

Hãy đọc kỹ thông tin quan trọng này trước khi bạn sử dụng thiết bị và hãy cất giữ nó để tiện tham khảo sau này.

### Nguy hiểm

- Luôn cho nguyên liệu cần chiên vào giỏ, để ngăn không cho nguyên liệu chạm vào các thanh đốt.
- Không che chắn cửa hút gió và cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
- Không cho dầu ăn vào nồi vì làm như vậy có thể gây ra nguy cơ cháy.
- Không nhúng thiết bị vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào, hoặc rửa dưới vòi nước.

### Cảnh báo

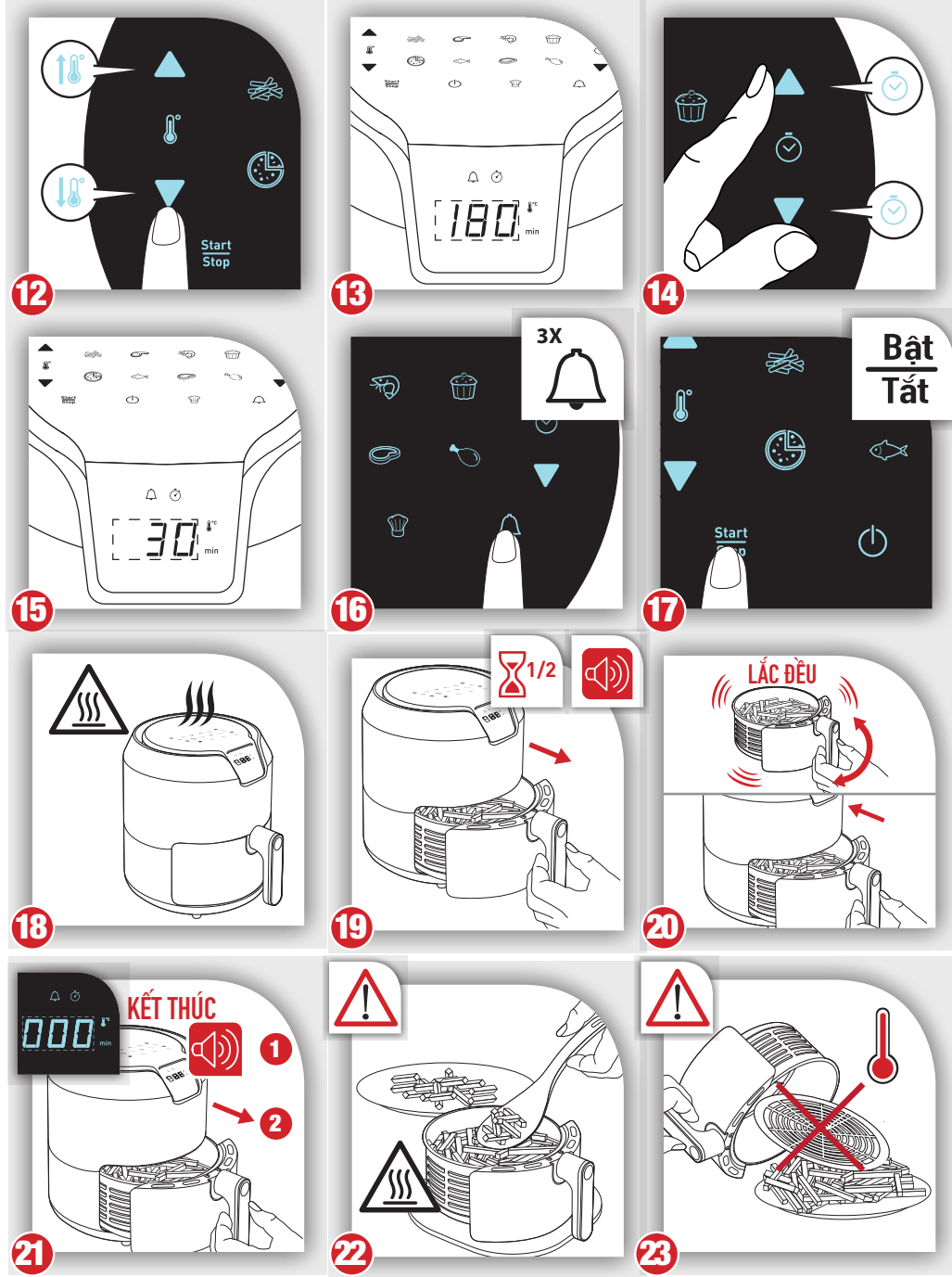
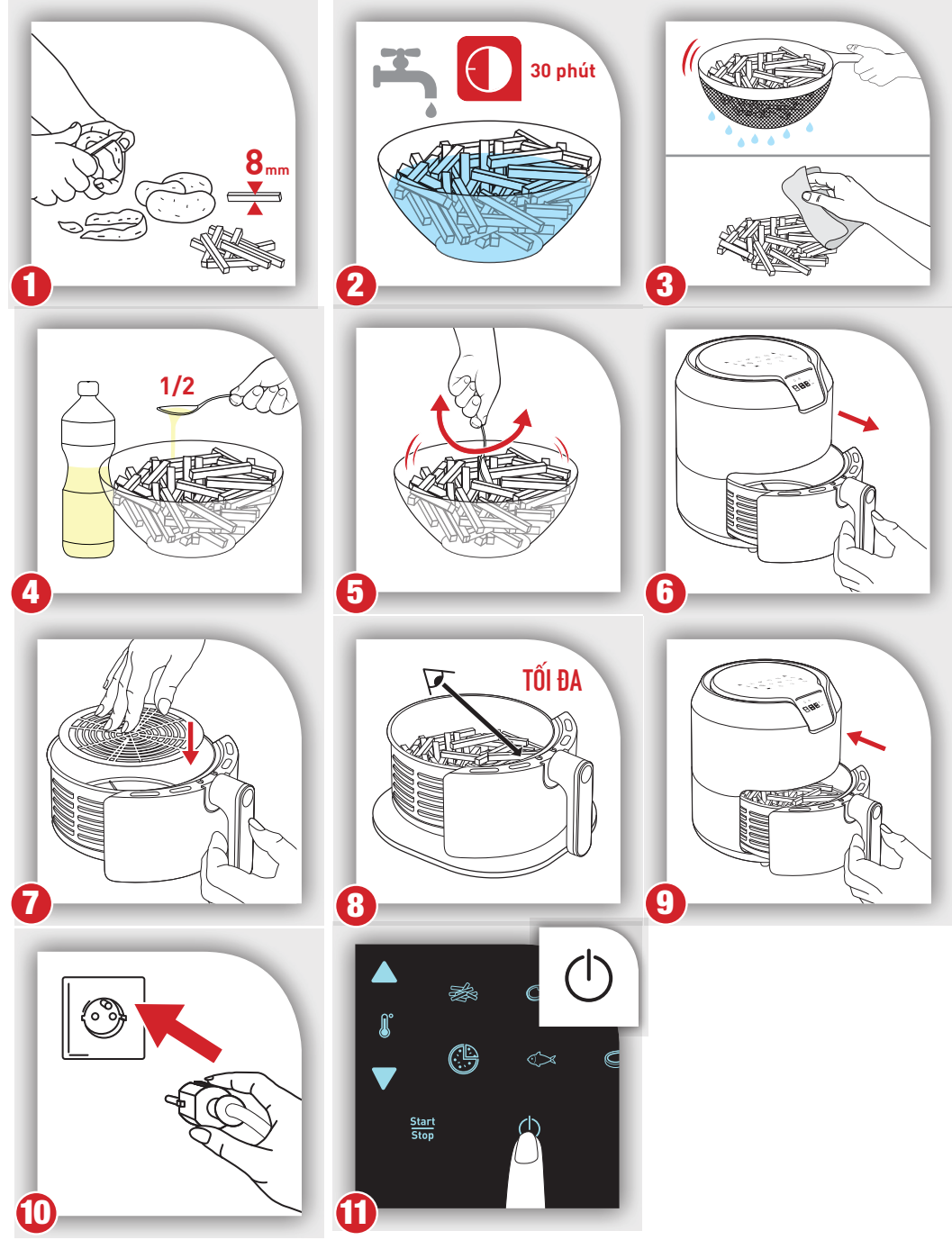
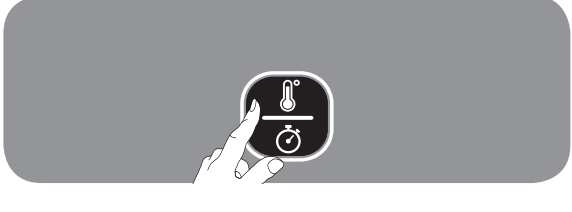
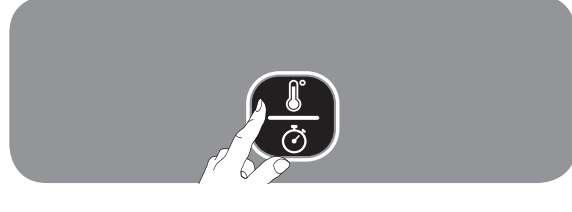
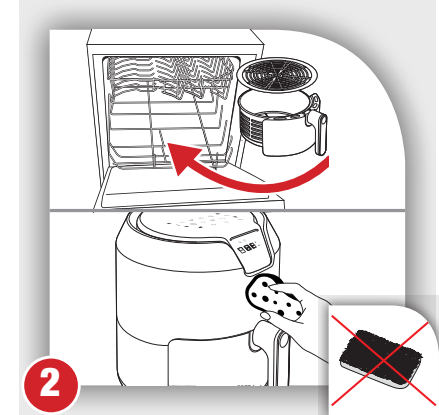
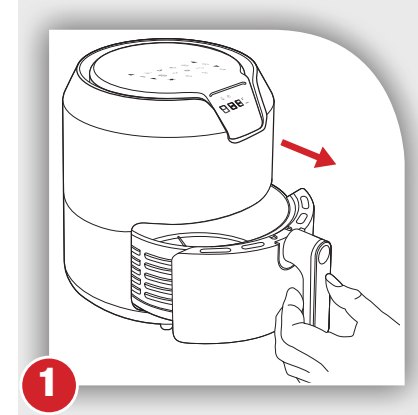
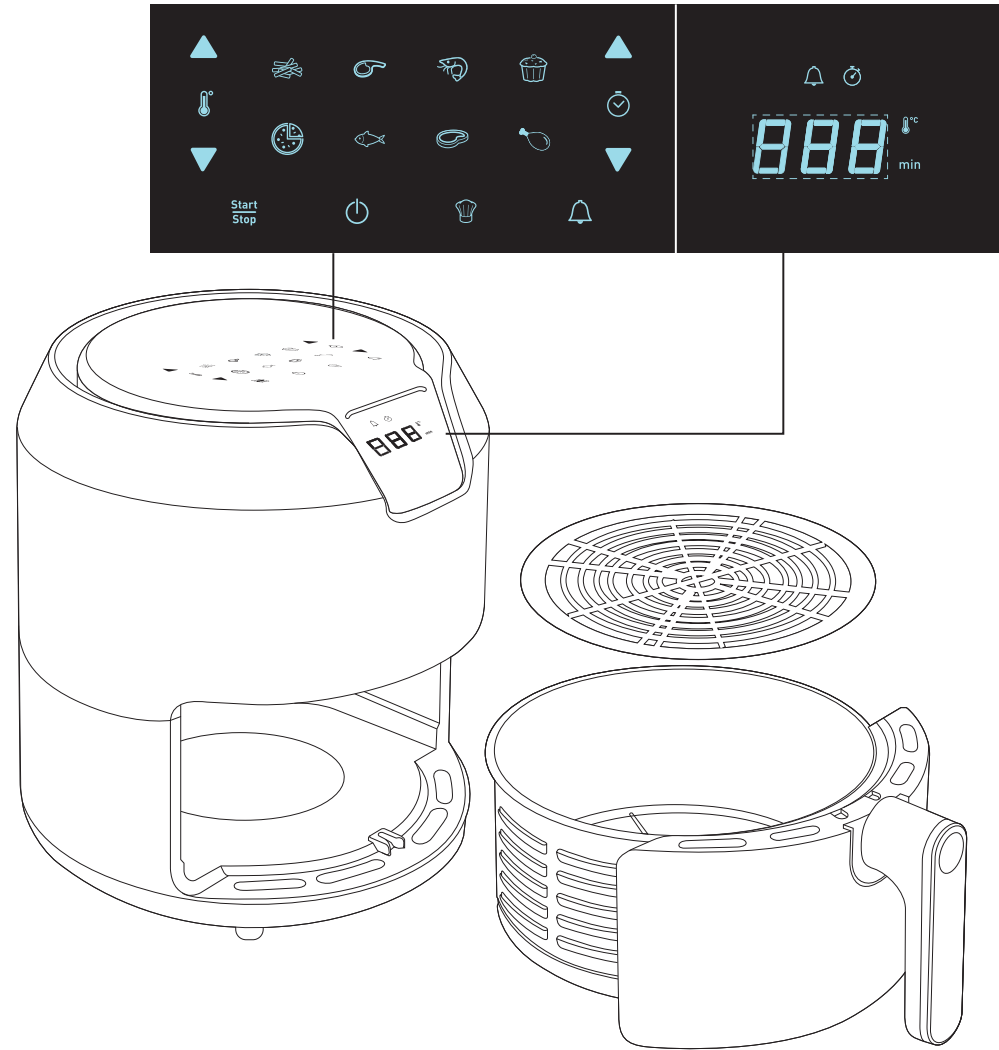
- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi nối thiết bị với nguồn điện.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.
- Nếu dây điện nguồn bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành được do Tefal ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hay người thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- Không để dây điện gần những bề mặt nóng.
- Chỉ nối thiết bị vào ổ cắm điện có dây tiếp đất.
- Luôn đảm bảo phích cắm được cắm chặt vào ổ điện.
- Luôn đặt và sử dụng thiết bị trên bề mặt phẳng, nằm ngang, khô ráo và chắc chắn.
- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động như bộ hẹn giờ cắm ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- Không để thiết bị sát với tường hoặc sát với các thiết bị khác. Giữ khoảng cách tối thiểu 10cm phía đằng sau và các cạnh bên và 10cm khoảng cách phía trên thiết bị. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.
- Không sử dụng máy cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng.
- Trong khi đang chiên bằng khí nóng, luồng hơi nóng được đẩy ra cửa thoát gió. Giữ tay và mặt bạn ở một khoảng cách an toàn so với luồng hơi và cửa thoát gió. Cẩn thận với luồng hơi nóng và khi khi lấy nồi ra khỏi thiết bị.
- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang được sử dụng.
- Phụ kiện của thiết bị Airfryer sẽ bị nóng lên khi bạn dùng chúng trong Airfryer. Hãy cẩn thận khi bạn cầm nắm chúng.

### Chú ý

- Thiết bị này được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình bình thường. Thiết bị không được thiết kế để sử dụng trong những môi trường như bếp của cửa hàng, văn phòng hoặc các môi trường làm việc khác. Thiết bị cũng không được thiết kế để sử dụng bởi khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ, nhà trọ và các môi trường cư trú khác.
- Luôn mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Tefal để kiểm tra hoặc sửa chữa. Không tự tìm cách sửa chữa thiết bị, nếu không chế độ bảo hành sẽ mất hiệu lực.
- Để giỏ và khay nướng chống dính nguội xuống trước khi bạn đổi hoặc tháo tay cầm EasyClick.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường trong khoảng từ 5°C đến 40°C.
- Luôn rút phích cắm điện của máy ra sau khi sử dụng.
- Để thiết bị nguội xuống khoảng 30 phút trước khi cầm nắm hoặc làm sạch thiết bị.
- Không đổ quá nhiều nguyên liệu vào giỏ. Chỉ đổ nguyên liệu vào giỏ đến chỉ báo MAX (Tối đa).
- Bảo đảm rằng nguyên liệu được chế biến bằng thiết bị này chuyển thành màu vàng thay vì màu đen hoặc nâu. Loại bỏ những phần đồ ăn thừa bị cháy. Không chiên khoai tây tươi ở nhiệt độ trên 180°C (để giảm thiểu việc sinh ra amin acrylic).
- Sau khi đã tháo rời có kèm giỏ ra khỏi thiết bị, hãy đặt nồi có kèm giỏ lên một bề mặt thích hợp và để cho nồi nguội xuống trong ít nhất 30 giây trước khi tháo giỏ khỏi nồi.
- Cẩn thận khi làm sạch khu vực phía trên của khoang nấu: Thanh đốt nóng, cạnh của các bộ phận bằng kim loại.
- Không sử dụng máy cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng và chỉ sử dụng các phụ kiện chính hãng.

### Điện từ trường (EMF)

Thiết bị này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành liên quan đến điện từ trường.



## Môi trường

**Bảo vệ môi trường là ưu tiên hàng đầu!**

- ❶ Thiết bị của bạn chứa các vật liệu có giá trị có thể được phục hồi hoặc tái chế.
- ➔ Bỏ nó tại một điểm thu gom chất thải dân sự địa phương.

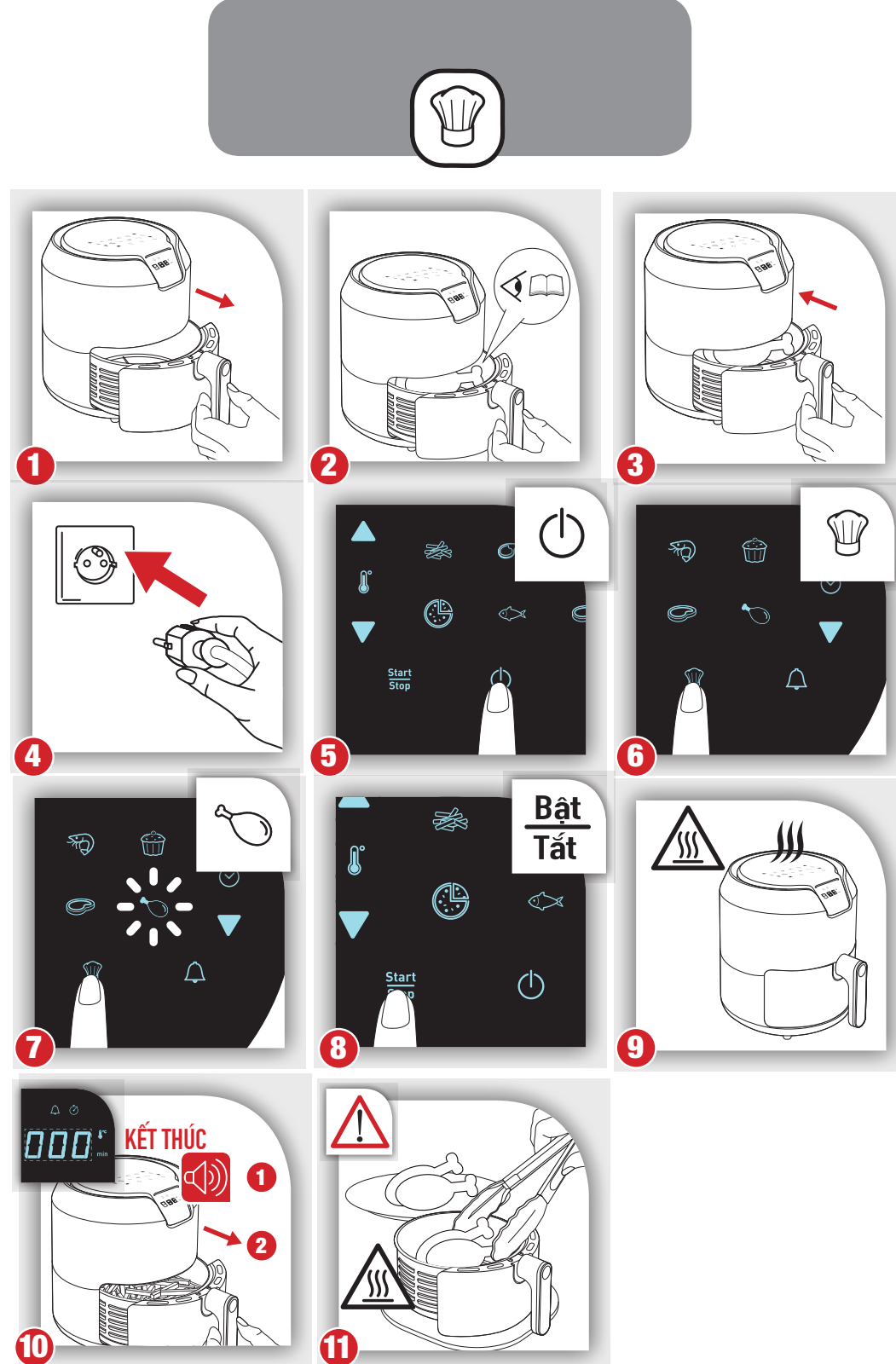
## NẾU SỰ CỐ XUẤT HIỆN ?

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Mặt ngoài của thiết bị nóng lên trong khi sử dụng.	Mặt ngoài của thiết bị nóng lên do nhiệt độ bên trong tỏa ra làm nóng thành máy.  Nồi, chảo nướng, giỏ, vỉ hai lớp, khay nướng chống dính và mặt trong của thiết bị luôn nóng lên khi thiết bị được bật để đảm bảo thức ăn được nấu chín. Những bộ phận này sẽ luôn rất nóng khi chạm vào.  Nếu để thiết bị ở trạng thái bật trong thời gian dài, một số khu vực của máy có thể sẽ quá nóng khi chạm vào. Những khu vực này được đánh dấu trên thiết bị bằng biểu tượng sau: 	Đây là hiện tượng bình thường. Tất cả các tay cầm, nút và nút mà bạn phải cầm nắm trong khi nấu vẫn đủ mát khi chạm vào.  Nồi, chảo nướng, giỏ, vỉ hai lớp, khay nướng chống dính và mặt trong của thiết bị luôn nóng lên khi thiết bị được bật để đảm bảo thức ăn được nấu chín. Những bộ phận này sẽ luôn rất nóng khi chạm vào.  Nếu để thiết bị ở trạng thái bật trong thời gian dài, một số khu vực của máy có thể sẽ quá nóng khi chạm vào. Những khu vực này được đánh dấu trên thiết bị bằng biểu tượng sau: 
Món khoai tây chiên của tôi không được chín vàng như mong đợi.	Bạn dùng không đúng loại khoai tây.  Lượng nguyên liệu trong giỏ quá nhiều.  Một số loại nguyên liệu nhất định cần được lắc giữa chúng trong khoảng thời gian chế biến.	Để có được hiệu quả tốt nhất, hãy dùng loại khoai tây tươi, ít bột. Nếu bạn cần bảo quản khoai tây, không nên để chúng trong môi trường lạnh như tủ lạnh chẳng hạn. Chọn loại khoai tây mà trên bao bì đóng gói cho biết rằng khoai tây này thích hợp để chiên rán.  Làm theo các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này để làm khoai tây chiên tại nhà (xem 'Bảng thực phẩm')  Làm theo các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này để làm khoai tây chiên tại nhà (xem 'Bảng thực phẩm')
Không bật được Máy	Thiết bị không được cắm điện.  Có một vài thiết bị được nối đến cùng một ổ cắm điện.	Khi bạn bật thiết bị, chỉ báo nhiệt độ sẽ bắt đầu nhấp nháy trên màn hình. Nếu bạn không thấy bất kỳ thông tin nào trên màn hình, hãy kiểm tra liệu phích cắm điện đã được cắm vào ổ điện theo đúng cách hay chưa.  Thử ổ cắm khác và kiểm tra cầu chì. Công suất của thiết bị là 1425W.
Tôi thấy một số vết bong tróc trên máy	Có thể xuất hiện một số vết bong tróc nhỏ bên trong nồi do việc vô tình chạm vào hoặc làm xước lớp phủ (ví dụ: trong quá trình vệ sinh bằng dụng cụ làm sạch thô cứng và/hoặc trong khi bỏ giỏ vào).	Bạn có thể ngăn việc hư hỏng này bằng cách hạ thấp giỏ vào nồi đúng cách. Nếu bạn cho giỏ vào theo góc, mặt bên của giỏ có thể va vào thành nồi và gây ra các vết tróc nhỏ trên lớp phủ. Nếu điều này xảy ra, vui lòng lưu ý rằng nó sẽ không gây hại gì vì tất cả các chất liệu sử dụng đều an toàn với thực phẩm.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Khói trắng thoát ra từ thiết bị.	Bạn đang chế biến nguyên liệu có mỡ.  Nồi vẫn chứa chất cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.  Nước sốt, nước dùng hoặc nước thịt ép làm bắn dầu mỡ.  Lớp phủ vụn bánh mì hay lớp phủ bột không dính chặt vào thức ăn.	Đầu hoặc mỡ trong nồi có thể gây ra khói trắng và nồi có thể nóng hơn bình thường. Bạn hãy cẩn thận để hết dầu mỡ thừa ra khỏi nồi và tiếp tục nấu nướng. Bạn cũng có thể đặt nắp chống đổ ra ngoài lên giỏ.  Đặt nắp chống đổ ra ngoài lên giỏ.  Các miếng nhỏ của lớp phủ vụn bánh mì có thể gây ra khói trắng. Làn lớp phủ vụn bánh mì hoặc lớp phủ bột thật kỹ để đảm bảo lớp phủ bám chặt hơn.
Màn hình máy của tôi hiện lên 5 dấu gạch như được minh họa trong hình dưới đây.	Tình năng an toàn đã được kích hoạt do thiết bị quá nóng.	Rút phích cắm của thiết bị và để cho thiết bị nguội xuống trong 1 phút trước khi cắm điện lại.



[www.tefal.com](http://www.tefal.com)  
[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)  
[www.arno.com.br](http://www.arno.com.br)  
[www.imusa.com.co](http://www.imusa.com.co)



Sách hướng dẫn	g	Phút		°C	LẮC ĐỀU	Icon
		Phút	°C			
	300 - 700	15 - 20	200			
	300 - 800	22 - 27	180			
	300 - 800	22 - 32	180			
	100 - 600	7-12	200			
	300	16-20	180			
	200	8 - 10	200			
	5 pieces	7	190			
	100 - 500	9 - 17	180			
	400	8 - 12	180			
	1200	60	180			
	100 - 500	12 - 19	180			
	300	16 - 20	200			
	350	15 - 17	140			
	12 con	4	170			



**Easy Fry**