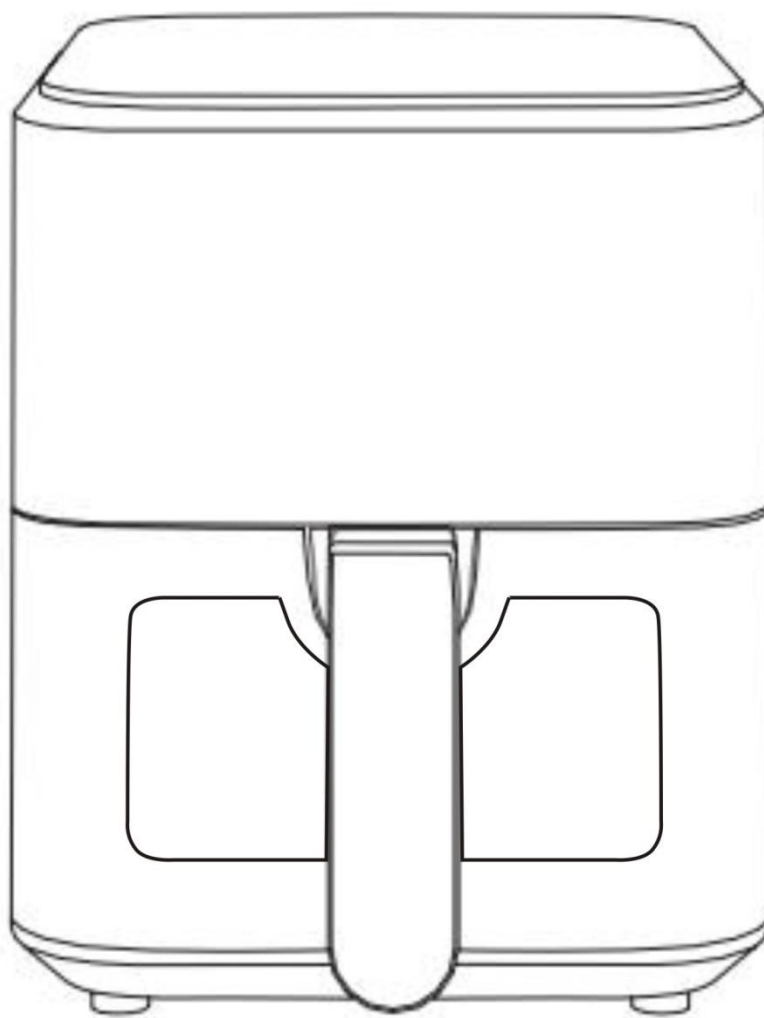


Heckermann®

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA RA510D



INSTRUKCJA OBSŁUGI

WAŻNE

Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję. Niewłaściwe użycie produktu może spowodować jego uszkodzenie. Zachowaj tę instrukcję ją do wykorzystania w przyszłości.

1. Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie, ani nie opłukuj go pod bieżącą wodą, ponieważ zawiera on elementy elektryczne i grzejne.
- Nie dopuść, aby woda lub inne płyny dostały się do urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem oraz spięcie wewnątrz urządzenia.
- Wszystkie produkty wkładaj do koszyka, aby nie doszło do ich kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie zasłaniaj wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie wlewaj oleju do miski, ponieważ może to spowodować ryzyko pożaru.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono włączone.

2. Ostrzeżenie

- Sprawdź, czy napięcie wskazane na produkcie odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód lub inne elementy są uszkodzone.
- Nie oddawaj przewodu zasilającego do naprawy osobom nieposiadającym uprawnień.
- Trzymaj produkt i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- Trzymaj przewód z dala od źródeł ciepła.
- Kiedy masz mokre dłonie, nie podłączaj urządzenia do prądu i nie obsługuj panelu sterowania.
- Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo umiejscowiona w gnieździe elektrycznym.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
- Nie stawiaj urządzenia na łatwopalnych materiałach lub w ich pobliżu, np. na obrusie czy przy zasłonach.
- Nie ustawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni od innych obiektów z boku i z tyłu urządzenia oraz nad urządzeniem.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia w sposób niezgodny z podanym w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas pracy urządzenia z wylotów powietrza wydostaje się gorąca para. Nie zbliżaj dłoni i twarzy do unoszącej się pary czy do wylotów powietrza. Uważaj również na gorącą parę i gorące powietrze podczas wyjmowania miski z urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia wszystkie jego dostępne powierzchnie mogą stawać się gorące.
- Jeśli z urządzenia zacznie wydostawać się ciemny dym, natychmiast odłącz urządzenie od prądu. Przed wyjęciem miski z urządzenia poczekaj, aż dym przestanie się wydostawać.

3. Uwaga

- Urządzenie należy stawiać na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do domowego użytku wewnętrznego. Nie nadaje się do bezpiecznego użytku w miejscach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne miejsca niemieszkalne.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo bądź do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych,

lub nie jest używane zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i producent ma prawo nie przyjąć odpowiedzialności za spowodowane szkody.

- Aby móc bezpiecznie obsługiwać lub czyścić urządzenie, odczekaj około 30 minut, aż ostygnie.

4. Automatyczny wyłącznik

Urządzenie posiada wbudowany czasomierz i wyłączy się, gdy minie ustawiony czas. Możesz też ręcznie wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk zasilania.

5. Pola elektromagnetyczne (EMF)

Urządzenie spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych (EMF).

Dostępne dowody naukowe wskazują, że przy prawidłowym obchodzeniu się z produktem nie jest on szkodliwy dla ludzkiego organizmu.

6. Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wyczyścić misę i koszyk ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką gąbką. Te elementy można też myć w zmywarce.
3. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

7. Sposób użycia

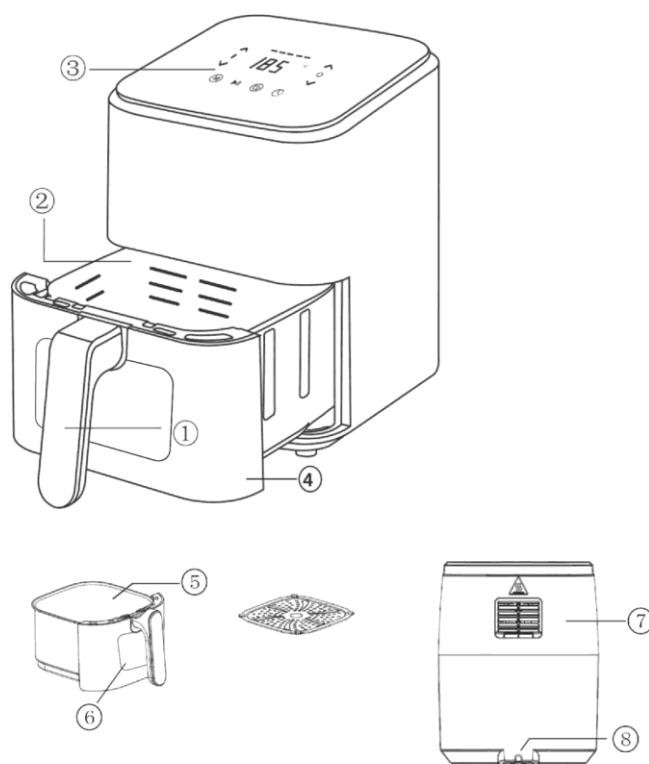
1. Podłączyć wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka elektrycznego w ścianie.
2. Ostrożnie wysunąć misę do obróbki żywności z urządzenia.
3. Włożyć produkty do miski.
4. Wsunąć misę do frytkownicy.

Uwaga: Nie przekraczaj oznaczenia MAX (patrz punkt „Ustawienia”), ponieważ może to wpłynąć na jakość przyrządzanych potraw. Nie dotykaj miski w trakcie i bezpośrednio po pracy urządzenia, ponieważ staje się ona bardzo gorąca. Zawsze trzymaj misę za uchwyt. Nie wlewaj do miski oleju ani innych płynów. Nie wlewaj do miski oleju ani żadnego innego płynu.

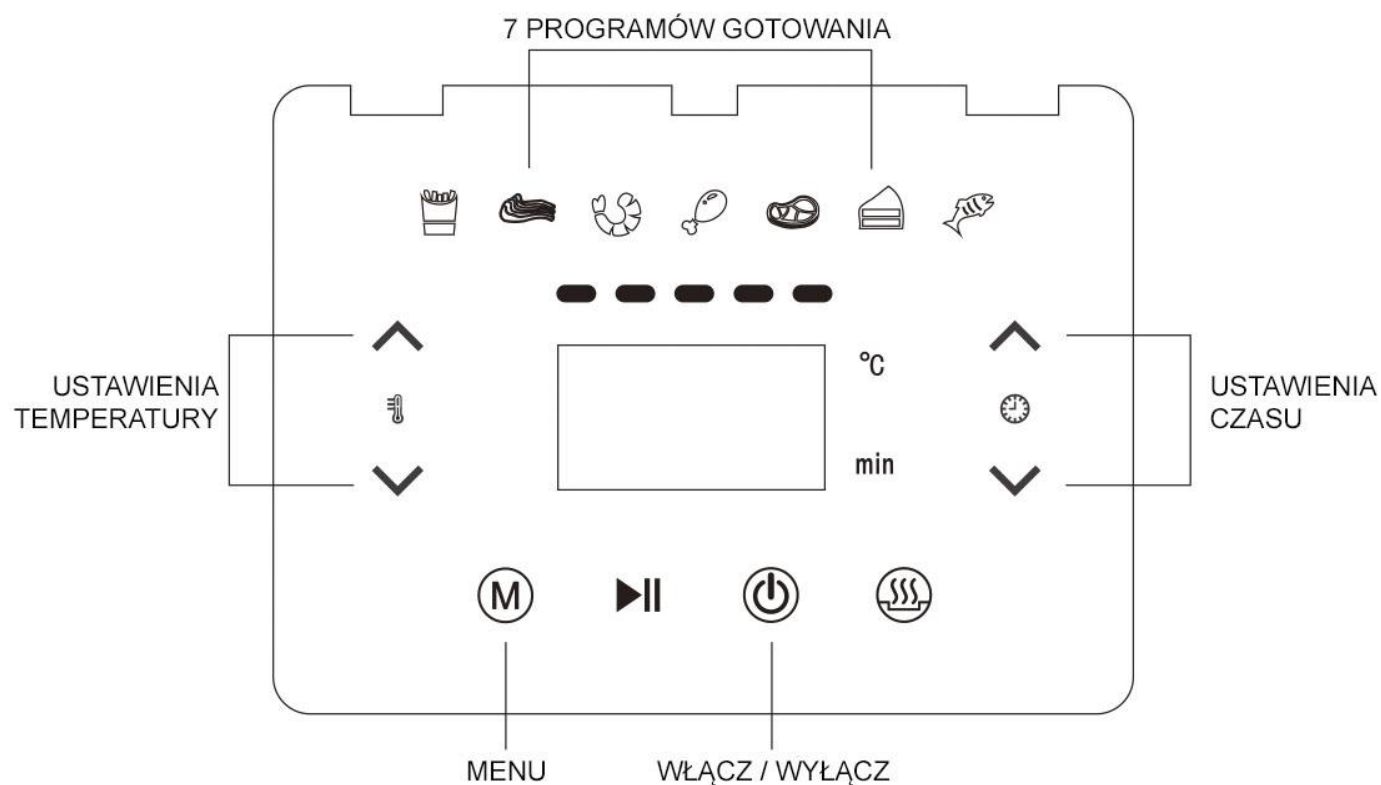
5. Naciśnij przycisk zasilania. Ekran LCD i wszystkie ikonki zostaną podświetlone.
6. Naciśnij przycisk menu, aby wybrać ustawienia (7 wstępnie zaprogramowanych funkcji z możliwością regulacji temperatury i czasu obróbki).

Budowa urządzenia

1. Uchwyt misy
2. Koszyk
3. Ekran dotykowy – 7 programów gotowania
4. Misa
5. Wnętrze misy
6. Ruszt
7. Wylot powietrza
8. Gniazdo przewodu zasilania



Panel kontrolny



Naciśnij przycisk menu, aby wybrać lub zmienić program gotowania. Następnie możesz ustawić czas i temperaturę, dotykając odpowiednich przycisków.

Aby ustawić czas, dotknij przycisków ze strzałką w górę lub w dół, które znajdują się obok ikony czasu . Spowoduje to wydłużenie lub skrócenie czasu obróbki o 1 minutę. Możesz też dotknąć i przytrzymać dany przycisk, aby szybko zmienić czas o większe zakresy.

Aby ustawić temperaturę, dotknij przycisków ze strzałką w górę lub w dół, które znajdują się obok ikony temperatury . Spowoduje to zwiększenie lub zmniejszenie temperatury obróbki o 5°C. Możesz też dotknąć i przytrzymać dany przycisk, aby szybko zmienić temperaturę o większe zakresy.

7. Po wybraniu pożądanых ustawień, dotknij przycisku , aby rozpocząć gotowanie
8. Jeśli chcesz zmienić czas lub temperaturę w trakcie gotowania, możesz to zrobić dotykając odpowiednich przycisków ze strzałkami w górę lub w dół.

Uwagi: Niektóre produkty wymagają przemieszczania w czasie obróbki, aby usmażyły się równomiernie. Nigdy nie przepełniaj misy, aby zapewnić właściwą cyrkulację ciepłego powietrza (w punkcie „Ustawienia” w tabeli podano zalecaną ilość danego produktu). Aby przemieszczać produkty, chwyć za uchwyt misy, wysuń ją z urządzenia i potrząśnij nią. Możesz też wyjąć produkty na talerz, przemieszczać i włożyć z powrotem do misy. Następnie wsuń misę z powrotem do urządzenia.

9. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu gotowania. Wyjmij misę z urządzenia i umieść ją na podstawce odpornej na ciepło.

Uwaga: Po upływie ustawionego czasu element grzejny wyłącza się, natomiast wentylator pracuje jeszcze przez 20 sekund, aby rozproszyć gorące powietrze – jest to funkcja zwiększająca bezpieczeństwo użytkowania produktu.

10. Sprawdź, czy produkty są gotowe.

Uwaga: Jeśli produkty nie są jeszcze gotowe, włóż misę z powrotem do urządzenia. Ustaw czas i temperaturę, a następnie naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć obróbkę.

11. Aby wyjąć z misy produkty, które gromadzą tłuszcz (np. mięso), użyj specjalnych szczypiec.

Uwaga: Nie obracaj misy do góry nogami, ponieważ zebrany w niej olej pocieknie na potrawę.

12. Aby wyjąć z misy produkty, które nie gromadzą tłuszczu (np. frytki, warzywa), wyjmij misę z urządzenia i wysyp produkty na talerz.

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże Ci dobrać podstawowe ustawienia do składników

Funkcja	Ikona	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Frytki		300 - 700	200	20
Stek		100 - 500	180	15
Krewetki		100 - 500	160	20
Udka z kurczaka		100 - 500	160	40
Mięso		100 - 500	180	25
Ciasto		300	160	20
Ryba		100 - 400	180	20

Uwaga: Pamiętaj, że podane ustawienia są tylko wskazówkami. Ponieważ produkty różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że dane ustawienie będzie zawsze najlepsze.

Ponieważ technologia Rapid Air powoduje natychmiastowe podgrzanie powietrza w urządzeniu, wysunięcie misy na chwilę podczas smażenia nie zaburza procesu obróbki. Dlatego też zalecamy sprawdzenie postępu gotowania od czasu do czasu.

Przygotowanie domowych frytek

Aby zrobić domowe frytki, należy wykonać poniższe czynności:

1. Obierz i pokrój ziemniaki.
2. Umyj je dokładnie i osusz.
3. Do miski wlej 1/2 łyżeczki oliwy z oliwek, przełóż do niej pokrojone ziemniaki i przemieszaj tak, aby wszystkie były pokryte olejem.
4. Pokrojone ziemniaki wyjmij z miski, aby nie nasiąkły zbyt mocno olejem. Przełóż je do kosza.
5. Smaż frytki zgodnie z przepisem podanym w instrukcji.
- 6.

8. Czyszczenie

- Czyścić urządzenie po każdym użyciu.
- Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących do czyszczenia misy i koszyka, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzywierającej powłoki i skrócić żywotność produktu.
- Po zakończeniu użytkowania oraz przed czyszczeniem urządzenia zawsze wyjmij wtyczkę z gniazda elektrycznego.

Uwaga: Aby przyspieszyć studzenie, wyjmij misę z urządzenia.

- **Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.**
- **Wyczyść misę i koszyk ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką gąbką.**
- **Możesz użyć płynu do odtłuszczania, aby usunąć ewentualne pozostałości zabrudzeń.**

Uwaga: Misę i koszyk można myć w zmywarce.

- **Jeśli brud przywarł do koszyka lub dna misy, napełnij misę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włóż koszyk do misy i namaczaj je przez około 10 minut.**
- **Wyczyść wnętrze urządzenia miękką gąbką zwilżoną ciepłą wodą.**
- **Wyczyść element grzejny szczoteczką, aby usunąć pozostałości jedzenia.**

Przechowywanie

- Odłącz urządzenie od prądu i pozostaw do całkowitego ostudzenia.
- Upewnij się, że wszystkie elementy są czyste i suche.
-

Środowisko

Po zakończeniu przydatności produktu do użycia nie wyrzucaj go razem z odpadami domowymi. Zalecamy oddanie produktu do oficjalnego punktu zbiórki urządzeń elektrycznych.

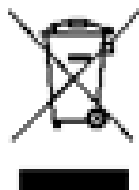
9. Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone w gniazda elektrycznego.	Włóż wtyczkę przewodu zasilania do uziemionego gniazda elektrycznego.
	Nie ustawiono timera.	Ustaw odpowiedni czas przygotowania.
Produkty nie są gotowe do spożycia po obróbce w urządzeniu.	Za duża ilość produktów w urządzeniu.	Wkładaj do urządzenia mniejsze porcje produktów, ponieważ mniejsze porcje smażą się równiej.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Odpowiednio zwiększ temperaturę.

Produkty są usmażone nierównomiernie.	Niektóre produkty wymagają przemieszania w czasie obróbki.	Produkty leżące jeden na drugim (np. frytki) muszą zostać przemieszane w połowie czasu przygotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia.	Wybrano przekąskę, którą należy przygotować w głębokim tłuszczu.	Używaj przekąsek przeznaczonych do przygotowania w piekarniku lub posmaruj produkty odrobiną oleju dla uzyskania chrupkiego efektu.
Nie można wsunąć misy do urządzenia.	Za duża ilość produktów w urządzeniu.	Nie wkładaj do misy produktów powyżej oznaczonego poziomu MAX.
	Koszyk jest nieprawidłowo zamocowany w misie.	Włóż koszyk do misy, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydostaje się biały dym.	Przygotowywane są tłuste produkty.	Podczas obróbki tłustych produktów, wydostaje się z nich duża ilość tłuszczu. Powoduje on powstawanie białego dymu oraz silniejsze nagrzewanie misy.
	W misie znajdują się resztki tłuszczu po poprzednim użyciu.	Czyść misę dokładnie po każdym użyciu.
Świeże frytki są usmażone nierównomiernie.	Przed obróbką ziemniaki nie zostały odpowiednio przepłukane wodą.	Przed smażeniem przepłucz dokładnie ziemniaki, aby usunąć skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia.	Chrupkość frytek zależy od ilości tłuszczu i wody użytych przed obróbką termiczną.	Wysusz surowe frytki przed posmarowaniem ich niewielką ilością oleju. Potnij ziemniaki na mniejsze słupki, aby efekt obróbki był bardziej chrupiący.
		Dodaj odrobinę więcej oleju.

10. Specyfikacja techniczna

Model	RA510D
Napięcie:	220-240V / 50-60Hz
Moc:	1350W
Moc peak power:	1800W
Pojemność:	4L



Urządzenie spełnia wszystkie istotne wymagania. Zapewniając prawidłową utylizację zużytego sprzętu, zapobiegasz potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, wynikających z możliwej obecności w sprzęcie substancji posiadających właściwości trujące i rakotwórcze, które ponadto zatrują glebę oraz wody gruntowe

Ten produkt jest oznaczony jednym z symboli recyklingu. Oznacza to, że po zużyciu należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki i nie należy umieszczać go razem z typowymi odpadami domowymi

Designed in Poland

Made in P.R.C.

Importer:

Big5 Krzysztof Czurczak

ul. Strefowa 9D

42-202 Częstochowa

NIP: 6861576041

www.heckermann.pl

Producent:

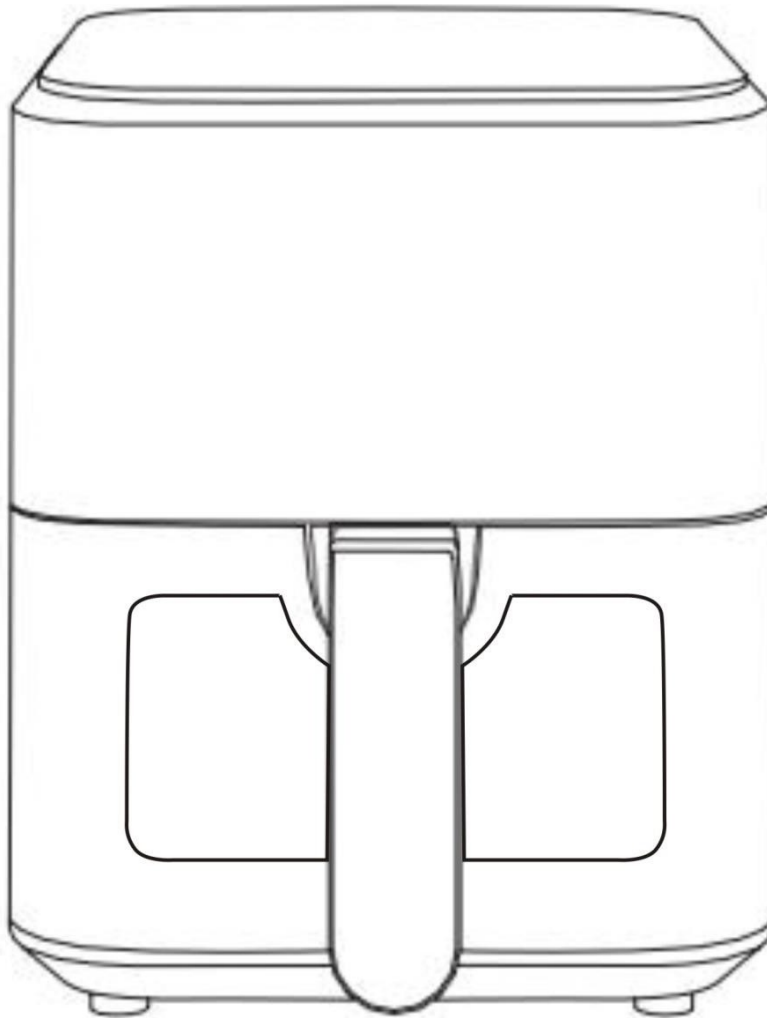
Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.

Address: Room 3D, No.8 East Area, Shangxue Industrial Zone, Jihua Rd, Long Gang, Shenzhen City, China



Heckermann®

FAT-FREE FRYER RA510D



INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT

Read the instructions carefully before use. Improper use of the product may cause damage. Keep this manual it for future use.

1. Danger

- Do not immerse the body of the device in water or rinse it under running water, as it contains electrical and heating components.
- Do not allow water or other liquids to enter the device, as this may cause electric shock and short circuit inside the device.
- Put all products in the basket so that they do not come into contact with the heating elements.
- Do not obstruct the air inlet and outlet while the device is running.
- Do not pour oil into the sump, as this may cause a fire risk.
- Do not touch the inside of the device when it is turned on.

2. Warning

- Check that the voltage indicated on the product corresponds to the local mains voltage.
- Do not use the device if the plug, cord or other components are damaged.
- Do not give the power cord to an unqualified person for repair.
- Keep the product and its cable out of the reach of children.
- Keep the cable away from heat sources.
- When your hands are wet, do not plug in the device and operate the control panel.
- Always make sure that the plug is properly positioned in the electrical socket.
- Do not connect the device to an external timer.
- Do not place the device on or near flammable materials, such as on a tablecloth or next to curtains.
- Do not place the appliance directly against a wall or other appliances. Leave at least 10 cm clearance from other objects on the side and rear of the unit and above the unit.
- Do not put any objects on the device.
- Do not use the device in a manner inconsistent with that specified in this manual.
- Do not leave a working device unattended.
- Hot steam escapes from the air outlets during operation. Keep your hands and face away from the rising steam or air outlets. Also watch out for hot steam and hot air when removing the bowl from the machine.
- During operation of the device, all its accessible surfaces may become hot.
- If dark smoke begins to escape from the device, immediately disconnect the device from the power supply. Wait until the smoke stops escaping before removing the bowl from the device.

3. Note

- Place the device on a horizontal, level and stable surface.
- The device is intended for domestic indoor use only. It is not suitable for safe use in places such as employee kitchens, farms, motels and other non-residential places.
- If the device is used incorrectly or for professional or semi-professional purposes,

or is not used in accordance with the instructions in the manual, the warranty is void and the manufacturer has the right not to accept responsibility for the damage caused.

- To operate or clean the device safely, wait about 30 minutes for it to cool down.

4. Automatic shutdown

The device has a built-in timer and will turn off when the set time has passed. You can also manually turn off the device by pressing the power button.

5. Electromagnetic fields (EMF) .

The device meets all electromagnetic fields (EMF) standards.

Available scientific evidence indicates that with proper handling, the product is not harmful to the human body.

6. Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Clean the bowl and basket with warm water, dishwashing liquid and a soft sponge. These items can also be washed in the dishwasher.
3. Wipe the inside and outside of the device with a damp cloth.

7. Directions for use

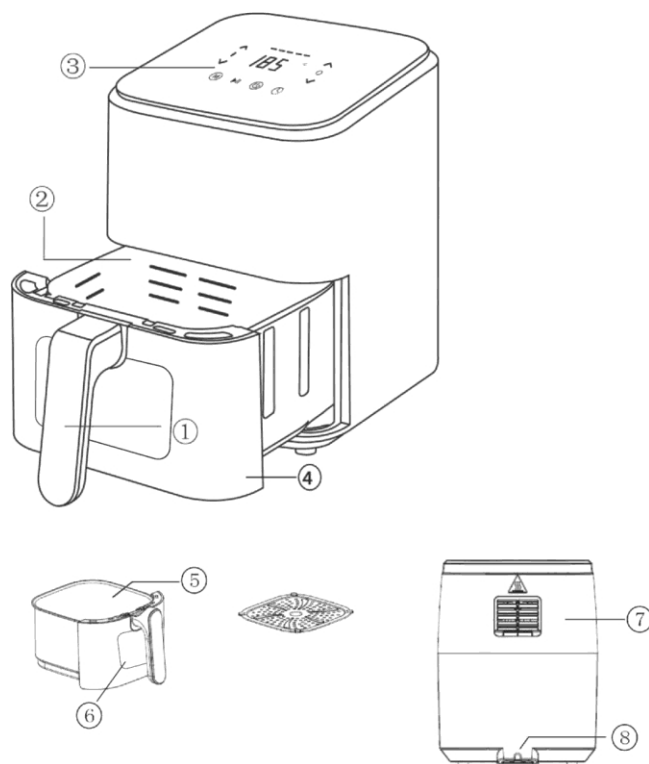
1. Plug the power plug into a grounded electrical outlet in the wall.
2. Carefully slide the food processing bowl out of the machine.
3. Put the products in a bowl.
4. Slide the bowl into the fryer.

Note: Do not exceed the MAX mark (see "Settings" section), as this may affect the quality of the food being cooked. Do not touch the bowl during and immediately after operation of the appliance, as it becomes very hot. Always hold the bowl by the handle. Do not pour oil or other liquids into the bowl. Do not pour oil or any other liquid into the bowl.

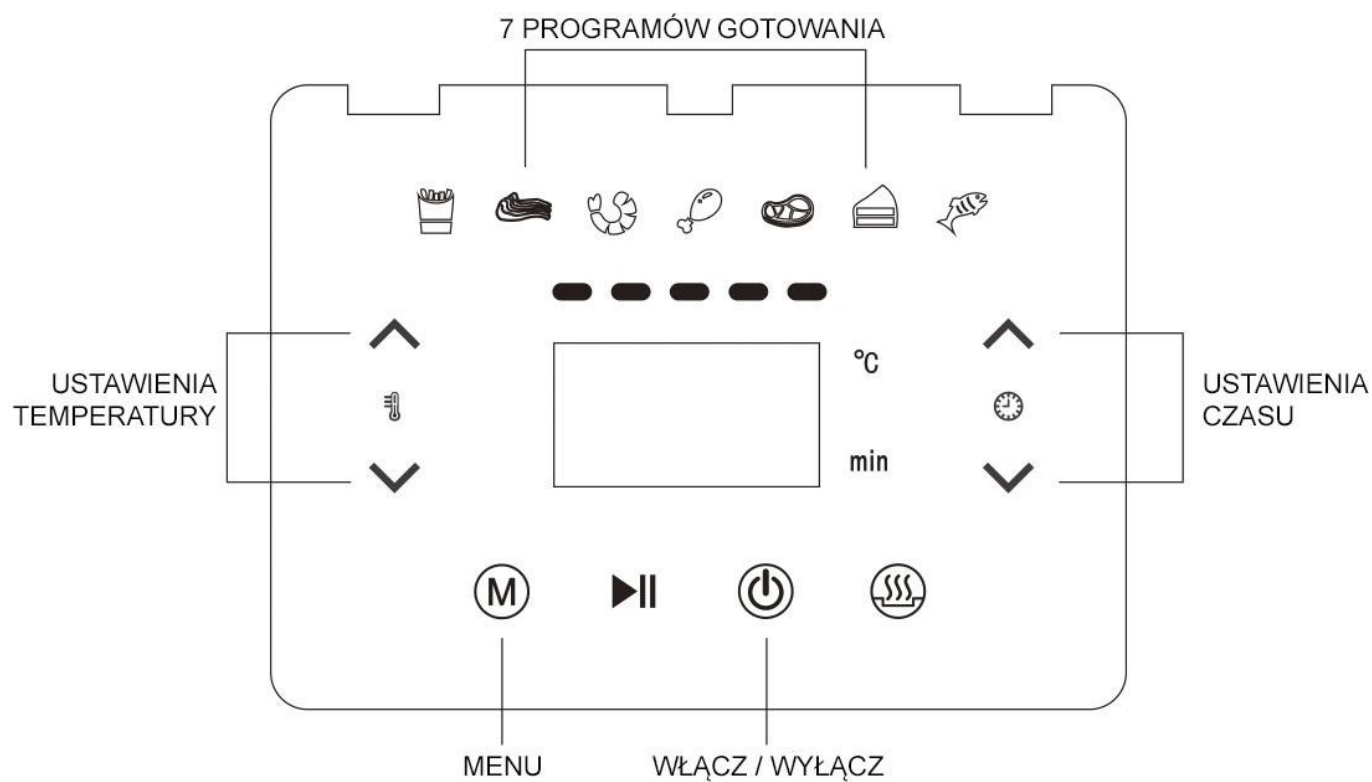
5. Press the power button. The LCD screen and all icons will be highlighted.
6. Press the menu button to select settings (7 pre-programmed functions with adjustable temperature and processing time).

Construction of the device

1. Bowl handle
2. Basket
3. Touch screen - 7 cooking programs
4. Bowl
5. Inside the bowl
6. Grid
7. Air outlet
8. Power cable socket



Control panel



Press the menu button to select or change the cooking program. You can then set the time and temperature by touching the corresponding buttons.

To set the time, touch the up or down arrow buttons next to the time icon . This will increase or decrease the processing time by 1 minute. You can also touch and hold a button to quickly change the time by larger ranges.

To set the temperature, touch the up or down arrow buttons next to the icon

temperature . This will increase or decrease the processing temperature by 5°C. You can also touch and hold a particular button to quickly change the temperature by larger ranges.

7. Once you have selected cooking



your desired settings, touch the button to start

8. If you want to change the time or temperature while cooking, you can do so by touching the corresponding up or down arrow buttons.

Notes: Some products require stirring during processing to fry evenly. Never overfill the bowl to ensure proper circulation of hot air (see "Settings" in the table for the recommended amount of a given product). To stir the products, grab the handle of the bowl, slide it out of the appliance and shake it. You can also remove the products to a plate, shuffle and put them back into the bowl. Then slide the bowl back into the appliance.

9. The appliance will beep to indicate that the cooking is complete. Remove the bowl from the appliance and place it on a heat-resistant stand.

Note: After the set time has elapsed, the heating element turns off, while the fan continues to run for another 20 seconds to disperse the hot air - a feature that enhances the safety of product use.

10. Check that the products are ready.

Note: If the products are not yet ready, put the bowl back into the machine. Set the time and temperature, then press the power button to start processing.

11. To remove products that accumulate fat (such as meat) from the bowl, use special tongs.

Note: Do not turn the bowl upside down, as the oil collected in it will drip onto the dish.

12. To remove products that do not accumulate fat (e.g., French fries, vegetables) from the bowl, remove the bowl from the machine and pour the products onto a plate.

Settings

The table below will help you choose the basic settings for your ingredients

Function	Icon	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)
Fries		300 - 700	200	20
Steak		100 - 500	180	15
Shrimp		100 - 500	160	20
Chicken thighs		100 - 500	160	40
Meat		100 - 500	180	25
Cake		300	160	20
Fish		100 - 400	180	20

Note: Remember that the settings given are only guidelines. Since products vary in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee that a particular setting will always be the best.

Since Rapid Air technology instantly heats the air in the device, sliding the bowl out for a moment during frying does not disturb the processing. Therefore, we recommend checking the cooking progress from time to time.

Preparation of home fries

To make homemade French fries, follow the steps below:

1. Peel and slice the potatoes.
2. Wash them thoroughly and dry them.
3. Pour 1/2 teaspoon of olive oil into a bowl, put the sliced potatoes in it and stir so that they are all covered with oil.
4. Remove the sliced potatoes from the bowl so that they don't soak up too much oil. Transfer them to a basket.
5. Fry the fries according to the recipe given in the instructions.
- 6.

8. Cleaning

- Clean the device after each use.
- Do not use metal utensils or abrasive cleaners to clean the bowl and basket, as this may damage the non-stick coating and shorten the life of the product.
- Always remove the plug from the electrical outlet after use and before cleaning the device.

Note: To speed up cooling, remove the bowl from the device.

- **Wipe the outside of the device with a damp cloth.**
- **Clean the bowl and basket with warm water, dishwashing liquid and a soft sponge.**
- **You can use a degreasing liquid to remove any residual dirt.**

Note: The bowl and basket are dishwasher safe.

- **If dirt has stuck to the basket or the bottom of the bowl, fill the bowl with hot water and dishwashing liquid. Put the basket in the bowl and soak them for about 10 minutes.**
- **Clean the inside of the device with a soft sponge moistened with warm water.**
- **Clean the heating element with a brush to remove food residue.**

Storage

- Unplug the device and let it cool down completely.
- Make sure all components are clean and dry.
-

Environment

When the product has reached the end of its useful life, do not dispose of it with your household waste. We recommend that you return the product to an official collection point for electrical appliances.

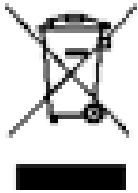
9. Troubleshooting

Problem	Probable cause	Solution
The device is not working.	Device is not plugged in Electric.	Insert the power cord plug into grounded electrical outlet.
	No timer is set.	Set the appropriate preparation time.
Products are not ready to eat after processing in the device.	Too many products in the device.	Put smaller portions into the machine products, as smaller portions fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Increase the temperature accordingly.

The products are fried unevenly.	Some products require stirring during processing.	Products lying on top of each other (such as French fries) must be shuffled halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when removed from the device.	A snack was chosen to be prepared in deep fat.	Use snacks designed to be prepared in the oven, or brush the products with a little oil for a crunchy effect.
The bowl cannot be inserted into the machine.	Too many products in the device.	Do not put products above marked MAX level.
	The basket is incorrectly secured in the bears.	Put the basket in the bowl until you hear click.
White smoke is coming out of the device.	Fatty products are prepared.	When processing fatty products, a large amount of fat escapes. It causes the formation of white smoke and a stronger heating of the bowl.
	There are grease residues in the bowl from previous use.	Clean the bowl thoroughly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	The potatoes were not properly rinsed with water before processing.	Rinse the potatoes thoroughly before frying to remove the starch.
Fresh fries are not crispy when removed from the machine.	The crispness of the fries depends on the amount of fat and water used before heat treatment.	Dry the raw fries before greasing them with a small amount of oil. Cut the potatoes into smaller posts, so that the effect of the processing was crisper.
		Add a little more oil.

10. Technical specifications

Model	RA510D
Voltage:	220-240V / 50-60Hz
Power:	1350W
Peak power:	1800W
Capacity:	4L



The equipment meets all relevant requirements. By ensuring proper disposal of used equipment, you prevent the potential negative consequences for the environment and human health, resulting from the possible presence in the equipment of substances with poisonous and carcinogenic properties, which furthermore poison the soil and groundwater

This product is marked with one of the recycling symbols. This means that after use, it should be returned to an appropriate collection point and should not be placed with typical household waste

Designed in Poland

Made in P.R.C.

Importer:

Big5 Krzysztof Czurczak

9D Strefowa Street

42-202 Częstochowa

NIP: 6861576041

www.heckermann.pl

Manufacturer:

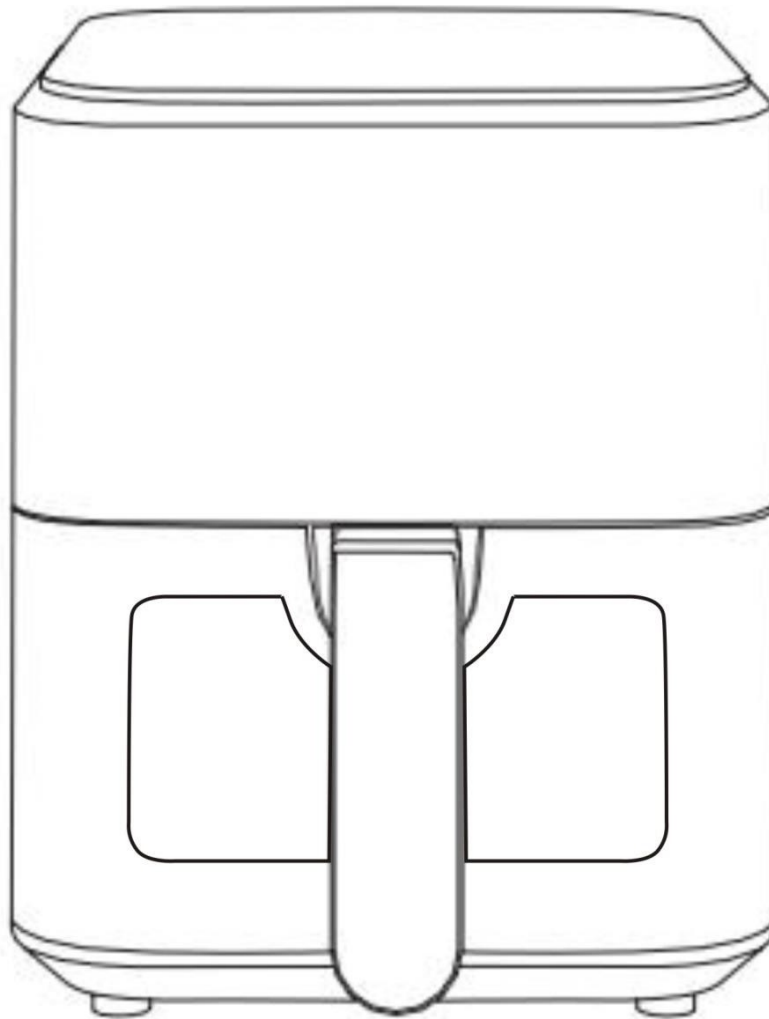
Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.

Address: Room 3D, No.8 East Area, Shangxue Industrial Zone, Jihua Rd, Long Gang, Shenzhen City, China



Heckermann®

FETTFREIE FRITEUSE RA510D



GEBRAUCHSANWEISUNG

WICHTIG

Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Eine unsachgemäße Verwendung des Produkts kann zu Schäden führen. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

1. Gefahr

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab, da es elektrische und heizende Komponenten enthält.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, da dies zu einem elektrischen Schlag und einem Kurzschluss im Inneren des Geräts führen kann.
- Legen Sie alle Produkte so in den Korb, dass sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Die Luftein- und -auslässe dürfen nicht verdeckt werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Gießen Sie kein Öl in die Ölwanne, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Berühren Sie nicht das Innere des eingeschalteten Geräts, wenn es eingeschaltet ist.

2. Warnung

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Produkt angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder andere Komponenten beschädigt sind.
- Übergeben Sie das Netzkabel nicht an unqualifizierte Personen zur Reparatur.
- Bewahren Sie das Produkt und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Kabel von Wärmequellen fern.
- Wenn Sie nasse Hände haben, dürfen Sie das Gerät nicht einstecken oder das Bedienfeld bedienen.
- Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, z. B. auf einem Tischtuch oder neben Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen an den Seiten und auf der Rückseite des Geräts sowie oberhalb des Geräts.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einer Weise, die von den Angaben in diesem Handbuch abweicht.
- Lassen Sie ein laufendes Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus den Luftauslässen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von aufsteigendem Dampf oder den Luftauslässen fern. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Schüssel aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen des Geräts können während des Betriebs heiß werden.
- Wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. Warten Sie, bis der Rauch aufhört zu entweichen, bevor Sie die Schale aus dem Gerät nehmen.

3. Achtung

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche.
- Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Es eignet sich nicht für den sicheren Gebrauch in Betriebsküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohnorten.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird,

oder nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und der Hersteller hat das Recht, die Haftung für den entstandenen Schaden zu verweigern.

- Um das Gerät sicher bedienen oder reinigen zu können, warten Sie etwa 30 Minuten, bis es abgekühlt ist.

4. Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer und schaltet sich aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie den Netzschalter drücken.

5. Elektromagnetische Felder (EMF)

Das Gerät erfüllt alle Normen für elektromagnetische Felder (EMF).

Die verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse deuten darauf hin, dass das Produkt bei sachgemäßer Handhabung nicht schädlich für den menschlichen Körper ist.

6. Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie die Schüssel und den Korb mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

7. Gebrauchsanweisung

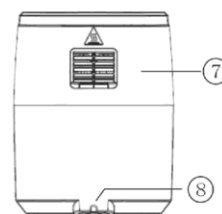
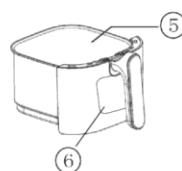
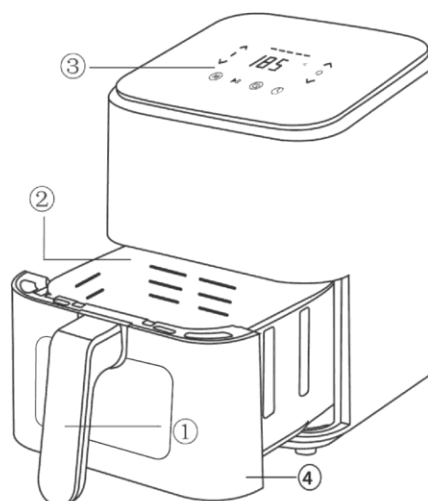
1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Schieben Sie die Speiseschale vorsichtig aus dem Gerät.
3. Geben Sie die Produkte in eine Schüssel.
4. Schieben Sie die Schüssel in die Fritteuse.

Hinweis: Überschreiten Sie nicht die MAX-Marke (siehe Abschnitt "Einstellungen"), da dies die Qualität der gegarten Speisen beeinträchtigen kann. Berühren Sie die Schüssel während und unmittelbar nach dem Betrieb des Geräts nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Schüssel immer am Griff fest. Schütten Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Topf. Schütten Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Topf.

5. Drücken Sie die Einschalttaste. Der LCD-Bildschirm und alle Symbole werden hervorgehoben.
6. Drücken Sie die Menütaste, um die Einstellungen zu wählen (7 vorprogrammierte Funktionen mit einstellbarer Temperatur und Verarbeitungszeit).

Aufbau des Geräts

1. Schalenhalter
2. Korb
3. Touchscreen - 7 Garprogramme
4. Schale
5. Das Innere der Schale
6. Raster
7. Luftauslass
8. Steckdose für Stromkabel



Bedienfeld



Drücken Sie die Menütaste, um das Garprogramm auszuwählen oder zu ändern. Sie können dann die Zeit und die Temperatur einstellen, indem Sie die entsprechenden Tasten berühren.



Um die Zeit einzustellen, berühren Sie die Pfeiltasten nach oben oder unten neben dem Zeitsymbol. Dadurch wird die Verarbeitungszeit um 1 Minute erhöht oder verringert. Sie können auch eine Taste berühren und gedrückt halten, um die Zeit schnell in größeren Bereichen zu ändern.

Um die Temperatur einzustellen, berühren Sie die Pfeiltasten nach oben oder unten neben dem Symbol



Temperatur. Dadurch wird die Verarbeitungstemperatur um 5 °C erhöht oder gesenkt. Sie können auch eine Taste berühren und gedrückt halten, um die Temperatur schnell in größeren Bereichen zu ändern.



7. Wenn Sie die gewünschten Einstellungen gewählt haben, berühren Sie die Taste, um den Garvorgang zu starten.
8. Wenn Sie die Zeit oder die Temperatur während des Garvorgangs ändern möchten, können Sie dies tun, indem Sie die entsprechenden Tasten mit den Pfeilen nach oben oder unten berühren.

Anmerkungen: Einige Produkte müssen während der Verarbeitung umgerührt werden, um gleichmäßig zu braten. Füllen Sie die Schüssel nie zu voll, um eine gute Zirkulation der heißen Luft zu gewährleisten (siehe "Einstellungen" in der Tabelle für die empfohlene Menge eines bestimmten Produkts). Um die Produkte umzurühren, greifen Sie den Griff der Schüssel, schieben Sie sie aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Alternativ können Sie die Produkte auch auf einen Teller geben, umrühren und wieder in die Schüssel geben. Dann schieben Sie die Schüssel wieder in das Gerät.

9. Das Gerät signalisiert das Ende des Garvorgangs mit einem Piepton. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einen hitzebeständigen Ständer.

Hinweis: Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Heizelement ab, während das Gebläse noch 20 Sekunden lang weiterläuft, um die heiße Luft zu verteilen - eine Funktion, die die Sicherheit bei der Verwendung des Produkts erhöht.

10. Prüfen Sie, ob die Produkte fertig sind.

Hinweis: Wenn die Produkte noch nicht fertig sind, stellen Sie die Schüssel zurück in das Gerät. Stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein und drücken Sie dann die Einschalttaste, um den Vorgang zu starten.

11. Zum Herausnehmen von Produkten, die Fett ansammeln (z. B. Fleisch), aus der Schüssel verwenden Sie eine spezielle Zange.

Hinweis: Drehen Sie die Schüssel nicht auf den Kopf, da sonst das darin gesammelte Öl auf die Schüssel tropft.

12. Um Produkte, die kein Fett ansetzen (z. B. Chips, Gemüse), aus der Schüssel zu entnehmen, nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät und schütten Sie die Produkte auf einen Teller.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen, die Grundeinstellungen auf die Zutaten abzustimmen

Funktion	Icon	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (min)
Chips		300 - 700	200	20
Steak		100 - 500	180	15
Garnelen		100 - 500	160	20
Hähnchenschenkel		100 - 500	160	40
Fleisch		100 - 500	180	25
Torte		300	160	20
Fisch		100 - 400	180	20

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Fassungen nur Richtwerte sind. Da die Produkte in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir nicht garantieren, dass eine bestimmte Fassung immer die beste ist.

Da die Rapid Air Technologie die Luft im Gerät sofort erwärmt, wird der Garvorgang nicht unterbrochen, wenn Sie die Schüssel während des Bratens kurz herausziehen. Wir empfehlen daher, den Garfortschritt von Zeit zu Zeit zu überprüfen.

Zubereitung von Pommes frites

Um selbstgemachte Chips herzustellen, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Die Kartoffeln schälen und schneiden.
2. Waschen Sie sie gründlich und tupfen Sie sie trocken.
3. 1/2 Teelöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hineingeben und umrühren, damit sie vollständig mit Öl bedeckt sind.
4. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln aus der Schüssel nehmen, damit sie nicht zu viel Öl aufsaugen. In einen Korb geben.
5. Die Pommes frites nach dem Rezept in der Anleitung frittieren. 6.

8. Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Schüssel und des Korbs keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen und die Lebensdauer des Produkts verkürzen kann.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch und vor der Reinigung des Geräts immer den Stecker aus der Steckdose.

Hinweis: Um das Abkühlen zu beschleunigen, nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät.

- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Schüssel und den Korb mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm.
- Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen.

Hinweis: Die Schüssel und der Korb sind spülmaschinenfest.

- Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Schüssel haften geblieben ist, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und Spülmittel. Legen Sie den Korb in die Schüssel und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten einweichen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem weichen, mit warmem Wasser angefeuchteten Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Lagerung

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
-

Umwelt

Wenn das Produkt das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, darf es nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Produkt bei einer offiziellen Sammelstelle für Elektrogeräte abzugeben.

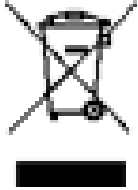
9. Lösung von Problemen

Problem	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht eingesteckt Elektrisch.	Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in geerdete Steckdose.
	Kein Timer eingestellt.	Legen Sie eine geeignete Vorbereitungszeit fest.
Die Produkte sind nach der Verarbeitung in der Maschine nicht verzehrfertig.	Zu viele Produkte in der Einheit.	Kleinere Portionen in die Maschine geben Produkte, da kleinere Portionen gleichmäßiger braten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur entsprechend.

Die Produkte werden ungleichmäßig gebraten.	Einige Produkte müssen während der Verarbeitung gerührt werden.	Übereinander liegende Produkte (z. B. Chips) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit umgerührt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Gerät genommen werden.	Der Snack der Wahl ist derjenige, der in frischem Fett zubereitet wird.	Verwenden Sie Snacks, die für die Zubereitung im Backofen bestimmt sind, oder bestreichen Sie die Produkte mit etwas Öl, um einen Knusperereffekt zu erzielen.
Die Schüssel kann nicht in das Gerät eingesetzt werden.	Zu viele Produkte in der Einheit.	Produkte nicht über die markierte MAX-Stufe.
	Der Korb ist nicht korrekt eingesetzt. Bären.	Stellen Sie den Korb in die Schüssel, bis Sie den Klick hören.
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät.	Es werden ölhaltige Produkte zubereitet.	Bei der Verarbeitung fetthaltiger Produkte entweicht eine große Menge Fett. Dies führt zu weißem Rauch und einer stärkeren Erhitzung der Schale.
	In der Schüssel befinden sich Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Reinigen Sie die Schüssel nach jedem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig frittiert.	Die Kartoffeln wurden vor der Verarbeitung nicht ordnungsgemäß mit Wasser abgespült.	Spülen Sie die Kartoffeln vor dem Braten gründlich ab, um die Stärke zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Maschine genommen werden.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Fett und Wasser ab, die vor der Wärmebehandlung verwendet wird.	Trocknen Sie die rohen Pommes frites ab, bevor Sie sie mit ein wenig Öl bepinseln. Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stangen, damit die Wirkung des Fritters verstärkt wird. Die Verarbeitung war knackiger.
		Ein wenig mehr Öl hinzufügen.

10. Technische Daten

Modell	RA510D
Spannung:	220-240V / 50-60Hz
Leistung:	1350W
Spitzenleistung:	1800W
Fassungsvermögen:	4L



Das Gerät erfüllt alle einschlägigen Anforderungen. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten vermeiden Sie mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die sich aus dem möglichen Vorhandensein von giftigen und krebserregenden Stoffen in den Geräten ergeben, die auch den Boden und das Grundwasser verschmutzen können.

Dieses Produkt ist mit einem der Recycling-Symbole gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass es nach dem Gebrauch zu einer geeigneten Sammelstelle gebracht und nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden sollte

Entworfen in Polen

Hergestellt in P.R.C.

Importeur:

Big5 Krzysztof Czurczak 9D
Strefowa Straße
42-202 Częstochowa
NIP: 6861576041
www.heckermann.pl

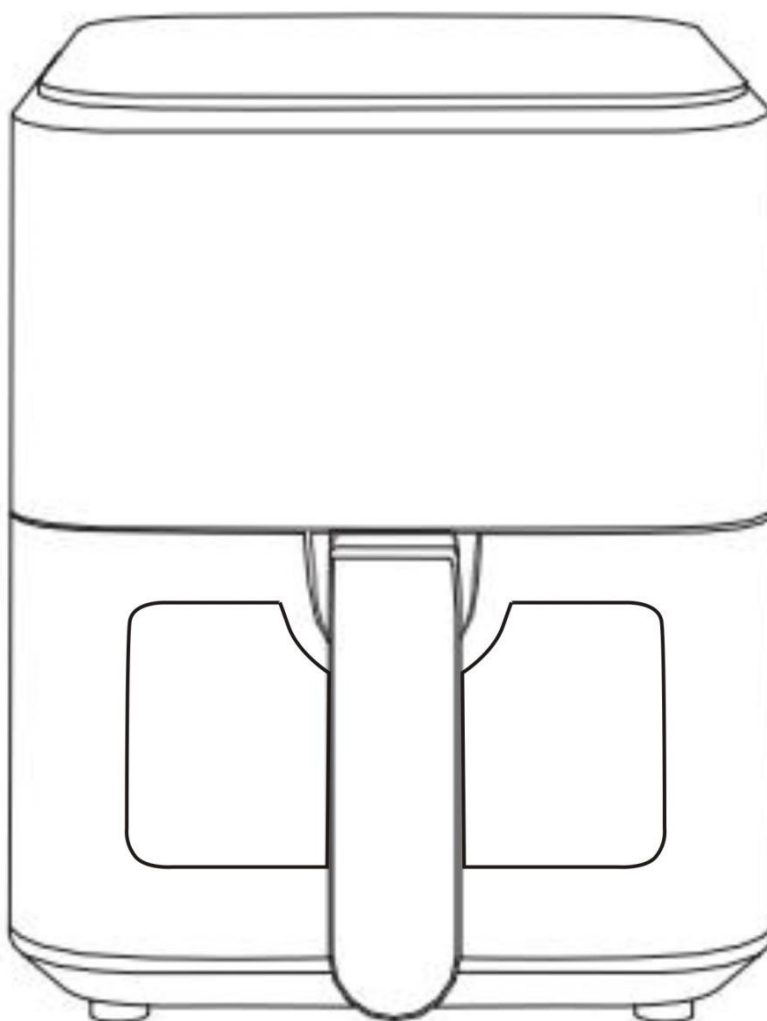
Hersteller:

Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.
Adresse: Raum 3D, Nr. 8 East Area, Shangxue Industrial Zone,
Jihua Rd, Long Gang, Shenzhen City, China



Heckermann®

FRITÉZA BEZ TUKU RA510D



NÁVOD K POUŽITÍ

DŮLEŽITÉ

Před použitím si pečlivě přečtěte návod k použití. Nesprávné použití výrobku může způsobit jeho poškození. Tento návod si uschovejte pro budoucí použití.

1. Nebezpečí

- Tělo spotřebiče neponořujte do vody ani neoplachujte pod tekoucí vodou, protože obsahuje elektrické a topné komponenty.
- Do spotřebiče nesmí vniknout voda ani jiné tekutiny, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem a ke zkratu uvnitř spotřebiče.
- Všechny výrobky vkládejte do koše tak, aby nepřišly do styku s topnými tělesy.
- Za chodu spotřebiče nezakrývejte přívod a odvod vzduchu.
- Nelijte olej do vany, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nedotýkejte se vnitřku zapnutého spotřebiče.

2. Varování

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na výrobku odpovídá napětí v místní síti.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozená zástrčka, kabel nebo jiné součásti.
- Napájecí kabel nepředávejte k opravě nekvalifikovaným osobám.
- Výrobek a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Kabel udržujte mimo dosah zdrojů tepla.
- Pokud máte mokré ruce, nezapojte spotřebič do sítě ani neobsluhujte ovládací panel.
- Vždy se ujistěte, že je zástrčka správně umístěna v elektrické zásuvce.
- Nepřipojujte přístroj k externímu časovači.
- Neumísťujte spotřebič na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, např. na ubrus nebo vedle záclon.
- Spotřebič nestavte přímo ke stěně nebo k jiným spotřebičům. Na boční a zadní straně spotřebiče a nad spotřebičem ponechte alespoň 10 cm volného prostoru od jiných předmětů.
- Na přístroj nepokládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte přístroj způsobem, který neodpovídá pokynům uvedeným v této příručce.
- Nenechávejte běžící spotřebič bez dozoru.
- Během provozu uniká z vývodů vzduchu horká pára. Udržujte ruce a obličej mimo dosah stoupající páry nebo výstupů vzduchu. Na horkou páru a horký vzduch dávejte pozor také při vyjímání mýsy ze spotřebiče.
- Všechny přístupné povrchy spotřebiče mohou být během provozu horké.
- Pokud ze spotřebiče začne vycházet tmavý kouř, okamžitě spotřebič odpojte od napájení. Před vyjmutím mýsy ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nepřestane unikat.

3. Poznámka

- Spotřebič postavte na vodorovný, rovný a stabilní povrch.
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Není vhodný pro bezpečné použití v místech, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, motely a další nebytové prostory.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo k profesionálním či poloprofesionálním účelům,

nebo se nepoužívá v souladu s pokyny uvedenými v návodu k obsluze, přestává platit záruka a výrobce má právo nepřebírat odpovědnost za způsobené škody.

- Abyste mohli spotřebič bezpečně obsluhovat nebo čistit, počkejte asi 30 minut, než vychladne.

4. Automatické vypnutí

Zařízení má vestavěný časovač a po uplynutí nastaveného času se vypne. Přístroj můžete také vypnout ručně stisknutím tlačítka napájení.

5. Elektromagnetická pole (EMF)

Zařízení splňuje všechny normy pro elektromagnetické pole (EMF).

Dostupné vědecké důkazy ukazují, že při správném zacházení není výrobek pro lidský organismus škodlivý.

6. Před prvním použitím

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Vyčistěte mísu a koš teplou vodou, mycím prostředkem a měkkou houbou. Tyto předměty lze také mýt v myčce nádobí.
3. Otřete vnitřní i vnější stranu jednotky vlhkým hadříkem.

7. Návod k použití

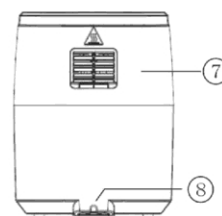
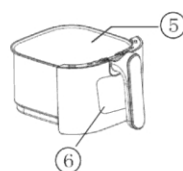
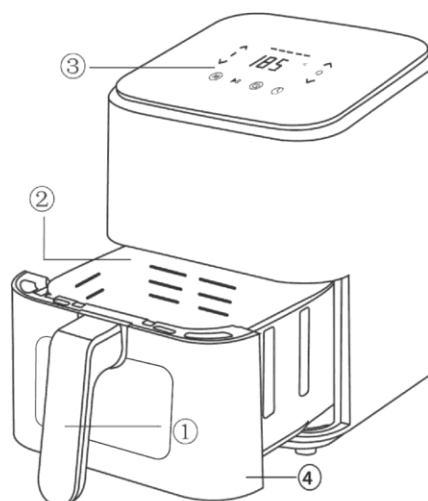
1. Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Opatrně vysuňte mísu na zpracování potravin ze spotřebiče.
3. Produkty vložte do mísy.
4. Zasuňte mísu do fritézy.

Poznámka: Nepřekračujte značku MAX (viz část "Nastavení"), protože by to mohlo ovlivnit kvalitu připravovaného pokrmu. Během provozu spotřebiče a bezprostředně po něm se nedotýkejte mísy, protože se velmi zahřívá. Mísu vždy držte za rukojeť. Do mísy nelijte olej ani jiné tekutiny. Do mísy nelijte olej ani jiné tekutiny.

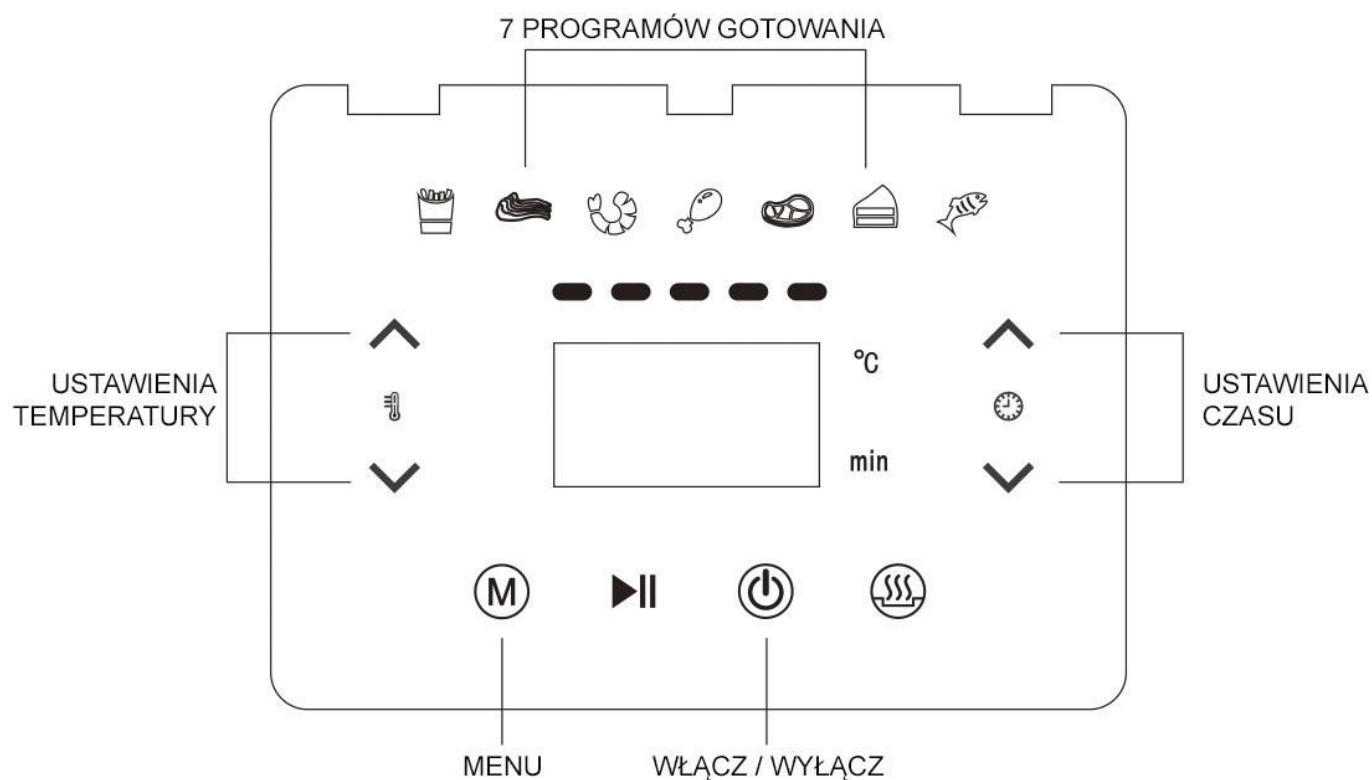
5. Stiskněte tlačítko napájení. LCD displej a všechny ikony se zvýrazní.
6. Stisknutím tlačítka menu vyberte nastavení (7 předprogramovaných funkcí s nastavitelnou teplotou a dobou zpracování).

Konstrukce zařízení

1. Držák mísy
2. Košík
3. Dotykový displej - 7 programů vaření
4. Mísa
5. Vnitřek mísy
6. Síť
7. Výstup vzduchu
8. Zásuvka napájecího kabelu



Ovládací panel



Stisknutím tlačítka nabídky zvolte nebo změňte program vaření. Poté můžete nastavit čas a teplotu dotykem příslušných tlačítek.

 Chcete-li nastavit čas, dotkněte se tlačítek se šipkou nahoru nebo dolů vedle ikony času. Tím se doba zpracování zvýší nebo sníží o 1 minutu. Dotykem a podržením tlačítka můžete také rychle měnit čas ve větších rozmezích.

Chcete-li nastavit teplotu, dotkněte se tlačítka se šipkou nahoru nebo dolů vedle ikony

 teplota. Tím se teplota zpracování zvýší nebo sníží o 5 °C. Dotykem a podržením tlačítka můžete také rychle měnit teplotu ve větších rozmezích.

7. Po výběru požadovaného vaření.



nastavení se dotkněte tlačítka pro zahájení

8. Pokud chcete během vaření změnit čas nebo teplotu, můžete tak učinit dotykem příslušných tlačítek se šipkami nahoru nebo dolů.

Poznámky: Některé výrobky je třeba během zpracování míchat, aby se rovnoměrně usmažily. Nikdy misku nepřepĺňujte, aby byla zajištěna správná cirkulace horkého vzduchu (doporučené množství daného výrobku viz "Nastavení" v tabulce). Chcete-li výrobky promíchat, uchopte rukojeť mísy, vysuňte ji ze spotřebiče a zatřeste s ní. Případně vyjměte výrobky na talíř, zamíchejte je a vložte zpět do mísy. Poté misku zasuňte zpět do spotřebiče.

9. Spotřebič vydá zvukový signál, který signalizuje konec vaření. Vyjměte mísu ze spotřebiče a postavte ji na žáruvzdorný podstavec.

Poznámka: Po uplynutí nastaveného času se topné těleso vypne, zatímco ventilátor pokračuje v provozu dalších 20 sekund, aby rozptýlil horký vzduch - tato funkce zvyšuje bezpečnost používání výrobku.

10. Zkontrolujte, zda jsou výrobky připraveny.

Poznámka: Pokud výrobky ještě nejsou hotové, vložte mísu zpět do přístroje. Nastavte čas a teplotu a poté stisknutím tlačítka napájení spustíte zpracování.

11. K odstranění produktů, které hromadí tuk (např. masa), z mísy použijte speciální kleště.

Poznámka: Misku neobracejte dnem vzhůru, protože olej, který se v ní shromažďuje, odkapává na talíř.

12. Chcete-li z mísy vyjmout produkty, které nenasakují tuk (např. hranolky, zeleninu), vyjměte mísu ze spotřebiče a vysypte produkty na talíř.

Nastavení

Níže uvedená tabulka vám pomůže přiřadit základní nastavení k ingrediencím.

Funkce	Ikona	Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min)
Chipsy		300 - 700	200	20
Steak		100 - 500	180	15
Krevety		100 - 500	160	20
Kuřecí stehna		100 - 500	160	40
Maso		100 - 500	180	25
Dort		300	160	20
Ryby		100 - 400	180	20

Poznámka: Upozorňujeme, že uvedená nastavení jsou pouze orientační. Jelikož se výrobky liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit, že konkrétní nastavení bude vždy nejlepší.

Protože technologie Rapid Air ohřívá vzduch ve spotřebiči okamžitě, vysunutí mísy během smažení na chvíli nenaruší proces zpracování. Doporučujeme proto čas od času zkontrolovat průběh vaření.

Příprava domácích hranolků

Chcete-li si vyrobit domácí chipsy, postupujte podle následujících pokynů:

1. Brambory oloupejte a nakrájejte.
2. Důkladně je omyjte a osušte.
3. Do mísy nalijte 1/2 lžičky olivového oleje, vložte do ní na plátky nakrájené brambory a promíchejte, aby se všechny obalily olejem.
4. Nakrájené brambory vyjměte z mísy, aby nenasákly příliš mnoho oleje. Přendejte je do košíku.
5. Hranolky smažte podle receptu v návodu. 6.

8. Čištění

- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- K čištění mísy a koše nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu a zkrácení životnosti výrobku.
- Po použití a před čištěním spotřebiče vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Poznámka: Chcete-li urychlit chlazení, vyjměte mísu z přístroje.

- **Vnější stranu přístroje otřete vlhkým hadříkem.**
- **Vyčistěte mísu a koš teplou vodou, mycím prostředkem a měkkou houbou.**
- **K odstranění zbytků nečistot můžete použít odmašťovací kapalinu.**

Poznámka: Mísu a koš lze mýt v myčce nádobí.

- **Pokud na koši nebo dně mísy ulpěly nečistoty, naplňte mísu horkou vodou s prostředkem na mytí nádobí. Umístěte koš do mísy a namočte je asi na 10 minut.**
- **Vnitřek jednotky vyčistěte měkkou houbou navlhčenou teplou vodou.**
- **Vyčistěte topné těleso kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla.**

Úložiště

- Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.
- Ujistěte se, že jsou všechny součásti čisté a suché.
-

Životní prostředí

Po skončení životnosti výrobku jej nevyhazujte do domovního odpadu. Doporučujeme, abyste výrobek odevzdali na oficiálním sběrném místě elektrospotřebičů.

9. Řešení problémů

Problém	Pravděpodobná příčina	Řešení
Zařízení nefunguje.	Zařízení není připojeno Elektrická energie.	Zasuňte zástrčku napájecího kabelu do uzemněnou elektrickou zásuvku.
	Není nastaven žádný časovač.	Nastavte vhodnou dobu přípravy.
Výrobky nejsou po zpracování ve stroji připraveny ke konzumaci.	Příliš mnoho produktů v jednotce.	Vložte do stroje menší porce výrobků, protože menší porce se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Podle toho zvýšte teplotu.

Výrobky se smaží nerovnoměrně.	Některé produkty je třeba během zpracování míchat.	Výrobky ležící na sobě (např. chipsy) je třeba v polovině doby přípravy promíchat.
Smažené občerstvení není po vyjmutí ze spotřebiče křupavé.	Svačinu si vyberete tu, která se připravuje ve fritovacím tuku.	Používejte občerstvení určené k přípravě v troubě nebo výrobky potřete trochou oleje, abyste získali lepší chuť. křupavý efekt.
Mísu nelze do spotřebiče vložit.	Příliš mnoho produktů v jednotce.	Nedávejte produkty nad na označenou úroveň MAX.
	Koš je nesprávně nasazen medvědy.	Vložte koš do mísy, dokud neuslyšíte. klikněte.
Ze zařízení vychází bílý kouř.	Připravují se mastné produkty.	Při zpracování tučných produktů uniká velké množství tuku. To způsobuje bílý kouř a silnější zahřívání mísy.
	V míse jsou zbytky tuku z předchozího použití.	Po každém použití mísu důkladně vyčistěte.
Čerstvé hranolky jsou usmažené nerovnoměrně.	Brambory nebyly před zpracováním řádně propláchnuty vodou.	Před smažením brambory důkladně opláchněte, abyste je zbavili škrobu.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí ze stroje křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství tuku a vody, které se použije před tepelnou úpravou.	Syrové hranolky před potřením trochou oleje osušte. Nakrájejte brambory na menší tyčinky, abyste dosáhli efektu. zpracování bylo ostřejší.
		Přidejte ještě trochu oleje.

10. Technické specifikace

Model	RA510D
Napětí	: 220-240V / 50-60Hz
Výkon:	1350W
Špičkový výkon:	1800W
Kapacita:	4L



Spotřebič splňuje všechny příslušné požadavky. Zajištěním správné likvidace použitého zařízení zabráníte možným negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které mohou vyplývat z možné přítomnosti toxických a karcinogenních látek v zařízení, které mohou rovněž znečišťovat půdu a podzemní vody.

Tento výrobek je označen jedním ze symbolů recyklace. To znamená, že po použití by měl být odevzdán na vhodném sběrném místě a neměl by být umístěn mezi běžný domovní odpad.

Navrženo v Polsku

Made in P.R.C.

Dovozce:

Big5 Krzysztof Czurczak

Strefowa 9D

42-202 Częstochowa

NIP: 6861576041

www.heckermann.pl

Výrobce:

Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.

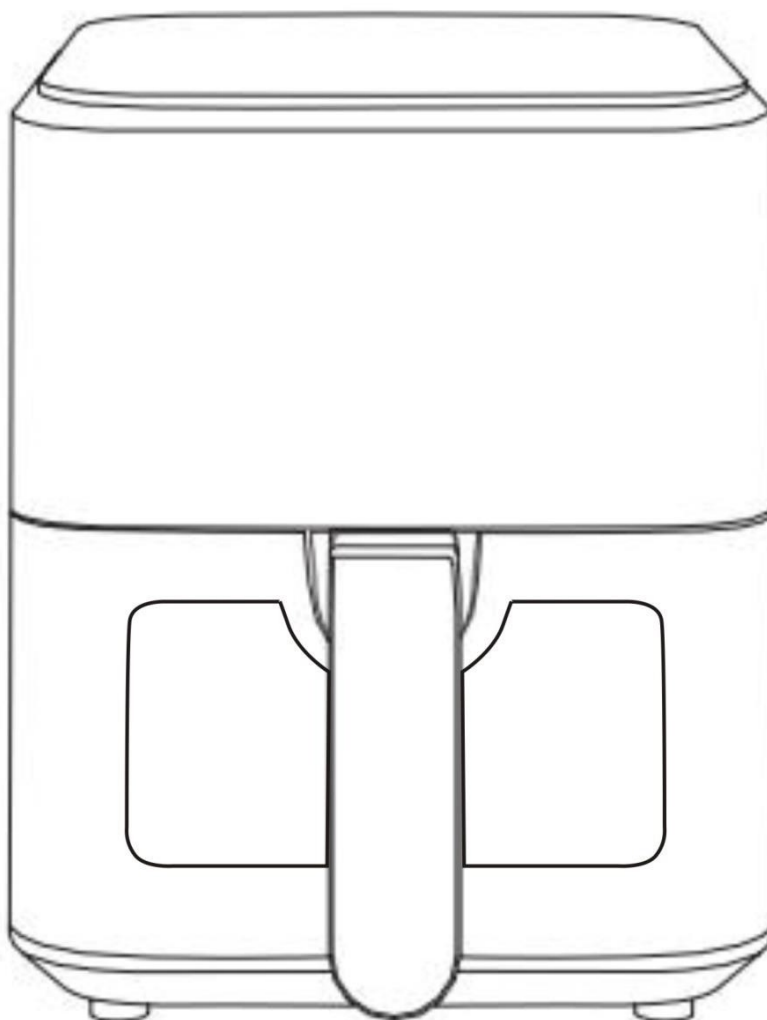
Adresa: 8 East Area, Shangxue Industrial Zone, Jihua Rd,

Long Gang , Shenzhen City, Čína



Heckermann®

FRITÉZA BEZ TUKU RA510D



NÁVOD NA POUŽITIE

DÔLEŽITÉ

Pred použitím si pozorne prečítajte návod na použitie. Nesprávne používanie výrobku môže spôsobiť jeho poškodenie. Uchovajte si tento návod na použitie pre budúce použitie.

1. Nebezpečenstvo

- Telo spotrebiča neponárajte do vody ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou, pretože obsahuje elektrické a vykurovacie súčasti.
- Nedovoľte, aby sa do spotrebiča dostala voda alebo iné kvapaliny, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom a skrat vo vnútri spotrebiča.
- Všetky výrobky vložte do koša tak, aby neprišli do kontaktu s výhrevnými telesami.
- Počas prevádzky spotrebiča nezakrývajte prívod a odvod vzduchu.
- Nevylievajte olej do olejovej vane, pretože by mohlo dôjsť k nebezpečenstvu požiaru.
- Nedotýkajte sa vnútra spotrebiča, keď je zapnutý.

2. Upozornenie

- Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobku zodpovedá miestnemu sieťovému napätiu.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, kábel alebo iné komponenty.
- Napájací kábel neodovzdávajte na opravu nekvalifikovaným osobám.
- Výrobok a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Kábel udržiavajte mimo dosahu zdrojov tepla.
- Ak máte mokré ruky, nezapájajte spotrebič do siete ani neobsluhujte ovládací panel.
- Vždy sa uistite, že je zástrčka správne umiestnená v elektrickej zásuvke.
- Jednotku nepripájajte k externému časovaču.
- Neumiestňujte spotrebič na horľavé materiály alebo do ich blízkosti, napr. na obrus alebo vedľa záclon.
- Neumiestňujte spotrebič priamo k stene alebo k iným spotrebičom. Na bočných a zadných stranách spotrebiča a nad spotrebičom nechajte aspoň 10 cm voľný priestor od iných predmetov.
- Na jednotku neumiestňujte žiadne predmety.
- Zariadenie nepoužívajte spôsobom, ktorý nie je v súlade s pokynmi uvedenými v tejto príručke.
- Nenechávajte spustený spotrebič bez dozoru.
- Počas prevádzky uniká z výstupov vzduchu horúca para. Udržujte ruky a tvár mimo dosahu stúpajúcej pary alebo výstupov vzduchu. Pozor na horúcu paru a horúci vzduch dávajte aj pri vyberaní misy zo spotrebiča.
- Všetky prístupné povrchy spotrebiča môžu byť počas prevádzky horúce.
- Ak zo spotrebiča začne vychádzať tmavý dym, okamžite spotrebič odpojte od elektrickej siete. Pred vybratím misy zo spotrebiča počkajte, kým dym neprestane unikať.

3. Poznámka

- Spotrebič by mal byť umiestnený na vodorovnom, rovnom a stabilnom povrchu.
- Spotrebič je určený len na domáce použitie v interiéri. Nie je vhodný na bezpečné používanie na miestach, ako sú kuchyne pre zamestnancov, farmy, motely a iné nebytové priestory.
- Ak sa spotrebič používa nesprávne alebo na profesionálne či poloprofesionálne účely,

alebo sa nepoužíva v súlade s pokynmi v návode na obsluhu, záruka prestáva platiť a výrobca má právo neprevziať zodpovednosť za spôsobené škody.

- Aby ste mohli spotrebič bezpečne obsluhovať alebo čistiť, počkajte približne 30 minút, kým vychladne.

4. Automatické vypnutie

Zariadenie má zabudovaný časovač a po uplynutí nastaveného času sa vypne. Zariadenie môžete vypnúť aj manuálne stlačením tlačidla napájania.

5. Elektromagnetické polia (EMF)

Zariadenie spĺňa všetky normy pre elektromagnetické pole (EMF).

Dostupné vedecké dôkazy naznačujú, že pri správnom zaobchádzaní výrobok nie je škodlivý pre ľudský organizmus.

6. Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Misku a kôš vyčistite teplou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou. Tieto predmety môžete umývať aj v umývačke riadu.
3. Vnútornú a vonkajšiu stranu jednotky utrite vlhkou handričkou.

7. Návod na použitie

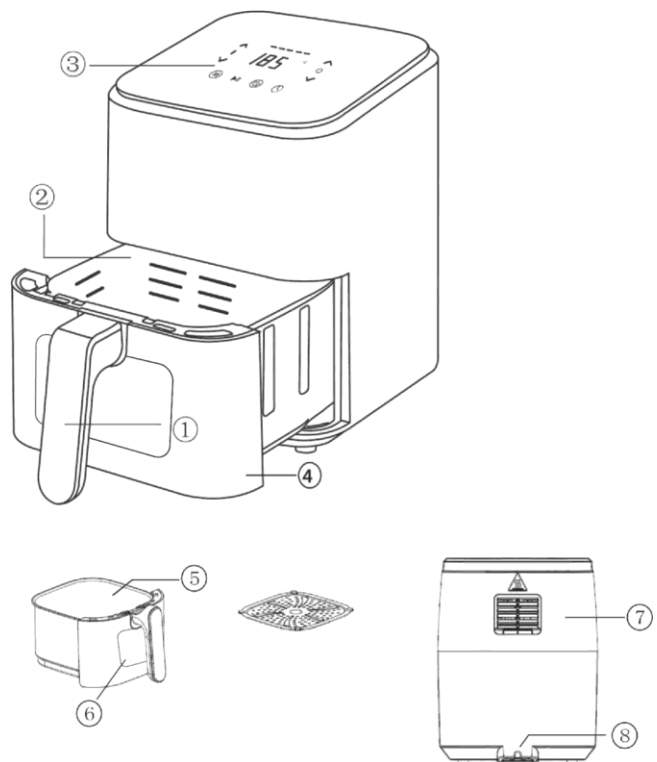
1. Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
2. Misku na spracovanie potravín opatrne vysuňte zo spotrebiča.
3. Výrobky vložte do misky.
4. Misku zasunite do fritézy.

Poznámka: Neprekračujte značku MAX (pozri časť "Nastavenia"), pretože to môže ovplyvniť kvalitu pripravovaného jedla. Počas prevádzky spotrebiča a bezprostredne po nej sa nedotýkajte misky, pretože sa veľmi zahrieva. Misku vždy držte za rukoväť. Do misky nelejte olej ani iné tekutiny. Do misky nelejte olej ani iné tekutiny.

5. Stlačte tlačidlo napájania. LCD displej a všetky ikony sa zvýraznia.
6. Stlačením tlačidla menu vyberte nastavenia (7 predprogramovaných funkcií s nastaviteľnou teplotou a časom spracovania).

Konstrukcia zariadenia

1. Držiak misy
2. Košík
3. Dotykový displej - 7 programov varenia
4. Misa
5. Vnútro misy
6. Sieť
7. Výstup vzduchu
8. Zásuvka napájacieho kábla



Ovládací panel



Stlačením tlačidla menu vyberte alebo zmeňte program varenia. Potom môžete nastaviť čas a teplotu dotykcom príslušných tlačidiel.

 Ak chcete nastaviť čas, dotknite sa tlačidiel so šípkou nahor alebo nadol vedľa ikony času . Tým sa čas spracovania zvýši alebo zníži o 1 minútu. Tlačidla sa môžete tiež dotknúť a podržať ho, aby ste rýchlo zmenili čas o väčšie rozsahy.

Ak chcete nastaviť teplotu, dotknite sa tlačidla so šípkou nahor alebo nadol vedľa ikony

 teplota . Tým sa teplota spracovania zvýši alebo zníži o 5 °C. Tlačidla sa môžete tiež dotknúť a podržať ho, aby ste rýchlo zmenili teplotu o väčšie rozsahy.

7. Po výbere požadovaných nastavení sa dotknite



tlačidla a začnite variť.

8. Ak chcete počas varenia zmeniť čas alebo teplotu, môžete tak urobiť dotykcom príslušných tlačidiel so šípkami nahor alebo nadol.

Poznámky: Niektoré výrobky je potrebné počas spracovania miešať, aby sa rovnomerne vyprážali. Nikdy misu nepreplňujte, aby ste zaistili správnu cirkuláciu horúceho vzduchu (odporúčané množstvo daného výrobku nájdete v tabuľke "Nastavenia"). Ak chcete výrobky premiešať, uchopte rukoväť misy, vysuňte ju zo spotrebiča a zatraste ňou. Prípadne vyberte výrobky na tanier, premiešajte ich a vložte späť do misy. Potom misku zasunúť späť do spotrebiča.

9. Spotrebič vydá zvukový signál, ktorý signalizuje koniec varenia. Misku vyberte zo spotrebiča a položte ju na žiaruvzdorný stojan.

Poznámka: Po uplynutí nastaveného času sa vykurovacie teleso vypne, zatiaľ čo ventilátor pokračuje v prevádzke ďalších 20 sekúnd, aby rozptýlil horúci vzduch - táto funkcia zvyšuje bezpečnosť používania výrobku.

10. Skontrolujte, či sú výrobky pripravené.

Poznámka: Ak výrobky ešte nie sú hotové, vložte misu späť do zariadenia. Nastavte čas a teplotu, potom stlačte tlačidlo napájania, aby ste začali spracovávať.

11. Ak chcete z misy vybrať produkty, ktoré hromadia tuk (napr. mäso), použite špeciálne kliešte.

Poznámka: Misku neotáčajte hore dnom, pretože olej, ktorý sa v nej zhromažďuje, bude kvapkať na misu.

12. Ak chcete z misky vybrať produkty, ktoré nenakupujú tuk (napr. hranolky, zeleninu), vyberte misku zo spotrebiča a vysypte produkty na tanier.

Nastavenia

Nasledujúca tabuľka vám pomôže priradiť základné nastavenia k zložkám

Funkcia	Ikona	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Čas (min)
Chipsy		300 - 700	200	20
Steak		100 - 500	180	15
Krevety		100 - 500	160	20
Kuracie stehná		100 - 500	160	40
Mäso		100 - 500	180	25
Torta		300	160	20
Ryby		100 - 400	180	20

Poznámka: Upozorňujeme, že uvedené nastavenia sú len orientačné. Keďže výrobky sa líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť, že konkrétne nastavenie bude vždy najlepšie.

Keďže technológia Rapid Air ohrieva vzduch v spotrebiči okamžite, vysunutím misy počas vyprážania sa spracovanie nenaruší. Odporúčame preto z času na čas skontrolovať priebeh pečenia.

Príprava domácich hranolčiek

Ak chcete pripraviť domáce čipsy, postupujte podľa nasledujúcich krokov:

1. Zemiaky ošúpte a nakrájajte.
2. Dôkladne ich umyte a osušte.
3. Do misky nalejte 1/2 čajovej lyžičky olivového oleja, vložte do nej na plátky nakrájané zemiaky a premiešajte, aby boli všetky obalené olejom.
4. Nakrájané zemiaky vyberte z misky, aby nenasiakli príliš veľa oleja. Preneste ich do košíka.
5. Hranolky usmažte podľa receptu v návode. 6.

8. Čistenie

- Zariadenie čistite po každom použití.
- Na čistenie misy a koša nepoužívajte kovové náradie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože to môže poškodiť nepriľnavý povrch a skrátiť životnosť výrobku.
- Po použití a pred čistením spotrebiča vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Poznámka: Ak chcete urýchliť chladenie, vyberte misu zo zariadenia.

- Vonkajšiu časť zariadenia utrite vlhkou handričkou.
- Misku a kôš vyčistite teplou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou.
- Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovací prostriedok.

Poznámka: Misa a kôš sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

- Ak sa nečistoty prilepili na kôš alebo na dno misy, naplňte misku horúcou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Vložte kôš do misy a namočte ho na približne 10 minút.
- Vnútro jednotky vyčistite mäkkou špongiou navlhčenou v teplej vode.
- Vykurovacie teleso vyčistite kefkou, aby ste odstránili zvyšky jedla.

Úložisko

- Odpojte spotrebič zo zásuvky a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Uistite sa, že sú všetky komponenty čisté a suché.
-

Životné prostredie

Po skončení životnosti výrobku ho nevyhadzujte do domového odpadu. Odporúčame, aby ste výrobok odovzdali na oficiálnom zbernom mieste pre elektrické spotrebiče.

9. Riešenie problémov

Problém	Pravdepodobná príčina	Riešenie
Zariadenie nefunguje.	Zariadenie nie je pripojené Elektrická energia.	Zasuňte zástrčku napájacieho kábla do uzemnenej elektrickej zásuvky.
	Nie je nastavený žiadny časovač.	Nastavte vhodný čas prípravy.
Výrobky nie sú po spracovaní v stroji pripravené na konzumáciu.	Príliš veľa produktov v jednotke.	Vložte do zariadenia menšie porcie výrobkov, pretože menšie porcie sa smažia rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Primerane zvýšte teplotu.

Výrobky sa smažia nerovnomerne.	Niektoré výrobky je potrebné počas spracovania miešať.	Výrobky ležiace na sebe (napr. čipsy) sa musia premiešať v polovici doby prípravy.
Vyprážané občerstvenie nie je po vybratí zo spotrebiča chrumkavé.	Občerstvenie podľa výberu sa pripravuje v tuku.	Používajte občerstvenie určené na prípravu v rúre alebo výrobky potrite trochou oleja na chrumkavý efekt.
Misku nie je možné vložiť do spotrebiča.	Príliš veľa produktov v jednotke.	Neumiestňujte produkty nad na označenú úroveň MAX.
	Kôš je nesprávne nasadený medvede.	Kôš vložte do misky, kým nebudete počuť kliknúť.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Pripravujú sa mastné výrobky.	Pri spracovaní mastných výrobkov uniká veľké množstvo tuku. To spôsobuje biely dym a silnejšie zahrievanie misky.
	V miske sú zvyšky tuku z predchádzajúceho používania.	Po každom použití misku dôkladne vyčistite.
Čerstvé hranolky sú vyprážané nerovnomerne.	Zemiaky neboli pred spracovaním riadne opláchnuté vodou.	Pred vyprážením zemiaky dôkladne opláchnite, aby ste ich zbavili škrobu.
Čerstvé hranolčeky nie sú po vybratí z prístroja chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčekov závisí od množstva tuku a vody použitej pred tepelnou úpravou.	Surové hranolky pred <u>potretím</u> trochou oleja osušte.
		Zemiaky nakrájajte na menšie prúžky, aby sa efekt spracovanie bolo ostrejšie.
		Pridajte ešte trochu oleja.

10. Technické špecifikácie

Model	RA510D
Napätie	: 220-240 V / 50-60 Hz
Výkon:	1350W
Špičkový výkon:	1800W
Kapacita:	4L



Spotrebič spĺňa všetky príslušné požiadavky. Zabezpečením správnej likvidácie použitého zariadenia predídete možným negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie vyplývajúcim z možnej prítomnosti toxických a karcinogénnych látok v zariadení, ktoré môžu tiež znečistiť pôdu a podzemné vody.

Tento výrobok je označený jedným zo symbolov recyklácie. To znamená, že po použití by sa mal odovzdať na vhodnom zbernom mieste a nemal by sa umiestňovať medzi bežný domový odpad.

Navrhnuté v Poľsku

Vyrobené v Portugalsku

Dovozca:

Big5 Krzysztof Czurczak

Ulica Strefová 9D

42-202 Częstochowa

NIP: 6861576041

www.heckermann.pl

Výrobca:

Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.

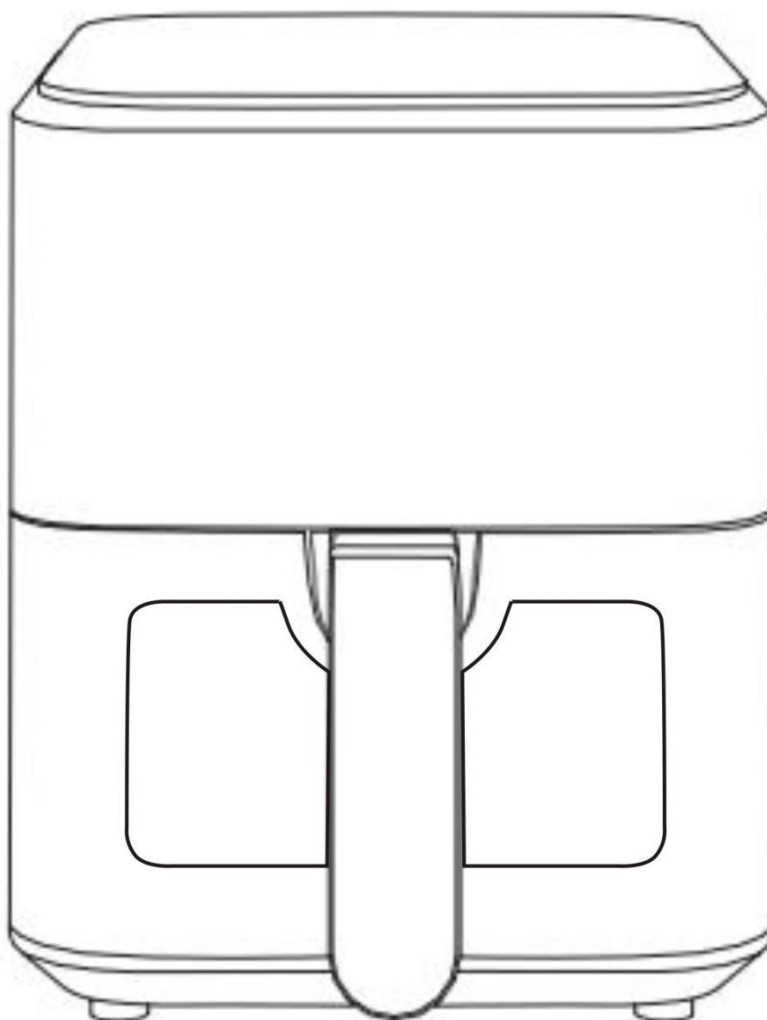
Adresa: 8 East Area, priemyselná zóna Shangxue, Jihua

Rd, Long Gang, Shenzhen City, Čína



Heckermann®

NERIEBALINĖ KEPTUVĖ RA510D



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

SVARBU

Prieš naudodami atidžiai perskaitykite instrukcijas. Netinkamas gaminio naudojimas gali sukelti žalą.
Saugokite šias instrukcijas, kad galėtumėte jomis pasinaudoti ateityje.

1. Pavojus

- Nemerkite prietaiso korpuso į vandenį ir neplaukite jo po tekančiu vandeniu, nes jame yra elektrinių ir šildymo komponentų.
- Neleiskite į prietaisą patekti vandeniui ar kitiems skysčiams, nes tai gali sukelti elektros smūgį ir trumpąjį jungimą prietaiso viduje.
- Sudėkite visus produktus į krepšį taip, kad jie nesiliestų su kaitinimo elementais.
- Kai prietaisas veikia, neuždenkite oro įleidimo ir išleidimo angos.
- Nepilkite alyvos į karterį, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Nelieskite įjungto prietaiso vidaus.

2. Įspėjimas

- Patikrinkite, ar ant gaminio nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei kištukas, laidas ar kiti komponentai yra pažeisti.
- Neperduokite maitinimo kabelio remontuoti nekvalifikuotiems asmenims.
- Gaminį ir jo kabelį laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Laikykite kabelį atokiau nuo šilumos šaltinių.
- Kai jūsų rankos šlapios, neįjunkite prietaiso į elektros tinklą ir nevaldykite valdymo skydelio.
- Visada įsitikinkite, kad kištukas yra teisingai įkištas į elektros lizdą.
- Neprijunkite įrenginio prie išorinio laikmačio.
- Nestatykite prietaiso ant degių medžiagų arba šalia jų, pvz., ant staltiesės arba šalia užuolaidų.
- Nestatykite prietaiso tiesiai prie sienos ar kitų prietaisų. Palikite bent 10 cm atstumą nuo kitų objektų prietaiso šonuose, gale ir virš prietaiso.
- Ant įrenginio nedėkite jokių daiktų.
- Nenaudokite prietaiso taip, kaip nurodyta šiame vadove.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Eksploatuojant iš oro išleidimo angų išsiskiria karšti garai. Saugokite rankas ir veidą nuo kylančių garų arba oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir karšto oro išimdami dubenį iš prietaiso.
- Visi prieinami prietaiso paviršiai veikimo metu gali būti įkaitę.
- Jei iš prietaiso pradeda sklisti tamsūs dūmai, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Prieš išimdami dubenį iš prietaiso palaukite, kol nustos sklisti dūmai.

3. Pastaba

- Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Prietaisas skirtas naudoti tik namų viduje. Jis netinka saugiam naudojimui tokiose vietose kaip darbuotojų virtuvės, fermos, moteliai ir kitos negyvenamosios vietos.
- Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams,

arba naudojamas nesilaikant naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų, garantija nebegalioja ir gamintojas turi teisę neprisiimti atsakomybės už padarytą žalą.

- Kad galėtumėte saugiai naudoti arba valyti prietaisą, palaukite apie 30 minučių, kol jis atvės.

4. Automatinis išjungimas

Prietaise įmontuotas laikmatis, kuris išsijungs praėjus nustatytam laikui. Įrenginį taip pat galite išjungti rankiniu būdu paspausdami maitinimo mygtuką.

5. Elektromagnetiniai laukai (EMF)

Prietaisas atitinka visus elektromagnetinio lauko (EML) standartus.

Turimi moksliniai įrodymai rodo, kad, tinkamai elgiantis su produktu, jis nėra kenksmingas žmogaus organizmui.

6. Prieš naudojant pirmą kartą

1. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas.
2. Dubenį ir krepšį valykite šiltu vandeniu, skalbimo skysčiu ir minkšta kempine. Šiuos daiktus taip pat galima plauti indaplovėje.
3. Įrenginio vidų ir išorę nuvalykite drėgna šluoste.

7. Naudojimo instrukcijos

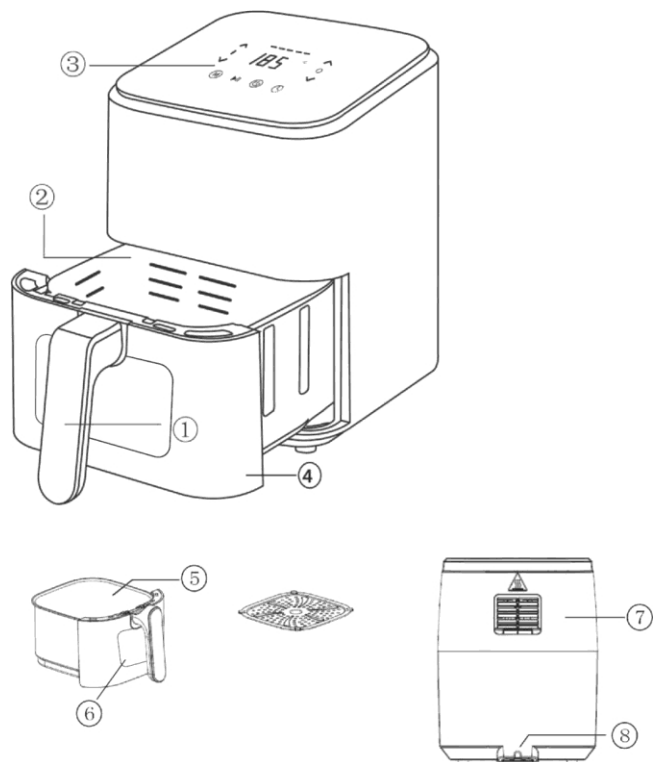
1. Maitinimo tinklo kištuką įkiškite į įžemintą sieninį kištukinį lizdą.
2. Atsargiai išstumkite maisto apdorojimo indą iš prietaiso.
3. Sudėkite produktus į dubenį.
4. Įstumkite dubenį į keptuvę.

Pastaba: neviršykite MAX žymos (žr. skyrių "Nustatymai"), nes tai gali turėti įtakos gaminamo maisto kokybei. Prietaisui veikiant ir iš karto po jo įjungimo nelieskite dubens, nes jis tampa labai karštas. Dubenį visada laikykite už rankenos. Nepilkite į dubenį aliejaus ar kitų skysčių. Nepilkite į dubenį aliejaus ar kitų skysčių.

5. Paspauskite įjungimo mygtuką. LCD ekranas ir visos piktogramos bus paryškintos.
6. Paspauskite meniu mygtuką, kad pasirinktumėte nustatymus (7 iš anksto užprogramuotos funkcijos su reguliuojama temperatūra ir apdorojimo trukme).

Įrenginio konstrukcija

1. Dubens laikiklis
2. Krepšelis
3. Jutiklinis ekranas - 7 gaminimo programos
4. Mišinys
5. Dubens vidus
6. Tinklelis
7. Oro išleidimo anga
8. Maitinimo kabelio lizdas



Valdymo skydelis



Paspauskite meniu mygtuką, kad pasirinktumėte arba pakeistumėte kepimo programą. Tada galite nustatyti laiką ir temperatūrą paliesdami atitinkamus mygtukus.



Norėdami nustatyti laiką, palieskite šalia laiko piktogramos esančius rodyklės į viršų arba į apačią mygtukus. Tai padidins arba sumažins apdorojimo laiką 1 minute. Taip pat galite paliesti ir palaikyti mygtuką, kad greitai pakeistumėte laiką didesniais intervalais.

Norėdami nustatyti temperatūrą, palieskite šalia piktogramos esančius rodyklės į viršų arba į apačią mygtukus



temperatūra. Taip apdorojimo temperatūra bus padidinta arba sumažinta 5 °C. Taip pat galite paliesti ir palaikyti mygtuką, kad greitai pakeistumėte temperatūrą didesniais intervalais.

7. Pasirinkę pageidaujamus nustatymus



, palieskite mygtuką, kad pradėtumėte gaminti maistą.

8. Jei gaminimo metu norite pakeisti laiką arba temperatūrą, tai galite padaryti paliesdami atitinkamus mygtukus su rodyklėmis aukštyn arba žemyn.

Pastabos: Kai kuriuos produktus reikia maišyti, kad jie tolygiai iškeptų. Niekada neperpildykite dubens, kad būtų užtikrinta tinkama karšto oro cirkuliacija (rekomenduojamą konkretaus produkto kiekį žr. lentelėje "Nustatymai"). Norėdami išmaišyti produktus, paimekite dubens rankeną, išstumkite jį iš prietaiso ir pakratykite. Arba išimkite produktus ant lėkštės, išmaišykite ir įdėkite atgal į dubenį. Tada įstumkite dubenį atgal į prietaisą.

9. Prietaisas garsiniu signalu praneš apie gaminimo pabaigą. Išimkite dubenį iš prietaiso ir pastatykite jį ant karščiui atspaus stovo.

Pastaba: pasibaigus nustatytam laikui, kaitinimo elementas išsijungia, o ventiliatorius veikia dar 20 sekundžių, kad išsklaidytų karštą orą - ši funkcija padidina gaminio naudojimo saugumą.

10. Patikrinkite, ar produktai paruošti.

Pastaba: Jei produktai dar neparuošti, įdėkite dubenį atgal į mašiną. Nustatykite laiką ir temperatūrą, tada paspauskite įjungimo mygtuką, kad pradėtumėte apdoroti.

11. Riebalus kaupiančius produktus (pvz., mėsą) iš dubens išimkite specialiomis žnyplėmis.

Pastaba: dubens neapverskite aukštyn kojomis, nes jame susikaupęs aliejus lašės į lėkštę.

12. Norėdami iš dubens išimti produktus, kuriuose nesikaupia riebalai (pvz., traškučius, daržoves), išimkite dubenį iš prietaiso ir išpilkite produktus į lėkštę.

Nustatymai

Toliau pateikta lentelė padės jums suderinti pagrindinius nustatymus su sudedamosiomis dalimis.

Funkcija	Ikona	Kiekis (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min)
Chipsai		300 - 700	200	20
Kepsnys		100 - 500	180	15
Krevetės		100 - 500	160	20
Vištienos šlaunelės		100 - 500	160	40
Mėsa		100 - 500	180	25
Tortas		300	160	20
Žuvis		100 - 400	180	20

Pastaba: Atkreipkite dėmesį, kad pateikti nustatymai yra tik rekomendacinio pobūdžio. Kadangi gaminiai skiriasi savo kilme, dydžiu, forma ir prekės ženklu, negalime garantuoti, kad tam tikras nustatymas visada bus geriausias.

Kadangi "Rapid Air" technologija orą prietaise įkaitina iš karto, kepimo metu trumpam ištraukus dubenį, procesas nesutrunka. Todėl rekomenduojame retkarčiais patikrinti kepimo eigą.

Namų keptų bulvyčių paruošimas

Norėdami pasigaminti naminių traškučių, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

1. Nulupkite ir supjaustykite bulves.
2. Kruopščiai juos nuplaukite ir nusausinkite.
3. Į dubenį įpilkite 1/2 arbatinio šaukštelio alyvuogių aliejaus, sudėkite griežinėliais supjaustytas bulves ir išmaišykite, kad visos pasidengtų aliejumi.
4. Iš dubens išimkite griežinėliais supjaustytas bulves, kad jos neprisigertų per daug aliejaus. Perkelkite jas į krepšelį.
5. Apkepkite bulvytes pagal instrukcijose pateiktą receptą. 6.

8. Valymas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaisą.
- Dubeniui ir krepšeliui valyti nenaudokite metalinių įrankių ar abrazyvinių valiklių, nes tai gali pažeisti nepridegančią dangą ir sutrumpinti gaminio tarnavimo laiką.
- Po naudojimo ir prieš valydami prietaisą visada ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

Pastaba: Kad greičiau atvėstų, išimkite dubenį iš mašinos.

- Įrenginio išorę nuvalykite drėgnu skudurėliu.
- Dubenį ir krepšį valykite šiltu vandeniu, skalbimo skysčiu ir minkšta kempine.
- Galite naudoti nuriebalinimo skystį, kad pašalintumėte visus likusius nešvarumus.

Pastaba: dubenį ir krepšį galima plauti indaplovėje.

- Jei prie krepšio ar dubens dugno prilipo nešvarumų, pripilkite į dubenį karšto vandens ir indų ploviklio. Įdėkite krepšį į dubenį ir mirkykite apie 10 minučių.
- Įrenginio vidų valykite minkšta kempine, sudrėkinta šiltu vandeniu.
- Šepetėliu išvalykite kaitinimo elementą, kad pašalintumėte maisto likučius.

Saugykla

- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palikite jį visiškai atvėsti.
- Įsitikinkite, kad visi komponentai yra švarūs ir sausi.
-

Aplinka

Pasibaigus gaminio naudojimo laikui, neišmeskite jo kartu su buitinėmis atliekomis. Rekomenduojame gaminį pristatyti į oficialų elektros prietaisų surinkimo punktą.

9. Problemų sprendimas

Problema	Tikėtina priežastis	Sprendimas
Įrenginys neveikia.	Įrenginys neįjungtas į elektros tinklą. Elektra.	Įkiškite maitinimo laido kištuką į įžemintą elektros lizdą.
	Laikmatis nenustatytas.	Nustatykite tinkamą paruošimo laiką.
Apdorojus mašinoje, produktai nėra tinkami valgyti.	Įrenginyje yra per daug produktų.	Į mašiną įdėkite mažesnes porcijas produktų, nes mažesnės porcijos kepa tolygiau.
	Nustatyta temperatūra yra per žema.	Atitinkamai padidinkite temperatūrą.

Produktai kepami netolygiai.	Kai kuriuos produktus perdirbant reikia maišyti.	Vienas ant kito esantys produktai (pvz., traškučiai) turi būti išmaišyti įpusėjus ruošimo laikui.
Išimti iš prietaiso kepti užkandžiai nėra traškūs.	Pasirinktas užkandis yra tas, kuris turi būti ruošiamas riebaluose.	Naudokite užkandžius, skirtus ruošti orkaitėje, arba patepkite produktus trupučiu aliejaus, kad traškumo efektas.
Dubens negalima įstatyti į prietaisą.	Įrenginyje yra per daug produktų.	Nedėkite produktų virš pažymėtą MAX lygį.
	Krepšelis neteisingai pritvirtintas mėškos.	Įdėkite krepšį į dubenį, kol išgirsite spustelėkite.
Iš prietaiso išeina balti dūmai.	Paruošiami riebus produktai.	Perdirbant riebius produktus išsiskiria daug riebalų. Dėl to atsiranda baltų dūmų ir dubuo stipriau įkaista.
	Dubenyje yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite dubenį.
Šviežios bulvytės keamos netolygiai.	Prieš apdorojimą bulvės nebuvo tinkamai nuplautos vandeniu.	Prieš kepdami bulves kruopščiai nuplaukite, kad pašalintumėte krakmolą.
Šviežios bulvytės nėra traškios, kai išimamos iš aparato.	Bulvyčių traškumas priklauso nuo prieš terminį apdorojimą panaudoto riebalų ir vandens kiekio.	Prieš apšlakstydami žalias bulvytes šepetėliu, nusauskite jas trupučiu aliejaus. Supjaustykite bulves mažesniais strypeliais, kad poveikis apdorojimas buvo ryškesnis.
		Įpilkite dar šiek tiek aliejaus.

10. Techninės specifikacijos

Modelis	RA510D
Įtampa:	220-240 V / 50-60 Hz
Galia:	1350W
Didžiausia galia:	1800W
Talpa:	4L



Prietaisas atitinka visus atitinkamus reikalavimus. Užtikrindami tinkamą naudotos įrangos šalinimą, išvengsite galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai dėl galimo toksinių ir kancerogeninių medžiagų, esančių įrangoje, kurios taip pat gali užteršti dirvožemį ir gruntinius vandenius.

Šis gaminytis pažymėtas vienu iš perdirbimo simbolių. Tai reiškia, kad po naudojimo jį reikia nunešti į tinkamą surinkimo punktą ir nemesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

Sukurta Lenkijoje

Pagaminta PAR.

Importuotojas:

Big5 Krzysztof Czurczak

Strefowa 9D

42-202 Częstochowa

NIP: 6861576041

www.heckermann.pl

Gamintojas:

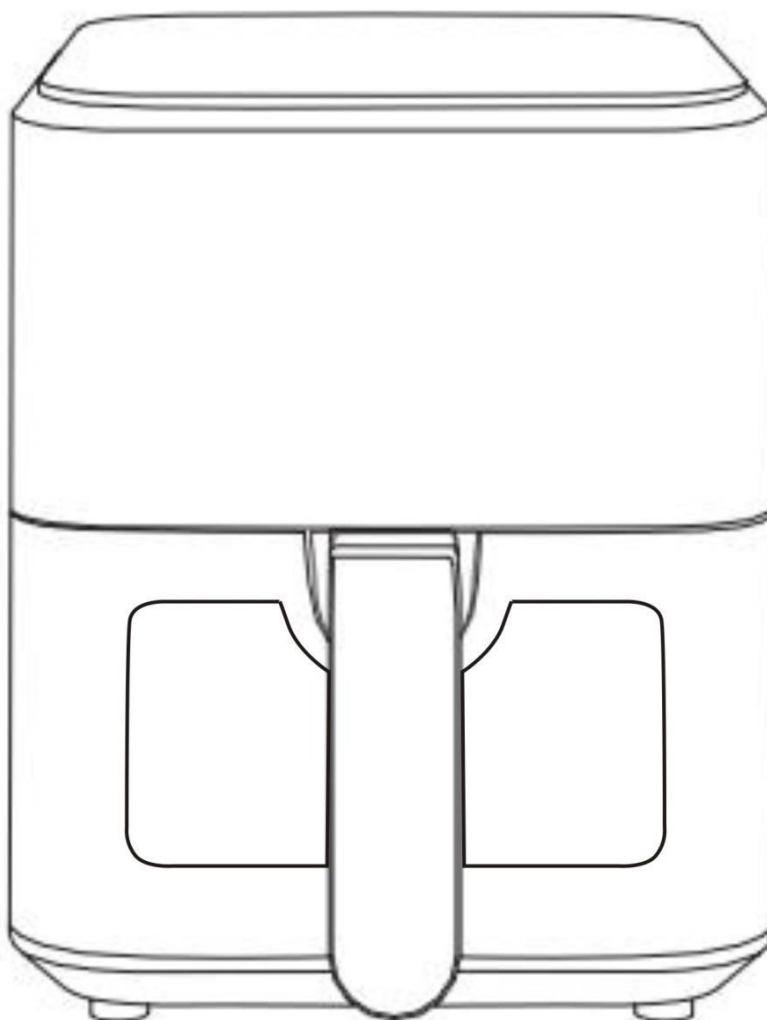
Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.

Adresas: Nr. 8 Rytų zona, Shangxue pramoninė zona, Jihua Rd, Long Gang, Shenzhen miestas, Kinija



Heckermann®

FRITĒZE BEZ TAUKIEM RA510D



LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

SVARĪGI

Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju. Nepareiza produkta lietošana var radīt bojājumus. Saglabājiet šīs instrukcijas turpmākai atsaucei.

1. Bīstamība

- Neiegremdējiet ierīces korpusu ūdenī vai neizskalojiet to zem tekoša ūdens, jo tajā ir elektriskās un sildītšanas sastāvdaļas.
- Neļaujiet ierīcei iekļūt ūdenim vai citiem šķidrumiem, jo tas var izraisīt elektrošoku un īssavienojumu ierīces iekšpusē.
- Visus produktus ievietojiet grozā tā, lai tie nesaskartos ar sildelementiem.
- Ierīces darbības laikā neaizsprostojiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveri.
- Nelejiet eļļu karstākā, jo tas var izraisīt ugunsgrēka risku.
- Nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad tā ir ieslēgta.

2. Brīdinājums

- Pārbaudiet, vai uz izstrādājuma norādītais spriegums atbilst vietējam elektrotīkla spriegumam.
- Nelietojiet ierīci, ja ir bojāts kontaktdakša, vads vai citas sastāvdaļas.
- Nenododiet strāvas kabeli remontam nekvalificētām personām.
- Uzglabājiet izstrādājumu un tā kabeli bērniem nepieejamā vietā.
- Glabājiet kabeli tālu no karstuma avotiem.
- Ja rokas ir slapjas, neieslēdziet ierīci un nelietojiet vadības paneli.
- Vienmēr pārliecinieties, ka kontaktdakša ir pareizi ievietota elektrības kontaktligzdā.
- Nesavienojiet ierīci ar ārējo taimerī.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galda vai blakus aizkariem.
- Nenovietojiet ierīci tieši pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 10 cm attālumu no citiem priekšmetiem ierīces sānos un aizmugurē, kā arī virs ierīces.
- Nenovietojiet uz ierīces nekādus priekšmetus.
- Neizmantojiet ierīci neatbilstoši šajā rokasgrāmatā norādītajam.
- Neatstājiet darbojošos ierīci bez uzraudzības.
- Darbības laikā no gaisa izplūdes atverēm izplūst karsti tvaiki. Sargājiet rokas un seju no tvaika vai gaisa izplūdes atverēm. Uzmanieties no karsta tvaika un karsta gaisa arī tad, kad no ierīces izņemat trauku.
- Eksploatācijas laikā visas ierīces pieejamās virsmas var sakarst.
- Ja no ierīces sāk izdalīties tumši dūmi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Pirms izņemšanas no ierīces, pagaidiet, līdz dūmi pārtrauc izdalīties.

3. Uzmanību

- Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas un stabilas virsmas.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai iekštelpās. Tas nav piemērots drošai lietošanai tādās vietās kā personāla virtuves, fermas, moteļi un citas nedzīvojamās vietās.
- Ja ierīce tiek lietota nepareizi vai profesionāliem vai pusprofesionāliem mērķiem,

vai netiek lietots saskaņā ar lietošanas pamācībā sniegtajiem norādījumiem, garantija vairs nav spēkā, un ražotājam ir tiesības neuzņemties atbildību par radītajiem bojājumiem.

- Lai varētu droši lietot vai tīrīt ierīci, pagaidiet aptuveni 30 minūtes, līdz tā atdziest.

4. Automātiska izslēgšanās

Ierīcē ir iebūvēts taimeris, un tā izslēgsies, kad būs pagājis iestatītais laiks. Ierīci var izslēgt arī manuāli, nospiežot ieslēgšanas pogu.

5. Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Ierīce atbilst visiem elektromagnētiskā lauka (EML) standartiem.

Pieejamie zinātniskie pierādījumi liecina, ka, pareizi rīkojoties, produkts nav kaitīgs cilvēka organismam.

6. Pirms pirmās lietošanas

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Notīriet trauku un grozu ar siltu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un mīkstu sūkli. Šos priekšmetus var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.
3. Noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu.

7. Lietošanas norādījumi

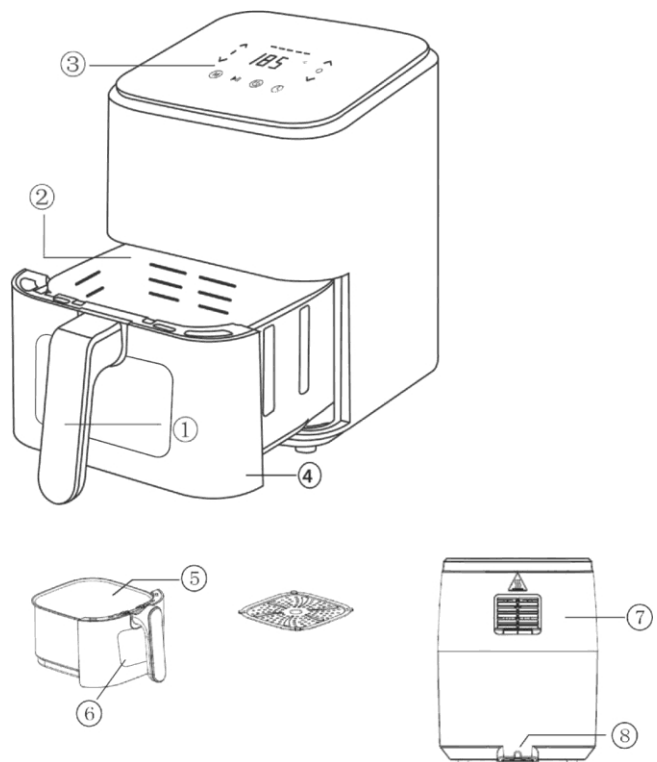
1. Iespraudiet tīkla kontaktdakšu iezemētā sienas kontaktligzdā.
2. Uzmanīgi izvelciet pārtikas apstrādes trauku no ierīces.
3. Ielieciet produktus bļodā.
4. Ievietojiet trauku fritētājā.

Piezīme: Nepārsniedziet MAX atzīmi (sk. sadaļu "Iestatījumi"), jo tas var ietekmēt gatavojamā ēdiena kvalitāti. Ierīces darbības laikā un tūlīt pēc tās darbības nepieskarieties traukam, jo tas kļūst ļoti karsts. Vienmēr turiet trauku par rokturi. Nelejiet bļodā eļļu vai citus šķidrumus. Nelejiet bļodā eļļu vai citus šķidrumus.

5. Nospiediet ieslēgšanas pogu. LCD ekrāns un visas ikonas tiks izceltas.
6. Nospiediet izvēlnes pogu, lai izvēlētos iestatījumus (7 iepriekš ieprogrammētas funkcijas ar regulējamu temperatūru un apstrādes laiku).

Ierīces konstrukcija

1. Bļodas turētājs
2. Grozs
3. Skārienekrāns - 7 gatavošanas programmas
4. Bļoda
5. Bļodas iekšpuse
6. Tīkls
7. Gaisa izplūdes atvere
8. Strāvas kabeļa kontaktligzda



Vadības panelis



Nospiediet izvēlnes pogu, lai izvēlētos vai mainītu gatavošanas programmu. Pēc tam varat iestatīt laiku un temperatūru, pieskaroties attiecīgajām pogām.

 Lai iestatītu laiku, pieskarieties bulttaustiņai uz augšu vai uz leju blakus laika ikonai. Tādējādi apstrādes laiks tiks palielināts vai samazināts par 1 minūti. Varat arī pieskarties pogai un turēt to nospiestu, lai ātri mainītu laiku lielākā diapazonā.

Lai iestatītu temperatūru, pieskarieties bulttaustiņai uz augšu vai uz leju blakus ikonai

 temperatūra. Tas palielina vai samazina apstrādes temperatūru par 5°C. Varat arī pieskarties pogai un turēt to nospiestu, lai ātri mainītu temperatūru lielākā diapazonā.

7. Kad esat izvēlējis vēlamos iestatījumus , pieskarieties pogai, lai sāktu gatavošanu.
8. Ja gatavošanas laikā vēlaties mainīt laiku vai temperatūru, to varat izdarīt, pieskaras attiecīgajām pogām ar bultiņām uz augšu vai uz leju.

Piezīmes: Dažus produktus apstrādes laikā ir nepieciešams maisīt, lai tie vienmērīgi apceptos. Nekad nepārpildiet trauku, lai nodrošinātu pareizu karstā gaisa cirkulāciju (ieteicamo attiecīgā produkta daudzumu skatiet tabulas sadaļā "Iestatījumi"). Lai produktus samaisītu, satveriet bļodas rokturi, izvelciet to no ierīces un sakratiet. Vai arī izņemiet produktus uz šķīvja, samaisiet un ievietojiet tos atpakaļ bļodā. Pēc tam bļodu iebīdīet atpakaļ ierīcē.

9. Ierīce atskanēs skaņas signāls, kas norāda uz gatavošanas beigām. Izņemiet bļodu no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīga paliktņa.

Piezīme: Kad iestatītais laiks ir pagājis, sildelements izslēdzas, bet ventilators turpina darboties vēl 20 sekundes, lai izkliedētu karsto gaisu - šī funkcija palielina izstrādājuma lietošanas drošību.

10. Pārbaudiet, vai produkti ir gatavi.

Piezīme: Ja produkti vēl nav gatavi, ievietojiet bļodu atpakaļ mašīnā. Iestatiet laiku un temperatūru, pēc tam nospiediet ieslēgšanas pogu, lai sāktu apstrādi.

11. Lai no trauka izņemtu produktus, kuros uzkrājas tauki (piemēram, gaļu), izmantojiet īpašas kņables.

Piezīme: Nepārgrieziet bļodu otrādi, jo tajā uzkrātā eļļa pilēs uz trauka.

12. Lai no trauka izņemtu produktus, kas neuzkrāj taukus (piemēram, čipsus, dārzeņus), izņemiet trauku no ierīces un izlejiet produktus uz šķīvja.

Iestatījumi

Turpmāk sniegtā tabula palīdzēs jums saskaņot pamatnosacījumus ar sastāvdaļām.

Funkcija	Ikona	Daudzums (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min)
Čipsi		300 - 700	200	20
Steiks		100 - 500	180	15
Garneles		100 - 500	160	20
Vistas stilbiņi		100 - 500	160	40
Gaļa		100 - 500	180	25
Kūka		300	160	20
Zivis		100 - 400	180	20

Piezīme: Lūdzu, ņemiet vērā, ka norādītie iestatījumi ir tikai orientējoši. Tā kā izstrādājumu izcelsme, izmērs, forma un zīmols atšķiras, mēs nevaram garantēt, ka konkrētais iestatījums vienmēr būs vislabākais.

Tā kā Rapid Air tehnoloģija uzkarsē gaisu ierīcē uzreiz, cepšanas laikā uz brīdi izvelkot trauku, apstrāde netiek traucēta. Tāpēc mēs iesakām laiku pa laikam pārbaudīt gatavošanas gaitu.

Mājas frī kartupeļu pagatavošana

Lai pagatavotu pašgatavotus čipšus, izpildiet tālāk norādītos soļus:

1. Nomizojiet un sagrieziet kartupeļus.
2. Rūpīgi tos nomazgājiet un nosusiniet.
3. Ielieciet 1/2 tējkarotes olīveļļas bļodā, ielieciet tajā šķēlēs sagrieztus kartupeļus un samaisiet, lai tie visi būtu pārklāti ar eļļu.
4. Izņemiet šķēlēs sagrieztus kartupeļus no bļodas, lai tie neuzsūktu pārāk daudz eļļas. Pārvietojiet tos grozā.
5. Apcepjiet frī kartupeļus saskaņā ar instrukcijās sniegto recepti.
- 6.

8. Tīrīšana

- Pēc katras lietošanas reizes iztīriet ierīci.
- Trauka un grozu tīrīšanai nelietojiet metāla piederumus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tas var sabojāt nepielipīgo pārklājumu un saīsināt izstrādājuma kalpošanas laiku.
- Pēc lietošanas un pirms ierīces tīrīšanas vienmēr izņemiet kontaktdakšu no elektriskās rozetes.

Piezīme: Lai paātrinātu atdzesēšanu, izņemiet bļodu no mašīnas.

- Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.
- Notīriet trauku un grozu ar siltu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un mīkstu sūkli.
- Lai noņemtu visus atlikušos netīrumus, varat izmantot attaukošanas šķidrumu.

Piezīme: bļodu un grozu var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

- Ja netīrumi ir pielipuši pie groza vai trauka dibena, piepildiet trauku ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet grozu bļodā un mērcējiet to apmēram 10 minūtes.
- Notīriet ierīces iekšpusi ar mīkstu, siltā ūdenī samitrinātu sūkli.
- Iztīriet sildelementu ar birstīti, lai noņemtu ēdiena atliekas.

Uzglabāšana

- Atvienojiet ierīci no tīkla un atstājiet to pilnībā atdzist.
- Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas ir tīras un sausas.
-

Vide

Kad izstrādājuma derīguma termiņš ir beidzies, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem. Mēs iesakām nodot izstrādājumu oficiālā elektroierīču savākšanas punktā.

9. Problēmu risināšana

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Ierīce nav pievienota Elektriskā.	Ievietojiet strāvas vada kontaktdakšu iezemēta elektriskā kontaktligzda.
	Nav iestatīts taimeris.	Nosakiet piemērotu sagatavošanas laiku.
Pēc apstrādes mašīnā produkti nav gatavi lietošanai pārtikā.	Vienībā ir pārāk daudz produktu.	Ievietojiet mašīnā mazākas porcijas produktus, jo mazākas porcijas cepas vienmērīgāk.
	Iestatītā temperatūra ir pārāk zema.	Attiecīgi paaugstiniet temperatūru.

Produkti tiek cepti nevienmērīgi.	Daži produkti apstrādes laikā ir jāsamaisa.	Produkti, kas atrodas viens uz otra (piemēram, čipsi), jāsamaisa pusgatavošanas laikā.
Ceptas uzkodas nav kraukšķīgas, kad tās izņemtas no ierīces.	Izvēlētā uzkoda ir tā, kas pagatavojama dziļos taukos.	Lietojiet uzkodas, kas paredzētas pagatavošanai cepeškrāsnī, vai arī produktus apsmērējiet ar nelielu daudzumu eļļas, lai kraukšķīgs efekts.
Bļodu nevar ievietot ierīcē.	Vienībā ir pārāk daudz produktu.	Nenovietojiet produktus virs atzīmēto MAX līmeni.
	Grozs ir nepareizi ievietots lāčī.	Ielieciet grozu bļodā, līdz atskanēs noklikšķiniet uz.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Tiek gatavoti taukaini produkti.	Pārstrādājot taukus saturošus produktus, izdalās liels daudzums tauku. Tas izraisa baltus dūmus un spēcīgāku bļodas uzkaršanu.
	Tvertnē ir iepriekšējās lietošanas laikā radušies tauku atlikumi.	Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi iztīriet trauku.
Svaigi frī kartupeļi tiek cepti nevienmērīgi.	Kartupeļi pirms apstrādes netika pienācīgi noskaloti ar ūdeni.	Pirms cepšanas kartupeļus kārtīgi noskalojiet, lai noņemtu cieti.
Svaigi frī kartupeļi nav kraukšķīgi, kad tos izņem no iekārtas.	Kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no tauku un ūdens daudzuma, kas izmantots pirms termiskās apstrādes.	Izžāvējiet neapstrādātos kartupeļus, pirms tos apsmērējiet ar nedaudz eļļas. Sagrieziet kartupeļus mazākos gabaliņos, lai efekts no apstrāde bija asāka.
		Pievienojiet vēl nedaudz eļļas.

10. Tehniskās specifikācijas

Modelis	RA510D
Spriegums:	220-240 V / 50-60 Hz
Jauda:	1350W
Maksimālā jauda:	1800W
Jauda:	4L



Ierīce atbilst visām attiecīgajām prasībām. Nodrošinot pareizu izlietoto iekārtu utilizāciju, jūs novērsīsit iespējamās negatīvās sekas videi un cilvēku veselībai, ko var radīt iespējamā toksisko un kancerogēno vielu klātbūtne iekārtās, kas var arī piesārņot augsni un gruntsūdeņus.

Šis izstrādājums ir marķēts ar vienu no pārstrādes simboliem. Tas nozīmē, ka pēc lietošanas tas jānogādā piemērotā savākšanas punktā un nav jānovieto kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izstrādāts Polijā

Ražots KTR

Importētājs:

Big5 Krzysztof Czurczak

Strefova iela 9D

42-202 Częstochowa

NIP: 6861576041

www.heckermann.pl

Ražotājs:

Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.

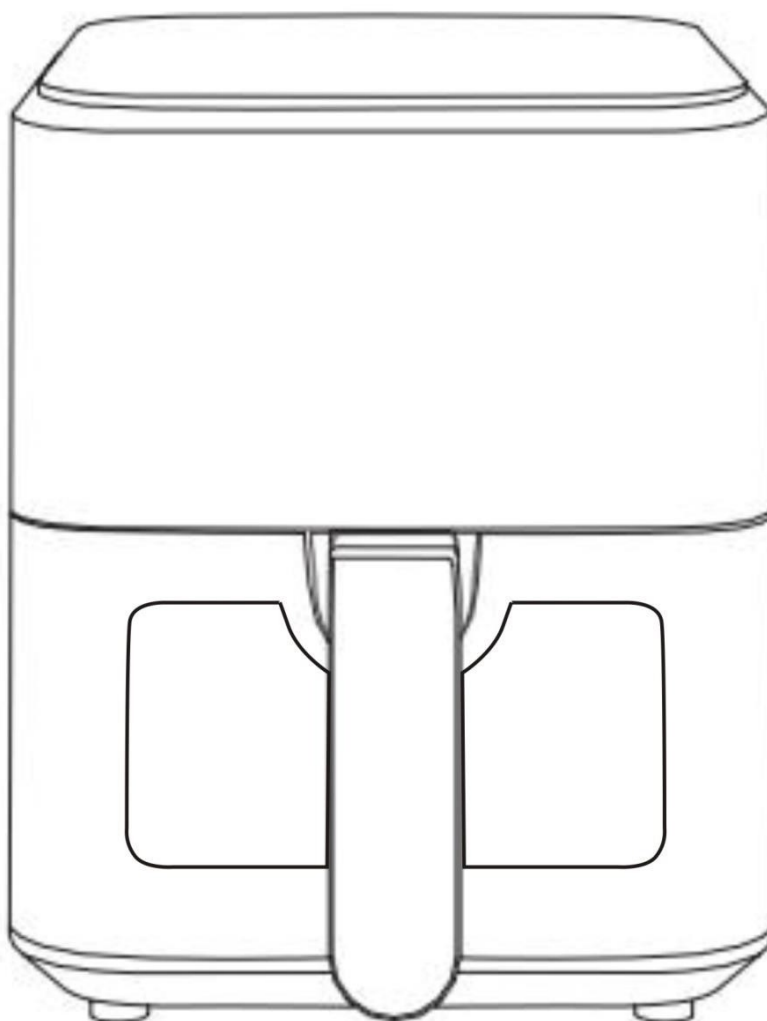
Adrese: Nr. 8 austrumu zona, Shangxue rūpniecības zona,

Jihua Rd, Long Gang, Shenzhen City, Ķīna



Heckermann®

RASVAVABA FRITÜÜR RA510D



KASUTUSJUHEND

TÄHELEPANU

Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid. Toote ebaõige kasutamine võib põhjustada kahjustusi.
Hoidke need juhised edaspidiseks kasutamiseks alles.

1. Oht

- Ärge kastke seadme korpust vette ega loputage seda voolava vee all, kuna see sisaldab elektri- ja kütteelemente.
- Ärge laske seadmesse vett või muid vedelikke, sest see võib põhjustada elektrilöögi ja lühise seadme sees.
- Pange kõik tooted korvi nii, et need ei puutuks kokku kütteelementidega.
- Ärge blokeerige õhu sisse- ja väljavooluava, kui seade töötab.
- Ärge valage õli õlipotti, sest see võib põhjustada tulekahjuohtu.
- Ärge puudutage seadme sisemust, kui see on sisse lülitatud.

2. Hoiatus

- Kontrollige, et tootele märgitud pinge vastab kohalikule võrgupingele.
- Ärge kasutage seadet, kui pistik, juhe või muud komponendid on kahjustatud.
- Ärge andke toitekaablit remondiks mittekvalifitseeritud isikutele.
- Hoidke toodet ja selle kaablit lastele kättesaamatus kohas.
- Hoidke kaabel soojusallikatest eemal.
- Kui teie käed on märjad, ärge ühendage seadet ega kasutage juhtpaneeli.
- Veenduge alati, et pistik oleks õigesti pistikupesas.
- Ärge ühendage seadet välise taimeriga.
- Ärge asetage seadet tuleohtlikele materjalidele või nende lähedusse, nt laudlinale või kardinale kõrvale.
- Ärge asetage seadet otse vastu seina või teisi seadmeid. Jätke seadme küljele ja tagumisele küljele ning seadme kohal vähemalt 10 cm kaugus teistest esemetest.
- Ärge asetage seadmele mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadet viisil, mis ei ole kooskõlas käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatuga.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Kuum auru väljub töö ajal õhu väljalaskeavadest. Hoidke oma käed ja nägu eemal tõusvast aurust või õhu väljalaskeavadest. Hoiduge kuuma auru ja kuuma õhu eest ka siis, kui võtate kausi seadmest välja.
- Kõik seadme ligipääsetavad pinnad võivad töötamise ajal kuumeneda.
- Kui seadmest hakkab väljuma tumedat suitsu, ühendage seade kohe vooluvõrgust lahti. Oodake enne kausi seadmest eemaldamist, kuni suitsu väljumine lõpeb.

3. Tähelepanu

- Seade tuleb asetada horisontaalsele, tasasele ja stabiilsele pinnale.
- Seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks siseruumides. See ei sobi ohutuks kasutamiseks sellistes kohtades nagu personaliköögid, farmid, motellid ja muud mitteeluruumid.
- Kui seadet kasutatakse valesti või professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil,

või seda ei kasutata vastavalt kasutusjuhendis toodud juhiste, ei kehti enam garantii ja tootjal on õigus mitte vastutada tekitatud kahju eest.

- Selleks, et seadet saaks ohutult kasutada või puhastada, oodake umbes 30 minutit, kuni see jahtub.

4. Automaatne väljalülitamine

Seadmel on sisseehitatud taimer ja see lülitub välja, kui seadistatud aeg on möödunud. Võite seadme ka käsitsi välja lülitada, vajutades toitenuppu.

5. Elektromagnetilised väljad (EMF)

Seade vastab kõigile elektromagnetvälja (EMF) standarditele.

Olemasolevad teaduslikud tõendid näitavad, et nõuetekohase käitlemise korral ei ole toode inimorganismile kahjulik.

6. Enne esmakordset kasutamist

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Puhastage kauss ja korv sooja vee, pesuvahendi ja pehme käsnaga. Neid esemeid võib pesta ka nõudepesumasinas.
3. Pühkige seadme sise- ja väliskülge niiske lapiga.

7. Kasutusjuhend

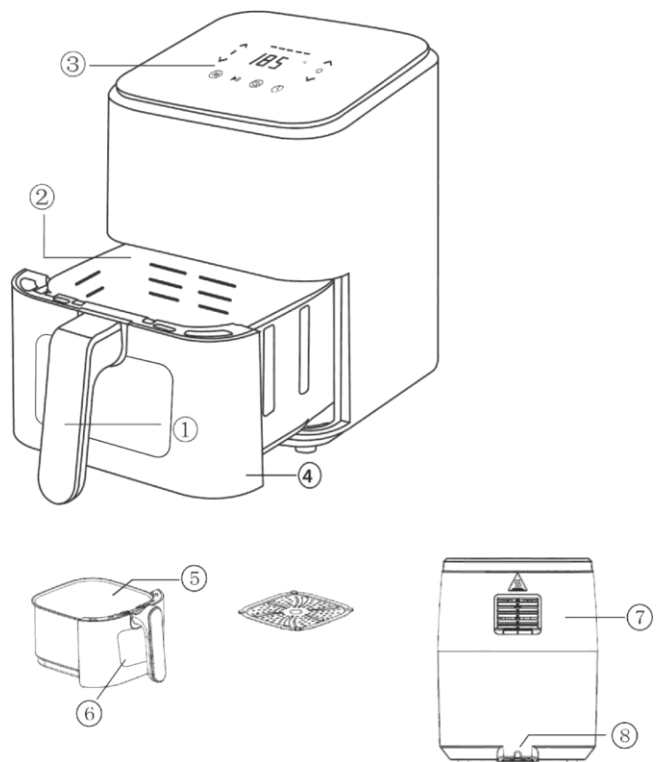
1. Ühendage võrgupistik maandatud pistikupessa.
2. Libistage toidutöötluskauss ettevaatlikult seadmest välja.
3. Asetage tooted kaussi.
4. Lükake kauss fritüürisse.

Märkus: Ärge ületage MAX-märgistust (vt jaotist "Seadistused"), sest see võib mõjutada küpsetatavate toiduainete kvaliteeti. Ärge puudutage kaussi seadme töötamise ajal ja vahetult pärast seda, kuna see muutub väga kuumaks. Hoidke kaussi alati käepidemest. Ärge valage kaussi õli ega muid vedelikke. Ärge valage kaussi õli ega muid vedelikke.

5. Vajutage toitenuppu. LCD-ekraan ja kõik ikoonid on esile tõstetud.
6. Vajutage menüü nuppu, et valida seaded (7 eelprogrammeeritud funktsiooni koos reguleeritava temperatuuri ja töötlemisajaga).

Seadme ehitus

1. Kausi hoidja
2. Korv
3. Puuteekraan - 7 toiduvalmistamisprogrammi
4. Kauss
5. Kausi sisemus
6. Võrk
7. Öhu väljalaskeava
8. Toitejuhtme pistikupesa



Juhtpaneel



Vajutage menüü nuppu, et valida või muuta toiduvalmistamisprogrammi. Seejärel saate aega ja temperatuuri seadistada, puudutades vastavaid nuppe.



Kellaaja määramiseks puudutage nuppe üles- või allapoole noolenuppu kellaaja ikooni kõrval. See suurendab või vähendab töötlemisaega 1 minuti võrra. Samuti saate nuppu puudutada ja hoida all, et muuta aega kiiresti suuremate vahemike kaupa.

Temperatuuri seadmiseks puudutage ikooni kõrval olevaid üles- või allapoole noolenuppe



temperatuur. See suurendab või vähendab töötlemistemperatuuri 5 °C võrra. Samuti saate temperatuuri kiireks muutmiseks suuremate vahemike kaupa nuppu puudutada ja all hoida.

7. Kui olete valinud soovitud alustamiseks nuppu.



seaded, puudutage toiduvalmistamise

8. Kui soovite küpsetamise ajal aega või temperatuuri muuta, saate seda teha, puudutades vastavaid nuppe üles- või allanooltega.

Märkused: Mõned tooted tuleb töötlemise ajal segada, et need ühtlaselt küpseksid. Ärge kunagi täitke kaussi üle, et tagada kuumade õhuvoolude nõuetekohane ringlus (vt tabelist "Seaded", et näha antud toote soovitatavat kogust). Toodete segamiseks haarake kausi käepidemest, libistage see seadmest välja ja raputage seda. Teise võimalusena võtke tooted välja taldrikule, segage ja pange need tagasi kaussi. Seejärel libistage kauss tagasi seadmesse.

9. Seade annab toiduvalmistamise lõppemise kohta helisignaali. Võtke kauss seadmest välja ja asetage see kuumakindlale alusele.

Märkus: Kui seadistatud aeg on möödunud, lülitub küttekeha välja, kuid ventilaator jätkab veel 20 sekundit, et kuum õhk hajutada - see funktsioon suurendab toote kasutamise ohutust.

10. Kontrollige, kas tooted on valmis.

Märkus: Kui tooted ei ole veel valmis, asetage kauss tagasi masinasse. Seadistage aeg ja temperatuur, seejärel vajutage töötluse alustamiseks toitenuppu.

11. Rasva kogunevate toodete (nt liha) eemaldamiseks kausist kasutage spetsiaalseid tangid.

Märkus: Ärge keerake kaussi tagurpidi, sest sellesse kogunenud õli tilgub taldrikule.

12. Selleks, et võtta kausist välja tooted, mis ei kogune rasva (nt krõpsud, köögiviljad), võtke kauss seadmest välja ja valage tooted taldrikule.

Seaded

Alljärgnev tabel aitab teil põhiseadeid koostisainetele sobitada.

Funktsioon	Ikoon	Kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min)
Chips		300 - 700	200	20
Steak		100 - 500	180	15
Krevetid		100 - 500	160	20
Kana reied		100 - 500	160	40
Liha		100 - 500	180	25
Kook		300	160	20
Kala		100 - 400	180	20

Märkus: Pange tähele, et antud seaded on ainult soovituslikud. Kuna tooted on erineva päritolu, suuruse, kuju ja kaubamärgiga, ei saa me garanteerida, et konkreetne seadistus on alati parim.

Kuna Rapid Air tehnoloogia soojendab seadmes oleva õhu kohe, ei häiri kausi praadimise ajal hetkeks välja libistamine töötlemist. Seetõttu soovitame aeg-ajalt kontrollida küpsetamise kulgu.

Koduste friikartulite valmistamine

Koduste krõpsude valmistamiseks järgige alljärgnevaid samme:

1. Koori ja lõika kartulid.
2. Peske neid põhjalikult ja patsutage kuivaks.
3. Vala 1/2 teelusikatäit oliiviõli kaussi, pane viilutatud kartulid sinna sisse ja sega, et kõik kartulid oleksid õliga kaetud.
4. Eemaldage viilutatud kartulid kausist, et nad ei imeks liiga palju õli. Viige need korvi.
5. Prae friikartulid vastavalt kasutusjuhendis toodud retseptile. 6.

8. Puhastamine

- Puhastage seade pärast iga kasutamist.
- Ärge kasutage kausi ja korvi puhastamiseks metallist tööriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, sest see võib kahjustada mittekleepuvat katet ja lühendada toote kasutusiga.
- Pärast kasutamist ja enne seadme puhastamist eemaldage alati pistik pistikupesa pistikupesast.

Märkus: Jahutamise kiirendamiseks eemaldage kauss masinast.

- Pühkige seadme väliskülge niiske lapiga.
- Puhastage kauss ja korv sooja vee, pesuvahendi ja pehme käsnaga.
- Jääva mustuse eemaldamiseks võite kasutada rasvaärastusvedelikku.

Märkus: kauss ja korv on nõudepesumasinas pestavad.

- Kui korvi või kausi põhja on kleepunud mustus, täitke kauss kuuma vee ja nõudepesuvahendiga. Asetage korv kaussi ja leotage neid umbes 10 minutit.
- Puhastage seadme sisemus sooja veega niisutatud pehme käsnaga.
- Puhastage küttekeha harjaga, et eemaldada toidujäägid.

Ladustamine

- Tõmmake seade vooluvõrgust välja ja jätke see täielikult jahtuma.
- Veenduge, et kõik komponendid on puhtad ja kuivad.
-

Keskkond

Kui toote kasutusiga on lõppenud, ärge visake seda koos olmejäätmetega ära. Soovitame viia toode ametlikku elektriseadmete kogumispunkti.

9. Probleemide lahendamine

Probleem	Tõenäoline põhjus	Lahendus
Seade ei tööta.	Seade ei ole ühendatud Elektriline.	Sisestage toitejuhtme pistik voolujuhe maandatud pistikupesa.
	Taimer ei ole seadistatud.	Määrake sobiv ettevalmistusaeg.
Tooted ei ole pärast masinas töötlemist söömiseks valmis.	Liiga palju tooteid seadmes.	Pange väiksemad portsjonid masinasse tooted, sest väiksemad portsjonid praadivad ühtlasemalt.
	Seadistatud temperatuur on liiga madal.	Suurendage vastavalt temperatuuri.

Tooted praetakse ebaühtlaselt.	Mõnda toodet tuleb töötlemise ajal segada.	Üksteise peal olevad tooted (nt kiibid) tuleb segada poole valmistamisaja jooksul.
Praetud suupisted ei ole seadmest välja võttes krõbedad.	Parim suupiste on see, mida valmistatakse sügavkülmikus.	Kasutage ahjus valmistamiseks mõeldud suupisteid või pintseldage tooteid vähese õliga, et need oleksid krõmpsuv efekt.
Kaussi ei saa seadmesse sisestada.	Liiga palju tooteid seadmes.	Ärge pange tooteid üle märgitud MAX-tase.
	Korv on valesti paigaldatud karud.	Pange korvi kaussi, kuni kuulete, et klõpsake.
Seadmest väljub valget suitsu.	Valmistatakse õliseid tooteid.	Rasvaste toodete töötlemisel eraldub suur kogus rasva. See põhjustab valge suitsu ja kausi tugevamat kuumenemist.
	Kaussis on varasemast kasutamisest tekkinud rasvajäägid.	Puhastage kauss pärast iga kasutamist põhjalikult.
Värsked friikartulid on praetud ebaühtlaselt.	Kartuleid ei ole enne töötlemist korralikult veega loputatud.	Enne praadimist loputage kartulid põhjalikult, et eemaldada tärklis.
Värsked friikartulid ei ole masinast välja võttes krõbedad.	Kartulite krõbedus sõltub enne kuumtöötlemist kasutatud rasva ja vee kogusest.	Kuivatage toored friikartulid enne nende pintseldamist vähese õliga. Lõika kartulid väiksemateks ribadeks, nii et mõju töötlemine oli teravam.
		Lisage veel veidi õli.

10. Tehnilised andmed

Mudel	RA510D
Pinge:	220-240V / 50-60Hz
Võimsus:	1350W
Tippvõimsus:	1800W
Võimsus:	4L



Seade vastab kõigile asjakohastele nõuetele. Tagades kasutatud seadmete nõuetekohase kõrvaldamise, vältite võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mis tulenevad võimalikest mürgistest ja kantserogeensetest ainetest seadmetes, mis võivad ka pinnast ja põhjavett reostada.

See toode on tähistatud ühe ringlussevõtu sümboliga. See tähendab, et pärast kasutamist tuleb see viia sobivasse kogumispunkti ja seda ei tohi panna tavaliste olmejäätmete hulka.

Kujundatud Poolas

Valmistatud P.R.C.

Importija:

Big5 Krzysztof Czurczak

9D Strefowa tänav 9D

Strefowa Street

42-202 Częstochowa

NIP: 6861576041

www.heckermann.pl

Tootja:

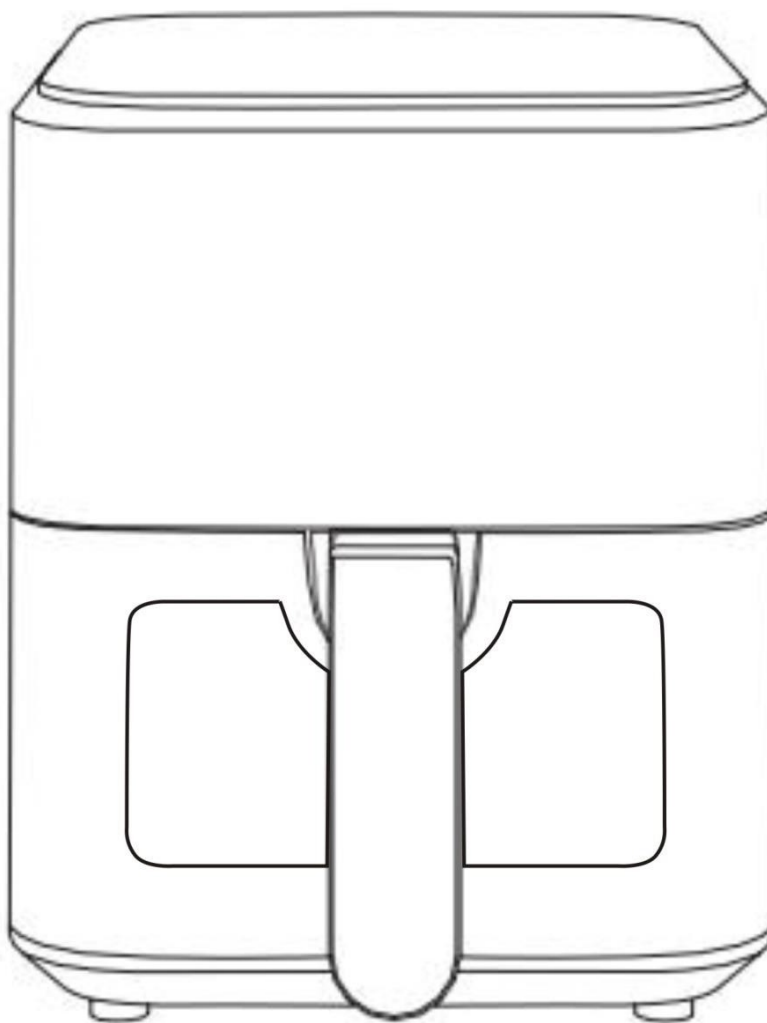
Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.

Aadress: Shangxue Industrial Zone, Jihua Rd, Long Gang,
Shenzhen City, Hiina.



Heckermann®

FRITEUZĂ FĂRĂ GRĂSIMI RA510D



MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

IMPORTANT

Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de utilizare. Utilizarea necorespunzătoare a produsului poate cauza daune. Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare ulterioară.

1. Pericol

- Nu scufundați corpul aparatului în apă și nu îl clătiți sub jet de apă, deoarece acesta conține componente electrice și de încălzire.
- Nu permiteți apei sau altor lichide să intre în aparat, deoarece acest lucru poate provoca un șoc electric și un scurtcircuit în interiorul aparatului.
- Puneți toate produsele în coș astfel încât acestea să nu intre în contact cu elementele de încălzire.
- Nu obstrucționați intrarea și ieșirea de aer atunci când aparatul este în funcțiune.
- Nu turnați ulei în rezervor, deoarece acest lucru poate cauza un risc de incendiu.
- Nu atingeți interiorul aparatului atunci când acesta este pornit.

2. Avertisment

- Verificați dacă tensiunea indicată pe produs corespunde tensiunii rețelei locale.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul sau alte componente sunt deteriorate.
- Nu predați cablul de alimentare pentru reparații unor persoane necalificate.
- Păstrați produsul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Țineți cablul departe de sursele de căldură.
- Când aveți mâinile ude, nu conectați aparatul la priză și nu acționați panoul de control.
- Asigurați-vă întotdeauna că ștecherul este poziționat corect în priza electrică.
- Nu conectați unitatea la un cronometru extern.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă materiale inflamabile, de exemplu, pe o față de masă sau lângă perdele.
- Nu așezați aparatul direct împotriva unui perete sau a altor aparate. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm față de alte obiecte pe partea laterală și din spate a aparatului și deasupra aparatului.
- Nu așezați niciun obiect pe unitate.
- Nu utilizați dispozitivul într-un mod neconform cu cel specificat în acest manual.
- Nu lăsați un aparat în funcțiune nesupravegheat.
- În timpul funcționării, din ieșirile de aer iese abur fierbinte. Țineți-vă mâinile și fața departe de aburul care se ridică sau de ieșirile de aer. De asemenea, aveți grijă la aburul fierbinte și la aerul fierbinte atunci când scoateți vasul din aparat.
- Toate suprafețele accesibile ale aparatului pot deveni fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă începe să iasă fum închis din aparat, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare. Așteptați până când fumul nu mai iese înainte de a scoate vasul din aparat.

3. Atenție

- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.
- Aparatul este destinat exclusiv utilizării domestice în interior. Nu este adecvat pentru utilizarea în siguranță în locuri precum bucătării pentru personal, ferme, moteluri și alte locații nerezidențiale.
- Dacă aparatul este utilizat incorect sau în scopuri profesionale sau semi-profesionale,

sau nu este utilizat în conformitate cu instrucțiunile din manualul de utilizare, garanția nu mai este valabilă și producătorul are dreptul de a nu accepta răspunderea pentru daunele cauzate.

- Pentru a putea utiliza sau curăța aparatul în siguranță, așteptați aproximativ 30 de minute pentru ca acesta să se răcească.

4. Deconectare automată

Dispozitivul are un cronometru încorporat și se va opri la trecerea timpului setat. De asemenea, puteți opri manual unitatea prin apăsarea butonului de alimentare.

5. Câmpuri electromagnetice (EMF)

Dispozitivul respectă toate standardele privind câmpul electromagnetic (EMF).

Dovezile științifice disponibile indică faptul că, în condiții de manipulare corespunzătoare, produsul nu este dăunător organismului uman.

6. Înainte de prima utilizare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Curățați vasul și coșul cu apă caldă, detergent și un burete moale. Aceste articole pot fi spălate și în mașina de spălat vase.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul unității cu o cârpă umedă.

7. Instrucțiuni de utilizare

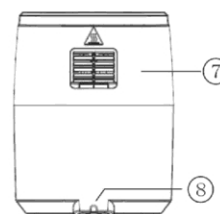
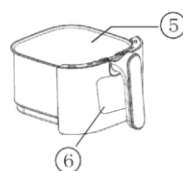
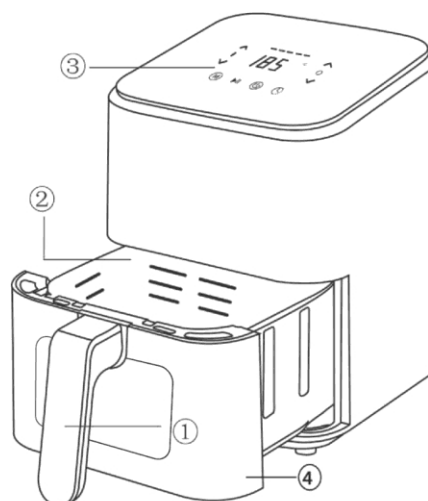
1. Conectați fișa de alimentare la o priză de perete împământată.
2. Scoateți cu grijă bolul de procesare a alimentelor din aparat.
3. Se pun produsele într-un castron.
4. Introduceți bolul în friteuză.

Notă: Nu depășiți marcajul MAX (consultați secțiunea "Setări"), deoarece acest lucru poate afecta calitatea alimentelor gătite. Nu atingeți bolul în timpul și imediat după funcționarea aparatului, deoarece acesta devine foarte fierbinte. Țineți întotdeauna bolul de mâner. Nu turnați ulei sau alte lichide în bol. Nu turnați ulei sau orice alt lichid în bol.

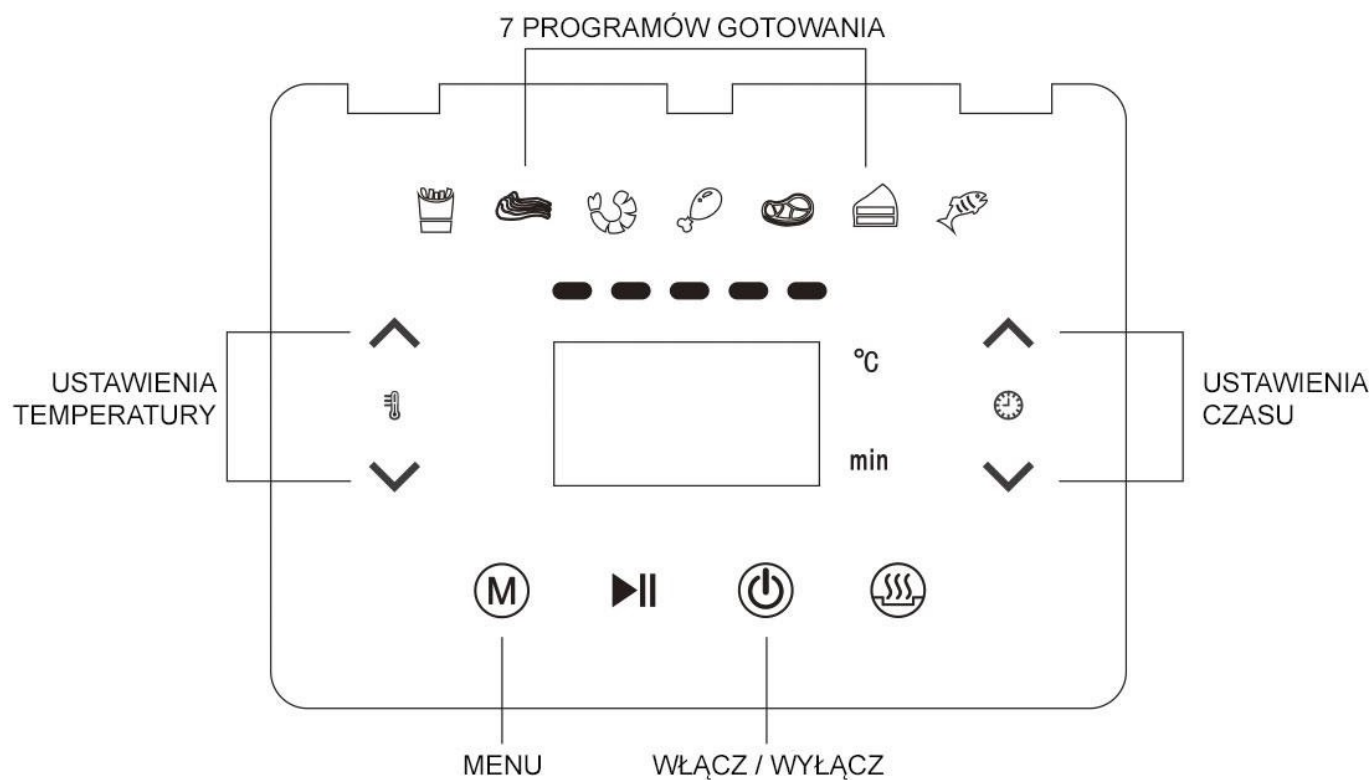
5. Apăsăți butonul de alimentare. Ecranul LCD și toate pictogramele vor fi evidențiate.
6. Apăsăți butonul meniu pentru a selecta setările (7 funcții preprogramate cu temperatură și timp de procesare reglabile).

Construcția dispozitivului

1. Suport pentru bol
2. Coș
3. Ecran tactil - 7 programe de gătit
4. Bol
5. Interiorul bolului
6. Rețea
7. Ieșire aer
8. Priza cablului de alimentare



Panou de control



Apăsați butonul meniu pentru a selecta sau schimba programul de gătit. Apoi puteți seta ora și temperatura atingând butoanele corespunzătoare.

 Pentru a seta ora, atingeți butoanele săgeată în sus sau în jos de lângă pictograma de oră . Acest lucru va crește sau va scădea timpul de procesare cu 1 minut. De asemenea, puteți atinge și menține apăsat un buton pentru a modifica rapid timpul cu intervale mai mari.

Pentru a seta temperatura, atingeți butoanele săgeată sus sau jos de lângă pictograma

 temperatura . Acest lucru va crește sau va scădea temperatura de procesare cu 5°C. De asemenea, puteți atinge și menține apăsat un buton pentru a modifica rapid temperatura cu intervale mai mari.

7. După ce ați selectat setările dorite,



atingeți butonul pentru a începe gătitul

8. Dacă doriți să modificați timpul sau temperatura în timpul gătitului, puteți face acest lucru atingând butoanele corespunzătoare cu săgețile sus sau jos.

Note: Unele produse trebuie amestecate în timpul procesării pentru a se prăji uniform. Nu umpleți niciodată prea mult bolul pentru a asigura circulația corectă a aerului cald (consultați "Setări" din tabel pentru cantitatea recomandată pentru un anumit produs). Pentru a amesteca produsele, apucați mânerul bolului, glisați-l afară din aparat și agitați-l. Alternativ, scoateți produsele pe o farfurie, amestecați-le și puneți-le înapoi în bol. Apoi glisați bolul înapoi în aparat.

9. Aparatul va emite un semnal sonor pentru a indica sfârșitul gătitului. Scoateți bolul din aparat și puneți-l pe un suport rezistent la căldură.

Notă: La expirarea timpului setat, elementul de încălzire se oprește, în timp ce ventilatorul continuă să funcționeze timp de încă 20 de secunde pentru a dispersa aerul fierbinte - o caracteristică care sporește siguranța utilizării produsului.

10. Verificați dacă produsele sunt gata.

Notă: Dacă produsele nu sunt încă gata, puneți bolul înapoi în aparat. Setări ora și temperatura, apoi apăsați butonul de pornire pentru a începe procesarea.

11. Pentru a îndepărta produsele care acumulează grăsime (de exemplu, carnea) din bol, utilizați clești speciali.

Notă: Nu întoarceți vasul cu susul în jos, deoarece uleiul adunat în el se va scurge pe farfurie.

12. Pentru a scoate produsele care nu acumulează grăsime (de exemplu, chipsuri, legume) din bol, scoateți bolul din aparat și turnați produsele pe o farfurie.

Setări

Tabelul de mai jos vă va ajuta să potriviți setările de bază cu ingredientele

Funcția	Icoană	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Timp (min)
Chipsuri		300 - 700	200	20
Friptură		100 - 500	180	15
Creveți		100 - 500	160	20
Mușchi de pui		100 - 500	160	40
Carne		100 - 500	180	25
Tort		300	160	20
Pește		100 - 400	180	20

Notă: Vă rugăm să rețineți că setările indicate sunt doar orientative. Deoarece produsele variază în ceea ce privește originea, dimensiunea, forma și marca, nu putem garanta că o anumită setare va fi întotdeauna cea mai bună.

Deoarece tehnologia Rapid Air încălzește instantaneu aerul din aparat, scoaterea bolului pentru un moment în timpul prăjirii nu întrerupe procesarea. Prin urmare, vă recomandăm să verificați din când în când progresul gătitului.

Prepararea cartofilor prăjiți

Pentru a face chipsuri de casă, urmați pașii de mai jos:

1. Se curăță de coajă și se taie cartofii.
2. Spălați-le bine și uscați-le.
3. Se toarnă 1/2 linguriță de ulei de măsline într-un castron, se pun cartofii tăiați felii în el și se amestecă pentru ca toți să fie acoperiți cu ulei.
4. Scoateți cartofii tăiați felii din bol pentru a nu absorbi prea mult ulei. Transferați-i într-un coș.
5. Prăjiți cartofii prăjiți conform rețetei din instrucțiuni. 6.

8. Curățare

- Curățați dispozitivul după fiecare utilizare.
- Nu utilizați ustensile metalice sau detergenți abrazivi pentru a curăța vasul și coșul, deoarece acest lucru poate deteriora stratul neaderent și scurta durata de viață a produsului.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză electrică după utilizare și înainte de a curăța aparatul.

Notă: Pentru a accelera răcirea, scoateți vasul din aparat.

- Ștergeți exteriorul unității cu o cârpă umedă.
- Curățați vasul și coșul cu apă caldă, detergent și un burete moale.
- Puteți utiliza un lichid degresant pentru a îndepărta orice murdărie reziduală.

Notă: Castronul și coșul pot fi spălate în mașina de spălat vase.

- Dacă murdăria s-a lipit de coș sau de fundul bolului, umpleți bolul cu apă fierbinte și detergent de vase. Puneți coșul în castron și înmuiați-le timp de aproximativ 10 minute.
- Curățați interiorul unității cu un burete moale umezit cu apă caldă.
- Curățați elementul de încălzire cu o perie pentru a îndepărta reziduurile alimentare.

Depozitare

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.
- Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.
-

Mediul înconjurător

Odată ce produsul a ajuns la sfârșitul duratei sale de viață utilă, nu îl aruncați cu deșeurile menajere. Vă recomandăm să duceți produsul la un punct oficial de colectare a aparatelor electrice.

9. Rezolvarea problemelor

Problema	Cauza probabilă	Soluție
Dispozitivul nu funcționează.	Dispozitivul nu este conectat la priză Electric.	Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică împământată.
	Nu este setat niciun cronometru.	Setați un timp de preparare adecvat.
Produsele nu sunt gata de consum după procesarea în mașină.	Prea multe produse în unitate.	Puneți porții mai mici în mașină deoarece porțiile mai mici se prăjesc mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Creșteți temperatura în mod corespunzător.

Produsele sunt prăjite neuniform.	Unele produse trebuie să fie agitate în timpul procesării.	Produsele așezate unele peste altele (de exemplu, chipsurile) trebuie amestecate la jumătatea timpului de preparare.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când sunt scoase din aparat.	Gustarea preferată este cea care trebuie preparată în grăsime adâncă.	Utilizați gustări concepute pentru a fi preparate în cuptor sau periați produsele cu puțin ulei pentru o efect crocant.
Vasul nu poate fi introdus în aparat.	Prea multe produse în unitate.	Nu puneți produse deasupra nivelului MAX marcat.
	Coșul este montat incorect în urși.	Puneți coșul în castron până când auziți click.
Din dispozitiv iese fum alb.	Se prepară produse uleioase.	La prelucrarea produselor grase, se scurge o cantitate mare de grăsime. Acest lucru provoacă fum alb și o încălzire mai puternică a vasului.
	Există reziduuri de grăsime în vas de la utilizarea anterioară.	Curățați bine vasul după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți sunt prăjiți neuniform.	Cartofii nu au fost clătiți corespunzător cu apă înainte de prelucrare.	Clătiți bine cartofii înainte de prăjire pentru a elimina amidonul.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți atunci când sunt scoși din aparat.	Crocantul cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de grăsime și apă utilizată înainte de tratamentul termic.	Se usucă cartofii cruzi înainte de a-i unge cu puțin ulei.
		Tăiați cartofii în bare mai mici, astfel încât efectul de procesare a fost mai clară.
		Se mai adaugă puțin ulei.

10. Specificații tehnice

Model	RA510D
Tensiune:	220-240V / 50-60Hz
Putere:	1350W
Putere de vârf:	1800W
Capacitate:	4L



Aparatul îndeplinește toate cerințele relevante. Prin asigurarea eliminării corecte a echipamentelor uzate, veți preveni potențialele consecințe negative pentru mediu și sănătatea umană rezultate din posibila prezență a substanțelor toxice și cancerigene în echipamente, care pot polua, de asemenea, solul și apele subterane.



Acest produs este marcat cu unul dintre simbolurile de reciclare. Aceasta înseamnă că, după utilizare, acesta trebuie dus la un punct de colectare adecvat și nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere obișnuite

Proiectat în Polonia

Fabricat în P.R.C.

Importator:

Big5 Krzysztof Czurczak
9D Strefowa Street
42-202 Częstochowa
NIP: 6861576041
www.heckermann.pl

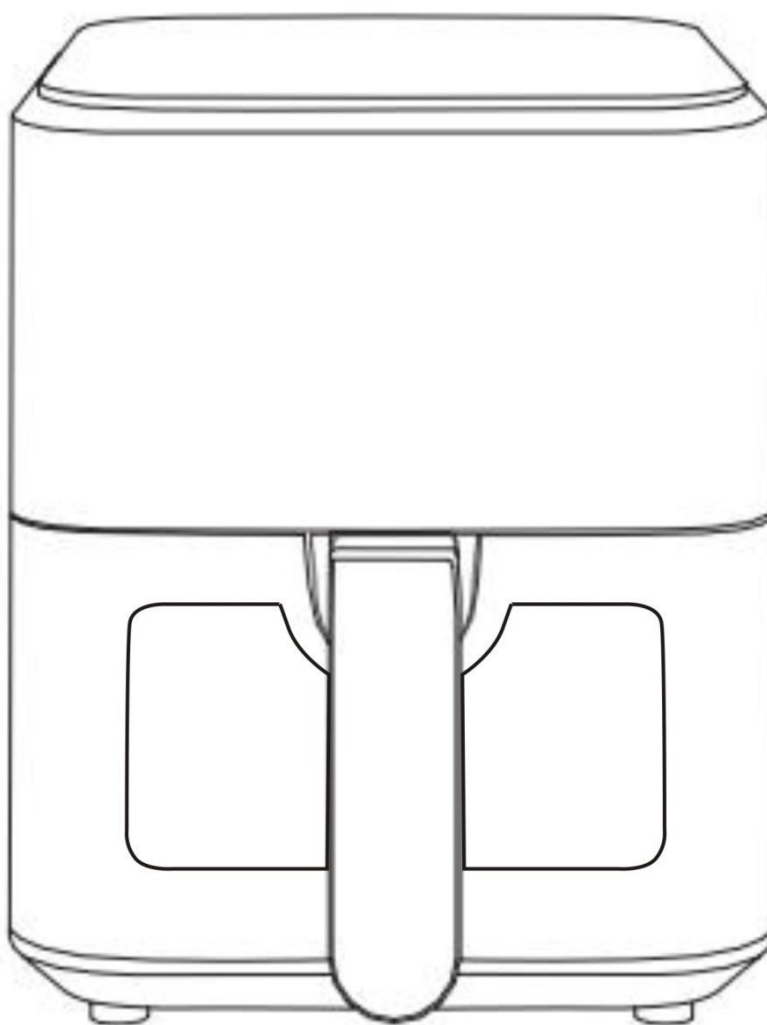
Producător:

Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.
Address: Room 3D, No.8 East Area, Shangxue Industrial Zone,
Jihua Rd, Long Gang ,Shenzhen City, China



Heckermann®

ZSÍRMENTES MÉLYHÜTÖTT SERPENYŐ RA510D



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

FONTOS

Használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. A termék nem megfelelő használata károsodást okozhat. Őrizze meg ezeket az utasításokat a későbbi használatra.

1. Veszély

- Ne merítse a készülék testét vízbe, és ne öblítse folyó víz alatt, mivel elektromos és fűtőelemeket tartalmaz.
- Ne engedjen vizet vagy más folyadékot a készülékbe, mert ez áramütést és rövidzárlatot okozhat a készülék belsejében.
- Minden terméket úgy tegyen a kosárba, hogy ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.
- Ne akadályozza a levegő be- és kimeneti nyílását, amikor a készülék üzemel.
- Ne öntsön olajat az olajteknőbe, mert ez tűzveszélyt okozhat.
- Bekapcsolt állapotban ne érintse meg a készülék belsejét.

2. Figyelmeztetés

- Ellenőrizze, hogy a terméken feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.
- Ne használja a készüléket, ha a dugó, a kábel vagy más alkatrész sérült.
- Ne adja át a tápkábelt javításra szakképzetlen személyeknek.
- Tartsa a terméket és kábelét gyermekek elől elzárva.
- Tartsa a kábelt távol a hőforrásoktól.
- Ha nedves a keze, ne csatlakoztassa a készüléket, és ne kezelje a kezelőpanelt.
- Mindig ügyeljen arra, hogy a dugó helyesen legyen elhelyezve az elektromos aljzatban.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítőhöz.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe, pl. terítőre vagy függöny mellé.
- Ne helyezze a készüléket közvetlenül a falhoz vagy más készülékhez. Hagyjon legalább 10 cm távolságot más tárgytól a készülék oldalán és hátulján, valamint a készülék felett.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.
- Ne használja a készüléket a jelen kézikönyvben leírtakkal ellentétes módon.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket.
- Működés közben forró gőz távozik a légkivezető nyílásokból. Tartsa távol kezét és arcát a felszálló gőztől vagy a légkivezető nyílásoktól. Akkor is figyeljen a forró gőzre és a forró levegőre, amikor a tálat kiveszi a készülékből.
- A készülék minden hozzáférhető felülete felforrósodhat működés közben.
- Ha a készülékből sötét füst kezd távozni, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Várja meg, amíg a füst megszűnik, mielőtt kivenné a tálat a készülékből.

3. Figyelem

- Helyezze a készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületre.
- A készüléket kizárólag háztartási, beltéri használatra szánják. Nem alkalmas biztonságos használatra olyan helyeken, mint például személyzeti konyhák, gazdaságok, motelek és egyéb nem lakóhelyi célú helyiségek.
- Ha a készüléket helytelenül, illetve professzionális vagy félprofesszionális célokra használják,

vagy nem a használati útmutatóban foglalt utasításoknak megfelelően használják, a garancia érvényét veszti, és a gyártónak joga van nem vállalni felelősséget az okozott kárért.

- Ahhoz, hogy a készüléket biztonságosan tudja működtetni vagy tisztítani, várjon körülbelül 30 percet, amíg a készülék lehűl.

4. Automatikus kikapcsolás

A készülék beépített időzítővel rendelkezik, és a beállított idő leteltével kikapcsol. A készüléket manuálisan is kikapcsolhatja a bekapcsológomb megnyomásával.

5. Elektromágneses mezők (EMF)

A készülék megfelel az összes elektromágneses mezőre (EMF) vonatkozó szabványnak.

A rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok azt mutatják, hogy megfelelő kezelés mellett a termék nem káros az emberi szervezetre.

6. Első használat előtt

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Tisztítsa meg a tálat és a kosarat meleg vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal. Ezek az elemek mosogatógépben is elmoshatók.
3. Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával.

7. Használati utasítás

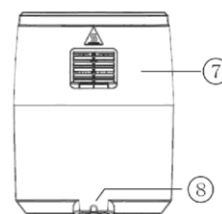
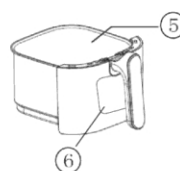
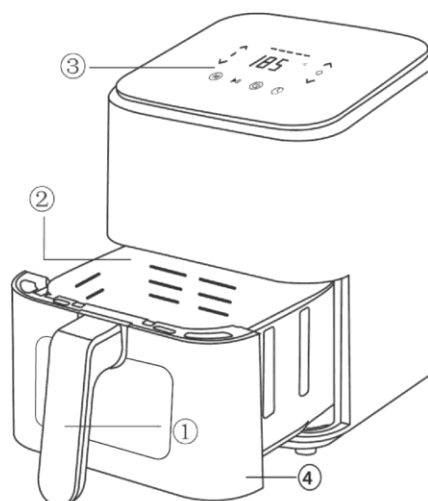
1. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzatba.
2. Óvatosan csúsztassa ki az ételfeldolgozó tálat a készülékből.
3. Tegye a termékeket egy tálba.
4. Csúsztassa a tálat a sütőbe.

Megjegyzés: Ne lépje túl a MAX jelzést (lásd a "Beállítások" című részt), mert ez befolyásolhatja a főtt étel minőségét. A készülék működése közben és közvetlenül utána ne érintse meg a tálat, mert az nagyon forróvá válik. A tálat mindig a fogantyújánál fogva tartsa. Ne öntsön olajat vagy más folyadékot a tálba. Ne öntsön olajat vagy más folyadékot a tálba.

5. Nyomja meg a bekapcsológombot. Az LCD-képernyő és az összes ikon kiemelt lesz.
6. Nyomja meg a menü gombot a beállítások kiválasztásához (7 előre beprogramozott funkció állítható hőmérséklettel és feldolgozási idővel).

A készülék felépítése

1. Tál tartó
2. Kosár
3. Érintőképernyő - 7 főzőprogram
4. Tál
5. A tál belseje
6. Rács
7. Levegő kimenet
8. Tápkábel aljzat



Vezérlőpanel



Nyomja meg a menü gombot a főzési program kiválasztásához vagy módosításához. Ezután a megfelelő gombok megérintésével beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.



Az idő beállításához érintse meg az idő ikon melletti felfelé vagy lefelé mutató nyíl gombokat. Ezzel 1 perccel növeli vagy csökkenti a feldolgozási időt. A gombot megérintve és lenyomva tartva nagyobb tartományokban is gyorsan módosíthatja az időt.

A hőmérséklet beállításához érintse meg az ikon melletti felfelé vagy lefelé mutató nyíl gombokat.



A hőmérséklet beállításához érintse meg az ikon melletti felfelé vagy lefelé mutató nyíl gombokat. Ezzel 5°C-kal növeli vagy csökkenti a feldolgozási hőmérsékletet. A hőmérséklet nagyobb tartományokban történő gyors módosításához a gombot megérintve és lenyomva tartva is módosíthatja a hőmérsékletet.



7. Miután kiválasztotta a kívánt beállításokat, érintse meg a gombot a főzés megkezdéséhez.

8. Ha a főzés során módosítani szeretné az időt vagy a hőmérsékletet, akkor azt a megfelelő gombok felfelé vagy lefelé mutató nyílakkal történő megérintésével teheti meg.

Megjegyzések: Egyes termékeket meg kell keverni a feldolgozás során, hogy egyenletesen süljenek. Soha ne töltsen túl a tálat, hogy biztosítsa a forró levegő megfelelő keringését (az adott termék ajánlott mennyiségét lásd a táblázat "Beállítások" részében). A termékek megkeveréséhez fogja meg a tál fogantyúját, csúsztassa ki a készülékből és rázza meg. Alternatív megoldásként vegye ki a termékeket egy tányérra, keverje meg és tegye vissza a tálba. Ezután csúsztassa vissza a tálat a készülékbe.

9. A készülék hangjelzéssel jelzi a főzés végét. Vegye ki a tálat a készülékből, és helyezze egy hőálló állványra.

Megjegyzés: A beállított idő leteltével a fűtőelem kikapcsol, miközben a ventilátor még 20 másodpercig tovább működik, hogy a forró levegőt eloszlassa - ez a funkció növeli a termék használatának biztonságát.

10. Ellenőrizze, hogy a termékek készen állnak-e.

Megjegyzés: Ha a termékek még nem készültek el, tegye vissza a tálat a gépbe. Állítsa be az időt és a hőmérsékletet, majd nyomja meg a bekapcsológombot a feldolgozás megkezdéséhez.

11. A zsiradékot felhalmozó termékek (pl. hús) eltávolításához a tálból speciális fogót használjon.

Megjegyzés: Ne fordítsa a tálat fejjel lefelé, mert a benne összegyűlt olaj rácsöpög az edényre.

12. Az olyan termékek (pl. chipsek, zöldségek) eltávolításához, amelyekben nem halmozódik fel zsír, vegye ki a tálat a készülékből, és öntse a termékeket egy tányérra.

Beállítások

Az alábbi táblázat segít abban, hogy az alapbeállításokat az összetevőkhöz igazítsa.

Funkció	Ikon	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Chips		300 - 700	200	20
Steak		100 - 500	180	15
Garnélarák		100 - 500	160	20
Csirkecombok		100 - 500	160	40
Hús		100 - 500	180	25
Torta		300	160	20
Halak		100 - 400	180	20

Megjegyzés: Kérjük, vegye figyelembe, hogy a megadott beállítások csak iránymutatóak. Mivel a termékek eredete, mérete, alakja és márkája eltérő, nem tudjuk garantálni, hogy egy adott beállítás mindig a legjobb lesz.

Mivel a Rapid Air technológia azonnal felmelegíti a készülékben lévő levegőt, a sütés közben a tál egy pillanatra történő kicsúsztatása nem zavarja a feldolgozást. Ezért javasoljuk, hogy időről időre ellenőrizze a sütés előrehaladását.

Sült krumpli elkészítése

A házi készítésű chips elkészítéséhez kövesse az alábbi lépéseket:

1. Hámozza meg és vágja fel a burgonyát.
2. Alaposan mossa meg és törölje szárazra.
3. Öntsön 1/2 teáskanál olívaolajat egy tálba, tegye bele a felszeletelt burgonyát, és keverje össze, hogy az egészet bevonja az olaj.
4. Vegye ki a felszeletelt burgonyát a tálból, hogy ne szívjon magába túl sok olajat. Tegyük át őket egy kosárba.
5. Süsse meg a sült krumplit az útmutatóban szereplő recept szerint.
- 6.

8. Tisztítás

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- A tál és a kosár tisztításához ne használjon fémeszközöket vagy súrolószereket, mivel ez károsíthatja a tapadásmentes bevonatot, és lerövidítheti a termék élettartamát.
- Használat után és a készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a dugót a konnektorból.

Megjegyzés: A hűtés felgyorsítása érdekében vegye ki a tálat a gépből.

- Törölje át a készülék külsejét nedves ruhával.
- Tisztítsa meg a tálat és a kosarat meleg vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal.
- A visszamaradt szennyeződések eltávolításához zsírtalanító folyadékot használhat.

Megjegyzés: A tál és a kosár mosogatógépben mosható.

- Ha a kosárra vagy a tál aljára szennyeződés tapadt, töltsen fel a tálat forró vízzel és mosogatószerrel. Helyezze a kosarat a tálba, és áztassa be körülbelül 10 percre.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét meleg vízzel megnedvesített puha szivaccsal.
- Tisztítsa meg a fűtőelemet egy kefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.

Tárolás

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

Környezetvédelem

Ha a termék elérte élettartama végét, ne dobja ki a háztartási hulladékkal együtt. Javasoljuk, hogy a terméket vigye el egy hivatalos elektromos készülékgyűjtő helyre.

9. Problémamegoldás

Probléma	Valószínűsíthető ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva Elektromos.	Dugja be a tápkábel dugóját a földelt elektromos konnektor.
	Nincs időzítő beállítva.	Állítson be megfelelő előkészítési időt.
A termékek a gépben történő feldolgozás után nem fogyaszthatóak.	Túl sok termék van az egységben.	Tegyen kisebb adagokat a gépbe termékek, mivel a kisebb adagok egyenletesebben sülnek.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Ennek megfelelően növelje a hőmérsékletet.

A termékek egyenetlenül sülnek.	Egyes termékeket a feldolgozás során meg kell keverni.	Az egymáson fekvő termékeket (pl. Chips) az elkészítési idő felénél meg kell keverni.
A sült rágcsálnivalók nem lesznek ropogósak, amikor kiveszik a készülékből.	A választott snack a mélyhűtött zsírban elkészítendő.	Használja a sütőben elkészítendő snackeket, vagy ecsetelje a termékeket egy kis olajjal a ropogós hatás.
A tálat nem lehet behelyezni a készülékbe.	Túl sok termék van az egységben.	Ne tegye a termékeket a megjelölt MAX szint.
	A kosár helytelenül van felszerelve medvék.	Tegye a kosarat a tálba, amíg nem hallja a kattints.
A készülékből fehér füst távozik.	Olajos termékeket készítenek.	A zsíros termékek feldolgozása során nagy mennyiségű zsír távozik. Ez fehér füstöt és a tál erősebb felmelegedését okozza.
	A tálban a korábbi használatból származó zsírmaradványok vannak.	Minden használat után alaposan tisztítsa meg a tálat.
A friss sült krumpli egyenetlenül sült.	A burgonyát feldolgozás előtt nem öblítették le megfelelően vízzel.	Sütés előtt alaposan öblítse le a burgonyát, hogy eltávolítsa a keményítőt.
A friss sült krumpli nem ropogós, amikor kiveszik a gépből.	A sült krumpli ropogósra sülése a hőkezelés előtt felhasznált zsír és víz mennyiségétől függ.	Szárítsa meg a nyers sült krumplit, mielőtt megkeni egy kis olajjal.
		A burgonyát kisebb rudakra vágjuk, hogy a hatás a feldolgozás élesebb volt.
		Adjunk hozzá még egy kis olajat.

10. Műszaki specifikációk

Modell	RA510D
Feszültség:	220-240V / 50-60Hz
Teljesítmény:	1350W
Csúcsteljesítmény:	1800W
Kapacitás:	4L



A készülék minden vonatkozó követelménynek megfelel. A használt berendezés helyes ártalmatlanításával megelőzheti a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív következményeket, amelyek a berendezésben lévő mérgező és rákkeltő anyagok esetleges jelenlétéből erednek, és amelyek a talajt és a talajvizet is szennyezhetik.

Ez a termék az újrahasznosítási szimbólumok egyikével van jelölve. Ez azt jelenti, hogy használat után megfelelő gyűjtőhelyre kell vinni, és nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal együtt elhelyezni.

Lengyelországban tervezték

Made in P.R.C.

Importőr:

Big5 Krzysztof Czurczak
9D Strefowa utca 9D
Strefowa utca
42-202 Częstochowa
NIP: 6861576041
www.heckermann.pl

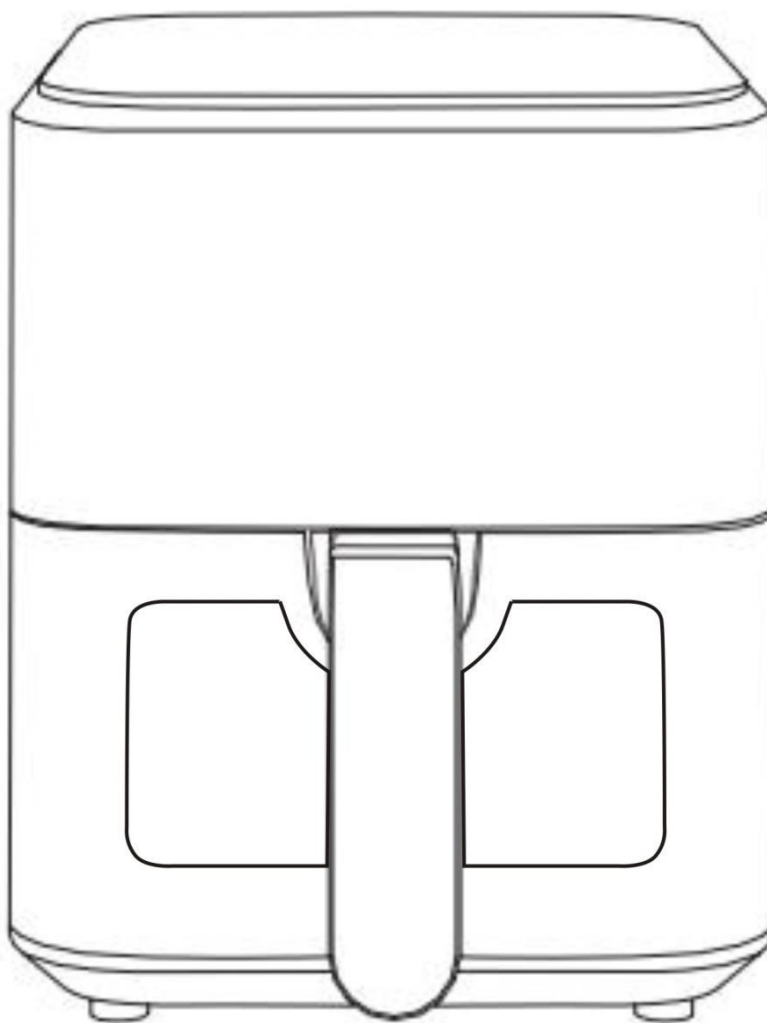
Gyártó:

Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.
Cím: Shenzhen City, Kína



Heckermann®

ФРИТЮРНИК БЕЗ МАЗНИНИ RA510D



РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

ВАЖНО

Прочетете внимателно инструкциите преди употреба. Неправилната употреба на продукта може да доведе до повреда. Запазете тези инструкции за бъдещи справки.

1. Опасност

- Не потапяйте корпуса на уреда във вода и не го изплаквайте под течаща вода, тъй като той съдържа електрически и нагревателни компоненти.
- Не допускайте попадането на вода или други течности в уреда, тъй като това може да доведе до токов удар и късо съединение във вътрешността на уреда.
- Поставете всички продукти в кошницата, така че да не влизат в контакт с нагревателните елементи.
- Не запушвайте входа и изхода за въздух, когато уредът работи.
- Не изливайте масло в картера, тъй като това може да доведе до опасност от пожар.
- Не докосвайте вътрешността на уреда, когато той е включен.

2. Предупреждение

- Проверете дали напрежението, посочено върху продукта, съответства на напрежението в местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, кабелът или други компоненти са повредени.
- Не предавайте захранващия кабел за ремонт на неквалифицирани лица.
- Съхранявайте продукта и неговия кабел на място, недостъпно за деца.
- Пазете кабела от източници на топлина.
- Когато ръцете ви са мокри, не включвайте уреда и не работете с контролния панел.
- Винаги се уверявайте, че щепселът е правилно поставен в електрическия контакт.
- Не свързвайте устройството към външен таймер.
- Не поставяйте уреда върху или в близост до запалими материали, напр. върху покривка или до завеси.
- Не поставяйте уреда директно срещу стена или други уреди. Оставете поне 10 см разстояние от други предмети от страни и отзад на уреда и над него.
- Не поставяйте никакви предмети върху устройството.
- Не използвайте устройството по начин, несъответстващ на посочения в това ръководство.
- Не оставяйте работещ уред без надзор.
- По време на работа от въздушните отвори излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си далеч от издигащата се пара или въздушните отвори. Също така внимавайте за гореща пара и горещ въздух, когато изваждате купата от уреда.
- Всички достъпни повърхности на уреда могат да се нагреят по време на работа.
- Ако от уреда започне да излиза тъмен дим, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа. Изчакайте, докато димът спре да излиза, преди да извадите купата от уреда.

3. Внимание

- Уредът трябва да се постави върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба на закрито. Той не е подходящ за безопасна употреба на места като кухни за персонала, ферми, мотели и други нежилищни помещения.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели,

или не се използва в съответствие с инструкциите в ръководството за експлоатация, гаранцията престава да бъде валидна и производителят има право да не поема отговорност за причинените щети.

- За да можете да работите или почиствате уреда безопасно, изчакайте около 30 минути, за да се охлади.

4. Автоматично изключване

Устройството има вграден таймер и се изключва, когато изтече зададеното време. Можете също така да изключите устройството ръчно, като натиснете бутона за захранване.

5. Електромагнитни полета (EMF)

Устройството отговаря на всички стандарти за електромагнитни полета (ЕМП).

Наличните научни данни показват, че при правилно боравене продуктът не е вреден за човешкия организъм.

6. Преди първата употреба

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Почистете купата и коша с топла вода, течност за миене и мека гъба. Тези елементи могат да се мият и в съдомиялна машина.
3. Избършете вътрешната и външната част на устройството с влажна кърпа.

7. Указания за употреба

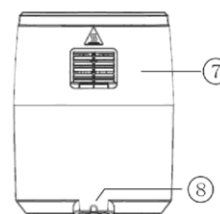
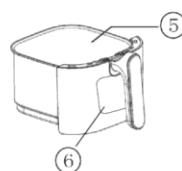
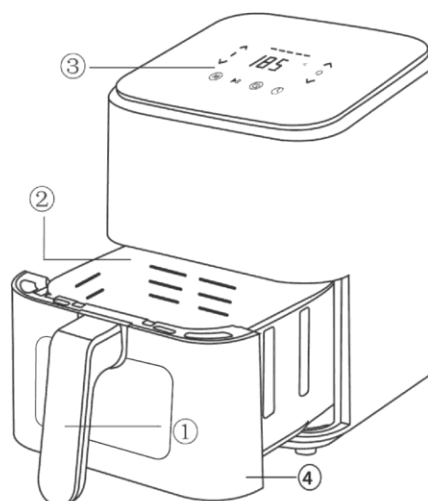
1. Включете щепсела на захранващата мрежа в заземен стенов контакт.
2. Внимателно извадете купата за обработка на храна от уреда.
3. Поставете продуктите в купа.
4. Плъзнете купата във фритюрника.

Забележка: Не превишавайте маркировката MAX (вж. раздел "Настройки"), тъй като това може да повлияе на качеството на приготвяната храна. Не докосвайте купата по време на и непосредствено след работа на уреда, тъй като тя става много гореща. Винаги дръжте купата за дръжката. Не изливайте олио или други течности в купата. Не изливайте олио или други течности в купата.

5. Натиснете бутона за захранване. LCD екранът и всички икони ще бъдат осветени.
6. Натиснете бутона за меню, за да изберете настройките (7 предварително програмирани функции с възможност за регулиране на температурата и времето за обработка).

Изграждане на устройството

1. Държач за купа
2. Кошница
3. Сензорен екран - 7 програми за готвене
4. Купа
5. Вътрешност на купата
6. Мрежа
7. Изход за въздух
8. Гнездо за захранващ кабел



Контролен панел



Натиснете бутона за меню, за да изберете или промените програмата за готвене. След това можете да зададете времето и температурата, като докоснете съответните бутони.



За да зададете часа, докоснете бутоните със стрелка нагоре или надолу до иконата на часа. Това ще увеличи или намали времето за обработка с 1 минута. Можете също така да докоснете и задържите бутона, за да промените бързо времето с по-големи интервали.

За да зададете температурата, докоснете бутоните със стрелка нагоре или надолу до иконата



температура. Това ще увеличи или намали температурата на обработка с 5°C. Можете също така да докоснете и задържите бутона, за да промените бързо температурата в по-големи диапазони.



7. След като изберете желаните настройки , докоснете бутона, за да започнете готвенето.

8. Ако искате да промените времето или температурата по време на готвене, можете да го направите, като докоснете съответните бутони със стрелки нагоре или надолу.

Бележки: Някои продукти трябва да се разбъркват по време на обработката, за да се изпържат равномерно. Никога не препълвайте купата, за да осигурите правилна циркулация на горещия въздух (вижте "Настройки" в таблицата за препоръчителното количество от даден продукт). За да разбъркате продуктите, хванете дръжката на купата, плъзнете я от уреда и я разклатете. Алтернативно, извадете продуктите върху чиния, разбъркайте ги и ги поставете обратно в купата. След това плъзнете купата обратно в уреда.

9. Уредът ще издаде звуков сигнал, за да покаже края на готвенето. Извадете купата от уреда и я поставете върху термоустойчива поставка.

Забележка: След изтичане на зададеното време нагревателният елемент се изключва, а вентилаторът продължава да работи още 20 секунди, за да разпръсне горещия въздух - функция, която повишава безопасността при използване на продукта.

10. Проверете дали продуктите са готови.

Забележка: Ако продуктите все още не са готови, поставете купата обратно в машината.

Задайте времето и температурата, след което натиснете бутона за включване, за да започнете обработката.

11. За да извадите от купата продукти, които натрупват мазнина (напр. месо), използвайте специални клещи.

Забележка: Не обръщайте купата с дъното нагоре, тъй като събраното в нея олио ще капе върху чинията.

12. За да извадите от купата продукти, които не натрупват мазнини (напр. чипс, зеленчуци), извадете купата от уреда и изсипете продуктите в чиния.

Настройки

Таблицата по-долу ще ви помогне да съобразите основните настройки със съставките.

Функция	Икона	Количество (g)	Температура (°C)	Време (мин.)
Чипс		300 - 700	200	20
Пържола		100 - 500	180	15
Скариди		100 - 500	160	20
Пилешки бутчета		100 - 500	160	40
Месо		100 - 500	180	25
Торта		300	160	20
Риба		100 - 400	180	20

Забележка: Моля, имайте предвид, че посочените настройки са само ориентировъчни. Тъй като продуктите се различават по произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме, че определена настройка винаги ще бъде най-добрата.

Тъй като технологията Rapid Air нагрява въздуха в уреда мигновено, изваждането на купата за момент по време на пържене не прекъсва обработката. Затова препоръчваме да проверявате хода на готвенето от време на време.

Приготвяне на домашни пържени картофи

За да пригответе домашен чипс, следвайте следните стъпки:

1. Обелете и нарежете картофите.
2. Измийте ги добре и ги подсушете.
3. Изсипете 1/2 чаена лъжичка зехтин в купа, сложете в нея нарязаните картофи и разбъркайте, за да се покрият с маслото.
4. Извадете нарязаните картофи от купата, за да не попият твърде много масло. Прехвърлете ги в кошница.
5. Изпържете пържените картофи според рецептата в инструкциите.
- 6.

8. Почистване

- Почиствайте устройството след всяка употреба.
- Не използвайте метални прибори или абразивни почистващи препарати за почистване на купата и кошницата, тъй като това може да повреди незалепващото покритие и да съкрати живота на продукта.
- Винаги изваждайте щепсела от електрическия контакт след употреба и преди почистване на уреда.

Забележка: За да ускорите охлаждането, извадете купата от машината.

- Избършете външната част на устройството с влажна кърпа.
- Почистете купата и коша с топла вода, течност за миене и мека гъба.
- Можете да използвате течност за обезмасляване, за да отстраните остатъците от замърсяване.

Забележка: Купата и кошницата могат да се мият в съдомиялна машина.

- Ако мръсотията е полепнала по коша или дъното на купата, напълнете купата с гореща вода и течност за миене на съдове. Поставете кошницата в купата и я накиснете за около 10 минути.
- Почистете вътрешността на устройството с мека гъба, навлажнена с топла вода.
- Почистете нагревателния елемент с четка, за да отстраните остатъците от храна.

Съхранение

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

Околна среда

След като продуктът е достигнал края на полезния си живот, не го изхвърляйте заедно с битовите отпадъци.

Препоръчваме ви да предадете продукта в официален пункт за събиране на електрически уреди.

9. Решаване на проблеми

Проблем	Вероятна причина	Решение
Устройството не работи.	Устройството не е включено в мрежата Електрически.	Поставете щепсела на захранващия кабел в заземен електрически контакт.
	Не е зададен таймер.	Определете подходящо време за подготовка.
След обработката в машината продуктите не са готови за консумация.	Твърде много продукти в устройството.	Сложете по-малки порции в машината продукти, тъй като по-малките порции се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Увеличете температурата съответно.

Продуктите се пържат неравномерно.	Някои продукти трябва да се разбъркват по време на обработката.	Продуктите, които лежат един върху друг (напр. чипс), трябва да се разбъркат по средата на времето за приготвяне.
Пържените закуски не са хрупкави, когато се извадят от уреда.	Закуската по избор е тази, която се приготвя в дълбока мазнина.	Използвайте закуски, предназначени за приготвяне във фурната, или намажете продуктите с малко олио за хрупкав ефект.
Купата не може да се постави в уреда.	Твърде много продукти в устройството.	Не поставяйте продукти над маркираното ниво MAX.
	Кошницата е неправилно поставена в мечки.	Поставете кошницата в купата, докато чуετε кликнете върху.
От устройството излиза бял дим.	Приготвят се мазни продукти.	При преработката на мастни продукти се отделя голямо количество мазнини. Това води до бял дим и по-силно нагряване на купата.
	В купата има остатъци от мазнина от предишна употреба.	Почиствайте добре купата след всяка употреба.
Пресните пържени картофи са изпържени неравномерно.	Картофите не са били изплакнати с вода преди обработка.	Изплакнете добре картофите преди пържене, за да отстраните нишестето.
Пресните пържени картофи не са хрупкави, когато се извадят от машината.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството мазнина и вода, използвани преди термичната обработка.	Подсушете суровите картошки, преди да ги намажете с малко олио. Нарежете картофите на по-малки пръчици, така че ефектът от обработката е по-ясна.
		Добавете още малко масло.

10. Технически спецификации

Модел	RA510D
Напрежение	: 220-240V / 50-60Hz
Захранване:	1350W
Максимална мощност:	1800W
Капацитет:	4L



Уредът отговаря на всички съответни изисквания. Като осигурите правилно изхвърляне на използваното оборудване, ще предотвратите потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве, произтичащи от възможното наличие на токсични и канцерогенни вещества в оборудването и замърсяване на почвата и подпочвените води.

Този продукт е маркиран с един от символите за рециклиране. Това означава, че след употреба той трябва да бъде занесен в подходящ пункт за събиране на отпадъци и не трябва да се поставя заедно с типичните битови отпадъци.

Проектиран в Полша

Произведено в P.R.C.

Вносител:

Big5 Krzysztof Czurczak

Улица Strefowa 9D

42-202 Ченстохова

NIP: 6861576041

www.heckermann.pl

Производител:

Шенжен Kingwise Technology Co., Ltd.

Адрес: 8 Източна зона, индустриална зона Shangxue, Jihua Rd, Long Gang, град Шенжен, Китай

