



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Hisense Friggitrice HAF1350DR](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

# Hisense



**HAF1350DR**



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 .....	36
RO	Manual de instrucțiuni .....	44
HU	Használati útmutató .....	52
BG	Инструкции за употреба .....	60
UA	Інструкція з експлуатації .....	69
SK	Návod na obsluhu.....	77
CZ	Návod k obsluze .....	85
PL	Instrukcja obsługi .....	93
RU	Руководство по эксплуатации .....	102
SQ	Udhëzime për përdorim .....	111
FR	Notice d'utilisation.....	119
ES	Manual de instrucciones.....	127
PT	Manual de instruções .....	135
IT	Manuale di istruzioni .....	144
DK	Brugsanvisning.....	153
SV	Brugsanvisning.....	161
NO	Brugsanvisning.....	169
FI	Käyttöohje .....	177
DE	Gebrauchsanleitung .....	185

## 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 potaplajte 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 odprtih 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 vtičak, omrežni kabel ali sam aparat.
10. Poškodovan omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Hisense, Hisense pooblaščen 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. Vtičak 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 pooblaščen 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 proizvodnjanje 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.**

## Samodejni izklop

Ta aparat ima časovnik. Ko se čas priprave hrane izteče, aparat zazvoni in se samodejno izklopi.

### **Pred prvo uporabo aparata**

Odstranite ves embalažni material. Če je na aparatu kakšna nalepka, jo odstranite. Košaro in posodo sperite z vročo vodo. Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistil. Z vlažno krpo očistite notranji in zunanji del aparata. Posode in košare ne čistite v pomivalnem stroju.

Aparat deluje na vroč zrak, zato posode ne napolnite z oljem ali mastjo za cvrtje!

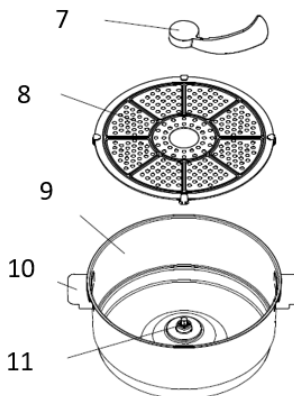
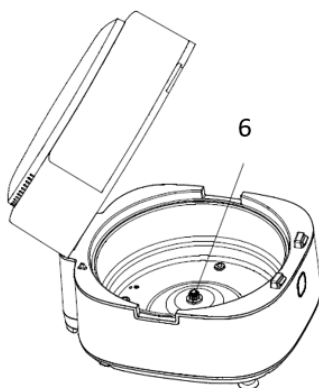
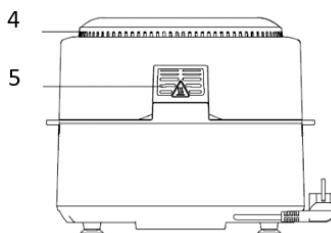
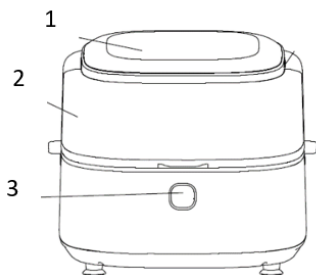
## Električni priključek:

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

## Splošni opis

1. Upravljalna plošča
2. Okno
3. Gumb
4. Dovod zraka
5. Odprtina za izpust zraka
6. Mešalna gred

7. Mešalno rezilo
8. Rešetka
9. Lonec
10. Ročaj
11. Os vrtenja



## 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

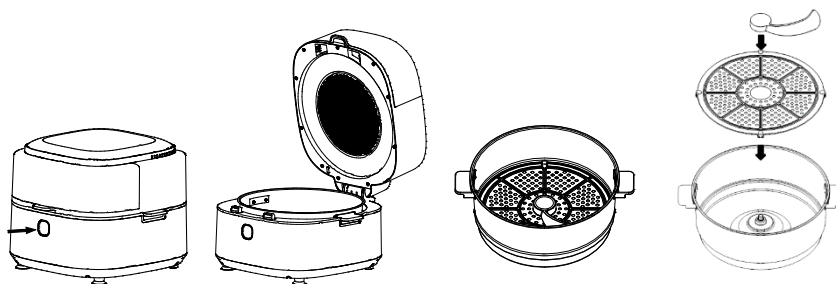
1. Aparat postavite na stabilno vodoravno in ravno površino.  
Ne postavljajte aparata površine, ki niso odporne proti visokim temperaturam.
2. Položite rešetko v posodo za cvrtje.

**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. Pritisnite gumb in odprite pokrov.
3. Sestavite rešetko in mešalno rezilo v cvrtniku.
4. Sestavine dajte v lonec, nato zaprite zgornji pokrov in izberite meni za kuhanje.





**Pozor:** Med uporabo ali takoj po uporabi se ne dotikajte lonca, saj postane zelo vroč. Lonec držite samo za ročaj.


Lonec in sestavine so vroči. Odvisno od vrste sestavin v cvrtniku lahko iz lonca uhaja para.


## Upravljalna plošča






Tipka 1  - Tipka za vklop  
Pritisnite tipko za vklop za 2 sekundi, da preklopite napravo v stanje pripravljenosti.

Tipka 2  - Tipka za premor/zagon  
Pritisnite tipko za premor/zagon za pol sekunde, da popolnoma zaustavite napravo med kuhanjem. Vse luči bodo ugasnile in ventilator bo prenehal delovati.

Tipka 3  - Tipka za vrtenje  
Funkcija vrtenja je prednastavljena za nekatere načine kuhanja, kot so na primer arašidi, krompirček, kozice ali zelenjava, lahko pa jo tudi ročno aktivirate ali preključete s pritiskom na tipko za vrtenje.

Tipka 4  - Tipka za prednastavljene načine  
Z izbiro tipke za prednastavljene načine lahko izbirate med pripravo 10 priljubljenih jedi. Ko ste izbrali način, bo naprava nastavljena na vnaprej določen čas in temperaturo kuhanja.

Tipka 5  - Tipka za izbiro temperature/časa  
S pritiskom na tipko za izbiro temperature/časa lahko nastavite prikazano temperaturo/čas.

Tipka 6  in tipka 7  - Tipki za uravnavanje temperature in časa  
Tipki 6 in 7 omogočata zvišanje ali znižanje temperature kuhanja v korakih po 5 °C. Območje nastavitve temperature: 80 °C – 200 °C. S temi tipkami lahko tudi podaljšate ali skrajšate čas kuhanja. Območje nastavitve časa: 1 min – 60 min.

## Nastavitve

S pomočjo spodnje tabele boste lažje 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 nastavitvev 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.
1. Za večjo količino sestavin je potreben le malenkost daljši čas priprave, za manjšo količino sestavin pa je malenkost krajši.
2. Če cvrete manjše kose hrane in jih na polovici cvrtja pretresete, s tem optimizirate končni rezultat in preprečite, da bi bila hrana neenakomerno ocvrta.
3. Svežemu krompirju dodajte majhno količino olja, da bi bolj hrustljiv. Olje dodajte tik pred začetkom cvrtja v cvrtniku na vroči zrak.
4. V cvrtniku na vroči zrak ne pripravljajte sestavin, ki so zelo mastne, na primer klobas.
5. Prigrizke, ki so namenjeni pripravi v pečici, lahko pripravite tudi v cvrtniku na vroči zrak.
6. Optimalna količina za pripravo hrustljavega ocvrtega krompirčka je 500 gramov.
7. 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.
8. 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)	Vrtenje
Meso	300-800	200	13	Ne
Ribe	300-800	150	15	Ne
Piščanec	300-800	200	18	Ne
Pica		160	12	Ne
Torta		145	45	Ne
Arašidi	300-800	180	15	Da
Ocvrti krompirček	300-800	200	22	Da
Kozice	300-800	200	12	Da
Zelenjava	300-800	180	20	Da
Rebra	300-800	200	15	Ne

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 vtičač 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 vtičač 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 hrustljiv.	Hrustljivost krompirčka je odvisna od količine olja in vsebnosti vode v krompirju.	Pred cvrtjem temeljito posušite narezani krompir.
		Za bolj hrustljiv krompirček narežite krompir na tanjše paličice.
		Za bolj hrustljiv 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 upoznajete 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 privedi 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 ovlaštenu 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. skraćeniica WEEE*). Te smjernice opredjeljuju zahtjeve koji se primjenjuju u čitavoj Europskoj Uniji za zbrinjavanje i reciklažu otpadne električne i elektronske opreme.

## Automatsko isključenje

Uređaj je opremljen vremenskim prekidačem. Kada istekne podešeno vrijeme uređaj zazvoni i automatski se isključi.

## Prije prve uporabe uređaja

Odstranite sav ambalažni materijal. Ako je na uređaju kakva naljepnica, odlijepite je. Košaru i posudu isperite vrućom vodom. Nemojte koristiti gruba ili agresivna sredstva za čišćenje. Vlažnom krpom očistite unutrašnji i vanjski dio uređaja. Posudu i košaru nemojte prati u perilici posuđa.

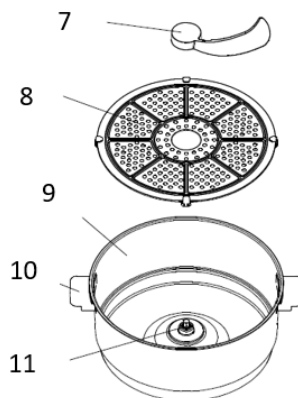
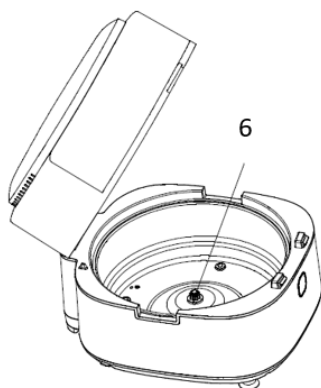
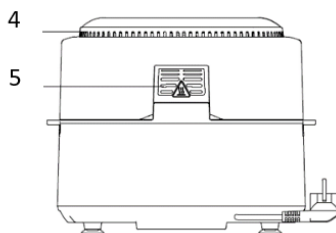
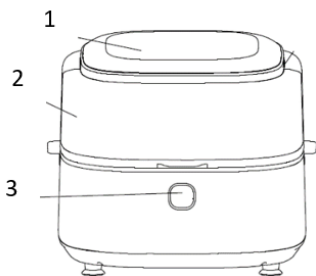
*Uređaj radi na vrući zrak, stoga posudu nemojte puniti uljem ili masnoćom za prženje!*

## Priključenje na električnu energiju:

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

## Opći opis

- |    |                      |     |                      |
|----|----------------------|-----|----------------------|
| 1. | Upravljačka ploča    | 7.  | Oštrica za miješanje |
| 2. | Prozor               | 8.  | Rešetka              |
| 3. | Gumb                 | 9.  | Posuda               |
| 4. | Dovod zraka          | 10. | Ručka                |
| 5. | Izlaz zraka          | 11. | Os rotacije          |
| 6. | Osovina za miješanje |     |                      |



## 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

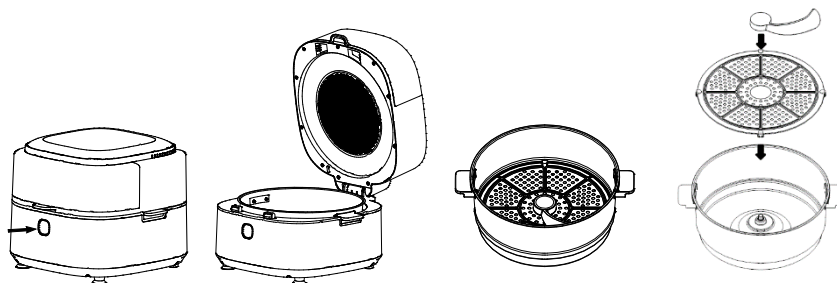
1. Postavite uređaj na stabilnu, vodoravnu i ravnomjernu površinu. Uređaj nemojte stavljati na površinu koja nije otporna na toplinu.
2. Postavite rešetku za prženje u lonac

**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. Pritisnite gumb i otvorite gornji poklopac.
3. Sastavite rešetku i oštricu za miješanje unutar friteze.
4. Stavite sastojke u posudu, zatim zatvorite gornji poklopac i odaberite izbornik za kuhanje.





**Oprez:** Ne dodirujte posudu tijekom ili neposredno nakon uporabe, jer bude jako vruća. Držite posudu samo za ručku.


Posuda i sastojci su vrući. Ovisno o vrsti sastojaka u fritezi, iz posude može izaći para.


## Upute za upravljačku ploču




Tipka 1  – Tipka za uključivanje  
Pritisnite tipku za uključivanje na 2 sekunde kako biste uređaj prebacili u stanje pripravnosti.

Tipka 2  - Tipka za pauzu/pokretanje  
Pritisnite tipku za pauzu/pokretanje na 0,5 sekundi kako biste potpuno zaustavili uređaj tijekom kuhanja. Sve lampice će se ugasiti i ventilator će prestati raditi.

Tipka 3  - Tipka za rotaciju  
Funkcija rotacije unaprijed je postavljena za neke izbornike, kao što su primjerice kikiriki/pomfrit/škampi/povrće, ali je možete i ručno aktivirati ili poništiti pritiskom na tipku za rotaciju.

Tipka 4  - Tipka za zadane postavke  
Odabir tipke za zadane postavke omogućuje vam kretanje kroz 10 popularnih izbora hrane. Nakon odabira, uređaj će biti podešen na unaprijed određeno vrijeme kuhanja i temperaturu.

Tipka 5  - Tipka za odabir temperature/vremena  
Pritiskom tipke za odabir temperature/vremena možete podesiti prikazanu temperaturu/vrijeme.

Tipka 6  i tipka 7  - Tipke za regulaciju temperature i vremena

## 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)	Rotacija
Meso	300-800	200	13	Ne
Riba	300-800	150	15	Ne
Piletina	300-800	200	18	Ne
Pizza		160	12	Ne
Kolač		145	45	Ne
Kikiriki	300-800	180	15	Da
Pomfrit	300-800	200	22	Da
Škampi	300-800	200	12	Da
Povrće	300-800	180	20	Da
Rebra	300-800	200	15	Ne

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. Lonac 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 pečnicu 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!**

## Važne mere bezbednosti

Pre početka upotrebe aparata detaljno se upoznajete 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. skraćeno WEEE*). Smernice iz te direktive opredeljuju zahteve i postupke za sakupljanje i recikliranje otpadne električne i elektronske opreme, važeće u celoj Evropskoj Uniji.

## Automatsko isključenje

Aparat je opremljen vremenskim (satnim) prekidačem. Kada istekne podešeno vreme, aparat zazvoni i automatski se isključi.

## Pre prve upotrebe aparata

Odstranite sav ambalažni materijal. Ako je na aparatu kakva nalepnica, odlepite je. Košaru i posudu isperite vrućom vodom. Nemojte koristiti gruba ili agresivna sredstva za čišćenje. Vlažnom krpom očistite unutrašnji i spoljašnji deo aparata. Posudu i košaru nemojte prati u mašini za pranje sudova.

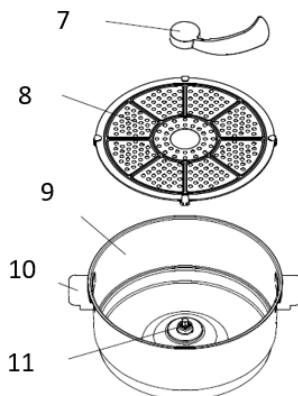
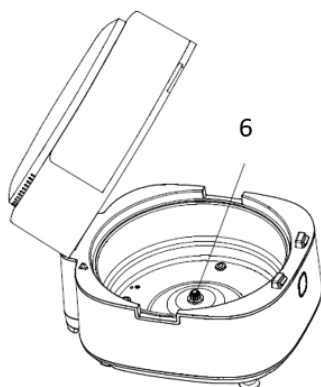
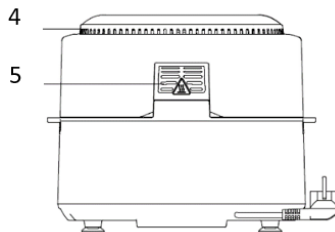
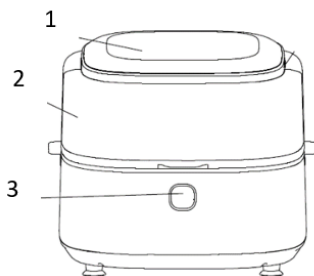
*Aparat radi na vruć vazduh, zato posudu nemojte puniti uljem ili masnoćom za prženje!*

## Priključenje na električnu energiju:

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

## Opšti opis

- |    |                    |     |                   |
|----|--------------------|-----|-------------------|
| 1. | Kontrolna tabla    | 7.  | Sečivo za mešanje |
| 2. | Prozor             | 8.  | Rešetka           |
| 3. | Dugme              | 9.  | Posuda            |
| 4. | Dovod vazduha      | 10. | Ručka             |
| 5. | Odvod vazduha      | 11. | Osa rotacije      |
| 6. | Osovina za mešanje |     |                   |



## 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

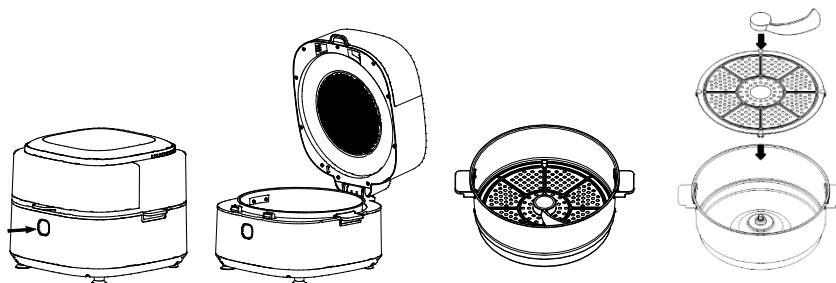
1. Postavite uređaj na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu. Nemojte postavljati uređaj na površinu koja nije otporna na toplotu.
2. Postavite emajliranu posudu za prženje u posudu

**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. Pritisnite dugme i otvorite gornji poklopac.
3. Montirajte rešetku i sečivo za mešanje unutar friteze.
4. Stavite sastojke u posudu, zatim zatvorite gornji poklopac i izaberite meni za kuvanje.





**Oprez:** Ne dodirujte posudu tokom ili odmah nakon upotrebe, jer postane veoma vruća. Držite posudu samo za ručku.


Posuda i hrana su vrući. U zavisnosti od vrste sastojaka u fritezi, iz posude može da izlazi para.


## Uputstvo za kontrolnu tablu






Taster 1  – Taster za uključivanje  
Pritisnite taster za uključivanje na 2 sekunde da biste uređaj prebacili u režim pripravnosti.

Taster 2  - Taster za pauzu/pokretanje  
Pritisnite taster za pauzu/pokretanje na 0,5 sekundi da biste potpuno zaustavili uređaj tokom kuvanja. Sve lampice će se ugasiti i ventilator će prestati da radi.

Taster 3  - Taster za rotaciju  
Funkcija rotacije je unapred podešena za neke menije, kao što su na primer kikiriki/pomfrit/škampi/povrće, ali možete i ručno da je aktivirate ili otkažete pritiskom na taster za rotaciju.

Taster 4  - Taster za unapred podešene funkcije  
Izbor tastera za unapred podešene funkcije omogućava vam da se krećete kroz 10 popularnih izbora hrane. Nakon odabira, uređaj će biti podešen na unapred određeno vreme kuvanja i temperaturu.

Taster 5  - Taster za izbor temperature/vremena  
Pritiskom na taster za izbor temperature/vremena možete da podesite prikazanu temperaturu/vreme.

Taster 6  i taster 7  - Tasteri za kontrolu temperature i vremena

Tasteri 6 i 7 vam omogućavaju da povećate ili smanjite temperaturu kuvanja za 5 °C. Raspon regulacije temperature : 80 °C – 200 °C. Pomoću ovih tastera možete i da povećate ili smanjite vreme kuvanja. Opseg regulacije vremena: 1 min – 60 min.

## 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)	Rotacija
Meso	300-800	200	13	Ne
Riba	300-800	150	15	Ne
Piletina	300-800	200	18	Ne
Pica		160	12	Ne
Kolač		145	45	Ne
Kikiriki	300-800	180	15	Da
Pomfrit	300-800	200	22	Da
Škampi	300-800	200	12	Da
Povrće	300-800	180	20	Da
Rebra	300-800	200	15	Ne

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 sunderom.  
Možete da koristite tečnost za odmaščivanje 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 sunderom.
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.	Ispirite 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 Гореење или овластен центар за сервисирање и поправки на Гореење 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 сидот 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/E3 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.**

## **Автоматско исклучување**

Овој апарат е опремен со тајмер. Кога времето ќе истече апаратот ќе даде сигнал и автоматски ќе се исклучи.

Пред да го употребите апаратот за прв пат отстранете го апаратот од амбалажата. Ако има какви било ознаки или лепенки на апаратот отстранете ги. Измијте ја корпата и внатрешниот сад за пржење со топла вода. Не користете абразивни или агресивни средства за чистење. Користете влажна крпа за чистење на внатрешниот и надворешниот дел на апаратот. Не мијте го внатрешниот сад и корпата за пржење во машината за миеење на садови.

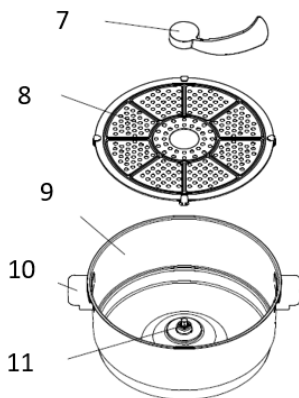
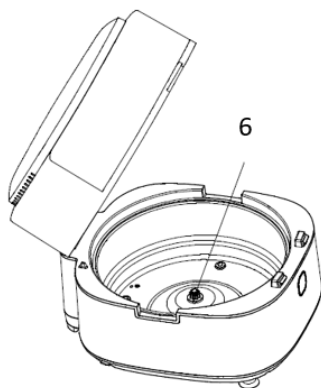
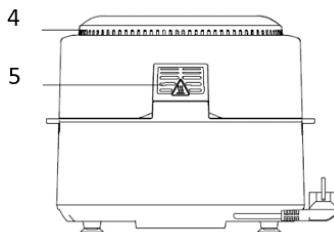
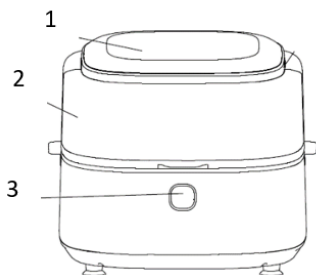
Апаратот користи циркулирање на топол воздух за пржење. Поради ова не полнете го внатрешниот сад за пржење со масло за пржење или други маснотии!

## **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. Контролен панел
2. Прозорец
3. Копче
4. Влез на воздух
5. Испуст на воздух
6. Осовина за мешање
7. Лопатка за мешање
8. Решетка
9. Сад
10. Рачка
11. Оска на ротација



## 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

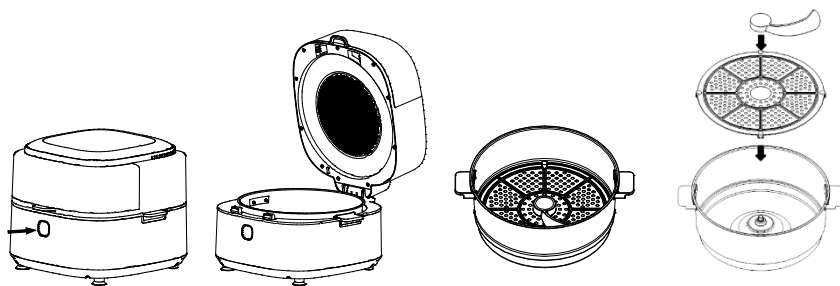
1. Поставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина.
- Не поставувајте го апаратот на површина што не е отпорна на топлина.
2. Ставете ја решетката за пржење во корпата.

**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 сиден штекер.
2. Притиснете го копчето и отворете го горниот капак.
3. Склопете ја решетката и лопатката за мешање во внатрешноста на фритезата на топол воздух.
4. Ставете ги состојките во садот, потоа затворете го горниот капак и изберете го менито за готвење.




**Внимание:** Не допирајте го садот за време или веднаш по употребата, бидејќи станува многу врел. Држете го садот само за рачката. Садот и состојките се врели. Во зависност од видот на состојките во фритезата на топол воздух, може да излезе пара од садот.

## Упатство за контролниот панел



Копче 1  - Копче за вклучување и исклучување


Притиснете го копчето за вклучување/ исклучување 2 секунди да се префрли апаратот во режим на готовност.

Копче 2  - Копче за пауза/ почеток


Притиснете го копчето за пауза / почеток 0,5 секунди за целосно да го запрете апаратот за време на готвењето. Сите светла ќе се исклучат и вентилаторот ќе престане да работи .

Копче 3  - Копче за ротација



Функцијата за ротирање е претходно поставена за некои менија , како за пример Кикирики / помфрит / ракчиња / зеленчук , но можете исто така рачно да ја активирате или исклучите притискање на копчето за ротација .

Копче 4  - Копче за готови поставки

Со притискање на ова копче можете да изберете едно од 10 популарни јадења. Откако ќе изберете, апаратот ќе се постави на предодредено време на готвење и температура.

Копче 5  - Копче за избор на температура/ време

Со притискање на копчето за избор на температура/ време, можете да ги прилагодите прикажаните температура/ време.

Копче 6  и Копче 7  - Копчиња за контрола на температура и време

Копчињата 6 и 7 овозможуваат да се зголеми или намали температурата на готвење за 5° C . Опсег на контрола на температурата: 80° C – 200° C. Можете исто така да ги користите овие копчиња за зголемување или намалување на времето на готвење. Опсег на времето на готвење : 1 мин – 60 мин.

## Поставки

Долната табела може да ви помогне да ги избереите 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 капац 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.

10. Menu	Reference weight (g)	Default temperature (°C)	Time (min)	Rotation
Meat	300-800	200	13	No
Fish	300-800	150	15	No
Chicken	300-800	200	18	No
Pizza		160	12	No
Cake		145	45	No
Peanuts	300-800	180	15	Yes
Fries	300-800	200	22	Yes
Shrimp	300-800	200	12	Yes
Veggies	300-800	180	20	Yes
Ribs	300-800	200	15	No

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 occurrence.

## 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.	Пригответе 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 чуete „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 измениени 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 СЕ 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.**

## **Automatic switch off**

This appliance is fitted with a timer. When the time runs out, the appliance will beep and automatically switch off.

Before using the appliance for the first time

Remove all packaging material. If there are any labels or stickers on the appliance, remove them. Rinse the basket and the pan with hot water. Do not use abrasive or aggressive cleaners. Use a damp cloth to clean the interior and exterior of the appliance. Do not wash the pan and the basket in the dishwasher.

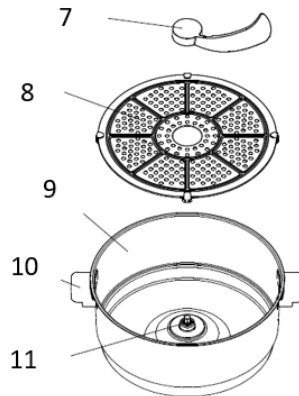
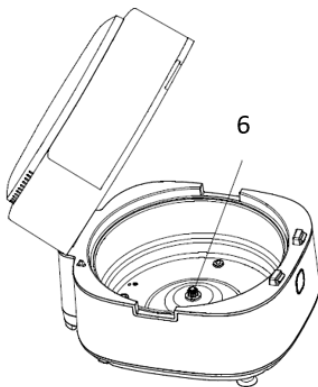
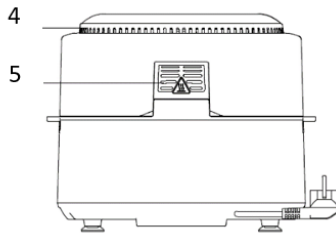
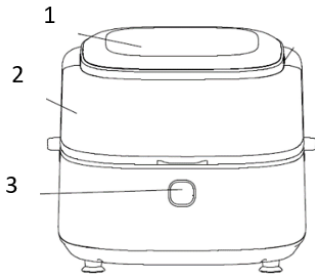
The appliance uses hot air for frying. Therefore, do not fill the pan with frying oil or grease!

## Electrical connection:

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

## General description (Picture1)

1. Control panel
2. Window
3. Button
4. Air inlet
5. Air outlet
6. Stirring shaft
7. Mixing blade
8. Griddle
9. Pot
10. Handle
11. Axis of rotation



## 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

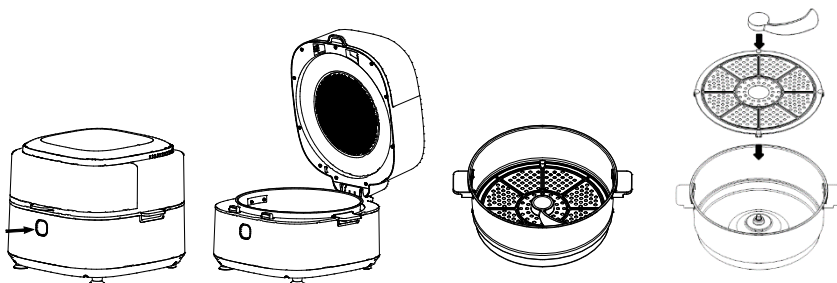
1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.  
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the frying rack in the pot

**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. Press the button and open the top lid.
3. Assemble the griddle and the mixing blade inside the air fryer.
4. Put the ingredients in the pot, then close the top lid and select the cooking menu.





Caution: Do not touch the pot during or immediately after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.


The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.


## Control panel instruction






Key 1  - Power key  
Press the power key for 2 seconds to switch the appliance into standby mode.

Key 2  - Pause/start key  
Press the pause/start key for 0.5 seconds to fully stop the appliance during cooking. All the lights will go out and the fan will stop working.

Key 3  - Rotation key  
The rotation function is preset for some menus, like for example Peanuts/fries/shrimp/veggie, but you can also manually activate or cancel it by pressing the rotation key.

Key 4  - Preset key  
Selecting the preset key enables you to scroll through 10 popular food choices. Once selected, the appliance will be set at the predetermined cooking time and temperature.

Key 5  - Temperature/time selection key  
By pressing the temperature/time selection key you can adjust the displayed temperature/time.

Key 6  and Key 7  - Temperature and time control keys  
Keys 6 and 7 enable you to increase or decrease the cooking temperature in 5 °C-increments. Temperature control range: 80 °C – 200 °C. You can also use these keys to increase or decrease cooking time. Time control range: 1 min – 60 min.

## 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)	Rotation
Meat	300-800	200	13	No
Fish	300-800	150	15	No
Chicken	300-800	200	18	No
Pizza		160	12	No
Cake		145	45	No
Peanuts	300-800	180	15	Yes
Fries	300-800	200	22	Yes
Shrimp	300-800	200	12	Yes
Veggies	300-800	180	20	Yes
Ribs	300-800	200	15	No

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 occurrence.

## 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 properly before cooking.	Rinse the potato sticks properly to 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 it 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 fața 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 scopurile 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 chichinete 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 deșeurile electrice și echipamente electronice - DEEE. Directiva specifică cerințele privind colectarea și gestionarea deșeurilor electrice și echipamentelor electronice eficiente în întreaga Uniune Europeană.**

## Oprire automată

Acest aparat este echipat cu un cronometru. La expirarea timpului, aparatul va emite un semnal sonor și se va opri în mod automat.

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată

Îndepărtați toate materialele de ambalare. În cazul în care există etichete sau autocolante pe aparat, scoateți-le. Clătiți coșul și tava cu apă caldă. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau agresivi. Utilizați o cârpă umedă pentru a curăța interiorul și exteriorul aparatului. Nu spălați tava și coșul în mașina de spălat vase.

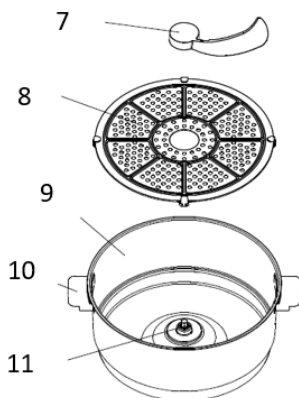
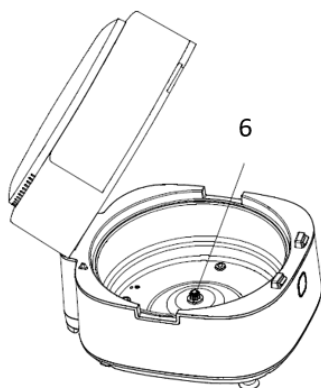
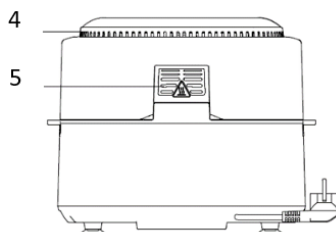
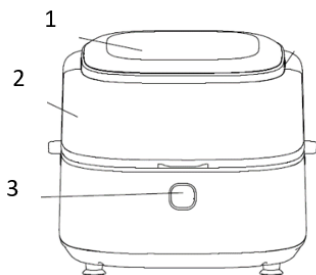
Aparatul utilizează aer cald pentru prăjit. Prin urmare, nu se umple tava cu ulei sau unsoare pentru prăjit!

## Racordarea electrică:

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

## Descriere generală

1. Panou de comandă
2. Fereaștră
3. Buton
4. Admisie de aer
5. Evacuare aer
6. Ax malaxor
7. Lamă mixer
8. Grilă
9. Oală
10. Mâner
11. Axa de rotație



## 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

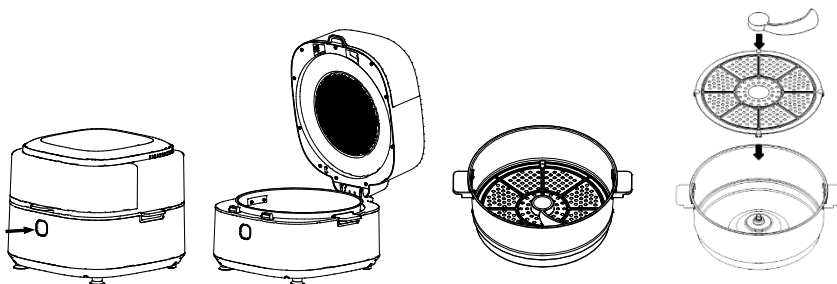
1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.  
Nu așezați aparatul pe o suprafață care nu rezistă la căldură.
2. Așezați suportul pentru prăjit în vas

**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. Apăsăți butonul și deschideți capacul superior
3. Asamblați grila și lama de amestecare în interiorul friteuzei cu aer.
4. Puneți ingredientele în vas, închideți capacul superior și selectați meniul de gătire.





Atenție: Nu atingeți vasul în timpul utilizării sau imediat după ce l-ați utilizat deoarece acesta se încălzește foarte puternic. Țineți vasul numai de mâner.


Vasul și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul de produse din friteuza cu aer, din vas poate ieși abur.


## Instrucțiuni pentru panoul de comandă






Tasta 1  – Tasta de alimentare  
Apăsați tasta de alimentare pentru a comuta aparatul în modul standby (așteptare).

Tasta 2  – Pauză/start  
Apăsați tasta pauză/start timp de 0,5 secunde pentru a opri complet aparatul în timpul gătirii. Toate luminile se vor stinge și ventilatorul se va opri.

Tasta 3  – Tasta de rotire  
Funcția de rotire este presetată pentru unele meniuri, cum ar fi arahide, cartofi prăjiți, creveți, legume, dar se poate activa sau anula și manual prin apăsarea tastei de rotire.

Tasta 4  – Tasta presetare  
Selectarea tastei presetare vă permite să derulați prin 10 opțiuni de gătit cunoscute. La efectuarea selecției aparatul va fi setat la durata și temperatura de gătire presetate.

Tasta 5  – Tasta de selectare a temperaturii/duratei  
Prin apăsarea tastei de selectare a temperaturii/duratei puteți ajusta temperatura/durata afișate.

Tasta 6  și tasta 7  – Tastele de comandă a temperaturii și duratei  
Tasta 6 și tasta 7 vă permit să măriți sau să reduceți temperatura de preparare în trepte de 5 °C. Interval de control al temperaturii: 80 °C – 200 °C. Puteți, de asemenea, să utilizați aceste taste pentru a mări sau reduce durata de gătire. Interval de control al duratei de gătire: 60 min.

## 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 ne semnificativ 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 delicatese cu umplutură sau garnitură.

Menu	Greutate de referință (g)	Temperatura implicită (°C)	Durata (min)	rotație
Carne	300-800	200	13	Nu
Pește	300-800	150	15	Nu
Pui	300-800	200	18	Nu
Pizza		160	12	Nu
Prăjitură		145	45	Nu
Arahide	300-800	180	15	Da
Cartofi prăjiți	300-800	200	22	Da
Creveți	300-800	200	12	Da
Legume	300-800	180	20	Da
Coaste	300-800	200	15	Nu

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 rezultat 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 fűtőelemekkel való közvetlen érintkezést.
5. A készülék működése közben ne takarja le a levegő bemeneti és kimeneti nyílásokat.
6. Ne töltsen 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 otthoni 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 magát, 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 kivinné 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 vendézsobáiban.
27. Ha a készüléket nem megfelelően használják, illetve ha professzionális vagy félprofesszionális célokra használják, illetve olyan módon használják, ami nincs összhangban 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 próbálja 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 körülbelül 30 percet, amíg a készülék lehűl.
32. Ügyeljen rá, hogy a készülékben sült 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.**

## **Automatikus kikapcsolás**

A készülék időzítővel is fel van szerelve. Amikor a beállított időtartam eltelik, sípolás lesz hallható és a készülék automatikusan kikapcsol.

A készülék első használata előtt

Távolítsa el a csomagolóanyagokat. Ha a készüléken vannak címkék vagy matricák, távolítsa el azokat. Öblítse ki a kosarat és az edényt forró vízzel. Ne használjon súrolószereket vagy agresszív tisztítószereket. Egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a készülék belsejét és külsejét. Ne tisztítsa az edényt és a kosarat mosogatógépben.

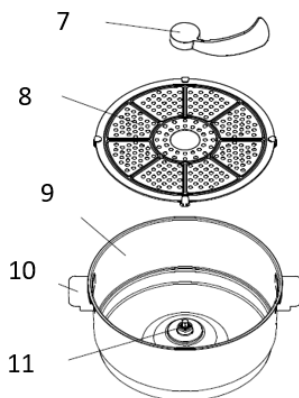
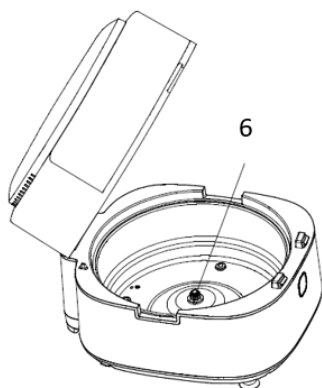
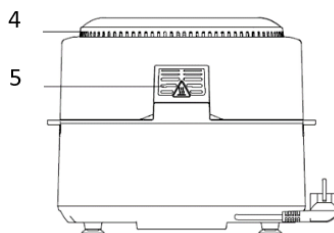
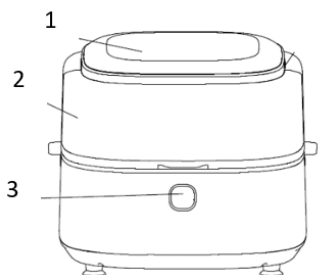
A készülék a sütéshez forró levegőt használ. Ne töltsen meg az edényt olajjal vagy zsírral!

## Elektromos csatlakoztatás:

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

## Általános leírás

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 1. Vezérlő panel  | 7. Keverőlapát    |
| 2. Ablak          | 8. Sütőrács       |
| 3. Gomb           | 9. Edény          |
| 4. Levegő bemenet | 10. Fogantyú      |
| 5. Levegő kimenet | 11. Forgástengely |
| 6. Keverőtengely  |                   |



## 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 töltsen 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

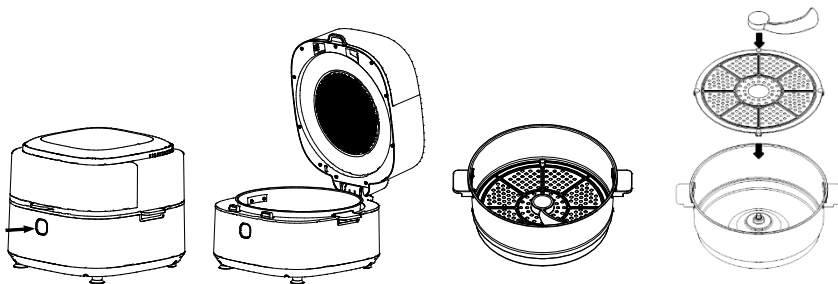
1. A készüléket stabil, vízszintes és egyenletes felületen helyezze el.  
Ne helyezze a készüléket nem hőálló felületre.
2. Helyezze a sütőtálcát a kosárba

**Ne töltsen 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. Nyomja meg a gombot, és nyissa ki a fedelet.
3. Szerelje össze a sütőrácsot és a keverőlapátot a forrólevegős sütő belsejében.
4. Tegye a hozzávalókat az edénybe, majd zárja le a fedelet, és válassza ki a sütési menüt.




**Figyelem:** Ne érintse meg az edényt használat közben vagy közvetlenül utána, mert nagyon felforrósodik. Az edényt csak a fogantyúnál fogja meg.

Az edény és a hozzávalók forróak. A forrólevegős sütőben lévő hozzávalók típusától függően gőz távozhat az edényből.

## A vezérlő panelre vonatkozó utasítások



1. gomb  - Bekapcsológomb


Tartsa nyomva a bekapcsológombot 2 másodpercig a készülék készenléti üzemmódba kapcsolásához.

2.gomb  - Pause/start gomb

Sütés közben a készülék teljes leállításához tartsa 0,5 másodpercig nyomva a pause/start gombot. Minden jelfény kialszik és a ventilátor működése leáll.

3.gomb  - Forgatás gomb

A forgatás funkció előre be van állítva bizonyos menükhöz, ilyenek például a mogyoró/sült krumpli/garnéla/zöldség, de manuálisan is bekapcsolhatja vagy törölheti a gomb megnyomásával.

4.gomb  - Előre beállított ételek gomb

Az előre beállított ételek gomb segítségével 10 népszerű étel közül választhat. A kiválasztást követően a készülék az előre meghatározott sütési idővel és hőmérséklettel fog működni.

5.gomb  - Hőmérséklet/idő beállítása gomb

A hőmérséklet/idő beállítása gomb segítségével beállíthatja a megjelenített hőmérsékletet/időt.

6.  és 7.gomb  - Hőmérséklet és idő szabályozó gombok

A 6. és a 7. gombok segítségével 5 °C-os lépésekben növelheti vagy csökkentheti a sütési hőfokot. A hőmérséklet-tartomány: 80 °C – 200 °C. E gombok segítségével növelheti vagy csökkentheti a sütési időt is. Időtartomány: 1 – 60 perc.

## 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)	Forgatás
Hús	300-800	200	13	Nem
Hal	300-800	150	15	Nem
Csirke	300-800	200	18	Nem
Pizza		160	12	Nem
Torta		145	45	Nem
Mogyoró	300-800	180	15	Igen
Sült krumpli	300-800	200	22	Igen
Garnéla	300-800	200	12	Igen
Zöldség	300-800	180	20	Igen
Oldalas	300-800	200	15	Nem

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 tisztítószerkeket a kosár és a sütőtálca tisztításához, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót a fal aljzatból, és hagyja kihűlni a készüléket.  
Megjegyzés: Vegye ki a kosarat, hogy a forró levegős sütő gyorsabban lehűljön.
- Nedves ruhával törölje le a készülék külsejét.
- Tisztítsa meg a kosarakat forró vízzel, némi mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal.  
Használhat zsíroló folyadékot a maradék szennyeződések eltávolítására.  
Tipp: Ha szennyeződés tapadt a tálcára vagy a kosár aljára, tölts fel a kosarat forró vízzel és mosogatószerrel. Helyezze a tálcát a kosárba, és hagyja kosarat és a tálcát körülbelül 10 percig ázni.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és egy nem súroló szivaccsal.
- 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 tölts meg a kosarat.
	A hőmérséklet túl alacsony.	Módosítsa a hőmérsékletet.
Az ételek nem egyenletesen sülnek.	A készülék nem került előmelegítésre.	Állítsa be a megfelelő elkészítési időt.
	Egyes ételeket a sütési idő felénél össze kell rázni.	Az egymáson fekvő ételeket (pl. krumpli) az elkészítési idő felénél össze kell rázni.
A megsült rágsálnivalók nem ropogósak, amikor kikerülnek a sütőből.	Hagyományos olajsütőben való elkészítésre szánt rágsálnivalót próbált sütni.	Használjon sütőben készíthető ételekeket, 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 tölts a kosarat a MAX jelzésen túl.
	A kosár nem megfelelően került behelyezésre a készülékbe.	Nyomja be a kosarat a készülékbe, amíg kattánást 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 szízárd 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 krumplici ropogóssága a krumplicin 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.

## KÖRNYEZETVÉDELLEM

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.**

## **Автоматично изключване**

Този уред е оборудван с таймер. Когато времето изтече, уредът ще произведе звуков сигнал и ще се изключи автоматично.

Преди да използвате уреда за първи път

Отстранете всички опаковъчни материали. Ако върху уреда има етикети или стикери, ги отстранете. Изплакнете кошницата и съда с гореща вода. Не използвайте абразивни или агресивни почистващи препарати. Използвайте влажна кърпа, за да почистите вътрешността и корпуса на уреда. Не мийте съда и кошницата в съдомиялната машина.

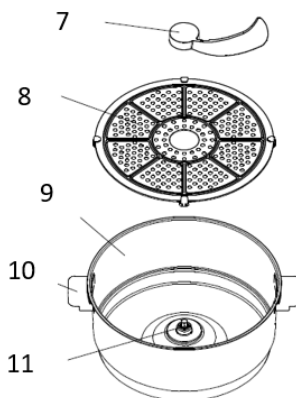
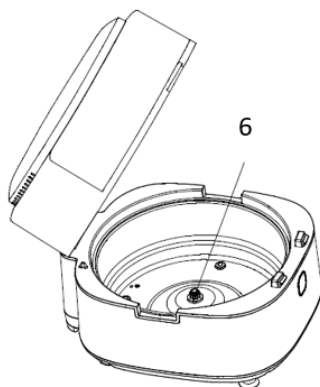
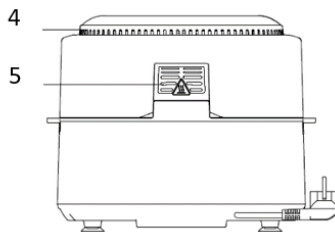
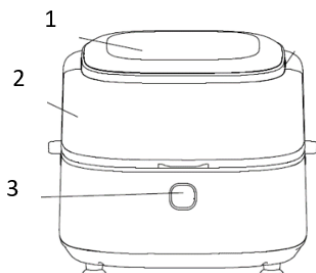
Уредът използва горещ въздух за пържене. Ето защо не пълнете съда с олио за пържене или мазнина!

## **Електрическо свързване:**

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

## Общо описание

1. Контролен панел
2. Прозорец
3. Бутон
4. Отвор за входящ въздух
5. Отвор за изходящ въздух
6. Въртящ се вал
7. Приставка за разбъркване
8. Решетка
9. Съд
10. Дръжка
11. Ос на въртене



## 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

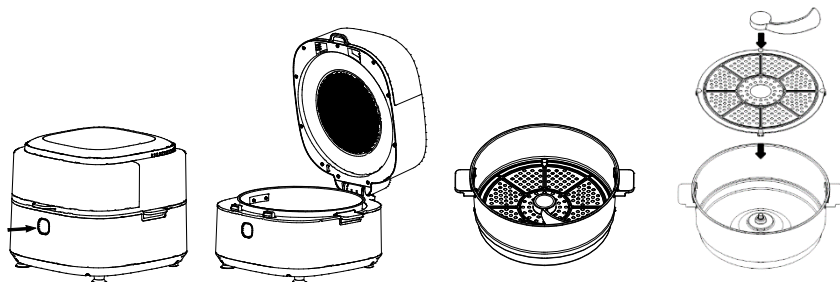
1. Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност. Не поставяйте уреда върху неустойчива на високи температури повърхност.
2. Поставете решетката за пържене в съда.

**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 въздух.**

## Използване на уреда

1. Свържете захранващия кабел в заземен контакт.
2. Натиснете бутона и отворете горния капак.
3. Поставете решетката и приставката за разбъркване в уреда.
4. Сложете продуктите в съда, затворете горния капак и изберете програмата за готвене.





**Внимание:** Не докосвайте съда по време или непосредствено след употреба, тъй като той става много горещ. Хващайте съда само за дръжката.


Съдът и продуктите са горещи. От съда може да излиза пара в зависимост от вида на продуктите в уреда.


## Инструкции за контролния панел






Бутон 1  - Бутон за захранване  
Натиснете бутона за захранване за 2 секунди, за да включите уреда в режим на готовност.

Бутон 2  - Бутон за пауза/старт  
Натиснете бутона за пауза/старт за 0,5 секунди, за да спрете напълно уреда по време на готвене. Всички светлинни индикатори ще изгаснат и вентилаторът ще спре да работи.

Бутон 3  - Бутон за въртене  
Функцията за въртене е предварително зададена за някои програми като например фъстъци/пържени картофи/скарриди/зеленчуци, но можете също ръчно да я активирате или отмените, като натиснете бутона за въртене.

Бутон 4  - Бутон за предварителна настройка  
Избирането на бутона за предварителна настройка ви позволява да преминете през 10 популярни избора на храна. След като бъде избран, уредът ще бъде настроен на предварително зададените време и температура за готвене.

Бутон 5  - Бутон за избор на температура/време  
С натискането на този бутон можете да регулирате изведената температура/време.

Бутон 6  и бутон 7  - Бутони за контрол на температурата и времето  
Бутони 6 и 7 ви позволяват да увеличавате или намалявате температурата на готвене със стъпка 5°C. Диапазон за регулиране на температурата: 80°C – 200°C. Можете да използвате тези бутони и за увеличаване или намаляване на времето за готвене. Диапазон за регулиране на времето: 1 мин. – 60 мин.

## 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 пригответе 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 пълнка.

Програма	Референтно тегло (g)	Температура по подразбиране (°C)	Време (мин.)	Въртене
Месо	300-800	200	13	Не
Риба	300-800	150	15	Не
Пиле	300-800	200	18	Не
Пица		160	12	Не
Кейк		145	45	Не
Фъстъци	300-800	180	15	Да
Пържени картофи	300-800	200	22	Да
Скариди	300-800	200	12	Да
Зеленчуци	300-800	180	20	Да
Ребра	300-800	200	15	Не

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 миеш препарат. Сложете решетката за пържене в съда и ги оставете да се накснат 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 хранявация 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 загреял 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 чуete щракване.
От уреда излиза бял дим.	Готвите 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.
Пържените картофи 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 акриламідів).

Це обладнання позначено відповідно до Директиви ЄС 2012/19/ЄС 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.

## Автоматичне вимкнення

Цей прилад обладнано таймером. Коли відведений час мине, пролунає звуковий сигнал і прилад вимкнеться автоматично.

Перед першим використанням приладу

Зніміть усі пакувальні матеріали. Якщо на приладі є якісь етикетки чи наклейки, зніміть їх.

Промийте кошик і каструлю гарячою водою. Не використовуйте абразивних або агресивних миючих засобів. Протріть внутрішню та зовнішню поверхню приладу вологою тканиною. Не мийте каструлю чи кошик у посудомийній машині.

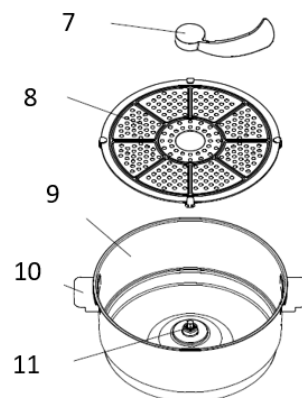
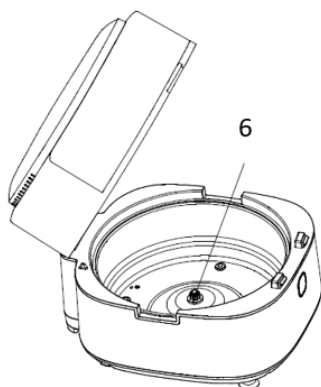
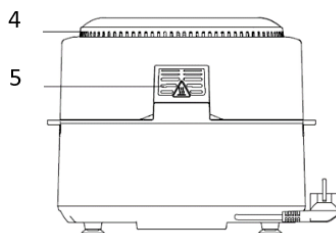
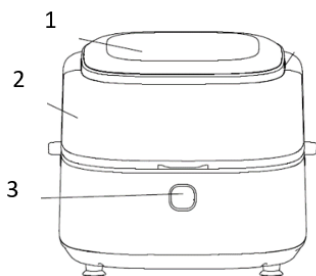
Прилад використовує гаряче повітря для смаження. Тому не наливайте в каструлю олію чи жир!

## Підключення до електромережі

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

## Загальний опис

1. Панель керування
2. Вікно
3. Кнопка
4. Отвір впуску повітря
5. Отвір випуску повітря
6. Змішувальна вісь
7. Змішувальне лезо
8. Решітка
9. Чаша
10. Ручка
11. Вісь обертання



## 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

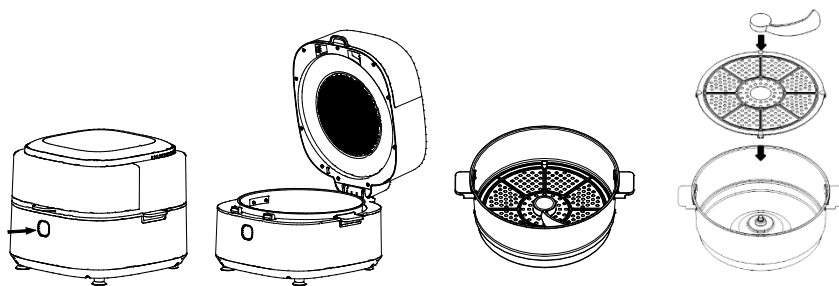
1. Розташуйте прилад на стійкій, горизонтальній і рівній поверхні.  
Не розміщуйте прилад на поверхні, яку може бути пошкоджено через високі температури.
2. Помістіть фритюрну решітку в ківш

**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 штепсель до заземленої розетки.
2. Натисніть кнопку й відкрийте верхню кришку.
3. Зберіть решітку й змішувальне лезо всередині мультипечі.
4. Покладіть інгредієнти в чашу, потім закрийте верхню кришку й виберіть меню приготування.





**Увага!** Не торкайтеся чаші під час і відразу після використання, оскільки вона дуже гаряча. Тримайте чашу тільки за ручку.


Чаша й інгредієнти є гарячими. Залежно від типу інгредієнтів у мультипечі із чаші може виходити пара.


## Інструкції щодо панелі керування






Кнопка 1  — Кнопка живлення  
Натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд, щоб перевести прилад в режим очікування.

Кнопка 2  — Кнопка паузи/пуску  
Натисніть й утримуйте кнопку паузи/пуску протягом 0,5 секунди, щоб повністю вимкнути прилад під час готування. Всі індикатори згаснуть, а вентилятор перестане працювати.

Кнопка 3  — Кнопка обертання  
Функція обертання попередньо налаштована для деяких меню, наприклад: арахіс/картопля фрі/креветки/овочі, але ви також можете вручну активувати або скасувати її, натиснувши кнопку обертання.

Кнопка 4  — Кнопка попередніх налаштувань  
За допомогою кнопки попередніх налаштувань можна вибрати одну із 10 популярних страв. Після вибору прилад буде налаштований на попередньо визначені час і температуру готування.

Кнопка 5  — Кнопка вибору температури/часу  
Натиснувши кнопку вибору температури/часу, можна відрегулювати значення температури на дисплеї.

Кнопки 6  і 7  — Кнопки керування температурою й часом

Кнопки 6 і 7 дозволяють збільшувати або зменшувати температуру готування з кроком 5 С. Діапазон регулювання температури : 80 °С – 200 °С. Також ці клавіші можна використовувати, щоб збільшити або зменшити час приготування. Діапазон регулювання часу: від 1 до 60 хв.

## 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)	Обертання
М'ясо	300-800	200	13	Ні
Риба	300-800	150	15	Ні
Курка	300-800	200	18	Ні
Піца		160	12	Ні
Тістечко		145	45	Ні
Арахіс	300-800	180	15	Так
Картопля фрі	300-800	200	22	Так
Креветки	300-800	200	12	Так
Овочі	300-800	180	20	Так
Ребра	300-800	200	15	Ні

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 ківш/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 ківш гарячою водою з невеликою кількістю миючої рідини. Покладіть решітку в і залиште приблизно на 10 хвилин.
4. Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.
5. Очистіть 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 ківш рекомендовану кількість інгредієнтів (рекомендованого розміру).
	Налаштовано занижку 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 фри), 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 ківш у прилад.	У ковші забагато інгредієнтів.	Не заповнюйте ківш вище позначки MAX.
	Ківш неправильно розташовано у приладі.	Вставте ківш у прилад до упору, поки не почуєте клацання.
З приладу виходить білий дим.	Готуються жирні інгредієнти.	При готуванні жирних інгредієнтів в ківш просочується велика кількість олії. Олія є джерелом білого диму, і ківш може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на прилад

		або кінцевий результат.
	Ківш 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. Potravinu, ktorú chcete smažiť, vložte vždy do košíka, aby ste sa vyhli kontaktu s ohrevnými telesami.
5. Počas používania spotrebiča nezakrývajte prírody 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 mokрыmi 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. Nekládte spotrebič na alebo blízko horľavých materiálov, akými sú závesy alebo obrus.

19. Nekládte 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, motelloch, 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.**

## Automatické vypnutie

Tento spotrebič je vybavený časovačom. Po uplynutí stanoveného času spotrebič zapípa a automaticky sa vypne.

Pred prvým použitím spotrebiča

odstráňte celé balenie. Ak sa na ňom nachádzajú štítky alebo nálepky, odstráňte ich. Košík a nádobu opláchnite horúcou vodou. Nepoužívajte drsné alebo agresívne čistiace prostriedky. Vnútro a vonkajšok spotrebiča utrite vlhkou utierkou. Nádobu ani košík neumývajte v umývačke riadu.

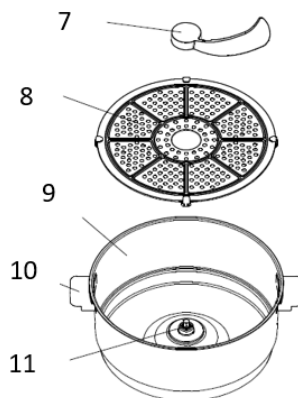
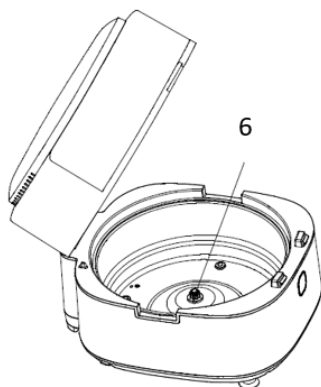
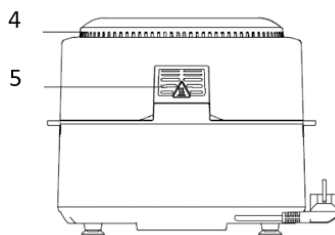
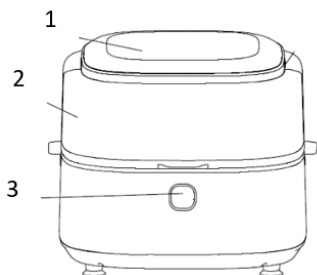
Tento spotrebič používa na smaženie horúci vzduch. Nenapíňajte preto nádobu olejom ani masťou!

## Elektrické pripojenie:

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

## Všeobecný opis

- |                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| 1. Ovládací panel      | 7. Miešacia čepeľ |
| 2. Okno                | 8. Mriežka        |
| 3. Tlačidlo            | 9. Nádoba         |
| 4. Vstup vzduchu       | 10. Rukoväť       |
| 5. Výstup vzduchu      | 11. Os rotácie    |
| 6. Hriadeľ na miešanie |                   |



## Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
  2. Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
  3. Police a hrniec dôkladne vyčistite teplou vodou, trochuj 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

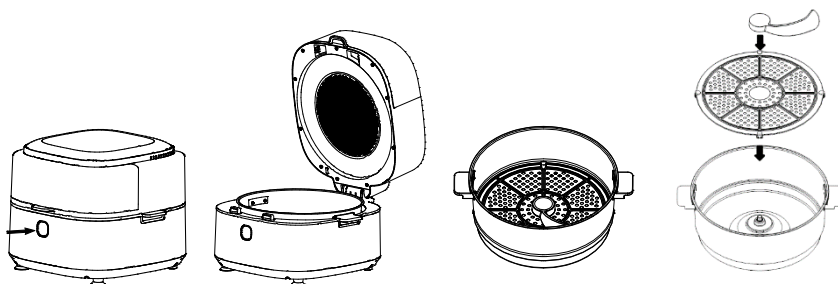
1. Umiestnite spotrebič na stabilný, vodorovný a rovný povrch. Nekladte spotrebič na povrch, ktorý nie je odolný voči teplu.
2. Umiestnite rošt do hrnca

**Neplňte hrniec olejom ani inou tekutinou.**

**Na spotrebič nič nekladte, pretože by to mohlo brániť prúdeniu vzduchu a ovplyvniť výsledok teplovzdušného smaženia.**

## Používanie spotrebiča

1. Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
2. Stlačte tlačidlo a otvorte horné veko.
3. Zložte mriežku a miešaciu čepeľ vo vnútri fritézy.
4. Vložte ingrediencie do hrnca, potom zatvorte horné veko a vyberte menu varenia.




Upozornenie: Nedotýkajte sa hrnca počas a nejaký čas po použití, pretože sa veľmi zahrieva. Hrnec držte iba za rukoväť.


Hrnec a ingrediencie sú horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze môže z hrnca unikať para.


## Návod k ovládacímu panelu






Tlačidlo 1  – Vypínač  
Stlačením vypínača na 2 sekundy prepnete spotrebič do pohotovostného režimu.

Tlačidlo 2  – Tlačidlo Štart/Pauza  
Stlačte tlačidlo pauza/štart na 0,5 sekundy, aby sa spotrebič počas varenia úplne zastavil. Všetky kontroly zhasnú a ventilátor prestane fungovať.

Tlačidlo 3  - Otočný kľúč  
Funkcia otáčania je prednastavená pre niektoré menu, ako napríklad Arašidy/hranolky/krevety/zelenina, ale môžete ju aktivovať alebo zrušiť aj manuálne stlačením tlačidla otáčania..

Tlačidlo 4  – Tlačidlo predvoľby  
Výber tlačidla predvoľby vám umožní prechádzať 10 obľúbenými možnosťami jedla. Po výbere sa spotrebič nastaví na vopred určený čas a teplotu varenia.

Tlačidlo 5  - Tlačidlo výberu teploty/času  
Stlačením tlačidla na výber teploty/času môžete upraviť zobrazenú teplotu/čas.

Tlačidlo 6  a Tlačidlo 7  - Tlačidlá ovládania teploty a času  
Tlačidlá 6 a 7 umožňujú zvyšovať alebo znižovať teplotu varenia v krokoch po 5 °C. Rozsah regulácie teploty: 80 °C – 200 °C. Tieto tlačidlá môžete použiť aj na zvýšenie alebo skrátenie času varenia. Rozsah ovládania času: 1 min – 60 min.

## 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 masťné suroviny, ako sú klobásy.
6. Desiaty, ktoré je možné pripravovať v rúre, je možné pripravovať aj vo fritéze.
7. Optimálne množstvo pre prípravu chrumkavých hranolčiek 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.

10. Ponuka	Referenčná hmotnosť (g)	Predvolená teplota (°C)	Čas (min)	Rotácia
Mäso	300-800	200	13	Nie
Ryba	300-800	150	15	Nie
Kuracie mäso	300-800	200	18	Nie
Pizza		160	12	Nie
Koláč		145	45	Nie
Arašidy	300-800	180	15	Áno
Hranolky	300-800	200	22	Áno
Krevety	300-800	200	12	Áno
Zelenina	300-800	180	20	Áno
Rebrá	300-800	200	15	Nie

Poznámka 1: Pridajte 3 minúty k času prípravy, keď začnete smažiť, pokiaľ je vzduchová fritéza ešte studená.

Pri prvom použití môže spotrebič vydávať dym a zápach, čo je normálny jav.

## Čistenie

Po každom použití spotrebič vyčistíte.

Na čistenie hrnca a roštu nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by to mohlo poškodiť nepríhnavú 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. Vyčistíte hrnce teplou vodou, trochu umývacieho prostriedku a neabrazívnu hubou.
4. Na odstránenie zostávajúcich nečistôt môžete použiť odmasťovacu kvapalinu.  
Tip: Ak sa na polici (rošte) alebo dne hrnca prichycujú nečistoty, naplňte hrniec horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Vložte mriežku do hrnca a nechajte hrniec a mriežku namočiť približne na 10 minút.
5. Vyčistíte vnútorné teleso spotrebiča teplou vodou a neabrazívnu hubou.
6. Vyčistíte 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 trochu oleja.
Hrniec nie je možné správne zasunúť do spotrebiča.	Použitý typ desiaty určený na prípravu v tradičnej fritéze.	Naplňte 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 masných 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 masných 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	Pred varením ste zemiakové	Uistite sa, že ste zemiakové

sú chrumkavé.	hranolčky riadne neopláchli.	hranolčky správne vysušili.
		Zemiakové hranolčky nakrájajte na menšie, čím získate chrumkavejší výsledok.
		Chrumkavejší výsledok získate, ak ich potriete trochu oleja.

## ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Na konci doby použiteľnosti spotrebiča ho nevyhadzujte s bežným domácim odpadom. Odnesť 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 části 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, sensorickými 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. Nezapojte 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 ovládaním.
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. Neumísťujte 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 zahřát 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 snídaň 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 doporučujícím 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 směrnici 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.**

## Automatické vypnutí

Toto zařízení je vybaveno časovačem. Když uběhne nastavená doba, zařízení zapípá a automaticky se vypne.

Před prvním použitím zařízení

Odstraňte veškerý balený materiál. Pokud se na zařízení nacházejí štítky nebo nálepky, odstraňte je. Opláchněte koš a pekáč v horké vodě. Nepoužívejte drsné nebo agresivní čističe. Použijte navlhčenou utěrku na pročištění vnitřních a vnějších částí zařízení. Neumývejte koš ani pekáč v myčce nádobí.

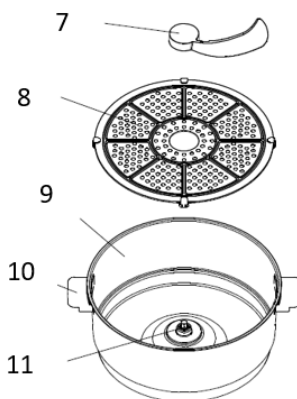
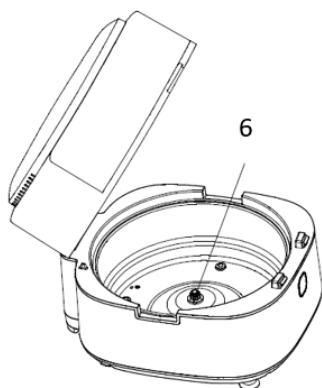
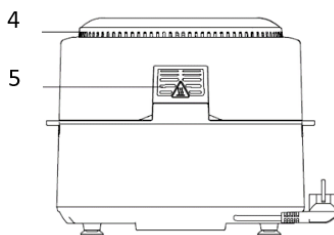
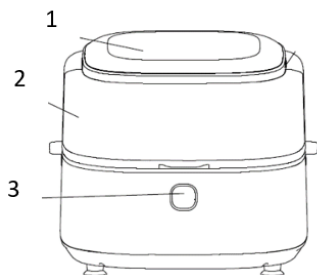
Zařízení využívá horký vzduch pro smažení. Proto nedávejte do zařízení žádný olej na smažení nebo tuk!

## Napájení elektřiny:

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

## Obecný popis

- |    |                |     |               |
|----|----------------|-----|---------------|
| 1. | Ovládací panel | 7.  | Míchací čepel |
| 2. | Okno           | 8.  | Mřížka        |
| 3. | Tlačítko       | 9.  | Nádoba        |
| 4. | Vstup vzduchu  | 10. | Rukojeť       |
| 5. | Výstup vzduchu | 11. | Osa otáčení   |
| 6. | Míchací hřídel |     |               |



## 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

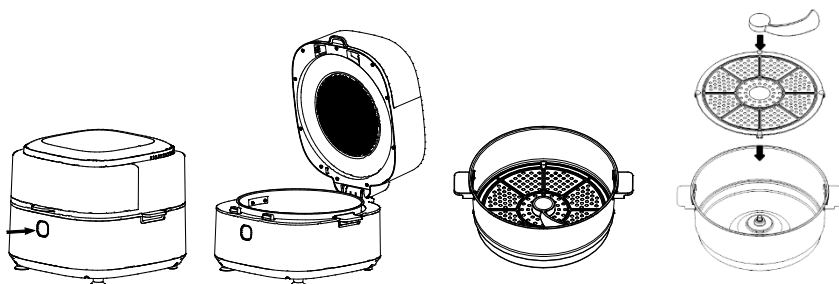
1. Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný a rovný povrch.  
Nepokládejte spotřebič na povrch, který není odolný vůči teplotě.
2. Umístěte rošt do hrnce

**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. Stiskněte tlačítko a otevřete horní víko.
3. Sestavte mřížku a míchací čepel uvnitř fritézy.
4. Vložte ingredience do hrnce, poté zavřete horní víko a vyberte nabídku vaření.




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


Hrnec a ingredience jsou horké. V závislosti na typu surovin ve fritéze může z hrnce unikat pára.


## Návod k ovládacímu panelu






Tlačítko 1  – Vypínač  
Stisknutím vypínače na 2 sekundy přepnete spotřebič do pohotovostního režimu.

Tlačítko 2  – Tlačítko spuštění/přerušení  
Stisknutím tlačítka pauza/start na 0,5 sekundy se spotřebič během vaření úplně zastaví. Všechna světla zhasnou a ventilátor přestane fungovat.

Tlačítko 3  - Otočný klíč  
Funkce otáčení je přednastavena pro některá menu, jako jsou například arašidy/hranolky/krevety/zelenina, ale můžete ji také ručně aktivovat nebo zrušit stisknutím tlačítka otáčení.

Tlačítko 4  – Tlačítko předvolby  
Výběr tlačítka předvolby vám umožní procházet 10 oblíbenými možnostmi jídla. Po výběru se spotřebič nastaví na předem stanovenou dobu vaření a teplotu.

Tlačítko 5  - Tlačítko pro výběr teploty/času  
Stisknutím tlačítka pro výběr teploty/času můžete upravit zobrazenou teplotu/čas.

Tlačítko 6  a tlačítko 7  - Tlačítka ovládání teploty a času  
Tlačítka 6 a 7 umožňují zvýšit nebo snížit teplotu vaření v krocích po 5 °C. Rozsah regulace teploty: 80 °C – 200 °C. Tato tlačítka můžete také použít ke zvýšení nebo snížení doby vaření. Rozsah řízení času: 1 min – 60 min.

## 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)	Otáčení
Maso	300-800	200	13	Ne
Ryba	300-800	150	15	Ne
Kuře	300-800	200	18	Ne
Pizza		160	12	Ne
Dort		145	45	Ne
Arašídý	300-800	180	15	Ano
Hranolky	300-800	200	22	Ano
Krevety	300-800	200	12	Ano
Zelenina	300-800	180	20	Ano
Žebroví	300-800	200	15	Ne

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 přehřátý.	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 přesnádávky určený k přípravě v tradiční fritéze.	Nepněte pánev nad značku MAX.
	Příliš mnoho přísad v hrnci.	Zatlačte hrnec dolů do spotřebiče, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Hrncem 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.	Hrncem 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 nízkonapětové 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 recyklačnímu centru. To pomůže k zachování životního prostředí.

## ZÁRUKA A OPRAVY

V případě problémů pro více informací prosím kontaktujte call centrum Hisense ve Vaší krajině (telefonní čísla jsou uvedena v Mezinárodním záručním seznamu). Pokud se takové centrum ve Vaší krajině nenachází prosím kontaktujte 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 zawierającej 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 ono 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. Jakiegokolwiek 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.

## **Automatyczne wyłączenie**

Urządzenie wyposażone jest w czasomierz. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wygeneruje sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy się.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

Zdjąć całe opakowanie. Jeśli na urządzeniu są jakieś etykiety lub naklejki, zdjąć je. Przepłukać koszyk i garnek gorącą wodą. Nie używać ściernych lub agresywnych środków czyszczących. Do wyczyszczenia urządzenia wewnątrz i na zewnątrz użyć wilgotnej szmatki. Nie myć garnka i koszyka w zmywarce.

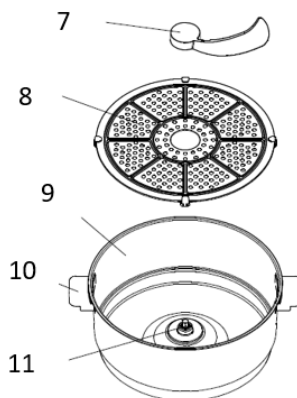
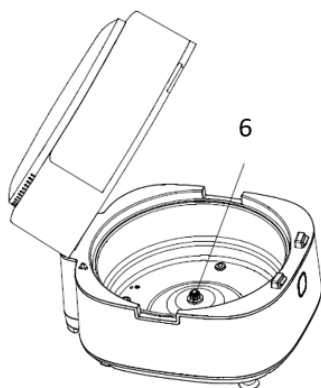
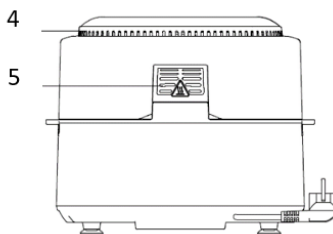
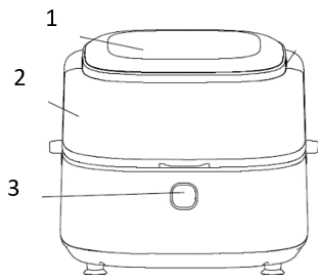
Urządzenie wykorzystuje do smażenia gorące powietrze. Dlatego też nie umieszczać w garnku oliwy lub tłuszczu do smażenia!

## **Podłączenie do sieci elektrycznej:**

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

## Opis ogólny

1. Panel sterowania
2. Okno
3. Przycisk
4. Wlot powietrza
5. Wylot powietrza
6. Wałek mieszający
7. Łopatką mieszającą
8. Ruszt
9. Garnek
10. Uchwyt
11. Oś obrotu



## 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

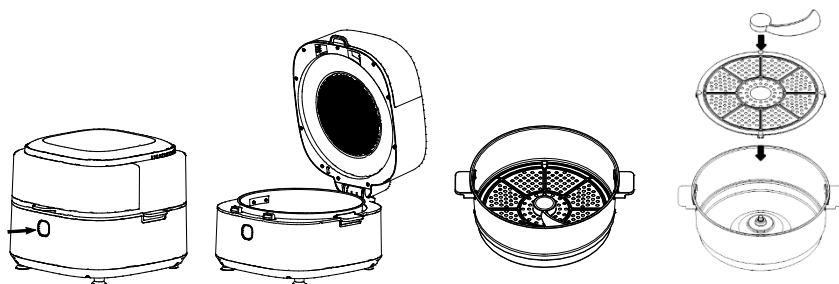
1. Umieścić urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.  
Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na działanie ciepła.
2. Umieść kratkę do smażenia w pojemniku.

**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. Naciśnij przycisk i otwórz górną pokrywę.
3. Zamontuj ruszt i łopatkę mieszającą wewnątrz frytkownicy powietrznej.
4. Umieść składniki w garnku, a następnie zamknij górną pokrywę i wybierz menu gotowania.





Ostrożnie: Nie dotykaj pojemnika w trakcie i przez jakiś czas po użyciu, ponieważ robi się on bardzo gorący. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt.


Pojemnik oraz składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników we frytkownicy, z pojemnika może wydobywać się para.


## Instrukcja obsługi panelu sterowania






Przycisk 1  - Przycisk zasilania  
Naciśnij przycisk zasilania przez 2 sekundy, aby przełączyć urządzenie w tryb gotowości.

Przycisk 2  - Przycisk uruchamiania/pauzy  
Naciśnij przycisk pauzy/startu na 0,5 sekundy, aby całkowicie zatrzymać urządzenie podczas gotowania. Wszystkie kontrolki zgasną, a wentylator przestanie działać.

Przycisk 3  - Przycisk obrotów  
Funkcja obrotów jest wstępnie ustawiona dla niektórych menu, takich jak na przykład orzeszki ziemne/frytki/krewetki/warzywa, ale można ją również aktywować lub anulować ręcznie, naciskając przycisk obrotów.

Przycisk 4  - Przycisk zaprogramowanych ustawień  
Wybranie przycisku zaprogramowanych ustawień umożliwia przewijanie 10 popularnych wyborów dotyczących potraw. Po wybraniu tej funkcji urządzenie zostanie ustawione na określony czas i temperaturę gotowania.

Przycisk 5  - Przyciski regulacji temperatury i czasu  
Naciskając przycisk wyboru temperatury/czasu, można dostosować wyświetlaną temperaturę/czas.

Przyciski 6  i 7  - Przyciski regulacji temperatury i czasu  
Przyciski 6 i 7 umożliwiają zwiększanie lub zmniejszanie temperatury gotowania w krokach co 5°C. Zakres regulacji temperatury: 80°C - 200°C. Za pomocą tych przycisków można również zwiększać lub zmniejszać czas gotowania. Zakres regulacji czasu: 1 min - 60 min.

## 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. Zaczynaj smażyć 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)	Obroty
Mięso	300-800	200	13	Nie
Ryby	300-800	150	15	Nie
Kurczak	300-800	200	18	Nie
Pizza		160	12	Nie
Ciasto		145	45	Nie
Orzeszki ziemne	300-800	180	15	Tak
Frytki	300-800	200	22	Tak
Krewetki	300-800	200	12	Tak
Warzywa	300-800	180	20	Tak
Żeberka	300-800	200	15	Nie

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. Wymij wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.  
Uwaga: Wymij 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. Urządzenie nie zostało wstępnie rozgrzane.	Wyreguluj odpowiednio temperaturę. 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 czyszczysz 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.

## OCHRONA ŚRODOWISKA

Po upływie okresu przydatności użytkowej urządzenia nie wyrzucaj go wraz ze zwykłymi odpadami domowymi. Oddać je do autoryzowanego punktu uzdatniania odpadów. W ten sposób chroni się środowisko.

## 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 соответствуют 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.

## **Автоматическое выключение**

Прибор оснащен таймером. Когда таймер достигает нулевой отметки, прибор издает звуковой сигнал и автоматически выключается.

## **Перед первым использованием**

Снимите весь упаковочный материал. Снимите с прибора все наклейки и ярлыки. Тщательно вымойте корзину и противень горячей водой. Не используйте абразивные и агрессивные средства. Протрите внутренние и внешние поверхности прибора влажной тканью. Не мойте корзину и противень в посудомоечной машине.

Прибор готовит пищу с помощью горячего воздуха. Не заполняйте противень маслом или жиром!

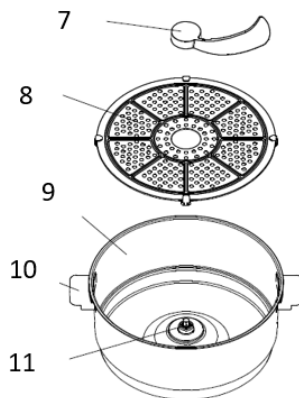
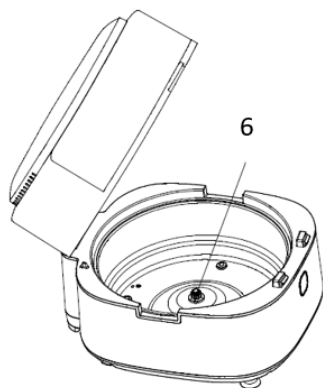
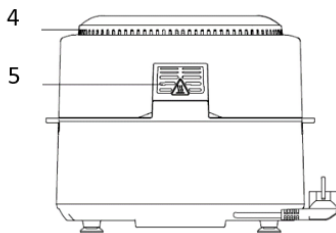
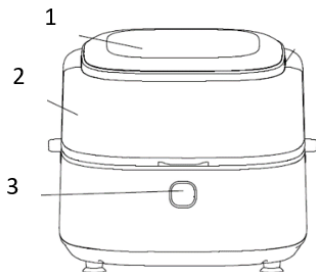
## **Подключение к электросети**

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

## Описание прибора

1. Панель управления
2. Смотровое окошко
3. Кнопка
4. Впускное отверстие для воздуха
5. Выпускное отверстие для воздуха
6. Шестерня

7. Лопатка
8. Решетка
9. Чаша
10. Ручка
11. Вал



## 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

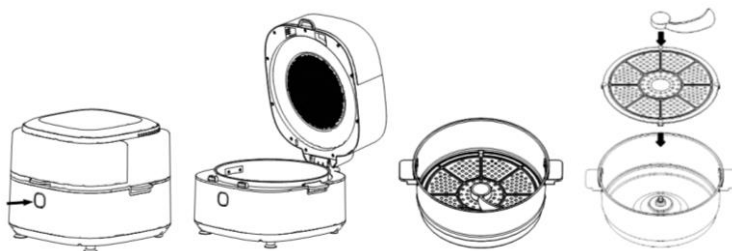
1. Установите прибор на устойчивую и ровную горизонтальную поверхность. Не размещайте прибор на нетермостойкой поверхности.
2. Установите решетку в корзину.

**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. Нажмите кнопку и откройте крышку.
3. Установите решетку и лопатку внутрь чаши.
4. Положите ингредиенты в чашу, закройте крышку и выберите программу приготовления.





Внимание! Не прикасайтесь к чаше во время и сразу после приготовления, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручки.


Чаша и продукты горячие. В зависимости от типа готовящегося продукта из чаши может выходить пар.


## Описание панели управления






Кнопка 1  — кнопка питания  
Нажмите кнопку питания и удерживайте 2 секунды, чтобы перевести прибор в режим ожидания.

Кнопка 2  — кнопка «Старт/пауза»  
Нажмите кнопку «Старт/пауза» и удерживайте 0,5 секунды, чтобы полностью выключить прибор во время приготовления. Все индикаторы погаснут, и вентилятор перестанет работать.

Кнопка 3  — кнопка перемешивания  
Функция перемешивания предусмотрена по умолчанию для некоторых программ, например, «Арахис», «Картофель фри», «Креветки», «Овощи», но функцию можно включить и выключить вручную, нажав кнопку перемешивания.

Кнопка 4  — кнопка программ  
Нажимайте кнопку, чтобы переключаться между 10 программами с наиболее популярными блюдами. После выбора программы устанавливается заданное время и температура приготовления.

Кнопка 5  — кнопка выбора температуры/времени  
С помощью кнопки выбора температуры/времени можно выбрать отображение температуры или времени на дисплее.

Кнопка 6  и кнопка 7  — кнопки регулировки температуры и времени  
Кнопки 6 и 7 позволяют увеличивать или уменьшать температуру приготовления с шагом 5°C. Диапазон регулировки температуры: 80-200°C. Эти кнопки также используются для увеличения или уменьшения времени приготовления. Диапазон настройки времени: 1-60 минут.

## 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.)	Перемешивание
Мясо	300-800	200	13	Нет
Рыба	300-800	150	15	Нет
Курица	300-800	200	18	Нет
Пицца		160	12	Нет
Пирог		145	45	Нет
Арахис	300-800	180	15	Да
Картофель фри	300-800	200	22	Да
Креветки	300-800	200	12	Да
Овощи	300-800	180	20	Да
Ребрышки	300-800	200	15	Нет

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 неравномерно.	Использован неправильный сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и 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	Насколько хрустящим получается картофель фри, зависит от	Обязательно тщательно обсушите нарезанный картофель.

приготовления.	количества масла и воды в картофеле.	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!**



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!

## 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 përvoja 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.**

## Fikje automatike

Kjo pajisje është e pajisur me një kohëmatës. Kur të mbarojë koha, pajisja do të lëshojë një sinjal dhe do të fiket automatikisht.

Para se të përdorni pajisjen për herë të parë:

Hiqni të gjithë materialin e paketimit. Nëse ka ndonjë etiketë ose ngjitëse në pajisje, hiqini ato. Shpëlajeni koshin dhe tiganin me ujë të nxehtë. Mos përdorni pastrues gërryes ose agresivë. Përdorni një leckë të lagur për të pastruar pjesën e brendshme dhe të jashtme të pajisjes. Mos lani tiganin dhe koshin në larëse enësh/lavastovilje.

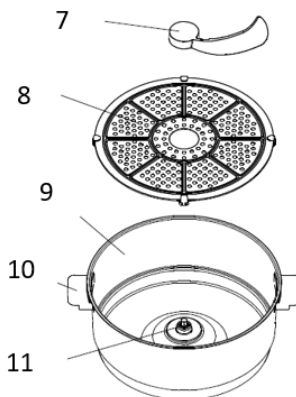
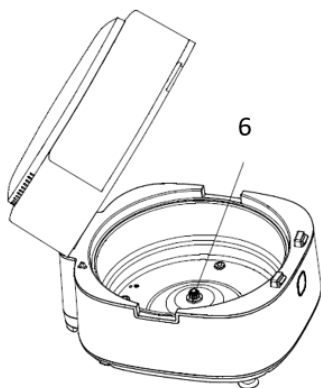
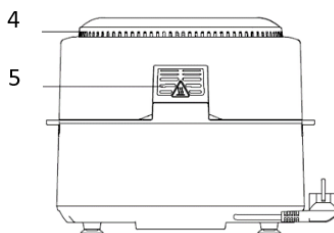
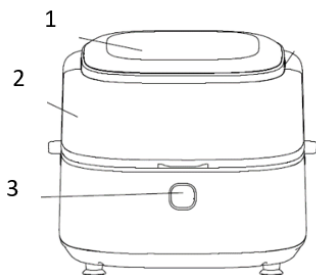
Pajisja përdor ajër të nxehtë për skuqje. Prandaj, mos e mbushni tiganin me vaj për skuqje ose yndyrë!

## Lidhje elektrike:

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

## Përshkrim i përgjithshëm

- |    |                      |     |                      |
|----|----------------------|-----|----------------------|
| 1. | Paneli i kontrollit  | 7.  | Tehu i përzjerjes    |
| 2. | Dritarja             | 8.  | Pllakëza             |
| 3. | Butoni               | 9.  | Tenxhereja           |
| 4. | Vrima hyrëse e ajrit | 10. | Doreza               |
| 5. | Vrima dalëse e ajrit | 11. | Boshti i rrotullimit |
| 6. | Boshti trazues       |     |                      |



## 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 nxehtë për herë të parë, ajo mund të lëshojë tym të lehtë ose kutërbim. Kjo është normale te shumë pajisje nxehtëse. Kjo nuk ndikon në sigurinë e pajisjes suaj.

## Përgatitja e pajisjes për përdorim

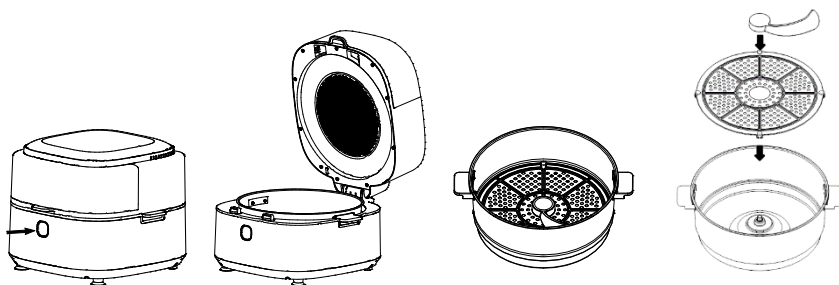
3. Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale dhe të njëtrajtshme.
- Mos e vendosni pajisjen në një sipërfaqe jorezistente ndaj nxehtësisë.
4. Vendosni skarën e skuqjes në tenxhere

**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. Shtypni butonin dhe hapni kapakun e sipërm.
3. Montoni pllakëzën dhe tehun e përzierjes brenda fritezës me ajër.
4. Vendosni përbërësit në tenxhere, pastaj mbyllni kapakun e sipërm dhe përzgjidhni menyën e gatimit.





Kujdes: mos e prekni tenxheren gjatë përdorimit ose menjëherë pas, pasi nxehtë shumë. Mbani tenxheren vetëm nga doreza.


Tenxherja dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në fritezën me ajër, mund të dalë avull nga tenxherja.


## Udhëzimet e panelit të kontrollit






Tasti 1  - Tasti i energjisë  
Shtypni tastin e energjisë për 2 sekonda për të ndërruar gjendjen e pajisjes në modalitetin e gatishmërisë.

Tasti 2  - Tasti i pezullimit/fillimit  
Shtypni tastin e pezullimit/fillimit për 0.5 sekonda për të ndaluar plotësisht pajisjen gjatë gatimit. Të gjitha dritat do të fikën dhe ventilatori do të ndalojë së punuari.

Tasti 3  - Tasti i rrotullimit  
Funksioni i rrotullimit është i vendosur paraprakisht për disa meny, si për shembull kikirikë/patate të skuqura/karkaleca/perime, por gjithashtu mund ta aktivizoni ose anuloni manualisht, duke shtypur tastin e rrotullimit.

Tasti 4  - Tasti i vendosur paraprakisht  
Nëse përzgjidhni tastin e vendosur paraprakisht, ai ju mundëson të lëvizni nëpër 10 mundësitë më të përdorura të ushqimit. Pasi të parazgjidhet, pajisja do të vendoset në kohën dhe temperaturën e paracaktuar të gatimit.

Tasti 5  - Tasti i përzgjedhjes së temperaturës/kohës  
Duke shtypur tastin e përzgjedhjes së temperaturës/kohës, ju mund të rregulloni temperaturën/kohën e shfaqur.

Tasti 6  dhe tasti 7  - Tastet e kontrollit të temperaturës dhe kohës  
Tastet 6 dhe 7 ju mundësojnë të rrisni ose të ulni temperaturën e gatimit në rritje prej 5°C. Diapazoni i kontrollit të temperaturës: 80°C – 200°C. Këto taste mund t'i përdorni edhe për të shkurtuar kohën e gatimit. Diapazoni i kontrollit të kohës: 1 min. – 60 min

## 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 përbërësive kërkon një kohë pak më të shkurtër përgatitjeje.
3. Tundja e përbërësive më të vegjël diku nga mesi i përgatitjes optimizon rezultatin përfundimtar dhe mund të ndihmojë në skuqjen e njëtrajtshme të përbërësive.
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 salciçet, 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 parazgjedhur (°C)	Koha (min.)	Rrotullimi
Mish	300-800	200	13	Jo
Peshk	300-800	150	15	Jo
Mish pule	300-800	200	18	Jo
Pica		160	12	Jo
Tortë		145	45	Jo
Kikirikë	300-800	180	15	Po
Patate të skuqura	300-800	200	22	Po
Karkaleca	300-800	200	12	Po
Perime	300-800	180	20	Po
Brinjë	300-800	200	15	Jo

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 gjeryese 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 nxehtë 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 kablos 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 nxehtë 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 kroatant.
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 gatvani përbërës të yndyrshëm, një sasi e madhe e vajit do të rrjedhë në tenxhere. Vaji prodhon tym të bardhë dhe tenxherja mund të nxehtë 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 nxehtë 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.
	Shkopinj të e patates nuk janë shpëlarë siç duhet para gatimit.	Shpëllani siç duhet shkopinj të 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 shkopinj të e patates siç duhet.
		Për një rezultat më kroat, pritni shkopinj të e patates në copa më të vogla.
		Lyejini me pak vaj për një rezultat më kroat.

## 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!

# Hisenn

**HISENSE**

**JU URON SHUMË KËNAQËSI NË PËRDORIMIN E PAJISJES SUAJ!**

Ne rezervojmë të drejtën për të bërë ndryshime.

## Consignes de sécurité importantes

**Veillez 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 tâches 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.**

## Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'un minuteur. Lorsque la durée de cuisson réglée s'est écoulée, l'appareil émet un signal sonore et s'éteint automatiquement.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

Retirez tous les matériaux d'emballage. S'il y a des étiquettes ou des autocollants sur l'appareil, retirez-les. Rincez le panier et la cuve à l'eau chaude. N'employez pas de nettoyeurs abrasifs ou agressifs. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ne lavez pas la cuve et le panier au lave-vaisselle.

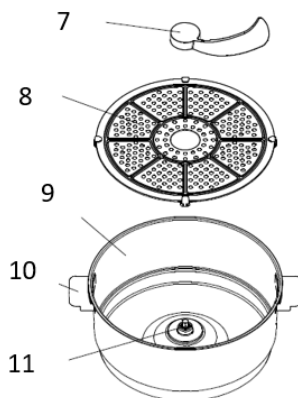
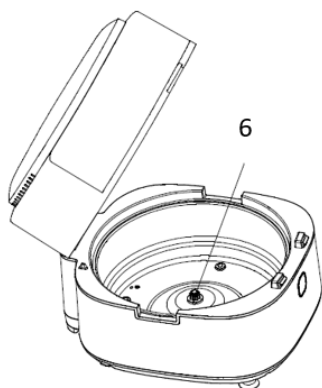
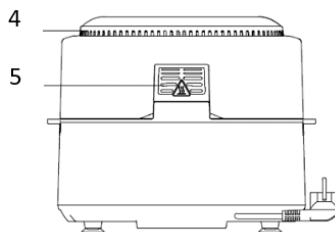
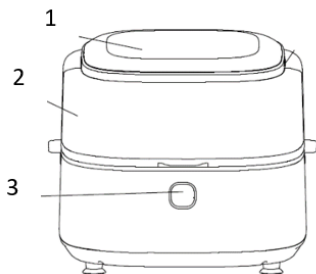
L'appareil frit les aliments à l'air chaud. Par conséquent, ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse !

## Raccordement électrique

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

## Description générale

1. Panneau de commande
2. Fenêtre
3. Touche
4. Entrée d'air
5. Sortie d'air
6. Arbre d'agitation
7. Lame de mélange
8. Gril
9. Cuve
10. Poignée
11. Axe de rotation



## 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

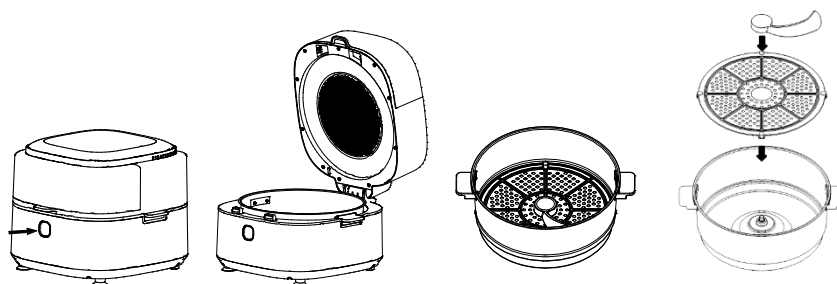
1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.  
Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez la grille dans la cuve.

**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 mise à la terre.
2. Appuyez sur le bouton et ouvrez le couvercle supérieur.
3. Assemblez le grill et la lame de mélange à l'intérieur de la friteuse.
4. Mettez les ingrédients dans la cuve, puis fermez le couvercle supérieur et sélectionnez le menu de cuisson.





Attention : ne touchez pas la cuve pendant ou immédiatement après son utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la cuve par la poignée uniquement.


La cuve et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.


## Instructions du panneau de commande






Touche 1  – Marche / Arrêt  
Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pendant 2 secondes pour mettre l'appareil en mode veille.

Touche 2  - Touche Pause / Démarrage  
Appuyez sur la touche Pause / Démarrage pendant 0,5 seconde pour arrêter complètement l'appareil pendant la cuisson. Toutes les lumières s'éteindront et le ventilateur cessera de fonctionner.

Touche 3  - Touche de rotation  
La fonction de rotation est préréglée pour certains menus, comme par exemple Arachides/frites/crevettes/légumes, mais vous pouvez également l'activer ou l'annuler manuellement en appuyant sur la touche de rotation.

Touche 4  – Touche de préréglage  
La touche de préréglage vous permet de faire défiler 10 choix d'aliments populaires. Une fois sélectionné, l'appareil sera réglé à la durée et à la température de cuisson prédéterminées.

Touche 5  - Touche de sélection de température / durée  
En appuyant sur la touche de sélection température / durée, vous pouvez régler la température ou la durée affichée.

Touche 6  et touche 7  - Touches de contrôle de la température et de la durée  
Les touches 6 et 7 vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson par incréments de 5 °C. Plage de contrôle de température : 80 °C – 200 °C. Vous pouvez également utiliser ces touches pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Plage de contrôle de la durée : 1 min – 60 min.

## 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)	Rotation
Viande	300-800	200	13	Non
Poisson	300-800	150	15	Non
Poulet	300-800	200	18	Non
Pizza		160	12	Non
Gâteau		145	45	Non
Cacahuètes	300-800	180	15	Oui
Frites	300-800	200	22	Oui
Crevette	300-800	200	12	Oui
Légumes	300-800	180	20	Oui
Côtes	300-800	200	15	Non

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	Le mauvais type de pommes	Utilisez des pommes de terre

mal cuites.	de terre a été utilisé.	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 !

# Hisenn

**HISENSE**

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



## Instrucciones 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 acercarse 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 Hisense 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.**

## Apagado automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando se agote el tiempo, el aparato emitirá un pitido y se apagará automáticamente.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

Retire todos los materiales de embalaje. Si hay alguna etiqueta o adhesivo en el aparato, retírela. Lave la cesta y la bandeja con agua caliente. No emplee limpiadores abrasivos o agresivos. Utilice un paño húmedo para limpiar el interior y el exterior del aparato. No lave la bandeja ni la cesta en el lavavajillas.

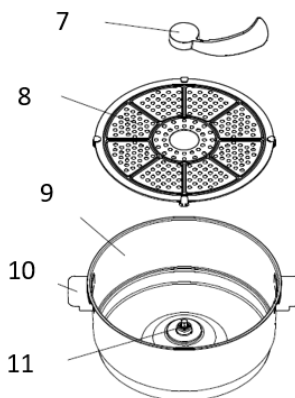
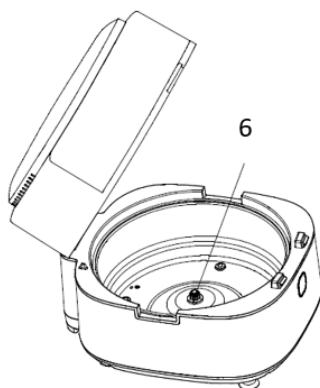
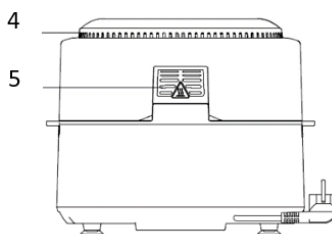
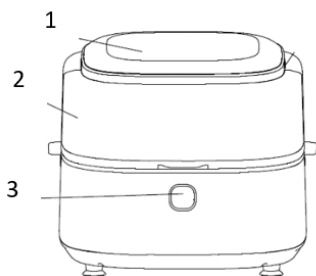
Este aparato usa aire caliente para freír. Por lo tanto, ¡no debe llenar la bandeja con aceite o grasa!

## Conexión eléctrica:

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

## Descripción general

- |                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| 1. Panel de control | 7. Cuchilla mezcladora |
| 2. Ventana          | 8. Plancha             |
| 3. Botón            | 9. Bote                |
| 4. Entrada de aire  | 10. Asa                |
| 5. Salida de aire   | 11. Eje de rotación    |
| 6. Eje de agitación |                        |



## 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

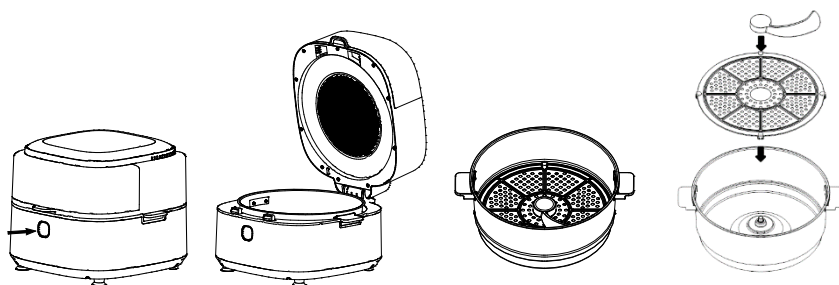
1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.  
No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.
2. Coloque la rejilla de freír en el recipiente.

**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. Presione el botón y abra la tapa superior.
3. Monte la plancha y la cuchilla mezcladora dentro de la freidora de aire.
4. Coloque los ingredientes en el recipiente, cierre la tapa superior y seleccione un menú de cocción.





Precaución: No toque el recipiente mientras lo use e inmediatamente después, ya que alcanza altas temperaturas. Sujete el recipiente únicamente por su asa. El recipiente y los ingredientes estarán calientes. Algunos ingredientes pueden hacer que salga vapor caliente del recipiente.


## Instrucciones del panel de control






Tecla 1:  Tecla de encendido  
Presione la tecla de encendido durante 2 segundos para poner el aparato en modo de espera.

Tecla 2:  Tecla de pausa/inicio  
Presione la tecla de pausa/inicio durante 0,5 segundos para detener completamente el aparato durante la cocción. Todas las luces se apagarán y el ventilador dejará de funcionar.

Tecla 3:  Tecla de rotación  
La función de rotación está preestablecida para algunos menús, como el de Cacahuets/papas fritas/camarones/verduras, pero también puede activarla o cancelarla manualmente presionando la tecla de rotación.

Tecla 4:  Tecla de ajustes preestablecidos  
La tecla de ajustes preestablecidos le permite desplazarse por 10 opciones de alimentos populares. Una vez que selecciona una opción, el aparato se configurará con un tiempo y una temperatura de cocción predeterminados.

Tecla 5:  Tecla de selección de temperatura/tiempo  
La tecla de temperatura/tiempo le permite ajustar los valores de tiempo y temperatura que se muestran.

Tecla 6  y tecla 7:  Teclas de control de temperatura y tiempo  
Las teclas 6 y 7 le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción en incrementos de 5 °C. Rango de control de temperatura: 80 °C – 200 °C. También puede utilizar estas teclas para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Rango de control de tiempo: 1 min – 60 min.

## 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 fríen 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.)	Rotación
Carne	300-800	200	13	No
Pescados	300-800	150	15	No
Pollo	300-800	200	18	No
Pizza		160	12	No
Pastel		145	45	No
Cacahuetes	300-800	180	15	Sí
Patatas fritas	300-800	200	22	Sí
Gambas	300-800	200	12	Sí
Verduras	300-800	180	20	Sí
Costillas	300-800	200	15	No

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	El humo blanco es producto de la

	de la última cocción.	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.

# Hisenn

**¡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 eletrônicos – REEE. A diretiva especifica os requisitos para a recolha e gestão de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos em vigor em toda a União Europeia.**

## **Desligamento automático**

Este eletrodoméstico está equipado com um temporizador. Quando o tempo se esgotar, o eletrodoméstico emite um sinal sonoro e desliga-se automaticamente.

Antes da primeira utilização do eletrodoméstico

Retire todo o material da embalagem. Se existirem etiquetas ou adesivos no eletrodoméstico, remova-os. Enxague o cesto e a panela com água quente. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos. Utilize um pano húmido para limpar o interior e o exterior do eletrodoméstico. Não lave a panela e o cesto na máquina de lavar louça.

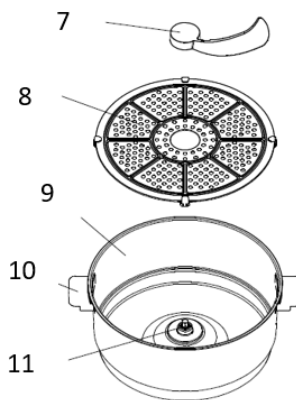
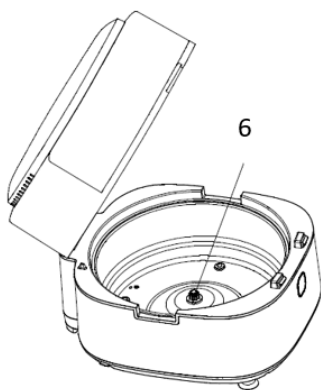
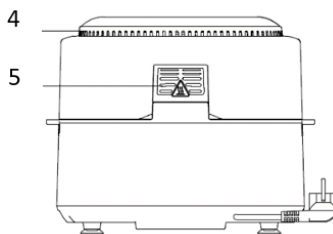
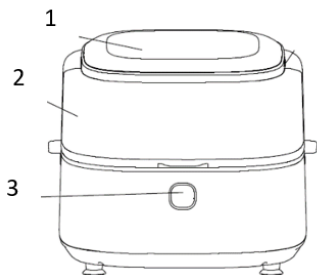
O eletrodoméstico utiliza ar quente para fritar. Portanto, não encha a panela com óleo de fritar ou gordura!

## **Ligação elétrica:**

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

## Descrição geral

1. Painel de controlo
2. Janela
3. Botão
4. Entrada de ar
5. Saída de ar
6. Eixo de agitação
7. Lâmina misturadora
8. Chapa
9. Recipiente
10. Pega
11. Eixo de rotação



## 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

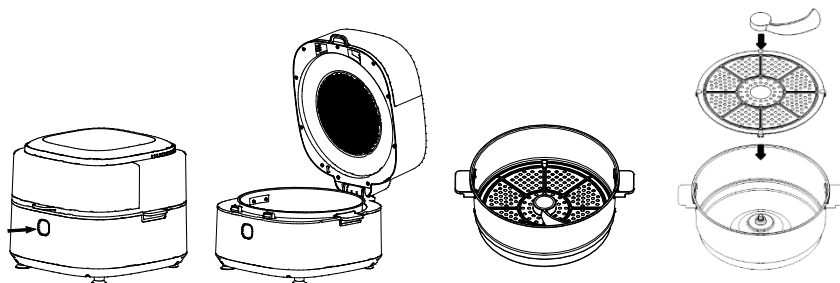
1. Coloque a fritadeira numa superfície estável, horizontal e plana. Não coloque a fritadeira em superfícies não resistentes ao calor.
2. Coloque a grelha de fritura no recipiente

**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. Prima o botão e abra a tampa superior.
3. Monte a chapa e a lâmina de mistura dentro da fritadeira a ar.
4. Coloque os ingredientes no recipiente, feche a tampa superior e seleccione o menu de cozedura.





Cuidado: não toque no recipiente durante ou imediatamente após a utilização, pois fica muito quente. Segure no recipiente apenas pela pega.


O recipiente e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira, pode sair vapor do recipiente.


## Instruções do painel de controlo






Tecla 1  - Tecla de alimentação  
Prima a tecla ligar/desligar durante 2 segundos para colocar o aparelho no modo de espera.

Tecla 2  - Tecla pausar/iniciar  
Prima a tecla pausar/iniciar durante 0,5 segundos para parar totalmente o aparelho durante a cozedura. Todas as luzes irão apagar e o ventilador deixará de funcionar.

Tecla 3  - Tecla de rotação  
A função de rotação é predefinida para alguns menus, como, por exemplo, amendoim/batata frita/camarão/hortaliça, mas também a pode ativar ou cancelar manualmente, premindo a tecla de rotação.

Tecla 4  - Tecla de predefinição  
Selecionar a tecla de predefinição permite-lhe percorrer 10 opções de alimentos populares. Uma vez selecionado, o aparelho será ajustado no tempo e temperatura de cozedura predeterminados.

Tecla 5  - Tecla de seleção de temperatura/tempo  
Ao premir a tecla de seleção de temperatura/tempo, pode ajustar a temperatura/tempo exibido(a).

Tecla 6  e Tecla 7  - Teclas de controlo de temperatura e tempo  
As teclas 6 e 7 permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em incrementos de 5 °C. Intervalo de controlo da temperatura: 80 °C – 200 °C. também pode usar estas teclas para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. Intervalo de controlo de tempo: 1 min. – 60 min

## 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)	Rotação
Carne	300-800	200	13	Não
Peixe	300-800	150	15	Não
Frango	300-800	200	18	Não
Pizza		160	12	Não
Bolo		145	45	Não
Amendoins	300-800	180	15	Sim
Batatas fritas	300-800	200	22	Sim
Camarão	300-800	200	12	Sim
Hortaliça	300-800	180	20	Sim
Costeletas	300-800	200	15	Não

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!

# Hisenn

**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.**

## **Spegnimento automatico**

Questo elettrodomestico è dotato di un timer. Allo scadere del tempo, l'elettrodomestico emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente.

Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio. Rimuovere eventuali etichette o adesivi presenti sull'elettrodomestico. Risciacquare il cestello e la vaschetta con acqua calda. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. Utilizzare un panno umido per pulire l'interno e l'esterno dell'elettrodomestico. Non lavare la vaschetta e il cestello in lavastoviglie.

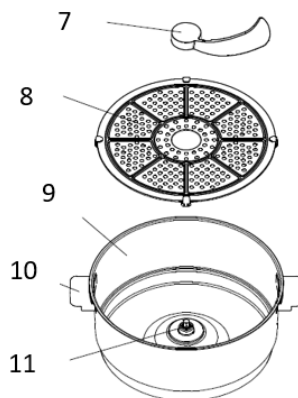
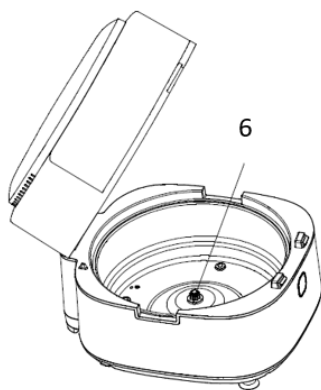
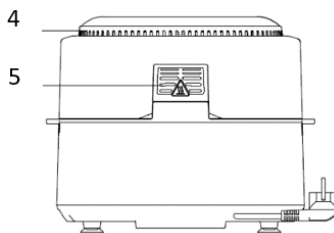
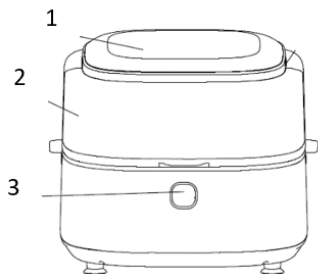
L'elettrodomestico utilizza aria calda per friggere. Pertanto, non riempire la vaschetta di olio per friggere o grasso!

## **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. Pannello di controllo
2. Finestra
3. Pulsante
4. Ingresso aria
5. Uscita aria
6. Albero mescolatore
7. Pala di miscelazione
8. Grata
9. Cestello
10. Maniglia
11. Asse di rotazione



## 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

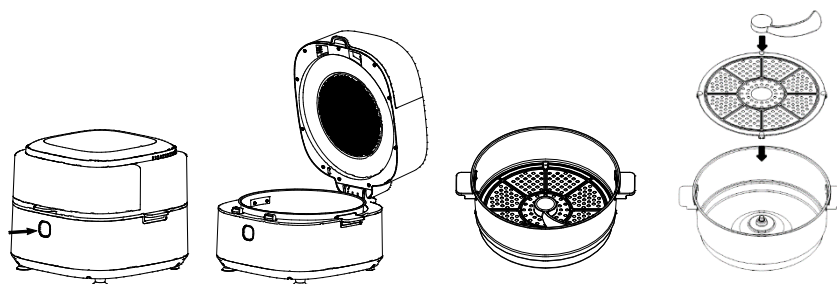
1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.  
Non posizionare l'elettrodomestico su superfici non resistenti al calore.
2. Posizionare la griglia per friggere nel cestello.

**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. Premere il pulsante e aprire il coperchio superiore.
3. Montare la grata e la pala di miscelazione all'interno della friggitrice ad aria.
4. Mettere gli ingredienti nel cestello, quindi chiudere il coperchio superiore e selezionare il menu di cottura.





Attenzione: non toccare il cestello durante o immediatamente dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenere il cestello solo per il manico.


Il cestello e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria, potrebbe fuoriuscire del vapore dal cestello.


## Istruzioni del pannello di controllo






Tasto 1  – Tasto di accensione  
Premere il tasto di accensione per 2 secondi per mettere l'apparecchio in modalità standby.

Tasto 2  - Tasto pausa/avvio  
Premere il tasto pausa/avvio per 0,5 secondi per arrestare completamente l'apparecchio durante la cottura. Tutte le luci si spegneranno e la ventola smetterà di funzionare.

Tasto 3  - Tasto di rotazione  
La funzione di rotazione è preimpostata per alcuni menu, come ad esempio Arachidi/patatine fritte/gamberetti/verdure, ma è anche possibile attivarlo o annullarlo manualmente premendo il tasto rotazione.

Tasto 4  - Tasto di preselezione  
La selezione del tasto di preselezione consente di scorrere le 10 scelte alimentari più popolari. Una volta selezionato, l'apparecchio verrà impostato sul tempo e sulla temperatura di cottura prestabiliti.

Tasto 5  - Tasto di selezione temperatura/tempo  
Premendo il tasto di selezione temperatura/tempo è possibile regolare la temperatura/tempo visualizzati.

Tasto 6  e Tasto 7  - Tasti di controllo temperatura e tempo  
I tasti 6 e 7 consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura con incrementi di 5°C. Campo di controllo della temperatura: 80 °C – 200 °C. È inoltre possibile utilizzare questi tasti per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Intervallo di controllo del tempo: 1 min– 60 min.

## 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.

Menù	Peso di riferimento (g)	Temperatura predefinita (°C)	Tempo (min)	Rotazione
Carne	300-800	200	13	No
Pesce	300-800	150	15	No
Pollo	300-800	200	18	No
Pizza		160	12	No
Torta		145	45	No
Arachidi	300-800	180	15	Sì
Patatine Fritte	300-800	200	22	Sì
Gamberetti	300-800	200	12	Sì
Verdure	300-800	180	20	Sì
Costine	300-800	200	15	No

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!

# Hisenn

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

Ci riserviamo il diritto di apportare eventuali modifiche!

## Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug.

1. Gem brugsanvisningen, garantibeviset, kvitteringen og gerne apparatets emballage.
2. Nedsænk ikke kabinettet med elektriske komponenter og varmeelementer i væske, og skyl det ikke under rindende vand.
3. Undgå indtrængen af vand eller anden væske i apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.
4. Placer altid ingredienserne, der skal steges, i kurven for at undgå kontakt med varmeelementerne.
5. Tildæk ikke luftindtag og -udtag, mens apparatet kører.
6. Fyld ikke gryden med olie, da det kan medføre brandfare.
7. Rør ikke ved nogen dele inden i apparatet, mens det kører.
8. Kontroller, at den spænding, der er angivet på apparatet, svarer til elnettets spænding, før stikket sættes i stikkontakten.
9. Brug ikke apparatet, hvis stikket, ledningen eller andre komponenter er beskadiget.
10. Hvis ledningen er beskadiget, må den kun udskiftes af Hisense, Hisenses autoriserede service- og reparationscenter eller en autoriseret fagmand.
11. Apparatet må bruges af børn på 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn under brug af apparatet, eller hvis de har fået relevante instruktioner om brug af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de involverede farer.  
Hold børn under opsyn, mens de bruger apparatet, og sørg for, at de ikke leger med det.  
Børn bør ikke foretage rengøring eller vedligeholdelse af apparatet, medmindre de er mindst 8 år og gør det under opsyn.
12. Hold ledningen væk fra varme overflader.
13. Slut ikke ledningen til stikkontakten og brug ikke apparatets betjeningspanel med våde hænder.
14. Slut kun apparatet til en jordet stikkontakt. Sørg for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
15. Apparatet kan ikke betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
16. Placer ikke apparatet på eller nær brændbare materialer såsom en dug eller gardiner.

17. Placer ikke apparatet ved siden af en væg eller oven på andre apparater. Sørg for, at der er en afstand til vægge og andre genstande på mindst 10 cm bag, ved siden af og over apparatet. Placer ikke noget på apparatet.
18. Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
19. Lad ikke apparatet køre uden opsyn.
20. Under stegning i airfryeren kommer der varm damp ud af luftudtagene. Pas på ikke at placere hænder og ansigt for tæt på luftudtagene. Pas også på ikke at blive skoldet af damp, når gryden tages ud af apparatet.
21. Overfladerne kan blive varme under brug.
22. Sluk øjeblikkeligt for apparatet, hvis der kommer mørk røg ud af det. Vent på, at røgen aftager, før gryden tages ud af apparatet.
23. Placer apparatet på en plan, flad og stabil overflade.
24. Apparatet er kun beregnet til brug i private husholdninger. Det er ikke beregnet til brug i omgivelser såsom tekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdssteder. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, bed and breakfast-etablissementer og andre overnatnings- eller indkvarteringssteder.
25. Hvis apparatet ikke bruges korrekt, eller hvis det bruges til kommercielle eller halvkommercielle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med disse anvisninger, bortfalder garantien, og Hisense vil ikke være ansvarlig for eventuelle efterfølgende skader.
26. Kontakt et autoriseret Hisense-servicecenter, hvis apparatet skal undersøges eller repareres.
27. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da det vil medføre bortfald af garantien.
28. Tag altid apparatets stik ud af stikkontakten efter brug.
29. Vent med at løfte eller rengøre apparatet, indtil det er kølet af. Det tager ca. 30 minutter.
30. Sørg for, at ingredienserne, der tilberedes i apparatet, har en gylden farve i stedet for mørk eller brun. Fjern eventuelle fastbrændte madrester. Steg ikke rå kartofler ved en temperatur på over 180 °C (for at reducere dannelse af akrylmid).

**Dette udstyr er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr – WEEE. Direktivet specificerer kravene til indsamling og håndtering af affald af elektrisk og elektronisk udstyr og gælder i hele Den Europæiske Union.**

## Automatisk slukning

Apparatet er udstyret med en timer. Når den indstillede tid er gået, bipper apparatet og slukker automatisk.

Før brug af apparatet første gang

Fjern al emballage. Fjern eventuelle etiketter eller klistermærker på apparatet. Skyl kurven og gryden med varmt vand. Brug ikke slibende eller skræppe rengøringsmidler. Brug en hårdt opvredet klud til at rengøre apparatet indvendigt og udvendigt. Vask ikke gryden og kurven i opvaskemaskine.

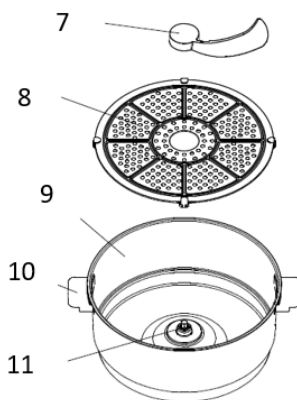
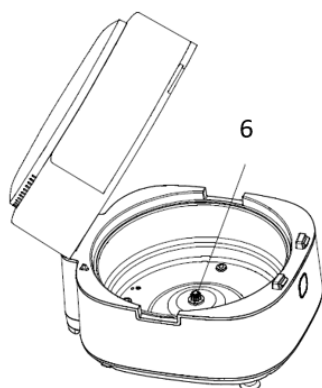
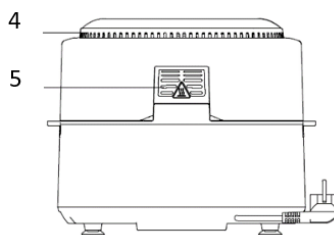
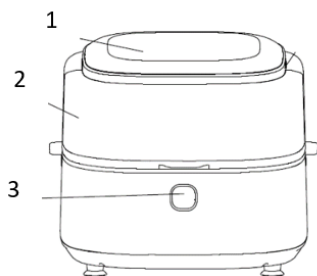
Apparatet bruger varm luft til stegning. Fyld derfor ikke gryden med fritureolie eller fedt!

## Elektrisk tilslutning:

Apparatet må kun tilsluttes en korrekt monteret stikkontakt med 220-240 V ~ 50/60 Hz.

## Generel beskrivelse

1. Betjeningspanel
2. Vindue
3. Knap
4. Luftindsugning
5. Luftudsugning
6. Røreksel
7. Mikserblad
8. Rist
9. Gryde
10. Håndtag
11. Drejeaksel



## Før du bruger apparatet første gang

1. Fjern al emballage.
  2. Fjern eventuelle mærkater eller etiketter fra apparatet.
  3. Rengør pladen og beholderen grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
  4. Tør apparatet af med en fugtig klud indvendigt og udvendigt.
- Dette er en oliefri frituregryde, der fungerer med varmluft. Fyld ikke beholderen direkte med olie eller friturefedt.

Bemærk: Når din frituregryde opvarmes for første gang, kan den udsende let røg eller lugt. Dette er normalt for mange varmeapparater. Dette påvirker ikke apparatets sikkerhed.

## Klargøring af apparatet til brug

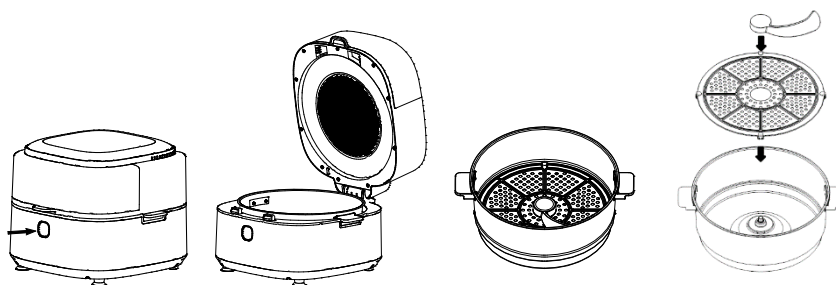
1. Placer apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade.  
Anbring ikke apparatet på en ikke-varmebestandig overflade.
2. Placer friturepladen i beholderen

**Fyld ikke beholderen med olie eller andre væsker.**

**Læg ikke noget oven på apparatet, da dette kan hindre luftstrømmen og påvirke resultatet af varmluftstegningen.**

## Brug af apparatet

1. Slut apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
2. Tryk på knappen, og åbn låget.
3. Sæt risten og mikserbladet i airfryeren.
4. Læg ingredienserne i gryden, luk låget, og vælg tilberedningsmenu.




Forsigtig: Rør ikke ved gryden under eller umiddelbart efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun gryden i håndtaget.


Gryden og ingredienserne er varme. Afhængigt af ingredienserne i airfryeren, kan der komme damp ud af gryden.

## Anvisninger for betjeningspanelet






 - Tænd/sluk  
Hold tænd/sluk-knappen inde i 2 sekunder for at sætte apparatet på standby.

 - Pause/start  
Hold pause/start-knappen inde i 0,5 sekund for helt at afbryde tilberedningen. Alle indikatorer og blæseren slukkes.

 - Rotation  
Rotationsfunktionen er forudindstillet i visse menuer, f.eks. peanuts, pommes frites, rejer og grøntsager.  
Du kan også manuelt aktivere funktion eller annullere den ved at trykke på rotationsknappen.

 - Menu  
Tryk på menuknappen for at vælge mellem 10 populære madretter. For hver menu er temperatur og tilberedningstid forudindstillet.

 - Temperatur/tid  
Hvis du trykker på temperatur/tid-knappen, kan du indstille den viste temperatur eller tilberedningstid.

 og knap 7  - Indstilling af temperatur og tid  
Med disse knapper kan du øge eller reducere tilberedningstemperaturen i trin af 5 °C. Temperaturområde: 80-200 °C. Du kan også bruge disse knapper til at indstille tilberedningstiden. Tilberedningstidsinterval: 1-60 minutter.

## Indstillinger

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge grundindstillingerne for ingredienserne. Bemærk: Husk, at disse indstillinger kun er vejledende. Da ingredienser har forskellig oprindelse, størrelse, form og varemærke, er der ingen garanti for, at det er de bedste indstillinger for dine ingredienser.

Da hurtigluftteknologien genopvarmer luften lige med det samme inde i apparatet, vil processen sikkert ikke blive forstyrret, hvis du kortvarigt tager beholderen ud af apparatet under varmluftstegning.

Tips:

1. Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
2. En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedningstid, og en mindre mængde ingredienser kræver kun en lidt kortere tilberedningstid.
3. Omrykning af mindre ingredienser, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, optimerer det endelige resultat og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.
4. Tilsæt lidt olie til friske kartofler for at få et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i frituregryden inden for få minutter, efter at du har tilsat olien.
5. Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser såsom pølser i frituregryden.
6. Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i frituregryden.
7. Den optimale mængde til tilberedning af sprøde pommes frites er 500 gram.
8. Brug færdiglavet dej til at tilberede fyldte snacks hurtigt og nemt. Færdiglavet dej kræver også en kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
9. Sæt en bageform eller et ovnfad i frituregryden, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stegte delikate ingredienser eller retter med fyld eller fars.

## Indstillinger

Menu	Referencevægt (g)	Standardtemperatur (°C)	Tid (minutter)	Rotation
Kød	300-800	200	13	Nej
Fisk	300-800	150	15	Nej
Kylling	300-800	200	18	Nej
Pizza		160	12	Nej
Kage		145	45	Nej
Peanuts	300-800	180	15	Ja
Pommes frites	300-800	200	22	Ja
Rejer	300-800	200	12	Ja
Grøntsager	300-800	180	20	Ja
Spareribs	300-800	200	15	Nej

Note 1: Hvis du ikke har forvarmet airfryeren, skal du lægge 3 minutter til tilberedningstiden. Der kan forekomme røg eller lugt fra apparatet, når du bruger det for første gang. Det er helt normalt

## Rengøring

Rengør apparatet efter hver brug.

Brug ikke metalkøkkenredskaber eller slibende rengøringsmidler til at rengøre beholderen og friturepladen, da dette kan beskadige slip let-belægningen.

1. Tag stikket ud af vægudtaget, og lad apparatet køle af.  
Bemærk: Fjern beholderen for at lade frituregryden køle hurtigere af.
2. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.
3. Rengør beholderen med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.  
Du kan bruge affedtningsvæske til at fjerne resterende snavs.  
Tip: Hvis snavs sidder fast på friturepladen eller i bunden af beholderen, skal du fylde dem med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Kom friturepladen i beholderen, og lad beholderen og friturepladen trække i ca. 10 minutter.
4. Rengør apparatet indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

## Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet en strømforsyning.	Sæt stikket i en jordet stikkontakt.
Ingredienserne stegt i frituregryden er ikke færdige.	For mange ingredienser, eller ingredienserne er for store.	Fyld beholderen med den angivne mængde ingredienser (af anbefalet størrelse).
	Temperaturen er for lav.	Juster temperaturen i overensstemmelse hermed.
	Apparatet blev ikke forvarmet.	Indstil tiden til den krævede tilberedningstid.
Ingredienserne steges ujævnt.	Visse typer ingredienser skal rystes, når halvdelen af tiden er gået.	Ingredienser, der ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af frituregryden.	Der er brugt den type snacks, der er beregnet til tilberedning i en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks, eller pensl forsigtigt lidt olie på snackene for at få et sprødere resultat.
Kan ikke skubbe beholderen ordentligt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i beholderen.	Fyld ikke beholderen ud over MAX-indikationen.
	Beholderen placeres ikke korrekt.	Skub beholderen ned i apparatet, indtil du hører et klik.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	De ingredienser, der tilberedes, indeholder meget fedt.	Når du tilbereder ingredienser med meget fedt, løber en masse olie ned i beholderen. Olien producerer hvid røg, og beholderen kan blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller det endelige resultat.
	Beholderen blev ikke rengjort efter den sidste madlavning.	Hvid røg skyldes fedt, der varmes op i beholderen. Sørg for at rengøre beholderen ordentligt efter hver brug.
Friske pommes frites steges ujævnt.	Der ikke brugt den rigtige type kartofler.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under tilberedningen.
	Kartoffelstavene blev ikke	Skyl kartoffelstavene ordentligt for at

	skyllet ordentligt før tilberedning.	fjerne stivelse udvendigt på stavene.
Friske pommes frites er ikke sprøde.	Pommes fritenes sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i pommes fritene.	Sørg for at tørre kartoffelstavene ordentligt.
		Skær kartoffelstavene mindre for at få et sprødere resultat.
		Pensl lidt olie på dem for at få et sprødere resultat.

## BESKYTTELSE AF MILJØET

Når apparatet er udtjent, må det ikke bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald. Indlever det i stedet til genvinding på din lokale genbrugsstation. På den måde er du med til at passe på miljøet..

## GARANTI OG SERVICE

Hvis du ønsker information om eller har et problem med dit apparat, kan du kontakte Hisense kundecenter i dit land (du finder telefonnummeret i det globale garantihæfte). Hvis der ikke er et kundecenter i dit land, skal du kontakte din lokale Hisense -forhandler eller Hisense servicenetværk.

Kun til brug i private husholdninger!

# Hisense

**VI ØNSKER DIG GOD FORNØJELSE MED DENNE HISENSE  
AIRFRYER!**

Vi forbeholder os ret til at foretage ændringer!

## Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder produkten.

1. Spara instruktioner, garantiintyg, betalningsbevis och helst produktens förpackning.
2. Sänk inte ned höljet med elektriska komponenter och värmeelement i vätska och skölj det inte under rinnande vatten.
3. Förhindra att vatten eller annan vätska kommer in i produkten eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
4. Placera alltid maten som ska friteras i korgen för att undvika kontakt med värmeelementen.
5. Täck inte över luftintag och utlopp när produkten används.
6. Fyll inte pannan med olja eftersom detta kan leda till brandrisk.
7. Rör inte vid någon del av produktens inre under användning.
8. Innan du ansluter produkten till elnätet kontrollerar du att spänningen som anges på produkten matchar spänningen i nätuttaget i ditt hem.
9. Använd inte produkten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan komponent är skadad.
10. Om nätsladden är skadad får den endast bytas ut av Hisense, Hisenses auktoriserade service- och reparationscenter eller en yrkesperson med nödvändiga kunskaper.
11. Denna produkt får användas av barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, om de är övervakade under användningen av produkten eller har fått relevanta instruktioner i hur produkten används på ett säkert sätt och är införstådda med de tillhörande riskerna.  
Håll barn under uppsikt medan de använder produkten och se till att de inte leker med den.  
Barn bör inte utföra rengöring eller underhåll av produkten om de inte är äldre än 8 år och utför åtgärderna under övervakning.
12. Håll nätsladden borta från heta ytor.
13. Anslut inte nätsladden till eluttaget och använd inte produktens kontrollpanel med blöta händer.
14. Anslut endast produkten till ett jordat eluttag. Kontrollera att stickkontakten sitter ordentligt i eluttaget.
15. Denna produkt kan inte styras med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
16. Placera inte produkten på eller i närheten av brandfarligt material, t.ex. dukar eller gardiner.

17. Placera inte produkten bredvid en vägg eller ovanpå andra apparater. Se till att det finns minst 10 cm utrymme bakom, bredvid och ovanför produkten. Placera inga föremål på produkten.
18. Använd endast produkten för de ändamål som beskrivs i denna bruksanvisning.
19. Lämna inte produkten igång utan tillsyn.
20. Under varmluftsfritering frigörs varm ånga genom luftutloppen. Var försiktig så att du inte kommer för nära luftutloppen med händer och ansikte. Var också försiktig så att du inte skällas av ånga när du tar bort pannan från produkten.
21. Under drift kan åtkomliga ytor på produkten bli varma.
22. Om det kommer mörk rök ur produkten stänger du av den omedelbart. Vänta tills röken avtar innan du tar ut brickan ur produkten.
23. Placera produkten på en plan och stabil yta.
24. Produkten är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd att användas i miljöer som pentryn i butiker, på kontor, gårdar eller i andra arbetsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av gäster på hotellrum, motell, vandrarhem och andra anläggningar som erbjuder boende.
25. Om produkten inte används på rätt sätt, om den används för professionellt eller halvprofessionellt bruk eller om den används på ett sätt som inte är i enlighet med dessa instruktioner, upphör garantin att gälla och Hisense är inte ansvariga för resulterande skador.
26. För inspektion eller reparation av apparaten kontaktar du ett auktoriserat Hisense-servicecenter.
27. Försök inte reparera apparaten själv, eftersom garantin då upphör att gälla.
28. Koppla alltid bort produkten från elnätet efter användning.
29. Innan du håller i eller rengör produkten ska du vänta tills den svalnat i cirka 30 minuter.
30. Se till att maten som tillagas i produkten har en gyllene färg, snarare än mörk eller brun. Ta bort eventuella brända matrester. Friter inte rå potatis vid en temperatur över 180 °C (för att minska bildandet av akrylamider).

**Denna utrustning är märkt enligt EU-direktivet 2012/19/EG om elektriskt och elektroniskt avfall – WEEE. Detta direktiv gäller inom hela Europeiska Unionen och anger villkoren för insamling och hantering av avfall som består av eller innehåller elektriska och elektroniska komponenter.**

## Automatisk avstängning

Produkten är utrustad med en timer. När tiden tar slut piper produkten och stängs av automatiskt.

Innan du använder produkten för första gången

Ta bort allt förpackningsmaterial. Ta bort eventuella etiketter eller klistermärken på produkten. Skölj korgen och pannan med varmt vatten. Använd inte slipande eller aggressiva rengöringsmedel. Använd en fuktig trasa för att rengöra produktens insida och utsida. Tvätta inte pannan och korgen i diskmaskinen.

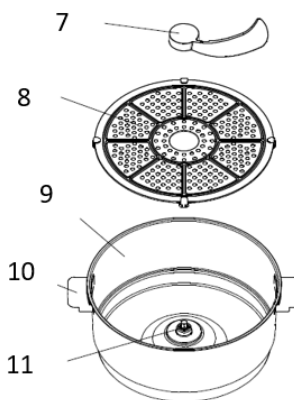
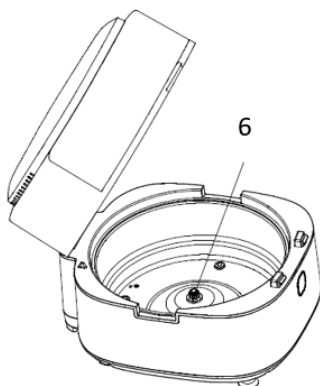
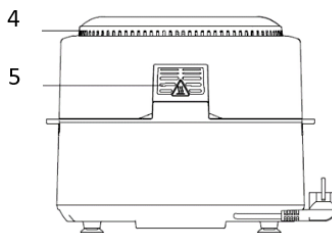
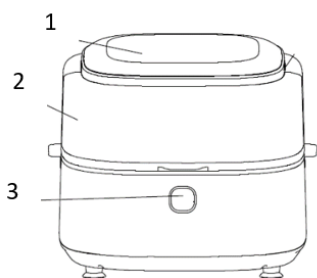
Produkten använder varm luft för fritering. Fyll därför inte pannan med stekolja eller fett!

## Elektrisk anslutning:

Produkten får endast anslutas till ett korrekt monterat 220–240 V ~ 50-60 Hz eluttag.

## Allmän beskrivning

1. Kontrollpanel
2. Fönster
3. Knapp
4. Luftinlopp
5. Luftutlopp
6. Omröraruttag
7. Omrörarblad
8. Galler
9. Gryta
10. Handtag
11. Rotationsaxel



## Innan du använder utrustningen för första gången

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
  2. Ta bort alla klistermärken och etiketter från produkten.
  3. Diska gallret och pannan noggrant med varmt vatten, diskmedel och en mjuk svamp som inte skrapar.
  4. Torka av maskinen både invändigt och utvändigt med en fuktig trasa.
- Detta är en oljefri fritös som friterar med hjälp av varmluft. Pannan ska inte fyllas med olja eller stekfett.

Obs! När du värmer upp fritösen för första gången kan det hända att den avger lättare rök eller lukt. Detta är normalt hos produkter som innehåller värmeelement. Fenomenet påverkar inte produktens säkerhet.

## Förberedelser inför användning

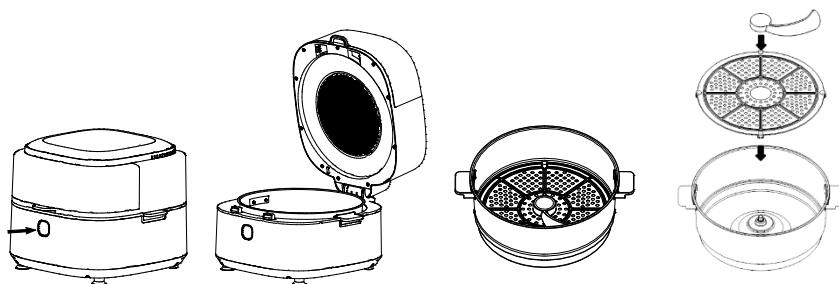
1. Placera produkten på en stadig, vågrät och jämn yta. Underlaget måste vara värmetåligt.
2. Lägg fritygallret i pannan

**Pannan får inte fyllas med olja eller andra vätskor.**

**Placera inga föremål ovanpå produkten, då detta kan stoppa luftflödet och påverka friteringen.**

## Användning

1. Anslut kontakten till ett jordat vägguttag.
2. Tryck på knappen och öppna topplocket.
3. Montera gallret och omrörarbladet inuti air fryern.
4. Lägg ingredienserna i grytan, stäng topplocket och välj tillagningsmeny.





Var försiktig: Rör inte vid grytan under eller direkt efter användning, eftersom den bli mycket varm. Håll endast grytan i handtaget.


Grytan och ingredienserna är varma. Beroende på vilken typ av ingredienser som finns i air fryern kan ånga komma ut ur grytan.

## Instruktioner för kontrollpanelen






Knapp 1  – strömbrytare  
Håll strömbrytaren intryckt i två sekunder för att växla till standby-läge.

Knapp 2  – paus-/startknapp  
Tryck på paus-/startknappen i 0,5 sekunder för att stoppa apparaten helt under tillagning. Alla lampor släcks och fläkten slutar snurra.

Knapp 3  – rotationsknapp  
Rotationsfunktionen är tillgänglig för vissa menyer, som exempelvis jordnötter/pommes frites/räkor/grönsaker, men du kan också aktivera eller avaktivera det manuellt genom att trycka på rotationsknappen.

Knapp 4  – förinställningar  
Med denna knapp kan du bläddra igenom 10 populära menyer. När du har valt en meny ställs apparaten in på förinställd tillagningstid och temperatur.

Knapp 5  – val av temperatur/tid  
Genom ett tryck på denna knapp kan du justera visad temperatur/tid.

Knapp 6  och knapp 7  – kontrollknappar för temperatur och tid  
Med knapp 6 och 7 kan du öka eller minska tillagningstiden i steg om 5 °C. Temperaturintervall: 80 °C–200 °C. Du kan också använda dessa knappar för att öka eller minska tillagningstiden. Tidsintervall: 1–60 min.

## Inställningar

Använd följande tabell för att välja grundinställningar för olika livsmedel.

Obs! Kom ihåg att inställningarna är ungefärliga. Vi kan inte garantera att dessa inställningar är de bästa för livsmedel av olika ursprung, storlek, form och märke.

Eftersom tekniken med luftinsprutning värmer upp luften i produkten omedelbart påverkas tillagningen nästan inte alls om du tar ut pannan under ett ögonblick medan friteringen pågår.

Tips:

1. Mindre bitar kräver oftast något kortare tillagningstid än större bitar.
2. En större mängd livsmedel kräver endast något längre tillagningstid, och en mindre mängd livsmedel kräver endast något kortare tillagningstid.
3. Mindre bitar av livsmedel kan skakas halvvägs igenom tillagningen för optimalt slutresultat och jämn fritering.
4. Tillsätt lite olja till färsk potatis för ett frasigt resultat. Friter ingredienserna i fritösen inom ett par minuter efter att du har tillsatt olja.
5. Extremt feta livsmedel, t.ex. korv, ska inte tillagas i fritösen.
6. Tilltugg som går att tillaga i ugn kan även tillagas i fritösen.
7. Optimal kvantitet för frasiga pommes frites är 500 gram.
8. Använd färdigköpt deg för att enkelt och snabbt göra tilltugg med fyllning. Med färdigköpt deg går även tillagningen fortare än om du ska göra degen själv.
9. Lägg en bakform eller ugnform i fritösens panna om du vill baka en kaka eller paj eller om du vill fritera ömtåligare ingredienser eller fyllda rätter.

Meny	Referensvikt (g)	Standardtemperatur (°C)	Tid (min)	Rotation
Kött	300-800	200	13	Nej
Fisk	300-800	150	15	Nej
Kyckling	300-800	200	18	Nej
Pizza		160	12	Nej
Kaka		145	45	Nej
Jordnötter	300-800	180	15	Ja
Pommes frites	300-800	200	22	Ja
Räkor	300-800	200	12	Ja
Grönsaker	300-800	180	20	Ja
Sparerijs	300-800	200	15	Nej

Anmärkning1 Om du startar med en kall air fryer, lägg till 3 minuter till tillagningstiden.

Apparaten kan avge lite rök och lukt under första användningen, vilket är helt normalt.

## Rengöring

Rengör produkten efter varje användning.

Använd aldrig metallredskap eller slipande rengöringsmedel för att rengöra pannan och gallret, då det kan göra att nonstick-beläggningen skadas.

1. Ta ut stickkontakten ur vägguttaget och låt produkten svalna.  
Obs! Fritösen svalnar snabbare om du tar ut pannan.
2. Torka av maskinen utvändigt med en fuktig trasa.
3. Diska pannorna med varmt vatten, diskmedel och en mjuk svamp som inte skrapar.  
Flytande fettborttagningsmedel kan användas för att få bort envis smuts.  
Tips: Om det har fastnat smuts på gallret eller på pannans botten, fyll pannan med varmt vatten och lite diskmedel. Lägg gallret i pannan och låt både panna och galler blötläggas i cirka 10 minuter.
4. Rengör produkten invändigt med varmt vatten och en mjuk svamp som inte skrapar.
5. Rengör värmeelementet med en borste för att få bort eventuella matrester.

## Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten fungerar inte.	Produkten är inte ansluten till elnätet.	Anslut nätsladdens stickkontakt till ett jordat eluttag.
De ingredienser som friterats är inte klara.	För mycket ingredienser eller för stora bitar.	Fyll pannan med angiven mängd livsmedel (och av rekommenderad storlek).
	Temperaturen är för låg.	Höj temperaturen.
	Fritösen var kall när tillagningen påbörjades.	Ställ in tiden efter erforderlig tillagningstid.
Ojämnt friteringsresultat.	Vissa livsmedel behöver skakas om halvvägs genom tillagningen.	Livsmedel som ligger ovanpå eller runt varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas om halvvägs genom tillagningen.
Friterade tilltugg är inte frasiga när jag tar ut dem ur fritösen.	Du har använt tilltugg som är avsedda för en traditionell oljefritös.	Använd tilltugg avsedda för ugn eller pensla på lite olja för ett frasierare resultat.
Pannan kan inte föras in i maskinen ordentligt.	Pannan är för full.	Pannan får inte fyllas ovanför markeringen MAX.
	Pannan har inte placerats korrekt.	Tryck ner pannan i maskinen tills du hör ett klick.
Maskinen avger vit rök.	Du lagar oljiga livsmedel.	Om du lagar oljiga livsmedel kommer en stor del av fettat att droppa ner i pannan. Fettet ger upphov till vit rök och pannan kan komma att värmas upp mer än vanligt. Detta påverkar varken maskinen eller slutresultatet.
	Pannan har inte diskats efter förra användningstillfället.	Vit rök uppstår när fett värms upp i pannan. Kom ihåg att rengöra pannan ordentligt efter varje användningstillfälle.
Ojämn fritering av färska pommes frites.	Du använde fel sorts potatis.	Ta färsk potatis och se till att den håller sig fast under tillagningen.
	Potatisstavarna har inte sköljts	Skölj potatisstavarna ordentligt för att

	ordentligt före tillagning.	avlägsna all stärkelse från potatisens yta.
Mina pommes frites är inte frasiga.	Hur frasiga dina pommes frites blir beror på mängden fett och vatten.	Se till att dina potatisstavar är riktigt torra.
		Skär mindre potatisstavar för ett frasigare resultat.
		Pensla på lite olja för ett frasigare resultat.

## BESKYTTE MILJØET

Ikke kast produktet i det vanlige husholdningsavfallet. Etter endt levetid skal det leveres inn til et godkjent mottak for gjenvinning. Ved å gjøre dette bidrar du til å ta vare på miljøet.

## GARANTI OG SERVICE

Hvis du har spørsmål eller får problemer med produktet, tar du kontakt med Hisense kundesenter i ditt land (du finner telefonnummeret i den internasjonale garantibrosjyren). Hvis Hisense ikke har noe kundesenter i ditt land, henvender du deg til forhandleren eller kontakter Hisense serviceavdeling for hvitevarer.

Bare til privat bruk!

# Hisense

**Vi ønsker er mycket glädje med Hisense Air Fryer!**

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer!

## Viktige sikkerhetsanvisninger

Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet.

1. Ta vare på instruksjonene, garantibeviset, kvitteringen og helst emballasjen.
2. Senk ikke enheten med elektriske komponenter og varmeelementer i væske, og skyll ikke under rennende vann.
3. Unngå inntrenging av vann eller andre væsker i apparatet, da dette kan forårsake elektrisk støt.
4. Maten som skal stekes, må alltid legges i kurven for å unngå kontakt med varmeelementene.
5. Dekk ikke til luftinntakene og lufteåpningene under bruk.
6. Fyll ikke pannen med olje, da dette kan medføre brannfare.
7. Ikke ta på noen av apparatets innvendige deler under drift.
8. Før du kobler apparatet til stikkontakten, må du forvise deg om at spenningen som er angitt på apparatet, samsvarer med spenningen i stikkontakten hjemme.
9. Bruk ikke apparatet hvis støpselet, strømledningen eller en annen komponent er skadet.
10. Hvis strømledningen er skadet, må den kun skiftes ut av Hisense, et autorisert Hisense service- og reparasjonssenter eller en faglært servicetekniker.
11. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn under bruk av apparatet eller hvis de har fått relevante instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og hvis de forstår farene som er involvert.  
Hold barn under oppsyn mens de bruker apparatet, og pass på at de ikke leker med det.  
Barn må ikke utføre rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver på apparatet, med mindre de er eldre enn 8 år og det skjer under oppsyn.
12. Hold strømledningen borte fra varme overflater.
13. Du må ikke sette støpselet i stikkontakten eller betjene kontrollpanelet hvis hendene dine er våte.
14. Apparatet må kun kobles til en jordet stikkontakt. Forviss deg om at støpselet er satt riktig inn i stikkontakten.
15. Dette apparatet kan ikke styres via en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
16. Sett ikke apparatet på eller i nærheten av antenkelige materialer, slik som en duk eller gardiner.

17. Sett ikke apparatet inntil en vegg eller oppå andre apparater. Sørg for at det er minst 10 cm klaring bak, ved siden av og over apparatet. Legg ikke gjenstander på apparatet.
18. Apparatet må kun brukes til formålene som er beskrevet i denne håndboken.
19. Ikke la apparatet stå på uten tilsyn.
20. Under varmluftssteking avgis det varm damp gjennom lufteåpningene. Pass på så du ikke kommer for nær lufteåpningene med hendene og ansiktet. Vær også forsiktig så du ikke brenner deg på dampen når du tar pannen ut av apparatet.
21. Under bruk kan tilgjengelige overflater på apparatet bli varme.
22. Hvis det kommer mørk røyk ut av apparatet, må du umiddelbart slå det av. Vent til røyken avtar før du tar brettet ut av apparatet.
23. Sett apparatet på et flatt og stabilt underlag.
24. Apparatet er kun beregnet for normal husholdningsbruk. Det er ikke beregnet for bruk i miljøer som tekjølken i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke ment å brukes av gjester på hoteller, moteller, vertshus og andre virksomheter som tilbyr overnatting.
25. Hvis apparatet ikke brukes riktig eller hvis det brukes i næring eller på måter som ikke er i henhold til disse instruksjonene, opphører garantien å gjelde, og Hisense skal ikke være ansvarlig for eventuelle følgeskader.
26. Ta kontakt med et autorisert Hisense servicesenter for inspeksjon eller reparasjon av apparatet.
27. Forsøk ikke å reparere apparatet selv, da dette vil gjøre garantien ugyldig.
28. Koble alltid apparatet fra stikkkontakten etter bruk.
29. Vent til apparatet har kjølt seg ned i ca. 30 minutter før du holder eller rengjør apparatet.
30. Sørg for at maten som stekes i apparatet, får en gylden farge og ikke mørk eller brun. Fjern eventuelle rester av brent mat. Du må ikke steke poteter med en temperatur over 180 °C (for å redusere dannelsen av akrylamider).

**Dette utstyret er merket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EF om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr – WEEE. Direktivet beskriver kravene for innsamling og håndtering av elektrisk og elektronisk avfall i EU.**

## Automatisk avslåing

Dette apparatet er utstyrt med timer. Når tiden går ut, vil apparatet pipe og automatisk slå seg av.

Før du bruker apparatet for første gang

Fjern all emballasjemateriale. Hvis det er etiketter eller klistremerker på apparatet, må du fjerne disse. Skyll kurven og pannen med varmt vann. Bruk ikke skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler. Bruk en fuktig klut til å rengjøre innsiden og utsiden av apparatet. Vask ikke pannen og kurven i oppvaskmaskinen.

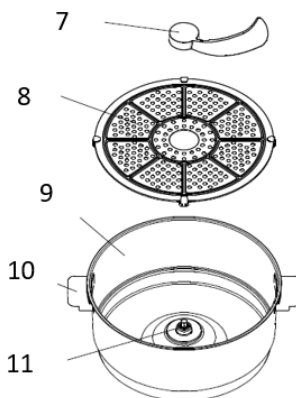
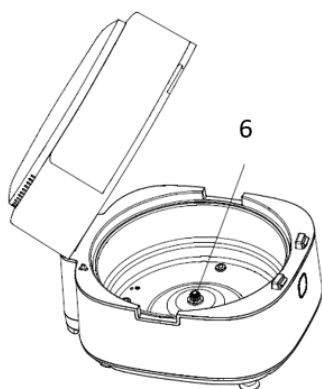
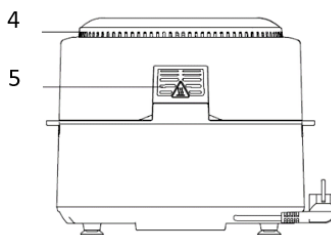
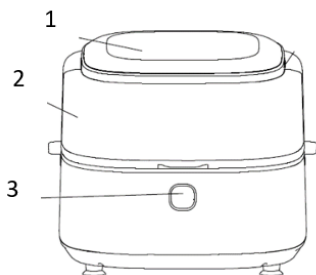
Apparatet bruker varmluft til steking. Du må derfor ikke fylle pannen med fritureolje eller fett!

## Elektrisk tilkobling:

Apparatet må kun kobles til en riktig installert stikkontakt på 220-240 V ~ 50-60 Hz.

## Generell beskrivelse

1. Betjeningspanel
2. Vindu
3. Bryter
4. Luftinntak
5. Luftutløp
6. Omrøringsaksel
7. Blandekniv
8. Rist
9. Gryte
10. Håndtak
11. Rotasjonsaksel



## Før enheten brukes for første gang

1. Fjern all emballasje.
  2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
  3. Rengjør hyllene og gryten grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
  4. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.
- Dette er en oljefri frituregryte som bruker varm luft. Ikke fyll gryten med olje eller stekesfett.

Merk: Når luftkokeren varmes opp for første gang, kan den avgi lett røyk eller lukt. Dette er normalt for mange varmeapparater. Dette påvirker ikke sikkerheten til apparatet.

## Slik klargjør du apparatet for bruk

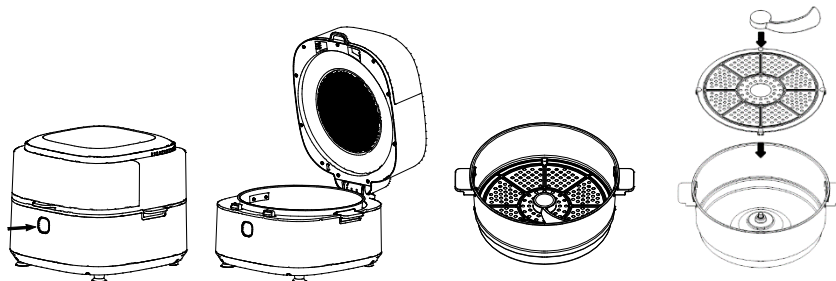
1. Plasser apparatet på et stabilt, horisontalt og jevnt underlag. Ikke plasser apparatet på et ikke-varmebestandig underlag.
2. Plasser stekestativet i gryten

**Ikke fyll gryten med olje eller andre væsker.**

**Ikke legg noe på toppen av apparatet, da dette kan hindre luftstrømmen og påvirke resultatet av varmluftstekingen.**

## Slik bruker du apparatet


1. Sett støpselet i en jordet veggkontakt.
2. Trykk på bryteren og åpne lokket.
3. Monter risten og blandekniven inni airfryeren.
4. Ha ingrediensene oppi gryten, lukk igjen lokket og velg tilberedningsmeny.





**NB!** Ikke berør gryten under eller rett etter bruk, for den blir svært varm. Hold alltid gryten i håndtaket. Gryten og ingrediensene er varme. Avhengig av ingrediensene i airfryeren, kan det komme ut damp fra gryten.


## Instruksjoner i kontrollpanelet






Knapp 1  - strømbryter  
Trykk på strømbryteren i 2 sekunder for å slå på apparatet i hvilemodus.

Knapp 2  - start/pause  
Trykk på knappen start/pause i 0,5 sekunder for å stoppe apparatet under tilberedning. Alle lampene slukner og viften stopper.

Knapp 3  - rotasjon  
Rotasjonsfunksjonen er forhåndsstilt for enkelte menyer, for eksempel peanøtter / pommefrites / reker / vegetar.  
Men du kan aktivere eller deaktivere funksjonen ved å trykke på rotasjonsknappen.

Knapp 4  - forhåndsinnstilte retter  
Ved å velge knappen for forhåndsinnstillinger kan du bla gjennom 10 populære matretter. Når du har valgt rett, stiller apparatet seg inn på en forhåndsinnstilt tilberedningstid og temperatur.

Knapp 5  - endre temperatur/tid  
Når du trykker på knappen for temperatur og tid, kan du endre den viste temperaturen/tiden.

Knapp 6  og knapp 7  - innstilling av temperatur og tid  
Med knapp 6 og 7 kan du øke eller redusere tilberedningstemperaturen i trinn på 5 °C. Termostatområde: 80 °C – 200 °C. Knapp 6 og 7 kan også brukes til å øke eller redusere tilberedningstiden. Tidsinnstillingsområde: 1 min – 60 min

## Innstillinger

Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge de grunnleggende innstillingene for ingrediensene. Merk: Husk at disse innstillingene bare er veiledende. Siden ingrediensene varierer i opprinnelse, størrelse, form og merke, kan vi ikke garantere de beste innstillingene for ingrediensene dine. Fordi den raske luftteknologien umiddelbart varmer opp luften inne i apparatet, vil det å trekke gryten ut av apparatet under varmluftstekning knapt forstyrre prosessen.

Tips:

1. Mindre ingredienser krever vanligvis en litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
2. En større mengde ingredienser krever bare en litt lengre tilberedningstid, en mindre mengde ingredienser krever bare en litt kortere tilberedningstid.
3. Risting av mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden optimaliserer sluttresultatet og kan bidra til å forhindre ujevnt stekte ingredienser.
4. Tilsett litt olje til ferske poteter for et sprøtt resultat. Stek ingrediensene i luftkokeren i løpet av få minutter etter at du har tilsatt oljen.
5. Ikke legg ekstremt fettete ingredienser som pølser i luftkokeren.
6. Snacks som kan tilberedes i en ovn kan også tilberedes i luftkokeren.
7. Den optimale mengden for å tilberede sprø pommes frites er 500 gram.
8. Bruk ferdig deig til å tilberede fylte snacks raskt og enkelt. Ferdig deig krever også kortere tilberedningstid enn hjemmelaget deig.
9. Legg en stekeform eller stekefat i gryten hvis du vil bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke delikate ingredienser eller retter med fyll eller stuffing.

Meny	Referansevekt (g)	Standardtemperatur (°C)	Tid (min)	Rotasjon
Kjøtt	300-800	200	13	Nei
Fisk	300-800	150	15	Nei
Kylling	300-800	200	18	Nei
Pizza		160	12	Nei
Kake		145	45	Nei
Peanøtter	300-800	180	15	Ja
Pommes frites	300-800	200	22	Ja
Reker	300-800	200	12	Ja
Vegetar	300-800	180	20	Ja
Ribber	300-800	200	15	Nei

Merknad 1. Øk tilberedningstiden med 3 minutter når du starter tilberedningen fra kald airfryer. Apparatet kan avgi litt røyk og lukt ved første gangs bruk, dette er helt normalt.

## Rengjøring

Rengjør apparatet etter hver bruk.

Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller skuremidler til å rengjøre gryten og stekestativet, da dette kan skade non-stick-belegget.

1. Ta støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles.  
Merk: Fjern gryten for at luftkokeren skal avkjøles raskere.
2. Tørk innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.
3. Rengjør grytene grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.  
Du kan bruke avfettingsvæske for å fjerne gjenværende smuss.  
Tips: Hvis det sitter fast smuss på hyllen (stativet) eller bunnen av gryten, kan du fylle gryten med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Sett stekestativet i gryten og la gryten og stekestativet ligge i bløt i ca. 10 minutter.
4. Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-slipende svamp.
5. Rengjør varmeelementet med en oppvaskbørste for å fjerne eventuelle matrester.

## Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Apparatet virker ikke.	Apparatet er ikke koblet til stikkontakten.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
Ingrediensene stekt i luftkokeren er ikke ferdige.	For mye ingredienser eller ingrediensene er for store.	Fyll gryten med foreslått mengde ingredienser (av anbefalt størrelse).
	Temperaturen er for lav.	Juster temperaturen tilsvarende.
	Apparatet ble ikke forvarmet.	Angi ønsket tilberedningstid .
Ingrediensene er ujevnt stekt.	Visse typer ingredienser må ristes halvveis i tilberedningsprosessen.	Ingredienser som ligger oppå eller over hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes halvveis i tilberedningstiden.
Stekte snacks er ikke sprø når de kommer ut av luftkokeren.	Brukt typen snacks beregnet for tilberedning i en tradisjonell fritrygryte.	Bruk ovnssnacks eller børst litt olje lett på snacksen for å få et sprøere resultat.
Kan ikke skyve gryten ordentlig inn i apparatet.	For mange ingredienser i gryten.	Ikke fyll gryten utover MAX-indikasjonen.
	Gryten er ikke riktig plassert.	Skyv gryten ned i apparatet til du hører et klikk.
Hvit røyk kommer ut av apparatet.	Tilberede fettete ingredienser.	Når du lager fettete ingredienser, vil en stor mengde olje lekke ned i gryten. Oljen produserer hvit røyk, og gryten kan blir varmere enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller det endelige resultatet.
	Gryten ble ikke rengjort etter siste matlaging.	Hvit røyk er forårsaket av fettoppvarming i pannen. Pass på at du rengjør pannen ordentlig etter hver bruk.
Ferske pommes frites er stekt ujevnt.	Brukte ikke riktig potettype.	Bruk ferske poteter og sørg for at de holder seg faste under tilberedningen.
	Skylte ikke potetstengene ordentlig før tilberedning.	Skyll potetstengene ordentlig for å fjerne stivelse fra utsiden av stengene.
Ferske pommes frites	Sprøheten til pommes frites	Pass på at du tørker potetstengene

er ikke sprø.	avhenger av mengden olje og vann.	ordentlig.
		Skjær potetstengene i mindre biter for å få et sprøere resultat.
		Pensle på litt olje for et sprøere resultat.

## BESKYTTE MILJØET

Ikke kast produktet i det vanlige husholdningsavfallet. Etter endt levetid skal det leveres inn til et godkjent mottak for gjenvinning. Ved å gjøre dette bidrar du til å ta vare på miljøet.

## GARANTI OG SERVICE

Hvis du har spørsmål eller får problemer med produktet, tar du kontakt med Hisense kundesenter i ditt land (du finner telefonnummeret i den internasjonale garantibrosjyren). Hvis Hisense ikke har noe kundesenter i ditt land, henvender du deg til forhandleren eller kontakter Hisense serviceavdeling for hvitevarer.

Bare til privat bruk!

# Hisense

**Vi håper du får mye glede av din nye Hisense airfryer!**

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer!

## Tärkeitä turvaohjeita

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

1. Tallenna käyttöohje, takuutodistus, maksukuitti ja mahdollisuuksien mukaan myös laitteen pakkaus.
2. Älä upota laitteen sähköosilla ja lämmityselementeillä varustettua koteloa nesteisiin äläkä huuhtele sitä juoksevan veden alla.
3. Estä veden tai muun nesteen pääsy laitteeseen, koska se voi aiheuttaa sähköiskun.
4. Aseta aina paistettava ruoka koriin, jotta vältetään kosketus lämmityselementteihin.
5. Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja laitteen käytön aikana.
6. Älä täytä paistoastiaa öljyllä, sillä se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
7. Älä koske laitteen sisäosan osiin käytön aikana.
8. Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, varmista, että laitteessa ilmoitettu jännite vastaa käytössä olevaa verkkojännitettä.
9. Älä käytä laitetta, jos pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on vaurioitunut.
10. Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa vain Hisense, Hisensen valtuuttama huolto- ja korjauskeskus tai ammattiasentaja.
11. Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistitoimintoihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on alentunut tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan käytön aikana tai he ovat saaneet opastusta laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.  
Valvo lapsia heidän käyttäessään laitetta ja varmista, etteivät he leiki sillä. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistus- tai kunnossapitotoimia, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.
12. Pidä virtajohto etäällä kuumista pinnoista.
13. Älä kytke virtajohtoa pistorasiaan tai käytä laitteen ohjauspaneelia märillä käsillä.
14. Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että pistoke on asetettu oikein pistorasiaan.
15. Tätä laitetta ei voi ohjata ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
16. Älä aseta laitetta palavan materiaalin, kuten pöytäliinan tai verhojen, päälle tai lähelle sitä.
17. Älä aseta laitetta seinän viereen tai muiden laitteiden päälle. Varmista, että laitteen takana, sivuilla ja yläpuolella on vähintään 10 cm vapaata tilaa. Älä aseta esineitä laitteen päälle.
18. Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.

19. Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.
20. Ilmafriteerauksen aikana laitteen ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Varo vie käsiäsi tai kasvojasi liian lähelle ilmanpoistoaukkoja. Varo myös vapautuvaa höyryä irrottaessasi paistoastiaa laitteesta.
21. Käytön aikana laitteen ulkopinnat voivat kuumentua.
22. Jos laitteesta tulee tummaa savua, sammuta se välittömästi. Ennen kuin irrotat lokeron laitteesta, odota, että savu häviää.
23. Aseta laite tasaiselle ja vakaalle alustalle.
24. Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi myymälöiden, toimistojen, maatilojen tai muiden työympäristöjen minikeittiöissä. Sitä ei myöskään ole tarkoitettu vieraskäyttöön hotellihuoneissa, motelleissa, bed & breakfast -majoitusliikkeissä ja muissa majoitusliikkeissä.
25. Jos laitetta ei käytetä oikein, jos sitä käytetään ammatillisiin tai puoli-ammatillisiin tarkoituksiin tai näiden käyttöohjeiden vastaisella tavalla, takuu raukeaa eikä Hisense ole vastuussa siitä aiheutuvista vaurioista.
26. Jos haluat tarkastuttaa tai korjauttaa laitteen, ota yhteyttä valtuutettuun Hisense-huoltoliikkeeseen.
27. Älä yritä korjata laitetta itse, koska se mitätöi takuun.
28. Irrota laite aina verkkovirrasta käytön jälkeen.
29. Ennen kuin käsittelet tai puhdistat laitetta, anna sen jäähtyä noin 30 minuuttia.
30. Varmista, että laitteella kypsennetty ruoka on kullaanväristä eikä tummaa tai ruskeaa. Poista palaneet ruokajäämät. Älä paista raakoja perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (akryyliamidien muodostumisen ehkäisemiseksi).

**Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta (WEEE) annetun eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EY mukaisesti. Direktiivissä määritellään sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräämistä ja käsittelyä koskevat vaatimukset, jotka ovat voimassa koko Euroopan unionissa.**

## Automaattinen sammutus

Tämä laite on varustettu ajastimella. Kun aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja se sammuu automaattisesti.

Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä

Poista kaikki pakkausmateriaalit. Jos laitteessa on etikettejä tai tarroja, poista ne. Huuhtelee kori ja paistoastia kuumalla vedellä. Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Puhdista laitteen sisä- ja ulkopinta kostealla liinalla. Älä pese paistoastiaa tai koria astianpesukoneessa.

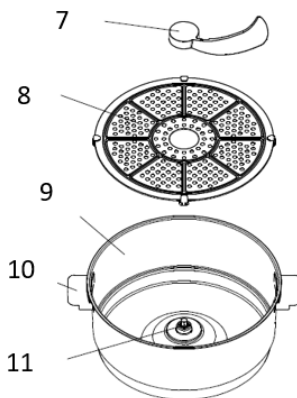
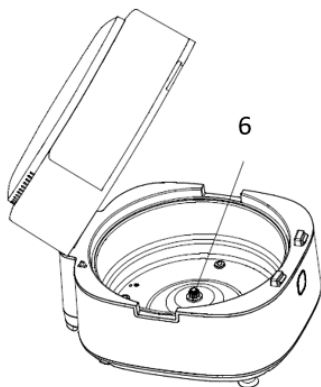
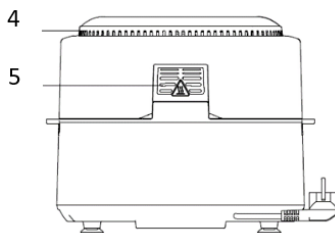
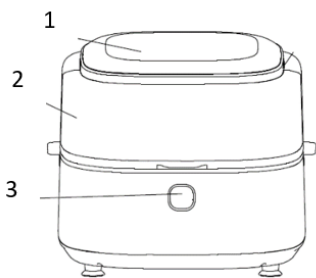
Laite käyttää kuumaa ilmaa paistamiseen. Älä täytä paistoastiaa paistoöljyllä tai rasvalla!

## Sähköliitäntä:

Laite voidaan liittää vain oikein asennettuun 220–240 V:n ~ 50-60 Hz:n pistorasiaan.

## Yleinen kuvaus

1. Ohjauspaneeli
2. Ikkuna
3. Painike
4. Ilman imuaukko
5. Ilman poistoaukko
6. Sekoitussakseli
7. Sekoitusvarsi
8. Ristikko
9. Astia
10. Kahva
11. Pyöritysakseli



## Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
  2. Poista laitteesta kaikki tarrat ja etiketit.
  3. Puhdista hylly ja astia huolellisesti kuumalla vedellä, nestemäisellä astianpesunaineella ja hankaamattomalla sienellä.
  4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopinta kostealla liinalla.
- Tämä on öljytön friteerauskeitin, joka toimii kuumalla ilmalla. Älä täytä astiaa öljyllä tai paistorasvalla.

Huomaa: Kun ilmafriteerauskeitin kuumennetaan ensimmäisen kerran, siitä voi lähteä hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia useille lämmittäville laitteille. Tämä ei vaikuta laitteen turvallisuuteen.

## Laitteen valmistelu käyttöä varten

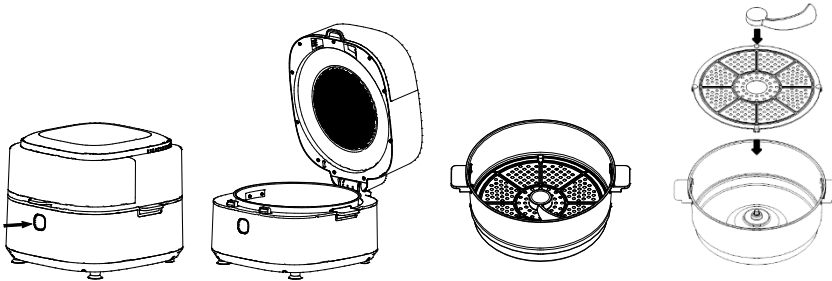
1. Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle ja tasaiselle pinnalle.  
Älä aseta laitetta pinnalle, joka ei ole lämmönkestävä.
2. Aseta friteerausritilä astiaan.

**Älä täytä astiaa öljyllä tai muulla nesteellä.**

**Älä laita laitteen päälle mitään, ettei ilmvirta esty ja kuuma ilmafriteerauksen lopputulos kärsi.**

## Laitteen käyttö

1. Liitä laite verkkovirtaan työntämällä sen pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
2. Paina painiketta ja avaa kansi.
3. Kokoa ristikko ja sekoitusvarsi ilmakypsentimen sisäpuolelle.
4. Aseta ainekset astiaan, sulje kansi ja valitse kypsennysohjelma.




**Varoitus:** Älä koske astiaa käytön aikana tai heti sen jälkeen, se kuumenee erittäin kuumaksi. Tartu astiaan ainoastaan kahvoista.


Astia ja valmistusaineet ovat kuumia. Ilmakypsentimeen asetetuista aineksista riippuen astiasta voi tulla höyryä.


## Ohjauspaneelin ohjeet






Painike 1  - Virtapainike  
Laite kytkeytyy valmiustilaan painamalla virtapainiketta 2 sekunnin ajan.

Painike 2  - Tauko-/käynnistyspainike  
Laite keskeyttää kypsentämisen painamalla tauko-/käynnistyspainiketta 0,5 sekunnin ajan. Kaikki valot sammuvat ja puhallin pysähtyy.

Painike 3  - Pyörityspainike  
Pyöritystoiminto kuuluu valmiiksi joihinkin kypsennysohjelmiin, esimerkkinä Maapähkinät/ranskalaiset/katkaravut/vihannekset, mutta sen voi kytkeä päälle tai pois myös käsin pyörityspainikkeella.

Painike 4  - Esivalintapainike  
Esivalintapainikkeella voit selata kymmentä suosittua ruokaohjelmaa. Valinnan jälkeen laite säätää valmiiksi määritellyt kypsennysajan ja lämpötilan.

Painike 5  - Lämpötilan/ajan valintapainike  
Näytössä näkyvää lämpötilaa/aikaa voi säätää lämpötilan/ajan valintapainiketta painamalla.

Painike 6  ja painike 7  - Lämpötilan ja ajan säätöpainikkeet  
Painikkeilla 6 ja 7 voidaan nostaa tai laskea kypsennyslämpötilaa 5 °C:n askelin. Lämpötilan säätöalue: 80–200 °C. Näillä painikkeilla voi myös pidentää tai lyhentää kypsennysaikaa. Ajan säätöalue: 1–60 min.

## Asetukset

Alla oleva taulukko auttaa valitsemaan ainesosien perusasetukset.

Huomaa: Muista, että nämä asetukset ovat vain suuntaa-antavia. Koska ainesosien alkuperä, koko, muoto ja tuotemerkki vaihtelevat, emme voi taata parhaita asetuksia ainesosillesi.

Koska Rapid Air -tekniikka lämmitää laitteen sisällä olevan ilman välittömästi uudelleen, kypsennys ei häiriinny, jos astia vedetään kuuma ilmajäähdytyksen aikana ulos laitteesta hetkeksi.

Vinkkejä:

1. Pienemmät ainesosat vaativat yleensä hieman lyhyemmän valmistusajan kuin suuremmat ainesosat.
2. Suurempaa ainesosien määrää varten tarvitaan vain hieman pidempi valmistusaika, ja pienempää ainesosien määrää varten tarvitaan vain hieman lyhyempi valmistusaika.
3. Pienempien ainesosien ravistaminen valmistusajan puolivälissä optimoi lopputuloksen ja voi auttaa estämään ainesosien epätasaisen paistumisen.
4. Lisäämällä tuoreisiin perunoihin öljyä saat nopean lopputuloksen. Paista ainesosat ilmajäähdytyksessä muutaman minuutin sisällä siitä, kun olet lisännyt öljyn.
5. Älä valmista ilmajäähdytyksessä makkaroita tai muita erittäin rasvaisia ainesosia.
6. Välipaloja, jotka voidaan valmistaa uunissa, voidaan valmistaa myös ilmajäähdytyksessä.
7. Optimaalinen määrä rapeiden ranskalaisten perunoiden valmistamiseen on 500 grammaa.
8. Käyttämällä valmista taikinaa voit valmistaa täytettyjä välipaloja nopeasti ja helposti. Lisäksi valmis taikina tarvitsee lyhyemmän valmistusajan kuin itse tehty taikina.
9. Aseta ilmajäähdytyksen astiaan leivinvuoka tai uunivuoka, jos haluat valmistaa kakun tai piirakan tai jos haluat paistaa herkkiä ainesosia tai täytettyjä ruokia.

Valikko	Viitteellinen paino (g)	Oletuslämpötila (°C)	Aika (min)	Pyöritys
Meat (Liha)	300-800	200	13	Ei
Fish (Kala)	300-800	150	15	Ei
Chicken (Broileri)	300-800	200	18	Ei
Pizza		160	12	Ei
Cake (Kakku)		145	45	Ei
Peanuts (Maapähkinät)	300-800	180	15	Kyllä
Fries (Ranskalaiset)	300-800	200	22	Kyllä
Shrimp (Katkaravut)	300-800	200	12	Kyllä
Veggies (Vihannekset)	300-800	180	20	Kyllä
Ribs (Kylki)	300-800	200	15	Ei

Huomautus 1: Lisää kypsennysaikaan 3 minuuttia, kun ryhdyt käyttämään kylmää ilmajäähdytystä. Laitteesta voi tulla ensimmäisellä käyttökerralla hieman savua ja hajua. Tämä on täysin normaalia.

## Puhdistus

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita astian ja friteerausritilän puhdistamiseen, koska ne voivat vahingoittaa tartumatonta pinnoitetta.

1. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.  
Huomaa: Poista astia, niin ilmafriteerauskeitin jäähtyy nopeammin.
2. Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla liinalla.
3. Puhdista astiat kuumalla vedellä, nestemäisellä astianpesunaineella ja hankaamattomalla sienellä.  
Voit käyttää jäljelle jäävän lian poistamiseen rasvanpoistonestettä.  
Vinkki: Jos hyllyyn (ritilään) tai astian pohjaan tarttuu likaa, täytä astia kuumalla vedellä ja lisää hieman nestemäistä astianpesuainetta. Aseta friteerausritilä astiaan ja anna astian ja friteerausritilän liota noin 10 minuutin ajan.
4. Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
5. Puhdista lämmityselementti ruokajäämistä puhdistusharjalla.

## Vianetsintä

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan.	Liitä virtajohdon pistotulppa maadoitettuun pistorasiaan.
Ilmafriteerauskeittimellä valmistettavat ainesosat eivät kypsy.	Liiallinen määrä ainesosia tai ainesosat ovat liian suuria.	Täytä astia suositellulla määrällä (suositellun kokoisia) ainesosia.
	Lämpötila on liian alhainen.	Säädä lämpötila sopivaksi.
	Laitetta ei esilämmitetty.	Aseta aika tarvittavan valmistusajan mukaisesti.
Ainesosat paistuvat epätasaisesti.	Tiettyntyyppisiä ainesosia on ravistettava puolivälissä ruoanlaiton aikana.	Päällekkäin tai ristikkäin olevia ainesosia (esim. ranskalaisia perunoita) on ravistettava valmistusajan puolivälissä.
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun ne tulevat ulos ilmafriteerauskeittimestä.	Käytetty välipalatyyppi on tarkoitettu valmistettavaksi perinteisessä rasvakeittimessä.	Käytä uunivälipaloja tai sivele välipaloihin kevyesti öljyä rapeamman lopputuloksen aikaansaamiseksi.
Astiaa ei voi liu'uttaa laitteeseen oikein.	Astiassa on liian paljon ainesosia.	Älä täytä astiaa MAX-merkinnän yli.
	Astiaa ei ole asetettu laitteeseen oikein.	Työnnä astiaa laitteeseen, kunnes kuuluu loksahdus.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistetaan rasvaisia ainesosia.	Rasvaisia ainesosia valmistettaessa astiaan vuotaa suuri määrä öljyä. Öljy saa aikaan valkoista savua, ja astia voi lämmetä tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen eikä lopputulokseen.
	Astiaa ei puhdistettu edellisen käytön jälkeen.	Valkoinen savu johtuu astiassa kuumenevasta rasvasta. Varmista, että puhdistat astian kunnolla jokaisen käyttökerran jälkeen.
Tuoreet ranskalaiset perunat paistuvat epätasaisesti.	Väärä perunatyyppi.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä kypsennyksen aikana.

	Perunatikkuja ei huuhdeltu kunnolla ennen kypsennystä.	Huuhtele perunatikut kunnolla tärkkelyksen poistamiseksi tikkujen ulkopinnalta.
Tuoreet ranskalaiset perunat eivät ole rapeita.	Ranskalaisten perunoiden rapeus riippuu öljyn ja veden määrästä perunoissa.	Varmista, että kuivaat perunatikut kunnolla.
		Leikkaa perunatikut pienemmiksi rapeamman lopputuloksen aikaansaamiseksi.
		Sivele perunoihin öljyä rapeamman lopputuloksen aikaansaamiseksi.

## MILJÖ

Släng inte apparaten tillsammans med normalt hushållsavfall när den är uttjänt, utan lämna in den till kommunens återvinningscentral. Genom att göra detta hjälper du till att bevara miljön.

## GARANTI OCH SERVICE

Om du behöver information eller har ett problem, kontakta Hisense kundcenter i ditt land (du hittar telefonnumret i det världsomfattande garantibladet). Om det inte finns ett kundcenter i ditt land, vänd dig till din lokala Hisense-återförsäljare eller kontakta serviceavdelningen för lokala Hisense -apparater.

Endast för privat bruk!

# Hisense

**Toivomme, että saat paljon iloa Hisense-ilmafriteerauskeittimen käytöstä!**

Vi förbehåller oss rätten att göra eventuella modifieringar!

## 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 Fernbedienungsrichtungen 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.**

## **Automatische Abschaltung**

Dieses Gerät verfügt über einen Timer. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Entfernen Sie auch eventuelle Etiketten vom Gerät. Spülen Sie den Korb mit heißem Wasser aus. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine groben oder scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch die Außenseite und das Innere des Geräts ab. Den Behälter und den Korb nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

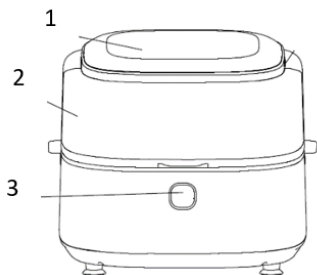
Das Gerät wird mit heißer Luft betrieben, daher dürfen Sie den Behälter nicht mit Öl oder Bratfett füllen!

## **Anschluss an das Stromnetz**

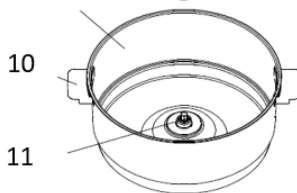
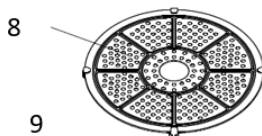
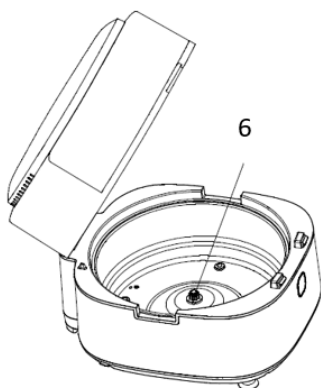
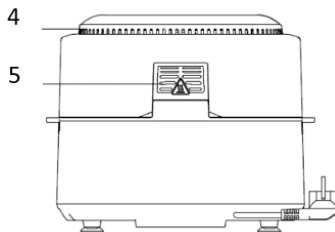
Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose (220-240 V/~ 50-60 Hz) angeschlossen werden.

## Allgemeine Beschreibung

1. Bedienfeld
2. Fenster
3. Taste
4. Lufteinlass
5. Luftauslass
6. Rührwelle



7. Mischklinge
8. Grillplatte
9. Topf
10. Griff
11. Drehachse



## 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.

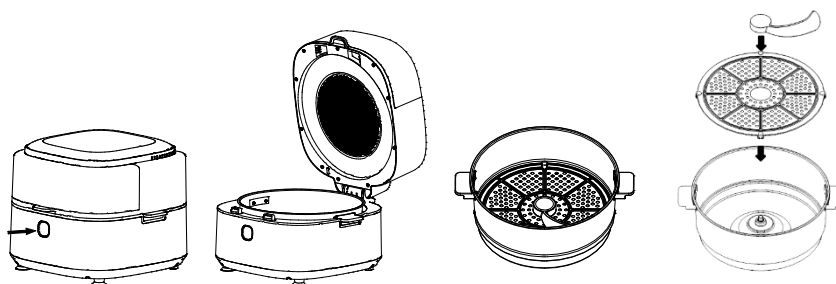
## Vorbereitung des Geräts für den Gebrauch

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. Drücken Sie die Taste und öffnen Sie den oberen Deckel.
3. Montieren Sie die Grillplatte und die Mischklinge in der Heißluftfritteuse.
4. Legen Sie die Zutaten in den Topf, schließen Sie dann den oberen Deckel und wählen Sie das Kochmenü.





**Achtung:** Berühren Sie den Topf während oder unmittelbar nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff fest.


Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je von der Art des Produkts in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.


## Anweisungen zum Bedienfeld



Taste 1  - Ein/Aus-Taste  
Drücken Sie die Ein/Aus-Taste für 2 Sekunden, um das Gerät in den Standby-Modus zu schalten.

Taste 2  - Pause/Start-Taste  
Drücken Sie die Pause/Start-Taste für 0,5 Sekunden, um das Gerät während des Kochens vollständig zu stoppen. Alle Lichter gehen aus und der Lüfter funktioniert nicht mehr.

Taste 3  - Drehtaste  
Die Drehfunktion ist für einige Menüs voreingestellt, wie zum Beispiel Erdnüsse/Pommes/Garnelen/Gemüse, Sie können sie aber auch manuell durch Drücken der Drehtaste aktivieren oder stornieren.

Taste 4  - Vorwahl-taste  
Wenn Sie die Vorwahl-taste auswählen, können Sie durch 10 beliebige Speisenscrollen. Nach der Auswahl wird das Gerät auf die vorgegebene Garzeit und -temperatur eingestellt.

Taste 5  - Temperatur-/Zeitwahl-taste  
Durch Drücken der Temperatur-/Zeitwahl-taste können Sie die angezeigte Temperatur/Zeit einstellen.

Taste 6  und Taste 7  - Temperatur- und Zeitsteuertasten

Mit den Tasten 6 und 7 können Sie die Kochtemperatur in 5 °C-Schritten erhöhen oder verringern. Temperaturregelbereich: 80 °C–200 °C. Sie können diese Tasten auch verwenden, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verkürzen. Zeitregelbereich: 1 min – 60 min.

## 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 Heißluftfrittierens 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)	Drehung
Fleisch	300-800	200	13	Nein
Fisch	300-800	150	15	Nein
Hähnchen	300-800	200	18	Nein
Pizza		160	12	Nein
Kuchen		145	45	Nein
Erdnüsse	300-800	180	15	Ja
Pommes	300-800	200	22	Ja
Garnelen	300-800	200	12	Ja
Gemüse	300-800	180	20	Ja
Rippchen	300-800	200	15	Nein

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 Antihafbeschichtung 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 festsetzt, 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.