

Tefal®

en

zh

th

id

vi




Easy Fry & Grill

www.tefal.com

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remotecontrol system.

- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance (depending on model).
- Clean removable parts with a non abrasive sponge and dishwashing liquid or in a dishwasher (depending on model).
- 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.

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 Centre.
- For models with detachable power cords, only use the original power cord.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- 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 recipe book; 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 or 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 Centre.
- 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 to 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

Advice/information

- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. 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.

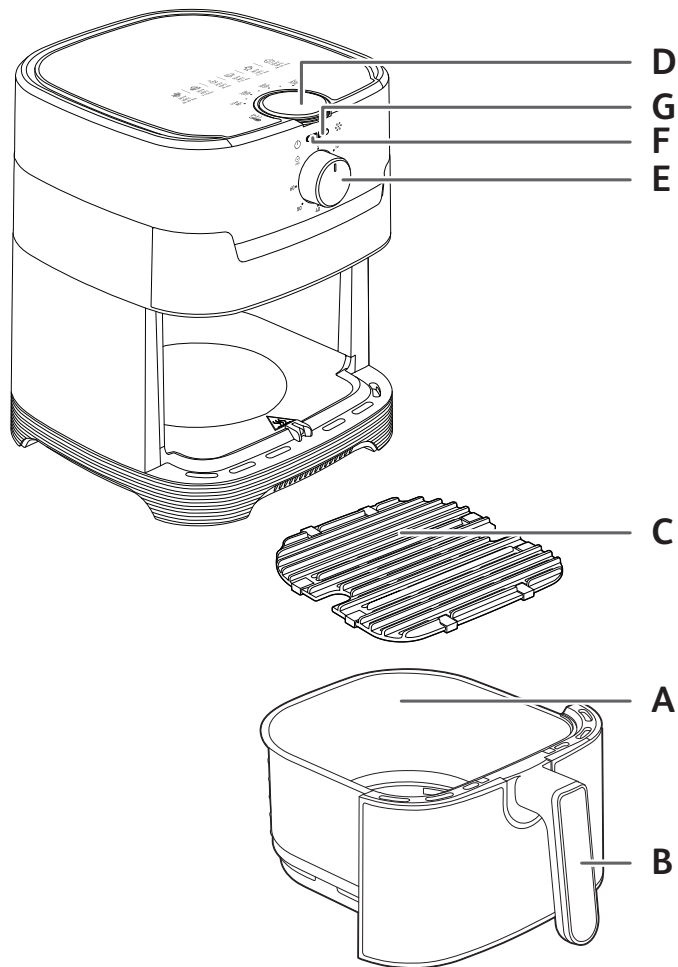
Environnement

- Before discarding your appliance, the battery from the timer has to be removed and disposed at a local civic waste collection centre or an approved service centre. (depending on model).



Environment protection first!

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



DESCRIPTION

- A. Bowl
- B. Bowl handle
- C. Removable die-cast grill grid
- D. Temperature control knob (80-200°C)
- E. Power on/off and timer (0-60 min) knob with auto shut-off
- F. Power indicator light
- G. Heating-up light

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Do not remove silicon pads of the grid.
4. Thoroughly clean the bowl and the removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can clean these parts in the dishwasher.

5. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the bowl (A) 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 bowl 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.**

USING THE APPLIANCE

Easy Fry can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Carefully pull the bowl out of the appliance.
3. Place the food in the bowl.

Note: Never fill the bowl beyond the MAX level mark or exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.
4. Slide the bowl back into the appliance.

Caution: Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle.
5. Move the temperature control knob to the required temperature. See section 'Cooking Guide' to select the right temperature
6. Select the required cooking time (see section 'Cooking Guide').
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required cooking time.

Add 3 minutes to the cooking time stated in the tables on pages 7 and 8 when using the appliance from cold.

To set a short time, turn the timer knob until 10 minutes and then go back to the desired time.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any food inside. In this case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the bowl and turn the timer knob to the required cooking time (see Cooking Guide for timings).

- The timer starts counting down the set cooking time.
 - The heating-up light goes on.
 - During the hot air frying process, the heating-up light goes on and off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to thermostatically maintain the set temperature.
 - Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
8. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance.
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.
9. **When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.**
Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer control knob to 0.

10. Check if the food is ready.

If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

11. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.
Caution: When you turn the bowl, be careful of any excess oil collected at the bottom of the bowl that may leak onto the food and of the grid may fall down.
After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may escape from the bowl.
12. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

USING THE GRILL MODE

1. Place the grill grid in the bowl of the appliance.
2. Move the temperature control knob to the 200°C.
3. Turn the timer knob to 15 minutes. This will launch the preheating phase.
4. When you hear the timer sound, the preheating phase has finished.
5. Open the appliance and put the food in the grill plate. **Caution : the bowl and the grill plate are very hot. Use a pair of tongs to place the food on the grill plate.**
6. Select the required cooking time (see section 'Cooking guide'.)
7. Put back the bowl on the appliance.
Cooking starts. The timer starts counting down the set cooking time.
Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
Note : the pieces of meat required to turn them at half cooking.
8. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.



9. Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
10. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out the bowl.

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 foods the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

	Min-max Amount (g)	Approx Time (min)	Temperature (°C)	Shake*	Extra information
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300 - 800 g	15-25 min	200°C	Yes	
Homemade French Fries (8 x 8 mm)	300 - 800 g**	22-32 min	200°C	Yes	Add 1 tbsp of oil
Frozen potato wedges	300 - 800 g	22-27 min	200°C	Yes	
Vegetables	300 - 700 g	16-20 min	200°C		
Frozen steak	100 - 500 g	7-14 min	180°C		
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 500 g	12-19 min	180°C		
Chicken (whole)	1000 g	60 min	200°C		
Fresh fish, salmon steak	350 g	15-17 min	140°C		
Shrimps	12 pieces	4 min	170°C		
Frozen chicken nuggets	100 - 600 g	7-15 min	200°C	Yes	
Frozen chicken wings	300 g	16-20 min	200°C	Yes	
Frozen cheese sticks	125 g (5 pieces)	8 min	180°C	Yes	
Frozen onion rings	200 g (10 pieces)	8-10 min	200°C	Yes	
Pizza	400 g	7 min	190°C		
Muffins	7 pieces	15-18 min	180°C		Use a baking tin/ oven dish***

	Min-max Amount (g)	Approx Time (min)	Temperature (°C)	Shake*	Extra information
Grill					
	 =  ↑	15 min	200°C		
Meat	250 - 300 g	Preheating : 15 min Cooking : 4-6 min	200°C		You can add oil, aromatic herbs and salt for better taste. At mid-cooking, you can return the food.
Sausages	400 g	Preheating : 15 min Cooking : 10-12 min	200°C		You can add oil, aromatic herbs and salt for better taste. At mid-cooking, you can return the food.
Fish filet	200 g	Preheating : 15 min Cooking : 3-5 min	170°C		
Vegetables	300 g	Preheating : 15 min Cooking : 10 min	200°C		

* Shake halfway through cooking.

** Weight of unpeeled potatoes

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes.

*****place the cake tin/oven dish in the bowl.**

When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

Visit www.tefal.com for online recipes.

TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. After adding a spoon of oil, fry the potatoes within a few minutes.
- Do not cook extremely greasy foods in the appliance.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 700 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes.

MAKING HOME-MADE CHIPS

For the best results, we advise to use frozen chips. If you want to make home-made chips, follow the steps below.

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in a bowl of cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.
Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the bowl in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the bowl.
5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The bowl 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 nonstick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the bowl to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl 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.
Note: The bowl and grid are dishwasher-safe.
Tip: If dirt is stuck at the bottom of the bowl and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the bowl 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 Tefal website at www.tefal.com or contact the Tefal Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Tefal dealer.

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit www.tefal.com for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.tefal.com

*This product is **repairable** by TEFAL/T-FAL*, during and after the guarantee period.*

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.tefal.com

The Guarantee** : TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions : TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre. This guarantee applies only for products purchased **and** used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- damage as a result of lightning or power surges
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- accidents including fire, flood, etc
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- professional or commercial use
- or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification

Consumer Statutory Rights : This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those **rights that cannot** be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

***Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the one in the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with different guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL. If the product is not repairable in the new country, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, **where possible**. *TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB. Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

****For Australia only:**

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund **for a major failure and compensation for** any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

****For India only:** The guarantee length depends on the product and the State in India. Full guarantee terms must be checked at the point of sale. Products purchased outside and used in India benefit from a 2 year guarantee.

The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is **mandatory** that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Center at **1860-200-1232, Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM**. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and cash memo.

安全指引

重要安全事項：

- 本產品只適用於家居環境。本裝置不適宜作以下用途，且以下用途將不在保用範圍之內：
 - 店舖、辦公室及其他工作環境的員工廚房區域；
 - 農舍；
 - 供酒店、汽車旅館及其他住宿環境的客人使用；
 - 民宿（住宿加早餐）類型環境。
- 肢體、感官或心智能力較弱，或者經驗或知識不足的人士（包括兒童），除非有負責其安全的人士從旁監督，或已事先向其提供本裝置的使用指示，否則均不適宜使用本裝置。
- 兒童應有人從旁監督，以確保他們不會將本裝置當作玩具。
- 本裝置可供8歲及以上兒童、身體官能或心智能力退化人士，或缺乏經驗與知識之人士使用，唯須接受從旁監督或獲悉本裝置的安全操作指示，且已瞭解其潛在危險。兒童不可把玩本裝置。兒童年滿8歲方可在監督下清潔及維護本裝置。本裝置及電線應遠離8歲以下兒童。
- 本裝置不適宜配合外置的計時開關（即外置計時器或獨立的遙控系統）使用。
- 為免發生危險，如電源線受損，必須交由生產商、認可服務中心，或具有相同資格的人士更換。
- **⚠**裝置運作時，可接觸的表面或呈高溫。請勿接觸發熱表面（視乎型號）。
- 清潔可拆出零件時，請使用非磨蝕性的海綿配洗潔精，或放入洗碗機清洗（視乎型號）。
- 請用濕海綿或布清潔裝置的內外。請參考使用說明內「清潔」一節。

- 本裝置最高可在海拔4000米使用。

請：

- 請閱讀並遵循本使用說明書，並妥善保存。
- 使用前，請移除裝置上所有包裝物料及宣傳標籤或貼紙，並請記得移除可拆內膽底下的全部物料（視乎型號）。
- 請檢查正在使用的電源電壓是否與裝置所標示的電源電壓相符（本裝置使用交流電）。
- 由於全球有多種不同制式，如要在購入地點以外國家使用本裝置，請先交由認可服務中心檢查。
- 如裝置的型號配搭可拆式電源線，請僅使用原裝電源線。
- 請務必將本裝置插入接地插座。
- 將裝置放在平坦、穩固、耐熱的表面，並避開水濺。
- 裝置使用後、或移動或清潔裝置時，務必拔掉電源。
- 如發生火警，應拔掉裝置的電源，並用濕布滅火。
- 為免損壞裝置，請緊記遵循說明及食譜的指引；確保食材分量適當。

請勿：

- 如電源線受損，或曾經掉落並有明顯損壞，或有運作異常跡象，請勿使用裝置。如發生上述情況，請務必將裝置送交認可服務中心。
- 切勿使用延長電線。如務必要使用延長電線，須自行負責，請使用狀況良好並兼容本裝置電源制式的延長電線。
- 請勿讓電源線在半空晃蕩。
- 請勿用拉扯電線線的方式拔除裝置的插頭。
- 裝置內有熱食時，切勿搬動。
- 裝置內空時，切勿操作。
- 請勿在易燃物料（百葉簾、窗簾……）附近打開裝置電源，或將裝置放近外部熱源（燃氣煮食爐、鐵板等）。
- 請勿將任何易燃產品存放在裝置所在的家具附近或之下。
- 切勿自行拆開本裝置。
- 切勿將裝置浸水。
- 請勿使用任何強力清潔產品（特別是梳打性質的除染劑），並勿使用鋼絲刷或百潔布。
- 請勿將裝置存放室外。應儲存於乾燥及通風的位置。

建議及資訊

- 本產品初次運作時，可能會釋出無毒氣味。然而不會影響運作，且會快速消失。
- 為保閣下安全，本裝置符合相關標準及規定（低電壓指令、電磁兼容性、與食品接觸之物料、環境等等）。
- 本裝置僅適合家居使用，不宜用於室外。如將本裝置用於專業或不當用途，或不依照本說明使用，製造商將不負責，而產品保用亦會無效。
- 為閣下安全起見，請僅使用為本裝置而設的配件及零件。

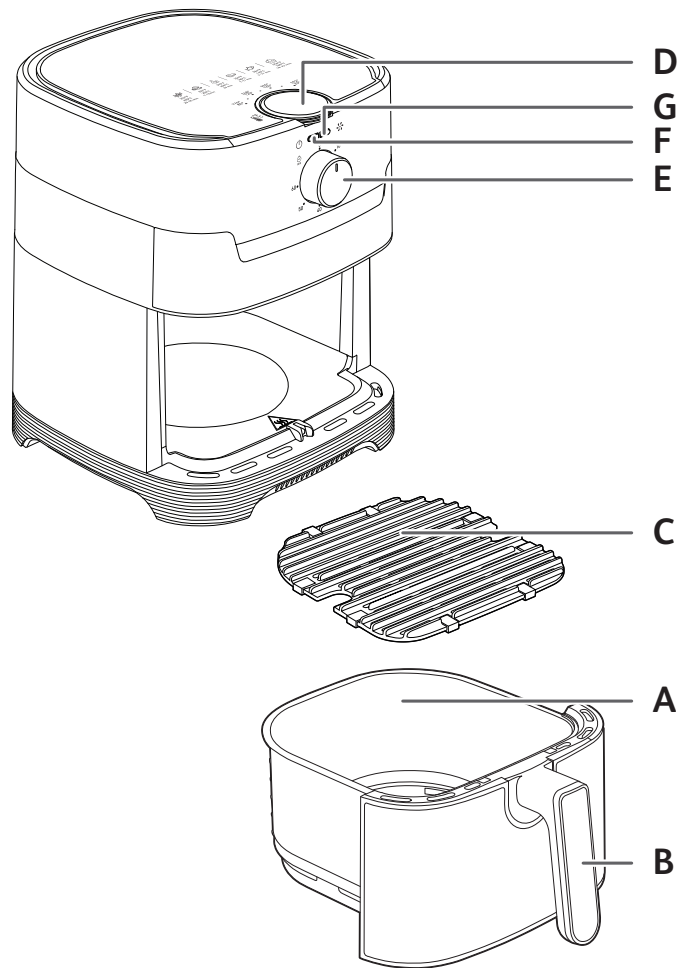
環保

- 丟棄本裝置前，請將計時器內的電池拆出並丟棄至當地的都市垃圾收集中心（視乎型號）。



環境保護最為優先！

- ① 本裝置包含可回收或循環再用的有價值物料。
- ➡ 請將本裝置棄置在所屬地區的家居垃圾收集站。



說明

- A. 內鍋
- B. 內鍋把手
- C. 可拆式壓鑄烤網
- D. 控溫旋鈕 (80-200°C)
- E. 開啟/關閉和計時
(0-60 分鐘) 旋鈕搭配自動關機
- F. 電源指示燈
- G. 加熱指示燈

初次使用之前

1. 拆除所有包材。
2. 撕除任何裝置上的貼紙或標籤。
3. 請勿移除烤網的矽膠墊。
4. 使用熱水、少許洗碗精和不具磨蝕性的海綿徹底清潔內鍋和可拆式烤網。
注意：您可以使用洗碗機清潔這些配件。
5. 用濕布擦拭裝置內外。裝置透過產生熱風來運作。請勿在內鍋 (A) 中倒入大量的油或放入油炸用油脂 (如整塊豬油)。

準備使用

1. 將裝置放於平坦穩定的耐熱工作表面，避開水潑濺的位置。
2. 請勿在內鍋中倒入大量的油或過量液體。
請勿將任何東西放在裝置上方。這樣會阻礙氣流並影響熱風氣炸的效果。

使用裝置

Easy Fry 可烹調多樣料理。主要料理的烹調時間列於「烹調指南」一節。

1. 將電源線插上插座。
2. 小心地將內鍋從裝置取出。
3. 將食物放入內鍋。
注意：食物請勿超過內鍋最高位線標示，也勿低於表中所述的最少食物份量 (請參閱「烹調指南」一節)，因為這樣可能會影響烹調料理效果。
4. 將內鍋推回氣炸鍋中。
注意：使用過程中及使用後一段時間內請勿碰觸內鍋，因為內鍋溫度會非常高。請僅握住內鍋的把手。
5. 將控溫旋鈕轉至所需的溫度。請參閱「烹調指南」一節，以選擇正確的溫度。
6. 選擇所需的烹調時間 (請參閱「烹調指南」一節)。
7. 請將計時旋鈕轉到所需的烹調時間，即可開啟裝置。
若未預熱直接使用裝置，請將第 7 和 8 頁表中所列的烹調時間加 3 分鐘。
若要設定短時間，將計時旋鈕調至 10 分鐘，再轉回您想要設定的時間。
注意：若您希望的話，也可以不放入任何食物，先讓裝置預熱。若要這樣做的話，請將計時旋鈕轉至大於 3 分鐘，接著等待加熱指示燈熄滅 (約 3 分鐘後)。接著將食物放入內鍋，將計時旋鈕轉到所需的烹調時間 (時間請參閱「烹調指南」)。
- 計時器開始倒數設定的烹調時間。

- 加熱指示燈持續亮起。
 - 熱風氣炸的過程中，加熱指示燈會時亮時滅。
此為氣炸鍋以啟動及關閉加熱元件之方式，穩定維持設定的溫度。
 - 食材中多餘的油脂會累積在內鍋底部。
8. 部分食物會需要在烹調時間的中途搖晃 (請參閱「烹調指南」一節)。若想要手動改變食材位置，請握住內鍋把手將內鍋從氣炸鍋取出，然後甩動內鍋。
接著將內鍋放回氣炸鍋中。
秘訣：您可以將計時器先設定欲烹調時間的一半，並於計時器鈴響時取出內鍋搖晃食材。接著再次轉動計時旋鈕，設定剩餘的烹調時間。
 9. 聽到計時器鈴響時，表示設定的烹調時間已結束。從氣炸鍋中取出內鍋，將內鍋放置在耐熱表面上。
注意：您也可以手動關閉裝置。若要手動關閉裝置，請直接將計時旋鈕轉到 0。
 10. 檢查食物是否烹調完成。
若食物尚未烹調完成，只要將調理鍋推回裝置中，再將計時器多設定幾分鐘即可。
 11. 若食物烹調完成，請取出內鍋。取出食物時，請用夾子將食物夾出內鍋。
注意：翻轉內鍋時，請小心積在內鍋底部的多餘油脂，可能流至食物表面或從烤網滴落。熱風氣炸後，內鍋、烤網和食物會變得非常燙。視裝置中烹調的食物種類而定，請小心內鍋中可能會冒出高溫蒸氣。
 12. 一批食物烹調完成後，氣炸鍋即可立即處理下一批食物。

使用燒烤模式

1. 將烤網放入裝置內鍋中。
2. 將控溫旋鈕調至 200°C。
3. 將計時旋鈕轉到 15 分鐘。預熱階段即會開始。
4. 聽到計時器鈴響時，表示預熱階段已完成。
5. 打開裝置並將食物放入烤盤。注意：內鍋和烤盤非常燙。請用夾子將食物放入烤盤上。
6. 選擇所需的烹調時間 (請參閱「烹調指南」一節)。
7. 將內鍋放回裝置中。開始烹調。計時器開始倒數設定的烹調時間。食物中多餘的油脂會積在內鍋底部。
注意：肉塊需要在烹調中途翻面。
8. 聽到計時器鈴響時，表示烹調已完成。從氣炸鍋中取出調理鍋，將內鍋放置在耐熱表面上。
9. 檢查食物是否烹調完成。若食物尚未烹調完成，請將內鍋放回裝置中，再將計時器多設定幾分鐘即可。
10. 若食物烹調完成，請取出內鍋。取出食物時，請用夾子將食物夾出內鍋。

烹調指南

針對您想烹調的食物，下方的表格能協助您選擇基本設定。

注意：下方的烹調時間僅為參考指南，時間根據不同馬鈴薯種類和份量可能有所不同。

其他食物的大小、形狀和品牌可能會影響成果。因此，您可能需要微調烹調時間。

	最少-最多 份量 (公克)	大約 時間 (分鐘)	溫度 (°C)	搖晃*	其他 資訊
冷凍薯條 (10 公釐 x 10 公釐標準厚度)	300-800 公克	15-25 分鐘	200°C	是	
自製薯條 (8 x 8 公釐)	300-800 公克**	22-32 分鐘	200°C	是	加入 1 大匙油
冷凍厚切 馬鈴薯條	300-800 公克	22-27 分鐘	200°C	是	
蔬菜	300-700 公克	16-20 分鐘	200°C		
冷凍牛排	100-500 公克	7-14 分鐘	180°C		
雞胸排 (去骨)	100-500 公克	12-19 分鐘	180°C		
雞 (全雞)	1000 公克	60 分鐘 ⁿ	200°C		
鮮魚、鮭魚 排	350 公克	15-17 分鐘	140°C		
蝦	12 隻	4 分鐘	170°C		
冷凍雞塊	100-600 公克	7-15 分鐘	200°C	是	
冷凍雞翅	300 公克	16-20 分鐘	200°C	是	
冷凍起司條	125 公克 (5 塊)	8 分鐘	180°C	是	
冷凍洋蔥圈	200 公克 (10 塊)	8-10 分鐘	200°C	是	
披薩	400 公克	7 分鐘	190°C		
瑪芬	7 塊	15-18 分鐘	180°C		請使用烘焙模具/ 烤盤***

	最少-最多 份量 (公克)	大約 時間 (分鐘)	溫度 (°C)	搖晃*	其他 資訊
燒烤					
		15 分鐘	200°C		
肉類	250-300 公克	預熱: 15 分鐘 烹調: 4-6 分鐘	200°C		您可以加入油、香草和鹽 來增添風味。 烹調中途您可以將食物翻面。
香腸	400 公克	預熱: 15 分鐘 烹調: 10 分鐘	200°C		您可以加入油、香草和鹽 來增添風味。 烹調中途您可以將食物翻面。
魚排	200 公克	預熱: 15 分鐘 烹調: 3-5 分鐘	170°C		
蔬菜	300 公克	預熱: 15 分鐘 烹調: 10 分鐘	200°C		

zh

* 烹調過程中搖晃。

** 未削皮的馬鈴薯重量

重要事項：為避免損毀裝置，請勿烹調超過使用說明手冊以及食譜所指示的食材及液體份量。

***請將蛋糕模具/烤盤放入調理鍋。

若您使用的混和食材會膨脹 (例如蛋糕、鹹派或瑪芬)，烤盤請勿盛裝超過一半。

秘訣

- 體積較小的食物通常所需料理時間會短於體積較大的食物。
- 量較多的食物所需烹調時間僅略長，量較少的食物所需烹調時間僅略短。
- 在烹調中途搖晃體積較小的食物，可以讓烹調成果更好，並防止食物受熱不均。
- 新鮮的馬鈴薯添加一點油可達到更酥脆的效果。加入一匙油後，氣炸馬鈴薯幾分鐘即可。
- 建議在裝置中不要烹調過度油膩的食物。
- 可用烤箱烹調的點心也可用此裝置烹調。
- 烹調薯條最佳的建議份量為 700 公克。
- 使用市售千層酥皮和塔皮可快速輕鬆製作出包餡的點心。
- 若您想烤蛋糕或鹹派，或是想炸易碎或包餡的食材，請將烤盤放入裝置的內鍋中。您可以使用矽膠、不鏽鋼、鋁製、赤陶烤盤。
- 您也可以使用此裝置重新加熱食物。若要加熱食物，請將溫度設為 160°C，時間建議最多為 10 分鐘。

自製薯條

我們建議使用冷凍薯條，以達到最佳成果。若您想製作自製薯條，請按照下列步驟。

1. 選擇建議用於製作薯條的馬鈴薯品種。馬鈴薯削皮後，切成厚度相同的條狀。
2. 將薯條浸泡在冷水中至少 30 分鐘，瀝乾後以乾淨的高吸水性毛巾吸乾水份。再以廚房紙巾輕輕壓乾。烹調前薯條需為全乾狀態。
3. 在乾燥的碗中倒入 1 大匙油（植物油、葵花油或橄欖油），放入薯條混和直到薯條表面沾滿油。
4. 用手指或廚房用具從碗中取出薯條，讓多餘的油留在碗中。將薯條放入內鍋。
注意：請勿將裝有沾油薯條的容器一次直接倒入內鍋中，否則多餘的油最終會留在內鍋底部。
5. 根據「烹調指南」一節中的說明炸薯條。

清潔

每次使用後，請清潔裝置。

內鍋和烤網皆有不沾塗層。請避免使用金屬廚房用具或具磨蝕性的清潔工具清理，因為可能會破壞不沾塗層。

1. 從牆上插座拔除插頭，讓裝置冷卻。注意：移除內鍋，讓裝置能更快速冷卻。
2. 用濕布擦拭裝置外側。
3. 使用熱水、少許洗碗精和不具磨蝕性的海綿清潔內鍋和烤網。您可以使用去油清潔劑去除任何殘留污垢。
注意：內鍋與烤網適用於洗碗機。
秘訣：若污垢黏在內鍋底部或烤網上，請裝入熱水和少許洗碗精。浸泡內鍋和烤網約 10 分鐘。接著沖洗乾淨並晾乾。
4. 用濕布和熱水擦拭裝置內部。
5. 用乾燥的清潔刷清潔加熱元件，移除任何食物殘渣。
6. 請勿將裝置浸在水中或任何液體中。

存放

1. 拔除裝置電源，讓裝置冷卻。
2. 確認所有部分均乾淨且乾燥。

保固和服務

若您需要服務或資訊，或您有疑問，請至 www.tefal-home.com.tw 造訪 Tefal 網站，或是聯繫您在國家的 Tefal 客戶服務中心。您可以在全球保固說明書中找到電話號碼。若您的國家沒有客戶服務中心，請洽詢您當地的 Tefal 經銷商。

疑難排解

若您使用裝置遭遇任何問題，請至 www.tefal-home.com.tw 參閱常見問題列表，或是聯繫您在國家的客戶服務中心。

th

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- เครื่องใช้นี้มีไว้สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ได้มีไว้เพื่อการใช้งานดังต่อไปนี้ ซึ่งอยู่นอกขอบเขตของการรับประกัน
 - พื้นที่ครัวส่วนพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมในการทำงานแบบอื่น
 - โรงงาน
 - ผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง และสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น ๆ
 - สภาพแวดล้อมแบบห้องพักพร้อมอาหารเช่า
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอุปกรณ์จากบุคคลผู้ทำหน้าที่ดูแลความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว
- ควรควบคุมดูแลไม่ให้เด็กนำเครื่องใช้ไปเล่น
- อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัส หรือทางจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากอยู่ในการควบคุมหรือการให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ด้วยวิธีที่ปลอดภัย และเข้าใจในอันตรายที่เกี่ยวข้อง ไม่ควรปล่อยให้เด็กนำเครื่องใช้ไปเล่น การทำความสะอาดและการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต้องไม่ดำเนินการโดยเด็กเล็ก เว้นแต่เด็กนั้นจะมีอายุมากกว่า 8 ปี และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล เก็บอุปกรณ์และสายไฟให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี
- เครื่องใช้นี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานร่วมกับตัวจับเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลแบบแยกต่างหาก
- หากสายไฟชำรุดเสียหาย ต้องดำเนินการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ศูนย์บริการหลังการขาย หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติคล้ายกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

th

- **⚠** อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสจำเป็นต้องได้อาจอยู่ในระดับสูง เมื่อมีการใช้งาน อุปกรณ์ ห้ามสัมผัสพื้นผิวร้อนของอุปกรณ์ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
- ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่ถอดได้ด้วยฟองน้ำที่ไม่มีใยขัดล้าง และน้ำยาล้างจาน หรือในเครื่องล้างจาน (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
- ใช้ฟองน้ำหรือผ้าชุบน้ำหมาด ๆ ทำความสะอาดด้านในและด้านนอกเครื่อง กรุณา ดูคำแนะนำการใช้งานสำหรับ “การทำความสะอาด” เครื่อง
- เครื่องใช้ไฟฟ้าใช้ได้ที่ระดับความสูงไม่เกิน 4,000 ม.

ข้อควรปฏิบัติ

- อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งาน กรุณาเก็บไว้ในที่ปลอดภัย
- นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด และกล่องเสริมการขาย หรือสติ๊กเกอร์ก่อนการใช้งานเครื่องใช้ ควรถอดวัสดุจากข้างได้นมออกดูได้เช่นกัน (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
- ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าที่ใส่สอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนป้ายแสดงของเครื่องใช้ (กระแสลัด)
- เนื่องจากมีมาตรฐานต่าง ๆ ที่กำหนดไว้ หากนำเครื่องใช้ไปใช้งานภายนอกประเทศที่ซื้อมา กรุณานำเครื่องไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้สายไฟที่เป็นของแท้เท่านั้น
- เสียบปลั๊กเครื่องในตำแหน่งที่ต่อสายดินทุกครั้ง
- ใช้บนพื้นที่เรียบ มั่นคง และทนความร้อน โดยให้ห่างจากน้ำกระเด็น
- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ทุกครั้ง: หลังการใช้งาน เพื่อเคลื่อนย้าย หรือทำความสะอาด
- ในกรณีที่เกิดไฟไหม้ ถอดปลั๊กอุปกรณ์ แล้วคลุมเปลวไฟด้วยผ้าเปียก
- เพื่อป้องกันไม่ให้อายุการใช้งานเครื่องใช้เสียหาย กรุณาตรวจสอบให้แน่ใจว่าปฏิบัติตามสูตรในคำแนะนำและสมุดคู่มืออาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้ส่วนผสมในปริมาณที่ถูกต้อง

ข้อห้ามปฏิบัติ

- ห้ามใช้หากเครื่องใช้หรือสายไฟได้รับความเสียหาย หรือหากตกหล่น และมีร่องรอยความเสียหายที่เห็นได้ชัด หรือปรากฏว่าการทำงานผิดปกติ หากมีเหตุการณ์นี้เกิดขึ้น กรุณาส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ห้ามใช้ปลั๊กพ่วง หากคุณตัดสินใจที่จะทำเช่นนั้น แต่ด้วยความรับผิดชอบของคุณเอง ใช้ปลั๊กพ่วงที่มีสภาพดี และเป็นไปตามมาตรฐานของเครื่องใช้
- ห้ามปล่อยให้สายไฟห้อย
- ห้ามถอดปลั๊กเครื่องใช้โดยดึงที่สายไฟ
- ห้ามเคลื่อนเครื่องใช้เมื่อประกอบด้วยอาหารร้อน
- ห้ามเปิดใช้งานเครื่องใช้เมื่อว่างเปล่า
- ห้ามเปิดเครื่องใช้ใกล้กับวัตถุติดไฟง่าย (ผ้าม่าน บังตา ผ้าม่าน...) หรืออยู่ใกล้กับแหล่งความร้อนด้านนอก (เตาแก๊ส แผ่นความร้อน ฯลฯ)
- ห้ามเก็บผลิตภัณฑ์ไวไฟไวใกล้กับ หรืออยู่ใต้ชุดเพอร์นิเจอร์ที่อยู่ในตำแหน่งเครื่องใช้
- ห้ามถอดชิ้นส่วนของเครื่องใช้ด้วยตัวเอง
- ห้ามแช่ตัวเครื่องในน้ำ
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์สูง (โดยเฉพาะน้ำยาผสมโซดาไฟ) หรือแอมโมเนีย หรือแอมโมเนีย
- อย่าจัดเก็บเครื่องใช้กลางแจ้ง ในจัดเก็บในพื้นที่แห้ง และอากาศถ่ายเทสะดวก

คำแนะนำ/ข้อมูล

- เมื่อใช้ผลิตภัณฑ์เป็นครั้งแรก ผลิตภัณฑ์อาจปล่อยอนุภาคที่ไม่มีพิษออกมา ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อการใช้งาน และจะหายไปโดยเร็ว
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ อุปกรณ์นี้ตรงตามมาตรฐานและข้อบังคับที่กำหนด (คำสั่งในเรื่องแรงดันไฟฟ้าต่ำ การชกกันโดยตรง แม่เหล็กไฟฟ้า วัสดุที่สัมผัสกับอาหาร สภาพแวดล้อม ฯลฯ)
- เครื่องใช้ที่ได้รับการออกแบบให้ใช้งานภายในบ้านเท่านั้น ไม่ใช่กลางแจ้ง ในกรณีที่ใช้ในกาประกอบอาชีพ ใช้งานอย่างไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของกาบริการรับประกัน
- เพื่อความปลอดภัย โปรดใช้อุปกรณ์เสริมและชิ้นส่วนจากผู้ผลิตที่ได้รับการออกแบบมาสำหรับอุปกรณ์โดยเฉพาะ

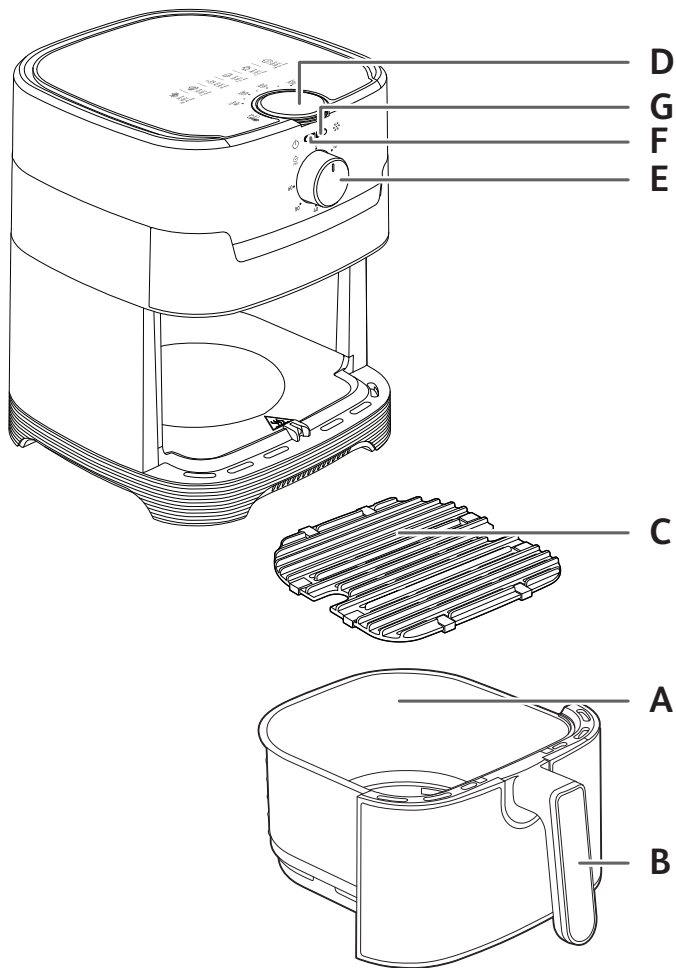
สิ่งแวดล้อม

- ก่อนทิ้งเครื่องใช้ของคุณ ต้องถอดแบตเตอรี่ออกจากตัวจับเวลา และนำไปทิ้งที่ศูนย์เก็บรวบรวมขยะในพื้นที่ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต (ขึ้นอยู่กับรุ่น)



การปกป้องสิ่งแวดล้อมต้องมาก่อน!

- ① เครื่องใช้ของคุณประกอบด้วยวัสดุรีไซเคิล ซึ่งนำกลับมาใช้หรือรีไซเคิลได้
- ➔ นำไปทิ้ง ณ จุดเก็บรวบรวมขยะในพื้นที่



คำอธิบาย

- A. หม้อทอด
- B. ตามจับหม้อทอด
- C. ตะแกรงโลหะหล่อแบบถอดได้ (Die-cast)
- D. ปุ่มหมุนควบคุมอุณหภูมิ (80-200°C)

- E. ปุ่มหมุนเปิด/ปิด และตั้งเวลา (0-60 นาที) พร้อมระบบตัดไฟอัตโนมัติ
- F. สัญญาณไฟแสดงการเปิด/ปิดเครื่อง
- G. สัญญาณไฟแสดงการทำความร้อน

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

1. นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
2. แยกสติกเกอร์หรือป้ายต่างๆ ออกจากเครื่อง
3. ห้ามแกะแผ่นซีลโคนออกจากตะแกรง
4. ทำความสะอาดหม้อและตะแกรงแบบถอดออกได้ด้วยน้ำร้อน น้ำยาล้างจานเพียงเล็กน้อยและฟองน้ำที่ไม่ชุบซึดพื้นผิว

หมายเหตุ : หม้อและตะแกรงสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้

5. เช็ดภายในและภายนอกเครื่องด้วยผ้าหมาด เครื่องทำงานด้วยการสร้างลมร้อน ห้ามเติมน้ำมันหรือไขมันสำหรับทอดลงในหม้อ (A).

การเตรียมพร้อมสำหรับใช้งาน

1. วางเครื่องบนพื้นผิวที่เรียบ มั่นคง ทนความร้อน และห่างไกลจากน้ำกระเด็น
2. ห้ามเติมน้ำมันหรือของเหลวอื่นๆ ลงในหม้อ ห้ามวางสิ่งของบนเครื่อง เพราะจะกีดขวางการไหลเวียนอากาศและส่งผลกระทบต่อผลของการทอดแบบไร่น้ำมัน

การใช้งาน

Easy Fry สามารถทำอาหารได้หลากหลายเมนู ระยะเวลาที่ใช้ในการปรุงเมนูหลัก มีระบุไว้ในหัวข้อ 'คู่มือการทำอาหาร'

1. เสียบสายไฟเข้ากับเต้าเสียบ
2. ดึงหม้อออกจากเครื่องอย่างระมัดระวัง
3. ใส่อาหารลงในหม้อ

หมายเหตุ: อย่าเติมอาหารในหม้อเกินขีดแสดงระดับสูงสุด หรือเกินปริมาณสูงสุดที่ระบุไว้ในตาราง (ดูส่วน 'คู่มือการทำอาหาร') เนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพอาหาร

4. เลื่อนหม้อกลับเข้าไปในเครื่อง
5. **ข้อควรระวัง:** ห้ามสัมผัสสัมผัสระหว่างใช้งานและหลังจากใช้งานเสร็จไม่นาน เพราะจะมีความร้อนสูงมาก ให้จับเฉพาะตรงด้ามจับของหม้อเท่านั้น
6. หมุนปุ่มหมุนควบคุมอุณหภูมิไปยังอุณหภูมิที่ต้องการ ดูส่วน 'คู่มือการทำอาหาร' เพื่อเลือกอุณหภูมิที่เหมาะสม
7. เลือกเวลาในการทำอาหารที่ต้องการ (ดูส่วน 'คู่มือการทำอาหาร')
8. วิธีเปิดเครื่อง ให้หมุนปุ่มตั้งเวลาไปยังเวลาทำอาหารที่ต้องการ
9. **เพิ่มเวลาทำอาหารอีก 3 นาที** จากเวลาที่แนะนำในตารางหน้า 7 และ 8 ในกรณีที่เริ่มใช้งานตอนเครื่องเย็น กรณีที่ต้องการตั้งเวลาทำอาหารสั้นๆ ให้หมุนปุ่มตั้งเวลาไปจนถึง 10 นาที แล้วหมุนกลับมายังเวลาที่ต้องการ.

หมายเหตุ: คุณสามารถอุ่นเครื่องก่อนใส่อาหารได้ ถ้าต้องการ ในกรณีนี้ ให้หมนปุ่มตั้งเวลาให้มากกว่า 3 นาที แล้วรอจนกระทั่งสัญญาณไฟแสดงการทำความร้อนดับ (หลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 3 นาที) จากนั้นใส่อาหารลงในหม้อและหมนปุ่มตั้งเวลาไปยังเวลาทำอาหารที่ต้องการ (ดูคู่มือการทำอาหาร สำหรับการตั้งเวลา)

- ตัวจับเวลาจะเริ่มนับถอยหลังตามเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้
 - สัญญาณไฟแสดงการทำความร้อนจะสว่างขึ้น
 - ระหว่างที่ทอดแบบไร้น้ำมัน สัญญาณไฟแสดงการทำความร้อนจะติดๆ ดับๆ เป็นระยะ ซึ่งหมายถึงว่าอุปกรณ์ทำความร้อนมีการเปิดและปิดเพื่อรักษาอุณหภูมิที่ตั้งไว้
 - น้ำมันส่วนเกินจากอาหารจะถูกรวบรวมไว้ที่ด้านล่างของหม้อ
8. อาหารบางประเภทอาจต้องการเขย่งระหว่างการทำอาหาร (ดูส่วน 'คู่มือการทำอาหาร') ในการเขย่ง ให้ดึงหม้อออกจากเครื่องโดยใช้ตามจับแล้วเขย่ง จากนั้นเลื่อนหม้อกลับเข้าไปในเครื่อง
- เคล็ดลับ: คุณสามารถตั้งเวลาเป็นครึ่งหนึ่งของเวลาทำอาหาร และเมื่อตัวจับเวลาส่งเสียง ให้เขย่งส่วนผสม จากนั้นตั้งเวลาอีกครั้งสำหรับเวลาการทำอาหารที่เหลืออยู่
9. **เมื่อคุณได้ยินเสียงเตือน แสดงว่าเวลาการทำอาหารสิ้นสุดแล้ว ดึงหม้อออกจากเครื่อง แล้ววางบนพื้นผิวที่ทนความร้อน**
- หมายเหตุ:** คุณสามารถเปิดเครื่องได้ด้วยตัวเองเช่นกัน หากต้องการทำให้หมนตัวจับเวลาไปที่ 0
10. **ตรวจดูว่าอาหารพร้อมทานหรือยัง**
หากอาหารยังไม่พร้อมทาน ให้เลื่อนหม้อกลับเข้าไปในเครื่องแล้วตั้งเวลาเพิ่มอีกเล็กน้อย
11. เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้นำหม้อออกมา ในการนำอาหารออก ให้ใช้ที่คีบคีบอาหารออกจากหม้อ **ข้อควรระวัง:** ในขณะที่คุณเอียงหรือคว่ำหม้อ ให้ระวังน้ำมันส่วนเกินที่สะสมอยู่ด้านล่างของหม้ออาจไหลเข้าสู่อาหาร รวมทั้งตะแกรงที่อาจตกลงมาได้
- หลังการทอด หม้อ ตะแกรงและอาหารจะร้อนมาก โปรดระวังไอน้ำร้อนที่อาจพุ่งออกมาจากหม้อ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารที่ปรุงในเครื่อง
12. เมื่อปรุงอาหารชุดหนึ่งเสร็จแล้ว เครื่องจะพร้อมสำหรับทำอาหารชุดต่อไปทันที

การใช้โหมดย่าง

1. ใส่ตะแกรงย่างลงในหม้อ
 2. หมนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปที่ 200°C
 3. หมนตัวจับเวลาไปที่ 15 นาที เครื่องจะเริ่มทำการอุ่นตะแกรงย่าง
 4. เมื่อคุณได้ยินเสียงเตือนดังขึ้น หมายถึงเสร็จสิ้นกระบวนการอุ่นตะแกรงย่างแล้ว
 5. ดึงหม้อออกมาและวางอาหารบนตะแกรงย่าง **ข้อควรระวัง: หม้อและตะแกรงย่างจะร้อนมาก ใช้ที่คีบคีบอาหารวางบนตะแกรงย่าง**
 6. เลือกเวลาในการทำอาหารที่ต้องการ (ดูส่วน 'คู่มือการทำอาหาร')
 7. ใส่หม้อกลับเข้าไปในเครื่อง การทำอาหารจะเริ่มขึ้น ตัวจับเวลาจะเริ่มนับเวลาทำอาหารถอยหลัง น้ำมันส่วนเกินจากอาหารจะถูกรวบรวมไว้ที่ด้านล่างของหม้อ
- หมายเหตุ:** ต้องพลิกชิ้นเนื้อเมื่อเวลาทำอาหารผ่านไปครึ่งทาง
8. เมื่อคุณได้ยินเสียงเตือน แสดงว่ากระบวนการทำอาหารเสร็จสิ้นลงแล้ว นำหม้อออกจากเครื่อง แล้ววางบนพื้นผิวที่ทนความร้อน
 9. **ตรวจดูว่าอาหารพร้อมทานหรือยัง** หากอาหารยังไม่พร้อมทาน ให้ใส่กลับเข้าไปในเครื่องและตั้งเวลาเพิ่มอีกเล็กน้อย
 10. เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้นำหม้อออกมา ในการนำอาหารออก ให้คีบอาหารออกจากหม้อด้วยที่คีบ


คู่มือการทำอาหาร

ตารางด้านล่างจะช่วยให้คุณในการเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับอาหารที่คุณต้องการเตรียม

หมายเหตุ: เวลาทำอาหารด้านล่างเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น และอาจต่างกันไปตามประเภทและลีดของหม้น้ำมันที่ใช้ สำหรับอาหารอื่นๆ ขนาด รูปร่าง และแบรนด์อาจส่งผลต่อผลลัพธ์ ดังนั้น คุณอาจต้องปรับเวลาทำอาหารเล็กน้อย

	ปริมาณต่ำสุด-สูงสุด (กรัม)	เวลา โดยประมาณ (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	เขย่ง*	ข้อมูลเพิ่มเติม
มันฝรั่งแท่งแช่แข็ง (ความหนามาตรฐาน 10 มม. x 10 มม.)	300 - 800 กรัม	15-25 นาที	200°C	ใช่	
มันฝรั่งทอดโฮมเมด (8 x 8 มม.)	300 - 800 กรัม**	22-32 นาที	200°C	ใช่	คลุกน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ
มันฝรั่งทอดแช่แข็ง	300 - 800 กรัม	22-27 นาที	200°C	ใช่	
ผัก	300 - 700 กรัม	16-20 นาที	200°C		
สเต็กแช่แข็ง	100 - 500 กรัม	7-14 นาที	180°C		
เนื้ออกไก่ (ไม่มีกระดูก)	100 - 500 กรัม	12-19 นาที	180°C		
ไก่ (ทั้งตัว)	1000 กรัม	60 นาที	200°C		
ปลาสด สเต็ก แซลมอน	350 กรัม	15-17 นาที	140°C		
กุ้ง	12 ชิ้น	4 นาที	170°C		
นิกเก็ตไก่แช่แข็ง	100 - 600 กรัม	7-15 นาที	200°C	ใช่	
ปีกไก่แช่แข็ง	300 กรัม	16-20 นาที	200°C	ใช่	
ชีสสตีกแช่แข็ง	125 กรัม (5 ชิ้น)	8 นาที	180°C	ใช่	
หัวหอมทอดแช่แข็ง	200 กรัม (10 ชิ้น)	8-10 นาที	200°C	ใช่	
พิซซ่า	400 กรัม	7 นาที	190°C		
มันฝรั่ง	7 ชิ้น	15-18 นาที	180°C		ใช้แม่พิมพ์/จานสำหรับอบ***

th

	ปริมาณ ต่ำสุด-สูงสุด (กรัม)	เวลา โดย ประมาณ (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	เขย่า*	ข้อมูลเพิ่มเติม
ย่าง					
		15 นาที	200°C		
เนื้อ	250 - 300 กรัม	การอุ่นเครื่อง: การ ทำอาหาร 15 นาที: 4-6 นาที	200°C		คุณสามารถเพิ่มน้ำมัน สมุนไพร หอมและเกลือ เพื่อรสชาติที่ดียิ่งขึ้น ระหว่างทำอาหาร คุณสามารถ กลับอาหาร ได้
ไส้กรอก	400 กรัม	การอุ่นเครื่อง: การ ทำอาหาร 15 นาที: 10 นาที	200°C		คุณสามารถเพิ่มน้ำมัน สมุนไพร หอมและเกลือ เพื่อรสชาติที่ดียิ่งขึ้น ระหว่างทำอาหาร คุณสามารถ กลับอาหาร ได้
เนื้อปลา	200 กรัม	การอุ่นเครื่อง: การ ทำอาหาร 15 นาที: 3-5 นาที	170°C		
ผัก	300 กรัม	การอุ่นเครื่อง: การ ทำอาหาร 15 นาที: 10 นาที	200°C		

* เขย่าเมื่อเวลาทำอาหารผ่าน ไปครึ่งหนึ่ง

** น้ำหนักของน้ำมันที่ใส่ไปปกติ

สำคัญ: เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อเครื่องของคุณ ห้ามใส่ส่วนผสมและของเหลวเกินปริมาณ
สูงสุดที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานและในสูตรอาหาร

***วางแม่พิมพ์เค้ก/จานสำหรับอบลงในโถ

ในการใช้ส่วนผสมที่ฟู (เช่น เค้ก, คีซ หรือมัฟฟิน) ต้องไม่ใส่ส่วนผสมในจานสำหรับอบเกินครึ่งงาน
คู่มืออาหารออนไลน์ที่ www.tefal.com

เคล็ดลับ

- โดยปกติแล้วอาหารขนาดเล็กจะใช้เวลาในการประกอบอาหารน้อยกว่าอาหารขนาดใหญ่
- อาหารปริมาณมากจะใช้เวลาในการประกอบอาหารนานขึ้นเล็กน้อย อาหารปริมาณน้อยจะใช้เวลา
ในการประกอบอาหารสั้นลงเล็กน้อย
- การเขย่าอาหารขนาดเล็กเมื่อผ่านไประยะหนึ่งของเวลาในการประกอบอาหารจะให้ผลลัพธ์ที่ดีกว่า
และช่วยให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง
- ใส่ไขมันเล็กน้อยลงในน้ำมันที่ร้อนเพื่อความปลอดภัย หลังจากใส่น้ำมันหนึ่งช้อนแล้ว ให้ทอดมันฝรั่ง
ภายในเวลาสองสามนาที
- อย่าใช้เครื่องปรุงอาหารที่มีมันจนเกินไป
- สามารถปรุงของว่างที่สามารถปรุงได้ในเตาอบในเครื่องได้เช่นกัน
- ปริมาณที่แนะนำสำหรับการทอดคือ 700 กรัม
- ใช้แม่พิมพ์สำเร็จรูปและแบ่งพายรวมเพื่อทำอาหารว่างแบบสอดไส้ได้อย่างรวดเร็วและง่ายดาย
- วางจานสำหรับอบลงในหม้อของเครื่องหากต้องการอบขนมเค้กหรือคีส หรือหากคุณต้องการ
ทอดส่วนผสมที่ปราศจากหรือส่วนผสมสอดไส้ คุณสามารถใช้งานสำหรับอบที่ค่าอุณหภูมิโคน, สเตน
แลสสตีล, อะลูมิเนียม, ดินเผา
- คุณยังสามารถใช้เครื่องเพื่ออุ่นร้อนอาหารได้อีกด้วย ในการอุ่นร้อน ให้ตั้งอุณหภูมิไปที่ 160°C
นานสูงสุด 10 นาที

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด เราแนะนำให้ผู้ใช้มันฝรั่งทอดแช่แข็ง หากต้องการทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด
ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่าง

1. เลือกมันฝรั่งแช่แข็งที่แนะนำสำหรับทำมันฝรั่งทอด ปอกเปลือกมันฝรั่งและหั่นให้เป็นชิ้นหนาเท่าๆ กัน
2. แช่มันฝรั่งในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาดที่ดูดซับได้ดี จากนั้น
นึ่งขึ้นในน้ำเดือดด้วยกระดาษทำความสะอาด มันฝรั่งต้องแห้งสนิทก่อนนำไปประกอบอาหาร
3. ใช้น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ (น้ำมันฝัก น้ำมันดอกทานตะวัน หรือน้ำมันมะกอก) ลงในชามแห้ง ใส่มันฝรั่ง
ลงไปแล้วคลุกเคล้าจนเคลือบด้วยน้ำมัน
4. ใช้หัวเข็มมันฝรั่งออกจากชามหรือเครื่องครัวเพื่อให้ไขมันส่วนเกินเหลือค้างอยู่ในชาม ไขมันฝรั่ง
ลงในหม้อ

**หมายเหตุ: อย่าเทมันฝรั่งที่เคลือบน้ำมันลงในหม้อพร้อมกันทั้งหมดทีเดียว มิฉะนั้น น้ำมัน
ส่วนเกินจะลงไปทั้งหมดด้วย**

5. ทอดมันฝรั่งตามคำแนะนำในส่วนคู่มือการทำอาหาร

การทำความสะอาด

ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง

**หม้อและตะแกรงได้รับการเคลือบสารกันติด อย่าใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่เป็นโลหะ หรือ
อุปกรณ์ทำความสะอาดซึ่งขูดขีดให้เกิดรอยได้ ในการทำความสะอาด เพราะอาจทำให้สารที่
เคลือบได้รับความเสียหาย**

1. ดึงปลั๊กไฟออกจากเต้ารับบนผนัง แล้วปล่อยให้เครื่องเย็น หมายเหตุ: นำหม้อออกจากเครื่องเพื่อ
ให้เครื่องเย็นลงเร็วขึ้น
2. เช็ดภายนอกเครื่องด้วยผ้าหมาด
3. ทำความสะอาดหม้อและตะแกรงด้วยน้ำร้อนที่ผสมน้ำยาล้างจานเล็กน้อย และใช้ฟองน้ำนุ่ม คุณ
สามารถใช้ขน้ายขัดความมันเพื่อล้างคราบสกปรก ที่เหลือ
หมายเหตุ : หม้อและตะแกรงสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้
**เคล็ดลับ: หากมีสิ่งสกปรกติดค้างที่ด้านล่างของหม้อและตะแกรง ให้เติมน้ำร้อนลงในหม้อ
และน้ำยาล้างจานเล็กน้อย แช่หม้อและตะแกรงค้างไว้ประมาณ 10 นาที แล้วล้างทำความสะอาด
และเช็ดให้แห้ง**
4. เช็ดทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและผ้าหมาดๆ
5. ให้ความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร
6. อย่านุ่มเครื่องลงในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ

การจัดเก็บ

1. ถอดปลั๊กเครื่องและปล่อยให้เย็น
2. ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้ว

การรับประกันและบริการ

หากต้องการบริการหรือต้องการทราบข้อมูล หรือมีปัญหา โปรดไปที่เว็บไซต์ของ Tefal ที่
www.tefal.com.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้า Tefal ในประเทศของคุณ คุณสามารถดู
หมายเลขโทรศัพท์ได้ในแผ่นพับการรับประกันทั่วโลก หากในประเทศของคุณ ไม่มีศูนย์บริการลูกค้า
โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่าย Tefal ในท้องถิ่นของคุณ

การแก้ปัญหา

หากคุณพบปัญหาเกี่ยวกับเครื่อง โปรดไปที่ www.tefal.com เพื่อดูรายการคำถามที่พบบ่อย หรือ
ติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าในประเทศของคุณ

PETUNJUK KESELAMATAN

PENGAMANAN PENTING

- Alat ini hanya ditujukan untuk keperluan rumah tangga. Alat ini tidak ditujukan untuk penggunaan berikut, garansinya juga tidak akan berlaku untuk:
 - area dapur staf di toko, kantor, dan lingkungan kerja lainnya;
 - rumah pertanian;
 - oleh klien di hotel, motel, dan lingkungan tipe hunian lainnya;
 - lingkungan jenis bed and breakfast (kamar dan sarapan).
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh seseorang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan fisik, indera atau kemampuan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau instruksi mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Awasi anak-anak untuk memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini.
- Alat ini dapat digunakan oleh anak berusia 8 tahun ke atas dan orang dengan keterbatasan fisik, indera atau kemampuan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi pengawasan atau instruksi mengenai penggunaan alat dengan cara yang aman dan memahami bahaya yang terlibat. Anak-anak tidak boleh bermain-main dengan alat ini. Pembersihan dan perawatan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak, kecuali mereka berusia di atas 8 tahun dan dalam pengawasan. Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak berusia di bawah 8 tahun.

- Alat ini tidak dimaksudkan untuk dioperasikan dengan menggunakan pengatur waktu eksternal atau sistem kendali jarak jauh yang terpisah.
- Jika kabel listrik rusak, kabel tersebut harus diganti oleh pabrik, pusat layanan resmi, atau orang yang memiliki kualifikasi serupa untuk menghindari bahaya apa pun.
- ⚠️ Permukaan yang dapat disentuh mungkin panas saat alat sedang beroperasi. Jangan menyentuh permukaan alat yang panas (tergantung model).
- Bersihkan bagian yang dapat dilepas dengan spons non-abrasif dan cairan pencuci piring atau menggunakan mesin pencuci piring (tergantung model).
- Bersihkan bagian dalam dan luar alat dengan spons atau kain lembap. Lihat bagian «Membersihkan» pada petunjuk penggunaan.
- Alat dapat digunakan hingga di ketinggian 4000 m.

Anjuran

- Baca dan ikuti Petunjuk penggunaan. Simpan di tempat yang aman.
- Singkirkan semua bahan kemasan dan label atau stiker dari alat sebelum penggunaan. 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 pelat peringkat alat (arus alternatif/AC).
- Mengingat beragam standar yang berlaku, jika alat digunakan di negara selain negara tempat pembeliannya, periksakan terlebih dahulu ke Pusat Servis Resmi.
- Untuk model dengan kabel listrik yang bisa dilepas, gunakan hanya kabel listrik asli.
- Selalu colokkan alat ke stopkontak yang memiliki terminal jalur arde.
- 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.
- Jika terjadi kebakaran, cabut colokan alat dan padamkan api menggunakan kain lap lembap.
- Untuk menghindari kerusakan pada alat, pastikan Anda mengikuti resep sesuai petunjuk dan buku resep; pastikan Anda menggunakan jumlah bahan yang tepat.

Larangan

- Jangan gunakan alat jika alat atau kabel listriknya rusak atau pernah jatuh dan terlihat rusak, atau tampak tidak berfungsi dengan baik. Jika ini terjadi, alat harus dikirim ke Pusat Servis 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 kekuatan alat.
- Jangan biarkan kabel listrik menjuntai.
- Jangan mencabut colokan 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 dekat dengan sumber panas eksternal (kompor gas, pelat panas, dll.).
- Jangan menyimpan produk yang mudah terbakar di dekat atau di bawah unit perabot tempat peralatan berada.
- Jangan pernah membongkar sendiri alat ini.
- Jangan merendam produk di dalam air.
- Jangan gunakan produk pembersih yang kuat (terutama pengelupas berbahan dasar soda), atau bantalan penggosok atau yang serupa.
- Jangan simpan alat di luar ruangan. Simpan di tempat kering dengan ventilasi yang baik.

Saran/informasi

- Saat digunakan untuk pertama kalinya, alat mungkin dapat mengeluarkan bau tidak beracun. Ini tidak akan mempengaruhi penggunaan dan akan hilang dengan segera.
- 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. Dalam hal penggunaan profesional, digunakan secara tidak tepat atau melanggar petunjuk penggunaan, maka pabrikan tidak menanggung tanggung jawab apapun dan garansi tidak lagi berlaku.
- Demi keselamatan Anda, gunakan hanya aksesori dan suku cadang yang dirancang untuk peralatan Anda.

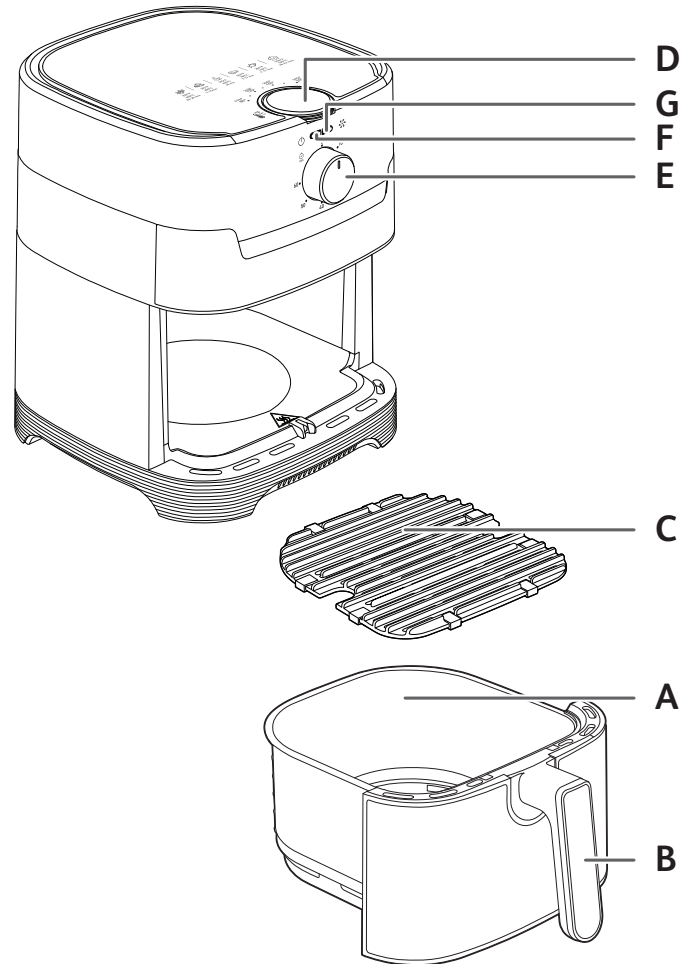
Lingkungan

- Sebelum membuang alat, baterai pengatur waktu harus dilepas dan dibuang di tempat pengumpulan sampah warga setempat atau pusat servis resmi (tergantung model).



Utamakan perlindungan lingkungan!

- 1 Peralatan Anda mengandung bahan berharga yang dapat diambil lagi atau didaur ulang.
- 2 Buanglah di tempat pengumpulan sampah warga setempat



DESKRIPSI

- A. Mangkuk
- B. Gagang mangkuk
- C. Rak pemanggang die-cast yang bisa dilepas
- D. Tombol kontrol suhu (80-200°C)
- E. Tombol daya nyala/mati dan timer (0-60 mnt) dengan mati otomatis
- F. Lampu indikator daya
- G. Lampu indikator pemanasan

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

1. Lepaskan semua bahan kemasan.
2. Lepaskan semua stiker atau label dari alat.
3. Jangan lepaskan bantalan silikon pada rak.
4. Bersihkan mangkuk dan rak lepas-pasang secara menyeluruh dengan air panas, cairan pembersih, dan spons non-abrasif.

Catatan: Komponen dapat dibersihkan dalam mesin pencuci piring.

5. Seka bagian dalam dan luar alat dengan kain lembap. Alat bekerja dengan menghasilkan udara panas. Jangan mengisi mangkuk (A) 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 mangkuk 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.**

MENGGUNAKAN ALAT

Easy Fry dapat memasak berbagai resep. Waktu memasak dicantumkan di bagian 'Panduan Memasak'.

1. Sambungkan kabel catu daya ke soket listrik.
2. Dengan hati-hati, tarik mangkuk keluar dari alat.
3. Taruh makanan dalam mangkuk.

Catatan: Jangan mengisi mangkuk melebihi tanda batas MAX atau melebihi jumlah maksimum yang ditunjukkan di dalam tabel (lihat bagian 'Panduan Memasak'), karena ini dapat memengaruhi kualitas hasil akhir.

4. Masukkan kembali mangkuk ke dalam alat.
Perhatian: Jangan menyentuh mangkuk selama alat sedang digunakan dan beberapa saat setelah selesai digunakan, karena masih sangat panas. Pegang mangkuk hanya di bagian gagangnya.
5. Putar tombol kontrol suhu ke suhu yang diperlukan. Lihat bagian 'Panduan Memasak' untuk memilih suhu yang tepat
6. Pilih waktu memasak yang diperlukan (lihat bagian 'Panduan Memasak').
7. Untuk menghidupkan alat, putar tombol timer ke waktu memasak yang diperlukan.
Tambahkan 3 menit ke waktu memasak yang disebutkan dalam tabel pada halaman 7 dan 8 saat menggunakan alat dalam kondisi dingin.

Untuk menyetel waktu yang singkat, putar tombol timer hingga 10 menit, lalu kembalikan ke waktu yang diinginkan.

Catatan: Jika mau, Anda juga dapat membiarkan alat memanaskan tanpa memasukkan makanan ke dalamnya. Jika Anda ingin melakukannya, putar tombol timer ke waktu di atas 3 menit dan tunggu hingga lampu pemanasan padam (setelah kurang lebih 3 menit). Lalu isi mangkuk dan putar tombol timer ke waktu memasak yang diperlukan (lihat setelah waktu dalam Panduan Memasak).

- Timer mulai menghitung mundur dari waktu memasak yang disetel.
 - Lampu tanda pemanasan akan menyala.
 - Sewaktu proses menggoreng dengan sirkulasi udara panas, lampu pemanasan akan nyala dan mati sesekali. Ini menunjukkan bahwa elemen pemanas dinyalakan dan dimatikan untuk menjaga suhu yang disetel secara termostatik.
 - Kelebihan minyak dari makanan akan dikumpulkan di bagian bawah mangkuk.
8. Beberapa makanan perlu sedikit digoyang di tengah proses memasak (lihat bagian 'Panduan Memasak'). Untuk menggoyang-goyangkan makanan, tarik mangkuk keluar dari alat menggunakan gagangnya dan goyangkan. Lalu masukkan kembali mangkuk ke dalam alat.
Tips: Anda bisa menyetel timer ke setengah waktu memasak, jika timer berbunyi, goyangkan bahan makanan. Lalu setel lagi timer untuk sesuai waktu memasak yang tersisa.
 9. **Jika Anda mendengar suara timer, berarti waktu memasak telah habis. Tarik mangkuk keluar dari alat dan letakkan pada permukaan yang tahan panas.**
Catatan: Alat juga bisa dimatikan secara manual. Untuk melakukannya, putar tombol kontrol timer ke 0.
 10. **Periksa apakah makanan sudah siap.**
Jika makanan belum siap, cukup masukkan kembali mangkuk ke alat dan setel timer beberapa menit lagi.
 11. Jika makanan sudah matang, keluarkan mangkuk. Untuk mengeluarkan makanan, gunakan penjepit untuk mengangkat makanan dari mangkuk.
Perhatian: Saat membalik mangkuk, berhati-hatilah dengan sisa minyak yang terkumpul di bagian bawah mangkuk yang dapat merembes ke makanan. Rak juga bisa terjatuh. Setelah menggoreng menggunakan sirkulasi udara panas, mangkuk, rak, dan makanan menjadi sangat panas. Tergantung jenis makanan yang dimasak dalam alat, harap berhati-hati dengan uap yang keluar dari mangkuk.
 12. Jika makanan sudah siap, alat dapat langsung siap digunakan untuk menyiapkan makanan yang lain.

MENGGUNAKAN MODE PANGGANG

1. Letakkan rak pemanggang di dalam mangkuk alat.
2. Putar tombol kontrol suhu ke 200°C.
3. Putar tombol timer hingga 15 menit. Tahap pemanasan awal pun akan dimulai.
4. Jika Anda mendengar suara timer, tahap pemanasan awal telah selesai.
5. Buka alat dan letakkan makanan di atas pelat pemanggang. **Perhatian: Mangkuk dan pelat pemanggang sangat panas. Gunakan penjepit untuk meletakkan makanan di atas pelat pemanggang.**
6. Pilih waktu memasak yang diperlukan (lihat bagian 'Panduan Memasak').


- Masukkan mangkuk kembali ke dalam alat.
Proses memasak dimulai. Timer mulai menghitung mundur dari waktu memasak yang disetel. Kelebihan minyak dari makanan akan terkumpul di bagian bawah mangkuk.
Catatan : potongan daging harus dibalik saat setengah matang.
- Jika Anda mendengar suara timer, proses memasak telah selesai. Keluarkan mangkuk dari alat dan letakkan pada permukaan yang tahan panas.
- Periksa apakah makanan sudah siap. Jika makanan belum siap, kembalikan mangkuk ke dalam alat dan setel timer beberapa menit lagi.
- Jika makanan sudah matang, keluarkan mangkuk. Untuk mengeluarkan makanan, gunakan penjepit untuk mengangk at makanan dari mangkuk.

PANDUAN MEMASAK

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

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 disesuaikan sedikit.

	Takaran Min-maks (g)	Estimasi waktu (mnt)	Suhu (°C)	Goyang-kan*	Informasi tambahan
Kentang goreng beku (ketebalan standar 10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15-25 mnt	200°C	Ya	
Kentang Goreng Buatan Sendiri (8 x 8 mm)	300 - 800 g**	22-32 mnt	200°C	Ya	Tambahkan 1 sendok makan minyak
Potato wedges beku	300-800 g	22-27 mnt	200°C	Ya	
Sayuran	300 - 700 g	16-20 mnt	200°C		
Steak beku	100 - 500 g	7-14 mnt	180°C		
Filet dada ayam (tanpa tulang)	100 - 500 g	12-19 mnt	180°C		
Ayam (utuh)	1000 g	60 menit	200°C		
Ikan segar, steak salmon	350 g	15-17 mnt	140°C		
Udang	12 buah	4 mnt	170°C		
Nugget ayam beku	100 - 600 g	7-15 mnt	200°C	Ya	
Sayap ayam beku	300 g	16-20 mnt	200°C	Ya	
Stik keju beku	125 g (5 buah)	8 mnt	180°C	Ya	
Onion ring beku	200 g (10 buah)	8-10 mnt	200°C	Ya	
Pizza	400 g	7 mnt	190°C		
Muffin	7 pieces	15-18 min	180°C		Gunakan loyang/ pinggan oven***

	Takaran Min-maks (g)	Estimasi waktu (mnt)	Suhu (°C)	Goyang-kan*	Informasi tambahan
Panggang					
			15 mnt	200°C	
Daging	250 - 300 g	Pemanasan awal : 15 mnt Memasak : 4-6 mnt	200°C		Anda dapat menambahkan minyak, rempah beraroma, dan garam untuk perasa. Saat di tengah memasak, Anda bisa membalik makanan.
Sosis	400 g	Pemanasan awal : 15 mnt Memasak : 10-12 mnt	200°C		Anda dapat menambahkan minyak, rempah beraroma, dan garam untuk perasa. Saat di tengah memasak, Anda bisa membalik makanan.
Filet ikan	200 g	Pemanasan awal : 15 mnt Memasak : 3-5 mnt	170°C		
Sayuran	300 g	Pemanasan awal : 15 mnt Memasak: 10 menit	200°C		

* Goyangkan saat setengah matang.

** Berat kentang yang belum dikupas

PENTING: Untuk menghindari kerusakan pada alat, jangan pernah melebihi takaran maksimum bahan dan cairan yang ditunjukkan dalam petunjuk penggunaan dan dalam resep.

*****tempatkan loyang kue/pinggan oven di dalam mangkuk.**

Jika Anda menggunakan adonan yang mengembang (seperti kue, quiche, atau muffin), pinggan oven tidak boleh diisi lebih dari separuh.

Resep online bisa dilihat di www.tefal.com

TIPS

- Makanan yang lebih kecil biasanya perlu waktu memasak yang lebih singkat daripada makanan yang berukuran lebih besar.
- Jumlah makanan yang lebih banyak perlu waktu memasak yang sedikit lebih lama, sedangkan makanan dalam jumlah sedikit perlu waktu memasak yang lebih singkat.
- Menggoyangkan makanan berukuran kecil saat setengah masak akan memberikan hasil akhir yang lebih baik dan dapat membantu masakan matang secara merata.
- Tambahkan sedikit minyak pada kentang segar agar renyah. Setelah menambahkan sesendok minyak, goreng kentang selama beberapa menit.
- Jangan memasak makanan yang terlalu berminyak dalam alat.
- Makanan ringan yang dapat dimasak dalam oven juga dapat dimasak menggunakan alat ini.
- Takaran optimal yang direkomendasikan untuk memasak kentang goreng adalah 700 gram.
- Gunakan puff pastry siap pakai dan short pastry untuk memasak camilan isi yang cepat dan mudah.
- Masukkan pinggan oven dalam mangkuk 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, tanah liat.
- Anda juga dapat menggunakan alat untuk memanaskan makanan. Untuk memanaskan makanan, setel suhu ke 160°C selama 10 menit.

MEMBUAT KENTANG GORENG SENDIRI

Untuk hasil terbaik, kami sarankan untuk menggunakan kentang beku. Jika Anda ingin membuat kentang goreng sendiri, ikuti langkah berikut.

1. Pilih jenis kentang yang direkomendasikan untuk membuat kentang goreng. Kupas kentang dan potong dengan ketebalan yang sama.
2. Rendam kentang dalam mangkuk berisi air dingin selama minimal 30 menit, tiriskan dan keringkan dengan serbet katun yang bersih dan sangat menyerap. Lalu tepuk-tepuk dengan tissu dapur. Kentang harus benar-benar kering sebelum dimasak.
3. Masukkan 1 sendok makan minyak (minyak sayur, bunga matahari, atau zaitun) di mangkuk kering, masukkan kentang di atasnya lalu aduk hingga kentang terlapisi minyak.
4. Keluarkan kentang dari mangkuk dengan jari atau alat dapur agar kelebihan minyak tertinggal di mangkuk. Taruh kentang di dalam mangkuk.

Catatan: Jangan memasukkan wadah kentang yang telah dilapisi minyak langsung ke dalam mangkuk sekaligus, karena kelebihan minyak akan tertinggal di bagian bawah mangkuk.

5. Goreng kentang sesuai dengan petunjuk di bagian Panduan Memasak.

PEMBERSIHAN

Bersihkan alat setiap kali selesai digunakan.

Mangkuk dan rak memiliki lapisan anti-lengket. Jangan menggunakan perabot dapur dari logam atau bahan pembersih abrasif untuk membersihkannya, karena dapat merusak lapisan anti-lengket tersebut.

1. Lepaskan steker listrik dari soket dinding dan biarkan alat mendingin. **Catatan:** Keluarkan mangkuk agar alat lebih cepat dingin.
2. Seka bagian luar alat dengan kain lembap.
3. Bersihkan mangkuk dan rak dengan air panas, cairan pembersih, dan spons non-abrasif. Anda dapat menggunakan cairan pembersih minyak/lemak untuk menghilangkan kotoran yang tersisa. **Catatan:** Mangkuk dan rak dapat dicuci di mesin pencuci piring. **Tips:** Jika kotoran melekat di bagian bawah mangkuk dan rak, tuangkan air panas dan sedikit cairan pembersih. Rendam mangkuk dan rak selama kira-kira 10 menit. Lalu bilas hingga bersih dan kering.
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 alat lalu biarkan dingin.
2. Pastikan semua komponen bersih dan kering.

GARANSI DAN SERVIS

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

PENYELESAIAN MASALAH

Jika Anda menemukan masalah dengan alat, kunjungi www.tefal.com untuk melihat daftar pertanyaan yang sering diajukan atau hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

vi

HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

- Thiết bị này được thiết kế để 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;

- khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dạng dân cư khác;


- môi trường dạng phòng ngủ và ăn sáng.

- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (bao gồm cả trẻ nhỏ) 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 chỉ dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.

- Trẻ nhỏ phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch phá thiết bị này.

- 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 này. Trẻ em không được phép thực hiện công việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị trừ khi các em trên 8 tuổi và được giám sát. Giữ thiết bị và dây nguồn tránh xa khỏi tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

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.
-  Khi thiết bị đang vận hành, nhiệt độ của các bề mặt tiếp cận có thể cao. Không được chạm vào các bề mặt nóng của thiết bị (tùy vào mẫu máy).
- Vệ sinh các bộ phận có thể tháo rời bằng miếng bọt biển không gây mài mòn và nước rửa chén hoặc trong máy rửa chén (tùy vào mẫu máy).
- Vệ sinh mặt trong và mặt ngoài của thiết bị bằng một miếng bọt biển 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 4000 m.

Việc nên làm

- Đọc kỹ và thực hiện theo các 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 nơi 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 cấp phép tiến hành kiểm tra.
- Đối với các mẫu máy có dây nguồn có thể tháo rời, chỉ sử dụng dây nguồn chính hãng.
- Luôn cắm phích cắm của thiết bị vào một ổ cắm có nối đất.
- 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 bạn làm theo các công thức nấu ăn trong hướng dẫn và sách nấu ăn; đảm bảo rằng bạn sử dụng đúng lượng nguyên liệu.

Việc 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 cấp phép.
- Không 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 được 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 tự tháo rời thiết bị
- Không được nhúng sản phẩm vào nước.
- Không sử dụng bất kỳ sản phẩm cơ 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

vi

Lời khuyên/Thông tin

- Khi bạn sử dụng sản phẩm lần đầu tiên, sản phẩm có thể phát ra 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.

Môi trường

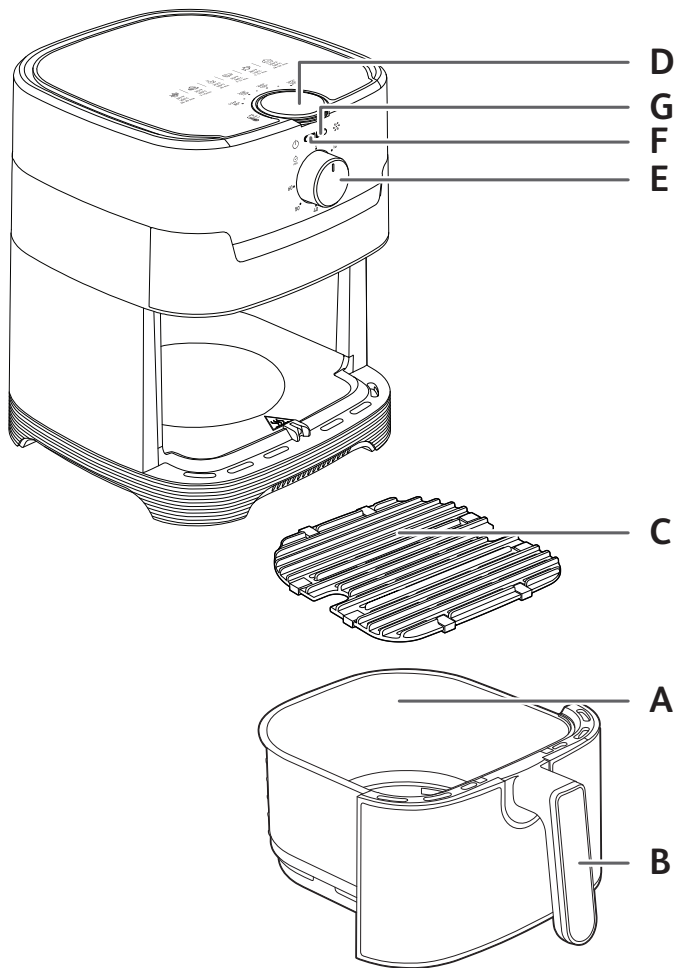
- Trước khi bạn thải bỏ thiết bị, pin trong bộ hẹn giờ phải được tháo ra và xử lý tại trung tâm thu gom rác dân dụng địa phương hoặc trung tâm bảo hành được cấp phép (tùy thuộc vào mẫu máy).



Bảo vệ môi trường là trên hết!

① Thiết bị của bạn có các vật liệu có giá trị có thể được phục hồi hoặc tái chế.

➔ Hãy thải bỏ thiết bị tại địa điểm thu gom rác thải dân dụng ở địa phương



MÔ TẢ

- A. Giỏ chiên
- B. Tay cầm
- C. Ví nướng có thể tháo rời
- D. Nút điều chỉnh nhiệt độ (80-200°C)
- E. Nút xoay bật/tắt nguồn và hẹn giờ (0-60 phút) với chế độ tự động tắt
- F. Đèn chỉ báo nguồn
- G. Đèn báo gia nhiệt

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. Không tháo miếng đệm silicon của tấm lưới.
4. Rửa sạch giỏ chiên và ví nướng bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và một miếng bọt biển không gây mài mòn.

Bạn có thể rửa các bộ phận này trong máy rửa chén.

5. Lấy miếng vải ẩm lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị. Thiết bị hoạt động bằng cách tạo ra luồng khí nóng. Không đổ dầu hoặc mỡ chiên vào giỏ (A).

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.

SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Nồi chiên không dầu Easy Fry có thể chế biến rất nhiều công thức món ăn. Thời gian nấu các món ăn thông thường có trong phần "Hướng dẫn nấu"

1. Kết nối dây nguồn với ổ cắm điện.
2. Cẩn thận kéo giỏ ra khỏi thiết bị.
3. Xếp thức ăn vào giỏ.
 - Lưu ý: Không cho thức ăn vào giỏ vượt quá chỉ dấu mức tối đa hoặc vượt quá lượng tối đa theo chỉ dẫn trong bảng (xem phần "Hướng dẫn nấu"), vì như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món ăn.
4. Trượt giỏ vào lại thiết bị.
5. **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.**
6. Xoay nút điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ cần thiết. Xem mục "Hướng dẫn nấu" để chọn nhiệt độ thích hợp
7. Chọn thời gian nấu cần thiết (xem mục "Hướng dẫn nấu").
8. Để bật thiết bị, xoay nút hẹn giờ đến thời gian nấu cần thiết. **Tính thêm 3 phút vào thời gian nấu theo chỉ dẫn trong các bảng trên trang 7 và 8 khi sử dụng thiết bị từ lưới thiết bị còn nguội.**
9. Để cài đặt thời gian ngắn, xoay nút hẹn giờ đến 10 phút rồi quay lại thời gian mong muốn.

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 nhân liệu có thể ảnh hưởng đến kết quả. Do đó, bạn có thể sẽ cần điều chỉnh thời gian nấu đôi chút.

	Lượng tối thiểu-tối đa (g)	Thời gian ước chừng (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc trộn*	Thông tin bổ sung
Khoai tây cắt lát đông lạnh (độ dày thông thường 10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15-25 phút	200°C	Có	
Khoai tây chiên kiểu Pháp tự làm tại nhà (8 x 8 mm)	300 - 800 g**	22-32 phút	200°C	Có	Thêm 1 muỗng canh dầu ăn
Khoai tây cắt múi đông lạnh	300 - 800 g	22-27 phút	200°C	Có	
Rau củ	300 - 700 g	16-20 phút	200°C		
Bit tét đông lạnh	100 - 500 g	7-14 phút	180°C		
Phi-lê ức gà (không xương)	100 - 500 g	12-19 phút	180°C		
Gà (nguyên con)	1000 g	60 phút	200°C		
Cá tươi, bit tét cá hồi	350 g	15-17 phút	140°C		
Tôm	12 miếng	4 phút	170°C		
Gà viên đông lạnh	100 - 600 g	7-15 phút	200°C	Có	
Cánh gà đông lạnh	300 g	16-20 phút	200°C	Có	
Phô mai que đông lạnh	125 g (5 miếng)	8 phút	180°C	Có	
Vòng hành tây đông lạnh	200 g (10 miếng)	8-10 phút	200°C	Có	
Pizza	400 g	7 phút	190°C		
Muffins	Bánh nướng xốp	15-18 min	180°C		Sử dụng hộp thiếc/ khay nướng lò***


vi

Lưu ý: Nếu muốn, bạn cũng có thể gia nhiệt trước thiết bị khi không có thức ăn bên trong. Trong trường hợp này, xoay núm hẹn giờ đến hơn 3 phút và đợi cho đến khi đèn báo gia nhiệt tắt (sau khoảng 3 phút). Sau đó, cho thức ăn vào giỏ và xoay núm hẹn giờ đến thời gian nấu cần thiết (xem Hướng dẫn nấu để tham khảo thời gian nấu).

- Bộ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược từ thời gian nấu đã đặt.
 - Đèn báo gia nhiệt bật sáng.
 - Trong quá trình chiên không dầu, đèn báo gia nhiệt thỉnh thoảng sẽ bật sáng và tắt. Chỉ dấu này cho biết bộ phận gia nhiệt được bật và tắt để duy trì ổn định nhiệt độ đã đặt.
 - Dầu thừa từ thức ăn đọng lại ở đáy giỏ.
8. Một số loại thức ăn cần phải được lắc trộn trong quá trình nấu (xem mục "Hướng dẫn nấu"). Để lắc trộn thức ăn, hãy kéo giỏ ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc trộn thức ăn. Sau đó, trượt giỏ vào lại thiết bị.
- Lời khuyên: 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.
9. 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.
- Lưu ý: Bạn cũng có thể tắt thiết bị theo cách thủ công. Để tắt thủ công, hãy xoay núm điều khiển hẹn giờ về 0.
10. 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.
11. Khi thức ăn đã chín, hãy lấy giỏ ra. Để lấy thức ăn ra, hãy dùng kẹp gấp để nhấc thức ăn ra khỏi giỏ.
Thận trọng: Khi bạn di chuyển giỏ, hãy cẩn thận với phần dầu thừa đọng lại ở đáy giỏ có thể bắn lên thức ăn và lưới có thể rơi xuống.
Sau quá trình chiên không dầu, giỏ chiên, tấm lưới và thức ăn sẽ rất nóng. Tùy theo loại thức ăn được nấu trong thiết bị, hãy cẩn thận vì hơi nóng có thể thoát ra từ giỏ chiên.
12. Khi nấu xong một mẻ, thiết bị có thể nấu mẻ khác ngay lập tức.

SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ NƯỚNG VÌ

- Đặt vỉ nướng vào giỏ chiên của thiết bị.
- Di chuyển núm điều khiển nhiệt độ đến 200°C.
- Xoay núm hẹn giờ đến 15 phút. Thao tác này sẽ khởi động quá trình gia nhiệt trước thiết bị.
- Khi bạn nghe thấy âm báo của bộ hẹn giờ, quá trình gia nhiệt trước đã kết thúc.
- Mở thiết bị ra và xếp thức ăn vào tấm lưới. **Thận trọng: giỏ chiên và tấm nướng rất nóng. Dùng kẹp gấp để xếp thức ăn lên tấm lưới.**
- Chọn thời gian nấu cần thiết (xem phần "Hướng dẫn nấu").
- Đặt lại giỏ chiên vào thiết bị.
Quá trình nấu bắt đầu. Bộ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược từ thời gian nấu đã đặt.
Dầu thừa từ thức ăn sẽ đọng lại ở đáy giỏ chiên.
Lưu ý: Thịt nguyên miếng cần phải được trở mặt giữa chừng.
- Khi bạn nghe thấy âm báo của bộ hẹn giờ, quá trình nấu đã kết thúc. Lấy giỏ ra khỏi thiết bị rồi đặt trên một mặt phẳng chịu nhiệt.
- Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa. Nếu chưa chín, hãy đặt giỏ vào lại thiết bị và đặt hẹn giờ thêm vài phút.
- Khi thức ăn đã chín, hãy lấy giỏ ra. Để lấy thức ăn ra, dùng kẹp gấp để nhấc thức ăn ra khỏi giỏ.

	Lượng tối thiểu-tối đa (g)	Thời gian ước chừng (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc trộn*	Thông tin bổ sung
Nướng vi					
		15 phút	200°C		
Thịt	250 - 300 g	Gia nhiệt trước: 15 phút Nấu: 4 - 6 phút	200°C		Bạn có thể thêm dầu ăn, rau thơm và muối để tăng thêm hương vị. Bạn có thể lật trở thức ăn trong quá trình nấu
Xúc xích	400 g	Gia nhiệt trước: 15 phút Nấu: 10 - 15 phút	200°C		Bạn có thể thêm dầu ăn, rau thơm và muối để tăng thêm hương vị. Bạn có thể lật trở thức ăn trong quá trình nấu
Phi-lê cá	200 g	Gia nhiệt trước: 15 phút Nấu: 3 - 5 phút	170°C		
Rau củ	300 g	Gia nhiệt trước: 15 phút Nấu: 10 phút	200°C		

* Lắc trộn giữa chừng trong quá trình nấu.

** Lượng khoai tây chưa gọt vỏ

QUAN TRỌNG: Để tránh làm hỏng thiết bị, không cho nguyên liệu và chất lỏng vào vượt quá mức tối đa cho phép trong hướng dẫn sử dụng và trong công thức chế biến.

*****Đặt hộp thiếc nướng bánh/khay nướng lò vào giỏ.**

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.

Truy cập www.tefal.com để xem công thức nấu ăn trực tuyến.

LỜI KHUYÊN

- Thức ăn có kích thước nhỏ thường cần ít thời gian nấu hơn so với thức ăn có kích thước lớn.
- Thức ăn nhiều cần thời gian nấu lâu hơn đôi chút so với thức ăn ít.
- 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.
- Thêm một chút dầu ăn vào khoai tây tươi để khoai chín giòn ngon hơn. Sau khi thêm một muỗng canh dầu ăn, chiên khoai tây trong vài phút.
- Không nấu thức ăn có quá nhiều dầu mỡ trong thiết bị.
- 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 700 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.
- Bạn cũng có thể sử dụng thiết bị để hâm nóng thức ăn. Để hâm nóng thức ăn, hãy đặt nhiệt độ ở 160°C trong tối đa 10 phút.

LÀM KHOAI TÂY CHIÊN LÁT MỎNG TẠI NHÀ

Để có kết quả tốt nhất, bạn nên sử dụng lát khoai tây đông lạnh. Nếu bạn muốn tự làm khoai tây chiên lát mỏng, hãy làm theo các bước dưới đây.

1. Chọn trong các loại khoai tây được gợi ý để làm khoai tây chiên. Gọt vỏ và cắt khoai tây thành từng lát có độ dày bằng nhau.
2. Ngâm khoai tây cắt lát trong một tô nước lạnh ít nhất 30 phút, để ráo nước và thấm khô bằng khăn sạch, có khả năng thấm hút tốt. Sau đó, vỗ bằng khăn giấy dùng trong nấu ăn. Khoai tây cắt lát phải thật khô trước khi đem chiên.
3. Lấy 1 muỗng canh dầu ăn (dầu thực vật, dầu hướng dương hoặc dầu ô-liu) cho vào một chiếc tô khô ráo, cho khoai tây cắt lát lên trên và trộn cho đến khi khoai tây được phủ một lớp dầu.
4. Lấy khoai tây ra khỏi tô bằng tay hoặc dụng cụ nhà bếp, để dầu thừa lại trong tô. Xếp khoai tây vào giỏ.
Lưu ý: Không lấy tô đựng khoai tây trộn dầu ăn đổ trực tiếp vào giỏ chiên, nếu không dầu thừa sẽ đọng ở dưới đáy giỏ chiên.
5. Chiên khoai tây theo hướng dẫn trong mục Hướng dẫn nấu.

VỆ SINH

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Giỏ chiên và tấm lưới có một 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. Rửa sạch giỏ và tấm lưới bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và một muỗng bột xốp không gây mài mòn.

Bạn có thể sử dụng dung dịch khử dầu mỡ để loại bỏ các vết bẩn còn sót lại.

Giỏ chiên và tấm lưới có thể rửa được bằng máy rửa chén.

Lời khuyên: Nếu vết bẩn bị kẹt dưới đáy giỏ chiên và tấm lưới, hãy đổ nước nóng cùng một ít nước rửa chén vào. 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 tìm hiểu dịch vụ hoặc thông tin hay gặp vấn đề, vui lòng truy cập trang web của Tefal www.tefal.com.vn hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng hotline 1800555521. Bạn có thể tìm thấy số điện thoại trong phiếu bảo hành toàn cầu.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Nếu bạn gặp vấn đề với thiết bị, hãy truy cập www.tefal.com.vn để xem danh sách các câu hỏi thường gặp hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia bạn.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

www.tefal.com

				
HK	香港 HONG KONG	1 year	8130 8998	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
ID	INDONESIA	1 year	+62 21 6220 2288	PT GROUPE SEB INDONESIA MSD, TCC Batavia Bld, Jl. K.H. Mas Mansyur No. 126, Karet Tengsin, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10250, Indonesia
MY	MALAYSIA	2 years	603 7802 3000	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD. Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
SG	SINGAPORE	2 years	6550 8900	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park, #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
TH	ประเทศไทย THAILAND	2 years	02 765 6565	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Itaitthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkok, Huaykwang, Bangkok, 10320
VN	VIETNAM	2 năm 2 years	1800-555521	Groupe SEB Vietnam JSC 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

2021-07-01

Tefal T-fal

INTERNATIONAL GUARANTEE

www.tefal.com

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чыбынамгы ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja address / Veikala nosaukums un adrese / Parduoituvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Чыбынамгы ор. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ទំនាក់ទំនង ខ្មែរ / ទំនាក់ទំនង / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Product reference / Ref Produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsaucens numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Označka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Үлгісі / Модель / 製品リファレンス番号 / 製品識別符 / 제품명 / Податоци за производот :

Distributor stamp / Cachet du distributeur / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чыбы. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของหอ / ទំនាក់ទំនង ខ្មែរ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

