

HOT AIR FRYER

Model:

MasterFry

HAF-B12BK2000



- Capacity: 12L
- Power: 2000 W
- Temperature 65-200C

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.

- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances, Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the air fryer, always use oven gloves when handling the baking tray.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments, Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorised for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx.30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 200°C (to minimise the production of acrylamide).

Before first use

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

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

- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

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

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

4. PRODUCT DESCRIPTION

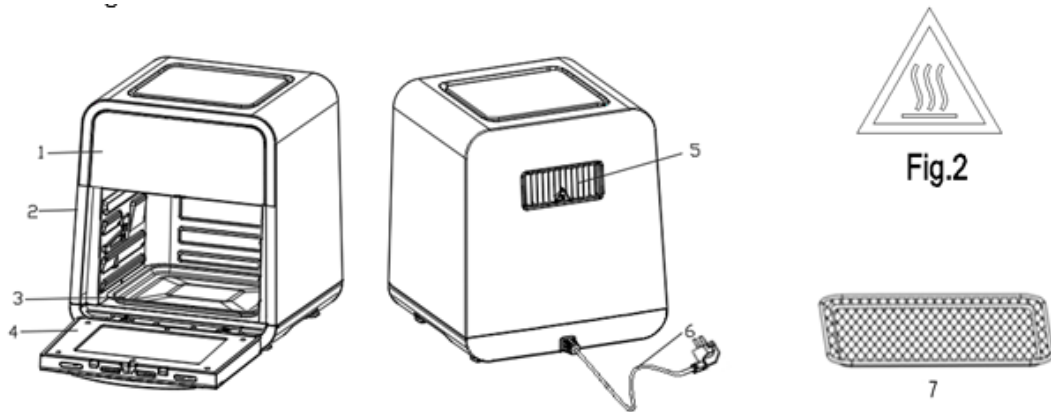


Fig.1

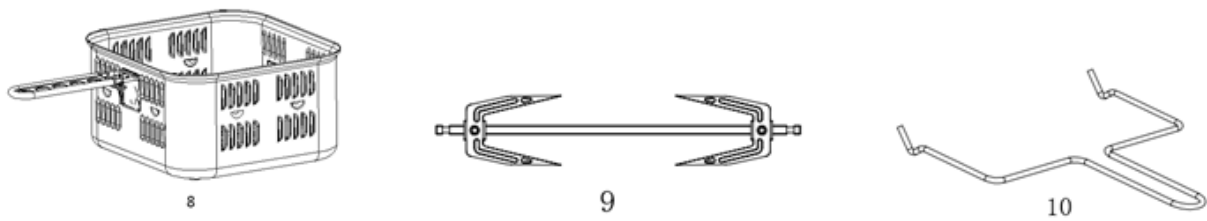


Fig.3

1. Control panel
2. Housing
3. Drip tray
4. Door
5. Air outlet openings
6. Power cord
7. Air flow racks
8. Frying basket
9. Grilled chicken rack
10. Handle cage

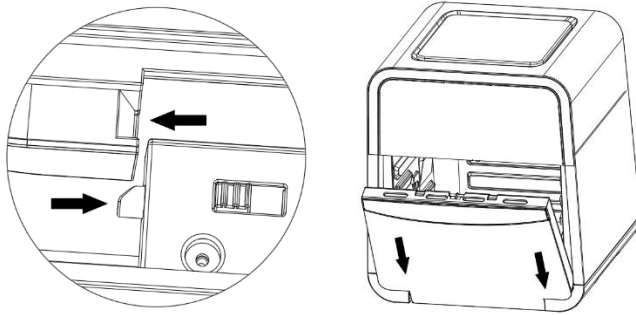
1. Slag tray

Cook with the Slag tray in place for easy clean-up

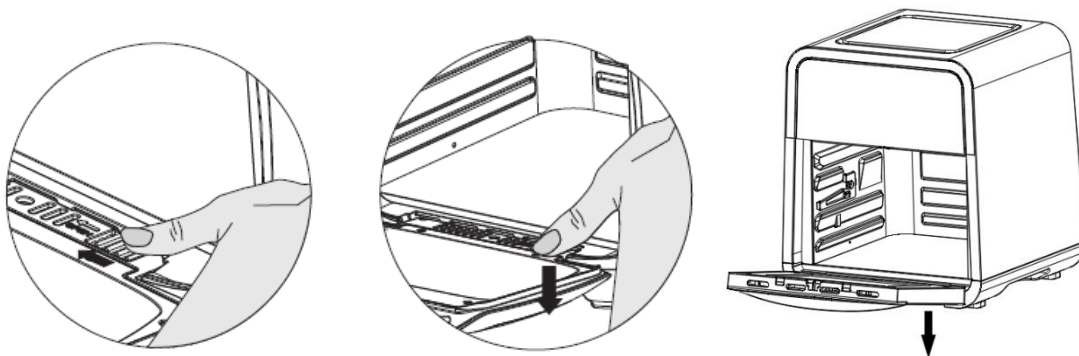
2. door

Can be removed for cleaning

Note: Pick and place as follows



Installation: The shaft on the door is aligned with the hole on the base and inserted at the angle of the above figure.



Disassembly: The door opens about 70 degrees, push the push button in the direction of the arrow, as shown above, then pull the door down to force it apart.

3. Air flow racks

Can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat items like pizza , If you need to bake other meats, it is recommended to brush a little oil on the net.

4. Grilled chicken rack

Use for roasts and whole chicken. Force shaft lengthwise through meat and center. slide forks onto shaft from either end into meat, then lock in place with set Screws. There are indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never but never outward towards the ends.


Note: make sure roast or chicken is not too large to rotate freely within the oven. Maximum Chicken or Roast ,1.2KG.


5. Handle cage


Use to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie or skewer methods. place under rotisserie shaft and lift (right side first) then gently extract the food.


5. USING THE PRODUCT


1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer
3. Put the ingredients in the basket.


4. Close the door, all the indicator light flashes after the second, and the  is always on. (Fig.4)


Press the "" button: the mode light will be on


select the "" menu, the "Fries" light will be on, and the screen will display "180" - "20".


select the "" menu, the "Steak" light will be on, and the screen will display "180" - "20".


select the "" menu, the "Chicken Legs" light will be on, and the screen will display "180" - "30"

select the "" menu, the "Fish" light will be on, and the screen will display "180" - "18"



select the "" menu, the "Shrimp" light will be on, and the screen will display "160" - "12"

select the "" menu, the "Roast Chicken" light will be on, and the screen will display "200" - "40"

select the "" menu, the "BBQ skewer" light will be on, and the screen will display "200" - "20"

select the "" menu, the "Dried Fruit" light is on, the screen will display "45" - "04:00"

You can also reset the time and temperature according to the food: Determine the required preparation time

for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter). adjust the time by time " 

, increase or decrease by 1 minute/time, with sound effect. Press and hold 2S for a long time and increase or decrease by 1 minute/time. 0-60 minutes.

Note: The whole machine can also adjust the time while working).

Adjust the temperature by temperature "  

 to 5 ° C. increase or decrease, accompanied by sound effects. Long press 2S, temperature is 5 ° C. consecutive increase and decrease. minimum 30°C -up to 200 °C.

Note: the temperature can be adjusted when the machine is working).

After setting the time and temperature, press the “switch” button, the electric heating tube and the fan start to work, the power light stops flashing, the power light is always on, the temperature and time display indicators are constantly on, and the time starts counting down.

Note: During the operation, press the “switch” button, the fan and the electric heating tube are suspended, the power light flashes in seconds, press the “switch” button, and the fan and the electric heating tube enter the working state again. After the motor is energized, the fan light flashes in seconds, and when the heating tube is heated, the heating light is on, and when it is not heated, it is off.

During operation, the door opens, the screen and power light are ON, and the heating tube and fan stop working; the light is off after 3 minutes. Put it into the basket again and continue to work in the original state (the countdown is unchanged, with power-off memory function, the memory time is 2 hours). Press the "cage" button, the "cage" light flashes, the cage starts to rotate, then press to stop, press the "illumination" button, the illumination "key flashes, the light is on, but it goes out within one minute.

5. At the end of the work, the buzzer will sound 5 times continuously, the time will display “00”, and the screen will flash. Open the door and take out the food with a Fetch the fork or insulated gloves.

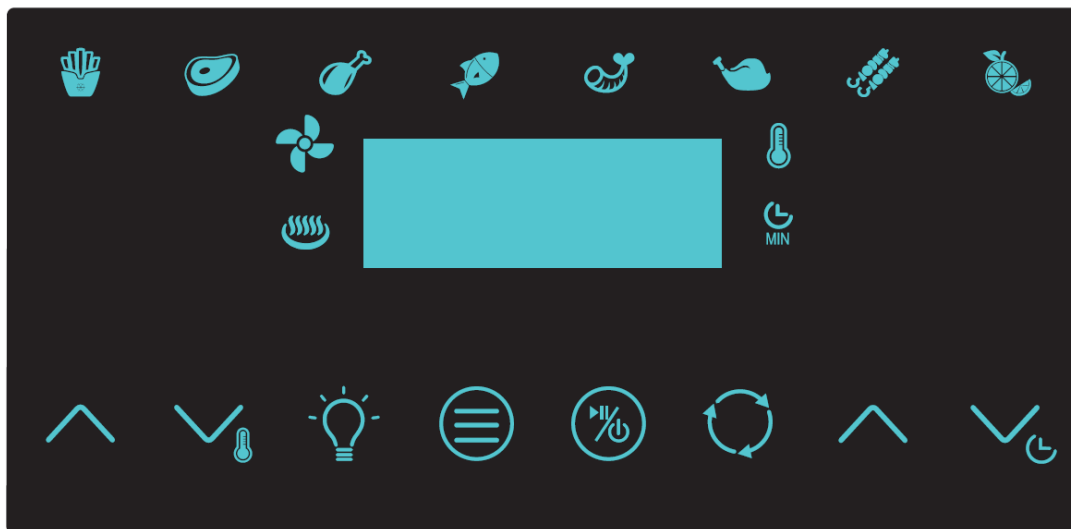



Fig. 4

Note: During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.

Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the Slag tray.

Note: If you want to go to the air fryer oven and stop working, press and hold the "  " button for 2 seconds. air fryer oven stops working.

6. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients is not baked good, please put the food back in the fryer and close the door before setting the time for a few minutes.

During the fried food, the food gets hot and the steam may escape from the air fryer oven.

7. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer oven is instantly ready for another batch.

OPERATION INSTRUCTIONS

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

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

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Extra information
Potato & fries				
Thin frozen fries	600-700	15-20	180	
Thick frozen fries	600-700	20-25	200	
Potato gratin	800-1000	25-30	200	
Meat & Poultry				
Steak	500-800	10-15	180	
Pork chops	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Sausage roll	400-800	13-15	200	
Drumsticks	400-800	25-30	180	
Chicken breast	400-800	15-20	180	
BBQ Skewer	400-600	18-25	200	
Chicken	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Spring rolls	500-800	8-10	200	
Frozen chicken nuggets	500-1000	6-10	200	
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	
Frozen bread crumbed. cheese snacks	500-800	8-10	180	
Stuffed vegetables	400-800	10	160	
Dried fruit		240	35	Cut into thin slices of about 5mm, and evenly arrange the layers in the net. It is best to keep a little space in the middle to facilitate the circulation of hot space.
Baking				
Cake	800	20-25	160	
Quiche	800	20-22	180	
Muffins	800	15-18	200	
Sweet snacks	800	20	160	

6. CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

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

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

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

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

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

Note: The basket and grill are dishwasher-proof.

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

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

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

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

3. Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

Ordering accessories

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

Environment

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

7. TROUBLESHOOTING

problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients is too big.	Put smaller batches of ingredients in the air fryer oven. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the desired temperature setting on the control panel (see the "Settings" section in the "Using the device" chapter).
	The preparation time is too short.	Set the time to the desired temperature setting on the control panel (see the "Settings" section in the "Using the device" chapter).
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

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

TECHNICAL DATA

Voltage	220-240V~50/60Hz
Power	2000 W
Capacity	12L
Temperature	65-200C

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

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

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



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

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



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



Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

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

FRITEUZĂ CU AER CALD

Model:
Masterfry
HAF-B12BK2000



- Capacitate: 12L
- Putere: 2000 W
- Temperatură 65-200°C

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

- Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia sunt în vârstă de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani.
- Nu introduceți în apă și nu clătiți sub jet de apă carcasa aparatului și elementele de încălzire, deoarece acestea conțin componente electrice.
- Pentru prevenirea electrocutării, nu permiteți pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Puneți întotdeauna în coș ingredientele pe care doriți să le preparați, pentru ca acestea să nu intre în contact cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umpleți vasul de preparare cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca pericol de incendiu.
- Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării.
- Temperaturile suprafețelor accesibile pot fi ridicate în timpul funcționării.
- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii rețelei de alimentare cu energie electrică.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecărul, cablul de alimentare sau aparatul prezintă deteriorări.
- Copiii trebuie supravegheați, astfel încât aceștia să nu se joace cu aparatul.
- Feriți cablul de alimentare de suprafețele fierbinți.
- Nu conectați ștecărul la sursa de alimentare și nu acționați butoanele panoului de comandă cu mâinile ude.

- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare; asigurați-vă că ștecărul este introdus corect în priza de perete.
- Pentru evitarea situațiilor periculoase, nu conectați acest aparat la un temporizator extern.
- Nu așezați aparatul pe materiale inflamabile (fețe de masă, perdele etc.) sau în apropierea acestora.
- Nu așezați aparatul foarte aproape de perete sau de alte aparate. Lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm în spatele, în lateralele și deasupra aparatului. Nu puneți nimic deasupra aparatului.
- Nu utilizați acest aparat în alt scop decât cel descris în cadrul prezentului manual.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- În timpul preparării, aburul fierbinte este evacuat prin orificiul de evacuare a aerului. Feriți-vă mâinile și fața de aburul evacuat. De asemenea, feriți-vă de abur și de aerul fierbinte atunci când scoateți vasul de preparare din aparat.
- Suprafețele accesibile se pot încinge în timpul utilizării aparatului.
- Deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare dacă observați că aparatul emite fum negru. Așteptați ca emisia de fum să se oprească înainte de a scoate vasul de preparare din aparat.
- Tava de copt devine fierbinte atunci când este utilizată în friteuză. Utilizați întotdeauna mănuși în timpul manevrării tăvii de copt.

Atenție!

- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, uniformă și stabilă.
- Acest aparat este destinat numai uzului casnic în condiții normale. Nu este conceput pentru utilizarea în bucătăriile personalului din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este destinat utilizării de către clienții din hoteluri, moteluri, pensiuni sau alte spații similare.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semi-profesionale, precum și în cazul în care nu este utilizat în conformitate cu instrucțiunile din cadrul manualului de utilizare, garanția se anulează, iar producătorul își declină orice răspundere pentru daunele apărute.
- În cazul în care aparatul trebuie verificat sau reparat, apălați întotdeauna la un centru de service autorizat. Nu încercați să reparați aparatul pe cont propriu, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare după fiecare utilizare.
- Lăsați aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăța.
- Asigurați-vă că ingredientele preparate în acest aparat capătă o culoare galben-aurie și nu închisă sau maro. Îndepărtați resturile arse. Nu preparați cartofii proaspeți la o temperatură de peste 200°C (pentru a reduce la minimum producerea de acrilamidă).

Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați toate materialele de ambalaj.
- Scoateți toate autocolantele sau etichetele de pe aparat.
- Curățați cu apă fierbinte coșul și vasul de preparare, utilizând puțin detergent de vase și un burete neabraziv.

Observație: Aceste componente pot fi spălate și în mașina de spălat vase.

- Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
- Aceasta este o friteuza care funcționează cu aer fierbinte. Nu umpleți vasul de preparare cu ulei sau cu grăsime.

4. DESCRIEREA PRODUSULUI

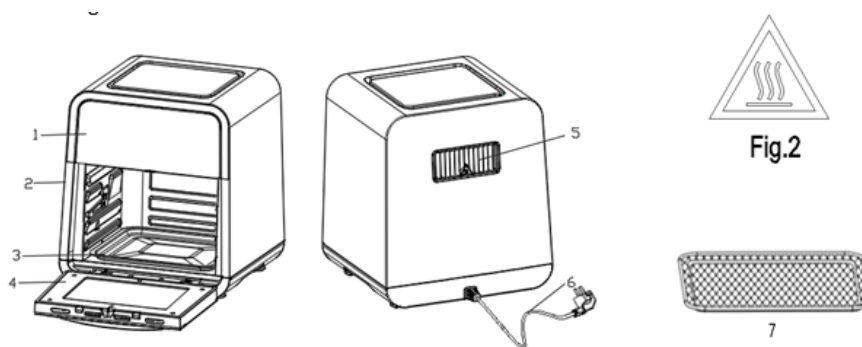


Fig.1

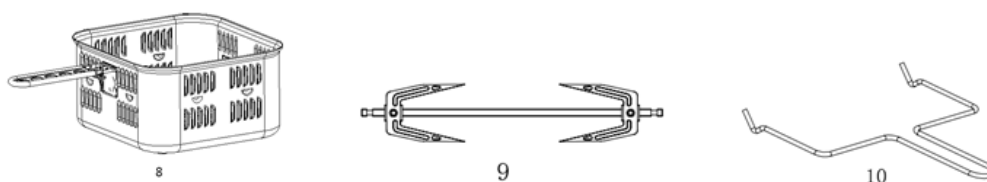


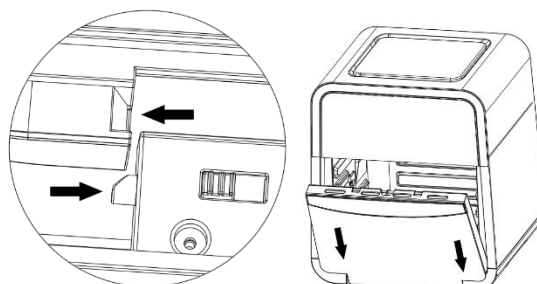
Fig.3

1. Panou de comanda
2. Carcasa
3. Tava pentru scurgerea uleiului
4. Ușa
5. Orificii de evacuare a aerului
6. Cablu de alimentare
7. Rafturi pentru preparare cu aer cald
8. Cos de preparare
9. Tijă rotisor
10. Maner pentru rotisor

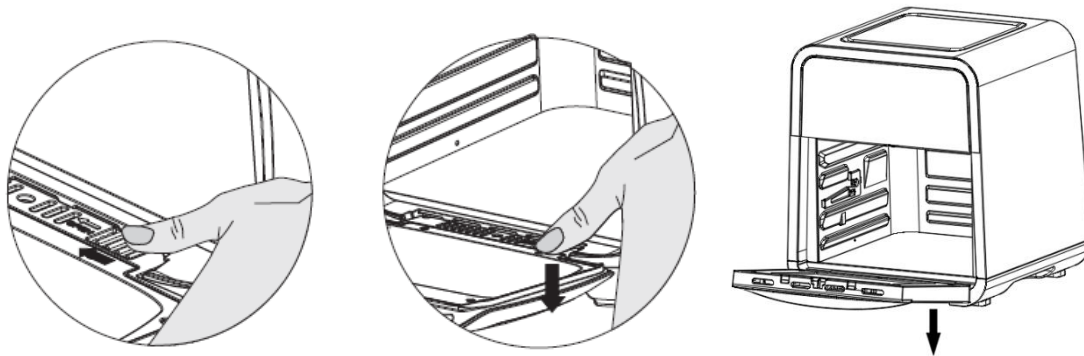
Tava pentru scurgerea uleiului - pentru o curățare mai ușoară a aparatului, utilizați tava pentru scurgerea uleiului în timpul preparării.

Ușa - Aceasta poate fi demontată în vederea curățării.

Notă: Urmați instrucțiunile de mai jos:



Montare: Aliniați axul de pe ușă cu orificiul de pe bază și introduceți axul la unghiul indicat în figura de mai sus.



Rafturile pentru preparare cu aer cald - acestea pot fi utilizate nu numai pentru deshidratare, ci și pentru a prepara gustări crocante sau pentru a reîncălzi alimente. Dacă doriți să preparați carne, vă recomandăm să aplicați puțin ulei pe plasa raftului.

Tija rotisorului - aceasta se utilizează pentru prepararea fripturilor sau frigerea la rotisor a unui pui întreg. Introduceți tija prin carne, astfel încât carnea să fie la centrul tijei. Glisați țepușele pe tijă dinspre fiecare capăt al tijei, apoi introduceți-le în carne și fixați-le cu ajutorul șuruburilor. Pe tija rotisorului sunt prevăzute adâncituri pentru șuruburi.


Puteți fixa șuruburile mai aproape de centrul tijei, dacă este necesar, dar în niciun caz spre capetele acesteia.


Notă: Asigurați-vă că puiul (sau bucata de carne) nu este prea mare și că se poate roti liber în interiorul aparatului. Greutatea maximă a alimentelor: 1,2 kg.


Mânerul pentru rotisor - acesta se utilizează pentru a scoate fripturile sau puiul care au fost preparate la rotisor sau fripte în frigere. Puneți-l sub tija rotisorului și ridicați (mai întâi din partea dreaptă), apoi scoateți cu grijă alimentele.


5. UTILIZAREA PRODUSULUI


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


4. Închideți ușa aparatului. Toate indicatoarele clipească timp de o secundă, iar indicatorul  rămâne aprins (Fig. 4).


Apăsăți pe butonul : indicatorul luminos pentru modul de funcționare se aprinde


selectați funcția ; indicatorul aferent funcției „Cartofi prăjiți” se va aprinde, iar ecranul va afișa „180” - „20”.

selectați funcția ; indicatorul aferent funcției „Cotlet” se va aprinde, iar ecranul va afișa „180” - „20”.


selectați funcția ; indicatorul aferent funcției „Pulpe de pui” se va aprinde, iar ecranul va afișa „180” - „30”.

selectați funcția ; indicatorul aferent funcției „Pește” se va aprinde, iar ecranul va afișa „180” - „18”.



selectați funcția ; indicatorul aferent funcției „Crevete” se va aprinde, iar ecranul va afișa „160” - „12”.

selectați funcția ; indicatorul aferent funcției „Pui fript” se va aprinde, iar ecranul va afișa „200” - „40”.



selectați funcția ; indicatorul aferent funcției „Frigare” se va aprinde, iar ecranul va afișa „200” - „20”.

selectați funcția ; indicatorul aferent funcției „Fructe deshidratate” se va aprinde, iar ecranul va afișa „45” - „04:00”.

De asemenea, puteți stabili durata de preparare și temperatura în funcție de alimente: Stabiliți durata necesară pentru prepararea ingredientului ales (consultați informațiile din secțiunea „Setări” din cadrul

prezentului capitol). Reglați durata cu ajutorul butoanelor  . La fiecare apăsare, durata crește sau scade cu 1 minut, iar aparatul emite un semnal sonor. Apăsați și mențineți apăsat butonul timp de 2 secunde pentru creșterea/reducerea rapidă a duratei sau creșteți sau reduceți cu 1 minut la fiecare apăsare. Durata de preparare poate fi stabilită de la 0 la 60 de minute.

Notă: Durata de preparare poate fi stabilită și în timpul funcționării aparatului.

Reglați temperatura cu ajutorul butoanelor  . La fiecare apăsare, temperatura crește sau scade cu 5 °C, iar aparatul emite un semnal sonor. Apăsați și mențineți apăsat butonul timp de 2 secunde pentru creșterea/reducerea rapidă a temperaturii. Temperatura de preparare poate fi stabilită de la 30 °C la 200 °C.

Notă: temperatura poate fi reglată și în timpul funcționării aparatului.

După stabilirea duratei și a temperaturii, apăsați pe butonul de pornire/oprire. Elementul de încălzire și ventilatorul încep să funcționeze, indicatorul de alimentare nu mai clipește și rămâne aprins, indicatoarele pentru temperatură și durată rămân aprinse, iar timpul rămas până la finalizarea preparării este afișat.

Notă: În timpul funcționării aparatului, apăsați pe butonul de pornire/oprire. Ventilatorul și elementul de încălzire se opresc, iar indicator luminos de alimentare clipește timp de câteva secunde. Apăsați din nou pe butonul de pornire/oprire, iar ventilatorul și elementul de încălzire vor reîncepe să funcționeze. După alimentarea cu energie electrică a motorului, indicatorul luminos al ventilatorului clipește timp de câteva secunde. Când elementul de încălzire este în funcțiune, indicatorul luminos pentru încălzire este aprins. Când elementul de încălzire nu este în funcțiune, indicatorul luminos pentru încălzire este stins.

În timpul funcționării, când ușa este deschisă, afișajul și indicatorul luminos de alimentare sunt aprinse, iar elementul de încălzire și ventilatorul se opresc. Indicatorul luminos se stinge după 3 minute. Puneți ingredientele în coșul de preparare și repuneți aparatul în funcțiune la setările inițiale (durata până la finalizarea preparării rămâne aceeași, fiind activată după 2 ore funcția de oprire automată). Apăsați pe butonul pentru rotisor. Indicatorul pentru rotisor clipește, iar tija rotisorului începe să se rotească. Pentru a opri rotisorul, apăsați din nou pe buton. Apăsați pe butonul pentru iluminare. Indicatorul luminos aferent acestei funcții clipește, lampa din interiorul aparatului se aprinde, apoi se stinge după un minut.

5. La finalul programului de preparare, aparatul va emite de 5 ori un semnal sonor, durata afișată va fi „00”, iar afișajul și indicatorul de alimentare vor clipi. Deschideți ușa și scoateți alimentele cu ajutorul mânerului sau cu mănuși de bucătărie.

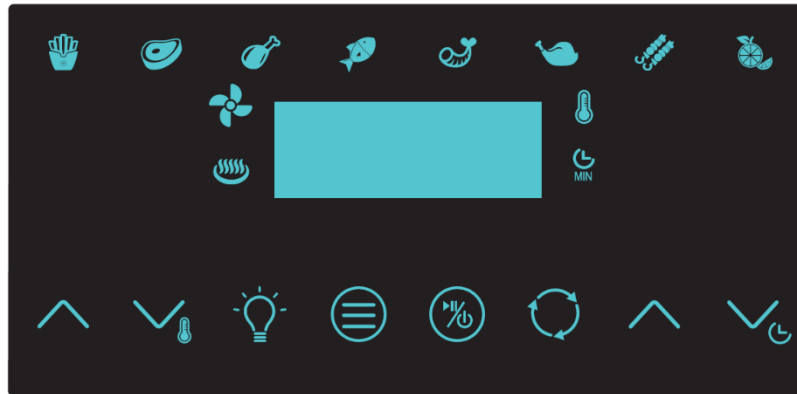


Fig. 4

Notă: În timpul procesului de preparare, indicatorul luminos de încălzire se aprinde și se stinge din când în când. Aceasta indică faptul că elementul de încălzire este pornit și oprit în vederea menținerii temperaturii setate. Uleiul în exces provenit din ingrediente se strânge pe fundul tăvii pentru scurgerea uleiului.

Notă: Dacă doriți să opriți friteuza, apăsați și mențineți apăsat butonul „” timp de 2 secunde.

6. Verificați dacă ingredientele sunt preparate.

Dacă ingredientele nu sunt bine preparate, puneți-le în friteuză, setați o durată de preparare de câteva minute, apoi închideți ușa.

În timpul preparării, alimentele devin fierbinți, iar aburul poate ieși din friteuză.

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

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

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

Recomandări

- De obicei, ingredientele de dimensiuni reduse necesită un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai lung, iar o cantitate mai mică de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor de dimensiuni reduse la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea preparării neuniforme a ingredientelor.
- În cazul preparării cartofilor proaspeți, puneți puțin ulei în vasul de preparare, iar cartofii vor fi mai crocanți. Puneți ingredientele în friteuza cu aer cald la câteva minute după ce ați pus uleiul.
- Nu preparați ingrediente cu un conținut ridicat de grăsime (cum ar fi, de exemplu, carnații) în friteuza cu aer cald.
- Gustările care pot fi preparate la cuptor pot fi preparate și în friteuza cu aer cald.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame.
- Utilizați aluat gata făcut pentru a găti rapid și ușor gustări umplute. Acest aluat necesită un timp de preparare mai scurt decât aluatul făcut în casă.
- Așezați o formă de copt sau un vas pentru cuptor în coșul friteuzei cu aer cald, dacă doriți să coaceți un tort sau o tarta, sau dacă doriți să preparați ingrediente fragile sau gustări umplute.
- De asemenea, puteți utiliza friteuza pentru a reîncălzi ingredientele. Pentru a reîncălzi ingredientele, setați temperatura la 150 °C și puneți aparatul în funcțiune timp de cel mult 10 minute.

	Cantitate minimă - maximă (g)	Durăță (min.)	Temperatură (°C)	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi pai				
Cartofi tăiați subțire congelați	600-700	15-20	180	
Cartofi tăiați gros congelați	600-700	20-25	200	
Cartofi gratinați	800-1000	25-30	200	
Carne				
Cotlet	500-800	10-15	180	
Cotlete de porc	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Pateuri cu carne	400-800	13-15	200	
Ciocănele de pui	400-800	25-30	180	
Piept de pui	400-800	15-20	180	
BBQ	400-600	18-25	200	
Pui	500-1000	30-40	200	
Gustări				
Rulouri de primăvara	500-800	8-10	200	
Nuggets de pui congelate	500-1000	6-10	200	
Crochete de pește congelate	500-800	6-10	200	
Crochete de cașcaval congelate	500-800	8-10	180	
Legume umplute	400-800	10	160	
Fructe uscate		240	35	Tăiați în felii subțiri de aproximativ 5 mm și aranjați uniform straturile în plasă. Cel mai bine este să păstrați puțin spațiu la mijloc pentru a facilita circulația spațiului fierbinte.
Coacere				
Prăjituri	800	20-25	160	
Tartă	800	20-22	180	
Brioșe	800	15-18	200	
Gustări dulci	800	20	160	

6. CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Vasul de preparare și grătarul pentru poziționarea alimentelor sunt prevăzute cu un înveliș neaderent. Nu folosiți ustensile de bucătărie din metal sau substanțe abrazive pentru a le curăța, deoarece acestea pot deteriora învelișul neaderent.

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

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

2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

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

Pentru a elimina murdăria rămasă, puteți utiliza lichid degresant.

Observație: Coșul și grătarul de poziționare a alimentelor sunt potrivite pentru spălare în mașina de spălat vase.

Sfat: Dacă murdăria se lipește de coș sau de grătarul de poziționare a alimentelor, puneți în coș apă fierbinte și puțin detergent de vase. Puneți grătarul de poziționare a alimentelor în coș și lăsați grătarul și coșul la înmuiat timp de aproximativ 10 minute.

1. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și cu un burete neabraziv.
2. Curățați elementul de încălzire cu o perie, pentru a îndepărta resturile de alimente.

Depozitare

1. Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.
3. Împingeți cablul în compartimentul de depozitare a cablului. Fixați cablul prin introducerea acestuia în fanta de fixare.

Comandarea accesoriilor

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

Protejarea mediului înconjurător

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

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.
Ingredientele nu sunt preparate suficient	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Puneți în coș cantități mai mici de ingrediente. Cantitățile mai mici sunt preparate mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Rotiți butonul pentru reglarea temperaturii la temperatura dorită la temperatura dorită (consultați informațiile din secțiunile „Setări” și „Utilizarea aparatului”).
	Durata de preparare este prea scurtă.	Rotiți butonul de reglare a temporizatorului la timpul necesar (consultați informațiile din secțiunile „Setări” și „Utilizarea aparatului”).
Gustările nu sunt crocante atunci când sunt scoase din friteuză.	Ați utilizat ingrediente destinate preparării într-o friteuză tradițională.	Utilizați gustări destinate preparării la cuptor sau aplicați puțin ulei pe gustări, pentru ca acestea să fie mai crocante în urma preparării.
Vasul de preparare nu poate fi introdus corespunzător în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nu umpleți coșul peste semnul MAX.
	Coșul nu este așezat corect în vasul de preparare.	Apăsați pe coș în vasul de preparare până la fixarea acestuia în poziție.
Cartofii proaspeți sunt preparați neuniform.	Nu ați folosit tipul de cartofi potrivit.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia nu se înmoaie.
	Nu ați clătit corespunzător cartofii pai înainte de a-i prepara.	Clățiți corespunzător cartofii pai pentru a îndepărta amidonul de pe aceștia.
Cartofii nu sunt crocanți atunci când sunt scoși din friteuză.	Textura crocantă a cartofilor depinde de cantitatea de ulei din vasul de preparare și de cantitatea de apă din cartofi.	Asigurați-vă că îndepărtați apa de pe cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați cartofii în bucăți mai mici, pentru ca aceștia să fie mai crocanți în urma preparării.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru a prepara cartofi mai crocanți.

SERVICE ȘI ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

Utilizați numai piese de schimb originale.

Când contactați centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la îndemână următoarele informații:

Denumirea modelului și numărul de serie.

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

DATE TEHNICE

Tensiune de alimentare	220-240V~50/60Hz
Putere	2000 W
Capacitate	12L
Temperatura	65-200 °C



MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI

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

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



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

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

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

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

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

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

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

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



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



Importator: **Network One Distribution**

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

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

FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

Modell:
MasterFry
HAF-B12BK2000



- Kapacitás: 12 L
- Teljesítmény: 2000 W
- Hőmérséklet 65-200°C

HEINNER

1. BEVEZETŐ

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

A kézikönyv célja a készülék beszerelésével, használatával és karbantartásával kapcsolatos minden szükséges tudnivalót rendelkezésére bocsátani. A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, kérjük, hogy beszerelés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

2. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA

- ➔ **Forrólevegős sütő**
- ➔ **Használati kézikönyv**
- ➔ **Jótállási bizonylat**
- ➔ **Megfelelőségi nyilatkozat**

3. A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

ÁLTALÁNOSÁGOK

- A készüléket 8 év fölötti gyermekek, csökkent fizikai, érzéki vagy szellemi képességekkel, gyakorlattal vagy ismeretekkel rendelkezők csak akkor használhatják, ha felügyelik, vagy felkészítik őket a készülék biztonságos használatára, és ha megértik a készülék használatával járó veszélyeket. Tilos gyermekeknek a készülékkel játszani. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha legalább 8 évesek, és felügyelve vannak.
- Ne hagyja a készüléket és a tápvezetékét 8 éven aluli gyermekek keze ügyében.
- Ne merítse vízbe és ne öblítse vízszugár alatt a készülék burkolatát és a fűtőelemeket, mert azok elektromos alkatrészeket tartalmaznak.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- Az elkészítendő alapanyagokat mindig a kosárba tegye, hogy ne érintkezhessenek a fűtőelemekkel.
- A készülék működése közben ne takarja le a levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásokat.
- Ne töltsön a sütőedénybe olajat, mert az tűzveszélyt okozhat.
- Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.
- A hozzáférhető felületek átforrósodhatnak a használat során.
- Mielőtt a készüléket bedugná a csatlakozóaljzatba, győződjön meg, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel a hálózati feszültségnek.
- Ne használja a berendezést, ha a dugasz és a tápkábel sérült, vagy ha a készülék hibás.
- A gyerekek esetében állandó felügyelet szükséges, ne engedje, hogy a készülékkel játsszanak.
- Óvja a tápkábelt a forró felületektől.
- Nedves kézzel ne csatlakoztassa a dugaszt az elektromos hálózatra és ne érjen a vezérlőpanel gombjaihoz.
- A készüléket csak földeléssel ellátott fali aljzathoz csatlakoztassa; győződjön meg róla, hogy a dugaszt megfelelően behelyezte a falicsatlakozóba.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében ezt a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőhöz.

- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra (asztalterítők, függönyök stb.) vagy azok közelébe.
- Ne helyezze a készüléket túl közel a falhoz vagy más készülékekhez. Hagyjon szabadon legkevesebb 10 cm helyet a készülék mindkét oldalán, hátoldalán és felett.
- Ne használja a készüléket más célra, mint amire jelen kézikönyv alapján javasolt.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni.
- Működés közben a forró levegő kiáramlik a készülékből a levegő kimeneti nyíláson keresztül. Óvja kezét és arcát a kiáramló forró gőztől. Ugyanakkor óvakodjon a forró gőztől akkor is, amikor a sütőedényt kiemeli a készülékből.
- Az elérhető alkatrészek a készülék használata során felforrósodhatnak.
- Ha a készülék belsejéből fekete füst szivárog, azonnal csatlakoztassa le a készüléket a tápforrásról. Várja meg amíg a füst elszáll és csak az után vegye ki a sütőedényt a készülékből.
- A készülék működése közben a sütőtálca felforrósodik. A sütőtálcát csak védőkesztyűt használva érintse meg.

Figyelem!

- Helyezze a készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületre.
- A készüléket kizárólag háztartási használat céljára tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok személyzeti konyhájában vagy egyéb munkakörnyezetben való használatra sem. Úgyszintén, a készülék nem használható szállodák, motelek, panziók vagy hasonló vendéglátó egységek ügyfelei által.
- Ha a készüléket nem megfelelően vagy szakmai, fél szakmai célokra, illetve nem a használati útmutatóban leírtak szerint használja, a garancia elveszíti érvényességét, és a gyártó nem vállal semmilyen felelősséget az esetleges károkért.
- Ha a készüléket ellenőrizni vagy javítani kell, mindig forduljon hivatalos szervizközpontozhoz. Ne próbálja házilag megjavítani a készüléket, mert az a garancia elvesztéséhez vezethet.
- Használat után minden alkalommal húzza ki a dugaszt az áramforrásból.
- Bármilyen művelet elvégzése előtt, hagyja körülbelül 30 percig kihűlni a készüléket.
- Ügyeljen rá, hogy a készülékben elkészített élelmiszereket aranyárgán, nem pedig sötétre vagy barnára sütve vegye ki. Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 200°C feletti hőmérsékleten (az akrilsav termelődésének minimalizálása érdekében).

Az első használat előtt

- Távolítsa el minden csomagoló anyagot.
- Vegye le az összes címkét és matricát a készülékről.
- Dörzsmentes szivaccsal tisztítsa meg mosogatószeres forró vízben a kosarat és a sütőedényt.

Megjegyzés: Ezeket a tartozékokat mosogatógépben is tisztíthatja.

- Törölje meg a készülék belső és külső részeit nedves törlőronggyal.
- Ez egy olyan sütő, amelyik forró levegővel működik. Ne töltsen fel a sütőedényt olajjal vagy zsiradékkal.

4. A TERMÉK LEÍRÁSA

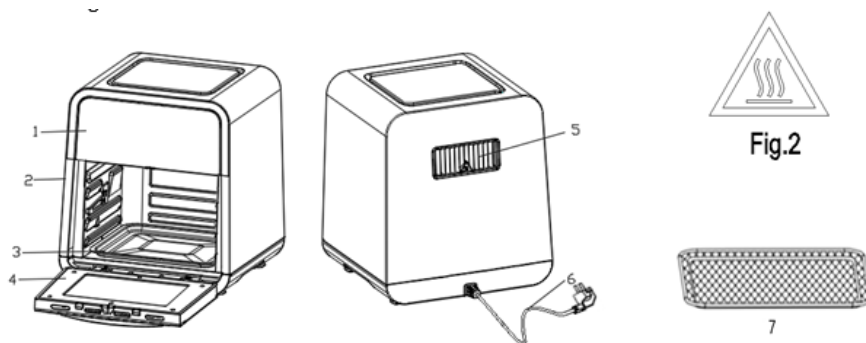


Fig.1

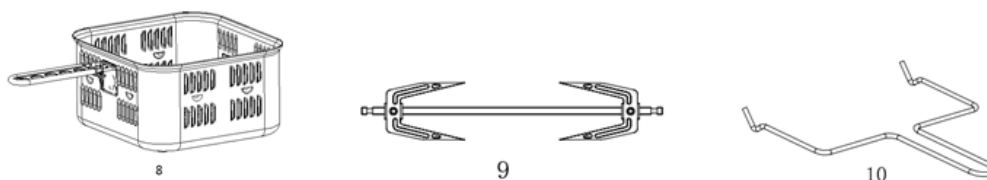


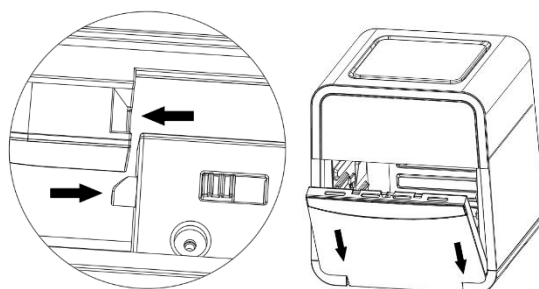
Fig.3

1. Vezérlőpult
2. Lakás
3. Cseptálca
4. Ajtó
5. Levegőkimeneti nyílások
6. Tápkábel
7. Légáramlási állványok
8. Sütőkosár
9. Grillezett csirke rács
10. Fogantyús ketrec

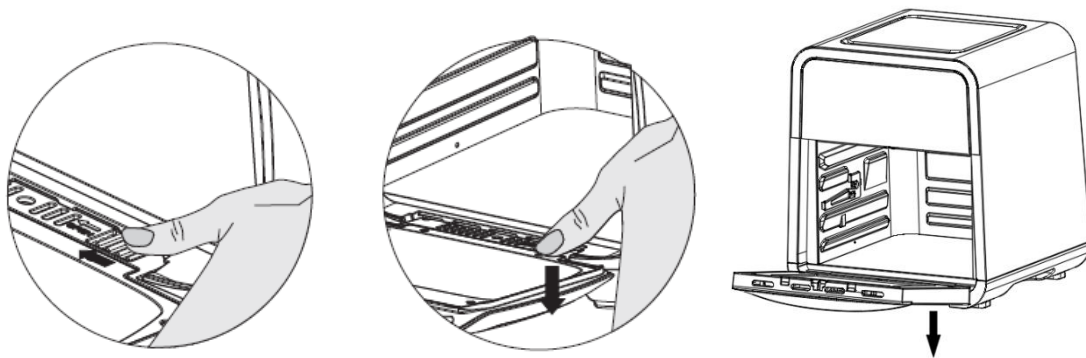
Olaj felfogó tálca - a készülék jobb tisztítása érdekében, főzés közben használja az olaj lefolyó tálcat.

Ajtó - Az ajtó a tisztítás érdekében leszerelhető.

Megjegyzés: Kövesse az alábbi utasításokat:



Felszerelés: z ajtó tengelyét igazítsa az alján lévő nyíláshoz és helyezze bele a tengelyt az alábbi ábrán megjelölt módon



Kiszerelés: Nyissa ki az ajtót körülbelül 70 fokos szögben, nyomja meg agombot a nyíl által jelölt irányba a fent megjelölt módon, majd az eltávolítás érdekében húzza lefelé az ajtót.

Rácsok meleglevegős főzéshez - ezek nem csak szárításra, hanem ropogós ételek készítésére vagy étel úramelegítésre is használhatók. Hús készítéséhez, azt ajánljuk, hogy tegyen kevés olajat a rács hálójára.


A grillsütő rúd - a sülték készítésére vagy egy egész csirke grillen való megsütésére használható. A rudat helyezze át a húson úgy, hogy a hús a rúd közepén legyen. A rúdon lévő tüskéket csúsztassa a rúd két végére, majd helyezze a rudat a húsba és a csavarok segítségével rögzítse. A grillsütő rúdja mélyedésekkel van ellátva a csavarok számára. A csavarokat szükség esetén a rúd közepéhez közel rögzítheti, de semmiképp a rúd széléin.


Megjegyzés: Bizonyosodjon meg arról, hogy a csirke (vagy a húsdarab) nem túl nagy, és szabadon foroghat a készülék belsejében. Az élelmiszerek maximális súlya 1,2 kg.


A grillsütő fogantyú - a grillsütőben sültött vagy a nyáron készített sülték vagy a csirke kivételére használható. Helyezze a grillsütő rúdja alá és emelje meg (először jobb oldalról), majd óvatosan vegye ki az ételt.


5. A TERMÉK HASZNÁLATA


1. Csatlakoztassa a dugaszt egy földeléssel ellátott falicsatlakozóba.
2. Vegye ki óvatosan a sütőedényt a sütőből (6. Ábra).
3. Tegye a hozzávalókat a kosárba


4. Csukja be a készülék ajtaját. Minden kijelző villog egy másodpercig, a  kijelző pedig égve marad (4. ábra).


Nyomja meg a „” gombot: az üzemelési mód világító kijelző kigyúl.


válassza ki a „” funkciót; a „Szalmakrumpli” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „180” - „20” jelenik meg.


válassza ki a „” funkciót; a „Rántott hús” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „180” - „20” jelenik meg.


válassza ki a „” funkciót; a „Csirkecomb” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „180” - „30” jelenik meg.

válassza ki a „” funkciót; a „Hal” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „180” - „18” jelenik meg.



válassza ki a „” funkciót; a „Garnélarák” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „160” - „12” jelenik meg.

válassza ki a „” funkciót; a „Sült csirke” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „200” - „40” jelenik meg.



válassza ki a „” funkciót; a „Nyáron sült” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „200” - „20” jelenik meg.

válassza ki a „” funkciót; a „Szárított gyümölcs” funkció kijelzője kigyúl, a képernyőn pedig „45” - „04:00” jelenik meg.

Továbbá, az ételek függvényében meghatározhatja a főzési időtartamot és a hőmérsékletet. Határozza meg a választott hozzávaló elkészítéséhez szükséges időtartamot (tanulmányozza a jelen fejezet „Beállítások”

részét). Állítsa be az időtartamot a „ ” gombok segítségével. A gombok mindenik megnyomásakor az időtartam 1 perccel növekedik vagy csökken, a készülék egy hangjelzést bocsát ki. Az időtartam gyors növelése/csökkentése érdekében nyomja meg és tartsa benyomva a gombot 2 másodpercig, illetve mindenik megnyomással növelje vagy csökkentse 1 perccel. A főzési időtartam 0 és 60 perc között határozható meg.

Megjegyzés: A készítési idő meghatározható a készülék működése közben is.

A hőmérsékletet a „ ” gombok segítségével állítsa be. Mindenik megnyomásakor a hőmérséklet 5 °C-kal növekedik vagy csökken, a készülék egy hangjelzést bocsát ki. A hőmérséklet gyors növelése/csökkentése érdekében nyomja meg és 2 másodpercig tartsa benyomva a gombot. A főzési hőmérséklet 30 °C és 200 °C között határozható meg.

Megjegyzés: a hőmérséklet meghatározható a készülék működése közben is.

Az időtartam és a hőmérséklet meghatározása után nyomja be az indítás/kikapcsolás gombot. A fűtőelem és a ventilátor működni kezd, a működést jelző kijelző ne villog és kigyúlva marad, a hőmérséklet és időtartam kijelzők kigyúlva maradnak, a főzés befejezéséig maradt idő pedig megjelenik a képernyőn.

Megjegyzés: A készülék működése alatt nyomja meg az indítás/kikapcsolás gombot. A ventilátor és a fűtőelem kikapcsol, a z áramellátást mutató világító kijelző néhány másodpercig villog. Nyomja meg újra az indítás/kikapcsolás gombot, a ventilátor és a fűtőelem pedig újra működni kezd. A motor áramellátása után a ventilátor világító kijelzője néhány másodpercig villog. Amikor a fűtőelem működik, a melegítés világító kijelző kigyúl. Amikor a fűtőelem nem működik, a melegítés világító kijelző kialszik.


Működés közben, amikor az ajtó nyitva van, a kijelző és az áramellátást mutató világító kijelző ki van gyúlva, a fűtőelem és a ventilátor pedig kikapcsol. A világító kijelző 3 perc után kialszik. Nyomja meg a grillsütő gombot. A grillsütő kijelző villog, a grillsütő rúdja pedig forogni kezd. A grillsütő kikapcsolásához nyomja meg újra ezt a gombot. Nyomja meg a világítás gombot. A funkcióhoz tartozó világító kijelző villog, a készülék belsejében lévő égő világítani kezd, majd egy perc után kialszik.

5. A készítési program végén a készülék 5 alkalommal egy hangjelzést bocsát ki, a kijelzett időtartam „00”, a kijelző és az áramellátást mutató kijelző villognak. Nyissa ki az ajtót, és a fogantyú vagy a konyhakesztyűk segítségével vegye ki az ételt.



4. Ábra

Megjegyzés: Az elkészítés ideje alatt a felmelegedést jelző fény időnként kigyúl, majd elalszik. Ez az mutatja, hogy a fűtőelem a beállított hőmérséklet megtartása érdekében bekapcsol és kikapcsol. A hozzávalókból származó többlet olaj az olaj felfogó tálca alján gyűl össze.

Megjegyzés: Ha szeretné a sütőt kikapcsolni, nyomja meg és tartsa benyomva 2 másodpercig a „” gombot.

6. Ellenőrizze, hogy a hozzávalók elkészültek-e.

Amennyiben a hozzávalók nem készültek el megfelelően, helyezze a sütőbe, válasszon ki egy pár perces főzési időtartamot, majd csukja be az ajtót.

Készítés közben az élelmiszerek forróvá válnak, a gőz pedig kijöhet a sütőből.

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

Az alábbi táblázat segít kiválasztani a megfelelő beállításokat a fontosabb hozzávalókra vonatkozóan. A „Rapid Air” technológiának köszönhetően a sütőedény rövid ideig tartó kiemelése a sütőből nincs hatással a készítés eredményére, hiszen ez a technológia pillanatok alatt tudja biztosítani a szükséges hőmérsékletet a készülék belsejében.

Javaslatok

- Általában a kisebb hozzávalók hamarabb elkészülnek, mint a nagyobb hozzávalók.
- Nagyobb mennyiségű hozzávalónak több időre van szüksége ahhoz, hogy elkészüljön, mint a kisebb mennyiségű hozzávalónak.
- A kisebb méretű összetevők a készítési idő felénél történő összekavarása optimalizálja a végeredményt és segít megelőzni a hozzávalók egyenlőtlen sülését.
- Ha friss burgonyát süt, cseppentsen a sütőedény aljára néhány csepp olajat, így a burgonya ropogósabb lesz. Helyezze a hozzávalókat a sütőbe néhány perccel az után, hogy hozzáadta az olajat.
- Soha ne készítsen olyan zsíros hozzávalókat (mint például kolbászt) a forrólevegős sütőben.
- A sütőben készíthető harapnivalókat a forrólevegős sütőben is elkészítheti.
- A ropogós sültburgonya készítés optimális mennyisége 500 gramm.
- Töltött harapnivalók gyors és könnyű elkészítéséhez használjon kész tésztát. Ez a tészta rövidebb idő alatt elkészül, mint az otthon készített változata.

- Ha tortát, pitét, törékeny hozzávalókat vagy töltött harapnivalókat szeretne készíteni, helyezzen egy edényt vagy egy sütőformát a kosárba.
- Úgyisint, használhatja a forrólevegős sütőt hozzávalók felmelegítésére is. A hozzávalók felmelegítéséhez állítsa be a hőmérsékletet 150 °C-ra és kapcsolja be a készüléket legtovább 10 percre.

	Mennyiség minimum- maximum (g)	Időtartam (perc)	Hőmérséklet (°C)	Kavargatás	További információk
Burgonya és hasábburgonya					
Vékonyra vágott fagyasztott burgonya	600-700	15-20	180	600-700	
Vastagra vágott fagyasztott burgonya	600-700	20-25	200	600-700	
Rakott burgonya	800-1000	25-30	200	800-1000	
Hús					
Karaj	500-800	10-15	180	500-800	
Sertéskaraj	500-800	10-15	180	500-800	
Hamburger	400-800	10-15	180	400-800	
Húspogácsa	400-800	13-15	200	400-800	
Csirkecomb	400-800	25-30	180	400-800	
Csirkemell	400-800	15-20	180	400-800	
BBQ	400-600	18-25	200	400-600	
Csirke	500-1000	30-40	200	500-1000	Vágjuk vékony, kb. 5 mm-es szeletekre, és egyenletesen helyezzük el a rétegeket a hálóban. A legjobb, ha a közepén hagyunk egy kis helyet, hogy megkönnyítsük a forró tér keringését.
Harapnivalók					
Tavaszi tekercs	500-800	8-10	200	500-800	
Fagyasztott csirkefalatkák	500-1000	6-10	200	500-1000	
Fagyasztott hal rudacskák	500-800	6-10	200	500-800	
Fagyasztott sajt rudacskák	500-800	8-10	180	500-800	
Töltött zöldségfélék	400-800	10	160	400-800	
Aszalt gyümölcsök		240	35		
Sütés					
Sütemények	800	20-25	160	800	
Pite	800	20-22	180	800	
Muffin	800	15-18	200	800	
Édes harapnivalók	800	20	160	800	

6. TISZTÍTÁS

Tisztítsa meg a készüléket minden egyes használat után.

A főzőedény és az ételek elhelyezésére szolgáló rács tapadásmentes bevonattal van ellátva. A tisztításhoz ne használjon fémből készült konyhai eszközöket vagy dörzshatású tisztítószeret, mert azok károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

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

Megjegyzés: Ahhoz, hogy a forrólevegős sütő gyorsabban lehűljön, vegye ki belőle a kosarat.

2. A készülék külső burkolatát törölje meg egy nedves törlőronggyal.

3. Tisztítsa meg a kosarat és az ételek elhelyezésére szolgáló rácsot forró vízzel, egy kevés mosogatószer és egy nem súroló szivacs segítségével.

A lerakódások eltávolítására használjon zsíroldó folyadékot.

Megjegyzés: Élelmiszer elhelyező kosár és rács alkalmasak mosogatógépben történő mosogatásra.

Tanács: Ha a kosárhoz vagy az ételek elhelyezésére szolgáló rácsokhoz szennyeződés tapad, tegyen forró vizet és egy kevés mosogatószeret a kosárba. Tegye az étellehelyező rácsot a kosárba, és hagyja a rácsot és a kosarat kb. 10 percig ázni.

1. A készülék belsejét forró vízzel és dörzsmentes szivaccsal tisztítsa.

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

Tárolás

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

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

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

Tartozékok rendelése

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

Környezetvédelem

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

7. HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Esetleges ok	Megoldás
A forrólevegős sütő nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.	Csatlakoztassa a dugaszt egy földeléssel ellátott falicsatlakozóba.
A hozzávalók nincsenek elkészülve	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Tegyen kisebb mennyiségű hozzávalót a kosárba. A kisebb mennyiségek egyenletesebben készülnek el.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Fordítsa el a hőmérséklet szabályzó gombot a kívánt hőmérsékletre (tanulmányozza a „Beállítások” és a „Készülék használata” című fejezeteket).
	Az elkészítési idő túl rövid.	Fordítsa el az időzítő szabályzó gombot a megfelelő időtartamra (tanulmányozza a „Beállítások” és a „Készülék használata” című fejezeteket).
Amikor kivesszi a sütőből a harapnivalók nem ropogósak.	Hagyományos sütőben történő sütéshez való hozzávalókat használt.	Használjon megfelelő hozzávalókat vagy kenje be a harapnivalók tetejét kevés olajjal, így azok ropogósabbak lesznek.
	A kosár nincs megfelelően elhelyezve a főzőedényben.	Nyomja a kosarat a főzőedénybe, amíg az a helyére nem rögzül.
A friss burgonya egyenlőtlenül készül el.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy ne legyen puhány.
	Készítés előtt nem mosta meg eléggé a burgonyát.	Öblítse le jól a hasábburgonyát, hogy a keményítő ne maradjon rajta.
Amikor kivesszi a sütőből a burgonya nem ropogós.	A burgonya ropogóssága a sütőedényben található olaj mennyiségétől és a burgonya víztartamától függ.	Mielőtt hozzáadná az olajat, győződjön meg róla, hogy a burgonya nem vizes.
		Minél kisebb darabokra vágja a burgonyát, annál ropogósabb lesz a készítés végén.
		Adjon hozzá egy kicsivel több olajat az igazán ropogós hasábburgonyáért.

SZERVIZ ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

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

MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség	220-240V~50/60Hz
Teljesítmény	2000 W
Kapacitás	12L
Hőmérséklet	65-200 °C

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

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

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



A hulladékok környezetfelelős eltávolítása

Segíthet a környezet védelmében!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

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



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



Importőr: Network One Distribution

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

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

ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Модел:
Masterfry
HAF-B12BK2000



- Капацитет: 12 Л
- Мощност: 2000 W
- Температура 65-200°C

HEINNER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля прочетете внимателно инструкциите и запазете наръчника за бъдещи справки.

Този наръчник има за цел да Ви предостави всички необходими инструкции по отношение на инсталирането, използването и поддържането на уреда. Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ

- ➔ Фритюрник с горещ въздух
- ➔ Наръчник за употреба
- ➔ Сертификат за гаранция
- ➔ Декларация за съответствие

3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ОБЩИ УКАЗАНИЯ

- Уредът може да се използва от деца на възраст най-малко 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на достатъчен опит и познания, само ако са под наблюдение или са получили указания във връзка с използването на уреда по безопасен начин и ако разбират опасностите, които могат да възникнат при използване на уреда. Децата нямат право да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са на възраст най-малко 8 години и са под наблюдение.
- Не оставяйте уреда и хранващия кабел в близост до деца на възраст по-малка от 8 години тогава, когато уредът е включен или се охлажда.
- Не потапяйте корпуса на уреда и неговите нагревателни елементи във вода и не ги изплаквайте под водна струя, тъй като съдържат електрически компоненти.
- За да предотвратите токов удар, не допускате проникването на вода или на други течности в уреда.
- Винаги поставяйте в кошницата съставките, които искате да пригответе, така че да не се допират в нагревателните елементи.
- Не покривайте отворите за влизане или за извеждане на въздух по време на функциониране на уреда.
- Не поставяйте олио в съда за готвене, тъй като това може да причини опасност от пожар.
- Не докосвайте вътрешната част на уреда по време на функциониране.
- Температурите на достъпните повърхности могат да бъдат високи по време на функциониране.
- Преди свързване на уреда към източника за хранване, уверете се, че напрежението, което е посочено върху уреда, съответства на това на мрежата за хранване с електроенергия.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, хранващият кабел или уредът са повредени.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, така че да не си играят с уреда.
- Предпазвайте хранващия кабел от горещи повърхности.

- Не включвайте щепсела в източника на захранване и не натискайте бутоните на контролния панел с мокри ръце.
- Свързвайте уреда само към стенен контакт със заземяване; уверявайте се, че щепселът е включен правилно в стенния контакт.
- За да избегнете опасни ситуации, не свързвайте този уред към външен таймер.
- Не поставяйте уреда върху запалими материали (покривки, пердета и др.) или в близост до тях.
- Не поставяйте уреда много близо до стена или други уреди. Оставете свободно място най-малко 10 см от задната страна, горната страна и от двете страни на уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- Използвайте уреда само за целите, които са посочени в настоящия наръчник.
- Не оставяйте уреда да функционира без наблюдение.
- По време на приготвяне на храни горещата пара се извежда през отвора за извеждане на въздуха. Пазете ръцете и лицето си от изведената пара. Също така, пазете се от парата и горещия въздух тогава, когато изваждате съда за пържене от уреда.
- Достъпните повърхности могат да се нагряват по време на използване на уреда.
- Изключете незабавно уреда от източника на захранване, ако забележите, че излиза тъмен дим от фритюрника. Изчакайте да спре излизането на дим, преди да извадите съда за пържене от уреда.
- Тавата за печене се нагрява, когато се използва във фритюрника. Когато боравите с тавата за печене, използвайте винаги ръкавици.

Внимание!

- Поставяйте уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба при нормални условия. Не е проектиран за използване в кухни на персонала на магазини, офиси, ферми или други работни среди. Също така, уредът не е предназначен за използване от клиенти на хотели, мотели, пансиони или други подобни места.
- Ако уредът се използва по несъответстващ начин или за професионални / полупрофесионални цели, както и ако не се използва в съответствие с инструкциите от наръчника за употреба, гаранцията ще се анулира и производителят не носи никаква отговорност за появилите се щети.
- Ако уредът трябва да бъде проверен или ремонтиран, винаги се обръщайте към оторизиран сервизен център. Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами, тъй като това ще анулира гаранцията.
- Изключвайте уреда от източника на захранване след всяка употреба.
- Оставете уреда да се охлажда за около 30 минути, преди да боравите с него или да го почистите.
- Уверете се, че приготвените в този уред съставки, получават жълтеникаво-златист цвят, а не тъмен или кафяв. Отстранете изгорелите остатъци. Не пригответе пресни картофи при температура над 200°C (за да намалите до минимум производството на акриламид).

Преди първата употреба

- Отстранете всички опаковъчни материали.
- Премахнете всички стикери или етикети от уреда.
- Почистете с гореща вода кошницата и съда за готвене, като използвате малко препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.

Забележка: Тези компоненти могат да се измият и в съдомиялна машина.

- Избършете вътрешната и външната част на уреда с влажна кърпа.
- Това е фритюрник, който функционира с горещ въздух. Не поставяйте олио или мазнина в съда за готвене.

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

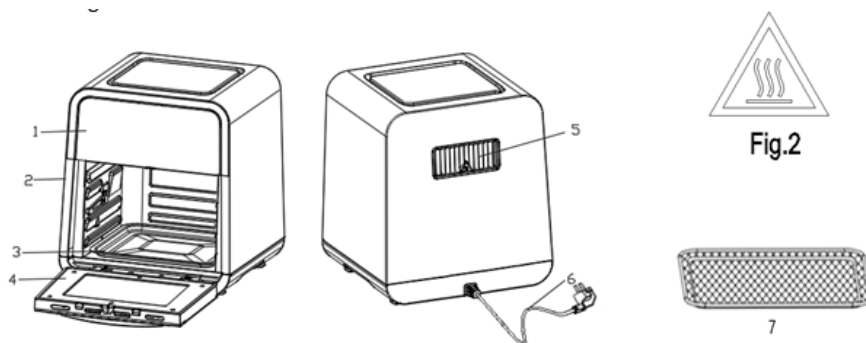


Fig.1

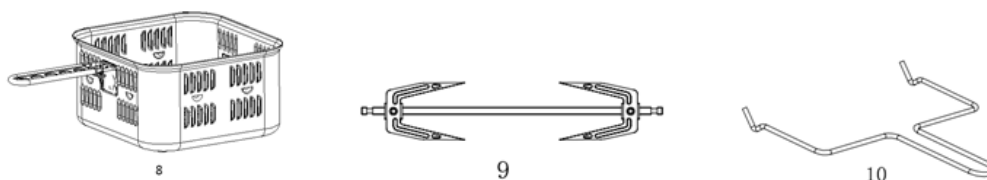


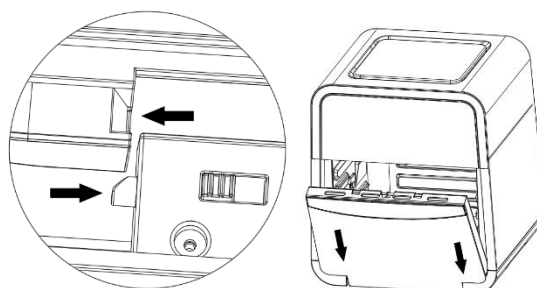
Fig.3

1. Контролен панел
2. Жилище
3. Тава за отцеждане
4. Врата
5. Отвори за изпускане на въздух
6. Захранващ кабел
7. Стелажи за въздушен поток
8. Кошница за пържене
9. Решетка от пиле на скара
10. Клетка за дръжка

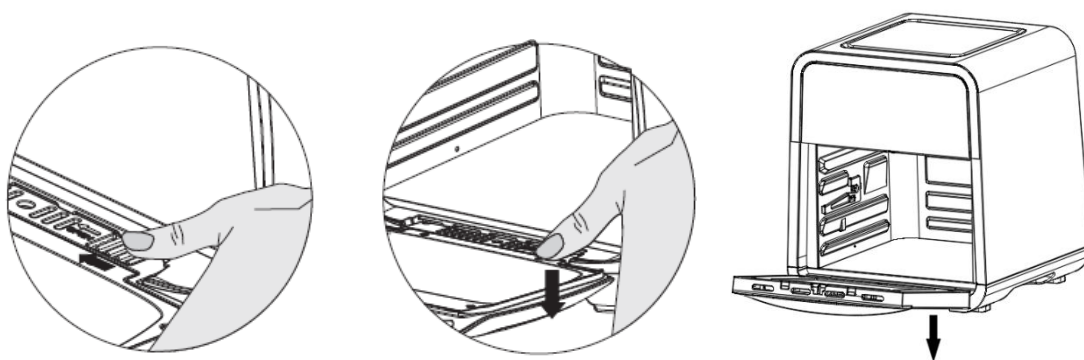
Тава за изтичане на маслото - за по-лесно почистване на уреда, използвайте тавата за изтичане на маслото по време на готвене.

Врата - Тя може да се разглоби за почистване.

Забележка: Следвайте инструкциите по-долу:



Монтаж: Подравнете вала на вратата с отвора на основата и въведете вала под ъгъла, показан на фигурата по-горе.



Демонтаж: Отворете вратата под ъгъл от около 70 градуса, натиснете бутона по посоката, показана от стрелката, така както е показано по-горе, след което дръпнете надолу вратата, за да я откочите.

Рафтовете за готвене с горещ въздух - те могат да се използват не само за дехидратация, но и за приготвяне на хрупкави закуски или за претопляне на храна. Ако искате да готвите месо, препоръчваме ви да нанесете малко масло върху мрежата на рафта.

Пръчката за въртящия се грил - тя се използва за приготвяне на пържоли или за печене на въртящия се грил на цяло пиле. Въведете пръчката през месото, така че месото да бъде в центъра на пръчката. Плъзнете шиповете върху пръчката от всеки край на пръчката, след това ги вкарайте в месото и ги закрепете с помощта на винтовете. На пръчката за въртящия се грил са предвидени вдлъбнатини за винтове. Можете да фиксирате винтовете по-близо до центъра на пръчката, ако е необходимо, но в никакъв случай към краищата ѝ.


Забележка: Уверете се, че пилето (или парчето месо) не е прекалено голямо и че може да се върти свободно във вътрешността на уреда. Максимално тегло на храната: 1,2 кг.

Дръжката за въртящия се грил - използва се за отстраняване на пържолите или пилето, които са били приготвени на въртящия се грил или печени на шиша. Поставете я под пръчката на въртящия се грил и я повдигнете (първо от дясната страна), след което внимателно извадете храната.


5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА


1. Включете щепсела в заземен стенен контакт.
2. Извадете внимателно съда за пържене от фритюрника.
3. Поставете съставките в кошницата.

Таблицата по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за различни съставки. Тъй като технологията „Rapid Air“ нагрява мигновено въздуха във вътрешността на уреда, краткото дръпване на съда за пържене от фритюрника не засяга значително резултата на готвенето.

4. Затворете вратата на уреда. Всички индикатори мигат за една секунда, а индикаторът  остава светнат (Фиг. 4).


Натиснете бутона : светлинният индикатор за режим на работа ще светне


изберете функцията ; индикаторът за функцията „Пържени картофи“ ще светне, а екранът ще покаже „180” - „20”.

изберете функцията ; индикаторът за функцията „Котлет“ ще светне, а екранът ще покаже „180” - „20”.


изберете функцията ; индикаторът за функцията „Пилешки бутчета“ ще светне, а екранът ще покаже „180” - „30”.



изберете функцията ; индикаторът за функцията „Риба“ ще светне, а екранът ще покаже „180” - „18”.

изберете функцията ; индикаторът за функцията „Скариди“ ще светне, а екранът ще покаже „160” - „12”.



изберете функцията ; индикаторът за функцията „Печено пиле“ ще светне, а екранът ще покаже „200” - „40”.

изберете функцията ; индикаторът за функцията „Шиш“ ще светне, а екранът ще покаже „200” - „20”.

изберете функцията ; индикаторът за функцията „Дехидратирани плодове“ ще светне, а екранът ще покаже „45” - „04:00”.

Също така, можете да определите продължителността за готвене и температурата според храната: Определете продължителността, необходима за приготвяне на избраната съставка (вижте информацията в раздел „Настройки“ на настоящата глава). Регулирайте продължителността с помощта на бутоните  . При всяко натискане продължителността се увеличава или намалява с 1 минута, а уредът издава звуков сигнал. Натиснете и задръжте натиснат бутона за 2 секунди, за бързото увеличаване / намаляване на продължителността или увеличете или намалете с 1 минута при всяко натискане. Времето за готвене може да бъде определено от 0 до 60 минути.

Забележка: Времето за готвене може да се определи и по време на работа на уреда.

Регулирайте температурата с помощта на бутоните  . При всяко натискане температурата се повишава или спада с 5 °C, а уредът издава звуков сигнал. Натиснете и задръжте натиснат бутона за 2 секунди, за бързото увеличаване / намаляване на температурата. Температурата на готвене може да се определи от 30 °C до 200 °C.

Забележка: Температурата може да се регулира и по време на работа на уреда.

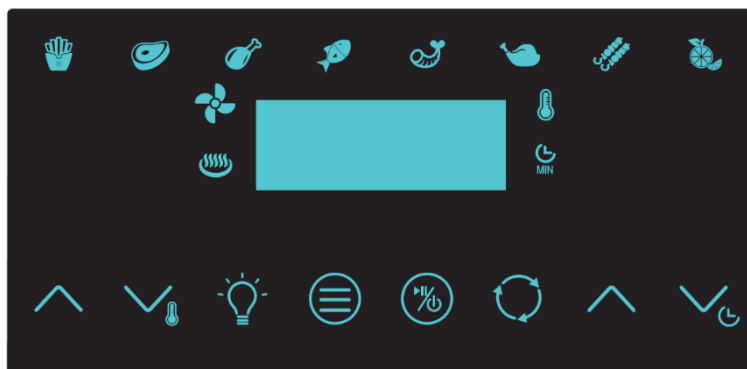
След определяне на продължителността и температурата, натиснете бутона за включване/изключване. Нагревателният елемент и вентилаторът започват да работят, индикаторът за захранване не мига и остава светнат, индикаторите за температура и продължителност остават светнати и се показва оставащото време до приключване на приготвянето.

Забележка: По време на работа на уреда натиснете бутона за включване / изключване. Вентилаторът и нагревателният елемент се изключват, а светлинният индикатор за захранване мига за няколко секунди. Натиснете отново бутона за включване / изключване, а вентилаторът и нагревателният елемент ще започнат да работят отново. След захранване с електроенергия на двигателя, светлинният индикатор на вентилатора мига за няколко секунди. Когато нагревателният елемент работи, светлинният индикатор за отопление е светнат. Когато нагревателният елемент не работи, светлинният индикатор за отопление е изгаснал.

По време на работа, когато вратата е отворена, дисплеят и светлинният индикатор за захранване са светнати, а нагревателният елемент и вентилаторът се изключват. Светлинният индикатор изгасва след 3 минути. Поставете съставките в кошницата за готвене и рестартирайте уреда за работа към първоначалните настройки (продължителността до края на приготвяне остава същата, като функцията

за автоматично изключване се активира след 2 часа). Натиснете бутона за въртящия се грил. Индикаторът за въртящия се грил мига, а пръчката за въртящия се грил започва да се върти. За да изключите въртящия се грил, натиснете отново бутона. Натиснете бутона за осветление. Светлинният индикатор за тази функция мига, лампата вътре в уреда светва, след което изгасва след една минута.


5. В края на програмата за готвене, уредът ще издава звуков сигнал 5 пъти, показваното време ще бъде „00“, а дисплеят и индикаторът на захранване ще мигат. Отворете вратата и извадете храната с помощта на дръжката или с кухненски ръкавици.



Фиг. 4

Забележка: По време на процеса на готвене светлинният индикатор за нагряване светва и изгасва от време на време. Това посочва факта, че нагревателният елемент се включва и изключва с оглед поддържане на настроената температура.

Излишното масло от съставките се събира в дъното на тавата, за изтичане на маслото.

Забележка: Ако искате да изключите фритюрника, натиснете и задръжте натиснат бутона „“ за 2 секунди.

6. Проверете дали съставките са приготвени.

Ако съставките не са добре приготвени, поставете ги във фритюрника, задайте време за готвене от няколко минути, след което затворете вратата.

По време на готвене храната става гореща и от фритюрника може да излезе пара.

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

Препоръки

- По принцип, съставките с малки размери изискват по-кратко време за приготвяне, в сравнение с по-големите съставки.
- По-голямото количество съставки изисква по-дълго време за приготвяне, а по-малкото количество съставки изисква по-кратко време за приготвяне.
- Разбъркването на съставките с малки размери по средата на времето за готвене подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерното приготвяне на съставките.
- При приготвяне на пресни картофи, поставете малко олио в съда за пържене и картофите ще станат по-хрупкави. Поставете съставките във фритюрника с горещ въздух няколко минути след наливане на олиото.
- Не приготвяйте съставки с високо съдържание на мазнини (като например наденици) във фритюрника с горещ въздух.

- Закуските, които могат да бъдат приготвени във фурна, могат да бъдат приготвени и във фритюрника с горещ въздух.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 500 грама.
- Използвайте закупено тесто, за да пригответе бързо и лесно закуски с пълнеж. Това тесто изисква по-кратко време за приготвяне в сравнение с домашно приготвеното тесто.
- Поставете съд или форма за печене във фурна в кошницата на фритюрника с горещ въздух, ако желаете да изпечете блатове за торта или питка, или ако желаете да пригответе крехки съставки или закуски с пълнеж.
- Също така, може да използвате фритюрника, за да претоплите съставките. За тази цел настройте температурата на 150°C и включете уреда за най-много 10 минути.

	Минимално - максимално количество (гр.)	Продължителност (мин.)	Температура (°C)	Допълнителна информация
Картофи и картофи на пръчици				
Замразени тънко нарязани картофи	600-700	15-20	180	
Дебело нарязани замразени картофи	600-700	20-25	200	
Картофи огретен	800-1000	25-30	200	
Месо				
Котлет	500-800	10-15	180	
Свински котлети	500-800	10-15	180	
Хамбургер	400-800	10-15	180	
Бюрек/Баничка с месо	400-800	13-15	200	
Пилешки горни бутчета	400-800	25-30	180	
Пилешки гърди	400-800	15-20	180	
ВВQ	400-600	18-25	200	
Пиле	500-1000	30-40	200	
Закуски				
Пролетни рулца	500-800	8-10	200	
Замразени пилешки пръчици	500-1000	6-10	200	
Замразени рибни крокети	500-800	6-10	200	
Замразен паниран кашкавал	500-800	8-10	180	
Пълнени зеленчуци	400-800	10	160	
Сушени плодове		240	35	Cut into thin slices of about 5mm, and evenly arrange the layers in the net. It is best to keep a little space in the middle to facilitate the circulation of hot space.
Печене				
Сладкиши	800	20-25	160	
Питка	800	20-22	180	
Мъфини	800	15-18	200	
Сладки закуски	800	20	160	

6. ПОЧИСТВАН

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Съдът за приготвяне и решетката за позициониране на храната са снабдени с незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразиви за почистването им, тъй като те могат да повредят незалепващото покритие.

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

Забележка: За да охладите фритюрника с горещ въздух по-бързо, извадете кошницата от него.

2. Избършете външната част на уреда с влажна кърпа.

3. Почистете кошницата и решетката за позициониране на храната с гореща вода, като използвате малко препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.

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

Забележка: Кошницата и решетката за позициониране на храната са подходящи за миене в съдомиялна машина.

Съвет: Ако мръсотията полепне по кошницата или решетката за позициониране на храната, сложете гореща вода и малко препарат за миене на съдове в кошницата. Поставете решетката за позициониране на храната в кошницата и оставете решетката и кошницата да се накиснат за около 10 минути.

1. Почистете вътрешната част на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.

2. Почиствайте нагревателния елемент с четка, за да отстраните остатъците от храни.

Съхранение

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

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

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

Поръчване на аксесоари

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

Опазване на околната среда

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

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фритюрникът с горещ въздух не функционира.	Уредът не е свързан към източника на захранване.	Свържете щепсела към контакт на стената, предвиден със заземяване.
	Необходима е настройка на таймера.	Завъртете бутона за настройка на таймера до желаното време за готвене, за да включите уреда.
Съставките не са достатъчно приготвени	Количеството на съставките в кошницата е твърде голямо.	Поставете по-малки количества съставки в кошницата. По-малките количества се приготвят по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Завъртете бутона за настройка на температурата до желаната температура (вижте информацията в раздели „Настройки“ и „Използване на уреда“).
	Продължителността на готвене е твърде кратка.	Завъртете бутона за настройка на таймера до необходимото време (вижте информацията в раздели „Настройки“ и „Използване на уреда“).
Закуските не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Използвали сте съставки, предназначени за приготвяне в традиционен фритюрник.	Използвайте закуски, предназначени за печене във фурна, или поставете малко олио върху закуските, за да станат по-хрупкави по време на приготвяне.
Пресните картофи са приготвени/изпържени неравномерно.	Не сте използвали подходящия вид картофи.	Използвайте пресни картофи и уверете се, че не омекват.
	Не сте изплакнали по съответстващ начин картофите на пръчици преди да ги пригответе.	Изплакнете по съответстващ начин картофите на пръчици, за да отстраните нишестето върху тях.
Картофите не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Хрупкавата текстура на картофите зависи от количеството олио в съда за пържене и от количеството вода в картофите.	Уверете се, че сте отстранили водата върху картофите, преди да добавите олиото.
		Нарежете картофите на по-дребни парченца, за да бъдат по-хрупкави след приготвяне.
		Добавете малко повече олио, за да станат картофите по-хрупкави.

СЕРВИЗ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Използвайте само оригинални резервни части.

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

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

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Захранващо напрежение	220-240V~50/60Hz
Мощност	2000 W
Капацитет	12 Л
Температура	65-200 °C

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

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

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



Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

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



HEINNER е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**.

Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

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



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



Вносител: **Network One Distribution**

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

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