Hisense



HAF2100DCD

SI	Navodila za uporabo	2
HR, BIH	Upute za uporabu	10
SRB - MNE	Uputstva za upotrebu	18
MK	Упатства за употреба	27
GB	Instruction manual	35
RO	Manual de instrucţiuni	43
HU	Használati útmutató	51
BG	Инструкции за употреба	59
UA	Інструкція з експлуатації	67
SK	Návod na obsluhu	75
CZ	Návod k obsluze	83
PL	Instrukcja obsługi	91
RU	Руководство по эксплуатации	100
SQ	Udhëzime për përdorim	108
FR	Notice d'utilisation	116
ES	Manual de instrucciones	124
PT	Manual de instruções	132
IT	Manuale di istruzioni	140
DE	Gebrauchsanleitung	148
KA	გამოყენების სახელმძღვანელო	156

SI

Pomembna varnostna navodila

Pred uporabo aparata natančno preberite navodila za uporabo.

1. Shranite navodila, potrdilo o garanciji, potrdilo o plačilu in po možnosti tudi embalažo.
2. Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelne elemente, ne potapljajte v vodo in ga ne spirajte pod vodo.
3. Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, saj lahko to povzroči električni udar.
4. Sestavine za cvrtje vedno položite v košaro, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi aparata.
5. Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtin za dovod in odvod zraka.
6. Posode ne napolnite z oljem, saj lahko to povzroči nevarnost požara.
7. Med delovanjem se ne dotikajte notranjosti aparata.
8. Preden priključite aparat na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
9. Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, omrežni kabel ali sam aparat.
10. Poškodovan omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Hisense, Hisense pooblaščeni servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
11. Otroci stari 8 let in več ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali s pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami lahko uporabljajo ta aparat zgolj pod ustreznim nadzorom ali če so prejele ustrezna navodila glede varne uporabe aparata in če razumejo potencialne nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata.
12. Otroke nadzorujte pri uporabi aparata in pazite, da se z njim ne bodo igrali.
13. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, razen če so stari 8 let in več in to počno pod nadzorom.
14. Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
15. Aparata ne priključite in ga ne upravljajte z mokrimi rokami.
16. Aparat priključite samo v ozemljeno stensko vtičnico. Vtikač mora biti pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
17. Tega aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
18. Aparata ne postavljajte na gorljive materiale, kot so prti in zavese, ali v njihovo bližino.
19. Aparata ne postavljajte ob steno ali druge aparate. Za aparatom, ob njegovih straneh in nad njim naj bo vsaj 10 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.

20. Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku.
21. Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
22. Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvod zraka odvaja vroča para. Pazite, da se z rokami in obrazom preveč ne približate pari in odprtinam za odvod zraka. Na vročo paro in zrak bodite pozorni tudi, ko posodo odstranjujete iz aparata.
23. Dostopne površine lahko med delovanjem postanejo vroče.
24. Če aparat oddaja temen dim, ga takoj izključite. Preden posodo odstranite iz aparata, počakajte, da preneha oddajati dim.
25. Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
26. Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Namenjen ni niti za uporabo s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
27. Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Hisense pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
28. Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Hisense pooblaščeni servis.
29. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
30. Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
31. Preden aparat primete ali očistite, naj se ohlaja približno 30 minut.
32. Poskrbite, da bo hrana, ki jo pripravljate v tem aparatu, zlatorumeno zapečena in da ne bo temne ali rjave barve. Odstranite osmojene ostanke hrane. Surovega krompirja ne cvrite pri temperaturi nad 180 °C (da zmanjšate proizvajanje akrilamidov).

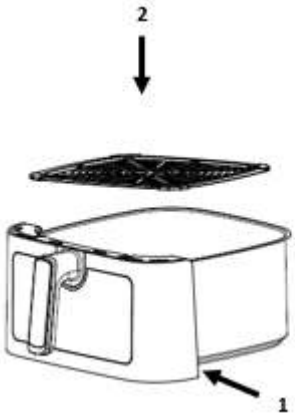
Ta oprema je označena v skladu z evropsko smernico 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica opredeljuje zahteve za zbiranje in ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo, ki veljajo v celotni Evropski Uniji.

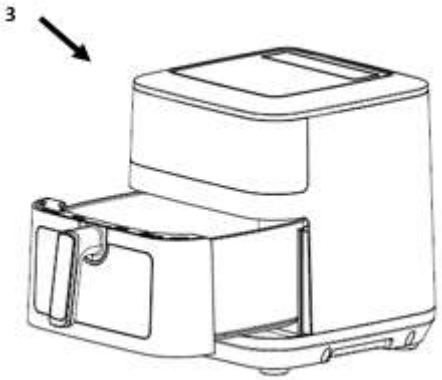
Električni priključek:

Aparat je lahko priključen samo na pravilno nameščeno vtičnico 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Splošni opis

1. Posoda za cvrtje
2. Rešetka za cvrtje
3. Aparat





Pred prvo uporabo

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Odstranite vse nalepke z aparata.
3. Polico in posodo za cvrtje temeljito očistite z vročo vodo, detergentom za ročno pomivanje posode in neabrazivno gobico.
4. Obrišite notranje in zunanje površine aparata z vlažno krpo.
Ta cvrtnik deluje brez olja; za cvrtje uporablja vroči zrak. Ne napolnite posode za cvrtje z oljem ali maščobo za cvrtje.

Opomba: Med prvim segrevanjem cvrtnika lahko ta oddaja nekaj dima in neprijetnega vonja. To je običajno pri mnogih aparatih, ki se segrevajo. To ne vpliva na varnost vašega aparata.

Priprava aparata za uporabo

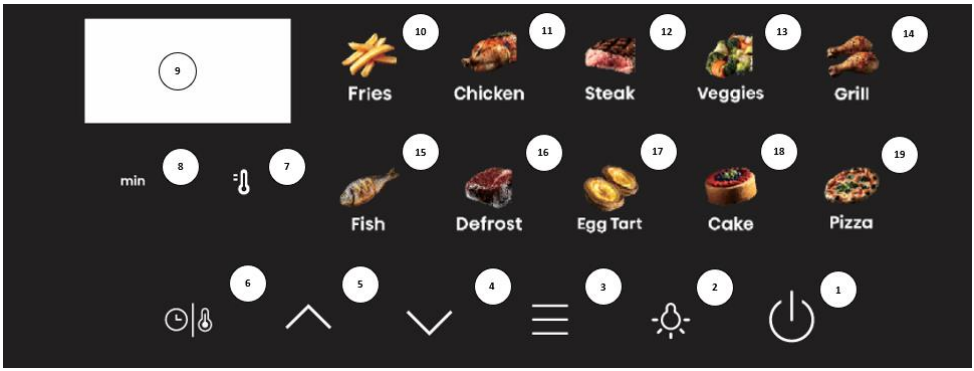
1. Aparat postavite na stabilno vodoravno in ravno površino.
Ne postavljajte aparata površine, ki niso odporne proti visokim temperaturam.
2. Položite rešetko v posodo za cvrtje.

Ne napolnite posode za cvrtje z oljem ali drugo tekočino.
Ne polagajte ničesar na aparat, saj lahko tako ovirate zračni tok okoli aparata, to pa vpliva na rezultate cvrtja z vročim zrakom.

Uporaba aparata

1. Priključite omrežni vtič v ozemljeno stensko vtičnico.
2. Previdno izvlecite lonec iz cvrtnika.
3. Sestavine položite na rešetko.
4. Položite lonec nazaj v cvrtnik.
Nikoli ne uporabljajte lonca brez rešetke za cvrtje.
Pozor: Med uporabo ali še nekaj časa po uporabi se ne dotikajte lonca, saj je lahko zelo vroč. Lonec držite samo za ročaj.
5. Določite potreben čas priprave za ustrezno vrsto živila (glejte razdelek "Nastavitve" v tem poglavju).
6. Ko zaslišite zvok, je nastavljeni čas priprave potekel. Vzemite lonec iz naprave.
Nasvet: Temperaturo ali čas lahko med uporabo prilagodite glede na svoje želje.
7. Preverite, ali je hrana pripravljena.
Če hrana še ni pripravljena, preprosto položite lonec nazaj v napravo in na časovniku dodajte nekaj minut.
8. Če želite odstraniti hrano, vzemite lonec iz cvrtnika in ga položite na stojalo.
Lonca ne obračajte na glavo, saj bo na sestavine izteklo odvečno olje, ki se je nabralo na dnu lonca. Tako lonec kot hrana bosta vroča. Odvisno od vrste hrane lahko iz cvrtnika uhaja para.
9. Za prenos hrane na krožnik uporabite ustrezne pripomočke.
10. Ko je jed kuhana, je cvrtnik takoj pripravljen za pripravo druge jedi.

Upravljalna plošča



Tipka 1 - Tipka za vklop
Ko je posoda pravilno nameščena v glavni enoti, bo tipka za vklop zasvetila. Ko pritisnete tipko za vklop za 0,5 sekunde, bo privzeta temperatura enote nastavljena na 200, medtem ko bo čas kuhanja nastavljen na 15 minut. Ponovno pritisnite gumb za vklop, da začnete s kuhanjem. Ko za 2 sekundi pritisnete tipko za vklop, se med kuhanjem zapre celotna naprava. Vse luči bodo ugasnile in ventilator bo prenehal delovati.
Opomba: med kuhanjem se lahko dotaknete tipke za premor in nadaljevanje kuhanja.

Tipka 2 - Tipka za osvetlitev
Ko pritisnete tipko za osvetlitev, se bo lučka prižgala. Če jo ponovno pritisnete, se bo lučka ugasnila. Če tega ne storite, bo lučka ugasnila po eni minuti.

Tipka 3 - Tipka za prednastavljene načine
Z izbiro tipke za prednastavljene načine lahko izbirate med pripravo 10 priljubljenih jedi. Ko ste izbrali način, se funkcija začne z vnaprej določenim časom in temperaturo kuhanja.

Tipki 4 in 5 - Tipki za nadzor časa in temperature
S simboloma in lahko povečate ali zmanjšate čas in temperaturo kuhanja. Ko nastavljate čas, ga spreminjate po eno minuto. Če tipko pridržite, lahko hitro spremenite čas. Razpon nastavitve časa: 1-60 minut. Ko nastavljate temperaturo, jo spreminjate po 5 °C. Če tipko pridržite, lahko hitro spremenite temperaturo. Razpon nastavitve temperature: 80 °C-200 °C.

Tipka 6 - Tipka za preklop med temperaturo in časom
Z dotikom na tipko za preklop med temperaturo in časom lahko preklapljate med temperaturo in časom.

Indikatorja 7 in 8 - Kazalnik temperature in časa
Zaslon 9 - Prikaz temperature in časa
Indikatorji in ikone receptov 10 do 19 - Indikator recepta

Nastavitve

S pomočjo spodnje tabele boste laže izbrali osnovne nastavitve za svoje sestavine.
Opomba: Upoštevajte, da so naveden nastavitve samo okvirne. Ker se sestavine razlikujejo po izvoru, velikosti, obliki in blagovni znamki oz. proizvajalcu, ne moremo z gotovostjo navesti najboljših nastavitev za vaše sestavine.
Ker tehnologija hitrega kroženja zraka nemudoma segreje zrak v notranjosti aparata, s tem, ko za kratek čas vzamete posodo za cvrtje iz aparata med delovanjem, ne prekinete oz. ovirate postopka.

Nasveti:

1. Manjše sestavine običajno terjajo nekoliko krajši čas priprave, kot če so kosi hrane večji.
2. Za večjo količino sestavin je potreben le malenkost daljši čas priprave, za manjšo količino sestavin pa je malenkost krajši.
3. Če cvrete manjše kose hrane in jih na polovici cvrtja pretresete, s tem optimizirate končni rezultat in preprečite, da bi bila hrana neenakomerno ocvrta.
4. Svežemu krompirju dodajte majhno količino olja, da bi bolj hrustljav. Olje dodajte tik pred začetkom cvrtja v cvrtniku na vroči zrak.
5. V cvrtniku na vroči zrak ne pripravljajte sestavin, ki so zelo mastne, na primer klobas.
6. Prigrizke, ki so namenjeni pripravi v pečici, lahko pripravite tudi v cvrtniku na vroči zrak.
7. Optimalna količina za pripravo hrustljavega ocvrtega krompirčka je 500 gramov.
8. Za hitro in preprosto pripravo polnjenih prigrizkov uporabite že pripravljeno testo. Za že pripravljeno testo tudi zadostuje krajši čas priprave kot za sveže doma pripravljeno testo.
9. Če želite speči biskvitno testo ali pito ali če želite cvreti občutljive sestavine ali polnjene jedi, postavite pekač v posodo cvrtnika.

Meni	Referenčna teža (g)	Privzeta temperatura (°C)	Čas (min)	Shake
Ocvrti krompirček	300-600	200	22	1-2
Piščanec	1200-1500	200	40	Flip
Steak	300-500	200	20	Flip
Zelenjava	300-500	170	15	Flip
Žar	300-900	200	25	Flip
Ribe	300-500	190	12	Flip
Odmrzovanje	300-500	80	15	
Tortice z jajčno kremo	300-500	190	16	
Torta	100-300	180	12	
Pica	100-300	200	10	

Opomba 1: Dodajte 3 minute času priprave, če pričnete s cvrtjem, ko je cvrtnik še vedno hladen. Naprava lahko med prvo uporabo oddaja nekaj dima in vonja, kar je normalen pojav.

Čiščenje

Po vsaki uporabi očistite aparat.
Za čiščenje posode za cvrtje in rešetke ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali grobih (abrazivnih) čistil, saj lahko z njimi poškodujete prevleko proti sprijemanju.

1. Pred čiščenjem aparata izvlecite vtikač iz vtičnice in počakajte, da se ohladi.
   Opomba: Če odstranite posodo, se bo cvrtnik prej ohladil.
2. Obrišite zunanje površine aparata z vlažno krpo.
3. Posodi za cvrtje očistite z vročo vodo, detergentom za ročno pomivanje posode in neabrazivno gobico.
   Morebitno preostalo maščobo lahko odstranite tudi s tekočino za razmaščevanje.
   Nasvet: Če se ostanki hrane oprimejo rešetke ali dna posode za cvrtje, napolnite posodo za cvrtje z vročo vodo in nekaj detergenta. Rešetko položite v posodo in pustite, da se namaka približno 10 minut.
4. Notranjost aparata očistite z vročo vodo in neabrazivno gobico.
5. Grelo očistite tako, da s krtačo odstranite morebitne ostanke hrane.

Odpravljanje težav

Težava oz. motnja	Možen vzrok	Rešitev
Aparat ne deluje.	Aparat ni priključen na električno omrežje.	Vstavite omrežni vtikač v ozemljeno stensko vtičnico.
Sestavine po cvrtju še niso pečene.	Prevelika količina sestavin ali preveliki kosi.	Napolnite posodo za cvrtje s priporočeno količino sestavin (in sestavinami priporočljive velikosti).
	Temperatura je prenizka.	Ustrezno prilagodite temperaturo.
	Aparat ni bil predhodno ogret.	Nastavite ustrezno daljši čas priprave.
Sestavine so ocvrte neenakomerno.	Nekatere vrste sestavin je treba na polovici priprave pretresti.	Sestavine, ki ležijo na ali čez druge sestavine (npr. krompirček) je treba na polovici priprave pretresti.
Ocvrti prigrizki niso hrustljavi.	Uporabite prigrizke, ki so primerni za uporabo v običajnem cvrtniku.	Uporabite prigrizke, ki so primerni za pripravo v pečici, ali s pomočjo čopiča narahlo premažite sestavine z oljem.
Posode ni mogoče pravilno vstaviti nazaj v aparat.	V posodi je preveč sestavin.	Ne napolnite posode čez oznako MAX.
	Posoda ni pravilno vstavljena v aparat.	Potisnite posodo navzdol v aparat, dokler ne zaslišite klika.
Iz aparata prihaja beli dim.	V posodi so mastne sestavine.	Ko cvrete mastne sestavine, v posodo za cvrtje steče večja količina olja. Olje oddaja beli dim in posoda se lahko segreje bolj kot običajno. To ne vpliva na aparat ali na končni rezultat.
	Po zadnji uporabi niste očistili posode za cvrtje.	Beli dim povzroča mast, ki se segreva v posodi za cvrtje. Po vsaki uporabi temeljito očistite posodo za cvrtje.
Sveži krompirček je neenakomerno ocvrt.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Uporabite sveži krompir in se prepričajte, da ta med cvrtjem ostane čvrst.

	Pred cvrtjem niste ustrezno sprali narezanega krompirja.	Sperite narezani krompir, da odstranite škrob z njegove površine.
Sveži ocvrt krompirček ni hrustljav.	Hrustljavost krompirčka je odvisna od količine olja in vsebnosti vode v krompirju.	Pred cvrtjem temeljito posušite narezani krompir.
		Za bolj hrustljav krompirček narežite krompir na tanjše paličice.
		Za bolj hrustljav krompirček ga (s pomočjo čopiča) premažite z majhno količino olja.

OKOLJE

Aparata po preteku življenjske dobe ne zavrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja.

GARANCIJA IN SERVIS

Za informacije ali v primeru težav se obrnite na Hisense center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Hisense prodajalca ali Hisense oddelek za male gospodinjske aparate.
Samo za osebno uporabo!

Hisense

VAM ŽELI OBILO ZADOVOLJSTVA PRI UPORABI VAŠEGA APARATA!

Pridržujemo si pravico do sprememb!

Važne sigurnosne predostrožnosti

Prije početka uporabe uređaja detaljno se upoznajte s korisničkim priručnikom.

1. Sačuvajte upute za uporabu, potvrdu o garanciji, potvrdu o plaćanju, i po mogućnosti ambalažu uređaja.
2. Kućišta koja sadrže električne komponente i grijaće elemente, nemojte uranjati u vodu, i nemojte ih ispirati pod mlazom tekuće vode.
3. Pazite da u uređaj ne dopre voda ili neka druga tekućina, jer to može prouzročiti električni udar.
4. Sastojke za prženje uvijek složite u košaru tako da ne dođu u dodir s grijaćim elementima.
5. Tijekom rada uređaja nemojte prekrivati otvore za dovod i odvod zraka.
6. Posudu nemojte napuniti uljem, jer to može privesti do opasnosti od požara.
7. Tijekom rada nemojte dodirivati unutrašnjost uređaja.
8. Prije priključenja uređaja na električnu instalaciju, provjerite dali napon uređaja naveden na postolju odgovara naponu vaše kućne električne instalacije, odnosno lokalne električne mreže.
9. Uređaj ne smijete koristiti ukoliko utvrdite da je oštećen priključni kabel, njegov utikač, ili sam uređaj.
10. Oštećen priključni kabel smije zamijeniti isključivo proizvođač, njegov ovlašteni servis, ili neka druga odgovarajuće stručno osposobljena osoba.
11. Djeca starija od osam godina, te osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom iskustava i znanja u rukovanju uređajem, smiju koristiti ovaj uređaj isključivo pod odgovarajućim nadzorom osoba, odgovornih za njihovu sigurnost, i ako su dobile odgovarajuće upute u vezi sa sigurnom uporabom uređaja, i ako razumiju opasnosti povezane s korištenjem uređaja
12. Djeca neka budu stalno pod vašim nadzorom i nemojte im dozvoliti da koriste uređaj kao igračku.
13. Također nemojte dozvoliti da djeca sudjeluju u čišćenju i održavanju uređaja, osim ako su starija od 8 godina i ako su pod odgovarajućim nadzorom.
14. Priključni kabel nemojte držati u blizini vrućih površina.
15. Mokrim rukama nemojte rukovati tipkama na ploči za upravljanje niti priključivati uređaj na električnu energiju.
16. Uređaj priključite samo u pravilno uzemljenu zidnu utičnicu. Utikač mora biti pravilno uključen u zidnu utičnicu.
17. Ovim uređajem nije moguće upravljati vanjskim vremenskim prekidačima (timer) ili odvojenim sustavima za daljinsko upravljanje.

18. Uređaj nemojte postavljati na ili u blizinu zapaljivih materijala, kao što su stolnjaci, zavjese, i sl.
19. Uređaj također nemojte postavljati uza zid ili uz druge uređaje. Iza uređaja, uz bočne stranice, i iznad njega, neka bude barem 10 cm prostora. Na uređaj ne smijete stavljati nikakve predmete.
20. Uređaj koristite isključivo za one namjene koje su opisane u ovom korisničkom priručniku.
21. Uređaj nemojte ostaviti da radi bez nadzora.
22. Tijekom prženja vrućim zrakom, kroz otvore za odvod zraka izlazi vruća para. Pazite da se rukama ili obrazom ne približite previše toj pari odnosno otvorima za odvod zraka. Na vruću paru i na vruć zrak obratite pažnju i kada posudu vadite iz uređaja.
23. Dostupne površine mogu tijekom rada uređaja postati vrlo vruće.
24. Ako iz uređaja počne izlaziti tamni dim, smjesta ga isključite. Prije nego što izvadite posudu iz uređaja pričekajte da se prestane dimiti.
25. Uređaj postavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu podlogu.
26. Uređaj je namijenjen isključivo za uobičajenu uporabu u kućanstvu i nije namijenjen za uporabu u okruženjima kao što su čajne kuhinje u trgovinama, uredima, farmama, i u drugim radnim okolinama. Uređaj također nije namijenjen za uporabu od strane gostiju u hotelima, motelima, svratištima, i u drugim smještajnim objektima.
27. Ukoliko se uređaj koristi nepravilno, ili ga se koristi u profesionalne odnosno polu-profesionalne svrhe, ili ako se ga koristi na način koji nije u skladu s uputama za uporabu, garancija postaje ništavna, a Hisense ne preuzima nikakvu odgovornost za možebitnu prouzročenu štetu.
28. Za pregled ili popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisu Hisense.
29. Uređaj nemojte pokušavati popravljati sami, jer ćete time poništiti garanciju.
30. Nakon uporabe priključni kabel uređaja uvijek isključite iz zidne utičnice.
31. Prije nego što uređaj uhvatite ili počnete čistiti, ostavite ga da se ohladi približno 30 minuta.
32. Pobrinite se da hrana koju spremate u ovom uređaju bude zlatno-žuto zapečena, a ne da potamni ili da bude smeđe boje. Zagorjele ostatke hrane odstranite. Sirovi krumpir nemojte pržiti na temperaturi koja premašuje 180 °C (time smanjujete proizvodnju akrilamida).

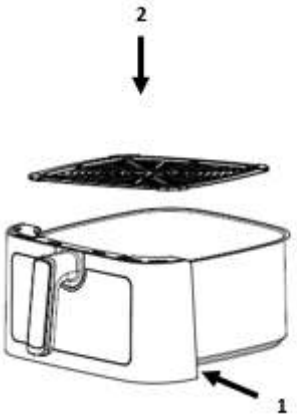
Ova oprema označena je sukladno europskoj Direktivi 2012/19/EU u vezi otpadne električne i elektronske opreme (*Waste Electrical and Electronic Equipment - engl. skraćenica WEEE*). Te smjernice opredjeljuju zahtjeve koji se primjenjuju u čitavoj Europskoj Uniji za zbrinjavanje i reciklažu otpadne električne i elektronske opreme.

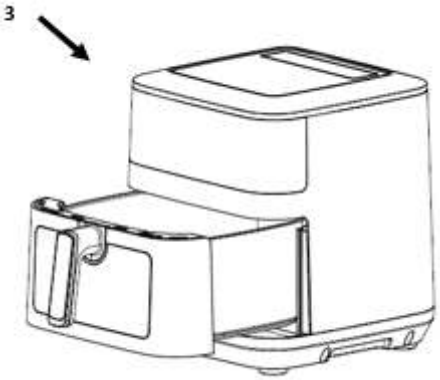
Priključenje na električnu energiju:

Uređaj smije biti priključen samo na pravilno montiranu utičnicu 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Opći opis

1. Lonac za prženje
2. Rešetka za prženje
3. Uređaj





Prije prve uporabe

1. Uklonite svu ambalažu.
2. Uklonite sve naljepnice ili oznake s uređaja.
3. Temeljito očistite nosač i lonac toplom vodom, malo tekućine za pranje i neabrazivnom spužvom.
4. Obrišite unutrašnjost i vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.

Ovo je friteza bez ulja koja radi na vrućem zraku. Nemojte puniti lonac uljem ili masnoćom za prženje.

Obavijest: kada se vaša friteza zagrije po prvi put, može ispustiti blagi dim ili miris. To je normalno kod mnogih uređaja za grijanje. To ne utječe na sigurnost vašeg uređaja.

Priprema uređaja za uporabu

1. Postavite uređaj na stabilnu, vodoravnu i ravnomjernu površinu.

Uređaj nemojte stavljati na površinu koja nije otporna na toplinu.

2. Postavite rešetku za prženje u lonac

Nemojte puniti lonac uljem ili bilo kojom drugom tekućinom.
Nemojte stavljati ništa na vrh uređaja jer to može ometati protok zraka i utjecati na rezultat prženja vrućim zrakom.

Rukovanje uređajem

1. Spojite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite posudu iz friteze.
3. Stavite sastojke na rešetku.
4. Vratite posudu u fritezu.

Nikada nemojte upotrebljavati posudu bez rešetke za prženje u njoj.

Oprez: Ne dodirujte posudu tijekom uporabe ili neko vrijeme nakon toga, jer može biti vrlo vruća. Držite posudu samo za ručku.

5. Odredite potrebno vrijeme pripreme za odgovarajuću vrstu hrane (pogledajte odjeljak "Postavke" u ovom poglavlju).
6. Kad čujete zvučni signal, isteklo je podešeno vrijeme pripreme. Izvucite posudu iz uređaja.

Savjet: Možete podesiti temperaturu ili vrijeme tijekom uporabe prema vlastitim željama.

7. Provjerite je li hrana gotova.

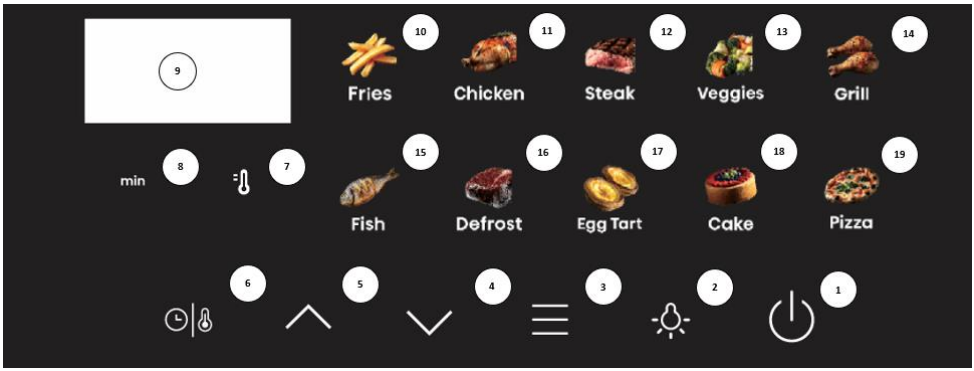
Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i podesite tajmer na nekoliko dodatnih minuta.

8. Da biste izvadili hranu, izvucite posudu iz friteze i stavite je na podmetač.

Nemojte okretati posudu naopako jer će višak ulja koji se skupio na dnu posude procuriti na sastojke. I posuda i hrana bit će vrući. Ovisno o vrsti hrane u fritezi, može doći do ispuštanja pare.

9. Upotrijebite odgovarajući pribor za vađenje hrane na tanjur.
10. Nakon što se hrana skuha, friteza će odmah biti spremna za pripremu druge ture.

Upute za upravljačku ploču



Tipka 1 – Tipka za uključivanje
Nakon što se posuda pravilno postavi u glavnu jedinicu, tipka za uključivanje će svijetliti. Pritisak tipke za uključivanje na 0,5 sekundi podesit će zadanu temperaturu uređaja na 200, dok će vrijeme pečenja biti postavljeno na 15 minuta. Ponovnim pritiskom tipke za uključivanje započet će proces pečenja. Pritiskom tipke za uključivanje na 2 sekunde zatvorit će se cijeli uređaj tijekom pečenja. Sve lampice će se ugasiti i ventilator će prestati raditi.
Napomena: Tijekom kuhanja možete dodirnuti tipku za pauzu i nastavak pečenja.

Tipka 2 - Tipka za svjetlo
Pritiskom na tipku za svjetlo upalit će se svjetlo. Ako je ponovno pritisnete, svjetlo će se ugasiti. Ako nema aktivnosti, svjetlo će se ugasiti nakon jedne minute.

Tipka 3 - Tipka za zadane postavke
Odabir zadanih postavki omogućuje vam kretanje kroz 10 popularnih izbora hrane. Nakon odabira, funkcija će započeti s unaprijed određenim vremenom i temperaturom pečenja.

Tipke 4 i 5 - Tipke za kontrolu vremena i temperature
Simboli i omogućuju povećanje ili smanjenje vremena kuhanja i temperature. Kad postavljate vrijeme, mijenjate ga minutu po minutu. Pritiskom tipke brzo ćete promijeniti vrijeme. Vremenski raspon: 1 - 60 min. Kad postavljate temperaturu, mijenjate je za 5 ° C odjednom. Pritiskom tipke brzo ćete promijeniti temperaturu. Raspon postavljanja temperature: 80 ° C-200 °C.

Tipka 6 - Tipka za promjenu temperature/vremena
Dodirom tipke za promjenu vremena i temperature možete prebacivati između vremena i temperature.

Indikatori 7 i 8 - Indikator temperature i vremena
Zaslon 9 - Prikaz temperature i vremena
Indikatori i ikone recepata 10 do 19 - Indikator recepta

Postavke

Tablica u nastavku pomoći će vam odabrati osnovne postavke za sastojke.
Napomena: imajte na umu da su ove postavke samo indikativne. Budući da se sastojci razlikuju po podrijetlu, veličini, obliku i marki, ne možemo jamčiti najbolje postavke za vaše sastojke.
Budući da tehnologija brzog zraka trenutno zagrijava zrak u uređaju, kratko izvlačenje lonca iz uređaja tijekom prženja vrućim zrakom gotovo i neće poremetiti proces.

Savjeti:
1. Manji sastojci obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme od većih.
2. Za veću količinu sastojaka potrebno je nešto dulje vrijeme pripreme, a za manju količinu sastojaka potrebno je nešto kraće vrijeme pripreme.
3. Protresanje manjih sastojaka na pola vremena pripreme optimizira konačni rezultat i može spriječiti neravnomjerno prženje sastojaka.
4. Svježem krumpiru dodajte malo ulja za hrskavi rezultat. Sastojke pržite u fritezi nekoliko minuta nakon što dodate ulje.
5. U fritezi nemojte pripremati izrazito masne sastojke poput kobasica.
6. Grickalice koje se mogu pripremiti u pećnici mogu se pripremiti i u fritezi.
7. Optimalna količina za pripremu hrskavog krumpira je 500 grama.
8. Za brzu i jednostavnu pripremu punjenih grickalica upotrijebite unaprijed pripremljeno tijesto. Unaprijed pripremljeno tijesto također zahtijeva kraće vrijeme pripreme od domaćeg tijesta.
9. Stavite lim za pečenje ili posudu za pećnicu u lonac za prženje ako želite ispeći kolač ili quiche ili ako želite ispeći delikatne sastojke ili jela s punjenjem ili nadjevom.

Izbornik	Referentna težina (g)	Zadana temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Protresanje
Pomfrit	300-600	200	22	1-2
Piletina	1200-1500	200	40	Flip
Odrezak	300-500	200	20	Flip
Povrće	300-500	170	15	Flip
Žar	300-900	200	25	Flip
Riba	300-500	190	12	Flip
Odmrzavanje	300-500	80	15	
Tart od jaja	300-500	190	16	
Kolači	100-300	180	12	
Pizza	100-300	200	10	

Napomena 1: Dodajte 3 minute na vrijeme pripreme kada počnete pržiti dok je friteza još hladna.
Uređaj može emitirati malo dima i mirisa tijekom prve uporabe, što je normalna pojava.

Čišćenje

Očistite uređaj nakon svake uporabe.
Nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor ili abrazivne materijale za čišćenje lonca i rešetke jer to može oštetiti premaz koji se ne lijepi.

1. Izvadite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
   Napomena: izvadite lonac kako bi se friteza brže ohladila.
2. Obrišite vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.
3. Lonce očistite vrućom vodom, malo tekućine za pranje i neabrazivnom spužvom.
   Možete upotrijebiti tekućinu za odmašćivanje kako biste uklonili svu preostalu prljavštinu.
   Savjet: ako se prljavština zalijepi za nosač (rešetku) ili dno lonca, napunite lonac vrućom vodom i dodajte malo tekućine za pranje. Stavite rešetku za prženje u lonac te ostavite da se lonac i rešetka za prženje natapaju otprilike 10 minuta.
4. Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnom spužvom.
5. Očistite grijaći element četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Uređaj nije spojen na napajanje.	Spojite utikač kabela napajanja na uzemljenu utičnicu.
Sastojci prženi u fritezi nisu gotovi.	Prevelika količina sastojaka ili su sastojci preveliki.	Napunite lonac preporučenom količinom sastojaka (preporučene veličine).
	Temperatura je preniska.	Sukladno podesite temperaturu.
	Uređaj nije prethodno zagrijan.	Podesite vrijeme na potrebno vrijeme pripreme.
Sastojci se prže neravnomjerno.	Određene vrste sastojaka potrebno je protresti na pola vremena kuhanja.	Sastojke koji leže jedan na drugom (npr. krumpirić) treba protresti na pola vremena pripreme.
Pržene grickalice nisu hrskave kad izađu iz friteze.	Upotrijebili ste vrstu grickalica namijenjenu za pripremu u tradicionalnoj fritezi.	Upotrebljavajte grickalice za pećnicu ili dolijte malo ulja na grickalice da biste postigli hrskaviji rezultat.
Lonac se ne može pravilno gurnuti u uređaj.	Previše sastojaka u loncu.	Nemojte puniti posudu iznad oznake MAKS.
	Lonac nije pravilno postavljen u lonac.	Gurnite lonac u uređaj dok ne začujete klik.
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Kuhanje masnih sastojaka.	Prilikom kuhanja masnih sastojaka velika količina ulja curi u lonac. Ulje proizvodi bijeli dim, a lonac se može zagrijati više nego inače. To ne utječe na uređaj ili konačni rezultat.
	Lonac nije očišćen nakon posljednjeg kuhanja.	Bijeli dim nastaje zbog zagrijavanja masti u posudi. Pobrinite se da tavu pravilno očistite nakon svake uporabe.
Svježi krumpirići ne prže se ravnomjerno.	Niste upotrijebili pravu vrstu krumpira.	Upotrebljavajte svježi krumpir i pobrinite se da ostane čvrst tijekom kuhanja.
	Niste isprali komadiće krumpira prije kuhanja.	Isperite komadiće krumpira da biste uklonili škrob s vanjske strane komadića.

Svježi krumpirići nisu hrskavi.	Hrskavost krumpirića ovisi o količini ulja i vode u krumpiriću.	Pobrinite se da komadiće krumpira dobro osušite.
		Izrežite krumpir na manje komadiće za hrskaviji rezultat.
		Dodajte malo ulja za hrskaviji rezultat.

BRIGA ZA OKOLINU

Nakon isteka njegova životnog vijeka uređaj nemojte baciti zajedno s uobičajenim kućanskim otpacima, nego ga predajte ovlaštenim zbirnim mjestima za recikliranje. Takvim zbrinjavanjem dotrajalog uređaja pomažete u očuvanju okoline.

GARANCIJA I SERVIS

Za bilo kakve informacije ili u slučaju kvara uređaja obratite se Centru za pomoć korisnicima Hisense u vašoj državi (telefonski broj takvog centra naveden je u globalnom garancijskom listu koji važi u čitavom svijetu). Ukoliko u vašoj državi nema Centra za korisnike Hisense, obratite se vašem lokalnom prodavaču Hisense, ili pozovite odjel Hisense za servisiranje kućanskih aparata.

Samo za osobnu uporabu!

Hisense

VAM ŽELI MNOGO UŽITAKA PRILIKOM UPORABE VAŠEG NOVOG UREĐAJA

Pridržavamo pravo na izmjene!

SRB

Važne mere bezbednosti

Pre početka upotrebe aparata detaljno se upoznajte sa korisničkim priručnikom.

1. Sačuvajte uputstva za upotrebu, potvrdu o garanciji, potvrdu o plaćanju, i po mogućnosti ambalažu aparata.
2. Kućišta koja sadrže električne komponente i grejne elemente, nemojte potapati u vodu, i nemojte ih ispirati pod mlazom tekuće vode.
3. Pazite da u aparat ne dopre voda ili neka druga tečnost, jer to može uzrokovati električni udar.
4. Sastojke za prženje uvek složite u košaru tako da ne dođu u dodir sa grejnim elementima.
5. Tokom rada aparata nemojte prekrivati otvore za dovod i odvod vazduha.
6. Posudu nemojte puniti uljem, jer to može privesti do opasnosti od požara.
7. Tokom rada nemojte dodirivati unutrašnjost aparata.
8. Pre priključenja aparata na električnu instalaciju, proverite dali napon aparata naveden na postolju odgovara naponu vaše kućne električne instalacije, odnosno lokalne električne mreže.
9. Aparat ne smete koristiti ukoliko utvrdite da je oštećen priključni kabl, njegov utikač, ili sam aparat.
10. Oštećen priključni kabl sme zameniti isključivo proizvođač, njegov ovlašćeni servis, ili neko drugo odgovarajuće stručno osposobljeno lice.
11. Deca starija od osam godina, kao i lica smanjenih fizičkih, osetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili lica sa nedostatkom iskustava i znanja u rukovanju aparatom, smeju koristiti ovaj aparat isključivo pod odgovarajućim nadzorom lica, odgovornih za njihovu bezbednost, i ako su dobila odgovarajuća uputstva u vezi bezbedne upotrebe aparata, i ako razumeju opasnosti povezane sa korišćenjem aparata
12. Deca neka budu stalno pod vašim nadzorom i nemojte im dozvoliti da koriste aparat kao igračku.
13. Takođe, nemojte dozvoliti deci da sudeluju u čišćenju i održavanju aparata, izuzev ukoliko su starija od 8 godina i ako su pod odgovarajućim nadzorom.
14. Priključni kabl nemojte držati u blizini vrućih površina.
15. Mokrim rukama nemojte rukovati tipkama na kontrolnoj tabli niti priključivati aparat na električnu energiju.
16. Aparat priključite samo u pravilno uzemljenu zidnu utičnicu. Utikač treba biti pravilno uključen u zidnu utičnicu.
17. Ovim aparatom nije moguće upravljati spoljnim vremenskim prekidačima (tajmer) ili odvojenim sistemima za daljinsko upravljanje.

18. Aparat nemojte postavljati na ili u blizinu zapaljivih materijala, kao što su stolnjaci, zavese, i sl.
19. Aparat također nemojte postavljati uza zid ili uz druge aparate. Iza aparata, uz bočne stranice, i iznad njega, neka bude barem 10 cm prostora. Na aparat ne smete stavljati nikakve predmete.
20. Aparat koristite isključivo za namene koje su opisane u ovom korisničkom priručniku.
21. Aparat nemojte ostaviti da radi bez nadzora.
22. Tokom prženja vrućim vazduhom, kroz otvore za odvod vazduha izlazi vruća para. Pazite da se rukama ili licem ne približite previše toj pari odnosno otvorima za odvod vazduha. Na vruću paru i na vruć vazduh obratite pažnju i kada posudu vadite iz aparata.
23. Dostupne površine mogu tokom rada aparata postati veoma vruće.
24. Ako iz aparata počne izlaziti tamni dim, smesta ga isključite. Pre nego što izvadite posudu iz aparata pričekajte da se prestane dimiti.
25. Aparat postavite na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.
26. Aparat je namenjen isključivo za uobičajenu upotrebu u domaćinstvu i nije namenjen za upotrebu u okolinama kao što su čajne kuhinje u radnjama, kancelarijama, na farmama, i u drugim radnim okolinama. Aparat takođe nije namenjen za upotrebu od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima, i u drugim smeštajnim objektima.
27. Ukoliko se aparat koristi nepravilno, ili ga se koristi u profesionalne odnosno polu-profesionalne svrhe, ili ako se ga koristi na način koji nije u skladu s uputstvima za upotrebu, garancija postaje ništavna, a Hisense ne preuzima nikakvu odgovornost za eventualno uzrokovanu štetu.
28. Za pregled ili popravak aparata obratite se ovlašćenom servisu Hisense.
29. Aparat nemojte pokušavati popravljati sami, jer ćete time poništiti garanciju.
30. Nakon upotrebe priključni kabl aparata uvek isključite iz zidne utičnice.
31. Pre nego što aparat dodirnete ili počnete čistiti, ostavite ga da se ohladi približno 30 minuta.
32. Postarajte se da hrana koju spremate u ovom aparatu bude zlatno-žuto zapečena, a ne da potamni ili da bude braon boje. Zagorele ostatke hrane odstranite. Sirovi krompir nemojte pržiti na temperaturi koja prevazilazi 180 °C (time smanjujete proizvodnju akrilamida).

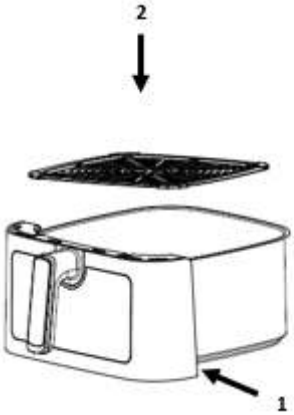
Ovaj aparat označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EU u vezi odlaganja otpadne električne i elektronske opreme (*engl. skraćenica WEEE*). Smernice iz te direktive opredeljuju zahteve i postupke za sakupljanje i recikliranje otpadne električne i elektronske opreme, važeće u celoj Evropskoj Uniji.

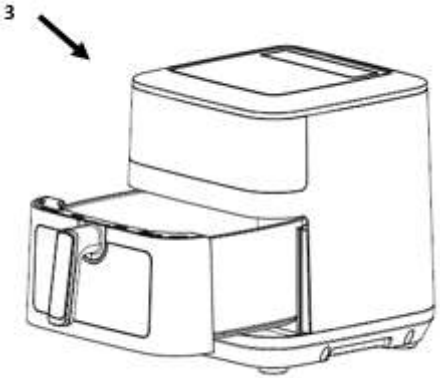
Priključenje na električnu energiju:

Aparat sme biti priključen samo na pravilno montiranu utičnicu 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Opšti opis

1. Posuda za prženje
2. Emajlirana posuda za prženje
3. Uređaj





Pre prve upotrebe

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Uklonite sve nalepnice ili etikete sa uređaja.
3. Temeljito očistite rešetku i posudu toplom vodom sa malo deterdženta i neabrazivnim sunđerom.
4. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.

Ovo je friteza za prženje bez ulja koja radi pomoću vrućeg vazduha. Nemojte sipati ulje ili mast direktno u posudu.

Obaveštenje: Kada se friteza prvi put zagreje, može da emituje blagi dim ili miris. To je normalno kod mnogih uređaja za zagrevanje. To ne utiče na bezbednost vašeg uređaja.

Priprema uređaja za upotrebu

1. Postavite uređaj na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu.

Nemojte postavljati uređaj na površinu koja nije otporna na toplotu.

2. Postavite emajliranu posudu za prženje u posudu

Nemojte sipati ulje ili bilo koju drugu tečnost u posudu.
Nemojte stavljati ništa na uređaj, jer to može da ometa protok vazduha i utiče na rezultat prženja vrućim vazduhom.

Upotreba uređaja

1. Umetnite utikač u zidnu utičnicu sa uzemljenjem.
2. Pažljivo izvucite posudu iz friteze.
3. Stavite sastojke na rešetku.
4. Vratite posudu u fritezu.

Nikada ne koristite posudu bez rešetke za prženje u njoj.

Oprez: Ne dodirujte posudu tokom upotrebe ili neko vreme nakon toga, jer može biti veoma vruća. Držite posudu samo za ručku.

5. Odredite potrebno vreme pripreme za odgovarajuću vrstu hrane (pogledajte odeljak „Podešavanja" u ovom poglavlju).
6. Kada začujete zvučni signal, vreme pripreme je isteklo. Izvucite posudu iz uređaja.

Savet: Možete podesiti temperaturu ili vreme tokom upotrebe u skladu sa svojim željama.

7. Proverite da li je hrana gotova.

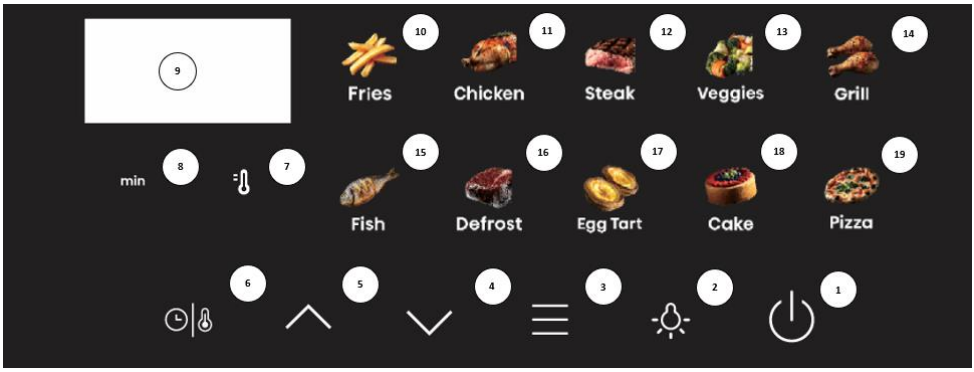
Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i podesite tajmer na nekoliko dodatnih minuta.

8. Da biste izvadili hranu, izvucite posudu iz friteze i stavite je na podmetač.

Nemojte okretati posudu naopako jer će višak ulja koji se skupio na dnu posude iscuriti na hranu. I posuda i hrana će biti vrući. U zavisnosti od vrste hrane u fritezi, može doći do ispuštanja pare.

9. Koristite odgovarajući pribor za vađenje hrane na tanjir.
10. Kada se hrana skuva, friteza će odmah biti spremna za pripremu druge ture.

Uputstvo za kontrolnu tablu



Taster 1 – Taster za uključivanje
Kada je posuda pravilno postavljena u glavnu jedinicu, taster za uključivanje će biti osvetljen. Pritisnite taster za uključivanje na 0,5 sekundi da biste podesili podrazumevanu temperaturu uređaja na 200, dok će vreme pečenja biti podešeno na 15 minuta. Ponovo pritisnite taster za uključivanje da biste započeli proces pečenja. Pritisnite taster za uključivanje na 2 sekunde da biste zatvorili ceo uređaj tokom pečenja. Sve lampice će se ugasiti i ventilator će prestati da radi.
Napomena: Tokom pečenja možete da dodirnete taster da biste pauzirali i nastavili sa pečenjem.

Taster 2 - Taster za svetlo
Pritiskom na taster za svetlo, upaliće se svetlo. Ako ga ponovo pritisnete, svetlo će se ugasiti. Ako nema aktivnosti, svetlo će se ugasiti nakon jednog minuta.

Taster 3 - Taster za zadana podešavanja
Izbor tastera za unapred podešene funkcije omogućava vam da se krećete kroz 10 popularnih izbora hrane. Kada izaberete, funkcija će početi sa unapred određenim vremenom i temperaturom pečenja.

Tasteri 4 i 5 - Tasteri za kontrolu vremena i temperature
Simboli i vam omogućavaju da povećate ili smanjite vreme pečenja i temperaturu. Kada podešavate vreme, menjate ga minut po minut. Vreme ćete brzo promeniti ako pritisnete taster. Opseg podešavanja vremena: 1-60 min. Kada podešavate temperaturu, menjate je za 5° C odjednom. Temperaturu ćete brzo promeniti ako pritisnete taster. Opseg podešavanja temperature: 80 ° C-200 °C.

Taster 6 - Taster za prebacivanje temperature/vremena
Dodirom tastera za podešavanje vremena i temperature, možete da prebacujete između vremena i temperature.

Indikatori 7 i 8 - Indikator temperature i vremena
Ekran 9 - Prikazuje temperaturu i vreme
Indikatori i ikone recepta 10 do 19 - Indikator recepta

Podešavanja

Tabela u nastavku će vam pomoći da izaberete osnovna podešavanja za hranu.
Napomena: Imajte na umu da su ova podešavanja samo indikativna. Pošto se hrana razlikuje po poreklu, veličini, obliku i brendu, ne možemo da garantujemo najbolja podešavanja za vašu hranu. Budući da brza tehnologija vazduha trenutno zagreva vazduh u uređaju, kratko izvlačenje posude iz uređaja tokom prženja vrućim vazduhom neće mnogo poremetiti proces.
Saveti:

1. Manja količina hrane obično zahteva nešto kraće vreme pripreme od veće količine hrane.
2. Za veću količinu hrane potrebno je samo nešto duže vreme pripreme, a za manju količinu hrane potrebno je samo nešto kraće vreme pripreme.
3. Protresanje manje količine hrane nakon pola sata pripreme poboljšava konačan rezultat i može da pomogne u sprečavanju nejednako ispržene hrane.
4. Dodajte malo ulja u svež krompir kako bi bio hrskav. Hranu pržite u fritezi nekoliko minuta nakon što ste dodali ulje.
5. Nemojte pripremati izuzetno masnu hranu u fritezi kao što su kobasice.
6. Grickalice koje se mogu pripremiti u rerni, mogu se pripremiti i u fritezi.
7. Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.
8. Za brzo i lako pripremanje punjenih grickalica koristite prethodno napravljeno testo. Prethodno napravljeno testo takođe zahteva kraće vreme pripreme od domaćeg testa.
9. Stavite kalup za pečenje ili posudu za rernu u posudu friteze ako želite da ispečete kolač ili quiche ili ako želite da ispečete delikatne sastojke ili jela sa filom ili nadevom.

Meni	Referentna težina (g)	Podrazumevana temperatura (°C)	Vreme (min)	Protresanje
Pomfrit	300-600	200	22	1-2
Piletina	1200-1500	200	40	Flip
Šnicla	300-500	200	20	Flip
Povrće	300-500	170	15	Flip
Roštilj	300-900	200	25	Flip
Riba	300-500	190	12	Flip
odmrzavanje	300-500	80	15	
Flan od jaja	300-500	190	16	
Kolači	100-300	180	12	
Pica	100-300	200	10	

Napomena 1: Dodajte 3 minuta na vreme pripreme kada počnete da pržite dok je friteza još hladna.
Uređaj može emitovati malo dima i mirisa tokom prve upotrebe, što je normalna pojava.

Čišćenje

Očistite uređaj nakon svake upotrebe.
Nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor ili abrazivne materijale za čišćenje posude i emajlirane posude, jer to može da ošteti premaz.

1. Izvadite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
   Napomena: Izvadite posudu kako bi se friteza brže ohladila.
2. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
3. Očistite posude toplom vodom sa malo deterdženta i neabrazivnim sunđerom.
   Možete da koristite tečnost za odmašćivanje kako biste uklonili svu preostalu prljavštinu.
   Savet: Ako se prljavština zalepila za emajliranu posudu ili dno posude, napunite posudu toplom vodom sa malo deterdženta. Stavite emajliranu posudu u duboku posudu i ostavite da se natapaju oko 10 minuta.
4. Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnim sunđerom.
5. Očistite grejač četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

Rešavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Uređaj ne radi.	Uređaj nije priključen na struju.	Umetnite utikač kabla za napajanje u utičnicu sa uzemljenjem.
Hrana pržena u fritezi nije gotova.	Prevelika količina hrane ili su komadi hrane preveliki.	U posudu stavite preporučenu količinu hrane (preporučene veličine).
	Temperatura je preniska.	Podesite temperaturu.
	Uređaj nije prethodno zagrejan.	Podesite vreme na potrebno vreme pripreme.
Hrana se nejednako prži.	Određenu vrstu hrane treba protresti nakon pola sata prilikom prženja.	Hranu koja je na vrhu ili jedna preko druge (npr. pomfrit) treba protresti nakon pola sata pripreme.
Pržene grickalice nisu hrskave nakon prženja.	Koristite vrstu grickalica namenjenu za pripremu u tradicionalnoj fritezi.	Koristite grickalice koje se peku u rerni ili ih malo nauljite kako biste postigli hrskaviji rezultat.
Nije moguće pravilno umetnuti posudu u uređaj.	Previše hrane u posudi.	Nemojte puniti posudu iznad oznake MAX.
	Emajlirana posuda nije pravilno postavljena u duboku posudu.	Pritisnite posudu u uređaj dok ne čujete klik.
Beli dim izlazi iz uređaja.	Prženje masnih sastojaka.	Prilikom prženja masnih sastojaka, velika količina ulja će curiti u posudu. Ulje uzrokuje beli dim i posuda se može zagrejati više nego obično. To ne utiče na uređaj ili konačni rezultat.
	Posuda nije očišćena nakon poslednjeg prženja.	Beli dim je uzrokovan zagrevanjem masti u posudi. Proverite da li ste dobro očistili posudu nakon svake upotrebe.
Svež pomfrit se prži neravnomerno.	Nije korišten pravi tip krompira.	Koristite svež krompir i pobrinite se da ostane čvrst tokom prženja.
	Krompir nije dovoljno opran pre prženja.	Isperite krompir kako biste uklonili skrob sa njega.
Svež pomfrit nije hrskav.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u pomfritu.	Pobrinite se da krompir dobro osušite.
		Isecite manje štapiće krompira da biste dobili hrskaviji rezultat.
		Malo nauljite da biste dobili hrskaviji rezultat.

BRIGA ZA ŽIVOTNU SREDINU

Nakon isteka njegove predviđene životne dobi aparat nemojte baciti zajedno s uobičajenim otpacima iz domaćinstva, nego ga predajte ovlašćenim zbirnim mestima za recikliranje. Takvim odlaganjem dotrajalog aparata pomažete u očuvanju okoline.

GARANCIJA I SERVIS

Za bilo kakve informacije ili u slučaju kvara aparata obratite se Centru za korisnike Hisense u vašoj državi (telefonski broj takvog centra naveden je u globalnom garantnom listu koji važi u celom svetu). Ukoliko u vašoj državi nema Centra za korisnike Hisense, obratite se vašem lokalnom prodavcu Hisense proizvoda, ili pozovite odeljenje Hisense za servisiranje kućanskih aparata.

Samo za ličnu upotrebu!

Hisense

VAM ŽELI MNOGO UŽITAKA PRILIKOM UPOTREBE VAŠEG NOVOG APARATA

Pridržavamo pravo na izmene!

Важни безбедносни упатства

Внимателно прочитајте ги упатствата за употреба пред употреба на апаратот.

1. Чувајте ги упатствата за употреба, гарантниот лист, фискалната сметка и по можност пакувањето на апаратот.
2. Не потопувајте го куќиштето со електричните компоненти и грејните елементи во течност и не плакнете ги под вода.
3. Спречете секакво навлегување на вода или друга течност во апаратот бидејќи ова може да предизвика електричен шок.
4. Секогаш поставете ја храната која треба да се пржи во корпата за пржење со цел да избегнете допир со грејните елементи.
5. Не покривајте ги влезните и излезните вентили за воздух за време на работата на апаратот.
6. Не полнете го внатрешниот сад со масло бидејќи ова може да доведе до ризик од пожар.
7. Во никој случај не допирајте ги внатрешните делови од апаратот за време на употреба.
8. Пред поврзување на апаратот со изворот на напојување, уверете се дека напонот кој е назначен на апаратот одговара со напонот на локалната електрична мрежа во вашиот дом.
9. Не употребувајте го апаратот ако приклучокот, кабелот за напојување, или која било друга компонента е оштетена.
10. Ако кабелот за напојување е оштетен, кабелот треба да се замени единствено од Горење или овластен центар за сервисирање и поправки на Горење или соодветно обучено стручно лице.
11. Овој апарат не е наменет за употреба од стана на деца под 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности, и лица со недостаток на пракса и знаење, освен во случаи каде апаратот се користи под надзор или согласно инструкции за употреба на апаратот во однос на безбедноста при употреба и можните опасности кои може да произлезат од употребата на овој апарат.
12. Потребно е посебно внимание кога апаратот се користи од деца или во близина на деца. Овој апарат не е играчка. Не е дозволено деца да го чистат или одржуваат апаратот освен ако не се постари од 8 години и го вршат тоа под надзор. По употребата складирајте го апаратот на безбедно место надвор од дофатот на децата.
13. Држете го кабелот за напојување подалеку од топли површини.
14. Не вклучувајте го кабелот за напојување во прекинувачот и не користете ја контролната плоча на апаратот со мокри раце.

15. Само поврзете го апаратот со заземјен приклучок. Уверете се дека приклучокот е правилно внесен/приклучен.
16. Овој апарат не може да се контролира со надворешен тајмер или посебен далечински систем на управување.
17. Не поставувајте го апаратот на или во близина на запалив материјал како чаршав за маса или завеса.
18. Не поставувајте го апаратот веднаш до ѕидот или врз други апарати. Уверете се дека има простор од најмалку 10 см зад, веднаш до и над апаратот. Не поставувајте други предмети врз апаратот.
19. Користете го овој апарат исклучиво за намената на која и служи според ова упатство.
20. Не оставајте го овој апарат да работи без присуство на лице кое може да го надгледува.
21. За време на пржењето со циркулација на топол воздух, се ослободува топла пареа преку излезните вентили за воздух. Внимавајте да не се приближите премногу до излезните вентили за воздух со рацете и лицето. Исто така бидете внимателни да не се изгорите на пареата додека го отстранувате внатрешниот сад за пржење од апаратот.
22. За време на работата на апаратот, работните површини на апаратот може да се вжештат.
23. Доколку се случи да се појави црн чад од апаратот, веднаш исклучете го истиот. Пред да го отстраните садот од апаратот, почекајте да стивне чадот.
24. Поставете го апаратот на рамна и стабилна цврста подлога.
25. Апаратот е наменет да се користи исклучиво во некомерцијални цели односно за потребите на домаќинството. Не е наменет за употреба во средини како кантини во продавници, канцеларии, здруженија или други работни средини. Исто така не е наменет да се користи од гости во хотелски соби, мотели, хостели и други сместувачки капацитети.
26. Ако апаратот не се користи правилно или ако се користи за комерцијални или полу-професионални цели или на начин спротивен од овие упатства, гаранцијата нема да важи и Hisense не презема одговорност за потенцијалната предизвикана штета.
27. За проверка или поправка на апаратот, ве молиме контактирајте го овластениот сервисен центар на Hisense.
28. Не обидувајте се да го поправите апаратот самостојно бидејќи во тој случај гаранцијата нема да важи.
29. Секогаш исклучете го апаратот од главниот извор на напојување по употреба.
30. Пред да го држите или чистите апаратот, почекајте апаратот да се олади приближно 30 минути.
31. Уверете се дека храната која ја готвите во апаратот е со златно- кафена боја наместо темно- кафена или само кафена боја. Отстранете ги сите

остатоци од изгорена храна. Не пржете компири на температура над 180 °C (го редуцира формирањето на акриламиди).

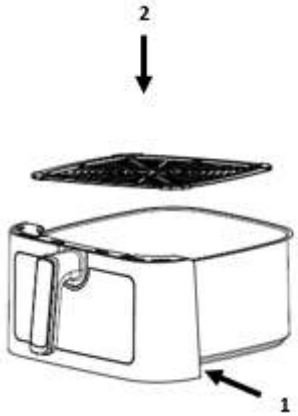
Овој апарат е означен во сообразност со Европската Директива 2012/19/ЕЗ за отпад од електрична и електронска опрема – WEEE. Директивата ги прецизира условите за прибирање и управување со отпад од електрична и електронска опрема кои важат за целата Европска Унија.

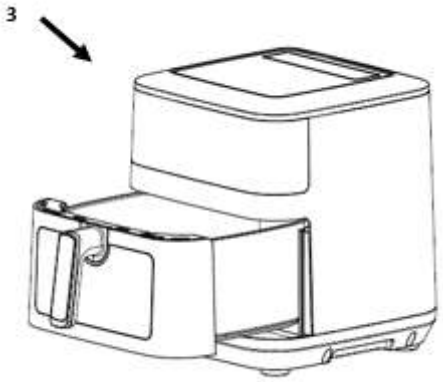
Електрично напојување:

Овој апарат може да се поврзе само со точно прилагоден напон од 220-240 V ~ 50-60 Hz на електричната мрежа.

Општ опис

1. Корпа за пржење
2. Решетка за пржење
3. Апарат





Пред првата употреба

1. Отстранете ја целата амбалажа.
2. Отстранете ги сите лепенки или етикети од апаратот.
3. Темелно исчистете ја решетката и корпата со топла вода, малку течност за садови и неабразивен сунѓер.
4. Пребришете ги внатрешноста и надворешноста на апаратот со влажна крпа.
Ова е фритеза која не користи масло за готвење и работи на топол воздух. Не ставајте масло или маст за пржење директно во корпата.

Белешка: Кога фритезата ќе се загрее за прв пат, може да емитува малку чад или мирис. Тоа е нормално кај многу апарати што се загреваат. Тоа не влијае врз безбедноста на апаратот.

Подготовка на апаратот за употреба

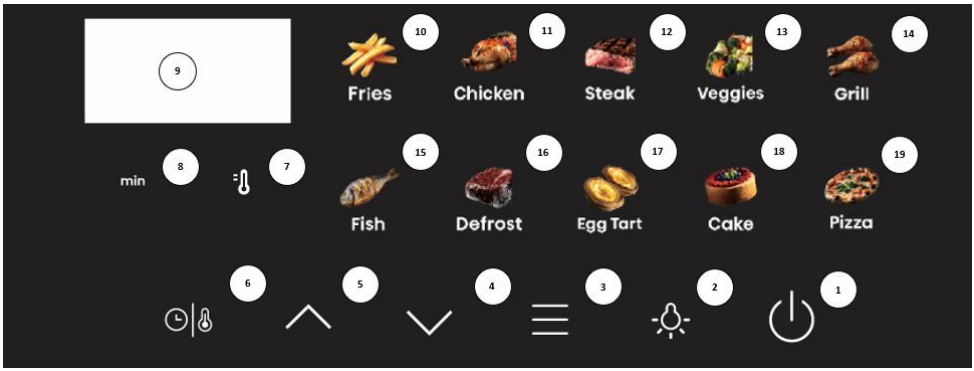
1. Поставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина.
Не поставувајте го апаратот на површина што не е отпорна на топлина.
2. Ставете ја решетката за пржење во корпата.

Не полнете ја корпата со масло или друга течност.
Не ставајте ништо на врвот на апаратот, бидејќи тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае врз резултатот од пржењето на топол воздух.

Употреба на апаратот

1. Поврзете го приклучокот за струја во заземјен ѕиден штекер.
2. Внимателно извлечете ја кошницата од фритезата на топол воздух.
3. Ставете ги состојките на решетката.
4. Вметнете ја кошницата назад во фритезата на топол воздух.
Никогаш не користете ја кошницаа без решетката за пржење во неа.
Внимание: Не допирајте ја кошницата за време на употребата или некое време потоа, бидејќи може да биде многу жешка. Држете ја кошницата само за рачката.
5. Одредете го потребното време за подготовка за соодветниот тип на храна (видете го делот „Поставки“ од ова поглавје).
6. Кога ќе го слушнете звучникот сигнал, тоа значи дека поминало поставеното време за подготовка. Извлечете ја кошницата од апаратот.
Совет: можете да ја прилагодите температурата или времето за време на употребата според вашите преференции.
7. Проверете дали храната е подготвена.
Ако храната сè уште не е подготвена, едноставно вметнете ја кошницата назад во апаратот и поставете го тајмерот да додаде неколку дополнителни минути.
8. За да ја извадите храната, извлечете ја кошницата од фритезата на топол воздух и ставете ја на подлога.
Не превртувајте ја кошницата наопаку, бидејќи вишокот масло што се собрало на дното од кошницата ќе истече на состојките.
И кошницата и јадењето ќе бидат жешки. Во зависност од видот на храната во фритезата на топол воздух, може да излезе пареа.
9. Користете соодветен прибор за да ја префрлите храната во чинија.
10. Штом ќе се зготви една серија храна, фритезата на топол воздух ќе биде веднаш подготвена да подготви уште една серија.

Упатство за контролниот панел



Копче 1 - Копче за вклучување/исклучување
Штом садот е правилно поставен во главниот уред, копчето за вклучување/исклучување ќе се осветли. Со притискање на копчето за вклучување 0,5 секунди ќе се постави стандардната температура на уредот на 200, додека времето за готвење ќе биде поставено на 15 минути. Со повторно притискање на копчето за вклучување/исклучување, процесот на готвење ќе започне. Со притискање на копчето за вклучување/исклучување 2 секунди ќе се сопре целиот уред за време на готвењето. Сите светла ќе се изгаснат, а вентилаторот ќе престане да работи.
Забелешка: за време на готвењето, можете да го допрете копчето за паузирање и продолжување со готвењето.

Копче 2 - Копче за осветлување
Со притискање на копчето за осветлување ќе се вклучи светлото. Ако го притиснете повторно, светлото ќе се изгасне. Ако не готви уредот, светлото ќе се изгасне по една минута.

Копче 3 - Копче за готови програми
Копчето за готови програми ви овозможува да се изберете од 10 популарни избори на храна. Откако ќе се избере, функцијата ќе започне со однапред одредено време и температура на готвење.

Копче 4 и 5 - Контролни копчиња за време и температура
Симболите и ви овозможуваат да го зголемите или намалите времето и температурата на готвење. Кога го поставувате времето, го менувате по една минута. Со држење на копчето брзо ќе го менувате времето. Опсег на поставување на време: 1-60 мин. Кога ја поставувате температурата, ја менувате по 5°C. Со држење на копчето брзо ќе ја менувате температурата. Опсег на подесување на температурата: 80 °C-200 °C.

Копче 6 - Копче за префрлување помеѓу време и температура
Со допирање на копчето за префрлување помеѓу време и температура, можете да се префрлате помеѓу времето и температурата.

Индикатори 7 и 8 – Индкатор за време и температура
Екран 9 – Го прикажува времето и температурата
Индикатори и икони за рецепти 10 to 19 – Индикатор на рецепти

Поставки

Долната табела може да ви помогне да ги изберете основните поставки за состојките.
Белешка: Имајте на ум дека овие поставки се само индикативни. Бидејќи состојките се разликуваат по потекло, големина, облик и бренд, не можеме да гарантираме најдобри поставки за вашите состојки.
Бидејќи технологијата за брз проток на топол воздух повторно го загрева воздухот во апаратот веднаш, краткотрајното извлекување на корпата од апаратот за време на пржењето на топол воздух нема значително да го наруши процесот.
Совети:

1. За помалите состојки обично е потребно малку пократко време за подготовка од поголемите.
2. За поголема количина на состојки потребно е само малку подолго време за подготовка, за помала количина состојки потребно е само малку пократко време за подготовка.
3. Со протресување на помалите состојки на половина од времето на подготовка се оптимизира конечниот резултат од готвењето и може да помогне да се спречи нерамномерно пржење на состојките.
4. Додајте малку масло во свежиот компир за да бидат крцкави. Откако ќе го додадете маслото, испржете ги состојките во фритезата за пржење на топол воздух во рок од неколку минути.
5. Не подготвувајте прекумерно мрсни состојки, како што се колбаси, во фритезата на топол воздух.
6. Закуски што може да се подготват во рерна може да се подготват и во фритезата на топол воздух.
7. Оптималната количина за подготовка на крцкав помфрит е 500 грама.
8. Користете однапред подготвено тесто за брзо и лесно да зготвите полнети закуски. За однапред подготвеното тесто е потребно и пократко време за подготовка од рачно направеното.
9. Ставете калап за печење или сад за печење во корпата на фритезата ако сакате да печете колач или киш или ако сакате да пржете деликатни состојки или јадења со фил или полнење.

Мени	Референтна тежина (g)	Стандардна температура (°C)	Време (мин)	Протресување
Помфрит	300-600	200	22	1-2
Пилешко	1200-1500	200	40	Flip
Бифтек	300-500	200	20	Flip
Зеленчук	300-500	170	15	Flip
Скара	300-900	200	25	Flip
Риба	300-500	190	12	Flip
Одмрзнување	300-500	80	15	
Колач со јајце	300-500	190	16	
Колач	100-300	180	12	
Пица	100-300	200	10	

Note1: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying with the air fryer still cold.
The appliance may emit some smoke and odour during first use, which is a normal occurence.

Чистење

Чистете го апаратот по секоја употреба.
Не користете метален кујнски прибор или абразивни средства за чистење на корпата и решетката за пржење, бидејќи така може да се оштети нелепливиот слој.

1. Извадете го приклучокот за струја од ѕидниот штекер и оставете го апаратот да се излади.

Напомена: Извадете ја корпата за апаратот побрзо да се излади.

2. Пребришете ја надворешната страна на апаратот со влажна крпа.

Исчистете ги корпите со топла вода, малку течност за миење и сунѓер што не е абразивен.

3. Може да користите течност за одмастување за да ја отстраните преостанатата нечистотија.
   Совет: Ако нечистотијата е залепена на полицата (решетката) или на дното на корпата, наполнете ја корпата со топла вода и малку течност за миење. Ставете ја решетката за пржење во корпата и оставете ги корпата и решетката да киснат приближно 10 минути.
4. Исчистете ја внатрешноста на апаратот со топла вода и сунѓер што не е абразивен.
5. Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење, за да ги отстраните сите остатоци од храна.

Решавање проблеми

Проблем	Можна причина	Решение
Апаратот не работи.	Апаратот не е приклучен на струја.	Приклучете го струјниот кабел во заземјен штекер.
Состојките испржени во фритезата не се готови.	Претерана количина на состојки или преголеми состојки.	Наполнете ја корпата со препорачаната количина (или големина) на состојки.
	Температурата е прениска.	Променете ја температурата соодветно.
	Апаратот не е претходно загреан.	Поставете го времето потребно за подготовка.
Состојките не се подеднакво испржени.	Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од готвењето.	Состојките коишто се една врз друга или една преку друга (на пр., помфритот) треба да се протресат на половина од времето на подготовка.
Испржените закуски не се крцкави кога се вадат од фритезата.	Готвени се видови закуски кои се наменети за подготовка во традиционална фритеза.	Приготвувајте закуски за во рерна или нанесете малку масло на закуските за да бидат покрцкави.
Корпата не може правилно да се стави во апаратот.	Премногу состојки во корпата.	Не полнете ја корпата над ознаката MAX.
	Корпата не е правилно ставена во апаратот.	Спуштајте ја корпата полека во апаратот додека не чуете „клик“.
Од апаратот излегува бел чад.	Се готват масни состојки.	Кога готвите масни состојки, голема количина масло истекува во корпата. Маслото дава бел чад, а корпата може да е загреана повеќе од обично. Тоа не влијае врз апаратот или готвењето.
	Корпата не е исчистена по последната употреба.	Бел чад се создава поради маслото кое се загрева во корпата. Корпата

		треба да се чисти правилно по секоја употреба.
Помфритот не е испржен подеднакво.	Не се користи правилниот вид компири.	Користете свежи компири и проверувајте дали се цврсти во текот на готвењето.
	Компирчињата не се убаво измиени пред готвењето.	Исплакнете ги компирчињата правилно, за да го отстраните скробот од надворешната страна.
Компирчињата не се крцкави.	Крцкавоста на компирчињата зависи од количината масло и вода во нив.	Исушете ги компирчињата темелно.
		Исечете ги компирчињата на помали парчиња за да бидат покрцкави.
		Премачкајте ги со малку масло за да бидат покрцкави.

Апаратот е сообразен со CE Директивите за безбедност на радио интерференции и низок напон и е усогласен со сите важечки услови и барања за безбедност.

ЖИВОТНА СРЕДИНА

На крајот на векот на користење на апаратот ве молиме не фрлајте го апаратот заедно со другиот комунален отпад од домаќинството. Наместо тоа, однесете го во овластен центар за рециклирање на отпад. Со ова, вие допринесувате во зачувување на животната средина.

ГАРАНЦИЈА И ПОПРАВКИ

За повеќе информации или во случај на проблем, ве молиме контактирајте го Центарот за грижа на корисници на Hisense во вашата земја (телефонскиот број е наведен во Меѓународниот Гарантен Лист). Во случај да не постои таков центар во вашата земја, ве молиме контактирајте го локалниот дилер на Hisense или одделот за мали апарати за домаќинството на Hisense.
Не е за комерцијална употреба!

Hisense

ВИ ПОСАКУВА МНОГУ ЗАДОВОЛСТВА ПРИ УПОТРЕБА НА ОВОЈ АПАРАТ

Го задржуваме правото на воведување на измени во упатството.

Important safety instructions

Carefully read the instructions for use before using the appliance.

1. Save the instructions, certificate of warranty, proof of payment, and preferably the appliance packaging.
2. Do not immerse the housing with electric components and heating elements in liquid and do not rinse it under running water.
3. Prevent any ingress of water or other liquid into the appliance as this may cause electric shock.
4. Always place the food to be fried in the basket in order to avoid contact with the heating elements.
5. Do not cover the air inlets and outlets during appliance operation.
6. Do not fill the pan with oil as this may result in a risk of fire.
7. Do not touch any part of the appliance interior during operation.
8. Before connecting the appliance to the power mains, make sure the voltage indicated on the appliance matches the power mains voltage in your home.
9. Do not use the appliance if the plug, power cord, or any other component is damaged.
10. If the power cord is damaged, it may only be replaced by Hisense, Hisense authorized service and repair centre, or an adequately trained professional.
11. This appliance may be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised during the use of the appliance or if they have been provided relevant instructions regarding the use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children under supervision while they use the appliance and make sure they do not play with it.
    Children should not perform any cleaning or maintenance tasks on the appliance, unless they are older than 8 years and do so under supervision.
12. Keep the power cord away from hot surfaces.
13. Do not plug the power cord to the power outlet, and do not use the appliance control panel if your hands are wet.
14. Only connect the appliance to a grounded power outlet. Make sure the power plug is inserted correctly into the power outlet.
15. This appliance cannot be controlled using an external timer or a separate remote control system.
16. Do not place the appliance on or close to a flammable material such as a tablecloth or curtains.

17. Do not place the appliance next to a wall or on top of other appliances. Make sure there is at least 10 cm of clearance behind, next to, and above the appliance. Do not place any objects on the appliance.
18. Only use the appliance for the purposes described in this manual.
19. Do not leave the appliance to operate unattended.
20. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet vents. Take care not to come too close to the air outlet vents with your hands and face. Also be careful not to be scalded by steam when removing the pan from the appliance.
21. During operation, accessible surfaces of the appliance may become hot.
22. If there is dark smoke coming out of the appliance, immediately switch it off. Before removing the tray from the appliance, wait for the smoke to subside.
23. Place the appliance on a level flat and stable surface.
24. The appliance is intended solely for normal household use. It is not intended for use in environments such as kitchenettes at stores, offices, farms, or other working environments. It is also not intended to be used by guests in hotel rooms, motels, bed and breakfast establishments, and other establishments offering accommodation.
25. If the appliance is not used correctly or if it is used for professional or semi-professional purposes or in a way not in compliance with these instructions, the warranty shall be void and Hisense shall not be responsible for any resulting damage.
26. For inspection or repair of the appliance, contact an authorized Hisense service centre.
27. Do not attempt to repair the appliance yourself as this will void the warranty.
28. Always disconnect the appliance from the power mains after use.
29. Before holding or cleaning the appliance, wait for it to cool down for approximately 30 minutes.
30. Make sure the food cooked in the appliance is a golden colour, rather than dark or brown. Remove any residue of burnt food. Do not fry raw potatoes at a temperature above 180 °C (to reduce the formation of acrylamides).

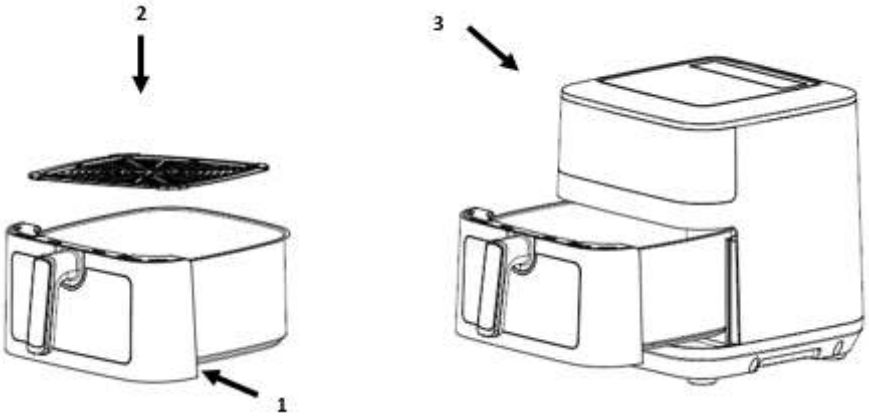
This equipment is labelled in compliance with the European Directive 2012/19/EC on waste electric and electronic equipment – WEEE. The Directive specifies the requirements for collection and management of waste electric and electronic equipment effective in the entire European Union.

Electrical connection:

The appliance may only be connected to a correctly fitted 220-240 V ~ 50-60 Hz power outlet.

General description (Picture1)

1. Frying pot
2. Frying Rack
3. Appliance



Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the shelf and pot with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odour. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing the appliance for use

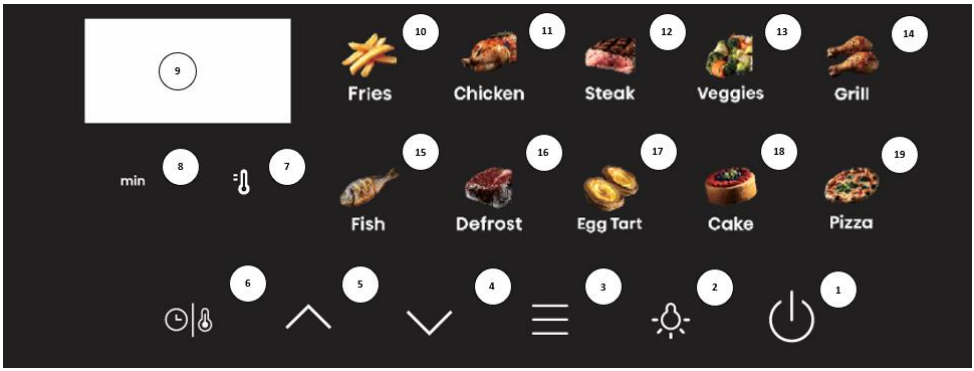
1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the frying rack in the pot

Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance as this could obstruct the airflow and affect the hot air frying result.

Using the appliance

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the air fryer.
3. Put the ingredients on the rack.
4. Slide the pot back into the air fryer.
Never use the pot without the frying rack in it.
Caution: Do not touch the pot during use or for some time after, as it may be very hot. Only hold the pot by the handle.
5. Determine the required preparation time for the relevant food type (see the "Settings" section of this chapter).
6. When you hear the buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance.
Tip: You can adjust the temperature or time during use according to your preferences.
7. Check if the food is ready.
If the food is not yet ready, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to add a few extra minutes.
8. To remove the food, pull the pot out of the air fryer and place it on a trivet.
Do not turn the pot upside down, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.
Both the pot and the food will be hot. Depending on the type of food in the air fryer, steam may escape.
9. Use the appropriate utensils to transfer the food to a plate.
10. Once a batch of food is cooked, the air fryer will be immediately ready to prepare another batch.

Control panel instruction



Key 1 - Power key
Once the pan is properly placed in the main unit, the Power key will be illuminated. Pressing the Power key for 0.5 seconds will set the unit's default temperature to 200, while the cooking time will be set to 15 minutes. Pressing the Power key again will start the cooking process. Pressing the power key for 2 seconds will close the entire device during cooking. All the lights will go out, and the fan will stop working.
Note: During cooking, you can touch the key to pause and resume cooking.

Key 2 - Light key
Pressing the Light key will turn on the light.If you press it again, the light will go out. If there is no operation, the light will go out after one minute.

Key 3 - Preset key
Selecting the Preset key enables you to scroll through 10 popular food choices. Once selected, the function will start with the predetermined time and cooking temperature.

Keys 4 and 5 - Time and temperature control keys
The and symbols enable you to increase or decrease cooking time and temperature. When you are setting the time, you change it one minute at a time. Pressing the key will rapidly change the time. Time setting range: 1-60 min. When you are setting the temperature, you change it by 5°C at a time. Pressing the key will rapidly change the temperature. Temperature setting range: 80 °C-200 °C.

Key 6 - Temperature/Time toggle key
By touching the Time and Temperature toggle key, you can switch between time and temperature.

Indicators 7 and 8 - Temperature and time indicator
Display 9 - Shows temperature and time
Indicators and recipe icons 10 to 19 - Recipe indicator

Settings

The table below will help you select the basic settings for the ingredients.
Note: Keep in mind that these settings are indicative only. As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.
Because the rapid air technology instantly reheats the air inside the appliance, briefly pulling the pot out of the appliance during hot air frying will barely disturb the process.

Tips:

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
2. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the final result and can help prevent unevenly fried ingredients.
4. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
6. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
7. The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
8. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
9. Place a baking tin or oven dish in the air fryer pot if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or dishes with filling or stuffing.

Menu	Reference weight (g)	Default temperature (°C)	Time (min)	Shake
Fries	300-600	200	22	1-2
Chicken	1200-1500	200	40	Flip
Steak	300-500	200	20	Flip
Veggies	300-500	170	15	Flip
Grill	300-900	200	25	Flip
Fish	300-500	190	12	Flip
defrost	300-500	80	15	
Egg tart	300-500	190	16	
Cake	100-300	180	12	
Pizza	100-300	200	10	

Note1: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying with the air fryer still cold.
The appliance may emit some smoke and odour during first use, which is a normal occurence.

Cleaning

Clean the appliance after every use.
Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the pot and the frying rack as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
   Note: Remove the pot to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pots with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
   You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
   Tip: If dirt is stuck to the shelf (rack) or the bottom of the pot, fill the pot with hot water and some washing-up liquid. Put the frying rack in the pot and let the pot and the frying rack soak for approximately 10 minutes.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not operate.	The appliance is not connected to the power mains.	Connect the power cord plug to a grounded power outlet.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	Excessive amount of ingredients or ingredients are too large.	Fill the pot with suggested amount of ingredients (of recommended size).
	The temperature is too low.	Adjust the temperature accordingly.
	The appliance was not pre-heated.	Set the time to required preparation time .
The ingredients are fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway when cooking.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g., fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	Used the type of snacks intended for preparation in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Cannot slide the pan into the appliance properly.	Too much ingredients in the pot.	Do not fill the pan beyond the MAX indication.
	The pot is not placed in the pot correctly.	Push the pot down into the appliance until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	Cooking greasy ingredients.	When cooking greasy ingredients, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke, and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the final result.
	The pot was not cleaned after the last cooking.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	Did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during cooking.
	Did not rinse the potato sticks	Rinse the potato sticks properly to

	properly before cooking.	remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Brush some oil for a crispier result.

ENVIRONMENT

At the end of the appliance's useful life, do not discard it with common household waste. Take is to an authorized recycling centre. This will help preserve the environment.

WARRANTY AND REPAIR

For more information or in case of problems, please contact Hisense Call Centre in your country (phone number listed in the International Warranty Sheet). If there is no such centre in your country, please contact the local Hisense dealer or Hisense small domestic appliance department.
For personal use only!

Hisense

WISHES YOU A LOT OF PLEASURE IN USING YOUR APPLIANCE.

We reserve the right to modifications.

Instrucțiuni importante privind siguranța

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a utiliza aparatul.

1. Păstrați instrucțiunile, certificatul de garanție, dovada plății și, de preferat și ambalajul aparatului.
2. Nu cufundați carcasa împreună cu componentele electrice și elementele de încălzire în lichid și nu curățați sub jet de apă.
3. Evitați orice pătrundere a apei sau a oricărui alt lichid în aparat din cauza faptului că acest lucru poate cauza un șoc electric.
4. Așezați întotdeauna alimentele pe care doriți să le prăjiți în coș pentru a evita contactul cu elementele de încălzire.
5. Nu acoperiți orificiile de intrare și de ieșire a aerului în timpul funcționării aparatului.
6. Nu umpleți tava cu ulei, deoarece acest lucru poate cauza producerea unui incendiu.
7. Nu atingeți nicio parte a aparatului din interior în timpul funcționării.
8. Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, asigurați-vă că tensiunea de alimentare specificată pe aparat se potrivește tensiunii de alimentare din casa dumneavoastră.
9. Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau orice altă componentă este deteriorată.
10. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta poate fi înlocuit numai de către Hisense, serviceul și centrul de reparații autorizat Hisense sau de către un profesionist instruit corespunzător.
11. Acest aparat poate fi utilizat de către copii începând cu vârsta de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu experiență și cunoștințe insuficiente dacă sunt supravegheate în timpul utilizării aparatului sau dacă au primit o pregătire adecvată privind folosirea aparatului în mod sigur și înțelegând pericolele respective.
12. Supravegheați copiii în timpul utilizării aparatului și asigurați-vă că nu se joacă cu acesta.
13. Copiii nu trebuie să se ocupe de curățarea sau întreținerea aparatului, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt sub supraveghere.
14. Păstrați cablul de alimentare departe de suprafețe fierbinți.
15. Nu conectați ștecherul cablului de alimentare la priză și nu utilizați panoul de comandă dacă aveți mâinile ude.
16. Conectați aparatul numai la o priză cu împământare. Asigurați-vă că ștecherul este introdus corect în priză.

17. Acest aparat nu poate fi controlat prin utilizarea unui temporizator extern sau unui sistem de control de la distanță separat.
18. Nu așezați aparatul pe sau lângă un material inflamabil, cum ar fi față de masă sau perdele.
19. Nu așezați aparatul lângă un perete sau peste alte aparate. Asigurați-vă că există un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spatele aparatului, lângă aparat sau deasupra aparatului. Nu așezați niciun obiect pe aparat.
20. Utilizați aparatul numai în scopurilor descrise în acest manual.
21. Nu lăsați nesupravegheat aparatul în timpul funcționării.
22. În timpul prăjirii cu aer cald, aburul fierbinte iese prin orificiile de evacuare a aerului. Aveți grijă să nu vă apropiați prea mult de orificiile de evacuare a aerului cu mâinile sau fața. De asemenea, aveți grijă să nu vă opăriți cu abur când scoateți tava din aparat.
23. În timpul funcționării, suprafețele accesibile ale aparatului pot deveni fierbinți.
24. Dacă iese fum negru din aparat, opriți imediat aparatul. Înainte de a scoate tava din aparat, așteptați ca fumul să dispară.
25. Așezați aparatul pe o suprafață plată și stabilă.
26. Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic normal. Nu este destinat utilizării în medii, cum ar fi chicinete la magazine, birouri, ferme, sau alte medii de lucru. Nu este, de asemenea, destinat a fi utilizat de către persoane în camere de hotel, moteluri, unități de cazare și mic dejun, precum și alte unități care oferă cazare.
27. În cazul în care aparatul nu este utilizat corect sau în cazul în care acesta este utilizat în scopuri profesionale sau semi-profesionale sau într-un mod care nu respectă aceste instrucțiuni, garanția este nulă și Hisense nu este responsabilă pentru daunele rezultate.
28. Pentru inspectarea sau repararea aparatului, contactați un centru de service autorizat Hisense.
29. Nu încercați să reparați singuri aparatul deoarece acest lucru va duce la anularea garanției.
30. Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua de alimentare după utilizare.
31. Înainte de a atinge sau de a curăța aparatul, așteptați să se răcească timp de aproximativ 30 de minute.
32. Asigurați-vă că mâncarea gătită în aparat are o culoare aurie, mai degrabă decât o culoare închisă sau maro. Îndepărtați orice reziduu de hrană arsă. Nu prăjiți cartofi cruzi, la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce formarea acrilamidelor).

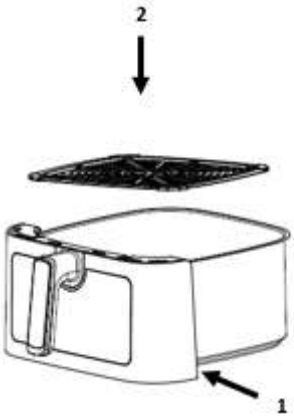
Acest echipament este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19 / CE privind deşeurile electrice şi echipamente electronice - DEEE. Directiva specifică cerinţele privind colectarea şi gestionarea deşeurilor electrice şi echipamentelor electronice eficiente în întreaga Uniune Europeană.

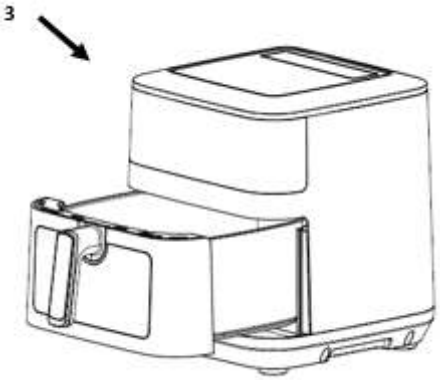
Racordarea electrică:

Aparatul poate fi conectat numai la o priză de 220-240 V ~ 50-60 Hz montată corect.

Descriere generală

1. Vas pentru prăjit
2. Suport pentru prăjit
3. Aparat





Înainte de prima utilizare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtați orice autocolante sau etichete de pe aparat.
3. Curățați bine suportul și vasul cu apă fierbinte, detergent lichid și un burete neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

Aceasta este o friteuză fără ulei care funcționează pe bază de aer cald. Nu umpleți vasul direct cu ulei sau cu grăsime pentru prăjit.

Notă: Când friteuza cu aer este încălzită pentru prima dată, poate emite un fum sau un miros ușor. Acest lucru este normal pentru multe aparate de încălzire. Acest lucru nu afectează siguranța aparatului dvs.

Pregătirea aparatului pentru utilizare

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.
Nu așezați aparatul pe o suprafață care nu rezistă la căldură.
2. Așezați suportul pentru prăjit în vas

Nu umpleți vasul cu ulei și nici cu vreun alt lichid.
Nu puneți nimic pe aparat, deoarece acest lucru ar putea împiedica fluxul de aer și ar putea afecta rezultatul prăjirii cu aer cald.

Utilizarea aparatului

1. Conectați ștecherul de alimentare la o priză de perete cu împământare.
2. Scoateți cu grijă vasul din friteuza cu aer.
3. Așezați ingredientele pe suport.
4. Glisați vasul înapoi în friteuza cu aer.

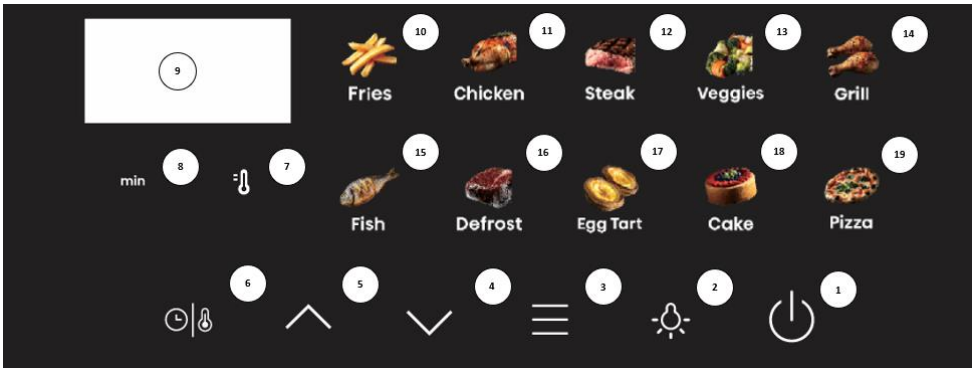
Nu folosiți niciodată vasul fără suportul pentru prăjire în interior.
Atenționare: Nu atingeți vasul în timpul utilizării și o perioadă de timp după ce l-ați utilizat deoarece acesta se încălzește foarte puternic. Țineți vasul numai de mâner.
5. Stabiliți durata de preparare necesară pentru tipul de aliment respectiv (consultați secțiunea „Setări” din acest capitol).
6. Când auziți avertizorul sonor înseamnă că timpul de pregătire setat s-a scurs. Scoateți vasul din aparat.

Sugestie: În timpul utilizării puteți regla temperatura sau timpul în funcție de preferințele dvs.
7. Verificați dacă preparatul este gata.

Dacă preparatul nu este încă gata, glisați vasul înapoi în aparat și setați cronometrul la câteva minute în plus.
8. Pentru a scoate preparatul (de ex. cartofi prăjiți), scoateți vasul din friteuza cu aer și așezați-l pe un suport.

Nu răsturnați vasul, deoarece orice exces de ulei colectat pe fund se va scurge pe ingrediente.
Vasul și preparatele sunt fierbinți. În funcție de tipul de preparat din friteuza cu aer, din vas poate ieși abur.
9. Folosiți ustensile adecvate pentru a transfera alimentele pe o farfurie.
10. După gătirea unei tranșe de preparat, friteuza va fi gata imediat pentru a prepara o nouă tranșă.

Instrucțiuni pentru panoul de comandă



Tasta 1 - Tasta Power (Alimentare)
După ce vasul este așezat corect în unitatea principală, tasta Power (Alimentare) se va aprinde. Dacă apăsați tasta Power timp de 0,5 secunde, temperatura implicită a unității va fi setată la 200, în timp ce timpul de gătire va fi setat la 15 minute. Dacă apăsați din nou tasta Power, va începe procesul de gătire. Dacă apăsați tasta Power timp de 2 secunde, aparatul se va opri complet în timpul gătitului. Toate luminile se vor stinge, iar ventilatorul nu va mai funcționa.
Notă: În timpul gătitului, puteți atinge tasta pentru a întrerupe și relua gătitul.

Tasta 2 - Tasta Light (Lumină)
Dacă apăsați din nou tasta Light, lumina se va aprinde.Dacă apăsați din nou, lumina se va stinge. Dacă nu există nicio operațiune, lumina se va stinge după un minut.

Tasta 3 - Tasta Preset (Presetare)
Selectarea tastei Preset vă permite să derulați prin 10 opțiuni populare de alimente. După selectare, funcția va începe cu timpul și temperatura de gătit prestabilite.

Tasta 4 și tasta 5 - Tastele pentru controlul timpului și al temperaturii
Simbolurile și vă permit să creșteți sau să reduceți timpul și temperatura de gătit. Atunci când setați timpul, îl modificați câte un minut pe rând. Dacă apăsați tasta , timpul se modifică rapid. Intervalul de setare a timpului: 1-60 min. Când setați temperatura, o modificați cu câte 5°C. Dacă apăsați tasta , temperatura se modifică rapid. Intervalul de setare a temperaturii: 80 °C-200 °C.

Tasta 6 - Tastă pentru comutarea temperatură/timp
Dacă atingeți tasta de comutare Timp și temperatură, puteți comuta între timp și temperatură.

Indicatoarele 7 și 8 - Indicatorul pentru temperatură și timp
Ecranul 9 - Afișează temperatura și timpul
Indicatoare și pictograme pentru rețete 10 până la 19 - Indicator de rețete

Setări

Tabelul de mai jos vă va ajuta să selectați setările de bază pentru produse.
Notă: Rețineți că aceste setări sunt doar orientative. Întrucât produsele diferă în ceea ce privește originea, dimensiunea, forma și marca, nu putem garanta cele mai bune setări pentru produsele dvs. Întrucât tehnologia cu flux de aer rapid reîncălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului, scoaterea scurtă a vasului din aparat în timpul prăjirii cu aer cald va perturba nesemnificativ procesul.

Sugestii:

1. Produsele mai mici necesită, de obicei, un timp de preparare puțin mai scurt decât produsele mai mari.
2. O cantitate mai mare de produse necesită doar un timp de preparare puțin mai lung, o cantitate mai mică de produse necesită doar un timp de preparare puțin mai scurt.
3. Agitarea produselor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea prăjirii neuniforme a produselor.
4. Adăugați ulei la cartofii proaspeți pentru un rezultat crocant. Prăjiți produsele în friteuza de aer în câteva minute după ce ați adăugat uleiul.
5. Nu preparați produse extrem de grase, cum ar fi cârnații în friteuza de aer.
6. Gustările care pot fi preparate într-un cuptor pot fi, de asemenea, preparate în friteuza de aer.
7. Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 grame.
8. Utilizați aluat prefabricat pentru a pregăti gustări umplute rapid și ușor. Aluatul prefabricat necesită, de asemenea, un timp de preparare mai scurt decât aluatul de casă.
9. Puneți o tavă de copt sau un vas de cuptor în vasul friteuzei de aer dacă doriți să coaceți o prăjitură sau o tartă sau dacă doriți să prăjiți produse sau mâncăruri delicate cu umplutură sau garnitură.

Meniu	Greutatea de referință (g)	Temperatura implicită (°C)	Timp (min)	Agitare
Cartofi prăjiți	300-600	200	22	1-2
Pui	1200-1500	200	40	Flip
Friptură	300-500	200	20	Flip
Legume	300-500	170	15	Flip
Grătar	300-900	200	25	Flip
Pește	300-500	190	12	Flip
decongelare	300-500	80	15	
Tartă cu ouă	300-500	190	16	
Prăjitură	100-300	180	12	
Pizza	100-300	200	10	

Notă: Adăugați 3 minute la timpul de preparare când începeți să gătiți și friteuza de aer este încă rece. Aparatul poate emite fum și miros la prima utilizare, ceea ce este normal.

Curățarea

Curățați aparatul după fiecare utilizare.
Nu utilizați ustensile de bucătărie metalice sau materiale de curățare abrazive pentru a curăța vasul și grătarul pentru prăjire, deoarece acest lucru poate deteriora învelișul antiaderent.

1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
   Notă: Scoateți vasul pentru a lăsa friteuza de aer să se răcească mai repede.
2. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
3. Curățați vasele cu apă fierbinte, detergent lichid și un burete neabraziv.
   Puteți utiliza lichid de degresare pentru a îndepărta murdăria rămasă.
   Sugestie: Dacă murdăria persistă pe suport (raft) sau pe fundul vasului, umpleți vasul cu apă fierbinte și detergent lichid. Puneți suportul pentru prăjire în vas și lăsați vasul și grătarul să se înmoaie timp de aproximativ 10 minute.
4. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și cu un burete neabraziv.
5. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta reziduurile de alimente.

Depanarea

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la sursa de alimentare.	Conectați mufa cablului de alimentare la o priză de alimentare împământată.
Produsele preparate la friteuza de aer nu sunt gătite.	Cantitatea excesivă de ingrediente este prea mare.	Umpleți vasul cu cantitatea recomandată de ingrediente (de dimensiune recomandată).
	Temperatura este prea scăzută.	Reglați temperatura în consecință.
	Aparatul nu a fost preîncălzit.	Setați timpul conform timpului necesar pentru preparare.
Ingredientele sunt prăjite neuniform.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de gătire.	Ingredientele care sunt așezate unele peste altele (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.
Gustările prăjite nu sunt crocante când sunt scoase din friteuza cu aer.	Folosiți tipul de gustări destinate preparării într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări pentru cuptor sau ungeți ușor gustările cu ulei pentru un rezultat mai crocant.
Tava nu poate fi glisată corespunzător în aparat.	În vas sunt prea multe produse.	Nu depășiți indicația MAX atunci când umpleți vasul.
	Vasul nu este introdus corect în friteuză.	Împingeți vasul în jos în aparat până când auziți un clic.
Din aparat iese fum alb.	Gătirea produselor grase.	Când gătiți ingrediente grase, o cantitate mare de ulei se va scurge în vas. Uleiul produce fum alb, iar vasul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Vasul nu a fost curățat după ultima utilizare.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în vas. Aveți grijă să curățați corespunzător vasul după fiecare utilizare.
Cartofii nu sunt prăjiți uniform.	Nu ați folosit tipul potrivit de cartofi.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân fermi în timpul gătitului.
	Nu ați clătit cartofii corect	Clătiți corect cartofii pentru a

	înainte de a-i găti.	îndepărta amidonul din exteriorul cartofilor pentru prăjit.
Cartofii proaspeți nu sunt crocanți.	Cartofii crocanți depind de cantitatea de ulei și de apă din aceștia.	Asigurați-vă că uscați corect cartofii tăiați pentru prăjit.
		Tăiați cartofii mai mici pentru un rezultant mai crocant.
		Aplicați ulei cu pensula pentru un rezultat mai crocant.

MEDIU ÎNCONJURĂTOR

La sfârșitul duratei de viață utilă a aparatului, nu îl aruncați cu deșeurile menajere comune. Predați aparatul la un centru de reciclare autorizat. Acest lucru va ajuta la conservarea mediului înconjurător.

GARANȚIE ȘI REPARAȚII

Pentru mai multe informații sau în cazul în care întâmpinați probleme, vă rugăm să contactați Centrul de relații cu clienții Hisense din țara dumneavoastră (numărul de telefon este specificat în Fișa de Garanție Internațională). În cazul în care nu există niciun astfel de centru în țara dumneavoastră, vă rugăm să contactați distribuitorul local Hisense sau departamentul de aparate electrocasnice de mici dimensiuni Hisense.
Numai pentru uz personal!

Hisense

VĂ UREAZĂ O UTILIZARE CÂT MAI PLĂCUTĂ A APARATULUI DUMNEAVOASTRĂ.

Ne rezervăm dreptul la modificări.

Fontos biztonsági utasítások

A készülék használata előtt olvassa el a használati utasítást.

1. Őrizze meg a használati utasítást, a garanciát, a fizetési bizonylatot és lehetőség szerint a készülék csomagolását is.
2. Az elektromos részeket és fűtőelemeket tartalmazó burkolatot ne merítse folyadékba és ne ölbítse folyóvíz alatt.
3. Ügyeljen rá, hogy ne kerüljön víz vagy más folyadék a készülékbe, mert az áramütést idézhet elő.
4. A sütni kívánt ételt mindig a kosárban helyezze el, elkerülendő a főtőelemekkel való közvetlen érintkezést.
5. A készülék működése közben ne takarja le a levegő bemeneti és kimeneti nyílásokat.
6. Ne töltse meg az edényt olajjal, mert az tűzveszélyes lehet.
7. Működés közben ne érintse meg a készülék belsejének semmilyen részét.
8. Mielőtt a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatná, győződjön meg róla, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e az otthona hálózati feszültségének.
9. Ne használja a készüléket, ha a villásdugó, a csatlakozó kábel vagy a készülék bármely más része megsérült.
10. Ha a csatlakozó kábel sérült, azt csak a Hisense, annak márkaszervize vagy más, megfelelően képzett személy cserélheti ki.
11. A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 éven felüli gyerekek, valamint csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve olyan személyek, akik nem rendelkeznek a készülék használatához szükséges tudással és tapasztalattal, ha felügyeletük a készülék használata során biztosított, vagy ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatát illetően és megértették az ezzel járó veszélyeket.
12. Felügyelje a gyerekeket a készülék használata közben és ne engedje őket játszani a készülékkel.
13. 8 évesnél fiatalabb gyerekek nem végezhetik a tisztítási és karbantartási feladatokat, idősebbek is csak felügyelet mellett.
14. Tartsa távol a csatlakozó kábelt a forró felületektől.
15. Vizes kézzel ne próbálja a csatlakozó kábelt a konnektorba csatlakoztatni és ne használja a készülék vezérlő paneljét sem.
16. A készüléket kizárólag földelt konnektorba csatlakoztassa. Ügyeljen rá, hogy a villásdugó megfelelően illeszkedjék a konnektorba.
17. A készülék nem vezérelhető külső időzítővel vagy távirányítóval.

18. Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítő, függöny).
19. Ne helyezze a készüléket fal mellé, vagy más készülékek tetejére. Ügyeljen rá, hogy legalább 10 cm hely legyen a készülék mögött és mellette. Ne tegyen semmilyen tárgyat a készülékre.
20. A készüléket csak a használati utasításban leírt célokra használja.
21. Működés közben ne hagyja a felügyelet nélkül a készüléket.
22. A forró levegővel történő sütés közben a készülék levegő kimeneti nyílásain forró gőz áramlik ki. Ne tegye a kezét vagy az arcát a kimeneti nyílások közelébe. Arra is ügyeljen, hogy le ne forrázza megát, amikor az edény kiveszi a készülékből.
23. Működés közben a készülék felületei felforrósodhatnak.
24. Ha a készülékből sötét füst szivárog, azonnal kapcsolja ki. Mielőtt a tálcát kivenné a készülékből, várja meg, amíg a füstölés alábbhagy.
25. A készüléket vízszintes és stabil felületen helyezze el.
26. A készülék kizárólag háztartásban való használatra készült. Használata nem javasolt üzletek, irodák, gazdaságok és más munkakörnyezetek konyháiban. Szintén nem használható hotelek, motelek, bed and breakfast létesítmények és más szálláshelyek vendészobáiban.
27. Ha a készüléket nem megfelelően használják, illetve ha professzionális vagy félprofesszionális célokra haszálják, illetve olyan módon használják, ami nincs összhanban a használati utasításban leírtakkal, a garancia érvényét veszti és a Hisense nem vállal felelősséget semmilyen, a fentiek miatt bekövetkező kárért.
28. A készülék átvizsgálása és javítása céljából vegye fel a kapcsolatot a Hisense márkaszervizzel.
29. Ne próbálj a készüléket saját kezűleg megjavítani, mert ilyen esetben a garancia érvényét veszti.
30. Használat után mindig húzza ki a készülék villásdugóját a konnektorból.
31. A készülék áthelyezése vagy tisztítása előtt mindig várjon körülelül 30 percet, amíg a készülék lehűl.
32. Ügyeljen rá, hogy a készülékben sütött étel arany színű legyen, ne pedig sötét vagy barna. Az odaégett ételmaradékokat távolítsa el. Ne süssön nyers burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akrilamid-képződés csökkentése érdekében).

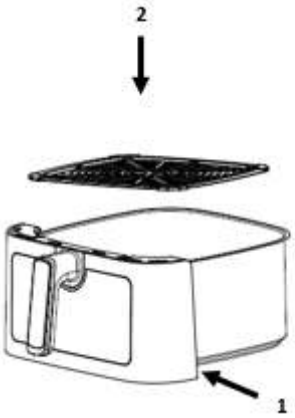
Ez a készülék a 2012/19/EC számú, hulladék elektromos és elektronikus készülékekről szóló európai uniós direktívának megfelelően van jelölve (WEEE). Ez az irányelv határozza meg a hulladék elektromos és elektronikus készülékek begyűjtésének és feldolgozásának EU-szerte érvényes követelményeit.

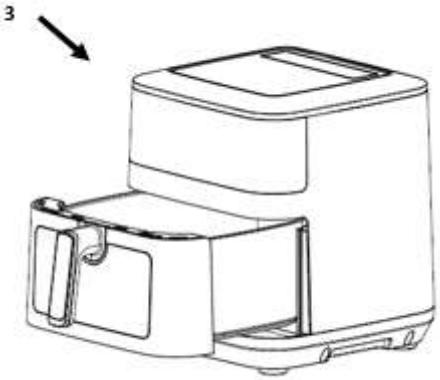
Elektromos csatlakoztatás:

A készülék kizárólag megfelelően felszerelt 220-240 V ~ 50-60 Hz konnektorba csatlakoztatható.

Általános leírás

1. Sütőkosár
2. Sütőtálca
3. Készülék





Első használat előtt

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Távolítson el minden matricát vagy címkét a készülékről.
3. Alaposan tisztítsa meg a tálcát és a kosarat forró vízzel és egy kis mosogatószerrel, nem karcoló szivacs segítségével.
4. Nedves ruhával törölje át a készülék belsejét és külsejét.
Ez egy olajmentes sütő, ami forró levegővel működik. Ne töltse meg közvetlenül a kosarat olajjal vagy zsírral.

Megjegyzés: Amikor a forrólevegős sütő első alkalommal melegszik fel, füst vagy szag áramolhat ki belőle. Ez sok melegítőberendezésnél természetes jelenség és nem befolyásolja a készülék biztonságát.

A készülék előkészítése a használatra

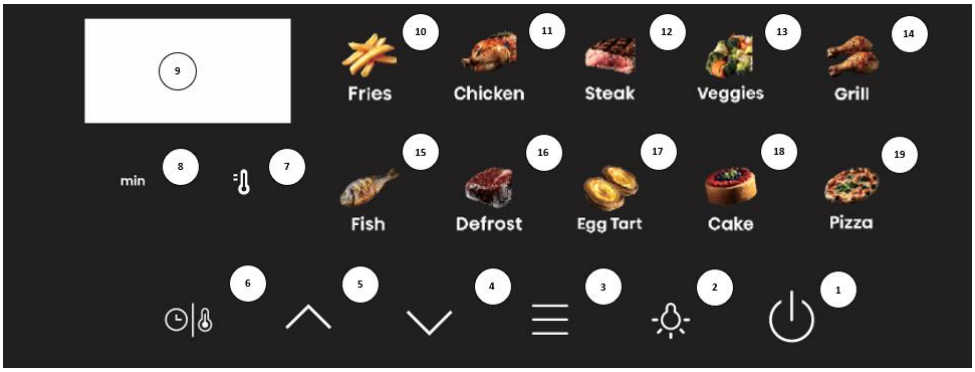
1. A készüléket stabil, vízszintes és egyenletes felületen helyezze el.
Ne helyezze a készüléket nem hőálló felületre.
2. Helyezze a sütőtálcát a kosárba

Ne töltse meg a kosarat olajjal vagy más folyadékkal.
Ne tegyen semmit a készülék tetejére, mert ez akadályozhatja a légáramlást és befolyásolhatja a forró levegős sütés eredményét.

A készülék használata

1. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzatba.
2. Óvatosan húzza ki a forrólevegős sütő kosarát.
3. Helyezze a hozzávalókat a rácsra..
4. Csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe.
Soha ne használja a kosarat a rács nélkül.
Figyelem: Ne érintse meg a kosarat használat közben vagy kicsivel utána, mert nagyon forró lehet. A kosarat kizárólag a fogantyúnál fogja meg.
5. Határozza meg az adott ételtípus elkészítési idejét (lásd a jelen fejezet “Beállítások” című részét).
6. Amikor meghallja a hangjelzést, a beállított elkészítési idő eltelt. Húzza ki a kosarat a készülékből.
Tipp: Használat közben saját igényei szerint módosíthatja a hőmérsékletet vagy az időt.
7. Ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.
Ha az étel még nem készült el, egyszerűen csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe és állítsa be az időzítőt úgy, hogy még hozzáad néhány további percet.
8. Az étel kivételéhez húzza ki a kosarat a készülékből és helyezze egy edényalátétre.
Ne fordítsa fejjel lefelé a kosarat, mert az alján összegyűlt felesleges olaj az ételre folyhat.
A kosár és az étel is forró lesz. A sütőből az étel típusának függvényében gőz távozhat.
9. Az étel tányérra helyezéséhez használjon megfelelő segédeszközöket.
10. Ha egy adag étel elkészült, a sütő azonnal ismét rendelkezésre áll egy újabb adag elkészítésére.

A vezérlő panelre vonatkozó utasítások



1.gomb - Bekapcsológomb
Ha a kosár megfelelően behelyezésre került a készülékbe, a bekapcsológomb világít. A bekapcsológomb 0,5 percig tartó nyomva tartásával a készülék az alapértelmezett hőmérsékletre kapcsol (200°C), a sütés időtartama pedig 15 perc lesz. A bekapcsológomb újbóli megnyomására megkezdődik a sütés. Ha 2 másodpercig nyomva tartja a bekapcsológombot, a készülék működése leáll. Minden jelfény kialszik és leáll a ventilátor működése.
Megjegyzés: Sütés közben a gomb érintésével szüneteltetheti vagy folytathatja a sütést.

2.gomb - Világítás gomb
A világítás gomb megnyomására a világítás bekapcsol, míg a gomb újbóli megnyomására kikapcsol. Ha semmilyen műveletre nem kerül sor, a világítás egy perc elteltével kapcsol ki.

3.gomb - Előre beállított menük
A gomb megnyomására 10 népszerű étel közül választhat. A kiválasztást követően a funkció az előre meghatározott idővel és sütési hőmérséklettel indul el.

4. és 5. gomb – Idő és hőmérséklet beállító gombok
A nyilak segítségével csökkentheti vagy növelheti a sütési időt és a hőmérsékletet. Az idő módosítása percenként lehetséges. A gomb nyomva tartásával az időbeállítás gyorsan változik. Az időbeállítás tartománya: 1-60 perc. A hőmérséklet a gomb egyszeri megnyomására 5°C-kal változik. A gomb nyomva tartásával a hőmérséklet-beállítás gyorsan változik. A hőmérséklet-beállítás tartománya: 80 °C-200 °C.

6.gomb - Hőmérséklet/idő váltógomb
A gomb érintésével válthat a hőmérséklet és az idő között.

7. és 8. jelfény – Hőmérséklet és idő jelfény
9. kijelző – A hőmérsékletet és az időt mutatja
10-19 jelfények – Receptek jelfényei

Beállítások

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapvető beállításokat.
Megjegyzés: Ne feledje, hogy ezek a beállítások csak tájékoztató jellegűek. Mivel a hozzávalók származásukban, méretükben, formájukban és márkájukban különböznek, nem garantálhatók a legjobb beállítások.
Mivel a rapid air technológia azonnal felmelegíti a levegőt a készülék belsejében, a forró levegős sütés közben a kosár rövid kihúzása a készülékből alig zavarja meg a folyamatot.

Tippek:

1. A kisebb hozzávalók általában valamivel rövidebb elkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
2. Nagyobb mennyiségű hozzávaló csak valamivel hosszabb, kisebb mennyiségű hozzávaló csak valamivel rövidebb elkészítési időt igényel.
3. A kisebb hozzávalók összerázása az elkészítési idő felénél optimalizálja a végeredményt, és segít megelőzni az egyenetlen sülést.
4. Adjon hozzá egy kis olajat a friss burgonyához a ropogós eredmény érdekében. Az olaj hozzáadása után néhány percen belül süsse meg a hozzávalókat forró levegős sütőben.
5. Ne készítsen túl zsíros élelmiszereket, például kolbászt a forró levegős sütőben.
6. A sütőben elkészíthető snackeket forró levegős sütőben is elkészíthetjük.
7. A ropogós krumpli elkészítéséhez az optimális mennyiség 500 gramm.
8. Használjon előre elkészített tésztát a töltött falatok gyors és egyszerű elkészítéséhez. Az előre elkészített tészta rövidebb elkészítési időt igényel, mint a házi tészta.
9. Helyezzen egy sütőtepsit vagy sütőedényt a forró levegős sütő kosárba, ha süteményt vagy quiche-t szeretne sütni, vagy ha kényes hozzávalókat vagy töltött ételeket szeretne sütni..

Menü	Referencia tömeg (g)	Alapértelmezett hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Rázás
Sült burgonya	300-600	200	22	1-2
Csirke	1200-1500	200	40	Flip
Steak	300-500	200	20	Flip
Zöldségek	300-500	170	15	Flip
Grill	300-900	200	25	Flip
Hal	300-500	190	12	Flip
Kiolvasztás	300-500	80	15	
Tojáskrémes kosárka	300-500	190	16	
Torta	100-300	180	12	
Pizza	100-300	200	10	

Megjegyzés 1: Amennyiben hideg sütőben kezdi az ételkészítést, adjon hozzá 3 percet az elkészítési. időhöz. Az első használat során a készülék füstöt és szagot bocsáthat ki, ami normális jelenség

Tisztítás

A készüléket minden egyes használat után tisztítsa meg.
Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súroló hatású tisztítószereket a kosár és a sütőtálca tisztításához, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a fali aljzatból, és hagyja kihűlni a készüléket.
   Megjegyzés: Vegye ki a kosarat, hogy a forró levegős sütő gyorsabban lehűljön.
2. Nedves ruhával törölje le a készülék külsejét.
3. Tisztítsa meg a kosarakat forró vízzel, némi mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal. Használhat zsíroldó folyadékot a maradék szennyeződések eltávolítására.
   Tipp: Ha szennyeződés tapadt a tálcára vagy a kosár aljára, töltse fel a kosarat forró vízzel és mosogatószerrel. Helyezze a tálcát a kosárba, és hagyja kosarat és a tálcát körülbelül 10 percig ázni.
4. Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és egy nem súroló szivaccsal.
5. Tisztítsa meg a fűtőelemet egy tisztítókefével, az ételmaradékok eltávolítása érdekében.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.	Csatlakoztassa a tápkábel villásdugóját egy földelt aljzatba.
A forró levegős sütőben készített ételek nem sülnek meg.	A hozzávalók mennyisége túl sok, vagy a hozzávalók túl nagy méretűek.	A javasolt mennyiségű (ajánlott méretű) hozzávalókkal töltse meg a kosarat.
	A hőmérséklet túl alacsony.	Módosítsa a hőmérsékletet.
	A készülék nem került előmelegítésre.	Állítsa be a megfelelő elkészítési időt.
Az ételek nem egyenletesen sülnek.	Egyes ételeket a sütési idő felénél össze kell rázni.	Az egymáson fekvő ételeket (pl. krumpli) az elkészítési idő felénél össze kell rázni.
A megsült rágcsálnivalók nem ropogósak, amikor kikerülnek a sütőből.	Hagyományos olajsütőben való elkészítésre szánt rágcsálnivalót próbált sütni.	Használjon sütőben készíthető ételekeet, vagy vékonyan kenje meg a hozzávalókat a ropogósabb eredmény érdekében.
A kosarat nem lehet megfelelően becsúsztatni a készülékbe.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Ne töltse a kosarat a MAX jelzésen túl.
	A kosár nem megfelelően került behelyezésre a készülékbe.	Nyomja be a kosarat a készülékbe, amíg kattanást nem hall.
A készülékből fehér füst szivárog.	Zsíros ételek vannak a sütőben.	Zsíros ételek sütésekor nagy mennyiségű olaj kerülhet a kosárba. Az olaj fehér füstöt képez és a kosár a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nincs kihatással a készülékre vagy a végeredményre.
	A kosár nem került megtisztításra az előző sütés után.	A fehér füstöt a kosárban felhevülő zsír okozza. Ügyeljen arra, hogy minden használat után megfelelően tisztítsa meg a kosarat.
A friss burgonya egyenetlenül sül meg.	Nem megfelelő burgonyafajtát használt.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy a sütés során szilárd maradjon.

	Nem öblítette le megfelelően a burgonyahasábokat sütés előtt.	Öblítse le megfelelően a burgonyarudakat, hogy eltávolítsa a keményítőt a rudak külső részéről.
A friss burgonya nem ropogós	A krumpli ropogóssága a krumplin lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Ügyeljen arra, hogy megfelelően szárítsa meg a burgonyarudat.
		Vágja kisebbre a burgonya rudakat a ropogósabb eredmény érdekében.
		Kenje meg egy kis olajjal a ropogósabb eredmény érdekében.

KÖRNYEZETVÉDELEM

A készüléket, hasznos élettartamának elteltével ne kezelje hagyományos háztartási hulladékként, hanem adja le egy újrahasznosító központban. Ezzel hozzájárulhat környezetünk védelméhez.

GARANCIA ÉS JAVÍTÁS

További információkért vagy probléma esetén vegye fel a kapcsolatot az országában működő Hisense telefonos ügyfélszolgálattal (ezek telefonszáma a nemzetközi garancialevélen található meg). Amennyiben az ön országában nem működik ilyen ügyfélszolgálat, vegye fel a kapcsolatot a helyi Hisense márkakereskedővel vagy a Hisense kis háztartási készülékek osztályával. Kizárólag személyes használatra!

Hisense

SOK ÖRÖMET KÍVÁN ÖNNEK A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA SORÁN!

A módosítások jogát fenntartjuk.

Важни инструкции за безопасност

Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди да ползвате уреда.

1. Запазете инструкциите, гаранцията, платежния документ и, ако е възможно, опаковката на уреда.
2. Не потапяйте корпуса с електрическите части и нагревателните елементи в течност и не го изплаквайте под течаща вода.
3. Не позволявайте проникването на вода или друга течност в уреда, тъй като това може да причини токов удар.
4. Винаги поставяйте храната, която ще се пържи, в кошницата, за да избегнете контакт с нагревателните елементи.
5. Не покривайте отворите за входящ и изходящ въздух по време на работа на уреда.
6. Не пълнете съда с олио, тъй като това може да причини опасност от пожар.
7. Не докосвайте никоя част от вътрешността на уреда по време на работа.
8. Преди да включите уреда към електрическата мрежа се уверете, че напрежението, указано върху уреда, отговаря на напрежението на електрическата мрежа в дома ви.
9. Не използвайте уреда, ако контактът, захранващият кабел или друг компонент е повреден.
10. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен само от Hisense, оторизиран сервиз на Hisense или друго подходящо обучено лице.
11. Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8 години, или по-големи, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчно опит и познания за работа с уреда само ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба и са наясно с евентуалните опасности при неговото ползване.
12. Дръжте децата под наблюдение, докато ползват уреда, и не им позволявайте да си играят с него.
13. Деца не трябва да почистват или поддържат уреда освен ако са на възраст над 8 години и са наблюдавани от възрастен.
14. Пазете захранващия кабел далеч от горещи повърхности.
15. Не включвайте щепсела в контакта и не използвайте контролния панел на уреда, ако ръцете ви са мокри.
16. Свързвайте уреда само към заземен контакт на електрическата мрежа. Уверете се, че щепселът е правилно поставен в контакта.

17. Този уред не може да бъде управляван с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
18. Не поставяйте уреда върху или в близост до запалими материали като покривки или завеси.
19. Не поставяйте уреда близо до стена или върху други уреди. Уверете се, че има разстояние от поне 10 см зад, до или над уреда. Не поставяйте никакви предмети върху уреда.
20. Използвайте уреда само за целите, описани в тези инструкции за употреба.
21. Не оставяйте уреда да работи без надзор.
22. По време на пържене с горещ въздух, горещата пара излиза през отворите за изходящ въздух. Внимавайте ръцете или лицето ви да не са твърде близо до отворите за изходящ въздух. Внимавайте също да не се изгорите от парата при отстраняване на съда от уреда.
23. Откритите повърхности на уреда могат да се нагорещят по време на употреба.
24. Ако от уреда излиза тъмен пушек, незабавно изключете уреда. Преди да свалите тавата от уреда, изчакайте пушекът да се разсее.
25. Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност.
26. Уредът е предназначен единствено за нормална домашна употреба. Той не е предназначен за употреба в среди като малки кухненски помещения в магазини, офиси, ферми или други работни среди. Той също така не е предназначен за употреба от гости в хотели, мотели, места за настаняване от типа нощувка и закуска и други места за настаняване.
27. Ако уредът не се използва правилно или ако се използва за професионални или полупрофесионални цели, или по начин, несъответстващ на инструкциите, гаранцията става невалидна и Hisense не носи отговорност за щети в резултат на такава употреба.
28. За проверка или ремонт на уреда се свържете с оторизиран сервизен център на Hisense.
29. Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами, тъй като това ще направи гаранцията невалидна.
30. След употреба винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа.
31. Преди да хванете или да почиствате уреда изчакайте да се охлади за около 30 минути.
32. Уверете се, че храната, която се готви в уреда, е по-скоро със златист цвят, отколкото с тъмен или кафяв. Отстранете всякакви остатъци от загоряла храна. Не пържете сурови картофи при температура над 180 °C (за да намалите образуването на акриламиди).

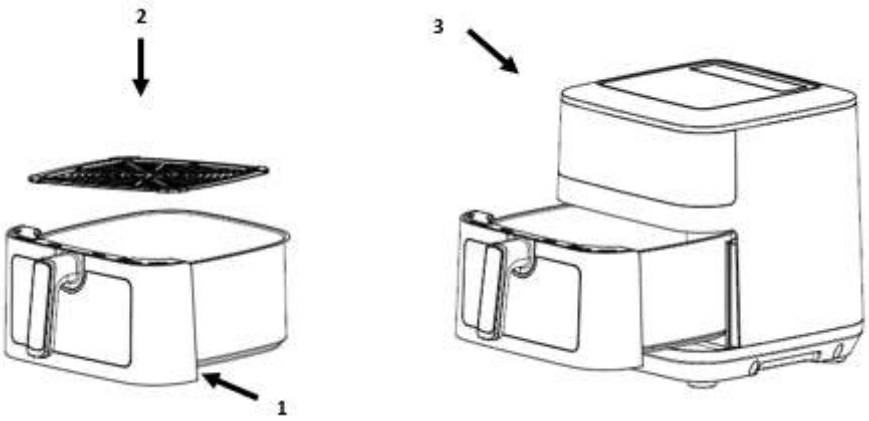
Този уред има маркировка съгласно Европейска директива 2012/19/ЕС относно изхвърлянето на използвано електрическо и електронно оборудване (WEEE). Директивата посочва изискванията за събиране и управление на отпадъка от електрическо и електронно оборудване в сила в целия Европейски съюз.

Електрическо свързване:

Уредът може да бъде свързан само с правилно монтиран контакт с характеристики 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Общо описание

1. Съд за пържене
2. Решетка за пържене
3. Уред



Преди първа употреба

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички стикери или етикети от уреда.
3. Старателно почистете решетката и съда с гореща вода, малко препарат за миене и неабразивна гъба.
4. Забършете уреда отвътре и отвън с влажна кърпа.
Това е уред за пържете без мазнина, който работи с горещ въздух. Не пълнете директно съда с олио или мазнина за пържене.

Бележка: Когато уредът се нагорещи за първи път, той може да изпусне лек дим или мирис. Това е нормално при много нагревателни уреди. То не се отразява на безопасността на вашия уред.

Подготовка на уреда за употреба

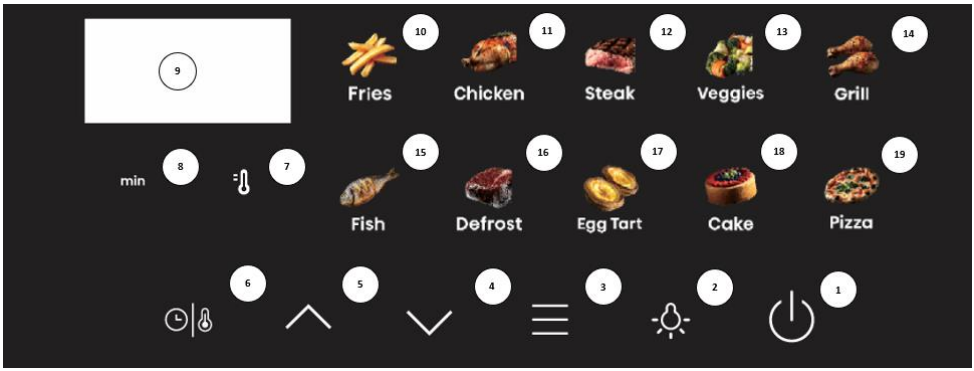
1. Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
Не поставяйте уреда върху неустойчива на високи температури повърхност.
2. Поставете решетката за пържене в съда.

Не пълнете съда с мазнина или друга течност.
Не поставяйте нищо върху уреда, тъй като това би могло да попречи на въздушния поток и да се отрази на резултата от пърженето с горещ въдух.

Използване на уреда

1. Свържете захранващия кабел в заземен контакт.
2. Внимателно изтеглете съда от уреда.
3. Сложете продуктите върху решетката.
4. Плъзнете съда обратно в уреда.
Никога не използвайте съда без решетката за пържене в него.
Внимание: Не докосвайте съда по време на употреба и известно време след това, тъй като той може да стане много горещ. Хващайте съда само за дръжката.
5. Определете необходимото време за приготвяне на съответния вид храна (вж. раздел "Настройки" в тази глава).
6. Когато чуете зумера, зададеното време за приготвяне е изтекло. Изтеглете съда от уреда.
Съвет: По време на употреба можете да регулирате температурата или времето според предпочитанията си.
7. Гответе, докато храната е готова.
Ако храната още не е готова, просто плъзнете съда обратно в уреда и задайте няколко допълнителни минути на таймера.
8. За да извадите храната, издърпайте съда от уреда и го поставете на подложка.
Не обръщайте съда наобратно, тъй като излишната мазнина, която се е събрала на дъното му, ще изтече върху продуктите.
Както съдът, така и храната ще бъдат горещи. От съда може да излиза пара в зависимост от вида храна в уреда.
9. Използвайте подходящи прибори за прехвърляне на храната в чиния.
10. Когато една партида продукти е готова, уредът е незабавно готов за приготвяне на следваща партида.

Инструкции за контролния панел



Бутон 1 - Бутон за захранване
След като съдът е правилно поставен в основния корпус, бутонът за захранване ще светне. Натискането на бутона за захранване за 0,5 секунди ще зададе температурата по подразбиране на уреда на 200, а времето за готвене ще бъде зададено на 15 минути. Повторното натискане на бутона за захранване ще стартира процеса на готвене. Натискането на бутона за захранване за 2 секунди ще затвори целия уред по време на готвене. Всички светлинни индикатори ще изгаснат и вентилаторът ще спре да работи.
Бележка: По време на готвене можете да докоснете бутона, за да зададете на пауза и да възобновите готвенето.

Бутон 2 - Бутон за осветление
Натискането на бутона ще включи осветлението. Ако го натиснете отново, осветлението ще изгасне. Ако не се извърши действие, осветлението ще изгасне след една минута.

Бутон 3 - Бутон за предварителна настройка
Избирането на бутона за предварителна настройка ви позволява да преминете през 10 популярни избора на храна. След като изборът бъде направен, функцията стартира с предварително определените време и температура на готвене.

Бутони 4 и 5 - Бутони за контрол на температурата и времето
Символите и ви позволяват да увеличавате или намалявате времето за готвене и температурата. Когато задавате времето, вие го променяте със стъпка 1 минута. Натискането на бутона ще променя времето бързо. Диапазон за регулиране на времето: 1-60 мин. Когато задавате температурата, вие я променяте със стъпка 5°C. Натискането на бутона ще променя температурата бързо. Диапазон за регулиране на температурата: 80°C- 200°C.

Бутон 6 - Бутон за превключване на температура/време
Чрез докосване на бутона можете да превключвате между време и температура.

Индикатори 7 и 8 - Индикатор за температура и време
Дисплей 9 - Показва температурата и времето
Индикатори и икони за рецепти 10 до 19 - Индикатор за рецепта

Настройки

Таблицата по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за продуктите.
Бележка: Обърнете внимание, че тези настройки са само ориентировъчни. Тъй като продуктите се различават по произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме най-добрите настройки за вашите продукти.
Тъй като технологията с горещ въздух моментално загрява въздуха вътре в уреда, бързото изваждане на съда по време на работа почти не нарушава процеса.

Съвети:

1. По-малките продукти обикновено изискват малко по-кратко време за приготвяне от по-големите.
2. По-голямо количество продукти изисква само малко по-дълго време за приготвяне, по-малко количество продукти изисква само малко по-кратко време за приготвяне.
3. Разклащането на по-малките продукти по средата на времето за приготвяне оптимизира крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерно изпържени продукти.
4. Добавете малко олио към пресните картофи за хрупкав резултат. Изпържете продуктите в уреда в рамките на няколко минути, след като сте добавили олиото.
5. Не приготвяйте в уреда изключително мазни продукти като наденички.
6. Закуски, които могат да се приготвят във фурна, могат да бъдат приготвени и в уреда за пържене с горещ въздух.
7. Оптималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 500 грама.
8. Използвайте предварително приготвено тесто, за да приготвите бързо и лесно закуски с пълнеж. Предварително приготвеното тесто също изисква по-кратко готвене от домашно приготвеното тесто.
9. Поставете тавичка или съд за фурна в уреда, ако искате да изпечете торта или киш или ако искате да изпържите деликатни продукти или ястия с пълнеж или плънка.

Програма	Референтно тегло (g)	Температура по подразбиране (°C)	Време (мин)	Разклащане
Пържени картофи	300-600	200	22	1-2
Пиле	1200-1500	200	40	Flip
Пържоли	300-500	200	20	Flip
Зеленчуци	300-500	170	15	Flip
Грил	300-900	200	25	Flip
Риба	300-500	190	12	Flip
размразяване	300-500	80	15	
Яйчен тарт	300-500	190	16	
Кейк	100-300	180	12	
Пица	100-300	200	10	

Бележка 1: Добавете 3 минути към времето за приготвяне, когато започвате да пържите, ако уредът е все още студен.
Уредът може да отдели известно количество дим и миризма по време на първа употреба, което е нормално явление.

Почистване

Почиствайте уреда след всяко ползване.
Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, за да почистите съда и решетката за пържене, тъй като това може да повреди незалепващото покритие.

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
   Бележка: Извадете съда, за да позволите уредът да изстине по-бързо.
2. Забършете външния корпус на уреда с влажна кърпа.
3. Почиствайте съдовете с гореща вода, малко препарат за миене и неабразивна гъба.
   Можете да използвате обезмасляваща течност, за да премахнете всички останали замърсявания.
   Съвет: Ако замърсяването залепне за поставката (решетката) или дъното на съда, напълнете съда с гореща вода и малко течен миещ препарат. Сложете решетката за пържене в съда и ги оставете да се накиснат за около 10 минути.
4. Почиствайте вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
5. Почиствайте нагревателя с четка за почистване, за да отстраните остатъците от храна.

Отстраняване на проблеми

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Свържете щепсела на захранващия кабел към заземен контакт на електрическата мрежа.
Продуктите, пържени с уреда, не са приготвени.	Прекалено количество продукти или продуктите са твърде големи.	Напълнете съда с предложено количество продукти (с препоръчителен размер).
	Температурата е прекалено ниска.	Регулирайте температурата по съответен начин.
	Уредът не е загрял предварително.	Задайте необходимото за приготвяне време.
Продуктите са изпържени неравномерно.	Някои видове продукти трябва да се разклатят по средата на процеса на готвене.	Продуктите, които лежат един върху друг (напр. картофи), трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.
Пържените закуски не са хрупкави, когато излязат от уреда.	Правите закуски, предназначени за приготвяне в традиционен фритюрник.	Правете закуски, които се приготвят на фурна, или леко положете с четка малко масло върху тях за по-хрупкав резултат.
Съдът не може да се плъзне правилно в уреда.	Има твърде много продукти в съда.	Не пълнете съда над обозначението MAX.
	Съдът не е поставен правилно в уреда.	Натиснете съда надолу в уреда, докато чуете щракване.
От уреда излиза бял дим.	Гответе мазни продукти.	При готвене на мазни продукти голямо количество мазнина ще изтече в съда. Мазнината произвежда бял дим и съдът може

		да се нагрее повече от обикновено. Това не се отразява на уреда или на крайния резултат.
	Съдът не е бил почистен след последното готвене.	Белият дим се причинява от загряване на мазнина в съда. Уверете се, че почиствате съда правилно след всяка употреба.
Картофките са изпържени неравномерно.	Не е използван правилният тип картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че те остават твърди по време на готвене.
	Не сте изплакнали правилно картофените пръчици преди готвене.	Изплакнете картофените пръчици правилно, за да отстраните нишестето от външната им страна.
Пърженитe картофки не са хрупкави.	Хрупкавостта на картофките зависи от количеството мазнина и вода в тях.	Уверете се, че сте изсушили правилно картофените пръчици.
		Нарежете картофените пръчици по-малки за по-хрупкав резултат.
		Сложете малко мазнина за по-хрупкав резултат.

ОКОЛНА СРЕДА

След изтичане на жизнения цикъл на уреда, не го изхвърляйте заедно с общия домакински отпадък. Предайте уреда в оторизиран център за рециклиране. По този начин ще помогнете за опазване на околната среда.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗ

За повече информация или в случай на проблеми, моля, свържете се кол-центъра на Hisense във вашата държава (телефонните номера са изброени в листа с международната гаранция). Ако във вашата държава няма такъв център, моля, свържете се с местното представителство на Hisense или с отдела на Hisense за малки домакински уреди.
Само за лична употреба!

Hisense

ВИ ПОЖЕЛАВА ПРИЯТНО ПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ УРЕД.

Запазваме си правото на промени.

Важливі інструкції щодо безпеки

Уважно прочитайте інструкції, перш ніж використовувати прилад.

1. Зберігайте інструкції, гарантійний талон, підтвердження оплати й бажано упаковку приладу.
2. Не занурюйте корпус приладу, що містить електричні компоненти й нагрівальні елементи, у рідину та не мийте його під проточною водою.
3. Уникайте потрапляння води або іншої рідини всередину приладу, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
4. Завжди кладіть їжу, яку потрібно смажити, у кошик, щоб уникнути контакту з нагрівальними елементами.
5. Не закривайте отвори для впуску й випуску повітря під час роботи приладу.
6. Не наливайте в каструлю олії, оскільки це може призвести до пожежі.
7. Не торкайтеся жодної з внутрішніх частин приладу під час його роботи.
8. Перед підключенням приладу до мережі живлення переконайтеся, що напруга, зазначена на приладі, відповідає напрузі у вашій електричній мережі.
9. Не використовуйте прилад, якщо штепсельну вилку, шнур живлення або інший компонент пошкоджено.
10. Якщо шнур живлення пошкоджено, його можна замінити лише в компанії Hisense, авторизованому сервісному центрі Hisense або звернувшись до особи належної кваліфікації.
11. Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку.
    Дітям можна користуватися приладом лише під наглядом дорослих.
    Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
    Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу, якщо тільки вони не старші 8 років і за ними не наглядають дорослі.
12. Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
13. Не вставляйте шнур живлення в розетку й не використовуйте панель керування приладу, якщо у вас мокрі руки.
14. Підключайте прилад тільки до розетки із захисним заземленням. Переконайтеся, що штепсель правильно вставлено в розетку.
15. Цим приладом не можна керувати за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

16. Не ставте прилад на займисті матеріали, як-от скатертину або занавіски, чи біля них.
17. Не ставте прилад біля стіни або на інші прилади. Позаду приладу, з боків і зверху має бути принаймні 10 см вільного місця. Не кладіть на прилад жодних предметів.
18. Використовуйте прилад лише для цілей, зазначених у цьому посібнику.
19. Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
20. Під час смаження в середовищі гарячого повітря через вихідні вентиляційні отвори виходить гаряча пара. Не підставляйте обличчя або руки надто близько до отворів. Також будьте обережні, коли виймаєте каструлю з приладу, щоб не ошпаритися.
21. Під час роботи приладу відкриті для доступу поверхні можуть сильно нагріватися.
22. Якщо з приладу виходить темний дим, негайно вимкніть його. Перш ніж виймати деко з приладу, зачекайте, поки дим зникне.
23. Установіть прилад на рівну, пласку та стійку поверхню.
24. Цей прилад призначено винятково для звичайного побутового використання. Його не призначено для використання в невеликих кухнях у магазинах, офісах, на фермах чи в інших робочих середовищах, а також гостями в готелях, мотелях, готелях типу «ліжко та сніданок» та інших закладах, які надають помешкання.
25. У разі неправильного використання приладу, його використання в професійних чи напівпрофесійних цілях або не у відповідності з цим посібником гарантія вважається недійсною й компанія Hisense не несе відповідальності за будь-яку шкоду.
26. Для діагностики й ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру Hisense.
27. Не намагайтеся відремонтувати прилад власноруч, оскільки тоді гарантія вважатиметься недійсною.
28. Завжди витягайте штепсель приладу з розетки після використання.
29. Перш ніж брати прилад у руки або чистити його, дайте йому охолонути принаймні протягом 30 хвилин.
30. Переконайтеся, що їжа в приладі стала золотистого, а не темного чи коричневого кольору. Видаліть пригорілі залишки їжі. Не смажте сиру картоплю при температурі вище 180 °C (щоб зменшити утворення акриламіду).

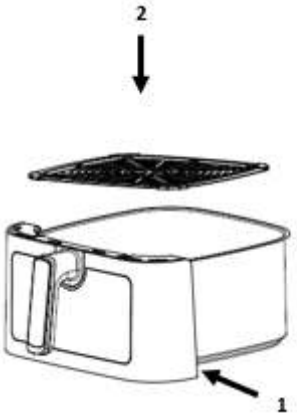
Це обладнання позначено відповідно до Директиви ЄС 2012/19/ЕС щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Директива визначає вимоги до збирання та переробки відходів електричного й електронного обладнання, які застосовуються у всьому Європейському Союзі.

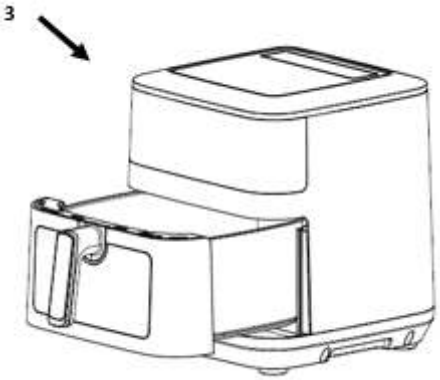
Підключення до електромережі

Прилад необхідно підключати тільки до правильно встановленої розетки, розрахованої на 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Загальний опис

1. Фритюрний ківш
2. Фритюрна решітка
3. Прилад





Перед першим використанням

1. Зніміть увесь пакувальний матеріал.
2. Зніміть з приладу всі наліпки чи етикетки.
3. Ретельно промийте решітку й ківш гарячою водою з невеликою кількістю миючої рідини та неабразивною губкою.
4. Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою.

Це безолійна фритюрниця, в якій використовується гаряче повітря. Не наповнюйте ківш олією чи жиром для смаження безпосередньо.

Примітка. При першому нагріванні фритюрниця може виділяти невелику кількість диму чи запаху. Це нормально для багатьох приладів, що нагріваються. На безпеку приладу це не впливає.

Підготування приладу до використання

1. Розташуйте прилад на стійкій, горизонтальній і рівній поверхні.

Не розміщуйте прилад на поверхні, яку може бути пошкоджено через високі температури.

2. Помістіть фритюрну решітку в ківш

Не наповнюйте ківш олією чи будь-якою рідиною.
Не кладіть нічого на прилад, адже це може перекрити потік повітря та вплинути на результат смаження.

Користування приладом

1. Підключіть вилку до заземленої настінної розетки.
2. Обережно витягніть чашу із фритюрниці.
3. Покладіть інгредієнти на решітку.
4. Вставте чашу назад у фритюрницю.

Ніколи не використовуйте чашу без фритюрної решітки.

Увага! Не торкайтеся чаші під час і протягом деякого часу після використання, оскільки вона може бути дуже гарячою. Тримайте чашу тільки за ручку.

5. Задайте необхідний час приготування відповідної страви (див. розділ «Налаштування» цієї глави).
6. Після закінчення часу приготування пролунає звуковий сигнал. Витягніть чашу з приладу.

Порада. При використанні температуру або час можна налаштувати відповідно до своїх уподобань.

7. Перевірте, чи готова страва.

Якщо страва ще не готова, просто посуньте чашу назад у прилад і налаштуйте таймер на кілька додаткових хвилин.

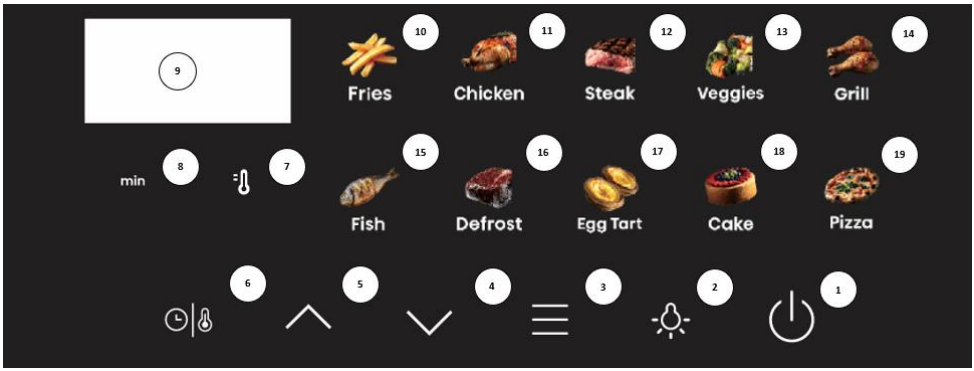
8. Щоб вийняти страву, витягніть чашу із фритюрниці й поставте її на підставку.

Не перевертайте чашу догори дном, оскільки надлишки олії, що зібралися на дні, потраплять на інгредієнти.

Чаша й інгредієнти є гарячими. Залежно від типу інгредієнтів у фритюрниці із приладу може виходити пара.

9. Щоб перекласти їжу на тарілку, скористайтеся відповідним кухонним приладдям.
10. Після приготування порції їжі фритюрниця негайно готова до приготування наступної порції.

Інструкції щодо панелі керування



Кнопка 1 — кнопка живлення
Після того, як каструля буде належним чином розміщена в основному блоці, кнопка живлення підсвітиться. Якщо натискати кнопку живлення 0,5 секунди, температура за замовчуванням встановлюється на 200, а час приготування - на 15 хвилин. Повторне натискання кнопки живлення запустить процес приготування. Якщо натискати кнопку живлення 2 секунди, весь прилад зупиниться під час приготування. Всі лампочки згаснуть, а вентилятор перестане працювати.
Примітка: Під час готування ви можете натиснути кнопку, щоб призупинити і відновити готування.

Кнопка 2 - кнопка підсвічування
При натисканні на кнопку підсвічування увімкнеться підсвічування.Якщо натиснути її ще раз, підсвічування вимкнеться . Якщо не виконується жодна операція, підсвічування згасне через одну хвилину.

Кнопка 3 - кнопка попереднього налаштування
При натисканні кнопки попередніх налаштувань можна прокрутити 10 популярних варіантів страв. Після вибору функція запрацює з попередньо встановленим часом і температурою приготування.

Кнопки 4 і 5 - кнопки керування часом і температурою
За допомогою символів і можна збільшити або зменшити час і температуру приготування. Під час налаштування часу ви змінюєте його по одній хвилині за одне натискання. Натискання кнопки дозволяє швидко змінити час. Діапазон налаштування часу: 1-60 хв. Під час налаштування температури ви змінюєте її на 5°C за одне натискання. Натискання кнопки дозволяє швидко змінити температуру. Діапазон налаштування температури: 80 °C-200 °C.

Кнопка 6 - кнопка перемикання температури/часу
Кнопкою перемикання часу і температури можна перемикати час і температуру.

Індикатори 7 та 8 - індикатор температури та часу
Індикатор 9 - Показує температуру та час
Індикатори та піктограми рецептів 10-19 - індикатор рецептів

Налаштування

Нижче наведено таблицю, що допоможе вам вибрати основні налаштування для інгредієнтів.
Примітка. Пам'ятайте, що ці налаштування лиш орієнтовні. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та маркою, ми не можемо гарантувати найкращі налаштування для ваших інгредієнтів.
Оскільки технологія швидкого повітря миттєво нагріває повітря всередині приладу, нетривале витягування ковша з приладу під час готування не вплине на процес.
Поради:

1. Інгредієнти меншого розміру зазвичай потребують коротшого часу готування, ніж інгредієнти більшого розміру.
2. Для більшої кількості інгредієнтів потрібно трохи більше часу для готування, для меншої кількості інгредієнтів, відповідно, потрібно трохи менше часу.
3. Струшування дрібніших інгредієнтів, коли половина часу готування минула, оптимізує кінцевий результат і допоможе запобігти нерівномірному просмаженню.
4. Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб вона була хрусткою. Обсмажте інгредієнти у фритюрниці протягом декількох хвилин після додавання олії.
5. Не готуйте у фритюрниці надзвичайно жирні інгредієнти, як от сосиски.
6. Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в фритюрниці.
7. Для готування хрусткої картоплі фрі оптимальна кількість складає 500 грамів.
8. Щоб швидко та легко приготувати закуски з наповнювачами, використовуйте заздалегідь виготовлене тісто. Для попередньо виготовленого тіста також потрібно менше часу для приготування, ніж для домашнього.
9. Якщо ви випікаєте тістечка чи кіш, або якщо смажите делікатні вироби чи страви з начинкою, розташуйте форму для випічки в ковші.

Меню	Довідкова вага (г)	Температура за замовчуванням (°C)	Час (хв.)	Коктейль
Смажена картопля	300-600	200	22	1-2
Курятина	1200-1500	200	40	Flip
Стейк	300-500	200	20	Flip
Овочі	300-500	170	15	Flip
Гриль	300-900	200	25	Flip
Риба	300-500	190	12	Flip
розморожування	300-500	80	15	
Яєчний тарт	300-500	190	16	
Пиріг	100-300	180	12	
Піца	100-300	200	10	

Примітка 1. Якщо на початку смаження мультипіч холодна, додайте до часу приготування 3 хвилини. Під час першого використання приладу може виникнути дим і відповідний запах, що є нормальним явищем.

Очищення

Очищайте прилад після кожного використання.
Не використовуйте металевий кухонний посуд або абразивні очищуючі матеріали для очищення фритюрних ковшів і решіток, адже це може пошкодити антипригарне покриття.

1. Вийміть штепсель з розетки та дайте приладу охолонути.
   Примітка. Аби прилад охолонув швидше, вийміть із нього кіш/ковші.
2. Зовнішню частину приладу протріть вологою тканиною.
3. Промийте ковші гарячою водою з невеликою кількістю миючої рідини та неабразивною губкою.
   Щоб видалити залишки бруду, можна скористатися знежирювальною рідиною.
   Порада. Якщо бруд погано змивається з решітки чи дна ковша, наповніть кіш гарячою водою з невеликою кількістю миючої рідини. Покладіть решітку в і залиште приблизно на 10 хвилин.
4. Очистьте внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.
5. Очистьте нагрівальний елемент щіткою для очищення, щоб видалити будь-які залишки їжі.

Усунення несправностей

Несправність	Можлива причина	Рішення
Прилад не працює.	Прилад не підключений до електромережі.	Підключіть шнур живлення до заземленої розетки.
Інгредієнти, які готувалися в аерофритюрниці, не готові.	Завелика кількість інгредієнтів або інгредієнти завеликого розміру.	Покладіть у кіш рекомендовану кількість інгредієнтів (рекомендованого розміру).
	Налаштовано занизьку температуру.	Змініть температуру відповідно.
	Прилад не було попередньо розігріто.	Виберіть необхідний час готування.
Інгредієнти просмажено нерівномірно.	Під час готування певні види інгредієнтів потрібно струшувати, коли пройде половина часу.	Інгредієнти, які лежать один на одному (як от картопля фрі), потрібно струшувати, коли пройде половина часу.
Смажені закуски не хрустять після готування у фритюрниці.	Це може бути закуска, призначена для приготування у традиційній фритюрниці.	Щоб отримати хрусткішу скоринку, використовуйте закуски для запікання в духовій шафі чи злегка змастіть їх олією.
Неможливо правильно вставити кіш у прилад.	У ковші забагато інгредієнтів.	Не заповнюйте кіш вище позначки MAX.
	Кіш неправильно розташовано у приладі.	Вставте кіш у прилад до упору, поки не почуєте клацання.
З приладу виходить білий дим.	Готуються жирні інгредієнти.	При готуванні жирних інгредієнтів в кіш просочується велика кількість олії. Олія є джерелом білого диму, і кіш може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на прилад або кінцевий результат.
	Кіш не було очищено після останнього готування.	Білий дим є результатом нагрівання жиру у ковші.

		Переконайтеся, що ви ківш очищається правильно після кожного використання.
Свіжа картопля фрі просмажена нерівномірно.	Використовується неправильний тип картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю та переконайтеся, що вона залишається твердою під час готування.
	Нарізану картоплю не промито належним чином перед готуванням.	Належно промийте нарізану картоплю, щоб видалити крохмаль із зовнішньої поверхні паличок.
Свіжа картопля фрі не хрустка.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води в картоплі фрі.	Переконайтеся, що картопляні палички правильно висушено.
		Щоб отримати хрусткіший результат, поріжте нарізану картоплю на дрібніші палички.
		Щоб отримати хрусткіший результат, змастіть картоплю олією.

ДОВКІЛЛЯ

Після закінчення строку експлуатації не викидайте прилад разом із побутовими відходами. Віднесіть його в авторизований центр утилізації. Таким чином ви збережете довкілля.

ГАРАНТІЯ ТА РЕМОНТ

Додаткову інформацію або допомогу в разі проблеми можна отримати в регіональному центрі обслуговування Hisense (див. номер телефону в міжнародному гарантійному талоні). Якщо у вашій країні немає такого центру, зверніться до регіонального дилера компанії Hisense або сервісного центру, де обслуговуються побутові прилади Hisense.
Лише для особистого використання!

Hisense

КОМПАНІЯ HISENSE БАЖАЄ ВАМ ОТРИМАТИ МАКСИМАЛЬНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД КОРИСТУВАННЯ ЦИМ ПРИСТРОЄМ.

Ми залишаємо за собою право вносити будь-які зміни.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na použitie.

1. Návod na použitie, záručný list, doklad o zaplatení a pokiaľ možno aj balenie si uchovajte.
2. Neponárajte kryty s elektrickými komponentmi a ohrevnými telesami do tekutiny ani ich neoplachujte pod tečúcou vodou.
3. Zabráňte vniknutiu vody alebo inej tekutiny do spotrebiča, pretože to môže spôsobiť elektrický šok.
4. Potraviny, ktoré chcete smažiť, vložte vždy do košíka, aby ste sa vyhli kontaktu s ohrevnými telesami.
5. Počas používania spotrebiča nezakrývajte prívody a vývody vzduchu.
6. Nenapĺňajte nádobu olejom, pretože môže vzniknúť riziko požiaru.
7. Počas používania spotrebiča sa nedotýkajte žiadnych jeho vnútorných častí.
8. Pred zapojením spotrebiča do elektriny skontrolujte, či sa menovité napätie uvedené na spotrebiči zhoduje s menovitým napätím vo vašej sieti.
9. Nepoužívajte spotrebič v prípade, že sú napájací kábel, zásuvka alebo iná súčiastka poškodené.
10. V prípade poškodenia napájacieho kábla ho môže vymeniť len spoločnosť Hisense, autorizovaný servis a opravovňa spoločnosti Hisense alebo primerane vyškolený odborník.
11. Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak majú počas používania pri sebe dozor, alebo ak im boli poskytnuté príslušné pokyny ohľadne používania spotrebiča bezpečným spôsobom a ak chápu rizikám, ktoré sa môžu objaviť.
12. Počas používania spotrebiča by mali byť deti pod dozorom a mali by ste sa uistiť, že sa s ním nehrajú.
13. Deti by nemali spotrebič umývať ani vykonávať jeho údržbu, pokiaľ nemajú viac ako 8 rokov a nie sú pod dozorom.
14. Napájací kábel udržiavajte mimo horúcich povrchov.
15. Nezapájajte napájací kábel do zásuvky a nedotýkajte sa ovládacieho panelu spotrebiča mokrými rukami.
16. Spotrebič zapojte len do uzemnenej zásuvky. Uistite sa, že je zástrčka správne zasunutá do zásuvky.
17. Spotrebič nie je možné riadiť pomocou externého časovača alebo oddeleného systému diaľkového ovládania.
18. Neklaďte spotrebič na alebo blízko horľavých materiálov, akými sú závesy alebo obrus.

19. Neklaďte spotrebič ku stene alebo na iné spotrebiče. Uistite sa, že za, vedľa a nad spotrebičom je voľný priestor 10 cm. Na spotrebič neukladajte žiadne predmety.
20. Spotrebič používajte len na účely určené v tomto návode.
21. Nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru.
22. Počas smaženia horúcim vzduchom sa cez vývody vzduchu vypúšťa para. Nepribližujte sa k vývodom vzduchu rukami ani tvárou. Buďte opatrní taktiež pri vyberaní nádoby zo spotrebiča, aby ste sa neoparili.
23. Počas používania môže byť povrch spotrebiča horúci.
24. Ak zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho vypnite. Pred vybratím nádoby zo spotrebiča počkajte, kým sa dym rozplynie.
25. Spotrebič položte na vodorovný a stabilný povrch.
26. Spotrebič je určený len na bežné domáce použitie. Nie je určený na použitie v prostrediach, ako sú kuchynky v obchodných domoch, kanceláriách, farmách alebo na iných pracoviskách. Taktiež nie je určený na to, aby ho používali hostia v hoteloch, moteloch, nocľahoch s raňajkami a iných ubytovacích zariadeniach.
27. Ak sa spotrebič nepoužíva správne, ak sa používa na profesionálne alebo poloprofesionálne účely alebo v nesúlade s týmto návodom, záruka na neho stráca platnosť a spoločnosť Hisense nie je zodpovedná za žiadnu škodu spôsobenú takýmto použitím.
28. Za účelom kontroly alebo opravy spotrebiča kontaktujte autorizované servisné stredisko Hisense.
29. Nesnažte sa ho opraviť sami, pretože tak záruka stratí platnosť.
30. Po použití vždy odpojte spotrebič zo siete.
31. Pred chytením spotrebiča do rúk alebo jeho čistením počkajte približne 30 minút, kým nevychladne.
32. Uistite sa, že jedlo je uvarené dozlatista, a nie je tmavé alebo hnedé. Odstráňte akékoľvek zvyšky zhoreného jedla. Surové zemiaky nevyprážajte pri teplote vyššej ako 180 °C (aby sa zmenšila tvorba akrylamidov).

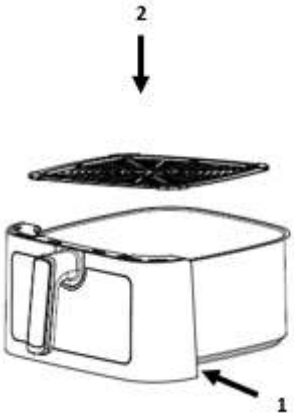
Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EU o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Táto smernica vymedzuje požiadavky pre zber a nakladanie s odpadom z elektrických a elektronických zariadení platné pre celú Európu.

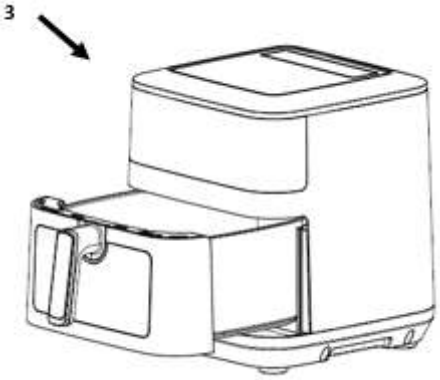
Elektrické pripojenie:

Spotrebič je možné pripojiť len k správne namontovanej 220-240 V ~ 50-60 Hz zásuvke.

Všeobecný opis

1. Hrniec na smaženie
2. Stojan na smaženie
3. Spotrebič





Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
3. Police a hrniec dôkladne vyčistite teplou vodou, trochou umývacieho prostriedku a neabrazívnou hubou.
4. Utrite vnútornú a vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.
Ide o bezolejovú fritézu, ktorá pracuje na báze horúceho vzduchu. Neplňte hrniec priamo olejom alebo tukom na smaženie.

Upozornenie: Keď sa vaša fritéza prvýkrát zahreje, môže z nej vychádzať mierny dym alebo zápach. To je normálne v prípade mnohých ohrevných zariadení. To nemá vplyv na bezpečnosť vášho spotrebiča.

Príprava spotrebiča na použitie

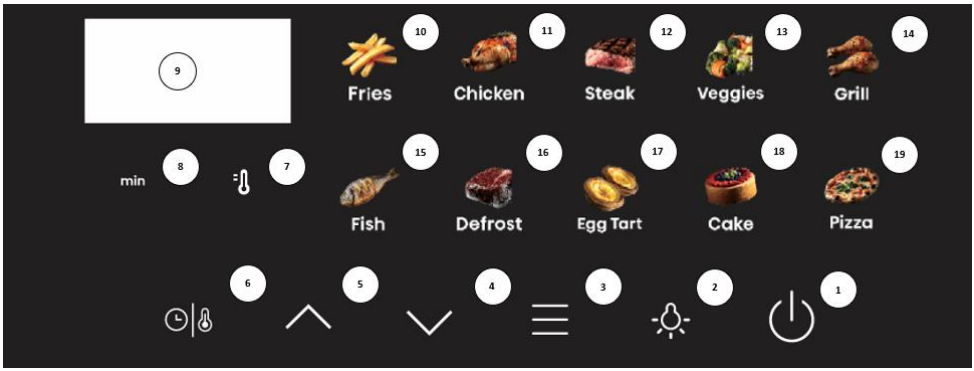
1. Umiestnite spotrebič na stabilný, vodorovný a rovný povrch.
Neklaďte spotrebič na povrch, ktorý nie je odolný voči teplu.
2. Umiestnite rošt do hrnca

Neplňte hrniec olejom ani inou tekutinou.
Na spotrebič nič neklaďte, pretože by to mohlo brániť prúdeniu vzduchu a ovplyvniť výsledok teplovzdušného smaženia.

Používanie spotrebiča

1. Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
2. Opatrne vytiahnite hrniec z fritézy.
3. Prísady položte na mriežku.
4. Zasuňte hrniec späť do fritézy.
Nikdy nepoužívajte hrniec bez mriežky na smaženie.
Upozornenie: Nedotýkajte sa hrnca počas a nejaký čas po použití, pretože sa veľmi zahrieva. Hrniec držte iba za rukoväť.
5. Určte požadovaný čas prípravy pre príslušný druh jedla (pozri časť „Nastavenie“ v tejto kapitole).
6. Keď budete počuť bzučiak, uplynul nastavený čas prípravy. Vytiahnite hrniec zo spotrebiča.
Tip: Počas používania môžete upraviť teplotu alebo čas podľa svojich preferencií.
7. Skontrolujte, či je jedlo hotové.
Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte hrniec späť do spotrebiča a nastavte časovač na pár minút navyše.
8. Ak chcete vybrať jedlo, vytiahnite hrniec z fritézy a položte ho na trojnožku.
Neobracajte hrniec dnom nahor – prebytočný olej, ktorý sa nazhromaždil na dne hrnca, vytečie na ingrediencie.
Hrniec aj jedlo budú horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze môže z hrnca unikať para.
9. Na prenášanie jedla na tanier používajte vhodné náčinie.
10. Keď je dávka jedla uvarená, je fritéza okamžite pripravená na prípravu ďalšej várky.

Návod k ovládaciemu panelu



Tlačidlo 1 – Vypínač
Hneď ako je panvica správne umiestnená v hlavnej jednotke, rozsvieti sa tlačidlo napájania. Stlačením tlačidla napájania na 0,5 sekundy nastavíte východiskovú teplotu jednotky na 200, zatiaľ čo čas varenia bude nastavený na 15 minút. Stlačením tlačidla Zap/Vyp. spustíte proces varenia. Stlačením tlačidla Zap/Vyp na 2 sekundy sa počas varenia celý prístroj zatvorí. Všetky kontrolky zhasnú a ventilátor prestane fungovať.
Poznámka: Počas varenia môžete stlačením tlačidla pozastaviť a obnoviť varenie.

Tlačidlo 2 – Tlačidlo osvetlenia
Stlačením tlačidla Svetlo sa svetlo rozsvieti. Ak ho stlačíte znovu, svetlo zhasne. Ak nevykonáte žiadnu operáciu, kontrolka po jednej minúte zhasne.

Tlačidlo 3 – Tlačidlo predvoľby
Výber tlačidla predvoľby vám umožní prechádzať 10 obľúbenými možnosťami jedla. Po výbere sa funkcia spustí s prednastaveným časom a teplotou varenia.

Tlačidlo 4 a Tlačidlo 5 - Tlačidlá ovládania teploty a času
Symboly a umožňujú zvýšiť alebo znížiť čas varenia a teplotu. Keď nastavujete čas, meníte ho po jednej minúte. Stlačením tlačidla sa rýchlo zmení nastavený čas. Rozsah ovládania času: 1-60 min. Keď nastavujete teplotu, meníte ju vždy o 5 °C. Ak stlačíte tlačidlo, rýchlo sa zmení nastavená teplota. Rozsah regulácie teploty: 80 °C-200 °C.

Tlačidlo 6 - Tlačidlo na prepínanie teploty/času
Dotykom tlačidla na prepínanie času a teploty môžete prepínať medzi časom a teplotou.

Indikátory 7 a 8 - Indikátor teploty a času
Displej 9 - Zobrazuje teplotu a čas
Indikátory a ikony receptov 10 až 19 – Indikátor receptu

Nastavenie

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia surovín.
Poznámka: Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú iba orientačné. Keďže sa prísady líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenie pre vaše prísady.
Keďže technológia rýchleho vzduchu okamžite ohrieva vzduch vnútri spotrebiča, krátke vytiahnutie hrnca zo spotrebiča počas teplovzdušného smaženia sotva naruší proces.

Tipy:

1. Menšie suroviny obvykle vyžadujú o niečo kratší čas prípravy než väčšie suroviny.
2. Väčšie množstvo surovín vyžaduje len o niečo dlhší čas prípravy, menšie množstvo surovín len o niečo kratší čas prípravy.
3. Pretrepanie menších ingrediencií v polovici času prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomerne smaženým ingredienciám.
4. Pridajte trochu oleja do čerstvých zemiakov a získate chrumkavý výsledok. Zmažte prísady vo vzduchovej fritéze niekoľko minút po pridaní oleja.
5. Vo fritéze nepripravujte extrémne mastné suroviny, ako sú klobásy.
6. Desiaty, ktoré je možné pripravovať v rúre, je možné pripravovať aj vo fritéze.
7. Optimálne množstvo pre prípravu chrumkavých hranolčekov je 500 gramov.
8. Použite dopredu pripravené cesto na rýchlu a ľahkú prípravu plnených desiat. Aj predpripravené cesto vyžaduje kratší čas prípravy než cesto domáce.
9. Ak chcete upiecť tortu alebo quiche alebo ak chcete smažiť jemné ingrediencie alebo pokrmy s náplňou alebo plnkou, vložte do hrnca formu alebo nádobu na pečenie.

Ponuka	Referenčná hmotnosť (g)	Predvolená teplota (°C)	Čas (min)	Potriasť
Hranolky	300-600	200	22	1-2
Kuracie mäso	1200-1500	200	40	Flip
Steak	300-500	200	20	Flip
Zelenina	300-500	170	15	Flip
Gril	300-900	200	25	Flip
Ryba	300-500	190	12	Flip
rozmrazovanie	300-500	80	15	
Vaječný koláč	300-500	190	16	
Torta	100-300	180	12	
Pizza	100-300	200	10	

Poznámka 1: Pridajte 3 minúty k času prípravy, keď začnete smažiť, pokým je vzduchová fritéza ešte studená.
Pri prvom použití môže spotrebič vydávať dym a zápach, čo je normálny jav.

Čistenie

Po každom použití spotrebič vyčistite.
Na čistenie hrnca a roštu nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by to mohlo poškodiť nepriľnavú vrstvu.

1. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
   Poznámka: Vyberte hrniec, aby sa vzduchová fritéza rýchlejšie ochladila.
2. Utrite vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.
3. Vyčistite hrnce teplou vodou, trochou umývacieho prostriedku a neabrazívnou hubou.
4. Na odstránenie zostávajúcich nečistôt môžete použiť odmasťovaciu kvapalinu.
   Tip: Ak sa na polici (rošte) alebo dne hrnca prichycujú nečistoty, naplňte hrniec horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Vložte mriežku do hrnca a nechajte hrniec a mriežku namočiť približne na 10 minút.
5. Vyčistite vnútrajšok spotrebiča teplou vodou a neabrazívnou hubou.
6. Vyčistite ohrevné teleso čistiacou kefkou, aby ste odstránili prípadné zvyšky jedla.

Odstraňovanie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti.	Pripojte zástrčku napájacieho kábla do uzemnenej elektrickej zásuvky.
Suroviny smažené vo vzduchovej fritéze nie sú hotové.		Naplňte hrniec odporúčaným množstvom surovín (odporúčané veľkosti).
	Príliš veľké množstvo prísad alebo prísady sú príliš veľké.	Podľa toho upravte teplotu.
	Teplota je príliš nízka.	Nastavte čas na požadovaný čas prípravy.
Ingrediencie sa smažia nerovnomerne.	Spotrebič nebol predhriaty.	Ingrediencie, ktoré ležia na sebe alebo cez seba (napr. hranolčeky), treba v polovici času prípravy pretrepať.
Smažené občerstvenie nie je po vytiahnutí z fritézy chrumkavé.	Niektoré druhy ingrediencií treba v polovici varenia pretrepať.	Ak požadujete chrumkavejší výsledok, desiaty upečte v rúre alebo desiaty zľahka potrite trochou oleja.
Hrniec nie je možné správne zasunúť do spotrebiča.	Použitý typ desiaty určený na prípravu v tradičnej fritéze.	Neplňte hrniec nad značku MAX.
	Príliš veľa prísad v hrnci.	Zatlačte hrniec nadol do spotrebiča, pokým nezačujete cvaknutie.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Hrniec nie je správne umiestnený.	Pri varení mastných surovín vytečie do hrnca veľké množstvo oleja. Olej produkuje biely dym a hrniec sa môže zahrievať viac než obvykle. Nemá to vplyv na spotrebič ani na konečný výsledok.
	Varenie mastných ingrediencií.	Biely dym vzniká zahrievaním tuku v hrnci. Uistite sa, že ste hrniec po každom použití riadne vyčistili.
Čerstvé hranolčeky sa smažia nerovnomerne.	Hrniec ste po poslednom varení nevyčistili.	Použite čerstvé zemiaky a uistite sa, že počas varenia zostanú pevné.
	Nepoužili ste správny druh zemiakov.	Zemiakové hranolčeky riadne opláchnite, aby ste odstránili škrob z vonkajšej strany hranolčekov.

Čerstvé hranolčeky nie sú chrumkavé.	Pred varením ste zemiakové hranolčeky riadne neopláchli.	Uistite sa, že ste zemiakové hranolčeky správne vysušili.
		Zemiakové hranolčeky nakrájajte na menšie, čím získate chrumkavejší výsledok.
		Chrumkavejší výsledok získate, ak ich potriete trochou oleja.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Na konci doby použiteľnosti spotrebiča ho nevyhadzujte s bežným domácim odpadom. Odneste ho do autorizovaného recyklačného strediska. Tak pomôžete chrániť životné prostredie.

ZÁRUKA A OPRAVA

Pre viac informácií alebo v prípade problémov kontaktujte call centrum Hisense vo svojej krajine (telefónne číslo je uvedené na medzinárodnom záručnom liste). Ak vo vašej krajine takéto centrum nie je, kontaktuje, prosím miestneho obchodného zástupcu spoločnosti Hisense alebo oddelenie malých a domácich spotrebičov a spotrebičov Hisense.
Určené len pre osobné účely!

Hisense

HISENSE VÁM ŽELÁ MNOHO RADOSTI PRI POUŽÍVANÍ VÁŠHO SPOTREBIČA

Vyhradzujeme si právo na akékoľvek zmeny.

Důležité bezpečnostní pokyny

Před použitím zařízení si pečlivě přečtěte pokyny pro použití.

1. Pokyny, záruční list, potvrzení o zaplacení a pokud možno i balení zařízení si uschovejte.
2. Nepokládejte kryt s elektrickými komponenty a ohřívacími prvky do tekutin a neoplachujte je pod tekoucí vodou.
3. Zabraňte jakémukoliv průniku vody nebo jiné tekutiny do zařízení, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
4. Vždy ukládejte jídlo ke smažení do koše zařízení v záujmu předcházení kontaktu s ohřívacími prvky.
5. Nezakrývejte přívody a vývody vzduchu během provozu zařízení.
6. Nelijte olej do pekáče, poněvadž to může mít za následek riziko vzplanutí.
7. Během provozu se nedotýkejte žádné vnitřní časti zařízení.
8. Před zapojením zařízení do sítě se ujistěte, že napětí uvedené na zařízení se shoduje s napětím ve Vaší domácnosti.
9. Nepoužívejte zařízení, pokud je zástrčka, napájecí kabel nebo jakákoliv jiná součástka poškozena.
10. Pokud je napájecí kabel poškozen, může být nahrazen pouze společností Hisense, autorizovaným servisním střediskem Hisense nebo vhodně školeným odborníkem.
11. Toto zařízení smí používat pouze osoby starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem v průběhu používání zařízení nebo pokud obdržely příslušné pokyny vztahující se k používání zařízení bezpečným způsobem a pokud rozumí rizikům s tím spojeným.
12. Udržujte dohled nad dětmi během používání zařízení a ujistěte se, že si s ním nehrají.
13. Děti nesmí provádět čištění ani údržbu zařízení, pokud nejsou starší 8 let a neprovádí tyto činnosti pod dohledem.
14. Udržujte napájecí kabel mimo horké povrchy.
15. Nezapojujte napájecí kabel do zásuvky a nepoužívejte řídicí panel zařízení, pokud máte mokré ruce.
16. Zařízení smí být zapojeno pouze do uzemněné zásuvky. Ujistěte se, že je zástrčka zasunuta správně do zásuvky.
17. Toto zařízení není možno ovládat externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
18. Zařízení nesmí být umístěno na nebo v blízkosti hořlavého materiálu, jako jsou utěrky nebo závěsy.

19. Zařízení nesmí být umístěno v blízkosti zdi nebo na jiných zařízeních. Ujistěte se, že za, vedle a nad zařízením je alespoň prostor 10 cm. Neumisťujte žádné předměty na zařízení.
20. Zařízení používejte pouze pro účely popsané v tomto návodu.
21. Nenechávejte zařízení v provozu bez obsluhy.
22. Během smažení horkým vzduchem je horká pára vypuštěna ventily vývodu vzduchu. Dbejte na to, aby Vaše tvář a ruce nebyly blízko ventilů vývodu vzduchu. Taktéž dávejte pozor, abyste se neopařili párou při vytahování pekáče ze zařízení.
23. Během provozu se přístupné plochy mohou záhřát na vysokou teplotu.
24. Pokud se ze zařízení objeví tmavý dým, okamžitě zařízení vypněte. Než budete vytahovat podnos ze zařízení, počkejte až dým poleví.
25. Položte zařízení na rovnou plochu a stabilní povrch.
26. Zařízení je určeno pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určeno pro použití ve vnějších prostorách, jako jsou kuchyňské kouty v prodejnách, kancelářích, na farmách nebo jiném pracovním prostředí. Taktéž není určeno pro použití hosty v hotelových pokojích, motelech, na postelích, objektech pro snídaně a jiných objektech nabízejících ubytování.
27. V případě, že se zařízení nepoužívá správně nebo pokud je určeno pouze pro odborné nebo částečně odborné účely nebo způsobem odporujícím těmto pokynům, záruka se tím stává neplatnou a Hisense nenese odpovědnost za jakoukoliv takto vzniklou škodu.
28. Ohledně inspekce nebo opravy zařízení kontaktujte autorizované servisní středisko Hisense.
29. Nepokoušejte se sami opravovat zařízení, protože to učiní záruku neplatnou.
30. Pokaždé, když skončíte s používáním zařízení, odpojte ho od přívodu energie.
31. Předtím, než uchopíte nebo očistíte zařízení, vyčkejte, než se zchladí po dobu asi 30 minut.
32. Ujistěte se, že jídlo připravované v zařízení má spíše zlatavou barvu než tmavou nebo hnědou. Odstraňte jakékoliv zbytky spáleného jídla. Nesmažte syrové brambory při teplotě nad 180°C (kvůli snížení utváření akrylamidů).

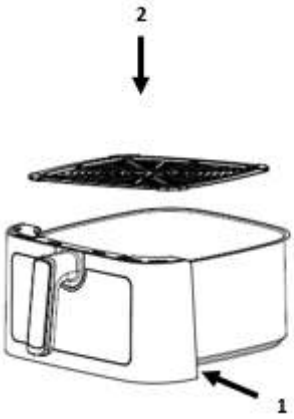
Toto zařízení je označeno v souladu se směrnicí EU 2012/19/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízeních – WEEE. Směrnice specifikuje požadavky pro sběr a organizaci odpadních elektrických a elektronických zařízení s účinností pro celou Evropskou unii.

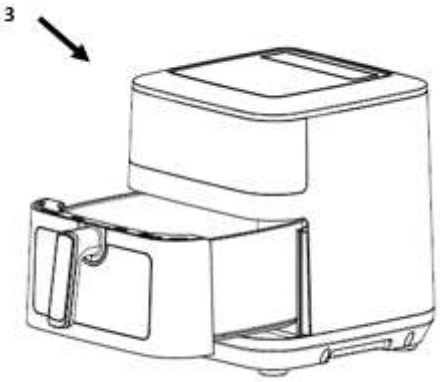
Napájení elektřiny:

Zařízení může být připojeno pouze do vhodné zásuvky o 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Obecný popis

1. Hrnec na smažení
2. Stojan na smažení
3. Spotřebič





Před prvním použitím

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte ze spotřebiče všechny nálepky nebo štítky.
3. Police a hrnec důkladně vyčistěte horkou vodou, trochou mycího prostředku a neabrazivní houbou.
4. Otřete vnitřní a vnější část spotřebiče vlhkým hadříkem.

Jedná se o bezolejovou fritézu, která pracuje na bázi horkého vzduchu. Neplňte hrnec přímo olejem nebo tukem na smažení.

Upozornění: Když se vaše fritéza poprvé zahřeje, může z ní vycházet mírný kouř nebo zápach. To je normální u mnoha topných zařízení. To nemá vliv na bezpečnost vašeho spotřebiče.

Příprava spotřebiče k použití

1. Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný a rovný povrch.

Nepokládejte spotřebič na povrch, který není odolný vůči teplu.

2. Umístěte rošt do hrnce

Neplňte hrnec olejem ani jinou tekutinou.
Na spotřebič nic nepokládejte, protože by to mohlo bránit proudění vzduchu a ovlivnit výsledek horkovzdušného smažení.

Používání spotřebiče

1. Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Opatrně vytáhněte hrnec z fritézy.
3. Přísady položte na mřížku.
4. Zasuňte hrnec zpět do fritézy.

Nikdy nepoužívejte hrnec bez mřížky na smažení.

Upozornění: Nedotýkejte se hrnce během a nějakou dobu po použití, protože se velmi zahřívá. Hrnec držte pouze za rukojeť.

5. Určete požadovanou dobu přípravy pro příslušný druh jídla (viz část „Nastavení“ v této kapitole).
6. Když uslyšíte bzučák, uplynula nastavená doba přípravy. Vytáhněte hrnec ze spotřebiče.

Tip: Během používání můžete upravit teplotu nebo čas podle vašich preferencí.

7. Zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

Pokud jídlo ještě není hotové, jednoduše zasuňte hrnec zpět do spotřebiče a nastavte časovač na pár minut navíc.

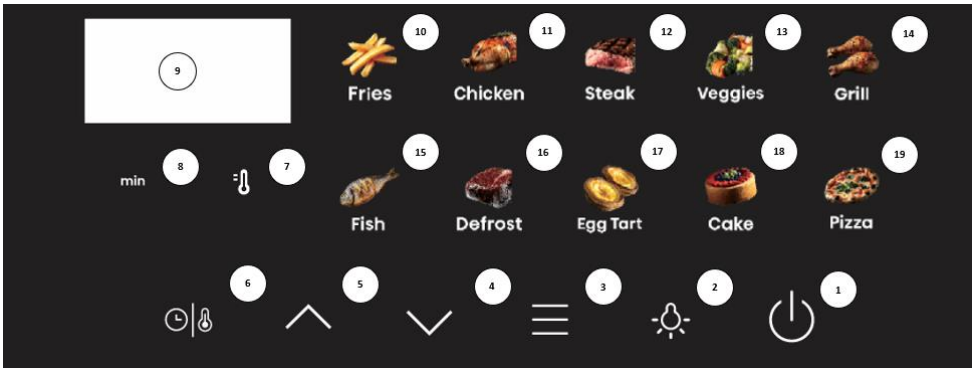
8. Chcete-li odstranit jídlo, vytáhněte hrnec z fritézy a položte jej na trojnožku.

Neobracejte hrnec dnem vzhůru, přebytečný olej, který se nashromáždil na dně hrnce, vyteče na ingredience.

Hrnec i jídlo budou horké. V závislosti na typu potravin ve fritéze může z hrnce unikat pára.

9. K přenášení jídla na talíř používejte vhodné náčiní.
10. Jakmile je várka jídla uvařena, je fritéza okamžitě připravena k přípravě další várky.

Návod k ovládacímu panelu



Tlačítko 1 – Vypínač
Jakmile je pánev správně umístěna v hlavní jednotce, rozsvítí se tlačítko napájení. Stisknutím tlačítka Napájení na 0,5 sekundy nastavíte výchozí teplotu jednotky na 200, zatímco doba vaření bude nastavena na 15 minut Stisknutím tlačítka Zap/Vyp. spustíte proces vaření. Stisknutím tlačítka Zap/Vyp na 2 sekundy se během vaření celý přístroj zavře. Všechny kontrolky zhasnou a ventilátor přestane fungovat.
Poznámka: Během vaření můžete stisknutím tlačítka pozastavit a obnovit vaření.

Tlačítko 2 – Tlačítko osvětlení
Stisknutím tlačítka Světlo se světlo rozsvítí. Pokud jej stisknete znovu, světlo zhasne. Pokud neprovedete žádnou operaci, kontrolka po jedné minutě zhasne.

Tlačítko 3 – Tlačítko předvolby
Výběr tlačítka předvolby vám umožní procházet 10 oblíbenými možnostmi jídla. Po výběru se funkce spustí s přednastaveným časem a teplotou vaření.

Tlačítko 4 a tlačítko 5 - Tlačítka ovládání času a teploty
Symboly a umožňují zvýšit nebo snížit dobu vaření a teplotu. Když nastavujete čas, měníte jej po jedné minutě. Stisknutím tlačítka se rychle změní nastavený čas. Rozsah regulace času: 1-60 min. Když nastavujete teplotu, měníte ji vždy o 5°C. Stisknutím tlačítka se rychle změní teplota. Rozsah regulace teploty: 80 °C-200 °C.

Tlačítko 6 - Tlačítko pro přepínání teploty/času
Dotykem tlačítka pro přepínání času a teploty můžete přepínat mezi časem a teplotou.

Indikátory 7 a 8 - Indikátor teploty a času
Displej 9 – Ukazuje teplotu a čas
Indikátory a ikony receptů 10 až 19 - Indikátor receptu

Nastavení

Níže uvedená tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení surovin.
Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou pouze orientační. Protože se přísady liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše přísady.
Protože technologie rychlého vzduchu okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, krátké vytažení hrnce ze spotřebiče během horkovzdušného smažení sotva naruší proces.

Tipy:

1. Menší suroviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší suroviny.
2. Větší množství surovin vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, menší množství surovin jen o něco kratší dobu přípravy.
3. Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci předejít nerovnoměrně smaženým ingrediencím.
4. Přidejte trochu oleje do čerstvých brambor pro křupavý výsledek. Smažte přísady ve vzduchové fritéze během několika minut po přidání oleje.
5. Ve fritéze nepřipravujte extrémně mastné suroviny, jako jsou klobásy.
6. Svačiny, které lze připravovat v troubě, lze připravovat i ve fritéze.
7. Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů.
8. Použijte předem připravené těsto k rychlé a snadné přípravě plněných svačin. Předpřipravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než těsto domácí.
9. Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit jemné ingredience nebo pokrmy s náplní nebo nádivkou, vložte do hrnce pečicí formu nebo nádobu na pečení.

Nabídka	Referenční hmotnost (g)	Výchozí teplota (°C)	Čas (min)	Protřepat
Hranolky	300-600	200	22	1-2
Kuře	1200-1500	200	40	Flip
Steak	300-500	200	20	Flip
Zelenina	300-500	170	15	Flip
Gril	300-900	200	25	Flip
Ryba	300-500	190	12	Flip
rozmrazování	300-500	80	15	
Vaječný koláč	300-500	190	16	
Dort	100-300	180	12	
Pizza	100-300	200	10	

Poznámka 1: Přidejte 3 minuty k času přípravy, když začnete smažit, dokud je vzduchová fritéza ještě studená.
Při prvním použití může ze spotřebiče vycházet kouř a zápach, což je normální jev.

Čištění

Po každém použití spotřebič vyčistěte.
K čištění hrnce a roštu nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by to mohlo poškodit nepřilnavou vrstvu.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
   Poznámka: Vyjměte hrnec, aby se vzduchová fritéza rychleji ochladila.
2. Otřete vnější část spotřebiče vlhkým hadříkem.
3. Vyčistěte hrnce horkou vodou, trochou mycího prostředku a neabrazivní houbou.
4. K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací kapalinu.
   Tip: Pokud na polici (roštu) nebo dně hrnce ulpívají nečistoty, naplňte hrnec horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Vložte mřížku do hrnce a nechte hrnec a mřížku namočit přibližně 10 minut.
5. Vyčistěte vnitřek spotřebiče horkou vodou a neabrazivní houbou.
6. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky jídla.

Odstraňování problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není připojen k elektrické síti.	Připojte zástrčku napájecího kabelu do uzemněné elektrické zásuvky.
Suroviny smažené ve vzduchové fritéze nejsou hotové.		Naplňte hrnec doporučeným množstvím surovin (doporučené velikosti).
	Příliš velké množství přísad nebo přísad jsou příliš velké.	Podle toho upravte teplotu.
	Teplota je příliš nízká.	Nastavte čas na požadovaný čas přípravy.
Ingredience jsou smažené nerovnoměrně.	Spotřebič nebyl předehřátý.	Ingredience, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat.
Smažené občerstvení není po vytažení z fritézy křupavé.	Některé druhy ingrediencí je třeba při vaření do poloviny protřepat.	Pro křupavější výsledek použijte svačiny v troubě nebo na svačinky lehce potřete trochou oleje.
Pánev nelze správně zasunout do spotřebiče.	Použitý typ přesnídávky určený k přípravě v tradiční fritéze.	Neplňte pánev nad značku MAX.
	Příliš mnoho přísad v hrnci.	Zatlačte hrnec dolů do spotřebiče, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Hrnec není správně umístěn.	Při vaření mastných surovin vyteče do hrnce velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a hrnec se může zahřívat více než obvykle. Nemá to vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.
	Vaření mastných ingrediencí.	Bílý kouř vzniká zahříváním tuku v pánvi. Ujistěte se, že jste pánev po každém použití řádně vyčistili.
Čerstvé hranolky jsou smažené nerovnoměrně.	Hrnec nebyl po posledním vaření vyčištěn.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během vaření zůstanou pevné.
	Nepoužili jste správný druh brambor.	Bramborové tyčinky řádně opláchněte, abyste odstranili škrob z vnější strany tyčinek.
Čerstvé hranolky	Před vařením jsme bramborové	Ujistěte se, že jste bramborové

nejsou křupavé.	tyčinky řádně neopláchli.	tyčinky správně vysušili.
		Bramborové tyčinky nakrájejte na menší pro křupavější výsledek.
		Pro křupavější výsledek potřete trochou oleje.

Čištění:

Odpojte zařízení z elektrické sítě před čištěním a nechte ho vychladnout.

1. Pekáč a koš: Umyjte vnitřní a vnější části pekáče horkou vodou. Nepoužívejte drsné nebo agresivní čističe. Neumývejte pekáč nebo koš v myčce na nádobí.
2. Vnitřní a vnější části zařízení: Použijte vlhkou utěrku pro očištění vnitřních a vnějších částí zařízení.

Zařízení vyhovuje podmínkám směrnic o shodě CE ohledně rušení cizím vysílačem a nízkonapěťové bezpečnosti, a taktéž splňuje veškeré účinné bezpečnostní požadavky.

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Na konci životnosti zařízení jej nevyhazujte spolu s běžným odpadem z domácností. Předejte zařízení autorizačnímu recyklačního centru. To pomůže k zachování životního prostředí.

ZÁRUKA A OPRAVY

V případě problémů pro více informací prosím kontaktuje call centrum Hisense ve Vaší krajině (telefonní čísla jsou uvedena v Mezinárodním záručním seznamu). Pokud se takové centrum ve Vaší krajině nenachází prosím kontaktuje místního prodejce značky Hisense nebo oddělení malé domácí techniky Hisense.

Pouze pro osobní použití!

Hisense

PŘEJE VÁM HODNĚ RADOSTI PŘI POUŽÍVÁNÍ VAŠEHO ZAŘÍZENÍ.

Vyhrazujeme si právo na úpravu podmínek.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższymi wskazówkami.

1. Zachować instrukcję, kartę gwarancyjną, dowód zapłaty i najlepiej również opakowanie po urządzeniu.
2. Nie zanurzać obudowy zwierającej elementy elektryczne i grzejne w wodzie, ani nie płukać jej pod bieżącą wodą.
3. Nie dopuścić do tego, by do wnętrza urządzenia dostała się woda lub inna ciecz, ponieważ mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
4. Żywność przeznaczoną do smażenia umieścić w koszyku, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
5. Nie zakrywać wlotów i wylotów powietrza w czasie pracy urządzenia.
6. Nie wlewać do garnka oleju, ponieważ wiązałoby się to z ryzykiem wystąpienia pożaru.
7. W czasie pracy nie dotykać żadnej wewnętrznej części urządzenia.
8. Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej upewnić się, czy napięcie podane na urządzeniu jest takie same jak napięcie sieci elektrycznej w budynku.
9. Nie używać urządzenia, jeśli uszkodzeniu uległa wtyczka, kabel zasilający lub jakikolwiek inny element.
10. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego może zostać on wymieniony wyłącznie przez Hisense, autoryzowany punkt serwisowo-naprawczy Hisense lub posiadającego odpowiednie przeszkolenie fachowca.
11. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku co najmniej 8 lat oraz osoby z niepełnosprawnością fizyczną, czuciową lub umysłową lub brakiem doświadczenia i wiedzy, o ile będą one w czasie korzystania z urządzenia nadzorowane lub zostały im przekazane odpowiednie wskazówki dotyczące zasad bezpiecznego korzystania z urządzenia i zdają sobie one sprawę z towarzyszących temu niebezpieczeństw.
12. Nadzorować dzieci w czasie korzystania z urządzenia pilnując, by się nim nie bawiły.
13. Dzieciom nie powinno powierzać się przeprowadzania jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją urządzenia, chyba że ukończyły one ósmy rok życia i będą robić to pod nadzorem.
14. Chronić kabel zasilający przed rozgrzanymi powierzchniami.
15. Nie podłączać kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie używać panelu sterowania urządzenia, gdy ma się wilgotne ręce.

16. Urządzenie podłączać wyłącznie do uziemianego gniazdka elektrycznego. Upewnić się, że wtyczka została do gniazdka elektrycznego prawidłowo włożona.
17. Sterowanie niniejszym urządzeniem nie może odbywać się przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
18. Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu łatwopalnych materiałów takich jak obrusy czy firanki.
19. Nie umieszczać urządzenia w pobliżu ścian lub na innych urządzeniach. W odległości co najmniej 10 cm za, obok i powyżej urządzenia zapewnić wolną przestrzeń. Nie kłaść na urządzeniu żadnych przedmiotów.
20. Używać urządzenia wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
21. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez dozoru.
22. W czasie smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe wydostaje się na zewnątrz gorąca para. Pamiętać o tym, by nie przybliżać się rękami i twarzą do otworów, przez które wydostaje się powietrze. Należy pamiętać także o tym, by nie poparzyć się parą przy wyjmowaniu z urządzenia garnka.
23. W czasie pracy urządzenia jego nieosłonięte powierzchnie mogą się bardzo nagrzać.
24. W przypadku zauważenia ciemnego dymu wydostającego się z urządzenia natychmiast je wyłączyć. Przed wyjęciem z urządzenia tacki odczekać aż dym opadnie.
25. Ustawić urządzenie na równej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
26. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak aneksy kuchenne w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych miejscach pracy. Nie jest on o również przeznaczone do tego, by korzystali z niego goście w pomieszczeniach hotelowych, motelach, pensjonatach i innych placówkach oferujących zakwaterowanie.
27. Nieprawidłowe korzystanie z urządzenia lub korzystanie z niego do celów komercyjnych lub półkomercyjnych lub też w jakikolwiek sposób niezgodny z niniejszą instrukcją powoduje unieważnienie gwarancji i brak ze strony Hisense odpowiedzialności za powstałe w wyniku takiego korzystania uszkodzenia.
28. Aby zlecić kontrolę lub naprawę urządzenia, proszę skontaktować z autoryzowanym punktem Hisense.
29. Nie podejmować prób samodzielnego naprawienia ponieważ spowodowałoby to unieważnienie gwarancji.
30. Po każdorazowym użyciu wyłączyć urządzenie z prądu.
31. Zanim weźmie się urządzenie w ręce lub przystąpi się do jego czyszczenia, odczekać mniej więcej 30 minut aż ostygnie.
32. Pamiętać o tym, że żywność przyrządzana w urządzeniu powinna mieć raczej kolor złoty niż ciemny lub brązowy. Jakiekolwiek pozostałości po

przypalonej żywności należy usunąć. Nie smażyć surowych ziemniaków w temperaturze przekraczającej 180°C (aby uniknąć tworzenia się akrylamidów).

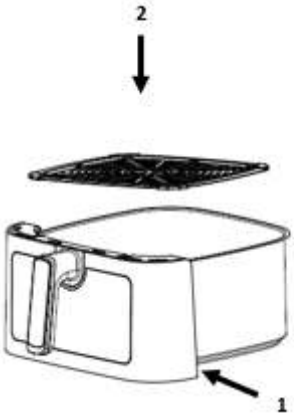
Niniejsze urządzenie zostało oznaczone zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Dyrektywa ta określa wymagania dotyczące zbiórki i ponownego przetwarzania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w całej Unii Europejskiej.

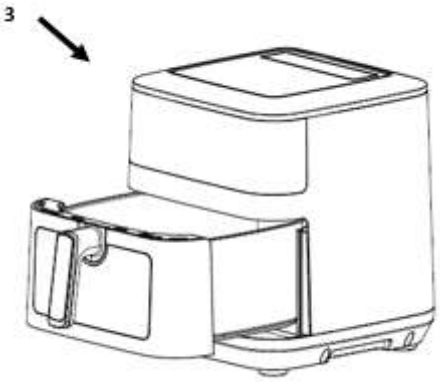
Podłączenie do sieci elektrycznej:

Urządzenie można podłączyć wyłącznie do prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Opis ogólny

1. Pojemnik do smażenia
2. Kratka do smażenia
3. Umieszczenie urządzenia





Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń z urządzenia wszelkie naklejki lub etykiety.
3. Dokładnie wyczyść półkę i pojemnik za pomocą ciepłej wody, odrobiny płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.
4. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.
Jest to frytkownica bezolejowa, która działa na zasadzie gorącego powietrza. Nie należy bezpośrednio napełniać naczynia olejem lub tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Kiedy twoja frytkownica jest podgrzewana po raz pierwszy, może wydzielać lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo urządzenia.

Przygotowanie urządzenia do pracy

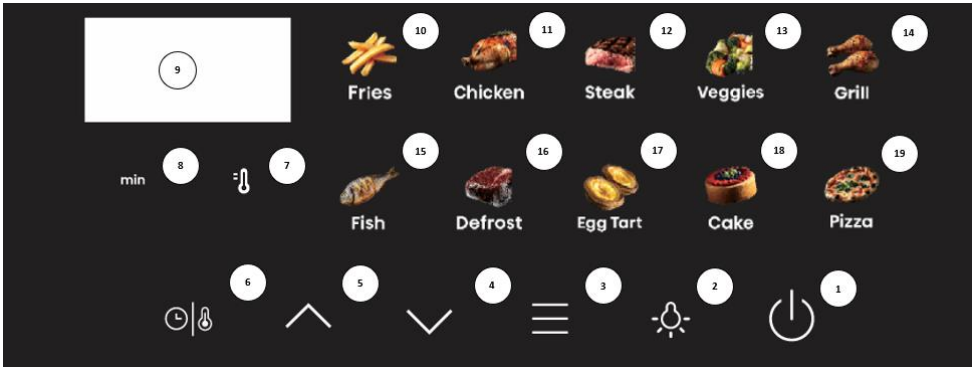
1. Umieścić urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na działanie ciepła.
2. Umieść kratkę do smażenia w pojemniku.

Nie wypełniaj pojemnika olejem ani żadnym innym płynem.
Nie kładź niczego na wierzchu urządzenia, ponieważ może to utrudnić przepływ powietrza i wpłynąć na wynik smażenia gorącym powietrzem.

Używanie urządzenia

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Ostrożnie wyciągnij pojemnik z frytkownicy.
3. Umieść składniki na kratce.
4. Wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy.
Nigdy nie używaj pojemnika bez umieszczonej w nim kratki do smażenia.
Ostrożnie: Nie dotykaj pojemnika w trakcie i przez jakiś czas po użyciu, ponieważ robi się on bardzo gorący. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
5. Określ wymagany czas przygotowania odpowiedniego rodzaju żywności (patrz punkt "Ustawienia" w tym rozdziale).
6. Gdy usłyszysz brzęczyk, oznacza to, że upłynął ustawiony czas przygotowywania. Wyciągnij pojemnik z urządzenia.
Wskazówka: Podczas użytkowania można dostosowywać temperaturę lub czas do swoich preferencji.
7. Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe.
Jeśli jedzenie nie jest jeszcze gotowe, wystarczy wsunąć pojemnik z powrotem do urządzenia i ustawić timer na kilka dodatkowych minut.
8. Aby wyjąć jedzenie, wyciągnij pojemnik z frytkownicy i umieść go na podstawce.
Nie odwracaj pojemnika do góry nogami, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie pojemnika, wycieknie na składniki.
Zarówno garnek, jak i potrawa będą gorące. W zależności od rodzaju jedzenia we frytkownicy, z pojemnika może wydobywać się para.
9. Do przenoszenia potraw na talerz należy używać odpowiednich przyborów.
10. Gdy partia jedzenia jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

Instrukcja obsługi panelu sterowania



Przycisk 1 - Przycisk zasilania
Po prawidłowym umieszczeniu patelni na urządzeniu głównym podświetlony zostanie przycisk zasilania. Naciśnięcie przycisku zasilania przez 0,5 sekundy spowoduje ustawienie domyślnej temperatury urządzenia na 200, a czas gotowania zostanie ustawiony na 15 minut. Ponownie naciśnięcie przycisku Zasilania rozpocznie proces gotowania. Naciśnięcie przycisku zasilania przez 2 sekundy spowoduje wyłączanie całego urządzenia podczas gotowania. Wszystkie kontrolki zgasną, a wentylator przestanie działać.
Uwaga: Podczas gotowania można dotknąć tego przycisku, aby wstrzymać i wznowić gotowanie.

Przycisk 2 - Przycisk podświetlenia
Naciśnięcie przycisku podświetlenia spowoduje włączenie światła. Ponowne naciśnięcie przycisku spowoduje zgaśnięcie światła. Jeśli nie zostanie wykonana żadna operacja, światło zgaśnie po minucie.

Przycisk 3 - Przycisk zaprogramowanych ustawień
Wybranie przycisku zaprogramowanych ustawień umożliwia przewijanie 10 popularnych wyborów dotyczących potraw. Po wybraniu funkcja uruchomi się z określonym czasem i temperaturą gotowania.

Przyciski 4 i 5 - Przyciski regulacji czasu i temperatury
Symbole i umożliwiają zwiększanie lub zmniejszanie czasu i temperatury gotowania. Podczas ustawiania czasu zmienia się go co minutę. Naciśnięcie przycisku powoduje szybką zmianę czasu. Zakres ustawień czasu: 1-60 min. Podczas ustawiania temperatury można ją zmieniać o 5°C na raz. Naciśnięcie przycisku powoduje szybką zmianę temperatury. Zakres ustawień temperatury: 80 °C-200 °C.

Przycisk 6 - Przycisk przełączania temperatury/czasu
Dotknięcie przycisku przełączania czasu i temperatury umożliwia przełączanie między czasem a temperaturą.

Wskaźniki 7 i 8 - Wskaźnik temperatury i czasu

Wyświetlacz 9 – Pokazuje temperaturę i czas
Wskaźniki i ikony przepisów od 10 do 19 - Wskaźnik przepisu

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże ci wybrać podstawowe ustawienia dotyczące składników.
Uwaga: Należy pamiętać, że te ustawienia są jedynie orientacyjne. Składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy więc zagwarantować najlepszych ustawień dotyczących twoich składników.
Ponieważ technologia szybkiego przelotu powietrza natychmiast ponownie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyciągnięcie pojemnika z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóci procesu.

Wskazówki:

1. Mniejsze składniki wymagają zwykle nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
2. Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.
3. Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowywania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w uniknięciu nierównomiernie usmażonych składników.
4. Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący rezultat. Zacznij smaży składniki we frytkownicy w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
5. We frytkownicy nie należy przygotowywać wyjątkowo tłustych składników, takich jak kiełbaski.
6. Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
7. Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
8. Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
9. Umieść formę do pieczenia lub naczynie z piekarnika w naczyniu frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć delikatne składniki lub dania z nadzieniem lub farszem.

Menu	Waga referencyjna (g)	Temperatura domyślna (°C)	Czas (min)	Wstrząsnąć
Frytki	300-600	200	22	1-2
Kurczak	1200-1500	200	40	Flip
Stek	300-500	200	20	Flip
Warzywa	300-500	170	15	Flip
Grill	300-900	200	25	Flip
Ryby	300-500	190	12	Flip
rozmrażanie	300-500	80	15	
Tarta jajeczna	300-500	190	16	
Ciasto	100-300	180	12	
Pizza	100-300	200	10	

Uwaga 1: Jeśli rozpoczynasz smażenie, gdy frytkownica jest jeszcze zimna, dodaj 3 minuty do czasu przygotowania.
Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać dym i zapach, co jest zjawiskiem normalnym.

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych materiałów czyszczących do czyszczenia pojemnika i kratki do smażenia, ponieważ może to uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
   Uwaga: Wyjmij pojemnik, aby frytkownica szybciej ostygła.
2. Przetrzyj zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.
3. Wyczyść pojemniki za pomocą ciepłej wody, odrobiny płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki. Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.
   Wskazówka: Jeśli brud przywarł do półki (kratki) lub dna pojemnika, napełnij pojemnik gorącą wodą i odrobiną płynu do mycia naczyń. Umieść kratkę do smażenia w pojemniku i pozwól, aby pojemnik i kratka do smażenia namoczyły się przez około 10 minut.
4. Wyczyść wnętrze urządzenia za pomocą gorącej wody i gąbki nieściernej.
5. Wyczyść element grzewczy za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
Składniki smażone za pomocą frytkownicy powietrznej nie są gotowe.	Nadmierna ilość składników lub składniki są zbyt duże.	Napełnij pojemnik sugerowaną ilością składników (o zalecanej wielkości).
	Temperatura jest zbyt niska.	Wyreguluj odpowiednio temperaturę.
	Urządzenie nie zostało wstępnie rozgrzane.	Ustawić czas na wymagany czas przygotowywania.
Składniki są smażone nierównomiernie.	Niektóre rodzaje składników wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą na sobie lub w poprzek siebie (np. frytki), wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjściu z frytkownicy.	Używaj rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek do przygotowywania w piekarniku lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie można prawidłowo wsunąć pojemnika do urządzenia.	Zbyt duża ilość składników w naczyniu.	Nie należy napełniać pojemnik poza wskazanie MAX.
	Pojemnik nie został prawidłowo umieszczony w urządzeniu.	Wepchnij pojemnik w dół do urządzenia, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotowanie tłustych składników.	Podczas gotowania tłustych składników do garnka wycieka duża ilość oleju. Z oleju wydobywa się biały dym, a garnek może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt

		końcowy.
	Pojemnik nie został wyczyszczony po ostatnim gotowaniu.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Upewnij się, że prawidłowo czyścisz pojemnik po każdym użyciu.
Świeże frytki są smażone nierównomiernie.	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają twarde podczas gotowania.
	Nie opłukano odpowiednio pałeczek ziemniaczanych przed gotowaniem.	Opłucz odpowiednio pałeczki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej strony pałeczek.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że prawidłowo osuszasz pałeczki ziemniaczane.
		Pokrój pałeczki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Posmaruj trochę olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.

UTYLIZACJA

Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przetwarzać, utylizować lub zniszczyć bez narażania środowiska na niebezpieczeństwa. W tym celu materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

PRAWIDŁOWE USUWANIE WYSŁUŻONEGO URZĄDZENIA



Zakazane jest umieszczanie zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami.
Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady umieszczony na sprzęcie lub jego opakowaniu wskazuje na to, że sprzętu nie należy traktować jak zwykłego odpadu komunalnego. Sprzęt należy oddać do autoryzowanego punktu zbiórki i przetwarzania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Z uwagi na znajdujące się w sprzęcie substancje i jego części składowe, wyrzucając zużyty sprzęt elektryczny lub elektroniczny do kontenera na odpady komunalne stwarzasz zagrożenie dla zdrowia i środowiska. Prawidłowa utylizacja sprzętu pozwoli zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, które miałoby miejsce w przypadku nieprawidłowej utylizacji produktu. Segregując i przekazując do odzysku, recyklingu oraz utylizacji zużyty sprzęt chronisz ludzkie zdrowie oraz środowisko przed zanieczyszczeniem i skażeniem, przyczyniasz się do zmniejszenia stopnia wykorzystania zasobów naturalnych oraz obniżenia kosztów produkcji nowego sprzętu.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat usuwania i przetwarzania sprzętu, proszę skontaktować się z odpowiednią jednostką samorządu lokalnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, przedsiębiorstwem utylizacji odpadów lub punktem handlowym, w którym sprzęt został zakupiony.

GWARANCJA I NAPRAWA

Aby uzyskać więcej informacji lub w razie problemów proszę skontaktować się z centrum obsługi klienta Hisense w swoim kraju (numery telefonów są podane w międzynarodowej gwarancji). Jeśli w

danym kraju brakuje takiego centrum, proszę skontaktować się z lokalnym dystrybutorem lub działem małych artykułów gospodarstwa domowego Hisense.
Wyłącznie do użytku osobistego!

Hisense

ŻYCZY DUŻO PRZYJEMNOŚCI W CZASIE KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian.

Важные предупреждения по безопасности

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

1. Сохраните данную инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек о покупке товара и, желательно, упаковку для дальнейшего использования.
2. Не погружайте корпус прибора с электрокомпонентами и нагревательные элементы в воду и другую жидкость, не мойте под струей воды.
3. Следите, чтобы внутрь прибора не попадала вода и другие жидкости во избежание удара электрическим током.
4. Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в корзину.
5. Запрещается закрывать отверстия для отвода и забора воздуха во время работы прибора.
6. Запрещается наливать масло на противень во избежание возгорания.
7. Не прикасайтесь к внешним поверхностям во время работы прибора.
8. Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что указанные на нем электропараметры соответствует параметрам местной электросети.
9. Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, вилка и другие детали прибора повреждены.
10. Замену сетевого шнура может производить только специалист сервисного центра.
11. Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Контролируйте процесс использования прибора детьми и следите, чтобы дети не играли с прибором. Дети младше восьми лет могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!
12. Следите, чтобы сетевой шнур не касался горячих поверхностей.
13. Не вставляйте вилку сетевого шнура в розетку и не прикасайтесь к панели управления мокрыми руками.
14. Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
15. Запрещается подключать прибор к внешнему таймеру и системе дистанционного управления.
16. Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.

17. Не ставьте прибор рядом со стеной или другими устройствами. Расстояние между задней, верхней и боковыми панелями прибора и другими поверхностями должно составлять не менее 10 сантиметров. Не кладите на прибор какие-либо предметы.
18. Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данной инструкции.
19. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
20. Во время приготовления с помощью горячего воздуха из отверстий для отвода воздуха выходит пар. Не подносите руки и лицо к этим отверстиям. Также остерегайтесь горячего пара и воздуха при извлечении противня из прибора.
21. Во время работы внешние поверхности прибора могут нагреваться.
22. При появлении дыма немедленно отключите прибор. Дождитесь, пока дым не перестанет выходить, прежде чем вынимать противень из прибора.
23. Поставьте прибор на твердую, ровную поверхность.
24. Прибор предназначен только для домашнего использования в стандартных условиях. Прибор не предназначен для использования в таких условиях эксплуатации, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях и других производственных условиях. Также прибор не предназначен для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах проживания.
25. В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Hisense не несет ответственность за какой бы то ни было причиненный ущерб.
26. Для проверки и ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Hisense.
27. Не пытайтесь выполнять ремонт прибора самостоятельно, так как при этом гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
28. После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
29. Прежде чем очищать прибор или убирать его на хранение, дайте ему остыть около 30 минут.
30. Продукты, которые готовятся в приборе, должны быть золотисто-желтого, а не темного или коричневого цвета. Подгоревшие остатки пищи следует удалить. Не обжаривайте свежий картофель при температуре выше 180°C (чтобы минимизировать образование акриламида).

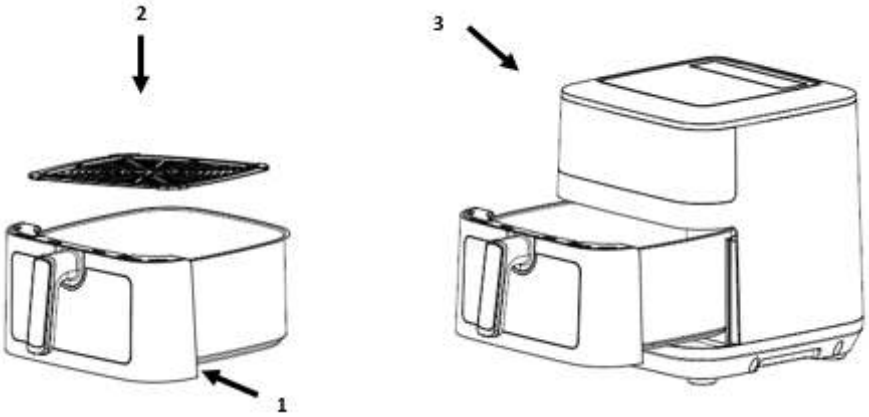
Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU по обращению с отходами от электрического и электронного оборудования (*Waste Electrical and Electronic Equipment — WEEE*). Данная директива определяет требования по сбору и утилизации отходов электрического и электронного оборудования, действующие во всех странах ЕС.

Подключение к электросети

Прибор предназначен для подключения к правильно установленной розетке 220-240 V ~ 50-60 Hz Гц.

Описание прибора

1. Корзина
2. Решетка
3. Прибор



Подготовка к первому использованию

1. Удалите всю упаковку с прибора.
2. Удалите с прибора все этикетки и наклейки.
3. Тщательно вымойте решетку и корзину горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.
4. Протрите внутренние и внешние поверхности прибора влажной тканью.
Эта фритюрница готовит без масла, только с помощью горячего воздуха. Не наполняйте корзину маслом или жиром для жарки.

Примечание. При первом нагреве прибор может выделять немного дыма или запах. Это характерно для многих нагревательных приборов и не влияет на их безопасность.

Подготовка прибора к работе

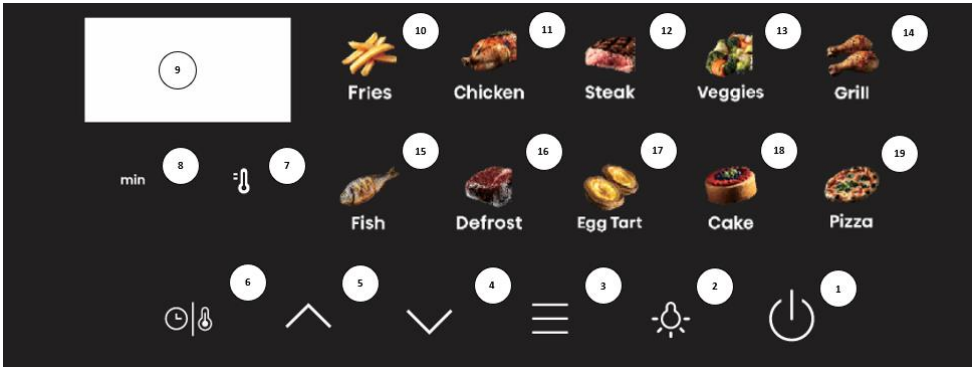
1. Установите прибор на устойчивую и ровную горизонтальную поверхность.
Не размещайте прибор на нетермостойкой поверхности.
2. Установите решетку в корзину.
Не наполняйте корзину маслом или другой жидкостью.
Не кладите никакие предметы на прибор, так как это может препятствовать циркуляции воздуха и повлиять на результат приготовления.

Использование прибора

1. Подключите вилку сетевого шнура к заземленной розетке.
2. Аккуратно извлеките корзину из прибора (рис. 2).
3. Положите продукты на решетку.
4. Установите корзину обратно в прибор.
   Запрещается использовать корзину без установленной решетки.
   Внимание! Не прикасайтесь к корзине во время и некоторое время после приготовления, так как она сильно нагревается. Держите корзину только за ручку.
5. Установите время приготовления для выбранного типа продукта (см. раздел «Таблица примерного времени и температуры приготовления»).
6. По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал. Извлеките корзину из прибора.
   Подсказка. Во время приготовления можно регулировать температуру и время приготовления в соответствии со своими предпочтениями.
7. Проверьте, готовы ли продукты.
   Если продукты не успели приготовиться, вставьте корзину обратно в прибор и установите таймер еще на несколько минут.
8. Чтобы вынуть продукты, извлеките корзину из прибора и поставьте на подставку.
   Не переворачивайте корзину, так как масло, собравшееся на дне корзины, может попасть на продукты.
   Корзина и продукты горячие. В зависимости от типа готовящегося продукта из чаши может выходить пар.
9. Для перекладывания продуктов на тарелку используйте подходящие принадлежности.

После приготовления одной порции прибор снова готов к приготовлению следующей порции.

Описание панели управления



Кнопка 1 — кнопка питания
После правильной установки корзины в прибор загорается кнопка питания. При нажатии на кнопку питания (0,5 секунды) по умолчанию устанавливается температура 200°C, время приготовления — 15 минут. Нажмите кнопку питания еще раз, чтобы запустить приготовление. Нажмите кнопку питания и удерживайте 2 секунды, чтобы полностью выключить прибор во время приготовления. Все индикаторы погаснут, и вентилятор перестанет работать.
Примечание. Во время приготовления нажмите кнопку, чтобы приостановить и возобновить приготовление.

Кнопка 2 — кнопка подсветки
При нажатии на кнопку включается подсветка. Если снова нажать кнопку, подсветка выключится. Если не производить никаких действий в течение одной минуты, подсветка автоматически выключается.

Кнопка 3 — кнопка программ
Нажимайте кнопку, чтобы переключаться между 10 программами с наиболее популярными блюдами. После выбора программы она автоматически запускается с предустановленными параметрами времени и температуры.

Кнопка 4 и кнопка 5 — кнопки регулировки температуры и времени
Кнопки и используются для увеличения или уменьшения температуры и времени приготовления. Одно нажатие меняет время на одну минуту. Если кнопку нажать и удерживать, значение будет меняться быстрее. Диапазон настройки времени: 1-60 минут. Одно нажатие меняет температуру на 5°C. Если кнопку нажать и удерживать, значение будет меняться быстрее. Диапазон настройки температуры: 80°C–200°C.

Кнопка 6 — кнопка выбора температуры/времени
Нажимайте кнопку, чтобы переключаться между настройкой температуры и времени.

Индикаторы 7 и 8 — индикаторы температуры и времени
Дисплей 9 — дисплей температуры и времени
Значки и кнопки программ 10–19 — значки программ

Таблица примерного времени и температуры приготовления

В таблице ниже приведены основные настройки для приготовления различных продуктов. Примечание. Помните, что приведенные настройки ориентировочные. В зависимости от размера, формы и фирмы-производителя продуктов может потребоваться изменение настроек. Технология быстрого обдува мгновенно нагревает воздух внутри прибора, поэтому кратковременное извлечение корзины из прибора практически не нарушает процесс приготовления.

Советы

1. Небольшие кусочки продуктов готовятся быстрее, чем крупные.
2. Большое количество продуктов готовится немного дольше, небольшое количество продуктов — немного быстрее.
3. Встряхивание помогает небольшим продуктам лучше готовиться и предотвращает их неравномерное обжаривание.
4. Для получения хрустящей корочки добавьте немного масла на сырой картофель. Обжаривайте продукты в аэрофритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.
5. Не готовьте в аэрофритюрнице жирные продукты, например, сосиски.
6. Блюда, которые можно приготовить в духовом шкафу, можно приготовить и в аэрофритюрнице.
7. Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 500 граммов.
8. Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски с начинкой. Готовое тесто также требует меньше времени для приготовления, чем домашнее.
9. Если вы хотите испечь пирог или киш или запечь деликатные продукты или блюда с начинкой или фаршем, поставьте форму для выпечки в корзину аэрофритюрницы.

Программа	Вес (г)	Тем-ра по умолчанию (°C)	Время (мин.)	Необходимо встряхнуть
Картофель фри	300-600	200	22	1-2
Курица	1200-1500	200	40	Flip
Мясо	300-500	200	20	Flip
Овощи	300-500	170	15	Flip
Гриль	300-900	200	25	Flip
Рыба	300-500	190	12	Flip
Размораживание	300-500	80	15	
Яичный пирог	300-500	190	16	
Пирог	100-300	180	12	
Пицца	100-300	200	10	

Примечание 1. Добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если прибор еще не прогрет.
При первом использовании прибора может появиться дым или запах. Это нормальное явление.

Очистка

Очищайте прибор после каждого использования.
Не используйте металлические кухонные принадлежности и абразивные чистящие средства для очистки корзин и решеток, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
   Примечание. Извлеките корзины, чтобы аэрофритюрница быстрее остыла.
2. Протирайте внешние поверхности прибора влажной тканью.
3. Мойте корзины горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.
   Для удаления остатков грязи можно использовать жидкое обезжиривающее средство.
   Совет. Если на решетке или дне корзины стойкие загрязнения, наполните корзину горячей водой и небольшим количеством моющего средства. Поместите решетку в корзину и оставьте замачиваться на 10 минут.
4. Очищайте внутреннюю поверхность прибора горячей водой и неабразивной губкой.
5. Очищайте нагревательный элемент от остатков пищи с помощью щетки.

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не подключен к электросети.	Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
Продукты не приготовились.	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Добавляйте в корзину рекомендуемое количество продуктов (рекомендуемого размера).
	Установлена слишком низкая температура.	Отрегулируйте температуру соответствующим образом.
	Прибор не был предварительно разогрет.	Добавьте время к рекомендуемому времени приготовления.
Продукты неравномерно приготовлены.	Некоторые виды продуктов нужно встряхнуть по истечении половины времени приготовления.	Продукты, которые лежат друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхивать по прошествии половины времени приготовления.
Продукты не получились хрустящими после приготовления.	Использован тип продуктов, рассчитанный на приготовление в обычной фритюрнице.	Слегка смажьте продукты маслом для получения хрустящей корочки.
Не удается правильно вставить корзину в прибор.	Слишком много продуктов в корзине.	Не заполняйте корзину выше отметки MAX.
	Корзина неправильно установлена в приборе.	Потяните корзину вниз до щелчка.
Из прибора выходит белый дым.	Готовятся жирные продукты.	При приготовлении жирных продуктов в корзину стекает большое количество масла. Масло выделяет белый дым, а корзина может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу прибора и результат приготовления.
	Корзина не была помыта после последнего приготовления.	Белый дым вызван нагревом жира в корзине. Правильно очищайте корзину после каждого использования.
Картофель фри обжарен	Использован неправильный сорт	Используйте свежий картофель и

неравномерно.	картофеля.	следите, чтобы он оставался твердым во время приготовления.
	Нарезанный картофель не был тщательно промыт перед приготовлением.	Тщательно промойте нарезанный картофель, чтобы смыть с него крахмал.
Картофель фри не хрустящий после приготовления.	Насколько хрустящим получается картофель фри, зависит от количества масла и воды в картофеле.	Обязательно тщательно обсушите нарезанный картофель.
		Нарежьте картофель небольшими палочками, чтобы он получился более хрустящим.
		Смажьте картофель небольшим количеством масла, чтобы он получился более хрустящим.

Окружающая среда

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

Гарантия и сервис

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем обратитесь в Центр поддержки пользователей (номер телефона указан в гарантийных обязательствах). Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров указаны в брошюре «Гарантийные обязательства» или в гарантийном талоне.

Только для домашнего использования!

EAC

Импортер: ООО «Горенье БТ»
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

Hisense

ЖЕЛАЕТ, ЧТОБЫ ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ ДОСТАВИЛО ВАМ УДОВОЛЬСТВИЕ!

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!

SQ

Udhëzime të rëndësishme për sigurinë

Lexoni me kujdes udhëzimet për përdorim para se të përdorni pajisjen.

1. Ruani udhëzimet, certifikatën e garancisë, faturën e pagesës dhe mundësisht paketimin e pajisjes.
2. Mos e zhytni pajisjen me komponentët elektrikë dhe elementët ngrohës në lëng dhe mos e shpëlani nën ujë të rrjedhshëm.
3. Parandaloni çdo hyrje të ujit ose lëngu tjetër në pajisje pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.
4. Gjithmonë vendosni ushqimin që do të skuqet në kosh në mënyrë që të shmangni kontaktin me elementët e ngrohjes.
5. Mos i mbuloni vrimat e hyrjes dhe daljes së ajrit gjatë funksionimit të pajisjes.
6. Mos e mbushni tiganin me vaj pasi kjo mund të rezultojë në rrezik zjarri.
7. Mos prekni asnjë pjesë të brendshme të pajisjes gjatë funksionimit.
8. Para se të lidhni pajisjen me rrjetin elektrik, sigurohuni që voltazhi i treguar në pajisje të përputhet me tensionin e rrjetit elektrik në shtëpinë tuaj.
9. Mos e përdorni pajisjen nëse priza, kordoni i energjisë ose ndonjë komponent tjetër është i dëmtuar.
10. Nëse kordoni i energjisë është i dëmtuar, ai mund të zëvendësohet vetëm nga Hisense, qendra e autorizuar e servisit dhe riparimit e Hisense, ose një profesionist i trajnuar në mënyrë të përshtatshme.
    Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose me mungesë përvoje dhe njohurish, nëse u jepet mbikëqyrje ose udhëzime në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe ata i kuptojnë rreziqet e përfshira.
    Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja që duhet të bëjë përdoruesi nuk kryhet nga fëmijët nëse nuk janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nuk mbikëqyren.
11. Mbajeni kordonin e energjisë larg sipërfaqeve të nxehta.
12. Mos e vendosni kabllin e energjisë në prizën e energjisë dhe mos përdorni panelin e kontrollit të pajisjes nëse duart tuaja janë të lagura.
13. Lidhni pajisjen vetëm me një prizë të tokëzuar. Sigurohuni që spina të futet në mënyrë korrekte në prizë.
14. Kjo pajisje nuk mund të kontrollohet duke përdorur një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomandimi.
15. Mos e vendosni pajisjen në ose afër një materiali të ndezshëm siç është një mbulesë tavoline ose perde.

16. Mos e vendosni pajisjen pranë një muri ose sipër pajisjeve të tjera. Sigurohuni që të ketë të paktën 10 cm hapësirë prapa, pranë dhe sipër pajisjes. Mos vendosni asnjë objekt mbi pajisje.
17. Përdorni pajisjen vetëm për qëllimet e përshkruara në këtë manual.
18. Mos e lini pajisjen të funksionojë pa mbikëqyrje.
19. Gjatë skuqjes me ajër të nxehtë, avulli i nxehtë lirohet përmes vrimave të daljes së ajrit. Kujdesuni që të mos afroheni shumë me gypat e daljes së ajrit me duar dhe fytyrë. Kini kujdes gjithashtu që të mos digjeni nga avulli kur hiqni tiganin nga pajisja.
20. Gjatë funksionimit, sipërfaqet e aksesueshme të pajisjes mund të nxehen.
21. Nëse nga pajisja del tym i errët, menjëherë fikeni. Para se të hiqni tabakanë nga pajisja, prisni që tymi të rrallohet.
22. Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të rrafshët dhe të qëndrueshme.
23. Pajisja synohet vetëm për përdorim normal shtëpiak. Nuk synohet për përdorim në mjedise të tilla si: aneks kuzhine në dyqane/magazina, zyra, ferma ose mjedise të tjera pune. Gjithashtu nuk synohet të përdoret nga klientët në dhomat e hoteleve, moteleve, godinave për fjetje dhe mëngjes dhe institucione të tjera që ofrojnë strehim.
24. Nëse pajisja nuk përdoret në mënyrë korrekte ose, nëse përdoret për qëllime profesionale ose gjysmë-profesionale ose në një mënyrë që nuk është në përputhje me këto udhëzime, garancia do të jetë e pavlefshme dhe Hisense nuk do të jetë përgjegjëse për asnjë dëm që do të rezultojë.
25. Për inspektim ose riparim të pajisjes, kontaktoni një qendër të autorizuar të shërbimit Hisense.
26. Mos u përpiqni ta riparoni pajisjen vetë pasi kjo do ta bëjë garancinë të pavlefshme.
27. Gjithmonë shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik pas përdorimit.
28. Para se të mbani ose pastroni pajisjen, prisni që ajo të ftohet për rreth 30 minuta.
29. Sigurohuni që ushqimi i gatuar në pajisje të ketë një ngjyrë të artë dhe jo ngjyrë të errët ose kafe. Hiqni çdo mbetje të ushqimit të djegur. Mos skuqni patate në temperaturë mbi 180°C (për të zvogëluar formimin e akrilamideve).

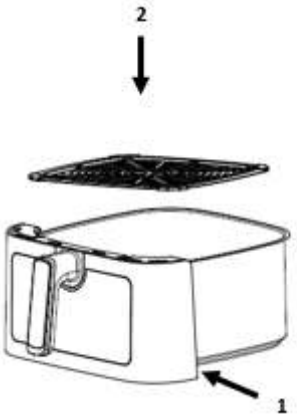
Kjo pajisje është etiketuar në përputhje me Direktivën Evropiane 2012/19/EC për mbetjet e pajisjeve elektrike dhe elektronike - WEEE. Direktiva specifikon kërkesat e zbatueshme për mbledhjen dhe administrimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike në të gjithë Bashkimin Evropian.

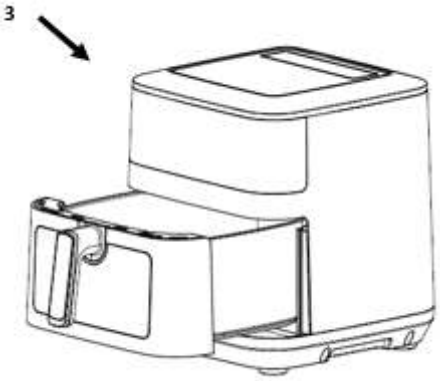
Lidhje elektrike:

Pajisje mund të lidhet vetëm me një prize të përshtatur për 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Përshkrim i përgjithshëm

1. Tenxhere për skuqje
2. Skara e skuqjes
3. Pajisja





Përpara përdorimit të parë

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Hiqni çdo ngjitës ose etiketë nga pajisja.
3. Pastroni mirë raftin dhe tenxheren me ujë të nxehtë, pak detergjent dhe një sfungjer jogërryes.
4. Fshini pjesën e brendshme dhe të jashtme të pajisjes me një leckë të njomë.
Kjo është një fritezë pa vaj që punon në ajër të nxehtë. Mos e mbushni menjëherë tenxheren me vaj apo yndyrë për skuqje.

Vini re: Kur friteza me ajër të nxehet për herë të parë, ajo mund të lëshojë tym të lehtë ose kutërbim. Kjo është normale te shumë pajisje nxehëse. Kjo nuk ndikon në sigurinë e pajisjes suaj.

Përgatitja e pajisjes për përdorim

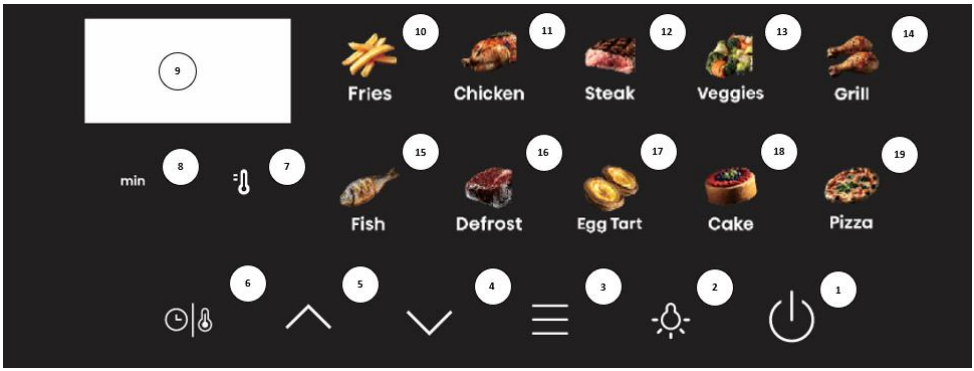
3. Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale dhe të njëtrajtshme.
Mos e vendosni pajisjen në një sipërfaqe jorezistente ndaj nxehtësisë.
4. Vendosni skarën e skuqjes në tenxhere

Mos e mbushni tenxheren me vaj apo ndonjë lëng tjetër.
Mos vendosni asgjë mbi pajisje, sepse kjo mund të pengojë qarkullimin e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes me ajër të nxehtë.

Përdorimi i pajisjes

1. Lidhni prizën e rrymës në një prizë muri të tokëzuar.
2. Tërhiqni me kujdes tenxheren nga friteza me ajër.
3. Vendosni përbërësit në skarë.
4. Rivendosni tenxheren në fritezën me ajër.
Mos e përdorni kurrë tenxheren pa skarën e skuqjes në të.
Kujdes: mos e prekni tenxheren gjatë përdorimit ose për një kohë më pas, pasi mund të jetë shumë e nxehtë. Mbani tenxheren vetëm nga doreza.
5. Përcaktoni kohën e nevojshme të përgatitjes për llojin përkatës të ushqimit (shihni seksionin "Cilësimet" të këtij kapitulli).
6. Kur të dëgjoni sinjalin, koha e vendosur e përgatitjes ka kaluar. Nxirreni tenxheren nga pajisja.
Këshillë: temperaturën ose kohën gjatë përdorimit, mund ta rregulloni sipas preferencave tuaja.
7. Kontrolloni nëse ushqimi është gati.
Nëse ushqimi nuk është gati, thjesht rivendosni tenxheren në pajisje dhe vendosni kohëmatësin për disa minuta shtesë.
8. Për të hequr ushqimin, tërhiqni tenxheren nga friteza me ajër dhe vendoseni në një këmbje.
Mos e ktheni tenxheren përmbys, pasi vaji i tepërt që është mbledhur në pjesën e poshtme të tenxheres do të rrjedhë mbi përbërësit.
Si tenxherja ashtu edhe ushqimi do të jenë të nxehtë. Në varësi të llojit të ushqimit në fritezën me ajër, mund të dalë avull.
9. Përdorni mjetet e duhura për të transferuar ushqimin në pjatë.
10. Pasi të gatuhet një porcion ushqimi, friteza me ajër do të jetë menjëherë gati për të përgatitur një porcion tjetër.

Udhëzimet e panelit të kontrollit



Tasti 1 - Tasti i energjisë
Pasi tigani të vendoset siç duhet në njësinë kryesore, tasti i energjisë do të ndriçohet. Shtypja e tastit të energjisë për 0.5 sekonda, do ta vendosë temperaturën e parazgjedhur të njësisë në 200, ndërsa koha e gatimit do të vendoset në 15 minuta. Nëse tasti i energjisë shtypet përsëri, do të fillojë procesi i gatimit. Nëse tasti i energjisë mbahet shtypur për 2 sekonda, e gjithë pajisja do të mbyllet gjatë gatimit. Të gjitha dritat do të fiken dhe ventilatori do të ndalojë së punuari.
Vini re: gjatë gatimit, mund ta prekni tastin për të ndaluar dhe rifilluar gatimin.

Tasti 2 - Tasti i dritës
Me shtypjen e tastit të dritës, do të ndizet drita.Nëse e shtypni përsëri, drita do të fiket. Nëse nuk ka veprim, drita do të fiket pas një minute.

Tasti 3 - Tasti i paracaktimit
Nëse përzgjidhet tasti i paracakimit, do të mund të lëvizni nëpër 10 ushqimet më të zgjedhura. Pasi të përzgjidhet, funksioni do të fillojë me kohën dhe temperaturën e paracaktuar të gatimit.

Tastet 4 dhe 5 - Tastet e kontrollit të kohës dhe temperaturës
Simboli dhe ju mundësojnë të rrisni ose të zvogëloni kohën dhe temperaturën e gatimit. Kur vendosni kohën, ajo ndryshohet me një minutë secilën herë. Me mbajtjen shtypur të një tasti, do të ndryshojë shpejt koha. Diapazoni i caktimit të kohës: 1-60 min. Kur vendosni temperaturën, ajo ndryshohet me 5°C secilën herë. Me mbajtjen shtypur të një tasti, do të ndryshojë shpejt temperatura. Diapazoni i vendosje së temperaturë: 80 °C-200 °C.

Tasti 6 - Tasti i ndryshimit të temperaturës/kohës
Duke prekur tastin e ndryshimit të kohës dhe temperaturës, mund të kaloni midis kohës dhe temperaturës.

Treguesit 7 dhe 8 - Treguesi i temperaturës dhe kohës
Ekrani 9 - Shfaq temperaturën dhe kohën
Treguesit dhe ikonat 10 deri në 19 të recetave - Treguesi i recetës

Cilësimet

Tabela e mëposhtme do t'ju ndihmojë të zgjidhni cilësimet bazë për përbërësit.
Vini re: Kini parasysh se këto cilësime janë vetëm treguese. Duke qenë se përbërësit ndryshojnë në origjinë, madhësi, formë dhe markë, ne nuk mund të garantojmë cilësimet më të mira për përbërësit tuaj.
Për shkak se teknologjia e ajrit të shpejtë e rinxeh menjëherë ajrin brenda pajisjes, tërheqja e shkurtër e tenxheres nga pajisja gjatë skuqjes me ajër të nxehtë vështirë se do të prishë procesin.

Sugjerime:

1. Përbërësit më të vegjël zakonisht kërkojnë një kohë pak më të shkurtër përgatitjeje, sesa përbërësit më të mëdhenj.
2. Sasia më e madhe e përbërësive kërkon një kohë pak më të gjatë përgatitjeje, sasia më e vogël e përbërësve kërkon një kohë pak më të shkurtër përgatitjeje.
3. Tundja e përbërësve më të vegjël diku nga mesi i përgatitjes optimizon rezultatin përfundimtar dhe mund të ndihmojë në skuqjen e njëtrajtshme të përbërësve.
4. Për një rezultat krokant, shtojuni pak vaj patateve të freskëta. Skuqni përbërësit në fritezën me ajër brenda pak minutash pasi të keni shtuar vajin.
5. Mos përgatisni përbërës jashtëzakonisht të yndyrshëm, si salçiçet, në fritezën me ajër.
6. Ushqimet e lehta që mund të përgatiten në furrë mund të përgatiten edhe në fritezën me ajër.
7. Sasia optimale për përgatitjen e patateve të skuqura është 500 gram.
8. Përdorni brumë të përgatitur paraprakisht për të përgatitur shpejt dhe lehtë ushqime të mbushura. Brumi i përgatitur paraprakisht kërkon gjithashtu një kohë më të shkurtër përgatitjeje sesa brumi i bërë në shtëpi.
9. Vendosni një tepsi pjekjeje ose furre në tenxheren e fritezës me ajër nëse dëshironi të piqni një tortë ose quiche apo nëse dëshironi të skuqni përbërës ose pjata delikate me mbushje.

Menyja	Pesha referencë (g)	Temperatura e paracaktuar (°C)	Koha (min.)	Shejk
Patate të skuqura	300-600	200	22	1-2
Mish pule	1200-1500	200	40	Flip
Biftek	300-500	200	20	Flip
Perime	300-500	170	15	Flip
Zgarë	300-900	200	25	Flip
Peshk	300-500	190	12	Flip
shkrirje	300-500	80	15	
Torte me vezë	300-500	190	16	
Tortë	100-300	180	12	
Picë	100-300	200	10	

Shënim 1: shtoni 3 minuta në kohën e përgatitjes kur të filloni tiganisjen me fritezë me ajër ende të ftohtë. Gjatë përdorimit të parë, pajisja mund të lëshojë pak tym dhe erë, gjë që është një dukuri normale.

Pastrimi

Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi.
Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale pastrimi gërryese për të pastruar tenxheren dhe skarën e skuqjes, pasi kjo mund të dëmtojë shtresën që nuk ngjit.

1. Hiqni spinën e rrymës nga priza e murit dhe lëreni pajisjen të ftohet.
   Vini re: Hiqeni tenxheren për ta lënë fritezën me ajër të ftohet më shpejt.
2. Fshini pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të lagur.
3. Pastroni tenxheret me ujë të nxehtë, pak detergjent dhe një sfungjer jogërryes.
   Mund të përdorni detergjent për heqjen e yndyrës për të hequr papastërtitë e mbetura.
   Këshillë: Nëse në skarë ose në fund të tenxheres është ngjitur papastërti, mbusheni tenxheren me ujë të nxehtë dhe pak detergjent. Vendosni skarën e skuqjes në tenxhere dhe lëreni tenxheren dhe skarën e skuqjes të njomet për afërsisht 10 minuta.
4. Pastroni pjesën e brendshme të pajisjes me ujë të nxehtë dhe një sfungjer jogërryes.
5. Pastroni elementin nxehës me një furçë pastrimi për të hequr mbetjet e ushqimit.

Zgjidhja e problemeve

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pajisja nuk funksionon.	Pajisja nuk është e lidhur me rrjetin elektrik.	Lidhni spinën e kabllos elektrike me një prizë të tokëzuar elektrike.
Përbërësit e skuqur me fritezën me ajër nuk janë gatuar.	Sasi e tepërt e përbërësve ose përbërësit janë shumë të mëdhenj.	Mbushni tenxheren me sasinë e sugjeruar të përbërësve (të madhësisë së rekomanduar).
	Temperatura është shumë e ulët.	Rregulloni temperaturën aq sa duhet.
	Pajisja nuk është nxehur paraprakisht.	Vendosni kohën sipas nevojës të përgatitjes.
Përbërësit janë skuqur në mënyrë të pabarabartë.	Disa lloje përbërësish duhet të tunden diku nga mesi i gatimit.	Përbërësit që qëndrojnë sipër ose përbri njëri-tjetrit (p.sh. patatet e skuqura) duhet të tunden diku nga mesi i kohës së përgatitjes.
Ushqimet e skuqura nuk janë krokante kur dalin nga friteza me ajër.	Kam përdorur llojin e ushqimeve të parapara për përgatitje në një fritezë tradicionale të thellë.	Përdorni ushqime të lehta furre ose lyeni sipërfaqen e ushqimeve me pak vaj për një rezultat më krokant.
Nuk mund ta fus siç duhet tiganin në pajisje.	Shumë përbërës në tenxhere.	Mos e mbushni tiganin përtej treguesit MAX.
	Tenxherja nuk vendoset në vend në siç duhet.	Shtyjeni tenxheren brenda në pajisje derisa të dëgjoni një klik.
Del tym i bardhë nga pajisja.	Gatimi i përbërësve të yndyrshëm.	Kur gatuani përbërës të yndyrshëm, një sasi e madhe e vajit do të rrjedhë në tenxhere. Vaji prodhon tym të bardhë dhe tenxherja mund të nxehet më shumë se zakonisht. Kjo nuk ndikon në pajisje apo në rezultatin përfundimtar.
	Tenxherja nuk është pastruar pas gatimit të fundit.	Tymi i bardhë shkaktohet nga nxehja e yndyrës në tigan. Sigurohuni që të pastroni tiganin siç duhet pas çdo përdorimi.

Patatet e skuqura të freskëta skuqen në mënyrë të pabarabartë.	Nuk është përdorur lloji i duhur i patates.	Përdorni patate të freskëta dhe sigurohuni që ato të qëndrojnë të forta gjatë gatimit.
	Shkopinjtë e patates nuk janë shpëlarë siç duhet para gatimit.	Shpëlani siç duhet shkopinjtë e patates për të hequr niseshtenë nga pjesa e jashtme e shkopinjve.
Patatet e skuqura të freskëta nuk janë krokante.	Kjo varet nga sasia e vajit dhe ujit në patatet e skuqura.	Sigurohuni që t'i thani shkopinjtë e patates siç duhet.
		Për një rezultat më krokant, pritni shkopinjtë e patates në copa më të vogla.
		Lyejini me pak vaj për një rezultat më krokant.

MJEDISI

Në fund të jetëgjatësisë së dobishme të pajisjes, mos e hidhni me mbeturinat e zakonshme shtëpiake. Çojeni në një qendër të autorizuar riciklimi. Kjo do të ndihmojë në ruajtjen e mjedisit.

GARANCI DHE RIPARIM

Nëse keni nevojë për informacione ose nëse keni ndonjë problem, ju lutemi kontaktoni Qendrën e Kujdesit për Klientin Hisense në vendin tuaj (numri i telefonit është në fletushkën e garancisë që jepet kudo në botë). Nëse nuk ka asnjë Qendër të Kujdesit për Klientin në vendin tuaj, shkoni te shitësi juaj lokal i Hisense ose kontaktoni departamentin e Shërbimit të pajisjeve të vogla shtëpiake të hisense. Vetëm për përdorim personal!

Hisense

HISENSE
JU URON SHUMË KËNAQËSI NË PËRDORIMIN E PAJISJES SUAJ!

Ne rezervojmë të drejtën për të bërë ndryshime.

Consignes de sécurité importantes

Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil.

1. Veuillez conserver cette notice, le certificat de garantie, la facture et, si possible, la boîte contenant l'appareil.
2. Ne plongez pas la coque renfermant des composants électriques et des éléments chauffants dans du liquide et ne la rincez pas sous l'eau courante.
3. Évitez que de l'eau ou d'autres liquides pénètrent dans l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
4. Placez toujours les aliments à frire dans le panier afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.
5. N'obstruez pas les entrées et sorties d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
6. Ne remplissez pas la cuve d'huile car cela peut entraîner un risque d'incendie.
7. Ne touchez aucun élément à l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
8. Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans votre habitation.
9. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou tout autre composant est endommagé.
10. Si le cordon d'alimentation est abîmé, faites-le remplacer uniquement par Hisense, son service après-vente agréé, ou un professionnel expérimenté.
11. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.
    Surveillez les enfants lorsqu'ils se servent de l'appareil et veillez à ce qu'ils ne jouent pas avec.
    Les enfants ne doivent pas effectuer des taches de nettoyage et d'entretien, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et restent sous surveillance.
12. Maintenez le cordon secteur loin des surfaces chaudes.
13. Ne branchez pas le cordon d'alimentation à la prise de courant et ne touchez pas le module de commande de l'appareil avec des mains humides.
14. Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant mise à la terre. Veillez à ce que la fiche soit insérée correctement dans la prise secteur.
15. Ne raccordez jamais cet appareil à un minuteur externe ou à un système de commande à distance afin d'éviter une situation dangereuse.

16. Ne placez pas l'appareil sur des matières inflammables ou à proximité, comme une nappe ou des rideaux.
17. Ne placez pas la friteuse près d'un mur ou au-dessus d'un autre appareil. Veillez à ce qu'il y ait un espace de 10 cm au moins derrière, à côté et au-dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet dessus.
18. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné, indiqué dans ce manuel.
19. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
20. Pendant la friture à air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe par les orifices de sortie d'air. Veillez à ne pas approcher trop près vos mains et votre visage de ces orifices. Faites également attention à ne pas vous brûler à la vapeur lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
21. Pendant le fonctionnement, les surfaces accessibles de l'appareil peuvent être très chaudes.
22. Si de la fumée noire sort de l'appareil, éteignez-le immédiatement. Avant de retirer le panier de la friteuse, attendez que la fumée disparaisse.
23. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
24. L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les kitchenettes des magasins, bureaux, fermes ou autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les chambres d'hôtel, les motels, les chambres d'hôtes et autres établissements proposant un hébergement.
25. Si l'appareil n'est pas utilisé correctement ou s'il est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou d'une manière non conforme à ces instructions, la garantie sera annulée et Hisense décline toute responsabilité pour les dommages en résultant.
26. Pour l'inspection ou la réparation de l'appareil, contactez le service après-vente Hisense agréé.
27. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même car cela annulerait la garantie.
28. Débranchez toujours l'appareil du secteur après utilisation.
29. Avant de saisir ou de nettoyer l'appareil, attendez qu'il refroidisse pendant 30 minutes environ.
30. Assurez-vous que les aliments cuits dans l'appareil ont une couleur dorée plutôt que foncée ou brune. Retirez tout résidu de nourriture brûlée. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à une température supérieure à 180°C (pour réduire la formation d'acrylamides).

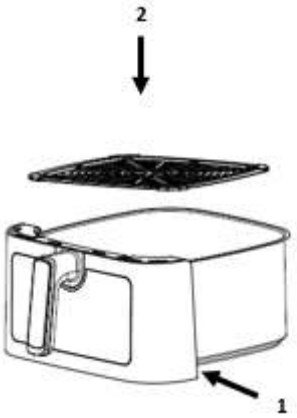
Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Union européenne.

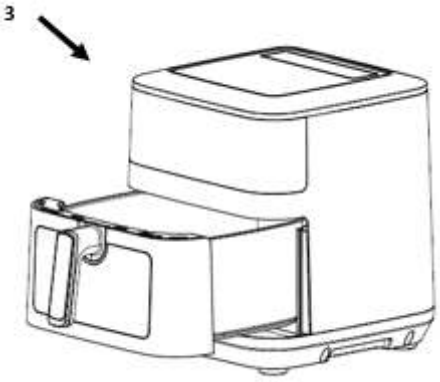
Raccordement électrique

L'appareil doit être branché exclusivement à une prise de courant de 220-240 V ~ 50/60 Hz correctement installée.

Description généra

1. Cuve
2. Grille pour la friture
3. Appareil





Avant la première utilisation

1. Retirez tout l'emballage.
2. Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement la grille et la cuve avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Ceci est une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou d'autres matières grasses.

Remarque : Lorsque la friteuse est chauffée pour la première fois, il est possible qu'elle émette une légère fumée ou de l'odeur. Ceci est normal pour de nombreux appareils chauffants. Ceci n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

Préparation de l'appareil avant utilisation

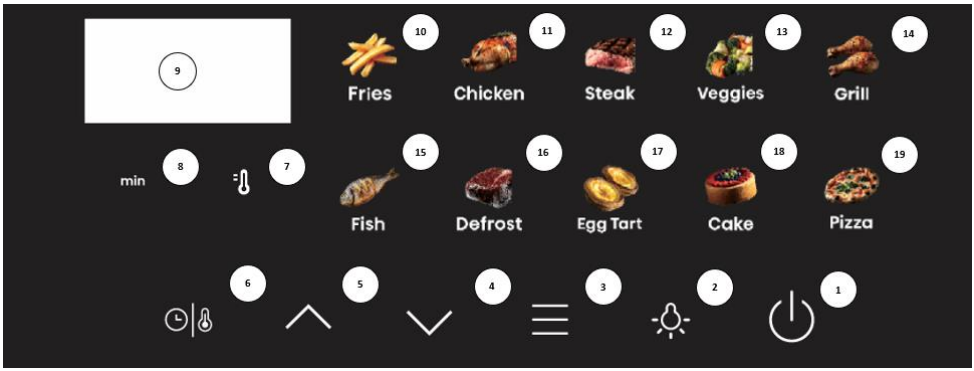
1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez la grille dans la cuve.

Ne remplissez pas la cuve d'huile ou tout autre liquide.
Ne placez rien sur l'appareil car cela pourrait obstruer le flux d'air et affecter le résultat de la friture à air chaud.

Utilisation de l'appareil

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse à air chaud.
3. Placez les ingrédients sur la grille.
4. Replacez la cuve dans la friteuse à air chaud.
N'utilisez jamais la cuve sans que la grille ne soit positionnée.
Attention : Ne touchez pas la cuve pendant l'utilisation ou pendant un certain temps après, car elle peut être très chaude. Ne tenez la cuve que par la poignée.
5. Déterminez le temps de préparation requis pour le type d'aliment concerné (voir la section « Paramètres » de ce chapitre).
6. Lorsque le signal sonore retentit, le temps de cuisson défini est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil.
Conseil : vous pouvez ajuster la température ou la durée pendant l'utilisation en fonction de vos préférences.
7. Vérifiez si la nourriture est prête.
Si les aliments ne sont pas encore prêts, il suffit de replacer la cuve dans l'appareil et de régler la minuterie pour ajouter quelques minutes supplémentaires.
8. Pour retirer les aliments, sortez la cuve de la friteuse et placez-la sur un dessous-de-plat.
Ne retournez pas la cuve, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond risque de couler sur les ingrédients.
La cuve et les aliments seront chauds. De la vapeur risque de s'échapper en fonction du type d'aliment contenu dans la friteuse.
9. Utilisez les ustensiles appropriés pour transférer les aliments dans une assiette.
10. Une fois qu'un lot d'aliments est cuit, la friteuse à air chaud sera immédiatement prête à préparer un autre lot.

Instructions du panneau de commande



Bouton 1 - Marche / Arrêt
Une fois le panier correctement placé dans l'unité principale, la touche d'alimentation s'illumine. Appuyez sur la touche d'alimentation pendant 0,5 seconde pour de définir la température par défaut de l'unité à 200, la durée de cuisson est alors réglée sur 15 minutes. Appuyez à nouveau sur la touche d'alimentation permet de démarrer le processus de cuisson. Appuyez sur la touche d'alimentation pendant 2 secondes pour arrêter l'appareil en cours de cuisson. Tous les voyants s'éteignent et le ventilateur s'arrête de fonctionner.
Remarque : il est possible d'interrompre la cuisson et de la reprendre en appuyant sur cette touche.

Bouton 2 - Bouton d'éclairage
Appuyez sur le bouton d'éclairage pour activer les lumières. Appuyez à nouveau pour l' éteindre. Après une minute d'inactivité, les lumières s'éteignent.

Bouton 3 - Bouton de réglages prédéfinis
Le bouton des réglages prédéfinis permet de faire défiler 10 recettes courantes. Une fois sélectionnée, la fonction démarre avec les paramètres de durée et de température de cuisson prédéterminés.

Bouton 4 et 5 - Bouton de réglage de la durée et de la température
Les symboles et vous permettent d'augmenter ou de diminuer la durée et la température de cuisson. Lors du réglage de la durée, celle-ci est modifiée par incréments d'une minute. Une pression prolongée sur le bouton permet de modifier la durée rapidement. Plage de réglage de la durée : 1 à 60 min. Lors du réglage de la température, celle-ci est modifiée par incréments de 5 °C. Une pression prolongée sur le bouton permet de modifier la température rapidement. Plage de réglage de la température : 80 °C - 200 °C.

Bouton 6 - Bouton de basculement entre température et durée
En appuyant sur le bouton de basculement entre la durée et la température, vous pouvez passer de l'une à l'autre des réglages.

Indicateurs 7 et 8 - Indicateurs de température et de durée
Affichage 9 - Affichage de la température et de la durée
Indicateurs et icônes de recette 10 à 19 - Indicateurs de recette

Réglages

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.
Remarque : gardez à l'esprit que ces paramètres ne sont qu'indicatifs. Les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons donc pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.
La technologie à air rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, par conséquent, le fait de retirer brièvement la cuve de l'appareil pendant la friture à air chaud ne perturbera pas le processus.
Conseils :

1. Les ingrédients plus petits nécessitent habituellement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
2. Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus long, tandis qu'une moindre quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus court.
3. Retourner les ingrédients plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final et peut permettre d'éviter une cuisson non homogène des ingrédients.
4. Ajoutez de l'huile à des pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire les ingrédients dans la friteuse dans les quelques minutes suivant l'ajout d'huile.
5. Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
6. Les aliments à cuire au four peuvent également être préparés dans la friteuse.
7. La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
8. Utilisez de la pâte toute faite pour préparer rapidement et facilement des bouchées apéritives fourrées. La pâte toute faite nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
9. Placez un moule de cuisson ou un plat allant au four dans la friteuse si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients délicats ou des plats avec de la farce.

Menu	Poids de référence (g)	Température par défaut (°C)	Durée (min)	Boissons
Frites	300 - 600	200	22	1-2
Poulet	1 200 - 1 500	200	40	Flip
Steak	300 - 500	200	20	Flip
Légumes	300 - 500	170	15	Flip
Gril	300 - 900	200	25	Flip
Poisson	300 - 500	190	12	Flip
décongélation	300 - 500	80	15	
Flan	300 - 500	190	16	
Gâteau	100 - 300	180	12	
Pizza	100 - 300	200	10	

Remarque 1 : ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire avec la friteuse encore froide. L'appareil peut émettre de la fumée et des odeurs lors de la première utilisation,

ce qui est normal.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou d'éponge abrasive pour nettoyer la cuve et la grille, cela risquerait d'endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
   Remarque : retirez la cuve pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez les cuves avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
   Vous pouvez utiliser un savon dégraissant pour éliminer toute la saleté restante.
   Astuce : si la saleté est collée à la grille ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude et de liquide vaisselle. Mettez la grille dans la cuve et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché au secteur.	Branchez la fiche à une prise de courant reliée à la terre.
Les ingrédients cuits avec la friteuse ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients ou les ingrédients sont trop gros.	Remplissez la cuve avec la quantité suggérée d'ingrédients (de la taille recommandée).
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température en conséquence.
	L'appareil n'a pas été préchauffé.	Réglez le temps de préparation requis.
La cuisson des ingrédients n'est pas homogène.	Certains types d'ingrédients nécessitent d'être retournés à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent (par exemple, des frites) doivent être retournés à mi-cuisson (voir la section « Paramètres »).
Les ingrédients frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Utilisez le type d'ingrédients destinés à être cuits dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des aliments à cuire au four ou appliquez légèrement de l'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant.
Difficulté à insérer la cuve dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans la cuve.	Ne remplissez pas la cuve au-delà de la démarcation MAX.
	La cuve n'est pas bien placée dans l'appareil.	Enfoncez la cuve dans l'appareil jusqu'à entendre un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Cuisson d'aliments gras.	Lors de la cuisson d'aliments gras, une grande quantité d'huile coule dans la cuve. L'huile produit une fumée blanche et il est possible que la cuve chauffe plus que d'ordinaire. Ceci n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
	La cuve n'a pas été nettoyée après la dernière utilisation.	La fumée blanche est causée par l'huile qui chauffe la cuve. Assurez-vous de bien nettoyer la cuve après

		chaque utilisation.
Les frites maison sont mal cuites.	Le mauvais type de pommes de terre a été utilisé.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles tiennent bien la cuisson.
	Les frites n'ont pas été rincées avant la cuisson.	Rincez correctement les frites pour retirer l'amidon.
Les frites maison ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les frites.
		Coupez les pommes de terre en bâtonnets plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Badigeonnez d'huile pour un résultat plus croustillant.

ENVIRONNEMENT

En fin de vie, ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers normaux, mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour le recyclage. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement.

GARANTIE ET SERVICE

Si vous avez besoin d'informations ou si vous rencontrez un problème, veuillez contacter le centre d'assistance à la clientèle Hisense de votre pays (vous trouverez son numéro de téléphone dans la brochure de la garantie mondiale). S'il n'existe pas de centre d'assistance à la clientèle dans votre pays, consultez votre revendeur Hisense local ou contactez le service après-vente des appareils ménagers Hisense.
Pour un usage domestique uniquement !
Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications !

Hisense

HISENSE

VOUS SOUHAITE BEAUCOUP DE PLAISIR LORS DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL.

ES

CInstrucciones importantes de seguridad

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de usar el aparato.

1. Guarde bien las instrucciones, el certificado de garantía, el justificante de pago y, preferiblemente, el embalaje del aparato.
2. No sumerja en líquidos la carcasa que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores ni la enjuague bajo un chorro de agua.
3. Evite que penetre agua u otro líquido en el aparato, ya que esto puede provocar descargas eléctricas.
4. Coloque siempre los alimentos que se van a freír en la cesta para impedir el contacto con los elementos calefactores.
5. No obstruya las entradas y salidas de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
6. No llene la bandeja con aceite, ya que esto puede conllevar un riesgo de incendio.
7. No toque ninguna parte del interior del aparato durante el funcionamiento.
8. Antes de conectar a la red eléctrica, asegúrese de que la tensión indicada en el aparato coincida con la tensión de la red eléctrica de su hogar.
9. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o cualquier otro componente está dañado.
10. Si el cable de alimentación está dañado, solo puede ser sustituido por Hisense, el centro de servicio y reparación autorizado de Hisense o un profesional debidamente capacitado.
11. Este aparato puede ser utilizado por menores a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos, siempre que se encuentren bajo supervisión o que se les haya proporcionado instrucciones pertinentes sobre el uso correcto del aparato y comprendan los peligros implicados.
    Supervise a los menores mientras utilizan el aparato y asegúrese de que no jueguen con él.
    Los menores no deben realizar ninguna tarea de limpieza o mantenimiento del aparato, a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.
12. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
13. No enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente y no utilice el panel de control del aparato con las manos húmedas.
14. Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra. Asegúrese de que el enchufe de alimentación esté insertado correctamente en la toma de corriente.

15. Este aparato no se puede controlar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
16. No coloque el aparato encima o cerca de materiales inflamables, como un mantel o cortinas.
17. No coloque el aparato junto a una pared o encima de otros electrodomésticos. Asegúrese de que haya al menos 10 cm de espacio libre por detrás, a los lados y por encima del aparato. No coloque objetos sobre el aparato.
18. Utilice el aparato únicamente para los fines descritos en este manual.
19. No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
20. Durante la fritura con aire, se libera vapor caliente por las aberturas de ventilación. Procure no acercar demasiado las manos y la cara a las aberturas de ventilación. También debe tener cuidado de no escaldarse con el vapor al retirar la bandeja del aparato.
21. Las superficies accesibles del aparato pueden calentarse mientras está en funcionamiento.
22. Si sale humo oscuro del aparato, apáguelo de inmediato. Antes de retirar la bandeja del aparato, espere a que el humo disminuya.
23. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
24. Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico normal. No está diseñado para usar en entornos como cocinas de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco está pensado para ser utilizado por huéspedes en habitaciones de hoteles, moteles, establecimientos tipo «Bed&Breakfast» u otros hospedajes.
25. Si el aparato no se utiliza correctamente o se usa con fines profesionales o semiprofesionales, o de una manera que no respete estas instrucciones, la garantía quedará anulada y Hisenese no será responsable de los daños causados.
26. Si necesita que se realice una inspección o reparación del aparato, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado de Hisense.
27. No intente reparar el aparato por su cuenta, ya que esto anulará la garantía.
28. Siempre debe desconectar el aparato de la red eléctrica después de usarlo.
29. Antes de manipular o limpiar el aparato, espere aproximadamente 30 minutos hasta que se enfríe.
30. Asegúrese de cocinar los ingredientes hasta que se pongan dorados y no hasta que tomen un color oscuro o marrón. Elimine los residuos de comida quemada. No fría patatas crudas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir la formación de acrilamidas).

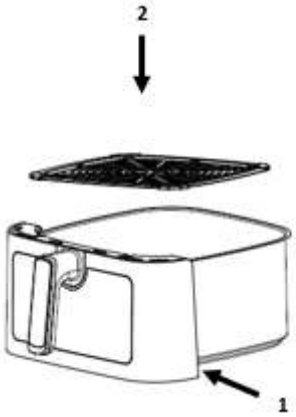
Este equipo está etiquetado de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Esta Directiva especifica los requisitos para la recogida y tratamiento de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos en toda la Unión Europea.

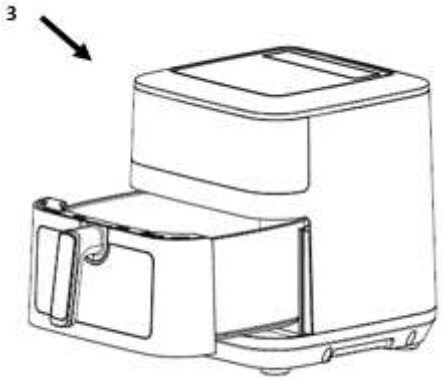
Conexión eléctrica:

Este aparato solo puede conectarse a una toma de corriente de 220-240 V ~ 50-60 Hz instalada adecuadamente.

Descripción general

1. Recipiente para freír
2. Rejilla para freír
3. Freidora





Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la rejilla y el recipiente con agua caliente, un poco de líquido para fregar y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite o grasa para freír directamente.

Aviso: Cuando su freidora de aire se caliente por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es algo normal en muchos de los aparatos que funcionan con calor. Esto no afecta a la seguridad de su electrodoméstico.

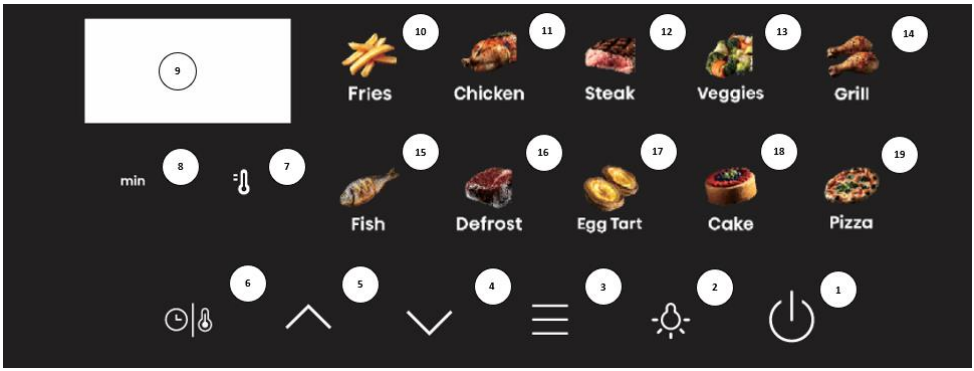
Cómo preparar el aparato para su uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.
2. Coloque la rejilla de freír en el recipiente.
No llene el recipiente con aceite u otros líquidos.
No coloque nada encima del aparato, ya que esto podría obstruir el flujo de aire y afectar el resultado de la fritura con aire caliente.

Uso del aparato

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Retire con cuidado el recipiente de cocción de la freidora.
3. Coloque los ingredientes sobre la rejilla.
4. Vuelva a colocar el recipiente en la freidora de aire.
Nunca use el recipiente sin la rejilla en su interior.
Precaución: No toque el recipiente durante el uso ni inmediatamente después, ya que puede estar muy caliente. Sujete el recipiente únicamente por su asa.
5. Determine el tiempo de cocción requerido para el tipo de alimento que desee prepara (consulte la sección «Configuración» de este capítulo).
6. Cuando finalice el tiempo de cocción establecido, escuchará un timbre. Saque el recipiente del aparato.
Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo durante el uso de acuerdo con sus preferencias.
7. Compruebe si los alimentos están listos.
Si aún no están cocidos, simplemente vuelva a introducir el recipiente en el aparato y ajuste unos minutos más en el temporizador.
8. Para retirar los alimentos, extraiga el recipiente de la freidora de aire y colóquelo sobre un salvamanteles.
No dé la vuelta el recipiente, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo caerá sobre los alimentos.
Tanto el recipiente como los alimentos estarán calientes. Dependiendo del tipo de alimento que haya preparado en la freidora de aire, es posible que emita vapor.
9. Utilice los utensilios adecuados para transferir los alimentos a un plato.
10. Una vez cocinado un lote de alimentos, la freidora de aire estará inmediatamente lista para preparar otro lote.

Instrucciones del panel de control



Tecla 1: Tecla de encendido
Una vez que el recipiente esté colocado correctamente en la unidad principal, la tecla de encendido se iluminará. Si presiona la tecla de encendido durante 0,5 segundos establecerá la temperatura predeterminada de la unidad en 200 °C y el tiempo de cocción en 15 minutos. Si vuelve a presionar la tecla de encendido, se iniciará el proceso de cocción. Si presiona la tecla de encendido durante 2 segundos cerrará todo el dispositivo durante la cocción. Todas las luces se apagarán y el ventilador dejará de funcionar.
Nota: Durante la cocción, puede tocar la tecla para pausar y reanudar la cocción.

Tecla 2: Tecla de la luz
Si presiona esta tecla, se encenderá la luz. Si la vuelve a presionar, la luz se apagará. Si no realiza ninguna operación, la luz se apagará después de un minuto.

Tecla 3: Tecla de preajustes
La tecla de preajustes le permite desplazarse por 10 opciones de comidas populares. Una vez que seleccione una función, comenzará con el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados.

Teclas 4 y 5: Teclas de control de tiempo y temperatura
Los símbolos y le permiten aumentar o disminuir el tiempo y la temperatura de cocción. Para establecer el tiempo, lo cambiará de un minuto por vez. Si presiona la tecla, el tiempo cambiará más rápidamente. Rango de ajuste de tiempo: 1 - 60 min. Para establecer la temperatura, la cambiará de 5 °C por vez. Si presiona la tecla, la temperatura cambiará más rápidamente. Rango de ajuste de temperatura: 80 °C - 200 °C.

Tecla 6: Tecla para alternar entre temperatura y tiempo
Esta tecla le permite alternar entre el tiempo y la temperatura.

Indicadores 7 y 8: Indicador de temperatura y tiempo
Pantalla 9: Muestra la temperatura y el tiempo
Indicadores e iconos de recetas 10 a 19: Indicadores de recetas

Ajustes

Esta tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los diferentes ingredientes.
Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son solo indicativos. Dado que los alimentos difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que estos sean los mejores ajustes para sus productos.
Como la tecnología de aire rápido recalienta instantáneamente el aire que está dentro de la freidora, retirar el recipiente del aparato durante el funcionamiento por un corto período de tiempo prácticamente no afectará el proceso de fritura.

Consejos:

1. Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación un poco menor que aquellos más grandes.
2. Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más extenso, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más breve.
3. Agitar los ingredientes más pequeños en la mitad del tiempo de cocción optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir que se frían de forma irregular.
4. Agregue un poco de aceite a las papas crudas para que queden más crocantes. Fría los ingredientes en la freidora unos pocos minutos después de haber agregado el aceite.
5. No prepare ingredientes demasiado grasientos, como salchichas, en la freidora de aire.
6. Los alimentos aptos para la cocción en horno también pueden prepararse en la freidora de aire.
7. La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
8. Utilice masa preelaborada para hacer snacks rápida y fácilmente. La masa preelaborada exige un tiempo de preparación menor que la masa casera.
9. Si desea hornear un pastel o una quiche, o desea freír ingredientes delicados o platos con relleno, coloque una bandeja o un plato de horno en el recipiente de la freidora de aire.

Menú	Peso de referencia (g)	Temperatura predeterminada (°C)	Tiempo (min.)	Remover
Patatas fritas	300 - 600	200	22	1-2
Pollo	1200 - 1500	200	40	Flip
Filete	300 - 500	200	20	Flip
Verduras	300 - 500	170	15	Flip
Grill	300 - 900	200	25	Flip
Pescado	300 - 500	190	12	Flip
Descongelar	300 - 500	80	15	
Tarta de huevo	300 - 500	190	16	
Pastel	100 - 300	180	12	
Pizza	100 - 300	200	10	

Nota 1: Si comienza a freír cuando la freidora aún está fría, agregue 3 minutos al tiempo de preparación. Es posible que el aparato emita algo de humo y olor durante el primer uso; esto es normal.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.
No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar el recipiente o la cesta, ya que esto podría dañar la capa antiadherente.

1. Desenchufe la freidora y déjela enfriar.
   Nota: Retire el recipiente para que la freidora se enfríe más rápido.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie los recipientes con agua caliente, un poco de líquido de lavado y una esponja no abrasiva.
   Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.
   Consejo: Si la suciedad está pegada al estante (rejilla) o al fondo del recipiente, llene el recipiente con agua caliente y un poco de líquido de lavado. Ponga la rejilla de freír en el recipiente y déjelos remojar durante aproximadamente 10 minutos.
4. Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo, para retirar cualquier resto de alimentos.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
Los alimentos fritos con la freidora de aire no están cocidos.	La cantidad de ingredientes es excesiva o los ingredientes son demasiado grandes.	Coloque en el recipiente la cantidad de ingredientes sugerida (del tamaño recomendado).
	La temperatura es demasiado baja.	Ajuste la temperatura de acuerdo con lo que está cocinando.
	El aparato no ha sido precalentado.	Ajuste el tiempo de acuerdo con el tiempo de preparación requerido.
Los ingredientes se fríen de forma desigual.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse en la mitad del tiempo de cocción.	Los alimentos que se encuentran encimados o mezclados entre sí (por ejemplo, las papas fritas) deben agitarse cuando transcurra la mitad del tiempo de preparación.
Los aperitivos fritos no salen crocantes.	Utilizó el tipo de aperitivos destinados a la preparación en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos para horno o úntelos con un poco de aceite para obtener un resultado más crocante.
No puedo introducir correctamente el recipiente en la freidora.	Hay demasiados ingredientes en el recipiente.	No llene el recipiente más allá de la indicación MÁX.
	El recipiente no se puede colocar correctamente en el compartimiento.	Empuje el recipiente hacia el aparato hasta que escuche un clic.
La freidora emana humo blanco.	Está cocinando ingredientes grasos.	Cuando cocine ingredientes grasos, una gran cantidad de aceite se filtrará al recipiente. El aceite produce humo blanco y es posible que el recipiente se caliente más de

		lo habitual. Esto no afectará el funcionamiento de la freidora ni al resultado final.
	No limpió el recipiente después de la última cocción.	El humo blanco es producto de la grasa que se calienta en el recipiente. Asegúrese de limpiar el recipiente adecuadamente después de cada uso.
Las patatas se fríen de forma desigual.	No utilizó el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No aclaró bien los palitos de patata antes de cocinarlos.	Lave bien las patatas cortadas para eliminar el almidón de la parte exterior.
Las patatas fritas no son crujientes.	Las patatas fritas saldrán más o menos crocantes dependiendo de la cantidad de aceite y agua que haya en las patatas.	Asegúrese de secar bien los palitos de patata.
		Corte las patatas en pedazos más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Úntelas con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.

MEDIO AMBIENTE

Cuando finalice la vida útil de este aparato, no lo deseche junto con el resto de sus residuos domésticos; llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. De esta forma, ayudará a proteger el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si desea obtener más información o tiene un problema con su producto, comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de Hisense de su país (encontrará el número de teléfono en la hoja de garantía internacional). Si no hay un Centro de Atención al Cliente en su país, diríjase a su distribuidor local de productos Hisense o comuníquese con el departamento de servicio de los electrodomésticos Hisense.

¡Solo para uso personal!

Nos reservamos el derecho de hacer modificaciones.

Hisense

¡Deseamos que pase buenos momentos disfrutando de su freidora de aire Hisense!

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente as instruções de utilização antes de utilizar o eletrodoméstico.

1. Guarde as instruções, o certificado de garantia, o comprovativo de pagamento e, de preferência, a embalagem do eletrodoméstico.
2. Não mergulhe o invólucro com componentes elétricos e elementos de aquecimento em líquido e não o enxague sob água corrente.
3. Evite qualquer entrada de água ou outro líquido no eletrodoméstico, uma vez que tal pode causar choques elétricos.
4. Coloque sempre os alimentos a fritar no cesto para evitar o contacto com os elementos de aquecimento.
5. Não cubra as entradas e saídas de ar durante o funcionamento do eletrodoméstico.
6. Não encha a panela com óleo, uma vez que tal pode resultar em risco de incêndio.
7. Não toque em nenhuma parte do interior do eletrodoméstico durante o funcionamento.
8. Antes de ligar o eletrodoméstico à rede elétrica, certifique-se de que a tensão indicada no eletrodoméstico corresponde à tensão da rede elétrica da sua casa.
9. Não utilize o eletrodoméstico se a ficha, o cabo de alimentação ou qualquer outro componente estiver danificado.
10. Se o cabo de alimentação estiver danificado, só poderá ser substituído pela Hisense, pelo centro de assistência e reparação autorizado da Hisense ou por um profissional devidamente qualificado.
11. Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se as mesmas forem supervisionadas durante a utilização do eletrodoméstico ou se tiverem recebido instruções relevantes sobre a utilização do eletrodoméstico de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
    Mantenha as crianças sob supervisão enquanto utilizam o eletrodoméstico e certifique-se de que não brincam com o mesmo.
    As crianças não devem realizar nenhuma tarefa de limpeza ou manutenção no eletrodoméstico, a menos que tenham mais de 8 anos e o façam sob supervisão.
12. Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes.
13. Não ligue o cabo de alimentação à tomada e não utilize o painel de controlo do eletrodoméstico se as suas mãos estiverem molhadas.

14. Ligue o eletrodoméstico apenas a uma tomada com ligação à terra. Verifique se a ficha de alimentação está inserida corretamente na tomada.
15. Este eletrodoméstico não pode ser controlado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
16. Não coloque o eletrodoméstico sobre ou perto de um material inflamável, como uma toalha de mesa ou cortinas.
17. Não coloque o eletrodoméstico perto de uma parede ou em cima de outros eletrodomésticos. Certifique-se de que existe um espaço livre de pelo menos 10 cm atrás, ao lado e por cima do eletrodoméstico. Não coloque quaisquer objetos no eletrodoméstico.
18. Utilize o eletrodoméstico apenas para as finalidades descritas neste manual.
19. Não deixe o eletrodoméstico a funcionar sem vigilância.
20. Durante a fritura com ar quente, vapor quente é libertado pelas aberturas de saída de ar. Tenha cuidado para não aproximar as mãos e o rosto em demasia das aberturas de saída de ar. Além disso, tenha cuidado para evitar queimaduras por vapor ao remover a panela do eletrodoméstico.
21. Durante o funcionamento, as superfícies acessíveis do eletrodoméstico podem ficar quentes.
22. Se houver fumo escuro a sair do eletrodoméstico, desligue-o imediatamente. Antes de remover a bandeja do eletrodoméstico, aguarde até que o fumo diminua.
23. Coloque o eletrodoméstico sobre uma superfície plana e estável.
24. O eletrodoméstico é destinado exclusivamente a uma utilização doméstica normal. Não se destina a uma utilização em ambientes como kitchenettes em lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não se destina a ser utilizado por hóspedes em quartos de hotéis, motéis, pousadas e outros estabelecimentos de alojamento.
25. Se o eletrodoméstico não for utilizado corretamente ou se for utilizado para finalidades profissionais ou semiprofissionais ou de uma forma que não esteja em conformidade com estas instruções, a garantia será anulada e a Hisense não poderá ser responsabilizada por quaisquer danos resultantes.
26. Para a inspeção ou reparação do eletrodoméstico, contacte um centro de assistência autorizado da Hisense.
27. Não tente reparar o eletrodoméstico, uma vez que tal anulará a garantia.
28. Desligue sempre o eletrodoméstico da rede elétrica após a utilização.
29. Antes de segurar ou limpar o eletrodoméstico, aguarde que este arrefeça durante aproximadamente 30 minutos.
30. Certifique-se de que os alimentos cozinhados no eletrodoméstico são de cor dourada, em vez de escuros ou castanhos. Remova qualquer resíduo de alimento queimado. Não frite batatas cruas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a formação de acrilamidas).

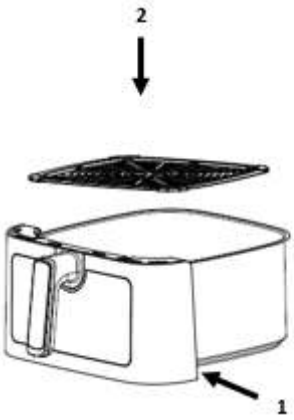
Este equipamento é rotulado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/CE em matéria de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos – REEE. A diretiva especifica os requisitos para a recolha e gestão de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos em vigor em toda a União Europeia.

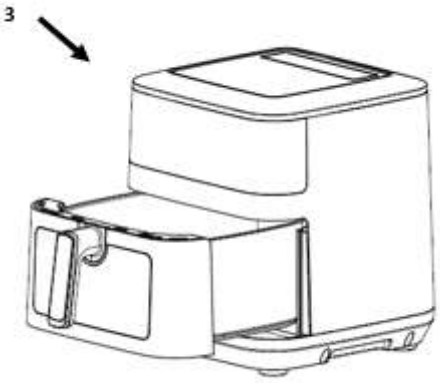
Ligação elétrica:

O eletrodoméstico só pode ser ligado a uma tomada de 220-240 V ~ 50-60 Hz corretamente instalada.

Descrição geral

1. Recipiente de fritura
2. Grelha de fritura
3. Fritadeira





Antes da primeira utilização

1. Remova todos os materiais da embalagem.
2. Remova quaisquer adesivos ou etiquetas da fritadeira.
3. Limpe cuidadosamente a prateleira e o recipiente com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior da fritadeira com um pano húmido.
Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona a ar quente. Não encha diretamente o recipiente com óleo ou gordura para fritar.

Aviso: quando a sua fritadeira a ar é aquecida pela primeira vez, pode emitir um ligeiro fumo ou odor. Isto é normal em muitos aparelhos de aquecimento. Isto não afeta a segurança da sua fritadeira.

Preparar o aparelho para utilização

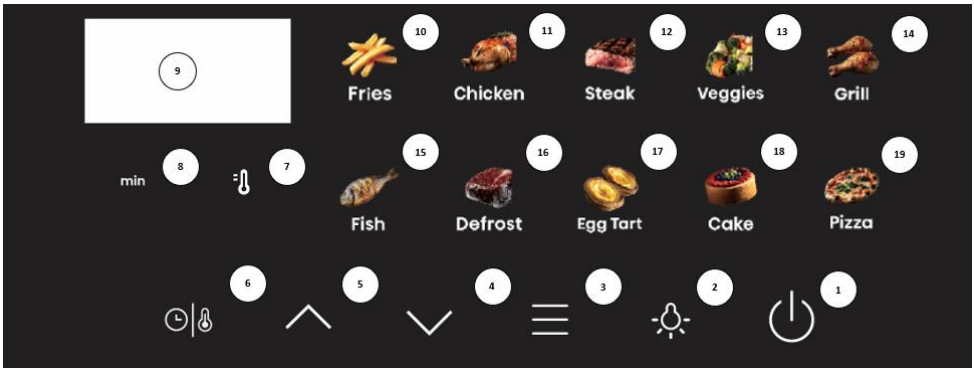
1. Coloque a fritadeira numa superfície estável, horizontal e plana.
Não coloque a fritadeira em superfícies não resistentes ao calor.
2. Coloque a grelha de fritura no recipiente

Não encha o recipiente com óleo ou qualquer outro líquido.
Não coloque nada em cima da fritadeira, uma vez que isto pode obstruir o fluxo de ar e afetar o resultado da fritura a ar quente.

Utilização da fritadeira

1. Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede ligada à terra.
2. Puxe cuidadosamente o recipiente para fora da fritadeira a ar.
3. Coloque os ingredientes na grelha.
4. Volte a introduzir o recipiente na fritadeira.
Nunca use o recipiente sem a grelha de fritura.
Cuidado: não toque no recipiente durante a utilização e algum tempo após a mesma, pois pode estar muito quente. Segure no recipiente apenas pela pega.
Determine o tempo de preparação necessário para o tipo de alimento relevante (consulte a secção "Definições" neste capítulo).
5. Quando ouvir a campainha, significa que o tempo de preparação definido acabou. Retire o recipiente da fritadeira.
Dica: pode ajustar a temperatura ou o tempo durante a utilização, de acordo com as suas preferências.
6. Verifique se o alimento está pronto.
Se o alimento ainda não estiver pronto, basta voltar a inserir o recipiente na fritadeira e definir o temporizador para adicionar alguns minutos extra.
7. Para remover o alimento, retire o recipiente da fritadeira a ar e coloque-o em cima de um suporte apropriado.
Não vire o recipiente ao contrário, uma vez que qualquer excesso de óleo que se tenha acumulado no fundo do mesmo irá misturar-se com os ingredientes.
Tanto o recipiente como o alimento estarão quentes. Dependendo do tipo de alimento na fritadeira, pode sair vapor.
8. Use os utensílios apropriados para transferir o alimento para um prato.
10. Assim que um lote de alimentos for cozido, a fritadeira a ar estará imediatamente pronta para preparar outro lote.

Instruções do painel de controlo



Tecla 1 - Tecla Ligar/Desligar
Assim que a panela for colocada corretamente na unidade principal, a tecla Ligar/Desligar irá acender. Prima a tecla Ligar/Desligar durante 0,5 segundos para definir a temperatura predefinida da unidade para 200, enquanto o tempo de cozedura será definido para 15 minutos. Premir novamente a tecla Ligar/Desligar iniciará o processo de cozedura. Premir a tecla Ligar/Desligar durante 2 segundos fechará todo o dispositivo durante a cozedura. Todas as luzes irão apagar e o ventilador deixará de funcionar.
Nota: durante a cozedura, pode tocar na tecla para pausar e retomar a cozedura.

Tecla 2 - Tecla de Luz
Premir a tecla de Luz acende a luz.Se a premir novamente, a luz apaga-se. Se não houver funcionamento, a luz apaga-se após um minuto.

Tecla 3 - Tecla de Predefinição
Selecionar a tecla de Predefinição permite-lhe percorrer 10 opções de alimentos populares. Uma vez selecionada, a função começará com o tempo e a temperatura de cozedura predeterminados.

Teclas 4 e 5 - Teclas de controlo do tempo e da temperatura
Os símbolos e permitem aumentar ou diminuir o tempo de cozedura e a temperatura. Ao definir a hora, altera-a um minuto de cada vez. Premir a tecla mudará rapidamente o tempo. Intervalo de configuração de tempo: 1-60 min. Ao definir a temperatura, altera-a 5 °C de cada vez. Premir a tecla mudará rapidamente a temperatura. Intervalo de definição da temperatura: 80 °C - 200 °C.

Tecla 6 - Tecla de alternância de temperatura/tempo
Ao tocar na tecla de alternância de Tempo e Temperatura, pode alternar entre tempo e temperatura.

Indicadores 7 e 8 - Indicador de temperatura e tempo
Visor 9 - Mostra a temperatura e o tempo
Indicadores e ícones de receitas 10 a 19 - Indicador de receita

Definições

A tabela abaixo irá ajudar a selecionar as definições básicas para os ingredientes.
Nota: tenha em consideração que estas definições são apenas indicativas. Como os ingredientes diferem em termos de origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir as melhores definições para os seus ingredientes.
Como a tecnologia de ar rápido reaquece instantaneamente o ar dentro da fritadeira, retirar brevemente o recipiente da fritadeira durante a fritura a ar quente dificilmente irá afetar o processo.

Dicas:

1. Os ingredientes mais pequenos requerem geralmente um tempo de preparação ligeiramente menor do que os ingredientes maiores.
2. Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo; uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
3. Agitar os ingredientes mais pequenos a meio do ciclo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
4. Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para que fiquem crocantes. Frite os ingredientes na fritadeira alguns minutos após adicionar o óleo.
5. Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira.
6. Alimentos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira a ar.
7. A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
8. Use massa pré-elaborada para preparar alimentos recheados com rapidez e facilidade. A massa pré-elaborada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa feita em casa.
9. Coloque um tabuleiro ou uma assadeira no recipiente da frigideira se quiser cozer um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes delicados ou pratos com recheio.

Menu	Peso de referência (g)	Temperatura predefinida (°C)	Tempo (min)	Agitar
Batatas fritas	300-600	200	22	1-2
Frango	1200-1500	200	40	Flip
Bife	300-500	200	20	Flip
Hortaliça	300-500	170	15	Flip
Grelhador	300-900	200	25	Flip
Peixe	300-500	190	12	Flip
descongelar	300-500	80	15	
Tarte de ovos	300-500	190	16	
Bolo	100-300	180	12	
Pizza	100-300	200	10	

Nota 1: adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar com a fritadeira a ar ainda fria. O aparelho pode emitir algum fumo e odor durante a primeira utilização, o que é uma ocorrência normal.

Limpeza

Limpe a fritadeira após cada utilização.
Não utilize utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpar os recipientes e a grelha de fritura, uma vez que isto pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
   Nota: remova o recipiente para deixar a fritadeira arrefecer mais rapidamente.
2. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
3. Limpe os recipientes com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
   Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer sujidade restante.
   Dica: se houver sujidade presa na prateleira (grelha) ou no fundo do recipiente, encha o recipiente com água quente e detergente. Coloque a grelha de fritura no recipiente e deixe-os de molho por aproximadamente 10 minutos.
4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de comida.

Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Solução
O eletrodoméstico não funciona.	O eletrodoméstico não está ligado à rede elétrica.	Ligue a ficha do cabo de alimentação a uma tomada com ligação à terra.
Os ingredientes fritos com a fritadeira não ficam cozinhados.	Quantidade excessiva de ingredientes ou ingredientes demasiado grandes.	Encha o recipiente com a quantidade sugerida de ingredientes (do tamanho recomendado).
	A temperatura está demasiado baixa.	Ajuste a temperatura em conformidade.
	A fritadeira não foi pré-aquecida.	Defina o tempo de preparação necessário.
Os ingredientes são fritos de forma desigual.	Certos tipos de ingredientes precisam de ser agitados a meio da cozedura.	Os ingredientes que ficam em cima uns dos outros (por exemplo, batatas fritas) precisam de ser agitados a meio da preparação.
Os snacks fritos não ficam crocantes quando saem da fritadeira.	Utilizou snacks destinados a serem preparados numa fritadeira tradicional.	Utilize snacks apropriados para forno ou passe um pouco de óleo nos snacks para obter um resultado mais crocante.
Não consigo inserir corretamente o recipiente na fritadeira.	Há demasiados ingredientes no recipiente.	Não encha o recipiente além da indicação MAX.
	O recipiente não está inserido corretamente.	Empurre o recipiente para dentro da fritadeira até ouvir um clique.
Sai fumo branco da fritadeira.	Está a cozinhar ingredientes gordurosos.	Ao cozinhar ingredientes gordurosos, uma grande quantidade de óleo vazará para o recipiente. O óleo produz um fumo branco e o recipiente pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta a fritadeira nem o resultado final.
	O recipiente não foi limpo após	O fumo branco é causado pelo

	a última cozedura.	aquecimento da gordura no recipiente. Certifique-se de que limpa o recipiente corretamente após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritas de forma desigual.	Não utilizou o tipo certo de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que ficam firmes durante a fritura.
	Não lavou os palitos de batata corretamente antes de cozinhar.	Lave os palitos de batata adequadamente para remover o amido do lado de fora dos palitos.
As batatas fritas frescas não ficam crocantes.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Certifique-se de que seca os palitos de batata corretamente.
		Corte palitos de batata mais pequenos para obter um resultado mais crocante.
		Pincele um pouco de óleo para obter um resultado mais crocante.

MEIO-AMBIENTE

Não descartar o aparelho com os resíduos domésticos normais no final da sua vida útil; por favor entregar num ponto de recolha oficial para reciclagem. Assim, ajuda a preservar o ambiente.

GARANTIA E MANUTENÇÃO

Se necessitar de informações ou se ocorrer algum problema, por favor contactar o Centro de apoio ao cliente Hisense do seu país; o número de telefone encontra-se no folheto de garantia global). Caso não haja um centro de apoio ao cliente no seu país, por favor entre em contacto com o revendedor Hisense, ou com o departamento de assistência técnica de aparelhos domésticos da Hisense.

Apenas para uso pessoal!

Reservamo-nos o direito de efetuar modificações!

Hisense

Desejamos que seja muito feliz ao utilizar a fritadeira a ar da Hisense!

Avvertenze importanti per la sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'elettrodomestico.

1. Conservare le istruzioni, il certificato di garanzia, lo scontrino e, preferibilmente, l'imballaggio dell'elettrodomestico.
2. Non immergere l'alloggiamento con i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti in alcun liquido e non sciacquarlo sotto acqua corrente.
3. Evitare che acqua o altri liquidi penetrino nell'elettrodomestico in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche.
4. Posizionare sempre il cibo da friggere nel cestello, in modo da evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
5. Non coprire le entrate e le uscite dell'aria durante il funzionamento dell'elettrodomestico.
6. Non riempire la vaschetta di olio poichè ciò potrebbe causare il rischio di incendio.
7. Non toccare alcuna parte dell'interno dell'elettrodomestico durante il funzionamento.
8. Prima di collegare l'elettrodomestico alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione indicata sull'elettrodomestico corrisponda a quella della rete elettrica domestica.
9. Non utilizzare l'elettrodomestico se la spina, il cavo di alimentazione o qualsiasi altro componente è danneggiato.
10. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, può essere sostituito solo da Hisense, dal centro di assistenza e riparazione autorizzato di Hisense o da un professionista adeguatamente preparato.
11. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, purchè questi siano sorvegliati durante l'uso dell'elettrodomestico o qualora siano state loro fornite istruzioni pertinenti riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e ne comprendano i pericoli coinvolti.
    Tenere sotto controllo i bambini durante l'uso dell'elettrodomestico e assicurarsi che non giochino con esso.
    I bambini non devono interferire con le attività di pulizia o manutenzione sull'elettrodomestico, a meno che non abbiano più di 8 anni e lo facciano sotto la supervisione di un adulto.
12. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
13. Non collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente e non utilizzare il pannello di controllo dell'elettrodomestico con le mani bagnate.

14. Collegare l'elettrodomestico solo a una presa di corrente dotata di messa a terra. Assicurarsi che la spina di alimentazione sia inserita correttamente nella presa di corrente.
15. Questo elettrodomestico non può essere controllato utilizzando un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
16. Non posizionare l'elettrodomestico sopra o vicino a un materiale infiammabile come una tovaglia o delle tende.
17. Non posizionare l'elettrodomestico vicino a una parete o sopra ad altri apparecchi. Assicurarsi che ci siano almeno 10 cm di spazio dietro, accanto e sopra l'elettrodomestico. Non posizionare alcun oggetto sull'elettrodomestico.
18. Utilizzare l'elettrodomestico solo per gli scopi descritti in questo manuale.
19. Non lasciare incustodito l'elettrodomestico in funzione .
20. Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le bocchette di uscita dell'aria. Fare attenzione a non avvicinare troppo le mani e il viso alle prese d'aria. Fare inoltre attenzione a non scottarsi con il vapore quando si rimuove la vaschetta dall'elettrodomestico.
21. Durante il funzionamento, le superfici accessibili dell'elettrodomestico possono surriscaldarsi.
22. Se fuoriesce fumo scuro dall'elettrodomestico, spegnerlo immediatamente. Prima di rimuovere il vassoio dall'elettrodomestico, attendere che il fumo si diradi.
23. Collocare l'elettrodomestico su una superficie piana e stabile.
24. L'elettrodomestico è destinato solo al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti come angoli cottura di negozi, uffici, fattorie o altri ambienti di lavoro. Inoltre, non è destinato ad essere utilizzato dagli ospiti in camere d'albergo, motel, bed and breakfast e altre strutture che offrono alloggio.
25. Se l'elettrodomestico non viene utilizzato correttamente o se viene utilizzato per scopi professionali o semi-professionali o in modo non conforme alle presenti istruzioni, la garanzia non sarà più valida e Hisense non sarà responsabile per eventuali danni conseguenti.
26. Per l'ispezione o la riparazione dell'elettrodomestico, contattare un centro di assistenza Hisense autorizzato.
27. Non tentare di riparare l'elettrodomestico da soli in quanto ciò annullerebbe la garanzia.
28. Scollegare sempre l'elettrodomestico dalla rete elettrica dopo l'uso.
29. Prima di effettuare la manutenzione o la pulizia dell'elettrodomestico, attendere che si raffreddi per circa 30 minuti.
30. Assicurarsi che il cibo cotto nell'elettrodomestico sia dorato, piuttosto che scuro o marrone. Rimuovere eventuali residui di cibo bruciato. Non friggere le patate crude ad una temperatura superiore ai 180 °C (per ridurre la formazione di acrilammidi).

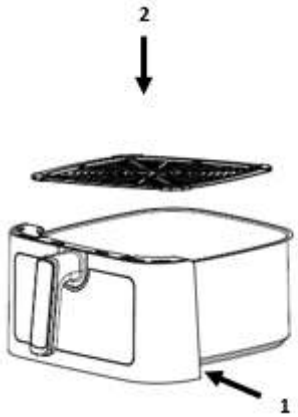
Questa apparecchiatura è etichettata in conformità con la Direttiva Europea 2012/19/EC sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche – WEEE. La Direttiva specifica i requisiti per la raccolta e la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche in vigore in tutta l'Unione Europea.

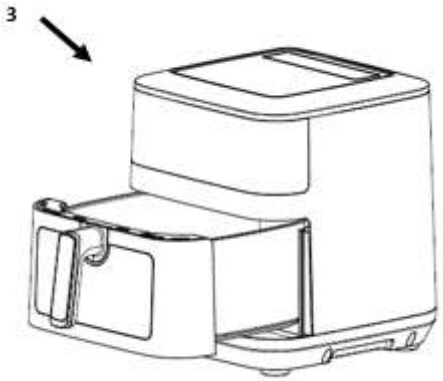
Collegamenti elettrici:

L'elettrodomestico può essere collegato solo a una presa di corrente da 220-240 V ~ 50-60 Hz correttamente installata.

Descrizione generale

1. Cestello per friggere
2. Griglia per friggere
3. Elettrodomestico





Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'elettrodomestico.
3. Pulire accuratamente il ripiano e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'elettrodomestico con un panno umido.
Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire direttamente il cestello con olio o grasso da frittura.

Avviso: quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale per molti elettrodomestici di riscaldamento. Ciò non pregiudica la sicurezza dell'elettrodomestico.

Preparazione dell'elettrodomestico per l'uso

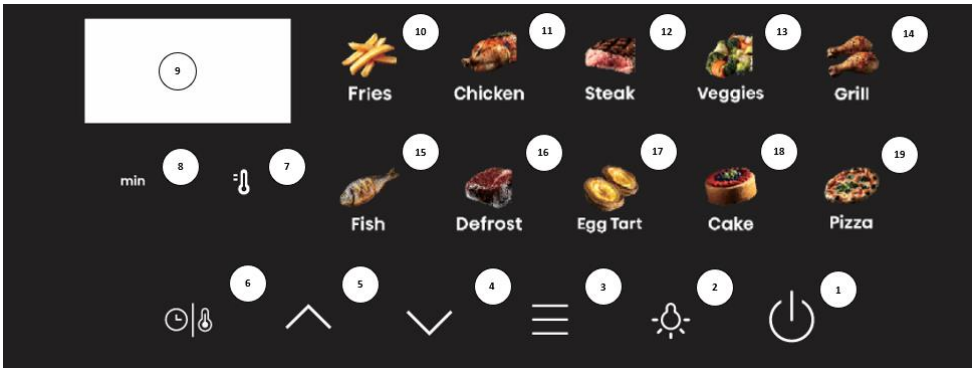
1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
Non posizionare l'elettrodomestico su superfici non resistenti al calore.
2. Posizionare la griglia per friggere nel cestello.

Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.
Non mettere nulla sopra l'elettrodomestico in quanto ciò potrebbe ostruire il flusso d'aria e compromettere il risultato della frittura ad aria calda.

Utilizzo dell’elettrodomestico

1. Collegare la spina di rete a una presa di corrente con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria.
3. Mettere gli ingredienti sulla griglia.
4. Quindi reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.
Non usare mai il cestello senza il supporto per la frittura al suo interno.
Attenzione: non premere il cestello durante l'uso o per qualche tempo dopo, poiché potrebbe essere molto caldo. Tenere il cestello solo per il manico.
5. Determinare il tempo di preparazione richiesto per il tipo di alimento in questione (vedere la sezione "Impostazioni" di questo capitolo).
6. Quando si sente il segnale acustico, il tempo di preparazione impostato è scaduto. Estrarre il cestello dall'apparecchio.
Suggerimento: è possibile regolare la temperatura o il tempo durante l'uso in base alle proprie preferenze.
7. Controllare se il cibo è pronto.
Se il cibo non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il cestello nell'apparecchio e impostare il timer per aggiungere qualche minuto in più.
8. Per rimuovere il cibo, estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su un sottopentola.
Non capovolgere il cestello in quanto l'olio in eccesso che si è accumulato sul fondo del cestello colerà sugli ingredienti.
Sia la pentola che il cibo sono caldi. A seconda del tipo di cibo contenuto nella friggitrice ad aria, è possibile che fuoriesca del vapore.
9. Utilizzare gli appositi utensili per trasferire il cibo in un piatto.
10. Una volta che una porzione di cibo è cotta, la friggitrice ad aria sarà immediatamente pronta per prepararne un'altra.

Istruzioni del pannello di controllo



Tasto 1 – Tasto di accensione
Una volta che la pentola è posizionata correttamente nell'unità principale, il tasto di accensione si illuminerà. Premendo il tasto di accensione per 0,5 secondi si imposterà la temperatura predefinita dell'unità a 200, mentre il tempo di cottura sarà impostato a 15 minuti. Premendo nuovamente il tasto di accensione si avvia il processo di cottura. Premendo il tasto di accensione per 2 secondi l'intero dispositivo si chiude durante la cottura. Tutte le luci si spegneranno e la ventola smetterà di funzionare.
Nota: durante la cottura, è possibile toccare il tasto per mettere in pausa e riprendere la cottura.

Tasto 2 - Tasto luce
Premendo il tasto Luce, si accenderà la luce.Premendolo nuovamente, la luce si spegnerà. Se non viene eseguita alcuna operazione, la luce si spegnerà dopo un minuto.

Tasto 3 - Tasto di Preselezione
La selezione del tasto Preselezione consente di scorrere le 10 scelte alimentari più popolari. Una volta selezionata, la funzione inizierà con il tempo e la temperatura di cottura prestabiliti.

Tasti 4 e 5 - Tasti di controllo del tempo e della temperatura
I simboli e consentono di aumentare o diminuire il tempo e la temperatura di cottura. Quando si imposta l'ora, la si modifica un minuto alla volta. Premere il tasto cambierà rapidamente l'ora. Intervallo di impostazione del tempo: 1-60 min. Quando si imposta la temperatura, la si modifica di 5°C alla volta. Premendo il tasto cambierà rapidamente la temperatura. Intervallo di impostazione della temperatura: 80 °C-200 °C.

Tasto 6 - Tasto di selezione temperatura/tempo
Toccando il tasto di attivazione/disattivazione dell'ora e della temperatura, è possibile passare dall'ora alla temperatura.

Indicatori 7 e 8 - Indicatore di temperatura e tempo
Display 9 - Mostra la temperatura e il tempo
Indicatori e icone ricette da 10 a 19 - Indicatore ricette

Impostazioni

La tabella seguente ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.
Nota: tenere presente che queste impostazioni sono solo indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti.
Poiché la tecnologia rapid air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'elettrodomestico, estrarre brevemente il cestello dall'elettrodomestico durante la frittura ad aria calda disturberà a malapena il processo.

Suggerimenti:

1. Gli ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
2. Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più breve.
3. Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire la frittura non uniforme degli ingredienti.
4. Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
5. Nella friggitrice ad aria non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
6. Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
7. La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
8. Usa l'impasto già pronto per preparare spuntini ripieni in modo rapido e semplice. L'impasto già pronto richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
9. Mettere una teglia o un piatto da forno nel cestello della friggitrice ad aria se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti delicati o piatti con ripieno o farcitura.

Menu	Peso di riferimento (g)	Temperatura predefinita (°C)	Tempo (min)	Frullato
Patatine fritte	300-600	200	22	1-2
Pollo	1200-1500	200	40	Flip
Bistecca	300-500	200	20	Flip
Verdure	300-500	170	15	Flip
Griglia	300-900	200	25	Flip
Pesce	300-500	190	12	Flip
scongelamento	300-500	80	15	
Crostatine di crema all'uovo	300-500	190	16	
Dolci	100-300	180	12	
Pizza	100-300	200	10	

Nota 1: Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se si inizia a friggere con la friggitrice ad aria ancora fredda. Durante il primo utilizzo, l'apparecchio può emettere fumo e odore, il che è normale

Pulizia

Pulire l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulire il cestello e la griglia di frittura in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Staccare la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'elettrodomestico.
   Nota: rimuovere il cestello per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.
2. Pulire l'esterno dell'elettrodomestico con un panno umido.
3. Pulisci i cestelli con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
   È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.
   Suggerimento: se lo sporco è attaccato al ripiano (griglia) o al fondo del cestello, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Mettere la griglia nel cestello e lasciare in ammollo il cestello e la griglia per circa 10 minuti.
4. Pulire l'interno dell'elettrodomestico con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'elettrodomestico non funziona.	L'elettrodomestico non è collegato alla rete elettrica.	Collegare la spina del cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	Quantità eccessiva di ingredienti o ingredienti troppo grandi.	Riempire il cestello con la quantità consigliata di ingredienti (della dimensione consigliata).
	La temperatura è troppo bassa.	Regolare la temperatura di conseguenza.
	L'elettrodomestico non è stato preriscaldato.	Impostare il tempo necessario per la preparazione.
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà cottura.	Gli ingredienti che si trovano sopra o uno sopra l'altro (ad esempio, le patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Utilizzo di snack destinati alla preparazione in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack da forno o spennellare leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non è possibile far scorrere correttamente il cestello nell'elettrodomestico.	Troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nel cestello.	Spingere il cestello verso il basso nell'elettrodomestico finché non si sente uno scatto.
Dall'elettrodomestico fuoriesce del fumo bianco.	Cottura di ingredienti grassi.	Durante la cottura di ingredienti grassi, nel cestello cola una grande quantità di olio. L'olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'elettrodomestico o sul risultato finale.
	Il cestello non è stato pulito dopo l'ultima cottura.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel cestello. Assicurarsi di pulire

		correttamente il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme.	Non si è usato il giusto tipo di patata.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano ferme durante la cottura.
	Non si sono sciacquati bene i bastoncini di patate prima della cottura.	Sciacquare bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.
Le patatine fresche non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate.
		Tagliare i bastoncini di patate in pezzetti più piccoli per un risultato più croccante.
		Spennellare un po' d'olio per un risultato più croccante.

AMBIENTE

Non gettare l'apparecchio tra i rifiuti domestici normali alla fine del suo ciclo di utilizzo, ma recarsi a un punto di raccolta autorizzato per il riciclo. In questo modo, si contribuirà a salvaguardare l'ambiente.

GARANZIA E SERVIZIO

Per maggiori informazioni o in caso di problemi, contattare il Centro di assistenza clienti Hisense del proprio paese (il numero di telefono è riportato nell'opuscolo sulla garanzia a livello mondiale). Qualora non esistesse un centro di assistenza clienti nel proprio paese, rivolgersi al rivenditore Hisense locale o contattare il servizio assistenza degli elettrodomestici Hisense.

Solo per uso personale!

Hisense

VI AUGURIAMO TANTA GIOIA NELL'UTILIZZARE LA FRIGGITRICE AD ARIA HISENSE!

Ci riserviamo il diritto di apportare eventuali modifiche!

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Gebrauchsanleitung sorgfältig durch.

1. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung, den Garantieschein, den Zahlungsbeleg und wenn möglich auch die Verpackung auf.
2. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
3. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
4. Legen Sie das Frittiergut in den Korb und achten Sie darauf, dass diese nicht in Kontakt mit den Heizelementen kommen.
5. Die Lufteinlass- und Austrittsöffnungen während des Betriebs des Geräts nicht zudecken.
6. Den Behälter nicht mit Öl füllen, da dies zu Brandgefahr führen kann.
7. Während des Betriebs auf keinen Fall das Innere des Geräts berühren.
8. Prüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, ob die Angaben auf dem Typenschild des Geräts mit den Angaben Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Anschlusskabel oder das Gerät selbst defekt ist.
10. Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur von Hisense, von einem von Hisense autorisierten Kundendienst oder von einem anderen qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden.
11. Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen bedient werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
12. Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn diese das Gerät gebrauchen und achten Sie darauf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
13. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
14. Halten Sie das Anschlusskabel des Geräts von heißen Oberflächen fern.
15. Das Gerät nicht mit nassen Händen an das Stromnetz anschließen und das Bedienfeld nicht mit nassen Händen bedienen.
16. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Der Stecker muss ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt werden.

17. Das Gerät darf nicht mit externen Timern oder Fernbedienungsvorrichtungen gesteuert werden.
18. Stellen Sie das Gerät nicht auf brennbare Materialien wie z.B. Tischdecken oder Vorhänge oder in die Nähe von brennbaren Materialien.
19. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder anderen Geräten auf. Sorgen Sie dafür, dass an den Geräteseiten und oberhalb des Geräts mindestens 10 cm Platz Freiraum bleibt. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
20. Verwenden Sie das Gerät nur zu dem in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
21. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
22. Beim Braten mit Heißluft entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Sorgen Sie dafür, dass sich Ihre Hände und Ihr Gesicht nicht zu nahe am austretenden Dampf und den Lufteinlassöffnungen befinden. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die heiße Luft, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
23. Während des Betriebs des Geräts werden die zugänglichen Oberflächen sehr heiß.
24. Falls aus Gerät dunkler Rauch entweicht, schalten Sie es sofort aus. Warten Sie, bis der Rauch vollständig entweicht, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
25. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und stabilen Untergrund.
26. Das Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt bestimmt. Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch in Teeküchen in Geschäftslokalen, Büros, Bauernhöfen, Gasthäusern und anderen Arbeitsumfeldern sowie in Hotel- und Motelzimmern und anderen Übernachtungsobjekten bestimmt.
27. Falls das Gerät unsachgemäß oder zu gewerblichen oder semiprofessionellen Zwecken oder in einer Weise verwendet wird, die nicht der Gebrauchsanleitung entspricht, erlischt die Garantie und Hisense übernimmt keine Verantwortung für den entstandene Schaden.
28. Wenden Sie sich für Reparaturen oder Wartung dieses Geräts bitte an einen autorisierten Kundendienst von Hisense.
29. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da dadurch die Garantie ungültig wird.
30. Trennen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch vom Stromnetz (Netzstecker abziehen).
31. Bevor Sie das Gerät anfassen oder reinigen, sollten Sie es ca. 30 Minuten abkühlen lassen.
32. Achten Sie darauf, dass die mit diesem Gerät zubereiteten Speisen goldbraun gebraten sind und nicht zu dunkel oder zu braun. Entfernen Sie größere Speisereste. Rohkartoffeln nicht bei Temperaturen über 180°C zubereiten (um die Entstehung von Acrylamiden zu verringern).

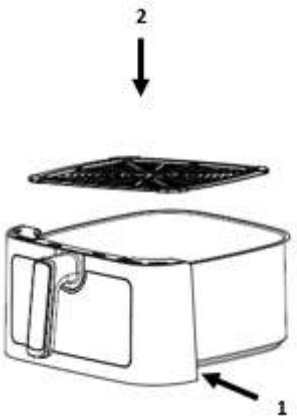
Dieses Gerät wurde gemäß der EU-Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Altgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt die Anforderungen für das Sammeln und den Umgang mit ausgedienten Elektro- und Elektronikaltgeräten fest, die für die gesamte Europäische Union gültig sind.

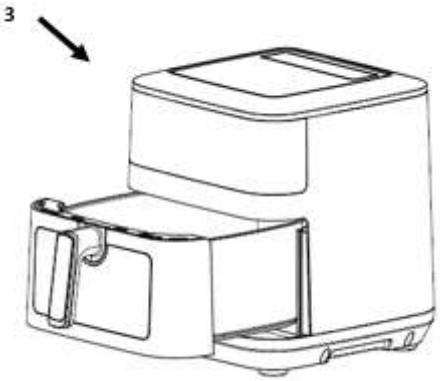
Anschluss an das Stromnetz

Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose (220-240 V/~ 50-60 Hz) angeschlossen werden.

Allgemeine Beschreibung

1. Frittiertopf
2. Frittierrost
3. Gerät





Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Rost und den Frittiertopf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit heißer Luft arbeitet. Füllen Sie den Frittiertopf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

Hinweis: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann sie leichten Rauch oder Geruch abgeben. Das passiert bei vielen Heizgeräten. Dies hat keine Auswirkung auf die Sicherheit Ihres Geräts.

Vorbereitung des Geräts für den Gebrauch

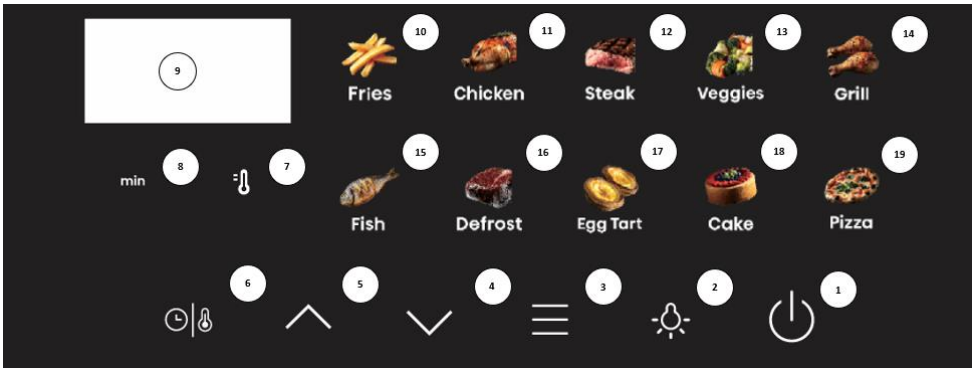
1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine hitzeempfindliche Oberfläche.
2. Legen Sie den Rost in den Frittiertopf

Füllen Sie die Fritteuse nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom blockieren und das Frittierergebnis beeinträchtigen könnte.

Verwendung des Gerätes

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Legen Sie die Zutaten auf den Rost.
4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse.
Verwenden Sie den Topf niemals ohne den Frittierrost.
Achtung: Berühren Sie den Topf während des Gebrauchs oder für einige Zeit danach nicht, da er sehr heiß sein kann. Halten Sie den Topf nur am Griff fest.
5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die jeweilige Lebensmittelart (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Wenn Sie den Summer hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät.
Tipp: Sie können die Temperatur oder Zeit während des Gebrauchs nach Ihren Wünschen anpassen.
7. Überprüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.
Wenn das Gericht noch nicht fertig ist, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie auf dem Timer einige zusätzliche Minuten ein.
8. Um das Essen zu entfernen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf einen Untersetzer.
Drehen Sie den Topf nicht auf den Kopf, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten auslaufen kann.
Sowohl der Topf als auch das Essen sind heiß. Je nach der Art der Lebensmittel in der Heißluftfritteuse kann Dampf entweichen.
9. Verwenden Sie die entsprechenden Utensilien, um das Gericht auf einem Teller anzurichten.
10. Sobald eine Portion gekocht ist, kann die Heißluftfritteuse sofort eine weitere Portion zubereiten.

Anweisungen zum Bedienfeld



Taste 1 - Ein-/Aus-Taste
Sobald der Topf richtig im Hauptgerät platziert ist, leuchtet die Ein-/Aus-Taste auf. Wenn Sie die Ein-/Aus-Taste 0,5 Sekunden lang drücken, wird die Standardtemperatur des Geräts auf 200 eingestellt, während die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt wird. Wenn Sie die Ein-/Aus-Taste erneut drücken, wird der Garvorgang gestartet. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang, um das gesamte Gerät während des Garvorgangs zu schließen. Alle Lichter gehen aus und der Lüfter funktioniert nicht mehr.
Hinweis: während des Kochens können Sie die Taste berühren, um den Kochvorgang anzuhalten und fortzusetzen.

Taste 2 - Lichttaste
Durch Drücken der Lichttaste wird das Licht eingeschaltet. Wenn Sie es erneut drücken, erlischt das Licht. Wenn keine Bedienung erfolgt, erlischt das Licht nach einer Minute.

Taste 3 - Vorwahltaste
Wenn Sie die Vorwahltaste auswählen, können Sie durch 10 beliebte Speisen scrollen. Nach der Auswahl beginnt die Funktion mit der vorgegebenen Zeit und Kochtemperatur.

Tasten 4 und 5 - Zeit- und Temperatursteuertasten
Mit den Symbolen und können Sie die Garzeit und -temperatur erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Zeit einstellen, ändern Sie sie jeweils für eine Minute. Wenn Sie die Taste drücken und gedrückt halten, ändert sich die Zeit schnell. Zeiteinstellbereich: 1-60 min. Wenn Sie die Temperatur einstellen, ändern Sie sie jeweils um 5 °C.Wenn Sie die Taste drücken und gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Temperatureinstellbereich : 80 °C-200 °C .

Taste 6 - Temperatur-/Zeitumschalttaste
Durch Berühren der Temperatur-/Zeitumschalttaste können Sie zwischen Zeit und Temperatur wechseln.

Indikatoren 7 und 8 - Temperatur- und Zeitanzeige
Display 9 - Zeigt Temperatur und Zeit an
Indikatoren und Rezeptsymbole 10 bis 19 - Rezeptanzeige

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zubereitung der Speisen.
Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Annäherungswert haben. Da sich das Gargut in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.
Da die Rapid-Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen des Topfes während des Heißluftfritierens den Prozess kaum.

Tipps:
1. Kleineres Gargut benötigt in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Lebensmittel.
2. Eine größere Menge Gargut erfordert nur eine wenig längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Gargut nur eine wenig kürzere Zubereitungszeit.
3. Das Schütteln kleinerer Lebensmittel nach der halben Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dabei helfen, dass Zutaten nicht ungleichmäßig gegart werden.
4. Wenn Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln geben, werden sie knuspriger. Braten Sie Ihre Zutaten in der Fritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
5. Keine extrem fettigen Zutaten wie z.B. Würstchen in der Fritteuse zubereiten.
6. Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
7. Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
8. Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
9. Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in die Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie empfindliche Zutaten oder Gerichte mit Füllung frittieren möchten.

Menü	Referenzgewicht (g)	Standardtemperatur (°C)	Zeit (min)	Shake
Pommes	300-600	200	22	1-2
Hühnchen	1200-1500	200	40	Flip
Steak	300-500	200	20	Flip
Gemüse	300-500	170	15	Flip
Grill	300-900	200	25	Flip
Fisch	300-500	190	12	Flip
Auftauen	300-500	80	15	
Eiertörtchen	300-500	190	16	
Torte	100-300	180	12	
Pizza	100-300	200	10	

Hinweis 1: Fügen Sie der Zubereitungszeit 3 Minuten hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist. Das Gerät kann bei der ersten Verwendung Rauch und Geruch ausstoßen, was normal ist.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, um den Topf und den Bratrost zu reinigen, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
   Hinweis: Entnehmen Sie den Topf, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Töpfe mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
   Sie können einen Fettlöser verwenden, um den restlichen Schmutz zu entfernen.
   Tipp: Wenn Schmutz auf dem Rost oder dem Topfboden festsitzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Frittierrost in den Topf und lassen Sie den Topf und den Rost für ca. 10 Minuten einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Problemlösung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie den Stecker des Netzkabels an eine geerdete Steckdose an.
Das Gargut, das in der Heißluftfritteuse frittiert wird, ist nicht durchgegart.	Zu große Menge des Garguts oder die Stücke sind zu groß.	Füllen Sie den Topf mit der empfohlenen Menge an Zutaten (in der empfohlenen Größe).
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Passen Sie die Temperatur entsprechend an.
	Das Gerät war nicht vorgewärmt.	Stellen Sie die Zeit auf die erforderliche Vorbereitungszeit ein.
Das Gargut ist ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Gargut müssen nach der halben der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die eng beieinander liegen (z. B. Pommes), müssen nach der halben Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Frittiertes Gargut ist nicht knusprig, wenn es aus der Heißluft-Fritteuse kommt.	Es wurde Gargut verwendet, das für die Zubereitung in einer traditionellen Fritteuse bestimmt ist.	Verwenden Sie Ofengerichte oder pinseln Sie etwas Öl auf die Snacks, wenn Sie sie gern knuspriger mögen.
Der Topf kann nicht richtig in das Gerät geschoben werden.	Zu viele Zutaten im Topf.	Füllen Sie den Topf nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Topf ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Schieben Sie den Topf in das Gerät, bis Sie ein Klicken hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Das kann beim Zubereiten fettige Zutaten vorkommen.	Beim Kochen fettiger Zutaten tritt eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und der Topf kann sich mehr als üblich erwärmen. Dies hat keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf wurde nach dem letzten Kochen nicht gereinigt.	Weißer Rauch entsteht durch die Erwärmung von Fett im Topf. Stellen

		Sie sicher, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes werden ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Garvorgang fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstücke vor dem Kochen nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstücke gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die sie enthalten.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstücke richtig trocken sind.
		Schneiden Sie die Kartoffelstücke, damit sie knuspriger werden.
		Wenn Sie die Pommes etwas knuspriger mögen, geben Sie etwas mehr Öl dazu.

UMWELTSCHUTZ

Das ausgediente Gerät nicht zusammen mit gewöhnlichem Hausmüll entsorgen, sondern bei einem Recyclingunternehmen abliefern. So tragen auch Sie zum Umweltschutz bei.

GARANTIE UND SERVICE

Wenden Sie sich für weitere Informationen oder bei Problemen bitte an das Kundendienstcenter von Hisense in Ihrem Land (die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantiekarte). Falls es in Ihrem Land kein solches Kundendienstcenter gibt, wenden Sie sich bitte an den lokalen Händler von Hisense oder an die Abteilung für kleine Haushaltsgeräte von Hisense.
Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt!

Hisense

HISENSE WÜNSCHT IHNEN VIEL FREUDE BEIM GEBRAUCH IHRES NEUEN GERÄTS!

Wir behalten uns das Recht zu Änderungen vor.

მნიშვნელოვანი მითითებები უსაფრთხოებასთან დაკავშირებით

მოწყობილობის გამოყენებამდე ყურადღებით გაეცანით მითითებებს.

6. შეინახეთ ინსტრუქცია, გარანტიის სერტიფიკატი, გადახდის დამადასტურებელი დოკუმენტი და მოწყობილობის შეფუთვაც.
7. არ ჩადოთ სითხეში კორპუსი ელექტრული კომპონენტებითა და სახურებელი ელემენტებით და არ გარეცხოთ ის გამდინარე წყლით.
8. მოწყობილობაში არ უნდა მოხვდეს წყალი ან სხვა სითხე, რადგან ამან დენის დარტყმა შეიძლება გამოიწვიოს.
9. შესაწვავი საჭმელი ყოველთვის მოათავსეთ კალათაში, რომ სახურებელ ელემენტებს არ შეეხოს.
10. მოწყობილობის მუშაობის დროს არ დაფაროთ ჰაერის შემშვებები და გამომშვებები.
11. ტაფა არ გაავსოთ ზეთით, რადგან ამან ხანძრის გაჩენის რისკი შეიძლება შექმნას.
12. მუშაობის დროს არ შეეხოთ მოწყობილობის შიდა სივრცის რომელიმე ნაწილს.
13. ელექტროქსელში მოწყობილობის ჩართვამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობაზე მითითებული ძაბვა შეესაბამება თქვენი სახლის ელექტროქსელის ძაბვას.
14. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა, თუ დაზიანებულია შტეკერი, კვების კაბელი ან სხვა კომპონენტი.
15. დაზიანების შემთხვევაში კვების კაბელი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ Hisense-მა, Hisense-ის ავტორიზებულმა მომსახურებისა და შეკეთების ცენტრმა ან სათანადოდ მომზადებულმა სპეციალისტმა.
16. აღნიშნული მოწყობილობის გამოყენება დასაშვებია 8 წლის და მეტი ასაკის ბავშვების, შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობების მქონე ან გამოცდილებისა და ცოდნის არმქონე პირების მიერ, თუ მათზე ხორციელდება ზედამხედველობა მოწყობილობის გამოყენების დროს ან მიეცათ შესაბამისი მითითებები მოწყობილობის უსაფრთხოდ მოხმარების შესახებ და გააზრებული აქვთ არსებული საფრთხეები.
    მოწყობილობის გამოყენებისას ყურადღება მიაქციეთ ბავშვებს, რომ მოწყობილობით არ ითამაშონ.

ბავშვებმა არ უნდა შეასრულონ მოწყობილობის გაწმენდითი ან ტექნიკური სამუშაოები, თუ ისინი არ არიან 8 წელზე უფროსი ასაკის და მეთვალყურე არ ჰყავთ.

17. კვების კაბელი მოარიდეთ ცხელ ზედაპირებს.
18. თუ ხელები სველი გაქვთ, კვების კაბელი არ შეაერთოთ როზეტში და არ გამოიყენოთ მოწყობილობის მართვის პანელი.
19. მოწყობილობა შეაერთეთ მხოლოდ დამიწებულ კვების როზეტში. დარწმუნდით, რომ შტეკერი სწორად არის შეერთებული როზეტში.
20. ამ მოწყობილობის მართვა შეუძლებელია გარე ტაიმერის ან განცალკევებული დისტანციური მართვის სისტემის გამოყენებით.
21. არ მოათავსოთ მოწყობილობა ისეთ აალებად საგნებზე ან მათთან ახლოს, როგორიცაა სუფრა ან ფარდები.
22. მოწყობილობა არ მოათავსოთ კედელთან ან სხვა მოწყობილობების თავზე. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობას უკან, გვერდით და ზემოთ მინიმუმ 10 სმ სიგრძის თავისუფალი სივრცეა. არ დააწყოთ საგნები მოწყობილობაზე.
23. მოწყობილობა გამოიყენეთ მხოლოდ ამ სახელმძღვანელოში აღწერილი მიზნით.
24. არ დატოვოთ მოწყობილობა მეთვალყურეობის გარეშე.
25. ცხელი ჰაერით შეწვის დროს ცხელი ორთქლი გამოდის სავენტილაციო ხვრელებიდან. ფრთხილად იყავით, რომ ხელებითა და სახით ძალიან არ მიუახლოვდეთ ჰაერის გამოსაშვებ ნახვრეტს. ამასთანავე, ყურადღება მიაქციეთ, რომ მოწყობილობიდან ტაფის აღებისას ორთქლმა არ დაგწვათ.
26. მუშაობის დროს მოწყობილობის ხელმისაწვდომი ზედაპირები შეიძლება გაცხელდეს.
27. თუ შეამჩნევთ, რომ მოწყობილობიდან მუქი კვამლი გამოდის, მაშინვე გამორთეთ. მოწყობილობიდან ლანგრის ამოღებამდე დაელოდეთ კვამლის გაქრობას.
28. მოწყობილობა მოათავსეთ თანაბარ, ბრტყელ და მყარ ზედაპირზე.
29. მოწყობილობა განკუთვნილია მხოლოდ საყოფაცხოვრებო გამოყენებისთვის ჩვეულებრივ პირობებში. ის არ არის განკუთვნილი ისეთ გარემოში გამოსაყენებლად, როგორიცაა სამზარეულოები მაღაზიებში, ოფისებში, ფერმებში და სხვა სახის სამუშაო სივრცეებში. ამასთანავე, ის არ არის განკუთვნილი სტუმრების მიერ გამოსაყენებლად სასტუმროს ნომრებში, მოტელებში, „საწოლისა და საუზმის“ ტიპის დაწესებულებებში და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში.
30. თუ მოწყობილობას გამოიყენებთ არასწორად, პროფესიული ან ნახევრად პროფესიული მიზნით ან წინამდებარე მითითებების

უგულებელყოფით, გარანტია ბათილი იქნება და Hisense არ აგებს პასუხს მიყენებულ ზიანზე.

31. მოწყობილობის დათვალიერების ან შეკეთების მიზნით დაუკავშირდით Hisense-ის ავტორიზებულ სერვისცენტრს.
32. ნუ ეცდებით, თავად შეაკეთოთ მოწყობილობა, რადგან ეს ძალას დაუკარგავს გარანტიას.
33. გამოყენების შემდეგ მოწყობილობა ყოველთვის გამორთეთ ელექტროქსელიდან.
34. ხელის მოკიდებამდე ან გაწმენდამდე აცადეთ მოწყობილობას გაგრილება დაახლოებით 30 წუთის განმავლობაში.
35. მოწყობილობაში მომზადებული საჭმელი უნდა იყოს ოქროსფერი და არა მუქი ან ყავისფერი. მოაშორეთ დამწვარი საჭმლის ნარჩენები. უმი კარტოფილი არ შეწვათ 180 °C-ზე მაღალ ტემპერატურაზე (აკრილამიდების წარმოქმნის შესამცირებლად).

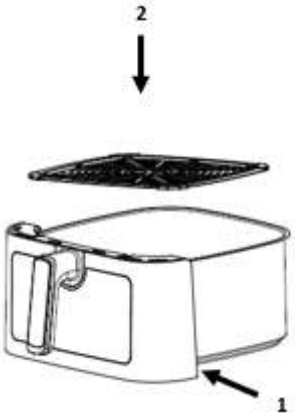
ამ მოწყობილობის მარკირება შეესაბამება ევროპის 2012/19/EC დირექტივას ელექტრული და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების შესახებ – WEEE. დირექტივა აკონკრეტებს ელექტრული და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების შეგროვებასა და მართვაზე დაწესებულ მოთხოვნებს, რომლებიც მოქმედებს ევროკავშირში.

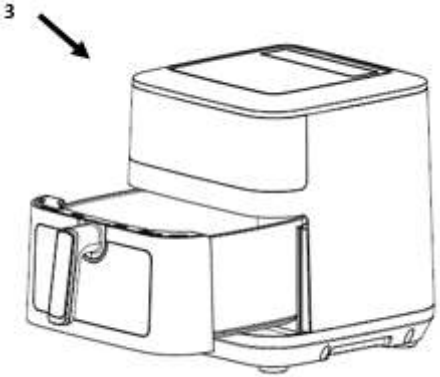
ელექტრული მიერთება:

მოწყობილობა უნდა შეერთდეს მხოლოდ სწორად დამონტაჟებულ 220-240 ვ ~ 50-60 ჰც სიმძლავრის როზეტში.

ზოგადი აღწერა

1. შესაწვავი ქვაბი
2. შესაწვავი თარო
3. მოწყობილობა





პირველ გამოყენებამდე

1. მოაცილეთ ყველა შესაფუთი მასალა.
2. მოხსენით მოწყობილობას ყველა სტიკერი თუ ეტიკეტი.
3. საგულდაგულოდ გაწმინდეთ თარო და ქვაბი ცხელი წყლის, სარეცხი საშუალებისა და არააბრაზიული ღრუბლის გამოყენებით.
4. სველი ტილოთი გაწმინდეთ მოწყობილობის შიდა და გარე მხარე.
ეს უცხიმოდ წვის აპარატი ცხელ ჰაერზე მუშაობს. არ გაავსოთ ქვაბი ზეთით ან ცხიმით პირდაპირ.

შენიშვნა: თუ აეროგრილი პირველად ცხელდება, უმნიშვნელო კვამლი ან სუნი შეიძლება გამოუშვას. ეს ასე ხდება ბევრი გამათბობელი მოწყობილობის შემთხვევაში. ეს გავლენას არ ახდენს თქვენი მოწყობილობის უსაფრთხოებაზე.

მოწყობილობის მომზადება გამოსაყენებლად

1. მოწყობილობა მოათავსეთ მყარ, ჰორიზონტალურ და თანაბარ ზედაპირზე.
არ მოათავსოთ მოწყობილობა ზედაპირზე, რომელიც არ არის თბოგამძლე.
2. ჩადეთ თარო ქვაბში

არ ჩაასხათ ქვაბში ზეთი ან სხვა სითხე.
მოწყობილობაზე არ დადოთ არაფერი, რადგან ამან შეიძლება შეაფერხოს ჰაერის ნაკადი და გავლენა მოახდინოს ცხელი ჰაერით წვის შედეგზე.

მოწყობილობის გამოყენება

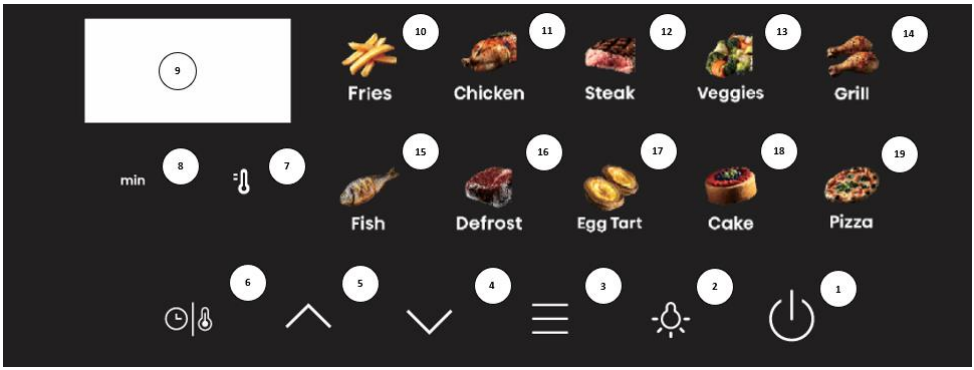
1. შეაერთეთ შტეკერი კედლის დამიწებულ როზეტში.
2. ფრთხილად გამოიღეთ ქვაბი აეროგრილიდან
3. ჩააწყვეთ ინგრედიენტები ქვაბში.
4. ამის შემდეგ ისევ ჩადეთ ქვაბი აეროგრილში.
არავითარ შემთხვევაში არ გამოიყენოთ ქვაბი შესაწვავი ბადე-ლანგრის გარეშე.

გაფრთხილება: არ შეეხოთ ქვაბს გამოყენების დროს და შემდეგ ცოტა ხნის განმავლობაში, რადგან ის ძალიან ცხელდება. მხოლოდ სახელურით დაიჭირეთ ქვაბი.
5. განსაზღვრეთ ინგრედიენტის მოსამზადებლად საჭირო დრო (იხილეთ განყოფილება „პარამეტრები“ ამ თავში).
6. ზოგიერთ ინგრედიენტს მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ შენჯღრევა სჭირდება (იხილეთ განყოფილება „პარამეტრები“ ამ თავში). ინგრედიენტების შესანჯღრევად ქვაბი გამოიღეთ მოწყობილობიდან სახელურით და შეანჯღრიეთ. ამის შემდეგ ისევ ჩადეთ ქვაბი აეროგრილში
7. ზუმერის ხმის გამოცემა ნიშნავს, რომ დაყენებული მომზადების დრო გავიდა. გამოიღეთ ქვაბი მოწყობილობიდან
შენიშვნა: დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს და არ აუშვათ 2 წამის განმავლობაში, შემდეგ კი შეგიძლიათ, ხელით გამორთოთ მოწყობილობა.
რჩევა: გამოყენების დროს შეგიძლიათ, გემოვნებისამებრ დაარეგულიროთ ტემპერატურა ან დრო.
8. შეამოწმეთ, არის თუ არა ინგრედიენტები მზად.
თუ ინგრედიენტები ჯერ მზად არ არის, ქვაბი დააბრუნეთ მოწყობილობაში და ტაიმერზე დაუმატეთ რამდენიმე წუთი.
9. ინგრედიენტების (მაგ. კარტოფილის) ამოსაღებად ქვაბი გამოიღეთ აეროგრილიდან და მოათავსეთ სადგამზე.

არ გადმოატრიალოთ ქვაბი, რადგან ქოთნის ფსკერზე დაგროვილი ზედმეტი ზეთი ინგრედიენტებს შეიძლება დაესხას.
ქვაბი და ინგრედიენტები ცხელია. ქოთნიდან ორთქლი შეიძლება გამოვიდეს იმის მიხედვით, თუ რომელი ინგრედიენტებია აეროგრილში.

10. თეფშზე საჭმლის გადასატანად გამოიყენეთ სამზარეულოს ხელსაწყოები.
11. ინგრედიენტების პარტიის მომზადების შემდეგ აეროგრილი მაშინვე მზად იქნება კიდევ ერთი პარტიის მოსამზადებლად.

მართვის პანელის ინსტრუქცია



ღილაკი 1 – ჩართვა-გამორთვის ღილაკი

ძირითად ბლოკში ტაფის სათანადოდ მოთავსების შემდეგ ჩართვა-გამორთვის ღილაკი აინთება. თუ 0,5 წამის განმავლობაში დააჭერთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს, მოწყობილობის ნაგულისხმევი ტემპერატურა 200-ზე დაყენდება, ხოლო მომზადების დრო – 15 წუთზე. თუ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს ხელახლა დააჭერთ, საჭმლის მომზადების პროცესი დაიწყება. თუ 2 წამის განმავლობაში დააჭერთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს, მთელი მოწყობილობა დაიხურება საჭმლის მომზადების დროს. ყველა ნათურა ჩაქრება და ვენტილატორი შეწყვეტს მუშაობას.

შენიშვნა: საჭმლის მომზადების დროს შეგიძლიათ, შეეხოთ ღილაკს, რომ დროებით შეაჩეროთ და განაახლოთ საჭმლის მომზადება.

ღილაკი 2 – განათების ღილაკი

განათების ღილაკზე დაჭერით ჩაირთვება განათება.თუ მას ხელახლა დააჭერთ განათება გამოირთვება. თუ არანაირ მოქმედებას არ შეასრულებთ, განათება გამოირთვება ერთი წუთის შემდეგ.

ღილაკი 3 – წინასწარის დაყენების ღილაკი

წინასწარი დაყენების ღილაკის არჩევის შემთხვევაში შეძლებთ საჭმლის 10 პოპულარული ვარიანტის დათვალიერებას. არჩევის შემდეგ ფუნქცია დაიწყება საჭმლის მომზადებისთვის წინასწარ დაყენებული ტემპერატურით.

ღილაკები 4 და 5 – დროისა და ტემპერატურის მართვის ღილაკები

სიმბოლოები და საშუალებას გაძლევთ, გაზარდოთ ან შეამციროთ საჭმლის მომზადების დრო და ტემპერატურა. როცა დროს აყენებთ, ერთ ჯერზე ერთი წუთით ერთი წუთით შეიცვლება. ღილაკზე ხანგრძლივად დაჭერის შემთხვევაში დრო სწრაფად შეიცვლება. დროის დაყენების დიაპაზონი: 1-60 წთ. როცა ტემპერატურას აყენებთ, ერთ ჯერზე 5° C-ით შეიცვლება. ღილაკზე ხანგრძლივად დაჭერის შემთხვევაში ტემპერატურა სწრაფად შეიცვლება. ტემპერატურის დაყენების დიაპაზონი: 80 °C-200 °C.

ღილაკი 6 – ტემპერატურის/დროის გადამრთველი ღილაკი

დროისა და ტემპერატურის გადამრთველ ღილაკზე შეხებით შეგიძლიათ, აირჩიოთ დრო ან ტემპერატურა.

ინდიკატორები 7 და 8 – ტემპერატურისა და დროის ინდიკატორი
დისპლეი 9 – აჩვენებს ტემპერატურასა და დროს
ინდიკატორები და რეცეპტების ხატულები 10-იდან 19-მდე – რეცეპტების ინდიკატორი

პარამეტრები

ქვემოთ მოცემული ცხრილი დაგეხმარებათ ინგრედიენტების ძირითადი პარამეტრების არჩევაში. შენიშვნა: გაითვალისწინეთ, რომ ეს პარამეტრები მხოლოდ საორიენტაციოა. ინგრედიენტები განსხვავდება წარმოშობის, ზომის, ფორმისა და ბრენდის მიხედვით, ამიტომ ვერ მოგცემთ საუკეთესო პარამეტრის გარანტიას თქვენი ინგრედიენტებისთვის.
იმის გამო, რომ სწრაფი ჰაერის ტექნოლოგია მყისიერად აცხელებს ჰაერს მოწყობილობის შიგნით, ცხელი ჰაერით შეწვის დროს მოწყობილობიდან ქვაბის ცოტა ხნით გამოღება მომზადების პროცესზე გავლენას თითქმის არ მოახდენს.

რჩევები:

1. შედარებით მცირე ზომის ინგრედიენტებს, როგორც წესი, მომზადების ნაკლები დრო სჭირდება, ვიდრე დიდი ზომის ინგრედიენტებს.
2. უფრო დიდი რაოდენობის ინგრედიენტებს უფრო ხანგრძლივი დრო სჭირდება მოსამზადებლად, ხოლო უფრო მცირე რაოდენობის ინგრედიენტებს – უფრო ნაკლები დრო.
3. მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ მცირე ზომის ინგრედიენტების შეჯღრევა საბოლოო შედეგის ოპტიმიზაციას ახდენს და ხელს უშლის ინგრედიენტების არათანაბარ შეწვას.
4. თუ უმ კარტოფილს ცოტა ზეთს დაუმატებთ, ხრაშუნა გამოვა. ინგრედიენტები აეროგრილში შეწვით რამდენიმე წუთში ზეთის დამატებიდან.
5. აეროგრილში არ მოამზადოთ ზედმეტად ცხიმიანი ინგრედიენტები, როგორიცაა ძეხვეული.
6. ხემსი, რომელიც ღუმელში შეიძლება მომზადდეს აეროგრილშიც შეიძლება მომზადდეს.
7. ხრაშუნა კარტოფილის მოსამზადებლად ოპტიმალური ოდენობა შეადგენს 500 გრამს.
8. შიგთავსიანი ხემსის სწრაფად და მარტივად მოსამზადებლად გამოიყენეთ წინასწარ გაკეთებული ცომი. წინასწარ გაკეთებულ ცომს მომზადების უფრო ნაკლები დრო სჭირდება, ვიდრე სახლში გაკეთებულ ცომს.
9. თუ გსურთ ნამცხვრის ან კიშის გამოცხობა ან დელიკატური ინგრედიენტებისა თუ შიგთავსის მქონე კერძების შეწვა, აეროგრილის ქვაბში მოათავსეთ საცხობი ფორმა ან აეროგრილის ფორმა.

მენიუ	რეფერენსული წონა (გ)	ნაგულისხმევი ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	შეჯღრევა
კარტოფილი ფრი	300-600	200	22	1-2
ქათამი	1200-1500	200	40	Flip
სტეიკი	300-500	200	20	Flip
ბოსტნეული	300-500	170	15	Flip
გრილი	300-900	200	25	Flip

თევზი	300-500	190	12	Flip
გალღობა	300-500	80	15	
კვერცხის ღვეზელი	300-500	190	16	
ნამცხვარი	100-300	180	12	
პიცა	100-300	200	10	

შენიშვნა 1: მომზადების დროს დაუმატეთ 3 წუთი, თუ შეწვას მაშინ იწყებთ, როცა აეროგრილი ჯერ კიდევ ცივია.

მოწყობილობამ შეიძლება გამოყოს კვამლი და სუნი პირველი გამოყენების დროს, რაც ნორმალურია.

გაწმენდა

მოწყობილობა გაწმინდეთ ყოველი გამოყენების შემდეგ.

არ გამოიყენოთ ლითონის სამზარეულოს ჭურჭელი ან აბრაზიული საწმენდი მასალები ქვაბისა და შესაწვავი ბადე-ლანგრის გასაწმენდად, რადგან ამან შეიძლება დააზიანოს არაწებვადი საფარი.

1. გამოაძვრეთ შტეკერი კედლის როზეტიდან და აცადეთ მოწყობილობას გაგრილება.
   შენიშვნა: ამოიღეთ ქვაბი, რომ უფრო სწრაფად გაგრილდეს აეროგრილი.
2. სველი ტილოთი გაწმინდეთ მოწყობილობის გარე მხარე.
3. ქვაბები გაწმინდეთ ცხელი წყლის, სარეცხი საშუალებისა და არააბრაზიული ღრუბლის გამოყენებით.
   დარჩენილი ჭუჭყის მოსაშორებლად შეგიძლიათ, გამოიყენოთ ცხიმგამცლელი სითხე.
   რჩევა: თუ ჭუჭყი მიკრულია თაროზე (ბადე-ლანგარზე) ან ქვაბის ფსკერზე, ქვაბი შეავსეთ ცხელი წყლით და მცირე რაოდენობის სარეცხი საშუალებით. ჩადეთ შესაწვავი ბადე-ლანგარი ქვაბში და გააჩერეთ დაახლოებით 10 წუთის განმავლობაში.
4. გაწმინდეთ მოწყობილობის შიდა ნაწილი ცხელი წყლითა და არააბრაზიული ღრუბლით.
5. საჭმლის ნარჩენების მოსაშორებლად სახურებელი ელემენტი გაწმინდეთ საწმენდი ჯაგრისით.

ხარვეზების აღმოფხვრა

პრობლემა:	შესაძლო მიზეზი	გადაჭრის გზა
მოწყობილობა არ მუშაობს.	მოწყობილობა არ არის შეერთებული ელექტროქსელში.	შეაერთეთ კვების კაბელი დამიწებულ როზეტში.
აეროგრილში შემწვარი ინგრედიენტები მომზადებული არ არის.	ჭარბი რაოდენობის ან დიდი ზომის ინგრედიენტები.	ქვაბი შეავსეთ რეკომენდებული რაოდენობის (ზომის) ინგრედიენტებით.
	ტემპერატურა ძალიან დაბალია.	დააყენეთ სათანადო ტემპერატურა.
	მოწყობილობა წინასწარ არ გაცხელებულა.	დააყენეთ მომზადებისთვის საჭირო დრო.

ინგრედიენტები არათანაბრად იწვება.	მომზადებისას ზოგიერთი ტიპის ინგრედიენტები უნდა შეინჯღრეს, როცა ნახევარი დრო გავა.	ინგრედიენტები, რომლებიც ერთმანეთის თავზე ან გვერდით აწყვია (მაგ., კარტოფილი ფრი) მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ უნდა შეინჯღრეს.
აეროგრილიდან გამოღების შემდეგ შემწვარი ხემსი არ არის ხრაშუნა.	გამოიყენება იმ ტიპის ხემსი, რომელიც განკუთვნილია ტრადიციულ შესაწვავ აპარატში მოსამზადებლად.	უფრო ხრაშუნა შედეგის მისაღებად გამოიყენეთ ღუმელში მოსამზადებელი ხემსი ან ცოტაოდენი ზეთი წაუსვით ხემსს.
მოწყობილობაში ტაფის სწორად ჩასმა შეუძლებელია.	ზედმეტად ბევრი ინგრედიენტია ქვაბში.	არ გაავსოთ ტაფა MAX ნიშნის ზემოთ.
	ქვაბი სწორად არ არის მოთავსებული მოწყობილობაში.	ქვაბი ჩადგით მოწყობილობაში, სანამ არ გაიგონებთ წკაპუნს.
მოწყობილობიდან თეთრი კვამლი გამოდის.	ცხიმიანი ინგრედიენტები მზადდება.	ცხიმიანი ინგრედიენტების მომზადებისას ქვაბში დიდი რაოდენობით ზეთი მოხვდება. ზეთი წარმოქმნის თეთრ კვამლს და ქვაბი ჩვეულებრივზე მეტად შეიძლება გაცხელდეს. ეს გავლენას არ ახდენს მოწყობილობაზე და არც საბოლოო შედეგზე.
	ქვაბი არ გაწმენდილა ბოლო გამოყენების შემდეგ.	თეთრი კვამლი წარმოიქმნება ტაფაზე ცხიმის გაცხელების შედეგად. არ დაგავიწყდეთ ტაფის კარგად გაწმენდა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
ახალი კარტოფილი ფრი არათანაბრად იწვება.	არ გამოგიყენებიათ სწორი სახეობის კარტოფილი.	გამოიყენეთ ახალი კარტოფილი და ყურადღება მიაქციეთ, რომ მომზადებისას სიმაგრე არ დაკარგოს.
	კარტოფილის ჩხირები სათანადოდ არ გაგირეცხავთ მომზადებამდე.	სათანადოდ გარეცხეთ დაჭრილი კარტოფილი, რომ ჩხირების ზედაპირს მოაშოროთ სახამებელი.
ახალი კარტოფილი ფრი არ არის ხრაშუნა.	კარტოფილი ფრის სიხრაშუნე დამოკიდებულია კარტოფილში ზეთისა და წყლის რაოდენობაზე.	სათანადოდ გააშრეთ კარტოფილის ჩხირები.
		მეტი სიხრაშუნის მისაღებად კარტოფილის ჩხირები უფრო წვრილად დაჭერით.
		მეტი სიხრაშუნის მისაღებად კარტოფილს წაუსვით ცოტაოდენი ზეთი.

გარემო

ვარგისიანობის ვადის გასვლის შემდეგ მოწყობილობა არ გადააგდოთ ჩვეულებრივ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. მოწყობილობა მიიტანეთ ნარჩენების გადამამუშავებელ ავტორიზებულ ცენტრში. ეს ხელს შეუწყობს გარემოს დაცვას.

გარანტია და შეკეთება

დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად ან პრობლემების შემთხვევაში მიმართეთ Hisense-ის მომხმარებელთა მომსახურების ცენტრს თქვენს ქვეყანაში (ტელეფონის ნომერი მითითებულია საერთაშორისო საგარანტიო ტალონში). თუ თქვენს ქვეყანაში ასეთი ცენტრი არ არის, დაუკავშირდით Hisense-ის ადგილობრივ მომწოდებელს ან Hisense-ის მცირე ზომის საყოფაცხოვრებო ტექნიკის დეპარტამენტს.
განკუთვნილია მხოლოდ პირადი გამოყენებისთვის!

Hisense

გისურვებთ მოწყობილობის სიამოვნებით გამოყენებას.

ჩვენ ვიტოვებთ ცვლილებების შეტანის უფლებას.