horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a neabrazívnou špongiou.
3. Vnúternú a vonkajšiu stranu spotrebiča utriete handričkou.
Poznámka: Panvicu nemusíte naplňať olejom ani tukom na varenie, pretože spotrebič používa horúci vzduch.
4. Spotrebič umiestnite na stabilný, rovný a tepluvzdorný povrch.
5. Vložte kôš do panvice. (Pozri obrázok 3)



6.0 PREVÁDZKA

Tento spotrebič dokáže pripraviť rôzne jedlá; pre viac informácií si, prosím, pozrite knihu receptov.

Poznámka: Automatické vypnutie. Spotrebič má zabudovaný časovač a automaticky sa vypne po uplynutí nastaveného času.

Vyprážanie horúcim vzduchom

1. Zapojte napájací kábel do sieťovej zásuvky.
2. Opatrne vyberte panvicu z fritézy. (Pozri obrázok 4)



3. Vložte ingrediencie do košíka. Do panvice nepridávajte žiadny tuk ani olej. Ak chcete, môžete ingrediencie postriekať trochu oleja, aby boli chrumkavejšie. Nastriekajte iba ingrediencie, nie košík ani spotrebič.
4. Spotrebič naplňte iba po maximálnu úroveň.
5. Panvicu opatrne zasuňte späť do spotrebiča. (Pozri obrázok 5)
5. Poznámka: Panvicu nikdy nepoužívajte bez priloženého košíka.
6. Vyberte jednu z prednastavených príprav ingrediencií alebo nastavte teplotu a čas manuálne: (pozri obrázok 6)



K dispozícii je sedem prednastavených položiek ponuky. Stlačením tlačidla „M“ vyberte príslušnú predvoľbu pre dané ingrediencie. Program aktivujete stlačením tlačidla napájania. V ponuke sa presúvajte opakovaným stláčaním tlačidla „M“.

Ak chcete manuálne zmeniť čas prípravy a/alebo teplotu, stlačte príslušné tlačidlá na dotykovom paneli.



Časovač: Zadajte požadovaný čas stlačením tlačidiel „+“ a „-“.



Nastavenie teploty: Zadajte požadovanú teplotu stlačením tlačidiel „+“ a „-“. Teplota sa mení v krokoch po 5 °C.



7. Zariadenie zapnete stlačením tlačidla napájania.
8. Počas prevádzky blikajú kontrolky ohrevu a symbol zariadenia. (Pozri obrázok 7)



Kontrolka ohrevu zostane svietiť, kým sa spotrebič zohrieva. Po dosiahnutí nastavenej teploty symbol zhasne. Ak teplota opäť klesne, kontrolka ohrevu bude znova svietiť.

Poznámka: Ak je spotrebič studený, pridajte k času prípravy 3 minúty. Spotrebič môžete predhriať aj bez akýchkoľvek ingrediencií. Nastavte spotrebič na niečo vyše 3 minút a počkajte, kým kontrolka ohrevu nezhasne. Potom naplňte košík ingredienciami a vráťte ho do spotrebiča. Potom nastavte správny čas prípravy.

- a) Rozsvietia sa kontrolky napájania a ohrevu.
 - b) Časovač začne odpočítavať.
 - c) Počas varenia bude kontrolka ohrevu striedavo svietiť. To signalizuje, že ohrevné teleso sa cyklicky zapína a vypína, aby sa udržala nastavená teplota.
 - d) Prebytočný olej z ingrediencií sa bude zhromažďovať na dne panvice.
9. Niektoré ingrediencie je potrebné počas prípravy pretrepať (pozri časť „Nastavenia“). Vytiahnite panvicu zo spotrebiča za rukoväť a pretrepte ňou. (Pozri obrázok 8) Potom ho zatlačte späť do zariadenia.



POZOR! Počas trasenia nestláčajte tlačidlo na rukoväti. (pozri obrázok 9)

Poznámka: Košík môžete z panvice vybrať, aby ste znížili jeho hmotnosť pri trasení. Vytiahnite panvicu zo spotrebiča za rukoväť a položte ju na tepelne odolný povrch. Potom stlačte tlačidlo na rukoväti, aby ste uvoľnili košík z panvice. Po trasení ho zostavte v opačnom poradí a vráťte ho do spotrebiča.

10. Po uplynutí času varenia zaznie alarm. Vytiahnite panvicu zo spotrebiča a položte ju na tepelne odolný povrch.

Poznámka: Spotrebič môžete tiež manuálne vypnúť nastavením teploty na nulu.

11. Skontrolujte, či sú ingrediencie pripravené. Ak nie sú, môžete panvicu zatlačiť späť do spotrebiča a nastaviť časovač na niekoľko ďalších minút.

12. Pre jednoduchšie vybratie ingrediencií môžete košík oddeliť od panvice stlačením tlačidla na rukoväti a vysypaním ingrediencií. (Pozri obrázok 10)

POZOR! Panvicu nikdy neotáčajte, pretože olej môže kvapkať do panvice.

POZOR! Suroviny a panvica budú po vyprážaní horúce. Nebezpečenstvo popálenia!

13. Vysypte obsah košíka do misky alebo na tanier. (Pozri obrázok 11)

Poznámka: Krehké suroviny vyberte kliešťami na potraviny.

14. Ďalšiu dávku surovín môžete pripraviť ihneď.



6.1 NASTAVENIA

Tabuľka nižšie vám pomôže nájsť správne základné nastavenia pre každú surovinu.

Poznámka: Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú len orientačné. Keďže sa suroviny líšia veľkosťou a tvarom, nemôžeme zaručiť, že ide o najlepšie nastavenia pre každú surovinu.

Poznámka: Technológia rýchleho vetrania ohrieva vzduch v spotrebiči okamžite. Ak je to možné, nevyberajte panvicu zo spotrebiča alebo ju vyberajte len na krátko, pretože to preruší proces varenia.

Tipy

- Menšie suroviny vyžadujú kratší čas varenia ako väčšie.
- Väčšie porcie vyžadujú dlhší čas varenia. Menšie porcie vyžadujú kratší čas varenia.
- Menšie suroviny by sa mali počas varenia niekoľkokrát pretrepať. Tým sa zabráni nerovnomernému vyprážaniu surovín.
- Pred vyprážaním pridajte k čerstvým zemiakom trochu oleja, aby ste dosiahli chrumkavejší výsledok.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte extrémne masťné suroviny, ako sú napríklad klobásky.
- Občerstvenie sa dá pripraviť aj v zapekacej nádobe vo fritéze.
- Optimálne množstvo na chrumkavé hranolky je 500 g.
- Na rýchlu a jednoduchú prípravu plnených občerstvení použite hotové cesto. Čas prípravy je kratší ako pri domácom cestíčku.
- Ak pečiete koláč alebo quiche, vložte do košíka fritézy plech na pečenie alebo pekáč. To isté platí pre krehké alebo plnené suroviny.
- Suroviny môžete vo fritéze aj zohriať. Nastavte teplotu na 150 °C na 10 minút.

Optimálne hranolky

1. Nepridávajte olej.
2. Nastavte teplotu na 200 °C a predhrejte spotrebič na 4 minúty.
3. Uistite sa, že hranolky sú suché. Ak sú hranolky z mrazničky, nemal by na nich byť ľad. Vysušte a očistite ich čo naj dôkladnejšie. Nemusia byť úplne rozmrazené, ale čím suchšie hranolky, tým chrumkavejšie budú vo fritéze.
4. Ak je to možné, použite tenké hranolky.
5. Čas prípravy: 15–18 minút (čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od druhu).

Domáce hranolky

1. Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na prúžky.
2. Zemiakové prúžky dôkladne umyte a osušte papierovou utierkou.
3. Do misky pridajte ½ čajovej lyžičky olivového oleja. Vložte zemiakové prúžky do misky a všetko spolu premiešajte, kým nebudú jemne pokryté olejom.
4. Vyberte zemiakové prúžky pomocou náčinia, aby ste zachytili prebytočný olej.
5. Opečte zemiakové prúžky podľa pokynov v tejto kapitole.

Zemiaky a hranolky	Min. – Max. množstvo (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Potriasť	Doplňujúce informácie
Tenké mrazené hranolky	300–700	9 - 16	200	Potriasť	
Hrubé mrazené hranolky	300–700	11 - 20	200	Potriasť	
Domáce hranolky (8 x 8 mm)	300–800	10 - 16	200	Potriasť	Pridajte ½ čajovej lyžičky oleja
Domáce zemiakové mesiačky	300–800	18 - 22	180	Potriasť	Pridajte ½ čajovej lyžičky oleja
Domáce zemiakové kocky	300–750	12 - 18	180	Potriasť	Pridajte ½ čajovej lyžičky oleja
Zemiakové placky	250	15 - 18	180	Potriasť	
Gratinované zemiaky	500	15 - 18	200	Potriasť	
Mäso a hydina					
Steak	100–500	8 - 12	180		
Bravčová kotleta	100–500	10 – 4	180		
Hamburger	100–500	7 - 14	180		
Mäsová rolka	100–500	13 - 15	200		
Kuracie stehno	100–500	18 - 22	180		
Kuracie prsia	100–500	10 - 15	180		
Občerstvenie					
Zeleninové závitky	100–400	8 – 10	200	Potriasť	Použite mrazené polotovary
Mrazené kuracie nugetky	100–500	6 - 10	200	Potriasť	Použite mrazené polotovary

Mrazené rybie prsty	100–500	6 - 10	200		Použite mrazené polotovary
Mrazené krutóny	100–400	8 - 10	180		Použite mrazené polotovary
Syrové pochutiny	100–400	8 - 10	180		Použite mrazené polotovary
Plnená zelenina	100–400	10	160		
Pečenie					
Koláč	300	20 - 25	160		Použite plech na pečenie
Slaný koláč	400	20 - 22	180		Použite plech na pečenie
Muffiny	300	15 - 18	200		Použite plech na pečenie
Sladké občerstvenie	400	20	160		Použite plech na pečenie

7.0 POKYNY NA ÚDRŽBU A STAROSTLIVOSŤ

Pred vykonaním akejkoľvek údržby alebo kontroly spotrebič vždy vypnite a odpojte ho zo siete.

Skontrolujte všetky diely, či nejavia známky opotrebovania. Ak zistíte akékoľvek chyby, prestaňte spotrebič používať. Nechajte diely vymeniť iba za originálne náhradné diely kvalifikovaným odborníkom v súlade so špecifikáciami výrobcu.

Na čistenie používajte špongiu a teplú mydlovú vodu. Nepoužívajte čistiace prostriedky na báze rozpúšťadiel ani drôtenky. Môžu poškodiť spotrebič.

Nedostatočná starostlivosť a údržba môžu spôsobiť poškodenie spotrebiča. Pravidelná údržba prispieva k bezpečnosti výrobku a zvyšuje jeho životnosť.

7.1 ČISTENIE SPOTREBIČA PO KAŽDOM POUŽITÍ

Spotrebič čistite po každom použití a udržiavajte ho čistý, aby ste predišli hromadeniu baktérií. Nečistite panvicu, košík ani vnútro spotrebiča kovovými nástrojmi alebo agresívnymi čistiacimi prostriedkami, pretože by to mohlo poškodiť neprílišný povrch.

1. Odpojte spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť.
Poznámka: Vyberte panvicu, aby sa fritéza rýchlejšie vychladla.
2. Utrite vonkajšiu stranu spotrebiča vlhkou handričkou.
3. Panvicu a košík vyčistite horúcou vodou, trochou čistiaceho prostriedku a neabrazívnou špongiou. Zvyšné nečistoty môžete odstrániť odmasťovačom.

Poznámka: Panvicu a košík je možné umývať v umývačke riadu.

Poznámka: Ak sa v koši alebo na dne panvice usadia nečistoty, naplňte panvicu horúcou vodou a trochou čistiaceho prostriedku. Vložte košík do panvice a nechajte ho pôsobiť 10 minút.

4. Vnútro spotrebiča vyčistite horúcou vodou a neabrazívnou špongiou.
5. Vykurovacie teleso vyčistite kefkou, aby ste odstránili všetky zvyšky jedla.
6. Po vyčistení zariadenie uložte na čisté a suché miesto.

1.0 RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie problému
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Zariadenie nie je zapojené.	Zapojte napájací kábel do zásuvky.
	Nenastavili ste časovač.	Otočte gombík časovača na požadovaný čas, aby ste zariadenie zapli.
Suroviny, ktoré boli pripravené vo fritéze, ešte nie sú hotové.	Množstvo surovín v košíku je príliš veľké.	Do košíka vložte menej surovín. Menšie množstvá sa upečú rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Otočte gombík teploty na požadovanú teplotu (pozri časť „Nastavenia“ v kapitole „Používanie spotrebiča“).
Suroviny vo fritéze sú vyprážané nerovnomerne.	Niektoré ingrediencie je potrebné počas prípravy pretrepať	Ingrediencie, ktoré sú navrchu alebo naukladané na sebe (napr. hranolky), je potrebné počas prípravy niekoľkokrát pretrepať. Pozrite si časť „Nastavenia“ v kapitole „Používanie spotrebiča“.
Vyprážané pochutiny nechutia chrumkavo po vytiahnutí z fritézy.	Použili ste pochutinu, ktorú je potrebné vyprážať v tradičnej ponornej fritéze.	Použite pochutiny z rúry alebo ich nastriekajte trochou oleja, aby boli chrumkavejšie.
Nemôžem správne zasunúť panvicu do spotrebiča.	V košíku je priveľa ingrediencií	Nenapĺňajte košík nad značku „MAX“
	Košík nie je správne vložený do panvice.	Zatlačte košík do panvice, kým nebudete počuť cvaknutie.
Z prístroja stúpa biely dym.	Príliš masťné ingrediencie.	Pri varení masťných surovín vo fritéze bude do panvice kvapkať veľké množstvo oleja. Tento olej produkuje biely dym a panvica sa môže zahriať viac ako zvyčajne. Toto neovplyvní spotrebič ani konečný výsledok.
	Panvica stále obsahuje masťnotu z predchádzajúceho použitia.	Panvicu dôkladne vyčistite po každom použití.
Hranolky sa vo fritéze vyprážajú nerovnomerne.	Nepoužili ste správny druh zemiakov	Používajte čerstvé zemiaky a uistite sa, že počas vyprážania zostanú pevné.
	Hranolky neboli pred vyprážením poriadne opláchnuté.	Hranolky dôkladne opláchnite, aby ste z ich vonkajšej strany odstránili všetok škrob.
Čerstvé hranolky nie sú chrumkavé po vybratí z fritézy.	Chrumkavosť hranoliek závisí od obsahu oleja a vody v hranolkách.	Pred pridaním oleja sa uistite, že hranolky sú suché
		Hranolky nakrájajte na menšie časti, aby boli chrumkavejšie.
		Pre chrumkavý výsledok pridajte trochu viac oleja.

9.0 TECHNICKÉ ÚDAJE

Produktové číslo	104278, 104342
Model	DBHF002
Prevádzkové napätie	220–240 V
Frekvencia	50 Hz / 60 Hz
Maximálny výkon	1485 W
Nastavenie teplotného rozsahu	80–200°C
Časovač	Do 30 min

10.0 LIKVIDÁCIA

Nikdy nevyhadzujte elektrické zariadenia do domového odpadu! Toto zariadenie podlieha smernici 2012/19/EÚ.

Táto smernica uvádza, že na konci svojej životnosti sa zariadenie nesmie likvidovať s bežným domovým odpadom, ale musí sa odovzdať na špeciálne určených zberných miestach, recyklačných strediskách alebo spoločnostiach na likvidáciu odpadu.

Táto likvidácia je bezplatná. Chráňte životné prostredie a zlikvidujte ho riadne.

Pred vrátením zariadenia vyberte všetky batérie alebo akumulátory, ktoré nie sú súčasťou starého zariadenia, ako aj žiarovky, ktoré je možné vybrať bez ich poškodenia, a zlikvidujte ich samostatne.

CZ

Děkujeme, že jste si vybrali náš produkt.

POZOR! Dbejte na bezpečnostní a montážní pokyny, aby se předešlo riziku poranění resp. poškození produktu.



Důležité: Pozorně si přečtěte tyto pokyny a uschovejte si je k přečtení na později. Pokud v budoucnu dáte tento produkt někomu jinému, prosím nezapomeňte předat i tento návod.



Nebezpečí udušení! Malé části a plastové sáčky uchovávejte mimo dosah dětí.



Zkontrolujte všechny prvky, součásti a díly, zda nejsou poškozeny. I přes pečlivé kontroly se může stát, že i ten nejlepší produkt se během přepravy poškodí. V případě poškození nás prosím kontaktujte. Chybné díly mohou ohrozit vaše zdraví.



Výrobek nikdy neupravujte! Změny anulují záruku a výrobek se může stát nebezpečný pro další použití.



Likvidace: po skončení životnosti produktu prosím tento recyklujte v souladu s platnými nařízeními o odpadech.

VŠEOBECNÁ USMERNĚNÍ:

- Při montáži větších produktů, doporučujeme součinnost alespoň 2 osob.
- Ujistěte se, že je produkt zcela smontován před prvním použitím. Zkontrolujte, zda všechny skutky jsou zcela zataženy a kontrolujte je na pravidelné bázi.
- Všechny šrouby nejprve zatáhněte jen jemně a teprve po smontování produktu šrouby zcela dotáhněte. Předejdete tak možnému poškození produktu.



VAROVÁNÍ PŘED ELEKTRICKÝM NAPĚTÍM!

Elektrické napětí představuje riziko ohrožení života a zdraví.



VAROVÁNÍ PŘED POŽÁŘEM!

Riziko požáru a popálenin.



VAROVÁNÍ: HORKÝ POVRCH!

Nebezpečí z horkých povrchů, riziko popálenin!



PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic. Výrobce má příslušná prohlášení a dokumentaci.



MATERIÁL PŘÍCHÁZEJÍCÍ DO KONTAKT S POTRAVINAMI

Všechny části, které přicházejí do kontaktu s potravinami, splňují příslušné předpisy o hygieně potravin.

2.0 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K POUŽITÍ

- POZOR! Pozorně si přečtete všechny bezpečnostní pokyny a upozornění.
- Pokud je spotřebič poškozen, kontaktujte zákaznický servis. Neoprávněný zásah na spotřebiči ruší platnost záruky.
- Povrchy, které přicházejí do kontaktu s potravinami, udržujte vždy hygienicky čisté.
- POZOR! Výrobek se během používání velmi zahřívá. Během a po použití se nedotýkejte horkých částí. Nebezpečí popálení!
- POZOR! Během provozu uniká z otvorů pro výstup vzduchu horká pára. Držte ruce a tvář dále od horké páry. Nebezpečí popálení!
- Při vyjímání hrnce ze spotřebiče dávejte pozor na horkou páru nebo horký vzduch. Hrnec vybírejte ze spotřebiče pouze za rukojeť.
- Používejte vhodné kuchyňské rukavice nebo počkejte, dokud výrobek zcela nevychladne.
- Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že košík správně vkládáte do spotřebiče.
- Košík nepřepĺňujte. Naplňte pouze po rysku.
- Výrobek může obsahovat zbytky materiálu z výroby. Před prvním použitím výrobek důkladně vyčistěte.
- Výrobek po každém použití vyčistěte a udržujte jej čistý, abyste zabránili růstu bakterií.
- Všechny ingredience nechte v košíku, abyste předešli kontaktu s topnými tělesy.
- Nedotýkejte se vnitřku spotřebiče, když je v provozu.
- UPOZORNĚNÍ: Nezakrývejte vstup a výstup vzduchu spotřebiče, když je v provozu. Nebezpečí požáru!
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.
- Neumísťujte spotřebič na hořlavé materiály, jako jsou ubrusy nebo záclony, ani do jejich blízkosti.
- Neumísťujte spotřebič příliš blízko ke zdi nebo jinému spotřebiči. Udržujte odstup přibližně 10 cm na všech stranách.
- Ujistěte se, že spotřebič je na vodorovném, rovném a stabilním povrchu. Povrch musí být tepelně odolný.
- Nenechávejte spotřebič v provozu bez dozoru. Vždy odpojte spotřebič ze sítě, když se nepoužívá.
- Spotřebič potřebuje přibližně 30 minut na vychladnutí.
- Pokud z něj uvidíte černý kouř, ihned jej odpojte ze sítě. Před vyjmutím hrnce ze spotřebiče počkejte, až se přestane kouřit.

2.2 POKYNY PRO ELEKTRICKOU BEZPEČNOST

- Před použitím zkontrolujte, zda napájení odpovídá specifikacím na typovém štítku.
- Před prací na spotřebiči se ujistěte, že jste jej odpojili od sítě.
- Ujistěte se, že do spotřebiče se nedostane voda. Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani do jiných kapalin. Nikdy ho nevystavujte dešti.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je zástrčka, napájecí kabel nebo jakákoli jiná část spotřebiče vadná nebo poškozená.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud spadl.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tažením za napájecí kabel.
- Nikdy nezapojujte ani neodpojujte napájecí kabel mokřými rukama.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, jakož i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí souvisejícím rizikům. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Nepoužívejte elektrické spotřebiče v potenciálně výbušném prostředí v přítomnosti hořlavých kapalin, plynů nebo prachu.
- Nepoužívejte spotřebič ve spojení se samostatným časovačem, samostatným systémem dálkového ovládání nebo jinými zařízeními, která spotřebič automaticky zapínají.
- Zástrčky elektrických spotřebičů musí být kompatibilní s elektrickou zásuvkou. Zástrčku za žádných okolností neupravujte.
- Používejte kabel spotřebiče pouze k určenému účelu. Nikdy jej nepoužívejte k přenášení, tahání ani odpojování spotřebiče ze sítě. Uchovávejte jej mimo dosah tepla, oleje, ostrých hran nebo pohyblivých částí. Poškozené nebo zkroucené kabely zvyšují riziko úrazu elektrickým proudem.
- Ujistěte se, že připojený napájecí kabel nepředstavuje nebezpečí zakopnutí. Kabel nesmí viset z pracovní plochy, aby se zabránilo vytažení spotřebiče.
- Při provozu elektrického spotřebiče venku používejte prodlužovací kabel vhodný pro venkovní použití. • Zkontrolujte spotřebič, zda není poškozen. Pokud je poškozený, nechte elektrický spotřebič před použitím opravit kvalifikovaným elektrikářem.

2.3 BEZPEČNOST OSOB

- Zabraňte náhodnému zapnutí. Před připojením k elektrické síti se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Zapojení elektrických spotřebičů se zapnutým vypínačem může způsobit nehody.

3.0 URČENÉ POUŽITÍ

Tento výrobek je určen výhradně ke smažení, pečení a grilování, jakož i rozmrazování a udržování teploty jídel.

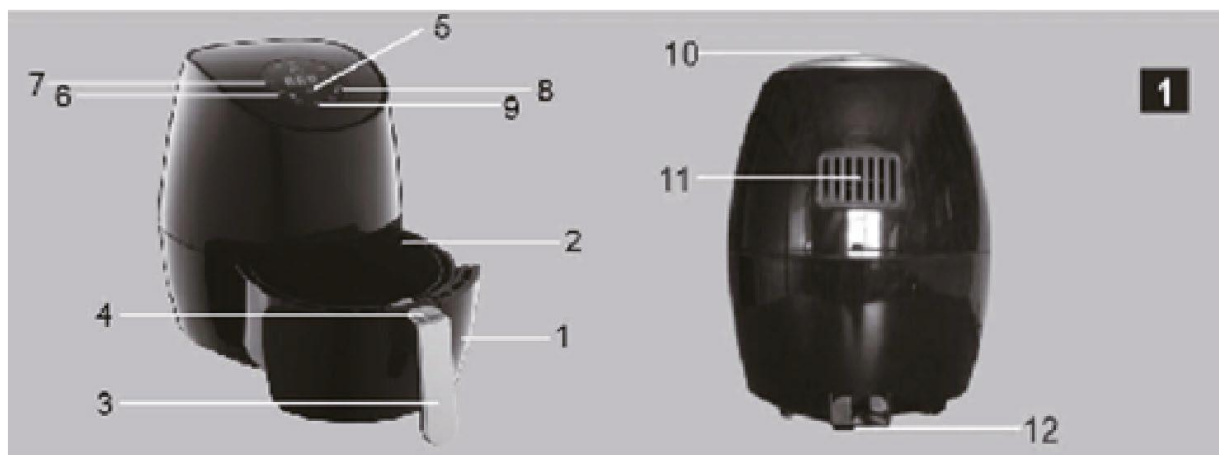
Používejte výrobek pouze k určenému účelu. Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím. Jakákoliv neoprávněná úprava výrobku může nepříznivě ovlivnit bezpečnost, způsobit nebezpečí a zrušit platnost záruky.

Jen pro domácí použití, nikoli pro komerční použití.

4.0 POKYNY PRO VYBALENÍ

Otevřete karton a vyjměte výrobek. Po vybalení zkontrolujte, zda je výrobek kompletní a zda není poškozený. Pozdější reklamace v tomto směru nejsou akceptovány.

4.1 OBRÁZEK PRODUKTU



ČÁST	POPIS
1	Pánev
2	Košík
3	Rukojeť košíku
4	Tlačítko pro uvolnění košíku
5	Tlačítko Napájení/Zrušit
6	Dotyková obrazovka LED
7	Časovač (0–30 min)
8	Ovladač teploty (80–200 °C)

9	Výchozí hodnota předehřevu (Opakovaným stiskem tlačítka „M“ přepínáte mezi režimy vaření)
10	Přívod vzduchu
11	Vývod vzduchu
12	Napájecí kabel

5.0 UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Odstraňte všechny obalové materiály, nálepky nebo štítky.
2. Koš a pánev vyčistěte horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbou. 3. Vnitřní a vnější stranu spotřebiče otřete hadříkem.
Poznámka: Pánev nemusíte naplňovat olejem ani tukem na vaření, protože spotřebič používá horký vzduch.
3. Spotřebič umístěte na stabilní, rovný a tepluvzdorný povrch.
4. Vložte koš do pánve. (Viz obrázek 3)



6.0 PROVOZ

Tento spotřebič dokáže připravit různá jídla; pro více informací si prosím prohlédněte knihu receptů.

Poznámka: Automatické vypnutí. Spotřebič má zabudovaný časovač a automaticky se vypne po uplynutí nastaveného času.

Smažení horkým vzduchem

1. Zapojte napájecí kabel do síťové zásuvky.
2. Opatrně vyjměte pánev z fritézy. (Viz obrázek 4)
3. Vložte ingredience do košíku. Do pánve nepřidávejte žádný tuk ani olej. Pokud chcete, můžete ingredience postříkat trochou oleje, aby byly křupavější. Nastříkejte pouze ingredience, nikoli košík ani spotřebič.
4. Spotřebič naplňte pouze po maximální úroveň.
5. Pánev opatrně zasuňte zpět do spotřebiče. (Viz obrázek 5)
Poznámka: Pánev nikdy nepoužívejte bez přiloženého košíku.
6. Vyberte jednu z přednastavených příprav ingrediencí nebo nastavte teplotu a čas manuálně: (viz obrázek 6)

K dispozici je sedm přednastavených položek nabídky. Stisknutím tlačítka „M“ vyberte příslušnou předvolbu pro dané ingredience. Program aktivujte stisknutím tlačítka napájení. V nabídce se přesouvejte opakovaným mačkáním tlačítka „M“.

Chcete-li manuálně změnit dobu přípravy a/nebo teplotu, stiskněte příslušná tlačítka na dotykovém panelu.



Časovač: Zadejte požadovaný čas stisknutím tlačítek „+“ a „-“.



Nastavení teploty: Zadejte požadovanou teplotu stisknutím tlačítek „+“ a „-“. Teplota se mění v krocích po 5 °C.

7. Zařízení zapnete stisknutím tlačítka napájení.
8. Během provozu blikají kontrolky ohřevu a symbol zařízení. (Viz obrázek 7)

Kontrolka ohřevu zůstane svítit, dokud se spotřebič zahřívá. Po dosažení nastavené teploty symbol zhasne. Pokud teplota opět klesne, kontrolka ohřevu bude znovu svítit.

Poznámka: Pokud je spotřebič studený, přidejte k času přípravy 3 minuty. Spotřebič můžete předehřát i bez jakýchkoli ingrediencí. Nastavte spotřebič na něco přes 3 minuty a počkejte, dokud kontrolka ohřevu nezhasne. Potom naplňte košík ingrediencemi a vraťte jej do spotřebiče. Potom nastavte správný čas přípravy.

- a) Rozsvítí se kontrolky napájení a ohřevu.
- b) Časovač začne odpočítávat.
- c) Během vaření bude kontrolka ohřevu střídavě svítit. To signalizuje, že topné těleso se cyklicky zapíná a vypíná, aby se udržela nastavená teplota.



- d) Přebytečný olej z ingrediencí se bude shromažďovat na dně pánve.
9. Některé ingredience je třeba během přípravy protřepat (viz část „Nastavení“). Vytáhněte pánev ze spotřebiče za rukojeť a protřepejte jí. (Viz obrázek 8)
Potom jej zatlačte zpět do zařízení.
POZOR! Během třesení nemačkejte tlačítko na rukojeti. (viz obrázek 9)
Poznámka: Košík můžete z pánve vyjmout, abyste snížili jeho hmotnost při třesení. Vytáhněte pánev ze spotřebiče za rukojeť a položte ji na tepelně odolný povrch. Potom stiskněte tlačítko na rukojeti, abyste uvolnili košík z pánve. Po třesení jej sestavte v opačném pořadí a vraťte jej do spotřebiče.
10. Po uplynutí času vaření zazní alarm. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a položte ji na tepelně odolný povrch.
Poznámka: Spotřebič můžete také manuálně vypnout nastavením teploty na nulu.
11. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud nejsou, můžete pánev zatlačit zpět do spotřebiče a nastavit časovač na několik dalších minut.
12. Pro snazší vyjmutí ingrediencí můžete košík oddělit od pánve stisknutím tlačítka na rukojeti a vysypáním ingrediencí. (Viz obrázek 10)
POZOR! Pánev nikdy neotáčejte, protože olej může kapat do pánve.
POZOR! Suroviny a pánev budou po smažení horké. Nebezpečí popálení!
13. Vysypte obsah košíku do misky nebo na talíř. (Viz obrázek 11)
Poznámka: Křehké suroviny vyjměte klíšťaty na potraviny.
14. Další dávku surovin můžete připravit ihned.



6.1 NASTAVENÍ

Tabulka níže vám pomůže najít správná základní nastavení pro každou surovinu.

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou pouze orientační. Jelikož se suroviny liší velikostí a tvarem, nemůžeme zaručit, že jde o nejlepší nastavení pro každou surovinu.

Poznámka: Technologie rychlého větrání ohřívá vzduch ve spotřebiči okamžitě. Pokud je to možné, nevyjímejte pánev ze spotřebiče nebo ji vybírejte jen nakrátko, protože to přerušuje proces vaření.

Tipy

- Menší suroviny vyžadují kratší dobu vaření než větší.
- Větší porce vyžadují delší dobu vaření. Menší porce vyžadují kratší dobu vaření.
- Menší suroviny by se měly během vaření několikrát protřepat. Tím se zabrání nerovnoměrnému smažení surovin.
- Před smažením přidejte k čerstvým bramborám trochu oleje, abyste dosáhli křupavějšího výsledku.
- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně mastné suroviny, jako jsou například klobásy.

- Občerstvení lze připravit i v zapékací nádobě ve fritéze.
- Optimální množství na křupavé hranolky je 500g.
- Pro rychlou a snadnou přípravu plněných občerstvení použijte hotové těsto. Doba přípravy je kratší než u domácího těstíčka.
- Pokud pečete koláč nebo quiche, vložte do košíku fritézy pečicí plech nebo pekáč. Totéž platí pro křehké nebo plněné suroviny.
- Suroviny můžete ve fritéze i zahřát. Nastavte teplotu na 150 °C na 10 minut.

Optimální hranolky

1. Nepřidávejte olej.
2. Nastavte teplotu na 200 °C a předehejte spotřebič na 4 minuty.
3. Ujistěte se, že hranolky jsou suché. Pokud jsou hranolky z mrazničky, neměl by na nich být led. Vysušte a očistěte je co nejdůkladněji. Nemusí být úplně rozmražené, ale čím sušší hranolky, tím křupavější budou ve fritéze.
4. Pokud je to možné, použijte tenké hranolky.
5. Doba přípravy: 15–18 minut (čas pečení se může lišit v závislosti na druhu).

Domácí hranolky

- Oloupejte brambory a nakrájejte je na proužky.
- Bramborové proužky důkladně omyjte a osušte papírovou utěrkou.
- Do misky přidejte ½ čajové lžičky olivového oleje. Vložte bramborové proužky do misky a vše spolu promíchejte, dokud nebudou jemně pokryty olejem.
- Vyjměte bramborové proužky pomocí náčiní, abyste zachytili přebytečný olej.
- Opečte bramborové proužky podle pokynů v této kapitole.

Brambory a hranolky	Min. – Max. množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Potrást	Doplňující informace
Tenké mražené hranolky	300–700	9 - 16	200	Potrást	
Silné mražené hranolky	300–700	11 - 20	200	Potrást	
Domácí hranolky (8 x 8 mm)	300–800	10 - 16	200	Potrást	Přidejte ½ čajové lžičky oleje
Domácí bramborové měsíčky	300–800	18 - 22	180	Potrást	Přidejte ½ čajové lžičky oleje
Domácí bramborové kocky	300–750	12 - 18	180	Potrást	Přidejte ½ čajové lžičky oleje
Bramborové placky	250	15 - 18	180	Potrást	
Zapékané brambory	500	15 - 18	200	Potrást	
Maso a drůbež					
Steak	100–500	8 - 12	180		
Vepřová kotleta	100–500	10 – 4	180		
Hamburger	100–500	7 - 14	180		
Masová rolka	100–500	13 - 15	200		
Kuřecí stehno	100–500	18 - 22	180		
Kuřecí prsa	100–500	10 - 15	180		

Občerstvení					
Zeleninové závitky	100–400	8 – 10	200	Potrást	Použijte mražené polotovary
Mražené kuřecí nugetky	100–500	6 - 10	200	Potrást	Použijte mražené polotovary
Mražené rybí prsty	100–500	6 - 10	200		Použijte mražené polotovary
Mražené krutony	100–400	8 – 10	180		Použijte mražené polotovary
Sýrové pochutiny	100–400	8 – 10	180		Použijte mražené polotovary
Plněná zelenina	100–400	10	160		
Pečení					
Koláč	300	20 - 25	160		Použijte plech na pečení
Slaný koláč	400	20 - 22	180		Použijte plech na pečení
Muffiny	300	15 - 18	200		Použijte plech na pečení
Sladké občerstvení	400	20	160		Použijte plech na pečení

7.0 POKYNY PRO ÚDRŽBU A PÉČE

Před provedením jakékoli údržby nebo kontroly spotřebič vždy vypněte a odpojte jej ze sítě.

Zkontrolujte všechny díly, zda nejeví známky opotřebování. Pokud zjistíte jakékoli chyby, přestaňte spotřebič používat. Nechte díly vyměnit pouze za originální náhradní díly kvalifikovaným odborníkem v souladu se specifikacemi výrobce.

K čištění používejte houbu a teplou mýdlovou vodu. Nepoužívejte čisticí prostředky na bázi rozpouštědel ani drátěnky. Mohou poškodit spotřebič. Nedostatečná péče a údržba mohou způsobit poškození spotřebiče. Pravidelná údržba přispívá k bezpečnosti výrobku a zvyšuje jeho životnost.

7.1 ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE PO KAŽDÉM POUŽITÍ

Spotřebič čistěte po každém použití a udržujte jej čistý, abyste předešli hromadění bakterií. Nečistěte pánev, košík ani vnitřek spotřebiče kovovými nástroji nebo agresivními čisticími prostředky, protože by to mohlo poškodit nepřilnavý povrch.

1. Odpojte spotřebič ze sítě a nechte jej vychladnout.
Poznámka: Vyberte pánev, aby se fritéza rychleji vychladla.
2. Otřete vnější stranu spotřebiče vlhkým hadříkem.
3. Pánev a košík vyčistěte horkou vodou, trochou čisticího prostředku a neabrazivní houbou. Zbylé nečistoty můžete odstranit odmašťovačem.
Poznámka: Pánev a košík lze mýt v myčce nádobí.
Poznámka: Pokud se v koši nebo na dně pánve usadí nečistoty, naplňte pánev horkou vodou a trochou čisticího prostředku.
Vložte košík do pánve a nechte jej působit 10 minut.
4. Vnitřek spotřebiče vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.

5. Topné těleso vyčistěte kartáčkem, abyste odstranili všechny zbytky jídla.
6. Po vyčištění zařízení uložte na čisté a suché místo.

ŘEŠENÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení problému
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Zařízení není zapojeno.	Zapojte napájecí kabel do zásuvky.
	Nenastavili jste časovač.	Otočte knoflík časovače na požadovaný čas, abyste zařízení zapnuli.
Suroviny, které byly připraveny ve fritéze, ještě nejsou hotové.	Množství surovin v košíku je příliš velké.	Do košíku vložte méně surovin. Menší množství se upečou rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Otočte knoflík teploty na požadovanou teplotu (viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
Suroviny ve fritéze jsou smažené nerovnoměrně.	Některé ingredience je třeba během přípravy protřepat	Ingredience, které jsou nahoře nebo naskládané na sobě (např. hranolky), je třeba během přípravy několikrát protřepat. Viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“.
Smažené pochutiny nechutnají křupavě po vytažení z fritézy.	Použili jste pochutinu, kterou je třeba smažit v tradiční ponorné fritéze.	Použijte pochutiny z trouby nebo je nastříkejte trochou oleje, aby byly křupavější.
Nemůžu správně zasunout pánev do spotřebiče.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí	Nenaplňujte košík nad značku „MAX“
	Košík není správně vložen do pánve.	Zatlačte košík do pánve, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Z přístroje stoupá bílý kouř.	Příliš mastné ingredience.	Při vaření mastných surovin ve fritéze bude do pánve kapat velké množství oleje. Tento olej produkuje bílý kouř a pánev se může zahřát více než obvykle. Toto neovlivní spotřebič ani konečný výsledek.
	Pánev stále obsahuje masnotu z předchozího použití.	Pánev důkladně vyčistěte po každém použití.
Hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný druh brambor	Používejte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstanou pevné.
	Hranolky nebyly před smažením pořádně opláchnuty.	Hranolky důkladně opláchněte, aby ste z ich vonkajšej strany odstránili všetok škrob.
Čerstvé hranolky nejsou křupavé po vyjmutí z fritézy.	Křupavost hranolek závisí na obsahu oleje a vody v hranolkách.	Před přidáním oleje se ujistěte, že hranolky jsou suché
		Hranolky nakrájejte na menší části, aby byly křupavější.
		Pro křupavý výsledek přidejte trochu více oleje.

9.0 TECHNICKÉ ÚDAJE

Produktové číslo	104278, 104342
Model	DBHF002
Provozní napětí	220–240 V
Frekvence	50 Hz / 60 Hz
Maximální výkon	1485 W
Nastavení teplotního rozsahu	80–200°C
Časovač	Do 30 min

10.0 LIKVIDACE

Nikdy nevyhazujte elektrická zařízení do domovního odpadu! Toto zařízení podléhá směrnici 2012/19/EU.

Tato směrnice uvádí, že na konci své životnosti se zařízení nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí být předáno na speciálně určených sběrných místech, recyklačních střediscích nebo společnostech pro likvidaci odpadu.

Tato likvidace je bezplatná. Chraňte životní prostředí a zlikvidujte jej řádně.

Před vrácením zařízení vyjměte všechny baterie nebo akumulátory, které nejsou součástí starého zařízení, jakož i žárovky, které lze vyjmout bez jejich poškození, a zlikvidujte je samostatně.

Köszönjük, hogy a mi termékünket választotta.

FIGYELEM! Ügyeljen a biztonsági és szerelési utasításokra, hogy elkerülje a sérülés vagy a termék károsodásának kockázatát.



Fontos: Olvassa el figyelmesen ezeket az utasításokat, és őrizze meg a későbbi használathoz. Ha a jövőben másnak adja át ezt a terméket, kérjük, ne feledje, hogy ezeket az utasításokat is továbbadja.



Fulladásveszély! Tartsa az apró alkatrészeket és a műanyag zacskókat gyermekek elől elzárva.



Ellenőrizzen minden elemet, komponenst és alkatrészt sérülések szempontjából. A gondos ellenőrzés ellenére még a legjobb termék is megsérülhet szállítás közben. Sérülés esetén kérjük, vegye fel velünk a kapcsolatot. A hibás alkatrészek veszélyeztethetik az Ön egészségét..



Soha ne módosítsa a terméket! A változtatások érvénytelenítik a garanciát, és a termék veszélyessé válhat a további használatra.



Megsemmisítés: A termék élettartamának végén kérjük, újrahasznosítsa a hulladékkezelési előírásoknak megfelelően.

ÁLTALÁNOS IRÁNYMUTATÁSOK:

- Nagyobb termékek összeszerelésénél javasolt legalább 2 személy együttműködése.
- Győződjön meg róla, hogy a termék teljesen össze van szerelve az első használat előtt. Ellenőrizze, hogy minden csavar megfelelően meg van húzva, és rendszeresen végezzen ellenőrzéseket.
- Először minden csavart csak enyhén húzzon meg, és csak a termék összeszerelése után húzza meg teljesen. Ezzel elkerülheti a termék esetleges sérülését.



FIGYELMEZTETÉS ELEKTROMOS FESZÜLTÉG!

Az elektromos feszültség életveszélyt és egészséget veszélyeztet.



FIGYELMEZTETÉS TŰZ!

Tűz- és égési sérülések veszélye.



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET!

Veszély forró felületek miatt, égési sérülések veszélye!



MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT Ez a termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek. A gyártó rendelkezik a vonatkozó nyilatkozatokkal és dokumentációval.



ÉLELMISZERREL ÉRINTKEZŐ ANYAGOK

Minden, élelmiszerrel érintkező alkatrész megfelel a vonatkozó élelmiszer-higiéniai előírásoknak.

2.0 BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 HASZNÁLATI BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- **FIGYELMEZTETÉS!** Figyelmesen olvassa el az összes biztonsági utasítást és figyelmeztetést.
- Ha a készülék sérült, forduljon az ügyfélszolgálathoz. A készüléken végzett jogosulatlan beavatkozás érvényteleníti a garanciát.
- Az élelmiszerrel érintkező felületeket mindig tartsa higiénikusan tisztán.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A termék használat közben nagyon felforrósodik. Használat közben és után ne érintse meg a forró alkatrészeket. Égési sérülés veszélye!
- **FIGYELMEZTETÉS!** Működés közben forró gőz távozik a levegőkivezető nyílásokból. Tartsa kezét és arcát távol a forró gőztől. Égési sérülés veszélye!
- Amikor egy edényt kivesz a készülékből, legyen óvatos a forró gőzzel vagy a forró levegővel. Az edényt csak a fogantyújánál fogva vegye ki a készülékből.
- Használjon megfelelő sütőkesztyűt, vagy várja meg, amíg a termék teljesen lehűl.
- A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a kosár megfelelően van-e behelyezve a készülékbe.
- Ne töltse túl a kosarat. Csak a vonalig töltse.
- A termék gyártási maradványokat tartalmazhat. Első használat előtt alaposan tisztítsa meg a terméket.
- Minden használat után tisztítsa meg a terméket, és tartsa tisztán a baktériumok elszaporodásának megakadályozása érdekében.
- Hagyja az összes hozzávalót a kosárban, hogy elkerülje a fűtőelemekkel való érintkezést.
- Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Működés közben ne takarja el a készülék levegőbemenetét és -kimenetét. Tűzveszély!
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra, például asztalterítőre vagy függönyre vagy azok közelébe.
- Ne helyezze a készüléket túl közel falhoz vagy más készülékhez. Tartson körülbelül 10 cm távolságot minden oldalról.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék vízszintes, sima és stabil felületen áll. A felületnek hőállónak kell lennie.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket. Használaton kívül mindig húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.
- A készüléknek körülbelül 30 percre van szüksége a lehűléshez.
- Ha fekete füstöt lát belőle, azonnal húzza ki a konnektorból. Várjon, amíg a füst megszűnik, mielőtt kiveszi az edényt a készülékből.

2.2 ELEKTROMOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a tápegység megfelel-e a típustáblán található adatoknak.
- A készüléken végzett munka előtt győződjön meg arról, hogy az le van-e választva a hálózatról.
- Győződjön meg arról, hogy nem kerül víz a készülékbe. Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tegye ki esőnek.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a tápkábel vagy a készülék bármely más része hibás vagy sérült.
- Ne használja a készüléket, ha leesett.
- Ne húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból a tápkábelnél fogva.
- Soha ne dugja be vagy húzza ki a tápkábelt nedves kézzel.
- A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértik a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítást és karbantartást.
- Ne használjon elektromos készülékeket robbanásveszélyes környezetben, például gyúlékony folyadékok, gázok vagy por jelenlétében.
- Ne használja a készüléket külön időzítővel, külön távirányító rendszerrel vagy más olyan eszközzel együtt, amely automatikusan bekapcsolja a készüléket.
- Az elektromos készülékek csatlakozódugóinak kompatibilisnek kell lenniük az elektromos aljzattal. Semmilyen körülmények között ne alakítsa át a csatlakozódugót.
- A készülék kábelét csak rendeltetésszerűen használja. Soha ne használja a készülék hordozására, húzására vagy kihúzására. Tartsa távol hőtől, olajtól, éles szélektől vagy mozgó alkatrészekről. A sérült vagy megtört kábelek növelik az áramütés kockázatát.
- Győződjön meg arról, hogy a csatlakoztatott tápkábel nem jelent botlásveszélyt. A kábel nem lóghat le a munkafelületről, hogy megakadályozza a készülék kihúzását.
- Ha elektromos készüléket használ a szabadban, használjon kültéri használatra alkalmas hosszabbítót. • Ellenőrizze a készüléket sérülések szempontjából. Sérülés esetén használat előtt javíttassa meg az elektromos készüléket szakképzett villanyszerelővel.

2.3 SZEMÉLYES BIZTONSÁG

- Kerülje a véletlen bekapcsolást. Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mielőtt a hálózathoz csatlakoztatja.
- A bekapcsolt állapotban lévő elektromos készülékek csatlakoztatása balesetet okozhat.

3.0 RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

Ez a termék kizárólag sütésre, sütésre és grillezésre, valamint ételek kiolvasztására és melegen tartására szolgál.

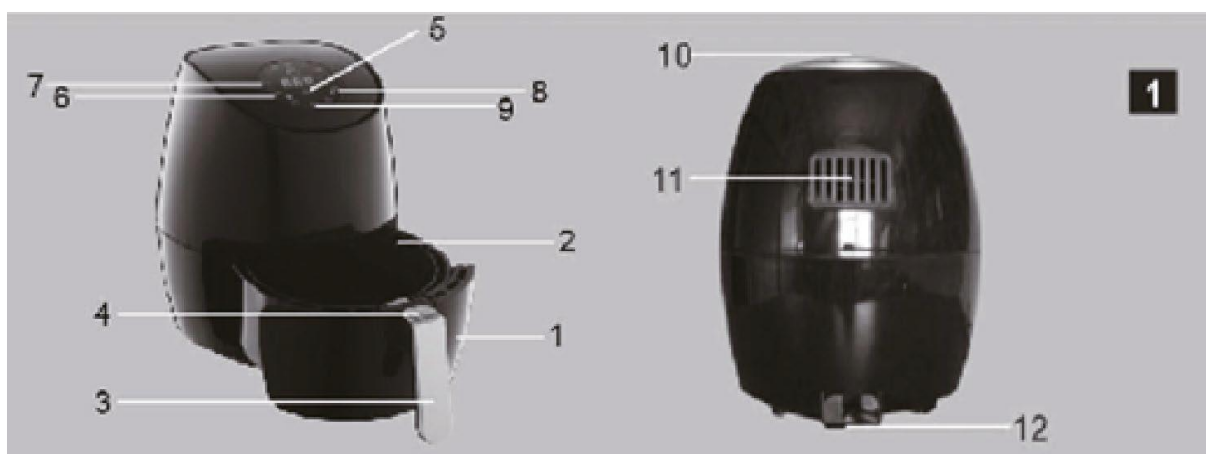
A terméket csak rendeltetésszerűen használja. A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért. A termék bármilyen jogosulatlan módosítása hátrányosan befolyásolhatja a biztonságot, veszélyt okozhat, és érvénytelenítheti a garanciát.

Kizárólag otthoni használatra, nem kereskedelmi célra.

4.0 KICSOMAGOLÁSI ÚTMUTATÓ

Nyissa ki a dobozt, és vegye ki a terméket. Kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a termék hiánytalan és sértetlen-e. Későbbi reklamációkat nem fogadunk el.

4.1 TERMÉKKÉP



RÉSZ	LEÍRÁS
1	Sütőedény
2	Kosár
3	Kosár fogantyúja
4	Kosár kioldó gomb
5	Be-/kikapcsoló gomb
6	LED érintőképernyő
7	Időzítő (0-30 perc)
8	Hőmérséklet-szabályozás (80-200°C)

9	Előmelegítés előre beállított értéke (Nyomja meg ismételten az „M” gombot a főzési módok közötti váltáshoz)
10	Levegőbemenet
11	Levegőkimenet
12	Hálózati kábel

5.0 BEINDÍTÁS

1. Távolítsa el az összes csomagolást, matricát vagy címkét.
2. Tisztítsa meg a kosarat és a serpenyőt forró vízzel, mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal.
3. Törölje át a készülék belsejét és külsejét egy ruhával.

Megjegyzés: Nem kell étolajjal vagy zsírral feltölteni a serpenyőt, mivel a készülék forró levegőt használ.

4. Helyezze a készüléket stabil, sík és hőálló felületre.
5. Helyezze be a kosarat a serpenyőbe. (Lásd a 3. ábrát)

6.0 MŰKÖDÉS

Ezzel a készülékkel különféle ételeket készíthet; további információkért kérjük, tekintse meg a receptkönyvet.

Megjegyzés: Automatikus kikapcsolás. A készülék beépített időzítővel rendelkezik, és a beállított idő letelte után automatikusan kikapcsol.

Forró levegős sütés

1. Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba.
2. Óvatosan vegye ki a serpenyőt a fritőzből. (Lásd a 4. ábrát)
3. Helyezze a hozzávalókat a kosárba. Ne tegyen zsírt vagy olajat a serpenyőbe. Szükség esetén egy kevés olajjal megfűjhatja az alapanyagokat, hogy ropogósabbak legyenek. Csak az alapanyagokat fűjje be olajjal, ne a kosarat vagy a készüléket.
4. A készüléket csak a maximális szintig töltsé fel.
5. Óvatosan csúsztassa vissza a serpenyőt a készülékbe. (Lásd az 5. ábrát) **Megjegyzés:** Soha ne használja a serpenyőt a kosár nélkül.
6. Válasszon ki egyet az előre beállított alapanyag-előkészítések közül, vagy állítsa be manuálisan a hőmérsékletet és az időt: (Lásd a 6. ábrát)

Hét előre beállított menüpont van. Nyomja meg az „M” gombot a megfelelő előre beállított program kiválasztásához az alapanyagokhoz. Nyomja meg a bekapcsológombot a program aktiválásához. Nyomja meg ismételten az „M” gombot a menüben való navigáláshoz.

A sütési idő és/vagy hőmérséklet manuális módosításához nyomja meg az érintőpanelen található megfelelő gombokat.



Időzítő: Adja meg a kívánt időt a „+” és „-” gombok megnyomásával.



Hőmérséklet beállítása: Adja meg a kívánt hőmérsékletet a „+” és „-” gombok megnyomásával. A hőmérséklet 5°C-os lépésekben változik.

7. Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához.
8. A fűtésjelzők és a készülék szimbóluma villognak működés közben. (Lásd a 7. ábrát)

A fűtésjelző lámpa világít, amíg a készülék melegszik. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a szimbólum kialszik. Ha a hőmérséklet ismét csökken, a fűtésjelző lámpa újra kigyullad.

Megjegyzés: Ha a készülék hideg, adjon hozzá 3 percet a főzési időhöz. A készüléket hozzávalók nélkül is előmelegítheti. Állítsa a készüléket valamivel több mint 3 percre, és várjon, amíg a fűtésjelző lámpa kialszik. Ezután töltsé meg a kosarat hozzávalókkal, és tegye vissza a készülékbe. Ezután állítsa be a megfelelő főzési időt.



- A bekapcsológomb és a fűtésjelző lámpa világít.
- Az időzítő elkezdi visszaszámolni.
- A fűtésjelző lámpa felváltva villog a főzés során. Ez azt jelzi, hogy a fűtőelem be- és kikapcsol a beállított hőmérséklet fenntartása érdekében.
- Az hozzávalókból származó felesleges olaj a serpenyő alján gyűlik össze.



9. Néhány hozzávalót főzés közben meg kell rázni (lásd a „Beállítások” részt). Húzza ki a serpenyőt a készülékből a fogantyújánál fogva, és rázza meg. (Lásd a 8. ábrát) Ezután tolja vissza a készülékbe.



FIGYELEM! Rázogatás közben ne nyomja meg a fogantyún található gombot. (Lásd a 9. ábrát)

Megjegyzés: A súly csökkentése érdekében a kosarat kiveheti a serpenyőből rázás közben. Húzza ki a serpenyőt a készülékből a fogantyújánál fogva, és helyezze hőálló felületre. Ezután nyomja meg a fogantyún található gombot a kosár kioldásához a serpenyőből. A rázás után fordított sorrendben szerelje össze, és tegye vissza a készülékbe.



10. Amikor a sütési idő lejárt, megszólal egy riasztás. Vegye ki a serpenyőt a készülékből, és helyezze hőálló felületre.

Megjegyzés: A készüléket manuálisan is kikapcsolhatja a hőmérséklet nullázásával.

11. Ellenőrizze, hogy az alapanyagok készen állnak-e. Ha nem, tolja vissza az edényt a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.



12. Az alapanyagok kivételének megkönnyítése érdekében a kosarat a serpenyőtől a fogantyún található gomb megnyomásával és az alapanyagok kiürítésével választhatja le. (Lásd a 10. ábrát)

VIGYÁZAT! Soha ne forgassa el az edényt, mert olaj csöpöghet bele.

VIGYÁZAT! Az alapanyagok és a serpenyő forrók lesznek a sütés után. Égési sérülés veszélye!

13. Öntse a kosár tartalmát egy tálba vagy tányérba. (Lásd a 11. ábrát)

Megjegyzés: A törékeny alapanyagok eltávolításához használjon ételcsipeszt.

14. Azonnal elkészítheti a következő adag alapanyagot.

6.1 BEÁLLÍTÁSOK

Az alábbi táblázat segít megtalálni az egyes hozzávalókhöz tartozó megfelelő alapbeállításokat.

Megjegyzés: Kérjük, vegye figyelembe, hogy ezek a beállítások csak útmutatóként szolgálnak. Mivel az hozzávalók mérete és formája eltérő, nem tudjuk garantálni, hogy ezek a legjobb beállítások minden hozzávalóhoz.

Megjegyzés: A gyors ventilátortechnológia azonnal felmelegíti a készülékben lévő levegőt. Ha lehetséges, ne vegye ki a serpenyőt a készülékből, vagy csak rövid időre vegye ki, mert ez megszakítja a sütési folyamatot.

Tippek

- A kisebb hozzávalók rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- A nagyobb adagok hosszabb sütési időt igényelnek. A kisebb adagok rövidebb sütési időt igényelnek.

- A kisebb hozzávalókat főzés közben többször meg kell rázni. Ez megakadályozza, hogy az hozzávalók egyenetlenül süljenek meg.
- A ropogósabb eredmény érdekében sütés előtt adjon egy kevés olajat a friss burgonyához.
- Ne készítsen rendkívül zsíros hozzávalókat, például kolbászt a légkeveréses fritőzben.
- A rágcálnivalókat sütőtálban is elkészítheti a fritőzben.
- A ropogós hasáburgonya optimális mennyisége 500 g. • Használjon kész tésztát a töltött falatkák gyors és egyszerű elkészítéséhez. Az elkészítési idő rövidebb, mint a házi készítésű tészta esetében.
- Ha süteményt vagy quiche-t süt, helyezzen egy sütőlapot vagy sütőtálat a fritőz kosarába. Ugyanez vonatkozik a törekeny vagy töltött hozzávalókra is.
- A hozzávalókat a fritőzben is melegítheti. Állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra 10 percre.

Optimális hasáburgonya

1. Ne adjon hozzá olajat.
2. Állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, és melegítse elő a készüléket 4 percre.
3. Győződjön meg arról, hogy a hasáburgonya száraz. Ha a hasáburgonya a fagyasztóból származik, ne legyen rajta jég. Szárítsa meg és tisztítsa meg a lehető legalaposabban. Nem kell teljesen felengedni, de minél szárazabb a hasáburgonya, annál ropogósabb lesz a fritőzben.
4. Lehetőleg vékony hasáburgonyát használjon.
5. Elkészítési idő: 15–18 perc (a sütési idő a típustól függően változhat).

Házi készítésű sült krumpli

1. Hámozd meg a burgonyát, és vágd csíkokra.
2. Alaposan mosd meg a sült krumplit, és töröld szárazra papírtörülővel.
3. Önts ½ teáskanál olívaolajat egy tálba. Tedd a sült krumplit a tálba, és forgasd, amíg vékonyan be nem vonja az olaj.
4. Vedd ki a sült krumplit egy eszközzel, hogy felfogd a felesleges olajat.
5. Süsd meg a sült krumplit a fejezetben található utasítások szerint.

Burgonya és sült krumpli	Min. – Max. mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázzuk	További információk
Vékonyra fagyasztott sült krumpli	300–700	9 - 16	200	Rázzuk	
Vastag fagyasztott sült krumpli	300–700	11 - 20	200	Rázzuk	
Házi sült krumpli (8 x 8 mm)	300–800	10 - 16	200	Rázzuk	Adjunk hozzá ½ teáskanál olajat
Házi készítésű burgonyahasábok	300–800	18 - 22	180	Rázzuk	Adjunk hozzá ½ teáskanál olajat
Házi burgonyakockák	300–750	12 - 18	180	Rázzuk	Adjunk hozzá ½ teáskanál olajat
Burgonyapalacsinta	250	15 - 18	180	Rázzuk	
Csőben sült burgonya	500	15 - 18	200	Rázzuk	

Hús és baromfi					
Steak	100–500	8 - 12	180		
Karaj	100–500	10 – 4	180		
Hamburger	100–500	7 - 14	180		
Húsos tekercs	100–500	13 - 15	200		
Csirkecomb	100–500	18 - 22	180		
Kuracie prsia	100–500	10 - 15	180		
Frissítők					
Zöldséges tekercsek	100–400	8 – 10	200	Rázzuk	Használjon fagyasztott félkész termékeket
Fagyasztott csirkefalatkák	100–500	6 - 10	200	Rázzuk	Használjon fagyasztott félkész termékeket
Fagyasztott halrudacsok	100–500	6 - 10	200		Használjon fagyasztott félkész termékeket
Fagyasztott krutonok	100–400	8 – 10	180		Használjon fagyasztott félkész termékeket
Sajtos snackek	100–400	8 – 10	180		Használjon fagyasztott félkész termékeket
Töltött zöldségek	100–400	10	160		
Sütés					
Torta	300	20 - 25	160		Használjon sütőlapot
Sós sütemény	400	20 - 22	180		Használjon sütőlapot
Muffinok	300	15 - 18	200		Használjon sütőlapot
Édes rágcsálnivalók	400	20	160		Használjon sütőlapot

7.0 ÁPOLÁSI ÉS KARBANTARTÁSI UTASÍTÁSOK

Bármilyen karbantartási vagy ellenőrzési munka elvégzése előtt mindig kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a konnektorból.

Ellenőrizze az összes alkatrészt kopás jelei szempontjából. Ha bármilyen hibát észlel, hagyja abba a készülék használatát. Az alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre cserélje ki, szakképzett személyzettel, a gyártó előírásainak megfelelően.

Tisztításhoz szivacsot és meleg szappanos vizet használjon. Ne használjon oldószer alapú tisztítószeret vagy acélgyapötöt. Ezek károsíthatják a készüléket. A nem megfelelő ápolás és karbantartás a készülék károsodását okozhatja. A rendszeres karbantartás hozzájárul a termék biztonságához és növeli élettartamát.

7.1 A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA MINDEN HASZNÁLAT UTÁN

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket, és tartsa tisztán, hogy megakadályozza a baktériumok elszaporodását. Ne tisztítsa a serpenyőt, a kosarat vagy a készülék belsejét fém eszközökkel vagy agresszív tisztítószerrel, mert ez károsíthatja a tapadásmentes felületet.

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni. Megjegyzés: Vegye ki a serpenyőt, hogy a fritőz gyorsabban lehűljön.
2. Törölje át a készülék külsejét nedves ruhával.
3. Tisztítsa meg a serpenyőt és a kosarat forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal. A maradék szennyeződések zsíroldóval távolíthatja el.
Megjegyzés: A serpenyő és a kosár mosogatógépben mosható.
Megjegyzés: Ha szennyeződés rakódott le a kosárban vagy a serpenyő alján, tölts fel a serpenyőt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel.
Helyezze a kosarat a serpenyőbe, és hagyja állni 10 percig.
4. Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és egy nem súroló szivaccsal.
5. Tisztítsa meg a fűtőszálat egy kefével az ételmaradékok eltávolításához.
6. Tisztítás után tárolja a készüléket tiszta és száraz helyen.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Problémamegoldás
A légkeveréses fritőz nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba.
	Nem állította be az időzítőt.	A készülék bekapcsolásához forgassa el az időzítő gombot a kívánt időpontra.
A fritőzben elkészített hozzávalók még nincsenek készen.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Tegyen kevesebb hozzávalót a kosárba. A kisebb mennyiségek egyenletesebben sülnek meg.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre (lásd a „Beállítások” részt a „A készülék használata” fejezetben).
A fritőzben lévő hozzávalók egyenetlenül sülnek át.	Néhány hozzávalót fel kell rázni az elkészítés során	A felül vagy egymásra halmozott hozzávalókat (pl. sült krumpli) főzés közben többször meg kell rázni. Lásd a „Beállítások” részt a „Készülék használata” fejezetben.
A sült falatkák nem ropogósak, miután kivesszed őket a fritőzből.	Olyan rágcárnivalót használtál, amit hagyományos fritőzben kell kisütni.	Használj sütőben sült falatkákat, vagy fújd be őket egy kevés olajjal, hogy ropogósabbak legyenek.
Nem tudom rendesen behelyezni a serpenyőt a készülékbe.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Ne tölts a kosarat a „MAX” jelzés fölé.
	A kosár nincs megfelelően behelyezve a serpenyőbe.	Nyomja a kosarat a serpenyőbe, amíg kattantást nem hall.
Fehér füst száll fel a készülékből.	Túl zsíros összetevők.	Amikor zsíros hozzávalókat süt a fritőzben, nagy mennyiségű olaj csöpög a serpenyőbe. Ez az olaj fehér füstöt termel, és a serpenyő a szokásosnál jobban felforrósodhat. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a végeredményt.
	A serpenyőben még van zsír a korábbi használatból.	Minden használat után alaposan tisztítsa meg a serpenyőt.

A krumpli egyenetlenül sül a fritőzben.	Nem a megfelelő fajta krumplit használtad.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy sütés közben szilárd maradjon.
	A krumplit nem öblítették le rendesen sütés előtt.	Alaposan öblítse le a sült krumplikat, hogy eltávolítsa a keményítőt a külsejükről.
A friss hasáburgonya nem ropogós, miután kivette a fritőzből.	A sült krumpli ropogóssága a krumpli olaj- és víztartalmától függ.	Olaj hozzáadása előtt győződjön meg róla, hogy a sült krumpli száraz.
		A krumplit vágd kisebb darabokra, hogy ropogósabb legyen.
		Ropogósabb eredményért adjunk hozzá egy kevés olajat.

Cikkszám	104278, 104342
Model	DBHF002
Üzemi feszültség	220–240 V
Frekvencia	50 Hz / 60 Hz
Maximális teljesítmény	1485 W
A hőmérséklet-tartomány beállítása	80–200°C
Timer	hog 30 min

10.0 ÁRTALMATLANÍTÁS

Soha ne dobja az elektromos berendezéseket a háztartási hulladékba! Ez a berendezés a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik.

Ez az irányelv kimondja, hogy élettartama végén a berendezést nem szabad a háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani, hanem erre a célra kijelölt gyűjtőhelyeken, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő vállalatoknál kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás ingyenes. Védje a környezetet, és ártalmatlanítsa megfelelően.

A berendezés visszaküldése előtt távolítson el minden olyan elemet vagy akkumulátort, amely nem része a régi berendezésnek, valamint azokat az izzókat, amelyek károsodás nélkül eltávolíthatók, és külön ártalmatlanítsa azokat.

PL

Dziękujemy, że wybraliście nasz produkt.

UWAGA! Prosimy o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa oraz instrukcji montażu, aby uniknąć ryzyka obrażeń lub uszkodzenia produktu.



Ważne: Dokładnie przeczytaj te instrukcje i zachowaj je na przyszłość. Jeśli przekażesz produkt innej osobie, nie zapomnij dołączyć do niego tej instrukcji.



Ryzyko uduszenia! Małe części oraz plastikowe torebki przechowuj z dala od dzieci.



Sprawdź wszystkie elementy i części, czy nie zostały uszkodzone. Mimo starannej kontroli może się zdarzyć, że produkt ulegnie uszkodzeniu podczas transportu. W razie uszkodzenia skontaktuj się z nami. Uszkodzone części mogą stanowić zagrożenie dla twojego zdrowia.



Nigdy nie modyfikuj produktu! Jakiegokolwiek zmiany unieważniają gwarancję i mogą sprawić, że produkt stanie się niebezpieczny w użytkowaniu.



Utylizacja: Po zakończeniu eksploatacji produktu prosimy o jego recykling zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi odpadów.

OGÓLNE ZASADY:

- Podczas montażu większych produktów zalecamy współpracę co najmniej 2 osób.
- Upewnij się, że produkt jest w pełni złożony przed pierwszym użyciem. Sprawdź, czy wszystkie śruby są dokładnie dokręcone i regularnie je kontroluj.
- Najpierw lekko dokręć wszystkie śruby, a dopiero po pełnym złożeniu produktu dokręć je mocno. W ten sposób unikniesz uszkodzenia produktu.

1.0 SYMBOLE



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. 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 przepełniać 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 misy 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 specjalistom.

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.

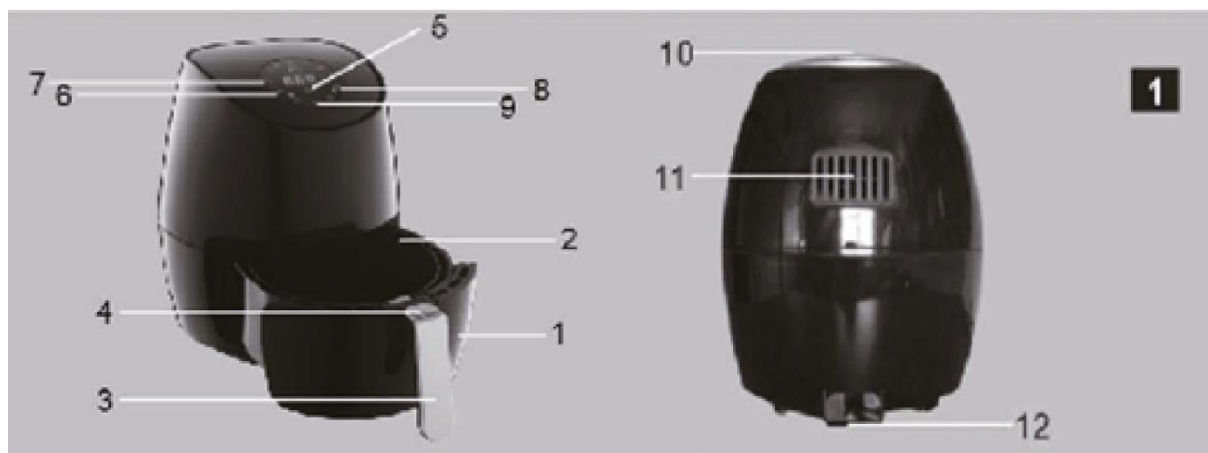
Wszelkie nieautoryzowane modyfikacje produktu mogą mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo, powodować zagrożenia, a ponadto prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.

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	Uchwyt kosza
4	Przycisk blokady kosza
5	Przycisk włączania/kasowania
6	Ekran dotykowy LED
7	Timer (0–30 min)
8	Kontrola temperatury (80–200°C)

9	Programy automatyczne (kilkukrotne naciśnięcie przycisku „M” pozwala wybierać poszczególne programy)
10	Wlot powietrza
11	Otwór wylotu powietrza
12	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)



6.0 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. 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 żadaną temperaturę, naciskając przyciski „+” i „-”. Temperatura zmienia się w odstępach co 5°C.

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

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.

- Zostanie włączona kontrolka zasilania i kontrolka podgrzewania.
 - Timer zacznie odliczać czas.
 - Podczas procesu smażenia kontrolka nagrzewania wielokrotnie się zapala. Oznacza to, że element grzewczy włącza się i wyłącza, aby utrzymać ustawioną temperaturę.
 - Nadmiar oleju ze składników gromadzi się na dnie misy.
8. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia podczas przyrządzania (patrz sekcja „Ustawienia”). W tym celu należy wyjąć misę z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nią. (patrz ilustracja 8)
9. Następnie należy wsunąć misę z powrotem do urządzenia.
UWAGA! Nie naciskać przycisku na uchwycie podczas potrząsania misą. (patrz ilustracja 9)

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. 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. Obrać 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.

Ziemniaki i frytki	Ilość min. – maks. (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Wstrząsnąć	Informacje dodatkowe
Cienkie mrożone frytki	300–700				
Grube mrożone frytki	300–700				
Domowe frytki (8 x 8 mm)	300–800				Dodać ½ łyżeczki oliwy
Domowe łódeczki ziemniaczane	300–800				Dodać ½ łyżeczki oliwy
Domowe części ziemniaków	300–750				Dodać ½ łyżeczki oliwy
Placki ziemniaczane	250				
Zapiekanka ziemniaczana	500				
Mięso i drób					
Stek	100–500				
Kotlet wieprzowy	100–500				
Hamburger	100–500				
Rolada mięsna	100–500				
Udko	100–500				
Filet z piersi kurczaka	100–500				
Przekąski					
Sajgonki	100–400				Użyć produktów gotowych do przyrządzania
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100–500				Użyć produktów gotowych do przyrządzania

Mrożone paluszki rybne	100–500				Użyć produktów gotowych do przyrządzania
Mrożone grzanki	100–400				Użyć produktów gotowych do przyrządzania
Przekąski serowe	100–400				Użyć produktów gotowych do przyrządzania
Warzywa nadziewane	100–400				
Pieczenie					
Ciasto	300				Użyć blachy do pieczenia
Tarta	400				Użyć blachy do pieczenia / blachy piekarnika
Muffiny	300				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 nieprzywierającej.

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 odtłuszczacza.
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 kliknięcie.

Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przyrządzane są tłuste składniki.	Jeśli we frytkownicy przyrządzane są tłuste składniki, do miski kapie duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a miska może być gorętsza niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy.
	W misce znajduje się tłuszcz z poprzedniego użycia	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w misce. Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić miskę.
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.	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	104278, 104342
Model	DBHF002
Napięcie robocze	220–240 V
Częstotliwość	50 Hz / 60 Hz
Maks. moc	1485 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 sprzęty 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.

RO

Vă mulțumim că ați ales produsul nostru.

ATENȚIE! Urmăți instrucțiunile de siguranță și montaj pentru a evita riscul de accidentări sau deteriorarea produsului.



Important: Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru referințe ulterioare. Dacă veți oferi produsul altcuiva, asigurați-vă că includeți și acest manual.



Risc de sufocare! Păstrați piesele mici și pungile de plastic departe de copii.



Verificați toate componentele și piesele pentru a vedea dacă sunt deteriorate. În ciuda verificărilor atente, chiar și cele mai bune produse se pot deteriora în timpul transportului. În caz de deteriorare, vă rugăm să ne contactați. Piesele defecte pot pune în pericol sănătatea dumneavoastră.



Nu modificați niciodată produsul! Orice modificări anulează garanția și pot face produsul periculos pentru utilizare.



Eliminare: După ce produsul își încheie durata de viață, vă rugăm să-l reciclați conform reglementărilor în vigoare privind gestionarea deșeurilor.

GHIDURI GENERALE:

- Pentru montarea produselor mai mari, se recomandă colaborarea a cel puțin două persoane.
- Asigurați-vă că produsul este complet asamblat înainte de prima utilizare. Verificați dacă toate șuruburile sunt bine strânse și faceți controale periodice.
- Strângeți ușor toate șuruburile inițial și abia după asamblarea completă a produsului strângeți-le bine. Astfel, veți evita deteriorarea produsului.



AVERTISMENT TENSIUNE ELECTRICĂ!

Tensiunea electrică prezintă un risc pentru viață și sănătate.



AVERTISMENT INCENDIU!

Risc de incendiu și arsuri.



AVERTISMENT: SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!

Pericol din cauza suprafețelor fierbinți, risc de arsuri!



DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Acest produs respectă cerințele directivelor europene și naționale aplicabile. Producătorul deține declarațiile și documentația relevante.



MATERIAL CARE INTRĂ ÎN CONTACT CU ALIMENTE

Toate piesele care intră în contact cu alimentele respectă reglementările relevante privind igiena alimentară.

2.0 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZARE

- **AVERTISMENT!** Citiți cu atenție toate instrucțiunile de siguranță și avertismentele.
- Dacă aparatul este deteriorat, contactați serviciul clienți. Intervenția neautorizată asupra aparatului va anula garanția.
- Păstrați întotdeauna suprafețele care intră în contact cu alimentele curate și igienic.
AVERTISMENT! Produsul se încălzește foarte tare în timpul utilizării. Nu atingeți piesele fierbinți în timpul și după utilizare. Pericol de arsuri!
AVERTISMENT! Abur fierbinte iese din orificiile de evacuare a aerului în timpul funcționării. Țineți mâinile și fața departe de aburul fierbinte. Pericol de arsuri!
- Când scoateți o oală din aparat, aveți grijă la aburul fierbinte sau la aerul fierbinte. Scoateți oala din aparat doar de mâner.
- Folosiți mănuși de bucătărie adecvate sau așteptați până când produsul s-a răcit complet.
- Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că coșul este introdus corect în aparat.
- Nu umpleți prea mult coșul. Umpleți doar până la linie.
- Produsul poate conține reziduuri de fabricație. Curățați bine produsul înainte de prima utilizare.
- Curățați produsul după fiecare utilizare și mențineți-l curat pentru a preveni dezvoltarea bacteriilor.
- Lăsați toate ingredientele în coș pentru a evita contactul cu elementele de încălzire.
- Nu atingeți interiorul aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.
AVERTISMENT: Nu acoperiți orificiul de admisie și evacuare a aerului al aparatului în timp ce acesta este în funcțiune. Pericol de incendiu!
- Nu așezați obiecte pe aparat.
- Nu așezați aparatul pe sau în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi fețe de masă sau perdele.
- Nu așezați aparatul prea aproape de un perete sau de un alt aparat. Mențineți o distanță de aproximativ 10 cm pe toate părțile.
- Asigurați-vă că aparatul se află pe o suprafață orizontală, plană și stabilă. Suprafața trebuie să fie rezistentă la căldură.
- Nu lăsați aparatul în funcțiune nesupravegheat. Deconectați întotdeauna aparatul de la priză atunci când nu este utilizat.
- Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci.
- Dacă observați fum negru ieșind din acesta, deconectați-l imediat. Așteptați până când fumul se oprește înainte de a scoate oala din aparat.

2.2 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ ELECTRICĂ

- Înainte de utilizare, verificați dacă sursa de alimentare corespunde specificațiilor de pe plăcuța cu datele tehnice.
- Înainte de a lucra la aparat, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică.

- Asigurați-vă că nu pătrunde apă în aparat. Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide. Nu îl expuneți niciodată la ploaie.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau orice altă parte a aparatului este defectă sau deteriorată.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat.
- Nu scoateți ștecherul din priză trăgând de cablul de alimentare.
- Nu introduceți și nu deconectați niciodată cablul de alimentare cu mâinile ude.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere. • Nu utilizați aparate electrice în atmosfere potențial explozive, cum ar fi în prezența lichidelor, gazelor sau prafului inflamabile.
- Nu utilizați aparatul împreună cu un temporizator separat, un sistem de telecomandă separat sau alte dispozitive care pornesc automat aparatul.
- Ștecherile pentru aparatele electrice trebuie să fie compatibile cu priza electrică. Nu modificați ștecherul în nicio circumstanță.
- Utilizați cablul aparatului numai în scopul prevăzut. Nu îl utilizați niciodată pentru a transporta, trage sau deconecta aparatul. Țineți departe de căldură, ulei, margini ascuțite sau piese mobile. Cablurile deteriorate sau îndoite cresc riscul de electrocutare.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare conectat nu prezintă un pericol de împiedicare. Cablul nu trebuie să atârne peste suprafața de lucru pentru a preveni scoaterea aparatului.
- Când utilizați un aparat electric în aer liber, utilizați un prelungitor potrivit pentru utilizare în exterior. • Verificați dacă aparatul este deteriorat. Dacă este deteriorat, apălați la un electrician calificat pentru repararea acestuia înainte de utilizare.

2.3 SIGURANȚA PERSONALĂ

- Preveniți pornirea accidentală. Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a-l conecta la rețeaua electrică.
- Conectarea aparatelor electrice cu întrerupătorul pornit poate cauza accidente.

3.0 UTILIZARE PREVĂZUTĂ

Acest produs este destinat exclusiv prăjirii, coacerii și gătirii la grătar, precum și decongelării și menținerii alimentelor calde.

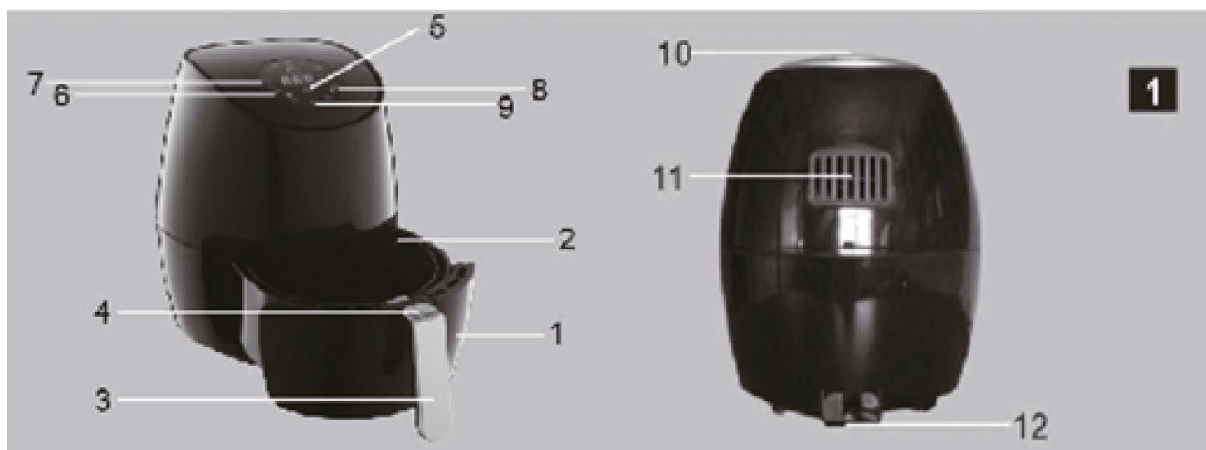
Utilizați produsul numai în scopul pentru care a fost conceput. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare. Orice modificare neautorizată a produsului poate afecta negativ siguranța, poate cauza pericole și poate anula garanția.

Doar pentru uz casnic, nu pentru uz comercial.

4.0 INSTRUCȚIUNI DE DESAMBLARE

Deschideți cutia și scoateți produsul. După despachetare, verificați dacă produsul este complet și nedeteriorat. Reclamațiile ulterioare în acest sens nu vor fi acceptate.

4.1 IMAGINEA PRODUSULUI



COMPONENT	DESCRIERE
1	Tavă
2	Coș
3	Mâner coș
4	Buton de eliberare coș
5	Buton Pornire/Anulare
6	Ecran tactil LED
7	Temporizator (0-30 min)
8	Controlul temperaturii (80-200°C)

9	Valoare presetată de preîncălzire (Apăsați butonul „M” în mod repetat pentru a comuta între modurile de gătire)
10	Intrare aer
11	Ieșire aer
12	Cablu de alimentare

5.0 PORNIRE

1. Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele sau etichetele.
2. Curățați coșul și tava cu apă fierbinte, detergent de vase și un burete neabraziv.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă.

Notă: Nu este nevoie să umpleți tava cu ulei de gătit sau grăsime, deoarece aparatul folosește aer cald.

4. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură.
5. Introduceți coșul în tavă. (Vezi figura 3)

6.0 FUNCȚIONARE

Acest aparat poate prepara o varietate de feluri de mâncare; vă rugăm să consultați cartea de rețete pentru mai multe informații.

Notă: Oprire automată. Aparatul are un temporizator încorporat și se va opri automat după expirarea timpului setat.

Prăjire cu aer cald

1. Conectați cablul de alimentare la priza de alimentare.
2. Scoateți cu grijă tava din friteuză. (Vezi Figura 4)
3. Așezați ingredientele în coș. Nu adăugați grăsime sau ulei în tavă. Dacă doriți, puteți pulveriza ingredientele cu puțin ulei pentru a le face mai crocante. Pulverizați doar ingredientele, nu coșul sau aparatul.
4. Umpleți aparatul doar până la nivelul maxim.
5. Introduceți cu grijă tava înapoi în aparat. (Vezi Figura 5)

Notă: Nu utilizați niciodată tava fără coșul atașat.

6. Selectați una dintre preparatele de ingrediente presetate sau setați manual temperatura și timpul: (Vezi Figura 6)

Există șapte elemente de meniu presetate. Apăsăți butonul „M” pentru a selecta presetarea corespunzătoare ingredientelor. Apăsăți butonul de alimentare pentru a activa programul. Apăsăți butonul „M” în mod repetat pentru a naviga prin meniu.

Pentru a modifica manual timpul de gătit și/sau temperatura, apăsăți butoanele relevante de pe panoul tactil.



Cronometru: Introduceți timpul necesar apăsând butoanele „+” și „-”.



Setarea temperaturii: Introduceți temperatura necesară apăsând butoanele „+” și „-”. Temperatura se modifică în trepte de 5°C.

7. Apăsăți butonul de alimentare pentru a porni aparatul.
8. Indicatorii de încălzire și simbolul aparatului clipește în timpul funcționării. (Vezi figura 7)

Indicatorul luminos de încălzire va rămâne aprins în timp ce aparatul se încălzește. Când se atinge temperatura setată, simbolul se va stinge. Dacă temperatura scade din nou, indicatorul luminos de încălzire se va aprinde din nou.

Notă: Dacă aparatul este rece, adăugați 3 minute la timpul de gătit. De asemenea, puteți preîncălzi aparatul fără ingrediente. Setați aparatul la puțin peste 3 minute și așteptați până când indicatorul luminos de încălzire se stinge.

Apoi umpleți coșul cu ingrediente și puneți-l înapoi în aparat. Apoi setați timpul de gătit corect.



- a. Indicatoarele luminoase de alimentare și încălzire se vor aprinde.
 - b. Cronometrul va începe numărătoarea inversă.
 - c. Indicatorul luminos de încălzire va clipi alternativ în timpul gătirii. Aceasta indică faptul că elementul de încălzire se aprinde și se oprește pentru a menține temperatura setată.
 - d. Excesul de ulei din ingrediente se va acumula pe fundul cratiței.
9. Unele ingrediente necesită agitare în timpul gătirii (vezi „Setări”). Scoateți cratița din aparat ținând-o de mâner și agitați-o. (Vezi Figura 8) Apoi împingeți-l înapoi în aparat. **ATENȚIE!** Nu apăsați butonul de pe mâner în timp ce agitați. (Vezi Figura 9)
- Notă: Puteți scoate coșul din cratiță pentru a-i reduce greutatea în timpul agitației. Trageți cratița din aparat ținând-o de mâner și așezați-o pe o suprafață rezistentă la căldură. Apoi apăsați butonul de pe mâner pentru a elibera coșul din cratiță. După agitare, reasamblați-l în ordine inversă și puneți-l înapoi în aparat.
10. După expirarea timpului de gătire, va suna o alarmă. Scoateți tigaia din aparat și așezați-o pe o suprafață rezistentă la căldură. Notă: Puteți opri aparatul și manual, setând temperatura la zero.
11. Verificați dacă ingredientele sunt gata. Dacă nu, puteți împinge tigaia înapoi în aparat și puteți seta cronometrul pentru încă câteva minute.
12. Pentru a facilita scoaterea ingredientelor, puteți separa coșul de tigaie apăsând butonul de pe mâner și golind ingredientele. (Vezi figura 10)



ATENȚIE! Nu întoarceți niciodată tigaia, deoarece uleiul poate picura în tigaie.
ATENȚIE! Ingredientele și tigaia vor fi fierbinți după prăjire. Risc de arsuri!

13. Goliți conținutul coșului într-un bol sau o farfurie. (Vezi figura 11)
Notă: Folosiți un clește de bucătărie pentru a scoate ingredientele fragile.
14. Puteți pregăti imediat următorul lot de ingrediente.

6.1 SETĂRI

Tabelul de mai jos vă va ajuta să găsiți setările de bază corecte pentru fiecare ingredient. Notă: Rețineți că aceste setări sunt doar un ghid. Deoarece ingredientele variază în dimensiune și formă, nu putem garanta că acestea sunt cele mai bune setări pentru fiecare ingredient.

Notă: Tehnologia rapidă a ventilatorului încălzește imediat aerul din aparat. Dacă este posibil, nu scoateți tigaia din aparat și nu o scoateți doar pentru scurt timp, deoarece acest lucru va întrerupe procesul de gătire.

Sfaturi

- Ingredientele mai mici necesită un timp de gătire mai scurt decât cele mari.

- Porțiile mai mari necesită un timp de gătire mai lung. Porțiile mai mici necesită un timp de gătire mai scurt.
- Ingredientele mai mici trebuie agitate de mai multe ori în timpul gătirii. Acest lucru va împiedica prăjirea neuniformă a ingredientelor.
- Adăugați puțin ulei la cartofii proaspeți înainte de prăjire pentru un rezultat mai crocant.
- Nu preparați ingrediente extrem de grase, cum ar fi cârnații, în friteuza cu aer.
- Gustările pot fi preparate și într-un vas de copt în friteuza adâncă.
- Cantitatea optimă pentru cartofi prăjiți crocanți este de 500 g.
- Folosiți aluat gata preparat pentru prepararea rapidă și ușoară a gustărilor umplute. Timpul de preparare este mai scurt decât în cazul aluatului de casă.
- Dacă coaceți o prăjitură sau o quiche, puneți o tavă de copt sau un vas de copt în coșul friteuzei. Același lucru este valabil și pentru ingredientele fragile sau umplute.
- Puteți încălzi ingredientele și în friteuză. Setati temperatura la 150 °C timp de 10 minute.

Chipsuri optime

1. Nu adăugați ulei.
2. Setati temperatura la 200 °C și preîncălziți aparatul timp de 4 minute.
3. Asigurați-vă că chipsurile sunt uscate. Dacă chipsurile provin din congelator, nu ar trebui să fie gheață pe ele. Uscați-le și curățați-le cât mai bine posibil. Nu trebuie să fie complet decongelate, dar cu cât cartofii sunt mai uscați, cu atât vor fi mai crocanți în friteuză.
4. Folosiți cartofi subțiri, dacă este posibil.
5. Timp de preparare: 15–18 minute (timpul de gătire poate varia în funcție de tip).

Cartofi prăjiți de casă

1. Curățați cartofii și tăiați-i în cartofi prăjiți.
2. Spălați bine cartofii prăjiți și uscați-i prin tamponare cu un prosop de hârtie.
3. Adăugați ½ linguriță de ulei de măsline într-un bol. Puneți cartofii prăjiți în bol și amestecați până când sunt ușor acoperiți cu ulei.
4. Scoateți cartofii prăjiți folosind o ustensilă pentru a colecta excesul de ulei.
5. Prăjiți cartofii prăjiți conform instrucțiunilor din acest capitol

Cartofi și cartofi prăjiți	Cantitate min.max.(g)	Timp (min)	Temperatură (°C)	Agitați	Informații suplimentare
Cartofi prăjiți congelați subțiri	300–700	9 - 16	200	Agitați	
Cartofi prăjiți congelați groși	300–700	11 - 20	200	Agitați	
Cartofi prăjiți de casă (8 x 8 mm)	300–800	10 - 16	200	Agitați	Adăugați ½ linguriță de ulei
Prăjituri de lună cu cartofi de casă	300–800	18 - 22	180	Agitați	Adăugați ½ linguriță de ulei
Cuburi de cartofi de casă	300–750	12 - 18	180	Agitați	Adăugați ½ linguriță de ulei

Clătite de cartofi	250	15 - 18	180	Agitați	
Cartofi gratinați	500	15 - 18	200	Agitați	
Carne și păsări de curte					
Steak	100-500	8 - 12	180		
Cotlet de porc	100-500	10 - 14	180		
Hamburger	100-500	7 - 14	180		
Rulou de carne	100-500	13 - 15	200		
Pulpă de pui	100-500	18 - 22	180		
Piept de pui	100-500	10 - 15	180		
Gustări					
Rulouri de legume	100-400	8 - 10	200	Agitați	Folosește produse semifabricate congelate
Nuggets de pui congelate	100-500	6 - 10	200	Agitați	Folosește produse semifabricate congelate
Degete de pește congelate	100-500	6 - 10	200		Folosește produse semifabricate congelate
Crutoane congelate	100-400	8 - 10	180		Folosește produse semifabricate congelate
Gustări cu brânză	100-400	8 - 10	180		Folosește produse semifabricate congelate
Legume umplute	100-400	10	160		
Coacere					
Tort	300	20 - 25	160		Folosește o tavă de copt
Tort sărat	400	20 - 22	180		Folosește o tavă de copt
Brioșe	300	15 - 18	200		Folosește o tavă de copt
Gustări dulci	400	20	160		Folosește o tavă de copt

7.0 INSTRUCȚIUNI DE ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de a efectua orice operațiune de întreținere sau inspecție, opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la priză.

Verificați dacă toate componentele prezintă semne de uzură. Dacă observați defecte, opriți utilizarea aparatului. Înlocuiți piesele doar cu piese de schimb originale de către personal calificat, în conformitate cu specificațiile producătorului.

Folosiți un burete și apă caldă cu săpun pentru curățare. Nu utilizați agenți de curățare pe bază de solvenți sau vată de oțel. Acestea pot deteriora aparatul. Îngrijirea și întreținerea insuficiente pot provoca deteriorarea aparatului. Întreținerea regulată contribuie la siguranța produsului și îi crește durata de viață.

7.1 CURĂȚAREA APARATULUI DUPĂ FIECARE UTILIZARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare și mențineți-l curat pentru a preveni acumularea de bacterii. Nu curățați tava, coșul sau interiorul aparatului cu ustensile metalice sau agenți de curățare agresivi, deoarece acest lucru ar putea deteriora suprafața antiaderentă.

1. Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească.

Notă: Scoateți tava pentru a permite friteuzei să se răcească mai repede.

2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

3. Curățați tigaia și coșul cu apă fierbinte, puțin detergent și un burete neabraziv. Puteți îndepărta orice murdărie rămasă cu un degresant.

Notă: Tigaia și coșul pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Notă: Dacă s-a depus murdărie în coș sau pe fundul tigăii, umpleți tigaia cu apă fierbinte și puțin detergent. Așezați coșul în tigăie și lăsați timp de 10 minute.

4. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și un burete neabraziv.

5. Curățați elementul de încălzire cu o perie pentru a îndepărta orice reziduuri alimentare.

6. După curățare, depozitați aparatul într-un loc curat și uscat.

8.0 DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Rezolvarea problemelor
Friteuza cu aer nu funcționează.	Dispozitivul nu este conectat la priză.	Conectați cablul de alimentare la priză.
	Nu ai setat cronometrul.	Rotiți butonul temporizatorului la ora dorită pentru a porni dispozitivul.
Ingredientele care au fost preparate în friteuză nu sunt încă gata.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Puneți mai puține ingrediente în coș. Cantitățile mai mici se vor coace mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Rotiți butonul de temperatură la temperatura dorită (consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Utilizarea aparatului”).

Ingredientele din friteuză sunt prăjite neuniform.	Unele ingrediente trebuie agitate în timpul preparării	Ingredientele care sunt deasupra sau suprapuse (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie agitate de mai multe ori în timpul gătirii. Consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Utilizarea aparatului”.
Gustările prăjite nu au gust crocant după ce sunt scoase din friteuză.	Ai folosit o gustare care trebuie prăjită într-o friteuză tradițională.	Folosește gustări coapte la cuptor sau pulverizează-le cu puțin ulei pentru a le face mai crocante.
Nu pot introduce corect cratița în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nenaplnajte košík nad značku „MAX”
	Coșul nu este introdus corect în tavă.	Împingeți coșul în tavă până când auziți un clic.
Din dispozitiv se ridică fum alb.	Ingrediente prea grase.	Când gătiți ingrediente grase în friteuză, o cantitate mare de ulei va picura în tigaie. Acest ulei va produce fum alb, iar tigaia se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu va afecta aparatul sau rezultatul final.
	Tigaia încă conține grăsime de la utilizarea anterioară.	Curățați bine tigaia după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți neuniform în friteuză.	Nu ai folosit cartofii de soiul potrivit.	Folosește cartofi proaspeți și asigură-te că rămân fermi în timpul prăjirii.
	Cartofii prăjiți nu au fost clătiți corespunzător înainte de prăjire.	Clătiți bine cartofii prăjiți pentru a îndepărta tot amidonul de pe exteriorul lor.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți după ce sunt scoși din friteuză.	Crocantitatea cartofilor prăjiți depinde de conținutul de ulei și apă din aceștia.	Asigurați-vă că cartofii prăjiți sunt uscați înainte de a adăuga ulei.
		Tăiați cartofii prăjiți în bucăți mai mici pentru a-i face mai crocanți.
		Pentru un rezultat crocant, adăugați puțin mai mult ulei.

Număr articol	104278, 104342
Model	DBHF002
Tensiune de funcționare	220–240 V
Frecvență	50 Hz / 60 Hz
Putere maximă	1485 W
Reglarea intervalului de temperatură	80–200°C
Cronometru	la 30 min

10.0 ELIMINARE

Nu aruncați niciodată echipamentele electrice la gunoiul menajer! Acest echipament este supus Directivei 2012/19/UE.

Această directivă prevede că, la sfârșitul duratei de viață, echipamentul nu trebuie eliminat la gunoiul menajer normal, ci trebuie predat punctelor de colectare special desemnate, centrelor de reciclare sau companiilor de eliminare a deșeurilor.

Această eliminare este gratuită. Protejați mediul și eliminați-l în mod corespunzător.

Înainte de a returna echipamentul, scoateți toate bateriile sau acumulatorii care nu fac parte din echipamentul vechi, precum și becurile care pot fi scoase fără a le deteriora și aruncați-le separat.

HR

Hvala što ste odabrali naš proizvod.

PAŽNJA! Pridržavajte se sigurnosnih i montažnih uputa kako biste izbjegli rizik od ozljeda ili oštećenja proizvoda.



Važno: Pažljivo pročitajte ove upute i sačuvajte ih za kasnije. Ako ovaj proizvod u budućnosti date nekome drugome, nemojte zaboraviti priložiti i ovaj priručnik.



Opasnost od gušenja! Male dijelove i plastične vrećice držite izvan dohvata djece.



Provjerite sve dijelove i komponente da nisu oštećeni. Unatoč pažljivoj kontroli, čak i najbolji proizvodi mogu biti oštećeni tijekom transporta. U slučaju oštećenja, kontaktirajte nas. Oštećeni dijelovi mogu ugroziti vaše zdravlje.



Nikada nemojte mijenjati proizvod! Promjene poništavaju jamstvo i proizvod može postati opasan za daljnju upotrebu.



Zbrinjavanje: Nakon isteka vijeka trajanja proizvoda, molimo reciklirajte ga u skladu s važećim propisima o otpadu.

OPĆE SMJERNICE:

- Za montažu većih proizvoda preporučuje se suradnja najmanje dvije osobe.
- Uvjerite se da je proizvod potpuno sastavljen prije prve upotrebe. Provjerite jesu li svi vijci potpuno zategnuti i redovito ih kontrolirajte.
- Vijci se prvo lagano zategnu, a nakon potpune montaže proizvoda zategnite ih do kraja. Time ćete izbjeći moguće oštećenje proizvoda.



UPOZORENJE ELEKTRIČNI NAPON!

Električni napon predstavlja opasnost za život i zdravlje.



UPOZORENJE POŽAR!

Opasnost od požara i opeklina.



UPOZORENJE: VRUĆA POVRŠINA!

Opasnost od vrućih površina, opasnost od opeklina!



IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj proizvod u skladu je sa zahtjevima važećih europskih i nacionalnih direktiva. Proizvođač posjeduje odgovarajuće deklaracije i dokumentaciju.



MATERIJAL KOJI DOLAZI U DODIR S HRANOM

Svi dijelovi koji dolaze u dodir s hranom u skladu su s važećim propisima o higijeni hrane.

2.0 SIGURNOSNE UPUTE

2.1 SIGURNOSNE UPUTE ZA UPORABU

- UPOZORENJE! Pažljivo pročitajte sve sigurnosne upute i upozorenja.
- Ako je uređaj oštećen, obratite se službi za korisnike. Neovlaštene intervencije na uređaju poništiti će jamstvo.
- Površine koje dolaze u dodir s hranom uvijek održavajte higijenski čistima.
- UPOZORENJE! Proizvod se tijekom upotrebe jako zagrijava. Ne dodirujte vruće dijelove tijekom i nakon upotrebe. Opasnost od opekлина!
- UPOZORENJE! Vruća para izlazi iz otvora za izlaz zraka tijekom rada. Držite ruke i lice dalje od vruće pare. Opasnost od opekлина!
- Prilikom vađenja lonca iz uređaja, budite oprezni s vrućom parom ili vrućim zrakom. Lonac iz uređaja vadite samo za ručku.
- Koristite prikladne rukavice za pećnicu ili pričekajte da se proizvod potpuno ohladi.
- Prije uključivanja uređaja provjerite je li košara ispravno umetnuta u uređaj.
- Ne prepunite košaru. Napunite samo do oznake.
- Proizvod može sadržavati ostatke proizvodnje. Prije prve upotrebe temeljito očistite proizvod.
- Očistite proizvod nakon svake upotrebe i održavajte ga čistim kako biste spriječili rast bakterija.
- Ostavite sve sastojke u košarici kako biste izbjegli kontakt s grijaćim elementima.
- Ne dodirujte unutrašnjost uređaja dok je u radu.
- UPOZORENJE: Ne prekrivajte ulaz i izlaz zraka uređaja dok je u radu. Opasnost od požara!
- Ne stavljajte nikakve predmete na uređaj.
- Ne stavljajte uređaj na ili u blizini zapaljivih materijala poput stolnjaka ili zavjesa.
- Ne stavljajte uređaj preblizu zida ili drugog uređaja. Održavajte razmak od otprilike 10 cm sa svih strana.
- Provjerite je li uređaj na vodoravnoj, ravnoj i stabilnoj površini. Površina mora biti otporna na toplinu.
- Ne ostavljajte uređaj u radu bez nadzora. Uvijek isključite uređaj iz struje kada se ne koristi.
- Uređaju je potrebno otprilike 30 minuta da se ohladi.
- Ako vidite crni dim koji izlazi iz njega, odmah ga isključite iz struje. Pričekajte da dim prestane prije nego što izvadite lonac iz uređaja.

2.2 UPUTE ZA ELEKTRIČNU SIGURNOST

- Prije upotrebe provjerite odgovara li napajanje specifikacijama na natpisnoj pločici.
- Prije rada na uređaju provjerite je li isključen iz električne mreže.
- Pazite da u uređaj ne uđe voda. Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine. Nikada ga ne izlažite kiši.
- Ne koristite uređaj ako je utikač, kabel za napajanje ili bilo koji drugi dio uređaja neispravan ili oštećen.

- Ne koristite uređaj ako je pao.
- Ne izvlačite utikač iz utičnice povlačenjem kabela za napajanje.
- Nikada ne uključujte niti isključujte kabel za napajanje mokrim rukama.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobile upute o sigurnom korištenju uređaja te razumiju opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Ne koristite električne uređaje u potencijalno eksplozivnim atmosferama, primjerice u prisutnosti zapaljivih tekućina, plinova ili prašine.
- Ne koristite uređaj zajedno sa zasebnim timerom, zasebnim sustavom daljinskog upravljanja ili drugim uređajima koji automatski uključuju uređaj.
- Utikači za električne uređaje moraju biti kompatibilni s električnom utičnicom. Ni pod kojim uvjetima ne mijenjajte utikač.
- Kabel uređaja koristite samo za njegovu namjenu. Nikada ga ne koristite za nošenje, povlačenje ili isključivanje uređaja iz struje. Držite dalje od topline, ulja, oštih rubova ili pokretnih dijelova. Oštećeni ili presavijeni kabeli povećavaju rizik od strujnog udara.
- Provjerite da priključeni kabel za napajanje ne predstavlja opasnost od spoticanja. Kabel ne smije visjeti preko radne površine kako bi se spriječilo izvlačenje uređaja.
- Prilikom rada električnog uređaja na otvorenom koristite produžni kabel prikladan za vanjsku upotrebu. • Provjerite je li uređaj oštećen. Ako je oštećen, prije upotrebe neka ga popravi kvalificirani električar.

2.3 OSOBNA SIGURNOST

- Spriječite slučajno uključivanje. Prije spajanja na električnu mrežu provjerite je li uređaj isključen.
- Spajanje električnih uređaja s uključenim prekidačem može uzrokovati nezgode.

3.0 NAMJENA

Ovaj proizvod namijenjen je isključivo za prženje, pečenje i roštiljanje, kao i za odmrzavanje i održavanje hrane toplom.

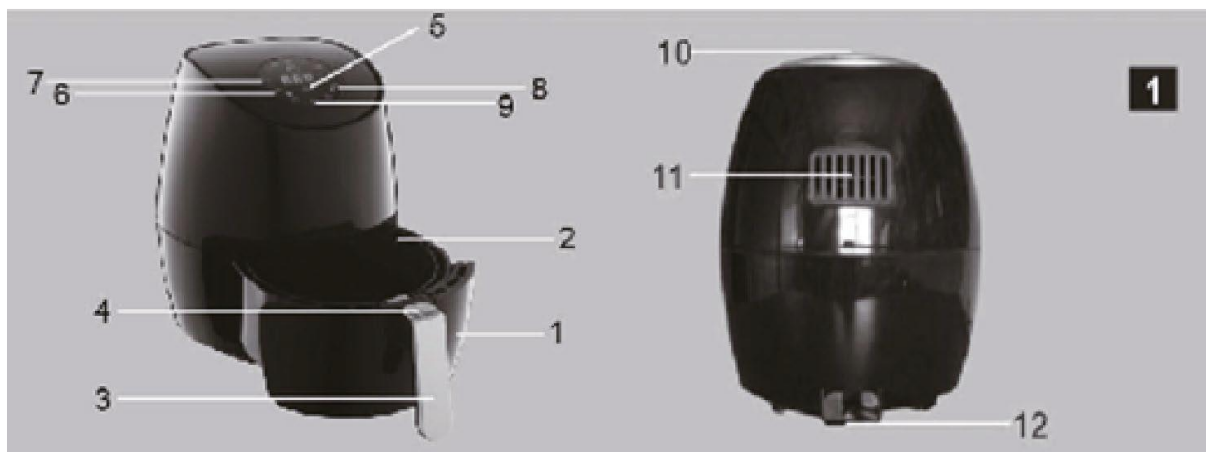
Proizvod koristite samo za njegovu namjenu. Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štetu uzrokovanu nepravilnom uporabom. Svaka neovlaštena izmjena proizvoda može negativno utjecati na sigurnost, uzrokovati opasnost i poništiti jamstvo.

Samo za kućnu upotrebu, nije za komercijalnu upotrebu.

4.0 UPUTE ZA RASPAKIRANJE

Otvorite karton i izvadite proizvod. Nakon raspakiranja provjerite je li proizvod potpun i neoštećen. Naknadne reklamacije u tom pogledu neće se prihvaćati.

4.1 SLIKA PROIZVODA



4.2 Popis dijelova

DIO	OPIS
1	Posuda
2	Košara
3	Ručka košare
4	Gumb za otpuštanje košare
5	Gumb za uključivanje/isključivanje
6	LED zaslon osjetljiv na dodir
7	Mjerač vremena (0-30 min)
8	Kontrola temperature (80-200°C)

9	Unaprijed postavljena vrijednost zagrijavanja (Pritišćite gumb "M" za prebacivanje između načina kuhanja)
10	Ulaz zraka
11	Izlaz zraka
12	Kabel za napajanje

5.0 POKRETANJE

1. Uklonite svu ambalažu, naljepnice ili etikete.
2. Očistite košaru i posudu vrućom vodom, tekućinom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom.
3. Obrišite unutrašnjost i vanjštinu uređaja krpom.
Napomena: Posudu ne morate puniti uljem za kuhanje ili mašću jer uređaj koristi vrući zrak.
4. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu i toplinski otpornu površinu.
5. Umetnite košaru u posudu. (Vidi sliku 3)



6.0 RAD

Ovaj uređaj može pripremati razna jela; za više informacija pogledajte knjižicu s receptima.

Napomena: Automatsko isključivanje. Uređaj ima ugrađeni timer i automatski će se isključiti nakon isteka postavljenog vremena.

Prženje na vrući zrak

1. Uključite kabel za napajanje u utičnicu.
2. Pažljivo izvadite posudu iz friteze. (Vidi sliku 4)
3. Stavite sastojke u košaru. Nemojte dodavati mast ili ulje u posudu. Po želji, sastojke možete poprskati s malo ulja kako bi bili hrskaviji. Poprskajte samo sastojke, a ne košaru ili uređaj.
4. Napunite uređaj samo do maksimalne razine.
5. Pažljivo vratite posudu u uređaj. (Vidi sliku 5)
1. Napomena: Nikada ne koristite posudu bez pričvršćene košare.
6. Odaberite jednu od unaprijed postavljenih priprema sastojaka ili ručno postavite temperaturu i vrijeme: (Vidi sliku 6)

Postoji sedam unaprijed postavljenih stavki izbornika. Pritisnite tipku „M“ za odabir odgovarajuće unaprijed postavljene postavke za sastojke. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje za aktiviranje programa. Više puta pritisnite tipku „M“ za navigaciju izbornikom.

Za ručnu promjenu vremena kuhanja i/ili temperature pritisnite odgovarajuće tipke na dodirnoj ploči.



Timer: Unesite željeno vrijeme pritiskom na tipke „+“ i „-“.



Postavka temperature: Unesite željenu temperaturu pritiskom na tipke „+“ i „-“. Temperatura se mijenja u koracima od 5 °C.

7. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje za uključivanje uređaja.
8. Indikatori zagrijavanja i simbol uređaja trepere tijekom rada. (Vidi sliku 7)

Indikatorsko svjetlo zagrijavanja ostat će upaljeno dok se uređaj zagrijava. Kada se postigne postavljena temperatura, simbol će se ugasiti. Ako temperatura ponovno padne, indikatorsko svjetlo zagrijavanja ponovno će se upaliti.

Napomena: Ako je uređaj hladan, dodajte 3 minute vremenu kuhanja. Uređaj možete zagrijati i bez sastojaka. Postavite uređaj na nešto više od 3 minute i pričekajte da se indikatorsko svjetlo zagrijavanja ugasi. Zatim napunite košaru sastojcima i vratite je u uređaj. Zatim postavite točno vrijeme kuhanja.

- a. Lampice napajanja i zagrijavanja će se upaliti. b) Mjerač vremena će početi odbrojavati.
- b. Lampica zagrijavanja će naizmjenično treperiti tijekom kuhanja. To označava da se grijaći element ciklički uključuje i isključuje kako bi održao postavljenu temperaturu.
- c. Višak ulja iz sastojaka skupljat će se na dnu posude.



9. Neke sastojke treba protresti tijekom kuhanja (vidi Postavke"). Izvucite posudu iz uređaja za ručku i protresite je. (Vidi sliku 8)

Zatim je vratite u uređaj.

OPREZ! Ne pritiskajte gumb na ručki dok tresete. (Vidi sliku 9)

Napomena: Košaru možete ukloniti iz posude kako biste smanjili njezinu težinu prilikom tresenja. Izvucite posudu iz uređaja za ručku i stavite je na površinu otpornu na toplinu. Zatim pritisnite gumb na ručki kako biste oslobodili košaru iz posude. Nakon tresenja, ponovno je sastavite obrnutim redoslijedom i vratite je u uređaj.

10. Kada istekne vrijeme kuhanja, oglasit će se alarm. Izvadite posudu iz uređaja i stavite je na površinu otpornu na toplinu.

Napomena: Uređaj možete i ručno isključiti postavljanjem temperature na nulu.

11. Provjerite jesu li sastojci spremni. Ako nisu, posudu možete vratiti u uređaj i postaviti timer na još nekoliko minuta.

12. Kako biste lakše izvadili sastojke, košaru možete odvojiti od posude pritiskom na gumb na ručki i ispraznjenjem sastojaka. (Vidi sliku 10)

OPREZ! Nikada ne okrećite posudu jer ulje može kapati u posudu.

OPREZ! Sastojci i posuda bit će vrući nakon prženja. Opasnost od opekline!

13. Ispraznite sadržaj košare u zdjelu ili tanjur. (Vidi sliku 11)

Napomena: Za uklanjanje lomljivih sastojaka koristite hvataljke za hranu

14. 14Sljedeću seriju sastojaka možete pripremiti odmah.



6.1 POSTAVKE

Donja tablica pomoći će vam pronaći ispravne osnovne postavke za svaki sastojak.

Napomena: Imajte na umu da su ove postavke samo smjernice. Budući da se sastojci razlikuju po veličini i obliku, ne možemo jamčiti da su ovo najbolje postavke za svaki sastojak.

Napomena: Tehnologija brzog ventilatora odmah zagrijava zrak u uređaju. Ako je moguće, nemojte vaditi posudu iz uređaja ili je vadite samo nakratko, jer će to prekinuti proces kuhanja.

Savjeti

- Manji sastojci zahtijevaju kraće vrijeme kuhanja od većih.
- Veće porcije zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Manje porcije zahtijevaju kraće vrijeme kuhanja.
- Manje sastojke treba nekoliko puta protresti tijekom kuhanja. To će spriječiti neravnomjerno prženje sastojaka.
- Prije prženja dodajte malo ulja svježem krumpiru za hrskaviji rezultat.
- Nemojte pripremati izrazito masne sastojke, poput kobasica, u fritezi na vrući zrak.
- Grickalice se također mogu pripremiti u posudi za pečenje u fritezi.
- Optimalna količina za hrskave krumpiriće je 500 g.
- Za brzu i jednostavnu pripremu punjenih grickalica koristite gotovo tijesto. Vrijeme pripreme je kraće nego kod domaćeg tijesta.

- Ako pečete kolač ili kiš, stavite lim za pečenje ili posudu za pečenje u košaricu friteze. Isto vrijedi i za lomljive ili punjene sastojke.
- Sastojke možete zagrijati i u fritezi. Postavite temperaturu na 150 °C tijekom 10 minuta.

Optimalni krumpirići

1. Nemojte dodavati ulje.
2. Postavite temperaturu na 200 °C i zagrijte uređaj 4 minute.
3. Provjerite jesu li krumpirići suhi. Ako su krumpirići iz zamrzivača, na njima ne smije biti leda. Osušite ih i očistite što je moguće temeljitije. Ne moraju se potpuno odmrzavati, ali što su krumpirići suši, to će biti hrskaviji u fritezi.
4. Ako je moguće, koristite tanke krumpiriće.
5. Vrijeme pripreme: 15–18 minuta (vrijeme kuhanja može varirati ovisno o vrsti).

Domaći pomfrit

1. Ogulite krumpir i narežite ga na pomfrit.
2. Temeljito operite pomfrit i osušite ga papirnatim ručnikom.
3. Dodajte ½ žličice maslinovog ulja u zdjelu. Stavite pomfrit u zdjelu i miješajte dok se lagano ne premaže uljem.
4. Izvadite pomfrit pomoću pribora kako biste uhvatili višak ulja.
5. Pržite trakice krumpira prema uputama u ovom poglavlju.

Krumpir i pomfrit	Min. – Maks. količina (g)	Vrijeme (min)	Temperatura (°C)	Tresti	Dodatne informacije
Tanki smrznuti pomfrit	300–700	9 - 16	200	Tresti	
Debeli smrznuti pomfrit	300–700	11 - 20	200	Tresti	
Domaći pomfrit (8 x 8 mm)	300–800	10 - 16	200	Tresti	Dodajte ½ čajne žličice ulja
Domaći krumpirovi kolači	300–800	18 - 22	180	Tresti	Dodajte ½ čajne žličice ulja
Domaće kockice krumpira	300–750	12 - 18	180	Tresti	Dodajte ½ čajne žličice ulja
Palačinke od krumpira	250	15 - 18	180	Tresti	
Gratinirani krumpir	500	15 - 18	200	Tresti	
Meso i perad					
Steak	100–500	8 - 12	180		
Svinjski kotlet	100–500	10 – 4	180		
Hamburger	100–500	7 - 14	180		
Rolada od mesa	100–500	13 - 15	200		
Pileći batak	100–500	18 - 22	180		
Pileća prsa	100–500	10 - 15	180		

Osvježenje					
Rolnice od povrća	100–400	8 – 10	200	Tresti	Koristite smrznute poluproizvode
Smrznuti pileći nuggets	100–500	6 - 10	200	Tresti	Koristite smrznute poluproizvode
Smrznuti riblji štapići	100–500	6 - 10	200		Koristite smrznute poluproizvode
Smrznuti krutoni	100–400	8 – 10	180		Koristite smrznute poluproizvode
Grickalice od sira	100–400	8 – 10	180		Koristite smrznute poluproizvode
Punjeno povrće	100–400	10	160		
Pečenje					
Torta	300	20 - 25	160		Koristite lim za pečenje
Slani kolač	400	20 - 22	180		Koristite lim za pečenje
Mafini	300	15 - 18	200		Koristite lim za pečenje
Slatki zalogaji	400	20	160		Koristite lim za pečenje

7.0 UPUTE ZA NJEGU I ODRŽAVANJE

Prije bilo kakvog održavanja ili pregleda, uvijek isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje.

Provjerite ima li na svim dijelovima znakova istrošenosti. Ako primijetite bilo kakve nedostatke, prestanite koristiti uređaj. Dijelove neka zamijeni samo originalnim rezervnim dijelovima kvalificirano osoblje u skladu sa specifikacijama proizvođača.

Za čišćenje koristite spužvu i toplu vodu sa sapunom. Ne koristite sredstva za čišćenje na bazi otapala ili čeličnu vunu. Mogu oštetiti uređaj. Nedovoljna njega i održavanje mogu oštetiti uređaj. Redovito održavanje doprinosi sigurnosti proizvoda i produžuje njegov vijek trajanja.

7.1 ČIŠĆENJE UREĐAJA NAKON SVAKE UPORABE

Očistite uređaj nakon svake upotrebe i održavajte ga čistim kako biste spriječili nakupljanje bakterija. Ne čistite posudu, košaru ili unutrašnjost uređaja metalnim priborom ili agresivnim sredstvima za čišćenje, jer to može oštetiti neprianjajuću površinu.

1. Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi.
Napomena: Izvadite posudu kako bi se friteza brže ohladila.
2. Obrišite vanjski dio uređaja vlažnom krpom.
3. Očistite posudu i košaru vrućom vodom, malo deterdženta i neabrazivnom spužvom. Preostalu prljavštinu možete ukloniti odmašćivačem.
Napomena: Posuda i košara mogu se prati u perilici posuđa.
Napomena: Ako se prljavština nakupila u košari ili na dnu posude, napunite posudu vrućom vodom i malo deterdženta. Stavite košaru u posudu i ostavite 10 minuta.
4. Očistite unutrašnjost uređaja vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.
5. Očistite grijač četkom kako biste uklonili ostatke hrane.
6. Nakon čišćenja, uređaj spremite na čisto i suho mjesto.

8.0 RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješavanje problema
Friteza na vrući zrak ne radi.	Uređaj nije uključen u struju.	Uključite kabel za napajanje u utičnicu.
	Niste postavili timer.	Okrenite gumb timera na željeno vrijeme da biste uključili uređaj.
Sastojci koji su pripremljeni u fritezi još nisu spremni.	Količina sastojaka u košarici je prevelika.	Stavite manje sastojaka u košaru. Manje količine će se ravnomjernije ispeći.
	Podešena temperatura je preniska.	Okrenite gumb za temperaturu na željenu temperaturu (pogledajte odjeljak „Postavke“ u poglavlju „Upotreba uređaja“).
Sastojci u fritezi se prže neravnomjerno.	Neke sastojke je potrebno protresti tijekom pripreme	Sastojke koji su na vrhu ili složeni jedan na drugi (npr. pomfrit) potrebno je nekoliko puta protresti tijekom kuhanja. Pogledajte odjeljak "Postavke" u poglavlju "Korištenje uređaja".
Prženi zalogaji nemaju hrskav okus nakon što se izvade iz friteze.	Koristili ste grickalicu koju treba pržiti u tradicionalnoj fritezi.	Koristite grickalice pečene u pećnici ili ih poprskajte s malo ulja kako bi bile hrskavije.
Ne mogu pravilno umetnuti posudu u uređaj.	U košarici ima previše sastojaka.	Ne puniti košaru iznad oznake "MAX".
	Košara nije pravilno umetnuta u posudu.	Gurnite košaru u posudu dok ne čujete klik.
Iz uređaja se diže bijeli dim.	Previše masni sastojci.	Prilikom kuhanja masnih sastojaka u fritezi, velika količina ulja će kapati u tavu. To ulje će proizvesti bijeli dim i tava se može zagrijati više nego inače. To neće utjecati na uređaj ili konačni rezultat.
	Tava još uvijek sadrži masnoću od prethodne upotrebe.	Nakon svake upotrebe temeljito očistite tavu.
Pomfrit se neravnomjerno prži u fritezi.	Nisi koristio/la pravu vrstu krumpira.	Koristite svježi krumpir i pazite da ostane čvrst tijekom prženja.
	Pomfrit nije bio dobro ispran prije prženja.	Temeljito isperite pomfrit kako biste uklonili sav škrob s njegove vanjske strane.
Svježi pomfrit nije hrskav nakon što se izvadi iz friteze.	Hrskavost pomfrita ovisi o udjelu ulja i vode u pomfritu.	Prije dodavanja ulja provjerite jesu li krumpirići suhi.
		Pomfrit narežite na manje komadiće kako bi bio hrskaviji.
		Za hrskaviji rezultat, dodajte malo više ulja.

9.0 Tehnički podaci

Broj artikla	104278, 104342
Model	DBHF002
Radni napon	220–240 V
Frekvencija	50 Hz / 60 Hz
Maksimalna snaga	1485 W
Podešavanje temperaturnog raspona	80–200°C
Tajmer	dolje 30 min

10.0 ZBRINJAVANJE

Nikada ne odlažite električnu opremu u kućni otpad!

Ova oprema podliježe Direktivi 2012/19/EU.

Ova Direktiva navodi da se oprema na kraju svog vijeka trajanja ne smije odlagati s uobičajenim kućnim otpadom, već se mora predati posebno određenim mjestima za prikupljanje, centrima za recikliranje ili tvrtkama za zbrinjavanje otpada.

Ovo zbrinjavanje je besplatno. Zaštitite okoliš i zbrinite ga na odgovarajući način.

Prije vraćanja opreme, uklonite sve baterije ili akumulatore koji nisu dio stare opreme, kao i žarulje koje se mogu ukloniti bez oštećenja, te ih zbrinite odvojeno.

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.

ACHTUNG! Befolgen Sie die Sicherheits- und Montageanweisungen, um Verletzungsgefahren oder Schäden am Produkt zu vermeiden.



Wichtig: Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf. Sollten Sie dieses Produkt in Zukunft an jemand anderen weitergeben, vergessen Sie nicht, auch diese Anleitung mitzugeben.



Erstickungsgefahr! Halten Sie kleine Teile und Plastiktüten von Kindern fern.



Überprüfen Sie alle Komponenten und Teile auf eventuelle Schäden. Trotz sorgfältiger Kontrollen können auch die besten Produkte während des Transports beschädigt werden. Sollten Schäden auftreten, kontaktieren Sie uns bitte. Defekte Teile können Ihre Gesundheit gefährden.



Verändern Sie das Produkt niemals! Jegliche Modifikationen führen zum Erlöschen der Garantie und das Produkt könnte gefährlich werden.



Entsorgung: Bitte recyceln Sie das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer gemäß den geltenden Abfallvorschriften.

ALLGEMEINE RICHTLINIEN:

- Für die Montage größerer Produkte empfehlen wir die Zusammenarbeit von mindestens zwei Personen.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt vollständig montiert ist, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden. Überprüfen Sie, ob alle Schrauben fest angezogen sind, und kontrollieren Sie dies regelmäßig.
- Ziehen Sie die Schrauben zunächst nur leicht an und ziehen Sie sie erst nach vollständiger Montage des Produkts fest an, um Beschädigungen zu vermeiden.



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!

KONFORMITÄTS VERMERK



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.

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. 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 entflammbaren 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 muss 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 Fernwirksystem 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 es 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.

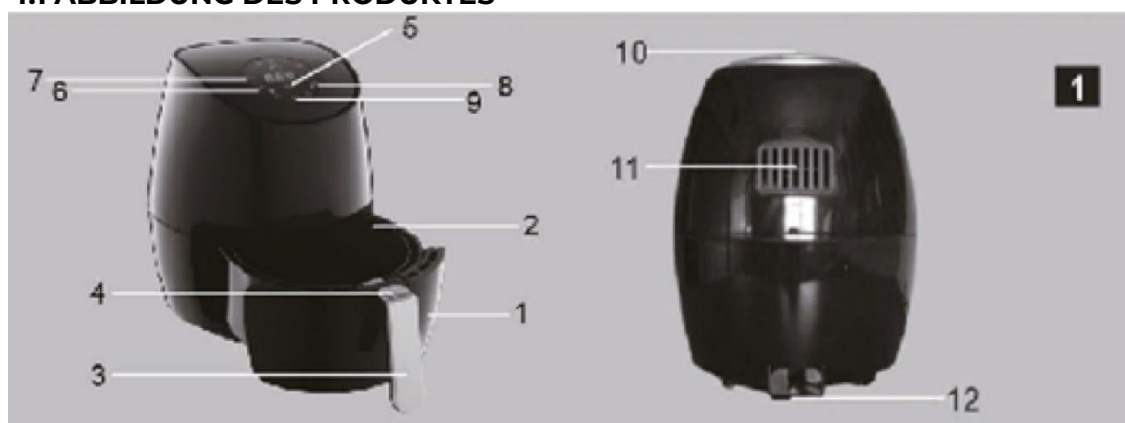
Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgeschriebenen Zweck. Für entstandene Schäden aufgrund einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Jegliche unauthorisierte Modifikation am Produkt kann die Sicherheit negativ beeinflussen, Gefahren verursachen und führt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

Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung.

4.0 AUSPACK HINWEISE

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	Korbgriff
4	Entriegelungsknopf für Korb
5	Einschalttaste/ Löschttaste
6	LED-Touchscreen
7	Zeitschaltuhr (0 – 30 min)
8	Temperaturkontrolle (80– 200°C)

9	Zubereitungsvoreinstellung (Durch Wiederholtes Drücken von „M“ wählen Sie zwischen den Zubereitungsmodi)
10	Lufteinlass
11	Luftauslassöffnung
12	Stromkabel

5.0 INBETRIEBNAHME

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber oder Etiketten.
2. Säubern Sie den Korb und die Pfanne mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem Schwamm, der nicht scheuert.
3. 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.

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



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 Zubereitung Voreinstellungen für die Zutaten oder stellen Sie Temperatur und Zeit manuell ein: (siehe Bild 6)

Es stehen Ihnen 7 voreingestellte Menüeinträge zur Verfügung. 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 7)

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 8) Schieben Sie sie anschließend wieder zurück in das Gerät. ACHTUNG! Drücken Sie beim Schütteln nicht den Knopf am Griff. (siehe Bild 9) 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. 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 herausschütten. (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 Ofenbehältnis 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 trocknen 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.

Kartoffeln und Pommes frites	Min – Max Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Extra Informationen
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 – 4	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	100–500	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		Backblech verwenden
Muffins	300	15 - 18	200		Backblech verwenden
Süße Snacks	400	20	160		Backblech 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 Temperaturnopf 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	104278, 104342
Modell	DBHF002
Betriebsspannung	220–240 V
Frequenz	50 Hz / 60 Hz
Max. Leistung	1485 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.

ENG

Thank you for choosing our product.

WARNING! Follow the safety and assembly instructions to avoid the risk of injury or damage to the product.



Important: Please read these instructions carefully and keep them for future reference. If you pass this product on to someone else in the future, don't forget to include this manual.



Choking hazard! Keep small parts and plastic bags out of reach of children.



Check all components and parts for any damage. Despite careful inspections, even the best products can get damaged during transport. In case of any damage, please contact us. Faulty parts may pose a risk to your health.



Never modify the product! Any modifications will void the warranty and may make the product unsafe to use.



Disposal: At the end of the product's life, please recycle it in accordance with local waste regulations.

GENERAL GUIDELINES:

- For larger products, we recommend assembly with at least two people.
- Ensure that the product is fully assembled before first use. Check that all screws are fully tightened and inspect them regularly.
- Initially, tighten all screws lightly, and only after the product is fully assembled should you fully secure them. This will help prevent damage to the product.



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 FOR USE

- WARNING! Read all safety information and instructions carefully.
- Contact Deuba Customer Service if the device is damaged. Unauthorized intervention on the device will void the warranty.
- Always keep food contact surfaces clean and sanitized.
WARNING! The product becomes very hot during use. Do not touch hot parts during and after use. Risk of burns!
- WARNING! During operation, hot steam escapes from the air outlets. Keep your hands and face away from the hot steam. Risk of burns!
- Also be aware of the risk of hot steam or hot air when removing the container from the product.
- Only remove the container from the appliance by holding it by the handle.
- Use suitable oven gloves or wait until the product has completely cooled.
- Make sure the basket is inserted correctly into the appliance before turning it on.
- Do not overfill the basket. Fill it only to the mark.
- There may still be some manufacturing residue on the product. Clean the product thoroughly before using it for the first time.
- Clean the product after each use and keep it clean to prevent the formation of germs.
- Leave all ingredients inside the basket to avoid any contact with the heating element.
- Do not touch the inside of the appliance while it is in use.
CAUTION: Do not cover the air inlet or outlet of the appliance while it is in use.
Fire hazard!
- Do not place objects on top of the appliance.
- Do not place the appliance on or near 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 into 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.

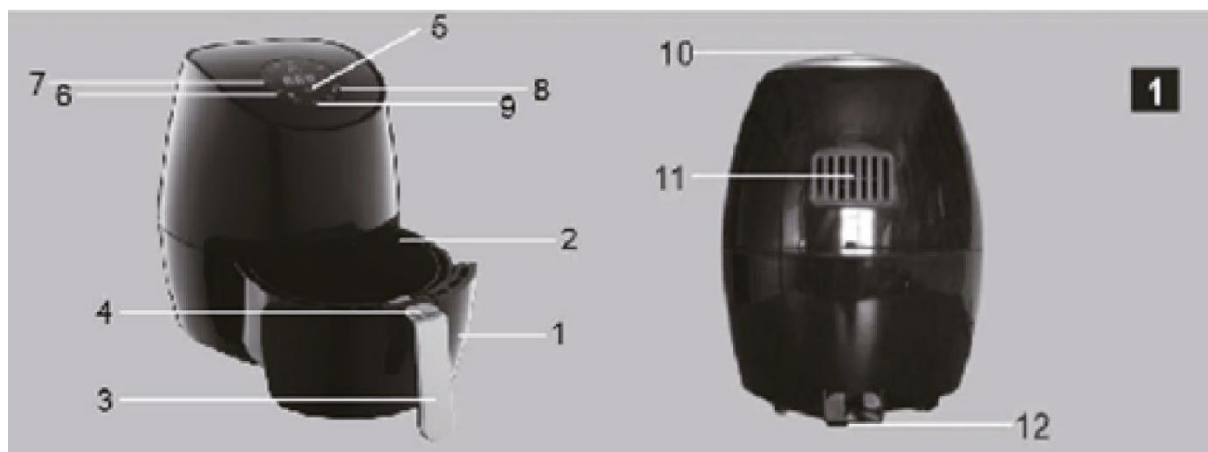
Use the product only for its intended purpose. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use. Any unauthorized modification to the product may negatively impact safety, cause hazards and void the warranty.

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



PART	DESCRIPTION
1	Pan
2	Basket
3	Basket handle
4	Basket release button
5	Power/Cancel button
6	LED touch screen
7	Timer (0-30 min)
8	Temperature control (80-200°C)

9	Preheat preset value (Press the "M" button repeatedly to switch between cooking modes)
10	Air inlet
11	Air outlet
12	Power cord

5.0 STARTUP

1. Remove all packaging materials, stickers and labels.
2. Clean the basket and pan with hot water, washing-up liquid and 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 well 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.)



6.0 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 them temperature and time manually: (See Fig. 6.)

There are seven preset menu items to choose from. Press 'M' it select the right setting 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. 7.)

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 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 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. 8.) Then push the pan back into the appliance.

ATTENTION! When you shake the ingredients, do not press the button on the handle. (See Fig. 9.)

Note: You can take the basket out of the pan to reduce its 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 Mr. 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. So 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 directly 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 each 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 and 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 minutes

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).

Homemade 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 of 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.

Potatoes and chips	Min-max qty. (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
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 –4	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	100–500	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
Muffins	300	15 - 18	200		Use baking sheet
Sweet snacks	400	20	160		Use baking sheet

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 fresh chips are not crispy after they have been fried with the air fryer.	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	104278, 104342
Model	DBHF002
Operating voltage	220–240 V
Frequency	50 Hz / 60 Hz
Max. power	1485 W
Adjustable temperature range	80–200°C
Timer	up 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 centers 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 centers 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.

SI

Hvala, ker ste izbrali naš izdelek.

POZOR! Upoštevajte varnostna in montažna navodila, da preprečite morebitne poškodbe ali poškodovanje izdelka.



Pomembno: Natančno preberite ta navodila in jih shranite za morebitno kasnejšo uporabo. Če boste izdelek v prihodnosti podarili ali prodali, ne pozabite priložiti tudi tega navodila.



Nevarnost zadušitve! Majhne dele in plastične vrečke hranite zunaj dosega otrok.



Preverite vse elemente, sestavne dele in komponente, ali niso poškodovani. Kljub skrbnim pregledom se lahko zgodi, da pride tudi pri najboljšem izdelku med transportom do poškodb. V primeru poškodb nas prosimo kontaktirajte. Poškodovani deli lahko ogrozijo vaše zdravje.



Izdelka nikoli ne spreminjajte! Kakršnekoli spremembe izničijo garancijo in lahko povzročijo, da izdelek postane nevaren za nadaljnjo uporabo.



Odstranjevanje: po koncu življenjske dobe izdelka ga reciklirajte v skladu z veljavnimi predpisi o ravnanju z odpadki.

SPLOŠNE SMERNICE:

- Pri montaži večjih izdelkov priporočamo sodelovanje vsaj dveh oseb.
- Prepričajte se, da je izdelek pred prvo uporabo popolnoma sestavljen. Preverite, ali so vsi vijaki dobro zategnjeni, in jih redno preverjajte.
- Vse vijake najprej privijte le ohlapno, popolnoma jih zategnite šele po končani montaži izdelka. Tako se boste izognili morebitnim pošodbam.



OPOZORILO ELEKTRIČNA NAPETOST!

Električna napetost predstavlja nevarnost za življenje in zdravje.



OPOZORILO POŽAR!

Nevarnost požara in opeklin.



OPOZORILO: VROČA POVRŠINA!

Nevarnost zaradi vročih površin, nevarnost opeklin!



IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta izdelek je skladen z zahtevami veljavnih evropskih in nacionalnih direktiv. Proizvajalec ima ustrezne izjave in dokumentacijo.



MATERIAL, KI PRIHAJA V STIK Z ŽIVILI

Vsi deli, ki pridejo v stik z živili, so skladni z ustreznimi predpisi o higieni živil.

2.0 VARNOSTNA NAVODILA

2.1 VARNOSTNA NAVODILA ZA UPORABO

- OPOZORILO! Pazljivo preberite vsa varnostna navodila in opozorila.
- Če je naprava poškodovana, se obrnite na službo za stranke. Nepooblaščen poseg v napravo razveljavi garancijo.
- Površine, ki pridejo v stik z živili, vedno vzdržujte higiensko čiste.
OPOZORILO! Izdelek se med uporabo zelo segreje. Med in po uporabi se ne dotikajte vročih delov. Nevarnost opeklin!
OPOZORILO! Med delovanjem iz odprtih za izstop zraka uhaja vroča para. Roke in obraz držite stran od vroče pare. Nevarnost opeklin!
- Pri odstranjevanju lonca iz naprave bodite previdni pred vročo paro ali vročim zrakom. Lonec iz naprave vzemite le za ročaj.
- Uporabite ustrezne rokavice za pečico ali počakajte, da se izdelek popolnoma ohladi.
- Preden vklopite napravo, se prepričajte, da je košara pravilno vstavljena v napravo.
- Košare ne napolnite preveč. Napolnite le do oznake.
- Izdelek lahko vsebuje ostanke izdelave. Pred prvo uporabo izdelek temeljito očistite.
- Izdelek očistite po vsaki uporabi in ga vzdržujte čistega, da preprečite rast bakterij.
- Vse sestavine pustite v košari, da se izognete stiku z grelnimi elementi.
- Med delovanjem se ne dotikajte notranjosti naprave.
OPOZORILO: Med delovanjem ne prekrivajte dovoda in odvoda zraka naprave. Nevarnost požara!
- Na napravo ne postavljajte nobenih predmetov.
- Naprave ne postavljajte na ali v bližino vnetljivih materialov, kot so prti ali zavese.
- Naprave ne postavljajte preblizu stene ali druge naprave. Na vseh straneh vzdržujte razdaljo približno 10 cm.
- Prepričajte se, da je naprava na vodoravni, ravni in stabilni površini. Površina mora biti odporna na vročino.
- Naprave ne puščajte vklopljene brez nadzora. Ko naprave ne uporabljate, jo vedno izključite iz električnega omrežja.
- Naprava potrebuje približno 30 minut, da se ohladi.
- Če iz nje prihaja črn dim, jo takoj izključite iz električnega omrežja. Preden posodo odstranite iz naprave, počakajte, da se dim ustavi.

2.2 NAVODILA ZA ELEKTRIČNO VARNOST

- Pred uporabo preverite, ali napajanje ustreza specifikacijam na napisni ploščici.
- Preden začnete z delom na napravi, se prepričajte, da je izklopljena iz električnega omrežja.
- Prepričajte se, da v napravo ne vdre voda. Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Nikoli je ne izpostavljajte dežju.
- Naprave ne uporabljajte, če je vtič, napajalni kabel ali kateri koli drug del naprave okvarjen ali poškodovan.
- Naprave ne uporabljajte, če vam je padla na tla. • Vtiča ne izvlačite iz vtičnice tako, da vlečete za napajalni kabel. • Napajalnega kabla nikoli ne vklaplajte ali izklaplajte z mokrimi rokami.

- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali če so prejele navodila o varni uporabi naprave in razumejo morebitne nevarnosti. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Čiščenja in vzdrževanja otroci ne smejo izvajati brez nadzora.
- Ne uporabljajte električnih naprav v potencialno eksplozivnih okoljih, na primer v prisotnosti vnetljivih tekočin, plinov ali prahu.
- Naprave ne uporabljajte skupaj z ločenim časovnikom, ločenim sistemom daljinskega upravljanja ali drugimi napravami, ki samodejno vklopijo napravo.
- Vtiči za električne naprave morajo biti združljivi z električno vtičnico. Vtiča pod nobenim pogojem ne spreminjajte.
- Kabel naprave uporabljajte samo za predvideni namen. Nikoli ga ne uporabljajte za prenašanje, vlečenje ali izklapljanje naprave. Hranite ločeno od vročine, olja, ostrih robov ali gibljivih delov. Poškodovani ali prepognjeni kabli povečajo tveganje električnega udara.
- Prepričajte se, da priključen napajalni kabel ne predstavlja nevarnosti spotikanja. Kabel ne sme viseti nad delovno površino, da preprečite izvlečenje naprave.
- Pri uporabi električne naprave na prostem uporabite podaljšek, primeren za uporabo na prostem. • Preverite napravo glede poškodb. Če je poškodovana, naj električno napravo pred uporabo popravi usposobljen električar.

2.3 OSEBNA VARNOST

- Preprečite nenamerni vklop. Preden priključite napravo na električno omrežje, se prepričajte, da je izklopljena.
- Priklop električnih naprav, ko je stikalo vklopljeno, lahko povzroči nesreče.

3.0 NAMEN UPORABE

Ta izdelek je namenjen izključno cvrtju, pečenju in peki na žaru ter odmrzovanju in ohranjanju toplote hrane.

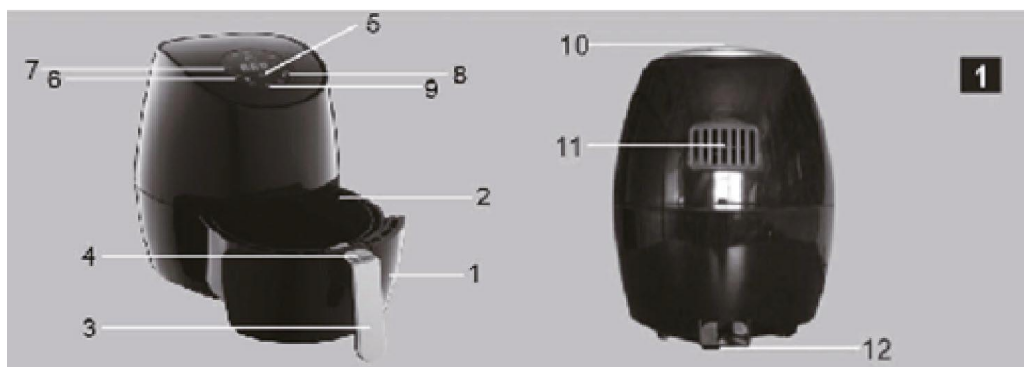
Izdelek uporabljajte samo za predvideni namen. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe. Vsaka nepooblaščen sprememba izdelka lahko negativno vpliva na varnost, povzroči nevarnost in razveljavi garancijo.

Samo za domačo uporabo, ne za komercialno uporabo.

4.0 NAVODILA ZA RAZPAKIRANJE

Odprite karton in vzemite izdelek iz embalaže. Po razpakiranju preverite, ali je izdelek popoln in nepoškodovan. Kasnejše reklamacije v zvezi s tem ne bodo sprejete.

4.1 SLIKA IZDELKA



4.2 Seznam del

DEL	OPIS
1	Ponev
2	Košara
3	Ročaj košare
4	Gumb za sprostitvev košare
5	Gumb za vklop/preklic
6	LED-zaslon na dotik
7	Časovnik (0–30 min)
8	Nastavitev temperature (80–200 °C)

9	Prednastavljena vrednost predgrevanja (Za preklapljanje med načini kuhanja večkrat pritisnite gumb »M«)
10	Vstop zraka
11	Izstop zraka
12	Napajalni kabel

5.0 ZAGON

1. Odstranite vso embalažo, nalepke ali etikete.
2. Košaro in posodo očistite z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in neabrazivno gobo.
3. Notranjost in zunanost naprave obrišite s krpo.
Opomba: Posode ni treba napolniti z jedilnim oljem ali maščobo, saj naprava uporablja vroč zrak.
4. Napravo postavite na stabilno, ravno in toplotno odporno površino.
5. Košaro vstavite v ponev. (Glejte sliko 3)



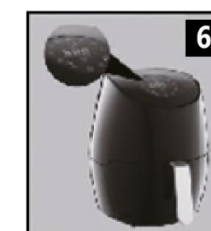
6.0 DELOVANJE

Ta naprava lahko pripravlja različne jedi; za več informacij glejte knjigo z recepti.

Opomba: Samodejni izklop. Naprava ima vgrajen časovnik in se bo samodejno izklopila po preteku nastavljenega časa.

Cvrtje z vročim zrakom

1. Napajalni kabel priključite v električno vtičnico.
2. Previdno odstranite posodo iz cvrtnika. (Glejte sliko 4)
3. Sestavine položite v košaro. V ponev ne dodajajte maščobe ali olja. Po želji lahko sestavine popršite z malo olja, da bodo bolj hrustljave. Popršite samo sestavine, ne košare ali naprave.
4. Napravo napolnite le do najvišje ravni.
5. Ponev previdno potisnite nazaj v napravo. (Glej sliko 5)
Opomba: Posode nikoli ne uporabljajte brez nameščene košare.
6. Izberite eno od prednastavljenih priprav sestavin ali ročno nastavite temperaturo in čas: (Glej sliko 6)



Na voljo je sedem prednastavljenih elementov menija. Pritisnite gumb »M«, da izberete ustrezno prednastavitev za sestavine. Pritisnite gumb za vklop, da aktivirate program. Za navigacijo po meniju večkrat pritisnite gumb »M«. Če želite ročno spremeniti čas kuhanja in/ali temperaturo, pritisnite ustrezne gumbes na zaslonu na dotik.



Časovnik: Vnesite želeni čas s pritiskom na gumba »+« in »-«.



Nastavitev temperature: Vnesite želeno temperaturo s pritiskom na gumba »+« in »-«. Temperatura se spreminja v korakih po 5 °C.

7. Pritisnite gumb za vklop, da vklopite napravo.
8. Indikatorji segrevanja in simbol naprave utripajo med delovanjem. (Glej sliko 7)

Indikatorska lučka segrevanja bo med segrevanjem naprave ostala prižgana. Ko je dosežena nastavljena temperatura, simbol ugasne. Če temperatura ponovno pade, se indikatorska lučka segrevanja ponovno prižge.

Opomba: Če je naprava hladna, času kuhanja dodajte 3 minute. Napravo lahko predhodno segrejete tudi brez sestavin. Napravo nastavite na nekaj več kot 3 minute in počakajte, da indikatorska lučka segrevanja ugasne. Nato košaro napolnite s sestavinami in jo vrnite v napravo. Nato nastavite pravi čas kuhanja.

- a. Lučki za vklop in segrevanje se bosta prižgali.
 - b. Časovnik bo začel odšteti.
 - c. Lučka segrevanja bo med kuhanjem izmenično utripala. To pomeni, da se grelni element vklaplja in izklaplja, da ohranja nastavljeno temperaturo.
 - d. Odvečno olje iz sestavin se bo nabralo na dnu posode.
9. Nekatere sestavine je treba med kuhanjem pretresti (glejte »Nastavitve«). Ponev izvalcite iz naprave za ročaj in jo pretresite. (Glej sliko 8) Nato jo potisnite nazaj v napravo.

POZOR! Med stresanjem ne pritiskajte gumba na ročaju. (Glej sliko 9)
Opomba: Košaro lahko odstranite iz posode, da zmanjšate njeno težo med stresanjem. Ponev izvalcite iz naprave za ročaj in jo postavite na površino, odporno na vročino. Nato

pritisnite gumb na ročaju, da košaro sprostite iz posode. Po stresanju jo ponovno sestavite v obratnem vrstnem redu in jo vrnite v napravo.

10. Ko čas kuhanja poteče, se oglasi alarm. Ponev vzemite iz naprave in jo postavite na toplotno odporno površino.

Opomba: Napravo lahko tudi ročno izklopite tako, da temperaturo nastavite na nič.

11. Preverite, ali so sestavine pripravljene. Če niso, lahko ponev potisnete nazaj v napravo in nastavite časovnik za še nekaj minut.

12. Za lažje odstranjevanje sestavin lahko košaro ločite od posode tako, da pritisnete gumb na ročaju in izpraznite sestavine. (Glej sliko 10)

POZOR! Ponev nikoli ne obračajte, saj lahko olje kaplja vanjo.

POZOR! Sestavine in ponev bodo po cvrtju vroče. Nevarnost opeklin!

13. Vsebinsko košare stresite v skledo ali krožnik. (Glej sliko 11)

Opomba: Za odstranjevanje krhkih sestavin uporabite klešče za hrano.

14. Naslednjo serijo sestavin lahko pripravite takoj.



6.1 NASTAVITVE

Spodnja tabela vam bo pomagala najti pravilne osnovne nastavitve za vsako sestavino. Opomba: Upoštevajte, da so te nastavitve le smernice. Ker se sestavine razlikujejo po velikosti in obliki, ne moremo zagotoviti, da so to najboljše nastavitve za vsako sestavino. Opomba: Tehnologija hitrega ventilatorja takoj segreje zrak v napravi. Če je mogoče, posode ne odstranjujte iz naprave ali jo odstranjujte le na kratko, saj boste s tem prekinili postopek kuhanja.

Nasveti

- Manjše sestavine potrebujejo krajši čas kuhanja kot večje.
- Večje porcije potrebujejo daljši čas kuhanja. Manjše porcije potrebujejo krajši čas kuhanja.
- Manjše sestavine je treba med kuhanjem večkrat pretresti. To bo preprečilo neenakomerno cvrtje sestavin.
- Svežemu krompirju pred cvrtjem dodajte malo olja za bolj hrustljav rezultat.
- V cvrtniku na vroč zrak ne pripravljajte izjemno mastnih sestavin, kot so klobase.
- Prigrizke lahko pripravite tudi v pekaču v cvrtniku.
- Optimalna količina za hrustljav krompirček je 500 g.
- Za hitro in enostavno pripravo polnjenih prigrizkov uporabite že pripravljeno testo. Čas priprave je krajši kot pri domačem testu.
- Če pečete torto ali kiš, v košaro cvrtnika postavite pekač ali posodo za peko. Enako velja za krhke ali polnjene sestavine.
- Sestavine lahko segrejete tudi v cvrtniku. Temperaturo nastavite na 150 °C za 10 minut.

Optimalen krompirček

1. Ne dodajajte olja.
2. Temperaturo nastavite na 200 °C in napravo segrevajte 4 minute.
3. Prepričajte se, da je krompirček suh. Če je krompirček iz zamrzovalnika, na njem ne sme biti ledu. Čim bolj temeljito ga osušite in očistite. Ni ga treba popolnoma odtaliti, vendar bo bolj suh krompirček hrustljav v cvrtniku.
4. Če je mogoče, uporabite tanek krompirček.
5. Čas priprave: 15–18 minut (čas kuhanja se lahko razlikuje glede na vrsto).

Domači pomfrit

1. Krompir olupite in narežite na trakove.
2. Pomfrit temeljito operite in osušite s papirnato brisačo.
3. V skledo dodajte ½ čajne žličke olivnega olja. Pomfrit dajte v skledo in premešajte, dokler ni rahlo prekrit z oljem.
4. Pomfrit odstranite s pripomočkom, da pobere odvečno olje.
5. Pomfrit ocvrite po navodilih v tem poglavju.

Krompir in pomfrit	Min. – Maks. količina (g)	Čas (min)	Temperatura (°C)	Stresaj	Dodatne informacije
Tanek zamrznjen krompirček	300–700	9 - 16	200	Stresaj	
Debel zamrznjen krompirček	300–700	11 - 20	200	Stresaj	
Domač pomfrit (8 x 8 mm)	300–800	10 - 16	200	Stresaj	Dodajte ½ čajne žličke olja

Domači krompirjevi lunini kolački	300–800	18 - 22	180	Stresaj	Dodajte ½ čajne žličke olja
Domače krompirjeve kocke	300–750	12 - 18	180	Stresaj	Dodajte ½ čajne žličke olja
Krompirjeve palačinke	250	15 - 18	180	Stresaj	
Gratiniran krompir	500	15 - 18	200	Stresaj	
Meso in perutnina					
Steak	100–500	8 - 12	180		
Svinjski kotlet	100–500	10 - 14	180		
Hamburger	100–500	7 - 14	180		
Mesna rolada	100–500	13 - 15	200		
Piščančja stegna	100–500	18 - 22	180		
Piščančje prsi	100–500	10 - 15	180		
Osvežilne pijače					
Zelenjavni zvitki	100–400	8 - 10	200	Stresaj	Uporabite zamrznjene polizdelke
Zamrznjeni piščančji medaljoni	100–500	6 - 10	200	Stresaj	Uporabite zamrznjene polizdelke
Zamrznjeni ribji palčki	100–500	6 - 10	200		Uporabite zamrznjene polizdelke
Zamrznjeni krutoni	100–400	8 - 10	180		Uporabite zamrznjene polizdelke
Sirni prigrizki	100–400	8 - 10	180		Uporabite zamrznjene polizdelke
Polnjena zelenjava	100–400	10	160		
Peka					
Torta	300	20 - 25	160		Uporabite pekač
Slana torta	400	20 - 22	180		Uporabite pekač
Mafini	300	15 - 18	200		Uporabite pekač
Sladki prigrizki	400	20	160		Uporabite pekač

7.0 NAVODILA ZA NEGO IN VZDRŽEVANJE

Pred kakršnim koli vzdrževanjem ali pregledom vedno izklopite napravo in jo izključite iz električnega omrežja.

Preverite vse dele glede znakov obrabe. Če opazite kakršne koli napake, prenehajte uporabljati napravo. Dele naj zamenja le usposobljeno osebje z originalnimi nadomestnimi deli v skladu s specifikacijami proizvajalca.

Za čiščenje uporabite gobo in toplo milnico. Ne uporabljajte čistil na osnovi topil ali jeklene volne. Lahko poškodujejo napravo. Nezadostna nega in vzdrževanje lahko povzročita poškodbo naprave. Redno vzdrževanje prispeva k varnosti izdelka in podaljša njegovo življenjsko dobo.

7.1 ČIŠČENJE NAPRAVE PO VSAKI UPORABI

Napravo očistite po vsaki uporabi in jo ohranjajte čisto, da preprečite kopičenje bakterij. Posode, košare ali notranjosti naprave ne čistite s kovinskimi pripomočki ali agresivnimi čistili, saj lahko to poškoduje površino proti prijemanju.

1. Napravo izključite iz električnega omrežja in jo pustite, da se ohladi.
Opomba: Odstranite posodo, da se cvrtnik hitreje ohladi.
2. Zunanost naprave obrišite z vlažno krpo.
3. Ponev in košaro očistite z vročo vodo, malo detergenta in neabrazivno gobo.
Preostalo umazanijo lahko odstranite z razmaščevalcem.
Opomba: Ponev in košaro lahko pomivate v pomivalnem stroju.
Opomba: Če se je v košari ali na dnu posode nabrala umazanija, posodo napolnite z vročo vodo in malo detergenta. Košaro postavite v posodo in pustite delovati 10 minut.
4. Notranjost naprave očistite z vročo vodo in neabrazivno gobo.
5. Grelni element očistite s krtačo, da odstranite morebitne ostanke hrane.
6. Po čiščenju napravo shranite na čistem in suhem mestu.

8.0 ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Reševanje problemov
Cvrtnik na vroč zrak ne deluje.	Naprava ni priključena na električno omrežje.	Priključite napajalni kabel v vtičnico.
	Niste nastavili časovnika.	Obrnite gumb časovnika na zeleni čas, da vklopite napravo.
Sestavine, ki so bile pripravljene v cvrtniku, še niso pripravljene.	Količina sestavin v košarici je prevelika.	V košarico dajte manj sestavin. Manjše količine se bodo bolj enakomerno spekle.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Obrnite gumb za nastavitve temperature na zeleno temperaturo (glejte razdelek »Nastavitve« v poglavju »Uporaba naprave«).
Sestavine v cvrtniku so neenakomerno ocvrte.	Nekatere sestavine je treba med pripravo pretresti	Sestavine, ki so na vrhu ali zložene ena na drugo (npr. pomfrit), je treba med kuhanjem večkrat pretresti. Glejte razdelek »Nastavitve« v poglavju »Uporaba naprave«.
Ocvrti prigrizki po tem, ko jih vzamete iz cvrtnika, niso hrustljavi.	Uporabili ste prigrizek, ki ga je treba ocvrti v tradicionalnem cvrtniku.	Uporabite prigrizke, pečene v pečici, ali pa jih poskropite z malo olja, da bodo bolj hrustljavi.
Posode ne morem pravilno vstaviti v napravo.	V košarici je preveč sestavin.	Košare ne napolnite nad oznako "MAX".
	Košara ni pravilno vstavljena v posodo.	Košaro potisnite v posodo, dokler ne zaslišite klika.

Iz naprave se dviga bel dim.	Preveč mastne sestavine.	Pri kuhanju mastnih sestavin v cvrtniku bo v ponev kapljala velika količina olja. To olje bo proizvajalo bel dim in ponev se lahko bolj segreje kot običajno. To ne bo vplivalo na napravo ali končni rezultat.
	V ponvi je še vedno mast od prejšnje uporabe.	Po vsaki uporabi ponev temeljito očistite.
Pomfri se v cvrtniku ocvre neenakomerno.	Nisi uporabil/a prave vrste krompirja.	Uporabite svež krompir in pazite, da med cvrtjem ostane čvrst.
	Pomfrit pred cvrtjem ni bil dobro spran.	Krompirček temeljito sperite, da odstranite ves škrob z njegove zunanje strani.
Svež krompirček po tem, ko ga vzamete iz cvrtnika, ni hrustljiv.	Hrustljivost pomfrija je odvisna od vsebnosti olja in vode v pomfriju.	Preden dodate olje, se prepričajte, da je krompirček suh.
		Pomfri narežite na manjše koščke, da bo bolj hrustljiv.
		Za hrustljiv rezultat dodajte malo več olja.

9.0 Tehnični podatki

Številka artikla	104278, 104342
Model	DBHF002
Delovna napetost	220–240 V
Pogostost	50 Hz / 60 Hz
Največja moč	1485 W
Nastavitev temperaturnega območja	80–200°C
Časovnik	navzdol 30 min

10.0 ODSTRANJEVANJE

Električne opreme nikoli ne odlagajte med gospodinjske odpadke! Za to opremo velja Direktiva 2012/19/EU.

Ta direktiva določa, da opreme ob koncu njene življenjske dobe ni dovoljeno odvreči med običajne gospodinjske odpadke, temveč jo je treba predati posebej določenim zbirnim mestom, centrom za recikliranje ali podjetjem za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje je brezplačno. Zaščitite okolje in jo pravilno odstranite.

Preden opremo vrnete, odstranite vse baterije ali akumulatorje, ki niso del stare opreme, ter žarnice, ki jih je mogoče odstraniti, ne da bi jih poškodovali, in jih odvrzite ločeno.

IT

Grazie per aver scelto il nostro prodotto.

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



Importante: leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per riferimento futuro. Se in futuro si cede il prodotto a qualcun altro, si prega di consegnare anche queste istruzioni..



Pericolo di soffocamento! Tenere le parti di piccole dimensioni e i sacchetti di plastica fuori dalla portata dei bambini.



Controllare tutti gli elementi, i componenti e le parti per verificare la presenza di danni. Nonostante controlli accurati, anche il prodotto migliore può subire danni durante il trasporto. In caso di danni, vi preghiamo di contattarci. Le parti difettose possono mettere a repentaglio la vostra salute..



Non modificare mai il prodotto! Le modifiche invalideranno la garanzia e potrebbero rendere il prodotto non sicuro per un ulteriore utilizzo.



Smaltimento: al termine della vita utile del prodotto, riciclarlo secondo le normative vigenti in materia di rifiuti.

LINEE GUIDA GENERALI:

- Per il montaggio di prodotti di grandi dimensioni, si consiglia la collaborazione di almeno 2 persone.
- Assicurarsi che il prodotto sia completamente assemblato prima del primo utilizzo. Verificare che tutte le viti siano ben serrate e controllarle regolarmente..
- All'inizio, stringere leggermente tutte le viti e serrarle completamente solo dopo aver assemblato il prodotto. In questo modo si eviteranno possibili danni al prodotto..



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.
- 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.

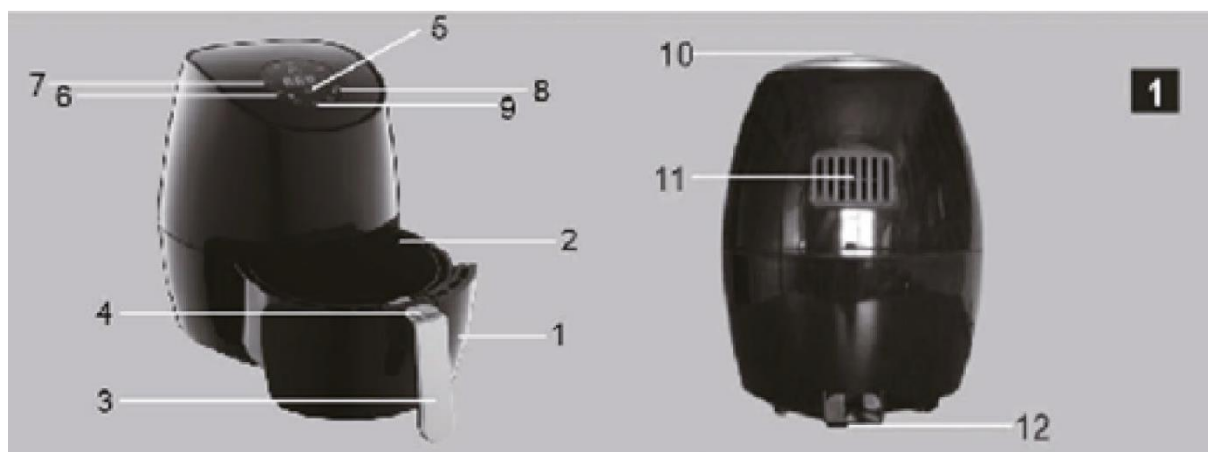
Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni derivanti da un uso improprio del prodotto. Qualsiasi modifica non autorizzata al prodotto può influire negativamente sulla sicurezza, causare pericoli e invalidare la garanzia.

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

PARTE	DESCRIZIONE
1	Pentola
2	Cestello
3	Manico del cestello
4	Pulsante di sgancio del cestello
5	Pulsante di accensione/annullamento
6	Schermo touch LED
7	Timer (0-30 min)
8	Controllo della temperatura (80-200 °C)

9	Valore preimpostato per il preriscaldamento (Premere ripetutamente il pulsante "M" per passare da una modalità di cottura all'altra)
10	Ingresso aria
11	Uscita aria
12	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.
4. Nota: non è necessario riempire la padella con olio o grasso per friggere, poiché l'apparecchio funziona ad aria calda.
5. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana al calore
6. Posizionare il cestello nella padella (cfr. figura 3).



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. 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 7).

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 8). Quindi reinserirla nell'apparecchio.

ATTENZIONE! Non premere il pulsante sul manico quando si agitano gli ingredienti (cfr. Figura 9).

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 posicionarla su una superficie resistente al calore. Quindi premere il pulsante sul manico e sganciare il cestello dalla padella. 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 posicionarla 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! Nota: utilizzare delle pinze per estrarre gli ingredienti più fragili.

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

Patate e patatine frchod itte	Quantità minima- massima (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
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 - 4	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	100-500	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
Quiche	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 detergenti 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 detergenti 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 sporcizia 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 dell'articolo	104278, 104342
Model	DBHF002
Tensione di esercizio	220-240 V
Frequenza	50 Hz / 60 Hz
Potenza massima	1485 W
Regolazione della gamma di temperatura	80-200°C
Timer	a 30 min

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.

FR

Merci d'avoir choisi notre produit.

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



Important : Veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver pour référence ultérieure. Si vous cédez ce produit à quelqu'un, n'oubliez pas de lui transmettre également ces instructions..



Risque d'étouffement ! Tenir les petites pièces et les sacs en plastique hors de portée des enfants.í.



Vérifiez que tous les éléments, composants et pièces ne sont pas endommagés. Malgré des contrôles minutieux, même le meilleur produit peut être endommagé pendant le transport. En cas de dommage, veuillez nous contacter. Les pièces défectueuses peuvent mettre votre santé en danger..



Ne modifiez jamais le produit ! Toute modification annulera la garantie et pourrait rendre le produit dangereux pour toute utilisation ultérieure..



Élimination : à la fin de la durée de vie utile du produit, veuillez le recycler conformément à la réglementation en vigueur en matière de déchets..

DIRECTIVES GÉNÉRALES :

- Lors de l'assemblage de produits plus grands, nous recommandons la coopération d'au moins 2 personnes.
- Assurez-vous que le produit est entièrement assemblé avant la première utilisation. Vérifiez que toutes les vis sont bien serrées et vérifiez-les régulièrement..
- Ne serrez les vis que légèrement au début et ne les serrez complètement qu'après l'assemblage du produit. Cela évitera d'endommager le produit..



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.
- 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.

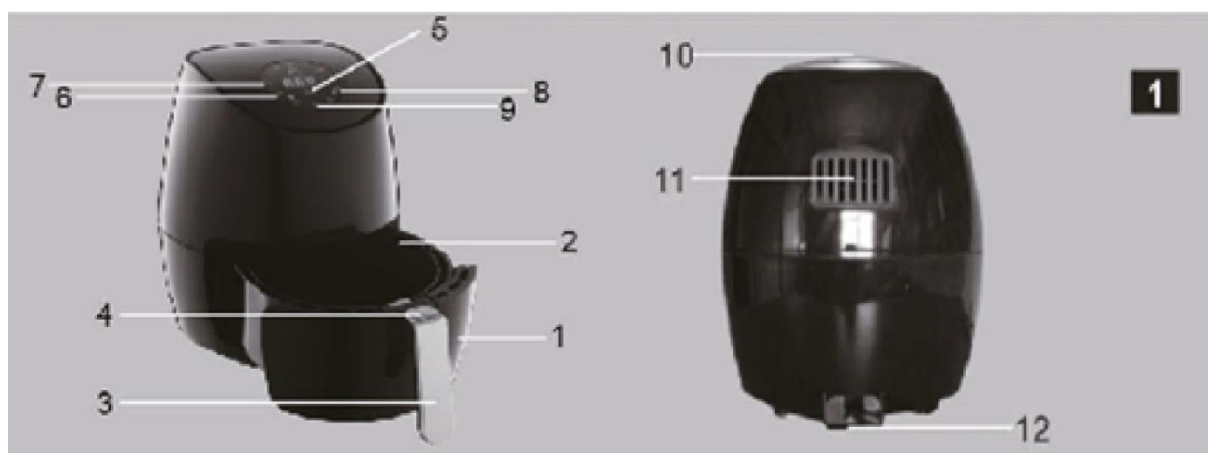
N'utilisez pas ce produit pour un usage autre que celui prévu. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dégât causé en raison d'une utilisation non conforme. Toute modification non autorisée apportée au produit peut avoir des conséquences négatives en matière de sécurité et engendrer des risques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

PARTIE	DESCRIPTION
1	Casserole
2	Panier
3	Poignée du panier
4	Bouton de déverrouillage du panier
5	Bouton Marche/Arrêt
6	Écran tactile LED
7	Minuterie (0-30 min)
8	Réglage de la température (80-200 °C)

9	Préchauffage pré-réglé (Appuyez plusieurs fois sur la touche « M » pour changer de mode de cuisson)
10	Entrée d'air
11	Sortie d'air
12	Cordon 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)



6.0 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)
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. 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 7)

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.

- Le voyant d'alimentation et le voyant de chauffe s'allument.
- La minuterie commence à décompter.
- 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.
- 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 8) Puis réinsérez-la dans l'appareil.

ATTENTION ! En remuant la cuve, n'appuyez pas sur le bouton de la poignée. (Voir illustration 9)

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. 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 ltempérature 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. 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 !

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

Remarque : Utilisez une pince pour sortir les aliments friables.

13. Vous pouvez ensuite préparer directement une autre portion.



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

Pommes de terre et frites	Quantité Min – Max(g)	Temps (min)	Température (°C)	Remuer	Informations complémentaires
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	100-500	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
Muffins	300	15 - 18	200		Utiliser un moule
Snacks sucrés	400	20	160		Utiliser un moule

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 RÉOLUTION 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 l'utilisation précédente.	La fumée blanche provient de la graisse qui chauffe dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve après chaque utilisation.
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 crouillante 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	104278, 104342
Modèle	DBHF002
Tension d'alimentation	220–240 V
Fréquence	50 Hz / 60 Hz
Puissance max.	1485 W
Plage de températures réglable	80–200°C
Minuteur	Jusqu'à 30 min

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.