

Hisense



HAF2100DCD



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

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

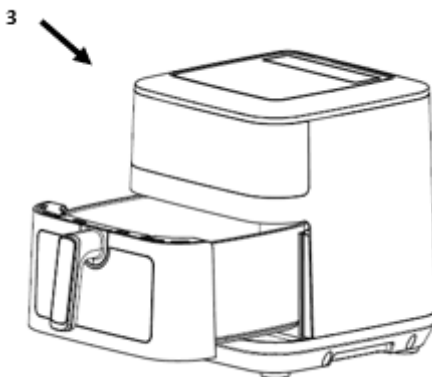
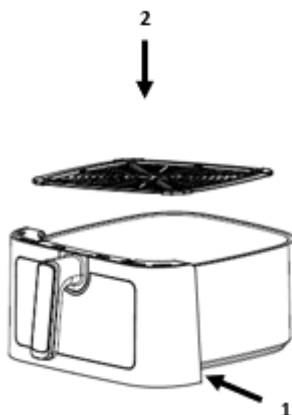
Niniejsze urządzenie zostało oznaczone zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Dyrektywa ta określa wymagania dotyczące zbiórki i ponownego przetwarzania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w całej Unii Europejskiej.

Podłączenie do sieci elektrycznej:

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

Opis ogólny

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



Przed pierwszym użyciem

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

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

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

Przygotowanie urządzenia do pracy

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

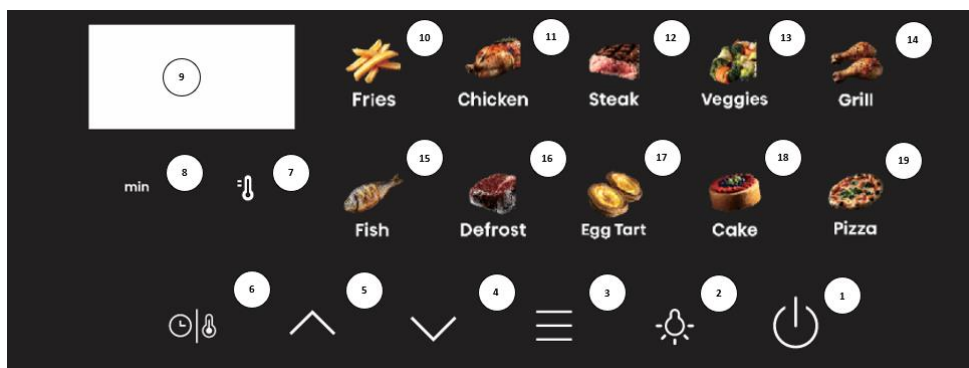
Nie wypełniaj pojemnika olejem ani żadnym innym płynem.

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

Używanie urządzenia

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

Instrukcja obsługi panelu sterowania



Przycisk 1  - Przycisk zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu patelni na urządzeniu głównym podświetlony zostanie przycisk zasilania. Naciśnięcie przycisku zasilania przez 0,5 sekundy spowoduje ustawienie domyślnej temperatury urządzenia na 200, a czas gotowania zostanie ustawiony na 15 minut. Ponownie naciśnięcie przycisku Zasilania rozpocznie proces gotowania. Naciśnięcie przycisku zasilania przez 2 sekundy spowoduje wyłączenie całego urządzenia podczas gotowania. Wszystkie kontrolki zgasną, a wentylator przestanie działać.

Uwaga: Podczas gotowania można dotknąć tego przycisku, aby wstrzymać i wznowić gotowanie.

Przycisk 2  - Przycisk podświetlenia

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

Przycisk 3  - Przycisk zaprogramowanych ustawień

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

Przyciski 4  i 5  - Przyciski regulacji czasu i temperatury

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

Przycisk 6  - Przycisk przełączania temperatury/czasu

Dotknięcie przycisku przełączania czasu i temperatury umożliwia przełączanie między czasem a temperaturą.

Wskaźniki 7 i 8 - Wskaźnik temperatury i czasu

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże ci wybrać podstawowe ustawienia dotyczące składników.

Uwaga: Należy pamiętać, że te ustawienia są jedynie orientacyjne. Składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy więc zagwarantować najlepszych ustawień dotyczących twoich składników.

Ponieważ technologia szybkiego przelotu powietrza natychmiast ponownie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyciągnięcie pojemnika z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóci procesu.

Wskazówki:

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

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

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

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych materiałów czyszczących do czyszczenia pojemnika i kratki do smażenia, ponieważ może to uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

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

Rozwiązywanie problemów

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

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

UTYLIZACJA

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

PRAWIDŁOWE USUWANIE WYŚŁUŻONEGO URZĄDZENIA



Zakazane jest umieszczanie zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami.

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

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

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

GWARANCJA I NAPRAWA

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

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

Hisense

**ŻYCZY DUŻO PRZYJEMNOŚCI W CZASIE KORZYSTANIA Z
URZĄDZENIA.**

Zastrzegamy sobie prawo do zmian.