HÄFELE

INSTRUCTION MANUAL

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

PRODUCTS NAME: Air Fryer HS-AF1102B

Products Applied: 535.43.715

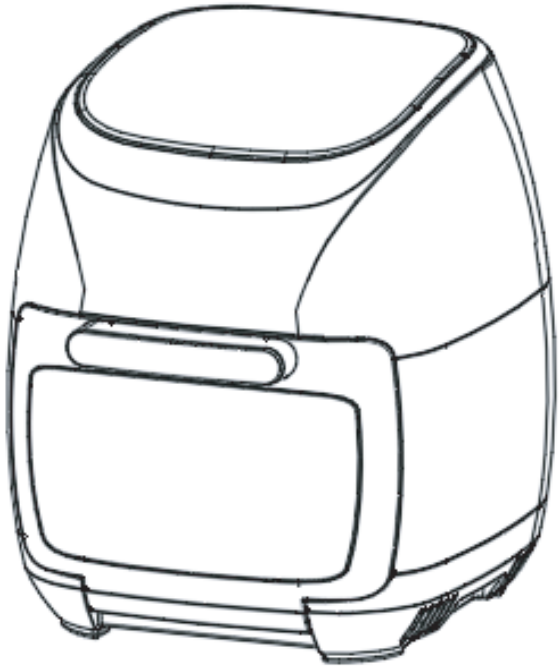
TÊN SẢN PHẨM: Nồi chiên không dầu HS-AF1102B

Mã sản phẩm áp dụng: 535.43.715

HÄFELE

Operating and Safety Instructions

Model: HS-AF1102B



- 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℃—200℃
----- Timer (0-60 min)

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Introduction

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

General description (Fig.1)

1.control panel
2. housing
3. Rotating cage
4. Slag tray
5.door
6. Air outlet openings
7.power cord
8. Air flow racks
9. BBQ Skewer
10. Grilled chicken rack
11. Fetch the fork

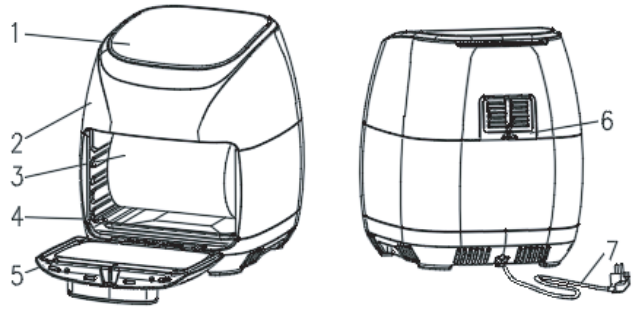
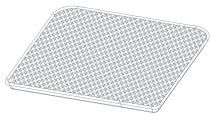
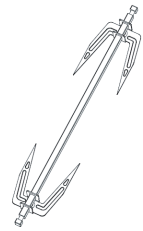
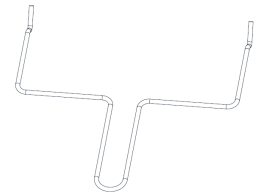


Fig.2







8 9 10 11

3. Rotating cage

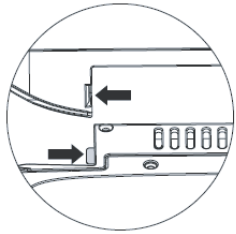
Great for fries ,roasted nuts ,and other snacks. Use Fetch the fork tool to place basket into unit

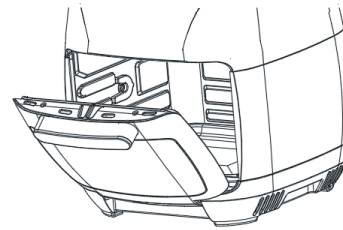
4. Slag tray

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

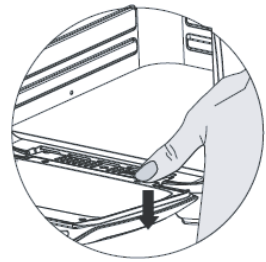
5. door

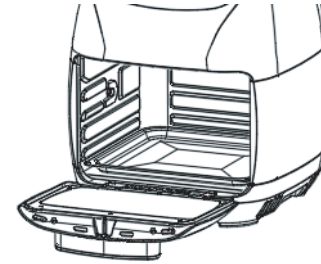
Can be removed for cleaning
Note: Pick and place as follows





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

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 ,1.2 KG.

11. Fetch the fork

Use to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie or skewer methods. place under rotisserie shaft and lift (left 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 pay from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance in placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
-Always unplug the appliance while not using.
-The appliance needs approximately 60 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pan with oil or frying fat.

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, all the indicator light flashes after the second, and Soft

Contact the (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 30-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 fan and the electric heating tube are suspended, the power light flashes in 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 off, 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 5 times continuously, the time will display “00”, and the screen and power light will flash. Open the door and take out the food with a Fetch the fork or insulated gloves

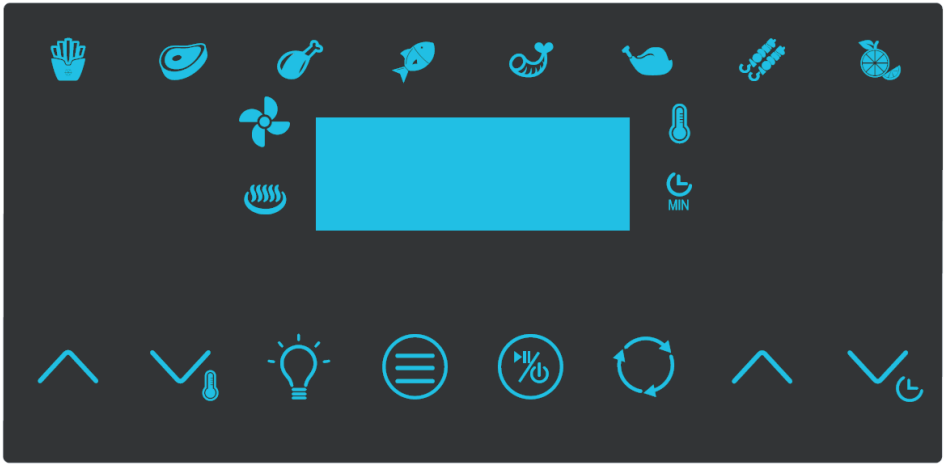


Fig 4

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.
- 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)	Extra information
Potato & fries				
Thin frozen fries	600-700	15-20	200	
Thick frozen fries	600-700	20-25	200	
Potato gratin	800-1000	25-30	200	
Meat & Poultry				
Steak	500-800	10-15	180	
Pork chops	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Sausage roll	400-800	13-15	200	
Drumsticks	400-800	25-30	180	
Chicken breast	400-800	15-20	180	
BBQ Skewer	400-600	18-25	200	
Chicken	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Spring rolls	500-800	8-10	200	
Frozen chicken nuggets	500-1000	6-10	200	
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	
Frozen bread crumbed cheese snacks	500-800	8-10	180	
Stuffed vegetables	400-800	10	160	
dried fruit		240	35	Cut into thin slices of about 5mm, and evenly arrange the layers in the net. It is best to keep a little space in the middle to facilitate the circulation of hot space.
Baking				
Cake	800	20-25	160	
Quiche	800	20-22	180	
Muffins	800	15-18	200	
Sweet snacks	800	20	160	

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 &Fetch the fork 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

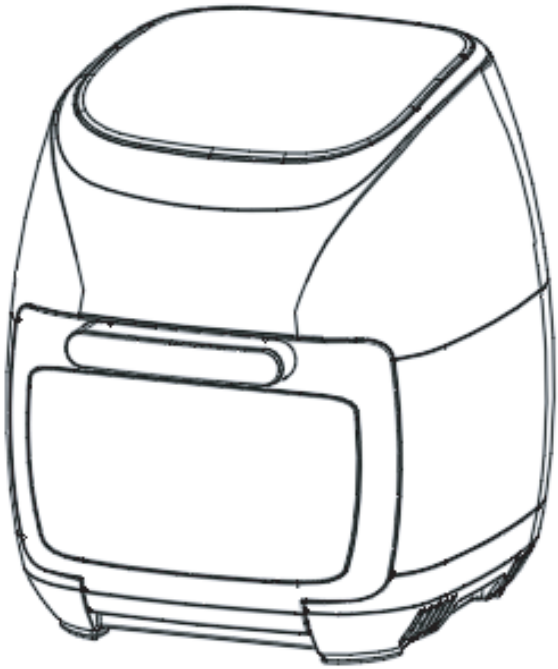
Troubleshooting

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.

HÄFELE

Hướng dẫn vận hành và an toàn

Model: HS-AF1102B



- CHỈ DÙNG TRONG NHÀ CHO GIA ĐÌNH -

Thông số kỹ thuật & Tính năng:
-----Điện áp: 220-240V~50/60Hz
-----Công suất: 2000Watts
----- Dung tích lò : 11 Lít
----- Dung tích giỏ xoay: 3,5 Lít
-----Nhiệt độ có thể điều chỉnh: 65℃—200℃
----- Hẹn giờ (0-60 phút)

BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

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

1. Đọc các hướng dẫn.
2. Không chạm vào bề mặt nóng.
3. Để chống điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc đế vào nước hoặc chất lỏng khác.
4. **CẢNH BÁO:** Thiết bị điện này có chức năng làm nóng. Các bề mặt, cũng khác với bề mặt chức năng, có thể có nhiệt độ cao. Vì những người khác nhau cảm nhận nhiệt độ khác nhau, thiết bị này phải được sử dụng với sự THẬN TRỌNG. Thiết bị chỉ được chạm vào tay cầm và bề mặt nắm riêng, đồng thời sử dụng đồ bảo vệ nhiệt như găng tay hoặc các loại tương tự. Các bề mặt không phải là bề mặt nắm riêng phải có đủ thời gian để nguội trước khi chạm vào.
5. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi đặt vào hoặc
bỏ bộ phận ra.
6. Loại Y: Nếu dây cung cấp bị hư hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ tương tự để tránh rủi ro.
7. Việc sử dụng các phụ kiện đính kèm không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể
gây thương tích.
8. Không sử dụng ngoài trời
9. Không để dây treo trên cạnh bàn hoặc quầy, hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
10. Không đặt trên hoặc gần lò đốt điện hoặc gas nóng, hoặc trong lò nướng.
11. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc chất lỏng nóng khác.

12. Luôn cắm phích cắm vào thiết bị trước, sau đó cắm dây vào ổ cắm trên tường. Để ngắt kết nối, hãy chuyển bất kỳ điều khiển nào thành "tắt", sau đó rút phích cắm khỏi ổ cắm trên tường.
13. Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác với mục đích sử dụng.
14. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm có liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được làm vệ sinh và bảo trì người dùng trừ khi chúng trên 8 tuổi và có người giám sát.
15. Để thiết bị và dây của nó xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
16. Các thiết bị không nhằm mục đích vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt

HÃY LƯU NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY

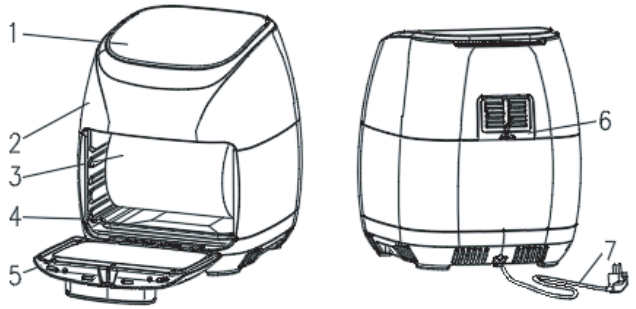
Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:
- khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
- nhà trang trại;
- bởi khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu dân cư khác;
- môi trường giường và bữa sáng.

Giới thiệu

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

Mô tả chung (Hình 1)

1 bảng điều khiển
2. vỏ
3. Giỏ xoay
4. Khay hứng
5. cửa
6. Lỗ thoát khí
7. dây nguồn
8. Giá lưới
9. Xiên nướng BBQ
10. Xiên nướng gà
11. Móc



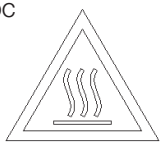
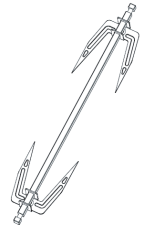
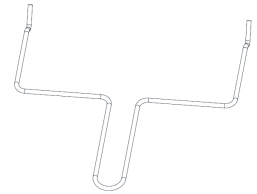
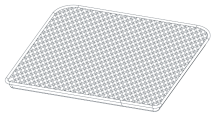


Fig.2







8

9

10

11

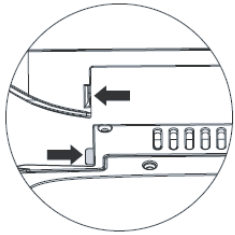
3. Giỏ xoay

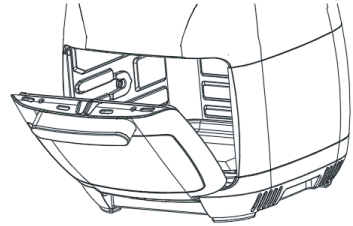
Phù hợp để chiên khoai tây, rang hạt, và đồ ăn nhẹ khác. Dùng móc để đặt giỏ chiên vào trong nồi

4. Khay hứng

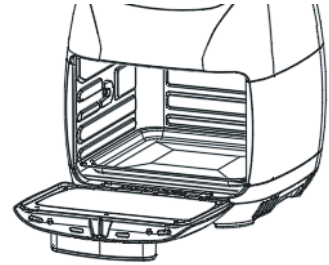
Sử dụng Khay hứng để vệ sinh dễ dàng

5. Cửa
Có thể tháo ra để vệ sinh
Lưu ý: Tháo lắp như sau





Lắp dặt: 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

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 trục 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 dĩa 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 gần 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 nướng và gà được chế biến kiểu roti hoặc xiên, đặt dưới que xiên và nâng lên (bên trái trước) sau đó nhẹ nhàng lấy món ăn ra

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

- 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 lọt vào thiết bị để tránh giật điện hoặc đoản mạch.
- Không che lỗ nạp khí vào và các lỗ thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
- Đổ dầu vào khay chiên có thể gây cháy.
- Không chạm vào bên trong của thiết bị khi nó đang hoạt động.

Cảnh báo

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

Thận trọng

- Đảm bảo đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, bằng và ổn định.
- Thiết bị này chỉ được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Nó có thể không phù hợp để sử dụng an toàn trong các môi trường như nhà bếp của nhân viên, trang trại, nhà nghỉ và các môi trường không phải dân cư khác. Nó cũng không nhằm để khách hàng sử dụng trong khách sạn, nhà nghỉ, giường ngủ và bữa sáng và các môi trường dân cư khác.
- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc cho các mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp hoặc nếu nó không được sử dụng không đúng cách hoặc cho các mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp hoặc nó không được sử dụng theo hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng, bảo hành sẽ không có giá trị và chúng tôi có thể từ chối bất kỳ trách nhiệm pháp lý đối với thiệt hại gây ra.
- Luôn rút phích cắm của thiết bị khi không sử dụng.
- Thiết bị cần khoảng 60 phút để nguội để xử lý hoặc làm sạch một cách an toàn.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

1. Gỡ tất cả các vật liệu đóng gói
2. Gỡ mọi nhãn dán hoặc nhãn khỏi thiết bị
3. Vệ sinh kỹ các phụ kiện sẽ sử dụng và vệ sinh bên trong lò chiên không dầu bằng nước nóng, nước rửa bát và miếng bọt biển không gây mòn xước
4. Lau bên trong và bên ngoài của thiết bị bằng vải ẩm.

Đây là lò chiên không dầu hoạt động bằng khí nóng, Không đổ đầy dầu, mỡ vào.

Chuẩn bị sử dụng

Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định, ngang và bằng.

Không đặt thiết bị trên bề mặt không chịu nhiệt.

Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị, luồng không khí sẽ bị gián đoạn và ảnh hưởng đến sản phẩm chiên không dầu.

Không chỉ dùng để sấy khô mà còn để nấu các món ăn giòn rụm hoặc hâm nóng các món

Sử dụng thiết bị

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

Chiên không dầu

1. Kết nối phích cắm nguồn điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.
2. Mở cửa lò
3. Đặt thức ăn cần chiên vào trong lò chiên không dầu
4. Đóng cửa, tất cả đèn báo sẽ nhấp nháy sau vài giây, và chạm nhẹ (Fig.4)

Bấm nút “ : đèn chọn 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 “Xiên 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 tuỳ 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 theo mốc 1 phút/lần. 0 - 60 phút.

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

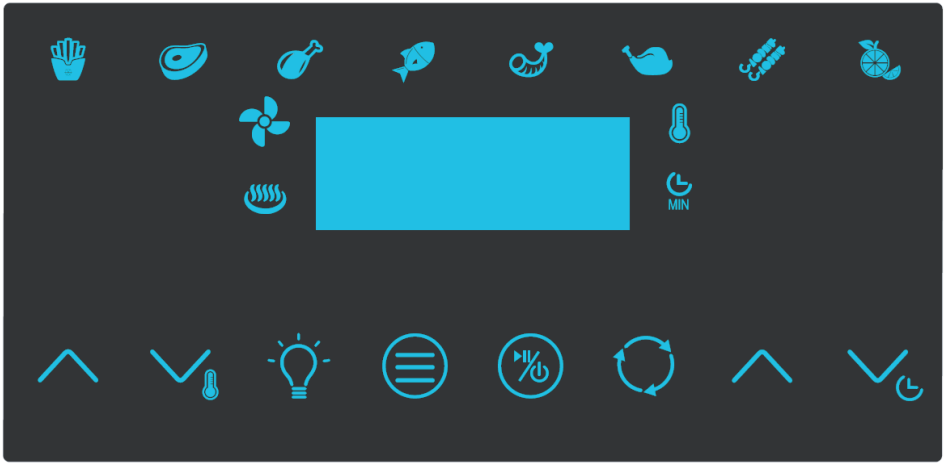
Điều chỉnh tăng giảm nhiệt độ " " theo mốc 5 ° C , mỗi lần bấm sẽ có âm báo. Bấm giữ 2 giây để tăng giảm nhiệt độ liên tục theo mốc 5 °C/lần, thấp nhất là 30 - cao nhất là 200 °C

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 “công tắc”, 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 “công tắc”, thanh nhiệt điện sẽ tạm ngừng hoạt động, đèn nguồn nhấp nháy trong vài giây, bấm nút “công tắc”, 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 làm nóng 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 tắt, 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). Nhấn nút "giỏ", đèn "giỏ" nhấp nháy, giỏ bắt đầu quay, sau đó nhấn để dừng, nhấn nút "chiếu sáng", nút "chiếu sáng" nhấp nháy, đèn sáng, nhưng tắt trong vòng một phút .

5. Khi nấu xong, thiết bị sẽ phát âm báo liên tiếp 5 lần, thời gian sẽ hiện “00”, và màn hình và đèn nguồn sẽ nhấp nháy. Mở cửa lò và lấy thức ăn ra bằng móc lấy hoặc găng tay cách nhiệt



Lưu ý: Trong quá trình chiên không dầu, 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 lò chiên không dầu dừng hoạt động, bấm giữ nút " " trong 2 giây. lò chiên không dầu sẽ tắt.
6. Kiểm tra xem các nguyên liệu đã chín chưa.
Nếu nguyên liệu chưa được nướng chín, hãy đặt lại vào trong lò chiên, đóng cửa 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 lò chiên.
11. Khi một mẻ nguyên liệu đã chế biến xong, lò chiên không dầu sẽ có thể được sử dụng ngay lập tức để chế biến một mẻ khác.
Cài đặt
Bảng dưới đây sẽ giúp bạn chọn cài đặt cơ bản cho các nguyên liệu.
Lưu ý: Hãy nhớ rằng những cài đặt này là chỉ dẫn. Vì các nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt tốt nhất cho các nguyên liệu của bạn.
Vì công nghệ Rapid Air ngay lập tức làm nóng không khí bên trong thiết bị ngay lập tức
Trong quá trình chiên thực phẩm, nếu mở cửa, lò chiên không dầu sẽ ngừng hoạt động.
Các nguyên liệu nhỏ hơn thường cần thời gian chế biến ngắn hơn một chút so với các nguyên liệu lớn hơn.
- Số lượng nguyên liệu lớn hơn chỉ cần thời gian chế biến lâu hơn một chút, số nguyên liệu ít hơn chỉ cần thời gian chế biến ngắn hơn một chút.
- Thêm một ít dầu vào khoai tây tươi để có sản phẩm giòn. Chiên các nguyên liệu của bạn trong Nồi chiên không dầu trong vòng vài phút sau khi bạn thêm dầu.
- Không chế biến các nguyên liệu quá nhiều dầu mỡ như xúc xích trong Nồi chiên không dầu.
- Đồ ăn nhẹ có thể được chế biến trong lò nướng cũng có thể được chế biến trong Nồi chiên không dầu
- Lượng tối ưu để chế biến món khoai tây chiên giòn là 700 gram.
- Sử dụng bột làm sẵn để chế biến các món ăn nhẹ nhanh chóng và dễ dàng. Bột làm sẵn cũng cần thời gian chế biến ngắn hơn bột tự làm tại nhà.
- Đặt một hộp thiếc nướng hoặc đĩa lò nướng vào giỏ của Nồi chiên không dầu nếu bạn muốn nướng bánh ngọt hoặc bánh trứng hoặc nếu bạn muốn chiên các nguyên liệu dễ vỡ hoặc nguyên liệu đầy
- Bạn cũng có thể sử dụng Nồi chiên không dầu để hâm nóng nguyên liệu. Để hâm nóng nguyên liệu, hãy đặt nhiệt độ ở 150 trong tối đa 10 phút.

	Lượng nhỏ nhất-lớn nhất (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Thông tin bổ sung
Khoai tây và khoai tây chiên				
Khoai tây chiên mỏng đông lạnh	600-700	15-20	200	
Khoai tây chiên dày đông lạnh	600-700	20-25	200	
Khoai tây gratin	800-1000	25-30	200	
Thịt & gia cầm				
Bít tết	500-800	10-15	180	
Thịt heo băm	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Cây xúc xích	400-800	13-15	200	
Đùi	400-800	25-30	180	
Ức gà	400-800	15-20	180	
Xiên nướng BBQ	400-600	18-25	200	
Gà	500-1000	30-40	200	
Đồ ăn nhẹ				
Nem	500-800	8-10	200	
Gà nugget đông lạnh	500-1000	6-10	200	
Gậy cá đông lạnh	500-800	6-10	200	
Bánh mì đông lạnh vụn Pho mát ăn vặt	500-800	8-10	180	
Rau nhồi	400-800	10	160	
Hoa quả sấy		240	35	Cắt thành từng lát mỏng khoảng 5mm, xếp đều các lớp trong lưới. Tốt nhất nên chừa một chút khoảng trống ở giữa để tạo điều kiện lưu thông không gian nóng.
Nướng bánh				
Bánh ngọt	800	20-25	160	
Quiche	800	20-22	180	
Bánh nướng xốp	800	15-18	200	
Đồ ăn nhẹ ngọt	800	20	160	

Vệ sinh

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Không sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc vật liệu tẩy rửa có tính ăn mòn để làm sạch khay hứng, vì có thể làm hỏng lớp chống dính.

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

Lưu ý: Mở cửa và để lò nướng không dầu nguội nhanh hơn

2. Lau bên ngoài của thiết bị bằng vải ẩm.
3. Vệ sinh giỏ 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 chất lỏng tẩy dầu mỡ để loại bỏ các chất bẩn còn sót lại.

Mẹo: Nếu chất bẩn dính vào giỏ 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.

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

Lưu trữ

1. Rút phích cắm của thiết bị và để nguội.
2. Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận đều sạch sẽ và khô ráo.

Môi trường

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

Bảo hành và dịch vụ

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

Xử lý sự cố

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Nồi chiên không dầu không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm điện	Cắm phích cắm nguồn điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.
	Bạn chưa cài đặt thời gian.	Xoay núm chọn thời gian đến khoảng thời gian chế biến cần thiết để bật thiết bị.
Nguyên liệu chiên bằng nồi chiên không dầu không chín.	Lượng nguyên liệu quá nhiều.	Đặt mẻ thực phẩm ít hơn vào llò 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 chế biến 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.
	Khay chiên vẫn còn dư dầu mỡ từ lần nấu trước	Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong khay chiên. Hãy nhớ vệ sinh khay chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây tươi chiên không đều trong nồi chiên không dầu	Bạn chưa chọn đúng loại khoai tây	Hãy dùng khoai tây tươi và đảm bảo để khoai cố định khi chiên.
	Bạn chưa rửa khoai tây đúng cách trước khi chiên.	Rửa khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột bên ngoài thanh khoai tây
Khoai tây tươi chiên bằng nồi chiên không dầu không được giòn.	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai.	Hãy nhớ để khô khoai tây trước khi thêm dầu ăn.
		Thái khoai tây nhỏ hơn để chiên giòn hơn.
		Thêm một chút dầu để chiên giòn hơn.

Häfele VN LLC.
Phone: (+84 28) 39 113 113
Email: info@hafele.com.vn