

AIR FRYER

Model: CrispPro Chef
HAF-H8BK1700



- Cooking capacity: 8 L
- Digital display with touch control
 - 8 default settings

HEINNER

1. 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 instalation, using and maintenance of the machine. For a correctly and safely use of the machine, please, read this manual before instalation and using.

2. PACKAGE CONTENT

- **Air fryer**
- **Instruction manual**
- **Declaration of conformity**
- **Warranty card**

3. SAFETY WARNINGS AND PRECAUTIONS

1. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Certain surfaces can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by persons, this equipment shall be used with caution. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces and use it with heat protection like cooking gloves. Surfaces, other than intended gripping surfaces, shall get sufficient time to cool down before getting touched.
2. Unplug the appliance from the outlet when it is not in use and before cleaning. Allow it to cool down before putting on or taking off parts.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a service in order to avoid a hazard.
4. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
5. Do not use it outdoors.
6. Do not let the cord hang over the edge of the table, a counter or touch hot surfaces.
7. Do not place the product on or near a hot gas, an electric burner or in a heated oven.
8. Do not use the appliance for other activities than the intended ones.
9. 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
10. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

Danger

11. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
12. Do not let water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
13. Always put the ingredients to be fried in the pan, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
14. Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
15. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
16. Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

17. Check if the voltage indicated on the appliance fits the local voltage.
18. Do not go to any unauthorized person to replace or fix a damaged main cord.

19. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
20. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm. of free space on the back and sides and 10 cm. of free space above the appliance.
21. 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.
22. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

Caution

23. Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
24. Always unplug the appliance while not using it.
25. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.
26.  Any accessible surfaces may become hot during use.

4. PRODUCT INSTALLATION AND OPERATION METHOD

General description (fig. 1)

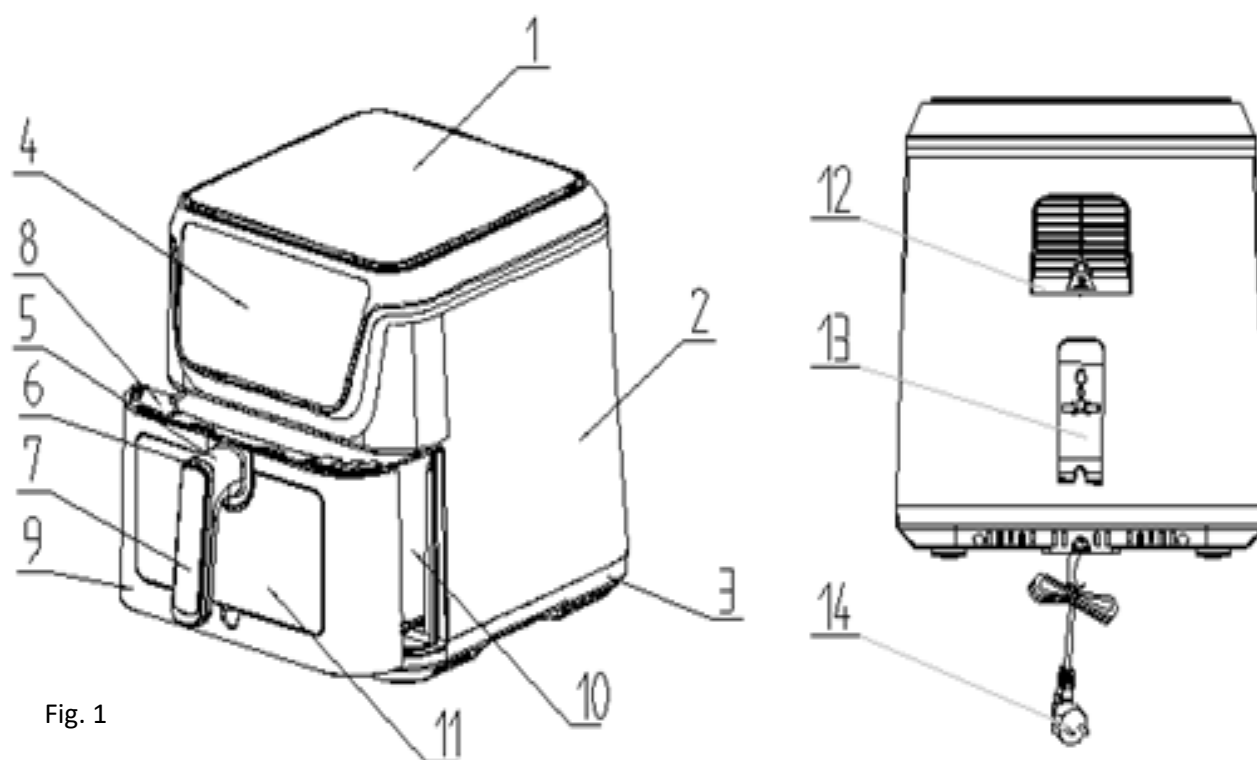


Fig. 1

1. Top cover	8. Drawer
2. Main body	9. Drawer panel
3. Base	10. Pot
4. Control panel	11. See-through window
5. Pot handle	12. Air outlet
6. Handle decoration ring	13. Power cord box
7. Handle cover	14. Power cord

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the shelf and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and the outside of the appliance with a moist cloth.

Preparing for use



Fig. 2

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
2. Place the shelf in the pan (Fig.2).

Using the appliance

I. Hot air frying

1. Connect the main plug into an earthed wall socket.
2. Pull the pan out of the hot-air fryer. (Fig. 3)

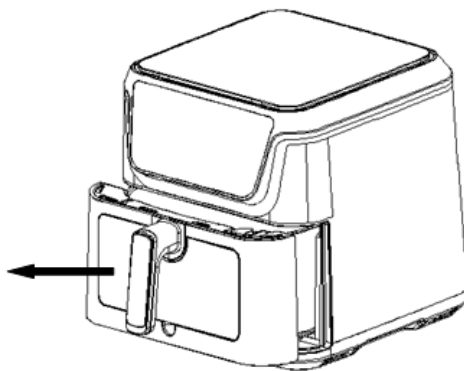


Fig. 3

3. Put the ingredients in the pan. (Fig.4)

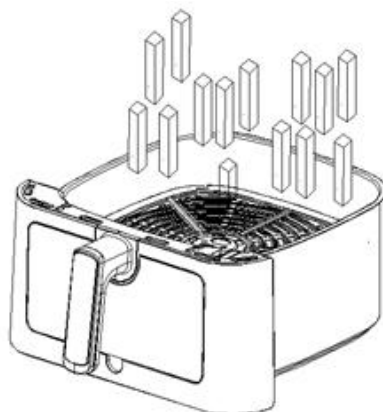


Fig. 4

4. Slide the pan back into the Hot-air fryer and align the guides in the body of the fryer. (Fig. 5)

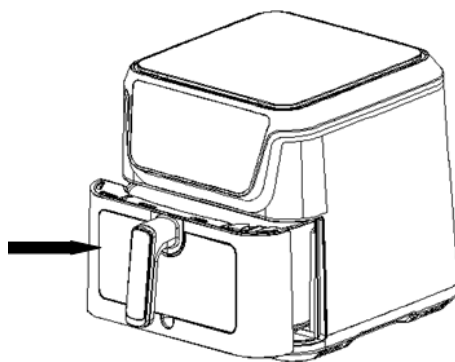


Fig. 5

5. Determine the required preparation time for the ingredients.

6. 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 fryer.

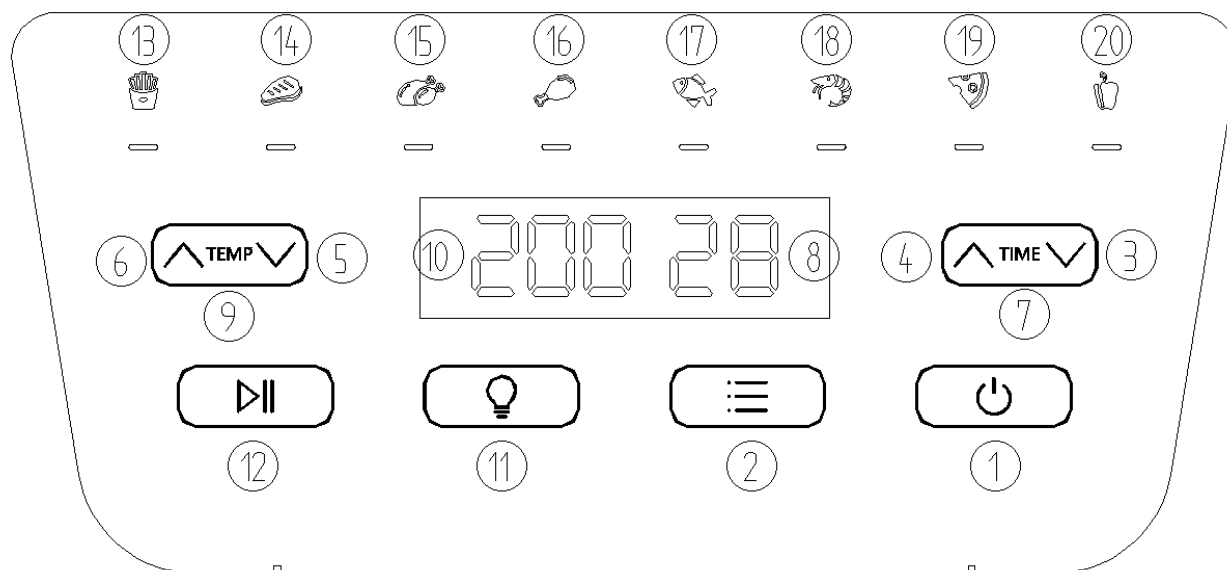
7. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the hot-air fryer, place it on a trial framework and lift the shelf out of the pan.

8. Empty the shelf into a bowl or onto a plate.

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

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

II. Control panel instructions:



Button 1 –Power Button

Once the pan is properly placed in the main unit housing, the Power Button will be illuminated. Selecting the power button for 1 second will raise the unit's default temperature to 200°C, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the power button a second time will start the cooking process. Press the power button for 2 seconds to close the entire device during cooking and so all the lights go out and the fan stops working.

Note: During cooking, you can touch the button to control the cooking process.

Button 2 – preset button

Selecting the “” preset button enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

Button 3&4 – timer control buttons

The “+” and “-” symbols give you the possibility to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time.

Button 5&6 – temperature control buttons

The “+” and “-” symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keeping the button held down will rapidly change the temperature. Temperature control range is between 80°C-200°C.

Indicator light 7&8- timer indicators	Indicator light 11- 4 lamp lights for motor function
Indicator light 9&10- temperature indicators	Indicator light 13-20- recipe indicators

III. Settings

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

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

Because of the Rapid Air Technology, it instantly reheats the air inside the appliance and pulling the pan out of the appliance during hot air frying barely disturbs the cooking process.

Tips:

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the cooking and can help to prevent unevenly fried ingredients.
4. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the hot-air fryer within a few minutes after you add the oil.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the hot-air fryer.
6. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the hot-air fryer.
7. The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
8. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
9. Place a baking tin or oven dish on the hot-air fryer shelf if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
10. You can also use the hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	400-600	18-22	200	shake	
Thick frozen fries	400-600	20-25	200	shake	
Potato gratin	600	20-25	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-600	12-18	180		
Pork chops	100-600	12-18	180		
Hamburger	100-600	12-18	180		
Sausage roll	100-600	12-18	200		
Drumsticks	100-600	25-30	180		

Chicken breast	100-600	15-25	180		
Snacks					
Spring rolls	100-500	8-10	190	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600	15-20	190	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500	10	160		
Baking					
Cake	500	20-25	160		Use baking tin
Quiche	500	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	500	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	500	20-25	160		Use baking tin/oven dish

5. CLEANING AND MAINTENANCE

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

Note: Remove the pan to let the hot-air fryer cool down more quickly.

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

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

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the shelf or the bottom of the pan, fill the pan with hot water mixed with some washing-up liquid. Put the shelf in the pan and let them soak for approximately 10 minutes.

4. 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.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in an earthed wall socket.
	The pan was not assembled in place.	Put the pan into the right position.
	You have not pressed the power button.	Press the power button indicated on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the pan is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pan. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Press the "+" temperature control button to the required temperature setting (see subtitle "Using the appliance").
	The preparation time is too short.	Press the "+" timer control button to the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.

Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too many ingredients in the shelf.	Do not fill the shelf beyond the pan.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

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

TECHNICAL DATA

Model	HAF-H8BK1700
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50 /60Hz
Rated power	1700 W
Temperature	80-200°C

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

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

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



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

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



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



Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

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

FRITEUZĂ CU AER CALD

Model: CrispPro Chef
HAF-H8BK1700



- Capacitate de preparare: 8 L
- Afișaj digital cu panou de comandă tactil
 - 8 setări implicite

HEINNER

1. INTRODUCERE

Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni și păstrați-l 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.

2. CONȚINUTUL PACHETULUI

- Friteuză cu aer cald
- Manual de instrucțiuni
- Declarație de conformitate
- Certificat de garanție

3. AVERTISMENTE ȘI MĂSURI DE PRECAUȚIE

1. AVERTISMENT: Acest aparat electric este prevăzut cu o funcție de încălzire. Anumite suprafețe pot atinge temperaturi ridicate. Dat fiind faptul că temperaturile sunt percepute diferit, acest aparat trebuie utilizat cu atenție. Aparatul trebuie manevrat numai prin atingerea mânerelor și suprafețelor de prindere și utilizat cu mănuși de protecție. Suprafețele care nu constituie puncte de prindere trebuie lăsate să se răcească suficient înainte de a fi atinse.
2. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când acesta nu este în uz și înainte de a fi curățat. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a monta sau demonta piese sau accesorii ale acestuia.
3. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către agentul său de service.
4. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de către producătorul aparatului poate provoca vătămări.
5. Nu utilizați aparatul în aer liber.
6. Nu lăsați cablul electric să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
7. Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric; nu puneți aparatul într-un cuptor încălzit.
8. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.
9. 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.
10. Aparatul nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.

Pericol!

11. Nu introduceți în apă și nu clătiți sub jet de apă carcasa aparatului și elementele de încălzire, deoarece acestea conțin componente electrice.
12. Pentru prevenirea electrocutării, nu permiteți pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
13. Puneți întotdeauna în vasul de preparare ingredientele pe care doriți să le preparați, pentru ca acestea să nu intre în contact cu elementele de încălzire.
14. Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
15. Nu umpleți vasul de preparare cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca pericol de incendiu.
16. Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării.

Avertisment!

17. Asigurați-vă că tensiunea specificată pe aparat corespunde celei furnizate de rețeaua de alimentare cu energie electrică.
18. Nu apelați la persoane neautorizate în vederea înlocuirii sau reparării cablurilor de alimentare deteriorate.

19. Nu conectați ștecărul la sursa de alimentare și nu acționați butoanele panoului de comandă cu mâinile ude.
20. 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.
21. În timpul preparării cu aer cald, aburul fierbinte iese prin orificiile de evacuare a aerului. Țineți-vă mâinile și fața la distanță de abur și de orificiile de evacuare a aerului.
- De asemenea, feriți-vă de abur și de aerul fierbinte atunci când scoateți vasul de preparare din aparat.
22. Deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare dacă observați că aparatul emite fum negru. Așteptați ca emisia de fum să se oprească înainte de a scoate vasul de preparare din aparat.

Atenție!

23. Asigurați-vă ca aparatul este așezat pe o suprafață orizontală, uniformă și stabilă.
24. Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă nu îl utilizați.
25. Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci în vederea manevrării sau curățării în condiții de siguranță.
26.  Suprafețele accesibile se pot încinge în timpul utilizării aparatului.

4. INSTALAREA PRODUSULUI ȘI MODUL DE FUNCȚIONARE

Descriere generală (fig. 1)

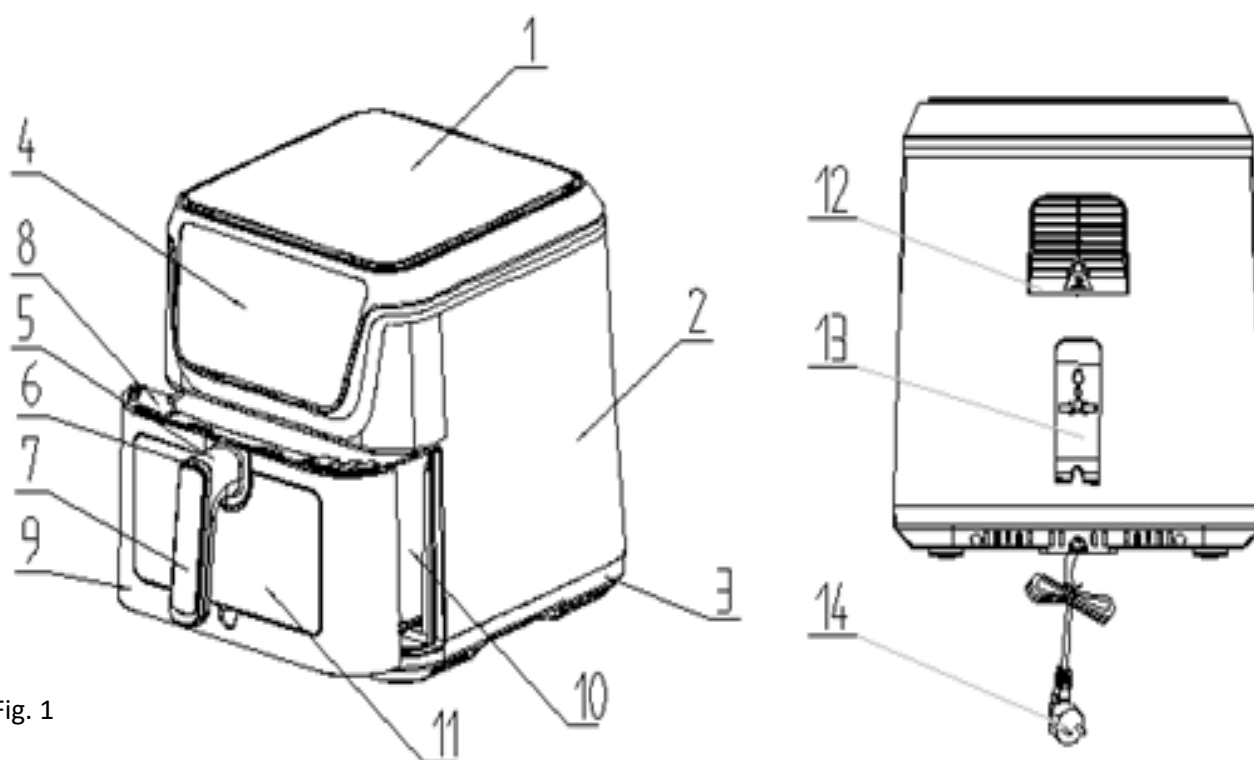


Fig. 1

1. Capac superior	8. Sertar
2. Unitate principală	9. Carcasa sertarului
3. Bază	10. Vas de preparare
4. Panou de comandă	11. Fereastră de vizualizare
5. Mâner	12. Grilă de evacuare a aerului
6. Inel decorativ pe mâner	13. Spațiu pentru depozitarea cablului de alimentare
7. Carcasa mânerului	14. Cablul de alimentare

Înainte de prima utilizare

1. Îndepărtați toate elementele de ambalaj.
2. Scoateți toate autocolantele sau etichetele de pe aparat.
3. Curățați cu apă fierbinte placa și vasul de preparare, utilizând puțin detergent de vase și un burete neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

Pregătirea pentru utilizare



Fig. 2

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și uniformă.
2. Puneți grătarul pentru poziționarea alimentelor în vasul de preparare (Fig. 2).

Utilizarea aparatului

I. Prepararea cu aer cald

1. Conectați ștecărul la o priză de perete prevăzută cu împământare.
2. Scoateți vasul de preparare din friteuză (Fig. 3)

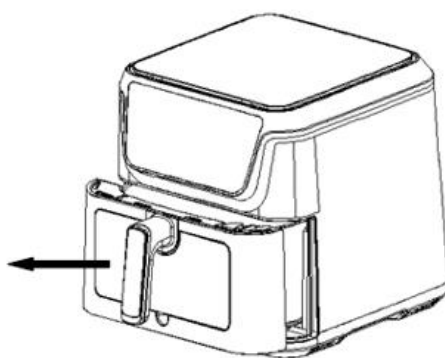


Fig. 3

3. Puneți ingredientele în vasul de preparare. (Fig. 5)

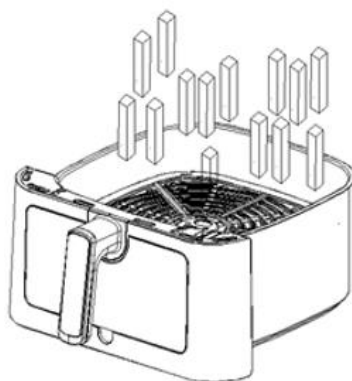


Fig. 4

4. Glisați vasul de preparare în friteuza cu aer cald și aliniați-l cu ghidajele din corpul friteuzei (Fig. 5).

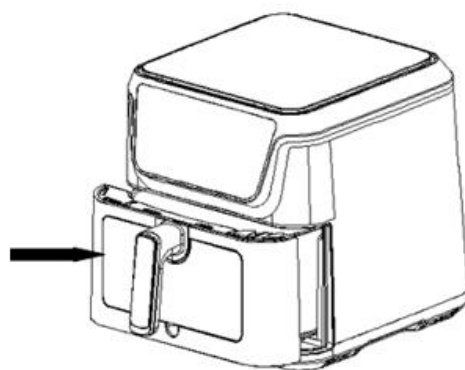


Fig. 5

5. Determinați timpul necesar de preparare pentru ingrediente.

6. 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. Apoi reintroduceți vasul de preparare în friteuză.

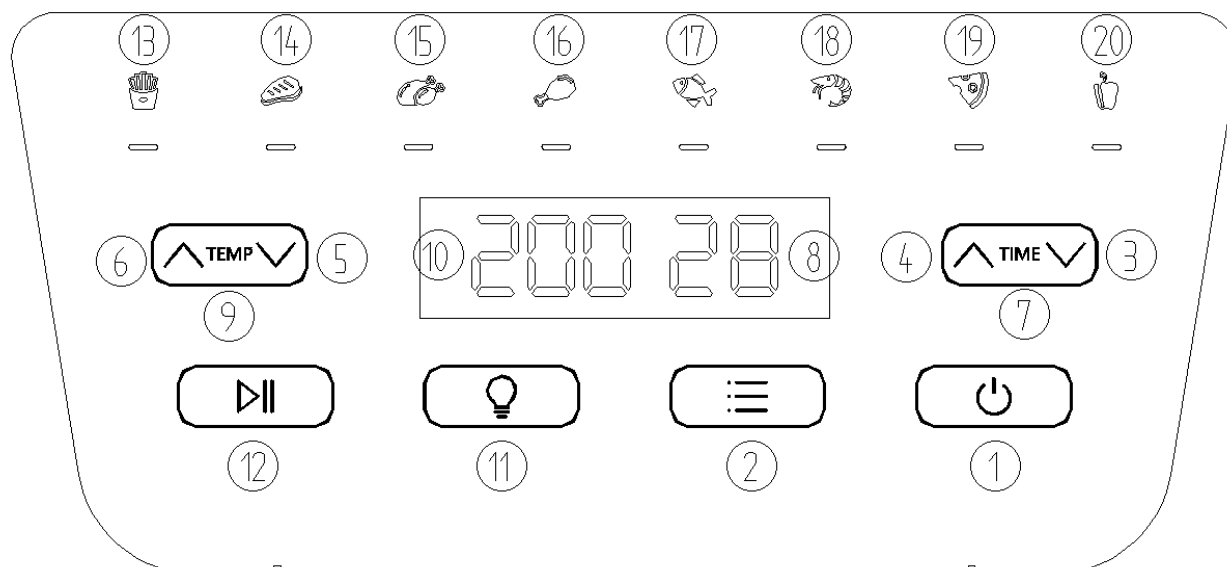
7. Pentru a scoate ingredientele (de exemplu, cartofii prăjiți), scoateți vasul de preparare din friteuză, așezați-l pe un suport stabil și ridicați grătarul pentru poziționarea alimentelor din vasul de preparare.

8. Puneți ingredientele de pe grătar într-un castron sau pe o farfurie.

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

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

II. Instrucțiuni privind panoul de comandă:



Butonul 1 – Buton de alimentare

Odată ce vasul de preparare este poziționat corespunzător în carcasa aparatului, indicatorul luminos al butonului de alimentare se aprinde. Dacă apăsați și mențineți apăsat butonul de alimentare timp de 1 secundă, aparatul va fi setat la temperatura implicită de 200°C, iar durata de preparare va fi setată la 15 minute. Apăsați din nou pe butonul de alimentare pentru ca aparatul să înceapă procesul de preparare. În timpul preparării, apăsați și mențineți apăsat butonul de alimentare timp de 2 secunde pentru a opri aparatul. Toate indicatoarele luminoase se sting, iar ventilatorul se oprește.

Observație: În timpul preparării, prin apăsarea acestui buton, puteți controla procesul de preparare.

Butonul 2 - Buton pentru setări prestabilite

Apăsați pe butonul „” pentru a selecta una dintre cele 8 setări prestabilite. După selectarea setării, aparatul începe procesul de preparare la temperatura și durata prestabilită.

Butoanele 3 și 4 - Butoane pentru controlul duratei de preparare

Aceste două butoane vă permit să creșteți sau să reduceți durata de preparare cu câte 1 minut la fiecare apăsare. Mențineți apăsat unul dintre aceste butoane pentru a crește sau reduce rapid durata.

Butoanele 5 și 6 - butoane pentru reglarea temperaturii

Aceste două butoane vă permit să creșteți sau să reduceți temperatura de preparare cu câte 5°C la fiecare apăsare. Mențineți apăsat unul dintre aceste butoane pentru a crește sau reduce rapid temperatura. Intervalul de reglare a temperaturii este cuprins între 80 °C și 200 °C.

Indicatoarele luminoase 7 și 8 - indicatoare pentru durată	Indicatorul luminos 11 - 4 lămpi care indică funcționarea motorului
Indicatoarele luminoase 9 și 10 - indicatoare pentru temperatură	Indicatoarele luminoase de la 13 la 20 - indicatoare pentru rețete

III. Setări

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

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

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

Sfaturi:

1. De obicei, ingredientele de dimensiuni reduse necesită un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele mai mari.
2. Agitarea ingredientelor de dimensiuni reduse la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea preparării neuniforme a ingredientelor.
3. În cazul preparării cartofilor proaspeți, puneți puțin ulei în vasul de preparare, iar cartofii vor fi mai crocanți. Puneți ingredientele în friteuza cu aer cald la câteva minute după ce ați pus uleiul.
4. Nu preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime (cum ar fi, de exemplu, cârnații) în friteuza cu aer cald.
5. Gustările care pot fi preparate la cuptor pot fi preparate și în friteuza cu aer cald.
6. Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame.
7. 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.
8. Așezați o formă de copt sau un vas pentru cuptor pe grătarul pentru poziționarea alimentelor, dacă doriți să coaceți un tort sau o tartă, sau dacă doriți să preparați ingrediente fragile sau gustări umplute.
9. De asemenea, puteți utiliza friteuza pentru a reîncălzi ingredientele. Pentru aceasta, setați temperatura la 150°C și puneți aparatul în funcțiune timp de cel mult 10 minute.

	Cantitate minimă- maximă (g)	Durată (min.)	Temperatură (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi pai					
Cartofi tăiați subțire congelați	400-600	18-22	200 °C	agitați	
Cartofi tăiați gros congelați	400-600	20-25	200 °C	agitați	
Cartofi gratinați	600	20-25	200 °C	agitați	
Carne					
Friptură	100-600	12-18	180 °C		
Cotlete de porc	100-600	12-18	180 °C		
Hamburger	100-600	12-18	180 °C		
Pateuri cu carne	100-600	12-18	200 °C		
Ciocănele de pui	100-600	25-30	180 °C		
Piept de pui	100-600	15-25	180 °C		
Gustări					
Rulouri de primăvara	100-500	8-10	190 °C	agitați	Utilizați ingrediente gata pentru gătit
Nuggets de pui congelate	100-600	15-20	190 °C	agitați	Utilizați ingrediente gata pentru gătit
Crochete de pește congelate	100-500	6-10	200 °C		Utilizați ingrediente gata pentru gătit
Crochete de cașcaval congelate	100-500	8-10	180 °C		Utilizați ingrediente gata pentru gătit
Legume umplute	100-500	10	160 °C		
Coacere					
Prăjituri	500	20-25	160 °C		Utilizați o formă de copt
Tartă	500	20-22	180 °C		Utilizați o formă de copt/un vas pentru cuptor
Brioșe	500	15-18	200 °C		Utilizați o formă de copt
Gustări dulci	500	20-25	160 °C		Utilizați o formă de copt/un vas pentru cuptor

5. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

Observație: Pentru ca friteuza cu aer cald să se răcească mai repede, scoateți vasul de preparare.

2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

3. Curățați cu apă fierbinte vasul și grătarul pentru poziționarea alimentelor, utilizând puțin detergent de vase și un burete neabraziv.

Pentru a elimina murdăria rămasă, puteți utiliza lichid degresant.

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

4. 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.

6. DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza cu aer cald nu funcționează	Aparatul nu este conectat la sursa de alimentare.	Conectați ștecărul la o priză de perete prevăzută cu împământare.
	Vasul de preparare nu a fost fixat în poziția corectă.	Fixați vasul de preparare în poziția corectă.
	Nu ați apăsă pe butonul de alimentare.	Apăsați pe butonul de alimentare de pe aparat.
Ingredientele nu sunt preparate suficient.	Cantitatea de ingrediente din vasul de preparare este prea mare.	Puneți în vasul de preparare cantități mai mici de ingrediente. Cantitățile mai mici sunt preparate mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Apăsați pe butonul „+” pentru setarea temperaturii la valoarea dorită (consultați secțiunea „Utilizarea aparatului”).
	Durata de preparare este prea scurtă.	Apăsați pe butonul „+” pentru setarea duratei de preparare la valoarea dorită.
Ingredientele sunt preparate neuniform.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află în partea superioară sau unele peste celelalte (de exemplu, cartofii pai) trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.
Gustările nu sunt crocante atunci când sunt scoase din friteuză.	Ați utilizat ingrediente destinate preparării într-o friteuză tradițională.	Utilizați gustări destinate preparării la cuptor sau aplicați puțin ulei pe gustări, pentru ca acestea să fie mai crocante în urma preparării.
Vasul de preparare nu poate fi introdus corespunzător în aparat.	Sunt prea multe ingrediente pe placa de preparare.	Nu puneți o cantitate excesivă de produse pe placa de preparare.
Aparatul emite fum alb.	Preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime.	Atunci când preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime, o cantitate mare de ulei se va scurge în vasul de preparare. Uleiul produce fum alb, iar vasul de preparare se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează funcționarea aparatului sau rezultatul final.
	Vasul de preparare conține grăsime rămasă în urma utilizării anterioare.	Fumul alb este cauzat de grăsimea care se încălzește în vasul de preparare. Curățați bine vasul de preparare după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți sunt prăjiți neuniform.	Nu ați folosit tipul de cartofi potrivit.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia nu se înmoaie.
	Nu ați clătit corespunzător cartofii pai înainte de a-i prepara.	Clătiți corespunzător cartofii pai, pentru a îndepărta orice urme de murdărie de pe aceștia.
Cartofii nu sunt crocanți atunci când sunt scoși din friteuză.	Textura crocantă a cartofilor depinde de cantitatea de ulei din vasul de preparare și de cantitatea de apă din cartofi.	Asigurați-vă că îndepărtați apa de pe cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați cartofii în bucăți mai mici, pentru ca aceștia să fie mai crocanți în urma preparării.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru a prepara cartofi mai crocanți.

SERVICE ȘI ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

Utilizați numai piese de schimb originale.

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

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

DATE TEHNICE

Model	HAF-H8BK1700
Tensiune de alimentare	220-240V~
Putere	50 /60Hz
Capacitate	1700 W
Temperatura	80-200°C



MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI

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

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



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

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

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

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

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

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

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

ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Модел: CrispPro Chef

HAF-H8BK1700



- Капацитет на приготвяне: 8 L
- Цифров екран със сензорен контролен панел
 - 8 настройки по подразбиране

HEINNER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Преди да използвате този уред прочетете внимателно този наръчник с инструкции и пазете го за 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.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ОПАКОВКАТА

- Фритюрник с горещ въздух
- Ръководство с инструкции
- Декларация за съответствие
- Гаранционна карта

3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този електроуред има функция за затопляне. Някои повърхности могат да достигнат високи температури. Този електроуред трябва да се използва внимателно поради факта, че различните хора имат различно усещане за температура. Уредът трябва да се управлява само чрез докосване на дръжките и повърхностите за захващане и да се използва със защитни ръкавици. Повърхностите, които не са места за захващане, трябва да се оставят да се охладят достатъчно, преди да се докоснат.

2. Изключете уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате и преди почистване. Оставете уреда да изстива преди добавяне или премахване на аксесоари, както и преди почистване на уреда.

3. За предотвратяване на опасности, ако захранващият кабел е повреден, трябва да се замени от производителя или от негов оторизиран сервиз.

4. Използването на аксесоари, не препоръчани от производителя на уреда, може да причини наранявания.

5. Не използвайте уреда на открито.

6. Не оставяйте електрическия кабел да виси над ръба на масата или да контактува с горещи повърхности.

7. Не поставяйте уреда върху или до газова горелка или електрически котлон; не поставяйте уреда в нагрят фурна.

8. Не използвайте уреда за цел, различна от тази, за която е проектиран.

9. 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.

10. Уредът не е предназначен за използване чрез външен таймер или чрез друга система за дистанционно управление.

Опасност!

11. Не потапяйте корпуса на уреда и неговите нагревателни елементи във вода и не ги изплаквайте под водна струя, тъй като съдържат електрически компоненти.

12. За да предотвратите токов удар, не допускайте проникването на вода или на други течности в уреда.

13. Винаги поставяйте съставките, които искате да приготвите, в съда за готвене, така че да не влизат в контакт с нагревателните елементи.

14. Не покривайте отворите за влизане или за извеждане на въздух по време на функциониране на уреда.

15. Не поставяйте олио в съда за готвене, тъй като това може да причини опасност от пожар.

16. Не докосвайте вътрешната част на уреда по време на функциониране.

Предупреждение!

17. Уверете се, че посоченото върху уреда напрежение съответства на доставеното от мрежата за захранване с електроенергия.

18. Не използвайте уреда, ако забележите повреди на захранващия кабел, щепсела или други компоненти.

19. Не включвайте щепсела в източника на захранване и не натискайте бутоните на контролния панел с мокри ръце.

20. 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.

21. По време на готвене с горещ въздух горещата пара излиза през отворите за извеждане на въздуха. Дръжте ръцете и лицето си далеч от парата и отворите за извеждане на въздуха.

Също така, пазете се от парата и горещия въздух тогава, когато изваждате съда за пържене от уреда.

22. Изключете незабавно уреда от източника на захранване, ако забележите, че излиза тъмен дим от фритюрника. Изчакайте да спре излизането на дим, преди да извадите съда за пържене от уреда.

Внимание!

23. Уверете се, че уредът е поставен върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.

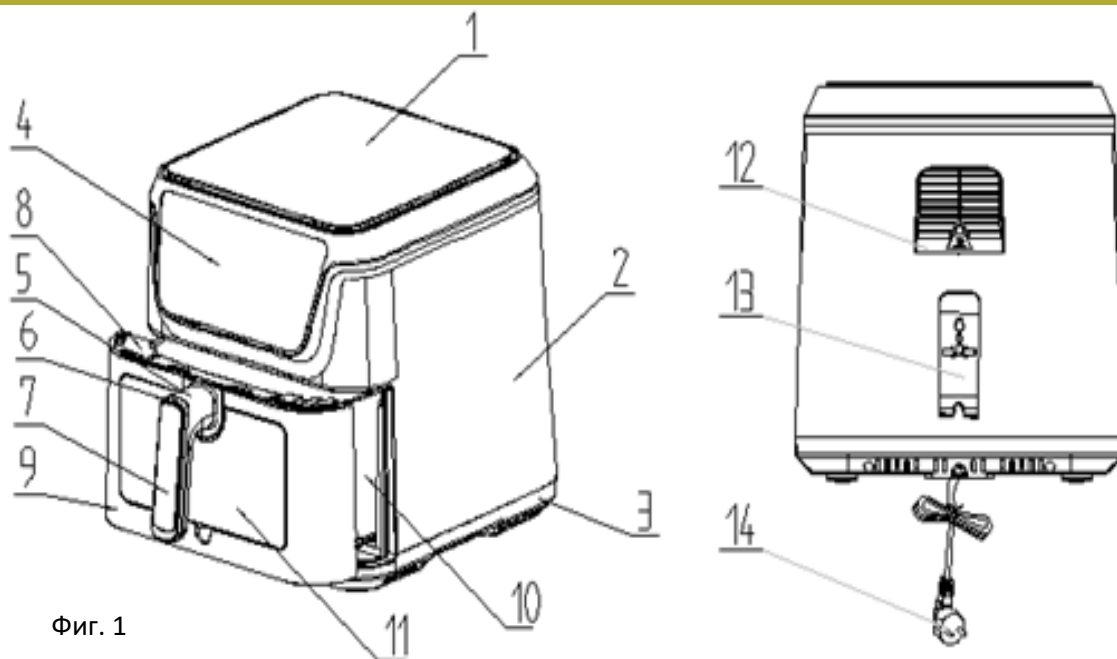
24. Изключвайте винаги уреда от източника на захранване, ако не го използвате.

25. Уредът се нуждае от около 30 минути, за да се охлади с оглед боравене или почистване при безопасни условия.

26. ⚠ Достъпните повърхности могат да се нагряват по време на използване на уреда.

4. МОНТАЖ И ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА ПРОДУКТА

Общо описание (фиг. 1)



Фиг. 1

1. Горен капак	8. Чекмедже
2. основно звено	9. Корпус на чекмеджето
3. Основа	10. Съд за готвене
4. Контролен панел	11. Прозорец за визуализация
5. Дръжка	12. Решетка за отвеждане на въздуха
6. Декоративен пръстен на дръжката	13. Място за съхранение на захранващия кабел
7. Корпус на дръжката	14. Захранващ кабел

Преди първата употреба

1. Отстранете всички елементи за опаковане.
2. Премахнете всички стикери или етикети от уреда.
3. Почистете готварския плот и тавата за варене с гореща вода, като използвате малко препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.
4. Избършете вътрешната и външната част на уреда с влажна кърпа.

Подготовка за употреба

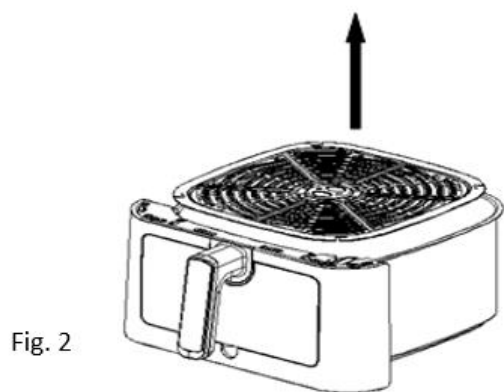


Fig. 2

1. Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
2. Поставете плочата в съда за готвене (фиг. 2).

Използване на уреда

I. Готвене с горещ въздух

1. Включете щепсела в стенен контакт със заземяване.
2. Извадете съда за готвене от еърфрайъра (фиг. 3)

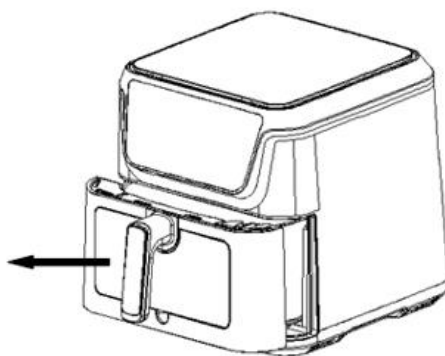


Fig. 3

3. Поставете съставките в съда за готвене (фиг. 4).

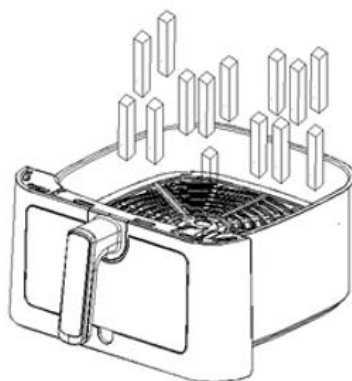


Fig. 4

4. Плъзнете съда за приготвяне във фритюрника с горещ въздух (еърфрайъра) и го подравнете с водачите в корпуса на еърфрайъра (фиг. 5).

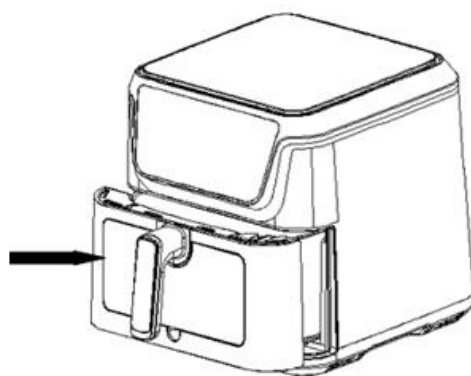


Fig. 5

5. Определете необходимото време за готвене на съставките.

6. Някои съставки изискват разбъркване, като се разклаща кошницата, по средата на времето за готвене (вижте информацията в раздел „Настройки“ от настоящата глава). За да разбъркате съставките, извадете съда за пържене от уреда като го хващате за дръжката и разклатете го. Поставете отново съда за пържене във фритюрника.

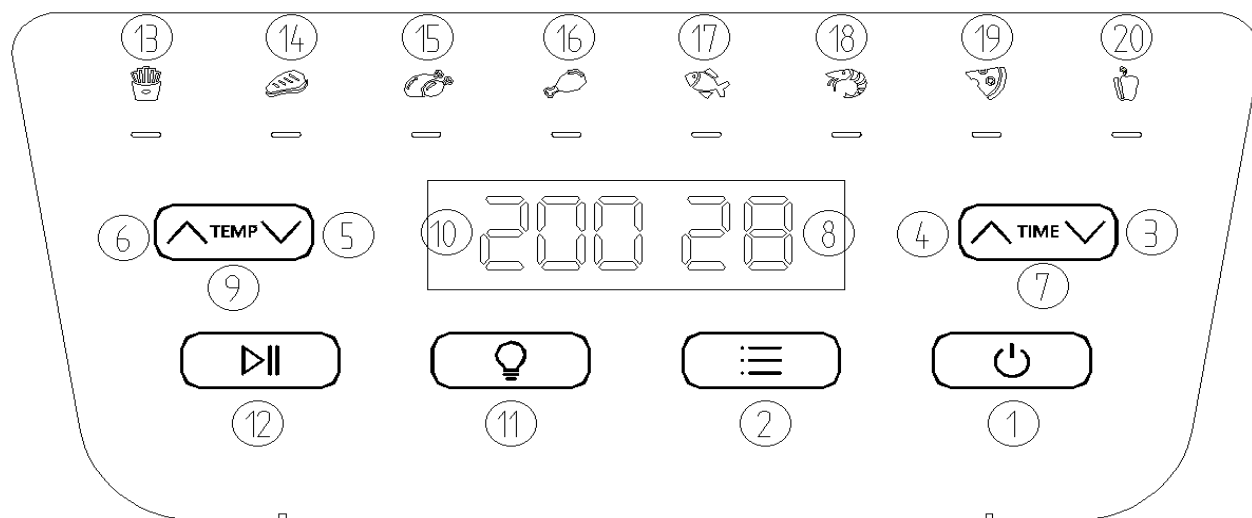
7. За да извадите съставките (напр. пържени картофи), извадете съда за готвене от еърфрайъра, поставете го върху стабилна опора и повдигнете плочата от съда за готвене.

8. Поставете съставките върху плочата за готвене в купа или върху чиния.

Съвет: За да извадите големи по размер или по-крехки съставки, извадете ги от плочата за готвене с помощта на кухненски щипки.

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

II. Инструкции за контролния панел:



Бутон 1 - Стартов бутон

След като съдът за готвене е правилно поставен в корпуса на уреда, светва индикаторът на стартовия бутон. Ако натиснете и задържите натиснат бутона за захранване по време на 1 секунди, уредът ще бъде настроен при температура по подразбиране 200°C, а времето за приготвяне ще бъде настроено на 15 минути. Натиснете отново върху бутона за захранване, така че уредът да започне процеса на приготвяне. По време на приготвяне натиснете и задържете натиснат бутона за захранване по време на 2 секунди, за да изключите уреда. Всички светлинни индикатори ще изгаснат и вентилаторът ще се изключи.

Забележка: По време на готвенето, чрез натискане на този бутон, можете да контролирате процеса на готвене.

Бутон 2 - Бутон за предварително зададени настройки

Натиснете върху бутона „“ за да изберете една от 8-те предварително зададени настройки. След избиране на настройката уредът започва процеса на приготвяне при предварително зададената температура и за предварително зададеното времетраене.

Бутони 3 и 4 – Бутони за контрол на времето за приготвяне

Тези два бутона Ви позволяват да увеличавате или намалявате времето за приготвяне с по 1 минута при всяко натискане. Задръжте натиснат един от тези бутони, за да увеличавате или намалявате бързо времетраенето.

Бутони 5 и 6 – Бутони за регулиране на температурата

Тези два бутона Ви позволяват да увеличавате или намалявате температурата за приготвяне с по 5°C при всяко натискане. Задръжте натиснат един от тези бутони, за да увеличавате или намалявате бързо температурата. Диапазонът за регулиране на температурата е от 80 °C до 200 °C.

Светлинни индикатори 7 и 8 - индикатори за продължителност	Светлинен индикатор 11 - 4 лампи за индикация на работата на двигателя
Светлинни индикатори 9 и 10 - индикатори за температура	Светлинни индикатори 13 и 20 - индикатори за рецепти

III. Настройки

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

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

Тъй като технологията Rapid Air мигновено загрява въздуха в уреда, краткото изваждане на съда за готвене от еърфрайъра по време на работа не оказва съществено влияние върху резултата от готвенето.

Съвети:

1. По принцип, съставките с малки размери изискват по-кратко време за приготвяне, в сравнение с по-големите съставки.
2. 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.
3. При приготвяне на пресни картофи, поставете малко олио в съда за пържене и картофите ще станат по-хрупкави. Поставяйте съставките във фритюрника с горещ въздух няколко минути след наливане на олиото.
4. Не приготвяйте съставки с високо съдържание на мазнини (като например наденици) във фритюрника с горещ въздух.
5. Закуските, които могат да бъдат приготвени във фурна, могат да бъдат приготвени и във фритюрника с горещ въздух.
6. Оптималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 500 грама.
7. 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.
8. Поставете форма за печене или огнеупорен съд върху решетката на еърфрайъра, ако искате да изпечете торта или пай, или ако искате да пригответе крехки съставки или пълнени закуски.
9. Също така, може да използвате фритюрника, за да претоплите съставките. За тази цел настройте температурата на 150°C и включете уреда за най-много 10 минути.

	Минимално - максимално количество (г)	Продължител ност (мин.)	Температур а (°C)	Разбъркване (чрез разклащане на кошницата)	Допълнителна информация
Картофи и картофи на пръчици					
Замразени тънко нарязани картофи	400-600	18-22	200 °C	разбъркайте	
Дебело нарязани замразени картофи	400-600	20-25	200 °C	разбъркайте	
Картофи огретен	600	20-25	200 °C	разбъркайте	
Месо					
Пържола	100-600	12-18	180 °C		
Свински котлети	100-600	12-18	180 °C		
Хамбургер	100-600	12-18	180 °C		
Бюрек/Баничка с месо	100-600	12-18	200 °C		
Пилешки бутчета	100-600	25-30	180 °C		
Пилешки гърди	100-600	15-25	180 °C		
Закуски					
Пролетни рулца	100-500	8-10	190 °C	разбъркайте	Използвайте готови за готвене съставки
Замразени пилешки пръчици	100-600	15-20	190 °C	разбъркайте	Използвайте готови за готвене съставки
Замразени рибни крокети	100-500	6-10	200 °C		Използвайте готови за готвене съставки
Замразен паниран кашкавал	100-500	8-10	180 °C		Използвайте готови за готвене съставки
Пълнени зеленчуци	100-500	10	160 °C		
Печене					
Сладкиши	500	20-25	160 °C		Използвайте форма за печене
Питка	500	20-22	180 °C		Използвайте форма за печене/съд за фурна

Мъфини	500	15-18	200 °C		Използвайте форма за печене
Сладки закуски	500	20-25	160 °C		Използвайте форма за печене/съд за фурна

5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

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 и тавата за варене с гореща вода, като използвате малко препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.

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

Съвет: Ако мръсотията полепне по плочата за варене или по дъното на съда, напълнете съда с гореща вода и малко препарат за миене на съдове. Поставете плочата в съда и я накснете за около 10 минути.

4. 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.

6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фритюрникът с горещ въздух не функционира.	Уредът не е свързан към източника на захранване.	Свържете щепсела към контакт на стената, предвиден със заземяване.
	Съдът за готвене не е фиксиран в правилната позиция.	Закрепете съда за варене в правилната позиция.
	Не сте натиснали бутона за включване.	Натиснете бутона за захранване на уреда.
Съставките не са сготвени достатъчно добре.	Количеството на съставките в съда за готвене е твърде голямо.	Поставете по-малки количества съставки в съда за готвене. По-малките количества се приготвят по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Натиснете бутона „+“, за да настроите температурата на желаната стойност (вж. раздел „Използване на уреда“).
	Продължителността на готвене е твърде кратка.	Натиснете бутона „+“, за да настроите времето за готвене на желаната стойност.
Съставките са приготвени неравномерно.	Определени видове съставки трябва да се разбъркат, чрез разклащане на кошницата, по средата на времето за готвене.	Съставките, които се намират в горната страна или едни върху други (например картофите на пръчици) трябва да се разбъркат по средата на времето за готвене.
Закуските не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Използвали сте съставки, предназначени за приготвяне в традиционен фритюрник.	Използвайте закуски, предназначени за печене във фурна, или поставете малко олио върху закуските, за да станат по-хрупкави по време на приготвяне.
Съдът за пържене не	Върху плочата за готвене има	Не поставяйте твърде много продукти върху

може да бъде поставен по съответстващ начин в уреда.	твърде много съставки.	готварския плот.
От уреда излиза бял дим.	Пригответе съставки с високо съдържание на мазнини.	Когато пригответе съставки с високо съдържание на мазнини, голямо количество мазнина ще изтече в съда за пържене. Олиото образува бял дим, а съдът за пържене може да се нагрее повече от обикновено. Това не засяга функционирането на уреда или крайния резултат.
	Съдът за пържене съдържа мазнина, която е останала вследствие на предходна употреба.	Белият дим се образува от мазнината, която се нагрее в съда за пържене. Почистете добре съда за пържене след всяка употреба.
Пресните картофи се пържат неравномерно.	Не сте използвали подходящия вид картофи.	Използвайте пресни картофи и уверете се, че не омекват.
	Не сте изплакнали по съответстващ начин картофите на пръчици преди да ги пригответе.	Изплакнете добре пържените картофи, за да отстраните всички замърсявания по тях.
Картофите не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Хрупкавата текстура на картофите зависи от количеството олио в съда за пържене и от количеството вода в картофите.	Уверете се, че сте отстранили водата върху картофите, преди да добавите олиото.
		Нарежете картофите на по-дребни парченца, за да бъдат по-хрупкави след приготвяне.
		Добавете малко повече олио, за да станат картофите по-хрупкави.

СЕРВИЗ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Използвайте само оригинални резервни части.

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

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

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Модел	HAF-H8BK1700
Номинално напрежение	220-240V~
Номинална честота	50 /60Hz
Номинална мощност	1700 W
Температура	80-200°C

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

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

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

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

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

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



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



Вносител: **Network One Distribution**

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

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

FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

Modell: CrispPro Chef

HAF-H8BK1700



- Főzési kapacitás: 8 L
- Digitális kijelző érintőkijelzővel
- 8 alapértelmezett beállítás

HEINNER

1. BEVEZETŐ

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet, és őrizze meg későbbi tanulmányozásra.

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.

2. A CSOMAG TARTALMA

- **Forrólevegős sütő**
- **Használati útmutató**
- **Megfelelőségi nyilatkozat**
- **Jótállási bizonylat**

3. FIGYELMEZTETÉSEK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

1. **FIGYELMEZTETÉS:** Ez az elektromos készülék fűtési funkcióval rendelkezik. Bizonyos felületek magas hőmérsékletet érhetnek el. Ismerve azt a tényt, hogy különböző személyek másképp érzékelik a hőt, bánjon figyelmesen ezzel a készülékkel. A készüléket csak a fogantyúk és a fogófelületek érintésével és védőkesztyűvel szabad működtetni. Azokat a felületeket, amelyek nem fogási pontok, hagyni kell, hogy kellően lehűljenek, mielőtt megérintené őket.
2. Használaton kívül és tisztítás előtt húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz. Engedje a készüléket kihűlni, mielőtt alkatrészeket szerelné fel vagy távolítana el.
3. A balesetek elkerülése érdekében a sérült tápvezetékét a gyártóval, a gyártó szerviz ügynökével vagy hasonló képzettséggel rendelkező személlyel cseréltesse ki.
4. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata testi sérülést okozhat.
5. Ne használja a készüléket a szabadban.
6. Ne engedje az elektromos vezetékét, hogy lelógjon az asztalról vagy a konyhalapról, illetve vigyázzon, nehogy valami forró felülethez érjen.
7. Ne helyezze a készüléket gázégőre vagy elektromos főzőkészülékre, sem ezek mellé; ne helyezze a készüléket befűtött sütőbe.
8. Ne használja a berendezést a rendeltetésétől eltérő célokra.
9. Ezt a készüléket 8 éven felüli gyermekek és szellemileg fogyatékos- sérült vagy tapasztalattal nem rendelkező emberek csak akkor használhatják, ha az értük felelős személy felügyeli őket, illetve előzetesen megértette velük a készülék biztonságos használatát. A gyermekek számára tilos a készülékkel játszani.
10. A készüléket nem külső időzítő vagy távirányítás segítségével történő használatra tervezték.

Veszély!

11. Ne merítse vízbe és ne öblítse vízszugár alatt a készülék burkolatát és a fűtőelemeket, mert azok elektromos alkatrészeket tartalmaznak.
12. Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
13. A készíteni kívánt hozzávalókat mindig úgy tegye a főzőedénybe, hogy azok ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.
14. A készülék működése közben ne takarja le a levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásokat.
15. Ne töltsön a sütőedénybe olajat, mert az tűzveszélyt okozhat.
16. Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.

Figyelmeztetés!

17. Győződjön meg róla, hogy a készüléken feltüntetett áramfeszültség megfelel a tápforrás által biztosított értékeknek.
18. Ne forduljon illetéktelen személyekhez a tápkábel javítása vagy kicserélése érdekében.
19. Nedves kézzel ne csatlakoztassa a dugaszt az elektromos hálózatra és ne érjen a vezérlőpanel gombjaihoz.

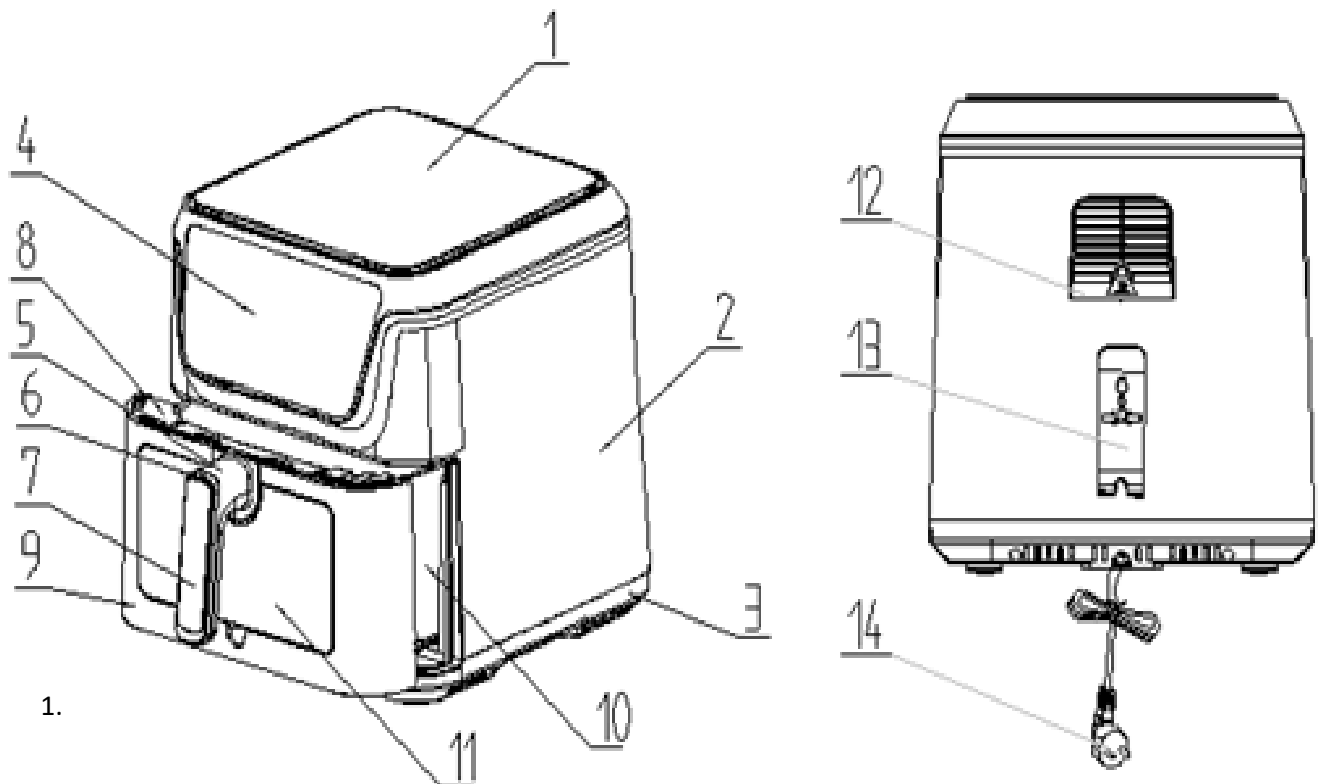
20. Ne helyezze a készüléket túl közel a falhoz vagy más készülékekhez. Hagyjon szabadon legkevesebb 10 cm helyet a készülék mindkét oldalán, hátoldalán és felett.
21. A forrólevegős főzés során forró gőz távozik a szellőzőnyílásokon keresztül. Tartsa távol kezét és arcát a gőztől és a szellőzőnyílásoktól.
- Ugyanakkor óvakodjon a forró gőztől akkor is, amikor a sütőedényt kiemeli a készülékből.
22. Ha a készülék belsejéből fekete füst szivárog, azonnal csatlakoztassa le a készüléket a tápforrásról. Várja meg amíg a füst elszáll és csak az után vegye ki a sütőedényt a készülékből.

Figyelem!

23. Győződjön meg róla, hogy a készülék vízszintes, egyenletes és stabil felületre van helyezve.
24. Mindig rögtön a használat után áramtalanítsa a készüléket.
25. A készüléknek ahhoz, hogy kihűljön és ez által biztonságosan kezelhető és tisztítható legyen, 30 percre van szüksége.
26.  Az elérhető alkatrészek a készülék használata során felforrósodhatnak.

4. A TERMÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE ÉS MŰKÖDTETÉSE

Általános leírás (1. ábra)



1. Felső fedél	8. Fiók
2. Főegység	9. Fiók burkolata
3. Alap	10. Kosár
4. Vezérlőpanel	11. Ablak
5. Fogantyú	12. Léggivezető nyílás
6. Fogantyú díszítőelem	13. Tároló hely a tápkábel számára
7. Fogantyú burkolat	14. Tápkábel

Első használat előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagokat.
2. Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát és címkét.
3. Tisztítsa meg a sütőlemez és a kosarat forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy súrolómentes szivaccsal.
4. Törölje meg a készülék belső és külső részeit nedves törlőronggyal.

Előkészítés használat céljára



Fig. 2

1. Helyezze a készüléket stabil, vízszintes és egyenletes felületre.
2. Helyezze a lemezt a kosárba (2. ábra).

A készülék használata

I. Készítés meleg levegővel

1. Csatlakoztassa a csatlakozót egy földelt fali aljzathoz.
2. Vegye ki a sütőlemez a forrólevegős sütőből (3. ábra)

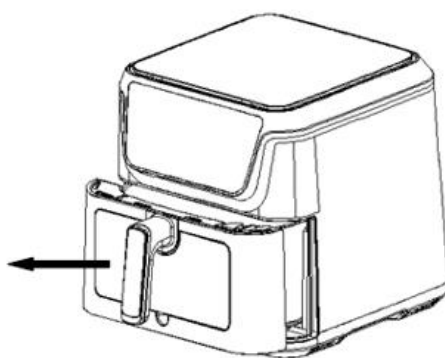


Fig. 3

3. Helyezze a hozzávalókat a kosárba. (4. ábra)

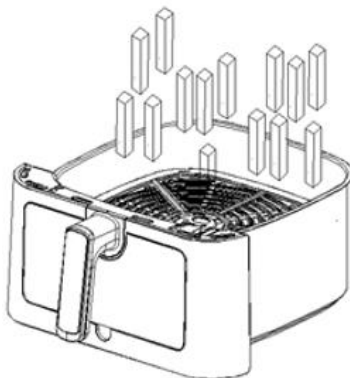


Fig. 4

4. Csúsztassa a kosarat a forrólevegős sütőbe, majd igazítsa a sütőtestben található iránymutatók szerint. (4. ábra)

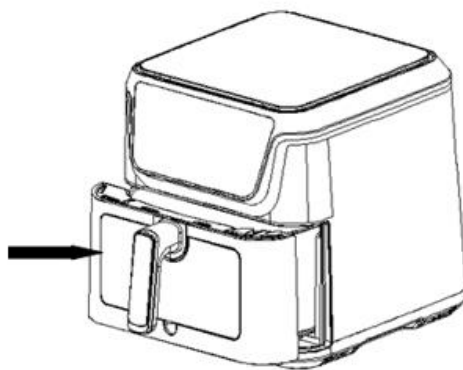


Fig. 5

5. Határozza meg az összetevők elkészítéséhez szükséges időt.

6. Egyes hozzávalókat a készítési idő felénél meg kell kavarni (tanulmányozza a jelen fejezet „Beállítások” alpontját). A hozzávalók összekavarásának érdekében vegye ki a sütőedényt a fogantyújától fogva a készülékből és kavarja meg a hozzávalókat. Helyezze vissza a sütőedényt a sütőbe.

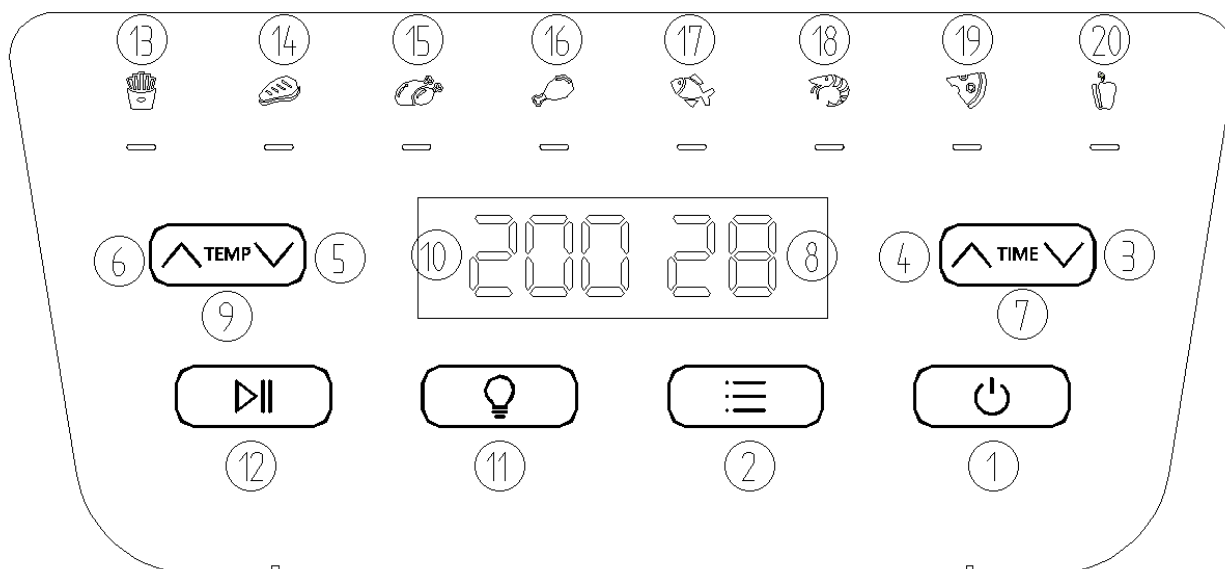
7. Az összetevők (pl. sült krumpli) kiemeléséhez vegye ki a kosarat a forrólevegős sütőből, helyezze azt egy stabil alátételre, majd emelje ki a lemezt a kosárból.

8. Helyezze a sütőlemezen lévő hozzávalókat egy tálba vagy egy tányérra.

Tipp: A nagyméretű vagy törékeny hozzávalók eltávolításához vegye le őket a sütőlemezről egy konyhai fogó segítségével.

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

II. Kijelzőre vonatkozó utasítások:



1. Gomb – Bekapcsolási gomb

Miután a kosarat megfelelően beillesztette a készülék házba, kigyullad a bekapcsoló gomb jelzőfénye. Ha a kapcsológombot megnyomja és 1 másodpercig benyomva tartja, a készülék az alapértelmezett 200 °C hőmérsékletre, a sütési idő pedig 15 percre lesz beállítva. Nyomja meg újra a kapcsológombot, hogy a készülék elkezdje az előállítási folyamatot. Készítés közben a készülék kikapcsolásához nyomja meg és 2 másodpercig tartsa benyomva a kapcsológombot. Minden fényjelzés kialszik, a ventilátor pedig megáll.

Megjegyzés: A főzés során ezt a gombot megnyomva vezérelheti a főzési folyamatot.

2. Gomb - Előre beállított program kiválasztásának gombja

Az előre meghatározott 8 beállítás közül egynek a kiválasztásához nyomja meg a „” gombot. A beállítás kiválasztása után a készülék az előre meghatározott hőmérsékleten kezdi el a készítési folyamatot és az előre meghatározott időtartamig végzi.

3 és 4 gombok – A készítés időtartamának ellenőrzésére szolgáló gombok.

Ez a két gomb lehetővé teszi a készítési időtartam 1 perccel való növelését vagy csökkentését a gomb minden megnyomása esetén. Az időtartam hőmérséklet gyors növelése vagy csökkentése érdekében tartsa benyomva valamelyik gombot ezek közül.

5-as és 6-es gombok – Hőmérséklet szabályzó gombok

Ez a két gomb lehetővé teszi a készítési hőmérséklet 5°C-al való növelését a gomb minden megnyomása esetén. A hőmérséklet gyors növelése vagy csökkentése érdekében tartsa benyomva valamelyik gombot ezek közül. A hőmérséklet beállítási tartománya 80 °C és 200 °C között van.

7. és 8. fényes kijelző - időtartamjelzők	11. fényes kijelző - 4 lámpa, amelyek a motor működését jelzik.
9. és 10. fényes kijelző - hőmérsékletjelzők	13-tól 20.-ig megjelelt fényes kijelző - receptjelzők

III. Beállítások

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

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

Mivel a „Rapid Air” technológia azonnal újramelegíti a készülék belsejében lévő levegőt, a sütőkosár rövid időre a forrólevegős sütőből működés közben történő kivétele nem befolyásolja jelentősen az étel elkészítésének eredményét.

Tanácsok:

1. Általában a kisebb hozzávalók hamarabb elkészülnek, mint a nagyobb hozzávalók.
2. A kisebb méretű összetevők a készítési idő felénél történő összekavarása optimalizálja a végeredményt és segít megelőzni a hozzávalók egyenlőtlen sülését.
3. Ha friss burgonyát süt, cseppentsen a sütőedény aljára néhány csepp olajat, így a burgonya ropogósabb lesz. Helyezze a hozzávalókat a sütőbe néhány perccel az után, hogy hozzáadta az olajat.
4. Soha ne készítsen olyan zsíros hozzávalókat (mint például kolbászt) a forrólevegős sütőben.
5. A sütőben készíthető harapnivalókat a forrólevegős sütőben is elkészítheti.
6. A ropogós sültburgonya készítés optimális mennyisége 500 gramm.
7. Töltött harapnivalók gyors és könnyű elkészítéséhez használjon kész tésztát. Ez a tészta rövidebb idő alatt elkészül, mint az otthon készített változata.
8. Helyezzen egy sütőformát vagy sütőedényt a forrólevegős sütő lemezére, ha tortát vagy pitét szeretne sütni, illetve ha törékeny hozzávalókat vagy töltött falatkákat szeretne elkészíteni.
9. Úgyisintén, használhatja a forrólevegős sütőt hozzávalók felmelegítésére is. A hozzávalók felmelegítéséhez állítsa be a hőmérsékletet 150 °C-ra és kapcsolja be a készüléket legtovább 10 percre.

	Mennyiség minimum- maximum (g)	Időtart am (perc)	Hőmérséklet (°C)	Kavargatás	További információk
Burgonya és hasábburgonya					
Vékonyra vágott fagyasztott burgonya	400-600	18-22	200 °C	kavarja össze	
Vastagra vágott fagyasztott burgonya	400-600	20-25	200 °C	kavarja össze	
Rakott burgonya	600	20-25	200 °C	kavarja össze	
Hús					
Sült	100-600	12-18	180 °C		
Sertéskaraj	100-600	12-18	180 °C		
Hamburger	100-600	12-18	180 °C		
Húspogácsa	100-600	12-18	200 °C		
Csirke combok	100-600	25-30	180 °C		
Csirkemell	100-600	15-25	180 °C		
Harapnivalók					
Tavaszi tekercs	100-500	8-10	190 °C	kavarja össze	Használjon főzésre kész hozzávalókat
Fagyasztott csirkefalatkák	100-600	15-20	190 °C	kavarja össze	Használjon főzésre kész hozzávalókat
Fagyasztott hal rudacskák	100-500	6-10	200 °C		Használjon főzésre kész hozzávalókat
Fagyasztott sajt rudacskák	100-500	8-10	180 °C		Használjon főzésre kész hozzávalókat
Töltött zöldségfélék	100-500	10	160 °C		
Sütés					
Sütemények	500	20-25	160 °C		Használjon sütőformát
Pite	500	20-22	180 °C		Használjon sütőformát/sütőben használatos edényt
Muffin	500	15-18	200 °C		Használjon sütőformát
Édes harapnivalók	500	20-25	160 °C		Használjon sütőformát/sütőben használatos edényt

5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a dugaszt a tápforrásból 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 törlőronggyal.

3. Tisztítsa meg a kosarat és a sütőlemezt forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy puha, nem súroló szivaccsal.

A lerakódások eltávolítására használjon zsíroló folyadékot.

Tipp: Ha a szennyeződés a főzőlapra vagy a kosár aljára tapad, tölts fel a kosarat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Helyezze a lemezt a kosárba, majd hagyja ázni körülbelül 10 percig.

4. A fűtőelem tisztításához használjon egy kefét, amellyel eltávolíthatja az ételmaradékokat.

Tárolás

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

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

6. HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A forrólevegős sütő nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.	Csatlakoztassa a dugaszt egy földeléssel ellátott falicsatlakozóba.
	A kosarat nem csúsztatta be megfelelő pozícióba.	Csúsztassa be a kosarat a megfelelő pozícióba.
	Nem nyomta meg a bekapcsoló gombot.	Nyomja meg a készülék bekapcsoló gombját.
Az összetevők nincsenek megfelelően megsütve.	A kosárban lévő hozzávalók mennyisége túl nagy.	Tegyen kisebb mennyiségű hozzávalót a kosárba. A kisebb mennyiségek egyenletesebben készülnek el.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Nyomja meg a „+” gombot a hőmérséklet kívánt értékre történő beállításához (lásd „A készülék használata” fejezetet).
	Az elkészítési idő túl rövid.	Nyomja meg a „+” gombot a sütési idő kívánt értékre történő beállításához.
A hozzávalók egyenlőtlenül vannak elkészítve.	Egyes hozzávalókat össze kell kavarni az elkészítési idő felénél.	Azokat az összetevőket, amelyek legfelül vagy egymáson vannak (mint például a sült burgonya) az elkészítési idő felénél össze kell kavarni.
Amikor kiveszi a sütőből a harapnivalók nem ropogósak.	Hagyományos sütőben történő sütéshez való hozzávalókat használt.	Használjon megfelelő hozzávalókat vagy kenje be a harapnivalók tetejét kevés olajjal, így azok ropogósabbak lesznek.
A sütőedényt nem lehet megfelelően betenni a készülékbe.	Túl sok hozzávaló van a sütőlemezén.	Ne tegyen túl sok hozzávalót van a sütőlemezre.
A készülékből fehér füst szivárog.	Magas zsírtartalmú hozzávalókat készít.	Amikor magas zsírtartalmú hozzávalókat készít jelentős mennyiségű zsír halmozódik fel az edény alján. Az olaj fehér füstöt képez, a sütőedény túlmelegedhet. Ez azonban nem befolyásolja a készülék működését vagy a végeredményt.
	A sütőedényből nem takarították ki az előző használat alatt felgyűlt zsiradékot.	A fehér füst a sütőedényben található zsiradék felmelegedése következtében jön létre. Minden használat után tisztítsa ki jól az edényt.
A friss burgonya egyenetlenül sült meg.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy ne legyen puhány.
	Készítés előtt nem mosta meg eléggé a burgonyát.	Alaposan öblítse le a burgonyát, hogy minden szennyeződést eltávolítson róla.
Amikor kiveszi a sütőből a burgonya nem ropogós.	A burgonya ropogóssága a sütőedényben található olaj mennyiségétől és a burgonya víztartamától függ.	Mielőtt hozzáadná az olajat, győződjön meg róla, hogy a burgonya nem vizes.
		Minél kisebb darabokra vágja a burgonyát, annál ropogósabb lesz a készítés végén.
		Adjon hozzá egy kicsivel több olajat az igazán ropogós hasáburgonyáért.

SZERVIZ ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

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

MŰSZAKI ADATOK

Modell	HAF-H8BK1700
Tápfeszültség	220-240V~
Teljesítmény	50 /60Hz
Kapacitás	1700 W
Hőmérséklet	80-200°C

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

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

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



A hulladékok környezetfelelős eltávolítása

Segíthet a környezet védelmében!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

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



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



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