

INSTRUCTION MANUAL HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

PRODUCTS NAME: Air Fryer HS-AF502B

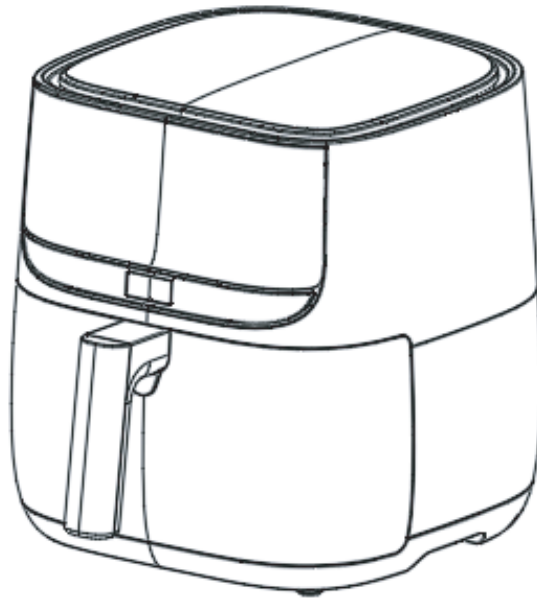
Products Applied: 535.43.713

TÊN SẢN PHẨM: Nồi chiên không dầu HS-AF502B

Mã sản phẩm áp dụng: 535.43.713

Operating and Safety Instructions

Model : HS-AF502B



- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

Specification & Feature:

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

-----Wattage: 1700 Watts

-----Capacity of basket:5.7Litre

-----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 new 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. Loam cake
2. Control panel
3. Housing
4. Pot
5. Gridiron
6. Basket handle
7. Air outlet openings
8. Power cord

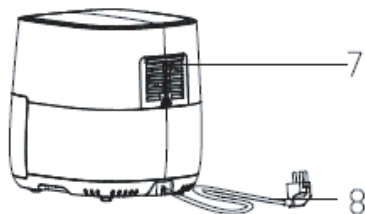
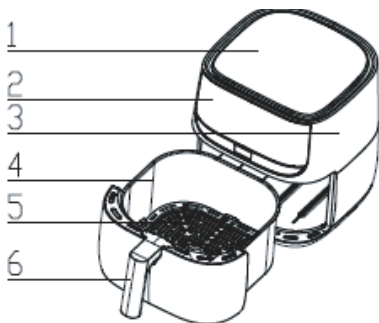


Fig 2

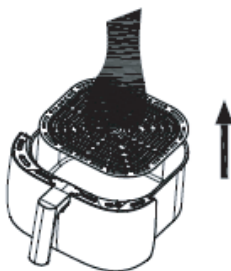


Fig 3

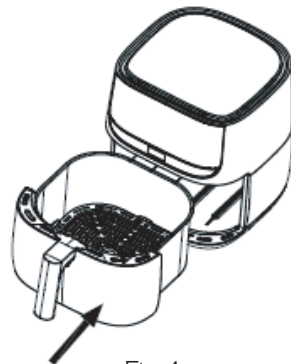


Fig 4

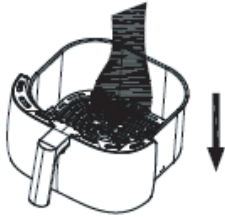


Fig 5



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 pan from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be 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 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).

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 I 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 a flat surface, 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.

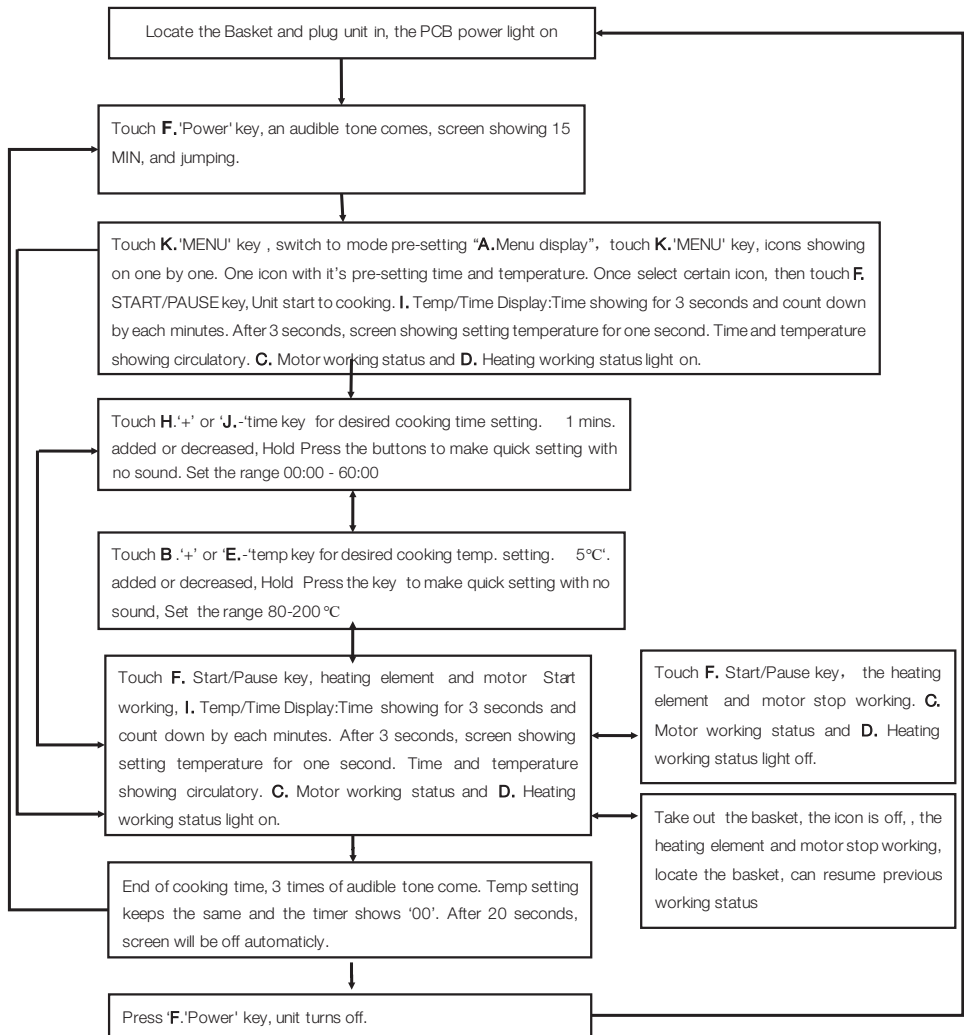
Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs

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.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	400-500	18-20	200	shake	
Thick frozen fries	400-500	20-25	200	shake	
Potato gratin	600	20-25	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-600	10-15	180		
Pork chops	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Sausage roll	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	25-30	180		
Chicken breast	100-600	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-500	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500	10	160		
Baking					
Cake	400	20-25	160		Use baking tin
Quiche	500	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	400	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	500	20	160		Use baking tin/oven dish

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.

3. Clean the pan and basket 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 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.

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

5. 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

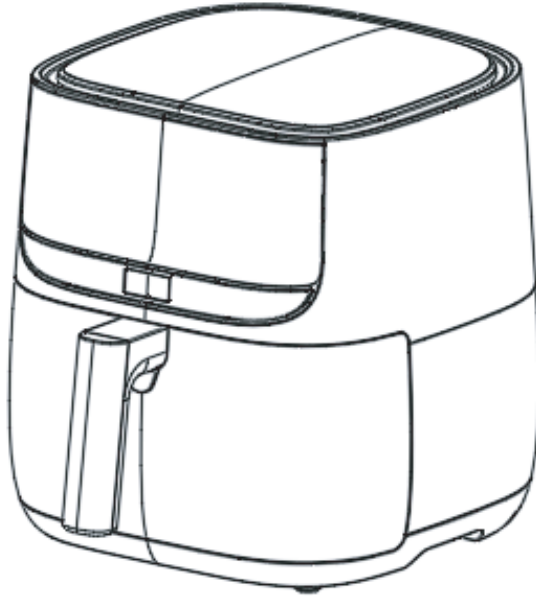
Correct Disposal of this product	
	This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material 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.

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.

Hướng dẫn vận hành và an toàn

Mẫu : HS-AF502B



- CHỈ DÙNG TRONG NHÀ CHO GIA ĐÌNH -

Thông số kỹ thuật & Tính năng:

-----Điện áp: 220-240V~50Hz

-----Công suất: 1700 Watts

-----Dung tích của giỏ: 5,7 Lit

-----Nhiệt độ có thể điều chỉnh: 80°C—200°C

----- 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 bao gồm những điều sau:

1. Đọc các hướng dẫn.
2. Không chạm vào bề mặt nóng.
3. Để chống điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc đế vào nước hoặc chất lỏng khác.

- ⚠ 4. CẢNH BÁO:** Thiết bị điện này có chức năng làm nóng. Các bề mặt, cũng khác với bề mặt chức năng, có thể có nhiệt độ cao. Vì những người khác nhau cảm nhận nhiệt độ khác nhau, thiết bị này phải được sử dụng với sự THẬN TRỌNG. Thiết bị chỉ được chạm vào tay cầm và bề mặt nắm riêng, đồng thời sử dụng đồ bảo vệ nhiệt như găng tay hoặc các loại tương tự. Các bề mặt không phải là bề mặt nắm riêng phải có đủ thời gian để nguội trước khi chạm vào.
5. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi đặt vào hoặc bỏ bộ phận ra.
 6. Loại Y: Nếu dây cung cấp bị hư hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ tương tự để tránh rủi ro.
 7. Việc sử dụng các phụ kiện đính kèm không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây thương tích.
 8. Không sử dụng ngoài trời
 9. Không để dây treo trên cạnh bàn hoặc quầy, hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
 10. Không đặt trên hoặc gần lò đốt điện hoặc gas nóng, hoặc trong lò nướng.
 11. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc chất lỏng nóng khác.
 12. Luôn cắm phích cắm vào thiết bị trước, sau đó cắm dây vào ổ cắm trên tường. Để ngắt kết nối, hãy chuyển bất kỳ điều khiển nào thành "tắt", sau đó rút phích cắm khỏi ổ cắm trên tường.
 13. Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác với mục đích sử dụng.
 14. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm có liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được làm vệ sinh và bảo trì người dùng trừ khi chúng trên 8 tuổi và có người giám sát.
 15. Để thiết bị và dây của nó xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
 16. Các thiết bị không nhằm mục đích vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt

HÃY LƯU NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY

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

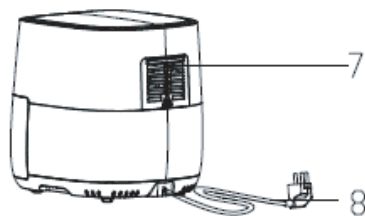
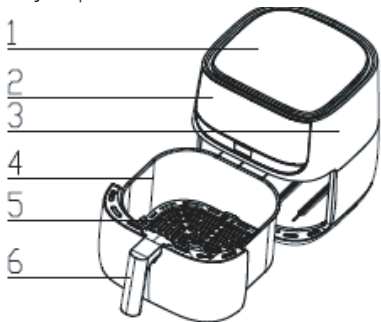
- khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
- nhà trang trại;
- bồi khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu dân cư khác;
- môi trường giường và bữa sáng.

Giới thiệu

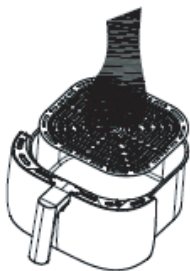
Nồi chiên không dầu này giúp bạn chế biến các nguyên liệu yêu thích của bạn một cách dễ dàng và lành mạnh. Bằng cách sử dụng sự lưu thông khí nóng nhanh chóng và một vỉ nướng trên cùng, nó có thể chế biến nhiều món ăn. Điều tuyệt nhất là Nồi chiên không dầu làm nóng thực phẩm ở mọi hướng và hầu hết các nguyên liệu không cần bất kỳ loại dầu nào.

Mô tả chung (Hình 1)

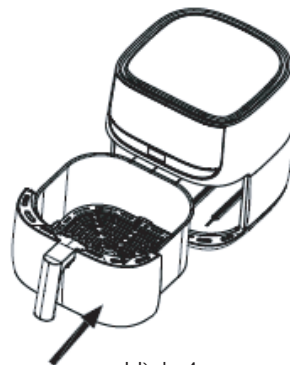
1. Nắp nồi
2. Bảng điều khiển
3. Vỏ
4. Nồi
5. Vỉ
6. Quai giỏ
7. Lỗ thoát khí
8. Dây điện



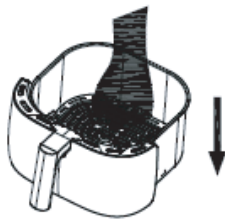
Hình 2



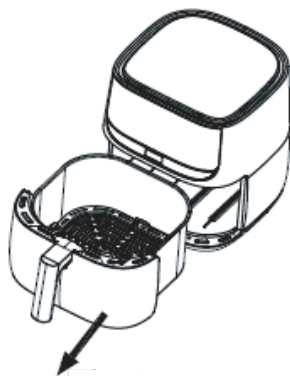
Hình 3



Hình 4



Hình 5



Hình 6

Quan trọng

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi bạn sử dụng thiết bị và lưu lại để tham khảo trong tương lai.

Nguy hiểm

- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm có liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được làm vệ sinh và bảo trì người dùng trừ khi chúng trên 8 tuổi và có người giám sát.
 - Để thiết bị và dây của nó xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
 - Không bao giờ nhúng vỏ, có chứa các bộ phận điện và các bộ phận làm nóng, vào nước cũng như rửa dưới vòi nước.
 - Không để nước hoặc chất lỏng khác vào thiết bị để tránh bị điện giật.
 - Luôn để nguyên liệu cần chiên vào rổ, tránh để nguyên liệu tiếp xúc với các bộ phận tạo nhiệt.
 - Không che lỗ nạp khí vào và các lỗ thoát khí bên ngoài khi thiết bị đang hoạt động.
 - Không đổ dầu vào khay chiên vì có thể gây cháy.
 - Không bao giờ chạm vào bên trong của thiết bị khi nó đang hoạt động.
- Nhiệt độ của các bề mặt chạm được có thể cao khi thiết bị đang hoạt động

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có phù hợp với điện áp nguồn điện cục bộ hay không.
- Không sử dụng thiết bị nếu có bất kỳ hư hỏng nào trên phích cắm, dây nguồn hoặc các bộ phận khác.
- Không để bất kỳ người không có giấy phép nào thay thế hoặc sửa chữa dây chính bị hư hỏng.
- Để dây nguồn tránh xa các bề mặt nóng.
- Không cắm thiết bị hoặc vận hành bằng điều khiển khi tay ướt.
- Không đặt thiết bị dựa vào tường hoặc dựa vào các thiết bị khác. Để trống ít nhất 10 cm ở mặt sau và hai bên và 10 cm không gian trống phía trên thiết bị.
Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này.
- Không để thiết bị hoạt động mà không có người giám sát.
- Trong quá trình chiên khí nóng, hơi nước nóng được thoát ra qua các lỗ thoát khí, hãy giữ tay và mặt của bạn ở khoảng cách an toàn với hơi nước và từ các lỗ thoát khí.
Cũng nên cẩn thận với hơi nước nóng và không khí khi bạn lấy khay chiên ra khỏi thiết bị.
- Bất kỳ bề mặt nào chạm được có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng (Hình 2)
- Rút phích cắm của thiết bị ngay lập tức nếu bạn thấy khói đen bốc ra từ thiết bị. Chờ cho hết khói trước khi bạn rút khay chiên ra khỏi thiết bị.

Thận trọng

- Đảm bảo đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, bằng và ổn định.
- Thiết bị này chỉ được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Nó có thể không phù hợp để sử dụng an toàn trong các môi trường như nhà bếp của nhân viên, trang trại, nhà nghỉ và các môi trường không phải dân cư khác. Nó cũng không nhằm để khách hàng sử dụng trong khách sạn, nhà nghỉ, giường ngủ và bữa sáng và các môi trường dân cư khác.
- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc cho các mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp hoặc nếu nó không được sử dụng không đúng cách hoặc cho các mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp hoặc nó không được sử dụng theo hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng, bảo hành sẽ không có giá trị và chúng tôi có thể từ chối bất kỳ trách nhiệm pháp lý đối với thiệt hại gây ra.
- Luôn rút phích cắm của thiết bị khi không sử dụng.
- Thiết bị cần khoảng 30 phút để nguội để xử lý hoặc làm sạch một cách an toàn.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

1. Gỡ tất cả các vật liệu đóng gói.
 2. Gỡ mọi nhãn dán hoặc nhãn khỏi thiết bị.
 3. Làm sạch kỹ giỏ và khay chiên bằng nước nóng, một ít nước rửa và một miếng bọt biển không mài mòn.
 4. Lau bên trong và bên ngoài của thiết bị bằng vải ẩm.
- Đây là nồi chiên không dầu hoạt động bằng khí nóng, Không đổ đầy dầu, mỡ vào

Sử dụng thiết bị

Nồi chiên không dầu có thể chế biến nhiều nguyên liệu. Tập sách công thức đi kèm sẽ giúp bạn làm quen với thiết bị.

Chiên không dầu

1. Kết nối phích cắm nguồn điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.
2. Cẩn thận kéo khay chiên ra khỏi Nồi chiên không dầu (Hình 6)
3. Cho các nguyên liệu vào giỏ. (Hình 5)
4. Đẩy khay chiên vào Nồi chiên không dầu (Hình 4)

Lưu ý căn chỉnh cẩn thận với các thanh dẫn trong thân nồi chiên.

Không bao giờ sử dụng khay chiên mà không có giỏ trong đó.

Thận trọng: Không chạm vào khay chiên trong và một thời gian sau khi sử dụng, vì nó rất nóng. Chỉ cầm khay chiên bằng tay cầm.

5. Xác định thời gian chế biến cần thiết cho nguyên liệu (xem phần 'Cài đặt' trong chương này).

6. Một số nguyên liệu yêu cầu lắc khi chế biến được một nửa thời gian (xem phần "Cài đặt" trong chương này). Để lắc các nguyên liệu, hãy kéo khay chiên ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc. Sau đó đẩy khay chiên vào nồi chiên

Thận trọng: Không nhấn nút trên tay cầm trong khi lắc. (Hình 3)

Mẹo: Để giảm trọng lượng, bạn có thể lấy giỏ ra khỏi khay chiên và chỉ lắc giỏ. Để làm như vậy, hãy kéo khay chiên ra khỏi thiết bị, đặt khay chiên trên bề mặt chịu nhiệt và nhấn nút trên tay cầm. và nhấc giỏ ra khỏi khay chiên

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

7. Khi bạn nghe thấy chuông hẹn giờ, thời gian chế biến đã đặt đã trôi qua. Kéo khay chiên ra khỏi thiết bị và đặt nó vào giá.

Lưu ý: Bạn cũng có thể tắt thiết bị theo cách thủ công. Để thực hiện việc này, hãy điều chỉnh thời gian về 0.

8. Kiểm tra xem các nguyên liệu đã chín chưa.

Nếu nguyên liệu vẫn chưa chín, chỉ cần đẩy khay chiên vào thiết bị và đặt hẹn giờ thêm vài phút.

9. Để lấy các nguyên liệu (ví dụ: khoai tây chiên), hãy kéo khay chiên ra khỏi Nồi chiên không dầu và đặt nó vào giá, đồng thời nhấn nút tháo giỏ và nhấc giỏ ra khỏi khay chiên.

Không úp ngược giỏ mà vẫn còn gắn khay chiên vì dầu thừa đọng lại dưới đáy khay chiên sẽ chảy lên nguyên liệu.

Khay chiên và các nguyên liệu nóng và nồi chiên không dầu. Tùy thuộc vào loại nguyên liệu trong nồi chiên, hơi nước có thể thoát ra khỏi khay chiên.

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

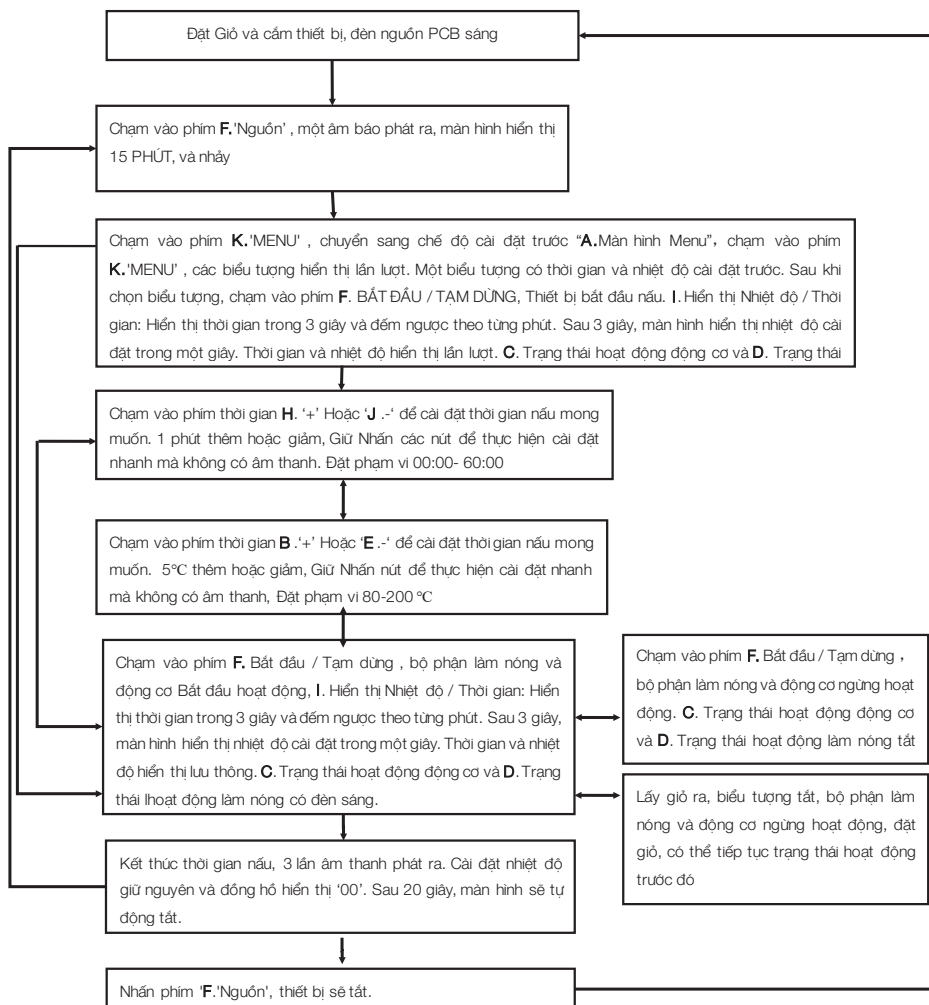
Mẹo: Để lấy các nguyên liệu lớn hoặc dễ vỡ, hãy nhấc các nguyên liệu ra khỏi giỏ bằng một chiếc kẹp

11. Khi một mẻ nguyên liệu đã chế biến xong, Nồi chiên không dầu sẽ có thể được sử dụng ngay lập tức để chế biến một mẻ khác.

Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển



Hướng dẫn vận hành:



Cài đặt

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn chọn cài đặt cơ bản cho các nguyên liệu.

Lưu ý: Hãy nhớ rằng những cài đặt này là chỉ dẫn. Vì các nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt tốt nhất cho các nguyên liệu của bạn.

Vì công nghệ Rapid Air ngay lập tức làm nóng không khí bên trong thiết bị ngay lập tức

Kéo khay chiên ra khỏi thiết bị một cách nhanh chóng trong khi chiên bằng không khí nóng hầu như không làm xáo trộn quá trình.

Meo

- Các nguyên liệu nhỏ hơn thường cần thời gian chế biến ngắn hơn một chút so với các nguyên liệu lớn hơn.

- Số lượng nguyên liệu lớn hơn chỉ cần thời gian chế biến lâu hơn một chút, số nguyên liệu ít hơn chỉ cần thời gian chế biến ngắn hơn một chút.
- Lắc các nguyên liệu nhỏ hơn khi chế biến được một nửa thời gian sẽ tối ưu hóa sản phẩm cuối cùng và có thể tránh việc các nguyên liệu chín không đều.
- Thêm một ít dầu vào khoai tây tươi để có sản phẩm giòn. Chiên các nguyên liệu của bạn trong Nồi chiên không dầu trong vòng vài phút sau khi bạn thêm dầu.
- Không chế biến các nguyên liệu quá nhiều dầu mỡ như xúc xích trong Nồi chiên không dầu.
- Đồ ăn nhẹ có thể được chế biến trong lò nướng cũng có thể được chế biến trong Nồi chiên không dầu
- Lượng tối ưu để chế biến món khoai tây chiên giòn là 500 gram.
- Sử dụng bột làm sẵn để chế biến các món ăn nhẹ nhanh chóng và dễ dàng. Bột làm sẵn cũng cần thời gian chế biến ngắn hơn bột tự làm tại nhà.
- Đặt một hộp thiếc nướng hoặc đĩa lò nướng vào giỏ của Nồi chiên không dầu nếu bạn muốn nướng bánh ngọt hoặc bánh trứng hoặc nếu bạn muốn chiên các nguyên liệu dễ vỡ hoặc nguyên liệu đầy
- Bạn cũng có thể sử dụng Nồi chiên không dầu để hâm nóng nguyên liệu. Để hâm nóng nguyên liệu, hãy đặt nhiệt độ ở 150 °C trong tối đa 10 phút.

	Lượng nhỏ nhất- lớn nhất (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Thông tin bổ sung
Khoai tây và khoai tây chiên					
Khoai tây chiên mỏng đông lạnh	400-500	18-20	200	Lắc	
Khoai tây chiên dày đông lạnh	400-500	20-25	200	Lắc	
Khoai tây gratin	600	20-25	200	Lắc	
Thịt & gia cầm					
Bit tết	100-600	10-15	180		
Thịt heo băm	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Cây xúc xích	100-600	13-15	200		
Đùi	100-600	25-30	180		
Ức gà	100-600	15-20	180		
Đồ ăn nhẹ					
Nem	100-500	8-10	200	Lắc	Sử dụng sẵn cho lò nướng
Gà nugget đông lạnh	100-600	6-10	200	Lắc	Sử dụng sẵn cho lò nướng
Gậy cá đông lạnh	100-500	6-10	200		Sử dụng sẵn cho lò nướng
Bánh mì đông lạnh vụn Pho mát ăn vặt	100-500	8-10	180		Sử dụng sẵn cho lò nướng
Rau nhồi	100-500	10	160		
Nướng bánh					
Bánh ngọt	400	20-25	160		Sử dụng khay thiếc nướng
Quiche	500	20-22	180		Sử dụng khay thiếc / đĩa lò nướng
Bánh nướng xốp	400	15-18	200		Sử dụng khay thiếc nướng
Đồ ăn nhẹ ngọt	500	20	160		Sử dụng khay thiếc / đĩa lò nướng

Lưu ý: Thêm 3 phút vào thời gian chế biến khi bạn bắt đầu chiên trong khi Nồi chiên không dầu vẫn còn lạnh.

Vệ sinh

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Khay chiên và giỏ tráng chống dính. Không sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc vật liệu tẩy rửa có tính ăn mòn để làm sạch chúng, vì có thể làm hỏng lớp chống dính.

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

Lưu ý: Lấy khay chiên ra để nồi chiên không dầu nguội nhanh hơn.

2. Lau bên ngoài của thiết bị bằng vải ẩm.

3. Làm sạch giỏ và khay chiên bằng nước nóng, một ít nước rửa và một miếng bọt biển không mài mòn.

Bạn có thể sử dụng chất lỏng tẩy dầu mỡ để loại bỏ các chất bẩn còn sót lại.

Mẹo: Nếu bụi bẩn bám vào giỏ hoặc đáy khay chiên, hãy đổ nước nóng vào khay chiên với một ít nước rửa. Đặt giỏ vào khay chiên và để khay chiên và giỏ ngâm trong khoảng 10 phút.

4. Làm sạch bên trong thiết bị bằng nước nóng và miếng bọt biển không mài mòn.

5. Làm sạch bộ phận làm nóng bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ cặn thức ăn.

Lưu trữ

1. Rút phích cắm của thiết bị và để nguội.


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

Môi trường

Không vứt thiết bị hỏng cùng với rác thải sinh hoạt thông thường, mà hãy mang thiết bị đó tại điểm thu gom chính thức để tái chế. Bằng cách này, bạn đã giúp bảo vệ môi trường.

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần dịch vụ hoặc thông tin hoặc nếu bạn gặp sự cố, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ được cấp phép tại địa phương của bạn

Tiêu hủy sản phẩm đúng cách	
	Dấu nhãn này cho biết không được tiêu hủy sản phẩm này cùng rác thải sinh hoạt khác trong toàn bộ Liên minh châu Âu. Để tránh nguy hại tiềm ẩn cho môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc tiêu hủy rác không kiểm soát, hãy tái chế sản phẩm một cách có trách nhiệm để khuyến khích tái sử dụng bền vững tài nguyên vật chất. Để trả lại sản phẩm đã qua sử dụng, vui lòng sử dụng hệ thống trả hàng và thu hồi hoặc liên hệ với đại lý nơi bạn mua sản phẩm. Họ có thể tái chế sản phẩm một cách an toàn với môi trường.

Xử lý sự cố

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Nồi chiên không dầu không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm điện	Cắm phích cắm nguồn điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.
	Bạn chưa cài đặt thời gian.	Xoay núm chọn thời gian đến khoảng thời gian chế biến cần thiết để bật thiết bị.
Nguyên liệu chiên bằng nồi chiên không dầu không chín.	Lượng nguyên liệu trong giỏ chiên quá nhiều.	Đặt mẻ thực phẩm ít hơn vào giỏ. Mẻ thực phẩm ít hơn thì sẽ chín được đều hơn.
	Nhiệt độ được cài đặt quá thấp.	Xoay núm chọn nhiệt độ đến mức nhiệt cần thiết (xem phần “cài đặt”, trong chương “Sử dụng thiết bị”).
	Thời gian chế biến quá ngắn.	Xoay núm chọn thời gian đến thời gian chế biến cần thiết (xem phần “Cài đặt”, trong chương “Sử dụng thiết bị”).
Nguyên liệu chiên không đều trong nồi chiên không dầu	Một số loại nguyên liệu cần được lắc sau khi chế biến được một nửa thời gian	Cần phải lắc nguyên liệu nằm chồng lên hoặc đan xen nhau (ví dụ như khoai tây chiên) sau khi chế biến được một nửa thời gian. Xem mục “Cài đặt” trong chương “Sử dụng thiết bị”.
Món ăn nhẹ đã chiên bằng nồi chiên không dầu không được giòn.	Bạn đã sử dụng loại món ăn cần phải chiên ngập dầu.	Hãy chế biến các món ăn nhẹ chế biến được trong lò nướng hoặc phết một ít dầu lên để món ăn giòn hơn.
Tôi không thể đẩy khay chiên vào thiết bị bình thường.	Có quá nhiều nguyên liệu trong giỏ.	Không để nguyên liệu vào giỏ quá vạch MAX.
	Giỏ không được đặt vào khay chiên đúng cách.	Ấn giỏ xuống khay chiên cho đến khi bạn nghe tiếng “cách”.
Khói trắng bốc ra từ thiết bị.	Bạn đang chế biến nguyên liệu chứa nhiều dầu mỡ.	Khi chiên nguyên liệu chứa nhiều dầu mỡ trong nồi chiên không dầu, một lượng dầu lớn sẽ chảy ra khay chiên. Dầu sinh ra khói trắng và khay chiên có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả nấu.
	Khay chiên vẫn còn dư dầu mỡ từ lần nấu trước	Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong khay chiên. Hãy nhớ vệ sinh khay chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây tươi chiên không đều trong nồi chiên không dầu	Bạn chưa chọn đúng loại khoai tây	Hãy dùng khoai tây tươi và đảm bảo để khoai cố định khi chiên.
	Bạn chưa rửa khoai tây đúng cách trước khi chiên.	Rửa khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột bên ngoài thanh khoai tây
Khoai tây tươi chiên bằng nồi chiên không dầu không được giòn.	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai.	Hãy nhớ để khô khoai tây trước khi thêm dầu ăn.
		Thái khoai tây nhỏ hơn để chiên giòn hơn.
		Thêm một chút dầu để chiên giòn hơn.

A FELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn

