

Hisense



HAF2900D



SI	Navodila za uporabo	2
HR, BIH	Upute za uporabu	15
SRB - MNE	Uputstva za upotrebu	27
MK	Упатства за употреба	31
GB	Instruction manual	44
RO	Manual de instrucțiuni	56
HU	Használati útmutató	69
BG	Инструкции за употреба	81
UA	Інструкція з експлуатації	94
SK	Návod na obsluhu.....	106
CZ	Návod k obsluze	118
PL	Instrukcja obsługi	130
RU	Руководство по эксплуатации	143
SQ	Udhëzime për përdorim	156
FR	Notice d'utilisation.....	168
ES	Manual de instrucciones.....	180
PT	Manual de instruções	193
IT	Manuale di istruzioni	206
DK	Brugsanvisning.....	219
SV	Brugsanvisning.....	231
NO	Brugsanvisning.....	243
FI	Käyttöohje	255
DE	Gebrauchsanleitung	267

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 vtičič, 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. Vtičič 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 odstranujete 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.

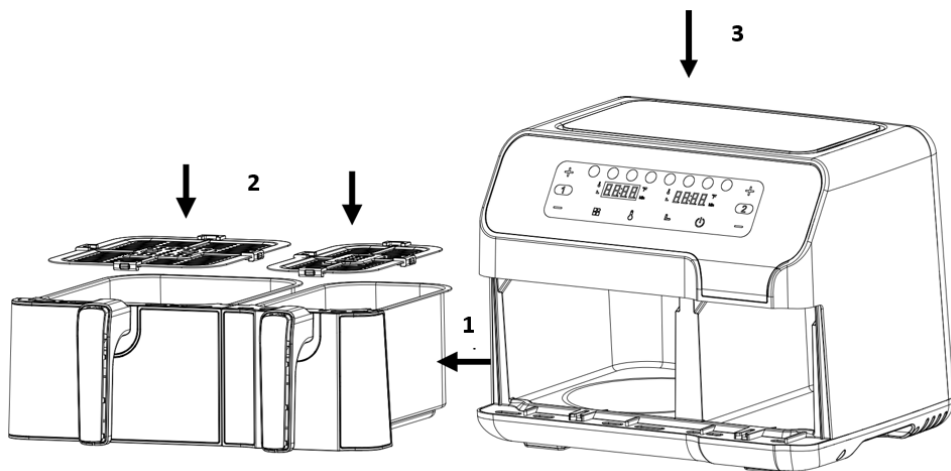
Aparat deluje na vroč zrak, zato posode ne napolnite z oljem ali mastjo za cvrtje!

Električni priključek:

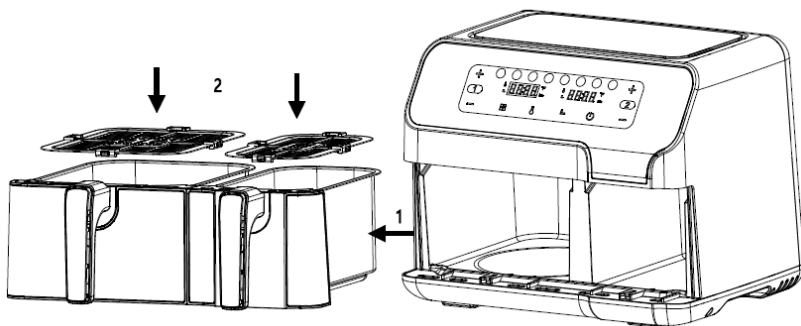
Aparat je lahko priključen samo na pravilno nameščeno vtičnico 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Splošni opis (Slika 1)

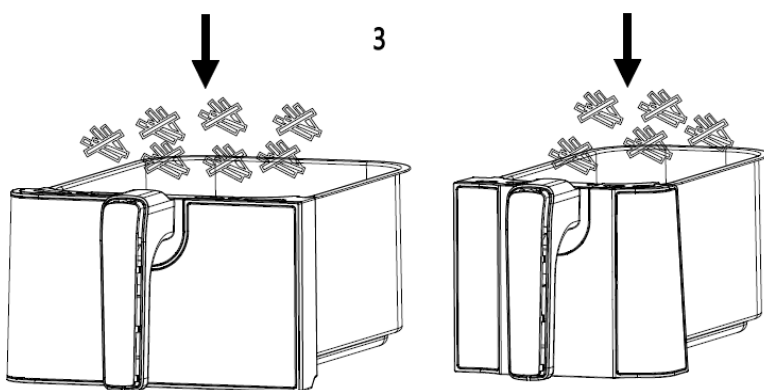
1. Posoda za cvrtje
2. Rešetka za cvrtje
3. Aparat



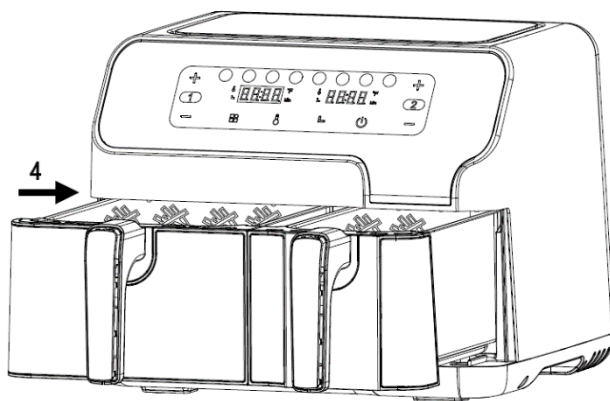
Slika 1



Slika 2



Slika 3



Slika 4

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. Vtičak na priključni vrvcu vklopite v ozemljeno vtičnico.
 2. Previdno vzemite posodo za cvrtje iz cvrtnika (Slika 2).
 3. Položite sestavine v posodo (Slika 3).
 4. Potisnite posodo za cvrtje nazaj v cvrtnik (Slika 4).
- Nikoli ne uporabljajte posode za cvrtje, če v njej ni rešetke.



Pozor: Med cvrtjem in nekaj časa po koncu cvrtja se ne dotikajte posode za cvrtje, saj se ta močno segreje. Posodo za cvrtje držite samo za ročaj.


5. Določite potreben čas priprave za svoje sestavine (glejte razdelek "Nastavitve" v tem poglavju).
6. Nekatero sestavino je treba na polovici cvrtja pretresti (glejte razdelek "Nastavitve" v tem poglavju). Sestavine pretresete tako, da primete posodo za cvrtje za ročaj, jo izvlečete iz aparata in jo stresete. Nato potisnite posodo za cvrtje nazaj v cvrtnik.
7. Ko zaslišite pisk, se je nastavljeni čas priprave oz. cvrtja iztekel. Izvlecite posodo za cvrtje iz aparata.


Opomba: Pritisnite tipko za vklop/izklop in jo držite 2 sekundi. Nato lahko ročno izklopite aparat. Nasvet: Temperaturo ali čas priprave lahko med uporabo oz. med cvrtjem poljubno spremenite.

8. Preverite, ali so sestavine pripravljene. Če sestavine še niso pripravljene, preprosto potisnite posodo za cvrtje nazaj v aparat in nastavite nekaj dodatnih minut časa.
 9. Sestavine (npr. krompirček) odstranite tako, da izvlečete posodo za cvrtje iz aparata in jo položite na podstavek.
- Ne poskušajte zvrniti sestavin iz posode, saj bo morebitno odvečno olje, ki se je nabralo na dnu posode, steklo po sestavinah. Posoda in sestavine v njej so vroče. Odvisno od sestavin v cvrtniku lahko iz posode izhaja tudi para.
10. Uporabite primerne pripomočke, s katerimi prenesete hrano na krožnik.
 11. Ko zaključite s cvrtjem, je cvrtnik takoj pripravljen za naslednjo količino sestavin.

za cvrtje, v korakih po eno minuto. Če pritisnete in držite eno od tipk, se bo nastavitev spreminjala zelo hitro. Razpon nastavitve časa delovanja: 1 min–60 min.

Tipki 7  in 8  – Tipki za nastavitev temperature in časa za desno posodo za cvrtje
S tipkama 7 in 8 lahko zvišate ali znižate temperaturo cvrtja za desno posodo za cvrtje v korakih po 5 °C. Če pritisnete in držite eno od tipk, se bo nastavitev spreminjala zelo hitro. Območje nastavitve temperature: 80 °C–200 °C. S tipkama lahko tudi skrajšate ali podaljšate čas priprave za desno posodo za cvrtje, v korakih po eno minuto. Če pritisnete in držite eno od tipk, se bo nastavitev spreminjala zelo hitro. Razpon nastavitve časa delovanja: 1 min–60 min.

Tipka 9  – Tipka za izbiro temperature
Dotaknite se tipke za izbiro temperature. Nato lahko po potrebi nastavite oz. spremenite temperaturo, ki je prikazana na prikazovalniku.

Tipka 10  – Tipka za izbiro časa delovanja
Dotaknite se tipke za izbiro časa delovanja. Nato lahko po potrebi nastavite oz. spremenite čas delovanja, ki je prikazan na prikazovalniku.

Signalna lučka 11: prikazovalnik za levo posodo za cvrtje

Signalna lučka 12: znak za temperaturo za levo posodo za cvrtje

Signalna lučka 13: znak za čas delovanja za levo posodo za cvrtje

Signalna lučka 14: prikazovalnik za desno posodo za cvrtje

Signalna lučka 15: znak za temperaturo za desno posodo za cvrtje

Signalna lučka 16: znak za čas delovanja za desno posodo za cvrtje

Signalne lučke 17–24: oznake prednastavljenih programov oz. receptov

Podrobna navodila za upravljanje aparata

1. Način za vklop

Najprej se priprčajte, da je posoda za cvrtje pravilno vstavljena v aparat. Nato vstavite vtičač v vtičnico. Aparat je zdaj pod napetostjo in bo enkrat zapiskal. Vse lučke zasvetijo za eno sekundo, nato pa ugasnejo. Signalna lučka za vklop/izklop zasveti.

2. Stanje pripravljenosti

Dotaknite se ikone za vklop/izklop. Ikoni za prvo in drugo posodo za cvrtje zasvetita (in ne ugasneta).

Aparat se preklopi v stanje pripravljenosti. Ko je aparat v stanju pripravljenosti in 3 minute ne pritisnete nobene tipke, se preklopi v način za vklop.

3. Delovanje z eno posodo za cvrtje

3.1. Delovanje z levo posodo za cvrtje

- 3.1.1. Enkrat se dotaknite tipke/ikone za levo posodo za cvrtje. Ikoni v območju 1 in območju 2 zasvetita (in ne ugasneta). Pojavijo se privzete nastavitve za peko krompirčka. Na prikazovalniku se izmenoma prikazujeta privzeta temperatura in čas delovanja za pripravo krompirčka. Če pritisnete tipko oz. ikono za vklop/izklop in jo držite 2 sekundi, bo izbira leve posode preklicana in aparat se preklopi v stanje pripravljenosti.
- 3.1.2. Dotaknite se tipke za prednastavljene programe, da izberete meni, ki ga želite uporabljati. Pritisnite tipko enkrat, da izberete naslednji program. Ikona izbranega programa začne utripati, na prikazovalniku pa se izpišeta privzeta temperatura in čas. Po prednastavljenih programih se pomikate po vrsti od prve do osme ikone.
- 3.1.3. Dotaknite se tipke za izbiro temperature. Na prikazovalniku utripa privzeta temperatura trenutno izbranega prednastavljenega programa. Pritisnite tipko za

nastavitev temperature, da jo nastavite v korakih po 5 °C. Če pritisnete tipko za nastavitev temperature in jo držite, se temperatura spreminja neprestano. Temperaturo lahko pri vsakem programu oz. receptu nastavite v območju od 80 do 200 °C.

- 3.1.4. Dotaknite se tipke za izbiro časa delovanja. Na prikazovalniku utripa privzeti čas delovanja za izbrani prednastavljeni program. S tipko za nastavitev časa delovanja lahko le-tega spreminjate v korakih po 1 minuto. Če pritisnete tipko za nastavitev časa delovanja in jo držite, se čas delovanja spreminja neprestano. Čas delovanja lahko pri vsakem programu oz. receptu nastavite v območju od 1 do 60 minut.
 - 3.1.5. Ko izberete oz. nastavite prednastavljeni program (recept), temperaturo in čas delovanja, se dotaknite tipke/ikone za vklop/izklop. Leva posoda za cvrtje začne delovati in na prikazovalniku se odšteva nastavljeni čas delovanja.
 - 3.1.6. Če želite nastaviti temperaturo ali čas med samim delovanjem, enkrat pritisnite tipko za izbiro temperature ali časa delovanja, nato pa s tipkama za nastavitev temperature ali časa delovanja spremenite nastavitev. Medtem ko spreminjate nastavitev cvrtnik deluje naprej.
 - 3.1.7. Če želite med delovanjem obnoviti privzete nastavitve prednastavljenega programa, enkrat kratko (rahlo) pritisnite tipko za vklop/izklop, da začasno prekinete delovanje; gredo in motor prenehata delovati. Nato upoštevajte korake 3.1.2–3.1.5, da obnovite nastavitve prednastavljenega programa in pritisnite ustrezno tipko (tipko za vklop/izklop) za nadaljevanje delovanja.
 - 3.2. Premor (začasna prekinitve) ali izklop aparata med delovanjem
 - 3.2.1. Če želite začasno prekiniti ali izklopiti delovanje aparata med cvrtjem, enkrat pritisnite tipko za vklop/izklop, da začasno prekinete delovanje grela in motorja. Če v nadaljnjih 3 minutah ne pritisnete nobene tipke, se aparat preklopi v stanje pripravljenosti.
 - 3.2.2. Če želite med cvrtjem izklopiti aparat, pritisnite tipko oz. ikono za vklop/izklop in jo držite 2 sekundi, dokler se na prikazovalniku ne pojavi "OFF". Aparat enkrat zapiska, prikazovalnik se izklopi in aparat se preklopi v stanje pripravljenosti. Nato pritisnite tipko oz. ikono za vklop/izklop in jo držite 2 sekundi. Aparat se preklopi v način za vklop.
 - 3.3. Jemanje posode za cvrtje iz aparata
 - 3.3.1. Če kadar koli vzamete posodo za cvrtje iz aparata, se na prikazovalniku izpiše "OPEN".
 - 3.3.2. Če med cvrtjem vzamete posodo za cvrtje iz aparata, ta preneha delovati (grela in motor se izklopijo). Ko posodo za cvrtje vrnete v aparat, ta deluje naprej z nazadnje izbranimi nastavitvami.
 - 3.4. Način delovanja z desno posodo za cvrtje
 - 3.4.1. Dotaknite se tipke za desno posodo za cvrtje. Nato glejte točke 3.1.2–3.1.7 za nadaljnje korake.
 - 3.5. Cvtetje je končano
 - 3.5.1. Ko je cvrtje končano, se na prikazovalniku izpiše OFF in aparat petkrat zapiska. Prikazovalnik se izklopi in aparat se preklopi v stanje pripravljenosti.
4. Delovanje z dvema posodama za cvrtje
- 4.1. Začetek cvrtja v dveh posodah
 - 4.1.1. Najprej izberite eno posodo ter izberite program, temperaturo in čas, kot je opisano v korakih 3.1.2–3.1.7. Nato izberite drugo stran in po enakem postopku nastavite zeleni program, temperaturo in čas.
 - 4.1.2. Pritisnite tipko za vklop/izklop. V obeh posodah se hkrati začne cvrtje z vročim zrakom. Na prikazovalniku se izpiše preostali čas delovanja za vsako od posod.
 - 4.1.3. Druga možnost je, da začnete cvrtje le v eni posodi, kot je opisano pod točkami 3.1.1 do 3.1.7, nato pa začnete še cvrtje v drugi posodi, kot je opisano pod točko 3.5.1.
 - 4.2. Izberite nastavitve za delovanje z dvema posodama za cvrtje.

- 4.2.1. Pri delovanju z dvema posodama za cvrtje poteka cvrtje v obeh posodah hkrati. Če želite nastaviti temperaturo ali čas delovanja za levo ali desno posodo, pritisnite tipko za levo ali desno posodo, nato pa sledite korakom 3.1.6 do 3.1.7.
- 4.3. Premor (začasna prekinitve) ali izklop aparata med delovanjem
 - 4.3.1. Če želite začasno prekiniti cvrtje v samo eni posodi med delovanjem z obema posodama, najprej pritisnite tipko oz. ikono za levo ali desno posodo za cvrtje, nato pa pritisnite tipko za vklop/izklop. Delovanje ustrezne posode za cvrtje se začasno prekine. Če v nadaljnjih 3 minutah ne pritisnete nobene tipke, se posoda, katere delovanje ste začasno prekinili, preklopi v stanje pripravljenosti. Če želite začasno prekiniti delovanje obeh posod, pritisnite tipko oz. ikono za vklop/izklop. Cvtje v obeh posodah bo začasno prekinjeno. Če v nadaljnjih 3 minutah ne pritisnete nobene tipke, se obe posodi za cvrtje preklopita v stanje pripravljenosti. Za nadaljevanje cvrtja enkrat pritisnite tipko za vklop/izklop.
 - 4.3.2. Če želite med cvrtjem izklopiti eno od strani/posod, najprej pritisnite tipko za levo ali desno posodo za cvrtje, nato pa pritisnite in držite tipko za vklop/izklop in jo držite 2 sekundi. Nato se izbrana posoda za cvrtje (stran) preklopi v stanje pripravljenosti. Za izklop obeh strani oz. posod pritisnite tipko za vklop/izklop in jo držite 2 sekundi.
- 4.4. Jemanje posode za cvrtje iz aparata
 - 4.4.1. Če kadar koli vzamete posodo za cvrtje iz aparata, se na prikazovalniku izpiše "OPEN".
 - 4.4.2. Če med cvrtjem vzamete eno od posod za cvrtje iz aparata, ta stran aparata preneha delovati (tako grela kot motor se izklopijo). Ko vrnete posodo v aparat, se delovanje nadaljuje z nazadnje izbranimi nastavitvami.
- 4.5. Cvtje je končano
 - 4.5.1. Ko je cvrtje končano, se na prikazovalniku izpiše OFF in aparat petkrat zapiska. Prikazovalnik se izklopi in aparat se preklopi v stanje pripravljenosti.

Opombe

5. Način za vklop: v tem načinu je osvetljena samo tipka za vklop/izklop.

6. Stanje pripravljenosti: tipka oz. ikona za vklop/izklop, tipka za levo posodo za cvrtje ter tipka za desno posodo za cvrtje svetijo.

7. Izbira nastavitvev

7.1. Izbira nastavitvev, ko aparat ne deluje

7.1.1. Ustrezna funkcijska tipka vedno sveti. Izbrana signalna lučka recepta utripa, druge signalne lučke menija (prednastavljenih programov) stalno svetijo, na ustreznem prikazovalniku pa izmenično utripata temperatura in čas delovanja za izbrani prednastavljeni program oz. recept. Ko izbirate prednastavljeni program, trenutno izbrani program utripa. Če želite spremeniti oz. nastaviti temperaturo, pritisnite tipko za izbiro temperature. Na prikazovalniku utripa trenutno nastavljena temperatura. Pritisnite tipko za izbiro časa, da nastavite čas delovanja. Na prikazovalniku utripa trenutno nastavljeni čas delovanja. Ko je aparat v načinu delovanja z dvema posodama za cvrtje, prednastavljeni program za tisto stran oz. posodo, ki ni izbrana, ne bo utripal. Na ustreznem prikazovalniku bosta izmenično in brez utripanja prikazana temperatura in čas delovanja. Med tem postopkom grela in motorja ne delujejo.

7.2. Izbira nastavitvev med cvrtjem

7.2.1. Med cvrtjem meni (prednastavljeni programi) ne utripa, temveč je samo osvetljena ikona trenutno izbranega programa oz. recepta. Na prikazovalniku sta utripaje izmenično prikazana temperatura in čas delovanja. Temperaturo in čas delovanja lahko spremenite oz. nastavite, kot je opisano pod točkama 3.1.3 in 3.1.4, vendar prednastavljenega programa (recepta) ne morete spremeniti. Grelo in ventilator delujeta neprekinjeno.

7.3. Začasno prekinite delovanje. Ustrezna funkcijska tipka vedno sveti. Ikona izbranega programa utripa, medtem ko ikone drugih prednastavljenih programov stalno svetijo. Na

ustreznem prikazovalniku sta utripaje izmenično prikazana temperatura in čas za izbrani prednastavljeni program. Grela in ventilator nehata delovati. Zdaj lahko nastavite oz. izberete prednastavljeni program, čas delovanja in temperaturo.

- 7.4. Med cvrtjem: ustrezna funkcijska tipka vedno sveti. Ikona izbranega prednastavljenega programa (recepta) stalno sveti, ikone drugih prednastavljenih programov pa so izklopljene. Na ustreznem prikazovalniku je prikazan preostali čas izbranega programa (recepta), grela in ventilator delujeta neprekinjeno. Kadar delujeta obe posodi za cvrtje hkrati, ikona leve posode in ustrezna ikona prednastavljenega programa, izbranega za levo posodo, hkrati utripneta vsakih 6 sekund. Po treh sekundah ikona desne posode in ustrezna ikona prednastavljenega programa, izbranega za desno posodo, hkrati utripneta vsakih 6 sekund.

8. Funkcija spomina: aparat ima tudi funkcijo spomina. Na primer: če izberete program za piščančje perutničke za desno posodo ter nastavite temperaturo na 190 °C ter čas na 22 minut. Po koncu uporabe, če aparata ne izklopite, se enake nastavitve uporabijo, ko naslednjič izberete desno posodo – v tem primeru se torej samodejno izbere program za piščančje perutničke s temperaturo 190 °C in časom delovanja 22 minut. Ko je aparat izklopljen 1 uro, se spomin izbriše. Če vklopite aparat po eni uri ali več in izberete desno posodo, se prikažejo prvotne privzete nastavitve.

9. Spomin v primeru neželenega izklopa: Če aparat med uporabo nehote izklopite in se aparat ponovno vklopi po manj kot 30 minutah, se ob ponovnem vklopu obnovijo nastavitve, izbrane pred takšnim izklopom.

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

Program	Okvirna teža (g) / porcija		Privzeta temperatura (°C)	Čas priprave v eni posodi (min)	Čas priprave v dveh posodah (min)	Temperaturno območje (°C)	Okvirni čas (min)	Pretresite
	Velika	Mala						
Zamrznjen krompirček za cvrtje	Velika	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1–2
	Mala	300						
Torta	Velika	300	150	25	25–30	80–200	1–60	
	Majhna	150						
Zrezek	Velika	170	200	15	15–20	80–200	1–60	1–2
	Mala	85						
Piščančje kračice	Velika	800	200	30	30–35	80–200	1–60	1–2
	Mala	300						
Piščančje perutničke	Velika	500	190	22	22–27	80–200	1–60	1–2
	Mala	300						
Kozice	Velika	350	190	12	12–15	80–200	1–60	1–2
	Mala	175						
Klobasa za žar, pečenica	Velika	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1–2
	Mala	130						
Majhna pita z jajčno kremo	Velika	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	Mala	150						

Opomba 1: Če začnete cvrtje, ko je aparat še hladen, dodajte času priprave tri minute.

Opomba 2: Ko cvrete v obeh posodah za cvrtje hkrati, lahko temperaturo in čas delovanja prilagodite dejanskemu učinku.

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 hrustljav.	Hrustljavost krompirčka je odvisna od količine olja in vsebnosti vode v krompirju.	Pred cvrtjem temeljito posušite narezani krompir.
		Za bolj hrustljav krompirček narežite krompir na tanjše paličice.
		Za bolj hrustljav krompirček ga (s pomočjo čopiča) premažite z majhno količino olja.

OKOLJE

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

GARANCIJA IN SERVIS

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

Hisense

VAM ŽELI OBILO ZADOVOLJSTVA PRI UPORABI VAŠEGA APARATA!

Pridržujemo si pravico do sprememb!

Važne sigurnosne predostrožnosti

Prije početka uporabe uređaja detaljno se 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 ovlašteni servis, ili neka druga odgovarajuće stručno osposobljena osoba.
11. Djeca starija od osam godina, te osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom iskustava i znanja u rukovanju uređajem, smiju koristiti ovaj uređaj isključivo pod odgovarajućim nadzorom osoba, odgovornih za njihovu sigurnost, i ako su dobile odgovarajuće upute u vezi sa sigurnom uporabom uređaja, i ako razumiju opasnosti povezane s korištenjem uređaja
12. Djeca neka budu stalno pod vašim nadzorom i nemojte im dozvoliti da koriste uređaj kao igračku.
13. Također nemojte dozvoliti da djeca sudjeluju u čišćenju i održavanju uređaja, osim ako su starija od 8 godina i ako su pod odgovarajućim nadzorom.
14. Priključni kabel nemojte držati u blizini vrućih površina.
15. Mokrim rukama nemojte rukovati tipkama na ploči za upravljanje niti priključivati uređaj na električnu energiju.
16. Uređaj priključite samo u pravilno uzemljenu zidnu utičnicu. Utikač mora biti pravilno uključen u zidnu utičnicu.
17. Ovim uređajem nije moguće upravljati vanjskim vremenskim prekidačima (timer) ili odvojenim sustavima za daljinsko upravljanje.

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

Ova oprema označena je sukladno europskoj Direktivi 2012/19/EU u vezi otpadne električne i elektronske opreme (*Waste Electrical and Electronic Equipment - engl. skraćena 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

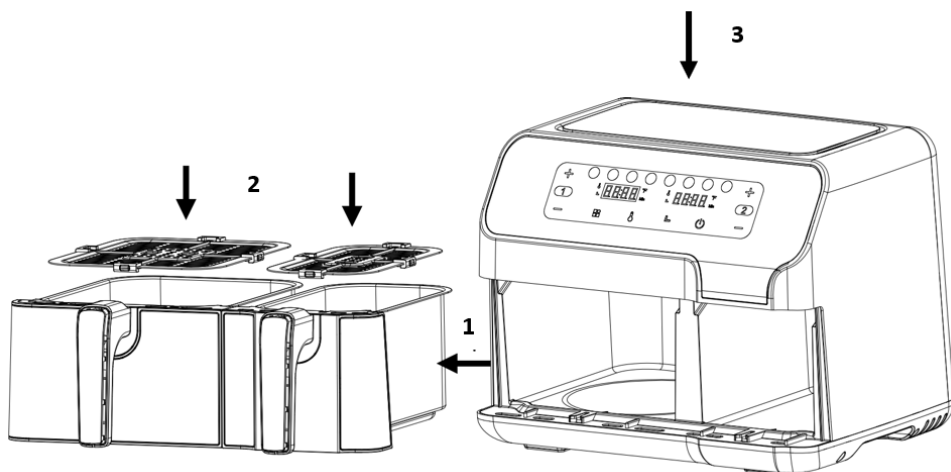
Odstranite sav ambalažni materijal. Ako je na uređaju kakva naljepnica, odlijepite je. Košaru i posudu isperite vrućom vodom. Nemojte koristiti gruba ili agresivna sredstva za čišćenje. Vlažnom krpom očistite unutrašnji i vanjski dio uređaja. Posudu i košaru nemojte prati u perilici posuđa. *Uređaj radi na vrući zrak, stoga posudu nemojte puniti uljem ili masnoćom za prženje!*

Priključenje na električnu energiju:

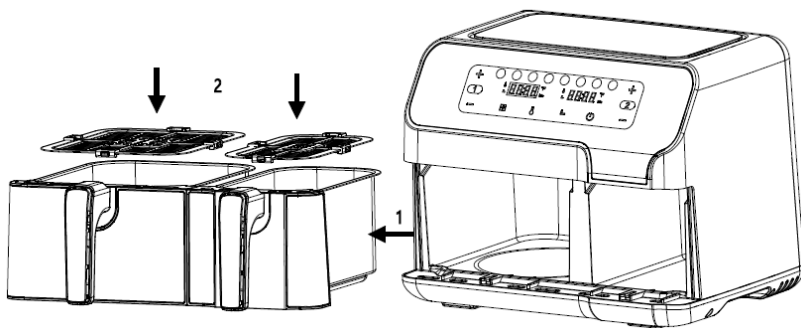
Uređaj smije biti priključen samo na pravilno montiranu utičnicu 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Opći opis (Slika 1)

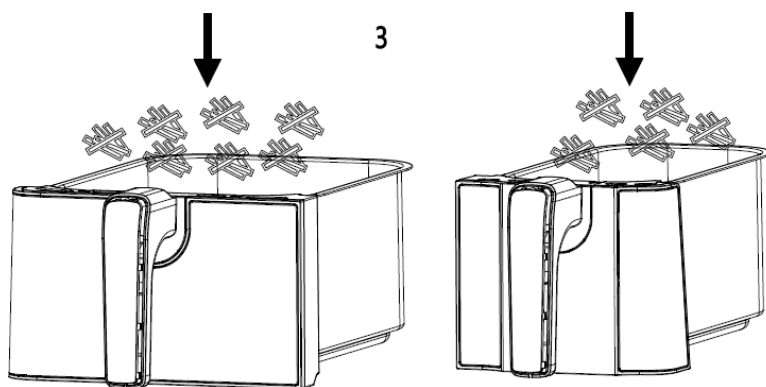
1. Lonac za prženje
2. Rešetka za prženje
3. Uređaj



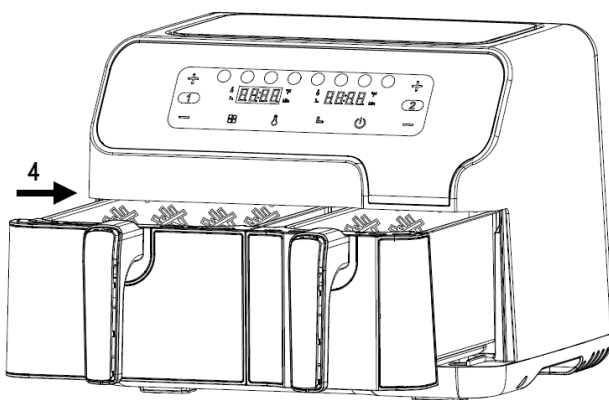
Slika 2



Slika 2



Slika 3



Slika 4

Prije prve uporabe

1. Uklonite svu ambalažu.
 2. Uklonite sve naljepnice ili oznake s uređaja.
 3. Temeljito očistite nosač i lonac toplom vodom, malo tekućine za pranje i neabrazivnom spužvom.
 4. Obrišite unutrašnjost i vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.
- Ovo je friteza bez ulja koja radi na vrućem zraku. Nemojte puniti lonac uljem ili masnoćom za prženje.

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

Priprema uređaja za uporabu

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

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

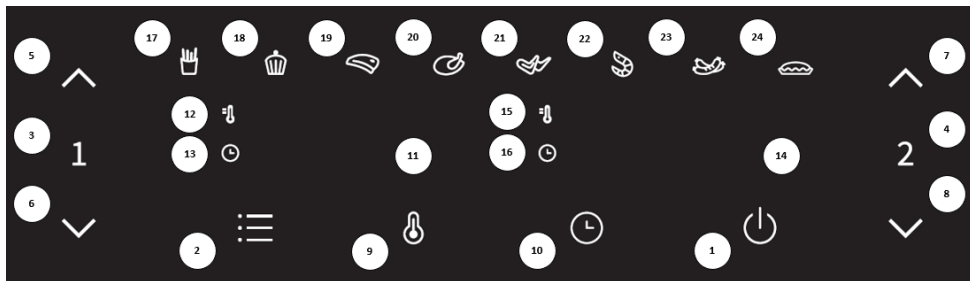
Rukovanje uređajem

1. Spojite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
 2. Pažljivo izvucite lonac iz friteze (slika 2).
 3. Stavite sastojke u lonac. (Slika 3).
 4. Gurnite lonac natrag u fritezu (slika 4).
- Nikada nemojte upotrebljavati lonac bez rešetke za prženje u njemu.

Oprez: ne dodirujte lonac tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer postaje vrlo vruć. Držite lonac samo za ručku.

5. Odredite potrebno vrijeme pripreme sastojka (pogledajte odjeljak „Postavke“ u ovom poglavlju).
 6. Neke sastojke potrebno je protresti na pola vremena pripreme (pogledajte odjeljak „Postavke“ u ovom poglavlju). Da biste protresli sastojke, izvucite lonac iz uređaja za ručku i protresite ga. Potom vratite lonac u fritezu.
 7. Kad čujete zvučni signal, isteklo je podešeno vrijeme pripreme. Izvucite lonac iz uređaja. Napomena: dugo pritisnite tipku za uključivanje na 2 sekunde. Zatim uređaj možete isključiti ručno. Savjet: tijekom uporabe možete podesiti temperaturu ili vrijeme u skladu s vašim željama.
 8. Provjerite jesu li sastojci spremni.
- Ako sastojci još nisu gotovi, jednostavno vratite lonac u uređaj i podesite mjerač vremena na nekoliko dodatnih minuta.
9. Da biste uklonili sastojke (npr. krumpirić), izvadite lonac iz friteze i stavite ga na podmetač. Nemojte okretati lonac naopako jer će višak ulja koji se skupio na dnu lonca procuriti na sastojke. Lonac i sastojci su vrući. Ovisno o vrsti sastojaka u fritezi, iz lonca može izaći para.
 10. Upotrebljavajte odgovarajući pribor za prijenos hrane na tanjur.
 11. Kada je serija sastojaka gotova, friteza je odmah spremna za pripremu nove serije.

Upute za upravljačku ploču




Tipka 1  – Tipka za uključivanje

Nakon što se dva lonca pravilno postave u glavno kućište, indikator napajanja će svijetliti. Odaberite tipku za uključivanje da biste uređaj prebacili u stanje pripravnosti. Nakon odabira lonca za uporabu, pritisnite tipku za uključivanje drugi put za početak postupka kuhanja.

Tipka 2  – Zadana tipka

Odabir zadane tipke omogućuje vam pomicanje kroz 8 popularnih izbora hrane (17 – 24). Nakon odabira, podešava se unaprijed programirano vrijeme i temperatura kuhanja.

Tipka 3  – Lijeva tipka lonca



Dodirnite lijevu tipku lonca. Zasljetlit će ikona funkcijske tipke na tijelu lonca slijeva. Uključuje se prvi zadani izbornik (krumpirić) i počinje treperiti indikator za krumpirić. Lijevi pokazivač će treperiti te naizmjenično prikazivati zadanu temperaturu i vrijeme za program krumpirić. Kad se prikazuje temperatura, indikator temperature u gornjem lijevom kutu zaslona svijetlit će kontinuirano. Kad se prikazuje vrijeme, indikator vremena u donjem lijevom kutu zaslona svijetlit će kontinuirano. Pritisnete li lijevu tipku lonca na 2 sekunde, možete poništiti odabir lijevog lonca i uređaj će se vratiti u stanje pripravnosti.


Tipka 4  – Desna tipka lonca


Dodirnite desnu tipku lonca. Zasljetlit će ikona desne funkcijske tipke lonca. Uključuje se prvi zadani izbornik (krumpirić) i počinje treperiti indikator za krumpirić. Desni pokazivač će treperiti te naizmjenično prikazivati zadanu temperaturu i vrijeme za program krumpirić. Kad se prikazuje temperatura, indikator temperature u gornjem lijevom kutu zaslona svijetlit će kontinuirano. Kad se prikazuje vrijeme, indikator vremena u donjem lijevom kutu zaslona svijetlit će kontinuirano. Pritisnete li tipku desnog lonca na 2 sekunde, možete poništiti odabir desnog lonca i uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

Tipka 5  i tipka 6  – Tipke za regulaciju temperature i vremena za lijevi lonac

Tipka 5 i tipka 6 omogućuju povećanje ili smanjenje temperature kuhanja za 5 °C u isto vrijeme za lijevi lonac. Pritiskom i zadržavanjem tipke brzo ćete promijeniti temperaturu. Raspon regulacije temperature: 80 °C – 200 °C. Tipke se također mogu upotrebljavati za povećanje ili smanjenje vremena kuhanja za lijevi lonac, minutu po minutu. Pritiskom i zadržavanjem tipke brzo ćete promijeniti vrijeme. Vremenski raspon: 1 min – 60 min.

Tipka 7  i tipka 8  – Tipke za regulaciju temperature i vremena za desni lonac
Tipka 7 i tipka 8 omogućuju dodavanje ili smanjivanje temperature kuhanja za 5 °C za desni lonac. Pritiskom i zadržavanjem tipke brzo ćete promijeniti temperaturu. Raspon regulacije temperature: 80 °C – 200 °C. Tipke se također mogu upotrebljavati za povećanje ili smanjenje vremena kuhanja za desni lonac, minutu po minutu. Pritiskom i zadržavanjem tipke brzo ćete promijeniti vrijeme. Vremenski raspon: 1 min – 60 min.

Tipka 9  – Tipka za odabir temperature
Dodirnite tipku za odabir temperature. Zatim po potrebi možete podesiti temperaturu na zaslonu.

Tipka 10  – Tipka za odabir vremena
Dodirnite tipku za odabir vremena. Zatim po potrebi možete podesiti vrijeme na zaslonu.

Indikatorska žaruljica „11“ Zaslon za lijevi lonac
Indikatorska žaruljica „12“ Indikator temperature za lijevi lonac
Indikatorska žaruljica „13“ Indikator vremena za lijevi lonac
Indikatorska žaruljica „14“ Zaslon za desni lonac
Indikatorska žaruljica „15“ Indikator temperature za desni lonac
Indikatorska žaruljica „16“ Indikator vremena za desni lonac
Indikatorska žaruljica „17 – 24“ Indikator recepta

Detaljne upute za uporabu

10. Način pokretanja

Prvo provjerite je li lonac pravilno postavljen u uređaj. Zatim umetnite utikač u utičnicu. Uređaj će se uključiti i jednom oglasiti zvučnim signalom. Sve žaruljice svijetle jednu sekundu, a zatim se gase. Svijetliti će ikona napajanja.

11. Stanje pripravnosti

Dodirnite ikonu za uključivanje, a ikona odabira lonca 1 i ikona odabira lonca 2 će zasvijetliti i ostati uključene. Uređaj prelazi u stanje pripravnosti. Kad je uređaj u stanju pripravnosti i ne radi 3 minute, prebacit će se u način pokretanja.

12. Način rada jednog lonca

12.1. Način rada lijevog lonca

- 12.1.1. Jednom dodirnite tipku lijevog lonca. Ikone u području 1 i području 2 svijetle i ostaju upaljene. Prikazat će se standardne postavke za krumpirić, a na zaslonu će se naizmjenično prikazivati zadana temperatura i vrijeme kuhanja za krumpirić. Pritisnete li i zadržite ikonu tipke za uključivanje na 2 sekunde, odabir lijevog lonca će se poništiti i proizvod će prijeći u stanje pripravnosti.
- 12.1.2. Dodirnite zadanu tipku za odabir izbornika koji želite upotrebljavati. Pritisnite ovu tipku jednom za prijelaz na sljedeći izbornik; treperit će ikona izbornika i prikazat će se standardna temperatura i vrijeme. Izbornik se može kretati od prve do osme ikone.
- 12.1.3. Dodirnite ikonu tipke za temp. Na zaslonu će treperiti temperatura trenutnog izbornika. Pritiskom tipke za podešavanje temperature podesite temperaturu u koracima od 5 °C. Pritisnete li i zadržite ikonu tipke za temperaturu, temperatura će se podešavati kontinuirano. Temperatura se može podesiti u rasponu 80 °C – 200 °C za svaki recept.
- 12.1.4. Dodirnite ikonu tipke za vrijeme. Na zaslonu će treperiti standardno ili podešeno vrijeme za odabrani izbornik. Pritisnite ikonu tipke za kontrolu vremena da biste podesili vrijeme u koracima od 1 min. Pritisnete li i zadržite ikonu tipke za kontrolu

vremena, vrijeme će se kontinuirano podešavati. Vrijeme se može podesiti od 1 min do 60 min za svaki recept.

- 12.1.5. Kad podesite recept, temperaturu i vrijeme, dodirnite ikonu tipke za uključivanje. Lijevi lonac započinje s radom, a trenutačno vrijeme kuhanja odbrojava se na zaslonu.
- 12.1.6. Za podešavanje temperature ili vremena tijekom kuhanja pritisnite jednom ikonu za temp ili vrijeme, a zatim pritisnite tipku za temp ili vrijeme za podešavanje temperature ili vremena. Tijekom postupka podešavanja uređaj nastavlja raditi.
- 12.1.7. Za ponovno postavljanje recepta tijekom kuhanja lagano jednom pritisnite ikonu tipke za uključivanje kako biste ga zaustavili; grijač i motor će prestati raditi. Zatim slijedite korake 3.1.2 – 3.1.5 za ponovno postavljanje recepta i nastavite s radom.
- 12.2. Pauzirajte ili isključite uređaj tijekom kuhanja
 - 12.2.1. Za pauzu postupka kuhanja dok je u tijeku pritisnite ikonu tipke za uključivanje jednom za pauzu funkcije grijanja i motora. Ako se sljedeći postupak ne izvede unutar 3 minute nakon zaustavljanja uređaja, uređaj će prijeći u stanje pripravnosti.
 - 12.2.2. Za isključenje uređaja tijekom kuhanja pritisnite i zadržite ikonu tipke za uključivanje na 2 sekunde dok se na pokazivaču ne prikaže „ISKLJUČENO“. Zvučni signal će se oglasiti jednom, zaslon će se isključiti i uređaj će prijeći u stanje pripravnosti. Zatim pritisnite i zadržite ikonu tipke za uključivanje na 2 sekunde i uređaj će ući u način pokretanja.
- 12.3. Uklanjanje lonca
 - 12.3.1. Ako u bilo kojem trenutku izvadite lonac iz uređaja, na zaslonu će pisati „OTVORENO“.
 - 12.3.2. Uklonite li posudu tijekom kuhanja, uređaj će prestati raditi (zaustavit će se grijanje i motor). Kad zamijenite lonac, uređaj će nastaviti s radom s najnovijim postavkama.
- 12.4. Način rada desnog lonca
 - 12.4.1. Dodirnite ikonu tipke desnog lonca, a zatim pogledajte odjeljke 3.1.2 – 3.1.7 za sljedeće korake.
- 12.5. Postupak kuhanja je gotov
 - 12.5.1. Po završetku postupka kuhanja, na zaslonu se prikazuje „ISKLJUČENO“ i uređaj se oglasi zvučnim signalom 5 puta. Zatim će se zaslon isključiti i uređaj će prijeći u stanje pripravnosti.
13. Način rada dvostrukog lonca
 - 13.1. Pokretanje 2 lonca
 - 13.1.1. Prvo odaberite jednu stranu i odaberite postavke izbornika, temperaturu i vrijeme u skladu s koracima 3.1.2 – 3.1.7. Zatim odaberite drugu stranu i podesite željeni recept, temperaturu i vrijeme na isti način.
 - 13.1.2. Pritisnite ikonu tipke za uključivanje. Oba lonca počinju raditi u isto vrijeme. Na zaslonu će se prikazati odbrojanje preostalog vremena za obje strane.
 - 13.1.3. Druga je mogućnost da najprije samo jednu stranu pokrenete prema 3.1.1 do 3.1.7, a zatim pokrenete rad druge strane prema 3.5.1.
 - 13.2. Odaberite postavke za način rada s dva lonca
 - 13.2.1. U načinu rada s dva lonca, dva lonca rade istovremeno. Za podešavanje temperature ili vremena za lijevi ili desni lonac pritisnite lijevu ili desnu tipku lonca, zatim slijedite korake 3.1.6 i 3.1.7 za dovršetak podešavanja.
 - 13.3. Pauziranje ili isključivanje uređaja tijekom kuhanja
 - 13.3.1. Za pauzu rada samo jedne strane tijekom dvostrukog načina rada najprije pritisnite ikonu tipke lijevog ili desnog lonca, a zatim pritisnite ikonu tipke za uključivanje. Rad će se odgovarajućeg lonca pauzirati. Ako nema rada unutar sljedeće 3 minute, pauzirana strana prebacit će se u stanje pripravnosti. Da biste pauzirali obje strane, samo pritisnite ikonu tipke za uključivanje i obje će se strane pauzirati. Ako nema daljnjeg rada unutar sljedeće 3 minute, obje će strane prijeći u stanje pripravnosti. Za nastavak rada pritisnite jednom ikonu tipke za uključivanje.
 - 13.3.2. Za isključenje jedne strane tijekom kuhanja najprije pritisnite ikonu tipke lijevog ili desnog lonca, a zatim pritisnite i zadržite ikonu tipke za uključivanje na 2 sekunde.

Zatim će se odabrani lonac (ili strana) prebaciti u stanje pripravnosti. Za isključivanje obiju strana pritisnite i zadržite ikonu tipke za uključivanje/isključivanje na 2 sekunde.

13.4. Uklanjanje lonca

13.4.1. Ako u bilo kojem trenutku izvadite lonac, na zaslonu će pisati „OTVORENO“.

13.4.2. Ako se tijekom kuhanja ukloni jedan lonac, odgovarajuća će strana prestati raditi (i grijanje i motor će se zaustaviti). Nastavit će se s radom na temelju najnovijih postavki nakon zamjene lonca.

13.5. Postupak kuhanja je gotov

13.5.1. Po završetku postupka kuhanja, na zaslonu se prikazuje „ISKLJUČENO“ i uređaj se oglasi zvučnim signalom 5 puta. Zatim se jedinica na zaslonu isključuje i uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

Bilješke

14. Način pokretanja: kada se uređaj nalazi u ovom načinu, svijetli samo ikona tipke za uključivanje.

15. Stanje pripravnosti: svijetle ikone tipke napajanja, lijeva tipka lonca i desna tipka lonca.

16. Odabir postavki

16.1. Odabir postavki kad uređaj ne radi

16.1.1. Odgovarajuća funkcijska tipka je uvijek uključena. Indikator odabranog recepta treperi, ostali indikatori izbornika stalno su uključeni, a odgovarajuća jedinica na zaslonu treperi naizmjenično kako bi se prikazala temperatura/vrijeme odabranog recepta. Pri podešavanju izbornika treperi odabrani recept. Za podešavanje temperature pritisnite tipku temperature. Na zaslonu treperi indikator trenutne temperature. Pritisnite tipku vremena za podešavanje vremena; na zaslonu treperi i prikazuje se trenutno vrijeme. Kad je uređaj u načinu rada s dvostrukim loncem, izbornik za stranu koja nije odabrana neće treperiti; odgovarajući zaslon će naizmjenično prikazivati temperaturu i vrijeme bez treperenja. Tijekom tog procesa grijači i motori ne rade.

16.2. Odabir postavki tijekom kuhanja

16.2.1. Tijekom kuhanja izbornik ne treperi, već svijetli samo odabrana ikona recepta. Zaslon treperi te naizmjenično prikazuje temperaturu i vrijeme. Temperatura i vrijeme mogu se podesiti kako je opisano u 3.1.3 i 3.1.4, ali se recept ne može prilagoditi. Grijač i ventilator neprekidno rade.

16.3. Pauzirajte postupak: odgovarajuća funkcijska tipka stalno svijetli; odabrani indikator na izborniku treperi, dok ostali indikatori izbornika stalno svijetle. Treperi odgovarajući zaslon, naizmjenično prikazujući temperaturu i vrijeme odabranog izbornika. Grijač i ventilator prestaju raditi; sada se izbornik, vrijeme i temperatura mogu podesiti.

16.4. Radni proces: odgovarajuća funkcijska tipka stalno svijetli, indikator odabranog recepta stalno svijetli, a ostali su indikatori na izborniku isključeni. Na odgovarajućem zaslonu prikazuje se preostalo vrijeme odabranog recepta, a grijač i ventilator neprekidno rade. Kad oba lonca rade istodobno, ikona tipke lijevog lonca i odgovarajuća ikona recepta lijevog lonca istodobno će treperiti svakih 6 sekundi. 3 sekunde kasnije ikona tipke desnog lonca i odgovarajuća desna ikona recepta istodobno će treperiti svakih 6 sekundi.

17. Funkcija memorije: uređaj ima funkciju memorije. Na primjer, ako odaberete izbornik pilećih krilca za desni lonac te podesite temperaturu na 190 °C i vrijeme na 22 min, nakon završetka uporabe, ako se uređaj ne isključi, iste će se postavke primijeniti kada odaberete desni lonac tijekom sljedeće uporabe, tj. izravno će se prikazati izbornik pilećih krilca, pri čemu će temperatura biti podešena na 190 °C, a vrijeme na 22 min. Memorija se briše kad se uređaj isključi na 1 sat. Uključite li uređaj nakon jednog sata i odaberete desni lonac, prikazat će se početno stanje.

18. Memorija za isključivanje: ako se uređaj slučajno isključi tijekom uporabe, vratit će se na postavke aktivne prije prekida napajanja, utoliko ukoliko se napajanje nastavi unutar 30 minuta.

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 jednog lonca (min.)	Vrijeme dvostrukog lonca (min)	Raspon temperature (°C)	Vremenski okvir (min)	Protresite
Smrznuti krumpirići	Velika	500	200	25	28 – 32	80 – 200	1 – 60	1 – 2
	Mala	300						
Torta	Velika	300	150	25	25 – 30	80 – 200	1 – 60	
	Mala	150						
Odrezak	Velika	170	200	15	15 – 20	80 – 200	1 – 60	1 – 2
	Mala	85						
Štapići	Velika	800	200	30	30 – 35	80 – 200	1 – 60	1 – 2
	Mala	300						
Pileća krilca	Velika	500	190	22	22 – 27	80 – 200	1 – 60	1 – 2
	Mala	300						
Škamp	Velika	350	190	12	12 – 15	80 – 200	1 – 60	1 – 2
	Mala	175						
Pečena kobasica	Velika	240	160	15	15 – 18	80 – 200	1 – 60	1 – 2
	Mala	130						
Kolač od jaja	Velika	290	170	20	18 – 23	80 – 200	1 – 60	
	Mala	150						

Napomena 1: dodajte 3 minute vremenu pripreme kada počnete pržiti dok je friteza još hladna.

Napomena 2: možete podesiti temperaturu ili vrijeme u skladu sa stvarnim učinkom kuhanja kad istodobno upotrebljavate dva lonca za kuhanje.

Čišćenje

Očistite uređaj nakon svake uporabe.

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

1. Izvadite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.

Napomena: izvadite lonac kako bi se friteza brže ohladila.

2. Obrišite vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.
3. Lonce očistite vrućom vodom, malo tekućine za pranje i neabrazivnom spužvom.
Možete upotrijebiti tekućinu za odmaščivanje 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 gumuti 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 iza 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 smanjete proizvodnju akrilamida).

Ovaj aparat označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EU u vezi odlaganja otpadne električne i elektronske opreme (*engl. skraćena 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.

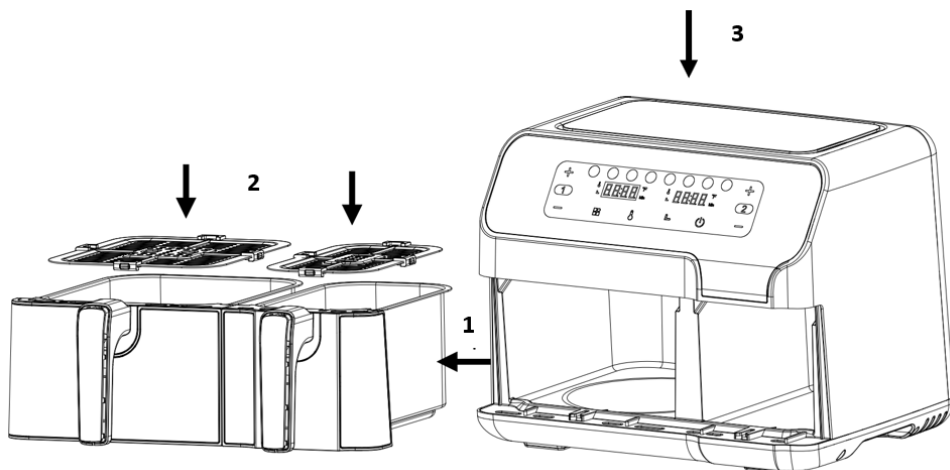
Aparat radi na vruć vazduh, zato posudu nemojte puniti uljem ili masnoćom za prženje!

Priključenje na električnu energiju:

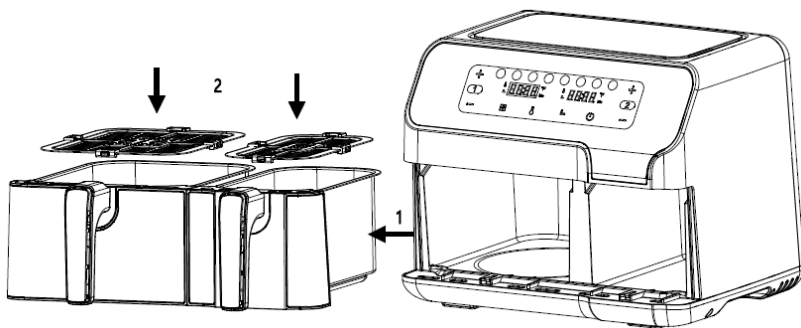
Aparat sme biti priključen samo na pravilno montiranu utičnicu 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Opšti opis (slika 1)

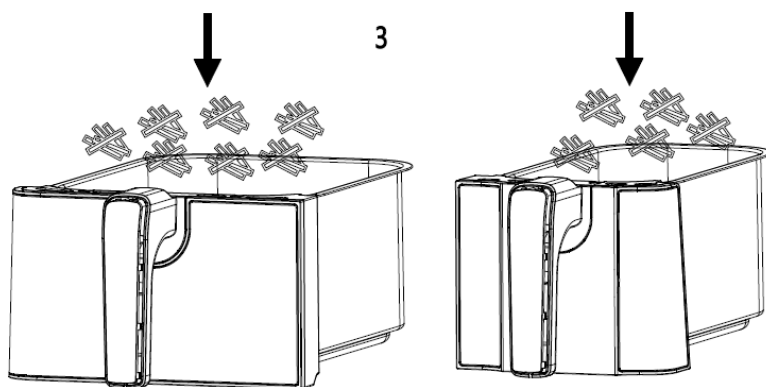
1. Posuda za prženje
2. Emajirana posuda za prženje
3. Uređaj



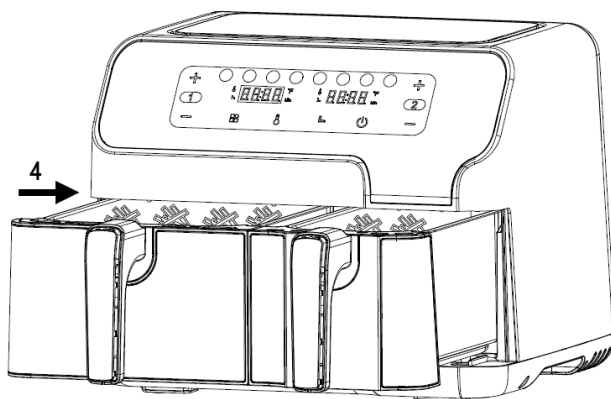
Slika 3



Slika 2



Slika 3



Slika 4

Pre prve upotrebe

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
 2. Uklonite sve nalepnice ili etikete sa uređaja.
 3. Temeljito očistite rešetku i posudu toplom vodom sa malo deterdženta i neabrazivnim sunđerom.
 4. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
- Ovo je friteza za prženje bez ulja koja radi pomoću vrućeg vazduha. Nemojte sipati ulje ili mast direktno u posudu.

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

Priprema uređaja za upotrebu

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

Nemojte sipati ulje ili bilo koju drugu tečnost u posudu.

Nemojte stavljati ništa na uređaj, jer to može da ometa protok vazduha i utiče na rezultat prženja vrućim vazduhom.

Upotreba uređaja

1. Umetnite utikač u zidnu utičnicu sa uzemljenjem.
 2. Pažljivo izvucite posudu iz friteze (slika 2).
 3. Stavite hranu u posudu. (slika 3).
 4. Gurnite posudu nazad u fritezu (slika 4).
- Nikada ne koristite posudu bez emajlirane posude u njoj.

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

5. Odredite potrebno vreme pripreme za hranu (pogledajte odeljak "Podešavanja" u ovom poglavlju).
6. Neku hranu treba da protresete nakon pola sata pripreme (pogledajte odeljak "Podešavanja" u ovom poglavlju). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz uređaja držeći je za ručku i protresite. Potom vratite posudu u fritezu.

7. Kada začujete zvučni signal, vreme pripreme je isteklo. Izvucite posudu iz uređaja
Napomena: Dugo pritisnite dugme za uključivanje na 2 sekunde. Zatim možete ručno isključiti uređaj.
Savet: Možete da podesite temperaturu ili vreme u skladu sa vašim željama tokom upotrebe.



8. Proverite da li je hrana gotova.


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


9. Da biste izvadili hranu (npr. pomfrit), izvadite posudu iz friteze i stavite je na podmetač. Nemojte okretati posudu naopako jer će višak ulja koji se skupio na dnu posude iscuriti na hranu. Posuda i hrana su vrući. U zavisnosti od vrste hrane u fritezi, iz posude može da izlazi para.

10. Koristite odgovarajući pribor za stavljanje hrane na tanjir.

11. Kada je hrana gotova, friteza je odmah spremna za pripremu nove hrane.

Taster 7  i taster 8  – Tasteri za regulaciju temperature i vremena za desnu posudu
Taster 7 i taster 8 vam omogućavaju da povećate ili smanjite temperaturu prženja za 5 °C istovremeno za desnu posudu. Temperaturu ćete brzo promeniti ako pritisnete i držite taster. Opseg regulacije temperature: 80 °C – 200 °C. Tasteri se takođe mogu koristiti za povećanje ili smanjenje vremena prženja za desnu posudu, jedan po jedan minut. Vreme ćete brzo promeniti ako pritisnete i držite taster. Opseg regulacije vremena: 1 min – 60 min.

Taster 9  – Taster za odabir temperature
Dodirnite taster za odabir temperature. Zatim, po potrebi možete da podesite temperaturu naznačenu na jedinici za prikaz.

Taster 10  – Taster za odabir vremena
Dodirnite taster za odabir vremena. Zatim, po potrebi možete da podesite vreme naznačeno na jedinici za prikaz.

Indikatorska lampica "11" Ekran za levu posudu
Indikatorska lampica "12" Indikator temperature za levu posudu
Indikatorska lampica "13" Indikator vremena za levu posudu
Indikatorska lampica "14" Ekran za desnu posudu
Indikatorska lampica "15" Indikator temperature za desnu posudu
Indikatorska lampica "16" Indikator vremena za desnu posudu
Indikatorske lampice "17–24" Indikator za vrstu hrane

Detaljna uputstva za rad

1. Početni režim

Prvo proverite da li je posuda pravilno stavljena u uređaj. Zatim umetnite utikač u utičnicu. Uređaj će biti uključen i jednom će se oglasiti zvučni signal. Sve lampice svetle jednu sekundu, a zatim se gase. Ikona napajanja će biti osvetljena.

2. Režim mirovanja

Kad dodirnete ikonu napajanja, svetleće ikone 1 i 2 za obadir posude. Uređaj prelazi u režim mirovanja. Kada je uređaj u stanju mirovanja i ne radi 3 minuta, uređaj će preći u početni režim.

3. Režim rada jedne posude

3.1. Režim rada leve posude

- 3.1.1. Dodirnite jednom levi taster za posudu. Ikone u području 1 i 2 će zasvetleti i ostati neprekidno osvetljene. Pojaviće se podrazumevana podešavanja za pomfrit, a na jedinici za prikaz će se naizmenično prikazivati podrazumevana temperatura i vreme prženja pomfrita. Ako pritisnete i zadržite ikonicu tastera za uključivanje 2 sekunde, odabir leve posude će biti otkazan i uređaj će preći u režim mirovanja.
- 3.1.2. Dodirnite unapred podešeni taster da biste izabrali meni koji želite da koristite. Pritisnite ovaj taster jednom da biste se prebacili na sledeći meni; ikona izabranog menija će treperiti i prikazaće se podrazumevana temperatura i vreme. Meni se može menjati od prve do osme ikone.
- 3.1.3. Dodirnite ikonu tastera za temperaturu. Temperatura trenutnog menija će treperiti na jedinici za prikaz. Pritiskom na ikonu tastera za kontrolu temperature podesite temperaturu u koracima od 5 °C. Ako pritisnete i zadržite ikonu tastera za temperaturu, temperatura će se podešavati neprekidno. Temperatura se može podesiti u opsegu od 80 °C – 200 °C za svaku vrstu hrane.
- 3.1.4. Dodirnite ikonu tastera za vreme. Podrazumevano ili podešeno vreme za izabrani meni će treperiti na jedinici za prikaz. Pritisnite ikonu tastera za kontrolu vremena da biste podesili vreme u koracima od 1 min. Ako pritisnete i zadržite ikonu tastera za

kontrolu vremena, vreme će se neprekidno podešavati. Vreme se može podesiti od 1 min do 60 min za svaku vrstu hrane.

- 3.1.5. Kada podesite vrstu hrane, temperaturu i vreme, dodirnite ikonu tastera za uključivanje. Leva posuda počinje da radi, a trenutno vreme prženja će se odbrojavati na jedinici za prikaz.
 - 3.1.6. Da biste podesili temperaturu ili vreme tokom procesa prženja, pritisnite ikonu tastera za temperaturu ili vreme jednom, a zatim pritisnite ikonu tastera za temperaturu ili vreme da biste podesili temperaturu ili vreme. Tokom procesa podešavanja, uređaj nastavlja da radi.
 - 3.1.7. Da biste resetovali odabranu vrstu hrane tokom procesa prženja, lagano pritisnite ikonu tastera za uključivanje da biste ga pauzirali; grejač i motor će prestati da rade. Zatim pratite korake 3.1.2 – 3.1.5 za resetovanje vrste hrane i nastavite sa radom.
 - 3.2. Pauzirajte ili isključite uređaj tokom procesa prženja
 - 3.2.1. Da biste pauzirali proces prženja dok je u toku, pritisnite ikonu tastera za uključivanje jednom da biste pauzirali grejanje i motor. Ako ne koristite uređaj 3 minuta nakon pauziranja, uređaj će preći u režim mirovanja.
 - 3.2.2. Da biste isključili uređaj tokom prženja, pritisnite i zadržite ikonu tastera za uključivanje na 2 sekunde dok se na jedinici za prikaz ne pojavi "OFF". Zvučni signal će se oglasiti jednom, ekran će se isključiti i uređaj će preći u režim mirovanja. Zatim pritisnite i zadržite ikonu tastera za uključivanje na 2 sekunde i uređaj će ući u početni režim.
 - 3.3. Uklanjanje posude
 - 3.3.1. Ako se posuda u bilo kom trenutku ukloni iz uređaja, na ekranu će pisati "OPEN".
 - 3.3.2. Ako se posuda ukloni tokom procesa prženja, uređaj će prestati da radi (i grejanje i motor će se zaustaviti). Kada se posuda zameni, uređaj će nastaviti sa radom sa najnovijim podešavanjima.
 - 3.4. Režim rada desne posude
 - 3.4.1. Dodirnite ikonu desnog tastera, a zatim pogledajte odeljke 3.1.2 – 3.1.7 za naredne korake.
 - 3.5. Proces prženja je završen
 - 3.5.1. Kada je proces prženja završen, na ekranu piše "OFF" i zvučni signal se oglašava 5 puta. Zatim se ekran isključuje i uređaj prelazi u režim mirovanja.
4. Režim rada obeju posuda
- 4.1. Uključivanje 2 posuda
 - 4.1.1. Prvo izaberite jednu stranu i izaberite podešavanja menija, temperaturu i vreme u skladu sa koracima 3.1.2 – 3.1.7. Zatim izaberite drugu stranu i podesite željenu vrstu hrane, temperaturu i vreme na isti način.
 - 4.1.2. Pritisnite ikonu tastera za uključivanje. Obe posude počinju da rade u isto vreme. Odbrojanje preostalog vremena za obe strane će biti prikazano na jedinici za prikaz.
 - 4.1.3. Alternativno, prvo možete da uključite samo jednu stranu prema 3.1.1 do 3.1.7, a zatim i drugu stranu prema 3.5.1.
 - 4.2. Izaberite podešavanja za režim rada obeju posuda
 - 4.2.1. U režimu rada obeju posuda, dve posude rade istovremeno. Da biste podesili temperaturu ili vreme leve ili desne posude, pritisnite levi ili desni taster za posudu, zatim pratite korake 3.1.6 i 3.1.7 da biste dovršili podešavanje.
 - 4.3. Pauziranje ili isključivanje uređaja tokom procesa prženja
 - 4.3.1. Da biste pauzirali rad jedne strane samo tokom režima rada obeju posuda, prvo pritisnite ikonu levog ili desnog tastera, a zatim pritisnite ikonu tastera za uključivanje. Rad odgovarajuće posude će biti pauziran. Ako se ne koristi 3 minuta, pauzirana strana će preći u režim mirovanja. Da biste pauzirali obe strane, samo pritisnite ikonu tastera za uključivanje i obe strane će biti pauzirane. Ako se ne koriste naredna 3 minuta, obe strane će preći u režim mirovanja. Da biste nastavili sa radom, pritisnite jednom ikonu tastera za uključivanje.
 - 4.3.2. Da biste isključili jednu stranu tokom prženja, prvo pritisnite ikonu leve ili desne posude, a zatim pritisnite i zadržite ikonu tastera za uključivanje na 2 sekunde. Zatim

će izabrana posuda (ili strana) preći u režim mirovanja. Da biste isključili obe strane, pritisnite i zadržite ikonu tastera za uključivanje na 2 sekunde.

- 4.4. Uklanjanje posude
 - 4.4.1. Ako se posuda u bilo kom trenutku ukloni, na ekranu će pisati "OPEN".
 - 4.4.2. Ako se jedna posuda ukloni tokom procesa prženja, odgovarajuća strana će prestati da radi (i grejanje i motor će biti zaustavljeni). Posuda će nastaviti sa radom na osnovu najnovijih podešavanja kada se posuda zameni.
- 4.5. Proces prženja je završen
 - 4.5.1. Kada je proces prženja završen, na ekranu se pojavljuje "OFF" i zvučni signal se oglašava 5 puta. Zatim se jedinica za prikaz isključuje i uređaj prelazi u režim mirovanja.

Napomene

- 5. Početni režim: kada je uređaj u ovom režimu, osvetljena je samo ikona tastera za uključivanje.
- 6. Režim mirovanja: ikona tastera za uključivanje, levi taster za posudu i desni taster za posudu su osvetljeni.
- 7. Izbor podešavanja
 - 7.1. Izbor podešavanja kada uređaj ne radi
 - 7.1.1. Odgovarajući funkcijski taster je uvek uključen. Indikator izabrane vrste hrane treperi, ostali indikatori menija su uvek uključeni, a odgovarajuća jedinica za prikaz treperi naizmenično kako bi prikazala temperaturu/vreme izabrane vrste hrane. Prilikom podešavanja menija, izabrana vrsta hrane treperi. Da biste podesili temperaturu, pritisnite taster za temperaturu. Jedinica za prikaz treperi da bi prikazala trenutnu temperaturu. Pritisnite taster za vreme da biste podesili vreme; ekran treperi i prikazuje trenutno vreme. Kada je uređaj u režimu rada obeju posuda, meni za stranu koja nije izabrana neće treperiti; odgovarajući ekran će naizmenično prikazivati temperaturu i vreme bez treperenja. Tokom ovog procesa grejači i motori ne rade.
 - 7.2. Izbor podešavanja tokom procesa prženja
 - 7.2.1. Tokom procesa prženja meni ne treperi, već svetli samo ikona izabrane vrste hrane. Jedinica za prikaz treperi, naizmenično prikazujući temperaturu i vreme. Temperatura i vreme se mogu podesiti kako je opisano u odeljcima 3.1.3 i 3.1.4, ali se vrsta hrane ne može podesiti. Grejač i ventilator rade neprekidno.
 - 7.3. Pauzirajte rad: odgovarajući funkcijski taster je uvek uključen; izabrani indikator menija treperi, dok su drugi indikatori menija uvek uključeni. Odgovarajući ekran treperi, naizmenično prikazujući temperaturu i vreme izabranog menija. Grejač i ventilator prestaju da rade; sada se meni, vreme i temperatura mogu podesiti.
 - 7.4. Radni proces: odgovarajući funkcijski taster je uvek uključen, izabrani indikator vrste hrane je uvek uključen, a ostali indikatori menija će biti isključeni. Na odgovarajućem ekranu je prikazano preostalo vreme odabrane vrste hrane, a grejač i ventilator rade neprekidno. Kada su obe posude u funkciji istovremeno, ikona levog tastera za posudu i odgovarajuća ikona vrste hrane za levu posudu će istovremeno treperiti svakih 6 sekundi. 3 sekunde kasnije, ikona desnog tastera za posudu i odgovarajuća ikona vrste hrane za desnu posudu će istovremeno treperiti svakih 6 sekundi.
- 8. Funkcija memorije: uređaj ima funkciju memorije. Na primer, ako izaberete meni za pileća krilca za desnu posudu i podesite temperaturu na 190 °C i vreme na 22 min, nakon završetka upotrebe, ako uređaj nije isključen, ista podešavanja će se primeniti kada izaberete desnu posudu tokom sledeće upotrebe, tj. meni za pileća krilca će biti prikazan direktno, sa temperaturom podešenom na 190 °C i vremenom podešenim na 22 min. Memorija se briše kada je uređaj isključen sat vremena. Ako uključite uređaj nakon jednog sata i izaberete desnu posudu, prikazaće se početno stanje.
- 9. Memorija tokom isključivanja: Ako se uređaj slučajno isključi tokom upotrebe, vratiće se u podešavanja aktivna pre nestanka struje ako struja dođe u roku od 30 minuta.

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 rada jedne posude (min)	Vreme rada dveju posuda (min)	Temperaturi i opseg (°C)	Vremenski okvir (min)	Protresanje
	Velika količina	Mala količina						
Zamrznuti pomfrit	Velika količina	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1–2
	Mala količina	300						
Kolač	Velika količina	300	150	25	25–30	80–200	1–60	
	Mala količina	150						
Šnicla	Velika količina	170	200	15	15–20	80–200	1–60	1–2
	Mala količina	85						
Bataci	Velika količina	800	200	30	30–35	80–200	1–60	1–2
	Mala količina	300						
Pileća krilca	Velika količina	500	190	22	22–27	80–200	1–60	1–2
	Mala količina	300						
Škamp	Velika količina	350	190	12	12–15	80–200	1–60	1–2
	Mala količina	175						
Pečena kobasica	Velika količina	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1–2
	Mala količina	130						
Tart od jaja	Velika količina	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	Mala količina	150						

Napomena 1: Dodajte 3 minuta vremenu pripreme kada počnete da pržite dok je friteza još hladna.
 Napomena 2: Možete da podesite temperaturu ili vreme u skladu sa stvarnim efektom prženja kada koristite dve posude za prženje istovremeno.

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 očištili 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.	Isperte 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 миење на садови.

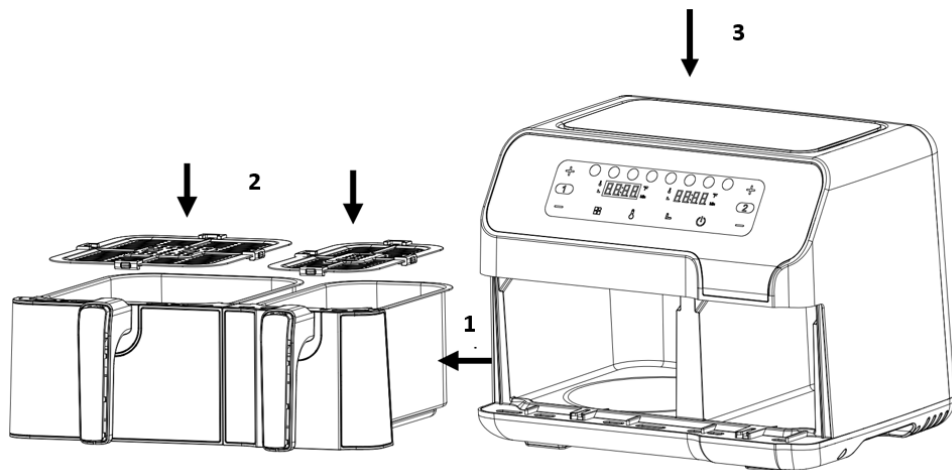
Апаратот користи циркулирање на топол воздух за пржење. Поради ова не полнете го внатрешниот сад за пржење со масло за пржење или други маснотии!

Електрично напојување:

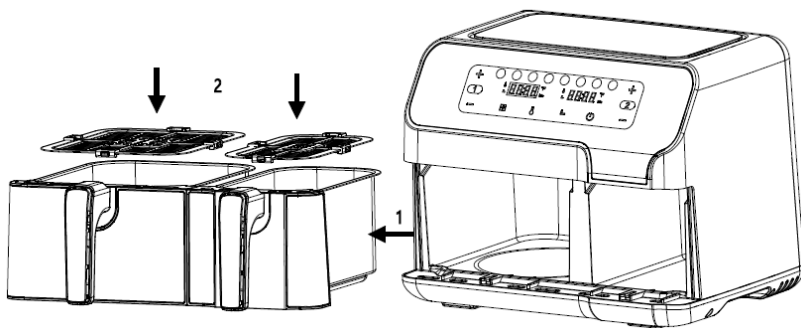
Овој апарат може да се поврзе само со точно прилагоден напон од 220-240 V ~ 50-60 Hz на електричната мрежа.

Општ опис (Слика 1)

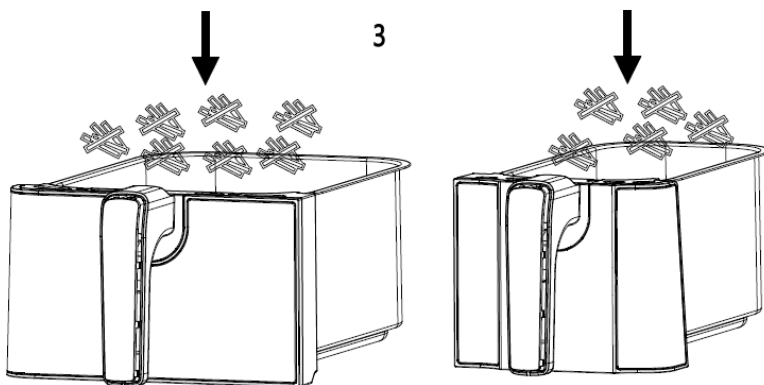
1. Корпа за пржење
2. Решетка за пржење
3. Апарат



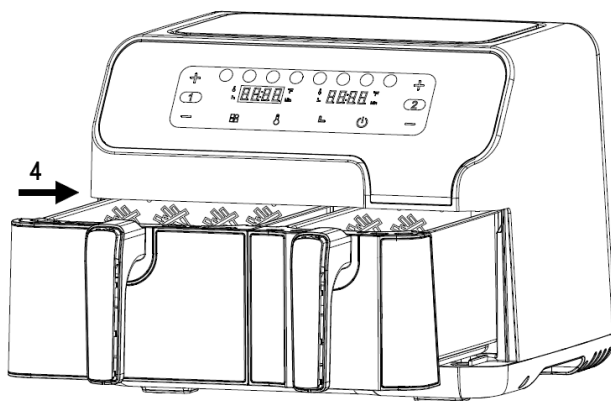
Слика 4



Слика 2



Слика 3



Слика 4

Пред првата употреба

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

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

Подготовка на апаратот за употреба

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

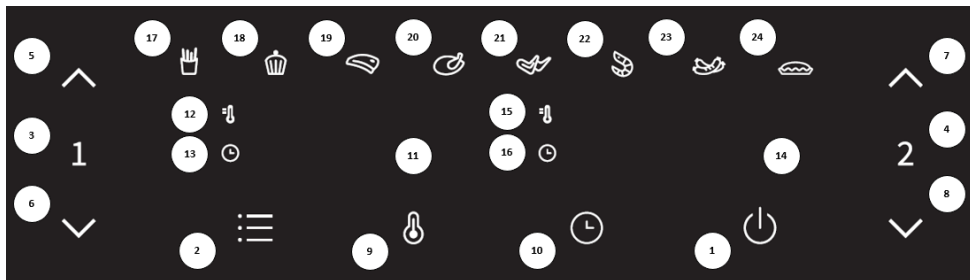
Не полнете ја корпата со масло или друга течност.

Не ставајте ништо на врвот на апаратот, бидејќи тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае врз резултатот од пржењето на топол воздух.

Употреба на апаратот

1. Поврзете го приклучокот за струја во заземјен ѕиден штекер.
 2. Внимателно извлечете ја корпата од фритезата (Слика 2).
 3. Ставете ги состојките во корпата. (Слика 3).
 4. Полека вратете ја корпата во фритезата (Слика 4).
 5. Никогаш не користете ја корпата без решетката за пржење во неа.
- Внимание: Не допирајте ја корпата за време употребата и некое време по тоа, бидејќи многу се вжештува. Држете ја корпата исклучиво за рачката.
6. Одредете го потребното време за подготовка на состојката (видете го делот „Поставки“ во ова поглавје).
 7. Некои состојки е потребно да се протресат на половина од времето на подготовка (видете го делот „Поставки“ во ова поглавје). За да ги протресете состојките, извлечете ја корпата од апаратот држејќи ја за рачката и протресете ја. Потоа, полека вратете ја корпата во фритезата на топол воздух.
 8. Кога ќе го слушнете звукот, тоа значи дека поставеното време за подготовка истекло. Извлечете ја корпата од апаратот.
- Белешка: Притиснете го копчето за вклучување и држете го притиснато 2 секунди. Потоа, може рачно да го исклучите апаратот.
- Совет: температурата и времето на приготвување може да ги подесите според ваша желба во текот на употребата на апаратот.
6. Проверете дали состојките се готови.
 7. Ако состојките сè уште не се подготвени, едноставно вратете ја корпата во апаратот и поставете го тајмерот на уште неколку дополнителни минути.
 8. За да ги отстраните состојките (на пр., помфритот), извлечете ја корпата од фритезата и ставете ја на работната маса.
 9. Не превртувајте ја корпата наопаку, бидејќи вишокот масло што се насобрал на дното од корпата ќе истече на состојките.
 10. Корпата и состојките се жешки. Во зависност од видот на состојките во фритезата, од корпата може да избие пара.
 11. Користете соодветен прибор за префрлање на храната во чинија.
 12. Кога готвењето на една група состојки ќе заврши, фритезата на топол воздух е веднаш подготвена за готвење друга група состојки.

Упатство за контролниот панел



Копче 1  – Копче за вклучување

Откако ќе ги ставите и двата сада правилно во главното кукиште, светнува индикаторот за напојување. Изберете го копчето за вклучување за да го префрлите апаратот во режим на подготвеност. Откако ќе го изберете садот што ќе го користите, притиснете го копчето за вклучување по втор пат, за да започнете со процесот на готвење.

Копче 2  – Копче за однапред зададени вредности

Со избирање на ова копче, може да пребарувате и да изберете еден од 8-те популарни начини на готвење (од 17 до 24). Со одбирање на саканата функција, се подесуваат однапред зададените време и температура на готвење.

Копче 3  – Копче за левиот сад

Допрете го копчето за левиот сад. Ќе светне знакот на копчето на функцијата на левата страна на фритезата. Менито автоматски се префрла на првото мени (помфрит), а индикаторот за помфрит трепка. Знакот за левиот сад на контролниот панел ќе трепка и наизменично ќе ги прикажува стандардната температура и време за програмата за помфрит. Кога ќе се прикаже температурата, индикаторот за температура во горниот лев агол на екранот постојано ќе свети. Кога ќе се прикаже времето, индикаторот за времето во долниот лев агол на екранот постојано ќе свети. Ако го притиснете и го држите копчето за левиот сад притиснато 2 секунди, може да го откажете изборот на левиот сад и апаратот ќе се врати во режим на подготвеност.



Копче 4  – Копче за десниот сад


Допрете го копчето за десниот сад. Ќе светне знакот на копчето на функцијата на десната страна на фритезата. Менито автоматски се префрла на првото мени (помфрит), а индикаторот за помфрит трепка. Знакот за десниот сад на контролниот панел ќе трепка и наизменично ќе ги прикажува стандардната температура и време за програмата за помфрит. Кога ќе се прикаже температурата, индикаторот за температура во горниот лев агол на екранот постојано ќе свети. Кога ќе се прикаже времето, индикаторот за времето во долниот лев агол на екранот постојано ќе свети. Ако го притиснете и го држите копчето за десниот сад притиснато 2 секунди, може да го откажете изборот на левиот сад и апаратот ќе се врати во режим на подготвеност.


Копче 5  и копче 6  – копчиња за контрола на времето и температурата на левиот сад

Со копчињата 5 и 6 може да ја зголемувате или намалувате температурата на готвење за левиот сад за 5 °C. Температурата се менува брзо со притискање и држење на копчето

притиснато. Опсег на контрола на температурата: 80 °C – 200 °C. Копчињата може да се користат и за зголемување или намалување на времето за готвење на левиот сад, при што времето се менува за една минута со едно притискање. Времето на готвење се менува брзо со притискање и држење на копчето притиснато. Опсег на контрола на времето: 1 мин – 60 мин.

Копче 7  и копче 8  – копчиња за контрола на времето и температурата на десниот сад. Со копчињата 7 и 8 може да ја зголемувате или намалувате температурата на готвење на десниот сад за 5 °C. Температурата се менува брзо со притискање и држење на копчето притиснато. Опсег на контрола на температурата: 80 °C – 200 °C. Копчињата може да се користат и за зголемување или намалување на времето за готвење на десниот сад, при што времето се менува за една минута со едно притискање. Времето на готвење се менува брзо со притискање и држење на копчето притиснато. Опсег на контрола на времето: 1 мин – 60 мин.

Копче 9  – копче за одбирање на температурата. Допрете го копчето за одбирање на температурата. Потоа може да ја менувате температурата прикажана на екранот според потребите.

Копче 10  – копче за избор на времето на готвење. Допрете го копчето за избор на времетраењето. Потоа може да го менувате времето на готвење прикажано на екранот според потребите.

Сијаличка на индикаторот “11” Екран за левиот сад
Сијаличка на индикаторот “12” Индикатор на температурата за левиот сад
Сијаличка на индикаторот “13” Индикатор на времето на готвење за левиот сад
Сијаличка на индикаторот “14” Екран за десниот сад
Сијаличка на индикаторот “15” Индикатор на температурата за десниот сад
Сијаличка на индикаторот “16” Индикатор на времето на готвење за десниот сад
Сијаличка на индикаторите “17–24” Индикатор на рецепт

Детално упатство за работа

1. Режим на подигање

Најпрво, проверете дали корпата е правилно наместена во апаратот. Потоа, ставете го приклучокот во штекерот. Апаратот се вклучува и испушта еден звучен сигнал. Сите светла се палат и остануваат запалени една секунда, а потоа се гаснат. Знакот за напојување е осветлен.

2. Режим на подготвеност

Допрете го знакот за вклучување; знакот за избор на корпата 1 и знакот за избор на корпата 2 светнуваат и остануваат запалени. Апаратот влегува во режим на подготвеност. Кога уредот е во овој режим и не се употреби во рок од 3 минути, се префрла во режим на подигање.

3. Режим на работа на една корпа

3.1. Режим на работа на левата корпа

3.1.1. Допрете го копчето за лева корпа еднаш. Ознаките во подрачјето 1 и подрачјето 2 светнуваат и остануваат запалени цело време. Се прикажуваат автоматски зададените вредности за помфрит, при што на екранот наизменично се прикажуваат автоматски зададената температура и време на готвење. Доколку го притиснете копчето за вклучување и го држите притиснато 2 секунди, се откажува изборот на левата корпа и уредот влегува во режим на подготвеност.

3.1.2. Со допирање на копчето за подесување (preset) може да го изберете менито што сакате да го користите. Притиснете го ова копче еднаш за да се префрлите на следното мени; избраната ознака од менито трепка и се прикажуваат стандардната температура и време. Менито може да се пребарува и избира од првата до осмата ознака.

- 3.1.3. Допрете го копчето за температура. Температурата на тековното мени трепка на екранот. Со притискање на копчето за контрола на температурата може да ја менувате температурата за по 5 °C. Ако го притиснете копчето за температура и го задржите притиснато, температурата постојано ќе се менува. Температурата може да се менува во опсег од 80 °C – 200 °C за секој рецепт.
- 3.1.4. Допрете ја иконата на копчето за време. Стандардното или поставеното време за избраното мени ќе трепка на екранот. Притиснете го копчето за контрола на времето за да го менувате времето за по 1 минута. Ако го притиснете копчето за контрола на времето, времето постојано се менува. Времето може да се менува од 1 до 60 минути за секој рецепт.
- 3.1.5. Кога ќе ги одберете рецептот, температурата и времето на готвење, допрете го копчето за вклучување. Левата корпа почнува да работи, а тековното време на готвење се одбројува на екранот.
- 3.1.6. За да ја подесите температурата или времето на готвење во текот на процесот на готвење, притиснете го копчето за температура или за време на готвење еднаш, а потоа со последователно притискање на копчето за температура или за време на готвење може да ги менувате температурата или времето на готвење. За време на процесот на подесување, уредот продолжува да работи.
- 3.1.7. За да го ресетирате рецептот за време на процесот на готвење, притиснете го копчето за вклучување еднаш за да го паузирате готвењето; грејачот и моторот престануваат да работат. Потоа, следете ги чекорите од 3.1.2 до 3.1.5 за да го ресетирате рецептот и да продолжите со готвењето.
- 3.2. Паузирање или исклучување на апаратот во текот на процесот на готвење
 - 3.2.1. За да го паузирате процесот на готвење додека тоа е во тек, притиснете го копчето за вклучување еднаш за да го паузирате грееењето и работата на моторот. Ако не се зададе следна операција во рок од 3 минути по паузирањето на апаратот, тој влегува во режим на подготвеност.
 - 3.2.2. За да го исклучите апаратот за време на готвењето, притиснете го копчето за вклучување и држете го притиснато 2 секунди, додека на екранот не се појави ознаката „ИСКЛУЧЕНО“ (“OFF”). Апаратот испушта еден звучен сигнал, екранот се исклучува и апаратот влегува во режим на подготвеност. Потоа, притиснете го копчето за вклучување и држете го притиснато 2 секунди и апаратот влегува во режим на подигање.
- 3.3. Вадење на корпата
 - 3.3.1. Ако корпата се извади од апаратот во кое било време, на екранот се прикажува „ОТВОРЕНО“ (“OPEN”).
 - 3.3.2. Ако корпата се извади за време на процесот на готвење, апаратот престанува да работи (прекинува работата и на грееењето и на моторот). Кога корпата ќе се врати, апаратот продолжува со работа според последните поставки.
- 3.4. Режим на работа на десната корпа
 - 3.4.1. Допрете го копчето за десната корпа и потоа следете ги чекорите од 3.1.2 до 3.1.7 за понатамошните чекори.
- 3.5. Процесот на готвење завршил
 - 3.5.1. Кога процесот на готвење ќе заврши, на екранот се прикажува „ИСКЛУЧЕНО“ (“OFF”) и апаратот испушта звучен сигнал 5 пати. Потоа, екранот се исклучува, а апаратот влегува во режим на подготвеност.
4. Режим на работа на двете корпи
 - 4.1. Вклучување на двете корпи
 - 4.1.1. Најпрво, изберете една страна и изберете ги поставките на менито, температурата и времето на готвење според чекорите од 3.1.2 до 3.1.7. Потоа, изберете ја другата страна и на ист начин поставете ги потребните рецепти, температура и време на готвење.
 - 4.1.2. Притиснете го копчето за вклучување. Двете корпи почнуваат да работат во исто време. На екранот се прикажува одбројувањето на преостанатото време за двете корпи.

- 4.1.3. Алтернативно, може и прво да ја пуштите во работа само едната страна според чекорите од 3.1.1 до 3.1.7, а потоа да ја вклучите и другата страна според 3.5.1.
- 4.2. Одберете ги поставките за режимот на работа на двете корпи
 - 4.2.1. Во режимот на работа на двете корпи, и двете корпи работат истовремено. За да ја поставите температурата или времето на готвење на левата или на десната корпа, притиснете го копчето за левата или копчето за десната корпа, а потоа следете ги чекорите 3.1.6 и 3.1.7 за да ги комплетираете поставките.
- 4.3. Паузирање или исклучување на апаратот во текот на процесот на готвење
 - 4.3.1. За да ја паузирате работата само на едната страна за време на режимот на работа на двете корпи, прво притиснете го копчето за левата или за десната корпа, а потоа притиснете го копчето за вклучување. Работењето на соодветната корпа ќе биде паузирано. Ако не биде зададена операција во следните 3 минути, паузираната страна се префрла во режим на подготвеност. За да го паузирате работењето на двете страни, само притиснете го копчето за вклучување и работењето на двете страни ќе биде паузирано. Ако не биде зададена понатамошна функција во следните 3 минути, двете страни влегуваат во режим на подготвеност. За да продолжите со работа, притиснете еднаш на копчето за вклучување.
 - 4.3.2. За да ја исклучите едната страна за време на процесот на готвење, прво притиснете копчето за левата или за десната корпа, а потоа притиснете го копчето за вклучување и задржете го притиснато 2 секунди. Потоа, избраната корпа (или страна) се префрла во режим на подготвеност. За да ги исклучите двете страни, притиснете го копчето за вклучување и задржете го притиснато 2 секунди.
- 4.4. Вадење на корпата
 - 4.4.1. Ако корпата се извади од апаратот во кое било време, на екранот се прикажува „ОТВОРЕНО“ (“OPEN”).
 - 4.4.2. Ако една од корпите се извади за време на процесот на готвење, соодветната страна престанува да работи (прекинува работата и на грееењето и на моторот). Кога корпата ќе се врати, апаратот продолжува со работа според последните поставки.
- 4.5. Процесот на готвење завршил
 - 4.5.1. Кога процесот на готвење ќе заврши, на екранот се прикажува „ИСКЛУЧЕНО“ (“OFF”) и апаратот испушта звучен сигнал 5 пати. Потоа, екранот се исклучува, а апаратот влегува во режим на подготвеност.

Белешки

5. Режим на подигање: кога апаратот е во овој режим, свети единствено копчето за вклучување.
 6. Режим на подготвеност: светат и копчето за вклучување, и копчето за левата и копчето за десната корпа.

7. Одбирање на поставките

- 7.1. Одбирање на поставките кога апаратот не работи
 - 7.1.1. Копчето на соодветната функција секогаш свети. Индикаторот за избраниот рецепт трепка, останатите индикатори од менито се секогаш вклучени, додека соодветниот екран трепка наизменично, прикажувајќи ја температурата/времето на готвење на избраниот рецепт. Кога го поставувате менито, трепка избраниот рецепт. За да ја поставите температурата, притиснете го копчето за температура. Екранот трепка, прикажувајќи ја моменталната температура. Притиснете го копчето за време на готвење за да го одредите времетраењето; екранот трепка и го прикажува тековното време на готвење. Кога апаратот е во режим на работа на двете корпи, менито за страната што не е избрана не трепка; соодветниот екран наизменично ги прикажува температурата и времето на готвење, без да трепка. За време на овој процес, грејачите и моторите не работат.
- 7.2. Одбирање на поставките во текот на процесот на готвење

- 7.2.1. Во текот на процесот на готвење, менито не трепка; наместо тоа, осветлена е само ознаката за одбраниот рецепт. Екранот трепка, наизменично прикажувајќи ги температурата и времето на готвење. Температурата и времето на готвење може да се постават на начинот опишан во точките 3.1.3 и 3.1.4, но рецептот не може да се менува. Грејачот и вентилаторот работат непрекинато.
- 7.3. Паузирање на работата: копчето на соодветната функција постојано свети; индикаторот на одбраното мени трепка, а другите индикатори постојано светат. Соодветниот екран трепка, наизменично прикажувајќи ги температурата и времето на готвење на одбраното мени. Грејачот и вентилаторот престануваат да работат и сега може да се менуваат менито, времето на готвење и температурата.
- 7.4. Процес на работа: копчето на соодветната функција постојано свети, индикаторот за избраниот рецепт е секогаш вклучен, а останатите индикатори на менито се исклучени. Соодветниот екран го прикажува преостанатото време на готвење на избраниот рецепт, а грејачот и вентилаторот работат непрекинато. Кога двете корпи работат истовремено, копчето за левата корпа и копчето за соодветниот рецепт за таа корпа трепкаат истовремено, по еднаш на секои 6 секунди. 3 секунди подоцна, копчето за десната корпа и копчето за соодветниот рецепт за таа корпа трепкаат истовремено, по еднаш на секои 6 секунди.
8. Функција на меморија: апаратот има мемориска функција. На пример, ако го изберете менито пилешки крилца за десната корпа и ја поставите температурата на 190 °C, а времето на готвење на 22 минути, по завршувањето на употребата, доколку апаратот не се исклучи, се применуваат истите поставки. Кога ќе ја одберете десната корпа за време на следната употреба, веднаш се прикажува менито пилешки крилца, со температура поставена на 190 °C и времето на готвење поставено на 22 минути. Меморијата се брише кога апаратот е исклучен 1 час. Ако го вклучите апаратот по еден час и ја одберете десната корпа, се прикажува првичната состојба.
9. 2. Исклучување на меморијата: Ако апаратот случајно се исклучи од напојувањето за време на употребата, се враќа на поставките кои биле активни пред прекинот на напојувањето, под услов напојувањето повторно да се воспостави во рок од 30 минути.

Поставки

Долната табела може да ви помогне да ги изберете основните поставки за состојките. Белешка: Имајте на ум дека овие поставки се само индикативни. Бидејќи состојките се разликуваат по потекло, големина, облик и бренд, не можеме да гарантираме најдобри поставки за вашите состојки.

Бидејќи технологијата за брз проток на топол воздух повторно го загрева воздухот во апаратот веднаш, краткотрајното извлекување на корпата од апаратот за време на пржењето на топол воздух нема значително да го наруши процесот.

Совети:

4. За помалите состојки обично е потребно малку пократко време за подготовка од поголемите.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Не подготвувајте прекумерно мрсни состојки, како што се колбаси, во фритезата на топол воздух.
9. Закуски што може да се подготват во рерна може да се подготват и во фритезата на топол воздух.
10. Оптималната количина за подготовка на крцкав помфрит е 500 грама.

- 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.
- 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.

Мени	Референтна тежина (g)		Зададена температура (°C)	Време на готвење во еден сад (мин.)	Време на готвење во два сада (мин.)	Температурен распон (°C)	Време (мин.)	Протресување
Замрзнат помфрит	Мал	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1–2
	Голем	300						
Торта	Мала	300	150	25	25–30	80–200	1–60	
	Голема	150						
Стек	Мал	170	200	15	15–20	80–200	1–60	1–2
	Голем	85						
Копани	Мали	800	200	30	30–35	80–200	1–60	1–2
	Големи	300						
Пилешки крилца	Мали	500	190	22	22–27	80–200	1–60	1–2
	Големи	300						
Ракчиња	Мали	350	190	12	12–15	80–200	1–60	1–2
	Големи	175						
Печени колбаси	Мали	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1–2
	Големи	130						
Колач со крем од јајца	Мал	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	Голем	150						

Белешка 1: Додајте 3 минути на времето на готвење кога почнувате со пржење додека апаратот е се уште студен.

Белешка 2: Температурата или времето на готвење може да се менуваат според фактичкото време на готвењето кога се готви истовремено во две корпи.

Чистење

Чистете го апаратот по секоја употреба.

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

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

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

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

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

3. Може да користите течност за одмастување за да ја отстраните преостанатата нечистотија.

Совет: Ако нечистотијата е залепена на полицата (решетката) или на дното на корпата, наполнете ја корпата со топла вода и малку течност за миење. Ставете ја решетката за пржење во корпата и оставете ги корпата и решетката да киснат приближно 10 минути.

4. Исчистете ја внатрешноста на апаратот со топла вода и сунѓер што не е абразивен.

5. Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење, за да ги отстраните сите остатоци од храна.

Решавање проблеми

Проблем	Можна причина	Решение
Апаратот не работи.	Апаратот не е приклучен на струја.	Приклучете го струјниот кабел во заземјен штекер.
Состојките испржени во фритезата не се готови.	Претерана количина на состојки или преголеми состојки.	Наполнете ја корпата со препорачаната количина (или големина) на состојки.
	Температурата е прениска.	Променете ја температурата соодветно.
	Апаратот не е претходно загреан.	Поставете го времето потребно за подготовка.
Состојките не се подеднакво испржени.	Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од готвењето.	Состојките коишто се една врз друга или една преку друга (на пр., помфритот) треба да се протресат на половина од времето на подготовка.
Испржените закуски не се крцкави кога се вадат од фритезата.	Готвени се видови закуски кои се наменети за подготовка во традиционална фритеза.	Приготвувајте закуски за во рерна или нанесете малку масло на закуските за да бидат покрцкави.
Корпата не може правилно да се стави во апаратот.	Премногу состојки во корпата.	Не полнете ја корпата над ознаката MAX.
	Корпата не е правилно ставена во апаратот.	Спуштајте ја корпата полека во апаратот додека не 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. Frying pot
2. Frying rack
3. Appliance

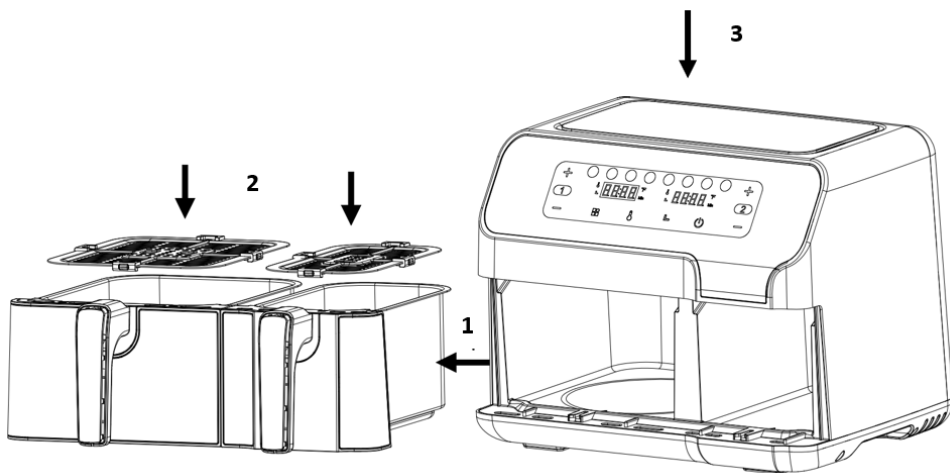


Figure 5

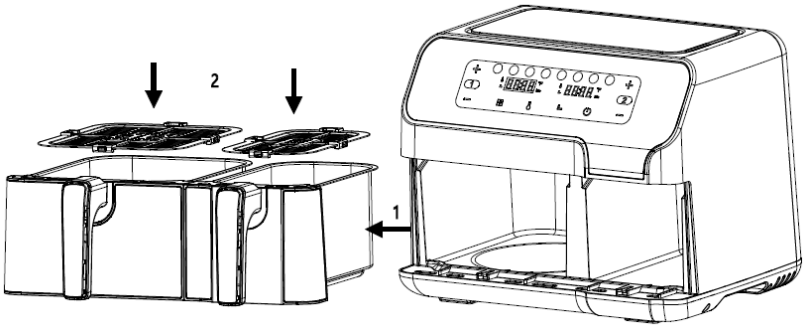


Figure 2

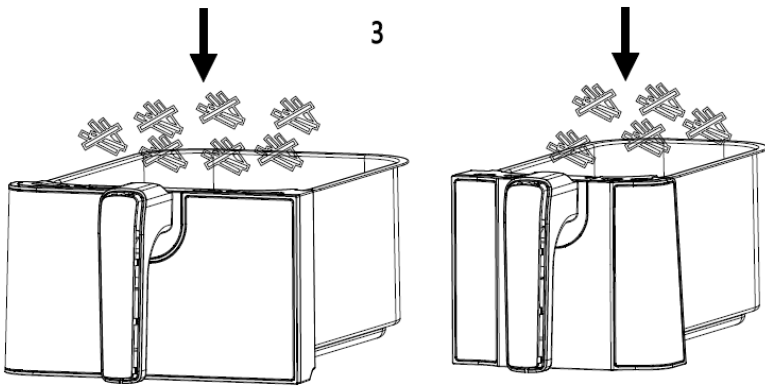


Figure 3

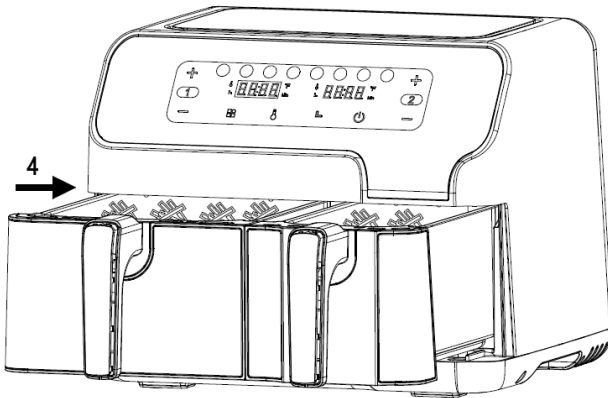


Figure 4

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the shelf and pot with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

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

Preparing the appliance for use

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

Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance as this could obstruct the airflow and affect the hot air frying result.

Using the appliance

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
 2. Carefully pull the pot out of the air fryer (Figure 2).
 3. Put the ingredients in the pot. (Figure 3).
 4. Slide the pot back into the air fryer (Figure 4).
- Never use the pot without the frying rack in it.

Caution: Do not touch the pot during and for some time after use as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section "Settings" in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

7. When you hear the buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance
Note: Long press the power button for 2 seconds. Then, you can switch off the appliance manually.

Tip: You can adjust temperature or time according to your preference during use.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g., fries), pull the pot out of the air fryer and place it on a trivet.

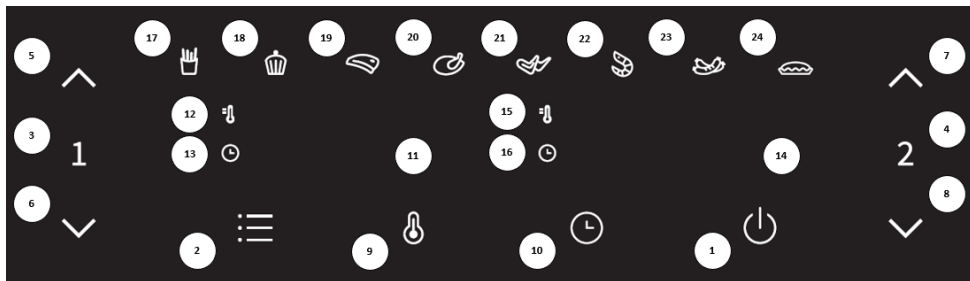
Do not turn the pot upside down as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

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

10. Use appropriate utensils for transferring food to a plate.

11. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Control panel instruction



Key 1  – Power key

Once the two pots are properly placed in the main housing, the power indicator will be illuminated. Select the power key to switch the appliance into standby mode. After selecting the pot to be used, press the power key a second time to start the cooking process.

Key 2  – Preset key



Selecting the preset key enables you to scroll through 8 popular food choices (17–24). Once selected, the pre-programmed time and cooking temperature are set.

Key 3  – Left pot key



Touch the left pot key. The icon of the function key of the pot body on the left will light up. The menu defaults to the first menu (fries), and the fries indicator will flash. The left pot display unit will flash and alternately display the default temperature and time for the fries program. When the temperature is displayed, the temperature indicator in the upper left of the display will be lit continuously. When the time is displayed, the time indicator in the lower left of the display will be lit continuously. If you press the left pot key for 2 seconds, you can cancel the selection of the left pot and the appliance will return to standby mode.


Key 4  – Right pot key


Touch the right pot key. The icon of the right pot function key will light up. The menu defaults to the first menu (fries), and the fries indicator will flash. The right pot display unit will flash and alternately display the default temperature and time for the fries program. When the temperature is displayed, the temperature indicator in the upper left of the display will be lit continuously. When the time is displayed, the time indicator in the lower left of the display will be lit continuously. If you press the right pot key for 2 seconds, you can cancel the selection of right pot and the appliance enters standby mode.

Key 5  and key 6  – Temperature and time control keys for the left pot

Key 5 and key 6 enable you to increase or decrease the cooking temperature by 5 °C at a time for the left pot. Pressing and holding a key will rapidly change the temperature. Temperature control range: 80 °C – 200 °C. The keys can also be used to increase or decrease the cooking time for the left pot, one minute at a time. Pressing and holding a key will rapidly change the time. Time control range: 1 min – 60 min.

Key 7  and Key 8  – Temperature and time control keys for the right pot
Key 7 and Key 8 enable you to add or decrease the cooking temperature by 5 °C at a time for the right pot. Pressing and holding a key will rapidly change the temperature. Temperature control range: 80 °C – 200 °C. The keys can also be used to increase or decrease the cooking time for the right pot, one minute at a time. Pressing and holding a key will rapidly change the time. Time control range: 1 min – 60 min.

Key 9  – Temperature selection key
Touch the temperature selection key. Then, you can adjust the temperature indicated on the display unit as needed.

Key 10  – Time selection key
Touch the time selection key. Then, you can adjust the time indicated on the display unit as needed.

Indicator light “11” Display for the left pot
Indicator light “12” Temperature indicator for the left pot
Indicator light “13” Time indicator for the left pot
Indicator light “14” Display for the right pot
Indicator light “15” Temperature indicator for the right pot
Indicator light “16” Time indicator for the right pot
Indicator lights “17–24” Recipe indicator

Detailed Operation Instructions

1. Boot mode

First, confirm that the pot is correctly installed into the appliance. Then, insert the plug into the socket. The appliance will be powered on and beep once. All lights are lit for one second and then extinguished. The power icon will be illuminated.

2. Standby mode

Touch the power icon and the pot 1 selection icon and pot 2 selection icon lights up and stays on. The appliance enters the standby mode. When the unit is in this standby mode and has not been operated within 3 mins, the unit will switch to boot mode.

3. Single pot operating mode

3.1. Left pot operating mode

- 3.1.1. Touch the left pot key icon once. The icons in area 1 and area 2 will light up and remain lit continuously. The default settings for fries will appear, with default temperature and cooking time for fries displayed alternately on the display unit. If you press and hold the power key icon for 2 sec, the selection for the left pot will be cancelled and the product will enter standby mode.
- 3.1.2. Touch the preset key to select the menu you wish to use. Press this key once to switch to the next menu; the selected menu icon will flash, and the default temperature and time will be displayed. The menu can be cycled from the first to the eighth icon.
- 3.1.3. Touch the temp key icon. The temperature of the current menu will flash on the display unit. Pressing the temperature control key icon to adjust the temperature in 5 °C steps. If you press and hold the temperature key icon, the temperature will be adjusted continuously. The temperature can be adjusted in the range from 80 °C – 200 °C for each recipe.
- 3.1.4. Touch the time key icon. The default or set time for the selected menu will flash on the display unit. Press the time control key icon to adjust the time in steps of 1 min. If

- you press and hold the time control key icon, the time will be continuously adjusted. The time can be adjusted from 1 min to 60 min for each recipe.
- 3.1.5. When you set the recipe, temperature, and time, touch the power key icon. The left pan starts operating, and the current cooking time will be counting down on the display unit.
 - 3.1.6. To adjust the temperature or time during the cooking process, press the temp or time key icon once, then pressing the temp or time key icon to adjust the temperature or time. During the adjustment process, the unit keeps working.
 - 3.1.7. To reset the recipe during the cooking process, lightly press the power key icon once to pause it; the heater and the motor will stop working. Then, follow steps 3.1.2 – 3.1.5 to reset the recipe, and resume operation.
- 3.2. Pause or turn off the unit during the cooking process
 - 3.2.1. To pause the cooking process while it is in progress, press the power key icon once to pause the heating and motor function. If there is no following operation within 3 minutes after pausing the unit, the unit will enter standby mode.
 - 3.2.2. To turn off the unit during cooking, press and hold the power key icon for 2 seconds until "OFF" appears on the display unit. The buzzer will beep once, the display will go off and the appliance will enter standby mode. Then, press and hold the power key icon for 2 sec, and the unit will enter boot mode.
 - 3.3. Removing the pot
 - 3.3.1. If the pot is removed from the appliance at any time, the display will read "OPEN".
 - 3.3.2. If the pan is removed during the cooking process, the unit will stop working (both heating and motor will be stopped). When the pot is replaced, the unit will resume operation with the most recent settings.
 - 3.4. The right pot operating mode
 - 3.4.1. Touch the right pot key icon, then refer to sections 3.1.2 – 3.1.7 for subsequent steps.
 - 3.5. Cooking process is completed
 - 3.5.1. When the cooking process is completed, the display reads "OFF" and the unit beeps 5 times. Then, the display will go off, and the unit will enter standby mode.
4. Double pot operating mode
 - 4.1. Starting the 2 pots
 - 4.1.1. First, select one side and choose the menu settings, temperature, and time according to steps 3.1.2–3.1.7. Then, select the other side and set the required recipe, temperature, and time in the same way.
 - 4.1.2. Press the power key icon. Both pots start operating at the same time. Countdown of the remaining time for both sides will be shown on the display unit.
 - 4.1.3. Alternatively, you can also first started only one side as per 3.1.1 to 3.1.7, and then start the operation of the other side as per 3.5.1.
 - 4.2. Choose the settings for the double-pot operating mode
 - 4.2.1. In the double-pot operating mode, the two pots operate at the same time. To set the temperature or time for left pot or the right pot, press the left pot key or the right pot key, then follow steps 3.1.6 and 3.1.7 to complete the setting.
 - 4.3. Pausing or turning off the unit during the cooking process
 - 4.3.1. To pause the operation of one side only during the double pot operating mode, first press the left or right pot key icon, and then press the power key icon. Operation of the corresponding pot will be paused. If there is no operation within the next 3 minutes, the paused side will switch to standby mode. To pause both sides, just press the power key icon and both sides will be paused. If there is no further operation within the next 3 minutes, both sides will enter standby mode. To resume operation, press the power key icon once.
 - 4.3.2. To turn off one side during the cooking process, first press the left or right pot key icon, and then press and hold the power key icon for 2 seconds. Then, the selected pot (or side) will switch to standby mode. To turn off both sides, press and hold the power key icon for 2 seconds.
 - 4.4. Removing the pot

- 4.4.1. If the pot is removed at any time, the display will read "OPEN".
- 4.4.2. If one pan is removed during the cooking process, the corresponding side will stop operating (both heating and motor will be stopped). It will resume operation based on the most recent settings when the pot is replaced.
- 4.5. Cooking process is completed
 - 4.5.1. When the cooking process is completed, the display shows "OFF" and beeps 5 times. Then, the display unit goes off, and the unit enters standby mode.

Notes

- 5. Boot mode: when in this mode, only the power key icon is illuminated.
- 6. Standby mode: the power key icon, the left pot key, and the right pot key icon are all illuminated.
- 7. Choosing the settings
 - 7.1. Choosing the settings when unit is not operating
 - 7.1.1. The corresponding function key is always on. The selected recipe indicator is blinking, the rest of the menu indicators are always on, and the corresponding display unit is blinking alternately to show the temperature/time of the selected recipe. When adjusting the menu, the selected recipe is blinking. To set the temperature, press the temperature key. The display unit is blinking to show the current temperature. Press the time key to adjust the time; the display is blinking and shows the current time. When the appliance is in the double-pot operating mode the menu for the side that is not selected will not flash; the corresponding display will alternately show the temperature and time without flashing. During this process, the heaters and motors do not operate.
 - 7.2. Choosing the settings during the cooking process
 - 7.2.1. During the cooking process, the menu does not flash; rather, only the selected recipe icon is illuminated. The display unit flashes, alternately showing temperature and time. The temperature and time can be adjusted as described under 3.1.3 and 3.1.4, but the recipe cannot be adjusted. The heater and fan operate continuously.
 - 7.3. Pause the operation: the corresponding function key is always on; the selected menu indicator flashes, while other menu indicators are always on. The corresponding display flashes, alternately displaying the temperature and time of the selected menu. The heater and the fan stop operating; now, the menu, time, and temperature can be adjusted.
 - 7.4. Operating process: the corresponding function key is always on, the selected recipe indicator is always on, and the rest of the menu indicators will be off. The corresponding display shows the remaining time of the selected recipe, and the heater and fan operate continuously. When both pots are in operation at the same time, the left pot key icon and the corresponding left pot recipe icon will flash simultaneously once every 6 seconds. 3 seconds later, the right pot key icon and the corresponding right pot recipe icon will flash simultaneously once every 6 seconds.
- 8. Memory function: the appliance has a memory function. For example, if you select the chicken wings menu for the right pot, and set the temperature to 190 °C and the time to 22 min, after the end of use, if the appliance is not powered off, the same settings will be applied when you select the right pot during next use, i.e., the chicken wings menu will be displayed directly, with temperature set at 190 °C and the time set at 22 min. The memory is cleared when the machine is powered off for 1 hour. If you power on the appliance after one hour and select the right pot, the initial state will be displayed.
- 9. Power off memory: If the appliance is accidentally powered off during use, it will return to the settings active before the power failure, as long as power supply resumes within 30 minutes.

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)	Single pot time (min)	Double pot time (min)	Temperature range (°C)	Time frame (min)	Shake	
Frozen French fries	Large	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1–2
	Small	300						
Cake	Large	300	150	25	25–30	80–200	1–60	
	Small	150						
Steak	Large	170	200	15	15–20	80–200	1–60	1–2
	Small	85						
Drumsticks	Large	800	200	30	30–35	80–200	1–60	1–2
	Small	300						
Chicken wings	Large	500	190	22	22–27	80–200	1–60	1–2
	Small	300						
Shrimp	Large	350	190	12	12–15	80–200	1–60	1–2
	Small	175						
Roast sausage	Large	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1–2
	Small	130						
Egg tart	Large	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	Small	150						

Note 1: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

Note 2: You can adjust the temperature or time according to the actual cooking effect when using two cooking pots at the same time.

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 față de masă sau perdele.
19. Nu așezați aparatul lângă un perete sau peste alte aparate. Asigurați-vă că există un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spatele aparatului, lângă aparat sau deasupra aparatului. Nu așezați niciun obiect pe aparat.
20. Utilizați aparatul numai în 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 (Figura 1)

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

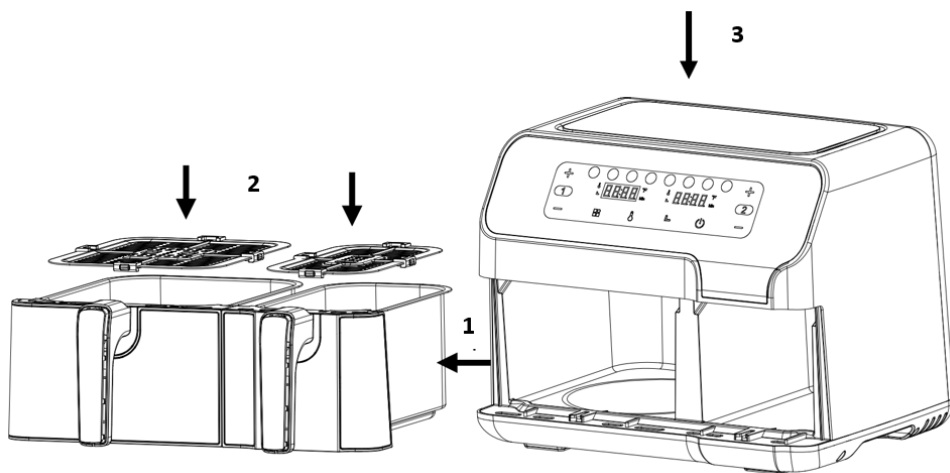


Figura 6

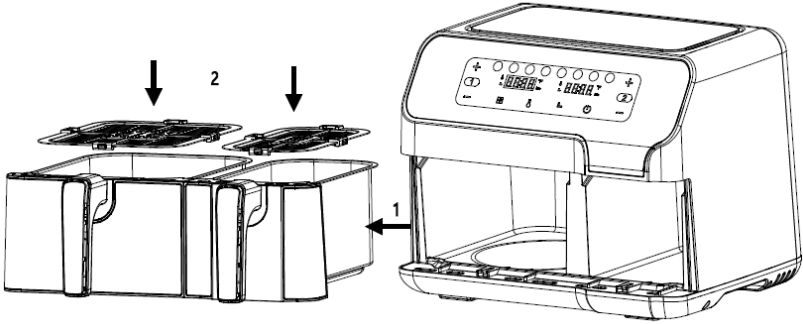


Figura 2

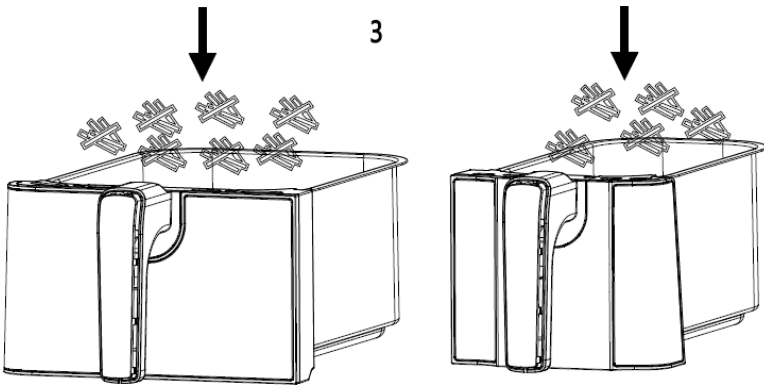


Figura 3

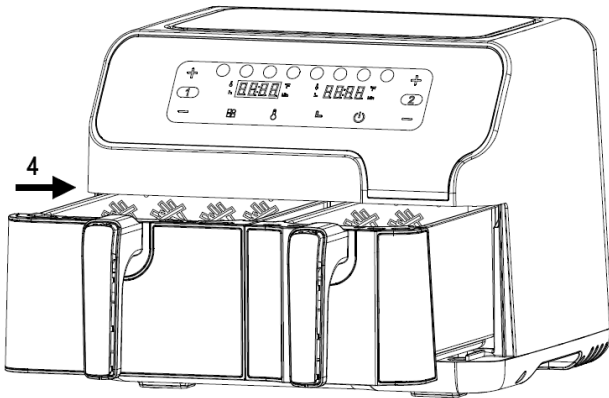


Figura 4

Înainte de prima utilizare

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

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

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

Pregătirea aparatului pentru utilizare

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

Nu umpleți vasul cu ulei și nici cu vreun alt lichid.

Nu puneți nimic pe aparat, deoarece acest lucru ar putea împiedica fluxul de aer și ar putea afecta rezultatul prăjirii cu aer cald.

Utilizarea aparatului

1. Conectați ștecherul de alimentare la o priză de perete cu împământare.
 2. Scoateți cu grijă vasul din friteuza cu aer (Figura 2).
 3. Puneți ingredientele în vas. (Figura 3).
 4. Glisați vasul înapoi în friteuza cu aer (Figura 4).
- Nu folosiți niciodată vasul fără suportul pentru prăjire în interior.

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

5. Stabiliți timpul de preparare necesar pentru ingredient (consultați secțiunea „Setări” din acest capitol).
6. Unele ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare (consultați secțiunea „Setări” din acest capitol). Pentru a agita ingredientele, scoateți vasul din aparat și scuturați-l, ținându-l de mâner. Apoi glisați vasul înapoi în friteuza cu aer.
7. Când auziți avertizorul sonor înseamnă că timpul de pregătire setat s-a scurs. Scoateți vasul din aparat

Notă: Apăsați lung pe butonul de alimentare timp de 2 secunde. Apoi, puteți opri aparatul manual. Sugestie: În timpul utilizării puteți regla temperatura sau timpul în funcție de preferințele dvs.

8. Verificați dacă ingredientele sunt gata.

Dacă produsele nu sunt gata încă, pur și simplu glisați vasul înapoi în aparat și setați cronometrul la câteva minute în plus.

9. Pentru a scoate produsele (de ex. cartofi prăjiți), scoateți vasul din friteuza cu aer și așezați-l pe un suport.



Nu întoarceți vasul cu susul în jos, deoarece orice exces de ulei colectat pe fundul vasului se va scurge pe ingrediente.


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


10. Folosiți ustensile adecvate pentru a transfera alimentele pe o farfurie.

11. Când o șarjă de ingrediente este gata, friteuza de aer este gata imediat pentru pregătirea unei noi șarje.

dat. Menținerea apăsată a unei taste va schimba rapid timpul de gătire. Interval de control al timpului de gătire: 1 min – 60 min.

Tasta 7  și tasta 8  – Tastele de control al temperaturii și timpului pentru vasul din dreapta. Tasta 7 și tasta 8 vă permit să măriți sau să reduceți temperatura de preparare cu 5 °C la un moment dat pentru vasul din dreapta. Apăsarea și menținerea apăsată a unei taste va schimba rapid temperatura. Interval de control al temperaturii: 80 °C – 200 °C. De asemenea, tastele pot fi utilizate pentru a mări sau a reduce timpul de gătire pentru vasul din dreapta, în trepte de un minut. Menținerea apăsată a unei taste va schimba rapid timpul de gătire. Interval de control al timpului de gătire: 1 min – 60 min.

Tasta 9  – Tasta de selectare a temperaturii. Atingeți tasta de selectare a temperaturii. Apoi, puteți regla temperatura indicată pe unitatea de afișare după cum este necesar.

Tasta 10  – Tasta de selectare a timpului. Atingeți tasta de selectare a timpului. Apoi, puteți regla timpul indicat pe unitatea de afișare după cum este necesar.

Indicator luminos „11” Afișaj pentru vasul din stânga
Indicator luminos „12” Indicator de temperatură pentru vasul din stânga
Indicator luminos „13” Indicator de timp pentru vasul din stânga
Indicator luminos „14” Afișaj pentru vasul din dreapta
Indicator luminos „15” Indicator de temperatură pentru vasul din dreapta
Indicator luminos „16” Indicator de timp pentru vasul din dreapta
Indicator luminos „17–24” Indicator rețetă

Instrucțiuni de operare detaliate

1. Modul de pornire

În primul rând, asigurați-vă că vasul este instalat corect în aparat. Apoi, introduceți ștecherul în priza de alimentare. Aparatul va porni și va emite un semnal sonor o dată. Toate luminile se aprind timp de o secundă și apoi se sting. Pictograma alimentare va fi aprinsă.

2. Mod standby (așteptare)

Atingeți pictograma de alimentare și pictograma de selectare a vasului 1 și pictograma de selectare a vasului 2 se vor aprinde și vor rămâne aprinse. Aparatul intră în modul standby (așteptare). Când unitatea este în acest mod standby și nu a fost acționată în interval de 3 minute, unitatea va comuta în modul pornire.

3. Modul de operare a unui singur vas

3.1. Mod de operare a vasului din stânga

3.1.1. Atingeți o dată pictograma tastei aferente vasului din stânga. Pictogramele din zona 1 și zona 2 se vor aprinde și vor rămâne aprinse continuu. Vor apărea setările implicite pentru cartofi prăjiți, cu temperatura implicită și timpul de gătire pentru cartofi prăjiți afișate alternativ pe unitatea de afișare. Dacă apăsați și mențineți apăsată pictograma tastei de alimentare timp de 2 sec, selecția vasului din stânga va fi anulată și produsul va intra în modul standby.

3.1.2. Atingeți tasta presetată pentru a selecta meniul pe care doriți să îl utilizați. Apăsați o dată pe această tastă pentru a trece la meniul următor; pictograma de meniu selectată va clipi, iar temperatura și ora implicite vor fi afișate. Meniul poate fi schimbat de la prima la a opta pictogramă.

- 3.1.3. Atingeți pictograma tastei temperatură. Temperatura meniului curent se va afișa intermitent pe unitatea de afișare. Apăsarea pe pictograma tastei de control al temperaturii va regla temperatura în trepte de 5 °C. Dacă apăsați și mențineți apăsată pictograma tastei de temperatură, temperatura va fi reglată continuu. Temperatura poate fi reglată în intervalul de la 80 °C – 200 °C pentru fiecare rețetă.
- 3.1.4. Atingeți pictograma tastei de timp. Timpul implicit sau setat pentru meniul selectat va fi afișat intermitent pe unitatea de afișare. Apăsați pe pictograma tastei de control al timpului pentru a regla timpul în trepte de 1 min. Dacă apăsați și mențineți apăsată pictograma tastei de control al timpului, timpul va fi reglat continuu. Timpul poate fi ajustat de la 1 min la 60 min pentru fiecare rețetă.
- 3.1.5. Când setați rețeta, temperatura și timpul, atingeți pictograma tastei de alimentare. Vasul din stânga începe să funcționeze, iar timpul de preparare curent va fi afișat pe unitatea de afișare în numărătoare inversă.
- 3.1.6. Pentru a regla temperatura sau timpul în timpul procesului de gătire, apăsați o dată pe pictograma temperatură sau timp, apoi apăsați pe pictograma temperatură sau timp pentru a regla temperatura sau timpul. În timpul procesului de reglare, unitatea continuă să funcționeze.
- 3.1.7. Pentru a reseta rețeta în timpul procesului de gătire, apăsați ușor pe pictograma tastei de alimentare o dată pentru a o întrerupe; încălzitorul și motorul vor înceta să funcționeze. Apoi, urmați pașii 3.1.2 – 3.1.5 pentru a reseta rețeta și a relua funcționarea.
- 3.2. Întrerupeți sau opriți unitatea în timpul procesului de gătire
 - 3.2.1. Pentru a întrerupe procesul de gătire în timp ce acesta este în curs, apăsați o dată pe pictograma tastei de alimentare pentru a întrerupe funcția de încălzire și motorul. Dacă nu efectuați nici o operație după 3 minute de la întreruperea unității, unitatea va intra în modul standby.
 - 3.2.2. Pentru a opri unitatea în timpul gătitului, apăsați și mențineți apăsată pictograma tastei de alimentare timp de 2 secunde până când pe unitatea de afișare apare „OFF”(OPRIT). Avertizorul sonor va emite un semnal sonor o dată, afișajul se va stinge și aparatul va intra în modul standby. Apoi, apăsați și mențineți apăsată pictograma tastei de alimentare timp de 2 sec, iar unitatea va intra în modul de pornire.
- 3.3. Scoaterea vasului
 - 3.3.1. Dacă vasul este scos din aparat în orice moment , afișajul va afișa „OPEN” (DESCHIS).
 - 3.3.2. Dacă vasul este scos în timpul procesului de gătire, unitatea va înceta să funcționeze (atât încălzirea, cât și motorul se vor opri). Când vasul este reintrodus, unitatea va relua funcționarea cu cele mai recente setări.
- 3.4. Mod de operare a vasului din dreapta
 - 3.4.1. Atingeți pictograma tastei vasului din dreapta, apoi consultați secțiunile 3.1.2 – 3.1.7 pentru pașii următori.
- 3.5. Procesul de gătire este finalizat
 - 3.5.1. Când procesul de gătire este finalizat, afișajul va afișa „OFF” (OPRIT) și unitatea va emite un semnal sonor de 5 ori. Apoi, afișajul se va stinge, iar unitatea va intra în modul standby.
4. Mod de operare a celor două vase
 - 4.1. Pornirea celor 2 vase
 - 4.1.1. Prima dată, selectați o parte și alegeți setările de meniu, temperatura și timpul conform pașilor 3.1.2-3.1.7. Apoi, selectați cealaltă parte și setați rețeta, temperatura și timpul necesare în același mod.
 - 4.1.2. Apăsați pe tasta de alimentare. Ambele vase încep să funcționeze în același timp. Numărătoare inversă a timpului rămas pentru ambele părți va fi afișată pe unitatea de afișare.
 - 4.1.3. De asemenea, puteți începe alternativ funcționarea mai întâi pe o parte astfel cum se arată de la 3.1.1 la 3.1.7, și apoi puteți începe funcționarea pe cealaltă parte ca la 3.5.1.

- 4.2. Alegeți setările pentru modul de operare cu ambele vase
 - 4.2.1. În modul de operare cu ambele vase, cele două vase funcționează în același timp. Pentru a seta temperatura sau timpul pentru vasul din stânga sau din dreapta, apăsați pe tasta aferentă vasului din stânga sau din dreapta, apoi urmați pașii 3.1.6 și 3.1.7 pentru a finaliza setarea.
- 4.3. Întreruperea sau oprirea unității în timpul procesului de gătire
 - 4.3.1. Pentru a întrerupe funcționarea pe o singură parte în timpul modului de funcționare a ambelor vase, apăsați mai întâi pe pictograma aferentă vasului din stânga sau din dreapta, apoi apăsați pe pictograma aferentă tastei de alimentare. Funcționarea vasului corespunzător va fi întreruptă. Dacă nu există nici o operație în următoarele 3 minute, partea întreruptă va trece în modul standby. Pentru a întrerupe funcționarea pe ambele părți, apăsați doar pe pictograma tastei de alimentare și ambele părți vor fi întrerupte. Dacă nu există nici o operație în următoarele 3 minute, ambele părți întrerupte vor trece în modul standby. Pentru a relua funcționarea, apăsați o dată pe tasta de alimentare.
 - 4.3.2. Pentru a opri una dintre părți în timpul procesului de gătire, apăsați mai întâi pe pictograma aferentă vasului din stânga sau din dreapta, apoi apăsați și mențineți apăsată pictograma aferentă tastei de alimentare timp de 2 secunde. Apoi, vasul (sau partea) selectat(ă) va trece în modul standby. Pentru a opri ambele părți, apăsați și mențineți apăsată pictograma tastei de alimentare timp de 2 secunde.
- 4.4. Scoaterea vasului
 - 4.4.1. Dacă vasul este scos în orice moment, afișajul va afișa „OPEN” (DESCHIS).
 - 4.4.2. Dacă un vas este scos în timpul procesului de gătire, partea corespunzătoare va înceta să funcționeze (atât încălzirea, cât și motorul se vor opri). Când vasul este înlocuit, unitatea va relua funcționarea în funcție de cele mai recente setări.
- 4.5. Procesul de gătire este finalizat
 - 4.5.1. Când procesul de gătire este finalizat, afișajul va indica „OFF” (OPRIT) și va emite un semnal sonor de 5 ori. Apoi, afișajul se va stinge, iar unitatea va intra în modul standby.

Note

5. Modul de pornire: când unitatea este în acest mod, se aprinde numai pictograma tastei de alimentare.
6. Modul standby: pictograma tastei de alimentare, tasta vasului din stânga, și tasta vasului din dreapta sunt toate aprinse.
7. Selectarea setărilor
 - 7.1. Selectarea setărilor când unitatea nu este în funcțiune
 - 7.1.1. Tasta funcțională corespunzătoare este întotdeauna activată. Indicatorul rețetei selectate clipește, restul indicatorilor de meniu sunt întotdeauna aprinși, iar unitatea de afișare corespunzătoare clipește alternativ pentru a afișa temperatura/timpul rețetei selectate. Când reglați meniul, rețeta selectată clipește. Pentru a seta temperatura, apăsați pe tasta pentru temperatură. Unitatea de afișare luminează intermitent pentru a afișa temperatura curentă. Apăsați pe tasta de timp pentru a regla timpul; afișajul luminează intermitent și afișează durata curentă de timp. Când aparatul este în modul de operare cu două vase, meniul pentru partea care nu este selectată nu va clipi; afișajul corespunzător va afișa alternativ temperatura și timpul fără a clipi. În timpul acestui proces, încălzitoarele și motoarele nu funcționează.
 - 7.2. Selectarea setărilor în timpul procesului de gătire
 - 7.2.1. În timpul procesului de gătire, meniul nu luminează intermitent; ci numai pictograma rețetei selectate este aprinsă. Unitatea de afișare luminează intermitent, afișând alternativ temperatura și timpul. Temperatura și timpul pot fi ajustate conform descrierii de la pct. 3.1.3 și 3.1.4, dar rețeta nu poate fi reglată. Încălzitorul și ventilatorul funcționează continuu.
 - 7.3. Întrerupeți funcționarea: tasta funcțională corespunzătoare este întotdeauna activată; indicatorul de meniu selectat luminează intermitent, în timp ce alți indicatori de meniu sunt

Întotdeauna aprinși. Afișajul corespunzător se aprinde intermitent, afișând alternativ temperatura și timpul meniului selectat. Încălzitorul și ventilatorul nu mai funcționează; acum, meniul, timpul și temperatura pot fi reglate.

- 7.4. Procesul de operare: tasta funcțională corespunzătoare este întotdeauna activată, indicatorul rețetei selectate este întotdeauna pornit, iar restul indicatorilor de meniu vor fi stinși. Afișajul corespunzător indică timpul rămas al rețetei selectate, iar încălzitorul și ventilatorul funcționează continuu. Când ambele vase sunt în funcțiune în același timp, pictograma aferentă tastei vasului din stânga și pictograma aferentă rețetei vasului din stânga vor lumina intermitent simultan o dată la fiecare 6 secunde. 3 secunde mai târziu, pictograma aferentă tastei vasului din dreapta și pictograma aferentă rețetei vasului din dreapta pot vor clipi simultan o dată la fiecare 6 secunde.

8. Funcție de memorie: Aparatul are o funcție de memorie. De exemplu, dacă selectați meniul aripioare de pui pentru vasul din dreapta și setați temperatura la 190 °C și timpul la 22 min, după terminarea utilizării, dacă aparatul nu este oprit, aceleași setări se vor aplica atunci când selectați vasul din dreapta în timpul utilizării următoare, adică meniul aripioare de pui va fi afișat direct, cu temperatura setată la 190 °C și timpul setat la 22 min. Memoria se șterge când aparatul este oprit timp de 1 oră. Dacă porniți aparatul după o oră și selectați vasul din dreapta, va fi afișată starea inițială.
9. Dezactivarea memoriei: Dacă aparatul este oprit accidental în timpul utilizării, acesta va reveni la setările active înainte de întreruperea alimentării, atâta timp cât sursa de alimentare este pornită în 30 minute.

Setări

Tabelul de mai jos vă va ajuta să selectați setările de bază pentru produse.

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

Sugestii:

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

Meniu	Greutate de referință (g)		Temperatura implicită (°C)	Timpul necesar pentru un singur vas (min)	Timpul necesar pentru ambele vase (min)	Interval de temperatură (°C)	Interval de timp (min)	Agitare
	Mare	Mic						
Cartofi pai congelati	Mare	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1–2
	Mic	300						
Prăjitură	Mare	300	150	25	25–30	80–200	1–60	
	Mic	150						
Friptură	Mare	170	200	15	15–20	80–200	1–60	1–2
	Mic	85						
Copane	Mare	800	200	30	30–35	80–200	1–60	1–2
	Mic	300						
Aripi de pui	Mare	500	190	22	22–27	80–200	1–60	1–2
	Mic	300						
Creveți	Mare	350	190	12	12–15	80–200	1–60	1–2
	Mic	175						
Cârnați pentru prăjit	Mare	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1–2
	Mic	130						
Tartă cu ou	Mare	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	Mic	150						

Notă 1: Adăugați 3 minute la timpul de preparare când începeți să gătiți și friteuza de aer este încă rece.

Nota 2: Puteți ajusta temperatura sau timpul în funcție de efectul de gătit real atunci când utilizați două vase de gătit în același timp.

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.

- Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
Notă: Scoateți vasul pentru a lăsa friteuza de aer să se răcească mai repede.
- Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
- 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.
- Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și cu un burete neabraziv.
- 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 înainte de a-i găti.	Clătiți corect cartofii pentru a 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 használhatja 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 körülül 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 súrolószerket vagy agresszív tisztítószerket. Egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a készülék belsejét és külsejét. Ne tisztítsa az edényt és a kosarat mosogatógépben.

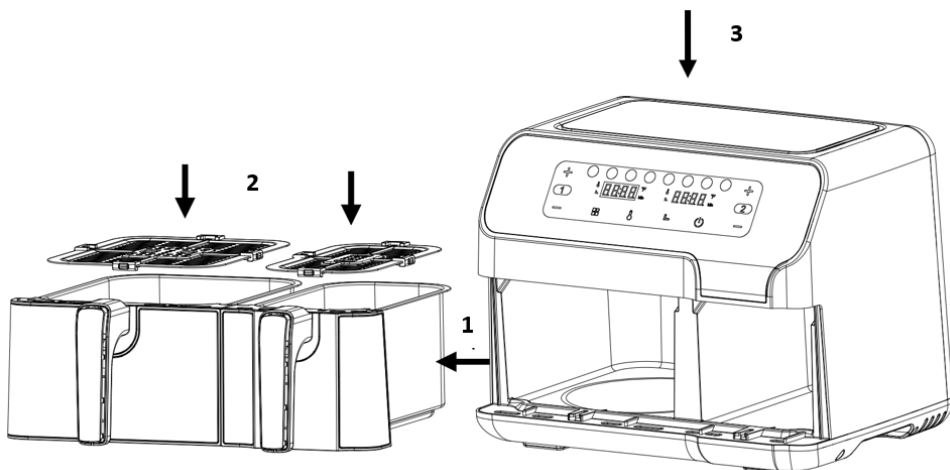
A készülék a sütéshez forró levegőt használ. Ne töltsen meg az edényt olajjal vagy zsírral!

Elektromos csatlakoztatás:

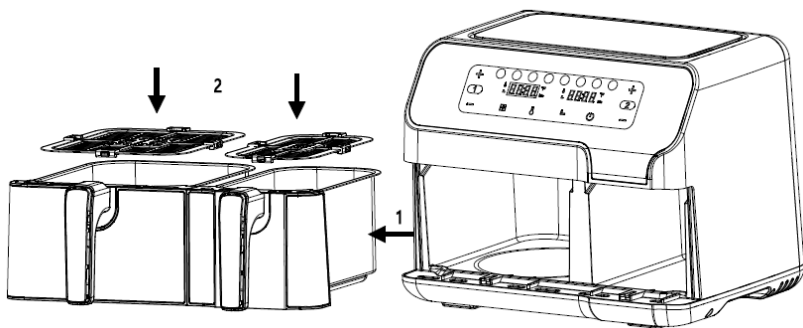
A készülék kizárólag megfelelően felszerelt 220-240 V ~ 50-60 Hz konnektorba csatlakoztatható.

Általános leírás (1. ábra)

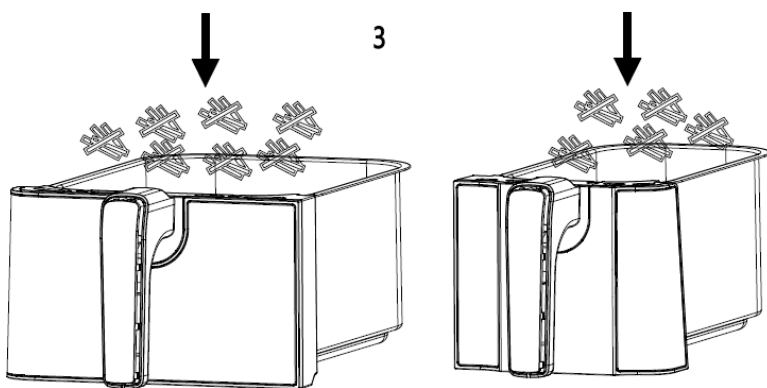
1. Sütőkosár
2. Sütőtálca
3. Készülék



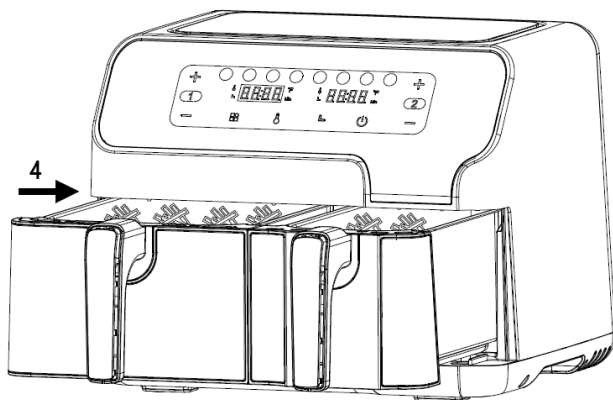
7. ábra



2. ábra



3. ábra



4. ábra

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. Óvatosan húzza ki a kosarat a sütőből (2. ábra).
 3. Helyezze a hozzávalókat a kosárba. (3. ábra).
 4. Csúsztassa vissza a kosarat a sütőbe (4. ábra).
- Soha ne használja a kosarat a sütőtálca nélkül.

Figyelem: Ne érintse meg a kosarat használat közben és utána se egy ideig, mert nagyon felforrósodik. A kosarat csak a fogantyúnál fogja meg.

5. Határozza meg az étel elkészítési idejét (lásd ebben a fejezetben a "Beállítások" részt).
6. Egyes ételeket az elkészítési idő felénél fel kell rázni (lásd ebben a fejezetben a "Beállítások" részt). Az ételek felrázásához húzza ki a kosarat a fogantyúnál fogva a készülékből és rázza meg. Ezután csúsztassa vissza a sütőbe.

7. Ha hangjelzést hall, a beállított elkészítési idő eltelt. Húzza ki a kosarat a készülékből.

Megjegyzés: Tartsa nyomva a bekapcsoló gombot 2 másodpercig. Ezután manuálisan kikapcsolhatja a készüléket.

Tipp: Használat közben tetszés szerint módosíthatja a hőmérsékletet vagy az időt.

8. Ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.

Ha még nem készült el, egyszerűen csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe és állítson be még néhány perc sütési időt.

9. Az ételek (pl. sült krumpli) kivételéhez húzza ki a kosarat a sütőből és helyezze egy tálcára.

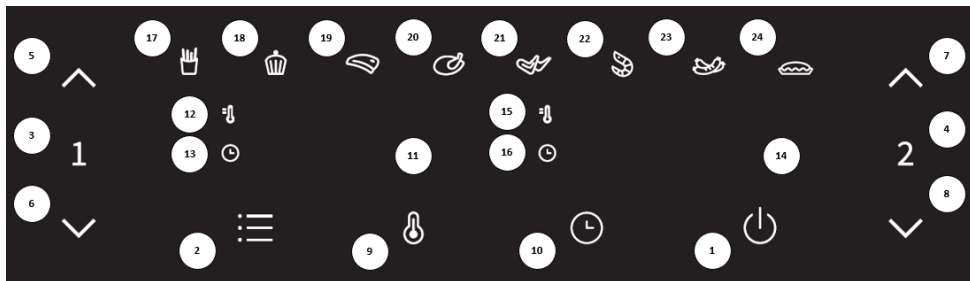
Ne fordítsa fejjel lefelé a kosarat, mert az alján összegyűlt felesleges olaj az ételekre folyhat.

A kosár és az ételek forróak. A sütőben lévő ételek típusától függően az edényből gőz távozhat.

10. Használjon megfelelő eszközöket az étel tányérra helyezéséhez.


11. Ha egy adag étel elkészült, a sütő azonnal készen áll egy újabb adag elkészítésére.

A vezérlő panelre vonatkozó utasítások




1. gomb  – Bekapcsolás


Amint mindkét kosár megfelelően behelyezésre kerül a készülékházba, a tápellátás jelfénye világít. A készülék készenléti üzemmódba állításához nyomja meg a bekapcsoló gombot. Miután kiválasztotta a használni kívánt edényt, nyomja meg másodszor is a bekapcsológombot a sütési folyamat elindításához.

2.gomb  – Előre beállított receptek gomb

Az előre beállított receptek gomb megnyomásával 8 népszerű étel közül válogathat (17–24). Ha kiválasztásra került, az adott főzési idő és hőmérséklet előre be van állítva.

3.gomb  – Bal oldali kosár gomb



Érintse meg a bal oldali kosár gombját. Ekkor kigyullad a bal oldali kosár funkciógombjának ikonja. Az első alapértelmezett étel (sült burgonya) és a kapcsolódó jelfény villogni kezd. A bal oldali kosár jelfénye villogni kezd és felváltva mutatja a sült burgonya program alapértelmezett hőmérsékletét és időtartamát. Amikor a hőmérséklet megjelenik, a kijelző bal felső sarkában lévő hőmérsékletjelző folyamatosan világít. Amikor az idő kerül kijelzésre, a kijelző bal alsó sarkában lévő időjelző világít folyamatosan. A bal oldali kosár gombjának 2 másodpercig történő nyomva tartásával törölheti a bal kosár kiválasztását – a készülék ezután ismét készenléti üzemmódba vált.


4.gomb  – Jobb oldali kosár gomb


Érintse meg a jobb oldali kosár gombját. Ekkor kigyullad a bal oldali kosár funkciógombjának ikonja. Az első alapértelmezett étel (sült burgonya) és a kapcsolódó jelfény villogni kezd. A jobb oldali kosár jelfénye villogni kezd és felváltva mutatja a sült burgonya program alapértelmezett hőmérsékletét és időtartamát. Amikor a hőmérséklet megjelenik, a kijelző jobb felső sarkában lévő hőmérsékletjelző folyamatosan világít. Amikor az idő kerül kijelzésre, a kijelző jobb alsó sarkában lévő időjelző világít folyamatosan. A jobb oldali kosár gombjának 2 másodpercig történő nyomva tartásával törölheti a jobb kosár kiválasztását – a készülék ezután ismét készenléti üzemmódba vált.

5.  és 6.gomb  – A hőmérséklet és az idő beállítása a bal oldali kosárhoz

Az 5. vagy a 6. gomb egyszeri megnyomásával 5 °C-kal növelheti vagy csökkentheti a bal oldali kosár sütési hőmérsékletét. A gomb folyamatos nyomva tartásával a hőmérséklet gyorsan változik. Hőmérséklet-szabályozási tartomány: 80 °C – 200 °C. A gombok segítségével a bal oldali kosár sütési ideje is növelhető vagy csökkenthető, egyszeri megnyomásra 1 perccel. A gomb folyamatos nyomva tartásával az idő gyorsan változik. Időszabályozási tartomány: 1 perc – 60 perc.

7.  és 8. gomb  – A hőmérséklet és az idő beállítása a jobb oldali kosárhoz
Az 7. vagy a 8. gomb egyszeri megnyomásával 5 °C-kal növelheti vagy csökkentheti a jobb oldali kosár sütési hőmérsékletét. A gomb folyamatos nyomva tartásával a hőmérséklet gyorsan változik. Hőmérséklet-szabályozási tartomány: 80 °C – 200 °C. A gombok segítségével a jobb oldali kosár sütési ideje is növelhető vagy csökkenthető, egyszeri megnyomásra 1 perccel. A gomb folyamatos nyomva tartásával az idő gyorsan változik. Időszabályozási tartomány: 1 perc – 60 perc.

9. gomb  – Hőmérséklet-beállítás gomb
Érintse meg a hőmérséklet-beállítás gombot. Ezután igény szerint módosíthatja a kijelzőn megjelenő hőmérsékletet.

10. gomb  – Időbeállítás gomb
Érintse meg az időbeállítás gombot. Ezután igény szerint módosíthatja a kijelzőn megjelenő időt.

- “11” jelfény – A bal oldali kosár kijelzője
- “12” jelfény – A bal oldali kosár hőmérséklet-kijelzője
- “13” jelfény – A bal oldali kosár idő-kijelzője
- “14” jelfény – A jobb oldali kosár kijelzője
- “15” jelfény – A jobb oldali kosár hőmérséklet-kijelzője
- “16” jelfény – A jobb oldali kosár idő-kijelzője
- “17–24” jelfények – Receptek jelfényei

Részletes használati útmutató

1. Rendszerindítás üzemmód

Először ellenőrizze, hogy a kosár megfelelően van-e behelyezve a készülékbe. Ezután illessze a villásdugót az aljzatba. A készülék bekapcsol és egyszer sípol. Minden jelfény kigyullad egy másodpercre, majd elalszik. A tápellátás ikon világítani fog.

2. Készenléti üzemmód

A bekapcsolás ikon érintésére az 1. és a 2. kosár kiválasztása ikonok kigyulladnak és folyamatosan világítanak. A készülék ezzel készenléti üzemmódba lép. Ha a készülék készenléti üzemmódban van és 3 percen belül nem kezdődik meg a használata, visszalép rendszerindítás üzemmódba.

3. Egykosaras működési mód

3.1. A bal oldali kosár használata üzemmód

- 3.1.1. Érintse meg egyszer a bal oldali kosár ikonját. Az 1. és a 2. területen lévő ikonok kigyulladnak, majd folyamatosan világítanak. Megjelennek a sült burgonya alapértelmezett beállításai, az alapértelmezett hőmérséklet és sütési idő felváltva jelennek meg a kijelzőn. Ha 2 másodpercig lenyomva tartja a bekapcsológomb ikonját, a bal oldali kosár kiválasztása törlődik, és a készülék készenléti módba lép.
- 3.1.2. Érintse meg az előre beállított receptek gombot a használni kívánt menü kiválasztásához. Nyomja meg ezt a gombot egyszer a következő menüre váltáshoz. A kiválasztott menü ikonja villogni kezd és megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet és idő. A menüben az elsőtől a nyolcadik lehetőségig lehet mozogni.
- 3.1.3. Érintse meg a hőmérséklet ikont. Az aktuális menü hőmérséklete villogni kezd a kijelzőn. A hőmérséklet-szabályozó ikon egy-egy megnyomásával 5 °C-os lépésekben módosíthatja a hőmérsékletet. Ha megnyomja és folyamatosan nyomva tartja a hőmérséklet-szabályozó gombot, a hőmérséklet folyamatosan változik. A hőmérséklet minden receptnél 80 °C – 200 °C között állítható be.
- 3.1.4. Érintse meg az idő ikont. A kiválasztott menü alapértelmezett vagy beállított időtartama fog villogni a kijelzőn. Az időbeállítás ikon egy-egy megnyomásával az idő

1 perces lépésekben módosítható. Ha megnyomja és folyamatosan nyomva tartja az időbeállítás gombot, az idő folyamatosan változik. Az idő minden recept esetében 1 és 60 perc között állítható be.

- 3.1.5. Ha beállította a receptet, a hőmérsékletet és az időt, érintse meg a bekapcsolás gombot. A bal oldali kosár működésbe lép és a kijelzőn az aktuális sütési idő visszaszámlálása lesz látható.
 - 3.1.6. Ha sütés közben szeretné módosítani a hőmérsékletet vagy az időt, nyomja meg egyszer a hőmérséklet vagy az idő ikon, majd az ikonok többszöri megnyomásával módosítsa a hőmérsékletet vagy az időt. A módosítás folyamata közben a készülék tovább működik.
 - 3.1.7. A recept sütés közbeni visszaállításához nyomja meg egyszer enyhén a bekapcsológombot – ekkor a folyamat szünetel, a melegítés és a motor leáll. Ezután kövesse a 3.1.2 – 3.1.5 lépéseket a recept visszaállításához és a művelet folytatásához.
 - 3.2. A készülék működésének szüneteltetése vagy leállítása a sütési folyamat közben
 - 3.2.1. A folyamatban lévő sütés – a melegítés és a motor – szüneteltetéséhez nyomja meg egyszer a bekapcsológombot. Ha a sütés szüneteltetése után 3 másodpercig nem történik semmilyen művelet, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.
 - 3.2.2. A készülék sütés közbeni kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a bekapcsológomb ikonját 2 másodpercig, amíg az „OFF” meg nem jelenik a kijelzőegységen. A hangjelzés egyszer sípol, a kijelző kikapcsol, és a készülék készenléti üzemmódba lép. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva a bekapcsológombot 2 másodpercig, és az egység rendszerindítási módba lép.
 - 3.3. A kosár eltávolítása
 - 3.3.1. Ha a kosár eltávolításra kerül a készülékből, a kijelzőn az „OPEN” felirat jelenik meg.
 - 3.3.2. Ha a kosár sütés közben kerül eltávolításra, a készülék működése leáll (a melegítés és a motor egyaránt). Ha a kosár visszahelyezésre került, a készülék a legutóbbi beállításokkal működik tovább.
 - 3.4. A jobb oldali kosár használata üzemmód
 - 3.4.1. Érintse meg a jobb oldali kosár ikonját, majd nézze meg a 3.1.2 – 3.1.7 szakaszokat a további lépésekhez.
 - 3.5. A sütés folyamata befejeződött
 - 3.5.1. Ha a sütés folyamata befejeződött, a kijelzőn az "OFF" üzenet lesz olvasható és a készülék ötször sípol. Ezután a kijelző kialszik és a készülék készenléti üzemmódba lép.
4. Duplakosaras működési mód
- 4.1. A 2 kosár bekapcsolása
 - 4.1.1. Először válassza ki az egyik oldalt és állítsa be a menübeállításokat, a hőmérsékletet és az időt a 3.1.2 – 3.1.7 lépések szerint. Ezután válassza ki a másik oldalt, állítsa be a kívánt receptet, a hőmérsékletet és az időt ugyanúgy.
 - 4.1.2. Nyomja meg a bekapcsológomb ikonját. Mindkét kosár egyszerre kezd el működni. A hátralévő idő visszaszámlálása mindkét oldalon látható lesz a kijelzőn.
 - 4.1.3. Alternatív megoldásként elindíthatja először csak az egyik oldalt, a 3.1.1 – 3.1.7 pontokban foglaltaknak megfelelően, majd pedig a másik oldalt, a 3.5.1. pontban foglaltak szerint.
 - 4.2. Válassza ki a kétkosaras üzemmód beállításait
 - 4.2.1. Kétkosaras üzemmód esetén mindkét kosár működik egyidőben. A bal vagy a jobb kosár hőmérsékletének vagy idejének beállításához nyomja meg a bal vagy a jobb kosár gombot, majd kövessen a 3.1.6, illetve a 3.1.7. lépéseket a beállítás befejezéséhez.
 - 4.3. A készülék működésének szüneteltetése vagy kikapcsolása a sütési folyamat közben
 - 4.3.1. Ha az egyik kosár működését szeretné szüneteltetni duplakosaras üzemmódban, először nyomja meg a bal vagy a jobb oldali kosár ikon, majd pedig a bekapcsológombot. A kapcsolódó kosár működése szünetelni fog. Ha a következő 3 percen belül nem történik művelet, a szüneteltetett oldal készenléti üzemmódba kapcsol. Mindkét oldal szüneteltetéséhez nyomja meg a bekapcsológomb ikonját, és

mindkét oldal szünetel. Ha a következő 3 percen belül nem történik további művelet, mindkét oldal készenléti üzemmódba lép. A működés folytatásához nyomja meg egyszer a bekapcsológomb ikonját.

- 4.3.2. Az egyik oldal kikapcsolásához a sütési folyamat során először nyomja meg a bal vagy a jobb kosár ikonját, majd nyomja meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig a bekapcsológombot. Ezután a kiválasztott kosár (vagy oldal) készenléti üzemmódba kapcsol. Mindkét oldal kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig a bekapcsológomb ikonját.
- 4.4. A kosár eltávolítása
 - 4.4.1. Ha a kosár eltávolításra kerül a készülékből, a kijelzőn az "OPEN" felirat jelenik meg.
 - 4.4.2. Ha sütés közben az egyik kosár eltávolításra kerül, a kapcsolódó oldal működése (a melegítés és a motor) leáll. Ha a kosár visszahelyezésre került, a készülék a legutóbbi beállításokkal működik tovább.
- 4.5. A sütés folyamata befejeződött
 - 4.5.1. Ha a sütés folyamata befejeződött, a kijelzőn az "OFF" üzenet lesz olvasható és a készülék ötször sípol. Ezután a kijelző kialszik és a készülék készenléti üzemmódba lép.

Megjegyzések

5. Rendszerindítás üzemmód: ebben az üzemmódban csak a bekapcsológomb ikonja világít.

6. Készenléti üzemmód: a bekapcsolás gomb, a bal oldali kosár és a jobb oldali kosár ikonjai világítanak.

7. A beállítások kiválasztása

7.1. A beállítások kiválasztása, amikor a készülék nem működik

7.1.1. A kapcsolódó funkciógomb mindig be van kapcsolva. A kiválasztott recept jelfénye villog, a többi menü jelfénye folyamatosan világít, a kijelzőn pedig felváltva villog a kiválasztott recepthez tartozó hőmérséklet / idő. A menü módosításakor a kiválasztott recept villog. A hőmérséklet beállításához nyomja meg a hőmérséklet gombot. A kijelzőn villog az aktuális hőmérséklet. Az idő módosításához nyomja meg az idő gombot; a kijelzőn villog az aktuális idő. Amikor a készülék kétkosaras üzemmódban van, a nem kiválasztott oldal menüje nem villog; a kapcsolódó kijelző felváltva mutatja a hőmérsékletet és az időt villogás nélkül. A folyamat során a melegítés és a motorok nem működnek

7.2. A beállítások kiválasztása a sütési folyamat közben

7.2.1. A sütési folyamat közben a menü nem villog; hanem csak a kiválasztott recept ikonja világít. A kijelző egység villog, felváltva mutatva a hőmérsékletet és az időt. A hőmérséklet és az idő a 3.1.3 és 3.1.4 pontok szerint módosítható, de a recept nem változtatható. A melegítés és a ventilátor folyamatosan működik.

7.3. A működés szüneteltetése: a kapcsolódó funkciógomb mindig világít; a kiválasztott menü jelfénye villog, míg a többi menü jelfény folyamatosan világít. A kapcsolódó kijelző villog, felváltva megjelenítve a kiválasztott menü hőmérsékletét és idejét. A melegítés és a ventilátor leáll; ilyenkor a menü, az idő és a hőmérséklet állítható.

7.4. A működés folyamata: a kapcsolódó funkciógomb mindig világít, a kiválasztott recept jelfénye folyamatosan világít, míg a többi menü jelfény ki van kapcsolva. A kapcsolódó kijelző a kiválasztott recept hátralévő idejét mutatja, a melegítés és a ventilátor folyamatosan működik. Ha mindkét kosár egyidejűleg működik, a bal oldali kosár gomb ikonja és a kapcsolódó bal oldali kosár recept ikonja egyszerre villog 6 másodpercenként. 3 másodperccel később a jobb kosár ikonja és a kapcsolódó jobb oldali kosár recept ikonja villog egyszerre, 6 másodpercenként.

8. Memória funkció: a készülék rendelkezik memória funkcióval. Például, ha kiválasztja a csirkeszárny menüt a jobb oldali kosárhoz, és a hőmérsékletet 190 °C-ra, az időt 22 percre állítja, a program végeztével, ha a készülék nem kerül kikapcsolásra közben, a jobb oldali kosár legközelebbi kiválasztásakor közvetlenül a csirkeszárny menü jelenik meg, 190 °C-ra beállított hőmérséklettel és 22 percre beállított idővel. A memória törlődik, ha a gépet 1 órára kikapcsolják. Ha 1 óra elteltével bekapcsolja a készüléket és kiválasztja a jobb oldali kosarat, az alap állapot jelenik meg.

9. Kikapcsolás memória: Ha a készülék használat közben véletlenül kikapcsolásra kerül, visszaáll az áramkimaradás előtti beállításokra, amennyiben az áramellátás 30 percen belül helyreáll.

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)	Alapért. hőfok (°C)	Egykosaras idő (perc)	Kétkosaras idő (perc)	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Idő (perc)	Rázás	
Fagyaszott sült krumpli	Nagy	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1–2
	Kicsi	300						
Torta	Nagy	300	150	25	25–30	80–200	1–60	
	Kicsi	150						
Steak	Nagy	170	200	15	15–20	80–200	1–60	1–2
	Kicsi	85						
Csirkecomb	Nagy	800	200	30	30–35	80–200	1–60	1–2
	Kicsi	300						
Csirkeszárny	Nagy	500	190	22	22–27	80–200	1–60	1–2
	Kicsi	300						
Garnéla	Nagy	350	190	12	12–15	80–200	1–60	1–2
	Kicsi	175						
Sült kolbász	Nagy	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1–2
	Kicsi	130						
Tojáslepény	Nagy	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	Kicsi	150						

1.megjegyzés: Adjon hozzá 3 percet az elkészítési időhöz, ha úgy kezd el sütni, hogy a forró levegős sütő még hideg.

2.megjegyzés: Két kosár egyidejű használata esetén a tényleges sütési hatásnak megfelelően állíthatja be a hőmérsékletet vagy az időt.

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, töltsen fel a kosarat forró vízzel és mosogatószerrel. Helyezze a tálcát a kosárba, és hagyja a 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 töltsen meg a kosarat.
	A hőmérséklet túl alacsony.	Módosítsa a hőmérsékletet.
	A készülék nem került előmelegítésre.	Állítsa be a megfelelő elkészítési időt.
Az ételek nem egyenletesen sülnek.	Egyes ételeket a sütési idő felénél össze kell rázni.	Az egymáson fekvő ételeket (pl. krumpli) az elkészítési idő felénél össze kell rázni.
A megsült rágsálnivalók nem ropogósak, amikor kikerülnek a sütőből.	Hagyományos olajsütőben való elkészítésre szánt rágsálnivalót próbált sütni.	Használjon sütőben készíthető ételeket, 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 töltsen 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 szilárd maradjon.

	Nem öblítette le megfelelően a burgonyahasábokat sütés előtt.	Öblítse le megfelelően a burgonyarudakat, hogy eltávolítsa a keményítőt a rudak külső részéről.
A friss burgonya nem ropogós	A 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.

KÖRNYEZETVÉDELEM

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

GARANCIA ÉS JAVÍTÁS

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

Hisense

SOK ÖRÖMET KÍVÁN ÖNNEK A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA SORÁN!

A módosítások jogát fenntartjuk.

Важни инструкции за безопасност

Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди да ползвате уреда.

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

17. Този уред не може да бъде управляван с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
18. Не поставяйте уреда върху или в близост до запалими материали като покривки или завеси.
19. Не поставяйте уреда близо до стена или върху други уреди. Уверете се, че има разстояние от поне 10 см зад, до или над уреда. Не поставяйте никакви предмети върху уреда.
20. Използвайте уреда само за целите, описани в тези инструкции за употреба.
21. Не оставяйте уреда да работи без надзор.
22. По време на пържене с горещ въздух, горещата пара излиза през отворите за изходящ въздух. Внимавайте ръцете или лицето ви да не са твърде близо до отворите за изходящ въздух. Внимавайте също да не се изгорите от парата при отстраняване на съда от уреда.
23. Откритите повърхности на уреда могат да се нагорещят по време на употреба.
24. Ако от уреда излиза тъмен пушек, незабавно изключете уреда. Преди да свалите тавата от уреда, изчакайте пушекът да се разсее.
25. Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност.
26. Уредът е предназначен единствено за нормална домашна употреба. Той не е предназначен за употреба в среди като малки кухненски помещения в магазини, офиси, ферми или други работни среди. Той също така не е предназначен за употреба от гости в хотели, мотели, места за настаняване от типа ношувка 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.

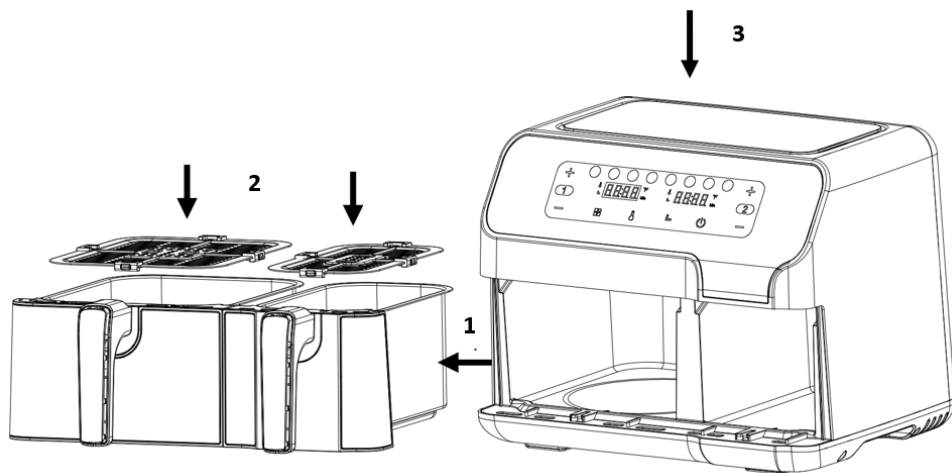
Уредът използва горещ въздух за пържене. Ето защо не пълнете съда с олио за пържене или мазнина!

Електрическо свързване:

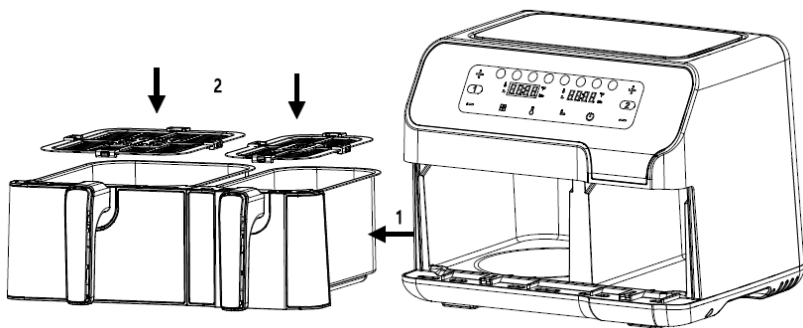
Уредът може да бъде свързан само с правилно монтиран контакт с характеристики 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Общо описание (Илюстрация 1)

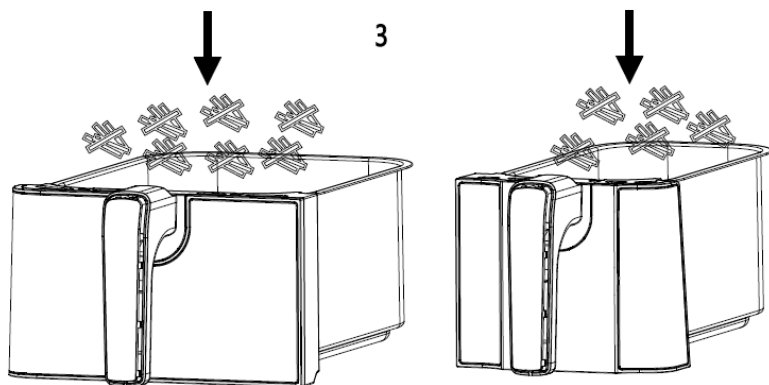
1. Съд за пържене
2. Решетка за пържене
3. Уред



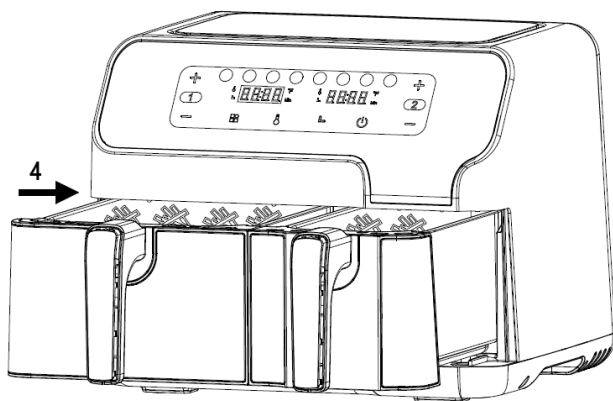
Фигура 8



Фигура 2



Фигура 3



Фигура 4

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. Внимателно изтеглете съда от уреда (Фигура 2).
 3. Сложете продуктите в съда. (Фигура 3).
 4. Плъзнете съда обратно в уреда (Фигура 4).
- Никога не използвайте съда без решетката за пържене в него.

Внимание: Не докосвайте съда по време на пърженето и известно време след употреба, тъй като той става много горещ. Хващайте съда само за дръжката.

5. Определете необходимото време за приготвяне на продуктите (вж. раздел "Настройки" в тази глава).

6. Някои продукти изискват разклащане по средата на времето за приготвяне (вж. раздел "Настройки" в тази глава). За да разклатите продуктите, изтеглете съда от уреда, като го хванете за дръжката, и го разклатете. След това плъзнете съда обратно в уреда.

7. Когато чуете зумера, зададеното време за приготвяне е изтекло. Изтеглете съда от уреда.

Бележка: Задръжте натиснат бутона за захранване за 2 секунди. След това можете да изключите уреда ръчно.

Съвет: По време на употреба можете да регулирате температурата или времето според предпочитанията си.

8. Проверете дали продуктите са готови.

Ако все още не са готови, просто плъзнете съда обратно в уреда и задайте няколко допълнителни минути на таймера.

9. За да извадите продуктите (напр. пържени картофи), издърпайте съда от уреда и го поставете на подложка.

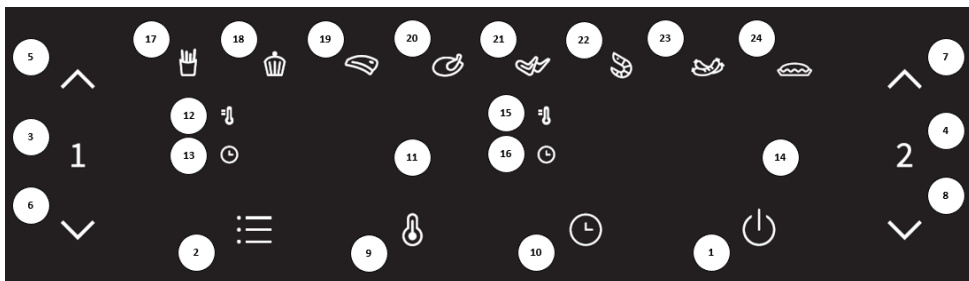
Не обръщайте съда обратно, тъй като излишната мазнина, която се е събрала на дъното му, ще изтече върху продуктите.

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

10. Използвайте подходящи прибори за прехвърляне на храната в чиния.


11. Когато една партида продукти е готова, уредът е незабавно готов за приготвяне на следваща партида.

Инструкции за контролния панел



Бутон 1  – Бутон за захранване

След като двата съда са правилно поставени в основния корпус, индикаторът за захранване ще светне. Изберете бутона за захранване, за да включите уреда в режим на готовност. След като изберете съда, който ще използвате, натиснете бутона за захранване втори път, за да започнете процеса на готвене.

Бутон 2  – Бутон за предварителна настройка



Избирането на бутона за предварителна настройка ви позволява да преминете през 8 популярни избора на храна (17–24). След като изборът бъде направен, предварително програмираното време и температурата на готвене са зададени.



Бутон 3  – Бутон за левия съд


Докоснете бутона за левия съд. Иконката на функционалния бутон за съда отляво ще светне. Менюто по подразбиране показва първата опция (пържени картофи) и индикаторът за пържени картофи започва да мига. Дисплеят за левия съд ще мига и ще показва последователно температурата и времето по подразбиране на програмата за пържени картофи. Когато се изведе температурата, индикаторът за температура в горния ляв ъгъл на дисплея ще свети непрекъснато. Когато се изведе времето, индикаторът за време в долния ляв ъгъл на дисплея ще свети непрекъснато. Ако натиснете бутона за левия съд в продължение на 2 секунди, можете да отмените избора му и уредът ще се върне в режим на готовност.


Бутон 4  – Бутон за десния съд

Докоснете бутона за десния съд. Иконката на функционалния бутон за съда отдясно ще светне. Менюто по подразбиране показва първата опция (пържени картофи) и индикаторът за пържени картофи започва да мига. Дисплеят за десния съд ще мига и ще показва последователно температурата и времето по подразбиране на програмата за пържени картофи. Когато се изведе температурата, индикаторът за температура в горния ляв ъгъл на дисплея ще свети непрекъснато. Когато се изведе времето, индикаторът за време в долния ляв ъгъл на дисплея ще свети непрекъснато. Ако натиснете бутона за десния съд в продължение на 2 секунди, можете да отмените избора му и уредът ще се върне в режим на готовност.

Бутон 5  и бутон 6  – Бутони за контрол на температурата и времето за левия съд
Бутони 5 и 6 ви позволяват да увеличавате или намалявате температурата на готвене със стъпка 5°C за левия съд. Натискането и задържането на бутона ще променя температурата бързо. Диапазон за регулиране на температурата: 80°C – 200°C. Бутоните могат да се използват и за увеличаване или намаляване на времето за готвене за левия съд със стъпка една минута. Натискането и задържането на бутона ще променя времето бързо. Диапазон за регулиране на времето: 1 мин. – 60 мин.

Бутон 7  и бутон 8  – Бутони за контрол на температурата и времето за десния съд
Бутони 7 и 8 ви позволяват да увеличавате или намалявате температурата на готвене със стъпка 5°C за десния съд. Натискането и задържането на бутона ще променя температурата бързо. Диапазон за регулиране на температурата: 80°C – 200°C. Бутоните могат да се използват и за увеличаване или намаляване на времето за готвене за десния съд със стъпка една минута. Натискането и задържането на бутона ще променя времето бързо. Диапазон за регулиране на времето: 1 мин. – 60 мин.

Бутон 9  – Бутон за избор на температура
Докоснете бутона за избор на температура. След това можете да регулирате температурата, изведена на дисплея, ако е необходимо.

Бутон 10  – Бутон за избор на време
Докоснете бутона за избор на време. След това можете да регулирате времето, изведено на дисплея, ако е необходимо.

Светлинен индикатор “11” Дисплей за левия съд
Светлинен индикатор “12” Индикатор за температура за левия съд
Светлинен индикатор “13” Индикатор за време на левия съд
Светлинен индикатор “14” Дисплей за десния съд
Светлинен индикатор “15” Индикатор за температура за десния съд
Светлинен индикатор “16” Индикатор за време на десния съд
Светлинен индикатор “17–24” Индикатор за рецепта

Подробни инструкции за работа

1. Режим на стартиране

Първо се уверете, че съдът е правилно поставен в уреда. След това включете щепсела в контакта. Уредът ще получи захранване и ще издаде еднократен звуков сигнал. Всички светлини светват за една секунда и след това угасват. Иконката за захранване ще свети.

2. Режим на готовност

Докоснете иконката за захранване и иконките за избор на съд 1 и съд 2 светват и остават включени. Уредът влиза в режим на готовност. Когато уредът е в този режим и не е работил в рамките на 3 минути, той ще превключи в режим на стартиране.

3. Режим на работа с един съд

3.1. Режим на работа с левия съд

- 3.1.1. Докоснете веднъж иконката за левия съд. Иконките в зона 1 и зона 2 ще светнат и ще продължат да светят постоянно. Ще се появят настройките по подразбиране за пържени картофи, като температурата и времето за готвене за картофките по подразбиране се извеждат последователно на дисплея. Ако натиснете и задържите иконката на бутона за захранване за 2 сек., изборът за левия съд ще бъде отменен и уредът ще влезе в режим на готовност.

- 3.1.2. Докоснете бутона за предварителна настройка, за да изберете програмата, която желаете да използвате. Натиснете този бутон веднъж, за да превключите на следващата програма; иконката на избраната програма ще започне да мига и ще се изведат температурата и времето по подразбиране. Програмите могат да бъдат изреждани циклично от първата до осмата.
- 3.1.3. Докоснете иконката на бутона за температурата. Температурата на текущата програма ще мига на дисплея. Натиснете иконката на бутона за регулиране на температурата, за да я регулирате на стъпки от 5°C. Ако натиснете и задържите иконката на бутона за температура, тя ще се регулира непрекъснато. Температурата може да се регулира в диапазона 80°C - 200°C за всяка рецепта.
- 3.1.4. Докоснете иконката на бутона за време. Времето по подразбиране или зададено време за текущата програма ще мига на дисплея. Натиснете иконката на бутона за регулиране на времето, за да го зададете на стъпки от 1 мин. Ако натиснете и задържите иконката на бутона за регулиране на времето, то ще се регулира непрекъснато. Времето може да се зададе от 1 минута до 60 минути за всяка рецепта.
- 3.1.5. Когато зададете рецептата, температурата и времето, докоснете иконката на бутона за захранване. Левият съд започва да работи и текущото време за готвене ще се отброява на дисплея.
- 3.1.6. За да регулирате температурата или времето по време на процеса на готвене, натиснете еднократно иконката на бутона за температура или време, след което я натисвайте, за да регулирате температурата или времето. По време на процеса на регулиране, уредът продължава да работи.
- 3.1.7. За да възстановите рецептата по време на процеса на готвене, леко натиснете иконката на бутона за захранване веднъж, за да зададете пауза; нагревателят и моторът ще спрат да работят. След това следвайте стъпки 3.1.2 - 3.1.5, за да възстановите рецептата и да продължите работата.
- 3.2. Задаване на пауза или изключване на уреда по време на процеса на готвене
 - 3.2.1. За да направите пауза в процеса на готвене, докато е в ход, натиснете иконката на бутона за захранване веднъж, за да спрете нагревателя и мотора. Ако не последва операция в рамките на 3 минути след задаване на пауза, уредът ще влезе в режим на готовност.
 - 3.2.2. За да изключите уреда по време на готвене, натиснете и задържете иконката на бутона за захранване за 2 секунди, докато на дисплея се появи "OFF". Зумерът ще издаде еднократен звуков сигнал, дисплеят ще се изключи и уредът ще влезе в режим на готовност. След това натиснете и задържете иконката на бутона за захранване за 2 сек. и уредът ще влезе в режим на стартиране.
- 3.3. Изваждане на съда
 - 3.3.1. Ако съдът бъде изваден от уреда в който и да било момент, на дисплея ще се изпише "OPEN".
 - 3.3.2. Ако съдът бъде изваден в процеса на готвене, уредът ще спре да работи (както нагревателят, така и моторът ще спрат работа). Когато съдът бъде върнат обратно, уредът ще възобнови работата с последните настройки.
- 3.4. Режим на работа с десния съд
 - 3.4.1. Докоснете иконката на бутона за десния съд, след което вижте точки 3.1.2 - 3.1.7 за следващите стъпки.
- 3.5. Процесът на готвене е приключен
 - 3.5.1. Когато процесът на готвене приключи, дисплеят показва "OFF" и уредът издава петкратен звуков сигнал. След това дисплеят ще се изключи и уредът ще влезе в режим на готовност.
4. Режим на работа с двата съда
 - 4.1. Стартиране на 2-та съда
 - 4.1.1. Първо, изберете едната страна и задайте програмата, температурата и времето съгласно стъпки 3.1.2–3.1.7. След това изберете другата страна и задайте желаната рецепта, температура и време по същия начин.

- 4.1.2. Натиснете иконката на бутона за захранване. И двата съда започват да работят едновременно. Отброяването на оставащото време от двете страни ще се покаже на дисплея.
- 4.1.3. Като алтернатива можете също да започнете първо само с едната страна, съгласно 3.1.1 до 3.1.7, и след това да започнете работа с другата страна, съгласно 3.5.1.
- 4.2. Изберете настройките за режима на работа с двата съда
 - 4.2.1. В режим на работа с двата съда те работят едновременно. За да зададете температурата или времето за левия или за десния съд, натиснете бутона за левия или десния съд, след което следвайте стъпки 3.1.6 и 3.1.7, за да завършите настройката.
- 4.3. Задаване на пауза или изключване на уреда по време на процеса на готвене
 - 4.3.1. За да направите пауза в работата само на едната страна по време на режима на работа с двата съда, първо натиснете иконката на бутона за левия или десния съд и след това натиснете иконката на бутона за захранване. Работата на съответния съд ще бъде зададена на пауза. Ако не се извърши действие в рамките на следващите 3 минути, зададената на пауза страна ще превключи в режим на готовност. За да зададете пауза и на двете страни, просто натиснете иконката на бутона за захранване и двете страни ще бъдат зададени на пауза. Ако не се извърши действие в рамките на следващите 3 минути, и двете страни ще влязат в режим на готовност. За да възобновите работата, натиснете веднъж иконката на бутона за захранване.
 - 4.3.2. За да изключите едната страна в процеса на готвене, първо натиснете иконката на бутона за левия или десния съд и след това натиснете и задръжте иконката на бутона за захранване за 2 секунди. След това избраният съд (или страна) ще превключи в режим на готовност. За да изключите и двете страни, натиснете и задръжте иконката на бутона за захранване за 2 секунди.
- 4.4. Изваждане на съда
 - 4.4.1. Ако съдът бъде изваден в който и да било момент, на дисплея ще се изпише "OPEN".
 - 4.4.2. Ако един съд бъде изваден в процеса на готвене, съответната страна ще спре да работи (както нагревателят, така и моторът ще спрат работа). Тя ще възобнови работата въз основа на последните настройки, когато съдът бъде върнат на мястото му.
- 4.5. Процесът на готвене е приключен
 - 4.5.1. Когато процесът на готвене приключи, дисплеят показва "OFF" и уредът издава петкратен звуков сигнал. След това дисплеят се изключва и уредът влиза в режим на готовност.

Бележки

- 5. Режим на стартиране: в този режим свети само иконката на бутона за захранване.
- 6. Режим на готовност: иконките на бутона за захранване, на бутона за левия съд и на бутона за десния съд светят.
- 7. Избор на настройки

- 7.1. Избор на настройки, когато уредът не работи
 - 7.1.1. Съответният функционален бутон е винаги включен. Индикаторът за избраната рецепта мига, останалите индикатори за програми са винаги включени и съответният дисплей мига последователно, за да покаже температурата / времето на избраната рецепта. При настройване на програма избраната рецепта мига. За да зададете температурата, натиснете бутона за температура. Дисплеят мига, за да покаже текущата температура. Натиснете бутона за време, за да зададете времето; дисплеят мига и показва текущото време. Когато уредът е в режим на работа с два съда, програмата за страната, която не е избрана, няма да мига; съответният дисплей ще показва последователно

температурата и времето без да мига. По време на този процес нагревателят и моторът не работят.

7.2. Избор на настройки в процеса на готвене

7.2.1. В процеса на готвене програмата не мига; по-скоро само иконката на избраната рецепта е осветена. Дисплеят мига, като последователно показва температурата и времето. Температурата и времето могат да бъдат регулирани, както е описано в 3.1.3 и 3.1.4, но рецептата не може да бъде променена. Нагревателят и вентилаторът работят непрекъснато.

7.3. Пауза на операцията: Съответният функционален бутон е винаги включен; индикаторът на избраната програма мига, докато индикаторите на другите програми са винаги включени. Съответният дисплей мига, като последователно показва температурата и времето на избраната програма. Нагревателят и вентилаторът спират да работят; сега програмата, времето и температурата могат да се регулират.

7.4. Работен процес: Съответният функционален бутон е винаги включен, индикаторът на избраната рецепта е винаги включен, а индикаторите на другите програми са изключени. Съответният дисплей показва оставащото време на избраната рецепта, а нагревателят и вентилаторът работят непрекъснато. Когато и двата съда работят едновременно, иконката на бутона за левия съд и съответната иконка за рецептата за левия съд ще мигат едновременно веднъж на всеки 6 секунди. 3 секунди по-късно, иконката на бутона за десния съд и съответната иконка за рецептата за десния съд ще мигат едновременно веднъж на всеки 6 секунди.

8. Функция памет: Уредът има функция памет. Например, ако изберете програмата за пилешки крилца за десния съд и зададете температурата на 190°C и времето на 22 минути, след края на употребата, ако уредът не бъде изключен от захранването, същите настройки ще се приложат, когато изберете десния съд за следваща употреба, т.е. програмата за пилешки крилца ще се покаже директно, с температура, зададена на 190°C, и време, зададено на 22 минути. Паметта се изчиства, когато уредът бъде изключен от захранването за 1 час. Ако включите захранването на уреда след един час и изберете десния съд, ще се покаже началното състояние.

9. Памет при изключване на захранването: Ако уредът случайно се изключи от захранването по време на употреба, той ще се върне към настройките, активни преди прекъсването, ако захранването се възстанови в рамките на 30 минути.

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 плънка.

Програма	Референтно тегло (g)		Температура по подразбиране (°C)	Време за един съд (мин.)	Време за два съда (мин.)	Температурен диапазон (°C)	Диапазон за време (мин.)	Разплащане
	Голямо	Малко						
Замразени пържени картофи	Голямо	500	200	25	28-32	80-200	1-60	1-2
	Малко	300						
Кейк	Голяма	300	150	25	25-30	80-200	1-60	
	Малко	150						
Пържоли	Голямо	170	200	15	15-20	80-200	1-60	1-2
	Малко	85						
Пилешки бутчета	Голямо	800	200	30	30-35	80-200	1-60	1-2
	Малко	300						
Пилешки крилца	Голяма	500	190	22	22-27	80-200	1-60	1-2
	Малко	300						
Скариди	Голямо	350	190	12	12-15	80-200	1-60	1-2
	Малко	175						
Печени наденички	Голямо	240	160	15	15-18	80-200	1-60	1-2
	Малко	130						
Яйчен тарт	Голямо	290	170	20	18-23	80-200	1-60	
	Малко	150						

Бележка 1: Добавете 3 минути към времето за приготвяне, когато започвате да пържите, ако уредът е все още студен.

Бележка 2: Можете да регулирате температурата или времето според действителния ефект на готвене, когато използвате двата съда за готвене едновременно.

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 накиснат за около 10 минути.
4. Почиствайте вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
5. Почиствайте нагревателя с четка за почистване, за да отстраните остатъците от храна.

Отстраняване на проблеми

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Свържете щепсела на хранящия 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 чуете 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 загреване 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 картопки 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 (рис. 1)

1. Фритюрний ківш
2. Фритюрна решітка
3. Прилад

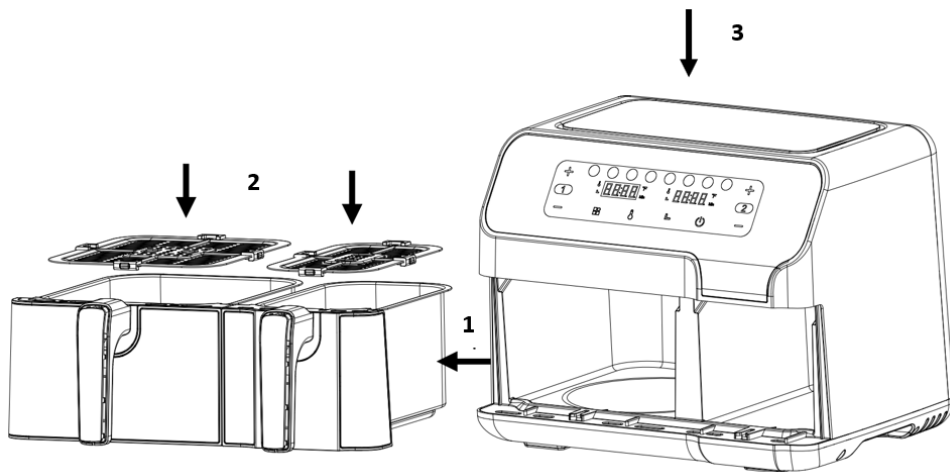
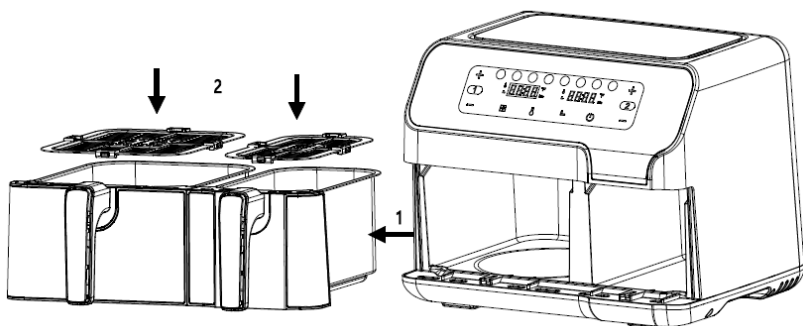
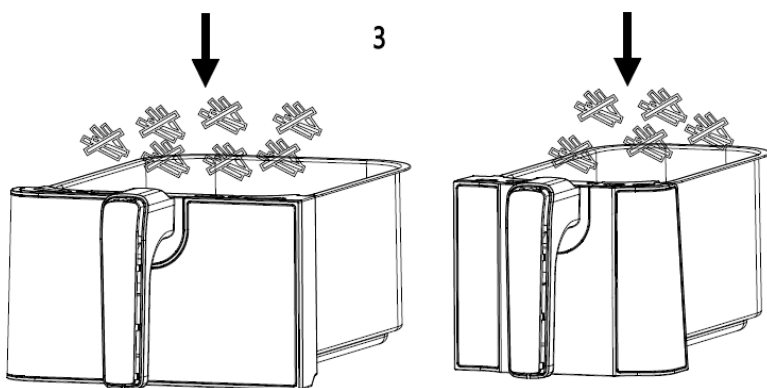


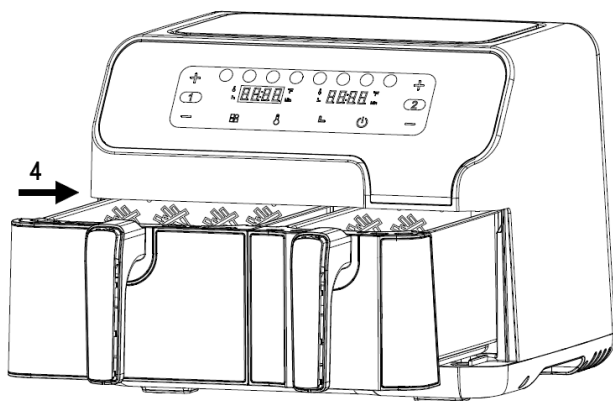
Рис. 9



Puc. 2



Puc. 3



Puc. 4

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.

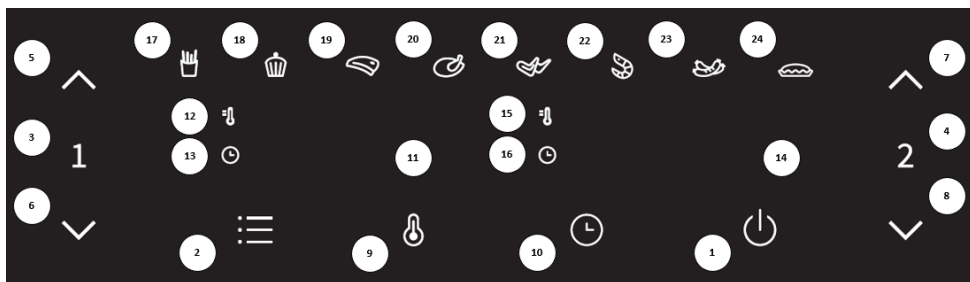
Користування приладом

1. Підключіть штепсель до заземленої розетки.
 2. Обережно витягніть ківш із фритюрниці (рис. 2).
 3. Покладіть інгредієнти в ківш. (Рис. 3).
 4. Вставте ківш назад у фритюрницю (рис. 4).
- Ніколи не використовуйте ківш без фритюрної решітки.

Увага! Не торкайтеся ковша і під час і протягом деякого часу після використання, адже він дуже гарячий. Тримайте ківш тільки за ручку.


5. Визначте необхідний час приготування інгредієнта (див. розділ «Налаштування» в цій главі).
 6. Певні інгредієнти потрібно струшувати, коли пройде половина часу приготування (див. розділ «Налаштування» в цій главі). Аби струсити інгредієнти, витягніть ківш із приладу за ручку і струсіть його. Потім вставте його назад у фритюрницю.
 7. Коли пролунає звуковий сигнал, установлений час готування минув. Витягніть ківш із приладу
- Примітка. Натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд. Після цього можна вимкнути прилад вручну.
- Порада. При використанні температури чи час можна налаштувати відповідно до своїх уподобань.
8. Перевірте ступінь приготування інгредієнтів.
Якщо інгредієнти ще не готові, просто вставте ківш назад у прилад і налаштуйте таймер на кілька додаткових хвилин.
 9. Щоб видалити інгредієнти (наприклад, картоплю фри), витягніть ківш із фритюрниці та поставте його на таганець.
Не перевертайте ківш догори дном, оскільки олія, що зібралася на дні, просочиться на інгредієнти.
Ківш і інгредієнти гарячі! Залежно від типу інгредієнтів у фритюрниці, з ковша може виходити пара.
 10. Щоб перенести їжу на тарілку, скористайтеся відповідним кухонним приладдям.
 11. Коли партія інгредієнтів готова, фритюрниця одразу готова до готування чергової партії.

Інструкції щодо панелі керування



Кнопка 1  — кнопка живлення

Після того, як обидва ковша буде належно розміщено у фритюрниці, індикатор живлення почне світитися. Переведіть прилад у режим очікування, натиснувши кнопку живлення. Виберіть потрібний ківш і натисніть кнопку живлення знову, щоб розпочати процес готування.

Кнопка 2  — кнопка попереднього налаштування

За допомогою кнопки попереднього налаштування можна вибрати один із 8 налаштованих рецептів (17–24). Після вибору встановлюється попередньо запрограмований час і температура готування.

Кнопка 3  — кнопка лівого ковша

Торкніться кнопки лівого ковша. Засвітиться функціональна кнопка лівого ковша. Меню повернеться до першого меню за умовчанням (картопля фрі), індикатор картоплі фрі почне блимати. Дисплей лівого ковша почне блимати й по чергово відображатиме температуру та час за умовчанням для програми картоплі фрі. Коли на дисплеї відображається температура, індикатор температури у верхньому лівому куті дисплея світитиметься постійно. Коли відображається час, індикатор часу в нижньому лівому куті дисплея світитиметься постійно. Якщо протягом 2 секунд утримувати кнопку лівого ковша, можна скасувати вибір лівого ковша, після чого прилад повернеться в режим очікування.



Кнопка 4  — кнопка правого ковша


Торкніться кнопки правого ковша. Загориться значок функціональної кнопки правого ковша. Меню повернеться до першого меню за умовчанням (картопля фрі), індикатор картоплі фрі почне блимати. Дисплей правого ковша почне блимати й по чергово відображатиме температуру та час за умовчанням для програми картоплі фрі. Коли на дисплеї відображається температура, індикатор температури у верхньому лівому куті дисплея світитиметься постійно. Коли відображається час, індикатор часу в нижньому лівому куті дисплея світитиметься постійно. Якщо протягом 2 секунд утримувати кнопку правого ковша, можна скасувати вибір правого ковша, після чого прилад ввійде в режим очікування.


Кнопки 5  і 6  — кнопки керування температурою та часом для лівого ковша

Кнопки 5 і 6 дозволяють збільшувати чи зменшувати температуру готування для лівого ковша на 5 °C за одне натискання. При утримуванні кнопки температура змінюватиметься швидко. Діапазон регулювання температури: від 80 °C до 200 °C. Кнопки також можна використовувати

для збільшення чи зменшення часу готування для лівого ковша по хвилині за натискання. При утримуванні кнопки час змінюватиметься швидко. Діапазон регулювання часу від 1 до 60 хв.

Кнопки 7  і 8  — кнопки керування температурою та часом для правого ковша. Кнопки 7 і 8 дозволяють збільшувати чи зменшувати температуру готування для правого ковша на 5 °C за одне натискання. При утримуванні кнопки температура змінюватиметься швидко. Діапазон регулювання температури: від 80 °C до 200 °C. Кнопки також можна використовувати для збільшення чи зменшення часу готування для правого ковша по хвилині за натискання. При утримуванні кнопки час змінюватиметься швидко. Діапазон регулювання часу від 1 до 60 хв.

Кнопка 9  — кнопка вибору температури. Торкніться кнопки вибору температури. Після цього за потреби можна відрегулювати температуру, зазначену на дисплеї.

Кнопка 10  — кнопка вибору часу. Торкніться кнопки вибору часу. Після цього за потреби можна відрегулювати час, зазначений на дисплеї.

Індикатор 11 Дисплей для лівого ковша
Індикатор 12 Індикатор температури для лівого ковша
Індикатор 13 Індикатор часу для лівого ковша
Індикатор 14 Дисплей для правого ковша
Індикатор 15 Індикатор температури для правого ковша
Індикатор 16 Індикатор часу для правого ковша
Індикатори 17–24 Індикатор рецепта

Докладні інструкції з користування

1. Режим завантаження

Спочатку переконайтеся, що ківш правильно встановлено у прилад. Потім вставте штепсель у розетку. Прилад увімкнеться та подасть одиночний звуковий сигнал. Всі індикатори вмикаються на одну секунду й гаснуть. Значок живлення буде світитися.

2. Режим очікування

Торкніться значка живлення, після чого значки вибору ковшів 1 і 2 засвітяться. Прилад переходить у режим очікування. Якщо пристрій перебуватиме в режимі очікування та не працюватиме протягом 3 хвилин, він перейде в режим завантаження.

3. Режим роботи одного ковша

3.1. Режим роботи лівого ковша

3.1.1. Торкніться кнопки лівого ковша один раз. Значки в зонах 1 і 2 почнуть світитися.

Відобразиться налаштування за умовчанням для картоплі фрі. На дисплеї почергово відобразатимуться температура й час приготування за умовчанням для картоплі фрі. Якщо натиснути й утримувати кнопку живлення протягом 2 секунд, вибір лівого ковша буде скасовано, а пристрій перейде в режим очікування.

3.1.2. Торкніться кнопки попередніх налаштувань, щоб вибрати потрібне меню. Аби перейти до наступного меню, натисніть цю кнопку один раз. Значок вибраного меню почне блимати, також відобразатиметься температура та час за умовчанням. Можна вибрати одне з восьми меню (значків).

3.1.3. Торкніться значка температури. На дисплеї почне блимати температура, встановлена в поточному меню. За допомогою кнопки регулювання температури можна регулювати температуру з кроком 5 °C. Якщо натиснути й утримувати кнопку температури, то температура буде змінюватися циклічно без зупинки.

Для кожного рецепту температуру можна регулювати в діапазоні від 80 до 200 °С.

- 3.1.4. Торкніться кнопки часу. На дисплеї почне блимати час за умовчанням або встановлений час для вибраного меню. Щоб налаштувати час, натисніть кнопку керування часом. Кроком вибору часу 1 хв. Якщо натиснути й утримувати кнопку регулювання часу, то час буде змінюватися циклічно без зупинки. Час можна установити від 1 до 60 хв для кожного рецепту.
- 3.1.5. Коли ви виберете рецепт, налаштуєте температуру та час, торкніться кнопки живлення. В лівому ковші починається готування. Поточний час готування відображатиметься на дисплеї.
- 3.1.6. Аби змінити температуру чи час протягом готування, натисніть один раз відповідну кнопку й потім натискайте її, щоб налаштувати температуру чи час. Під час налаштування пристрій продовжує працювати.
- 3.1.7. Аби скинути рецепт під час готування, злегка натисніть кнопку живлення один раз, щоб призупинити готування; нагрівач і вентилятор припиняють роботу. Потім, щоб скинути рецепт і відновити роботу, виконайте кроки з 3.1.2 по 3.1.5.
- 3.2. Призупинення чи вимкнення пристрою під час готування
 - 3.2.1. Щоб призупинити готування, один раз натисніть кнопку живлення. Роботу нагрівача та вентилятора буде призупинено. Якщо протягом 3 хвилин після призупинення роботи пристрою наступні дії виконані не будуть, пристрій перейде в режим очікування.
 - 3.2.2. Щоб вимкнути пристрій під час готування, натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд, поки на дисплеї пристрою не з'явиться повідомлення OFF (ВИМК.) Пролунає одиночний звуковий сигнал, дисплей вимкнеться, і прилад перейде в режим очікування. Потім натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд, і пристрій перейде в режим завантаження.
- 3.3. Виймання ковша
 - 3.3.1. Якщо в будь-який час ківш вийняти з приладу, на дисплеї з'явиться повідомлення OPEN (КІВШ ВИЙНЯТО).
 - 3.3.2. Якщо ківш вийняти під час готування їжі, пристрій припинить роботу (нагрівач і вентилятор буде зупинено). Після того, як ківш буде установлено на місце, пристрій відновить роботу з останніми налаштуваннями.
- 3.4. Режим роботи правого ковша
 - 3.4.1. Торкніться кнопки правого ковша. Подальших кроки див. в розділах з 3.1.2 по 3.1.7.
- 3.5. Процес готування завершено
 - 3.5.1. Після завершення процесу приготування на дисплеї відобразиться повідомлення OFF (ВИМКНЕНО), і 5 разів пролунає звуковий сигнал. Після цього дисплей вимкнеться, і пристрій перейде в режим очікування.
4. Режим роботи обох ковшів
 - 4.1. Запуск роботи 2 ковшів
 - 4.1.1. Спочатку виберіть одну сторону та перейдіть до налаштувань меню, температури та часу відповідно до кроків 3.1.2–3.1.7. Потім так само встановіть потрібний рецепт, температуру та час для іншої сторони.
 - 4.1.2. Натисніть кнопку живлення. Обидва ковші почнуть працювати одночасно. Відлік часу, що залишився для обох сторін, відобразиться на дисплеях.
 - 4.1.3. Крім того, також можна спочатку розпочати роботу лише однієї сторони згідно з пунктами 3.1.1 – 3.1.7, а потім почати роботу іншої сторони відповідно до пункту 3.5.1.
 - 4.2. Вибір налаштувань для режиму роботи двох ковшів
 - 4.2.1. У цьому режимі роботи обидва ковші працюють одночасно. Щоб установити час або температуру для лівого чи правого ковша, натисніть кнопку лівого чи правого ковша та виконайте кроки 3.1.6 та 3.1.7, щоб завершити налаштування.
 - 4.3. Призупинення чи вимкнення пристрою під час готування
 - 4.3.1. Аби призупинити роботу лиш однієї сторони в режимі роботи обох ковшів, спочатку натисніть кнопку лівого чи правого ковша й потім натисніть кнопку

живлення. Роботу відповідного ковша буде призупинено. Якщо протягом наступних 3 хвилин не буде виконано жодної дії, призупинена сторона перейде в режим очікування. Щоб зупинити обидві сторони, просто натисніть кнопку живлення. Буде призупинено обидві сторони. Якщо протягом наступних 3 хвилин не буде виконано жодної дії, обидві сторони перейдуть у режим очікування. Щоб відновити роботу, натисніть кнопку живлення один раз.

- 4.3.2. Аби вимкнути одну сторону під час готування, спочатку натисніть кнопку лівого чи правого ковша, потім натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд. Вибраний ківш (сторона) перейде в режим очікування. Щоб вимкнути обидві сторони, натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд.
- 4.4. Виймання ковша
 - 4.4.1. Якщо в будь-який час вийняти ківш, на дисплеї з'явиться повідомлення OPEN (КІВШ ВИЙНЯТО).
 - 4.4.2. Якщо один ківш вийняти під час готування їжі, відповідна сторона припинить роботу (нагрівач і вентилятор буде зупинено). Після вставлення ковша пристрій відновить роботу з останніми налаштуваннями.
- 4.5. Процес готування завершено
 - 4.5.1. Після завершення процесу приготування на дисплеї відобразиться повідомлення OFF (ВИМКНЕНО), і 5 разів пролунає звуковий сигнал. Після цього дисплей вимкнеться, і пристрій перейде в режим очікування.

Примітки

5. Режим завантаження: у цьому режимі світиться лише кнопка живлення.
6. Режим очікування: світитимуться індикатор кнопки живлення, кнопка лівого ковша та кнопка правого ковша.
7. Вибір налаштувань
 - 7.1. Вибір налаштувань на вимкненому пристрої
 - 7.1.1. Відповідна функціональна кнопка завжди увімкнена. Індикатор вибраного рецепту блимає, решта індикаторів меню світяться постійно, а на відповідному дисплеї по чергово відображується температура/час вибраного рецепту. Під час налаштування меню вибраний рецепт блимає. Щоб установити температуру, натисніть кнопку температури. На дисплеї блимає поточна температура. Щоб налаштувати час, натисніть кнопку часу; на дисплеї блиматиме поточний час. Коли прилад в режимі роботи обох ковшів, меню сторони, яку не вибрано, не блиматиме; відповідний дисплей не блиматиме та по чергово відображатиме температуру й час. Протягом цього процесу обігрівачі та вентилятори не працюють.
 - 7.2. Вибір налаштувань під час готування
 - 7.2.1. Під час готування меню не блимає; підсвічується лише кнопка вибраного рецепта. Дисплей блимає, на ньому по чергово відображаються температура й час. Температуру та час можна змінити, як описано в пп. 3.1.3 та 3.1.4. Змінити рецепт неможливо. Нагрівач і вентилятор працюють безперервно.
 - 7.3. Призупинення роботи: відповідна функціональна кнопка завжди увімкнена; індикатор вибраного меню блимає, інші індикатори меню завжди святяться безперервно. Відповідний дисплей по чергово блимає, відображаючи температуру та час вибраного меню. Нагрівач і вентилятор припиняють роботу; тепер меню, час і температуру можна змінити.
 - 7.4. Робочий процес: відповідна функціональна кнопка завжди увімкнена, індикатор вибраного рецепту завжди увімкнений, решту індикаторів меню вимкнено. На відповідному дисплеї відображається час вибраного рецепту, що залишився, а нагрівач і вентилятор працюють безперервно. Коли обидва ковші працюють одночасно, кнопка лівого ковша та кнопка відповідного рецепту для лівого ковша одночасно блиматимуть кожні 6 секунд. Через 3 секунди кнопка правого ковша та відповідна кнопка рецепту для правого ковша одночасно блиматимуть кожні 6 секунд.

8. Функція пам'яті: прилад має функцію пам'яті. Наприклад, якщо вибрати меню курячих крилець для правого ковша та встановити температуру 190 °С і час 22 хв., то після закінчення готування, якщо прилад не вимкнено, такі ж налаштування застосовуватимуться при виборі правого ковша під час наступного використання, тобто меню курячих крилець відобразатиметься безпосередньо з температурою 190 °С і часом 22 хв. Пам'ять очищається, коли прилад вимикається на 1 годину. Якщо ввімкнуте прилад через годину та вибрати правий ківш, на дисплеї відобразатиметься початковий стан.

9. Пам'ять при вимкненні живлення: якщо прилад випадково вимкнено під час використання, то, якщо живлення відновиться протягом 30 хвилин, пристрій повернеться до налаштувань, що були активні перед вимкненням.

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	Еталонна вага (г)		Температура за умовчанням (°C)	Час у режимі роботи одного ковша (хв)	Час у режимі роботи двох ковшів (хв)	Температурний діапазон (°C)	Доступний час (хв)	Струшування
Заморожена картопля фрі	Велика	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1-2
	Мала	300						
Тістечко	Велика	300	150	25	25-30	80–200	1–60	
	Мала	150						
Стейк	Велика	170	200	15	15-20	80–200	1–60	1-2
	Мала	85						
Курячі ніжки	Велика	800	200	30	30–35	80–200	1–60	1-2
	Мала	300						
Курячі крильця	Велика	500	190	22	22–27	80–200	1–60	1-2
	Мала	300						
Креветки	Велика	350	190	12	12–15	80–200	1–60	1-2
	Мала	175						
Смажена ковбаса	Велика	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1-2
	Мала	130						
Ячний пиріг	Велика	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	Мала	150						

Примітка 1. Якщо фритюрниця ще холодна, додайте до часу готування 3 хвилини.

Примітка 2. При одночасному використанні двох ковшів час або температуру можна регулювати відповідно до фактичного результату готування.

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 mokrymi 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. Nekladajte 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 nádob 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.

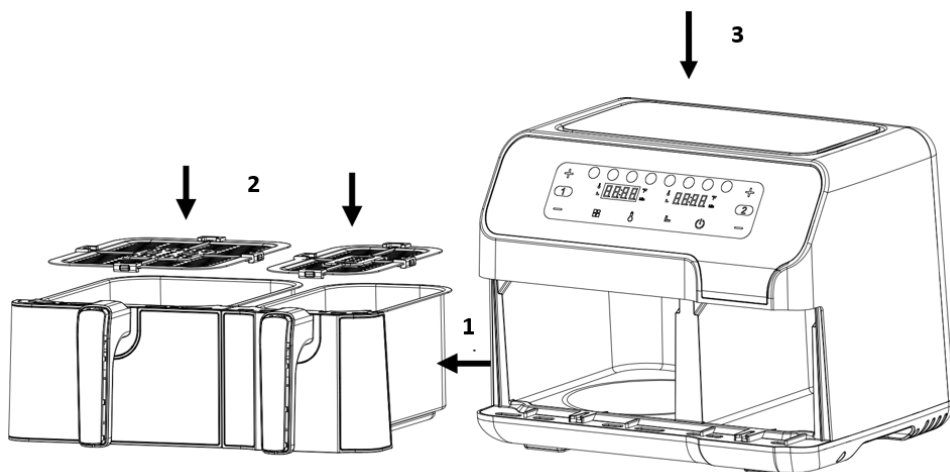
Tento spotrebič používa na smaženie horúci vzduch. Nenapíňajte preto nádobu olejom ani masťou!

Elektrické pripojenie:

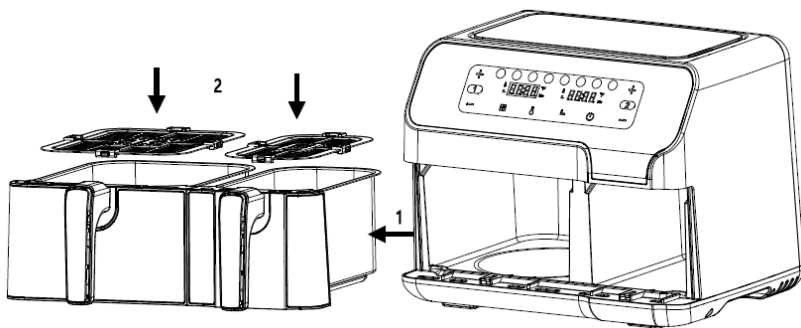
Spotrebič je možné pripojiť len k správne namontovanej 220-240 V ~ 50-60 Hz zásuvke.

Všeobecný opis (obrázok 1)

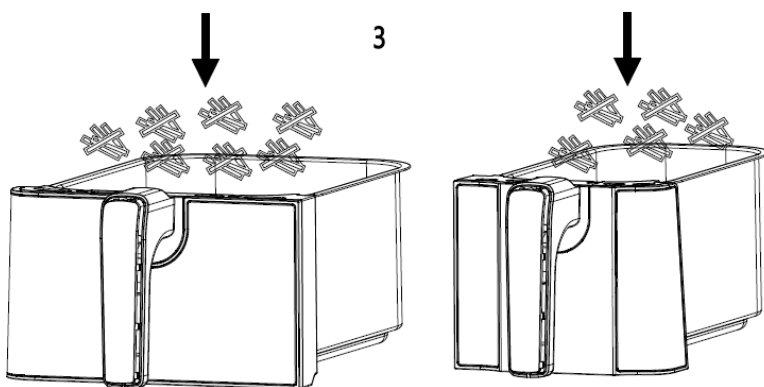
1. Hrnec na smaženie
2. Stojan na smaženie
3. Spotrebič



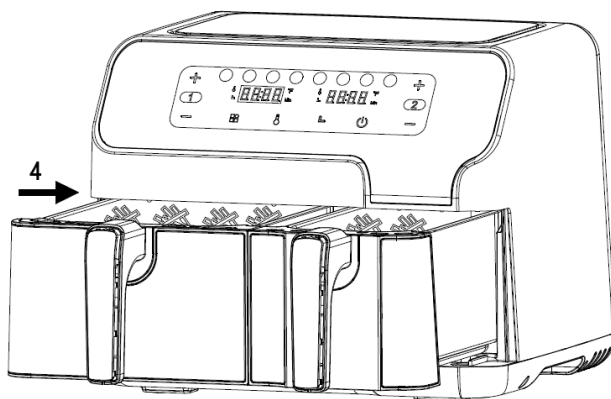
Obrázok 10



Obrázok 2



Obrázok 3



Obrázok 4

Pred prvým použitím

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

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

Príprava spotrebiča na použitie

1. Umiestnite spotrebič na stabilný, vodorovný a rovný povrch. 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.

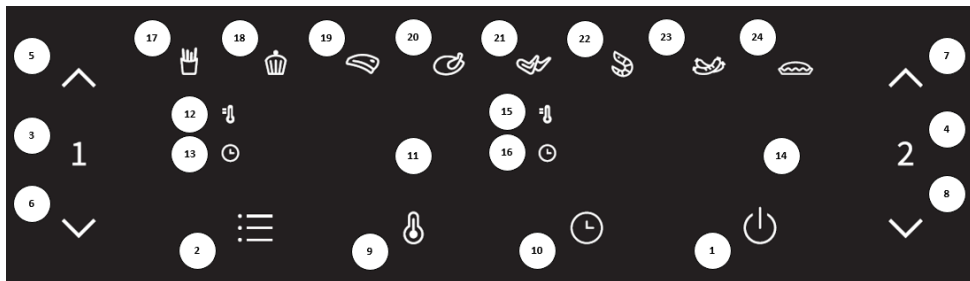
Používanie spotrebiča

1. Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
 2. Opatrne vytiahnite hrniec z fritézy (obrázok 2).
 3. Vložte ingrediencie do hrnca. (Obrázok 3).
 4. Zasuňte hrniec späť do fritézy (obrázok 4).
- Nikdy nepoužívajte hrniec bez mriežky na smaženie.

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

5. Určte požadovaný čas prípravy prísady (pozri časť „Nastavenie“ v tejto kapitole).
 6. Niektoré prísady vyžadujú v polovici času prípravy pretrepať (pozri časť „Nastavenie“ v tejto kapitole). Ak chcete prísady pretrepať, vytiahnite hrniec z prístroja za rukoväť a zatrasťe s ním. Potom zasuniete hrniec späť do fritézy.
 7. Keď budete počuť bzučiak, uplynul nastavený čas prípravy. Vytiahnite hrniec zo spotrebiča. Poznámka: Dlhú stlačte tlačidlo napájania na 2 sekundy. Potom môžete spotrebič ručne vypnúť. Tip: Počas používania môžete upraviť teplotu alebo čas podľa svojich preferencií.
 8. Skontrolujte, či sú ingrediencie hotové. Ak ingrediencie ešte nie sú hotové, jednoducho zasuniete hrniec späť do spotrebiča a nastavte časovač na pár minút navyše.
 9. Ak chcete odstrániť prísady (napr. hranolčeky), vytiahnite hrniec z fritézy a položte ho na trojnožku. Neobracaajte hrniec dnom nahor – prebytočný olej, ktorý sa nazhromaždil na dne hrnca, vytečie na ingrediencie.
- Hrniec a ingrediencie sú horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze môže z hrnca unikať para.
10. Na prenášanie jedla na tanier používajte vhodné náčinie.
 11. Keď je várka ingrediencií hotová, je fritéza okamžite pripravená na prípravu ďalšej várky.

Návod k ovládaciemu panelu



Tlačidlo 1  – Vypínač

Keď sú dva hrnce správne umiestnené v hlavnom kryte, rozsvieti sa indikátor napájania. Stlačením tlačidla napájania prepnete spotrebič do pohotovostného režimu. Po výbere hrnca, ktorý chcete použiť, stlačte tlačidlo napájania druhýkrát, aby sa spustil proces varenia.

Tlačidlo 2  – Tlačidlo predvoľby



Výber tlačidla predvoľby vám umožní prechádzať 8 obľúbenými možnosťami jedla (17 – 24). Po výbere sa nastaví predprogramovaný čas a teplota varenia.

Tlačidlo 3  – Ovládanie ľavého hrnca



Dotknite sa tlačidla ľavého hrnca. Ikona funkčného tlačidla na tele hrnca vľavo sa rozsvieti. Ponuka sa automaticky nastaví na prvú ponuku (hranolčeky) a indikátor hranolčekov bude blikať. Displej ľavého hrnca bude blikať a striedavo zobrazovať predvolenú teplotu a čas pre program na hranolčeky. Keď je zobrazená teplota, indikátor teploty v ľavej hornej časti displeja bude nepretržite svietiť. Keď je zobrazený čas, indikátor času v ľavej dolnej časti displeja bude nepretržite svietiť. Ak stlačíte tlačidlo ľavého hrnca na 2 sekundy, môžete zrušiť výber ľavého hrnca a spotrebič sa vráti do pohotovostného režimu.

Tlačidlo 4  – Ovládanie pravej nádoby

Stlačte tlačidlo pravého hrnca. Ikona tlačidla funkcie pravého hrnca sa rozsvieti. Ponuka sa automaticky nastaví na prvú ponuku (hranolčeky) a indikátor hranolčekov bude blikať. Pravá zobrazovacia jednotka hrnca bude blikať a striedavo zobrazovať predvolenú teplotu a čas pre program na hranolčeky. Keď je zobrazená teplota, indikátor teploty v ľavej hornej časti displeja bude nepretržite svietiť. Keď je zobrazený čas, indikátor času v ľavej dolnej časti displeja bude nepretržite svietiť. Ak stlačíte tlačidlo pravého hrnca na 2 sekundy, môžete zrušiť výber správneho hrnca a spotrebič prejde do pohotovostného režimu.

Tlačidlo 5  a tlačidlo 6  – Tlačidlá ovládania teploty a času pre ľavý hrniec

Tlačidlá 5 a 6 umožňujú zvýšiť alebo znížiť teplotu varenia o 5 °C naraz pre ľavý hrniec. Stlačením a podržaním tlačidla sa teplota rýchlo zmení. Rozsah regulácie teploty: 80 °C – 200 °C. Tlačidlá je možné použiť aj na predĺženie alebo skrátenie času varenia pre ľavý hrniec, vždy o jednu minútu. Stlačením a podržaním tlačidla sa čas rýchlo zmení. Rozsah ovládania času: 1 min – 60 min.

Tlačidlo 7  a tlačidlo 8  – Tlačidlá ovládania teploty a času pre pravý hrniec
Tlačidlá 7 a 8 umožňujú zvýšiť alebo znížiť teplotu varenia o 5 °C naraz pre pravý hrniec. Stlačením a podržaním tlačidla sa teplota rýchlo zmení. Rozsah regulácie teploty: 80 °C – 200 °C. Tlačidlá je možné použiť aj na predĺženie alebo skrátenie času varenia pre pravý hrniec, vždy o jednu minútu. Stlačením a podržaním tlačidla sa čas rýchlo zmení. Rozsah ovládania času: 1 min – 60 min.

Tlačidlo 9  – Tlačidlo výberu teploty
Dotknite sa tlačidla výberu teploty. Potom môžete podľa potreby upraviť teplotu zobrazenú na displeji.

Tlačidlo 10  – Tlačidlo výberu času
Dotknite sa tlačidla výberu času. Potom môžete podľa potreby upraviť čas zobrazený na displeji.

4. Kontrolka „11“ Displej pre ľavý hrniec
 5. Kontrolka „12“ Kontrolka teploty pre ľavý hrniec
 6. Kontrolka „13“ Ukazovateľ času pre ľavý hrniec
 7. Kontrolka „14“ Displej pre pravý hrniec
 8. Kontrolka „15“ Kontrolka teploty pre pravý hrniec
 9. Kontrolka „16“ Ukazovateľ času pre pravý hrniec
- Kontrolky „17 – 24“ Indikátor receptúry

Podrobné prevádzkové pokyny

Podrobné prevádzkové pokyny

1. Režim spúšťania

Najprv sa uistite, že je hrniec správne nainštalovaný v spotrebiči. Potom zasuňte zástrčku do zásuvky. Spotrebič sa zapne a raz pípne. Všetky svetlá sa na jednu sekundu rozsvietia a potom zhasnú. Ikona napájania sa rozsvieti.

2. Pohotovostný režim

Dotknite sa ikony napájania a ikona výberu hrnca 1 a ikona výberu hrnca 2 sa rozsvieti a zostane svietiť. Spotrebič prejde do pohotovostného režimu. Keď je jednotka v tomto pohotovostnom režime a v priebehu 3 minút ste ju neobsluhovali, prepne sa do režimu spúšťania.

3. Prevádzkový režim jedného hrnca

3.1. Prevádzkový režim ľavého hrnca

- 3.1.1. Raz sa dotknite ikony tlačidla ľavého hrnca. Ikony v oblasti 1 a oblasti 2 sa rozsvietia a zostanú svietiť nepretržite. Zobrazí sa predvolené nastavenie pre hranolčeky, pričom na displeji sa striedavo zobrazuje predvolená teplota a čas varenia hranolčekov. Ak stlačíte a podržíte ikonu vypínača na 2 sekundy, výber pre ľavý hrniec sa zruší a produkt prejde do pohotovostného režimu.
- 3.1.2. Stlačením tlačidla predvoľby vyberte ponuku, ktorú chcete použiť. Jedným stlačením tohto tlačidla prejdete do ďalšej ponuky; ikona vybranej ponuky bude blikať a zobrazí sa predvolená teplota a čas. Menu je možné cyklicky prechádzať od prvej po ôsmu ikonu.
- 3.1.3. Dotknite sa ikony tlačidla Temp. Na displeji bude blikať teplota aktuálnej ponuky. Stlačením ikony tlačidla ovládania teploty upravíte teplotu v krokoch po 5 °C. Ak stlačíte a podržíte ikonu tlačidla teploty, teplota sa bude priebežne upravovať. Teplotu je možné upraviť v rozsahu od 80 °C – 200 °C pre každý recept.
- 3.1.4. Dotknite sa ikony tlačidla času. Na zobrazovacej jednotke bude blikať predvolený alebo nastavený čas pre vybranú ponuku. Stlačením ikony tlačidla ovládania času upravíte čas v krokoch po 1 minúte. Ak stlačíte a podržíte ikonu tlačidla ovládania

času, čas sa bude plynule upravovať. Čas je možné upraviť od 1 minúty do 60 minút pre každý recept.

- 3.1.5. Keď nastavíte recept, teplotu a čas, dotknite sa ikony vypínača. Ľavý hrniec sa spustí a na displeji sa bude odpočítavať aktuálny čas varenia.
 - 3.1.6. Ak chcete upraviť teplotu alebo čas počas procesu varenia, stlačte raz ikonu tlačidla teploty alebo času a potom stlačením ikony tlačidla teploty alebo času upravte teplotu alebo čas. Počas procesu nastavenia jednotka ďalej pracuje.
 - 3.1.7. Ak chcete resetovať recept počas procesu varenia, raz zľahka stlačte ikonu vypínača, aby ste ho pozastavili; ohrev a motor prestanú fungovať. Potom podľa krokov 3.1.2 – 3.1.5 resetujte recept a obnovte prevádzku.
 - 3.2. Pozastavenie alebo vypnutie jednotky počas procesu varenia
 - 3.2.1. Ak chcete pozastaviť prebiehajúci proces varenia, stlačte raz ikonu vypínača, čím pozastavíte funkciu ohrevu a motora. Ak nedôjde k žiadnej ďalšej operácii do 3 minút po pozastavení jednotky, jednotka prejde do pohotovostného režimu.
 - 3.2.2. Ak chcete jednotku počas varenia vypnúť, stlačte a podržte ikonu vypínača na 2 sekundy, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „OFF“. Zbuziakovanie raz pípne, displej zhasne a spotrebič prejde do pohotovostného režimu. Potom stlačte a podržte ikonu vypínača na 2 sekundy a jednotka prejde do režimu spúšťania.
 - 3.3. Vybratie hrnca
 - 3.3.1. Ak hrniec kedykoľvek vyberiete zo spotrebiča, na displeji sa zobrazí „OTVORENÉ“.
 - 3.3.2. Ak hrniec počas procesu varenia vyberiete, jednotka prestane fungovať (zastaví sa ohrev aj motor). Po výmene hrnca bude jednotka pokračovať v prevádzke s najnovším nastavením.
 - 3.4. Prevádzkový režim pravého hrnca
 - 3.4.1. Dotknite sa ikony tlačidla pravého hrnca a postupujte podľa krokov v bodoch 3.1.2 – 3.1.7.
 - 3.5. Proces varenia je dokončený
 - 3.5.1. Po dokončení procesu varenia sa na displeji zobrazí „OFF“ a jednotka 5-krát pípne. Potom displej zhasne a jednotka prejde do pohotovostného režimu.
4. Prevádzkový režim dvoch hrncov
- 4.1. Spustenie 2 hrncov
 - 4.1.1. Najprv vyberte jednu stranu a zvolte nastavenie ponuky, teplotu a čas podľa krokov 3.1.2 – 3.1.7. Potom vyberte druhú stranu a rovnakým spôsobom nastavte požadovaný recept, teplotu a čas.
 - 4.1.2. Stlačte ikonu vypínača. Oba hrnce začnú fungovať súčasne. Na displeji sa zobrazí odpočítavanie zostávajúceho času pre obe strany.
 - 4.1.3. Alternatívne môžete najprv spustiť iba jednu stranu podľa 3.1.1 až 3.1.7 a potom spustiť prevádzku na druhej strane podľa 3.5.1.
 - 4.2. Zvolenie nastavenia pre prevádzkový režim s dvoma hrncami
 - 4.2.1. V prevádzkovom režime s dvoma hrncami fungujú oba hrnce súčasne. Ak chcete nastaviť teplotu alebo čas pre ľavý hrniec alebo pravý hrniec, stlačte tlačidlo ľavého hrnca alebo tlačidlo pravého hrnca a potom dokončíte nastavenie podľa krokov 3.1.6 a 3.1.7.
 - 4.3. Pozastavenie alebo vypnutie jednotky počas procesu varenia
 - 4.3.1. Ak chcete počas prevádzkového režimu dvoch hrncov pozastaviť prevádzku iba na jednej strane, stlačte najprv ikonu tlačidla ľavého alebo pravého hrnca a potom stlačte ikonu tlačidla napájania. Prevádzka zodpovedajúceho hrnca sa pozastaví. Ak v priebehu nasledujúcich 3 minút neprebehne žiadna operácia, prepne sa pozastavená strana do pohotovostného režimu. Ak chcete pozastaviť obe strany, stačí stlačiť ikonu vypínača a obe strany sa pozastavia. Ak v priebehu nasledujúcich 3 minút neprebehne žiadna ďalšia operácia, obe strany prejdú do pohotovostného režimu. Ak chcete obnoviť prevádzku, stlačte raz ikonu vypínača.
 - 4.3.2. Ak chcete vypnúť jednu stranu počas procesu varenia, najprv stlačte ikonu tlačidla ľavého alebo pravého hrnca a potom stlačte a podržte ikonu tlačidla napájania na 2 sekundy. Potom sa vybraný hrniec (alebo strana) prepne do pohotovostného režimu. Ak chcete vypnúť obe strany, stlačte a podržte ikonu vypínača na 2 sekundy.

- 4.4. Vybratie hrnca
 - 4.4.1. Ak hrniec kedykoľvek vyberiete, na displeji sa zobrazí „OPEN“.
 - 4.4.2. Ak počas procesu varenia odstránite jeden hrniec, zodpovedajúca strana prestane fungovať (zastaví sa ohrev aj motor). Po výmene hrnca sa obnoví prevádzka na základe posledných nastavení.
- 4.5. Proces varenia je dokončený
 - 4.5.1. Po dokončení procesu varenia sa na displeji zobrazí „OFF“ a 5-krát pípne. Potom sa zobrazovacia jednotka vypne a jednotka prejde do pohotovostného režimu.

Poznámky

5. Boot mode: v tomto režime svieti iba ikona vypínača.

6. Pohotovostný režim: ikona vypínača, tlačidlo ľavého hrnca a ikona tlačidla pravého hrnca sú všetky osvetlené.

7. Výber nastavenia

- 7.1. Voľba nastavenia, keď jednotka nepracuje
 - 7.1.1. Zodpovedajúce funkčné tlačidlo je vždy zapnuté. Indikátor zvoleného receptu bliká, ostatné indikátory menu sú stále zapnuté a príslušná zobrazovacia jednotka striedavo bliká, aby zobrazovala teplotu/čas zvoleného receptu. Pri úprave ponuky bliká vybraný recept. Ak chcete nastaviť teplotu, stlačte tlačidlo teploty. Displej bliká a ukazuje aktuálnu teplotu. Stlačením tlačidla času nastavte čas; displej bliká a ukazuje aktuálny čas. Keď je spotrebič v prevádzkovom režime s dvoma hrcami, ponuka pre stranu, ktorá nie je zvolená, nebude blikat; príslušný displej bude striedavo zobrazovať teplotu a čas bez blikania. Počas tohto procesu nefungujú ohrevy a motory.
- 7.2. Voľba nastavenia počas procesu varenia
 - 7.2.1. Počas procesu varenia menu neblinká; skôr svieti iba ikona vybraného receptu. Displej bliká a striedavo zobrazuje teplotu a čas. Teplotu a čas je možné upraviť podľa opisu v bodoch 3.1.3 a 3.1.4, ale recept nie je možné upraviť. Ohrev a ventilátor pracujú nepretržite.
- 7.3. Pozastavenie operácie: zodpovedajúce funkčné tlačidlo je vždy zapnuté; indikátor vybranej ponuky bliká, zatiaľ čo ostatné indikátory ponuky svietia vždy. Príslušný displej bliká a striedavo zobrazuje teplotu a čas zvoleného menu. Ohrievač a ventilátor prestanú fungovať; teraz je možné upraviť ponuku, čas a teplotu.
- 7.4. Prevádzkový proces: zodpovedajúce funkčné tlačidlo je vždy zapnuté, indikátor vybraného receptu je vždy zapnutý a ostatné indikátory ponuky sú vypnuté. Zodpovedajúci displej zobrazuje zostávajúci čas zvoleného receptu a ohrev a ventilátor pracujú nepretržite. Keď sú oba hrnce v prevádzke súčasne, ikona tlačidla ľavého hrnca a zodpovedajúca ikona receptu ľavého hrnca budú blikat súčasne každých 6 sekúnd. O 3 sekundy neskôr bude ikona tlačidla pravého hrnca a zodpovedajúca ikona receptu pravého hrnca blikat súčasne každých 6 sekúnd.

8. Pamäťová funkcia: spotrebič má pamäťovú funkciu. Ak napríklad vyberiete ponuku kuracích krídeliek pre pravý hrniec a nastavíte teplotu na 190 °C a čas na 22 minút, po skončení použitia, ak spotrebič nevypnete, sa použijú rovnaké nastavenia. Keď pri ďalšom použití vyberiete pravý hrniec, znamená to, že sa priamo zobrazí ponuka kuracích krídeliek s teplotou nastavenou na 190 °C a časom nastaveným na 22 min. Pamäť sa vymaže, keď stroj vypnete na 1 hodinu. Ak spotrebič zapnete po jednej hodine a vyberiete pravý hrniec, zobrazí sa predvolený stav.

9. Pamäť pre vypnutie: Ak sa spotrebič počas používania náhodne vypne, vráti sa do nastavenia aktívneho pred vypadkom prúdu, ak sa napájanie obnoví do 30 minút.

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. Pretrepánie 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.

Menu	Referenčná hmotnosť (g)		Predvolená teplota (°C)	Čas pre jeden hrniec (min)	Čas pre dva hrnce (min)	Rozsah teplôt (°C)	Časový rámec (min)	Pretrepať
Zmrazené hranolčeky	Veľký	500	200	25	28 – 32	80 – 200	1 – 60	1 – 2
	Malý	300						
Torta	Veľký	300	150	25	25 – 30	80 – 200	1 – 60	
	Malý	150						
Steak	Veľký	170	200	15	15 – 20	80 – 200	1 – 60	1 – 2
	Malý	85						
Dolné stehná	Veľký	800	200	30	30 – 35	80 – 200	1 – 60	1 – 2
	Malý	300						
Kuracie křídla	Veľký	500	190	22	22 – 27	80 – 200	1 – 60	1 – 2
	Malý	300						
Krevety	Veľký	350	190	12	12 – 15	80 – 200	1 – 60	1 – 2
	Malý	175						
Pečená klobása	Veľký	240	160	15	15 – 18	80 – 200	1 – 60	1 – 2
	Malý	130						
Vaječný koláč	Veľký	290	170	20	18 – 23	80 – 200	1 – 60	
	Malý	150						

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

Poznámka 2: Pri súčasnom použití dvoch varných hrncov môžete upraviť teplotu alebo čas podľa skutočného efektu varenia.

Čistenie

Po každom použití spotrebič vyčistíte.

Na čistenie hrnca a roštu nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by to mohlo poškodiť nepríľnavú vrstvu.

1. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

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

Odstraňovanie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti.	Pripojte zástrčku napájacieho kábla do uzemnenej elektrickej zásuvky.
Suroviny smažené vo vzduchovej fritéze nie sú hotové.		Naplňte hrniec odporúčaným množstvom surovín (odporúčané veľkosti).
	Príliš veľké množstvo prísad alebo prísady sú príliš veľké.	Podľa toho upravte teplotu.
	Teplota je príliš nízka.	Nastavte čas na požadovaný čas prípravy.
Ingrediencie sa smažia nerovnomerne.	Spotrebič nebol predhriaty.	Ingrediencie, ktoré ležia na sebe alebo cez seba (napr. hranolčeky), treba v polovici času prípravy pretrepať.
Smažené občerstvenie nie je po vytiahnutí z fritézy chrumkavé.	Niektoré druhy ingrediencií treba v polovici varenia pretrepať.	Ak požadujete chrumkavejší výsledok, desiaty upečte v rúre alebo desiaty zľahka potrite trochou oleja.
Hrniec nie je možné správne zasunúť do spotrebiča.	Použitý typ desiaty určený na prípravu v tradičnej fritéze.	Neplňte hrniec nad značku MAX.
	Príliš veľa prísad v hrnci.	Zatlačte hrniec nadol do spotrebiča, pokým nezačujete cvaknutie.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Hrniec nie je správne umiestnený.	Pri varení 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 sú chrumkavé.	Pred varením ste zemiakové hranolčeky riadne neopláchli.	Uistite sa, že ste zemiakové hranolčeky správne vysušili.
		Zemiakové hranolčeky nakrájajte na menšie, čím získate chrumkavejší výsledok.
		Chrumkavejší výsledok získate, ak ich potriete trochou oleja.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

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

ZÁRUKA A OPRAVA

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

Určené len pre osobné účely!

Hisense

**HISENSE VÁM ŽELÁ MNOHO RADOSTI PRI POUŽÍVANÍ VÁŠHO
SPOTREBIČA**

Vyhradzujeme si právo na akékoľvek zmeny.

Důležité bezpečnostní pokyny

Před použitím zařízení si pečlivě přečtěte pokyny pro použití.

1. Pokyny, záruční list, potvrzení o zaplacení a pokud možno i balení zařízení si uschovejte.
2. Nepokládejte kryt s elektrickými komponenty a ohřívacími prvky do tekutin a neoplachujte je pod tekoucí vodou.
3. Zabraňte jakémukoliv průniku vody nebo jiné tekutiny do zařízení, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
4. Vždy ukládejte jídlo ke smažení do koše zařízení v záujmu předcházení kontaktu s ohřívacími prvky.
5. Nezakrývejte přívody a vývody vzduchu během provozu zařízení.
6. Nelijte olej do pekáče, poněvadž to může mít za následek riziko vzplanutí.
7. Během provozu se nedotýkejte žádné vnitřní 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 snídani 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.

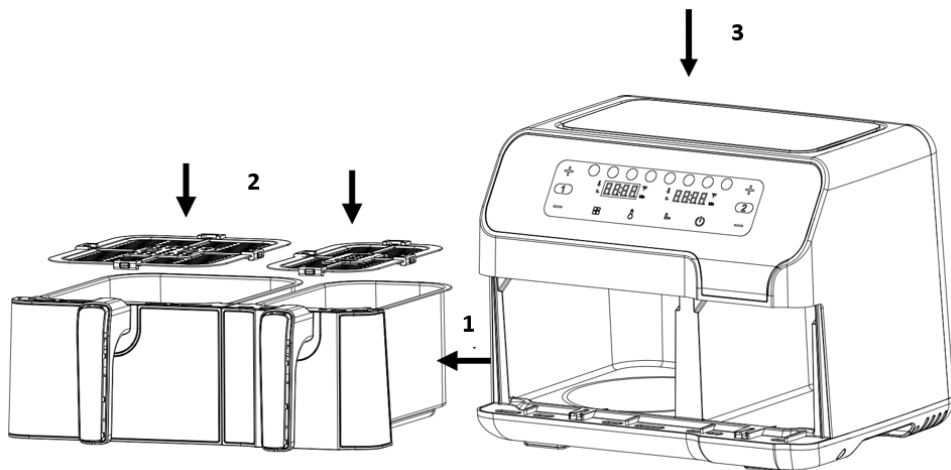
Zařízení využívá horký vzduch pro smažení. Proto nedávejte do zařízení žádný olej na smažení nebo tuk!

Napájení elektřiny:

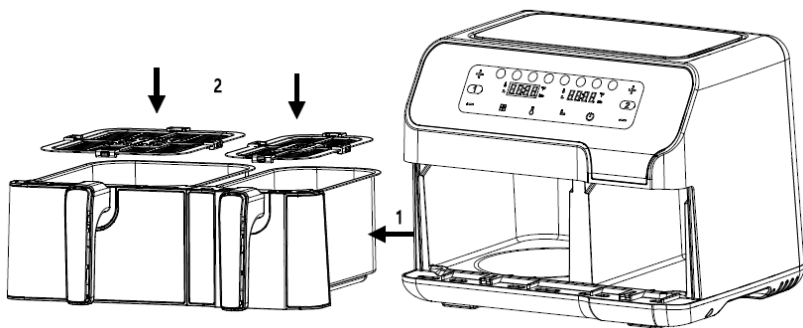
Zařízení může být připojeno pouze do vhodné zásuvky o 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Obecný popis (obrázek 1)

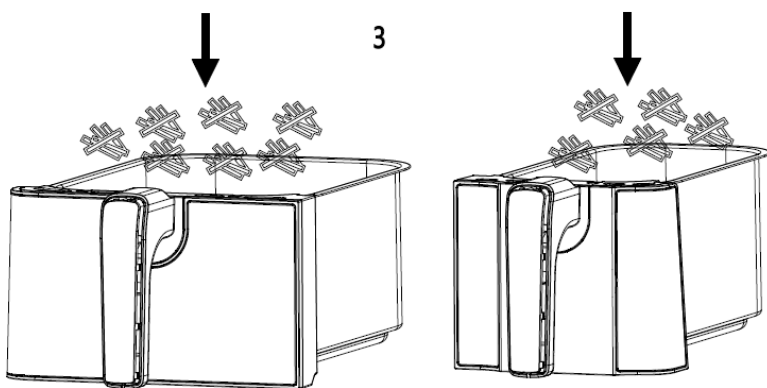
1. Hrnec na smažení
2. Stojan na smažení
3. Spotřebič



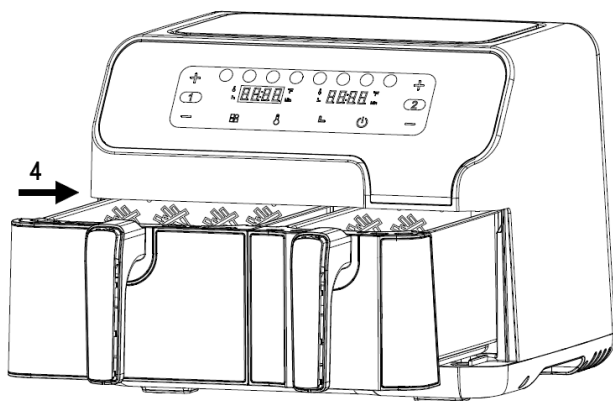
Obrázek 11



Obrázek 2



Obrázek 3



Obrázek 4

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. Oťete 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. Opatrně vytáhněte hrnec z fritézy (obrázek 2).
 3. Vložte ingredience do hrnce. (Obrázek 3).
 4. Zasuňte hrnec zpět do fritézy (obrázek 4).
- Nikdy nepoužívejte hrnec bez mřížky na smažení.

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

5. Určete požadovanou dobu přípravy přísady (viz část „Nastavení“ v této kapitole).
6. Některé přísady vyžadují v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Nastavení“ v této kapitole). Chcete-li přísady protřepat, vytáhněte hrnec z přístroje za rukojeť a zatřeste s ním. Poté zasuňte hrnec zpět do fritézy.

7. Když uslyšíte bzučák, uplynula nastavená doba přípravy. Vytáhněte hrnec ze spotřebiče
Poznámka: Dlouze stiskněte tlačítko napájení na 2 sekundy. Poté můžete spotřebič ručně vypnout.
Tip: Během používání můžete upravit teplotu nebo čas podle vašich preferencí.

8. Zkontrolujte, zda jsou ingredience hotové.

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

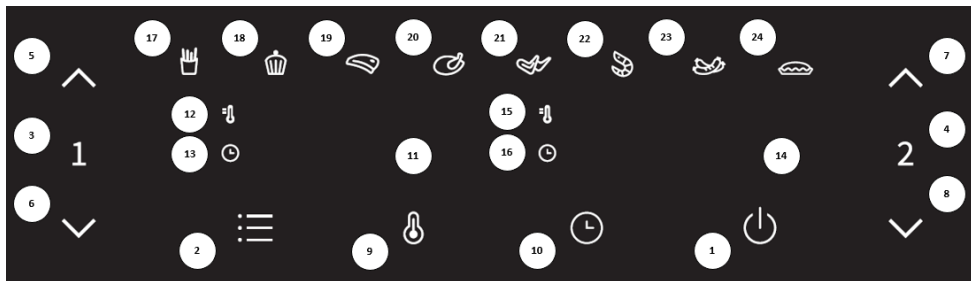
9. Chcete-li odstranit přísady (např. hranolky), vytáhněte hrnec z fritézy a položte jej na trojnožku. Neobracejte hrnec dnem vzhůru, přebytečný olej, který se nashromáždil na dně hrnce, vyteče na ingredience.

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

10. K přenášení jídla na talíř používejte vhodné náčiní.


11. Když je várka ingrediencí hotová, je fritéza okamžitě připravena k přípravě další várky.

Návod k ovládacímu panelu



Tlačítko 1  – Vypínač

Jakmile jsou dva hrnce správně umístěny v hlavním krytu, rozsvítí se indikátor napájení. Stisknutím tlačítka napájení přepnete spotřebič do pohotovostního režimu. Po výběru hrnce, který chcete použít, stiskněte tlačítko napájení podruhé, aby se spustil proces vaření.

Tlačítko 2  – Tlačítko předvolby



Výběr tlačítka předvolby vám umožní procházet 8 oblíbenými možnostmi jídla (17–24). Po výběru se nastaví předprogramovaný čas a teplota vaření.

Tlačítko 3  – Ovládání levé nádoby


Dotkněte se levého tlačítka hrnce. Ikona funkčního tlačítka na těle hrnce vlevo se rozsvítí. Nabídka se automaticky nastaví na první nabídku (hranolky) a indikátor hranolků bude blikat. Displej levého hrnce bude blikat a střídavě zobrazovat výchozí teplotu a čas pro program hranolky. Když je zobrazena teplota, indikátor teploty v levé horní části displeje bude nepřetržitě svítit. Když je zobrazen čas, indikátor času v levé dolní části displeje bude nepřetržitě svítit. Pokud stisknete tlačítko levého hrnce na 2 sekundy, můžete zrušit výběr levého hrnce a spotřebič se vrátí do pohotovostního režimu.

Tlačítko 4  – Ovládání pravé nádoby

Stiskněte pravé tlačítko hrnce. Ikona tlačítka funkce pravého hrnce se rozsvítí. Nabídka se automaticky nastaví na první nabídku (hranolky) a indikátor hranolků bude blikat. Pravá zobrazovací jednotka hrnce bude blikat a střídavě zobrazovat výchozí teplotu a čas pro program hranolky. Když je zobrazena teplota, indikátor teploty v levé horní části displeje bude nepřetržitě svítit. Když je zobrazen čas, indikátor času v levé dolní části displeje bude nepřetržitě svítit. Pokud stisknete tlačítko pravého hrnce na 2 sekundy, můžete zrušit výběr správného hrnce a spotřebič přejde do pohotovostního režimu.

Tlačítko 5  a tlačítko 6  – Tlačítka ovládání teploty a času pro levou nádobu

Tlačítka 5 a 6 umožňují zvýšit nebo snížit teplotu vaření o 5 °C najednou pro levý hrnce. Stisknutím a podržením tlačítka se teplota rychle změní. Rozsah regulace teploty: 80 °C – 200 °C. Tlačítka lze také použít ke zvýšení nebo snížení doby vaření pro levý hrnce, vždy o jednu minutu. Stisknutím a podržením tlačítka se čas rychle změní. Rozsah řízení času: 1 min – 60 min.

Tlačítko 7  a tlačítko 8  – Tlačítka ovládání teploty a času pro pravou nádobu

Tlačítka 7 a 8 umožňují přidat nebo snížit teplotu vaření o 5 °C najednou pro pravý hrnec. Stisknutím a podržením tlačítka se teplota rychle změní. Rozsah regulace teploty: 80 °C – 200 °C. Tlačítka lze také použít ke zvýšení nebo snížení doby vaření pro pravý hrnec, vždy o jednu minutu. Stisknutím a podržením tlačítka se čas rychle změní. Rozsah řízení času: 1 min – 60 min.



Tlačítko 9 – Tlačítko pro výběr teploty

Dotkněte se tlačítka pro výběr teploty. Poté můžete podle potřeby upravit teplotu zobrazenou na displeji.



Tlačítko 10 – Tlačítko pro výběr času

Dotkněte se tlačítka pro výběr času. Poté můžete podle potřeby upravit čas zobrazený na displeji.

4. Kontrolka „11“ Displej pro levý hrnec
 5. Kontrolka „12“ Kontrolka teploty pro levý hrnec
 6. Kontrolka „13“ Ukazatel času pro levou nádobu
 7. Kontrolka „14“ Displej pro pravý hrnec
 8. Kontrolka „15“ Kontrolka teploty pro pravý hrnec
 9. Kontrolka „16“ Ukazatel času pro pravý hrnec
- Kontrolky „17–24“ Indikátor receptury

Podrobné provozní pokyny

1. Režim spouštění

Nejprve se ujistěte, že je hrnec správně nainstalován ve spotřebiči. Poté zasuňte zástrčku do zásuvky. Spotřebič se zapne a jednou pípne. Všechna světla se na jednu sekundu rozsvítí a poté zhasnou. Ikona napájení se rozsvítí.

2. Pohotovostní režim

Dotkněte se ikony napájení a ikona výběru hrnce 1 a ikona výběru hrnce 2 se rozsvítí a zůstane svítit. Spotřebič přejde do pohotovostního režimu. Když je jednotka v tomto pohotovostním režimu a nebyla během 3 minut obsluhována, přepne se do režimu spouštění.

3. Provozní režim jednoho hrnce

3.1. Provozní režim levého hrnce

- 3.1.1. Jednou se dotkněte ikony tlačítka levého hrnce. Ikony v oblasti 1 a oblasti 2 se rozsvítí a zůstanou svítit nepřetržitě. Zobrazí se výchozí nastavení pro hranolky, přičemž na displeji se střídavě zobrazuje výchozí teplota a doba vaření hranolků. Pokud stisknete a podržíte ikonu vypínače na 2 sekundy, výběr pro levou nádobu se zruší a produkt přejde do pohotovostního režimu.
- 3.1.2. Stisknutím tlačítka předvolby vyberte nabídku, kterou chcete použít. Jedním stisknutím tohoto tlačítka přejdete do další nabídky; ikona vybrané nabídky bude blikat a zobrazí se výchozí teplota a čas. Menu lze cyklicky procházet od první po osmou ikonu.
- 3.1.3. Dotkněte se ikony tlačítka Temp. Na displeji bude blikat teplota aktuální nabídky. Stisknutím ikony tlačítka ovládání teploty upravíte teplotu v krocích po 5 °C. Pokud stisknete a podržíte ikonu tlačítka teploty, teplota se bude průběžně upravovat. Teplotu lze upravit v rozsahu od 80 °C – 200 °C pro každý recept.
- 3.1.4. Dotkněte se ikony tlačítka času. Na zobrazovací jednotce bude blikat výchozí nebo nastavený čas pro vybranou nabídku. Stisknutím ikony tlačítka ovládání času upravíte čas v krocích po 1 minutě. Pokud stisknete a podržíte ikonu tlačítka ovládání času, čas se bude plynule upravovat. Čas lze upravit od 1 minuty do 60 minut pro každý recept.
- 3.1.5. Když nastavíte recept, teplotu a čas, dotkněte se ikony vypínače. Levá pánev se spustí a na displeji se bude odpočítávat aktuální doba vaření.

- 3.1.6. Chcete-li upravit teplotu nebo čas během procesu vaření, stiskněte jednou ikonu tlačítka teploty nebo času a poté stisknutím ikony tlačítka teploty nebo času upravte teplotu nebo čas. Během procesu nastavení jednotka dále pracuje.
- 3.1.7. Chcete-li resetovat recept během procesu vaření, jednou lehce stiskněte ikonu vypínače, abyste jej pozastavili; topení a motor přestanou fungovat. Poté podle kroků 3.1.2 – 3.1.5 resetujte recept a obnovte provoz.
- 3.2. Pozastavte nebo vypněte jednotku během procesu vaření
 - 3.2.1. Chcete-li pozastavit probíhající proces vaření, stiskněte jednou ikonu vypínače pro pozastavení funkce ohřevu a motoru. Pokud nedojde k žádné další operaci do 3 minut po pozastavení jednotky, jednotka přejde do pohotovostního režimu.
 - 3.2.2. Chcete-li jednotku během vaření vypnout, stiskněte a podržte ikonu vypínače po dobu 2 sekund, dokud se na displeji nezobrazí „OFF“. Bzučák jednou pípne, displej zhasne a spotřebič přejde do pohotovostního režimu. Poté stiskněte a podržte ikonu vypínače na 2 sekundy a jednotka přejde do režimu spouštění.
- 3.3. Vyjmutí hrnce
 - 3.3.1. Pokud hrnec kdykoli vyjmete ze spotřebiče, na displeji se zobrazí „OTEVŘENO“.
 - 3.3.2. Pokud pánev během procesu vaření vyjmete, jednotka přestane fungovat (zastaví se ohřev i motor). Po výměně nádoby bude jednotka pokračovat v provozu s nejnovějším nastavením.
- 3.4. Provozní režim pravé nádoby
 - 3.4.1. Dotkněte se ikony pravého tlačítka hrnce a další kroky naleznete v bodech 3.1.2 – 3.1.7.
- 3.5. Proces vaření je dokončen
 - 3.5.1. Po dokončení procesu vaření se na displeji zobrazí „OFF“ a jednotka 5krát pípne. Poté displej zhasne a jednotka přejde do pohotovostního režimu.
4. Provozní režim dvojitého hrnce
 - 4.1. Spuštění 2 hrnců
 - 4.1.1. Nejprve vyberte jednu stranu a zvolte nastavení nabídky, teplotu a čas podle kroků 3.1.2–3.1.7. Poté vyberte druhou stranu a stejným způsobem nastavte požadovaný recept, teplotu a čas.
 - 4.1.2. Stiskněte ikonu vypínače. Oba hrnce začnou fungovat současně. Na displeji se zobrazí odpočítávání zbývajících času pro obě strany.
 - 4.1.3. Alternativně můžete také nejprve spustit pouze jednu stranu podle 3.1.1 až 3.1.7 a poté spustit provoz na druhé straně podle 3.5.1.
 - 4.2. Zvolte nastavení pro provozní režim s dvojitou nádobou
 - 4.2.1. V provozním režimu se dvěma hrnci pracují oba hrnce současně. Chcete-li nastavit teplotu nebo čas pro levý hrnec nebo pravý hrnec, stiskněte levé tlačítko hrnce nebo pravé tlačítko hrnce a poté dokončete nastavení podle kroků 3.1.6 a 3.1.7.
 - 4.3. Pozastavení nebo vypnutí jednotky během procesu vaření
 - 4.3.1. Chcete-li během provozního režimu dvojitého hrnce pozastavit provoz pouze na jedné straně, stiskněte nejprve ikonu tlačítka levého nebo pravého hrnce a poté stiskněte ikonu tlačítka napájení. Provoz odpovídajícího hrnce bude pozastaven. Pokud během následujících 3 minut neproběhne žádná operace, přepne se pozastavená strana do pohotovostního režimu. Chcete-li pozastavit obě strany, stačí stisknout ikonu vypínače a obě strany budou pozastaveny. Pokud během následujících 3 minut neproběhne žádná další operace, obě strany přejdou do pohotovostního režimu. Chcete-li obnovit provoz, stiskněte jednou ikonu vypínače.
 - 4.3.2. Chcete-li vypnout jednu stranu během procesu vaření, nejprve stiskněte ikonu tlačítka levého nebo pravého hrnce a poté stiskněte a podržte ikonu tlačítka napájení po dobu 2 sekund. Poté se vybraný hrnec (nebo strana) přepne do pohotovostního režimu. Chcete-li vypnout obě strany, stiskněte a podržte ikonu vypínače na 2 sekundy.
 - 4.4. Vyjmutí hrnce
 - 4.4.1. Pokud hrnec kdykoli vyjmete, na displeji se zobrazí „OPEN“.

- 4.4.2. Pokud během procesu vaření odstraníte jednu nádobu, odpovídající strana přestane fungovat (zastaví se ohřev i motor). Po výměně hrnce obnoví provoz na základě posledních nastavení.
- 4.5. Proces vaření je dokončen
 - 4.5.1. Po dokončení procesu vaření se na displeji zobrazí „OFF“ a 5krát pípne. Poté se zobrazovací jednotka vypne a jednotka přejde do pohotovostního režimu.

Poznámky

- 5. Boot mode: v tomto režimu svítí pouze ikona vypínače.
- 6. Pohotovostní režim: ikona vypínače, levé tlačítko hrnce a ikona pravého tlačítka hrnce jsou všechny osvětlené.
- 7. Výběr nastavení
 - 7.1. Volba nastavení, když jednotka nepracuje
 - 7.1.1. Odpovídající funkční tlačítko je vždy zapnuté. Indikátor zvoleného receptu bliká, ostatní indikátory menu jsou stále zapnuté a příslušná zobrazovací jednotka střídavě bliká, aby zobrazovala teplotu/čas zvoleného receptu. Při úpravě nabídky bliká vybraný recept. Chcete-li nastavit teplotu, stiskněte tlačítko teploty. Displej bliká a ukazuje aktuální teplotu. Stiskněte tlačítko času pro nastavení času; displej bliká a ukazuje aktuální čas. Když je spotřebič v provozním režimu se dvěma hrnci, nabídka pro stranu, která není zvolena, nebude blikat; příslušný displej bude střídavě zobrazovat teplotu a čas bez blikání. Během tohoto procesu nefungují ohříváče a motory.
 - 7.2. Volba nastavení během procesu vaření
 - 7.2.1. Během procesu vaření menu neblíká; spíše svítí pouze ikona vybraného receptu. Displej bliká a střídavě zobrazuje teplotu a čas. Teplotu a čas lze upravit podle popisu v 3.1.3 a 3.1.4, ale recept nelze upravit. Topení a ventilátor pracují nepřetržitě.
 - 7.3. Pozastavení operace: odpovídající funkční tlačítko je vždy zapnuté; indikátor vybrané nabídky bliká, zatímco ostatní indikátory nabídky svítí vždy. Příslušný displej bliká a střídavě zobrazuje teplotu a čas zvoleného menu. Ohříváč a ventilátor přestanou fungovat; nyní lze upravit nabídku, čas a teplotu.
 - 7.4. Provozní proces: odpovídající funkční tlačítko je vždy zapnuto, indikátor vybraného receptu je vždy zapnutý a ostatní indikátory nabídky budou vypnuté. Odpovídající displej zobrazuje zbývající čas zvoleného receptu a ohříváč a ventilátor pracují nepřetržitě. Když jsou oba hrnce v provozu současně, ikona tlačítka levého hrnce a odpovídající ikona receptu levého hrnce budou blikat současně každých 6 sekund. O 3 sekundy později bude ikona tlačítka pravého hrnce a odpovídající ikona receptu pravého hrnce blikat současně každých 6 sekund.
- 8. Paměťová funkce: spotřebič má paměťovou funkci. Pokud například vyberete nabídku kuřecích křidélek pro pravý hrnec a nastavíte teplotu na 190 °C a čas na 22 minut, po skončení použití, pokud spotřebič není vypnutý, budou použita stejná nastavení. Když při příštím použití vyberete pravý hrnec, to znamená, že se přímo zobrazí nabídka kuřecích křidélek s teplotou nastavenou na 190 °C a časem nastaveným na 22 min. Paměť se vymaže, když je stroj vypnutý na 1 hodinu. Pokud spotřebič zapnete po jedné hodině a vyberete pravý hrnec, zobrazí se výchozí stav.
- 9. Paměť pro vypnutí: Pokud se spotřebič během používání náhodně vypne, vrátí se do nastavení aktivního před výpadkem proudu, pokud se napájení obnoví do 30 minut.

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 klobásky.
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 pokrmu s náplní nebo nádivkou, vložte do hrnce pečicí formu nebo nádobu na pečení.

Menu	Referenční hmotnost (g)		Výchozí teplota (°C)	Doba jedné nádoby (min)	Doba dvojitě nádoby (min)	Rozsah teplot (°C)	Časový rámeček (min)	Protřepat
	Velký	Malý						
Zmrazené hranolky	Velký	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1–2
	Malý	300						
Dort	Velký	300	150	25	25–30	80–200	1–60	
	Malý	150						
Steak	Velký	170	200	15	15–20	80–200	1–60	1–2
	Malý	85						
Paličky	Velký	800	200	30	30–35	80–200	1–60	1–2
	Malý	300						
Kuřecí křídla	Velký	500	190	22	22–27	80–200	1–60	1–2
	Malý	300						
Krevety	Velký	350	190	12	12–15	80–200	1–60	1–2
	Malý	175						
Pečená klobása	Velký	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1–2
	Malý	130						
Vaječný koláč	Velký	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	Malý	150						

Poznámka 1: Přidejte 3 minuty k času přípravy, když začnete smažit, dokud je vzduchová fritéza ještě studená.

Poznámka 2: Při současném použití dvou varných nádob můžete upravit teplotu nebo čas podle skutečného efektu vaření.

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. Očistěte 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 čistícím kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky jídla.

Odstraňování problémů

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

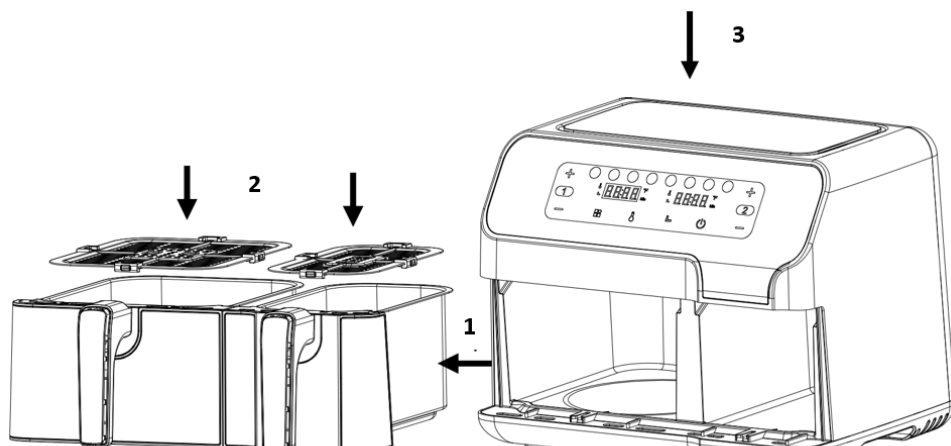
Urządzenie wykorzystuje do smażenia gorące powietrze. Dlatego też nie umieszcza w garnku oliwy lub tłuszczu do smażenia!

Podłączenie do sieci elektrycznej:

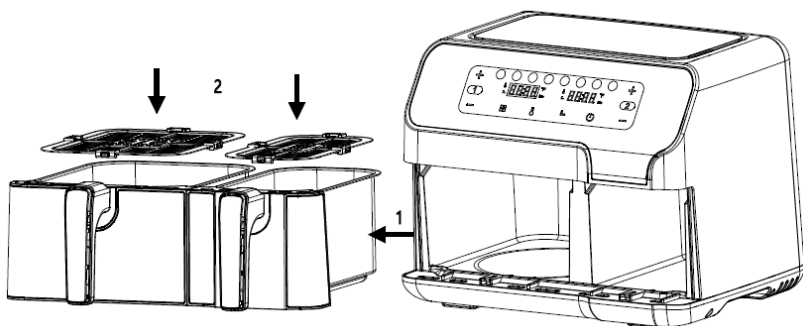
Urządzenie można podłączyć wyłącznie do prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Opis ogólny (Rysunek 1)

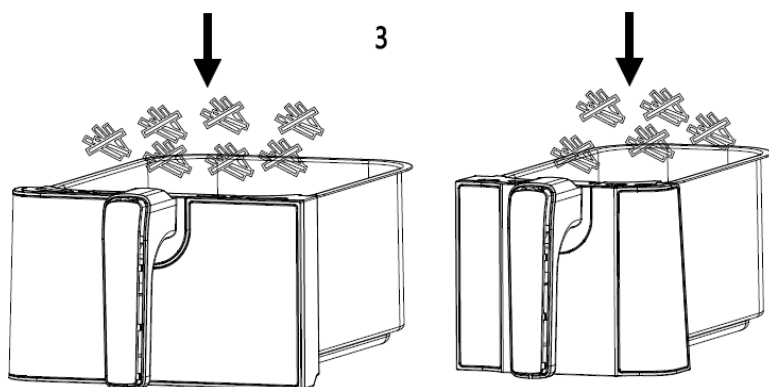
1. Pojemnik do smażenia
2. Kratka do smażenia
3. Umieszczenie urządzenia



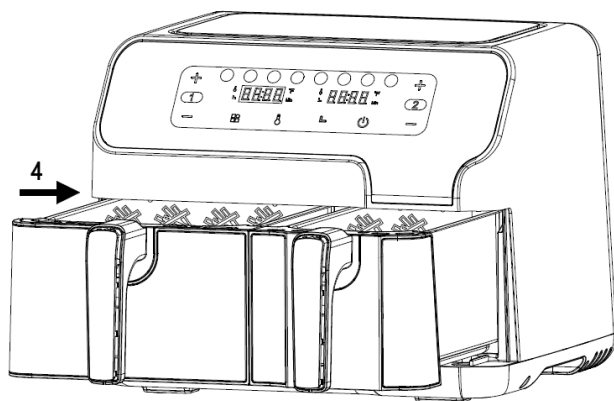
Rysunek 12



Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń z urządzenia wszelkie naklejki lub etykiety.
3. Dokładnie wyczyść półkę i pojemnik za pomocą ciepłej wody, odrobiny płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.
4. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.

Jest to frytkownica bezolejowa, która działa na zasadzie gorącego powietrza. Nie należy bezpośrednio napełniać naczynia olejem lub tłuszczem do smażenia.

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

Przygotowanie urządzenia do pracy

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

Nie wypełniaj pojemnika olejem ani żadnym innym płynem.

Nie kładź niczego na wierzchu urządzenia, ponieważ może to utrudnić przepływ powietrza i wpłynąć na wynik smażenia gorącym powietrzem.

Używanie urządzenia

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
 2. Ostrożnie wyciągnij pojemnik z frytkownicy (Rysunek 2).
 3. Umieść składniki w pojemniku. (Rysunek 3).
 4. Wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy (Rysunek 4).
- Nigdy nie używaj pojemnika bez umieszczonej w nim kratki do smażenia.

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

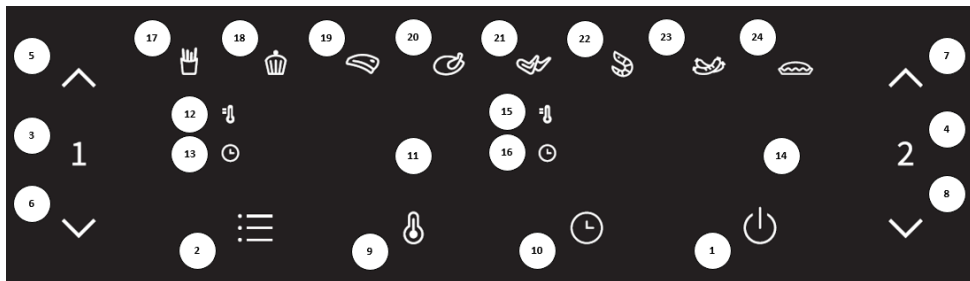
5. Określ wymagany czas przygotowania składnika (patrz punkt "Ustawienia" w tym rozdziale).
6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia" w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i wstrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy.
7. Gdy usłyszysz brzęczyk, oznacza to, że upłynął ustawiony czas przygotowywania. Wyciągnij pojemnik z urządzenia.

Uwaga: Naciśnij przycisk zasilania przez 2 sekundy. Następnie można ręcznie wyłączyć urządzenie.

Wskazówka: Podczas użytkowania można dostosowywać temperaturę lub czas do swoich preferencji.


8. Sprawdź, czy składniki są gotowe.
Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wystarczy wsunąć pojemnik z powrotem do urządzenia i ustawić timer na kilka dodatkowych minut.
9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij pojemnik z frytkownicy i umieść go na podstawie.
Nie odwracaj pojemnika do góry nogami, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie pojemnika, wycieknie na składniki.
Pojemnik oraz składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników we frytkownicy, z pojemnika może wydobywać się para.
10. Do przenoszenia potraw na talerz należy używać odpowiednich przyborów.
11. Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

Instrukcja obsługi panelu sterowania



Przycisk 1  - Przycisk zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu dwóch pojemników w obudowie głównej, podświetli się wskaźnik zasilania. Wybierz przycisk zasilania, aby przełączyć urządzenie w tryb gotowości. Po wybraniu pojemnika, który będzie używany, naciśnij przycisk zasilania po raz drugi, aby rozpocząć proces gotowania.

Przycisk 2  - Przycisk zaprogramowanych ustawień



Wybranie przycisku zaprogramowanych ustawień umożliwia przewijanie 8 popularnych wyborów dotyczących potraw (17-24). Po dokonaniu wyboru ustawiany jest zaprogramowany czas i temperatura gotowania.

Przycisk 3  – Przycisk lewego pojemnika



Dotknij przycisku lewego pojemnika. Zaświeci się ikona przycisku funkcyjnego lewego pojemnika. Menu domyślnie ustawi się na pierwsze menu (frytki), a wskaźnik frytek będzie migał. Wyświetlacz lewego pojemnika będzie migał i na przemian wyświetlał domyślną temperaturę i czas dla programu frytek. Gdy wyświetlana jest temperatura, wskaźnik temperatury w lewej górnej części wyświetlacza będzie świecił w sposób ciągły. Gdy wyświetlany jest czas, wskaźnik czasu w lewej dolnej części wyświetlacza będzie świecił w sposób ciągły. Jeśli naciśniesz przycisk lewego pojemnika przez 2 sekundy, możesz anulować jego wybór, a urządzenie powróci do trybu gotowości.


Przycisk 4  – Przycisk prawego pojemnika


Dotknij przycisku prawego pojemnika. Zaświeci się ikona przycisku funkcyjnego prawego pojemnika. Menu domyślnie ustawi się na pierwsze menu (frytki), a wskaźnik frytek będzie migał. Wyświetlacz prawego pojemnika będzie migał i na przemian wyświetlał domyślną temperaturę i czas dla programu frytek. Gdy wyświetlana jest temperatura, wskaźnik temperatury w lewej górnej części wyświetlacza będzie świecił w sposób ciągły. Gdy wyświetlany jest czas, wskaźnik czasu w lewej dolnej części wyświetlacza będzie świecił w sposób ciągły. Jeśli naciśniesz przycisk prawego pojemnika przez 2 sekundy, możesz anulować jego wybór, a urządzenie wejdzie w tryb gotowości.

Przycisk 5  i przycisk 6  - Przyciski regulacji temperatury i czasu dla lewego pojemnika. Przycisk 5 i przycisk 6 umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o 5°C jednorazowo dla lewego pojemnika. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku powoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80°C - 200°C. Za pomocą przycisków można również zwiększać lub zmniejszać czas gotowania dla lewego pojemnika, jednorazowo o jedną minutę.

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku powoduje szybką zmianę czasu. Zakres regulacji czasu: 1 min – 60 min.

Przycisk 7  i przycisk 8  - Przyciski regulacji temperatury i czasu dla prawego pojemnika. Przycisk 7 i przycisk 8 umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o 5°C jednorazowo dla prawego pojemnika. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku powoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80°C - 200°C. Za pomocą przycisków można również zwiększać lub zmniejszać czas gotowania dla prawego pojemnika, jednorazowo o jedną minutę. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku powoduje szybką zmianę czasu. Zakres regulacji czasu: 1 min – 60 min.

Przycisk 9  – Przycisk wyboru temperatury
Dotknij przycisku wyboru temperatury. Następnie możesz dostosować temperaturę wskazywaną na wyświetlaczu do swoich potrzeb.

Przycisk 10  – Przycisk wyboru czasu
Dotknij przycisku wyboru czasu. Następnie możesz dostosować czas wskazywany na wyświetlaczu do swoich potrzeb.

Lampka sygnalizacyjna "11" Wyświetlacz dla lewego pojemnika
Lampka sygnalizacyjna "12" Wskaźnik temperatury dla lewego pojemnika
Lampka sygnalizacyjna "13" Wskaźnik czasu dla lewego pojemnika
Lampka sygnalizacyjna "14" Wyświetlacz dla prawego pojemnika
Lampka sygnalizacyjna "15" Wskaźnik temperatury dla prawego pojemnika
Lampka sygnalizacyjna "16" Wskaźnik temperatury dla prawego pojemnika
Lampki sygnalizacyjne "17-24" Wskaźnik przepisu

Szczegółowa instrukcja obsługi

1. Tryb rozruchu

Najpierw należy potwierdzić, że pojemnik jest prawidłowo zainstalowany w urządzeniu. Następnie włóż wtyczkę do gniazdka. Urządzenie zostanie włączone i wyda jeden sygnał dźwiękowy. Wszystkie lampki zapalą się na jedną sekundę, a następnie zgasną. Ikona zasilania będzie podświetlona.

2. Tryb gotowości

Dotknij ikony zasilania, a ikona wyboru pojemnika 1 i ikona wyboru pojemnika 2 zaświecą się i pozostaną włączone. Urządzenie przejdzie w tryb czuwania. Gdy urządzenie znajduje się w tym trybie i nie było obsługiwane w ciągu 3 minut, przełączy się ono w tryb rozruchu.

3. Tryb pracy z jednym pojemnikiem

3.1. Tryb pracy z lewym pojemnikiem

- 3.1.1. Dotknij raz ikony przycisku lewego pojemnika. Ikony w obszarze 1 i obszarze 2 zaświecą się i będą się świecić w sposób ciągły. Pojawią się ustawienia domyślne dla frytek, przy czym domyślna temperatura i czas smażenia frytek będą wyświetlane na przemian na wyświetlaczu. Jeśli ikona przycisku zasilania zostanie naciśnięta i przytrzymana przez 2 sekundy, wybór dla lewego pojemnika zostanie anulowany, a produkt przejdzie w tryb gotowości.
- 3.1.2. Dotknij przycisku zaprogramowanych ustawień, aby wybrać menu, z którego chcesz skorzystać. Naciśnij ten klawisz raz, aby przejść do następnego menu; ikona wybranego menu będzie migać, a domyślna temperatura i czas zostaną wyświetlone. Menu można przewijać od pierwszej do ósmej ikony.
- 3.1.3. Dotknij ikony przycisku temperatury. Temperatura bieżącego menu będzie migać na wyświetlaczu. Naciskając ikonę klawisza regulacji temperatury, można regulować temperaturę w krokach co 5°C. Jeśli naciśniesz i przytrzymasz ikonę przycisku

regulacji temperatury, temperatura będzie regulowana w sposób ciągły. Temperatura może być regulowana w zakresie od 80°C - 200°C dla każdego przepisu.

- 3.1.4. Dotknij ikony przycisku czasu. Domyślny lub ustawiony czas dla wybranego menu będzie migał na wyświetlaczu. Naciśnij ikonę przycisku regulacji czasu, aby ustawić czas w krokach co 1 minutę. Jeśli ikona przycisku regulacji czasu zostanie naciśnięta i przytrzymana, czas będzie regulowany w sposób ciągły. Czas można regulować w zakresie od 1 min do 60 min dla każdego przepisu.
 - 3.1.5. Po ustawieniu przepisu, temperatury i czasu, dotknij ikony przycisku zasilania. Lewy pojemnik zacznie pracować, a na wyświetlaczu będzie odliczany aktualny czas przygotowywania potrawy.
 - 3.1.6. Aby dostosować temperaturę lub czas podczas procesu przygotowywania potrawy, należy nacisnąć raz ikonę przycisku temperatury lub czasu, a następnie nacisnąć ikonę przycisku temperatury lub czasu, aby dostosować temperaturę lub czas. Podczas procesu regulacji urządzenie nadal pracuje.
 - 3.1.7. Aby zresetować przepis podczas procesu przygotowywania potrawy, lekko naciśnij raz ikonę przycisku zasilania, aby go wstrzymać; grzałka i silnik przestaną pracować. Następnie należy wykonać kroki 3.1.2 - 3.1.5, aby zresetować przepis i wznowić pracę.
 - 3.2. Wstrzymanie lub wyłączenie urządzenia podczas procesu gotowania
 - 3.2.1. Aby wstrzymać proces gotowania w trakcie jego trwania, należy raz nacisnąć ikonę przycisku zasilania w celu wstrzymania funkcji grzania i zasilania. Jeśli w ciągu 3 minut po wstrzymaniu urządzenia nie zostanie wykonana żadna czynność, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
 - 3.2.2. Aby wyłączyć urządzenie podczas gotowania, należy nacisnąć i przytrzymać ikonę przycisku zasilania przez 2 sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się napis "OFF". Brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, wyświetlacz zgaśnie, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania. Następnie należy nacisnąć i przytrzymać przez 2 sek. ikonę przycisku zasilania, a urządzenie wejdzie w tryb rozruchu.
 - 3.3. Wymywanie pojemnika
 - 3.3.1. Jeśli pojemnik zostanie wyjęty z urządzenia w dowolnym momencie, na wyświetlaczu pojawi się napis "OPEN".
 - 3.3.2. Jeśli pojemnik zostanie wyjęty podczas procesu gotowania, urządzenie przestanie działać (zarówno grzanie, jak i silnik zostaną zatrzymane). Po wymianie pojemnika, urządzenie wznowi pracę z najnowszymi ustawieniami.
 - 3.4. Tryb pracy z prawym pojemnikiem
 - 3.4.1. Dotknij ikony przycisku prawego pojemnika, następnie zapoznaj się z punktami 3.1.2 - 3.1.7 w celu wykonania kolejnych kroków.
 - 3.5. Proces gotowania został zakończony
 - 3.5.1. Po zakończeniu procesu gotowania na wyświetlaczu pojawi się napis "OFF", a urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych. Następnie wyświetlacz zgaśnie, a urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
4. Tryb pracy z dwoma pojemnikami
 - 4.1. Uruchomienie 2 pojemników
 - 4.1.1. Najpierw wybierz jedną stronę i wybierz ustawienia menu, temperaturę i czas zgodnie z krokami 3.1.2-3.1.7. Następnie wybierz drugą stronę i ustaw w ten sam sposób wymagany przepis, temperaturę i czas.
 - 4.1.2. Naciśnij ikonę przycisku zasilania. Oba pojemniki zaczynają pracować jednocześnie. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie pozostałego czasu dla obu stron.
 - 4.1.3. Alternatywnie można również najpierw uruchomić tylko jedną stronę zgodnie z punktem 3.1.1 do 3.1.7, a następnie rozpocząć pracę drugiej strony zgodnie z punktem 3.5.1.
 - 4.2. Wybór ustawień dla trybu pracy z dwoma pojemnikami
 - 4.2.1. W trybie pracy z dwoma pojemnikami oba pojemniki pracują jednocześnie. Aby ustawić temperaturę lub czas dla lewego lub prawego pojemnika, należy nacisnąć przycisk lewego pojemnika lub przycisk prawego pojemnika, a następnie wykonać kroki 3.1.6 i 3.1.7, aby zakończyć ustawianie.

- 4.3. Wstrzymanie lub wyłączenie urządzenia podczas procesu gotowania
 - 4.3.1. Aby wstrzymać działanie tylko jednej strony podczas trybu pracy z dwoma pojemnikami, należy najpierw nacisnąć ikonę przycisku lewego lub prawego pojemnika, a następnie nacisnąć ikonę przycisku zasilania. Działanie odpowiedniego pojemnika zostanie wstrzymane. Jeśli w ciągu następnych 3 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, wstrzymana strona przejdzie w tryb gotowości. Aby wstrzymać obie strony, wystarczy nacisnąć ikonę przycisku zasilania, a obie strony zostaną wstrzymane. Jeśli w ciągu następnych 3 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, obie strony przejdą w tryb gotowości. Aby wznowić pracę, należy raz nacisnąć ikonę przycisku zasilania.
 - 4.3.2. Aby wyłączyć jedną stronę podczas procesu gotowania, należy najpierw nacisnąć ikonę lewego lub prawego przycisku pojemnika, a następnie nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy ikonę przycisku zasilania. Następnie wybrany pojemnik (lub strona) przejdzie w tryb gotowości. Aby wyłączyć obie strony, należy nacisnąć i przytrzymać ikonę przycisku zasilania przez 2 sekundy.
- 4.4. Wyjmowanie pojemnika
 - 4.4.1. Jeśli pojemnik zostanie wyjęty w dowolnym momencie, na wyświetlaczu pojawi się napis "OPEN".
 - 4.4.2. Jeśli jeden pojemnik zostanie wyjęty podczas procesu gotowania, odpowiednia strona przestanie działać (zarówno grzanie, jak i silnik zostaną zatrzymane). Wznowi ona działanie na podstawie ostatnich ustawień po ponownym umieszczeniu pojemnika.
- 4.5. Proces gotowania został zakończony
 - 4.5.1. Po zakończeniu procesu gotowania na wyświetlaczu pojawi się napis "OFF", a urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych. Następnie wyświetlacz zgaśnie, a urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

Uwagi

5. Tryb rozruchu: w tym trybie podświetlona jest tylko ikona przycisku zasilania.

6. Tryb gotowości: podświetlona jest ikona przycisku zasilania, ikona przycisku lewego pojemnika i ikona prawego przycisku pojemnika.

7. Wybór ustawień

- 7.1. Wybieranie ustawień, gdy urządzenie nie pracuje
 - 7.1.1. Odpowiedni przycisk funkcyjny jest zawsze włączony. Wskaźnik wybranego przepisu miga, pozostałe wskaźniki menu są zawsze włączone, a odpowiedni wyświetlacz miga na przemian, aby pokazać temperaturę/czas wybranego przepisu. Podczas ustawień w menu miga wybrany przepis. Aby ustawić temperaturę, nacisnąć przycisk temperatury. Wyświetlacz miga, pokazując aktualną temperaturę. Aby ustawić czas, nacisnąć przycisk czasu; wyświetlacz miga i pokazuje aktualny czas. Gdy urządzenie znajduje się w trybie pracy z dwoma pojemnikami, menu dla strony, która nie jest wybrana, nie będzie migać; odpowiedni wyświetlacz będzie naprzemiennie i bez migania pokazywał temperaturę i czas. Podczas tego procesu grzałki i silniki nie działają.
- 7.2. Wybór ustawień podczas procesu gotowania
 - 7.2.1. Podczas procesu gotowania menu nie miga; podświetlana jest raczej tylko ikona wybranego przepisu. Wyświetlacz miga, pokazując na przemian temperaturę i czas. Temperaturę i czas można regulować zgodnie z opisem w punktach 3.1.3 i 3.1.4, ale nie można regulować przepisu. Grzałka i wentylator pracują w sposób ciągły.
- 7.3. Wstrzymanie pracy: odpowiedni przycisk funkcyjny jest zawsze włączony; wybrany wskaźnik menu miga, podczas gdy inne wskaźniki menu są zawsze włączone. Odpowiedni wyświetlacz miga, wyświetlając na przemian temperaturę i czas wybranego menu. Grzejnik i wentylator przestają działać; teraz można regulować menu, czas i temperaturę.
- 7.4. Proces obsługi: odpowiedni przycisk funkcyjny jest zawsze włączony, wskaźnik wybranego przepisu jest zawsze włączony, a pozostałe wskaźniki menu będą wyłączone. Odpowiedni wyświetlacz pokazuje pozostały czas wybranego przepisu, a grzałka i wentylator działają w

sposób ciągły. Gdy oba pojemniki pracują jednocześnie, ikona przycisku lewego pojemnika i odpowiadająca jej ikona przepisu lewego pojemnika będą migać jednocześnie co 6 sekund. 3 sekundy później ikona przycisku prawego pojemnika i odpowiadająca jej ikona przepisu będą migać jednocześnie co 6 sekund.

8. Funkcja pamięci: urządzenie posiada funkcję pamięci. Na przykład, jeśli wybierzesz menu skrzydełek kurczaka dla prawego pojemnika i ustawisz temperaturę na 190°C i czas na 22 min, po zakończeniu użytkowania, jeśli urządzenie nie jest wyłączone, te same ustawienia zostaną zastosowane przy wyborze prawego pojemnika podczas następnego użytkowania, tj. bezpośrednio wyświetli się menu skrzydełek kurczaka, z temperaturą ustawioną na 190°C i czasem ustawionym na 22 min. Pamięć zostaje wyczyszczona, gdy urządzenie jest wyłączone przez 1 godzinę. Jeśli po upływie godziny włączysz urządzenie i wybierzesz właściwy pojemnik, zostanie wyświetlony stan początkowy.

9. Pamięć wyłączenia zasilania: Jeśli urządzenie zostanie przypadkowo wyłączone z zasilania podczas użytkowania, powróci do ustawień aktywnych przed wyłączeniem zasilania, o ile zasilanie zostanie wznowione w ciągu 30 minut.

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. Zaczynj 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 gotowania w jednym pojemniku (min)	Czas gotowania w obu pojemnikach (min)	Zakres temperatur (°C)	Ramy czasowe (min)	Potrząśnij
	Duża porcja	Mała porcja						
Mrożone frytki	Duża porcja	500	200	25	28-32	80-200	1-60	1-2
	Mała porcja	300						
Ciasto	Duża porcja	300	150	25	25-30	80-200	1-60	
	Mała porcja	150						
Stek	Duża porcja	170	200	15	15-20	80-200	1-60	1-2
	Mała porcja	85						
Udka	Duża porcja	800	200	30	30-35	80-200	1-60	1-2
	Mała porcja	300						
Skrzydółka z kurczaka	Duża porcja	500	190	22	22-27	80-200	1-60	1-2
	Mała porcja	300						
Krewetki	Duża porcja	350	190	12	12-15	80-200	1-60	1-2
	Mała porcja	175						
Kielbasy pieczone	Duża porcja	240	160	15	15-18	80-200	1-60	1-2
	Mała porcja	130						
Tarta jajeczna	Duża porcja	290	170	20	18-23	80-200	1-60	
	Mała porcja	150						

Uwaga 1: Jeśli rozpoczynasz smażenie, gdy frytkownica jest jeszcze zimna, dodaj 3 minuty do czasu przygotowania.

Uwaga 2: Możesz dostosować temperaturę lub czas do rzeczywistego efektu gotowania, gdy używasz dwóch pojemników jednocześnie.

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.

- Wymij wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
Uwaga: Wymij pojemnik, aby frytkownica szybciej ostygła.
- Przetrzyj zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.
- 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.
- Wyczyść wnętrze urządzenia za pomocą gorącej wody i gąbki nieściernej.
- Wyczyść element grzewczy za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
Składniki smażone za pomocą frytkownicy powietrznej nie są gotowe.	Nadmierna ilość składników lub składniki są zbyt duże.	Napełnij pojemnik sugerowaną ilością składników (o zalecanej wielkości).
	Temperatura jest zbyt niska.	Wyreguluj odpowiednio temperaturę.
	Urządzenie nie zostało wstępnie rozgrzane.	Ustaw 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 wyczyścisz 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 oplukano odpowiednio pałeczek ziemniaczanych przed gotowaniem.	Oplucz 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 wyrzucać 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 соответствует параметрам местной электросети.
9. Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, вилка и другие детали прибора повреждены.
10. Замену сетевого шнура может производить только специалист сервисного центра.
11. Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Контролируйте процесс использования прибора детьми и следите, чтобы дети не играли с прибором. Дети младше восьми лет могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!
12. Следите, чтобы сетевой шнур не касался горячих поверхностей.
13. Не вставляйте вилку сетевого шнура в розетку и не прикасайтесь к панели управления мокрыми руками.
14. Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
15. Запрещается подключать прибор к внешнему таймеру и системе дистанционного управления.
16. Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.

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

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

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 (рис. 1)

1. Корзина
2. Решетка
3. Прибор

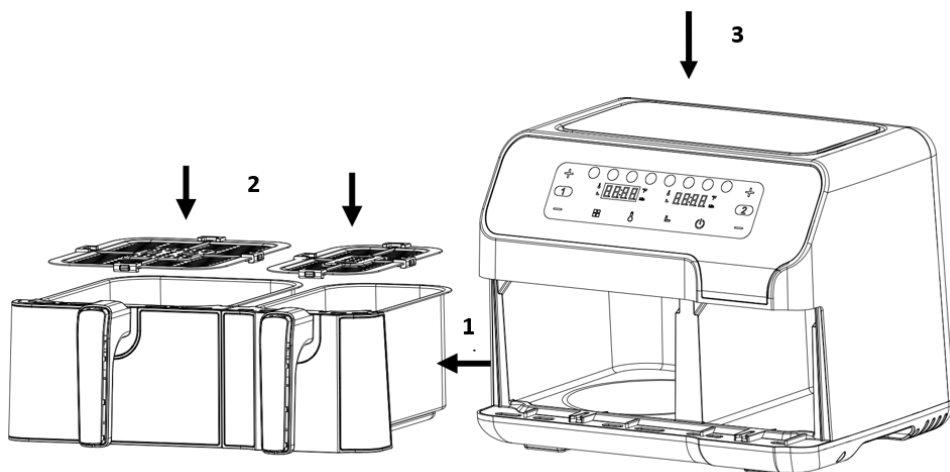
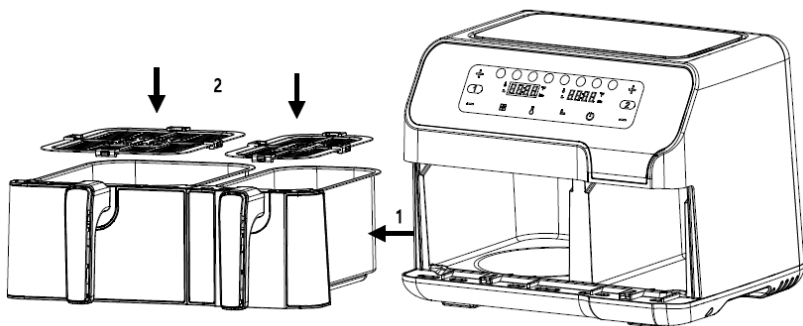
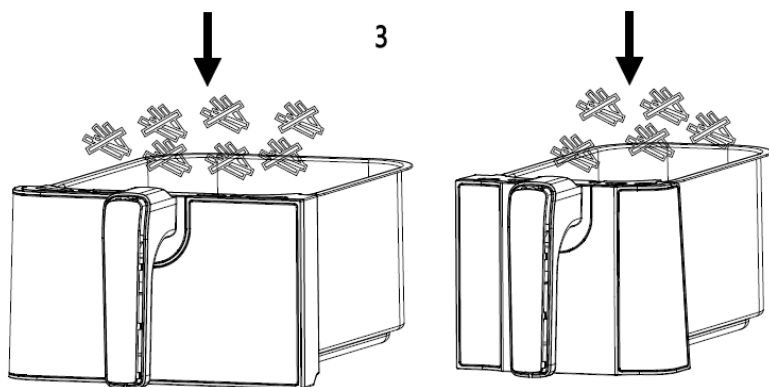


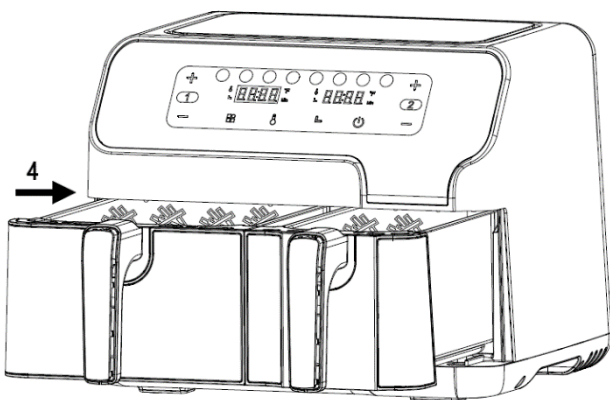
Рис. 13



Puc. 2



Puc. 3



Puc. 4

Подготовка к первому использованию

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

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

Подготовка прибора к работе

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

Не наполняйте корзину маслом или другой жидкостью.

Не кладите никакие предметы на прибор, так как это может препятствовать циркуляции воздуха и повлиять на результат приготовления.

Использование прибора

1. Подключите вилку сетевого шнура к заземленной розетке.
 2. Аккуратно извлеките корзину из прибора (рис. 2).
 3. Положите ингредиенты в корзину (рис. 3).
 4. Вставьте корзину обратно в прибор (рис. 4).
- Запрещается использовать корзину без установленной решетки.

Внимание! Не прикасайтесь к корзине во время и некоторое время после приготовления, так как она сильно нагревается. Держите корзину только за ручку.

5. Установите время приготовления для выбранного продукта (см. раздел «Таблица примерного времени и температуры приготовления»).
6. Некоторые продукты следует встряхивать по истечении половины времени приготовления (см. раздел «Таблица примерного времени и температуры приготовления»). Чтобы встряхнуть продукты, извлеките корзину из прибора за ручку и встряхните. Затем вставьте корзину обратно в прибор.
7. По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал. Извлеките корзину из прибора.

Примечание. Нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку питания. После этого прибор можно выключить вручную.

Совет. Во время работы прибора можно регулировать температуру или время приготовления в соответствии со своими предпочтениями.

8. Проверьте, готовы ли продукты.

Если продукты не успели приготовиться, вставьте корзину обратно в прибор и установите таймер еще на несколько минут.

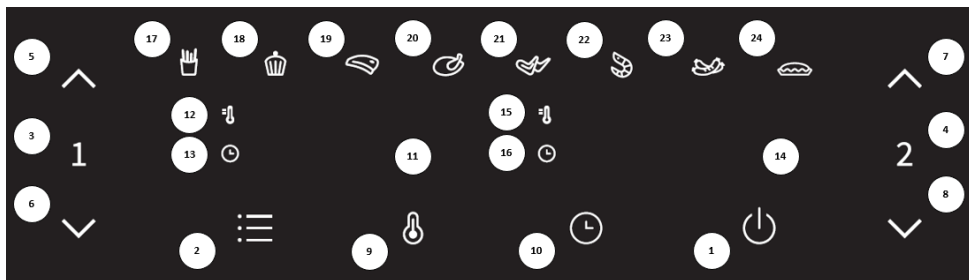
9. Чтобы вынуть продукты (например, картофель фри), извлеките корзину из прибора и поставьте на подставку.

Не переворачивайте корзину, так как масло, собравшееся на дне корзины, может попасть на продукты.

Корзина и продукты горячие. В зависимости от типа готовящегося продукта из корзины может выходить пар.


10. Для перекаладывания продуктов на тарелку используйте подходящую посуду.
11. После приготовления одной порции прибор снова готов к приготовлению следующей порции.

Описание панели управления



Кнопка 1  — кнопка питания

После правильной установки двух корзин в прибор загорается индикатор питания. Нажмите кнопку питания, чтобы перевести прибор в режим ожидания. После выбора используемой корзины нажмите кнопку питания еще раз, чтобы запустить приготовление.

Кнопка 2  — кнопка программ

Нажимайте кнопку, чтобы переключаться между 8 программами с наиболее популярными блюдами (17-24). После выбора программы автоматически устанавливаются предустановленное время и температура приготовления.

Кнопка 3  — кнопка левой корзины



Нажмите кнопку левой корзины. Загорится индикатор кнопки левой корзины. Начнут мигать предустановленные значения и индикатор первой программы («Картофель фри»). На дисплее левой корзины будут попеременно мигать предустановленные значения температуры и времени для программы «Картофель фри». Когда на дисплее отображается температура, сверху слева от дисплея горит индикатор температуры. Когда на дисплее отображается время, снизу слева от дисплея горит индикатор времени. Чтобы отменить выбор левой корзины, нажмите и удерживайте кнопку левой корзины 2 секунды, и прибор перейдет в режим ожидания.


Кнопка 4  — кнопка правой корзины


Нажмите кнопку правой корзины. Загорится индикатор кнопки правой корзины. Начнут мигать предустановленные значения и индикатор первой программы («Картофель фри»). На дисплее правой корзины будут попеременно мигать предустановленные значения температуры и времени для программы «Картофель фри». Когда на дисплее отображается температура, сверху слева от дисплея горит индикатор температуры. Когда на дисплее отображается время, снизу слева от дисплея горит индикатор времени. Чтобы отменить выбор правой корзины, нажмите и удерживайте кнопку правой корзины 2 секунды, и прибор перейдет в режим ожидания.

Кнопка 5  и кнопка 6  — кнопки регулировки температуры и времени левой корзины

Кнопки 5 и 6 позволяют увеличивать или уменьшать температуру приготовления в левой корзине с шагом 5°C. Если кнопку нажать и удерживать, значение будет меняться быстрее. Диапазон регулировки температуры: 80-200°C. Эти кнопки также используются для увеличения или уменьшения времени приготовления в левой корзине с шагом 1 минута. Если кнопку нажать и удерживать, значение будет меняться быстрее. Диапазон настройки времени: 1-60 минут.

 и кнопка 8  — кнопки регулировки температуры и времени правой корзины. Кнопки 7 и 8 позволяют увеличивать или уменьшать температуру приготовления в правой корзине с шагом 5°C. Если кнопку нажать и удерживать, значение будет меняться быстрее. Диапазон регулировки температуры: 80-200°C. Эти кнопки также используются для увеличения или уменьшения времени приготовления в правой корзине с шагом 1 минута. Если кнопку нажать и удерживать, значение будет меняться быстрее. Диапазон настройки времени: 1-60 минут.

 — кнопка выбора температуры. Нажмите кнопку выбора температуры. На дисплее отобразится температура, которую при необходимости можно поменять.

 — кнопка выбора времени. Нажмите кнопку выбора времени. На дисплее отобразится время, которое при необходимости можно поменять.

- 11 — дисплей левой корзины
- 12 — индикатор температуры левой корзины
- 13 — индикатор времени левой корзины
- 14 — дисплей правой корзины
- 15 — индикатор температуры правой корзины
- 16 — индикатор времени правой корзины
- 17-24 — индикаторы программ

Подробная инструкция по эксплуатации

1. Режим загрузки

Сначала проверьте, правильно ли установлена корзина в прибор. Подключите вилку сетевого шнура к розетке. Прибор включится, и раздастся один звуковой сигнал. Все индикаторы загорятся на одну секунду и погаснут. Индикатор кнопки питания будет гореть постоянно.

2. Режим ожидания

Нажмите кнопку питания, и загорятся индикаторы кнопок левой и правой корзин. Прибор перейдет в режим ожидания. Если прибор находится в режиме ожидания, и вы не производите с ним никаких действий, через 3 минуты прибор перейдет в режим загрузки.

3. Приготовление в одной корзине

3.1. Приготовление в левой корзине

3.1.1. Нажмите кнопку левой корзины один раз. Загорятся индикаторы в областях 1 и 2. На дисплее начнут попеременно мигать предустановленные значения температуры и времени для программы «Картофель фри». Если нажать и удерживать кнопку питания 2 секунды, выбор левой корзины будет отменен, и прибор перейдет в режим ожидания.

3.1.2. Для выбора программы приготовления используйте кнопку программ. Нажмите кнопку один раз, чтобы перейти к следующей программе. Индикатор выбранной программы мигает, а на дисплее отображаются предустановленные значения температуры и времени. Программы последовательно переключаются от первой к восьмой.

3.1.3. Нажмите кнопку выбора температуры. На дисплее начнет мигать значение температуры текущей программы. Кнопками регулировки температуры установите необходимую температуру с шагом 5°C. Если кнопку нажать и удерживать, значение будет меняться быстрее. Температуру можно регулировать в диапазоне от 80°C до 200°C для каждой программы.

- 3.1.4. Нажмите кнопку выбора времени. На дисплее начнет мигать предустановленное или выбранное значение времени текущей программы. Кнопками регулировки времени установите необходимое время с шагом 1 минута. Если кнопку нажать и удерживать, значение будет меняться быстрее. Время можно регулировать в диапазоне от 1 до 60 минут для каждой программы.
- 3.1.5. После выбора программы, настройки температуры и времени нажмите кнопку питания. Запустится приготовление в левой корзине, и на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени приготовления.
- 3.1.6. Чтобы изменить температуру или время в процессе приготовления, нажмите один раз кнопку выбора температуры или времени и соответствующими кнопками регулировки установите необходимую температуру или время. Во время настройки прибор продолжает работать.
- 3.1.7. Чтобы отменить программу во время приготовления, нажмите кнопку питания один раз; нагревательный элемент и вентилятор приостановят работу. Затем следуйте пунктам 3.1.2-3.1.5, чтобы установить новые параметры приготовления и запустить работу.
- 3.2. Приостановка и выключение прибора во время приготовления
 - 3.2.1. Чтобы приостановить приготовление, один раз нажмите кнопку питания. Нагревательный элемент и вентилятор приостановят работу. Если после приостановки работы прибора не выполнять с ним никаких действий, через 3 минуты прибор перейдет в режим ожидания.
 - 3.2.2. Чтобы выключить прибор во время приготовления, нажмите и удерживайте кнопку питания 2 секунды, пока на дисплее не отобразится OFF (ВЫКЛ.). Раздастся один звуковой сигнал, дисплей погаснет, и прибор перейдет в режим ожидания. Затем нажмите и удерживайте кнопку питания 2 секунды, и прибор перейдет в режим загрузки.
- 3.3. Извлечение корзины
 - 3.3.1. Если извлечь корзину из прибора в любой момент, на дисплее отобразится сообщение OPEN (ОТКРЫТО).
 - 3.3.2. Если извлечь корзину из прибора во время приготовления, прибор перестанет работать (нагревательный элемент и вентилятор приостановят работу). После установки корзины на место прибор продолжит работу с последними настройками.
- 3.4. Приготовление в правой корзине
 - 3.4.1. Нажмите кнопку правой корзины и следуйте указаниям пунктов 3.1.2-3.1.7.
- 3.5. Завершение приготовления
 - 3.5.1. Когда приготовление завершено, на дисплее появляется надпись OFF (ВЫКЛ.), и 5 раз раздается звуковой сигнал. Дисплей гаснет, и прибор переходит в режим ожидания.
4. Приготовление в двух корзинах
 - 4.1. Запуск приготовления в 2 корзинах
 - 4.1.1. Сначала выберите одну корзину. Задайте для нее программу, температуру и время в соответствии с пунктами 3.1.2-3.1.7. Затем выполните те же действия для другой корзины.
 - 4.1.2. Нажмите кнопку питания. Приготовление запустится в обеих корзинах одновременно. На дисплеях отображается обратный отсчет времени приготовления для обеих корзин.
 - 4.1.3. Или можно сначала запустить приготовление в одной корзине в соответствии с пунктами 3.1.1-3.1.7, а затем — в другой корзине в соответствии с пунктом 3.5.1.
 - 4.2. Установка параметров при приготовлении в двух корзинах
 - 4.2.1. В этом режиме приготовление происходит одновременно в двух корзинах. Чтобы установить температуру или время для левой или правой корзины, нажмите кнопку левой или правой корзины и выполните действия под пунктами 3.1.6 и 3.1.7.
 - 4.3. Приостановка и выключение прибора во время приготовления

- 4.3.1. Чтобы приостановить работу только одной корзины при приготовлении в двух корзинах, нажмите кнопку левой или правой корзины и затем нажмите кнопку питания. Работа соответствующей корзины приостановится. Если в течение следующих 3 минут не производить никаких действий, корзина, где было приостановлено приготовление, перейдет в режим ожидания. Чтобы приостановить работу обеих сторон, нажмите кнопку питания, и приготовление в обеих корзинах приостановится. Если в течение следующих 3 минут не производить никаких действий, обе корзины перейдут в режим ожидания. Чтобы возобновить работу, нажмите кнопку питания один раз.
- 4.3.2. Чтобы выключить одну из корзин в процессе приготовления, нажмите кнопку необходимой корзины и затем нажмите и удерживайте кнопку питания 2 секунды. После этого выбранная корзина (или сторона) перейдет в режим ожидания. Чтобы выключить обе корзины, нажмите и удерживайте кнопку питания 2 секунды.
- 4.4. Извлечение корзины
 - 4.4.1. Если извлечь корзину из прибора в любой момент, на дисплее отобразится сообщение OPEN (ОТКРЫТО).
 - 4.4.2. Если извлечь одну из корзин из прибора во время приготовления, соответствующая сторона перестанет работать (нагревательный элемент и вентилятор приостановят работу). После установки корзины на место прибор продолжит работу с последними настройками.
- 4.5. Завершение приготовления
 - 4.5.1. Когда приготовление завершено, на дисплее появляется надпись OFF (ВЫКЛ.), и 5 раз раздается звуковой сигнал. Дисплей гаснет, и прибор переходит в режим ожидания.

Примечания

5. Режим загрузки. В этом режиме горит только индикатор кнопки питания.
6. Режим ожидания. Горят индикаторы кнопки питания, кнопки левой корзины и кнопки правой корзины.
7. Установка параметров
 - 7.1. Установка параметров, когда прибор не работает
 - 7.1.1. Соответствующая кнопка всегда активна. Индикатор выбранной программы мигает, остальные индикаторы программ горят; на дисплее выбранной корзины попеременно мигают значения температуры и времени для выбранной программы. При выборе программы мигает индикатор выбранной программы. Чтобы установить температуру, нажмите кнопку выбора температуры. На дисплее мигает текущее значение температуры. Чтобы установить время, нажмите кнопку выбора времени. На дисплее мигает текущее значение времени. Когда прибор находится в режиме приготовления в двух корзинах, меню неактивной корзины не мигает; на соответствующем дисплее попеременно отображается температура и время без мигания. В это время нагревательный элемент и вентилятор не работают.
 - 7.2. Установка параметров во время приготовления
 - 7.2.1. Во время приготовления меню не мигает, горит только индикатор выбранной программы. Дисплей мигает, попеременно показывая температуру и время. Температуру и время можно менять, как описано в пунктах 3.1.3 и 3.1.4. Программу поменять невозможно. Нагревательный элемент и вентилятор работают постоянно.
 - 7.3. Приостановка работы. Соответствующая кнопка всегда активна; индикатор выбранной программы мигает, остальные индикаторы программ горят. На дисплее выбранной корзины попеременно мигают значения температуры и времени для выбранной программы. Нагревательный элемент и вентилятор приостанавливают работу; теперь можно поменять программу, время и температуру.

- 7.4. Во время приготовления. Соответствующая кнопка всегда активна, индикатор выбранной программы горит, остальные индикаторы программ не светятся. На соответствующем дисплее отображается оставшееся время приготовления выбранной программы: рецепта, нагревательный элемент и вентилятор работают постоянно. При одновременном приготовлении в двух корзинах индикатор кнопки левой корзины и индикатор программы, выбранной для левой корзины, одновременно мигают раз в секунду в течение 6 секунд. Через 3 секунды начинают одновременно мигать раз в секунду в течение 6 секунд индикатор кнопки правой корзины и индикатор программы, выбранной для правой корзины.
8. Функция памяти. Прибор имеет функцию памяти. Например, если для правой корзины выбрать программу «Куриные крылышки», установить температуру 190°C и время 22 минуты, то после окончания приготовления, если прибор не выключить, те же настройки будут предложены при выборе правой корзины при следующем использовании. То есть прибор предложит программу «Куриные крылышки» с температурой 190°C и временем 22 минуты. Функция памяти сбрасывается, если прибор выключить на 1 час. Если включить прибор через час и выбрать нужную корзину, на дисплее отобразятся предустановленные значения.
9. Запоминание настроек при отключении питания. Если во время использования прибор был отключен от питания и если подача электропитания возобновляется в течение 30 минут, то сохраняются настройки работы прибора, активные до отключения питания.

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	Порция (г)		Температура по умолчанию (°C)	Время при приготовлении в одной корзине	Время при приготовлении в двух корзинах	Диапазон температуры (°C)	Диапазон времени (мин.)	Необходимость встряхнуть
	Большая	Небольшая						
Замороженный картофель фри	Большая	500	200	25	28-32	80-200	1-60	1-2
	Небольшая	300						
Торт	Большая	300	150	25	25-30	80-200	1-60	
	Небольшая	150						
Стейк	Большая	170	200	15	15-20	80-200	1-60	1-2
	Небольшая	85						
Куриные ножки	Большая	800	200	30	30-35	80-200	1-60	1-2
	Небольшая	300						
Куриные крылышки	Большая	500	190	22	22-27	80-200	1-60	1-2
	Небольшая	300						
Креветки	Большая	350	190	12	12-15	80-200	1-60	1-2
	Небольшая	175						
Жареные колбаски	Большая	240	160	15	15-18	80-200	1-60	1-2
	Небольшая	130						
Яичный пирог	Большая	290	170	20	18-23	80-200	1-60	
	Небольшая	150						

Примечание 1. Добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если вы начинаете готовить в холодной аэрофритюрнице.

Примечание 2. При одновременном приготовлении в двух корзинах регулируйте температуру и время в зависимости от получаемого результата.

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 приготовления.	Насколько хрустящим получается картофель фри, зависит от количества масла и воды в картофеле.	Обязательно тщательно обсушите нарезанный картофель.
		Нарежьте картофель небольшими палочками, чтобы он получился более хрустящим.
		Смажьте картофель небольшим количеством масла, чтобы он получился более хрустящим.

Окружающая среда

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы сможете 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 «Горень 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, hiqni ato. Shpërlajeni 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 (Foto1)

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

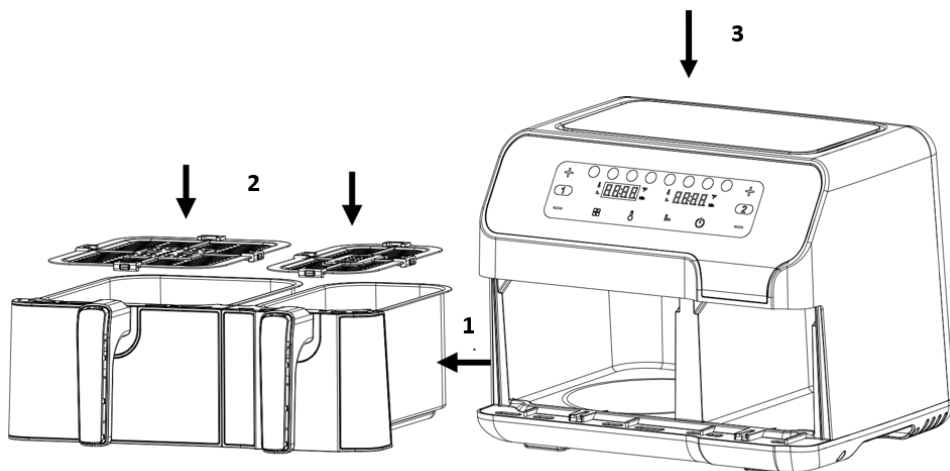


Figura 14

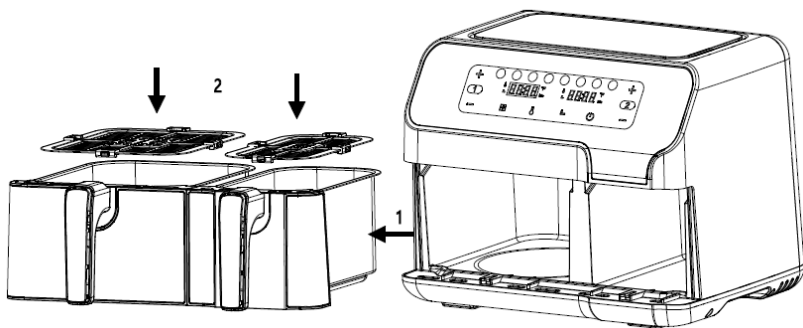


Figura 2

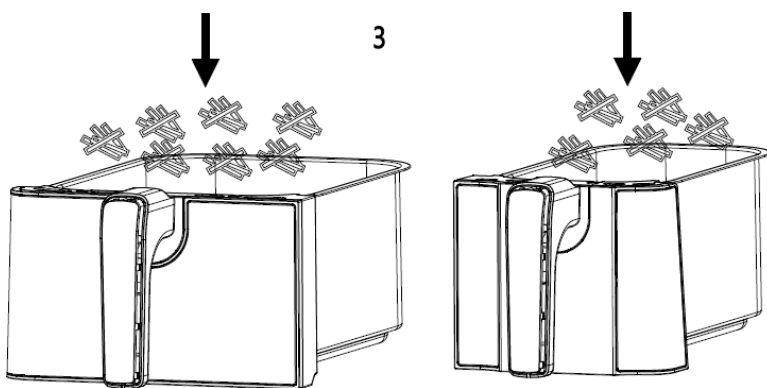


Figura 3

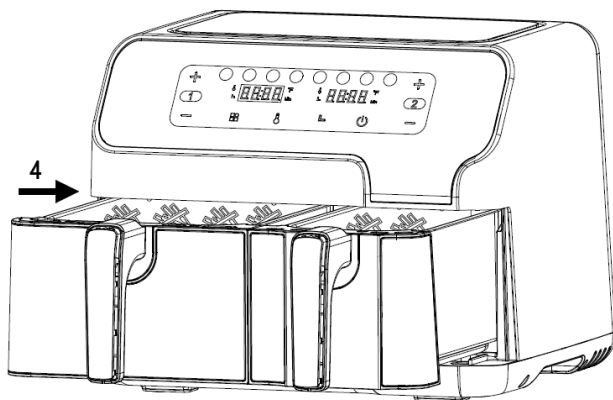


Figura 4

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. Vendosni 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.

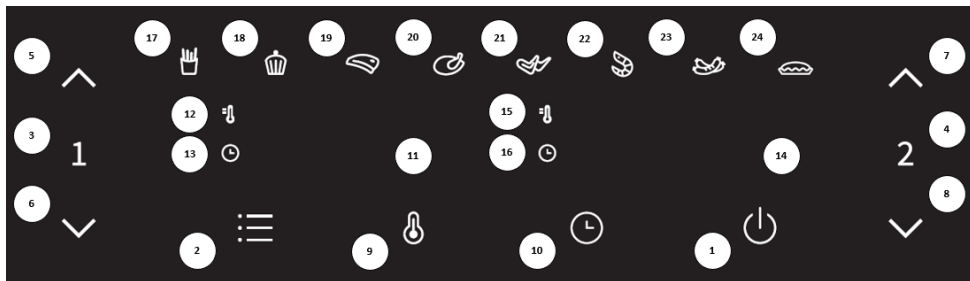
Përdorimi i pajisjes


1. Lidhni prizën e rrymës në një prizë muri të tokëzuar.
 2. Tërhiqeni me kujdes tenxheren nga friteza me ajër (Figura 2).
 3. Vendosni përbërësit në tenxhere. (Figura 3).
 4. Vendosni përsëri tenxheren në fritezën me ajër (Figura 4).
- Mos e përdorni kurrë tenxheren pa skarën e skuqjes në të.

Kujdes: Mos e prekni tenxheren gjatë dhe për disa kohë pas përdorimit, pasi ajo nxehtë shumë. Mbajeni tenxheren vetëm nga doreza.

5. Përcaktoni kohën e nevojshme të përgatitjes për përbërësin (shihni seksionin "Cilësimet" në këtë kapitull).
 6. Disa përbërës kërkojnë tundje diku nga mesi i kohës së përgatitjes (shihni seksionin "Cilësimet" në këtë kapitull). Për të tundur përbërësit, nxirreni tenxheren nga pajisja duke e mbajtur nga doreza dhe tundeni. Pastaj rivendosni tenxheren në fritezën me ajër.
 7. Kur dëgjoni zilen, koha e vendosur e përgatitjes ka kaluar. Nxirreni tenxheren nga pajisja
- Vini re: Mbani shtypur butonin e rrymës për 2 sekonda. Pastaj mund ta fikni pajisjen manualisht.
- Këshillë: Ju mund të rregulloni temperaturën ose kohën sipas preferencës suaj gjatë përdorimit.
8. Kontrolloni nëse përbërësit janë gati.
 - Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht rivendosni tenxheren përsëri në pajisje dhe vendosni kohëmatësin për disa minuta shtesë.
 9. Për të hequr përbërësit (p.sh. patatat e skuqura), nxirreni tenxheren nga friteza me ajër dhe vendosni në një këmbje.
- Mos e ktheni tenxheren përmbys, pasi vaji i tepërt që është mbledhur në pjesën e poshtme të tenxheres do të rrjedhë mbi përbërësit.
- Tenxherja dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në fritezën me ajër, avulli mund të dalë nga tenxherja.
10. Përdorni enë të përshtatshme për transferimin e ushqimit në pjatë.
 11. Kur një porcion përbërësish është gati, friteza me ajër është menjëherë gati për përgatitjen e një porcioni tjetër.

Udhëzimet e panelit të kontrollit




Tasti 1  – Tasti i energjisë


Pasi dy tenxheret të vendosen siç duhet në vendin e përshtatshëm, treguesi i energjisë do të ndriçohet. Zgjidhni tastin e energjisë për ta kaluar pajisjen në modalitetin e gatishmërisë. Pas përzgjedhjes së tenxheres që do të përdoret, shtypni tastin e energjisë për herë të dytë për të filluar procesin e gatimit.

Tasti 2  – Tasti i paravendosjes



Zgjedhja e tasti të paravendosjes ju mundëson të kaloni nëpër 8 zgjedhje të njohura të ushqimit (17–24). Pasi të përzgjidhet, vendoset koha e paraprogramuar dhe temperatura e gatimit.

Tasti 3  – Tasti i tenxheres së majtë



Prekni tastin e tenxheres së majtë. Ikona e tastit të funksionit të trupit të tenxheres në të majtë do të ndriçojë. Menuja kthehet në paracaktimin e menisë së parë (patate të skuqura) dhe treguesi i patateve të skuqura do të pulsojë. Njësia e ekranit të tenxheres së majtë do të pulsojë dhe do të shfaqë në mënyrë alternative temperaturën dhe kohën e paracaktuar për programin e patateve të skuqura. Kur shfaqet temperatura, treguesi i temperaturës në pjesën e sipërme majtas të ekranit do të ndizet vazhdimisht. Kur shfaqet koha, treguesi i kohës në pjesën e poshtme majtas të ekranit do të ndizet vazhdimisht. Nëse shtypni tastin e tenxheres së majtë për 2 sekonda, mund të anuloni përzgjedhjen e tenxheres së majtë dhe pajisja do të kthehet në modalitetin e gatishmërisë.


Tasti 4  – Tasti i tenxheres së djathtë


Prekni tastin e tenxheres së djathtë. Ikona e tastit të funksionit të tenxheres së djathtë do të ndriçojë. Menuja kthehet në paracaktimin e menisë së parë (patate të skuqura) dhe treguesi i patateve të skuqura do të pulsojë. Njësia e ekranit të tenxheres së djathtë do të pulsojë dhe do të shfaqë në mënyrë alternative temperaturën dhe kohën e paracaktuar për programin e patateve të skuqura. Kur shfaqet temperatura, treguesi i temperaturës në pjesën e sipërme majtas të ekranit do të ndizet vazhdimisht. Kur shfaqet koha, treguesi i kohës në pjesën e poshtme majtas të ekranit do të ndizet vazhdimisht. Nëse shtypni tastin e tenxheres së djathtë për 2 sekonda, mund të anuloni përzgjedhjen e tenxheres së djathtë dhe pajisja hyn në modalitetin e gatishmërisë.

Tasti 5  dhe tasti 6  – Tastet e kontrollit të temperaturës dhe kohës për tenxheren e majtë
Tasti 5 dhe tasti 6 ju mundësojnë të rrisni ose të ulni temperaturën e gatimit me 5 °C përnjëherë për tenxheren e majtë. Mbajtja shtypur e një tasti do të ndryshojë shpejt temperaturën. Gama e kontrollit të temperaturës: 80 °C – 200 °C. Tastet mund të përdoren gjithashtu për të zgjatur ose shkurtuar

kohën e gatimit për tenxheren e majtë, minutë pas minute. Mbajtja shtypur e një tasti do të ndryshojë shpejt kohën. Gama e kontrollit të kohës: 1 min – 60 min.

Tasti 7  dhe tasti 8  – Tastet e kontrollit të temperaturës dhe kohës për tenxheren e djathtë Tasti 7 dhe tasti 8 ju mundësojnë të rrisni ose të ulni temperaturën e gatimit me 5 °C përnjëherë për tenxheren e djathtë. Mbajtja shtypur e një tasti do të ndryshojë shpejt temperaturën. Gama e kontrollit të temperaturës: 80 °C – 200 °C. Tastet mund të përdoren gjithashtu për të zgjatur ose shkurtuar kohën e gatimit për tenxheren e djathtë, minutë pas minute. Mbajtja shtypur e një tasti do të ndryshojë shpejt kohën. Gama e kontrollit të kohës: 1 min – 60 min.

Tasti 9  – Tasti i përzgjedhjes së temperaturës
Prekni tastin e përzgjedhjes së temperaturës. Pastaj mund të rregulloni temperaturën e treguar në njësinë e ekranit sipas nevojës.

Tasti 10  – Tasti i përzgjedhjes së kohës
Prekni tastin e përzgjedhjes së kohës. Pastaj mund të rregulloni kohën e treguar në njësinë e ekranit sipas nevojës.

Drita treguese "11" Ekranit për tenxheren e majtë
Drita treguese "12" Treguesi i temperaturës për tenxheren e majtë
Drita treguese "13" Treguesi i kohës për tenxheren e majtë
Drita treguese "14" Ekranit për tenxheren e djathtë
Drita treguese "15" Treguesi i temperaturës për tenxheren e djathtë
Drita treguese "16" Treguesi i kohës për tenxheren e djathtë
Dritat treguese "17–24" Treguesi i recetës

Udhëzimet e detajuara të përdorimit

1. Modaliteti i nisjes

Së pari, konfirmoni që tenxherja është instaluar siç duhet në pajisje. Pastaj fusni spinën në prizë. Pajisja do të ndizet dhe do të sinjalizojë një herë. Të gjitha dritat do të ndizen për një sekondë dhe pastaj do të fikën. Ikona e energjisë do të ndriçojë.

2. Modaliteti i gatishmërisë

Prekni ikonën e energjisë dhe ikona e përzgjedhjes së tenxheres 1 dhe ikona e përzgjedhjes së tenxheres 2 ndizen dhe qëndrojnë ndezur. Pajisja hyn në modalitetin e gatishmërisë. Kur njësia është në këtë modalitet gatishmërie dhe nuk ka funksionuar brenda 3 minutash, njësia do të kalojë në modalitetin e nisjes.

3. Modaliteti i funksionimit me një tenxhere

3.1. Modaliteti i funksionimit të tenxheres së majtë

- 3.1.1. Prekni një herë ikonën e tastit të tenxheres së majtë. Ikonat në zonën 1 dhe zonën 2 do të ndizen dhe do të mbeten të ndezura vazhdimisht. Cilësimet e paracaktuara për patatet e skuqura do të shfaqen, kurse temperatura e paracaktuar dhe koha e gatimit për patatet e skuqura do të shfaqen në mënyrë alternative në njësinë e ekranit. Nëse e mbani shtypur ikonën e tastit të energjisë për 2 sekonda, përzgjedhja për tenxheren e majtë do të anulohet dhe produkti do të hyjë në modalitetin e gatishmërisë.
- 3.1.2. Prekni tastin e paravendosur për të zgjedhur menunë që dëshironi të përdorni. Shtypeni këtë tast një herë për të kaluar në menunë tjetër; ikona e menusë së zgjedhur do të pulsojë dhe temperatura dhe ora e paracaktuar do të shfaqen. Menuja mund të lëvizë nga ikona e parë në të tetën.
- 3.1.3. Prekni ikonën e tastit të temperaturës. Temperatura e menusë aktuale do të pulsojë në njësinë e ekranit. Shtypja e ikonës së tastit të kontrollit të temperaturës për të

- rregulluar temperaturën në hapa prej 5 °C. Nëse e mbani shtypur ikonën e tastit të temperaturës, temperatura do të rregullohet vazhdimisht. Temperatura mund të rregullohet në intervalin nga 80 °C – 200 °C për secilën recetë.
- 3.1.4. Prekni ikonën e tastit të kohës. Koha e paracaktuar ose e vendosur për menunë e zgjedhur do të pulsojë në njësinë e ekranit. Shtypni ikonën e tastit të kontrollit të kohës për të rregulluar kohën në hapa prej 1 min. Nëse e mbani shtypur ikonën e tastit të kontrollit të kohës, koha do të rregullohet vazhdimisht. Koha mund të rregullohet nga 1 min në 60 min për secilën recetë.
 - 3.1.5. Kur vendosni recetën, temperaturën dhe kohën, prekni ikonën e tastit të energjisë. Tigani i majtë fillon të funksionojë dhe koha aktuale e gatimit do të ngadalësohet në njësinë e ekranit.
 - 3.1.6. Për të rregulluar temperaturën ose kohën gjatë procesit të gatimit, shtypni një herë tastin e temperaturës ose të kohës, pastaj shtypni ikonën e tastit të temperaturës ose të kohës për të rregulluar temperaturën ose kohën. Gjatë procesit të rregullimit, njësia vazhdon të punojë.
 - 3.1.7. Për të rivendosur recetën gjatë procesit të gatimit, shtypni lehtë ikonën e tastit të energjisë një herë për ta ndërprerë; nxehtësi dhe motori do të ndalojnë së funksionuari. Pastaj, ndiqni hapat 3.1.2 – 3.1.5 për të rivendosur recetën dhe për të rifilluar funksionimin.
 - 3.2. Ndërpritni ose fikni njësinë gjatë procesit të gatimit
 - 3.2.1. Për të ndërprerë procesin e gatimit ndërsa është në proces, shtypni një herë ikonën e tastit të energjisë për të ndërprerë funksionin e nxehtësisë dhe motorit. Nëse nuk ka përdorim brenda 3 minutave pas ndërprerjes së njësies, njësia do të hyjë në modalitetin e gatishmërisë.
 - 3.2.2. Për të fikur njësinë gjatë gatimit, mbani shtypur ikonën e tastit të energjisë për 2 sekonda derisa "OFF" të shfaqet në njësinë e ekranit. Zilja do të bjerë një herë, ekrani do të fiket dhe pajisja do të hyjë në modalitetin e gatishmërisë. Pastaj mbani shtypur ikonën e tastit të energjisë për 2 sekonda dhe njësia do të hyjë në modalitetin e nisjes.
 - 3.3. Heqja e tenxheres
 - 3.3.1. Nëse tenxherja hiqet nga pajisja në çdo kohë, ekrani do të lexojë "OPEN".
 - 3.3.2. Nëse tigani hiqet gjatë procesit të gatimit, njësia do të ndalojë së funksionuari (si nxehtësia, ashtu edhe motori, do të ndalen). Kur tenxherja të zëvendësohet, njësia do të rifillojë funksionimin me cilësimet më të fundit.
 - 3.4. Modaliteti i funksionimit të tenxheres së djathtë
 - 3.4.1. Prekni ikonën e tastit të tenxheres së djathtë, pastaj referojuni seksioneve 3.1.2 – 3.1.7 për hapat pasues.
 - 3.5. Procesi i gatimit ka përfunduar
 - 3.5.1. Kur procesi i gatimit të përfundojë, ekrani lexon "OFF" dhe njësia sinjalizon 5 herë. Pastaj ekrani do të fiket dhe njësia do të hyjë në modalitetin e gatishmërisë.
4. Modaliteti i funksionimit me dy tenxhere
- 4.1. Nisja e të 2-ja tenxhereve
 - 4.1.1. Së pari, zgjidhni një anë dhe zgjidhni cilësimet e menisë, temperaturën dhe kohën sipas hapave 3.1.2 – 3.1.7. Pastaj, zgjidhni anën tjetër dhe vendosni recetën e kërkuar, temperaturën dhe kohën në të njëjtën mënyrë.
 - 4.1.2. Shtypni ikonën e tastit të energjisë. Të dyja tenxheret fillojnë të funksionojnë në të njëjtën kohë. Numërimi mbrapsht i kohës së mbetur për të dyja anët do të shfaqet në njësinë e ekranit.
 - 4.1.3. Ndryshe, ju mund të filloni së pari vetëm me një anë sipas 3.1.1 deri 3.1.7, dhe pastaj të filloni përdorimin e anës tjetër sipas 3.5.1.
 - 4.2. Zgjidhni cilësimet për modalitetin e funksionimit me dy tenxhere
 - 4.2.1. Në modalitetin e funksionimit me dy tenxhere, të dyja tenxheret funksionojnë në të njëjtën kohë. Për të vendosur temperaturën ose kohën për tenxheren e majtë ose të djathtë, shtypni tastin e tenxheres së majtë ose tastin e tenxheres së djathtë, pastaj ndiqni hapat 3.1.6 dhe 3.1.7 për të përfunduar cilësimin.
 - 4.3. Ndërprerja ose fikja e njësies gjatë procesit të gatimit

- 4.3.1. Për të ndërprerë vetëm funksionimin e njëres anë gjatë modalitetit të funksionimit të të dyja tenxhereve, së pari shtypni ikonën e tastit të tenxheres së majtë ose të djathtë dhe pastaj shtypni ikonën e tastit të energjisë. Funksionimi i tenxheres përkatëse do të ndërpritet. Nëse nuk punon brenda 3 minutave të ardhshme, ana e ndërprerë do të kalojë në modalitetin e gatishmërisë. Për të ndërprerë të dyja anët, shtypni ikonën e tastit të energjisë dhe të dyja anët do të ndërpritet. Nëse nuk ka funksionim të mëtejshëm brenda 3 minutave të ardhshme, të dyja anët do të hyjnë në modalitetin e gatishmërisë. Për të rifilluar funksionimin, shtypni një herë ikonën e tastit të energjisë.
- 4.3.2. Për të fikur njëren anë gjatë procesit të gatimit, së pari shtypni ikonën e tastit të tenxheres së majtë ose të djathtë dhe pastaj mbani shtypur ikonën e tastit të energjisë për 2 sekonda. Pastaj, tenxherja (ose ana) e zgjedhur do të kalojë në modalitetin e gatishmërisë. Për të fikur të dyja anët, mbani shtypur ikonën e tastit të energjisë për 2 sekonda.
- 4.4. Heqja e tenxheres
 - 4.4.1. Nëse tenxherja hiqet nga pajisja në çdo kohë, ekrani do të lexojë "OPEN".
 - 4.4.2. Nëse një tigan hiqet gjatë procesit të gatimit, ana përkatëse do të ndalojë së funksionuari (si nxeqja, ashtu edhe motori, do të ndalen). Ajo do të rifillojë funksionimin bazuar në cilësimet më të fundit kur tenxherja të zëvendësohet.
- 4.5. Procesi i gatimit ka përfunduar
 - 4.5.1. Kur procesi i gatimit të përfundojë, ekrani lexon "OFF" dhe sinjalizon 5 herë. Pastaj njësia e ekranit fiket dhe njësia hyn në modalitetin e gatishmërisë.

Shënime

5. Modaliteti i nisjes: në këtë modalitet, ndizet vetëm ikona e tastit të energjisë.
6. Modaliteti i gatishmërisë: ikona e tastit të energjisë, tasti i tenxheres së majtë dhe ikona e tastit të tenxheres së djathtë janë të gjitha të ndriçuara.
7. Përzgjedhja e cilësimeve
 - 7.1. Zgjedhja e cilësimeve kur njësia nuk funksionon
 - 7.1.1. Tasti i funksionit përkatës është gjithmonë i ndezur. Treguesi i recetës së zgjedhur pulson, pjesa tjetër e treguesve të menisë është gjithmonë e ndezur dhe njësia përkatëse e ekranit pulson në mënyrë alternative për të treguar temperaturën/kohën e recetës së zgjedhur. Kur rregulloni menunë, receta e zgjedhur pulson. Për të vendosur temperaturën, shtypni tastin e temperaturës. Njësia e ekranit pulson për të treguar temperaturën aktuale. Shtypni tastin e kohës për të rregulluar kohën; ekrani pulson dhe tregon kohën aktuale. Kur pajisja është në modalitetin e funksionimit me dy tenxhere, menuja për anën që nuk është zgjedhur nuk do të pulsojë; ekrani përkatës do të tregojë në mënyrë alternative temperaturën dhe kohën pa pulsuar. Gjatë këtij procesi, nxehtësit dhe motorët nuk funksionojnë.
 - 7.2. Zgjedhja e cilësimeve gjatë procesit të gatimit
 - 7.2.1. Gjatë procesit të gatimit, menuja nuk pulson; përkundrazi, vetëm ikona e recetës së zgjedhur është e ndriçuar. Njësia e ekranit pulson, duke treguar në mënyrë alternative temperaturën dhe kohën. Temperatura dhe koha mund të rregullohen siç përshkruhet në 3.1.3 dhe 3.1.4, por receta nuk mund të rregullohet. Nxehtësia dhe ventilatori funksionojnë vazhdimisht.
 - 7.3. Ndërpriti punën: tasti i funksionit përkatës është gjithmonë i ndezur; treguesi i menisë së zgjedhur pulson, ndërsa treguesit e tjerë të janë gjithmonë të ndezur. Ekrani përkatës pulson, duke shfaqur në mënyrë alternative temperaturën dhe kohën e menisë së zgjedhur. Nxehtësia dhe ventilatori ndalojnë së funksionuari; tani, menuja, koha dhe temperatura mund të rregullohen.
 - 7.4. Procesi i funksionimit: tasti i funksionit përkatës është gjithmonë i ndezur, treguesi i recetës së zgjedhur është gjithmonë i ndezur dhe pjesa tjetër e treguesve të menisë do të jetë e fikur. Ekrani përkatës tregon kohën e mbetur të recetës së zgjedhur dhe nxehtësia dhe ventilatori funksionojnë vazhdimisht. Kur të dy tenxheret janë në përdorim në të njëjtën

kohë, ikona e tastit të tenxheres së majtë dhe ikona e recetës përkatëse të tenxheres së majtë do të pulsojnë njëkohësisht një herë në 6 sekonda. 3 sekonda më vonë, ikona e tastit të tenxheres së djathtë dhe ikona e recetës përkatëse të tenxheres së djathtë do të pulsojnë njëkohësisht një herë në 6 sekonda.

8. Funkzioni i kujtesës: pajisja ka një funksion të kujtesës. Për shembull, nëse zgjidhni menunë e krahëve të pulës për tenxheren e djathtë dhe e vendosni temperaturën në 190 °C dhe kohën në 22 min, pas përfundimit të përdorimit, nëse pajisja nuk fiket do të zbatohen të njëjtat cilësime kur zgjidhni tenxheren e djathtë gjatë përdorimit të ardhshëm, d.m.th, menuja e krahëve të pulës do të shfaqet drejtpërdrejt, kurse temperatura do të jetë e vendosur në 190 °C dhe koha do të jetë e vendosur në 22 min. Memoria pastrohet kur makina fiket për 1 orë. Nëse e ndizni pajisjen pas një ore dhe zgjidhni tenxheren e djathtë, do të shfaqet gjendja fillestare.

9. Kujtesa e fikjes: Nëse pajisja është fikur aksidentalisht gjatë përdorimit, ajo do të kthehet në cilësimet aktive para ndërprerjes së energjisë, për aq kohë sa furnizimi me energji rinis brenda 30 minutash.

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 përbërësve 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, shtojni pak vaj patateve të freskëta. Skuqni përbërësit në fritezën me ajër brenda pak minutash pasi të keni shtuar vajin.
5. Mos përgatisni përbërës jashtëzakonisht të yndyrshëm, si salçiçet, në fritezën me ajër.
6. Ushqimet e lehta që mund të përgatiten në furrë mund të përgatiten edhe në fritezën me ajër.
7. Sasia optimale për përgatitjen e patateve të skuqura është 500 gram.
8. Përdorni brumë të përgatitur paraprakisht për të përgatitur shpejt dhe lehtë ushqime të mbushura. Brumi i përgatitur paraprakisht kërkon gjithashtu një kohë më të shkurtër përgatitjeje sesa brumi i bërë në shtëpi.
9. Vendosni një tepsì 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.

Menuja	Pesha referencë (g)		Temperatura e paracaktuar (°C)	Koha e një tenxhereje (min)	Koha e dy tenxhereve (min)	Gama e temperaturës (°C)	Afati kohor (min)	Tund
	madhe	vogël						
Patate të skuqura të ngjira	madhe	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1-2
	vogël	300						
Tortë	madhe	300	150	25	25–30	80–200	1–60	
	vogël	150						
Biftek	Emadhe	170	200	15	15–20	80–200	1–60	1-2
	vogël	85						
Kofshë pule	madhe	800	200	30	30–35	80–200	1–60	1-2
	vogël	300						
Krahë pule	madhe	500	190	22	22–27	80–200	1–60	1-2
	vogël	300						

Karkaleca	madhe	350	190	12	12–15	80–200	1–60	1-2
	vogël	175						
Salçiçe e pjekur	madhe	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1-2
	vogël	130						
Tartë me vezë	madhe	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	vogël	150						

Vini re 1: Shtojni 3 minuta kohës së përgatitjes kur filloni të piqni ndërsa friteza me ajër është ende e ftohtë.

Vini re 2: Ju mund të rregulloni temperaturën ose kohën sipas efektit aktual të gatimit kur përdorni dy tenxhere gatimi në të njëjtën kohë.

Pastrimi

Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi.

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

- 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.
- Fshini pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të lagur.
- Pastroni tenxheret me ujë të nxehtë, pak detergjent dhe një sfungjer jogërryese.
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.
- Pastroni pjesën e brendshme të pajisjes me ujë të nxehtë dhe një sfungjer jogërryese.
- 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 kabllot 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 përbrri 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 sjiç duhet tiganin në pajisje.	Shumë përbërës në tenxhere.	Mos e mbushni tiganin përtej treguesit MAX.
	Tenxherja nuk vendoset në	Shtyjeni tenxheren brenda në pajisje

	vend në siç duhet.	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 nxeht 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.
	Shkopinjët e patates nuk janë shpëlarë siç duhet para gatimit.	Shpëllani siç duhet shkopinjët 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 shkopinjët e patates siç duhet.
		Për një rezultat më krokant, pritni shkopinjët e patates në copa më të vogla.
		Lyejini me pak vaj për një rezultat më krokant.

MJEDISI

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

GARANCI DHE RIPARIM

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

Hisense

HISENSE

JU URON SHUMË KËNAQËSI NË PËRDORIMIN E PAJISJES SUAJ!

Ne rezervojmë të drejtën për të bërë ndryshime.

Consignes de sécurité importantes

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 (Schéma 1)

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

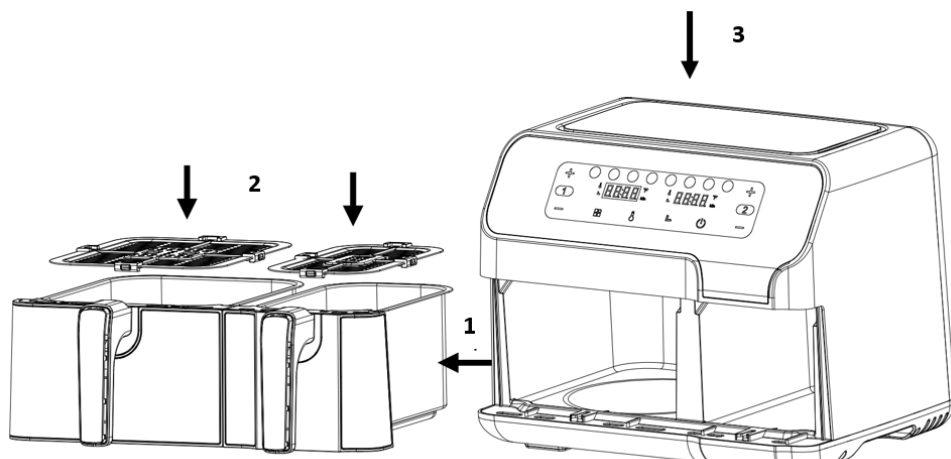


Schéma 15

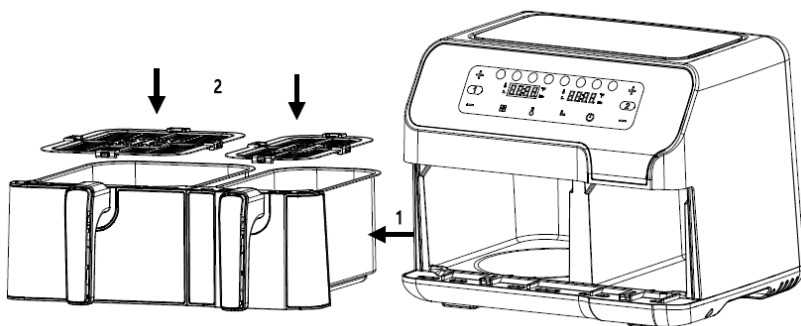


Schéma 2

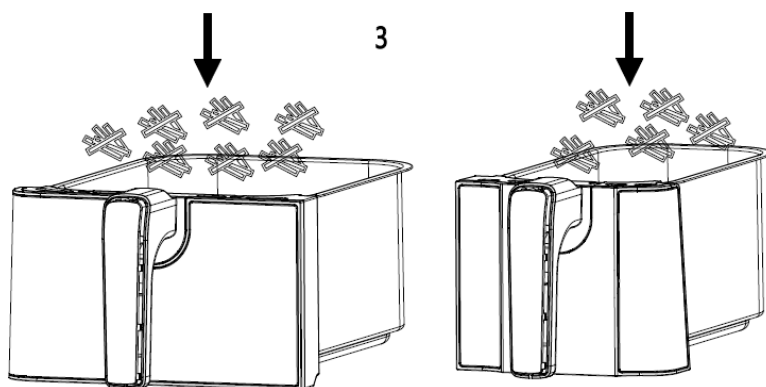


Schéma 3

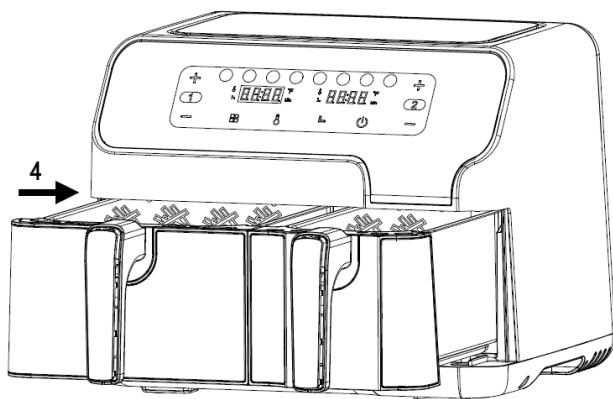


Schéma 4

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. Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

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

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

Préparation de l'appareil avant utilisation

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

Ne remplissez pas la cuve d'huile ou tout autre liquide.

Ne placez rien sur l'appareil car cela pourrait obstruer le flux d'air et affecter le résultat de la friture à air chaud.

Utilisation de l'appareil

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
 2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse (Schéma 2).
 3. Mettez les ingrédients dans la cuve. (Schéma 3).
 4. Remplacez la cuve dans la friteuse (Schéma 4).
- N'utilisez jamais la cuve sans que la grille ne soit positionnée.

Attention : ne touchez pas la cuve pendant et un certain temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la cuve par la poignée uniquement.

5. Choisissez le temps de cuisson requis pour la préparation (voir la section « Paramètres » dans ce chapitre).
 6. Certains ingrédients nécessitent d'être retournés à mi-cuisson (voir la section « Paramètres » dans ce chapitre). Pour retourner les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis, remplacez la cuve dans la friteuse.
 7. Lorsque le signal sonore retentit, le temps de cuisson défini est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil.
- Remarque : appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 2 secondes. Ensuite, vous pouvez éteindre l'appareil manuellement.

Astuce : vous pouvez ajuster à votre convenance la température ou le temps de cuisson pendant l'utilisation.

8. Vérifiez si les ingrédients sont cuits.

Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, remettez simplement la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes supplémentaires à la minuterie.

9. Pour retirer les ingrédients (exemple : des frites), sortez la cuve de la friteuse et placez-la sur un dessous-de-plat.

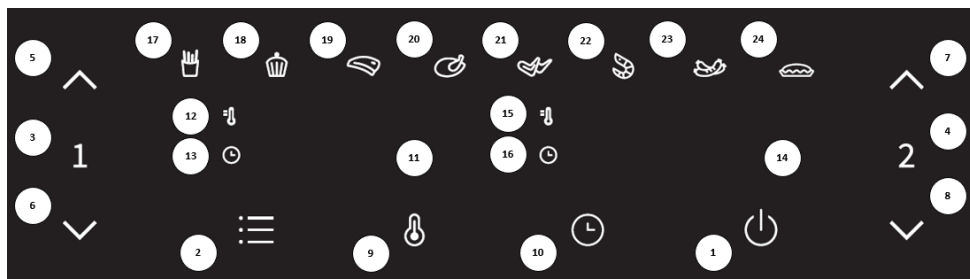
Ne retournez pas la cuve, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond risque de couler sur les ingrédients.

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

10. Utilisez des ustensiles appropriés pour transférer les aliments dans une assiette.

11. Lorsque vos ingrédients sont cuits, la friteuse est immédiatement prête pour la cuisson de nouveaux ingrédients.

Instructions du panneau de commande



Touche 1  – Marche/Arrêt

Une fois que les deux cuves sont correctement placées dans le boîtier principal, le voyant d'alimentation s'allume. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour mettre l'appareil en mode veille. Après avoir sélectionné la cuve à utiliser, appuyez une seconde fois sur la touche marche/arrêt pour démarrer le processus de cuisson.

Touche 2  – Touche de préréglage



La touche de préréglage vous permet de faire défiler 8 choix populaires d'ingrédients (17–24). Une fois sélectionné, l'appareil règle automatiquement le temps et la température de cuisson.

Touche 3  – Touche cuve gauche

Appuyez sur la touche cuve gauche. L'icône de la touche de fonction de la cuve gauche s'allume. Le menu par défaut est le premier menu (frites), et l'icône « frites » clignote. L'unité d'affichage de la cuve gauche clignotera et affichera la température puis le temps de cuisson par défaut pour le programme « frites ». Lorsque la température est affichée, l'indicateur de température en haut à gauche de l'écran reste allumé. Lorsque le temps de cuisson est affiché, l'indicateur de temps en bas à gauche de l'écran reste allumé. Si vous appuyez sur la touche cuve gauche pendant 2 secondes, vous pouvez annuler la sélection de la cuve gauche et l'appareil se remettra en mode veille.



Touche 4  – Touche cuve droite

Appuyez sur la touche cuve droite. L'icône de la touche de fonction de la cuve droite s'allume. Le menu par défaut est le premier menu (frites), et l'icône « frites » clignote. L'unité d'affichage de la cuve droite clignotera et affichera la température puis le temps de cuisson par défaut pour le programme « frites ». Lorsque la température est affichée, l'indicateur de température en haut à gauche de l'écran reste allumé. Lorsque le temps de cuisson est affiché, l'indicateur de temps en bas à gauche de l'écran reste allumé. Si vous appuyez sur la touche cuve droite pendant 2 secondes, vous pouvez annuler la sélection de la cuve droite et l'appareil se remettra en mode veille.


Touches 5  et 6  – Touches de réglage de la température et du temps de cuisson pour la cuve gauche


Les touches 5 et 6 vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C à la fois pour la cuve gauche. En restant appuyé sur l'une des touches, vous pourrez modifier la

température plus rapidement. Plage de contrôle de la température : 80 °C – 200 °C. Les touches peuvent également être utilisées pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson pour la cuve gauche d'une minute à la fois. En restant appuyé sur l'une des touches, vous pourrez modifier le temps de cuisson plus rapidement. Plage de contrôle de la durée : 1 min – 60 min.

Touches 7  et 8  – Touches de réglage de la température et du temps de cuisson pour la cuve droite

Les touches 7 et 8 vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C à la fois pour la cuve droite. En restant appuyé sur l'une des touches, vous pourrez modifier la température plus rapidement. Plage de contrôle de la température : 80 °C – 200 °C. Les touches peuvent également être utilisées pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson pour la cuve droite d'une minute à la fois. En restant appuyé sur l'une des touches, vous pourrez modifier le temps de cuisson plus rapidement. Plage de contrôle de la durée : 1 min – 60 min.

Touche 9  – Touche de réglage de la température
Appuyez sur la touche de réglage de la température. Ensuite, vous pouvez régler la température indiquée sur l'unité d'affichage à votre convenance.

Touche 10  – Touche de réglage du temps de cuisson
Appuyez sur la touche de réglage du temps de cuisson. Ensuite, vous pouvez régler le temps de cuisson indiqué sur l'unité d'affichage à votre convenance.

Voyant lumineux « 11 » Affichage pour la cuve gauche

Voyant lumineux « 12 » Indicateur de température pour la cuve gauche

Voyant lumineux « 13 » Indicateur de temps de cuisson pour la cuve gauche

Voyant lumineux « 14 » Affichage pour la cuve droite

Voyant lumineux « 15 » Indicateur de température pour la cuve droite

Voyant lumineux « 16 » Indicateur de temps de cuisson pour la cuve droite

Voyants lumineux « 17–24 » Indicateur de recette

Instructions d'utilisation détaillées

1. Mode de démarrage

Tout d'abord, vérifiez que la cuve est correctement installée dans l'appareil. Insérez ensuite la fiche d'alimentation dans la prise. L'appareil s'allume et émet un bip. Tous les voyants lumineux s'allument une seconde puis s'éteignent. L'icône marche/arrêt s'allume.

2. Mode veille

Appuyez sur l'icône marche/arrêt et l'icône de sélection de la cuve 1 et l'icône de sélection de la cuve 2 s'allument et restent allumées. L'appareil passe en mode veille. Lorsque l'appareil est en mode veille et n'est pas utilisé dans les 3 minutes, il passe en mode démarrage.

3. Mode de fonctionnement avec une seule cuve

3.1. Mode de fonctionnement de la cuve gauche

3.1.1. Appuyez une fois sur la touche cuve gauche. Les icônes des zones 1 et 2 s'allument et restent allumées. Les paramètres par défaut pour les frites s'afficheront, et la température et le temps de cuisson par défaut pour les frites s'afficheront tour à tour sur l'écran. Si vous restez appuyé sur la touche marche/arrêt pendant 2 secondes, cela annulera la sélection de la cuve gauche et l'appareil passera en mode veille.

3.1.2. Appuyez sur la touche de pré-réglage pour sélectionner le menu que vous souhaitez utiliser. Appuyez une fois sur cette touche pour passer au menu suivant ; l'icône du menu sélectionné clignotera et la température et le temps de cuisson par défaut s'afficheront. Vous pouvez faire défiler le menu de la première à la huitième icône.

- 3.1.3. Appuyez sur l'icône de température. La température du menu choisi clignote sur l'écran d'affichage. Appuyez sur la touche de contrôle de la température pour régler la température de 5 °C à la fois. Si vous restez appuyé sur la touche de température, la température défilera rapidement. La température peut être réglée entre 80 °C et 200 °C pour chaque recette.
- 3.1.4. Appuyez sur l'icône de temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut ou défini pour le menu sélectionné clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche de contrôle du temps de cuisson pour régler le temps de cuisson par tranches de 1 min. Si vous restez appuyé sur la touche de contrôle du temps de cuisson, il défilera plus rapidement. Le temps de cuisson peut être ajusté de 1 min à 60 min pour chaque recette.
- 3.1.5. Après avoir sélectionné la recette, la température et le temps de cuisson, appuyez sur la touche marche/arrêt. La cuve gauche se mettra en marche et le temps de cuisson sera décompté sur l'unité d'affichage.
- 3.1.6. Pour régler la température ou le temps pendant le processus de cuisson, appuyez une fois sur l'icône Température ou Temps, puis appuyez sur l'icône Température ou Temps pour régler la température ou le temps de cuisson. L'appareil continue de fonctionner lorsque vous ajustez les paramètres.
- 3.1.7. Pour réinitialiser la recette pendant le processus de cuisson, appuyez une fois sur l'icône marche/arrêt pour mettre la cuisson en pause ; cela arrêtera le chauffage et le moteur. Ensuite, suivez les étapes 3.1.2 à 3.1.5 pour réinitialiser la recette, puis reprenez la cuisson.
- 3.2. Mettre en pause ou éteindre l'appareil pendant la cuisson
 - 3.2.1. Pour interrompre la cuisson en cours, appuyez une fois sur la touche marche/arrêt pour interrompre la fonction de chauffage et arrêter le moteur. Si l'appareil n'est pas utilisé dans les 3 minutes suivant la mise en pause, l'appareil passera en mode veille.
 - 3.2.2. Pour éteindre l'appareil pendant la cuisson, restez appuyé sur la touche marche/arrêt pendant 2 secondes jusqu'à ce que « OFF » apparaisse sur l'unité d'affichage. L'appareil émettra un bip, l'écran s'éteindra et l'appareil passera en mode veille. Ensuite, restez appuyé sur la touche marche/arrêt pendant 2 secondes, et l'unité passera en mode démarrage.
- 3.3. Retrait de la cuve
 - 3.3.1. Si la cuve est retirée de l'appareil à tout moment, l'écran affichera « OUVERT ».
 - 3.3.2. Si la cuve est retirée pendant le processus de cuisson, l'appareil cessera de fonctionner (le chauffage et le moteur seront tous deux arrêtés). Lorsque la cuve est replacée, l'appareil reprendra son fonctionnement avec les réglages les plus récents.
- 3.4. Mode de fonctionnement de la cuve droite
 - 3.4.1. Appuyez sur l'icône de la cuve droite, puis reportez-vous aux sections 3.1.2 à 3.1.7 pour les étapes suivantes.
- 3.5. Le processus de cuisson est terminé
 - 3.5.1. Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'affichage indique « OFF » et l'appareil émet 5 bips. Ensuite, l'écran s'éteint et l'appareil passe en mode veille.
4. Mode de fonctionnement à deux cuves
 - 4.1. Démarrage des 2 cuves
 - 4.1.1. Premièrement, sélectionnez un côté et réglez les paramètres de la recette, la température et le temps de cuisson selon les étapes 3.1.2–3.1.7. Ensuite, sélectionnez l'autre côté et définissez de la même manière la recette, la température et le temps de cuisson.
 - 4.1.2. Appuyez sur la touche marche/arrêt. Les deux cuves commencent à fonctionner en même temps. Le compte à rebours du temps restant pour les deux cuves sera affiché sur l'écran.
 - 4.1.3. Alternativement, vous pouvez également commencer par mettre en marche une seule cuve comme indiqué dans les étapes 3.1.1 à 3.1.7, puis mettre en marche l'autre cuve selon l'étape 3.5.1.
 - 4.2. Réglage des paramètres pour le mode de fonctionnement à deux cuves

- 4.2.1. En mode de fonctionnement à deux cuves, les deux cuves fonctionnent en même temps. Pour régler la température ou le temps de cuisson pour la cuve gauche ou la cuve droite, appuyez sur la touche cuve gauche ou la touche cuve droite, puis suivez les étapes 3.1.6 et 3.1.7 pour terminer le réglage.
- 4.3. Mettre en pause ou éteindre l'appareil pendant le processus de cuisson
 - 4.3.1. Pour mettre en pause une seule cuve pendant le mode de fonctionnement à deux cuves, appuyez d'abord sur l'icône de la cuve gauche ou droite, puis appuyez sur l'icône marche/arrêt. Le fonctionnement de la cuve en question sera interrompu. Si l'appareil n'est pas utilisé dans les 3 minutes suivants, le côté en pause passera en mode veille. Pour mettre les deux cuves en pause, appuyez simplement sur la touche marche/arrêt et les deux cuves seront mises en pause. Si l'appareil n'est pas utilisé dans les 3 minutes suivantes, les deux cuves entrèrent en mode veille. Pour reprendre la cuisson, appuyez une fois sur la touche marche/arrêt.
 - 4.3.2. Pour éteindre une cuve pendant le processus de cuisson, appuyez d'abord sur la touche cuve gauche ou cuve droite, puis restez appuyé sur la touche marche/arrêt pendant 2 secondes. Ensuite, la cuve (ou le côté) sélectionné(e) passera en mode veille. Pour éteindre les deux côtés, restez appuyé sur la touche marche/arrêt pendant 2 secondes.
- 4.4. Retrait de la cuve
 - 4.4.1. Si la cuve est retirée de l'appareil à tout moment, l'écran affichera « OUVERT ».
 - 4.4.2. Si l'une des cuves est retirée pendant le processus de cuisson, le côté correspondant cessera de fonctionner (le chauffage et le moteur seront tous deux arrêtés). La cuisson reprendra en fonction des paramètres les plus récents lorsque la cuve sera replacée.
- 4.5. Le processus de cuisson est terminé
 - 4.5.1. Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'affichage indique « OFF » et l'appareil émet 5 bips. Ensuite, l'unité d'affichage s'éteint et l'appareil passe en mode veille.

Remarques

5. Mode démarrage : dans ce mode, seule l'icône de la touche marche/arrêt est allumée.

6. Mode veille : la touche marche/arrêt, la touche cuve gauche et la touche cuve droite sont toutes allumées.

7. Choix des réglages

- 7.1. Réglage des paramètres lorsque l'appareil est à l'arrêt
 - 7.1.1. La touche de fonction correspondante est toujours activée. Le voyant de la recette sélectionnée clignote, les voyants lumineux des autres recettes sont toujours allumés et l'unité d'affichage correspondante clignote pour afficher la température puis le temps de cuisson de la recette sélectionnée. Lors du choix de la recette, la recette sélectionnée clignote. Pour régler la température, appuyez sur la touche Température. L'unité d'affichage clignote pour afficher la température actuelle. Appuyez sur la touche Temps pour régler le temps de cuisson ; l'affichage clignote et affiche le temps de cuisson actuel. Lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement à deux cuves, le menu du côté qui n'est pas sélectionné ne clignote pas ; l'affichage correspondant affiche tour à tour la température et le temps de cuisson sans clignoter. Pendant ce processus, le chauffage et les moteurs ne fonctionnent pas.
- 7.2. Réglage des paramètres pendant le processus de cuisson
 - 7.2.1. Pendant le processus de cuisson, le menu ne clignote pas ; au contraire, seule l'icône de la recette sélectionnée est allumée. L'unité d'affichage clignote, affichant tour à tour la température et le temps de cuisson. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés comme décrit aux points 3.1.3 et 3.1.4, mais la recette ne peut pas être changée. Le chauffage et l'aération fonctionnent en continu.
- 7.3. Mise en pause de la cuisson : la touche de fonction correspondante est toujours activée ; l'indicateur de menu sélectionné clignote, tandis que les autres indicateurs de menu sont toujours activés. L'affichage correspondant clignote, affichant tour à tour la température et

le temps de cuisson de la recette sélectionnée. Le chauffage et l'aération cessent de fonctionner ; à présent, la recette, le temps de cuisson et la température peuvent être ajustés.

- 7.4. Processus de fonctionnement : la touche de fonction correspondante est toujours activée, l'indicateur de recette sélectionnée est toujours activé et l'indicateur des autres recettes est éteint. L'affichage correspondant indique le temps restant de la recette sélectionnée, et le chauffage et le ventilateur fonctionnent en continu. Lorsque les deux cuves fonctionnent en même temps, l'icône de la cuve gauche et l'icône de la recette de la cuve gauche clignoteront simultanément toutes les 6 secondes. 3 secondes plus tard, l'icône de la cuve droite et l'icône de la recette de la cuve droite clignoteront simultanément toutes les 6 secondes.

8. Fonction mémoire : l'appareil dispose d'une fonction mémoire. Par exemple, si vous sélectionnez le menu « cuisses de poulet » pour la cuve droite et que vous réglez la température à 190 °C et le temps à 22 min, après la fin de l'utilisation, si l'appareil n'est pas éteint, les mêmes paramètres seront appliqués lorsque vous sélectionnez la cuve droite lors de la prochaine utilisation, c'est-à-dire que le menu « cuisses de poulet » s'affichera directement, avec la température réglée à 190 °C et le temps réglé à 22 min. La mémoire est effacée lorsque la machine est éteinte pendant 1 heure. Si vous allumez l'appareil après une heure et sélectionnez la cuve droite, les paramètres initiaux s'affichent.

9. Mémoire hors tension : si l'appareil est accidentellement éteint pendant l'utilisation, il reviendra aux paramètres actifs avant la coupure de courant, tant que l'appareil est de nouveau allumé dans les 30 minutes.

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)	Temps pour une seule cuve (min)	Temps pour deux cuves (min)	Plage de température (°C)	Intervalle de temps (min)	Remuer
	Grand	Petit						
Frites congelées	Grand	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1–2
	Petit	300						
Gâteau	Grand	300	150	25	25 – 30	80–200	1–60	
	Petit	150						
Steak	Grand	170	200	15	15–20	80–200	1–60	1–2
	Petit	85						
Pilons	Grand	800	200	30	30 – 35	80–200	1–60	1–2
	Petit	300						
Ailes de poulet	Grand	500	190	22	22 – 27	80–200	1–60	1–2
	Petit	300						
Crevette	Grand	350	190	12	12 – 15	80–200	1–60	1–2
	Petit	175						
Saucisse rôtie	Grand	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1–2
	Petit	130						
Flan	Grand	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	Petit	150						

Remarque 1 : ajoutez 3 minutes au temps de cuisson lorsque vous commencez à frire quand la friteuse est encore froide.

Remarque 2 : vous pouvez ajuster la température ou le temps de cuisson en fonction de la cuisson réelle lorsque vous utilisez les deux cuves en même temps.

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.

- Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : retirez la cuve pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- 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.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché au secteur.	Branchez la fiche à une prise de courant reliée à la terre.
Les ingrédients cuits avec la friteuse ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients ou les ingrédients sont trop gros.	Remplissez la cuve avec la quantité suggérée d'ingrédients (de la taille recommandée).
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température en conséquence.

	L'appareil n'a pas été préchauffé.	Réglez le temps de préparation requis.
La cuisson des ingrédients n'est pas homogène.	Certains types d'ingrédients nécessitent d'être retournés à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent (par exemple, des frites) doivent être retournés à mi-cuisson (voir la section « Paramètres »).
Les ingrédients frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Utilisez le type d'ingrédients destinés à être cuits dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des aliments à cuire au four ou appliquez légèrement de l'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant.
Difficulté à insérer la cuve dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans la cuve.	Ne remplissez pas la cuve au-delà de la démarcation MAX.
	La cuve n'est pas bien placée dans l'appareil.	Enfoncez la cuve dans l'appareil jusqu'à entendre un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Cuisson d'aliments gras.	Lors de la cuisson d'aliments gras, une grande quantité d'huile coule dans la cuve. L'huile produit une fumée blanche et il est possible que la cuve chauffe plus que d'ordinaire. Ceci n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
	La cuve n'a pas été nettoyée après la dernière utilisation.	La fumée blanche est causée par l'huile qui chauffe la cuve. Assurez-vous de bien nettoyer la cuve après chaque utilisation.
Les frites maison sont mal cuites.	Le mauvais type de pommes de terre a été utilisé.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles tiennent bien la cuisson.
	Les frites n'ont pas été rincées avant la cuisson.	Rincez correctement les frites pour retirer l'amidon.
Les frites maison ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les frites.
		Coupez les pommes de terre en bâtonnets plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Badigeonnez d'huile pour un résultat plus croustillant.

ENVIRONNEMENT

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

GARANTIE ET SERVICE

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

Pour un usage domestique uniquement !

Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications !

Hisense

HISENSE

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



ES

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 (Imagen 1)

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

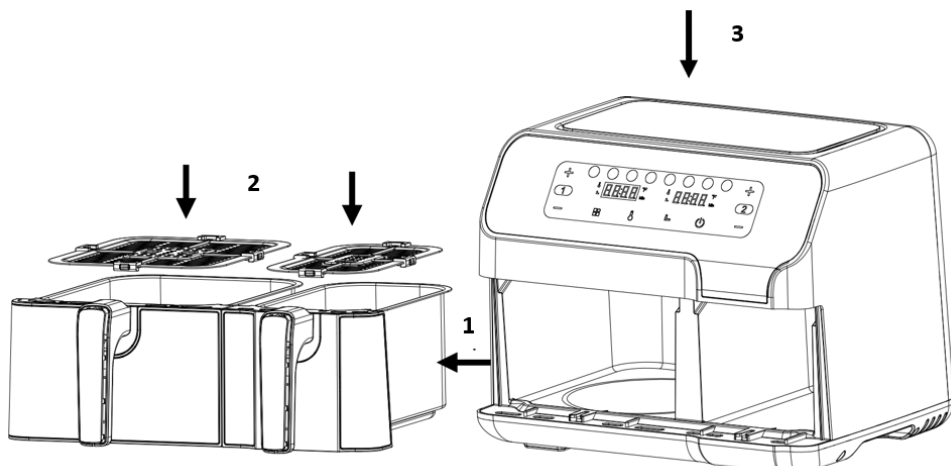


Figura 16

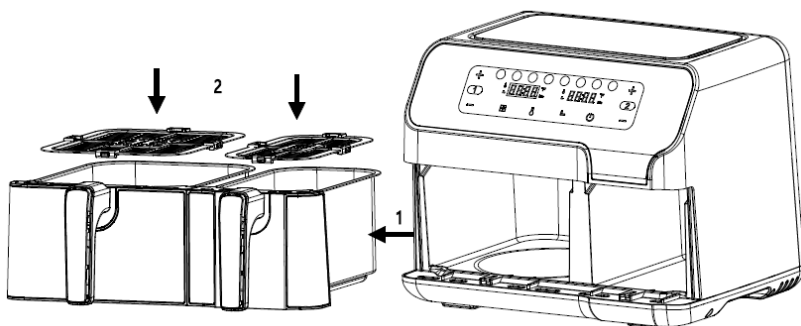


Figura 2

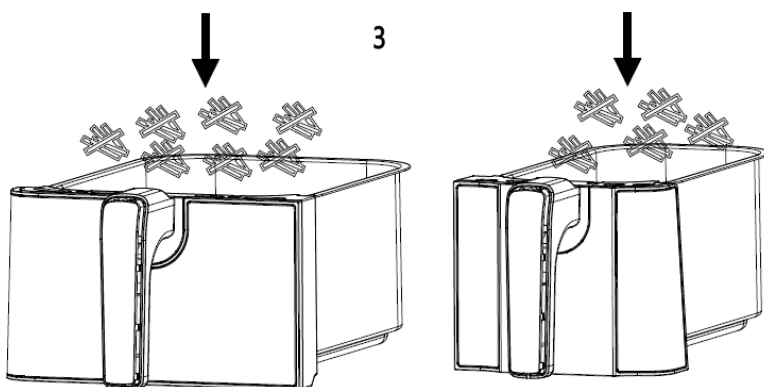


Figura 3

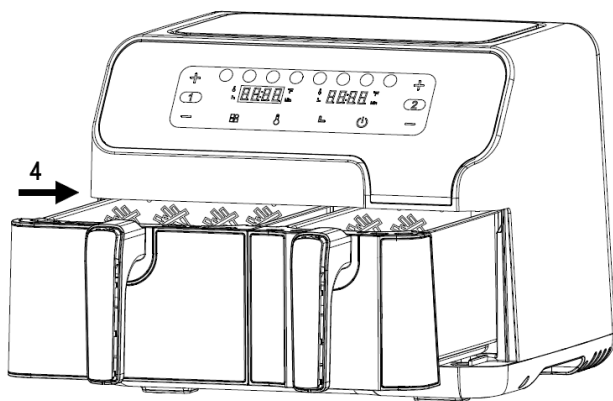


Figura 4

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. Saque con cuidado el recipiente de la freidora de aire (Figura 2).
 3. Coloque los ingredientes en el recipiente (Figura 3).
 4. Vuelva a colocar el recipiente dentro de la freidora de aire (Figura 4).
- Nunca use el recipiente sin la rejilla en su interior.

Precaución: No toque el recipiente mientras está en uso y durante un tiempo después de terminar de usarlo, ya que se calienta mucho. Sujete el recipiente únicamente desde su asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para los alimentos (consulte la sección «Ajustes» de este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren que se los agite a la mitad del tiempo de cocción (consulte la sección «Ajustes» de este capítulo). Para remover los alimentos, retire el recipiente del aparato sujetándolo por el asa y agítelo. Luego, vuelva a colocar el recipiente en la freidora de aire.
7. Cuando finalice el tiempo de preparación establecido, escuchará un timbre. Saque el recipiente del aparato.

Nota: Presione el botón de encendido durante 2 segundos. Luego podrá apagar el aparato manualmente.

Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo según sus preferencias durante el uso.

8. Verifique si los alimentos ya están listos.

Si aún no están cocidos, simplemente vuelva a introducir el recipiente en el aparato y ajuste unos minutos más en el temporizador.

9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque el recipiente de la freidora de aire y colóquelo sobre un salvamanteles.

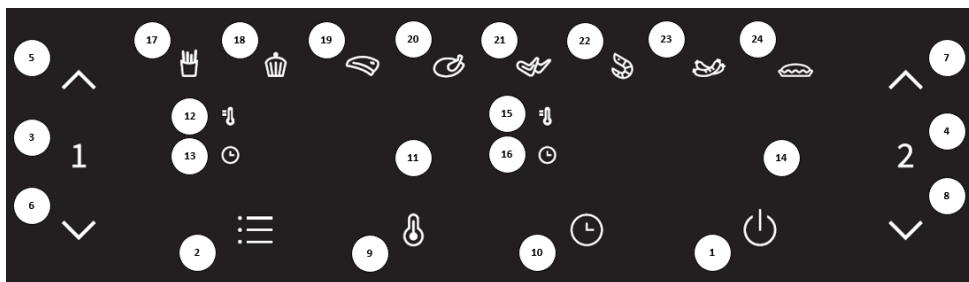
No lo haga dando vuelta el recipiente, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo se filtrará sobre los ingredientes.

El recipiente y los ingredientes estarán calientes. Algunos ingredientes podrían provocar que salga vapor caliente del recipiente.

10. Use los utensilios adecuados para transferir los alimentos a un plato.


11. Una vez preparado un lote de alimentos, la freidora estará lista para preparar otro al instante.

Instrucciones del panel de control



Tecla 1  : tecla de encendido


Una vez que los dos recipientes estén correctamente colocados en el compartimiento principal, el indicador de encendido se iluminará. Seleccione la tecla de encendido para poner el aparato en modo de espera. Después de seleccionar el recipiente que desea utilizar, pulse la tecla de encendido por segunda vez para iniciar el proceso de cocción.

Tecla 2  : tecla de ajustes preestablecidos



Con la tecla de ajustes preestablecidos puede desplazarse por 8 opciones de alimentos populares (17–24). Una vez seleccionada una opción, se establecen los valores preprogramados de tiempo y temperatura de cocción.



Tecla 3  : tecla del recipiente izquierdo


Toque la tecla del recipiente izquierdo. Se iluminará el icono de la tecla de función del recipiente de la izquierda. El menú estará de forma predeterminada en la primera opción (patatas fritas), y el indicador de patatas fritas parpadeará. La unidad de visualización del recipiente izquierdo parpadeará y mostrará alternativamente la temperatura y el tiempo predeterminados del programa de patatas fritas. Cuando se muestre la temperatura, el indicador de temperatura en la parte superior izquierda de la pantalla estará encendido de forma continua. Cuando se muestre el tiempo, el indicador de tiempo en la parte inferior izquierda de la pantalla estará encendido de forma continua. Si pulsa la tecla del recipiente izquierdo durante 2 segundos, puede cancelar la selección de ese recipiente y el aparato volverá al modo de espera.


Tecla 4  : tecla del recipiente derecho

Toque la tecla del recipiente derecho. Se iluminará el icono de la tecla de función del recipiente de la derecha. El menú estará de forma predeterminada en la primera opción (patatas fritas), y el indicador de patatas fritas parpadeará. La unidad de visualización del recipiente derecho parpadeará y mostrará alternativamente la temperatura y el tiempo predeterminados del programa de patatas fritas. Cuando se muestre la temperatura, el indicador de temperatura en la parte superior izquierda de la pantalla estará encendido de forma continua. Cuando se muestre el tiempo, el indicador de tiempo en la parte inferior izquierda de la pantalla estará encendido de forma continua. Si pulsa la tecla del recipiente derecho durante 2 segundos, puede cancelar la selección de ese recipiente y el aparato entra en modo de espera.

Tecla 5  y tecla 6  : teclas de control de temperatura y tiempo para el recipiente izquierdo. La tecla 5 y la tecla 6 le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción del recipiente izquierdo en 5 °C por cada vez que las presiona. Si mantiene presionada una tecla, cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 80 °C – 200 °C. Las teclas también se pueden utilizar para aumentar o disminuir el tiempo de cocción del recipiente izquierdo en un minuto por cada vez que las presiona. Si mantiene presionada una tecla, puede cambiar rápidamente el tiempo. Rango de control de tiempo: 1 min – 60 min.

Tecla 7  y tecla 8  : teclas de control de temperatura y tiempo para el recipiente derecho. La tecla 7 y la tecla 8 le permiten añadir o reducir la temperatura de cocción del recipiente derecho en 5 °C por cada vez que las presiona. Si mantiene presionada una tecla, cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 80 °C – 200 °C. Las teclas también se pueden utilizar para aumentar o disminuir el tiempo de cocción del recipiente derecho en un minuto por cada vez que las presione. Si mantiene presionada una tecla, puede cambiar rápidamente el tiempo. Rango de control de tiempo: 1 min – 60 min.

Tecla 9  : tecla de selección de temperatura. Toque la tecla de selección de temperatura. A continuación, puede ajustar la temperatura indicada en la pantalla según sea necesario.

Tecla 10  : tecla de selección de tiempo. Toque la tecla de selección de tiempo. A continuación, puede ajustar el tiempo indicado en la pantalla según sea necesario.

Luz indicadora «11»: unidad de visualización del recipiente izquierdo
Luz indicadora «12»: indicador de temperatura del recipiente izquierdo
Luz indicadora «13»: indicador de tiempo del recipiente izquierdo
Luz indicadora «14»: unidad de visualización del recipiente derecho
Luz indicadora «15»: indicador de temperatura del recipiente derecho
Luz indicadora «16»: indicador de tiempo del recipiente derecho
Luces indicadoras «17–24»: indicadores de recetas

Instrucciones de funcionamiento detalladas

1. Modo de arranque

Primero, confirme que el recipiente esté correctamente colocado en el aparato. A continuación, inserte el enchufe en la toma de corriente. El aparato se encenderá y emitirá un pitido. Todas las luces se encenderán durante un segundo y luego se apagarán. El icono de encendido se iluminará.

2. Modo de espera

Toque el icono de encendido; el icono de selección del recipiente 1 y el icono de selección del recipiente 2 se iluminarán y permanecerán encendidos. El aparato entrará en modo de espera. Cuando la unidad esté en modo de espera y no haya funcionado durante 3 minutos, cambiará al modo de arranque.

3. Modo de funcionamiento de un solo recipiente

3.1. Modo de funcionamiento con el recipiente izquierdo

- 3.1.1. Toque la tecla del recipiente izquierdo. Los iconos del área 1 y el área 2 se iluminarán y permanecerán encendidos de forma continua. Aparecerán los ajustes predeterminados para las patatas fritas, y su temperatura y tiempo de cocción predeterminados se mostrarán alternativamente en la pantalla. Si mantiene pulsado el icono de la tecla de encendido durante 2 segundos, cancelará la selección del recipiente izquierdo y el aparato entrará en modo de espera.

- 3.1.2. Toque la tecla de ajustes preestablecidos para seleccionar el menú que desea utilizar. Pulse esta tecla una vez para cambiar al siguiente menú; el icono del menú seleccionado parpadeará y se mostrarán la temperatura y el tiempo predeterminados. Puede recorrer el menú desde el primer icono hasta el octavo.
- 3.1.3. Toque el icono de la tecla de temperatura. La temperatura del menú actual parpadeará en la pantalla. Pulse el icono de la tecla de control de temperatura para ajustar la temperatura en pasos de 5 °C. Si mantiene pulsado el icono de la tecla de temperatura, la temperatura se modificará de forma continua. La temperatura se puede ajustar en el rango de 80 °C a 200 °C para cada receta.
- 3.1.4. Toque el icono de la tecla de tiempo. El tiempo predeterminado o establecido para el menú seleccionado parpadeará en la pantalla. Pulse el icono de la tecla de control de tiempo para ajustar el tiempo en pasos de 1 min. Si mantiene pulsado el icono de la tecla de control de tiempo, el tiempo se modificará de forma continua. El tiempo se puede ajustar de 1 min a 60 min para cada receta.
- 3.1.5. Cuando haya configurado la receta, la temperatura y el tiempo, toque el icono de la tecla de encendido. La bandeja izquierda comenzará a funcionar y verá la cuenta regresiva del tiempo de cocción actual en la pantalla.
- 3.1.6. Para ajustar la temperatura o el tiempo durante el proceso de cocción, pulse el icono de la tecla de temperatura o de la tecla tiempo una vez y, a continuación, pulse el icono de la tecla de temperatura o de la tecla tiempo para ajustar la temperatura o el tiempo. Mientras realiza estos ajustes, la unidad seguirá funcionando.
- 3.1.7. Para restablecer la receta durante el proceso de cocción, presione ligeramente el icono de la tecla de encendido una vez para pausarla; el calentador y el motor dejarán de funcionar. A continuación, siga los pasos de 3.1.2 a 3.1.5 para restablecer la receta y reanudar la operación.
- 3.2. Pausar o apagar la unidad durante el proceso de cocción
 - 3.2.1. Para pausar el proceso de cocción mientras está en curso, pulse el icono de la tecla de encendido una vez; esto interrumpirá el funcionamiento del calentador y el motor. Si no realiza una operación en los 3 minutos posteriores a la pausa de la unidad, esta entrará en modo de espera.
 - 3.2.2. Para apagar la unidad durante la cocción, mantenga presionado el icono de la tecla de encendido durante 2 segundos hasta que la palabra «OFF» aparezca en la pantalla. La alarma sonará una vez, la pantalla se apagará y el aparato entrará en modo de espera. A continuación, mantenga pulsado el icono de la tecla de encendido durante 2 segundos y la unidad entrará en el modo de arranque.
- 3.3. Retirar el recipiente
 - 3.3.1. Si retira el recipiente del aparato en cualquier momento, la pantalla mostrará la palabra «OPEN» (ABIERTO).
 - 3.3.2. Si retira el recipiente durante el proceso de cocción, la unidad dejará de funcionar (tanto el calentamiento como el motor se detendrán). Cuando vuelva a colocar el recipiente, la unidad reanudará el funcionamiento con la configuración más reciente.
- 3.4. Modo de funcionamiento con el recipiente derecho
 - 3.4.1. Toque el icono de la tecla del recipiente derecho y consulte las secciones 3.1.2 – 3.1.7 para ver los pasos a seguir.
- 3.5. Se ha completado el proceso de cocción
 - 3.5.1. Cuando se complete el proceso de cocción, la pantalla mostrará la palabra «OFF» y la unidad emitirá 5 pitidos. Luego, la pantalla se apagará y la unidad entrará en modo de espera.
4. Modo de funcionamiento con doble recipiente
 - 4.1. Iniciar los 2 recipientes
 - 4.1.1. Primero, seleccione un lado y elija la configuración del menú, la temperatura y el tiempo, de acuerdo con los pasos 3.1.2–3.1.7. Luego, seleccione el otro lado y establezca la receta, la temperatura y el tiempo requeridos de la misma manera.
 - 4.1.2. Pulse la tecla de encendido. Los dos recipientes comenzarán a funcionar al mismo tiempo. La cuenta atrás del tiempo restante para ambos lados se mostrará en la pantalla.

- 4.1.3. Alternativamente, también puede comenzar primero solo en un lado siguiendo los pasos 3.1.1 a 3.1.7, y luego iniciar la operación del otro lado según se indica en 3.5.1.
- 4.2. Seleccione los ajustes para el modo de funcionamiento con doble recipiente
 - 4.2.1. En el modo de funcionamiento con doble recipiente, los dos recipientes funcionan al mismo tiempo. Para ajustar la temperatura o el tiempo del recipiente izquierdo o del recipiente derecho, presione la tecla del recipiente correspondiente y siga los pasos 3.1.6 y 3.1.7 para completar la configuración.
- 4.3. Pausar o apagar la unidad durante el proceso de cocción
 - 4.3.1. Para pausar el funcionamiento de un solo lado durante el modo de funcionamiento con doble recipiente, primero presione el icono de la tecla del recipiente que desea detener y luego presione el icono de la tecla de encendido. El funcionamiento del recipiente seleccionado se detendrá. Si no hay ninguna operación dentro de los próximos 3 minutos, el lado pausado cambiará al modo de espera. Para pausar ambos lados, solo tiene que pulsar el icono de la tecla de encendido. Si no realiza otra operación dentro de los 3 minutos siguientes, ambos lados entrarán en modo de espera. Para reanudar la operación, pulse el icono de la tecla de encendido una vez.
 - 4.3.2. Para apagar un lado durante el proceso de cocción, primero presione el icono de la tecla del recipiente que desee apagar, y luego mantenga presionado el icono de la tecla de encendido durante 2 segundos. A continuación, el recipiente (o el lado) seleccionado cambiará al modo de espera. Para apagar ambos lados, mantenga pulsado el icono de la tecla de encendido durante 2 segundos.
- 4.4. Retirar el recipiente
 - 4.4.1. Si retira el recipiente del aparato en cualquier momento, la pantalla mostrará la palabra «OPEN» (ABIERTO).
 - 4.4.2. Si retira un recipiente durante el proceso de cocción, el lado correspondiente dejará de funcionar (tanto el calentamiento como el motor se detendrán). Cuando vuelva a colocar el recipiente, se reanudará la operación con la configuración más reciente.
- 4.5. Se ha completado el proceso de cocción
 - 4.5.1. Cuando se complete el proceso de cocción, la pantalla mostrará la palabra «OFF» y la unidad emitirá 5 pitidos. Luego, la pantalla se apagará y la unidad entrará en modo de espera.

Notas

5. Modo de arranque: en este modo solo está iluminado el icono de la tecla de encendido.
6. Modo de espera: en este modo solo están iluminados el icono de la tecla de encendido, la tecla del recipiente izquierdo y la tecla del recipiente derecho.
7. Selección de ajustes
 - 7.1. Selección de ajustes cuando la unidad no está funcionando
 - 7.1.1. La tecla de la función correspondiente siempre está encendida. El indicador de la receta seleccionada parpadea, el resto de los indicadores del menú están siempre encendidos y la pantalla correspondiente parpadea alternativamente para mostrar la temperatura y el tiempo de la receta seleccionada. Al ajustar el menú, la receta seleccionada parpadea. Para ajustar la temperatura, pulse la tecla de temperatura. La pantalla parpadea para mostrar la temperatura actual. Pulse la tecla de tiempo para ajustar el tiempo; la pantalla parpadea y muestra el tiempo actual. Cuando el aparato esté en el modo de funcionamiento de doble recipiente, el menú del lado que no está seleccionado no parpadeará; la pantalla correspondiente mostrará alternativamente la temperatura y el tiempo, sin parpadear. Durante este proceso, los calentadores y motores no funcionarán.
 - 7.2. Selección de ajustes durante el proceso de cocción
 - 7.2.1. Durante el proceso de cocción, el menú no parpadea; en su lugar, solo se ilumina el icono de la receta seleccionada. La pantalla parpadea, mostrando alternativamente la temperatura y el tiempo. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar como se

describe en los pasos 3.1.3 y 3.1.4, pero la receta no se puede modificar. El calentador y el ventilador funcionan continuamente.

- 7.3. Pausar la operación: la tecla de función correspondiente siempre está activada; el indicador de menú seleccionado parpadea mientras que otros indicadores de menú siempre están activados. La pantalla correspondiente parpadea, mostrando alternativamente la temperatura y el tiempo del menú seleccionado. El calentador y el ventilador dejan de funcionar; ahora, se pueden ajustar el menú, el tiempo y la temperatura.
 - 7.4. Proceso de funcionamiento: la tecla de función correspondiente siempre está encendida, el indicador de la receta seleccionada siempre está encendido y el resto de los indicadores del menú estarán apagados. La pantalla correspondiente muestra el tiempo restante de la receta seleccionada, y el calentador y el ventilador funcionan continuamente. Cuando ambos recipientes estén en funcionamiento al mismo tiempo, el icono de la tecla del recipiente izquierdo y el icono correspondiente a la receta del recipiente izquierdo parpadearán simultáneamente cada 6 segundos. Después de 3 segundos, el icono de la tecla del recipiente derecho y el icono de la receta del recipiente derecho correspondiente parpadearán simultáneamente cada 6 segundos.
8. Función de memoria: el dispositivo tiene una función de memoria. Por ejemplo, si selecciona el menú de alitas de pollo para el recipiente derecho y establece la temperatura a 190 °C y el tiempo en 22 min, cuando termine de usarlo, si no apaga el aparato, se aplicarán los mismos ajustes cuando vuelva a seleccionar el recipiente derecho, es decir, aparecerá directamente el menú de alitas de pollo, con la temperatura establecida a 190 °C y el tiempo establecido en 22 min. La memoria se borra cuando se apaga el aparato durante 1 hora. Si enciende el aparato después de una hora y selecciona el recipiente derecho, se mostrará el estado inicial.
9. Memoria de apagado: si el aparato se apaga accidentalmente durante el uso, volverá a los ajustes activos antes del fallo de alimentación, siempre y cuando la fuente de alimentación se reactive dentro de un plazo de 30 minutos.

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 de un solo recipiente (min)	Tiempo de doble recipiente (min)	Rango de temperatura (°C)	Período de tiempo (min)	Agitar
	Grande	Pequeña						
Patatas fritas congeladas	Grande	500	200	25	28-32	80-200	1-60	1-2
	Pequeña	300						
Pastel	Grande	300	150	25	25-30	80-200	1-60	
	Pequeña	150						
Filete	Grande	170	200	15	15-20	80-200	1-60	1-2
	Pequeña	85						
Muslos	Grande	800	200	30	30-35	80-200	1-60	1-2
	Pequeña	300						
Alitas de pollo	Grande	500	190	22	22-27	80-200	1-60	1-2
	Pequeña	300						
Gambas	Grande	350	190	12	12-15	80-200	1-60	1-2
	Pequeña	175						
Salchicha asada	Grande	240	160	15	15-18	80-200	1-60	1-2
	Pequeña	130						
Tartaleta de huevo	Grande	290	170	20	18-23	80-200	1-60	
	Pequeña	150						

Nota 1: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación si comienza a freír antes de que la freidora se caliente.

Nota 2: Puede ajustar la temperatura o el tiempo de acuerdo con el efecto de cocción real cuando utilice los dos recipientes al mismo tiempo.

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 déjelo 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 frien de forma desigual.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse en la mitad del tiempo de cocción.	Los alimentos que se encuentran encimados o mezclados entre sí (por ejemplo, las papas fritas) deben agitarse cuando transcurra la mitad del tiempo de preparación.
Los aperitivos fritos no salen crocantes.	Utilizó el tipo de aperitivos destinados a la preparación en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos para horno o úntelos con un poco de aceite para obtener un resultado más crocante.
No puedo introducir correctamente el recipiente en la freidora.	Hay demasiados ingredientes en el recipiente.	No llene el recipiente más allá de la indicación MÁX.
	El recipiente no se puede colocar correctamente en el compartimiento.	Empuje el recipiente hacia el aparato hasta que escuche un clic.
La freidora emana humo blanco.	Está cocinando ingredientes grasos.	Cuando cocine ingredientes grasos, una gran cantidad de aceite se filtrará al recipiente. El aceite produce humo blanco y es posible que el recipiente se caliente más de lo habitual. Esto no afectará el funcionamiento de la freidora ni al resultado final.
	No limpió el recipiente después de la última cocción.	El humo blanco es producto de la grasa que se calienta en el recipiente. Asegúrese de limpiar el recipiente adecuadamente después de cada uso.
Las patatas se frien 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; llévalo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. De esta forma, ayudará a proteger el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

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

¡Solo para uso personal!

Nos reservamos el derecho de hacer modificaciones.

Hisense

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

Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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 (Figura 1)

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

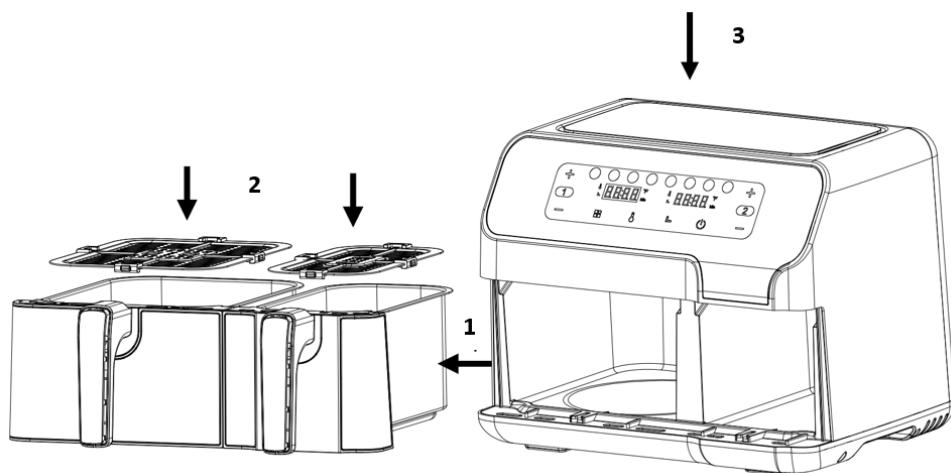


Figura 17

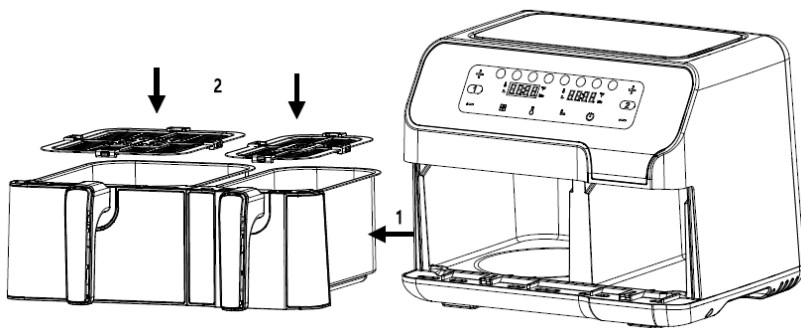


Figura 2

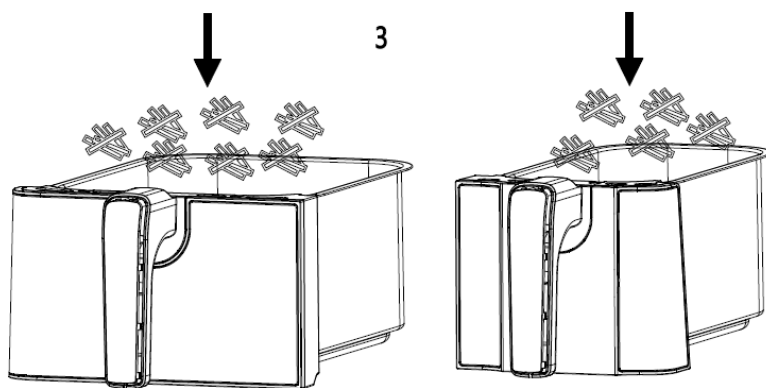


Figura 3

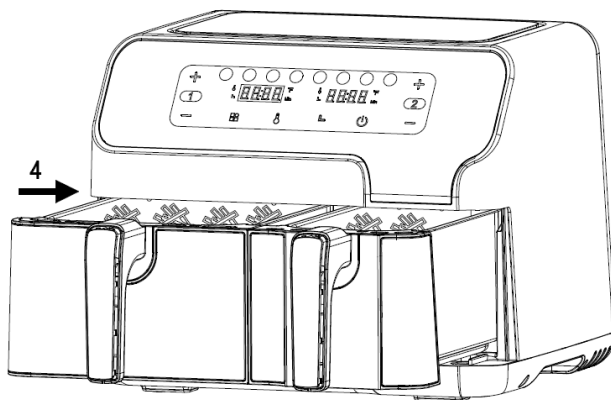


Figura 4

Antes da primeira utilização

1. Remova todos os materiais da embalagem.
2. Remova quaisquer adesivos ou etiquetas da fritadeira.
3. Limpe cuidadosamente a prateleira e o recipiente com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior da fritadeira com um pano húmido.

Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona a ar quente. Não encha diretamente o recipiente com óleo ou gordura para fritar.

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

Preparar o aparelho para utilização

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

Não encha o recipiente com óleo ou qualquer outro líquido.

Não coloque nada em cima da fritadeira, uma vez que isto pode obstruir o fluxo de ar e afetar o resultado da fritura a ar quente.

Utilização da fritadeira

1. Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede ligada à terra.
 2. Puxe cuidadosamente o recipiente para fora da fritadeira (Figura 2).
 3. Coloque os ingredientes no recipiente. (Figura 3).
 4. Volte a introduzir o recipiente na fritadeira (Figura 4).
- Nunca use o recipiente sem a grelha de fritura.

Cuidado: não toque no recipiente durante a utilização e algum tempo após a mesma, uma vez que fica muito quente. Segure no recipiente apenas pela pega.

5. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (consulte a secção "Definições" neste capítulo).
6. Alguns ingredientes têm de ser agitados a meio do ciclo de preparação (consulte a secção "Definições" neste capítulo). Para agitar os ingredientes, remova o recipiente de fritura da fritadeira pela pega e agite-o. Em seguida, volte a colocar o recipiente na fritadeira.
7. Quando ouvir a campainha, significa que o tempo de preparação definido acabou. Retire o recipiente da fritadeira.

Nota: prima o botão de alimentação durante 2 segundos. Em seguida, pode desligar a fritadeira manualmente.

Dica: pode ajustar a temperatura ou o tempo de acordo com a sua preferência durante a utilização.

8. Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a inserir o recipiente na fritadeira e definir alguns minutos extra no temporizador.

9. Para remover os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire o recipiente da fritadeira a ar e coloque-o em cima de um suporte apropriado.

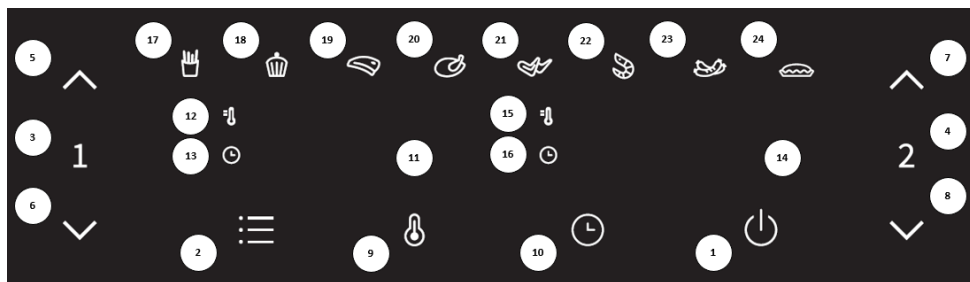
Não vire o recipiente ao contrário, uma vez que qualquer excesso de óleo que se tenha acumulado no fundo do mesmo irá misturar-se com os ingredientes.

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

10. Use utensílios apropriados para transferir alimentos para um prato.

11. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a fritadeira a ar estará imediatamente pronta para preparar outro lote.

Instruções do painel de controlo




Tecla 1  – Tecla de alimentação


Assim que os dois recipientes estiverem devidamente inseridos na estrutura principal, o indicador de energia acende-se. Selecione a tecla de alimentação para mudar a fritadeira para o modo de espera. Depois de seleccionar o recipiente a utilizar, prima a tecla de alimentação uma segunda vez para iniciar o processo de cozedura.

Tecla 2  – Tecla de predefinição



Selecionar a tecla de predefinição permite percorrer 8 opções populares de alimentos (17–24). Uma vez seleccionada, o tempo pré-programado e a temperatura de cozedura são definidos.

Tecla 3  – Tecla de recipiente esquerdo



Toque na tecla de recipiente esquerdo. O ícone da tecla de função da estrutura do recipiente à esquerda acende-se. O menu é predefinido para a primeira opção (batatas fritas) e o indicador de batatas fritas pisca. O visor do recipiente esquerdo pisca e apresenta alternadamente a temperatura e o tempo predefinidos para o programa de batatas fritas. Quando a temperatura for apresentada, o indicador de temperatura no canto superior esquerdo do visor acende-se continuamente. Quando o tempo for apresentado, o indicador de tempo no canto inferior esquerdo do visor acende-se continuamente. Se premir a tecla de recipiente esquerdo durante 2 segundos, pode cancelar a seleção do recipiente esquerdo e a fritadeira volta ao modo de espera.


Tecla 4  – Tecla de recipiente direito


Toque na tecla de recipiente direito. O ícone da tecla de função do recipiente à direita acende-se. O menu é predefinido para a primeira opção (batatas fritas) e o indicador de batatas fritas pisca. O visor do recipiente direito pisca e apresenta alternadamente a temperatura e o tempo predefinidos para o programa de batatas fritas. Quando a temperatura for apresentada, o indicador de temperatura no canto superior esquerdo do visor acende-se continuamente. Quando o tempo for apresentado, o indicador de tempo no canto inferior esquerdo do visor acende-se continuamente. Se premir a tecla de recipiente direito durante 2 segundos, pode cancelar a seleção do recipiente direito e a fritadeira volta ao modo de espera.

Tecla 5  e tecla 6  – Teclas de controlo de temperatura e tempo para o recipiente esquerdo
As teclas 5 e 6 permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura do recipiente esquerdo em 5 °C de cada vez. Manter premida uma tecla mudará rapidamente a temperatura. Intervalo de controlo de temperatura: 80 °C a 200 °C. As teclas também podem ser utilizadas para aumentar ou

diminuir o tempo de cozedura do recipiente esquerdo, um minuto de cada vez. Manter premida uma tecla mudará rapidamente o tempo. Intervalo de controlo de tempo: 1 min. a 60 min.

Tecla 7  e tecla 8  – Teclas de controlo de temperatura e tempo para o recipiente direito. As teclas 7 e 8 permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura do recipiente direito em 5 °C de cada vez. Manter premida uma tecla mudará rapidamente a temperatura. Intervalo de controlo de temperatura: 80 °C a 200 °C. As teclas também podem ser utilizadas para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura do recipiente direito, um minuto de cada vez. Manter premida uma tecla mudará rapidamente o tempo. Intervalo de controlo de tempo: 1 min. a 60 min.

Tecla 9  – Tecla de seleção de temperatura. Toque na tecla de seleção de temperatura. Em seguida, pode ajustar a temperatura indicada no visor conforme necessário.

Tecla 10  – Tecla de seleção de tempo. Toque na tecla de seleção de tempo. Em seguida, pode ajustar o tempo indicado no visor conforme necessário.

Luz indicadora "11" Visor do recipiente esquerdo

Luz indicadora "12" Indicador de temperatura do recipiente esquerdo

Luz indicadora "13" Indicador de tempo do recipiente esquerdo

Luz indicadora "14" Visor do recipiente direito

Luz indicadora "15" Indicador de temperatura do recipiente direito

Luz indicadora "16" Indicador de tempo do recipiente direito

Luzes indicadoras "17 a 24" Indicador de receita

Instruções de funcionamento detalhadas

1. Modo de arranque

Primeiro, confirme se o recipiente está instalado corretamente na fritadeira. Depois, introduza a ficha na tomada. A fritadeira liga-se e emite um sinal sonoro uma vez. Todas as luzes acendem durante um segundo e depois apagam-se. O ícone de alimentação fica iluminado.

2. Modo de espera

Toque no ícone de alimentação. O ícone de seleção do recipiente 1 e o ícone de seleção do recipiente 2 acendem-se e permanecem acesos. A fritadeira entra no modo de espera. A unidade muda para o modo de arranque se estiver no modo de espera e não for utilizada durante 3 minutos.

3. Modo de funcionamento de recipiente único

3.1. Modo de funcionamento do recipiente esquerdo

- 3.1.1. Toque na tecla de recipiente esquerdo uma vez. Os ícones nas áreas 1 e 2 acendem-se e permanecem acesos continuamente. As predefinições para batatas fritas são apresentadas, com a temperatura e o tempo de cozedura predefinidos para batatas fritas apresentados alternadamente no visor. Se mantiver premido o ícone da tecla de alimentação durante 2 segundos, a seleção do recipiente esquerdo será cancelada e a fritadeira entrará no modo de espera.
- 3.1.2. Toque na tecla de predefinição para selecionar o menu que pretende utilizar. Prima esta tecla uma vez para mudar para o próximo menu; o ícone de menu selecionado pisca e a temperatura e o tempo predefinidos são apresentados. O menu pode ser alternado do primeiro para o oitavo ícone.
- 3.1.3. Toque no ícone da tecla de temperatura. A temperatura do menu atual pisca no visor. Prima o ícone da tecla de controlo de temperatura para ajustar a temperatura em incrementos de 5 °C. Se mantiver premido o ícone da tecla de temperatura, a

temperatura será ajustada continuamente. A temperatura pode ser ajustada no intervalo de 80 °C a 200 °C para cada receita.

- 3.1.4. Toque no ícone da tecla de tempo. O tempo predefinido ou definido para o menu selecionado pisca no visor. Prima o ícone da tecla de controle de tempo para ajustar o tempo em incrementos de 1 min. Se mantiver premido o ícone da tecla de controle de tempo, o tempo será ajustado continuamente. O tempo pode ser ajustado de 1 min. a 60 min. para cada receita.
- 3.1.5. Quando definir a receita, a temperatura e o tempo, toque no ícone da tecla de alimentação. O recipiente esquerdo começa a funcionar e o tempo de cozedura atual começa a contar no visor, de forma decrescente.
- 3.1.6. Para ajustar a temperatura ou o tempo durante o processo de cozedura, prima o ícone da tecla de temperatura ou de tempo uma vez e, em seguida, prima o ícone da tecla de temperatura ou de tempo para ajustar a temperatura ou o tempo. Durante o processo de ajuste, a unidade continua a funcionar.
- 3.1.7. Para repor a receita durante o processo de cozedura, prima levemente o ícone da tecla de alimentação uma vez para colocar em pausa; a unidade de aquecimento e o motor param de funcionar. Em seguida, siga os passos 3.1.2 a 3.1.5 para repor a receita e retomar o funcionamento.
- 3.2. Colocar a unidade em pausa ou desligá-la durante o processo de cozedura
 - 3.2.1. Para colocar em pausa o processo de cozedura enquanto estiver em curso, prima o ícone da tecla de alimentação uma vez para colocar em pausa a unidade de aquecimento e o motor. Se não houver nenhuma operação 3 minutos após a pausa da unidade, esta entra no modo de espera.
 - 3.2.2. Para desligar a unidade durante a cozedura, mantenha premido o ícone da tecla de alimentação durante 2 segundos até que "OFF" (DESLIGADO) apareça no visor. A campainha emite um sinal sonoro uma vez, o visor desliga-se e a fritadeira entra no modo de espera. Em seguida, mantenha premido o ícone da tecla de alimentação durante 2 segundos. A unidade entra no modo de arranque.
- 3.3. Remover o recipiente
 - 3.3.1. Se o recipiente for removido da fritadeira a qualquer momento, o visor apresenta "OPEN" (ABERTO).
 - 3.3.2. Se o recipiente for removido durante o processo de cozedura, a unidade para de funcionar (tanto a unidade de aquecimento como o motor param). Quando o recipiente volta a ser colocado, a unidade retoma o funcionamento com as definições mais recentes.
- 3.4. O modo de funcionamento do recipiente direito
 - 3.4.1. Toque no ícone da tecla de recipiente direito e, em seguida, consulte as secções 3.1.2 a 3.1.7 para os passos subsequentes.
- 3.5. O processo de cozedura está concluído
 - 3.5.1. Quando o processo de cozedura estiver concluído, o visor indica "OFF" (DESLIGADO) e a unidade emite um sinal sonoro 5 vezes. Em seguida, o visor desliga-se e a unidade entra no modo de espera.
4. Modo de funcionamento de recipientes duplos
 - 4.1. Iniciar os 2 recipientes
 - 4.1.1. Primeiro, selecione um lado e escolha as definições do menu, a temperatura e o tempo de acordo com os passos 3.1.2 a 3.1.7. Em seguida, selecione o outro lado e defina a receita, a temperatura e o tempo necessários da mesma maneira.
 - 4.1.2. Prima o ícone da tecla de alimentação. Ambos os recipientes começam a funcionar ao mesmo tempo. A contagem decrescente do tempo restante para ambos os lados será mostrada no visor.
 - 4.1.3. Em alternativa, também pode iniciar primeiro apenas um lado, conforme os passos 3.1.1 a 3.1.7 e, em seguida, iniciar o funcionamento do outro lado, conforme o passo 3.5.1.
 - 4.2. Escolher as definições para o modo de funcionamento de recipientes duplos
 - 4.2.1. No modo de funcionamento de recipientes duplos, os dois recipientes funcionam ao mesmo tempo. Para definir a temperatura ou o tempo do recipiente esquerdo ou

- direito, prima a tecla do recipiente esquerdo ou do recipiente direito e siga os passos 3.1.6 e 3.1.7 para concluir a configuração.
- 4.3. Colocar a unidade em pausa ou desligá-la durante o processo de cozedura
 - 4.3.1. Para colocar em pausa apenas um dos lados durante o modo de funcionamento de recipientes duplos, prima primeiro o ícone da tecla de recipiente esquerdo ou direito e, em seguida, prima o ícone da tecla de alimentação. O funcionamento do recipiente correspondente será colocado em pausa. Se não houver nenhuma operação nos próximos 3 minutos, o lado colocado em pausa entra no modo de espera. Para colocar em pausa os dois lados, basta premir o ícone da tecla de alimentação e ambos os lados serão colocados em pausa. Se não houver funcionamento nos 3 minutos seguintes, ambos os lados entrarão em modo de espera. Para retomar o funcionamento, prima o ícone da tecla de alimentação uma vez.
 - 4.3.2. Para desligar um lado durante o processo de cozedura, prima primeiro o ícone da tecla de recipiente esquerdo ou direito e, em seguida, mantenha premido o ícone da tecla de alimentação durante 2 segundos. Em seguida, o recipiente (ou lado) selecionado muda para o modo de espera. Para desligar ambos os lados, mantenha premido o ícone da tecla de alimentação durante 2 segundos.
 - 4.4. Remover o recipiente
 - 4.4.1. Se o recipiente for removido a qualquer momento, o visor apresenta "OPEN" (ABERTO).
 - 4.4.2. Se um recipiente for removido durante o processo de cozedura, o lado correspondente para de funcionar (tanto a unidade de aquecimento como o motor param). A unidade retoma o funcionamento com as definições mais recentes quando o recipiente volta a ser colocado.
 - 4.5. O processo de cozedura está concluído
 - 4.5.1. Quando o processo de cozedura estiver concluído, o visor indica "OFF" (DESLIGADO) e emite um sinal sonoro 5 vezes. Em seguida, o visor desliga-se e a unidade entra no modo de espera.

Notas

5. Modo de arranque: quando estiver neste modo, apenas o ícone da tecla de alimentação fica iluminado.
6. Modo de espera: o ícone da tecla de alimentação, o ícone da tecla de recipiente esquerdo e o ícone da tecla de recipiente direito ficam todos iluminados.
7. Como escolher as definições
 - 7.1. Escolher as definições quando a unidade não estiver a funcionar
 - 7.1.1. A tecla de função correspondente está sempre ligada. O indicador de receita selecionado está a piscar, os restantes indicadores de menu estão sempre ligados e o visor correspondente está a piscar alternadamente para mostrar a temperatura/o tempo da receita selecionada. Ao ajustar o menu, a receita selecionada pisca. Para definir a temperatura, prima a tecla de temperatura. O visor pisca para mostrar a temperatura atual. Prima a tecla de tempo para ajustar o tempo; o visor pisca e mostra o tempo atual. Quando a fritadeira estiver no modo de funcionamento de recipientes duplos, o menu do lado que não está selecionado não pisca; o visor correspondente mostra alternadamente a temperatura e o tempo sem piscar. Durante este processo, as unidades de aquecimento e os motores não funcionam.
 - 7.2. Escolher as definições durante o processo de cozedura
 - 7.2.1. Durante o processo de cozedura, o menu não pisca; em vez disso, apenas o ícone da receita selecionada acende. O visor pisca, mostrando alternadamente a temperatura e o tempo. A temperatura e o tempo podem ser ajustados conforme descrito nos passos 3.1.3 e 3.1.4, mas a receita não pode ser ajustada. A unidade de aquecimento e a ventoinha funcionam continuamente.

- 7.3. Colocar o funcionamento em pausa: a tecla de função correspondente está sempre ligada; o indicador de menu selecionado pisca, ao passo que os restantes indicadores de menu estão sempre ligados. O visor correspondente pisca, apresentando alternadamente a temperatura e o tempo do menu selecionado. A unidade de aquecimento e a ventoinha param de funcionar; agora, o menu, o tempo e a temperatura podem ser ajustados.
- 7.4. Processo de funcionamento: a tecla de função correspondente está sempre ligada, o indicador da receita selecionada está sempre ligado e os restantes indicadores de menu ficam desligados. O visor correspondente mostra o tempo restante da receita selecionada e a unidade de aquecimento e a ventoinha funcionam continuamente. Quando os dois recipientes estiverem a funcionar ao mesmo tempo, o ícone da tecla de recipiente esquerdo e o ícone da receita do recipiente esquerdo correspondente piscarão em simultâneo uma vez a cada 6 segundos. 3 segundos depois, o ícone da tecla de recipiente direito e o ícone da receita do recipiente direito correspondente piscarão em simultâneo uma vez a cada 6 segundos.
8. Função de memória: a fritadeira tem uma função de memória. Por exemplo, se seleccionar o menu de asas de frango para o recipiente direito e definir a temperatura para 190 °C e o tempo para 22 minutos, após a utilização, se a fritadeira não for desligada, as mesmas definições serão aplicadas quando seleccionar o recipiente direito durante a próxima utilização, ou seja, o menu de asas de frango será apresentado diretamente, com a temperatura definida para 190 °C e o tempo definido para 22 minutos. A memória é apagada quando a máquina é desligada por 1 hora. Se ligar a fritadeira após uma hora e seleccionar o recipiente direito, o estado inicial será apresentado.
9. Desligar a memória: se a fritadeira for desligada acidentalmente durante a utilização, voltará às definições ativas antes da falha de energia, desde que a fonte de alimentação seja retomada dentro de 30 minutos.

Definições

A tabela abaixo irá ajudar a seleccionar 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 no modo de recipiente único (min.)	Tempo no modo de recipientes duplos (min.)	Intervalo de temperatura (°C)	Período de tempo (min.)	Agitar
	Grande	Pequeno						
Batatas fritas congeladas	Grande	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1–2
	Pequeno	300						
Bolo	Grande	300	150	25	25–30	80–200	1–60	
	Pequeno	150						
Bife	Grande	170	200	15	15–20	80–200	1–60	1–2
	Pequeno	85						
Coxinhas	Grande	800	200	30	30–35	80–200	1–60	1–2
	Pequeno	300						
Asas de frango	Grande	500	190	22	22–27	80–200	1–60	1–2
	Pequeno	300						
Camarão	Grande	350	190	12	12–15	80–200	1–60	1–2
	Pequeno	175						
Salsicha assada	Grande	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1–2
	Pequeno	130						
Pastéis	Grande	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	Pequeno	150						

Nota 1: adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar enquanto a fritadeira ainda estiver fria.

Nota 2: pode ajustar a temperatura ou o tempo de acordo com o efeito de cozedura real ao utilizar dois recipientes ao mesmo tempo.

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

MEIO-AMBIENTE

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

GARANTIA E MANUTENÇÃO

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

Apenas para uso pessoal!

Reservamo-nos o direito de efetuar modificações!

Hisense

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

Avvertenze importanti per la sicurezza

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

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

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

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

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 detersivi 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 (Immagine 1)

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

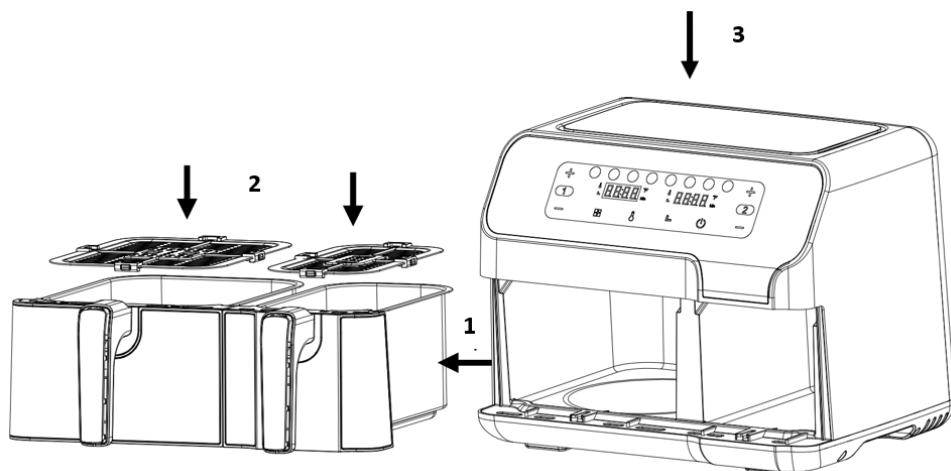


Figura 18

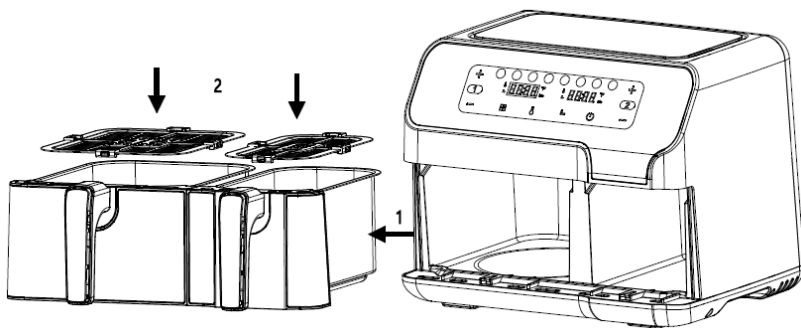


Figura 2

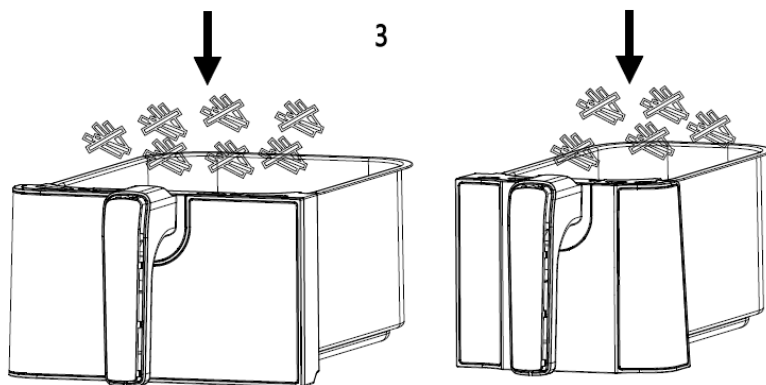


Figura 3

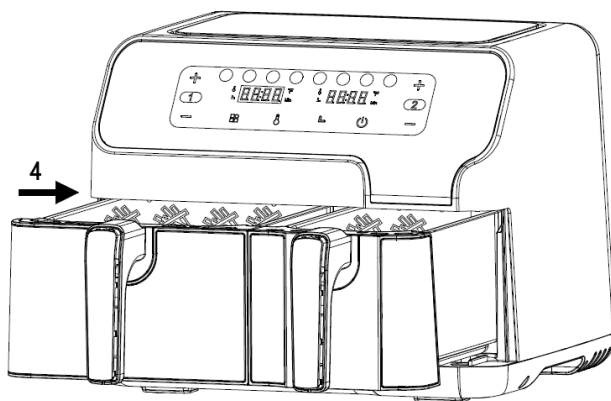


Figura 4

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 a muro con messa a terra.
 2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria (Figura 2).
 3. Mettere gli ingredienti nel cestello. (Figura 3).
 4. Riposizionare il cestello nella friggitrice ad aria (Figura 4).
- Non usare mai il cestello senza la griglia per friggere al suo interno.

Avvertenza: non toccare il cestello durante e per qualche tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenere il cestello solo per il manico.

5. Determinare il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).

6. Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per agitare gli ingredienti, estrarre il cestello dall'elettrodomestico per la maniglia e scuoterla. Quindi reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.

7. Quando si sente il segnale acustico, il tempo di preparazione impostato è scaduto. Estrarre il cestello dall'elettrodomestico.

Nota: premere a lungo il pulsante di accensione per 2 secondi. È quindi possibile spegnere l'elettrodomestico manualmente.

Suggerimento: è possibile regolare la temperatura o il tempo in base alle proprie preferenze durante l'uso.

8. Controllare se gli ingredienti sono pronti.

Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente rimettere il cestello nell'elettrodomestico e impostare il timer su qualche minuto in più.

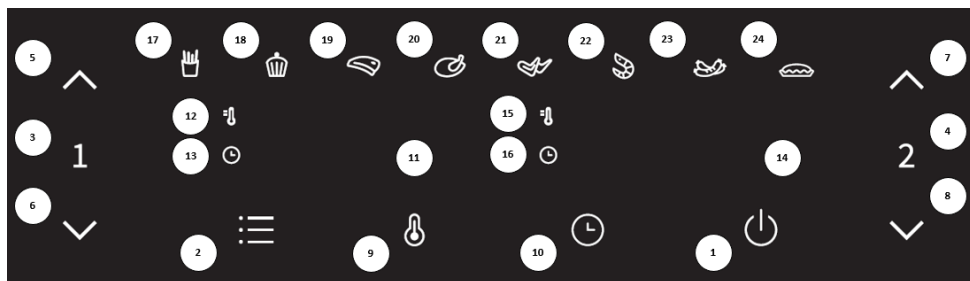
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. patatine fritte), estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su un sottopentola.

Non capovolgere il cestello in quanto l'olio in eccesso che si è accumulato sul fondo del cestello colerà sugli ingredienti.

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

10. Utilizzare utensili appropriati per trasferire il cibo su un piatto.
11. Quando un insieme di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per prepararne un altro.

Istruzioni del pannello di controllo




Tasto 1  – Tasto di accensione


Una volta che i due cestelli sono posizionati correttamente nell'alloggiamento principale, l'indicatore di accensione si illuminerà. Selezionare il tasto di accensione per attivare la modalità standby. Dopo aver selezionato il cestello da utilizzare, premere il tasto di accensione una seconda volta per avviare il processo di cottura.

Tasto 2  – Tasto preset



Selezionando il tasto preset è possibile scorrere le 8 scelte alimentari più comuni (17–24). Una volta selezionato, vengono impostati il tempo e la temperatura di cottura preprogrammati.



Tasto 3  – Tasto del cestello sinistro


Premere il tasto del cestello sinistro. L'icona del tasto funzione del corpo cestello sinistro si illuminerà. Il menu predefinito è il primo menu (patatine fritte) e l'indicatore delle patatine fritte lampeggerà. Il display del cestello sinistro lampeggerà e visualizzerà alternativamente la temperatura e il tempo predefiniti per il programma patatine fritte. Quando viene visualizzata la temperatura, l'indicatore della temperatura nella parte superiore sinistra del display si accende in modo permanente. Quando viene visualizzato il tempo, l'indicatore del tempo nella parte inferiore sinistra del display si accende in modo permanente. Se si preme il tasto del cestello sinistro per 2 secondi, è possibile annullare la selezione del cestello sinistro e l'elettrodomestico tornerà in modalità standby.


Tasto 4  – Tasto del cestello destro

Premi il tasto del cestello destro. L'icona del tasto funzione del cestello destro si illuminerà. Il menu predefinito è il primo menu (patatine fritte) e l'indicatore delle patatine fritte lampeggerà. Il display del cestello destro lampeggerà e visualizzerà alternativamente la temperatura e il tempo predefiniti per il programma patatine fritte. Quando viene visualizzata la temperatura, l'indicatore della temperatura nella parte superiore sinistra del display si accende in modo permanente. Quando viene visualizzato il tempo, l'indicatore del tempo nella parte inferiore sinistra del display si accende in modo permanente. Se si preme il tasto del cestello destro per 2 secondi, è possibile annullare la selezione del cestello destro e l'elettrodomestico entra in modalità standby.

Tasto 5  e tasto 6  – Tasti di controllo della temperatura e del tempo del cestello sinistro
Il tasto 5 e il tasto 6 consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 5 °C alla volta per il cestello sinistro. Premendo e tenendo premuto un tasto si cambia rapidamente la temperatura. Intervallo di controllo della temperatura: 80 °C – 200 °C. I tasti possono essere utilizzati anche per aumentare o diminuire il tempo di cottura del cestello sinistro, un minuto alla volta. Premendo e tenendo premuto un tasto si cambia rapidamente il tempo. Intervallo di controllo del tempo: 1 min – 60 min.

Tasto 7  e Tasto 8  – Tasti di controllo della temperatura e del tempo per il cestello destro
Il tasto 7 e il tasto 8 consentono di aggiungere o diminuire la temperatura di cottura di 5 °C alla volta per il cestello destro. Premendo e tenendo premuto un tasto si cambia rapidamente la temperatura. Intervallo di controllo della temperatura: 80 °C – 200 °C. I tasti possono essere utilizzati anche per aumentare o diminuire il tempo di cottura del cestello destro, un minuto alla volta. Premendo e tenendo premuto un tasto si cambia rapidamente il tempo. Intervallo di controllo del tempo: 1 min – 60 min.

Tasto 9  – Tasto di selezione della temperatura
Toccare il tasto di selezione della temperatura. È quindi possibile regolare la temperatura indicata sul display in base alla necessità.

Tasto 10  – Tasto di selezione del tempo
Toccare il tasto di selezione del tempo. È quindi possibile regolare il tempo indicato sul display in base alla necessità.

Spia luminosa "11" Display per il cestello sinistro

Spia luminosa "12" Indicatore di temperatura per il cestello sinistro

Spia luminosa "13" Indicatore di tempo per il cestello sinistro

Spia luminosa "14" Display per il cestello destro

Spia luminosa "15" Indicatore di temperatura per il cestello destro

Spia luminosa "16" Indicatore di tempo per il cestello destro

Spie luminose "17–24" Indicatore di ricetta

Istruzioni dettagliate per l'uso

1. Modalità di avvio

Per prima cosa, verifica che il cestello sia installato correttamente nell'elettrodomestico. Inserire quindi la spina nella presa elettrica. L'elettrodomestico si accenderà e emetterà un segnale acustico. Tutte le luci si accendono per un secondo e poi si spengono. L'icona di accensione si illuminerà.

2. Modalità standby

Toccare l'icona di alimentazione e l'icona di selezione del cestello 1 e l'icona di selezione del cestello 2 si illuminano e rimangono accese. L'elettrodomestico entra in modalità standby. Quando l'unità è in questa modalità standby e non è stata utilizzata entro 3 minuti, l'unità passa alla modalità di avvio.

3. Modalità di funzionamento a cestello singolo

3.1. Modalità di funzionamento del cestello sinistro

- 3.1.1. Toccare una volta l'icona del tasto del cestello sinistro. Le icone nell'area 1 e nell'area 2 si illumineranno e rimarranno accese in modo fisso. Appariranno le impostazioni di default per le patatine fritte, con temperatura e tempo di cottura di default per le patatine fritte visualizzati alternativamente sul display. Se si tiene premuta l'icona del tasto di accensione per 2 secondi, la selezione del cestello sinistro verrà annullata e il prodotto entrerà in modalità standby.

- 3.1.2. Toccare il tasto preset per selezionare il menu che si desidera utilizzare. Premere una volta questo tasto per passare al menu successivo; l'icona del menu selezionato lampeggerà e verranno visualizzati la temperatura e il tempo predefiniti. Il menu può essere spostato dalla prima all'ottava icona.
- 3.1.3. Toccare l'icona del tasto temp. La temperatura del menu attuale lampeggerà sul display. Premere l'icona del tasto di controllo della temperatura per regolare la temperatura a intervalli di 5 °C. Se si tiene premuta l'icona del tasto della temperatura, la temperatura verrà regolata continuamente. La temperatura può essere regolata nell'intervallo da 80 °C a 200 °C per ogni ricetta.
- 3.1.4. Toccare l'icona del tasto del tempo. Il tempo predefinito o impostato per il menu selezionato lampeggerà sul display. Premere l'icona del tasto di controllo del tempo per regolare il tempo a intervalli di 1 min. Se si tiene premuta l'icona del tasto di controllo del tempo, il tempo verrà regolato continuamente. Il tempo può essere regolato da 1 min a 60 min per ogni ricetta.
- 3.1.5. Dopo aver impostato la ricetta, la temperatura e il tempo, toccare l'icona del tasto di accensione. Il cestello sinistro inizia a funzionare e il tempo di cottura rimanente viene visualizzato sul display.
- 3.1.6. Per regolare la temperatura o il tempo durante il processo di cottura, premere una volta l'icona del tasto temp o l'icona del tasto tempo, quindi premere l'icona del tasto temp o tempo per regolare la temperatura o il tempo. Durante il processo di regolazione, l'unità continua a funzionare.
- 3.1.7. Per azzerare la ricetta durante il processo di cottura, premere leggermente una volta l'icona del tasto di accensione per metterla in pausa; il riscaldatore e il motore smetteranno di funzionare. Seguire quindi i passaggi 3.1.2 – 3.1.5 per ripristinare la ricetta e riprendere il funzionamento.
- 3.2. Mettere in pausa o spegnere l'unità durante il processo di cottura
 - 3.2.1. Per mettere in pausa il processo di cottura mentre è in corso, premere una volta l'icona del tasto di accensione per mettere in pausa la funzione riscaldamento e motore. Se non viene eseguita alcuna operazione successiva entro 3 minuti dalla messa in pausa dell'unità, l'unità entrerà in modalità standby.
 - 3.2.2. Per spegnere l'unità durante la cottura, tenere premuta l'icona del tasto di accensione per 2 secondi fino a quando sul display non appare "OFF". Il cicalino emetterà un segnale acustico, il display si spegnerà e l'elettrodomestico entrerà in modalità standby. Tenere quindi premuta l'icona del tasto di accensione per 2 secondi e l'unità entrerà in modalità di avvio.
- 3.3. Rimozione del cestello
 - 3.3.1. Se il cestello viene rimosso dall'elettrodomestico in qualsiasi momento, il display visualizzerà la scritta "APERTO".
 - 3.3.2. Se il cestello viene rimosso durante il processo di cottura, l'unità smetterà di funzionare (sia il riscaldamento che il motore si fermeranno). Quando il cestello viene riposizionato, l'unità riprenderà a funzionare con le impostazioni più recenti.
- 3.4. Modalità di funzionamento del cestello destro
 - 3.4.1. Toccare l'icona del tasto cestello destro, quindi fare riferimento alle sezioni 3.1.2 – 3.1.7 per i passaggi successivi.
- 3.5. Il processo di cottura è completato
 - 3.5.1. Al termine del processo di cottura, il display visualizza "OFF" e l'unità emette un segnale acustico 5 volte. Il display quindi si spegne e l'unità entra in modalità standby.
4. Modalità di funzionamento a doppio cestello
 - 4.1. Avvio dei 2 cestelli
 - 4.1.1. Innanzitutto, selezionare un lato e scegliere le impostazioni del menu, la temperatura e il tempo in base ai passaggi 3.1.2–3.1.7. Quindi, selezionare l'altro lato e impostare la ricetta, la temperatura e il tempo richiesti allo stesso modo.
 - 4.1.2. Premere l'icona del tasto di accensione. Entrambi i cestelli iniziano a funzionare contemporaneamente. Sul display verrà visualizzato il conto alla rovescia del tempo rimanente per entrambe le parti.

- 4.1.3. In alternativa, è possibile anche avviare prima solo una parte come da 3.1.1 a 3.1.7, quindi avviare il funzionamento dell'altra parte come da 3.5.1.
- 4.2. Scegliere le impostazioni per la modalità di funzionamento a doppio cestello
 - 4.2.1. Nella modalità di funzionamento a doppio cestello, i due cestelli funzionano contemporaneamente. Per impostare la temperatura o il tempo per il cestello sinistro o per il cestello destro, premere il tasto del cestello sinistro o il tasto del cestello destro, quindi seguire i passaggi 3.1.6 e 3.1.7 per completare l'impostazione.
- 4.3. Mettere in pausa o spegnere l'unità durante il processo di cottura
 - 4.3.1. Per mettere in pausa il funzionamento di una sola parte durante la modalità di funzionamento a doppio cestello, premere prima l'icona del tasto del cestello sinistro o destro, quindi premere l'icona del tasto di accensione. Il funzionamento del cestello corrispondente verrà messo in pausa. Se non viene eseguita alcuna operazione entro i successivi 3 minuti, la parte in pausa passerà alla modalità standby. Per mettere in pausa entrambe le parti, è sufficiente premere l'icona del tasto di accensione e entrambe le parti verranno messe in pausa. Se non ci sono ulteriori operazioni entro i successivi 3 minuti, entrambe le parti entreranno in modalità standby. Per riprendere il funzionamento, premere una volta l'icona del tasto di accensione.
 - 4.3.2. Per spegnere una parte durante il processo di cottura, premere prima l'icona del tasto del cestello sinistro o destro, quindi tenere premuta l'icona del tasto di accensione per 2 secondi. Il cestello (o la parte) selezionato passerà quindi alla modalità standby. Per spegnere entrambe le parti, tenere premuta l'icona del tasto di accensione per 2 secondi.
- 4.4. Rimozione del cestello
 - 4.4.1. Se il cestello viene rimosso in qualsiasi momento, il display visualizzerà "APERTO".
 - 4.4.2. Se durante la cottura viene rimosso un cestello, la parte corrispondente smetterà di funzionare (sia il riscaldamento che il motore si fermeranno). Il funzionamento riprende in base alle impostazioni più recenti quando il cestello viene riposizionato.
- 4.5. Il processo di cottura è completato
 - 4.5.1. Al termine del processo di cottura, il display visualizza "OFF" e l'unità emette un segnale acustico 5 volte. Il display quindi si spegne e l'unità entra in modalità standby.

Note

- 5. Modalità di avvio: in questa modalità, è illuminata solo l'icona del tasto di accensione.
- 6. Modalità standby: l'icona del tasto di accensione, il tasto del cestello sinistro e l'icona del tasto del cestello destro sono tutte illuminate.
- 7. Selezione delle impostazioni
 - 7.1. Scelta delle impostazioni quando l'unità non è in funzione
 - 7.1.1. Il tasto funzione corrispondente è sempre attivo. L'indicatore della ricetta selezionata lampeggia, gli altri indicatori del menu sono sempre accesi e il display corrispondente lampeggia alternativamente per mostrare la temperatura/il tempo della ricetta selezionata. Durante la regolazione del menu, la ricetta selezionata lampeggia. Per impostare la temperatura, premere il tasto temperatura. Il display lampeggia per mostrare la temperatura corrente. Premere il tasto del tempo per regolare il tempo; il display lampeggia e mostra il tempo corrente. Quando l'elettrodomestico è in modalità di funzionamento a doppio cestello, il menu per la parte non selezionata non lampeggia; il display corrispondente visualizzerà alternativamente la temperatura e il tempo senza lampeggiare. Durante questo processo, i riscaldatori e i motori non funzionano.
 - 7.2. Scelta delle impostazioni durante il processo di cottura
 - 7.2.1. Durante il processo di cottura, il menu non lampeggia; al contrario, si illumina solo l'icona della ricetta selezionata. Il display lampeggia, mostrando alternativamente la temperatura e il tempo. La temperatura e il tempo possono essere regolati come

descritto in 3.1.3 e 3.1.4, ma non è possibile modificare la ricetta. Il riscaldatore e la ventola funzionano continuamente.

- 7.3. Mettere in pausa l'operazione: il tasto funzione corrispondente è sempre acceso; l'indicatore del menu selezionato lampeggia, mentre gli altri indicatori del menu sono sempre accesi. Il display corrispondente lampeggia, visualizzando alternativamente la temperatura e il tempo del menu selezionato. Il riscaldatore e il ventilatore smettono di funzionare; ora è possibile regolare il menu, il tempo e la temperatura.
 - 7.4. Processo operativo: il tasto funzione corrispondente è sempre acceso, l'indicatore della ricetta selezionata è sempre acceso e gli altri indicatori del menu saranno spenti. Il display corrispondente mostra il tempo rimanente della ricetta selezionata e il riscaldatore e il ventilatore funzionano continuamente. Quando entrambi i cestelli sono in funzione contemporaneamente, l'icona del tasto del cestello sinistro e la corrispondente icona della ricetta del cestello sinistro lampeggeranno contemporaneamente una volta ogni 6 secondi. 3 secondi dopo, l'icona del tasto del cestello destro e la corrispondente icona della ricetta del cestello destro lampeggeranno contemporaneamente una volta ogni 6 secondi.
8. Funzione memoria: l'elettrodomestico dispone di una funzione di memoria. Ad esempio, se si seleziona il menu ali di pollo per il cestello destro e si imposta la temperatura a 190 °C e il tempo a 22 min, dopo la fine dell'utilizzo, se l'elettrodomestico non è spento, le stesse impostazioni verranno applicate quando si seleziona il cestello destro al prossimo utilizzo, ovvero verrà visualizzato direttamente il menu ali di pollo, con la temperatura impostata a 190 °C e il tempo impostato a 22 min. La memoria viene cancellata quando l'apparecchio viene spento per 1 ora. Se si accende l'elettrodomestico dopo un'ora e si seleziona il cestello destro, verrà visualizzato lo stato iniziale.
9. Memoria di spegnimento: se l'elettrodomestico viene accidentalmente spento durante l'uso, tornerà alle impostazioni attive prima dell'interruzione di corrente, a condizione che l'alimentazione venga ripristinata entro 30 minuti.

Impostazioni

La tabella seguente ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono solo indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti.

Poiché la tecnologia rapid air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'elettrodomestico, estrarre brevemente il cestello dall'elettrodomestico durante la frittura ad aria calda disturberà a malapena il processo.

Suggerimenti:

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

Menu	Peso di riferimento (g)		Temperatura predefinita (°C)	Tempo cestello singolo (min)	Tempo cestello doppio (min)	Intervallo di temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)	Agitare
	Grande	Piccola						
Patatine fritte surgelate	Grande	500	200	25	28-32	80-200	1-60	1-2
	Piccola	300						
Torta	Grande	300	150	25	25-30	80-200	1-60	
	Piccola	150						
Bistecca	Grande	170	200	15	15-20	80-200	1-60	1-2
	Piccola	85						
Cosciotti	Grande	800	200	30	30 - 35	80-200	1-60	1-2
	Piccola	300						
Ali di pollo	Grande	500	190	22	22-27	80-200	1-60	1-2
	Piccola	300						
Gamberetti	Grande	350	190	12	12-15	80-200	1-60	1-2
	Piccola	175						
Salsiccia arrosto	Grande	240	160	15	15-18	80-200	1-60	1-2
	Piccola	130						
Crostatà all'uovo	Grande	290	170	20	18/23	80-200	1-60	
	Piccola	150						

Nota 1: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia la frittura mentre la friggitrice ad aria è ancora fredda.

Nota 2: è possibile regolare la temperatura o il tempo in base all'effettivo effetto di cottura quando si utilizzano due cestelli contemporaneamente.

Pulizia

Pulire l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.

Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulire il cestello e la griglia di frittura in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

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

Risoluzione dei problemi

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

AMBIENTE

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

GARANZIA E SERVIZIO

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

Solo per uso personale!

Hisense

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

Ci riserviamo il diritto di apportare eventuali modifiche!

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 reparerer.
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.

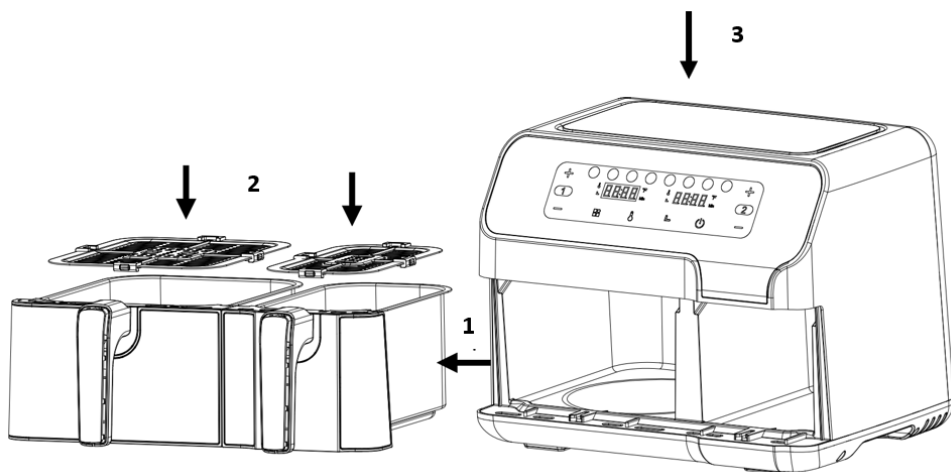
Apparatet bruger varm luft til stegning. Fyld derfor ikke gryden med fritureolie eller fedt!

Elektrisk tilslutning:

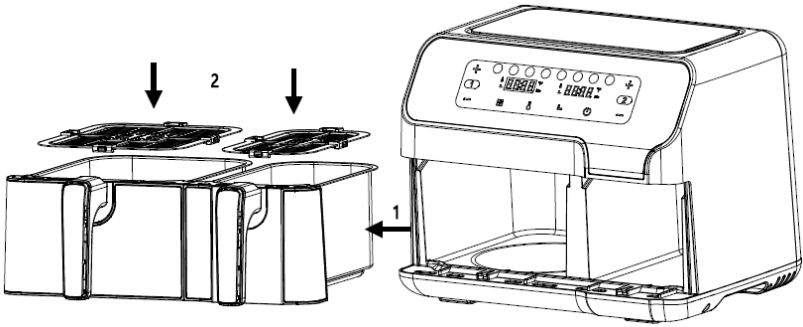
Apparatet må kun tilsluttes en korrekt monteret stikkontakt med 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Generel beskrivelse (Billede1)

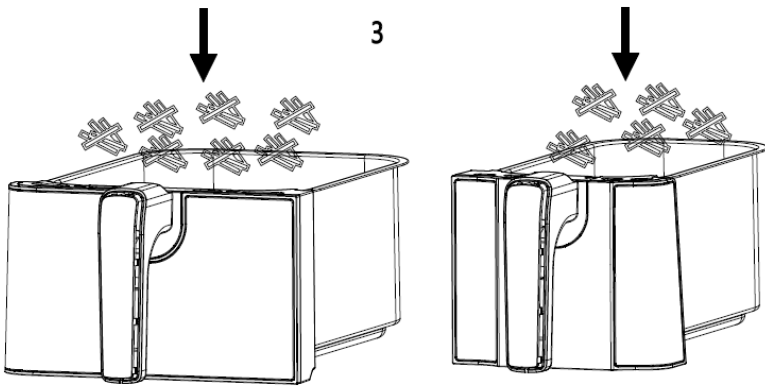
1. Frituregryde
2. Fritureplade
3. Apparat



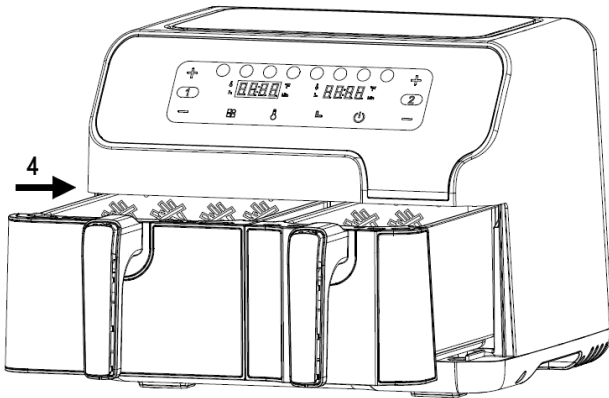
Figur 19



Figur 2



Figur 3



Figur 4

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. Tilslut netstikket til et jordet vægudtag.
 2. Tag forsigtigt beholderen ud af frituregryden (Figur 2).
 3. Kom ingredienserne i beholderen. (Figur 3).
 4. Sæt beholderen tilbage i frituregryden (Figur 4).
- Brug aldrig beholderen uden friturepladen.

Forsigtig: Rør ikke ved beholderen under og i nogen tid efter brug, da den bliver meget varmt. Hold kun fast i beholderen ved hjælp af håndtaget.

5. Bestem den nødvendige tilberedningstid for ingrediensen (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel).

6. Nogle ingredienser kræver omrystning, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel). For at ryste ingredienserne skal du tage beholderen ud af apparatet ved hjælp af håndtaget og ryste den. Sæt derefter beholderen tilbage i frituregryden.

7. Når du hører summeren, er den indstillede tilberedningstid gået. Tag beholderen ud af apparatet

Bemærk: Tryk på tænd/sluk-knappen i 2 sekunder. Derefter kan du slukke for apparatet manuelt.

Tip: Du kan justere temperatur eller tid efter dine præferencer under brug.

8. Kontrollér, om ingredienserne er færdige.

Hvis ingredienserne endnu ikke er færdige, sætter du bare beholderen tilbage i apparatet og indstiller timeren til nogle ekstra minutter.

9. For at fjerne ingredienser (f.eks. pommes frites) skal du tage beholderen ud af frituregryden og placere den på en bordskåner.

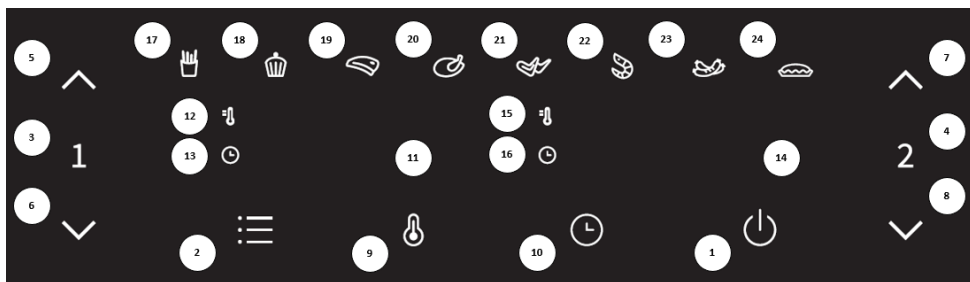
Vend ikke beholderen på hovedet, da overskydende olie, der har samlet sig i bunden af den, løber ned i ingredienserne.


Beholderen og ingredienserne er varme. Afhængigt af den type ingredienser, der er i frituregryden, kan der slippe damp ud af beholderen.

10. Brug passende redskaber til placering af maden på en tallerken.

11. Når en portion ingredienser er færdig, er frituregryden klar til at tilberede en ny portion.

Anvisninger for betjeningspanelet




Tast 1  – Tænd/sluk-tast


Når de to beholdere er placeret korrekt i hovedkabinettet, lyser strømindikatoren. Vælg tænd/sluk-tasten for at skifte apparatet til standbytilstand. Når du har valgt den beholder, der skal bruges, skal du trykke på tænd/sluk-tasten endnu en gang for at starte tilberedningsprocessen.

Tast 2  – Forudindstillet tast

Hvis du vælger den forudindstillede tast, kan du rulle gennem 8 populære madvalg (17-24). Når du har valgt madprogram, indstilles den forprogrammerede tid og tilberedningstemperatur.

Tast 3  - Tast for venstre beholder



Tryk på tasten for venstre beholder. Ikonet for funktionstasten på beholderens krop til venstre lyser. Menuen går som standard til den første menu (pommes frites), og pommes frites-indikatoren blinker. Displayet for den venstre beholder blinker og viser skiftevis standardtemperaturen og -tiden for pommes frites-programmet. Når temperaturen vises, lyser temperaturindikatoren øverst til venstre på displayet permanent. Når tiden vises, lyser tidsindikatoren nederst til venstre på displayet permanent. Hvis du trykker på tasten for den venstre beholder i 2 sekunder, kan du annullere valget af den venstre beholder, og apparatet vender tilbage til standbytilstand.


Tast 4  – Tast for højre beholder


Tryk på tasten for højre beholder. Ikonet for funktionstasten for højre beholder lyser. Menuen går som standard til den første menu (pommes frites), og pommes frites-indikatoren blinker. Displayet for den højre beholder blinker og viser skiftevis standardtemperaturen og -tiden for pommes frites-programmet. Når temperaturen vises, lyser temperaturindikatoren øverst til venstre på displayet permanent. Når tiden vises, lyser tidsindikatoren nederst til venstre på displayet permanent. Hvis du trykker på tasten for den højre beholder i 2 sekunder, kan du annullere valget af den højre beholder, og apparatet går i standbytilstand.

Tast 5  og tast 6  – Taster for indstilling af temperatur og tid for venstre beholder

Tast 5 og tast 6 giver dig mulighed for at øge eller sænke tilberedningstemperaturen med 5 °C ad gangen for den venstre beholder. Ved at trykke på og holde en tast nede ændres temperaturen hurtigt. Temperaturindstillingsområde: 80-200 °C. Tasterne kan også bruges til at øge eller reducere tilberedningstiden for den venstre beholder et minut ad gangen. Ved at trykke på og holde en tast nede ændres tiden hurtigt. Tidsindstillingsområde: 1-60 min.

Tast 7  og tast 8  – Taster for indstilling af temperatur og tid for højre beholder
Tast 7 og tast 8 giver dig mulighed for at øge eller sænke tilberedningstemperaturen med 5 °C ad gangen for den højre beholder. Ved at trykke på og holde en tast nede ændres temperaturen hurtigt. Temperaturindstillingsområde: 80-200 °C. Tasterne kan også bruges til at øge eller reducere tilberedningstiden for den højre beholder et minut ad gangen. Ved at trykke på og holde en tast nede ændres tiden hurtigt. Tidsindstillingsområde: 1-60 min.

Tast 9  – Tast til valg af temperatur
Tryk på tasten for valg af temperatur. Derefter kan du efter behov justere den temperatur, der er angivet på displayet.

Tast 10  – Tast til valg af tid
Tryk på tasten til valg af tid. Derefter kan du efter behov justere den tid, der er angivet på displayet.

Indikatorlampe "11" Display for venstre beholder
Indikatorlampe "12" Temperaturindikator for venstre beholder
Indikatorlampe "13" Tidsindikator for venstre beholder
Indikatorlampe "14" Display for højre beholder
Indikatorlampe "15" Temperaturindikator for højre beholder
Indikatorlampe "16" Tidsindikator for højre beholder
Indikatorlamper "17-24" Opskriftsindikator

Detaljeret betjeningsvejledning

1. Opstartstilstand

Bekræft først, at beholderen er korrekt sat i apparatet. Sæt derefter stikket i stikkontakten. Apparatet tændes og bipper én gang. Alle lys tændes i et sekund og slukkes derefter. Tænd/sluk-ikonet tændes.

2. Standbytilstand

Tryk på tænd/sluk-ikonet, og ikonet for valg af beholder 1 og ikonet for valg af beholder 2 tændes og forbliver tændt. Apparatet går i standbytilstand. Når enheden er i denne standbytilstand og ikke er blevet betjent inden for 3 minutter, skifter den til opstartstilstand.

3. Driftstilstand for en enkelt beholder

3.1. Driftstilstand for venstre beholder

- 3.1.1. Tryk én gang på tastikonet for venstre beholder. Ikonerne i område 1 og område 2 tændes og forbliver permanent tændt. Standardindstillingerne for pommes frites vises, og standardtemperatur og tilberedningstid for pommes frites vises skiftevis på displayet. Hvis du trykker på tænd/sluk-tastikonet og holder det nede i 2 sekunder, annulleres valget af den venstre beholder, og produktet går i standbytilstand.
- 3.1.2. Tryk på den forudindstillede tast for at vælge den menu, du vil bruge. Tryk én gang på denne tast for at skifte til den næste menu; det valgte menuikon blinker, og standardtemperaturen og -tiden vises. Menuen kan skiftes mellem det første og det ottende ikon.
- 3.1.3. Tryk på tastikonet for temperatur. Temperaturen for den aktuelle menu blinker på displayet. Tryk på tastikonet for indstilling af temperatur for at justere temperaturen i trin på 5 °C. Hvis du trykker på tastikonet for temperatur og holder det nede, justeres temperaturen kontinuerligt. Temperaturen kan justeres i området fra 80-200 °C for hver opskrift.
- 3.1.4. Tryk på tastikonet for tid. Standardtiden eller den indstillede tid for den valgte menu blinker på displayet. Tryk på tastikonet for indstilling af tid for at justere tiden i trin på 1 min. Hvis du trykker på og holder tastikonet for indstilling af tid nede, justeres tiden kontinuerligt. Tiden kan justeres fra 1-60 min. for hver opskrift.

- 3.1.5. Når du indstiller opskrift, temperatur og tid, skal du trykke på tænd/sluk-tastikonet. Den venstre beholder begynder at fungere, og den aktuelle tilberedningstid tæller ned på displayet.
- 3.1.6. For at justere temperaturen eller tiden under tilberedningsprocessen skal du trykke én gang på tastikonet for temperatur eller tid og derefter trykke på dem igen for at justere temperaturen eller tiden. Under justeringsprocessen fortsætter enheden med at fungere.
- 3.1.7. For at nulstille opskriften under tilberedningsprocessen skal du trykke let på tænd/sluk-tastikonet én gang for at sætte den på pause; varmelegemet og motoren holder op med at fungere. Følg derefter trin 3.1.2-3.1.5 for at nulstille opskriften og genoptage driften.
- 3.2. Sæt enheden på pause, eller sluk den under tilberedningsprocessen
 - 3.2.1. For at sætte tilberedningsprocessen på pause, mens den er i gang, skal du trykke på tænd/sluk-tastikonet én gang for at sætte varme- og motorfunktionen på pause. Hvis der ikke er nogen efterfølgende drift inden for 3 minutter, efter at enheden er sat på pause, går enheden i standbytilstand.
 - 3.2.2. For at slukke for enheden under tilberedning skal du trykke på tænd/sluk-tastikonet og holde det nede i 2 sekunder, indtil "OFF" vises på displayet. Summeren bipper én gang, displayet slukkes, og apparatet går i standbytilstand. Tryk derefter på og hold tænd/sluk-tastikonet nede i 2 sekunder, og enheden går i opstartstilstand.
- 3.3. Fjernelse af beholderen
 - 3.3.1. Hvis beholderen på et hvilket som helst tidspunkt fjernes fra apparatet, vises "ÅBEN".
 - 3.3.2. Hvis beholderen fjernes under tilberedningsprocessen, ophører enheden med at fungere (både opvarmning og motor stoppes). Når beholderen sættes i igen, genoptager enheden driften med de seneste indstillinger.
- 3.4. Driftstilstand for højre beholder
 - 3.4.1. Tryk på tastikonet for højre beholder, og se derefter afsnit 3.1.2-3.1.7 for efterfølgende trin.
- 3.5. Tilberedningsprocessen er afsluttet
 - 3.5.1. Når tilberedningsprocessen er afsluttet, viser displayet "OFF", og enheden bipper 5 gange. Derefter slukkes displayet, og enheden går i standbytilstand.
- 4. Driftstilstand for dobbelt beholder
 - 4.1. Start af de 2 beholdere
 - 4.1.1. Vælg først den ene side, og vælg menuindstillinger, temperatur og tid i henhold til trin 3.1.2-3.1.7. Vælg derefter den anden side, og indstil den ønskede opskrift, temperatur og tid på samme måde.
 - 4.1.2. Tryk på tænd/sluk-tastikonet. Begge beholdere begynder at fungere på samme tid. Nedtælling af den resterende tid for begge sider vises på displayet.
 - 4.1.3. Alternativt kan du også først starte kun den ene side i henhold til 3.1.1-3.1.7 og derefter starte driften af den anden side i henhold til 3.5.1.
 - 4.2. Vælg indstillingerne for driftstilstanden for to beholdere
 - 4.2.1. I driftstilstanden for to beholdere fungerer begge beholdere på samme tid. For at indstille temperaturen eller tiden for venstre eller højre beholder skal du trykke på tasten for venstre beholder eller tasten for højre beholder og derefter følge trin 3.1.6 og 3.1.7 for at fuldføre indstillingen.
 - 4.3. Sådan slukkes eller sættes enheden på pause under tilberedningsprocessen
 - 4.3.1. For kun at sætte driften af den ene side på pause i driftstilstanden for dobbeltbeholdere skal du først trykke på tastikonet for venstre eller højre beholder og derefter trykke på tænd/sluk-tastikonet. Driften af den pågældende beholder vil blive sat på pause. Hvis der ikke er nogen drift inden for de næste 3 minutter, skifter den side, der er sat på pause, til standbytilstand. For at sætte begge sider på pause skal du blot trykke på tænd/sluk-tastikonet, og begge sider sættes på pause. Hvis der ikke er yderligere drift inden for de næste 3 minutter, går begge sider i standbytilstand. For at genoptage driften skal du trykke på tænd/ sluk-tastikonet én gang.
 - 4.3.2. For at slukke for den ene side under tilberedningsprocessen skal du først trykke på tastikonet for venstre eller højre beholder og derefter trykke på og holde tænd/sluk-tastikonet nede i 2 sekunder. Derefter skifter den valgte beholder (eller side) til

standbytilstand. For at slukke for begge sider skal du trykke på tænd/sluk-tastikonet og holde det nede i 2 sekunder.

4.4. Fjernelse af beholderen

4.4.1. Hvis beholderen fjernes på et hvilket som helst tidspunkt, vises "ÅBEN".

4.4.2. Hvis en beholder fjernes under tilberedningsprocessen, ophører den pågældende side med at fungere (både opvarmning og motor stoppes). Når beholderen er udskiftet, genoptager enheden driften med de seneste indstillinger.

4.5. Tilberedningsprocessen er afsluttet

4.5.1. Når tilberedningsprocessen er afsluttet, viser displayet "OFF" og bipper 5 gange. Derefter slukkes displayet, og enheden går i standbytilstand.

Bemærkninger

5. Opstartstilstand: I denne tilstand lyser kun tænd/sluk-tastikonet.

6. Standbytilstand: Tænd/sluk-tastikonet, tastikonet for den venstre beholder og tastikonet for den højre beholder lyser alle.

7. Valg af indstillinger

7.1. Valg af indstillinger, når enheden ikke fungerer

7.1.1. Den pågældende funktionstast er altid tændt. Den valgte opskriftsindikator blinker, resten af menuindikatorerne er altid tændt, og den aktuelle displayenhed blinker skiftevis for at vise temperaturen/tiden for den valgte opskrift. Når menuen justeres, blinker den valgte opskrift. For at indstille temperaturen skal du trykke på temperaturtasten. Displayet blinker for at vise den aktuelle temperatur. Tryk på tidstasten for at justere tiden; displayet blinker og viser det aktuelle klokkeslæt. Når apparatet befinder sig i driftstilstanden for to beholdere, blinker menuen ikke for den side, der ikke er valgt; det pågældende display viser skiftevis temperatur og tid uden at blinke. Under denne proces fungerer varmelegemerne og motorerne ikke.

7.2. Valg af indstillinger under tilberedningsprocessen

7.2.1. Under tilberedningsprocessen blinker menuen ikke; kun det valgte opskriftsikon lyser. Displayet blinker og viser skiftevis temperatur og tid. Temperatur og tid kan justeres som beskrevet under 3.1.3 og 3.1.4, men opskriften kan ikke justeres. Varmelegemet og ventilatoren fungerer kontinuerligt.

7.3. Sæt driften på pause: Den pågældende funktionstast er altid tændt; den valgte menuindikator blinker, mens andre menuindikatorer altid er tændt. Det tilsvarende display blinker og viser skiftevis temperatur og tid for den valgte menu. Varmelegemet og ventilatoren holder op med at fungere; nu kan menuen, tiden og temperaturen justeres.

7.4. Driftsproces: Den aktuelle funktionstast er altid tændt, den valgte opskriftsindikator er altid tændt, og resten af menuindikatorerne er slukket. Det aktuelle display viser den resterende tid for den valgte opskrift, og varmelegemet og ventilatoren fungerer kontinuerligt. Når begge beholdere er i drift på samme tid, blinker tastikonet for venstre beholder og det tilsvarende opskriftsikon for venstre beholder samtidigt én gang hvert 6. sekund. 3 sekunder senere blinker tastikonet for højre beholder og det tilsvarende opskriftsikon for højre beholder samtidigt én gang hvert 6. sekund.

8. Hukommelsesfunktion: Apparatet har en hukommelsesfunktion. Hvis du f.eks. vælger menuen kyllingevinger til den højre beholder og indstiller temperaturen til 190 °C og tiden til 22 min., vil de samme indstillinger blive anvendt efter endt brug, hvis apparatet ikke slukkes, når du vælger den højre beholder næste gang, dvs. menuen kyllingevinger vises direkte, med en temperatur indstillet til 190 °C og en tid indstillet til 22 min. Hukommelsen ryddes, når maskinen har været slukket i 1 time. Hvis du tænder for apparatet efter en time og vælger højre gryde, vises den oprindelige tilstand.

9. Slukning af hukommelsen: Hvis apparatet ved et uheld slukkes under brug, vender det tilbage til de indstillinger, der var aktive før strømsvigtet, når blot strømforsyningen genoptages inden for 30 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 hurtigluffteknologien 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. Omrystning 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.

Menu	Referencevægt (g)		Standardtemperatur (°C)	Tid for en enkelt beholder (min.)	Tid for dobbelte beholdere (min.)	Temperaturområde (°C)	Tidsramme (min.)	Ryste
	Stor	Lille						
Frosne pommes frites	Stor	500	200	25	28-32	80-200	1-60	1-2
	Lille	300						
Kage	Stor	300	150	25	25-30	80-200	1-60	
	Lille	150						
Bøf (steak)	Stor	170	200	15	15-20	80-200	1-60	1-2
	Lille	85						
Underlår	Stor	800	200	30	30-35	80-200	1-60	1-2
	Lille	300						
Kyllingevinger	Stor	500	190	22	22-27	80-200	1-60	1-2
	Lille	300						
Rejer	Stor	350	190	12	12-15	80-200	1-60	1-2
	Lille	175						
Stegt pølse	Stor	240	160	15	15-18	80-200	1-60	1-2
	Lille	130						
Æggetærte	Stor	290	170	20	18-23	80-200	1-60	
	Lille	150						

Note 1: Læg 3 minutter til tilberedningstiden, når du begynder at stegte, hvis frituregryden stadig er kold.

Note 2: Du kan justere temperaturen eller tiden ud fra det faktiske tilberedningsresultat, når du bruger to beholdere på samme tid.

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 pannen 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.

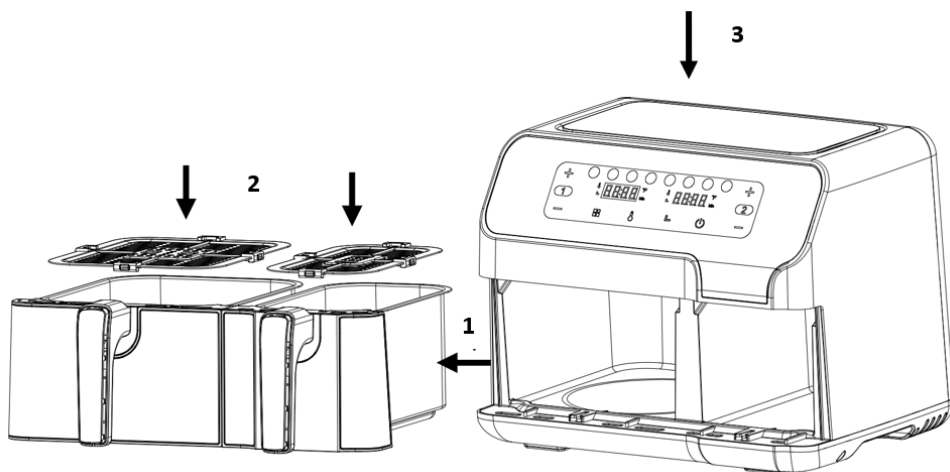
Produkten använder varm luft för fritering. Fyll därför inte pannan med stekolja eller fett!

Elektrisk anslutning:

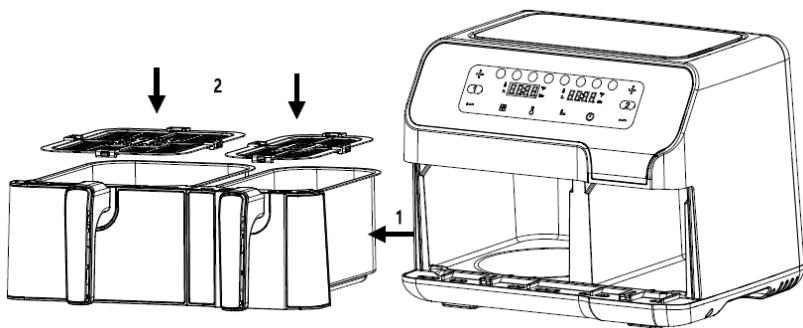
Produkten får endast anslutas till ett korrekt monterat 220–240 V ~ 50-60 Hz eluttag.

Allmän beskrivning (bild 1)

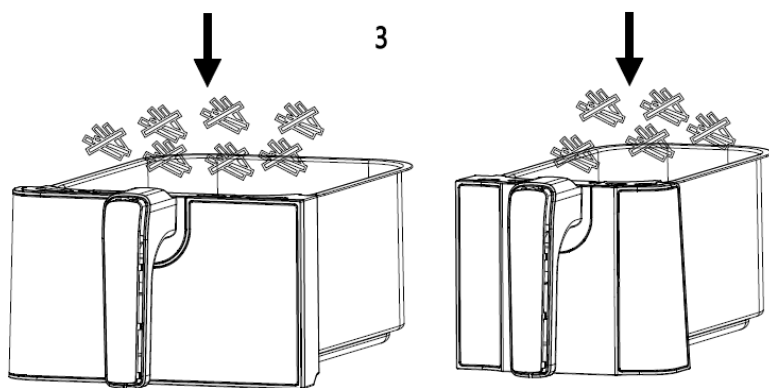
1. Frityrpanna
2. Fritygaller
3. Produkt



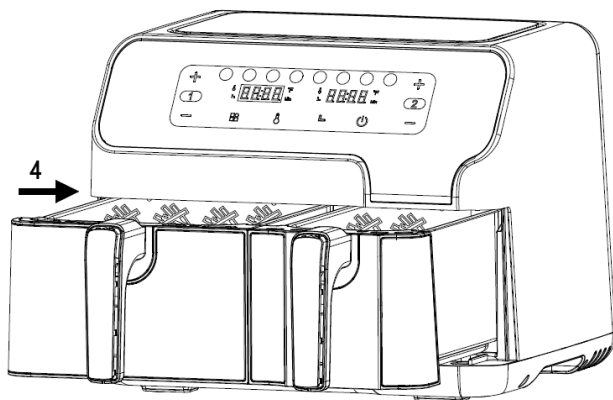
Figur 20



Figur 2



Figur 3



Figur 4

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 stickkontakten till ett jordat vägguttag.
 2. Dra ut pannan ur fritösen försiktigt (figur 2).
 3. Lägg dina ingredienser i pannan (figur 3).
 4. Skjut in pannan i fritösen igen (figur 4).
- Använd aldrig produkten utan att fritygallret ligger i pannan.

Var försiktig! Vidrör inte pannan under och direkt efter fritering, då den blir mycket het. Använd handtaget för att hålla i pannan.

5. Kontrollera lämplig tillagningstid för dina ingredienser (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel).
 6. Vissa livsmedel behöver skakas om halvvägs genom tillagningen (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel). För att göra detta, dra ut pannan ur maskinen med handtaget och skaka om. Skjut sedan in pannan i fritösen igen.
 7. När du hör en ljudsignal betyder det att inställd tillagningstid har gått. Dra ut pannan ur maskinen. Obs! Tryck in startknappen under 2 sekunder. Därefter kan du stänga av produkten manuellt. Tips: Temperatur och tid kan justeras medan maskinen körs.
 8. Kontrollera om maten är färdiglagad. Om den inte är klar skjuter du bara tillbaka pannan in i maskinen och ställer timern på några minuter till.
 9. När du ska ta ut maten (t.ex. pommes frites) drar du ut pannan ur fritösen och ställer den på ett grytunderlägg.
- Vänd inte pannan upp och ner, eftersom fett kan ha ansamlats längst ner och då hamnar ovanpå maten.
- Både pannan och ingredienserna är heta. Beroende på vilken typ av mat som friteras kan pannan komma att avge ånga.
10. Använd lämpliga redskap när du tar upp maten för servering.
 11. När den första satsen är klar kan fritösen omedelbart användas för att laga en ny sats.

Knapp 7  och knapp 8  – Temperatur- och tidskontroll för höger panna
Knapp 7 och 8 används för att höja eller sänka tillagningstemperaturen för höger panna med 5 °C i taget. Du kan hålla ner en knapp om du vill höja eller sänka temperaturen snabbare.
Temperaturspann: 80 °C – 200 °C. Dessa knappar används även för att öka eller minska tillagningstiden för höger panna, en minut i taget. Du kan hålla ner en knapp om du vill öka eller minska tiden snabbare. Tidsspann: 1 min – 60 min.

Knapp 9  – Temperaturväljare
Tryck på temperaturväljaren. Temperaturen visas på displayen och kan ställas in efter behov.

Knapp 10  – Tidsväljare
Tryck på tidsväljaren. Tiden visas på displayen och kan ställas in efter behov.

Ljusikon "11" Display för vänster panna
Ljusikon "12" Temperaturikon för vänster panna
Ljusikon "13" Tidsikon för vänster panna
Ljusikon "14" Display för höger panna
Ljusikon "15" Temperaturikon för höger panna
Ljusikon "16" Tidsikon för höger panna
Ljusikon "17–24" Receptikoner

Utförlig bruksanvisning

1. Startläge

Börja med att kontrollera att pannan sitter korrekt i maskinen. Anslut sedan stickkontakten till vägguttaget. Produkten startas och ett pip hörs. Samtliga lampor tänds i en sekund och släcks sedan. Startikonen fortsätter att lysa.

2. Standby-läge

Tryck på startikonen så tänds urvalsikoner för panna 1 och 2. Produkten går in i standby-läge. Om enheten inte används under 3 minuters standby-läge växlar den över till startläge.

3. Körläge enkel panna

3.1. Körläge vänster panna

- 3.1.1. Tryck på ikonen för vänster panna en gång. Ikonerna i område 1 och 2 tänds. Standardinställningarna för pommes frites visas så att displayen växlar mellan temperatur och tillagningstid. Om du håller ner startknappen i 2 sekunder avbryts inställningen av vänster panna och produkten återgår till standby-läge.
- 3.1.2. Tryck på menyknappen för att välja ett tillagningsprogram. Tryck på knappen en gång för att byta till nästa program; ikonen för det valda programmet blinkar och den förinställda temperaturen och tiden visas på displayen. Menybländrar mellan de åtta olika ikonerna.
- 3.1.3. Tryck på temperaturknappen. Det aktuella programmets temperatur blinkar på displayen. Tryck på temperaturväljaren för att justera temperaturen i steg om 5 °C. Om du håller ner temperaturknappen justeras temperaturen kontinuerligt. För varje recept kan temperaturen justeras i intervallet 80 °C – 200 °C.
- 3.1.4. Tryck på tidsväljaren. Inställd tid för det valda programmet blinkar på displayen. Tryck på pilknapparna för att justera tiden i steg om 1 min. Om du håller nere en pilknapp justeras tiden kontinuerligt. För varje recept kan tiden justeras mellan 1 och 60 minuter.
- 3.1.5. När du har ställt in recept, temperatur och tid trycker du på startknappen. Vänster panna startar och tillagningstiden börjar räkna ner på displayen.

- 3.1.6. Om du vill ändra temperatur eller tid under pågående tillagning, tryck en gång på temperatur- eller tidsknappen och sedan på temperatur- eller tidsknappen för att justera temperaturen eller tiden. Enheten fortsätter att köras medan justeringen görs.
- 3.1.7. Om du vill återställa programmet under pågående tillagning, tryck lätt på startknappen för att pausa; värmaren och motorn stannar. Återställ sedan receptet genom att följa steg 3.1.2 – 3.1.5 och fortsatt sedan tillagningen.
- 3.2. Pausa eller stänga av enheten under pågående tillagning
 - 3.2.1. Om du vill pausa pågående tillagning, tryck på startknappen en gång för att pausa värmefunktionen och motorn. Om du inte gör något inom 3 minuter efter att enheten har pausats går enheten in i standby-läge.
 - 3.2.2. Om du vill stänga av enheten under pågående tillagning, tryck ner startknappen i 2 sekunder tills texten "OFF" visas på displayen. Ett pip hörs, displayen slocknar och enheten går in i standby-läge. Tryck sedan in startknappen i 2 sekunder, så går enheten in i startläge.
- 3.3. Ta ut pannan
 - 3.3.1. När en panna tas ut ur enheten visas texten "OPEN" på displayen.
 - 3.3.2. Om pannan tas ut under pågående tillagning stoppas enheten (både värmen och motorn). När du sätter tillbaka pannan fortsätter enheten att köras med de senaste inställningarna.
- 3.4. Körläge höger panna
 - 3.4.1. Tryck på ikonen för höger panna och följ sedan stegen i avsnitt 3.1.2 – 3.1.7.
- 3.5. Tillagning klar
 - 3.5.1. När tillagningen är klar visas texten "OFF" på displayen och enheten piper 5 gånger. Därefter slocknar displayen och enheten går in i standby-läge.
4. Körläge dubbel panna
 - 4.1. Starta de 2 pannorna
 - 4.1.1. Välj först en sida och ställ in program, temperatur och tid enligt steg 3.1.2–3.1.7. Ställ sedan in program, temperatur och tid för den andra sidan på motsvarande sätt.
 - 4.1.2. Tryck på startknappen. Båda pannorna börjar köras samtidigt. Displayen räknar ner återstående tid för respektive sida.
 - 4.1.3. Ett annat sätt är att först starta ena sidan enligt punkt 3.1.1 till 3.1.7, och sedan starta den andra sidan enligt punkt 3.5.1.
 - 4.2. Välja inställning för körläge dubbel panna
 - 4.2.1. I körläget dubbel panna körs båda pannorna samtidigt. För att ställa in temperaturen eller tiden för vänster eller höger panna, tryck på knappen för vänster eller höger panna och följ sedan steg 3.1.6 och 3.1.7.
 - 4.3. Pausa eller stänga av enheten under pågående tillagning
 - 4.3.1. För att pausa endast ena sidan medan båda pannorna körs, tryck först på knappen för vänster eller höger panna, och sedan på startknappen. Den panna som har valts pausas. Om du inte gör någonting under 3 minuter går den sida som har pausats in i standby-läge. Om du vill pausa båda sidorna, tryck bara på startknappen så pausas båda sidor. Om du inte gör något mer inom 3 minuter går båda sidor in i standby-läge. För att återuppta tillagningen, tryck på startknappen igen en gång.
 - 4.3.2. Om du vill stänga av ena sidan under pågående tillagning, tryck först på knappen för vänster eller höger panna, och håll sedan ner startknappen i 2 sekunder. Den panna (eller sida) som du har valt går då in i standby-läge. Om du vill stänga av båda sidorna, tryck ner startknappen i 2 sekunder.
 - 4.4. Ta ut pannan
 - 4.4.1. När en panna tas ut visas texten "OPEN" på displayen.
 - 4.4.2. Om en panna tas ut under pågående tillagning stoppas den sidan av enheten (både värmen och motorn). När du sätter tillbaka pannan fortsätter tillagningen med de senaste inställningarna.
 - 4.5. Tillagning klar
 - 4.5.1. När tillagningen är klar visas texten "OFF" på displayen och enheten piper 5 gånger. Därefter slocknar displayen och enheten går in i standby-läge.

Kommentarer

5. Startläge: i det här läget lyser enbart startikonen.
6. Standbyläge: startikonen, den vänstra och den högra pannans ikoner lyser.
7. Välja inställningar
 - 7.1. Välja inställningar före tillagning
 - 7.1.1. Den motsvarande funktionsknappen är alltid på. Ikonen för det valda receptet blinkar, de övriga menyikonerna är alltid på, och den motsvarande displayenheten blinkar och visar växelvis temperatur/tid för det recept som valts. Om du byter program blinkar det recept som valts. För att ställa in temperaturen, tryck på temperaturknappen. Displayen blinkar och visar den inställda temperaturen. För att ställa in tiden, tryck på tidsknappen; displayen blinkar och visar den inställda tiden. Om produkten ska användas för tillagning med dubbel panna blinkar inte menyn på den sida som inte ställs in; på den sidan visar displayen temperatur och tid växelvis utan att blinka. Varken värmare eller motor körs under den processens gång.
 - 7.2. Välja inställningar under pågående tillagning
 - 7.2.1. Under pågående tillagning blinkar inte menyn; istället lyser endast ikonen för det valda receptet. Displayen blinkar och växlar mellan att visa temperatur och tid. Temperatur och tid kan justeras enligt punkt 3.1.3 och 3.1.4, men receptet går inte att ändra. Värmaren och fläkten körs kontinuerligt.
 - 7.3. Pausa tillagningen: motsvarande funktionsknapp är alltid på; ikonen för det valda programmet blinkar, medan övriga menyikoner alltid är på. Motsvarande display blinkar och växlar mellan att visa temperatur och tid för det program som valts. Värmaren och fläkten stoppas; därefter kan program, tid och temperatur ändras.
 - 7.4. Medan enheten körs: aktuell funktionsknapp är alltid på, ikonen för det valda receptet är alltid på, och resten av menyikonerna är av. Den aktuella displayen visar återstående tid för det recept som valts, och värmare och fläkt körs kontinuerligt. När båda pannorna körs samtidigt blinkar ikonen för vänster panna och ikonen för den vänstra pannans aktuella recept samtidigt en gång var 6:e sekund. 3 sekunder senare blinkar ikonen för höger panna och ikonen för den högra pannans aktuella recept samtidigt en gång var 6:e sekund.
8. Minnesfunktion: produkten har en minnesfunktion. Om du t.ex. väljer programmet kycklingvingar på höger panna och ställer in temperaturen på 190 °C och tiden på 22 minuter, och sedan inte stänger av enheten efter avslutat program, kommer samma inställningar att användas när du väljer höger panna nästa gång, dvs. programmet kycklingvingar visas direkt med temperaturen inställd på 190 °C och tiden på 22 minuter. Minnet rensas om produkten är avstängd i mer än 1 timme. Om du sätter på produkten igen efter en timme och väljer höger panna visas ursprunglig status igen.
9. Minne vid strömavbrott: Om strömförsörjningen till produkten skulle råka avbrytas medan den körs återupptas de inställningar som användes före strömavbrottet, om strömmen återställs inom 30 minuter.

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.

- Tillsätt lite olja till färsk potatis för ett frasigt resultat. Friter ingredienserna i fritösen inom ett par minuter efter att du har tillsatt olja.
- Extremt feta livsmedel, t.ex. korv, ska inte tillagas i fritösen.
- Tilltugg som går att tillaga i ugn kan även tillagas i fritösen.
- Optimal kvantitet för frasiga pommes frites är 500 gram.
- 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.
- 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 med enkel panna (min)	Tid med dubbel panna (min)	Temperaturintervall (°C)	Tidsram (min)	Skaka
	Stor	Liten						
Frysta pommes frites	Stor	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1–2
	Liten	300						
Kaka	Stor	300	150	25	25–30	80–200	1–60	
	Liten	150						
Biff	Stor	170	200	15	15–20	80–200	1–60	1–2
	Liten	85						
Kycklingben	Stor	800	200	30	30–35	80–200	1–60	1–2
	Liten	300						
Kycklingvingar	Stor	500	190	22	22–27	80–200	1–60	1–2
	Liten	300						
Råkor	Stor	350	190	12	12–15	80–200	1–60	1–2
	Liten	175						
Stekkorv	Stor	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1–2
	Liten	130						
Äggbakelse	Stor	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	Liten	150						

Obs 1: Räkna med 3 minuter längre tillagningstid om du börjar fritera när fritösen är kall.

Obs 2: Du kan justera temperaturen eller tiden efter faktisk tillagningseffekt när du använder båda pannorna samtidigt.

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.

- Ta ut stickkontakten ur vägguttaget och låt produkten svalna.
Obs! Fritösen svalnar snabbare om du tar ut pannan.
- Torka av maskinen utvändigt med en fuktig trasa.
- 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.
- Rengör produkten invändigt med varmt vatten och en mjuk svamp som inte skrapar.
- 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 frasigare 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 fett 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 ordentligt före tillagning.	Skölj potatisstavarna ordentligt för att 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 antennerlige 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 tekjokken 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.

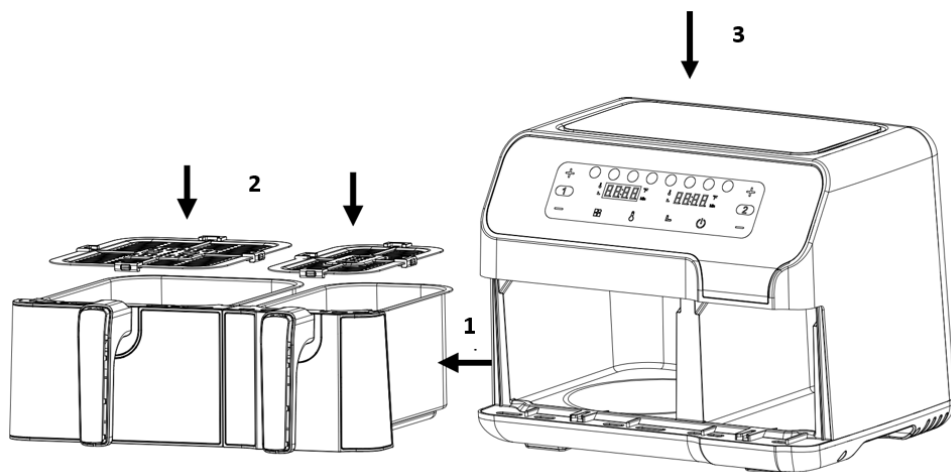
Apparatet bruker varmluft til steking. Du må derfor ikke fylle pannen med fritureolje eller fett!

Elektrisk tilkobling:

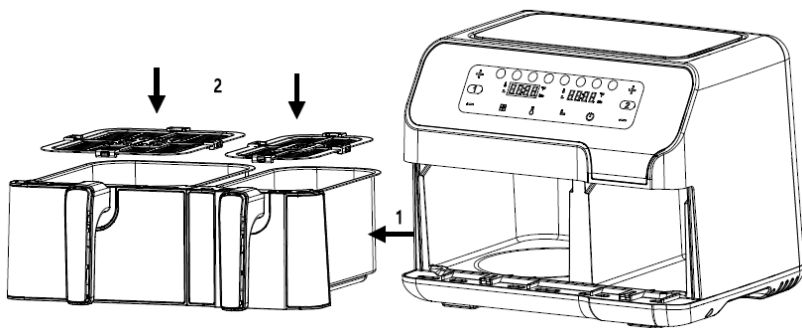
Apparatet må kun kobles til en riktig installert stikkontakt på 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Generell beskrivelse (bilde1)

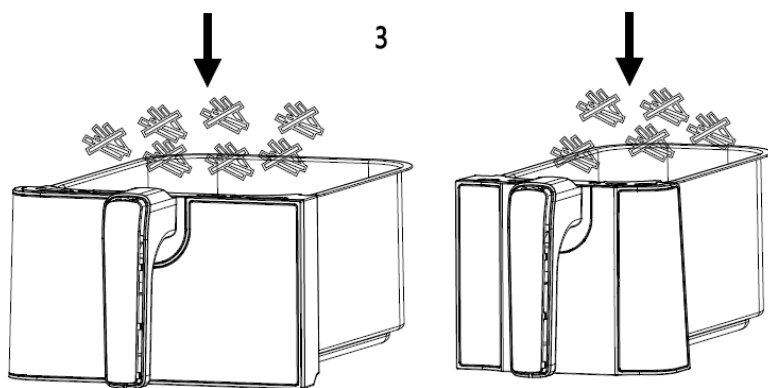
1. Stekegryte
2. Stekestativ
3. Apparat



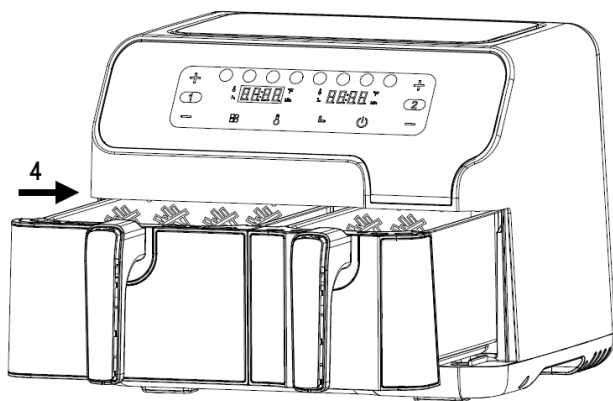
Illustrasjon21



Illustrasjon 2



Illustrasjon 3



Illustrasjon 4

Før enheten brukes for første gang

1. Fjern all emballasje.
 2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
 3. Rengjør hyllen 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 frityrgrøte som bruker varm luft. Ikke fyll gryten med olje eller stekefett.

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 varmluftssteking.

Slik bruker du apparatet

1. Koble nettstøpselet til en jordet stikkontakt.
 2. Ta gryten forsiktig ut av luftkokeren (illustrasjon 2).
 3. Legg ingrediensene i gryten. (Illustrasjon 3).
 4. Skyv gryten tilbake i luftkokeren (illustrasjon 4).
- Bruk aldri gryten uten stekestativet.

Advarsel: Ikke berør gryten under og en tid etter bruk, da den blir veldig varm. Bare hold gryten i håndtaket.

5. Velg ønsket tilberedningstid for ingrediensen (se avsnittet "Innstillinger" i dette kapitlet).
 6. Noen ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet "Innstillinger" i dette kapitlet). For å riste ingrediensene, trekker du gryten ut av apparatet ved å holde i håndtaket og rist den. Skyv gryten tilbake i luftkokeren.
 7. Når du hører varselsignalet, er den innstilte tilberedningstiden ferdig. Trekk gryten ut av apparatet
- Merk: Trykk på av/på-knappen i 2 sekunder. Deretter kan du slå av apparatet manuelt.

Tips: Du kan justere temperatur eller tid slik du ønsker under bruk.

8. Sjekk om ingrediensene er klare.

Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare gryten tilbake i apparatet og stiller inn tidtakeren på noen ekstra minutter.

9. For å ta ut ingredienser (f.eks. pommes frites), trekker du gryten ut av luftkokeren og legger den på en gryteunderlag.

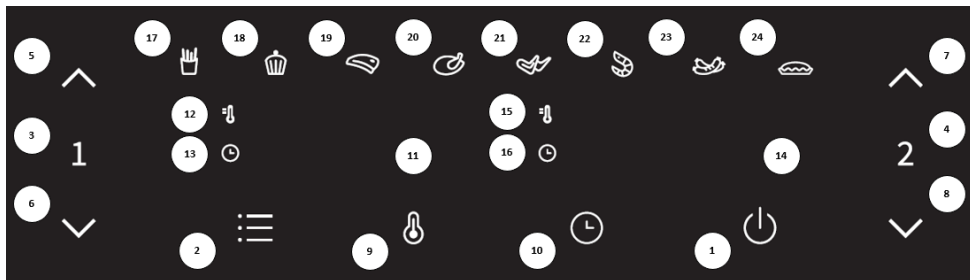
Ikke snu gryten opp ned, for da vil overflødig olje som har samlet seg på bunnen av gryten lekke ut på ingrediensene.

Gryten og ingrediensene er varme. Avhengig av typen ingredienser i luftkokeren, kan det slippe ut damp fra gryten.

10. Bruk passende redskaper for å ta maten over på en tallerken.


11. Når en omgang med ingredienser er ferdig, er luftkokeren umiddelbart klar for å tilberede en ny omgang.

Instruksjoner i kontrollpanelet




Tast 1  – Strømtast

Når de to grytene er riktig plassert i hovedbeholderen, lyser strømindikatoren. Velg av/på-tasten for å sette apparatet i hvilemodus. Etter at du har valgt gryten som skal brukes, trykker du på av/på-tasten en gang til for å starte tilberedningsprosessen.

Tast 2  – Tast for forhåndsinnstilling



Hvis du velger tasten for forhåndsinnstilling, kan du bla gjennom 8 populære matvalg (17–24). Når den er valgt, stilles den forhåndsprogrammerte tiden og tilberedningstemperaturen inn.

Tast 3  – Tast for venstre gryte



Berør tasten for venstre gryte. Ikonet for funksjonstasten til gryten til venstre begynner å lyse. Menyen bruker den første menyen som standard (pommes frites), og pommes frites-indikatoren blinker. Den venstre grytevisningen blinker og viser vekselvis standardtemperatur og -tid for pommes frites-programmet. Når temperaturen vises, lyser temperaturindikatoren øverst til venstre på displayet kontinuerlig. Når tiden vises, lyser tidsindikatoren nederst til venstre på displayet kontinuerlig. Hvis du trykker på tasten for venstre gryte i 2 sekunder, kan du avbryte valget av venstre gryte, og apparatet går tilbake til hvilemodus.


Tast 4  – Tast for høyre gryte


Berør tasten for høyre gryte. Ikonet for funksjonstasten til høyre gryte begynner å lyse. Menyen bruker den første menyen som standard (pommes frites), og pommes frites-indikatoren blinker. Den høyre grytevisningen blinker og viser vekselvis standardtemperatur og -tid for pommes frites-programmet. Når temperaturen vises, lyser temperaturindikatoren øverst til venstre på displayet kontinuerlig. Når tiden vises, lyser tidsindikatoren nederst til venstre på displayet kontinuerlig. Hvis du trykker på tasten for høyre gryte i 2 sekunder, kan du avbryte valget av høyre gryte, og apparatet går tilbake til hvilemodus.

Tast 5  og tast 6  – Temperatur- og tidskontrolltaster for venstre gryte

Med tast 5 og tast 6 kan du øke eller redusere steketemperaturen med 5 °C om gangen for venstre gryte. Hvis du trykker og holder inne en tast, endres temperaturen raskt. Temperaturregulering: 80 °C – 200 °C. Tastene kan også brukes til å øke eller redusere tilberedningstiden for venstre gryte, ett minutt om gangen. Hvis du trykker og holder inne en tast, endres tiden raskt. Tidskontroll: 1 min – 60 min.

Tast 7  og tast 8  – Temperatur- og tidskontrolltaster for høyre gryte
Med tast 7 og tast 8 kan du øke eller redusere steketemperaturen med 5 °C om gangen for høyre gryte. Hvis du trykker og holder inne en tast, endres temperaturen raskt. Temperaturregulering: 80 °C – 200 °C. Tastene kan også brukes til å øke eller redusere tilberedningstiden for høyre gryte, ett minutt om gangen. Hvis du trykker og holder inne en tast, endres tiden raskt. Tidskontroll: 1 min – 60 min.

Tast 9  – Tast for valg av temperatur
Berør tasten for valg av temperatur Deretter kan du justere temperaturen som er angitt på displayet etter behov.

Tast 10  – Tast for tidsvalg
Trykk på tasten for tidsvalg. Deretter kan du justere tiden som er angitt på displayet etter behov.

Indikatorlampe "11" Display for venstre gryte
Indikatorlampe "12" Temperaturindikator for venstre gryte
Indikatorlampe "13" Tidsindikator for venstre gryte
Indikatorlampe "14" Display for høyre gryte
Indikatorlampe "15" Temperaturindikator for høyre gryte
Indikatorlampe "16" Tidsindikator for høyre gryte
Indikatorlamper "17–24" Oppskriftsindikator

Detaljert bruksanvisning

1. Oppstartsmodus

Først må du kontrollere at gryten er riktig installert i apparatet. Sett deretter støpselet inn i stikkkontakten. Apparatet slås på og piper én gang. Alle lysene lyser i ett sekund og slukkes deretter. Strømikonet vil fortsatt være opplyst.

2. Hvilemodus

Trykk på strømikonet, så begynner ikonet for gryte 1 og gryte 2 å lyse, og lyset forblir på. Apparatet går inn i hvilemodus. Når enheten er i denne hvilemodusen og ikke har vært brukt på 3 minutter, vil enheten bytte til oppstartsmodus.

3. Driftsmodus for én gryte

3.1. Driftsmodus for venstre gryte

- 3.1.1. Berør ikonet for venstre gryte. Ikonene i område 1 og område 2 begynner å lyse og lyser kontinuerlig. Standardinnstillingene for pommefrites vises, med standard temperatur og tilberedningstid for pommefrites som vises vekselvis på displayenheten. Hvis du trykker og holder inne strømtastikonet i 2 sekunder, avbrytes valget for venstre gryte, og produktet går inn i hvilemodus.
- 3.1.2. Trykk på den forhåndsinnstilte tasten for å velge menyen du vil bruke. Trykk én gang på denne tasten for å bytte til neste meny. Det valgte menyikonet blinker, og standard temperatur og tid vises. Menyene kan veksles fra første til åttende ikon.
- 3.1.3. Trykk på tasteikonet for temperatur. Temperaturen på den aktuelle menyen blinker på displayenheten. Trykk på tasteikonet for temperaturkontroll for å justere temperaturen i trinn på 5 °C. Hvis du trykker og holder inne tasteikonet for temperatur, justeres temperaturen løpende. Temperaturen kan justeres i området fra 80 °C – 200 °C for hver oppskrift.
- 3.1.4. Trykk på tasteikonet for tid. Standard eller innstilt tid for den valgte menyen blinker på displayenheten. Trykk på tasteikonet for tidskontroll for å justere tiden i trinn på 1 min. Hvis du trykker og holder inne tasteikonet for tidskontroll, justeres tiden løpende. Tiden kan justeres fra 1 min til 60 min for hver oppskrift.

- 3.1.5. Når du angir oppskrift, temperatur og tid, trykker du på strømtasteikonet. Den venstre pannen begynner å fungere, og gjeldende tilberedningstid vil telle ned på displayenheten.
- 3.1.6. Hvis du vil justere temperaturen eller tiden under tilberedningsprosessen, trykker du én gang på tasteikonet for temperatur eller tid og trykker så på ikonet for temperatur eller tid for å justere temperaturen eller tiden. Enheten fortsetter å fungere under justeringsprosessen.
- 3.1.7. For å tilbakestille oppskriften under tilberedningen, trykker du lett på strømtasteikonet én gang for å sette den på pause. Varmeapparatet og motoren slutter da å virke. Følg deretter trinn 3.1.2 - 3.1.5 for å tilbakestille oppskriften, og fortsett å bruke enheten.
- 3.2. Sette enheten på pause eller slå den av under tilberedningsprosessen
 - 3.2.1. For å sette tilberedningsprosessen på pause mens den pågår, trykker du én gang på strømtasteikonet for å sette varme- og motorfunksjonen på pause. Hvis det enheten ikke brukes innen 3 minutter etter at den er midlertidig stanset, går enheten inn i hvilemodus.
 - 3.2.2. For å slå av enheten under tilberedningen, trykker og holder du inne strømtasteikonet i 2 sekunder til "OFF" vises på displayenheten. Varselsignalet piper én gang, displayet slukkes og apparatet går inn i hvilemodus. Trykk deretter på og hold inne strømtasteikonet i 2 sekunder, og enheten går inn i oppstartsmodus.
- 3.3. Fjerne gryten
 - 3.3.1. Hvis gryten på noe tidspunkt fjernes fra apparatet, vil displayet vise "OPEN".
 - 3.3.2. Hvis gryten fjernes under tilberedningsprosessen, vil enheten slutte å fungere (både varme og motor vil bli stoppet). Når gryten er byttet ut, vil enheten gjenoppta driften med de nyeste innstillingene.
- 3.4. Driftsmodus for høyre gryte
 - 3.4.1. Trykk på tasteikonet for høyre gryte, og se deretter avsnittene 3.1.2 – 3.1.7 for påfølgende trinn.
- 3.5. Tilberedningsprosessen er fullført
 - 3.5.1. Når tilberedningsprosessen er fullført, viser displayet "OFF" og enheten piper 5 ganger. Deretter slukkes displayet, og enheten går inn i hvilemodus.
- 4. Driftsmodus for to gryter
 - 4.1. Starte de 2 grytene
 - 4.1.1. Velg først den ene siden og velg menyinnstillinger, temperatur og tid i henhold til trinn 3.1.2-3.1.7. Velg deretter den andre siden og still inn ønsket oppskrift, temperatur og tid på samme måte.
 - 4.1.2. Trykk på strømtasteikonet. Begge grytene begynner å fungere samtidig. Nedtelling av gjenværende tid for begge sider vises på displayenheten.
 - 4.1.3. Alternativt kan du først starte bare den ene siden i henhold til 3.1.1 til 3.1.7, og deretter starte driften av den andre siden i henhold til 3.5.1.
 - 4.2. Velg innstillinger for driftsmodus med to gryter
 - 4.2.1. I driftsmodus med to gryter brukes begge grytene samtidig. For å stille inn temperaturen eller tiden for venstre gryte eller høyre gryte, trykker du på venstre grytetast eller høyre grytetast, og følger deretter trinn 3.1.6 og 3.1.7 for å fullføre innstillingen.
 - 4.3. Sette enheten på pause eller slå den av under tilberedningsprosessen
 - 4.3.1. Hvis du bare vil stanse driften av den ene siden midlertidig mens du bruker driftsmodus for to gryter, trykker du først på venstre eller høyre tasteikon for gryter, og deretter trykker du på strømtasteikonet. Driften av den valgte gryten vil bli satt på pause. Hvis det den ikke brukes de neste 3 minuttene, vil den siden som står på pause bytte til hvilemodus. Hvis du vil sette begge sider på pause, trykker du bare på strømtasteikonet, så settes begge sider på pause. Hvis de ikke brukes i løpet av de neste 3 minuttene, vil begge sider gå inn i hvilemodus. Hvis du vil gjenoppta driften, trykker du én gang på strømtasteikonet.
 - 4.3.2. Hvis du vil slå av den ene siden under tilberedningen, trykker du først på venstre eller høyre tasteikon for gryter, og deretter trykker du på og holder inne strømtasteikonet i 2 sekunder. Deretter vil den valgte gryten (eller siden) bytte til

hivlemodus. Hvis du vil slå av begge sider, trykker du på og holder inne strømtasteikonet i to sekunder.

- 4.4. Fjerne gryten
 - 4.4.1. Hvis gryten på noe tidspunkt fjernes, vil displayet vise "OPEN".
 - 4.4.2. Hvis en gryte fjernes under tilberedningsprosessen, vil enheten slutte å fungere (både varme og motor vil bli stoppet). Den vil gjenoppta driften med de nyeste innstillingene når en gryte settes på plass igjen.
- 4.5. Tilberedningsprosessen er fullført
 - 4.5.1. Når tilberedningsprosessen er fullført, viser displayet "OFF" og piper 5 ganger. Deretter slår displayenheten seg av, og enheten går inn i hivlemodus.

Merknader

5. Oppstartsmodus: i denne modusen lyser bare strømtasteikonet.

6. Ventemodus: Strømtasteikonet, venstre grytetast og høyre grytetast lyser.

7. Velge innstillinger

- 7.1. Velge innstillinger når enheten ikke er i bruk
 - 7.1.1. Den tilsvarende funksjonstasten er alltid på. Den valgte oppskriftsindikatoren blinker, resten av menyindikatorene er alltid på, og den tilsvarende visningsenheten blinker vekselvis for å vise temperaturen/ tiden for den valgte oppskriften. Når du justerer menyen, blinker den valgte oppskriften. Trykk på temperaturtasten for å stille inn temperaturen. Displayenheten blinker for å vise gjeldende temperatur. Trykk på tidstasten for å justere tiden; displayet blinker og viser gjeldende klokkeslett. Når apparatet er i modus for to gryter, blinker ikke menyen for den siden som ikke er valgt. Det aktuelle displayet vil vekselvis vise temperatur og tid uten å blinke. Under denne prosessen fungerer ikke varmeelementer og motorer.
- 7.2. Velge innstillinger under tilberedningsprosessen
 - 7.2.1. Under tilberedningsprosessen blinker ikke menyen. I stedet lyser bare det valgte oppskriftsikonet. Displayenheten blinker vekselvis med temperatur og tid. Temperatur og tid kan justeres som beskrevet under 3.1.3 og 3.1.4, men oppskriften kan ikke justeres. Varmeelementet og viften fungerer kontinuerlig.
- 7.3. Sett driften midlertidig på pause; den tilsvarende funksjonstasten er alltid på; den valgte menyindikatoren blinker, mens andre menyindikatorer alltid er på. Det tilsvarende displayet blinker og viser vekselvis temperaturen og tiden for den valgte menyen. Varmeelementet og viften slutter å fungere. Nå kan menyen, tiden og temperaturen justeres.
- 7.4. Driftsprosess: Den tilsvarende funksjonstasten er alltid på, den valgte oppskriftsindikatoren er alltid på, og resten av menyindikatorene vil være av. Det tilsvarende displayet viser gjenværende tid for den valgte oppskriften, og varmeelementet og viften fungerer kontinuerlig. Når begge grytene brukes samtidig, vil tasteikonet for venstre gryte og det tilsvarende oppskriftsikonet for venstre gryte blinke samtidig en gang hvert 6. sekund. 3 sekunder senere blinker tasteikonet for høyre gryte og det tilsvarende oppskriftsikonet for høyre gryte samtidig en gang hvert 6. sekund.

8. Minnefunksjon: Apparatet har en minnefunksjon. For eksempel, hvis du velger kyllingvingemenyen for høyre gryte, og setter temperaturen til 190 °C og tiden til 22 min, vil de samme innstillingene bli brukt når du velger riktig gryte under neste bruk, hvis apparatet ikke har blitt slått av, det vil si at kyllingvingemenyen vises direkte, med temperatur innstilt på 190 °C og tiden innstilt på 22 min. Minnet tømmes når maskinen slås av i 1 time. Hvis du slår på apparatet etter en time og velger riktig gryte, vises den opprinnelige tilstanden.

9. Slå av minnet: Hvis apparatet slås av ved et uhell under bruk, vil det gå tilbake til innstillingene som er aktive før strømbreuddet, så lenge strømforsyningen gjenopptas innen 30 minutter.

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 varmluftssteking 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. Tilsatt 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)		Standard temperatur (°C)	Tid for én gryte (min)	Tid for to gryter (min)	Temperaturområde °C	Tidsramme (min)	Riste
	Stor	Liten						
Frosne pommes frites	Stor	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1–2
	Liten	300						
Kake	Stor	300	150	25	25–30	80–200	1–60	
	Liten	150						
Biff	Stor	170	200	15	15–20	80–200	1–60	1–2
	Liten	85						
Kyllinglår	Stor	800	200	30	30–35	80–200	1–60	1–2
	Liten	300						
Kyllingvinger	Stor	500	190	22	22–27	80–200	1–60	1–2
	Liten	300						
Reker	Stor	350	190	12	12–15	80–200	1–60	1–2
	Liten	175						
Stekt pølse	Stor	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1–2
	Liten	130						
Eggepai	Stor	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	Liten	150						

Merknad 1: Legg til 3 minutter til tilberedningstiden hvis du begynner å steking mens luftkokeren fortsatt er kald.

Merknad 2: Du kan justere temperaturen eller tiden i henhold til den faktiske tilberedningseffekten når du bruker to gryter samtidig.

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, takuudodistus, 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 puoлиammatillisiin 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 kullannväristä 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.

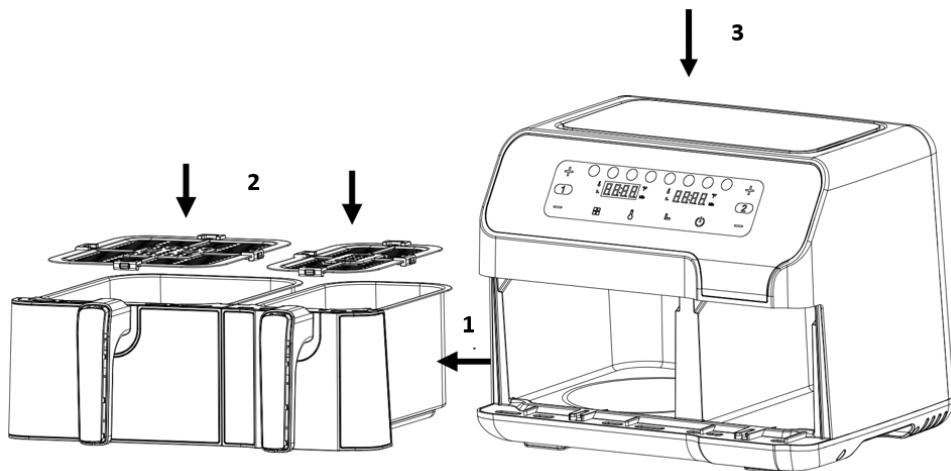
Laite käyttää kuumaa ilmaa paistamiseen. Älä täytä paistoastiaa paistoöljyllä tai rasvalla!

Sähköliitäntä:

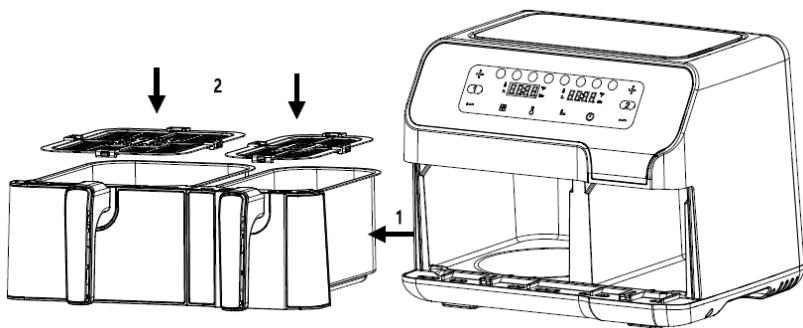
Laite voidaan liittää vain oikein asennettuun 220–240 V:n ~ 50-60 Hz:n pistorasiaan.

Yleinen kuvaus (kuva 1)

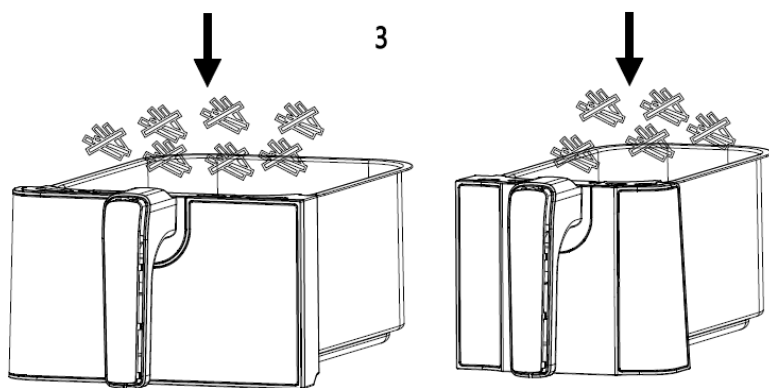
1. Friteerausastia
2. Friteerausritilä
3. Laite



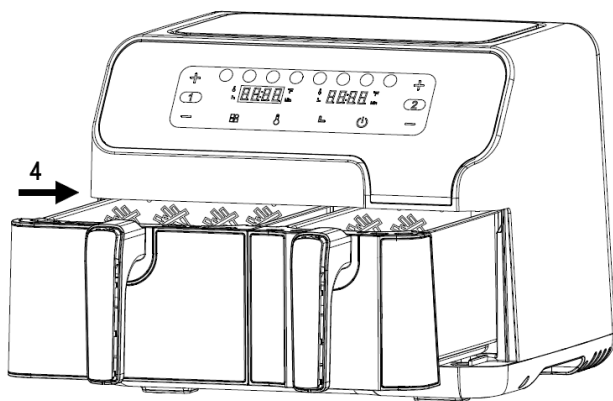
Kuva 22



Kuva 2



Kuva 3



Kuva 4

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 kuumailmafriteerauksen lopputulos kärsi.

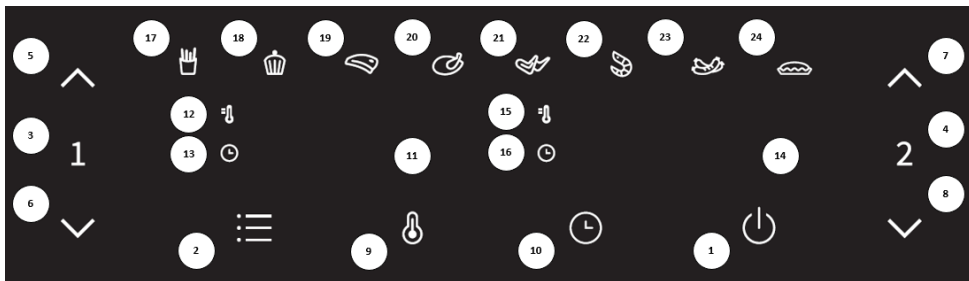
Laitteen käyttö

1. Kytke pistotulppa maadoitettuun pistorasiaan.
 2. Vedä astia varovasti ulos ilmafriteerauskeittimestä (kuva 2).
 3. Laita ainekset astiaan. (Kuva 3).
 4. Liu'uta astia takaisin ilmafriteerauskeittimeen (kuva 4).
- Älä koskaan käytä astiaa ilman friteerausritilää.

Huomio: Älä koske astiaan käytön aikana äläkä vähään aikaan käytön jälkeen, koska se lämpenee erittäin kuumaksi. Pidä astiasta kiinni vain kahvasta.

5. Määritä ainesosan tarvittava valmistusaika (katso tämän luvun kohta "Asetukset").
 6. Joitakin ainesosia on ravistettava valmistusajan puolivälissä (katso tämän luvun kohta "Asetukset"). Ravista ainesosia vetämällä astia ulos laitteesta kahvasta ja ravistamalla astiaa. Liu'uta sitten astia takaisin ilmafriteerauskeittimeen.
 7. Kun äänimerkki kuuluu, asetettu valmistelu-aika on kulunut. Vedä astia ulos laitteesta.
Huomaa: Paina virtapainiketta 2 sekunnin ajan. Sitten voit sammuttaa laitteen manuaalisesti.
Vinkki: Voit säätää lämpötilaa ja aikaa mieltymystesi mukaan käytön aikana.
 8. Tarkista, ovatko ainesosat valmiita.
Jos ainesosat eivät ole vielä valmiita, liu'uta astia takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama ylimääräinen minuutti.
 9. Poista ainesosat (esim. ranskalaiset perunat) vetämällä astia pois ilmafriteerauskeittimestä ja asettamalla se pannunalusen päälle.
- Älä käännä astiaa ylösalaisin, koska astian pohjalle kertynyt ylimääräinen öljy vuotaa ainesosiin. Astia ja ainesosat ovat kuumia. Joitain ainesosia käytettäessä ilmafriteerauskeittimen astiasta saattaa päästä höyryä.
10. Siirrä ruoka lautaselle käyttämällä sopivia välineitä.
 11. Kun yksi ainesosa-erä on valmis, ilmafriteerauskeitin on heti valmis valmistamaan toisen erän.

Ohjauspaneelin ohjeet



Näppäin 1  – virtanäppäin

Kun kumpikin astia on sijoitettu oikein pääkoteloon, virran merkkivalo syttyy. Voit siirtää laitteen valmiustilaan valitsemalla virtanäppäimen. Kun olet valinnut käytettävän astian, käynnistä kypsennysprosessi painamalla virtanäppäintä toisen kerran.

Näppäin 2  – esivalintanäppäin



Valitsemalla esivalintanäppäimen voit selata 8 suosittua ruokavaihtoehtoa (17–24). Valinnan jälkeen laite asettaa esiohjelmoidun ajan ja kypsennyslämpötilan.

Näppäin 3  – vasemmanpuoleisen astian näppäin



Kosketa vasemmanpuoleisen astian näppäintä. Vasemmalla puolella olevan astian rungon toimintonäppäimen kuvake syttyy. Oletusarvoisesti näkyviin tulee ensimmäinen valikko (ranskalaiset perunat), ja ranskalaisten perunoiden merkkivalo alkaa vilkkua. Vasemmanpuoleisen astian näyttöyksikkö alkaa vilkkua ja siinä näkyy vuorotellen ranskalaisten perunoiden ohjelman oletuslämpötila ja -aika. Kun lämpötila näkyy näytössä, lämpötilan ilmaisin näytön vasemmassa yläkulmassa palaa jatkuvasti. Kun aika näkyy näytössä, ajan ilmaisin näytön vasemmassa alakulmassa palaa jatkuvasti. Vasemmanpuoleisen astian valinta voidaan peruuttaa painamalla vasemmanpuoleisen astian näppäintä 2 sekunnin ajan, minkä jälkeen laite palautuu valmiustilaan.


Näppäin 4  – oikeanpuoleisen astian näppäin


Kosketa oikeanpuoleisen astian näppäintä. Oikeanpuoleisen astian toimintonäppäimen kuvake syttyy. Oletusarvoisesti näkyviin tulee ensimmäinen valikko (ranskalaiset perunat), ja ranskalaisten perunoiden merkkivalo alkaa vilkkua. Oikeanpuoleisen astian näyttöyksikkö alkaa vilkkua ja siinä näkyy vuorotellen ranskalaisten perunoiden ohjelman oletuslämpötila ja -aika. Kun lämpötila näkyy näytössä, lämpötilan ilmaisin näytön vasemmassa yläkulmassa palaa jatkuvasti. Kun aika näkyy näytössä, ajan ilmaisin näytön vasemmassa alakulmassa palaa jatkuvasti. Oikeanpuoleisen astian valinta voidaan peruuttaa painamalla oikeanpuoleisen astian näppäintä 2 sekunnin ajan, minkä jälkeen laite siirtyy valmiustilaan.

Näppäin 5  ja näppäin 6  – vasemmanpuoleisen astian lämpötilan ja ajan säätönäppäimet
Näppäimellä 5 ja näppäimellä 6 vasemmanpuoleisen astian kypsennyslämpötilaa voi nostaa tai laskea 5 °C kerrallaan. Lämpötila vaihtuu nopeasti, kun näppäintä pidetään painettuna. Lämpötilan säätöalue: 80 °C – 200 °C. Näillä näppäimillä voi myös pidentää tai lyhentää vasemmanpuoleisen astian

kypsennysaikaa minuutti kerrallaan. Aika vaihtuu nopeasti, kun näppäintä pidetään painettuna. Ajan säätöalue: 1 min – 60 min.

Näppäin 7  ja näppäin 8  – oikeanpuoleisen astian lämpötilan ja ajan säätönäppäimet
Näppäimellä 7 ja näppäimellä 8 oikeanpuoleisen astian kypsennyslämpötilaa voi nostaa tai laskea 5 °C kerrallaan. Lämpötila vaihtuu nopeasti, kun näppäintä pidetään painettuna. Lämpötilan säätöalue: 80 °C – 200 °C. Näillä näppäimillä voi myös pidentää tai lyhentää oikeanpuoleisen astian kypsennysaikaa minuutti kerrallaan. Aika vaihtuu nopeasti, kun näppäintä pidetään painettuna. Ajan säätöalue: 1 min – 60 min.

Näppäin 9  – lämpötilan valintanäppäin
Kosketa lämpötilan valintanäppäintä. Sitten voit säätää näyttöyksikössä näkyvää lämpötilaa tarpeen mukaan.

Näppäin 10  – ajan valintanäppäin
Kosketa ajan valintanäppäintä. Sitten voit säätää näyttöyksikössä näkyvää aikaa tarpeen mukaan.

- Merkkivalo 11: vasemmanpuoleisen astian näyttö
- Merkkivalo 12: vasemmanpuoleisen astian lämpötilan ilmaisin
- Merkkivalo 13: vasemmanpuoleisen astian ajan ilmaisin
- Merkkivalo 14: oikeanpuoleisen astian näyttö
- Merkkivalo 15: oikeanpuoleisen astian lämpötilan ilmaisin
- Merkkivalo 16: oikeanpuoleisen astian ajan ilmaisin
- Merkkivalot 17–24: reseptien ilmaisimet

Yksityiskohtaiset käyttöohjeet

1. Käynnistystila

Varmista ensin, että astia on asennettu oikein laitteeseen. Liitä sitten pistotulppa pistorasiaan. Laitteen virta käynnistyy ja laite antaa yhden äänimerkin. Kaikki valot syttyvät sekunnin ajaksi ja sammuvat sitten. Virran kuvake syttyy.

2. Valmiustila

Kosketa virran kuvaketta, niin astian 1 valintakuvake ja astian 2 valintakuvake syttyvät ja jäävät palamaan. Laite siirtyy valmiustilaan. Kun laite on valmiustilassa eikä sitä käytetä 3 minuutin sisällä, laite siirtyy käynnistystilaan.

3. Yhden astian toimintatila

3.1. Vasemmanpuoleisen astian toimintatila

- 3.1.1. Kosketa vasemmanpuoleisen astian näppäinkuvaketta kerran. Alueen 1 ja alueen 2 kuvakkeet syttyvät ja jäävät palamaan jatkuvasti. Ranskalaisten perunoiden oletusasetukset tulevat näkyviin, ja ranskalaisten perunoiden oletuslämpötila ja -kypsennysaika näkyvät näyttöyksikössä vuorotellen. Jos virtanäppäimen kuvaketta pidetään painettuna 2 sekunnin ajan, vasemmanpuoleisen astian valinta peruuntuu ja laite siirtyy valmiustilaan.
- 3.1.2. Valitse haluamasi valikko koskettamalla esivalintanäppäintä. Painamalla tätä näppäintä kerran voit siirtyä seuraavaan valikkoon. Valitun valikon kuvake alkaa vilkkua, ja oletuslämpötila ja -aika tulevat näyttöön. Valikkoa voi selata ensimmäisestä kuvakkeesta kahdeksanteen kuvakkeeseen.
- 3.1.3. Kosketa lämpötilanäppäimen kuvaketta. Valittuna olevan valikon lämpötila alkaa vilkkua näyttöyksikössä. Voit säätää lämpötilaa 5 °C:n askelin painamalla lämpötilan säätönäppäimen kuvaketta. Jos lämpötilanäppäimen kuvaketta pidetään painettuna, lämpötila vaihtuu jatkuvasti. Lämpötilaa voi säätää kussakin reseptissä alueella 80 °C – 200 °C.

- 3.1.4. Kosketa aikanäppäimen kuvaketta. Valitun valikon oletusaika tai asetettu aika alkaa vilkkua näyttöyksikössä. Voit säätää aikaa 1 minuutin askelin painamalla ajansäätönäppäimen kuvaketta. Jos ajansäätönäppäimen kuvaketta pidetään painettuna, aika vaihtuu jatkuvasti. Aikaa voidaan säätää kussakin reseptissä 1 minuutista 60 minuuttiin.
- 3.1.5. Kun olet asettanut reseptin, lämpötilan ja ajan, kosketa virtanäppäimen kuvaketta. Vasemmanpuoleisen astian toiminta käynnistyy, ja valittu kypsennysaika alkaa laskea alaspäin näyttöyksikössä.
- 3.1.6. Voit säätää lämpötilaa tai aikaa kypsennyksen aikana painamalla lämpötila- tai aikanäppäimen kuvaketta kerran ja sitten säätämällä lämpötilaa tai aikaa painamalla lämpötila- tai aikanäppäimen kuvaketta. Säädön aikana laite toimii edelleen.
- 3.1.7. Voit nollata reseptin kypsennyksen aikana painamalla virtanäppäimen kuvaketta kerran kevyesti, niin kypsennys keskeytyy. Lämmitin ja moottori sammuvat. Nollaa sitten resepti noudattamalla vaiheita 3.1.2–3.1.5 ja jatka käyttöä.
- 3.2. Laitteen pysäyttäminen tai sammuttaminen kypsennyksen aikana
 - 3.2.1. Voit keskeyttää käynnissä olevan kypsennysprosessin painamalla virtanäppäimen kuvaketta kerran, jolloin lämmitys ja moottorin toiminta keskeytyvät. Jos keskeyttämisen jälkeen ei tehdä mitään 3 minuutin sisällä, laite siirtyy valmiustilaan.
 - 3.2.2. Jos haluat sammuttaa laitteen kypsennyksen aikana, paina virtanäppäimen kuvaketta 2 sekunnin ajan, kunnes näyttöyksikössä näkyy "OFF". Äänimerkki kuuluu kerran, näyttö sammuu ja laite siirtyy valmiustilaan. Pidä sitten virtanäppäimen kuvaketta painettuna 2 sekunnin ajan, niin laite siirtyy käynnistystilaan.
- 3.3. Astian poistaminen
 - 3.3.1. Jos astia poistetaan laitteesta milloin tahansa, näytössä näkyy teksti "OPEN".
 - 3.3.2. Jos astia poistetaan kypsennysprosessin aikana, laitteen toiminta pysähtyy (sekä lämmitys että moottori pysähtyvät). Kun astia asetetaan takaisin, laite jatkaa toimintaansa viimeisimpien asetusten mukaisesti.
- 3.4. Oikeanpuoleisen astian toimintatila
 - 3.4.1. Kosketa oikeanpuoleisen astian näppäimen kuvaketta ja katso seuraavat vaiheet kohdista 3.1.2–3.1.7.
- 3.5. Kypsennysprosessi on valmis
 - 3.5.1. Kun kypsennysprosessi on valmis, näytössä lukee "OFF" ja laite antaa 5 äänimerkkiä. Tämän jälkeen näyttö sammuu ja laite siirtyy valmiustilaan.
4. Kahden astian toimintatila
 - 4.1. 2 astian käytön aloittaminen
 - 4.1.1. Valitse ensin toinen puoli ja valitse valikkoasetukset, lämpötila ja aika vaiheiden 3.1.2–3.1.7 mukaisesti. Valitse sitten toinen puoli ja aseta haluttu resepti, lämpötila ja aika samalla tavalla.
 - 4.1.2. Paina virtanäppäimen kuvaketta. Kumpikin astia alkaa toimia samanaikaisesti. Kummankin puolen jäljellä oleva aika tulee näkyviin näyttöyksikössä.
 - 4.1.3. Voit myös käynnistää vain toisen puolen kohtien 3.1.1–3.1.7 mukaisesti ja käynnistää sitten toisen puolen toiminnan kohdan 3.5.1 mukaisesti.
 - 4.2. Kahden astian toimintatilan asetusten valitseminen
 - 4.2.1. Kahden astian toimintatilassa kaksi astiaa on toiminnassa samanaikaisesti. Voit asettaa vasemmanpuoleisen astian tai oikeanpuoleisen astian lämpötilan tai ajan painamalla vasemmanpuoleisen astian näppäintä tai oikeanpuoleisen astian näppäintä ja viimeistellä asetuksen vaiheiden 3.1.6–3.1.7 mukaisesti.
 - 4.3. Laitteen pysäyttäminen tai sammuttaminen kypsennyksen aikana
 - 4.3.1. Jos haluat keskeyttää vain toisen puolen toiminnan kahden astian toimintatilan aikana, paina ensin vasemmanpuoleisen tai oikeanpuoleisen astian näppäimen kuvaketta ja paina sitten virtanäppäimen kuvaketta. Vastaavan astian toiminta keskeytyy. Jos mitään toimintaa ei valita 3 seuraavan minuutin aikana, keskeytetty puoli siirtyy valmiustilaan. Jos haluat keskeyttää kummankin puolen, paina virtanäppäimen kuvaketta, niin kummankin puolen toiminta keskeytyy. Jos mitään toimintaa ei valita 3 seuraavan minuutin aikana, kumpikin puoli siirtyy valmiustilaan. Voit jatkaa toimintaa painamalla virtanäppäimen kuvaketta kerran.

- 4.3.2. Jos haluat sammuttaa toisen puolen toiminnan kypsennyksen aikana, paina ensin vasemmanpuoleisen tai oikeanpuoleisen astian näppäimen kuvaketta ja pidä sitten virtanäppäimen kuvaketta painettuna 2 sekunnin ajan. Tämän jälkeen valittu astia (tai puoli) siirtyy valmiustilaan. Jos haluat sammuttaa kummankin puolen, pidä virtanäppäimen kuvaketta painettuna 2 sekunnin ajan.
- 4.4. Astian poistaminen
- 4.4.1. Jos astia poistetaan laitteesta, näytössä näkyy teksti "OPEN".
- 4.4.2. Jos yksi astia poistetaan kypsennysprosessin aikana, vastaavan puolen toiminta pysähtyy (sekä lämmitys että moottori pysähtyvät). Kun astia asetetaan takaisin, se jatkaa toimintaansa viimeisimpien asetusten mukaisesti.
- 4.5. Kypsennysprosessi on valmis
- 4.5.1. Kun kypsennysprosessi on valmis, näytössä näkyy "OFF" ja laite antaa 5 äänimerkkiä. Tämän jälkeen näyttöyksikkö sammuu ja laite siirtyy valmiustilaan.

Huomautukset

5. Käynnistystila: tässä tilassa vain virtanäppäimen kuvake palaa.

6. Valmiustila: virtanäppäimen kuvake, vasemmanpuoleisen astian näppäimen ja oikeanpuoleisen astian näppäimen kuvake palavat.

7. Asetusten valitseminen

- 7.1. Asetusten valitseminen, kun yksikkö ei ole toiminnassa
- 7.1.1. Aloita käyttö painamalla vastaavia toimintonäppäimiä. Valitun reseptin ilmainen vilkkuu, muut valikon ilmaisimet palavat aina ja vastaava näyttöyksikkö vilkkuu ja näyttää vuorotellen valitun reseptin lämpötilan/ajan. Valikkoa säädettäessä valittu resepti vilkkuu. Aseta lämpötila painamalla lämpötilanäppäintä. Näyttöyksikkö vilkkuu ja näyttää nykyisen lämpötilan. Voit säätää ajan painamalla aikanäppäintä; näyttö vilkkuu ja näyttää nykyisen ajan. Kun laite on kahden astian toimintatilassa, valitsemattoman puolen valikko ei vilku. Vastaavassa näytössä näkyy vuorotellen lämpötila ja aika vilkkumatta. Tämän prosessin aikana lämmittimet ja moottorit eivät ole toiminnassa.
- 7.2. Asetusten valitseminen kypsennyksen aikana
- 7.2.1. Kypsennyksen aikana valikko ei vilku, vaan vain valitun reseptin kuvake palaa. Näyttöyksikkö vilkkuu ja näyttää vuorotellen lämpötilan ja ajan. Lämpötilaa ja aikaa voidaan säätää kohtien 3.1.3 ja 3.1.4 mukaisesti, mutta reseptiä ei voida säätää. Lämmitin ja tuuletin ovat toiminnassa jatkuvasti.
- 7.3. Keskeytä käyttö: vastaava toimintonäppäin palaa koko ajan; valitun valikon ilmainen vilkkuu ja muut valikkojen ilmaisimet palavat koko ajan. Vastaava näyttö vilkkuu ja siinä näkyy vuorotellen valitun valikon lämpötila ja aika. Lämmittimen ja tuulettimen toiminta pysähtyy. Tämän jälkeen valikkoa, aikaa ja lämpötilaa voidaan säätää.
- 7.4. Käyttö: vastaava toimintonäppäin palaa aina, valitun reseptin ilmainen palaa aina ja muut valikon ilmaisimet ovat sammuneina. Vastaavassa näytössä näkyy valitun reseptin jäljellä oleva aika, ja lämmitin ja tuuletin toimivat jatkuvasti. Kun kumpikin astia on toiminnassa samanaikaisesti, vasemmanpuoleisen astian näppäimen kuvake ja vastaava vasemmanpuoleisen astian reseptin kuvake alkavat vilkkua samanaikaisesti kerran 6 sekunnin välein. 3 sekuntia myöhemmin oikeanpuoleisen astian näppäimen kuvake ja vastaava oikeanpuoleisen astian reseptin kuvake alkavat vilkkua samanaikaisesti kerran 6 sekunnin välein.

8. Muistitoiminto: laitteessa on muistitoiminto. Jos valitset esimerkiksi kanansiipien valikon oikeanpuoleiselle astialle ja asetat lämpötilan 190 °C:seen ja ajan 22 minuuttiin eikä laitteen virtaa katkaista, käytön jälkeen samat asetukset ovat valittuina, kun valitset oikeanpuoleisen astian seuraavan käytön aikana. Tällöin kanansiipien valikko tulee näkyviin suoraan ja lämpötilan asetuksena on 190 °C ja ajan asetuksena on 22 minuuttia. Muisti tyhjenee, kun laitteen virta on ollut katkaistuna 1 tunnin ajan. Jos kytket laitteen virran tunnin kuluttua ja valitset oikeanpuoleisen astian, alkutila tulee näkyviin.

9. Virrankatkaisumuisti: Jos laitteen virta katkaistaan vahingossa käytön aikana, ennen virran katkeamista käytössä olleet asetukset tulevat käyttöön, kunhan virta palautuu 30 minuutin sisällä.

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 ilmafriteerausajan 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 ilmafriteerauskeittimessä muutaman minuutin sisällä siitä, kun olet lisännyt öljyn.
5. Älä valmista ilmafriteerauskeittimessä makkaroita tai muita erittäin rasvaisia ainesosia.
6. Välipaloja, jotka voidaan valmistaa uunissa, voidaan valmistaa myös ilmafriteerauskeittimessä.
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 ilmafriteerauskeittimen astiaan leivinvuoka tai uunivuoka, jos haluat valmistaa kakun tai piirakan tai jos haluat paistaa herkkiä ainesosia tai täytettyjä ruokia.

Valikko	Viitepaino (g)		Oletuslämpötila (°C)	Yhden astian aika (min)	Kahden astian aika (min)	Lämpötila-alue (°C)	Aikaväli (min)	Ravistus
Pakastetut ranskalaiset perunat	Iso	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1–2
	Pieni	300						
Kakku	Iso	300	150	25	25–30	80–200	1–60	
	Pieni	150						
Pihvi	Iso	170	200	15	15–20	80–200	1–60	1–2
	Pieni	85						
Kanankoivet	Iso	800	200	30	30–35	80–200	1–60	1–2
	Pieni	300						
Kanansiivet	Iso	500	190	22	22–27	80–200	1–60	1–2
	Pieni	300						
Katkarapu	Iso	350	190	12	12–15	80–200	1–60	1–2
	Pieni	175						
Paistettu makkara	Iso	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1–2
	Pieni	130						
Munatorrtu	Iso	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	Pieni	150						

Huomautus 1: Lisää valmistusaikaan 3 minuuttia, jos aloitat paistamisen, kun ilmafriteerauskeitin on vielä kylmä.

Huomautus 2: Voit säätää lämpötilaa tai aikaa todellisen kypsennystehon mukaan, kun käytät kahta keittoastiaa samanaikaisesti.

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 (Bild 1)

1. Frittierkopf
2. Frittierrost
3. Gerät

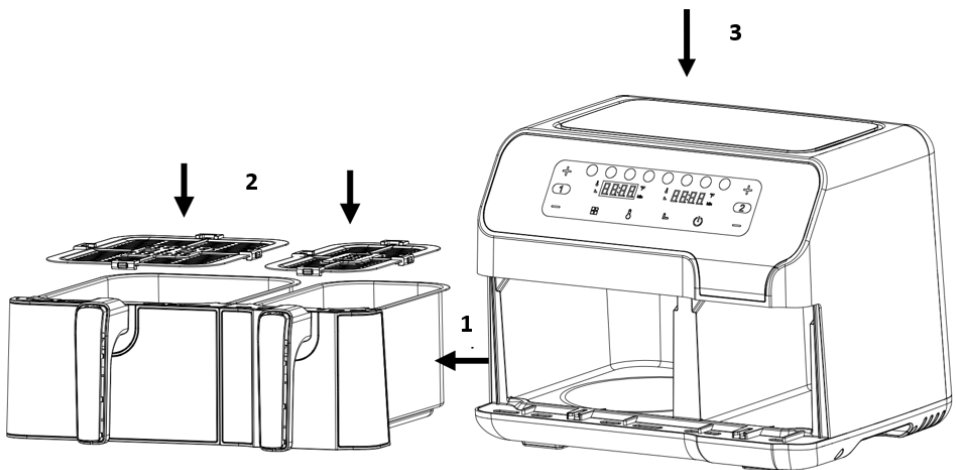


Abbildung 23

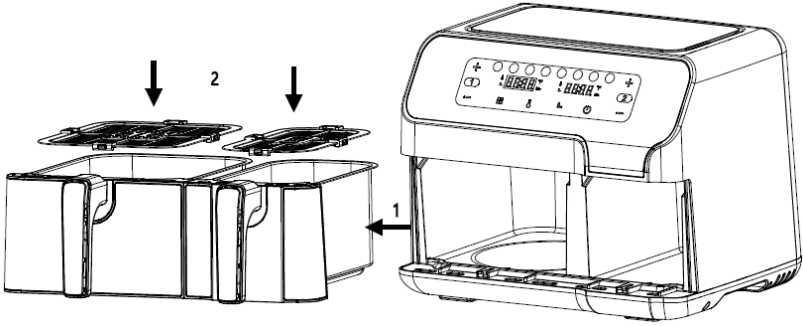


Abbildung 2

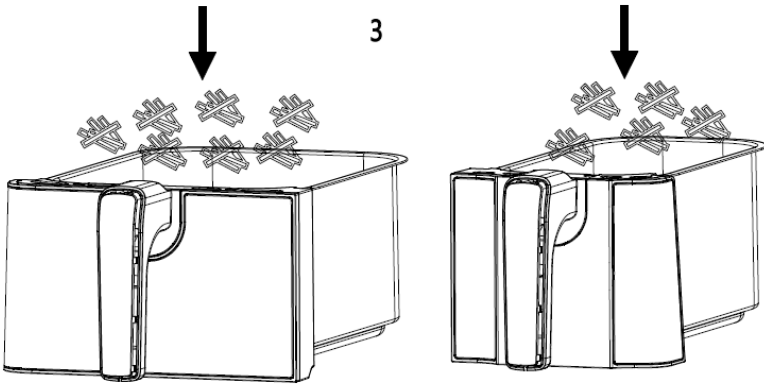


Abbildung 3

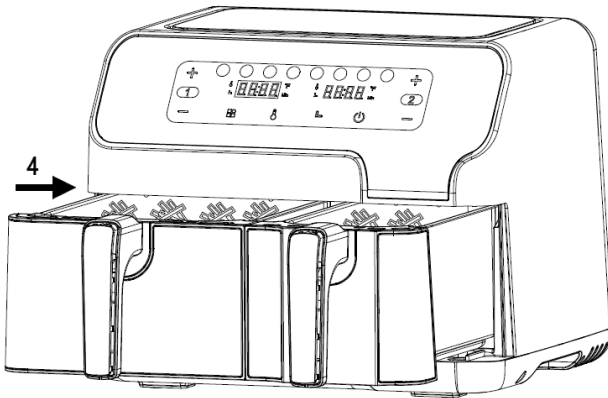


Abbildung 4

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Rost und den Frittiertopf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit heißer Luft arbeitet. Füllen Sie den Frittiertopf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

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

Vorbereitung des Geräts für den Gebrauch

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

Füllen Sie die Fritteuse nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom blockieren und das Frittierergebnis beeinträchtigen könnte.

Verwendung des Gerätes

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
 2. Ziehen Sie den Frittiertopf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abbildung 2).
 3. Geben Sie die Zutaten in den Frittiertopf. (Abbildung 3).
 4. Schieben Sie den Topf wieder in die Heißluftfritteuse (Abbildung 4).
- Verwenden Sie den Topf niemals ohne den Frittierrost.

Achtung: Berühren Sie den Topf während und für einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Frittiertopf nur am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Vorbereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Ziehen Sie hierfür den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie den Inhalt. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse.
7. Wenn Sie den Summer hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät.

Hinweis: Drücken Sie 2 Sekunden lang die Ein-/Aus-Taste. Anschließend können Sie das Gerät manuell ausschalten.

Tipp: Sie können während des Gebrauchs die Temperatur oder Zeit nach Ihren Wünschen einstellen.

8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie auf dem Timer einige zusätzliche Minuten ein.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entfernen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf einen Untersetzer.

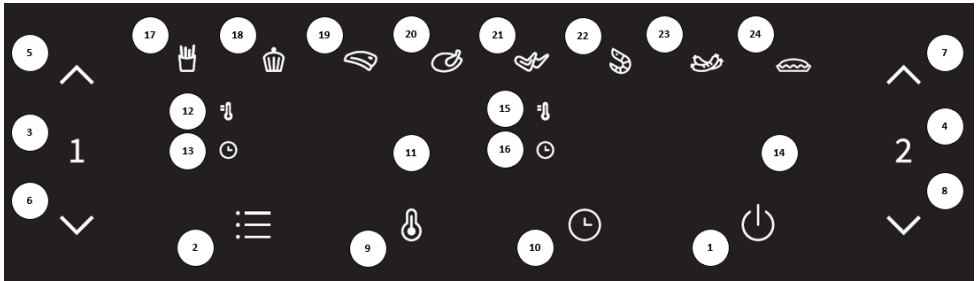
Drehen Sie den Topf nicht auf den Kopf, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten ausläuft.

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

10. Verwenden Sie geeignete Utensilien, um die Lebensmittel zu entnehmen und auf eine Teller anzurichten.

11. Wenn eine Portion fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.

Anweisungen zum Bedienfeld




Taste 1  – Ein-/Aus-Taste


Sobald die beiden Töpfe richtig im Hauptgehäuse platziert sind, leuchtet die Betriebsanzeige auf. Betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät in den Standby-Modus zu schalten. Drücken Sie nach der Auswahl des zu verwendenden Frittiertopfes ein zweites Mal die Ein-/Aus-Taste, um den Garvorgang zu starten.

Taste 2  – Vorwahl-Taste



Mit der Vorwahl-Taste können Sie durch 8 beliebige Zubereitungen blättern (17–24). Nach der Auswahl werden die vorprogrammierte Zeit und die Kochtemperatur eingestellt.



Taste 3  – Taste für den linken Frittiertopf

Berühren Sie die Taste für den linken Frittiertopf. Das Symbol der Funktionstaste des linken Frittiertopfes leuchtet auf. Das Menü ist standardmäßig das erste Menü (Pommes) und die Pommes-Anzeige blinkt. Die Anzeige für den linken Frittiertopf blinkt und zeigt abwechselnd die Standardtemperatur und die Standardzeit für das Pommes-Programm an. Wenn die Temperatur angezeigt wird, leuchtet die Temperaturanzeige oben links an der Anzeige kontinuierlich. Wenn die Uhrzeit angezeigt wird, leuchtet die Uhrzeitanzeige unten links an der Anzeige kontinuierlich. Wenn Sie die Taste für den linken Topf 2 Sekunden lang drücken, brechen Sie die Auswahl des linken Topfes ab und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.


Taste 4  – Taste für den rechten Frittiertopf

Berühren Sie die Taste für den rechten Frittiertopf. Das Symbol der Funktionstaste für den rechten Topf leuchtet auf. Das Menü ist standardmäßig das erste Menü (Pommes) und die Pommes-Anzeige blinkt. Die Anzeige für den rechten Frittiertopf blinkt und zeigt abwechselnd die Standardtemperatur und die Standardzeit für das Pommes-Programm an. Wenn die Temperatur angezeigt wird, leuchtet die Temperaturanzeige oben links an der Anzeige kontinuierlich. Wenn die Uhrzeit angezeigt wird, leuchtet die Uhrzeitanzeige unten links an der Anzeige kontinuierlich. Wenn Sie die Taste für den rechten Topf 2 Sekunden lang drücken, brechen Sie die Auswahl des rechten Topfes ab und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

Taste 5  und Taste 6  – Temperatur- und Zeitsteuertasten für den linken Topf
Mit den Tasten 5 und 6 können Sie die Gartemperatur für den linken Topf jeweils um 5 °C erhöhen oder senken. Wenn Sie eine Taste drücken und gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Temperaturkontrollbereich: 80 °C – 200 °C. Die Tasten können auch verwendet werden, um die Garzeit für den linken Topf um jeweils eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie eine Taste drücken und gedrückt halten, ändert sich die Zeit schnell. Zeitkontrollbereich: 1 min – 60 min.

Taste 7  und Taste 8  – Temperatur- und Zeitsteuertasten für den rechten Topf
Mit den Tasten 7 und 8 können Sie die Gartemperatur für den rechten Topf jeweils um 5 °C erhöhen oder senken. Wenn Sie eine Taste drücken und gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Temperaturkontrollbereich: 80 °C – 200 °C. Die Tasten können auch verwendet werden, um die Garzeit für den rechten Topf um jeweils eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie eine Taste drücken und gedrückt halten, ändert sich die Zeit schnell. Zeitkontrollbereich: 1 min – 60 min.

Taste 9  – Temperaturwahlta-
stere
Berühren Sie die Temperaturwahlta-
stere. Anschließend können Sie die auf der Anzeigeeinheit
angezeigte Temperatur nach Bedarf verändern.

Taste 10  – Zeitwahlta-
stere
Drücken Sie die Zeitwahlta-
stere. Anschließend können Sie die auf der Anzeigeeinheit angezeigte Zeit
nach Bedarf verändern.

Kontrollleuchte "11", Anzeige für den linken Topf
Kontrollleuchte "12", Temperaturanzeige für den linken Topf
Kontrollleuchte "13", Zeitanzeige für den linken Topf
Kontrollleuchte "14" Anzeige für den rechten Topf
Kontrollleuchte "15", Temperaturanzeige für den rechten Topf
Kontrollleuchte "16", Zeitanzeige für den rechten Topf
Kontrollleuchten "17–24" Rezeptanzeige

Detaillierte Bedienungsanleitung

1. Boot-Modus

Vergewissern Sie sich zunächst, dass der Topf korrekt im Gerät eingesetzt ist. Dann stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Gerät wird schaltet sich ein und piept einmal. Alle Leuchten leuchten eine Sekunde lang auf und erlöschen dann. Die Ein-/Aus-Taste leuchtet auf.

2. Standby-Modus

Wenn Sie auf das Power-Symbol tippen, leuchten die Auswahlssymbole für Topf 1 und Topf 2 kontinuierlich. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet und innerhalb von 3 Minuten nicht benutzt wurde, schaltet es in den Boot-Modus.

3. Betrieb mit nur einem Topf

3.1. Verwendung des linken Topfs

3.1.1. Berühren Sie die Taste für den linken Topf. Die Symbole in Bereich 1 und Bereich 2 leuchten kontinuierlich. Die Standardeinstellungen für Pommes erscheinen, wobei abwechselnd die Standardtemperatur und die Kochzeit für Pommes auf dem Display angezeigt werden. Wenn Sie die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Auswahl des linken Topfs aufgehoben und das Gerät geht in den Standby-Modus.

3.1.2. Tippen Sie auf die Taste mit den Voreinstellungen, um das gewünschte Menü auszuwählen. Drücken Sie diese Taste einmal, um zum nächsten Menü zu wechseln. Das gewählte Menüsymbol blinkt und die Standardtemperatur und -zeit werden angezeigt. Das Menü kann zwischen dem ersten und achten Symbol gewechselt werden.

- 3.1.3. Berühren Sie das Symbol für die Temperaturtaste. Die Temperatur des aktuellen Menüs blinkt auf der Anzeigeeinheit. Drücken Sie die Temperaturkontrolltaste, um die Temperatur in 5 °C-Schritten einzustellen. Wenn Sie die Temperaturtaste gedrückt halten, wird die Temperatur kontinuierlich angepasst. Die Temperatur kann für jedes Rezept im Bereich von 80 °C – 200 °C eingestellt werden.
- 3.1.4. Tippen Sie auf die Taste mit dem Zeitsymbol. Die Standard- oder eingestellte Zeit für das ausgewählte Menü blinkt auf der Anzeigeeinheit. Drücken Sie die Zeitsteuertaste, um die Zeit in Schritten von 1 Minute einzustellen. Wenn Sie die Zeitsteuertaste gedrückt halten, wird die Zeit kontinuierlich angepasst. Die Zeit kann für jedes Rezept von 1 min bis 60 min eingestellt werden.
- 3.1.5. Wenn Sie Rezept, Temperatur und Zeit einstellen, berühren Sie die Ein-/Aus-Taste. Der linke Topf geht in Betrieb, und die aktuelle Kochzeit wird auf der Anzeigeeinheit heruntergezählt.
- 3.1.6. Um die Temperatur oder Zeit während des Garvorgangs einzustellen, drücken Sie die Temperatur- oder Zeitsteuertaste einmal und dann die Temperatur- oder Zeitsteuertaste mehrmals, um die Temperatur oder Zeit einzustellen. Während des Einstellvorgangs arbeitet das Gerät weiter.
- 3.1.7. Um das Rezept während des Garvorgangs zurückzusetzen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal leicht, um ihn anzuhalten. Die Heizvorrichtung und der Motor sind ausgestellt. Führen Sie dann die Schritte 3.1.2 – 3.1.5 aus, um das Rezept zurückzusetzen und den Betrieb fortzusetzen.
- 3.2. Pausieren Sie das Gerät während des Garvorgangs oder schalten Sie es aus
 - 3.2.1. Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie einmal auf das Symbol der Ein-/Aus-Taste, um die Heiz- und Motorfunktion zu unterbrechen. Wenn innerhalb von 3 Minuten nach dem Anhalten des Geräts keine Aktion folgt, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.
 - 3.2.2. Um das Gerät während des Garvorgangs auszuschalten, halten Sie die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, bis auf der Anzeige "OFF" erscheint. Der Summer ertönt einmal, die Anzeige erlischt und das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Halten Sie dann die Ein-/Aus-Taste für 2 Sekunden gedrückt, das Gerät wechselt dann in den Boot-Modus.
- 3.3. Entfernen des Frittiertopfes
 - 3.3.1. Sobald der Topf aus dem Gerät entfernt wird, zeigt die Anzeige "OPEN" an.
 - 3.3.2. Wenn der Topf während des Garvorgangs entfernt wird, hört das Gerät auf zu arbeiten (sowohl die Heizvorrichtung als auch der Motor werden ausgeschaltet). Wenn der Topf wieder eingesetzt wird, nimmt das Gerät den Betrieb mit den letzten Einstellungen wieder auf.
- 3.4. Verwendung des rechten Topfs
 - 3.4.1. Berühren Sie die Taste für den rechten Topf und lesen Sie die nachfolgenden Schritte in den Abschnitten 3.1.2 – 3.1.7.
- 3.5. Garvorgang ist abgeschlossen
 - 3.5.1. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, steht auf der Anzeige "OFF" und das Gerät piept 5 Mal. Dann erlischt die Anzeige und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
4. Betrieb mit beiden Frittiertöpfen
 - 4.1. Starten des Betriebs mit beiden Töpfen
 - 4.1.1. Wählen Sie zunächst eine Seite und wählen Sie die Menüeinstellungen, die Temperatur und die Zeit entsprechend den Schritten 3.1.2-3.1.7. Wählen Sie dann die andere Seite aus und stellen Sie das gewünschte Rezept, die Temperatur und die Zeit auf die gleiche Weise ein.
 - 4.1.2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Beide Töpfe beginnen gleichzeitig zu arbeiten. Der Countdown der verbleibenden Zeit für beide Seiten wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt.
 - 4.1.3. Alternativ können Sie auch zunächst nur eine Seite entsprechend den Schritten 3.1.1 bis 3.1.7 starten und dann den Betrieb der anderen Seite entsprechend dem Schritt 3.5.1 starten.
 - 4.2. Wählen Sie die Einstellungen für die Betriebsart mit zwei Frittiertöpfen

- 4.2.1. In dieser Betriebsart arbeiten beide Töpfe gleichzeitig. Um die Temperatur oder Zeit für den linken Topf oder den rechten Topf einzustellen, drücken Sie die Taste für den rechten oder für den linken Topf und folgen Sie dann den Schritten 3.1.6 und 3.1.7, um die Einstellung abzuschließen.
- 4.3. Pausieren oder Ausschalten des Geräts während des Garvorgangs
 - 4.3.1. Um nur eine Seite während des Betriebs mit zwei Frittirtöpfen zu pausieren, drücken Sie zuerst das linke bzw. rechte Topfsymbol und dann die Ein-/Aus-Taste. Der Betrieb des entsprechenden Topfes wird pausiert. Wenn innerhalb der nächsten 3 Minuten keine Aktion folgt, wechselt die angehaltene Seite in den Standby-Modus. Um beide Seiten zu pausieren, drücken Sie einfach die Ein-/Aus-Taste und beide Seiten werden angehalten. Wenn innerhalb der nächsten 3 Minuten keine weitere Aktion folgt, gehen beide Seiten in den Standby-Modus. Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal.
 - 4.3.2. Um während des Garvorgangs eine Seite auszuschalten, drücken Sie zuerst das linke oder rechte Topfsymbol und halten Sie dann die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang gedrückt. Dann wechselt der ausgewählte Topf (oder die Seite) in den Standby-Modus. Um beide Seiten auszuschalten, halten Sie die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang gedrückt.
- 4.4. Entfernen des Frittirtopfes
 - 4.4.1. Sobald der Frittirtopf entfernt wird, wird auf der Anzeige "OPEN" angezeigt.
 - 4.4.2. Wird ein Topf während des Garvorgangs entnommen, schaltet sich die entsprechende Seite ab (sowohl Heizvorrichtung als auch Motor werden abgeschaltet). Wenn der Topf wieder eingesetzt wird, wird der Betrieb auf der Grundlage der letzten Einstellungen wieder aufgenommen.
- 4.5. Garvorgang ist abgeschlossen
 - 4.5.1. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt die Anzeige "OFF" an und piept 5 Mal. Dann erlischt die Anzeigeeinheit und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

Anmerkungen

- 5. Boot-Modus: In diesem Modus leuchtet nur die Ein-/Aus-Taste.
- 6. Standby-Modus: Die Ein-/Aus-Taste, die Taste für den linken Topf und die Taste für den rechten Topf leuchten auf.
- 7. Einstellungen
 - 7.1. Auswählen der Einstellungen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist
 - 7.1.1. Die entsprechende Funktionstaste ist immer eingeschaltet. Die gewählte Rezeptanzeige blinkt, die restlichen Menüanzeigen leuchten ununterbrochen und die entsprechende Anzeigeeinheit blinkt abwechselnd, um die Temperatur/Zeit des gewählten Rezepts anzuzeigen. Beim Einstellen des Menüs blinkt das gewählte Rezept. Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die Temperaturtaste. Die Anzeigeeinheit blinkt, um die aktuelle Temperatur anzuzeigen. Drücken Sie die Zeittaste, um die Uhrzeit einzustellen. Die Anzeige blinkt und zeigt die aktuelle Uhrzeit an. Wenn sich das Gerät in der Betriebsart für zwei Töpfe befindet, blinkt das Menü für die nicht gewählte Seite nicht; die entsprechende Anzeige zeigt abwechselnd Temperatur und Zeit an, ohne zu blinken. Während dieses Prozesses arbeiten die Heizvorrichtungen und Motoren nicht.
 - 7.2. Einstellungen vornehmen während des Garvorgangs
 - 7.2.1. Während des Garvorgangs blinkt das Menü nicht, sondern es leuchtet nur das gewählte Rezeptsymbol. Die Anzeige blinkt und zeigt abwechselnd Temperatur und Zeit an. Temperatur und Zeit können wie unter 3.1.3 und 3.1.4 beschrieben eingestellt werden, das Rezept kann jedoch nicht verändert werden. Die Heizvorrichtung und der Lüfter arbeiten kontinuierlich.
 - 7.3. Garvorgang pausieren: Die entsprechende Funktionstaste ist immer eingeschaltet; die gewählte Menüanzeige blinkt, während die anderen Menüanzeigen immer eingeschaltet sind. Die entsprechende Anzeige blinkt und zeigt abwechselnd Temperatur und Uhrzeit des

ausgewählten Menüs an. Die Heizvorrichtung und der Lüfter stellen den Betrieb ein; jetzt können das Menü, die Zeit und die Temperatur eingestellt werden.

- 7.4. Bedienvorgang: Die entsprechende Funktionstaste ist immer eingeschaltet, die gewählte Rezeptanzeige ist immer eingeschaltet und die restlichen Menüanzeigen sind ausgeschaltet. Die entsprechende Anzeige zeigt die verbleibende Zeit des ausgewählten Rezepts an und Heizvorrichtung und Lüfter arbeiten kontinuierlich. Wenn beide Töpfe gleichzeitig in Betrieb sind, blinken das linke Topfsymbol und das entsprechende Rezeptsymbol des linken Topfs alle 6 Sekunden gleichzeitig. 3 Sekunden später blinkt alle 6 Sekunden gleichzeitig das Symbol des rechten Topfs und das entsprechende Rezeptsymbol des rechten Topfs.

8. Speicherfunktion: Das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion. Wenn Sie beispielsweise das Hühnerflügelmenü für den rechten Topf auswählen und die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 22 min einstellen, werden nach Ende des Gebrauchs, wenn das Gerät nicht ausgeschaltet ist, die gleichen Einstellungen während des nächsten Gebrauchs des rechten Topfs angewendet, d. h. das Hühnerflügelmenü wird direkt angezeigt, die Temperatur ist auf 190 °C und die Zeit auf 22 Min. eingestellt. Der Speicher wird gelöscht, nachdem das Gerät 1 Stunde lang ausgeschaltet war. Wenn Sie das Gerät nach einer Stunde einschalten und den rechten Topf auswählen, wird der Ausgangszustand angezeigt.

9. Speicher ausschalten: Wenn das Gerät während des Betriebs versehentlich ausgeschaltet wird, kehrt es zu den Einstellungen vor der Stromunterbrechung zurück, wenn die Stromversorgung innerhalb von 30 Minuten wieder hergestellt wird.

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 für einen Topf (Min.)	Zeit für zwei Töpfe (Min.)	Temperaturbereich (°C)	Zeitrahmen (Min.)	Schütteln
	Groß	Klein						
Tiefgekühlte Pommes frites	Groß	500	200	25	28–32	80–200	1–60	1–2
	Klein	300						
Kuchen	Groß	300	150	25	25–30	80–200	1–60	
	Klein	150						
Steak	Groß	170	200	15	15–20	80–200	1–60	1–2
	Klein	85						
Hühnerkeulen	Groß	800	200	30	30–35	80–200	1–60	1–2
	Klein	300						
Hühnerflügel	Groß	500	190	22	22–27	80–200	1–60	1–2
	Klein	300						
Garnelen	Groß	350	190	12	12–15	80–200	1–60	1–2
	Klein	175						
Bratwurst	Groß	240	160	15	15–18	80–200	1–60	1–2
	Klein	130						
Blätterteigtörtchen	Groß	290	170	20	18–23	80–200	1–60	
	Klein	150						

Hinweis 1: Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Braten beginnen und die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

Hinweis 2: Sie können die Temperatur oder Zeit entsprechend dem tatsächlichen Gareffekt einstellen, wenn Sie zwei Kochtöpfe gleichzeitig verwenden.

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 festsitzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Frittierrost in den Topf und lassen Sie den Topf und den Rost für ca. 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Problemlösung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie den Stecker des Netzkabels an eine geerdete Steckdose an.
Das Gargut, das in der Heißluftfritteuse frittiert wird, ist nicht	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).

durchgegart.	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.