

# HEINNER

## FRITEUZĂ CU AER CALD

Model: HAF-B2000FB



- Friteuză cu aer cald
- Capacitatea cuptorului: 11 L
- Capacitatea coșului: 4,5 L
- Putere: 2000W

[www.heinner.ro](http://www.heinner.ro)

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs!

## I. INTRODUCERE

***Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni. Păstrați manualul pentru consultări ulterioare.***

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului.

Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

## II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ



- Friteuză cu aer cald
- Manual de utilizare
- Certificat de garanție

### III. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Atunci când utilizați aparate electrice, respectați măsurile de precauție de bază, inclusiv următoarele instrucțiuni:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
3. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți cablul, ștecărul sau baza aparatului în apă sau alte lichide.
4. **AVERTISMENT:** Acest aparat electric este prevăzut cu o funcție de încălzire. Chiar și suprafețele care nu fac parte din sistemul de încălzire al aparatului pot atinge temperaturi ridicate. Dat fiind faptul că temperaturile sunt percepute diferit de către persoane diferite, acest aparat trebuie utilizat cu ATENȚIE. Aparatul trebuie manevrat numai prin atingerea mânerelor și suprafețelor de prindere. Purtați mănuși de protecție. Suprafețele care nu constituie suprafețe de prindere trebuie lăsate să se răcească suficient înainte de a fi atinse.
5. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când acesta nu este în uz și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a monta sau demonta piese sau accesorii ale acestuia.
6. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară.
7. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de către producătorul aparatului poate provoca vătămări.
8. Nu utilizați aparatul în aer liber.
9. Nu lăsați cablul electric să atârne pe marginea mesei, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
10. Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric; nu puneți aparatul într-un cuptor încălzit.
11. Este necesar să acționați cu prudență deosebită atunci când transportați un aparat care conține ulei încins sau alte lichide fierbinți.
12. Introduceți mai întâi conectorul cablului în aparat, apoi conectați ștecărul la sursa de alimentare. Pentru deconectarea de la sursa de alimentare, rotiți butoanele de comandă la poziția „Oprit” și scoateți ștecărul din priză.
13. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.
14. Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia sunt în vârstă de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
15. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani.
16. Aparatele nu sunt destinate utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.
17. Acest aparat este destinat numai uzului casnic.

Înainte de utilizarea aparatului, citiți cu atenție acest manual și păstrați-l pentru consultări ulterioare.

### ➤ **Pericol**

- Nu introduceți în apă și nu clătiți sub jet de apă carcasa aparatului și elementele de încălzire, deoarece acestea conțin componente electrice.
- Pentru prevenirea electrocutării, nu permiteți pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umpleți vasul de preparare cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca pericol de incendiu.
- Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării.

### ➤ **Avertisment**

- Asigurați-vă că tensiunea specificată pe aparat corespunde celei furnizate de rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care observați deteriorări ale cablului de alimentare, ale ștecărului sau ale altor componente.
- Nu apelați la persoane neautorizate în vederea înlocuirii sau reparării cablurilor de alimentare deteriorate.
- Feriți cablul de alimentare de suprafețele fierbinți.
- Nu conectați ștecărul la sursa de alimentare și nu acționați butoanele panoului de comandă cu mâinile ude.
- Nu așezați aparatul foarte aproape de perete sau de alte aparate. Lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm în spatele, în lateralele și deasupra aparatului.
- Nu puneți nimic deasupra aparatului.
- Nu utilizați acest aparat în alt scop decât cel descris în cadrul prezentului manual.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- În timpul preparării, aburul fierbinte este evacuat prin orificiul de evacuare a aerului. Feriți-vă mâinile și fața de aburul evacuat. De asemenea, ferivi-vă de abur și de aerul fierbinte atunci când scoateți vasul de preparare din aparat.
- Suprafețele accesibile se pot încinge în timpul utilizării aparatului (Fig. 2).
- Deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare dacă observați că aparatul emite fum negru. Așteptați ca emisia de fum să se oprească înainte de a scoate vasul de preparare din aparat.

➤ **Atenție!**

- Asigurați-vă ca aparatul este așezat pe o suprafață orizontală, uniformă și stabilă.
- Acest aparat este destinat numai uzului casnic. Este posibil ca acesta să nu fie potrivit pentru utilizare în condiții de siguranță în medii cum ar fi bucătăriile, fermele, motelurile și alte spații nerezidențiale. De asemenea, aparatul nu este destinat utilizării de către clienții din hoteluri, moteluri, pensiuni sau alte spații similare.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semi-profesionale, precum și în cazul în care nu este utilizat în conformitate cu instrucțiunile din cadrul manualului de utilizare, garanția se anulează, iar noi putem declina orice răspundere pentru daunele cauzate.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă nu îl utilizați.
- Aparatul are nevoie de aproximativ 60 de minute pentru a se răci în vederea manevrării sau curățării în condiții de siguranță.

## IV. DESCRIERE

Această friteuză cu aer cald facilitează prepararea sănătoasă a ingredientelor dumneavoastră preferate. Prin utilizarea circulației rapide a aerului și a unui grătar superior, acest aparat vă permite să preparați numeroase feluri de mâncare. Avantajul principal este acela că friteuza cu aer cald încălzește alimentele din toate direcțiile, majoritatea ingredientelor neavând nevoie de ulei pentru a fi preparate.

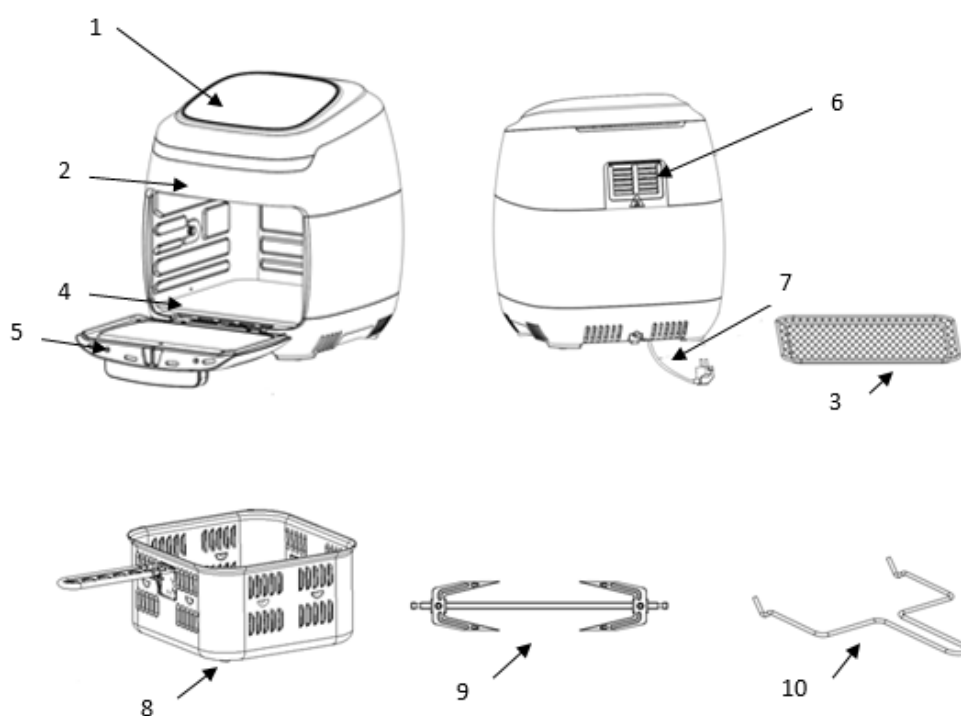


Fig. 1

|                                         |                                   |
|-----------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Panou de comandă                     | 6. Orificii de evacuare a aerului |
| 2. Carcasă                              | 7. Cablu de alimentare            |
| 3. Rafturi pentru preparare cu aer cald | 8. Coș de preparare               |
| 4. Tavă pentru scurgerea uleiului       | 9. Tijă rotisor                   |
| 5. Ușă                                  | 10. Mâner pentru rotisor          |

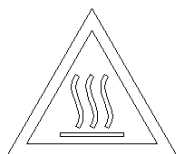
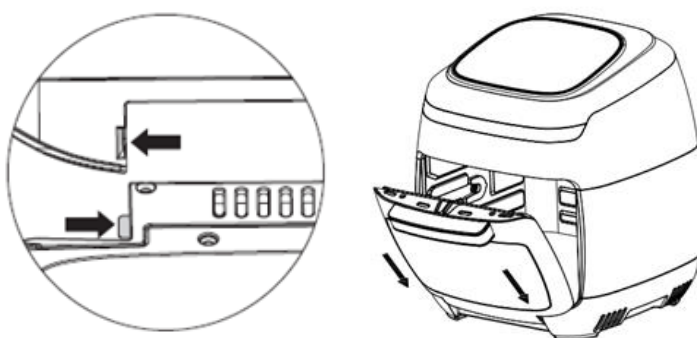


Fig. 2

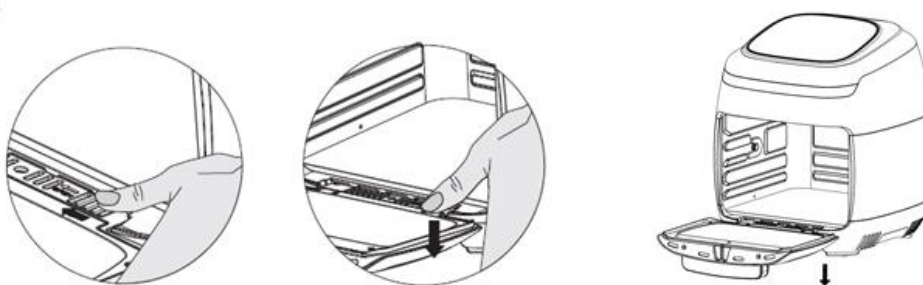
**Tava pentru scurgerea uleiului** - pentru o curățare mai ușoară a aparatului, utilizați tava pentru scurgerea uleiului în timpul preparării.

**Ușa** - Aceasta poate fi demontată în vederea curățării.

Notă: Urmați instrucțiunile de mai jos:



Montare: Aliniați axul de pe ușă cu orificiul de pe bază și introduceți axul la unghiul indicat în figura de mai sus.



Demontare: Deschideți ușa la un unghi de aproximativ 70 de grade, apăsați pe buton în direcția indicată de săgeată, așa cum este indicat mai sus, apoi trageți în jos de ușă pentru a o detașa.

**Rafturile pentru preparare cu aer cald** - acestea pot fi utilizate nu numai pentru deshidratare, ci și pentru a prepara gustări crocante sau pentru a reîncălzi alimente. Dacă doriți să preparați carne, vă recomandăm să aplicați puțin ulei pe plasa raftului.

**Tija rotisorului** - aceasta se utilizează pentru prepararea fripturilor sau frigerea la rotisor a unui pui întreg. Introduceți tija prin carne, astfel încât carnea să fie la centrul tijei. Glisați țepușele pe tijă dinspre fiecare capăt al tijei, apoi introduceți-le în carne și fixați-le cu ajutorul șuruburilor. Pe tija rotisorului sunt prevăzute adâncituri pentru șuruburi. Puteți fixa șuruburile mai aproape de centrul tijei, dacă este necesar, dar în niciun caz spre capetele acesteia.

Notă: Asigurați-vă că puiul (sau bucata de carne) nu este prea mare și că se poate roti liber în interiorul aparatului. Greutatea maximă a alimentelor: 1,2 kg.

**Mânerul pentru rotisor** - acesta se utilizează pentru a scoate fripturile sau puiul care au fost preparate la rotisor sau fripte în frigare. Puneți-l sub tija rotisorului și ridicați (mai întâi din partea dreaptă), apoi scoateți cu grijă alimentele.

## V. UTILIZAREA APARATULUI

### ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate elementele de ambalaj.
2. Scoateți toate autocolantele sau etichetele de pe aparat.
3. Curățați cu apă fierbinte coșul și vasul de preparare, utilizând puțin detergent de vase și un burete neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
5. Acest aparat funcționează cu aer cald, fără ulei. Nu umpleți vasul de preparare cu ulei sau grăsime.

### PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și uniformă.
2. Nu așezați aparatul pe suprafețe care nu sunt termorezistente.
3. Nu puneți nimic deasupra aparatului, deoarece fluxul de aer va fi întrerupt, aceasta afectând rezultatul preparării.

### UTILIZAREA APARATULUI

Aparatul poate prepara o gama larga de ingrediente.

### PREPARAREA CU AER CALD

1. Conectați ștecărul la o priză de perete prevăzută cu împământare.
2. Deschideți ușa
3. Puneți în friteuza cu aer cald alimentele pe care doriți să le preparați.
4. Închideți ușa aparatului. Toate indicatoarele clipesc timp de o secundă, iar

indicatorul  rămâne aprins (Fig. 4).

Apăsați pe butonul „”: indicatorul luminos pentru modul de funcționare se aprinde

selectați funcția „”; indicatorul aferent funcției „Cartofi prăjiți” se va aprinde, iar ecranul va afișa „180” - „20”.

selectați funcția „”; indicatorul aferent funcției „Cotlet” se va aprinde, iar ecranul va afișa „180” - „20”.



selectați funcția „”; indicatorul aferent funcției „Pulpe de pui” se va aprinde, iar ecranul va afișa „180” - „30”.



selectați funcția „”; indicatorul aferent funcției „Pește” se va aprinde, iar ecranul va afișa „180” - „18”.



selectați funcția „”; indicatorul aferent funcției „Crevete” se va aprinde, iar ecranul va afișa „160” - „12”.



selectați funcția „”; indicatorul aferent funcției „Pui fript” se va aprinde, iar ecranul va afișa „200” - „40”.



selectați funcția „”; indicatorul aferent funcției „Frigare” se va aprinde, iar ecranul va afișa „200” - „20”.



selectați funcția „”; indicatorul aferent funcției „Fructe deshidratate” se va aprinde, iar ecranul va afișa „45” - „04:00”.

De asemenea, puteți stabili durata de preparare și temperatura în funcție de alimente: Stabiliți durata necesară pentru prepararea ingredientului ales (consultați informațiile din secțiunea „Setări” din cadrul prezentului capitol). Reglați durata cu ajutorul



butoanelor „ ”. La fiecare apăsare, durata crește sau scade cu 1 minut, iar aparatul emite un semnal sonor. Apăsați și mențineți apăsat butonul timp de 2 secunde pentru creșterea/reducerea rapidă a duratei sau creșteți sau reduceți cu 1 minut la fiecare apăsare. Durata de preparare poate fi stabilită de la 0 la 60 de minute.

**Notă:** Durata de preparare poate fi stabilită și în timpul funcționării aparatului.



Reglați temperatura cu ajutorul butoanelor „ ”. La fiecare apăsare, temperatura crește sau scade cu 5 °C, iar aparatul emite un semnal sonor. Apăsați și mențineți apăsat butonul timp de 2 secunde pentru creșterea/reducerea rapidă a temperaturii. Temperatura de preparare poate fi stabilită de la 65 °C la 200 °C .

**Notă:** temperatura poate fi reglată și în timpul funcționării aparatului.

După stabilirea duratei și a temperaturii, apăsați pe butonul de pornire/oprire. Elementul de încălzire și ventilatorul încep să funcționeze, indicatorul de alimentare nu mai clipește și rămâne aprins, indicatoarele pentru temperatură și durată rămân aprinse, iar timpul rămas până la finalizarea preparării este afișat.

**Notă:** În timpul funcționării aparatului, apăsați pe butonul de pornire/oprire. Ventilatorul și elementul de încălzire se opresc, iar indicator luminos de alimentare clipește timp de câteva secunde. Apăsați din nou pe butonul de pornire/oprire, iar ventilatorul și elementul de încălzire vor reîncepe să funcționeze. După alimentarea cu energie electrică a motorului, indicatorul luminos al ventilatorului clipește timp de câteva secunde. Când elementul de încălzire este în funcțiune, indicatorul luminos pentru încălzire este aprins. Când elementul de încălzire nu este în funcțiune, indicatorul luminos pentru încălzire este stins.

În timpul funcționării, când ușa este deschisă, afișajul și indicatorul luminos de alimentare sunt aprinse, iar elementul de încălzire și ventilatorul se opresc. Indicatorul luminos se stinge după 3 minute. Puneți ingredientele în coșul de preparare și repuneți aparatul în funcțiune la setările inițiale (durata până la finalizarea preparării rămâne aceeași, fiind activată după 2 ore funcția de oprire automată). Apăsați pe butonul pentru rotisor. Indicatorul pentru rotisor clipește, iar tija rotisorului începe să se rotească. Pentru a opri rotisorul, apăsați din nou pe buton. Apăsați pe butonul pentru iluminare. Indicatorul luminos aferent acestei funcții clipește, lampa din interiorul aparatului se aprinde, apoi se stinge după un minut.

5. La finalul programului de preparare, aparatul va emite de 5 ori un semnal sonor, durata afișată va fi „00”, iar afișajul și indicatorul de alimentare vor clipi. Deschideți ușa și scoateți alimentele cu ajutorul mânerului sau cu mănuși de bucătărie.

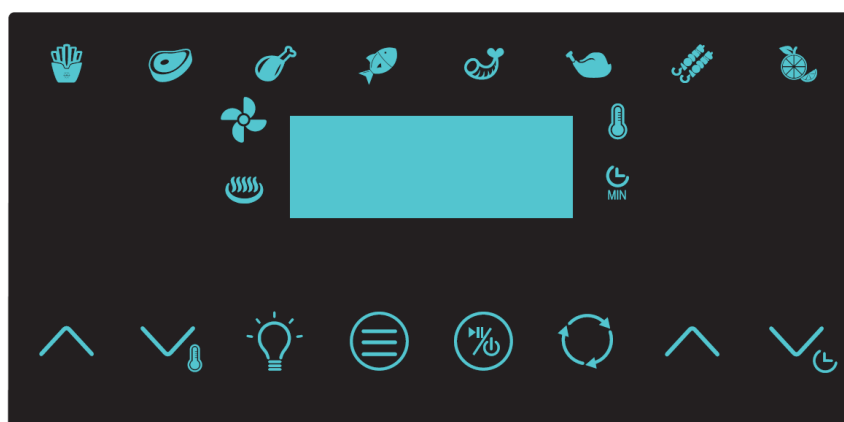


Fig. 4

**Notă:** În timpul procesului de preparare, indicatorul luminos de încălzire se aprinde și se stinge din când în când. Aceasta indică faptul că elementul de încălzire este pornit și oprit în vederea menținerii temperaturii setate.

Uleiul în exces provenit din ingrediente se strânge pe fundul tăvii pentru scurgerea uleiului.

**Notă:** Dacă doriți să opriți friteuza, apăsați și mențineți apăsat butonul „” timp de 2 secunde.

6. Verificați dacă ingredientele sunt preparate.

Dacă ingredientele nu sunt bine preparate, puneți-le în friteuză, setați o durată de preparare de câteva minute, apoi închideți ușa.

În timpul preparării, alimentele devin fierbinți, iar aburul poate ieși din friteuză.

7. Atunci când o serie de ingrediente este gata, friteuza cu aer cald este gata imediat pentru prepararea unei alte serii.

**SETĂRI:**

Tabelul de mai jos vă va ajuta în alegerea setărilor principale pentru diferite ingrediente. Notă: Vă rugăm să rețineți că aceste setări au caracter informativ. Dat fiind faptul că ingredientele diferă în funcție de origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta cele mai bune setări pentru ingredientele dumneavoastră.

Dat fiind faptul că tehnologia „Rapid Air” reîncălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului în cadrul procesului de preparare, dacă deschideți ușa, friteuza cu aer cald se oprește.

**Sfaturi:**

- De obicei, ingredientele de dimensiuni reduse necesită un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai lung, iar o cantitate mai mică de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai scurt.
- În cazul preparării cartofilor proaspeți, puneți puțin ulei în vasul de preparare, iar cartofii vor fi mai crocanți. Puneți ingredientele în friteuza cu aer cald la câteva minute după ce ați pus uleiul.
- Nu preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime (cum ar fi, de exemplu, carnații) în friteuza cu aer cald.
- Gustările care pot fi preparate la cuptor pot fi preparate și în friteuza cu aer cald.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 700 de grame.
- Utilizați aluat gata făcut pentru a găti rapid și ușor gustări umplute. Acest aluat necesită un timp de preparare mai scurt decât aluatul făcut în casă.
- Așezați o formă de copt sau un vas pentru cuptor în coșul friteuzei cu aer cald, dacă doriți să coaceți un tort sau o tarta, sau dacă doriți să preparați ingrediente fragile sau gustări umplute.
- De asemenea, puteți utiliza friteuza pentru a reîncălzi ingredientele. Pentru a reîncălzi ingredientele, setați temperatura la 150 °C și puneți aparatul în funcțiune timp de cel mult 10 minute.

Tabelul de mai jos vă va ajuta în alegerea setărilor principale pentru diferite ingrediente:

|                                     | Cantitate<br>min.- max.<br>(g) | Durată<br>(min.) | Temperatură<br>(°C) | Informații suplimentare                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------|--------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cartofi și cartofi pai</b>       |                                |                  |                     |                                                                                                                                                                                               |
| Cartofi tăiați subțire<br>congețați | 600-700                        | 15-20            | 200                 |                                                                                                                                                                                               |
| Cartofi tăiați gros congețați       | 600-700                        | 20-25            | 200                 |                                                                                                                                                                                               |
| Cartofi gratinați                   | 800-1000                       | 25-30            | 200                 |                                                                                                                                                                                               |
| <b>Carne</b>                        |                                |                  |                     |                                                                                                                                                                                               |
| Cotlet                              | 500-800                        | 10-15            | 180                 |                                                                                                                                                                                               |
| Cotlete de porc                     | 500-800                        | 10-15            | 180                 |                                                                                                                                                                                               |
| Hamburger                           | 400-800                        | 10-15            | 180                 |                                                                                                                                                                                               |
| Pateuri cu carne                    | 400-800                        | 13-15            | 200                 |                                                                                                                                                                                               |
| Ciocănele de pui                    | 400-800                        | 25-30            | 180                 |                                                                                                                                                                                               |
| Piept de pui                        | 400-800                        | 15-20            | 180                 |                                                                                                                                                                                               |
| Frigărui                            | 400-600                        | 18-25            | 200                 |                                                                                                                                                                                               |
| Pui                                 | 500-1000                       | 30-40            | 200                 |                                                                                                                                                                                               |
| <b>Gustări</b>                      |                                |                  |                     |                                                                                                                                                                                               |
| Rulouri de primăvara                | 500-800                        | 8-10             | 200                 |                                                                                                                                                                                               |
| Nuggets de pui congelate            | 500-1000                       | 6-10             | 200                 |                                                                                                                                                                                               |
| Crochete de pește congelate         | 500-800                        | 6-10             | 200                 |                                                                                                                                                                                               |
| Crochete de cașcaval<br>congelate   | 500-800                        | 8-10             | 180                 |                                                                                                                                                                                               |
| Legume umplute                      | 400-800                        | 10               | 160                 |                                                                                                                                                                                               |
| Fructe deshidratate                 |                                | 240              | 35                  | Tăiați-le în felii subțiri de<br>aproximativ 5 mm și<br>aranjați straturile<br>uniform. Vă<br>recomandăm să lăsați<br>puțin spațiu în mijloc,<br>pentru a permite<br>circulația aerului cald. |
| <b>Coacere</b>                      |                                |                  |                     |                                                                                                                                                                                               |
| Prăjituri                           | 800                            | 20-25            | 160                 |                                                                                                                                                                                               |
| Tartă                               | 800                            | 20-22            | 180                 |                                                                                                                                                                                               |
| Brioșe                              | 800                            | 15-18            | 200                 |                                                                                                                                                                                               |
| Gustări dulci                       | 800                            | 20               | 160                 |                                                                                                                                                                                               |

## VI. CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

### CURĂȚAREA

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

**Nu folosiți ustensile de bucătărie din metal sau substanțe abrazive pentru a curăța tava pentru scurgerea uleiului, deoarece acestea pot deteriora învelișul neaderent.**

1. Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.

Notă: Deschideți ușa și lăsați friteuza să se răcească.

2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
3. Curățați toate accesoriile cu apă caldă puțin detergent de vase și un burete neabraziv.

Pentru a elimina murdăria rămasă, puteți utiliza lichid degresant.

*Sfat: Dacă murdăria se lipește pe accesorii, lăsați-le la înmuiat în apă fierbinte timp de aproximativ 10 minute, apoi spălați-le.*

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

### DEPOZITARE

1. Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

## VII. REMEDIEREA PROBLEMELOR

### Garanție și service

Dacă aveți nevoie de asistență tehnică sau de informații suplimentare, contactați serviciul de asistență tehnică.

| Problemă                                                         | Cauză posibilă                                                                                                          | Soluție                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Friteuza cu aer cald nu funcționează                             | Aparatul nu este conectat la sursa de alimentare.                                                                       | Conectați ștecăru la o priză de perete prevăzută cu împământare.                                                                                                      |
|                                                                  | Este necesară reglarea temporizatorului.                                                                                | Rotiți butonul de reglare a temporizatorului la timpul de preparare dorit, pentru a porni aparatul.                                                                   |
| Ingredientele nu sunt preparate suficient                        | Cantitatea de ingrediente este prea mare.                                                                               | Puneți friteuza cu aer cald cantități mai mici de ingrediente. Cantitățile mai mici sunt preparate mai uniform.                                                       |
|                                                                  | Temperatura setată este prea scăzută.                                                                                   | Rotiți butonul pentru reglarea temperaturii la temperatura dorită la temperatura dorită (consultați informațiile din secțiunile „Setări” și „Utilizarea aparatului”). |
|                                                                  | Timpul de preparare este prea scurt.                                                                                    | Rotiți butonul de reglare a temporizatorului la timpul necesar (consultați informațiile din secțiunile „Setări” și „Utilizarea aparatului”).                          |
| Gustările nu sunt crocante atunci când sunt scoase din friteuză. | Ați utilizat ingrediente destinate preparării într-o friteuză tradițională.                                             | Utilizați gustări destinate preparării la cuptor sau aplicați puțin ulei pe gustări, pentru ca acestea să fie mai crocante în urma preparării.                        |
|                                                                  | Vasul de preparare conține grăsime rămasă în urma utilizării anterioare.                                                | Fumul alb este cauzat de grăsimea care se încălzește în vasul de preparare. Curățați bine vasul de preparare după fiecare utilizare.                                  |
| Cartofii proaspeți sunt preparați neuniform.                     | Nu ați folosit tipul de cartofi potrivit.                                                                               | Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia nu se înmoaie.                                                                                                 |
|                                                                  | Nu ați clătit corespunzător cartofii pai înainte de a-i prepara.                                                        | Clătiți corespunzător cartofii pai pentru a îndepărta amidonul de pe aceștia.                                                                                         |
| Cartofii nu sunt crocanți atunci când sunt scoși din friteuză.   | Textura crocantă a cartofilor depinde de cantitatea de ulei din vasul de preparare și de cantitatea de apă din cartofi. | Asigurați-vă că îndepărtați apa de pe cartofi înainte de a adăuga uleiul.                                                                                             |
|                                                                  |                                                                                                                         | Tăiați cartofii în bucăți mai mici, pentru ca aceștia să fie mai crocanți în urma preparării.                                                                         |
|                                                                  |                                                                                                                         | Adăugați puțin mai mult ulei pentru a prepara cartofi mai crocanți.                                                                                                   |

### Codurile de eroare afișate pe ecran

E1: Senzorul de temperatură nu este conectat.

E2: Scurtcircuit la nivelul senzorului de temperatură

## VIII. DETALII TEHNICE

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| Putere                 | 2000W                     |
| Tensiune de alimentare | 220-240V, 50/60Hz         |
| Culoare                | Negru, cu ornamente roșii |

**MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI**

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor:

- Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine dezech, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubea barata cu o cruce.

***Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului***

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avand numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ati cumparat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu contine materialele daunatoare si interzise specificate in Directiva.

**Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!**



**HEINNER** este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.

Importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

## HOT AIR FRYER

Model: HAF-B2000FB



- Hot air fryer
- Oven capacity: 11L
- Basket capacity: 4.5L
- Power: 2000W

Thank you for purchasing this product!

## I. INTRODUCTION

***Before using the appliance, please read carefully this instruction manual and keep it for future reference.***

This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.

In order to operate the unit correctly and safety, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

## II. PACKAGE CONTENT



- Hot air fryer
- User manual
- Warranty card

### III. SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
17. This appliance is intended to be used in household only.

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

➤ **Danger**

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

➤ **Warning**

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

➤ **Caution**

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 60 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

#### IV. DESCRIPTION

This all now Hot-air fryer oven provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

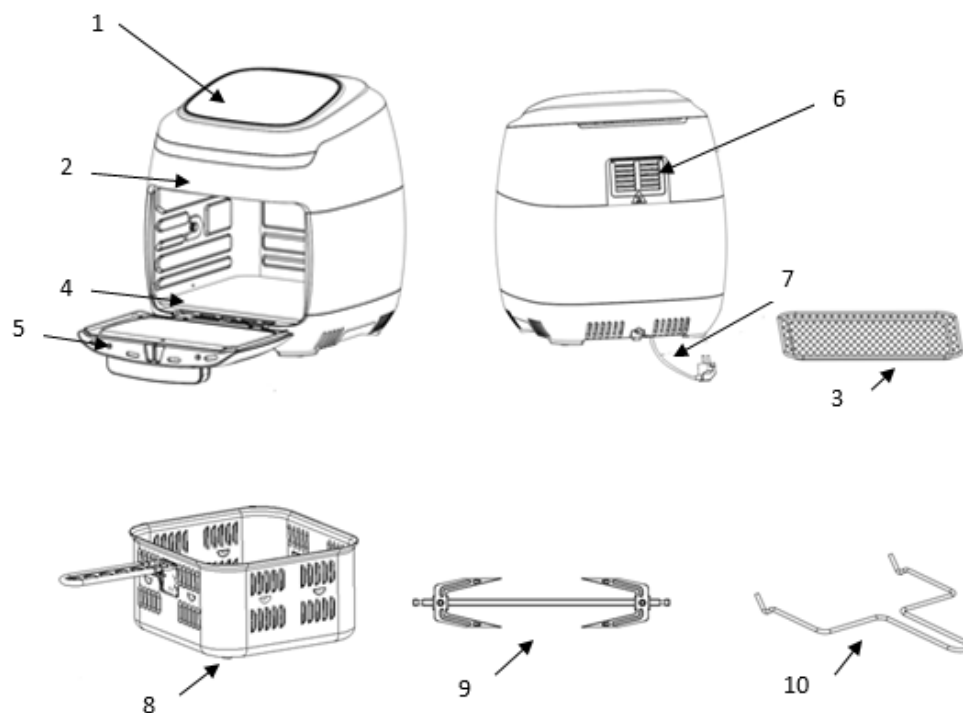


Fig. 1

|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| 1. Control panel  | 6. Air outlet openings  |
| 2. Housing        | 7. Power cord           |
| 3. Air flow racks | 8. Frying basket        |
| 4. Oil drip tray  | 9. Grilled chicken rack |
| 5. Door           | 10. Handle cage         |

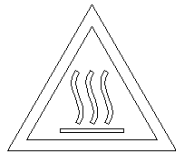
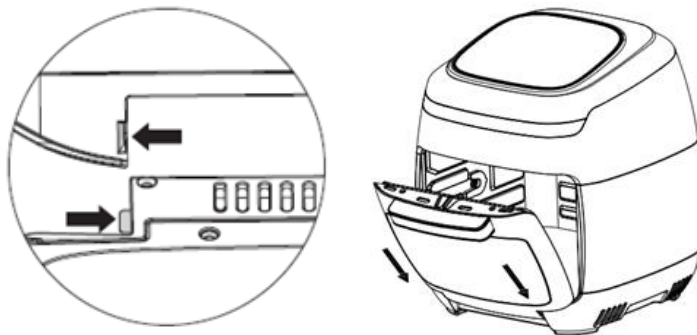


Fig. 2

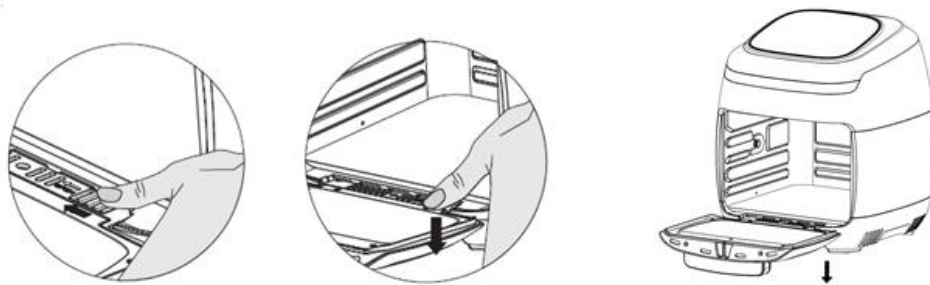
**Slag tray** - Cook with the Slag tray in place for easy clean-up

**Door** - Can be removed for cleaning

Note: Pick and place as follows



Installation: The shaft on the door is aligned with the hole on the base and inserted at the angle of the above figure.



Disassembly: The door opens about 70 degrees, push the push button in the direction of the arrow, as shown above, then pull the door down to force it apart.

**Air flow racks** - can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat items like pizza. If you need to bake other meats, it is recommended to brush a little oil on the net.

**Grilled chicken rack** - Use for roasts and whole chicken. Force shaft lengthwise through meat and center. slide forks onto shaft from either end into meat, then lock in place with set Screws. There are indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never but never outward towards the ends.

Note: Make sure roast or chicken is not too large to rotate freely within the oven.  
Maximum Chicken or Roast, 1.2kg.

**Handle cage** - Use to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie or skewer methods. place under rotisserie shaft and lift (right side first) then gently extract the food.

## V. USING THE APPLIANCE

### BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
5. This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

### PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
2. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
3. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

### USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

### HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Open the door.
3. Put the food to be fried into the air fryer oven.

4. Close the door, all the indicator light flashes after the second, and the  is always on. (Fig.4)

Press the "" button: the mode light will be on

select the "" menu, the "Fries" light will be on, and the screen will display "180" - "20".

select the "" menu, the "Steak" light will be on, and the screen will display "180" - "20".

select the " menu, the "Chicken Legs" light will be on, and the screen will display "180" - "30"

select the " menu, the "Fish" light will be on, and the screen will display "180" - "18"

select the " menu, the "Shrimp" light will be on, and the screen will display "160" - "12"

select the " menu, the "Roast Chicken" light will be on, and the screen will display "200" - "40"

select the " menu, the "BBQ skewer" light will be on, and the screen will display "200" - "20"

select the " menu, the "Dried Fruit" light is on, the screen will display "45" - "04:00"

You can also reset the time and temperature according to the food: Determine the required preparation time for the ingredient ( see section 'Settings' in this

chapter). adjust the time by time " ", increase or decrease by 1 minute/time, with sound effect. Press and hold 2S for a long time and increase or decrease by 1 minute/time. 0-60 minutes.

**Note:** The whole machine can also adjust the time while working).

Adjust the temperature by temperature "  to 5 ° C. increase or decrease, accompanied by sound effects. Long press 2S, temperature is 5 ° C. consecutive increase and decrease. minimum 65°C -up to 200 °C.

**Note:** the temperature can be adjusted when the machine is working).

After setting the time and temperature, press the "switch" button, the electric heating tube and the fan start to work, the power light stops flashing, the power light is always on, the temperature and time display indicators are constantly on, and the time starts counting down.

**Note:** During the operation, press the “switch” button, the fan and the electric heating tube are suspended, the power light flashes in seconds, press the “switch” button, and the fan and the electric heating tube enter the working state again. After the motor is energized, the fan light flashes in seconds, and when the heating tube is heated, the heating light is on, and when it is not heated, it is off.

During operation, the door opens, the screen and power light are ON, and the heating tube and fan stop working; the light is off after 3 minutes. Put it into the basket again and continue to work in the original state (the countdown is unchanged, with power-off memory function, the memory time is 2 hours). Press the "cage" button, the "cage" light flashes, the cage starts to rotate, then press to stop, press the "illumination" button, the illumination "key flashes, the light is on, but it goes out within one minute.

5. At the end of the work, the buzzer will sound 5 times continuously, the time will display “00”, and the screen will flash. Open the door and take out the food with a Fetch the fork or insulated gloves.

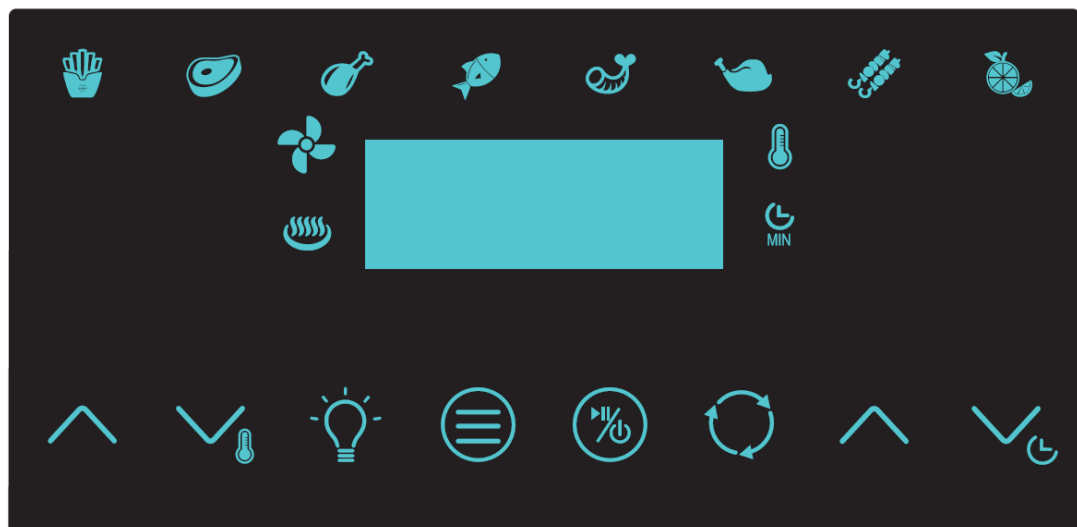


Fig. 4

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

Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the Slag tray.

Note: If you want to go to the air fryer oven and stop working, press and hold the "



" button for 2 seconds. air fryer oven stops working.

6. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients is not baked good, please put the food back in the fryer and close the door before setting the time for a few minutes.

During the fried food, the food gets hot and the steam may escape from the air fryer oven.

7. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer oven is instantly ready for another batch.

**SETTINGS:**

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

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly in the process of frying food, if the door is opened, the air fryer will stop working.

**Tips**

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 700 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients:

|                                    | Min-max Amount (g) | Time (min.) | Temperature (°C) | Extra information                                                                                                                                                        |
|------------------------------------|--------------------|-------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Potato &amp; fries</b>          |                    |             |                  |                                                                                                                                                                          |
| Thin frozen fries                  | 600-700            | 15-20       | 200              |                                                                                                                                                                          |
| Thick frozen fries                 | 600-700            | 20-25       | 200              |                                                                                                                                                                          |
| Potato gratin                      | 800-1000           | 25-30       | 200              |                                                                                                                                                                          |
| <b>Meat &amp; Poultry</b>          |                    |             |                  |                                                                                                                                                                          |
| Steak                              | 500-800            | 10-15       | 180              |                                                                                                                                                                          |
| Pork chops                         | 500-800            | 10-15       | 180              |                                                                                                                                                                          |
| Hamburger                          | 400-800            | 10-15       | 180              |                                                                                                                                                                          |
| Sausage roll                       | 400-800            | 13-15       | 200              |                                                                                                                                                                          |
| Drumsticks                         | 400-800            | 25-30       | 180              |                                                                                                                                                                          |
| Chicken breast                     | 400-800            | 15-20       | 180              |                                                                                                                                                                          |
| BBQ Skewer                         | 400-600            | 18-25       | 200              |                                                                                                                                                                          |
| Chicken                            | 500-1000           | 30-40       | 200              |                                                                                                                                                                          |
| <b>Snacks</b>                      |                    |             |                  |                                                                                                                                                                          |
| Spring rolls                       | 500-800            | 8-10        | 200              |                                                                                                                                                                          |
| Frozen chicken nuggets             | 500-1000           | 6-10        | 200              |                                                                                                                                                                          |
| Frozen fish fingers                | 500-800            | 6-10        | 200              |                                                                                                                                                                          |
| Frozen bread crumbed cheese snacks | 500-800            | 8-10        | 180              |                                                                                                                                                                          |
| Stuffed vegetables                 | 400-800            | 10          | 160              |                                                                                                                                                                          |
| Dried fruit                        |                    | 240         | 35               | Cut into thin slices of about 5mm, and evenly arrange the layers in the net. It is best to keep a little space in the middle to facilitate the circulation of hot space. |
| <b>Baking</b>                      |                    |             |                  |                                                                                                                                                                          |
| Cake                               | 800                | 20-25       | 160              |                                                                                                                                                                          |
| Quiche                             | 800                | 20-22       | 180              |                                                                                                                                                                          |
| Muffins                            | 800                | 15-18       | 200              |                                                                                                                                                                          |
| Sweet snacks                       | 800                | 20          | 160              |                                                                                                                                                                          |

## VI. CLEANING AND STORAGE

### CLEANING

Clean the appliance after every use.

**Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean Slag tray, as this may damage the non-stick coating.**

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

Note: Open the door and let the air fryer oven cool faster

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean Rotating cage and Slag tray & Air flow racks & BBQ Skewer & Grilled chicken rack & Fetch the fork with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

*Tip: If the dirt sticks to the rotating cage and slag tray and the air rack and the grill and grilled chicken rack, please soak them in hot water for about 10 minutes and then wash.*

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

### STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

## VII. TROUBLESHOOTING

### Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact the authorized service center (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet).

| Problem                                                          | Possible cause                                                                   | Solution                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The Hot-air fryer does not work                                  | The appliance is not plugged in.                                                 | Put the mains plug in an earthed wall socket.                                                                                    |
|                                                                  | You have not set the timer.                                                      | Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.                                                 |
| The ingredients fried with the air fryer are not done.           | The amount of ingredients is too big.                                            | Put smaller batches of ingredients in the air fryer oven. Smaller batches are fried more evenly.                                 |
|                                                                  | The set temperature is too low.                                                  | Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance'). |
|                                                                  | The preparation time is too short.                                               | Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').                  |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. | You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.      | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.                                                 |
|                                                                  | The pan still contains grease residues from previous use.                        | White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.                      |
| Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.                 | You did not use the right potato type.                                           | Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.                                                                   |
|                                                                  | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.              | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.                                                |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.  | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.                                                             |
|                                                                  |                                                                                  | Cut the potato sticks smaller for a crispier result.                                                                             |
|                                                                  |                                                                                  | Add slightly more oil for a crispier result.                                                                                     |

### Error information on LED display screen

E1: Temperature sensor is not connected

E2: Short circuit of temperature sensor

## VIII. TECHNICAL DETAILS

|         |                            |
|---------|----------------------------|
| Power   | 2000W                      |
| Voltage | 220-240V, 50/60Hz          |
| Color   | Black with red decorations |

**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



**HEINNER** is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>



This product is in conformity with norms and standards of European Community.

Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

## ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Модел: HAF-B2000FB



- Фритюрник с горещ въздух
- Капацитет на фурната: 11 Л
- Капацитет на кошницата: 4,5 Л
- Мощност: 2000W

Благодарим Ви за закупуването на този продукт!

## I. ВЪВЕДЕНИЕ

***Преди да използвате този уред прочетете внимателно наръчника с инструкции. Съхранявайте наръчника с цел бъдещи справки.***

Този наръчник е проектиран, за да Ви предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, използването и поддържането на уреда.

Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

## II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ



- Фритюрник с горещ въздух
- Наръчник за употреба
- Сертификат за гаранция

### III. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Тогава, когато използвате електроуреди, спазвайте основните предпазни мерки за безопасност, включително следните:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещите повърхности.
3. За да се защитите от токов удар, не поставяйте кабела, щепсела или корпуса на уреда във вода или други течности.
4. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този електроуред е оборудван с функция за нагряване. Даже и повърхностите, които не са част от системата за нагряване на уреда, могат да достигнат до високи температури. Този електроуред трябва да се използва **ВНИМАТЕЛНО** поради факта, че различните хора имат различно усещане за температура. Боравенето с уреда трябва да се извършва само чрез захващане на дръжките и докосване на повърхностите за захващане. Носете защитни ръкавици. Повърхностите, които не са предназначени за захващане, трябва да бъдат оставени да се охладят достатъчно, преди да бъдат докосвани.
5. Изключвайте уреда от източника за захранване с електроенергия тогава, когато не се използва и преди почистване. Оставете уреда да изстива преди добавяне или премахване на аксесоари, както и преди почистване на уреда.
6. С цел предотвратяване на опасности, ако захранващият кабел е повреден, трябва да се замени от производителя, от неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация.
7. Използването на аксесоари, непрепоръчани от производителя на уреда, може да причини наранявания.
8. Не използвайте уреда на открито.
9. Не оставяйте електрическия кабел да виси над ръба на масата или да контактува с горещи повърхности.
10. Не поставяйте уреда върху или до газова горелка или електрически котлон; не поставяйте уреда в нагрята фурна.
11. Необходимо е да действате особено внимателно, когато премествате уред, който съдържа горещо олио или други горещи течности.
12. Включете първо конектора на кабела в уреда, след това включете щепсела в източника за захранване. За изключване от източника на захранване, завъртете бутоните за управление до позиция „Изключено“ и извадете щепсела от контакта.
13. Не използвайте уреда за цел, различна от тази, за която е проектиран.
14. Уредът може да се използва от деца на възраст най-малко 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на достатъчен опит и познания, само ако са под наблюдение или са получили указания във връзка с използването на уреда по безопасен начин и ако разбират опасностите, които могат да възникнат при използване на уреда. Децата нямат право да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са на възраст най-малко 8 години и са под наблюдение.
15. Не оставяйте уреда и захранващия кабел в близост до деца на възраст по-малка от 8 години тогава, когато уредът е включен или се охлажда.
16. Уредите не са предназначени за използване чрез външен таймер или чрез система за дистанционно управление.
17. Този уред е предназначен само за домашна употреба.

Преди да използвате уреда прочетете внимателно този наръчник и съхранявайте го с цел бъдещи справки.

### ➤ **Опасност**

- Не потапяйте корпуса на уреда и неговите нагревателни елементи във вода и не ги изплаквайте под водна струя, тъй като съдържат електрически компоненти.
- За да предотвратите токов удар, не допускайте проникването на вода или на други течности в уреда.
- Не покривайте отворите за влизане или за извеждане на въздух по време на функциониране на уреда.
- Не поставяйте олио в съда за готвене, тъй като това може да причини опасност от пожар.
- Не докосвайте вътрешната част на уреда по време на функциониране.

### ➤ **Предупреждение**

- Уверете се, че посоченото върху уреда напрежение съответства на доставеното от мрежата за захранване с електроенергия.
- Не използвайте уреда, ако забележите повреди на захранващия кабел, щепсела или други компоненти.
- Не използвайте уреда, ако забележите повреди на захранващия кабел, щепсела или други компоненти.
- Предпазвайте захранващия кабел от горещи повърхности.
- Не включвайте щепсела в източника на захранване и не натискайте бутоните на контролния панел с мокри ръце.
- Не поставяйте уреда много близо до стена или други уреди. Оставете свободно място най-малко 10 см от задната страна, горната страна и от двете страни на уреда.
- Не поставяйте нищо върху уреда.
- Използвайте уреда само за целите, които са посочени в настоящия наръчник.
- Не оставяйте уреда да функционира без наблюдение.
- По време на приготвяне на храни горещата пара се извежда през отвора за извеждане на въздуха. Пазете ръцете и лицето си от изведената пара. Също така, пазете се от парата и горещия въздух тогава, когато изваждате съда за пържене от уреда.
- Достъпните повърхности могат да се нагряват по време на използване на уреда (Фиг. 2).
- Изключете незабавно уреда от източника на захранване, ако забележите, че излиза тъмен дим от фритюрника. Изчакайте да спре излизането на дим, преди да извадите съда за пържене от уреда.

➤ **Внимание!**

- Уверете се, че уредът е поставен върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба. Възможно е той да не е подходящ за използване при безопасни условия в среди като кухни, ферми, мотели и други нежилищни помещения. Също така, уредът не е предназначен за използване от страна на клиентите на хотели, мотели, пансиони или други подобни места.
- Ако уредът се използва по несъответстващ начин или за професионални / полупрофесионални цели, както и ако не се използва в съответствие с инструкциите от ръчника за употреба, гаранцията ще се анулира и ние не носим никаква отговорност за причинени щети.
- Изключвайте винаги уреда от източника на захранване, ако не го използвате.
- Уредът се нуждае от около 60 минути, за да се охлади с оглед боравене или почистване при безопасни условия.

## IV. ОПИСАНИЕ

Този фритюрник с горещ въздух улеснява здравословното приготвяне/пържене на Вашите любими съставки/продукти. Чрез използване на бързата циркулация на въздуха и на горната скара, този уред Ви предоставя възможност да сготвите множество видове ястия. Основното предимство е, че фритюрникът с горещ въздух нагрява храните от всички страни, като повечето съставки нямат нужда от олио, за да бъдат сготвени.

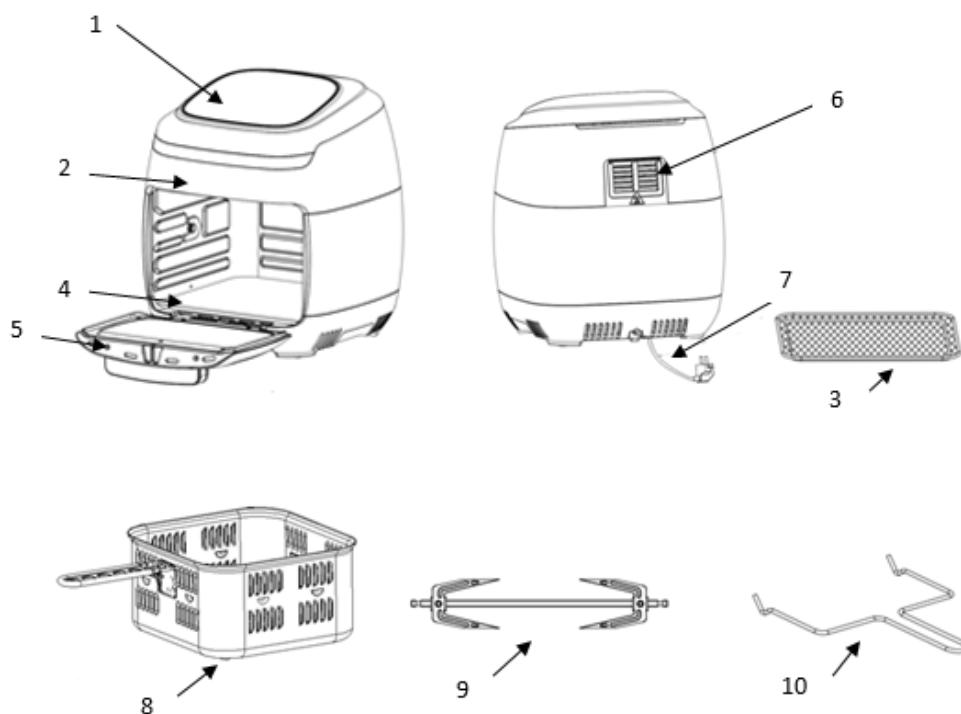
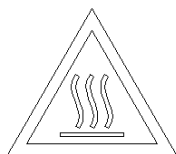


Fig. 1

|                                      |                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Контролен панел                   | 6. Отвори за извеждане на въздух |
| 2. Корпус                            | 7. Захранващ кабел               |
| 3. Рафтове за готвене с горещ въздух | 8. Кошница за готвене            |
| 4. Тава за изтичане на маслото       | 9. Пръчка за въртящия се грил    |
| 5. Врата                             | 10. Дръжка за въртящия се грил   |

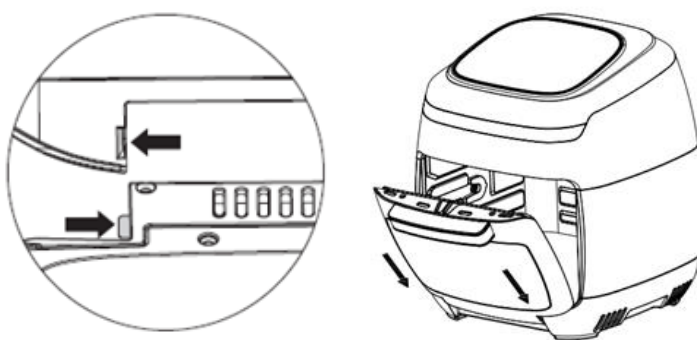


Фиг. 2

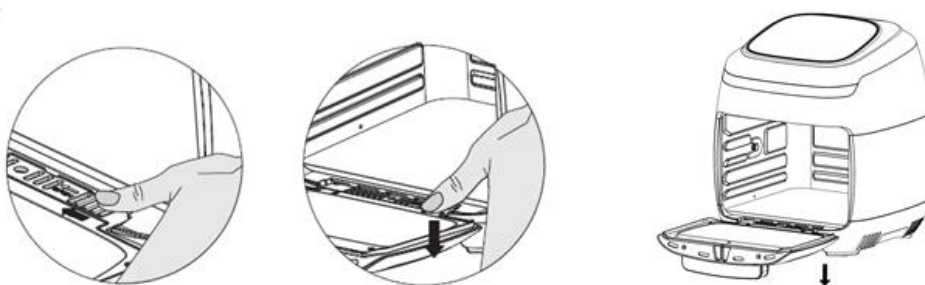
**Тава за изтичане на маслото** - за по-лесно почистване на уреда, използвайте тавата за изтичане на маслото по време на готвене.

**Врата** - Тя може да се разглоби за почистване.

Забележка: Следвайте инструкциите по-долу:



**Монтаж:** Подравнете вала на вратата с отвора на основата и въведете вала под ъгъла, показан на фигурата по-горе.



**Демонтаж:** Отворете вратата под ъгъл от около 70 градуса, натиснете бутона по посоката, показана от стрелката, така както е показано по-горе, след което дръпнете надолу вратата, за да я откачите.

**Рафтовете за готвене с горещ въздух** - те могат да се използват не само за дехидратация, но и за приготвяне на хрупкави закуски или за претопляне на храна. Ако искате да готвите месо, препоръчваме ви да нанесете малко масло върху мрежата на рафта.

**Пръчката за въртящия се грил** - тя се използва за приготвяне на пържоли или за печене на въртящия се грил на цяло пиле. Въведете пръчката през месото, така че месото да бъде в центъра на пръчката. Плъзнете шиповете върху пръчката от всеки край на пръчката, след това ги вкарайте в месото и ги закрепете с помощта на винтовете. На пръчката за въртящия се грил са предвидени вдлъбнатини за винтове. Можете да фиксирате винтовете по-близо до центъра на пръчката, ако е необходимо, но в никакъв случай към краищата ѝ.

Забележка: Уверете се, че пилето (или парчето месо) не е прекалено голямо и че може да се върти свободно във вътрешността на уреда. Максимално тегло на храната: 1,2 кг.

**Дръжката за въртящия се грил** - използва се за отстраняване на пържолите или пилето, които са били приготвени на въртящия се грил или печени на шиша. Поставете я под пръчката на въртящия се грил и я повдигнете (първо от дясната страна), след което внимателно извадете храната.

## V. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

### ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички елементи за опаковане.
2. Премахнете всички стикери или етикети от уреда.
3. Почистете с гореща вода кошницата и съда за готвене, като използвате малко препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.
4. Избършете вътрешната и външната част на уреда с влажна кърпа.
5. Този уред функционира с горещ въздух, без олио. Не поставяйте олио или мазнина в съда за пържене.

### ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
2. Не поставяйте уреда върху повърхности, които не са топлоустойчиви.
3. Не поставяйте нищо върху уреда, тъй като ще се прекъсне въздушния поток, а това ще засегне резултата на готвенето.

### ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Уредът може да приготви широка гама от съставки.

### ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

1. Свържете щепсела към контакт на стената, предвиден със заземяване.
2. Отворете вратата.
3. Поставете във фритюрника с горещ въздух храната, която искате да пригответе.
4. Затворете вратата на уреда. Всички индикатори мигат за една секунда, а

индикаторът  остава светнат (Фиг. 4).

Натиснете бутона „“: светлинният индикатор за режим на работа ще светне

изберете функцията „“; индикаторът за функцията „Пържени картофи“ ще светне, а екранът ще покаже „180” - „20”.

изберете функцията „“; индикаторът за функцията „Котлет“ ще светне, а екранът ще покаже „180” - „20”.

изберете функцията „“; индикаторът за функцията „Пилешки бутчета“ ще светне, а екранът ще покаже „180“ - „30“.

изберете функцията „“; индикаторът за функцията „Риба“ ще светне, а екранът ще покаже „180“ - „18“.

изберете функцията „“; индикаторът за функцията „Скариди“ ще светне, а екранът ще покаже „160“ - „12“.

изберете функцията „“; индикаторът за функцията „Печено пиле“ ще светне, а екранът ще покаже „200“ - „40“.

изберете функцията „“; индикаторът за функцията „Шиш“ ще светне, а екранът ще покаже „200“ - „20“.

изберете функцията „“; индикаторът за функцията „Дехидратирани плодове“ ще светне, а екранът ще покаже „45“ - „04:00“.

Също така, можете да определите продължителността за готвене и температурата според храната: Определете продължителността, необходима за приготвяне на избраната съставка (вижте информацията в раздел „Настройки“ на настоящата глава). Регулирайте продължителността с помощта на бутоните „ “. При

всяко натискане продължителността се увеличава или намалява с 1 минута, а уредът издава звуков сигнал. Натиснете и задръжте натиснат бутона за 2 секунди, за бързото увеличаване / намаляване на продължителността или увеличете или намалете с 1 минута при всяко натискане. Времето за готвене може да бъде определено от 0 до 60 минути.

**Забележка:** Времето за готвене може да се определи и по време на работа на уреда.

Регулирайте температурата с помощта на бутоните „ “. При всяко натискане температурата се повишава или спада с 5 °C, а уредът издава звуков сигнал. Натиснете и задръжте натиснат бутона за 2 секунди, за бързото увеличаване / намаляване на температурата. Температурата на готвене може да се определи от 65 °C до 200 °C.

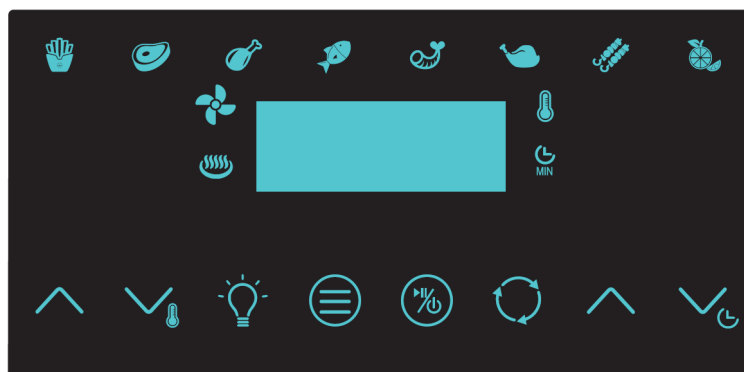
**Забележка:** Температурата може да се регулира и по време на работа на уреда.

След определяне на продължителността и температурата, натиснете бутона за включване/изключване. Нагревателният елемент и вентилаторът започват да работят, индикаторът за захранване не мига и остава светнат, индикаторите за температура и продължителност остават светнати и се показва оставащото време до приключване на приготвянето.

**Забележка:** По време на работа на уреда натиснете бутона за включване / изключване. Вентилаторът и нагревателният елемент се изключват, а светлинният индикатор за захранване мига за няколко секунди. Натиснете отново бутона за включване / изключване, а вентилаторът и нагревателният елемент ще започнат да работят отново. След захранване с електроенергия на двигателя, светлинният индикатор на вентилатора мига за няколко секунди. Когато нагревателният елемент работи, светлинният индикатор за отопление е светнат. Когато нагревателният елемент не работи, светлинният индикатор за отопление е изгаснал.

По време на работа, когато вратата е отворена, дисплеят и светлинният индикатор за захранване са светнати, а нагревателният елемент и вентилаторът се изключват. Светлинният индикатор изгасва след 3 минути. Поставете съставките в кошницата за готвене и рестартирайте уреда за работа към първоначалните настройки (продължителността до края на приготвяне остава същата, като функцията за автоматично изключване се активира след 2 часа). Натиснете бутона за въртящия се грил. Индикаторът за въртящия се грил мига, а пръчката за въртящия се грил започва да се върти. За да изключите въртящия се грил, натиснете отново бутона. Натиснете бутона за осветление. Светлинният индикатор за тази функция мига, лампата вътре в уреда светва, след което изгасва след една минута.

5. В края на програмата за готвене, уредът ще издава звуков сигнал 5 пъти, показваното време ще бъде „00“, а дисплеят и индикаторът на захранване ще мигат. Отворете вратата и извадете храната с помощта на дръжката или с кухненски ръкавици.



Фиг. 4

**Забележка:** По време на процеса на готвене светлинният индикатор за нагряване светва и изгасва от време на време. Това посочва факта, че нагревателният елемент се включва и изключва с оглед поддържане на настроената температура. Излишното масло от съставките се събира в дъното на тавата, за изтичане на маслото.

Забележка: Ако искате да изключите фритюрника, натиснете и задръжте натиснат

бутона „“ за 2 секунди.

6. Проверете дали съставките са приготвени.

Ако съставките не са добре приготвени, поставете ги във фритюрника, задайте време за готвене от няколко минути, след което затворете вратата.

По време на готвене храната става гореща и от фритюрника може да излезе пара.

7. След приготвяне на една партида съставки фритюрникът с горещ въздух е готов веднага за приготвяне на друга партида.

**НАСТРОЙКИ:**

Таблицата по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за различни съставки.

Забележка: Моля запомнете, че тези настройки имат само ориентировъчен характер. Вземайки предвид факта, че съставките се различават в зависимост от произхода, размера, формата и марката, не можем да гарантираме най-добрите настройки за времето за приготвяне на Вашите съставки.

Като се има предвид, че технологията „Rapid Air“ незабавно загрева въздуха вътре в уреда по време на процеса за готвене, ако отворите вратата, фритюрникът с горещ въздух се изключва.

**Съвети:**

- По принцип, съставките с малки размери изискват по-кратко време за приготвяне, в сравнение с по-големите съставки.
- По-голямото количество съставки изисква по-дълго време за приготвяне, а по-малкото количество съставки изисква по-кратко време за приготвяне.
- При приготвяне на пресни картофи, поставете малко олио в съда за пържене и картофите ще станат по-хрупкави. Поставайте съставките във фритюрника с горещ въздух няколко минути след наливане на олиото.
- Не приготвяйте съставки с високо съдържание на мазнини (като например наденици) във фритюрника с горещ въздух.
- Закуските, които могат да бъдат приготвени във фурна, могат да бъдат приготвени и във фритюрника с горещ въздух.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 700 грама.
- Използвайте закупено тесто, за да пригответе бързо и лесно закуски с пълнеж. Това тесто изисква по-кратко време за приготвяне в сравнение с домашно приготвеното тесто.
- Поставете съд или форма за печене във фурна в кошницата на фритюрника с горещ въздух, ако желаете да изпечете блатове за торта или питка, или ако желаете да пригответе крехки съставки или закуски с пълнеж.
- Също така, може да използвате фритюрника, за да претоплите съставките. За тази цел настройте температурата на 150°C и включете уреда за най-много 10 минути.

Таблицата по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за различни съставки:

|                                         | Мин.-макс.<br>количество<br>(гр) | Продължителност<br>(мин.) | Температура<br>(°C) | Допълнителна<br>информация                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Картофи и картофи<br/>на пръчици</b> |                                  |                           |                     |                                                                                                                                                                                                                        |
| Тънко нарязани<br>замразени картофи     | 600-700                          | 15-20                     | 200                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Дебело нарязани<br>замразени картофи    | 600-700                          | 20-25                     | 200                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Огретен                                 | 800-1000                         | 25-30                     | 200                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Месо</b>                             |                                  |                           |                     |                                                                                                                                                                                                                        |
| Котлет                                  | 500-800                          | 10-15                     | 180                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Свински котлети                         | 500-800                          | 10-15                     | 180                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Хамбургер                               | 400-800                          | 10-15                     | 180                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Бюрек/Баничка с<br>месо                 | 400-800                          | 13-15                     | 200                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Пилешки бутчета                         | 400-800                          | 25-30                     | 180                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Пилешки гърди                           | 400-800                          | 15-20                     | 180                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Шишчета                                 | 400-600                          | 18-25                     | 200                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Пиле                                    | 500-1000                         | 30-40                     | 200                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Закуски</b>                          |                                  |                           |                     |                                                                                                                                                                                                                        |
| Пролетни рулца                          | 500-800                          | 8-10                      | 200                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Замразени пилешки<br>пръчици            | 500-1000                         | 6-10                      | 200                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Замразени рибни<br>крокети              | 500-800                          | 6-10                      | 200                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Замразен паниран<br>кашкавал            | 500-800                          | 8-10                      | 180                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Пълнени зеленчуци                       | 400-800                          | 10                        | 160                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Дехидратирани<br>плодове                |                                  | 240                       | 35                  | Нарежете ги на<br>тънки филийки от<br>около 5 мм и<br>подредете<br>слоеве<br>равномерно.<br>Препоръчваме ви<br>да оставите малко<br>пространство в<br>средата, за да се<br>позволи<br>циркулация на<br>горещия въздух. |
| <b>Печене</b>                           |                                  |                           |                     |                                                                                                                                                                                                                        |
| Сладкиши                                | 800                              | 20-25                     | 160                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Питка                                   | 800                              | 20-22                     | 180                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Мъфини                                  | 800                              | 15-18                     | 200                 |                                                                                                                                                                                                                        |
| Сладки закуски                          | 800                              | 20                        | 160                 |                                                                                                                                                                                                                        |

## VI. ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЯВАНЕ

### ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

**Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни вещества за почистване на тавата за изтичане на маслото, тъй като това може да повреди незалепващото покритие.**

1. Изключете щепсела от източника на захранване и оставете уреда да се охлади.

Забележка: Отворете вратата и оставете фритюрника да се охлади.

2. Избършете външната страна на уреда с влажна кърпа.

3. Почистете всички аксесоари с топла вода, малко препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.

За да премахнете останалата мръсотия, можете да използвате обезмаслителна течност.

*Съвет: Ако мръсотията залепне по аксесоарите, оставете ги да се накиснат в гореща вода за около 10 минути, след което ги измийте.*

4. Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.

### СЪХРАНЕНИЕ

1. Изключете щепсела от източника на захранване и оставете уреда да се охлади.

2. Уверете се, че всички компоненти са чисти и сухи.

## VII. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

### Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от техническа помощ или от допълнителна информация, свържете се с отдела за техническо обслужване.

| Проблем                                                    | Възможна причина                                                                                                   | Решение                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Фритюрникът с горещ въздух не функционира.                 | Уредът не е свързан към източника на захранване.                                                                   | Включете щепсела в заземен стенов контакт.                                                                                                         |
|                                                            | Необходима е настройка на таймера.                                                                                 | Завъртете бутон за настройка на таймера до желаното време за готвене, за да включите уреда.                                                        |
| Съставките не са достатъчно приготвени                     | Количеството на съставките е прекалено голямо.                                                                     | Поставете във фритюрника с горещ въздух по-малки количества съставки. По-малките количества се приготвят по-равномерно.                            |
|                                                            | Настроена температура е твърде ниска.                                                                              | Завъртете бутон за настройка на температурата до желаната температура (вижте информацията в раздели „Настройки“ и „Използване на уреда“).          |
|                                                            | Времето за приготвяне е твърде кратко.                                                                             | Завъртете бутон за настройка на таймера до необходимото време (вижте информацията в раздели „Настройки“ и „Използване на уреда“).                  |
| Закуските не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника. | Използвали сте съставки, предназначени за приготвяне в традиционен фритюрник.                                      | Използвайте закуски, предназначени за печене във фурна, или поставете малко олио върху закуските, за да станат по-хрупкави по време на приготвяне. |
|                                                            | Съдът за пържене съдържа мазнина, която е останала вследствие на предходна употреба.                               | Белият дим се образува от мазнината, която се нагрява в съда за пържене. Почистете добре съда за пържене след всяка употреба.                      |
| Пресните картофи са приготвени/изпържени неравномерно.     | Не сте използвали подходящия вид картофи.                                                                          | Използвайте пресни картофи и уверете се, че не омекват.                                                                                            |
|                                                            | Не сте изплакнали по съответстващ начин картофите на пръчици преди да ги пригответе.                               | Изплакнете по съответстващ начин картофите на пръчици, за да отстраните нишестето върху тях.                                                       |
| Картофите не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника. | Хрупкавата текстура на картофите зависи от количеството олио в съда за пържене и от количеството вода в картофите. | Уверете се, че сте отстранили водата върху картофите, преди да добавите олиото.                                                                    |
|                                                            |                                                                                                                    | Нарежете картофите на по-дребни парченца, за да бъдат по-хрупкави след приготвяне.                                                                 |
|                                                            |                                                                                                                    | Добавете малко повече олио, за да станат картофите по-хрупкави.                                                                                    |

### Кодовите за грешки, показани на екрана

E1: Температурният сензор не е свързан.

E2: Късо съединение на ниво на температурния сензор.

## VIII. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| Мощност               | 2000W                      |
| Захранващо напрежение | 220-240 V~ при 50/60 Hz    |
| Цвят                  | Черен, с червени орнаменти |

**Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда**

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



**HEINNER** е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**.

Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.

Вносител: **Network One Distribution**

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

## FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

Modell: HAF-B2000FB



- Forrólevegős sütő
- A sütő űrtartalma 11 L
- A kosár űrtartalma 4,5 L
- Teljesítmény: 2000W

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket!

## I. BEVEZETÉS

***A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a jelen használati útmutatót. Utólagos tanulmányozás céljából, kérjük, őrizze meg a használati kézikönyvet.***

A kézikönyvet azért szerkesztettük, hogy rendelkezésére bocsássunk a készülék üzembe helyezésére, használatára és karbantartására vonatkozó minden szükséges utasítást a.

A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, az üzembe helyezés és használat előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

## II. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA



- Forrólevegős sütő
- Használati kézikönyv
- Jótállási bizonylat

### III. A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

Villamos berendezések használatakor, kérjük, tartsa be az alapvető biztonsági intézkedéseket, beleértve az alább felsoroltakat:

1. Olvasson el minden utasítást.
2. Ne érintse meg a forró felületeket.
3. Az áramütés elleni védelem érdekében ne helyezze a huzalt, a dugaszt vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
4. **FIGYELMEZTETÉS:** Ez az elektromos készülék melegítő funkcióval van ellátva. Azok az alkatrészek is felmelegedhetnek, amelyek nem tartoznak a készülék melegítő rendszeréhez. Ismerve azt a tényt, hogy különböző személyek másképp érzékelik a hőt, bánjon FIGYELMESEN ezzel a készülékkel. A készüléket csak a fogantyúktól és a markoló felületektől fogva szabad kezelni. Használjon védőkesztyűt. Mielőtt megérintené a készülék egyéb részeit, engedje azokat kellőképpen lehűlni.
5. Amennyiben nem használják vagy annak tisztítása esetén, a berendezés csatlakoztatóját távolítsa el a villamos hálózatról. Mielőtt az alkatrészeket felszerelné vagy eltávolítaná, valamint tisztítás előtt, kérjük, engedje a berendezést lehűlni.
6. A veszély elkerülése érdekében, a sérült tápvezetéket a gyártóval, ennek hivatalos márkaszervizével vagy egy hasonló szakképzettséggel rendelkező személlyel cseréltesse ki.
7. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata sérüléseket okozhat.
8. Ne használja a készüléket szabadtéren.
9. Ne engedje a villamos berendezés tápkábelét az asztal széléről lelógni vagy forró felületekkel érintkezni.
10. Ne helyezze a készüléket gázégőre vagy elektromos főzőkészülékre, sem ezek mellé; ne helyezze a készüléket befűtött sütőbe.
11. Cselekedjen nagyon óvatosan a felforrósodott olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülék áthelyezése során.
12. Először csatlakoztassa a tápkábel-anyát a készülékhez, majd a dugaszt az áramforráshoz. A készülék kikapcsolásához fordítsa el az irányító gombokat a „Kikapcsolva” pozícióra, és távolítsa el a dugaszt az csatlakozóaljzatról.
13. Ne használja a készüléket a tervezett céltól eltérő célra.
14. A készüléket 8 év fölötti gyermekek, csökkent fizikai, érzéki vagy szellemi képességekkel, gyakorlattal vagy ismeretekkel rendelkezők csak akkor használhatják, ha felügyelik, vagy felkészítik őket a készülék biztonságos használatára, és ha megértik a készülék használatával járó veszélyeket. Tilos gyermekeknek a készülékkel játszani. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha legalább 8 évesek, és felügyelve vannak.
15. Ne hagyja a készüléket és a tápvezetéket 8 éven aluli gyermekek keze ügyében.
16. A készüléket nem külső időzítő vagy távirányítás segítségével történő használatra tervezték.
17. Ezt a készüléket csak háztartási használatra tervezték.

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót és őrizze meg későbbi tanulmányozás céljából.

### ➤ Vigyázat

- Ne merítse vízbe és ne öblítse vízszugár alatt a készülék burkolatát és a fűtőelemeket, mert azok elektromos alkatrészeket tartalmaznak.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- A készülék működése közben ne takarja le a levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásokat.
- Ne töltsön a sütőedénybe olajat, mert az tűzveszélyt okozhat.
- Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.

### ➤ Figyelmeztetés

- Győződjön meg róla, hogy a készüléken feltüntetett áramfeszültség megfelel a tápforrás által biztosított értékeknek.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel, a dugasz vagy egyéb tartozékok sérültek.
- Ne forduljon illetéktelen személyekhez a tápkábel javítása vagy kicserélése érdekében.
- Óvja a tápkábelt a forró felületektől.
- Nedves kézzel ne csatlakoztassa a dugaszt az elektromos hálózatra és ne érjen a vezérlőpanel gombjaihoz.
- Ne helyezze a készüléket túl közel a falhoz vagy más készülékekhez. Hagyjon szabadon legkevesebb 10 cm helyet a készülék mindkét oldalán, hátoldalán és felett.
- Ne helyezzen semmit a készülék fölé.
- Ne használja a készüléket más célra, mint amire jelen kézikönyv alapján javasolt.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni.
- Működés közben a forró levegő kiáramlik a készülékből a levegő kimeneti nyíláson keresztül. Óvja kezét és arcát a kiáramló forró gőztől. Ugyanakkor óvakodjon a forró gőztől akkor is, amikor a sütőedényt kiemeli a készülékből.
- Az elérhető alkatrészek a készülék használata során felforrósodhatnak (2. Ábra).
- Ha a készülék belsejéből fekete füst szivárog, azonnal csatlakoztassa le a készüléket a tápforrásról. Várja meg amíg a füst elszáll és csak az után vegye ki a sütőedényt a készülékből.

➤ **Figyelem!**

- Győződjön meg róla, hogy a készülék vízszintes, egyenletes és stabil felületre van helyezve.
- Ezt a készüléket csak háztartási használatra tervezték. Megtörténhet, hogy ez a készülék nem használható biztonságos körülmények között olyan környezetekben, mint például konyhák, farmok, motelek vagy más nem lakó épületek. A készülék nem használható szállodák, motelek, panziók vagy hasonló vendéglátó egységek ügyfelei által.
- Ha a készüléket nem megfelelően vagy szakmai, fél szakmai célokra, illetve nem a használati útmutatóban leírtak szerint használja, a garancia elveszíti érvényességét, és a gyártó nem vállal semmilyen felelősséget az esetleges károkért.
- Mindig rögtön a használat után áramtalanítsa a készüléket.
- A készüléknek ahhoz, hogy kihűljön és ez által biztonságosan kezelhető és tisztítható legyen, 60 percre van szüksége.

## IV. LEÍRÁS

Ez a forrólevegős sütő megkönnyíti az ön kedvenc hozzávalóinak az egészséges elkészítését. A forró levegő gyors áramlásának és a felső rostélynak köszönhetően ezzel a készülékkel számtalan ételféleséget készíthet. A forrólevegős sütő legnagyobb előnye az, hogy minden irányból melegíti az ételeket, így a legtöbb hozzávaló elkészítéséhez nincsen szükség olajra.

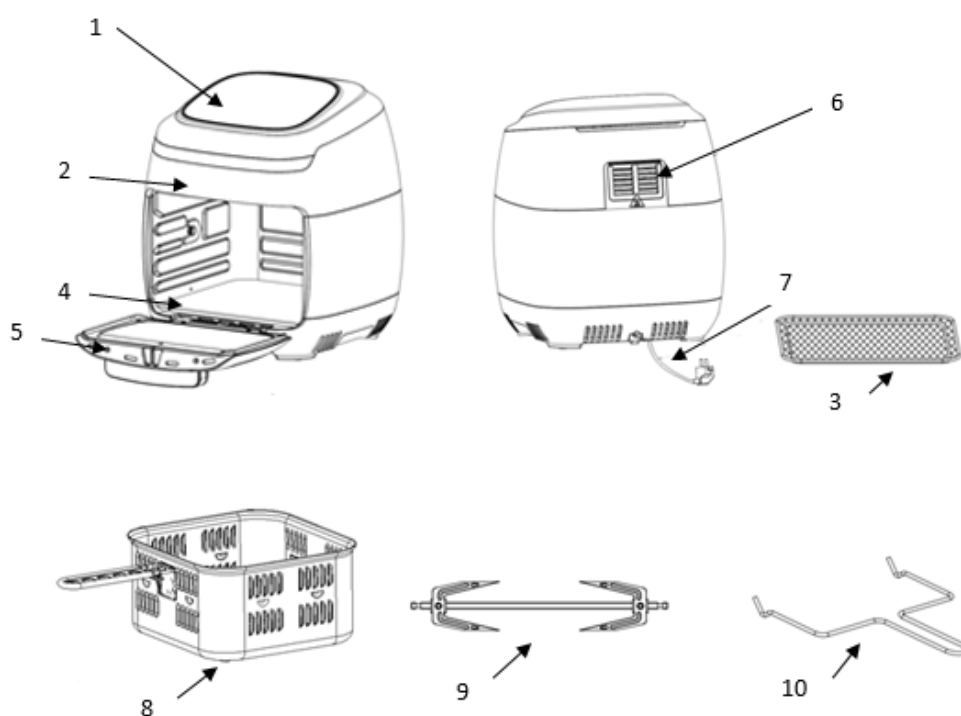
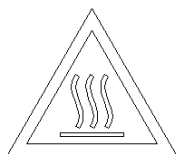


Fig. 1

|                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Vezérlőpult                    | 6. Levegő kimeneti nyílások |
| 2. Burkolat                       | 7. Tápkábel                 |
| 3. Rácsok a meleglevegős főzéshez | 8. Készítő kosár            |
| 4. Olaj felfogó tálca             | 9. Grillsütő rúd            |
| 5. Ajtó                           | 10. Grill sütő fogantyú     |

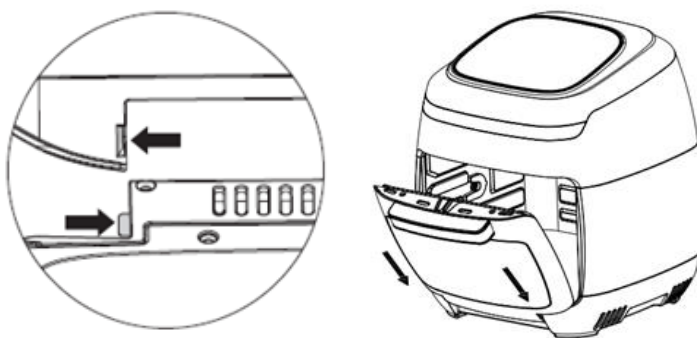


2. Ábra

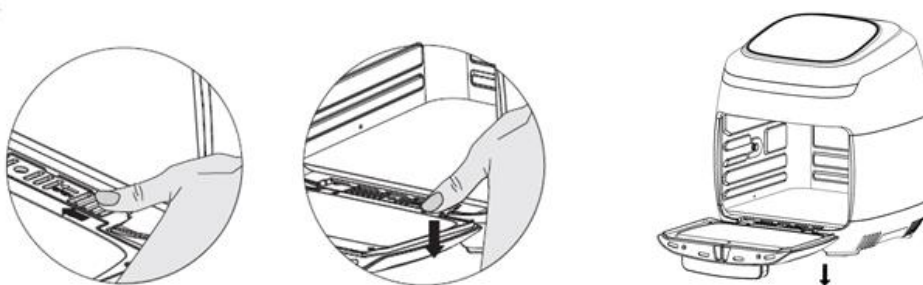
**Olaj felfogó tálca** - a készülék jobb tisztítása érdekében, főzés közben használja az olaj lefolyó tálcát.

**Ajtó** - Az ajtó a tisztítás érdekében leszerelhető.

Megjegyzés: Kövesse az alábbi utasításokat:



Felszerelés: z ajtó tengelyét igazítsa az alján lévő nyíláshoz és helyezze bele a tengelyt az alábbi ábrán megjelölt módon.



Kiszereles: Nyissa ki az ajtót körülbelül 70 fokos szögben, nyomja meg agombot a nyíl által jelölt irányba a fent megjelölt módon, majd az eltávolítás érdekében húzza lefelé az ajtót.

**Rácsok meleglevegős főzéshez** - ezek nem csak szárításra, hanem ropogós ételek készítésére vagy étel úramelegítésre is használhatók. Hús készítéséhez, azt ajánljuk, hogy tegyen kevés olajat a rács hálójára.

**A grillsütő rúd** - a sülték készítésére vagy egy egész csirke grillen való megsütésére használható. A rudat helyezze át a húson úgy, hogy a hús a rúd közepén legyen. A rúdon lévő tüskéket csúsztassa a rúd két végére, majd helyezze a rudat a húsba és a csavarok segítségével rögzítse. A grillsütő rúdja mélyedésekkel van ellátva a csavarok számára. A csavarokat szükség esetén a rúd közepéhez közel rögzítheti, de semmiképp a rúd szélein.

Megjegyzés: Bizonyosodjon meg arról, hogy a csirke (vagy a húsdarab) nem túl nagy, és szabadon foroghat a készülék belsejében. Az élelmiszerek maximális súlya 1,2 kg.

**A grillsütő fogantyú** - a grillsütőben sütött vagy a nyárson készített sülték vagy a csirke kivételére használható. Helyezze a grillsütő rúdja alá és emelje meg (először jobb oldalról), majd óvatosan vegye ki az ételt.

## V. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

### ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el a csomagolóanyagokat.
2. Vegye le az összes címkét és matricát a készülékről.
3. Dörzsmentes szivaccsal tisztítsa meg mosogatószeres forró vízben a kosarat és a sütőedényt.
4. Törölje meg a készülék belső és külső részeit nedves törlerönggyel.
5. Ez a készülék forró levegővel működik, olaj nélkül. Ne tegyen a sütőedénybe olajat vagy más zsiradékot.

### ELŐKÉSZÍTÉS HASZNÁLAT CÉLJÁRA

1. Helyezze a készüléket stabil, vízszintes és egyenletes felületre.
2. Ne helyezze a készüléket olyan felületre, amelyik nem hőálló.
3. Ne tegyen semmit a készülék fölé, mert az megszakíthatja a levegő áramlását és ez befolyásolhatja a sütés eredményét.

### A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Ez a készülék számos hozzávaló elkészítésére használható.

### KÉSZÍTÉS MELEG LEVEGŐVEL

1. Csatlakoztassa a dugaszt egy földeléssel ellátott falicsatlakozóba.
2. Nyissa ki az ajtót.
3. Helyezze a meleglevgős sütőbe azokat a élelmiszereket, melyeket főzni szeretne.

4. Csukja be a készülék ajtóját. Minden kijelző villog egy másodpercig, a  kijelző pedig égve marad (4. ábra).

Nyomja meg a „” gombot: az üzemelési mód világító kijelző kigyúl.

válassza ki a „” funkciót; a „Szalmakrumppli” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „180” - „20” jelenik meg.

válassza ki a „” funkciót; a „Rántott hús” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „180” - „20” jelenik meg.

válassza ki a  "funkciót; a „Csirkecomb” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „180” - „30” jelenik meg.

válassza ki a  "funkciót; a „Hal” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „180” - „18” jelenik meg.

válassza ki a  "funkciót; a „Garnélarák” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „160” - „12” jelenik meg.

válassza ki a  "funkciót; a „Sült csirke” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „200” - „40” jelenik meg.

válassza ki a  "funkciót; a „Nyáron sült” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „200” - „20” jelenik meg.

válassza ki a  "funkciót; a „Szárított gyümölcs” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „45” - „04:00” jelenik meg.

Továbbá, az ételek függvényében meghatározhatja a főzési időtartamot és a hőmérsékletet. Határozza meg a választott hozzávaló elkészítéséhez szükséges időtartamot (tanulmányozza a jelen fejezet „Beállítások” részét). Állítsa be az

időtartamot a „  ” gombok segítségével. A gombok mindenik megnyomásakor az időtartam 1 perccel növekedik vagy csökken, a készülék egy hangjelzést bocsát ki. Az időtartam gyors növelése/csökkentése érdekében nyomja meg és tartsa benyomva a gombot 2 másodpercig, illetve mindenik megnyomással növelje vagy csökkentse 1 perccel. A főzési időtartam 0 és 60 perc között határozható meg.

**Megjegyzés:** A készítési idő meghatározható a készülék működése közben is.

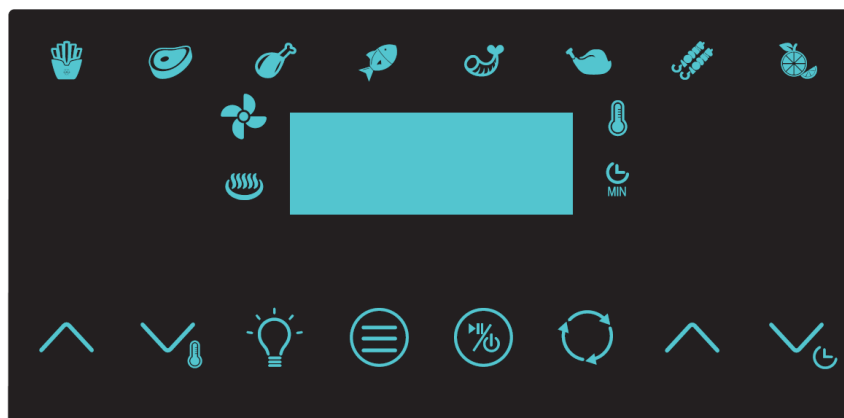
A hőmérsékletet a „  ” gombok segítségével állítsa be. Mindenik megnyomásakor a hőmérséklet 5 °C-kal növekedik vagy csökken, a készülék egy hangjelzést bocsát ki. A hőmérséklet gyors növelése/csökkentése érdekében nyomja meg és 2 másodpercig tartsa benyomva a gombot. A főzési hőmérséklet 65 °C és 200 °C között határozható meg.

**Megjegyzés:** a hőmérséklet meghatározható a készülék működése közben is.

Az időtartam és a hőmérséklet meghatározása után nyomja be az indítás/kikapcsolás gombot. A fűtőelem és a ventilátor működni kezd, a működést jelző kijelző ne villog és kigyúlva marad, a hőmérséklet és időtartam kijelzők kigyúlva maradnak, a főzés befejezéséig maradt idő pedig megjelenik a képernyőn.

**Megjegyzés:** A készülék működése alatt nyomja meg az indítás/kikapcsolás gombot. A ventilátor és a fűtőelem kikapcsol, a z áramellátást mutató világító kijelző néhány másodpercig villog. Nyomja meg újra az indítás/kikapcsolás gombot, a ventilátor és a fűtőelem pedig újra működni kezd. A motor áramellátása után a ventilátor világító kijelzője néhány másodpercig villog. Amikor a fűtőelem működik, a melegítés világító kijelző kigyúl. Amikor a fűtőelem nem működik, a melegítés világító kijelző kialszik. Működés közben, amikor az ajtó nyitva van, a kijelző és az áramellátást mutató világító kijelző ki van gyúlva, a fűtőelem és a ventilátor pedig kikapcsol. A világító kijelző 3 perc után kialszik. Nyomja meg a grillsütő gombot. A grillsütő kijelző villog, a grillsütő rúdja pedig forogni kezd. A grillsütő kikapcsolásához nyomja meg újra ezt a gombot. Nyomja meg a világítás gombot. A funkcióhoz tartozó világító kijelző villog, a készülék belsejében lévő égő világítani kezd, majd egy perc után kialszik.

5. A készítési program végén a készülék 5 alkalommal egy hangjelzést bocsát ki, a kijelzett időtartam „00”, a kijelző és az áramellátást mutató kijelző villognak. Nyissa ki az ajtót, és a fogantyú vagy a konyhakesztyűk segítségével vegye ki az ételt.



4. Ábra

**Megjegyzés:** Az elkészítés ideje alatt a felmelegedést jelző fény időnként kigyúl, majd elalszik. Ez az mutatja, hogy a fűtőelem a beállított hőmérséklet megtartása érdekében bekapcsol és kikapcsol.

A hozzávalókból származó többlet olaj az olaj felfogó tálca alján gyűl össze.

Megjegyzés: Ha szeretné a sütőt kikapcsolni, nyomja meg és tartsa benyomva 2

másodpercig a „” gombot.

6. Ellenőrizze, hogy a hozzávalók elkészültek-e.

Amennyiben a hozzávalók nem készültek el megfelelően, helyezze a sütőbe, válasszon ki egy pár perces főzési időtartamot, majd csukja be az ajtót.

Készítés közben az élelmiszerek forróvá válnak, a gőz pedig kijöhet a sütőből.

7. Amikor egy adag hozzávaló elkészült a sütő készen áll egy újabb adag készítésére.

## BEÁLLÍTÁSOK

Az alábbi táblázat segít kiválasztani a megfelelő beállításokat a fontosabb hozzávalókra vonatkozóan.

Megjegyzés: Kérjük, jegyezze meg, hogy ezek a beállítások csak tájékoztató jellegűek. Mivel a hozzávalók származási helye, mérete, formája különböző ezért nem tudjuk garantálni a legjobb beállításokat az önök hozzávalóira vonatkozóan.

Mivel a „Rapid Air” technológia a főzési folyamat keretében azonnal újramelegíti a készülék belsejében lévő levegőt, az ajtó kinyitása esetén a sütő kikapcsol.

### Javaslatok:

- Általában a kisebb hozzávalók hamarabb elkészülnek, mint a nagyobb hozzávalók.
- Nagyobb mennyiségű hozzávalónak több időre van szüksége ahhoz, hogy elkészüljön, mint a kisebb mennyiségű hozzávalónak.
- Ha friss burgonyát süt, cseppentsen a sütőedény aljára néhány csepp olajat, így a burgonya ropogósabb lesz. Helyezze a hozzávalókat a sütőbe néhány perccel az után, hogy hozzáadta az olajat.
- Soha ne készítse olyan zsíros hozzávalókat (mint például kolbászt) a forrólevegős sütőben.
- A sütőben készíthető harapnivalókat a forrólevegős sütőben is elkészítheti.
- A ropogós sültburgonya készítés optimális mennyisége 700 gramm.
- Töltött harapnivalók gyors és könnyű elkészítéséhez használjon kész tésztát. Ez a tészta rövidebb idő alatt elkészül, mint az otthon készített változata.
- Ha tortát, pitét, törékeny hozzávalókat vagy töltött harapnivalókat szeretne készíteni, helyezzen egy edényt vagy egy sütőformát a kosárba.
- Úgyisntén, használhatja a forrólevegős sütőt hozzávalók felmelegítésére is. A hozzávalók felmelegítéséhez állítsa be a hőmérsékletet 150 °C-ra és kapcsolja be a készüléket legtöbb 10 percre.

Az alábbi táblázat segít kiválasztani a megfelelő beállításokat a fontosabb hozzávalókra vonatkozóan:

|                                      | Mennyiség<br>min. - max.<br>(g) | Időtartam<br>(perc) | Hőmérséklet<br>(°C) | Kiegészítő információk                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Burgonya és hasábburgonya</b>     |                                 |                     |                     |                                                                                                                                                                                  |
| Vékonyra vágott fagyasztott burgonya | 600-700                         | 15-20               | 200                 |                                                                                                                                                                                  |
| Vastagra vágott fagyasztott burgonya | 600-700                         | 20-25               | 200                 |                                                                                                                                                                                  |
| Rakott burgonya                      | 800-1000                        | 25-30               | 200                 |                                                                                                                                                                                  |
| <b>Hús</b>                           |                                 |                     |                     |                                                                                                                                                                                  |
| Karaj                                | 500-800                         | 10-15               | 180                 |                                                                                                                                                                                  |
| Sertéskaraj                          | 500-800                         | 10-15               | 180                 |                                                                                                                                                                                  |
| Hamburger                            | 400-800                         | 10-15               | 180                 |                                                                                                                                                                                  |
| Húspogácsa                           | 400-800                         | 13-15               | 200                 |                                                                                                                                                                                  |
| Csirkecomb                           | 400-800                         | 25-30               | 180                 |                                                                                                                                                                                  |
| Csirkemell                           | 400-800                         | 15-20               | 180                 |                                                                                                                                                                                  |
| Nyársonsült                          | 400-600                         | 18-25               | 200                 |                                                                                                                                                                                  |
| Csirke                               | 500-1000                        | 30-40               | 200                 |                                                                                                                                                                                  |
| <b>Harapnivalók</b>                  |                                 |                     |                     |                                                                                                                                                                                  |
| Tavaszi tekercs                      | 500-800                         | 8-10                | 200                 |                                                                                                                                                                                  |
| Fagyasztott csirkefalatkák           | 500-1000                        | 6-10                | 200                 |                                                                                                                                                                                  |
| Fagyasztott hal rudacskák            | 500-800                         | 6-10                | 200                 |                                                                                                                                                                                  |
| Fagyasztott sajt rudacskák           | 500-800                         | 8-10                | 180                 |                                                                                                                                                                                  |
| Töltött zöldségfélék                 | 400-800                         | 10                  | 160                 |                                                                                                                                                                                  |
| Szárított gyümölcsök                 |                                 | 240                 | 35                  | Vágja körülbelül 5 mm vékony szeletekre és helyezze el egyenletesen a rétegeket. Kérjük, hogy a meleg levegő áramlásának lehetővé tétele érdekében hagyjon kevés helyet középen. |
| <b>Sütés</b>                         |                                 |                     |                     |                                                                                                                                                                                  |
| Sütemények                           | 800                             | 20-25               | 160                 |                                                                                                                                                                                  |
| Pite                                 | 800                             | 20-22               | 180                 |                                                                                                                                                                                  |
| Muffin                               | 800                             | 15-18               | 200                 |                                                                                                                                                                                  |
| Édes harapnivalók                    | 800                             | 20                  | 160                 |                                                                                                                                                                                  |

## VI. TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

### TISZTÍTÁS

Tisztítsa meg a készüléket minden egyes használat után.

**A tisztításhoz ne használjon fémből készült konyhai eszközöket vagy dörzshatású tisztítószeret, mert azok károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.**

1. Húzza ki a dugaszt a tápforrásból és várja meg, amíg a készülék kihűl.

Megjegyzés: Nyissa ki az ajtót, és hagyja a készüléket kihűlni.

2. A készülék külső burkolatát törölje meg egy nedves törlőronggyal.
3. Minden tartozékot tisztítson meg mosogatószeres meleg vízben dörzsmentes szivaccsal.

A lerakódások eltávolítására használjon zsíroldó folyadékot.

*Tanács: Ha a szennyeződés a tartozékokra tapad, hagyja ázni körülbelül 10 percig, majd mossa meg.*

4. A készülék belsejét forró vízzel és dörzsmentes szivaccsal tisztítsa.

### TÁROLÁS

1. Húzza ki a dugaszt a tápforrásból és várja meg, amíg a készülék kihűl.
2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

## VII. HIBAELHÁRÍTÁS

**Garancia és szerviz**

Ha műszaki segítségre vagy további információra van szüksége, lépjen kapcsolatba a szakszervizzel.

| Probléma                                               | Lehetséges ok                                                                                        | Megoldás                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A forrólevegős sütő nem működik.                       | A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.                                            | Csatlakoztassa a dugaszt egy földeléssel ellátott falicsatlakozóhoz.                                                                           |
|                                                        | Az időzítő beállítása szükséges.                                                                     | A bekapcsoláshoz fordítsa el az időzítő szabályzó gombot a kívánt készítési időtartamra.                                                       |
| A hozzávalók nincsenek elkészülve                      | Túl sok a hozzávaló.                                                                                 | Tegyen a meleglevegős sütőbe kisebb mennyiségű hozzávalót. A kisebb mennyiségek egyenletesebben készülnek el.                                  |
|                                                        | A beállított hőmérséklet túl alacsony.                                                               | Fordítsa el a hőmérséklet szabályzó gombot a kívánt hőmérsékletre (tanulmányozza a „Beállítások” és a „Készülék használata” című fejezeteket). |
|                                                        | Az elkészítési idő túl rövid.                                                                        | Fordítsa el az időzítő szabályzó gombot a megfelelő időtartamra (tanulmányozza a „Beállítások” és a „Készülék használata” című fejezeteket).   |
| Amikor kiveszi a sütőből a harapnivalók nem ropogósak. | Hagyományos sütőben történő sütéshez való hozzávalókat használt.                                     | Használjon megfelelő hozzávalókat vagy kenje be a harapnivalók tetejét kevés olajjal, így azok ropogósabbak lesznek.                           |
|                                                        | A sütőedényből nem takarították ki az előző használat alatt felgyűlt zsiradékot.                     | A fehér füst a sütőedényben található zsiradék felmelegedése következtében jön létre. Minden használat után tisztítsa ki jól az edényt.        |
| A friss burgonya egyenlőtlenül készül el.              | Nem használt megfelelő burgonyát.                                                                    | Használjon friss burgonyát és győződjön meg róla, hogy azok nem puhulnak meg.                                                                  |
|                                                        | Készítés előtt nem mosta meg eléggé a burgonyát.                                                     | Öblítse le jól a hasábburgonyát, hogy a keményítő ne maradjon rajta.                                                                           |
| Amikor kiveszi a sütőből a burgonya nem ropogós.       | A burgonya ropogóssága a sütőedényben található olaj mennyiségétől és a burgonya víztartamától függ. | Mielőtt hozzáadná az olajat, győződjön meg róla, hogy a burgonya nem vizes.                                                                    |
|                                                        |                                                                                                      | Minél kisebb darabokra vágja a burgonyát, annál ropogósabb lesz a készítés végén.                                                              |
|                                                        |                                                                                                      | Adjon hozzá egy kicsivel több olajat az igazán ropogós hasábburgonyáért.                                                                       |

**A képernyőn megjelenített hibakódok**

E1: Nincs csatlakoztatva a hőmérséklet érzékelő.

E2: Rövidzárlat a hőmérséklet érzékelőben.

## VIII. TECHNIKAI LEÍRÁS

|               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| Teljesítmény  | 2000W                               |
| Tápfeszültség | 220-240V, 50/60Hz                   |
| Szín          | Fekete piros színű díszítőelemekkel |

**A hulladékok környezetfelelős eltávolítása**

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



**A HEINNER a Network One Distribution SRL(KFT) társaság által bejegyzett védjegy.** A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)