

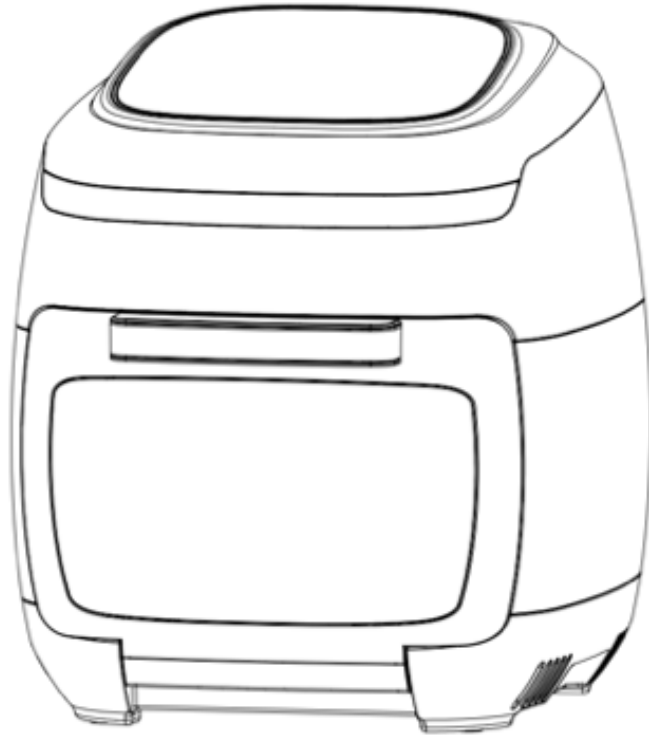
USER MANUAL

PRODUCTS NAME: Air Fryer AF-602A

Products Applied: 535.43.711

HÄFELE

EN Air Fryer / Instructions Manual



FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Specification & Feature:

-----Voltage:220-240V~50/60Hz

-----Wattage: 2000Watts

----- Oven Capacity:11Litre

----- Rotating cage Capacity:3.5Litre

-----Adjustable temperature:65°C-200°C

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

Dried Fruit temperature 30°C-80°C Timer 2-24 hour

Thank you for use of **Häfele** Products!

This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

IMPORTANCE 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:

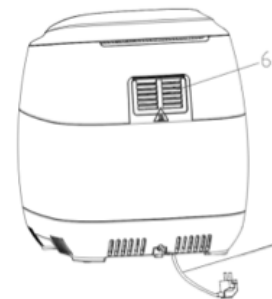
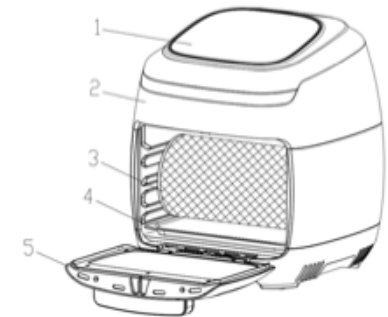
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

Introduction

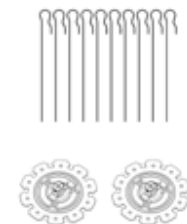
This all now Hot-air fryer Oven provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need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

General description (Fig.1)

1. Control panel
2. Housing
3. Rotating basket
4. Slag tray
5. Door
6. Air outlet openings
7. Power cord
8. Air flow racks
9. Grilled chicken rack
10. Cage handle
11. BBQ Skewer



8



11

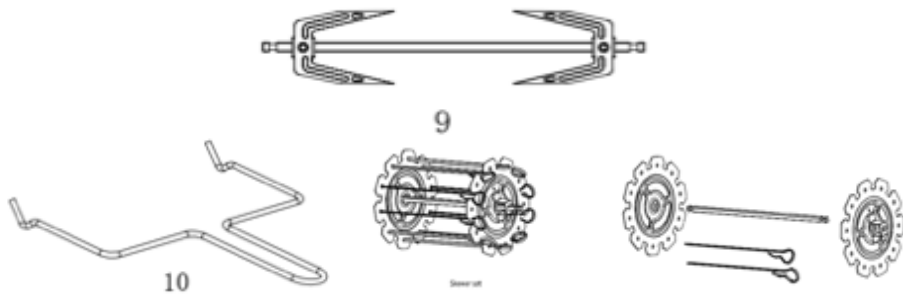


Fig.3

3. Rotating basket

Great for fries ,roasted nuts ,and other snacks. Use cage handle tool to place basket into unit

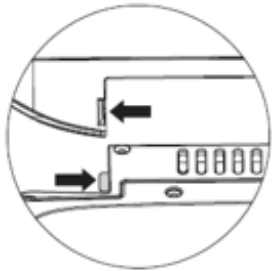
4. Slag tray

Cook with the Slag tray in place for easy clean-up

5. Door

Can be removed for cleaning

Note: Pick and place as follows



Installation The shaft on the door is aligned with the hole on the base and inserted at the angle of the above figure.



Disassembly The door opens about 70 degrees, push the push button in the direction of the arrow, as shown above, then pull the door down to force it apart.

8. Air flow racks

Can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat items like pizza. If you need to bake other meats, it is recommended to brush a little oil on the net.

9. BBQ Skewer

Great for your kabob recipes, meat fish or veggies, used when making kabobs, skewer racks fit over shaft and lock in place with set screws

10. Grilled chicken rack

Use for roasts and whole chicken. Force shaft lengthwise through meat and center. slide forks onto shaft from either end into meat, then lock in place with set screws. There are indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never but never outward towards the ends.

Note: make sure roast or chicken is not too large to rotate freely within the oven. Maximum Chicken or Roast , 1.2KG.

11. Cage handle

Use to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie or skewer methods. place under rotisserie shaft and lift (right side first) then gently extract the food

Important

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

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water or rinsing under the tap
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it 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 60 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials
2. Remove any stickers or labels from the appliance
3. Thoroughly clean the accessories to be used and the inside of the air fryer oven with hot water, some washing liquid and 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 with oil or frying fat.

Preparing for use

Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.


Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.


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. Open the door
3. Put the food to be fried into the air fryer oven
4. Close the door, the  is always on. (Fig.4)


Press the  button: the mode light will be on

Select the  menu, the "Fries" light will be on, and the screen will display "180" - "20".

Select the  menu, the "Steak" light will be on, and the screen will display "180" - "20".

Select the  menu, the "Chicken Legs" light will be on, and the screen will display "180" - "30".



Select the  menu, the "Fish" light will be on, and the screen will display "180" - "18".

Select the  menu, the "Shrimp" light will be on, and the screen will display "160" - "12".



Select the  menu, the "Roast Chicken" light will be on, and the screen will display "200" - "40".

Select the  menu, the "BBQ skewer" light will be on, and the screen will display "200" - "20".

Select the  menu, the "Dried Fruit" light is on, the screen will display "45" - "04:00".

You can also reset the time and temperature according to the food: Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter). adjust the time by time  , increase or decrease by 1 minute/time, with sound effect. Press and hold 2S for a long time and increase or decrease by 1 minute/time. 0-60 minutes.

Note: The whole machine can also adjust the time while working)

Adjust the temperature by temperature   to 5°C. increase or decrease, accompanied by sound effects. Long press 2S, temperature is 5°C. consecutive increase and decrease. minimum 65°C-up to 200°C

Note: the temperature can be adjusted when the machine is working)

After setting the time and temperature, press the “switch” button, the electric heating tube and the fan start to work, the power light stops flashing, the power light is always on, the temperature and time display indicators are constantly on, and the time starts counting down.

Note: During the operation, press the “switch” button, the electric heating tube are suspended, and the fan will be working 15 seconds. Press the “switch” button, and the fan and the electric heating tube enter the working state again. After the motor is energized, the fan light flashes in seconds, and when the heating tube is heated, the heating light is on, and when it is not heated, it is off.

During operation, the door opens, the screen and power light are ON, and the heating tube and fan stop working; the light is off after 3 minutes. Put it into the basket again and continue to work in the original state (the countdown is unchanged, with power-off memory function, the memory time is 2 hours). Press the “cage” button, the “cage” light flashes, the cage starts to rotate, then press to stop, press the “illumination” button, the illumination “key flashes, the light is on, but it goes out within one minute.

5. At the end of the work, the buzzer will sound 6 times continuously, the time will display “00”, and it’s flash for twelve times. Open the door and take out the food with cage handle or insulated gloves



Note: During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the Slag tray

Note: If you want to go to the air fryer oven and stop working, press and hold the “⏻” button for 2 seconds. air fryer oven stop working.

6. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients is not baked good, please put the food back in the fryer and close the door before setting the time for a few minutes.

During the fried food, the food gets hot and the steam may escape from the air fryer oven.

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

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 in the process of frying food, if the door is opened, the air fryer will stop working.

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.
- 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 700 grams in the rotating basket.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Extra information
Potato & fries				
Thin frozen fries	350-450	18-25	180	Suggest to load it on Rotating basket
Thick frozen fries	400-500	20-25	200	Suggest to load it on Rotating basket
Potato gratin	500-600	25-30	200	Suggest to load it on one air flow rack in the middle track
Meat & Poultry				
Beef steak	250-300	15-20	180	Suggest to load it in two tracks, switch two tracks position after 10 min
Pork chops	400-500	15-20	180	Suggest to load it in two tracks, switch two tracks position after 10 min

Toast slices	130-150	5-6	160	Suggest to load it in two tracks, switch two tracks position after 3 min
Sausage roll	400-800	13-15	200	
Drumsticks	400-800	25-30	180	Suggest to load it in two tracks, switch two tracks position after 12 min
Chicken breast	400-800	15-20	180	Suggest to load it in two tracks, switch two tracks position after 8 min
vegetables	300-600	12-20	200	Suggest to load it in two tracks, switch two tracks position after 10 min
Chicken wing	600-800	25-30	180	Suggest to load it in two tracks, switch two tracks position after 15 min
Chicken	500-1000	30-40	200	Cook 1.2kgs chicken as max, need to be tied
Snacks				
Spring rolls	500-600	8-10	200	Suggest to load it in two tracks, switch two tracks position after 5 min
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	Suggest to load it in two tracks, switch two tracks position after 5 min
Frozen bread crumbed	200-400	600	45	
Dried fruit	200-400	600	45	Suggest to load it in two tracks, switch two tracks position after 5 min

Baking				
Cake	500-800	15-20	160	Suggest to load the it on one air flow rack in the middle track
Quiche	500-800	15-20	180	Suggest to load the it on one air flow rack in the middle track
Muffins	500-800	15-18	200	Suggest to load the it on one air flow rack in the middle track

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean Slag tray, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Open the door and let the air fryer oven cool faster.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean Rotating cage and Slag tray & Air flow racks & BBQ Skewer & Grilled chicken rack & cage handle with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Tip: If the dirt sticks to the rotating cage and slag tray and the air rack and the grill and grilled chicken rack, please soak them in hot water for about 10 minutes and then wash.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

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

Error information on LED display screen

- E1: Temperature sensor is not connected
E2: Short circuit of temperature sensor

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 is too big.	Put smaller batches of ingredients in the air fryer oven. 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').
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.
	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 sử dụng và an toàn

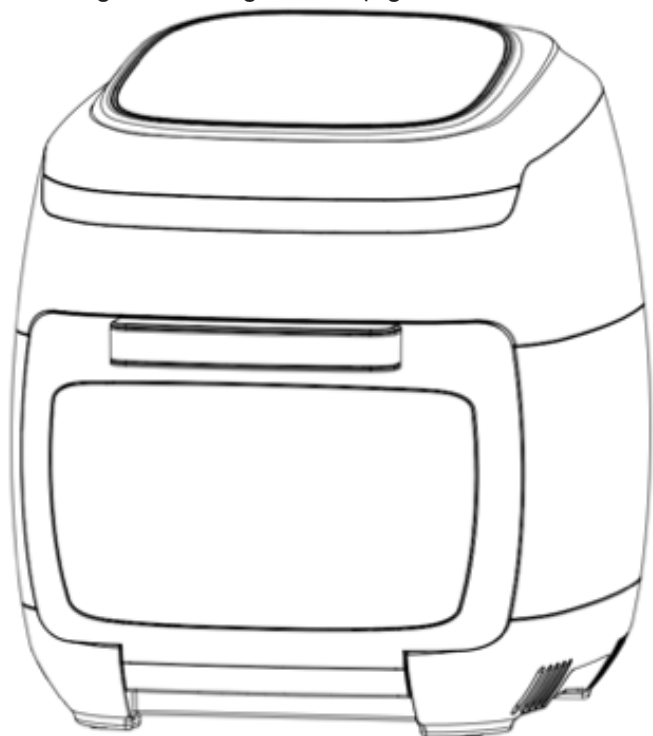
Vietnamese

TÊN SẢN PHẨM: Nội chiên không dầu AF-602A

Các mã sản phẩm áp dụng: 535.43.711

HÄFELE

VN Nồi Chiên Không Dầu / Hướng dẫn sử dụng và an toàn



CHỈ SỬ DỤNG TRONG NHÀ

Đặc điểm kỹ thuật & Tính năng:

- Điện áp: 220-240V~50/60Hz
- Công suất: 2000Watt
- Dung tích nổi: 11 Lit
- Dung tích lồng quay: 3,5 Lit
- Khoảng điều chỉnh nhiệt độ:65°C-200°C
- Hẹn giờ (0-60 phút)
- Nhiệt độ sấy trái cây 30°C-80°C Hẹn giờ 2-24 giờ

www.hafele.com

Cảm ơn bạn đã sử dụng Sản phẩm của Häfele

Hãy đọc kỹ các hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt và sử dụng sản phẩm. Cần tuân thủ các hướng dẫn sử dụng này khi sử dụng. Những hướng dẫn vận hành này là rất quan trọng để đảm bảo sản phẩm hoạt động đúng chức năng.

Hãy giữ lại sổ tay hướng dẫn này.

CÁC LƯU Ý AN TOÀN QUAN TRỌNG

Luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản dưới đây khi sử dụng thiết bị điện:

1. Đọc kỹ mọi chỉ dẫn.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng.
3. Để tránh bị điện giật, không để dây, phích cắm hoặc chân đế ngập nước hoặc chất lỏng khác.
4. **CẢNH BÁO:** Thiết bị điện này có chức năng làm nóng. Ngoài bề mặt của các bộ phận chức năng, các bề mặt khác cũng có thể mang nhiệt độ cao. Vì cảm nhận nhiệt độ của mỗi người khác nhau, thiết bị này nên được sử dụng một cách THẬN TRỌNG. Chỉ được chạm vào tay cầm và bề mặt cầm nắm, và sử dụng các thiết bị cách nhiệt như găng tay. Cần đợi các bề mặt không phải bề mặt cầm nắm đủ nguội trước khi chạm vào.
5. Rút phích cắm khỏi nguồn điện khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để thiết bị nguội đi trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận.
6. Mẩu chữ Y: Dây nguồn bị hỏng phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ để tránh nguy hiểm.
7. Việc sử dụng các phụ kiện đi kèm không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng.
8. Không sử dụng thiết bị ở ngoài trời
9. Không treo dây nguồn trên cạnh bàn, mặt bếp, hoặc tiếp xúc với các bề mặt nóng.
10. Không đặt thiết bị ở trên hoặc gần bếp gas, bếp điện, hoặc lò đang đun nóng.
11. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc nước nóng.
12. Luôn luôn cắm phích điện vào thiết bị trước, sau đó cắm dây nguồn vào ổ cắm trên tường. Để ngắt điện, hãy chuyển các nút điều khiển về trạng thái "tắt", sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường.
13. Không sử dụng thiết bị với mục đích khác.
14. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên, những người bị suy giảm chức năng thể chất, giác quan hoặc thần kinh, những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này dưới sự giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm có thể xảy ra. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh hoặc bảo dưỡng thiết bị trừ khi đã đủ 8 tuổi và được giám sát.
15. Không để trẻ em dưới 8 tuổi lại gần thiết bị và dây nguồn.
16. Thiết bị không được thiết kế để hoạt động cùng với các thiết bị hẹn giờ bên ngoài hay hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

LƯU LẠI CÁC CHỈ DẪN NÀY

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

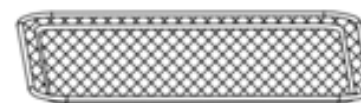
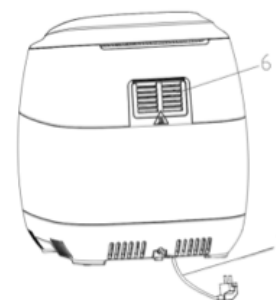
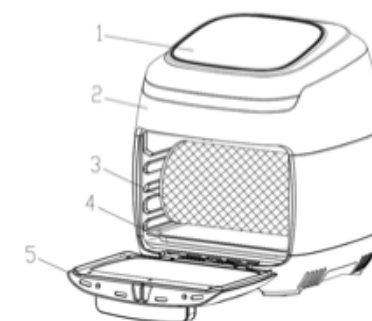
- Trong khu vực bếp cho nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
- Nhà trang trại;
- Sử dụng bởi khách lưu trú trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường cư trú khác;
- Tại các cơ sở lưu trú tự phục vụ tại phòng.

Giới thiệu

Nồi chiên không dầu này giúp bạn chế biến thực phẩm yêu thích của mình một cách dễ dàng. Thiết bị có thể chế biến nhiều món ăn bằng cách sử dụng thanh nhiệt bên trên và lưu chuyển các luồng khí nóng nhanh. Đặc biệt là nồi chiên không dầu nấu chín thức ăn ở mọi hướng và không cần sử dụng dầu ăn cho hầu hết các nguyên liệu.

Mô tả chung (Hình 1)

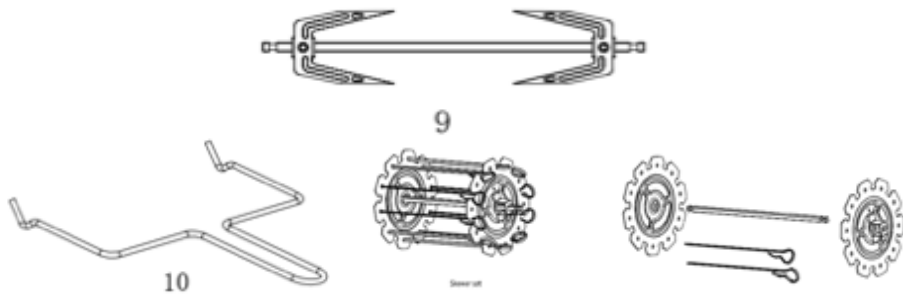
1. Bảng điều khiển
2. Vỏ nồi chiên
3. Giỏ xoay
4. Tray
5. Cửa nồi chiên
6. Lỗ thông hơi
7. Dây nguồn
8. Giá lưới
9. Xiên nướng gà
10. Móc lấy giỏ xoay, xiên nướng
11. Xiên nướng BBQ



8



11



Hình 3

3. Giỏ xoay

Phù hợp để chiên khoai tây, rang hạt, và đồ ăn nhẹ khác. Dùng móc để đặt giỏ chiên vào trong nồi.

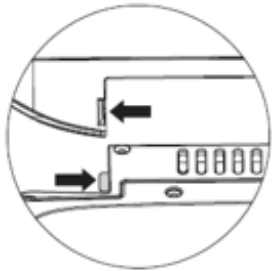
4. Khay hứng

Sử dụng khay hứng để vệ sinh dễ dàng.

5. Cửa nồi

Có thể tháo ra để vệ sinh.

Lưu ý: Tháo lắp như sau



Lắp: Căn chỉnh trục cửa vào lỗ trên đế nồi và lắp vào góc như hình bên trên.



Tháo: Mở cửa nồi một góc khoảng 70 độ, ấn nút theo hướng mũi tên như hình trên, sau đó kéo cửa xuống để tháo rời.

8. Giá lưới

Không chỉ dùng để sấy khô mà còn để nấu các món ăn giòn rụm hoặc hâm nóng các món như pizza, nếu bạn cần nướng thịt, hãy phết một ít dầu lên lưới.

9. Xiên nướng BBQ

Phù hợp với thịt xiên nướng, cá hoặc rau củ nướng, khi dùng để nướng thịt xiên, hãy lắp thanh xiên nướng vào rục và cố định bằng ốc vít.

10. Xiên nướng gà

Dùng cho thịt nướng hoặc gà nguyên con. Xiên que vào chính giữa tảng thịt theo chiều dọc, luồn đĩa vào que xiên từ hai đầu que vào thịt, sau đó cố định bằng ốc vít. Trên que xiên có lỗ để lắp ốc vít. Bạn có thể điều chỉnh ốc vít vào giữa nếu cần, nhưng không được điều chỉnh ốc vít về phía hai đầu que xiên.

Lưu ý: hãy chắc chắn thịt nướng hoặc gà to vừa đủ để quay được trong nồi. Trọng lượng tối đa của Gà hoặc Thịt nướng, 1,2KG.

11. Móc

Dùng để lấy thịt và gà quay/xiên nướng. Đặt dưới que xiên và nâng lên (bên phải trước) sau đó nhẹ nhàng lấy món ăn ra.

Quan trọng

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

Nguy hiểm

- Tuyệt đối không để vỏ nồi ngập nước hoặc rửa dưới vòi nước vì có chứa các linh kiện điện tử và bộ phận nướng.
 - Không để nước lọt vào thiết bị để tránh giật điện hoặc đoản mạch.
 - Không đậy kín khe nạp khí và khe thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
 - Đổ dầu ăn vào chảo có thể gây hỏa hoạn.
- Không chạm vào bên trong thiết bị khi đang hoạt động.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp được chỉ định trên thiết bị có phù hợp với điện áp nguồn trong nhà không.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây nguồn hoặc các bộ phận khác có bất kỳ hư hỏng nào.
- Không để người không có giấy phép hành nghề thay thế hoặc sửa chữa dây nguồn bị hỏng.
- Không để dây nguồn gần các bề mặt nóng.
- Không dùng tay ướt để cầm thiết bị vào ổ điện hoặc sử dụng bảng điều khiển.
- Không đặt thiết bị sát tường hoặc sát các thiết bị khác. Để mặt sau, hai bên và đằng trước thiết bị một khoảng trống ít nhất 10 cm.
- Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.
- Không sử dụng sản phẩm cho bất kỳ mục đích nào khác với mô tả trong quyển hướng dẫn sử dụng này.
- Không rời mắt khỏi thiết bị khi đang vận hành.

- Trong quá trình chiên bằng khí nóng, hơi nước nóng được thoát qua các khe thoát khí, hãy giữ tay và mặt ở khoảng cách an toàn với hơi nước và các khe thoát khí.

Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước và khí nóng khi lấy chảo ra khỏi thiết bị.

- Bất kỳ bề mặt nào chạm vào được đều có thể nóng lên trong quá trình sử dụng (Hình 2)

- Nếu thấy khói đen bốc ra từ thiết bị, hãy rút điện ngay lập tức. Đợi đến khi hết sạch khói rồi tháo chảo ra khỏi thiết bị.

Cảnh báo

- Đảm bảo thiết bị được đặt trên bề mặt ngang, bằng phẳng và vững chãi.

- Thiết bị này được thiết kế chỉ dành cho gia đình. Thiết bị có thể không phù hợp để sử dụng an toàn trong các môi trường như bếp của nhân viên, trang trại, nhà nghỉ và các môi trường khác không phải là nơi lưu trú. Ngoài ra, thiết bị không được thiết kế dành cho khách lưu trú trong khách sạn, nhà nghỉ, cơ sở lưu trú tự phục vụ và các môi trường cư trú khác.

- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc cho mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp, hoặc không theo hướng dẫn sử dụng, thiết bị có thể mất bảo hành và chúng tôi có thể từ chối mọi trách nhiệm đối với thiệt hại gây ra.

- Luôn rút phích điện khi không sử dụng.

- Cần đợi khoảng 60 phút để thiết bị nguội hẳn trước khi xử lý hoặc vệ sinh một cách an toàn.

Trước khi sử dụng lần đầu

1. Tháo hết bao bì đóng gói
2. Tháo nhãn dán khỏi thiết bị
3. Vệ sinh kỹ các phụ kiện sẽ sử dụng và vệ sinh bên trong nồi chiên không dầu bằng nước nóng, nước rửa bát và miếng bọt biển không gây mòn xước. Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

Đây là nồi chiên không dầu sử dụng khí nóng, Không đổ dầu hoặc mỡ chiên vào thiết bị.

Chuẩn bị sử dụng

Đặt thiết bị lên bề mặt ngang, bằng phẳng và vững chãi.


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

Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị, luồng khí sẽ bị gián đoạn và ảnh hưởng đến kết quả chế biến.


Sử dụng thiết bị

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

Chiên bằng khí nóng

1. Cắm phích điện vào ổ cắm trên tường đã nối đất.
2. Mở cửa nồi
3. Đặt thức ăn cần chiên vào trong nồi chiên không dầu
4. Đóng cửa nồi,  luôn bật. (Hình 4)

Bấm nút : đèn chế độ sẽ bật sáng

Chọn menu , đèn “Khoai tây chiên” sẽ bật sáng, màn hình sẽ hiển thị “180” - “20”.

Chọn menu , đèn “Bít tết” sẽ bật sáng, màn hình sẽ hiển thị “180”-“20”.

Chọn menu , đèn “Đùi gà” sẽ bật sáng, màn hình sẽ hiển thị “180” - “30”.



Chọn menu , đèn “Cá” sẽ bật sáng, màn hình sẽ hiển thị “180”-“18”

Chọn menu , đèn “Tôm” sẽ bật sáng, màn hình sẽ hiển thị “160” - “12”



Chọn menu , đèn “Gà nướng” sẽ bật sáng, màn hình sẽ hiển thị “200” - “40”

Chọn menu , đèn “nướng BBQ” sẽ bật sáng, màn hình sẽ hiển thị “200” - “20”

Chọn menu , đèn “Hoa quả khô” sẽ bật sáng, màn hình sẽ hiển thị “45” - “04:00”

Bạn cũng có thể đặt lại thời gian và nhiệt độ tùy theo món ăn: Xác định thời gian chế biến món ăn (xem phần ‘Cài đặt’ trong chương này). Điều chỉnh tăng giảm thời gian theo mốc 1 phút/lần bấm  , mỗi lần bấm sẽ có âm báo. Bấm giữ 2 giây và giữ nút để tăng giảm thời gian liên tục theo mốc 1 phút/lần. 0 - 60 phút.

Lưu ý: Có thể điều chỉnh thời gian của thiết bị khi đang hoạt động)

Điều chỉnh tăng giảm nhiệt độ theo mốc 5C/lần bấm  , mỗi lần bấm sẽ có âm báo. Bấm giữ 2 giây để tăng giảm nhiệt độ liên tục theo mốc 5°C/lần, thấp nhất là 65°C - cao nhất là 200°C

Lưu ý: Có thể điều chỉnh nhiệt độ khi thiết bị đang hoạt động)

Sau khi cài đặt thời gian và nhiệt độ, nhấn nút “chuyển”, thanh nhiệt điện và quạt bắt đầu hoạt động, đèn nguồn ngừng nhấp nháy và bật sáng, đèn báo nhiệt độ và thời gian bật sáng liên tục và thời gian bắt đầu đếm ngược.

Lưu ý: Trong khi thiết bị đang hoạt động, bấm nút “chuyển”, thanh nhiệt điện sẽ tạm ngừng hoạt động, và quạt sẽ chạy thêm 15 giây nữa. Bấm nút “chuyển”, quạt và thanh nhiệt điện sẽ hoạt động trở lại. Sau khi động cơ được cấp điện, đèn quạt sẽ nhấp nháy vài giây, và khi thanh nhiệt nóng lên, đèn nướng sẽ bật sáng, ngược lại, khi thanh nhiệt không nóng, đèn sẽ tắt.

Trong khi thiết bị đang hoạt động, nếu cửa nồi mở, màn hình và đèn nguồn sẽ BẬT, thanh nhiệt và quạt sẽ dừng hoạt động; đèn sẽ tắt sau 3 phút. Đặt lại vào giỏ và tiếp tục hoạt động ở trạng thái ban đầu (thời gian đếm ngược không thay đổi, với chức năng


nhớ khi tắt, thời gian nhớ là 2 giờ).

5. Khi nấu xong, thiết bị sẽ phát âm báo liên tiếp 6 lần, thời gian sẽ hiện “00”, và nhấn nháy 12 lần. Mở cửa nồi và lấy thức ăn ra bằng móc lấy lồng nướng hoặc găng tay cách nhiệt



Note: Trong quá trình chiên bằng khí nóng, đèn nướng sẽ bật tắt tùy lúc. Đèn bật tắt tương ứng với thanh nhiệt bật tắt để duy trì nhiệt độ đã cài đặt.

Dầu mỡ thừa từ thức ăn sẽ nhỏ xuống khay hứng

Lưu ý: Nếu bạn muốn nồi chiên không dầu dừng hoạt động, bấm giữ nút “” trong 2 giây, nồi chiên không dầu sẽ tắt.

6. Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa.

Nếu thức ăn chưa được nướng chín, hãy đặt lại vào trong nồi chiên, đóng cửa nồi lại và cài đặt thời gian thêm vài phút.

Trong lúc chiên, thức ăn sẽ nóng lên và sẽ có hơi nước thoát ra từ nồi chiên.

11. Khi một mẻ đồ ăn đã chín, bạn có thể nấu ngay một mẻ khác trong nồi chiên không dầu.

Cài đặt

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn chọn các cài đặt chuẩn cho các món ăn.

Lưu ý: Lưu ý, các cài đặt dưới đây chỉ mang tính chất tham khảo. Do nguyên liệu thực phẩm khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo rằng những cài đặt này là tốt nhất cho thực phẩm của bạn.

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

Trong quá trình chiên đồ ăn, nếu cửa nồi mở, nồi chiên không dầu sẽ dừng hoạt động.

Lượng thực phẩm ít hơn thường cần ít thời gian chế biến hơn lượng thực phẩm lớn hơn.

- Chỉ cần tăng một chút thời gian chế biến đối với lượng thực phẩm lớn hơn, chỉ cần giảm một chút thời gian chế biến đối với lượng thực phẩm ít hơn.
- Thêm chút dầu ăn lên khoai tây tươi để khoai tây giòn hơn. Sau khi thêm dầu ăn, hãy chiên thực phẩm trong nồi chiên không dầu thêm vài phút.
- Không chế biến các nguyên liệu chứa quá nhiều mỡ như xúc xích trong nồi chiên không dầu.
- Các món ăn nhẹ nấu bằng lò nướng cũng có thể được nấu bằng nồi chiên không dầu
- Để khoai tây chiên được giòn, lượng khoai tây phù hợp nhất trong giỏ xoay là 700 gram.
- Sử dụng bột làm sẵn để chế biến các món bánh có nhân nhanh chóng và dễ dàng. Ngoài ra, bột làm sẵn cần thời gian chế biến ít hơn so với bột tự làm.
- Bạn cũng có thể dùng nồi chiên không dầu để hâm nóng thức ăn. Để hâm nóng thức ăn, hãy cài nhiệt độ ở 150 trong tối đa 10 phút.

	Khối lượng (gram): Tối đa - tối thiểu	Thời gian (min.)	Nhiệt độ (°C)	Thông tin bổ sung
Khoai tây chiên				
Khoai tây mỏng đông lạnh	350-450	18-25	180	Nên chiên trong giỏ xoay
Khoai tây dày đông lạnh	400-500	20-25	200	Nên chiên trong giỏ xoay
Khoai tây bỏ lò	500-600	25-30	200	Nên chiên bằng giá lưới ở vị trí rãnh giữa
Thịt & Gia cầm				
Thịt bò bit tết	250-300	15-20	180	Nên đặt vào hai vị trí rãnh và đổi vị trí hai rãnh sau 10 phút
Sườn heo	400-500	15-20	180	Nên đặt vào hai vị trí rãnh và đổi vị trí hai rãnh sau 10 phút

Bánh mì nướng	130-150	5-6	160	Nên đặt vào hai vị trí rãnh và đổi vị trí hai rãnh sau 3 phút
Bánh mì cuộn xúc xích	400-800	13-15	200	
Đùi gà	400-800	25-30	180	Nên đặt vào hai vị trí rãnh và đổi vị trí hai rãnh sau 12 phút
Ức gà	400-800	15-20	180	Nên đặt vào hai vị trí rãnh và đổi vị trí hai rãnh sau 8 phút
rau củ	300-600	12-20	200	Nên đặt vào hai vị trí rãnh và đổi vị trí hai rãnh sau 10 phút
Cánh gà	600-800	25-30	180	Nên đặt vào hai vị trí rãnh và đổi vị trí hai rãnh sau 15 phút
Gà	500-1000	30-40	200	Chỉ chiên tối đa 1,2 kg gà và cần buộc lại
Các món ăn nhẹ				
Nem cuốn	500-600	8-10	200	Nên đặt vào hai vị trí rãnh và đổi vị trí hai rãnh sau 5 phút
Cá cắt thanh đông lạnh	500-800	6-10	200	Nên đặt vào hai vị trí rãnh và đổi vị trí hai rãnh sau 5 phút
Bánh mì vụn đông lạnh snack phô mai	200-400	600	45	Nên đặt vào hai vị trí rãnh và đổi vị trí hai rãnh sau 5 phút
Trái cây sấy	200-400	600	45	
Nướng				
Bánh	500-800	15-20	160	Nên chiên bằng giá lưới ở vị trí rãnh giữa

Bánh Quiche	500-800	15-20	180	Nên chiên bằng giá lưới ở vị trí rãnh giữa
Bánh Muffins	500-800	15-18	200	Nên chiên bằng giá lưới ở vị trí rãnh giữa

Vệ sinh

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Không dùng các dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc vật liệu làm sạch gây mài xước để làm sạch khay hứng do có thể làm hỏng lớp chống dính.

- Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội đi.
Lưu ý: Mở cửa để nội chiên nguội nhanh hơn
- Lau bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.
- Vệ sinh lồng xoay và khay hứng & giá lưới & xiên nướng BBQ & xiên nướng gà & móc bằng nước nóng, nước rửa bát và miếng bọt biển không gây mài xước.
Bạn có thể sử dụng nước tẩy dầu mỡ để loại bỏ những chất bẩn còn sót.
Lưu ý: Nếu chất bẩn dính vào lồng xoay, khay hứng, giá lưới, xiên nướng và xiên nướng gà, hãy ngâm trong nước nóng trong khoảng 10 phút và sau đó rửa sạch.
- Vệ sinh bên trong thiết bị bằng nước nóng và miếng bọt biển không gây mài xước.

Bảo quản

- Rút phích điện và để thiết bị nguội đi.
- Đảm bảo tất cả bộ phận đều sạch và khô.

Môi trường

Không tiêu hủy thiết bị hỏng cùng với chất thải sinh hoạt thông thường, thay vào đó hãy mang đến điểm thu gom tái chế để góp phần bảo vệ môi trường

Bảo hành và sửa chữa

Nếu bạn cần sửa chữa, cung cấp thông tin hoặc nếu sản phẩm gặp sự cố, vui lòng liên hệ tới trung tâm sửa chữa được ủy quyền tại địa phương

Thông tin lỗi trên màn hình LED

- E1: Cảm biến nhiệt không kết nối
E2: Cảm biến nhiệt bị đoản mạch

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 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.
Thực phẩm chiên bằng nồi chiên không dầu không chín.	Lượng thực phẩm quá nhiều.	Đưa mẻ thực phẩm ít hơn vào nồi chiên không dầu. Mẻ thực phẩm ít hơn thì sẽ chiên 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 cần thiết (xem phần '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.
	Chảo vẫn còn dư dầu mỡ từ lần nấu trước.	Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong chảo. Hãy nhớ vệ sinh chảo đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây tươi được chiên không đều trong nồi chiên không dầu.	Bạn chưa chọn đúng loại khoai tây.	Hãy dùng khoai tây tươi và cố định khoai khi chiên.
	Bạn chưa rửa khoai tây đúng cách trước khi chiên.	Rửa khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột từ bên ngoài thành khoai tây.
Khoai tây chiên không giòn khi chế biến bằng nồi chiên không dầu.	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.

HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84)28 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn

