

HEINNER

FRITEUZĂ CU AER CALD

Model: HAF-1250BK



- Friteuză cu aer cald
- Capacitatea coșului: 2,5 L
- Putere: 1250 W

www.heinner.ro

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs!

I. INTRODUCERE

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

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

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

II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ



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

III. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

▲ Pericol

- Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia sunt în vârstă de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 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.
- Puneți întotdeauna în coș ingredientele pe care doriți să le preparați, pentru ca acestea să nu intre în contact cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umpleți vasul de preparare cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca pericol de incendiu.
- Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării.

▲ Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii rețelei de alimentare cu energie electrică.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecărul, cablul de alimentare sau aparatul prezintă deteriorări.
- 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.
- Copiii trebuie supravegheați, astfel încât aceștia să nu se joace cu aparatul.
- Feriți cablul de alimentare de suprafețele fierbinți.
- Nu conectați ștecărul la sursa de alimentare și nu acționați butoanele panoului de comandă cu mâinile ude.
- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare; asigurați-vă că ștecărul este introdus corect în priza de perete.
- Pentru evitarea situațiilor periculoase, nu conectați acest aparat la un temporizator extern.
- Nu așezați aparatul pe materiale inflamabile (fețe de masă, perdele etc.) sau în apropierea acestora.
- Nu așezați aparatul foarte aproape de perete sau de alte aparate. Lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm în spatele, în lateralele și deasupra aparatului. Nu puneți nimic deasupra aparatului.
- Nu utilizați acest aparat în alt scop decât cel descris în cadrul prezentului manual.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- În timpul preparării, aburul fierbinte este evacuat prin orificiul de evacuare a aerului. Feriți-vă mâinile și fața de aburul evacuat. De asemenea, feriti-vă de abur și de aerul fierbinte atunci când scoateți vasul de preparare din aparat.

- Suprafețele accesibile se pot încinge în timpul utilizării aparatului (Fig. 2).
- Deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare dacă observați că aparatul emite fum negru. Așteptați ca emisia de fum să se oprească înainte de a scoate vasul de preparare din aparat.
- Tava de copt devine fierbinte atunci când este utilizată în friteuză. Utilizați întotdeauna mănuși în timpul manevrării tăvii de copt.

▲ **Atenție**

- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, uniformă și stabilă.
- Acest aparat este destinat numai uzului casnic în condiții normale. Nu este conceput pentru utilizarea în bucătăriile personalului din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este destinat utilizării de către clienții din hoteluri, moteluri, pensiuni sau alte spații similare.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semi-profesionale, precum și în cazul în care nu este utilizat în conformitate cu instrucțiunile din cadrul manualului de utilizare, garanția se anulează, iar producătorul își declină orice răspundere pentru daunele apărute.
- În cazul în care aparatul trebuie verificat sau reparat, apălați întotdeauna la un centru de service autorizat de către producător.
- Nu încercați să reparați aparatul pe cont propriu, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare după fiecare utilizare.
- Lăsați aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăța.
- Asigurați-vă că ingredientele preparate în acest aparat capătă o culoare galben-aurie și nu închisă sau maro. Îndepărtați resturile arse. Nu preparați cartofii proaspeți la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce la minimum producerea de acrilamidă).

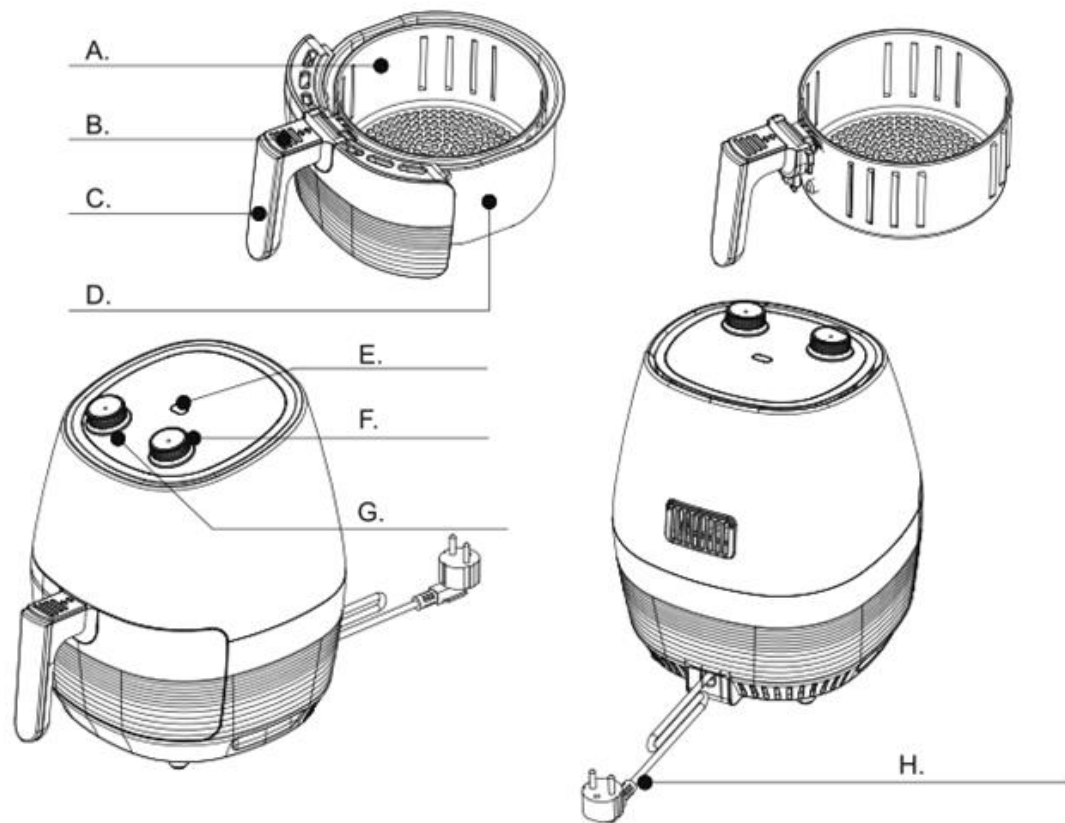
Oprirea automată

Acest aparat este echipat cu un temporizator. Atunci când temporizatorul ajunge la 0, aparatul emite un semnal sonor și se oprește automat. Pentru oprirea manuală a aparatului, rotiți butonul de reglare a temporizatorului în sens contrar acelor de ceasornic, până la poziția 0.

Câmpuri electromagnetice (CEM)

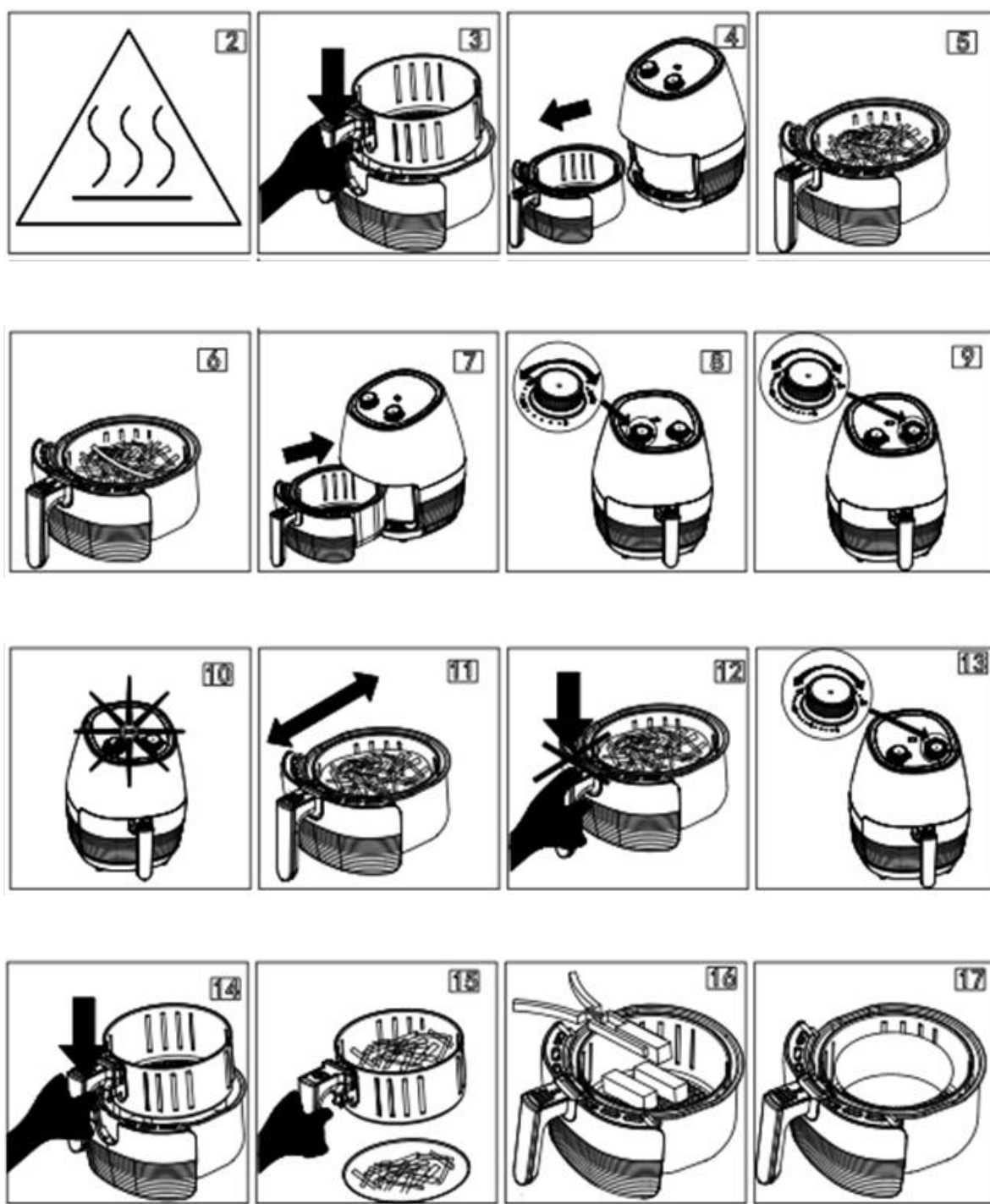
Acest aparat respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (CEM). Dacă aparatul este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din prezentul manual, utilizarea acestuia este sigură în baza dovezilor științifice disponibile în prezent.

IV. DESCRIERE



- A. Coș
- B. Butonul pentru deblocarea coșului
- C. Mânerul coșului
- D. Vas de preparare
- E. Indicator luminos de încălzire

- F. Buton de reglare a temporizatorului
- G. Buton de reglare a temperaturii
- H. Cablu de alimentare



V. UTILIZAREA APARATULUI

Noua dumneavoastră friteuză vă permite să vă preparați ingredientele și gustările preferate într-un mod mai sănătos.

Friteuza utilizează aer fierbinte care circulă cu viteză ridicată (Rapid Air) și un grătar superior pentru a prepara o varietate de feluri delicioase într-un mod sănătos, rapid și ușor.

Ingredientele dumneavoastră sunt încălzite simultan din toate părțile, iar la majoritatea ingredientelor nu este necesar să adăugați ulei. Cu tava de copt suplimentară, puteți prepara într-un mod mai confortabil prăjituri și tarte, precum și alimente fragile.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalaj.
 2. Scoateți toate autocolantele sau etichetele de pe aparat.
 3. Curățați cu apă fierbinte coșul și vasul de preparare, utilizând puțin detergent de vase și un burete neabraziv.
- Notă: Aceste componente pot fi spălate și în mașina de spălat vase.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

Aceasta este o friteuza care funcționează cu aer fierbinte. Nu umpleți vasul de preparare cu ulei sau cu grăsime.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și uniformă. Nu așezați aparatul pe suprafețe care nu sunt rezistente la căldură.
2. Puneți corespunzător coșul în vasul de preparare (Fig. 3).
3. Scoateți cablul de alimentare. Nu umpleți vasul de preparare cu ulei sau cu alte lichide. Nu puneți obiecte pe partea superioară a aparatului. Acestea pot întrerupe fluxul de aer și pot afecta rezultatul preparării.

UTILIZAREA APARATULUI

Friteuza cu aer cald poate prepara o gama larga de ingrediente. Rețetele incluse în cadrul prezentului manual vă ajută să vă familiarizați cu aparatul.

PREPARAREA CU AER CALD

1. Conectați ștecărul la o priză de perete prevăzută cu împământare.
2. Scoateți cu grijă vasul de preparare din friteuză (Fig. 4).
3. Puneți ingredientele în coș (Fig. 5).

NOTĂ: Nu umpleți coșul peste nivelul indicat de gradația MAX și nu depășiți cantitatea indicată în tabel (consultați Secțiunea „Setări” din acest capitol), deoarece calitatea rezultatului final ar putea fi afectată.

Asigurați-vă că verificați durata de preparare și temperatura necesare pentru diferite ingrediente înainte de a începe să le preparați simultan. Cartofii tăiați cubulețe și șnițelele, de exemplu, pot fi preparate simultan, deoarece necesită aceleași setări. Vă rugăm să rețineți că, pentru fiecare ingredient, cantitatea maximă este jumătate din cantitatea normală (Fig. 6).

4. Reintroduceți vasul de preparare în friteuză (Fig. 7). Nu utilizați niciodată vasul de preparare fără coș.

Atenție: Nu atingeți vasul de preparare în timpul utilizării și un anumit timp după utilizare, deoarece acesta se încinge. Țineți vasul de preparare numai de mâner.

5. Rotiți butonul pentru reglarea temperaturii la temperatura dorită. Pentru stabilirea temperaturii corespunzătoare, consultați informațiile din secțiunea „Setări” din cadrul prezentului capitol (Fig. 8).

6. Determinați timpul necesar de preparare pentru ingredient (consultați secțiunea „Setări” din acest capitol).

7. Pentru pornirea aparatului, rotiți butonul de reglare a temporizatorului la timpul de preparare dorit (Fig. 9).

Adăugați 3 minute la timpul de preparare atunci când aparatul este rece.

Notă: Dacă doriți, puteți lăsa aparatul să se preîncălzească fără ingrediente în interior. În acest caz, rotiți butonul de reglare a temporizatorului la mai mult de 3 minute și așteptați până când indicatorul luminos de încălzire se stinge (după aproximativ 3 minute). Apoi umpleți coșul și rotiți butonul de reglare a temporizatorului la timpul de preparare necesar.

- Indicatorul luminos de alimentare și indicatorul luminos de încălzire se aprind (Fig. 10).
- Temporizatorul începe să numere descrescător timpul de preparare stabilit.
- În timpul procesului de preparare, indicatorul luminos de încălzire se aprinde și se stinge din când în când. Aceasta indică faptul că elementul de încălzire este pornit și oprit în vederea menținerii temperaturii setate.

8. Unele ingrediente necesită agitare la jumătatea timpului de preparare (consultați informațiile din secțiunea „Setări” din cadrul prezentului capitol). Pentru a agita ingredientele, scoateți vasul de preparare din aparat ținându-l de mâner și agitați-l. Reintroduceți vasul de preparare în friteuză (Fig. 11).

Atenție: În timpul agitării, nu apăsați pe butonul pentru deblocarea coșului (Fig. 12).

Sfat: Pentru a reduce greutatea, puteți să scoateți coșul din vasul de preparare și să agitați numai coșul. Pentru aceasta, scoateți vasul de preparare din aparat, puneți-l pe o suprafață termorezistentă și apăsați pe butonul pentru deblocarea coșului.

Sfat: Dacă setați temporizatorul la jumătate din timpul de preparare, veți auzi semnalul sonor al temporizatorului atunci când trebuie să agitați ingredientele. Totuși, aceasta înseamnă că trebuie să setați din nou temporizatorul la timpul de preparare rămas după agitare.

9. Când auziți semnalul sonor al temporizatorului, timpul de preparare stabilit s-a scurs. Scoateți vasul de preparare din aparat și puneți-l pe o suprafață termorezistentă.

Notă: De asemenea, puteți opri manual aparatul. Pentru aceasta, rotiți butonul de reglare a temperaturii la poziția 0 (Fig. 13).

10. Verificați dacă ingredientele sunt preparate. Dacă ingredientele nu sunt încă preparate, reintroduceți vasul de preparare în aparat și reglați temporizatorul pentru a prepara ingredientele câteva minute în plus.

11. Pentru a scoate ingredientele mici (de exemplu, cartofii pai), apăsați pe butonul pentru deblocarea coșului (1) și ridicați coșul din vasul de preparare (2) (fig. 14).

Nu răsturnați coșul atât timp cât vasul de preparare este atașat de acesta, deoarece excesul de ulei care s-a strâns fundul vasului de preparare se va scurge pe ingrediente.

După prepararea cu aer cald, vasul de preparare și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din friteuză, din vasul de preparare poate fi emis abur.

12. Goliți coșul într-un castron sau pe o farfurie (Fig. 15).

Sfat: Pentru a scoate ingrediente mari sau fragile, utilizați un clește pentru a ridica ingredientele din coș (Fig. 16).

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

Setări

Tabelul de mai jos vă va ajuta în alegerea setărilor principale pentru ingredientele pe care doriți să le preparați.

Notă: Vă rugăm să rețineți că aceste setări au caracter informativ. Dat fiind faptul că ingredientele diferă în funcție origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta cele mai bune setări pentru ingredientele dumneavoastră.

Deoarece tehnologia „Rapid Air” reîncălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului, tragerea scurtă a vasului de preparare din friteuză în timpul funcționării nu influențează semnificativ rezultatul preparării.

Sfaturi

- De obicei, ingredientele de dimensiuni reduse necesită un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai lung, iar o cantitate mai mică de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor de dimensiuni reduse la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea preparării neuniforme a ingredientelor.
- Nu preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime (cum ar fi, de exemplu, carnații) în friteuza cu aer cald.
- Gustările care pot fi preparate la cuptor pot fi preparate și în friteuza cu aer cald.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 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 tavă 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.
- Notă: Atunci când utilizați ingrediente care cresc (precum în cazul prăjiturilor, tartelor sau brișelor) tava de copt nu trebuie umplută mai mult de jumătate.

Cartofi și cartofi pai

Preparate	Cantitatea (g)	Durata în minute	Temperatura (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Cartofi tăiați subțire congelați	300-700	12-16	200	agitați	
Cartofi tăiați gros congelați	300-700	12-20	200	agitați	
Feliuțe de cartofi pregătite în casă (8x8 mm)	300-800	18-25	180	agitați	adăugați o jumătate de lingură de ulei
Cubulețe de cartofi pregătite în casă	300-800	18-22	180	agitați	adăugați o jumătate de lingură de ulei
Piure de cartofi preparat în casă	300-750	12-18	180	agitați	adăugați o jumătate de lingură de ulei
Crochete de cartofi	250	15-18	180	agitați	
Cartofi gratinați	500	18-22	180	agitați	

Carne

Preparate	Cantitatea (g)	Durata în minute	Temperatura (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Cotlet	100-500	10-15	180	agitați	
Cotlete de porc	100-500	10-18	180	agitați	
Hamburger	100-500	12-18	180	agitați	adăugați o jumătate de lingură de ulei
Pateuri cu carne	100-500	13-15	200	agitați	adăugați o jumătate de lingură de ulei
Ciocănele de pui	100-500	20-25	200	agitați	adăugați o jumătate de lingură de ulei
Piept de pui	100-500	20-15	200	agitați	

Gustări

Preparate	Cantitatea (g)	Durata în minute	Temperatura (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Cotlet	100-400	10-15	200	agitați	Utilizați ingrediente gata pentru gătit
Cotlete de porc	100-500	20-25	200	agitați	Utilizați ingrediente gata pentru gătit
Hamburger	100-400	15-20	180	agitați	Utilizați ingrediente gata pentru gătit
Pateuri cu carne	100-400	8-10	200		Utilizați ingrediente gata pentru gătit
Ciocănele de pui	100-400	10-25	180		

Prăjituri

Preparate	Cantitatea (g)	Durata în minute	Temperatura (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Chec	300	25-30	200	agitați	Utilizați un vas termorezistent
Tartă	400	20-22	180	agitați	Utilizați un vas termorezistent
Brioșe	300	15-20	200		Utilizați un vas termorezistent
Gustări dulci	400	20-25	150		Utilizați un vas termorezistent

Prepararea cartofilor prăjiți

Pentru rezultate optime, vă recomandăm să utilizați cartofi precopti (congețați). Dacă doriți să preparați cartofi prăjiți, urmați pașii de mai jos.

1. Curățați cartofii și tăiați-i pai.
2. Lăsați cartofii pai la înmuiat într-un castron timp de cel puțin 30 de minute, apoi scoateți-i și uscați-i cu un prosop de hârtie.
3. Scoateți cartofii pai din castron cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie. Puneți cartofii pai în coș.
4. Preparați cartofii pai conform instrucțiunilor din acest capitol.

VI. CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Vasul de preparare, tava de copt, separatorul, coșul și interiorul aparatului sunt prevăzute cu un înveliș neaderent. Nu folosiți ustensile de bucătărie din metal sau substanțe abrazive pentru a le curăța, deoarece acestea pot deteriora învelișul neaderent.

1. Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.
Notă: Pentru ca friteuza cu aer cald să se răcească mai repede, scoateți vasul de preparare.
2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
3. Curățați vasul de preparare, tava de copt, separatorul și coșul cu apă fierbinte, puțin detergent de vase și un burete neabraziv.

Pentru a elimina murdăria rămasă, puteți utiliza lichid degresant.

Notă: Vasul de preparare, tava de copt, separatorul și coșul pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Sfat: Dacă murdăria se lipește de coș, de tava de copt sau de partea inferioară a vasului de preparare, umpleți vasul de preparare cu apă fierbinte și puțin detergent de vase. Puneți coșul în vasul de preparare și lăsați-le la înmuiat timp de aproximativ 10 minute.

4. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și cu un burete neabraziv.
5. 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.

Protejarea mediului înconjurător

Atunci când aparatul ajunge la finalul duratei de exploatare, nu îl aruncați împreună cu deșeurile menajere, ci adresați-vă unui punct de colectare a deșeurilor în vederea reciclării. Procedând astfel, ajutați la protejarea mediului înconjurător.

VII. REMEDIEREA PROBLEMELOR

Garanție și service

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

Problemă	Cauză	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la sursa de alimentare cu energie electrică.	Introduceți ștecărul aparatului în priza de perete conectată la împământare.
	Butonul de pornire nu este acționat.	Acționați butonul de pornire și setați durata de preparare.
	Aparatul nu este asamblat corespunzător.	Asamblați corespunzător aparatul.
Alimentele nu sunt preparate suficient.	Cantitatea de alimente din vasul de preparare este prea mare.	Scoateți o parte din alimente.
	Temperatura este prea scăzută.	Creșteți temperatura de preparare.
	Durata de preparare este prea scurtă.	Creșteți durata de preparare.
Alimentele sunt preparate neuniform.	Pentru o preparare uniformă, alimentele trebuie să fie agitate la jumătatea duratei de preparare.	Pentru rezultate optime, alimentele care stau unele peste altele sau unele lângă celelalte (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie agitate la jumătatea duratei de preparare.
Gustările nu sunt crocante atunci când sunt scoase din friteuză.	Anumite gustări destinate preparării într-o friteuză tradițională nu devin suficient de crocante în friteuza cu aer cald.	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 în friteuză.	Coșul este prea plin.	Scoateți o parte din alimentele din coș. Apăsați pe coș în vasul de preparare până la fixarea acestuia în poziție.
	Coșul nu este poziționat corect.	
Friteuza emite fum alb în timpul preparării.	Conținutul de grăsimi din ingrediente este prea ridicat.	Acest lucru este normal.
	S-a acumulat grăsime în urma utilizărilor anterioare.	Curățați corespunzător coșul și vasul de preparare după fiecare utilizare.
Afișajul indică „E1”.	Eroare de program.	Contactați serviciul de asistență tehnică.

VIII. REȚETE

1. PIEPT DE PUI

Ingrediente:

- 1 piept de pui
- Ierburile și condimentele la alegere

Instrucțiuni:

- Preîncălziți friteuza la 200 °C.
- Asezonați pieptul de pui cu ierburile și condimentele preferate.
- Puneți carnea de pui în coșul friteuzei și lăsați ingredientele să se prepare timp de 10-15 minute.

2. ARIPIOARE DE PUI BUFFALO

Ingrediente:

- 1 kg aripioare de pui
- ½ ceașcă sos pentru friptură
- ½ ceașcă de unt
- 1 ½ lingură sos fierbinte
- sare
- ½ lingură ardei iute
- 1 lingură sos picant Tabasco

Instrucțiuni:

- Preîncălziți friteuza la 180 °C .
- Într-un castron, amestecați sosul de friptură, untul, sosul fierbinte, sosul picant Tabasco și ardeiul iute, adăugați un praf consistent de sare. Puteți folosi un tel pentru a amesteca mai bine.
- Așezați aripioarele de pui uniform în coșul friteuzei.
- Lăsați ingredientele să se prepare timp de 25 de minute, agitând coșul la jumătatea duratei de preparare.
- Creșteți temperatura pentru încă 5 minute până la 200 °C.
- Puneți aripioarele în castron. Adăugați amestecul de sosuri și amestecați.
- Poftă bună!

3. CHEBAPURI DE PUI

Ingrediente:

- 1/3 ceașcă miere
- 1/3 ceașcă sos de soia
- Sare
- Ardei tăiat cubulețe
- Susan
- 6 ciuperci tăiate în jumătăți
- 3 ardei grași de diferite culori pentru a da culoare chebap
- Câteva picături de ulei
- 2 piepturi de pui tăiate cubulețe

Instrucțiuni:

- Tăiați cubulețe 2 piepturi de pui, adăugați un praf de piper, sare și câteva picături de ulei.
- Adăugați 1/3 ceașcă de miere și 1/3 ceașcă de sos de soia, amestecați foarte bine. Adăugați semințe de susan și amestecați bine.
- Curățați niște frigărui de lemn și începeți să puneți bucăți de ardei, pui și ciuperci pe frigărui.
- Preîncălziți friteuza la 170 °C, treceți chebapurile de pui prin sos.
- Puneți toate chebapurile de pui în coșul friteuzei și gătiți timp de 15-20 min.

4. DROB DE CARNE**Ingrediente:**

- 400 g carne tocată
- 1 ou bătut ușor
- 3 linguri pesmet
- 50 g chorizo tocat fin
- 1 ceapă mică tocată fin
- 1 lingură cimbru proaspăt
- Piper negru
- 2 ciuperci tăiate în felii groase

Instrucțiuni:

- Preîncălziți friteuza la 200 °C.
- Frământați într-un castron mare carnea, oul bătut, pesmetul, chorizo-ul, ceapa, cimbrul, sarea și o cantitate generoasă de piper.
- Transferați amestecul de carne tocată într-o tavă sau un vas și nivelați deasupra. Adăugați ciupercile, presându-le ușor în amestec și stropiți cu ulei de măsline.
- Așezați vasul de preparare în coș, apoi puneți-le în friteuză și lăsați ingredientele să se prepare timp de 25 de minute.
- După ce preparatul se rumenește, lăsați-l să stea 10 minute înainte de servire.

5. COTLETE DE MIEL**Ingrediente:**

- 4 cotlete de miel
- 3 linguri ulei de măsline
- 1 cățel de usturoi
- 1 lingură cimbru uscat
- Piper negru

Instrucțiuni:

- Preîncălziți friteuza la 200 °C.
- Gătiți usturoiul cu puțin ulei de măsline timp de 10 minute în friteuză.
- Într-un vas amestecați cimbrul, piperul și uleiul de măsline rămas.
- Puneți usturoiul prăjit în amestecul de cimbru și amestecați bine.
- Ungeți cotletele de miel cu amestecul și lăsați ingredientele să se prepare timp de 12 minute. Întoarceți cotletele la jumătatea duratei de preparare.

6. COTLETE DE PORC

Ingrediente:

- 2 cotlete de porc
- ½ lingură usturoi pisat
- 4 linguri sos barbecue
- ½ linguriță ulei de susan
- Sare și piper alb după gust

Instrucțiuni:

- Bateți cotletele de porc cu un ciocan.
- Amestecați toate ingredientele într-un castron sau o pungă și lăsați cotletul de porc la marinat în frigider timp de 30 de minute.
- Preîncălziți friteuza la 200 °C.
- Puneți cotletele de porc marinate în coșul friteuzei și lăsați ingredientele să se prepare timp de 15 minute. Întoarceți cotletele la jumătatea duratei de preparare.

7. SOMON

Ingrediente:

- 500 g somon
- ½ linguriță pudră de usturoi
- ½ linguriță boia de ardei
- ½ linguriță sare

Instrucțiuni:

- Preîncălziți friteuza la 120 °C.
- Amestecați condimentele și sarea și presărați peste somon.
- Puneți somonul cu pielea în jos în coș și lăsați ingredientele să se prepare timp de 10 minute. Adaptați durata de preparare în funcție de preferințe.

8. LEGUME FRIPTE

Ingrediente:

- 1 căpățână de usturoi, tăiată transversal pe jumătate
- Spray pentru gătit
- 1 sfeclă roșie, curățată și tăiată în 8
- 1 ceapă galbenă mică, curățată și tocată
- 340 g dovleac (aproximativ 2 cești)
- 1 ceașcă de conopidă (110 g)
- 230 g fasole verde
- 1 lingură ulei de măsline

Instrucțiuni:

- Preîncălziți friteuza la 200 °C. Pulverizați din sprayul de gătit pe partea tăiată a jumătăților de usturoi și înfășurați bine în folie.
- Tapetați 2 tăvi de copt cu hârtie de copt. Aranjați separat pe o tavă usturoiul învelit în folie, sfecla și ceapa. Aranjați dovleacul, conopida și fasolea verde separat, pe cealaltă tavă.
- Stropiți legumele cu ulei și agitați-le pentru a se acoperi cu ulei.
- Preparați la 200 °C până se rumenesc, 40 - 45 minute usturoiul, sfecla și ceapa; 15 - 20 minute dovleacul, conopida și fasolea verde.
- Lăsați să se răcească timp de 20 de minute. Stocați-le individual în pungi de plastic cu fermoar. Păstrați-le la frigider.

9. ROȘII LA GRĂȚAR

Ingrediente:

- Roșii mari, tăiate în jumătăți
- 1 lingură ulei de măsline extravirgin
- 1 lingură oțet balsamic
- 1 cățel de usturoi, tocat
- 1 linguriță busuioc proaspăt, tocat
- ¼ linguriță sare
- ¼ linguriță piper proaspăt măcinat
- ½ linguriță pătrunjel proaspăt, tocat, pentru decor
- 2 linguri parmezan ras (opțional)

Instrucțiuni:

- Preîncălziți friteuza la 160 °C.
- Într-un castron mare, amestecați uleiul de măsline, oțetul balsamic, usturoiul tocat, busuiocul, sarea și piperul.
- Adăugați roșiile înjumătățite și amestecați-le pentru a le acoperi bine cu sosul.
- Așezați jumătățile de roșii cu partea tăiată în sus în coșul friteuzei.
- Puneți coșul în friteuză și lăsați ingredientele să se prepare timp de 25 de minute la 160 °C. Dacă adăugați parmezan, scoateți roșiile după 20 de minute, presărați brânza și puneți la copt în friteuză în ultimele 5 minute.

10. CARTOFI PRĂJIȚI

Ingrediente:

- 4 cartofi medii
- 4 linguri ulei de măsline
- Sare și piper

Instrucțiuni:

- Preîncălziți friteuza la 180 °C.
- Curățați și tăiați cartofii pai.
- Acoperiți cartofii cu ulei.
- Puneți-i în friteuza preîncălzită.
- Lăsați-i să se prepare timp de 10 minute și agitați.
- Lăsați-i să se prepare încă 15 minute. Pentru cartofi prăjiți mai crocanți, ridicați temperatura la 200 °C și lăsați-i să se prepare timp de încă 5 minute.
- Asezonați și serviți.

11. CHIPSURI DIN BANANE**Ingrediente:**

- 3 banane necoapte
- 1 lingură ulei de cocos
- 1 linguriță sare
- ½ linguriță curcumă

Instrucțiuni:

- Preîncălziți friteuza la 180 °C.
- Descojiți bananele și lăsați-le deoparte.
- Pregătiți un amestec de apă, pudră de curcumă și sare.
- Lăsați bananele la înmuiat în acest amestec timp de 5-10 minute. Scurgeți apa și uscați chipsurile.
- Aplicați puțin ulei pe chipsuri pentru a evita lipirea chipsurilor de banane în friteuză.
- Preparați chipsurile timp de 15 minute la 180 °C.
- Consumați-le imediat sau păstrați-le într-un vas etanș.

12. FURSECURI CU FULGI DE CIOCOLATĂ**Ingrediente:**

- 1 ceașcă făină integrală de grâu
- ¾ ceașcă zahăr pudră
- ½ ceașcă unt nesărat
- ¼ linguriță praf de copt
- 2 lingurițe lapte
- 2 lingurițe fulgi de ciocolată

Instrucțiuni:

- Într-un castron, amestecați cu mâna făina, praful de copt și untul pentru a obține un amestec sfărâmicios.
- Adăugați zahărul, fulgii de ciocolată și formați un aluat folosind laptele. Aluatul ar trebui să fie ferm, dar moale.
- Lăsați aluatul la frigider timp de 15-20 minute.
- Formați bile mici din aluat, apoi aplatizați-le pentru a crea fursecuri.
- Preîncălziți friteuza la 160 °C.
- Ungeți fursecurile cu puțin lapte și puneți-le în friteuza preîncălzită. Lăsați-le să se prepare timp de 10 minute.
- Opriți friteuza, dar mai lăsați fursecurile în friteuză pentru încă 10 minute.
- Consumați-le calde sau păstrați-le pentru mai târziu.

IX. DETALII TEHNICE

Putere	1250 W
Tensiune de alimentare	220-240V, 50/60Hz
Culoare	Negru

**Eliminarea deșeurilor în mod responsabil față de mediu**

Puteți ajuta la protejarea mediului!

Va rugăm să respectați reglementările locale, prin predarea echipamentelor electrice nefuncționale unui centru de colectare a echipamentelor electrice uzate.



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

HEINNER

HOT AIR FRYER

Model: HAF-1250BK



- Hot air fryer
- Basket capacity: 2.5L
- Power: 1250W

Thank you for purchasing this product!

I. INTRODUCTION

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

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

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

II. PACKAGE CONTENT



- Hot air fryer
- User manual
- Warranty card

III. SAFETY INSTRUCTIONS

▲ Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

▲ Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by manufacturer, a service center authorized by manufacturer or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket; always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance; Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.

- The accessible surfaces may become hot during use (Fig.2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the air fryer. Always use oven gloves when handling the baking tray.

▲ **Caution**

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments, nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorized by manufacturer for examination or repair.
- Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180 °C (to minimize the production of acrylamide).

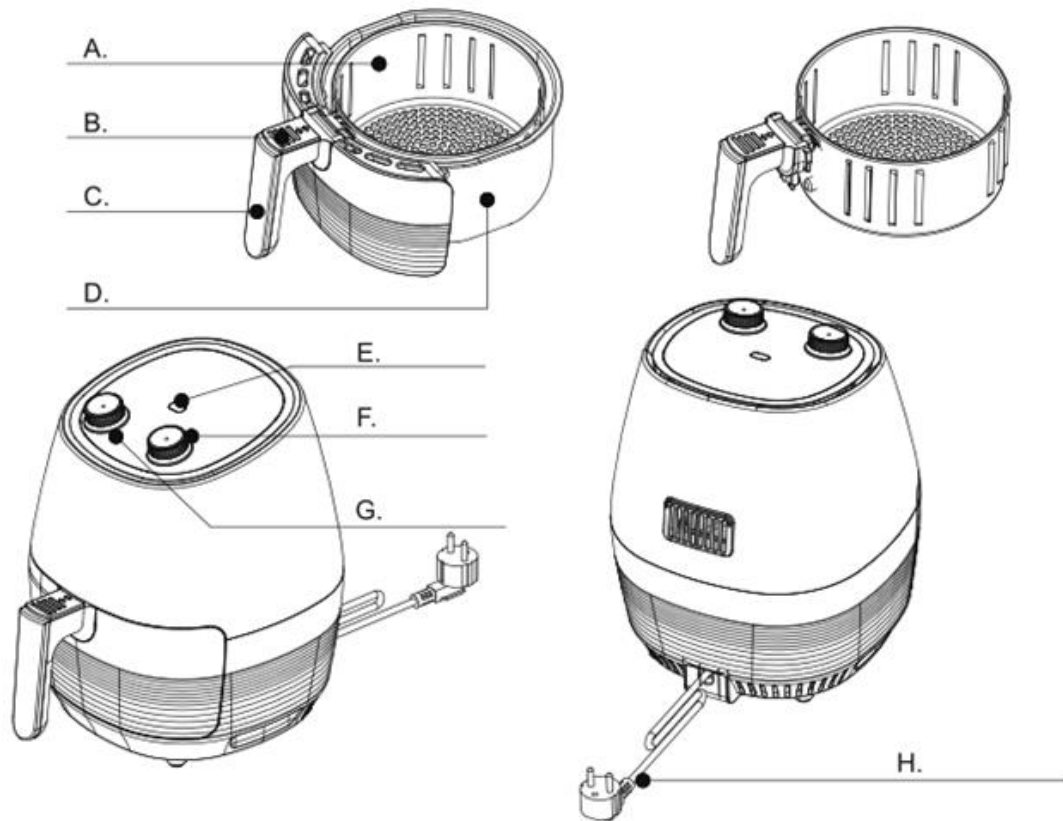
Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Electromagnetic fields (EMF)

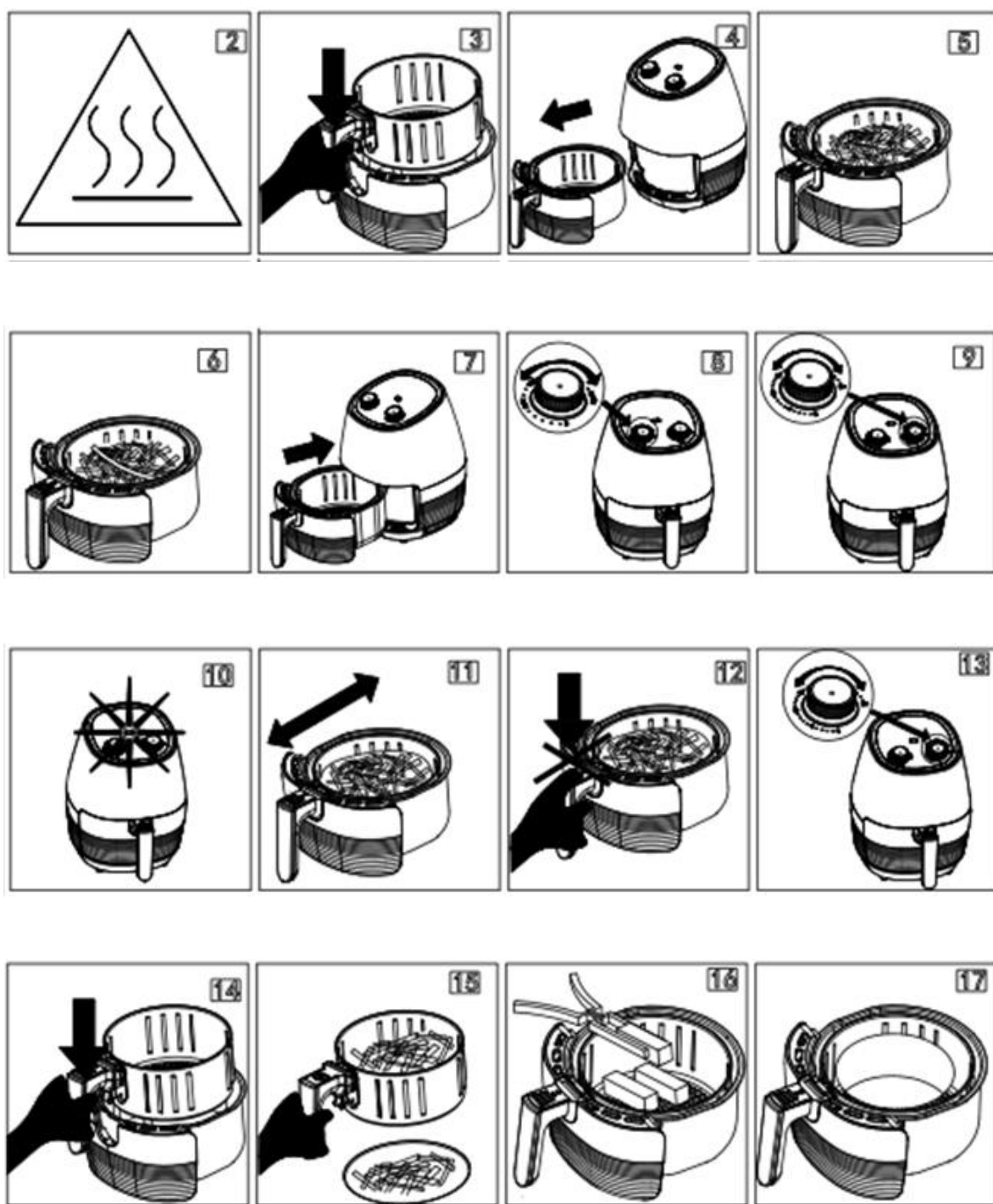
This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, this appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

IV. DESCRIPTION



- A. Basket
- B. Basket release button
- C. Basket handle
- D. Pan
- E. Heating indicator light

- F. Timer knob
- G. Temperature knob
- H. Power cord



V. USING THE APPLIANCE

Your new air fryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way.

The air fryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way,

Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients, with the additional baking tray, you can now make dishes like cakes and quiches and cook fragile food in a more convenient way.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

4. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
5. Place the basket in the pan properly (Fig.3).
6. Take out the power cord. Do not fill the pan with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The air fryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

HOT AIR FRYING

4. Put the mains in an earthed wall socket.
5. Carefully pull the pan out of the air fryer (Fig. 4).
6. Put the ingredients in the basket (Fig. 5).

NOTE: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Potato cubes and schnitzel, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings. Please note that the maximum amount for each of the ingredients is half the normal amount (Fig.6).

4. Slide the pan back into the air fryer (Fig. 7). Never use the pan without the bakset 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. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig.8).

6. Determine the required preparation time for the ingredient. (see section 'Settings' in this chapter).

7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 9).

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- The power-on light and heating-up light go on (Fig 10).
- The timer strats counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating elemnt is switched on and off to maintain the set temperature.

8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter).To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer (Fig.11).

Caution: Do not press the basket release button during shaking (Fig.12).

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients; however, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0 (Fig.13).

10. 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.

11. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2) (Fig. 14).

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.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate (Fig. 15).

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 16).

13. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are indications, as ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

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 ingredient halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 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 the baking tray or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients (Fig. 17).
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- Note: When you use ingredients that rise (such as with cake, quiche or muffins) the baking tray should not be filled more than halfway.

Potatoes and French fryer

Sides	Amount(g)	Time in minute	Temp (°C)	shake	Extra information
Thin frozen French fries	300-700	12-16	200	shake	
Thick frozen French fries	300-700	12-20	200	shake	
Mm homemade potato fries (8x8)mm	300-800	18-25	180	shake	Add 1/2tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2tbsp of oil
Homemade mashed potatoes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2tbsp of oil
Hash browns	250	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	18-22	180	shake	

Meat

Sides	Amount(g)	Time in minute	Temp (°C)	shake	Extra information
steak	100-500	10-15	180	shake	
Pork chops	100-500	10-18	180	shake	
Hamburger	100-500	12-18	180	shake	Add 1/2tbsp of oil
Sausage roll	100-500	13-15	200	shake	Add 1/2tbsp of oil
Chicken drumsticks	100-500	20-25	200	shake	Add 1/2tbsp of oil
Chicken breast	100-500	20-15	200	shake	

Snacks

Sides	Amount(g)	Time in minute	Temp (°C)	shake	Extra information
steak	100-400	10-15	200	shake	Use oven-ready
Pork chops	100-500	20-25	200	shake	Use oven-ready
Hamburger	100-400	15-20	180	shake	Use oven-ready
Sausage roll	100-400	8-10	200		Use oven-ready
Chicken drumsticks	100-400	10-25	180		

Cakes

Sides	Amount(g)	Time in minute	Temp (°C)	shake	Extra information
Cake	300	25-30	200	shake	Use an oven-safe dish
Quiche	400	20-22	180	shake	Use an oven -safe dish
Muffins	300	15-20	200		Use an oven -safe dish
Sweet snacks	400	20-25	150		Use an oven-safe dish

Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
4. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

VI. CLEANING AND STORAGE

Clean the appliance after every use.

The pan, baking tray, separator, basket and the inside of the appliance have 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 pan to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan, baking tray, separator and 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 pan, baking tray, separator and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket, the baking tray, or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket 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.

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.

VII. TROUBLESHOOTING

Guarantee and service

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

Issue	Cause	Solution
It doesn't work	The product is not energized	Plug the appliance into a grounded wall socket.
	The "start" button is not pressed	Press the "start" button and set time.
	The air fryer is not filled into the appliance completely	Push the air fryer to the button.
The food is unripe	Put too much foods in pan	Take out some foods.
	The temperature is too low	Increase cooking temperature.
	Cooking time is too short	Increase cooking time.
The food is cooks unevenly	Foods will be more evenly if shaken halfway through the cooking time	Foods that are piled or stacked (such as Fren fries) should be shaken halfway through the cooking time for best result.
Snacks are not crispy when they come out of the Healthy Air Fryer	Some snakes meant to be prepared in a deep fryer will not crisp well in the Healthy Air Fryer	Use oven-ready snacks and/or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
The pan won't slide into the Healthy Air Fryer	The basket is too full	Remove some ingredients from the basket.
	The basket is not fully inserted	Push the basket down into the pan until you hear a click.
The Healthy Air Fryer produces white smoke during cooking	The fat content of the ingredients is too high	It's a normal phenomenon.
	Grease has accumulated from previous uses	Clean the basket and pan properly after each use.
Screen always show "E1"	Program error	Please contact service.

VIII. RECIPES

1. Chicken breast

Ingredients:

- 1 chicken breasts
- herbs and spice of your choice

Instructions:

- Preheat the air fryer to 200 °C
- Season the chicken breast with your favourite herbs and spices
- Place the chicken in the air fryer basket and cook for 10-15 minutes

2. Buffalo style chicken wings

Ingredients:

- 1 kg chicken wings
- ½ cup steak sauce
- ½ cup butter
- 1 ½ tablespoon hot sauce
- salt
- ½ tablespoon cayenne pepper
- 1 tablespoon Tabasco sauce

Instructions:

- Preheat the air fryer to 180°C
- In a bowl mix together the steak sauce, butter, hot sauce, tabasco and cayenne pepper, add a decent pinch of salt. You may need to whisk to get a good mix.
- Put the chicken wings evenly in the air fryer basket.
- Cook for 25 minutes, shake the basket half way through.
- Now up the temperature for 5 further minutes, to 200°C.
- Empty wings into large mixing bowl. Add the sauce mix and toss together.
- Serve and enjoy.

3. Chicken kebabs

Ingredients:

- 1/3 cup honey
- 1/3 cup soy sauce
- Salt
- Pepper chop into small squares
- Sesame
- 6 mushrooms chop in half
- 3 bell peppers all different colors to make the chicken kebabs colorful
- Oil a few spray
- 2 chicken breasts diced

Instructions:

- Dice two chicken breasts into cubes, add a pinch of pper, salt and few sprays of oil.
- Add 1/3 cup of honey and 1/3 cup of soy sauce, mix every well together. Add sme sesame seeds and stir well.
- Clean some wooden skewers, start putting in peppers, chickesn and mushrooms pieces onto the skewers.
- Preheat the air fryer at 170°C, coat all the chicken kebabs with the mixed sauce.
- Load all the chicken kebabs into the ait fryer basket, cook for 15-20 min.

4. Meatloaf**Ingredients:**

- 400g ground beef
- 1 egg, lightly beaten
- 3 tablespoons bread crumbs
- 50 grams chorizo, finely chopped
- 1 small onion, finely chopped
- 1 tablespoon fresh thyme
- Black pepper
- 2 mushrooms sliced thickly

Instructions:

- Preheat the air fryer to 200°C
- Knead together in a large bowl, the meat, beaqten egg, bread crumbs, chorizo, onion, thyme, teaspoon salt and a generous amount of pepper
- Transfer the ground meat mix to a pan or dish and smooth the top cover. Press in the mushrooms and coat the top wiht olive oil.
- Place the pan or dish in the basket and slide into the air fryer and cook for 25 minutes
- If it is brown, leave to stand for 10 minutes before serving.

5. Lamb chops**Ingredients:**

- 4 lamb chops
- 3 tablespoons olive oil
- 1 garlic glove
- 1 tablespoon dried thyme
- Black pepper

Instructions:

- Preheat the fryer to 200°C
- Cook the garlic with a little olive oil for 10 minutes in the air fryer
- In a mixing bowl combine the thyme, pepper and remaining olive oil
- Squeeze the roasted garlic into the thyme mix, and mix well
- Brush the mixture over lamb chops generously and then cook for 12 min, turn half way through

6. PORK CHOPS

Ingredients:

- 2 pork chops
- ½ tablespoon minced garlic
- 4 tablespoons bbq sauce
- ½ teaspoon sesame oil
- Salt and white pepper to taste

Instructions:

- Tenderize the pork chops with a mallet
- Mix all the ingredients in a bowl or bag and marinate the pork chops in the fridge for 30 minutes
- Preheat your air fryer at 200°C
- Place marinated pork chops into air fryer basket and cook for 15 minutes, turning halfway through

7. SALMON

Ingredients:

- 500g salmon
- ½ teaspoon garlic powder
- ½ teaspoon paprika
- ½ teaspoon salt

Instructions:

- Preheat the air fryer to 120°C
- Mix the spices and salt and scatter over the salmon
- Place the salmon, skin side down in the basket and cook for 10 minutes. Adjust the time according to your taste.

8. ROASTED VEGETABLES

Ingredients:

- 1 garlic head, halved crosswise
- Cooking spray
- 1 red beet, peeled and cut into 8 wedges
- 1 small yellow onion, peeled and quartered through the root
- 340 g butternut squash cut (about 2 rounded cups)
- 1 cup cauliflower (110g)
- 1 (230g) package haricot verts (French green beans)
- 1 tablespoon olive oil

Instruction:

- Preheat the oven to 200°C. Coat the cut side of the garlic halves with cooking spray and wrap tightly in foil.
- Line 2 large, rimmed baking sheets with parchment paper. Arrange the foil-wrapped garlic, beets and onion, separately on 1 baking sheet. Arrange the squash, cauliflower, and haricot verts, separately, on the other. Drizzle the vegetables with the oil and toss individually to coat. Roast at 200°C until tender and golden, 40 to 45 minutes for the garlic, beets, and onion; 15 to 20 minutes for the squash, cauliflower, and haricots verts.

- Cool completely, about 20 minutes. Store individually in zip lock plastic bags. Refrigerate until needed.

9. GRILLED TOMATOES

Ingredients:

- large tomatoes, halved
- 1 tablespoon extra-virgin olive oil
- 1 tablespoon balsamic vinegar
- 1 garlic clove, minced
- 1 teaspoon minced fresh basil
- ¼ teaspoon salt
- ¼ teaspoon freshly ground pepper
- ½ teaspoon chopped fresh parsley, for garnish
- 2 tablespoons grated fresh Parmesan cheese (optional)

Instructions:

- Preheat your air fryer to 160°C
- In a large bowl, combine the olive oil, balsamic vinegar, minced garlic, basil, salt and pepper
- Add the halved tomatoes and mix them around to get a good covering
- Place the covered tomato halves, cut side up in the air fryer basket
- Slide the basket into the air fryer and cook for 25 minutes at 160°C. If adding the Parmesan, removed the tomatoes after 20 minutes, sprinkle with cheese and put bake into the air fryer for the final 5 minutes.

10. HOME MADE FRIES

Ingredients:

- 4 medium potatoes
- 4 tablespoons olive oil
- Salt & pepper

Instructions:

- Preheat your air fryer to 180°C
- Peel and cut potatoes into fries
- Cover the fries in the oil
- Place in the preheated air fryer
- Cook for 10 minutes and shake
- Cook for a further 15 minutes. For crunchier golden fries, up the temperature to 200°C and cook for an additional 5 minutes
- Season and serve.

11. BANANA CHIPS**Ingredients:**

- 3 raw bananas
- 1 tablespoon coconut oil
- 1 teaspoon salt
- ½ teaspoon turmeric

Instructions:

- Preheat the air fryer at 180°C
- Peel the bananas and keep aside
- Prepare a mixture of water, turmeric powder and salt
- Soak the bananas in this mixture for 5-10 mins. Drain the water and dry the chips
- Apply little oil on chips to avoid sticking of banana chips in the air fryer
- Cook the chips for 15 min at 180°C
- Serve immediately, or store in an airtight container.

12. CHOCOLATE CHIP COOKIES**Ingredients:**

- 1 cup Whole wheat flour
- ¾ cup Castor Sugar
- ½ cup Unsalted butter
- ¼ teaspoon Baking powder
- 2 teaspoons Milk
- 2 teaspoons Chocolate chips

Instructions:

- In a bowl, mix flour, baking powder and butter using your fingers to get a bread crumb like mix
- Add the sugar, chocolate chips and make into a dough using the milk. It should be firm but soft.
- Refrigerate the dough for 15-20 mins
- Roll the dough into small balls, then flatten them to make cookie shape pieces
- Preheat your air fryer to 160°C
- Brush the cookies with a little milk on top and put them into the preheated air fryer. Cook for 10 minutes
- Turn off the air fryer, but leave the cookies in there for a further 10 minutes
- Eat while warm, or store for another day.

IX. TECHNICAL DETAILS

Power	1250W
Voltage	220-240V, 50/60Hz
Color	Black

**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

HEINNER

ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Модел: HAF-1250BK



- Фритюрник с горещ въздух
- Обем на кошницата: 2,5 литра
- Мощност: 1250 W

Благодарим Ви за закупуването на този продукт!

I. ВЪВЕДЕНИЕ

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

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

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

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ



- Фритюрник с горещ въздух
- Наръчник за употреба
- Гаранционна карта

III. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

▲ Опасност

- 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.
- Не оставяйте уреда и захранващия кабел в близост до деца на възраст по-малка от 8 години тогава, когато уредът е включен или се охлажда.
- 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.
- Винаги поставяйте в кошницата съставките, които искате да пригответе, така че да не се допират в нагревателните елементи.
- Не покривайте отворите за влизане или за извеждане на въздух по време на функциониране на уреда.
- Не поставяйте олио в съда за готвене, тъй като това може да причини опасност от пожар.
- Не докосвайте вътрешната част на уреда по време на функциониране.

▲ Предупреждение

- Преди свързване на уреда към източника за захранване, уверете се, че напрежението, което е посочено върху уреда, съответства на това на мрежата за захранване с електроенергия.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или уредът са повредени.
- С цел предотвратяване на опасности, ако захранващият кабел е повреден, трябва да се замени от производителя, от неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, така че да не си играят с уреда.
- Предпазвайте захранващия кабел от горещи повърхности.
- Не включвайте щепсела в източника на захранване и не натискайте бутоните на контролния панел с мокри ръце.
- Свързвайте уреда само към стенен контакт със заземяване; уверявайте се, че щепселът е включен правилно в стенния контакт.
- За да избегнете опасни ситуации, не свързвайте този уред към външен таймер.
- Не поставяйте уреда върху запалими материали (покривки, пердета и др.) или в близост до тях.
- Не поставяйте уреда много близо до стена или други уреди. Оставете свободно място най-малко 10 см от задната страна, горната страна и от двете страни на уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- Използвайте уреда само за целите, които са посочени в настоящия наръчник.
- Не оставяйте уреда да функционира без наблюдение.
- По време на приготвяне на храни горещата пара се извежда през отвора за извеждане на въздуха. Пазете ръцете и лицето си от изведената пара. Също така, пазете се от парата и горещия въздух тогава, когато изваждате съда за пържене от уреда.

- Достъпните повърхности могат да се нагряват по време на използване на уреда (Фиг. 2).
- Изключете незабавно уреда от източника на захранване, ако забележите, че излиза тъмен дим от фритюрника. Изчакайте да спре излизането на дим, преди да извадите съда за пържене от уреда.
- Тавата за печене се нагрява, когато се използва във фритюрника. Когато боравите с тавата за печене, използвайте винаги ръкавици.

▲ Внимание

- Поставайте уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба при нормални условия. Не е проектиран за използване в кухни на персонала на магазини, офиси, ферми или други работни среди. Също така, уредът не е предназначен за използване от клиенти на хотели, мотели, пансиони или други подобни места.
- Ако уредът се използва по несъответстващ начин или за професионални / полупрофесионални цели, както и ако не се използва в съответствие с инструкциите от ръчника за употреба, гаранцията ще се анулира и производителят не носи никаква отговорност за появилите се щети.
- Ако е необходимо уредът да се проверява или ремонтира, обръщайте се винаги към оторизиран сервиз от производителя.
- Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами, тъй като това ще анулира гаранцията.
- Изключвайте уреда от източника на захранване след всяка употреба.
- Оставете уреда да се охлажда за около 30 минути, преди да боравите с него или да го почистите.
- Уверете се, че приготвените в този уред съставки, получават жълтеникаво-златист цвят, а не тъмен или кафяв. Отстранете изгорелите остатъци. Не приготвяйте пресни картофи при температура над 180°C (за да намалите до минимум производството на акриламид).

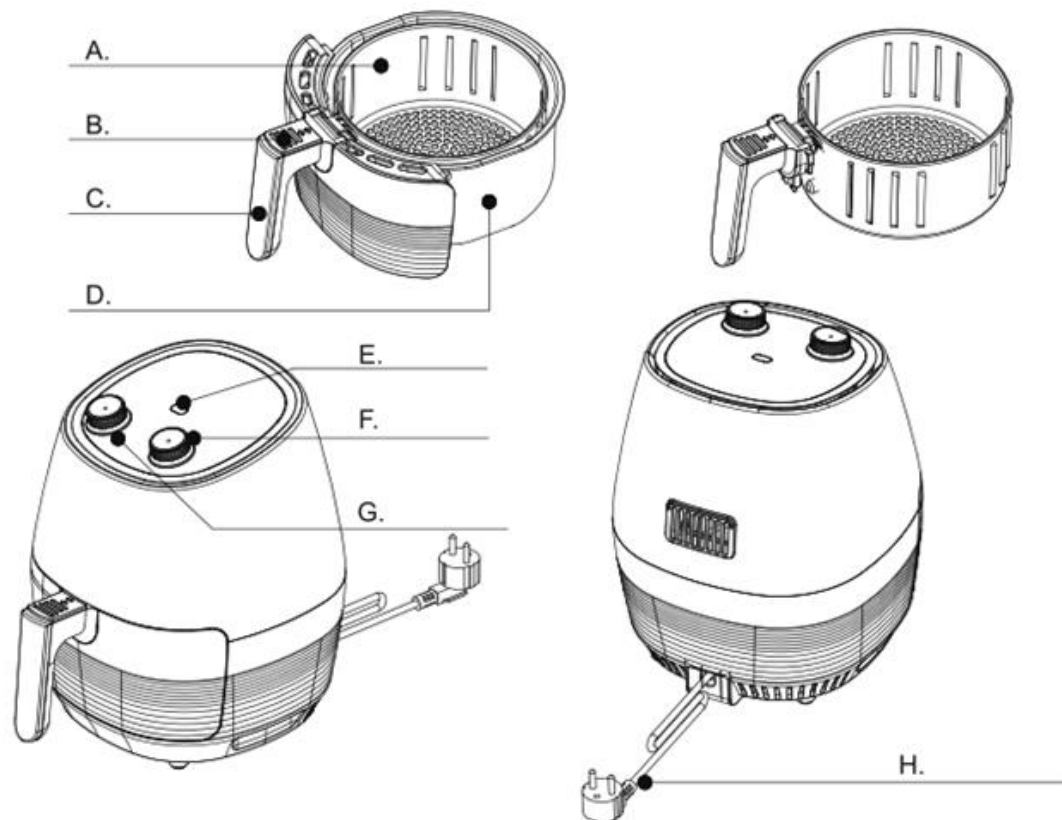
Автоматично изключване

Уредът е оборудван с таймер. Когато таймерът стигне до позиция „0“, уредът издава звуков сигнал и се изключва автоматично. За ръчно изключване на уреда, завъртете бутона за настройка на таймера в обратна посока на часовниковите стрелки, до позиция „0“.

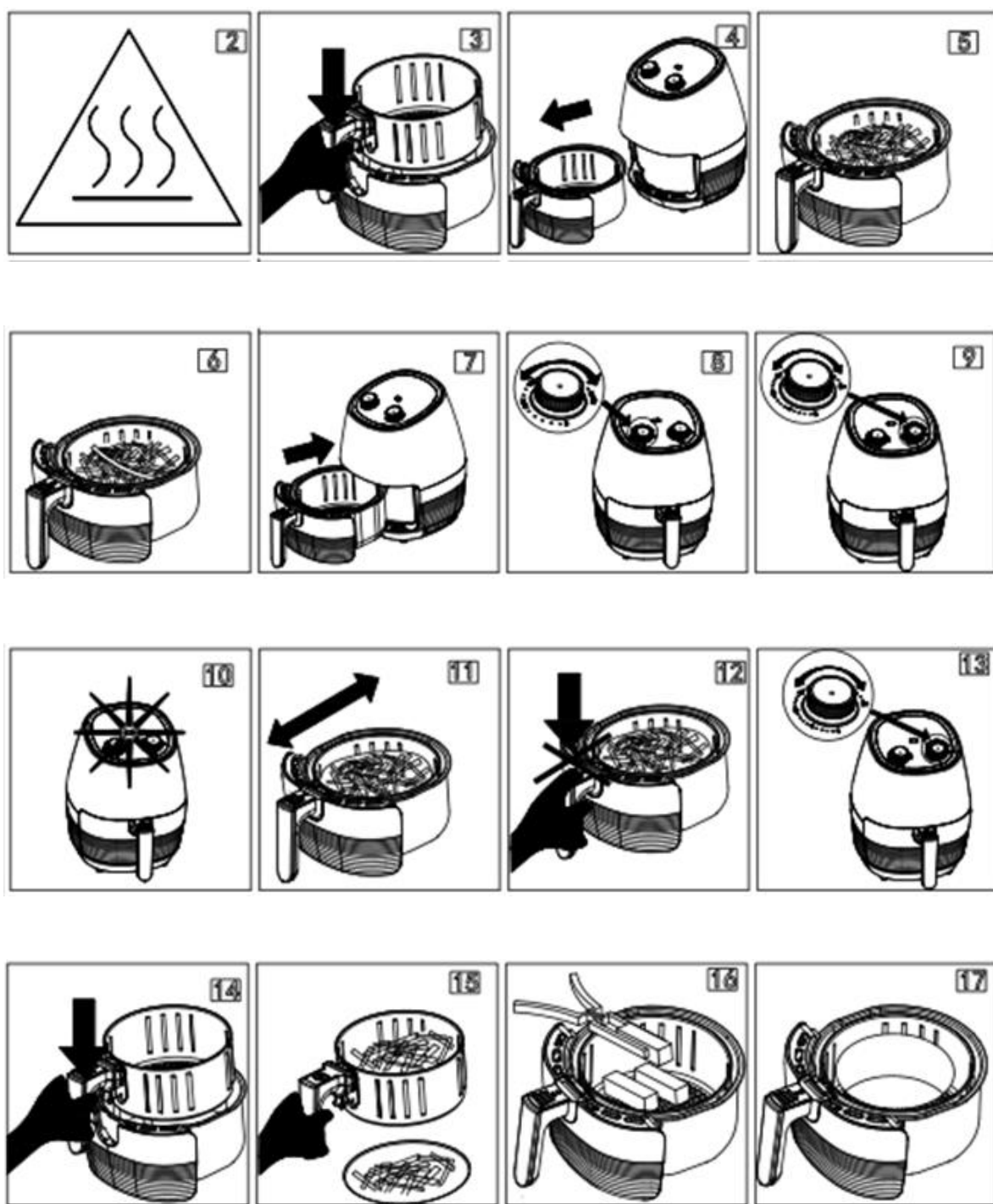
Електромагнитни полета (ЕМП)

Този уред отговаря на всички стандарти относно електромагнитните полета (ЕМП). Ако боравенето с уреда се извършва по съответстващ начин и в съответствие с инструкциите от настоящия ръчник, неговата употреба е безопасна въз основа на наличните към момента научни доказателства.

IV. ОПИСАНИЕ



- | | |
|--------------------------------------|---|
| A. Кошница | F. Бутон за регулиране на таймера |
| B. Бутон за деблокиране на кошницата | G. Бутон за регулиране на температурата |
| C. Дръжка на кошницата | H. Захранващ кабел |
| D. Съд за готвене | |
| E. Светлинен индикатор за нагряване | |



V. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Вашият нов фритюрник Ви позволява да готвите любимите си съставки и закуски по здравословен начин.

Фритюрникът използва горещ въздух, който се движи с висока скорост (Rapid Air), и горна скара, за да пригответе разнообразни вкусни ястия по здравословен, бърз и лесен начин.

Вашите съставки се нагряват едновременно от всички страни и за повечето съставки не е необходимо да добавяте олио. С допълнителната тава за печене може да пригответе по много по-удобен начин сладкиши и питки, както и крехки храни.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
 2. Премахнете всички стикери или етикети от уреда.
 3. Почистете с гореща вода кошницата и съда за готвене, като използвате малко препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.
- Забележка: Тези компоненти могат да се измият и в съдомиялна машина.
4. Избършете вътрешната и външната част на уреда с влажна кърпа.
- Това е фритюрник, който функционира с горещ въздух. Не поставяйте олио или мазнина в съда за готвене.

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност. Не поставяйте уреда върху повърхности, които не са устойчиви на топлина.
2. Поставете по съответстващ начин кошницата в съда за готвене (Фиг. 3).
3. Извадете захранващия кабел. Не поставяйте олио или други течности в съда за готвене. Не поставяйте предмети в горната страна на уреда. Те могат да прекъснат въздушния поток и могат да повлияят на резултата от готвенето.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Фритюрникът с горещ въздух може да приготвя широка гама от ястия. Включените рецепти в настоящия наръчник ще Ви помогнат да разучите по-добре уреда.

ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

1. Включете щепсела в стенен контакт със заземяване.
2. Извадете внимателно съда за готвене от фритюрника (Фиг. 4).
3. Поставете съставките в кошницата (Фиг. 5).

ЗАБЕЛЕЖКА: Не пълнете кошницата над маркировката „MAX“ и не превишавайте посоченото в таблицата количество (вижте раздел „Настройки“ от тази глава), тъй като това може да повлияе на качеството на крайния резултат.

Уверете се, че сте проверили времето за готвене и температурата, които са необходими за различните съставки, преди да започнете да ги приготвяте едновременно. Например нарязаните на кубчета картофи и шницелите могат да се приготвят едновременно, тъй като изискват същите настройки. Моля, обърнете внимание, че за всяка съставка максималното количество е половината от нормалното количество (Фиг. 6).

4. Поставете съда за готвене обратно във фритюрника (Фиг. 7). Никога не използвайте съда за готвене без да е поставена кошницата в него.

Внимание: Не докосвайте съда за готвене по време на употреба и известно време след това, тъй като се нагрява. Хващайте съда за готвене само за дръжката.

5. Завъртете бутона за регулиране на температурата до желаната температура. За определяне на съответстващата температура, вижте информацията в раздел „Настройки“ от настоящата глава (Фиг. 8).

6. Определете необходимото време за приготвяне за съставката (вижте раздел „Настройки“ от тази глава).

7. За включване на уреда, завъртете бутона за регулиране на таймера до желаното време за готвене (Фиг. 9).

Добавете 3 минути към времето за готвене, когато уредът е студен.

Забележка: Ако желаете, можете да оставите уреда да се нагрее без съставки в него. В този случай завъртете бутона за настройка на таймера за повече от 3 минути и изчакайте, докато изгасне светлинният индикатор за нагряване (след около 3 минути). След това напълнете кошницата и завъртете бутона за настройка на таймера до необходимото време за готвене.

- Включват се светлинните индикатори за хранване и за нагряване (Фиг. 10).
- Таймерът започва обратно броене на зададеното време за готвене.
- По време на процеса на готвене светлинният индикатор за нагряване светва и изгасва от време на време. Това посочва факта, че нагревателният елемент се включва и изключва с оглед поддържане на настроената температура.

8. Някои съставки изискват разбъркване по средата на времето за готвене (вижте информацията в раздел „Настройки“ от настоящата глава). За да разбърквате съставките, извадете съда за готвене от уреда като го хващате за дръжката и разклатете го. Поставете съда за готвене обратно във фритюрника (Фиг. 11).

Внимание: По време на разклащане не натискайте върху бутона за деблокиране на кошницата (Фиг. 12).

Съвет: За да намалите теглото, може да извадите само кошницата от съда за готвене и да разклатите само кошницата. За тази цел извадете съда за готвене от уреда, поставете го върху термоустойчива повърхност и натиснете върху бутона за деблокиране на кошницата.

Съвет: Ако настроите таймера по средата на времето за готвене, ще чуете звуковия сигнал на таймера тогава, когато трябва да разбърквате съставките. А това означава, че трябва да настроите отново таймера за останалото време за готвене след разбъркване.

9. Когато чуете звуковия сигнал на таймера, настроеното време за готвене е изтекло. Извадете съда за готвене от уреда и поставете го върху термоустойчива повърхност.

Забележка: Също така може да изключите уреда ръчно. За тази цел завъртете бутона за регулиране на температурата до позиция „0“ (Фиг. 13).

10. Проверете дали съставките са приготвени. Ако съставките не са още приготвени, поставете съда за пържене отново в уреда и настройте таймера, за да пригответе съставките няколко минути допълнително.

11. За да извадите малките съставки (например картофи на пръчици), натиснете върху бутона за деблокиране на кошницата (1) и вдигнете кошницата от съда за готвене (2) (Фиг. 14).

Не обръщайте обратно кошницата, докато е прикрепена към съда за пържене, т.к. излишната мазнина, която се е натрупала на дъното на съда, ще покрие съставките.

След готвене с горещ въздух съдът за готвене и съставките са горещи. В зависимост от вида на съставките във фритюрника, от съда за готвене може да излиза пара.

12. Изсипете съдържанието на кошницата в една купа или в чиния (Фиг. 15).

Съвет: За да извадите големите или крехките съставки от кошницата, може да използвате кухненски клещи (Фиг. 16).

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

Настройки

Долната таблица ще Ви помогне при избора на основните настройки за съставките, които желаете да пригответе.

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

Тъй като технологията „Rapid Air“ нагрява мигновено въздуха във вътрешността на уреда, краткото дръпване на съда за пържене от фритюрника не засяга значително резултата на готвенето.

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.
- 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 500 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 тава или съд 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.
- Забележка: Когато използвате съставки, които увеличават своя обем (като сладкиши, питки или мъфини), тавата за печене не трябва да се пълни повече от половината.

Картофи и картофи на пръчици

Приготвени продукти	Количество (гр.)	Времетраене в минути	Температура (°C)	Разбъркване	Допълнителна информация
Тънко нарязани замразени картофи	300-700	12-16	200	разбъркайте	
Дебело нарязани замразени картофи	300-700	12-20	200	разбъркайте	
Домашно приготвени картофени филийки (8x8 мм)	300-800	18-25	180	разбъркайте	добавете половин супена лъжица олио
Домашно приготвени картофи на кубчета	300-800	18-22	180	разбъркайте	добавете половин супена лъжица олио
Домашно приготвено картофено пюре	300-750	12-18	180	разбъркайте	добавете половин супена лъжица олио
Картофени крокети	250	15-18	180	разбъркайте	
Огретен	500	18-22	180	разбъркайте	

Месо

Приготвени продукти	Количество (гр.)	Времетраене в минути	Температура (°C)	Разбъркване	Допълнителна информация
Котлет	100-500	10-15	180	разбъркайте	
Свински котлети	100-500	10-18	180	разбъркайте	
Хамбургер	100-500	12-18	180	разбъркайте	добавете половин супена лъжица олио
Бюрек/Баничка с месо	100-500	13-15	200	разбъркайте	добавете половин супена лъжица олио
Пилешки бутчета	100-500	20-25	200	разбъркайте	добавете половин супена лъжица олио
Пилешки гърди	100-500	20-15	200	разбъркайте	

Закуски

Приготвени продукти	Количество (гр.)	Времетраене в минути	Температура (°C)	Разбъркване	Допълнителна информация
Котлет	100-400	10-15	200	разбъркайте	Използвайте готови за готвене съставки
Свински котлети	100-500	20-25	200	разбъркайте	Използвайте готови за готвене съставки
Хамбургер	100-400	15-20	180	разбъркайте	Използвайте готови за готвене съставки
Бюрек/Баничка с месо	100-400	8-10	200		Използвайте готови за готвене съставки
Пилешки бутчета	100-400	10-25	180		

Сладкиши

Приготвени продукти	Количество (гр.)	Времетраене в минути	Температура (°C)	Разбъркване	Допълнителна информация
Кекс	300	25-30	200	разбъркайте	Използвайте термоустойчив съд
Питка	400	20-22	180	разбъркайте	Използвайте термоустойчив съд
Мъфини	300	15-20	200		Използвайте термоустойчив съд
Сладки закуски	400	20-25	150		Използвайте термоустойчив съд

Приготвяне на пържени картофи

За постигане на оптимални резултати, препоръчваме Ви да използвате бланширани картофи (замразени). Ако искате да пригответе пържени картофи, следвайте стъпките по-долу.

1. Обелете картофите и нарежете ги на пръчици.
2. Оставете картофите на пръчици да киснат във вода за 30 минути, след това извадете ги и изсушете ги с кухненска хартия.
3. Извадете картофите на пръчици от купата с пръстите или с кухненски прибор. Поставете картофите на пръчици в кошницата.
4. Пригответе картофите на пръчици съгласно инструкциите от тази глава.

VI. ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЯВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Съдът за готвене, тавата за печене, сепараторът, кошницата и вътрешната част на уреда имат незалепащо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни вещества, за да ги почистите, защото по този начин може да се повреди незалепащото покритие.

1. Изключете щепсела от източника на захранване и оставете уреда да се охлажда.
Забележка: За да се охлажда по-бързо фритюрникът с горещ въздух, извадете съда за готвене.
2. Избършете външната част на уреда с влажна кърпа.
3. Почистете съда за готвене, тавата за печене, сепаратора и кошницата с гореща вода и малко препарат за миене на съдове и с неабразивна гъба.

За да премахнете останалата мръсотия, може да използвате обезмаслител.

Забележка: Съдът за готвене, тавата за печене, сепараторът и кошницата могат да се измиват в съдомиялна машина.

Съвет: Ако мръсотията залепне за кошницата, за тавата за печене или за долната страна на съда за готвене, напълнете съда за готвене с гореща вода, смесена с малко препарат за миене на съдове. Поставете кошницата в съда за пържене и оставете ги да се накиснат за около 10 минути.

1. Почистете вътрешната част на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
2. Почиствайте нагревателния елемент с четка, за да отстраните остатъците от храни.

Съхранение

1. Изключете щепсела от източника на захранване и оставете уреда да се охлади.
2. Уверете се, че всички компоненти са чисти и сухи.

Опазване на околната среда

Когато уредът стигне до края на периода за експлоатация, не го изхвърляйте заедно с битовите отпадъци, а транспортирайте го до пункт за събиране на отпадъци с оглед рециклиране. По този начин помагате за опазване на околната среда.

VII. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Гаранция и сервизно обслужване

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

Проблем	Причина	Решение
Уредът не функционира.	Уредът не е свързан към източника на захранване с електроенергия.	Включете щепсела на уреда в стенен контакт със заземяване.
	Бутонът за включване не е задействан.	Задействайте бутона за включване и настройте времето за приготвяне.
	Уредът не е сглобен по съответстващ начин.	Сглобете уреда по съответстващ начин.
Храните не са достатъчно добре сготвени.	Количеството на храните в съда за готвене е твърде голямо.	Извадете част от храните.
	Температурата е твърде ниска.	Увеличете температурата за готвене/приготвяне.
	Времето за готвене е твърде кратко.	Увеличете времето за готвене/приготвяне.
Храните са приготвени неравномерно.	За да пригответе храните равномерно, трябва да се разбъркат (чрез разклащане на кошницата) по средата на времето за готвене.	За да постигнете оптимални резултати, храните, които стоят една върху друга или една до друга (например пържените картофи), трябва да се разбъркат (чрез разклащане на кошницата) по средата на времето за готвене.
Закуските не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Някои закуски, предназначени за приготвяне в традиционен фритюрник, не стават достатъчно хрупкави във фритюрника с горещ въздух.	Използвайте закуски, предназначени за приготвяне във фурна, или поставете малко олио върху закуските, за да станат по-хрупкави след като са приготвени.
Съдът за готвене не може да се постави във фритюрника.	Кошницата е препълнена.	Извадете част от храните от кошницата. Натиснете върху кошницата в съда за готвене до нейното фиксиране на място.
	Кошницата не е поставена правилно.	
По време на готвене от фритюрника излиза бял дим.	Съдържанието на мазнини в съставките е твърде високо.	Това е нормално.
	Натрупана е мазнина вследствие на предишна употреба.	След всяка употреба почиствайте по съответстващ начин кошницата и съда за готвене.
Върху екрана се изписва „E1”.	Програмна грешка.	Свържете се с отдела за техническо обслужване.

VIII. РЕЦЕПТИ

1. ПИЛЕШКИ ГЪРДИ

Съставки:

- 1 бр. пилешки гърди
- билки и подправки по избор

Инструкции:

- Нагрейте предварително фритюрника на 200°C.
- Подправете пилешките гърди с предпочитани билки и подправки.
- Поставете пилешкото месо в кошницата на фритюрника и гответе го за 10-15 минути.

2. ПИЛЕШКИ КРИЛЦА "BUFFALO"

Съставки:

- 1 кг пилешки крилца
- ½ чашка сос за пържоли
- ½ чашка краве масло
- 1 ½ с.л. горещ сос
- сол
- ½ с.л. изсушени смлени лютти чушки
- 1 с.л. сос Табаско

Инструкции:

- Нагрейте предварително фритюрника на 180°C.
- Разбъркайте в една купа соса за пържоли, кравето масло, горещия сос, соса Табаско и лютите чушки, добавете щедро количество сол. Можете да използвате бъркалка за яйца, за да разбъркате по-добре.
- Поставете пилешките крилца равномерно в кошницата на фритюрника.
- Оставете съставките да се приготвят за 25 минути, като ги разбъркате (чрез разклащане на кошницата) по средата на времето за приготвяне.
- Увеличете температурата до 200°C за още 5 минути.
- Поставете крилцата в купата. Добавете сместа от сосовете и разбъркайте.
- Добър апетит!

3. ПИЛЕШКИ КЕБАП

Съставки:

- ½ чашка мед
- ½ чашка соев сос
- сол
- чушка, нарязана на кубчета
- сусам
- 6 бр. гъби, нарязани наполовина
- 3 бр. месести пиперки с различен цвят, за да оцветят кебапа
- няколко капки олио
- 2 бр. пилешки гърди, нарязани на кубчета

Инструкции:

- Нарежете 2 бр. пилешки гърди на кубчета, добавете чер пипер, сол и няколко капки олио.
- Добавете ½ чашка мед и ½ чашка соев сос, разбъркайте много добре. Добавете сусамовите семена и разбъркайте добре.
- Почистете няколко дървени шишчета и започнете да поставяте парченца чушки, пиле и гъби на шишчетата.
- Нагрейте предварително фритюрника на 170°C, прекарайте парчетата пилешки кебап през соса.
- Поставете всичките парчета пилешки кебап в кошницата на фритюрника и гответе ги за 15-20 минути.

4. МЕСЕН СПЕЦИАЛИТЕТ**Съставки:**

- 400 гр кайма
- 1 яйце леко разбито
- 3 с.л. галета
- 50 гр чорисо, фино смлян
- 1 малка глава лук, фино нарязана
- 1 с.л. прясна чубрица
- чер пипер
- 2 бр. гъби, нарязани на дебели филии

Инструкции:

- Нагрейте предварително фритюрника на 200°C.
- Разбъркайте в голяма купа каймата, разбитото яйце, галетата, чорисото, лука, чубрицата, солта и щедро количество чер пипер.
- Прехвърлете сместа от каймата в тава или съд и подравнете сместа отгоре. Добавете гъбите, като ги притиснете леко в сместа и ги поръсете със зехтин.
- Поставете съда за готвене в кошницата, след това поставете ги във фритюрника и оставете съставките да се приготвят за 25 минути.
- След зачервяване на специалитета, оставете го да престои 10 минути преди сервиране.

5. АГНЕШКИ КОТЛЕТИ**Съставки:**

- 4 бр. агнешки котлети
- 3 с.л. зехтин
- 1 скилидка чесън
- 1 с.л. изсушена чубрица
- чер пипер

Инструкции:

- Нагрейте предварително фритюрника на 200°C.
- Пържете чесъна в малко зехтин за 10 минути във фритюрника.
- В един съд разбъркайте чубрицата, чер пипера и останалата част от зехтина.
- Поставете пържения чесън в сместа от чубрица и разбъркайте добре.
- Намажете агнешките котлети със сместа и оставете съставките да се приготвят за 12 минути. Обърнете котлетите по средата на времето за приготвяне.

6. СВИНСКИ КОТЛЕТИ

Съставки:

- 2 бр. свински котлети
- ½ с.л. счукан чесън
- 4 с.л. сос барбекю
- ½ ч.л. сусамово масло
- сол и бял пипер на вкус

Инструкции:

- Изтънете свинските котлети с чукче.
- Разбъркайте всички съставки в една купа или в торбичка и оставете свинските котлети да се мариноват в хладилника за 30 минути.
- Нагрейте предварително фритюрника на 200°C.
- Поставете маринованите свински котлети в кошницата на фритюрника и оставете съставките да се приготвят за 15 минути. Обърнете котлетите по средата на времето за приготвяне.

7. СЪОМГА

Съставки:

- 500 гр съомга
- ½ ч.л. чесън на прах
- ½ ч.л. червен пипер
- ½ ч.л. сол

Инструкции:

- Нагрейте предварително фритюрника на 120°C.
- Разбъркайте подправките и солта и поръсете върху съомгата.
- Поставете съомгата с кожата надолу в кошницата и оставете съставките да се приготвят за 10 минути. Може да промените времето за готвене в зависимост от предпочитанията.

8. ПЕЧЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Съставки:

- 1 глава чесън, като скилидките са срязани наполовина
- сметана за готвене (на спрей)
- 1 бр. червено цвекло, почистено и срязано на 8
- 1 малък жълт лук, почистен и накълцан
- 340 гр тиква (около 2 чашки)
- 1 чашка карфиол (110 гр)
- 230 гр зелен фасул
- 1 с.л. зехтин

Инструкции:

- Нагрейте предварително фритюрника на 200°C. Разпръскайте от сметаната на спрей върху нарязаната страна на скилидките чесън и увийте добре във фолио.
- Поставете хартия за печене в 2 тава за печене. Подредете отделно увития във фолио чесън, цвеклото и лука в едната тава. Подредете тиквата, карфиола и зеления фасул отделно в другата тава.
- Разпръскайте зеленчуците със зехтин и разклатете ги, за да се покрият със зехтина.
- Пригответе при 200°C до зачервяване, 40-45 минути чесъна, цвеклото и лука; 15-20 минути тиквата, карфиола и зеления фасул.

- Оставете ги да се охладят за 20 минути. Складирайте ги индивидуално в найлонови торбички с цип. Съхранявайте ги в хладилник.

9. ПЕЧЕНИ ДОМАТИ

Съставки:

- големи домати, срязани наполовина
- 1 с.л. зехтин екстра върджин
- 1 с.л. балсамов оцет
- 1 скилидка чесън, смляна
- 1 ч.л. пресен босилек, нарязан
- ¼ ч.л. сол
- ¼ ч.л. прясно смлян чер пипер
- ½ ч.л. пресен магданоз, нарязан, за украса
- 2 с.л. настърган пармезан (по желание)

Инструкции:

- Нагрейте предварително фритюрника на 160°C.
- В голяма купа смесете зехтина, балсамовия оцет, смляния чесън, босилека, солта и чер пипера.
- Добавете срязаните наполовина домати и разбъркайте ги, за да се покрият добре със соса.
- Поставете в кошницата на фритюрника половинките домати с отрязаната страна нагоре.
- Поставете кошницата във фритюрника и оставете съставките да се приготвят за 25 минути при 160°C. Ако ще добавяте пармезан, извадете доматиите след 20 минути, поръсете сиренето и поставете ги да се пекат във фритюрника за последните 5 минути.

10. ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

Съставки:

- 4 бр. картофи със среден размер
- 4 с.л. зехтин
- сол и чер пипер

Инструкции:

- Нагрейте предварително фритюрника на 180°C.
- Обелете и нарежете картофите на пръчици.
- Покрийте картофите със зехтин.
- Поставете ги в предварително нагретия фритюрник.
- Оставете ги да се приготвят за 10 минути и разбъркайте (чрез разклащане на кошницата).
- Оставете ги да се приготвят още 15 минути. За да получите по-хрупкави пържени картофи, повишете температурата до 200°C и оставете ги да се приготвят още 5 минути.
- Подправете и сервирайте.

11. БАНАНОВ ЧИПС

Съставки:

- 3 бр. незрели банани
- 1 с.л. кокосово масло
- 1 ч.л. сол
- ½ ч.л. куркума

Инструкции:

- Нагрейте предварително фритюрника на 180°C.
- Обелете бананите и оставете ги настрани.
- Пригответе смес от вода, куркума на прах и сол.
- Оставете бананите да киснат в тази смес за 5-10 минути. Излейте водата и изсушете парчетата чипс.
- Поставете малко масло върху парчетата чипс, за да предотвратите залепването на банановия чипс във фритюрника.
- Пригответе парчетата чипс за 15 минути при 180°C.
- Консумирайте ги веднага или съхранявайте ги в плътно затворен съд.

12. КУРАБИЙКИ С ШОКОЛАДОВИ ЛЮСПИ

Съставки:

- 1 чашка пълнозърнесто пшенично брашно
- ¾ чашка пудра захар
- ½ чашка обезсолено краве масло
- ¼ ч.л. бакпулвер
- 2 ч.л. прясно мляко
- 2 ч.л. шоколадови люспи

Инструкции:

- Смесете с ръка в една купа брашното, бакпулвера и кравето масло, за да получите ронлива смес.
- Добавете захарта, шоколадовите люспи и образувайте тесто, като използвате прясното мляко. Тестото трябва да бъде хомогенно, но меко.
- Оставете тестото в хладилника за 15-20 минути.
- Формирайте малки топки от тестото, след това сплескайте ги, за да образувате курабийки.
- Нагрейте предварително фритюрника на 160°C.
- Намажете курабийките с малко прясно мляко и поставете ги в предварително нагрятия фритюрник. Оставете ги да се приготвят за 10 минути.
- Изключете фритюрника, но оставете курабийките във фритюрника за още 10 минути.
- Консумирайте ги топли или съхранявайте ги за по-късно.

IX. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Мощност	1250 W
Захранващо напрежение	220-240V, 50/60Hz
Цвят	Черен

**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.

Вносител: **Network One Distribution**

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

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

HEINNER

FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

Modell: HAF-1250BK



- Forrólevegős sütő
- A kosár űrtartalma: 2,5 L
- Teljesítmény: 1250 W

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket!

I. BEVEZETÉS

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

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

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

II. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA



- Forrólevegős sütő
- Használati utasítás
- Garancialevél

III. BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

▲ Veszély

- 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.
- Ne hagyja a készüléket és a tápvezetékét 8 éven aluli gyermekek keze ügyében.
- 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.
- Az elkészítendő alapanyagokat mindig a kosárba tegye, hogy ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.
- A készülék működése közben ne takarja le a levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásokat.
- Ne töltsön a sütőedénybe olajat, mert az tűzveszélyt okozhat.
- Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.

▲ Figyelmeztetés

- Mielőtt a készüléket bedugná a csatlakozóaljzatba, győződjön meg, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel a hálózati feszültségnek.
- Ne használja a berendezést, ha a dugasz és a tápkábel sérült, vagy ha a készülék hibás.
- A veszély elkerülése érdekében, a sérült tápvezetékét a gyártóval, ennek hivatalos márkaszervizével vagy egy hasonló szakképzettséggel rendelkező személlyel cseréltesse ki.
- A gyerekek esetében állandó felügyelet szükséges, ne engedje, hogy a készülékkel játszanak.
- Óvja a tápkábelt a forró felületektől.
- Nedves kézzel ne csatlakoztassa a dugaszt az elektromos hálózatra és ne érjen a vezérlőpanel gombjaihoz.
- A készüléket csak földeléssel ellátott fali aljzathoz csatlakoztassa; győződjön meg róla, hogy a dugaszt megfelelően behelyezte a falicsatlakozóba.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében ezt a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőhöz.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra (asztalterítők, függönyök stb.) vagy azok közelébe.
- 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.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni.
- Működés közben a forró levegő kiáramlik a készülékből a levegő kimeneti nyíláson keresztül. Óvja kezét és arcát a kiáramló forró gőztől. Ugyanakkor óvakodjon a forró gőztől akkor is, amikor a sütőedényt kiemeli a készülékből.

- Az elérhető alkatrészek a készülék használata során felforrósodhatnak (2. Ábra).
- Ha a készülék belsejéből fekete füst szivárog, azonnal csatlakoztassa le a készüléket a tápforrásról. Várja meg amíg a füst elszáll és csak az után vegye ki a sütőedényt a készülékből.
- A készülék működése közben a sütőtálca felforrósodik. A sütőtálcát csak védőkesztyűt használva érintse meg.

▲ Figyelem

- Helyezze a készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületre.
- A készüléket kizárólag háztartási használat céljára tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok személyzeti konyhájában vagy egyéb munkakörnyezetben való használatra sem. Úgyszintén, a készülék nem használható szállodák, motelek, panziók vagy hasonló vendéglátó egységek ügyfelei által.
- Ha a készüléket nem megfelelően vagy szakmai, fél szakmai célokra, illetve nem a használati útmutatóban leírtak szerint használja, a garancia elveszíti érvényességét, és a gyártó nem vállal semmilyen felelősséget az esetleges károkért.
- Ha a készülék vizsgálatra vagy javításra szorul, forduljon minden esetben a gyártó által engedélyezett szakszervizhez.
- Ne próbálja házilag megjavítani a készüléket, mert az a garancia elvesztéséhez vezethet.
- Használat után minden alkalommal húzza ki a dugaszt az áramforrásból.
- Bármilyen művelet elvégzése előtt, hagyja körülbelül 30 percig kihűlni a készüléket.
- Ügyeljen rá, hogy a készülékben elkészített élelmiszereket aranyárgán, nem pedig sötétre vagy barnára sütve vegye ki. Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akrilsav termelődésének minimalizálása érdekében).

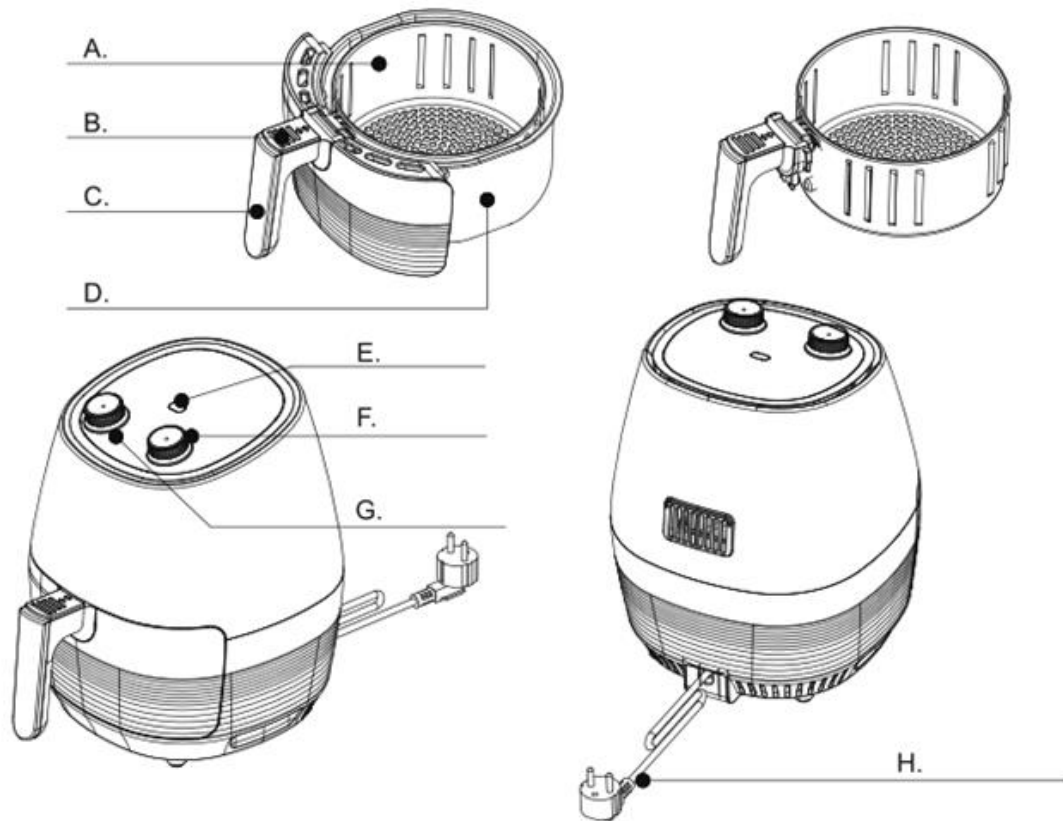
Automatikus kikapcsolás

A készülék időzítővel van ellátva. Amikor az időzítő a 0 értékhez ér a készülék egy hangjelzést bocsát ki és automatikusan kikapcsol. A készülék kézi kikapcsolásához fordítsa el az időzítő gombot az óramutató járásával ellenkező irányba a 0 pozícióba.

Elektromágneses mezők (EMF)

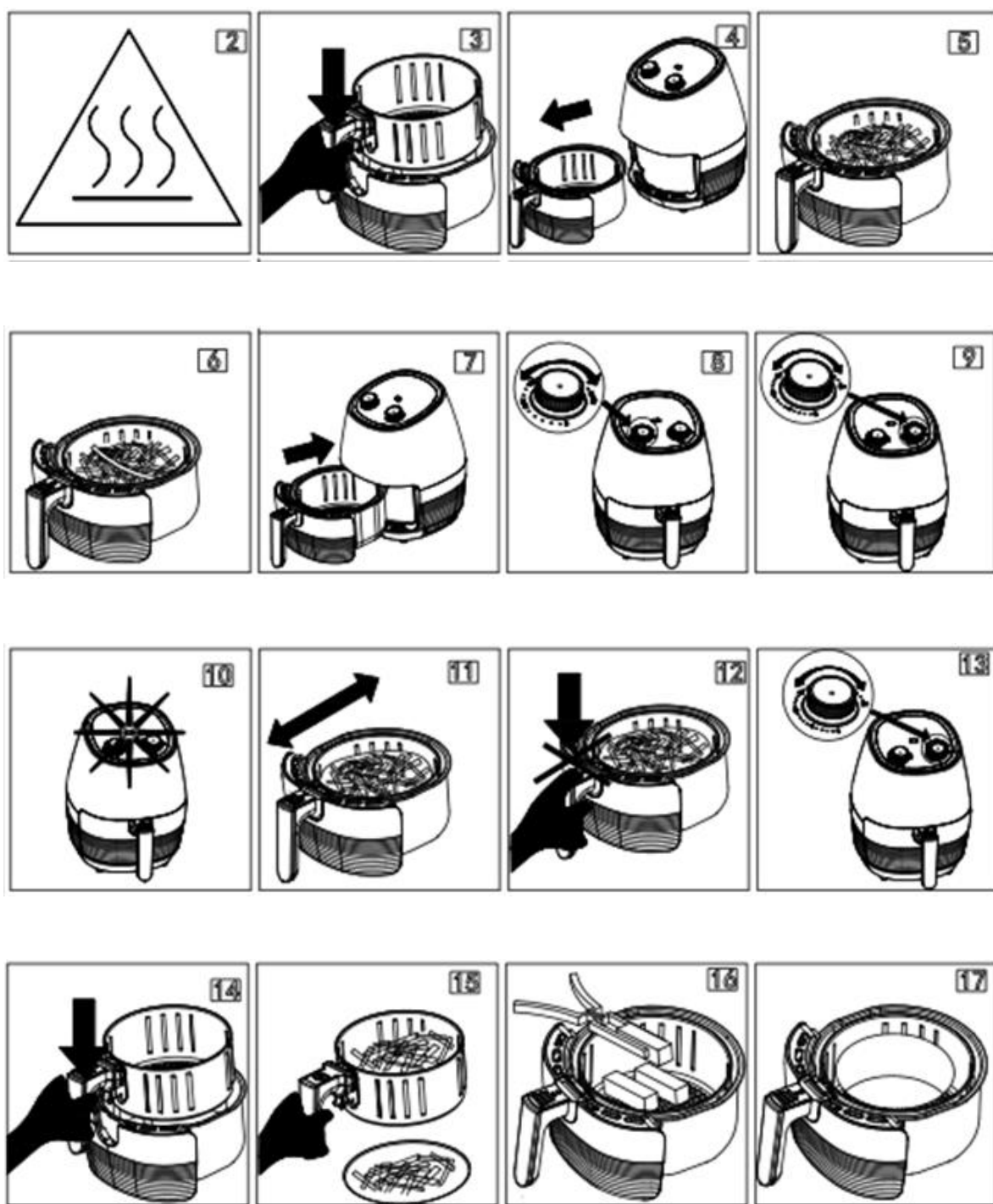
Ez a készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a készüléket megfelelően és a használati útmutatóban leírtak szerint használják, a tudomány jelenlegi állása szerint a készülék biztonságos.

IV. LEÍRÁS



- A. Kosár
- B. Kosár kioldógombja
- C. Kosárfogantyú
- D. Sütőedény
- E. Felmelegedést mutató fényjelző

- F. Időzítő szabályozó gomb
- G. Hőmérséklet szabályozó gomb
- H. Tápkábel



V. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Az Ön új forrólevegős sütője lehetővé teszi kedvenc ételeinek és harapnivalóinak egészségesebb elkészítését.

Az ízletes falatok egészséges, gyors és könnyű elkészítése érdekében a forrólevegős sütő nagy sebességű forrólevegőt (Rapid Air) és egy felső grillező rácsot használ.

A hozzávalók melegítése minden irányból egyidejűleg történik és a legtöbb hozzávaló elkészítéséhez nem szükséges olaj hozzáadása. A kiegészítő sütőtálcát használva könnyen elkészítheti kedvenc süteményeit és pogácsait valamint a törékeny élelmiszereket.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát és címkét.
3. Dörzsmentes szivaccsal tisztítsa meg mosogatószeres forró vízben a kosarat és a sütőedényt.

Megjegyzés: Ezeket a tartozékokat mosogatógépben is tisztíthatja.

4. Törölje meg a készülék belső és külső részeit nedves törleronggyal.

Ez egy olyan sütő, amelyik forró levegővel működik. Ne töltse fel a sütőedényt olajjal vagy zsiradékkal.

ELŐKÉSZÍTÉS HASZNÁLAT CÉLJÁRA

1. Helyezze a készüléket stabil, vízszintes és egyenletes felületre. Ne helyezze a készüléket nem hőálló felületre.
2. Tegye be megfelelően a kosarat a sütőedénybe (3. Ábra).
3. Húzza ki a tápkábelt. Ne töltsön a sütőedénybe olajat vagy egyéb folyadékot. Ne helyezzen tárgyakat a készülék tetejére. Ezek megszakíthatják a légáramlást és befolyásolhatják az elkészítés végeredményét.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A forrólevegős sütővel számos hozzávaló elkészíthető. A jelen használati útmutatóban található receptek segítenek abban, hogy megismerje a készülék működését.

FORRÓ LEVEGŐS SÜTÉS

1. Csatlakoztassa a dugaszt egy földeléssel ellátott falicsatlakozóba.
2. Óvatosan vegye ki a sütőedényt a sütőből. (4. Ábra).
3. Tegye a hozzávalókat a kosárba (5. Ábra).

MEGJEGYZÉS: Ne töltse a kosarat a MAX jelzésen túl és ne lépje túl a táblázatban megadott mennyiséget (tanulmányozza a jelen fejezet „Beállítások” alpontját), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.

A párhuzamos elkészítés megkezdése előtt ellenőrizze le gondosan a különböző hozzávalók elkészítési idejét és hőmérsékletét. Például a kockára vágott burgonya és a bécsi szelet egyszerre is készíthető, mivel azonos beállításokat igényelnek. Kérjük, jegyezze meg, hogy a hozzávalók maximális mennyisége a normális mennyiségnek csak fele lehet.

4. Helyezze vissza a sütőedényt a sütőbe (7. Ábra). Soha ne használja a sütőedényt a kosár nélkül.

Figyelem: Használat közben és közvetlenül utána ne érintse meg a sütőedényt, mert az nagyon felforrósodik. A sütőedényt csak a fogantyúnál fogja meg.

5. Fordítsa el a hőmérséklet szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre. A megfelelő hőmérséklet meghatározásának érdekében, tanulmányozza a jelen fejezet „Beállítások” alpontját (8. Ábra).

6. Határozza meg a hozzávalónak megfelelő elkészítési időt (tanulmányozza a jelen fejezet „Beállítások” alpontját).

7. A készülék bekapcsolása érdekében fordítsa el az időzítő szabályozó gombját a kívánt elkészítési időtartamra (7. Ábra).

Ha a készülék még hideg az elkészítési időhöz adjon hozzá 3 percet.

Megjegyzés: Ha szeretné, előmelegítheti a sütőt anélkül, hogy beletenné a hozzávalókat. Ebben az esetben fordítsa el az időzítő szabályozó gombot több mint három percre és várja meg, amíg a felmelegedést jelző fény kialszik (körülbelül 3 perc múlva). Ezt követően töltsen meg a kosarat és fordítsa el az időzítő szabályozó gombot a szükséges elkészítési időtartamra.

- Az áramellátás fényjelző és a felmelegedést mutató fényjelző kigyullad (10. Ábra).
- Az időzítő visszaszámol a meghatározott elkészítési időből.
- Az elkészítés ideje alatt a felmelegedést jelző fény időnként kigyúl, majd elalszik. Ez az mutatja, hogy a fűtőelem a beállított hőmérséklet megtartása érdekében bekapcsol és kikapcsol.

8. Egyes hozzávalókat az elkészítési időtartam felénél meg kell rázni (tanulmányozza a jelen fejezet „Beállítások” alpontját). A hozzávalók összerázása érdekében, a fogantyútól fogva húzza ki a sütőedényt a készülékből és rázza meg. Helyezze vissza a sütőedényt a sütőbe (11. Ábra).

Figyelem: Rázás közben ne nyomja meg a kosár kioldógombját (12. Ábra).

Tanács: A súly csökkentése érdekében kiveheti a kosarat a sütőedényből és megrázhhatja csak a kosarat. Ehhez húzza ki a sütőedényt a készülékből, helyezze hőálló felületre és nyomja meg a kosár kioldógombját.

Tanács: Ha az időzítőt a készítési idő felére állítja be, akkor egy hangjelzést fog hallani, amikor össze kell kavarni a hozzávalókat. Ez viszont azt jelenti, hogy ismét be kell állítani az időzítőt az összekavarás után hátra maradt időtartamra.

9. Amikor meghallja a hangjelzést azt jelenti, hogy az elkészítési idő lejárt. Húzza ki a sütőedényt a készülékből és helyezze hőálló felületre.

Megjegyzés: Úgyszintén, a készülék manuálisan is kikapcsolható. Ennek érdekében fordítsa el a hőmérséklet szabályozó gombot a 0 pozícióra (13. Ábra).

10. Ellenőrizze, hogy a hozzávalók elkészültek-e. Ha a hozzávalók nem készültek még el, helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe és állítsa be az időzítőt további néhány percre.

11. A kisebb hozzávalók (pl. hasáburgonya) kivételéhez nyomja meg a kosár kioldógombját (1) és vegye ki a kosarat (2) a sütőedényből (14. Ábra).

Ne fordítsa fel a kosarat, amíg a sütőedényre van csatlakoztatva, mert a sütőedény alján összegyűlt felesleges olaj ráfolyhat a hozzávalókra.

A forró levegős elkészítést követően a sütőedény és a hozzávalók forrók. A hozzávalók jellegétől függően a sütőedényből gőz szabadulhat fel.

12. Ürítse ki a kosár tartalmát egy tálba vagy egy tányérra (15. Ábra).

Tanács: Nagyobb vagy törékeny hozzávalók kosárból való kivételéhez használjon konyhai fogót (16. Ábra).

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

Beállítások

Az alábbi táblázat segítségével kiválaszthatja az alapvető beállításokat az elkészítendő hozzávalókhoz.

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

A „Rapid Air” technológiának köszönhetően a sütőedény rövid ideig tartó kiemelése a sütőből nincs hatással a készítés eredményére, hiszen ez a technológia pillanatok alatt tudja biztosítani a szükséges hőmérsékletet a készülék belsejében.

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.
- 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 500 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 hőálló edényt vagy egy sütőtálcát a forrólevegős sütő kosarába.
- 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.
- Megjegyzés: Amikor olyan élelmiszereket készít (például süteményeket, pitéket, muffinokat), amelyek térfogata az elkészítés folyamán nő, a sütőtálcát csak félig töltsen meg.

Burgonya és hasábburgonya

Készítmények	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázás	Kiegészítő információk
Vékonyra vágott fagyasztott burgonya	300-700	12-16	200	rázza össze	
Vastagra vágott fagyasztott burgonya	300-700	12-20	200	rázza össze	
Házi készítésű hasábburgonya (8x8 mm)	300-800	18-25	180	rázza össze	adjon hozzá fél evőkanál olajat
Házi készítésű burgonyakockák	300-800	18-22	180	rázza össze	adjon hozzá fél evőkanál olajat
Házi készítésű burgonyapüré	300-750	12-18	180	rázza össze	adjon hozzá fél evőkanál olajat
Burgonya krokett	250	15-18	180	rázza össze	
Rakott burgonya	500	18-22	180	rázza össze	

Hús

Készítmények	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázás	Kiegészítő információk
Karaj	100-500	10-15	180	rázza össze	
Sertéskaraj	100-500	10-18	180	rázza össze	
Hamburger	100-500	12-18	180	rázza össze	adjon hozzá fél evőkanál olajat
Húspogácsa	100-500	13-15	200	rázza össze	adjon hozzá fél evőkanál olajat
Csirkecomb	100-500	20-25	200	rázza össze	adjon hozzá fél evőkanál olajat
Csirkemell	100-500	20-15	200	rázza össze	

Harapnivalók

Készítmények	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázás	Kiegészítő információk
Karaj	100-400	10-15	200	rázza össze	Használjon főzésre kész hozzávalókat
Sertéskaraj	100-500	20-25	200	rázza össze	Használjon főzésre kész hozzávalókat
Hamburger	100-400	15-20	180	rázza össze	Használjon főzésre kész hozzávalókat
Húspogácsa	100-400	8-10	200		Használjon főzésre kész hozzávalókat
Csirkecomb	100-400	10-25	180		

Sütemények

Készítmények	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázás	Kiegészítő információk
Vajas piskóta	300	25-30	200	rázza össze	Használjon hőálló edényt
Pite	400	20-22	180	rázza össze	Használjon hőálló edényt
Muffin	300	15-20	200		Használjon hőálló edényt
Édes harapnivalók	400	20-25	150		Használjon hőálló edényt

Hasábburgonya készítése

Az optimális eredmények elérése érdekében javasoljuk, hogy használjon elősütött (fagyasztott) burgonyát. A hasábburgonya készítéséhez kövesse az alábbi lépéseket.

1. Hámozza meg és vágja hasábokra a burgonyát.
2. Egy lábosban áztassa a burgonyát legkevesebb 30 percig, majd vegye ki őket és konyhai törülköpírral itassa le róluk a vizet.
3. A burgonyahasábokat kiveheti a lábosból kézzel vagy egy konyhai eszköz segítségével. Tegye a burgonyát a kosárba.
4. A jelen fejezet utasításainak megfelelően készítse el a hasábburgonyát.

VI. TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

Tisztítsa meg a készüléket minden egyes használat után.

A sütőedény, a sütőtálca, a szétválasztó, a kosár és a készülék belseje tapadásmentes bevonattal rendelkezik. A tisztításhoz ne használjon fémből készült konyhai eszközöket vagy dörzshatású tisztítószeret, mert azok károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

1. Húzza ki a dugaszt az áramforrásból és várja meg, amíg a készülék kihűl.
Megjegyzés: Annak érdekében, hogy a forrólevegős sütő minél hamarabb kihűljön, vegye ki belőle a sütőedényt.
2. A készülék külső burkolatát törölje meg egy nedves törülköpírral.
3. A sütőedényt, a sütőtálcát, a szétválasztót és a kosarat tisztítsa mosogatószeres meleg vízben dörzsmentes szivaccsal.

A makacs szennyeződések eltávolításához használhat zsíroló folyadékot is.

Megjegyzés: A sütőedény, a sütőtálca, a szétválasztó és a kosár mosogatógépben is tisztítható.

Tanács: Ha a szennyeződés ráragad a kosárra, a sütőtálcára vagy a sütőedény aljára, akkor töltsen fel a sütőedényt mosogatószeres forró vízzel. Tegye a kosarat a sütőedénybe és hagyja ázni körülbelül 10 percig.

1. A készülék belsejét forró vízzel és dörzsmentes szivaccsal tisztítsa.
2. A fűtőelem tisztításához használjon egy kefét, amellyel eltávolíthatja az ételmaradékokat.

Tárolás

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

Környezetvédelem

A készülék élettartamának lejártá után ne dobja ki a többi háztartási hulladékkal, hanem újrahasznosítás céljából vegye fel a kapcsolatot egy gyűjtőközponttal. Így hozzájárulhat a környezet védelméhez.

VII. HIBAELHÁRÍTÁS

Garancia és szerviz

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

Probléma	Ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az áramforráshoz.	Csatlakoztassa a készülék dugaszát egy földeléssel ellátott falicsatlakozóba.
	A bekapcsoló gomb nincs lenyomva.	Nyomja le a bekapcsoló gombot és állítsa be az elkészítési időt.
	A készülék nincs megfelelően összeszerelve.	Szerelje össze megfelelően a készüléket.
Az élelmiszerek nem készültek el megfelelően.	A kosárban túl sok élelmiszer található.	Vegye ki az élelmiszerek egy részét.
	A hőmérséklet túl alacsony.	Növelje az elkészítési hőmérsékletet.
	Az elkészítési időtartam túl rövid.	Növelje az elkészítési időtartamot.
Az élelmiszerek nem egyenletesen készülnek el.	Az egyenletes elkészülés érdekében, az elkészítési idő felénél rázza össze a hozzávalókat.	Az optimális eredmények elérése érdekében, az egymáson fekvő hozzávalókat (pl. a hasábburgonyát) az elkészítési idő felénél össze kell rázni.
A sütőből kivett harapnivalók nem ropogósak.	A hagyományos olajsütőben való elkészítésre szánt harapnivalók a forrólevegős sütőben nem válnak kellőképpen ropogóssá.	Használjon sütőben süthető élelmiszereket vagy kenje be a harapnivalók tetejét kevés olajjal, így azok ropogósabbak lesznek.
A sütőedényt nem lehet megfelelően betenni a sütőbe.	A kosár túl tele van.	Vegye ki a kosárban található élelmiszerek egy részét. A kosarat addig nyomja a sütőedénybe, amíg az megfelelően rögzül.
	A kosár nincs megfelelően elhelyezve.	
Az elkészítési idő alatt a sütő fehér füstöt bocsát ki.	Magas zsírtartalmú hozzávalókat készít.	Ez normális jelenség.
	Az előző használatok során zsír halmozódott fel.	Minden használat után tisztítsa meg gondosan a kosarat és a sütőedényt.
A kijelzőn megjelenik az „E1” kód.	Program hiba.	Lépjen kapcsolatba a szakszervizzel.

VIII. RECEPTEK

1. CSIRKEMELL

Hozzávalók:

- 1 csirkemell
- Tetszés szerinti fűszerek és fűszernövények

Utasítások:

- Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra.
- Fűszerezze be a csirkemellet, használja kedvenc fűszereit és fűszernövényeit.
- Tegye a húst a kosárba és hagyja a hozzávalókat elkészülni 10-15 percig.

2. BUFFALO CSIRKESZÁRNYAK

Hozzávalók:

- 1 kg csirkeszárny
- ½ bögre sültkehez való szósz
- ½ bögre vaj
- 1 ½ evőkanál forró szósz
- só
- ½ evőkanál csípős paprika
- 1 evőkanál Tabasco szósz

Utasítások:

- Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra.
- Egy tálban keverje össze a sültkehez való szószot, a vajat, a forró szószot, a tabasco szószot és a csípős paprikát, majd sózza meg. A könnyebb elkeverés érdekében használjon habverőt.
- A csirkeszárnyakat helyezze el egyenletesen a sütő kosarában.
- Hagyja az összetevőket elkészülni 25 percig, majd félidőnél rázza meg a kosarat.
- Az utolsó 5 percben növelje a hőmérsékletet 200 °C-ra.
- Vegye ki a csirkeszárnyakat egy tálba. Adja hozzá a különböző szószokból álló keveréket és keverje össze.
- Jó étvágyat!

3. CSIRKE KEBAB

Hozzávalók:

- 1/3 bögre méz
- 1/3 bögre szójaszósz
- Só
- Kockára vágott paprika
- Szezám-mag
- 6 félbevágott gomba
- 3 különböző színű csemegepaprika, amely megszínezi a kebabot
- Pár csepp olaj
- 2 kockára vágott csirkemell

Utasítások:

- Vágjon kockákra 2 csirkemellet, sózza és borsozza meg, majd adjon hozzá néhány csepp olajat.
- Adja hozzá az 1/3 bögre mézet és az 1/3 bögre szójaszószt, majd jól keverje össze. Adja hozzá a szezámmagot és ismét keverje össze jól.
- Tisztítson meg néhány fanyársat és kezdje el felszúrni a csemegepaprika, csirkemell és gomba darabokat a nyársra.
- Melegítse elő a sütőt 170 °C-ra, a kebabokat merítse bele a szószba.
- Ezt követően az összes kebabot tegye a sütő kosarába és hagyja az összetevőket elkészülni 15-20 percig.

4. HÚSPOGÁCSA**Hozzávalók:**

- 400 g darált hús
- 1 felvert tojás
- 3 evőkanál zsemlemorzsa
- 50 g finomra aprított chorizo
- 1 finomra aprított kisebb méretű hagyma
- 1 evőkanál friss kakukkfű
- Fekete bors
- 2 vastag szeletekre vágott gomba

Utasítások:

- Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra.
- Egy nagyméretű tálban gyúrja össze a húst, a felvert tojást, a zsemlemorzsát, a chorizot, a hagymát, a kakukkfűvet, a sót és a bőséges mennyiségű borsot.
- Öntse ki a keveréket egy tálcára vagy egy edénybe és egyengesse el a tetejét. Óvatosan keverje bele a gombát és szórja meg olívaolajjal.
- Tegye az edényt a kosárba, majd helyezze vissza a kosarat a sütőbe és hagyja az összetevőket elkészülni 25 percig.
- Miután a készítmény megpirult vegye ki a sütőből és tálalás előtt hagyja állni 10 percig.

5. BÁRÁNYBORDA**Hozzávalók:**

- 4 bárányborda
- 3 evőkanál olívaolaj
- 1 cikk fokhagyma
- 1 evőkanál száraz kakukkfű
- Fekete bors

Utasítások:

- Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra.
- Kevés olajjal pirítsa a fokhagymát 10 percig a sütőben.
- Egy tálban keverje össze a kakukkfűvet, a borsot és a maradék olívaolajat.
- A keverékhez adja hozzá a pirított fokhagymát és jól keverje össze.
- A báránybordákat kenje be a keverékkel és hagyja az összetevőket elkészülni 12 percig. Az elkészítési idő felénél fordítsa meg a báránybordákat.

6. SERTÉSBORDA

Hozzávalók:

- 2 sertésborda
- ½ evőkanál zúzott fokhagyma
- 4 evőkanál barbecue szósz
- ½ kávéskanál szezámolaj
- Só és fehér bors ízlés szerint

Utasítások:

- Klopfolóval potyolja ki a sertésbordát.
- Egy tálba vagy egy zacskóba keverje össze az összes hozzávalót és 30 percig hagyja pácolódni a sertésbordát a hűtőszekrényben.
- Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra.
- A bepácolt sertésbordákat tegye a sütő kosarába és hagyja az összetevőket elkészülni 15 percig. Az elkészítési idő felénél fordítsa meg a bordákat.

7. LAZAC

Hozzávalók:

- 500 g lazac
- ½ kávéskanál fokhagymapor
- ½ kávéskanál fűszerpaprika
- ½ kávéskanál só

Utasítások:

- Melegítse elő a sütőt 120 °C-ra.
- Keverje össze a fűszereket a sóval és az így kapott keveréket szórja rá a lazacra.
- A lazacot tegye a bőrével lefelé fordítva a kosárba és hagyja az összetevőket elkészülni 10 percig. Az elkészítési időt az ön ízlésének megfelelően állítsa be.

8. PIRÍTOTT ZÖLDSÉGEK

Hozzávalók:

- 1 fej fokhagyma, félbevágva
- Főzőspray
- 1 cékla, megtisztítva és 8 részre vágva
- 1 kisebb sárga hagyma, megtisztítva és apróra vágva
- 340 g tök (körülbelül 2 bögre)
- 1 bögre karfiol (110 g)
- 230 g zöldbab
- 1 evőkanál olívaolaj

Utasítások:

- Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra. Permetezze be a főzőspray tartalmával a fokhagyma elvágott részét és jól csomagolja be fóliába.
- Béleljen ki sütőpapírral 2 sütőtálcát. Az egyik tálcára helyezze el a fóliába csomagolt fokhagymát, a céklát és a hagymát. A másik tálcára tegye rá a tököt, a karfiolt és a zöldbabot.
- Szórja meg olajjal és rázza össze a zöldségeket.
- 200 °C-on addig készítse őket, amíg meg nem pirulnak, 40 - 45 percig a fokhagymát, a céklát és a hagymát; 15 - 20 percig a tököt, a karfiolt és a zöldbabot.
- Hagyja a hozzávalókat 20 percig hűlni. Tárolja őket külön-külön cipzáras műanyag tasakokban. Tartsa a hűtőszekrényben.

9. GRILLEZETT PARADICSOM

Hozzávalók:

- Nagyobb paradicsomok, félbevágva
- 1 evőkanál extra szűz olívaolaj
- 1 evőkanál balzsamecet
- 1 cikk aprított fokhagyma
- 1 kávéskanál friss bazsalikom, apróra vágva
- ¼ kávéskanál só
- ¼ kávéskanál frissen őrölt bors
- ½ kávéskanál friss petrezselyem, apróra vágva a díszítéshez
- 2 evőkanál reszelt parmezán sajt (opcionális)

Utasítások:

- Melegítse elő a sütőt 160 °C-ra.
- Egy nagy tálban keverje össze az olívaolajat, a balzsamecetet, az aprított fokhagymát, a bazsalikomot, a sót és a borsot.
- Adja hozzá a félbevágott paradicsomokat és keverje össze jól a szósszal.
- Tegye a félbevágott paradicsomokat az elvágott felükkel felfelé fordítva a sütő kosarába.
- Helyezze vissza a kosarat a sütőbe és 160 °C-on hagyja a hozzávalókat elkészülni 25 percig. Ha szeretné megszórni parmezánnal, 20 perc elteltével vegye ki a paradicsomokat, szórja be őket sajttal, majd tegye vissza a sütőbe az utolsó 5 percre.

10. HASÁBBURGONYA

Hozzávalók:

- 4 közepes burgonya
- 4 evőkanál olívaolaj
- Só és bors

Utasítások:

- Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra.
- Tisztítsa meg és vágja fel a burgonyát hasábokra.
- Kenje be a burgonyát olajjal.
- Tegye az előmelegített sütőbe.
- Hagyja elkészülni 10 percig és rázza össze.
- Hagyja elkészülni további 15 percig. A ropogósabb hasáburgonya érdekében, növelje a hőmérsékletet 200 °C-ra és hagyja elkészülni további 5 percig.
- Fűszerezze meg és tálalja.

11. BANÁN CHIPSEK

Hozzávalók:

- 3 éretlen banán
- 1 evőkanál kókuszolaj
- 1 kávéskanál só
- ½ kávéskanál kurkuma

Utasítások:

- Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra.
- Hámozza meg a banánokat és tegye félre őket.
- Készítse el a vízből, kurkumából és sóból álló keveréket.
- Áztassa a banánokat ebben a keverékben 5-10 percig. Öntse le a vizet és szárítsa meg a chipseket.
- A chipseket kenje be olajjal annak érdekében, hogy a sütőben ne ragadjanak össze.
- Hagyja a chipseket elkészülni 180 °C-on 15 percig.
- Fogyassza el azonnal vagy tárolja lezárható edényben.

12. CSOKIS TEASÜTEMÉNY

Hozzávalók:

- 1 bögre teljes kiőrlésű búzaliszt
- ¾ bögre porcukor
- ½ bögre sózatlan vaj
- ¼ kávéskanál sütőpor
- 2 kávéskanál tej
- 2 kávéskanál csokoládé pehely

Utasítások:

- Egy tálban keverje össze kézzel a lisztet, a sütőport és a vajat, amíg egy morzsolható keveréket kap.
- Adja hozzá a cukrot valamint a csokoládé pelyhet és a tej hozzáadásával alakítsa ki a tésztát. A tészta szilárd, de puha kell legyen.
- Tegye be a tésztát 15-20 percre a hűtőszekrénybe.
- A tésztából formáljon kis golyókat, majd serítse ki és alakítsa ki teasüteményeket.
- Melegítse elő a sütőt 160 °C-ra.
- A teasütemények tetejét kenje be tejjel, majd tegye be az előmelegített sütőbe. Hagyja őket elkészülni 10 percig.
- Kapcsolja ki a sütőt, de a teasüteményeket hagyja a készülékben további 10 percig.
- Fogyassza melegen vagy őrizze meg későbbre.

IX. TECHNIKAI LEÍRÁS

Teljesítmény	1250 W
Tápfeszültség	220-240V, 50/60Hz
Szín	Fekete

**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