

FRITEUZĂ CU AER CALD

Model:
HAF-KDB1700BK



- Friteuză cu aer cald
- Capacitate totală: 8,5 L
 - Putere: 1700 W

HEINNER

1. INTRODUCERE

Vă rugăm să citiți instrucțiunile cu atenție și să păstrați manualul pentru consultări ulterioare.

Acest manual are scopul de a vă oferi toate instrucțiunile necesare cu privire 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.

2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

- ➔ **Friteuză cu aer cald**
- ➔ **Manual de utilizare**
- ➔ **Certificat de garanție**
- ➔ **Declarație de conformitate**

3. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

GENERALITĂȚI

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.
2. Opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare atunci când nu îl utilizați, înainte de a încerca să îl deplasați, înainte de a-l depozita și înainte de efectuarea operațiilor de curățare.
3. Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau alte lichide și nu le clătiți sub jet de apă.
4. Pentru a preveni șocurile electrice și scurtcircuitele, evitați pătrunderea în aparat a lichidelor.
5. În cazul în care cablul de alimentare sau orice alte componente prezintă deteriorări, acestea înlocuite numai de către un electrician calificat sau produsul trebuie eliminat.
6. 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 componente.
7. Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copiii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană care răspunde pentru siguranța acestora.
8. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune. Copiii trebuie supravegheați, astfel încât aceștia să nu se joace cu aparatul.
9. Suprafețele se pot încinge în timpul utilizării. Acest lucru este normal. Evitați atingerea

suprafețelor fierbinți.

10. Nu lăsați cablul să atingă suprafețe fierbinți, să se încurce sau să atârne peste marginea blatului.
11. Nu puneți aparatul pe aragaze fierbinți sau în apropierea acestora, pe plite electrice sau în locuri unde ar putea atinge un cuptor încălzit.
12. Țineți aparatul la distanță de pereți, perdele și alte materiale termosensibile (lăsați o distanță minimă de 20 cm în toate direcțiile). Nu puneți aparatul sub rafturi sau sub materiale inflamabile atunci când este în funcțiune.
13. Nu deplasați aparatul atunci când este în funcțiune.
14. Nu acoperiți orificiul de admisie a aerului sau orificiul de evacuare a aerului atunci când aparatul este în funcțiune.
15. Nu atingeți interiorul aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.
16. Nu utilizați acest aparat în alt scop decât cel descris în cadrul prezentului manual.
17. Nu puneți alte obiecte deasupra aparatului atunci când este în funcțiune sau depozitat.
18. Înainte de conectarea aparatului la sursa de alimentare cu energie electrică, asigurați-vă că tensiunea de alimentare indicată pe aparat corespunde tensiunii disponibile în locuința dumneavoastră. Dacă tensiunea de alimentare nu corespunde, **NU UTILIZAȚI** aparatul.
19. Aparatul nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.
20. Utilizarea unor accesorii nerecomandate de către producătorul aparatului poate provoca răni grave sau deteriorarea aparatului.
21. Acest aparat este destinat numai uzului casnic. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput. Nu utilizați aparatul în vehicule sau ambarcațiuni aflate în mișcare. Nu utilizați aparatul în aer liber.
22. Acest aparat nu este destinat utilizării în medii cum ar fi bucătăriile personalului din magazine, birouri, ferme sau alte medii profesionale. De asemenea, aparatul nu este destinat utilizării de către clienții din moteluri, pensiuni sau alte spații similare.
23. În timpul preparării cu aer cald, aburul fierbinte iese prin orificiul de evacuare a aerului. Feriți-vă de abur și de orificiu de evacuare a aerului. De asemenea, feriți-vă de abur și de aerul fierbinte în timpul funcționării aparatului.
24. Asigurați-vă că ingredientele preparate în acest aparat capătă o culoare galben-aurie și nu închisă sau maro.

ATENȚIE: Suprafețe fierbinți! Aparatul și accesoriiile devin extrem de FIERBINȚI în timpul procesului de preparare. Nu atingeți accesoriiile în timpul procesului de preparare și imediat după finalizarea acestuia. Țineți aparatul numai de mâner și acționați cu prudență atunci când detașați accesoriiile și când scoateți alimentele din aparat. Purtați întotdeauna mănuși de bucătărie atunci când manevrați accesorii și alimente care pot fi fierbinți. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

IMPORTANT!

- Utilizați aparatul numai pe suprafețe uscate, plane, stabile și rezistente la căldură, departe de margini.
- Nu utilizați aparatul sub dulapuri suspendate. Aburul poate provoca deteriorarea dulapurilor.
- Nu puneți aparatul în apropierea materialelor inflamabile, a aparatelor de încălzire sau în medii umede.
- Acest aparat trebuie să fie legat la pământ.
- Nu utilizați niciodată acest aparat cu ulei.
- Deconectați întotdeauna cablul de alimentare de la priza de perete atunci când aparatul nu este utilizat.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
- Nu utilizați cu acest aparat componente care nu sunt proiectate special pentru acest aparat.
- Nu utilizați cu acest aparat alte vase de gătit decât cele originale.
- Dacă iese mult fum prin orificiul de ventilație în timpul funcționării, deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și întrerupeți utilizarea aparatului.
- Nu deplasați aparatul în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l deplasa.
- Eventualele reparații asupra produsului trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
- Nu dezasamblați aparatul pe cont propriu și nu îi înlocuiți nicio componentă.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, nu utilizați aparatul.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor în timpul utilizării acestuia sau atunci când este depozitat.
- Feriți-vă de orificiu de evacuare a aerului și de locurile în care se degajă căldură sau abur.
- Asigurați-vă că aparatul este întotdeauna curat înainte de a prepara alimente cu ajutorul acestuia.
- Este normal ca aparatul să emită puțin fum atunci când se încălzește pentru prima dată. Acesta ar trebui să dispară după câteva minute de utilizare.

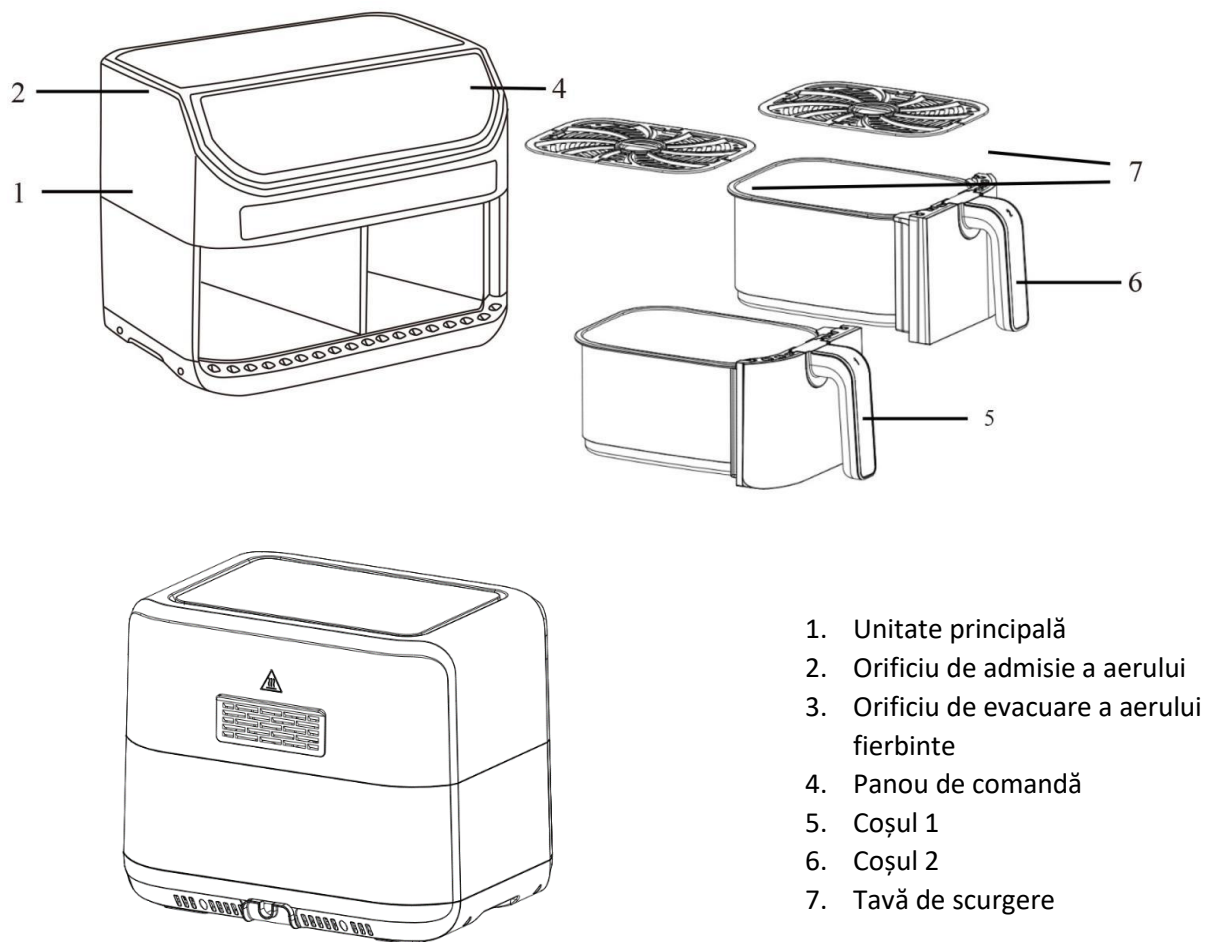
Pentru informații privind curățarea, vă rugăm să consultați secțiunea „CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE”.

AVERTISMENT: Pentru a preveni riscul unor vătămări corporale grave și/sau daune materiale, acționați cu prudență deosebită atunci când preparați alimente.

ATENȚIE!

- Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării.

4. DESCRIEREA PRODUSULUI



IMPORTANT!

Vă rugăm să vă asigurați că aparatul v-a fost livrat împreună cu toate componentele indicate mai sus. Înainte de utilizarea aparatului, verificați cu atenție starea acestuia. În cazul în care anumite componente sunt deteriorate sau lipsesc, nu utilizați aparatul. Contactați distribuitorul în vederea înlocuirii aparatului.

INTRODUCERE

Friteuza cu aer cald oferă o modalitate ușoară și mai sănătoasă de a prepara alimentele preferate. Prin intermediul circulației rapide a aerului din toate direcțiile, acest aparat poate prepara o varietate de feluri de mâncare, fără a fi necesară adăugarea uleiului.

5. UTILIZAREA APARATULUI

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Notă: Înainte de prima utilizare a aparatului, îndepărtați cu atenție toate ambalajele interioare și exterioare, folia de protecție și accesoriile.

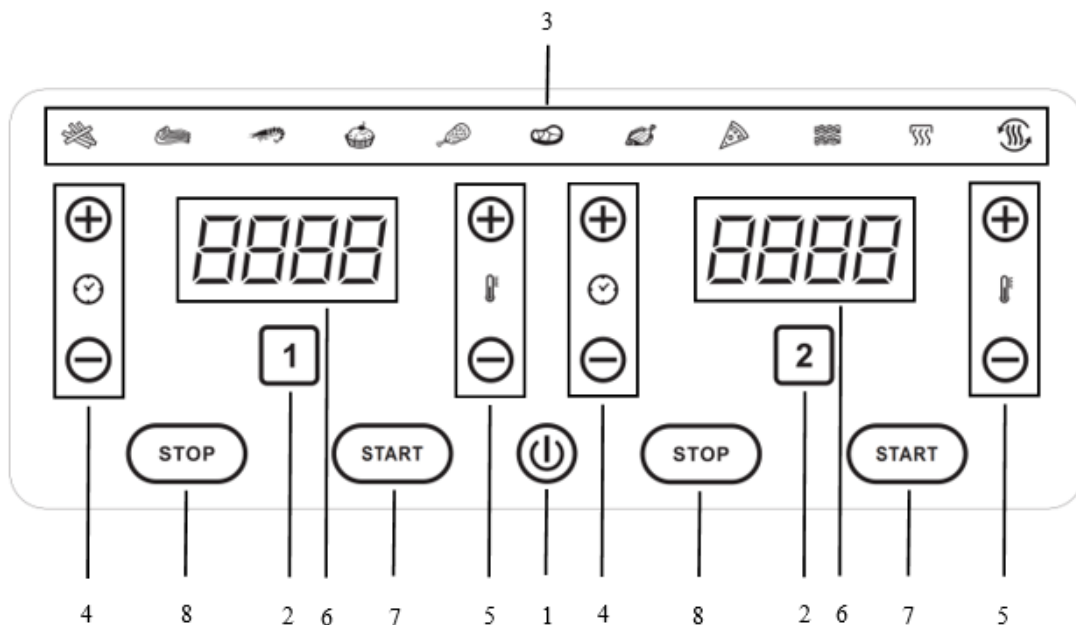
- Curățați unitatea principală cu o cârpă sau un burete umed. Ștergeți-o cu o cârpă moale și uscată.

AVERTISMENT! Nu introduceți unitatea principală în apă sau în alte lichide pentru a o curăța.

- Spălați accesoriile cu apă cu săpun. Ștergeți bine toate componentele înainte de a le utiliza.

AVERTISMENT! Aceasta este o friteuza care funcționează cu aer fierbinte. Nu o umpleți cu ulei, untură sau alte lichide. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la incendii și/sau vătămări corporale.

UTILIZAREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. Butonul de alimentare












- Odată ce aparatul este conectat la sursa de alimentare, indicatorul butonului de alimentare se aprinde, iar aparatul intră în modul standby.
- Atingeți butonul de alimentare. Panoul de comandă va afișa „ON”, iar indicatoarele luminoase pentru coșurile 1 și 2 se vor aprinde.
- Puteți atinge butonul de alimentare în orice moment în timpul procesului de preparare. Panoul de comandă se va opri imediat, iar aparatul se va opri în același timp.

2. Butoanele pentru coșuri

- Atingeți butonul aferent coșului 1 sau butonul aferent coșului 2 pentru a aprinde panoul de control în vederea setării.

3. Funcții presetate

- Funcțiile presetate vă vor ajuta să începeți să preparați eficient alimentele.
- Selectați oricare dintre pictograme. Aparatul va regla automat durata și temperatura în funcție de setarea implicită pentru tipul de aliment selectat. Puteți modifica presetările implicite cu ajutorul butoanelor pentru durată și temperatură. Pictograma selectată va continua să clipească până la începerea procesului de preparare.
- Setările prestabilite sunt următoarele (notă: utilizați tabelul de mai jos doar ca referință; este posibil ca durata și temperatura efective de preparare să necesite ajustare în funcție de cantitatea sau dimensiunea alimentelor):

Pictograme	Setare prestabilită	Durăță	Temperatură
	Chipsuri	20 de minute	200°C
	Cotlete	15 minute	200°C
	Creveți	20 minute	200°C
	Coacere	6 minute	190°C
	Ciocănele de pui	20 minute	200°C
	Fripturi	20 de minute	200°C
	Pește	25 de minute	170°C
	Pizza	25 de minute	200°C
	Bacon	12 minute	200°C
	Încălzire	20 de minute	150°C
	Decongelare	15 minute	50°C

4. Butoanele pentru setarea duratei

- Utilizați butoanele de comandă pentru setarea duratei de preparare corespunzătoare fiecărui coș.
- Butoanele de comandă vă permit setarea în minute a duratei exacte de preparare. Puteți crește sau reduce durata cu câte 1 minut, de la 1 minut la 60 de minute.
- Puteți atinge butoanele de comandă pentru setarea duratei înaintea sau în timpul preparării.
- Apăsați și mențineți apăsată butoanele de comandă pentru o derulare mai rapidă a valorilor care indică durata de preparare.

5. Butoanele pentru setarea temperaturii

- Utilizați butoanele de comandă pentru setarea temperaturii de preparare corespunzătoare fiecărui coș.
- Butoanele de reglare a temperaturii vă permit să creșteți sau să reduceți temperatura de preparare cu 5 °C începând de la 80 °C până la 200 °C, în condiții normale de funcționare, și de la 40 °C până la 70 °C, în cadrul funcției presetate pentru dezghețare.
- Puteți atinge butoanele de comandă pentru setarea temperaturii înaintea sau în timpul preparării.
- Apăsați și mențineți apăsată butoanele de comandă pentru o derulare mai rapidă a valorilor care indică temperatura de preparare.

6. Afișajul digital

- Afișajul digital indică pe rând durata și temperatura.
- În timpul reglării, acesta indică durata și temperatura setate. În timpul preparării, acesta indică durată rămasă și temperatura de preparare.
- Verificați durata și temperatura corecte pentru fiecare coș în parte.

7. Butoanele „START”

- Apăsați pe butoanele „START” pentru a porni prepararea.
- Utilizați butonul „START” corespunzător pentru fiecare coș în parte.

8. Butoanele „STOP”

- Atingeți butoanele „STOP” opri prepararea în orice moment al procesului de preparare.
- Utilizați butonul „STOP” corespunzător pentru fiecare coș în parte.

IMPORTANT! Puneți aparatul numai pe o suprafață termorezistentă. Nu se recomandă utilizarea direct pe un blat laminat. Pentru a preveni deteriorarea suprafeței de sub aparat din cauza căldurii, se recomandă așezarea friteuzei cu aer cald pe un suport termoizolant.

PREPARAREA CU AJUTORUL FRITEUZEI CU AER CALD

1. Conectați ștecărul cablului de alimentare la o priză de curent. Aparatul va intra în modul standby.
2. Puneți ingredientele în coșuri. Nu puneți mai mult de 2 kg de alimente în fiecare coș.
3. Reintroduceți coșurile în friteuză.

ATENȚIE! Nu atingeți coșurile în timpul utilizării sau imediat după utilizare, deoarece acestea sunt foarte fierbinți în timpul procesului de preparare și imediat după finalizarea acestuia. Țineți coșurile numai de mâner.

4. Atingeți butonul de alimentare. Selectați coșul pentru care doriți să setați procesul de preparare.
5. Selectați o funcție prestabilă sau setați manual durata și temperatura pentru fiecare coș în parte. Apoi apăsați pe butoanele „START” pentru a porni prepararea.

6. Pentru prepararea anumitor ingrediente, poate fi necesară întoarcerea conținutului din coș sau adăugarea unei cantități mici de ulei în timpul procesului de gătit, pentru a se asigura o gătit uniformă și pentru a se evita arderea ingredientelor aflate în partea superioară a coșului. Atunci când acest lucru este necesar, puteți scoate coșul. Aparatul va opri în mod automat încălzirea. După ce întoarceți ingredientele sau adăugați ulei, puneți coșul înapoi în aparat pentru a relua procesul de preparare.

OBSERVAȚIE: Puteți scoate coșul în orice moment în timpul procesului de preparare, pentru a verifica ingredientele. Aparatul va întrerupe procesul de preparare atunci când coșul este scos din aparat. Aparatul va relua procesul de preparare atunci când coșul este reintrodus în aparat.

7. Dacă este necesar, puteți reseta durata și temperatura în timpul procesului de preparare.
8. Două semnale sonore scurte indică faptul că durata setată s-a scurs și că ciclul de preparare este finalizat. Aparatul va intra în modul standby.
9. Verificați dacă ingredientele au fost preparate în mod corespunzător. În caz contrar, setați o durată de preparare suplimentară de câteva minute, pentru ca ingredientele să fie gătite pe placul dumneavoastră.
10. Scoateți coșul din aparat. Țineți coșul numai de mâner, deoarece celelalte suprafețe vor fi fierbinți. Puneți coșul pe o suprafață plană, solidă și termorezistentă. În timpul procesului de preparare, grăsimea provenită de la alimente se va scurge și se va aduna pe fundul coșului. Aceasta poate fi îndepărtată la sfârșitul procesului de preparare, după ce coșul se răcește.
11. După utilizarea aparatului, scoateți imediat ștecherul din priza de perete și lăsați aparatul să se răcească.

ATENȚIE!

Aveți grijă la aburul care se iese din coș, deoarece există pericolul de opărire.

Nu întoarceți coșul cu ingrediente cu susul în jos atunci când răsturnați conținutul pe o farfurie. Este posibil ca grăsimea să se fi acumulat în tigaie, aceasta putând să se scurgă și să provoace arsuri.

IMPORTANT! NU LĂSAȚI APARATUL NESUPRAVEGHEAT ATUNCI CÂND ESTE ÎN FUNCȚIUNE.

Sfaturi:

1. De obicei, ingredientele de dimensiuni reduse necesită o durată de preparare puțin mai scurtă decât ingredientele mai mari.
2. O cantitate mai mare de ingrediente va necesita o durată mai mare de preparare.
3. Întoarcerea ingredientelor de dimensiuni reduse la jumătatea duratei procesului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea preparării neuniforme a ingredientelor.
4. Pentru a scoate din coș ingredientele mari sau fragile, nu le răsturnați. Scoateți-le cu un clește de bucătărie.
5. Nu preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime (cum ar fi, de exemplu, carnații) în friteuza cu aer cald.
6. Gustările care pot fi preparate la cuptor pot fi preparate și în friteuza cu aer cald.

7. 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.
8. De asemenea, puteți utiliza friteuza pentru a reîncălzi ingrediente. Pentru a reîncălzi ingrediente, setați temperatura la 150°C și puneți aparatul în funcțiune timp de cel mult 10 minute.
9. Pentru a obține cele mai bune chipsuri făcute în casă, tăiați cartofii și lăsați-i în apă timp de 30 de minute, pentru a elimina excesul de amidon. Uscați cartofii în prosoape de hârtie și adăugați 1/2 lingură de ulei de măsline (sau pulverizați ușor cu un spray cu ulei de măsline) până când cartofii sunt acoperiți.
10. Pentru a obține o crustă crocantă, amestecați pesmet fin cu o lingură de ulei de măsline.
11. În cazul gustărilor preambalate, cum ar fi peștele sau ciocănelele de pui în crustă de pesmet, acestea trebuie doar să fie acoperite cu puțin ulei de măsline.

SETĂRI

Pentru a vă ajuta la selectarea duratelor de preparare și a capacităților maxime ale coșurilor în cazul anumitor ingrediente, consultați secțiunea „GHID DE PREPARARE” de mai jos.

OBSERVAȚIE: Vă rugăm să rețineți că ghidul de preparare este orientativ și doar pentru informare. Variațiile în ceea ce privește dimensiunile, formele și tipurile de ingrediente pot necesita o creștere sau o reducere a duratei de preparare și a temperaturii, pentru a putea obține rezultatul dorit.

Această tehnologie reîncălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului, iar scoaterea pentru scurt timp a coșului din friteuză în timpul funcționării nu influențează semnificativ rezultatul preparării.

GHID DE PREPARARE

Categorie	Alimente	Cantitate (g)	Durață (min.)	Temperatură (°C)	Este necesară amestecare	Informații suplimentare
Cartofi și chipsuri	Cartofi tăiați subțire congelați	200-500	10-20	200	√	
	Cartofi tăiați gros congelați	300-600	10-20	200	√	
	Cartofi gratinați	100-400	20-25	200	√	
Carne	Cotlet	100-500	10-20	200		
	Cotlete de porc	100-500	10-20	200		
	Pateuri cu carne	100-400	10-20	200		
	Ciocănele de pui	100-600	15-20	200		
	Piept de pui	100-500	10-22	180		
Gustări	Rulouri de primăvara	500-800	8-10	200	√	Utilizați ingrediente gata pentru gătit
	Nuggets de pui congelați	100-500	10-20	200	√	Utilizați ingrediente gata pentru gătit
	Crochete de cașcaval congelați	100-400	8-10	180		Utilizați ingrediente gata pentru gătit
Coacere	Prăjituri	100-200	5-6	190		Utilizați o formă de copt
	Pizza	200-500	10-15	200		

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priza de alimentare cu energie electrică.	Conectați aparatul la o priză de alimentare cu energie electrică.
Ingredientele nu sunt preparate suficient.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Puneți în coș cantități mai mici de ingrediente. Cantitățile mai mici sunt preparate mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Reglați temperatura la valoarea necesară (consultați ghidul de preparare de mai sus).
	Durata de preparare este prea scurtă.	Setați durata de preparare necesară.
Ingredientele sunt preparate neuniform.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie amestecate/înțoarse la jumătatea duratei de preparare.	Ingredientele care se află în partea superioară sau unele peste celelalte (de exemplu, cartofii pai) trebuie să fie amestecate/înțoarse la jumătatea duratei de preparare.
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.
Coșul nu poate fi introdus corespunzător în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nu puneți prea multe alimente în coș.
	Coșul nu este așezat corect în vasul de preparare.	Apăsați pe coș în vasul de preparare până la fixarea acestuia în poziție.
Aparatul emite fum alb.	Preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime.	Atunci când preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime, o cantitate mare de ulei se va scurge în vasul de preparare. Uleiul produce fum alb, iar vasul de preparare se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează funcționarea aparatului sau rezultatul final.
	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 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 înainte de a-i prepara.	Clătiți corespunzător cartofii pentru a îndepărta amidonul de pe aceștia.
Chipsurile nu sunt crocante atunci când sunt scoase din friteuză.	Textura crocantă a chipsurilor 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.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți ștecherul din priza de alimentare cu energie electrică și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța. Curățați aparatul după fiecare utilizare.

OBSERVAȚIE: Pentru ca friteuza cu aer cald să se răcească mai repede, scoateți coșul.

ATENȚIE! Nu introduceți carcasa aparatului în apă sau în alte lichide în vederea curățării.

2. Nu atingeți suprafețele fierbinți.

3. Pentru curățarea aparatului, nu utilizați substanțe abrazive, obiecte ascuțite, agenți de curățare caustici sau produse de curățare pentru cuptoare.

4. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă moale și umedă.

5. Curățați coșul și tava de scurgere cu apă caldă și utilizați un burete neabraziv cu detergent de vase. Coșul și tava de scurgere sunt lavabile în mașina de spălat vase.

Sfat: Dacă murdăria se lipește de tava de scurgere sau de partea inferioară a vasului de preparare, umpleți vasul de preparare cu apă fierbinte și puțin detergent de vase. Lăsați vasul de preparare la înmuiat timp de aproximativ 10 minute.

6. Ștergeți interiorul aparatului cu o cârpă ușor umezită, apoi cu o cârpă moale și uscată.

7. Dacă este necesar, periați ușor elementul de încălzire, pentru a îndepărta resturile de alimente.

8. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate înainte de a depozita aparatul sau de a-l utiliza din nou.

9. Depozitați friteuza cu aer cald într-un loc sigur, răcoros și uscat. În timpul depozitării, nu așezați obiecte pe friteuza cu aer cald, deoarece acest lucru o poate deteriora. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.

DATE TEHNICE

Tensiune de alimentare	220-240V~50/60Hz
Putere	1700 W
Capacitate	8,5 L

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs! Dacă aveți nevoie de asistență în ceea ce privește produsul dumneavoastră, vizitați site-ul nostru web utilizând linkurile de mai jos.

Obțineți manuale de utilizare: <https://www.heinner.ro>

Obțineți informații privind reparațiile: <https://www.heinner.ro>



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 deșeu, 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 pubela 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-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

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.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



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 , www.nod.ro

AIR FRYER

Model:
HAF-KDB1700BK



- Air fryer
- Total capacity: 8.5L
- Power: 1700W

HEINNER

1. INTRODUCTION

Please read the instructions carefully and keep the manual for future information.

This manual is designed to give all necessary instructions concerning installation, use and maintenance of the unit. In order to operate the unit correctly and safely, please read this instruction manual carefully before installation and use.

2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

- ➔ **Air fryer**
- ➔ **User manual**
- ➔ **Certificate of warranty**
- ➔ **Declaration of conformity**

3. SAFETY INSTRUCTIONS

GENERAL

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Always turn the appliance OFF and disconnect from mains power when not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning or storing.
3. Never immerse the appliance, the supply cord and plug in water or any other liquid, nor rinse them under the tap.
4. To prevent electric shock and short-circuit, avoid any liquid from entering the appliance.
5. If the supply cord or any part is damaged, it must be replaced by a qualified electrician only or the product must be disposed.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before putting on or taking off parts.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. Do not leave the appliance unattended when in use. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. Surfaces may become hot during use. This is normal and avoid coming in contact with hot surfaces.

10. Do not let the cord touch hot surfaces, become knotted or hang from the edge of bench tops.
11. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
12. Keep the appliance clear of walls, curtains and other heat sensitive materials (leave a minimum distance of 20cm at each direction). Do not place the appliance under shelving or flammable materials when in use.
13. Do not move the appliance when in use.
14. Do not cover the air inlet or the air outlet when the appliance is working.
15. Do not touch the inside of the appliance while it is working.
16. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
17. Do not place anything on top of the appliance when in use and when stored.
18. Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage indicated on the appliance corresponds with the voltage in your home. If this is not the case, DO NOT use the appliance.
19. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
20. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause serious injury or damage to the appliance.
21. This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use in a moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
22. This appliance is not intended to be used in environments such as staff kitchen in shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in motels, bed and breakfast and other residential environments.
23. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet. Keep yourself at a safe distance from steam and the air outlet. Also, be careful of hot steam and air when operating.
24. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.

CAUTION: Hot surfaces! The appliance and accessories become extremely HOT during cooking process. Do not touch the accessories during and immediately after cooking. Only hold the appliance by the handle and use caution when removing the accessories and food from the appliance. Always wear oven mitts when handling potentially hot accessories and foods. Allow it to cool down completely before cleaning.

IMPORTANT!

- Use the appliance only on a dry, level, stable, and heat-resistant surface only, away from any edges.
- Do not use the appliance under overhead cabinets or presses. The steam may cause damage to the cabinets or presses.
- Do not place the unit close to flammable materials, heating units or wet environments.
- This appliance must be earthed.
- Never use the appliance with oil.
- Always unplug the power cord from wall outlet socket when the appliance is not in use.
- Always allow the appliance to cool down completely before cleaning.
- Do not replace with other parts that are not designed specifically for this appliance.
- Do not put any other cooking pans in the appliance.
- If a lot of smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the unit and do not use.
- Do not move the unit whilst in operation. Allow the appliance to cool down completely before moving.
- Any repairs to the product must be carried out by a qualified electrical person only.
- Do not disassemble the unit on your own or replace any parts.
- If the power cord is damaged, do not use.
- Keep the unit out of reach of children during use or when stored.
- Keep away from the air outlet or where heat or steam is being released.
- Make sure the appliance is always clean prior to cooking.
- It is normal for some smoke to escape from the unit when heating for the first time. This should subside after few minutes of use.

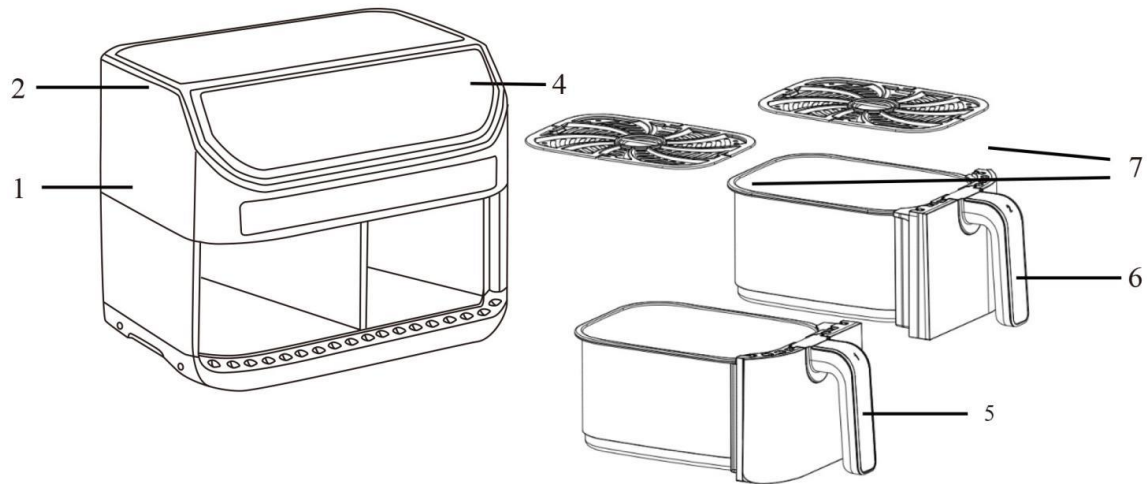
For cleaning, please refer to “CLEANING AND STORAGE” section.

WARNING: To prevent risk of severe personal injury and/or property damage, use extreme caution when cooking.

CAUTION!

- Do not cover the air inlet and outlet opening while the appliance is operating.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

4. PRODUCT DESCRIPTION



- 8. Main unit
- 9. Air inlet
- 10. Hot air outlet
- 11. Control panel
- 12. Pan 1
- 13. Pan 2
- 14. Drip tray

IMPORTANT!

Please make sure that your appliance is received with the right components shown above. Check everything carefully before use. If any parts are missing or damaged, do not use. Return the product to supplier for replacement.

INTRODUCTION

The air fryer provides an easy and healthier way of cooking your favorite foods. By applying rapid air circulation from all directions, it is able to cook a variety of dishes without adding any oil or cook with mist of oil.

5. USING THE APPLIANCE

BEFORE FIRST USE

Note: When using the appliance for the first time, carefully remove all internal and external packaging, protective film and accessories.

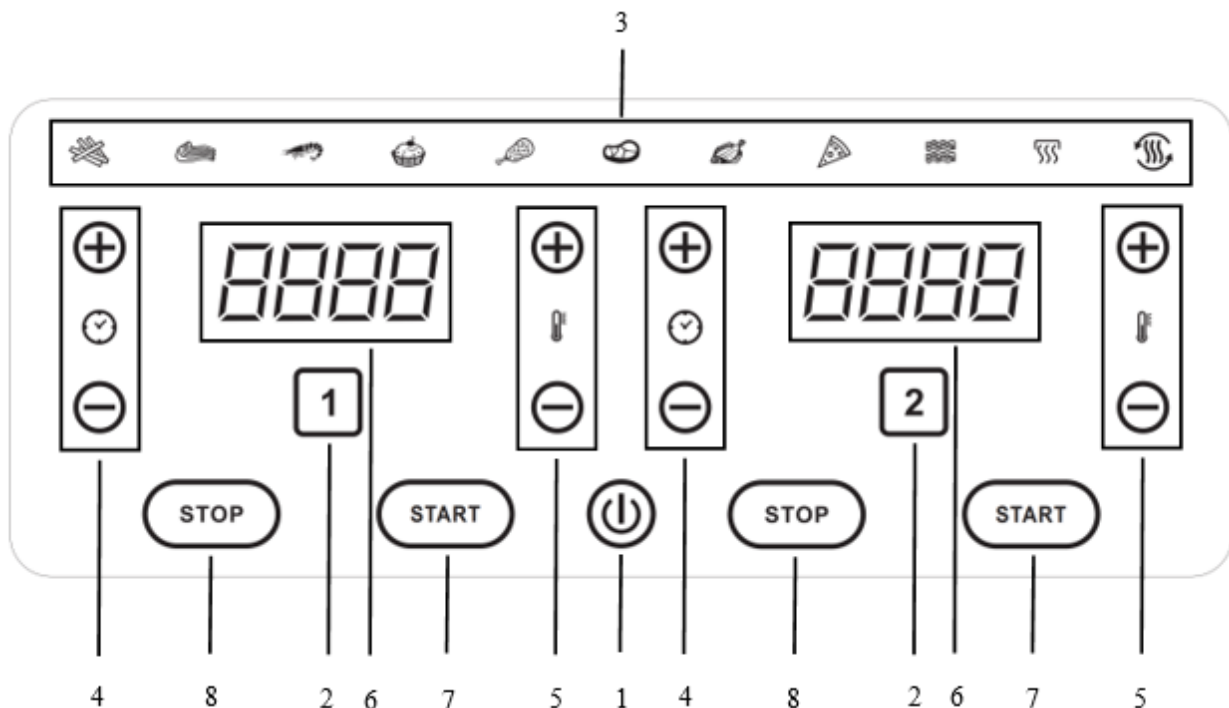
- Clean the main unit with a damp cloth or sponge. Wipe dry with a soft dry cloth.

WARNING! Do not immerse the main unit in water or any other liquids to clean.

- Wash the accessories with soapy water. Dry all components thoroughly before use.

WARNING! This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill with oil, frying fat or any other liquid. If these instructions are not followed this may cause Fire and/or personal injury.

HOW TO USE THE CONTROL PANEL



1. Power button












- Once the appliance is plugged in, the Power Button will light up and the appliance is in standby mode.
- Touch the power button, it shows ON and pan 1 and 2 on the control panel.
- Touch the power button at any time during the cooking process, the control panel will switch OFF immediately and the appliance will shut down at the same time.

2. Pan buttons

- Touch pan 1 or 2 to light up the control panel for setting.

3. Preset functions

- The preset functions will help you to start cooking efficiently.
- Select any of the icons, this will automatically set the Time and Temperature to a default setting for the selected food type. You can change the default presets with time and temperature buttons. The selected icon will keep blinking until the cooking process has started.
- The preset settings are as follows (Note: use the below table for reference only. Actual cooking time and temperature may have to be adjusted depending on the food quantity or size):

Icons	Preset	Time	Temperature
	Chips	20 minutes	200°C
	Chops	15 minutes	200°C
	Prawns	20 minutes	200°C
	Baking	6 minutes	190°C
	Drumsticks	20 minutes	200°C
	Steaks	20 minutes	200°C
	Fish	25 minutes	170°C
	Pizza	25minutes	200°C
	Bacon	12 minutes	200°C
	Heating	20 minutes	150°C
	Defrost	15 minutes	50°C

4. Time setting buttons

- Use the time control button for the cooking time of the corresponding pan setting.
- Time control buttons enable you to select exact cooking time by minute. You can increase or decrease time by 1minute from 1minute to 60 minutes.
- You can touch the time setting buttons to set the time before or during cooking.
- Press and hold the time setting buttons for faster running of the time.

5. Temperature setting buttons

- Use the temperature control button for the cooking temperature of the corresponding pan setting.
- Temperature control buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C starting from 80°C to 200°C under normal operating conditions, and 40°C to 70°C under preset function on defrost.
- You can touch the temperature setting buttons to set the temperature before or during cooking.
- Press and hold the temperature setting buttons for faster increments of the temperature.

6. Digital display

- The digital display shows the time and temperature in alternate turns.
- It shows set time and temperature during setting and the remaining time and cooking temperature during cooking.
- Check the correct time and temperature for the corresponding pan.

7. Start buttons

- Touch the start buttons to start cooking.
- Use the correct start button for the corresponding pan.

8. Stop buttons

- Touch the stop buttons to stop cooking at any time during cooking process.
- Use the correct stop button for the corresponding pan.

IMPORTANT! Place the appliance on a heat-resistant surface only. Not recommended to use directly on laminated / vinyl bench top. To prevent heat damage to the surface underneath, placing the air fryer on an insulated heat pad is recommended.

COOKING WITH YOUR AIR FRYER

1. Connect the supply cord plug into a mains power outlet socket. The appliance is now in standby mode.
2. Place the ingredients into the pans. Do not fill more than 2kg food in each basket.
3. Slide the pans back into the appliance.

CAUTION! Do not touch the pans during use or immediately after use, as the pans get very hot during and after cooking. Only hold by the handle.

4. Touch the power button. Select the pan to set the cooking process.
5. Select a preset function or set the time and temperature manually for the pans one by one. Then touch the start buttons to start cooking.
6. For cooking of some ingredients, it may require turning the contents in the basket or adding small quantity of oil in the cooking ingredients during the cooking process to ensure even cooking and avoid charring of ingredients positioned at the top of the basket. When this is needed, you can pull out the pan. The appliance will stop heating automatically. After turning or adding oil, place the pan back into the appliance to resume cooking.

NOTE: You may slide out the pan to check at any time during the cooking process. The appliance will pause when the pan is taken out or powered off. The appliance will continue the cooking process if the pan is slide in and it will power on again.

7. You can reset the time and temperature setting during the cooking process if required.
8. When you hear the “beep-beep” sound, the set time is elapsed, and the cooking cycle is completed. The appliance is now in standby mode.
9. Check if the ingredients are cooked to your satisfaction. If not, set the timer for a few more minutes until the ingredients are cooked to your satisfaction.
10. Remove the pan from the appliance. Only hold by the handle as other surfaces will be hot. Place the pan on a flat, firm, and heat-resistant surface. During the cooking process, oil from food will drip and be collected on the bottom of the pan. This can be cleaned at the end of the cooking process when the pan cools down.
11. After using your appliance, remove the plug from the wall socket immediately and allow the appliance to cool down completely.

CAUTION!

Beware of escaping steam from the pan, as there is a danger of scalding.

Do not turn the pan with ingredients upside down when tipping the contents onto a dish. Excess oil may have collected in the pan, it could drip out and cause scalding.

IMPORTANT! NEVER LEAVE THE UNIT UNATTENDED WHEN IN USE.

Tips:

1. Smaller ingredients usually require a shorter cooking time than larger ingredients.
2. A larger amount of ingredients will require a longer cooking time.
3. Turning smaller ingredients halfway during the cooking process will provide better cooking results and can help prevent unevenly fried ingredients.
4. To remove large individual or delicate ingredients from the basket, do not tip them out. Pick them up with a pair of tongs.

5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
6. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.
7. Place a baking tin or oven dish in the air fryer pan if you want to bake a cake/quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
8. You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
9. For best results with home-made chips, soak the cut chips in water for 30minutes to remove excess starch. Dry on kitchen paper and toss in 1/2 tablespoon of olive oil (or lightly spray with olive oil spray) until the chips are coated.
10. For a crispy home-made coating, mix fine breadcrumbs with a tablespoon of olive oil.
11. Pre-packed snacks like bread crumbed fish or chicken drumsticks only need to be coated lightly with olive oil.

SETTINGS

To assist with selection of cooking times and maximum basket volumes for specific ingredients, refer to the COOKING MANUAL section below.

NOTE: Please keep in mind that the cooking manual is indicative and for your reference only. Variation in size, shapes and brands may require an increase or decrease of cooking time and temperature setting to achieve the desired and best cooking outcome.

This type of heating technology reheats the air inside the appliance instantly, so pulling the pan briefly out of the appliance to toss/turn ingredients during cooking will barely disturb the process.

COOKING MANUAL

Category	Food	Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Toss needed	Extra information
Potato & chips	Thin frozen chips	200-500	10-20	200	√	
	Thick frozen chips	300-600	10-20	200	√	
	Potato gratin	100-400	20-25	200	√	
Meat & Poultry	Steak	100-500	10-20	200		
	Pork chops	100-500	10-20	200		
	Sausage roll	100-400	10-20	200		
	Drumsticks	100-600	15-20	200		
	Chicken breast	100-500	10-22	180		
Snacks	Spring rolls	500-800	8-10	200	√	Use oven-ready
	Frozen chicken nuggets	100-500	10-20	200	√	Use oven-ready
	Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Baking	Cake	100-200	5-6	190		Use baking tin
	Pizza	200-500	10-15	200		

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The fryer doesn't work.	The appliance is not connected to mains power outlet socket.	Connect the appliance into a mains power outlet socket.
The ingredients fried in the fryer are not done.	The amount of ingredients in the pan is too high.	Place smaller batches of ingredients in the pan. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting (refer to the above cooking manual).
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the fryer.	Certain types of ingredients need to be tossed/turned halfway during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be tossed/turned halfway during the cooking process (refer to the cooking manual).
Fried snacks are not crispy when they come out of the 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.
Can't slide the pan into the appliance properly	There are too much ingredients in the pan.	Do not fill too much food in the pan.
	The pan is not placed in the pan properly.	Push the pan down into the pan until you hear a 'click'.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh chips are fried unevenly in the fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato chips properly before you fried them.	Rinse the potato chips properly to remove starch from the outside of the fries.
Fresh chips are not crispy when they come out of the fryer	The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to dry the potato chips properly before adding the oil.
		Cut the potato chips smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the supply cord plug from mains power outlet socket and allow the appliance to cool down completely before cleaning. Clean it after every use.

NOTE: Remove the pan to let the air fryer cool down faster.

CAUTION! Do not immerse the housing of the appliance in water or any other liquids when cleaning.

2. Do not touch hot surfaces.

3. Do not use harsh abrasives, sharp objects, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.

4. Wipe the outside of the appliance with a moist soft cloth.

5. Clean the pan and drip tray with hot water and use a non-abrasive sponge with dish-washing liquid. The pan and drip tray are dishwasher safe.

Tip: If dirt is stuck to the drip tray or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and some dish-washing liquid. Leave it in the pan to soak for about 10 minutes.

6. Clean the inside of the appliance with a slightly dampened cloth and polish it with a soft dry cloth.

7. If required, lightly brush the heating element to remove any attached food residue.

8. Make sure all parts are clean and dry before storing or using it again.

9. Store the air fryer in a safe, cool, dry place. Do not place any objects on top of the air fryer during storage as this may damage the appliance. Keep it away from children.

TECHNICAL DATA

Voltage	220-240V~50/60Hz
Power	1700W
Capacity	8.5L

Thank you for purchasing this product. If you need support with your product, visit our website using the links below.

Get User manuals: <https://www.heinner.ro>

Get Service information: <https://www.heinner.ro>

**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.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 , www.nod.ro

ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Модел:
HAF-KDB1700BK



- Фритюрник с горещ въздух
- Общ капацитет: 8,5 л.
- Мощност: 1700 W

HEINNER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля прочетете внимателно инструкциите и запазете наръчника за бъдещи справки.

Този наръчник има за цел да Ви предостави всички необходими инструкции по отношение на 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.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ

- ➔ Фритюрник с горещ въздух
- ➔ Наръчник за употреба
- ➔ Сертификат за гаранция
- ➔ Декларация за съответствие

3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ОБЩИ ПОНЯТИЯ

1. Прочетете всички инструкции преди да използвате апарата.
2. Изключете уреда и го разединете от източника на захранване, когато не го използвате, преди да се опитвате да го преместите, преди да го съхранявате и преди извършване на операциите по почистване.
3. Не потапяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или други течности и не ги изплаквайте под течаща вода.
4. За да предотвратите токови удари и къси съединения, избягвайте попадането на течности в уреда.
5. Ако захранващият кабел или всякакви други компоненти са повредени, те трябва да бъдат заменени само от квалифициран електротехник или продуктът трябва да бъде изхвърлен.
6. Изключвайте уреда от източника за захранване с електроенергия тогава, когато не се използва и преди почистване. Оставете уреда да се охлади, преди да монтирате или демонтирате компоненти.
7. Устройството не е предназначено за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, или които нямат необходимите опит и познания, освен ако са наблюдавани или са били обучени

относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

8. Не оставяйте уреда без надзор, когато е включен. Децата трябва да бъдат под наблюдение, така че да не си играят с уреда.
9. Повърхностите могат да се нагреят по време на употреба. Това е нормално. Избягвайте да докосвате горещи повърхности.
10. Не позволявайте кабелът да докосва горещи повърхности, да се заплита или да виси над ръба на плота.
11. Не поставяйте уреда върху или в близост до горещи печки, електрически котлони или на места, където може да докосне нагрятата фурна.
12. Дръжте уреда далеч от стени, завеси и други чувствителни на топлина материали (оставете минимално разстояние от 20 см във всички посоки). Не поставяйте уреда под рафтове или под запалими материали, когато работи.
13. Не премествайте уреда, докато работи.
14. Не покривайте отвора за приток на въздух както и отвора за извеждане на въздуха, когато уредът е включен.
15. Не докосвайте вътрешността на уреда, докато работи.
16. Използвайте уреда само за целите, които са посочени в настоящия наръчник.
17. Не поставяйте други предмети върху уреда, когато работи или се съхранява.
18. Преди свързване на уреда към източника на захранване с електроенергия уверете се, че посоченото върху уреда захранващо напрежение съответства на наличното напрежение във Вашето жилище. Ако захранващото напрежение не съответства, НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ уреда.
19. Уредите не са предназначени за използване чрез външен таймер или чрез система за дистанционно управление.
20. Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да доведе до сериозно нараняване или повреда на уреда.
21. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не използвайте уреда за цели, различни от тези, за които е бил проектиран. Не използвайте уреда в движещи се превозни средства или лодки. Не използвайте уреда на открито.
22. Този уред не е предназначен за използване в среди като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми или други професионални среди. Също така, уредът не е предназначен за използване от клиенти в мотели, хостели или други подобни помещения.
23. По време на готвене с горещ въздух, през отвора за отвеждане на въздуха излиза гореща пара. Пазете се от парата и отвора за отвеждане на въздуха. Също така се пазете от парата и горещия въздух по време на работа на уреда.
24. Уверете се, че приготвените в този уред съставки, получават жълтеникаво-златист цвят, а не тъмен или кафяв.

ВНИМАНИЕ: Гореща повърхност! Уредът и аксесоарите стават изключително ГОРЕЩИ по време на процеса на готвене. Не докосвайте аксесоарите по време на процеса на готвене и непосредствено след приключването му. Дръжте уреда само за дръжката и бъдете внимателни, когато отстранявате аксесоарите и когато изваждате храната от уреда. Винаги носете кухненски ръкавици, когато боравите с

аксесоари и храна, които може да са горещи. Оставете уреда да се охлади преди да го почистите.

ВАЖНО!

- Използвайте уреда само върху сухи, плоски, стабилни и устойчиви на топлина повърхности, далеч от ръбове.
- Не използвайте уреда под окачени шкафове. Парата може да причини повреда на шкафовете.
- Не поставяйте уреда в близост до запалими материали, нагревателни уреди или във влажна среда.
- Това устройство трябва да бъде заземено.
- Никога не използвайте този уред с олио.
- Винаги изключвайте захранващия кабел от стенния контакт, когато уредът не се използва.
- Винаги оставяйте уреда да се охлади, преди да го почистите.
- Не използвайте с този уред компоненти, които не са специално предназначени за него.
- Не използвайте готварски съдове, различни от оригиналните, с този уред.
- Ако по време на работа от вентилационния отвор излиза много дим, извадете щепсела от източника на захранване и преустановете използването на уреда.
- Не премествайте уреда по време на работа. Оставете уреда да се охлади, преди да го преместите.
- Всички ремонти на продукта трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Не разглобявайте сами уреда и не заменяйте нито един от компонентите му.
- Ако захранващият кабел е повреден, не използвайте уреда.
- Не оставяйте уреда на места, достъпни за деца, по време на употреба или когато се съхранява.
- Пазете се от отвора за отвеждане на въздуха и от местата, където се отделя топлина или пара.
- Уверете се, че уредът винаги е чист, преди да пригответе храна с него.
- Нормално е уредът да отделя малко дим, когато се нагрива за първи път. То трябва да изчезне след няколко минути употреба.

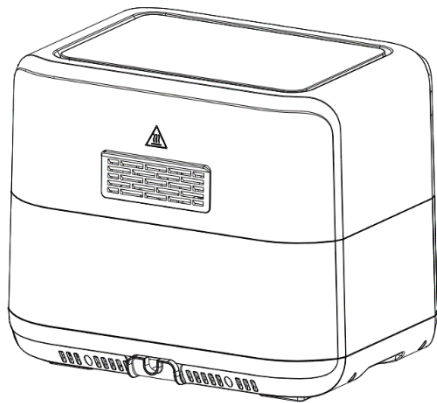
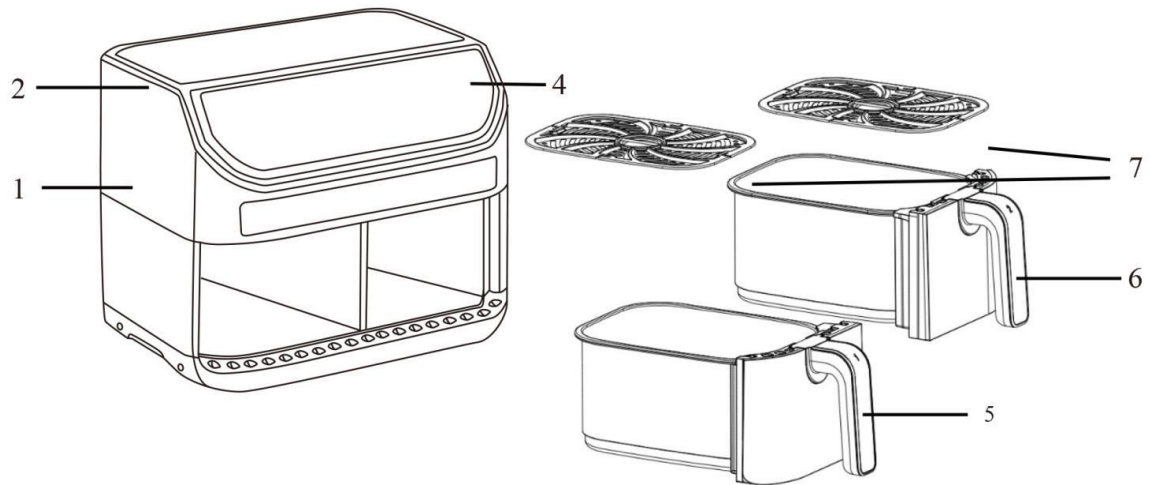
За информация относно почистването, моля, вижте раздел „ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ“.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да предотвратите риска от сериозни телесни наранявания и/или материални щети, бъдете изключително внимателни, когато пригответе храна.

ВНИМАНИЕ!

- Не покривайте отворите за влизане или за извеждане на въздух по време на функциониране на уреда.
- Не докосвайте вътрешната част на уреда по време на функциониране.

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



- 15. Основен корпус
- 16. Отвор за вход на въздуха
- 17. Отвор за отвеждане на горещия въздух
- 18. Контролен панел
- 19. Кошница 1
- 20. Кошница 2
- 21. Тава за оттичане

ВАЖНО!

Моля, уверете се, че уредът ви е доставен заедно с всички компоненти, посочени по-горе. Преди да използвате уреда, проверете внимателно неговото състояние. Ако определени компоненти са повредени или липсват, не използвайте уреда. Свържете се с вашия дистрибутор за подмяна на уреда.

ВЪВЕДЕНИЕ

Фритюрникът с горещ въздух предлага лесен и по-здравословен начин за приготвяне на любимите ви храни. Благодарение на бързата циркулация на въздуха от всички посоки, този уред може да приготвя разнообразни ястия, без да е необходимо да добавяте олио.

5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Забележка: Преди да използвате уреда за първи път, внимателно отстранете всички вътрешни и външни опаковки, защитно фолио и аксесоари.

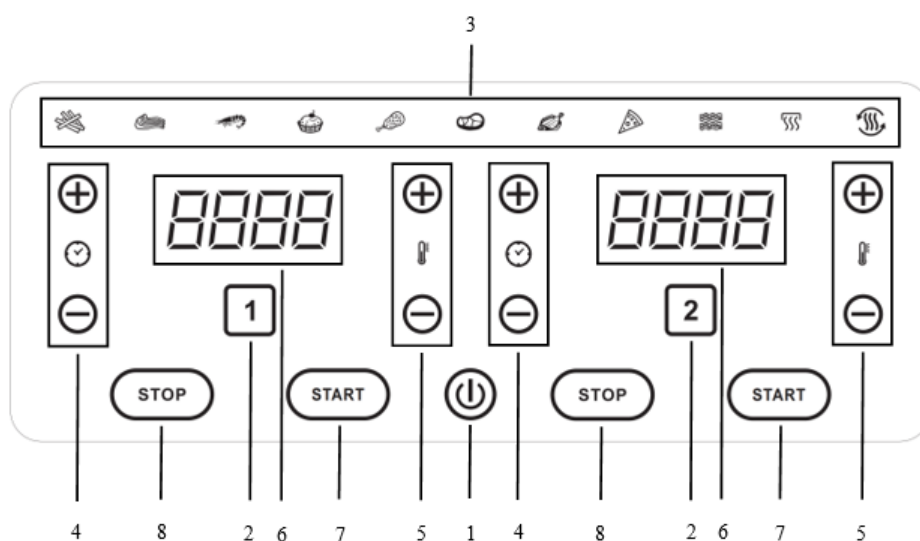
- Почистете основния корпус с влажна кърпа или гъба. Избършете го с мека и суха кърпа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не потапяйте основния корпус във вода или други течности, за да го почистите.

- Измивайте аксесоарите със сапунена вода. Избършете добре всички компоненти преди употреба.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Това е фритюрник, който работи с горещ въздух. Не го пълнете с олио, свинска мас или други течности. Неспазването на тези инструкции може да доведе до пожар и/или телесни наранявания.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. Бутон за захранване

- След като уредът е свързан към източника на захранване, индикаторът на бутона за захранване светва и уредът ще премине в режим на готовност.
- Докоснете бутона за захранване. Контролният панел ще покаже „ON“ и светлинните индикатори за кошници 1 и 2 ще светнат.
- Можете да докоснете бутона за захранване във всеки един момент по време на процеса на готвене. Контролният панел ще се изключи веднага и уредът ще спре в същото време.

2. Бутони за кошниците

- Докоснете бутона за кошница 1 или бутона за кошница 2, за да включите контролният панел за настройка.

3. Предварително зададени функции

- Предварително зададените функции ще ви помогнат да започнете да приготвяте храната ефективно.
- Изберете някоя от иконите. Уредът автоматично ще регулира продължителността и температурата в зависимост от настройката по подразбиране за избрания вид храна. Можете да промените предварителните настройки по подразбиране с помощта на бутоните за продължителност и температура. Избраната икона ще продължи да мига, докато започне процесът на готвене.
- Предварително зададените настройки са както следва (забележка: използвайте таблицата по-долу само като справка; действителната продължителност и температура за готвене може да се наложи да се коригират в зависимост от количеството или размера на храната):

Икони	Предварително зададена настройка	Продължителност	Температура
	Чипсове	20 минути	200°C
	Котлети	15 минути	200°C
	Скариди	20 минути	200°C
	Печене	6 минути	190°C
	Пилешки горни бутчета	20 минути	200°C
	Пържоли	20 минути	200°C
	Риба	25 минути	170°C
	Пица	25 минути	200°C
	Бекон	12 минути	200°C
	Затопляне	20 минути	150°C
	Размразяване	15 минути	50°C

4. Бутони за настройка на продължителността

- Използвайте бутоните за управление, за да зададете продължителността за готвене за всяка кошница.
- Бутоните за управление ви позволяват да зададете точната продължителност за готвене в минути. Можете да увеличите или намалите продължителността с по 1 минута, от 1 минута до 60 минути.
- Можете да докоснете бутоните за управление, за да зададете продължителността преди или по време на готвенето.
- Натиснете и задръжте натиснати бутоните за управление за по-бързо превъртане на стойностите, показващи продължителността за готвене.

5. Бутони за настройка на температурата

- Използвайте бутоните за управление, за да зададете температурата на готвене за всяка кошница.
- Бутоните за регулиране на температурата ви позволяват да увеличите или намалите температурата на готвене с 5 °C от 80 °C до 200 °C при нормални условия на работа и от 40 °C до 70 °C при предварително зададената функция за размразяване.
- Можете да докоснете бутоните за управление, за да зададете температурата преди или по време на готвене.
- Натиснете и задръжте натиснати бутоните за управление за по-бързо превъртане на стойностите, показващи температурата на готвене.

6. Дигитален дисплей

- Дигиталният дисплей показва последователно продължителността и температурата.
- По време на регулирането показва зададената продължителност и температура. По време на готвене показва оставащата продължителност и температурата на готвене.
- Проверете правилната продължителност и температура за всяка кошница.

7. Бутони „START“

- Натиснете бутоните „START“, за да започнете готвенето.
- Използвайте съответния бутон „START“ за всяка кошница.

8. Бутони „STOP“

- Докоснете бутоните „STOP“, за да спрете готвенето по всяко време на процеса на готвене.
- Използвайте съответния бутон „STOP“ за всяка кошница.

ВАЖНО! Поставете уреда само върху топлоустойчива повърхност. Не се препоръчва да се използва директно върху ламиниран плот. За да се предотврати увреждане на повърхността под уреда поради топлината, се препоръчва фритюрникът с горещ въздух да се постави върху топлоизолираща опора.

ГОТВЕНЕ С ПОМОЩТА НА ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

1. Свържете щепсела на захранващия кабел към електрически контакт. Уредът ще премине в режим на готовност.

2. Поставете съставките в кошниците. Не поставяйте повече от 2 кг хранителни продукти във всяка кошница.

3. Върнете кошниците обратно във фритюрника.

ВНИМАНИЕ! Не докосвайте кошниците по време на употреба или веднага след това, тъй като те са много горещи по време на процеса на готвене и веднага след приключването му. Дръжте кошниците само за дръжките.

4. Докоснете бутона за захранване. Изберете кошницата, за която искате да настроите процеса на готвене.

5. Изберете предварително зададена функция или задайте ръчно продължителността и температурата за всяка отделна кошница. След това натиснете бутоните „START“, за да започнете готвенето.

6. За да пригответе определени съставки, може да се наложи да обърнете съдържанието на кошницата или да добавите малко количество олио по време на процеса на готвене, за да осигурите равномерно готвене и да избегнете изгарянето на съставките в горната част на кошницата. Когато е необходимо, можете да извадите кошницата. Уредът автоматично ще спре нагряването. След като обърнете съставките или добавите олио, поставете кошницата обратно в уреда, за да възобновите процеса на готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Можете да извадите кошницата във всеки един момент по време на процеса на готвене, за да проверите съставките. Уредът ще прекъсне процеса на готвене, когато кошницата бъде извадена от уреда. Уредът ще възобнови процеса на готвене, когато кошницата бъде поставена обратно в уреда.

7. Ако е необходимо, можете да зададете отново продължителността и температурата по време на процеса на готвене.

8. Два кратки звукови сигнала показват, че зададеното време е изтекло и цикълът на готвене е завършен. Уредът ще премине в режим на готовност.

9. Проверете дали съставките са били правилно приготвени. В противен случай, задайте допълнително време за готвене от няколко минути, така че съставките да се пригответ по ваш вкус.

10. Извадете кошницата от уреда. Дръжте кошницата само за дръжката, тъй като другите повърхности ще бъдат горещи. Поставете кошницата върху плоска, твърда и топлоустойчива повърхност. По време на процеса на готвене мазнината от храната ще се отцеди и ще се събере на дъното на кошницата. Тя може да бъде отстранена в края на процеса на готвене, след като кошницата се охлади.

11. След като използвате уреда, незабавно извадете щепсела от стенния контакт и оставете уреда да се охлади.

ВНИМАНИЕ!

Внимавайте за парата, излизаща от кошницата, тъй като съществува опасност от опарване.

Не обръщайте кошницата със съставките с главата надолу, когато изсипвате съдържанието ѝ върху чиния. Възможно е в тигана да се е натрупала мазнина, която може да изтече и да причини изгаряния.

ВАЖНО! НЕ ОСТАВЯЙТЕ УРЕДА БЕЗ НАДЗОР, КОГАТО Е ВКЛЮЧЕН.

Съвети:

1. По-малките съставки обикновено изискват малко по-кратко време за готвене, отколкото по-големите съставки.

2. По-голямо количество съставки ще изисква по-дълго време за готвене.

3. Обръщането на малките съставки по средата на процеса за готвене оптимизира крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерното готвене на съставките.

4. За да извадите големи или крехки съставки от кошницата, не ги преобръщайте. Извадете ги с кухненски щипки.

5. Не приготвяйте съставки с високо съдържание на мазнини (като например наденици) във фритюрника с горещ въздух.

6. Закуските, които могат да бъдат приготвени във фурна, могат да бъдат приготвени и във фритюрника с горещ въздух.

7. 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.

9. За да получите най-добрите домашно пригответени чипсове, нарежете картофите и ги накиснете във вода за 30 минути, за да отстраните излишното нишесте. Подсушете картофите в хартиени кърпи и добавете 1/2 супена лъжица зехтин (или напръскайте леко със спрей със зехтин), докато картофите се покриват.

10. За да получите хрупкава коричка, объркайте фини галета с една супена лъжица зехтин.

11. За предварително опаковани закуски, като риба или пилешки горни бутчета в кора от галета, те трябва само да се намажат с малко зехтин.

НАСТРОЙКИ

За да ви помогнем да изберете продължителностите за готвене и максималния капацитет на кошниците за определени съставки, вижте раздела „РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ“ по-долу.

ЗАБЕЛЕЖКА: Моля, имайте предвид, че ръководството за готвене е само за насока и информация. Вариациите в размерите, формите и видовете съставки може да изискват увеличаване или намаляване на продължителността и температурата на готвене, за да се постигне желаният резултат.

Тази технология мигновено загрева въздуха във вътрешността на уреда, а краткотрайното изваждане на кошницата от фритюрника по време на работа не оказва съществено влияние върху резултата от готвенето.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Категория	Храна	Количество (г)	Продължителност (мин.)	Температура (°C)	Необходимо е смесване	Допълнителна информация
Картофи и чипсове	Замразени тънко нарязани картофи	200-500	10-20	200	√	
	Замразени едро нарязани картофи	300-600	10-20	200	√	
	Картофи огретен	100-400	20-25	200	√	
Месо	Котлет	100-500	10-20	200		
	Свински котлети	100-500	10-20	200		
	Бюрек/Баничка с месо	100-400	10-20	200		
	Пилешки горни бутчета	100-600	15-20	200		
	Пилешки гърди	100-500	10-22	180		
Закуски	Пролетни рулца	500-800	8-10	200	√	Използвайте готови за готвене съставки
	Замразени пилешки пръчици	100-500	10-20	200	√	Използвайте готови за готвене съставки
	Замразен паниран кашкавал	100-400	8-10	180		Използвайте готови за готвене съставки
Печене	Сладкиши	100-200	5-6	190		Използвайте форма за печене
	Пица	200-500	10-15	200		

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фритюрникът не работи.	Уредът не е свързан към контакта на електрическата мрежа.	Свържете уреда към контакта на електрическата мрежа.
Съставките не са достатъчно добре приготвени.	Количеството на съставките в кошницата е твърде голямо.	Поставете по-малки количества съставки в кошницата. По-малките количества се приготвят по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Регулирайте температурата до необходимата стойност (вижте ръководството за готвене по-горе).
	Продължителността на готвене е твърде кратка.	Задайте необходимата продължителност на готвене.
Съставките са приготвени неравномерно.	Някои видове съставки трябва да се смесят/обърнат по средата на времето за готвене.	Съставките, които са отгоре или една върху друга (например картофените пръчици), трябва да се смесят/обърнат по средата на времето за готвене.
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.
Кошницата не може да се постави правилно в уреда.	В кошницата има твърде много съставки.	Не поставяйте твърде много храна в кошницата.
	Кошницата не е поставена правилно в съда за готвене.	Натиснете кошницата в съда за готвене, докато се закрепи на място.
От уреда излиза бял дим.	Приготвяте съставки с високо съдържание на мазнини.	Когато приготвяте съставки с високо съдържание на мазнини, голямо количество мазнина ще изтече в съда за пържене. Олиото образува бял дим, а съдът за пържене може да се нагрее повече от обикновено. Това не засяга функционирането на уреда или крайния резултат.
	Съдът за пържене съдържа мазнина, която е останала вследствие на предходна употреба.	Белият дим се образува от мазнината, която се нагрее в съда за пържене. Почистете добре съда за пържене след всяка употреба.
Картофите са приготвени неравномерно.	Не сте използвали правилния вид картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че не са се размекнали.
	Не сте изплакнали добре картофите преди да ги сготвите.	Изплакнете добре картофите, за да отстраните нишестето от тях.
Чипсовете не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Хрупкавата текстура на чипсовете зависи от количеството олио в съда за готвене 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.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Извадете щепсела от електрическия контакт и оставете уреда да се охлади преди да го почистите. Почиствайте уреда след всяка употреба.

ЗАБЕЛЕЖКА: За да може фритюрникът с горещ въздух да се охлади по-бързо, извадете кошницата.

ВНИМАНИЕ! Не потапяйте корпуса на уреда във вода или други течности за почистване.

2. Не докосвайте горещи повърхности.

3. За почистване на уреда, не използвайте абразивни вещества, остри предмети, разяждащи почистващи агенти или препарати за почистване на фурни.

4. Избършете външната част на уреда с мека и влажна кърпа.

5. Почистете кошницата и тавата за оттичане с топла вода и използвайте неабразивна гъба с препарат за миене на съдове. Кошницата и тавата за оттичане са подходящи за миене в съдомиялна машина.

Съвет: Ако мръсотията полепне по тавата за оттичане или по долната част на съда за готвене, напълнете съда за готвене с гореща вода и малко препарат за миене на съдове. Оставете съда за готвене да се накисне за около 10 минути.

6. Избършете вътрешността на уреда с леко влажна кърпа, а след това с мека и суха кърпа.

7. Ако е необходимо, внимателно изчеткайте нагревателния елемент, за да отстраните остатъците от храна.

8. Уверете се, че всички компоненти са чисти и сухи, преди да съхранявате уреда или да го използвате отново.

9. Съхранявайте фритюрника с горещ въздух на безопасно, хладно и сухо място. Не поставяйте предмети върху фритюрника с горещ въздух по време на съхранение, тъй като това може да го повреди. Съхранявайте на място, недостъпно за деца.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Захранващо напрежение	220-240V~50/60Hz
Мощност	1700 W
Капацитет	8,5 Л

Благодарим Ви за закупуването на този продукт! Ако се нуждаете от помощ за вашия продукт, посетете нашия уебсайт, като използвате линковете по-долу.

Получете ръководства за употреба: <https://www.heinner.ro>

Получете информация за ремонт: <https://www.heinner.ro>

**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.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

Тел: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro

FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

Modell:
HAF-KDB1700BK



- Forrólevegős sütő
- Teljes kapacitás: 8,5 L
- Teljesítmény: 1700 W

HEINNER

1. BEVEZETÉS

Kérjük, figyelmesen olvassa el az utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet későbbi tanulmányozás céljából.

A kézikönyv célja a készülék beszerelésével, használatával és karbantartásával kapcsolatos minden szükséges tudnivalót rendelkezésére bocsátani. A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, kérjük, hogy beszerelés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

2. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA

- ➔ **Forrólevegős sütő**
- ➔ **Használati kézikönyv**
- ➔ **Jótállási bizonylat**
- ➔ **Megfelelőségi nyilatkozat**

3. A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

ÁLTALÁNOSÁGOK

1. A készülék használata előtt olvasson el minden utasítást.
2. Kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az áramforrásról, ha nem használja, mielőtt megpróbálja mozgatni, mielőtt tárolja, és mielőtt tisztítási műveleteket hajt végre rajta.
3. Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a konnektort vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse folyó víz alatt.
4. Az áramütés és a rövidzárlatok elkerülése érdekében kerülje, hogy folyadékok kerüljenek a készülékbe.
5. Ha a tápkábel vagy bármely más alkatrész megsérül, azokat csak szakképzett villanyszerelő cserélheti ki, vagy a terméket ártalmatlanítani kell.
6. Áramtalanítsa a készüléket, ha éppen használaton kívül van vagy tisztítás előtt. Az alkatrészek beszerelése vagy eltávolítása előtt hagyja a készüléket kihűlni.
7. A készülék nem használható csökkent értelmi, érzékszervi, vagy fizikai képességű személyek által (gyermeket is beleértve), vagy olyanok által, akik nem rendelkeznek a kellő mennyiségű tudással és tapasztalattal, csak felügyelet mellett, vagy ha a felügyeletért és a biztonságukért felelős személy megtanította őket a helyes használatra.
8. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. Felügyelje a gyermekeket,

hogy ne játsszanak a készülékkel.

9. A felületek használat közben felforrósodhatnak. Ez normális. Kerülje a forró felületek megérintését.
10. Ne hagyja, hogy a kábel forró felületekhez érjen, összegabalyodjon vagy a munkalap széle fölött lógjon.
11. Ne helyezze a készüléket forró tűzhelyre, elektromos főzőlapra vagy annak közelébe, illetve olyan helyre, ahol a készülék forró sütőhöz érhet.
12. Tartsa a készüléket távol a falaktól, függönyöktől és más hőérzékeny anyagoktól (minden irányban legalább 20 cm távolságot hagyjon). Működés közben ne helyezze a készüléket polcok vagy gyúlékony anyagok alá.
13. Működés közben ne mozgítsa el a helyéről a készüléket.
14. Működés közben ne takarja el a levegő be és kivezető nyílásokat.
15. Ne érintse meg a készülék belsejét működés közben.
16. Ne használja a készüléket más célra, mint amire jelen kézikönyv alapján javasolt.
17. Ne helyezzen más tárgyakat a készülék tetejére, amikor az működésben vagy tárolva van.
18. Mielőtt a készüléket csatlakoztatja a tápegységhez, ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett tápfeszültség megegyezik-e az otthonában rendelkezésre álló feszültséggel. A tápfeszültség nem felel meg, NE HASZNÁLJA a készüléket.
19. A készüléket nem külső időzítő vagy távirányítás segítségével történő használatra tervezték.
20. A készülék gyártója által nem ajánlott tartozékok használata súlyos sérülést vagy a készülék károsodását okozhatja.
21. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Ne használja a készüléket más célra, csak arra amire tervezték. Ne használja a készüléket gépjárműben, vagy egyéb, mozgásban levő járműben. Ne használja a készüléket szabad ég alatt.
22. Ez a készülék nem alkalmas olyan környezetben való használatra, mint például üzletek, irodák, gazdaságok vagy más professzionális környezetek személyzeti konyhái. A készüléket szintén nem szánták motelekben, panziókban vagy más hasonló helyiségekben történő használatra.
23. A forrólevegős főzés során a forró gőz a szellőzőnyíláson keresztül távozik. Ügyeljen a gőzre és a szellőzőnyílásra. A készülék működése közben is vigyázzon a gőzzel és a forró levegővel.
24. Ügyeljen rá, hogy a készülékben elkészített élelmiszereket aranyárgán, nem pedig sötétre vagy barnára sütve vegye ki.

FIGYELEM! Forró felület! A gép és a tartozékok a főzési folyamat során rendkívül FORRÓAK lesznek. Ne érintse meg a tartozékokat a főzési folyamat alatt és közvetlenül utána. A készüléket csak a fogantyúnál fogva fogja meg, és legyen óvatos a tartozékok eltávolításakor és az ételek készülékből való kivételekor. Mindig viseljen sütőkesztyűt, amikor a tartozékokat és a forró ételeket kezeli. Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket.

FONTOS!

- A készüléket csak száraz, sík, stabil és hőálló felületen, a peremektől távol használhatja.
- Ne használja a készüléket függőleges szekrények alatt. A gőz károsíthatja a szekrényeket.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok, fűtőberendezések vagy nedves környezet közelébe.
- A készüléket csak földelések konnektorba szabad csatlakoztatni.
- Soha ne használja ezt a készüléket olajjal.
- Mindig húzza ki a tápkábelt a konnektorból, ha a készüléket nem használja.
- Tisztítás előtt mindig hagyja kihűlni a készüléket.
- Ne használjon a készülékkel olyan alkatrészeket, amelyeket nem kifejezetten ehhez a készülékhez terveztek.
- Ne használjon az eredeti edényektől eltérő edényeket ezzel a készülékkel.
- Ha működés közben sok füst jön ki a szellőzőnyílásból, húzza ki a csatlakozót az áramforrásból, és hagyja abba a készülék használatát.
- Ne mozgassa a készüléket működés közben. Mozgatás előtt hagyja kihűlni a készüléket.
- A termék bármilyen javítását csak szakképzett villanyszerelő végezheti.
- Ne szerelje szét a készüléket saját maga, és ne cserélje ki egyetlen alkatrészét sem.
- Ne használja a készüléket, Ha a tápkábel sérült.
- Használat vagy tárolás közben ne hagyja a készüléket gyermekek számára elérhető közelségben.
- Óvakodjon a szellőzőnyílásoktól és azoktól a helyektől, ahol hó vagy gőz szabadul fel.
- Mindig győződjön meg arról, hogy a készülék tiszta, mielőtt ételt készítené vele.
- Normális, hogy a készülék az első bemelegítéskor egy kis füstöt bocsát ki. Ennek néhány perc használat után el kell tűnnie.

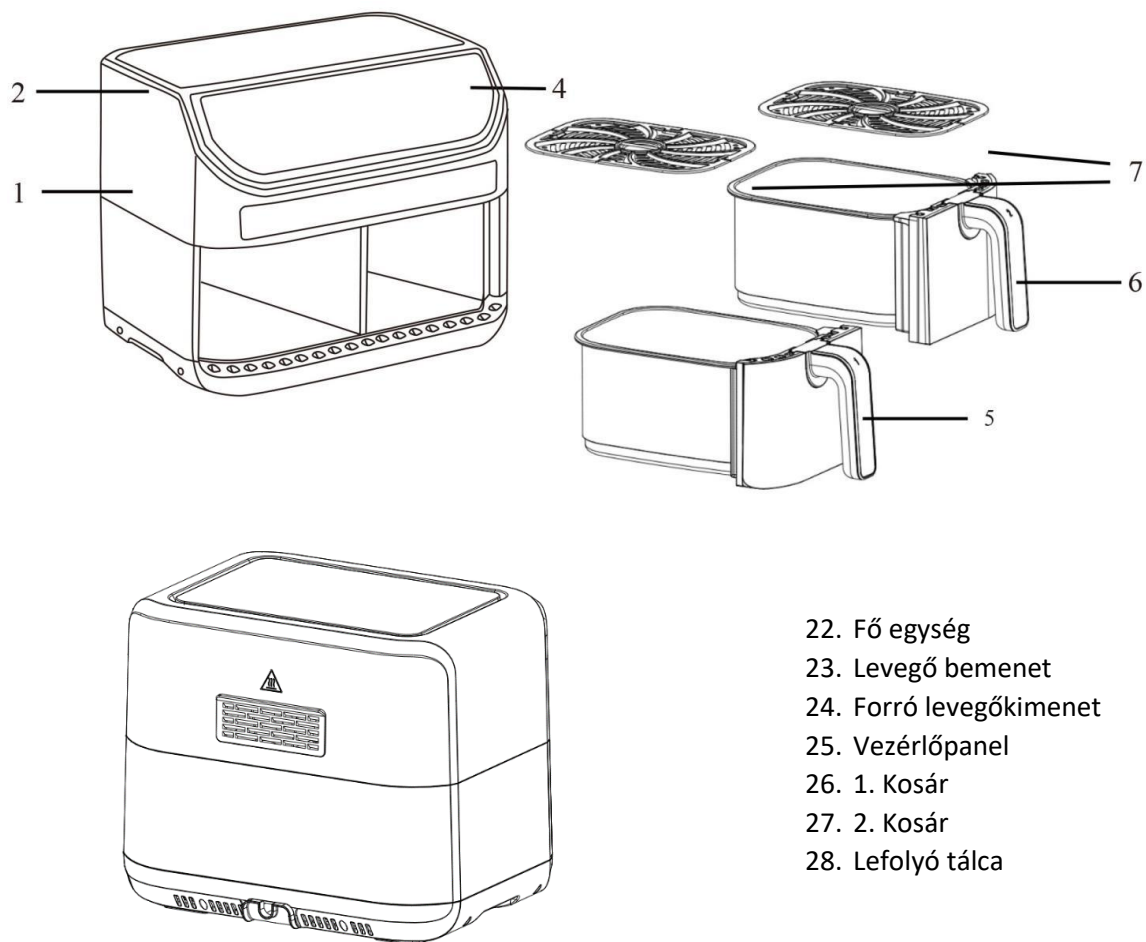
A tisztítással kapcsolatos információkat lásd a „TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS” részt.

FIGYELMEZTETÉS: A súlyos személyi sérülés és/vagy anyagi kár kockázatának megelőzése érdekében az ételek elkészítésekor fokozott óvatossággal járjon el.

FIGYELEM!

- A készülék működése közben ne takarja le a levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásokat.
- Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.

4. A TERMÉK LEÍRÁSA



- 22. Fő egység
- 23. Levegő bemenet
- 24. Forró levegőkimenet
- 25. Vezérlőpanel
- 26. 1. Kosár
- 27. 2. Kosár
- 28. Lefolyó tálca

FONTOS!

Kérjük, győződjön meg arról, hogy a készüléket a fent megadott összes alkatrészsel együtt szállították Önnek. A készülék használata előtt gondosan ellenőrizze annak állapotát. Ha bármelyik alkatrész sérült vagy hiányzik, ne használja a készüléket. Forduljon a kereskedőhöz a készülék lecserélése érdekében.

BEVEZETŐ

A forrólevegős fritőz egyszerű és egészségesebb módját kínálja kedvenc ételeinek elkészítésének. A minden irányból történő gyors légkeringésnek köszönhetően ez a készülék számos étel elkészítésére képes, anélkül, hogy hozzáadott olajra lenne szükség.

5. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Megjegyzés: A készülék első használatba vétele előtt gondosan távolítsa el az összes belső és külső csomagolást, védőfóliát és tartozékot.

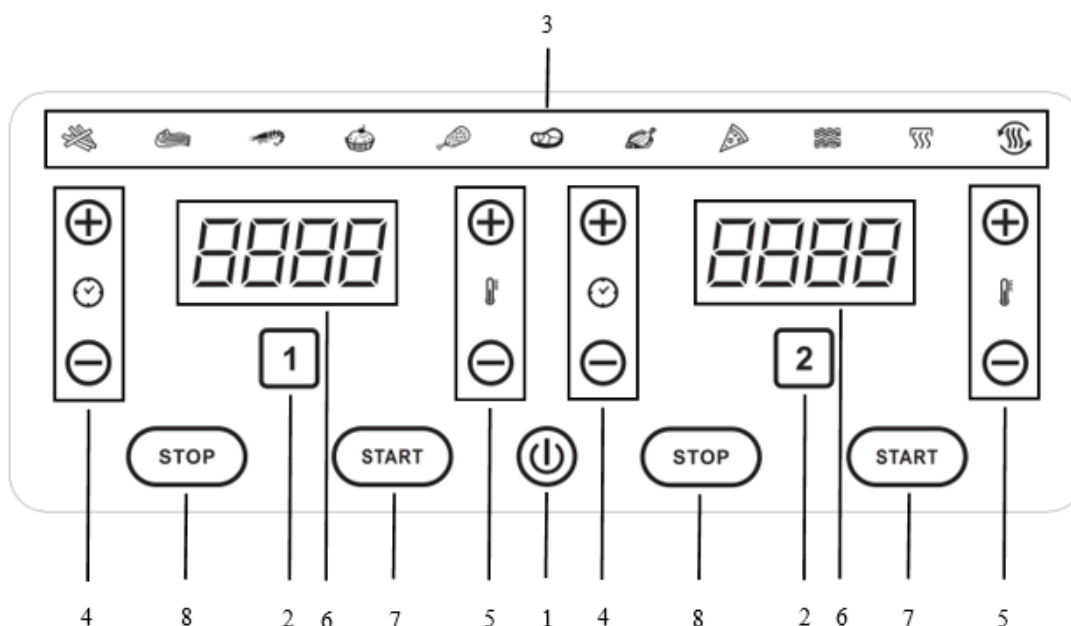
- Tisztítsa meg a főegységet nedves ruhával vagy szivaccsal. Törölje át puha, száraz ruhával.

FIGYELMEZTETÉS! Ne merítse a főegységet vízbe vagy más folyadékba a tisztításhoz.

- A tartozékokat szappanos vízzel mossa ki. Használat előtt alaposan törölje át az összes alkatrészt.

FIGYELMEZTETÉS! Ez egy forró levegővel működő fritőz. Ne töltsen meg olajjal, zsiradékkal vagy más folyadékkal. Az utasítások be nem tartása tüzet és/vagy személyi sérülést okozhat.

VEZÉRLŐPANEL HASZNÁLATA



1. Bekapcsoló gomb



- Miután a készüléket csatlakoztatták a tápegységhez, a bekapcsoló gomb kijelzője világít, és a készülék készenléti üzemmódba kerül.
- Érintse meg a bekapcsoló gombot. A kezelőpanelen megjelenik a "ON" kijelzés, és az 1. és 2. kosár jelzőfényei világítani fognak.
- A főzési folyamat során bármikor megérintheti a bekapcsoló gombot. A kezelőpanel azonnal kikapcsol, és a készülék ezzel egyidejűleg leáll.

2. Kosarak gombjai

- Érintse meg az 1. kosár gombját vagy a 2. kosár gombját a vezérlőpanel bekapcsolásához beállítás érdekében.

3. Előre beállított funkciók

- Az előre beállított funkciók segítenek az ételek hatékony elkészítésében.
- Válassza ki az ikonok bármelyikét. A készülék automatikusan beállítja az időt és a hőmérsékletet a kiválasztott ételtípushoz tartozó alapbeállításnak megfelelően. Az alapértelmezett beállításokat az idő- és hőmérsékletgombok segítségével módosíthatja. A kiválasztott ikon addig villog, amíg a főzési folyamat el nem kezdődik.
- Az alapértelmezett beállítások a következők (megjegyzés: az alábbi táblázat csak tájékoztató jellegű; a tényleges főzési időt és hőmérsékletet az étel mennyiségétől vagy méretétől függően módosítani kell):

Piktogram	Alapértelmezett beállítás	Időtartam	Hőmérséklet
	Szalma krumpli	20 perc	200°C
	Karaj	15 perc	200°C
	Gernélarák	20 perc	200°C
	Sütés	6 perc	190°C
	Csirkecomb	20 perc	200°C
	Rostélyos	20 perc	200°C
	Hal	25 perc	170°C
	Pizza	25 perc	200°C
	Bacon	12 perc	200°C
	Melegítés	20 perc	150°C
	Kiolvasztás	15 perc	50°C

4. Időtartam-beállító gombok

- A vezérlőgombok segítségével állítsa be az egyes kosaraknak megfelelő főzési időt.
- A vezérlőgombokkal beállíthatja a pontos főzési időt percben kifejezve. Az időt 1 perccel növelheti vagy csökkentheti, 1 perctől 60 percig.
- A vezérlőgombokat megérintve a főzés előtt vagy közben is beállíthatja az időt.
- A vezérlőgombok nyomva tartásával gyorsabban tudja tovább görgetni a főzési időt jelző értékeket.

5. Hőmérsékletbeállító gombok

- A szabályozógombok segítségével állítsa be az egyes kosaraknak megfelelő főzési hőmérsékletet.
- A hőmérséklet-szabályozó gombok segítségével a főzési hőmérsékletet 5 °C-kal növelheti vagy csökkentheti 80 °C és 200 °C között normál üzemi körülmények között, illetve 40 °C és 70 °C között a kiolvasztási előbeállítás funkcióban.
- A hőmérséklet beállításához a főzés előtt vagy közben megérintheti a vezérlőgombokat.
- A vezérlőgombok nyomva tartásával gyorsabban tudja tovább görgetni a főzési hőmérsékletet jelző értékeket.

6. Digitális kijelző

- A digitális kijelzőn felváltva jelenik meg az időtartam és a hőmérséklet.
- Beállítás közben a beállított időt és hőmérsékletet mutatja. Főzés közben a hátralévő időt és a főzési hőmérsékletet mutatja.
- Ellenőrizze a helyes időt és hőmérsékletet minden kosárhoz.

7. „START” gombok

- Nyomja meg a „START” gombokat a főzés megkezdéséhez.
- Használja a megfelelő „START” gombot mindegyik kosárhoz.

8. „STOP” gombok

- Nyomja meg a „STOP” gombokat ahhoz, hogy a főzési folyamatot bármikor leállítsa.
- Használja a megfelelő „STOP” gombot mindegyik kosárhoz.

FONTOS! A készüléket csak hőálló felületre helyezze. Nem ajánlott közvetlenül laminált munkalapra helyezni. A készülék alatti felület hőkárosodásának elkerülése érdekében ajánlott a forrólevegős fritőzt hőszigetelő alátétre helyezni.

FŐZÉS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZZEL

1. Csatlakoztassa a tápkábel csatlakozóját egy elektromos konnektorba. A készülék készenléti üzemmódba lép.
2. Helyezze a hozzávalókat a kosarakba. Egy kosárba ne tegyen 2 kg-nál több ételt.
3. Tegye vissza a kosarakat a fritőzbe.

FIGYELEM! Ne érintse meg a kosarakat használat közben vagy közvetlenül használat után, mivel a főzési folyamat során és közvetlenül a befejezés után nagyon forróak. A kosarakat csak a fogantyúnál fogva tartsa.

4. Érintse meg a bekapcsoló gombot. Válassza ki azt a kosarat, amelynek a főzési folyamatát be szeretné állítani.

5. Válasszon ki egy előre beállított funkciót, vagy állítsa be manuálisan az időt és a hőmérsékletet az egyes kosarakhoz. Ezután nyomja meg a 'START' gombokat a főzés megkezdéséhez.

6. Egyes összetevők esetében szükség lehet a kosár tartalmának megforgatására vagy egy kis olaj hozzáadására a főzési folyamat során, hogy biztosítsa az egyenletes főzést, és elkerülje a kosár tetején lévő összetevők megégését. Szükség esetén eltávolíthatja a kosarat. A készülék automatikusan leállítja a melegítést. Az összetevők átforgatása vagy az olaj hozzáadása után tegye vissza a kosarat a készülékbe a főzés folytatásához.

MEGJEGYZÉS: A kosarat a főzési folyamat során bármikor kiveheti, hogy ellenőrizze az összetevőket. A készülék megszakítja a főzési folyamatot, amikor a kosarat kiveszi a készülékből. A készülék folytatja a főzési folyamatot, amikor a kosarat visszahelyezi a készülékbe.

7. Ha szükséges, a főzési folyamat során visszaállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

8. Két rövid hangjelzés jelzi, hogy a beállított idő letelt és a főzési ciklus befejeződött. A készülék készenléti üzemmódba lép.

9. Ellenőrizze, hogy a hozzávalókat megfelelően előkészítették-e. Ha nem, állítson be néhány perc plusz főzési időt, hogy az összetevők ízlése szerint süljenek.

10. Vegye ki a kosarat a készülékből. A kosarat csak a fogantyújánál fogva fogja meg, mivel a többi felület forró lesz. Helyezze a kosarat egy sima, szilárd, hőálló felületre. A főzési folyamat során az ételből származó zsír lefolyik és összegyűl a kosár alján. Ez a főzési folyamat végén, a kosár kihűlése után eltávolítható.

11. A készülék használata után azonnal húzza ki a dugót a konnektorból, és hagyja, hogy a készülék lehűljön.

FIGYELEM!

Vigyázzon a kosárból kiáramló gőzre, mert fennáll a leforrázódás veszélye.

Ne fordítsa fejjel lefelé a hozzávalókkal teli kosarat, amikor a tartalmát tányérra borítja. A serpenyőben zsiradék gyűlhetett össze, amely kifolyhat és égési sérüléseket okozhat.

FONTOS! NE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET FELÜGYELET NÉLKÜL MŰKÖDÉS KÖZBEN.

Tanácsok:

1. A kisebb alapanyagok általában valamivel rövidebb főzési időt igényelnek, mint a nagyobb alapanyagok.
2. A nagyobb mennyiségű hozzávalók hosszabb elkészítési időt igényelnek.
3. A kis méretű hozzávalók megfordítása a főzési idő felénél optimalizálja a végeredményt, és segíthet megelőzni az összetevők egyenetlen elkészítését.
4. A nagy méretű vagy törékeny hozzávalókat ne fordítsa meg, ha ki szeretné venni a kosárból. Vegye ki őket konyhai fogóval.
5. Soha ne készítsen olyan zsíros hozzávalókat (mint például kolbászt) a forrólevegős sütőben.
6. A sütőben készíthető harapnivalókat a forrólevegős sütőben is elkészítheti.

7. Ha tortát, pitét, törékeny hozzávalókat vagy töltött harapnivalókat szeretne készíteni, helyezzen egy edényt vagy egy sütőformát a kosárba.
8. Úgyszintén, 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.
9. A legjobb házi készítésű sült krumplihoz vágja fel a burgonyát, és 30 percre áztassa be vízbe, hogy eltávolítsa a felesleges keményítőt. Szárítsa meg a burgonyát papírtörletlőn, és adjon hozzá 1/2 evőkanál olívaolajat (vagy fújja be enyhén olívaolaj-spray-vel), amíg a burgonya be nem vonja.
10. A ropogós kéreg eléréséhez forgassa össze a finom zsemlemorzsát 1 evőkanál olívaolajjal.
11. Előre csomagolt rágcálnivalókhöz, például zsemlemorzsás kéregbe mártott hal- vagy csirkecombhoz csak kenje be egy kevés olívaolajjal.

BEÁLLÍTÁSOK

A főzési idő és a kosár maximális kapacitásának kiválasztásához bizonyos hozzávalók esetében segítséget nyújt az alábbi "ELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ" rész.

MEGJEGYZÉS: Felhívjuk figyelmét, hogy az elkészítési útmutató tájékoztató jellegű és csak informatív jellegű. Az összetevők méretének, formájának és típusának eltérései a kívánt eredmény eléréséhez a főzési idő és hőmérséklet növelését vagy csökkentését tehetik szükségessé.

Ez a technológia azonnal felmelegíti a készülék belsejében lévő levegőt, és a kosár rövid időre történő kivétele a fritőzből működés közben nem befolyásolja jelentősen a sütési eredményt.

ELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

Kategória	Élelmiszerek	Mennyiség (g)	Időtartam (perc)	Hőmérséklet (°C)	Szükséges a keverés	További információk
Burgonya és sült krumpli	Vékonyra vágott fagyasztott burgonya	200-500	10-20	200	√	
	Vastagra vágott fagyasztott burgonya	300-600	10-20	200	√	
	Rakott burgonya	100-400	20-25	200	√	
Hús	Karaj	100-500	10-20	200		
	Sertéskaraj	100-500	10-20	200		
	Húspogácsa	100-400	10-20	200		
	Csirkecomb	100-600	15-20	200		
	Csirkemell	100-500	10-22	180		
Harapnivalók	Tavaszi tekerecs	500-800	8-10	200	√	Használjon főzésre kész hozzávalókat
	Fagyasztott csirkefalatkák	100-500	10-20	200	√	Használjon főzésre kész hozzávalókat
	Fagyasztott sajt rudacskák	100-400	8-10	180		Használjon főzésre kész hozzávalókat
Sütés	Sütemények	100-200	5-6	190		Használjon sütőformát
	Pizza	200-500	10-15	200		

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Esetleges ok	Megoldás
A fritőz nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva a tápegységhez.	Csatlakoztassa a készüléket egy konnektorhoz.
A hozzávalók nem sülték meg kellőképpen.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Tegyen kisebb mennyiségű hozzávalót a kosárba. A kisebb mennyiségek egyenletesebben készülnek el.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Állítsa be a hőmérsékletet a kívánt értékre (lásd a fenti főzési útmutatót).
	Az elkészítési idő túl rövid.	Állítsa be a szükséges főzési időt.
A hozzávalók egyenlőtlenül vannak elkészítve.	Bizonyos típusú összetevőket a főzési idő felénél össze kell keverni/meg kell forgatni.	Az egymáson vagy egymás tetején lévő hozzávalókat (pl. sült krumpli) a főzési idő felénél meg kell keverni/fordítani.
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 kosarat nem lehet megfelelően behelyezni a készülékbe.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Ne tegyen túl sok ételt a kosárba.
	A kosár nincs megfelelően elhelyezve a főzőedényben.	Nyomja a kosarat a főzőedénybe, amíg az a helyére nem rögzül.
A készülékből fehér füst szivárog.	Magas zsírtartalmú hozzávalókat készített.	Amikor magas zsírtartalmú hozzávalókat készít jelentős mennyiségű zsír halmozódik fel az edény alján. Az olaj fehér füstöt képez, a sütőedény túlmelegedhet. Ez azonban nem befolyásolja a készülék működését vagy a végeredményt.
	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 burgonya nem egyenletesen van elkészítve.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy ne legyen puhány.
	Nem öblítette le megfelelően a burgonyát, mielőtt elkészítette volna.	Öblítse le a burgonyát megfelelően, hogy eltávolítsa a keményítőt.
A sült krumpli nem ropogós, amikor kiveszik a fritőzből.	A sült krumpli ropogóssága a főzőedényben lévő olaj mennyiségétől és a burgonyában lévő víz mennyiségétől 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.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. A tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót a konnektorból, és hagyja kihűlni a készüléket. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

MEGJEGYZÉS: A forró fritőz gyorsabb lehűléséhez vegye ki a kosarat.

FIGYELEM! Ne merítse a készülékházat vízbe vagy más folyadékba tisztítás céljából.

2. Ne érintse meg a forró felületeket.

3. A készülék tisztításához ne használjon súrolószereket, éles tárgyakat, maró tisztítószereket vagy sütőtisztítószereket.

4. Törölje át a készülék külsejét puha, nedves ruhával.

5. Tisztítsa meg a kosarat és a lefolyótálat meleg vízzel, és használjon súrolásmentes szivacsot mosogatószerrel. A kosár és a lefolyótál mosogatógépben mosható.

Javaslat: Ha szennyeződés ragad a csepegtetőtálcára vagy az edény aljára, töltsen meg az edényt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Hagyja az elkészítő edényt körülbelül 10 percig ázni.

6. Törölje át a készülék belsejét enyhén nedves ruhával, majd puha száraz ruhával.

7. Ha szükséges, óvatosan kefélje át a fűtőelemet, hogy eltávolítsa az ételmaradékot.

8. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz, mielőtt a készüléket tárolja, vagy újra használja.

9. A forrólevegős fritőzt biztonságos, hűvös és száraz helyen tárolja. A tárolás során ne helyezzen tárgyakat a forrólevegős fritőzre, mert ez károsíthatja azt. Tartsa gyermekek elől elzárva.

MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség	220-240V~50/60Hz
Teljesítmény	1700 W
Kapacitás	8,5 L

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket! Ha segítségre van szüksége a termékkel kapcsolatban, kérjük, látogasson el weboldalunkra az alábbi linkek segítségével.

Használati útmutatók beszerzése: <https://www.heinner.ro>

Javítási információk letöltése: <https://www.heinner.ro>



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.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 , www.nod.ro