

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Model: WhiteElinn

HAF-B6WH17SQ /HAF-B6GREY1700



- Kapacita: 5,7 l
- Příkon: 1700 W
- Teplota 80-200C

HEINNER

1. ÚVOD

Pečlivě si přečtěte návod k obsluze a uschovejte si jej pro budoucí použití.

Tento návod je určen k poskytnutí všech potřebných pokynů týkajících se instalace, používání a údržby přístroje. Abyste mohli přístroj správně a bezpečně provozovat, přečtěte si před instalací a použitím pečlivě tento návod.

2. OBSAH BALENÍ

- ➔ Horkovzdušná fritéza
- ➔ Návod k použití
- ➔ Záruční list
- ➔ Prohlášení o shodě

3. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VŠEOBECNÉ

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů.
3. Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčky ani základnu do vody nebo jiné tekutiny.
4. **VAROVÁNÍ:** Tento elektrický spotřebič obsahuje funkci ohřevu. Povrchy, i jiné než funkční, mohou vyvinout vysoké teploty. Vzhledem k tomu, že teploty jsou různými osobami vnímány odlišně, je třeba toto zařízení používat s **POZORNOSTÍ**. Zařízení se smí dotýkat pouze na určených rukojetích a úchopových plochách a používat tepelnou ochranu, jako jsou rukavice nebo podobné prostředky. Povrchy jiné než určené úchopové plochy musí mít před dotykem dostatečně dlouhou dobu na vychladnutí.
5. Pokud zařízení nepoužíváte a před čištěním jej odpojte ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů.
6. Typ Y: Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.
7. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit zranění.
8. Nepoužívejte ve venkovním prostředí
9. Nenechávejte šňůru viset přes okraj stolu nebo pultu a nedotýkejte se horkých povrchů.
10. Nepokládejte jej na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, ani do vyhřívané trouby.
11. Při přenášení spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké látky je třeba dbát zvýšené opatrnosti. kapaliny.
12. Vždy nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči a poté zapojte kabel do zásuvky. Chcete-li spotřebič odpojit, otočte jakýkoli ovládací prvek do polohy "vypnuto" a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
13. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.
14. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo

byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

15. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

16. Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

Důležité

-Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související nebezpečí.

-Děti si s tímto spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí čistit a používat za účelem údržby, pokud nejsou starší 8 let a nemají opatrovníka.

-Udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.

-Kryt obsahující elektrické součásti a topná tělesa neponořujte do vody a neoplachujte je pod vodovodním kohoutkem.

-Z důvodu prevence úrazu elektrickým proudem nedovolte, aby se do spotřebiče dostala voda nebo jiné tekutiny.

-Složky určené k vaření musí být umístěny ve fritovacím hrnci nebo pekáči, aby nedošlo ke kontaktu s topným tělesem.

-Za provozu spotřebiče nezakrývejte přívodní a výstupní otvory vzduchu.

-Naplněte fritézu nebo pečicí plech olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.

-Nedotýkejte se vnitřku spotřebiče za provozu.

-Když je spotřebič v provozu, může být teplota přístupného povrchu vysoká.

Upozornění

-Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v místní síti.

-Spotřebič nepoužívejte, pokud jsou poškozené zástrčky, napájecí kabely nebo jiné součásti.

-Nechodte k žádné nepovolané osobě, aby vyměnila nebo opravila poškozený hlavní napájecí kabel.

-Udržujte hlavní napájecí kabel mimo dosah horkých povrchů.

-Spotřebič nezasouvejte do spotřebiče a neobsluhujte ovládací panel mokřima rukama.

-Neopírejte spotřebič o stěnu nebo jiný spotřebič. Na zadní straně a po stranách ponechte alespoň 10 cm volného prostoru a nad spotřebičem ponechte alespoň 10 cm volného prostoru. Na horní část spotřebiče nic nepokládejte.

-Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.

-Nenechávejte spotřebič v provozu bez dozoru.

-Horký vzduch se vypouští výstupem ve fritéze. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od výstupu, abyste se nepopálili horkým vzduchem a párou uvolňovanou výstupem. Pozor na horký vzduch a páru dávejte také při vyjímání fritézy, sestavy skleněného víka a pečicího plechu ze spotřebiče.

-Každý přístupný povrch se může během používání zahřát.

-Pokud zjistíte, že z fritézy vychází černý kouř, okamžitě odpojte zástrčku ze zásuvky. Před vyjmutím

fritovacího koše, sestavy skleněného víka a pečicí pánve ze spotřebiče vyčkejte, až kouř přestane vycházet.

Při držení grilu, pečicí pánve nebo sestavy skleněného víka vždy používejte izolované rukavice.

Upozornění:

-Ujistěte se, že je spotřebič umístěn na rovném, rovném a stabilním povrchu.

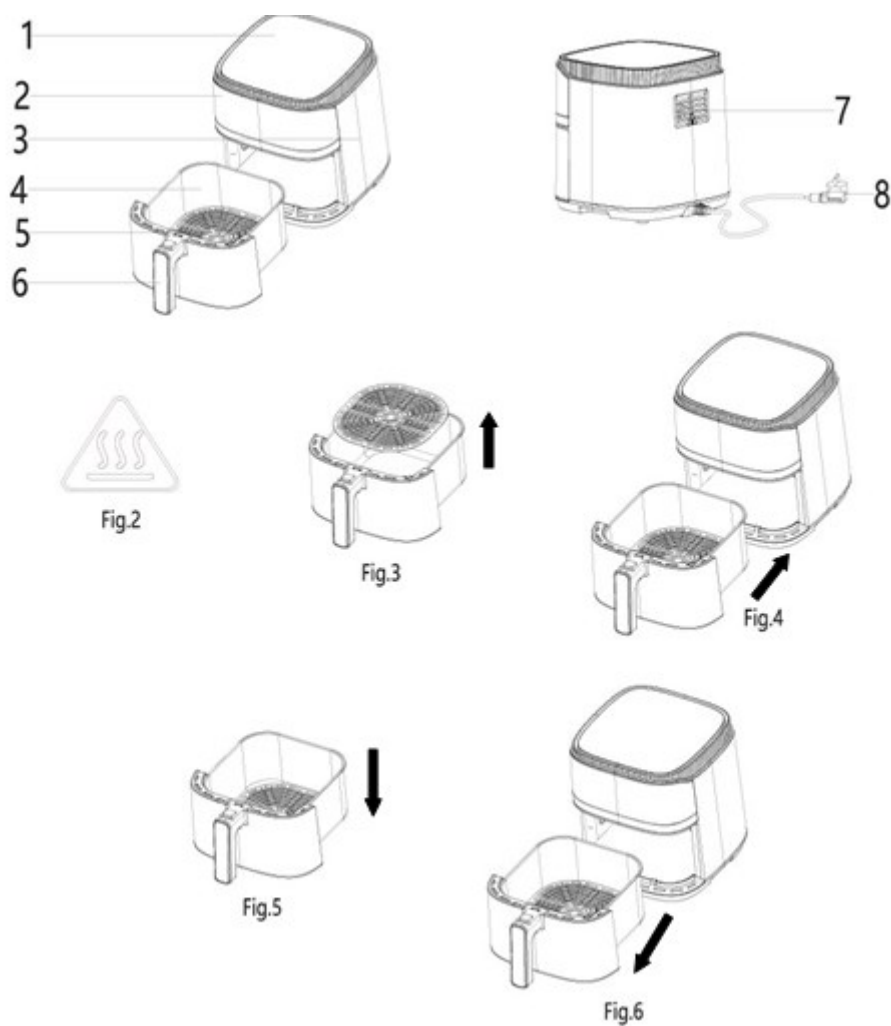
-Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nemusí být bezpečný pro použití ve štábních kuchyních, na farmách, v motelech a jiných nebytových prostorech. Není také určen pro použití zákazníky v hotelech, motelech a jiných obytných zařízeních.

-Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo k profesionálním či poloprofesionálním účelům, nebo je používán nesprávně nebo není používán k profesionálním či poloprofesionálním účelům, nebo není používán v souladu s návodem k použití, záruka zaniká a my můžeme odmítnout odpovědnost za případné škody.

-Nepoužívané elektrické spotřebiče odpojte ze zásuvky.

-Před manipulací nebo čištěním je třeba nechat výrobky přibližně 30 minut vychladnout.

4. POPIS VÝROBKU



1. Víko
2. Ovládací panel
3. Pouzdro
4. Hrnc
5. Mřížka pro umístění potravin
6. Rukojeť koše
7. Výstup vzduchu
8. Napájecí kabel

5. POUŽÍVÁNÍ VÝROBKU

Před prvním použitím:

1. Odstraňte všechny obalové materiály.

2. Odstraňte všechny nálepky nebo štítky na spotřebiči.
3. Fritézu, gril, pečicí pánev a sestavu skleněného víka důkladně vyčistěte horkou vodou, mycím roztokem a neabrazivní houbou.
4. Vnitřní a vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
5. Nenaplňujte fritézu ani pečicí pánev olejem nebo smaženým tukem.

Smažení horkým vzduchem:

1. Připojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Opatrně vytáhněte pánev z horkovzdušné fritézy (obr. 6).
3. Vložte ingredience do koše. (Obr.5)
4. Zasuňte pánev zpět do horkovzdušné fritézy (Obr. 4).

Dbejte na pečlivé zarovnání s vodítky v těle fritézy.

Nikdy nepoužívejte pánev bez vloženého koše.

Upozornění: V případě, že je fritéza v provozu, je nutné ji vyjmout: Během používání a nějakou dobu po něm se pánve nedotýkejte, protože se velmi zahřívá. Pánev držte pouze za rukojeť.

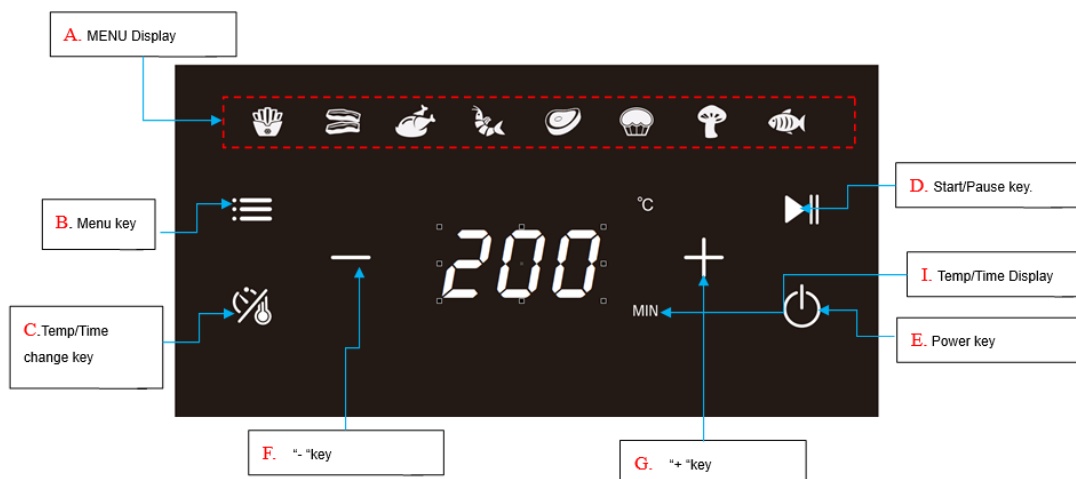
5. Určete potřebnou dobu přípravy ingrediencí.
6. Některé přísady vyžadují protřepání v polovině doby přípravy. Chcete-li přísady protřepat, vytáhněte pánev ze spotřebiče za rukojeť a protřepejte ji. Poté pánev zasuňte zpět do fritézy I.
7. Jakmile uslyšíte zvukový signál, nastavená doba přípravy uplynula. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a položte ji na zkušební rámec.
8. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny.
Pokud přísady ještě nejsou hotové, jednoduše zasuňte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik dalších minut.
9. Chcete-li vyjmout přísady (např. hranolky), vytáhněte pánev z horkovzdušné fritézy a položte ji na zkušební rámec, stiskněte tlačítko uvolnění koše a koš z pánve zvedněte.
Neotáčejte koš dnem vzhůru, když je pánev stále připevněna, protože přebytečný olej, který se shromáždil na dně pánve, by vytekl na ingredience.
Pánev i přísady jsou horké a fritéza rozpálená. V závislosti na typu přísad ve fritéze I může z pánve unikat pára.

10. Vyprázdněte koš do mísy nebo na talíř.

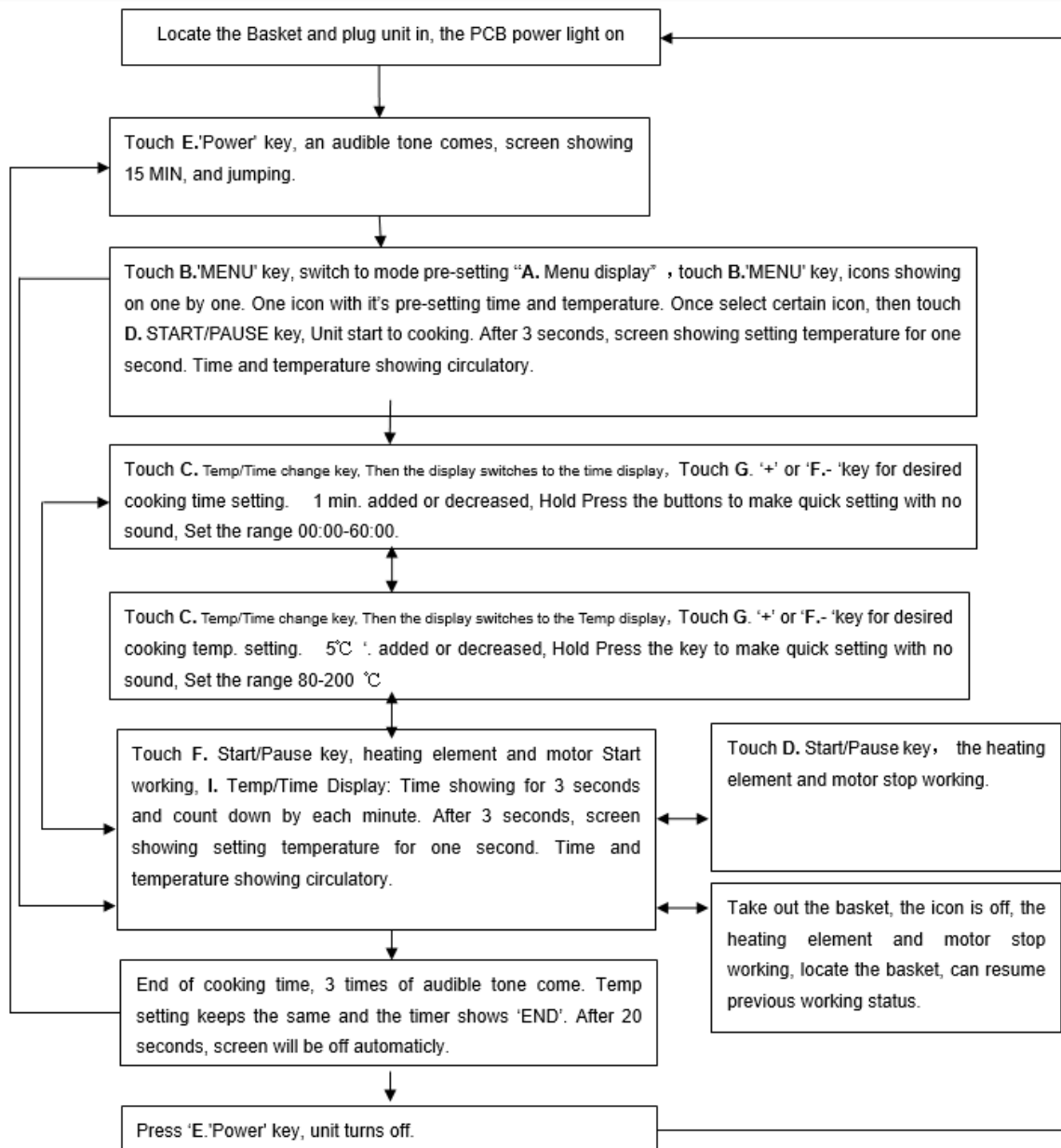
Tip: Chcete-li vyjmout velké nebo křehké přísady, zvedněte je z koše pomocí kleští.

11. Když je dávka ingrediencí hotová, horkovzdušná fritéza je okamžitě připravena k přípravě další dávky.

Ovládací panel



NÁVOD K OBSLUZE



Tipy

- Menší ingredience obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší ingredience.
- Větší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, menší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Protřepání menších přísad v polovině doby přípravy optimalizuje výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému propečení přísad.
- Pro dosažení křupavého výsledku přidejte k čerstvým bramborám trochu oleje. Smažte ingredience v horkovzdušné fritéze během několika minut po přidání oleje.
- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně mastné suroviny, například klobásy.
- Občerstvení, které lze připravovat v troubě, lze připravovat i v horkovzdušné fritéze.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů.
- K rychlé a snadné přípravě plněných občerstvení použijte předem připravené těsto. Předpřipravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než těsto připravené doma.
- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche nebo pokud chcete smažit křehké ingredience či plněné přísady,

vložte do koše horkovzdušné fritézy plech nebo nádobu na pečení.

- Horkovzdušnou fritézu můžete použít také k ohřevu surovin. Chcete-li suroviny ohřát, nastavte teplotu na 150 °C až na 10 minut.

	Min-max Množství(g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Protřepat	Další informace
Brambory a hranolky					
Tenké mražené hranolky	400-500	18-25	200	Ano	
Silné mražené hranolky	400-500	20-25	200	Ano	
Bramborová mřížka	500	20-25	200	Ano	
Maso a drůbež					
Steaky	100-500	12-18	180	Ne	
Vepřové kotlety	100-500	12-18	180	Ne	
Hamburger	100-500	10-20	180	Ne	
Rolka s klobásou	100-500	13-15	200	Ne	
Paličky	100-500	25-30	180	Ne	
Kuřecí prsa	100-500	18-25	180	Ne	
Svačiny					
Jarní závitky	100-500	8-10	200	Ano	
Mražené kuřecí nugetky	100-500	8-12	180	Ano	
Mražené rybí prsty	100-500	6-10	200	Ne	
Mražené strouhané. sýrové občerstvení	100-500	8-10	180	Ne	
Plněná zelenina	100-500	12-20	160	Ne	
Pečení					
Dort	500	8-15	180	Ne	
Quiche	500	20-22	180	Ne	
Muffiny	500	15-18	200	Ne	
Sladké občerstvení	500	20	160	Ne	

6. ČIŠTĚNÍ

Spotřebič čistěte po každém použití.

Koš a gril mají nepřilnavý povrch. K jejich čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povlaku.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

Poznámka: Vyjměte koš, aby fritéza rychleji vychladla.

2. Otrete vnější část spotřebiče vlhkým hadříkem.

3. Vyčistěte koš a mřížku horkou vodou, trochou mycího prostředku a neabrazivní houbičkou.

K odstranění zbylých nečistot můžete použít odmašťovací tekutinu.

Poznámka: Koš a mřížka jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Tip: Pokud na koši a grilu ulpí nečistoty, naplňte koš horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí.

Vložte gril do koše a nechte koš a gril přibližně 10 minut namočené.

1. Vyčistěte vnitřek spotřebiče horkou vodou a neabrazivní houbou.
2. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky jídla.

Skladování

1. Odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte jej vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché.

Objednávání příslušenství

Pokud máte potíže se získáním příslušenství pro váš spotřebič, obraťte se na středisko péče o spotřebitele ve vaší zemi. Jeho kontaktní údaje najdete v letáku s celosvětovou zárukou.

Životní prostředí

Spotřebič po skončení jeho životnosti nevyhazujte do běžného domovního odpadu, ale odevzdejte jej na oficiálním sběrném místě k recyklaci. Tím přispějete k ochraně životního prostředí.

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Spotřebič není zapojen do sítě.	Síťovou zástrčku zasuňte do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač.	Otočte knoflíkem časovače na požadovanou dobu přípravy a zapněte spotřebič.
Přísady smažené pomocí fritézy nejsou hotové.	Množství ingrediencí v koši je příliš velké.	Do koše vložte menší dávky ingrediencí. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Otočte knoflíkem regulace teploty na požadované nastavení teploty (viz část "Nastavení" v kapitole "Používání spotřebiče").
	Doba přípravy je příliš krátká.	Otočte knoflíkem časovače na požadovanou dobu přípravy (viz část "Nastavení" v kapitole "Používání spotřebiče").
Přísady se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Některé druhy ingrediencí je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	Složky, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat. Viz část "Nastavení" v kapitole "Používání spotřebiče".
Smažené občerstvení není po vyjmutí ze vzdušné fritézy křupavé.	Použili jste typ občerstvení určený k přípravě v klasické fritéze.	Pro křupavější výsledek použijte občerstvení připravované v troubě nebo občerstvení lehce potřete olejem.
Pánev se mi nedaří do spotřebiče správně zasunout.	V koši je příliš mnoho ingrediencí.	Nenaplňujte koš více, než je uvedeno na displeji MAX.
	Košík není v pánvi umístěn správně.	Zatlačte koš do pánve, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete mastné přísady.	Když ve fritéze smažíte mastné přísady, uniká do pánve velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a pánev se může zahřát více než obvykle. Nemá to vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.

	Pánev stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v pánvi. Ujistěte se, že pánev po každém použití řádně vyčistíte.
Čerstvé hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že zůstávají během smažení pevné.
	Bramborové tyčinky jste před smažením řádně neopláchli.	Bramborové tyčinky řádně opláchněte, abyste odstranili škrob z vnější strany tyčinek.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí ze vzduchové fritézy křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolcích.	Před přidáním oleje se ujistěte, že jste bramborové tyčinky řádně osušili.
		Aby byly bramborové tyčinky křupavější, nakrájejte je na menší kousky.
		Pro křupavější výsledek přidejte o něco více oleje.

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SLUŽBY

Vždy používejte originální náhradní díly.

Při kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model a sériové číslo.

Tyto údaje naleznete na výrobním štítku. Změny mohou být provedeny bez předchozího upozornění.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí	220-240 V~50/60 Hz
Napájení	1700 W
Kapacita	5.7L
Teplota	80-200C

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku. Pokud potřebujete podporu pro svůj výrobek, navštivte naše webové stránky pomocí níže uvedených odkazů.

Získejte uživatelské příručky: <https://www.heinner.ro>

Získejte servisní informace: <https://www.heinner.ro>



Ekologická likvidace

Můžete pomoci chránit životní prostředí!

Nezapomeňte respektovat místní předpisy: nefunkční elektrické zařízení odevzdejte do příslušného střediska pro likvidaci odpadu.



HEINNER je registrovaná ochranná známka společnosti **Network One Distribution SRL**. Ostatní značky a názvy výrobků jsou ochranné známky nebo registrované ochranné známky příslušných vlastníků.

Žádná část specifikací nesmí být reprodukována v jakékoli formě nebo jakýmkoli prostředky nebo použita k jakémukoli odvozenému dílu, jako je překlad, transformace nebo úprava, bez souhlasu společnosti NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Všechna práva vyhrazena.

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



Tento výrobek je v souladu s normami a standardy Evropského společenství.



Výrobce a dovozce: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bukurešť, Rumunsko

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