

HÄFELE

INSTRUCTION MANUAL

English

Vietnamese

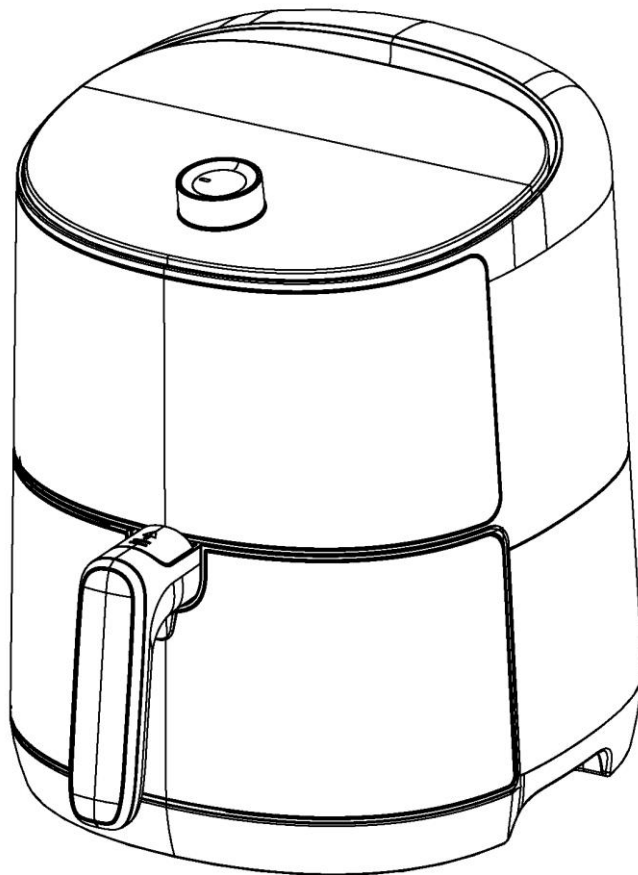
PRODUCTS NAME: AIR FRYER

Products Applied: 535.43.710

Air fryer

Operating and Safety Instructions

Model : AF-68A



- FOR INDOOR
HOUSEHOLD USE ONLY-

Specification & Feature:

-----Voltage:220-240V~50Hz

-----Wattage: 1500 Watts

-----Capacity of basket:3.2Litre

-----Adjustable temperature:80°C—200°C

----- Timer (0-60 min)

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y:If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Introduction

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

General description (Fig.1)

1. Tambient lighting
2. Control panel
3. Knob
4. Housing
5. Basket
6. Outer pot
7. Basket release button
8. Basket handle
9. Air outlet openings
10. Power cord

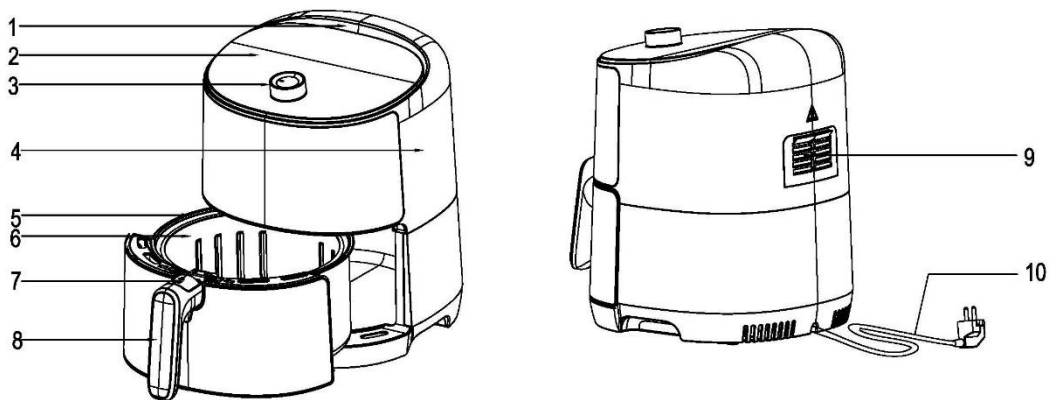


Fig.1

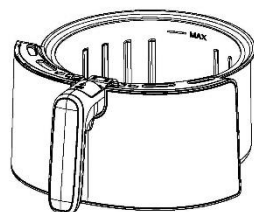
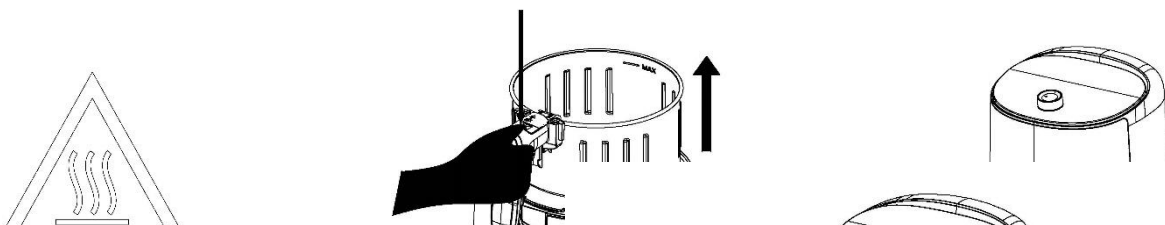


Fig.5

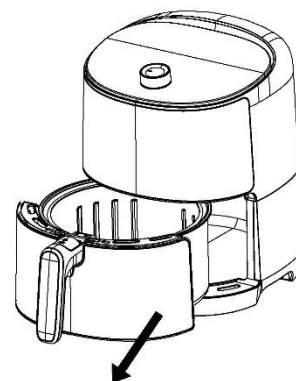


Fig.6

Important

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pay from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance in placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-

abrasive sponge.

4. Wipe 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 pan with oil or frying fat.

Preparing 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 basket in the pan (Fig.3).

3 Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.

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

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The oil-free can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.

2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer (Fig.6)

3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)

4. Slide the pan back into the Hot-air fryer (Fig 4)

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan 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 pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer

Caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig.3)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pan

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a the trial framework.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.

8. Check if the ingredients are ready.

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

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

the pan and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the

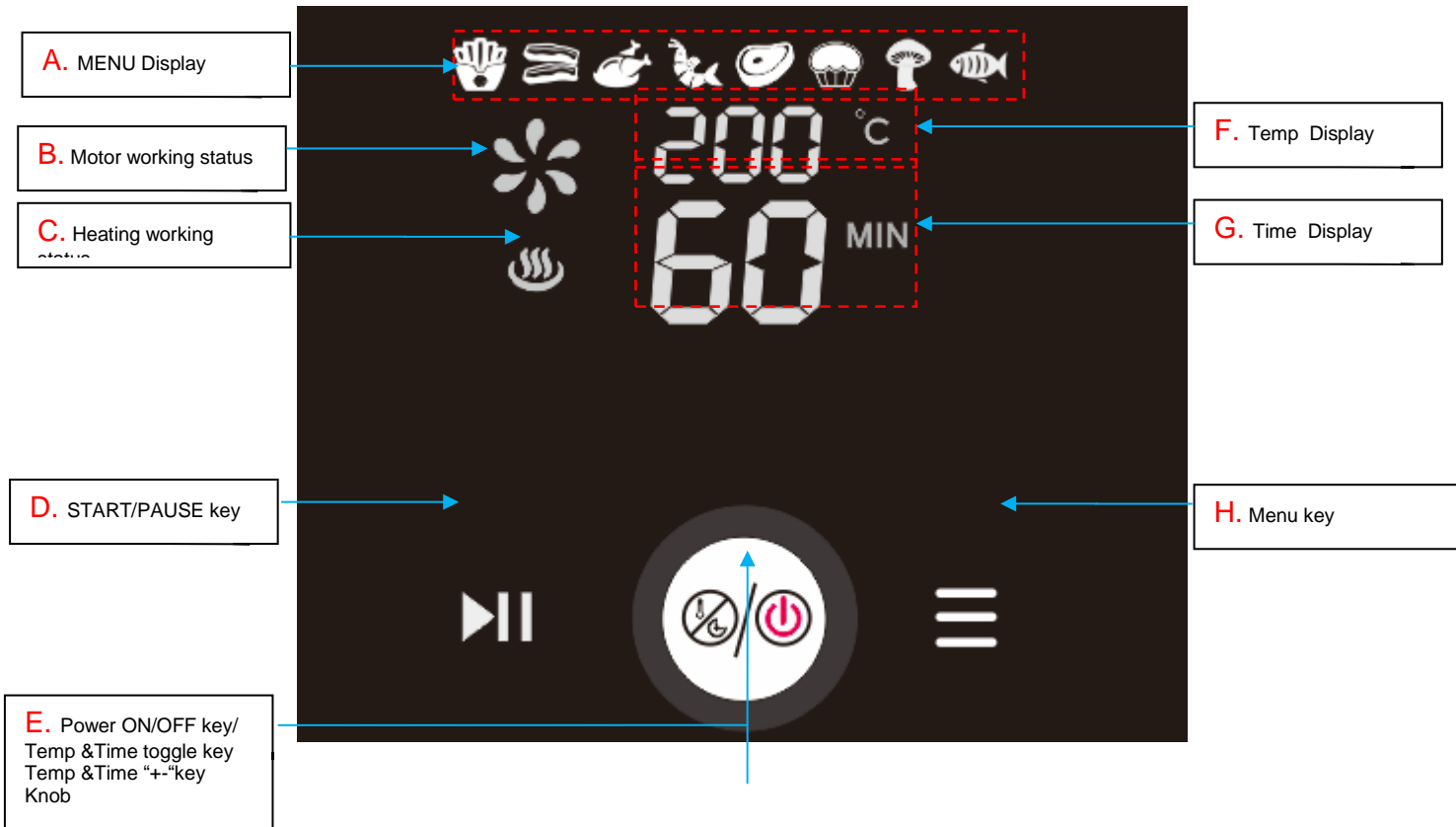
ingredients in the fryer, steam may escape from the pan.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

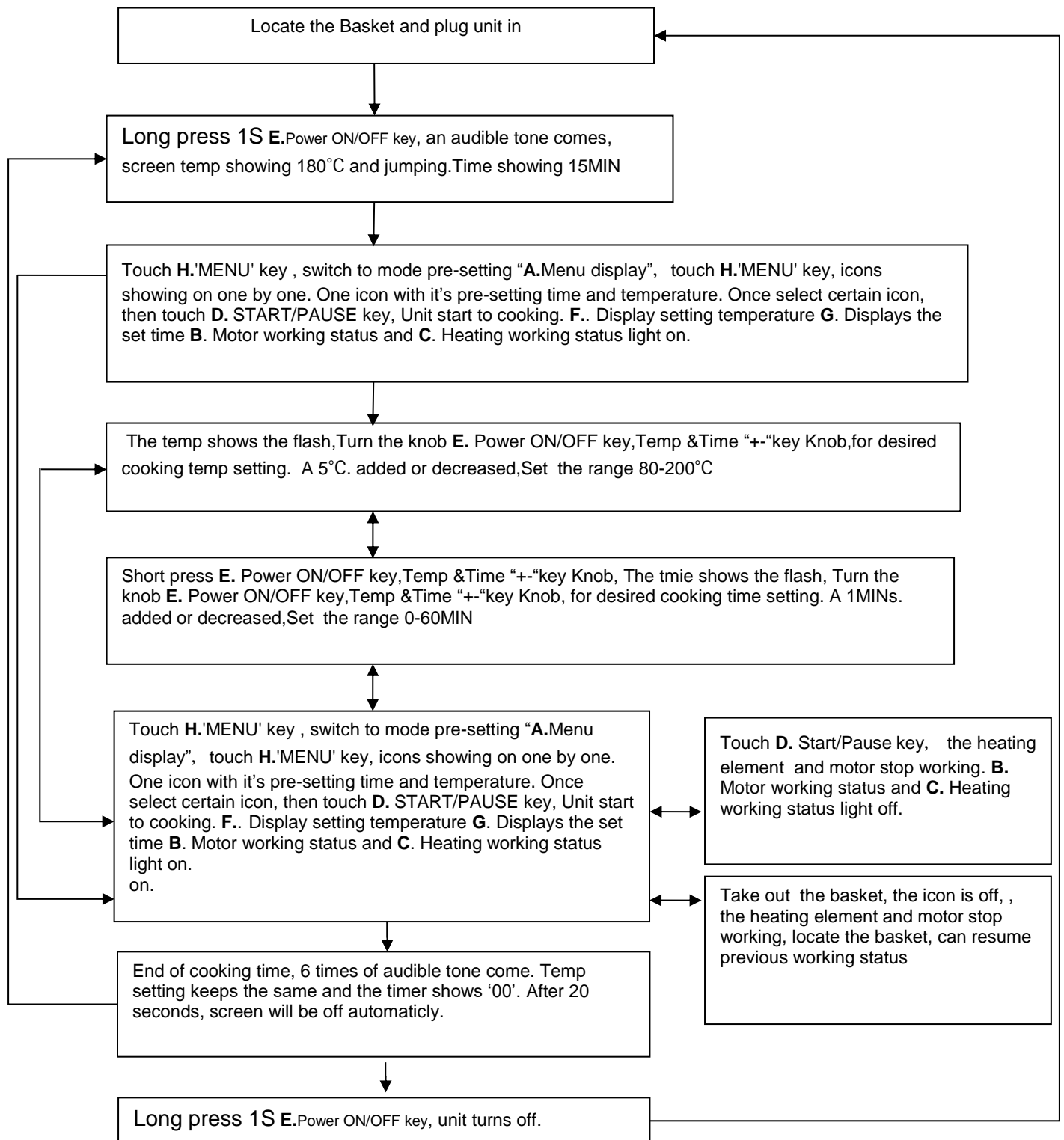
Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs

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

Control panel instructions



Operation Instructions:



Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller

amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.

- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	300-400	18-25	200	Yes	
Thick frozen fries	300-400	20-25	200	Yes	
Potato gratin	500	20-25	200	Yes	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180	No	
Pork chops	100-500	8-12	180	No	
Hamburger	100-500	10-20	180	No	
Sausage roll	100-500	6-10	200	No	
Drumsticks	100-500	16-20	200	No	
Chicken breast	100-500	15-20	200	No	
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	12-15	200	Yes	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	No	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180	No	
Stuffed vegetables	100-400	15-18	160	No	
Baking					
Cake	300	8-10	190	No	Use additional baking tin
Quiche	400	20-22	180	No	
Muffins	300	15-18	200	No	Use additional baking tin/oven dish
Sweet snacks	400	20	160	No	

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

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pan and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, 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 pan to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for

approximately 10 minutes.

3 Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

4 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted,, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

Troubleshooting

problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	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 in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.

	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese

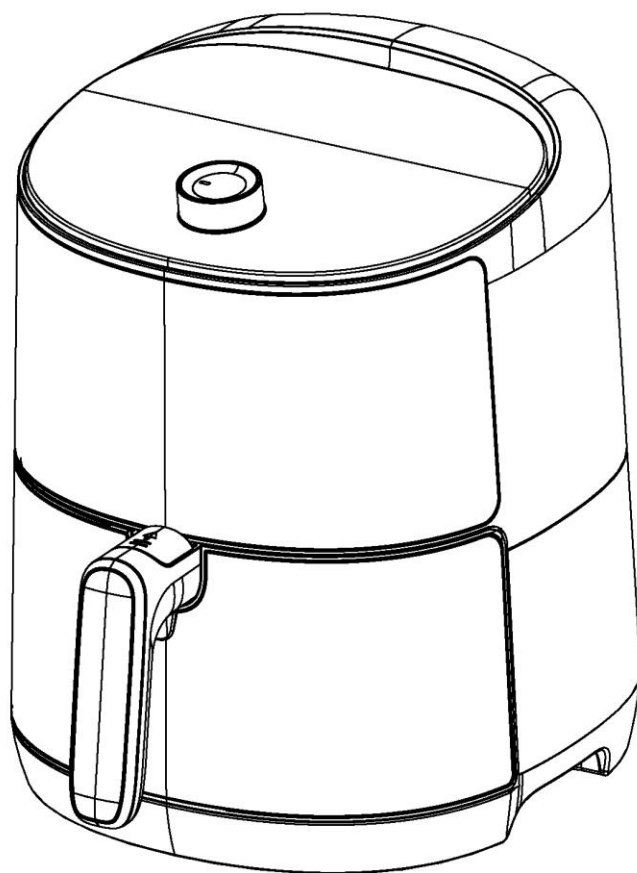
TÊN SẢN PHẨM: NÒI CHIÊN KHÔNG DẦU

Các mã sản phẩm áp dụng: 535.43.710

Nồi chiên không dầu Air fryer

Hướng dẫn hoạt động và an toàn

Model : AF-68A



**- CHỈ SỬ DỤNG TRONG NHÀ
TRONG GIA ĐÌNH -**

Quy cách kỹ thuật & Tính năng:

-----Điện áp: 220-240V~50Hz

-----Số oát: 1500 oát

-----Dung tích giỏ: 3,2 lít

-----Nhiệt độ điều chỉnh:80°C—200°C

----- Bộ hẹn giờ (0-60 phút)

BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

Khi sử dụng các thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản sau đây:

1. Đọc tất cả hướng dẫn.
2. Không chạm vào bề mặt nóng.
3. Để không bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc đế vào trong nước hoặc chất lỏng khác.
4. **CẢNH BÁO:** Thiết bị điện này có chứa chức năng làm nóng. Các bề mặt, khác với các bề mặt chức năng, có thể tăng nhiệt. Vì nhiệt độ được cảm nhận của mỗi người là khác nhau, thiết bị này sẽ được sử dụng một cách **THẬN TRỌNG**. Chỉ được chạm vào tay cầm và bề mặt kẹp của thiết bị này, và sử dụng găng tay hoặc đồ tương tự để tránh tiếp xúc với nhiệt. Các bề mặt khác không phải bề mặt kẹp sẽ có đủ thời gian để nguội đi trước khi được chạm vào.
5. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi lắp và tháo các bộ phận.
6. Loại Y: Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc người có chuyên môn tương đương để tránh nguy hiểm.
7. Nhà sản xuất không khuyến nghị sử dụng phụ kiện đính kèm vì có thể gây thương tích.
8. Không sử dụng ngoài trời
9. Không treo dây cạnh bàn hoặc quầy hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
10. Không đặt lên hoặc gần lò đốt nóng bằng ga hoặc bằng điện, hoặc trong lò nung.
11. Hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc chất lỏng nóng khác.
12. Luôn gắn phích cắm vào thiết bị trước, sau đó mới cắm dây vào ổ cắm trên tường. Để tắt kết nối, ngắt bất kỳ chế độ điều chỉnh nào thành "tắt", sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường.
13. Không sử dụng thiết bị này cho mục đích sử dụng khác.
14. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người lớn bị suy giảm chức năng thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến sử dụng an toàn thiết bị này và hiểu được những nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được phép chơi với thiết bị này. Trẻ em không được vệ sinh và bảo trì thiết bị này trừ khi chúng trên 8 tuổi và được giám sát.
15. Giữ thiết bị và dây điện xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
16. **Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động như bộ hẹn giờ cắm ngoài hoặc hệ thống kiểm soát-điều khiển từ xa riêng.**

LƯU NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong nhà và các thiết bị tương tự như:

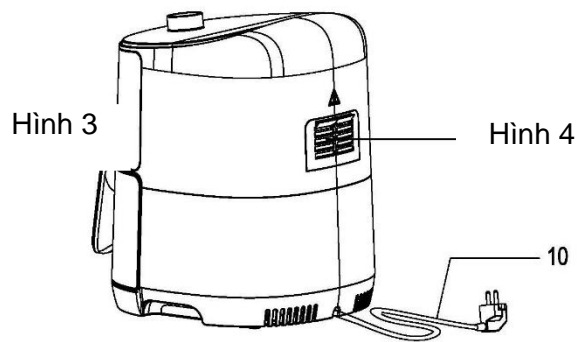
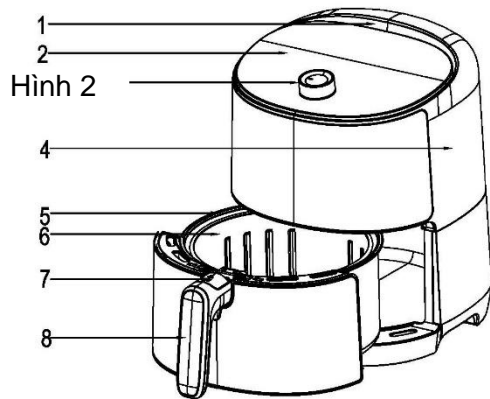
- khu vực bếp dành cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
- nhà trong trang trại;
- bởi khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú khác;
- môi trường phòng ngủ và ăn sáng.

Hướng dẫn

Nồi chiên sử dụng khí nóng được thiết kế cho phép bạn chế biến các nguyên liệu yêu thích thật dễ dàng và có lợi cho sức khỏe. Kết hợp với lưu thông không khí tốc độ cao và tấm lưới phía trên, sản phẩm này có thể chế biến rất nhiều các món ăn. Điểm tốt nhất là nồi chiên sử dụng khí nóng này là thực phẩm được đốt nóng từ tất cả các bên và không cần phải thêm dầu ăn đối với hầu hết các loại nguyên liệu.

Mô tả chung (Hình 1)

11. Đèn hiển thị
12. Bảng điều khiển
13. Núm
14. Thân máy
15. Giỏ
16. Nồi lớn
17. Núm tháo giỏ
18. Tay cầm của giỏ
19. Cửa thoát gió
20. Dây nguồn



Hình 1

Hình 5

Hình 6

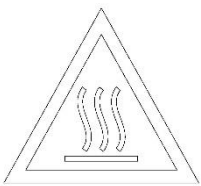
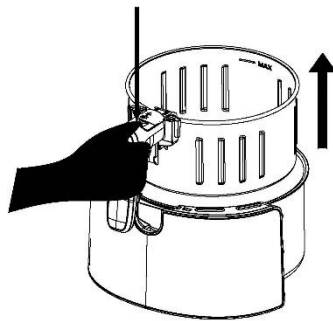


Fig.2



F

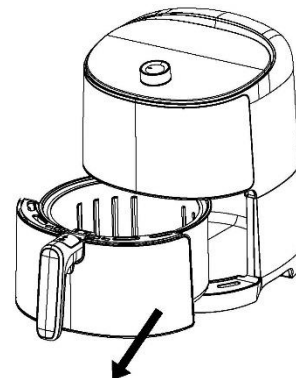
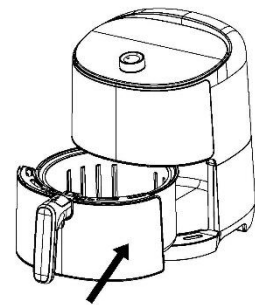


Fig.6

Quan trọng

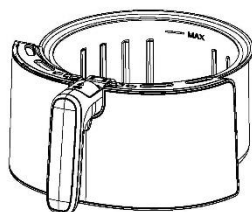


Fig.5

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người lớn bị suy giảm chức năng thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến sử dụng an toàn thiết bị này và hiểu được những nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được phép chơi với thiết bị này. Trẻ em không được vệ sinh và bảo trì thiết bị này trừ khi chúng trên 8 tuổi và được giám sát.
 - Giữ thiết bị và dây điện xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
 - Tuyệt đối không nhúng thân máy có các linh kiện điện và các thanh đốt vào trong nước hoặc rửa dưới vòi nước.
 - Không được để nước hoặc chất lỏng khác lọt vào thiết bị này để tránh điện giật.
 - Luôn cho nguyên liệu cần chiên vào giỏ, để ngăn không cho nguyên liệu chạm vào các thanh nhiệt.
 - Không che cửa hút gió hoặc cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
 - Không cho dầu ăn vào nồi vì có thể gây ra nguy cơ cháy.
 - Tuyệt đối không chạm vào bên trong thiết bị khi nó đang hoạt động.
- Nhiệt độ của các bề mặt tiếp xúc có thể cao khi thiết bị đang hoạt động

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng thiết bị hay không.
- Không sử dụng thiết bị này nếu phích cắm, dây điện hoặc các bộ phận khác bị hư hỏng.
- Người không có chuyên môn không được thay thế hoặc sửa chữa dây điện bị hư hỏng.
- Không để dây điện gần các bề mặt nóng.
- Luôn đảm bảo tay khô khi cắm phích cắm vào thiết bị hoặc vận hành bảng điều khiển..
- Không để thiết bị này sát với tường hoặc sát với thiết bị khác. Giữ khoảng trống tối thiểu 10 cm phía đằng sau và các cạnh bên 10 cm khoảng trống phía trên thiết bị. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được nêu trong hướng dẫn sử dụng này.
- Luôn giám sát hoạt động của thiết bị này.
- Trong quá trình chiên bằng khí nóng, hơi nóng được đẩy ra qua cửa thoát gió, Giữ tay và mặt của bạn ở khoảng cách an toàn so với luồng hơi nóng và cửa thoát khí này. Ngoài ra cũng nên cẩn thận với luồng hơi và khí nóng khi lấy nồi ra khỏi thiết bị.
- Các bề mặt tiếp xúc có thể nóng lên trong quá trình sử dụng (Hình 2)
- Rút ngay phích cắm nếu bạn nhìn thấy khói đen tỏa ra từ thiết bị này. Đợi khói tỏa ra hết trước khi lấy nồi ra khỏi thiết bị.

Thận trọng

- Luôn đặt thiết bị trên một bề mặt nằm ngang, bằng phẳng và chắc chắn.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình. Thiết bị này không an toàn để sử dụng trong các môi trường như khu vực bếp dành cho nhân viên, trang trại, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú khác. Thiết bị này cũng không được thiết kế để sử dụng bởi khách lưu trú trong khách sạn, nhà nghỉ, môi trường phòng ngủ, ăn sáng và các môi trường khác.
- Nếu thiết bị này được sử dụng không đúng cách hoặc cho các mục đích chuyên nghiệp, bán chuyên nghiệp hoặc nếu không được sử dụng không đúng cách hoặc cho các mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp khác hoặc không được sử dụng theo hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này, sử dụng này được coi là không hợp lệ và chúng tôi có thể từ chối mọi trách nhiệm đối với bất kỳ thiệt hại nào.
- Luôn rút phích cắm của thiết bị khi không sử dụng.
- Để thiết bị nguội đi trong khoảng 30 phút để an toàn khi cầm nắm hoặc vệ sinh thiết bị.

Trước khi sử dụng lần đầu

1. Tháo gỡ tất cả các vật liệu đóng gói.
2. Gỡ bỏ tất cả các miếng dán hoặc nhãn hiệu ra khỏi thiết bị.
3. Rửa sạch giỏ và nồi bằng nước nóng, một chút nước rửa chén và miếng rửa chén không

ăn mòn.

4. Làm sạch bên trong và ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

Đây là nồi chiên không dầu và hoạt động nhờ khí nóng, Không đổ dầu ăn hoặc mỡ rán vào nồi.

Chuẩn bị sử dụng

1 Đặt thiết bị lên một bề mặt chắc chắn, nằm ngang và bằng phẳng.

Không đặt thiết bị lên bề mặt không chịu được nhiệt.

2 Đặt giỏ vào trong nồi (Hình 3).

3 Rút dây điện ra khỏi ngăn chứa ở dưới đáy của thiết bị.

Không đổ dầu hoặc chất lỏng khác vào trong nồi.

Không để bất kỳ vật gì lên phía trên của thiết bị, luồng khí sẽ bị phá vỡ và ảnh hưởng đến kết quả chiên bằng khí nóng.

Sử dụng thiết bị

Thiết bị này có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Sổ tay công thức nấu ăn có thể giúp bạn biết thêm về thiết bị này.

Chiên bằng khí nóng

1. Cắm dây điện vào ổ điện trên tường có tiếp đất.

2. Kéo cẩn thận ngòi ra khỏi thiết bị chiên bằng khí nóng (Hình 6)

3. Cho nguyên liệu vào trong giỏ (Hình 5)

4. Trượt nồi vào trong thiết bị chiên bằng khí nóng (Hình 4)

Chú ý căn chỉnh cẩn thận với sòng trượt của thiết bị.

Không sử dụng nồi mà không có giỏ bên trong.

Thận trọng: Không chạm vào nồi trong và sau khi sử dụng vì nồi rất nóng. Chỉ giữ nồi bằng tay cầm.

5. Xác định thời gian chế biến nguyên liệu được yêu cầu (xem phần “Cài đặt” trong chương này).

6. Một vài nguyên liệu cần được lắc giữa chừng trong thời gian chế biến (xem phần “Cài đặt” trong chương này). Để lắc nguyên liệu, kéo nồi ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc lên. Sau đó đưa nồi trượt trở lại vào trong thiết bị

thận trọng: Không ấn nút tay cầm này trong khi lắc. (Hình 3)

Mẹo: Để giảm trọng lượng, bạn có thể lấy giỏ ra khỏi nồi và chỉ lắc giỏ. Để làm điều này, kéo nồi ra khỏi thiết bị, đặt nồi lên bề mặt chịu nhiệt và ấn nút tay cầm. Và kéo giỏ và khỏi nồi

Mẹo: Nếu đặt bộ hẹn giờ bằng nửa thời gian chế biến, bạn cần lắc nguyên liệu khi nghe thấy bộ hẹn giờ phát ra tiếng chuông. Tuy nhiên, điều này có nghĩa là bạn cần phải đặt lại bộ hẹn giờ thời gian chế biến còn lại sau khi lắc.

7. Khi bạn nghe thấy bộ hẹn giờ phát ra tiếng chuông, thời gian chế biến được thiết lập đã kết thúc. Kéo nồi ra khỏi thiết bị và đặt lên bề mặt chịu nhiệt.

Ghi chú: Bạn có thể tắt thủ công thiết bị này. Để làm điều này, xoay núm điều chỉnh hen giờ về 0.

8. Kiểm tra nguyên liệu đã được chế biến xong chưa.

Nếu nguyên liệu chưa được chế biến xong, chỉ cần đưa nồi trượt trở lại thiết bị và thiết lập bộ hẹn giờ thêm vài phút.

9. Để lấy nguyên liệu (như khoai tây rán), kéo nồi ra khỏi thiết bị sử dụng khí nóng này và đặt lên bề mặt chịu nhiệt, ấn nút tháo giỏ và nhấc giỏ ra khỏi nồi.

Không lật úp giỏ khi vẫn đang được gắn cùng với nồi, vì phần dầu thừa được thu thập ở dưới đáy nồi có thể chảy vào nguyên liệu.

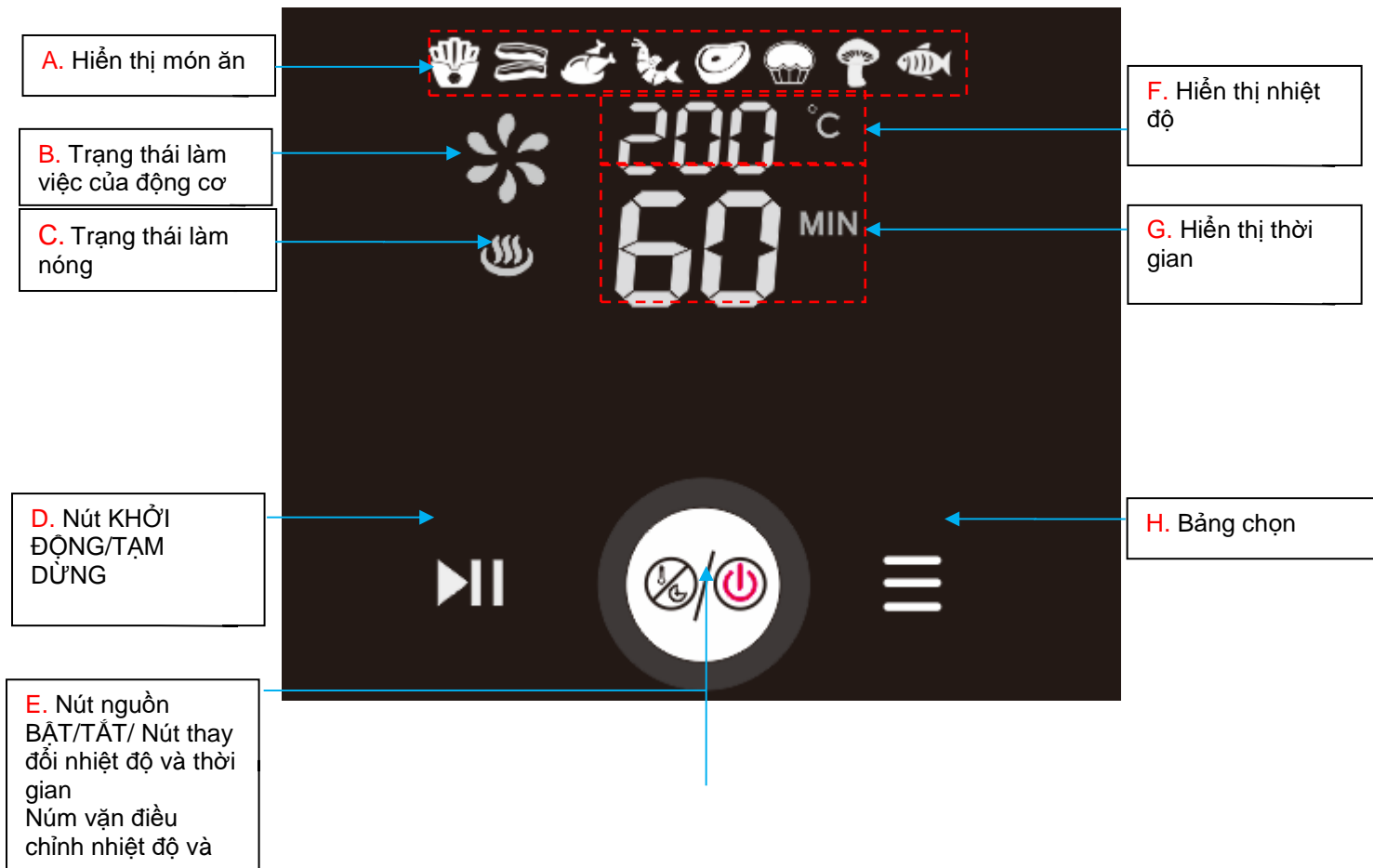
Nồi và nguyên liệu đang nóng sau khi chiên bằng khí nóng. Tùy thuộc vào loại nguyên liệu trong nồi chiên, hơi có thể thoát ra từ nồi.

10. Đổ nguyên liệu trong giỏ vào bát hoặc đĩa.

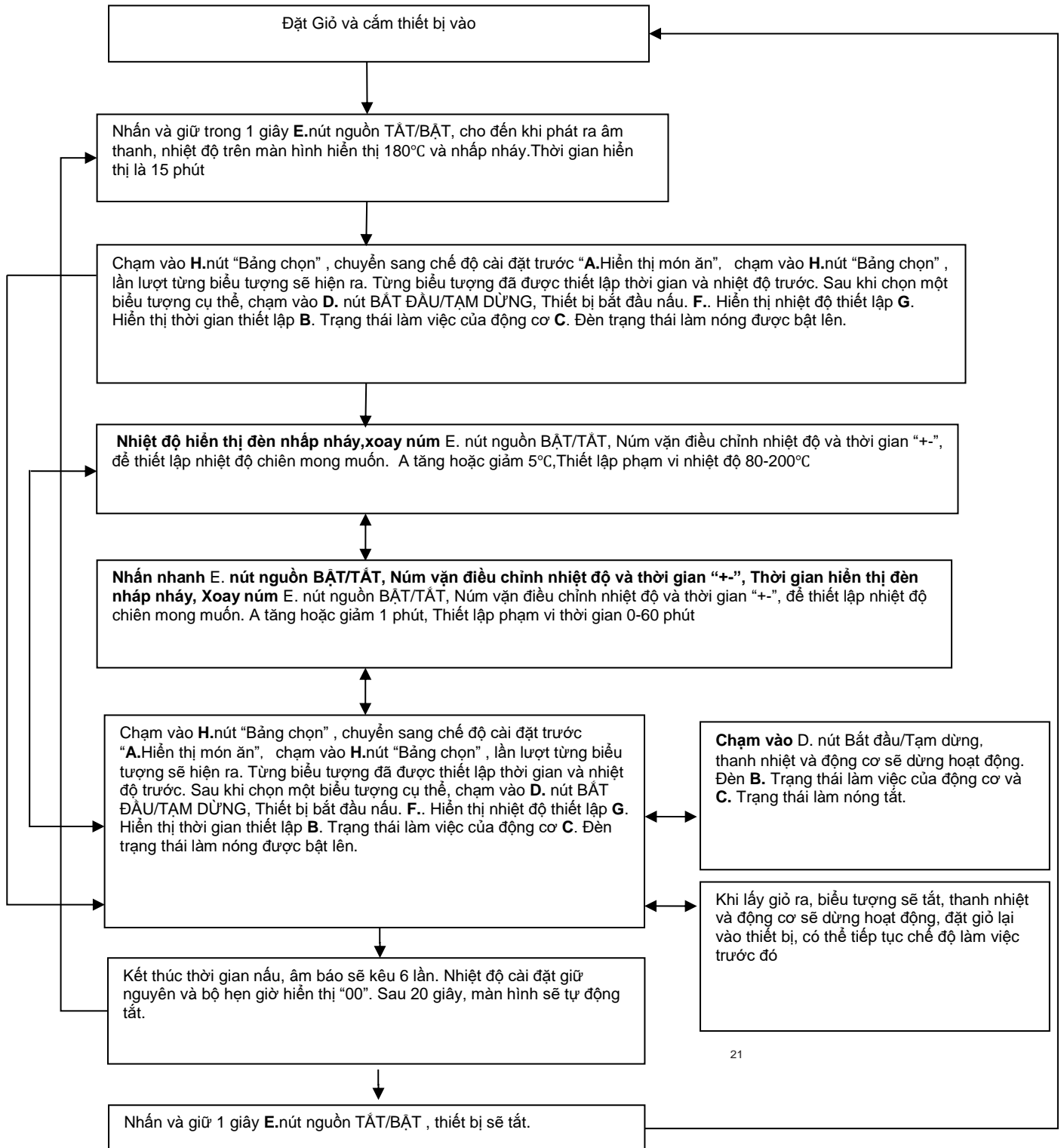
Mẹo: Để lấy nguyên liệu lớn hoặc dễ vỡ, sử dụng kẹp để gắp nguyên liệu ra khỏi giỏ.

11. Khi mẻ nguyên liệu này đã được chế biến xong, nồi chiên bằng khí nóng này sẵn sàng ngay để chế biến mẻ tiếp theo.

Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển



Hướng dẫn vận hành:



21

Cài đặt

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn lựa chọn các cách cài đặt cơ bản cho nguyên liệu bạn muốn chế biến.

Ghi chú: Lưu ý rằng các cài đặt này chỉ là hướng dẫn. Vì nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dáng cũng như nhãn hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo tốt nhất cho nguyên liệu của bạn.

Vì công nghệ Rapid Air làm nóng nhanh không khí bên trong thiết bị

Kéo nồi ra khỏi thiết bị trong một khoảng thời gian ngắn trong khi chiên bằng khí nóng rõ ràng sẽ ảnh hưởng đến quá trình.

Mẹo

- Nguyên liệu kích thước nhỏ hơn thường cần thời gian chế biến nhanh hơn một chút so với nguyên liệu kích thước lớn hơn.
- Lượng nguyên liệu nhiều hơn chỉ cần thời gian chế biến lâu hơn một chút, lượng nguyên liệu ít hơn chỉ cần thời gian chế biến nhanh hơn một chút.
- Lắc nguyên liệu nhỏ giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp tránh nguyên liệu được chiên không đều.
- Thêm một chút dầu ăn vào khoai tây tươi để có được kết quả rán giòn. Chiên nguyên liệu trong nồi chiên sử dụng khí nóng trong vài phút sau khi bạn đã thêm dầu ăn.
- Không chế biến các nguyên liệu có dính rất nhiều mỡ như xúc xích trong nồi chiên sử dụng khí nóng này.
- Món ăn nhanh có thể được chế biến trong lò nướng cũng có thể được chế biến trong nồi chiên sử dụng khí nóng này.
- Lượng tối ưu để chế biến khoai tây chiên giòn là 500 gam.
- Sử dụng bột sản xuất sẵn để chế biến các món ăn nhanh có nhân nhanh chóng và dễ dàng. Bột sản xuất sẵn cũng cần thời gian chế biến nhanh hơn so với bột tự làm ở nhà.
- Đặt khay nướng hoặc đĩa lò nướng vào trong giỏ của nồi chiên bằng khí nóng này nếu bạn muốn nướng bánh hoặc bánh quiche nếu bạn muốn chiên những nguyên liệu dễ vỡ hoặc nguyên liệu có nhân.
- Bạn cũng có thể dùng nồi chiên bằng khí nóng này để hâm nóng nguyên liệu. Để làm nóng nguyên liệu, cài đặt thời gian ở mức 150°C lên đến 10 phút.

	Tối thiểu-tối đa Số lượng (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Thông tin bổ sung
Khoai tây chiên					
Khoai tây chiên cắt mỏng	300-400	18-25	200	Có	
Khoai tây chiên cắt dày	300-400	20-25	200	Có	
Khoai tây nướng phô mai	500	20-25	200	Có	
Thịt & Gia cầm					
Bít tết	100-500	8-12	180	Không	
Sườn lợn	100-500	8-12	180	Không	
Hamburger	100-500	10-20	180	Không	
Bánh mì kẹp xúc xích	100-500	6-10	200	Không	
Đùi gà chiên	100-500	16-20	200	Không	
Ức gà	100-500	15-20	200	Không	
Đồ ăn nhanh					
Nem	100-400	8-10	200	Có	Sử dụng đồ ăn chế biến sẵn
Gà viên chiên đông lạnh	100-500	12-15	200	Có	
Cá lát đông lạnh	100-400	6-10	200	Không	
Thực phẩm có bột chiên xù đông lạnh	100-400	8-10	180	Không	
Đồ ăn nhanh có phô mai	100-400	15-18	160	Không	
Nướng					
Bánh	300	8-10	190	Không	Sử dụng thêm khay nướng
Bánh Quiche	400	20-22	180	Không	
Bánh muffin	300	15-18	200	Không	Sử dụng thêm khay nướng/đĩa lò nướng
Đồ ăn nhanh ngọt	400	20	160	Không	

Ghi chú: Thêm 3 phút vào thời gian chế biến khi bạn bắt đầu chiên từ lúc nồi chiên bằng khí nóng vẫn còn nguội.

Vệ sinh

Vệ sinh thiết bị này sau mỗi lần sử dụng.

Nồi và giỏ có phủ lớp chống dính. Không dùng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại hoặc dụng cụ làm sạch có tính ăn mòn để làm sạch thiết bị, vì có thể làm hỏng lớp chống dính.

1 Rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường và để cho thiết bị nguội.

Ghi chú: Kéo nồi ra khỏi thiết bị sử dụng khí nóng để nguội nhanh hơn.

2 Làm sạch mặt ngoài của thiết bị bằng khăn ẩm.

Bạn có thể sử dụng dung dịch tẩy nhờn để loại bỏ các chất bẩn còn lại.

Mẹo: Nếu chất bẩn bị kẹt vào giỏ, hoặc đáy nồi, đổ nước nóng vào nồi cùng với một chút nước rửa chén. Đặt giỏ vào trong nồi và ngâm nồi và giỏ trong khoảng 10 phút.

3 Làm sạch mặt bên trong của thiết bị bằng nước nóng và miếng xốp không ăn mòn.

4 Làm sạch thanh nhiệt bằng bàn chải để loại bỏ cặn thức ăn.

Bảo quản

1 Rút phích cắm ra khỏi thiết bị và để nguội.

2 Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch và khô.

Môi trường

Không vứt bỏ thiết bị này cùng với chất thải gia đình thông thường khi không sử dụng thiết bị,, nên đem đến điểm thu gom để tái chế. Làm như vậy, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần biết về dịch vụ hoặc thông tin hay hoặc trực trực, vui lòng liên hệ trung tâm dịch vụ được ủy quyền tại địa phương

Cách khắc phục sự cố

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Nồi chiên bằng khí nóng không hoạt động	Thiết bị không được cắm điện.	Cắm phích cắm vào ổ điện trên tường có tiếp đất.
	Bạn chưa cài đặt bộ hẹn giờ.	Vặn núm hẹn giờ đến thời gian chế biến được yêu cầu để bật thiết bị.
Nguyên liệu được rán bằng thiết bị không được rán chín.	Lượng nguyên liệu trong giỏ quá nhiều.	Cho các mẻ nguyên liệu ít hơn vào giỏ. Các mẻ ít hơn được rán đều hơn.
	Cài đặt nhiệt độ quá thấp.	Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến cài đặt nhiệt độ được yêu cầu (xem mục “cài đặt” trong chương “Cách sử dụng máy”).
	Thời gian chế biến quá ngắn.	Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến cài đặt nhiệt độ được yêu cầu (xem mục “Cài đặt” trong chương “Cách sử dụng máy”).
Thiết bị được chiên không đều trong thiết bị.	Một số loại nguyên liệu nhất định cần được lắc nửa chừng trong khoảng thời gian chế biến.	Nguyên liệu nằm trên cùng hoặc đan chéo nhau (như khoai tây rán) cần được lắc giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến. Xem mục “Cài đặt” trong chương “Cách sử dụng máy”.
Các món chiên ăn nhanh không giòn khi lấy ra khỏi thiết bị.	Bạn đã sử dụng loại thức ăn nhanh cần được chế biến trong chảo rán ngập truyền thống.	Sử dụng món ăn nhanh dùng với lò nướng hoặc phết một ít dầu ăn vào thức ăn nhanh để có được kết quả rán giòn.
Tôi không thể trượt nồi vào thiết bị đúng vị trí.	Có quá nhiều nguyên liệu trong giỏ.	Không đổ nguyên liệu vào giỏ vượt quá mức TỐI ĐA.
	Giỏ được đặt trong nồi không đúng cách.	Đẩy giỏ xuống nồi cho đến khi nghe tiếng click.
Khói trắng tỏa ra từ thiết bị.	Bạn đang chế biến nguyên liệu có chất	Khi bạn chiên nguyên liệu có nhiều chất béo bằng thiết bị này, một lượng lớn dầu sẽ chảy vào nồi.

	béo.	Dầu tạo ra khói trắng và nồi có thể nóng hơn so với bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả cuối cùng.
	Nồi vẫn chứa chất cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ trong nồi nóng lên. Đảm bảo rằng bạn làm sạch nồi đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây được chiên không đều trong thiết bị.	Bạn dùng không đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và bảo đảm rằng khoai tây vẫn còn rắn chắc khi rán.
	Bạn không rửa các thanh khoai tây đúng cách trước khi chiên.	Rửa cách thanh khoai tây đúng cách để loại bỏ bột bên ngoài các thanh khoai.
Khoai tây chiên không giòn khi lấy ra khỏi thiết bị.	Độ giòn của khoai tây rán phụ thuộc vào lượng dầu và nước có trong khoai tây.	Bảo đảm rằng bạn làm khô các thanh khoai tây đúng cách trước khi thêm dầu ăn.
		Cắt các thanh khoai tây nhỏ hơn để có được khoai tây rán giòn hơn.
		Thêm dầu ăn nhiều hơn một chút để có được khoai tây rán giòn hơn.

Xử lý sản phẩm đúng cách



Biểu tượng này thể hiện rằng sản phẩm này không nên được xử lý cùng với chất thải gia đình khác trên toàn Liên minh Châu Âu. Để ngăn chặn tác hại có thể xảy ra đối với môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc xử lý chất thải không được kiểm soát, hãy tái chế nó một cách có trách nhiệm để thúc đẩy tái sử dụng bền vững các nguồn nguyên liệu. Để trả lại thiết bị, vui lòng sử dụng hệ thống trả lại và thu hồi hoặc liên hệ với bên bán lẻ nơi mua sản phẩm. Họ có thể sử dụng sản phẩm này để tái chế an toàn với môi trường.

HÄFELE

Häfele VN LLC.

Website: <https://www.hafele.com.vn/>

