

HOT AIR FRYER

Model: Match&Sync
HAF-DDB9BK26



- Capacity: 9L
- Power: 2600W
- Temperature: 80-220°C

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.
- Children should not play with the appliance.
- DO NOT place or store anything on top of product when in use.
- DO NOT place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner, on or in a heated oven or stove top.
- NEVER use electrical socket below counter.
- NEVER connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- DO NOT use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- To protect against electrical shock DO NOT immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- Cook only in the drawer provided. Regularly inspect the appliance and power cord. DO NOT use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- ALWAYS ensure the appliance is properly assembled before use.
- DO NOT cover the air intake vent or air outlet while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

- Before placing removable drawer into the main unit, ensure drawer and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- This appliance is for household use only. DO NOT use this appliance for anything other than its intended use. DO NOT use in moving vehicles or boats. DO NOT use outdoors. Misuse may cause injury.
- Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. DO NOT move the appliance when in use.
- DO NOT place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- DO NOT use accessory attachments not recommended or sold by us. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on ceramic cook top, electric coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by us may cause fire, electric shock or injuries.
- ALWAYS ensure drawer is properly closed before operating.
- When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- DO NOT use the appliance without the removable drawer installed.
- DO NOT use this appliance for deep-frying.
- DO NOT overfill when Prevent food contact with heating cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- DO NOT touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, ALWAYS use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.
- Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. DO NOT let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
- The drawer and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the drawer or plate from the appliance. ALWAYS place drawer or plate on a heat-resistant surface after removing. DO NOT touch accessories during or immediately after cooking.
- Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- To disconnect, turn off any control to OFF, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
- Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

Caution

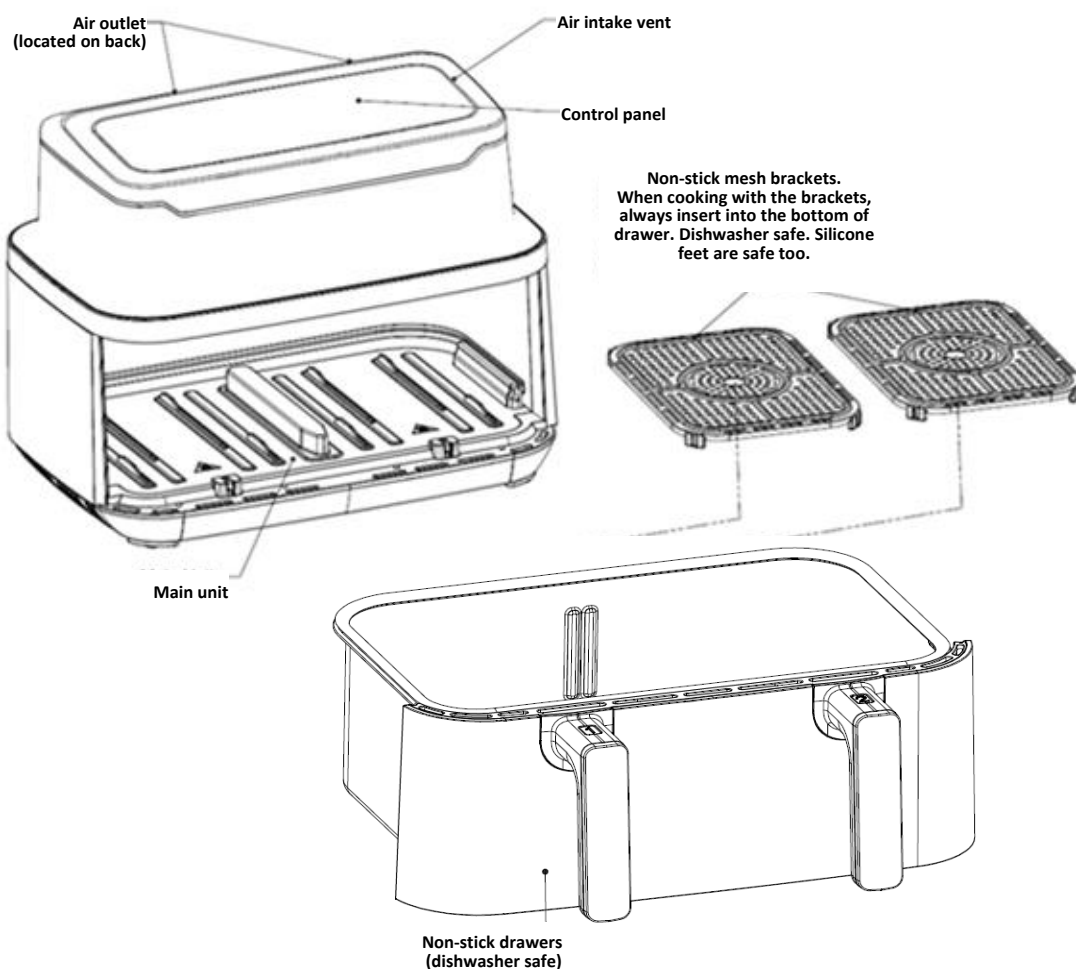
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments, nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, 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.

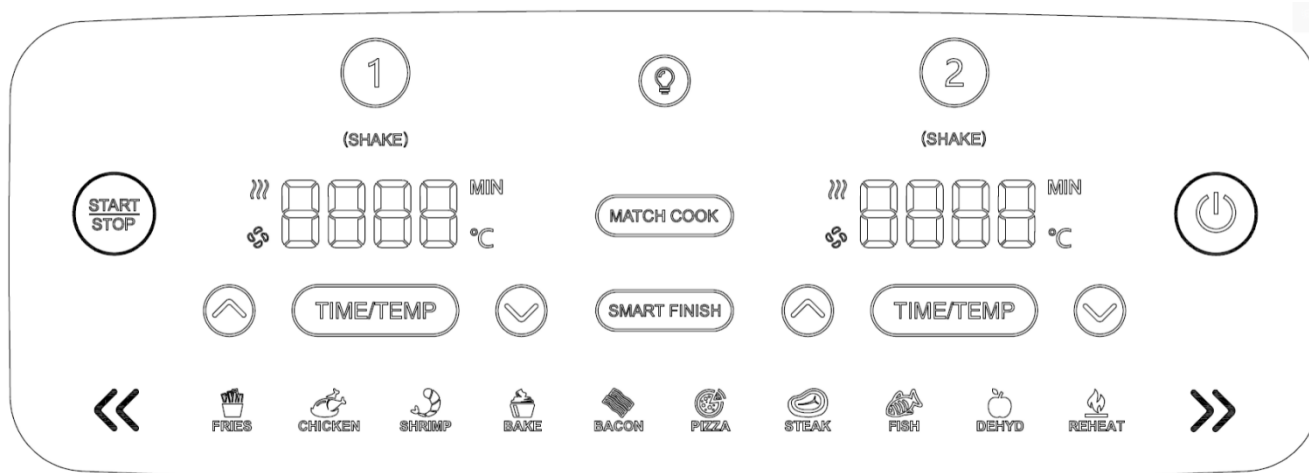
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 200 °C (to minimise the production of acrylamide).

Before first use

- Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- Wash the drawers and crisper plates in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The drawers and crisper plates are the ONLY dishwasher safe parts. However, to extend the life of the drawers we recommend handwashing. NEVER clean the main unit in the dishwasher.

4. PRODUCT DESCRIPTION





When setting time, the digital display shows HH:MM.

FUNCTION BUTTONS

FRIES: Best for frozen foods such as French fries, use this function to give your food crispiness and crunch with little to no oil.

CHICKEN: Best for chicken to Using this function

SHRIMP: Best for shrimp to Using this function .

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

BACON: Use this function for making Bacon.

PIZZA: Use this function for cooking PIZZA.

STEAK: Use this function for baking Steak.

FISH: Use this function for frying fish.

DEHYD: Dehydrate meats, fruits and vegetables for healthy snacks.

REHEAT: Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

OPERATING BUTTONS

① Control the output for the drawer on the left (Zone 1).

② Control the output for the drawer on the right(Zone 2).

TIME/TEMP button: Use the up and down arrows to adjust the cook temperature and time before or during cooking.

SMART FINISH button: Automatically syncs the cook times to ensure both zones finish at the same time, even if they have different cook times.

MATCH COOK button: Automatically matches zone 2 settings to those of zone 1 to cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature, and time.

START/STOP button: After selecting temperature and time, start cooking by pressing the START/STOP button.

Power button: The button turns the unit on, and also shuts it off and stops all cooking functions.

STANDBY MODE: After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode.

SHAKE indication: The shake light will flash when it is two thirds of cook time, and with the beep voice at the same time.

5. USING THE PRODUCT

COOKING WITH DUAL ZONE TECHNOLOGY

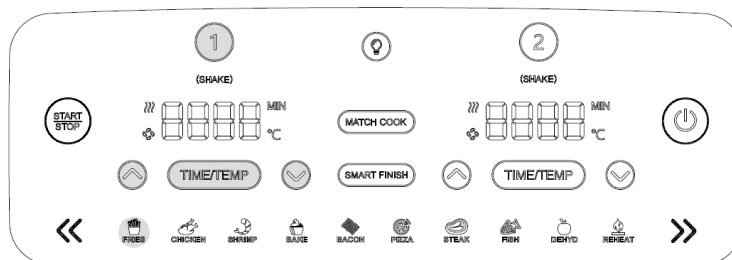
Dual Zone Technology utilise two cooking zones to increase versatility.

The SMART FINISH feature ensures that, regardless of different cook settings, both zones will finish ready to serve at the same time. For detailed instructions on how to use each function, refer to the relevant sections of this manual.

SMART FINISH

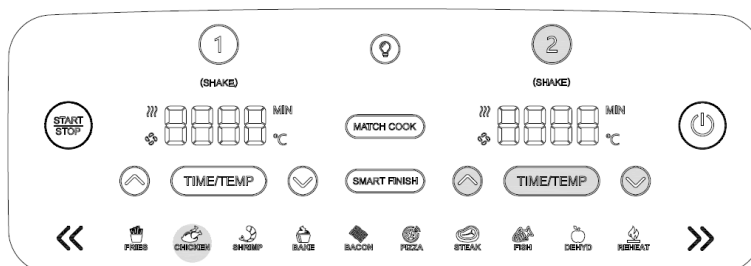
To finish cooking at the same time when foods have different cook times, temps, or even functions:

1. Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
2. Select zone 1, then select the desired cooking function. Press TIME/TEMP to select time or temperature adjustment and use the arrows to set the time or temperature.



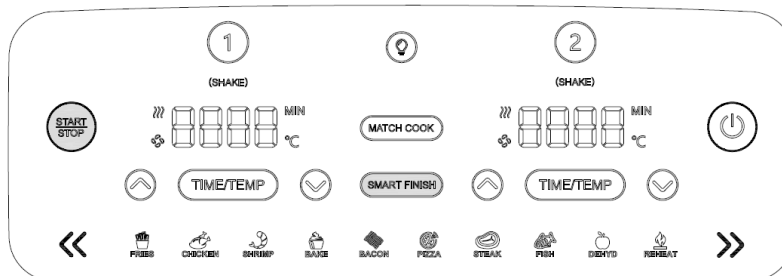
NOTE: You can select a different function for zone 1.

3. Select zone 2, then select the desired cooking function. Press TIME/TEMP to select time or temperature adjustment and use the arrows to set the time or temperature.



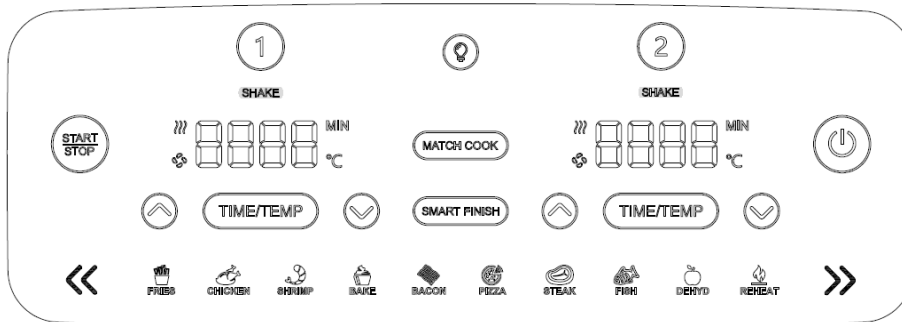
NOTE: You can select a different function for zone 2.

4. Press SMART FINISH, then press the START/ STOP button to begin cooking in the zone with the longest time. The other zone will Hold. the second zone when both zones have the same time remaining.

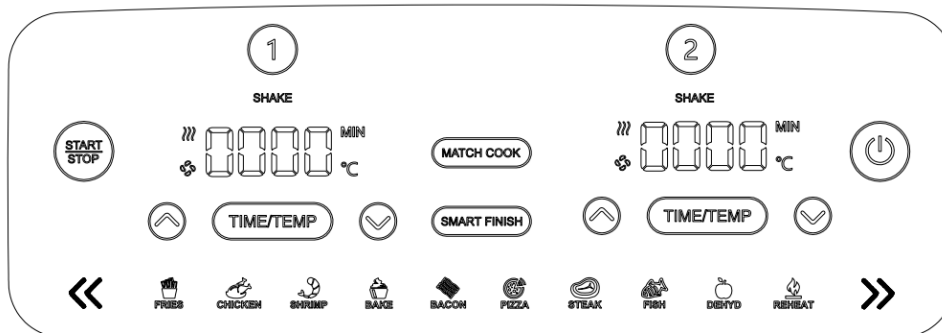


NOTE: If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can stop a zone. Select that zone.

5. **SHAKE indication:** The shake light will flash when it is two thirds of cook time, and with the beep voice at the same time for each zone.



6. When cooking is complete, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.

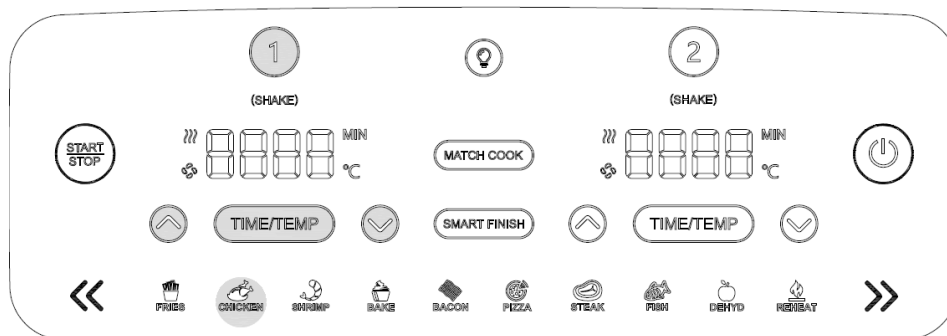


7. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. DO NOT place drawer on top of unit.

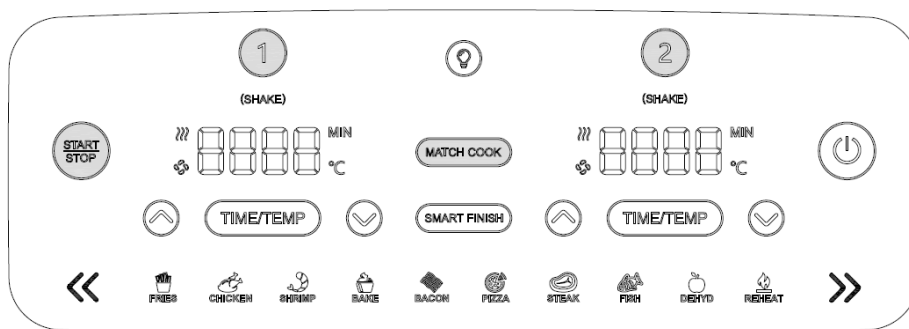
MATCH COOK

To cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature, and time:

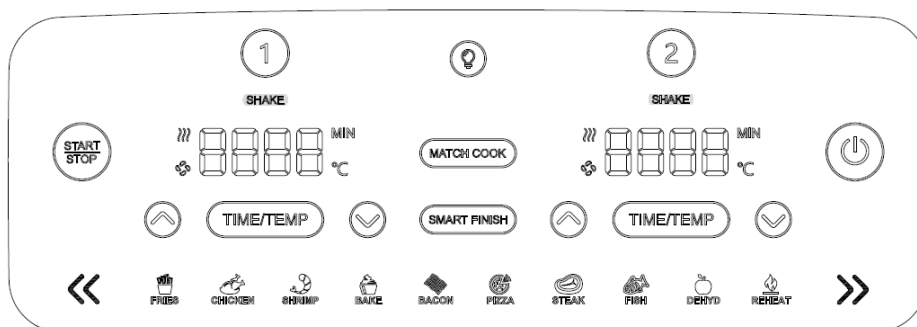
- Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
- Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function. Press TIME/TEMP to select time or temperature adjustment and use the arrows to set the time or temperature.



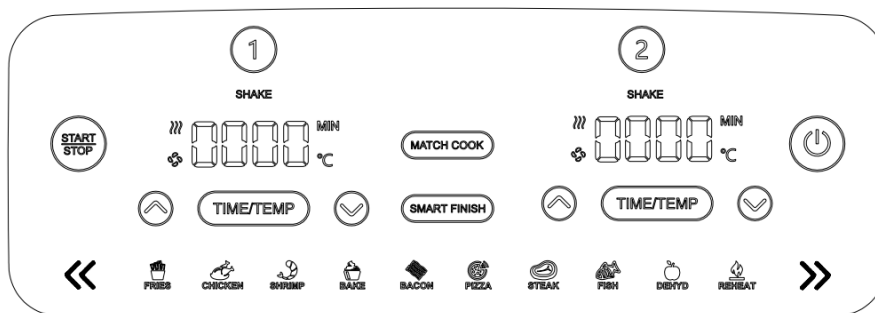
- Press the MATCH COOK button to copy the zone 1 settings to zone 2. Then Press START/STOP to begin cooking in both zones.



- **SHAKE indication:** The shake light will flash when it is two thirds of cook time, and with the beep voice at the same time for each zone.



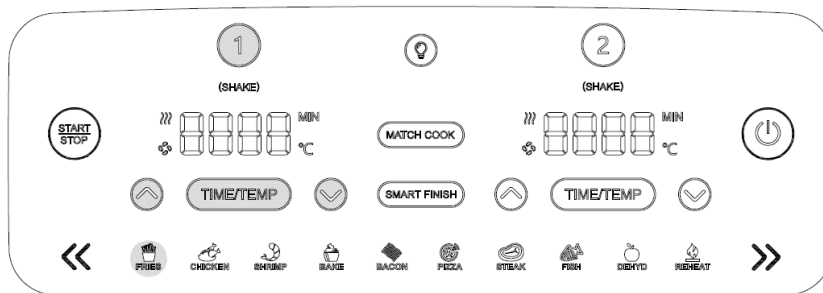
- When cooking is complete, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.



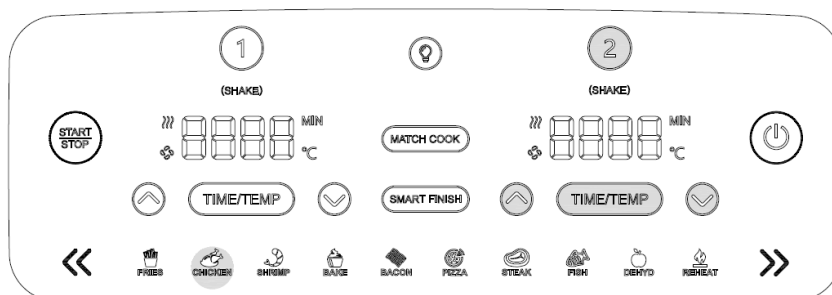
- Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. DO NOT place drawer on top of unit.

STARTING BOTH ZONES AT THE SAME TIME, BUT ENDING AT THE DIFFERENT TIME:

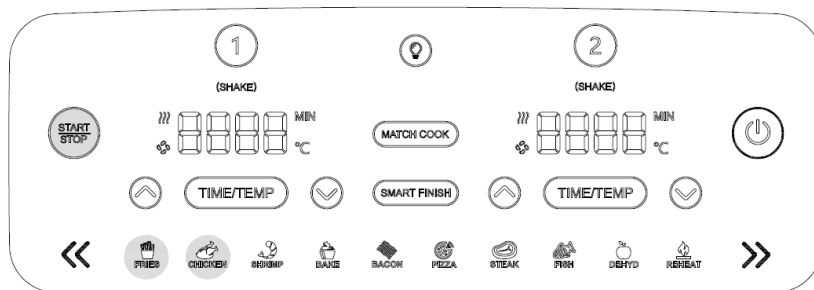
1. Select zone 1, then select the desired function. Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment and use the arrows to set the time or temperature.



2. Select zone 2 and repeat steps 1 and 2.

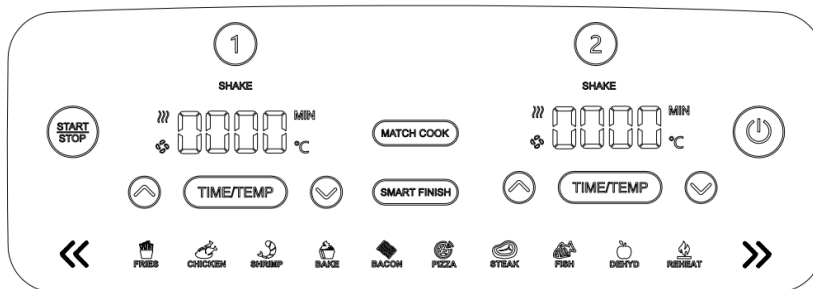


3. Press the START/STOP button to begin cooking in both zones.



NOTE: If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can stop a zone. Select that zone.

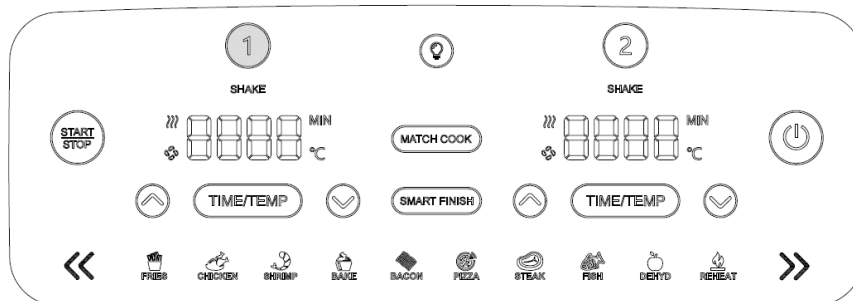
4. When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.



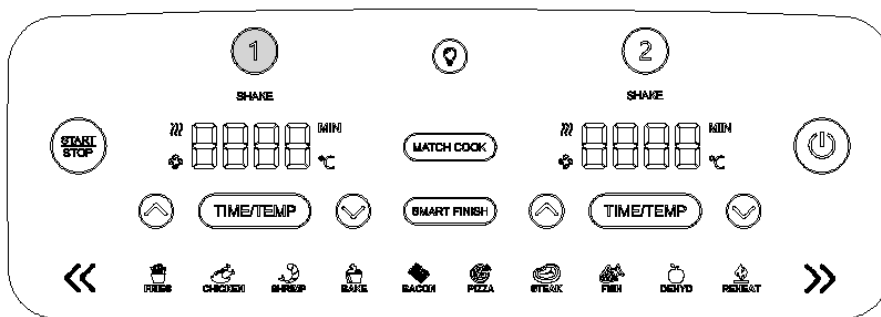
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

ENDING THE COOK TIME IN ONE ZONE (WHILE USING BOTH ZONES)

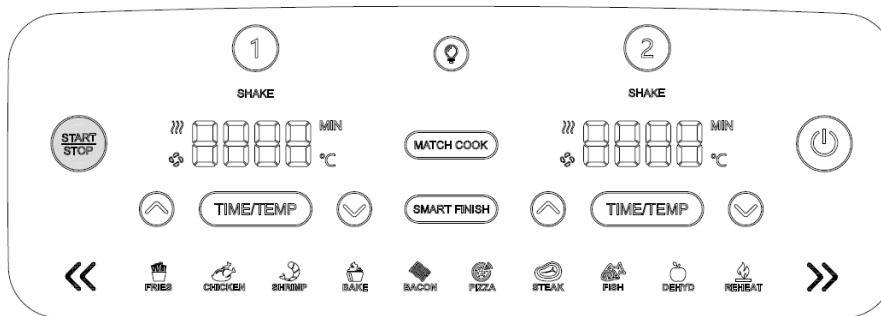
1. Select the zone you would like to stop.



2. Press that zone to end cooking.



3. Be Selected zone will stop, Cooking will continue in the other zone. Press the START/STOP button to end in both zones.



PAUSING COOKING

Cooking will automatically pause when a drawer is removed. Re-insert drawer to resume cooking.

WHEN USING IN SMART FINISH or MATCH COOK MODE

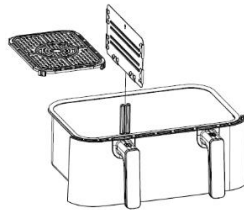
If you open a drawer, the other drawer will automatically pause so that cooking will still finish at the same time. Reinsert drawer to continue cooking in both zones.

COOKING IN A SINGLE ZONE

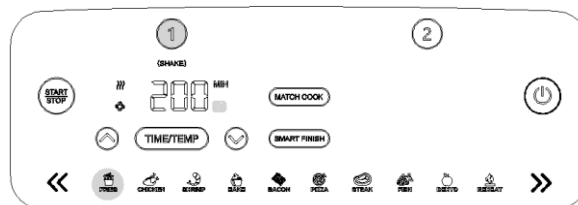
To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket, then press the power  button.

FRIES:

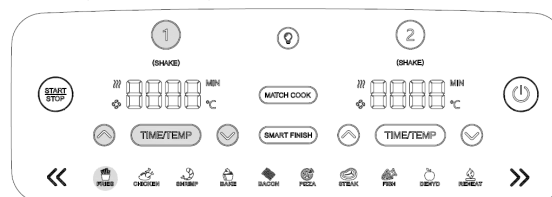
1. First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



2. The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select FRIES. The default time is 20 minutes, the default temperature is 200 °C, and display in turns.

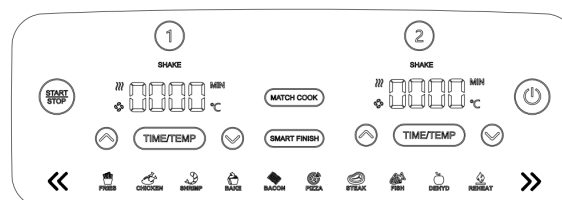


3. Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200 °C).



NOTE: During cooking, you can remove the drawer and shake.

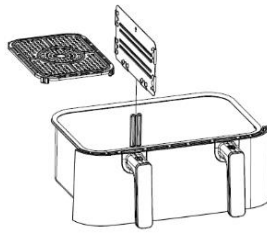
4. When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and “0000” will flash on the display.



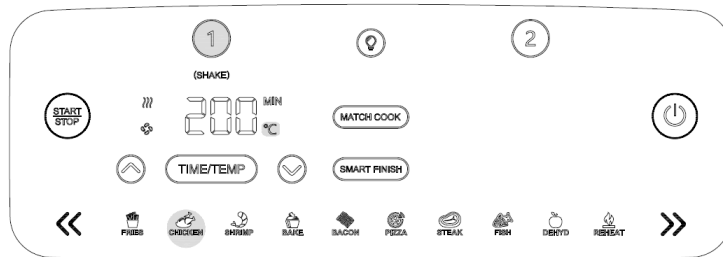
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

CHICKEN:

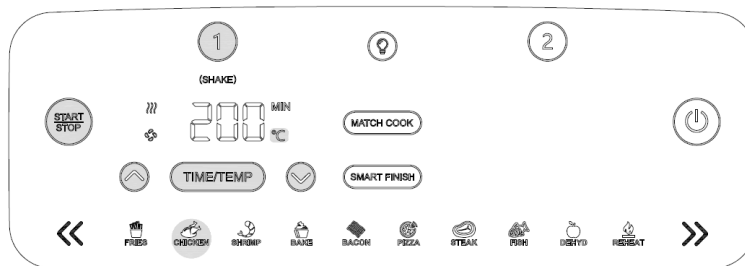
- 1 First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



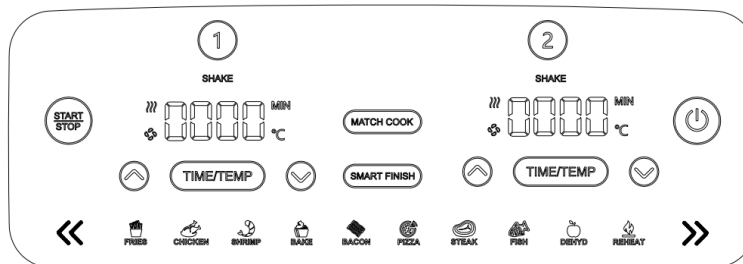
2. The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select CHICKEN. The default time is 28 minutes, the default temperature is 200 °C, and display in turns.



3. Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200 °C), then press START/STOP button to begin cooking.



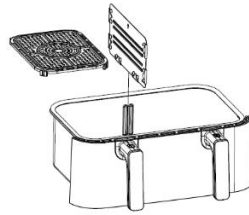
4. When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and “0000” will flash on the display.



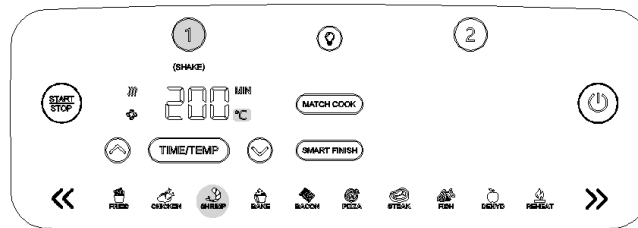
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

SHRIMP:

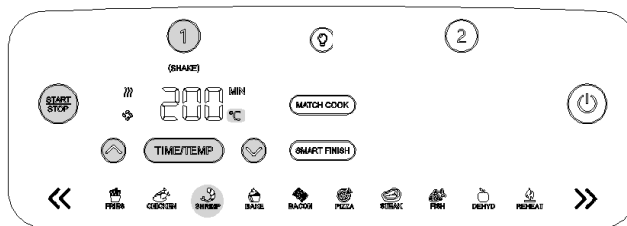
1. First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



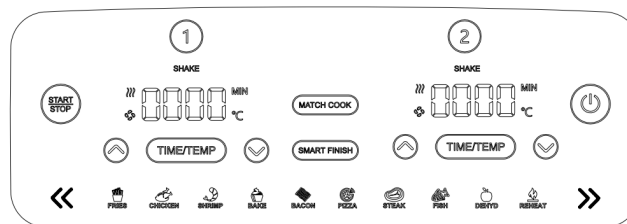
2. The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select SHRIMP. The default time is 10 minutes, the default temperature is 200 °C, and display in turns.



3. Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200 °C), then press START/STOP button to begin cooking.



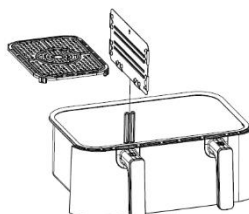
4. When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display



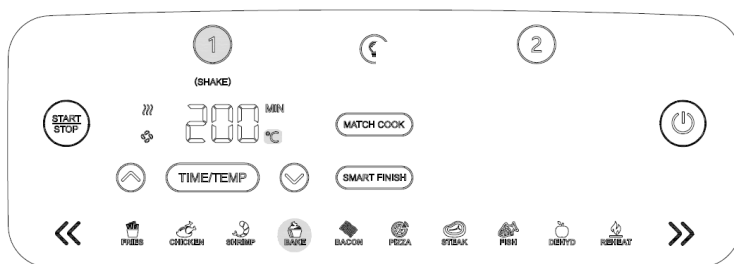
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

BAKE:

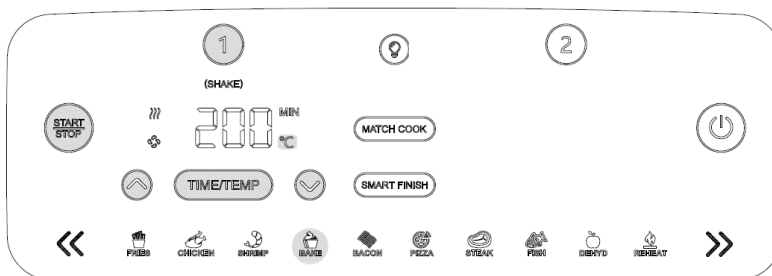
1. First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



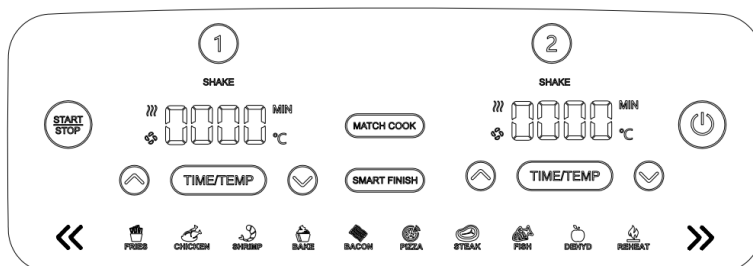
2. The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select BAKE. The default time is 20 minutes, the default temperature is 200 °C, and display in turns.



3. Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200 °C), then press START/STOP button to begin cooking.



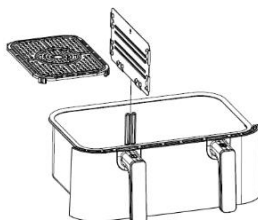
4. When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display



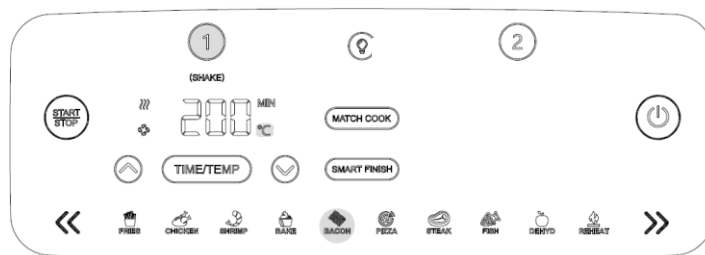
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

BACON:

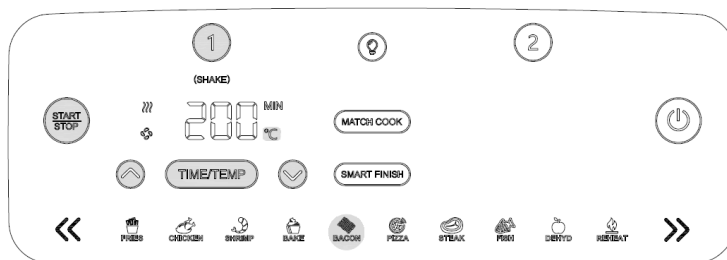
1. First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



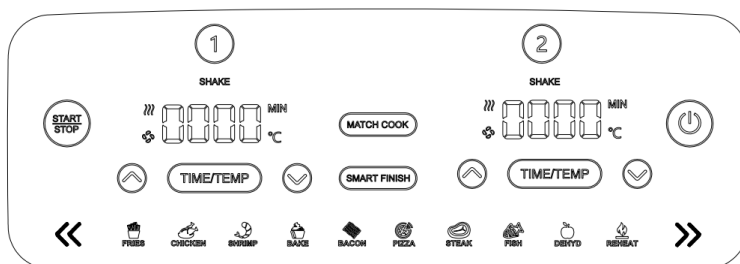
2. The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select BACON. The default time is 7 minutes, the default temperature is 200 °C, and display in turns.



3. Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200 °C), then press START/STOP button to begin cooking.



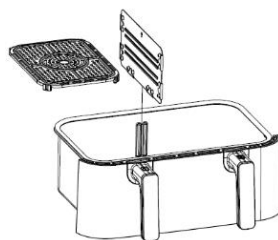
4. When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display



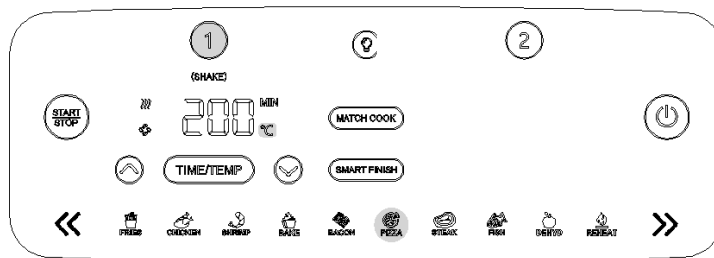
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

PIZZA:

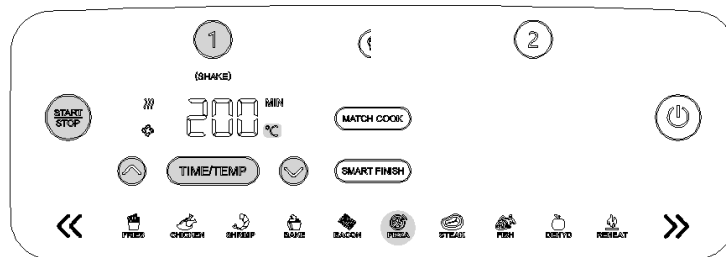
1. First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



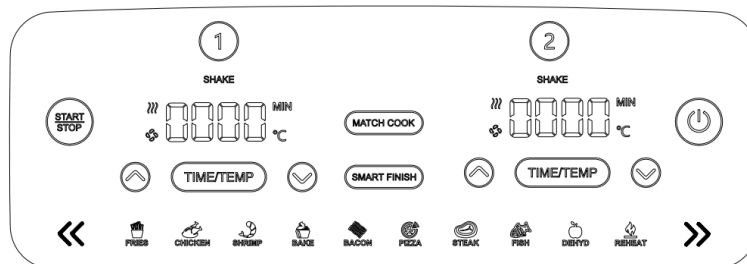
2. The unit will default to zone 1(to use zone 2 instead, select zone 2). Select PIZZA. The default time is 11 minutes, the default temperature is 200 °C, and display in turns.



3. Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200 °C), then press START/STOP button to begin cooking.



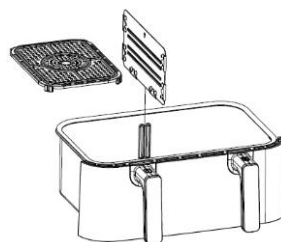
4. When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and “0000” will flash on the display



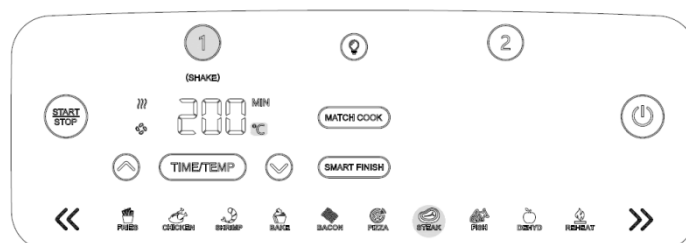
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

STEAK:

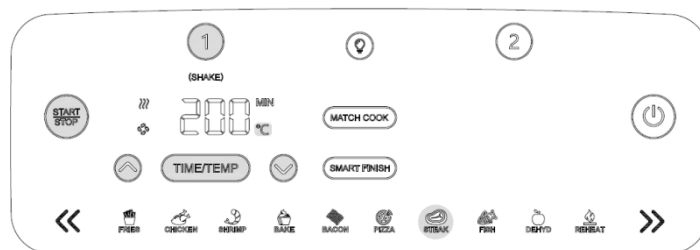
1. First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



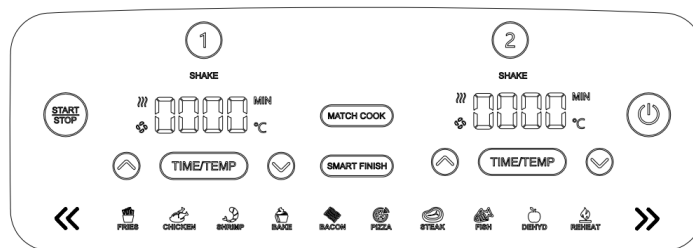
2. The unit will default to zone 1(to use zone 2 instead, select zone 2). Select STEAK. The default time is 13 minutes, the default temperature is 200 °C, and display in turns.



3. Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200 °C), then press START/STOP button to begin cooking.



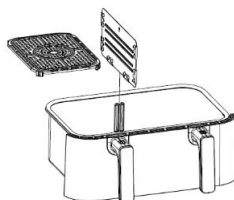
4. When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display



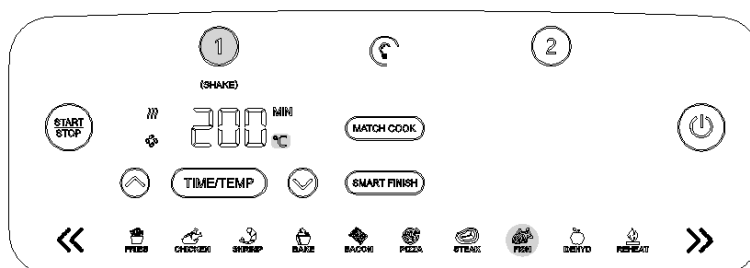
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

FISH:

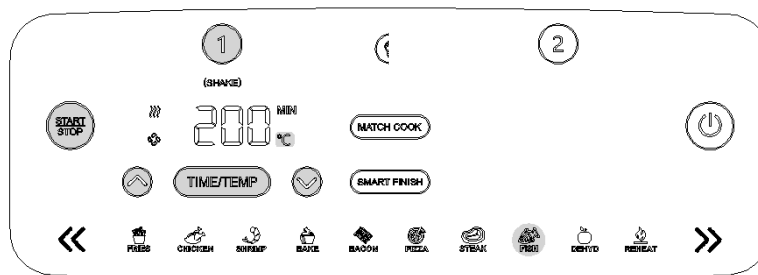
1. First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



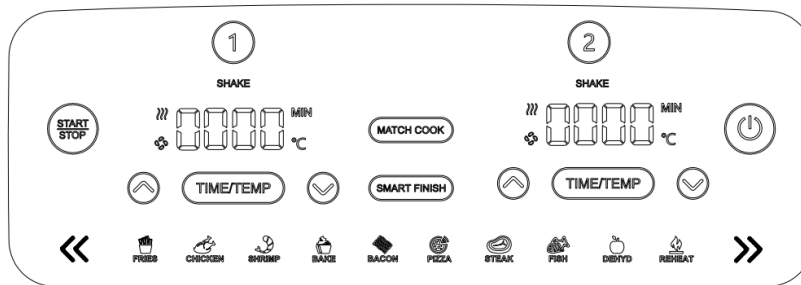
2. The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select FISH. The default time is 20 minutes, the default temperature is 200 °C, and display in turns.



3. Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200 °C), then press START/STOP button to begin cooking.



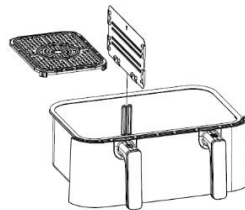
4. When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and “0000” will flash on the display



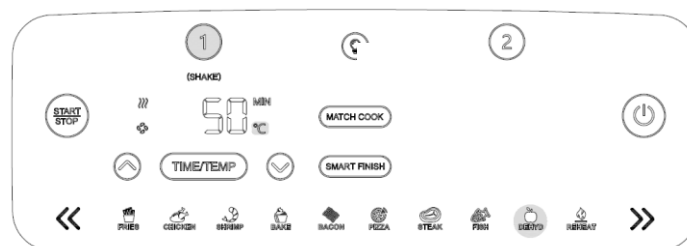
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

DEHYD:

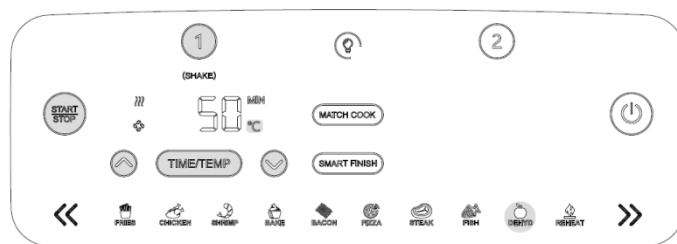
1. First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



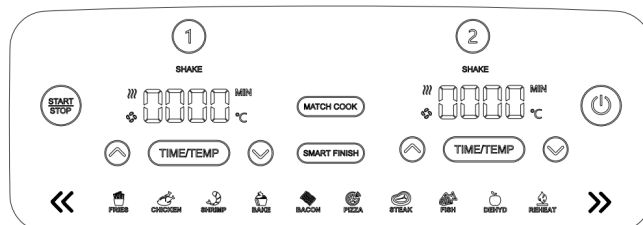
2. The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select DEHYD. The default time is 240 minutes, the default temperature is 60 °C, and display in turns.



3. Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment and use the arrows to set the desired time (30-600 minutes, 30 minutes per step) or temperature (50-80 °C), then press START/STOP button to begin cooking.



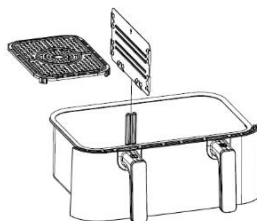
4. When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and “0000” will flash on the display



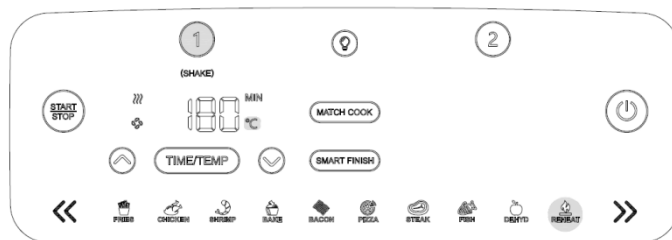
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

REHEAT:

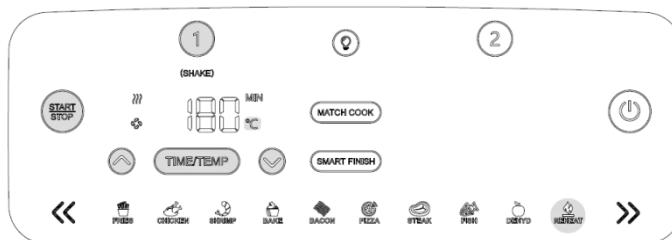
1. First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



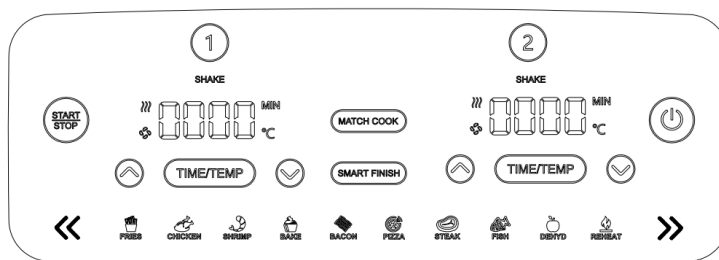
2. The unit will default to zone 1(to use zone 2 instead, select zone 2). Select REHEAT. The default time is 5 minutes, the default temperature is 180 °C and display in turns.



3. Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200 °C), then press START/STOP button to begin cooking.



4. When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and “0000” will flash on the display.



5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

6. CLEANING

The unit should be cleaned thoroughly after every use. Unplug the unit from the plug socket and wait until the unit is fully cooled before cleaning.

Part/Accessory	Cleaning Method	Dishwasher Safe?
Main Unit	To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER clean the main unit or drawer in a dishwasher.	NO
Drawers and Crisper Plates	These can be washed in the dishwasher or by hand. If hand washed Air-dry or towel-dry all parts after use. To extend the life of the drawers we recommend handwashing them.	YES

If food residue is stuck on the crisper plates or drawers, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.

HELPFUL TIPS

1. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.
2. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the zone you want to adjust, then press the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
3. To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature by 10°C.
Check food frequently to avoid overcooking.
4. Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.
5. The crisper plates elevate ingredients in the drawers so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.
6. After selecting a cooking function, you can press the START/STOP button to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
7. For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
8. For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of meat & fish. After the cook time is complete, remove food immediately to avoid overcooking.

9. For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

TROUBLESHOOTING

1. Why is there a 'Shut' message on the display screen?

Ensure drawers are fully inserted in unit before selecting a program to cook with.

2. How do I adjust the temperature or time while using a single zone?

Select the active zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.

3. How do I adjust the temperature or time while using dual zones?

Select the desired zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.

4. Does the unit need to pre-heat?

The unit does not need to be pre-heated.

5. Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?

Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.

6. How do I pause the countdown?

The countdown timer will pause automatically when you remove the drawers from the unit. Reinsert drawer within 5 minutes to resume cooking or the unit will automatically switch off.

7. How do I stop one zone when using both zones?

To stop one zone, first press the zone button then press START/STOP. To stop both zones simply press the START/STOP button.

8. Is the drawer safe to put on my worktop?

The drawer will heat up during cooking. Use caution when handling, and place on heat resistant surfaces only.

9. When should I use the crisper plate?

Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the drawer so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.

10. Why didn't my food cook fully?

Make sure the drawer is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. Shake drawer to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.

11. Why is my food burned?

For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

12. Why do some ingredients blow around when air frying?

Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden cocktail sticks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.

13. Can I air fry wet, battered ingredients?

Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with breadcrumbs. Press breading firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.

14. Why is the unit beeping?

The food is done cooking or indicates that the other zone started cooking.

15. Why did the display screen go black?

The unit is in standby mode. Press the power button to turn it back on.

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	2600W
Capacity	9L
Temperature	80-220°C

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

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

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



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

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



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



Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

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

FRITEUZĂ CU AER CALD

Model: Match&Sync

HAF-DDB9BK26



- Capacitate: 9L
- Putere: 2600 W
- Temperatură: 80-220 °C

HEINNER

7. 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.

8. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

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

9. 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.
- Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- NU puneți și nu depozitați nimic deasupra produsului atunci când acesta este în uz.
- NU puneți aparatul pe suprafețe fierbinți sau în apropierea unui arzător electric sau cu gaz în funcțiune, pe sau într-un cuptor încălzit sau pe aragaz.
- Nu utilizați ÎN NICIUN CAZ o priză electrică situată sub blatul de bucătărie
- Aparatul NU este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.
- NU utilizați un prelungitor. Aparatul este prevăzut cu un cablu de alimentare scurt, pentru a reduce riscul ce poate apărea în cazul în care copiii cu vârsta mai mică de 8 ani prind cablul sau se încurcă în el și pentru a reduce riscul ca persoanele să se împiedice de un cablu mai lung.
- Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, NU introduceți cablul, ștecărul sau carcasa aparatului în apă sau alte lichide.
- Preparați alimentele numai în sertarul prevăzut. Verificați periodic aparatul și cablul de alimentare. NU utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecărul prezintă deteriorări. Dacă aparatul funcționează necorespunzător sau a fost deteriorat în vreun fel, întrerupeți imediat utilizarea și contactați serviciul de asistență pentru clienți.
- Înainte de FIECARE utilizare, asigurați-vă aparatul este asamblat corespunzător.
- NU acoperiți grila de admisie a aerului sau grila de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului. Acest lucru va împiedica prepararea uniformă și poate deteriora aparatul sau poate provoca supraîncălzirea acestuia.

- Înainte de a introduce sertarul detașabil în unitatea principală, asigurați-vă că sertarul și unitatea sunt curate și uscate, ștergându-le cu o cârpă moale.
- Acest aparat este destinat numai uzului casnic. NU utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput. NU utilizați aparatul în vehicule sau ambarcațiuni aflate în mișcare. NU utilizați aparatul în aer liber. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la răni.
- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării pe un blat. Asigurați-vă că suprafața este orizontală, curată și uscată. NU deplasați aparatul atunci când este în funcțiune.
- NU puneți aparatul în apropierea marginii blatului de bucătărie în timpul funcționării.
- NU utilizați accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de compania noastră. Nu puneți accesoriile în cuptorul cu microunde, în prăjitorul de pâine, în cuptorul cu convecție sau în cuptorul convențional sau pe plita ceramică, în cuptorul electric, în cuptorul cu arzător pe gaz sau în grătarul de exterior. Utilizarea de accesorii nerecomandate poate avea ca rezultat provocarea unui incendiu, electrocutarea sau vătămarea.
- Înainte de FIECARE utilizare a aparatului, asigurați-vă că sertarul este închis corespunzător.
- Atunci când utilizați acest aparat, lăsați suficient spațiu deasupra și în lateralele aparatului pentru a permite aerului să circule.
- NU utilizați aparatul fără sertarul detașabil.
- NU utilizați acest aparat pentru prăjire în baie de ulei.
- NU umpleți excesiv aparatul. Umplerea excesivă poate provoca vătămări corporale sau daune materiale sau poate afecta utilizarea aparatului în condiții de siguranță.
- Tensiunile prizelor pot varia, afectând performanțele produsului dumneavoastră. Pentru a preveni posibilele îmbolnăviri, utilizați un termometru pentru a verifica dacă alimentele sunt preparate la temperaturile recomandate.
- În cazul în care aparatul emite fum negru, deconectați imediat ștecărul de la sursa de alimentare. Așteptați până când nu mai iese fum înainte de a scoate accesoriile.
- NU atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele aparatului sunt fierbinți în timpul funcționării și după aceasta. Pentru a preveni arsurile sau vătămările corporale, folosiți ÎNTOTDEAUNA suporturi termorezistente, mănuși de bucătărie și mânerele disponibile.
- Este necesar să acționați cu prudență deosebită atunci când aparatul conține alimente fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare poate conduce la vătămări corporale.
- Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor. NU lăsați cablul electric să atârne peste marginea mesei, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- Sertarul și placa perforată devin extrem de fierbinți în timpul procesului de preparare. În timp ce scoateți sertarul sau placa din aparat, evitați contactul direct cu acestea. Așezați ÎNTOTDEAUNA sertarul și placa pe o suprafață termorezistentă după ce le scoateți. NU atingeți accesoriile în timpul procesului de preparare și imediat după finalizarea acestuia.
- Curățarea și întreținerea produsului nu trebuie efectuate de către copii.
- Pentru deconectarea de la sursa de alimentare, puneți butoanele de comandă în poziția „OPRIT”, apoi deconectați ștecărul de la sursa de alimentare. Scoateți ștecărul din priză atunci când nu utilizați aparatul și înainte de efectuarea operațiilor de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a monta sau demonta componente sau accesorii ale acestuia, precum și înainte de efectuarea operațiilor de curățare sau dezasamblare.
- NU curățați produsul cu ajutorul bureților de sârmă. Din bureții de sârmă se pot desprinde bucăți care pot atinge componentele electrice, generând astfel pericol de șoc electric.
- Pentru informații privind întreținerea periodică a aparatului, vă rugăm să consultați secțiunea „Curățare și întreținere”.

Atenție!

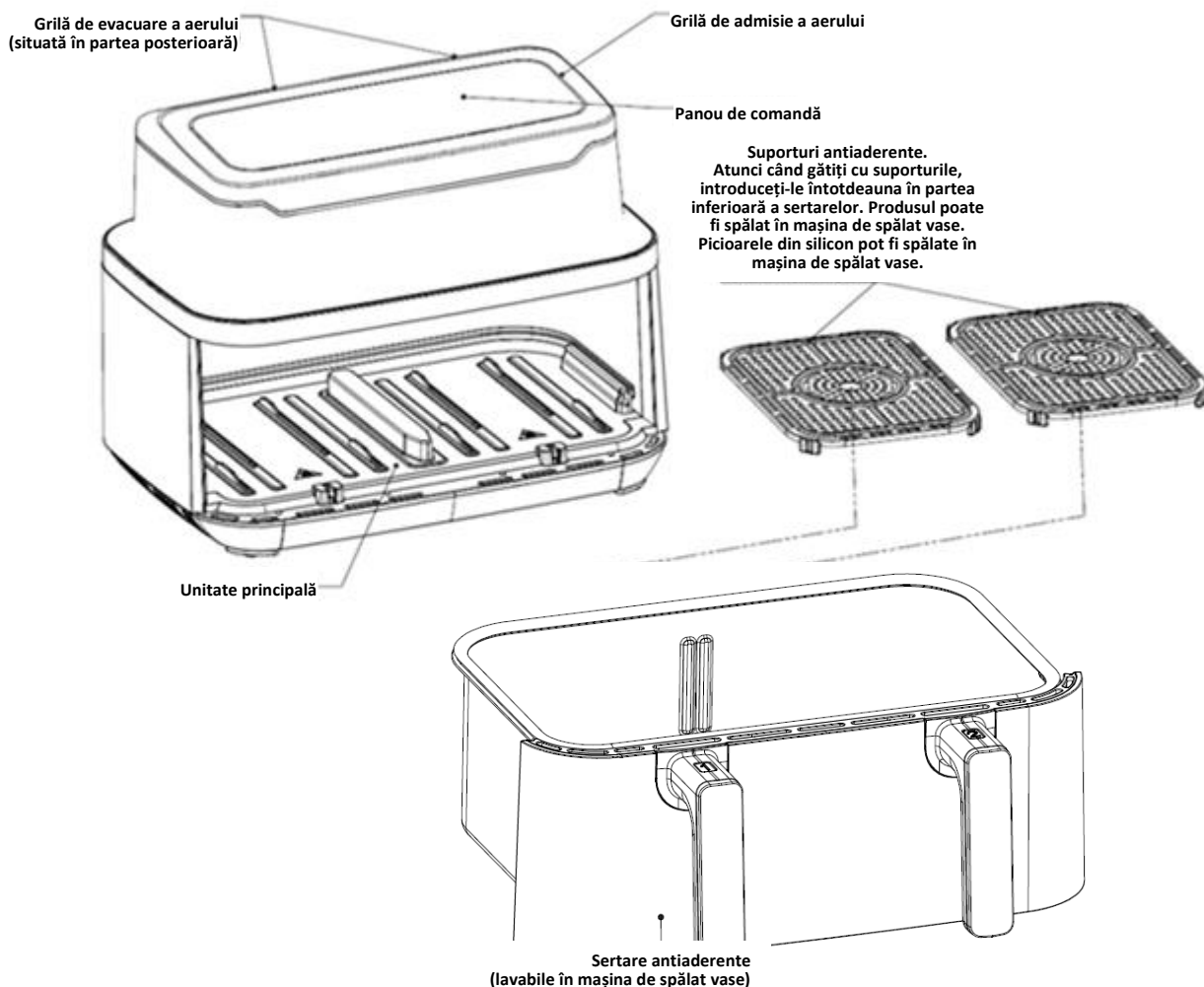
- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, uniformă și stabilă.
- Acest aparat este destinat numai uzului casnic în condiții normale. Nu este conceput pentru utilizarea în bucătăriile personalului din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este destinat utilizării 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.

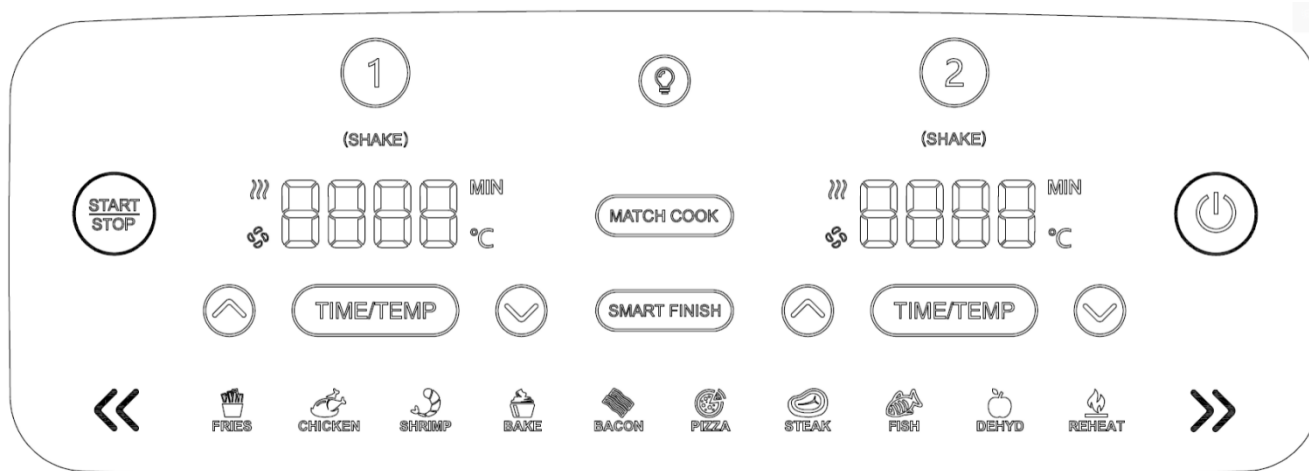
- În cazul în care aparatul trebuie verificat sau reparat, apălați întotdeauna la un centru de service autorizat. Nu încercați să reparați aparatul pe cont propriu, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare după fiecare utilizare.
- Lăsați 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 și aruncați orice material de ambalare, etichetele promoționale și banda adezivă de pe unitate.
- Scoateți toate accesoriile din ambalaj și citiți cu atenție acest manual. Vă rugăm să acordați o atenție deosebită instrucțiunilor de utilizare, avertismentelor și măsurilor de siguranță importante, pentru a evita rănirea sau pagubele materiale.
- Spălați sertarele și plăcile perforate în apă caldă cu săpun, apoi clățiți-le și lăsați-le să se usuce bine. Sertarele și plăcile perforate sunt singurele componente care pot fi spălate în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, pentru a prelungi durata de exploatare a sertarelor, vă recomandăm să le spălați manual. NU curățați unitatea principală în mașina de spălat vase.

10. DESCRIEREA PRODUSULUI





Atunci când setați durata, afișajul digital indică HH:MM.

BUTOANE PENTRU SELECTAREA FUNCȚIILOR

FRIES: Această funcție este cea mai potrivită pentru alimentele congelate, cum ar fi cartofii congelați pentru prăjit, preparatele fiind mai crocante prin folosirea unei cantități foarte reduse de ulei sau chiar fără ulei.

CHICKEN: Această funcție este cea mai potrivită pentru prepararea cărnii de pui.

SHRIMP: Această funcție este cea mai potrivită pentru prepararea creveților.

BAKE: Această funcție este cea mai potrivită pentru coacerea celor mai delicioase deserturi.

BACON: Această funcție este cea mai potrivită pentru prepararea baconului.

PIZZA: Utilizați această funcție pentru a prepara PIZZA.

STEAK: Această funcție este cea mai potrivită pentru prepararea fripturilor.

FISH: Utilizați această funcție pentru a prăji pește.

DEHYD: Această funcție vă permite să deshidratați carnea, fructele și legumele, pentru gustări sănătoase.

REHEAT: Reîncălziți alimentele rămase de la o masă la alta și obțineți rezultate crocante.

BUTOANE PENTRU SETĂRI

① Setarea puterii pentru sertarul din stânga (zona 1).

② Setarea puterii pentru sertarul din dreapta (zona 2).

Butonul TIME/TEMP: Utilizați săgețile sus și jos pentru a regla temperatura și durata de preparare înainte de începerea preparării sau în timpul acesteia.

Butonul SMART FINISH: Sincronizează automat duratele de preparare, pentru a se asigura faptul că prepararea este finalizată în același timp în ambele zone, chiar dacă acestea au durate de preparare diferite.

Butonul MATCH COOK: Adaptează automat setările zonei 2 la cele ale zonei 1, pentru a prepara o cantitate mai mare din același aliment sau pentru a prepara alimente diferite folosind aceeași funcție, aceeași temperatură și aceeași durată.

Butonul START/STOP: După selectarea temperaturii și a duratei, porniți prepararea prin apăsarea butonului START/STOP.

Butonul de alimentare: Cu ajutorul acestui buton, puteți porni și opri aparatul. De asemenea, puteți opri toate funcțiile de preparare.

MODUL STANDBY: Dacă nu apăsați niciun buton de pe panoul de comandă timp de 10 minute, aparatul va intra în standby.

Indicatorul SHAKE: Indicatorul luminos care vă anunță că este necesară agitarea ingredientelor va începe să clipească în momentul în care trec două treimi din durata de preparare și, în același timp, aparatul emite un semnal sonor.

11. UTILIZAREA PRODUSULUI

PREPARAREA CU AJUTORUL TEHNOLOGIEI DUAL ZONE

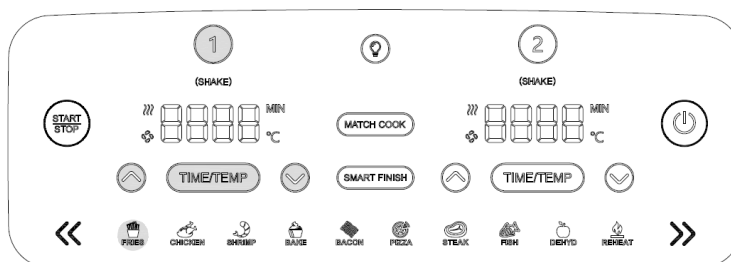
Tehnologia Dual Zone utilizează două zone de preparare pentru a crește gradul de adaptabilitate.

Cu ajutorul funcției SMART FINISH, indiferent de setările de preparare, ambele zone vor finaliza prepararea în același timp. Pentru instrucțiuni detaliate privind utilizarea fiecărei funcții, consultați secțiunile corespunzătoare din prezentul manual.

SMART FINISH

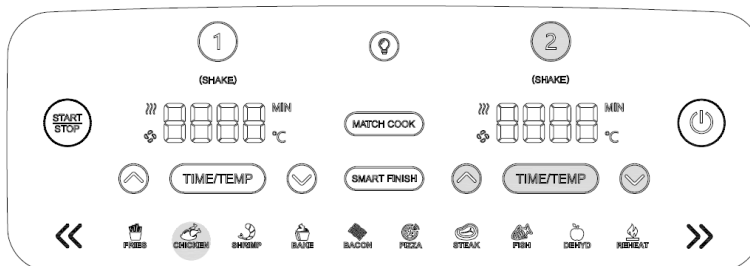
Pentru finalizarea preparării în același timp, atunci când alimentele necesită durate de preparare, temperaturi sau chiar funcții diferite:

1. Așezați ingredientele în sertare, apoi introduceți sertarele în aparat.
2. Selectați zona 1, apoi selectați funcția de preparare dorită. Apăsați pe butonul TIME/TEMP pentru a selecta reglarea duratei sau a temperaturii și utilizați săgețile pentru a seta durata sau temperatura.



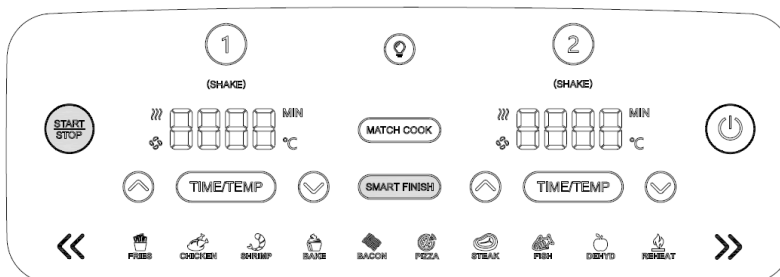
OBSERVAȚIE: Puteți selecta o funcție diferită pentru zona 1.

3. Selectați zona 2, apoi selectați funcția de preparare dorită. Apăsați pe butonul TIME/TEMP pentru a selecta reglarea duratei sau a temperaturii și utilizați săgețile pentru a seta durata sau temperatura.



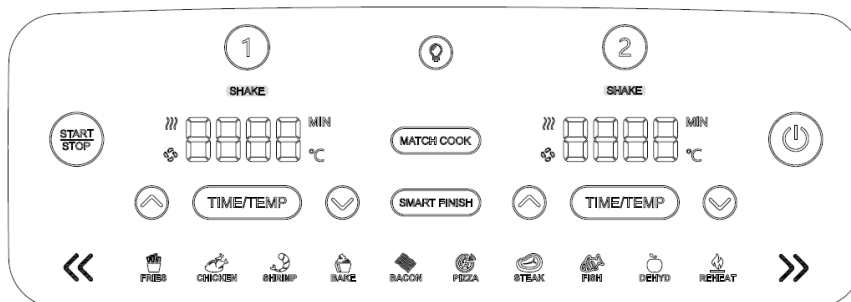
OBSERVAȚIE: Puteți selecta o funcție diferită pentru zona 2.

4. Apăsați pe butonul SMART FINISH, apoi apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe prepararea în zona cu durata cea mai lungă. Cealaltă zonă va rămâne în așteptare până când duratele din ambele zone se vor sincroniza.

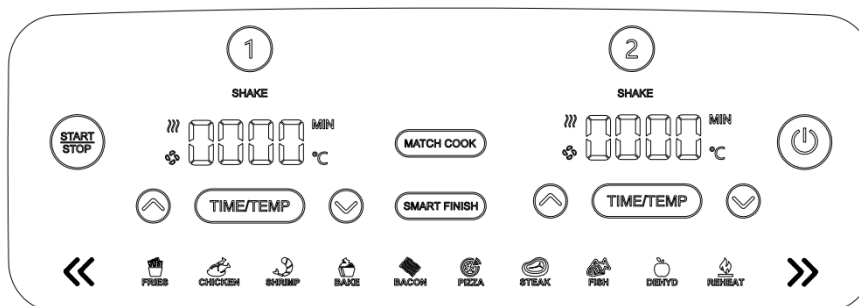


OBSERVAȚIE: În cazul în care considerați că alimentele aflate într-una dintre zone sunt deja preparate înainte de expirarea duratei de preparare, puteți opri zona respectivă. Selectați zona respectivă.

5. **Indicatorul SHAKE:** Indicatorul luminos care vă anunță că este necesară agitarea ingredientelor va începe să clipească în momentul în care trec două treimi din durata de preparare și, în același timp, aparatul emite un semnal sonor.



6. La finalizarea preparării, aparatul va emite un semnal sonor scurt de 5 ori, iar ecranul va afișa intermitent „0000”.

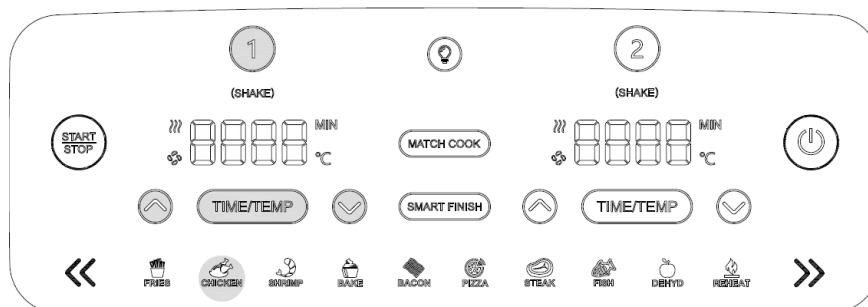


7. Îndepărtați ingredientele prin răsturnare sau folosind clești cu vârf de silicon sau ustensile din silicon. NU puneți sertarul deasupra aparatului.

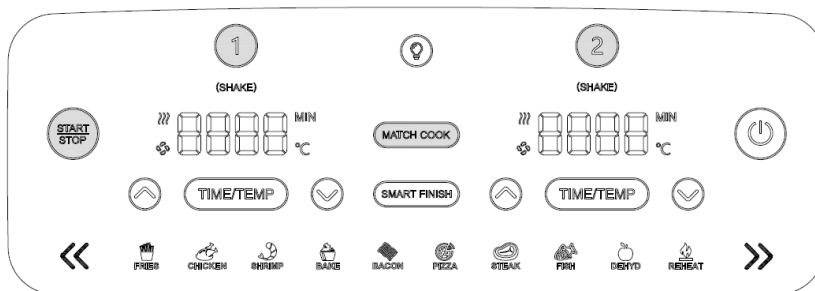
MATCH COOK

Pentru a prepara o cantitate mai mare din același aliment sau pentru a prepara alimente diferite folosind aceeași funcție, aceeași temperatură și aceeași durată:

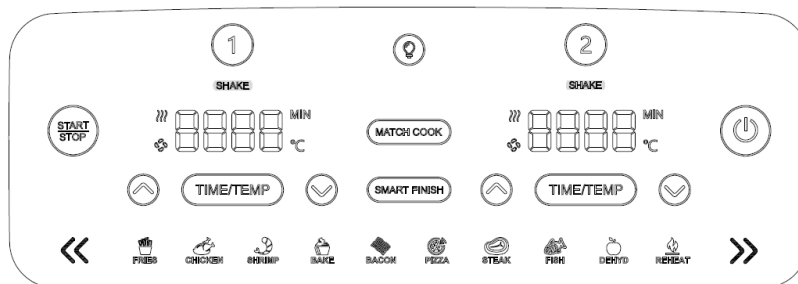
- Așezați ingredientele în sertare, apoi introduceți sertarele în aparat.
- Zona 1 va rămâne aprinsă. Selectați funcția de preparare dorită. Apăsați pe butonul TIME/TEMP pentru a selecta reglarea duratei sau a temperaturii și utilizați săgețile pentru a seta durata sau temperatura.



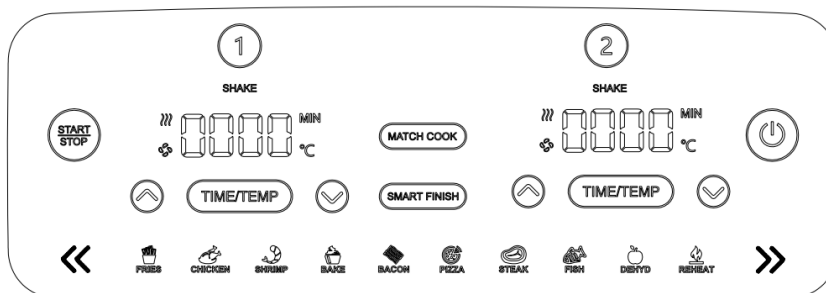
- Apăsați pe butonul MATCH COOK pentru a copia setările din zona 1 în zona 2. Apoi apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe prepararea în ambele zone.



- Indicatorul SHAKE: Indicatorul luminos care vă anunță că este necesară agitarea ingredientelor va începe să clipească în momentul în care trec două treimi din durata de preparare și, în același timp, aparatul emite un semnal sonor.



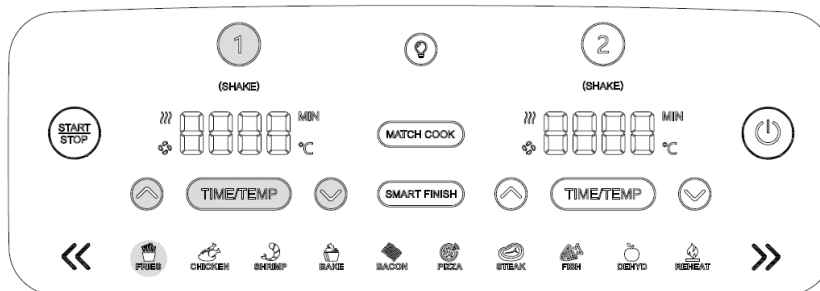
- La finalizarea preparării, aparatul va emite un semnal sonor scurt de 5 ori, iar ecranul va afișa intermitent „0000”.



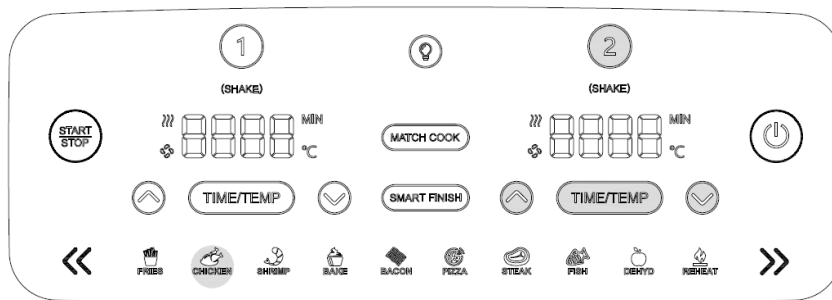
- Îndepărtați ingredientele prin răsturnare sau folosind clești cu vârf de silicon sau ustensile din silicon. NU puneți sertarul deasupra aparatului.

ÎNCEPEREA PREPARĂRII ÎN AMBELE ZONE ÎN ACELAȘI TIMP, CU FINALIZAREA PREPARĂRII ÎN MOMENTE DIFERITE:

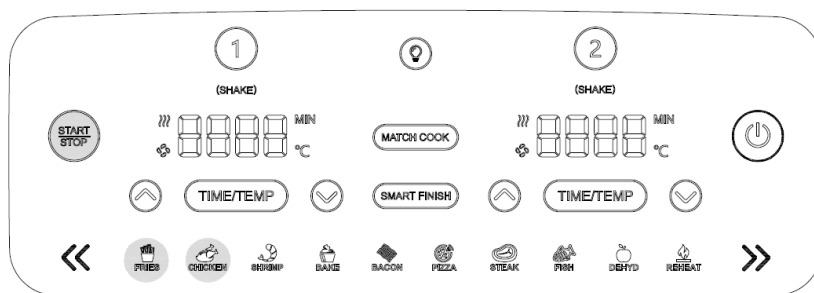
1. Selectați zona 1, apoi selectați funcția dorită. Apăsați pe butonul TIME/TEMP pentru a selecta reglarea duratei sau a temperaturii și utilizați săgețile pentru a seta durata sau temperatura.



2. Selectați zona 2 și repetați pașii 1 și 2.

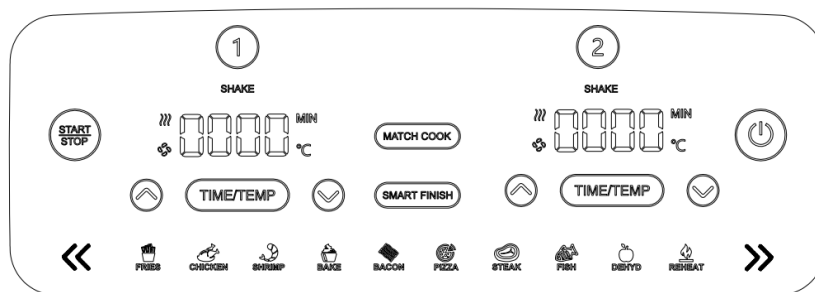


3. Apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe prepararea în ambele zone.



OBSERVAȚIE: În cazul în care considerați că alimentele aflate într-una dintre zone sunt deja preparate înainte de expirarea duratei de preparare, puteți opri zona respectivă. Selectați zona respectivă.

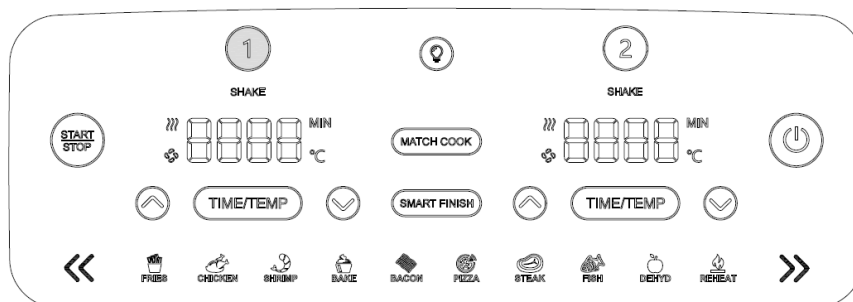
4. La finalizarea preparării în fiecare zonă, aparatul va emite un semnal sonor scurt de 5 ori, iar ecranul va afișa intermitent „0000”.



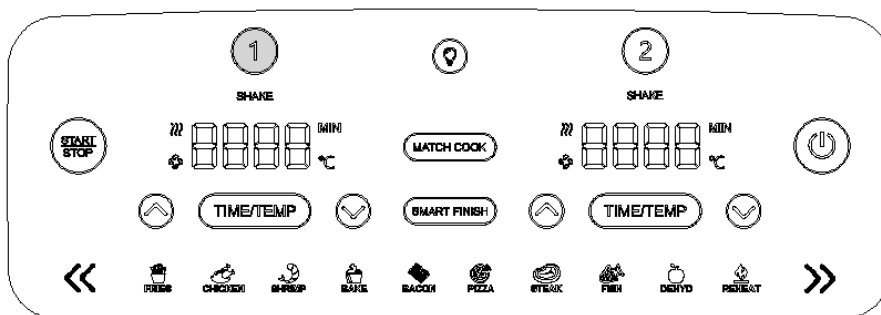
5. Îndepărtați ingredientele prin răsturnare sau folosind clești cu vârf de silicon sau ustensile din silicon.

ÎNCHEIEREA DURATEI DE PREPARARE ÎNTR-O ZONĂ (ÎN TIMP CE SE UTILIZEAZĂ AMBELE ZONE)

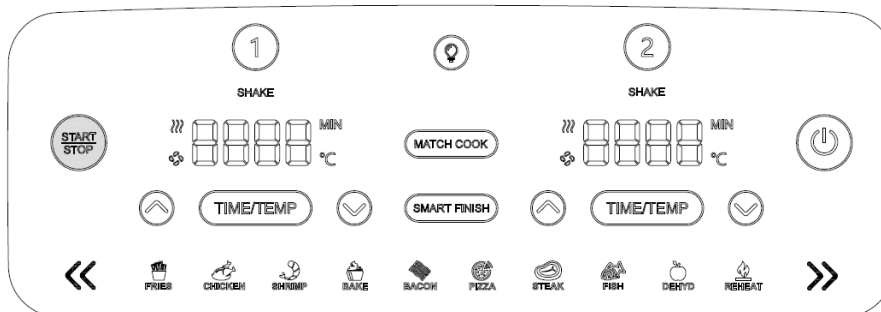
1. Selectați zona unde doriți ca prepararea să fie oprită.



2. Apăsați pe butonul aferent zonei respective pentru a opri prepararea.



3. Se va opri prepararea din zona selectată, iar prepararea va continua în cealaltă zonă. Apăsați pe butonul START/STOP pentru a opri prepararea în ambele zone.



ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

Prepararea se întrerupe automat atunci când un sertar este scos. Reintroduceți sertarul pentru a relua prepararea.

ÎN TIMPUL UTILIZĂRII FUNCȚIEI SMART FINISH sau MATCH COOK

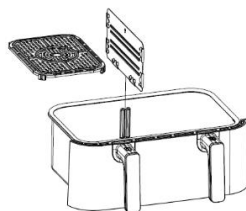
Dacă scoateți un sertar, funcționarea celuilalt sertar se va opri automat, astfel încât prepararea să se încheie în același timp. Reintroduceți sertarul pentru a continua prepararea în ambele zone.

PREPARAREA ÎNTR-O SINGURĂ ZONĂ

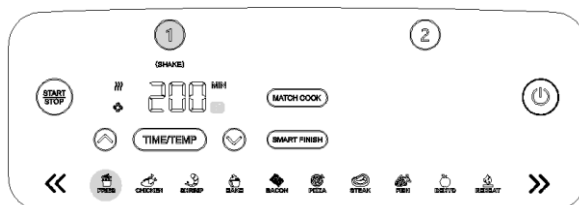
Pentru a porni aparatul, conectați cablul de alimentare la o priză de perete, apoi apăsați pe butonul de alimentare.

FRIES:

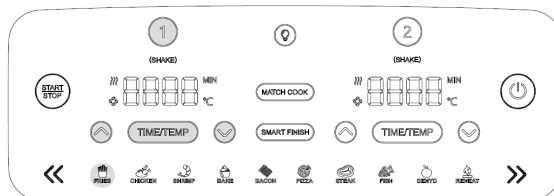
1. Montați mai întâi suportul antiaderent în sertar, apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în aparat.



2. Aparatul va activa în mod implicit zona 1. Pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2. Selectați funcția FRIES. Durata implicită este de 20 de minute, temperatura implicită este de 200 °C, iar aceste informații sunt afișate pe rând.

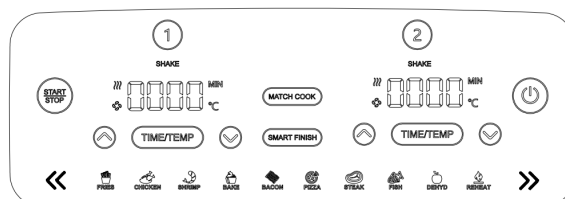


3. Apăsați pe butonul TIME/TEMP pentru a selecta reglarea duratei sau a temperaturii și utilizați săgețile pentru a seta durata (1-60 minute) sau temperatura (80-200 °C).



OBSERVAȚIE: În timpul preparării, puteți scoate sertarul și îl puteți agita.

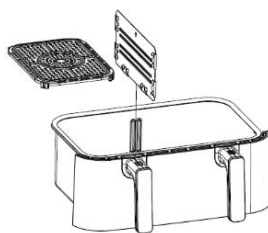
4. La finalizarea preparării în fiecare zonă, aparatul va emite un semnal sonor scurt de 5 ori, iar ecranul va afișa intermitent „0000”.



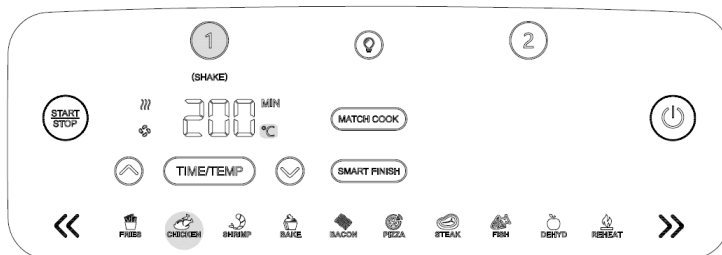
5. Îndepărtați ingredientele prin răsturnare sau folosind clești cu vârf de silicon sau ustensile din silicon.

CHICKEN:

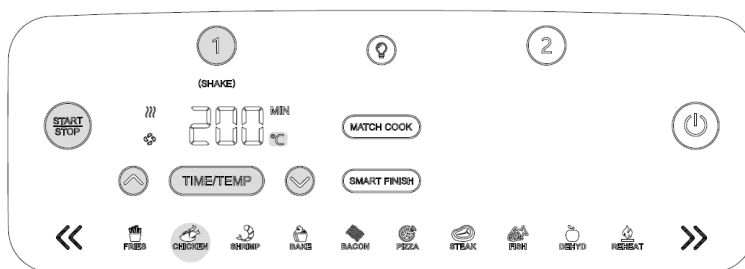
1. Montați mai întâi suportul antiaderent în sertar, apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în aparat.



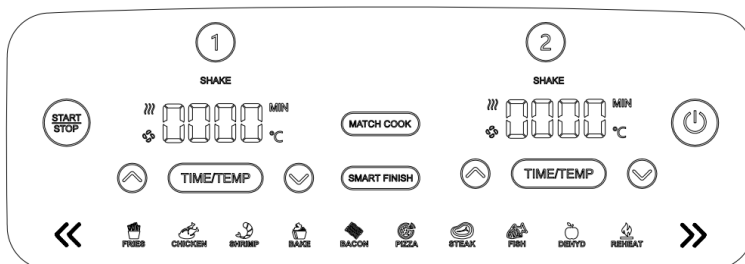
2. Aparatul va activa în mod implicit zona 1. Pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2. Selectați funcția CHICKEN. Durata implicită este de 28 de minute, temperatura implicită este de 200 °C, iar aceste informații sunt afișate pe rând.



3. Apăsați pe butonul TIME/TEMP pentru a selecta reglarea duratei sau a temperaturii și utilizați săgețile pentru a seta durata (1-60 minute) sau temperatura (80-200 °C), apoi apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe prepararea.



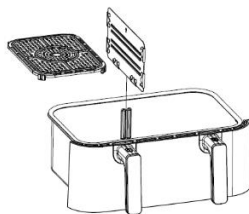
4. La finalizarea preparării în fiecare zonă, aparatul va emite un semnal sonor scurt de 5 ori, iar ecranul va afișa intermitent „0000”.



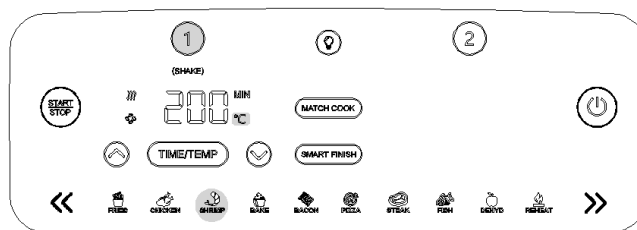
5. Îndepărtați ingredientele prin răsturnare sau folosind clești cu vârf de silicon sau ustensile din silicon.

SHRIMP:

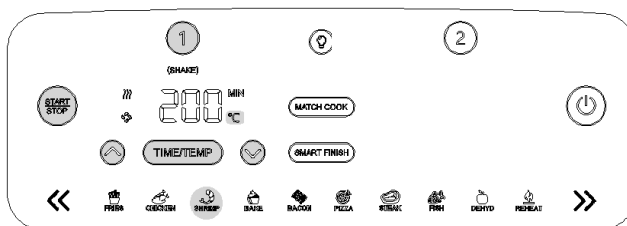
1. Montați mai întâi suportul antiaderent în sertar, apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în aparat.



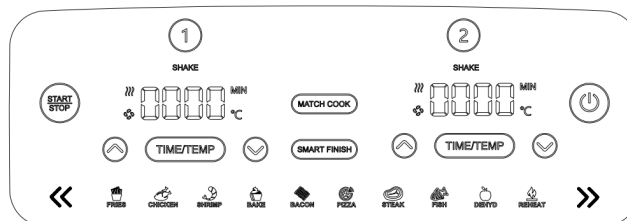
2. Aparatul va activa în mod implicit zona 1. Pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2. Selectați funcția SHRIMP. Durata implicită este de 10 de minute, temperatura implicită este de 200 °C, iar aceste informații sunt afișate pe rând.



3. Apăsați pe butonul TIME/TEMP pentru a selecta reglarea duratei sau a temperaturii și utilizați săgețile pentru a seta durata (1-60 minute) sau temperatura (80-200 °C), apoi apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe prepararea.



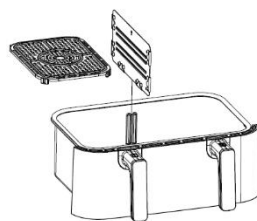
4. La finalizarea preparării în fiecare zonă, aparatul va emite un semnal sonor scurt de 5 ori, iar ecranul va afișa intermitent „0000”.



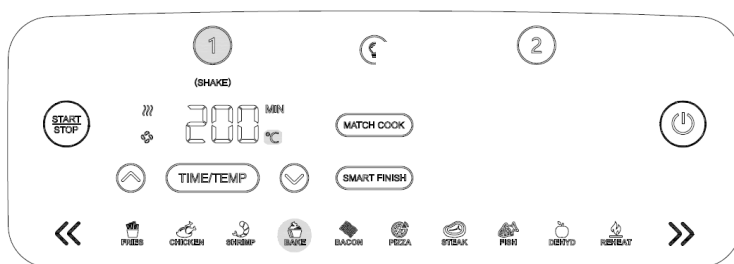
5. Îndepărtați ingredientele prin răsturnare sau folosind clești cu vârf de silicon sau ustensile din silicon.

BAKE:

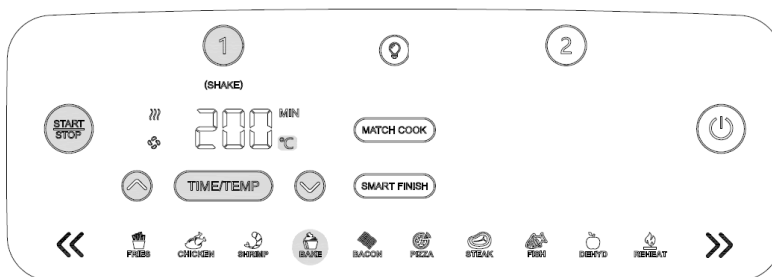
1. Montați mai întâi suportul antiaderent în sertar, apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în aparat.



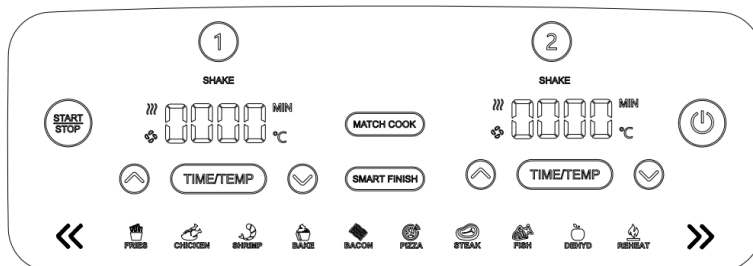
2. Aparatul va activa în mod implicit zona 1. Pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2. Selectați funcția BAKE. Durata implicită este de 20 de minute, temperatura implicită este de 200 °C, iar aceste informații sunt afișate pe rând.



3. Apăsați pe butonul TIME/TEMP pentru a selecta reglarea duratei sau a temperaturii și utilizați săgețile pentru a seta durata (1-60 minute) sau temperatura (80-200 °C), apoi apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe prepararea.



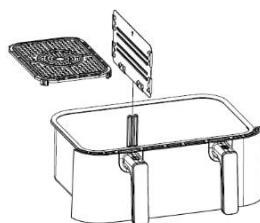
4. La finalizarea preparării în fiecare zonă, aparatul va emite un semnal sonor scurt de 5 ori, iar ecranul va afișa intermitent „0000”.



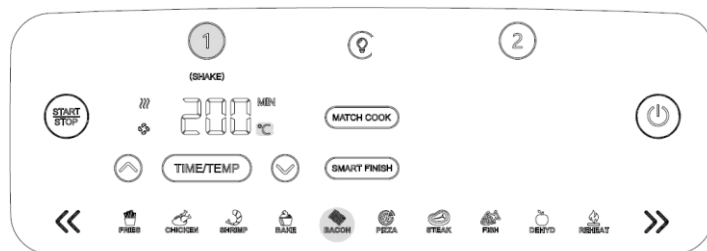
5. Îndepărtați ingredientele prin răsturnare sau folosind clești cu vârf de silikon sau ustensile din silikon.

BACON:

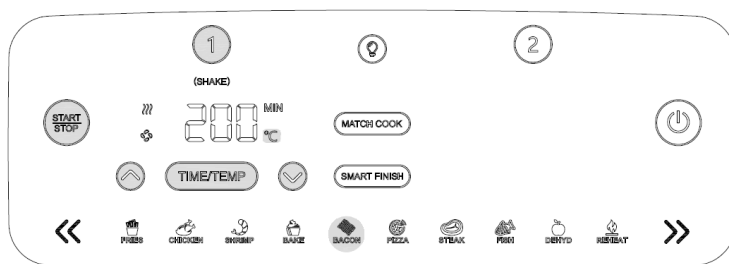
1. Montați mai întâi suportul antiaderent în sertar, apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în aparat.



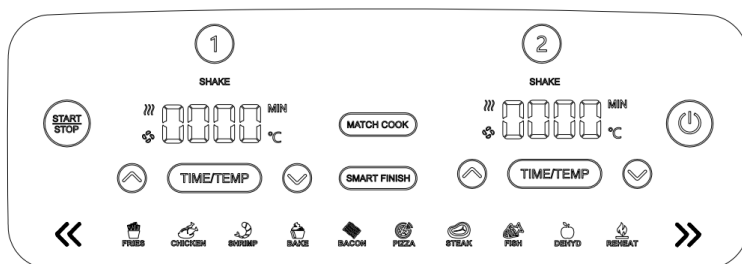
2. Aparatul va activa în mod implicit zona 1. Pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2. Selectați funcția BACON. Durata implicită este de 7 de minute, temperatura implicită este de 200 °C, iar aceste informații sunt afișate pe rând.



3. Apăsați pe butonul TIME/TEMP pentru a selecta reglarea duratei sau a temperaturii și utilizați săgețile pentru a seta durata (1-60 minute) sau temperatura (80-200 °C), apoi apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe prepararea.



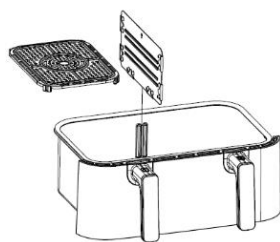
4. La finalizarea preparării în fiecare zonă, aparatul va emite un semnal sonor scurt de 5 ori, iar ecranul va afișa intermitent „0000”.



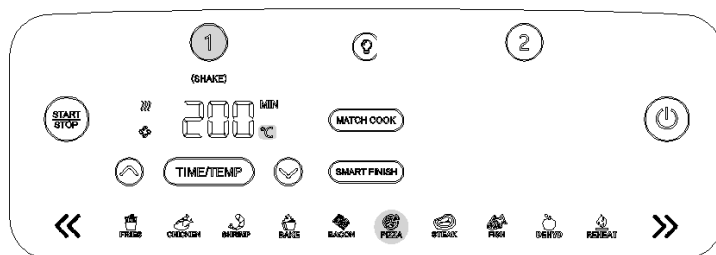
5. Îndepărtați ingredientele prin răsturnare sau folosind clești cu vârf de silicon sau ustensile din silicon.

PIZZA:

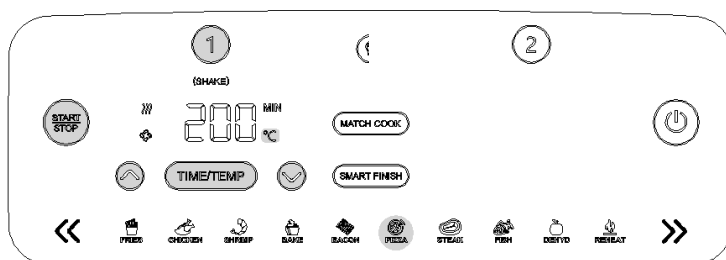
1. Montați mai întâi suportul antiaderent în sertar, apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în aparat.



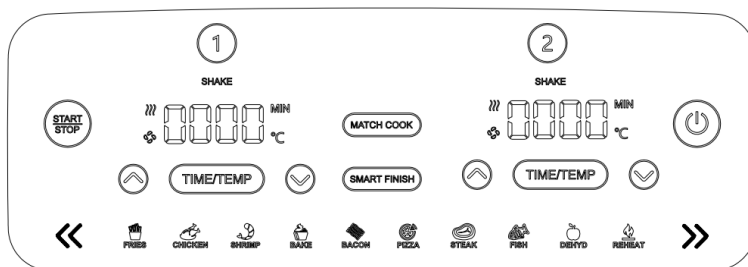
2. Aparatul va activa în mod implicit zona 1. Pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2. Selectați funcția PIZZA. Durata implicită este de 11 de minute, temperatura implicită este de 200 °C, iar aceste informații sunt afișate pe rând.



3. Apăsați pe butonul TIME/TEMP pentru a selecta reglarea duratei sau a temperaturii și utilizați săgețile pentru a seta durata (1-60 minute) sau temperatura (80-200 °C), apoi apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe prepararea.



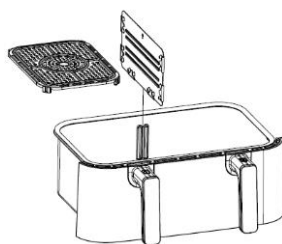
4. La finalizarea preparării în fiecare zonă, aparatul va emite un semnal sonor scurt de 5 ori, iar ecranul va afișa intermitent „0000”.



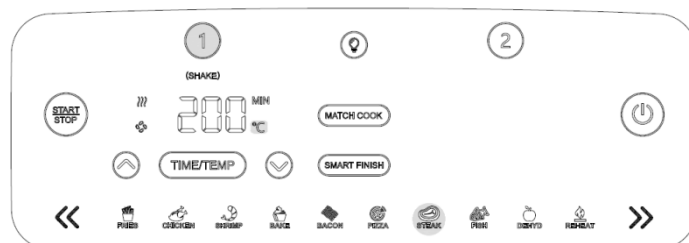
5. Îndepărtați ingredientele prin răsturnare sau folosind clești cu vârf de silicon sau ustensile din silicon.

STEAK:

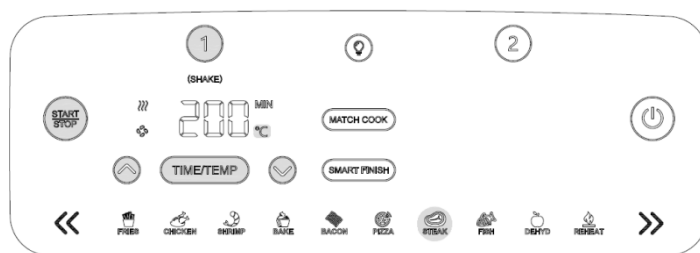
1. Montați mai întâi suportul antiaderent în sertar, apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în aparat.



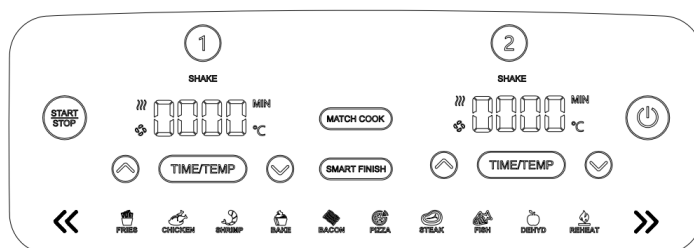
2. Aparatul va activa în mod implicit zona 1. Pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2. Selectați funcția STEAK. Durata implicită este de 13 de minute, temperatura implicită este de 200 °C, iar aceste informații sunt afișate pe rând.



3. Apăsați pe butonul TIME/TEMP pentru a selecta reglarea duratei sau a temperaturii și utilizați săgețile pentru a seta durata (1-60 minute) sau temperatura (80-200 °C), apoi apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe prepararea.



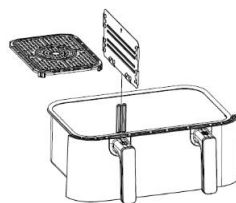
4. La finalizarea preparării în fiecare zonă, aparatul va emite un semnal sonor scurt de 5 ori, iar ecranul va afișa intermitent „0000”.



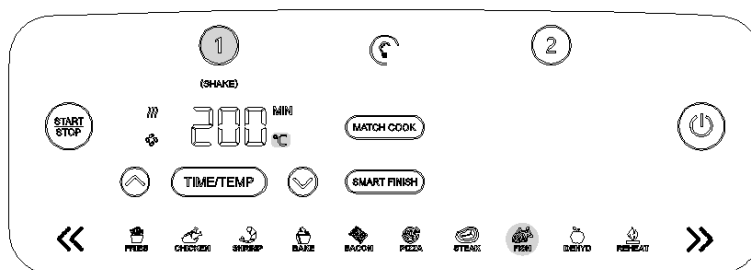
5. Îndepărtați ingredientele prin răsturnare sau folosind clești cu vârf de silicon sau ustensile din silicon.

FISH:

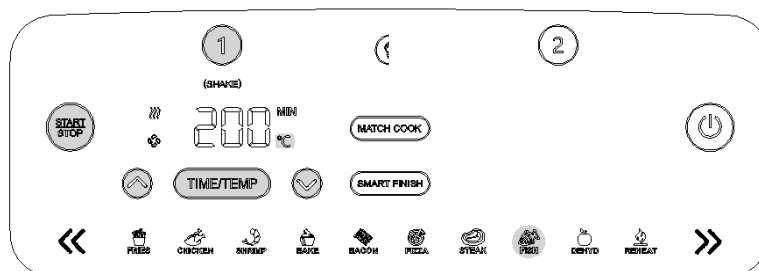
1. Montați mai întâi suportul antiaderent în sertar, apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în aparat.



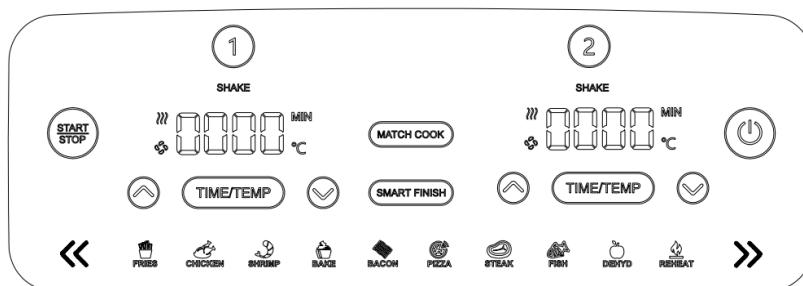
2. Aparatul va activa în mod implicit zona 1. Pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2. Selectați funcția FISH. Durata implicită este de 20 de minute, temperatura implicită este de 200 °C, iar aceste informații sunt afișate pe rând.



3. Apăsați pe butonul TIME/TEMP pentru a selecta reglarea duratei sau a temperaturii și utilizați săgețile pentru a seta durata (1-60 minute) sau temperatura (80-200 °C), apoi apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe prepararea.



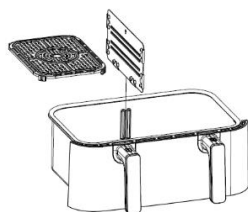
4. La finalizarea preparării în fiecare zonă, aparatul va emite un semnal sonor scurt de 5 ori, iar ecranul va afișa intermitent „0000”.



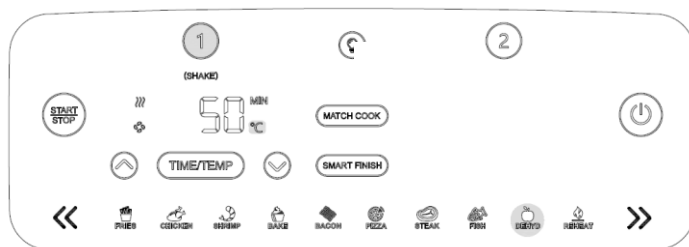
5. Îndepărtați ingredientele prin răsturnare sau folosind clești cu vârf de silikon sau ustensile din silikon.

DEHYD:

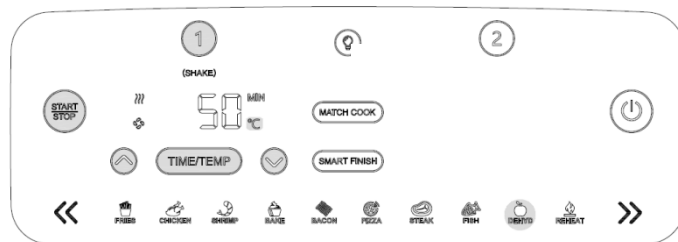
1. Montați mai întâi suportul antiaderent în sertar, apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în aparat.



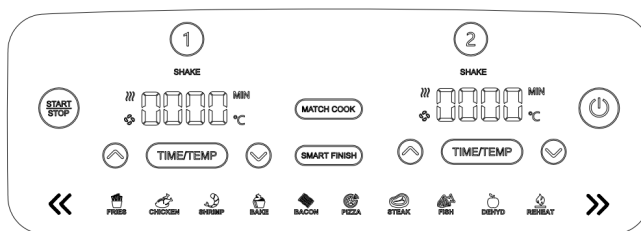
2. Aparatul va activa în mod implicit zona 1. Pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2. Selectați funcția DEHYD. Durata implicită este de 240 de minute, temperatura implicită este de 60 °C, iar aceste informații sunt afișate pe rând.



3. Apăsați pe butonul TIME/TEMP pentru a selecta reglarea duratei sau a temperaturii și utilizați săgețile pentru a seta durata (30-600 minute, în trepte de câte 30 de minute) sau temperatura (50-80 °C), apoi apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe prepararea.



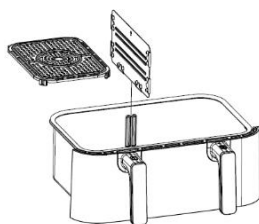
4. La finalizarea preparării în fiecare zonă, aparatul va emite un semnal sonor scurt de 5 ori, iar ecranul va afișa intermitent „0000”.



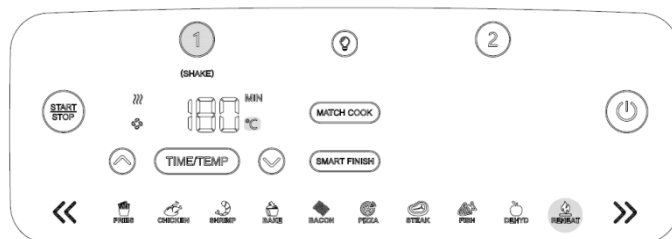
5. Îndepărtați ingredientele prin răsturnare sau folosind clești cu vârf de silikon sau ustensile din silikon.

REHEAT:

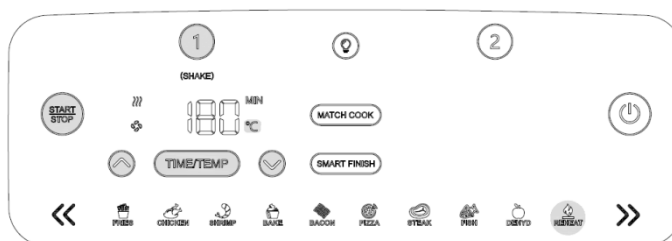
1. Montați mai întâi suportul antiaderent în sertar, apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în aparat.



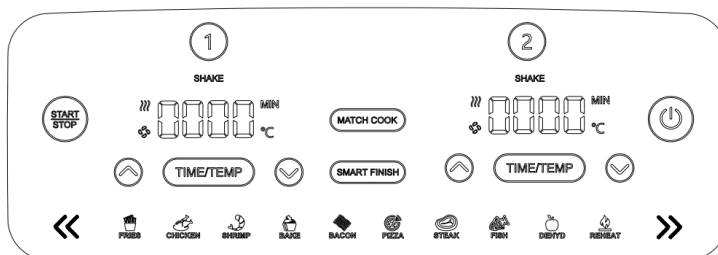
2. Aparatul va activa în mod implicit zona 1. Pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2. Selectați funcția REHEAT. Durata implicită este de 5 de minute, temperatura implicită este de 180 °C, iar aceste informații sunt afișate pe rând.



3. Apăsați pe butonul TIME/TEMP pentru a selecta reglarea duratei sau a temperaturii și utilizați săgețile pentru a seta durata (1-60 minute) sau temperatura (80-200 °C), apoi apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe prepararea.



4. La finalizarea preparării în fiecare zonă, aparatul va emite un semnal sonor scurt de 5 ori, iar ecranul va afișa intermitent „0000”.



5. Îndepărtați ingredientele prin răsturnare sau folosind clești cu vârf de silicon sau ustensile din silicon.

12. CURĂȚAREA

Aparatul trebuie curățat bine după fiecare utilizare. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și așteptați până când aparatul se răcește complet înainte de a-l curăța.

Componentă/accesoriu	Metodă de curățare	Elementul este lavabil în mașina de spălat vase?
Unitatea principală	Pentru a curăța unitatea principală și panoul de comandă, ștergeți-le cu o cârpă umedă. OBSERVAȚIE: NU scufundați aparatul în apă sau în alte lichide. NU curățați unitatea principală sau sertarul în mașina de spălat vase.	NU
Sertare și plăci perforate	Acestea pot fi spălate în mașina de spălat vase sau manual. În cazul spălării manuale, lăsați toate componentele să se usuce bine sau ștergeți-o cu o cârpă moale și uscată. Pentru a prelungi durata de exploatare a sertarelor, vă recomandăm să le spălați manual.	DA

În cazul în care pe plăcile perforate sau pe sertare sunt lipite resturi de alimente, puneți-le într-o chiuvetă plină cu apă caldă și detergent și lăsați-le să se înmoaie.

SFATURI UTILE

1. Pentru o rumenire uniformă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform pe fundul sertarului, fără suprapuneri.
Dacă ingredientele se suprapun, asigurați-vă că le agitați la jumătatea duratei de preparare setate.
2. Durata și temperatura de preparare pot fi reglate în orice moment în timpul procesului de preparare. Pur și simplu selectați zona pentru care doriți să reglați parametrii, apoi apăsați pe săgețile TEMP pentru a regla temperatura sau pe săgețile TIME pentru a regla durata.
3. În cazul rețetelor pentru care este necesară utilizarea unui cuptor convențional, reduceți temperatura cu 10 °C.
Verificați frecvent alimentele, pentru a nu le găti prea mult.
4. Este posibil ca, uneori, ventilatorul friteuzei cu aer cald să deplaseze alimentele ușoare. Pentru a evita aceasta, fixați alimentele (cum ar fi felia superioară de pâine dintr-un sandviș) cu bețișoare de lemn.
5. Plăcile perforate ridică puțin ingredientele în sertare, astfel încât aerul să poată circula sub ingrediente și în jurul acestora, pentru gătire uniformă și obținerea unor preparate crocante.
6. După selectarea unei funcții de preparare, puteți apăsa pe butonul START/STOP pentru a începe imediat prepararea. Aparatul va funcționa la temperatura și durata implicite.
7. Pentru rezultate optime în cazul preparării legumelor și a cartofilor proaspeți, folosiți cel puțin 1 lingură de ulei. Dacă doriți să obțineți preparate mai crocante, adăugați mai mult ulei.
8. Pentru rezultate optime, verificați desfășurarea procesului de preparare pe tot parcursul acestuia și scoateți alimentele atunci când se atinge nivelul dorit de rumenire. Vă recomandăm utilizarea unui termometru cu funcție de măsurare instantanee, pentru a verifica temperatura internă a cărnii și a peștelui. După finalizarea duratei de preparare, scoateți imediat alimentele, pentru a evita prepararea excesivă.
9. Pentru rezultate optime, scoateți alimentele imediat după finalizarea duratei de preparare, pentru a evita prepararea excesivă a acestora.

DEPANARE

1. De ce apare mesajul „Shut” pe afișaj?

Asigurați-vă că sertarele sunt introduse complet în aparat înainte de a selecta un program de preparare.

2. Cum se reglează temperatura sau durata în timpul utilizării unei singure zone?

Selectați zona activă, apoi apăsați pe săgețile TEMP pentru a regla temperatura sau pe săgețile TIME pentru a regla durata.

3. Cum se reglează temperatura sau durata în timpul utilizării ambelor zone?

Selectați zona dorită, apoi utilizați săgețile TEMP pentru a regla temperatura sau săgețile TIME pentru a regla durata.

4. Este necesară preîncălzirea aparatului?

Aparatul nu necesită preîncălzire.

5. Pot fi preparate alimente diferite în fiecare zonă fără îngrijorări în ceea ce privește contaminarea încrucișată?

Da, ambele zone sunt autonome, cu elemente de încălzire și ventilatoare separate.

6. Cum pot întrerupe numărătoarea inversă a temporizatorului?

Numărătoarea inversă a temporizatorului se întrerupe automat atunci când scoateți sertarele din aparat. Reintroduceți sertarul în termen de 5 minute pentru a relua prepararea, sau aparatul se va opri automat.

7. Cum poate fi oprită o zonă atunci când se utilizează ambele zone?

Pentru a opri o zonă, apăsați mai întâi pe butonul aferent zonei, apoi apăsați pe butonul START/STOP. Pentru a opri ambele zone, pur și simplu apăsați pe butonul START/STOP.

8. Sertarul poate fi așezat în condiții de siguranță pe blatul de bucătărie?

Sertarul încălzește în timpul preparării. Se recomandă precauție în timpul manevrării; așezați-l numai pe suprafețe termorezistente.

9. Când este recomandată utilizarea plăcii perforate?

Utilizați placa perforată atunci când doriți să obțineți preparate mai crocante. Placa ridică alimentele în sertar, astfel încât aerul să circule pe sub alimente și în jurul acestora, pentru o preparare uniformă.

10. De ce nu au fost preparate complet alimentele?

Asigurați-vă că sertarul este introdus complet în timpul preparării. Pentru o rumenire uniformă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform pe fundul sertarului, fără suprapuneri. Agitați sertarul pentru a amesteca ingredientele și a obține preparate crocante. Durata și temperatura de preparare pot fi reglate în orice moment în timpul procesului de preparare. Utilizați săgețile TEMP pentru a regla temperatura sau săgețile TIME pentru a regla durata.

11. De ce se arde mâncarea?

Pentru rezultate optime, verificați desfășurarea procesului de reparare pe tot parcursul acestuia și scoateți alimentele atunci când se atinge nivelul dorit de rumenire. Scoateți alimentele imediat după finalizarea duratei de preparare, pentru a evita prepararea excesivă a acestora.

12. De ce unele ingrediente se împrăstie în timpul preparării cu aer cald?

Este posibil ca, uneori, ventilatorul friteuzei cu aer cald să deplaseze alimentele ușoare. Utilizați bețișoare de lemn pentru a fixa alimentele ușoare, cum ar fi felia superioară de pâine dintr-un sandviș.

13. Pot fi preparate la friteuza cu aer cald ingrediente umede sau în aluat??

Da, dar este necesar să folosiți tehnica de preparare adecvată. Este important să acoperiți alimentele mai întâi cu făină, apoi cu ou și apoi cu pesmet. Presați ferm pesmetul pe ingredientele, astfel încât firimiturile să nu fie suflate de ventilator.

14. De ce emite aparatul semnale sonore?

Pentru a indica faptul că prepararea a fost finalizată sau că a început prepararea în cealaltă zonă.

15. De ce s-a înnegrit afișajul?

Aparatul este în standby. Apăsați pe butonul de alimentare pentru a-l porni din nou.

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	2600 W
Capacitate	9 L
Temperatura	80-220 °C

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>



Eliminarea deșeurilor în mod responsabil față de mediu

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

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



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

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

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

Va multumim ca participați alături de noi la protejarea mediului și a sănătății umane!



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

ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Модел: Match&Sync

HAF-DDB9BK26



- Капацитет: 9 Л
- Мощност: 2600 W
- Температура: 80-220 °C

HEINNER

13. 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.

14. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ

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

15. 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 захранващия кабел в близост до деца на възраст по-малка от 8 години тогава, когато уредът е включен или се охлажда.
- Децата нямат право да си играят с уреда.
- НЕ поставяйте и не съхранявайте нищо върху продукта, когато се използва.
- НЕ поставяйте уреда върху горещи повърхности или в близост до работещи електрически котлони или газови горелки, върху или във загрята фурна или печка.
- ПРИ НИКАКВИ ОБСТОЯТЕЛСТВА не използвайте електрически контакт, разположен под кухненския плот.
- Уредите НЕ са предназначени за използване чрез външен таймер или чрез система за дистанционно управление.
- НЕ използвайте удължител. Уредът е оборудван с къс захранващ кабел, за да се намали рискът, който може да се появи, в случай че деца под 8 годишна възраст хванат кабела или се оплетат в него, и за да се намали рискът от спъване на хора в по-дълъг кабел.
- За да се защитите от токов удар, НЕ поставяйте кабела, щепсела или корпуса на уреда във вода или други течности.
- Сгответе храните само в предоставеното чекмедже. Проверявайте периодично уреда и захранващия кабел. Не използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени. Ако уредът работи по несъответстващ начин или е било повредено по някакъв начин, незабавно спрете да го използвате и се свържете със службата за обслужване на клиенти.
- Преди ВСЯКА употреба се уверявайте, че уредът е сглобен по съответстващ начин.

- НЕ покривайте решетката за влизане на въздух или решетката за отвеждане на въздух, докато уредът работи. Това ще попречи на равномерното готвене и може да повреди уреда или да доведе до неговото прегряване.
- Преди да поставите подвижното чекмедже в основния корпус, уверете се, че чекмеджето и корпусът са чисти и сухи, като ги избършете с мека кърпа.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба. НЕ използвайте уреда за цели, различни от тези, за които е бил проектиран. НЕ използвайте уреда в движещи се превозни средства или лодки. НЕ използвайте уреда на открито. Неподходящото използване може да доведе до наранявания.
- Този уред е предназначен за използване само върху кухненски плот. Уверете се, че повърхността е хоризонтална, чиста и суха. НЕ премествайте уреда, докато работи.
- НЕ поставяйте уреда в близост до ръба на кухненския плот по време на работа.
- НЕ използвайте аксесоари, които не се препоръчват или продават от нашата компания. Не поставяйте аксесоарите в микровълнова фурна, в тостер, в конвекторна фурна или обикновена фурна или върху керамичен плот, в електрическа фурна, фурна с газова горелка или външна скара (грил). Използването на аксесоари, които не се препоръчват, може да доведе до пожар, токов удар или нараняване.
- Преди ВСЯКА употреба на уреда се уверявайте, че чекмеджето е затворено по съответстващ начин.
- Тогава, когато използвате този уред, оставете достатъчно място отгоре и от страни на уреда с цел да се позволи циркулацията на въздуха.
- НЕ използвайте уреда без подвижното чекмедже.
- НЕ използвайте този уред за пържене в маслена баня.
- НЕ препълвайте уреда. Препълването може да причини телесно нараняване или материални щети, или може да повлияе на безопасното използване на уреда.
- Напреженията на електрическите контакти може да вариат, засягайки производителността на Вашия продукт. За да предотвратите възможно разболяване, използвайте термометър, за да проверявате дали храните са приготвени при препоръчаните температури.
- Ако от уреда излиза черен дим, разкачете незабавно щепсела от източника на захранване. Изчакайте, докато спре да излиза дим, преди да извадите аксесоарите.
- Не докосвайте горещи повърхности. Повърхностите на уреда са горещи по време на работа на уреда и след това. За да предотвратите изгаряне или телесно нараняване, ВИНАГИ използвайте топлоустойчиви поставки, кухненски ръкавици и наличните дръжки.
- Необходимо е да действате изключително предпазливо, когато в уреда има горещи храни. Несъответстващата употреба може да доведе до телесно нараняване.
- Разлятата храна може да причини сериозно изгаряне. Не оставяйте уреда и захранващия кабел на достъпни места за деца. Не оставяйте електрическия кабел да виси над ръба на масата или да контактува с горещи повърхности.
- Чекмеджето и перфорираната плоча стават изключително горещи по време на процеса на готвене. Докато изваждате чекмеджето или плочата от уреда, избягвайте директен допир с тях. ВИНАГИ поставяйте чекмеджето и плочата върху топлоустойчива повърхност, след като ги извадите. Не докосвайте аксесоарите по време на процеса на готвене и непосредствено след приключването му.
- Почистването и поддръжката на продукта не трябва да се извършват от деца.
- За разкачане от източника на захранване поставете командните бутони в положение „ИЗКЛЮЧЕНО“, след което разкачете щепсела от източника на захранване. Разкачвайте щепсела от контакта, когато не използвате уреда и преди извършване на операции по почистване. Оставяйте уредът да се охлажда, преди да монтирате или демонтирате неговите компоненти или аксесоари, както и преди да извършвате операции по почистване или разглобяване.
- НЕ почиствайте продукта с помощта на телчета за съдове. От телчетата за съдове може да се отделят парченца, които може да влязат в контакт с електрически компоненти, генерирайки по този начин опасност от токов удар.
- За информация относно периодичната поддръжка на уреда, моля, вижте раздел „Почистване и поддръжка“.

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,

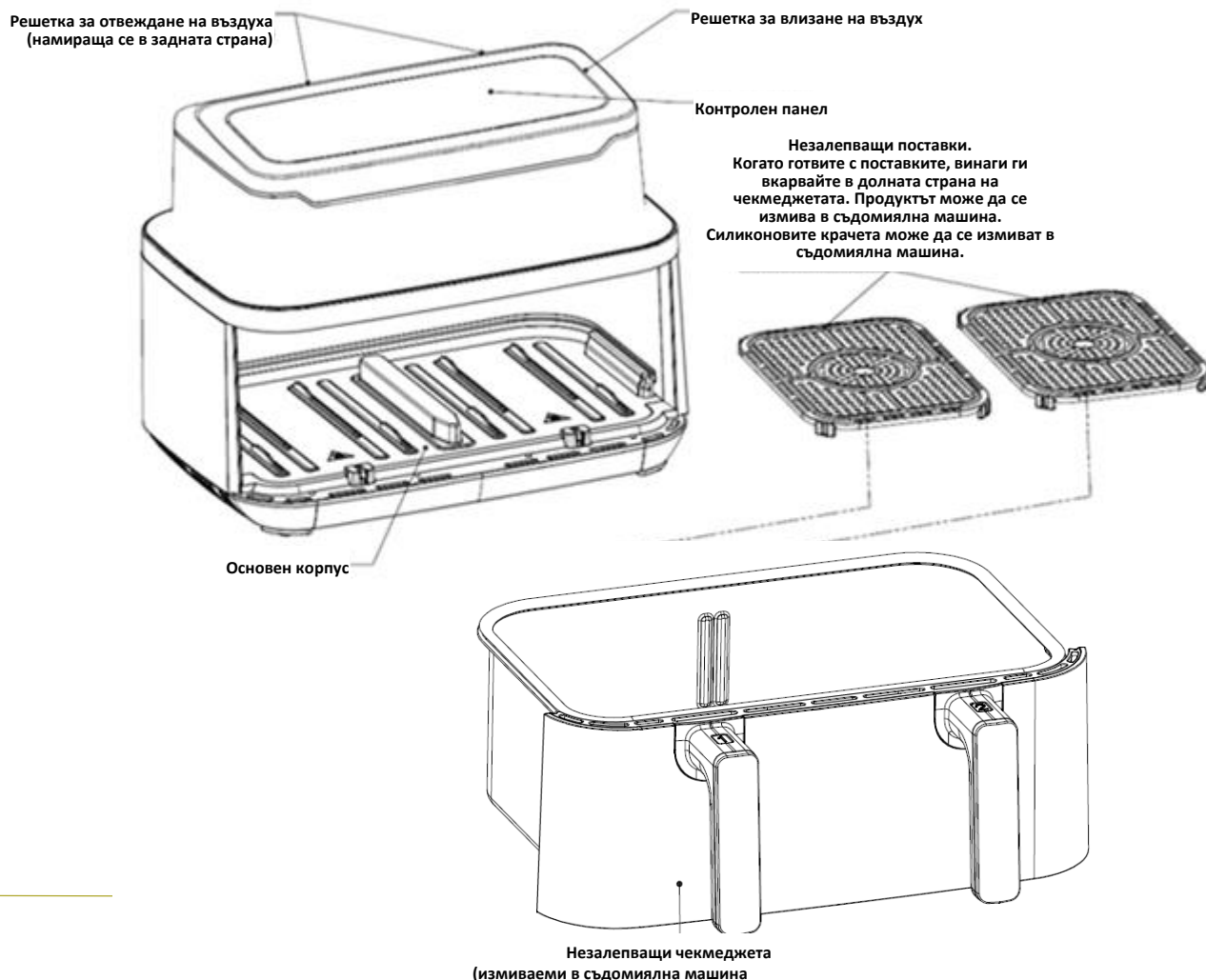
уредът не е предназначен за използване от клиенти на хотели, мотели, пансиони или други подобни места.

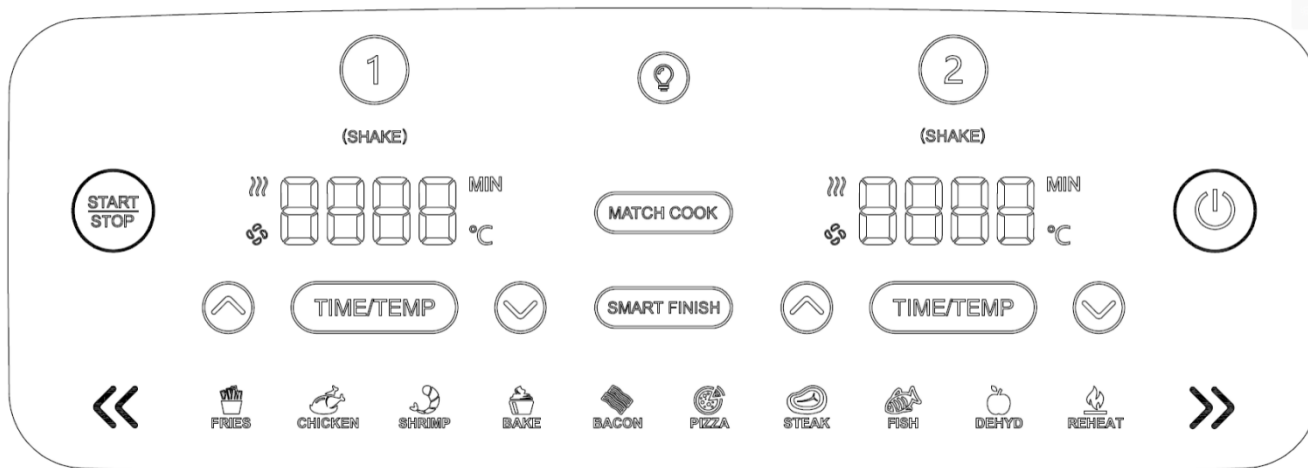
- Ако уредът се използва по несъответстващ начин или за професионални / полупрофесионални цели, както и ако не се използва в съответствие с инструкциите от наръчника за употреба, гаранцията ще се анулира и производителят не носи никаква отговорност за появилите се щети.
- Ако уредът трябва да бъде проверен 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 приготвяйте пресни картофи при температура над 200°C (за да намалите до минимум производството на акриламид).

Преди първата употреба

- Отстранете и изхвърлете всякакъв опаковъчен материал, рекламни етикети и тиксо от корпуса.
- Извадете всички аксесоари от опаковката и прочетете внимателно този наръчник. Моля, обърнете специално внимание на инструкциите за употреба, на предупрежденията и важните мерки за безопасност, за да избегнете нараняване или материални щети.
- Измийте чекмеджетата и перфорираните плочи в топла сапунена вода, след което ги изплакнете и ги оставете да изсъхнат добре. Чекмеджетата и перфорираните плочи са единствените компоненти, които може да се измиват в съдомиялна машина. Въпреки това, за да удължите времето за експлоатация на чекмеджетата, препоръчваме да ги измивате ръчно. НЕ почиствайте основния корпус в съдомиялна машина.

16. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА





Когато задавате продължителността, цифровият екран показва HH:MM.

БУТОНИ ЗА ИЗБОР НА ФУНКЦИИ

FRIES: Тази функция е най-подходяща за замразени храни, като например замразени картофи за пържене, като ястията ще бъдат по-хрупкави чрез използване на много малко олио или дори без олио.

CHICKEN: Тази функция е най-подходяща за готвене на пилешко месо.

SHRIMP: Тази функция е най-подходяща за готвене на скариди.

BAKE: Тази функция е най-подходяща за печене на най-вкусните десерти.

BACON: Тази функция е най-подходяща за готвене на бекон.

PIZZA: Използвайте тази функция, за да пригответе пица.

STEAK: Тази функция е най-подходяща за готвене на пържоли.

FISH: Използвайте тази функция, за да пържите риба.

DEHYD: Тази функция Ви позволява да дехидратирате месо, плодове и зеленчуци, за здравословни закуски.

REHEAT: Претопляте остатъците от едно хранене в друго и получавате хрупкави резултати.

БУТОНИ ЗА НАСТРОЙКИ

① Настройка на мощността за лявото чекмедже (зона 1).

② Настройка на мощността за дясното чекмедже (зона 2).

Бутонът TIME/TEMP: Използвайте стрелките нагоре и надолу, за да настроите температурата и времетраенето за готвене преди започване или по време на готвенето.

Бутонът SMART FINISH: Синхронизира автоматично времената за готвене, за да се гарантира, че готвенето е завършено по едно и също време и в двете зони, дори ако имат различно време за готвене.

Бутонът MATCH COOK: Приспособява автоматично настройките на зона 2 към тези на зона 1, за да сготвите по-голямо количество от същата храна или да сготвите различни храни използвайки същата функция, същата температура и същото времетраене.

Бутонът START/STOP: След като изберете температурата и времетраенето, започнете готвенето чрез натискане на бутона START/STOP.

Бутонът за захранване: С помощта на този бутон може да включвате и изключвате уреда. Също така, може да изключвате всички функции за готвене.

РЕЖИМ НА ГОТОВНОСТ (STANDBY) Ако не натиснете нито един бутон на контролния панел в продължение на 10 минути, уредът ще премине в режим на готовност.

Индикаторът SHAKE: Светлинният индикатор, който Ви уведомява, че е необходимо да разбъркате съставките, ще започне да мига, когато изминат две трети от времето за готвене и същевременно уредът издава един звуков сигнал.

17. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

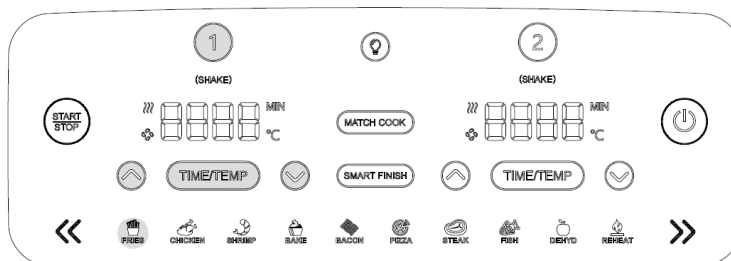
ГОТВЕНЕ С ПОМОЩТА НА ТЕХНОЛОГИЯТА „DUAL ZONE“

Технологията „Dual Zone“ използва две зони за готвене, за да увеличи степента на приспособимост. С помощта на функцията SMART FINISH, независимо от настройките за готвене, двете зони ще завършат готвенето едновременно. За подробни инструкции относно използването на всяка функция, вижте съответните раздели от настоящия наръчник.

SMART FINISH

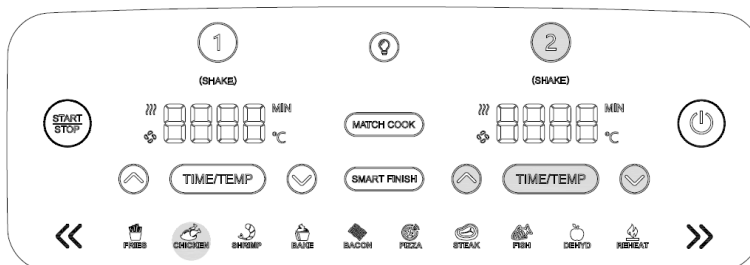
За да завършите готвенето по едно и също време, когато храните изискват различни времена за готвене, температури или дори различни функции:

1. Поставете съставките в чекмеджетата, след което вкарайте чекмеджетата в уреда.
2. Изберете зона 1, след което изберете желаната функция за готвене. Натиснете бутона TIME/TEMP, за да изберете настройката за времетраенето или температурата, и използвайте стрелките, за да зададете времетраенето или температурата.



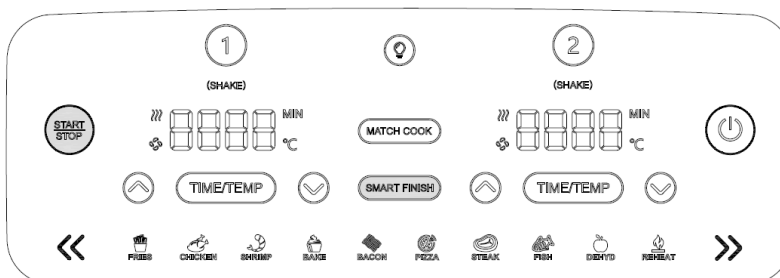
ЗАБЕЛЕЖКА: Може да изберете различна функция за зона 1.

3. Изберете зона 2, след което изберете желаната функция за готвене. Натиснете бутона TIME/TEMP, за да изберете настройката за времетраенето или температурата, и използвайте стрелките, за да зададете времетраенето или температурата.



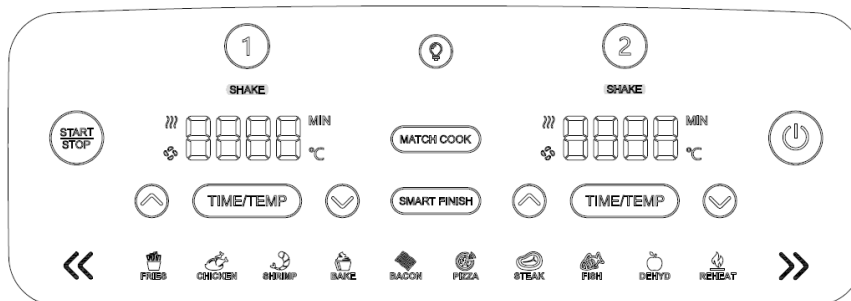
ЗАБЕЛЕЖКА: Може да изберете различна функция за зона 2.

4. Натиснете бутона SMART FINISH, след което натиснете бутона START/STOP, за да започне готвенето в зоната с най-дълго времетраене. Другата зона ще остане в режим на изчакване, докато времетраенето в двете зони не се синхронизира.

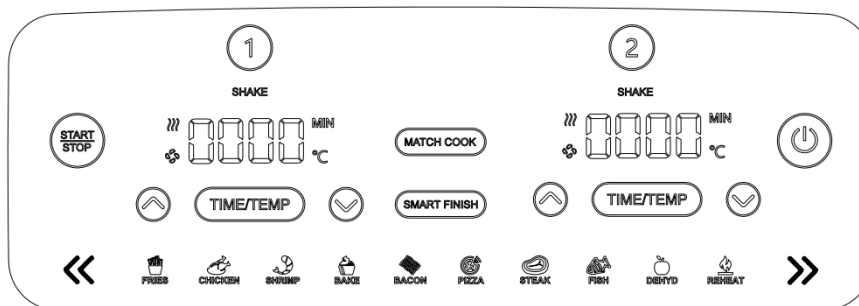


ЗАБЕЛЕЖКА: Ако считате, че храните, намиращи се в една от зоните, са вече сготвени преди изтичане на времето за готвене, може да изключите съответната зона. Изберете съответната зона.

5. **Индикаторът SHAKE:** Светлинният индикатор, който Ви уведомява, че е необходимо да разбъркате съставките, ще започне да мига, когато изминат две трети от времето за готвене и същевременно уредът издава един звуков сигнал.



6. Когато приключи готвенето, уредът ще издаде кратък звуков сигнал 5 пъти, а на цифровия екран ще мига надпис „0000“.

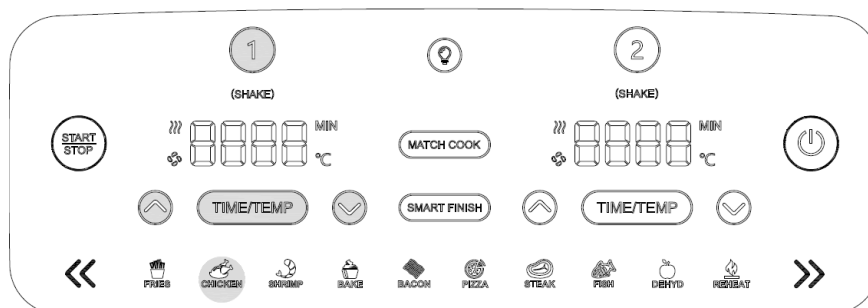


7. Отстранете съставките чрез преобръщане или използвайки силиконови щипки или силиконови прибори. Не поставяйте чекмеджето върху уреда.

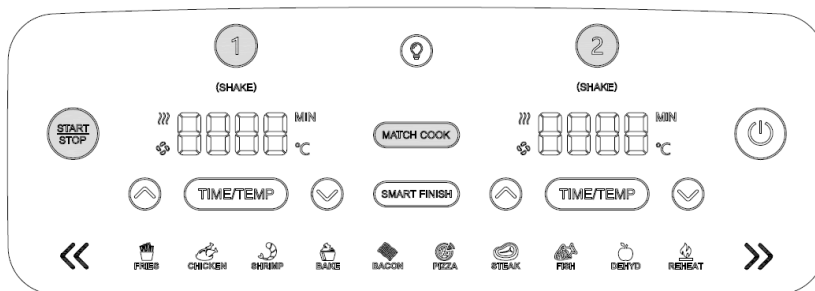
MATCH COOK

За да сготвите по-голямо количество от същата храна или да сготвите различни храни използвайки същата функция, същата температура и същото времетраене:

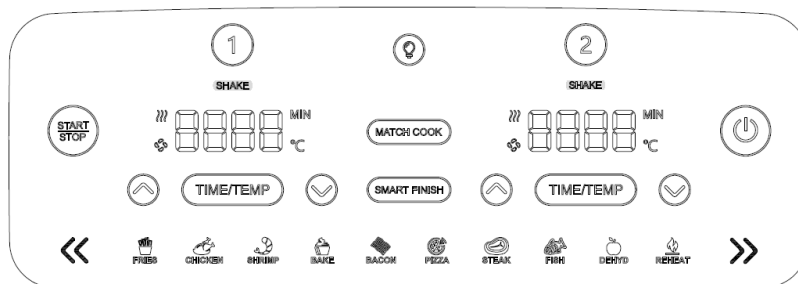
- Поставете съставките в чекмеджетата, след което вкарайте чекмеджетата в уреда.
- Зона 1 ще остане осветена. Изберете желаната функция за готвене. Натиснете бутона TIME/TEMP, за да изберете настройката за времетраенето или температурата, и използвайте стрелките, за да зададете времетраенето или температурата.



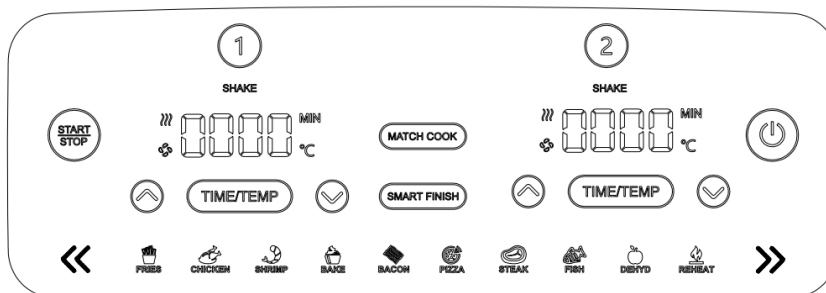
- Натиснете бутона MATCH COOK, за да копирате настройките от зона 1 в зона 2. След това натиснете бутона START/STOP, за да започне готвенето в двете зони.



- Индикаторът SHAKE: Светлинният индикатор, който Ви уведомява, че е необходимо да разбъркате съставките, ще започне да мига, когато изминат две трети от времето за готвене и същевременно уредът издава един звуков сигнал.



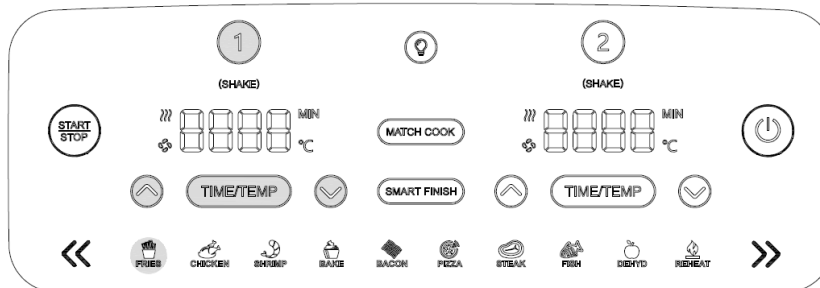
- Когато приключи готвенето, уредът ще издаде кратък звуков сигнал 5 пъти, а на цифровия екран ще мига надпис „0000“.



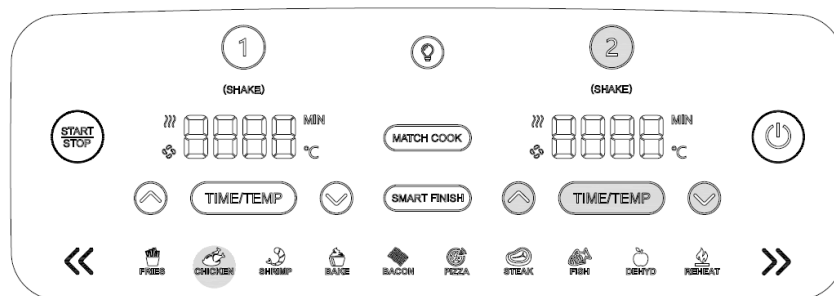
- Отстранете съставките чрез преобръщане или използвайки силиконови щипки или силиконови прибори. Не поставяйте чекмеджето върху уреда.

ЗАПОЧВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО В ДВЕТЕ ЗОНИ ЕДНОВРЕМЕННО, СЪС ЗАВЪРШВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО ПО РАЗЛИЧНО ВРЕМЕ:

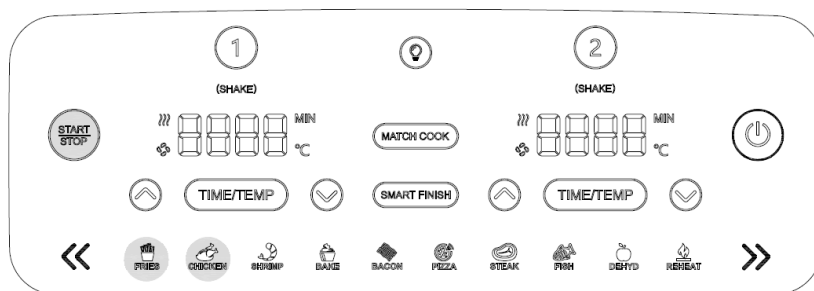
- Изберете зона 1, след което изберете желаната функция. Натиснете бутона TIME/TEMP, за да изберете настройката за времетраенето или температурата, и използвайте стрелките, за да зададете времетраенето или температурата.



2. Изберете зона 2 и повторете стъпки 1 и 2.

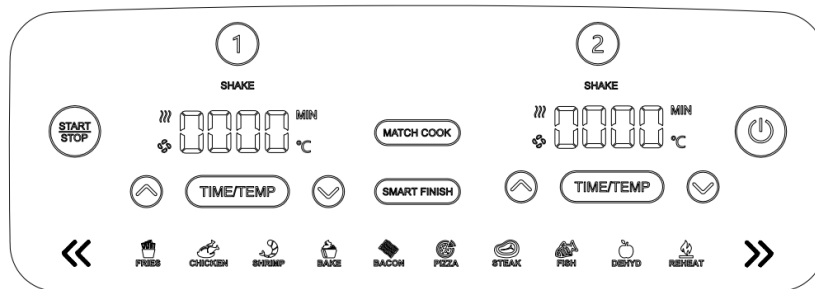


3. Натиснете бутона START/STOP, за да започне готвенето в двете зони.



ЗАБЕЛЕЖКА: Ако считате, че храните, намиращи се в една от зоните, са вече сготвени преди изтичане на времето за готвене, може да изключите съответната зона. Изберете съответната зона.

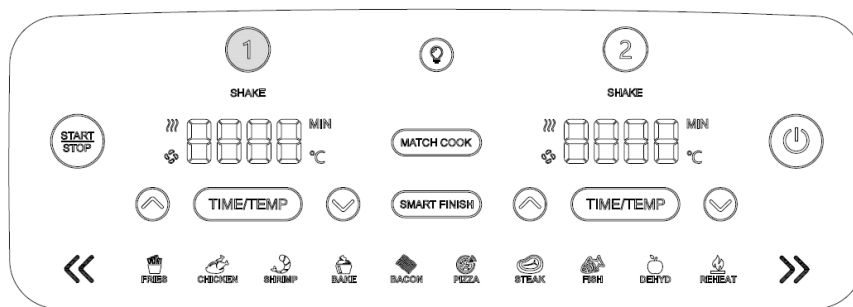
4. Когато приключи готвенето във всяка зона, уредът ще издаде кратък звуков сигнал 5 пъти, а на цифровия екран ще мига надпис „0000“.



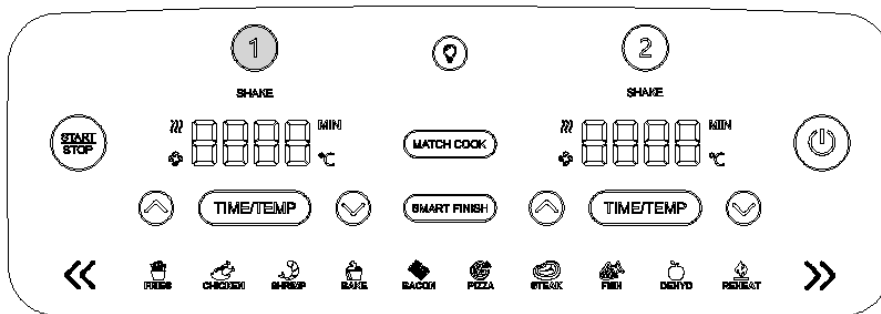
5. Отстранете съставките чрез преобръщане или използвайки силиконови щипки или силиконови прибори.

ПРИКЛЮЧВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ГОТВЕНЕТО В ЕДНА ЗОНА (ДОКАТО СЕ ИЗПОЛЗВАТ ДВЕТЕ ЗОНИ)

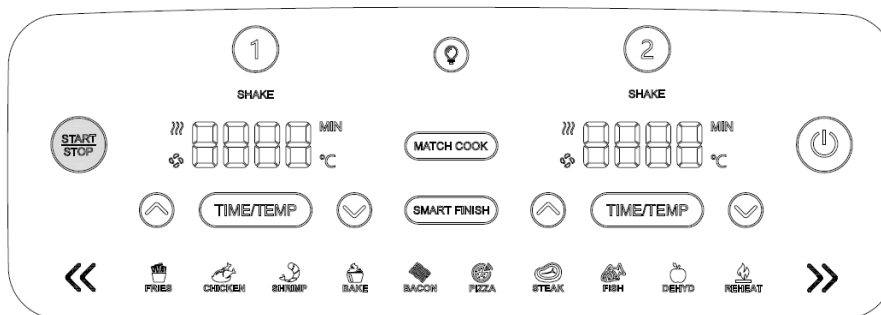
1. Изберете зоната, където искате да спре готвенето.



2. Натиснете бутона, съответстващ за съответната зона, за да спрете готвенето.



3. Ще спре готвенето в избраната зона, а готвенето ще продължи в другата зона. Натиснете бутона START/STOP, за да спрете готвенето в двете зони.



ПРЕКЪСВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Готвенето се прекъсва автоматично, когато се извади едно чекмедже. Вкарайте отново чекмеджето, за да възобновите готвенето.

ПО ВРЕМЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА SMART FINISH или MATCH COOK

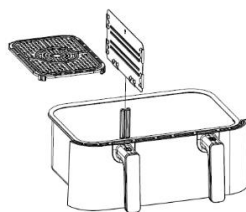
Ако извадите едно чекмедже, работата на другото чекмедже ще спре автоматично, така че готвенето да приключи по същото време. Вкарайте отново чекмеджето, за да продължи готвенето в двете зони.

ГОТВЕНЕ В ЕДНА ЗОНА

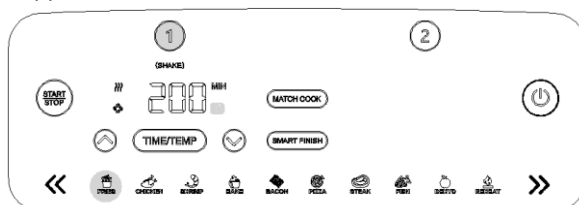
За да включите уреда, свържете захранващия кабел към стенен контакт, след  то натиснете бутона за захранване.

FRIES:

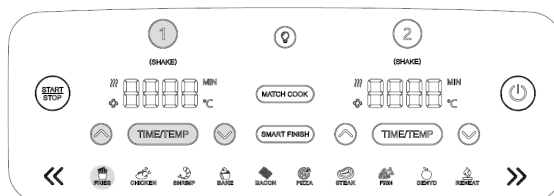
1. Първо монтирайте незалепващата поставка в чекмеджето, след което поставете съставките в чекмеджето и вкарайте чекмеджето в уреда.



2. Уредът ще активира по подразбиране зона 1. За да използвате зона 2, изберете зона 2. Изберете функция FRIES. Времето по подразбиране е 20 минути, температурата по подразбиране е 200°C, а тази информация се изписва последователно.

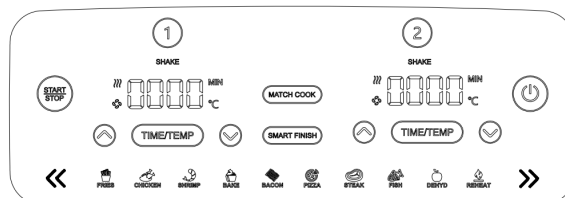


3. Натиснете бутона TIME/TEMP, за да изберете настройката за времетраенето или температурата, и използвайте стрелките, за да зададете времетраенето (1-60 минути) или температурата (80-200°C).



ЗАБЕЛЕЖКА: По време на готвене може да извадите чекмеджето и да го разклатите.

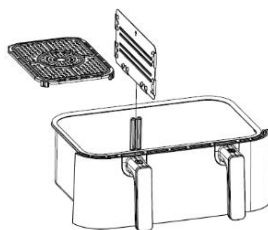
4. Когато приключи готвенето във всяка зона, уредът ще издаде кратък звуков сигнал 5 пъти, а на цифровия екран ще мига надпис „0000“.



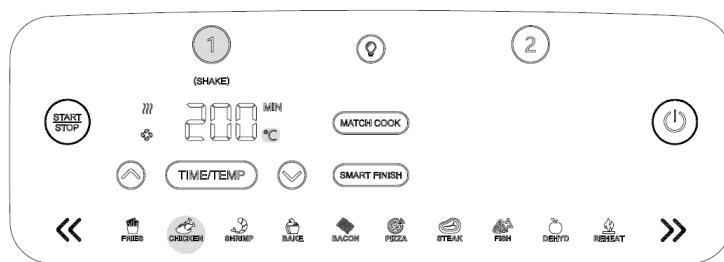
5. Отстранете съставките чрез преобръщане или използвайки силиконови щипки или силиконови прибори.

CHICKEN:

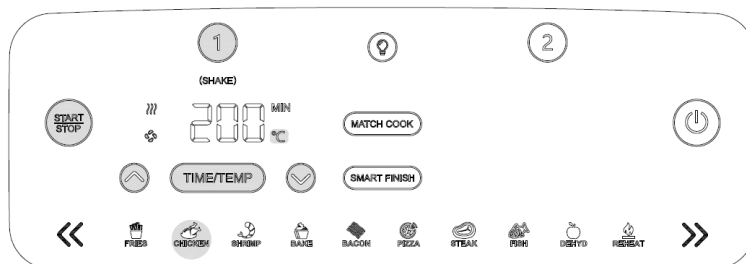
1. Първо монтирайте незалепващата поставка в чекмеджето, след което поставете съставките в чекмеджето и вкарайте чекмеджето в уреда.



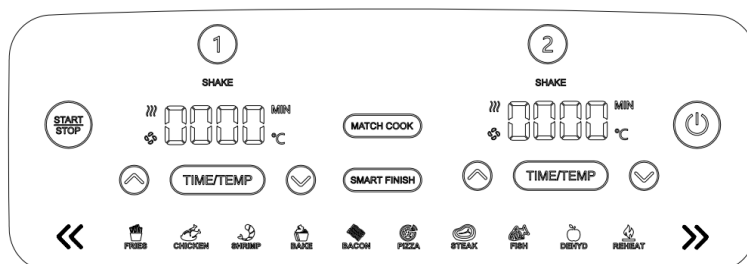
2. Уредът ще активира по подразбиране зона 1. За да използвате зона 2, изберете зона 2. Изберете функция CHICKEN. Времето по подразбиране е 28 минути, температурата по подразбиране е 200°C, а тази информация се изписва последователно.



3. Натиснете бутона TIME/TEMP, за да изберете настройката за времетраенето или температурата, и използвайте стрелките, за да зададете времетраенето (1-60 минути) или температурата (80-200°C), след това натиснете бутона START/STOP, за да започне готвенето в двете зони.



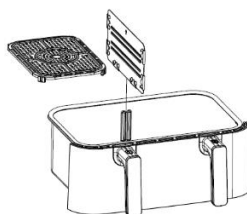
4. Когато приключи готвенето във всяка зона, уредът ще издаде кратък звуков сигнал 5 пъти, а на цифровия екран ще мига надпис „0000“.



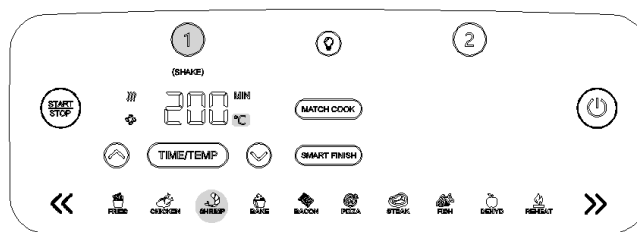
5. Отстранете съставките чрез преобръщане или използвайки силиконови щипки или силиконови прибори.

SHRIMP:

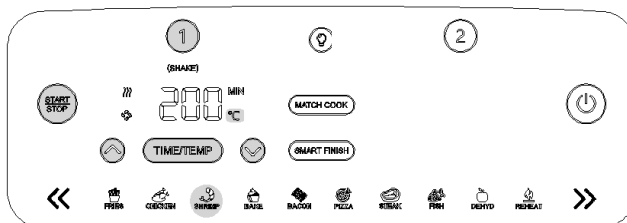
1. Първо монтирайте незалепащата поставка в чекмеджето, след което поставете съставките в чекмеджето и вкарайте чекмеджето в уреда.



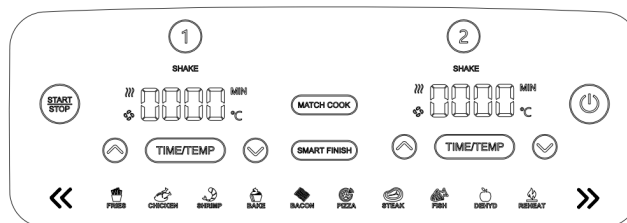
2. Уредът ще активира по подразбиране зона 1. За да използвате зона 2, изберете зона 2. Изберете функция SHRIMP. Времето по подразбиране е 10 минути, температурата по подразбиране е 200°C, а тази информация се изписва последователно.



3. Натиснете бутона TIME/TEMP, за да изберете настройката за времетраенето или температурата, и използвайте стрелките, за да зададете времетраенето (1-60 минути) или температурата (80-200°C), след това натиснете бутона START/STOP, за да започне готвенето в двете зони.



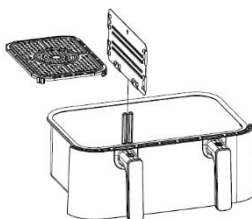
4. Когато приключи готвенето във всяка зона, уредът ще издаде кратък звуков сигнал 5 пъти, а на цифровия екран ще мига надпис „0000“.



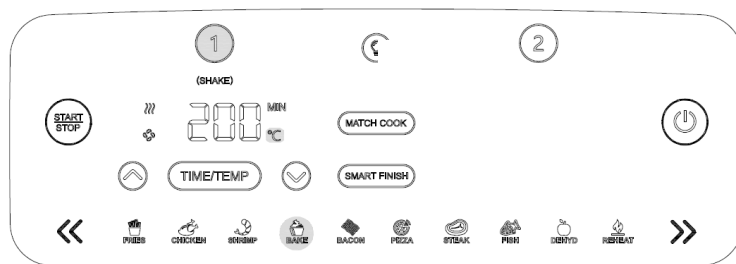
5. Отстранете съставките чрез преобръщане или използвайки силиконови щипки или силиконови прибори.

BAKE:

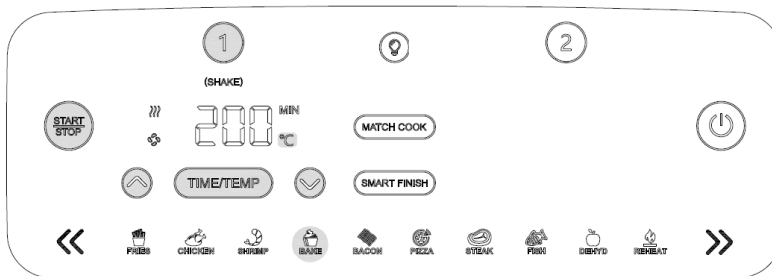
1. Първо монтирайте незалепващата поставка в чекмеджето, след което поставете съставките в чекмеджето и вкарайте чекмеджето в уреда.



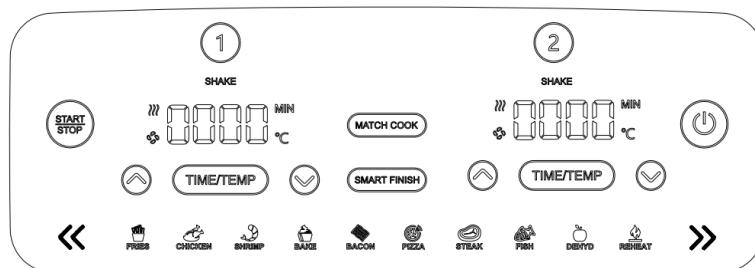
2. Уредът ще активира по подразбиране зона 1. За да използвате зона 2, изберете зона 2. Изберете функция BAKE. Времето по подразбиране е 20 минути, температурата по подразбиране е 200°C, а тази информация се изписва последователно.



3. Натиснете бутона TIME/TEMP, за да изберете настройката за времетраенето или температурата, и използвайте стрелките, за да зададете времетраенето (1-60 минути) или температурата (80-200°C), след това натиснете бутона START/STOP, за да започне готвенето в двете зони.



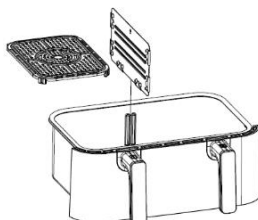
4. Когато приключи готвенето във всяка зона, уредът ще издаде кратък звуков сигнал 5 пъти, а на цифровия екран ще мига надпис „0000“.



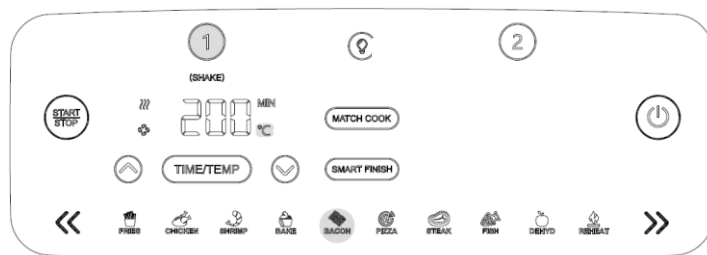
5. Отстранете съставките чрез преобръщане или използвайки силиконови щипки или силиконови прибори.

BACON:

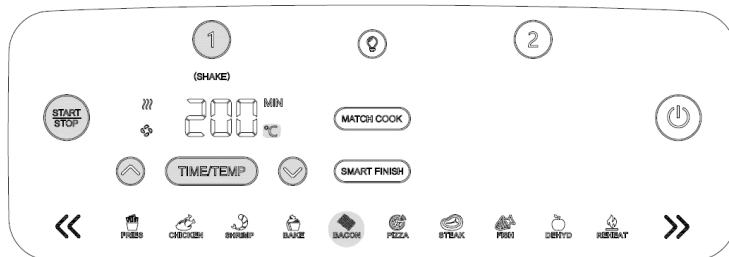
1. Първо монтирайте незалепващата поставка в чекмеджето, след което поставете съставките в чекмеджето и вкарайте чекмеджето в уреда.



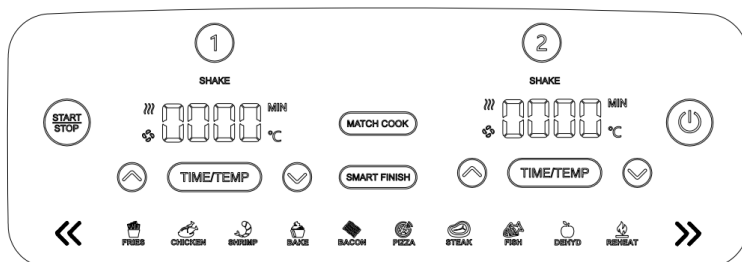
2. Уредът ще активира по подразбиране зона 1. За да използвате зона 2, изберете зона 2. Изберете функция BACON. Времето по подразбиране е 7 минути, температурата по подразбиране е 200°C, а тази информация се изписва последователно.



3. Натиснете бутона TIME/TEMP, за да изберете настройката за времетраенето или температурата, и използвайте стрелките, за да зададете времетраенето (1-60 минути) или температурата (80-200°C), след това натиснете бутона START/STOP, за да започне готвенето в двете зони.



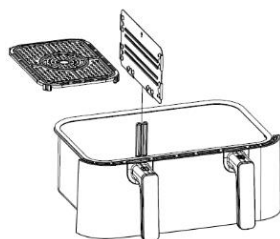
4. Когато приключи готвенето във всяка зона, уредът ще издаде кратък звуков сигнал 5 пъти, а на цифровия екран ще мига надпис „0000“.



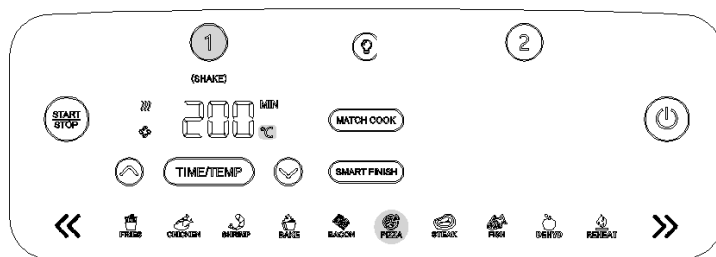
5. Отстранете съставките чрез преобръщане или използвайки силиконови щипки или силиконови прибори.

PIZZA:

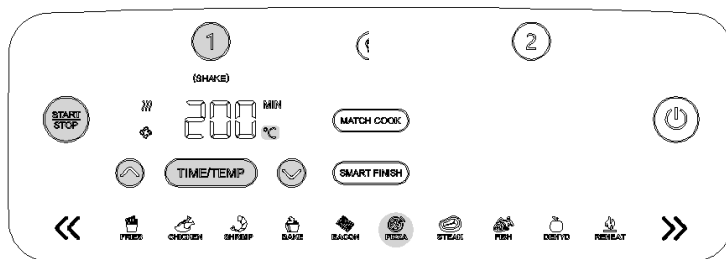
1. Първо монтирайте незалепващата поставка в чекмеджето, след което поставете съставките в чекмеджето и вкарайте чекмеджето в уреда.



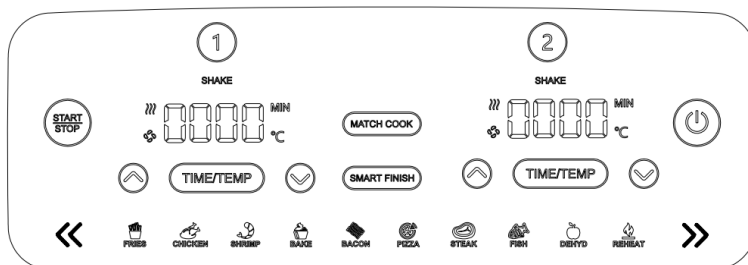
2. Уредът ще активира по подразбиране зона 1. За да използвате зона 2, изберете зона 2. Изберете функция PIZZA. Времето по подразбиране е 11 минути, температурата по подразбиране е 200°C, а тази информация се изписва последователно.



3. Натиснете бутона TIME/TEMP, за да изберете настройката за времетраенето или температурата, и използвайте стрелките, за да зададете времетраенето (1-60 минути) или температурата (80-200°C), след това натиснете бутона START/STOP, за да започне готвенето в двете зони.



4. Когато приключи готвенето във всяка зона, уредът ще издаде кратък звуков сигнал 5 пъти, а на цифровия екран ще мига надпис „0000“.



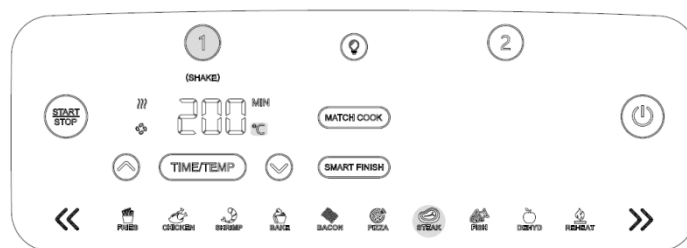
5. Отстранете съставките чрез преобръщане или използвайки силиконови щипки или силиконови прибори.

STEAK:

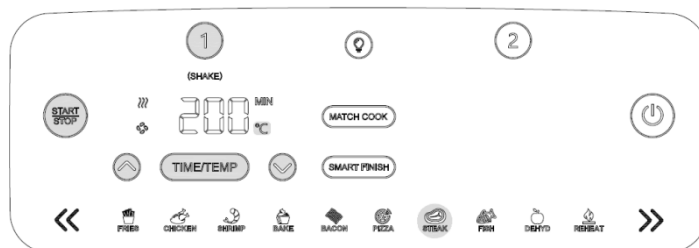
1. Първо монтирайте незалепащата поставка в чекмеджето, след което поставете съставките в чекмеджето и вкарайте чекмеджето в уреда.



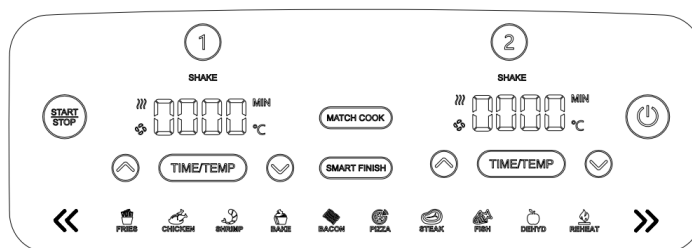
2. Уредът ще активира по подразбиране зона 1. За да използвате зона 2, изберете зона 2. Изберете функция STEAK. Времето по подразбиране е 13 минути, температурата по подразбиране е 200°C, а тази информация се изписва последователно.



3. Натиснете бутона TIME/TEMP, за да изберете настройката за времетраенето или температурата, и използвайте стрелките, за да зададете времетраенето (1-60 минути) или температурата (80-200°C), след това натиснете бутона START/STOP, за да започне готвенето в двете зони.



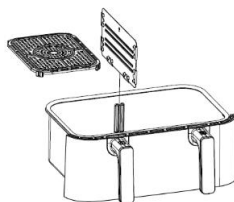
4. Когато приключи готвенето във всяка зона, уредът ще издаде кратък звуков сигнал 5 пъти, а на цифровия екран ще мига надпис „0000“.



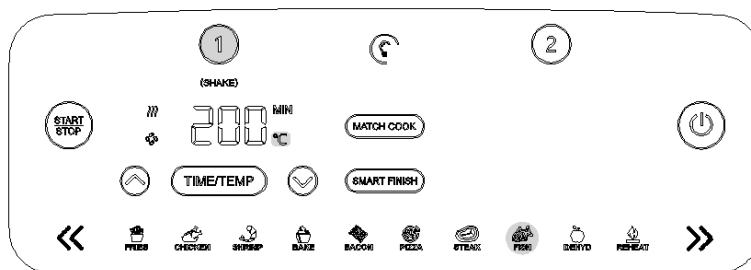
5. Отстранете съставките чрез преобръщане или използвайки силиконови щипки или силиконови прибори.

FISH:

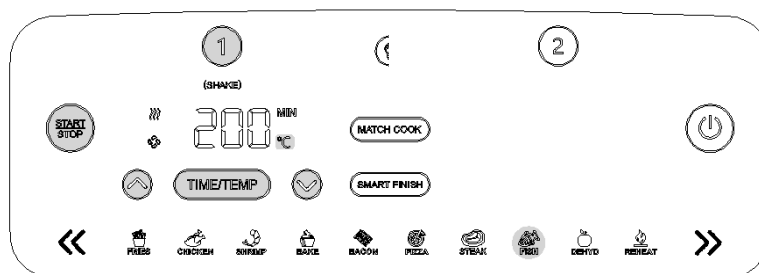
1. Първо монтирайте незалепащата поставка в чекмеджето, след което поставете съставките в чекмеджето и вкарайте чекмеджето в уреда.



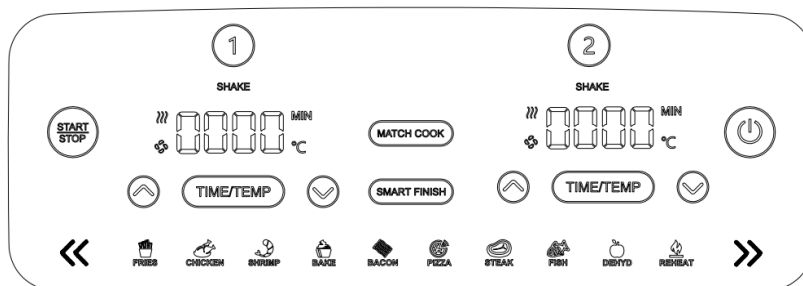
2. Уредът ще активира по подразбиране зона 1. За да използвате зона 2, изберете зона 2. Изберете функция FISH. Времето по подразбиране е 20 минути, температурата по подразбиране е 200°C, а тази информация се изписва последователно.



3. Натиснете бутона TIME/TEMP, за да изберете настройката за времетраенето или температурата, и използвайте стрелките, за да зададете времетраенето (1-60 минути) или температурата (80-200°C), след това натиснете бутона START/STOP, за да започне готвенето в двете зони.



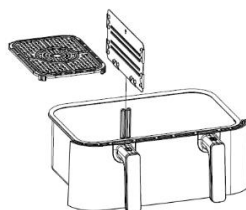
4. Когато приключи готвенето във всяка зона, уредът ще издаде кратък звуков сигнал 5 пъти, а на цифровия екран ще мига надпис „0000“.



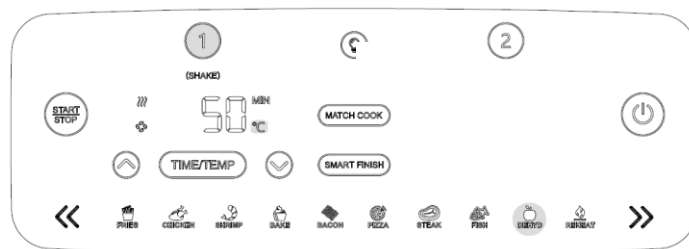
5. Отстранете съставките чрез преобръщане или използвайки силиконови щипки или силиконови прибори.

DEHYD:

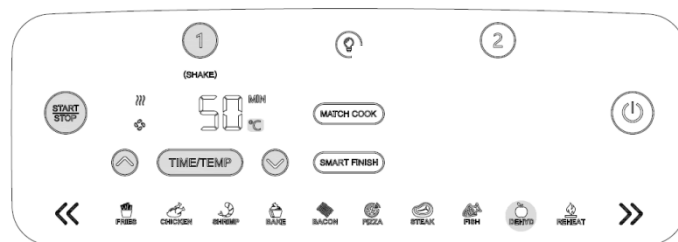
1. Първо монтирайте незалепващата поставка в чекмеджето, след което поставете съставките в чекмеджето и вкарайте чекмеджето в уреда.



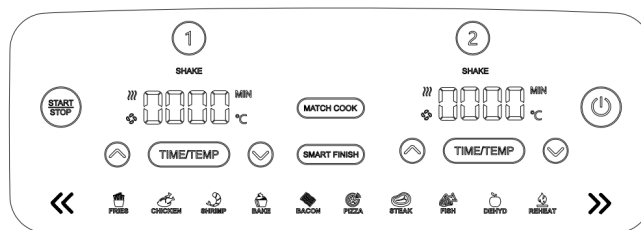
2. Уредът ще активира по подразбиране зона 1. За да използвате зона 2, изберете зона 2. Изберете функция DEHYD. Времето по подразбиране е 240 минути, температурата по подразбиране е 60°C, а тази информация се изписва последователно.



3. Натиснете бутона TIME/TEMP, за да изберете настройката за времетраенето или температурата, и използвайте стрелките, за да зададете времетраенето (30-600 минути, на стъпки по 30 минути) или температурата (50-80°C), след това натиснете бутона START/STOP, за да започне готвенето в двете зони.



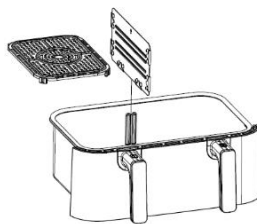
4. Когато приключи готвенето във всяка зона, уредът ще издаде кратък звуков сигнал 5 пъти, а на цифровия екран ще мига надпис „0000“.



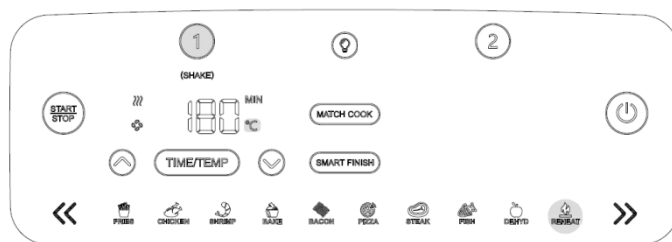
5. Отстранете съставките чрез преобръщане или използвайки силиконови щипки или силиконови прибори.

REHEAT:

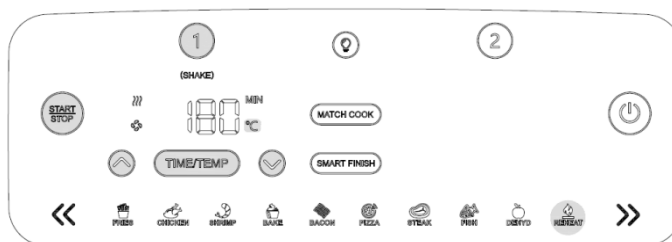
1. Първо монтирайте незалепващата поставка в чекмеджето, след което поставете съставките в чекмеджето и вкарайте чекмеджето в уреда.



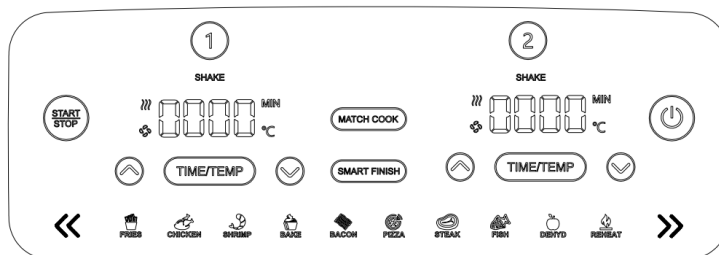
2. Уредът ще активира по подразбиране зона 1. За да използвате зона 2, изберете зона 2. Изберете функция REHEAT. Времето по подразбиране е 5 минути, температурата по подразбиране е 180°C, а тази информация се изписва последователно.



3. Натиснете бутона TIME/TEMP, за да изберете настройката за времетраенето или температурата, и използвайте стрелките, за да зададете времетраенето (1-60 минути) или температурата (80-200°C), след това натиснете бутона START/STOP, за да започне готвенето в двете зони.



4. Когато приключи готвенето във всяка зона, уредът ще издаде кратък звуков сигнал 5 пъти, а на цифровия екран ще мига надпис „0000“.



5. Отстранете съставките чрез преобръщане или използвайки силиконови щипки или силиконови прибори.

18. ПОЧИСТВАНЕ

Уредът трябва да се почиства добре след всяка употреба. Изключвайте уреда от източника на захранване и изчакайте, докато уредът се охлади напълно, преди да го почистите.

Компонент/ аксесоар	Метод на почистване	Подходящ ли е елементът за измиване в съдомиялна машина?
Основния корпус	За да почистите основния корпус и контролния панел, избърсвайте ги с влажна кърпа. ЗАБЕЛЕЖКА: НЕ потапяйте уреда във вода или в други течности. НЕ почиствайте основния корпус или чекмеджето в съдомиялна машина.	НЕ
Чекмеджета и перфорираните плочи	Те може да се измиват в съдомиялна машина или ръчно. В случай на ръчно измиване, оставете всички компоненти да изсъхнат добре или ги избършете с мека и суха кърпа. За да удължите времето за експлоатация на чекмеджетата, препоръчваме да ги измивате ръчно.	ДА

Ако по перфорираните плочи или чекмеджета има залепнали хранителни остатъци, поставете ги в мивка, пълна с топла вода и препарат за миене на съдове, и ги оставете да се накснат.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

1. За равномерно препичане уверете се, че съставките са подредени в равномерен слой върху дъното на чекмеджето, без да се припокриват.
Ако съставките се припокриват, уверете се, че ги разбърквате по средата на зададеното време за готвене.
2. Продължителността и температурата на готвене може да се настройват по всяко време на процеса на готвене. Просто изберете зоната, за която искате да настроите параметрите, след което натиснете стрелките TEMP, за да настроите температурата или стрелките TIME, за да настроите продължителността.
3. За рецепти, които изискват използване на обикновена фурна, намалете температурата с 10°C. Проверявайте храните често, за да не ги сготвите прекалено много.
4. Възможно е, понякога, вентилаторът на фритюрника с горещ въздух да премества леките храни. За да избегнете това, фиксирайте храните (например: горна филия хляб в сандвич) с дървени пръчици.
5. Перфорираните плочи вдигат леко съставките в чекмеджетата, така че въздухът да може да циркулира под съставките и около тях, за равномерно готвене и получаване на хрупкави ястия.
6. След като изберете функция за готвене, може да натиснете бутона START/STOP, за да започне готвенето веднага. Уредът ще работи при температура и продължителност по подразбиране.
7. За оптимални резултати при готвене на зеленчуци и пресни картофи използвайте поне 1 супена лъжица олио. Ако желаете да получите по-хрупкави ястия, добавете още олио.
8. За оптимални резултати проверявайте провеждането на процеса на готвене през цялото време и изваждайте храните, когато се достигне желаното ниво на препичане. Препоръчваме да се използва термометър с функция за незабавно измерване, за да проверявате вътрешната температура на месото и на рибата. След изтичане на времето за готвене изваждайте храните веднага, за да избегнете прекомерното сготвяне.
9. За оптимални резултати изваждайте храните веднага след изтичане на времето за готвене, за да избегнете прекомерното им сготвяне.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ

1. Защо се появява съобщението „Shut” върху цифровия екран?

Уверете се, че чекмеджетата са напълно вкарани в уреда, преди да изберете програма за готвене.

2. Как се настройва температурата или продължителността по време на използване на една зона?

Изберете активната зона, след което натиснете стрелките TEMP, за да настроите температурата или стрелките TIME, за да настроите продължителността.

3. Как се настройва температурата или продължителността по време на използване на двете зони?

Изберете желаната зона, след което използвайте стрелките TEMP, за да настроите температурата или стрелките TIME, за да настроите продължителността.

4. Необходимо ли е предварително нагряване на уреда?

Уредът не изисква предварително нагряване.

5. Може ли да се сготвят различни храни във всяка зона без опасения по отношение на кръстосаното замърсяване?

Да, двете зони са автономни, с отделни нагревателни елементи и вентилатори.

6. Как мога да прекъсна обратното броене на таймера?

Обратното броене на таймера се прекъсва автоматично, когато изваждате чекмеджетата от уреда. Вкарайте отново чекмеджето в рамките на 5 минути, за да възобновите готвенето, или уредът ще се изключи автоматично.

7. Как може да бъде изключена една зона, когато се използват и двете зони?

За да изключите една зона, първо натиснете бутона, съответстващ за зоната, след което натиснете бутона START/STOP. За да изключите и двете зони, просто натиснете бутона START/STOP.

8. Може ли чекмеджето да бъде поставено безопасно върху кухненския плот?

Чекмеджето се нагрява по време на готвене. Препоръчва се предпазливост по време на боравенето. Поставайте го само върху топлоустойчиви повърхности.

9. Кога се препоръчва използването на перфорираната плоча?

Използвайте перфорираната плоча, когато искате да получите по-хрупкави ястия. Плочата вдига храните в чекмеджето, така че въздухът да циркулира под и около тях, за равномерно готвене.

10. Защо храните не бяха напълно сготвени?

Уверете се, че чекмеджето е вкарано изцяло по време на готвене. За равномерно препичане уверете се, че съставките са подредени в равномерен слой върху дъното на чекмеджето, без да се припокриват. Разклатете чекмеджето, за да смесите съставките и да получите хрупкави ястия. Продължителността и температурата може да се настройват по всяко време на процеса на готвене. Използвайте стрелките TEMP, за да настроите температурата, или стрелките TIME, за да настроите продължителността.

11. Защо изгаря храната?

За оптимални резултати проверявайте провеждането на процеса на готвене през цялото време и изваждайте храните, когато се достигне желаното ниво на препичане. След изтичане на времето за готвене изваждайте храните веднага, за да избегнете прекомерното сготвяне.

12. Защо някои съставки се разпространяват по време на готвенето с горещ въздух?

Възможно е, понякога, вентилаторът на фритюрника с горещ въздух да премества леките храни. Използвайте дървени пръчици, за да фиксирате леките храни, като например горна филия хляб в сандвич.

13. Може ли да бъдат сготвени във фритюрника с горещ въздух влажни съставки или в тесто?

Да, но е необходимо да използвате правилната техника за готвене. Важно е да покриете храните първо с брашно, след това с яйце и след това с галета. Натиснете добре галетата върху съставките, така че трошите да не бъдат издухани от вентилатора.

14. Защо уредът издава звукови сигнали?

За да показва, че готвенето е приключило или че готвенето е започнало в другата зона.

15. Защо стана черен цифровият екран?

Уредът се намира в режим на готовност. Натиснете бутона за захранване, за да го включите отново.

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	2600W
Капацитет	9 Л
Температура	80-220 °C

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

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

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



Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

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



HEINNER е регистрирана марка на компанията Network One Distribution SRL.

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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

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



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



Вносител: Network One Distribution

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

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

FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

Modell: Match&Sync

HAF-DDB9BK26



- Kapacitás: 9L
- Teljesítmény: 2600 W
- Hőmérséklet: 80-220 °C

HEINNER

19. 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.

20. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA

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

21. 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.
- A gyermekeknek tilos játszani a készülékkel.
- NE tegyen vagy tároljon semmit a termék tetején, amikor az használatban van.
- NE helyezze a készüléket forró felületekre, illetve működés közben elektromos vagy gázégő közelébe, fűtött sütőre vagy tűzhelyre, illetve azokba.
- SOHA ne használjon a főzőlap alatt található elektromos csatlakozót.
- A készüléket NEM külső időzítő vagy távirányítás segítségével történő használatra tervezték.
- NE használjon hosszabbítót. A készülék rövid tápkábelrel van felszerelve, hogy csökkentse annak kockázatát, hogy a 8 év alatti gyermekek beleakadjanak vagy belegabalyodjanak a kábelbe, és hogy csökkentse a hosszabb kábelben való megbotlás veszélyét.
- Az áramütés elleni védelem érdekében NE helyezze a huzalt, a dugaszt vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Kizárólag a rendelkezésre álló fiókban készítse el az ételeket. Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a tápkábelét. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozó sérült. Ha a készülék meghibásodik, vagy bármilyen módon megsérül, azonnal hagyja abba a használatát, és forduljon a vevőszolgálathoz.
- MINDEN használat előtt győződjön meg arról, hogy a készülék megfelelően össze van-e szerelve.
- A készülék működése közben NE takarja le a légbemeneti rácsot vagy a légkimeneti rácsot. Ez megakadályozza az egyenletes főzést, és károsíthatja a készüléket, vagy túlmelegedést okozhat.
- Mielőtt a kivethető fiókot behelyezi a főegységbe, győződjön meg arról, hogy a fiók és a készülék tiszta és száraz, törölje át puha ruhával.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. NE használja a készüléket más célra, csak arra amire tervezték. NE használja a készüléket gépjárműben, vagy egyéb, mozgásban levő járműben. NE használja a készüléket szabad ég alatt. A készülék nem rendeltetésszerű használata sérüléseket okozhat.

- Ez a készülék csak pulton való használatra alkalmas. Győződjön meg róla, hogy a felület vízszintes, tiszta és száraz. Működés közben ne mozdítsa el a helyéről a készüléket.
- NE helyezze a készüléket működés közben a főzőlap szélének közelébe.
- NE használjon olyan tartozékokat, amelyeket nem cégünk ajánl vagy forgalmaz. NE helyezzen tartozékokat a mikrohullámú sütőbe, kenyérpirítóba, konvektoros sütőbe vagy hagyományos sütőbe, illetve a kerámialapos főzőlapra, elektromos sütőbe, gázégős sütőbe vagy kültéri grillsütőbe. A nem ajánlott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
- A készülék MINDEN használata előtt győződjön meg arról, hogy a fiók megfelelően zárva van.
- A készülék használata során hagyjon elegendő helyet a kenyérpirító fölött és oldalainál a légáramlás érdekében.
- NE használja a készüléket a kivehető fiók nélkül.
- NE használja a készüléket olajfürdőben történő sütéshez.
- NE töltse túl a készüléket. A túltöltés személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat, illetve befolyásolhatja a készülék biztonságos használatát.
- A hálózati csatlakozófeszültségek változhatnak, ami befolyásolhatja a termék teljesítményét. Az esetleges megbetegedések megelőzése érdekében használja a hőmérőt annak ellenőrzésére, hogy az ételek az ajánlott hőmérsékleten készülnek-e el.
- Ha a készülék fekete füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a csatlakozót az elektromos hálózathoz. A tartozékok eltávolítása előtt várjon, amíg nem lesz több füst.
- NE érintse meg a forró felületeket. A készülék felületei működés közben és után forróak. Az égési sérülések vagy személyi sérülések elkerülése érdekében MINDIG használjon hőálló tartókat, sütőkesztyűt és rendelkezésre álló fogantyúkat.
- Különös óvatossággal kell eljárni, ha a készülékben forró ételek vannak. A nem megfelelő használat személyi sérülésekhez vezethet.
- A kiömlött étel súlyos égési sérüléseket okozhat. Ne hagyja a készüléket és a tápkábel gyerekek számára elérhető közelségben. Ne engedje a villamos berendezés tápkábelét az asztal széléről lelógni vagy forró felületekkel érintkezni.
- A fiók és a rostélylemez a főzési folyamat során rendkívül forróvá válik. Amikor kiveszi a fiókot vagy a tányért a készülékből, kerülje a közvetlen érintkezést velük. A fiókot és a lemezt eltávolítás után MINDIG helyezze hőálló felületre. Ne érintse meg a tartozékokat a főzési folyamat alatt és közvetlenül utána.
- A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyermekek.
- A tápegységről való leválasztáshoz fordítsa a vezérlőgombokat „OFF” állásba, majd húzza ki a tápkábel a tápegységből. Használaton kívül és tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót. Hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt alkatrészeket vagy tartozékokat szerelné be vagy távolítana el, illetve mielőtt tisztítaná vagy szétszerelné.
- NE tisztítsa a készüléket drótfonális szivacsokkal. A darabok leoldódhatnak a drótkéfékről és elektromos alkatrészekhez érhetnek, ami áramütés veszélyét idézi elő.
- A készülék rendszeres karbantartására vonatkozó információkat a „Tisztítás és karbantartás” című fejezetben talál.

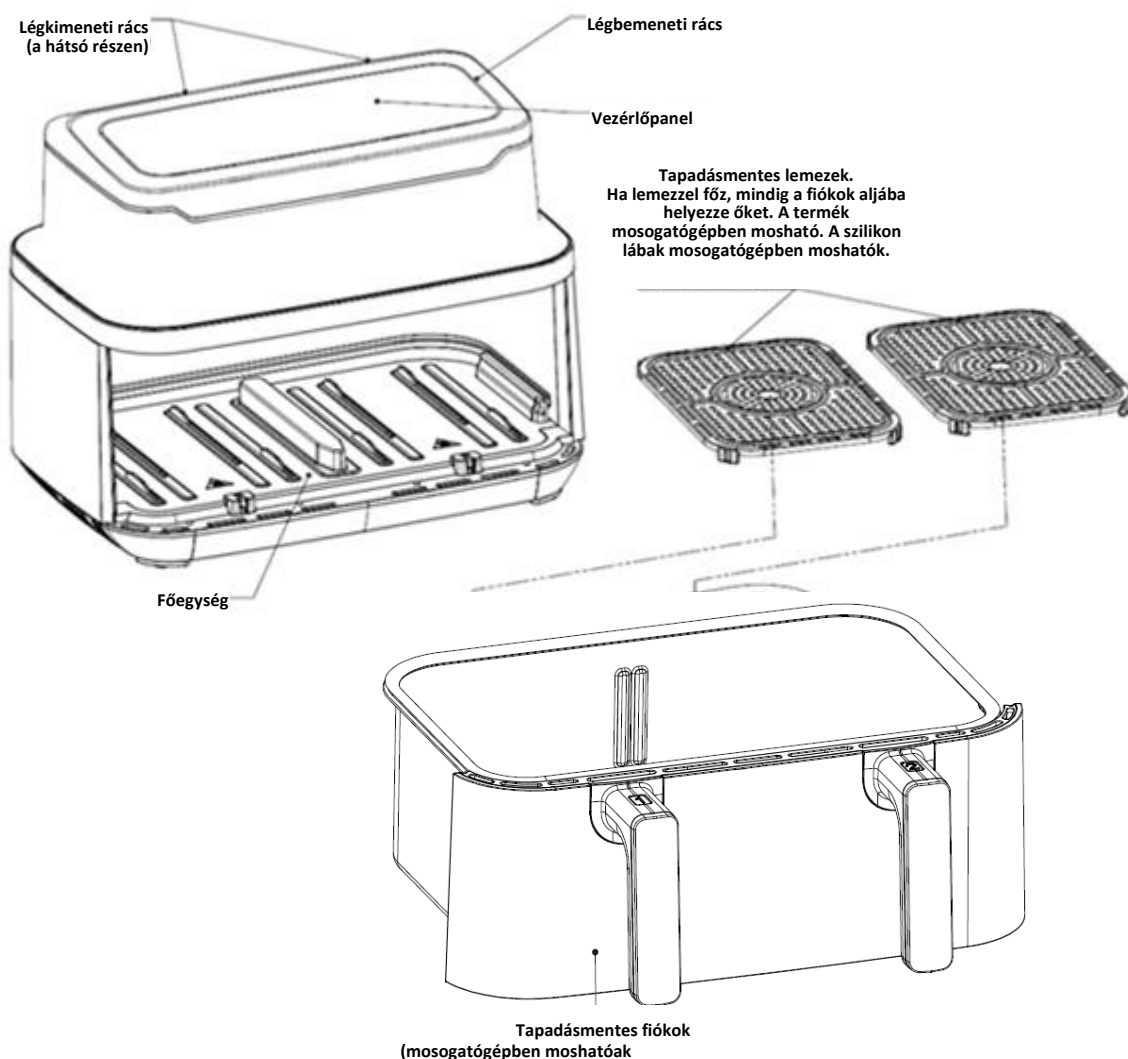
Figyelem!

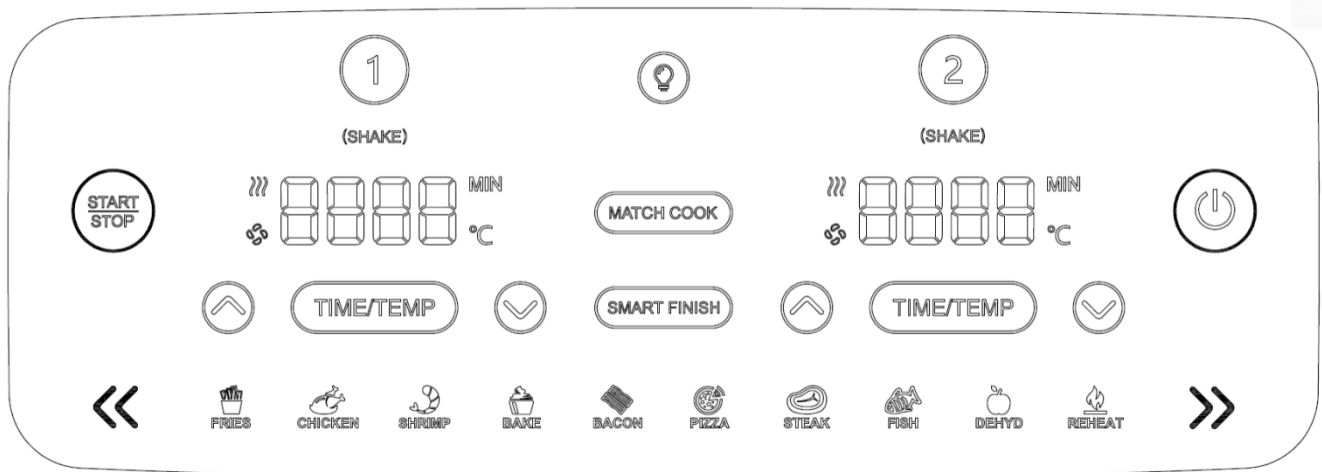
- Helyezze a készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületre.
- A készüléket kizárólag háztartási használat céljára tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok személyzeti konyhájában vagy egyéb munkakörnyezetben való használatra sem. Úgyszintén, a készülék nem használható szállodák, motelek, 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 szervizközponthoz. 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).

Első használat előtt

- Távolítsa el és dobja el a készülékről a csomagolóanyagot, a reklámcédulákat és a szalagot.
- Vegye ki az összes tartozékot a csomagolásból, és olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet. A sérülések és a vagyoni károk elkerülése érdekében fordítson különös figyelmet a kezelési utasításokra, a figyelmeztetésekre és a fontos biztonsági óvintézkedésekre.
- A fiókokat és a rostély lemezeket mossa el meleg szappanos vízben, majd öblítse le és hagyja alaposan megszáradni. A fiókok és a rostély lemezeket az egyetlen olyan alkatrészek, amelyek mosogatógépben moshatók. A fiókok élettartamának meghosszabbítása érdekében azonban javasoljuk a kézi mosást. NE tisztítsa a főegységet mosogatógépben!

22. A TERMÉK LEÍRÁSA





Amikor beállítja az időtartamot, a digitális kijelzőn HH:MM jelenik meg.

FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMBOK

FRIES: Ez a funkció a legalkalmasabb a fagyasztott ételekhez, például a fagyasztott sült burgonyához, amely nagyon kevés olajat használva vagy anélkül ropogósabbá válik.

CHICKEN: Ez a funkció a legalkalmasabb a csirkehús elkészítéséhez.

SHRIMP: Ez a funkció a legalkalmasabb a garnélarák elkészítéséhez.

BAKE: Ez a funkció a legalkalmasabb a legfinomabb desszertek sütésére.

BACON: Ez a funkció a legalkalmasabb a szalonna sütésére.

PIZZA: Használja ezt a funkciót a PIZZA elkészítéséhez.

STEAK: Ez a funkció a legalkalmasabb a sültetek elkészítéséhez.

FISH: Használja ezt a funkciót a halak sütéséhez.

DEHYD: Ez a funkció lehetővé teszi a húsok, gyümölcsök és zöldségek dehidratálását egészséges rágcserélő készítéséhez.

REHEAT: Melegítse újra a maradék ételt egyik étkezésről a másikra, ropogós lesz az eredmény.

BEÁLLÍTÁSOK GOMBjai

① A bal oldali fiók (1. zóna) teljesítménybeállítása.

② A jobb oldali fiók (2. zóna) teljesítménybeállítása.

TIME/TEMP gomb: Használja a felfelé és lefelé mutató nyilakat a hőmérséklet és a főzési idő beállításához a főzés előtt vagy közben.

SMARTFINISH gomb: Automatikusan szinkronizálja a főzési időket, hogy a főzés mindkét zónában ugyanabban az időben fejeződjön be, még akkor is, ha eltérő főzési idővel rendelkeznek.

MATCH COOK gomb: Automatikusan átállítja a 2. zóna beállításait az 1. zónára, hogy több ételt készíthessen ugyanaból az ételből vagy különböző ételeket készíthessen ugyanazon funkció, hőmérséklet és idő használatával.

START/STOP gomb: A hőmérséklet és az időtartam kiválasztása után a START/STOP gomb megnyomásával indítsa el a főzést.

Bekapcsoló gomb: Ezzel a gombbal kapcsolhatja be és ki a gépet. Ugyanakkor az összes főzési funkciót is kikapcsolhatja.

STANDBY Mód: Ha 10 percig egyetlen gombot sem nyom meg a kezelőpanelen, a készülék készenléti állapotba kerül.

SHAKE kijelző: A jelzőfény, amely jelzi, hogy a hozzávalókat meg kell keverni, akkor kezd villogni, amikor a főzési idő kétharmada letelt, és a készülék ezzel egyidejűleg hangjelzést ad.

23. A TERMÉK HASZNÁLATA

FŐZÉS DUAL ZONE TECHNOLÓGIÁVAL

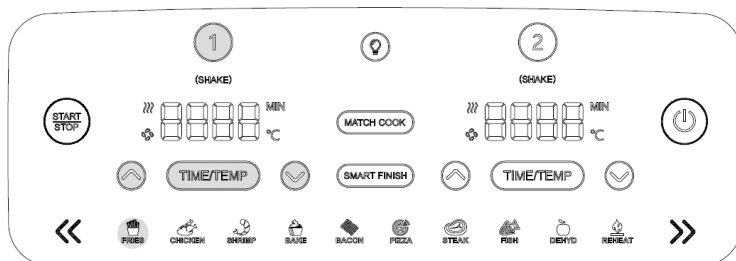
A Dual Zone technológia két főzőzónát használ az alkalmazkodóképesség növelése érdekében.

A SMARTFINISH funkcióval a főzési beállításoktól függetlenül mindkét zóna egyszerre fejezi be a főzést. Az egyes funkciók használatára vonatkozó részletes utasításokat a jelen használati utasítás vonatkozó részeiben találja meg.

SMART FINISH

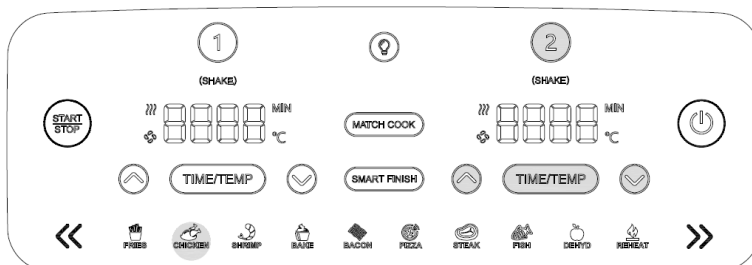
Annak érdekében, hogy mindkét zóna főzése egy időben fejeződjön be, ha az ételek különböző főzési időt, hőmérsékletet vagy akár funkciót igényelnek:

1. Helyezze a hozzávalókat a fiókokba, majd helyezze a fiókokat a készülékbe.
2. Válassza ki az 1. zónát, majd válassza ki a kívánt főzési funkciót. Nyomja meg a TIME/TEMP gombot az idő- vagy hőmérséklet-beállítás kiválasztásához, majd a nyilak segítségével állítsa be az időt vagy a hőmérsékletet.



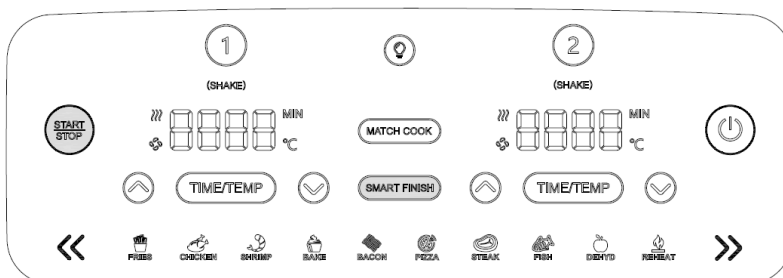
MEGJEGYZÉS: Az 1. zónához más funkciót is választhat.

3. Válassza ki az 2. zónát, majd válassza ki a kívánt főzési funkciót. Nyomja meg a TIME/TEMP gombot az idő- vagy hőmérséklet-beállítás kiválasztásához, majd a nyilak segítségével állítsa be az időt vagy a hőmérsékletet.



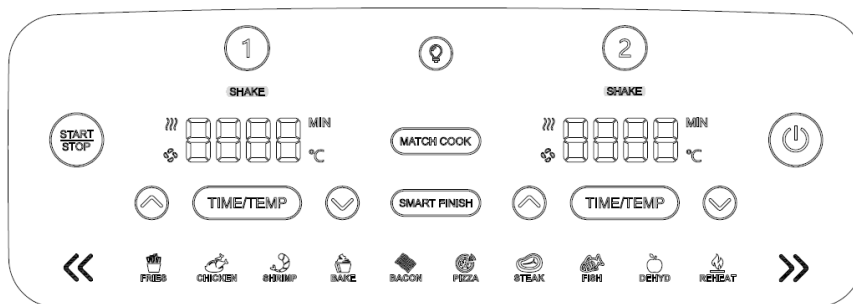
MEGJEGYZÉS: Az 2. zónához más funkciót is választhat.

4. Nyomja meg a SMARTFINISH gombot, majd nyomja meg a START/STOP gombot a leghosszabb ideig tartó zónában történő főzés megkezdéséhez. A másik zóna várakozásban marad, amíg a két zóna ideje szinkronizálódik.

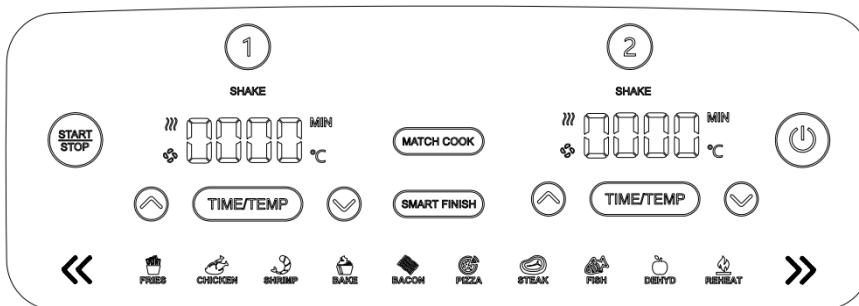


MEGJEGYZÉS: Ha úgy gondolja, hogy az egyik zónában lévő étel már megfőtt, mielőtt a főzési idő letelt volna, kikapcsolhatja a zónát. Válassza ki az adott zónát.

5. **SHAKE kijelző:** A jelzőfény, amely jelzi, hogy a hozzávalókat meg kell keverni, akkor kezd villogni, amikor a főzési idő kétharmada letelt, és a készülék ezzel egyidejűleg hangjelzést ad.



6. Amikor a főzés befejeződött, a készülék 5 rövid hangjelzést ad, és a kijelzőn a „0000” felirat villog.

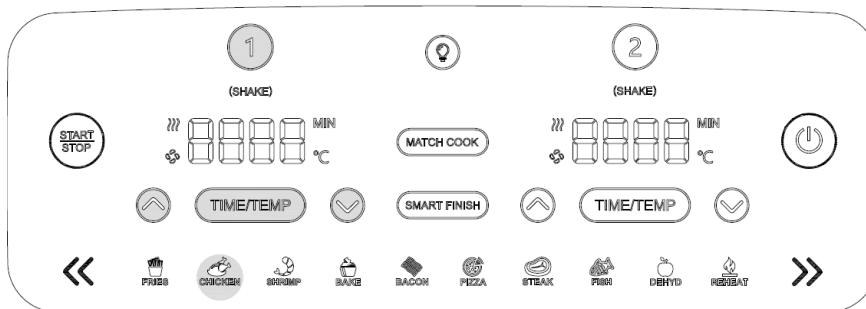


7. A hozzávalókat forgatással vagy szilikonos fogó vagy szilikonos eszköz segítségével vegye ki. NE tegye a fiókot a készülék tetejére.

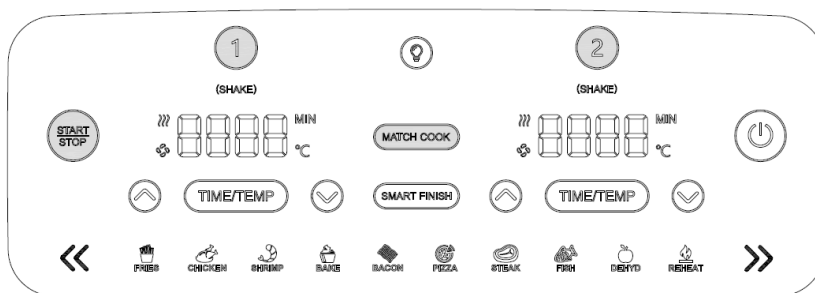
MATCH COOK

Nagyobb adag elkészítése ugyanabból az ételből vagy különböző ételek elkészítése ugyanazon funkció, hőmérséklet és idő alkalmazásával:

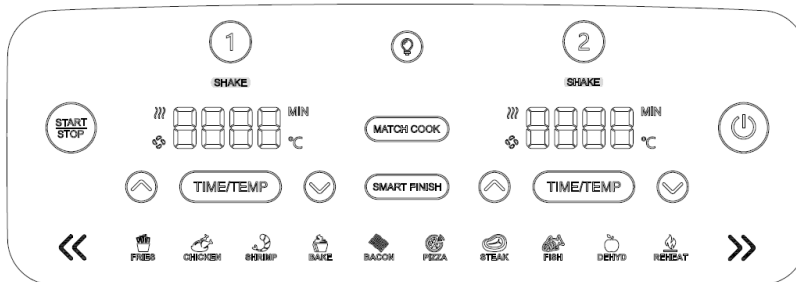
- Helyezze a hozzávalókat a fiókokba, majd helyezze a fiókokat a készülékbe.
- Az 1. zóna világítani fog. Válassza ki a kívánt főzési funkciót. Nyomja meg a TIME/TEMP gombot az idő- vagy hőmérséklet-beállítás kiválasztásához, majd a nyilak segítségével állítsa be az időt vagy a hőmérsékletet.



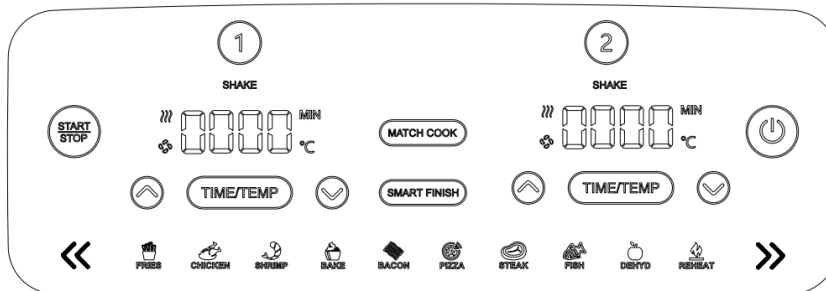
- Nyomja meg a MATCH COOK gombot a beállítások átmásolásához az 1. zónából a 2. zónába. Ezután nyomja meg a START/STOP gombot a főzés elindításához mindkét zónában.



- **SHAKE kijelző:** A jelzőfény, amely jelzi, hogy a hozzávalókat meg kell keverni, akkor kezd villogni, amikor a főzési idő kétharmada letelt, és a készülék ezzel egyidejűleg hangjelzést ad.



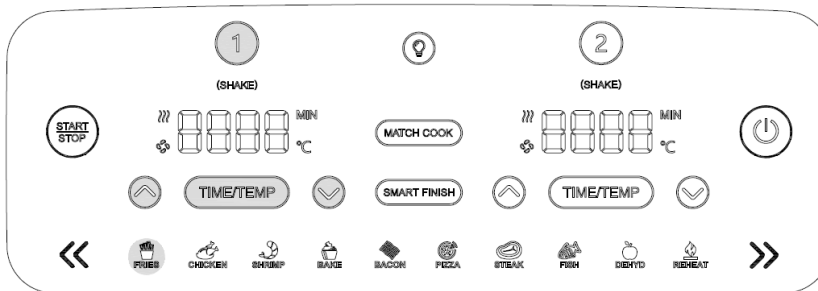
- Amikor a főzés befejeződött, a készülék 5 rövid hangjelzést ad, és a kijelzőn a „0000” felirat villog.



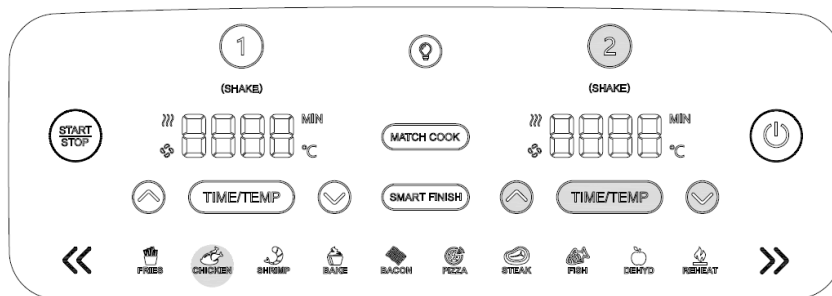
- A hozzávalókat forgatással vagy szilikonos fogó vagy szilikonos eszközök segítségével távolítsa el. NE tegye a fiókot a készülék tetejére.

A FŐZÉS MEGKEZDÉSE MINDKÉT TERÜLETEN EGYIDEJÜLEG, A FŐZÉS BEFEJEZÉSE KÜLÖNBÖZŐ IDŐPONTOKBAN TÖRTÉNIK:

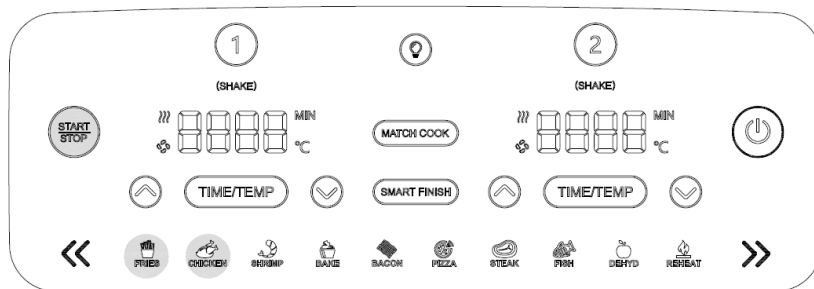
1. Válassza ki az 1. zónát, majd válassza ki a kívánt funkciót. Nyomja meg a TIME/TEMP gombot az idő- vagy hőmérséklet-beállítás kiválasztásához, majd a nyílak segítségével állítsa be az időt vagy a hőmérsékletet.



2. Válassza ki a 2. zónát, és ismételje meg az 1. és 2. lépést.

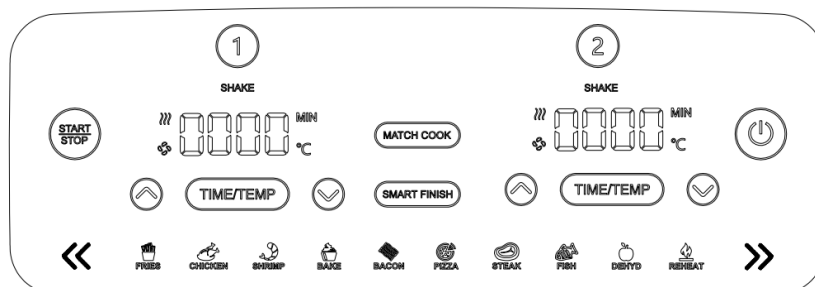


3. Nyomja meg a START/STOP gombot a főzés elindításához mindkét zónában.



MEGJEGYZÉS: Ha úgy gondolja, hogy az egyik zónában lévő étel már megfőtt, mielőtt a főzési idő letelt volna, kikapcsolhatja a zónát. Válassza ki az adott zónát.

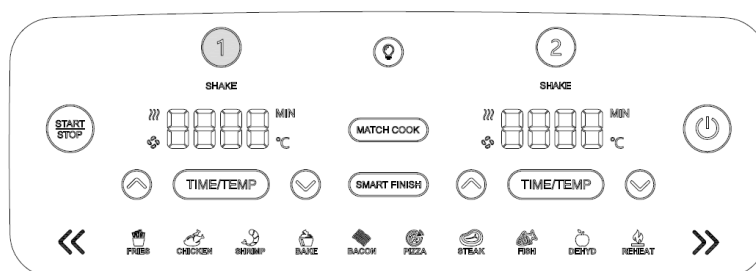
4. Amikor a főzés minden zónában befejeződött, a készülék 5 rövid hangjelzést ad, és a kijelzőn a „0000” felirat villog.



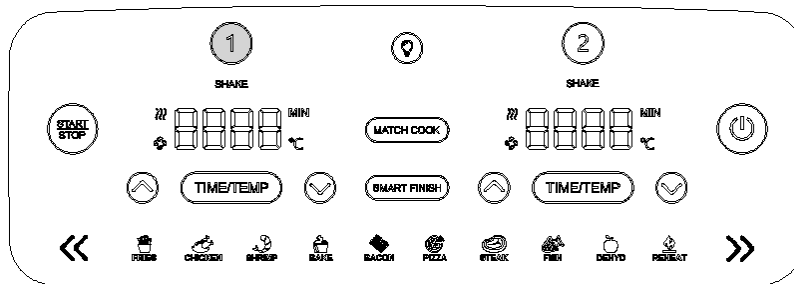
5. A hozzávalókat forgatással vagy szilikonos fogó vagy szilikonos eszköz segítségével vegye ki.

A FŐZÉSI IDŐ BEFEJEZÉSE AZ EGYIK ZÓNÁBAN (MINDKÉT ZÓNA HASZNÁLATA KÖZBEN)

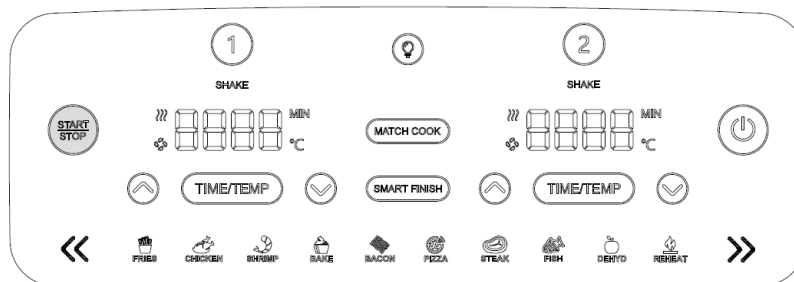
1. Válassza ki azt a zónát, ahol a főzést le szeretné állítani.



2. A főzés leállításához nyomja meg az adott zónának megfelelő gombot.



3. A főzés a kiválasztott területen leáll, és a másik területen folytatódik. Nyomja meg a START/STOP gombot ahhoz, hogy leállítsa a főzést mindkét zónában.



FŐZÉS SZÜNETELTETÉSE

A főzés automatikusan szünetel, ha egy fiókot kivesznek. A főzés folytatásához helyezze vissza a fiókot.

A SMARTFINISH vagy MATCH COOK FUNKCIÓK HASZNÁLATA ALATT

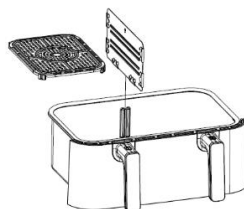
Ha kiveszi az egyik fiókot, a másik fiók működése automatikusan leáll, így a főzés egyszerre fejeződik be. Ha visszahelyezi a fiókot, a főzés mindkét zónában folytatódik.

FŐZÉS EGYIK ZÓNÁBAN

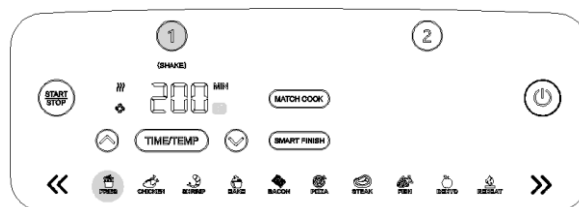
A készülék bekapcsolásához csatlakoztassa a tápkábelt a csatlakozóaljzatba, majd  mja meg a bekapcsoló gombot.

FRIES:

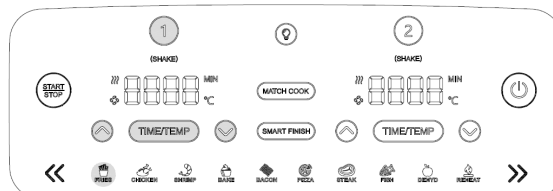
1. Először illessze a tapadásmentes rostélylemezt a fiókba, majd helyezze a hozzávalókat a fiókba, és helyezze a fiókot a készülékbe.



2. A készülék alapértelmezés szerint az 1. zónát aktiválja. A 2. zóna használatához válassza a 2. zónát. Válassza ki a FRIES funkciót. Az alapértelmezett idő 20 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 200 °C, és ezek az információk felváltva jelennek meg a kijelzőn.

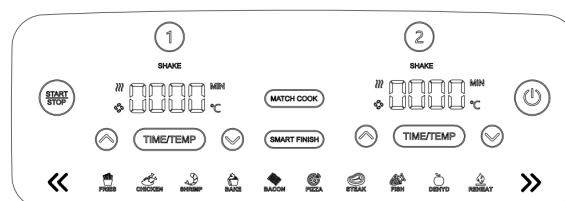


3. Nyomja meg a TIME/TEMP gombot az időtartam vagy a hőmérséklet beállításának kiválasztásához, majd a nyilakkal állítsa be az időtartamot (1-60 perc) vagy a hőmérsékletet (80-200 °C).



MEGJEGYZÉS: Főzés közben kiveheti a fiókot, és felrázhatja a benne lévő hozzávalókat.

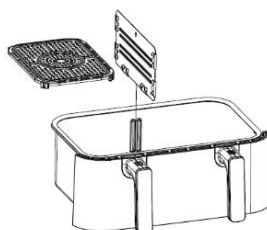
4. Amikor a főzés minden zónában befejeződött, a készülék 5 rövid hangjelzést ad, és a kijelzőn a „0000” felirat villog.



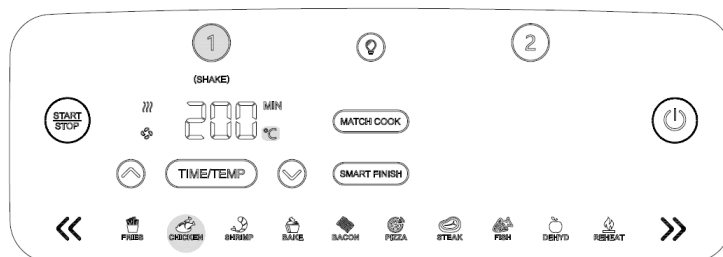
5. A hozzávalókat forgatással vagy szilikonos fogó vagy szilikonos eszköz segítségével vegye ki.

CHICKEN:

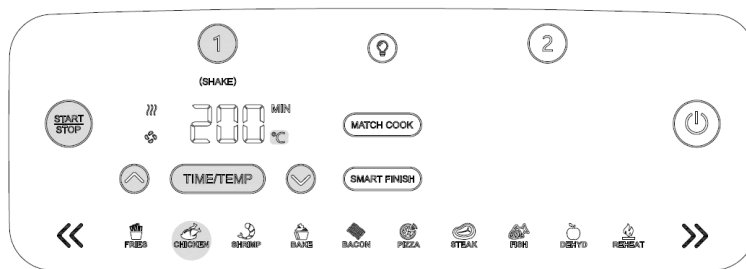
1. Először illessze a tapadásmentes rostélylemezt a fiókba, majd helyezze a hozzávalókat a fiókba, és helyezze a fiókot a készülékbe.



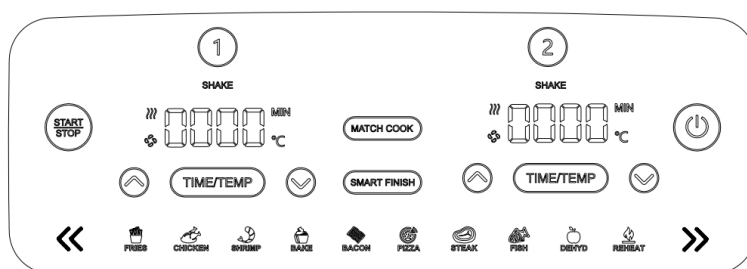
2. A készülék alapértelmezés szerint az 1. zónát aktiválja. A 2. zóna használatához válassza a 2. zónát. Válassza ki a CHICKEN funkciót. Az alapértelmezett idő 28 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 200 °C, és ezek az információk felváltva jelennek meg a kijelzőn.



3. Nyomja meg a TIME/TEMP gombot az időtartam vagy a hőmérséklet beállításának kiválasztásához, majd a nyilakkal állítsa be az időtartamot (1-60 perc) vagy a hőmérsékletet (80-200 °C), ezután nyomja meg a START/STOP gombot a főzés megkezdéséhez.



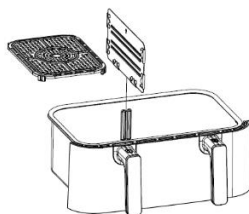
4. Amikor a főzés minden zónában befejeződött, a készülék 5 rövid hangjelzést ad, és a kijelzőn a „0000” felirat villog.



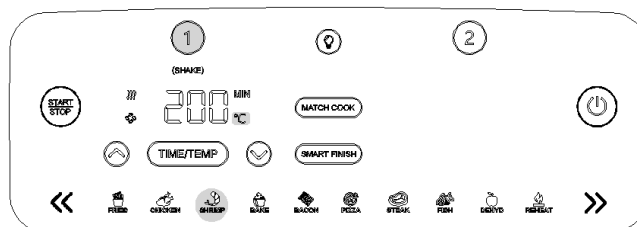
5. A hozzávalókat forgatással vagy szilikonos fogó vagy szilikonos eszköz segítségével vegye ki.

SHRIMP:

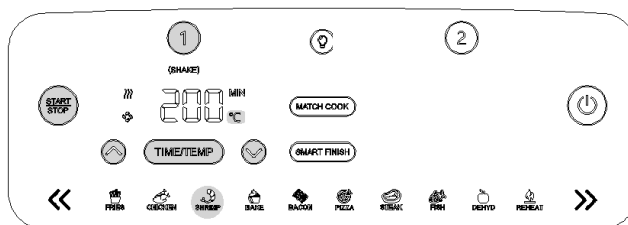
1. Először illessze a tapadásmentes rostélylemezt a fiókba, majd helyezze a hozzávalókat a fiókba, és helyezze a fiókot a készülékbe.



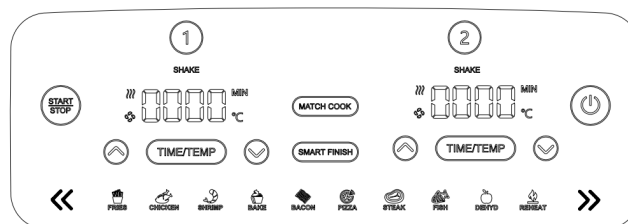
2. A készülék alapértelmezés szerint az 1. zónát aktiválja. A 2. zóna használatához válassza a 2. zónát. Válassza ki a SHRIMP funkciót. Az alapértelmezett idő 10 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 200 °C, és ezek az információk felváltva jelennek meg a kijelzőn.



3. Nyomja meg a TIME/TEMP gombot az időtartam vagy a hőmérséklet beállításának kiválasztásához, majd a nyilakkal állítsa be az időtartamot (1-60 perc) vagy a hőmérsékletet (80-200 °C), ezután nyomja meg a START/STOP gombot a főzés megkezdéséhez.



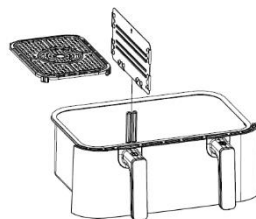
4. Amikor a főzés minden zónában befejeződött, a készülék 5 rövid hangjelzést ad, és a kijelzőn a „0000” felirat villog.



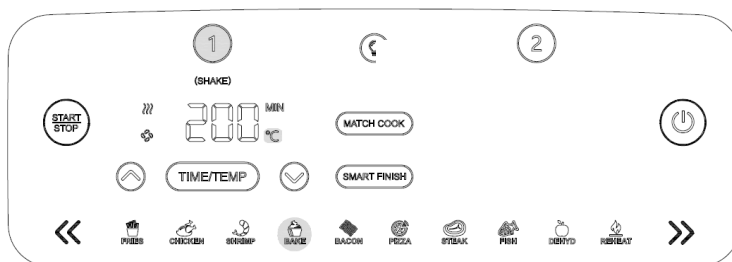
5. A hozzávalókat forgatással vagy szilikonos fogó vagy szilikonos eszköz segítségével vegye ki.

BAKE:

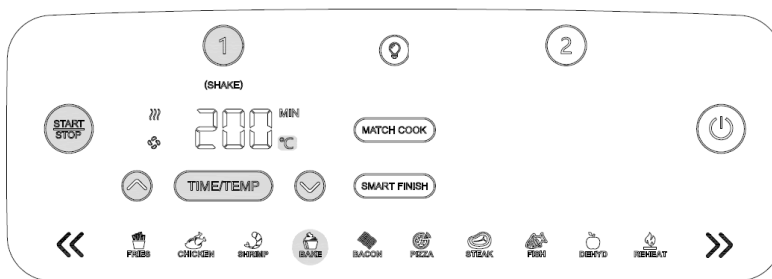
1. Először illessze a tapadásmentes rostélylemezt a fiókba, majd helyezze a hozzávalókat a fiókba, és helyezze a fiókot a készülékbe.



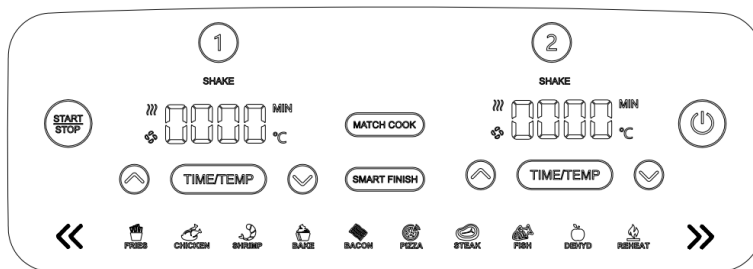
2. A készülék alapértelmezés szerint az 1. zónát aktiválja. A 2. zóna használatához válassza a 2. zónát. Válassza ki a BAKE funkciót. Az alapértelmezett idő 20 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 200 °C, és ezek az információk felváltva jelennek meg a kijelzőn.



3. Nyomja meg a TIME/TEMP gombot az időtartam vagy a hőmérséklet beállításához, majd a nyílakkal állítsa be az időtartamot (1-60 perc) vagy a hőmérsékletet (80-200 °C), ezután nyomja meg a START/STOP gombot a főzés megkezdéséhez.



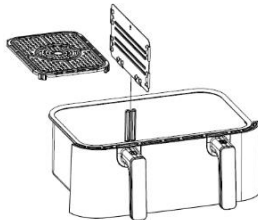
4. Amikor a főzés minden zónában befejeződött, a készülék 5 rövid hangjelzést ad, és a kijelzőn a „0000” felirat villog.



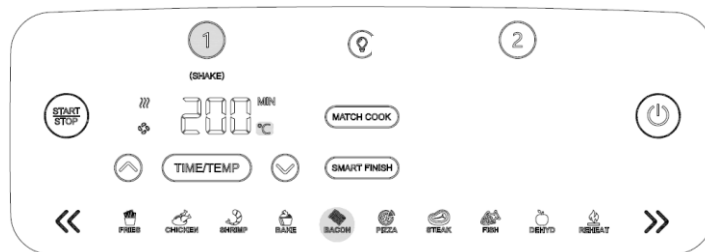
5. A hozzávalókat forgatással vagy szilikonos fogó vagy szilikonos eszköz segítségével vegye ki.

BACON:

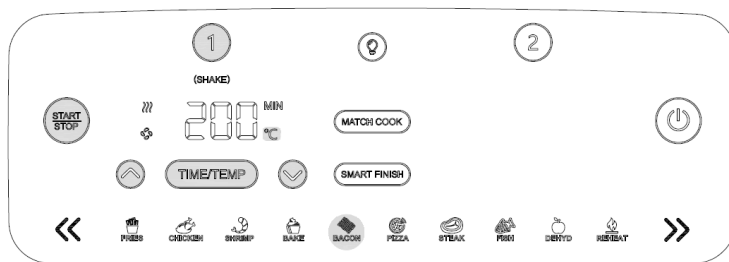
1. Először illessze a tapadásmentes rostélylemez a fiókba, majd helyezze a hozzávalókat a fiókba, és helyezze a fiókot a készülékbe.



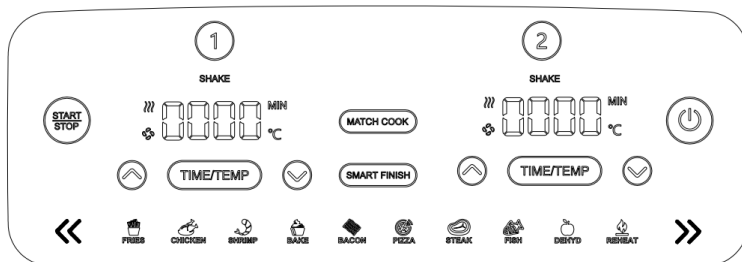
2. A készülék alapértelmezés szerint az 1. zónát aktiválja. A 2. zóna használatához válassza a 2. zónát. Válassza ki a BACON funkciót. Az alapértelmezett idő 7 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 200 °C, és ezek az információk felváltva jelennek meg a kijelzőn.



3. Nyomja meg a TIME/TEMP gombot az időtartam vagy a hőmérséklet beállításának kiválasztásához, majd a nyilakkal állítsa be az időtartamot (1-60 perc) vagy a hőmérsékletet (80-200 °C), ezután nyomja meg a START/STOP gombot a főzés megkezdéséhez.



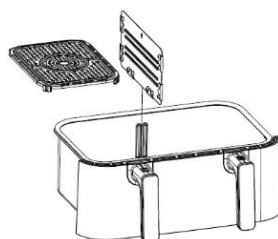
4. Amikor a főzés minden zónában befejeződött, a készülék 5 rövid hangjelzést ad, és a kijelzőn a „0000” felirat villog.



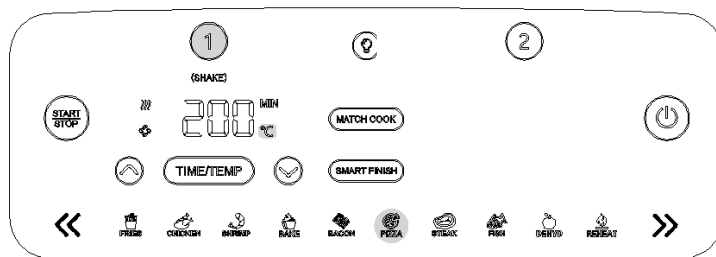
5. A hozzávalókat forgatással vagy szilikonos fogó vagy szilikonos eszköz segítségével vegye ki.

PIZZA:

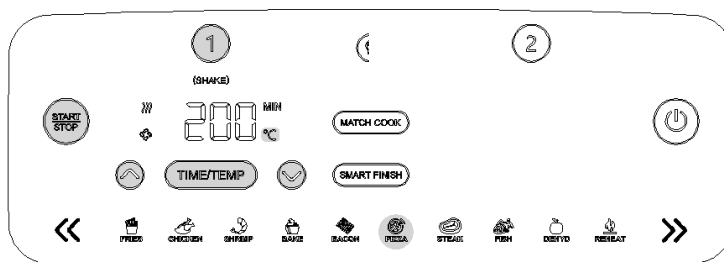
1. Először illessze a tapadásmentes rostélylemezt a fiókba, majd helyezze a hozzávalókat a fiókba, és helyezze a fiókot a készülékbe.



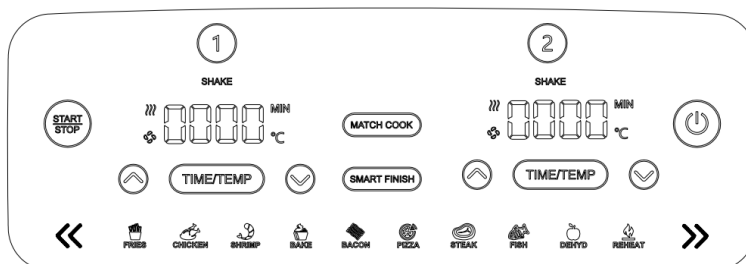
2. A készülék alapértelmezés szerint az 1. zónát aktiválja. A 2. zóna használatához válassza a 2. zónát. Válassza ki a PIZZA funkciót. Az alapértelmezett idő 11 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 200 °C, és ezek az információk felváltva jelennek meg a kijelzőn.



3. Nyomja meg a TIME/TEMP gombot az időtartam vagy a hőmérséklet beállításának kiválasztásához, majd a nyilakkal állítsa be az időtartamot (1-60 perc) vagy a hőmérsékletet (80-200 °C), ezután nyomja meg a START/STOP gombot a főzés megkezdéséhez.



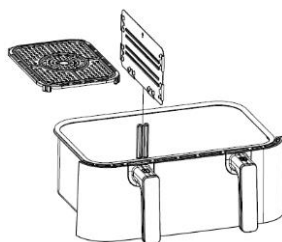
4. Amikor a főzés minden zónában befejeződött, a készülék 5 rövid hangjelzést ad, és a kijelzőn a „0000” felirat villog.



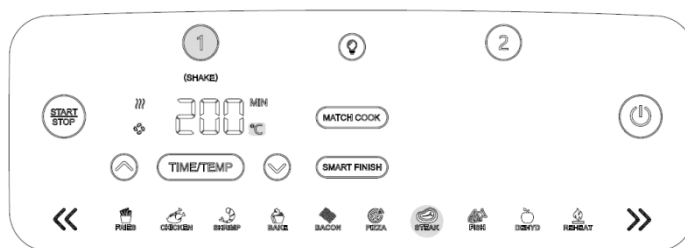
5. A hozzávalókat forgatással vagy szilikonos fogó vagy szilikonos eszköz segítségével vegye ki.

STEAK:

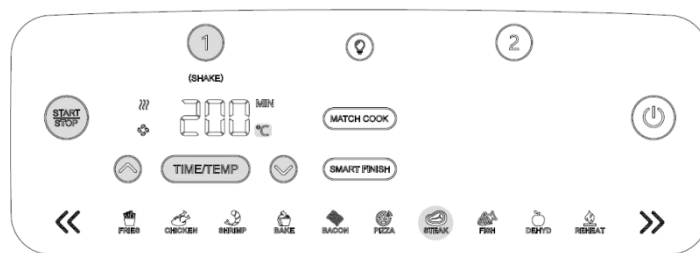
1. Először illessze a tapadásmentes rostélylemez a fiókba, majd helyezze a hozzávalókat a fiókba, és helyezze a fiókot a készülékbe.



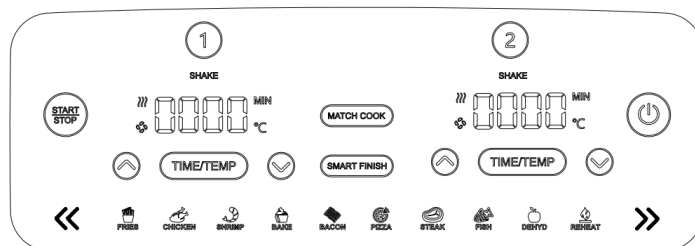
2. A készülék alapértelmezés szerint az 1. zónát aktiválja. A 2. zóna használatához válassza a 2. zónát. Válassza ki a STEAK funkciót. Az alapértelmezett idő 13 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 200 °C, és ezek az információk felváltva jelennek meg a kijelzőn.



3. Nyomja meg a TIME/TEMP gombot az időtartam vagy a hőmérséklet beállításához, majd a nyilakkal állítsa be az időtartamot (1-60 perc) vagy a hőmérsékletet (80-200 °C), ezután nyomja meg a START/STOP gombot a főzés megkezdéséhez.



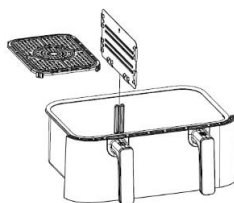
4. Amikor a főzés minden zónában befejeződött, a készülék 5 rövid hangjelzést ad, és a kijelzőn a „0000” felirat villog.



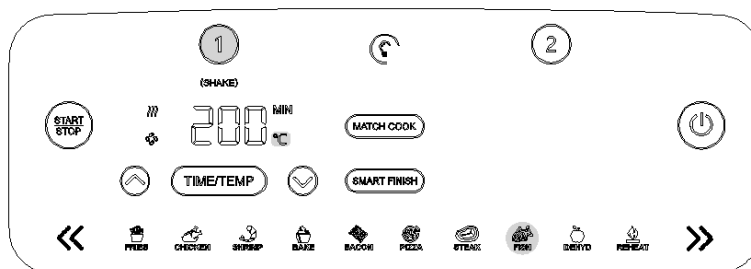
5. A hozzávalókat forgatással vagy szilikonos fogó vagy szilikonos eszköz segítségével vegye ki.

FISH:

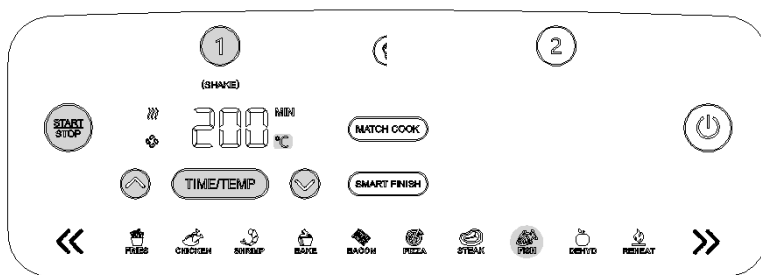
1. Először illessze a tapadásmentes rostélylemez a fiókba, majd helyezze a hozzávalókat a fiókba, és helyezze a fiókot a készülékbe.



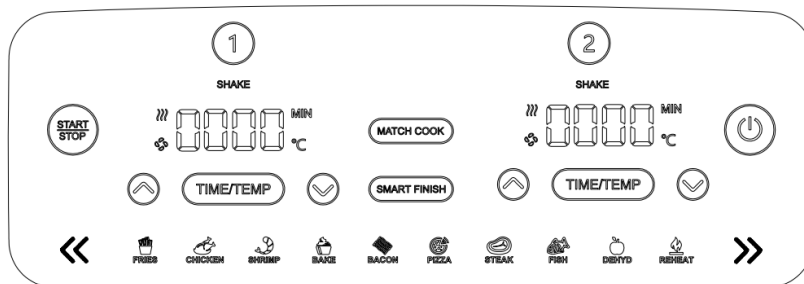
2. A készülék alapértelmezés szerint az 1. zónát aktiválja. A 2. zóna használatához válassza a 2. zónát. Válassza ki a FISH funkciót. Az alapértelmezett idő 20 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 200 °C, és ezek az információk felváltva jelennek meg a kijelzőn.



3. Nyomja meg a TIME/TEMP gombot az időtartam vagy a hőmérséklet beállításának kiválasztásához, majd a nyilakkal állítsa be az időtartamot (1-60 perc) vagy a hőmérsékletet (80-200 °C), ezután nyomja meg a START/STOP gombot a főzés megkezdéséhez.



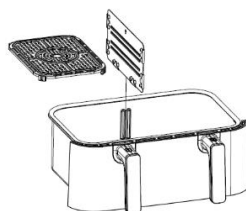
4. Amikor a főzés minden zónában befejeződött, a készülék 5 rövid hangjelzést ad, és a kijelzőn a „0000” felirat villog.



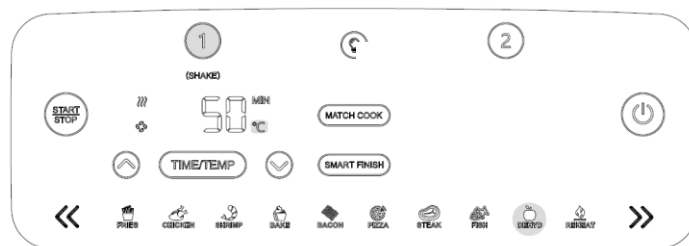
5. A hozzávalókat forgatással vagy szilikonos fogó vagy szilikonos eszköz segítségével vegye ki.

DEHYD:

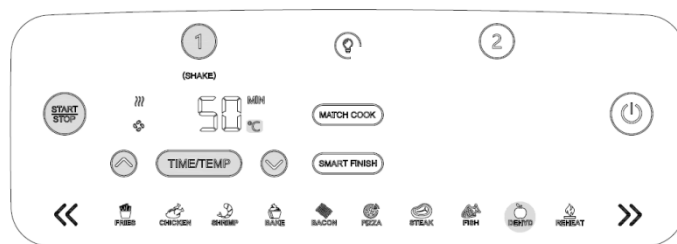
1. Először illessze a tapadásmentes rostélylemez a fiókba, majd helyezze a hozzávalókat a fiókba, és helyezze a fiókot a készülékbe.



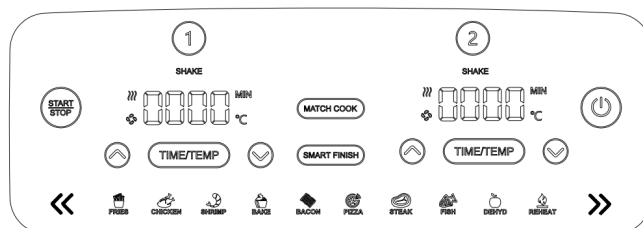
2. A készülék alapértelmezés szerint az 1. zónát aktiválja. A 2. zóna használatához válassza a 2. zónát. Válassza ki a DEHYD funkciót. Az alapértelmezett idő 240 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 60 °C, és ezek az információk felváltva jelennek meg a kijelzőn.



3. Nyomja meg a TIME/TEMP gombot az időtartam vagy a hőmérséklet beállításának kiválasztásához, majd a nyilakkal állítsa be az időtartamot (30-600 perc, 30 perces szakaszokban) vagy a hőmérsékletet (50-80 °C), ezután nyomja meg a START/STOP gombot a főzés megkezdéséhez.



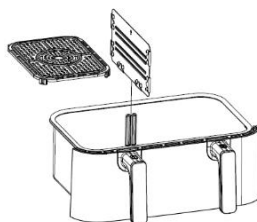
4. Amikor a főzés minden zónában befejeződött, a készülék 5 rövid hangjelzést ad, és a kijelzőn a „0000” felirat villog.



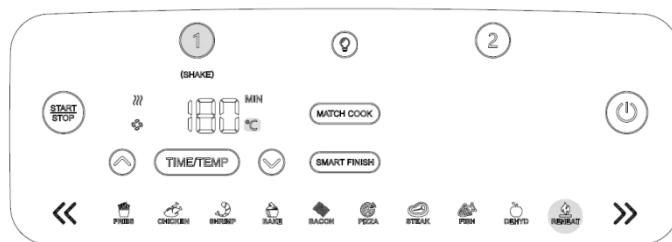
5. A hozzávalókat forgatással vagy szilikonos fogó vagy szilikonos eszköz segítségével vegye ki.

REHEAT:

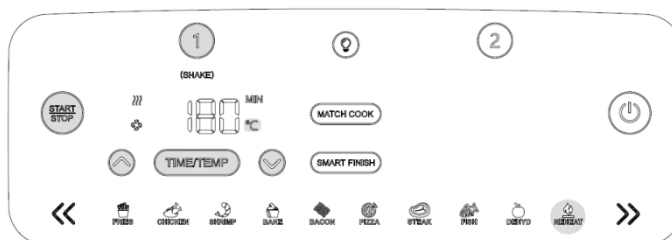
1. Először illessze a tapadásmentes rostélylemezt a fiókba, majd helyezze a hozzávalókat a fiókba, és helyezze a fiókot a készülékbe.



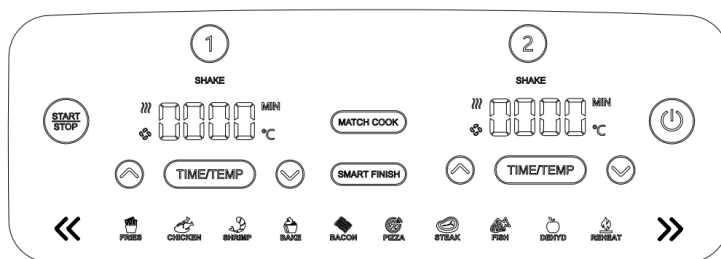
2. A készülék alapértelmezés szerint az 1. zónát aktiválja. A 2. zóna használatához válassza a 2. zónát. Válassza ki a REHEAT funkciót. Az alapértelmezett idő 5 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 180 °C, és ezek az információk felváltva jelennek meg a kijelzőn.



3. Nyomja meg a TIME/TEMP gombot az időtartam vagy a hőmérséklet beállításának kiválasztásához, majd a nyilakkal állítsa be az időtartamot (1-60 perc) vagy a hőmérsékletet (80-200 °C), ezután nyomja meg a START/STOP gombot a főzés megkezdéséhez.



4. Amikor a főzés minden zónában befejeződött, a készülék 5 rövid hangjelzést ad, és a kijelzőn a „0000” felirat villog.



5. A hozzávalókat forgatással vagy szilikonos fogó vagy szilikonos eszköz segítségével vegye ki.

24. TISZTÍTÁS

A készüléket minden használat után alaposan meg kell tisztítani. A tisztítás előtt válassza le a készüléket az áramforrásról, és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.

Tartozék/kiegészítő	Tisztítási módszer	A készülék mosogatógépben mosható?
Fő egység	A főegység és a kezelőpanel tisztításához törölje le őket nedves ruhával. MEGJEGYZÉS: NE merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. NE tisztítsa a főegységet vagy a fiókot mosogatógépben.	NEM
Fiókok és rostélylemezek	Mosogatógépben vagy kézzel is moshatók. Kézi mosás esetén hagyja az összes alkatrészt alaposan megszáradni, vagy törölje át puha, száraz ruhával. A fiókok élettartamának meghosszabbítása érdekében javasoljuk a kézi mosást.	IGEN

Ha ételmaradék ragadt a rostélylemezekre vagy fiókokra, tegye őket egy meleg vízzel és mosószerrel teli mosogatóba, és hagyja őket ázni.

HASZNOS TANÁCSOK

1. Az egyenletes pirulás érdekében ügyeljen arra, hogy a hozzávalók egyenletes rétegben legyenek a fiók alján, és ne fedjék egymást.
Ha a hozzávalók fedik egymást, a beállított sütési idő felénél mindenképpen keverje meg őket.
2. A főzési idő és a hőmérséklet a főzési folyamat során bármikor beállítható. Egyszerűen válassza ki azt a zónát, amelynek paramétereit módosítani kívánja, majd nyomja meg a TEMP nyilakat a hőmérséklet beállításához, illetve a TIME nyilakat az idő beállításához.
3. Hagyományos sütőt igénylő receptek esetén csökkentse a hőmérsékletet 10 °C-kal.
Gyakran ellenőrizze az ételt, nehogy túlsüljön.
4. A forrólevegős sütő ventilátora néha megmozgathatja a könnyű ételeket. Ennek elkerülése érdekében rögzítse az ételeket (például a szendvicsek felső kenyérszeletét) fapálcikákkal.
5. A perforált lemezek kissé megemelik a hozzávalókat a fiókokban, így a levegő keringhet a hozzávalók alatt és körül az egyenletes sütés és a ropogós sütés érdekében.

6. A főzési funkció kiválasztása után a START/STOP gomb megnyomásával azonnal megkezdheti a főzést. A készülék az alapértelmezett hőmérsékleten és idővel fog működni.
7. A legjobb eredmény elérése érdekében friss zöldségek és burgonya sütésekor használjon legalább 1 evőkanál olajat. Ha ropogósabb ételeket szeretne, adjon hozzá több olajat.
8. A legjobb eredmény elérése érdekében ellenőrizze a sütési folyamatot végig, és vegye ki az ételt, amikor elérte a kívánt pirulási szintet. A húsok és halak belső hőmérsékletének ellenőrzéséhez azonnali leolvasási funkcióval rendelkező hőmérő használatát javasoljuk. A főzési idő leteltével azonnal vegye ki az ételt, hogy elkerülje a túlsütést.
9. A legjobb eredmény elérése érdekében a főzési idő letelte után azonnal vegye ki az ételt, hogy elkerülje a túlsütést.

HIBAELHÁRÍTÁS

1. Miért jelenik meg a „Shut” üzenet a kijelzőn?

A főzési program kiválasztása előtt győződjön meg arról, hogy a fiókok teljesen be vannak-e helyezve a készülékbe.

2. Hogyan állítható be a hőmérséklet vagy az időtartam egy zóna használata során?

Válassza ki az aktív zónát, majd nyomja meg a TEMP nyilakat a hőmérséklet beállításához, illetve a TIME nyilakat az időtartam beállításához.

3. Hogyan állítható be a hőmérséklet vagy az időtartam mindkét zóna használata közben?

Válassza ki a kívánt zónát, majd a TEMP nyilakkal állítsa be a hőmérsékletet, illetve a TIME nyilakkal az időtartamot.

4. Szükséges-e előmelegíteni a készüléket?

A készülék nem igényel előmelegítést.

5. Lehet-e az egyes zónákban különböző ételeket készíteni anélkül, hogy a keresztszennyezéssel kapcsolatos aggodalmak merülnének fel?

Igen, mindkét zóna önálló, külön fűtőelemekkel és ventilátorokkal rendelkezik.

6. Hogyan tudom megállítani az időzítő visszaszámlálását?

Az időzítő visszaszámlálása automatikusan leáll, amikor kiveszi a fiókokat a gépből. A sütés folytatásához 5 percen belül helyezze vissza a fiókot, különben a készülék automatikusan leáll.

7. Hogyan lehet kikapcsolni egy zónát, ha mindkét zónát használom?

Egy zóna leállításához először nyomja meg az illető zóna gombját, majd nyomja meg a START/STOP gombot. Mindkét zóna leállításához egyszerűen nyomja meg a START/STOP gombot.

8. A fiók biztonságosan elhelyezhető a konyhai munkalapon?

A fiók főzés közben felmelegszik. A kezelés során óvatosság ajánlott; csak hőálló felületre helyezze.

9. Mikor ajánlott a rostélylemez használata?

Akkor használja a rostélylemez, ha ropogósabb ételeket szeretne. A lemez megemeli az ételt a fiókban, így a levegő az ételek alatt és körül kering az egyenletes sütés érdekében.

10. Miért nem volt teljesen elkészítve az étel?

Győződjön meg róla, hogy a fiók teljesen be van-e helyezve az elkészítés során. Az egyenletes pirulás érdekében ügyeljen arra, hogy a hozzávalók egyenletes rétegben legyenek a fiók alján, és ne fedjék egymást. Rázza meg a fiókot, hogy a hozzávalók összekeveredjenek, és ropogós ételeket kapjon. A főzési idő és a hőmérséklet a főzési folyamat során bármikor beállítható. A TEMP nyilakkal állítsa be a hőmérsékletet, illetve a TIME nyilakkal az időt.

11. Miért ég meg az étel?

A legjobb eredmény elérése érdekében ellenőrizze a sütési folyamatot végig, és vegye ki az ételt, amikor elérte a kívánt pirulási szintet. A főzési idő leteltével azonnal vegye ki az ételt, hogy elkerülje a túlsütést.

12. Miért szóródnak szét egyes összetevők a forrólevegős sütés során?

A forrólevegős sütő ventilátora néha megmozgathatja a könnyű ételeket. Használjon fapálcikákat a könnyű ételek, például a szendvics felső kenyérszeletének rögzítésére.

13. Lehet-e nedves összetevőket vagy tésztát készíteni a forrólevegős sütőben?

Igen, de megfelelő sütési technikát kell alkalmazni. Fontos, hogy az ételt először liszttel, majd tojással, végül zsemlemorzsával kenje be. A zsemlemorzsát szorosan nyomja rá az összetevőkre, hogy a morzsát ne fújja el a ventilátor.

14. Miért ad hangjelzést a készülék?

Jelzi, hogy a főzés befejeződött, vagy, hogy a főzés megkezdődött a másik zónában.

15. Miért feketedett el a kijelző?

A készülék készenléti állapotban van. Nyomja meg a bekapcsoló gombot a készülék visszakapcsolásához.

SZERVIZ ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

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

MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség	220-240V~50/60Hz
Teljesítmény	2600W
Űrtartalom	9 L
Hőmérséklet	80-220 °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