

Tefal®

en
vi
id
th
zh
ar
fr



Digital recipe book


AIR FRYER DIGITAL 7,5L

www.tefal.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse or partially immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the product to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - 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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center, or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- During use, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet. Also be careful of hot steam when you remove the basket from the appliance.
- Clean removable parts with a non-abrasive sponge and dishwashing liquid.
- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.
- Caution : The surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution : Risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution : Do not spill liquid on the connector (depending on model).

Do

- Read and follow the instructions for use. Keep them safe.
- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your appliance before use. Be sure to also remove any materials from underneath the removable bowl (depending on model).
- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved Service Center.
- Always plug the appliance into an earthed socket (depending on model).
- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
- In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.
- To avoid damaging your appliance, please ensure that you follow recipes in the instructions and at website (see cover page on this document) make sure that you use the right amount of ingredients.

Do not

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged, if it has fallen and has visible damage, or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Center.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.
- Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Never take the appliance apart yourself.
- Do not immerse the product in water.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda-based strippers), nor brillo pads, nor scourers.
- Do not store your appliance outside. Store it in a dry and well-ventilated area.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Advice/information

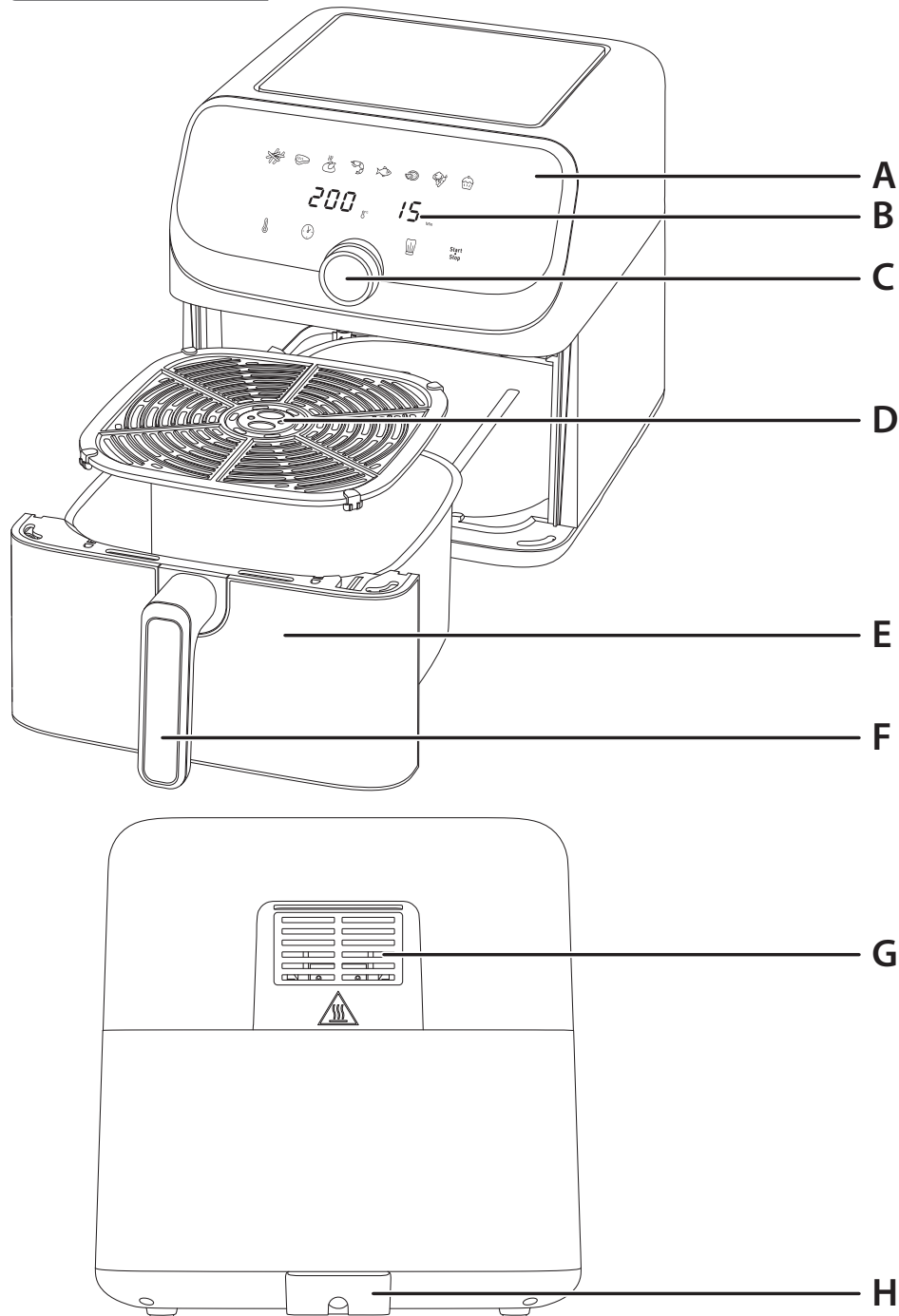
- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odor. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- This appliance is designed for domestic use only and not outdoor. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- For your safety, only use the accessories and spare parts designed for your appliance.
- CAUTION : Sensitive people like pregnant women, young children, elderly and immuno-compromised people should take into account that temperatures below 80°C don't cook enough to eradicate all sanitary risk with bacteria for all kinds of food except for yogurt.

Environment

Environment protection first!

-  ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
-  ② Leave it at a local civic waste collection point.

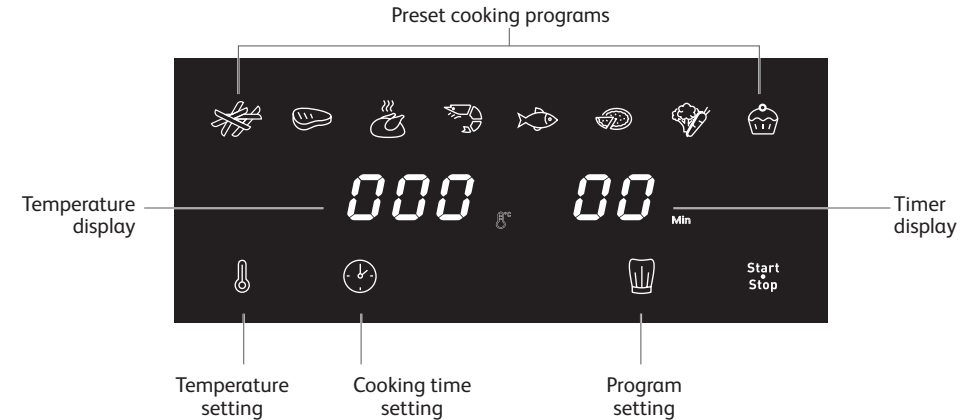
EXPLODED VIEW



DESCRIPTION

- A Digital touchscreen panel
- B Timer/Temperature display
- C Control knob with Start/Pause function
- D Removable grid
- E Basket
- F Basket handle
- G Air outlet
- H Power cord

USER INTERFACE



PRESET COOKING MODES

- Fries
- Steak
- Chicken
- Shrimp
- Fish
- Pizza
- Vegetables
- Dessert

BEFORE FIRST USE

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

Note: The appliance works by producing hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
2. Do not fill the basket with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

IMPORTANT: To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15cm should be left around the appliance to allow air to circulate.



USING THE APPLIANCE

1. Connect the power supply cord to an electrical socket, ensuring that the voltage matches the voltage indicated on the rating plate. Be careful when using the appliance.
2. Carefully pull the basket with its removable grid out of the appliance.
3. Place the food in the basket.

- **Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see section ‘Cooking Guide’), as this could affect the quality of the end result.**




4. Slide the basket back into the appliance.

- **Caution: Do not touch the basket during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.**


5. Press  to switch on the appliance. Display shows the default “Manual” program: 200°C / 15 minutes. The  button will be flashing.








6. You may now select between the preset cooking mode or the manual settings.

a. If choosing preset cooking mode:

- Press the  button. Fries mode will start flashing.
- Select the desired cooking mode by turning the control knob (these modes are described in detail in the ‘Cooking guide’ section).
- If you need to adjust the temperature: Press the  button, then use the control knob to adjust the temperature. Control range – Min. 80°C, Max. 200°C. After your selection, the temperature will flash for 6 seconds and the temperature is set.
- If you need to adjust the timer: Press the  button, then use the control knob to adjust the time. Control range – Min. 1 minute, Max. Max. 60 minutes. After your selection, the timer will flash for 6 seconds and the timer is set.

b. If choosing manual settings:





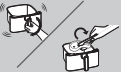



















- Press  again to begin the cooking process with default “Manual” program (200°C / 15 minutes).

- If you need to adjust the temperature: Press the  button, then use the control knob to adjust the temperature. Control range – Min. 80°C, Max. 200°C. After your selection, the temperature will flash for 6 seconds and the temperature is set.
 - If you need to adjust the timer: Press the  button, then use the control knob to adjust the time. Control range – Min. 1 minute, Max. Max. 60 minutes. After your selection, the timer will flash for 6 seconds and the timer is set.
7. To return to the default “Manual” program, simply press the  button again.
 8. Confirm the cooking mode by pressing the  button. This will launch the cooking process. Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.
 9. Some food will require shaking halfway through the cooking time for optimal cooking results (see section ‘Cooking guide’). To shake the food, press the center of the control knob or the  button to pause the cooking process. Pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Slide the basket back into the appliance, then press the center of the control knob or the  button again and cooking will resume.
 - **Tip: You can set the timer to half of the cooking time, and when the timer sounds, shake the ingredients. Then set the timer again for the remaining cooking time.**
 - **Note: When basket is removed, the appliance goes into Pause mode. Basket needs to be returned to appliance within 10 minutes for cooking to resume. If basket is not returned to appliance within 10 minutes, the program, temperature, and time need to be reset.**
 - **Warning: If there is a lot of food, the basket can get heavy. When shaking, use both hands and oven mitt to avoid burning.**
 10. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
 11. **Check if the food is ready.**
If the food is not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
 12. When the food is cooked, use a pair of non-metallic tongs (e.g., silicone tongs) to lift the food out of the basket. Excess oil from the food is collected in the bottom of the basket.
 - **Caution: Never turn the basket upside-down, as the removable grid and hot oil could fall out.**
 - **After cooking, the basket, the grid, and the food are very hot. Handle with caution. Use both hands and oven mitt if the basket is too heavy.**
 - **Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may escape from the basket.**
 13. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.
 14. If you want to terminate cooking before the end of the program, press and hold the  button for 2 seconds to switch off the appliance.

COOKING GUIDE

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. For other food, the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

	 g		 min	 °C	
	1500		40 - 50	180	
	2 pcs (15 mm thick)		10 - 16	180	
	1900		50 - 60	200	
	2 pcs		14 - 18	160	
	400		13 - 15	190	
	500		15 - 18	180	
	7 - 8 inches		6 - 8	200	
	8 pcs		17 - 22	180	

TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil (1 tablespoon).
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 1 500 grams.
- Use ready-made puff and short crust pastry to make filled snacks quickly and easily.

- Place an oven dish in the appliance's basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminum, or terracotta.
- When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins), the oven dish should not be filled more than halfway.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The basket and the grid have a non-stick coating. 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 basket to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the basket and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the basket and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the basket and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.
4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Center in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Center in your country, go to your local brand dealer.

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit the brand website for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

Khi sử dụng thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các biện pháp để phòng cơ bản, bao gồm như sau:

- Đọc tất cả hướng dẫn trước khi sử dụng.
- Không chạm vào bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm hoặc núm xoay.
- Để tránh bị điện giật, không nhúng hoặc nhúng một phần dây điện, phích cắm hoặc thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác.
- Cần giám sát chặt chẽ khi sử dụng bất kỳ thiết bị nào bởi hoặc gần trẻ em.
- Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận, và trước khi vệ sinh thiết bị.
- Không vận hành thiết bị với dây điện hoặc phích cắm bị hỏng, hoặc sau khi thiết bị hỏng hóc hoặc bị làm hỏng theo bất kỳ cách nào. Trả thiết bị lại cho cơ sở dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
- Sử dụng phụ kiện không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây thương tích.
- Không sử dụng ngoài trời.
- Không treo dây điện lên mép bàn hoặc quây, hoặc chạm vào bề mặt nóng.
- Không đặt lên hoặc gần bếp điện hoặc bếp gas nóng, hoặc trong lò nóng.
- Đặc biệt thận trọng khi di chuyển thiết bị đang chứa dầu nóng hoặc chất lỏng nóng khác.
- Luôn cắm phích cắm vào thiết bị trước (tùy vào mẫu máy) rồi cắm dây vào ổ cắm điện gắn tường. Để ngắt kết nối, hãy TẮT sản phẩm, sau đó, rút phích cắm khỏi ổ cắm điện gắn tường.
- Không sử dụng thiết bị cho những mục đích khác ngoài mục đích sử dụng.
- Thiết bị này được thiết kế để chỉ sử dụng trong gia đình. Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng trong các trường hợp sau đây, và bảo hành sẽ không áp dụng cho:

- khu vực nhà bếp nhân viên ở các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
- trang trại;
- bởi khách trong khách sạn, nhà nghỉ và các khu dân cư khác;
- cơ sở lưu trú cung cấp phòng nghỉ và bữa sáng.
- Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng đồng hồ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải để nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ được cấp phép hoặc nhân sự đủ trình độ tương tự thay thế để tránh xảy ra nguy hiểm.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (bao gồm trẻ em) có khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Trẻ em không được phép thực hiện công việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị trừ khi trẻ trên 8 tuổi và được giám sát.
- Giữ thiết bị và dây nguồn tránh xa khỏi tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch phá thiết bị.
- ⚠ Khi thiết bị đang vận hành, nhiệt độ của các bề mặt tiếp cận có thể cao. Không chạm vào bề mặt nóng của thiết bị.
- Trong khi sử dụng, hơi nước nóng sẽ phát ra thông qua lỗ thoát khí. Giữ tay và mặt ở khoảng cách an toàn để tránh hơi nước và lỗ xả khí. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước nóng khi bạn lấy giỏ ra khỏi thiết bị.
- Vệ sinh các bộ phận rời bằng miếng bọt xốp không mài mòn và nước rửa chén.

- Vệ sinh mặt trong và mặt ngoài của thiết bị bằng miếng bọt xốp ẩm hoặc vải ẩm. Vui tham khảo phần «Vệ sinh» trong hướng dẫn sử dụng.
- Thiết bị có thể được sử dụng ở độ cao đến 4000 m.
- Thận trọng: bề mặt của bộ gia nhiệt có thể còn nóng sau khi sử dụng.
- Thận trọng: nguy cơ bị thương do sử dụng thiết bị không đúng cách.
- Thận trọng: không làm đổ chất lỏng lên đầu nối (tùy vào mẫu máy).

Nên làm

- Đọc và làm theo hướng dẫn sử dụng. Bảo quản cẩn thận.
- Tháo tất cả vật liệu bao bì và nhãn hoặc tem dán quảng cáo ra khỏi thiết bị trước khi sử dụng. Hãy nhớ tháo mọi vật liệu phía dưới nồi có thể tháo rời (tùy vào mẫu máy).
- Kiểm tra xem điện áp của mạng lưới điện của bạn có tương ứng với điện áp ghi trên biển thông số của thiết bị (dòng điện xoay chiều) hay không.
- Dựa trên các chuẩn hiện hành khác nhau, nếu sử dụng thiết bị này ở một quốc gia khác với quốc gia nơi mua, hãy nhờ Trung tâm dịch vụ được phép tiến hành kiểm tra.
- Luôn cắm thiết bị vào ổ điện nối đất (tùy vào mẫu máy).
- Sử dụng thiết bị trên một bề mặt bằng phẳng, ổn định, chịu nhiệt, cách xa chỗ bị nước bắn vào.
- Luôn rút phích cắm điện của thiết bị: sau khi sử dụng, để di chuyển thiết bị hoặc để vệ sinh thiết bị.
- Trong trường hợp có hỏa hoạn, hãy rút phích cắm của thiết bị và dập lửa bằng một tấm vải ẩm.
- Để tránh làm hỏng thiết bị của bạn, hãy đảm bảo rằng bạn làm theo các công thức nấu ăn trong hướng dẫn và trên trang web (xem trang bìa của tài liệu này), đảm bảo rằng bạn sử dụng đúng lượng nguyên liệu.

Không nên làm

- Không sử dụng thiết bị nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng hoặc thiết bị bị rơi và có dấu hiệu hư hỏng hoặc có vẻ như đang hoạt động không bình thường. Nếu trường hợp này xảy ra, phải gửi thiết bị đến Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
- Không được sử dụng đầu dây nối dài. Tuy nhiên, nếu bạn chấp nhận trách nhiệm pháp lý khi làm như thế, hãy sử dụng đầu dây nối dài ở tình trạng tốt và phù hợp với công suất của thiết bị.
- Không để dây điện treo lủng lẳng.
- Không được rút phích cắm thiết bị bằng cách kéo dây nguồn.
- Tuyệt đối không di chuyển thiết bị khi thiết bị chứa thức ăn nóng.
- Tuyệt đối không được vận hành thiết bị khi thiết bị đang trống không.
- Không bật thiết bị gần các vật liệu dễ cháy (mành, rèm...) hoặc để gần nguồn nhiệt bên ngoài (bếp ga, bếp điện, v.v.).
- Không cất giữ bất cứ sản phẩm nào dễ cháy gần hoặc bên dưới ngăn nội thất nơi đặt thiết bị.
- Tuyệt đối không được tự mình tháo thiết bị.
- Không nhúng sản phẩm vào nước.
- Không sử dụng bất kỳ sản phẩm cọ rửa mạnh nào (đặc biệt là dung dịch tẩy sơn pha soda), miếng rửa chén hay miếng cọ rửa.
- Không cất giữ thiết bị ngoài trời. Bảo quản thiết bị ở nơi khô ráo và thông thoáng.

LƯU GIỮ TÀI LIỆU HƯỚNG DẪN NÀY THIẾT BỊ NÀY CHỈ ĐƯỢC THIẾT KẾ ĐỂ SỬ DỤNG TẠI GIA

Lời khuyên/thông tin

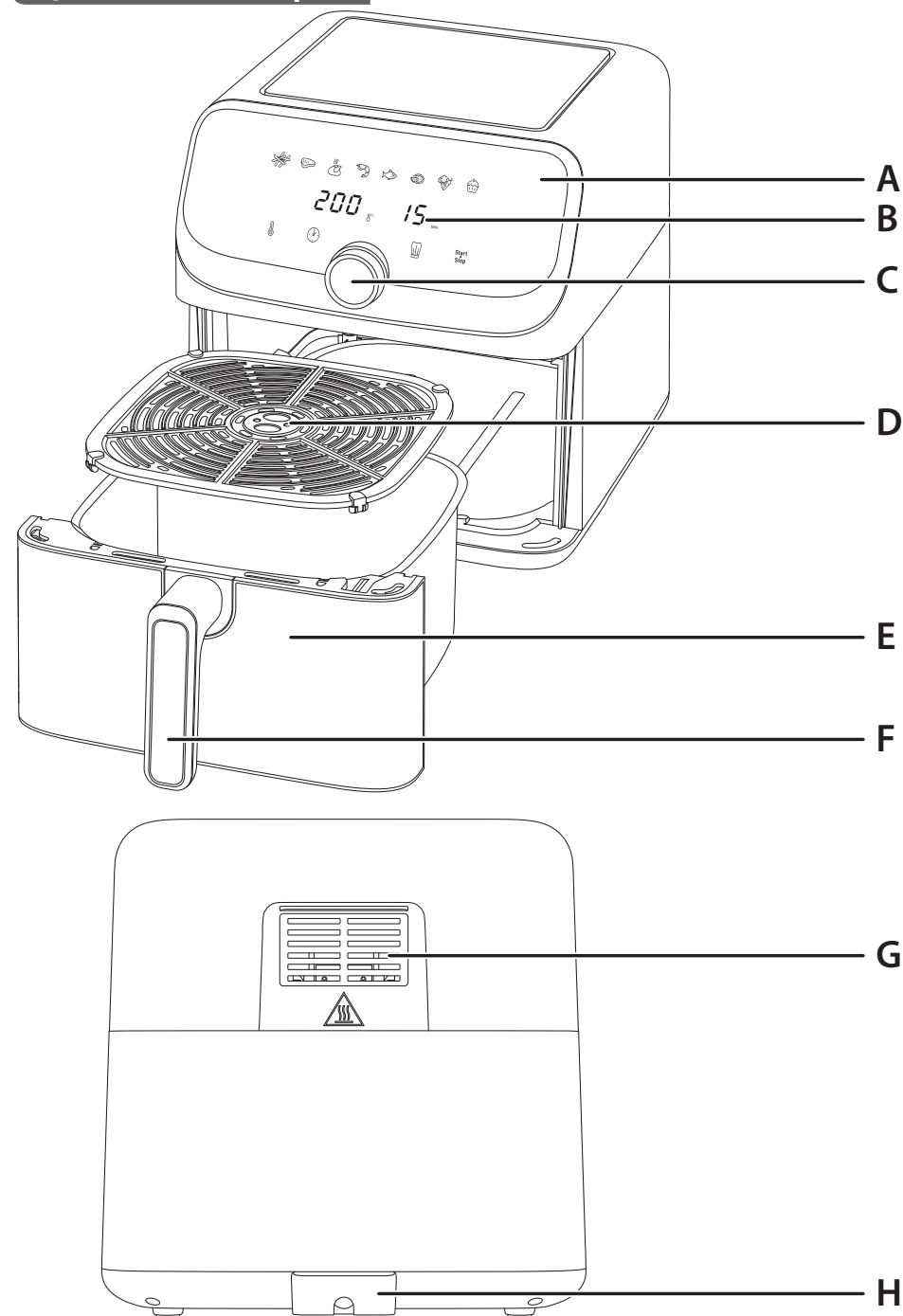
- Khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên, sản phẩm sẽ có mùi không độc hại. Hiện tượng này sẽ không ảnh hưởng đến việc sử dụng sản phẩm và sẽ nhanh chóng biến mất.
- Để đảm bảo an toàn cho bạn, thiết bị này tuân thủ theo các tiêu chuẩn và quy định hiện hành (Chỉ thị về Điện áp thấp, Độ tương thích điện từ, Vật liệu tiếp xúc với thực phẩm, Môi trường, v.v.).
- Thiết bị này được thiết kế để chỉ sử dụng trong nhà chứ không phải ngoài trời. Trong trường hợp sử dụng cho mục đích chuyên nghiệp, sử dụng không thích hợp hoặc không tuân theo hướng dẫn, nhà sản xuất không chịu trách nhiệm và bảo hành sẽ không được áp dụng.
- Để đảm bảo an toàn cho chính bạn, chỉ sử dụng các phụ kiện và bộ phận thay thế được thiết kế cho thiết bị của bạn.
- **THẬN TRỌNG:** Những người nhạy cảm như phụ nữ mang thai, trẻ nhỏ, người già và người bị suy giảm miễn dịch nên lưu ý rằng nhiệt độ dưới 80°C không đủ nấu để loại bỏ mọi nguy cơ vệ sinh với vi khuẩn đối với tất cả các loại thực phẩm ngoại trừ sữa chua.

Môi trường

Ưu tiên bảo vệ môi trường!

- ① Thiết bị của bạn có chứa kim loại quý có thể được tái chế hoặc tái sử dụng.
- ➔ Hãy thải bỏ thiết bị tại địa điểm thu gom rác thải dân dụng ở địa phương.

DẠNG XEM MỞ RỘNG



MÔ TẢ

- A Bảng màn hình cảm ứng kỹ thuật số
- B Màn hình bộ hẹn giờ/nhiệt độ
- C Núm điều khiển với chức năng Khởi động/Tạm dừng
- D Lưới rời
- E Giỏ
- F Tay cầm giỏ
- G Lỗ xả khí
- H Dây nguồn

GIAO DIỆN NGƯỜI DÙNG



CHẾ ĐỘ NẤU CÀI ĐẶT SẴN

- Khoai chiên
- Bít tết
- Gà
- Tô-m
- Cá
- Pizza
- Rau củ
- Tráng miệng

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Tháo gỡ tất cả vật liệu đóng gói.
2. Tháo bỏ tất cả miếng dán hoặc nhãn ra khỏi thiết bị.
3. Rửa sạch giỏ và tấm lưới có thể tháo rời bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và một miếng bọt biển không gây mài mòn.
4. Lấy miếng vải ẩm lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị.

Lưu ý: Thiết bị hoạt động bằng cách tạo ra luồng khí nóng. Không đổ đầy dầu hoặc chất béo dùng để chiên vào giỏ.

CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

1. Đặt thiết bị trên một bề mặt bằng phẳng, ổn định, chịu nhiệt, cách xa chỗ bị nước bắn vào.
2. Không cho dầu hoặc bất cứ chất lỏng nào khác vào giỏ.

Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị. Làm như vậy sẽ làm gián đoạn luồng khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên bằng khí nóng.

QUAN TRỌNG: Để ngăn thiết bị bị quá nhiệt, không đặt thiết bị vào góc hoặc bên dưới tủ gần tường. Nên chừa tối thiểu 15 cm quanh thiết bị để luồng khí lưu thông.




SỬ DỤNG THIẾT BỊ


1. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện, đảm bảo điện áp phù hợp với điện áp ghi trên biển thông số. Cẩn thận khi sử dụng thiết bị.
2. Cẩn thận kéo giỏ và tấm lưới rời ra khỏi thiết bị.
3. Đặt đồ ăn vào giỏ.
 - **Lưu ý:** Không bao giờ vượt quá lượng tối đa được nêu trong bảng (xem phần 'Hướng dẫn nấu ăn'), vì điều này có thể ảnh hưởng đến chất lượng của thành phẩm.
4. Trượt giỏ vào lại thiết bị.
 - **Thận trọng:** Không chạm vào giỏ trong khi sử dụng và một lúc sau khi sử dụng vì giỏ sẽ rất nóng. Chỉ cầm giỏ bằng tay cầm.
5. Nhấn ^{Start}/_{Stop} để bật thiết bị. Hiện thị chương trình "Thủ công" mặc định: 200°C / 15 phút. Nút ^{Start}/_{Stop} sẽ nhấp nháy.
6. Bây giờ, bạn có thể chọn giữa chế độ nấu cài đặt sẵn hoặc cài đặt thủ công.


a. Nếu chọn chế độ nấu cài đặt sẵn:



- Nhấn nút . Chế độ chiên sẽ bắt đầu nhấp nháy.
- Chọn chế độ nấu mong muốn bằng cách xoay núm điều khiển (các chế độ này được mô tả chi tiết trong phần 'Hướng dẫn nấu ăn').
- Nếu bạn cần điều chỉnh nhiệt độ: Nhấn nút , sau đó sử dụng núm điều khiển để điều chỉnh nhiệt độ. Phạm vi điều khiển - Tối thiểu 80°C, Lớn nhất 200°C. Sau khi bạn chọn, nhiệt độ sẽ nhấp nháy trong 6 giây và nhiệt độ được đặt.
- Nếu bạn cần điều chỉnh bộ hẹn giờ: Nhấn nút , sau đó sử dụng núm điều khiển để điều chỉnh thời gian. Phạm vi điều khiển - Tối thiểu 1 phút, Tối đa 60 phút. Sau khi bạn chọn, bộ hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 6 giây và nhiệt độ được đặt.

b. Nếu chọn cài đặt thủ công:

- Nhấn  lần nữa để bắt đầu quá trình nấu với chương trình “Thủ công” mặc định (200°C / 15 phút).
- Nếu bạn cần điều chỉnh nhiệt độ: Nhấn nút , sau đó sử dụng núm điều khiển để điều chỉnh nhiệt độ. Phạm vi điều khiển - Tối thiểu 80°C, Lớn nhất 200°C. Sau khi bạn chọn, nhiệt độ sẽ nhấp nháy trong 6 giây và nhiệt độ được đặt.
- Nếu bạn cần điều chỉnh bộ hẹn giờ: Nhấn nút , sau đó sử dụng núm điều khiển để điều chỉnh thời gian. Phạm vi điều khiển - Tối thiểu 1 phút, Tối đa 60 phút. Sau khi bạn chọn, bộ hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 6 giây và nhiệt độ được đặt.

7. Để trở về chương trình “Thủ công” mặc định, chỉ cần nhấn nút  lần nữa.

8. Xác nhận chế độ nấu bằng cách nhấn nút . Thao tác này sẽ khởi động quá trình nấu. Quá trình nấu bắt đầu. Thời gian nấu còn lại được hiển thị trên màn hình.

9. Một số thực phẩm sẽ cần phải lắc giữa chừng trong thời gian nấu để có kết quả nấu tối ưu (xem phần 'Hướng dẫn nấu ăn'). Để lắc thức ăn, nhấn vào giữa núm điều khiển hoặc nút  để tạm dừng quá trình nấu. Kéo giỏ ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc. Trượt giỏ trở lại thiết bị, sau đó nhấn vào giữa núm điều khiển hoặc nút  lần nữa và quá trình nấu sẽ tiếp tục.

- **Mẹo:** Bạn có thể đặt hẹn giờ một nửa thời gian nấu và khi bộ hẹn giờ phát ra âm báo, hãy lắc trộn thức ăn. Sau đó, hẹn giờ một lần nữa cho thời gian nấu còn lại.
- **Lưu ý:** Khi tháo giỏ ra, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ Tạm dừng. Cần phải đưa giỏ trở lại thiết bị trong vòng 10 phút để tiếp tục nấu. Nếu giỏ không được đưa trở lại thiết bị trong vòng 10 phút thì cần phải đặt lại chương trình, nhiệt độ và thời gian.
- **Cảnh báo:** giỏ có thể nặng nếu đựng nhiều thực phẩm. Khi lắc, hãy sử dụng cả hai tay và mang găng tay làm bếp để tránh bị bỏng.

10. Khi bạn nghe âm báo của bộ hẹn giờ, thời gian nấu do bạn đặt đã kết thúc. Kéo giỏ ra khỏi thiết bị và đặt trên một mặt phẳng chịu nhiệt.

11. Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa.


Nếu chưa chín, bạn chỉ cần trượt giỏ vào lại thiết bị và hẹn giờ thêm vài phút.

12. Khi thức ăn chín, hãy sử dụng cặp kẹp phi kim loại (ví dụ: kẹp silicon) để nhấc thức ăn ra khỏi giỏ. Dầu thừa từ thức ăn sẽ đọng lại ở đáy giỏ chiên.

- **Thận trọng:** Không bao giờ lật ngược giỏ vì lưới có thể rời ra và dầu nóng có thể rơi ra ngoài.

- Sau khi nấu, giỏ, lưới, và thức phẩm sẽ rất nóng. Thao tác thận trọng. Sử dụng cả hai tay và mang găng tay làm bếp nếu giỏ quá nặng.
- Tùy theo loại thức ăn được nấu trong thiết bị, hãy cẩn thận vì hơi nóng có thể thoát ra từ giỏ chiên.

























13. Khi nấu xong một mẻ, thiết bị có thể nấu mẻ khác ngay lập tức.

14. Nếu bạn muốn dừng nấu trước khi kết thúc chương trình, hãy nhấn và giữ nút  trong 2 giây để tắt thiết bị.

HƯỚNG DẪN NẤU

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn lựa chọn các chế độ cài đặt cơ bản cho loại thức ăn bạn muốn chế biến.

Lưu ý: Thời gian nấu dưới đây chỉ mang tính chất hướng dẫn và có thể thay đổi tùy theo loại và lượng khoai tây cần chế biến. Đối với các loại thức ăn khác, kích thước, hình dạng và nhãn hiệu có thể ảnh hưởng đến kết quả. Do đó, bạn có thể sẽ cần điều chỉnh thời gian nấu đôi chút.

	 g		 tối thiểu	 °C	
	1500		40 - 50	180	
	2 miếng (dày 15 mm)		10 - 16	180	
	1900		50 - 60	200	
	2 miếng		14 - 18	160	
	400		13 - 15	190	
	500		15 - 18	180	
	7 - 8 inch		6 - 8	200	 3 phút
	8 miếng		17 - 22	180	

LỜI KHUYÊN

- Thức ăn có kích thước nhỏ thường cần ít thời gian nấu hơn so với thức ăn có kích thước lớn.
- Lắc trộn giữa chừng trong quá trình nấu các loại thức ăn có kích thước nhỏ sẽ giúp thức ăn ngon hơn và tránh tình trạng thức ăn chín không đều.
- Để khoai tây giòn hơn, hãy thử thêm một lượng nhỏ dầu trước khi nấu và lắc đều để phủ đều. Chúng tôi khuyến nghị dùng 14ml dầu (1 muỗng canh).
- Các món ăn nhẹ nấu được trong lò nướng cũng có thể nấu được trong thiết bị này.
- Định lượng tối ưu được khuyến nghị cho món khoai tây chiên là 1 500 gram.
- Sử dụng bột puff và bột shortcrust nhào sẵn để chế biến các món ăn nhẹ nhanh gọn và dễ dàng.
- Đặt khay nướng vào giỏ của thiết bị nếu bạn muốn nướng bánh ngọt hoặc bánh quiche hoặc nếu bạn muốn chiên các thức ăn dễ vỡ hoặc có nhân. Bạn có thể sử dụng khay nướng lò bằng silicon, thép không gỉ, nhôm, sành.
- Khi chế biến thức ăn sẽ nở ra (chẳng hạn như bánh ngọt, bánh quiche hoặc bánh nướng xốp), bạn không nên cho thức ăn vào quá nửa khay nướng.

VỆ SINH

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Giỏ và lưới có lớp phủ chống dính. Không sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc dụng cụ vệ sinh gây mài mòn để làm sạch giỏ chiên và tấm lưới, vì như vậy có thể làm hỏng lớp chống dính.

1. Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm trên tường và để thiết bị nguội lại.
Lưu ý: Lấy giỏ ra để thiết bị nguội nhanh hơn.
2. Lau bên ngoài thiết bị bằng một miếng vải ẩm.
3. Vệ sinh giỏ và tấm lưới bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và một miếng bọt xốp không gây mài mòn. Bạn có thể sử dụng dung dịch khử dầu mỡ để loại bỏ các vết bẩn còn sót lại.
Mẹo: Nếu mảnh vụn/cặn thức ăn bị kẹt ở đáy giỏ và lưới, hãy đổ đầy nước nóng và một ít nước rửa chén vào chúng. Ngâm giỏ chiên và tấm lưới trong khoảng 10 phút. Sau đó rửa sạch và để khô.
4. Lau bên trong thiết bị bằng nước nóng và một tấm vải ẩm.
5. Làm sạch bộ phận gia nhiệt bằng bàn chải khô và sạch để loại bỏ cặn thức ăn.
6. Không được nhúng thiết bị vào nước hay bất cứ chất lỏng nào khác.

BẢO QUẢN

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

BẢO HÀNH VÀ DỊCH VỤ

Nếu bạn cần dịch vụ, thông tin hoặc gặp sự cố, vui lòng truy cập trang web của thương hiệu hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của nhãn hiệu ở quốc gia của bạn. Bạn có thể tìm thấy số điện thoại trong phiếu bảo hành toàn cầu. Nếu không có Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý nhãn hiệu tại địa phương bạn.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Nếu bạn gặp sự cố với thiết bị, hãy truy cập trang web của thương hiệu để xem danh sách các câu hỏi thường gặp hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia của bạn.

PENGAMANAN PENTING

Saat menggunakan alat listrik, selalu ikuti tindakan pencegahan keselamatan, termasuk yang berikut:

- Baca semua petunjuk sebelum menggunakan alat.
- Jangan sentuh permukaan yang panas. Gunakan gagang atau kenop.
- Untuk melindungi dari sengatan listrik, jangan rendam sepenuhnya atau sebagian kabel, steker atau alat dalam air atau cairan lain.
- Saat alat digunakan oleh atau di dekat anak-anak, awasi dengan ketat.
- Cabut steker dari stopkontak saat alat tidak digunakan dan sebelum alat dibersihkan. Dinginkan alat sebelum memasang atau melepas bagian dan membersihkan alat.
- Jangan mengoperasikan alat dengan kabel atau steker yang rusak, atau setelah alat mengalami malafungsi atau rusak karena sebab apa pun. Kembalikan alat ke fasilitas layanan resmi terdekat untuk diperiksa, diperbaiki atau disesuaikan.
- Penggunaan perangkat tambahan yang tidak disarankan oleh pabrik dapat menyebabkan cedera.
- Jangan gunakan alat di luar ruangan.
- Pastikan kabel tidak menggantung di pinggir meja, atau menyentuh permukaan yang panas.
- Jangan tempatkan alat di atas atau di dekat burner listrik atau gas, atau di dalam oven yang panas.
- Berhati-hatilah saat memindahkan alat yang berisi minyak panas atau cairan panas lain.
- Selalu pasang steker ke alat terlebih dahulu (tergantung model), lalu pasang kabel ke stopkontak dinding. Untuk melepaskan alat, MATIKAN produk lalu lepas steker dari stopkontak dinding.
- Jangan gunakan alat selain untuk tujuan penggunaan.
Alat ini hanya ditujukan untuk keperluan rumah tangga. Alat ini tidak ditujukan untuk dan garansinya tidak akan berlaku untuk penggunaan berikut: - di area staf dapur di toko, kantor, dan lingkungan kerja lain;
- di peternakan;
- oleh klien di hotel, motel, dan lingkungan tempat tinggal lainnya;
- untuk tempat sewa kamar (bed and breakfast).
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk dioperasikan dengan timer eksternal atau sistem remote control terpisah.

- Jika kabel listrik rusak, kabel tersebut harus diganti oleh pabrik, pusat layanan resmi, atau orang yang memiliki kualifikasi serupa untuk menghindari segala bahaya.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan fisik, indera atau kemampuan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang dengan keterbatasan kemampuan fisik, sensorik, atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat dengan cara yang aman dan memahami bahayanya. Anak-anak dilarang bermain dengan alat ini. Pembersihan dan perawatan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak, kecuali mereka berusia lebih dari 8 tahun dan diawasi.
- Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak berusia kurang dari 8 tahun.
- Awasi anak-anak untuk memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini.
- ⚠ Suhu permukaan yang dapat disentuh mungkin panas saat alat sedang beroperasi. Jangan menyentuh permukaan alat yang panas.
- Selama penggunaan, uap panas dilepaskan melalui saluran udara. Jauhkan wajah dan tangan dari uap panas dan saluran udara. Selain itu, berhati-hatilah agar tidak terkena uap panas saat melepaskan basket dari alat.
- Bersihkan bagian lepas-pasang dengan spons non-abrasif dan cairan pencuci piring.
- Bersihkan bagian dalam dan luar alat dengan spons atau kain lembap. Lihat bagian «Pembersihan» pada petunjuk penggunaan.
- Alat ini dapat digunakan di ketinggian hingga 4000 m.
- Perhatian: Permukaan elemen pemanas akan masih tetap panas setelah digunakan.
- Perhatian: Ada risiko cedera akibat penggunaan alat yang tidak benar.
- Perhatian: Jangan menumpahkan cairan pada konektor (tergantung model).

Imbauan

- Baca dan ikuti petunjuk penggunaan. Simpan di tempat yang aman.
- Lepas semua bahan kemasan dan label atau stiker dari alat sebelum digunakan. Pastikan juga Anda mengeluarkan semua material dari bawah mangkuk yang bisa dilepas (tergantung model).
- Periksa apakah voltase jaringan listrik Anda sesuai dengan voltase yang tertera pada label informasi alat (arus alternatif/AC).
- Mengingat beragam standar yang berlaku, jika alat digunakan di negara selain negara tempat pembeliannya, bawalah ke pusat Layanan Resmi untuk diperiksa.
- Selalu pasang steker alat ke soket yang diardekan (tergantung model).
- Gunakan alat pada permukaan yang datar, stabil, tahan panas, jauh dari percikan air.
- Selalu cabut steker alat: setelah digunakan, apabila akan dipindahkan, atau sebelum membersihkannya.
- Apabila terjadi kebakaran, cabut steker alat dan padamkan api menggunakan kain lap lembap.
- Agar tidak merusak alat, ikuti resep pada petunjuk dan di situs web (lihat halaman sampul dokumen ini) guna memastikan Anda menggunakan bahan dalam jumlah yang tepat.

Larangan

- Jangan gunakan alat jika alat atau kabel listriknya rusak, pernah jatuh dan terlihat rusak, atau tampak tidak berfungsi dengan baik. Jika ini terjadi, kirim alat ke Pusat Layanan Resmi.
- Jangan menggunakan kabel ekstensi. Namun, jika Anda tetap menggunakan kabel ekstensi, atas tanggung jawab Anda sendiri, gunakan kabel ekstensi dalam kondisi yang baik dan sesuai dengan informasi daya alat.
- Jangan biarkan kabel listrik menjuntai.
- Jangan mencabut steker alat dengan menarik kabel listriknya.
- Jangan pernah memindahkan alat saat masih berisi makanan panas.
- Jangan mengoperasikan alat saat kosong.
- Jangan menyalakan alat di dekat bahan yang mudah terbakar (tirai, gorden...). atau sumber panas eksternal (kompur gas, hot plate, dll.).
- Jangan menyimpan produk yang mudah terbakar di dekat atau di bawah unit perabot tempat alat berada.
- Jangan membongkar alat sendiri.
- Jangan merendam produk di dalam air.

- Jangan gunakan produk pembersih yang kuat (terutama pengelupas berbahan dasar soda), atau kawat cuci piring atau yang serupa.
- Jangan simpan alat di luar ruangan. Simpan alat di tempat kering dengan ventilasi yang cukup.


SIMPAN PETUNJUK INI

ALAT INI HANYA UNTUK PENGGUNAAN RUMAH TANGGA Saran/informasi

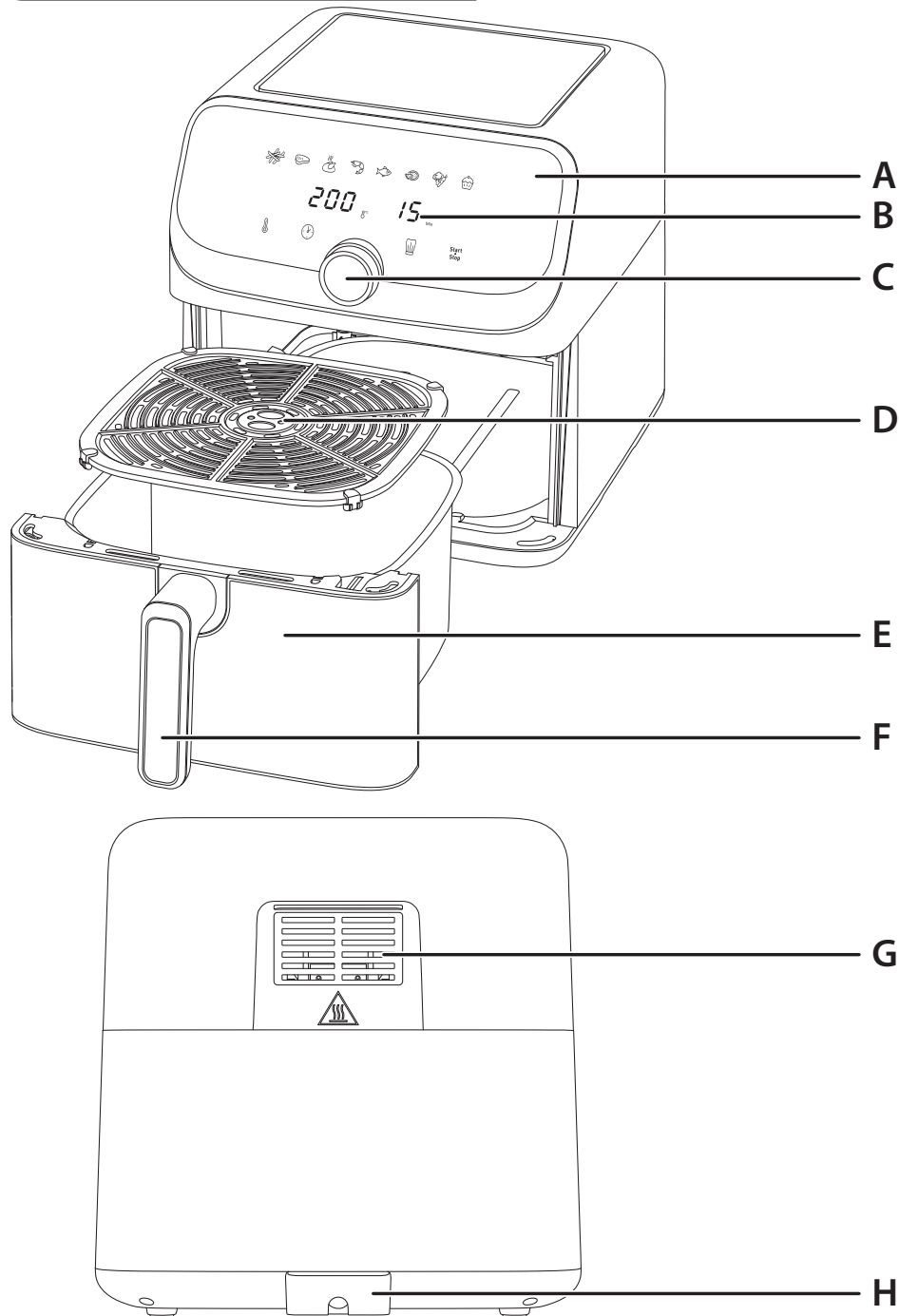
- Saat digunakan untuk pertama kalinya, alat mungkin dapat mengeluarkan bau tidak beracun. Bau ini tidak akan menghambat penggunaan dan akan hilang dengan cepat.
- Demi keselamatan Anda, alat ini mematuhi standar dan regulasi yang berlaku (Petunjuk tentang Voltase Rendah, Kompatibilitas Elektromagnetik, Bahan yang bersentuhan dengan makanan, Lingkungan, dll.).
- Alat ini dirancang untuk penggunaan rumah tangga saja dan bukan untuk di luar ruangan. Pabrik tidak bertanggung jawab atas dan garansi tidak akan berlaku untuk penggunaan profesional, penggunaan yang keliru atau kelalaian mematuhi petunjuk.
- Untuk keselamatan Anda, gunakan hanya aksesori dan suku cadang yang dirancang untuk alat Anda.
- PERHATIAN: Orang-orang yang sensitif seperti wanita hamil, anak kecil, orang lanjut usia, dan orang dengan gangguan sistem kekebalan tubuh harus mempertimbangkan bahwa suhu di bawah 80°C tidak cukup untuk mengatasi semua risiko sanitasi dari bakteri untuk semua jenis makanan kecuali yogurt.

Lingkungan

Melindungi lingkungan adalah prioritas!

- ①  Alat ini mengandung bahan penting yang dapat dipulihkan kembali atau didaur ulang.
- ➡ Bawa alat ke tempat pembuangan sampah setempat.

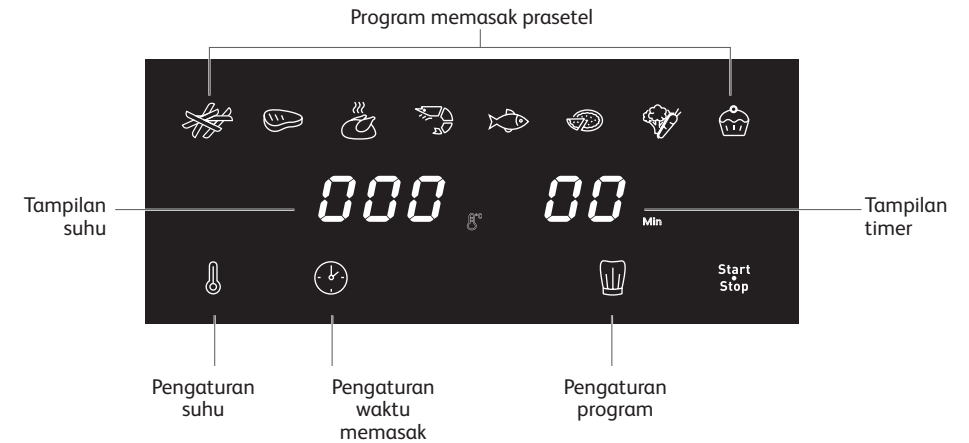
GAMBAR BAGIAN-BAGIAN ALAT



DESKRIPSI

- A Panel layar sentuh digital
- B Tampilan Timer/Suhu
- C Kenop kontrol dengan fungsi Start/ Pause (Mulai/Jeda)
- D Rak lepas-pasang
- E Basket
- F Gagang basket
- G Saluran udara
- H Kabel listrik

ANTARMUKA PENGGUNA



MODE MEMASAK PRASETEL

- Kentang goreng
- Steak
- Ayam
- Udang
- Ikan
- Pizza
- Sayuran
- Hidangan penutup

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

1. Lepaskan semua bahan kemasan.
2. Lepaskan semua stiker atau label dari alat.
3. Bersihkan keranjang dan rak lepas-pasang secara menyeluruh dengan air panas, cairan pembersih, dan spons non-abrasif.
4. Seka bagian dalam dan luar alat dengan kain lembap.



Catatan: Alat bekerja dengan menghasilkan udara panas. Jangan mengisi basket dengan minyak atau lemak.

PERSIAPAN PENGGUNAAN




1. Letakkan alat pada permukaan yang rata, stabil, dan tahan panas, serta jauh dari percikan air.
2. Jangan mengisi basket dengan minyak atau cairan lainnya.

Jangan meletakkan apa pun di atas alat. Hal ini akan mengganggu aliran udara dan memengaruhi hasil menggoreng dengan sirkulasi udara panas. PENTING: Agar alat tidak panas berlebihan, jangan letakkan alat di sudut ruangan atau di bawah lemari dinding. Pastikan ada jarak sedikitnya 15cm antara alat dan benda di sekitarnya agar sirkulasi udaranya lancar.








MENGGUNAKAN ALAT

1. Sambungkan kabel catu daya ke soket listrik, pastikan bahwa voltasenya sesuai dengan yang tertera di label informasi. Berhati-hatilah saat menggunakan alat.
2. Tarik basket sekaligus dengan rak lepas-pasang keluar dari alat.
3. Taruh makanan dalam basket.
 - **Catatan: Jangan menggunakan bahan melebihi jumlah maksimum yang ditunjukkan di tabel (lihat bagian ‘Panduan Memasak’), tindakan ini dapat memengaruhi kualitas hasil masakan.**
4. Masukkan kembali basket ke dalam alat.
 - **Perhatian: Jangan menyentuh basket selama alat sedang digunakan dan beberapa saat setelah selesai digunakan karena suhunya masih sangat panas. Pegang basket hanya di bagian gagangnya.**
5. Tekan  untuk menyalakan alat. Layar akan menampilkan program “Manual” default: 200°C/15 menit. Tombol  akan berkedip.
6. Anda kini dapat memilih mode memasak prasetel atau mengatur mode memasak secara manual.

a. Jika memilih mode memasak prasetel:

- Tekan tombol . Mode memasak kentang goreng (fries mode) akan mulai berkedip.
- Pilih mode memasak yang diinginkan dengan memutar kenop kontrol (mode-mode ini dijelaskan secara lengkap di bagian ‘Panduan Memasak’).
- Jika Anda perlu menyesuaikan suhu: Tekan tombol , lalu gunakan kenop kontrol untuk menyesuaikan suhu. Kisaran kontrol – Min. 80°C, Maks. 200°C. Setelah memilih, indikator suhu akan berkedip selama 6 detik dan suhu yang dipilih akan aktif.
- Jika Anda perlu menyesuaikan timer: Tekan tombol , lalu gunakan kenop kontrol untuk menyesuaikan waktu. Kisaran kontrol – Min. 1 menit, Maks. 60 menit. Setelah memilih, timer akan berkedip selama 6 detik dan timer yang dipilih akan aktif.

b. Jika memilih pengaturan manual:

- Tekan  sekali lagi untuk memulai proses memasak dengan program “Manual” default (200°C/15 menit).
 - Jika Anda perlu menyesuaikan suhu: Tekan tombol , lalu gunakan kenop kontrol untuk menyesuaikan suhu. Kisaran kontrol – Min. 80°C, Maks. 200°C. Setelah memilih, indikator suhu akan berkedip selama 6 detik dan suhu yang dipilih akan aktif.
 - Jika Anda perlu menyesuaikan timer: Tekan tombol , lalu gunakan kenop kontrol untuk menyesuaikan waktu. Kisaran kontrol – Min. 1 menit, Maks. 60 menit. Setelah memilih, timer akan berkedip selama 6 detik dan timer yang dipilih akan aktif.
7. Untuk kembali ke program “Manual” default, cukup tekan tombol  sekali lagi.
 8. Konfirmasi mode memasak dengan menekan tombol . Proses memasak pun akan dimulai. Proses memasak dimulai. Sisa waktu memasak ditampilkan di layar.
 9. Untuk beberapa makanan, Anda mungkin perlu menggoyangkan makanan saat makanan setengah matang untuk hasil memasak yang optimal (lihat bagian ‘Panduan Memasak’). Untuk menggoyangkan makanan, tekan bagian tengah kenop kontrol atau tombol  untuk menjeda proses memasak. Tarik basket keluar dari alat menggunakan gagangnya dan goyangkan. Masukkan kembali basket ke dalam alat, lalu tekan bagian tengah kenop kontrol atau tombol  sekali lagi dan proses memasak akan dilanjutkan.
 - **Tips: Anda bisa menyetel timer ke setengah waktu memasak, jika timer berbunyi, goyangkan bahan makanan. Lalu setel lagi timer sesuai sisa waktu memasak.**
 - **Catatan: Saat basket dilepaskan, alat masuk ke mode Pause (Jeda). Basket harus dipasang kembali ke alat dalam 10 menit agar proses memasak bisa dilanjutkan. Jika basket tidak dimasukkan ke alat dalam 10 menit, maka program, suhu, dan waktu perlu direset.**
 - **Peringatan: jika terlalu banyak makanan, basket menjadi berat. Ketika menggoyang, gunakan kedua tangan dan lampin oven untuk menghindari luka bakar.**
 10. Jika Anda mendengar suara timer, berarti waktu memasak telah habis. Tarik basket keluar dari alat dan letakkan pada permukaan yang tahan panas.
 11. **Periksa apakah makanan sudah siap.**
Jika makanan belum siap, cukup masukkan kembali basket ke alat dan setel timer beberapa menit lagi.
 12. Saat makanan matang, gunakan penjepit makanan yang bukan berbahan logam (mis., penjepit makanan berbahan silikon) untuk mengambil makanan dari basket. Kelebihan minyak dari makanan akan terkumpul di bagian bawah basket.
 - **Perhatian: Jangan pernah balikkan basket karena rak lepas-pasang dapat jatuh dan minyak panas dapat tumpah.**

- Setelah menggoreng menggunakan sirkulasi udara panas, basket, rak, dan makanan menjadi sangat panas. Tangani ketiganya dengan hati-hati. Gunakan kedua tangan dan lampin oven jika basket terlalu berat.
- Tergantung jenis makanan yang dimasak dalam alat, berhati-hatilah agar tidak terkena uap udara yang keluar dari basket.

























13. Jika makanan sudah siap, alat dapat langsung siap digunakan untuk menyiapkan makanan yang lain.

14. Jika Anda ingin mengakhiri proses memasak sebelum akhir program, tekan dan tahan tombol **Start/Stop** selama 2 detik untuk mematikan alat.

PANDUAN MEMASAK

Tabel berikut membantu Anda memilih setelan dasar untuk makanan yang ingin Anda masak.

Catatan: Waktu memasak berikut hanya merupakan panduan dan dapat berbeda sesuai dengan variasi dan jenis kentang yang digunakan. Sedangkan untuk makanan lain, ukuran, bentuk, dan merek dapat memengaruhi hasil. Oleh karena itu, waktu memasak mungkin perlu sedikit disesuaikan.

	 g		 mnt	 °C	
	1500		40 - 50	180	 x3
	2 potong (ketebalan 15 mm)		10 - 16	180	
	1900		50 - 60	200	
	2 potong		14 - 18	160	
	400		13 - 15	190	
	500		15 - 18	180	
	7 - 8 inci		6 - 8	200	 3 mnt
	8 potong		17 - 22	180	

TIPS

- Makanan yang lebih kecil biasanya perlu waktu memasak yang lebih singkat daripada makanan yang berukuran lebih besar.
- Menggoyangkan makanan berukuran kecil saat setengah matang akan memberikan hasil akhir yang lebih baik dan dapat membantu masakan matang secara merata.
- Agar kentang Anda renyah, coba tambahkan sedikit minyak sebelum memasak dan goyang makanan agar minyak merata. Takaran yang dianjurkan adalah 14ml minyak (1 sendok makan).
- Makanan ringan yang dapat dimasak dalam oven juga dapat dimasak menggunakan alat ini.
- Takaran optimal yang disarankan untuk memasak kentang goreng adalah 1 500 gram.
- Gunakan puff pastry siap pakai dan shortcrust pastry untuk memasak camilan dengan isian dengan cepat dan mudah.
- Pasang pinggan oven dalam basket alat jika Anda ingin memanggang kue atau quiche atau jika Anda ingin menggoreng bahan makanan yang rapuh atau memiliki isian tertentu. Anda dapat menggunakan pinggan oven berbahan silikon, baja tahan karat, aluminium, atau tanah liat. Jika Anda menggunakan adonan yang mengembang (seperti kue, quiche, atau muffin), pinggan oven tidak boleh diisi lebih dari separuh.

PEMBERSIHAN

Bersihkan alat tiap kali selesai digunakan.

Basket dan rak memiliki lapisan antilengket. Jangan menggunakan perabot dapur dari logam atau bahan pembersih abrasif untuk membersihkannya, karena dapat merusak lapisan antilengket tersebut.

1. Lepaskan steker listrik dari soket dinding dan dinginkan alat.
Catatan: Keluarkan basket agar alat lebih cepat dingin.
2. Seka bagian luar alat dengan kain lembap.
3. Bersihkan basket dan rak dengan air panas, cairan pembersih, dan spons non-abrasif. Anda dapat menggunakan cairan pembersih minyak/lemak untuk menghilangkan kotoran yang tersisa.
Tips: Jika remah-remah/sisa makanan melekat di bagian bawah basket dan rak, tuangkan air panas dan sedikit cairan pembersih. Rendam basket dan rak selama kira-kira 10 menit. Lalu bilas hingga bersih dan keringkan.
4. Seka bagian dalam alat dengan air panas dan kain lembap.
5. Bersihkan elemen pemanas dengan sikat pembersih kering untuk menghilangkan sisa makanan.
6. Jangan merendam alat di dalam air atau cairan lainnya.

PENYIMPANAN

1. Cabut steker lalu dinginkan alat.
2. Pastikan semua komponen bersih dan kering.

GARANSI DAN SERVIS

Jika Anda membutuhkan layanan atau informasi atau mengalami masalah, kunjungi situs web atau hubungi Pusat Layanan Konsumen merek di negara Anda. Anda dapat menemukan nomor telepon pada lembar garansi internasional. Jika tidak ada Pusat Layanan Konsumen di negara Anda, kunjungi dealer merek setempat.

PENYELESAIAN MASALAH

Jika Anda menemukan masalah dengan alat, situs web merek untuk melihat daftar pertanyaan umum atau hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

การป้องกันอันตรายที่สำคัญ

เมื่อใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ควรปฏิบัติตามข้อควรระวังด้านความปลอดภัยพื้นฐานเสมอ ซึ่งรวมถึงสิ่งต่อไปนี้:

- อ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนใช้งาน
- ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่มีความร้อน ใช้ตามจับหรือปุ่มสำหรับหมุน
- เพื่อป้องกันไฟดูด ห้ามนำสายไฟ ปลั๊กไฟ หรือตัวเครื่องใช้ไปแช่ในน้ำหรือของเหลวชนิดอื่น ๆ ไม่ว่าจะแค่บางส่วนหรือทั้งหมด
- ต้องมีการดูแลอย่างใกล้ชิดหากมีเด็กกำลังใช้งานเครื่องหรืออยู่ใกล้เครื่อง
- ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบเมื่อไม่ได้ใช้งานและก่อนทำความสะอาด ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนที่จะประกอบหรือถอดชิ้นส่วนต่างๆ และก่อนทำความสะอาดเครื่องใช้
- ห้ามใช้งานเครื่องใช้ใดๆ ที่มีสายไฟหรือปลั๊กเสียหาย หรือมีการทำงานที่ผิดปกติอื่นๆ หรือได้รับความเสียหายไม่ว่าในลักษณะใดๆ ส่งเครื่องใช้คืนไปยังศูนย์ให้บริการที่ได้รับอนุญาตที่อยู่ใกล้ที่สุดเพื่อรับการตรวจสอบ ซ่อมแซม หรือปรับเปลี่ยน
- การใช้อุปกรณ์เสริมที่ไม่เป็นไปตามคำแนะนำของผู้ผลิตเครื่องใช้อาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บได้
- ห้ามใช้งานกลางแจ้ง
- ห้ามปล่อยให้สายไฟห้อยลงจากขอบโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ หรือสัมผัสกับพื้นผิวที่มีความร้อน
- ห้ามวางเครื่องใช้ลงบนหรือใกล้เตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้าที่มีความร้อน หรือในเตาอบที่มีความร้อน
- ต้องใช้ความระมัดระวังสูงสุดขณะเคลื่อนย้ายเครื่องใช้ที่มีน้ำมันร้อนหรือของเหลวร้อนอื่นๆ
- เสียบสายไฟเข้ากับตัวเครื่องใช้ก่อนเสียบ (ขึ้นอยู่กับรุ่น) แล้วจึงเสียบปลั๊กเข้ากับเตารับบนผนัง หากต้องการถอดปลั๊ก ให้ปิดใช้งานผลิตภัณฑ์แล้วจึงถอดปลั๊กออกจากเตารับ
- ห้ามใช้เครื่องใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้
- เครื่องใช้ไม่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้งานภายในบ้านเท่านั้น ห้ามใช้เครื่องใช้ในสถานที่ต่อไปนี้ เนื่องจากการรับประกันจะไม่ครอบคลุม:
 - บริเวณห้องครัวสำหรับพนักงานในร้าน สำนักงาน และสถานที่ปฏิบัติงานอื่นๆ
 - โรงงาน
 - ใช้โดยผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง หรือสภาพแวดล้อมการพักอาศัยประเภทอื่นๆ
 - สภาพแวดล้อมแบบห้องพักร่วมอาหารเช้า

- เครื่องใช้ไม่ได้ถูกออกแบบมาให้ใช้งานร่วมกับตัวจับเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลแบบแยกต่างหาก
- หากสายไฟเสียหาย ต้องดำเนินการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต หรือบุคคลผู้มีคุณสมบัติเท่าเทียมกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัสไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เครื่องใช้สามารถใช้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ด้วยวิธีที่ปลอดภัยและเข้าใจอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ เด็กไม่ควรนำเครื่องใช้ไปเล่น เด็กไม่ควรทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องใช้ เว้นแต่จะมีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และมีผู้ใหญ่ควบคุมดูแล
- เก็บเครื่องใช้และสายไฟให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี
- ควรควบคุมดูแลให้แน่ใจว่าเด็กไม่ได้นำเครื่องใช้ไปเล่น
- ⚠️ อุณหภูมิของพื้นผิวที่เข้าถึงได้อาจอยู่ในระดับสูงขณะที่เครื่องใช้กำลังทำงาน อย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อนของเครื่อง
- ระหว่างใช้งาน ไอร้อนจะถูกปล่อยออกมาทางช่องระบายอากาศ รักษามือและใบหน้าของคุณให้อยู่ในระยะห่างที่ปลอดภัยจากไอร้อนและจากช่องระบายอากาศ และควรระมัดระวังไอร้อนเมื่อคุณนำตะกร้าทอดออกจากตัวเครื่องใช้
- ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่ถอดออกได้ด้วยฟองน้ำที่ไม่ก่อให้เกิดรอยถลอก และน้ำยาล้างจาน
- เช็ดภายในและภายนอกเครื่องด้วยฟองน้ำหรือผ้าหมาด โปรดดูส่วน «การทำมาสะอาด» ของคำแนะนำในการใช้งาน
- เครื่องใช้ไม่ควรใช้งานในระดับความสูงจากน้ำทะเลไม่เกิน 4,000 ม.
- ข้อควรระวัง: พื้นผิวของส่วนทำความร้อนอาจมีความร้อนหลงเหลืออยู่หลังการใช้งาน
- ข้อควรระวัง: เสียงต่อการบาดเจ็บจากการใช้เครื่องไม่ถูกต้อง
- ข้อควรระวัง: อย่าทำของเหลวหกลงบนขั้วต่อ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

สิ่งที่ควรทำ

- โปรดอ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งาน เก็บรักษาเครื่องใช้ให้ปลอดภัย

- นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดและฉลากหรือสติ๊กเกอร์โปรโมชันใดๆ ออกจากเครื่องก่อนใช้งาน โปรดอย่าลืมนำวัสดุใดๆ ออกจากใตหม้อที่ถอดได้ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
- ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของเครือข่ายไฟฟ้าหลักของคุณสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าที่ระบุไว้บนป้ายแสดงบนตัวเครื่อง (กระแสไฟฟ้าทางเลือก)
- เนื่องจากความหลากหลายของมาตรฐานที่บังคับใช้ หากนำเครื่องไปใช้ในประเทศนอกจากประเทศที่ซื้อ ให้นำไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการที่ผ่านการรับรอง
- เสียบปลั๊กเครื่องใช้เข้ากับเต้าจ่ายไฟฟ้าที่ต่อสายดินเสมอ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
- ใช้เครื่องนี้บนพื้นผิวที่เรียบ มั่นคง และกันความร้อน ในบริเวณที่ห่างไกลจากน้ำกระเด็น
- ถอดปลั๊กไฟของคุณออกทุกครั้งหลังใช้งาน เมื่อต้องการเคลื่อนย้าย หรือก่อนทำความสะอาด
- ในกรณีที่เกิดเพลิงไหม้ ให้ถอดปลั๊กออกและคลุมบริเวณที่มีเปลวไฟด้วยผ้าขนหนูเปียกหมาด
- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อเครื่องใช้ โปรดปฏิบัติตามสูตรอาหารในคำแนะนำและบนเว็บไซต์ (ดูหน้าปกของเอกสารนี้) และโปรดใช้ส่วนผสมในปริมาณที่ถูกต้อง

สิ่งที่ไม่ควรทำ

- ห้ามใช้เครื่องนี้หากตัวเครื่องหรือสายไฟเสียหาย มีการตกหล่น หรือมีความเสียหายที่มองเห็นได้ หรือมีอาการผิดปกติระหว่างทำงาน หากเกิดกรณีนี้จะต้องส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง
- ห้ามใช้ปลั๊กพวง อย่างไรก็ตาม หากคุณตัดสินใจที่จะใช้ภายใต้ความรับผิดชอบของตนเอง ให้ใช้ปลั๊กต่อพวงที่อยู่ในสภาพดีและสอดคล้องกับกำลังไฟของเครื่อง
- ห้ามให้สายไฟพันกัน
- ห้ามถอดปลั๊กเครื่องโดยการดึงที่สายไฟ
- ห้ามเคลื่อนย้ายเครื่องในขณะที่ยังมีอาหารร้อนอยู่ในเครื่อง
- ห้ามใช้งานเครื่องในขณะที่ภายในเครื่องว่างเปล่า
- ห้ามเปิดเครื่องใช้ใกล้กับวัตถุที่ติดไฟได้ (แผ่นกันแสง ผ้าม่าน...) หรือใกล้กับแหล่งความร้อนภายนอก (เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า ฯลฯ)
- ห้ามจัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่ติดไฟได้ใดๆ ใกล้กับกับหรือใต้เฟอร์นิเจอร์ที่เครื่องใช้ตั้งอยู่
- ห้ามแยกส่วนประกอบของเครื่องใช้ด้วยตนเอง
- ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์รุนแรง (เช่น น้ำยาลอกแวกซ์ที่มีส่วนผสมของโซดา) แผ่นใยขัด หรือฝอยขัดหม้อ
- ห้ามจัดเก็บเครื่องใช้กลางแจ้ง จัดเก็บในพื้นที่แห้งที่ระบายอากาศได้ดี

โปรดเก็บรักษาคำแนะนำเหล่านี้ เครื่องมือไว้สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น

คำแนะนำ/ข้อมูล

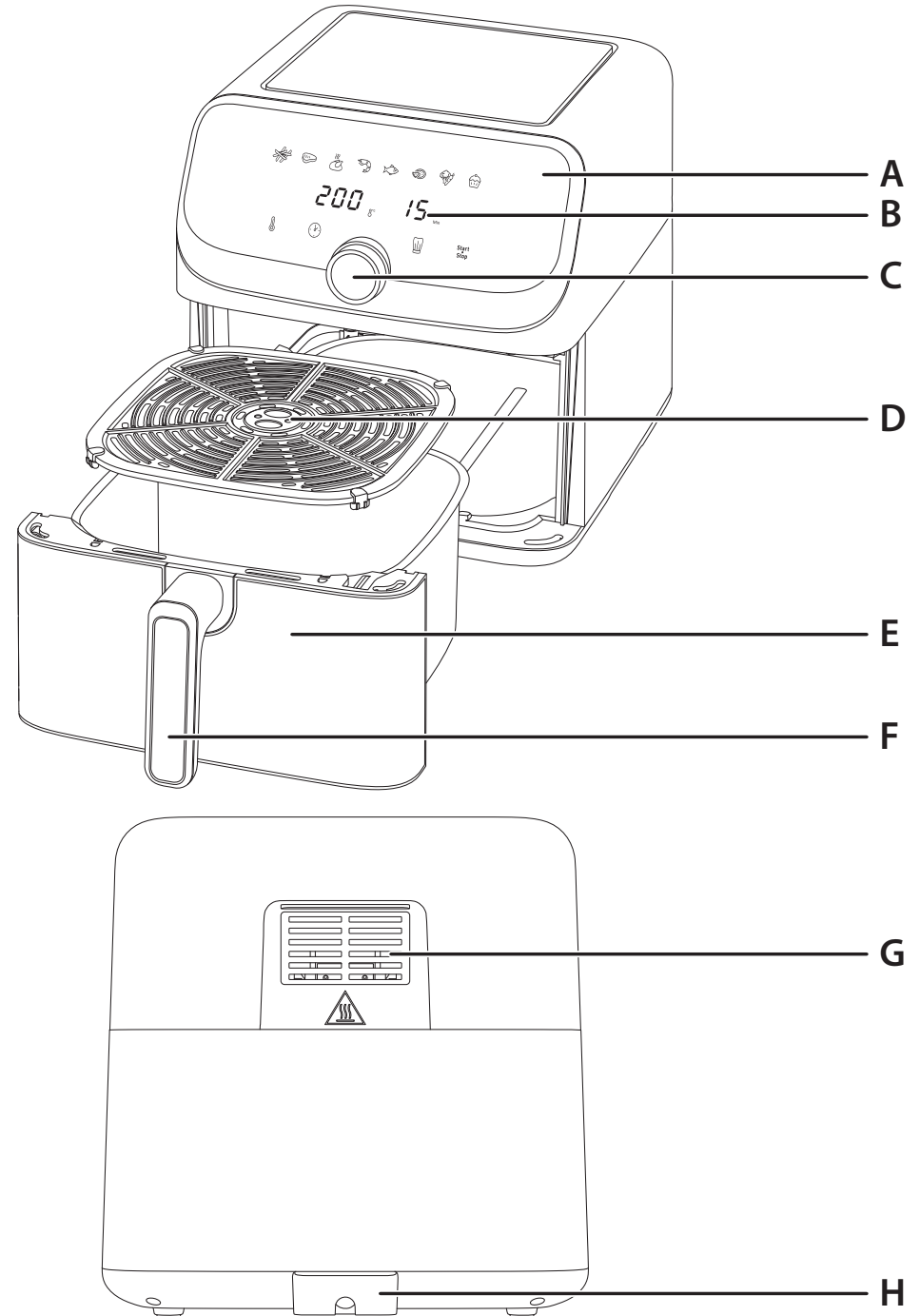
- เมื่อใช้ผลิตภัณฑ์ครั้งแรก อาจมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ซึ่งไม่เป็นพิษ กลิ่นนี้จะไม่ส่งผลกระทบต่อการใช้งานและจะหายไปอย่างรวดเร็ว
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ เครื่องใช้นี้เป็นไปตามมาตรฐานและกฎระเบียบข้อบังคับ (กฎหมายว่าด้วยแรงดันไฟฟ้าต่ำ, ความเขากันไตทางแม่เหล็กไฟฟ้า, วัสดุที่สัมผัสกับอาหาร, สิ่งแวดล้อม ฯลฯ)
- เครื่องใช้นี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้นและห้ามใช้กลางแจ้ง ผู้ผลิตไม่ขอรับผิดชอบและรับประกันหากมีการใช้งานเพื่อประกอบอาชีพ การใช้งานที่ไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำทุกรูปแบบ
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ โปรดใช้อุปกรณ์เสริมและชิ้นส่วนอะไหล่ที่ออกแบบมาสำหรับเครื่องของคุณเท่านั้น
- ข้อควรระวัง: ผู้ที่มีความอ่อนไหว เช่น สตรีมีครรภ์ เด็กเล็ก ผู้สูงอายุ และผู้มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง ควรพิจารณาว่าอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 80°C ไม่สามารถทำให้อาหารสุกมากพอที่จะขจัดความเสี่ยงด้านสุขอนามัยจากแบคทีเรียสำหรับอาหารทุกชนิดได้ ยกเว้นโยเกิร์ต

สิ่งแวดล้อม

การปกป้องสิ่งแวดล้อมต้องมาก่อน!

- ① เครื่องใช้ของคุณประกอบด้วยวัสดุมีค่า ซึ่งนำกลับมาใช้หรือรีไซเคิลได้
- ② นำไปทิ้ง ณ จุดเก็บรวบรวมขยะในพื้นที่

มุมมองแบบแยกส่วนประกอบ



คำอธิบาย

- A แผงหน้าจอดีจิทัลระบบสัมผัส
- B จอแสดงผลเวลา/อุณหภูมิ
- C ปุ่มหมุนควบคุม พร้อมฟังก์ชันเริ่ม/หยุดชั่วคราว
- D ตะแกรงแบบถอดออกได้
- E หม้อ
- F ด้ามจับหม้อ
- G ช่องระบายอากาศ
- H สายไฟ

แผนผังควบคุมการทำงาน



โหมดปรุงอาหารอัตโนมัติ

- ☞ เฟรนช์ฟรายส์
- ☞ สเต็ก
- ☞ ไก่
- ☞ กุ้ง
- ☞ ปลา
- ☞ พิซซ่า
- ☞ ผัก
- ☞ ขนมหวาน

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

1. นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
2. แกะสติ๊กเกอร์หรือป้ายต่างๆ ออกจากเครื่อง
3. ทำความสะอาดหม้อและตะแกรงทอดแบบถอดออกได้ด้วยน้ำร้อน น้ำยาล้างจานเพียงเล็กน้อย และฟองน้ำที่ไม่ชุบซัดพื้นผิว
4. เช็ดภายในและภายนอกเครื่องด้วยผ้าหมาด

หมายเหตุ: เครื่องทำงานด้วยการสร้างลมร้อน ห้ามเติมน้ำมันหรือไขมันสำหรับทอดลงไป

การเตรียมพร้อมสำหรับใช้งาน

1. วางเครื่องนึ่งบนพื้นผิวที่เรียบ มั่นคง และกันความร้อน ในบริเวณที่ห่างไกลจากน้ำกระเด็น
2. ห้ามเติมน้ำมันหรือของเหลวอื่นๆ ลงในหม้อ
ห้ามวางสิ่งของบนเครื่อง เพราะจะกีดขวางการไหลเวียนอากาศและส่งผลต่อผลลัพธ์ของการทอดแบบไร่น้ำมัน

ข้อสำคัญ: เพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องร้อนเกินไป ห้ามวางเครื่องไว้ที่มุมหรือใต้ตู้ติดผนัง ควรเว้นที่ว่างอย่างน้อย 15 ซม. รอบๆ เครื่องเพื่อให้อากาศไหลเวียน

การใช้งาน

1. เสียบสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า โดยให้หม้อในใจว่ามีแรงดันไฟฟ้าตรงกับที่ระบุบนป้ายแสดงพิกัดกำลังไฟฟ้า โปรดระมัดระวังเมื่อใช้เครื่อง
2. ดึงหม้อพร้อมตะแกรงทอดแบบถอดออกได้ออกจากเครื่องใช้
3. ใส่อาหารลงในหม้อ
 - **หมายเหตุ:** อย่าเติมอาหารเกินปริมาณสูงสุดที่ระบุไว้ในตาราง (ดูส่วน 'คู่มือการทำอาหาร') เนื่องจากอาจส่งผลต่อคุณภาพอาหาร
4. ใส่หม้อกลับเข้าไปในเครื่อง
 - **ข้อควรระวัง:** ห้ามสัมผัสหม้อระหว่างใช้งานและหลังจากใช้งานเสร็จสักระยะหนึ่ง เพราะจะมีความร้อนสูงมาก ให้จับเฉพาะตรงด้ามจับของหม้อเท่านั้น
5. กด **Start Stop** เพื่อเปิดเครื่อง จอแสดงผลจะแสดงโปรแกรม "ตั้งค่าเอง" ตามค่าเริ่มต้น: 200°C / 15 นาที ปุ่ม **Start Stop** จะกระพริบ
6. ในตอนนี้ คุณสามารถเลือกกระหว่างโหมดการปรุงอาหารที่ตั้งไว้ล่วงหน้าหรือการตั้งค่าด้วยตนเอง

ก. หากเลือกโหมดการปรุงอาหารที่ตั้งไว้ล่วงหน้า:

- กดปุ่ม **☞** โหมดการทอดจะเริ่มกระพริบ
- เลือกโหมดการทำอาหารที่ต้องการโดยหมุนปุ่มควบคุม (โหมดเหล่านี้จะมีคำอธิบายโดยละเอียดในส่วน "คู่มือการทำอาหาร")
- หากคุณต้องการปรับอุณหภูมิ: กดปุ่ม **☞** จากนั้นใช้ปุ่มหมุนควบคุมเพื่อปรับอุณหภูมิ ค่าที่ปรับได้ - ต่ำสุด 80°C, สูงสุด 200°C. หลังทำการเลือก อุณหภูมิจะกระพริบเป็นเวลา 6 วินาที จากนั้นอุณหภูมิจะถูกกำหนด
- หากคุณต้องการปรับเวลา: กดปุ่ม **☞** จากนั้นใช้ปุ่มหมุนควบคุมเพื่อปรับเวลา ค่าที่ปรับได้ - ต่ำสุด 1 นาที, สูงสุด 60 นาที หลังทำการเลือก ตัวจับเวลาจะกระพริบเป็นเวลา 6 วินาที จากนั้นเวลาจะถูกกำหนด

ข. หากเลือกการตั้งค่าด้วยตนเอง:

- กด **Start/Stop** อีกครั้งเพื่อเริ่มกระบวนการปรุงอาหารด้วยโปรแกรม “ตั้งค่าเอง” (200°C / 15 นาที)
- หากคุณต้องการปรับอุณหภูมิ: กดปุ่ม จากนั้นใช้ปุ่มหมุนควบคุมเพื่อปรับอุณหภูมิ ค่าที่ปรับได้ – ต่ำสุด 80°C, สูงสุด 200°C. หลังทำการเลือก อุณหภูมิจะกระพริบเป็นเวลา 6 วินาที จากนั้นอุณหภูมิจะถูกกำหนด
- หากคุณต้องการปรับตัวจับเวลา: กดปุ่ม จากนั้นใช้ปุ่มหมุนควบคุมเพื่อปรับเวลา ค่าที่ปรับได้ – ต่ำสุด 1 นาที, สูงสุด 60 นาที หลังทำการเลือก ตัวจับเวลาจะกระพริบเป็นเวลา 6 วินาที จากนั้นเวลาจะถูกกำหนด

7. หากต้องการกลับไปโปรแกรม “ตั้งค่าเอง” เพียงกดปุ่ม อีกครั้ง

8. ยืนยันโหมดการทำอาหารโดยกดปุ่ม **Start/Stop** การทำเช่นนี้จะเป็นการเริ่มกระบวนการทำอาหาร การทำอาหารจะเริ่มต้นขึ้น เวลาการทำอาหารที่เหลือจะปรากฏบนหน้าจอ

9. อาหารบางประเภทอาจต้องมีการเขย่าระหว่างการทำอาหารเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด (ดูส่วน ‘คู่มือการทำอาหาร’) เพื่อเขย่าอาหาร กดตรงกลางของปุ่มหมุนควบคุมหรือปุ่ม **Start/Stop** เพื่อหยุดกระบวนการปรุงอาหารชั่วคราว ดึงหม้อออกจากเครื่องโดยใช้ตามจับแล้วเขย่า ใส่หม้อกลับเข้าไปในเครื่อง จากนั้นกดตรงกลางของปุ่มหมุนควบคุมหรือปุ่ม **Start/Stop** อีกครั้ง การปรุงอาหารจะดำเนินต่อ

- **เคล็ดลับ:** คุณสามารถตั้งเวลาเป็นครึ่งหนึ่งของเวลาทำอาหาร และเมื่อตัวจับเวลาส่งเสียง ให้เขย่าส่วนผสม จากนั้นตั้งเวลาอีกครั้งสำหรับเวลาการทำอาหารที่เหลืออยู่
- **หมายเหตุ:** เมื่อนำหม้อออก เครื่องใช้จะเข้าสู่โหมดหยุดชั่วคราว ต้องนำหม้อกลับเข้าสู่เครื่องภายใน 10 นาที การปรุงอาหารจึงจะดำเนินต่อ หากไม่นำหม้อกลับเข้าสู่เครื่องภายใน 10 นาที คุณจะต้องตั้งโปรแกรม อุณหภูมิ และเวลาอีกครั้ง
- **คำเตือน:** การใส่อาหารจำนวนมากอาจทำให้โถหนัก ใส่ถุงมือกันความร้อนและใช้มือทั้งสองข้างเขย่า เพื่อหลีกเลี่ยงแผลไหม้

10. เมื่อคุณได้ยินเสียงแจ้งเตือน แสดงว่าเวลาการทำอาหารสิ้นสุดแล้ว ดึงหม้อออกจากเครื่อง แล้ววางบนพื้นผิวที่ทนความร้อน

11. ตรวจสอบว่าอาหารพร้อมทานหรือยัง

หากอาหารยังไม่พร้อมทาน ให้ใส่หม้อกลับเข้าไปในเครื่องแล้วตั้งเวลาเพิ่มอีกเล็กน้อย

12. เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ใช้ที่คีบอาหารที่ไม่ได้ทำจากโลหะ (เช่น ที่คีบซิลิโคน) เพื่อคีบอาหารขึ้นจากหม้อ น้ำมันส่วนเกินจากอาหารจะถูกรวบไว้ด้านล่างของหม้อ

- **ข้อควรระวัง:** ห้ามคว่ำหม้อเพื่อเทอาหาร เนื่องจากตะแกรงทอดที่ถอดออกได้ และน้ำมันร้อนอาจหกออกมาได้
- หลังปรุงอาหาร หม้อ ตะแกรง และอาหารจะร้อนมาก โปรดจับอย่างระมัดระวัง ใช้มือทั้งสองข้างและใส่ถุงมือกันความร้อนหากโถหนักเกินไป
- โปรดระวังไอรอนที่อาจพุ่งออกมาจากหม้อ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารที่ปรุงในเครื่อง

13. เมื่ออาหารชุดหนึ่งเสร็จสิ้นแล้ว เครื่องจะพร้อมสำหรับการทำอาหารชุดต่อไปทันที

14. หากคุณต้องการเลิกทำอาหารก่อนที่โปรแกรมจะสิ้นสุด ให้กดปุ่ม **Start/Stop** ค้างไว้ 2 วินาที เพื่อปิดเครื่อง

คู่มือการทำอาหาร

ตารางด้านล่างช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับอาหารที่คุณต้องการเตรียม
หมายเหตุ: เวลาทำอาหารด้านล่างเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น และอาจแตกต่างกันไปตามความหลากหลายและลือตของน้ำมันที่ใส่ สำหรับอาหารอื่นๆ ขนาด รูปร่าง และ แบรินตอาจส่งผลต่อผลลัพธ์ ดังนั้น คุณอาจต้องปรับเวลาทำอาหารเล็กน้อย

	g		นาที	°C	
	1,500		40 - 50	180	x3
	2 ชิ้น (หนา 15 มม.)		10 - 16	180	
	1900		50 - 60	200	
	2 ชิ้น		14 - 18	160	
	400		13 - 15	190	
	500		15 - 18	180	
	7 - 8 นิ้ว		6 - 8	200	3 นาที
	8 ชิ้น		17 - 22	180	

เคล็ดลับ

- โดยปกติแล้วอาหารขนาดเล็กจะใช้เวลาในการประกอบอาหารน้อยกว่าอาหารขนาดใหญ่
- การเขย่าอาหารขนาดเล็กเมื่อผ่านไปครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหารจะทำให้ผลลัพธ์ออกมาดีกว่า และช่วยป้องกันไม่ให้อาหารสุกไม่ทั่วถึง
- เพื่อให้หมันฝรั่งของคุณกรอบเป็นพิเศษ ลองทาน้ำมันเล็กน้อยก่อนปรุงอาหารและเขย่าให้ทั่วถึง เราแนะนำให้ใช้น้ำมัน 14 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
- ช่องว่างที่สามารถปรุงได้ในเตาอบก็สามารถปรุงในเครื่องได้เช่นกัน
- ปริมาณที่แนะนำสำหรับการทอดอาหารคือ 1,500 กรัม
- ใช้แปรงพัพสำเร็จรูปและแปรงพายร่วนเพื่อทำอาหารว่างแบบสอดไส้ได้อย่างรวดเร็วและง่ายดาย

- วางงานสำหรับอบลงในหม้อของเครื่องหากคุณต้องการอบขนมเค้กหรือคัส หรือหากคุณต้องการทอดส่วนผสมที่เปราะบางหรือส่วนผสมสอดไส้ คุณสามารถใช้งานสำหรับอบที่ทำด้วยซิลิโคน สเตนเลส อะลูมิเนียม หรือดินเผา
- ในการใช้ส่วนผสมที่ฟู (เช่น เค้ก คัส หรือมัมพฟิน) ต้องไม่ใส่ส่วนผสมในงานสำหรับอบเกินครึ่งงาน

การทำความสะอาด

ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง

หม้อและตะแกรงเคลือบสารกันติด อย่าใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่เป็นโลหะ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดซึ่งขูดขีดให้เกิดรอยได้ในการทำความสะอาด เพราะอาจทำให้สารเคลือบกันติดได้รับความเสียหาย

1. ดึงปลั๊กไฟออกจากเต้ารับบนผนัง แล้วปล่อยให้เครื่องเย็น
หมายเหตุ: นำหม้อออกจากเครื่องเพื่อให้เครื่องเย็นลงเร็วขึ้น
2. เช็ดภายนอกเครื่องด้วยผ้าหมาด
3. ทำความสะอาดหม้อและตะแกรงด้วยน้ำร้อนที่ผสมน้ำยาล้างจานเล็กน้อย และใช้ฟองน้ำนุ่ม คุณสามารถใช้น้ำยาขจัดความมันเพื่อล้างคราบสกปรกอื่นๆ ที่เหลือ
เคล็ดลับ: หากมีเศษอาหาร/อาหารตกค้างที่ก้นหม้อและตะแกรง ให้เติมน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานลงในหม้อเล็กน้อย แช่น้ำในหม้อและตะแกรงค้างไว้ประมาณ 10 นาที จากนั้นล้างทำความสะอาดและทิ้งไว้ให้แห้ง
4. เช็ดทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและผ้าหมาดๆ
5. ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร
6. ห้ามนำเครื่องจุ่มลงในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ

การจัดเก็บ

1. ถอดปลั๊กเครื่องและปล่อยให้เย็น
2. ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้ว

การรับประกันและบริการ

หากคุณต้องการบริการหรือต้องการทราบข้อมูล หรือมีปัญหา โปรดไปที่เว็บไซต์ของแบรนด์ หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ คุณสามารถค้นหาหมายเลขโทรศัพท์ได้ในแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของแบรนด์ในประเทศ

การแก้ปัญหา

หากคุณพบปัญหาเกี่ยวกับเครื่องใช้ โปรดไปที่เว็บไซต์ของแบรนด์เพื่อดูรายการคำถามที่พบบ่อย หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

安全操作指南

使用电器时，应始终遵循基本的安全预防措施，包括以下内容：

- 使用前阅读所有说明。
- 请勿触碰高温表面。使用手柄或旋钮。
- 为防止触电，请勿将缆线、插头或电器浸入或部分浸入水中或其他液体中。
- 当儿童使用任何电器或在儿童旁边使用任何电器时，都必须密切监督。
- 不使用电器时和清理电器前都要从插座上拔下插头。在组装或拆下零件以及清理电器之前，让其冷却。
- 请勿在缆线或插头损坏的情况下，或者在电器出现故障或以任何方式损坏电器后操作本电器。将电器送回距离您最近的授权服务中心进行检查、维修或调整。
- 使用电器制造商推荐之外的其他配件可能会造成伤害。
- 请勿在户外使用。
- 请勿将缆线挂在桌子或柜台的边缘，或接触热表面。
- 请勿将电器放在热气或电炉上或附近，或放在加热的烤箱中。
- 如果电器中装有热油或其他热液体，移动时必须格外小心。
- 请务必先将插头连接到电器（视型号而定），然后将电源线插入墙上插座。要断开连接，请关闭电器，然后从墙上插座上拔下插头。
- 请勿将电器用于非预期用途。
- 本电器仅供家庭使用。它不得用于以下情况，我方也不对此提供保修：
 - 商店、办公室和其他工作环境中的工作人员厨房区域；
 - 农舍；
 - 酒店、汽车旅馆和其他居住环境中的客户；
 - 床上和早餐环境。
- 不得通过外部定时器或单独的遥控系统操作本电器。
- 如果电源线出现破损，请交由制造商及其服务代理商或拥有相关资质的维修人员进行更换，以免发生任何危险。
- 本电器不适合有身体、感官或智力障碍，或缺乏经验和知识的人士使用（包括儿童），除非一位负责其安全的责任人已针对其使用方法进行说明并妥善监护。

- 对于8岁及以上的儿童和身体、感官或精神能力下降的人士、缺乏经验和知识的人士，只要告知其安全使用的相关事项，确保其了解相关危险并予以一定看护，可允许其使用本电器。儿童不得玩耍本电器。儿童不得进行清洁和用户维护，除非他们已超过8岁且予以一定看护。
- 请将电器及充电器放在低于8岁的儿童可接触范围之外。
- 照看好儿童，确保他们不会将电器当做玩具。
- **⚠** 电器工作时，可触及表面的温度可能很高。不得触碰电器的高温表面。
- 在使用过程中，热蒸汽通过排气孔释放。让您的手和脸与蒸汽和排气孔保持安全距离。从炸锅中取出炸篮时，也要注意热蒸汽。
- 用非摩擦性海绵和餐具洗涤剂清洁可拆卸部件。
- 用湿海绵或软布清理电器的内部和外部。请参阅使用说明书的《清理》部分。
- 本电器可在海拔 4000 米的地方使用。
- 警告：使用后，加热元件的表面会受到余热的影响。
- 警告：不当使用电器可能会造成人身伤害。
- 警告：请勿将液体溅到连接器上（视型号而定）。

应做事项

- 阅读并遵循使用说明。确保安全使用。
- 使用前，请从电器上拆下所有包装材料以及促销标签或贴纸。请务必取出可拆卸碗下方的所有材料（视型号而定）。
- 检查电源网络的电压是否与本电器铭牌上规定的电压一致（交流电）。
- 鉴于现行标准各不相同，如果在购买地以外的地区使用电器，请由授权服务中心对电器进行检查。
- 始终将电器插入接地插座（视型号而定）。
- 请在平坦、稳固、防热的工作台上使用本电器，远离溅水。
- 在以下情况下要始终拔下电器插头：使用后、移动或清洁电器前。
- 如果发生火灾，请切断电器电源，并用湿抹布扑灭火焰。
- 为了避免损坏电器，请严格遵循说明书和网站上的食谱（参见本文档的封面），确保使用适量的食材。

禁做事项

- 如果电器或电源线损坏、电器掉落并有明显损坏或者工作异常，请勿使用本电器。如果出现这种情况，请务必将电器送往授权服务中心。

- 请勿使用延长线。如果您坚持使用延长线，请使用状况良好且符合电器电源规定的延长线，并自行负责任何意外结果。
- 请勿让电源线悬垂。
- 请勿通过拉扯电源线来切断电器电源。
- 当炸锅里还装有滚烫食物时，切勿移动。
- 切勿在空置时操作电器。
- 请勿在易燃材料（窗帘、帷幔等）附近或靠近外部热源（燃气灶、电热炉等）的地方打开电器。
- 请勿将任何易燃物品放在电器所在的家具单元附近或下方。
- 切勿自行拆卸电器。
- 请勿将电器浸入水中。
- 请勿使用任何强力清洁产品（尤其是苏打水剥离剂）、brillo 垫或金属丝球。
- 请勿将电器放在室外。将其存放在干燥通风的地方。

请保存本说明书 本电器仅供家庭使用

建议/注意事项

- 首次使用本电器时，可能会有无毒气味。这会很快消失，不会影响电器使用。
- 为了您的安全，本电器符合适用的标准与规定（低压指令、电磁兼容性、与食品、环境等接触的材料等）。
- 本电器仅供家庭用途，不得在户外使用。如将本产品用于专业用途、不当用途或不遵守使用说明，制造商将不承担任何责任且质保政策失效。
- 为了您的安全，请仅使用专为本电器而设计的配件和备件。
- 警告：孕妇、幼儿、老年人和免疫力低下人士等敏感人群应注意，低于 80°C 的温度不足以消灭除酸奶以外所有食物中的细菌，难以消除一切卫生风险。

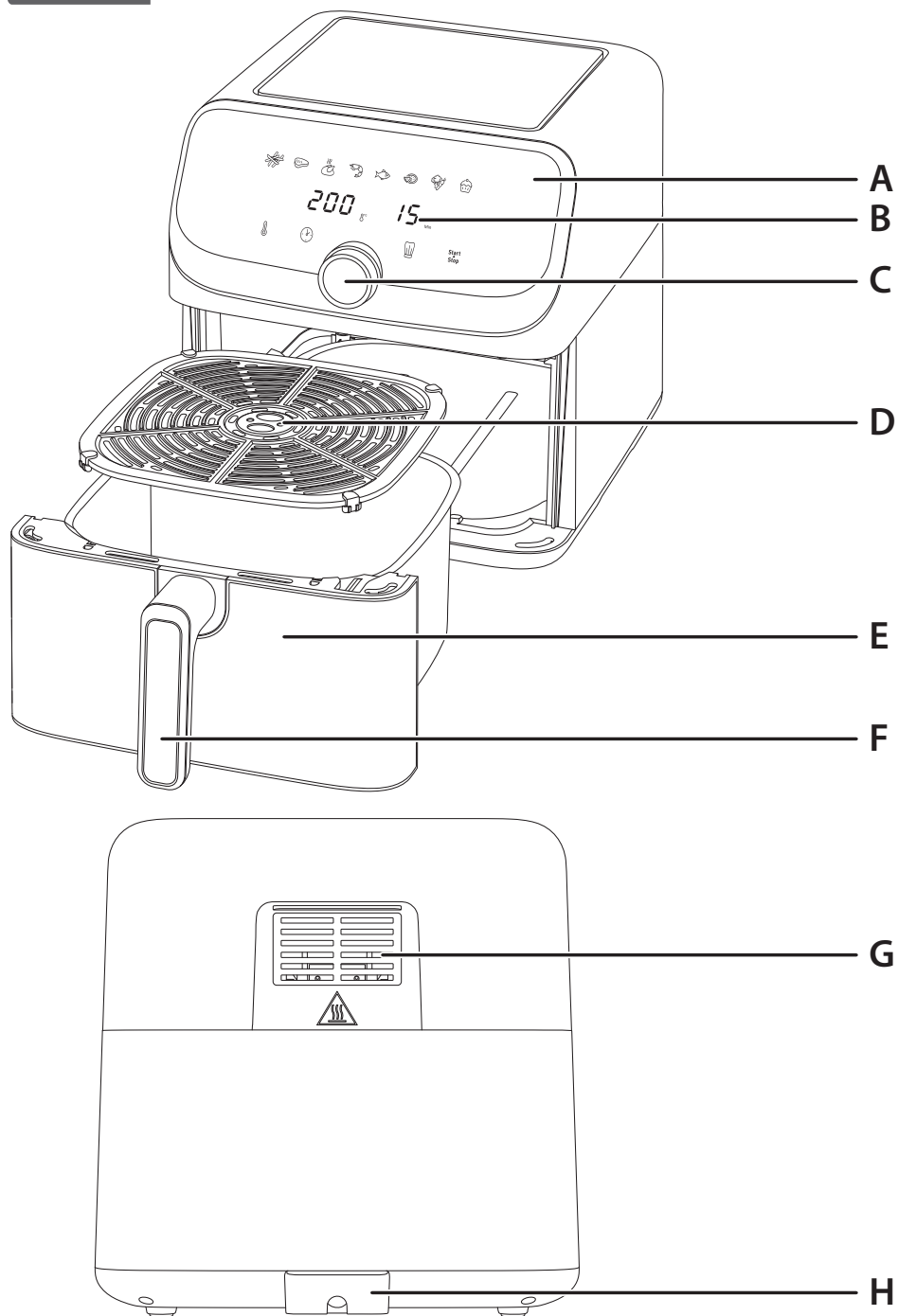
环保

环境保护最为优先！



- ① 本装置包含可回收或循环再用的有价值物料。
- ② 请将本装置弃置在所属地区的家居垃圾收集站。

分解视图



描述

- | | |
|------------------|--------|
| A 数字触摸屏面板 | E 炸篮 |
| B “计时/温度”显示屏 | F 炸篮手柄 |
| C 具有启动/暂停功能的控制旋钮 | G 排气孔 |
| D 可拆卸烤网 | H 电线 |

用户界面



预设烹饪模式

- | | |
|----|----|
| 薯条 | 鱼 |
| 牛排 | 披萨 |
| 鸡肉 | 蔬菜 |
| 虾 | 甜点 |

首次使用前

1. 拆下所有包装材料。
2. 从炸锅上拆下所有贴纸或标签。
3. 用热水、适量洗洁精和非摩擦性海绵彻底清理炸篮和可拆卸烤网。
4. 用湿布擦拭炸锅的内部和外部。

注意：炸锅通过产生热空气烹饪食物。请勿在炸篮里装满油或油炸油脂。

准备使用

1. 请将炸锅放置在平坦、稳固、防热的工作台上，远离溅水。
2. 请勿在炸篮里装满油或任何其他液体。
请勿在炸锅上面放置任何物品。这会扰乱气流并影响热空气煎炸效果。

重要说明：为防止炸锅过热，请勿将其放置在角落或壁橱下方。炸锅周围应留出至少 15 厘米的间隙，便于空气流通。

使用电器

- 将电源线连接到电源插座，确保供电电压与铭牌上显示的电压一致。使用本电器时请务必小心。
- 小心地从炸锅中拉出炸篮及其可拆卸烤网。
- 将食物放入炸篮中。
 - 注意：**切勿超过表中指示的最大容量（参见“烹饪指南”部分），因为这可能会影响最终食物的口感。
- 将炸篮滑回炸锅中。
 - 警告：**在使用过程中和使用后的一段时间内不要触摸炸篮，因为它会变得非常烫。只能通过手柄提起炸篮。
- 按下 **Start/stop** 打开炸锅。显示屏显示默认的“手动”程序：200°C/15 分钟。**Start/stop** 按钮将闪烁。
- 您现在可以在预设烹饪模式或手动设置之间进行选择。
 - 如果选择预设烹饪模式：
 - 按下 按钮。煎炸模式将开始闪烁。
 - 转动控制旋钮选择所需的烹饪模式（有关烹饪模式的详细信息，请参见“烹饪指南”部分）。
 - 如果需要调整温度：按下 按钮，然后使用控制旋钮来调整温度。控制范围 - 最低 80°C，最高 200°C。选择后，温度将闪烁 6 秒，之后即设定好温度。
 - 如果需要调整计时器：按下 按钮，然后使用控制旋钮来调整计时器。控制范围 - 最低 1 分钟，最长 60 分钟。选择后，计时器将闪烁 6 秒，之后即设定好计时器。
 - 如果选择手动设置：
 - 再次按下 **Start/stop** 以使用默认的“手动”程序（200°C/15 分钟）开始烹饪过程。
 - 如果需要调整温度：按下 按钮，然后使用控制旋钮来调整温度。控制范围 - 最低 80°C，最高 200°C。选择后，温度将闪烁 6 秒，之后即设定好温度。
 - 如果需要调整计时器：按下 按钮，然后使用控制旋钮来调整计时器。控制范围 - 最低 1 分钟，最长 60 分钟。选择后，计时器将闪烁 6 秒，之后即设定好计时器。
- 要返回到默认的“手动”程序，只需再次按下 按钮。
- 按下 **Start/stop** 按钮确认烹饪模式。这将启动烹饪过程。烹饪开始。屏幕上会显示剩余烹饪时间。
- 有些食物在烹制过程中需要摇晃才能达到最佳烹调效果（请参见“烹饪指南”部分）。要摇晃食物，请按下控制旋钮的中心或 **Start/stop** 按钮暂停烹饪过程。通过手柄将炸篮从炸锅中拉出并摇晃。将炸篮滑回炸锅中，然后再次按下控制旋钮的中心或 **Start/stop** 按钮，继续烹饪。
 - 小提示：**您可以将计时器设置为烹制时间的一半，当计时器响起时，摇晃食材。然后根据剩余烹制时间再次设置计时器。
 - 注意：**取出炸篮后，炸锅将进入暂停模式。需要在 10 分钟内将炸篮放回炸锅中，才能继续烹饪。如果在 10 分钟内未将炸篮放回炸锅，则需要重置程序、温度和时间。

• **警告：**如果食物过多，炸篮会很重。摇晃时，双手须佩戴烤箱手套，避免烫伤。

- 当听到计时器响起时，表示设定的烹制时间已结束。从炸锅中拉出炸篮，并将其放在隔热表面上。
- 查看食物是否煮熟。
 - 如果食物尚未煮熟，只需将炸篮滑回炸锅中，并将计时器再设置几分钟即可。
- 食物煮熟后，使用一副非金属夹具（例如硅胶夹钳）将食物从炸篮中取出。食物中多余的油将聚集在炸篮底部。
 - 警告：**切勿将炸篮倒置，因为可拆卸烤网和热油可能会掉落。
 - 烹饪后，炸篮、烤网和食物都很烫。请小心处理。如果炸篮过重，请双手佩戴烤箱手套拿取。
 - 根据炸锅中烹制的食物类型，请务必小心，因为蒸汽可能会从炸篮中逸出。
- 当一锅食物烹制熟之后，炸锅可立即开始烹制下一锅。
- 如果您想在程序结束前终止烹饪，请按 **Start/stop** 按钮 2 秒钟，以关闭电器。

烹饪指南

下表帮助您根据要烹制的食材选择基本设置。

注意：以下烹制时间仅供参考，可能因所用土豆的品种和批量而异。对于其他食物，尺寸、形状和品牌都有可能影响结果。因此，您可能需要稍微调整烹制时间。

	g		分钟	°C	
	1500		40 - 50	180	x3
	2 件 (15 毫米厚)		10 - 16	180	
	1900		50 - 60	200	
	2 件		14 - 18	160	
	400		13 - 15	190	
	500		15 - 18	180	
	7 - 8 英寸		6 - 8	200	3 分钟
	8 件		17 - 22	180	

小提示

- 通常，食物越大，所需的烹制时间就越久，反之亦然。
- 在烹制过程中摇晃较小尺寸的食物可以改善最终效果，并有助于防止烹饪不均匀。
- 为了让土豆更加酥脆，试着在烹饪前洒上少量油，然后摇晃均匀。建议洒上 14 毫升油（1 汤匙）。
- 一些用烤箱烹制而成的小吃也可以在炸锅中烹制。
- 如果炸薯条，最佳推荐量是 1500 克。
- 使用现成的泡芙和酥皮糕点，快速轻松地制作夹心零食。
- 如果您想烤蛋糕或开口馅饼，或者想炸精致的菜肴或馅料食材，可以把烤盘放在炸锅的炸篮里。您可以使用硅、不锈钢、铝或陶土制成的烤盘。
- 如果要烹制会膨胀的混合食材（如蛋糕、开口馅饼或松饼），食材量不应超过炸盘容量的一半。

清洗

每次使用后清理炸锅。

炸篮和烤网有一层不粘涂层。请勿使用金属厨房用具或摩擦性清洁材料进行清理，因为这样可能会损坏不粘涂层。

1. 从墙上插座拔下电源插头，让电器冷却下来。
注意：取出炸篮，可让电器更快冷却下来。
2. 用湿布擦拭炸锅内部。
3. 用热水、适量洗洁精和非摩擦性海绵理洁炸篮和烤网。您可以使用脱脂液清除任何残留的污垢。
小提示：如果食物残渣/碎屑卡在炸篮底部和烤网上，请在里面装满热水，再放一些洗洁精。让炸篮和烤网浸泡约 10 分钟。然后冲洗干净并晾干。
4. 用热水清洗炸锅内部，并用湿布擦拭干净。
5. 用干燥的清洁刷清洁加热元件，以清除任何食物残渣。
6. 请勿将电器浸入水中或任何其他液体中。

储存

1. 切断电器电源，让其冷却下来。
2. 确保所有零件保持清洁干燥。

保修和服务

如果您需要相关服务或信息或者遇到问题，请访问品牌网站或联系您所在国家/地区的品牌消费者服务中心。您可以在全球保修手册中找到电话号码。如果您所在国家/地区没有消费者服务中心，请咨询当地品牌经销商。

故障排除

如果电器出现问题，请访问品牌网站获取常见问题列表或联系您所在国家/地区的消费者服务中心。

نصائح

- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت طهي أقل قليلًا من الأطعمة الأكبر حجمًا.
- يؤدي هز الأطعمة الأصغر حجمًا في منتصف وقت الطهي إلى تحسين النتيجة النهائية وقد يساعد على تجنب الطهي غير المتساوي.
- لجعل البطاطا أكثر قرمشة، حاول إضافة كمية صغيرة من الزيت قبل الطهي وتحريكها لتغطيتها بالتساوي. نوصي باستخدام 14 مل من الزيت (ملعقة كبيرة).
- الوجبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن يمكن طهيها أيضًا في الجهاز.
- تعد الكمية المثالية الموصى بها لطهي البطاطس المقليّة هي 1500 جرام.
- استخدم المعجنات المورقة والهشة الجاهزة لإعداد وجبات خفيفة محشوة بسرعة وسهولة.
- ضع طبق فرن في سلة الجهاز إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو إعداد حلويات الكيشي أو إذا كنت ترغب في قلي المكونات ذات القوام الرقيق أو المكونات التي بها حشو. يمكنك استخدام طبق الفرن المصنوع من السيليكون أو الفولاذ المقاوم للصدأ أو الألومنيوم أو التراكوتا.
- عند استخدام الخلطات التي يرتفع مستواها في أثناء الطهي (مثل الكعكة أو فطيرة الكيشي أو كعك المافن)، ينبغي عدم ملء أكثر من نصف طبق الفرن.

التنظيف

نظّف الجهاز بعد كل استخدام.

- تحتوي السلة والشبكة على طبقة طلاء غير لاصقة. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها، حيث قد يؤدي هذا إلى إتلاف طبقة الطلاء غير اللاصقة.
1. انزع قابس التيار الكهربائي من مقيس الحائط واترك الجهاز حتى يبرد.
ملاحظة: أزل السلة لتمكين تبريد الجهاز بسرعة أكبر.
 2. امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش رطبة.
 3. نظّف السلة والشبكة بالماء الساخن، وبعض من سائل غسيل الأطباق وإسفنج غير كاشطة. يمكنك استخدام سائل إزالة الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.
نصيحة: إذا كانت بقايا الطعام عالقة في الجزء السفلي من السلة والشبكة، فاملأهما بالماء الساخن وبعض من سائل غسيل الأطباق. اترك السلة والشبكة منقوعتين لمدة 10 دقائق تقريبًا. ثم اشطفهما ونظفهما وجففهما.
 4. امسح الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وقطعة قماش مبللة.
 5. نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.
 6. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

التخزين

1. افصل الجهاز واتركه يبرد.
2. تأكد من تنظيف كل القطع وتجفيفها.

الضمان والصيانة

إذا كنت تحتاج إلى خدمة أو معلومات أو إذا كانت لديك أي مشكلة، فتفضل بزيارة موقع العلامة التجارية أو الاتصال بمركز خدمة المستهلكين الخاص بالعلامة التجارية في بلدك. يمكنك العثور على رقم الهاتف في كتيب الضمان الدولي. في حال عدم وجود مركز خدمة المستهلكين في بلدك، راجع وكيل العلامة التجارية المحلي لديك.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

إذا واجهت مشكلات في الجهاز، فيرجى زيارة الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للاطلاع على قائمة الأسئلة الشائعة أو الاتصال بمركز خدمة المستهلكين في بلدك.

1. وصل سلك الطاقة بمقيس كهربائي، وتأكد من أن الجهد الكهربائي يطابق الجهد المحدد على لوحة التصنيف. توخ الحذر عند استعمال الجهاز.
2. أخرج السلة وشبكته القابلة للفصل بعناية من الجهاز.
3. ضع الطعام في السلة.
- ملاحظة: احذر أن تتجاوز الحد الأقصى للكمية المشار إليه في الجدول (راجع قسم "دليل الطهي")، حيث قد يؤثر هذا في جودة النتيجة النهائية.
4. أعد السلة داخل الجهاز مرة أخرى.
- تنبيه: تجنب لمس السلة في أثناء الاستخدام ولبعض الوقت بعد الاستخدام، لأنها ستكون ساخنة جداً. لا تمسك السلة إلا من المقبض فقط.
5. اضغط على Start/Stop لتشغيل الجهاز. تعرض الشاشة البرنامج "اليدوي" الافتراضي: 200 درجة مئوية / 15 دقيقة. سوف يومض زر Start/Stop .
6. يمكنك الاختيار بين وضع الطهي المعدّ سابقاً أو الإعدادات اليدوية.

أ. إذا اخترت وضع الطهي المعدّ سابقاً:

- اضغط على زر Start/Stop . سيبدأ وضع البطاطس المقلية بالوميض.
- حدد وضع الطهي المطلوب عن طريق إدارة مقيض التحكم (هذه الأوضاع موصوفة بالتفصيل في قسم "دليل الطهي").
- إذا كنت بحاجة إلى ضبط درجة الحرارة: اضغط على زر Start/Stop ، ثم استخدم مقبض التحكم لضبط درجة الحرارة. نطاق التحكم - الحد الأدنى: 80 درجة مئوية، 200 درجة مئوية كحد أقصى. بعد تحديده، ستومض درجة الحرارة لمدة 6 ثوانٍ ويتم ضبط درجة الحرارة.
- إذا كنت بحاجة إلى ضبط المؤقت: اضغط على زر Start/Stop ، ثم استخدم مقبض التحكم لضبط الوقت. نطاق التحكم - الحد الأدنى: دقيقة واحدة، كحد أقصى 60 دقيقة. بعد تحديده، سيومض المؤقت لمدة 6 ثوانٍ ويتم تعيين المؤقت.

ب. إذا اخترت الإعدادات اليدوية:

- اضغط على Start/Stop مرة أخرى لبدء عملية الطهي باستخدام برنامج "يدوي" الافتراضي (200 درجة مئوية / 15 دقيقة).
- إذا كنت بحاجة إلى ضبط درجة الحرارة: اضغط على زر Start/Stop ، ثم استخدم مقبض التحكم لضبط درجة الحرارة. نطاق التحكم - الحد الأدنى: 80 درجة مئوية، 200 درجة مئوية كحد أقصى. بعد تحديده، ستومض درجة الحرارة لمدة 6 ثوانٍ ويتم ضبط درجة الحرارة.
- إذا كنت بحاجة إلى ضبط المؤقت: اضغط على زر Start/Stop ، ثم استخدم مقبض التحكم لضبط الوقت. نطاق التحكم - الحد الأدنى: دقيقة واحدة، كحد أقصى 60 دقيقة. بعد تحديده، سيومض المؤقت لمدة 6 ثوانٍ ويتم تعيين المؤقت.
- 7. للعودة إلى برنامج "يدوي" الافتراضي، ما عليك سوى الضغط على زر Start/Stop مرة أخرى.
- 8. أكد وضع الطهي بالضغط على زر Start/Stop . سيؤدي ذلك إلى بدء عملية الطهي. يبدأ الطهي. يتم عرض الوقت المتبقي من الطهي على الشاشة.

9. سيتطلب بعض الطعام هزه في منتصف وقت الطهي للحصول على أفضل نتائج للطهي (راجع قسم "دليل الطهي"). ولهز الطعام، اضغط على مركز مقبض التحكم أو زر Start/Stop لإيقاف عملية الطهي مؤقتاً. لهز الطعام، أخرج السلة من الجهاز من خلال المقبض وهزها. أدخل السلة في الجهاز مرة أخرى، ثم اضغط على مركز مقبض التحكم أو زر Start/Stop مرة أخرى وسيستأنف الطهي.

• نصيحة: يمكنك ضبط المؤقت إلى نصف وقت الطهي، وعندما يصدر المؤقت صوتاً، قم بهز المكونات. ثم أعد تعيين المؤقت مرة أخرى إلى وقت الطهي المتبقي.

• ملاحظة: عند إزالة السلة، ينتقل الجهاز إلى وضع التوقف المؤقت. يجب إعادة السلة إلى الجهاز في غضون 10 دقائق لاستئناف الطهي. إذا لم يتم إعادة السلة إلى الجهاز في غضون 10 دقائق، فينبغي إعادة تعيين البرنامج ودرجة الحرارة والوقت.

- تحذير: إذا كان هناك كمية كبيرة من الطعام، فقد تصبح السلة ثقيلة. أثناء التحريك، استخدم كلتا يديك وقفازات الفرن لتجنب التعرض لحروق.

10. عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء وقت الطهي المضبوط. أخرج السلة من الجهاز وضعها على سطح مقاوم للحرارة.

11. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً.

إذا لم يكن الطعام جاهزاً بعد، فما عليك سوى إعادة السلة داخل الجهاز وضبط المؤقت لمدة بضع دقائق إضافية.

12. عند انتهاء طهي الطعام، استخدم زوجاً من ملاقط غير معدنية (على سبيل المثال، ملاقط السيليكون) لرفع الطعام من السلة. يُجمع الزيت الزائد من الطعام في قاع السلة.

• تنبيه: لا تقلب السلة رأساً على عقب مطلقاً، إذ قد تسقط الشبكة القابلة للإزالة والزيت الساخن.

• بعد الطهي، تكون السلة والشبكة والطعام ساخنين جداً. تعامل بحذر. استخدم كلتا يديك وقفازات الفرن إذا كانت السلة ثقيلة جداً.

• حسب نوع الطعام المطهو في الجهاز، توخ الحذر إذ قد يخرج البخار من السلة.






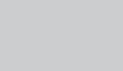
























13. عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزاً على الفور لتحضير دفعة أخرى.

14. إذا كنت ترغب في إنهاء الطهي قبل نهاية البرنامج، فاضغط مع الاستمرار على زر Start/Stop لمدة ثانيتين لإيقاف تشغيل الجهاز.

دليل الطهي

يساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للطعام الذي تريد تحضيره.

ملاحظة: أوقات الطهي أدناه إرشادية فقط وقد تختلف وفقاً لتنوع البطاطس المستخدمة وكميتها. بالنسبة إلى الأطعمة الأخرى، قد يؤثر الحجم والشكل والعلامة التجارية في النتائج. لذلك، قد تحتاج إلى تعديل وقت الطهي قليلاً.

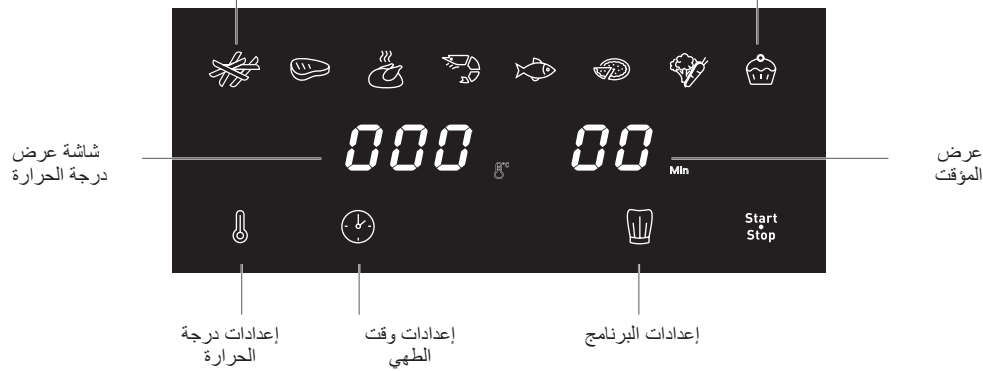
					
	°C	من الدقائق	من الدقائق	g	
 x3	180	40 إلى 50		1500	
	180	10 إلى 16		قطعتان (شمك 15 مم)	
	200	50 إلى 60		1900	
	160	14 إلى 18		قطعتان	
	190	13 إلى 15		400	
	180	15 إلى 18		500	
	200	6 إلى 8		7 إلى 8 بوصات	
	180	17 إلى 22		8 قطع	

الوصف

- A لوحة رقمية تعمل باللمس
 B شاشة المؤقت/درجة الحرارة
 C مقبض التحكم مزود بوظيفة Start/Pause (التشغيل/الإيقاف المؤقت)
 D الشبكة القابلة للفصل
 E السلة
 F مقبض السلة
 G مخرج الهواء
 H سلك الطاقة

واجهة المستخدم

برامج الطهي المعدة سابقاً



أوضاع الطهي المعدة سابقاً

- البيطاطس المقلية
 شريحة اللحم
 الدجاج
 القريدس
 السمك
 البيتزا
 الخضراوات
 الحلوى

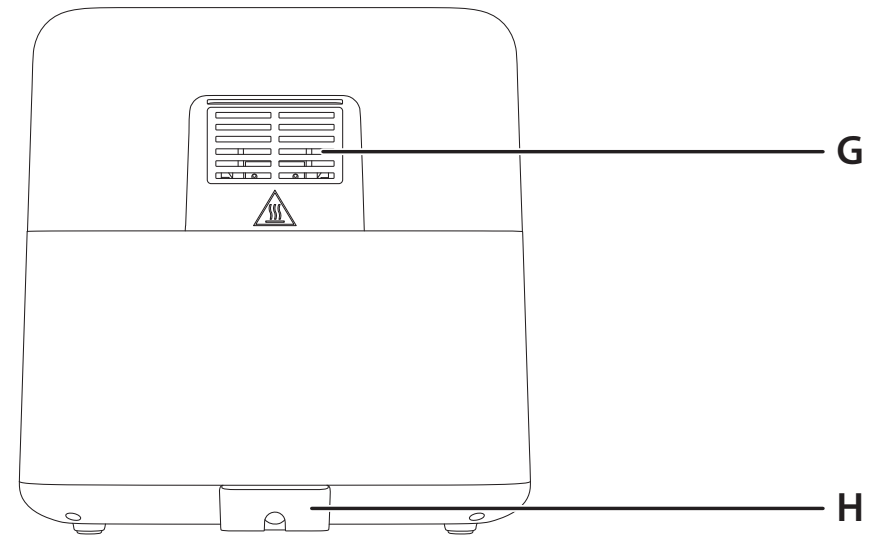
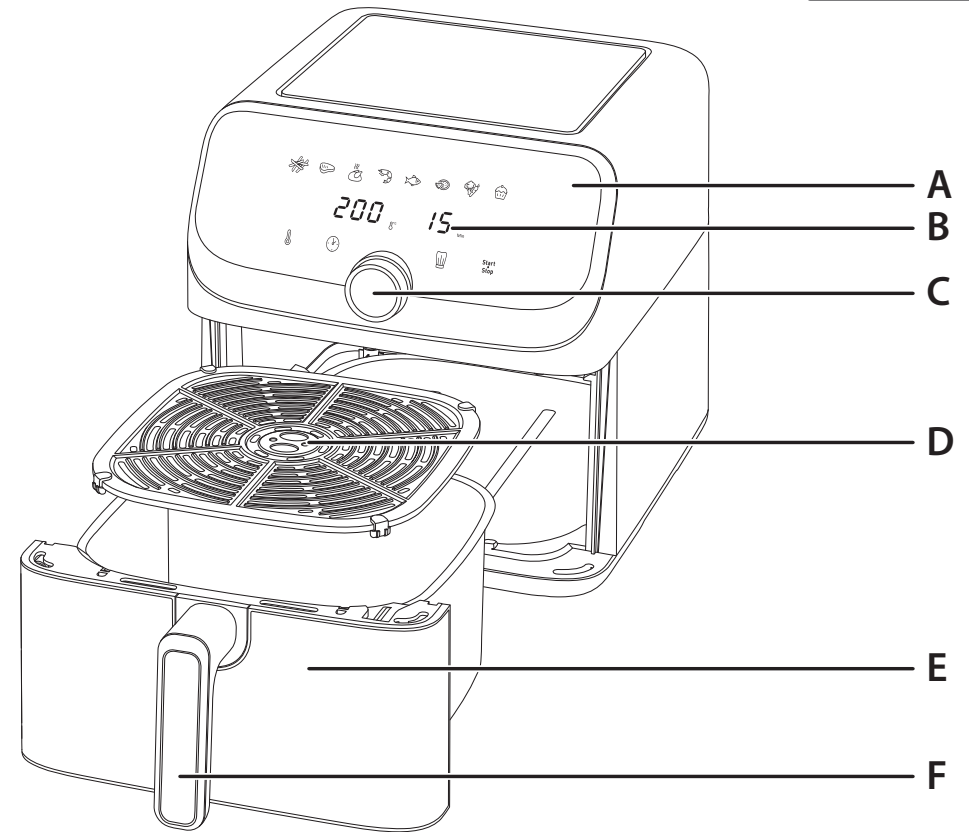
قبل الاستخدام للمرة الأولى

1. أزل جميع مواد التغليف.
 2. أزل أي ملصقات أو بطاقات موجودة على الجهاز.
 3. نظف السلة والشبكة القابلة للفصل جيداً بالماء الساخن وبعض من سائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة.
 4. امسح داخل الجهاز وخارجه بقطعة قماش مبللة.
- ملاحظة: يعمل الجهاز عن طريق إنتاج الهواء الساخن. لا تملأ السلة بالزيت أو دهون القلي.

تجهيزات الاستعمال

1. ضع الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيداً عن رذاذ الماء.
 2. لا تملأ السلة بالزيت أو أي سائل آخر.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز. فهذا يعيق تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة القلي بالهواء الساخن.

مهم: لمنع ارتفاع درجة حرارة الجهاز، لا تضعه في زاوية أو تحت خزانة حائط. ويجب ترك مساحة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز للسماح للهواء بالدوران.



احفظ هذه التعليمات هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط

نصيحة/معلومة

- عند استخدام الجهاز للمرة الأولى، قد تنبعث رائحة غير ضارة منه. ولن يؤثر هذا الأمر في استخدام الجهاز وسرعان ما ستختفي الرائحة.
- حرصاً على سلامتك، هذا الجهاز متوافق مع المعايير واللوائح المعمول بها (التوجيهات المتعلقة بالجهد الكهربائي المنخفض والتوافق الكهرومغناطيسي والمواد التي تلامس الأطعمة والمتعلقة بالبيئة وما إلى ذلك).
- هذا المنتج مُصمَّم للاستخدام المنزلي فقط وليس في الأماكن الخارجية. لا تتحمل الشركة المصنَّعة مسؤولية أي استخدام مهني أو سوء استخدام أو عدم التقيد بالتعليمات، ومن ثم يُبطل ضمان المنتج.
- لسلامتك، استخدم الملحقات وقطع الغيار المصممة للجهاز فقط.
- تحذير: ينبغي للأشخاص الذين لهم ظروف خاصة مثل النساء الحوامل والأطفال الصغار وكبار السن والأشخاص الذين يعانون من نقص في المناعة مراعاة أن درجات الحرارة التي تقل عن 80 درجة مئوية لا تطهو الأطعمة بما يكفي للقضاء على كل المخاطر الصحية المتعلقة بالكثير من أنواع الأطعمة باستثناء الزبادي.

البيئة

حماية البيئة أولاً حماية البيئة أولاً

- ① يحتوي جهازك على مواد قيمة يمكن استردادها أو إعادة تدويرها.
- ② أودعه لدى مركز جمع النفايات المدنية المحلية.

- لتجنب إتلاف جهازك، يُرجى التأكد من اتباع الوصفات الواردة في التعليمات وعلى الموقع (راجع صفحة الغلاف على هذا الدليل)؛ وتأكد من استخدام الكمية المناسبة من المكونات.

الإجراءات غير المسموح بها

- لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك التوصيل بالكهرباء تالفاً أو إذا سقط وكان به عطل واضح أو إذا كان يبدو أنه لا يعمل بشكل صحيح. في هذه الحالة، ينبغي إرسال الجهاز إلى مركز خدمة معتمد.
- لا تستخدم كابل تمديد. مع ذلك، إذا اخترت استخدامه، على مسؤوليتك الخاصة، فاستخدم سلك تمديد في حالة جيدة ومتوافقاً مع قدرة الجهاز.
- لا تدع السلك الكهربائي متدلياً.
- لا تفصل الجهاز عن التيار عن طريق سحب سلك الطاقة.
- لا تحرك الجهاز أبداً عندما يكون لا يزال يحتوي على طعام ساخن.
- لا تعتمد إلى تشغيل جهازك مطلقاً عندما يكون فارغاً.
- لا تعتمد إلى تشغيل الجهاز بالقرب من مواد قابلة للاشتعال (الستائر، ...) أو بالقرب من مصدر حرارة خارجي (موقد غاز أو لوح تسخين، وما إلى ذلك).
- لا تخزن أي منتجات قابلة للاشتعال بالقرب من وحدة الأثاث حيث تم وضع الجهاز أو تحتها.
- لا تعتمد إلى تفكيك أجزاء الجهاز بنفسك.
- لا تغمر الجهاز بالماء.
- لا تستخدم أي منتجات تنظيف قوية (بخاصة الأنابيب المستندة إلى الصودا) أو مكعبات brillo أو الإسفنج الخادشة.
- لا تخزن الجهاز في الأماكن المفتوحة. بل اعمد إلى تخزينه في منطقة جافة وجيدة التهوية.

يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية عند استخدام الأجهزة الكهربائية، بما في ذلك ما يأتي:

- يمكن للأطفال بعمر 8 سنوات وما فوق استخدام هذا الجهاز، بالإضافة إلى الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة، في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا يفهمون المخاطر المرتبطة به. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. ويجب ألا يقوم الأطفال بأعمال التنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات ويتم الإشراف عليهم.
- يُرجى الاحتفاظ بالجهاز والسلك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- تجنب مراقبة الأطفال جيداً؛ للتأكد من عدم عيثرهم بالجهاز.
- ⚠ تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة في أثناء تشغيل الجهاز. لا تلمس أسطح الجهاز الساخنة.
- في أثناء الاستخدام، يتم إطلاق البخار الساخن من خلال مخرج الهواء. أبق يديك ووجهك على مسافة آمنة بعيداً عن البخار ومخرج الهواء. احذر أيضاً من البخار الساخن عند إزالة السلة من الجهاز.
- نظّف الأجزاء القابلة للفصل باستخدام إسفنجة غير كاشطة وسائل غسيل الأطباق.
- نظّف السطح الداخلي والخارجي للجهاز باستخدام قطعة قماش أو إسفنجة رطبة. يُرجى الرجوع إلى قسم «التنظيف» في تعليمات الاستخدام.
- يمكن استخدام الجهاز على ارتفاع يصل إلى 4000 متر.
- تنبيه: يتأثر سطح عنصر التسخين بالحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- تنبيه: يتسبب الاستخدام الخاطئ للجهاز في التعرض لمخاطر حدوث إصابات.
- تحذير: لا تسكب السوائل على الموصل (حسب الطراز).

الإجراءات المسموح بها

- اقرأ تعليمات الاستخدام واتبعها. واحتفظ بها في مكان آمن.
- أزل كل مواد التغليف وأي ملصقات أو علامات ترويجية عن جهازك قبل الاستخدام.
- بالإضافة إلى ذلك، تأكد من إزالة أي مواد من تحت الوعاء القابل للإزالة (حسب الطراز).
- تحقق مما إذا كان الجهد الكهربائي لشبكتك الرئيسية متوافقاً مع الجهد المشار إليه على لوحة التصنيف الواردة على الجهاز (تيار متردد).
- نظراً إلى اختلاف المعايير السارية، في حال استخدام الجهاز في بلد آخر غير بلد الشراء، يجب فحصه لدى مركز خدمة معتمد.
- احرص دائماً على توصيل الجهاز بمقبس مؤرض (حسب الطراز).
- استخدم الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيداً عن رذاذ الماء.
- افصل جهازك دائماً عن التيار: بعد الاستخدام أو عند نقله أو تنظيفه.
- في حال نشوب حريق، افصل الجهاز عن التيار وحاول إخماد النيران باستخدام منشفة أطباق مبللة.

- اقرأ جميع التعليمات قبل الاستعمال.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض.
- للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر السلك أو المقابض أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر بشكل كامل أو جزئي.
- الإشراف الدقيق ضروري عند استعمال أي جهاز من قبل الأطفال، أو بالقرب منهم.
- افصل الجهاز عن التيار عند عدم استخدامه وقبل تنظيفه. دع الجهاز يبرد قبل تركيب الأجزاء أو فكها وقبل تنظيفه.
- لا تقم بتشغيل أي جهاز في حال تلف السلك أو القابض أو بعد حدوث عطل به أو تلف بأي طريقة. قم بإرجاع الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد لفحصه أو إصلاحه أو ضبطه.
- قد يؤدي استخدام ملحقات إضافية غير موصى بها من قبل الشركة المصنّعة للجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية.
- لا تدع السلك يتدلى على حافة طاولة أو منضدة أو يلامس الأسطح الساخنة.
- لا تضع الجهاز على موقد غاز ساخن أو موقد كهربائي أو في فرن ساخن أو بالقرب منه.
- يجب توخي الحذر الشديد عند نقل جهاز يحتوي على زيت ساخن أو سوائل ساخنة أخرى.
- قم دائماً بتوصيل القابض بالجهاز أولاً (حسب الطراز)، ثم اعمد إلى توصيل السلك بالمأخذ الموجود في الحائط. لفصل الجهاز، قم بإيقاف تشغيل المنتج، ثم قم بإزالة القابض من المأخذ الموجود في الحائط.
- لا تستخدم الجهاز لأي أغراض استخدام بخلاف الأغراض المقصودة.
- هذا الجهاز مُصمّم للاستخدام المنزلي فقط. هذا الجهاز غير معد للاستخدامات الآتية، ولن يغطي الضمان:
 - مطابخ العاملين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - البيوت الريفية؛
 - الاستخدام بواسطة نزلاء الفنادق والنزل وأماكن الإقامة الأخرى؛
 - أماكن الإقامة التي تتضمن النوم والإفطار فقط.
- هذا الجهاز غير مُصمّم للتشغيل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنّعة أو مركز خدمة معتمد أو شخص مؤهل على المستوى نفسه، وذلك لتجنب تعرضك لأي خطر.
- لم يُصمّم هذا الجهاز للاستعمال من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو ممن تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا في حال قيام شخص مسؤول بتقديم الإشراف أو الإرشادات المتعلقة باستخدام الجهاز إليهم من أجل الحفاظ على سلامتهم.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, veuillez toujours observer des précautions élémentaires, y compris les suivantes :

- Lisez toutes les instructions avant la première utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, ne plongez pas entièrement ou partiellement le cordon d'alimentation, les prises ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Surveillez attentivement les enfants lorsqu'ils utilisent ou se trouvent à proximité de l'appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Ne faites jamais fonctionner un appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, s'il a subi une défaillance ou s'il a été endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus près pour le faire examiner ou réparer ou pour une mise au point.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage à l'extérieur.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation suspendre d'un bord de table ou d'un comptoir et ne le mettez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un foyer électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Branchez toujours le cordon d'alimentation sur l'appareil d'abord (selon le modèle), puis dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, éteignez l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Il n'est pas conçu pour être utilisé pour les applications suivantes et la garantie ne s'applique pas pour :
 - les cuisines destinées au personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - les clients d'hôtels, motels et autres lieux à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande distinct.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- ⚠ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.

- Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude est libérée par la sortie d'air. Éloignez vos mains et votre visage de la vapeur et de la sortie d'air. Faites également attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Nettoyez les pièces amovibles avec une éponge non abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un chiffon humide. Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage » du mode d'emploi.
- L'appareil peut être utilisé à une altitude maximale de 4 000 m.
- Attention : la surface de la résistance peut rester chaude une fois l'appareil éteint.
- Attention : risque de blessure en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.
- Attention : ne renversez pas de liquide sur le connecteur (selon le modèle).

À faire

- Lisez et suivez les instructions d'utilisation. Conservez-les en lieu sûr.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes ou tous les autocollants promotionnels de votre appareil avant de l'utiliser. Veuillez également à retirer tout matériau en dessous du bol amovible (selon le modèle).
- Vérifiez que la tension secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, faites-le vérifier par un centre de service agréé.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise de terre (selon le modèle).
- Utilisez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute projection d'eau.
- Débranchez toujours votre appareil : après utilisation, pour le déplacer, ou pour le nettoyer.
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un linge humide.

- Pour éviter d'endommager votre appareil, assurez-vous de suivre les recettes données dans les instructions sur le site Web (voir page de couverture de ce document). Assurez-vous d'utiliser la quantité appropriée d'ingrédients.

À ne pas faire

- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou le cordon d'alimentation est endommagé, s'il est tombé et présente des dommages visibles ou s'il semble fonctionner anormalement. Dans de tels cas, l'appareil doit être envoyé à un service d'entretien agréé.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si vous prenez néanmoins la responsabilité de le faire, utilisez une rallonge en bon état et correspondant à l'alimentation de l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il contient encore de la nourriture chaude.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas mettre en marche l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux, etc.) ou d'une source de chaleur externe (cuisinière à gaz, plaque chauffante, etc.).
- Ne pas stocker de produits inflammables à proximité du meuble ou dans le meuble sur lequel se trouve l'appareil.
- Ne jamais démonter l'appareil soi-même.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage puissants (notamment les décapants à base de soude), ni d'éponges à récurer ou de tampons à récurer.
- Ne pas ranger l'appareil à l'extérieur. Rangez-le dans un endroit sec et bien ventilé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Conseils et informations

- Lors de la première utilisation, le produit peut dégager une odeur non toxique. Cela n'a pas d'incidence sur l'utilisation de l'appareil et l'odeur disparaîtra rapidement.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives basse tension, Compatibilité électromagnétique, Matériaux en contact avec des aliments, Environnement, etc.).
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement et non pour l'extérieur. En cas d'utilisation professionnelle, inappropriée ou non conforme aux instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.
- Pour des raisons de sécurité, utilisez uniquement des accessoires et des pièces de rechange KRUPS pour votre appareil.
- **ATTENTION** : Les personnes sensibles comme les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées devraient tenir compte du fait que les températures inférieures à 80°C ne cuisent pas assez pour éradiquer tout risque sanitaire lié à la présence de bactéries dans tous les types d'aliments, à l'exception du yaourt.

Environnement

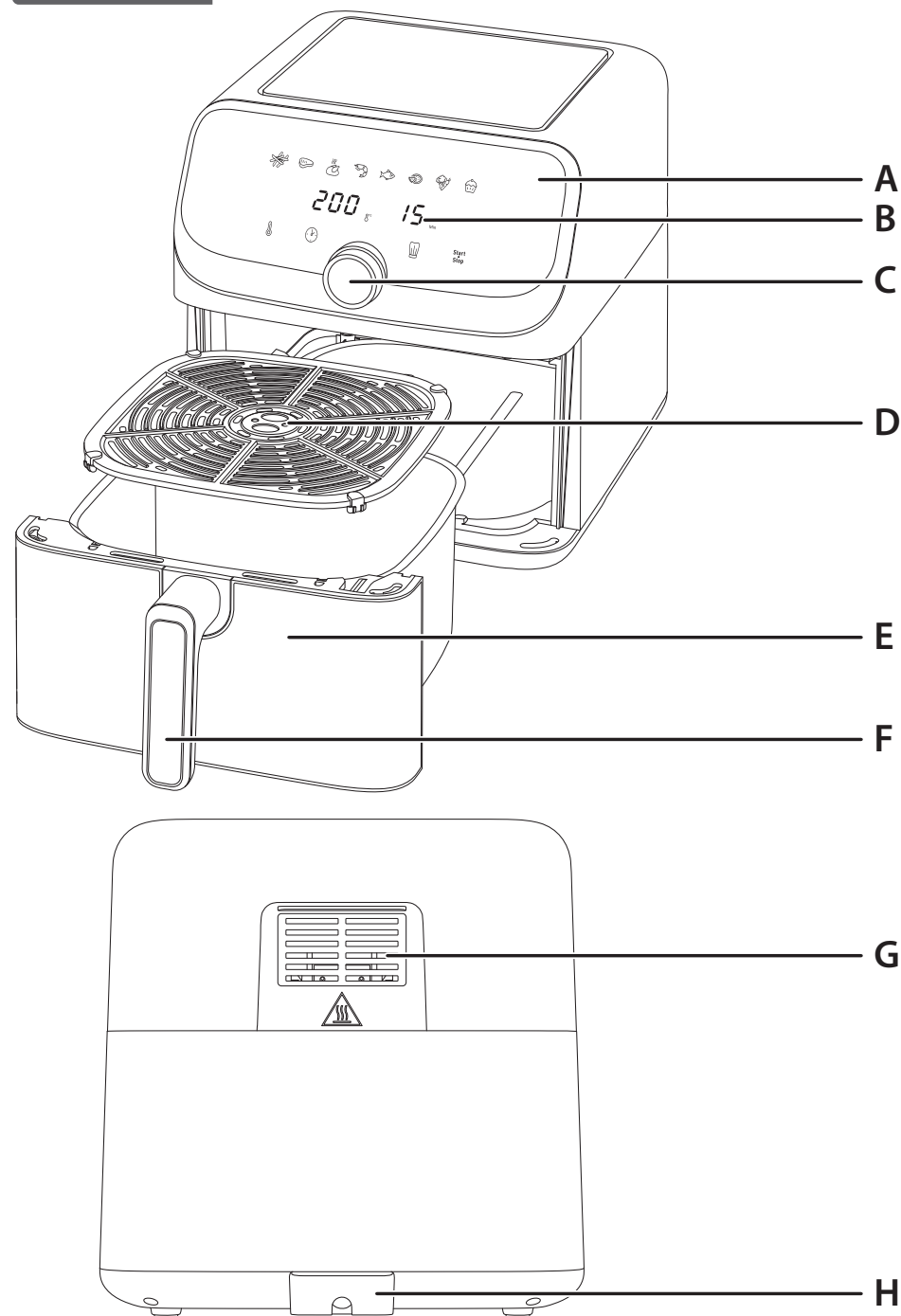
Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

VUE ÉCLATÉE

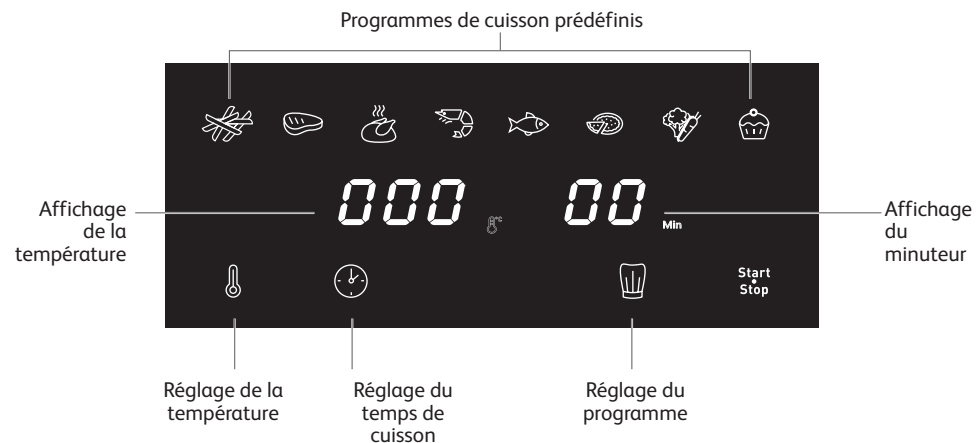


fr

DESCRIPTION

- A Panneau tactile numérique
- B Affichage du minuteur/de la température
- C Bouton de contrôle avec fonction Départ/Pause
- D Grille amovible
- E Panier
- F Poignée du panier
- G Sortie d'air
- H Cordon d'alimentation

INTERFACE UTILISATEUR



MODES DE CUISSON PRÉDÉFINIS

- Frites
- Steak
- Poulet
- Crevette
- Poisson
- Pizza
- Légumes
- Dessert

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez les éventuels autocollants et étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la grille amovible avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Remarque : l'appareil fonctionne en produisant de l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse de friture.

PRÉPARATION POUR L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute projection d'eau.
2. Ne remplissez pas le panier avec de l'huile ou tout autre liquide.

Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à air chaud.

IMPORTANT : pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne le placez pas dans un coin ou sous un placard mural. Laissez un espace d'au moins 15 cm autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler.

UTILISATION DE L'APPAREIL



1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique, en vous assurant que la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil.
2. Retirez délicatement le panier avec sa grille amovible de l'appareil.
3. Placez les aliments dans le panier.
 - **Remarque :** ne dépassez jamais la quantité maximale indiquée dans le tableau (voir la section « Guide de cuisson »), car cela pourrait altérer la qualité du résultat final.
4. Remplacez le panier dans l'appareil.
 - **Attention :** ne touchez pas le panier pendant l'utilisation et pendant un certain temps après utilisation, car il devient très chaud. Tenez le panier par la poignée uniquement.
5. Appuyez sur **Start Stop** pour allumer l'appareil. L'écran affiche le programme « Manuel » par défaut : 200°C / 15 minutes. Le bouton **Start Stop** clignote.
6. Vous pouvez maintenant choisir entre le mode de cuisson prédéfini et le réglage manuel.


a. Si vous choisissez le mode de cuisson prédéfini :


- Appuyez sur le bouton . Le mode Frites se met à clignoter.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton de contrôle (ces modes sont décrits en détail dans la section « Guide de cuisson »).
- Si vous devez régler la température : appuyez sur le bouton , puis utilisez le bouton de contrôle pour régler la température. Plage de contrôle : min. 80°C, max. 200°C. Une fois la sélection effectuée, la température clignote pendant 6 secondes avant d'être réglée.
- Si vous devez régler le minuteur : appuyez sur le bouton , puis utilisez le bouton de contrôle pour régler l'heure. Plage de contrôle : min. 1 minute, max. 60 minutes. Une fois votre sélection effectuée, le minuteur clignote pendant 6 secondes avant d'être réglé.



b. Si vous choisissez un réglage manuel :

- Appuyez à nouveau sur **Start Stop** pour commencer la cuisson avec le programme « Manuel » par défaut (200°C / 15 minutes).

- Si vous devez régler la température : appuyez sur le bouton , puis utilisez le bouton de contrôle pour régler la température. Plage de contrôle : min. 80°C, max. 200°C. Une fois la sélection effectuée, la température clignote pendant 6 secondes avant d'être réglée.
- Si vous devez régler la minuterie : appuyez sur le bouton , puis utilisez le bouton de contrôle pour régler l'heure. Plage de contrôle : min. 1 minute, max. 60 minutes. Une fois votre sélection effectuée, le minuteur clignote pendant 6 secondes avant d'être réglé.

7. Pour revenir au programme « Manuel » par défaut, appuyez simplement de nouveau sur le bouton .

8. Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton . Cela lance votre cuisson. La cuisson se met en route. Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

9. Certains aliments nécessiteront d'être brassés en milieu de cuisson pour un résultat de cuisson optimal (voir la section « Guide de cuisson »). Pour brasser les aliments, appuyez sur le centre du bouton de contrôle ou sur le bouton  pour interrompre la cuisson. Retirez le panier hors de l'appareil par la poignée et secouez-le. Replacez le panier dans l'appareil, puis appuyez de nouveau sur le centre du bouton de contrôle ou sur le bouton  pour reprendre la cuisson.

- **Astuce : vous pouvez régler le minuteur sur la moitié du temps de cuisson. Lorsque le minuteur retentit, brassez les ingrédients. Réglez ensuite à nouveau le minuteur sur le temps de cuisson restant.**

- **Remarque : lorsque le panier est retiré, l'appareil passe en mode Pause. Pour que la cuisson reprenne, le panier doit être replacé dans l'appareil dans les 10 minutes. Si le panier n'est pas replacé dans l'appareil dans les 10 minutes, le programme, la température et la durée doivent être reconfigurés.**

- **Avertissement : s'il y a beaucoup d'aliments dans le panier, celui-ci peut être lourd. Lorsque vous secouez le panier, utilisez vos deux mains et un gant de cuisine pour éviter de vous brûler.**

10. Lorsque le minuteur retentit, le temps de cuisson configuré est terminé. Retirez le panier de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.


11. **Vérifiez que vos aliments sont prêts.**

Si vos aliments ne sont pas prêts, replacez simplement le panier dans l'appareil et réglez le minuteur pour ajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

12. Lorsque les aliments sont cuits, utilisez une pince non métallique (par exemple, une pince en silicone) pour retirer les aliments du panier. L'excès d'huile de la nourriture est recueilli dans le fond du panier.

- **Attention : ne retournez jamais le panier, car la grille amovible et l'huile chaude pourraient tomber.**
- **Après la cuisson, le panier, la grille et les aliments sont très chauds. Manipulez-les avec précaution. Utilisez vos deux mains et un gant de cuisine si le panier est trop lourd.**
- **Selon le type d'aliments cuits dans l'appareil, faites attention, car de la vapeur peut s'échapper du panier.**

























13. Lorsqu'une cuisson est terminée, l'appareil est immédiatement prêt à cuire d'autres aliments.

14. Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant la fin du programme, maintenez la touche  enfoncée pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil.

GUIDE DE CUISSON

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les aliments que vous souhaitez préparer.

Remarque : les temps de cuisson ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent varier selon la variété et le lot de pommes de terre utilisées. Pour les autres aliments, la taille, la forme et la marque peuvent altérer les résultats. Par conséquent, vous devrez peut-être ajuster légèrement le temps de cuisson.

	 g		 min.	 °C	
	1 500		40 – 50	180	 x3
	2 pièces (15 mm d'épaisseur)		10 – 16	180	
	1 900		50 – 60	200	
	2 pièces		14 – 18	160	
	400		13 – 15	190	
	500		15 – 18	180	
	17 – 20 cm		6 – 8	200	 3 min
	8 pièces		17 – 22	180	

CONSEILS

- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les aliments plus volumineux.
- Brasser les aliments de plus petite taille à la moitié du temps de cuisson améliore le résultat final et peut permettre d'éviter une cuisson inégale.

- Pour rendre vos pommes de terre encore plus croustillantes, ajoutez une petite quantité d'huile avant la cuisson et secouez pour les recouvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml d'huile (1 cuillère à soupe).
- Les en-cas qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans l'appareil.
- La quantité optimale recommandée pour la cuisson des frites est de 1 500 grammes.
- Utilisez des pâtes feuilletées et des pâtes brisées prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas farcis rapidement et facilement.
- Si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou fourrés, placez un plat pour le four dans le panier de l'appareil. Vous pouvez utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Lorsque vous utilisez des mélanges qui gonflent (tels qu'un gâteau, une quiche ou des muffins), le plat pour le four ne doit pas être rempli à plus de la moitié.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le panier et la grille ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : retirez le panier pour laisser l'appareil refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le panier et la grille à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer les dernières saletés.
Astuce : Si des résidus de nourriture sont collés au fond du panier et de la grille, remplissez ces derniers d'eau chaude et de liquide vaisselle. Laissez tremper le panier et la grille pendant environ 10 minutes. Rincez puis séchez.
4. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un chiffon humide.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoiyante sèche pour retirer les résidus d'aliments.
6. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

GARANTIE ET SERVICE

Si vous avez besoin d'un dépannage ou d'informations, ou si vous rencontrez un problème, veuillez consulter le site Web de la marque ou contacter le centre d'assistance aux consommateurs de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'existe pas de centre d'assistance aux consommateurs dans votre pays, adressez-vous à votre revendeur local.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes avec l'appareil, rendez-vous sur le site Web de la marque pour consulter la liste des questions les plus fréquemment posées ou contactez le centre d'assistance aux consommateurs de votre pays.

en P. 2 – 11

vi P. 12 – 23

id P. 24– 34

th P. 35– 44

zh P. 45– 52

ar P. 61– 53

fr P. 62– 73

en

Dear customer,

Your appliance comes in eco-designed packaging, which is why we have chosen to avoid using protective plastic. Despite all the care we have taken to protect your product, you may notice some dust when you unpack your machine. We recommend thoroughly cleaning your machine with a cloth before using it for the first time.

vi

Quý khách hàng thân mến.

Thiết bị của quý khách được đựng trong bao bì được thiết kế thân thiện với môi trường, đó là lý do tại sao chúng tôi chọn tránh sử dụng nhựa cho bao bì bảo vệ. Bất chấp mọi sự cẩn thận mà chúng tôi đã thực hiện để bảo vệ sản phẩm của quý khách, quý khách vẫn có thể nhận thấy một số bụi khi mở hộp máy. Chúng tôi khuyên quý khách nên vệ sinh kỹ máy bằng vải trước khi sử dụng lần đầu tiên.

id

Pelanggan yang terhormat,

Alat hadir dalam kemasan ramah lingkungan sehingga tidak disertai plastik pelindung. Meskipun kami sudah berupaya melindungi produk, Anda mungkin melihat ada debu saat membuka kemasan produk. Bersihkan produk secara saksama dengan kain sebelum Anda menggunakannya untuk pertama kali.

th

เรียน ลูกค้าทุกท่าน

เครื่องใช้ของคุณมาพร้อมกับบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อให้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เราจึงเลือกที่จะหลีกเลี่ยงการใช้พลาสติกห่อหุ้ม แม้ว่าเราจะใช้ความระมัดระวังอย่างที่สุดเพื่อปกป้องผลิตภัณฑ์ของคุณ คุณอาจสังเกตเห็นฝุ่นเล็กน้อยเมื่อคุณนำเครื่องออกจากบรรจุภัณฑ์

เราแนะนำให้ใช้ผ้าทำความสะอาดเครื่องของคุณอย่างทั่วถึงก่อนใช้งานครั้งแรก

zh

尊敬的顾客：

本电器采用环保设计的包装，这就是我们避免使用保护性塑料的原因。尽管我们已经尽力保护您的产品，但当您拆开电器包装时，可能仍会看到有一些灰尘。

我们建议您在首次使用之前用软布彻底清洁本电器。

ar

عزيزي العميل،

يأتي جهازك بتغليف صديق للبيئة، وهو ما دفعنا لتجنب استخدام البلاستيك الواقي. على الرغم من كل العناية التي راعيناها لحماية منتجك، قد تلاحظ بعض الغبار عند فك جهازك. نوصي بتنظيف جهازك جيدًا بقطعة قماش قبل استخدامه لأول مرة.

fr

Chère cliente, cher client,

Votre appareil est livré dans un emballage éco-conçu, c'est pourquoi nous avons choisi d'éviter d'utiliser des plastiques de protection. Malgré toute l'attention que nous avons portée à la protection de votre produit, vous remarquerez peut-être de la poussière lors du déballage de votre appareil. Nous vous recommandons de le nettoyer soigneusement à l'aide d'un chiffon avant la première utilisation.