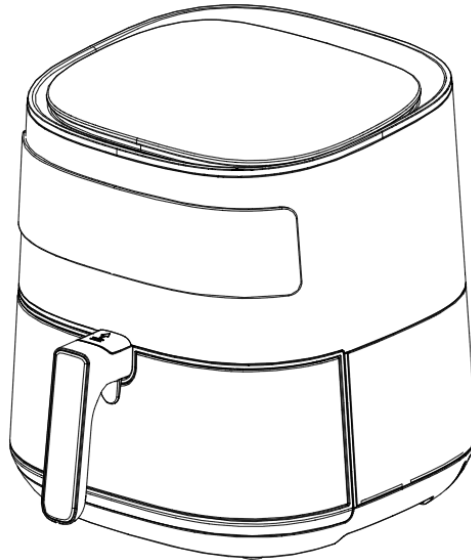


# Nồi chiên không dầu

Hướng dẫn vận hành và an toàn khi sử dụng

Model: BF525



- DÀNH CHO TRONG NHÀ  
CHỈ SỬ DỤNG TRONG GIA ĐÌNH -

Đặc điểm kỹ thuật & Tính năng:

----- Điện áp: 220-240V ~ 50Hz

----- Công suất: 2000Watts

----- Dung tích giỏ: 5.5Lit

----- Nhiệt độ 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 tất cả các hướng dẫn.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng.
3. Để bảo vệ 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 sưởi ấm. Các bề mặt, cũng khác với bề mặt chức năng, có thể phát triển 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**. Chỉ được chạm vào thiết bị ở các tay cầm và bề mặt nắm chắc chắn, sử dụng thiết bị bảo vệ nhiệt như găng tay hoặc các loại tương tự. Các bề mặt không phải là bề mặt nắm chặt dự định 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.
6. Loại E: Nếu dây cung cấp bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.
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 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 rõ các mối nguy 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.

# LƯU CÁC HƯỚNG DẪN NÀY

Thiết bị này được thiết kế để được 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;
- bởi khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu dân cư khác;

- môi trường loại giường và bữa sáng.

## Giới thiệu

Hiện nay, Nồi chiên không dầu cung cấp một phương thức nấu ăn dễ dàng và lành mạnh để chuẩn bị các món ăn yêu thích của bạn. Bằng cách sử dụng công nghệ không khí nóng đối lưu làm nóng nhanh chóng. Ưu điểm nổi bật là Nồi chiên không dầu làm nóng thực phẩm ở mọi hướng và gần như không cần dầu mỡ để chiên.

Mô tả chung (Hình 1)

1. Nắp trên
2. Bảng điều khiển
3. Giỏ
4. Nút nhả giỏ
5. Tay cầm rổ
6. Chảo
7. Cửa thoát khí
8. Dây nguồn

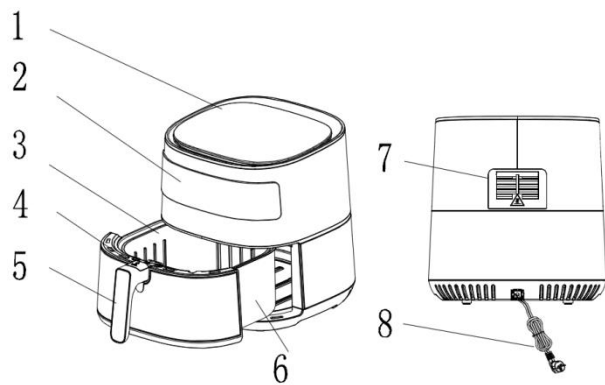


Fig.1



Fig.2

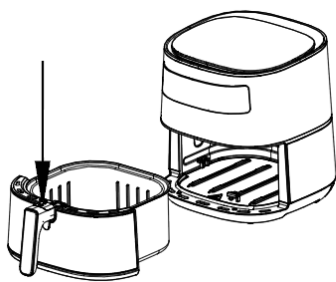


Fig. 3

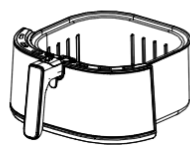


Fig. 4

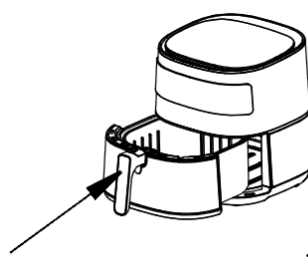


Fig. 5

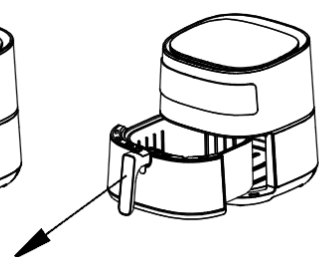


Fig. 6

## 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 một cách an toàn và hiểu các mối nguy 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 lớn hơn 8 tuổi và có người giám sát.

- Giữ 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 làm nóng.

-Không che cửa gió vào và các lỗ thoát khí bên ngoài khi thiết bị đang hoạt động.

- Không đổ dầu vào chảo 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 tiếp cận 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 lưới 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 đến bất kỳ người không có thẩm quyền nào để 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 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 bằng nồi chiên không dầu, hơi nước nóng được thoát ra qua các lỗ thoát khí, Giữ tay và mặt của bạn ở khoảng cách an toàn với hơi nước và từ các lỗ thoát khí.

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

-Bất kỳ bề mặt tiếp cận nào 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 quá trình phát khói dừng lại trước khi bạn rút thanh toán ra khỏi thiết bị.

### **Thận trọng**

- Đảm bảo đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, đều 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 được sử dụng cho khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ, giường 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 sách hướng dẫn sử dụng, đảm bảo 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. Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.

2. Gỡ bỏ bất kỳ nhãn dán hoặc nhãn nào khỏi thiết bị.

3. làm sạch kỹ rổ và chảo bằng nước nóng, một ít nước rửa và một miếng bọt biển không mài mòn.

4.Làm sạch bên trong và bên ngoài của thiết bị bằng một miếng vải ẩm.

Đây là nồi chiên không dầu hoạt động trên không khí nóng, Không đổ đầy dầu hoặc mỡ khi chiên vào chảo.

## Chuẩn bị sử dụng

1. Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định, nằm ngang và đều.

Không đặt thiết bị trên bề mặt không chịu lực.

2. Đặt rổ vào chảo (Hình 3).

Không đổ dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào chảo.

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

## Sử dụng thiết bị

Để sử dụng nồi chiên cần phải chuẩn bị nhiều thứ. Tập sách công thức đi kèm sẽ giúp bạn làm quen với thiết bị.

## Rán không khí nóng

1. Kết nối phích cắm nguồn điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.

2. Cẩn thận kéo chảo ra khỏi Nồi chiên không khí (Hình 6)

3. Cho các nguyên liệu vào rổ. (Hình 5)

4. Trượt chảo trở lại Nồi chiên không khí (Hình 4)

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

Không bao giờ sử dụng chảo mà không có giỏ đựng trong đó.

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

5. Xác định thời gian chuẩn bị cần thiết cho thành phần (xem phần 'Cài đặt' trong chương này).

6. Một số nguyên liệu yêu cầu lắc giữa chừng trong thời gian chuẩn bị (xem phần "Cài đặt" trong chương này).

Để lắc nguyên liệu, hãy dùng tay cầm kéo chảo ra khỏi thiết bị và lắc. Sau đó trượt chảo trở lại nồi chiên.

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

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

Mẹo: Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ ở một nửa thời gian chuẩn bị, 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 đếm thời gian chuẩn bị còn lại sau khi lắc.

7. Khi bạn nghe thấy chuông hẹn giờ, thời gian chuẩn bị đã đặt đã trôi qua. Kéo chảo ra khỏi thiết bị và đặt nó vào đĩa dùng thử.

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

8. Kiểm tra xem các thành phần đã sẵn sàng chưa.

Nếu nguyên liệu vẫn chưa sẵn sàng, chỉ cần trượt chảo trở lại thiết bị và đặt hẹn giờ thêm vài phút.

9. Để loại bỏ các thành phần (ví dụ: khoai tây chiên), hãy kéo chảo ra khỏi Nồi chiên không dầu và đặt nó vào khuôn khổ thử nghiệm, đồng thời nhấn nút tháo giỏ và nhấc giỏ ra khỏi chảo.

Không úp ngược rổ mà vẫn còn dính chảo vì dầu thừa đọng lại dưới đáy chảo sẽ chảy ra nguyên liệu.

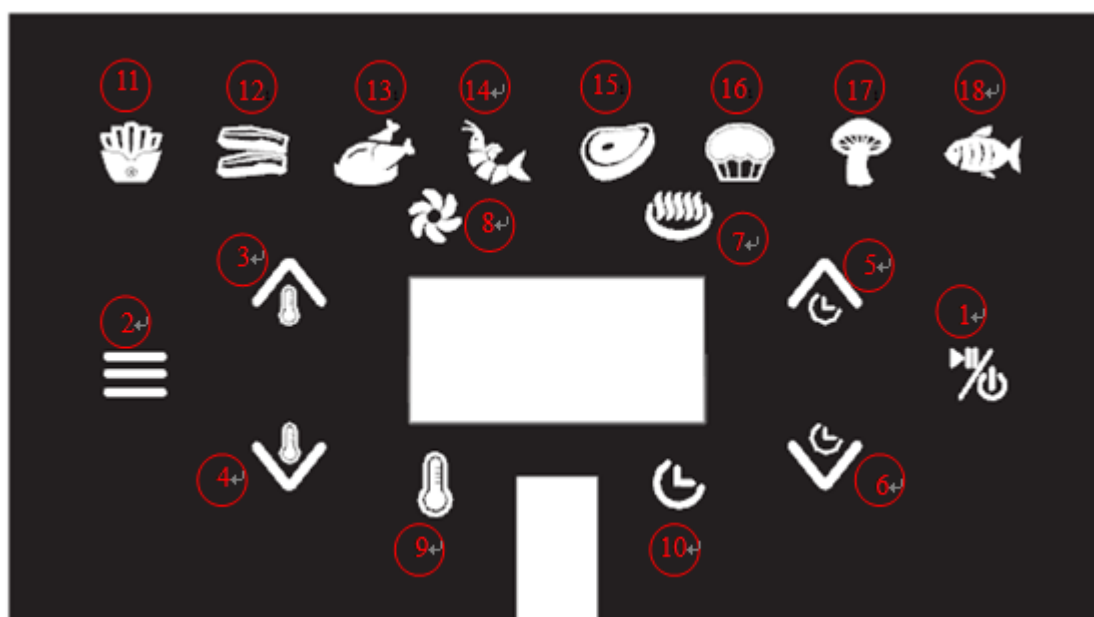
chảo và các thành phần đang nóng và nóng nồi chiên. Tùy thuộc vào loại nguyên liệu trong nồi chiên I, hơi nước có thể thoát ra khỏi chảo.

10. Đổ rỏ ra bát hoặc đĩa.

Mẹo: Để loại bỏ 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 sẵn sàng, Nồi chiên không khí nóng sẽ ngay lập tức sẵn sàng để chuẩn bị một mẻ khác.

## Hướng dẫn bảng điều khiển




### Hướng dẫn vận hành:

Nút 1 – Nút nguồn

Khi Rõ ngoài và Rõ chiên được đặt đúng cách trong vỏ Thiết bị chính, Nút Nguồn sẽ sáng. Chọn nút nguồn trong 3 giây sẽ làm cho nhiệt độ mặc định của thiết bị là 200, trong khi thời gian nấu sẽ được đặt thành 15 phút. Chọn Nút Nguồn lần thứ hai sẽ bắt đầu quá trình nấu. Nhấn nút nguồn trong 3 giây để đóng toàn bộ thiết bị trong khi nấu. Tất cả các đèn tắt, quạt ngừng hoạt động.

Lưu ý: Trong khi nấu, bạn có thể chạm vào nút để điều khiển tạm dừng và bắt đầu nấu.

Nút 2 – Nút đặt trước

Chọn Nút Cài đặt sẵn “” cho phép bạn cuộn qua 8 lựa chọn thực phẩm phổ biến. Sau khi được chọn, chức năng thời gian và nhiệt độ nấu đã định trước sẽ bắt đầu.

Nút 3 & 4 – Các nút điều khiển nhiệt độ

Các biểu tượng + và - cho phép bạn thêm hoặc giảm nhiệt độ nấu 5 °C cùng một lúc. Nhấn và giữ nút sẽ nhanh chóng thay đổi nhiệt độ. Phạm vi kiểm soát nhiệt độ: 80 °C -200 °C.

## Nút 5 & 6 – Các nút điều khiển kim bấm

Các ký hiệu + và - cho phép bạn thêm hoặc giảm thời gian nấu, mỗi lần một phút. Nhấn và giữ nút sẽ nhanh chóng thay đổi thời gian.

Đèn báo “7”

Chỉ báo làm nóng

Đèn báo “8”

Chỉ báo quạt

Đèn báo “9”

Chỉ báo nhiệt độ

Đèn báo “10”

Chỉ báo hẹn giờ

Đèn báo “11-18”

Chỉ báo công thức

## Cài đặt

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn chọn cài đặt cơ bản cho các thành phần.

Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này là chỉ báo. Vì các thành phần 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 thành phần của bạn.

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

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

Lời khuyên

- Các nguyên liệu nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian chuẩn bị ngắn hơn một chút so với các nguyên liệu lớn hơn.

- Số lượng nguyên liệu lớn hơn chỉ cần thời gian chuẩn bị lâu hơn một chút, số nguyên liệu ít hơn chỉ cần thời gian chuẩn bị ngắn hơn một chút.

- Lắc các nguyên liệu nhỏ hơn trong nửa thời gian chuẩn bị sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn các nguyên liệu chiên chín không đều.

- Thêm một ít dầu vào khoai tây tươi để có kết quả giòn. Chiên các nguyên liệu của bạn trong Nồi chiên không khí 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 khí.

- Đồ ăn nhẹ có thể được chuẩn bị trong lò nướng cũng có thể được chuẩn bị trong Nồi chiên không khí

- 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 chuẩn bị ngắn hơn bột tự làm tại nhà.

- Đặt một hộp thiếc nướng hoặc đĩa lò nướng vào giỏ của nồi chiên không khí nóng nếu bạn muốn nướng bánh hoặc bánh quiche hoặc nếu bạn muốn chiên các nguyên liệu dễ vỡ hoặc nguyên liệu đầy áp

- Bạn cũng có thể sử dụng Nồi chiên không khí để hâm nóng nguyên liệu. Để hâm nóng nguyên liệu, hãy đặt nhiệt độ ở 150 °C trong tối đa 10 phút.

|  | Trọng | Thời | Nhiệt độ | Lắc | Thông tin thêm |
|--|-------|------|----------|-----|----------------|
|--|-------|------|----------|-----|----------------|

|                                | <b>lượng<br/>(g)</b> | <b>gian<br/>(phút)</b> | <b>(°C)</b> |     |                           |
|--------------------------------|----------------------|------------------------|-------------|-----|---------------------------|
| <b>Khoai tây chiên</b>         |                      |                        |             |     |                           |
| Khoai tây chiên mỏng đông lạnh | 400-500              | 18-20                  | 200         | Lắc |                           |
| Khoai tây chiên đông lạnh dày  | 400-500              | 20-25                  | 200         | Lắc |                           |
| Khoai tây gratin               | 600                  | 20-25                  | 200         | Lắc |                           |
| <b>Thịt &amp; gia cầm</b>      |                      |                        |             |     |                           |
| Miếng bò hầm                   | 100-600              | 10-15                  | 180         |     |                           |
| Thịt heo                       | 100-600              | 10-15                  | 180         |     |                           |
| Hamburger                      | 100-600              | 10-15                  | 180         |     |                           |
| Xúc xích cuộn                  | 100-600              | 13-15                  | 200         |     |                           |
| Đùi gà                         | 100-600              | 25-30                  | 180         |     |                           |
| Ức gà                          | 100-600              | 15-20                  | 180         |     |                           |
| <b>Snacks</b>                  |                      |                        |             |     |                           |
| Chả giò                        | 100-500              | 8-10                   | 200         | Lắc | Sử dụng lò nướng sẵn sàng |
| Gà đông lạnh cốm               | 100-600              | 6-10                   | 200         | Lắc | Sử dụng lò nướng sẵn sàng |
| Cá philê chiên giòn            | 100-500              | 6-10                   | 200         |     | Sử dụng lò nướng sẵn sàng |
| Bánh mì đông lạnh vụn          | 100-500              | 8-10                   | 180         |     | Sử dụng lò nướng sẵn sàng |
| Rau nhồi                       | 100-500              | 10                     | 160         |     |                           |
| <b>Nướng bánh</b>              |                      |                        |             |     |                           |
| bánh                           | 400                  | 20-25                  | 160         |     | Dùng khuôn                |
| Quiche                         | 500                  | 20-22                  | 180         |     | Sử dụng lò nướng sẵn sàng |
| Muffins                        | 400                  | 15-18                  | 200         |     | Dùng khuôn                |
| Sweet snacks                   | 500                  | 20                     | 160         |     | Sử dụng lò nướng sẵn sàng |

Lưu ý: Làm nóng nồi chiên bằng 200 độ C trong 3 phút trước khi sử dụng.

Làm sạch

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Chảo và rổ 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 Tháo phích cắm điện ra khỏi ổ cắm trên tường và để thiết bị nguội.

Lưu ý: Lấy chảo ra để nồi chiên hơi nóng nguội nhanh hơn.

2 Lau bên ngoài của thiết bị bằng vải ẩm.

3 Làm sạch chảo và rổ 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 chảo, hãy đổ nước nóng vào chảo với một ít nước rửa. Đặt rổ vào chảo và để chảo và rổ 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 sạch sẽ và khô ráo.

## Môi trường

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

## Đảm bảo 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 ủy quyền tại địa phương của bạn

## Troubleshooting

| Vấn đề   | Khả năng   | Cách xử lý   |
|--|--|--|
| Nồi chiên không hoạt động  | Phích cắm lỏng   | Kiểm tra và cắm lại phích cắm  |
|  | Chưa chỉnh thời gian   | Điều chỉnh thời gian hẹn giờ đến thời gian chuẩn bị cần thiết để bật thiết bị.   |
| Các thành phần được chiên bằng nồi chiên không khí không được thực hiện. | Số lượng nguyên liệu trong giỏ quá lớn.  | Cho các mẻ nguyên liệu nhỏ hơn vào rổ. Những mẻ nhỏ chiên đều hơn.   |
|  | Nhiệt độ cài đặt quá thấp.   | Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến cài đặt nhiệt độ cần thiết (xem phần 'cài đặt' trong chương 'Sử dụng thiết bị').  |
|  | Thời gian chuẩn bị quá ngắn.   | Xoay núm hẹn giờ đến thời gian chuẩn bị cần thiết (xem phần 'Cài đặt' trong chương 'Sử dụng thiết bị').  |
| Các thành phần được chiên không đều trong nồi chiên không dầu.           | Một số loại nguyên liệu cần được lắc giữa chừng trong thời gian chuẩn bị.                  | Các thành phần nằm chồng lên nhau hoặc đối diện nhau (ví dụ như khoai tây chiên) cần được lắc giữa chừng trong thời gian chuẩn bị. Xem phần "Cài đặt" trong chương "Sử dụng thiết bị".   |
| Đồ ăn nhanh chiên không giòn khi chúng ra khỏi nồi chiên không dầu.      | Bạn đã sử dụng một loại đồ ăn nhẹ được chế biến trong một nồi chiên ngập dầu truyền thống. | Sử dụng đồ ăn nhẹ trong lò hoặc quét nhẹ một ít dầu lên đồ ăn nhẹ để có kết quả giòn hơn.  |
| Tôi không thể trượt chảo vào thiết bị đúng cách.                         | Có quá nhiều thành phần trong giỏ.   | Không đổ đầy giỏ vượt quá chỉ định MAX.  |
|  | Giỏ không được đặt vào chảo một cách chính xác.  | Đẩy giỏ xuống chảo cho đến khi bạn nghe thấy tiếng tách.   |
| Khói trắng thoát ra từ thiết bị.   | Bạn đang chuẩn bị các nguyên liệu có dầu mỡ.   | Khi bạn chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ trong nồi chiên không khí, một lượng lớn dầu sẽ bị rò rỉ vào chảo. Dầu tạo ra khói trắng và chảo có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả cuối cùng. |
|  | Chảo vẫn còn cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.  | Khói trắng là do dầu mỡ trong chảo nóng lên. đảm bảo bạn vệ sinh chảo đúng cách sau mỗi lần sử dụng  |
| Khoai tây chiên được chiên không đều trong nồi chiên không dầu.          | Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây   | Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng vẫn cứng trong khi chiên.  |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | Bạn đã không rửa sạch que khoai tây trước khi chiên.                               | Rửa sạch que khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột bám bên ngoài que. |
| Khoai tây chiên không giòn khi lấy ra từ nồi chiên không dầu. | Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên. | Đảm bảo bạn làm khô que khoai tây đúng cách trước khi thêm dầu.         |
|   |  | Cắt nhỏ que khoai tây để có kết quả giòn hơn.                           |
|   |  | Thêm một chút dầu để có kết quả giòn hơn.                               |

Thải bỏ đúng sản phẩm này

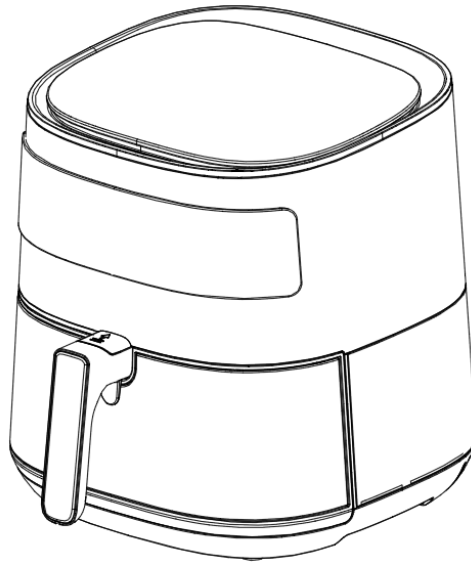


Dấu hiệu này chỉ ra rằng sản phẩm này không nên được thải bỏ cùng với các chất thải gia đình khác. Để ngăn chặn tác hại có thể có đối với môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc xử lý chất thải không được kiểm soát, hãy tái chế chúng một cách có trách nhiệm để thúc đẩy việc tái sử dụng bền vững các nguồn nguyên liệu. Để trả lại thiết bị đã sử dụng của bạn, vui lòng sử dụng hệ thống thu hồi và trả lại hoặc liên hệ với nhà bán lẻ nơi sản phẩm được mua. Họ có thể lấy sản phẩm này để tái chế an toàn với môi trường.

# Hot-air fryer

## Operating and Safety Instructions

Model: BF525



- FOR INDOOR  
HOUSEHOLD USE ONLY-

### Specification & Feature:

- Voltage: 220-240V~ 50Hz
- Wattage: 2000Watts
- Capacity of basket: 5.5Litre
- 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. 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. Tectum
2. Control panel
3. Basket
4. Basket release button
5. Basket handle
6. Pan
7. Air outlet
8. Power cord

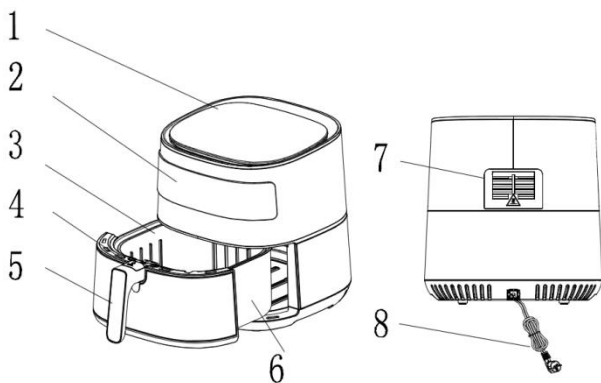


Fig.1



Fig.2

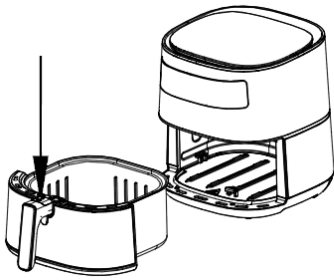


Fig. 3

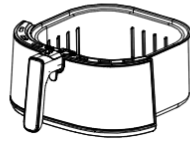


Fig. 4

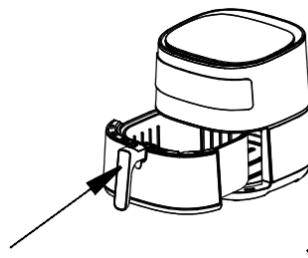


Fig. 5

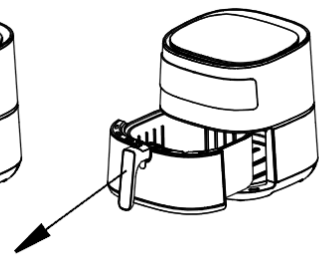


Fig. 6

## 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 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 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 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.**

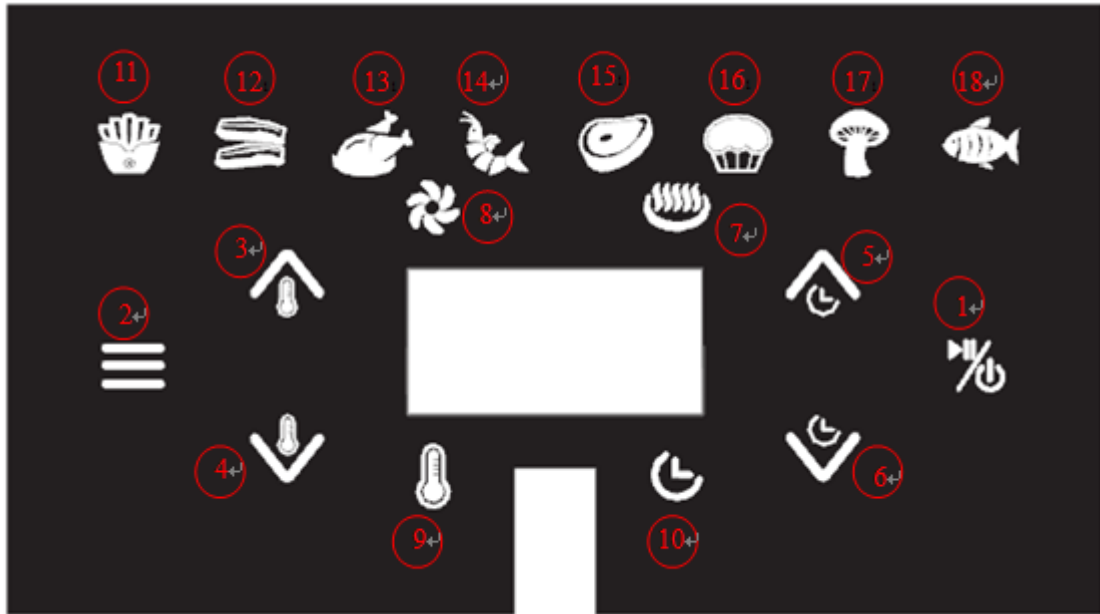
10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

*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:

### Button 1 –Power Button

Once the Outer Basket and Fry Basket are properly placed in the main Unit housing, the Power Button will be illuminated. Selecting the power button for 3 seconds will make the unit's default temperature 200, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power Button a second time will start the cooking process. Pressing the power button for 3 seconds to close the entire device during cooking. All the lights go out, the fan stops working.

Note: During cooking, you can touch the button to control the pause and start of cooking.

### Button 2 –Preset Button

Selecting the “” Preset Button enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

### Button 3&4 –Temperature Control Buttons

The + and – symbols enable you to add or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keeping the button held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.

### Button 5&6 –Timer Control Buttons

The + and – symbols enable you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time.

Indicator light “ 7 ”

Heating indicator

Indicator light “ 8 ”

Fan indicator

Indicator light “ 9 ”

Temperature indicator

Indicator light “ 10 ”

Timer indicator

Indicator light “ 11-18 ”

Recipe indicator

## 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 |
|---------------------------|--------------------|-------------|------------------|-------|-------------------|
| <b>Potato &amp; fries</b> |                    |             |                  |       |                   |
| 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 |                   |
| <b>Meat &amp; Poultry</b> |                    |             |                  |       |                   |
| 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 |       |                          |
| <b>Snacks</b>                      |         |       |     |       |                          |
| 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 |       |                          |
| <b>Baking</b>                      |         |       |     |       |                          |
| 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

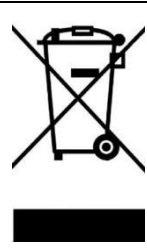
If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

## 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   | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | before you fried them.   |  |
| 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.