

# HEINNER

## FRITEUZĂ

Model: HDF-1800SS



- Friteuză
- Putere: 1800W
- Capacitate: 500 g

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

Vă mulțumim pentru alegerea 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
- Manual de instrucțiuni
- Certificat de garanție



### III. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

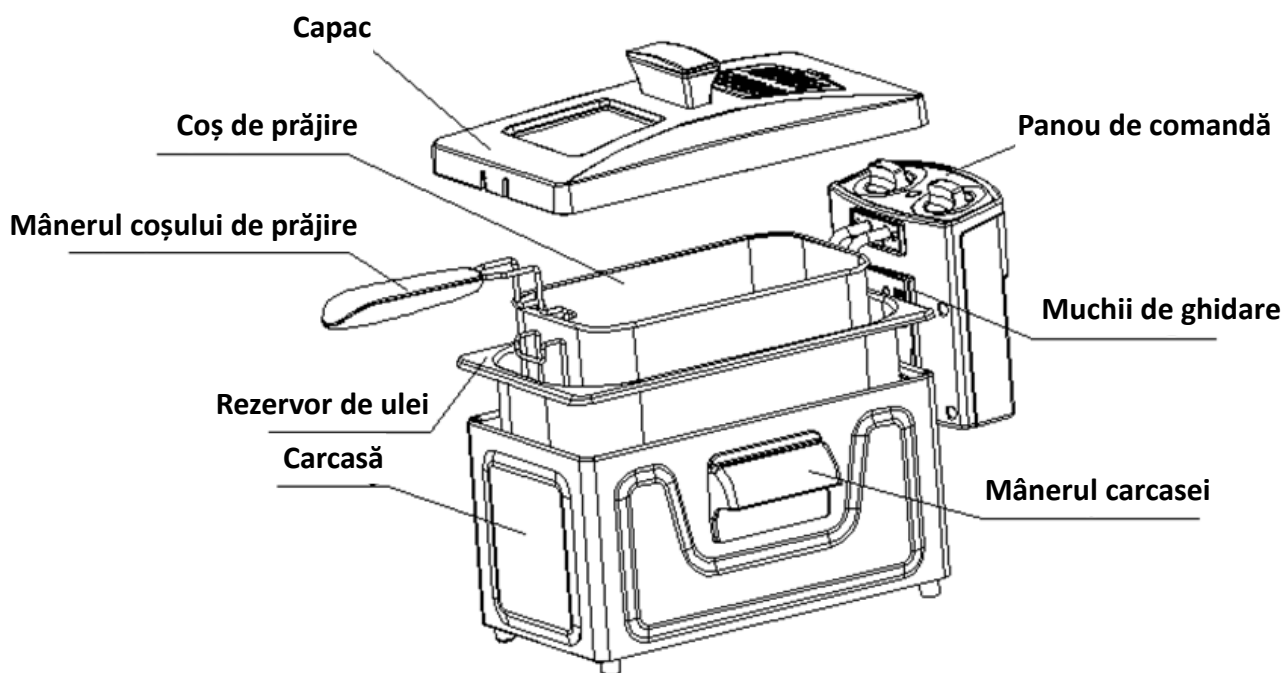
Atunci când utilizați aparate electrice, respectați măsurile de precauție de bază, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerele sau butoanele.
3. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți cablul, ștecărul sau carcasa aparatului în apă sau alte lichide.
4. Atunci când aparatele electrocasnice sunt utilizate de către copii sau în preajma acestora, este necesară o supraveghere atentă.
5. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când acesta nu este în uz și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de atașarea sau detașarea accesoriilor, precum și înainte de curățarea aparatului.
6. Nu așezați aparatul pe o suprafață de lucru moale sau acoperită cu față de masă; asigurați-vă că aparatul funcționează pe o suprafață solidă.
7. Nu utilizați niciun aparat electrocasnic cu ștecărul sau cablul de alimentare deteriorate, dacă prezintă defecțiuni sau dacă a fost avariat. Returnați aparatul la cea mai apropiată unitate de service autorizată în vederea verificării, reparării sau reglării.
8. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de către producătorul aparatului poate provoca vătămări.
9. Nu lăsați cablul electric să atârne pe marginea mesei, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
10. Nu utilizați acest aparat fără rezervorul de ulei, fără ulei sau cu ulei insuficient.
11. Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric; nu puneți aparatul într-un cuptor încălzit.
12. Este necesar să acționați cu prudență deosebită în timpul deplasării friteuzei atunci când aceasta conține ulei fierbinte.
13. Asigurați-vă că mânerele sunt montate și fixate corespunzător. Consultați instrucțiunile detaliate privind asamblarea.
14. Înainte de utilizare, asigurați-vă că rezervorul de ulei este poziționat corespunzător.
15. Nu conectați friteuza la sursa de alimentare cu energie electrică fără a pune ulei în rezervorul de ulei.
16. După oprirea aparatului, uleiul din rezervor rămâne fierbinte un anumit timp. Nu încercați să deplasați friteuza înainte ca aceasta să se răcească; ridicați rezervorul de ulei cu ajutorul mânerelor.
17. Cu toate că rezervorul detașabil poate fi scufundat complet în apă în vederea curățării, acesta trebuie să fie complet uscat înainte de utilizarea ulterioară, pentru prevenirea electrocutării.
18. Nu umpleți excesiv cu ulei friteuza. Nivelul uleiului trebuie să se situeze între marcajele minim și maxim din interiorul rezervorului.
19. Nu introduceți în uleiul fierbinte alimente umede sau care conțin gheață.
20. Acest aparat nu trebuie utilizat de către copiii cu vârsta sub 8 ani. Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani dacă aceștia sunt supravegheați permanent. Aparatul poate fi utilizat 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.
21. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii. Copiii trebuie supravegheați, astfel încât aceștia să nu se joace cu aparatul.
22. Aparatele de gătit trebuie să fie poziționate stabil cu ajutorul mânerelor (dacă sunt disponibile), pentru a se evita vărsarea lichidelor fierbinți.
23. Acest aparat nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.
24. După finalizarea prăjirii, ridicați coșul și așteptați câteva secunde pentru a permite scăderea presiunii aburului.

24. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.
25. Nu utilizați aparatul în aer liber.
26. Depozitați aparatul în interior pentru a preveni defectarea componentelor electronice.
27. AVERTISMENT: Căderea friteuzei de pe blatul de bucătărie poate provoca arsuri grave cu ulei încins. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie, de unde acesta poate fi agățat de copii sau de către utilizator.
28. Nu scufundați aparatul în lichide.
29. Acest aparat este destinat numai uzului casnic.
30.  În timpul utilizării, suprafețele aparatului pot deveni fierbinți.
31. Păstrați aceste instrucțiuni.

**ACEST APARAT ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC.**

#### IV. DESCRIEREA PRODUSULUI



## V. UTILIZAREA APARATULUI

### PANOUL DE COMANDĂ

#### CONTROLUL TEMPERATURII

Cu ajutorul butonului pentru reglarea temperaturii, puteți porni friteuza și seta temperatura de prăjire dorită.

#### TEMPORIZATORUL

Cu ajutorul temporizatorului, puteți porni friteuza și seta durata de prăjire dorită.

#### INDICATORUL LUMINOS DE ALIMENTARE

Indicatorul luminos de alimentare se aprinde atunci când friteuza este în funcțiune.

#### INDICATORUL „PREGĂTIT PENTRU UTILIZARE”

Indicatorul luminos „pregătit pentru utilizare” se aprinde și se stinge în timpul prăjirii. Acest lucru indică faptul că temperatura este menținută termostatic.

#### FUNCȚIA DE RESETARE

Friteuza dumneavoastră dispune de o funcție care o protejează împotriva deteriorărilor cauzate de supraîncălzire. În caz de supraîncălzire, aparatul se oprește automat. După resetarea friteuzei, aceasta poate fi pornită din nou.

#### ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și/sau autocolantele de pe friteuză.

**AVERTISMENT:** Nu conectați friteuza la sursa de alimentare dacă panoul de comandă nu este montat pe carcasa friteuzei. Conectați friteuza la sursa de alimentare doar atunci când este complet asamblată și când elementul de încălzire este imersat în ulei.

**AVERTISMENT:** Nu introduceți în apă panoul de comandă, cablul sau ștecărul.

**AVERTISMENT:** Acest aparat nu trebuie utilizat pentru a fierbe apă.

#### Curățarea înainte de prima utilizare:

Carcasa aparatului, rezervorul de ulei, coșul de prăjire, mânerul pentru coșul de prăjire și capacul pot fi spălate în apă caldă cu detergent. Lăsați componentele să se usuce bine înainte de utilizare.

**AVERTISMENT:** Nu introduceți panoul de comandă, cablul de alimentare sau ștecărul în niciun fel de lichid.

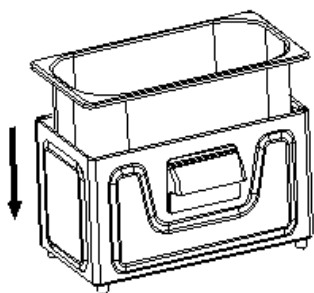
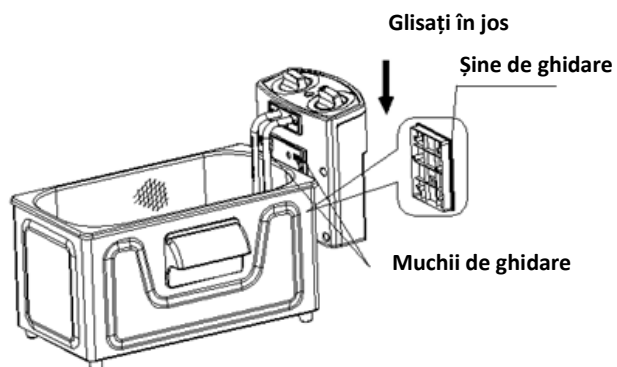
Spălarea friteuzei:

1. Ridicați din suportul său panoul de comandă cu elementul de încălzire, împingându-l în sus dinspre partea inferioară cu o mână, în timp ce țineți carcasa friteuzei cu cealaltă mână.
2. Scoateți rezervorul de ulei din carcasa friteuzei.
3. Spălați rezervorul de ulei și coșul de prăjire cu apă caldă, cu un burete neabraziv și cu detergent de vase sau alt detergent netoxic.

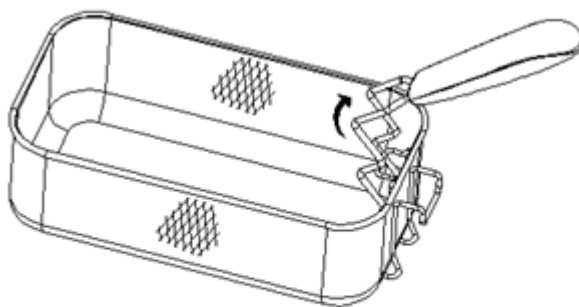
**ASAMBLAREA FRITEUZEI**

1. Puneți rezervorul de ulei în carcasa friteuzei (Fig. 1).
2. Introduceți muchiile de ghidare de pe panoul de comandă în șinele de ghidare montate pe carcasa metalică (Fig. 2).
3. Glisați complet în jos muchiile de ghidare.

Notă: Friteuza este prevăzută cu un întrerupător de siguranță care nu permite aparatului să funcționeze decât dacă panoul de comandă este montat corespunzător pe șinele de ghidare de pe carcasa aparatului.

**Fig. 1****Fig. 2**

4. Montați mânerul pe coșul de prăjire, apropiind barele mânerului una de cealaltă și introducându-le în suportul metalic de pe coș. Asigurați-vă că ați introdus capetele barelor în orificiile suportului. Ridicați mânerul pentru a-l fixa (Fig. 3).

**Fig. 3**

## UTILIZAREA APARATULUI

**AVERTISMENT:** Nu conectați ștecărul friteuzei la sursa de alimentare înainte de a umple rezervorul cu ulei. Înainte de a conecta ștecărul la sursa de alimentare, asigurați-vă că panoul de comandă este montat corespunzător în carcasa friteuzei și că elementul de încălzire pătrunde în uleiul din rezervor.

### UMPLEREA REZERVORULUI DE ULEI

1. Turnați ulei de gătit în rezervorul de ulei, asigurându-vă că nivelul uleiului se încadrează între marcajele „MIN” și „MAX” din interiorul rezervorului. **Nu umpleți insuficient sau excesiv.** Nivelul uleiului trebuie menținut între nivelul minim (2,2 L) și cel maxim (3L) marcate în interiorul rezervorului (Fig. 4).

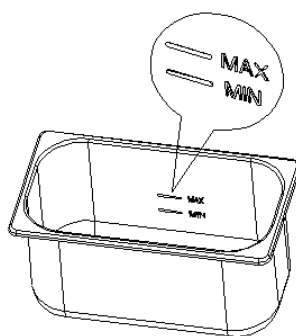


Fig. 4

2. Grăsimea folosită anterior care s-a întărit în rezervorul de ulei trebuie înlăturată din rezervor și topită într-un vas separat înainte de a fi refolosită. **AVERTISMENT:** Dacă încercați să topiți în rezervorul de ulei grăsimea întărită, există riscul ca grăsimea fierbinte să împrăște brusc prin stratul superior de grăsime solidă.

### Urmați numai procedura de mai jos atunci când topiți grăsimea solidă în friteuză:

1. Asigurați-vă că grăsimea este la temperatura camerei. Dacă grăsimea este rece, riscul de împrăscare crește.
2. Cu ajutorul unei furculițe, găuriți cu grijă grăsimea.
3. În timpul topirii grăsimii, asigurați-vă că ați închis bine capacul.
4. Reglați butonul de control al temperaturii la 170 °C și rotiți TEMPORIZATORUL la poziția PORNIT.

**IMPORTANT:** Setarea temperaturii va porni automat friteuza, iar indicatorul luminos „pregătit pentru utilizare” se va stinge. Indicatorul „pregătit pentru utilizare” se va aprinde atunci când grăsimea sau uleiul din rezervor ating temperatura selectată.

### PREÎNCĂLZIREA

**AVERTISMENT:** Nu conectați ștecărul friteuzei la sursa de alimentare înainte de a umple rezervorului cu ulei. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când nu îl utilizați.

1. Asigurați-vă că nivelul uleiului din rezervor se încadrează între nivelurile „MAX” și „MIN” marcate în interiorul rezervorului.
2. Puneți capacul friteuzei.
3. Introduceți ștecărul în priza de perete. Indicatorul luminos de alimentare se va aprinde.
4. Reglați butonul de control al temperaturii la temperatura dorită și rotiți TEMPORIZATORUL la poziția PORNIT.
5. Indicatorul luminos „pregătit pentru utilizare” se aprinde atunci când temperatura setată este atinsă.

### UMPLEREA COȘULUI DE PRĂJIRE ȘI PRĂJIREA

**AVERTISMENT:** Atunci când prăjiți alimente congelate, scoateți coșul de prăjire din friteuză înainte de a-l umple, deoarece uleiul încins poate sări și vă poate provoca arsuri.

**ATENȚIE:** Atunci când doriți să prăjiți alimente cum ar fi cartofii congelati, vă recomandăm să nu umpleți coșul de prăjire la peste  $\frac{2}{3}$  din capacitatea acestuia. Îndepărtați gheața de pe alimentele congelate înainte de a le prăji. În caz contrar, este posibil ca uleiul din friteuză să dea pe afară atunci când puneți alimentele.

**ATENȚIE:** Nu conectați panoul de comandă la sursa de alimentare dacă acesta nu este montat pe carcasa friteuzei. Nu introduceți panoul de comandă, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau în alte lichide.

1. Nu umpleți coșul de prăjire atunci când acesta este în uleiul încins.
2. Puneți alimentele în coșul de prăjire. Nu aruncați alimentele în uleiul încins. Nu umpleți excesiv coșul de prăjire și nu depășiți  $\frac{2}{3}$  din capacitatea acestuia. Pentru rezultate optime și durate reduse de prăjire, prăjiți cantități mici.
3. Introduceți cu atenție coșul de prăjire în rezervorul de ulei, pentru a nu împrășca uleiul.
4. Puneți la loc capacul friteuzei în timpul prăjirii.
5. După finalizarea preparării, ridicați cu grijă capacul friteuzei, pentru a permite aburului să iasă înainte de a lua complet capacul. Feriți-vă fața de partea superioară a aparatului, pentru a evita arsurile provocate de abur.
6. Rotiți butonul de control al temperaturii la poziția „MIN”, rotiți temporizatorul la poziția OPRIT, apoi deconectați ștecărul de la sursa de alimentare.
7. Ridicați coșul de prăjire cu ajutorul mânerului și fixați-l pe cârlig pentru a permite uleiului să se scurgă (Fig. 5).
8. După scurgerea uleiului, coșul poate fi ridicat și alimentele preparate pot fi consumate sau puse într-un vas. **AVERTISMENT:** Lăsați friteuza să se răcească (aproximativ 2 ore) înainte de curățarea sau depozitarea acesteia. Nu deplasați aparatul atunci când acesta conține ulei fierbinte. **ATENȚIE:** Suprafețele metalice ale friteuzei se pot încinge în timpul utilizării. Nu atingeți părțile laterale ale aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.

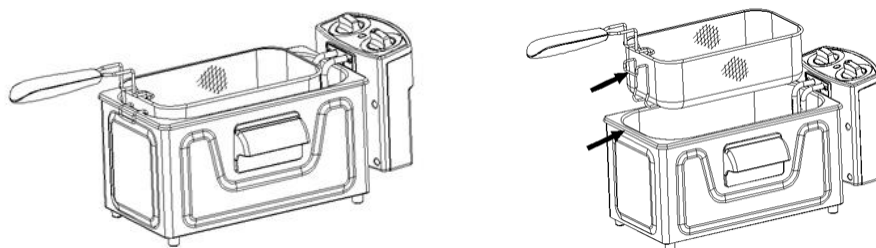


Fig. 5



**SFATURI PRIVIND PRĂJIREA**

- Nu utilizați friteuza fără coșul de prăjire.
- Puneți capacul în timpul prăjirii.
- Când uleiul este preîncălzit, indicatorul „pregătit pentru utilizare” se aprinde, indicând faptul că temperatura dorită a fost atinsă.
- Coborâți încet coșul de prăjire în uleiul încins. În cazul în care coșul de prăjire este coborât prea repede, uleiul poate da pe afară sau poate fi împrăscat.
- Puneți capacul la loc cu atenție.
- Este normal ca aburul să iasă pe lângă capac în timpul prăjirii.
- Nu stați foarte aproape de friteuză în timpul funcționării acesteia.
- Nu amestecați uleiuri de tipuri diferite, nici ulei vechi cu ulei proaspăt.
- Înlocuiți cu regularitate uleiul. În general, uleiul se degradează rapid atunci când prăjiți alimente cu un conținut ridicat de proteine (carne de pasăre, carne de porc sau vită, pește). Dacă uleiul este folosit în special pentru prăjirea cartofilor și este filtrat după fiecare preparare, acesta poate fi utilizat de 8 până la 10 ori. Cu toate acestea, vă recomandăm să nu utilizați același ulei mai mult de 6 luni.
- Înlocuiți uleiul dacă acesta începe să facă spumă odată ce este încălzit, începe să se închidă la culoare, rânzește sau devine siropos.
- Asigurați-vă că alimentele ce urmează a fi prăjite sunt uscate.
- Îndepărtați gheața în exces de pe alimentele congelate înainte de a le prăji.
- Pentru o preparare uniformă, este necesar ca bucățile de alimente să aibă dimensiuni asemănătoare.
- Bucățile mai groase se vor prăji mai greu.

Duratele de preparare specificate mai jos indică doar timpul aproximativ necesar pentru prăjirea unei cantități de alimente corespunzătoare unui coș. Durata exactă poate diferi în funcție de cantitatea de alimente, de preferințele dumneavoastră, de dimensiunile bucăților de alimente etc.

**SETAREA TEMPERATURII**

În general, utilizați setări pentru temperaturi mai scăzute dacă doriți să preparați alimente delicate (legume, pește) și setări pentru temperaturi mai ridicate atunci când preparați alimente congelate, cartofi prăjiți sau carne de pui.

ALIMENTE	DURATE DE PREPARARE	TEMPERATURĂ
Cartofi prăjiți	8-10 minute	190 °C
Fileuri de pește	3-5 minute	150 °C
Degețele de pui	6-8 minute	170 °C
Pulpe de pui	13-20 minute	170 °C
Dovlecei prăjiți	3 minute	150 °C
Ciuperci prăjite	3 minute	150 °C
Inele de ceapă	3 minute	150 °C
Gogoși	3-5 minute	170 °C
Mere prăjite	4 minute	170 °C
Creveți	4-6 minute	150 °C

## FILTRAREA ȘI ÎNLOCUIREA ULEIULUI

**ATENȚIE:** Înainte de înlocuirea uleiului sau curățarea și depozitarea friteuzei, asigurați-vă că aceasta este deconectată de la sursa de alimentare cu energie electrică și că uleiul s-a răcit.

**Notă:** Nu este necesară înlocuirea uleiului după fiecare utilizare. În general, uleiul se degradează mai rapid atunci când prăjiți alimente cu un conținut ridicat de proteine (carne de pasăre, carne de porc sau vită, pește). Dacă uleiul este folosit în special pentru prăjirea cartofilor și este filtrat după fiecare preparare, acesta poate fi utilizat de 8 până la 10 ori. Cu toate acestea, vă recomandăm să nu utilizați același ulei mai mult de 6 luni.



Fig. 6



Fig. 7

### FILTRAREA ULEIULUI:

1. Asigurați-vă că uleiul s-a răcit (după aproximativ 2 ore), apoi vărsați uleiul din rezervor într-un recipient separat sau într-o sticlă (Fig. 6).
2. Spălați rezervorul de ulei și coșul de prăjire și lăsați-le să se usuce.
3. Reumpleți rezervorul cu același ulei, turnându-l printr-o sită deasă sau printr-un filtru de hârtie (Fig. 7).

## VI. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Pentru o funcționare cât mai îndelungată a aparatului dumneavoastră, curățați-l după fiecare utilizare.

**AVERTISMENT:** Scoateți întotdeauna ștecherul din priză înainte de curățarea aparatului. Înainte de curățare, lăsați friteuza și uleiul să se răcească (aproximativ 2 ore).

Nu introduceți panoul de comandă, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau în alte lichide.

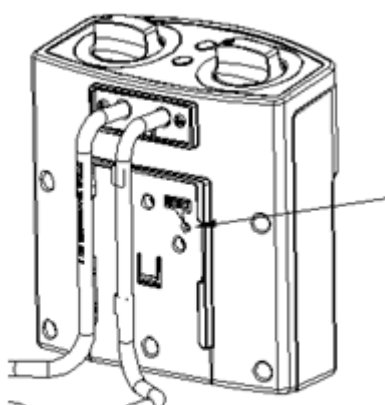
- Nu puneți panoul de comandă, cablul de alimentare sau ștecărul în mașina de spălat vase.
- Curățați panoul de comandă numai cu o cârpă umedă.
- Carcasa, rezervorul de ulei, coșul de prăjire și capacul pot fi spălate în mașina de spălat vase, pe raftul superior al acesteia.

### FUNCȚIA DE RESETARE

Friteuza dumneavoastră este prevăzută cu o funcție de resetare. În cazul în care friteuza nu se mai încălzește, cauza poate fi declanșarea comutatorului de resetare.

Pentru resetarea friteuzei:

1. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
2. Lăsați aparatul și uleiul din rezervor să se răcească.
3. După răcirea aparatului, ridicați panoul de comandă și, utilizând vârful unui pix sau al unui creion, apăsați pe butonul de resetare a termostatului, situat pe partea interioară a panoului de comandă (Fig. 8).
4. Montați panoul de comandă la carcasa friteuzei, apoi puteți relua procesul de prăjire.



**BUTON DE RESETARE**

**Fig. 8**

## VII. REMEDIEREA PROBLEMELOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Friteuza nu funcționează.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panoul de comandă nu este montat corespunzător.</li> <li>2. Ștecărul nu este conectat la priza de perete.</li> <li>3. Priză electrică nu furnizează energie electrică.</li> <li>4. Comutatorul de resetare s-a declanșat.</li> <li>5. Temporizatorul este oprit.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Montați din nou panoul de comandă.</li> <li>2. Introduceți ștecărul în priza de perete.</li> <li>3. Resetați comutatorul sau înlocuiți siguranța.</li> <li>4. Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească. Apoi scoateți panoul de comandă și apăsați pe butonul de resetare a termostatului.</li> <li>5. Asigurați-vă că temporizatorul este pornit sau setați durata de funcționare.</li> </ol>
Uleiul se revarsă din friteuză.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Este prea mult ulei în rezervor.</li> <li>2. Coșul este umplut excesiv.</li> <li>3. Uleiul a fost folosit de prea multe ori și face spumă.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Opriți friteuza. Lăsați uleiul să se răcească, apoi scoateți o parte din ulei.</li> <li>2. Scoateți o parte din alimentele din coș.</li> <li>3. Opriți friteuza. Lăsați uleiul să se răcească și înlocuiți-l cu ulei proaspăt.</li> </ol>
Alimentele sunt unsuroase.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uleiul nu este suficient de fierbinte.</li> <li>2. Coșul este umplut excesiv.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reglați butonul de control al temperaturii la nivelul corespunzător.</li> <li>2. Scoateți o parte din alimentele din coș.</li> </ol>
Alimentele nu sunt preparate suficient.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bucățile de alimente sunt prea mari.</li> <li>2. Durata de preparare este prea scurtă.</li> <li>3. Temperatura uleiului este prea ridicată.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tăiați alimentele în bucăți mai mici.</li> <li>2. Continuați prăjirea și urmăriți permanent procesul de preparare.</li> <li>3. Reduceți temperatura uleiului pentru a permite prepararea completă a alimentelor.</li> </ol>
Uleiul face spumă sau emite fum.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uleiul a fost utilizat de prea multe ori.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lăsați uleiul să se răcească și înlocuiți-l cu ulei proaspăt.</li> </ol>

## VIII. FIȘĂ TEHNICĂ

Tensiune nominală	220-240 V
Frecvență nominală	50-60Hz
Putere	1800W



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

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

# HEINNER

## DEEP FRYER

Model: HDF-1800SS



- Deep fryer
- Power: 1800W
- Capacity: 500g

Thank you for choosing this product!

## I. INTRODUCTION

***Please read this instruction manual carefully before using it and keep it for later information***

This manual is conceived for offering you all of the necessary info regarding installation, using and maintenance of the machine. For a correctly and safely use of the machine, please, read this manual before installation and using.

## II. PACKAGE CONTENTS

- **Deep fryer**
- **Instruction Manual**
- **Warranty card**




### III. SAFETY MEASURES

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

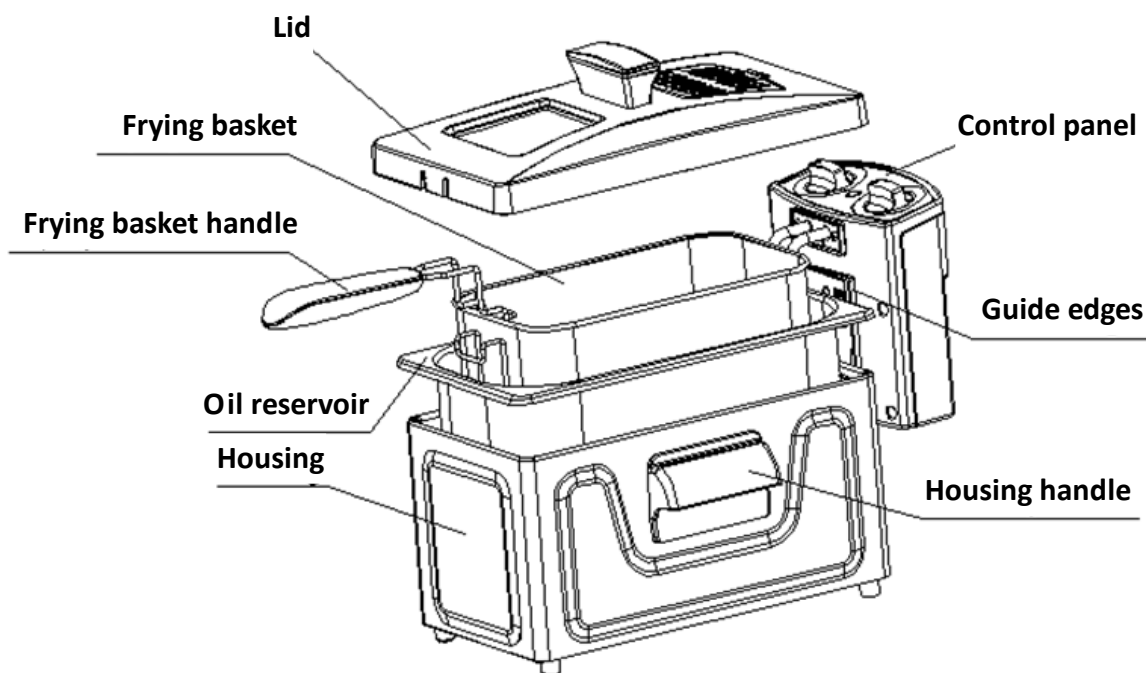
1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surface. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not put the appliance on a soft working surface or a desktop covered with table cloth, make sure the appliance is working on a rigid surface.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not use this appliance when missing oil reservoir, oil and any other materials, or the oil is not enough.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
13. Make sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
14. Before use, always ensure that the oil reservoir is positioned correctly.
15. Never connect the fryer to the electricity supply without placing oil in the oil reservoir first.
16. The oil in the oil reservoir will be still hot after it is switched off. Never attempt to move your fryer until it is completely cool down, lift the oil reservoir use the handles.
17. Though the detachable oil reservoir can be completely immersed in water and clean, it must be thoroughly dried before next use to prevent electric shock.
18. Never overfill the fryer with oil. Fill only between the minimum and maximum levels, as indicated inside the oil reservoir.
19. Do not add food with ice crystals or if it is wet to the hot oil.
20. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people 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.  
Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
22. This appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23. On completion of frying, always raise the basket and wait a few seconds to allow steam pressure to subside.



24. Do not use appliance for other than intended use.
25. Do not use outdoors.
26. Store the appliance indoors to prevent electronic parts failure.
27. **WARNING:** Serious hot oil burns may result from a deep fryer being pulled off a countertop. Do not allow the power cord to hang over the edge of a counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user.
28. The appliance must not be immersed.
29. This appliance is intended to be used in household only.
30.  The surfaces are liable to get hot during use.
31. Save these instructions.

**HOUSEHOLD USE ONLY.**

#### IV. PRODUCT DESCRIPTION



## V. USING THE APPLIANCE

### CONTROL PANEL

#### THE TEMPERATURE CONTROL

The temperature control knob turns the deep fryer on and sets the desired temperature for frying.

#### THE TIMER

The Timer control knob turns the deep fryer on and sets the desired frying time.

#### THE POWER LIGHT

The power light illuminates when the deep fryer is on.

#### THE READY LIGHT

The ready light will be off during frying. This indicates that the temperature is thermostatically maintained.

#### THE RESET FEATURE

Your deep fryer is equipped with a feature that protects damage due to overheating. If for some reason the unit overheats, the deep fryer will automatically turn off. Once the deep fryer is reset, it can be turned on again.

#### USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Remove all the packaging materials, labels and/or stickers from the deep fryer.

**WARNING:** Do not plug in the deep fryer when the control panel is not installed in the deep fryer body. Only plug in the deep fryer when the unit is fully assembled and the heating element is immersed in oil.

**WARNING:** Do not immerse the control panel, cord or plug in water.

**WARNING:** This unit should not be used to boil water.

#### Cleaning Prior To First Use

The body, oil reservoir, frying basket, frying basket handle and the lid can be washed in warm soap water. Dry thoroughly before use.

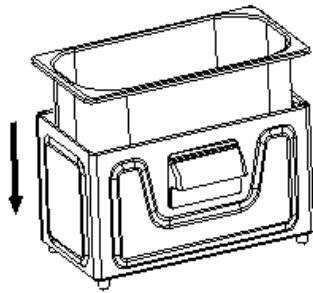
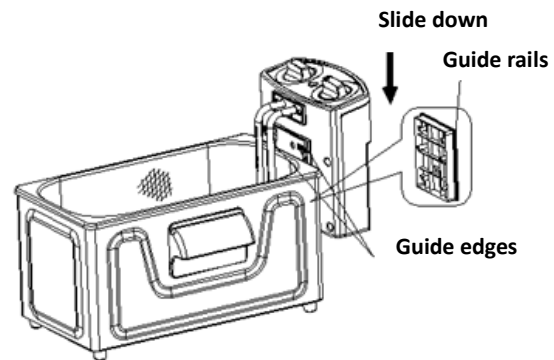
**WARNING:** Do not immerse the control panel, power cord, or plugs into liquid of any kind.

To wash the deep fryer:

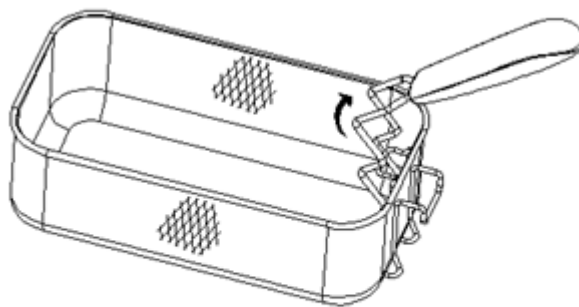
1. Lift the control panel with heating element out of its slots by pushing it up from the bottom with one hand while holding the body of the deep fryer with your other hand.
2. Remove the oil reservoir from the body of the deep fryer.
3. Wash the oil reservoir and the frying basket with hot water, a nonabrasive sponge and dishwashing liquid or other non-poisonous detergent.

**ASSEMBLING THE DEEP FRYER**

1. Place the oil reservoir into the deep fryer housing. (Fig. 1)
  2. Insert the guide edges on the control panel into the guide rails mounted on the metal body. (Fig.2).
  3. Slide the guide edges down as far as they can go.
- Note: The deep fryer has an automatic safety switch to ensure that the unit will not operate unless the control panel has been inserted securely into the guide rails on the body of the appliance.

**Fig. 1****Fig. 2**

4. Attach the fryer basket handle to the fryer basket the handles bars together and inserting them into the metal bracket on the basket. Make sure that the end of the bars are inserted into the bracket holes. Lift the handle up to lock in place (Fig. 3)

**Fig. 3**

## USING THE APPLIANCE

**WARNING:** Never plug in the deep fryer before filling the oil reservoir with oil. Always make sure that the control panel is securely in place in the housing of the deep fryer and that the heating element is inside the oil in the oil reservoir before plugging in.

### FILLING THE OIL RESERVOIR:

1. Pour cooking oil into the oil reservoir making sure that it is between the “MIN” and “MAX” fill lines in the oil container. **Do not under fill or overfill.** The oil levels must be maintained between the minimum (2.2L) and the maximum levels (3L) marked inside the oil container. (Fig. 4)

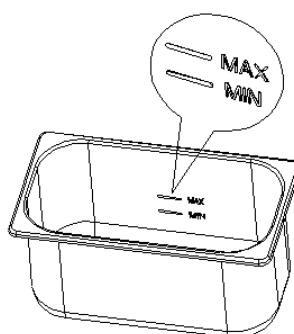


Fig. 4

2. Previously used solid vegetable shortening which has curdled and hardened in the oil reservoir should be removed from the oil reservoir and melted in a separate pan before reusing. **WARNING:** If you try to melt the solidified fat in the oil reservoir, there is a risk of hot melted fat suddenly sputtering from below through the solid top layer of fat.

### Use only the following procedure when melting solid fat in your deep fryer:

1. Make sure the fat is at room temperature. If the fat is cold, then there is a greater risk of splashing.
2. Using a fork, carefully make some holes in the fat.
3. Make sure the lid is always securely closed while the fat is melting.
4. Set the temperature control to 170°C and turn the TIMER to ON.

**IMPORTANT:** Setting the temperature will automatically turn the deep fryer “ON” and the ready light will off. The ready light will on when the fat or oil in the reservoir has reached the selected temperature.

**PREHEATING**

**WARNING:** Never plug in the deep fryer before filling the oil reservoir with oil. Always unplug the appliance when it is not in use.

1. Make sure that the oil level in the oil reservoir is between the “MAX” and “MIN” fill lines inside the oil container.
2. Place the lid onto the deep fryer.
3. Insert the plug into the electrical wall outlet. The power on light will illuminate.
4. Turn the temperature control to the desired temperature and turn the Timer to ON.
5. The ready light will on when the set temperature is reached.

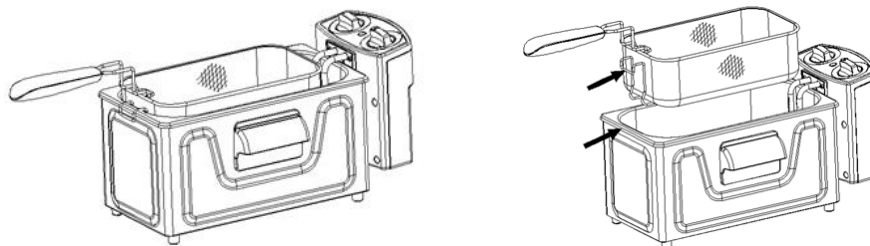
**FILLING THE FRYING BASKET & FRYING**

**WARNING:** When frying frozen foods, remove the frying basket from the deep fryer before filling because oil will spatter and cause burns.

**CAUTION:** When frying frozen foods such as French Fries, you should not exceed the  $\frac{2}{3}$  depth of the fryer basket. Clean off any ice from frozen food prior to frying. Failure to do so may cause fryer to overflow when food is placed in oil.

**CAUTION:** Never plug in the control panel when it is not assembled to the fryer body. Do not immerse the control panel, power cord or plug in water or any other liquid.

1. Do not fill the frying basket when it is immersed in the hot oil.
2. Place the food in the frying basket. Do not drop the food into the hot cooking oil. Do not overfill it and never exceed the  $\frac{2}{3}$  depth of the frying basket. For optimum results and shorter frying time, fry smaller quantities.
3. Immerse the frying basket into the oil reservoir carefully so that you do not splash the oil.
4. Replace the lid on the deep fryer while it is frying.
5. When the cooking period is over, carefully remove the deep fryer lid, lifting it up away from you to allow the steam to escape before removing the lid completely. Keep your face away from the top of the appliance to avoid burns caused by escaping Steam.
6. Turn the temperature control to the “MIN” position, turn the Timer to OFF, remove the plug from the electrical wall outlet.
7. Lift up the frying basket by the handle and place it on the hook to allow the oil to drain. (Fig. 5)
8. Once the oil has drained from the frying basket, the basket may be lifted off and the food served or placed in a dish. **WARNING:** Always let the deep fryer cool completely (approximately 2 hours) before cleaning or storing. Never carry or move the appliance with hot oil inside. **CAUTION:** The metal surfaces of the deep fryer become hot during use. Do not touch the sides of the appliance while it is used.

**Fig. 5**

**FRYING TIPS**

- Always use the frying basket to fry food.
- Always close the lid during frying.
- When the oil is pre-heated, the ready indicator light will on, indicating that the desired temperature is reached.
- Slowly lower the frying basket into the hot oil. Lowering the frying basket too quickly can result in the oil overflowing and splashing.
- Replace the lid carefully.
- It is normal for steam to escape through the sides of the lid while frying.
- Avoid standing too close to the deep fryer while it is working.
- Do not mix different oils or new and old oil together.
- Replace oil regularly. In general, oil will be tainted fast when frying food containing a lot of protein, (such as poultry, meat and fish). When oil is used mainly to fry potatoes and is filtered after each use, it can be used up to 8 to 10 times, but do not use the same oil for more than 6 months.
- Always replace all oil as soon as it starts foaming when heated or when color becomes dark or when it has a rancid smell or taste or becomes syrupy.
- Make sure that the food to be fried is dry.
- Remove loose ice from frozen food before frying.
- To cook evenly, pieces should be the same size and thickness.
- Thicker pieces will take longer to cook.

The following cooking times reflect only the approximate time needed to fry one basket. The exact time may be different depending on actual quantity, personal cooking preferences, size and thickness of pieces, etc.

**TEMPERATURE SETTINGS**

In general, use lower settings for delicate foods (vegetables, fish) and higher settings for frozen foods, French Fries and chicken.

FOOD	COOKING TIME	TEMPERATURE
French fries	8-10 minutes	190°C
Fish fillets	3-5 minutes	150°C
Chicken fingers	6-8 minutes	170°C
Chicken legs	13-20 minutes	170°C
Fried Zucchini	3 minutes	150°C
Fried mushrooms	3 minutes	150°C
Onion rings	3 minutes	150°C
Donuts	3-5 minutes	170°C
Apple Beignets	4 minutes	170°C
Shrimp	4-6 minutes	150°C

### FILTERING & CHANGING THE OIL

**ATTENTION:** Make sure the deep fryer is unplugged from the electrical socket and the oil has cooled (approximately 2 hours) before changing the oil, or cleaning and storing the deep fryer.

**Note:** The oil does not need to be changed after each use. In general, the oil will be tainted rather quickly when frying food containing a lot of protein (such as poultry, meat or fish). When oil is mainly used to fry potatoes and is filtered after each use, it can be used 8 to 10 times. However, do not use the same oil for longer than 6 months.

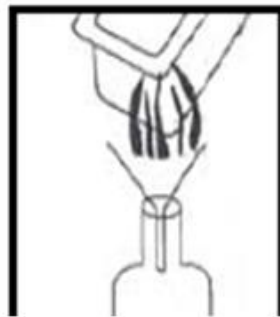


Fig. 6

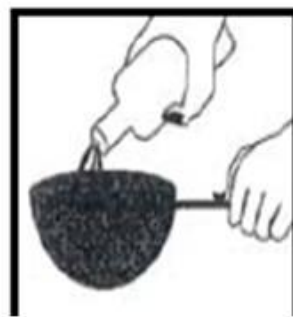


Fig. 7

#### TO FILTER THE OIL:

1. Make sure the oil has cooled (approximately 2 hours) and then empty the oil from the oil reservoir into another container or bottle. (Fig. 6)
2. Wash and dry the oil reservoir and frying basket.
3. Refill the oil reservoir with the oil by pouring the oil through a wire strainer or paper filter. (Fig. 7)

## VI. CLEANING AND MAINTENANCE

To ensure many years of service from your appliance, clean your deep fryer after every use.

**WARNING:** Always remove the plug from the electrical wall outlet before cleaning. Allow the deep fryer and the oil to cool completely (approximately 2 hours) before cleaning.

Never immerse the control panel, cord or plug in water or any other liquid.

- Do not place the control panel, cord or plug in the dishwasher.
- Clean the control panel with a damp cloth only.
- The body, oil reservoir, frying basket, and lid can be washed on the top rack of a dishwasher.

### THE RESET FEATURE

Your deep fryer is equipped with a reset feature. If for some reason the deep fryer stops heating, the reason may be that the reset switch has tripped.

To reset the deep fryer:

1. Unplug the appliance from the electrical wall outlet.
2. Let the appliance and the oil in the oil reservoir cool completely.
3. After the appliance has cooled completely, lift the control panel and using the tip of a ball point pen or pencil, push the thermostat reset button that is located on the inside of the control panel (Fig. 8)
4. Re-assemble the control panel to the housing of the deep fryer and then you may resume frying.

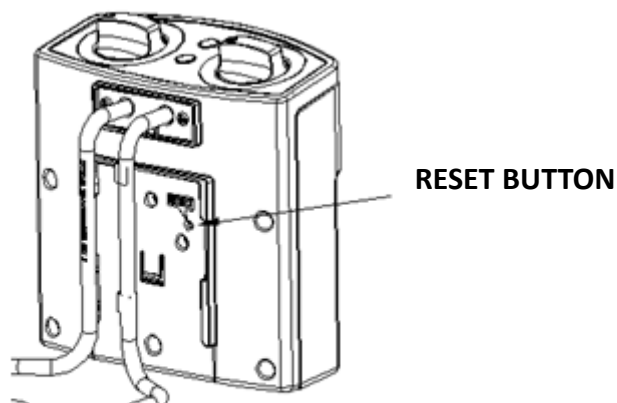


Fig. 8



## VII. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The fryer is not operating	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The control assembly is not installed correctly.</li> <li>2. The plug is not connected to the electrical wall outlet.</li> <li>3. The electrical outlet is not energized.</li> <li>4. The reset switch has tripped.</li> <li>5. The Timer is off</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Re-attach the control panel assembly</li> <li>2. Insert the plug into the electrical wall outlet.</li> <li>3. Reset circuit breaker or replace fuse.</li> <li>4. Turn the appliance off and let it cool completely. Then remove the control panel and press the thermostat reset button</li> <li>5. Ensure Timer is set to ON or rotate Timer past 10 and set time.</li> </ol>
Oil is spilling out of the deep fryer	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Too much oil in the oil reservoir.</li> <li>2. The food basket is overfilled.</li> <li>3. Oil has been used too often and is foaming.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn the deep fryer off. Let the oil cool completely and remove some of the excess oil.</li> <li>2. Remove some of the food from the basket.</li> <li>3. Turn the deep fryer off. Let the oil cool completely and refill the oil reservoir with new oil.</li> </ol>
Food is tasting soggy or greasy	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oil is not hot enough.</li> <li>2. The food basket is overfilled.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adjust the temperature control dial to appropriate temperature for food being fried.</li> <li>2. Remove some of the food from the basket.</li> </ol>
Food not cooked completely	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Food pieces too large.</li> <li>2. Cooking time too short.</li> <li>3. Oil temperature too hot.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cut the food into smaller pieces.</li> <li>2. Continue frying and check the process continually.</li> <li>3. Lower the temperature of the oil to allow the food to cook completely.</li> </ol>
The cooking oil is foaming or emitting smoke	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The oil has been used too often.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Let the oil cool completely and replace with new oil.</li> </ol>

## VIII. TECHNICAL FICHE

<b>Rated voltage</b>	<b>220-240 V</b>
<b>Rated frequency</b>	<b>50-60Hz</b>
<b>Power</b>	<b>1800W</b>



**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

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

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



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

Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, no 3-5, Bucharest, Romania

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

# HEINNER

## ФРИТЮРНИК

Модел: HDF-1800SS



- Фритюрник
- Мощност: 1800 W
- Капацитет на кошницата за пържене: 500 g

Благодарим Ви, че избрахте 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, Ви молим да прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

## II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ

- Фритюрник
- Наръчник с инструкции
- Гаранционна карта



### III. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

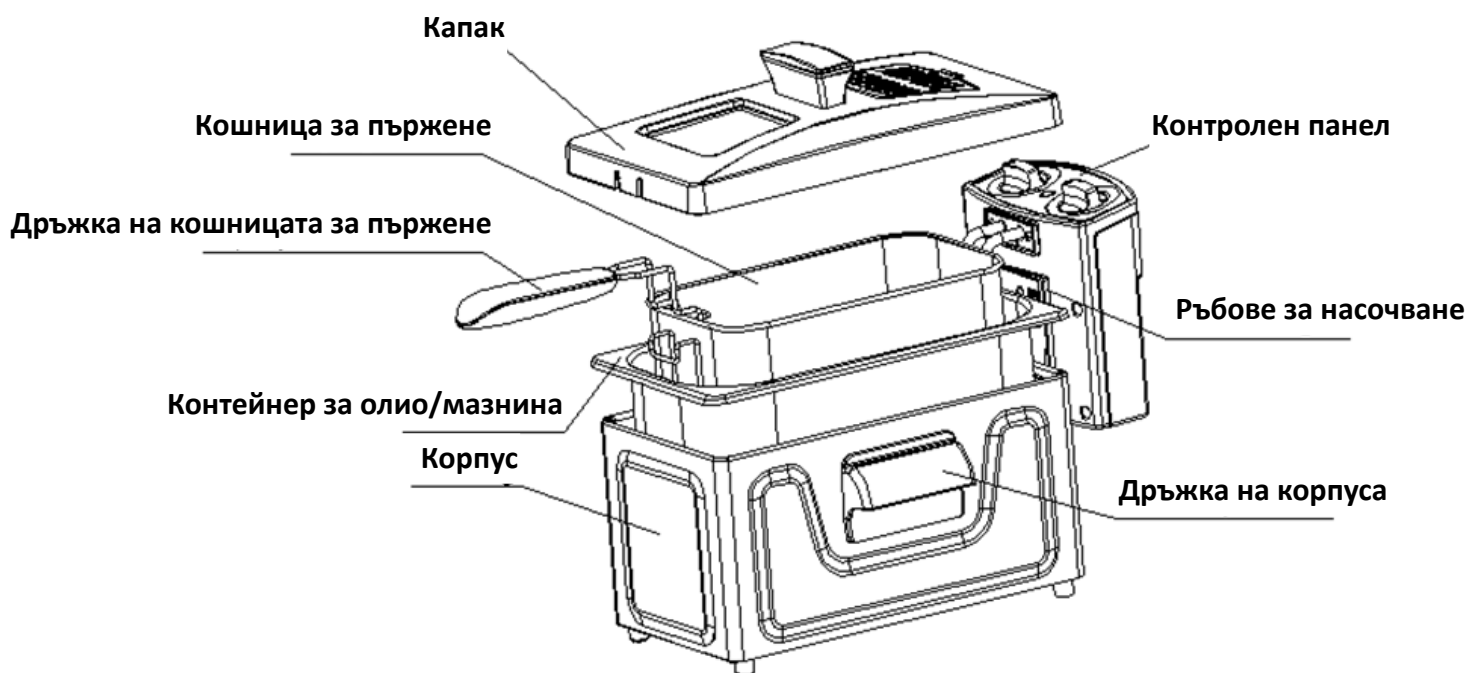
Тогава, когато използвате електроуреди, спазвайте основните предпазни мерки за безопасност, включително следните:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте само дръжките и бутоните.
3. За да се защитите от токов удар, не поставяйте кабела, щепсела или корпуса на уреда във вода или други течности.
4. Тогава, когато се използват електроуреди от страна на деца или в близост до тях, е необходим внимателен надзор.
5. Изключвайте уреда от източника за захранване с електроенергия тогава, когато не се използва и преди почистване. Оставете уреда да изстива преди добавяне или премахване на аксесоари, както и преди почистване на уреда.
6. Не поставяйте уреда върху работна повърхност, която е мека или върху която има покривка; уверете се, че уредът функционира върху твърда повърхност.
7. Не използвайте никакви електроуреди с повреден щепсел или захранващ кабел, ако имат дефекти или ако са повредени. Върнете уреда на най-близкия оторизиран сервизен център с оглед преглед, ремонт или настройка.
8. Използването на аксесоари, препоръчани от производителя на уреда, може да причини наранявания.
9. Не оставяйте електрическия кабел да виси над ръба на масата или да контактува с горещи повърхности.
10. Не използвайте този уред без контейнера за олио, без олио или с недостатъчно количество олио.
11. Не поставяйте уреда върху или до газова горелка или електрически котлон; не поставяйте уреда в нагрятата фурна.
12. Необходимо е да действате особено внимателно при преместване на фритюрника, когато съдържа горещо олио.
13. Уверете се, че дръжките са монтирани и фиксирани по съответстващ начин. Вижте подробните инструкции за сглобяване.
14. Преди всяка употреба уверявайте се, че контейнерът за олио е поставен по съответстващ начин.
15. Не включвайте фритюрника към източника на захранване с електроенергия без да поставите олио в контейнера за олио.
16. След изключване на уреда олиото в контейнера остава горещо за известно време. Не се опитвайте да преместите фритюрника преди да се е охладил; вдигнете контейнера за олио с помощта на дръжките.
17. Въпреки че подвижният контейнер може да бъде потопен изцяло във вода с оглед почистване, трябва да бъде напълно сух преди последващата употреба, с оглед предотвратяване на токов удар.
18. Не препълвайте фритюрника с олио. Нивото на олиото трябва да се намира между минималната и максималната маркировка от вътрешността на контейнера.
19. Не поставяйте в горещото олио храни, които са влажни или които съдържат лед.
20. Този уред не трябва да се използва от деца под 8-годишна възраст. Уредът може да се използва от деца на 8-годишна възраст или повече, ако се намират постоянно под наблюдение. Уредът може да се използва от лица с физически, сетивни или умствени затруднения, както и от лица без необходимите познания и опит, само ако се намират под наблюдение или са обучени как да използват уреда при безопасни условия и ако са запознати с опасностите, които съпътстват използването.
- Не оставяйте уреда и захранващия кабел на достъпни места за деца под 8 годишна възраст. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца. Децата трябва да бъдат под наблюдение, така че да не си играят с уреда.
21. Уредите за готвене трябва да бъдат поставени стабилно с помощта на дръжките (ако са оборудвани с такива), за да се избегне разливането на горещи течности.
22. Този уред не е предназначен за използване чрез външен таймер или чрез друга система за дистанционно управление.
23. След приключване на пърженето, вдигнете кошницата и изчакайте няколко секунди, за да се позволи на налягането на парата да спадне.

24. Не използвайте уреда за цел, различна от тази, за която е проектиран.
25. Не използвайте уреда на открито.
26. Складирайте уреда на закрито, за да се предотврати повреждането на електронните компоненти.
27. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Падането на фритюрника от кухненския плот може да причини сериозни изгаряния с горещо олио. Не оставяйте захранващия кабел да виси над ръба на масата или на кухненския плот, откъдето може да бъде закачен от деца или от потребителя.
28. Не потапяйте уреда в течности.
29. Този уред е предназначен само за домашна употреба.
30. ⚠ По време на употреба повърхностите на уреда могат да се нагряват.
31. Пазете тези инструкции.

**ТОЗИ УРЕД Е ПРЕДНАЗНАЧЕН САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.**

#### IV. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



## V. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

### КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

#### КОНТРОЛ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

С помощта на бутона за регулиране на температурата може да включите фритюрника и да настроите желаната температура за пържене.

#### ТАЙМЕР

С помощта на таймера може да включите фритюрника и да настроите желаното времетраене за пържене.

#### СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР ЗА ЗАХРАНВАНЕ

Светлинният индикатор за захранване се включва, когато фритюрникът работи.

#### ИНДИКАТОР „ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА“

Светлинният индикатор „готов за употреба“ се включва и изключва по време на пържене. Това показва факта, че температурата се поддържа от термостат.

#### ФУНКЦИЯ ЗА НУЛИРАНЕ

Вашият фритюрник разполага с функция, която го предпазва от повреди, причинени от прегряване. При прегряване уредът се изключва автоматично. След нулиране на фритюрника, може да се включи отново.

#### ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА НА УРЕДА

Отстранете всички опаковки, етикети и/или стикери от фритюрника.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не включвайте фритюрника към източника на захранване, ако контролният панел не е монтиран върху корпуса на фритюрника. Включвайте фритюрника към източника на захранване само, когато е изцяло сглобен и когато нагревателният елемент е потопен в олио.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не потапяйте контролния панел, захранващия кабел или щепсела във вода.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред не трябва да се използва, за да нагривате/сварявате вода.

#### Почистване преди първата употреба:

Корпусът на уреда, контейнерът за олио, кошницата за пържене, дръжката на кошницата за пържене и капакът може да се измиват в топла вода с препарат за миене. Оставете компонентите да изсъхнат добре преди употреба.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не потапяйте контролния панел, захранващия кабел или щепсела в никакъв вид течност.

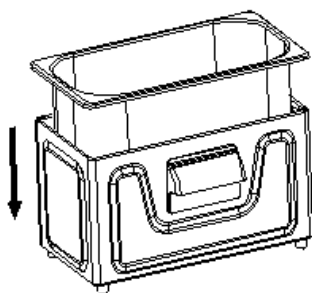
Измиване на фритюрника:

1. Извадете от своята поставка контролния панел с нагревателния елемент, като го бутвате нагоре откъм долната страна с една ръка, докато държите корпуса на фритюрника с другата ръка.
2. Извадете контейнера за олио от корпуса на фритюрника.
3. Измийте контейнера за олио и кошницата за пържене с топла вода, с неабразивна гъба и с препарат за миене на съдове или друг нетоксичен препарат за миене.

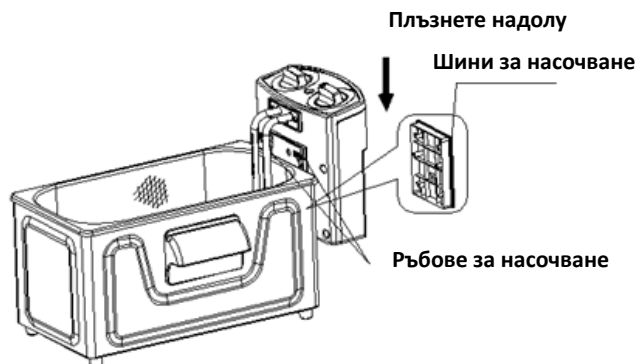
### СГЛОБЯВАНЕ НА ФРИТЮРНИКА

1. Поставете контейнера за олио в корпуса на фритюрника (Фиг. 1).
2. Вкарайте ръбовете за насочване от контролния панел в шините за насочване, които са монтирани върху металния корпус (Фиг. 2).
3. Плъзнете изцяло надолу ръбовете за насочване.

Забележка: Фритюрникът е оборудван със защитен прекъсвач, който позволява на уреда да функционира, само ако контролният панел е монтиран по съответстващ начин върху шините за насочване от корпуса на уреда.

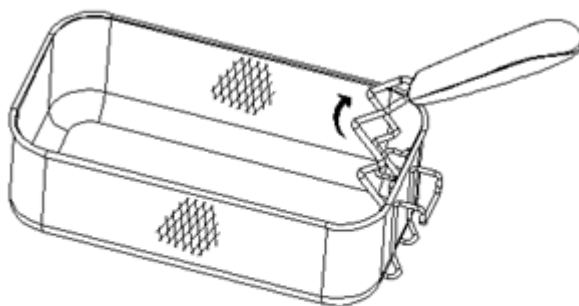


Фиг. 1



Фиг. 2

4. Монтирайте дръжката върху кошницата за пържене, като приближавате гредите на дръжката една за друга и като ги вкарате в металната поставка върху кошницата. Уверете се, че сте вкарали краищата на гредите в отворите на поставката. Вдигнете дръжката, за да я фиксирате (Фиг. 3).



Фиг. 3

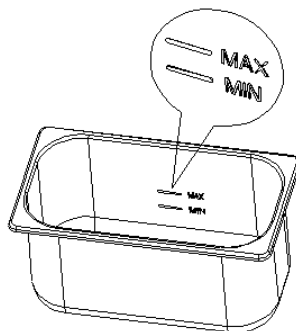


## ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не включвайте щепсела на фритюрника към източника на захранване преди да напълните контейнера с олио. Преди да включите щепсела към източника на захранване уверете се, че контролният панел е монтиран по съответстващ начин в корпуса на фритюрника и че нагревателният елемент е потопен в олиото от контейнера.

### НАПЪЛВАНЕ НА КОНТЕЙНЕРА ЗА ОЛИО

1. Налейте олио в контейнера за олио, като се уверите, че нивото на олиото е между маркировките „MIN“ и „MAX“ от вътрешността на контейнера. **Не препълвайте и не пълнете недостатъчно количество.** Нивото на олиото трябва да се поддържа между минималното ниво (2,2 литра) и максималното (3 литра), които са маркирани във вътрешността на контейнера (Фиг. 4).



Фиг. 4

2. Предходно използваната мазнина, която се е втвърдила в контейнера за олио/мазнина, трябва да се отстрани от контейнера и трябва да се разтопи в отделен съд преди да се използва отново. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако се опитате да разтопите втвърдената мазнина в контейнера за олио/мазнина, съществува риск горещата мазнина да пръсне внезапно през горния слой на твърдата мазнина.

### Следвайте само процедурата по-долу, когато разтопявате твърда мазнина във фритюрника:

1. Уверете се, че мазнината се намира на стайна температура. Ако мазнината е студена, рискът от пръскане се увеличава.
2. С помощта на вилица пробийте внимателно мазнината.
3. По време на разтопяване на мазнината уверете се, че сте затворили добре капака.
4. Регулирайте бутона за контрол на температурата до 170°C и завъртете ТАЙМЕРА до позиция „ВКЛЮЧЕНО“.

**ВАЖНО:** Настройката на температурата ще включи автоматично фритюрника, а светлинният индикатор „готов за употреба“ ще се изключи. Индикаторът „готов за употреба“ ще се включи, когато мазнината или олиото в контейнера достигнат избраната температура.

**ПРЕДВАРИТЕЛНО НАГРЯВАНЕ**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не включвайте щепсела на фритюрника към източника на захранване преди да напълните контейнера с олио. Изключвайте уреда от източника на захранване, когато няма да го използвате.

1. Уверете се, че нивото на олиото в контейнера се намира между нивата „МАХ“ и „MIN“, които са маркирани във вътрешността на контейнера.
2. Поставете капака на фритюрника.
3. Включете щепсела в стенния контакт. Светлинният индикатор за захранване ще се включи.
4. Регулирайте бутона за контрол на температурата до желаната температура и завъртете ТАЙМЕРА до позиция „ВКЛЮЧЕНО“.
5. Светлинният индикатор „готов за употреба“ се включва, когато е достигната настроената температура.

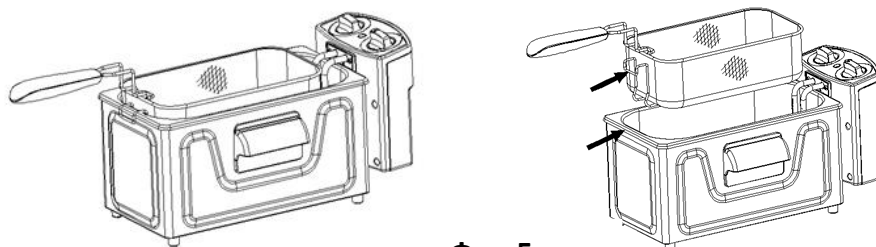
**ЗАРЕЖДАНЕ НА КОШНИЦАТА И ПЪРЖЕНЕ**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Когато пържите замразени храни, извадете кошницата за пържене от фритюрника преди да я напълните, тъй като може да пръска горещо олио и да Ви причини изгаряния.

**ВНИМАНИЕ:** Когато искате да пържите храни като замразени картофи, препоръчваме Ви да не напълвате кошницата за пържене над  $\frac{2}{3}$  от нейния капацитет. Отстранете леда върху замразените храни, преди да ги пържите. В противен случай е възможно олиото от фритюрника да прелее, когато поставите храните.

**ВНИМАНИЕ:** Не свързвайте контролния панел към източника на захранване, ако не е монтиран в корпуса на фритюрника. Не потапяйте контролния панел, захранващия кабел или щепсела във вода или в други течности.

1. Не пълнете кошницата за пържене, когато е олиото е горещо.
2. Поставете храните в кошницата за пържене. Не хвърляйте храните в горещото олио. Не препълвайте кошницата за пържене и не надвишавайте  $\frac{2}{3}$  от нейния капацитет. За да получите оптимални резултати и кратки времена за пържене, използвайте малки количества за пържене.
3. Вкарайте внимателно кошницата за пържене в контейнера за олио, за да не пръска олио.
4. Поставете на място капака на фритюрника по време на пържене.
5. След като приключите с пърженето, вдигнете внимателно капака на фритюрника, за да позволите на парата да излезе преди да извадите капака изцяло. Пазете се от горната страна на уреда, за да предотвратите изгаряния, причинени от парата.
6. Завъртете бутона за контрол на температурата до позиция „MIN“, завъртете таймера до позиция „ИЗКЛЮЧЕНО“, след това изключете щепсела от източника на захранване.
7. Вдигнете кошницата за пържене с помощта на дръжката и фиксирайте я за куката, за да позволите на олиото да изтече (Фиг. 5).
8. След изтичане на олиото кошницата може да се вдигне, а пържените храни могат да се консумират или могат да бъдат поставени в съд. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Оставете фритюрника да се охлажда (около 2 часа) преди неговото почистване или складиране. Не премествайте уреда, когато съдържа горещо олио. **ВНИМАНИЕ:** Металните повърхности на фритюрника могат да се нагряват по време на употреба. Не докосвайте страничните части на уреда, докато е включен.



Фиг. 5

### СЪВЕТИ ПРИ ПЪРЖЕНЕ

- Не използвайте фритюрника без кошницата за пържене.
- Поставете капака по време на пържене.
- Когато олиото е нагрято предварително, се включва индикаторът „готов за употреба“, като показва факта, че е достигната желаната температура.
- Спуснете плавно кошницата за пържене в горещото олио. Ако кошницата за пържене се спусне рязко, олиото може да прелее или може да пръска.
- Поставете внимателно капака обратно на място.
- По време на пържене е нормално парата да излиза покрай капака.
- Не заставайте твърде близо до фритюрника, докато е включен.
- Не смесвайте различни видове олио, нито използвано олио със свежо.
- Сменяйте редовно олиото. В общи линии, олиото си влошава бързо качеството, когато пържете храни с високо съдържание на протеини (птиче месо, свинско или говеждо месо, риба). Ако олиото се използва най-вече за пържене на картофи и се филтрира след всяко готвене, може да се използва до 8-10 пъти. Въпреки това, препоръчваме Ви да не използвате същото олио повече от 6 месеца.
- Сменете олиото, ако започне да се разпенва след нагряване, ако е потъмняло, ако е гранясало или се е сгъстило.
- Уверете се, че храните, които следва да пържите, са сухи.
- Отстранете излишния лед върху замразените храни, преди да ги пържите.
- За постигане на равномерно пържене е необходимо парчетата храни да имат сходни размери.
- По-дебелите парчета ще се пържат по-трудно.

Посочените по-долу времена за готвене представляват само приблизителното време, което е необходимо за пържене на количество храни, съответстващо за една кошница. Точното време за готвене може да варира в зависимост от количеството храни, Вашите предпочитания, размера на парчетата храна и т.н.

### НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА

В общи линии, използвайте по-ниски температурни настройки, ако искате да готвите деликатни храни (зеленчуци, риба), и по-високи температурни настройки, когато готвите замразени храни, пържени картофи или пилешко месо.

ХРАНИ	ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕРАТУРА
Пържени картофи	8-10 минути	190 °C
Филе от риба	3-5 минути	150 °C
Пилешки крилца	6-8 минути	170 °C
Пилешки бутчета	13-20 минути	170 °C
Пържени тиквички	3 минути	150 °C
Пържени гъби	3 минути	150 °C
Лукови пръстени	3 минути	150 °C
Понички	3-5 минути	170 °C
Пържени ябълки	4 минути	170 °C
Скариди	4-6 минути	150 °C

### ФИЛТРИРАНЕ И СМЯНА НА ОЛИОТО

**ВНИМАНИЕ:** Преди смяна на олиото или преди почистване и складиране на фритюрника уверете се, че уредът е изключен от източника на захранване с електроенергия и че олиото се е охладило.

**Забележка:** Не е необходима смяната на олиото след всяка употреба. В общи линии, олиото си влошава по-бързо качеството, когато пържете храни с високо съдържание на протеини (птиче месо, свинско или говеждо месо, риба). Ако олиото се използва най-вече за пържене на картофи и се филтрира след всяко готвене, може да се използва до 8-10 пъти. Въпреки това, препоръчваме Ви да не използвате същото олио повече от 6 месеца.



Фиг. 6



Фиг. 7

### ФИЛТРИРАНЕ НА ОЛИОТО

1. Уверете се, че олиото се е охладило (след около 2 часа), след това излейте олиото от контейнера в отделен съд или в бутилка (Фиг. 6).
2. Измийте контейнера за олио и кошницата за пържене, след това оставете ги да изсъхнат.
3. Напълнете отново контейнера със същото олио, като го наливате през гъсто сито/цедка или през хартиен филтър (Фиг. 7).

## VI. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Почиствайте Вашия уред след всяка употреба, за да го поддържате в експлоатация възможно най-дълго време.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключвайте винаги щепсела от контакта, преди да почиствате уреда. Преди почистване оставете фритюрника и олиото да се охлаждат (около 2 часа).

Не потапяйте контролния панел, захранващия кабел или щепсела във вода или в други течности.

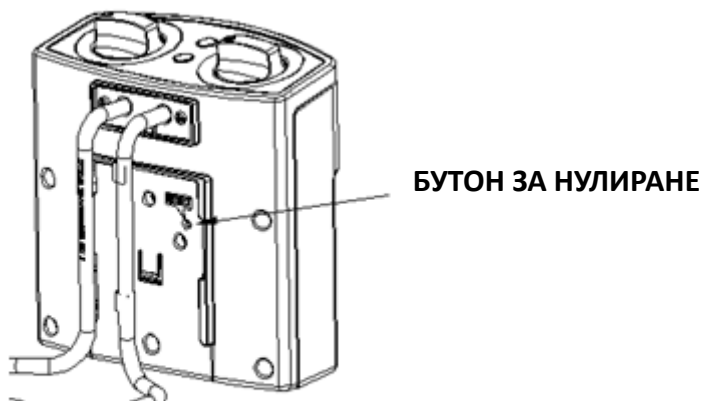
- Не поставяйте контролния панел, захранващия кабел или щепсела в съдомиялна машина.
- Почиствайте контролния панел само с влажна кърпа.
- Корпусът, контейнерът за олио, кошницата за пържене и капакът могат да се измиват в съдомиялна машина, на горния ѝ рафт.

### ФУНКЦИЯ ЗА НУЛИРАНЕ

Вашият фритюрник е оборудван с функция за нулиране. Ако фритюрникът спре да се нагрява, причината може да бъде задействането на комутатора за нулиране.

За нулиране на фритюрника:

1. Изключете уреда от източника на захранване.
2. Оставете уреда и олиото в контейнера да се охлаждат.
3. След охлаждане на уреда извадете контролния панел и, използвайки върха на писалка или молив, натиснете върху бутона за нулиране на термостата, разположен във вътрешната страна на контролния панел (Фиг. 8).
4. Монтирайте контролния панел в корпуса на фритюрника, след това може да възобновите процеса на пържене.



Фиг. 8

## VII. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фритюрникът не функционира.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролният панел не е монтиран по съответстващ начин.</li> <li>2. Щепселът не е включен в стенен контакт.</li> <li>3. Електрическият контакт не доставя електроенергия.</li> <li>4. Задействан е комутатора за нулиране.</li> <li>5. Таймерът е изключен.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сглобете отново контролния панел.</li> <li>2. Включете щепсела в стенен контакт.</li> <li>3. Нулирайте комутатора или сменете предпазителя.</li> <li>4. Изключете уреда и оставете го да се охлажда. След това извадете контролния панел и натиснете върху бутона за нулиране на термостата.</li> <li>5. Уверете се, че таймерът е включен или настройте времетраенето за функциониране.</li> </ol>
Олиото прелива от фритюрника.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Има твърде много олио в контейнера.</li> <li>2. Кошницата е препълнена.</li> <li>3. Олиото е използвано твърде много пъти и образува пяна.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете фритюрника. Оставете олиото да се охлажда, след това извадете част от олиото.</li> <li>2. Извадете част от храните от кошницата.</li> <li>3. Изключете фритюрника. Оставете олиото да се охлажда и сменете го със свежо.</li> </ol>
Храните са мазни.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Олиото не е достатъчно горещо.</li> <li>2. Кошницата е препълнена.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Регулирайте бутона за контрол на температурата до съответстващото ниво.</li> <li>2. Извадете част от храните от кошницата.</li> </ol>
Храните не са достатъчно добре сготвени.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Парчетата храни са твърде големи.</li> <li>2. Времето за готвене е твърде кратко.</li> <li>3. Температурата на олиото е твърде висока.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нарезете храните на по-малки парчета.</li> <li>2. Продължавайте с пърженето и проследявайте непрекъснато процеса на готвене.</li> <li>3. Намалете температурата на олиото, за да се позволи пълното сготвяне на храните.</li> </ol>
Олиото образува пяна или изпуска дим.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Олиото е използвано твърде много пъти.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оставете олиото да се охлажда и сменете го със свежо.</li> </ol>

## VIII. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинално напрежение	220-240 V
Номинална честота	50-60Hz
Мощност	1800W



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

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

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



**HEINNER** е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**. Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

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

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



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

Вносител: **Network One Distribution**

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

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

# HEINNER

## OLAJSÜTŐ

Modell: HDF-1800SS



- Olajsütő
- Teljesítmény: 1800W
- Kapacitás: 500 g



Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta!

## I. BEVEZETÉS

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

A leírás célja, hogy megadja az összes szükséges utasítást a gép telepítésére, használatára és karbantartására. A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, kérjük, olvassa el a használati útmutatót, a gép használata előtt.

## II. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA


- Olajsütő
- Használati útmutató
- Garancialevél



### III. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

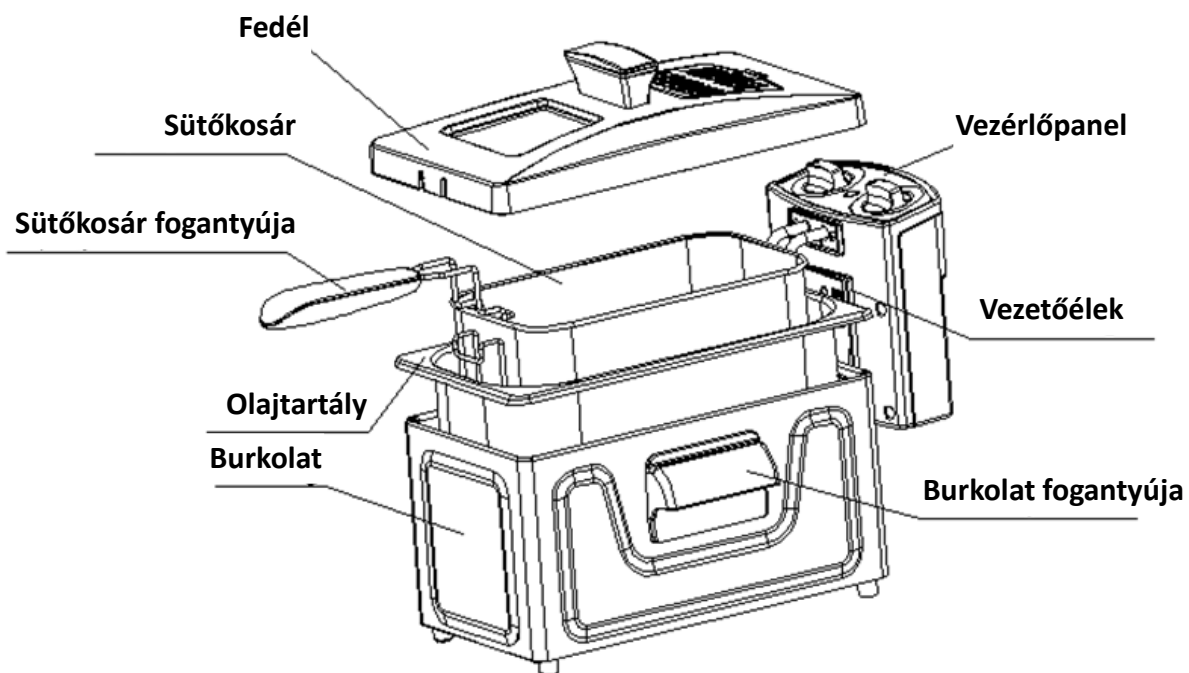
Villamos berendezések használatakor, kérjük, tartsa be az alapvető biztonsági intézkedéseket, beleértve az alább felsoroltakat:

1. Olvasson el minden utasítást.
  2. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat, vagy a gombokat.
  3. Az áramütés elleni védelem érdekében ne helyezze a huzalt, a dugaszt vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
  4. Amikor a villamos berendezés használata gyerekek által vagy azok közelében történik, felnőttek általi folyamatos felügyelet szükséges.
  5. Amennyiben nem használják vagy annak tisztítása esetén, a berendezés csatlakoztatóját távolítsa el a villamos hálózatról. Mielőtt az alkatrészeket felszerelné vagy eltávolítaná, valamint tisztítás előtt, kérjük, engedje a berendezést lehűlni.
  6. Ne helyezze az olajsütőt puha vagy abrosszal leterített munkafelületre; győződjön meg róla, hogy a készülék szilárd felületen működik.
  7. Semmilyen háztartási villamos berendezést ne használjon abban az esetben, ha dugaszának vagy tápkábelének sérülését észleli. Kérjük, juttassa el a berendezést az Önhöz legközelebbi szervizhez annak kivizsgálása, beállítása vagy javítása érdekében.
  8. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata sérüléseket okozhat.
  9. Ne engedje a villamos berendezés tápkábelét az asztal széléről lelógni vagy forró felületekkel érintkezni.
  10. Ne használja ezt a készüléket olajtartály vagy olaj nélkül valamint elégtelen mennyiségű olajjal.
  11. Ne helyezze a készüléket gázégőre vagy elektromos főzőkészülékre, sem ezek mellé; ne helyezze a készüléket befűtött sütőbe.
  12. Cselekedjen nagyon óvatosan a felforrósodott olajat tartalmazó készülék áthelyezése során.
  13. Győződjön meg róla, hogy a fogantyúk felszerelése és rögzítése megfelelően történt. Tanulmányozza az összeszerelésre vonatkozó részletes utasításokat.
  14. Használat előtt győződjön meg róla, hogy az olajtartály megfelelően fel van szerelve.
  15. Ne csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz anélkül, hogy olajat töltene az olajtartályba.
  16. A készülék kikapcsolása után a tartályban lévő olaj egy ideig forró marad. Ne próbálja meg áthelyezni az olajsütőt, amíg az ki nem hűl; a fogantyúk segítségével emelje fel az olajtartályt.
  17. Annak ellenére, hogy az eltávolítható tartály tisztítás céljából vízbe meríthető, az áramütés elkerülése érdekében visszaszereléskor teljesen száraznak kell lennie.
  18. Ne töltsön túl sok olajat a készülékbe. Az olaj szintje a tartály belsejében található minimum és maximum jelzések között kell legyen.
  19. Ne tegyen a forró olajba vizes vagy jeget tartalmazó élelmiszereket.
  20. Ezt a készüléket 8 évnél kisebb gyermekek nem használhatják. A készüléket 8 évnél nagyobb gyermekek csak állandó felügyelet mellett használhatják. A készüléket korlátozott testi, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felkészítették őket a készülék biztonságos használatára, illetve ha tisztában vannak a helytelen használat veszélyeivel.
- Ne hagyja a készüléket és a tápkábelt 8 évnél kisebb gyermekek számára elérhető helyen. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek. A gyermekekre figyelni kell, nem szabad megengedni, hogy a készülékkel játszanak.
21. A forró folyadékok kiömlésének elkerülése érdekében a fogantyúk segítségével (amennyiben rendelkezésre állnak) helyezze stabil felületre a főzőkészüléket.
  22. Ezt a készüléket nem külső időzítő vagy távirányítás segítségével történő használatra tervezték.
  23. A sütés befejezése után, emelje fel a kosarat és várjon néhány másodpercet, hogy a gőznyomás csökkenjen.

24. Ne használja a készüléket más célra, mint amire tervezték.
25. Ne használja a készüléket a szabadban.
26. Az elektronikus alkatrészek sérülésének elkerülése érdekében tárolja a készülék belső térben.
27. FIGYELMEZTETÉS: Abban az esetben, ha az olajsütő leesik a konyhapultról a kiömlő forró olaj súlyos sérüléseket okozhat. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztalról vagy a konyhapultról, mert a gyermekek vagy a felhasználók beleakadhatnak.
28. Ne merítse a készüléket folyadékba.
29. Ezt a készüléket csak háztartási használatra tervezték.
30.  A használat során a készülék felületei felforrósodhatnak.
31. Őrizze meg ezt a használati útmutatót.

**EZ A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT.**

#### IV. A TERMÉK LEÍRÁSA



## V. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

### VEZÉRLŐPANEL

#### A HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYOZÁSA

A hőmérséklet szabályzó gomb segítségével bekapcsolhatja az olajsütőt és beállíthatja a kívánt sütési hőmérsékletet.

#### IDŐZÍTŐ

Az időzítő segítségével bekapcsolhatja az olajsütőt és beállíthatja a kívánt sütési időtartamot.

#### ÁRAMELLÁTÁS FÉNYJELZŐ

Ha az olajsütő be van kapcsolva, az áramellátás fényjelző kigyullad.

#### „HASZNÁLATRA KÉSZ” FÉNYJELZŐ

A sütési időtartam alatt a „használatra kész” fényjelző kigyullad és elalszik. Ez azt jelenti, hogy a hőmérséklet fenntartása termosztatikusan történik.

#### VISSZAÁLLÍTÁSI FUNKCIÓ

Az ön olajsütője olyan funkcióval van ellátva, amelyik megvédi a túlmelegedés által okozott károktól. Túlmelegedés esetén a készülék automatikusan kikapcsol. Visszaállítás után a készülék újra bekapcsolható.

#### A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT

Távolítson el minden csomagolást, címkét és/vagy matricát az olajsütőről.

**FIGYELMEZTETÉS:** Abban az esetben, ha a vezérlőpanel nincs felszerelve az olajsütő burkolatára, ne csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz. Csak akkor csatlakoztassa az olajsütőt az áramforráshoz, amikor az teljesen össze van szerelve és a fűtőelem érintkezik az olajjal.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ne tegye a vezérlőpanelt, a tápkábelt vagy a dugaszt vízbe.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ne használja ezt a készüléket vízmelegítésre.

#### Az első használat előtt tisztítsa meg:

A készülék burkolata, az olajtartály, a sütőkosár, a sütőkosár fogantyúja és a fedél mosogatószeres meleg vízben tisztítható. Használat előtt hagyja a tartozékokat teljesen megszáradni.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ne tegye a vezérlőpanelt, a tápkábelt vagy a dugaszt semmilyen folyadékba.

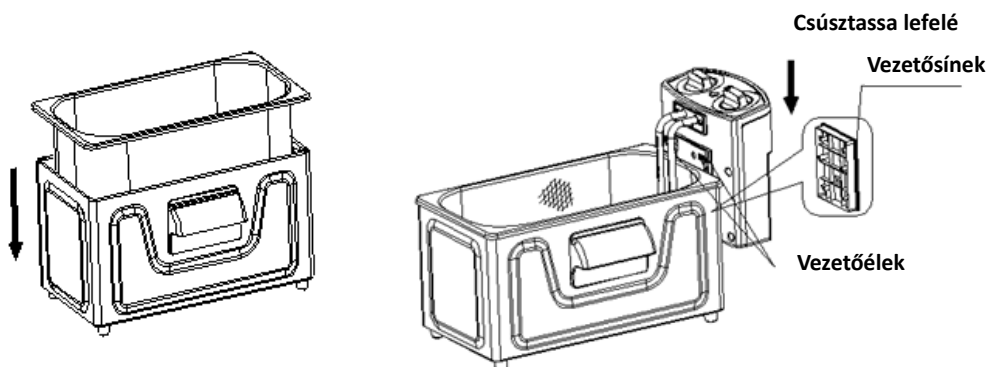
Az olajsütő tisztítása:

1. Emelje ki a vezérlőpanelt és a fűtőelemet a tartójából, úgy hogy egyik kezével az aljától fogva nyomja felfelé, miközben másik kezével tartsa meg az olajsütő burkolatát.
2. Vegye ki az olajtartályt az olajsütő burkolatából.
3. Meleg vízben egy dörzsmentes szivaccsal tisztítsa meg az olajtartályt és a sütőkosarat, mosogatószerrel vagy más nem mérgező mosószerrel használva.

### AZ OLAJSÜTŐ ÖSSZESZERELÉSE

1. Helyezze az olajtartályt az olajsütő burkolatába (1. Ábra).
2. Helyezze a vezérlőpanelen található vezetőeleket a fémburkolatra szerelt vezetősínekbe (2. Ábra).
3. Csúsztassa le teljesen a vezetőeleket.

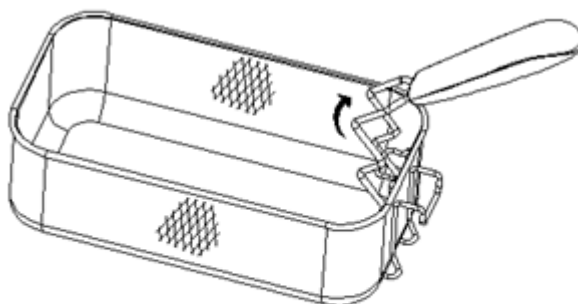
Megjegyzés: Az olajsütő egy olyan biztonsági kapcsolóval van ellátva, amelyik csak abban az esetben engedi a készüléket működni, ha a vezérlőpanel megfelelően fel van szerelve a készülék burkolatán található vezetősínekre.



1. Ábra

2. Ábra

4. Szerelje fel a fogantyút a sütőkosárra, a fogantyú rúdjaikat egymáshoz közelítve és behelyezve azokat a kosáron található fémtartóba. Győződjön meg róla, hogy rudak végét behelyezte a tartó nyílásaiba. A rögzítés érdekében emelje fel a fogantyút (3. Ábra).



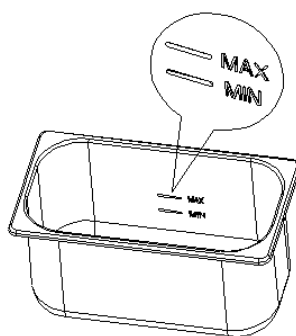
3. Ábra

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

**FIGYELMEZTETÉS:** Ne csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz az olajtartály feltöltése előtt. Mielőtt csatlakoztatná a dugaszt az áramforráshoz győződjön meg róla, hogy a vezérlőpanel megfelelően fel van szerelve az olajsütő burkolatára, és hogy a fűtőelem beleér a tartályban lévő olajba.

## AZ OLAJTARTÁLY FELTÖLTÉSE

1. Töltsön étolajat az olajtartályba, győződjön meg róla, hogy az olaj szintje a tartály belsejében található „MIN” és „MAX” jelzések között van. **Ne töltsön túl kevés vagy túl sok olajat.** Az olajsintet a tartály belsejében megjelölt minimum (2,2 L) és maximum (3L) értékek között kell tartani (4. Ábra).



4. Ábra

2. Az előzőleg használt és a tartályban megszilárdult zsiradékot el kell távolítani, majd az újrahasználás érdekében egy külön edényben felolvasztani. **FIGYELMEZTETÉS:** Ha az olajtartályban próbálja meg felolvasztani a megszilárdult zsiradékot, fennáll annak a veszélye, hogy a forró zsír hirtelen áttöri a megszilárdult zsiradék felső rétegét.

**A megszilárdult zsiradék olajsütőben történő felolvasztásakor csak a következőképpen járjon el:**

1. Győződjön meg róla, hogy a zsiradék szobahőmérsékletű. Ha a zsiradék hideg, akkor a szétfröccsenés veszélye nő.
2. Egy villa segítségével óvatosan szurkálja meg a zsiradékot.
3. Olvasztás közben győződjön meg róla, hogy jól lezárta a fedelet.
4. A hőmérséklet szabályzó gombot állítsa 170 °C-ra és az IDŐZÍTŐT fordítsa el a BEKAPCSOLVA pozícióra

**FONTOS:** A hőmérséklet beállítása automatikusan bekapcsolja az olajsütőt és a „használatra kész” fényjelző elalszik. A „használatra kész” fényjelző csak akkor gyullad ki ismét, ha a tartályban található zsiradék vagy olaj eléri a beállított hőmérsékleti értéket.

### ELŐMELEGÍTÉS

**FIGYELMEZTETÉS:** Ne csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz az olajtartály feltöltése előtt. Amikor nem használja a készüléket, húzza ki a dugaszt az áramforrásból.

1. Győződjön meg róla, hogy az olaj szintje a tartály belsejében található „MIN” és „MAX” jelzések között van.
2. Helyezze vissza az olajsütő fedelét.
3. Csatlakoztassa a dugaszt az áramforráshoz. Az áramellátás fényjelző ki fog gyulladni.
4. A hőmérséklet szabályzó gombot állítsa a kívánt hőmérsékletre és az IDŐZÍTŐT fordítsa el a BEKAPCSOLVA pozícióra.
5. A beállított hőmérséklet elérésekor a „használatra kész” fényjelző kigyullad.

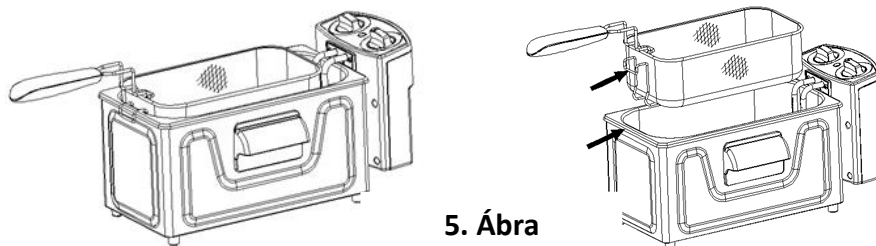
### A SÜTŐKOSÁR FELTÖLTÉSE ÉS A SÜTÉS

**FIGYELMEZTETÉS:** Amikor fagyasztott élelmiszereket készít, először vegye ki a sütőkösarat és csak ezt követően tegye bele az élelmiszereket, mert ellenkező esetben a forró olaj kifröccsenhet és égési sérüléseket okozhat.

**FIGYELEM:** Olyan élelmiszerek készítésekor, mint például sült burgonya javasoljuk, hogy a sütőkösarat csak  $\frac{2}{3}$  részben töltsse fel. Sütés előtt távolítsa el a jeget a fagyasztott élelmiszerekről. Ellenkező esetben, amikor beteszi az élelmiszereket a forró olaj kifröccsenhet az olajsütőből.

**FIGYELEM:** Ne csatlakoztassa a vezérlőpanelt az áramforráshoz, ha az nincs felszerelve az olajsütő burkolatára. Ne helyezze a vezérlőpanelt, a tápkábelét vagy a dugaszt vízbe vagy egyéb folyadékba.

1. Ne töltsse fel a sütőkösarat, amikor az a forró olajban van.
2. Helyezze az élelmiszereket a sütőkosárba. Ne dobja az élelmiszereket a forró olajba. Ne töltsse túl a sütőkösarat és ne lépje túl a sütőkosár kapacitásának  $\frac{2}{3}$  részét. Az optimális eredmények elérése valamint a rövidebb sütési időtartamok érdekében csak kisebb adagokat készítsen egyszerre.
3. Annak érdekében, hogy elkerülje az olaj kifröccsenését, a sütőkösarat óvatosan helyezze be az olajtartályba.
4. A sütés idejére helyezze vissza az olajsütő fedelét.
5. Az elkészítés befejezését követően óvatosan emelje fel az olajsütő fedelét, hogy lehetővé tegye a gőz kijutását a fedél teljes eltávolítása előtt. A forró gőz okozta égési sérülések megelőzése érdekében ne hajoljon közel a készülékhez.
6. Fordítsa el a hőmérséklet szabályzó gombot a „MIN” pozícióra, fordítsa el az időzítőt a KIKAPCSOLVA pozícióra, majd húzza ki a dugaszt az áramforrásból.
7. A fogantyú segítségével emelje fel a sütőkösarat és rögzítse a kampóra, hogy az olaj lecsepegjen.
8. Miután az olaj lecsepeget, a kosarat felemelheti és az elkészített élelmiszereket elfogyaszthatja vagy kiszedheti egy tálba. **FIGYELMEZTETÉS:** Tisztítás vagy tárolás előtt hagyja az olajsütőt kihűlni (körülbelül 2 óra). Ne helyezze át a készüléket, ha az forró olajat tartalmaz. **FIGYELEM:** Használat során az olajsütő fém alkatrészei felforrósodhatnak. Működés közben ne érintse meg a készülék oldalsó részeit.



5. Ábra

### A SÜTÉSRE VONATKOZÓ TANÁCSOK

- Ne használja az olajsütőt a sütőkosár nélkül.
- A sütés idejére helyezze vissza a fedelet.
- Az olaj előmelegítésekor a „használatra kész” fényjelző kigyullad, ami azt jelenti, hogy az olaj elérte a kívánt hőmérsékletet.
- Lassan helyezze be a sütőkosarat a forró olajba. Ha a sütőkosár behelyezése túl gyorsan történik, előfordulhat, hogy az olaj kicsordul vagy szétfröccsen.
- Tegye a fedelet jól látható helyre.
- Normális jelenség, ha a sütés ideje alatt a fedél mellett gőz távozik az olajsütőből.
- Működés közben ne tartózkodjon túl közel az olajsütőhöz.
- Ne keverje össze a különböző típusú olajokat vagy a régi olajat a friss olajjal.
- Rendszeresen cserélje ki az olajat. Általában az olaj magas fehérjetartalmú élelmiszerek (baromfi, sertés vagy marhahús, hal) készítésekor hamar tönkremegy. Ha az olajban főként sült burgonyát készítenek és ezt követően mindig leszűrik, akkor 8-10 alkalommal is használható. Mindezek mellett ajánljuk, hogy ne használja ugyanazt az olajat 6 hónapnál hosszabb ideig.
- Ha a felmelegítés során habozni kezd, színe megsötétül, megvastagodik vagy szirupszerűvé válik, cserélje ki az olajat.
- Győződjön meg róla, hogy a sütésre előkészített élelmiszerek szárazak.
- Sütés előtt távolítsa el a felesleges jeget a fagyasztott élelmiszerekről.
- Az egyenletes elkészítés érdekében vágja az élelmiszereket egyforma méretű darabokra.
- A vastagabb darabok nehezebben sülnek át.

Az alábbiakban bemutatott elkészítési időtartamok csak tájékoztató jellegűek és egy kosárnyi ételkészítésre vonatkoznak. A pontos elkészítési időtartam az élelmiszerek mennyiségétől, az Ön ízlésétől, az ételkészítési darabok méretétől, stb. függően változhat.

### A HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA

Általában, a puhább élelmiszerek (zöldség, hal) elkészítésekor állítsa a készülék alacsonyabb hőmérsékletre és a fagyasztott élelmiszerek, sült burgonya vagy csirkehús elkészítésekor magasabb hőmérsékletre.

ÉLELMISZER	ELKÉSZÍTÉSI IDŐTARTAM	HŐMÉRSÉKLET
Sült burgonya	8-10 perc	190 °C
Halfilé	3-5 perc	150 °C
Csirkehús darabkák	6-8 perc	170 °C
Csirkecomb	13-20 perc	170 °C
Sült főzötök	3 perc	150 °C
Sült gomba	3 perc	150 °C
Hagymakarika	3 perc	150 °C
Fánk	3-5 perc	170 °C
Sült alma	4 perc	170 °C
Garnélarák	4-6 perc	150 °C



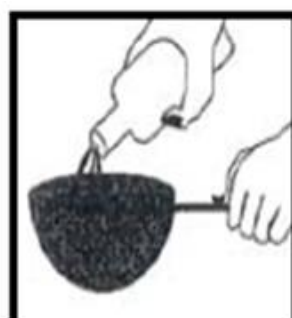
## OLAJSZŰRÉS ÉS OLAJCSERE

**FIGYELEM:** Az olaj cseréje vagy az olajsütő tisztítása és tárolása előtt győződjön meg róla, hogy a készüléket áramtalanította és hogy az olaj kihűlt.

**Megjegyzés:** Nem szükséges kicserélni az olajat minden használat után. Általában az olaj magas fehérjetartalmú élelmiszerek (baromfi, sertés vagy marhahús, hal) készítésekor hamarabb tönkremegy. Ha az olajban főként sült burgonyát készítenek és ezt követően mindig leszűrik, akkor 8-10 alkalommal is használható. Mindezek mellett ajánljuk, hogy ne használja ugyanazt az olajat 6 hónapnál hosszabb ideig.



6. Ábra



7. Ábra

## OLAJSZŰRÉS

1. Győződjön meg róla, hogy az olaj kihűlt (körülbelül 2 óra), majd a tartályban lévő olajat töltse ki egy külön edénybe vagy palackba (6. Ábra).
2. Tisztítsa meg az olajtartályt valamint a sütőkösarat és hagyja azokat megszáradni.
3. Egy sűrű szövésű szitán vagy papírszűrőn keresztül töltse vissza ugyanazt az olajat a tartályba (7. Ábra).

## VI. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A hosszú élettartam érdekében tisztítsa meg jól a készüléket lehetőleg minden használat után.

**FIGYELMEZTETÉS:** Tisztítás előtt minden alkalommal húzza ki a dugaszt az áramforrásból. Tisztítás előtt várja meg, amíg a készülék és a benne található olaj kihűl (körülbelül 2 óra). Ne helyezze a vezérlőpanelt, a tápkábelét vagy a dugaszt vízbe vagy egyéb folyadékba.

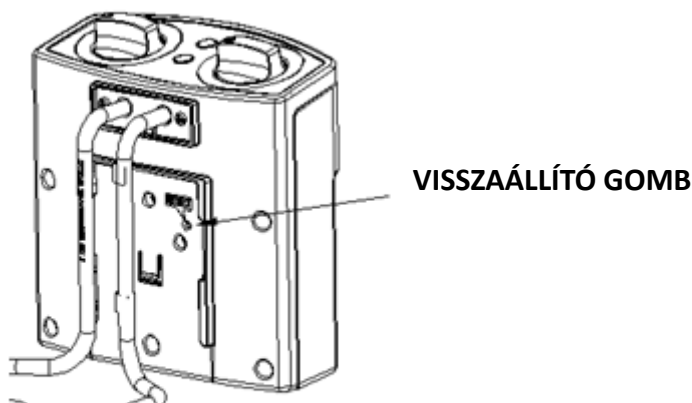
- Ne helyezze a vezérlőpanelt, a tápkábelt vagy a dugaszt mosogatógépbe.
- A vezérlőpanelt csak nedves törlőronggyal tisztítsa meg.
- A burkolat, az olajtartály, a sütőkosár és a fedél a mosogatógép felső polcán tisztítható.

### VISSZAÁLLÍTÁSI FUNKCIÓ

Az ön olajsütője visszaállítási funkcióval van ellátva. Abban az esetben, ha az olajsütő nem melegedik fel, megtörténhet, hogy a visszaállító kapcsoló működésbe jött.

Az olajsütő visszaállítása érdekében:

1. Húzza ki a dugaszt az áramforrásból.
2. Várja meg, amíg a készülék és a benne található olaj kihűl.
3. Miután a készülék kihűlt, emelje fel a vezérlőpanelt és egy golyóstoll vagy ceruza segítségével nyomja meg a termosztát visszaállító gombját, amely a vezérlőpanel belső oldalán található (8. Ábra).
4. Szerelje vissza a vezérlőpanelt a készülék burkolatára, majd folytassa a sütési folyamatot.



8. Ábra

## VII. HIBAELHÁRÍTÁS

HIBA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
Az olajsütő nem működik.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A vezérlőpanel nincs megfelelően felszerelve.</li> <li>2. A dugasz nincs csatlakoztatva az áramforráshoz.</li> <li>3. A fali csatlakozó nem szolgáltat elektromos áramot.</li> <li>4. A visszaállító kapcsoló működésbe jött.</li> <li>5. Az időzítő ki van kapcsolva.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Szerelje fel újra a vezérlőpanelt.</li> <li>2. Csatlakoztassa a dugaszt az áramforráshoz.</li> <li>3. Állítsa vissza a kapcsolót, vagy cserélje ki a biztosítékot.</li> <li>4. Kapcsolja ki a készüléket és várja meg, amíg kihűl. Ezt követően távolítsa el a vezérlőpanelt és nyomja meg a termosztát visszaállító gombját.</li> <li>5. Győződjön meg róla, hogy az időzítő be van kapcsolva vagy állítsa be a működési időtartamot.</li> </ol>
Az olaj kicsordul a készülékből.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Túl sok olaj van a tartályban.</li> <li>2. A kosár túlságosan meg van töltve.</li> <li>3. Az olaj túl sokszor volt használva és habot képez.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapcsolja ki az olajsütőt. Várja meg, amíg az olaj kihűl, majd vegye ki egy részét.</li> <li>2. Vegye ki a kosárban található élelmiszerek egy részét.</li> <li>3. Kapcsolja ki az olajsütőt. Várja meg, amíg az olaj kihűl és cserélje ki friss olajjal.</li> </ol>
Az élelmiszerek túl zsírosak.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Az olaj nem elég forró.</li> <li>2. A kosár túlságosan meg van töltve.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Állítsa a hőmérséklet szabályzó gombot a megfelelő értékre.</li> <li>2. Vegye ki a kosárban található élelmiszerek egy részét.</li> </ol>
Az élelmiszerek nincsenek megfelelően elkészülve.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Az élelmiszerdarabok túl nagyok.</li> <li>2. Az elkészítési időtartam túl rövid.</li> <li>3. Az olaj hőmérséklete túl magas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vágja az élelmiszereket kisebb darabokra.</li> <li>2. Folytassa a sütést és figyelje folyamatosan az elkészítési folyamatot.</li> <li>3. Csökkentse az olaj hőmérsékletét, hogy lehetővé tegye az élelmiszerek teljes elkészülését.</li> </ol>
Az olaj habzik vagy füstöt bocsát ki.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Az olaj túl sokszor volt használva.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Várja meg, amíg az olaj kihűl és cserélje ki friss olajjal.</li> </ol>

## VIII. TECHNIKAI LEÍRÁS

Névleges feszültség	220-240 V
Névleges frekvencia	50-60Hz
Teljesítmény	1800 W

**A hulladékok környezetfelelős eltávolítása**

Segíthet a környezet védelmében!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

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

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



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

Importőr: **Network One Distribution**

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

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