

2 IN 1 AIR FRYER AND PIZZA MAKER

Model: Pizza EasyFry
HPAF-B4DC22BK



- Capacity: 4L (MAX 25.4cm diameter pizza)
 - Power: 2200 W
- 9 preset cooking programs

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

- ➔ **Hot air fryer**
- ➔ **User manual**
- ➔ **Certificate of warranty**
- ➔ **Declaration of conformity**

3. SAFETY INSTRUCTIONS

GENERAL

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

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

Important

- Children are not allowed to play with this appliance. Children are not permitted to clean and use for maintenance unless they are over 8 years old and have a guardian.
- Keep out of reach of children under 8 years old.
- Do not immerse the housing containing the electrical components and heating elements in water and do not rinse them under the tap.
- Do not allow any water or other liquids to enter the appliance to prevent an electric shock.
- The ingredients to be cooked must be placed in a fryer or baking pan to prevent contact with the heating element.
- Do not cover the air inlet and outlet vents while the appliance is in operation.
- Do not fill the fryer or baking tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- When the appliance is operating, the temperature of the accessible surface may be high.

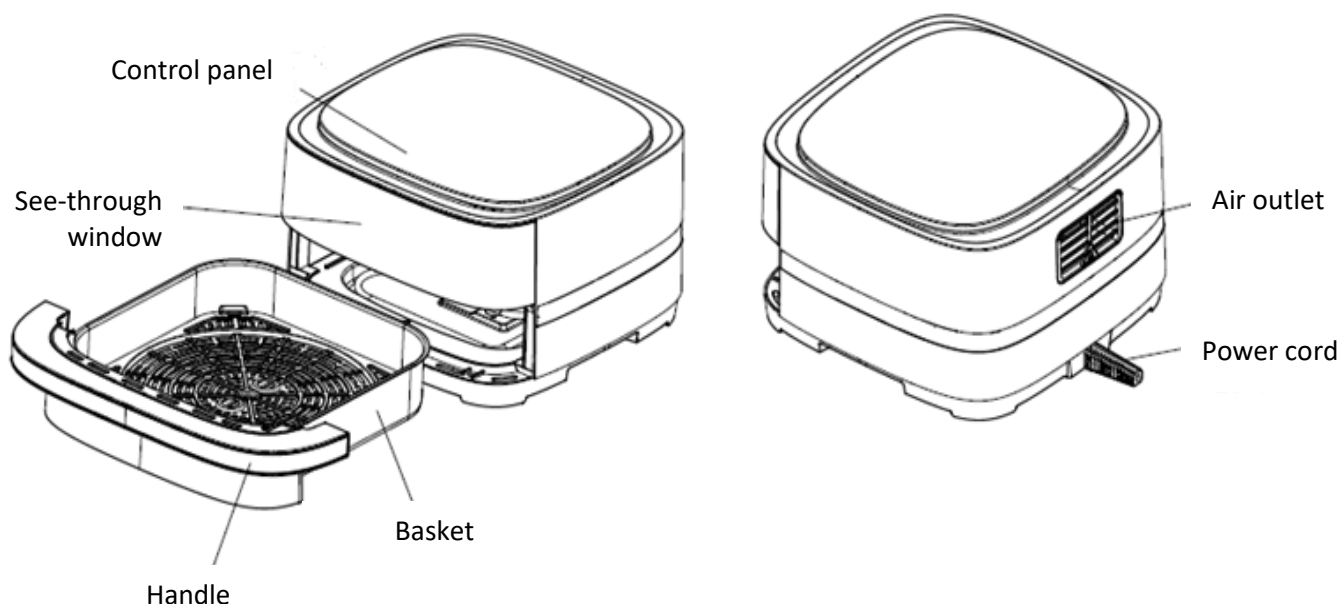
Warnings

- Check that the voltage shown on the appliance matches the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there are any damaged plugs, power cords or other components.
- Do not go to any unauthorized person to replace or repair a damaged main power cord.
- Keep the main power cord away from hot surfaces.
- Do not insert the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not lean the appliance against a wall or other appliance. Leave at least 10 cm of space on the back and sides, and at least 10 cm above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than that described in this manual.
- Do not leave the appliance running unattended.
- The hot air is released through the outlet in the fryer. Keep your hands and face at a safe distance from the outlet to avoid burns from the hot air and steam released by the outlet. Also be careful of hot air and steam when you remove the fryer, glass lid assembly, and baking pan from the appliance.
- Any accessible surface may become hot during use.
- If you find black smoke coming out, please unplug the power plug immediately. Wait for smoke emissions to stop before removing the fryer basket, glass lid assembly, and baking pan from the appliance.

Attention

- Ensure that the appliance is placed on a level, even, and stable surface.
- Unplug electrical appliances when not in use.
- Products must be allowed to cool for approximately 30 minutes before handling or cleaning.

4. PRODUCT DESCRIPTION



5. USING THE PRODUCT

This is an air fryer that provides a simple and healthy way to prepare your favorite ingredients. Due to the benefit of hot air which can circulate throughout the basket, your dishes will be done in a rapid and uniform way. The best part is that the hot air fryer can heat the food in all directions, and most of the ingredients do not require any oil.

Before first use:

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels on the appliance but without its rating label placed on the bottom of the air fryer.
3. Thoroughly clean the fryer, baking pan, and glass lid assembly with hot water, washing solution, and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a wet cloth.
5. Do not fill the fryer or baking pan with oil or fried fat.

Preparing for use:

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Note: do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.

2. Place the basket in the pan.
3. Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Note: do not put anything on top of the appliance because the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

Hot air frying:

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the hot-air fryer.

3. Put the ingredients in the basket.
4. Slide the pan back into the Hot-air fryer.

Note to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredients.
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer.
7. When you hear the buzzer alarm, the set preparation time has passed. Pull the pan out of the appliance and place it on the trial framework.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control to 0.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

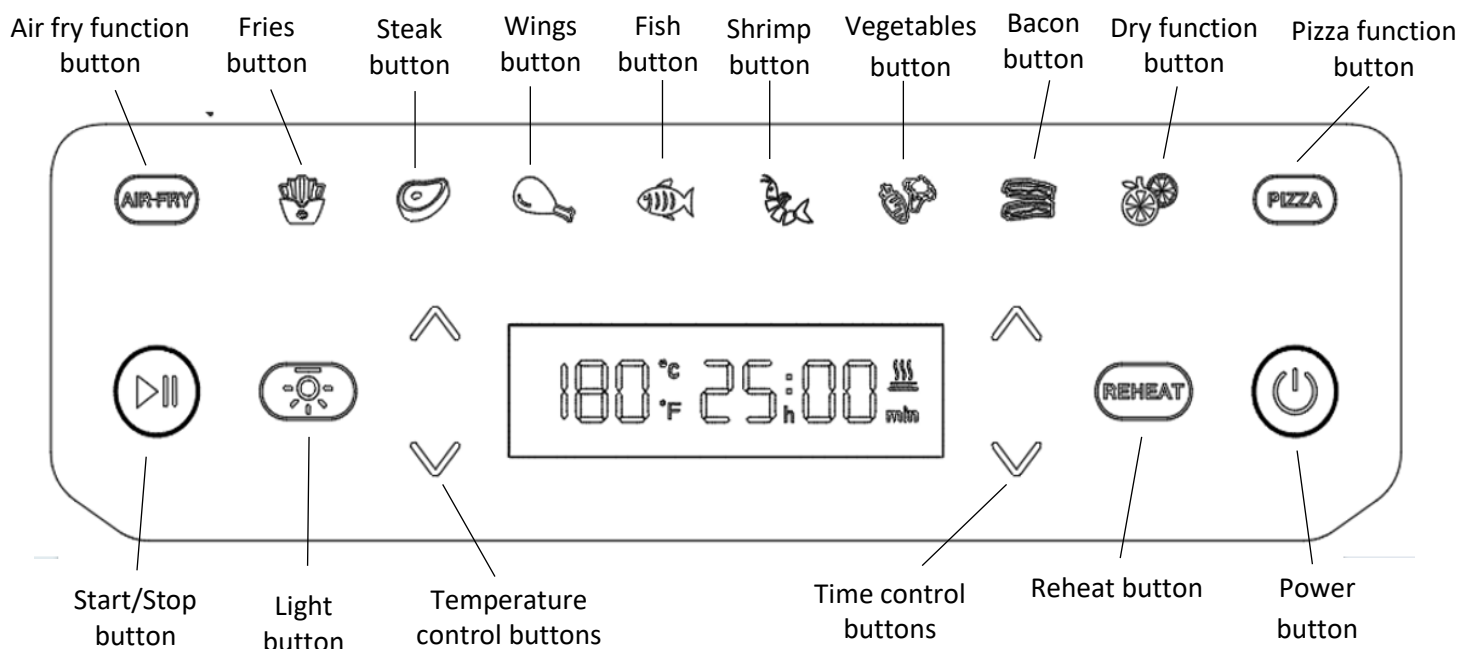
The pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients cooked in the fryer, steam may escape from the pan.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket with a pair of tongs.

11. When a batch of ingredients is ready, the hot-air fryer will be instantly ready for preparing another batch.

Control panel



Preset cooking programs

Temperature/ time										
°C	180	220	180	200	200	140	170	180	180	60
Minutes	5	8	25	12	20	15	15	10	6	8h
Adjust time (minutes)	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-720
Adjust temperature (°C)	120-200	120-230	120-200	120-230	120-200	120-200	120-200	120-200	120-200	40-100

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

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

Because the Rapid Air technology, it reheats the air inside the appliance instantly.

Removing the basket briefly during cooking will not significantly affect the final result.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time; a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help to prevent unevenly fried ingredients.
- When cooking fresh potatoes, drizzle them with a little oil to crisp them up.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 700 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount(g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	300-500	18-25	200	Yes	
Thick frozen fries	300-500	20-25	200	Yes	
Potato gratin	500	20-25	200	Yes	
Meat & Poultry					
Steak	100-600	12-18	180	No	
Pork chops	100-600	12-18	180	No	

Hamburger	100-600	10-20	180	No	
Sausage roll	100-600	13-15	200	No	
Drumsticks	100-600	25-30	180	No	
Chicken breast	100-600	18-25	180	No	
Snacks					
Spring rolls	100-600	8-10	200	Yes	
Frozen chicken nuggets	100-600	8-12	180	Yes	
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	No	
Frozen bread crumbed. cheese snacks	100-500	8-10	180	No	
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	No	
Baking					
Cake	300	8-15	180	No	
Quiche	300	20-22	180	No	
Muffins	300	15-18	200	No	
Sweet snacks	300	20	160	No	

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the hot-air fryer is still cold.

6. CLEANING

Clean the appliance after every use.

The basket has a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

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

Note: Remove the basket to let the air fryer cool down more quickly.

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

3. Clean the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The basket is dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the basket and let it soak for approximately 10 minutes.

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

2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

Ordering accessories

If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guaranteed leaflet.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting.
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces 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 fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model and Serial Number.

The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.

TECHNICAL DATA

Voltage	220-240V~50/60Hz
Power	2200 W
Capacity	4L
Temperature	40-230°C

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.



Producer & importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

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

office@nod.ro

FRITEUZĂ CU AER CALD ȘI CUPTOR PIZZA 2ÎN1

Model: Pizza EasyFry

HPAF-B4DC22BK



- Capacitate: 4L (pizza cu diametrul de MAX 25,4 cm)
 - Putere: 2200 W
- 9 programe de gătit prestabilite

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

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

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
3. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți cablul, ștecărul sau baza aparatului în apă sau alte lichide.
4. **AVERTISMENT:** Acest aparat electric este prevăzut cu o funcție de încălzire. Chiar și suprafețele care nu fac parte din sistemul de încălzire al aparatului pot atinge temperaturi ridicate. Dat fiind faptul că temperaturile sunt percepute diferit de către persoane, acest aparat trebuie utilizat cu **ATENȚIE**. Aparatul trebuie manevrat numai prin atingerea mânerelor și suprafețelor de prindere. Purtați mănuși de protecție. Suprafețele care nu constituie suprafețe de prindere trebuie lăsate să se răcească suficient înainte de a fi atinse.
5. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când acesta nu este în uz și înainte de curățare. Lăsați friteuza să se răcească înainte de a monta sau demonta piese sau accesorii ale acesteia.
6. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară.
7. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de către producătorul aparatului poate provoca vătămări.
8. Nu utilizați friteuza în aer liber.
9. Nu lăsați cablul electric să atârne pe marginea mesei, ori să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
10. Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric; nu puneți aparatul într-un cuptor încălzit.
11. Este necesar să acționați cu prudență deosebită atunci când transportați un aparat care conține ulei încins sau alte lichide fierbinți.
12. Introduceți mai întâi conectorul cablului în aparat, apoi conectați ștecărul la sursa de alimentare. Pentru deconectarea de la sursa de alimentare, acționați comenzile la poziția „Oprit” și scoateți ștecărul din priză.
13. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.
14. Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt

supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a friteuzei și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia sunt în vârstă de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.

15. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani.

16. Aparatele nu sunt destinate utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.

Important

- Nu permiteți copiilor să se joace cu acest aparat. Copiilor nu le este permisă curățarea, utilizarea și întreținerea acestui aparat decât în cazul în care au peste 8 ani și sunt supravegheați de către un adult.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Nu introduceți în apă și nu clătiți sub jet de apă carcasa aparatului și elementele de încălzire, deoarece acestea conțin componente electrice.
- Pentru prevenirea electrocutării, nu permiteți pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Ingredientele care urmează să fie gătitе trebuie să fie așezate într-un vas de prăjire sau de coacere, pentru a preveni contactul cu elementul de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare ale aerului în timpul funcționării friteuzei.
- Nu umpleți vasul de preparare cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca pericol de incendiu.
- Nu atingeți interiorul aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.
- Temperaturile suprafețelor accesibile pot fi foarte ridicate în timpul funcționării aparatului.

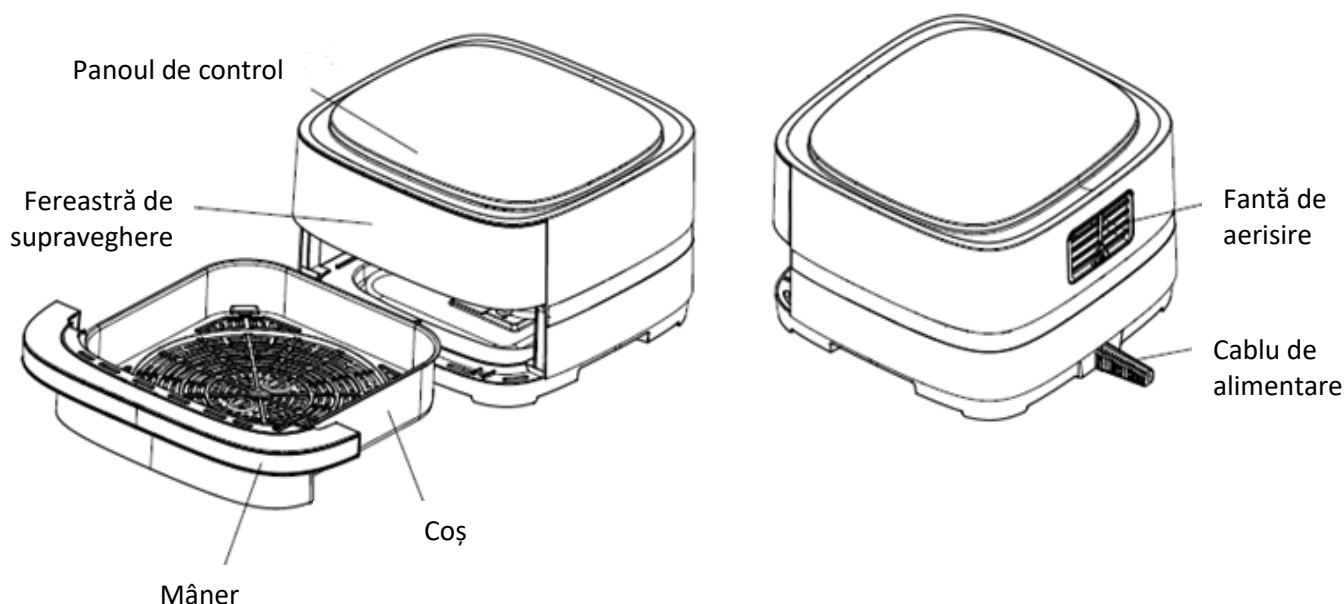
Avertismente

- Asigurați-vă că tensiunea specificată pe aparat corespunde celei furnizate de rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care observați deteriorări ale cablului de alimentare, ale ștecărului sau ale altor componente.
- Nu apelați la persoane neautorizate în vederea înlocuirii sau reparării cablurilor de alimentare deteriorate.
- Feriți cablul de alimentare de suprafețele fierbinți.
- Nu conectați ștecărul la sursa de alimentare și nu acționați butoanele panoului de comandă cu mâinile ude.
- Nu așezați aparatul foarte aproape de perete sau de alte aparate. Lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm în spatele, în lateralele și deasupra aparatului. Nu puneți nimic deasupra aparatului.
- Nu utilizați acest aparat în alt scop decât cel descris în cadrul prezentului manual.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Aerul fierbinte iese prin orificiul de evacuare al aerului. Țineți mâinile și fața la distanță de orificiul de evacuare, pentru a evita arsurile provocate de aerul fierbinte și de aburul care iese din orificiul de evacuare. De asemenea, aveți grijă la aerul fierbinte și la abur atunci când scoateți vasul de prăjire, capacul de sticlă și vasul de coacere din aparat.
- Suprafețele accesibile se pot încinge în timpul utilizării aparatului.
- Dacă observați că iese fum negru, vă rugăm să deconectați imediat ștecărul de la sursa de alimentare cu energie electrică. Așteptați până când nu mai iese fum înainte de a scoate din aparat coșul friteuzei, capacul de sticlă și vasul de coacere.

Atenție!

- Asigurați-vă ca aparatul este așezat pe o suprafață orizontală, uniformă și stabilă.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când nu îl utilizați.
- Produsele trebuie lăsate să se răcească timp de aproximativ 30 de minute înainte de a fi manevrate sau curățate.

4. DESCRIEREA PRODUSULUI



5. UTILIZAREA PRODUSULUI

Aceasta este o friteuză cu aer cald care oferă o modalitate simplă și sănătoasă de a vă pregăti ingredientele preferate. Datorită beneficiului aerului cald care poate circula prin coș, preparatele dumneavoastră vor fi făcute într-un mod rapid și uniform. Cea mai bună parte este că friteuza cu aer cald poate încălzi alimentele în mod eficient, iar majoritatea ingredientelor nu necesită ulei.

Înainte de prima utilizare:

1. Îndepărtați toate elementele de ambalaj.
2. Îndepărtați toate autocolantele sau etichetele de pe aparat, dar fără eticheta de clasificare plasată pe partea inferioară a friteuzei.
3. Curățați bine coșul cu apă caldă, detergent și un burete neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
5. Nu umpleți vasul de prăjire sau vasul de coacere cu ulei sau cu grăsime.

Pregătirea pentru utilizare:

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și plană.

Notă: Nu așezați aparatul pe o suprafață care nu este rezistentă la foc.

2. Așezați coșul în tigaie.
3. Nu umpleți tigaia cu ulei sau cu orice alt lichid.

Notă: Nu puneți nimic deasupra aparatului, fluxul de aer va fi perturbat și va afecta rezultatul prăjirii cu aer cald.

Funcția de friteuză cu aer cald:

1. Conectați ștecărul la o priză de perete prevăzută cu împământare.
2. Scoateți cu grijă vasul de preparare din friteuză.
3. Puneți ingredientele în coș.
4. Reintroduceți vasul de preparare în friteuză.

Atenție: nu utilizați niciodată aparatul fără coș.

5. Stabiliți timpul necesar pentru prepararea ingredientului ales.

6. Unele ingrediente necesită agitare la jumătatea timpului de preparare. Pentru a agita ingredientele, scoateți vasul de preparare din aparat ținându-l de mâner și agitați-l. Reintroduceți vasul de preparare în friteuză.

7. Semnalul sonor emis indică faptul că durata de preparare stabilită s-a scurs. Scoateți vasul de preparare din aparat și puneți-l pe o suprafață stabilă.

Notă: De asemenea, puteți opri manual aparatul. Pentru a face acest lucru, acționați butonul de control al timpului la 0.

8. Verificați dacă ingredientele sunt preparate.

Dacă ingredientele nu sunt încă gătite, reintroduceți coșul în aparat și reglați temporizatorul pentru a prepara ingredientele câteva minute în plus.

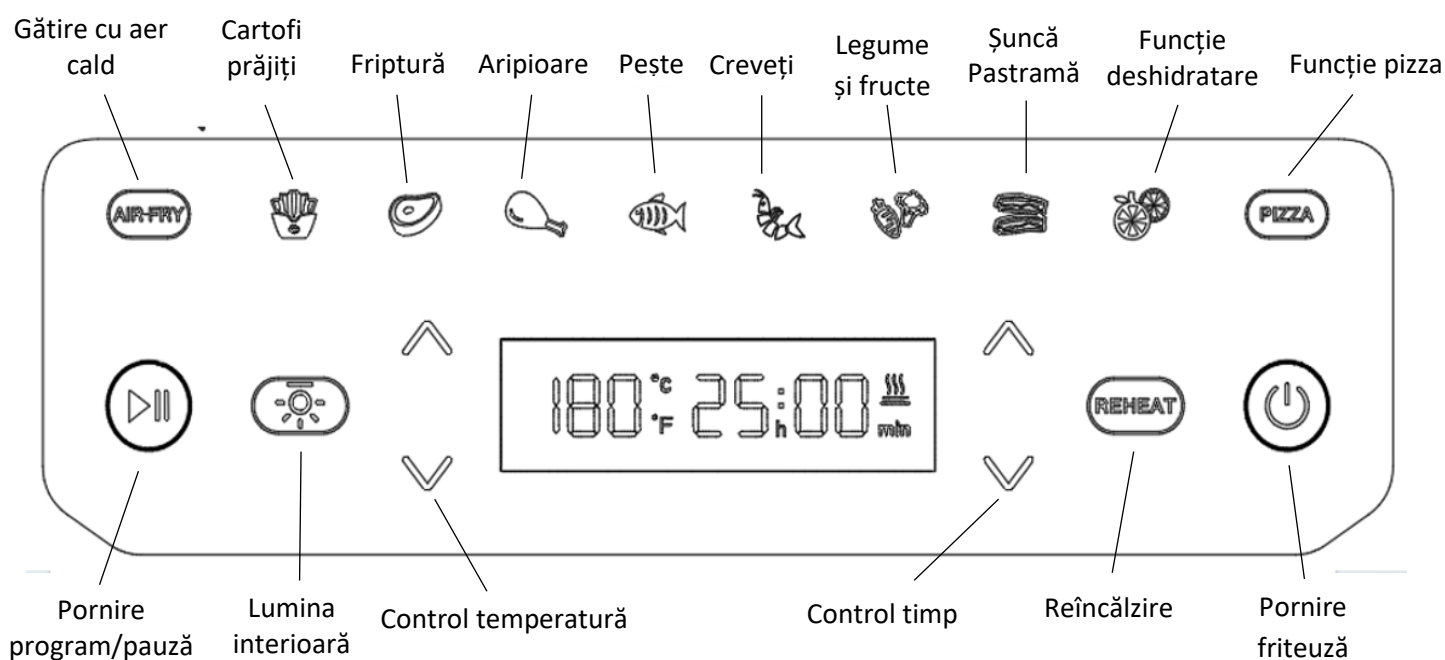
9. Pentru a scoate ingredientele (de exemplu, cartofii prăjiți), scoateți coșul din friteuză și așezați-l pe suportul stabil, apoi apăsați pe butonul pentru deblocarea coșului și scoateți coșul din aparat.

10. Goliți coșul într-un castron sau pe o farfurie.

Sfat: Pentru a scoate ingredientele mari sau fragile, luați-le din coș cu ajutorul unui clește de bucătărie.

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

Panoul de control



Programe prestabilite

Temperatura/ timpul										
°C	180	220	180	200	200	140	170	180	180	60
Minute	5	8	25	12	20	15	15	10	6	8h
Marja timpului (minute)	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-720
Marja temperaturii (°C)	120-200	120-230	120-200	120-230	120-200	120-200	120-200	120-200	120-200	40-100

Tabelul de mai sus vă va ajuta să selectați setările de bază pentru ingrediente.

Notă: Rețineți că aceste setări sunt orientative. Deoarece ingredientele diferă în ceea ce privește originea, dimensiunea, forma, precum și marca, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dvs.

Deoarece tehnologia Rapid Air reîncălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului.

Scoaterea coșului pentru scurt timp în timpul gătirii nu va afecta semnificativ rezultatul final.

Recomandări

- De obicei, ingredientele de dimensiuni reduse necesită un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai lung, iar o cantitate mai mică de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor de dimensiuni reduse la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea preparării neuniforme a ingredientelor.
- În cazul preparării cartofilor proaspeți, stropiți-i cu puțin ulei, astfel încât aceștia să fie mai crocanți.
- Nu preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime (cum ar fi, de exemplu, cârnații) în friteuza cu aer cald.
- Gustările care pot fi preparate la cuptor pot fi preparate și în friteuza cu aer cald.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 700 de grame.
- Utilizați aluat gata făcut pentru a găti rapid și ușor gustări umplute. Acest aluat necesită un timp de preparare mai scurt decât aluatul făcut în casă.
- Așezați o formă de copt sau un vas pentru cuptor în coșul friteuzei cu aer cald, dacă doriți să coaceți un tort sau o tarta, sau dacă doriți să preparați ingrediente fragile sau gustări umplute.
- De asemenea, puteți utiliza friteuza pentru a reîncălzi ingredientele. Pentru a reîncălzi ingredientele, setați temperatura la 150 °C și puneți aparatul în funcțiune timp de cel mult 10 minute.

	Cantitate minimă -maximă (g)	Durată(min.)	Temperatură(°C)	Agitare
Cartofi și cartofi pai				
Cartofi tăiați subțire congealați	300-500	18-25	200	Da
Cartofi tăiați gros congealați	300-500	20-25	200	Da
Cartofi gratinați	500	20-25	200	Da
Carne				
Cotlet	100-600	12-18	180	Nu

Cotlete de porc	100-600	12-18	180	Nu
Hamburger	100-600	10-20	180	Nu
Pateuri cu carne	100-600	13-15	200	Nu
Ciocănele de pui	100-600	25-30	180	Nu
Piept de pui	100-600	18-25	180	Nu
Gustări				
Rulouri de primăvara	100-600	8-10	200	Da
Nuggets de pui congelate	100-600	8-12	180	Da
Crochete de pește congelate	100-500	6-10	200	Nu
Crochete de cașcaval congelate	100-500	8-10	180	Nu
Legume umplute	100-500	12-20	160	Nu
Coacere				
Prăjituri	300	8-15	180	Nu
Tartă	300	20-22	180	Nu
Brioșe	300	15-18	200	Nu
Gustări dulci	300	20	160	Nu

Notă: Adăugați 3 minute la timpul de preparare atunci când începeți să prăjiți în timp ce friteuza cu aer cald este încă rece.

6. CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Vasul de preparare pentru alimente este prevăzut cu un înveliș neaderent. Nu folosiți ustensile de bucătărie din metal sau substanțe abrazive pentru a-l curăța, deoarece acestea pot deteriora învelișul neaderent.

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

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

2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

3. Curățați cu apă fierbinte coșul, utilizând puțin detergent de vase și un burete neabraziv.

Pentru a elimina murdăria rămasă, puteți utiliza lichid degresant.

Observație: Coșul este potrivit pentru spălare în mașina de spălat vase.

Sfat: Dacă murdăria se lipește de coș, puneți în acesta apă fierbinte și puțin detergent de vase și lăsați-l la înmuiat timp de aproximativ 10 minute.

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

2. Curățați elementul de încălzire cu o perie, pentru a îndepărta resturile de alimente.

Depozitare

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

2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

3. Împingeți cablul în compartimentul de depozitare al acestuia. Fixați cablul prin introducerea lui în fanta de fixare.

Comandarea accesoriilor

Dacă întâmpinați dificultăți în obținerea de accesorii pentru aparatul dumneavoastră, vă rugăm să contactați centrul de asistență pentru clienți din țara dumneavoastră. Datele de contact ale acestuia sunt disponibile în certificatul de garanție.

7. REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza cu aer cald nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la sursa de alimentare.	Conectați ștecărul la o priză de perete prevăzută cu împământare.
	Este necesară reglarea temporizatorului.	Rotiți butonul de reglare al temporizatorului la timpul de preparare dorit, pentru a porni aparatul.
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.	Rotiți butonul pentru reglarea temperaturii la gradele dorite.
	Durata de preparare este prea scurtă.	Setați temporizatorul la timpul necesar.
Ingredientele sunt preparate neuniform.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află în partea superioară sau unele peste celelalte (de exemplu, cartofii pai) trebuie să fie agitate la jumătatea timpului 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.
Vasul de preparare nu poate fi introdus corespunzător în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nu umpleți coșul peste semnul MAX.
	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 proaspeți sunt preparați neuniform.	Nu ați folosit tipul de cartofi potrivit.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia nu se înmoaie.
	Nu ați clătit corespunzător cartofii pai înainte de a-i prepara.	Clătiți corespunzător cartofii pai pentru a îndepărta amidonul de pe aceștia.
Cartofii nu sunt crocanți atunci când sunt scoși din friteuză.	Textura crocantă a cartofilor depinde de cantitatea de ulei din vasul de preparare și de cantitatea de apă din cartofi.	Asigurați-vă că îndepărtați apa de pe cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați cartofii în bucăți mai mici, pentru ca aceștia să fie mai crocanți în urma preparării.

		Adăugați puțin mai mult ulei pentru a prepara cartofi mai crocanți.
--	--	---

SERVICE ȘI ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

Utilizați numai piese de schimb originale.

Când contactați centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la îndemână următoarele informații: Denumirea modelului și numărul de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice. Acestea pot suferi modificări fără o notificare prealabilă.

DATE TEHNICE

Alimentare	220-240V~50/60Hz
Putere	2200W
Capacitate	4L
Temperatură	40-230 °C



MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI

Vă informăm că persoanele fizice au următoarele obligații prin legislația specifică privind protecția mediului și regimul deșeurilor:

- Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), pot conține substanțe periculoase pentru mediu și sănătatea umană. Conform OUG 5/2015, există obligativitatea predării acestora, pentru tratarea corespunzătoare și valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este plătitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric și Electronic (EEE) pe care îl pune pe piață. Acest cost asigură tratarea ulterioară a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odată ce devine deșeu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci când achiziționați alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primăria Sectorului / localității Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indică faptul că deșeurile DEEE, bateriile și acumulatorii
- fac obiectul unei colectări separate, îl reprezintă o pubeză barată cu o cruce.



Aceste măsuri vor ajuta la protejarea mediului

Societatea Network One Distribution S.R.L. este înscrisă în Registrul de punere pe piață a echipamentelor electrice și electronice, având numărul de înregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost întocmite și sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE și Registrul de Rechemare EEE, în conformitate cu HG 322/2013. Totodată societatea este înscrisă în Registrul de punere pe piață a bateriilor, având numărul de înregistrare: 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.

Vă mulțumim că participați alături de noi la protejarea mediului și a sănătății umane!

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>



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.



Producător și importator: **Network One Distribution**

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

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro
office@nod.ro

2 AZ 1-BEN LÉGFRITŐZ ÉS PIZZAKÉSZÍTŐ

Model: Pizza EasyFry

HPAF-B4DC22BK



- Kapacitás: 4L (MAX 25,4cm átmérőjű pizza)
 - Teljesítmény: 2200 W
 - 9 előre beállított főzési program

HEINNER

1. BEVEZETŐ

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

ÁLTALÁNOSSÁGOK

Fontos óvintézkedések

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

1. Olvasson el minden utasítást.
2. Ne érintse meg a forró felületeket.
3. Az áramütés elleni védelem érdekében ne helyezze a huzalt, a dugaszt vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
4. FIGYELMEZTETÉS: Ez az elektromos készülék melegítő funkcióval van ellátva. Azok az alkatrészek is felmelegedhetnek, amelyek nem tartoznak a készülék melegítő rendszeréhez. Ismerve azt a tényt, hogy különböző személyek másképp érzékelik a hőt, bánjon FIGYELMESEN ezzel a készülékkel. A készüléket csak a fogantyúktól és a markoló felületektől fogva szabad kezelni. Használjon védőkesztyűt. Mielőtt megérintené a készülék egyéb részeit, engedje azokat kellőképpen lehűlni.
5. Húzza ki a készülék dugaszát a használatot követően, illetve a készülék tisztítása előtt. Engedje a készüléket kihűlni, mielőtt alkatrészeket szerelne fel vagy távolítana el.
6. A veszélyek elkerülése érdekében, ha a hálózati kábel megsérült, ki kell cseréltetni a gyártóval, ennek hivatalos márkaszervizével vagy egy hasonló szakképzettséggel rendelkező személlyel.
7. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata testi sérülést okozhat.
8. Ne használja a készüléket a szabadban.
9. Ne hagyja a készülék tápkábelét az asztal széléről lelógni és előzze meg, hogy a kábel forró felületekhez érjen.
10. Ne helyezze a készüléket gázégőre vagy elektromos kályhára illetve azok mellé; ne helyezze a készüléket befűtött sütőbe.
11. Cselekedjen nagyon óvatosan a felforrósodott olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülék áthelyezése során.
12. Először helyezze be a tápkábel csatlakozóját a készülékbe és csak ezt követően csatlakoztassa a dugaszt az elektromos hálózatra. A készülék kikapcsolásához fordítsa a „Kikapcsolva” pozícióba, és

húzza ki a dugaszt a csatlakozóaljzatból.

13. Ne használja a készüléket egyéb célra, mint amire tervezték.

14. A készüléket 8 év fölötti gyermekek, csökkent fizikai, érzéki vagy szellemi képességekkel, gyakorlattal vagy ismeretekkel rendelkezők csak akkor használhatják, ha felügyelik, vagy felkészítik őket a készülék biztonságos használatára, és ha megértik a készülék használatával járó veszélyeket. Tilos gyermekeknek a készülékkel játszani. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha legalább 8 évesek, és felügyelve vannak.

15. Ne hagyja a készüléket és a tápvezetékét 8 éven aluli gyermekek keze ügyében.

16. A készüléket nem külső időzítő vagy távirányítás segítségével történő használatra tervezték.

Fontos

- Ne engedje a gyerekeket a készülékkel játszani. Gyermekek csak 8 éves kor felett, felnőtt felügyelete mellett tisztíthatják, használhatják és karbantarthatják ezt a készüléket.
- Ne hagyja a készüléket 8 év alatti gyermekek számára elérhető közelségben.
- Ne merítse vízbe és ne öblítse vízszugár alatt a készülék burkolatát és a fűtőelemeket, mert azok elektromos alkatrészeket tartalmaznak.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- A főzni kívánt hozzávalókat főzési vagy sütőedénybe kell helyezni, hogy megakadályozzák a fűtőelemmel való érintkezést.
- A készülék működése közben ne takarja le a levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásokat.
- Ne töltsön a sütőedénybe olajat, mert az tűzveszélyt okozhat.
- Ne érintse meg a készülék belsejét működés közben.
- A hozzáférhető felületek magas hőmérsékletet érhetnek el a készülék működése során.

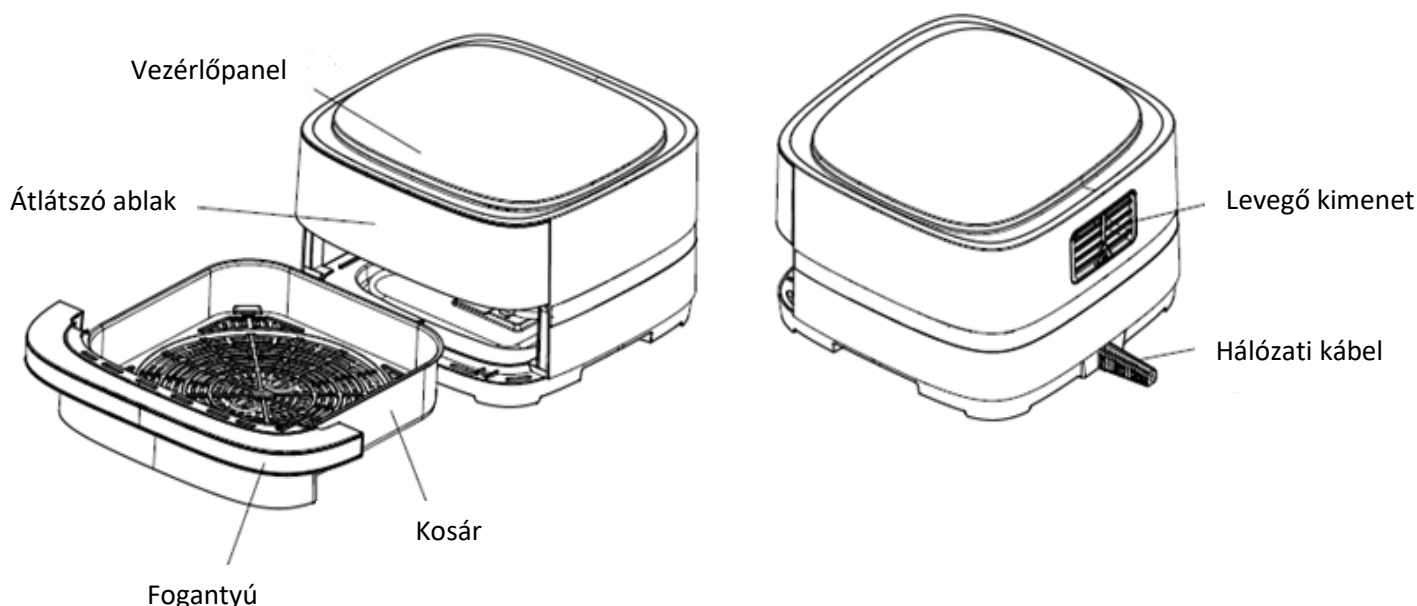
Figyelmeztetések

- Győződjön meg róla, hogy a készüléken feltüntetett áramfeszültség megfelel a tápforrás által biztosított értékeknek.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel, a dugasz vagy egyéb tartozékok sérültek.
- Ne forduljon illetéktelen személyekhez a tápkábel javítása vagy kicserélése érdekében.
- Óvja a tápkábelt a forró felületektől.
- Nedves kézzel ne csatlakoztassa a dugaszt az elektromos hálózatra és ne érjen a vezérlőpanel gombjaihoz.
- Ne helyezze a készüléket túl közel a falhoz vagy más készülékekhez. Hagyjon szabadon legkevesebb 10 cm helyet a készülék mindkét oldalán, hátoldalán és felett.
- Ne használja a készüléket más célra, mint amire jelen kézikönyv alapján javasolt.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni.
- A forró levegő a levegőkimeneten keresztül távozik. Tartsa távol a kezét és az arcát a légkivezető nyílástól, hogy elkerülje az égési sérüléseket a légkivezető nyíláson kiáramló forró levegő és gőz miatt. Vigyázzon a forró levegővel és gőzzel akkor is, amikor kiveszi a kosarat, az üvegfedelet és a sütőedényt a készülékből.
- Az elérhető alkatrészek a készülék használata során felforrósodhatnak.
- Ha fekete füstöt észlel, azonnal áramtalanítsa a készüléket. Várjon, amíg nem jön ki több füst, mielőtt kiveszi a készülékből a sütőkosarat, az üvegfedelet és a sütőedényt.

Figyelem!

- Győződjön meg róla, hogy a készülék vízszintes, egyenletes és stabil felületre van helyezve.
- Amikor nem használja, áramtalanítsa a készüléket.
- A termékeket kezelés vagy tisztítás előtt körülbelül 30 percig hagyni kell hűlni.

4. A TERMÉK LEÍRÁSA



5. A TERMÉK HASZNÁLATA

Ez a légsütőgép egyszerű és egészséges módot biztosít kedvenc alapanyagainak elkészítéséhez. A kosárban keringő forró levegő előnye miatt az ételek gyorsan és egyenletesen készülnek el. A legjobb az egészben, hogy a forrólevegős fritőz minden irányban képes felmelegíteni az ételt, és a legtöbb hozzávalóhoz nincs szükség olajra.

Az első használat előtt:

1. Távolítsa el a csomagolóanyagokat.
2. Távolítsa el a készüléken lévő matricákat vagy címkéket, de a légsütő alján elhelyezett minősítési címke nélkül.
3. Alaposan tisztítsa meg a fritőzt, a tepsit és az üvegfedél-egységet forró vízzel, mosóoldattal és egy nem súroló szivaccsal.
4. Törölje meg a készülék belső és külső részeit nedves törlőronggyal.
5. Ne töltsen meg a kosarat vagy a tepsit olajjal vagy zsírral.

Felkészülés a használatra:

1. Helyezze a készüléket stabil, vízszintes és egyenletes felületre.

Megjegyzés: ne helyezze a készüléket nem sziválló felületre.

2. Helyezze a kosarat a serpenyőbe.

3. Ne töltsen a serpenyőt olajjal vagy más folyadékkal.

Megjegyzés: ne tegyen semmit a készülék tetejére, a légáramlás megszakad és befolyásolja a forrólevegős sütés eredményét.

Forrólevegős fritőz funkció

1. Csatlakoztassa az aljzatot egy földelt fali konnektorba.
2. Óvatosan vegye ki a főzőedényeket a mélysütőből.
3. Helyezze a hozzávalókat a kosárba.
4. Helyezze vissza az edényt a fritőzbe.

Vigyázat: soha ne használja a főzőedényt a kosár nélkül.

5. Állítsa be a kiválasztott hozzávaló sütéséhez szükséges időt (lásd a fejezet „Beállítások” című részében található információkat).
6. Egyes hozzávalók az elkészítési idő felénél meg kell keverni (lásd a fejezet „Beállítások” című részében található információkat). Az összetevők felrázásához vegye ki a főzőedényt a készülékből a fogantyút megfogva, és rázza fel. Helyezze vissza a főzőedényt a sütőbe.
7. A hangjelzés jelzi, hogy a beállított főzési idő letelt. Vegye ki a főzőedényt a készülékből, és helyezze stabil alátámasztásra.

Megjegyzés: A készüléket kézzel is kikapcsolhatja. Ehhez fordítsa az időszabályozó gombot 0-ra.

8. Ellenőrizze, hogy a hozzávalók készen vannak-e.

Ha a hozzávalók még nem készültek el, helyezze vissza az előkészítő edényt a készülékbe, és állítsa be az időzítőt úgy, hogy a hozzávalók még néhány percig készüljenek.

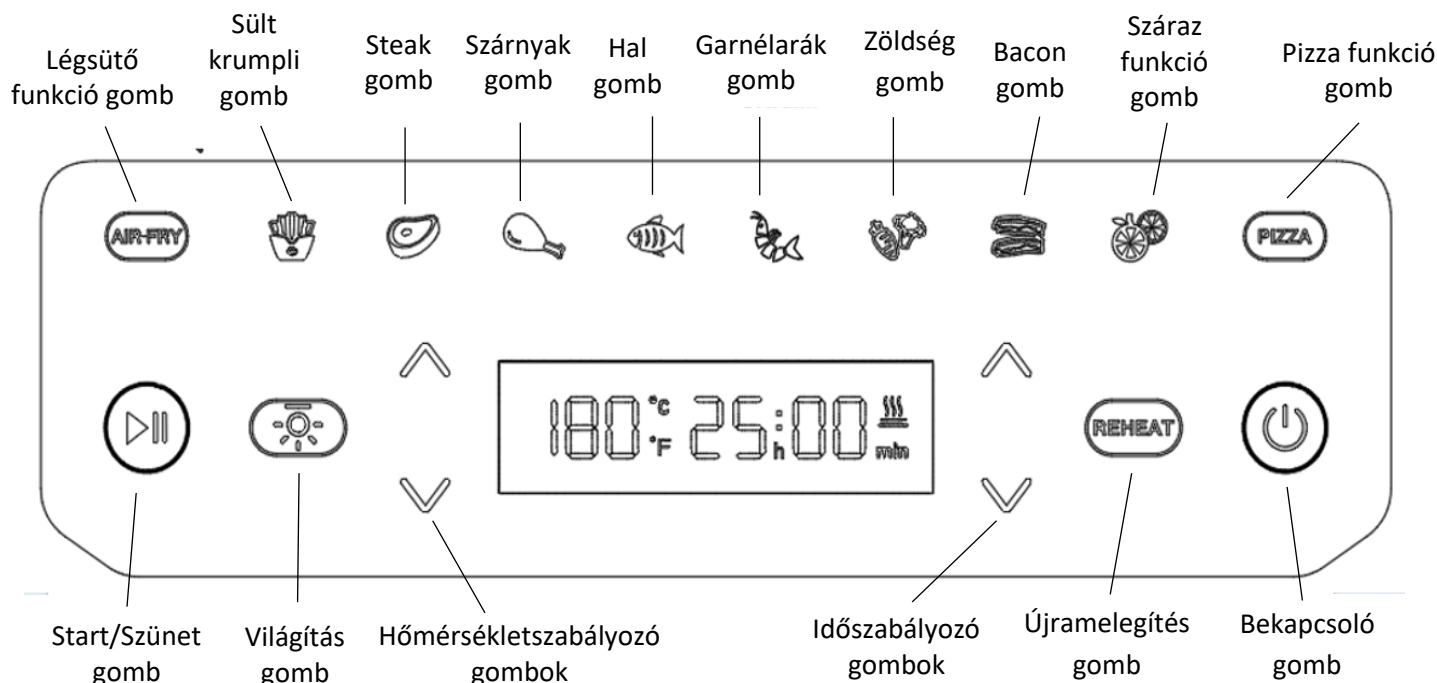
9. A hozzávalók (pl. sült krumpli) eltávolításához vegye ki a főzőedényt a mélysütőből és helyezze a stabil állványra, majd nyomja meg a kosárkioldó gombot és vegye ki a kosarat a főzőedényből.

10. Ürítse ki a kosarat egy tálba vagy egy tányérra.

Tipp: A nagyméretű vagy törékeny hozzávalók eltávolításához vegye ki azokat a kosárból konyhai fogóval.

11. Amikor egy adag hozzávaló elkészült, a forrólevegős sütő azonnal készen áll egy másik adag elkészítésére.

Vezérlőpanelek



Előre beállított főzési programok

Hőmérséklet/ idő										
°C	180	220	180	200	200	140	170	180	180	60
Jegyzőkönyv	5	8	25	12	20	15	15	10	6	8h
Beállítási idő (perc)	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-720
Hőmérséklet beállítása (°C)	120-200	120-230	120-200	120-230	120-200	120-200	120-200	120-200	120-200	40-100

A fenti táblázat segít kiválasztani az összetevők alapbeállításait.

Megjegyzés: Ne feledje, hogy ezek a beállítások tájékoztató jellegűek. Mivel az összetevők eredete, mérete, alakja, valamint márkája eltérő, nem tudjuk garantálni, hogy az Ön összetevőihöz a legjobb beállítást találja meg.

Mivel a Rapid Air technológia azonnal felmelegíti a készülék belsejében lévő levegőt, azonnal

A kosár rövid időre történő eltávolítása a főzés során nem befolyásolja jelentősen a végeredményt.

Javaslatok

- Általában a kisebb hozzávalók hamarabb elkészülnek, mint a nagyobb hozzávalók.
- Nagyobb mennyiségű hozzávalónak több időre van szüksége ahhoz, hogy elkészüljön, mint a kisebb mennyiségű hozzávalónak.
- A kisebb méretű összetevők a készítési idő felénél történő összekavarása optimalizálja a végeredményt és segít megelőzni a hozzávalók egyenlőtlen sülését.
- Ha friss burgonyát főzünk, csepegtessünk rá egy kis olajat, hogy ropogósra süljön.
- Soha ne készítsen olyan zsíros hozzávalókat (mint például kolbászt) a forrólevegős sütőben.
- A sütőben készíthető harapnivalókat a forrólevegős sütőben is elkészítheti.
- A ropogós sültburgonya készítés optimális mennyisége 700 gramm.
- Töltött harapnivalók gyors és könnyű elkészítéséhez használjon kész tésztát. Ez a tészta rövidebb idő alatt elkészül, mint az otthon készített változata.
- Ha tortát, pitét, törékeny hozzávalókat vagy töltött harapnivalókat szeretne készíteni, helyezzen egy edényt vagy egy sütőformát a kosárba.
- Úgyisntén, használhatja a forrólevegős sütőt hozzávalók felmelegítésére is. A hozzávalók felmelegítéséhez állítsa be a hőmérsékletet 150 °C-ra és kapcsolja be a készüléket legtovább 10 percre.

	Mennyiség maximum (g)	minimum-	Időtartam (perc)	Hőmérséklet (°C)	Kavargatás
Burgonya és hasábburgonya					
Vékonyra vágott fagyasztott burgonya	300-500		18-25	200	Igen
Vastagra vágott fagyasztott burgonya	300-500		20-25	200	Igen
Rakott burgonya	500		20-25	200	Igen
Hús					
Karaj	100-600		12-18	180	No
Sertéskaraj	100-600		12-18	180	No

Hamburger	100-600	10-20	180	No
Húspogácsa	100-600	13-15	200	No
Csirkecomb	100-600	25-30	180	No
Csirkemell	100-600	18-25	180	No
Harapnivalók				
Tavaszi tekercs	100-600	8-10	200	Igen
Fagyasztott csirkefalatkák	100-600	8-12	180	Igen
Fagyasztott hal rudacskák	100-500	6-10	200	No
Fagyasztott sajt rudacskák	100-500	8-10	180	No
Töltött zöldségfélék	100-500	12-20	160	No
Sütés				
Sütemények	300	8-15	180	No
Pite	300	20-22	180	No
Muffin	300	15-18	200	No
Édes harapnivalók	300	20	160	No

Megjegyzés: Adjon hozzá 3 percet az elkészítési időhöz, ha akkor kezdi el a sütést, amikor a forrólevegős sütő még hideg.

6. TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

A kosár tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Tisztításukhoz ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súrolószeres tisztítószeret, mert ez károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a fali aljzatból, és hagyja a készüléket kihűlni.

Megjegyzés: Vegye ki a kosarat, hogy a légsütő gyorsabban lehűljön.

2. Törölje át a készülék külsejét nedves ruhával.

3. Tisztítsa meg a kosarat forró vízzel, némi mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal.

A visszamaradt szennyeződések eltávolításához zsírtalanító folyadékot is használhat.

Megjegyzés: A kosár mosogatógépben mosható.

Tipp: Ha a kosárhoz szennyeződés tapad, töltsen fel a kosarat forró vízzel, amelybe némi mosogatószerrel kevert.

Tegye a kosarat, és hagyja áztatni körülbelül 10 percig.

1. Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és egy nem súroló szivaccsal.

2. Tisztítsa meg a fűtőelemet egy tisztítókefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.

Tárolás

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

2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

3. Nyomja a kábelt a kábeltároló rekeszbe. Rögzítse a kábelt a rögzítő nyílásba történő behelyezéssel.

Tartozékok rendelése

Ha nehézségekbe ütközik a készülékekhez szükséges tartozékok beszerzése során, kérjük, forduljon az országában működő ügyfélszolgálati központhoz. Elérhetőségük a garanciaigazolásban található.

7. HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Esetleges ok	Megoldás
A forrólevegős sütő nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.	Csatlakoztassa a dugaszt egy földeléssel ellátott falicsatlakozóba.
	Az időzítő beállítása szükséges.	A bekapcsoláshoz fordítsa el az időzítő szabályzó gombot a kívánt készítési időtartamra.
A hozzávalók nincsenek elkészülve	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Tegyen kisebb mennyiségű hozzávalót a kosárba. A kisebb mennyiségek egyenletesebben készülnek el.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Fordítsa el a hőmérséklet szabályzó gombot a kívánt hőmérsékletre.
	Az elkészítési idő túl rövid.	Fordítsa el az időzítő szabályzó gombot a megfelelő időtartamra
A hozzávalók egyenlőtlenül vannak elkészítve.	Egyes hozzávalókat össze kell kavarni az elkészítési idő felénél.	Azokat az összetevőket, amelyek legfelül vagy egymáson vannak (mint például a sült burgonya) az elkészítési idő felénél össze kell kavarni.
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 süteőedényt nem lehet megfelelően betenni a készülékbe.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Csak a MAX jelzésig töltse teli a kosarat.
	A kosár nincs megfelelően elhelyezve a főteőedényben.	Nyomja a kosarat a főteőedénybe, amíg az a helyére nem rögzül.
A készülékből fehér füst szivárog.	Magas zsírtartalmú hozzávalókat készít.	Amikor magas zsírtartalmú hozzávalókat készít jelentős mennyiségű zsír halmozódik fel az edény alján. Az olaj fehér füstöt képez, a süteőedény túlmelegedhet. Ez azonban nem befolyásolja a készülék működését vagy a végeredményt.
	A süteőedényből nem takarították ki az előző használat alatt felgyűlt zsíradékot.	A fehér füst a süteőedényben található zsíradék felmelegedése következtében jön létre. Minden használat után tisztítsa ki jól az edényt.
A friss burgonya egyenlőtlenül készül el.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy ne legyen puhány.
	Készítés előtt nem mosta meg eléggé a burgonyát.	Öblítse le jól a hasáburgonyát, hogy a keményítő ne maradjon rajta.
Amikor kiveszi a sütőből a burgonya nem ropogós.	A burgonya ropogóssága a süteőedényben található olaj mennyiségétől és a	Mielőtt hozzáadná az olajat, győződjön meg róla, hogy a burgonya nem vizes.

	burgonya víz tartamától függ.	Minél kisebb darabokra vágja a burgonyát, annál ropogósabb lesz a készítés végén.
		Adjon hozzá egy kicsivel több olajat az igazán ropogós hasáburgonyáért.

SZERVIZ ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

Mielőtt felvenné a kapcsolatot az engedélyezett szakszervizünkkel, győződjön meg róla, hogy a következő adatok a rendelkezésére állnak: Modell megnevezése és sorozatszáma.

Ezeket az adatokat a készülék műszaki adattábláján találja. Ezek az adatok előzetes értesítés nélkül is megváltoztathatók.

MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség	220-240V~50/60Hz
Teljesítmény	2200 W
Kapacitás	4L
Hőmérséklet	40-230 °C

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.



Gyártó és 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

office@nod.ro

ФРИТЮРНИК И МАШИНА ЗА ПИЦА 2 В 1

Модел: Pizza EasyFry

HPAF-B4DC22BK



- Капацитет: 4 л (диаметър на пицата МАКС 25,4 см)
 - Мощност: 2200 W
- 9 предварително зададени програми за готвене

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 УКАЗАНИЯ

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

1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещите повърхности.
3. За да се защитите от токов удар, не поставяйте кабела, щепсела или корпуса на уреда във вода или други течности.
4. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този електроуред е оборудван с функция за нагряване. Даже и повърхностите, които не са част от системата за нагряване на уреда, могат да достигнат до високи температури. Този електроуред трябва да се използва ВНИМАТЕЛНО поради факта, че различните хора имат различно усещане за температура. Боравенето с уреда трябва да се извършва само чрез захващане на дръжките и докосване на повърхностите за захващане. Носете защитни ръкавици. Повърхностите, които не са предназначени за захващане, трябва да бъдат оставени да се охладят достатъчно, преди да бъдат докосвани.
5. Изключвайте уреда от източника за хранване с електроенергия тогава, когато не се използва и преди почистване. Оставете уреда да изстива преди добавяне или премахване на аксесоари, както и преди почистване на уреда.
6. С цел предотвратяване на опасности, ако хранящият кабел е повреден, трябва да се подмени от производителя, от неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация.
7. Използването на аксесоари, не препоръчани от производителя на уреда, може да причини наранявания.
8. Не използвайте уреда на открито.
9. Не оставяйте електрическия кабел да виси над ръба на масата или да контактува с горещи повърхности.
10. Не поставяйте уреда върху или до газова горелка или електрически котлон; не поставяйте уреда в нагрят фурна.
11. Необходимо е да действате особено внимателно, когато премествате уред, който съдържа горещо олио или други горещи течности.

12. Включете първо конектора на кабела в уреда, след това включете щепсела в източника за хранване. За изключване от източника на хранване, завъртете бутоните за управление до позиция „Изключено“ и извадете щепсела от контакта.
13. Не използвайте уреда за цел, различна от тази, за която е проектиран.
14. Уредът може да се използва от деца на възраст най-малко 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на достатъчен опит и познания, само ако са под наблюдение или са получили указания във връзка с използването на уреда по безопасен начин и ако разбират опасностите, които могат да възникнат при използване на уреда. Децата нямат право да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са на възраст най-малко 8 години и са под наблюдение.
15. Не оставяйте уреда и хранващия кабел в близост до деца на възраст по-малка от 8 години тогава, когато уредът е включен или се охлажда.
16. Уредите не са предназначени за използване чрез външен таймер или чрез система за дистанционно управление.

Важно

- Не позволявайте на децата да си играят с този уред. Деца нямат право да почистват, използват и поддържат този уред, освен ако не са на възраст над 8 години и са наблюдавани от възрастен.
- Не оставяйте уреда на достъпни места за деца на възраст под 8 години.
- Не потапяйте корпуса на уреда и неговите нагревателни елементи във вода и не ги изплаквайте под водна струя, тъй като съдържат електрически компоненти.
- За да предотвратите токов удар, не допускате проникването на вода или на други течности в уреда.
- Съставките, които следва да се готвят, трябва да бъдат поставени в съд за пържене или печене, за да се предотврати контакта с нагревателния елемент.
- Не покривайте отворите за влизане или за извеждане на въздух по време на функциониране на уреда.
- Не поставяйте олио в съда за готвене, тъй като това може да причини опасност от пожар.
- Не докосвайте вътрешността на уреда, докато работи.
- Температурите на достъпните повърхности са много високи по време на функциониране на уреда.

Предупреждения

- Уверете се, че посоченото върху уреда напрежение съответства на доставеното от мрежата за хранване с електроенергия.
- Не използвайте уреда, ако забележите повреди на хранващия кабел, щепсела или други компоненти.
- Не използвайте уреда, ако забележите повреди на хранващия кабел, щепсела или други компоненти.
- Предпазвайте хранващия кабел от горещи повърхности.
- Не включвайте щепсела в източника на хранване и не натискайте бутоните на контролния панел с мокри ръце.
- Не поставяйте уреда много близо до стена или други уреди. Оставете свободно място най-малко 10 см от задната страна, горната страна и от двете страни на уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- Използвайте уреда само за целите, които са посочени в настоящия наръчник.
- Не оставяйте уреда да функционира без наблюдение.
- Горещият въздух излиза през изпускателния отвор за въздух. Дръжте ръцете и лицето си далеч от изпускателния отвор, за да избегнете изгаряния от горещия въздух и парата, които излизат от

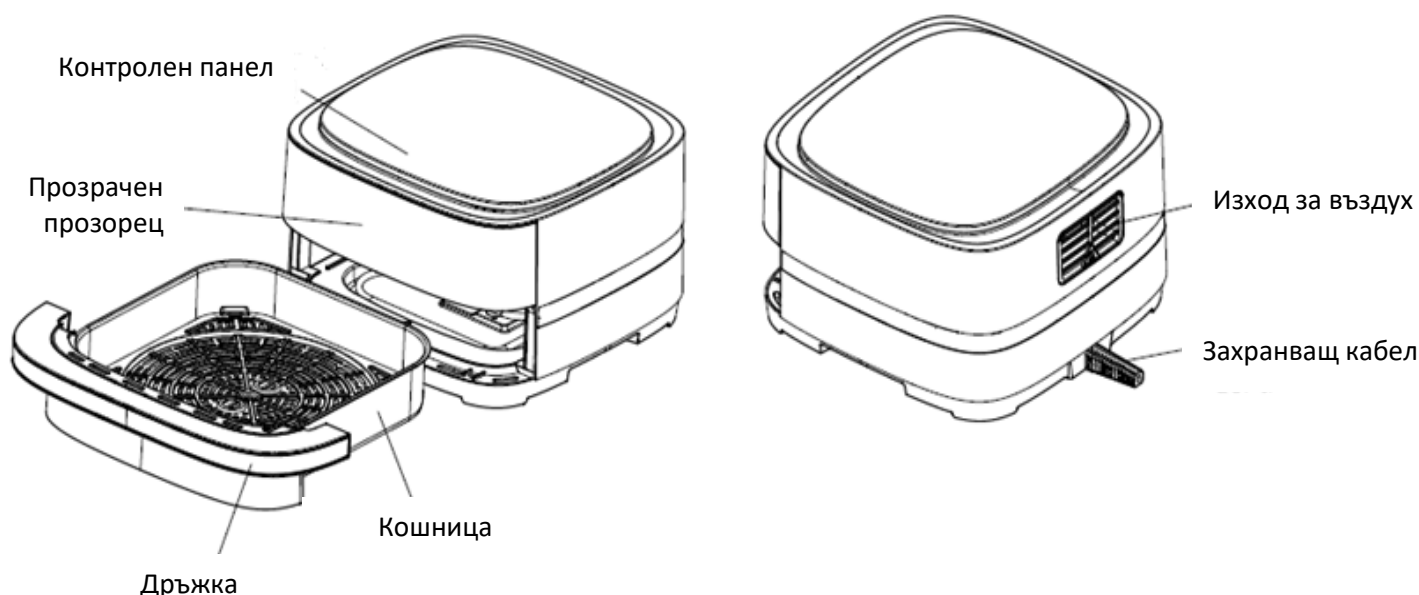
изпускателния отвор. Освен това внимавайте с горещия въздух и парата, когато изваждате от уреда съда за пържене, стъкления капак и съда за печене.

- Достъпните повърхности могат да се нагряват по време на използване на уреда.
- Ако забележите, че излиза черен дим, моля, изключете незабавно щепсела от източника на захранване с електроенергия. Изчакайте, докато спре да излиза дим, преди да извадите от уреда кошницата на фритюрника, стъкления капак и съда за печене.

Внимание!

- Уверете се, че уредът е поставен върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Изключвайте уреда от източника на захранване, когато няма да го използвате.
- Продуктите трябва да се оставят да се охлаждат за около 30 минути преди да се борави с тях или преди да се почистват.

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

Това е фритюрник, който осигурява лесен и здравословен начин за приготвяне на любимите ви съставки. Благодарение на горещия въздух, който може да циркулира в цялата кошница, ястията ви ще бъдат приготвени бързо и равномерно. Най-хубавото е, че фритюрникът с горещ въздух може да нагрява храната във всички посоки, а повечето от съставките не се нуждаят от олио.

Преди първата употреба:

1. Отстранете всички елементи за опаковане.
2. Отстранете всички стикери или етикети върху уреда, но без етикета за оценка, поставен на дъното на фритюрника.
3. Почистете старателно фритюрника, тавата за печене и стъкления капак с гореща вода, разтвор за миене и неабразивна гъба.
4. Избършете вътрешната и външната част на уреда с влажна кърпа.
5. Не пълнете съда за пържене или съда за печене с олио или мазнина.

Подготовка за употреба:

1. Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.

Забележка: не поставяйте уреда върху повърхност, която не е устойчива на удари.

2. Поставете кошницата в съда.

3. Не пълнете съда с олио или друга течност.

Забележка: не поставяйте нищо отгоре на уреда, въздушният поток ще бъде нарушен и ще повлияе на резултата от пърженето с горещ въздух.

Функция фритюрник с горещ въздух

1. Включете щепсела на захранващата мрежа в заземен стенов контакт.

2. Внимателно издърпайте тигана от фритюрника.

3. Поставете съставките в кошницата.

4. Плъзнете тигана обратно във фритюрника

Като обръщате внимание да се подравните внимателно с водачите в корпуса на фритюрника.

Никога не използвайте тигана без кошницата в него.

Внимание: Не докосвайте тигана по време и известно време след употреба, тъй като той става много горещ. Дръжте тигана само за дръжката.

5. Определете необходимото време за приготвяне на съставката

6. някои съставки изискват разклащане по средата на времето за приготвяне. За да разклатите съставките, издърпайте тигана от уреда за дръжката и го разклатете. След това плъзнете тигана обратно във фритюрника I.

7. Когато чуете звуковата сигнализация, зададеното време за подготовка е изтекло. Издърпайте тигана от уреда и го поставете върху пробната рамка.

Забележка: Можете да изключите уреда и ръчно. За да направите това, завъртете копчето за управление на времето на 0.

8. Проверете дали съставките са готови.

Ако съставките все още не са готови, просто вкарайте тигана обратно в уреда и настройте таймера на няколко допълнителни минути.

9. За да извадите съставките (напр. пържени картофи), издърпайте съда от фритюрника и го поставете върху пробна рамка, след което натиснете бутона за освобождаване на кошницата и вдигнете кошницата от съда.

Не обръщайте кошницата с главата надолу, когато тиганът е все още прикрепен към нея, тъй като излишното масло, което се е събрало на дъното на тигана, ще изтече върху съставките.

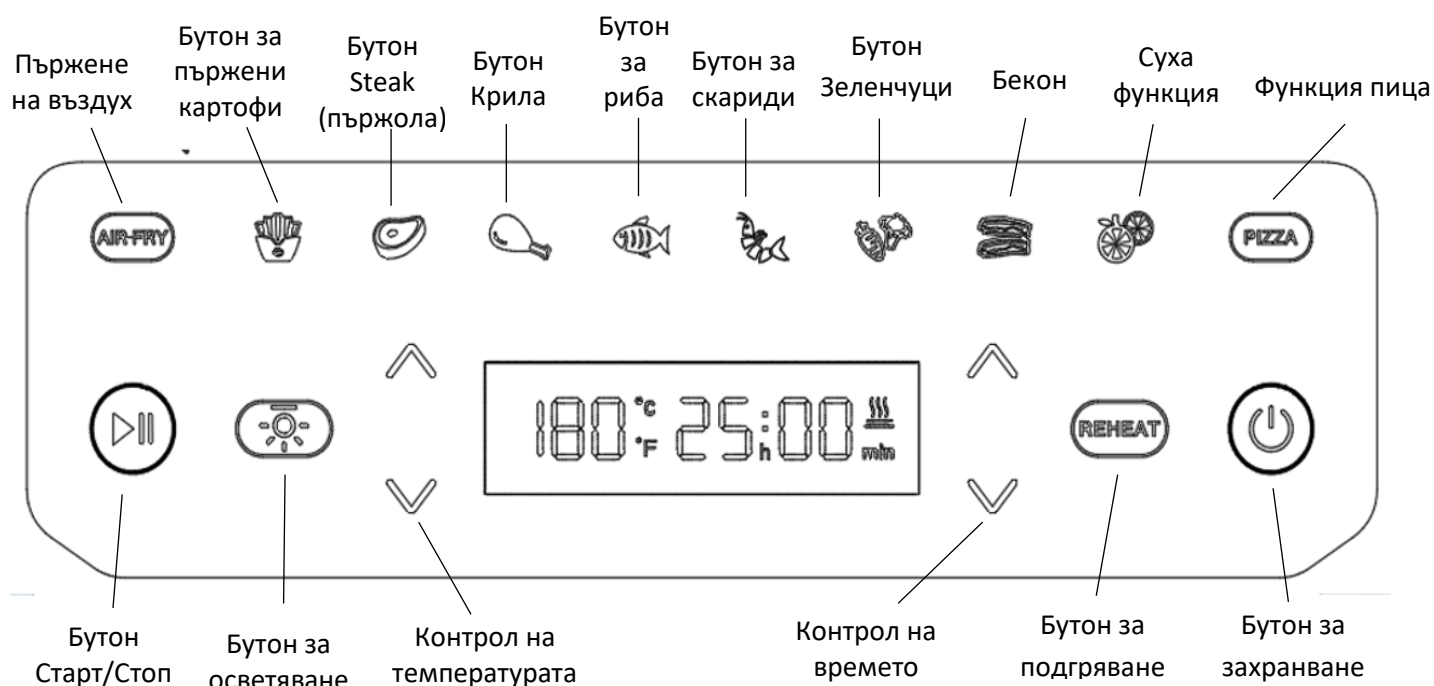
Тиганът и съставките са горещи и горещ фритюрник. В зависимост от вида на съставките във фритюрника I от тигана може да излиза пара.

10. Изпразнете кошницата в купа или върху чиния.

Съвет: За да извадите големи или крехки съставки, повдигнете съставките от кошницата с помощта на щипци.

11. Когато една партида съставки е готова, фритюрникът с горещ въздух веднага е готов за приготвяне на друга партида.

Контролен панел



Зададени програми за готвене

Температура / време	REHEAT	PIZZA	Fries	Steak	Wings	Fish	Shrimp	Vegetables	Bacon	Dry function
°C	180	220	180	200	200	140	170	180	180	60
Минути	5	8	25	12	20	15	15	10	6	8h
Време за регулиране (минути)	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-720
Регулиране на температурата (°C)	120-200	120-230	120-200	120-230	120-200	120-200	120-200	120-200	120-200	40-100

Таблицата по-горе ще ви помогне да изберете основните настройки за съставките.

Забележка: Имайте предвид, че тези настройки са индикативни. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма, както и по марка, не можем да гарантираме най-добрата настройка за вашите съставки.

Тъй като технологията Rapid Air мигновено загрява въздуха в уреда незабавно

Ако извадите кошницата за кратко по време на готвене, това няма да повлияе значително на крайния резултат.

Препоръки

- По принцип, съставките с малки размери изискват по-кратко време за приготвяне, в сравнение с по-големите съставки.
- По-голямото количество съставки изисква по-дълго време за приготвяне, а по-малкото количество съставки изисква по-кратко време за приготвяне.

- Разбъркването на съставките с малки размери по средата на времето за готвене подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерното приготвяне на съставките.
- Ha friss burgonyát főzünk, csepegtessünk rá egy kis olajat, hogy ropogósra süljön.
- Не приготвяйте съставки с високо съдържание на мазнини (като например наденици) във фритюрника с горещ въздух.
- Закуските, които могат да бъдат приготвени във фурна, могат да бъдат приготвени и във фритюрника с горещ въздух.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 700 грама.
- Използвайте закупено тесто, за да пригответе бързо и лесно закуски с пълнеж. Това тесто изисква по-кратко време за приготвяне в сравнение с домашно приготвеното тесто.
- Поставете съд или форма за печене във фурна в кошницата на фритюрника с горещ въздух, ако желаете да изпечете блатове за торта или питка, или ако желаете да пригответе крехки съставки или закуски с пълнеж.
- Също така, може да използвате фритюрника, за да претоплите съставките. За тази цел настройте температурата на 150°C и включете уреда за най-много 10 минути.

	Минимално - максимално количество (гр.)	Продължителност (мин.)	Температура (°C)	Разбъркване (чрез разклащане на кошницата)
Картофи и картофи на пръчици				
Замразени тънко нарязани картофи	300-500	18-25	200	да
Дебело нарязани замразени картофи	300-500	20-25	200	да
Картофи огретен	500	20-25	200	да
Месо				
Котлет	100-600	12-18	180	Не
Свински котлети	100-600	12-18	180	Не
Хамбургер	100-600	10-20	180	Не
Бюрек/Баничка с месо	100-600	13-15	200	Не
Пилешки горни бутчета	100-600	25-30	180	Не
Пилешки гърди	100-600	18-25	180	Не
Закуски				
Пролетни рулца	100-600	8-10	200	да
Замразени пилешки пръчици	100-600	8-12	180	да
Замразени рибни крокети	100-500	6-10	200	Не
Замразен паниран кашкавал	100-500	8-10	180	Не
Пълнени зеленчуци	100-500	12-20	160	Не
Печене				
Сладкиши	300	8-15	180	Не
Питка	300	20-22	180	Не
Мъфини	300	15-18	200	Не
Сладки закуски	300	20	160	Не

Забележка: Добавете 3 минути към времето за приготвяне, когато започнете да пържите, докато фритюрникът е все още студен.

6. ПОЧИСТВАН

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Кошницата е с незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали за почистването им, тъй като това може да повреди незалепващото покритие.

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

Забележка: Извадете кошницата, за да може фритюрникът да се охлади по-бързо.

2. Избършете външната част на уреда с влажна кърпа.

3. Почистете кошницата с гореща вода, малко течност за миене на съдове и неабразивна гъба.

Можете да използвате течност за обезмасляване, за да отстраните всички останали замърсявания.

Забележка: Кошницата е подходяща за миене в съдомиялна машина.

Съвет: Ако мръсотията е полепнала по кошницата, напълнете кошницата с гореща вода с малко течност за миене на съдове. Поставете кошницата и я оставете да се наксне за около 10 минути.

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

2. Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните всички остатъци от храна.

Съхранение

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

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

3. Избутайте кабела в отделението за съхранение на кабела. Закрепете кабела, като го въведете в слота за закрепване.

Поръчване на аксесоари

Ако срещнете трудности при набавянето на аксесоари за вашия уред, моля, свържете се с Центъра за обслужване на клиенти във вашата страна. Неговите данни за контакт са налични в гаранционния сертификат.

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фритюрникът с горещ въздух не функционира.	Уредът не е свързан към източника на захранване.	Свържете щепсела към контакт на стената, предвиден със заземяване.
	Необходима е настройка на таймера.	Завъртете бутона за настройка на таймера до желаното време за готвене, за да включите уреда.
Съставките не са достатъчно 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.	Завъртете бутона за настройка на температурата до желаната температура
	Продължителността на готвене е твърде кратка.	Завъртете бутона за настройка на таймера до необходимото време
Съставките са приготвени неравномерно.	Определени видове съставки трябва да се разбъркат, чрез разклащане	Съставките, които се намират в горната страна или едни върху други (например картофите на пръчици)

	на кошницата, по средата на времето за готвене.	трябва да се разбъркат 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.
Съдът за пържене не може да бъде поставен по съответстващ начин в уреда.	В кошницата има твърде много съставки.	Не пълнете кошницата над знака MAX.
	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.	Пригответе съставки с високо съдържание на мазнини.	Когато пригответе 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.
Пресните картофи са приготвени/изпържени неравномерно.	Не сте използвали подходящия вид картофи.	Използвайте пресни картофи и уверете се, че не омекват.
	Не сте изплакнали по съответстващ начин картофите на пръчици преди да ги пригответе.	Изплакнете по съответстващ начин картофите на пръчици, за да отстраните нишестето върху тях.
Картофите не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Хрупкавата текстура на картофите зависи от количеството олио в съда за пържене и от количеството вода в картофите.	Уверете се, че сте отстранили водата върху картофите, преди да добавите олиото.
		Нарежете картофите на по-дребни парченца, за да бъдат по-хрупкави след приготвяне.
		Добавете малко повече олио, за да станат картофите по-хрупкави.

СЕРВИЗ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Използвайте само оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран сервизен център, уверете се, че имате под ръка следната информация: Наименование на модела и сериен номер.

Информацията може да бъде намерена на табелката с технически данни. Те подлежат на промяна без предварително уведомление.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Захранващо напрежение	220-240V~50/60Hz
Мощност	2200 W
Капацитет	4 Л
Температура	40-230 °C

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 наименования 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.



Производител и вносител: **Network One Distribution**

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

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

office@nod.ro