Hisense




**HAF1900D**

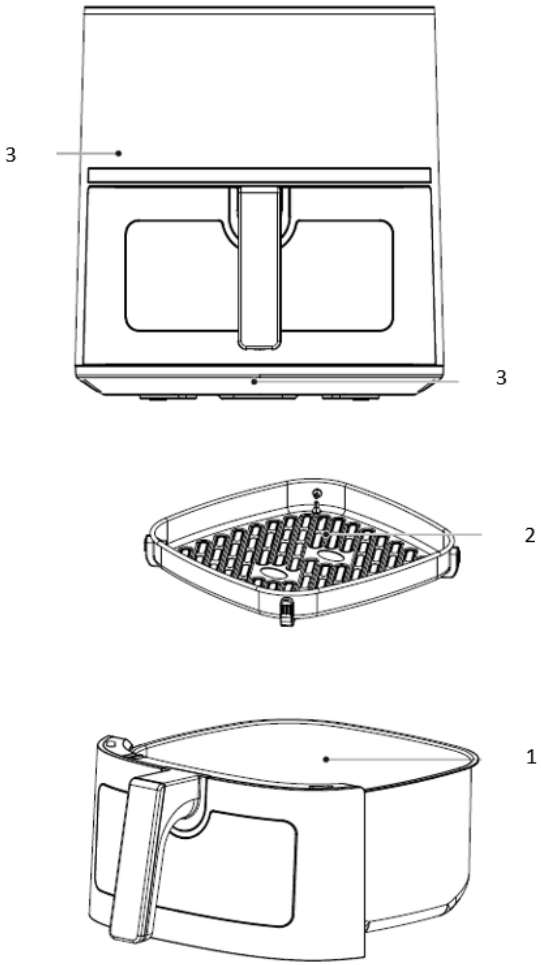
14. Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
15. Запрещается подключать прибор к внешнему таймеру и системе дистанционного управления.
16. Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или 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.**

## Описание прибора

1. Корзина
2. Решетка
3. Прибор



## Подготовка к первому использованию

1. Удалите всю упаковку с прибора.
2. Удалите с прибора все этикетки и наклейки.
3. Тщательно вымойте решетку и корзину горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.
4. Протрите внутренние и внешние поверхности прибора влажной тканью.

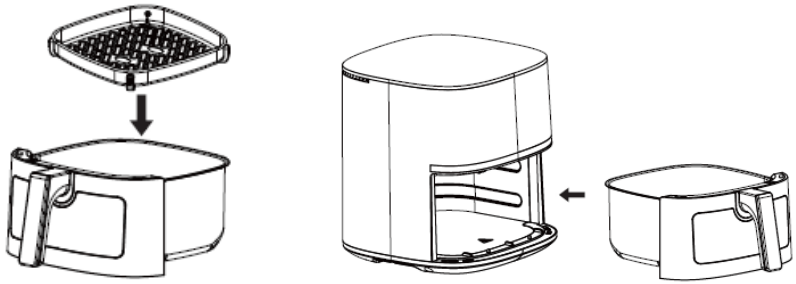
Эта фритюрница готовит без масла, только с помощью горячего воздуха. Не наполняйте корзину маслом или жиром для жарки.

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

## Подготовка прибора к работе

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

**Не наполняйте корзину маслом или другой жидкостью.**
**Не кладите никакие предметы на прибор, так как это может препятствовать циркуляции воздуха и повлиять на результат приготовления.**



## Использование прибора

1. Подключите вилку сетевого шнура к заземленной розетке.
2. Аккуратно извлеките корзину из прибора (рис. 2).
3. Положите продукты на решетку.
4. Установите корзину обратно в прибор.
   Запрещается использовать корзину без установленной решетки.
   Внимание! Не прикасайтесь к корзине во время и некоторое время после приготовления, так как она сильно нагревается. Держите корзину только за ручку.
5. Установите время приготовления для выбранного типа продукта (см. раздел «Таблица примерного времени и температуры приготовления»).
6. По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал. Извлеките корзину из прибора.
   Подсказка. Во время приготовления можно регулировать температуру и время приготовления в соответствии со своими предпочтениями.
7. Проверьте, готовы ли продукты.

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

8. Чтобы вынуть продукты, извлеките корзину из прибора и поставьте на подставку.
   Не переворачивайте корзину, так как масло, собравшееся на дне корзины, может попасть на продукты.
   Корзина и продукты горячие. В зависимости от типа готовящегося продукта из чаши может выходить пар.
9. Для перекладывания продуктов на тарелку используйте подходящие принадлежности.
10. После приготовления одной порции прибор снова готов к приготовлению следующей порции.

Примечание. После выбора программы в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопки «Сохранение тепла» и «Разогрев», чтобы выбрать режим звукового сигнала: без звука или со звуком.
Примечание. Прибор автоматически запоминает предыдущие настройки программы, в том числе время приготовления, температуру и другие параметры (например, время >= 5 минут). При следующем использовании прибор сначала предлагает время приготовления, затем температуру. После выбора программы нажмите и удерживайте кнопку Menu (Меню), чтобы восстановить заводские настройки времени и температуры для программы; для подтверждения дважды прозвучит звуковой сигнал.

## Описание панели управления




**Использование панели управления:** Включите прибор, нажав кнопку Menu (прибор перейдет в режим выбора программ). Нажмите кнопку Menu еще раз, чтобы выбрать программу (после выбора программы нажмите кнопку Time / Temp. для выбора настройки времени или температуры). Нажмите кнопку > / <, чтобы установить время и температуру по своему усмотрению. Нажмите кнопку Start / Cancel, и прибор начнет работать. Снова нажмите кнопку Start / Cancel, чтобы остановить работу.

## 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 | | Тем-ра по умолчанию (°C) | Диапазон температуры (°C) | Время по умолчанию (мин.) | Диапазон времени (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Куриные крылышки |  | 180 | 40–200 | 15 | 1–60 |
| Картофель фри |  | 190 | 40–200 | 19 | 1–60 |
| Рыба |  | 180 | 40–200 | 16 | 1–60 |
| Батат |  | 200 | 40–200 | 35 | 1–60 |
| Замороженные продукты |  | 180 | 40–200 | 12 | 1–60 |
| Мясо |  | 200 | 40–200 | 11 | 1–60 |
| Колбаски |  | 180 | 40–200 | 10 | 1–60 |
| Овощи |  | 180 | 40–200 | 15 | 1–60 |
| Фрукты |  | 100 | 40–200 | 120 | 1–60 |
| Пирог |  | 170 | 40–200 | 14 | 1–60 |
| Сохранение тепла |  | 65 | 40–100 | 20 | 1–240 |
| Разогрев |  | 200 | 40–200 | 6 | 1–60 |
| Разморозка |  | 70 | 40–200 | 10 | 1–60 |

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

## 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 | Белый дым вызван нагревом жира в корзине. Правильно очищайте |

| | | |
|---|---|---|
| | приготовления. | 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 поможете защитить окружающую среду.

## Гарантия и сервис

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

**Только для домашнего использования!**

EAC

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

Hisense

**ЖЕЛАЕТ, ЧТОБЫ ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ ДОСТАВИЛО ВАМ УДОВОЛЬСТВИЕ!**

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!