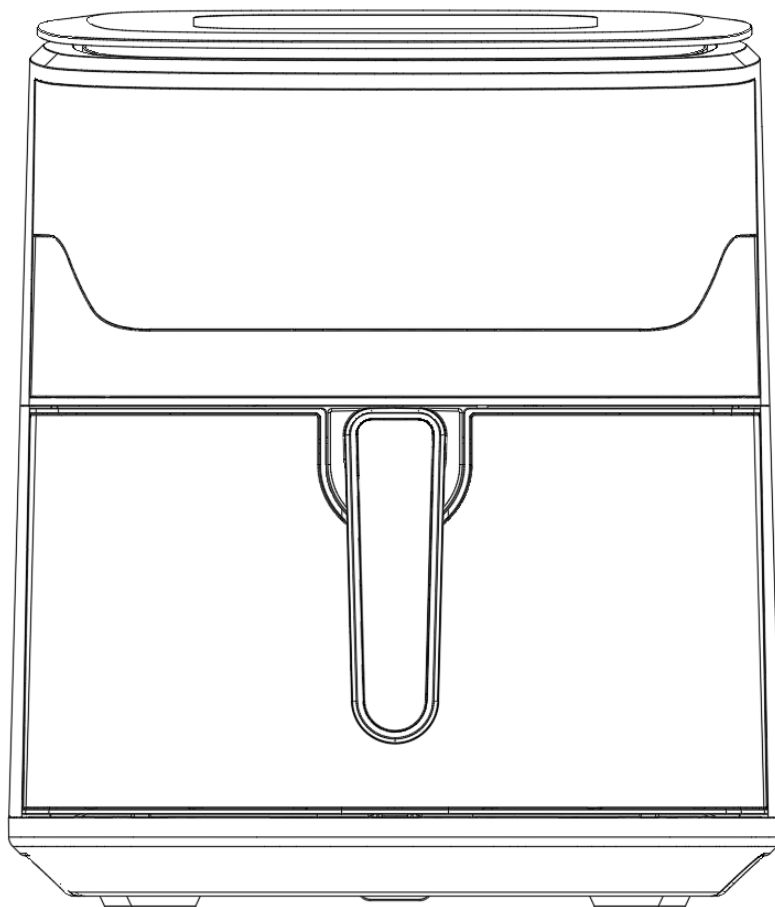


Heckermann®

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA ZHAF - 650AD



INSTRUKCJA OBSŁUGI

**PRODUKT PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO DOMOWEGO UŻYTKU
WEWNĘTRZNEGO**

WAŻNE

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

1. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Nie wolno dotykać gorących powierzchni.
3. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie należy zanurzać przewodów, wtyczek, korpusu urządzenia oraz jego elementów w wodzie ani innym płynie.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada elementy grzejne. Jego powierzchnia, nie tylko użytkowa, może się bardzo mocno nagrzewać. Ponieważ różne osoby różnie odbierają temperaturę, urządzenie to należy obsługiwać **OSTROŻNIE**. Należy je dotykać tylko w miejscach, gdzie znajdują się przeznaczone do tego celu strefy i uchwyty. Należy też zawsze mieć założone rękawice kuchenne lub inną ochronę przed gorącymi temperaturami. Przed dotknięciem miejsc urządzenia nieprzeznaczonych do dotykania należy zawsze odczekać, aż miejsca te się ostudzą.
5. Gdy urządzenie nie jest używane lub przed czyszczeniem urządzenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego. Przed włożeniem lub wyciągnięciem elementów z urządzenia również należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może
 1. spowodować urazy ciała.
8. Nie wolno używać produktu na dworze.
9. Należy pilnować, aby przewód nie zwisał z krawędzi stołu lub blatu oraz by nie dotykał gorących powierzchni.
10. Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w rozgrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, w którym znajduje się gorący olej lub inne gorące płyny.
12. Należy zawsze najpierw podłączać przewód zasilania do urządzenia, a dopiero potem do gniazda elektrycznego. Aby odłączyć urządzenie od prądu, należy ustawić wszystkie opcje oraz przycisk zasilania w pozycji „Off” (wyłączonej), a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
13. Produktu należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
14. Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane o użytkowaniu urządzenia w sposób bezpieczny oraz jeśli rozumieją powiązane zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci poniżej 8 r. ż. nie mogą czyścić urządzenia, ani wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.
15. Należy pilnować, aby produkt i jego przewód znajdowały się poza zasięgiem dzieci poniżej 8 r. ż.

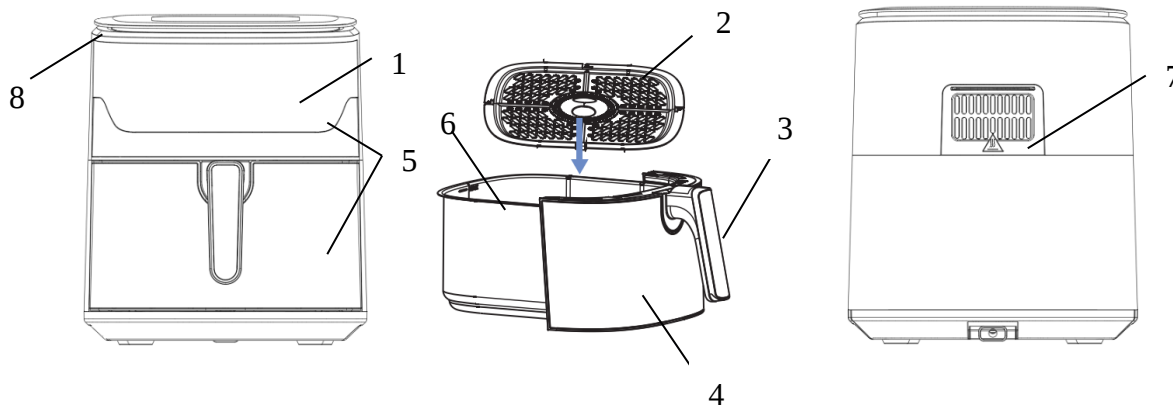
16. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

2. WPROWADZENIE

Frytkownica beztłuszczowa pozwala w łatwy i zdrowy sposób przygotować ulubione potrawy. Dzięki szybkiemu obiegowi gorącego powietrza i górnemu grillowi można w nim przyrządzić wiele dań. Co najważniejsze, urządzenie typu Air Fryer podgrzewa żywność we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga użycia oleju.

Model	ZHAF - 650AD
Napięcie:	220-240V / 50-60Hz
Moc:	1600W
Moc peak power:	2000W
Pojemność:	6,5L
Regulacja temperatury:	80°C - 200°C
Timer:	0 - 60 min

3. BUDOWA URZĄDZENIA



- | | |
|----------------------|---------------------------|
| 1. Wyświetlacz | 2. Koszyk |
| 3. Uchwyt | 4. Osłona misy |
| 5. Korpus urządzenia | 6. Misa |
| 7. Wylot powietrza | 8. Górna część urządzenia |



Rys.2

4. WAŻNE

Zagrożenie:

- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane o użytkowaniu urządzenia w sposób bezpieczny oraz jeśli rozumieją powiązane zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci poniżej 8 r. ż. nie mogą czyścić urządzenia, ani wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.
- Pilnuj, aby produkt i jego przewód znajdowały się poza zasięgiem dzieci poniżej 8 r. ż.
- Nigdy 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.
- Zawsze wkładaj do misy produkty, które zamierzasz przyrządzić, aby nie doszło do ich kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie zasłaniaj wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie wlewaj oleju do misy, ponieważ może to spowodować ryzyko pożaru.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono włączone. Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka.

OSTRZEŻENIE

- Sprawdź, czy napięcie wskazane na produkcie odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód lub inne elementy są uszkodzone.
- Nie oddawaj urządzenia do naprawy osobom nieposiadającym właściwych uprawnień.
- Trzymaj przewód urządzenia z dala od źródeł ciepła.
- Nie podłączaj urządzenia do prądu, ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi dłońmi.
- 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 misy z urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia wszystkie jego dostępne powierzchnie mogą stawać się gorące (Rys. 2).
- Jeśli z urządzenia zacznie wydostawać się ciemny dym, natychmiast odłącz urządzenie od prądu. Przed wyjęciem misy z urządzenia poczekaj, aż dym przestanie się wydostawać.

5. 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. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych kwaterach mieszkalnych.
- 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.
- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu, gdy nie jest używane.
- Aby móc bezpiecznie obsługiwać lub czyścić urządzenie, odczekaj około 30 minut, aż ostygnie.

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń z urządzenia wszystkie naklejki lub etykiety.
3. Dokładnie wyczyść misę i koszyk ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką gąbką.
4. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

Produkt jest frytkownicą beztłuszczową, która do obróbki żywności wykorzystuje gorące powietrze. Nie wlewaj do misy oleju ani innych tłuszczów do smażenia.

Uwaga: Podczas pierwszego użycia i nagrzewania urządzenia może ono emitować delikatny dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko dotyczące wielu urządzeń z funkcją grzania. Nie wpływa to na bezpieczeństwo użytkowania produktu.

7. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie stawiaj urządzenia na blatach nieodpornych na ciepło.
2. Włóż koszyk do misy. Nie wlewaj do misy oleju ani innych płynów. Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ blokuje to odpływ powietrza i negatywnie wpływa na rezultat obróbki żywności.

8. SPOSÓB UŻYCIA

1. Podłącz wtyczkę przewodu zasilania do uziemionego gniazda elektrycznego.
2. Ostrożnie wysuń misę do obróbki żywności z urządzenia.
3. Włóż produkty do miski.
4. Wsuń misę do frytkownicy.

Uwaga Zwróć uwagę na dokładne wyrównanie z prowadnicami w korpusie urządzenia.

Nigdy nie używaj misy bez koszyka.

Ostrzeżenie: Nie dotykaj misy w trakcie i bezpośrednio po ustaniu pracy urządzenia, ponieważ misa staje się bardzo gorąca. Zawsze trzymaj misę za uchwyt.

5. Ustaw odpowiedni czas przygotowania produktów (patrz rozdział „Ustawienia”).
6. Niektóre produkty wymagają przemieszczania w czasie obróbki (patrz rozdział „Ustawienia”). Aby przemieszczać produkty, chwyć za uchwyt misy, wysuń ją z urządzenia i potrząśnij nią. Następnie wsuń misę z powrotem do urządzenia.

Ostrzeżenie: uważaj, aby podczas mieszania produktów nie nacisnąć przycisku znajdującego się na uchwycie misy.

Wskazówka: możesz ustawić timer na połowę wymaganego czasu przygotowania produktów, aby sygnał alarmowy rozbrzmiał w momencie, gdy produkty należy przemieszczać. W takim wypadku należy ustawić timer ponownie po przemieszczaniu produktów na czas wymagany do dokończenia obróbki.

7. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu obróbki, wyjmij misę z urządzenia.

Wskazówka: możesz dostosować ustawienia temperatury i czasu do swoich preferencji.

Twoje ustawienia zostaną zachowane przez ok. 1 minutę od chwili, gdy wysuniesz misę z korpusu urządzenia.

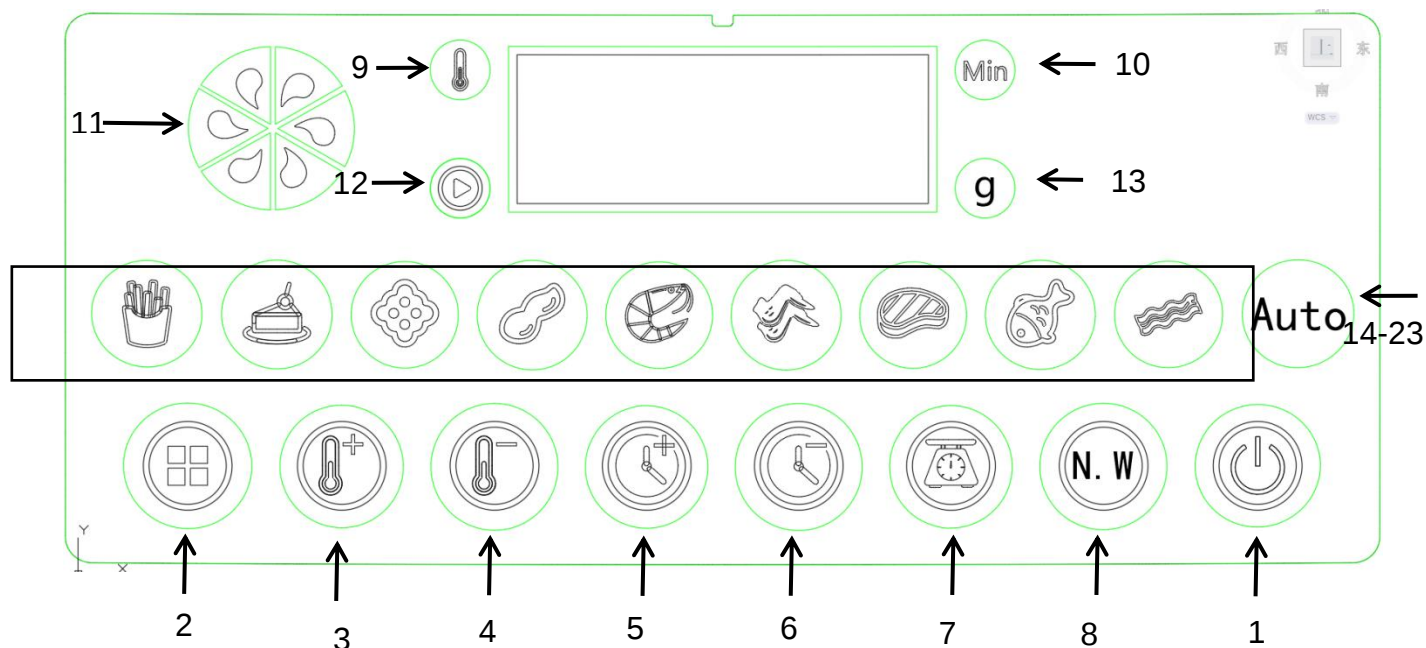
8. Sprawdź, czy produkty są gotowe.
9. Aby wyjąć produkty (np. frytki), wyjmij misę z urządzenia i postaw ją na powierzchni odpornej na ciepło.

Nie ustawiaj misy do góry nogami, jeśli wciąż znajduje się w niej koszyk, ponieważ zebrany w niej tłuszcz pocieknie na potrawę.

Misa i produkty są gorące, a w zależności od produktów, z misy może wydostać się gorąca para.

10. Opróżnij zawartość koszyka do miski lub na talerz.
11. Po przygotowaniu porcji produktów można natychmiast przejść od przygotowywania kolejnej porcji.

9. OBSŁUGA PANELU STEROWANIA



Przycisk 1  – Włącz/Wyłącz/Pauza

Włóż misę do urządzenia i naciśnij przycisk 1, aby włączyć menu. Przycisk 2 służy do nawigowania po menu. Naciśnij przycisk 1 ponownie, aby rozpocząć gotowanie. Naciśnięcie tego przycisku w czasie pracy urządzenia włączy pauzę i otworzy okno menu. Aby wyłączyć urządzenie w trakcie pracy, naciśnij i przytrzymaj przycisk 1. Ekran wyświetli ----, a po 6 sekundach wyłączy się wentylator i urządzenie.

Przycisk 2  – Przycisk zaprogramowanych ustawień

Naciśnij przycisk , aby wybrać spośród 10 popularnych opcji przygotowywania potraw. Po dokonaniu wyboru uruchamia się gotowanie według ustawionego czasu i temperatury.

Przycisk  i przycisk  – Przyciski zwiększania i zmniejszania temperatury

Przycisk  i przycisk  – Przyciski zwiększania i zmniejszania czasu

Naciśnięcie przycisków 3 i 4 umożliwia zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o 5°C na każde naciśnięcie. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zmienić temperaturę. Zakres ustawień temperatury: 80°C - 200°C.

Naciśnięcie przycisków 5 i 6 umożliwia zwiększenie lub zmniejszenie czasu gotowania o 1 minutę na każde naciśnięcie. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zmienić czas.

Przycisk 7  – Waga

Po włączeniu urządzenia naciśnij przycisk zasilania. Pasek menu podświetli się. Naciśnij przycisk , aby przejść do trybu ważenia. Na ekranie wyświetli się masa produktów. Naciśnij przycisk zasilania ponownie, a urządzenie automatycznie dostosuje czas i temperaturę gotowania do produktów. Naciśnij przycisk zasilania jeszcze raz, aby rozpocząć gotowanie.



Przycisk 8 – Waga netto

Po umieszczeniu pojemnika na górnej pokrywie możesz kliknąć przycisk N.W, aby odjąć masę pojemnika. Po umieszczeniu produktów w pojemniku urządzenie wyświetli informację o masie produktów. Naciśnij przycisk zasilania, aby automatycznie dopasować czas i temperaturę obróbki do produktów.



Min

Przycisk 9 i 10 – Wskaźniki temperatury/czasu

Światło wskaźnika „11” – wskaźnik wentylatora

Światło wskaźnika „12” – wskaźnik obróbki cieplnej

Światło wskaźnika „13” – wskaźnik masy

Światło wskaźnika „14-23” – wskaźnik przepisu

10. USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci dobrać podstawowe ustawienia do składników.

Ważne: 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 znacząco procesu obróbki.

Wskazówki:

- Mniejsze produkty zwykle wymagają mniej czasu na przygotowanie niż duże produkty.
- Większa ilość produktów wymaga tylko nieznacznie dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość produktów tylko nieznacznie krótszego czasu.
- Przemieszanie produktów w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt obróbki i zapobiega nierównomiernemu przygotowaniu produktów.
- Świeże ziemniaki warto posmarować olejem, aby były chrupiące. Rozpocznij przygotowywanie produktów w urządzeniu nie więcej niż kilka minut po skropleniu ich olejem.
- Nie przygotowywaj w urządzeniu produktów bardzo tłustych, np. kiełbasy.
- W urządzeniu można przygotowywać przekąski przeznaczone do przygotowania w piekarniku.
- Optymalna ilość frytek zapewniająca ich chrupkość to 500 gramów.
- Używaj gotowych ciast, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasta wymagają krótszej obróbki niż domowe ciasto.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo przygotować kruche lub nadziewane produkty, umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w koszyku urządzenia.
- Możesz również używać urządzenia do podgrzewania produktów. W tym celu ustaw temperaturę na 150°C, a temperaturę na maksymalnie 10 minut.

Składniki	Ilość min-max (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Mieszanie	Dodatkowe informacje
Mrożone frytki	300 - 800	19 - 29	200	Tak	
Skrzydółka kurczaka	300 - 800	24 - 30	200	Tak	
Ciasto	100 - 300	12 - 14	160		
Ciasteczka	100 - 300	13 - 18	180		
Orzechy	100 - 800	10 - 12	190	Tak	
Krewetki	100 - 800	19 - 24	180	Tak	
Stek	100 - 400	15 - 16	200	Tak	
Ryba	100 - 800	20 - 24	180	Tak	
Bekon	100 - 800	11 - 22	200	Tak	
Tryb Auto	/	16	185		Funkcja zapamiętywania: Ta funkcja automatycznie zapamięta ostatnio używane ustawienia czasu i temperatury.

Ważne: Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, jeśli urządzenie przed użyciem jest zimne.

11. CZYSZCZENIE

Czyść urządzenie po każdym użyciu.

Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących do czyszczenia miski i koszyka, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzywierającej powłoki.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazda elektryczne i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Wskazówka: aby przyspieszyć studzenie, wyjmij misę z urządzenia.

2. Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Wyczyść misę i koszyk ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką gąbką.

Możesz użyć płynu do odtłuszczania, aby usunąć ewentualne pozostałości zabrudzeń.

Wskazówka: jeśli brud przywarł do koszyka lub dna miski, napełnij misę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włóż koszyk do miski i namaczaj je przez około 10 minut.

3. Wyczyść wnętrze urządzenia miękką gąbką zwilżoną ciepłą wodą.
4. Wyczyść element grzejny szczoteczką, aby usunąć pozostałości jedzenia.

12. PRZECHOWYWANIE

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

13. ŚRODOWISKO

Nie wyrzucaj urządzenia razem z odpadami domowymi, ale oddaj je do oficjalnego miejsca zbiórki urządzeń elektrycznych. W ten sposób pomagasz chronić środowisko.

14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do gniazda elektrycznego.	Włóż wtyczkę przewodu zasilania do uziemionego gniazda elektrycznego.
	Nie ustawiono timera.	Ustaw czas przygotowania potrawy, aby włączyć urządzenie.
Produkty nie są gotowe do spożycia po obróbce w urządzeniu.	Za duża ilość produktów w urządzeniu.	Wkładaj do urządzenia mniejsze porcje produktów. Mniejsze porcje smażą się równiej.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw odpowiednią wartość temperatury (patrz rozdział „Ustawienia”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw odpowiedni czas przygotowania (patrz rozdział „Ustawienia”).
Produkty są usmażone nierównomiernie.	Niektóre produkty wymagają przemieszczania w czasie obróbki.	Produkty leżące jeden na drugim (np. frytki) muszą zostać przemieszczane w połowie czasu przygotowania. Patrz rozdział „Ustawienia” oraz „Sposób użycia”.
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.	W misie jest za dużo produktów.	Nie wkładaj do misy produktów powyżej oznaczonego poziomu MAX.
	Koszyk jest nieprawidłowo zamocowany w misie.	Włóż koszyk do misy tak, by nie dało się go włożyć już głębiej.
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. Nie wpływa to na urządzenie ani efekt obróbki.
	W misie znajdują się resztki tłuszczu po poprzednim użyciu.	Biały dym powstaje w wyniku podgrzewania się tłuszczu w misie. Czyść misę dokładnie po każdym użyciu.
Świeże frytki są usmażone nierównomiernie.	Zastosowano niewłaściwe ziemniaki.	Używaj świeżych ziemniaków i pilnuj, aby podczas obróbki pozostały jędrne.
	Przed obróbką surowe frytki nie zostały odpowiednio przepłukane wodą.	Przed smażeniem przepłucz dokładnie surowe frytki, aby usunąć skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia.	Chrupkość frytek zależy od ilości tłuszczu i wody we frytkach.	Wysusz surowe frytki przed posmarowaniem ich niewielką ilością oleju.
		Potnij ziemniaki na mniejsze słupki, aby efekt obróbki był bardziej chrupiący.
		Dodaj odrobinę więcej oleju.



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:

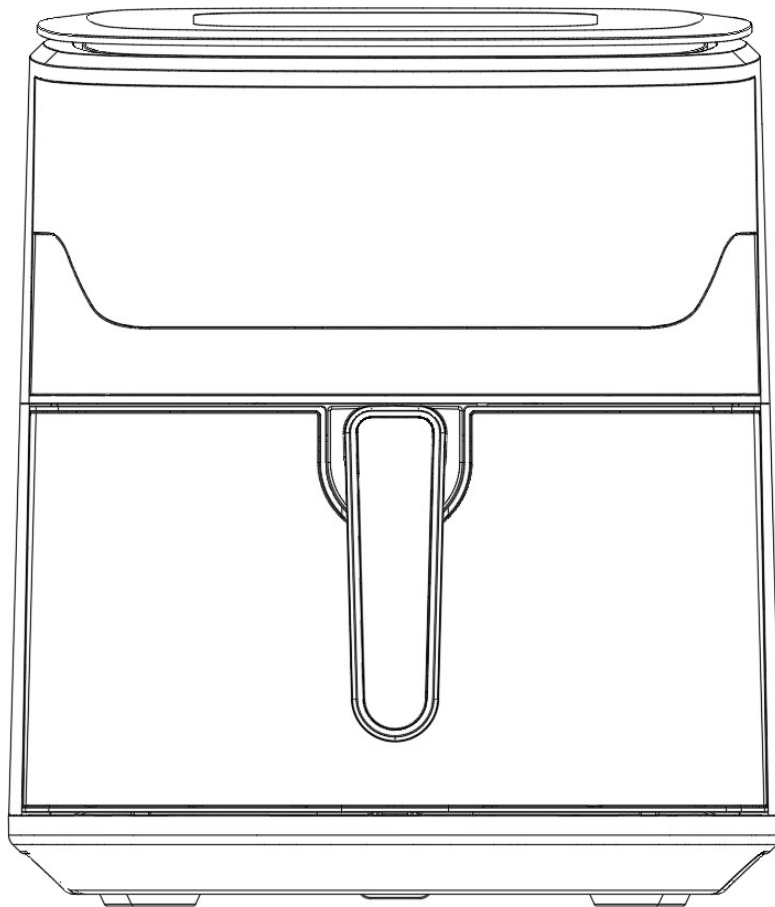
Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.

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



Heckermann®

FAT-FREE FRYER ZHAF - 650AD



INSTRUCTION MANUAL

PRODUCT INTENDED FOR DOMESTIC INDOOR USE ONLY

IMPORTANT

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

1. SAFETY TIPS

Always follow basic safety rules when using electrical equipment, including:

1. Be sure to read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. In order to protect against electric shock, do not immerse cables, plugs, the body of the device and its components in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance has heating elements. Its surface, not just its usable surface, can get very hot. Since different people perceive the temperature differently, this appliance should be handled with **CAUTION**. Touch it only where there are designated areas and handles. Also, always wear oven gloves or other protection against hot temperatures. Always wait for areas of the appliance not intended to be touched to cool down before touching areas of the appliance.
5. When the device is not in use or before cleaning the device, unplug it from the electrical outlet. Also wait for the device to cool down before inserting or removing items from the device.
6. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service representative or similarly qualified persons to avoid danger.
7. The use of accessories not recommended by the device manufacturer may
 1. cause bodily injury.
8. Do not use the product outdoors.
9. Ensure that the cable does not hang off the edge of the table or countertop and that it does not touch hot surfaces.
10. Do not place the device on or near a hot gas or electric burner or in a hot oven.
11. Use extreme caution when moving the device with hot oil or other hot liquids in it.
12. Always connect the power cord to the device first and then to the electrical outlet. To unplug the device, set all options and the power button to the "Off" position, and then unplug the power cord from the electrical outlet.
13. Use the product only for its intended purpose.
14. The device may be used by children 8 years of age and older and persons with impaired physical, sensory or mental abilities, or persons without experience and knowledge, if they are under supervision or have been instructed to use the device safely and if they understand the associated risks. Children are not allowed to play with the device. Children under the age of 8 must not clean the device or perform maintenance without supervision.
15. Keep the product and its cord out of the reach of children under the age of 8.

16. The device is not designed to be operated by an external timer or a separate remote control system.

2. INTRODUCTION

The fat-free fryer allows you to prepare your favorite dishes in an easy and healthy way. Thanks to the fast circulation of hot air and the top grill, you can cook many dishes in it. Most importantly, the Air Fryer heats food in all directions, and most ingredients do not require oil.

ModelZHAF - 650AD

Voltage:	220-240V / 50-60Hz
Power:	1600W
Peak power:	2000W
Capacity:	6,5L
Temperature control:	80°C - 200°C
Timer:	0 - 60 min

3. CONSTRUCTION OF THE DEVICE

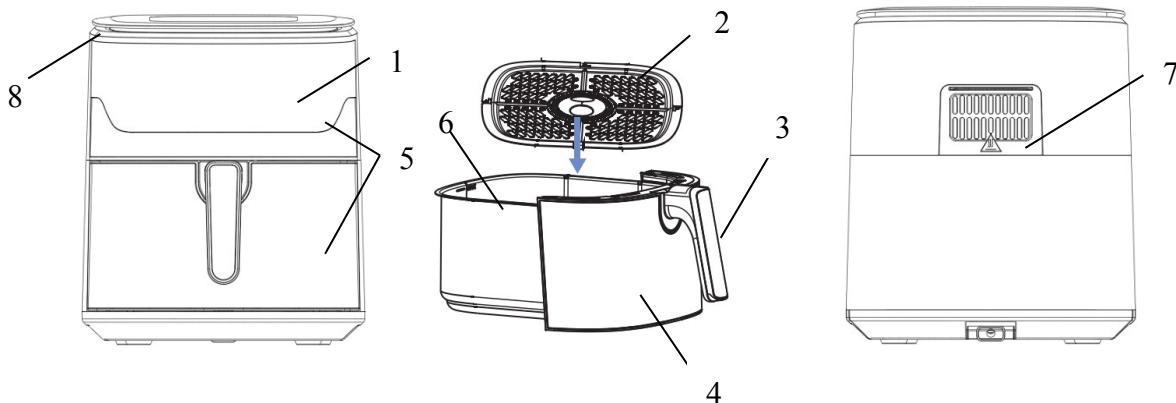


Fig.1

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. Display | . Basket |
| 3. handle | . Bowl cover |
| 5. the body of the device | . Bowl |
| 7. air outlet | . Upper part of the device |



Fig.2

4. IMPORTANT

Threat:

- The device may be used by children 8 years of age and older and persons with impaired physical, sensory or mental abilities, or persons without experience and knowledge, if they are under supervision or have been instructed to use the device safely and if they understand the associated risks. Children are not allowed to play with the device. Children under the age of 8 must not clean the device or perform maintenance without supervision.
- Keep an eye on the product and its cable out of the reach of children under the age of 8.
- Never 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.
- Always put the products you intend to cook in the bowl 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.
- Never touch the inside of the device when it is turned on. The temperature of accessible surfaces can be very high when the unit is operating.

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 device for repair to persons without proper authorization.
- Keep the device cable away from heat sources.
- Do not plug in the device or operate the control panel with wet hands.
- 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 (Fig. 2).
- 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.

5. 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. It is also not intended for use by customers in hotels, motels, boarding houses and other residential accommodations.
- If the device is used incorrectly or for professional or semi-professional purposes, or is not used in accordance with the instructions in the user manual, the warranty is void and the manufacturer has the right not to accept responsibility for the damage caused.
- Always unplug the device when not in use.
- To operate or clean the device safely, wait about 30 minutes for it to cool down.

6. BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the device.
3. Thoroughly clean the bowl and basket with warm water, dishwashing liquid and a soft sponge.
4. Wipe the inside and outside of the device with a damp cloth.

The product is a fat-free fryer that uses hot air to process food. Do not pour oil or other frying fats into the bowl.

Note: When using and heating the appliance for the first time, it may emit a slight smoke or odor. This is a normal phenomenon affecting many appliances with a heating function. It does not affect the safe use of the product.

7. PREPARATION FOR USE

1. Place the device on a stable, horizontal and level surface. Do not place the device on countertops that are not heat resistant.
2. Put the basket in the bowl. Do not pour oil or other liquids into the bowl. Do not put any objects on the appliance, as this blocks the airflow and adversely affects the result of food processing.

8. USE.

1. Plug the power cord plug into a grounded electrical outlet.
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 Pay attention to the exact alignment with the guides in the device body.

Never use a bowl without a basket.

Warning: Do not touch the bowl during and immediately after the device stops working, as the bowl becomes very hot. Always hold the bowl by the handle.

5. Set the appropriate preparation time for the products (see the "Settings" section).
6. Some products need to be stirred during processing (see the "Settings" section). To stir the products, grab the handle of the bowl, slide it out of the machine and shake it. Then slide the bowl back into the appliance.

Warning: be careful not to press the button located on the bowl handle while mixing the products.

Tip: you can set the timer for half the required preparation time of the products, so that the alarm signal will sound when the products need to be stirred. In this case, set the timer again after the products have been stirred for the time required to complete processing.

7. When you hear the beep indicating that processing is complete, remove the bowl from the machine.

Tip: you can adjust the temperature and time settings to your preference. Your settings will be retained for about 1 minute after you slide the bowl out of the appliance body.

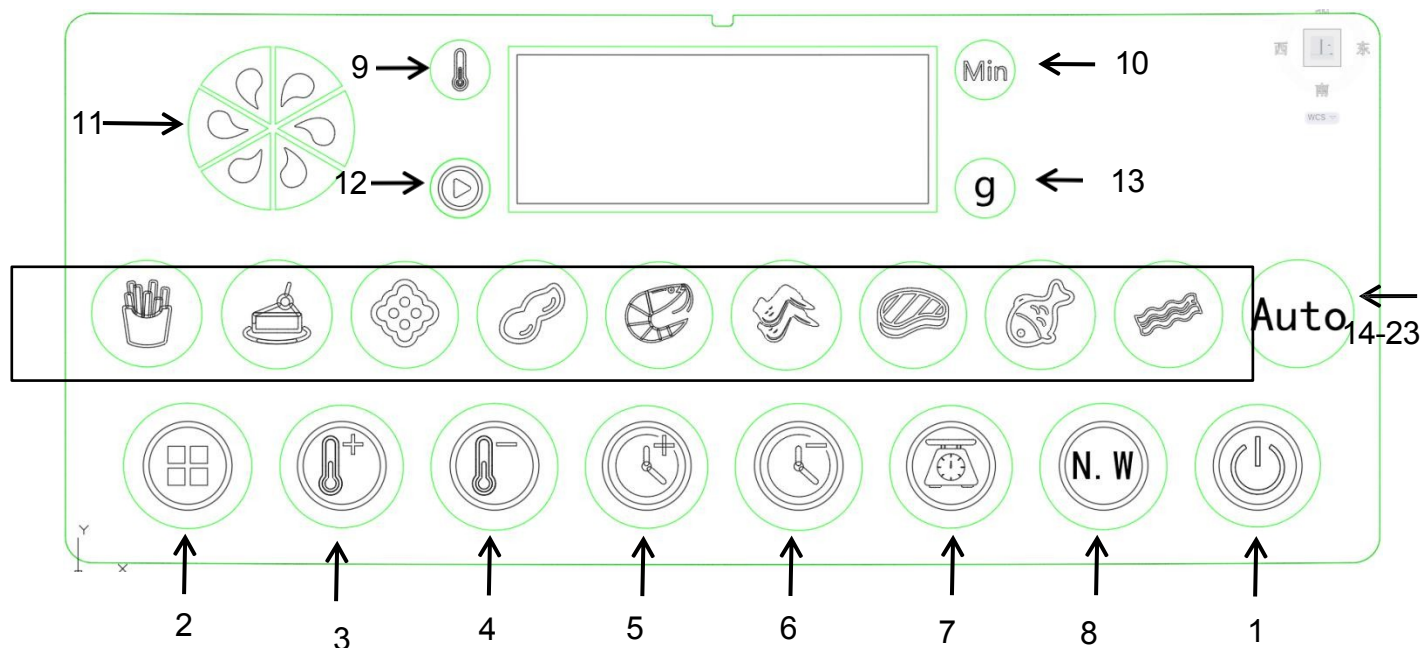
8. Check that the products are ready.
9. To remove products (such as French fries), remove the bowl from the machine and place it on a heat-resistant surface.

Do not set the bowl upside down if there is still a basket in it, as the fat collected in it will drip onto the dish.

The bowl and products are hot, and depending on the products, hot steam may escape from the bowl.

10. Empty the contents of the basket into a bowl or onto a plate.
11. After preparing a portion of the products, you can immediately move on to preparing the next portion.

9. CONTROL PANEL OPERATION



Button 1  - On/Off/Pause

Insert the bowl into the machine and press button 1 to activate the menu. Use button 2 to navigate through the menu. Press button 1 again to start cooking. Pressing this button while the appliance is running will enable pause and open the menu window. To turn off the device during operation, press and hold button 1. The screen will display , and after 6 seconds the fan and the device will turn off.

Button 2  - Preset button

Press  to select from 10 popular cooking options. Once the selection is made, cooking starts according to the set time and temperature.

Button  and button  - Buttons for increasing and decreasing temperature

 and button  - Buttons for increasing and decreasing time

Press buttons 3 and 4 to increase or decrease the cooking temperature by 5°C for each press. Press and hold the button to quickly change the temperature. Temperature setting range: 80°C - 200°C.

Press buttons 5 and 6 to increase or decrease the cooking time by 1 minute per press. Press and hold the button to quickly change the time.

Button 7  - Weight

After turning on the device, press the power button. The menu bar will light up. Press the  button to enter the weighing mode. The weight of the products will be displayed on the screen. Press the power button again and the unit will automatically adjust the cooking time and temperature to suit the products. Press the power button again to start cooking.



Button 8 - Net weight

After placing the container on the top lid, you can click the N.W button to subtract the weight of the container. After placing the products in the container, the machine will display the weight of the products. Press the power button to automatically adjust the processing time and temperature to the products.



and 10 ^{Min}

Button 9 and 10 - Temperature/Time Indicators

Indicator Light "11" - Fan Indicator

Indicator light "12" - heat treatment indicator Indicator

light "13" - weight indicator

Indicator light "14-23" - recipe indicator

10. SETTINGS

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

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

Because Rapid Air technology instantly heats the air in the device, sliding the bowl out for a moment during frying does not significantly disrupt the processing.

Tips:

- Smaller products usually require less preparation time than large products.
- More products require only a slightly longer preparation time, and fewer products require only a slightly shorter time.
- Stirring the products in the middle of the preparation time optimizes the processing effect and prevents uneven preparation of the products.
- It is a good idea to brush fresh potatoes with oil to make them crispy. Start preparing the products in the machine no more than a few minutes after sprinkling them with oil.
- Do not prepare very fatty products, such as sausage, in the device.
- Snacks intended for preparation in the oven can be prepared in the device.
- The optimal amount of fries to ensure their crispness is 500 grams.
- Use ready-made doughs to make filling snacks quickly and easily. Ready-made doughs require shorter processing than homemade dough.
- If you want to bake a cake or quiche or prepare crisp or stuffed products, place a baking pan or heatproof dish in the basket of the appliance.
- You can also use the appliance to heat products. To do this, set the temperature to 150°C and the temperature for a maximum of 10 minutes.

Ingredients	Min-max quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Mixing	Additional information
Frozen French fries	300 - 800	19 - 29	200	Yes	
Chicken wings	300 - 800	24 - 30	200	Yes	
Cake	100 - 300	12 - 14	160		
Cookies	100 - 300	13 - 18	180		
Nuts	100 - 800	10 - 12	190	Yes	
Shrimp	100 - 800	19 - 24	180	Yes	
Steak	100 - 400	15 - 16	200	Yes	
Fish	100 - 800	20 - 24	180	Yes	
Bacon	100 - 800	11 - 22	200	Yes	
Auto mode	/	16	185		Memorization function: This function will automatically remember the last used time and temperature settings.

Important: Add 3 minutes to the preparation time if the device is cold before use.

11. CLEANING

Clean the device after each use.

Do not use metal utensils, kitchen utensils or abrasive cleaners to clean the bowl and basket, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the plug from the electrical outlet and wait for the device to cool down.

Tip: to speed up cooling, remove the bowl from the device.

2. Wipe the outside of the device with a damp cloth.
3. 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.

Tip: 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.

3. Clean the inside of the device with a soft sponge moistened with warm water.
4. Clean the heating element with a brush to remove food residue.

12. STORAGE

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

13. ENVIRONMENT

Do not dispose of the device with your household waste, but give it to an official electric appliance collection site. By doing so, you will help protect the environment.

14. PROBLEM SOLVING

Problem	Possible cause	Solution
The device is not working.	Device is not plugged in Electric.	Insert the plug of the power cord into a grounded electrical outlet.
	No timer is set.	Set the food preparation time to turn on the device.
Products are not ready to eat after processing in the device.	Too many products in devices.	Put smaller portions of products into the machine. Smaller portions fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the appropriate temperature value (see section "Settings").
	Preparation time is too short.	Set the appropriate preparation time (see section "Settings").
The products are fried unevenly.	Some products require shuffling during processing.	Products lying on top of each other (e.g., French fries) must be stirred halfway through the preparation time. See section "Settings" and "Usage."
Fried snacks Are not crunchy when removed from the device.	The snack chosen was should be prepared in deep fat.	Use snacks designed to be prepared in oven or brush the products with a little oil for a crispy effect.
The bowl cannot be inserted into the machine.	There's too much in the bowl products.	Do not put products in the bowl above the marked MAX level.
	The basket is incorrectly mounted in a bowl.	Put the basket in the bowl so that it can no longer be inserted deeper.
White smoke is coming out of the device.	Fatty products are prepared.	When processing fatty products, a large amount of fat escapes from them. It causes the formation of white smoke and stronger heating of the bowl. It does not affect device nor the effect of processing.
	In the bowl, there are grease residues from the previous use.	White smoke is produced when the grease in the bowl is heated. Clean the bowl thoroughly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	Inappropriate potatoes.	Use fresh potatoes and keep an eye on them during processing remained firm.
	Before processing raw fries Have not been properly flushed with water.	Rinse the raw fries 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 in the fries.	Dry the raw fries before sauteing them with a little amount of oil.
		Cut the potatoes into smaller bars, so that the effect of processing is crisper.
		Add a little more oil.



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:

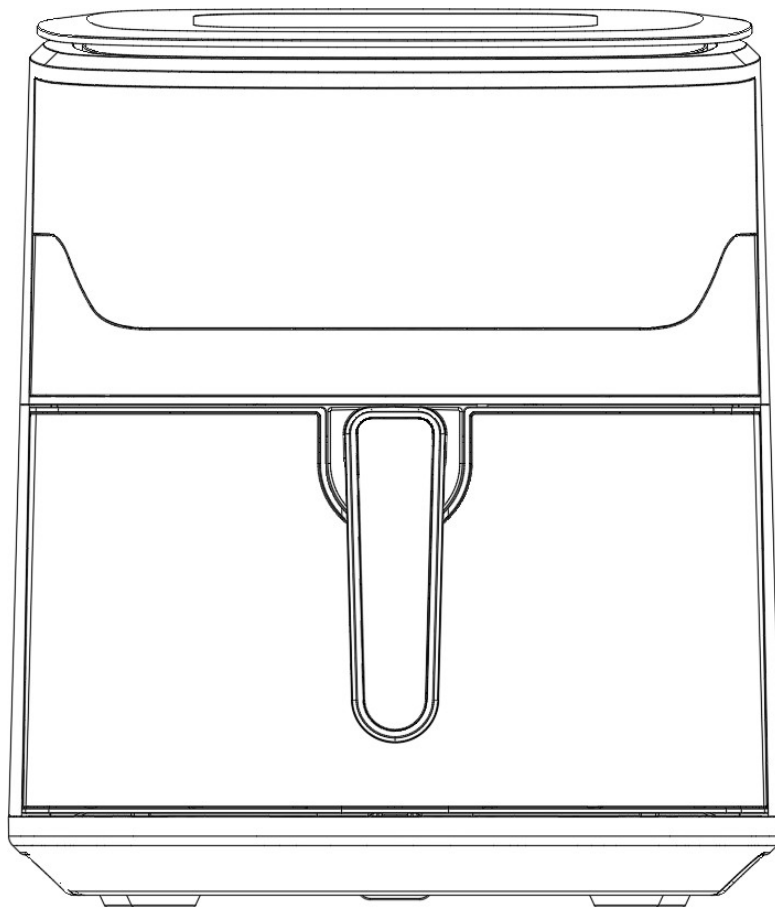
Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.

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



Heckermann®

FETTFREIE FRITEUSE ZHAF - 650AD



GEBRAUCHSANWEISUNG

PRODUKT NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH IN INNENRÄUMEN

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. SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets die grundlegenden Sicherheitsregeln beachtet werden, darunter:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Kabel, Stecker, das Gehäuse des Geräts und seine Komponenten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät hat Heizelemente. Seine Oberfläche, nicht nur die Nutzfläche, kann sehr heiß werden. Da verschiedene Personen die Temperatur unterschiedlich wahrnehmen, muss dieses Gerät mit **VORSICHT** gehandhabt werden. Berühren Sie es nur an den dafür vorgesehenen Stellen und Griffen. Tragen Sie außerdem immer Ofenhandschuhe oder einen anderen Schutz vor heißen Temperaturen. Lassen Sie die Bereiche des Geräts, die nicht berührt werden sollen, immer abkühlen, bevor Sie sie berühren.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder bevor Sie das Gerät reinigen. Lassen Sie das Gerät außerdem abkühlen, bevor Sie Gegenstände in das Gerät einlegen oder aus dem Gerät entfernen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann
 1. eine Körperverschletzung verursachen.
8. Verwenden Sie das Produkt nicht im Freien.
9. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängt und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen heißen Ofen.
11. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten in Berührung kommt.
12. Schließen Sie das Netzkabel immer zuerst an das Gerät und dann an die Steckdose an. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, stellen Sie alle Optionen und den Netzschalter auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Das Produkt sollte nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
14. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen.
15. Bewahren Sie das Produkt und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

16. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

2. EINFÜHRUNG

Mit der fettfreien Fritteuse können Sie Ihre Lieblingsgerichte auf einfache und gesunde Weise zubereiten. Dank der schnellen Zirkulation von Heißluft und dem oberen Grill können Sie viele Gerichte darin zubereiten. Das Wichtigste ist, dass die Air Fryer Lebensmittel in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

ModellZHAF - 650AD

Spannung:	220-240V / 50-60Hz
Leistung:	1600W
Spitzenleistung:	2000W
Fassungsvermögen:	6,5L
Temperaturregelung:	80°C - 200°C
Zeitschaltuhr:	0 - 60 min

3. KONSTRUKTION DES GERÄTS

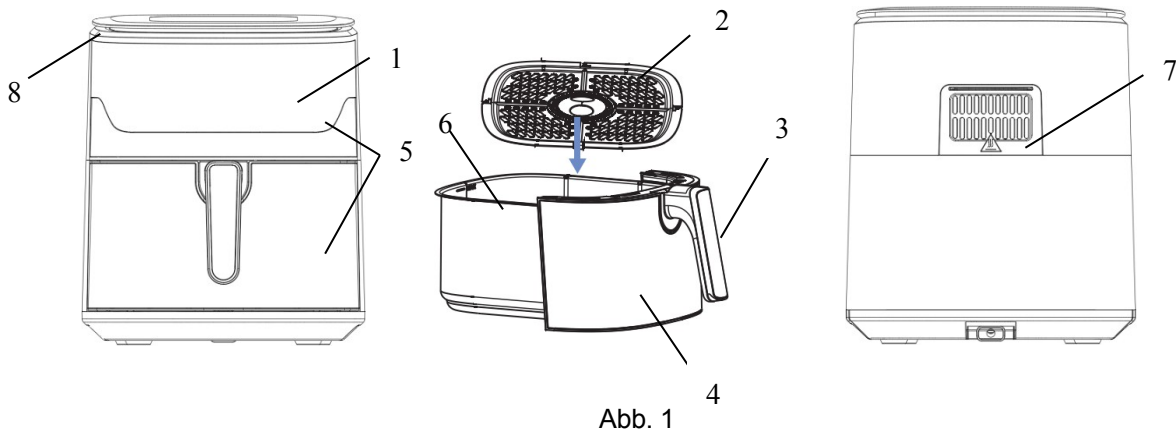


Abb. 1

- 1. Anzeige
- 2. Korb
- 3. Griff
- 4. Schüsseldeckel
- 5. Gehäuse des Geräts
- 6. Schale
- 7. der Luftauslass
- 8. Oberer Teil des Geräts



Abb.2

4. WICHTIG

Bedrohung:

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Bewahren Sie das Produkt und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder spülen Sie es unter fließendem Wasser ab, da es elektrische und heizende Komponenten enthält.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, da dies zu einem elektrischen Schlag führen kann.
- Legen Sie die zu garenden Produkte immer so in die Schüssel, 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 niemals das Innere des eingeschalteten Geräts, wenn es eingeschaltet ist. Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur an den zugänglichen Oberflächen sehr hoch sein.

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.
- Lassen Sie Ihr Gerät nicht von jemandem reparieren, der dafür nicht qualifiziert ist.
- Halten Sie das Kabel des Geräts von Wärmequellen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- 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.
- Während des Betriebs können alle zugänglichen Oberflächen des Geräts heiß werden (Abb. 2).
- 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.

5. ANMERKUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche.
- Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Es ist nicht für den sicheren Gebrauch in Personalküchen, auf Bauernhöfen, in Motels und an anderen Orten außerhalb von Wohnräumen geeignet. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnunterkünften bestimmt.
- Wird das Gerät unsachgemäß oder zu professionellen oder semiprofessionellen Zwecken oder nicht entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet, erlischt die Garantie und der Hersteller ist berechtigt, die Haftung für den entstandenen Schaden abzulehnen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Um das Gerät sicher bedienen oder reinigen zu können, warten Sie etwa 30 Minuten, bis es abgekühlt ist.

6. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät.
3. Reinigen Sie die Schüssel und den Korb gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Bei dem Produkt handelt es sich um eine fettfreie Friteuse, die Lebensmittel mit Heißluft verarbeitet. Gießen Sie kein Öl oder andere Frittierfette in die Schüssel.

Hinweis: Wenn das Gerät zum ersten Mal benutzt und aufgeheizt wird, kann es eine leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung geben. Dies ist eine normale Erscheinung, die bei vielen Geräten mit Heizfunktion auftritt. Es beeinträchtigt nicht die sichere Verwendung des Geräts.

7. VORBEREITUNG FÜR DEN EINSATZ

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf Arbeitsplatten, die nicht hitzebeständig sind.
2. Setzen Sie den Korb in die Schüssel. Gießen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die Schüssel. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom blockiert und das Ergebnis der Lebensmittelverarbeitung negativ beeinflusst.

8. ANWENDUNGSMETHODE

1. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels 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 Friteuse.

Hinweis Achten Sie auf die genaue Ausrichtung mit den Führungen im Gehäuse des Geräts.

Verwenden Sie niemals eine Schüssel ohne Korb.

Achtung! Berühren Sie die Schüssel während und unmittelbar nach dem Ausschalten des Geräts nicht, da die Schüssel sehr heiß wird. Halten Sie die Schüssel immer am Griff fest.

5. Stellen Sie die entsprechende Zubereitungszeit für die Produkte ein (siehe Kapitel "Einstellungen").
6. Einige Produkte müssen während der Verarbeitung umgerührt werden (siehe Kapitel "Einstellungen"). Um die Produkte zu rühren, fassen Sie den Griff der Schüssel, schieben Sie sie aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Schüssel wieder in das Gerät.

Achtung: Achten Sie darauf, dass Sie beim Mischen der Produkte nicht auf den Knopf am Griff der Schüssel drücken.

Tipp: Sie können den Timer auf die Hälfte der erforderlichen Zubereitungszeit für die Produkte einstellen, so dass das Alarmsignal ertönt, wenn die Produkte gerührt werden müssen. In diesem Fall stellen Sie den Timer erneut ein, nachdem die Produkte die für die Verarbeitung erforderliche Zeit gerührt worden sind.

7. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät, wenn Sie den Piepton hören, der anzeigt, dass der Vorgang abgeschlossen ist.

Tipp: Sie können die Temperatur- und Zeiteinstellungen nach Ihren Wünschen anpassen. Ihre Einstellungen werden für ca. 1 Minute beibehalten, sobald Sie die Schüssel aus dem Gerät schieben.

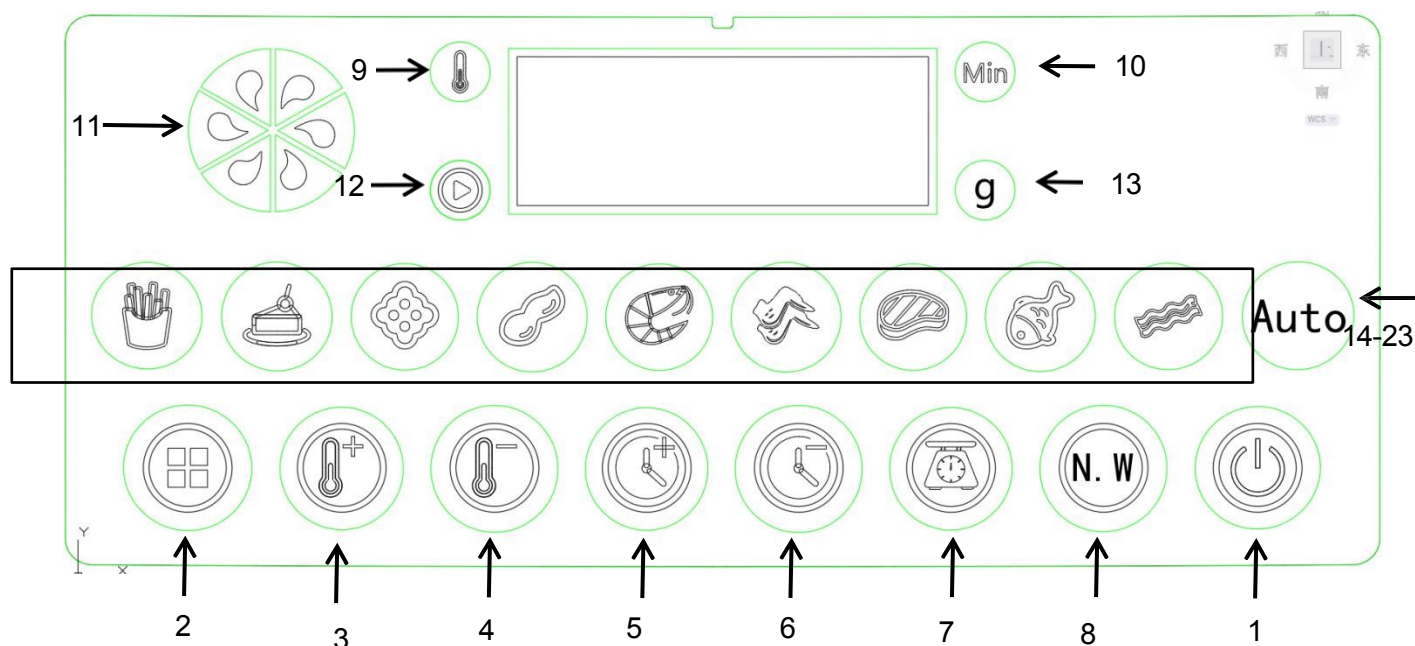
8. Prüfen Sie, ob die Produkte fertig sind.
9. Um Produkte (z. B. Chips) zu entnehmen, nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage.

Stellen Sie die Schüssel nicht auf den Kopf, wenn sich noch ein Korb darin befindet, da sonst das darin gesammelte Fett auf die Schüssel tropft.

Die Schüssel und die Produkte sind heiß, und je nach Produkt kann heißer Dampf aus der Schüssel entweichen.

10. Leeren Sie den Inhalt des Korbes in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Sobald eine Portion der Produkte zubereitet wurde, können Sie sofort mit der Zubereitung der nächsten Portion fortfahren.

9. BEDIENUNG DES BEDIENFELDS



Taste 1 - Ein/Aus/Pause

Setzen Sie die Schüssel in die Maschine ein und drücken Sie die Taste 1, um das Menü zu aktivieren. Mit Taste 2 können Sie durch das Menü navigieren. Drücken Sie erneut die Taste 1, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie diese Taste bei laufendem Gerät drücken, wird die Pause aktiviert und das Menüfenster geöffnet. Um das Gerät während des Betriebs auszuschalten, halten Sie die Taste 1 gedrückt. Auf dem Bildschirm erscheint , und nach 6 Sekunden schalten sich das Gebläse und das Gerät aus.



Taste 2 - Preset-Taste



Drücken Sie die Taste, um aus 10 gängigen Garoptionen auszuwählen. Sobald Sie Ihre Auswahl getroffen haben, beginnt der Garvorgang entsprechend der eingestellten Zeit und Temperatur.



Taste und Taste - Tasten zum Erhöhen und Senken der Temperatur Taste

und Taste - Tasten zum Erhöhen und Senken der Zeit

Drücken Sie die Tasten 3 und 4, um die Gartemperatur um jeweils 5°C zu erhöhen oder zu senken. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schnell zu ändern. Einstellbereich der Temperatur: 80°C - 200°C.

Drücken Sie die Tasten 5 und 6, um die Garzeit pro Druck um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schnell zu ändern.



Taste 7 - Gewicht

Sobald das Gerät eingeschaltet ist, drücken Sie die Einschalttaste. Die Menüleiste leuchtet auf.  Drücken Sie die Taste , um in den Wiegemodus zu gelangen. Das Gewicht der Produkte wird auf dem Bildschirm angezeigt. Drücken Sie erneut auf die Einschalttaste, und das Gerät passt die Garzeit und die Temperatur automatisch an die Produkte an. Drücken Sie erneut die Einschalttaste, um den Garvorgang zu starten.



Taste 8 - Nettogewicht

Sobald der Behälter auf den Deckel gesetzt wurde, können Sie auf die Schaltfläche N.W. klicken, um das Gewicht des Behälters abzuziehen. Sobald die Produkte in den Behälter gegeben wurden, zeigt das Gerät das Gewicht der Produkte an. Drücken Sie die Einschalttaste, um die Verarbeitungszeit und die Temperatur automatisch an die Produkte anzupassen.



Min

Taste 9 und 10 - Temperatur-/Zeitanzeige

Kontrollleuchte "11" - Lüfteranzeige

Anzeigelampe "12" - Anzeige der Wärmebehandlung

Anzeigelampe "13" - Gewichtsanzeige

Anzeigelampe "14-23" - Rezeptanzeige

10. EINSTELLUNGEN

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen, die Grundeinstellungen auf die Zutaten abzustimmen.

Wichtig: Beachten Sie, dass die angegebenen Einstellungen 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 die Verarbeitung durch das kurzzeitige Herausnehmen der Schüssel während des Frittierens nicht wesentlich gestört.

Wegbeschreibung:

- Kleinere Produkte erfordern in der Regel weniger Vorbereitungszeit als große Produkte.
- Mehr Produkte erfordern nur eine etwas längere Zubereitungszeit und weniger Produkte nur eine etwas kürzere Zeit.
- Das Mischen der Produkte nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert den Verarbeitungseffekt und verhindert eine ungleichmäßige Zubereitung der Produkte.
- Es ist ratsam, frische Kartoffeln mit Öl zu bestreichen, damit sie knusprig werden. Beginnen Sie mit der Zubereitung in der Maschine spätestens einige Minuten, nachdem Sie sie mit Öl beträufelt haben.
- Bereiten Sie keine sehr fetthaltigen Produkte, wie z. B. Wurstwaren, in dem Gerät zu.
- Snacks, die für die Zubereitung im Backofen vorgesehen sind, können im Gerät zubereitet werden.
- Die optimale Menge an Pommes frites für eine knusprige Konsistenz beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie fertige Teige, um schnell und einfach gefüllte Snacks herzustellen. Fertige Teige benötigen eine kürzere Verarbeitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder knusprige oder gefüllte Produkte zubereiten möchten, stellen Sie eine Backform oder eine hitzebeständige Form in den Korb des Geräts.
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Produkten verwenden. Stellen Sie dazu die Temperatur auf 150 °C ein und erhitzen Sie sie maximal 10 Minuten lang.

Inhaltsstoffe	Min-Max-Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Mischen	Zusätzliche Informationen
Gefrorene Chips	300 - 800	19 - 29	200	Ja	
Hähnchenflügel	300 - 800	24 - 30	200	Ja	
Torte	100 - 300	12 - 14	160		
Cookies	100 - 300	13 - 18	180		
Nüsse	100 - 800	10 - 12	190	Ja	
Garnelen	100 - 800	19 - 24	180	Ja	
Steak	100 - 400	15 - 16	200	Ja	
Fisch	100 - 800	20 - 24	180	Ja	
Speck	100 - 800	11 - 22	200	Ja	
Auto-Modus	/	16	185		Speicherfunktion: Diese Funktion speichert automatisch die zuletzt verwendeten Zeit- und Temperatureinstellungen.

Wichtig: Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn das Gerät vor der Verwendung kalt ist.

11. REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie zur Reinigung der Schüssel und des Korbs keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Tipp: Um das Abkühlen zu beschleunigen, nehmen Sie die Schüssel aus der Maschine.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. 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.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Schüssel klebt, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und Spülmittel. Legen Sie den Korb in die Schüssel und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten einweichen.

3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem weichen, mit warmem Wasser angefeuchteten Schwamm.
4. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

12. LAGERUNG

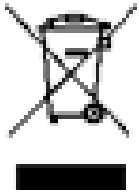
1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.

13. UMWELT

Werfen Sie das Gerät nicht in den Hausmüll, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle für Elektrogeräte ab. Damit tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei.

14. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht mit der Steckdose verbunden Elektrisch.	Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine geerdete Steckdose.
	Kein Timer eingestellt.	Stellen Sie die Zubereitungszeit zum Einschalten des Geräts ein.
Die Produkte sind nach der Verarbeitung in der Maschine nicht verzehrfertig.	Zu viele Produkte in Geräte.	Geben Sie kleinere Portionen von Produkten in die Maschine. Kleiner Die Portionen braten gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den gewünschten Temperaturwert ein (siehe Kapitel "Einstellungen").
	Die Vorbereitungszeit ist zu lang kurz.	Stellen Sie eine geeignete Zubereitungszeit ein (siehe Kapitel "Einstellungen").
Die Produkte werden ungleichmäßig gebraten.	Einige Produkte erfordern Vermischung während der Verarbeitung.	Übereinander liegende Produkte (z. B. Chips) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit umgerührt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" und "Verwendung".
Frittierte Snacks nicht knusprig sind, wenn sie aus der Maschine genommen werden.	Der ausgewählte Snack war sollte in frischem Fett zubereitet werden.	Verwenden Sie Snacks, die für die Zubereitung in Backen Sie die Produkte im Ofen oder bestreichen Sie sie mit ein wenig Öl, um einen knusprigen Effekt zu erzielen.
Die Schüssel kann nicht in das Geräteingesetzt werden.	Es befindet sich zu viel in der Schüssel Produkte.	Geben Sie keine Produkte in die Schüssel, die über die markierte MAX-Pegel.
	Der Korb ist nicht korrekt in der Schale befestigt.	Setzen Sie den Korb so in die Schüssel ein, dass er sich nicht weiter einschieben lässt.
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät.	Es werden ölhaltige Produkte zubereitet.	Bei der Verarbeitung fetthaltiger Produkte entweicht eine große Menge Fett. Es verursacht weißen Rauch und eine stärkere Erhitzung der Schale. Dies hat keine Auswirkungen Gerät oder Behandlungseffekt.
	In der Schüssel befinden sich Fettreste von der vorherigen verwenden.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts in der Schale verursacht. Reinigen Sie die Schale nach jedem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig frittiert.	Ungeeignet Kartoffeln.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie bei der Verarbeitung darauf, dass fest geblieben.
	Vor der Verarbeitung von rohen Pommes frites nicht ordnungsgemäß mit Wasser abgespült worden sind.	Spülen Sie die rohen Pommes frites vor dem Frittieren 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 in den Pommes frites ab.	Trocknen Sie die rohen Pommes frites ab, bevor Sie sie in einem kleinen Topf anbraten.
		Menge an Öl.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stäbchen, damit der Verarbeitungseffekt mehr knusprig.
		Ein wenig mehr Öl hinzufügen.



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 und der Verschmutzung von Boden und Grundwasser ergeben.

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:

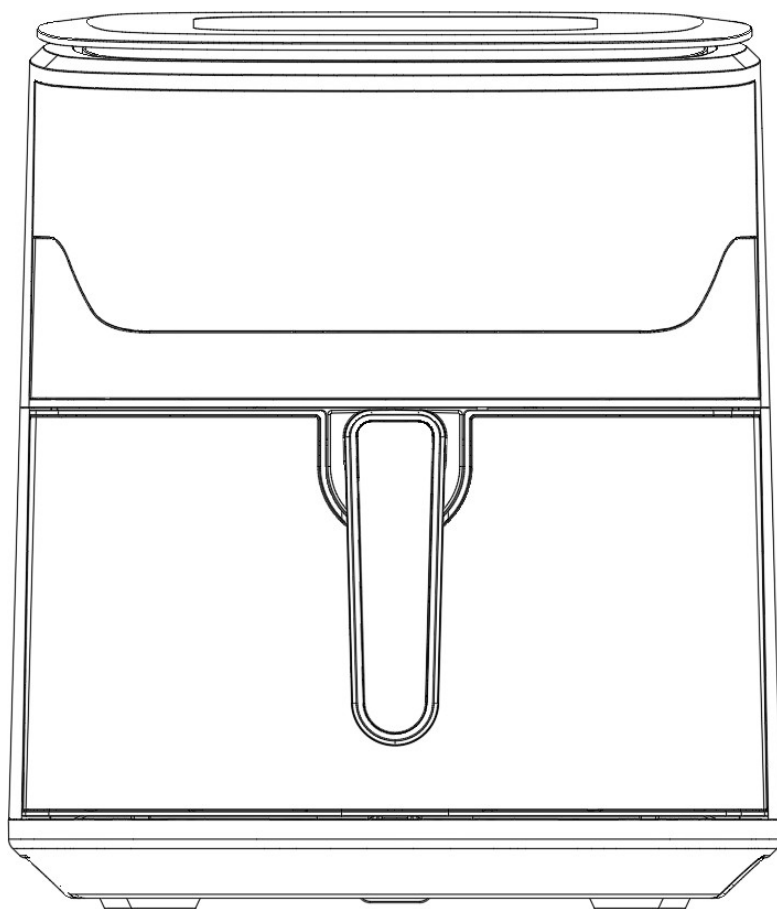
Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.

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



Heckermann®

FRITÉZA BEZ TUKU ZHAF - 650AD



NÁVOD K POUŽITÍ

**VÝROBEK JE URČEN POUZE PRO VNITŘNÍ POUŽITÍ V
DOMÁCNOSTI**

DŮLEŽITÉ

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

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických zařízení je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní pravidla, včetně:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů.
3. Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabely, zástrčky, tělo spotřebiče a jeho součásti do vody nebo jiné kapaliny.
4. **VAROVÁNÍ:** Tento elektrický spotřebič má topná tělesa. Jeho povrch, a to nejen jeho užitná plocha, se může velmi zahřát. Protože různí lidé vnímají teplotu různě, je třeba s tímto spotřebičem zacházet POZOR. Dotýkejte se ho pouze na místech k tomu určených a na rukojetích. Vždy také používejte kuchyňské rukavice nebo jinou ochranu proti vysokým teplotám. Před dotykem vždy nechte místa spotřebiče, která nejsou určena k dotyku, vychladnout.
5. Pokud spotřebič nepoužíváte nebo před čištěním spotřebiče vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před vložením nebo vyjmutím předmětů ze spotřebiče rovněž nechte spotřebič vychladnout.
6. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
7. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může vést k
 1. způsobit zranění.
8. Výrobek nepoužívejte ve venkovním prostředí.
9. Dbejte na to, aby kabel nevisel na okraji stolu nebo desky a nedotýkal se horkých povrchů.
10. Spotřebič nestavte na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, ani do horké trouby.
11. Při manipulaci s přístrojem s horkým olejem nebo jinými horkými kapalinami je třeba dbát zvláštní opatrnosti.
12. Napájecí kabel vždy nejprve připojte ke spotřebiči a poté do elektrické zásuvky. Chcete-li spotřebič odpojit od napájení, nastavte všechny možnosti a tlačítko napájení do polohy "Vypnuto" a poté vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky.
13. Výrobek by se měl používat pouze k určenému účelu.
14. Spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti mladší 8 let nesmí spotřebič čistit ani provádět údržbu bez dozoru.
15. Výrobek a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

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

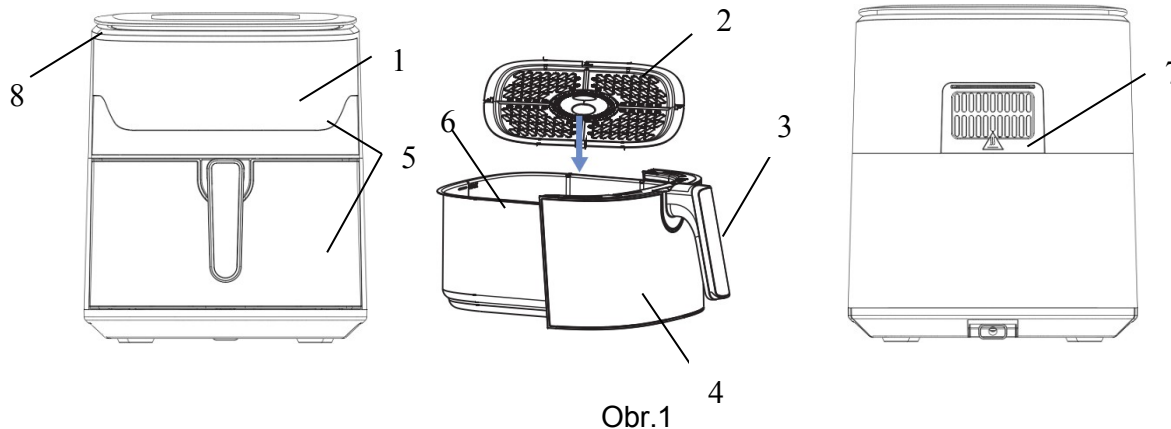
2. ÚVOD

Fritéza bez tuku vám umožní připravit oblíbené pokrmy snadným a zdravým způsobem. Díky rychlé cirkulaci horkého vzduchu a hornímu grilu v ní můžete připravovat mnoho pokrmů. Nejdůležitější je, že fritéza Air Fryer ohřívá jídlo ve všech směrech a většina ingrediencí nevyžaduje olej.

Model ZHAF - 650AD

Napětí	: 220-240V / 50-60Hz
Výkon:	1600W
Špičkový výkon:	2000W
Kapacita:	6,5L
Regulace teploty:	80 °C - 200 °C
Časovač:	0 - 60 min

3. KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ



- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1. Zobrazení | . Košík |
| 3. Rukojeť | . Kryt mísy |
| 4. Tělo spotřebiče | . Miska |
| 6. Výstup vzduchu | . Horní část jednotky |



Obr.2

4. DŮLEŽITÉ

Hrozba:

- Spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti mladší 8 let nesmí spotřebič čistit ani provádět údržbu bez dozoru.
- Výrobek a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nikdy neponořujte tělo spotřebiče do vody ani jej 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.
- Výrobky, které chcete vařit, vždy vkládejte do mísy 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.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku zapnutého spotřebiče. Když je spotřebič v provozu, může být teplota přístupných povrchů velmi vysoká.

VAROVÁNÍ

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na výrobku odpovídá napětí v místní síti.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozená zástrčka, kabel nebo jiné součásti.
- Nenechávejte spotřebič opravovat nikým, kdo k tomu nemá kvalifikaci.
- Kabel spotřebiče udržujte mimo dosah zdrojů tepla.
- Přístroj nezapojujte do zásuvky ani neobsluhujte ovládací panel mokřima rukama.
- 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 mísy ze spotřebiče.
- Během provozu mohou být všechny přístupné povrchy spotřebiče horké (obr. 2).
- Pokud ze spotřebiče začne vycházet tmavý kouř, okamžitě spotřebič odpojte od napájení. Před vyjmutím mísy ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nepřestane unikat.

5. POZNÁMKA

- Spotřebič by měl být umístěn na vodorovném, rovném a stabilním povrchu.
- 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. Není také určen pro použití zákazníky v hotelech, motelech, penzionech a jiných obytných zařízeních.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo k profesionálním či poloprofesionálním účelům nebo není používán v souladu s pokyny uvedenými v návodu k použití, záruka pozbývá platnosti a výrobce je oprávněn nepřebírat odpovědnost za způsobené škody.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vždy jej odpojte ze zásuvky.
- Abyste mohli spotřebič bezpečně obsluhovat nebo čistit, počkejte asi 30 minut, než vychladne.

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte ze zařízení všechny nálepky nebo štítky.
3. Důkladně vyčistěte mísu a koš teplou vodou, mycím prostředkem a měkkou houbou.
4. Otřete vnitřní i vnější stranu jednotky vlhkým hadříkem.

Jedná se o fritézu bez tuku, která ke zpracování potravin využívá horký vzduch. Do mísy nelijte olej ani jiné fritovací tuky.

Poznámka: Při prvním použití a zahřátí spotřebiče se může objevit mírný kouř nebo zápach. Jedná se o normální jev, který se týká mnoha spotřebičů s funkcí ohřevu. Nemá vliv na bezpečné používání výrobku.

7. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

1. Spotřebič postavte na stabilní, vodorovný a rovný povrch. Spotřebič neumísťujte na desky, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám.
2. Vložte koš do mísy. Do mísy nelijte olej ani jiné tekutiny. Na spotřebič nepokládejte žádné předměty, protože blokují proudění vzduchu a negativně ovlivňují výsledek zpracování potravin.

8. ZPŮSOB POUŽITÍ

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

Poznámka Dbejte na přesné zarovnání s vodítky v těle přístroje.

Nikdy nepoužívejte mísu bez koše.

Varování: Nedotýkejte se mísy během a bezprostředně po ukončení provozu spotřebiče, protože je velmi horká. Mísu vždy držte za rukojeť.

5. Nastavte vhodnou dobu přípravy produktů (viz kapitola "Nastavení").
6. Některé produkty je třeba během zpracování míchat (viz kapitola "Nastavení"). Chcete-li výrobky zamíchat, uchopte rukojeť mísy, vysuňte ji ze spotřebiče a zatřeste s ní. Poté misku zasuněte zpět do spotřebiče.

Upozornění: Dávejte pozor, abyste při míchání produktů nestiskli tlačítko na rukojeti mísy.

Tip: časovač můžete nastavit na polovinu požadované doby přípravy produktů, aby se při potřebě promíchání produktů ozval zvukový signál. V takovém případě nastavte časovač znovu po zamíchání výrobků na dobu potřebnou k dokončení zpracování.

7. Po zaznění zvukového signálu oznamujícího dokončení zpracování vyjměte mísu ze spotřebiče.

Tip: nastavení teploty a času si můžete upravit podle svých představ. Vaše nastavení se zachová přibližně 1 minutu od okamžiku, kdy vysunete mísu z těla spotřebiče.

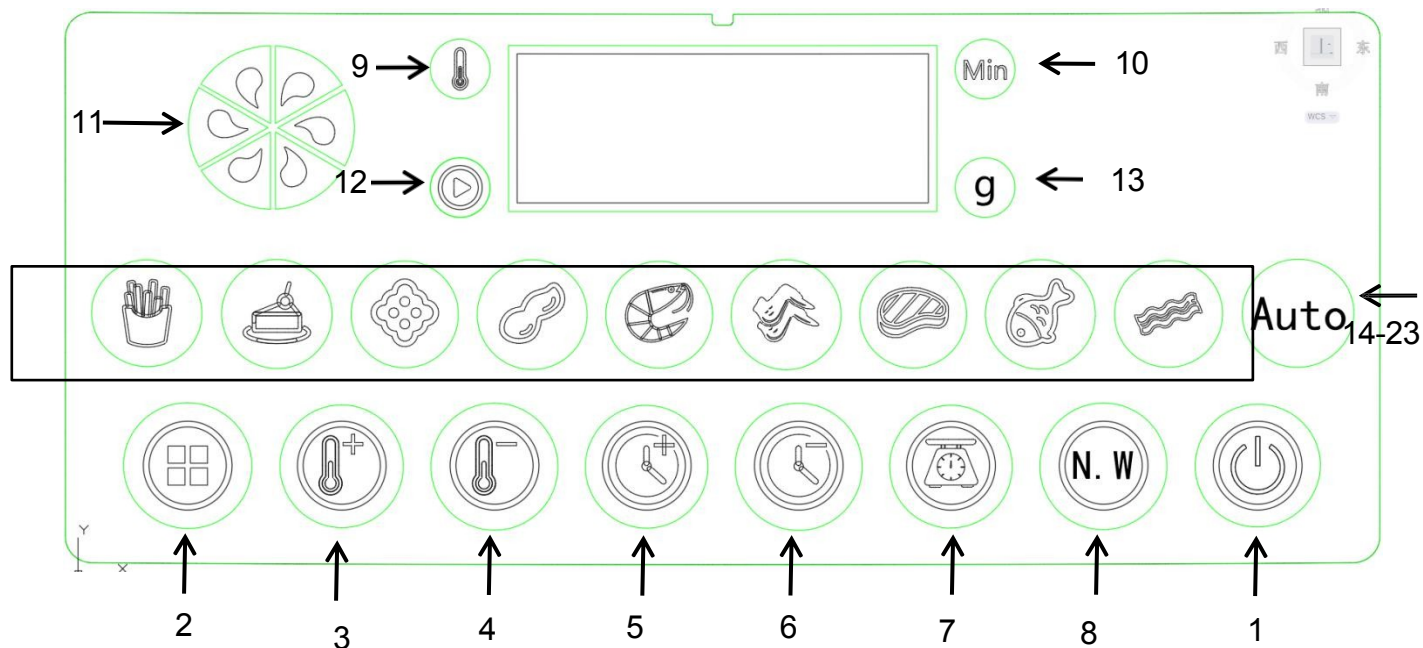
8. Zkontrolujte, zda jsou výrobky připraveny.
9. Chcete-li vyjmout výrobky (např. chipsy), vyjměte mísu ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch.

Pokud je v míse ještě košík, nepokládejte ji dnem vzhůru, protože tuk, který se v něm shromažďuje, odkapává na mísu.

Mísa a výrobky jsou horké a v závislosti na výrobcích může z mísy unikat horká pára.

10. Vyprázdněte obsah koše do mísy nebo na talíř.
11. Po přípravě jedné části výrobků můžete okamžitě přejít k přípravě další části.

9. OVLÁDÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU



Tlačítko 1  - Zapnutí/vypnutí/pauza

Vložte mísu do přístroje a stisknutím tlačítka 1 aktivujete nabídku. Pomocí tlačítka 2 procházejte nabídkou. Opětovným stisknutím tlačítka 1 zahájíte vaření. Stisknutím tohoto tlačítka za chodu spotřebiče aktivujete pauzu a otevřete okno nabídky. Chcete-li spotřebič během provozu vypnout, stiskněte a podržte tlačítko 1. Na displeji se zobrazí , a po 6 sekundách se ventilátor a spotřebič vypnou.

Tlačítko 2 - Tlačítko předvolby

 Stisknutím tlačítka vyberte jednu z 10 oblíbených možností vaření. Po výběru se spustí vaření podle nastaveného času a teploty.

  Tlačítko a tlačítko - Tlačítka pro zvýšení a snížení teploty Tlačítko a

tlačítko - Tlačítka pro zvýšení a snížení času

Stisknutím tlačítek 3 a 4 zvýšíte nebo snížíte teplotu vaření o 5 °C při každém stisknutí. Pro rychlou změnu teploty stiskněte a podržte tlačítko . Rozsah nastavení teploty: 80°C - 200°C.

Stisknutím tlačítek 5 a 6 prodloužíte nebo zkrátíte dobu vaření o 1 minutu. Pro rychlou změnu času stiskněte a podržte tlačítko .

Tlačítko 7 - Hmotnost

Po zapnutí zařízení stiskněte tlačítko napájení. Rozsvítí se panel nabídek.  Stisknutím tlačítka přejděte do režimu vážení. Na displeji se zobrazí hmotnost výrobků. Znovu stiskněte tlačítko napájení a přístroj automaticky nastaví dobu vaření a teplotu podle výrobků. Opětovným stisknutím tlačítka napájení zahájíte vaření.

Tlačítko 8



- Čistá
hmotnost

Po umístění nádoby na horní víko můžete kliknutím na tlačítko N.W odečíst hmotnost nádoby. Po vložení výrobků do nádoby přístroj zobrazí hmotnost výrobků. Stisknutím tlačítka napájení se automaticky nastaví doba zpracování a teplota podle výrobků.



Min

Tlačítka 9 a 10 - indikátory teploty/času

Kontrolka "11" - indikátor ventilátoru

Kontrolka "12" - indikátor tepelného zpracování Kontrolka

"13" - indikátor hmotnosti

Kontrolka "14-23" - indikátor receptury

10. NASTAVENÍ

Níže uvedená tabulka vám pomůže přiřadit základní nastavení k ingrediencím.

Důležité: nezapomeňte, že uvedená nastavení jsou pouze pokyny. Protože se výrobky liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit, že konkrétní nastavení bude vždy nejlepší.

Protože technologie Rapid Air ohřívá vzduch v přístroji okamžitě, přesunutí mísy během smažení na chvíli nijak výrazně nenaruší průběh zpracování.

Instrukce:

- Menší výrobky obvykle vyžadují méně času na přípravu než velké výrobky.
- Více výrobků vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy a méně výrobků jen o něco kratší dobu.
- Míchání výrobků v polovině doby přípravy optimalizuje efekt zpracování a zabraňuje nerovnoměrné přípravě výrobků.
- Čerstvé brambory je dobré potřít olejem, aby byly křupavé. Přípravu v přístroji zahajte nejdéle několik minut po jejich pokapání olejem.
- Ve spotřebiči nepřipravujte velmi tučné výrobky, například uzeniny.
- Občerstvení určené k přípravě v troubě lze připravovat ve spotřebiči.
- Optimální množství hranolek pro zajištění křupavosti je 500 gramů.
- Pomocí hotových těst snadno a rychle připravíte svačinky s náplní. Hotová těsta vyžadují kratší zpracování než domácí těsta.
- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche nebo připravit křupavé či plněné výrobky, vložte do koše spotřebiče pečicí formu nebo žáruvzdornou misku.
- Spotřebič můžete používat také k ohřívání výrobků. Za tímto účelem nastavte teplotu na 150 °C a ohřívejte maximálně 10 minut.

Složení	Min. a max. množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Míchání	Další informace
Mražené chipsy	300 - 800	19 - 29	200	Ano	
Kuřecí křidélka	300 - 800	24 - 30	200	Ano	
Dort	100 - 300	12 - 14	160		
Soubory cookie	100 - 300	13 - 18	180		
Ořechy	100 - 800	10 - 12	190	Ano	
Krevety	100 - 800	19 - 24	180	Ano	
Steak	100 - 400	15 - 16	200	Ano	
Ryby	100 - 800	20 - 24	180	Ano	
Slanina	100 - 800	11 - 22	200	Ano	
Automatický režim	/	16	185		Paměťová funkce: Tato funkce si automaticky zapamatuje naposledy použité nastavení času a teploty.

Důležité: Pokud je spotřebič před použitím studený, přidejte k době přípravy 3 minuty.

11. ČIŠTĚNÍ

Po každém použití přístroj vyčistěte.

K čištění mísy a koše nepoužívejte kovové

kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až spotřebič vychladne.

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

2. Vnější stranu přístroje otřete vlhkým hadříkem.
3. Vyčistěte mísu a koš teplou vodou, mycím prostředkem a měkkou houbou.

K odstranění zbytků nečistot můžete použít odmašťovací kapalinu.

Tip: pokud se na koš nebo dno mísy nalepí nečistoty, naplňte mísu horkou vodou s prostředkem na mytí nádobí. Umístěte koš do mísy a namočte je asi na 10 minut.

3. Vnitřek jednotky vyčistěte měkkou houbou navlhčenou teplou vodou.
4. Vyčistěte topné těleso kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla.

12. SKLADOVÁNÍ

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

13. PROSTŘEDÍ

Spotřebič nevyhazujte do domovního odpadu, ale odevzdejte jej na oficiálním sběrném místě elektrospotřebičů. Pomůžete tak chránit životní prostředí.

14. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Zařízení nefunguje.	Zařízení není připojeno k zásuvce Elektrická energie.	Zasuňte zástrčku napájecího kabelu do uzemněné elektrické zásuvky.
	Není nastaven žádný časovač.	Nastavte dobu přípravy pokrmu pro zapnutí spotřebiče.
Výrobky nejsou po zpracování ve stroji připraveny ke konzumaci.	Příliš mnoho produktů v zařízení.	Vložte do stroje menší porce výrobků. Menší porce se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte požadovanou hodnotu teploty (viz kapitola "Nastavení").
	Doba přípravy je příliš dlouhá stručně.	Nastavte vhodnou dobu přípravy (viz kapitola "Nastavení").
Výrobky se smaží nerovnoměrně.	Některé produkty vyžadují míchání během zpracování.	Výrobky ležící na sobě (např. chipsy) je třeba v polovině doby přípravy promíchat. Viz oddíl "Nastavení" a "Použití".
Smažené občerstvení nejsou po vyjmutí ze stroje křupavé.	Vybraná svačina byla by se měly připravovat v hlubokém tuku.	Používejte občerstvení určené k přípravě v troubě nebo je potřete trochou oleje, aby byly křupavé.
Mísu nelze do spotřebiče vložit.	V misce je toho příliš mnoho produkty.	Nevkládejte výrobky do mísy nad vyznačenou hranici. Úroveň MAX.
	Koš je nesprávně upevněné v misce.	Vložte koš do mísy tak, aby se nedal zasunout hlouběji.
Ze zařízení vychází bílý kouř.	Připravují se mastné produkty.	Při zpracování tučných produktů uniká velké množství tuku. Způsobuje bílý kouř a silnější zahřívání mísy. To nemá vliv na účinek zařízení nebo léčby.
	V míse jsou zbytky tuku z předchozího mytí. použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v misce. Po každém použití misku důkladně vyčistěte.
Čerstvé hranolky jsou usmažené nerovnoměrně.	Nevhodné brambory.	Používejte čerstvé brambory a dbejte na to, aby při zpracování zůstala pevná.
	Před zpracováním syrových hranolků nebyly řádně opláchnuty vodou.	Před smažením syrové hranolky důkladně opláchněte, abyste je zbavili škrobu.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí ze stroje křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství tuku a vody v hranolcích.	Syrové hranolky před smažením osušte malým hncem. množství oleje.
		Brambory nakrájejte na menší špalíčky, aby se dosáhlo efektu zpracování. křupavější.
		Přidejte ještě trochu oleje.



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.

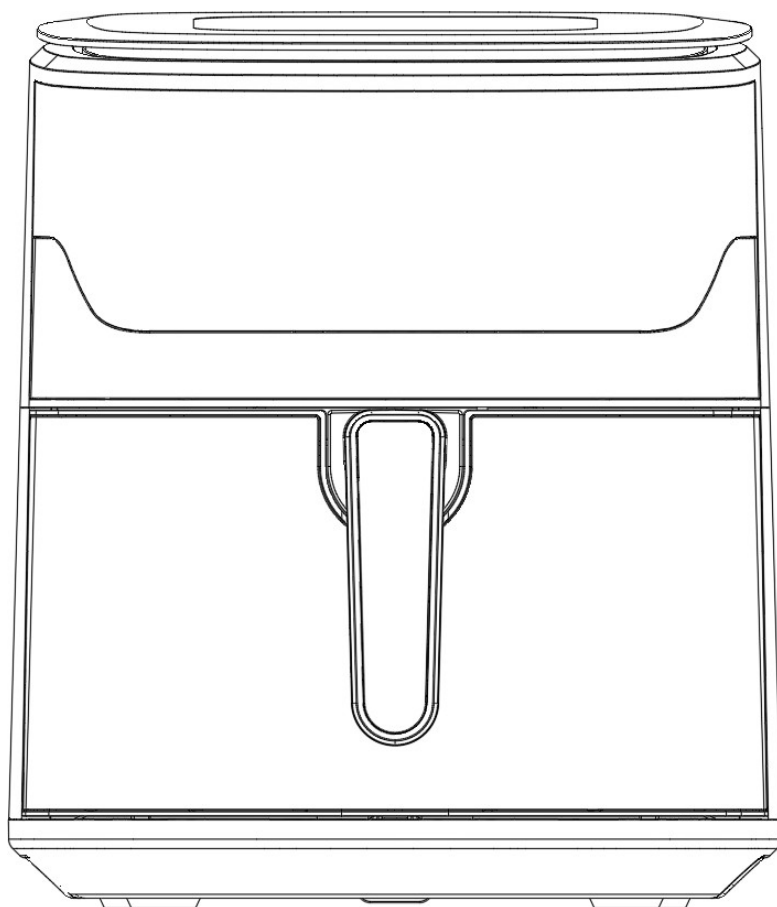
Adresa: 8 East Area, Shangxue Industrial Zone, Jihua Rd,

Long Gang , Shenzhen City, Čína



Heckermann®

FRITÉZA BEZ TUKU ZHAF - 650AD



NÁVOD NA POUŽITIE

VÝROBOK JE URČENÝ LEN NA DOMÁCE POUŽITIE V INTERIÉRI

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. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických zariadení by sa mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné pravidlá vrátane:

1. Prečítajte si všetky pokyny.
2. Nedotýkajte sa horúcich povrchov.
3. Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte káble, zástrčky, telo spotrebiča a jeho súčasti do vody alebo inej kvapaliny.
4. VAROVANIE: Tento elektrický spotrebič má vykurovacie telesá. Jeho povrch, nielen jeho úžitkový povrch, sa môže veľmi zahriať. Keďže rôzni ľudia vnímajú teplotu rôzne, s týmto spotrebičom sa musí zaobchádzať POZORNE. Dotýkajte sa ho len na miestach na to určených a na rukovätiach. Taktiež vždy používajte kuchynské rukavice alebo inú ochranu pred horúcimi teplotami. Pred dotykom vždy nechajte miesta spotrebiča, ktoré nie sú určené na dotyk, vychladnúť.
5. Ak spotrebič nepoužívate alebo pred čistením spotrebiča vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred vkladáním alebo vyberaním predmetov zo spotrebiča tiež nechajte spotrebič vychladnúť.
6. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
7. Používanie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca spotrebiča, môže
 1. spôsobiť telesné zranenie.
8. Výrobok nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
9. Dbajte na to, aby kábel nevisel z okraja stola alebo dosky a aby sa nedotýkal horúcich povrchov.
10. Neumiestňujte spotrebič na horúci plynový alebo elektrický horák alebo do horúcej rúry.
11. Pri manipulácii s prístrojom, v ktorom sa nachádza horúci olej alebo iné horúce kvapaliny, je potrebné dbať na osobitnú opatnosť.
12. Napájací kábel vždy najprv pripojte k spotrebiču a potom do elektrickej zásuvky. Ak chcete spotrebič odpojiť od elektrickej siete, nastavte všetky možnosti a tlačidlo napájania do polohy "Vypnuté" a potom vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
13. Výrobok by sa mal používať len na určený účel.
14. Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú súvisiacim rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú čistiť spotrebič ani vykonávať údržbu bez dozoru.
15. Výrobok a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

16. Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

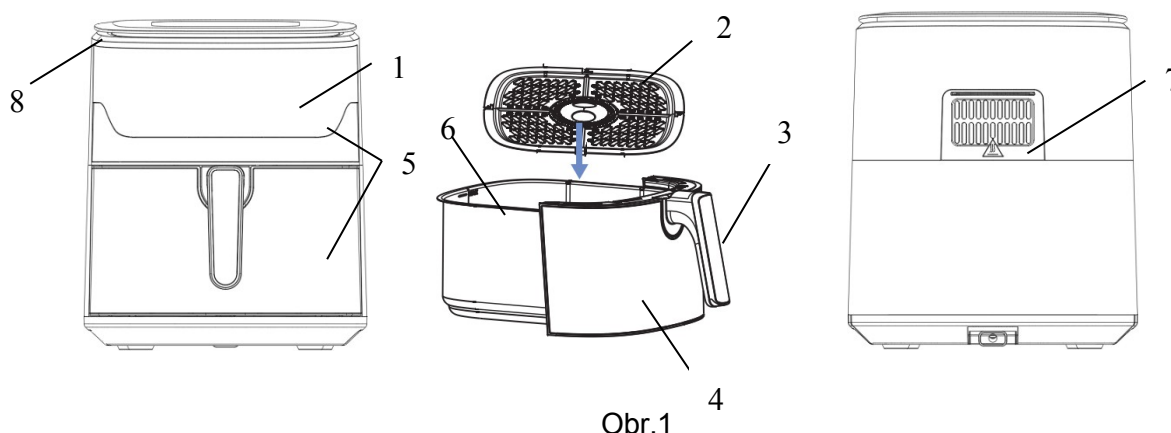
2. ÚVOD

Fritéza bez tuku vám umožní pripraviť obľúbené jedlá jednoduchým a zdravým spôsobom. Vďaka rýchlej cirkulácii horúceho vzduchu a hornej mriežke v nej môžete pripraviť veľa jedál. Najdôležitejšie je, že fritéza Air Fryer ohrieva jedlo vo všetkých smeroch a väčšina ingrediencií nevyžaduje olej.

Model ZHAF - 650AD

Napätie	: 220-240 V / 50-60 Hz
Výkon:	1600W
Špičkový výkon:	2000W
Kapacita:	6,5L
Regulácia teploty:	80 °C - 200 °C
Časovač:	0 - 60 min

3. KONŠTRUKCIA ZARIADENIA



Obr.1

- | | |
|-------------------|------------------------|
| 1. Zobrazenie | 2. Kôš |
| 3. Rukoväť | 4. Kryt misky |
| Teleso spotrebiča | 5. Misa |
| 6. Výstup vzduchu | 7. Horná časť jednotky |



Obr.2

4. DÔLEŽITÉ

Hrozba:

- Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú súvisiacim rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú čistiť spotrebič ani vykonávať údržbu bez dozoru.
- Výrobok a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Nikdy neponárajte telo spotrebiča do vody ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou, pretože obsahuje elektrické a vykurovacie komponenty.
- Nedovoľte, aby sa do spotrebiča dostala voda alebo iné kvapaliny, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Výrobky, ktoré chcete variť, vždy umiestnite do misy 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.
- Nikdy sa nedotýkajte vnútra spotrebiča, keď je zapnutý. Keď je spotrebič v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť veľmi vysoká.

VAROVANIE

- Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobku zodpovedá miestnemu sieťovému napätiu.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, kábel alebo iné komponenty.
- Nenechávajte svoj spotrebič opravovať nikomu, kto na to nemá kvalifikáciu.
- Kábel spotrebiča udržiavajte mimo dosahu zdrojov tepla.
- Zariadenie nezapájajte do zásuvky ani neobsluhujte ovládací panel s mokрыmi rukami.
- 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.
- Počas prevádzky môžu byť všetky prístupné povrchy spotrebiča horúce (obr. 2).
- Ak zo spotrebiča začne vychádzať tmavý dym, okamžite spotrebič odpojte od elektrickej siete. Pred vybratím misy zo spotrebiča počkajte, kým dym neprestane unikať.

5. POZNÁMKA

- Spotrebič umiestnite na vodorovný, rovný a stabilný povrch.
- 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. Taktiež nie je určený na používanie zákazníkmi v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných obytných priestoroch.
- Ak sa spotrebič používa nesprávne alebo na profesionálne či poloprofesionálne účely, alebo sa nepoužíva v súlade s pokynmi v návode na použitie, záruka prestáva platiť a výrobca je oprávnený neprevziať zodpovednosť za spôsobené škody.
- Keď zariadenie nepoužívate, vždy ho odpojte zo zásuvky.
- Aby ste mohli spotrebič bezpečne obsluhovať alebo čistiť, počkajte približne 30 minút, kým vychladne.

6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky alebo štítky.
3. Misku a kôš dôkladne vyčistite teplou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou.
4. Vnútornú a vonkajšiu stranu jednotky utrite vlhkou handričkou.

Výrobok je fritéza bez tuku, ktorá na spracovanie potravín využíva horúci vzduch. Do misky nelejte olej ani iné fritovacie tuky.

Poznámka: Pri prvom použití a zahriatí spotrebiča sa môže vyskytnúť mierny dym alebo zápach. Je to normálny jav, ktorý sa týka mnohých spotrebičov s funkciou ohrevu. Nemá vplyv na bezpečné používanie výrobku.

7. PRÍPRAVA NA POUŽITIE

1. Spotrebič umiestnite na stabilný, vodorovný a rovný povrch. Spotrebič neumiestňujte na dosky, ktoré nie sú odolné voči teplu.
2. Kôš vložte do misky. Do misky nelejte olej ani iné tekutiny. Na spotrebič neumiestňujte žiadne predmety, pretože blokujú prúdenie vzduchu a negatívne ovplyvňujú výsledok spracovania potravín.

8. SPÔSOB POUŽITIA

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

Poznámka Dbajte na presné zarovnanie s vodidlami v telese zariadenia.

Nikdy nepoužívajte misku bez koša.

Varovanie: Nedotýkajte sa misy počas a bezprostredne po ukončení činnosti spotrebiča, pretože misa je veľmi horúca. Misku vždy držte za rukoväť.

5. Nastavte vhodný čas prípravy výrobkov (pozri kapitolu "Nastavenia").
6. Niektoré výrobky je potrebné počas spracovania miešať (pozri kapitolu "Nastavenia"). Ak chcete výrobky premiešať, uchopte rukoväť misky, vysuňte ju zo spotrebiča a zatraste ňou. Potom misku zasuňte späť do spotrebiča.

Upozornenie: Dávajte pozor, aby ste počas miešania výrobkov nestlačili tlačidlo na rukováti misky.

Tip: časovač môžete nastaviť na polovicu požadovaného času prípravy výrobkov tak, aby zaznel signál, keď je potrebné výrobky premiešať. V takom prípade nastavte časovač znova po tom, ako boli výrobky premiešané na čas potrebný na dokončenie spracovania.

7. Po zaznení zvukového signálu, ktorý signalizuje ukončenie spracovania, vyberte misu zo spotrebiča.

Tip: nastavenie teploty a času môžete upraviť podľa vlastných preferencií. Vaše nastavenia sa zachovávajú približne 1 minútu od okamihu, keď vysuniete misu z tela spotrebiča.

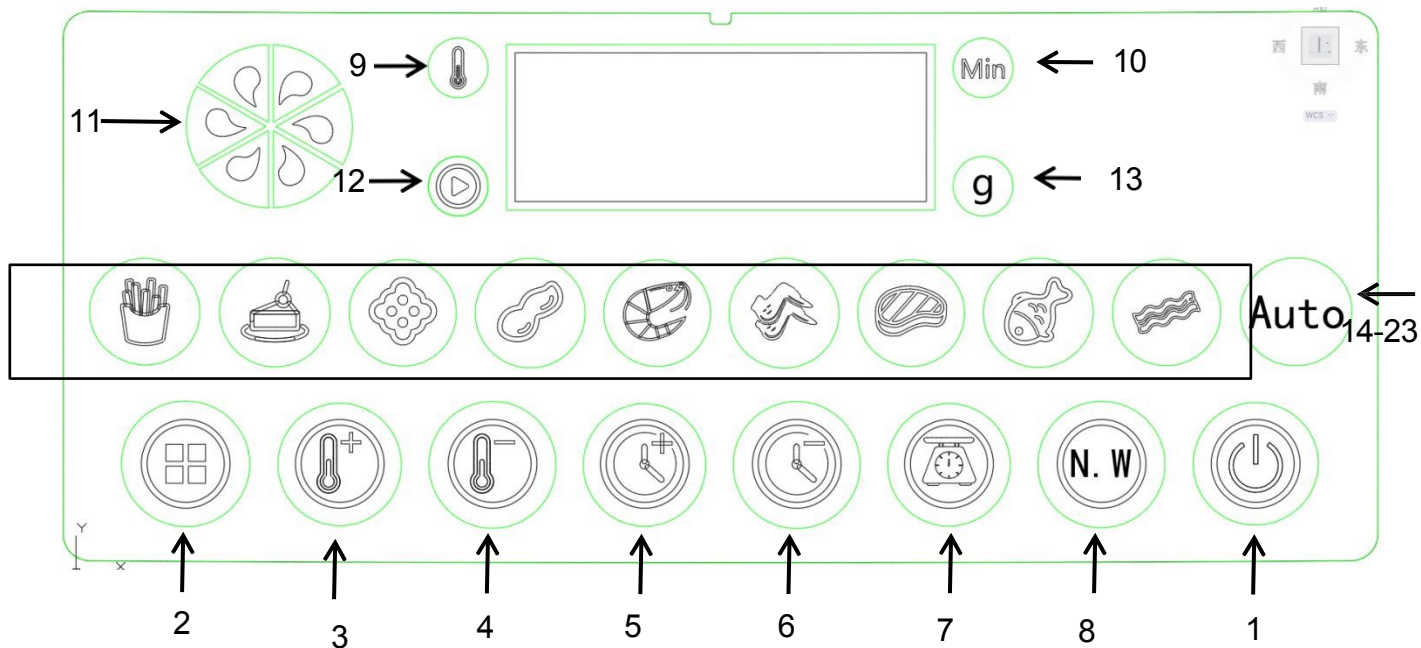
8. Skontrolujte, či sú výrobky pripravené.
9. Ak chcete odstrániť výrobky (napr. čipsy), vyberte misku zo spotrebiča a položte ju na teplovzdorný povrch.

Misku nestavajte hore dnom, ak je v nej ešte košík, pretože tuk, ktorý sa v ňom zhromaždil, bude kvapkať na misu.

Misa a výrobky sú horúce a v závislosti od výrobkov môže z misy unikať horúca para.

10. Obsah košíka vyprázdnite do misky alebo na tanier.
11. Po príprave jednej časti výrobkov môžete okamžite prejsť k príprave ďalšej časti.

9. OVLÁDANIE OVLÁDACIEHO PANELA



Tlačidlo 1  - Zapnutie/vypnutie/pauza

Vložte misku do prístroja a stlačením tlačidla 1 aktivujte ponuku. Pomocou tlačidla 2 sa pohybujte v ponuke. Opätovným stlačením tlačidla 1 spustíte varenie. Stlačením tohto tlačidla počas chodu spotrebiča aktivujete pauzu a otvoríte okno ponuky. Ak chcete spotrebič počas prevádzky vypnúť, stlačte a podržte tlačidlo 1. Na obrazovke sa zobrazí , a po 6 sekundách sa ventilátor a spotrebič vypnú.

 **Tlačidlo 2** - tlačidlo predvoľby

 Stlačením tlačidla vyberte jednu z 10 obľúbených možností varenia. Po výbere sa začne varenie podľa nastaveného času a teploty.

 Tlačidlo a tlačidlo - Tlačidlá na zvýšenie a zníženie teploty Tlačidlo a

tlačidlo - Tlačidlá na zvýšenie a zníženie času

Stláčaním tlačidiel 3 a 4 zvýšite alebo znížite teplotu varenia o 5 °C pri každom stlačení. Stlačením a podržaním tlačidla rýchlo zmeníte teplotu. Rozsah nastavenia teploty: 80 °C - 200 °C.

Stláčaním tlačidiel 5 a 6 predĺžite alebo skráťte čas varenia o 1 minútu na každé stlačenie. Stlačením a podržaním tlačidla rýchlo zmeníte čas.

 **Tlačidlo 7** - Hmotnosť

Po zapnutí zariadenia stlačte tlačidlo napájania. Rozsvieti sa panel s ponukou.  Stlačením tlačidla vstúpte do režimu váženia. Na displeji sa zobrazí hmotnosť výrobkov. Opätovne stlačte tlačidlo napájania a spotrebič automaticky nastaví čas a teplotu varenia podľa výrobkov. Opätovným stlačením tlačidla napájania spustíte varenie.

Tlačidlo 8



- Čistá
hmotnosť

Po umiestnení nádoby na horný kryt môžete kliknutím na tlačidlo N.W odčítať hmotnosť nádoby. Po vložení výrobkov do nádoby zariadenie zobrazí hmotnosť výrobkov. Stlačením tlačidla napájania sa automaticky nastaví čas spracovania a teplota podľa výrobkov.



Min

Tlačidlo 9 a 10 - indikátory teploty/času

Kontrolka "11" - indikátor ventilátora

Kontrolka "12" - indikátor tepelného spracovania

Kontrolka "13" - indikátor hmotnosti

Kontrolka "14-23" - indikátor receptu

10. NASTAVENIA

Nasledujúca tabuľka vám pomôže priradiť základné nastavenia k zložkám.

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

Keďže technológia Rapid Air ohrieva vzduch v prístroji okamžite, vysunutie misy na chvíľu počas vyprážania výrazne nenaruší spracovanie.

Smery:

- Menšie výrobky si zvyčajne vyžadujú menej času na prípravu ako veľké výrobky.
- Viac výrobkov si vyžaduje len o niečo dlhší čas prípravy a menej výrobkov len o niečo kratší čas.
- Miešanie výrobkov v polovici doby prípravy optimalizuje účinok spracovania a zabraňuje nerovnomernej príprave výrobkov.
- Čerstvé zemiaky je dobré potrieť olejom, aby boli chrumkavé. S prípravou výrobkov v stroji začnite najneskôr niekoľko minút po ich pokvapkaní olejom.
- V spotrebiči nepripravujte veľmi mastné výrobky, ako sú napríklad klobásy.
- Občerstvenie určené na prípravu v rúre môžete pripravovať v spotrebiči.
- Optimálne množstvo hranolčiek na zabezpečenie chrumkavosti je 500 gramov.
- Na rýchlu a jednoduchú prípravu náplne do občerstvenia použite hotové cestá. Hotové cestá si vyžadujú kratšie spracovanie ako domáce cesto.
- Ak chcete upiecť koláč alebo quiche alebo pripraviť chrumkavé alebo plnené výrobky, vložte do koša spotrebiča formu na pečenie alebo žiaruvzdornú misu.
- Spotrebič môžete používať aj na ohrievanie výrobkov. Na tento účel nastavte teplotu na 150 °C a ohrievajte maximálne 10 minút.

Zložky	Množstvo o min- max (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Miešanie	Ďalšie informácie
Mrazené čipsy	300 - 800	19 - 29	200	Áno	
Kuracie krídla	300 - 800	24 - 30	200	Áno	
Torta	100 - 300	12 - 14	160		
Cookies	100 - 300	13 - 18	180		
Oriešky	100 - 800	10 - 12	190	Áno	
Krevety	100 - 800	19 - 24	180	Áno	
Steak	100 - 400	15 - 16	200	Áno	
Ryby	100 - 800	20 - 24	180	Áno	
Slanina	100 - 800	11 - 22	200	Áno	
Automatický režim	/	16	185		Pamäťová funkcia: Táto funkcia si automaticky zapamätá naposledy použité nastavenia času a teploty.

Dôležité: Ak je spotrebič pred použitím studený, pridajte k času prípravy 3 minúty.

11. ČISTENIE

Zariadenie čistite po každom použití.

N a čistenie misy a koša nepoužívajte kovové

kuchynské náradie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť nepriľnavý povrch.

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, kým spotrebič vychladne.

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

2. Vonkajšiu časť zariadenia utrite vlhkou handričkou.
3. Misku a kôš vyčistite teplou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou.

Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovací prostriedok.

Tip: ak sa na kôš alebo dno misy prilepili nečistoty, na plňte misku horúcou vodou s prostriedkom na umývanie riadu. Vložte kôš do misy a namočte ich na približne 10 minút.

3. Vnútro jednotky vyčistite mäkkou špongiou navlhčenou v teplej vode.
4. Vykurovacie teleso vyčistite kefkou, aby ste odstránili zvyšky jedla.

12. SKLADOVANIE

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

13. PROSTREDIE

Spotrebič nevyhadzujte spolu s domácim odpadom, ale odovzdajte ho na oficiálnom zbernom mieste pre elektrické spotrebiče. Pomôžete tak chrániť životné prostredie.

14. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zariadenie nefunguje.	Zariadenie nie je pripojené k zásuvke Elektrická energia.	Zástrčku napájacieho kábla zasunúť do uzemnenej elektrickej zásuvky.
	Nie je nastavený žiadny časovač.	Nastavte čas prípravy jedla na zapnutie spotrebiča.
Výrobky nie sú po spracovaní v stroji pripravené na konzumáciu.	Príliš veľa produktov v zariadenia.	Vložte do zariadenia menšie porcie výrobkov. Menšie porcie sa smažia rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Nastavte požadovanú hodnotu teploty (pozri kapitolu "Nastavenia").
	Čas na prípravu je príliš stručne.	Nastavte vhodný čas prípravy (pozri kapitolu "Nastavenia").
Výrobky sa smažia nerovnomerne.	Niektoré produkty vyžadujú miešanie počas spracovania.	Výrobky ležiace na sebe (napr. čipsy) sa musia premiešať v polovici doby prípravy. Pozri časť "Nastavenia" a "Používanie".
Vyprážané občerstvenie nie sú po vybratí zo stroja chrumkavé.	Vybrané občerstvenie bolo by sa mali pripravovať v hlbokom tuku.	Používajte občerstvenie určené na prípravu v rúre alebo ich potrite trochou oleja, aby boli chrumkavé.
Misa sa nedá vložiť do spotrebiča.	V miske je príliš veľa výrobky.	Nevkladajte výrobky do misky nad vyznačenú hranicu Úroveň MAX.
	Kôš je nesprávne upevnené v miske.	Vložte kôš do misy tak, aby sa nedal zasunúť hlbšie.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Pripravujú sa masné výrobky.	Pri spracovaní masných výrobkov uniká veľké množstvo tuku. Spôsobuje biely dym a silnejšie zahrievanie misy. To nemá vplyv na účinok zariadenia alebo liečby.
	V miske sa nachádzajú zvyšky tuku z predchádzajúcej použitia.	Biely dym je spôsobený zahrievaním tuku v miske. Po každom použití misku dôkladne vyčistite.
Čerstvé hranolky sú vyprážané nerovnomerne.	Nevhodné zemiaky.	Používajte čerstvé zemiaky a uistite sa, že pri spracovaní zostala pevná.
	Pred spracovaním surových hranolčiek neboli riadne opláchnuté vodou.	Pred vyprážením surové hranolky dôkladne opláchnite, aby ste odstránili škrob.
Čerstvé hranolčky nie sú po vybratí z prístroja chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od množstva tuku a vody v hranolčekom.	Surové hranolky pred smažením osušte malým množstvo oleja.
		Zemiaky nakrájajte na menšie tyčinky, aby sa dosiahol efekt spracovania viac chrumkavé.
		Pridajte ešte trochu oleja.



Spotřebič splňuje všechny příslušné požadavky. Zabezpečením správné likvidace použitého zařízení předídete možným negativním důsledkům na životné prostředí a lidské zdraví vyplývajícím z možné přítomnosti toxických a karcinogenních látek v zařízeních, které mohou též znečistit půdu a podzemné vody.

Tento výrobek je označený jedním z symbolů recyklace. To znamená, že po použití by se měl odovzdat na vhodném zberném 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:

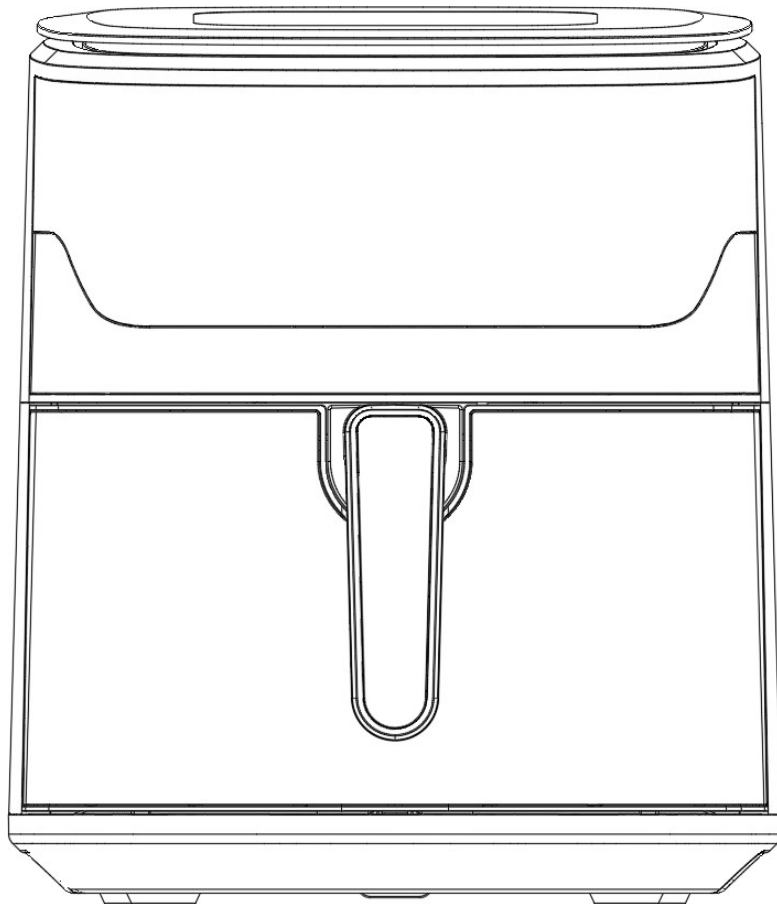
Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.

Adresa: 8 East Area, priemyselná zóna Shangxue, Jihua Rd, Long Gang, Shenzhen City, Čína



Heckermann®

NERIEBALINĖ KEPTUVĖ ZHAF - 650AD



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

GAMINYS SKIRTAS NAUDOTI TIK VIDAUS PATALPOSE

SVARBU

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

1. SAUGOS INSTRUKCIJOS

Naudojant elektros įrangą visada reikia laikytis pagrindinių saugos taisyklių, įskaitant:

1. Perskaitykite visas instrukcijas.
2. Nelieskite karštų paviršių.
3. Norėdami apsisaugoti nuo elektros smūgio, nemerkite kabelių, kištukų, prietaiso korpuso ir jo sudedamųjų dalių į vandenį ar bet kokią kitą skystį.
4. ĮSPĖJIMAS: Šis elektros prietaisas turi kaitinimo elementų. Jo paviršius, ne tik naudingasis, gali labai įkaisti. Kadangi skirtingi žmonės skirtingai suvokia temperatūrą, su šiuo prietaisu reikia elgtis ATSARGIAI. Jį lieskite tik ten, kur yra tam skirtos vietos ir rankenos. Be to, visada mūvėkite pirštines ar kitas apsaugos priemones nuo karštos temperatūros. Prieš liečiant prietaiso vietas, kurių neskirta liesti, visada leiskite joms atvėsti.
5. Kai prietaiso nenaudojate arba prieš valydami prietaisą, ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Taip pat leiskite prietaisui atvėsti prieš įdėdami ar išimdami iš jo daiktus.
6. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašią kvalifikaciją turintis asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
7. Naudojant priedus, kurių nerekomenduoja prietaiso gamintojas, gali
 1. sukelti kūno sužalojimus.
 8. Nenaudokite gaminio lauke.
 9. Pasirūpinkite, kad kabelis nekabotų ant stalo ar stalviršio krašto ir neliestų karštų paviršių.
 10. Nestatykite prietaiso ant ar šalia karšto dujinio ar elektrinio degiklio arba į karštą orkaitę.
 11. Ypač atsargiai elkitės su įrenginiu, kuriame yra karšto aliejaus ar kitų karštų skysčių.
 12. Visada pirmiausia prijunkite maitinimo laidą prie prietaiso, o tik po to prie elektros lizdo. Norėdami atjungti prietaisą nuo maitinimo šaltinio, nustatykite visas parinktis ir maitinimo mygtuką į padėtį "Off" (išjungta), tada ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
 13. Produktas turi būti naudojamas tik pagal paskirtį.
 14. Prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba buvo instruktuoti, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir jei supranta su tuo susijusią riziką. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Jaunesniems nei 8 metų vaikams draudžiama be priežiūros valyti prietaisą ar atlikti techninės priežiūros darbus.
 15. Produktą ir jo kabelį laikykite taip, kad jo nepasiektų jaunesni nei 8 metų vaikai.

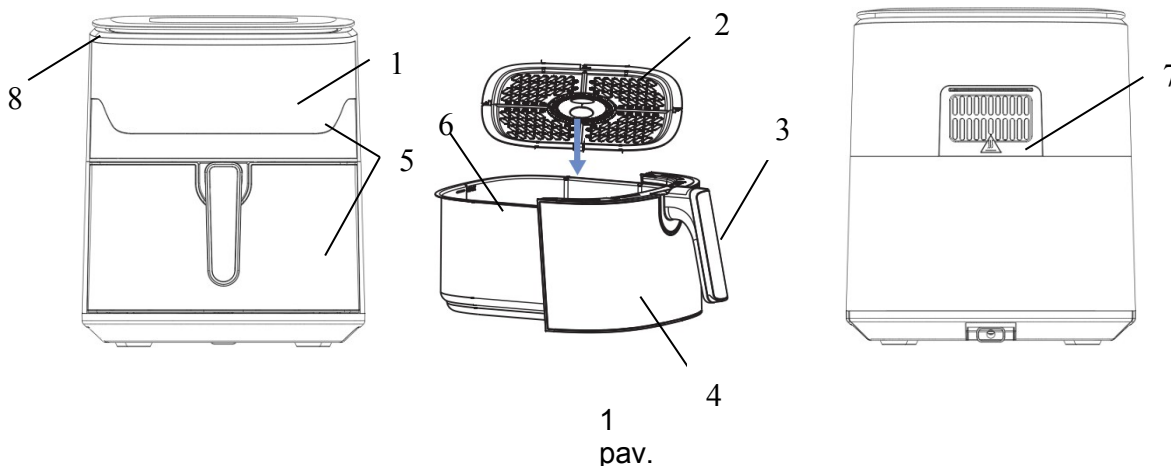
16. Įrenginys nėra skirtas valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

2. ĮVADAS

Keptuvė be riebalų leidžia lengvai ir sveikai paruošti mėgstamus patiekalus. Dėl greitos karšto oro cirkuliacijos ir viršutinių grotelių joje galite gaminti daugybę patiekalų. Svarbiausia, kad orinė kepsninė įkaitina maistą visomis kryptimis ir daugumai ingredientų nereikia aliejaus.

Modelis	ZHAF
650AD	
Įtampa:	220-240 V / 50-60 Hz
Galia:	1600W
Didžiausia galia:	2000W
Talpa:	6,5L
Temperatūros reguliavimas:	80 °C - 200 °C
Laikmatis:	0-60 min.

3. PRIETAISO KONSTRUKCIJA



- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1. Ekranas | 2. Krepšelis |
| 3. Rankena | 4. Dubens dangtis |
| Prietaiso korpusas | 5. Dubuo |
| 6. Oro išleidimo anga | 7. Viršutinė įrenginio dalis |



2 pav.

4. SVARBU

Grėsmė:

- Prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba buvo instrukuoti, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir jei supranta su tuo susijusią riziką. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Jaunesniems nei 8 metų vaikams draudžiama be priežiūros valyti prietaisą ar atlikti techninės priežiūros darbus.
- Laikykite gaminį ir jo kabelį vaikams iki 8 metų amžiaus nepasiekiamoje vietoje.
- Niekada 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.
- Gaminį, kuriuos ketinate virti, visada dėkite į dubenį 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.
- Niekada nelieskite įjungto prietaiso vidaus. Kai prietaisas veikia, prieinamų paviršių temperatūra gali būti labai aukšta.

ĮSPĖJIMAS

- Patikrinkite, ar ant gaminio nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei kištukas, laidas ar kiti komponentai yra pažeisti.
- Neteikite prietaiso remontuoti asmenims, neturintiems tam reikiamos kvalifikacijos.
- Laikykite prietaiso kabelį atokiau nuo šilumos šaltinių.
- Neįjunkite prietaiso į elektros tinklą ir nevaldykite valdymo skydelio šlapiomis rankomis.
- 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.
- Eksploatacijos metu visi prieinami prietaiso paviršiai gali įkaisti (2 pav.).
- Jei iš prietaiso pradeda sklisti tamsūs dūmai, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Prieš išimdami dubenį iš prietaiso palaukite, kol nustos sklisti dūmai.

5. 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. Jis taip pat nėra skirtas naudoti klientams viešbučiuose, moteliuose, svečių namuose ir kitose gyvenamosiose patalpose.
- Jei prietaisas naudojamas neteisingai, profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams arba naudojamas nesilaikant naudotojo vadove pateiktų nurodymų, garantija nebegalioja ir gamintojas turi teisę neprisiimti atsakomybės už padarytą žalą.
- Nenaudojamą prietaisą visada ištraukite iš elektros tinklo.
- Kad galėtumėte saugiai naudoti arba valyti prietaisą, palaukite apie 30 minučių, kol jis atvės.

6. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

1. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes.
3. Kruopščiai išvalykite dubenį ir krepšį šiltu vandeniu, skalbimo skysčiu ir minkšta kempine.
4. Įrenginio vidų ir išorę nuvalykite drėgna šluoste.

Šis gaminys - tai keptuvė be riebalų, kurioje maistas apdorojamas karštu oru. Nepilkite į dubenį aliejaus ar kitų kepimo riebalų.

Pastaba: Kai prietaisas naudojamas ir šildomas pirmą kartą, iš jo gali sklisti šiek tiek dūmų ar kvapo. Tai įprastas reiškinys, būdingas daugeliui šildymo funkciją turinčių prietaisų. Tai neturi įtakos saugiam gaminio naudojimui.

7. PARUOŠIMAS NAUDOTI

1. Pastatykite prietaisą ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus. Nestatykite prietaiso ant karščiui neatsparių stalviršių.
2. Įdėkite krepšį į dubenį. Nepilkite į dubenį aliejaus ar kitų skysčių. Ant prietaiso nedėkite jokių daiktų, nes tai blokuoja oro srautą ir neigiamai veikia maisto apdorojimo rezultatus.

8. TAIKymo BŪDAS

1. Įjunkite maitinimo laido kištuką į įžemintą elektros lizdą.
2. Atsargiai išstumkite maisto apdorojimo indą iš prietaiso.
3. Sudėkite produktus į dubenį.
4. Įstumkite dubenį į keptuvę.

Pastaba Atkreipkite dėmesį, kad tiksliai atitiktų įrenginio korpuse esančias kreipiančiąsias.

Niekada nenaudokite dubens be krepšelio.

[spėjimas: Būkite atsargūs: nelieskite dubens prietaisui nustojus veikti ir iš karto po to, kai jis nustojo veikti, nes dubuo tampa labai karštas. Visada laikykite dubenį už rankenos.

5. Nustatykite tinkamą produktų paruošimo laiką (žr. skyrių "Nustatymai").
6. Kai kuriuos produktus apdorojimo metu reikia maišyti (žr. skyrių "Nustatymai"). Norėdami išmaišyti produktus, paimkite dubens rankeną, išstumkite ją iš prietaiso ir pakratykite. Tada įstumkite dubenį atgal į prietaisą.

[spėjimas: būkite atsargūs ir maišydami produktus nespauskite ant dubens rankenos esančio mygtuko.

Patarimas: laikmatį galite nustatyti pusei produktų paruošimo laiko, kad skambėtų pavojaus signalas, kai produktus reikia išmaišyti. Tokiu atveju laikmatį vėl nustatykite po to, kai produktai bus išmaišyti tiek laiko, kiek reikia apdorojimui užbaigti.

7. Išimkite dubenį iš prietaiso, kai išgirsite garsinį signalą, rodantį, kad apdorojimas baigtas.

Patarimas: temperatūros ir laiko nustatymus galite reguliuoti pagal savo pageidavimus. Jūsų nustatymai bus išsaugoti maždaug 1 minutę nuo to momento, kai iškišite dubenį iš prietaiso korpuso.

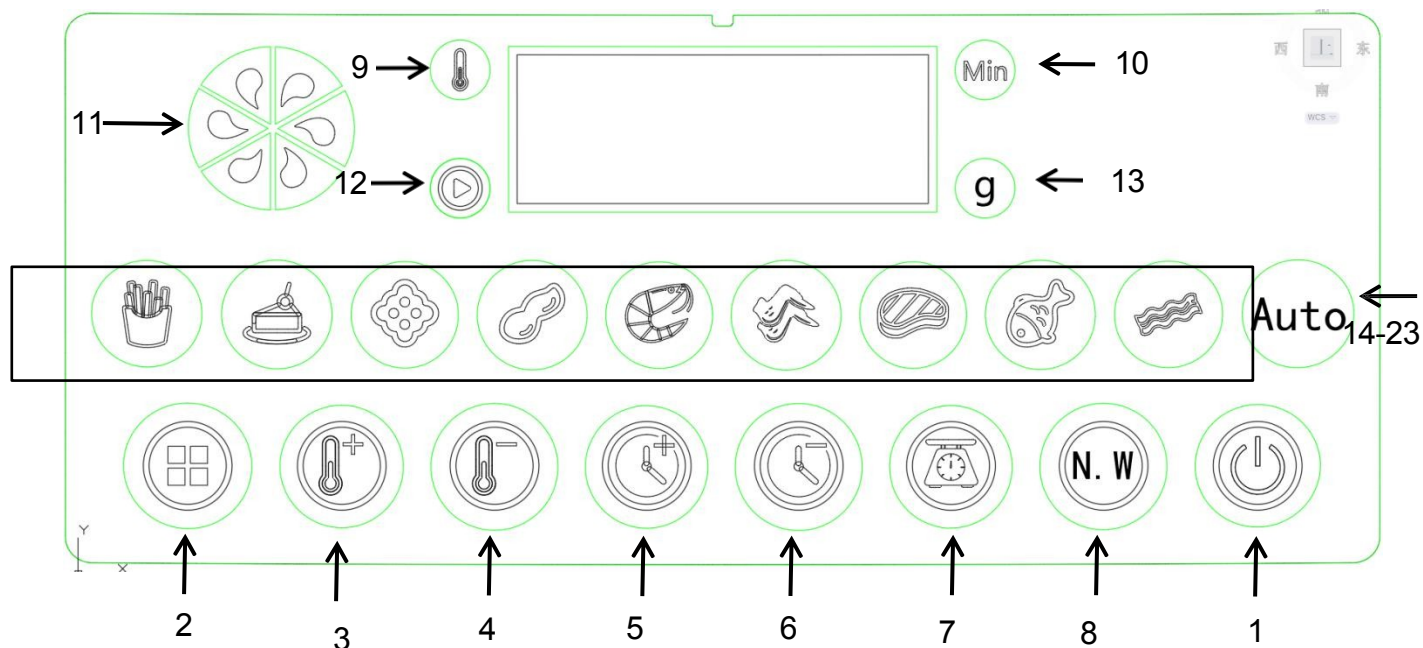
8. Patikrinkite, ar produktai paruošti.
9. Norėdami išimti produktus (pvz., traškučius), išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus.

Nestatykite dubens aukštyn kojomis, jei jame vis dar yra krepšelis, nes jame susikaupę riebalai lašės į lėkštę.

Dubuo ir produktai yra karšti, todėl, priklausomai nuo produktų, iš dubens gali sklisti karšti garai.

10. Ištuštinkite krepšio turinį į dubenį arba į lėkštę.
11. Paruošę dalį produktų, galite iš karto pereiti prie kitos dalies ruošimo.

9. VALDYMO PULTO VEIKIMAS



1 mygtukas  - Įjungimas / išjungimas / pauzė

Įdėkite dubenį į mašiną ir paspauskite mygtuką 1, kad įjungtumėte meniu. Mygtuku 2 naršykite meniu. Dar kartą paspauskite mygtuką 1, kad pradėtumėte gaminti maistą. Paspaudus šį mygtuką, kai prietaisas veikia, įjungama pauzė ir atidaromas meniu langas. Norėdami išjungti prietaisą darbo metu, paspauskite ir palaikykite mygtuką 1. Ekrane pasirodys , o po 6 sekundžių išsijungs ventiliatorius ir prietaisas.

2 mygtukas  - iš anksto nustatytas mygtukas

 paspauskite, kad pasirinktumėte vieną iš 10 populiarių maisto ruošimo parinkčių. Pasirinkus, gaminimas prasideda pagal nustatytą laiką ir temperatūrą.

  Mygtukas ir mygtukas - temperatūros didinimo ir mažinimo mygtukai

Mygtukas ir mygtukas - laiko didinimo ir mažinimo mygtukai

Paspausdami mygtukus 3 ir 4, kiekvienu paspaudimu padidinkite arba sumažinkite kepimo temperatūrą 5 °C. Norėdami greitai pakeisti temperatūrą, paspauskite ir palaikykite mygtuką. Temperatūros nustatymo diapazonas: 80 °C - 200 °C.

Paspausdami mygtukus 5 ir 6, padidinkite arba sumažinkite kepimo trukmę 1 minute. Norėdami greitai pakeisti laiką, paspauskite ir palaikykite mygtuką.

 **7 mygtukas** - Svoris

Kai prietaisas įjungtas, paspauskite įjungimo mygtuką. Užsidegs meniu juosta.  Paspauskite mygtuką , kad įeitumėte į svėrimo režimą. Ekrane bus rodomas produktų svoris. Dar kartą paspauskite maitinimo mygtuką ir prietaisas automatiškai sureguliuos gaminimo laiką ir temperatūrą pagal produktus. Dar kartą paspauskite maitinimo mygtuką, kad pradėtumėte gaminti maistą.

Mygtukas 8



- Grynasis
svoris

Uždėję talpyklą ant viršutinio dangčio, galite spustelėti mygtuką N.W ir atimti talpyklos svorį. Įdėjus produktus į konteinerį, aparatas parodys produktų svorį. Paspauskite įjungimo mygtuką, kad apdorojimo laikas ir temperatūra būtų automatiškai pritaikyti prie produktų.



Min

Mygtukai 9 ir 10 - temperatūros ir laiko

indikatoriai Indikatoriaus lemputė "11" - ventiliatoriaus
indikatorius

Indikatoriaus lemputė "12" - terminio apdorojimo

indikatorius Indikatoriaus lemputė "13" - svorio

indikatorius

Kontrolinė lemputė "14-23" - receptūros indikatorius

10. NUSTATYMAI

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

Svarbu: nepamirškite, kad pateikti nustatymai yra tik gairės. Kadangi gaminiai skiriasi savo kilme, dydžiu, forma ir prekės ženklu, negalime garantuoti, kad tam tikras nustatymas visada bus geriausias.

Kadangi "Rapid Air" technologija orą įrenginyje įkaitina akimirksniu, kepimo metu trumpam ištraukus dubenį apdorojimas labai nesutrunka.

Nurodymai:

- Mažesniems produktams paprastai reikia mažiau laiko paruošti nei dideliems.
- Daugiau produktų reikia paruošti tik šiek tiek ilgiau, o mažiau produktų - šiek tiek trumpiau.
- Produktus sumaišant pusę paruošimo laiko optimizuojamas apdorojimo poveikis ir išvengiama netolygaus produktų paruošimo.
- Šviežias bulves patartina patepti aliejumi, kad jos būtų traškios. Produktus mašinoje pradėkite ruošti praėjus ne daugiau kaip kelioms minutėms po jų apšlakstymo aliejumi.
- Prietaise neruoškite labai riebių produktų, pavyzdžiui, dešrų.
- Užkandžius, skirtus ruošti orkaitėje, galima ruošti prietaise.
- Optimalus bulvyčių kiekis, kad jos būtų traškios, yra 500 g.
- Naudokite paruoštas tešlas, kad greitai ir lengvai pagamintumėte užkandžių su įdaru. Paruoštas tešlas reikia apdoroti trumpiau nei naminę tešlą.
- Jei norite iškepti pyragą ar kišą arba paruošti traškius ar įdarytus gaminius, į prietaiso krepšį įdėkite kepimo skardą arba karščiui atsparų indą.
- Prietaisą taip pat galite naudoti produktams pašildyti. Nustatykite 150 °C temperatūrą ir kaitinkite ne ilgiau kaip 10 minučių.

Sudedamosios dalys	Min-max kiekis (g)	Laikas (min)	Temperatūra (°C)	Maišymas	Papildoma informacija
Šaldyti traškučiai	300 - 800	19 - 29	200	Taip	
Vištienos sparneliai	300 - 800	24 - 30	200	Taip	
Tortas	100 - 300	12 - 14	160		
Slapukai	100 - 300	13 - 18	180		
Riešutai	100 - 800	10 - 12	190	Taip	
Krevetės	100 - 800	19 - 24	180	Taip	
Kepsnys	100 - 400	15 - 16	200	Taip	
Žuvis	100 - 800	20 - 24	180	Taip	
Bacon	100 - 800	11 - 22	200	Taip	
Automatinis režimas	/	16	185		Atminties funkcija: Ši funkcija automatiškai įsimena paskutinius naudotus laiko ir temperatūros nustatymus.

Svarbu: jei prietaisas prieš naudojimą yra šaltas, prie paruošimo laiko pridėkite 3 minutes.

11. VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaisą.

Dubeniui ir krepšeliui valyti nenaudokite metalinių

virtuvės įrankių ar abrazyvinių valiklių, nes tai gali pažeisti nepritegancią dangą.

1. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir palaukite, kol prietaisas atvės.

Patarimas: kad greičiau atvėstų, išimkite dubenį iš mašinos.

2. Įrenginio išorę nuvalykite drėgnu skudurėliu.
3. Dubenį ir krepšį valykite šiltu vandeniu, skalbimo skysčiu ir minkšta kempine.

Galite naudoti nuriebalinimo skystį, kad pašalintumėte visus likusius nešvarumus.

Patarimas: jei prie krepšio ar dubens dugno prilipo nešvarumų, pripilkite į dubenį karšto vandens ir indų ploviklio. Įdėkite krepšį į dubenį ir mirkykite jį apie 10 minučių.

3. Įrenginio vidų valykite minkšta kempine, sudrėkinta šiltu vandeniu.
4. Šepetėliu išvalykite kaitinimo elementą, kad pašalintumėte maisto likučius.

12. SANDĖLIAVIMAS

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

13. APLINKA

Neišmeskite prietaiso kartu su buitinėmis atliekomis, bet nuneškite jį į oficialų elektros prietaisų surinkimo punktą.

Taip padėsite saugoti aplinką.

14. PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Įrenginys neveikia.	Įrenginys neprijungtas prie lizdo Elektra.	Įkiškite maitinimo laido kištuką į įžemintą elektros lizdą.
	Laikmatis nenustatytas.	Nustatykite maisto ruošimo laiką, kad įjungtumėte prietaisą.
Apdorojus mašinoje, produktai nėra tinkami valgyti.	Per daug produktų prietaisai.	Į mašiną dėkite mažesnes produktų porcijas. Mažesni porcijos keps tolygiau.
	Nustatyta temperatūra yra per mažas.	Nustatykite norimą temperatūros vertę (žr. skyrių "Nustatymai").
	Pasiruošimo laikas yra per ilgas trumpai.	Nustatykite tinkamą paruošimo laiką (žr. skyrių "Nustatymai").
Produktai kepami netolygiai.	Kai kuriems produktams reikia maišymas perdirbimo metu.	Vienas ant kito esantys produktai (pvz., traškučiai) turi būti išmaišyti įpusėjus ruošimo laikui. Žr. skyrių "Nustatymai" ir "Naudojimas".
Kepti užkandžiai išėjus iš aparato nebūtų traškūs.	Pasirinktas užkandis buvo turėtų būti ruošiamas giliuose riebaluose.	Naudokite užkandžius, skirtus paruošti orkaitėje arba patepkite produktus šepetėliu su trupučiu aliejaus, kad jie būtų traškūs.
Dubens negalima įstatyti į prietaisą.	Dubenyje yra per daug produktai.	Nedėkite produktų į dubenį aukščiau pažymėto MAX lygis.
	Krepšelis neteisingai pritvirtintas dubenyje.	Įdėkite krepšį į dubenį taip, kad jo nebūtų galima įkišti giliau.
Iš prietaiso išeina balti dūmai.	Paruošiami riebus produktai.	Perdirbant riebius produktus išsiskiria daug riebalų. Tai sukelia baltus dūmus ir stipriau įkaitina dubenį. Tai neturi įtakos prietaiso ar gydymo poveikis.
	Dubenyje yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudoti.	Balti dūmai atsiranda dėl įkaitusių riebalų dubenyje. Po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite dubenį.
Šviežios bulvytės keamos netolygiai.	Netinkamas bulvių.	Naudokite šviežias bulves ir įsitikinkite, kad jas apdorojant išliko tvirtas.
	Prieš apdorojant žalias bulvytes nebuvo tinkamai nuplauti vandeniu.	Prieš kepdami žalias bulvytes kruopščiai nuplaukite, kad pašalintumėte krakmolą.
Šviežios bulvytės nėra traškios, kai išimamos iš aparato.	Bulvyčių traškumas priklauso nuo riebalų ir vandens kiekio bulvytėse.	Žalias bulvytes nusauskite, prieš jas apkepdami nedideliu aliejaus kiekį.
		Bulves supjaustykite mažesnėmis lazdelėmis, kad apdorojimo efektas būtų labiau traškūs.
		Įpilkite dar šiek tiek aliejaus.



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.

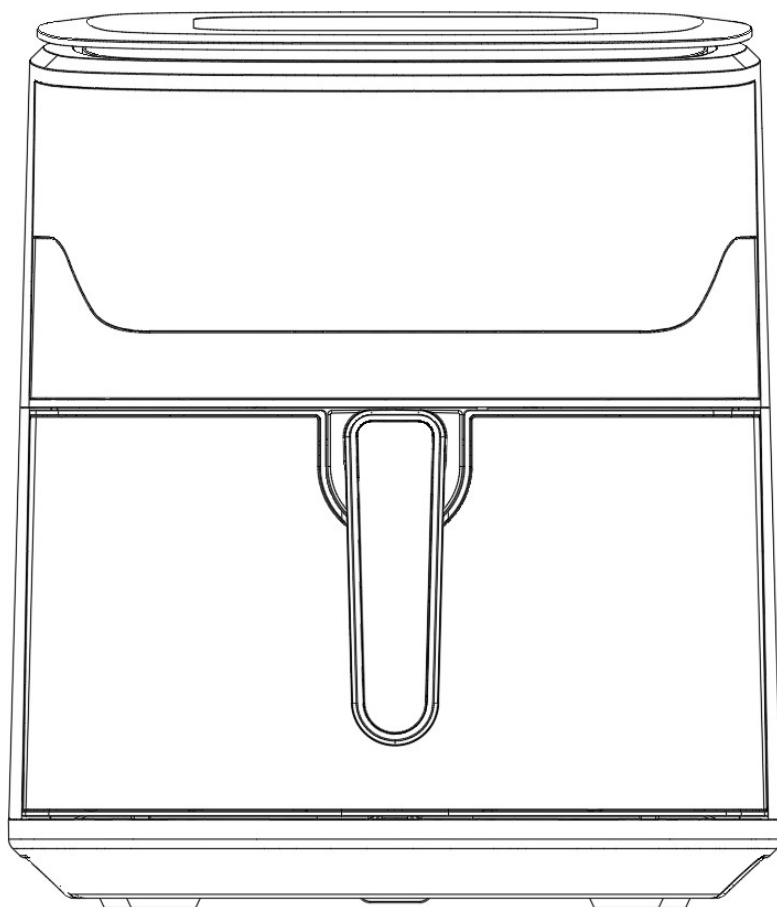
Adresas: Nr. 8 Rytų zona, Shangxue pramoninė zona, Jihua

Rd, Long Gang, Shenzhen miestas, Kinija



Heckermann®

FRITĒZE BEZ TAUKIEM ZHAF - 650AD



LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

IZSTRĀDĀJUMS PAREDZĒTS TIKAI LIETOŠANAI IEKŠTELPĀS

SVARĪGI

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

1. DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Lietojot elektroiekārtas, vienmēr jāievēro drošības pamatnoteikumi, tostarp:

1. Izlasiet visus norādījumus.
2. Nepieskarieties karstām virsmām.
3. Lai pasargātu no elektriskās strāvas trieciena, nemērciet vadus, kontaktdakšas, ierīces korpusu un tās sastāvdaļas ūdenī vai citā šķidrumā.
4. **BRĪDINĀJUMS:** Šai elektroierīcei ir sildelementi. Tās virsma, ne tikai izmantojamā virsma, var kļūt ļoti karsta. Tā kā dažādi cilvēki temperatūru uztver atšķirīgi, ar šo ierīci jārīkojas uzmanīgi. Pieskarieties tai tikai tur, kur ir tam paredzētās vietas un rokturi. Tāpat vienmēr valkājiet cimdus vai citu aizsardzību pret karstu temperatūru. Pirms pieskaršanās vienmēr ļaujiet atdzist tām ierīces daļām, kurām nav paredzēts pieskarties.
5. Ja ierīce netiek lietota vai pirms tās tīrīšanas, izņemiet kontaktdakšu no elektriskās rozetes. Pirms priekšmetu ievietošanas vai izņemšanas no ierīces ļaujiet ierīcei atdzist.
6. Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
7. Ja tiek izmantoti piederumi, kurus nav ieteicis ierīces ražotājs, var:
 1. izraisīt miesas bojājumus.
8. Nelietojiet izstrādājumu ārpus telpām.
9. Pārliecinieties, ka kabelis nav novietots pie galda vai darba virsmas malas un ka tas nepieskaras karstām virsmām.
10. Nenovietojiet ierīci uz karsta gāzes vai elektriskā degļa vai karstā cepeškrāsnī vai tās tuvumā.
11. Īpaša piesardzība jāievēro, strādājot ar ierīci, ja tajā ir karsta eļļa vai citi karsti šķidrumi.
12. Vienmēr vispirms pievienojiet strāvas vadu ierīcei un pēc tam elektrības kontaktligzdai. Lai atvienotu ierīci no strāvas padeves, iestatiet visas opcijas un ieslēgšanas pogu pozīcijā "Izslēgts" un pēc tam izņemiet kontaktdakšu no elektriskās rozetes.
13. Ražojumu drīkst lietot tikai paredzētajam mērķim.
14. Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai ir instruētas par ierīces drošu lietošanu un ja tās saprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst tīrīt ierīci vai veikt apkopes darbus bez uzraudzības.
15. Uzglabāt produktu un tā kabeli bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

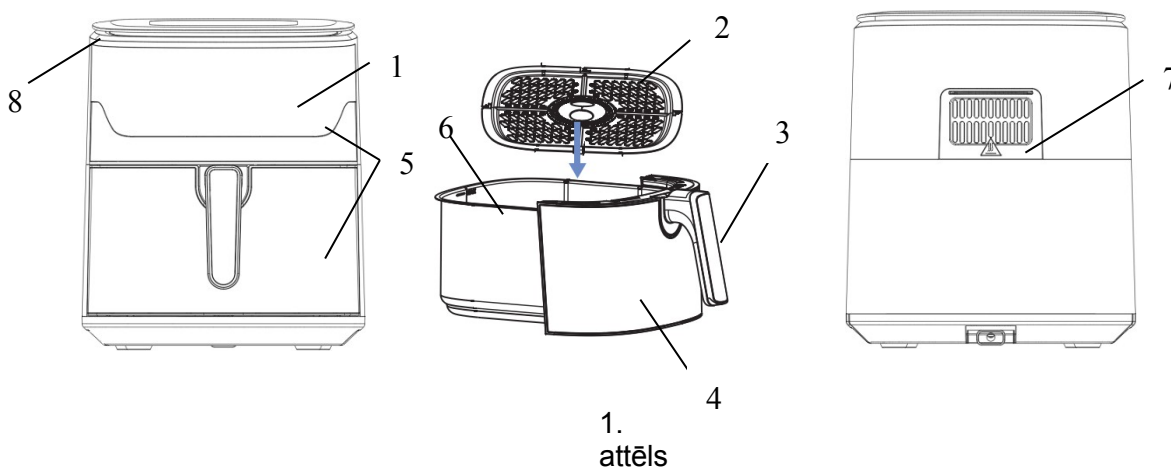
16. Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.

2. IEVADS

Fritēze bez taukiem ļauj viegli un veselīgi pagatavot iecienītākos ēdienus. Pateicoties ātrai karstā gaisa cirkulācijai un augšējam grilam, tajā var pagatavot daudzus ēdienus. Vissvarīgākais ir tas, ka gaisa fritē ēdiens uzsilst visos virzienos, un lielākajai daļai sastāvdaļu nav nepieciešama eļļa.

650AD	ModelisZHAF
Spriegums:	220-240 V / 50-60 Hz
Jauda:	1600W
Maksimālā jauda:	2000W
Jauda:	6,5L
Temperatūras kontrole:	80°C - 200°C
Taimeris:	0 - 60 min

3. IERĪCES KONSTRUKCIJA



- | | |
|--------------------|-------------------------|
| 1. Displejs | 2. Grozs |
| 3. Rokturis | 4. Bļodas vāks |
| 5. Ierīces korpuss | 6. Bļoda |
| 7. Gaisa izvads | 8. Ierīces augšējā daļa |



2. attēls

4. SVARĪGI

Draudi:

- Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai ir instruētas par ierīces drošu lietošanu un ja tās saprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst tīrīt ierīci vai veikt apkopes darbus bez uzraudzības.
- Uzglabāt produktu un tā kabeli bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
- Nekad neiegremdējiet ierīces korpusu ūdenī vai neizskalojiet to zem tekoša ūdens, jo tajā ir elektriskās un sildierīces.
- Neļaujiet ierīcei iekļūt ūdenim vai citiem šķidrumiem, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Gatavojamos produktus vienmēr ievietojiet traukā tā, lai tie nesaskartos ar sildelementiem.
- Ierīces darbības laikā neaizsprostojiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveri.
- Nelejiet eļļu karterī, jo tas var izraisīt ugunsgrēka risku.
- Nekad nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad tā ir ieslēgta. Kad ierīce darbojas, pieejamo virsmu temperatūra var būt ļoti augsta.

BRĪDINĀJUMS

- Pārbaudiet, vai uz izstrādājuma norādītais spriegums atbilst vietējam elektrotīkla spriegumam.
- Nelietojiet ierīci, ja ir bojāts kontaktdakša, vads vai citas sastāvdaļas.
- Nelietojiet ierīci remontēt personām, kuras nav kvalificētas to darīt.
- Ierīces kabeli turiet tālu no karstuma avotiem.
- Neieslēdziet ierīci un nelietojiet vadības paneli ar slapjām rokām.
- 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 (2. attēls).
- Ja no ierīces sāk izdalīties tumši dūmi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Pirms izņemat blodu no ierīces, pagaidiet, līdz dūmi pārtrauc izdalīties.

5. PIEZĪME

- 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. Tā nav paredzēta arī lietošanai viesnīcās, moteļos, viesu namos un citās dzīvojamās telpās.
- Ja ierīce tiek lietota nepareizi, profesionāliem vai pusprofesionāliem mērķiem vai netiek lietota saskaņā ar lietošanas pamācībā sniegtajiem norādījumiem, garantija vairs nav spēkā, un ražotājs ir tiesīgs neuzņemties atbildību par radītajiem bojājumiem.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no tīkla, kad tā netiek lietota.
- Lai varētu droši lietot vai tīrīt ierīci, pagaidiet aptuveni 30 minūtes, līdz tā atdziest.

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noņemiet no ierīces uzlīmes vai etiķetes.
3. Rūpīgi notīriet trauku un grozu ar siltu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un mīkstu sūkli.
4. Noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu.

Produkts ir beztauku fritieris, kas ēdiena apstrādei izmanto karstu gaisu. Nelejiet bļodā eļļu vai citus cepšanas taukus.

Piezīme: kad ierīce tiek pirmo reizi izmantota un uzsildīta, tā var izdalīt nelielu dūmu vai smaku. Tā ir normāla parādība, kas skar daudzas ierīces ar sildīšanas funkciju. Tas neietekmē izstrādājuma drošu lietošanu.

7. SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

1. Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas. Nenovietojiet ierīci uz darba virsmas, kas nav karstumizturīga.
2. Ievietojiet grozu bļodā. Nelejiet bļodā eļļu vai citus šķidrumus. Nenovietojiet uz ierīces nekādus priekšmetus, jo tas bloķē gaisa plūsmu un negatīvi ietekmē pārtikas apstrādes rezultātu.

8. PIEMĒROŠANAS METODE

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

Piezīme Pievērsiet uzmanību precīzai saskaņošanai ar ierīces korpusā esošajām vadotnēm.

Nekad neizmantojiet trauku bez groza.

Brīdinājums: Nepieskarieties bļodai ierīces darbības pārtraukšanas laikā un tūlīt pēc tās, jo bļoda kļūst ļoti karsta. Vienmēr turiet trauku aiz roktura.

5. Iestatiet produktiem piemērotu sagatavošanas laiku (skatīt nodaļu "Iestatījumi").
6. Dažus produktus apstrādes laikā ir nepieciešams maisīt (skatīt nodaļu "Iestatījumi"). Lai produktus samaisītu, satveriet bļodas rokturi, izvelciet to no ierīces un sakratiet. Pēc tam bļodu iebīdiet atpakaļ ierīcē.

Brīdinājums: produktu sajaukšanas laikā uzmanieties, lai nespiestu bļodiņas roktura pogu.

Padoms: taimeris var iestatīt uz pusi no produktu sagatavošanai nepieciešamā laika, lai trauksmes signāls atskanētu, kad produkti ir jāsamaisa. Šādā gadījumā iestatiet taimeris vēlreiz pēc tam, kad produkti ir samaisīti uz laiku, kas nepieciešams apstrādes pabeigšanai.

7. Izņemiet trauku no ierīces, kad atskanēs skaņas signāls, kas norāda, ka apstrāde ir pabeigta.

Padoms: temperatūras un laika iestatījumus varat pielāgot atbilstoši savām vēlmēm. Jūsu iestatījumi tiks saglabāti aptuveni 1 minūti no brīža, kad bļoda tiek izcelta no ierīces korpusa.

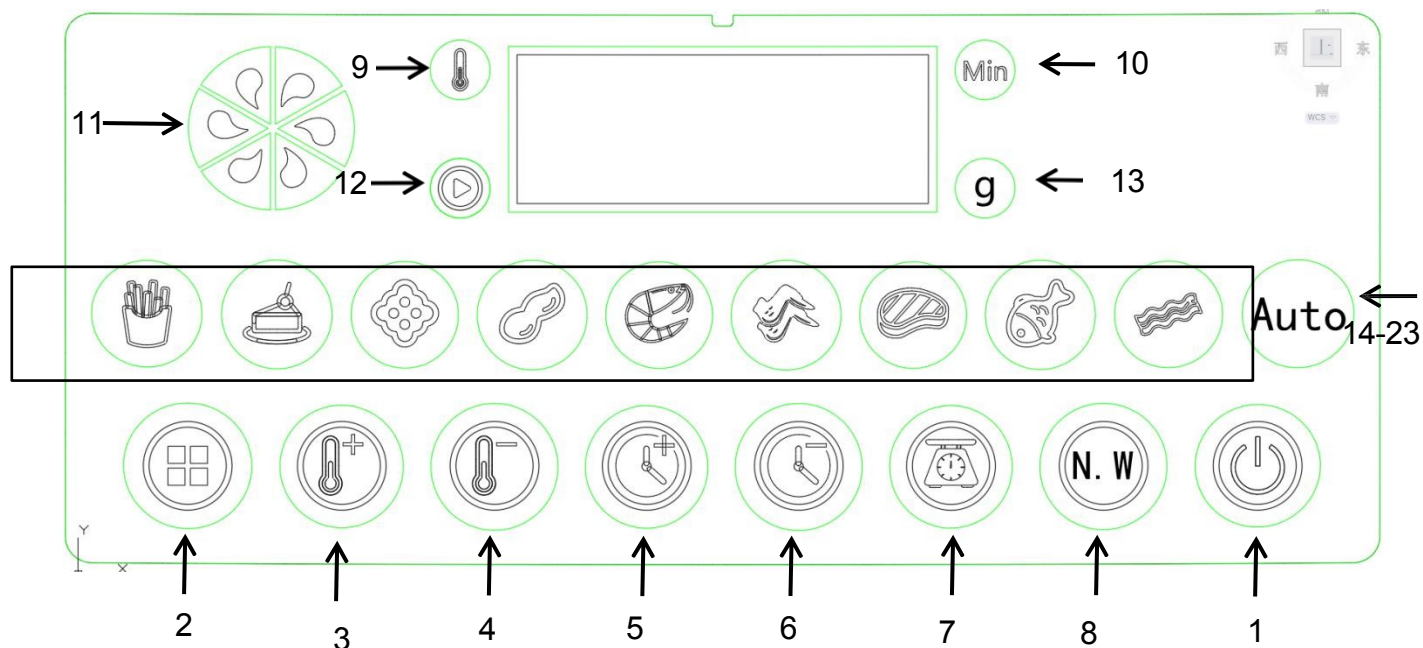
8. Pārbaudiet, vai produkti ir gatavi.
9. Lai izņemtu produktus (piemēram, čipsi), izņemiet trauku no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.

Nenovietojiet bļodu otrādi, ja tajā vēl ir grozs, jo tajā sakrājušies tauki pilēs uz trauka.

Bļoda un produkti ir karsti, un atkarībā no produktiem no bļodas var izdalīties karsti tvaiki.

10. Iztukšojiet groza saturu bļodā vai uz šķīvja.
11. Kad ir pagatavota viena produktu porcija, varat nekavējoties pāriet pie nākamās porcijas pagatavošanas.

9. VADĪBAS PANEĻA DARBĪBA



Poga 1 - ieslēgšana/izslēgšana/pauze

Ievietojiet trauku mašīnā un nospiediet pogu 1, lai aktivizētu izvēlni. Izmantojiet pogu 2, lai pārvietotos pa izvēlni. Vēlreiz nospiediet pogu 1, lai sāktu gatavošanu. Nospiežot šo pogu ierīces darbības laikā, tiks aktivizēta pauze un atvērts izvēlnes logs. Lai izslēgtu ierīci darbības laikā, nospiediet un turiet nospiestu pogu 1. Ekrānā parādīsies , un pēc 6 sekundēm ventilators un ierīce izslēgsies.

Poga 2 - Iepriekš iestatīta poga

 nospiediet, lai izvēlētos kādu no 10 populārākajām gatavošanas iespējām. Kad esat izdarījis savu izvēli, gatavošana sākas atbilstoši iestatītajam laikam un temperatūrai.

Poga un poga - Pogas temperatūras palielināšanai un samazināšanai

Poga un poga - Pogas laika palielināšanai un samazināšanai

Nospiediet pogas 3 un 4, lai paaugstinātu vai pazeminātu gatavošanas temperatūru par 5°C katrā spiedienā. Nospiediet un turiet pogu, lai ātri mainītu temperatūru. Temperatūras iestatīšanas diapazons: 80°C - 200°C.

Nospiediet pogas 5 un 6, lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas laiku par 1 minūti. Nospiediet un turiet pogu, lai ātri mainītu laiku.

Poga 7 - Svars

Kad ierīce ir ieslēgta, nospiediet ieslēgšanas pogu. Apgaismosies izvēlnes josla.  Nospiediet pogu, lai ieietu svēršanas režīmā. Uz ekrāna tiks parādīts produktu svars. Vēlreiz nospiediet ieslēgšanas pogu, un ierīce automātiski pielāgos gatavošanas laiku un temperatūru atbilstoši produktiem. Vēlreiz nospiediet ieslēgšanas pogu, lai sāktu gatavošanu.



Poga 8 - Neto svars

Pēc konteineru novietošanas uz augšējā vāka varat noklikšķināt uz pogas N.W, lai atņemtu konteineru svaru. Kad produkti būs ievietoti konteinerā, mašīna parādīs produktu svaru. Nospiediet ieslēgšanas pogu, lai automātiski pielāgotu apstrādes laiku un temperatūru atbilstoši produktiem.



Min

Pogas 9 un 10 - temperatūras/laika

indikatoru Indikators gaismas "11" - ventilatora indikators

Indikatora indikators "12" - termiskās apstrādes indikators

Indikatora indikators "13" - svara indikators

Indikatora indikators "14-23" - receptes indikators

10. IESTATĪJUMI

Turpmāk sniegtā tabula palīdzēs jums saskaņot galvenos iestatījumus ar sastāvdaļām.

Svarīgi: atcerieties, ka norādītie iestatījumi ir tikai vadlīnijas. 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 būtiski traucēta.

Virzieni:

- Mazākiem produktiem parasti nepieciešams mazāk sagatavošanas laiku nekā lieliem produktiem.
- Vairāk produktu prasa tikai nedaudz ilgāku sagatavošanas laiku, bet mazāk produktu - tikai nedaudz īsāku laiku.
- Produktu sajaukšana pusgatavošanas laikā optimizē apstrādes efektu un novērš nevienmērīgu produktu sagatavošanu.
- Lai kartupeļi būtu kraukšķīgi, ir ieteicams tos apziest ar eļļu. Sāciet gatavot produktus mašīnā ne vēlāk kā dažas minūtes pēc tam, kad tos apsmērējāt ar eļļu.
- Ierīcē nedrīkst gatavot ļoti treknus produktus, piemēram, desas.
- Uzkodas, kas paredzētas pagatavošanai cepeškrāsnī, var pagatavot ierīcē.
- Optimālais cepamo kartupeļu daudzums, lai nodrošinātu kraukšķīgumu, ir 500 g.
- Izmantojiet gatavas mīklas, lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas. Gatavas mīklas apstrāde ir īsāka nekā pašgatavotas mīklas.
- Ja vēlaties cept kūku vai pīrāgu vai gatavot kraukšķīgus vai pildītus produktus, ierīces grozā ievietojiet cepamo kārbu vai karstumizturīgu trauku.
- Ierīci var izmantot arī produktu uzsildīšanai. Lai to izdarītu, iestatiet temperatūru uz 150°C un karsējiet ne ilgāk kā 10 minūtes.

Sastāvdaļas	Min-max daudzums (g)	Laiks (min)	Temperatūra (°C)	Sajaukšana	Papildu informācija
Saldēti čipsi	300 - 800	19 - 29	200	Jā	
Vistas spārniņi	300 - 800	24 - 30	200	Jā	
Kūka	100 - 300	12 - 14	160		
Sīkfaili	100 - 300	13 - 18	180		
Rieksti	100 - 800	10 - 12	190	Jā	
Garneles	100 - 800	19 - 24	180	Jā	
Steiks	100 - 400	15 - 16	200	Jā	
Zivis	100 - 800	20 - 24	180	Jā	
Bacon	100 - 800	11 - 22	200	Jā	
Automātiskais režīms	/	16	185		Atmiņas funkcija: Šī funkcija automātiski atceras pēdējo reizi izmantotos laika un temperatūras iestatījumus.

Svarīgi: ja ierīce pirms lietošanas ir auksta, sagatavošanas laikam pieskaitiet 3 minūtes.

11. TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas reizes iztīriet ierīci.

Trauka un grozu tīrīšanai nelietojiet metāla

virtuvespiederumusvai abrazīvustīrīšanas līdzekļus, jo tas var sabojāt nepielipīgo pārklājumu.

1. Izvelciet kontaktdakšu no elektriskās rozetes un pagaidiet, līdz ierīce atdziest.

Padoms: lai paātrinātu atdzesēšanu, izņemiet bļodu no mašīnas.

2. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.

3. Notīriet trauku un grozu ar siltu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un mīkstu sūkli.

Lai noņemtu visus atlikušos netīrumus, varat izmantot attaukošanas šķidrumu.

Padoms: 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.

3. Notīriet ierīces iekšpusi ar mīkstu, siltā ūdenī samitrinātu sūkli.

4. Notīriet sildelementu ar birsti, lai noņemtu ēdiena atliekas.

12. GLABĀŠANA

1. Atvienojiet ierīci no tīkla un atstājiet to atdzist.

2. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas ir tīras un sausas.

13. VIDE

Neizmetiet ierīci kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nogādājiet to oficiālā elektroierīču savākšanas punktā. Šādi rīkojoties, jūs palīdzat aizsargāt vidi.

14. PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Ierīce nav savienota ar kontaktligzdu Elektriskā.	Ievietojiet strāvas vada kontaktdakšu iezemētā kontaktligzdā.
	Nav iestatīts taimeris.	Iestatiet ēdiena gatavošanas laiku, lai ieslēgtu ierīci.
Pēc apstrādes mašīnā produkti nav gatavi lietošanai pārtikā.	Pārāk daudz produktu ierīces.	Ievietojiet mašīnā mazākas produktu porcijas. Mazāka porcijas cepas vienmērīgāk.
	Iestatītā temperatūra ir pārāk zems.	Iestatiet vēlamo temperatūras vērtību (skat. nodaļu "Iestatījumi").
	Sagatavošanas laiks ir pārāk īsumā.	Iestatiet piemērotu sagatavošanas laiku (sk. nodaļu "Iestatījumi").
Produkti tiek cepti nevienmērīgi.	Dažiem produktiem nepieciešams sajaukšanās apstrādes laikā.	Produkti, kas atrodas viens uz otra (piemēram, čipsi), ir jāsaļauc pusgatavošanas laikā. Skatīt iedaļu "Iestatījumi" un "Lietošana".
Ceptas uzkodas nav kraukšķīgi, kad tos izņem no mašīnas.	Izvēlētās uzkodas bija jāgatavo dziļos taukos.	Izmantojiet uzkodas, kas paredzētas pagatavošanai cepeškrāsnī vai ar otu, lai produkti iegūtu kraukšķīgu efektu.
Bļodu nevar ievietot ierīcē.	Bļodā ir pārāk daudz produkti.	Nenovietojiet produktus bļodā virs marķējuma. MAX līmenis.
	Grozs ir nepareizi fiksēts bļodā.	Ievietojiet grozu bļodā tā, lai to nevarētu ievietot dziļāk.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Tiek gatavoti taukaini produkti.	Pārstrādājot taukus saturošus produktus, izdalās liels daudzums tauku. Tas izraisa baltus dūmus un spēcīgāku trauka uzkaršanu. Tas neietekmē ierīces vai ārstēšanas efektus.
	Bļodā ir tauku paliekas no iepriekšējās izmantot.	Baltos dūmus rada tauku uzkaršanās bļodā. Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi iztīriet trauku.
Svaigi frī kartupeļi tiek cepti nevienmērīgi.	Neatbilstošs kartupeļi.	Izmantojiet svaigus kartupeļus un pārliecinieties, ka to apstrādes laikā saglabāja stingru nostāju.
	Pirms neapstrādātu frī kartupeļu apstrādes nav pienācīgi noskaloti ar ūdeni.	Pirms cepšanas kārtīgi noskalojiet neapstrādātus kartupeļus, lai noņemtu cieti.
Svaigi frī kartupeļi nav kraukšķīgi, kad tos izņem no iekārtas.	Kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no tauku un ūdens daudzuma kartupeļos.	Izžāvējiet neapstrādātus kartupeļus, pirms tos sautēt ar nelielu eļļas daudzumu.
		Kartupeļus sagrieziet mazākos kociņos, lai apstrādes efekts būtu efektīvāks. kraukšķīgāki.
		Pievienojiet vēl nedaudz eļļas.



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.

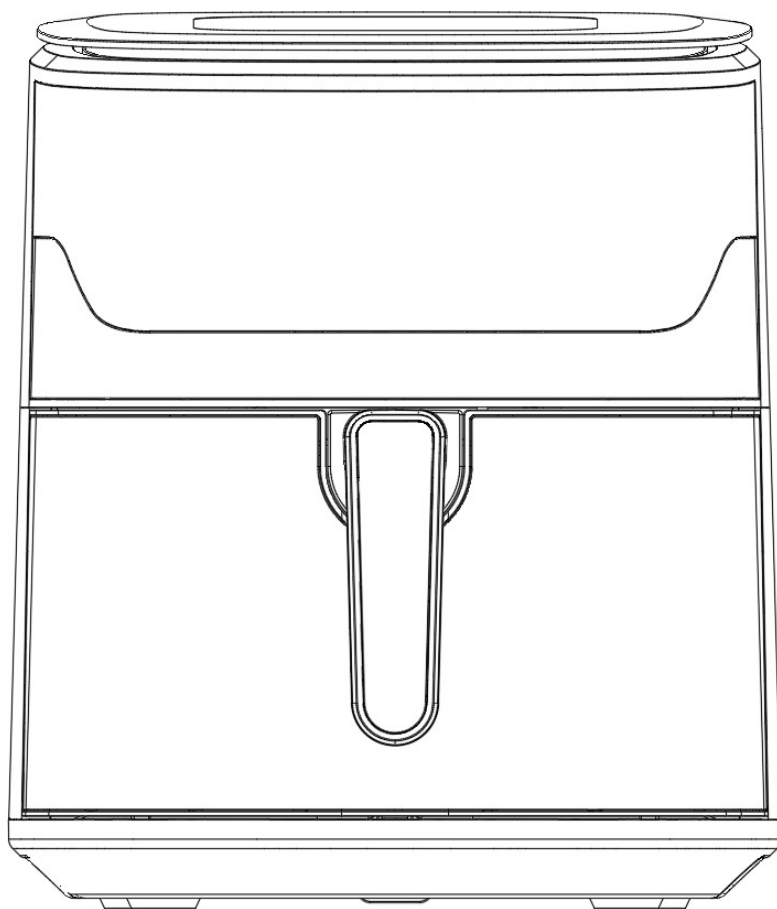
Adrese: Nr. 8 austrumu zona, Shangxue rūpniecības zona,

Jihua Rd, Long Gang, Shenzhen City, Ķīna



Heckermann®

RASVAVABA FRITÜÜR ZHAF - 650AD



KASUTUSJUHEND

**TOODE ON MÕELDUD AINULT KODUSEKS KASUTAMISEKS
SISERUUMIDES**

TÄHELEPANU

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

1. OHUTUSJUHISED

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida põhilisi ohutuseeskirju, sealhulgas:

1. Lugege kõiki juhiseid.
2. Ärge puudutage kuumi pindu.
3. Elektrilöögi eest kaitsmiseks ärge kastke kaableid, pistikuid, seadme korpust ja selle komponente vette või muusse vedelikku.
4. HOIATUS: See elektriline seade sisaldab kütteelemente. Selle pind, mitte ainult selle kasutatav pind, võib muutuda väga kuumaks. Kuna erinevad inimesed tajuvad temperatuuri erinevalt, tuleb seda seadet käsitseda ettevaatlikult. Puudutage seda ainult selleks ettenähtud kohtades ja käepidemetega. Samuti kandke alati ahjukindaid või muud kaitset kuuma temperatuuri eest. Laske alati seadme puudutamiseks mittekasutatavatel kohtadel enne puudutamist jahtuda.
5. Kui seadet ei kasutata või enne seadme puhastamist eemaldage pistik pistikupesa pistikupesast. Samuti laske seadmel enne esemete sisestamist või eemaldamist seadmest jahtuda.
6. Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see ohu vältimiseks vahetada tootja, tema hoolduse esindaja või sarnase kvalifikatsiooniga isikud poolt.
7. Seadme tootja poolt mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib
 1. põhjustada kehavigastusi.
 8. Ärge kasutage toodet välitingimustes.
 9. Veenduge, et kaabel ei rippuks laua või töölaua servast ja et see ei puutuks kokku kuumade pindadega.
 10. Ärge asetage seadet kuuma gaasi- või elektripõleti või kuuma ahju peale või selle lähedusse.
 11. Erilist ettevaatust tuleb rakendada seadme käsitlemisel, kui selles on kuum õli või muud kuumad vedelikud.
 12. Ühendage toitejuhe alati kõigepealt seadme ja seejärel pistikupesa külge. Seadme vooluvõrgust lahtiühendamiseks seadke kõik valikud ja toitenupp asendisse "Off" ning seejärel tõmmake pistik pistikupesast välja.
13. Toodet tohib kasutada ainult ettenähtud otstarbel.
14. Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui nad on juhendamisel või neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja kui nad mõistavad sellega seotud riske. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Alla 8-aastased lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldustoiminguid teha.
15. Hoidke toode ja selle kaabel alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

16. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

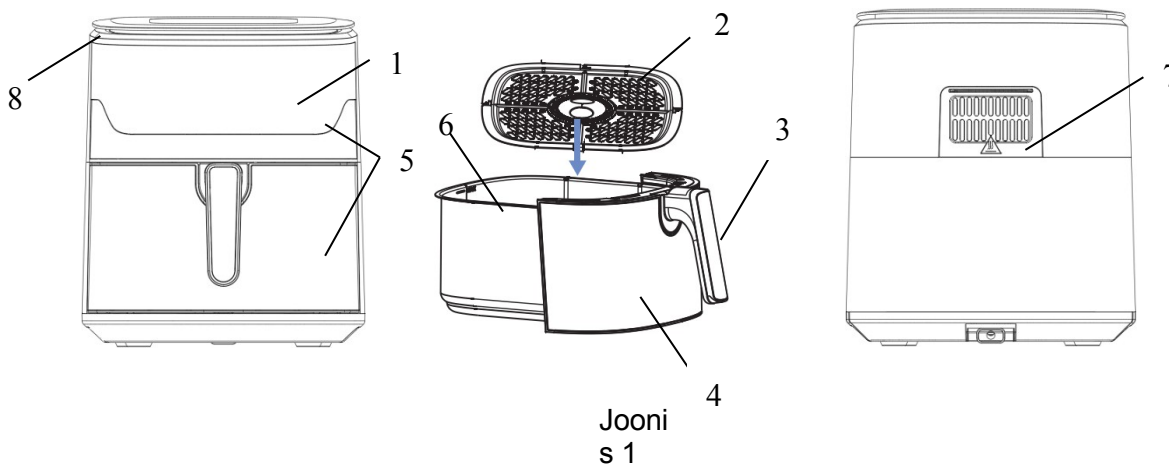
2. SISSEJUHATUS

Rasvavaba fritüür võimaldab teil valmistada oma lemmiktoite lihtsal ja tervislikul viisil. Tänu kiirele kuuma õhu ringlusele ja ülemisele grillile saate selles valmistada palju roogasid. Kõige tähtsam on see, et Air Fryer soojendab toitu kõikides suundades ja enamik koostisosi ei vaja õli.

Model ZHAF - 650AD

Pinge:	220-240V / 50-60Hz
Võimsus:	1600W
Tippvõimsus:	2000W
Võimsus:	6,5L
Temperatuuri reguleerimine:	80°C - 200°C
Taimer:	0 - 60 min

3. SEADME EHITUS



- | | |
|---------------|----------------------|
| 1. Näita | . Korv |
| 3. Käepide | . Kausi kate |
| Seadme korpus | . Kauss |
| 7. Õhuväljund | . Seadme ülemine osa |



Joonis 2

4. TÄHELEPANU

Oht:

- Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse või neid on juhendatud seadme ohutuks kasutamiseks ja kui nad mõistavad sellega seotud riske. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Alla 8-aastased lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldustoiminguid teha.
- Hoidke toode ja selle kaabel alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kunagi 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.
- Asetage tooted, mida kavatakse küpsutada, alati nii, et need ei puutuks kokku kütteelementidega.
- Ärge blokeeri õhu sisse- ja väljalaskeava, kui seade töötab.
- Ärge valage õli õlipotti, sest see võib põhjustada tulekahjuohtu.
- Ärge kunagi puudutage seadme sisemust, kui see on sisse lülitatud. Kui seade töötab, võib ligipääsetavate pindade temperatuur olla väga kõrge.

HOIATUS

- Kontrollige, et tootele märgitud pinge vastab kohalikule võrgupingele.
- Ärge kasutage seadet, kui pistik, juhe või muud komponendid on kahjustatud.
- Ärge laske oma seadet parandada kellelgi, kes ei ole selleks kvalifitseeritud.
- Hoidke seadme kaabel soojusallikatest eemal.
- Ärge ühendage seadet ega kasutage juhtpaneeli märgade kätega.
- 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 aur 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.
- Töö ajal võivad kõik seadme ligipääsetavad pinnad kuumeneda (joonis 2).
- Kui seadmest hakkab väljuma tumedat suitsu, ühendage seade kohe vooluvõrgust lahti. Oodake enne kausi seadmest eemaldamist, kuni suitsu väljumine lõpeb.

5. MÄRKUS

- 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. Samuti ei ole see mõeldud kasutamiseks klientidele hotellides, motellides, külalistemajades ja muudes elamutes.
- Kui seadet kasutatakse valesti või professionaalsel või poolprofessionaalsel otstarbel või kui seda ei kasutata vastavalt kasutusjuhendis toodud juhiste, ei ole garantii enam kehtiv ja tootjal on õigus mitte vastutada tekitatud kahju eest.
- Kui seadet ei kasutata, tõmmake see alati vooluvõrgust välja.
- Selleks, et seadet saaks ohutult kasutada või puhastada, oodake umbes 30 minutit, kuni seade jahtub.

6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage seadmelt kõik kleeibised või sildid.
3. Puhastage kauss ja korv põhjalikult sooja vee, pesuvahendi ja pehme käsnaga.
4. Pühkige seadme sise- ja väliskülge niiske lapiga.

Toode on rasvavaba fritüür, mis kasutab toidu töötlemiseks kuuma õhku. Ärge valage kaussi õli või muud praadimisrasvad.

Märkus: Kui seadet esimest korda kasutatakse ja kuumutatakse, võib sellest eralduda kerget suitsu või lõhna. See on tavaline nähtus, mis mõjutab paljusid küttefunktsiooniga seadmeid. See ei mõjuta toote ohutut kasutamist.

7. KASUTAMISE ETTEVALMISTAMINE

1. Asetage seade stabiilsele, horisontaalsele ja tasasele pinnale. Ärge asetage seadet tööpinnale, mis ei ole kuumakindel.
2. Asetage korv kaussi. Ärge valage kaussi õli ega muid vedelikke. Ärge asetage seadmele mingeid esemeid, sest see blokeerib õhuvoolu ja mõjutab negatiivselt toidu töötlemise tulemust.

8. RAKENDUSVIIS

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

Märkus Pöörake tähelepanu seadme korpuses olevate juhiste täpsele joondamisele.

Ärge kunagi kasutage kaussi ilma korvita.

Hoiatus: Ärge puudutage kaussi seadme töötamise ajal ja kohe pärast selle seiskumist, sest kauss muutub väga kuumaks. Hoidke kaussi alati käepidemest.

5. Seadistage toodete jaoks sobiv ettevalmistusaeg (vt peatükk "Seadistused").
6. Mõnda toodet tuleb töötlemise ajal segada (vt peatükk "Seaded"). Toodete segamiseks haarake kausi käepidemest, libistage see seadmest välja ja raputage seda. Seejärel libistage kauss tagasi seadmesse.

Hoiatus: olge ettevaatlik, et te ei vajutaks toodete segamise ajal kausi käepidemel olevat nuppu.

Näpunäide: saate seadistada taimeri poolele toodete valmistamise vajalikust ajast, nii et häiresignaal kõlab, kui tooteid tuleb segada. Sellisel juhul seadistage taimer uuesti pärast seda, kui tooteid on segatud töötlemiseks vajaliku aja jooksul.

7. Eemaldage kauss seadmest, kui kuulete helisignaali, mis näitab, et töötlemine on lõppenud.

Vihje: saate temperatuuri ja aja seadistusi kohandada vastavalt oma eelistustele. Teie seaded säilivad umbes 1 minuti jooksul alates hetkest, mil libistate kausi seadme korpusest välja.

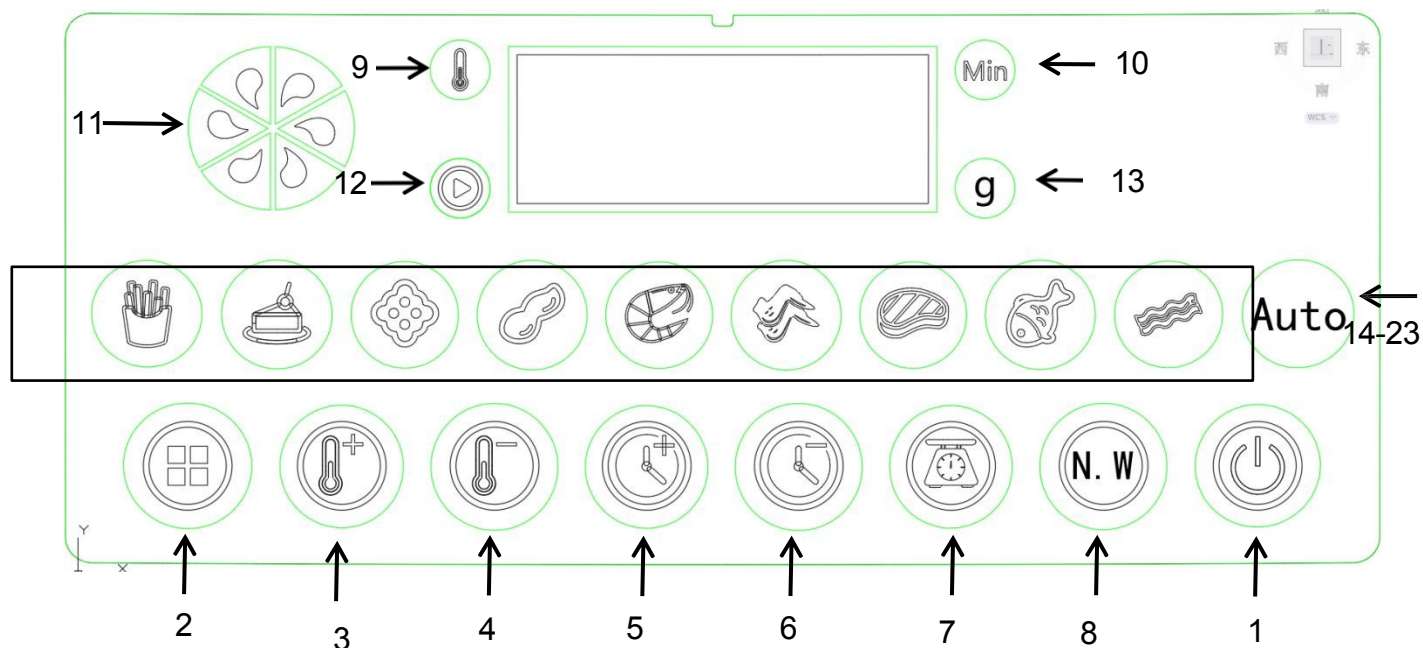
8. Kontrollige, kas tooted on valmis.
9. Toodete (nt kiibid) eemaldamiseks eemaldage kauss seadmest ja asetage see kuumakindlale pinnale.

Ärge asetage kaussi tagurpidi, kui selles on veel korv, sest sellesse kogunenud rasv tilgub tassi peale.

Kauss ja tooted on kuumad ning sõltuvalt toodetest võib kausist väljuda kuuma auru.

10. Tühjendage korvi sisu kaussi või taldrikule.
11. Kui üks osa toodetest on valmis, võite kohe edasi minna järgmise osa valmistamisega.

9. JUHTPANEELI KASUTAMINE



Nupp 1 - Sisse/välja/Paus

Asetage kauss masinasse ja vajutage menüü aktiveerimiseks nuppu 1. Kasutage menüüs navigeerimiseks nuppu 2. Vajutage uuesti nuppu 1, et alustada toiduvalmistamist. Selle nupu vajutamine seadme töötamise ajal aktiveerib pausi ja avab menüüakna. Seadme väljalülitamiseks töö ajal vajutage ja hoidke all nuppu 1. Ekraanil kuvatakse , ning 6 sekundi pärast lülitub ventilaator ja seade välja.

Nupp 2 - eelseadistatud nupp

 ajutage, et valida 10 populaarse toiduvaliku vahel. Kui olete oma valiku teinud, algab toiduvalmistamine vastavalt määratud ajale ja temperatuurile.

Nupp ja nupp - Nupud temperatuuri suurendamiseks ja

vähendamiseks Nupp ja nupp - Nupud aja suurendamiseks ja vähendamiseks

Vajutage nuppe 3 ja 4, et suurendada või vähendada küpsetamistemperatuuri iga vajutusega 5 °C võrra. Temperatuuri kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke nuppu all. Temperatuuri seadistusvahemik: 80°C - 200°C.

Vajutage nuppe 5 ja 6, et suurendada või vähendada küpsetusaega 1 minuti võrra iga vajutusega. Vajutage ja hoidke nuppu all, et aega kiiresti muuta.

Nupp 7 - Kaal

Kui seade on sisse lülitatud, vajutage toitenuppu. Menüüriba süttib.  Vajutage nuppu, et siseneda kaalumisrežiimi. Ekraanil kuvatakse toodete kaal. Vajutage uuesti toitenuppu ja seade reguleerib automaatselt küpsetusaega ja temperatuuri vastavalt toodetele. Vajutage uuesti toitenuppu, et alustada toiduvalmistamist.



Nupp 8 - Netokaal

Pärast mahuti asetamist ülemisele kaanele saate klõpsata nuppu N.W, et mahuti kaal maha arvata. Kui tooted on konteinerisse asetatud, näitab masin toodete kaalu. Vajutage toitenuppu, et kohandada töötlemisaeg ja temperatuur automaatselt toodetele.



Min

Nupud 9 ja 10 - temperatuuri/aja näitajad

Märgutuli "11" - ventilaatori näidik

Märgutuli "12" - kuumtöötamise indikaator Märgutuli "13" -

kaalu indikaator

Kontrolltuli "14-23" - retsepti indikaator

10. SETTINGS

Allpool olev tabel aitab teil põhiseadeid koostisainetele sobitada.

Oluline: pidage meeles, et antud seaded on ainult suunised. Kuna tooted on erineva päritolu, suuruse, kuju ja kaubamärgiga, ei saa me garanteerida, et konkreetne seadistus on alati parim.

Kuna Rapid Air tehnoloogia soojendab seadme õhku koheselt, ei häiri kausi praadimise ajal hetkeks välja libistamine oluliselt töötlemist.

Suunad:

- Väiksemad tooted nõuavad tavaliselt vähem ettevalmistusaega kui suured tooted.
- Rohkem tooteid nõuab vaid veidi pikemat ettevalmistusaega ja vähem tooteid vaid veidi lühemat aega.
- Toodete segamine poole valmistamise aja jooksul optimeerib töötlemisprotsessi ja hoiab ära toodete ebaühtlase valmistamise.
- Värskeid kartuleid on hea mõte pintseldada õliga, et need oleksid krõbedad. Alustage toodete valmistamist masinas mitte rohkem kui paar minutit pärast nende õliga määrimist.
- Ärge valmistage seadmes väga rasvaseid tooteid, näiteks vorste.
- Ahjus valmistamiseks mõeldud suupisteid võib valmistada seadmes.
- Optimaalne kogus friikartuleid, et tagada krõbedus, on 500 grammi.
- Kasutage valmis tainast, et valmistada kiiresti ja lihtsalt täidisega suupisteid. Valmis tainas nõuab lühemat töötlemist kui omatehtud tainas.
- Kui soovite küpsetada kooki või quiche'i või valmistada krõbedaid või täidetud tooteid, asetage seadme korvi küpsetusvorm või kuumakindel anum.
- Seadet saab kasutada ka toodete soojendamiseks. Selleks seadistage temperatuur 150 °C ja kuumutage maksimaalselt 10 minutit.

Koostisosad	Min- maksim umkogu s (g)	Aeg (min)	Temperatuur (°C)	Segamine	Täiendav teave
Külmutatud krõpsud	300 - 800	19 - 29	200	Jah	
Kanatiivad	300 - 800	24 - 30	200	Jah	
Kook	100 - 300	12 - 14	160		
Küpsised	100 - 300	13 - 18	180		
Pähklid	100 - 800	10 - 12	190	Jah	
Krevetid	100 - 800	19 - 24	180	Jah	
Steak	100 - 400	15 - 16	200	Jah	
Kala	100 - 800	20 - 24	180	Jah	
Bacon	100 - 800	11 - 22	200	Jah	
Automaatne režiim	/	16	185		Mälufunktsioon: See funktsioon jätab automaatselt meelde viimati kasutatud aja- ja temperatuuriseadistused.

Oluline: lisage ettevalmistusaegadele 3 minutit, kui seade on enne kasutamist külm.

11. PUHASTUS

Puhastage seade pärast iga kasutamist.

Ärge kasutage kausi ja korvi puhastamiseks metallist

köögitarbeidega abrasiivseidpuhastusvahendeid, kuna see võib kahjustada kleepumistvastast katet.

1. Eemaldage pistik pistikupesast ja oodake, kuni seade jahtub.

Vihje: jahtumise kiirendamiseks eemaldage kauss masinast.

2. Pühkige seadme väliskülge niiske lapiga.
3. Puhastage kauss ja korv sooja vee, pesuvahendi ja pehme käsnaga.

Jääva mustuse eemaldamiseks võite kasutada rasvaärastusvedelikku.

Vihje: kui korvi või kausi põhja on kleepunud mustus, täitke kauss kuuma vee ja nõudepesuvahendiga. Asetage korv kaussi ja leotage neid umbes 10 minutit.

3. Puhastage seadme sisemus sooja veega niisutatud pehme käsnaga.
4. Puhastage küttekeha harjaga, et eemaldada toidujäägid.

12. LAOSTAMINE

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

13. ÜMBRUS

Ärge visake seadet koos olmejäätmetega ära, vaid viige see ametlikku elektriseadmete kogumispunkti. Sellega aitate kaitsta keskkonda.

14. PROBLEEMIDE LAHENDAMINE

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei tööta.	Seade ei ole pistikupessa ühendatud Elektriline.	Sisestage toitejuhtme pistik maandatud pistikupessa.
	Taimer ei ole seadistatud.	Seadistage toidu valmistamise aeg seadme sisselülitamiseks.
Tooted ei ole pärast masinas töötlemist söömiseks valmis.	Liiga palju tooteid seadmed.	Pange masinasse väiksemaid tooteportsioone. Väiksemad portsjonid praadivad ühtlasemalt.
	Seadistatud temperatuur on liiga madal.	Seadistage soovitud temperatuuri väärtus (vt peatükk "Seaded").
	Ettevalmistusaeg on liiga lühidalt.	Määrake sobiv ettevalmistusaeg (vt peatükk "Seaded").
Tooted praetakse ebaühtlaselt.	Mõned tooted nõuavad segamine töötlemise ajal.	Üksteise peal olevad tooted (nt kiibid) tuleb segada poole valmistamisaja jooksul. Vt jaotist "Seaded" ja "Kasutamine".
Praetud suupisted ei ole masinast välja võttes krõbedad.	Valitud suupiste oli tuleks valmistada sügavuti rasvaga.	Kasutage suupisteid, mis on mõeldud valmistamiseks ahjus või pintseldage tooted vähese õliga, et saavutada krõbe efekt.
Kausi ei saa seadmesse sisestada.	Kaussis on liiga palju tooted.	Ärge pange tooteid kaussi üle märgitud MAX-tase.
	Korv on valesti fikseeritud kaussi.	Asetage korv kaussi nii, et seda ei saa sügavamale sisestada.
Seadmest väljub valget suitsu.	Valmistatakse õliseid tooteid.	Rasvaste toodete töötlemisel eraldub suur kogus rasva. See põhjustab valget suitsu ja kausi tugevamat kuumenemist. See ei mõjuta seadme või ravi mõju.
	Kaussis on rasvajäägid eelmisest kasutada.	Valge suitsu põhjustab kaussis oleva rasva kuumenemine. Puhastage kauss pärast iga kasutamist põhjalikult.
Värsked friikartulid on praetud ebaühtlaselt.	Ebasobiv kartulid.	Kasutage värsked kartuleid ja veenduge, et töötlemisel jäi kindlalt.
	Enne toorekartulite töötlemist ei ole korralikult veega loputatud.	Enne praadimist loputage toored friikartulid põhjalikult, et eemaldada tärklis.
Värsked friikartulid ei ole masinast välja võttes krõbedad.	Kartulite krõbedus sõltub rasva- ja veekogusest.	Kuivatage toored friikartulid enne praadimist väikese õli kogus.
		Lõika kartulid väiksemateks pulkadeks, nii et töötlemise efekt on krõbedam.
		Lisage veel veidi õli.



Seade vastab kõigile asjakohastele nõuetele. Tagades kasutatud seadmete nõuetekohase kõrvaldamise, väldite 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.

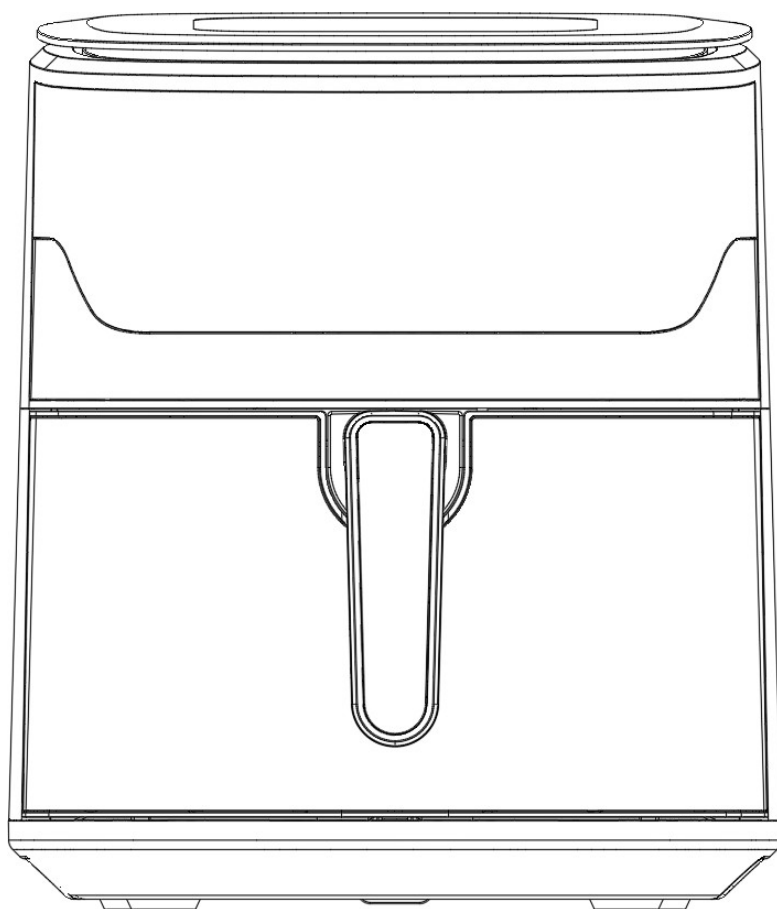
Aadress: Shangxue Industrial Zone, Jihua Rd, Long Gang,

Shenzhen City, Hiina.



Heckermann®

FRITEUZĂ FĂRĂ GRĂSIMI ZHAF - 650AD



MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

**PRODUSUL ESTE DESTINAT EXCLUSIV UTILIZĂRII DOMESTICE ÎN
INTERIOR**

IMPORTANT

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

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Atunci când utilizați echipamente electrice, trebuie respectate întotdeauna regulile de siguranță de bază, inclusiv:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
3. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablurile, fișele, corpul aparatului și componentele acestuia în apă sau în orice alt lichid.
4. **AVERTISMENT:** Acest aparat electric are elemente de încălzire. Suprafața sa, nu numai suprafața sa utilizabilă, poate deveni foarte fierbinte. Deoarece persoane diferite percep temperatura în mod diferit, acest aparat trebuie manevrat cu **ATENȚIE**. Atingeți-l numai acolo unde există zone și mânere desemnate. De asemenea, purtați întotdeauna mănuși de cuptor sau altă protecție împotriva temperaturilor ridicate. Permiteți întotdeauna zonelor aparatului care nu sunt destinate a fi atinse să se răcească înainte de a le atinge.
5. Atunci când aparatul nu este utilizat sau înainte de a curăța aparatul, scoateți ștecherul din priza electrică. De asemenea, lăsați aparatul să se răcească înainte de a introduce sau scoate obiecte din aparat.
6. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de reprezentantul său de service sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita orice pericol.
7. Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate:
 1. să provoace vătămări corporale.
8. Nu utilizați produsul în aer liber.
9. Asigurați-vă că cablul nu atârna de marginea mesei sau a blatului și că nu atinge suprafețe fierbinți.
10. Nu așezați aparatul pe sau lângă un arzător electric sau cu gaz încins sau într-un cuptor încins.
11. Trebuie să aveți grijă deosebită atunci când manevrați unitatea cu ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți în ea.
12. Conectați întotdeauna cablul de alimentare mai întâi la aparat și apoi la priza electrică. Pentru a deconecta aparatul de la sursa de alimentare, setați toate opțiunile și butonul de pornire în poziția "oprit" și apoi scoateți ștecherul din priza electrică.
13. Produsul trebuie utilizat numai în scopul pentru care a fost conceput.
14. Aparatul poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți să utilizeze aparatul în siguranță și dacă înțeleg riscurile asociate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să curețe aparatul sau să efectueze operațiuni de întreținere fără supraveghere.
15. Păstrați produsul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.

16. Aparatul nu este destinat să fie operat de un temporizator extern sau de un sistem de telecomandă separat.

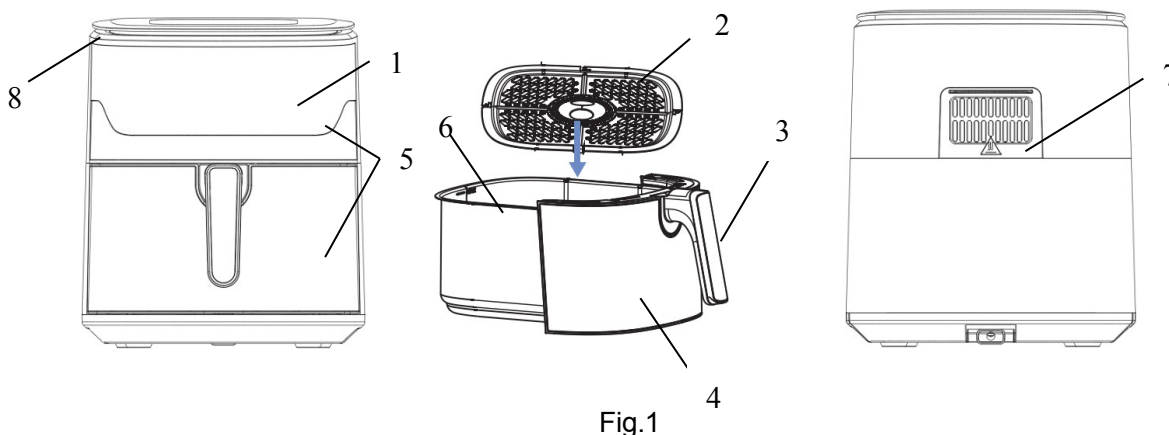
2. INTRODUCERE

Friteuza fără grăsimi vă permite să vă pregătiți mâncărurile preferate într-un mod ușor și sănătos. Datorită circulației rapide a aerului cald și a grătarului superior, puteți găti multe feluri de mâncare în ea. Cel mai important, Air Fryer încălzește alimentele în toate direcțiile și majoritatea ingredientelor nu necesită ulei.

Model ZHAF - 650AD

Tensiune:	220-240V / 50-60Hz
Putere:	1600W
Putere de vârf:	2000W
Capacitate:	6,5L
Controlul temperaturii:	80°C - 200°C
Timer:	0 - 60 min

3. CONSTRUCȚIA DISPOZITIVULUI



- | | |
|--------------------|--------------------------------|
| 1. Afișare | . Coș |
| 3. Mâner | . Capacul bolului |
| Corpul aparatului | . Bol |
| 7. Ieșirea aerului | . Partea superioară a unității |



Fig.2

4. IMPORTANT

Amenințare:

- Aparatul poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți să utilizeze aparatul în siguranță și dacă înțeleg riscurile asociate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să curețe aparatul sau să efectueze operațiuni de întreținere fără supraveghere.
- Păstrați produsul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Nu scufundați niciodată corpul aparatului în apă sau clătiți-l sub jet de apă, deoarece conține componente electrice și de încălzire.
- Nu permiteți apei sau altor lichide să intre în aparat, deoarece acest lucru poate provoca un șoc electric.
- Așezați întotdeauna produsele pe care intenționați să le gătiți în bol, 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 niciodată interiorul aparatului atunci când acesta este pornit. Atunci când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte ridicată.

AVERTISMENT

- Verificați dacă tensiunea indicată pe produs corespunde tensiunii rețelei locale.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul sau alte componente sunt deteriorate.
- Nu lăsați aparatul să fie reparat de o persoană care nu este calificată în acest sens.
- Țineți cablul aparatului departe de sursele de căldură.
- Nu conectați dispozitivul sau nu acționați panoul de control cu mâinile ude.
- 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.
- În timpul funcționării, toate suprafețele accesibile ale aparatului pot deveni fierbinți (Fig. 2).
- 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.

5. NOTĂ

- 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. De asemenea, nu este destinat utilizării de către clienți în hoteluri, moteluri, case de oaspeți și alte locații rezidențiale.
- În cazul în care 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, iar producătorul are dreptul de a nu accepta răspunderea pentru daunele cauzate.
- Scoateți întotdeauna dispozitivul din priză atunci când nu este utilizat.
- Pentru a putea utiliza sau curăța aparatul în siguranță, așteptați aproximativ 30 de minute pentru ca acesta să se răcească.

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtați orice abțibild sau etichetă de pe dispozitiv.
3. Curățați temeinic vasul și coșul cu apă caldă, detergent și un burete moale.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul unității cu o cârpă umedă.

Produsul este o friteuză fără grăsimi care utilizează aer cald pentru a procesa alimentele. Nu turnați ulei sau alte grăsimi de prăjire în bol.

Notă: Când aparatul este utilizat și încălzit pentru prima dată, acesta poate emite un fum sau un miros ușor. Acesta este un eveniment normal care afectează multe aparate cu funcție de încălzire. Acesta nu afectează utilizarea în siguranță a produsului.

7. PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și uniformă. Nu așezați aparatul pe blaturi care nu sunt rezistente la căldură.
2. Așezați coșul în castron. Nu turnați ulei sau alte lichide în bol. Nu așezați niciun obiect pe aparat, deoarece acest lucru blochează fluxul de aer și afectează negativ rezultatul procesării alimentelor.

8. METODA DE APLICARE

1. Conectați fișa cablului de alimentare la o priză electrică 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 Acordați atenție alinierii exacte cu ghidajele din corpul unității.

Nu folosiți niciodată un castron fără coș.

Avertisment: Nu atingeți vasul în timpul și imediat după oprirea funcționării aparatului, deoarece vasul devine foarte fierbinte. Țineți întotdeauna bolul de mâner.

5. Setati timpul de preparare corespunzător pentru produse (a se vedea capitolul "Setări").
6. Unele produse trebuie să fie agitate în timpul procesării (consultați capitolul "Setări"). Pentru a agita produsele, prindeți mânerul bolului, scoateți-l din aparat și agitați-l. Apoi glisați bolul înapoi în aparat.

Atenție: aveți grijă să nu apăsați butonul de pe mânerul bolului în timp ce amestecați produsele.

Sfat: puteți seta cronometrul pentru jumătate din timpul de preparare necesar pentru produse, astfel încât semnalul de alarmă să sune atunci când produsele trebuie amestecate. În acest caz, setați din nou cronometrul după ce produsele au fost agitate pentru timpul necesar pentru finalizarea procesării.

7. Scoateți vasul din aparat atunci când auziți semnalul sonor care indică faptul că procesarea este finalizată.

Sfat: puteți ajusta setările de temperatură și de timp în funcție de preferințele dvs. Setările dvs. vor fi reținute timp de aproximativ 1 minut din momentul în care scoateți bolul din corpul aparatului.

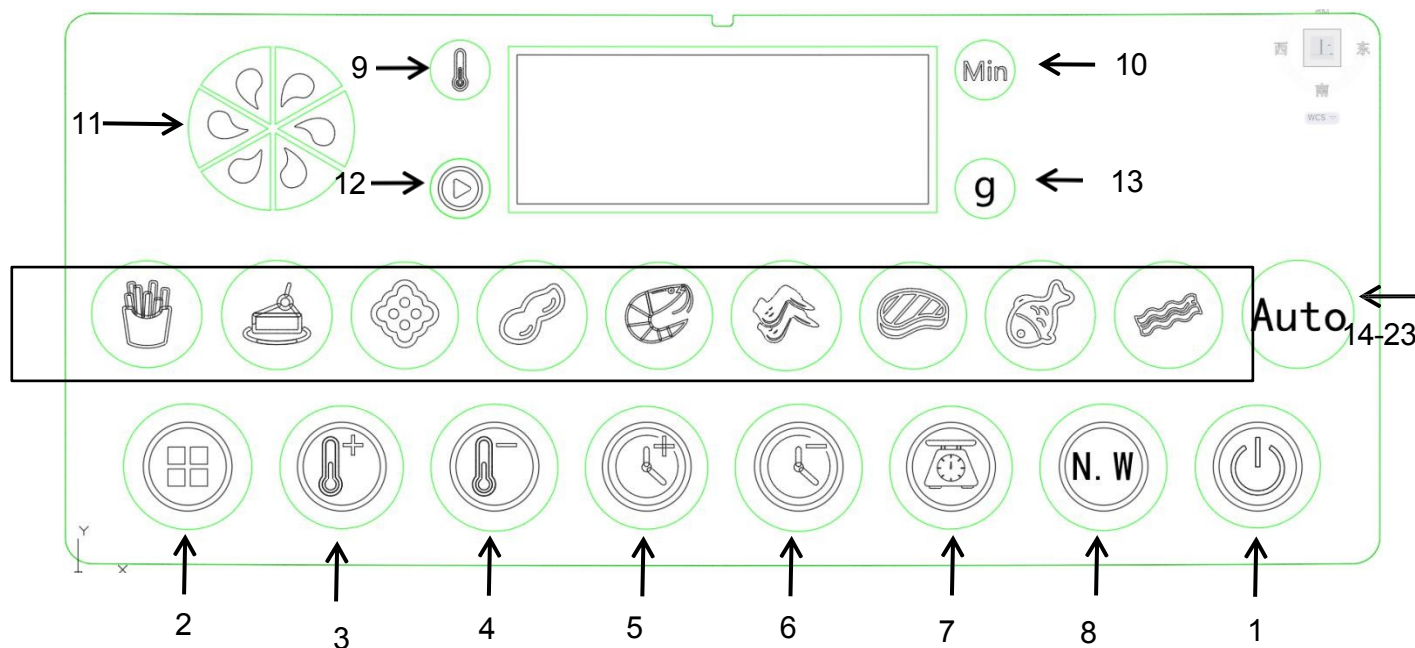
8. Verificați dacă produsele sunt gata.
9. Pentru a îndepărta produsele (de exemplu, chipsuri), scoateți bolul din aparat și puneți-l pe o suprafață rezistentă la căldură.

Nu așezați castronul cu capul în jos dacă mai este un coș în el, deoarece grăsimea adunată în el se va scurge pe vas.

Vasul și produsele sunt fierbinți și, în funcție de produse, din vas pot ieși aburi fierbinți.

10. Goliți conținutul coșului într-un castron sau pe o farfurie.
11. Odată ce o porție de produse a fost preparată, puteți trece imediat la prepararea următoarei porțiuni.

9. FUNCȚIONAREA PANOULUI DE CONTROL



Butonul 1 - Pornit/Oprit/Pauză

Introduceți bolul în aparat și apăsați butonul 1 pentru a activa meniul. Utilizați butonul 2 pentru a naviga prin meniul. Apăsați din nou butonul 1 pentru a începe gătitul. Apăsarea acestui buton în timp ce aparatul este în funcțiune va activa pauza și va deschide fereastra meniului. Pentru a opri aparatul în timpul funcționării, apăsați și mențineți apăsat butonul 1. Ecranul va afișa , iar după 6 secunde ventilatorul și aparatul se vor opri.

Butonul 2 - Buton de presetare

 apăsați pentru a selecta din 10 opțiuni populare de gătit. După ce ați făcut selecția, gătitul începe conform timpului și temperaturii setate.

Buton și buton - Butoane pentru creșterea și scăderea temperaturii Buton

și buton - Butoane pentru creșterea și scăderea timpului

Apăsați butoanele 3 și 4 pentru a crește sau a scădea temperatura de gătit cu 5°C pentru fiecare apăsare. Apăsați și mențineți apăsat butonul pentru a modifica rapid temperatura. Intervalul de setare a temperaturii: 80°C - 200°C.

Apăsați butoanele 5 și 6 pentru a mări sau micșora timpul de gătit cu 1 minut per apăsare. Apăsați și mențineți apăsat butonul pentru a modifica rapid timpul.

Butonul 7 - Greutate

Odată ce dispozitivul este pornit, apăsați butonul de alimentare. Bara de meniu se va ilumina.  Apăsați butonul pentru a intra în modul de cântărire. Greutatea produselor va fi afișată pe ecran. Apăsați din nou butonul de pornire, iar aparatul va regla automat timpul și temperatura de gătit în funcție de produse. Apăsați din nou butonul de pornire pentru a începe gătitul.

Butonul 8



- Greutate
netă

Odată ce recipientul a fost plasat pe capacul superior, puteți face clic pe butonul N.W. pentru a scădea greutatea recipientului. Odată ce produsele au fost plasate în recipient, aparatul va afișa greutatea produselor. Apăsăți butonul de pornire pentru a regla automat timpul de procesare și temperatura în funcție de produse.



Min

Butonul 9 și 10 - Indicatori de

temperatură/timp Indicator luminos "11" - indicator ventilator

Indicator luminos "12" - indicator de tratament termic

Indicator luminos "13" - indicator de greutate

Indicator luminos "14-23" - indicator de rețetă

10. SETĂRI

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

Important: 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 unitate, mutarea vasului pentru un moment în timpul prăjirii nu întrerupe semnificativ procesarea.

Direcții:

- Produsele mici necesită de obicei mai puțin timp de pregătire decât produsele mari.
- Mai multe produse necesită doar un timp de preparare puțin mai lung, iar mai puține produse necesită doar un timp puțin mai scurt.
- Amestecarea produselor la jumătatea timpului de preparare optimizează efectul de prelucrare și previne prepararea neuniformă a produselor.
- Este o idee bună să ungeți cartofii proaspeți cu ulei pentru a-i face crocanți. Începeți pregătirea produselor în aparat la cel mult câteva minute după ce le-ați stropit cu ulei.
- Nu preparați produse foarte grase, cum ar fi cârnații, în aparat.
- Gustările destinate preparării în cuptor pot fi preparate în aparat.
- Cantitatea optimă de cartofi prăjiți pentru a asigura crocant este de 500 de grame.
- Utilizați aluaturi gata preparate pentru a prepara rapid și ușor gustări umplute. Aluatul gata preparat necesită o prelucrare mai scurtă decât aluatul de casă.
- Dacă doriți să coaceți un tort sau o quiche sau să preparați produse crocante sau umplute, așezați o formă de copt sau un vas termorezistent în coșul aparatului.
- De asemenea, puteți utiliza aparatul pentru a reîncălzi produse. Pentru a face acest lucru, setați temperatura la 150°C și încălziți timp de maximum 10 minute.

Ingrediente	Cantitate min-max (g)	Timp (min)	Temperatura (°C)	Amestecare	Informații suplimentare
Chipsuri congelate	300 - 800	19 - 29	200	Da	
Aripi de pui	300 - 800	24 - 30	200	Da	
Tort	100 - 300	12 - 14	160		
Cookie-uri	100 - 300	13 - 18	180		
Nuci	100 - 800	10 - 12	190	Da	
Creveți	100 - 800	19 - 24	180	Da	
Friptură	100 - 400	15 - 16	200	Da	
Pește	100 - 800	20 - 24	180	Da	
Bacon	100 - 800	11 - 22	200	Da	
Mod auto	/	16	185		Funcție de memorie: Această funcție va reține automat ultimele setări de timp și temperatură utilizate.

Important: Adăugați 3 minute la timpul de preparare dacă aparatul este rece înainte de utilizare.

11. CURĂȚENIE

Curățați dispozitivul după fiecare utilizare.

Nu utilizați ustensile metalice ustensile de bucătărie sau detergenți abrazivi pentru a curăța bolul și coșul, deoarece acestea pot deteriora stratul neaderent.

1. Scoateți ștecherul din priză și așteptați ca aparatul să se răcească.

Sfat: pentru a accelera răcirea, scoateți vasul din aparat.

2. Ștergeți exteriorul unității cu o cârpă umedă.
3. Curățați vasul și coșul cu apă caldă, detergent și un burete moale.

Puteți utiliza un lichid degresant pentru a îndepărta orice murdărie reziduală.

Sfat: 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.

3. Curățați interiorul unității cu un burete moale umezit cu apă caldă.
4. Curățați elementul de încălzire cu o perie pentru a îndepărta reziduurile alimentare.

12. DEPOZITARE

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

13. MEDIUL

Nu aruncați aparatul împreună cu deșeurile menajere, ci duceți-l la un punct oficial de colectare a aparatelor electrice. Astfel, contribuiți la protejarea mediului.

14. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Dispozitivul nu funcționează.	Dispozitivul nu este conectat la priză Electric.	Introduceți fișa cablului de alimentare într-o priză electrică împământată.
	Nu este setat niciun cronometru.	Setați timpul de preparare a alimentelor pentru a porni aparatul.
Produsele nu sunt gata de consum după procesarea în mașină.	Prea multe produse în dispozitive.	Puneți porții mai mici de produse în aparat. Mai mici porțiunile se prăjesc mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzut.	Setați valoarea temperaturii dorite (a se vedea capitolul "Setări").
	Timpul de pregătire este prea scurt.	Setați un timp de preparare adecvat (a se vedea capitolul "Setări").
Produsele sunt prăjite neuniform.	Unele produse necesită amestecarea în timpul prelucrării.	Produsele așezate unele peste altele (de exemplu, chipsuri) trebuie amestecate la jumătatea timpului de preparare. A se vedea secțiunea "Setări" și "Utilizare".
Gustări prăjite nu sunt crocante atunci când sunt scoase din mașină.	Gustarea aleasă a fost ar trebui să fie preparate în grăsime adâncă.	Utilizați gustări concepute pentru a fi preparate în se dau la cuptor sau se periază produsele cu puțin ulei pentru un efect crocant.
Vasul nu poate fi introdus în aparat.	Este prea mult în castron produse.	Nu puneți produse în castron deasupra valorii marcate Nivelul MAX.
	Coșul este incorect fixat în bol.	Introduceți coșul în castron astfel încât să nu poată fi introdus mai adânc.
Din dispozitiv iese fum alb.	Se prepară produse uleioase.	La prelucrarea produselor grase, se scurge o cantitate mare de grăsime. Aceasta provoacă fum alb și o încălzire mai puternică a vasului. Acest lucru nu afectează efectul dispozitivului sau al tratamentului.
	În castron există reziduuri de grăsime de la utilizare.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii din castron. Curățați bine bolul după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți sunt prăjiți neuniform.	Nepotrivite cartofi.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că la prelucrare a rămas ferm.
	Înainte de prelucrarea cartofilor prăjiți cruzi nu au fost clătite corespunzător cu apă.	Clătiți bine cartofii cruzi înainte de prăjire pentru a îndepărta amidonul.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți atunci când sunt scoși din aparat.	Crocantul cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de grăsime și apă din cartofii prăjiți.	Uscați cartofii prăjiți cruzi înainte de a-i rumenii cu un mic cantitatea de ulei.
		Se taie cartofii în bastonașe mai mici, astfel încât efectul de prelucrare să fie mai crocante.
		Se mai adaugă puțin ulei.



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:

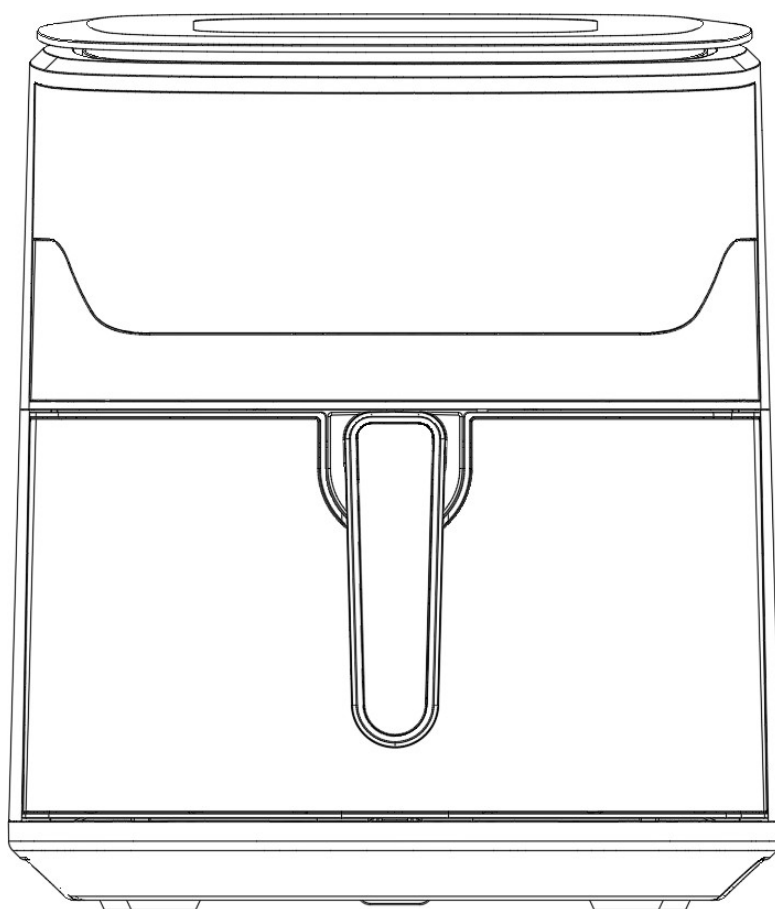
Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.

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



Heckermann®

ZSÍRMENTES MÉLYHÜTÖTT SERPENYŐ ZHAF - 650AD



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**A TERMÉK KIZÁRÓLAG BELTÉRI, HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA
KÉSZÜLT**

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. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Elektromos berendezések használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági szabályokat, többek között:

1. Olvassa el az összes utasítást.
2. Ne érintse meg a forró felületeket.
3. Az áramütés elleni védelem érdekében ne merítse a kábeleket, dugókat, a készülék testét és alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba.
4. FIGYELMEZTETÉS: Ez az elektromos készülék fűtőelemekkel rendelkezik. Felülete, nem csak a használati felülete nagyon felforrósodhat. Mivel a különböző emberek különbözőképpen érzékelik a hőmérsékletet, ezt a készüléket VIGYÁZATOSAN kell kezelni. Csak az erre kijelölt helyeken és fogantyúkkal érintse meg. Emellett mindig viseljen sütőkesztyűt vagy más védelmet a forró hőmérséklet ellen. Mindig hagyja, hogy a készülék érintésre nem szánt területei lehűljenek, mielőtt hozzáérne.
5. Ha a készüléket nem használja, vagy a készülék tisztítása előtt húzza ki a dugót az elektromos aljzatból. Hagyja a készüléket kihűlni, mielőtt tárgyakat helyezne be vagy távolítana el a készülékből.
6. Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, annak szervizképviselőjének vagy hasonlóan képzett személyeknek kell kicserélniük a veszély elkerülése érdekében.
7. A készülék gyártója által nem ajánlott tartozékok használata a következőkkel járhat
 1. testi sértést okoz.
8. Ne használja a terméket kültéren.
9. Ügyeljen arra, hogy a kábel ne lógjon le az asztal vagy a munkalap széléről, és ne érjen forró felülethez.
10. Ne helyezze a készüléket forró gáz- vagy elektromos égőre, illetve forró sütőbe vagy annak közelébe.
11. Különös óvatossággal kell kezelni a készüléket, ha forró olaj vagy más forró folyadék van benne.
12. Mindig először a tápkábelt csatlakoztassa a készülékhez, majd az elektromos aljzathoz. A készülék tápellátásról való leválasztásához állítsa az összes opciót és a bekapcsológombot "Off" állásba, majd húzza ki a dugót az elektromos aljzatból.
13. A terméket csak rendeltetésszerűen szabad használni.
14. A készüléket 8 éves kortól gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha a készülék biztonságos használatára utasítást kaptak, és ha megértették a kapcsolódó kockázatokat. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A 8 év alatti gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket és nem végezhetnek karbantartási műveleteket.
15. Tartsa a terméket és annak kábelét 8 éven aluli gyermekek elől elzárva.

16. A készülék nem arra szolgál, hogy külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtessék.

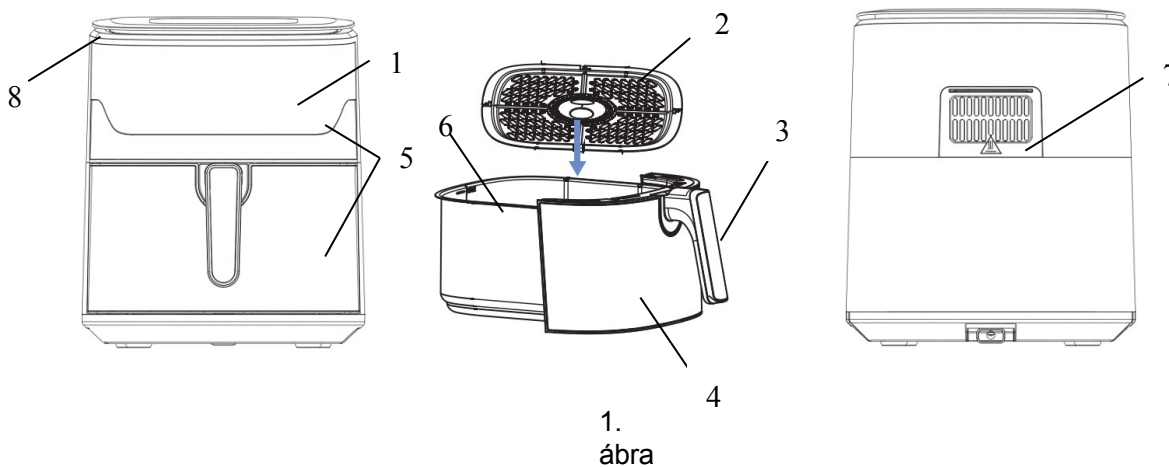
2. BEVEZETÉS

A zsírmentes sütővel egyszerűen és egészségesen készítheti el kedvenc ételeit. A forró levegő gyors keringetésének és a felső grillrácsnak köszönhetően számos ételt készíthet benne. A legfontosabb, hogy az Air Fryer minden irányban felmelegíti az ételeket, és a legtöbb hozzávalóhoz nem szükséges olaj.

ModellZHAF - 650AD

Feszültség:	220-240V / 50-60Hz
Teljesítmény:	1600W
Csúcsteljesítmény:	2000W
Kapacitás:	6,5L
Hőmérséklet szabályozás:	80°C - 200°C
Időzítő:	0 - 60 perc

3. A KÉSZÜLÉK FELÉPÍTÉSE



- | | |
|-----------------|---------------------------|
| 1. Display | 2. Kosár |
| 3. Fogantyú | 4. Tál |
| Készüléktest | 5. Tál |
| 7. Légekvezetés | 8. A készülék felső része |



2. ábra

4. FONTOS

Fenyegetés:

- A készüléket 8 éves kortól gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha a készülék biztonságos használatára utasítást kaptak, és ha megértették a kapcsolódó kockázatokat. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A 8 év alatti gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket és nem végezhetnek karbantartási műveleteket.
- Tartsa a terméket és annak kábelét 8 éven aluli gyermekek elől elzárva.
- Soha ne merítse a készülék testét vízbe, és ne öblítse le folyó víz alatt, mivel elektromos és fűtőelemeket tartalmaz.
- Ne engedjen vizet vagy más folyadékot a készülékbe, mert ez áramütést okozhat.
- A főzni kívánt termékeket mindig úgy helyezze a tálba, hogy azok 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.
- Soha ne érintse meg a készülék belsejét, amikor az be van kapcsolva. A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete nagyon magas lehet.

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 javíttassa meg a készüléket olyan személyekkel, akik nem rendelkeznek megfelelő képesítéssel.
- Tartsa a készülék kábelét távol a hőforrásoktól.
- Ne csatlakoztassa a készüléket, és ne kezelje a kezelőpanelt nedves kézzel.
- Ne helyezze a készüléket közvetlenül a falhoz vagy más készülékhez. Hagyjon legalább 10 cm távolságot más tárgyaktól 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.
- Működés közben a készülék minden hozzáférhető felülete felforrósodhat (2. ábra).
- 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.

5. MEGJEGYZÉS

- A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületre kell helyezni.
- 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. A készüléket szintén nem szánják szállodákban, motelekben, panziókban és egyéb lakóhelyeken történő használatra.
- Ha a készüléket helytelenül, illetve professzionális vagy félprofesszionális célokra használják, vagy nem a használati útmutatóban szereplő utasításoknak megfelelően használják, a garancia érvényét veszti, és a gyártó nem vállal felelősséget az okozott kárért.
- Használaton kívül mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- Ahhoz, hogy a készüléket biztonságosan tudja működtetni vagy tisztítani, várjon körülbelül 30 percet, amíg a készülék lehűl.

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Távolítsa el minden matricát vagy címkét a készülékről.
3. Alaposan tisztítsa meg a tálat és a kosarat meleg vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal.
4. Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával.

A termék egy zsírmentes sütő, amely forró levegőt használ az ételek feldolgozásához. Ne öntsön olajat vagy más sütőzsírt a tálba.

Megjegyzés: A készülék első használatba vételekor és felmelegítésekor enyhe füstöt vagy szagot bocsáthat ki. Ez normális jelenség, amely sok fűtési funkcióval rendelkező készüléket érint. Ez nem befolyásolja a termék biztonságos használatát.

7. HASZNÁLATRA VALÓ ELŐKÉSZÍTÉS

1. Helyezze a készüléket stabil, vízszintes és egyenletes felületre. Ne helyezze a készüléket olyan munkalapra, amely nem hőálló.
2. Helyezze a kosarat a tálba. Ne öntsön olajat vagy más folyadékot a tálba. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre, mivel ez akadályozza a légáramlást, és negatívan befolyásolja az ételfeldolgozás eredményét.

8. ALKALMAZÁSI MÓD

1. Csatlakoztassa a tápkábel dugaszát egy földelt konnektorba.
2. Óvatosan csúsztassa ki az ételfeldolgozó tálat a készülékből.
3. Tegye a termékeket egy tálba.
4. Csúsztassa a tálat a sütőbe.

Megjegyzés Figyeljen a készüléktestben lévő vezetőkkel való pontos összehangolásra.

Soha ne használjon tálat kosár nélkül.

Figyelmeztetés: Ne érintse meg a tálat a készülék működése közben és közvetlenül azután, hogy a készülék leállt, mert a tál nagyon forróvá válik. A tálat mindig a fogantyújánál fogva tartsa.

5. Állítsa be a termékek megfelelő elkészítési idejét (lásd a "Beállítások" című fejezetet).
6. Egyes termékeket a feldolgozás során meg kell keverni (lásd a "Beállítások" című fejezetet). A termékek felkeveréséhez fogja meg a tál fogantyúját, csúsztassa ki a készülékből és rázza meg. Ezután csúsztassa vissza a tálat a készülékbe.

Figyelmeztetés: vigyázzon, hogy a termékek keverése közben ne nyomja meg a tál fogantyúján lévő gombot.

Tipp: az időzítőt beállíthatja a termékek szükséges elkészítési idejének felére, így a riasztójelzés akkor szólal meg, amikor a termékeket meg kell keverni. Ebben az esetben állítsa be újra az időzítőt, miután a termékeket a feldolgozás befejezéséhez szükséges ideig kevergette.

7. Vegye ki a tálat a készülékből, amikor a feldolgozás befejezését jelző hangjelzést hallja.

Tipp: a hőmérséklet- és időbeállításokat tetszés szerint módosíthatja. Az Ön beállításai körülbelül 1 percig maradnak meg attól a pillanattól kezdve, hogy a tálat kicsúsztatja a készüléktestből.

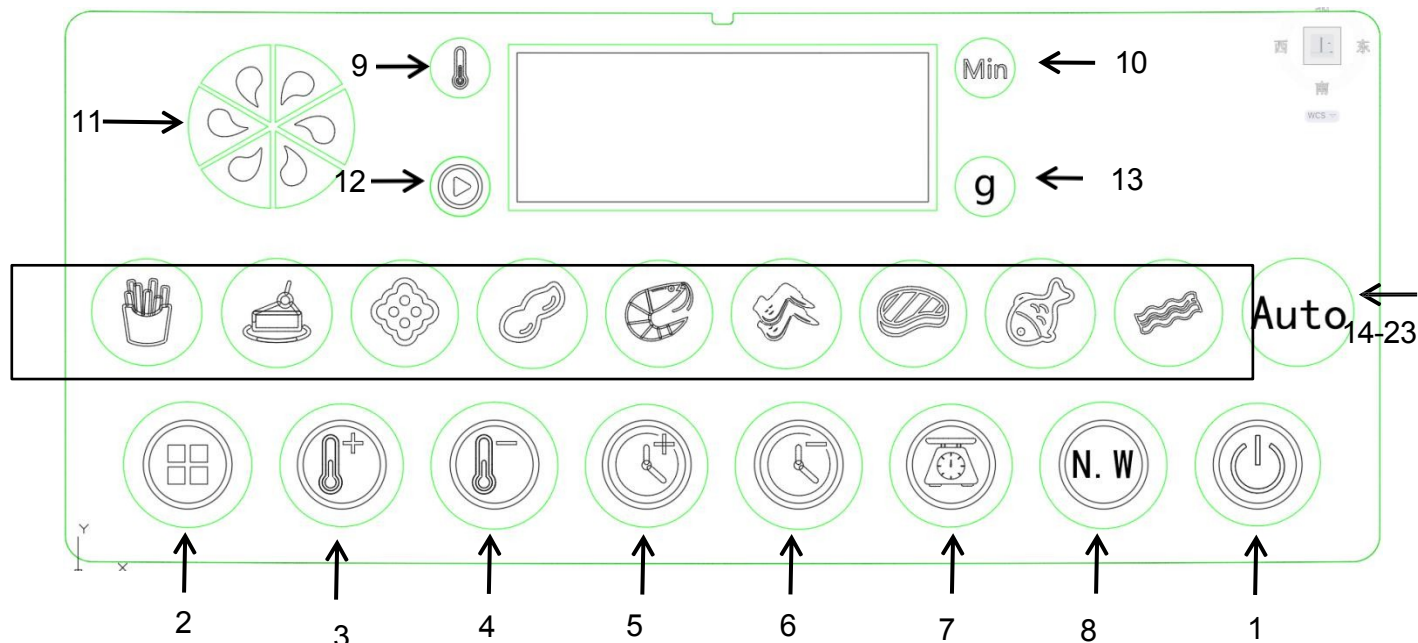
8. Ellenőrizze, hogy a termékek készen állnak-e.
9. A termékek (pl. Chips) eltávolításához vegye ki a tálat a készülékből, és helyezze egy hőálló felületre.

Ne állítsa fejjel lefelé a tálat, ha még van benne kosár, mert a benne összegyűlt zsír rácsöpög az edényre.

A tál és a termékek forróak, és a terméktől függően forró gőz távozik a tálból.

10. Ürítse ki a kosár tartalmát egy tálba vagy egy tányérra.
11. Ha a termékek egy adagját elkészítette, azonnal továbbléphet a következő adag elkészítéséhez.

9. VEZÉRLŐPANEL MŰKÖDÉSE



1. gomb



- Be/kikapcsolás/szünet

Helyezze a tálat a gépbe, és nyomja meg az 1-es gombot a menü aktiválásához. A 2. gombbal navigáljon a menüben. Nyomja meg ismét az 1 gombot a főzés elindításához. Ha a készülék működése közben megnyomja ezt a gombot, akkor aktiválja a szünetet és megnyitja a menüablakot. A készülék működés közbeni kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az 1 gombot. A képernyőn megjelenik a , és 6 másodperc múlva a ventilátor és a készülék kikapcsol.



2. gomb - Előbeállítás gomb



Yomja meg a gombota 10 népszerű főzési lehetőség kiválasztásához. A választás után a főzés a beállított idő és hőmérséklet szerint kezdődik.



Gomb és gomb - Gombok a hőmérséklet növeléséhez és csökkentéséhez

Gomb és gomb - Gombok az idő növeléséhez és csökkentéséhez

Nyomja meg a 3. és 4. gombot a főzési hőmérséklet 5°C-kal történő növeléséhez vagy csökkentéséhez minden egyes gombnyomással. A hőmérséklet gyors módosításához tartsa lenyomva a gombot. Hőmérséklet-beállítási tartomány: 80°C - 200°C.

Nyomja meg az 5. és 6. gombot a főzési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomva 1 percenként. Az idő gyors módosításához tartsa lenyomva a gombot.



7. gomb - Súly

Ha a készülék be van kapcsolva, nyomja meg a bekapcsológombot. A menüsor fel fog világítani.  Nyomja meg a gombot a mérési üzemmódba való belépéshez. A termékek súlya megjelenik a képernyőn. Nyomja meg újra a bekapcsológombot, és a készülék automatikusan beállítja a főzési időt és a hőmérsékletet a termékeknek megfelelően. Nyomja meg ismét a bekapcsológombot a főzés megkezdéséhez.



8. gomb - Nettó súly

Miután a tartályt a felső fedélre helyezte, az N.W gombra kattintva kivonhatja a tartály súlyát. Miután a termékek a tartályba kerültek, a gép megjeleníti a termékek súlyát. Nyomja meg a bekapcsológombot, hogy a feldolgozási időt és a hőmérsékletet automatikusan a termékekhez igazítsa.



Min

9.

és 10. gomb -

Hőmérséklet/időjelzők Jelzőfény "11" - ventilátorjelző

Jelzőlámpa "12" - hőkezelés jelzőfénye Jelzőlámpa "13" -

súlyjelzőfénye

Jelzőlámpa "14-23" - receptjelző

10. BEÁLLÍTÁSOK

Az alábbi táblázat segít az alapbeállítások és az összetevők összehangolásában.

Fontos: ne feledje, hogy a megadott beállítások csak iránymutatások. 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 meg jelentősen a feldolgozást.

Útírány:

- A kisebb termékek általában kevesebb előkészítési időt igényelnek, mint a nagyméretű termékek.
- A több termék csak valamivel hosszabb, a kevesebb termék pedig csak valamivel rövidebb előkészítési időt igényel.
- A termékek keverése az elkészítési idő felénél optimalizálja a feldolgozási hatást, és megakadályozza a termékek egyenetlen elkészítését.
- A friss burgonyát érdemes olajjal bekenni, hogy ropogós legyen. Az olajjal való meglocsolás után legfeljebb néhány perccel kezdje el a termékek elkészítését a gépben.
- Ne készítsen a készülékben nagyon zsíros termékeket, például kolbászt.
- A sütőben történő elkészítésre szánt snackek a készülékben is elkészíthetők.
- A ropogós sült krumplic optimális mennyisége 500 gramm.
- Használjon kész tésztákat, hogy gyorsan és egyszerűen készíthessen töltelikes rágcálnivalókat. A kész tészták rövidebb feldolgozási időt igényelnek, mint a házi készítésű tészták.
- Ha tortát vagy quiche-t szeretne sütni, illetve ropogós vagy töltött termékeket szeretne készíteni, helyezzen egy sütőformát vagy hőálló tálat a készülék kosarába.
- A készüléket termékek újramelegítésére is használhatja. Ehhez állítsa a hőmérsékletet 150°C-ra, és legfeljebb 10 percig melegítse.

Összetevők	Min-max mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Keverés	További információk
Fagyasztott chips	300 - 800	19 - 29	200	Igen	
Csirkeszárnyak	300 - 800	24 - 30	200	Igen	
Torta	100 - 300	12 - 14	160		
Süтик	100 - 300	13 - 18	180		
Diófélék	100 - 800	10 - 12	190	Igen	
Garnélarák	100 - 800	19 - 24	180	Igen	
Steak	100 - 400	15 - 16	200	Igen	
Halak	100 - 800	20 - 24	180	Igen	
Bacon	100 - 800	11 - 22	200	Igen	
Automatikus üzemmód	/	16	185		Memória funkció: Ez a funkció automatikusan megjegyzi a legutóbb használt idő- és hőmérséklet-beállításokat.

Fontos: Adjon hozzá 3 percet az elkészítési időhöz, ha a készülék használat előtt hideg.

11. TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

A tál és a kosár tisztításához ne használjon fémből készült konyhaeszközöket vagy súrolószereket, mivel ez károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.

1. Húzza ki a dugót a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék lehűl.

Tipp: a hűtés felgyorsítása érdekében vegye ki a tálat a gépből.

2. Törölje át a készülék külsejét nedves ruhával.
3. Tisztítsa meg a tálat és a kosarat meleg vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal.

A visszamaradt szennyeződések eltávolításához zsírtalanító folyadékot használhat.

Tipp: ha szennyeződés ragadt a kosárra vagy a tál aljára, töltsen meg a tálat forró vízzel és mosogatószerrel. Helyezze a kosarat a tálba, és áztassa be körülbelül 10 percre.

3. Tisztítsa meg a készülék belsejét meleg vízzel megnedvesített puha szivaccsal.
4. Tisztítsa meg a fűtőelemet egy kefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.

12. TÁROLÁS

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

13. KÖRNYEZET

Ne dobja ki a készüléket a háztartási hulladékkal együtt, hanem vigye el egy hivatalos elektromos készülékgyűjtő helyre. Ezzel hozzájárul a környezet védelméhez.

14. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Az eszköz nincs csatlakoztatva az aljzathoz Elektromos.	Helyezze a tápkábel dugóját földelt elektromos aljzatba.
	Nincs időzítő beállítva.	Állítsa be az ételkészítés idejét a készülék bekapcsolásához.
A termékek a gépben történő feldolgozás után nem fogyaszthatóak.	Túl sok termék eszközök.	Tegyen kisebb adagokat a termékekből a gépbe. Kisebb az adagok egyenletesebben sülnek.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Állítsa be a kívánt hőmérsékleti értéket (lásd a "Beállítások").
	Az előkészítési idő túlságosan röviden.	Állítson be megfelelő előkészítési időt (lásd a "Beállítások").
A termékek egyenetlenül sülnek.	Egyes termékekhez keveredés a feldolgozás során.	Az egymáson fekvő termékeket (pl. Chips) az elkészítési idő felénél meg kell keverni. Lásd a "Beállítások" és "Használat".
Sült rágcsálnivalók nem ropogósak, amikor kiveszik a gépből.	A kiválasztott snack a következő volt mély zsiradékban kell elkészíteni.	Használjon olyan rágcsálnivalókat, amelyeket úgy terveztek, hogy sütőben, vagy ecsetelje a termékeket egy kis olajjal a ropogós hatás érdekében.
A tálat nem lehet behelyezni a készülékbe.	Túl sok van a tálban termékek.	Ne tegyen termékeket a tálba a jelzett érték fölé. MAX szint.
	A kosár helytelenül a tálban rögzítve.	Helyezze a kosarat a tálba úgy, hogy ne lehessen mélyebbre behelyezni.
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. Ez nem befolyásolja eszköz vagy kezelés hatása.
	A tálban zsiradékmaradványok vannak az előző használat.	A fehér füstöt a tálban lévő zsír felmelegedése okozza. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a tálat.
A friss sült krumpli egyenetlenül sült.	Nem megfelelő burgonya.	Használjon friss burgonyát, és győződjön meg róla, hogy a feldolgozás során szilárd maradt.
	A nyers sült krumpli feldolgozása előtt nem öblítették le megfelelően vízzel.	Sütés előtt alaposan öblítse le a nyers krumplit, hogy eltávolítsa a keményítőt.
A friss sült krumpli nem ropogós, amikor kiveszik a gépből.	A sült krumpli ropogóssága a krumpliban lévő zsír és víz mennyiségétől függ.	Szárítsa meg a nyers krumplit, mielőtt megsütné őket egy kis olajmennyiség.
		A burgonyát vágjuk kisebb pálcikákra, hogy a feldolgozás hatása ropogósabb.
		Adjunk hozzá még egy kis olajat.



A készülék minden vonatkozó követelménynek megfelel. A használt berendezés megfelelő 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:

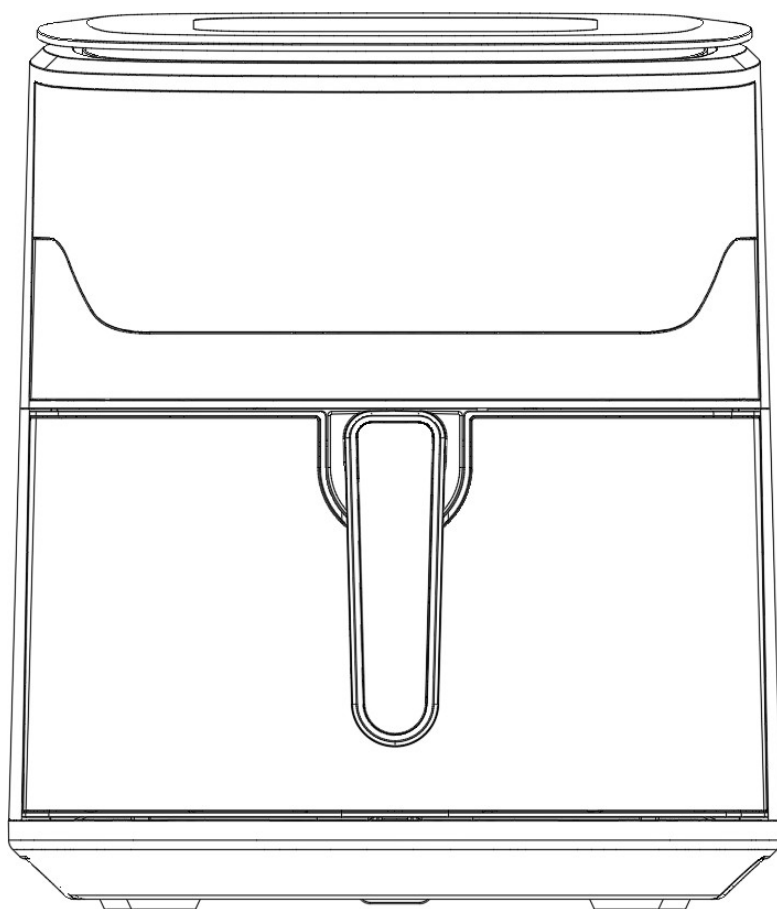
Shenzhen Kingwise Technology Co., Ltd.

Cím: Shenzhen City, Kína



Heckermann®

ФРИТЮРНИК БЕЗ МАЗНИНИ ZHAF - 650AD



РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

ПРОДУКТ САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА НА ЗАКРИТО

ВАЖНО

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

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

При използване на електрическо оборудване винаги трябва да се спазват основните правила за безопасност, включително:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещи повърхности.
3. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабелите, щепселите, корпуса на уреда и неговите компоненти във вода или друга течност.
4. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този електроуред има нагревателни елементи. Повърхността му, а не само използваемата му повърхност, може да стане много гореща. Тъй като различните хора възприемат температурата по различен начин, с този уред трябва да се работи с ВНИМАНИЕ. Докосвайте го само на местата, където има обозначени за това места и дръжки. Също така винаги носете ръкавици за печене или друга защита срещу горещи температури. Винаги оставяйте зоните на уреда, които не са предназначени за докосване, да изстинат, преди да ги докосвате.
5. Когато уредът не се използва или преди да го почистите, извадете щепсела от електрическия контакт. Също така оставете уреда да изстине, преди да поставяте или изваждате предмети от уреда.
6. Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
7. Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да
 1. да причини телесна повреда.
8. Не използвайте продукта на открито.
9. Уверете се, че кабелът не виси от ръба на масата или плота и че не докосва горещи повърхности.
10. Не поставяйте уреда върху или в близост до гореща газова или електрическа горелка или в гореща фурна.
11. Специално внимание трябва да се обърне на работата с уреда, в който има горещо масло или други горещи течности.
12. Винаги свързвайте хранящия кабел първо към уреда, а след това към електрическия контакт. За да изключите уреда от електрическата мрежа, настройте всички опции и бутона за храняване в положение "Изключено" и след това извадете щепсела от електрическия контакт.
13. Продуктът трябва да се използва само по предназначение.
14. Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако те са под надзор или са инструктирани да използват уреда безопасно и ако разбират свързаните с това рискове. Децата не трябва да си играят с уреда. Деца на възраст под 8 години не трябва да почистват уреда или да извършват операции по поддръжка без надзор.
15. Съхранявайте продукта и кабела му на място, недостъпно за деца под 8 години.

16. Устройството не е предназначено за управление чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

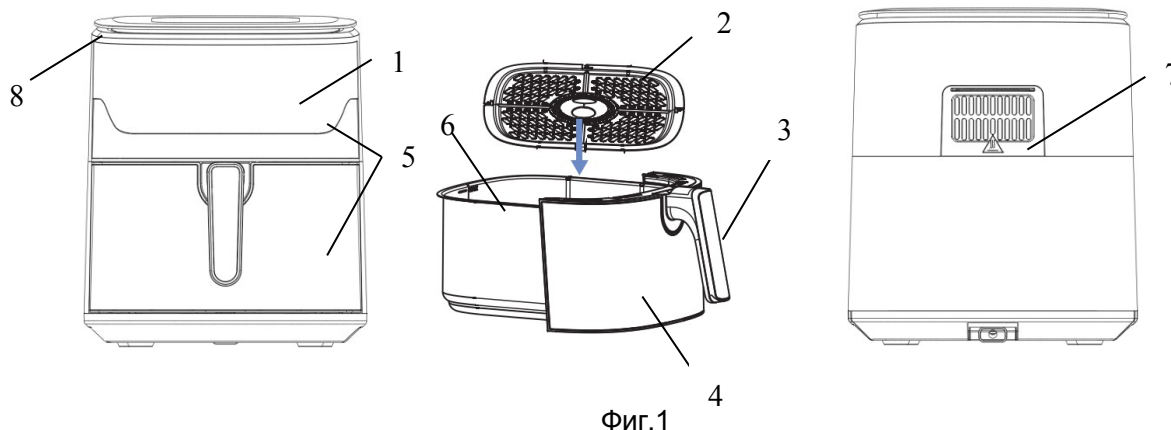
2. ВЪВЕДЕНИЕ

Фритюрникът без мазнина ви позволява да пригответе любимите си ястия по лесен и здравословен начин. Благодарение на бързата циркулация на горещия въздух и горната решетка можете да пригответе много ястия в него. Най-важното е, че въздушният фритюрник нагрява храната във всички посоки и повечето съставки не се нуждаят от масло.

Модел ZHAF - 650AD

Напрежение	: 220-240V / 50-60Hz
Захранване:	1600W
Максимална мощност:	2000W
Капацитет:	6,5L
Контрол на температурата	: 80°C - 200°C
Таймер:	0 - 60 мин.

3. КОНСТРУКЦИЯ НА УСТРОЙСТВОТО



Фиг.1

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| 1. Дисплей | . Кошница |
| 3. дръжка | . Капак на купата |
| Корпус на уреда | . Купа |
| 7. Изход за въздух | . Горна част на устройството |



Фиг.2

4. ВАЖНО

Заплаха:

- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако те са под надзор или са инструктирани да използват уреда безопасно и ако разбират свързаните с това рискове. Децата не трябва да си играят с уреда. Деца на възраст под 8 години не трябва да почистват уреда или да извършват операции по поддръжка без надзор.
- Съхранявайте продукта и кабела му на място, недостъпно за деца под 8 години.
- Никога 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.
- Винаги поставяйте продуктите, които възнамерявате да готвите, в купата, 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.
- Никога не докосвайте вътрешността на уреда, когато той е включен. Когато уредът работи, температурата на достъпните повърхности може да е много висока.

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 възлагайте ремонта на уреда на лица, които не са квалифицирани за това.
- Дръжте кабела на уреда далеч от източници на топлина.
- Не включвайте устройството и не работете с контролния панел с мокри ръце.
- Не поставяйте уреда директно срещу стена или други уреди. Оставете поне 10 см разстояние от други предмети отстрани 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.
- По време на работа всички достъпни повърхности на уреда могат да се нагреят (фиг. 2).
- 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.

5. ЗАБЕЛЕЖКА

- Поставете уреда 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. Той също така не е предназначен за използване от клиенти в хотели, мотели, къщи за гости и други жилищни помещения.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, или не се използва в съответствие с инструкциите в ръководството за употреба, гаранцията преставя да бъде валидна и производителят има право да не поема отговорност за причинените щети.
- Винаги изключвайте устройството от електрическата мрежа, когато не го използвате.
- За да можете да работите или почистите уреда безопасно, изчакайте около 30 минути, за да се охлади.

6. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички стикери или етикети от устройството.
3. Почистете старателно купата и коша с топла вода, течност за миене и мека гъба.
4. Избършете вътрешната и външната част на устройството с влажна кърпа.

Продуктът представлява фритюрник без мазнина, който използва горещ въздух за обработка на храната. Не изливайте олио или други мазнини за пържене в купата.

Забележка: Когато уредът се използва и нагрява за първи път, той може да отделя лек дим или миризма. Това е нормално явление, което засяга много уреди с функция за нагряване. То не влияе на безопасната употреба на продукта.

7. ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност. Не поставяйте уреда върху плотове, които не са топлоустойчиви.
2. Поставете кошницата в купата. Не изливайте масло или други течности в купата. Не поставяйте никакви предмети върху уреда, тъй като това блокира въздушния поток и влияе отрицателно върху резултата от обработката на храната.

8. МЕТОД НА ПРИЛАГАНЕ

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

Забележка Обърнете внимание на точното подравняване с водачите в корпуса на устройството.

Никога не използвайте купа без кошница.

Предупреждение: Не докосвайте купата по време на и непосредствено след спиране на работата на уреда, тъй като купата става много гореща. Винаги дръжте купата за дръжката.

5. Задайте подходящото време за приготвяне на продуктите (вж. глава "Настройки").
6. Някои продукти трябва да се разбъркват по време на обработката (вж. глава "Настройки"). За да разбъркате продуктите, хванете дръжката на купата, измъкнете я от уреда и я разклатете. След това плъзнете купата обратно в уреда.

Предупреждение: внимавайте да не натиснете бутона на дръжката на купата, докато смесвате продуктите.

Съвет: можете да настроите таймера за половината от необходимото време за приготвяне на продуктите, така че аларменият сигнал да се включи, когато продуктите трябва да се разбъркат. В този случай настройте таймера отново, след като продуктите са разбъркани за времето, необходимо за завършване на обработката.

7. Извадете купата от уреда, когато чуete звуковия сигнал, показващ, че обработката е приключила.

Съвет: можете да регулирате настройките за температура и време според предпочитанията си. Настройките ви ще се запазят за около 1 минута от момента, в който извадите купата от корпуса на уреда.

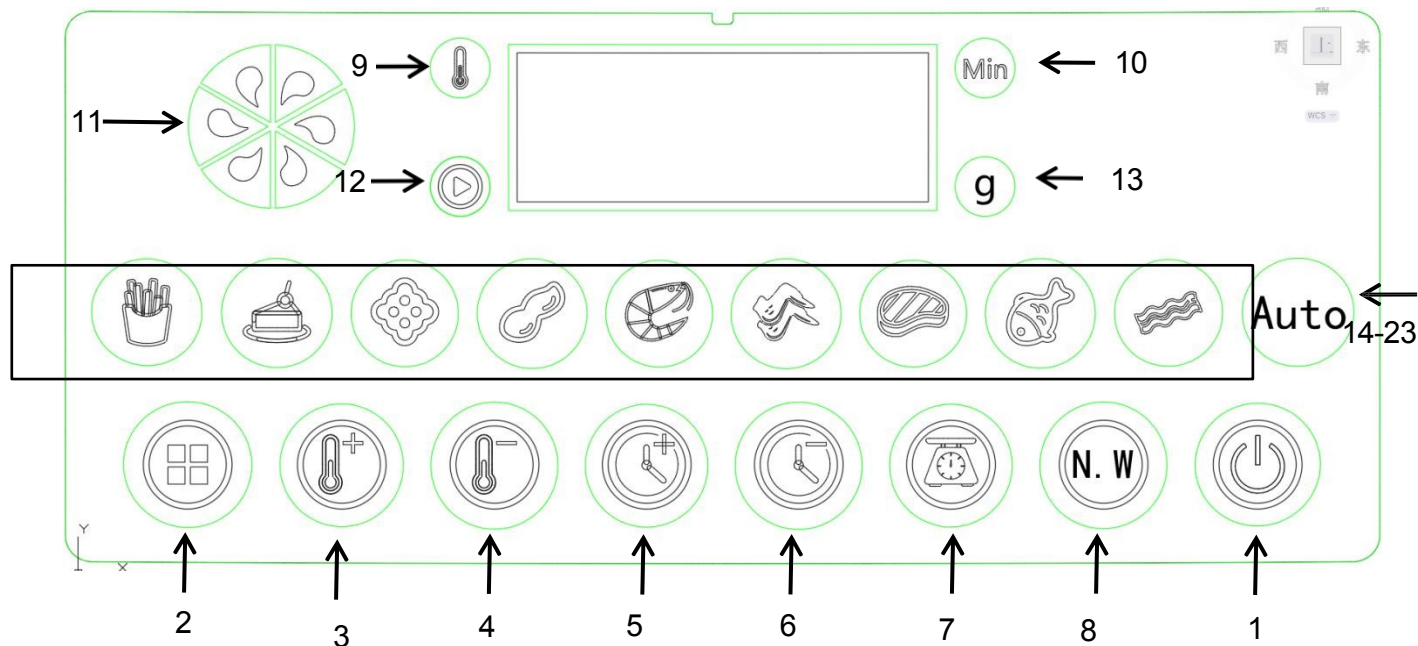
8. Проверете дали продуктите са готови.
9. За да отстраните продукти (напр. чипс), извадете купата от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.

Не поставяйте купата с главата надолу, ако в нея все още има кошница, тъй като събраната в нея мазнина ще капе върху чинията.

Купата и продуктите са горещи и в зависимост от продуктите от купата може да излиза гореща пара.

10. Изпразнете съдържанието на кошницата в купа или върху чиния.
11. След като пригответе една част от продуктите, можете веднага да преминете към приготвянето на следващата част.

9. РАБОТА НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



Бутон 1 - Включване/изключване/пауза

Поставете купата в машината и натиснете бутон 1, за да активирате менюто. Използвайте бутон 2, за да преминете през менюто. Натиснете отново бутон 1, за да започнете готвенето. Натискането на този бутон, докато уредът работи, ще активира пауза и ще отвори прозореца на менюто. За да изключите уреда по време на работа, натиснете и задръжте бутон 1. На екрана ще се появи , а след 6 секунди вентилаторът и уредът ще се изключат.

Бутон 2 - бутон за предварителна настройка

 , за да изберете една от 10 популярни опции за готвене. След като направите избора си, готвенето започва според зададеното време и температура.

Бутон и бутон - Бутони за увеличаване и намаляване на

температурата Бутон и бутон - Бутони за увеличаване и намаляване на времето

Натиснете бутони 3 и 4, за да увеличите или намалите температурата на готвене с 5°C при всяко натискане. Натиснете и задръжте бутон 3, за да промените бързо температурата. Диапазон на настройка на температурата: 80°C - 200°C.

Натиснете бутони 5 и 6, за да увеличите или намалите времето за готвене с 1 минута на натискане. Натиснете и задръжте бутон 5, за да промените бързо времето.

Бутон 7 - Тегло

След като устройството е включено, натиснете бутон 7 за захранване. Лентата с менюта ще светне. Натиснете бутон 7, за да влезете в режим на претегляне. Теглото на продуктите ще се покаже на екрана. Натиснете отново бутон 7 за захранване и уредът автоматично ще регулира времето и температурата на готвене, за да съответства на продуктите. Натиснете отново бутон 7 за захранване, за да започнете готвенето.



Бутон 8

- Нетно тегло

След като контейнерът е поставен върху горния капак, можете да щракнете върху бутона N.W, за да извадите теглото на контейнера. След като продуктите бъдат поставени в контейнера, машината ще покаже теглото на продуктите. Натиснете бутона за захранване, за да регулирате автоматично времето за обработка и температурата според продуктите.



Min

Бутони 9 и 10 - индикатори за

температура/време Светлинният индикатор "11" - индикатор за вентилатор

Индикаторна светлина "12" - индикатор за топлинна

обработка Индикаторна светлина "13" - индикатор за

тегло

Индикаторна светлина "14-23" - Индикатор за рецепта

10. НАСТРОЙКИ

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

Важно: не забравяйте, че посочените настройки са само насоки. 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 нарушава значително процеса на обработка.

Посоки:

- По-малките продукти обикновено изискват по-малко време за подготовка, отколкото големите продукти.
- Повече продукти изискват само малко по-дълго време за подготовка, а по-малко продукти - малко по-кратко време.
- Смесването на продуктите по средата на времето за приготвяне оптимизира ефекта от обработката и предотвратява неравномерното приготвяне на продуктите.
- Добре е да намажете пресните картофи с олио, за да станат хрупкави. Започнете да приготвяте продуктите в машината не повече от няколко минути след като сте ги намазали с олио.
- Не приготвяйте в уреда много мазни продукти, като например колбаси.
- Закуските, предназначени за приготвяне във фурната, могат да се приготвят в уреда.
- Оптималното количество пържени картофи за осигуряване на хрупкавост е 500 грама.
- Използвайте готови теста, за да приготвяте бързо и лесно закуски с пълнеж. Готовите теста изискват по-кратка обработка от домашно приготвеното тесто.
- Ако искате да изпечете торта или киш или да пригответе хрупкави или пълнени продукти, поставете форма за печене или топлоустойчив съд в кошницата на уреда.
- Можете да използвате уреда и за претопляне на продукти. За тази цел задайте температурата на 150°C и загревайте за максимум 10 минути.

Съставки	Минимално-максимално количество (g)	Време (мин.)	Температура (°C)	Смесване	Допълнителна информация
Замразен чипс	300 - 800	19 - 29	200	Да	
Пилешки крилца	300 - 800	24 - 30	200	Да	
Торта	100 - 300	12 - 14	160		
Бисквитки	100 - 300	13 - 18	180		
Ядки	100 - 800	10 - 12	190	Да	
Скариди	100 - 800	19 - 24	180	Да	
Пържола	100 - 400	15 - 16	200	Да	
Риба	100 - 800	20 - 24	180	Да	
Бекон	100 - 800	11 - 22	200	Да	
Автоматичен режим	/	16	185		Функция памет: Тази функция автоматично запомня последно използваните настройки за време и температура.

Важно: Добавете 3 минути към времето за подготовка, ако уредът е студен преди употреба.

11. ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте устройството след всяка употреба.

Не използвайте метални кухненски прибори или

абразивни почистващи препарати за почистване на купата и кошницата, тъй като това може да повреди незалепващото покритие.

1. Извадете щепсела от електрическия контакт и изчакайте уредът да изстине.

Съвет: за да ускорите охлаждането, извадете купата от машината.

2. Избършете външната част на устройството с влажна кърпа.

3. 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.

Съвет: 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 накснете за около 10 минути.

3. Почистете вътрешността на устройството с мека гъба, навлажнена с топла вода.

4. Почистете нагревателния елемент с четка, за да отстраните остатъците от храна.

12. СЪХРАНЕНИЕ

1. Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине.

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

13. ОКОЛНА СРЕДА



Не изхвърляйте уреда заедно с битовите си отпадъци, а го занесете в официален пункт за събиране на електрически уреди. По този начин помагате за опазването на околната среда.

14. РЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Устройството не работи.	Устройството не е свързано към гнездото Електрически.	Поставете щепсела на захранващия кабел в заземен електрически контакт.
	Не е зададен таймер.	Задайте времето за приготвяне на храната, за да включите уреда.
След обработката в машината продуктите не са готови за консумация.	Твърде много продукти в устройствата.	Поставяйте по-малки порции продукти в машината. По-малки порциите се изпържват по-равномерно.
	Зададената температура е твърде нисък.	Задайте желаната стойност на температурата (вж. глава "Настройки").
	Времето за подготовка е твърде кратко.	Задайте подходящо време за подготовка (вж. глава "Настройки").
Продуктите се пържат неравномерно.	Някои продукти изискват смесване по време на обработката.	Продуктите, които лежат един върху друг (напр. чипс), трябва да се разбъркат по средата на времето за приготвяне. Вижте раздел "Настройки" и "Използване".
Пържени закуски не са хрупкави, когато се извадят от машината.	Избраната закуска беше трябва да се приготвят в дълбока мазнина.	Използвайте закуски, предназначени за приготвяне в фурната или намажете продуктите с малко олио, за да получат хрупкав ефект.
Купата не може да се постави в уреда.	В купата има твърде много продукти.	Не слагайте продукти в купата над маркираната Максимално ниво.
	Кошницата е неправилно фиксирани в купата.	Поставете кошницата в купата така, че да не може да бъде поставена по-дълбоко.
От устройството излиза бял дим.	Приготвят се мазни продукти.	При преработката на мастни продукти се отделя голямо количество мазнини. То причинява бял дим и по-силно нагряване на купата. Това не влияе на ефект на устройството или лечението.
	В купата има остатъци от мазнина от предишния използване.	Белият дим се дължи на нагряването на мазнината в купата. Почиствайте добре купата след всяка употреба.
Пресните пържени картофи са изпържени неравномерно.	Неподходящ картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че при обработката остава твърда.
	Преди обработка на сурови пържени картофи не са били изплакнати с вода по подходящ начин.	Преди пържене изплакнете добре суровите картофи, 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 в картофите.	Подсушете суровите картофки, преди да ги сотирате с малка количество масло.
		Нарежете картофите на по-малки пръчици, така че ефектът от обработката да е по-хрупкави.
		Добавете още малко масло.



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, които могат да замърсят и 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 Р.Р.С.

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

