

FRITÉZA 2 V 1 A PŘÍSTROJ NA PŘÍPRAVU PIZZY

Model: Pizzeria EasyFry

HPAF-B4DC22BK



- Kapacita: 4 l (max. průměr pizzy 25,4 cm)
 - Příkon: 2200 W
- 9 přednastavených programů pečení

HEINNER

1. PŘEDSTAVENÍ

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 povrchy. Jiné než určené úchopové plochy musí mít dostatečný čas na vychladnutí, než se jich dotknete.
5. Pokud zařízení nepoužíváte a před čištěním jej odpojte ze zásuvky. Nechte jej vychladnout, než jej nasadíte nebo sejmutím dílů.
6. Pokud je přírodní 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. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
9. Nenechávejte kabel 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 kapaliny je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
12. Vždy nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči a poté zapojte kabel do zásuvky. Chcete-li spotřebič odpojit, otočte kterýkoli 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 osoby se sníženou fyzickou, smyslovou a duševní schopností nebo mentálními 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 smí provádět pouze děti, které starší 8 let a 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 dálkového ovládání. systému dálkového ovládání.

Důležité

- Děti si s tímto spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí čistit a používat k údržbě, pokud nejsou starší 8 let a nemají zákonného zástupce.
- Uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Kryt obsahující elektrické součásti a topná tělesa neponořujte do vody a neoplachujte je pod vodovodním kohoutkem.
- Nedovolte, aby se do spotřebiče dostala voda nebo jiné kapaliny, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Přísady určené k vaření musí být umístěny ve fritovacím hrnci nebo pekáči, aby nedošlo ke kontaktu s topným tělesem.
- Během provozu spotřebiče nezakrývejte přívodní a výstupní otvory vzduchu.
- Nenaplnňujte fritézu nebo pečicí plech olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nedotýkejte se vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Když je spotřebič v provozu, může být teplota přístupného povrchu vysoká.

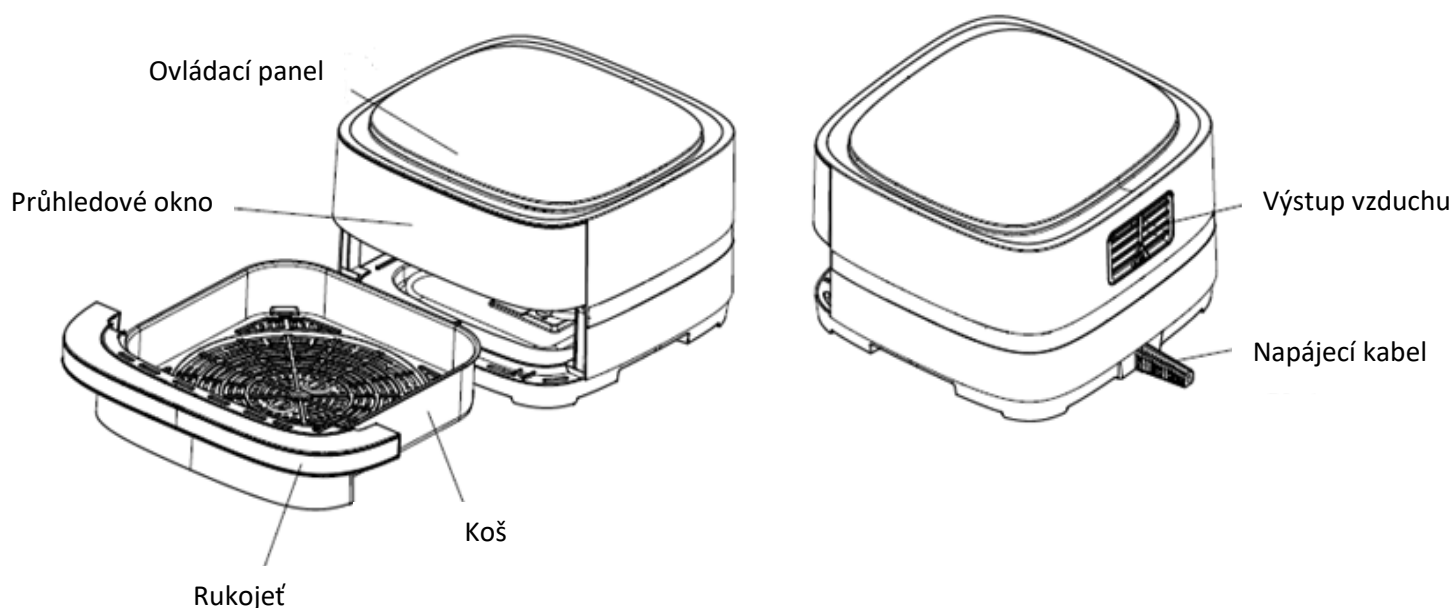
Upozornění

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v místní elektrické síti.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud jsou poškozené zástrčky, napájecí kabely nebo jiné součásti.
- Poškozený hlavní napájecí kabel nechoďte vyměnit nebo opravit k žádné nepovolané osobě.
- Hlavní napájecí kabel udržujte 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.
- Jakýkoli 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 emise kouře ustanou.

Upozornění:

- Dbejte na to, aby byl spotřebič umístěn na rovném, rovném a stabilním povrchu.
- Nepoužívané elektrické spotřebiče odpojte od sítě.
- Před manipulací nebo čištěním je třeba nechat výrobky přibližně 30 minut vychladnout.

4. POPIS VÝROBKU



5. POUŽÍVÁNÍ VÝROBKU

Jedná se o fritézu, která nabízí jednoduchý a zdravý způsob přípravy oblíbených surovin. Díky výhodě horkého vzduchu, který může cirkulovat v celém koši, budou vaše pokrmy připraveny rychle a rovnoměrně. Nejlepší na tom je, že horkovzdušná fritéza dokáže ohřívat pokrmy ve všech směrech a většina ingrediencí nevyžaduje žádný olej.

Před prvním použitím:

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte všechny nálepky nebo štítky na spotřebiči, ale bez jeho štítku s uvedením hodnoty umístěného na dně horkovzdušné fritézy.
3. Fritézu, pečicí nádobu 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.

Příprava k použití: Smažte ve fritéze a fritovacím hrnci:

1. Spotřebič postavte na stabilní, vodorovný a rovný povrch.

Poznámka: spotřebič neumísťujte na povrch, který není odolný proti poškození.

2. Umístěte koš do pánve.

3. Nenaplňujte pánev olejem ani jinou tekutinou.

Poznámka: na horní část spotřebiče nic nepokládejte, protože by došlo k narušení proudění vzduchu, což by ovlivnilo výsledek horkovzdušného smažení.

Smažení horkým vzduchem:

1. Připojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Opatrně vytáhněte pánev z horkovzdušné fritézy.
3. Vložte ingredience do koše.
4. Zasuňte pánev zpět do horkovzdušné fritézy.

Všimněte si, abyste pečlivě zarovnali s vodítky v těle fritézy.

Nikdy nepoužívejte pánev bez vloženého koše.

Upozornění: V případě, že je nádoba na smažení v pánevní nádobě umístěná, je nutné ji vyjmout z nádoby: Během používání a nějakou dobu po něm se pánve nedotýkejte, protože se velmi zahřívá. Pánev držte pouze za rukojeť.

5. Určete potřebnou dobu přípravy surovin.

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.

7. Jakmile uslyšíte zvukový signál, nastavená doba přípravy uplynula. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a položte ji na zkušební rámec.

Poznámka: Spotřebič můžete vypnout také ručně. Za tímto účelem otočte ovladač času do polohy 0.

8. Zkontrolujte, zda jsou přísady připraveny.

Pokud ingredience 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 a

stiskněte tlačítko pro uvolnění koše a koš z pánve vyjměte.

Neotáčejte koš dnem vzhůru, když je pánev stále připevněna, protože přebytečný olej, který se shromáždil na dně pánve, by vytekl na ingredience.

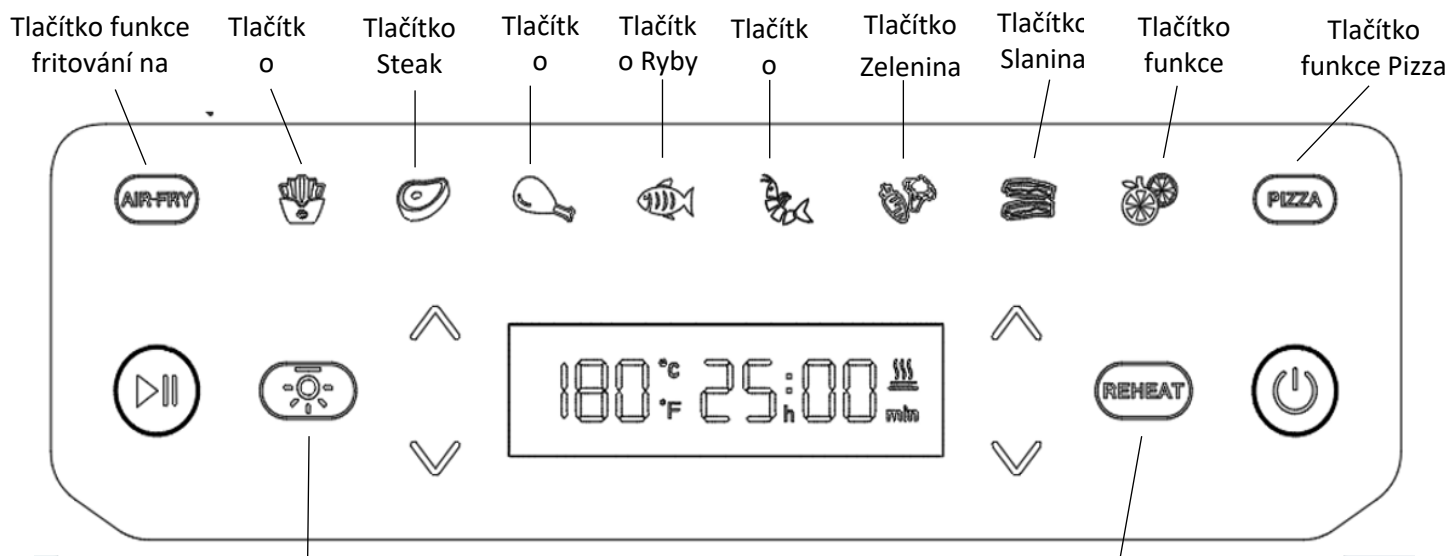
Pánev i přísady jsou horké. V závislosti na typu ingrediencí připravovaných ve fritéze může z pánve unikat pára.

10. Vyprázdněte koš do mísy nebo na talíř.

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

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

Ovládací panel



Tlačítko
Start/Stop

Tlačítko
o
v...

Tlačítka pro
ovládání

Tlačítka pro
ovládání

Tlačítko pro
opětovný

Tlačítko
napájení

Přednastavené programy vaření

Teplota/čas										
°C	180	220	180	200	200	140	170	180	180	60
Minuty	5	8	25	12	20	15	15	10	6	8h
Nastavení času (v minutách)	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-720
Nastavení teploty (°C)	120-200	120-230	120-200	120-230	120-200	120-200	120-200	120-200	120-200	40-100

Tato výše uvedená tabulka vám pomůže zvolit základní nastavení ingrediencí.

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou pouze orientační. Protože se přísady liší původem, velikostí, tvarem i značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše přísady.

Vzhledem k technologii Rapid Air ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče okamžitě.

Krátké vyjmutí koše během vaření nemá na konečný výsledek výrazný vliv.

Tipy

- Menší suroviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší suroviny.
- Větší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy; menší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému propečení ingrediencí.
- Při přípravě čerstvých brambor je pokapejte trochou oleje, aby byly křupavé.
- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně mastné suroviny, jako jsou například klobásy.
- Občerstvení, které lze připravit v troubě, lze připravit i v horkovzdušné fritéze.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 700 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. Pro ohřev ingrediencí 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	300-500	18-25	200	Ano	
Silné mražené hranolky	300-500	20-25	200	Ano	
Bramborová mřížka	500	20-25	200	Ano	
Maso a drůbež					
Steaky	100-600	12-18	180	Ne	
Vepřové kotlety	100-600	12-18	180	Ne	
Hamburger	100-600	10-20	180	Ne	
Klobásový závit	100-600	13-15	200	Ne	
Paličky	100-600	25-30	180	Ne	
Kuřecí prsa	100-600	18-25	180	Ne	
Svačiny					
Jarní závitky	100-600	8-10	200	Ano	
Mražené kuřecí nugetky	100-600	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	300	8-15	180	Ne	
Quiche	300	20-22	180	Ne	
Muffiny	300	15-18	200	Ne	
Sladké občerstvení	300	20	160	Ne	

Poznámka: Pokud začnete smažit, dokud je horkovzdušná fritéza ještě studená, přidejte k době přípravy 3 minuty.

6. ČIŠTĚNÍ

Spotřebič čistěte po každém použití.

Koš má nepřilnavý povrch. K čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí materiály, 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. Otřete vnější část spotřebiče vlhkým hadříkem.

3. Vyčistěte koš horkou vodou, trochou prostředku na mytí nádobí a neabrazivní houbičkou.

K odstranění zbylých nečistot můžete použít odmašťovací tekutinu.

Poznámka: Koš je vhodný pro mytí v myčce nádobí.

Tip: Pokud na koši ulpí nečistoty, naplňte koš horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Vložte koš a nechte jej přibližně 10 minut namočený.

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.	Pro zapnutí spotřebiče nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy.
Příklady smažené pomoci 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.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Otočte knoflíkem časovače na požadovanou dobu přípravy.
Příklady se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Některé druhy přísad je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	Složky, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat.
Smažené občerstvení není po vyjmutí ze vzduchové fritézy křupavé.	Použili jste typ občerstvení určený k přípravě v klasické fritéze.	Pro křupavější výsledek použijte snacky z trouby nebo je 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 masné přísady.	Když ve fritéze smažíte masné přísady, uniká do pánve velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a pánve se může zahřát více než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.
	Pánve stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v pánvi. Ujistěte se, že pánve 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 z fritézy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství oleje a vody v hranolkách.	Před přidáním oleje se ujistěte, že jste bramborové tyčinky řádně osušili.
		Pro křupavější výsledek nakrájejte bramborové tyčinky 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	2200 W
Kapacita	4L
Teplota	40-230°C

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