

FRITEUZĂ CU AER CALD DUBLĂ

Model: AirBake Revolution

HAF-C10DB22GREY



- Capacitate: 10 L
- Putere: 2200 W
- Două ferestre de vizualizare

HEINNER

1. INTRODUCERE

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

Acest manual are scopul de a vă oferi toate instrucțiunile necesare cu privire la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului. Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

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

3. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

GENERALITĂȚI

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

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
3. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți cablul, ștecărul sau baza aparatului în apă sau alte lichide.
4. **AVERTISMENT:** acest aparat electric este prevăzut cu o funcție de încălzire. Chiar și suprafețele care nu fac parte din sistemul de încălzire al aparatului pot atinge temperaturi ridicate. Dat fiind faptul că temperaturile sunt percepute diferit de către persoane diferite, acest aparat trebuie utilizat cu ATENȚIE. Aparatul trebuie manevrat numai prin atingerea mânerelor și suprafețelor de prindere. Purtați mănuși de protecție. Suprafețele care nu constituie puncte de prindere trebuie lăsate să se răcească suficient înainte de a fi atinse.
5. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când acesta nu este în uz și înainte de efectuarea operațiilor de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a monta sau demonta piese sau accesorii ale acestuia.
6. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară.
7. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de către producătorul aparatului poate provoca vătămări.
8. Nu utilizați aparatul în aer liber.
9. Nu lăsați cablul electric să atârne pe marginea mesei, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
10. Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric; nu puneți aparatul într-un cuptor încălzit.
11. Introduceți mai întâi conectorul cablului în aparat, apoi conectați ștecărul la sursa de alimentare cu energie electrică. Pentru deconectarea de la sursa de alimentare, rotiți butoanele de comandă la poziția „Oprit”, apoi scoateți ștecărul din priză.
12. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.
13. Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia sunt în vârstă de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
14. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani.
15. Aparatele nu sunt destinate utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.

Important

- Nu permiteți copiilor să se joace cu acest aparat.
- Nu introduceți în apă și nu clătiți sub jet de apă carcasa aparatului și elementele de încălzire, deoarece acestea conțin componente electrice.
- Pentru prevenirea șocurilor electrice, nu permiteți pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Ingredientele care sunt pregătite în vederea preparării trebuie puse în coș, pentru a preveni contactul acestora cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu atingeți interiorul aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.
- Temperaturile suprafețelor accesibile pot fi foarte ridicate în timpul funcționării aparatului.

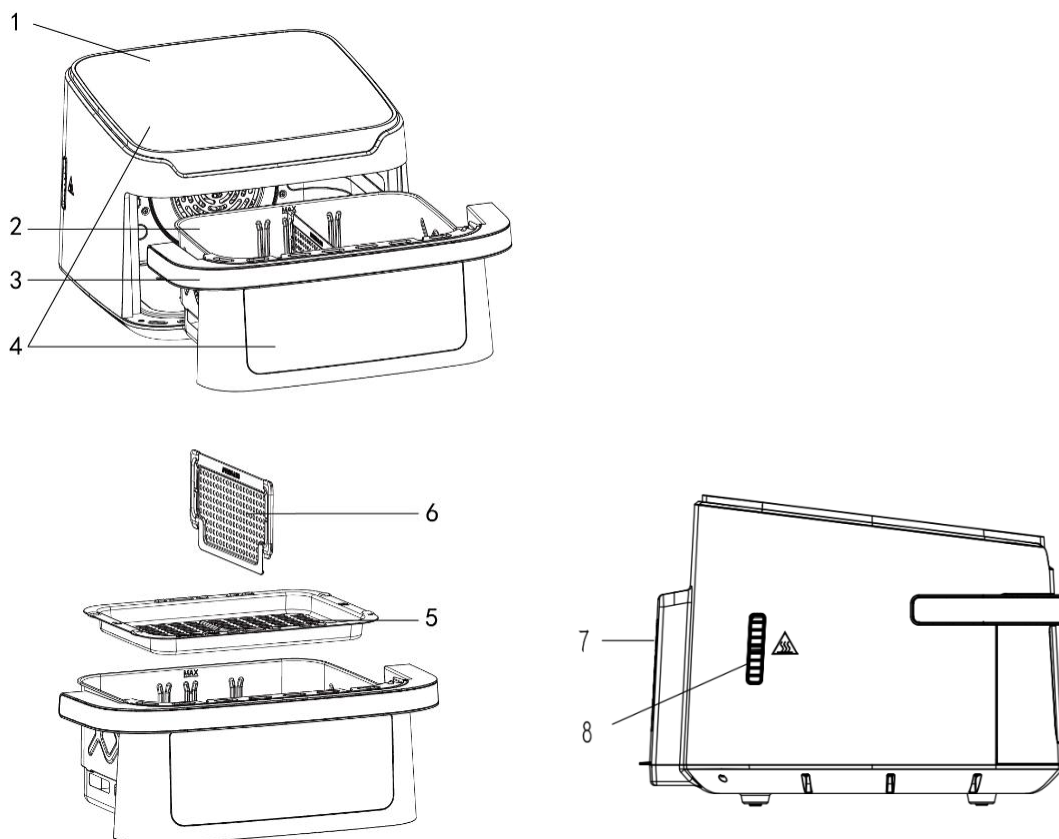
Avertismente

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

Atenție

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

4. DESCRIEREA PRODUSULUI



1 → Panou de comandă electronic tactil	5 → Suport de preparare
2 → Coș	6 → Separator metallic
3 → Mânerul coșului	7 → Admisie aer
4 → Fereastră transparentă	8 → Grilă de evacuare a aerului

NOTĂ: protecțiile fixate pe suportul de preparare sunt rezistente la căldură. Îndepărtarea acestora nu este recomandată.

5. UTILIZAREA PRODUSULUI

Aceasta este o friteuză cu aer cald care oferă o modalitate simplă și sănătoasă de a prepara ingredientele preferate. Datorită avantajului creat de aerul fierbinte care circulă în coș, preparatele vor fi gata rapid și uniform. Cea mai bună parte este că friteuza cu aer cald poate încălzi alimentele în toate direcțiile, majoritatea ingredientelor neavând nevoie de ulei pentru a fi preparate.

Înainte de prima utilizare:

1. Îndepărtați toate ambalajele și autocolantele.
2. Curățați coșul și suportul de preparare cu apă fierbinte, detergent și un burete neabraziv. Aceste componente pot fi spălate în mașina de spălat vase.
3. Conectați ștecărul la o priză de perete prevăzută cu împământare.
4. Scoateți cu grijă coșul din friteuza cu aer cald.
5. Puneți ingredientele în coș.
6. Introduceți coșul în friteuza cu aer cald.

Notă: Nu depășiți nivelul MAX marcat pe coș, deoarece acest lucru poate afecta calitatea preparării alimentelor.

Atenție: Nu atingeți coșul în timpul utilizării și un anumit timp după utilizare, deoarece acesta se încinge. Țineți coșul doar de mânerul acestuia.

7. Nu umpleți coșul cu ulei sau cu alte lichide.

PANOU DE COMANDĂ



Notă: Sunt disponibile 12 funcții: Broil (rumenire), Grill (grătar), Roast (frigere), Reheat (reîncălzire), Air fry (preparare cu aer cald), Chicken (pui), Egg (ouă), Veg (legume), Fries (cartofi prăjiți), Bake (coacere), Fish (pește), Steak (friptură).

- Butonul de pornire/oprire:  acest buton permite pornirea sau oprirea friteuzei cu aer cald.
- Butonul Start/Pauză:  în timpul procesului de preparare cu aer cald, apăsați pe acest buton, astfel încât friteuza să nu mai încălzească și ventilatorul acesteia să se oprească. Practic, acest buton activează o funcție de întrerupere a preparării.
În timp ce prepararea este întreruptă, puteți schimba meniul pentru a selecta o altă opțiune prestabilită. Apoi, dacă apăsați din nou acest pe buton, friteuza cu aer cald va continua prepararea.

- Butonul de schimbare a meniului:  prin atingerea acestui buton, puteți schimba și selecta programul de preparare.

- Butoane de comutare TEMPERATURĂ/DURATĂ  / : în timpul procesului de preparare, dacă doriți să reglați temperatura sau durata, apăsați mai întâi butonul de comutare TEMPERATURĂ/DURATĂ, apoi puteți crește sau reduce atât durata de preparare cu intervale de câte 1 minut, cât și temperatura de preparare la intervale de câte 5 °C prin atingerea continuă a butoanelor  /  din dreptul pictogramelor pentru durată și temperatură sau prin parcurgere rapidă, ținând apăsată butoanele pentru a seta parametrii de preparare doriți.

PROGRAME DE PREPARARE PRESTABILITE

Odată ce vă familiarizați cu aparatul, ați putea dori să încercați propriile rețete. Pur și simplu alegeți durata și temperatura care se potrivesc preferințelor dumneavoastră.

Meniu	Buton pictogramă	Temperatură implicită (°C)	Durată implicită (min)	Agitare
RUMENIRE	/	200	10	Agitare
GRATAR	/	195	20	Agitare
FRIPTURĂ	/	200	10	Agitare
OU	/	160	18	/
LEGUME	/	180	10	Agitare
CARTOFI PRĂJIȚI	/	200	22	Agitare
REÎNCĂLZIRE	/	175	4	/
PRĂJIRE CU AER	/	200	18	Agitare
PUI	/	195	22	Agitare
COACERE	/	160	20	/
PEȘTE	/	190	10	Agitare
FRIPTURĂ DE VITĂ	/	200	10	Agitare
Interval de temperaturi: 80 °C ~200 °C				
Interval de durate: 1 min. ~ 60 min.				

Note: pentru a selecta programele prestabilite, apăsați pe butonul de schimbare a meniului. Dacă ingredientele nu sunt incluse în aceste 12 programe, selectați programul și temperatura potrivite pentru ingredientele respective. Pentru stabilirea temperaturii corespunzătoare, consultați informațiile din secțiunea „Sfaturi” din cadrul prezentului capitol.

Funcția de indicare a agitării (SHAKE)

Pentru a asigura o preparare uniformă, unele alimente necesită agitare în timpul procesului de preparare. Indicatorul pentru agitare clipește atunci când programul de preparare ajunge la jumătatea timpului. Acest moment vă permite să agitați sau să întoarceți alimentele din coș, ceea ce ajută la asigurarea unei preparări uniforme.

Notă: în cazul cartofilor prăjiți, indicatorul pentru agitare va clipi și atunci când durata programului de preparare ajunge la 50% și la 75%.

Funcția de memorare

1. Dacă produsul este oprit în timpul preparării, acesta poate memora temperatura și durata de preparare stabilite înainte de întreruperea alimentării cu energie, timp de 1 până la 2 ore. Odată ce este alimentat din nou, produsul va continua să funcționeze conform setărilor anterioare întreruperii.

2. Unele ingrediente necesită agitare la jumătatea timpului de preparare (consultați secțiunea „Sfaturi” din acest capitol). Pentru a agita ingredientele, scoateți coșul din aparat ținându-l de mâner și agitați-l. Apoi reintroduceți coșul în friteuză.

3. Friteuza cu aer cald emite „un semnal sonor” după încheierea duratei de preparare. Când aparatul emite semnalul sonor 5 ori, înseamnă că ciclul de preparare este finalizat. Scoateți vasul de preparare din aparat și puneți-l pe o suprafață termorezistentă.

Notă: în timpul ciclului de preparare, lumina din interiorul vasului rămâne aprinsă până când este atinsă temperatura setată, apoi lumina se estompează, iar elementul de încălzire se oprește temporar. Când temperatura scade sub valoarea setată, friteuza va începe să funcționeze din nou, iar lumina din interiorul acesteia se va aprinde. Acesta este ciclul normal de funcționare.

După încheierea duratei de preparare, elementul de încălzire se oprește, însă ventilatorul va continua să funcționeze aproximativ 20 de secunde ca măsură de siguranță, pentru a evacua aerul fierbinte. La final, aparatul emite un semnal sonor de 5 ori, indicând finalizarea preparării.

4. Verificați dacă ingredientele sunt preparate.

Note: dacă ingredientele nu sunt gata încă, pur și simplu introduceți coșul înapoi în aparat. Apăsați pe

butoanele de comandă pentru temperatură/durată și reglați temperatura/durata. După aceea, apăsați din nou pe butonul de pornire, pentru a pune în funcțiune aparatul până când obțineți rezultatul dorit.

5. • Pentru a scoate ingredientele (de exemplu: carne de vită, pui, carne de porc sau orice ingrediente cu conținut de grăsimi care se vor acumula pe fundul coșului), folosiți clești de bucătărie și ridicați ingredientele unul câte unul.

Notă: acționați cu prudență deosebită dacă doriți să răsturnați coșul, deoarece uleiul acumulat pe fundul coșului se poate scurge peste ingrediente.

12. Pentru a scoate ingredientele cum ar fi cartofii prăjiți, legumele sau alte alimente care nu lasă grăsime în exces, puteți răsturna direct coșul.

Sfat: în cazul ingredientelor mari sau fragile, luați-le din coș cu ajutorul unui clește de bucătărie.

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

SFATURI

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

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

	Min-Max (g)	Durată (min.)	Temp. °C	Agitare	Observație
Cartofi prăjiți					
Cartofi tăiați subțire congelați	300-700	9-16	200	Da	
Cartofi tăiați gros congelați	300-700	11-20	200	Da	
Cartofi prăjiți de casă (8 x 8 mm)	300-800	16-20	200	Da	Adăugați o jumătate de lingură de ulei
Cartofi wedges de casă	300-800	18-22	180	Da	Adăugați o jumătate de lingură de ulei
Cuburi de cartofi preparate în casă	300-750	12-18	180	Da	Adăugați o jumătate de lingură de ulei
	250	15-18	180	Da	
Cartofi gratinați	500	15-18	200	Da	
Friptură	100-500	8-12	180		
Cotlete	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Pateuri cu carne	100-500	13-15	200		
Ciocănele de pui	100-500	18-22	180		
Piept de pui	100-500	10-15	180		
Gustări					
Rulouri de primăvara	100-400	8-10	200	Da	Utilizați ingrediente gata pentru gătit
Nuggets de pui congelate	100-500	6-10	200	Da	Utilizați ingrediente gata pentru gătit
Crochete de pește congelate	100-400	6-10	200		Utilizați ingrediente gata pentru gătit
Produse congelate în crustă de pesmet	100-400	8-10	180		Utilizați ingrediente gata pentru gătit
Legume umplute	100-400	1-10	160		
Prăjituri	300	20-25	160		Utilizați o formă de copt

Tartă	400	20-22	180	Utilizați o formă de copt/un vas pentru cuptor
Brioșe	300	15-18	200	Utilizați o formă de copt
Gustări dulci	400	1-20	160	Utilizați o formă de copt/un vas pentru cuptor

Sfaturi

- Ingredientele de dimensiuni reduse necesită un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai lung, iar o cantitate mai mică de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor de dimensiuni reduse la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea preparării neuniforme a ingredientelor.
- Puneți puțin ulei pe cartofii proaspeți și prăjiți ingredientele câteva minute în plus pentru un rezultat mai crocant.
- Nu preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime (cum ar fi, de exemplu, carnații) în friteuza cu aer cald.
- Gustările care pot fi preparate la cuptor pot fi preparate și în friteuza cu aer cald.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame.
- Utilizați aluat gata preparat pentru a obține gustări rapid și ușor. Aluatul gata preparat necesită un timp de preparare mai scurt decât aluatul făcut în casă.
- De asemenea, puteți utiliza friteuza pentru a încălzi ingredientele. Pentru a încălzi ingrediente, setați temperatura la 150 °C for și puneți aparatul în funcțiune timp de cel mult 10 minute.

Prepararea cartofilor prăjiți de casă

Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmați pașii de mai jos:

1. Curățați cartofii și tăiați-i felii.
2. Spălați bine cartofii tăiați și îndepărtați umezeala de pe aceștia cu un prosop de hârtie.
3. Puneți o jumătate de lingură de ulei de floarea-soarelui sau de măsline într-un bol, puneți în bol cartofii pai și amestecați până când aceștia sunt acoperiți cu ulei.
4. Scoateți cartofii pai din bol cu mâna sau cu o ustensilă de bucătărie, astfel încât uleiul în exces să rămână în bol. Puneți cartofii pai în coș.
5. Preparați cartofii pai conform instrucțiunilor din acest capitol.

6. CURĂȚAREA

- Curățați aparatul după fiecare utilizare.
- Nu curățați coșul și interiorul aparatului cu ustensile metalice sau materiale de curățare abrazive, deoarece acestea pot deteriora învelișul neaderent.
- Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare cu energie electrică, pentru a permite răcirea aparatului.

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

- Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
- Curățați cu apă fierbinte coșul și suportul de preparare, utilizând puțin detergent de vase și un burete neabraziv.
- Puteți folosi un lichid degresant pentru a îndepărta murdăria rămasă.

Notă: Coșul și suportul de preparare pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Sfat: Dacă murdăria este lipită de suportul de preparare sau de fundul coșului, umpleți coșul cu apă fierbinte și adăugați puțin detergent de vase. Puneți suportul de preparare în coș și lăsați-le la înmuiat timp de aproximativ 10 minute.

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

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

Depozitare

- Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.
- Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

7. REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza cu aer cald nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la sursa de alimentare.	Conectați ștecărul la o priză de perete prevăzută cu împământare.
	Nu ați apăsat pe butonul de pornire.	Apăsați pe butonul de pornire/alimentare după ce setați temperatura și durata sau după ce alegeți programul dorit.
Ingredientele nu sunt preparate suficient.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Puneți în coș cantități mai mici de ingrediente. Cantitățile mai mici sunt preparate mai uniform și mai rapid.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Utilizați butonul de setare a temperaturii pentru a regla temperatura la valoarea necesară.
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.
Coșul nu poate fi introdus corespunzător în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nu umpleți coșul peste semnul MAX.
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 coș. Uleiul produce fum alb, iar coșul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează funcționarea aparatului sau rezultatul final.
	Coșul conține grăsime rămasă în urma utilizării anterioare.	Fumul alb este cauzat de grăsimea care se încălzește în coș. Curățați coșul după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți sunt preparați neuniform în friteuza cu aer cald.	Nu ați folosit tipul de cartofi potrivit.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia nu se înmoaie.
	Nu ați clătit corespunzător cartofii pai înainte de a-i prepara.	Clătiți corespunzător cartofii pai pentru a îndepărta amidonul de pe aceștia.
Cartofii nu sunt crocanți atunci când sunt scoși din friteuză.	Textura crocantă a cartofilor depinde de cantitatea de ulei din vasul de preparare și de cantitatea de apă din cartofi.	Asigurați-vă că îndepărtați apa de pe cartofi înainte de pune ulei pe aceștia.
		Tăiați cartofii în bucăți mai mici, pentru ca aceștia să fie mai crocanți în urma preparării.

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

Tensiune de alimentare	220-240V~50/60Hz
Putere	2200 W
Capacitate	10 L
Temperatură	80-200°C



MĂSURI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI

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

- Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), pot conține substanțe periculoase pentru mediu și sănătatea umană. Conform OUG 5/2015, există obligativitatea predării acestora, pentru tratarea corespunzătoare și valorificarea componentelor reciclabile.

Societatea Network One Distribution S.R.L. este plătitoare de taxă de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric și Electronic (EEE) pe care îl pune pe piață. Acest cost asigură tratarea ulterioară a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odată ce devine deșeu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci când achiziționați alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primăria Sectorului / localității Dvs.

- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indică faptul că deșeurile DEEE, bateriile și acumulatorii - fac obiectul unei colectări separate, îl reprezintă o pubeză barată cu o cruce.



Aceste măsuri vor ajuta la protejarea mediului

Societatea Network One Distribution S.R.L. este înscrisă în Registrul de punere pe piață a echipamentelor electrice și electronice, având numărul de înregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost întocmite și sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE și Registrul de Rechemare EEE, în conformitate cu HG 322/2013. Totodată societatea este înscrisă în Registrul de punere pe piață a bateriilor, având numărul de înregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE & 2015/863/EU). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

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

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

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

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



HEINNER este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

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



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.



Producător și importator: **Network One Distribution**

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

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

HOT AIR FRYER

Model: AirBake Revolution
HAF-C10DB22GREY



- Capacity: 10L
- Power: 2200W
- Two see-through windows

HEINNER

1. INTRODUCTION

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

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

2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

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

3. SAFETY INSTRUCTIONS

GENERAL

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

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

Important

- Children are not allowed to play with this appliance.
- Do not immerse the housing containing the electrical components and heating elements in water and do not rinse them under the tap.
- Do not allow any water or other liquids to enter the appliance to prevent an electric shock.
- The ingredients which are prepared to be cooked must be placed in the basket to prevent contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and outlet vents while the appliance is in operation.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- When the appliance is operating, the temperature of the accessible surface may be high.

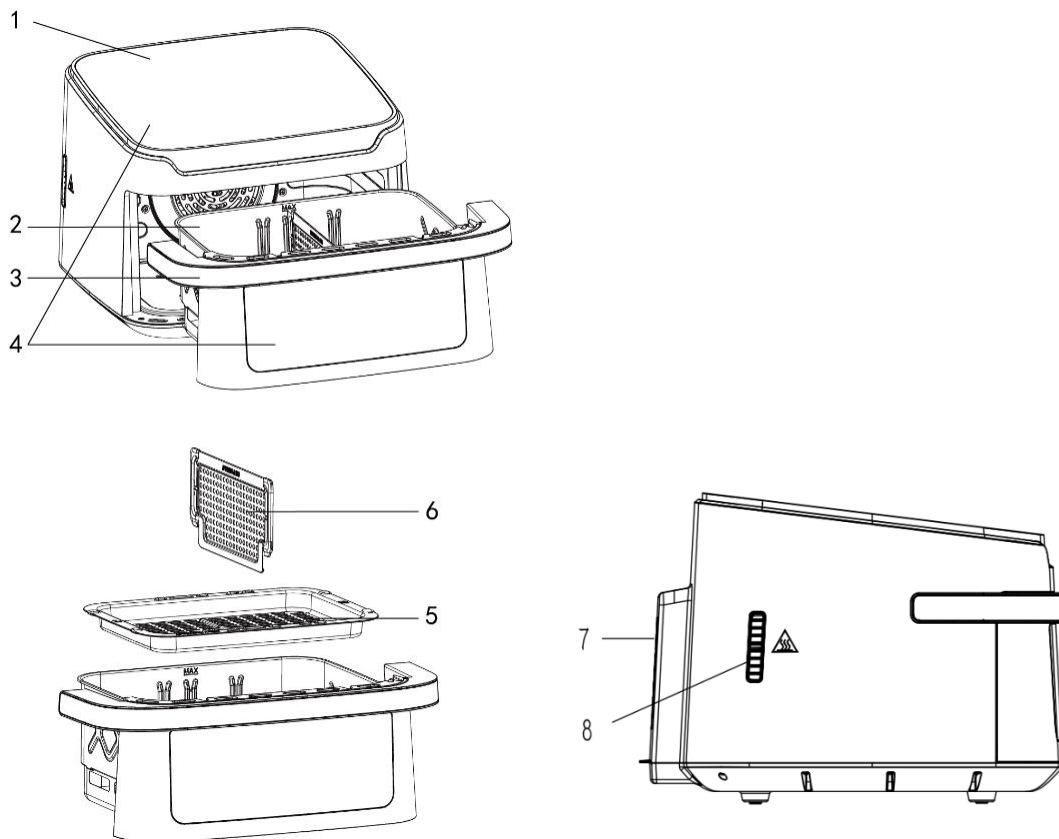
Warnings

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

Attention

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

4. PRODUCT DESCRIPTION



1 → Digital Touch Control Panel	5 → Frying tray
2 → Basket	6 → Metallic separator
3 → Basket handle	7 → Air inlet
4 → Transparent window	8 → Air outlet

NOTE: the bumpers attached on the frying tray are heatproof. Removing them is not recommended.

5. USING THE PRODUCT

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

Before the first use:

1. Remove all packaging materials and stickers.
2. Clean the basket and frying trivet with hot water, washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Connect the main plug into an earthed wall socket.
4. Carefully pull the basket out of the air fryer.
5. Place the ingredients in the basket.
6. Slide the basket into the air fryer.

Note: Do not exceed the MAX indicator labeled on the basket, as it may affect the cooking quality of the food.

Caution: Do not touch the basket during and in short time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by its handle.

7. Do not fill the basket with oil or any other liquid.

CONTROL PANEL



Note: 12 functions are provided: Broil, Grill, Roast, Reheat, Air fry, Chicken, Egg, Veg, Fries, Bake, Fish, Steak.

- Power on/off button : this button can turn on/off the air fryer.
- Start/Pause button : during the hot air frying process, press this button so that the air fryer will stop heating and the fan will turn off. Basically, this button acts as the pause function. In the pause state, you can change the menu to choose other preset option. Then you can press this button again and the air fryer will continue cooking.
- Menu switch button : by touching this button, you can change and choose the cooking program.
- TEMP/TIME switch buttons /: during the cooking process, if you want to adjust the temperature or time, press TEMP/TIME switch button first, then you can increase or decrease both the cooking time at 1 minute intervals and the temperature at 5°C interval by continually touching the / keys at either side of the respective temperature or time icons or fast scroll by holding keys down to set your desired cooking temperature/time.

PRESET COOKING PROGRAMS

Once you are familiar with the appliance, you may want to experiment with your own recipes. Simply choose the time and temperature that suits your personal taste.

Menu	Icon Button	Default Temp (°C)	Default Time (MIN)	Shake
BROIL	/	200	10	Shake
GRILL	/	195	20	Shake
ROAST	/	200	10	Shake
EGG	/	160	18	/
VEG	/	180	10	Shake
FRIES	/	200	22	Shake
REHEAT	/	175	4	/
AIRFRY	/	200	18	Shake
CHICKEN	/	195	22	Shake
BAKE	/	160	20	/
FISH	/	190	10	Shake
STEAK	/	200	10	Shake
Temp Range: 80°C~200°C				
Time Range: 1min~60min				

Notes: for the preset programs, press the Menu to select them. If ingredients are not included in these 12 programs, select the proper program and temperature for the ingredients. See section “Tips” in this chapter to determine the right temperature.

Shake Function (SHAKE)

To ensure even cooking, some foods require shaking during the cooking process. The shake indicator will blink when the cooking cycle has reached its half time. This time gives you the opportunity to shake or flip your food in the basket, which helps to ensure an even cooking.

Note: for fries, the shake indicator will blink when it's running at 50% and 75% of the remaining cooking time too.

Memory function

1. If the product is powered off during a cooking session, the product can still remember the working temperature and working time before the power failure within 1 to 2 hours and will continue to run according to the state before the power failure once it is being powered on again.

2. Some ingredients require to be shaken halfway during the cooking time (see section “Tips” in this chapter). By this way, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.

3. The hot air fryer will have “Auto ready” bell rang after the cooking time has run off. When you hear the bell for 5 times, this means the cooking cycle is finished. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: during the cooking cycle, the light inside the pot is lit until the set temperature is reached, the light is dimmed, and the heating element is temporarily turned off. When the temperature is lower than the set temperature, it will begin to run again with the interior light on. This is its normal cycle of function.

After the time ends, the heating element stops working, but the fan will continue to run about 20 seconds to blow away the hot air as safety. Finally, the timer bell will ring for 5 times as the ending alarm.

4. Check if the ingredients are ready.

Note: if the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance. Press the temperature/time control buttons to adjust the temperature/time setting. After that, press again the Start button to run the appliance until it reaches your desired result.

5. To remove ingredients, (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with natural grease and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.

Note: Be careful if you want to turn the basket over because the oil collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.

12. To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please turn over the basket, and then pour ingredients out.

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

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

TIPS

The table below will help you to select the basic settings for a large categories of ingredients.

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

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp °C	Shake	Remark
French fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Y	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Y	
Home-made fries (8X8mm)	300-800	16-20	200	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15-18	180	Y	
Potato gratin	500	15-18	200	Y	
Steak	100-500	8-12	180		
Meat chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Y	Use oven-ready

Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160		
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	1-20	160		Use baking tin/oven dish

Tips

- Small ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ones.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time and a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Rinse with some oil the fresh potatoes and fry your ingredients for another few minutes for a crispier result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to get snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter
- You can also use the hot air fryer to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel and slice the potatoes.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of sunflower oil or olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

6. CLEANING

- Clean the appliance after every use.
 - Do not clean the basket and the inside of the appliance with metal utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage their non-stick coating.
 - Remove the main plug from the wall socket to cool down the appliance.
- Note:** Remove the basket to let the fryer cool down more quickly.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
 - Clean the basket and the backing tray with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
 - You can remove any remaining dirt with some degreasing liquid.

Note: The basket and rack are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the basket, fill the basket with hot water and add some washing-up liquid. Put the baking tray in the basket and let them soak for about 10 minutes.

- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

- Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
- Make sure all parts are clean and dry.

7. 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.
	You haven't pressed the start button.	Press the start/power button after you set the temperature & time or choose the desired program.
The ingredients fried with it are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly and quickly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature to the required temperature setting.
The ingredients are fried unevenly in the hot air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I can't slide the basket into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the hot air fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the result.
	The basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried Unevenly in the AIR FRYER.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that 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 coat them with oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

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

TECHNICAL DATA

Voltage	220-240V~50/60Hz
Power	2200 W
Capacity	10L
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.



Producer & importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

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

office@nod.ro

ФРИЙЕР С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Модел: AirBake Revolution

HAF-C10DB22GREY



- Капацитет: 10L
- Мощност: 2200W
- Два прозрачни прозореца

HEINNER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля, прочетете внимателно инструкциите и запазете ръководството за бъдеща информация. Това ръководство е предназначено да даде всички необходими инструкции относно монтажа, използването и поддръжката на устройството. За да работите с устройството правилно и безопасно, моля, прочетете внимателно това ръководство преди монтажа и използването му.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ

- ➔ Фритюрник с горещ въздух
- ➔ Ръководство за потребителя
- ➔ Гаранционен сертификат
- ➔ Декларация за съответствие

3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ОБЩО

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да спазвате основните предпазни мерки, включително:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещи повърхности.
3. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, щепселите или основата във вода или друга течност.
4. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: този електроуред съдържа функция за нагряване. Повърхностите, които също са различни от функционалните повърхности, могат да развият високи температури. Тъй като температурите се възприемат по различен начин от различните хора, този уред трябва да се използва с ВНИМАНИЕ. Оборудването трябва да се докосва само по предназначения за това дръжки и повърхности за захващане и да се използва топлинна защита като ръкавици или подобни повърхности. Другите повърхности за захващане, освен предвидените, трябва да имат достатъчно време да се охладят, преди да бъдат докоснати.
5. Изключете го от контакта, когато не го използвате и преди да го почистите. Оставете го да изстине, преди да го поставите или сваляне на части.
6. Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
7. Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да доведе до наранявания.
8. Не използвайте уреда на открито
9. Не оставяйте кабела да виси над ръба на масата или плота и не докосвайте горещи повърхности.
10. Не го поставяйте върху или в близост до гореща газова или електрическа горелка, нито в загрята фурна.
11. Винаги първо поставяйте щепсела към уреда, а след това включете кабела в контакта. За да изключите храненето, завъртете на който и да е контролен елемент в положение "изключено", след което извадете щепсела от контакта.
12. Не използвайте уреда за други цели, различни от предназначението му.
13. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалена физическа, сетивна

или умствени способности, или липса на опит и знания, ако им е бил осигурен надзор или инструкциите за безопасно използване на уреда и да разбират свързаните с него опасности. Деца не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако те са на възраст над 8 години и са под наблюдение.

14. Съхранявайте уреда и кабела му на място, недостъпно за деца под 8 години.

15. Уредите не са предназначени да се управляват с помощта на външен таймер или отделно дистанционно управление.

система.

Важни

- На децата не се разрешава да играят с този уред.
- Не потапяйте корпуса, съдържащ електрическите компоненти и нагревателните елементи, във вода и не ги изплаквайте под чешмата.
- Не допускайте попадане на вода или други течности в уреда, за да предотвратите токов удар.
- Съставките, които се подготвят за готвене, трябва да се поставят в кошницата, за да се предотврати контакт с нагревателните елементи.
- Не покривайте вентилационните отвори на входа и изхода, докато уредът работи.
- Не докосвайте вътрешността на уреда, докато той работи.
- Когато уредът работи, температурата на достъпната повърхност може да е висока.

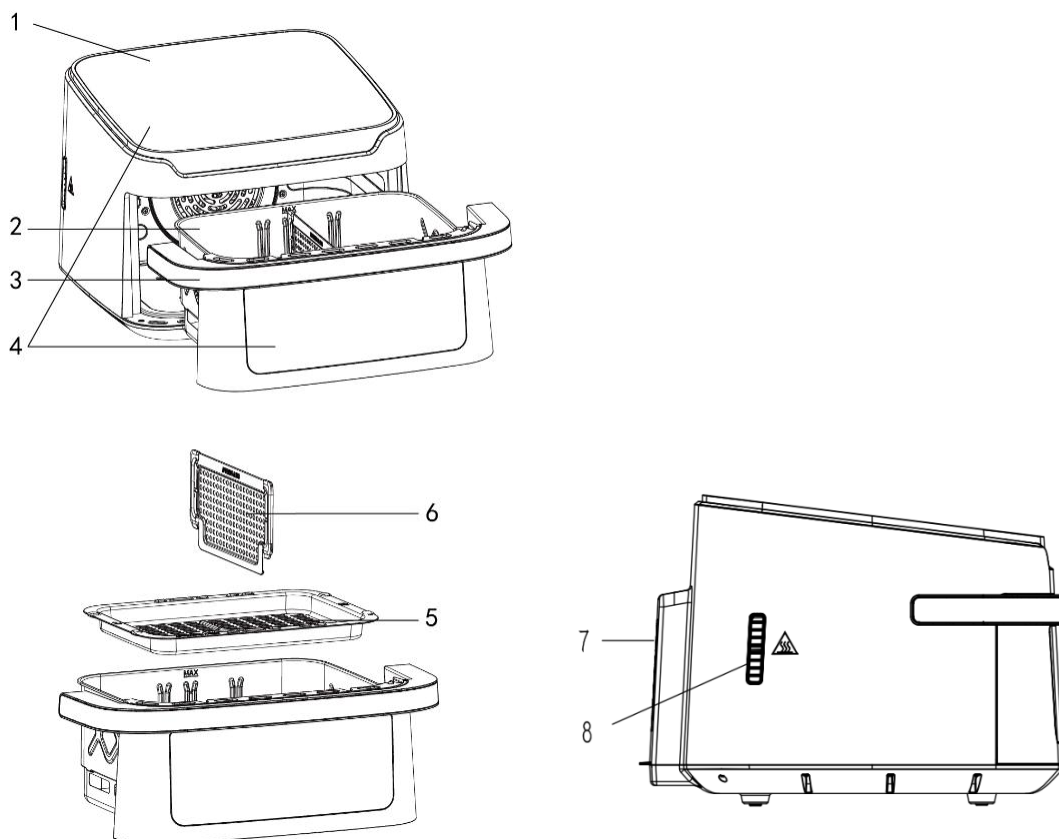
Предупреждения

- Проверете дали напрежението, посочено на уреда, съответства на напрежението в местната електрическа мрежа.
 - Не използвайте уреда, ако има повредени щепсели, захранващи кабели или други компоненти.
 - Не се обръщайте към неупълномощено лице за подмяна или ремонт на повреден захранващ кабел.
 - Дръжте главния захранващ кабел далеч от горещи повърхности.
 - Не поставяйте уреда и не работете с контролния панел с мокри ръце.
 - Не опирайте уреда в стена или друг уред. Оставете поне 10 см пространство отзад и отстрани, както и поне 10 см над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
 - Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в това ръководство.
 - Не оставяйте уреда да работи без надзор.
 - Горещият въздух се изпуска през изхода на фритюрника. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от изхода, за да избегнете изгаряния от горещия въздух и парата, отделяни от изхода. Също така внимавайте за горещия въздух и парата, когато изваждате фритюрника, сглобката на стъкления капак и тавата за печене от уреда.
 - Всяка достъпна повърхност може да се нагрее по време на работа.
 - Пълненето на кошницата с масло може да доведе до опасност от пожар.
 - Ако установите, че излиза черен дим, незабавно изключете щепсела от електрическата мрежа.
- Преди да извадите кошницата на фритюрника от уреда, изчакайте да спре отделянето на дим.

Внимание

- Уверете се, че уредът е поставен върху равна, равна и стабилна повърхност.
- Изключвайте електрическите уреди от електрическата мрежа, когато не ги използвате.
- Продуктите трябва да се оставят да изстинат за около 30 минути, преди да се обработват или почистват.

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1 → Цифров сензорен панел за управление	5 → Тава за пържене
2 → Кошница	6 → Метален сепаратор
3 → Дръжка на кошницата	7 → Вход за въздух
4 → Прозрачен прозорец	8 → Изход за въздух

ЗАБЕЛЕЖКА: броните, прикрепени към тавата за пържене, са топлоустойчиви. Не се препоръчва отстраняването им.

5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

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

Преди първата употреба:

1. Отстранете всички опаковъчни материали и стикери.
2. Почистете кошницата и подложката за пържене с гореща вода, течност за миене и неабразивна гъба. Тези части могат да се почистват в съдомиялна машина.
3. Включете главния щепсел в заземен стенов контакт.
4. Внимателно извадете кошницата от фритюрника.
5. Поставете съставките в кошницата.
6. Плъзнете кошницата във фритюрника.

Забележка: Не превишавайте максималната стойност на индикатора MAX, обозначена върху кошницата, тъй като това може да повлияе на качеството на готвене на храната.

Внимание: Не докосвайте кошницата по време на и малко след употреба, тъй като тя се нагрява силно. Дръжте коша само за дръжката му.

7. Не пълнете кошницата с масло или друга течност.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Забележка: Предвидени са 12 функции: Печене, грил, печене, подгряване, пържене във въздуха, пиле, яйце, зеленчуци, пържени картофи, печене, риба, пържола.

- Бутон за включване/изключване  : с този бутон можете да включите/изключите фритюрника.

- Бутон Старт/Пауза  : по време на процеса на пържене с горещ въздух натиснете този бутон, за да спрете нагряването на фритюрника и да се изключи вентилаторът. По принцип този бутон действа като функция за пауза.

В състояние на пауза можете да промените менюто, за да изберете друга предварително зададена опция. След това можете да натиснете отново този бутон и фритюрникът ще продължи да готви.

- Бутон за превключване на менюто  : чрез докосване на този бутон можете да промените и избирате програмата за готвене.

- Бутони за превключване на TEMP/TIME (Температура/време) /  : по време на процеса на готвене, ако искате да регулирате температурата или времето, първо натиснете бутона за превключване на TEMP/TIME (Температура/време), след което можете да увеличавате или намалявате както времето за готвене на интервал от 1 минута, така и температурата на интервал от 5°C чрез непрекъснато докосване на бутоните  от двете страни на съответните икони за температура или време или бързо превъртане чрез задържане на бутоните надолу, за да зададете желаната температура/време за готвене.

Предварително зададени програми за готвене

След като се запознаете с уреда, можете да експериментирате със собствени рецепти. Просто изберете времето и температурата, които отговарят на личния ви вкус.

Меню	Бутон с икона	Температура по подразбиране (°C)	Време по подразбиране (MIN)	Разклащане
ЗАПИЧАНЕ	/	200	10	Разклащане
СКАРА	/	195	20	Разклащане
ПЕЧЕНЕ	/	200	10	Разклащане
ЯЙЦЕ	/	160	18	/
ЗЕЛЕНЧУЦИ	/	180	10	Разклащане
ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ	/	200	22	Разклащане
ЗАТОПЛЯНЕ	/	175	4	/
ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ	/	200	18	Разклащане
ПИЛЕ	/	195	22	Разклащане
ПЕЧЕНЕ НА СЛАДКИШИ	/	160	20	/
РИБА	/	190	10	Разклащане
ПЪРЖОЛА	/	200	10	Разклащане
Температурен диапазон: 80 ~ 200°C				
Времеви диапазон: 1min ~ 60min				

Забележки: за предварително зададените програми натиснете Меню, за да ги изберете. Ако съставките не са включени в тези 12 програми, изберете подходящата програма и температура за съставките. Вижте раздел "Съвети" в тази глава, за да определите правилната температура.

Функция за разклащане (SHAKE)

За да се осигури равномерно готвене, някои храни се нуждаят от разклащане по време на процеса на готвене. Индикаторът за разклащане ще мига, когато цикълът на готвене е достигнал половината си време. Това време ви дава възможност да разклатите или обърнете храната в кошницата, което помага да се осигури равномерно готвене.

Забележка: за пържените картофи индикаторът за разклащане ще мига, когато работи на 50% и 75% от оставащото време за готвене.

Функция памет

1. Ако продуктът бъде изключен по време на готвене, той може да запомни работната температура и

работното време преди прекъсването на храненето в рамките на 1 до 2 часа и ще продължи да работи според състоянието преди прекъсването на храненето, след като бъде включен отново.

2. Някои съставки трябва да се разклатят наполовина по време на готвенето (вж. раздел "Съвети" в тази глава). По този начин издърпайте кошницата от уреда за дръжката и я разклатете. След това плъзнете кошницата обратно във фритюрника.

3. След изтичане на времето за готвене във фритюрника с горещ въздух ще се чуе звънецът "Автоматична готовност". Когато чуete звънеца за 5 пъти, това означава, че цикълът на готвене е приключил. Издърпайте кошницата от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.

Забележка: по време на цикъла на готвене лампичката вътре в съда свети до достигане на зададената температура, лампичката се приглушава и нагревателният елемент временно се изключва. Когато температурата е по-ниска от зададената, той ще започне да работи отново с включена вътрешна светлина. Това е нормалният му цикъл на функциониране.

След изтичане на времето нагревателният елемент спира да работи, но вентилаторът ще продължи да работи около 20 секунди, за да издуха горещия въздух като предпазна мярка. Накрая звънецът на таймера ще звънне 5 пъти като аларма за приключване.

4. Проверете дали съставките са готови.

Забележка: ако съставките все още не са готови, просто поставете кошницата обратно в уреда. Натиснете бутоните за управление на температурата/времето, за да регулирате настройката на температурата/времето. След това натиснете отново бутона Start (Старт), за да стартирате уреда, докато достигне желания резултат.

5. За да отстраните съставките (напр. говеждо, пилешко, месо, всякакви съставки с естествена мазнина и излишно масло от съставките, събрани на дъното на кошницата), моля, използвайте клещи, за да вземете съставките една по една.

Забележка: Внимавайте, ако искате да обърнете кошницата, защото маслото, събрано на дъното на кошницата, ще изтече върху съставките.

12. За да извадите съставките (напр. чипс, зеленчуци или съставки без излишно масло от съставките), обърнете кошницата и след това изсипете съставките.

Съвет: за да извадите големи или крехки съставки, извадете ги от кошницата с помощта на щипци.

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

Съвети

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

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

	Min-Max (g)	Време (мин.)	Температура °C	Разклащане	Бележка
Пържени картофи					
Тънки замразени пържени картофи	300-700	9-16	200	Y	
Дебели замразени пържени картофи	300-700	11-20	200	Y	
Домашно приготвени пържени картофи (8X8mm)	300-800	16-20	200	Y	Добавете 1/2 с.л. масло

Домашно приготвени картофени клинове	300-800	18-22	180	Y	Добавете 1/2 с.л. масло
Домашно приготвени картофени кубчета	300-750	12-18	180	Y	Добавете 1/2 с.л. масло
	250	15-18	180	Y	
Картофен гратен	500	15-18	200	Y	
Пържола	100-500	8-12	180		
Месни котлети	100-500	10-14	180		
Хамбургер	100-500	7-14	180		
Ролка с наденица	100-500	13-15	200		
Палки за барабани	100-500	18-22	180		
Пилешки гърди	100-500	10-15	180		
Закуски					
Пролетни рулца	100-400	8-10	200	Y	Използвайте готови за употреба във фурната
Замразени пилешки хапки	100-500	6-10	200	Y	Използвайте готови за употреба във фурната
Замразени рибни пръчици	100-400	6-10	200		Използвайте готови за употреба във фурната
Замразени хлебни трохи	100-400	8-10	180		Използвайте готови за употреба във фурната
Пълнени зеленчуци	100-400	1-10	160		
Торта	300	20-25	160		Използвайте форма за печене
Киш	400	20-22	180		Използвайте форма за печене/фурна
Мъфини	300	15-18	200		Използвайте форма за печене
Сладки закуски	400	1-20	160		Използвайте форма за печене/фурна

Съвети

- Малките съставки обикновено изискват малко по-кратко време за приготвяне, отколкото големите.
- По-голямото количество съставки изисква само малко по-дълго време за приготвяне, а по-малкото количество съставки изисква само малко по-кратко време за приготвяне.
- Разклащането на по-малките съставки наполовина по време на приготвянето оптимизира резултата и може да помогне за предотвратяване на неравномерно изпържените съставки.
- Изплакнете с малко олио пресните картофи и запържете съставките за още няколко минути, за да станат по-хрупкави.
- Не приготвяйте изключително мазни съставки, като например колбаси, във фритюрника.
- Закуските, които могат да се приготвят във фурната, могат да се приготвят и във фритюрника.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави картопки е 500 грама.
- Използвайте готово тесто, за да си пригответе закуски бързо и лесно. Предварително приготвеното тесто изисква и по-кратко време.
- Можете също така да използвате фритюрника с горещ въздух за загряване на съставките. За да затоплите съставките, настройте температурата на 150°C за период до 10 минути.

Приготвяне на домашно приготвени пържени картофи

За да пригответе домашни пържени картофи, следвайте следните стъпки:

1. Обелете и нарежете картофите.
2. Измийте добре картофените пръчици и ги подсушете с кухненска хартия.
3. Изсипете 1/2 супена лъжица слънчогледово олио или зехтин в купа, сложете пръчиците отгоре и разбъркайте, докато пръчиците се покрият с олио.
4. Извадете пръчиците от купата с пръсти или с кухненски прибор, така че излишното масло да остане в купата. Сложете пръчиците в кошницата.
5. Изпържете картофените пръчици според инструкциите в тази глава.

6. ПОЧИСТВАНЕ

- Почиствайте уреда след всяка употреба.
 - Не почиствайте кошницата и вътрешността на уреда с метални прибори или абразивни почистващи материали, тъй като това може да повреди незалепващото им покритие.
 - Извадете главния щепсел от контакта, за да охладите уреда.
- Забележка:** Извадете кошницата, за да може фритюрникът да се охлади по-бързо.
- Избършете външната част на уреда с влажна кърпа.
 - Почистете кошницата и подложката с гореща вода, малко течност за миене на съдове и неабразивна гъба.
 - Останалите замърсявания можете да отстраните с течност за обезмасляване.

Забележка: Кошницата и стойката са подходящи за съдомиялна машина.

Съвет: Ако мръсотията е залепнала за решетката или дъното на коша, напълнете коша с гореща вода и добавете малко течност за миене. Поставете тавата за печене в кошницата и ги оставете да се накиснат за около 10 минути.

- Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
- Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните всички остатъци от храна.

Съхранение

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине напълно.
- Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фритюрникът с горещ въздух не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Поставете главния щепсел в заземен стенов контакт.
	Не сте натиснали бутона за стартиране.	Натиснете бутона за стартиране/захранване, след като сте задали температурата и времето или сте избрали желаната програма.
Съставките, изпържени с него, не са готови.	Количеството съставки в кошницата е твърде голямо.	Сложете по-малки партии съставки в кошницата. По-малките партии се пържат по-равномерно и бързо.
	Зададената температура е твърде ниска.	Завъртете температурата на желаната настройка.
Съставките се изпържват неравномерно в горещия фритюрник.	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.	Съставките, които лежат една върху друга или една върху друга (напр. пържени картофи), трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.
Пържените закуски не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Използвали сте вид закуски, предназначени за приготвяне в традиционен фритюрник.	Използвайте закуски от фурната или леко намажете закуските с олио, за да станат по-хрупкави.
Не мога да вкарам правилно кошницата в уреда.	В кошницата има твърде много съставки.	Не пълнете кошницата над индикацията MAX.
От уреда излиза бял дим.	Пригответе мазни съставки.	Когато пържите мазни съставки във фритюрника с горещ въздух, в кошницата ще изтече голямо количество масло. Маслото произвежда дим и кошницата може да се нагрее повече от обикновено. Това не се отразява на уреда или на резултата.
	Кошницата все още съдържа остатъци от мазнина от предишна употреба.	Белият дим се причинява от нагряването на мазнината в кошницата. Уверете се, че почиствате кошницата правилно след всяка употреба.
Пресните пържени картофи се изпържват неравномерно във фритюрника.	Не сте използвали правилния тип картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че те са твърди по време на пърженето.
	Не сте изплакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.	Изплакнете добре картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната им страна.
Пресните картофи не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството олио и вода в картофите.	Уверете се, че сте подсушили добре картофените пръчици, преди да ги намажете с масло.
		Нарежете картофените пръчици на по-малки парчета, за да станат по-хрупкави.

ГРИЖА ЗА КЛИЕНТИТЕ И ОБСЛУЖВАНЕ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран сервизен център, уверете се, че разполагате със следните данни: Модел и сериен номер.

Информацията може да се намери на табелката с номиналните стойности. Може да бъде променена без предизвестие.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Напрежение	220-240V~50/60Hz
Захранване	2200 W
Капацитет	10L
Температура	80-200°C

Благодарим ви, че закупихте този продукт. Ако имате нужда от поддръжка на продукта, посетете нашия уебсайт, като използвате връзките по-долу.

Получаване на ръководства за потребителя: <https://www.heinner.ro>

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



Екологично изхвърляне

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля, не забравяйте да спазвате местните разпоредби: предайте неработещото електрическо оборудване в подходящ център за изхвърляне на отпадъци.



HEINNER е регистрирана търговска марка на **Network One Distribution SRL**. Други марки и имена на продукти 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 по какъвто и да е начин, нито да бъде използвана за създаване на производни, като например превод, преобразуване или адаптиране, без разрешение от NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

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



Този продукт е в съответствие с нормите и стандартите на Европейската общност.



Производител и вносител: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Улица, 3-5, Букурещ, Румъния

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

office@nod.ro

FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

Modell: AirBake Revolution

HAF-C10DB22GREY



- Kapacitás: 10L
- Teljesítmény: 2200W
- Két átlátszó ablak

HEINNER

1. BEVEZETÉS

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

Ez a kézikönyv a készülék telepítésére, használatára és karbantartására vonatkozó összes szükséges utasítást tartalmazza. A készülék helyes és biztonságos működtetése érdekében kérjük, hogy a telepítés és használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót.

2. A CSOMAG TARTALMA

- ➔ **Forrólevegős fritőz**
- ➔ **Felhasználói kézikönyv**
- ➔ **Jótállási igazolás**
- ➔ **Megfelelőségi nyilatkozat**

3. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

ÁLTALÁNOS

Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, többek között:

1. Olvassa el az összes utasítást.
 2. Ne érintse meg a forró felületeket.
 3. Az áramütés elleni védelem érdekében ne merítse a kábelt, a csatlakozókat vagy az alapot vízbe vagy más folyadékba.
 4. FIGYELMEZTETÉS: ez az elektromos készülék fűtési funkciót tartalmaz. A funkcionális felületektől eltérő felületeken is magas hőmérséklet alakulhat ki. Mivel a hőmérsékletet a különböző személyek különbözőképpen érzékelik, ezt a készüléket VIGYÁZATOSAN kell használni. A berendezést csak a rendeltetésszerű fogantyúknál és megfogófelületeken szabad megérinteni, és hővédő eszközöket, például kesztyűt vagy hasonló felületeket kell használni. A nem a rendeltetésszerű fogófelületeken kívül eső felületeknek elegendő időt kell kapniuk a lehűlésre, mielőtt megérintenék őket.
 5. Húzza ki a készüléket a konnektorból, amikor nem használja, és tisztítás előtt. Hagyja kihűlni, mielőtt felhelyezi vagy alkatrészek leszedése.
 6. Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, szervizének vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.
 7. A készülék gyártója által nem ajánlott tartozékok használata sérüléseket okozhat.
 8. Ne használja a készüléket kültéren
 9. Ne hagyja, hogy a kábel az asztal vagy a pult szélén lógjon, és ne érjen forró felülethez.
 10. Ne helyezze a készüléket forró gáz- vagy elektromos égőre vagy annak közelébe, illetve fűtött sütőbe.
 11. Először mindig csatlakoztassa a dugót a készülékhez, majd dugja be a vezetékét a fali konnektorba. A kihúzáshoz fordítsa el bármelyik szabályozót "off" állásba, majd húzza ki a dugót a konnektorból.
 12. Ne használja a készüléket a rendeltetésszerű használaton kívül.
 13. Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi és érzelmi képességű személyek is használhatják.
- vagy szellemi képességek, illetve a tapasztalat és a tudás hiánya, ha felügyeletet kaptak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat, és tisztában kell lennie az ezzel járó veszélyekkel. Gyermekek

nem játszhat a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelik őket.

14. Tartsa a készüléket és annak vezetékeit 8 év alatti gyermekek elől elzárva.

15. A készülékeket nem arra tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtessék. rendszer.

Fontos

- Gyermekek nem játszhatnak ezzel a készülékkel.
- Ne merítse vízbe az elektromos alkatrészeket és fűtőelemeket tartalmazó házakat, és ne öblítse azokat a csap alatt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne engedjen vizet vagy más folyadékot a készülékbe.
- A főzésre előkészített hozzávalókat úgy kell a kosárba helyezni, hogy azok ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.
- A készülék működése közben ne takarja le a levegő be- és kimeneti nyílásokat.
- Ne érintse meg a készülék belsejét működés közben.
- A készülék működése közben a hozzáférhető felület hőmérséklete magas lehet.

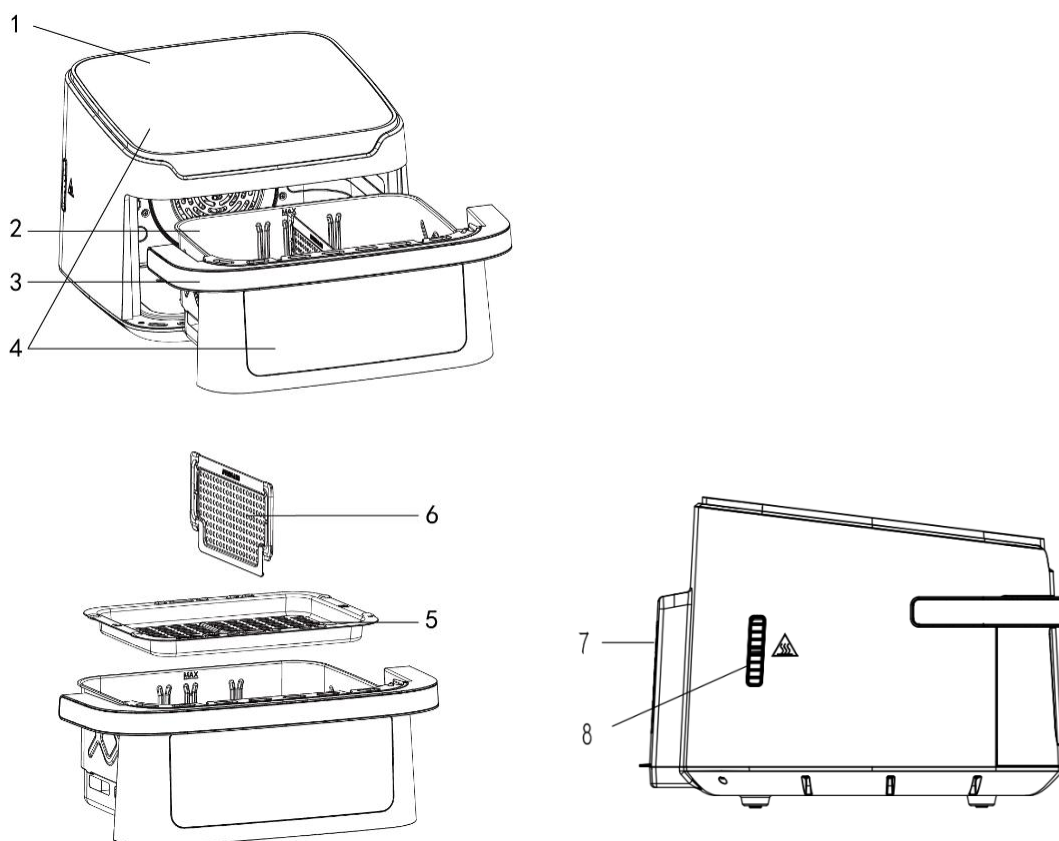
Figyelmeztetések

- Ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.
- Ne használja a készüléket, ha sérült dugók, hálózati kábelek vagy más alkatrészek vannak rajta.
- Ne forduljon illetéktelen személyhez a sérült tápkábel cseréje vagy javítása érdekében.
- Tartsa távol a fő tápkábelt a forró felületektől.
- Ne helyezze be a készüléket, és ne kezelje a kezelőpanelt nedves kézzel.
- Ne támassza a készüléket falhoz vagy más készülékhez. Hátralát és oldalt hagyjon legalább 10 cm helyet, a készülék felett pedig legalább 10 cm-t. Ne tegyen semmit a készülék tetejére.
- Ne használja a készüléket a jelen kézikönyvben leírtaktól eltérő célra.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül futni.
- A forró levegő a fritőz kimeneti nyílásán keresztül távozik. Tartsa kezét és arcát biztonságos távolságban a kivezetéstől, hogy elkerülje a kivezetés által kibocsátott forró levegő és gőz okozta égési sérüléseket. Akkor is óvakodjon a forró levegőtől és gőzöktől, amikor kiveszi a fritőzt, az üvegfedél-szerelvényt és a sütőformát a készülékből.
- Bármely hozzáférhető felület felforrósodhat a használat során.
- A kosár olajjal való feltöltése tűzveszélyt okozhat.
- Ha fekete füstöt észlel, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Várja meg, amíg a füstkibocsátás megszűnik, mielőtt kivenné a sütőkosarat a készülékből.

Figyelem

- Ügyeljen arra, hogy a készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületre helyezze.
- Húzza ki az elektromos készülékeket, ha nem használja őket.
- A termékeket kezelés vagy tisztítás előtt körülbelül 30 percig hagyni kell hűlni.

4. TERMÉKLEÍRÁS



1 → Digitális érintőképernyős vezérlőpanel	5 → Sütőtálca
2 → Kosár	6 → Fémszeparátor
3 → Kosár fogantyú	7 → Légbeömlő
4 → Átlátszó ablak	8 → Légekvezetés

MEGJEGYZÉS: a sütőtálcára rögzített ütközők hőállóak. Ezek eltávolítása nem ajánlott.

5. A TERMÉK HASZNÁLATA

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

Az első használat előtt:

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot és matricát.
2. Tisztítsa meg a kosarat és a sütőalátétet forró vízzel, mosószerrel és nem súroló szivaccsal. Ezek az alkatrészek mosogatógépben biztonságosan tisztíthatók.
3. Csatlakoztassa a fődugót egy földelt fali aljzatba.
4. Óvatosan húzza ki a kosarat a légsütőből.
5. Tegye a hozzávalókat a kosárba.
6. Csúsztassa a kosarat a légsütőbe.

Megjegyzés: Ne lépje túl a kosáron feltüntetett MAX jelzést, mert ez befolyásolhatja az ételek főzési minőségét.

Vigyázat! Ne érintse meg a kosarat használat közben és rövid időn belül, mert nagyon felforrósodik. A kosarat csak a fogantyújánál fogva tartsa.

7. Ne töltsé a kosarat olajjal vagy más folyadékkal.

Vezérlőpanel



Megjegyzés: 12 funkció áll rendelkezésre: Sütés, Grillezés, Sütés, Újramelegítés, Légsütés, Csirke, Tojás, Zöldség, Sült krumpli, Sütés, Hal, Hússzelet.

- Be-/kikapcsoló gomb  : ezzel a gombbal lehet be-/kikapcsolni a légsütőt.

- Start/Pause gomb  : a forrólevegős sütési folyamat alatt nyomja meg ezt a gombot, hogy a légsütő leállítsa a fűtést és a ventilátor kikapcsoljon. Alapvetően ez a gomb szünet funkcióként működik. A szünet állapotában a menüből más előre beállított opciót választhat. Ezután ismét megnyomhatja ezt a gombot, és a légsütő folytatja a sütést.

- Menüváltó gomb  : a gomb megérintésével megváltoztathatja és kiválaszthatja a főzési programot.

- TEMP/TIME kapcsológombok /   : a főzési folyamat során, ha a hőmérsékletet vagy az időt szeretné beállítani, először nyomja meg a TEMP/TIME kapcsológombot, majd a megfelelő hőmérséklet vagy idő ikonok két oldalán lévő   gombok folyamatos érintésével 1 perces időközönként növelheti vagy csökkentheti mind a főzési időt, mind a hőmérsékletet 5°C időközönként, vagy a gombok lenyomva tartásával gyors görgetéssel beállíthatja a kívánt főzési hőmérsékletet/időt.

Előre beállított főzési programok

Ha már megismerkedett a készülékkel, kísérletezhet saját receptjeivel. Egyszerűen válassza ki a személyes ízlésének megfelelő időt és hőmérsékletet.

Menü	Ikon gomb	Alapértelmezett hőmérséklet (°C)	Alapértelmezett idő (MIN)	Shake
PIRÍTÁS	/	200	10	Shake
GRILLEZÉS	/	195	20	Shake
SÜTÉS	/	200	10	Shake
TOJÁS	/	160	18	/
ZÖLDSÉG	/	180	10	Shake
SÜLT KRUMPLI	/	200	22	Shake
ÚJramelegítés	/	175	4	/
FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS	/	200	18	Shake
CSIRKE	/	195	22	Shake
SÜTEMÉNYSÜTÉS	/	160	20	/
HAL	/	190	10	Shake
MARHASÜLT	/	200	10	Shake
Hőmérséklet-tartomány: 80 ~200°C				
Időtartomány: 60 perc				

Megjegyzések: Az előre beállított programok kiválasztásához nyomja meg a Menü gombot. Ha az összetevők nem szerepelnek ebben a 12 programban, válassza ki az összetevőknek megfelelő programot és hőmérsékletet. A megfelelő hőmérséklet meghatározásához lásd a "Tippek" című részt ebben a fejezetben.

Rázó funkció (SHAKE)

Az egyenletes főzés érdekében egyes ételeket a főzési folyamat során fel kell rázni. A rázásjelző villogni fog, amikor a főzési ciklus elérte a félidőt. Ez az idő lehetőséget ad arra, hogy megrázza vagy megfordítsa az ételt a kosárban, ami segít az egyenletes főzés biztosításában.

Megjegyzés: a sült krumpli esetében a rázókijelző villogni fog, amikor a hátralévő főzési idő 50%-ánál és 75%-ánál is jár.

Memória funkció

1. Ha a készüléket főzés közben kikapcsolják, a készülék 1-2 órán belül még mindig képes megjegyezni az áramkimaradás előtti üzemi hőmérsékletet és munkaidőt, és az áramkimaradás előtti állapotnak megfelelően folytatja a működést, amint újra bekapcsolják.

2. Egyes összetevőket a főzési idő alatt félig fel kell rázni (lásd a "Tipppek" című részt ebben a fejezetben). Ilyenkor húzza ki a kosarat a fogantyúnál fogva a készülékből, és rázza fel. Ezután csúszta vissza a kosarat a légsütőbe.

3. A forrólevegős sütő a sütési idő lejártá után megszólal az "Auto ready" csengő. Amikor a csengő 5 alkalommal megszólal, ez azt jelenti, hogy a főzési ciklus befejeződött. Húzza ki a kosarat a készülékből, és helyezze egy hőálló felületre.

Megjegyzés: a főzési ciklus alatt az edény belsejében lévő lámpa a beállított hőmérséklet eléréséig világít, a lámpa elhalványul, és a fűtőelem ideiglenesen kikapcsol. Ha a hőmérséklet a beállított hőmérsékletnél alacsonyabb, a belső világítás bekapcsolásával újra működésbe lép. Ez a normál működési ciklusa.

Az idő letelte után a fűtőelem leáll, de a ventilátor körülbelül 20 másodpercig tovább működik, hogy a forró levegőt biztonsági okokból elfújja. Végül az időzítő csengője 5 alkalommal megszólal a befejező riasztásként.

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

Megjegyzés: ha a hozzávalók még nem készültek el, egyszerűen csúszta vissza a kosarat a készülékbe. Nyomja meg a hőmérséklet/idő szabályozó gombokat a hőmérséklet/idő beállításának beállításához. Ezt követően nyomja meg ismét a Start gombot, hogy a készülék addig működjön, amíg el nem éri a kívánt eredményt.

5. Az összetevők eltávolításához (pl. marhahús, csirke, hús, természetes zsiradékkal rendelkező összetevők, amelyeknél a kosár alján összegyűlik a felesleges olaj), kérjük, hogy egyenként vegye ki az összetevőket fogóval.

Megjegyzés: Legyen óvatos, ha meg akarja fordítani a kosarat, mert a kosár alján összegyűlt olaj ráfolyik a hozzávalókra.

12. Az összetevők (pl. chips, zöldség vagy olyan összetevők, amelyekből nincs felesleges olaj) eltávolításához fordítsa meg a kosarat, majd öntse ki az összetevőket.

Tipp: a nagyméretű vagy törekeny hozzávalók eltávolításához emelje ki a kosárból a hozzávalókat egy fogóval.

13. Amikor egy adag hozzávaló elkészült, a forrólevegős sütő azonnal készen áll egy újabb adag elkészítésére.

TIPPEK

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat az összetevők nagy kategóriáihoz.

Megjegyzés: ne feledje, hogy ezek a beállítások tájékoztató jellegűek. Mivel az összetevők eredete, mérete, alakja és márkája eltérő, nem tudjuk garantálni, hogy az Ön adott összetevőjéhez a legjobb beállítást alkalmazzuk.

	Min-Max (g)	Idő (perc)	Temp °C	Shake	Megjegyzés
Sült krumpli					
Vékony fagyasztott sült krumpli	300-700	9-16	200	Y	
Vastag fagyasztott sült krumpli	300-700	11-20	200	Y	
Házi készítésű sült krumpli (8X8mm)	300-800	16-20	200	Y	Adjunk hozzá 1/2 evőkanál olajat
Házi burgonya ékek	300-800	18-22	180	Y	Adjunk hozzá 1/2 evőkanál olajat
Házi burgonyakockák	300-750	12-18	180	Y	Adjunk hozzá 1/2 evőkanál olajat
	250	15-18	180	Y	
Burgonya gratin	500	15-18	200	Y	
Steak	100-500	8-12	180		
Hússzeleteket	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Kolbász tekercs	100-500	13-15	200		

Dobverők	100-500	18-22	180		
Csirkemell	100-500	10-15	180		
Rágcsálnivalók					
Tavaszi tekercsek	100-400	8-10	200	Y	Használja a sütőre kész
Fagyasztott csirkefalatkák	100-500	6-10	200	Y	Használja a sütőre kész
Fagyasztott halrudacsok	100-400	6-10	200		Használja a sütőre kész
Fagyasztott kenyér morzsolt	100-400	8-10	180		Használja a sütőre kész
Töltött zöldségek	100-400	1-10	160		
Torta	300	20-25	160		Használjon sütőformát
Quiche	400	20-22	180		Használjon sütőformát/sütőedényt
Muffinok	300	15-18	200		Használjon sütőformát
Édes rágcsálnivalók	400	1-20	160		Használjon sütőformát/sütőedényt

Típek

- A kis alapanyagok általában valamivel rövidebb előkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- A nagyobb mennyiségű hozzávaló csak valamivel hosszabb előkészítési időt igényel, a kisebb mennyiségű hozzávaló pedig csak valamivel rövidebb előkészítési időt.
- Ha az elkészítési idő alatt félig-meddig megrázza a kisebb hozzávalókat, optimalizálja az eredményt, és segíthet megelőzni az egyenetlenül sült hozzávalók megsülését.
- Öblítse le kevés olajjal a friss burgonyát, és a ropogósabb eredmény érdekében még néhány percre süsse a hozzávalókat.
- Ne készítsen a légsütőben rendkívül zsíros hozzávalókat, például kolbászt.
- A sütőben elkészíthető snackek a légsütőben is elkészíthetők.
- Az optimális mennyiség a ropogós sült krumpli elkészítéséhez 500 gramm.
- Használjon előre elkészített tésztát, hogy gyorsan és egyszerűen jusson rágcsálnivalókhoz. Az előre elkészített tésztához rövidebb időre van szükség.
- A forrólevegős fritőzt is használhatja a hozzávalók felmelegítésére. Az összetevők felmelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150°C értékre legfeljebb 10 percre.

Házi készítésű sült krumpli

A házi készítésű sült krumpli elkészítéséhez kövesse az alábbi lépéseket:

1. Hámozzuk meg és szeleteljük fel a burgonyát.
2. Mossuk meg alaposan a burgonyapálcikákat, és szárítsuk meg őket konyhai papírral.
3. Öntsön 1/2 evőkanál napraforgóolajat vagy olívaolajat egy tálba, tegye rá a pálcikákat, és keverje össze, amíg a pálcikákat be nem vonja az olaj.
4. Az ujjával vagy egy konyhai eszközzel vegye ki a pálcikákat a tálból úgy, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Tegye a pálcikákat a kosárba.
5. Süsse meg a burgonyarudakat az ebben a fejezetben található utasításoknak megfelelően.

6. TISZTÍTÁS

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- Ne tisztítsa a kosarat és a készülék belsejét fémeszközökkel vagy súrolószeres tisztítószerrel, mivel ez károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.
- A készülék lehűléséhez húzza ki a fő dugót a fali aljzatból.

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

- Törölje át a készülék külsejét nedves ruhával.
- Tisztítsa meg a kosarat és a háttértálcát forró vízzel, némi mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal.
- A visszamaradt szennyeződések zsírtalanító folyadékkal távolíthatja el.

Megjegyzés: A kosár és az állvány mosogatógépben mosható.

Tipp: Ha a kosár aljára vagy a tartóra tapad a szennyeződés, töltsen meg a kosarat forró vízzel, és adjon hozzá némi mosogatószer. Tegye a tepsit a kosárba, és hagyja áztatni körülbelül 10 percig.

- Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és nem súroló szivaccsal.
- Tisztítsa meg a fűtőelemet egy tisztítókefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.

Tárolás

- Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja alaposan lehűlni.
- Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

7. HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A forrólevegős sütő nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Helyezze a fődugót egy földelt fali aljzatba.
	Nem nyomta meg a start gombot.	A hőmérséklet és az idő beállítása, illetve a kívánt program kiválasztása után nyomja meg a start/táp gombot.
A vele együtt sült hozzávalók nincsenek kész.	A kosárban lévő összetevők mennyisége túl nagy.	Tegyen kisebb adagokat a kosárba. A kisebb adagok egyenletesebben és gyorsabban sülnek meg.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Állítsa a hőmérsékletet a kívánt hőmérsékleti beállításra.
A hozzávalók egyenetlenül sülnek a forró légsütőben.	Bizonyos típusú összetevőket az elkészítési idő felénél fel kell rázni.	Az egymáson vagy egymáson keresztben fekvő összetevőket (pl. sült krumpli) az elkészítési idő felénél fel kell rázni.
A sült rágcálnivalók nem ropogósak, amikor a légsütőből kikerülnek.	Olyan típusú rágcálnivalót használt, amelyet hagyományos sütőben való elkészítésre szántak.	A ropogósabb eredmény érdekében használjon sütőben sült rágcálnivalókat, vagy enyhén kenje be olajjal a rágcálnivalókat.
Nem tudom megfelelően becsúsztatni a kosarat a készülékbe.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Ne töltsen meg a kosarat a MAX jelzésen túl.
A készülékből fehér füst jön ki.	Zsíros hozzávalókat készít.	Ha zsíros hozzávalókat süt a forrólevegős fritőzben, nagy mennyiségű olaj szivárog a kosárba. Az olaj füstöt termel, miközben a kosár a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy az eredményt.
	A kosár még mindig tartalmaz a korábbi használatból származó zsírmaradványokat.	A fehér füstöt a kosárban felmelegedő zsír okozza. Győződjön meg róla, hogy minden használat után megfelelően megtisztítja a kosarat.
	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy a sütés során szilárd maradjon.

A friss sült krumpli egyenetlenül sül a LÉGFRYERBEN.	Nem öblítette le rendesen a burgonyapálcikákat, mielőtt megsütötte volna őket.	Öblítse le a burgonyapálcikákat rendesen, hogy eltávolítsa a keményítőt a pálcikák külsejéről.
A friss sült krumpli nem ropogós, amikor kijön a légsütőből.	A sült krumpli ropogóssága a krumpliban lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Győződjön meg róla, hogy a burgonyapálcikákat megfelelően megszáritja, mielőtt olajjal bekenné őket.
		A ropogósabb eredmény érdekében vágja kisebbre a burgonyarudakat.

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS -GONDOZÁS

Mindig eredeti pótalkatrészeket használjon.

Ha felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközpontunkkal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok rendelkezésre álljanak: Modell- és sorozatszám.

Az információk a teljesítménytáblán találhatóak. Előzetes értesítés nélkül változhat.

TECHNIKAI ADATOK

Feszültség	220-240V~50/60Hz
Teljesítmény	2200 W
Kapacitás	10L
Hőmérséklet	80-200°C

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a terméket. Ha támogatásra van szüksége a termékkel kapcsolatban, látogasson el weboldalunkra az alábbi linkek segítségével.

Felhasználói kézikönyvek beszerzése: <https://www.heinner.ro>

Szolgáltatással kapcsolatos információk: <https://www.heinner.ro>



Környezetbarát ártalmatlanítás

Ön is segíthet a környezet védelmében!

Ne feledje, hogy tartsa be a helyi előírásokat: a nem működő elektromos berendezéseket adja le a megfelelő hulladékkezelő központban.



A HEINNER a Network One Distribution SRL bejegyzett védjegye. Más márkák és terméknevek a megfelelő jogosultak védjegyei vagy bejegyzett védjegyei.

A specifikációk semmilyen formában vagy eszközzel nem reprodukálhatók, illetve nem használhatók fel származékos termékek készítésére, például fordításra, átalakításra vagy adaptációra a NETWORK ONE DISTRIBUTION engedélye nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

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



Ez a termék megfelel az Európai Közösség normáinak és szabványainak.



Gyártó és importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bukarest, Románia

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

office@nod.ro

ФРИТЮРНИЦЯ

Модель: AirBake Revolution
HAF-C10DB22GREY



- Ємність: 10 л
- Потужність: 2200 Вт
- Два прозорих вікна

HEINNER

1. ВСТУП

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.

Ця інструкція містить усі необхідні вказівки щодо встановлення, використання та обслуговування пристрою. Для правильної та безпечної експлуатації пристрою, будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію перед встановленням та використанням.

2. ВМІСТ ВАШОГО ПАКЕТУ

- ➔ Фритюрниця
- ➔ Посібник користувача
- ➔ Гарантійний талон
- ➔ Декларація про відповідність

3. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

При використанні електроприладів завжди слід дотримуватися основних заходів безпеки, зокрема:

1. Прочитайте всі інструкції.
2. Не торкайтеся гарячих поверхонь.
3. Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте шнур, вилки або основу у воду або іншу рідину.
4. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** цей електроприлад містить функцію нагрівання. Поверхні, що відрізняються від функціональних поверхонь, можуть нагріватися до високих температур. Оскільки різні люди по-різному сприймають температуру, користуватися цим приладом слід з **ОБЕРЕЖНІСТЮ**. До обладнання слід торкатися тільки за призначені для цього ручки та поверхні для захоплення і використовувати теплозахисні засоби, такі як рукавички або подібні поверхні. Інші поверхні, за винятком призначених для захоплення, повинні мати достатньо часу для охолодження перед тим, як до них торкатися.
5. Вимикайте його з розетки, коли він не використовується, а також перед чищенням. Дайте йому охолонути, перш ніж надягати або знімаючи частини.
6. Якщо шнур живлення пошкоджено, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити виробник, його сервісний агент або фахівець з аналогічною кваліфікацією.
7. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травм.
8. Не використовуйте прилад на відкритому повітрі
9. Не допускайте, щоб шнур звисав через край столу або прилавка чи торкався гарячих поверхонь.
10. Не ставте його на гарячу газову або електричну конфорку чи поруч з нею, а також у розігріту духовку.
11. Завжди спочатку приєднайте вилку до приладу, а потім вставляйте шнур у розетку. Щоб від'єднати, поверніть
будь-який регулятор у положення "вимкнено", а потім витягніть вилку з розетки.
12. Не використовуйте прилад не за призначенням.
13. Цей пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років і старше та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумові здібності, або брак досвіду і знань, якщо вони були під наглядом або інструктаж щодо безпечного використання приладу та розуміння пов'язаних з ним небезпек. Діти не повинні гратися з приладом. Очищення та догляд за приладом не повинні виконуватися дітьми, за винятком випадків, коли вони

старші 8 років і перебувають під наглядом.

14. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці.

15. Прилади не призначені для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремого пульта дистанційного керування система.

Важливо

- Дітям не дозволяється гратися з цим приладом.
- Не занурюйте корпус, що містить електричні компоненти та нагрівальні елементи, у воду і не промивайте їх під краном.
- Не допускайте потрапляння води або інших рідин всередину приладу, щоб запобігти ураженню електричним струмом.
- Інгредієнти, які готуються до приготування, повинні бути покладені в кошик, щоб запобігти контакту з нагрівальними елементами.
- Не закривайте вхідні та вихідні вентиляційні отвори під час роботи приладу.
- Не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час його роботи.
- Під час роботи приладу температура доступної поверхні може бути високою.

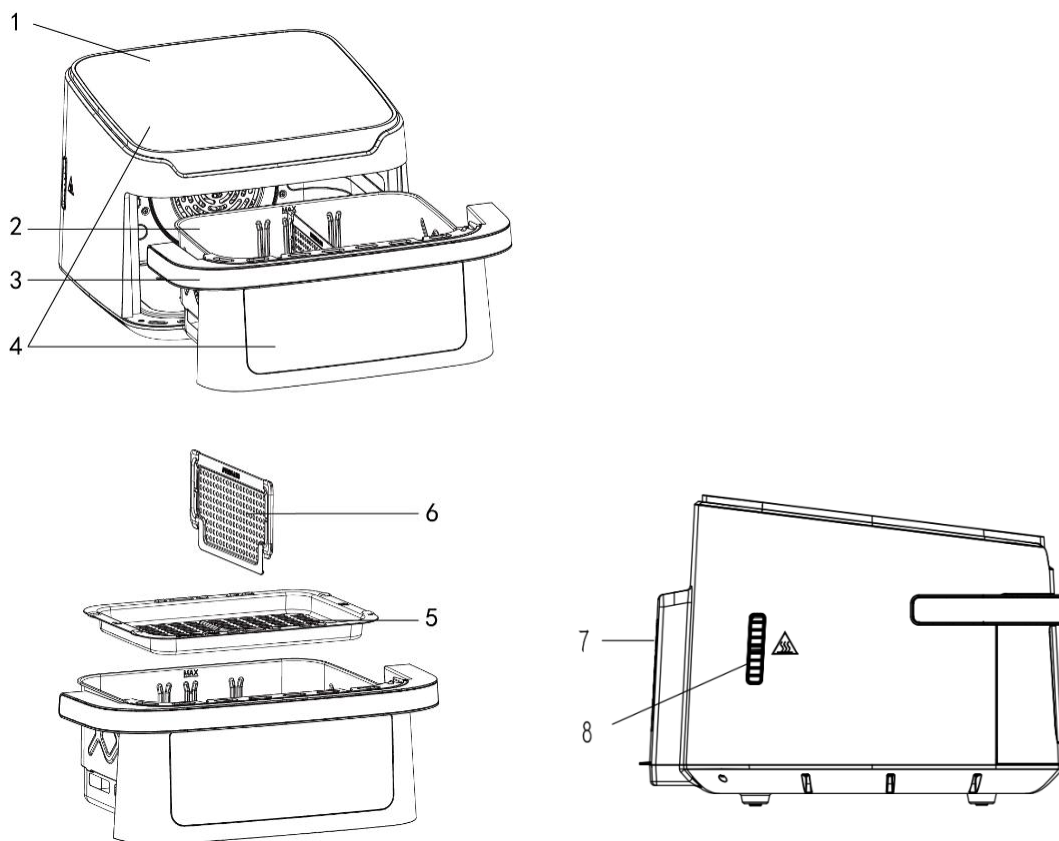
Попередження

- Переконайтеся, що напруга, вказана на приладі, відповідає напрузі місцевої електромережі.
- Не використовуйте прилад з пошкодженими вилками, шнурами живлення або іншими компонентами.
- Не звертайтеся до сторонніх осіб для заміни або ремонту пошкодженого шнура живлення.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не вставляйте прилад і не користуйтеся панеллю керування мокрими руками.
- Не притуляйте прилад до стіни або іншого приладу. Залишайте щонайменше 10 см вільного простору ззаду та з боків, а також щонайменше 10 см над приладом. Не ставте нічого на прилад зверху.
- Не використовуйте прилад для інших цілей, окрім тих, що описані в цьому посібнику.
- Не залишайте прилад увімкненим без нагляду.
- Гаряче повітря виходить через вихідний отвір у фритюрниці. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від випускного отвору, щоб уникнути опіків гарячим повітрям і парою, що виходять з нього. Також будьте обережні з гарячим повітрям і парою, коли виймаєте фритюрницю, скляну кришку та деко з приладу.
- Будь-яка доступна поверхня може нагріватися під час використання.
- Наповнення кошика олією може спричинити пожежу.
- Якщо ви помітили чорний дим, негайно витягніть штепсельну вилку з розетки. Зачекайте, поки дим не припиниться, перш ніж виймати кошик для смаження з приладу.

Увага!

- Переконайтеся, що прилад розміщено на рівній, гладкій і стійкій поверхні.
- Вимикайте електроприлади з розетки, коли вони не використовуються.
- Перед обробкою або чищенням виробів необхідно дати їм охолонути протягом приблизно 30 хвилин.

4. ОПИС ПРОДУКТУ



1 → Цифрова сенсорна панель керування	5 → Деко для смаження
2 → Кошик	6 → Металевий сепаратор
3 → Ручка кошика	7 → Вхід повітря
4 → Прозоре вікно	8 → Вихід повітря

ПРИМІТКА: бампери, прикріплені до решітки для смаження, є термостійкими. Знімати їх не рекомендується.

5. ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТУ

Це фритюрниця, яка забезпечує простий і здоровий спосіб приготування ваших улюблених інгредієнтів. Завдяки гарячому повітрю, яке може циркулювати по всьому кошику, ваші страви приготуються швидко і рівномірно. Найкраще те, що фритюрниця може нагрівати їжу в усіх напрямках, а більшість інгредієнтів не потребують олії.

Перед першим використанням: Перед першим використанням

1. Зніміть усі пакувальні матеріали та наклейки.
2. Очистіть кошик і підставку для смаження гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою. Ці частини можна мити в посудомийній машині.
3. Підключіть основну вилку до заземленої розетки.
4. Обережно витягнути кошик з фритюрниці.
5. Покладіть інгредієнти в кошик.
6. Вставити кошик у фритюрницю.

Примітка: Не перевищуйте індикатор MAX, позначений на кошику, оскільки це може вплинути на якість приготування їжі.

Застереження: Не торкайтеся кошика під час і в найближчий час після використання, оскільки він сильно нагрівається. Тримайте кошик лише за ручку.

7. Не наливайте в кошик олію або будь-яку іншу рідину.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



Примітка: передбачено 12 функцій: Смаження, Гриль, Смаження, Розігрів, Смаження на повітрі, Курка, Яйце, Овочі, Картопля фрі, Випічка, Риба, Стейк.

- Кнопка увімкнення/вимкнення  : цією кнопкою можна увімкнути/вимкнути фритюрницю.

- Кнопка Пуск/Пауза  : під час процесу смаження гарячим повітрям натисніть цю кнопку, щоб фритюрниця припинила нагрівання, а вентилятор вимкнувся. По суті, ця кнопка виконує функцію паузи. У стані паузи ви можете змінити меню, щоб вибрати іншу попередньо встановлену опцію. Потім ви можете знову натиснути цю кнопку, і фритюрниця продовжить готувати.

- Кнопка перемикання меню  : натисканням цієї кнопки можна змінити і вибрати програму приготування.

- Кнопки перемикання ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС /   : під час процесу приготування, якщо ви хочете відрегулювати температуру або час, спочатку натисніть кнопку перемикання ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС, потім ви можете збільшити або зменшити як час приготування з інтервалом в 1 хвилину, так і температуру з інтервалом в 5°C , безперервно торкаючись кнопок /   з обох боків відповідних піктограм температури або часу, або швидким прокручуванням, утримуючи кнопки натиснутими, щоб встановити бажану температуру/час приготування.

ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Ознайомившись з приладом, ви можете поекспериментувати з власними рецептами. Просто виберіть час і температуру, які відповідають вашому смаку.

Меню	Кнопка з піктограмою	Default Temp (°C)	Час за замовчуванням (хв)	Потисни руку.
ЗАПІКАННЯ	/	200	10	Потисни руку.
ГРИЛЬ	/	195	20	Потисни руку.
СМАЖЕННЯ	/	200	10	Потисни руку.
ЯЙЦЕ	/	160	18	/
ОВОЧІ	/	180	10	Потисни руку.
СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ	/	200	22	Потисни руку.
РОЗІГРІВ	/	175	4	/
СМАЖЕННЯ НА ПОВІТРІ	/	200	18	Потисни руку.
КУРКА	/	195	22	Потисни руку.
ВИПІКАННЯ	/	160	20	/
РИБА	/	190	10	Потисни руку.
СТЕЙК	/	200	10	Потисни руку.
Діапазон температур: 80 ~200°C°C				
Часовий діапазон: 1хв ~ 60хв				

Примітки: для попередньо встановлених програм натисніть Меню, щоб вибрати їх. Якщо інгредієнти не входять до цих 12 програм, виберіть відповідну програму та температуру для інгредієнтів. Щоб визначити правильну температуру, див. розділ "Поради" в цьому розділі.

Функція струшування (SHAKE)

Щоб забезпечити рівномірне приготування, деякі продукти потребують струшування під час процесу приготування. Індикатор струшування почне блимати, коли цикл приготування досягне половини часу. Цей час дає вам можливість струсити або перевернути продукти в кошику, що допоможе забезпечити рівномірне приготування.

Примітка: для картоплі фрі індикатор струшування блиматиме, коли залишиться 50% і 75% часу, що залишився до кінця приготування.

Функція пам'яті

1. Якщо прилад вимкнута під час приготування їжі, він може запам'ятати робочу температуру і час роботи до відключення живлення протягом 1-2 годин і продовжить роботу відповідно до стану перед

відключенням живлення, коли його знову увімкнуть.

2. Деякі інгредієнти потрібно струшувати наполовину під час приготування (див. розділ "Поради" в цій главі). Для цього витягніть кошик з приладу за ручку і струсіть його. Потім вставте кошик назад у фритюрницю.

3. Після закінчення часу приготування у фритюрниці пролунає звуковий сигнал "Автоматична готовність". Коли ви почуєте дзвінок 5 разів, це означає, що цикл приготування завершено. Витягніть кошик з приладу і поставте його на термостійку поверхню.

Примітка: під час циклу приготування світло всередині каструлі горить до досягнення заданої температури, потім світло гасне, а нагрівальний елемент тимчасово вимикається. Коли температура опуститься нижче встановленої, він знову почне працювати з увімкненим внутрішнім світлом. Це нормальний цикл роботи.

Після закінчення часу нагрівальний елемент припиняє роботу, але вентилятор продовжує працювати ще близько 20 секунд, щоб здути гаряче повітря з метою безпеки. Нарешті, дзвінок таймера пролунає 5 разів як сигнал завершення роботи.

4. Перевірте, чи готові інгредієнти.

Примітка: якщо інгредієнти ще не готові, просто вставте кошик назад у прилад. Натискайте кнопки регулювання температури/часу, щоб налаштувати температуру/час. Після цього знову натисніть кнопку "Пуск", щоб запустити прилад, поки він не досягне бажаного результату.

5. Щоб вийняти інгредієнти (наприклад, яловичину, курку, м'ясо, будь-які інгредієнти з натуральним жиром, які будуть мати надлишок олії від інгредієнтів, зібраних на дні кошика), будь ласка, використовуйте щипці, щоб вийняти інгредієнти один за одним.

Примітка: Будьте обережні, якщо хочете перевернути кошик, оскільки олія, що зібралася на дні кошика, витече на інгредієнти.

12. Щоб видалити інгредієнти (наприклад, чіпси, овочі або інгредієнти без зайвої олії з інгредієнтів), переверніть кошик, а потім висипте інгредієнти.

Порада: щоб вийняти великі або крихкі інгредієнти, підніміть їх з кошика щипцями.

13. Коли партія інгредієнтів буде готова, фритюрниця миттєво підготує наступну партію.

ПОРАДИ

Наведена нижче таблиця допоможе вам вибрати базові налаштування для великої категорії інгредієнтів.

Примітка: майте на увазі, що ці налаштування є орієнтовними. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та маркою, ми не можемо гарантувати найкращі налаштування для ваших конкретних інгредієнтів.

	Min-Max (г)	Час (хв)	Темп °C	Потисни руку.	Зауваження
Картопля фрі					
Тонка заморожена картопля фрі	300-700	9-16	200	Y	
Товста заморожена картопля фрі	300-700	11-20	200	Y	
Картопля фрі домашнього приготування (8X8 мм)	300-800	16-20	200	Y	Додати 1/2 ст.л. олії
Домашні картопляні дольки	300-800	18-22	180	Y	Додати 1/2 ст.л. олії
	300-750	12-18	180	Y	Додати 1/2 ст.л. олії

Домашні картопляні кубики	250	15-18	180	Y	
Картопляний ґратен	500	15-18	200	Y	
Стейк.	100-500	8-12	180		
М'ясні відбивні	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Ковбасний рулет	100-500	13-15	200		
Барабанні палички	100-500	18-22	180		
Куряча грудка	100-500	10-15	180		
Закуси					
Пружинні роли	100-400	8-10	200	Y	Використовуйте готові до духовки
Заморожені курячі нагетси	100-500	6-10	200	Y	Використовуйте готові до духовки
Заморожені рибні палички	100-400	6-10	200		Використовуйте готові до духовки
Заморожений хліб з крихтами	100-400	8-10	180		Використовуйте готові до духовки
Фаршировані овочі	100-400	1-10	160		
Торт.	300	20-25	160		Використовуйте форму для випікання
Пиріг.	400	20-22	180		Використовуйте форму для випікання/духовку
Кекси	300	15-18	200		Використовуйте форму для випікання
Солодкі закуски	400	1-20	160		Використовуйте форму для випікання/духовку

Поради

- Дрібні інгредієнти зазвичай вимагають трохи менше часу для приготування, ніж великі.
- Більша кількість інгредієнтів потребує трохи більше часу на приготування, а менша кількість інгредієнтів - трохи менше часу.
- Струшування дрібних інгредієнтів наполовину під час приготування оптимізує результат і може допомогти запобігти нерівномірному прожарюванню інгредієнтів.
- Промийте свіжу картоплю олією і обсмажте інгредієнти ще кілька хвилин, щоб вони стали більш хрусткими.
- Не готуйте у фритюрниці дуже жирні інгредієнти, такі як сосиски.
- Закуси, які можна приготувати в духовці, можна також приготувати у фритюрниці.
- Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі - 500 грамів.
- Використовуйте готове тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски. Готове тісто також потребує коротшого часу для вистоювання.
- Ви також можете використовувати фритюрницю для розігріву інгредієнтів. Щоб розігріти інгредієнти, встановіть температуру 150°C на 10 хвилин.

Приготування домашньої картоплі фрі

Щоб приготувати домашню картоплю фрі, виконайте наведені нижче дії:

1. Почистити та нарізати картоплю.
2. Ретельно вимити картопляні палички і висушити їх кухонним папером.
3. У миску налити 1/2 столової ложки соняшникової або оливкової олії, викласти палички і перемішати,

поки палички не покриються олією.

4. Вийміть палички з миски пальцями або кухонним приладдям так, щоб зайва олія залишилася в мисці. Скласти палички в кошик.

5. Обсмажити картопляні палички відповідно до інструкцій у цьому розділі.

6. ОЧИЩЕННЯ

- Очищайте прилад після кожного використання.

- Не чистіть кошик і внутрішню частину приладу металевим посудом або абразивними миючими засобами, оскільки це може пошкодити їхнє антипригарне покриття.

- Вийміть основну вилку з розетки, щоб прилад.

Примітка: Вийміть кошик, щоб дати фритюрниці швидше охолонути.

- Протріть зовнішню поверхню приладу вологою ганчіркою.

- Очистіть кошик і піддон гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою.

- Залишки бруду можна видалити за допомогою знежирювальної рідини.

Примітка: кошик і решітку можна мити в посудомийній машині.

Порада: Якщо бруд прилип до решітки або дна кошика, наповніть кошик гарячою водою і додайте трохи засобу для миття посуду. Покладіть деко в кошик і залиште його приблизно на 10 хвилин.

- Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.

- Очистіть нагрівальний елемент за допомогою щітки для чищення, щоб видалити залишки їжі.

Зберігання

- Відключіть прилад від мережі і дайте йому повністю охолонути.

- Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі.

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Фритюрниця не працює.	Прилад не підключено до мережі.	Вставте основну вилку в заземлену розетку.
	Ви не натиснули кнопку "Пуск".	Натисніть кнопку пуск/ввімкнення після того, як ви встановите температуру та час або виберете потрібну програму.
Інгредієнти, обсмажені з ним, не є готовими.	Кількість інгредієнтів у кошику занадто велика.	Покладіть у кошик менші порції інгредієнтів. Менші порції смажаться рівномірніше і швидше.
	Занадто низька температура.	Встановіть потрібне значення температури.
Інгредієнти нерівномірно обсмажуються у фритюрниці.	Деякі види інгредієнтів потрібно збовтувати в середині приготування.	Інгредієнти, які лежать один на одному або один на одному (наприклад, картопля фрі), потрібно струшувати в середині приготування.
Смажені закуски не будуть хрусткими, коли вийдуть з фритюрниці.	Ви використовували тип закусок, призначених для приготування у традиційній фритюрниці.	Використовуйте закуски в духовці або злегка змастіть їх олією, щоб отримати хрустку скоринку.

Я не можу правильно вставити кошик у прилад.	У кошику забагато інгредієнтів.	Не заповнюйте кошик понад позначку MAX.
З приладу виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Коли ви смажите жирні інгредієнти у фритюрниці, велика кількість олії витікає в кошик. Олія виділяється разом з димом, і кошик може нагрітися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу приладу або результат.
	У кошику все ще залишаються залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим з'являється через нагрівання жиру в кошику. Переконайтеся, що ви належним чином очищаєте кошик після кожного використання.
Свіжа картопля смажиться у фритюрниці нерівномірно.	Ви використали неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і стежте за тим, щоб вона залишалася твердою під час смаження.
	Ви погано промили картопляні палички перед тим, як смажити їх.	Добре промийте картопляні палички, щоб видалити крохмаль із зовнішньої сторони паличок.
Свіжа картопля фрі не є хрусткою, коли її виймають з фритюрниці.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води у фритюрі.	Переконайтеся, що картопляні палички добре висушені, перш ніж змащувати їх олією.
		Наріжте картопляні палички меншого розміру, щоб вийшли більш хрусткі.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ ТА СЕРВІС

Завжди використовуйте оригінальні запчастини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, переконайтеся, що у вас є наступні дані: Модель та серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними. Ми залишаємо за собою право на зміни без попередження.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга	220-240В~50/60Гц
Сила	2200 W
Ємність	10L
Температура	80-200°C

Дякуємо за придбання цього продукту. Якщо вам потрібна підтримка з вашим продуктом, відвідайте наш веб-сайт, скориставшись посиланнями нижче.

Отримати посібники користувача: <https://www.heinner.ro>

Отримати інформацію про послугу: <https://www.heinner.ro>



Екологічно чиста утилізація

Ви можете допомогти захистити навколишнє середовище!

Будь ласка, пам'ятайте про дотримання місцевих правил: здавайте непрацююче електрообладнання у відповідний центр утилізації відходів.



HEINNER є зареєстрованою торговою маркою **Network One Distribution SRL**. Інші бренди та назви продуктів є товарними знаками або зареєстрованими товарними знаками відповідних власників.

Жодна частина специфікацій не може бути відтворена в будь-якій формі та будь-якими засобами або використана для створення будь-яких похідних, таких як переклад, трансформація або адаптація без дозволу NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Авторське право © 2013 Network One Distribution. Всі права захищені.

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

Цей продукт відповідає нормам і стандартам Європейського співтовариства.



Виробник та імпортер: **Network One Distribution**

Вулиця Марселя Янку, 3-5, Бухарест, Румунія

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

office@nod.ro

FRITEZA NA VRUĆI ZRAK

Model: AirBake Revolution

HAF-C10DB22GREY



- Kapacitet: 10L
- Snaga: 2200W
- Dva prozirna prozora

HEINNER

1. UVOD

Pažljivo pročitajte upute i sačuvajte priručnik za buduće informacije.

Ovaj priručnik je osmišljen kako bi dao sve potrebne upute u vezi s instalacijom, uporabom i održavanjem jedinice. Kako biste ispravno i sigurno radili jedinici, pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama prije instalacije i uporabe.

2. SADRŽAJ VAŠEG PAKETA

- ➔ **Friteza na vrući zrak**
- ➔ **Priručnik**
- ➔ **Potvrda o jamstvu**
- ➔ **Izjava o sukladnosti**

3. SIGURNOSNE UPUTE

OPĆENITO

Kada koristite električne uređaje, uvijek se treba pridržavati osnovnih sigurnosnih mjera opreza, uključujući:

1. Pročitajte sve upute.
2. Ne dodirujte vruće površine.
3. Da biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte uranjati kabel, utikače ili postolje u vodu ili drugu tekućinu.
4. **UPOZORENJE:** ovaj električni uređaj ima funkciju grijanja. Površine, također različite od funkcionalnih površina, mogu razviti visoke temperature. Budući da različite osobe različito percipiraju temperature, ovu opremu treba koristiti s **OPREZOM**. Oprema se smije dodirivati samo na predviđenim ručkama i površinama za hvatanje i koristiti zaštitu od topline poput rukavica ili sličnih površina. Osim predviđenih površina za hvatanje, mora imati dovoljno vremena da se ohladi prije nego što ih se dodirne.
5. Isključite ga iz utičnice kada se ne koristi i prije čišćenja. Ostavite da se ohladi prije stavljanja ili skidanje dijelova.
6. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
7. Korištenje dodatka koji nisu preporučeni od strane proizvođača uređaja može uzrokovati ozljede.
8. Nemojte koristiti uređaj na otvorenom.
9. Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili pulta ili dodiruje vruće površine.
10. Ne stavljajte ga na ili blizu vrućeg plinskog ili električnog plamenika ili u zagrijanu pećnicu.
11. Uvijek prvo priključite utikač na uređaj, a zatim uključite kabel u zidnu utičnicu. Da biste prekinuli vezu, okrenite bilo koja kontrola na "isključeno", a zatim izvucite utikač iz zidne utičnice.
12. Nemojte koristiti uređaj za nepredviđenu upotrebu.
13. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalne sposobnosti ili nedostatak iskustva i znanja ako su bili pod nadzorom ili Upute o sigurnoj uporabi uređaja i razumjeti opasnosti. Djeca ne smije se igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje korisnika ne smiju obavljati djeca, osim ako stariji su od 8 godina i pod nadzorom.
14. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
15. Uređaji nisu namijenjeni za rad pomoću vanjskog tajmera ili zasebnog daljinskog upravljača sustav.

Važan

- Djeca se ne smiju igrati s ovim uređajem.
- Ne uranjajte kućište s električnim komponentama i grijaćim elementima u vodu i nemojte ih ispirati pod mlazom vode.
- Ne dopustite da voda ili druge tekućine uđu u uređaj kako biste spriječili strujni udar.
- Sastojci koji su pripremljeni za kuhanje moraju se staviti u košaru kako bi se spriječio kontakt s grijaćim elementima.
- Ne prekrivajte otvore za ulaz i izlaz zraka dok uređaj radi.
- Ne dodirujte unutrašnjost uređaja dok radi.
- Kada uređaj radi, temperatura dostupne površine može biti visoka.

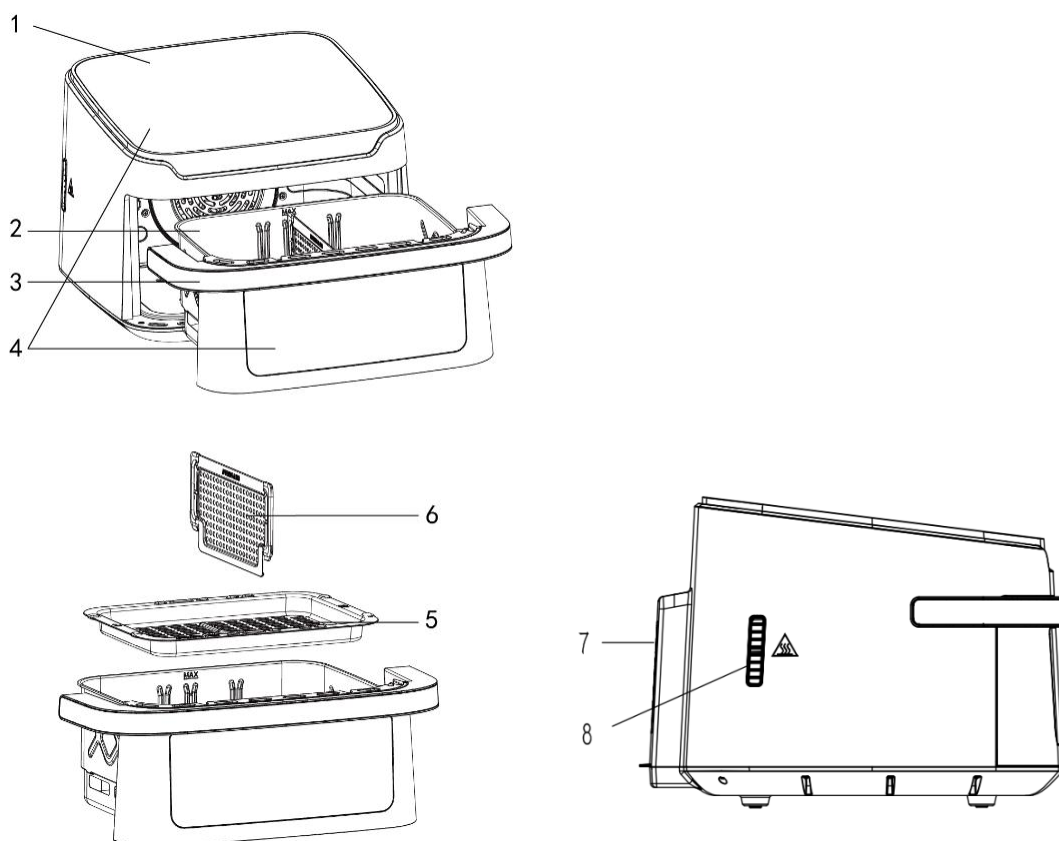
Upozorenja

- Provjerite odgovara li napon prikazan na uređaju naponu lokalne mreže.
- Nemojte koristiti uređaj ako ima oštećenih utikača, kabela za napajanje ili drugih komponenti.
- Ne idite neovlaštenoj osobi da zamijeni ili popravi oštećeni kabel za napajanje.
- Držite glavni kabel za napajanje dalje od vrućih površina.
- Nemojte umetati uređaj niti rukovati upravljačkom pločom mokrim rukama.
- Ne naslanjajte uređaj na zid ili drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm prostora na stražnjoj i bočnim stranama i najmanje 10 cm iznad uređaja. Ne stavljajte ništa na uređaj.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim one opisane u ovom priručniku.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora.
- Vrući zrak se ispušta kroz izlaz u fritezi. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od izlaza kako biste izbjegli opekline od vrućeg zraka i pare koju ispušta izlaz. Također pazite na vrući zrak i paru kada uklanjate fritezu, sklop staklenog poklopca i posudu za pečenje iz uređaja.
- Svaka dostupna površina može se zagrijati tijekom uporabe.
- Punjenje košare uljem može uzrokovati opasnost od požara.
- Ako primijetite da izlazi crni dim, odmah izvucite utikač. Pričekajte da emisije dima prestanu prije nego što izvadite košaru friteze iz uređaja.

Pažnja

- Osigurajte da je uređaj postavljen na ravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Isključite električne uređaje iz utičnice kada se ne koriste.
- Proizvodi se moraju ostaviti da se ohlade otprilike 30 minuta prije rukovanja ili čišćenja.

4. OPIS PROIZVODA



1 → Digitalna upravljačka ploča osjetljiva na dodir	5 → Pladanj za prženje
2 → Košara	6 → Metalni separator
3 → Ručka za košaru	7 → Ulaz zraka
4 → Prozirni prozor	8 → Izlaz zraka

NAPOMENA: odbojnici pričvršćeni na pladanj za prženje otporni su na toplinu. Ne preporučuje se njihovo uklanjanje.

5. KORIŠTENJE PROIZVODA

Ovo je friteza koja pruža jednostavan i zdrav način pripreme vaših omiljenih sastojaka. Zbog prednosti vrućeg zraka koji može cirkulirati kroz košaru, vaše će se posuđe obaviti na brz i ujednačen način. Najbolji dio je što friteza na vrući zrak može zagrijati hranu u svim smjerovima, a za većinu sastojaka nije potrebno nikakvo ulje.

Prije prve upotrebe:

1. Uklonite sav materijal za pakiranje i naljepnice.
2. Očistite košaru i podlogu za prženje vrućom vodom, tekućinom za pranje i neabrazivnom spužvom. Ove dijelove je sigurno prati u perilici posuđa.
3. Uključite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
4. Pažljivo izvucite košaru iz friteze.
5. Stavite sastojke u košaru.
6. Gurnite košaru u fritezu.

Bilješka: Nemojte prekoračiti indikator MAX označen na košari, jer to može utjecati na kvalitetu kuhanja hrane.

Oprez: Ne dodirujte košaru tijekom i kratko vrijeme nakon upotrebe, jer se jako zagrije. Košaru držite samo za ručku.

7. Ne punite košaru uljem ili bilo kojom drugom tekućinom.

UPRAVLJAČKA PLOČA



Napomena: Dostupno je 12 funkcija: pečenje, roštilj, pečenje, podgrijavanje, prženje na zraku, piletina, jaje, povrće, pomfrit, pečenje, riba, odrezak.

- Gumb za uključivanje/isključivanje : ovaj gumb može uključiti/isključiti fritezu.
- Tipka Start/Pauza : tijekom procesa prženja na vrući zrak, pritisnite ovu tipku tako da friteza prestane grijati i ventilator se isključi. U osnovi, ova tipka djeluje kao funkcija pauze. U stanju pauze možete promijeniti izbornik kako biste odabrali drugu unaprijed postavljenu opciju. Zatim možete ponovno pritisnuti ovu tipku i friteza će nastaviti kuhati.
- Gumb za prebacivanje izbornika : dodirom ove tipke možete promijeniti i odabrati program kuhanja.
- Tipke za prebacivanje TEMP/TIME  / : tijekom procesa kuhanja, ako želite podesiti temperaturu ili vrijeme, prvo pritisnite tipku prekidača TEMP/TIME, a zatim možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja u intervalima od 1 minute i temperaturu u intervalu od 5°C kontinuiranim dodirivanjem   tipki / s obje strane odgovarajućih ikona temperature ili vremena ili brzim pomicanjem držanjem tipki pritisnutim za postavljanje željene temperature/vremena kuhanja.

UNAPRIJED POSTAVLJENI PROGRAMI KUHANJA

Nakon što se upoznate s uređajem, možda ćete htjeti eksperimentirati s vlastitim receptima. Jednostavno odaberite vrijeme i temperaturu koji odgovaraju vašem osobnom ukusu.

Jelovnik	Gumb ikone	Zadana temperatura (°C)	Zadano vrijeme (MIN)	Tresti
GRAJA	/	200	10	Tresti
ROŠTILJ	/	195	20	Tresti
PEČENJE	/	200	10	Tresti
JAJE	/	160	18	/
POVRĆE	/	180	10	Tresti
KRUMPIRIĆI	/	200	22	Tresti
PODGRIJAVANJE	/	175	4	/
ZRAČNI PRŽENJE	/	200	18	Tresti
KOKOŠ	/	195	22	Tresti
PEĆI	/	160	20	/
RIBA	/	190	10	Tresti
ODREZAK	/	200	10	Tresti
Raspon temperature: 80 °C ~ 200 °C				
Vremenski raspon: 1min ~ 60min				

Napomene: za unaprijed postavljene programe pritisnite Izbornik da biste ih odabrali. Ako sastojci nisu uključeni u ovih 12 programa, odaberite odgovarajući program i temperaturu za sastojke. Pogledajte odjeljak "Savjeti" u ovom poglavlju kako biste odredili pravu temperaturu.

Funkcija protresanja (SHAKE)

Kako bi se osiguralo ravnomjerno kuhanje, neke namirnice je potrebno protresti tijekom procesa kuhanja. Indikator protresanja će treptati kada ciklus kuhanja dosegne svoje poluvrijeme. Ovo vam vrijeme daje priliku da protresite ili okrenete hranu u košarici, što pomaže osigurati ravnomjerno kuhanje.

Napomena: za krumpiriće, indikator trese će treptati kada radi na 50% i 75% preostalog vremena kuhanja.

Funkcija memorije

1. Ako se proizvod isključi tijekom kuhanja, proizvod se još uvijek može sjetiti radne temperature i radnog vremena prije nestanka struje u roku od 1 do 2 sata i nastaviti će raditi u skladu sa stanjem prije nestanka struje nakon što se ponovno uključi.

2. Neke sastojke potrebno je protresti do pola tijekom kuhanja (pogledajte odjeljak "Savjeti" u ovom poglavlju). Na taj način izvucite košaru iz uređaja za ručku i protresite je. Zatim gurnite košaru natrag u fritezu.

3. Friteza na vrući zrak će zazvoniti "Auto ready" nakon isteka vremena kuhanja. Kada čujete zvono 5 puta, to znači da je ciklus kuhanja završen. Izvucite košaru iz uređaja i stavite je na površinu otpornu na toplinu.

Napomena: tijekom ciklusa kuhanja svjetlo unutar lonca svijetli dok se ne postigne zadana temperatura, svjetlo se priguši i grijaći element se privremeno isključi. Kada je temperatura niža od zadane temperature,

počet će ponovno raditi s upaljenim unutarnjim svjetlom. Ovo je njegov normalan ciklus funkcije.

Nakon isteka vremena, grijaći element prestaje raditi, ali ventilator će nastaviti raditi oko 20 sekundi kako bi otpuhao vrući zrak kao sigurnost. Konačno, zvono timera će zazvoniti 5 puta kao završni alarm.

4. Provjerite jesu li sastojci spremni.

Napomena: ako sastojci još nisu spremni, jednostavno gurnite košaru natrag u uređaj. Pritisnite tipke za kontrolu temperature/vremena za podešavanje postavke temperature/vremena. Nakon toga ponovno pritisnite gumb Start za pokretanje uređaja dok ne postigne željeni rezultat.

5. Da biste uklonili sastojke (npr. govedinu, piletinu, meso, bilo koji sastojak s prirodnom masnoćom i koji će imati višak ulja od sastojaka prikupljenih na dnu košarice), upotrijebite hvataljke za odabir sastojaka jedan po jedan.

Napomena: Budite oprezni ako želite okrenuti košaru jer će ulje prikupljeno na dnu košare iscuriti na sastojke.

12. Da biste iz sastojaka uklonili sastojke (npr. čips, povrće ili sastojke bez viška ulja), okrenite košaru, a zatim izlijte sastojke.

Savjet: da biste uklonili velike ili krhke sastojke, izvadite sastojke iz košarice kliještima.

13. Kada je serija sastojaka spremna, friteza na vrući zrak odmah će biti spremna za pripremu još jedne serije.

SAVJETI

Tablica u nastavku pomoći će vam da odaberete osnovne postavke za velike kategorije sastojaka.

Napomena: imajte na umu da su ove postavke indicacije. Budući da se sastojci razlikuju po podrijetlu, veličini, obliku i marki, ne možemo jamčiti najbolju postavku za vaše određene sastojke.

	Min-Max (g)	Vrijeme (min)	Temperatura °C	Tresti	Napomena
Pomfrit					
Tanki smrznuti krumpirići	300-700	9-16	200	Y	
Gusti smrznuti krumpirići	300-700	11-20	200	Y	
Domaći krumpirići (8X8mm)	300-800	16-20	200	Y	Dodajte 1/2 žlice ulja
Domaće kriške krumpira	300-800	18-22	180	Y	Dodajte 1/2 žlice ulja
Domaće kockice krumpira	300-750	12-18	180	Y	Dodajte 1/2 žlice ulja
	250	15-18	180	Y	
Gratin od krumpira	500	15-18	200	Y	
Odrezak	100-500	8-12	180		
Mesni kotleti	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Rolat od kobasica	100-500	13-15	200		
Batak	100-500	18-22	180		
Pileća prsa	100-500	10-15	180		
Grickalice					
Proljetne rolice	100-400	8-10	200	Y	Koristite spreman za pećnicu
Smrznuti pileći nuggetsi	100-500	6-10	200	Y	Koristite spreman za pećnicu
Smrznuti riblji prsti	100-400	6-10	200		Koristite spreman za pećnicu

Smrznuti kruh	100-400	8-10	180		Koristite spreman za pećnicu
Punjeno povrće	100-400	1-10	160		
Kolač	300	20-25	160		Koristite kalup za pečenje
Quiche	400	20-22	180		Koristite kalup za pečenje/posudu za pećnicu
Muffins	300	15-18	200		Koristite kalup za pečenje
Slatki zalogaji	400	1-20	160		Koristite kalup za pečenje/posudu za pećnicu

Savjeti

- Mali sastojci obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme od većih.
- Veća količina sastojaka zahtijeva samo malo dulje vrijeme pripreme, a manja količina sastojaka zahtijeva samo nešto kraće vrijeme pripreme.
- Protresanje manjih sastojaka do pola tijekom pripreme optimizira rezultat i može spriječiti neravnomjerno prženje sastojaka.
- Svježi krumpir isperite s malo ulja i pržite sastojke još nekoliko minuta za hrskaviji rezultat.
- Nemojte pripremati izrazito masne sastojke kao što su kobasice u fritezi.
- Grickalice koje se mogu pripremiti u pećnici mogu se pripremiti i u fritezi.
- Optimalna količina za pripremu hrskavog krumpirića je 500 grama.
- Koristite unaprijed pripremljeno tijesto za brzo i jednostavno dobivanje grickalica. Unaprijed pripremljeno tijesto također zahtijeva kraće
- Fritezu na vrući zrak možete koristiti i za zagrijavanje sastojaka. Za zagrijavanje sastojaka postavite temperaturu na 150°C do 10 minuta.

Izrada domaćeg krumpirića

Da biste napravili domaći krumpirić, slijedite korake u nastavku:

1. Ogulite i narežite krumpir.
2. Štapiće krumpira temeljito operite i osušite kuhinjskim papirom.
3. U zdjelu ulijte 1/2 žlice suncokretovog ulja ili maslinovog ulja, stavite štapiće na vrh i miješajte dok štapići ne budu premazani uljem.
4. Izvadite štapiće iz zdjele prstima ili kuhinjskim priborom kako bi višak ulja ostao u posudi. Stavite štapiće u košaru.
5. Pržite štapiće krumpira prema uputama u ovom poglavlju.

6. ČIŠĆENJE

- Očistite uređaj nakon svake uporabe.
- Nemojte čistiti košaru i unutrašnjost uređaja metalnim priborom ili abrazivnim materijalima za čišćenje jer to može oštetiti njihov neljepljivi premaz.
- Izvucite glavni utikač iz zidne utičnice kako biste ohladili uređaj.

Bilješka: Uklonite košaru kako bi se friteza brže ohladila.

- Obrišite vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.
- Očistite košaru i posudu za podlogu vrućom vodom, malo sredstva za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom.
- Preostalu prljavštinu možete ukloniti tekućinom za odmašćivanje.

Napomena: Košara i stalak mogu se prati u perilici posuđa.

Savjet: Ako se prljavština zalijepi za rešetku ili dno košare, napunite košaru vrućom vodom i dodajte malo tekućine za pranje posuđa. Stavite tepsiju u košaru i ostavite da se namače oko 10 minuta.

- Očistite unutrašnjost uređaja vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.
- Očistite grijaći element četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

Uskladištenje

- Isključite uređaj iz utičnice i ostavite ga da se temeljito ohladi.
- Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Otopina
Friteza na vrući zrak ne radi.	Uređaj nije uključen u struju.	Stavite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Niste pritisnuli gumb za pokretanje.	Pritisnite tipku za pokretanje/napajanje nakon što postavite temperaturu i vrijeme ili odaberete željeni program.
Sastojci prženi s njim nisu gotovi.	Količina sastojaka u košarici je prevelika.	U košaru stavite manje serije sastojaka. Manje serije prže se ravnomjernije i brže.
	Zadana temperatura je preniska.	Okrenite temperaturu na potrebnu postavku temperature.
Sastojci se neravnomjerno prže u fritezi na vrući zrak.	Određene vrste sastojaka potrebno je protresti na pola vremena pripreme.	Sastojke koji leže jedan na drugom ili preko drugog (npr. krumpirići) potrebno je protresti na pola vremena pripreme.
Prženi zalogaji nisu hrskavi kad izađu iz friteze.	Koristili ste vrstu grickalica namijenjenih za pripremu u tradicionalnoj fritezi.	Koristite grickalice u pećnici ili lagano premažite malo ulja na grickalice za hrskaviji rezultat.
Ne mogu pravilno gurnuti košaru u uređaj.	U košarici ima previše sastojaka.	Nemojte puniti košaru iznad oznake MAX.
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Kada pržite masne sastojke u fritezi na vrući zrak, velika količina ulja će iscuriti u košaru. Ulje nastaje dok se dim i košara mogu zagrijati više nego inače. To ne utječe na uređaj ili rezultat.
	Košara još uvijek sadrži ostatke masti od prethodne uporabe.	Bijeli dim nastaje zagrijavanjem masti u košari. Obavezno očistite košaru nakon svake upotrebe.
Svježi krumpirići prže se neravnomjerno u FRITEZI.	Niste koristili pravu vrstu krumpira.	Koristite svježi krumpir i pazite da ostane čvrst tijekom prženja.
	Štapiće krumpira niste pravilno isprali prije nego što ste ih ispržili.	Pravilno isperite štapiće krumpira kako biste uklonili škrob s vanjske strane štapića.
Svježi krumpirići nisu hrskavi kad izađu iz friteze.	Hrskavost krumpirića ovisi o količini ulja i vode u krumpirićima.	Obavezno dobro osušite štapiće krumpira prije nego što ih premažete uljem.
		Štapiće krumpira narežite na manje za hrskaviji rezultat.

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Uvijek koristite originalne rezervne dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servisni centar, provjerite imate li na raspolaganju sljedeće podatke: model i serijski broj.

Podaci se mogu naći na natpisnoj pločici. Podložno promjenama bez prethodne najave.

TEHNIČKI PODACI

Voltaža	220-240V ~ 50/60Hz
Moć	2200 W
Kapacitet	10L
Temperatura	80-200°C

Hvala vam što ste kupili ovaj proizvod. Ako vam je potrebna podrška za vaš proizvod, posjetite našu web stranicu koristeći donje poveznice.

Nabavite korisničke priručnike: <https://www.heinner.ro>

Informacije o servisu: <https://www.heinner.ro>



Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Možete pomoći u zaštiti okoliša!

Ne zaboravite poštovati lokalne propise: predajte neispravnu električnu opremu odgovarajućem centru za zbrinjavanje otpada.



HEINNER je registrirani zaštitni znak tvrtke **Network One Distribution SRL**. Ostale robne marke i nazivi proizvoda zaštitni su znakovi ili registrirani zaštitni znakovi njihovih vlasnika.

Nijedan dio specifikacija ne smije se reproducirati u bilo kojem obliku ili na bilo koji način ili koristiti za izradu bilo kakvih izvedenica kao što je prijevod, transformacija ili prilagodba bez dopuštenja NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Autorska prava © 2013 Network One Distribucija. Sva prava pridržana.

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



Ovaj proizvod je u skladu s normama i standardima Europske zajednice.



Proizvođač i uvoznik: **Network One Distribution**

Ulica Marcel Iancu, 3-5, Bukurešt, Rumunjska

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

office@nod.ro

FRITEZA SA TOPLIM VAZDUHOM

Model: AirBake Revolution

HAF-C10DB22GREY



- Kapacitet: 10L
- Snaga: 2200V
- Dva prozirna prozora

HEINNER

1. UVOD

Molimo Vas da pažljivo pročitate uputstva i čuvajte priručnik za buduće informacije.

Ovaj priručnik je dizajniran da pruži sva potrebna uputstva u vezi sa instalacijom, korišćenjem i održavanjem uređaja. Da biste pravilno i bezbedno upravljali uređajem, pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu pre instalacije i upotrebe.

2. SADRŽAJ VAŠEG PAKETA

- ➔ **Friteza sa toplim vazduhom**
- ➔ **Uputstvo za upotrebu**
- ➔ **Potvrda o garanciji**
- ➔ **Izjava o usaglašenosti**

3. BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

OPŠTE

Kada koristite električne uređaje, uvek treba poštovati osnovne mere predostrožnosti, uključujući:

1. Pročitajte sva uputstva.
2. Ne dodirujte vruće površine.
3. Da biste se zaštitili od strujnog udara, ne uranjajte kabl, utikače ili bazu u vodu ili drugu tečnost.
4. **UPOZORENJE:** ovaj električni uređaj sadrži funkciju grejanja. Površine, takođe različite od funkcionalnih površina, mogu razviti visoke temperature. Pošto različite osobe različito doživljavaju temperature, ova oprema će se koristiti sa **OPREZOM**. Oprema se dodiruje samo na predviđenim ručkama i površinama za hvatanje i koristi zaštitu od toplote kao što su rukavice ili slične površine. Osim predviđenih površina za hvatanje mora dobiti dovoljno vremena da se ohladi pre nego što se dodirne.
5. Isključite ga iz utičnice kada se ne koristi i pre čišćenja. Ostavite da se ohladi pre nego što stavite ili skidanje delova.
6. Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.
7. Upotreba dodatka koji nisu preporučeni od strane proizvođača uređaja može prouzrokovati povrede.
8. Ne koristite uređaj na otvorenom.
9. Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili pulta ili dodiruje vruće površine.
10. Ne stavljajte ga na ili blizu vrućeg gasnog ili električnog gorionika, ili u zagrejanu rernu.
11. Uvek prvo priključite utikač na uređaj, a zatim uključite kabl u zidnu utičnicu. Da biste prekinuli vezu, okrenite bilo koja kontrola da se "isključiti", a zatim izvadite utikač iz zidne utičnice.
12. Nemojte koristiti uređaj za druge osim predviđene upotrebe.
13. Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalne sposobnosti ili nedostatak iskustva i znanja ako su dobili nadzor ili Uputstva o korišćenju uređaja na bezbedan način i razumeju opasnosti. Decu neće se igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje korisnika ne smeju da obavljaju deca, osim ako oni su stariji od 8 i pod nadzorom.
14. Držite uređaj i njegov kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.
15. Uređaji nisu namenjeni za rukovanje pomoću spoljnog tajmera ili posebnog daljinskog upravljača Sistem.

Važno

- Deci nije dozvoljeno da se igraju sa ovim uređajem.
- Ne uranjajte kućište koje sadrži električne komponente i grejne elemente u vodu i ne ispirajte ih ispod slavine.
- Ne dozvolite da voda ili druge tečnosti uđu u uređaj kako biste sprečili strujni udar.
- Sastojci koji su pripremljeni za kuvanje moraju biti stavljeni u korpu kako bi se sprečio kontakt sa grejnim elementima.
- Ne prekrivajte otvore za ulaz i izlaz vazduha dok je uređaj u radu.
- Ne dodirujte unutrašnjost uređaja dok radi.
- Kada uređaj radi, temperatura dostupne površine može biti visoka.

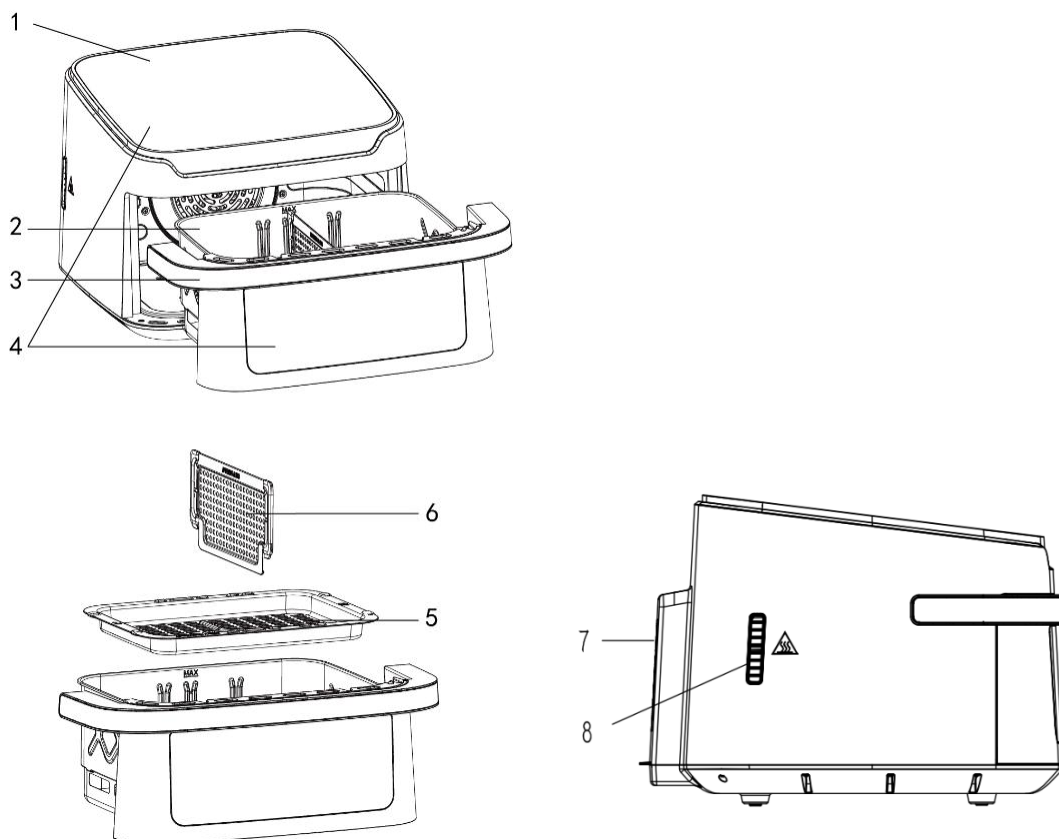
Upozorenja

- Proverite da li napon prikazan na uređaju odgovara naponu lokalne mreže.
- Nemojte koristiti uređaj ako postoje oštećeni utikači, kablovi za napajanje ili druge komponente.
- Ne idite kod neovlašćenog lica da zameni ili popravi oštećeni kabl za napajanje.
- Držite glavni kabl za napajanje dalje od vrućih površina.
- Nemojte umetati uređaj niti rukovati kontrolnom tablom mokrim rukama.
- Ne naslanjajte uređaj na zid ili drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm prostora na leđima i bočnim stranama, a najmanje 10 cm iznad uređaja. Ne stavljajte ništa na vrh uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim one koja je opisana u ovom uputstvu.
- Ne ostavljajte uređaj da radi bez nadzora.
- Vrući vazduh se oslobađa kroz izlaz u fritezi. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od izlaza kako biste izbegli opekotine od vrućeg vazduha i pare koju oslobađa izlaz. Takođe, budite oprezni sa vrelin vazduhom i parom kada uklonite fritezu, stakleni poklopac sklop i posudu za pečenje iz aparata.
- Svaka dostupna površina može postati vruća tokom upotrebe.
- Punjenje korpe uljem može izazvati opasnost od požara.
- Ako pronađete crni dim koji izlazi, odmah isključite utikač. Sačekajte da se emisija dima zaustavi pre nego što izvadite korpu friteze iz uređaja.

Pažnju

- Uverite se da je uređaj postavljen na ravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Isključite električne uređaje kada se ne koriste.
- Proizvodi se moraju ostaviti da se ohlade oko 30 minuta pre rukovanja ili čišćenja.

4. OPIS PROIZVODA



1 → Digitalni dodir Kontrolna tabla	5 → poslužavnik za prženje
2 → Korpa	6 → metalik separator
3 → Ručka korpe	7 → Ulaz vazduha
4 → Prozor prozor	8 → Izlaz vazduha

NAPOMENA: odbojnici pričvršćeni na poslužavniku za prženje su otporni na toplotu. Ne preporučuje se njihovo uklanjanje.

5. KORIŠĆENJE PROIZVODA

Ovo je friteza koja pruža jednostavan i zdrav način da pripremite svoje omiljene sastojke. Zbog prednosti toplog vazduha koji može da cirkuliše kroz korpu, vaša jela će se obaviti na brz i ujednačen način. Najbolji deo je da friteza može da zagreje hranu u svim pravcima, a većina sastojaka ne zahtevaju nikakvo ulje.

Pre prve upotrebe:

1. Uklonite sve materijale za pakovanje i nalepnice.
2. Očistite korpu i podnožje za prženje toplom vodom, tečnošću za pranje i neabrazivnom spužvom. Ovi delovi su bezbedni za čišćenje u mašini za pranje sudova.
3. Priključite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
4. Pažljivo izvucite korpu iz friteze.
5. Stavite sastojke u korpu.
6. Gurnite korpu u fritezu.

Napomena: Ne prekoračite indikator MAKS označen na korpi, jer to može uticati na kvalitet kuvanja hrane.

Opres: Ne dirajte korpu tokom i kratko vreme nakon upotrebe, jer se jako zagreje. Držite korpu samo za dršku.

7. Ne punitite korpu uljem ili bilo kojom drugom tečnošću.

KONTROLNA TABLA



Napomena: 12 funkcije su obezbeđene: Pečenje, Roštilj, Pečenje, Podgrevanje, Fri, Piletina, Jaje, Veg, Pomfrit, Pečenje, Riba, Biftek.

- Dugme za uključivanje / isključivanje : ovo dugme može da uključi / isključi fritezu.
- Dugme Start / Pauza : tokom procesa prženja vrućim vazduhom, pritisnite ovo dugme tako da friteza prestane da se greje i ventilator će se isključiti. U osnovi, ovo dugme deluje kao funkcija pauze. U stanju pauze, možete da promenite meni da biste izabrali drugu unapred podešenu opciju. Zatim možete ponovo da pritisnete ovo dugme i friteza će nastaviti da kuva.
- Dugme za prebacivanje  menija : dodirrom na ovo dugme možete promeniti i odabrati program kuvanja.
- Dugmad za prebacivanje TEMP/TIME  / : tokom procesa kuvanja, ako želite da podesite temperaturu ili vreme, prvo pritisnite dugme za prebacivanje TEMP/TIME, a zatim možete povećati ili smanjiti vreme kuvanja u intervalima od 1 minuta i temperaturu u intervalu od 5°C neprekidnim dodirivanjem tastera  /  na obe strane odgovarajućih ikona temperature ili vremena ili brzim pomeranjem držanjem tastera za podešavanje željene temperature/vremena kuvanja.

UNAPRED PODEŠENI PROGRAMI KUVANJA

Kada se upoznate sa uređajem, možda ćete želeći da eksperimentišete sa svojim receptima. Jednostavno izaberite vreme i temperaturu koja odgovara vašem ličnom ukusu.

Jelovnik	Ikona Dugme	Default Temp (°C)	Podrazumevano vreme (MIN)	sadržina
Bilten	/	200	10	sadržina
ROЉTILJ	/	195	20	sadržina
PEIENJE	/	200	10	sadržina
JAJE	/	160	18	/
Bilten	/	180	10	sadržina
POMFRIT	/	200	22	sadržina
PODGREJATI	/	175	4	/
AIRFRY	/	200	18	sadržina
PILE	/	195	22	sadržina
ISPEIEM	/	160	20	/
RIBA	/	190	10	sadržina
ЉNICLU	/	200	10	sadržina
Temp opseg: 80 °C ~ 200 °C				
Vremenski opseg: 1min ~ 60min				

Napomene: za unapred podešene programe pritisnite Meni da biste ih izabrali. Ako sastojci nisu uključeni u ovih 12 programa, izaberite odgovarajući program i temperaturu za sastojke. Pogledajte odeljak "Saveti" u ovom poglavlju da biste odredili pravu temperaturu.

Funkcija protresanja (SHAKE)

Da bi se osiguralo ravnomerno kuvanje, neke namirnice zahtevaju mućkanje tokom procesa kuvanja. Indikator trese će treptati kada je ciklus kuvanja dostigao svoje poluvreme. Ovaj put vam daje priliku da protresite ili okrenite hranu u korpi, što pomaže da se obezbedi ravnomerno kuvanje.

Napomena: za pomfrit, indikator trese će treptati kada radi na 50% i 75% preostalog vremena kuvanja previše.

Funkcija memorije

1. Ako je proizvod isključen tokom kuvanja, proizvod i dalje može da zapamti radnu temperaturu i radno vreme pre nestanka struje u roku od 1 do 2 sata i nastaviće da radi u skladu sa stanjem pre nestanka struje kada se ponovo uključi.

2. Neki sastojci zahtevaju da se protrese na pola puta tokom vremena kuvanja (vidi odeljak "Saveti" u ovom poglavlju). Na ovaj način izvucite korpu iz uređaja za dršku i protresite je. Zatim gurnite korpu nazad u fritezu.

3. Friteza će imati "Auto spreman" zvono zazvonio nakon što je vreme kuvanja isteklo. Kada čujete zvono za 5 puta, to znači da je ciklus kuvanja završen. Izvucite korpu iz aparata i stavite je na površinu otpornu na toplotu.

Napomena: tokom ciklusa kuvanja, svetlo unutar lonca se pali dok se ne postigne podešena temperatura, svetlo se priguši, a grejni element se privremeno isključi. Kada je temperatura niža od podešene temperature, ona će početi da radi ponovo sa unutrašnjim svetlom. Ovo je njegov normalan ciklus funkcije.

Nakon isteka vremena, grejni element prestaje da radi, ali ventilator će nastaviti da radi oko 20 sekundi kako bi oduvao vrući vazduh kao sigurnost. Konačno, zvono tajmera će zvoniti 5 puta kao završni alarm.

4. Proverite da li su sastojci spremni.

Napomena: ako sastojci još nisu spremni, jednostavno gurnite korpu nazad u uređaj. Pritisnite dugmad za kontrolu temperature / vremena da biste podesili podešavanje temperature / vremena. Nakon toga, ponovo pritisnite dugme Start da biste pokrenuli uređaj dok ne postigne željeni rezultat.

5. Da biste uklonili sastojke (npr. govedina, piletina, meso, bilo koji sastojci sa prirodnom masnoćom i da će imati višak ulja od sastojaka prikupljenih na dnu korpe), molimo vas da koristite klešta da izaberete sastojke jedan po jedan.

Napomena: Budite oprezni ako želite da okrenete korpu jer će ulje sakupljeno na dnu korpe iscuriti na sastojke.

12. Da biste uklonili sastojke (npr. čips, povrće ili sastojke bez viška ulja iz sastojaka), okrenite korpu, a zatim izlijte sastojke.

Savet: da biste uklonili velike ili krhke sastojke, izvadite sastojke iz korpe pomoću kliješta.

13. Kada je serija sastojaka spremna, friteza će odmah biti spremna za pripremu još jedne serije.

SAVETI

Donja tabela će vam pomoći da izaberete osnovna podešavanja za velike kategorije sastojaka.

Napomena: imajte na umu da su ove postavke indikacije. Kako se sastojci razlikuju po poreklu, veličini, obliku i brendu, ne možemo garantovati najbolju postavku za vaše sastojke.

	Min-Maks (g)	Vreme (min)	Temperatura °C	sadržina	Primedba
Pomfrit					
Tanki smrznuti pomfrit	300-700	9-16	200	Y	
Debeli smrznuti pomfrit	300-700	11-20	200	Y	
Domaći pomfrit (8Ks8mm)	300-800	16-20	200	Y	Dodajte 1/2 kašike ulja
Domaći klinovi od krompira	300-800	18-22	180	Y	Dodajte 1/2 kašike ulja
Domaće kocke krompira	300-750	12-18	180	Y	Dodajte 1/2 kašike ulja
	250	15-18	180	Y	
Gratin krompir	500	15-18	200	Y	
Łbniclu	100-500	8-12	180		
Mesni kotleti	100-500	10-14	180		
Bilten	100-500	7-14	180		
Kobasica rolna	100-500	13-15	200		
Batak	100-500	18-22	180		
Pileća prsa	100-500	10-15	180		
Grickalice					
Prolećne rolnice	100-400	8-10	200	Y	Koristite rernu spreman
Smrznuti pileći nuggets	100-500	6-10	200	Y	Koristite rernu spreman
Smrznuti riblji prsti	100-400	6-10	200		Koristite rernu spreman

Smrznuti mrvljena hleb	100-400	8-10	180		Koristite rernu spreman
Punjeno povrće	100-400	1-10	160		
Kolač	300	20-25	160		Koristite kalup za pečenje
Bilten	400	20-22	180		Koristite kalup za pečenje / posudu za rernu
Kolače	300	15-18	200		Koristite kalup za pečenje
Slatke grickalice	400	1-20	160		Koristite kalup za pečenje / posudu za rernu

Saveti

- Mali sastojci obično zahtevaju nešto kraće vreme pripreme od većih.
- Veća količina sastojaka zahteva samo malo duže vreme pripreme, a manja količina sastojaka zahteva samo nešto kraće vreme pripreme.
- Protresanje manjih sastojaka na pola puta tokom pripreme optimizuje rezultat i može pomoći u sprečavanju neravnomerno prženih sastojaka.
- Isperite sa malo ulja sveži krompir i pržite sastojke još nekoliko minuta za hrskaviji rezultat.
- Ne pripremajte izuzetno masne sastojke kao što su kobasice u fritezi.
- Grickalice koje se mogu pripremiti u rerni mogu se pripremiti i u fritezi.
- Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.
- Koristite unapred pripremljeno testo da biste brzo i lako dobili grickalice. Unapred napravljeno testo takođe zahteva kraće
- Takođe možete koristiti fritezu sa toplim vazduhom za zagrevanje sastojaka. Da biste zagrejali sastojke, podesite temperaturu na 150 ° C do 10 minuta.

Pravljenje domaćeg pomfrita

Da biste napravili domaći pomfrit, sledite sledeće korake:

1. Ogulite i narežite krompir.
2. Temeljito operite štapiće krompira i osušite ih kuhinjskim papirom.
3. Sipajte 1/2 kašike suncokretovog ulja ili maslinovog ulja u posudu, stavite štapiće na vrh i mešajte dok se štapići ne oblože uljem.
4. Izvadite štapove iz posude prstima ili kuhinjskim priborom tako da višak ulja ostane u posudi. Stavite štapove u korpu.
5. Pržite štapiće krompira prema uputstvima u ovom poglavlju.

6. ИЉЖЕНЈЕ

- Očistite uređaj nakon svake upotrebe.
- Ne čistite korpu i unutrašnjost uređaja metalnim priborom ili abrazivnim materijalima za čišćenje, jer to može oštetiti njihov nelepljivi premaz.
- Izvadite glavni utikač iz zidne utičnice da biste ohladili uređaj.

Napomena: Izvadite korpu kako bi se friteza brže ohladila.

- Obrišite spoljnu stranu uređaja vlažnom krpom.
- Očistite korpu i podlogu toplom vodom, malo tečnosti za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom.
- Preostalu prljavštinu možete ukloniti nekom tečnošću za odmašćivanje.

Napomena: Korpa i stalak su otporni na mašinu za pranje sudova.

Savet: Ako se prljavština zaglavi na stalku ili dnu korpe, napunite korpu toplom vodom i dodajte malo tečnosti za pranje. Stavite posudu za pečenje u korpu i ostavite ih da se natapaju oko 10 minuta.

- Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnim sunđerom.
- Očistite grejni element četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

Skladištenje

- Isključite uređaj i ostavite ga da se dobro ohladi.
- Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.

7. REŠAVANJA PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Friteza sa toplim vazduhom ne radi.	Aparat nije uključen.	Stavite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Niste pritisnuli dugme za pokretanje.	Pritisnite dugme Start / napajanje nakon što podesite temperaturu i vreme ili izaberite željeni program.
Sastojci prženi sa njim nisu gotovi.	Količina sastojaka u korpi je prevelika.	Stavite manje serije sastojaka u korpu. Manje serije se prže ravnomernije i brže.
	Podešena temperatura je preniska.	Okrenite temperaturu na željenu temperaturu.
Sastojci se prže neravnomerno u fritezi sa toplim vazduhom.	Određene vrste sastojaka treba protresti na pola puta kroz vreme pripreme.	Sastojci koji leže na vrhu ili preko drugog (npr. pomfrit) treba da se protresu na pola puta kroz vreme pripreme.
Pržene grickalice nisu hrskave kada izađu iz friteze.	Koristili ste neku vrstu grickalica koje treba da se pripremaju u tradicionalnoj fritezi.	Koristite grickalice u pećnici ili lagano četkajte malo ulja na grickalice za oštrij rezultat.
Ne mogu pravilno da gurnem korpu u aparat.	U korpi ima previše sastojaka.	Ne puniti korpu izvan indikacije MAKŠ.
Beli dim izlazi iz aparata.	Pripremate masne sastojke.	Kada pržite masne sastojke u fritezi sa toplim vazduhom, velika količina ulja će iscuriti u korpu. Ulje proizvodi dok dim i korpa može da se zagreje više nego obično. Ovo ne utiče na uređaj ili rezultat.
	Korpa i dalje sadrži ostatke masti od prethodne upotrebe.	Beli dim je uzrokovan zagrevanjem masti u korpi. Obavezno očistite korpu nakon svake upotrebe.
Sveže pomfrit se prži neravnomerno u fritezi.	Niste koristili pravu vrstu krompira.	Koristite svež krompir i pobrinite se da ostanu čvrsti tokom prženja.
	Niste pravilno isprali štapiće krompira pre nego što ste ih pržili.	Isperite štapiće krompira pravilno da biste uklonili škrob sa spoljne strane štapića.
Sveži pomfrit nisu hrskavi kada izađu iz friteze.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u pomfritu.	Obavezno osušite štapiće krompira pre nego što ih premažete uljem.
		Isecite štapiće krompira manje za hrskaviji rezultat.

BRIGA O KLIJENTIMA I SERVIS

Uvek koristite originalne rezervne delove.

Kada kontaktirate naš ovlašćeni servisni centar, uverite se da imate na raspolaganju sledeće podatke: model i serijski broj.

Informacije se mogu naći na pločici sa ocenama. Podložno promenama bez prethodne najave.

TEHNIČKI PODACI

Napon	220-240V ~ 50 / 60Hz
Мож	2200 P
Kapacitet	10L
Temperatura	80-200°C

Hvala vam što ste kupili ovaj proizvod. Ako vam je potrebna podrška sa vašim proizvodom, posetite našu veb stranicu koristeći linkove ispod.

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

Dobiti servisne informacije: <https://www.heinner.ro>



Ekološki prihvatljivo odlaganje

Možete pomoći u zaštiti životne sredine!

Imajte na umu da poštujete lokalne propise: predajte neradnu električnu opremu odgovarajućem centru za odlaganje otpada.



HEINNER je registrovani zaštitni znak **Network One Distribution SRL**. Ostali brendovi i nazivi proizvoda su zaštitni znaci ili registrovani zaštitni znakovi njihovih vlasnika.

Nijedan deo specifikacija ne može biti reprodukovano u bilo kom obliku ili na bilo koji način ili se koristi za pravljenje bilo kakvih derivata kao što su prevođenje, transformacija ili adaptacija bez dozvole NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Autorsko pravo © 2013 Network One Distribution. Sva prava zadržana.

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



Ovaj proizvod je u skladu sa normama i standardima Evropske zajednice.



Proizvođač i uvoznik: **Network One Distribution**

Ulica Marcel Iancu, 3-5, Bukurešt, Rumunija

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

office@nod.ro