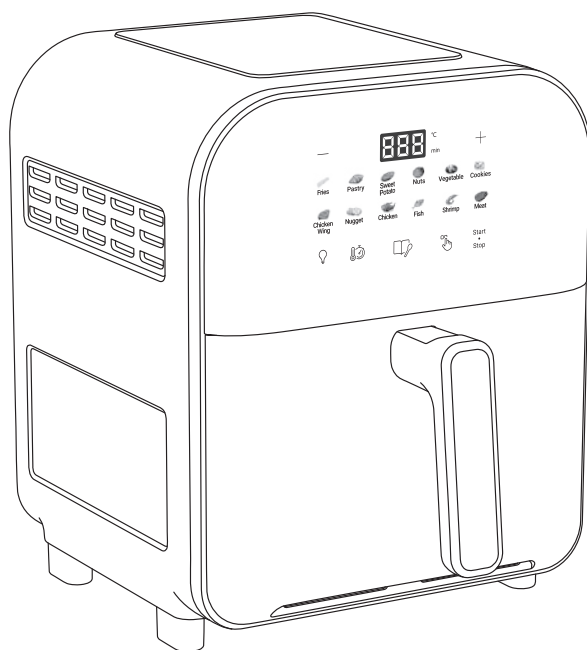


Tefal®



en

zh

th

ms

id

vi

ru

kz

Easy Fry Far-Infrared Vision Air fryer

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 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 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 nonabrasive sponge and dishwashing liquid. Do not clean them 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 4000m.

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.
- Ensure the temperature does not exceed 180°C for potatoes and French fries.
- Control the cooking process. Do not eat burnt food.
- We advise frying to a slightly golden color instead of brown color.
- Store your fresh potatoes in a room above 8°C.
- Soak the potatoes for 15-20 minutes to reduce the amount of starch.

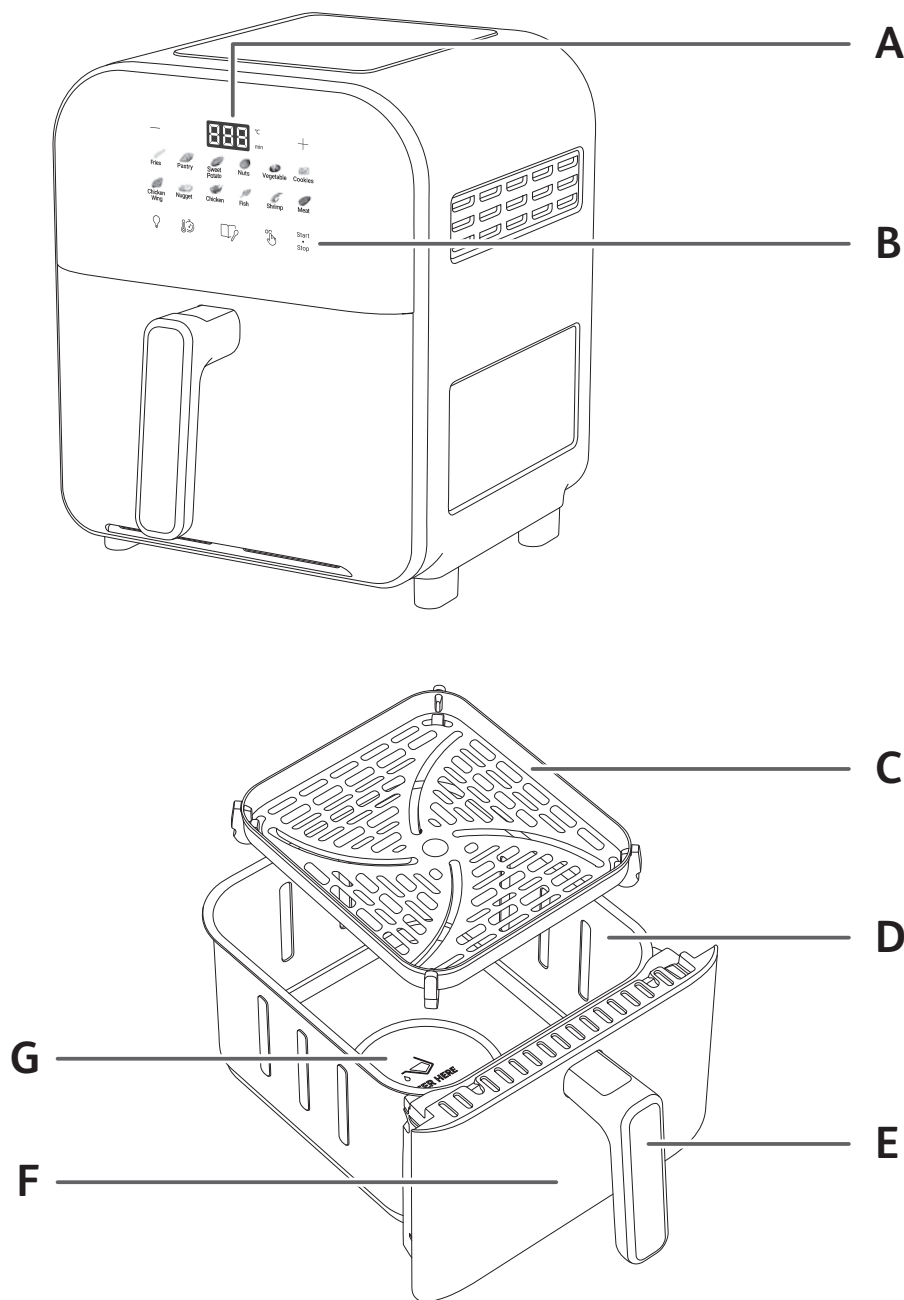
Environment

- 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!



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



DESCRIPTION

- A. Timer/ Temperature Display
- B. Digital Touchscreen Panel
- C. Removable Basket
- D. Bowl
- E. Bowl Handle
- F. Visible Window
- G. Water Fill-Up Area

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the bowl and the removable basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
Warning: the bowl and the removable basket are not dishwasher safe.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the bowl (D) 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 AUTOMATIC COOKING MODES

The appliance 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. Add water into "water fill-up area" before placing the removable basket.
3. Place the removable basket at the bottom of bowl inside.
4. Place the food in the bowl.

Note: Never fill the bowl exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

5. 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.
6. To begin cooking, you can select between the manual settings and the automatic cooking mode.
 - a. If choosing manual settings:
 - Press "Manual Setting" .
 - Adjust the temperature with the + and — buttons on the digital screen. The temperature varies from 70°C to 200°C.

- Then press  to set the desired cooking by pressing the + and — buttons. The timer can be set for between 1 and 60 minutes.
 - Press the Start button  to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
 - To view the cooking performance, you can press the light button  during hot air frying.
- b. If choosing automatic cooking mode:
- Press “Program”  to select your desired cooking mode on the screen (these modes are described in detail in the “Cooking guide” section).
 - Confirm the cooking mode by pressing the Start button . This will launch the cooking process.
 - Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
 - To view the cooking performance, you can press the light button  during hot air frying.
- Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
 - 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 to restart cooking.
 - 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.
 - 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.
 - 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 removable basket may fall down.
After hot air frying, the bowl, the removable basket 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.
 - When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

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.

	Program	Default temp./°C	Food weight/g	Suggested time/min	Menu
1	Fries	180	400	17	 Fries
2	Pastry	170	250	12	 Pastry
3	Sweet Potato	200	600	30	 Sweet Potato
4	Nuts	175	400	9	 Nuts
5	Vegetable	200	400	16	 Vegetable
6	Cookies	170	150	14	 Cookies
7	Chicken Wing	190	400	17	 Chicken Wing
8	Nugget	190	400	16	 Nugget
9	Chicken	180	1000	60	 Chicken
10	Fish	200	300	20	 Fish
11	Shrimp	180	400	14	 Shrimp
12	Meat	200	200	10	 Meat

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 800 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. For health purpose, the settings must ensure that the core of the food reaches 75°C during at least 2 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 removable basket with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt. The bowl and removable basket are not 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. 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.

Problems	Solutions
No indicator light is ON.	Check the connection of power cable set to the appliance. Check the connection to the wall socket. If the problem persists, try connecting the unit to different electrical outlet.
Your food is not properly cooked.	Ensure that the temperature indicator light is ON when adding food. Adjust again the cooking temperature if it is not already the case.
Your food is not evenly cooked.	Slide out the bowl and stir the food during cooking. Ensure food quantity does not exceed the maximum amount indicated in the table (see into section "Cooking Guide").
Your TEFAL air fryer is producing more smoke than usual.	The amount of smoke depends on the fattiness or oil content of the ingredients you are cooking. To prevent excessive smoke during cooking, you can: • Trim the excess fat • Avoid cooking ingredients with excessive marinade or sauce. • Make sure you have cleaned your grates properly before using it. You can also wipe them in between each cycle to remove residual fat and crumbs. Clean the bowl and the removable basket after used.
Error code E3 is ON.	Please contact Tefal Approved Service Centre.
Error code E4 is ON.	Please contact Tefal Approved Service Centre.

If your appliance is still not running properly, please contact Tefal Approved Service Centre.

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，務必要拔除電源。
- 如發生火警，應拔除裝置的電源，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。
- 請確保馬鈴薯和炸薯條的溫度不超過 180° C。
- 請控制烹飪過程。請勿吃燒焦的食物。
- 我們建議將食材炸至淺金黃色，而並不是棕色。
- 請將新鮮馬鈴薯存放於溫度 8° C 以上的房間內。
- 請將馬鈴薯浸泡於水中，約 15-20 分鐘，以減少澱粉量。

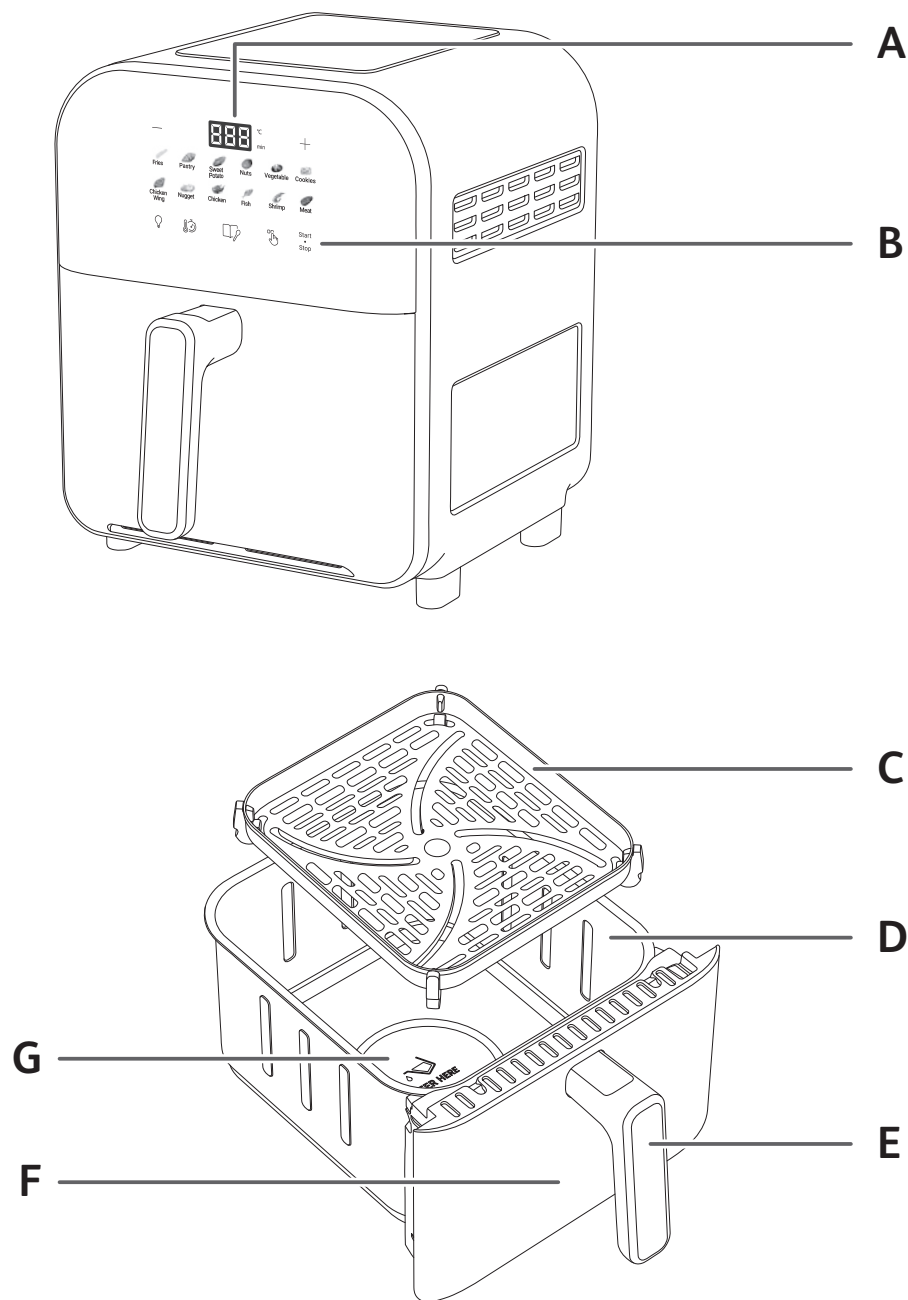
環保

- 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。



描述

- A. 計時器/溫度顯示
- B. 數碼觸控螢幕面板
- C. 可拆式炸籃
- D. 內鍋
- E. 內鍋把手
- F. 可視窗口
- G. 注水區域

初次使用前

1. 拆除所有包裝物料。
2. 撕除裝置上的任何貼紙或標籤。
3. 使用熱水、少許清潔劑和非磨蝕性海綿徹底清潔內鍋和可拆式炸籃。
警告：內鍋和可拆式炸籃不可放入洗碗機清洗。
4. 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 (D) 中倒入油或放入油炸用油脂。

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。

使用自動烹調模式

本裝置可烹調多款料理。
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. 放入可拆式炸籃前，先將水加到「注水區域」。
3. 將可拆式炸籃放入內鍋底部。
4. 將食物放入內鍋。
備註：放進內鍋中的食物不應超過表所述的**最大份量**（請參閱「烹調指南」一節），否則可能會影響烹調料理效果。
5. 將內鍋推回氣炸鍋中。
注意：使用期間及使用後一段時間內，內鍋溫度會非常高。屆時請勿碰觸內鍋，請僅握住內鍋的把手。
6. 選擇手動設定或自動烹調模式以開始烹飪。
 - a. 如果選擇手動設定：
 - 按下「手動設定」。
 - 使用數碼螢幕上的 **+** 和 **-** 按鈕來調整溫度。您可以在 70°C 至 200°C 之間調整溫度。
 - 接著按下 **🕒**，使用 **+** 和 **-** 按鈕設定所需的烹調模式。計時器可在 1 至 60 分鐘之間設定。
 - 按下「開始」按鈕 **Start/Stop** 以所選的溫度和時間開始烹調。開始烹調。螢幕會交替顯示所選的溫度和剩餘烹調時間。
 - 要查看烹調效果，可在食物氣炸期間按下指示燈按鈕 **💡**。

b. 如果選擇自動烹調模式：

- 在螢幕上按下「程式」 選擇所需的烹調模式（這些模式在「烹調指南」一節中有詳細說明）。
- 按下「開始」按鈕  確認烹調模式。烹調程序即會開始。
- 開始烹調。螢幕會交替顯示所選的溫度和剩餘烹調時間。
- 要查看烹調效果，可在食物氣炸期間按下指示燈按鈕 。

- 烹調過程中逼出的多餘食材油脂會累積在內鍋底部。
- 部分料理需要在烹調期間中途搖晃（請參閱「烹調指南」一節）。要搖勻食材，請握住內鍋把手將內鍋從氣炸鍋取出，然後甩動內鍋。接著將內鍋推回氣炸鍋中，以重新開始烹調。
- 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，並放置在隔熱表面上。
- 檢查食物是否烹調完成。若食物尚未烹調完成，只要將內鍋推回氣炸鍋中，再將計時器設定為多運作幾分鐘即可。
- 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，請小心累積在內鍋底部的多餘油脂，油脂可能會流至食物表面或從可拆式炸籃滴落。
請注意，氣炸完畢後，內鍋、可拆式炸籃和食物會非常燙手。依氣炸鍋中烹調的料理種類而定，請小心內鍋可能會冒出高溫蒸氣。
- 一道料理烹調完成後，氣炸鍋可立即烹調下一道料理。

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。

	程式	預設溫度/°C	食物重量/克	建議時間/分鐘	選單
1	急凍薯條	180	400	17	 Fries
2	糕點	170	250	12	 Pastry
3	番薯	200	600	30	 Sweet Potato
4	果仁	175	400	9	 Nuts
5	蔬菜	200	400	16	 Vegetable
6	曲奇	170	150	14	 Cookies
7	雞翼	190	400	17	 Chicken Wing
8	冷凍雞塊	190	400	16	 Nugget
9	烤雞	180	1000	60	 Chicken
10	魚	200	300	20	 Fish
11	蝦	180	400	14	 Shrimp
12	肉	200	200	10	 Meat

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 800 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。為了健康著想，有關設定須確保食物中心可達至 75°C 最少 2 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. 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.com 造訪 Tefal 網站，或是聯繫您所在國家的 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.com 參閱常見問題列表，或是聯繫您所在國家的客戶服務中心。

問題	解決方案
指示燈未亮起。	檢查電源線組與裝置的連接。 檢查與電源插座的連接。 如果問題仍未解決，請嘗試將裝置連接到不同的電源插座。
您的食物未徹底煮熟。	放入食物時，確認溫度指示燈亮起。 如果煮食溫度尚未調整，請再次調整。
您的食物未均勻煮熟。	在烹飪期間將內鍋拉出並攪拌食物。 確保食物份量不超過表格所示的最高份量（請參閱「烹調指南」一節）。
您的 Tefal 健康氣炸鍋比平常產生更多煙霧。	煙量取決於所烹調食材的脂肪或油分。 為避免烹飪時冒出過多油煙，您可： • 切走多餘的脂肪 • 避免使用過多醃料或醬料烹調食材。 • 使用前，確保已妥善清潔您的磨碎器具。您亦可以在每項程序之間擦拭磨碎器具，以清除殘留的脂肪和碎屑。使用後請清潔內鍋和可拆式炸籃。
錯誤代碼 E3 亮起。	請聯絡 Tefal 認可服務中心。
錯誤代碼 E4 亮起。	請聯絡 Tefal 認可服務中心。

如果您的裝置仍然無法正常運作，請聯絡 Tefal 認可服務中心。

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

การป้องกันความปลอดภัยที่สำคัญ

- เครื่องใช้ไม่มีไว้สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ได้มีไว้เพื่อการใช้งานดังต่อไปนี้ ซึ่งอยู่นอกขอบเขตของการรับประกัน
 - พื้นที่ครัวส่วนพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมในการทำงานแบบอื่น
 - โรงนา
 - ผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง และสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น ๆ
 - สภาพแวดล้อมแบบห้องพักพร้อมอาหารเช้า
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอุปกรณ์จากบุคคลผู้ทำหน้าที่ดูแลความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว
- ควรควบคุมดูแลไม่ให้เด็กนำเครื่องใช้ไปเล่น
- เครื่องใช้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานร่วมกับตัวจับเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลแบบแยกต่างหาก
- หากสายไฟชำรุดเสียหาย ต้องดำเนินการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ศูนย์บริการหลังการขาย หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติคล้ายกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- ⚠️ อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสจับต้องได้อาจอยู่ในระดับสูง เมื่อมีการใช้งานอุปกรณ์ ห้ามสัมผัสพื้นผิวร้อนของอุปกรณ์ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
- ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่ถอดได้ด้วยฟองน้ำที่ไม่มีใยขัดล้าง และน้ำยาล้างจาน หรือในเครื่องล้างจาน (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
- ใช้ฟองน้ำหรือผ้าชุบน้ำหมาด ๆ ทำความสะอาดด้านในและด้านนอกเครื่อง กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานสำหรับ “การทำความสะอาด” เครื่อง
- เครื่องใช้นี้ได้ที่ระดับความสูงไม่เกิน 4,000 ม.

ข้อควรปฏิบัติ

- อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งาน กรุณาเก็บไว้ในที่ปลอดภัย
- นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด และฉลากส่งเสริมการขาย หรือสติ๊กเกอร์ก่อนการใช้งานเครื่องใช้ ควรถอดวัสดุจากข้างใต้หม้อทอดไวด์เช่นกัน (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
- ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าที่ใช้สอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนป้ายแสดงของเครื่องใช้ (กระแสสลับ)
- เนื่องจากมีมาตรฐานต่าง ๆ ที่กำหนดไว้ หากนำเครื่องไปใช้งานภายนอกประเทศที่ซื้อมา กรุณานำเครื่องไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- รุ่นของสายไฟได้ ใช้สายไฟที่เป็นของแท้เท่านั้น

- เสียบปลั๊กเครื่องในเต้าเสียบที่ต่อสายดินทุกครั้ง
- ใช้บนพื้นที่เรียบ มั่นคง และทนความร้อน โดยให้ห่างจากน้ำกระเด็น
- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ทุกครั้ง: หลังการใช้งาน เพื่อเคลื่อนย้าย หรือทำความสะอาด
- ในกรณีที่เกิดไฟไหม้ ถอดปลั๊กอุปกรณ์ แล้วคลุมเปลวไฟด้วยผ้าเปียก
- เพื่อป้องกันไม่ให้อายุการใช้งานเครื่องใช้เสียหาย กรุณาตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณปฏิบัติตามสูตรในคำแนะนำและสมุดสูตรอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้ส่วนผสมในปริมาณที่ถูกต้อง

ข้อห้ามปฏิบัติ

- ห้ามใช้หากเครื่องใช้หรือสายไฟได้รับความเสียหาย หรือหากตกหล่น และมีร่องรอยความเสียหายที่เห็นได้ชัด หรือปรากฏว่าการทำงานผิดปกติ หากมีเหตุการณ์นี้เกิดขึ้น กรุณาส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ห้ามใช้ปลั๊กพ่วง หากคุณตัดสินใจที่จะทำเช่นนั้น แต่ด้วยความรับผิดชอบของตนเอง ใช้ปลั๊กพ่วงที่มีสภาพดี และเป็นไปตามมาตรฐานของเครื่องใช้
- ห้ามปล่อยให้สายไฟห้อย
- ห้ามถอดปลั๊กเครื่องใช้โดยดึงที่สายไฟ
- ห้ามเคลื่อนเครื่องใช้เมื่อประกอบด้วยอาหารร้อน
- ห้ามเปิดใช้งานเครื่องใช้เมื่อว่างเปล่า
- ห้ามเปิดเครื่องใช้ใกล้กับวัตถุติดไฟง่าย (ผ้าม่าน ผ้าม่าน...) หรืออยู่ใกล้กับแหล่งความร้อนด้านนอก (เตาแก๊ส แผ่นความร้อน ฯลฯ)
- ห้ามเก็บผลิตภัณฑ์ไวไฟไว้ใกล้กับ หรืออยู่ใต้ชุดเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ในตำแหน่งเครื่องใช้
- ห้ามถอดชิ้นส่วนของเครื่องด้วยตัวเอง
- ห้ามแช่ตัวเครื่องในน้ำ
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์สูง (โดยเฉพาะน้ำยาผสมโซดาไฟ) หรือแผ่นบิลโล หรือแผ่นขัด
- อย่าจัดเก็บเครื่องไว้กลางแจ้ง ให้จัดเก็บในพื้นที่แห้ง และอากาศถ่ายเทได้สะดวก

คำแนะนำ/ข้อมูล

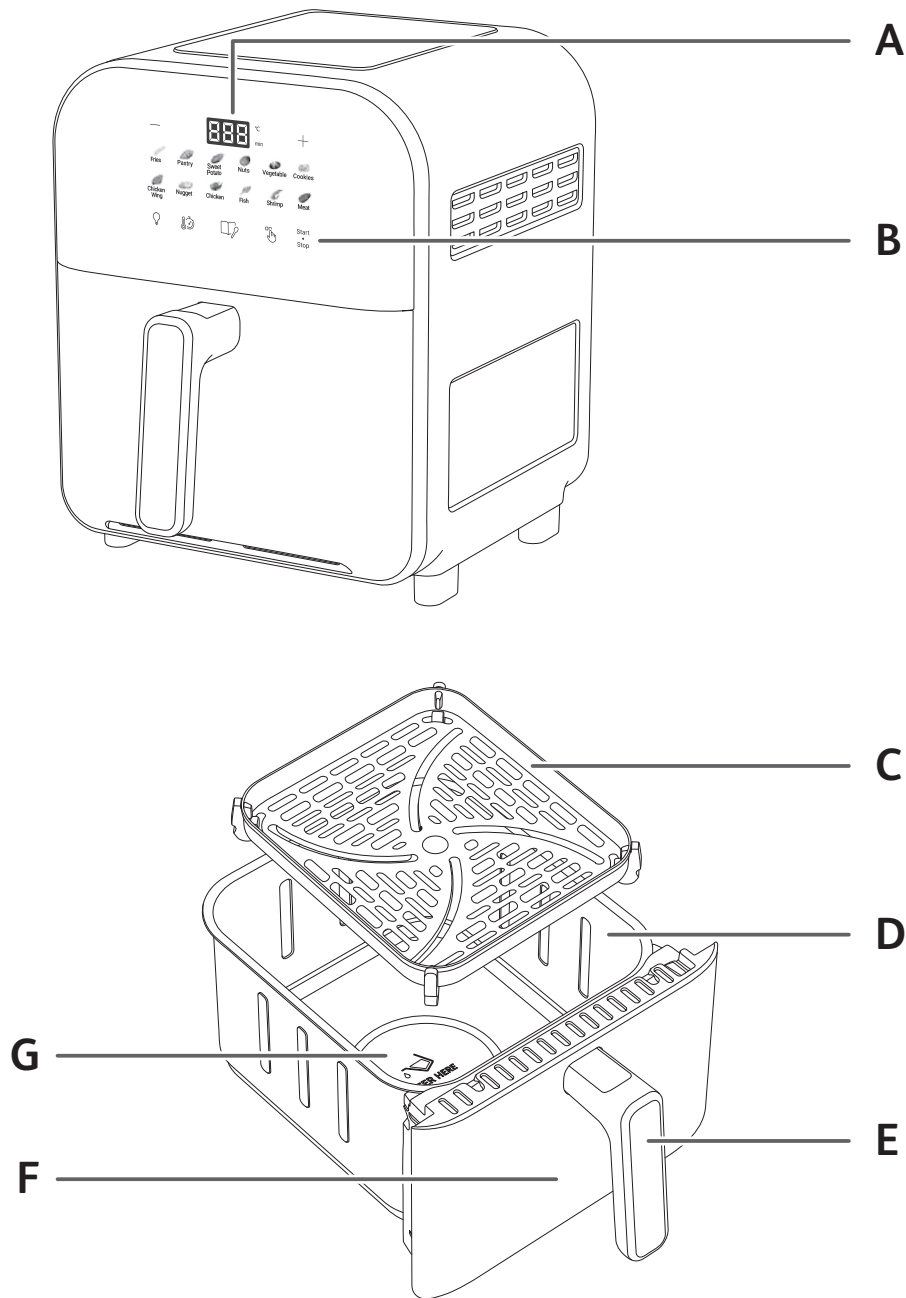
- เมื่อใช้ผลิตภัณฑ์เป็นครั้งแรก ผลิตภัณฑ์อาจปล่อยอนุภาคที่ไม่มีพิษออกมา ซึ่งไม่ส่งผลต่อการใช้งาน และจะหายไปโดยเร็ว
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ อุปกรณ์นี้ตรงตามมาตรฐานและข้อบังคับที่กำหนด (คำสั่งในเรื่องแรงดันไฟฟ้าต่ำ การเข้ากันได้ของแม่เหล็กไฟฟ้า วัสดุที่สัมผัสกับอาหาร สภาพแวดล้อม ฯลฯ)
- เครื่องใช้ได้รับการออกแบบให้ใช้งานภายในบ้านเท่านั้น ไม่ใช้กลางแจ้ง ในกรณีที่ใช้ในการประกอบอาชีพ ใช้งานอย่างไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบและอยู่นอกขอบเขตของการรับประกัน
- เพื่อความปลอดภัย โปรดใช้อุปกรณ์เสริมและชิ้นส่วนจากผู้ผลิตที่ได้รับการออกแบบมาสำหรับอุปกรณ์โดยเฉพาะ
- โปรดอย่าใช้อุณหภูมิสูงกว่า 180°C สำหรับมันฝรั่งและเฟรนช์ฟรายส์
- โปรดควบคุมขั้นตอนการทำอาหารอย่างเหมาะสม ไม่ควรรับประทานอาหารที่ไหม้เกรียมเกินไป
- เราแนะนำให้ทอดอาหารถึงแค่ระดับสีเหลืองทอง มากกว่าระดับสีน้ำตาล ซึ่งอาจไหม้เกรียมเกินไป
- โปรดเก็บรักษามันฝรั่งสดไว้ในอุณหภูมิห้องที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 8°C
- นำมันฝรั่งไปแช่ตู้เย็นประมาณ 15-20 นาที เพื่อลดปริมาณของแป้ง

สิ่งแวดล้อม

- ก่อนทิ้งเครื่องใช้ของคุณ ต้องถอดแบตเตอรี่ออกจากตัวจับเวลา และนำไปทิ้งที่ศูนย์เก็บรวบรวมขยะในพื้นที่ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

การปกป้องสิ่งแวดล้อมต้องมาก่อน!

- ❌ ❶ เครื่องใช้ของคุณประกอบด้วยวัสดุมีค่า ซึ่งนำกลับมาใช้หรือรีไซเคิลได้
- ➡️ ❷ นำไปทิ้ง ณ จุดเก็บรวบรวมขยะในพื้นที่



คำอธิบาย

- A. จอแสดงเวลา/อุณหภูมิ
- B. แผงควบคุมดิจิทัล ระบบสัมผัส
- C. ตะแกรงแบบถอดออกได้
- D. ตะกร้าทอด
- E. ด้ามจับตะกร้าทอด
- F. ช่องสำหรับดูอาหาร
- G. ช่องเติมน้ำ

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

1. นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
2. แกะสติกเกอร์หรือป้ายต่างๆ ออกจากเครื่อง
3. ทำความสะอาดหม้อและตะแกรงแบบถอดออกได้ด้วยน้ำร้อน น้ำยาล้างจานเพียงเล็กน้อย และฟองน้ำที่ไม่ชุบน้ำมัน
4. เช็ดภายในและภายนอกเครื่องด้วยผ้าหมาด เครื่องทำงานด้วยการสร้างลมร้อน ห้ามเติมน้ำมันหรือไขมันสำหรับทอดลงในหม้อ (D).

การเตรียมพร้อมสำหรับใช้งาน

1. วางเครื่องบนพื้นผิวที่เรียบ มั่นคง หนีความร้อน และห่างไกลจากน้ำกระเด็น
2. ห้ามเติมน้ำมันหรือของเหลวอื่นๆ ลงในหม้อ ห้ามวางสิ่งของบนเครื่อง เพราะจะกีดขวางการไหลเวียนอากาศและส่งผลกระทบต่อผลของการทอดแบบไร้น้ำมัน

การใช้โหมดการทำอาหารอัตโนมัติ

เครื่องนี้สามารถทำอาหารได้หลากหลายเมนู ระยะเวลาที่ใช้ในการปรุงเมนูหลัก มีระบุไว้ในหัวข้อ 'คู่มือการทำอาหาร'

1. เสียบสายไฟเข้ากับเต้าเสียบ
2. เติมน้ำลงใน "ช่องเติมน้ำ" ก่อนวางตะแกรงแบบถอดได้
3. วางตะแกรงแบบถอดออกได้ไว้ที่ด้านล่างของตะกร้าทอดข้างใน
4. ใส่อาหารลงในตะกร้าทอด

หมายเหตุ: อย่าเติมอาหารลงในตะกร้าทอดเกินปริมาณสูงสุดที่ระบุไว้ในตาราง (ดูส่วน 'คู่มือการทำอาหาร') เนื่องจากอาจส่งผลต่อคุณภาพอาหาร

5. เลื่อนตะกร้าทอดกลับเข้าไปในเครื่อง
 6. ข้อควรระวัง: ห้ามสัมผัสหม้อระหว่างใช้งานและหลังจากใช้งานเสร็จไม่นาน เพราะจะมีความร้อนสูงมาก ให้จับเฉพาะตรงด้ามจับของหม้อเท่านั้น
- หากต้องการเริ่มทำอาหาร คุณสามารถเลือกกระบวนโหมดการตั้งค่าด้วยตนเองและการทำอาหารอัตโนมัติ

a. หากเลือกการตั้งค่าด้วยตนเอง:

- กด “การตั้งค่าด้วยตนเอง” .
- ปรับอุณหภูมิด้วยปุ่ม + และ - บนหน้าจอดิจิทัล อุณหภูมิแตกต่างกันไปตั้งแต่ 70°C ถึง 200°C
- จากนั้นกด  เพื่อตั้งค่าการทำอาหารที่ต้องการโดยกดปุ่ม + และ - สามารถตั้งเวลาได้ระหว่าง 1 ถึง 60 นาที
- กดปุ่มเริ่ม  เพื่อเริ่มการทำอาหารตามการตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาที่เลือก การทำอาหารจะเริ่มขึ้น  อุณหภูมิที่เลือกและเวลาทำอาหารที่เหลือจะแสดงสลับกันบนหน้าจอแสดงผล
- หากต้องการดูประสิทธิภาพการทำอาหาร คุณสามารถกดปุ่มไฟ  ระหว่างการทอดแบบไร้น้ำมันได้

b. หากเลือกโหมดการทำอาหารอัตโนมัติ:

- กด “โปรแกรม”  เพื่อเลือกโหมดการทำอาหารที่คุณต้องการบนหน้าจอ (โหมดเหล่านี้จะอธิบายโดยละเอียดในส่วน “คู่มือการทำอาหาร”)
- ยืนยันโหมดการทำอาหารโดยกดปุ่มเริ่ม  การทำเช่นนั้นจะเป็นการเริ่มกระบวนการทำอาหาร
- การทำอาหารจะเริ่มขึ้น หน้าจอดิจิทัลจะแสดงอุณหภูมิที่เลือก และเวลาทำอาหารที่เหลือ สลับกันไปมา
- หากต้องการดูความคืบหน้าของการทำอาหาร คุณสามารถกดปุ่มเปิดไฟ  ระหว่างการทอดแบบไร้น้ำมันได้

- น้ำมันส่วนเกินจากอาหารจะถูกรวบรวมไว้ด้านล่างของหม้อ
 - อาหารบางประเภทอาจต้องการการเขย่าระหว่างการทำอาหาร (ดูส่วน “คู่มือการทำอาหาร”) ในการเขย่า ให้ดึงหม้อออกจากเครื่องโดยใช้ตามจับแล้วเขย่า จากนั้นเลื่อนหม้อกลับเข้าไปในเครื่องเพื่อเริ่มการทำอาหารอีกครั้ง
 - เมื่อคุณได้ยินเสียงตัวจับเวลา แสดงว่าเวลาการทำอาหารสิ้นสุดแล้ว ดึงตะกร้าทอดออกจากเครื่อง แล้ววางบนพื้นผิวที่ทนความร้อน
 - ตรวจสอบว่าอาหารพร้อมทานหรือยัง หากอาหารยังไม่พร้อมทาน ให้เลื่อนตะกร้าทอดกลับเข้าไปในเครื่องแล้วตั้งเวลาเพิ่มอีกเล็กน้อย
 - เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้นำตะกร้าทอดออกมา ในการนำอาหารออก ให้ใช้ที่คีบคีบอาหารออกมาจากตะกร้าทอด
- ข้อควรระวัง: ในขณะที่คุณเอียงหรือคว่ำตะกร้าทอด ให้ระวังน้ำมันส่วนเกินที่สะสมอยู่ด้านล่างของตะกร้าอาจไหลเข้าสู่อาหาร รวมทั้งตะแกรงแบบถอดออกได้ที่อาจตกลงมาได้
- หลังการทอด ตะกร้าทอด ตะแกรงแบบถอดออกได้และอาหารจะร้อนมาก โปรดระวังไอน้ำร้อนที่อาจพุ่งออกมาจากหม้อ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารที่ปรุงในเครื่อง
- เมื่ออาหารชุดหนึ่งเสร็จสิ้นแล้ว เครื่องจะพร้อมสำหรับการทำอาหารชุดต่อไปทันที

คู่มือการทำอาหาร

ตารางด้านล่างจะช่วยให้คุณในการเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับอาหารที่คุณต้องการเตรียม

หมายเหตุ: เวลาทำอาหารด้านล่างเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น และอาจต่างกันไปตามประเภทและล็อตของมินิฟรังก์ที่ใช้ สำหรับอาหารอื่นๆ ขนาด รูปร่าง และแบรนด์อาจส่งผลต่อผลลัพธ์ ดังนั้น คุณอาจต้องปรับเวลาทำอาหารเล็กน้อย

	โปรแกรม	อุณหภูมิเริ่มต้น/ °C	น้ำหนัก อาหาร/ก.	เวลาที่แนะนำ/นาที	เมนู
1	มันฝรั่งทอดแช่แข็ง	180	400	17	 Fries
2	แป้งพาย	170	250	12	 Pastry
3	มันเทศ	200	600	30	 Sweet Potato
4	ถั่ว	175	400	9	 Nuts
5	ผัก	200	400	16	 Vegetable
6	คุกกี้	170	150	14	 Cookies
7	ปีกไก่	190	400	17	 Chicken Wing
8	นักร้องแช่แข็ง	190	400	16	 Nugget
9	ไก่อบ	180	1000	60	 Chicken
10	ปลา	200	300	20	 Fish
11	กุ้ง	180	400	14	 Shrimp
12	เนื้อ	200	200	10	 Meat

เคล็ดลับ

- โดยปกติแล้วอาหารขนาดเล็กจะใช้เวลาในการประกอบอาหารน้อยกว่าอาหารขนาดใหญ่
- อาหารปริมาณมากจะใช้เวลาในการประกอบอาหารนานขึ้นเล็กน้อย อาหารปริมาณน้อยจะใช้เวลาในการประกอบอาหารสั้นลงเล็กน้อย
- การเขย่าอาหารขนาดเล็กเมื่อผ่านไปครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหารจะให้ผลลัพธ์ที่ดีกว่า และช่วยให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง
- ใส่ไขมันเล็กน้อยลงในมันฝรั่งสไลด์เพื่อความกรอบ หลังจากใส่น้ำมันหนึ่งช้อนแล้ว ให้ทอดมันฝรั่งภายในเวลาสองสามนาที
- อย่าใช้เครื่องปรุงอาหารที่มีมันจนเกินไป
- สามารถปรุงของว่างที่สามารถปรุงได้ในเตาอบในเครื่องได้เช่นกัน
- ปริมาณที่แนะนำสำหรับการทอดคือ 800 กรัม
- ใช้แปรงพื้สำเร็จรูปและแปรงพายรวนเพื่อทำอาหารว่างแบบสอดไส้ ได้อย่างรวดเร็วและง่ายดาย
- วางจานสำหรับอบลงในหม้อของเครื่องหากคุณต้องการอบขนมเค้กหรือคัสซาร์ดหรือหากคุณต้องการทอดส่วนผสมที่เปราะบางหรือส่วนผสมสอดไส้ คุณสามารถใช้จานสำหรับอบที่ทำด้วยซิลิโคน, สเตนเลสสตีล, อะลูมิเนียม, ดินเผา
- คุณยังสามารถใช้เครื่องเพื่ออุ่นอาหารได้อีกด้วย ในการอุ่นร้อน ให้ตั้งอุณหภูมิไปที่ 160°C นานสูงสุด 10 นาที เพื่อสุขภาพที่ดี ต้องตั้งค่าให้สูงพอที่จะทำให้แกนกลางของอาหารมีอุณหภูมิถึง 75°C ในเวลาอย่างน้อย 2 นาที

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด เราแนะนำให้คนใช้มันฝรั่งทอดแช่แข็ง หากต้องการทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่าง

1. เลือกมันฝรั่งพันธุ์ที่แนะนำสำหรับทำมันฝรั่งทอด ปอกเปลือกมันฝรั่งและหั่นให้เป็นชิ้นหนาเท่าๆ กัน
2. แช่มันฝรั่งในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาดที่ดูดซับได้ดี จากนั้นซับให้แห้งด้วยกระดาษทำความสะอาด มันฝรั่งต้องแห้งสนิทก่อนนำไปประกอบอาหาร
3. เทน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ (น้ำมันผัก น้ำมันดอกทานตะวัน หรือน้ำมันมะกอก) ลงในชามแห้ง ใส่มันฝรั่งลงไปแล้วคลุกเคลาจนเคลือบด้วยน้ำมัน
4. ใช้นิ้วหยิบมันฝรั่งออกจากชามหรือเครื่องครัวเพื่อให้น้ำมันส่วนเกินไหลออกจากมันฝรั่งลงในหม้อ

หมายเหตุ: อย่าเทมันฝรั่งที่เคลือบน้ำมันลงในหม้อพร้อมกับทั้งหมดทีเดียว มิฉะนั้น น้ำมันส่วนเกินจะลวกไปที่ก้นหม้อด้วย

5. ทอดมันฝรั่งตามคำแนะนำในส่วนคู่มือการทำอาหาร

การทำความสะอาด

ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง

หม้อและตะแกรงได้รับการเคลือบสารกันติด อย่าใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่เป็นโลหะ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดซึ่งขูดขีดให้เกิดรอยได้ ในการทำความสะอาด เพราะอาจทำให้สารที่เคลือบได้รับความเสียหาย

1. ดึงปลั๊กไฟออกจากเต้ารับบนผนัง แล้วปล่อยให้เครื่องเย็น หมายเหตุ: นำหม้อออกจากเครื่องเพื่อให้เครื่องเย็นลงเร็วขึ้น
2. เช็ดภายนอกเครื่องด้วยผ้าหมาด
3. ทำความสะอาดหม้อและตะแกรงด้วยน้ำร้อนที่ผสมน้ำยาล้างจานเล็กน้อย และใช้ฟองน้ำนุ่ม คุณสามารถใช้น้ำยาขัดความมันเพื่อล้างคราบสกปรก ที่เหลือ

หมายเหตุ : หม้อและตะแกรงสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้

เคล็ดลับ: หากมีสิ่งสกปรกติดค้างที่ด้านล่างของหม้อและตะแกรง ให้เติมน้ำร้อนลงในหม้อและนำยาล้างจานเล็กน้อย แช่หม้อและตะแกรงค้างไว้ประมาณ 10 นาที แล้วล้างทำความสะอาดและเช็ดให้แห้ง

4. เช็ดทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและผ้าหมาดๆ
5. อย่าจุ่มเครื่องลงในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ

การจัดเก็บ

1. ถอดปลั๊กเครื่องและปล่อยให้เย็น
2. ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้ว

การรับประกันและบริการ

หากต้องการบริการหรือต้องการทราบข้อมูล หรือมีปัญหา โปรดไปที่เว็บไซต์ของ Tefal ที่ **www.tefal.com.com** หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้า Tefal ในประเทศของคุณ คุณสามารถหมายเลขโทรศัพท์ได้ในแผ่นพับการรับประกันทั่วโลก หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่าย Tefal ในท้องถิ่นของคุณ

การแก้ปัญหา

หากคุณพบปัญหาเกี่ยวกับเครื่อง โปรดไปที่ **www.tefal.com** เพื่อดูรายการคำถามที่พบบ่อย หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าในประเทศของคุณ

แนวทาง	แก้ไขปัญหา
ไฟแสดงสถานะไม่ติด	ตรวจสอบการเชื่อมต่อสายไฟที่ติดตั้งไว้กับเครื่อง ตรวจสอบการเชื่อมต่อกับเต้ารับบนผนัง หากปัญหายังคงอยู่ ให้ลองเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าอื่น
อาหารของคุณถูกปรุงอย่างไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟแสดงสถานะอุณหภูมิติดอยู่เมื่อเติมอาหาร ปรับอุณหภูมิการปรุงอาหารอีกครั้งหากไฟยังไม่ติด
อาหารของคุณสุกไม่ทั่วถึง	เลื่อนตะกร้าทอดออกมาและคนอาหารระหว่างปรุงอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปริมาณอาหารไม่เกินปริมาณสูงสุดที่ระบุไว้ในตาราง (ดูในส่วน “คู่มือการทำอาหาร”)
หม้อทอด TEFAL ของคุณปล่อยควันมากกว่าปกติ	ปริมาณควันขึ้นอยู่กับความมันหรือปริมาณน้ำมันของส่วนผสมที่คุณกำลังปรุง เพื่อป้องกันควันที่มากเกินไประหว่างทำอาหาร คุณสามารถ: • ตัดไขมันส่วนเกินออก • หลีกเลี่ยงการปรุงส่วนผสมที่มีน้ำหมักหรือซอสมากเกินไป • ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ทำความสะอาดตะแกรงอย่างถูกต้องก่อนใช้งาน คุณยังสามารถเช็ดระหว่างการทำอาหารแต่ละรอบเพื่อขจัดไขมันและเศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ ทำความสะอาดตะกร้าทอดและตะแกรงแบบถอดออกได้หลังใช้งาน
รหัสข้อผิดพลาด E3 แสดง	โปรดติดต่อศูนย์บริการ Tefal ที่ได้รับอนุญาต
รหัสข้อผิดพลาด E4 แสดง	โปรดติดต่อศูนย์บริการ Tefal ที่ได้รับอนุญาต

หากเครื่องยังคงทำงานไม่เหมาะสม โปรดติดต่อศูนย์บริการ Tefal ที่ได้รับอนุญาต.

ARAHAN KESELAMATAN

KESELAMATAN PENTING

- Peranti ini bertujuan untuk digunakan dalam rumah sahaja. Ia tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam penggunaan yang berikut dan jaminan tidak akan terpakai untuk:
 - kawasan dapur kakitangan di kedai, pejabat dan lain-lain persekitaran bekerja;
 - rumah ladang;
 - oleh pelanggan di hotel, motel dan lain-lain jenis persekitaran kediaman;
 - persekitaran untuk tempat menginap.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya daripada segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Alat perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Jika kabel bekalan kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, pusat perkhidmatan selepas jualannya atau orang lain yang memiliki kelayakan yang sama, bagi mengelakkan sebarang bahaya.
- ⚠ Suhu permukaan yang terdedah mungkin tinggi apabila perkakas beroperasi. Jangan sentuh permukaan perkakas yang panas (bergantung pada model).

- Bersihkan bahagian yang boleh dibuka dengan span yang tidak kasar dan cecair membasuh pinggan atau dalam mesin pembasuh pinggan (bergantung pada model).
- Bersihkan bahagian luar alat perkakas dengan span atau kain yang lembap. Untuk membersihkan perkakas anda, sila rujuk bahagian «Pembersihan» untuk arahan penggunaan.
- Alat perkakas boleh digunakan sehingga ketinggian altitud 4000 m.

Lakukan

- Baca dan ikuti arahan untuk kegunaan. Simpan dengan selamat.
- Keluarkan semua barang dalam pakej dan sebarang label promosi atau stiker daripada perkakas anda sebelum digunakan. Pastikan untuk mengeluarkan semua barang di bawah mangkuk mudah alis (bergantung pada model).
- Semak yang kuasa voltan dipaparkan pada piring penarafan pada peralatan sepadan dengan pemasangan elektrik anda (aliran alternatif).
- Berdasarkan standard yang pelbagai, jika perkakas ini digunakan dalam negara selain daripada tempat ia dibeli, periksa dengan Pusat Perkhidmatan yang Diiktiraf.
- Untuk model yang mempunyai kabel yang boleh dicabut, hanya gunakan kabel kuasa asal.
- Sentiasa pasang alat perkakas ke dalam soket bumi.
- Gunakan perkakas pada permukaan yang rata, stabil, dan tahan haba, jauh daripada percikan air.
- Sentiasa cabut palam perkakas anda: selepas digunakan, untuk memindahkan, atau untuk membersihkannya.
- Untuk mengelak kebakaran, cabut perkakas dan padam api dengan menggunakan kain yang basah.
- Untuk mengelak kerosakan perkakas anda, sila pastikan bahawa anda mematuhi resipi dalam buku resipi; pastikan anda menggunakan jumlah bahan yang sesuai.

Jangan

- Gunakan perkakas jika ia atau kabel kuasanya rosak atau ia telah jatuh dan mempunyai kerosakan yang boleh dilihat atau beroperasi tidak secara normal. Jika berlaku perkara di atas, alat perkakas harus dihantar ke Pusat Perkhidmatan yang diperakui.
- Jangan gunakan kepala sambungan. Jika anda ingin berbuat demikian, di bawah tanggungjawab anda, gunakan kepala sambungan yang berkeadaan baik dan mematuhi sumber kuasa perkakas.
- Jangan biarkan kebal kuasa tergantung.
- Jangan cabut alat perkakas dengan menarik kabel.
- Jangan alihkan perkakas jika ia masih mengandungi makanan yang panas.
- Jangan menggunakan perkakas anda jika ia kosong.
- Jangan buka perkakas berdekatan bahan mudah terbakar (langsir, penutup tingkap...) atau berdekatan dengan sumber haba luaran (dapur gas, plet panas, dsb).

- Jangan simpan sebarang produk mudah terbakar berdekatan atau di bawah unit perabot di mana perkakas ditempatkan.
- Jangan buka alat perkakas sendiri.
- Jangan rendam produk di dalam air.
- Jangan gunakan produk pembersih kuat (terutama sekali soda), atau pad brilo, atau span dawai.
- Jangan simpan perkakas anda di luar. Simpan di tempat yang kering dan berudara.

Saranan/maklumat

- Apabila menggunakan produk buat pertama kali, ia mungkin akan membebaskan bau yang tidak toksik. Ini tidak akan menjejaskan penggunaan perkakas dan akan hilang dengan cepat.
- Untuk keselamatan anda, perkakas ini mematuhi piawaian dan kawalan yang digunakan pakai (Arahan tentang voltan rendah, keserasian elektromagnet, bahan-bahan yang bersentuhan dengan makanan, alam sekitar dan lain-lain.)
- Alat perkakas ini direka untuk penggunaan domestik sahaja dan bukan di luar. Jika penggunaan profesional, penyalahgunaan atau gagal untuk mematuhi arahan, pengilang tidak akan bertanggungjawab dan jaminan tidak digunakan.
- Untuk keselamatan anda, hanya gunakan bahagian tambahan dan aksesori yang telah diperakui untuk perkakas anda.
- Pastikan suhu tidak melebihi 180°C untuk kentang dan kentang goreng.
- Kawal proses memasak. Jangan makan makanan hangus.
- Kami mencadangkan supaya goreng sehingga warna keemasan berbanding warna coklat.
- Simpan kentang segar anda di dalam bilik di atas 8°C.
- Rendam kentang selama 15-20 minit untuk mengurangkan kanji.

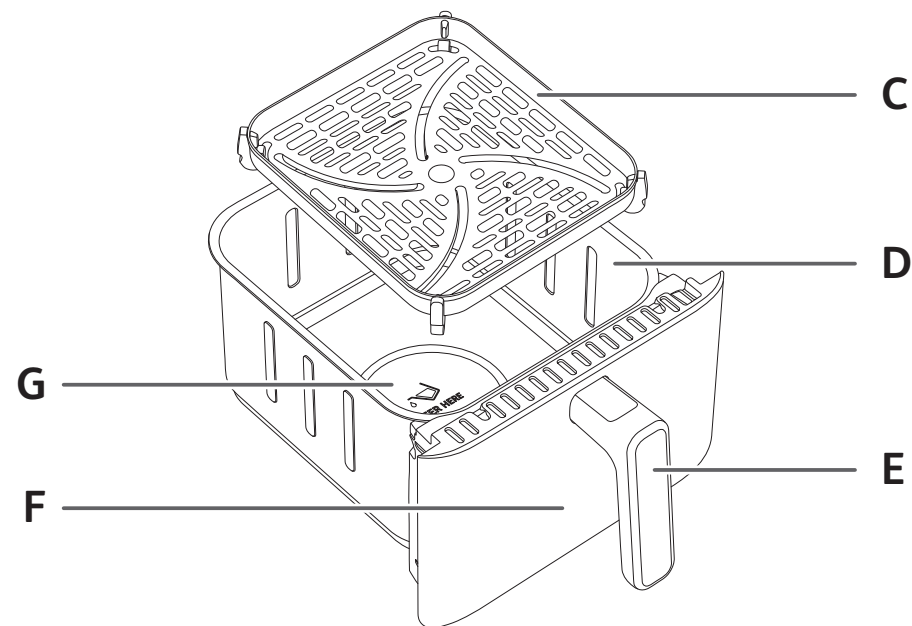
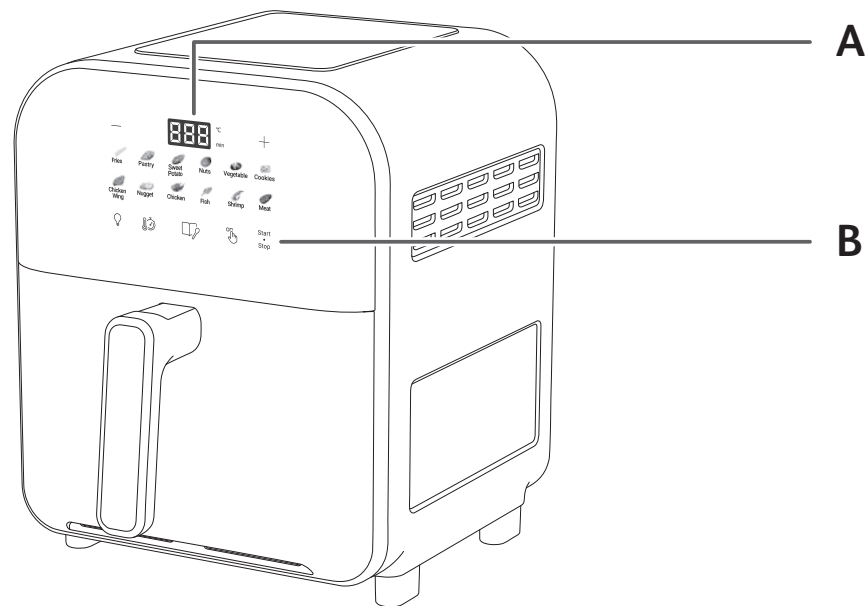
Alam sekitar

- Sebelum membuang alat perkakas anda keluarkan bateri daripada pemasa dan lupuskan di pusat pengumpulan buangan sivik tempatan (mengikut model).

Utamakan perlindungan alam sekitar!



- ① Perkakas anda mengandungi bahan berharga yang boleh dipulihkan atau dikitar semula.
- ➔ Tinggalkan di pusat pengumpulan bahan buangan.



PERIHALAN

- A. Pemasa/ paparan suhu
- B. Panel skrin sentuh digital
- C. Bakul Boleh Tanggal
- D. Mangkuk
- E. Pemegang Mangkuk
- F. Tetingkap Boleh Dilihat
- G. Bahagian Isian Air

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

1. Tanggalkan semua bahan pembungkusan.
2. Tanggalkan sebarang pelekat atau label daripada perkakas.
3. Bersihkan mangkuk dan bakul boleh tanggal dengan teliti menggunakan air panas, sedikit cecair pencuci dan span yang tidak melelas.
Amaran: mangkuk dan bakul boleh tanggal tidak selamat untuk mesin basuh pinggan mangkuk.
4. Lap bahagian dalam dan luar perkakas dengan kain lembap. Perkakas berfungsi dengan menghasilkan udara panas. Jangan isi bakul (D) dengan minyak atau lemak untuk menggoreng.

PERSEDIAAN UNTUK MENGGUNAKAN PERKAKAS

1. Letakkan perkakas pada permukaan yang rata, stabil, tahan panas dan jauh dari percikan air.
2. **Jangan isi mangkuk dengan minyak atau sebarang cecair lain. Jangan letakkan sebarang item di atas perkakas. Ini akan mengganggu aliran udara dan menjejaskan penggorengan udara panas.**

MENGGUNAKAN MOD MEMASAK AUTOMATIK

Perkakas ini boleh memasak pelbagai jenis resipi.

Masa memasak untuk makanan utama diberikan dalam bahagian 'Panduan Memasak'.

1. Sambungkan kord bekalan kuasa kepada soket elektrik.
2. Tambahkan air ke dalam "bahagian isian air" sebelum meletakkan bakul boleh tanggal.
3. Letakkan bakul boleh tanggal di bahagian bawah mangkuk di dalam perkakas.
4. Letakkan makanan di dalam mangkuk.
Nota: Jangan isi mangkuk melebihi jumlah maksimum yang dinyatakan dalam jadual (lihat bahagian 'Panduan Memasak') kerana ini boleh menjejaskan kualiti hasil masakan.
5. Luncurkan mangkuk kembali ke dalam perkakas.
Awat: Jangan sentuh mangkuk semasa digunakan dan untuk beberapa ketika selepas digunakan kerana mangkuk akan menjadi sangat panas. Pegang pemegang mangkuk sahaja.
6. Untuk mula memasak, anda boleh memilih antara tetapan manual dengan mod memasak automatik.

a. Jika anda memilih tetapan manual:

- Tekan "Tetapan Manual" .
- Laraskan suhu dengan butang + dan - pada skrin digital. Suhu berbeza-beza dari 70°C hingga 200°C.
- Kemudian tekan  untuk menetapkan tetapan memasak yang dikehendaki dengan menekan butang + dan -. Pemasa boleh ditetapkan kepada 1 hingga 60 minit.
- Tekan butang Start (Mula)  untuk mula memasak dengan tetapan suhu dan masa yang dipilih. Proses memasak bermula. Suhu yang dipilih dan baki masa memasak akan dipaparkan pada paparan skrin secara berselang-seli.
- Untuk melihat prestasi memasak, anda boleh menekan butang lampu  semasa penggorengan udara panas.

b. Jika anda memilih mod memasak automatik:

- Tekan "Program"  untuk memilih mod memasak pilihan anda pada skrin (mod ini diterangkan dengan terperinci dalam bahagian "Panduan memasak").
 - Sahkan mod memasak dengan menekan butang Start (Mula) . Tindakan ini akan memulakan proses memasak.
 - Proses memasak bermula. Suhu yang dipilih dan baki masa memasak akan dipaparkan pada paparan skrin secara berselang-seli.
 - Untuk melihat prestasi memasak, anda boleh menekan butang lampu  semasa penggorengan udara panas.
7. Minyak berlebihan daripada makanan terkumpul pada bahagian bawah mangkuk.
 8. Sesetengah makanan perlu digoncang pada separuh masa memasak (lihat bahagian 'Panduan Memasak'). Untuk menggoncang makanan, tarik mangkuk keluar dari perkakas menggunakan pemegang dan gancang. Kemudian luncurkan mangkuk kembali ke dalam perkakas untuk menyambung semula proses memasak.
 9. Apabila anda mendengar bunyi pemasa, maksudnya masa memasak yang ditetapkan telah selesai. Tarik mangkuk keluar dari perkakas dan letakkan mangkuk pada permukaan tahan haba.
 10. Periksa sama ada makanan telah siap dimasak. Jika makanan belum siap dimasak, luncurkan mangkuk kembali ke dalam perkakas dan tetapkan pemasa kepada beberapa minit tambahan lagi.
 11. Apabila makanan telah masak, keluarkan mangkuk. Untuk mengeluarkan makanan, gunakan penyepit untuk mengeluarkan makanan dari mangkuk.
Awat: Apabila anda memusingkan mangkuk, berhati-hati dengan sebarang minyak berlebihan yang terkumpul di bahagian bawah mangkuk yang terkena makanan dan bakul boleh tanggal mungkin terjatuh. Selepas menggoreng dengan udara panas, mangkuk, bakul boleh tanggal dan makanan adalah sangat panas. Bergantung pada jenis makanan yang dimasak di dalam perkakas, sila berhati-hati kerana stim mungkin akan keluar dari mangkuk.
 12. Setelah satu sesi memasak selesai, perkakas boleh terus digunakan untuk sesi memasak yang seterusnya.

PANDUAN MEMASAK

Jadual di bawah membantu anda memilih tetapan asas untuk makanan yang ingin disediakan.

Nota: Masa memasak di bawah hanyalah panduan dan mungkin berbeza mengikut kepelbagaian dan jumlah kentang yang digunakan. Untuk makanan lain, saiz, bentuk dan jenama mungkin mempengaruhi hasil. Oleh itu, anda mungkin perlu melaraskan masa memasak sedikit.

	Program	Suhu laai/°C	Berat makanan/g	Cadangan masa/min	Menu
1	Kentang Jejari Beku	180	400	17	 Fries
2	Pastri	170	250	12	 Pastry
3	Ubi keledek	200	600	30	 Sweet Potato
4	Kekacang	175	400	9	 Nuts
5	Sayuran	200	400	16	 Vegetable
6	Biskut	170	150	14	 Cookies
7	Kepak Ayam	190	400	17	 Chicken Wing
8	Nuget Beku	190	400	16	 Nugget
9	Ayam Panggang	180	1000	60	 Chicken
10	Ikan	200	300	20	 Fish
11	Udang	180	400	14	 Shrimp
12	Daging	200	200	10	 Meat

PETUA

- Makanan yang lebih kecil biasanya memerlukan masa memasak yang lebih singkat berbanding dengan makanan yang lebih besar.
- Jumlah makanan yang lebih besar hanya memerlukan masa memasak yang lebih lama, jumlah makanan yang lebih kecil hanya memerlukan masa memasak yang lebih singkat.
- Tindakan menggongcang makanan yang bersaiz lebih kecil pada separuh masa memasak akan meningkatkan hasil masakan dan memastikan makanan masak dengan sekata.
- Tambahkan sedikit minyak pada kentang segar untuk mendapatkan hasil yang rangup. Selepas menambahkan satu sudu minyak, goreng kentang selama beberapa minit.
- Jangan masak makanan yang sangat berminyak di dalam perkakas.
- Snek yang boleh dimasak di dalam ketuhar boleh dimasak di dalam perkakas juga.
- Kuantiti optimum yang disyorkan untuk memasak kentang goreng ialah 800 gram.
- Gunakan pastri lapis dan rapuh beli siap untuk membuat snek berinti dengan cepat dan mudah.
- Letakkan dulang ketuhar atau acuan di dalam mangkuk perkakas jika anda ingin membakar kek atau quiche atau jika anda ingin menggoreng makanan yang lembut atau makanan yang berinti. Anda boleh menggunakan dulang ketuhar atau acuan yang dibuat daripada silikon, keluli tahan karat, aluminium atau terracotta.
- Anda juga boleh menggunakan perkakas tersebut untuk memanaskan semula makanan. Untuk memanaskan semula makanan, tetapkan suhu kepada 160°C selama 10 minit. Untuk tujuan kesihatan, tetapan itu perlu memastikan teras makanan mencapai 75°C selama sekurang-kurangnya 2 minit.

ms

MEMASAK KENTANG JEJARI BUATAN SENDIRI

Untuk mendapatkan hasil terbaik, kami menasihatkan agar anda menggunakan kentang jejari beku. Jika anda ingin membuat kentang jejari goreng buatan sendiri, ikut langkah yang berikut.

- Pilih pelbagai jenis kentang yang disyorkan untuk membuat kentang jejari goreng. Kupas kentang dan potong menjadi jejari dengan ketebalan yang sama.
- Rendamkan kentang jejari di dalam mangkuk dengan air sejuk selama sekurang-kurangnya 30 minit, tuskan dan keringkan dengan tuala lap pinggan yang bersih dan kuat menyerap. Kemudian lap kentang dengan tuala dapur kertas. Kentang jejari mestilah benar-benar kering sebelum dimasak.
- Tuangkan 1 sudu besar minyak (sayur, bunga matahari atau zaitun) ke dalam mangkuk kering, letakkan kentang jejari di atas minyak dan gaulkan sehingga disaluti minyak.
- Keluarkan kentang jejari dari mangkuk menggunakan jari anda atau alatan dapur supaya minyak berlebihan kekal berada di dalam mangkuk. Letakkan kentang jejari di dalam mangkuk.

Nota: Jangan curah bekas yang mengandungi kentang jejari bersalut minyak terus ke dalam mangkuk sekali gus kerana minyak berlebihan akan jatuh ke bahagian bawah mangkuk.

- Goreng kentang jejari mengikut arahan dalam bahagian Panduan memasak.

PEMBERSIHAN

Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan.

Mangkuk dan bakul boleh tanggal dilengkapi dengan salutan tidak melekat. Jangan gunakan alatan dapur yang diperbuat daripada logam atau bahan pencuci yang melelas untuk membersihkan perkakas kerana ini akan merosakkan salutan tidak melekat.

- Cabut palam dari soket dinding dan biarkan perkakas menyejuk. Nota: Keluarkan mangkuk untuk menyejukkan perkakas dengan lebih cepat.
- Lap bahagian luar perkakas dengan kain lembap.
- Bersihkan mangkuk dan bakul boleh tanggal menggunakan air panas, sedikit cecair pencuci dan span yang tidak melelas. Anda boleh menggunakan cecair nyahgris untuk menanggalkan sebarang sisa kotoran. Mangkuk dan bakul boleh tanggal tidak selamat mesin basuh pinggan mangkuk.

Petua: Jika sisa makanan melekat pada bahagian bawah mangkuk dan bakul boleh tanggal, isi dengan air panas dan sedikit cecair pencuci. Biarkan mangkuk dan bakul boleh tanggal direndam selama kira-kira 10 minit. Kemudian bilas sehingga bersih dan keringkan.

4. Lap bahagian dalam perkakas dengan air panas dan kain lembap.
5. Jangan rendam perkakas dalam air atau apa-apa cecair lain.

PENYIMPANAN

1. Cabut palam perkakas dan biarkan perkakas menyejuk.
2. Pastikan semua bahagian bersih dan kering.

JAMINAN DAN SERVIS

Jika anda memerlukan servis atau maklumat atau jika anda menghadapi masalah, sila layari laman web Tefal pada **www.tefal.com** atau hubungi Pusat Khidmat Pelanggan Tefal di negara anda. Anda boleh mendapatkan nombor telefon Pusat Khidmat Pelanggan jenama di negara anda dalam risalah jaminan sedunia. Jika tiada Pusat Khidmat Pelanggan di negara anda, rujuk wakil Tefal tempatan anda.

PENYELESAIAN MASALAH

Jika anda menghadapi masalah dengan perkakas ini, layari **www.tefal.com** untuk mendapatkan senarai soalan lazim atau hubungi Pusat Khidmat Pelanggan di negara anda.

Penyelesaian	Masalah
Tiada lampu penunjuk ON (HIDUP).	Periksa sambungan kabel kuasa yang ditetapkan pada perkakas. Periksa sambungan kepada soket dinding. Jika masalah berterusan, cuba sambungkan unit kepada salur keluar elektrik yang berbeza.
Makanan anda tidak dimasak dengan betul.	Pastikan lampu penunjuk suhu ON (HIDUP) semasa menambahkan makanan. Laraskan suhu memasak sekali lagi jika lampu penunjuk tidak hidup.
Makanan anda tidak dimasak sekata.	Luncurkan keluar mangkuk dan kacau makanan semasa memasak. Pastikan kuantiti makanan tidak melebihi jumlah maksimum yang dinyatakan dalam jadual (lihat dalam bahagian "Panduan Memasak").
TEFAL air fryer anda mengeluarkan lebih banyak asap daripada biasa.	Jumlah asap bergantung pada kandungan lemak atau kandungan minyak bagi bahan yang anda masak. Untuk mengelakkan asap yang berlebihan semasa memasak, anda boleh: • Membuang lemak yang berlebihan • Mengelakkan bahan memasak dengan perapan atau sos yang berlebihan. • Memastikan anda telah membersihkan parut anda dengan betul sebelum menggunakannya. Anda boleh juga mengelap permukaan antara setiap kitaran untuk membuang sisa lemak dan serdak. Bersihkan mangkuk dan bakul boleh tanggal selepas digunakan.
Kod ralat E3 HIDUP.	Sila hubungi Pusat Perkhidmatan Diperakui Tefal.
Kod ralat E4 ON HIDUP.	Sila hubungi Pusat Perkhidmatan Diperakui Tefal.

Jika perkakas anda masih tidak beroperasi dengan betul, sila hubungi Pusat Perkhidmatan Diperakui Tefal.

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 orang (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 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.
- Pastikan suhu tidak melebihi 180°C untuk kentang dan kentang goreng.
- Kontrol proses masak. Jangan konsumsi makanan gosong.
- Kami sarankan untuk menggoreng hingga berwarna kuning keemasan, bukan cokelat.
- Simpan kentang segar di dalam ruangan dengan suhu di atas 8°C.
- Rendam kentang selama 15 - 20 menit untuk mengurangi jumlah pati kentang.

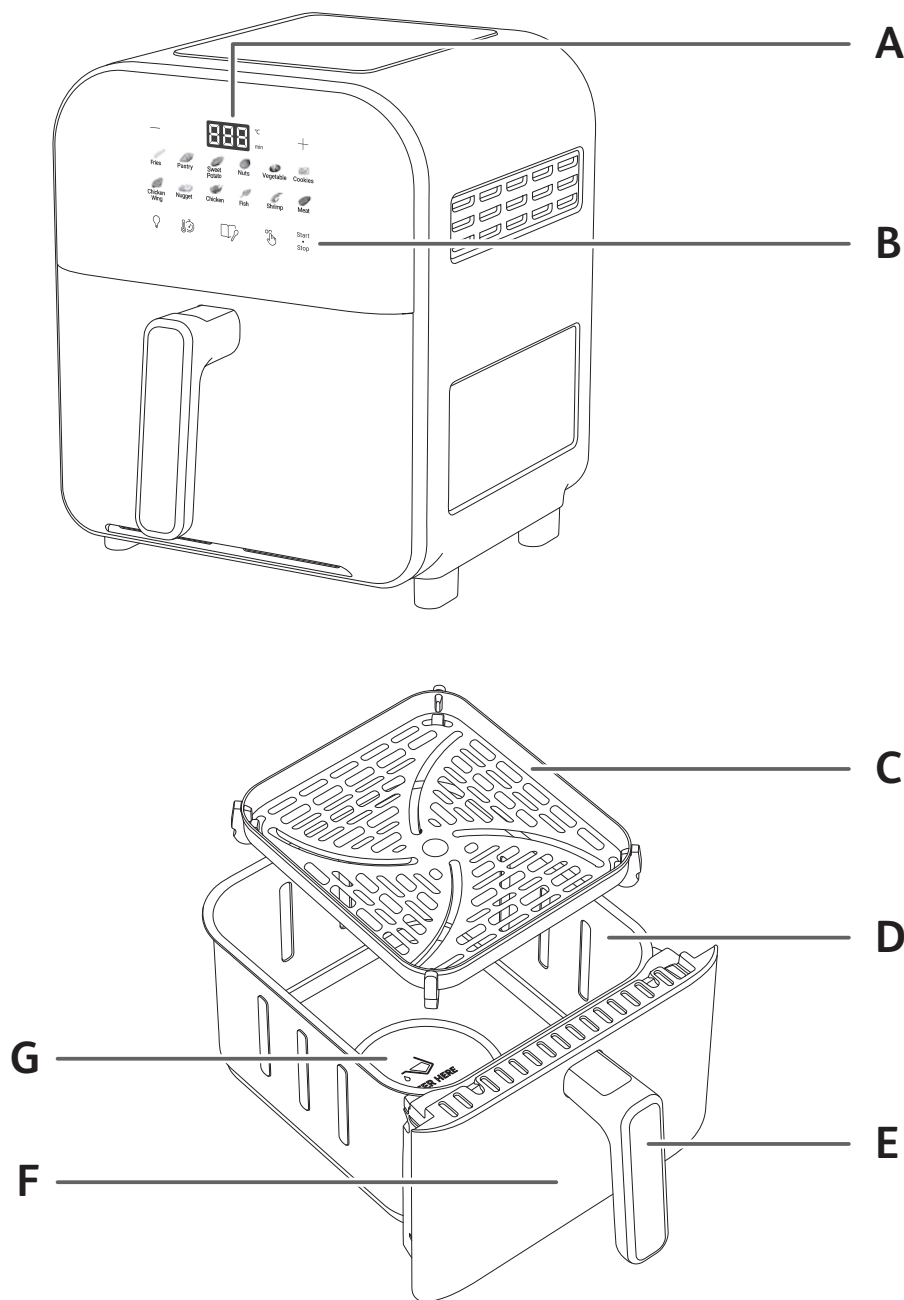
Lingkungan

- 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.
- ➔ Buanglah di tempat pengumpulan sampah warga setempat



KETERANGAN

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| A. Tampilan Timer/Suhu | E. Gagang Mangkuk |
| B. Panel Layar Sentuh Digital | F. Jendela Terlihat |
| C. Keranjang yang Dapat Dilepas | G. Area Pengisian Air |
| D. Mangkuk | |

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

1. Lepaskan semua bahan kemasan.
2. Lepaskan semua stiker atau label dari alat.
3. Bersihkan mangkuk dan rak lepas-pasang secara menyeluruh dengan air panas, cairan pembersih, dan spons non-abrasif.
Peringatan: mangkuk dan keranjang yang dapat dilepas tidak dapat dicuci dengan mesin pencuci piring.
4. Seka bagian dalam dan luar alat dengan kain lembap. Alat ini bekerja dengan menghasilkan udara panas. Jangan isi mangkuk (D) 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 MODE MEMASAK OTOMATIS

Alat ini dapat memasak beragam resep. Waktu memasak dicantumkan di bagian 'Panduan Memasak'.

1. Sambungkan kabel catu daya ke soket listrik.
2. Tambahkan air ke dalam "area pengisian air" sebelum menaruh keranjang yang dapat dilepas.
3. Taruh keranjang yang dapat dilepas di bagian bawah mangkuk di dalamnya.
4. Taruh makanan di dalam mangkuk.

Catatan: Jangan pernah mengisi mangkuk melebihi jumlah maksimum yang ditunjukkan dalam tabel (lihat bagian 'Panduan Memasak'), karena hal ini dapat memengaruhi kualitas hasil akhirnya.

5. Masukkan kembali mangkuk ke dalam alat.
Perhatian: Jangan sentuh mangkuk selama alat sedang digunakan dan beberapa saat setelah selesai digunakan, karena masih sangat panas. Pegang mangkuk hanya pada pegangannya.
6. Untuk mulai memasak, Anda dapat memilih antara pengaturan manual dan mode memasak otomatis.
 - a. Jika memilih pengaturan manual:
 - Tekan "Pengaturan Manual" .
 - Sesuaikan suhu dengan tombol + dan - pada layar digital. Suhu bervariasi dari 70 °C hingga 200 °C.

- Kemudian tekan  untuk mengatur masakan yang diinginkan dengan menekan tombol  dan . Timer dapat diatur antara 1 dan 60 menit.
- Tekan tombol Mulai  untuk mulai memasak dengan pengaturan suhu dan waktu yang dipilih. Proses memasak dimulai. Layar akan menampilkan suhu yang dipilih dan waktu memasak yang tersisa secara bergantian.
- Untuk melihat proses memasak, Anda dapat menekan tombol lampu  saat proses air frying panas.

b. Jika memilih mode memasak otomatis:

- Tekan "Program"  untuk memilih mode memasak yang Anda inginkan di layar (mode ini dijelaskan secara terperinci di bagian "Panduan memasak").
 - Konfirmasikan mode memasak dengan menekan tombol Mulai . Proses memasak akan dimulai.
 - Memasak dimulai. Layar akan menampilkan suhu yang dipilih dan waktu memasak yang tersisa secara bergantian
 - Untuk melihat proses memasak, Anda dapat menekan tombol lampu  selama proses air frying panas.
- Kelebihan minyak dari makanan akan terkumpul di bagian bawah mangkuk.
 - Beberapa makanan perlu digoyangkan di tengah waktu memasak (lihat bagian 'Panduan Memasak'). Untuk menggoyang makanan, tarik mangkuk keluar dari alat dengan memegang gagangnya dan goyangkan. Kemudian masukkan kembali mangkuk ke dalam alat untuk memulai kembali proses memasak.
 - Saat Anda mendengar bunyi timer, berarti waktu memasak telah selesai. Tarik mangkuk keluar dari alat dan letakkan di atas permukaan tahan panas.
 - Periksa apakah makanan sudah siap. Jika makanan belum siap, cukup masukkan kembali mangkuk ke alat dan setel timer beberapa menit lagi.
 - Jika makanan sudah matang, keluarkan mangkuk. Untuk mengeluarkan makanan, gunakan penjepit untuk mengangkat makanan dari mangkuk.
- Perhatian:** Saat membalik mangkuk, berhati-hatilah terhadap sisa minyak yang terkumpul di dasar mangkuk yang dapat merembes ke makanan dan keranjang yang dapat dilepas dapat terjatuh. Setelah proses air frying panas, mangkuk, keranjang yang dapat dilepas, dan makanan menjadi sangat panas. Tergantung jenis makanan yang dimasak di dalam alat, berhati-hatilah karena uap dapat keluar dari mangkuk.
- Jika sejumlah makanan telah siap, alat dapat langsung menyiapkan sejumlah makanan lainnya.

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.**

	Program	Suhu default/°C	Berat makanan/g	Waktu yang disarankan/menit	Menu
1	Kentang Beku	180	400	17	 Fries
2	Aneka Kue	170	250	12	 Pastry
3	Ubi	200	600	30	 Sweet Potato
4	Kacang-kacangan	175	400	9	 Nuts
5	Sayuran	200	400	16	 Vegetable
6	Kue Kering	170	150	14	 Cookies
7	Sayap Ayam	190	400	17	 Chicken Wing
8	Nugget Beku	190	400	16	 Nugget
9	Ayam Panggang	180	1000	60	 Chicken
10	Ikan	200	300	20	 Fish
11	Udang	180	400	14	 Shrimp
12	Daging	200	200	10	 Meat

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 800 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. Untuk tujuan kesehatan, pengaturan harus memastikan bahwa bagian dalam makanan mencapai suhu 75 °C selama minimal 2 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 tisu 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. 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.

Masalah	Solusi
Lampu indikator tidak menyala.	Periksa sambungan kabel daya ke alat. Periksa sambungan ke stopkontak dinding. Jika masalah terus berlanjut, coba sambungkan unit ke stopkontak lain.
Makanan Anda tidak dimasak dengan benar.	Pastikan lampu indikator suhu menyala saat menambahkan makanan. Sesuaikan kembali suhu memasak jika belum.
Makanan Anda tidak matang secara merata.	Tarik keluar mangkuk dan aduk makanan selama memasak. Pastikan jumlah makanan tidak melebihi jumlah maksimum yang ditunjukkan dalam tabel (lihat bagian "Panduan Memasak").
Air fryer TEFAL Anda menghasilkan lebih banyak asap dari biasanya.	Banyaknya asap tergantung kadar lemak atau minyak pada bahan yang Anda masak. Untuk mencegah asap berlebih saat memasak, Anda dapat: • Memangkas kelebihan lemak • Menghindari memasak bahan dengan bumbu atau saus yang berlebihan. • Memastikan Anda telah membersihkan jeruji dengan benar sebelum menggunakannya. Anda juga dapat menyekanya di antara setiap siklus untuk menghilangkan sisa lemak dan remah-remah. Bersihkan mangkuk dan keranjang yang dapat dilepas setelah digunakan.
Kode kesalahan E3 menyala.	Harap hubungi Pusat Servis Resmi Tefal.
Kode kesalahan E4 menyala.	Harap hubungi Pusat Servis Resmi Tefal.

Jika alat Anda masih tidak berfungsi dengan baik, harap hubungi Pusat Servis Resmi Tefal.

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.
- 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 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 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 đặt 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 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

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.
- Đảm bảo nhiệt độ không vượt quá 180 độ C cho khoai tây chiên
- Kiểm soát quá trình nấu. Không nên ăn thức ăn bị cháy
- Chúng tôi khuyên bạn nên chiên cho đến khi thức ăn có màu vàng, dừng để thức ăn chuyển sang màu nâu.
- Bảo quản khoai tây tươi ở nhiệt độ phòng trên 8 độ C
- Ngâm khoai tây 15-20 phút để giảm lượng tinh bột

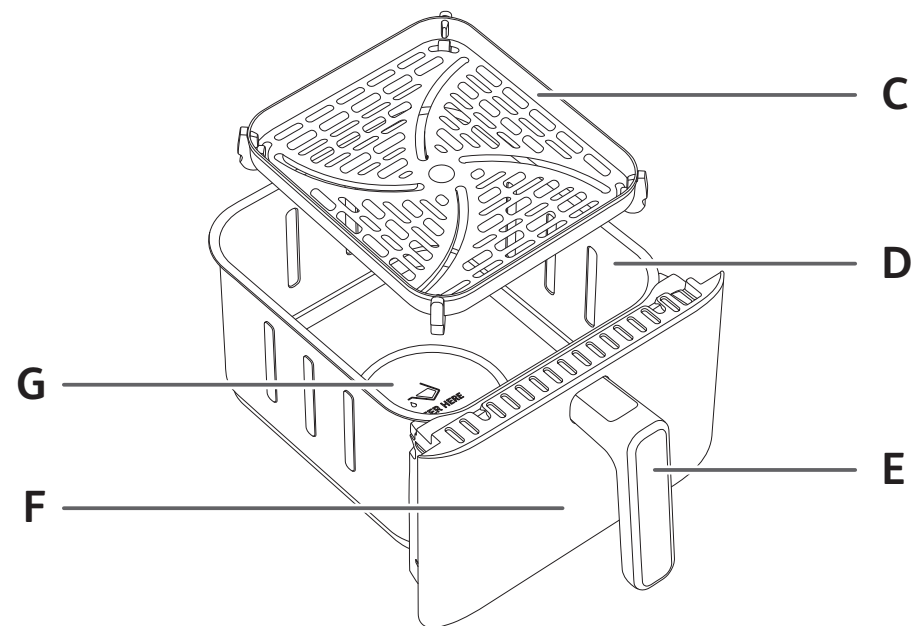
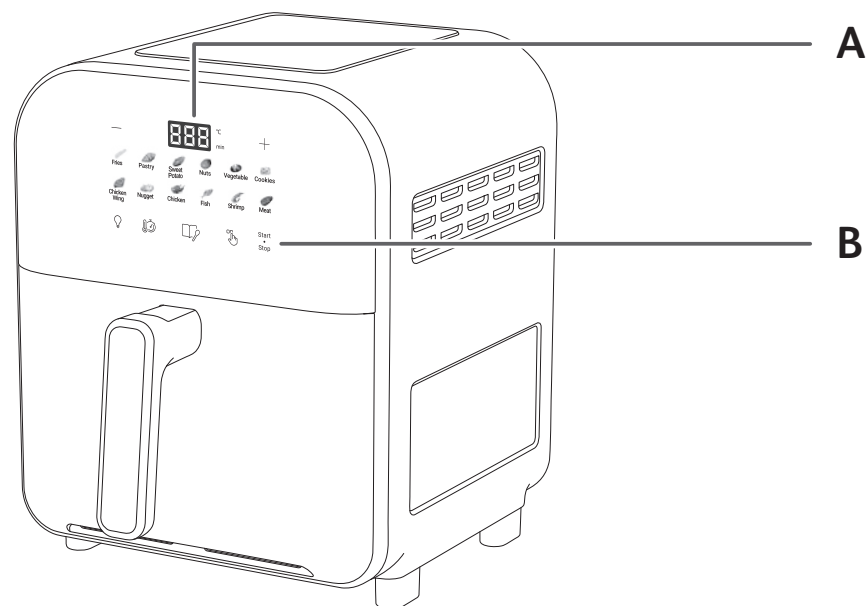
Môi trường

- 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. Hẹn giờ/ Hiển thị nhiệt độ
- B. Bảng điều khiển cảm ứng điện tử
- C. Khay có thể tháo rời
- D. Giỏ chiên
- E. Tay cầm
- F. Cửa kính trong suốt
- G. Khu vực hâm nước

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 chiên và vỉ nướng bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và một miếng bọt biển không gây mài mòn.
Cảnh báo: Khay và giỏ chiên không rửa được bằng máy rửa chén.
4. Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng một miếng vải ẩm. Thiết bị hoạt động bằng cách tạo ra khí nóng. Không đổ dầu hoặc mỡ chiên vào giỏ chiên (D).

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 CÁC CHẾ ĐỘ NẤU TỰ ĐỘNG

Thiết bị có thể nấu nhiều công thức nấu ăn.

Thời gian nấu đối với các món ăn chính được trình bày trong phần “Hướng dẫn nấu”.

1. Kết nối dây nguồn với ổ cắm điện.
2. Thêm nước vào “khu vực hâm nước” trước khi đặt khay chiên vào.
3. Đặt khay chiên có thể tháo rời vào trong giỏ chiên.
4. Cho thức ăn vào giỏ chiên.
Lưu ý: Không cho thức ăn vào giỏ chiên vượt quá lượng tối đa được nêu trong bảng (xem phần “Hướng dẫn nấu”), vì điều này có thể ảnh hưởng đến chất lượng của thành phẩm cuối cùng.
5. Trượt giỏ chiên trở lại thiết bị.
Thận trọng: Không chạm vào giỏ chiên trong khi sử dụng và một lúc sau khi sử dụng, vì giỏ chiên sẽ rất nóng. Chỉ giữ giỏ chiên bằng tay cầm.

6. Để bắt đầu nấu, bạn có thể chọn cách cài đặt thủ công hoặc chế độ nấu tự động.

a. Nếu chọn cài đặt thủ công:

- Nhấn “Manual Setting” (Cài đặt thủ công).
- Điều chỉnh nhiệt độ bằng các nút + và - trên màn hình điện tử. Nhiệt độ thay đổi từ 70°C đến 200°C.
- Sau đó, nhấn để đặt chế độ nấu mong muốn bằng cách nhấn các nút + và - . Bạn có thể đặt hẹn giờ trong khoảng từ 1 đến 60 phút.
- Nhấn nút Start để bắt đầu nấu theo cài đặt nhiệt độ và thời gian đã chọn. Nồi sẽ bắt đầu nấu. Nhiệt độ đã chọn và thời gian nấu còn lại sẽ thay đổi trên màn hình hiển thị.
- Để xem tiến độ nấu, bạn có thể nhấn nút đèn trong khi nồi đang hoạt động.

b. Nếu bạn chọn chế độ nấu tự động:

- Nhấn nút “Program” để chọn chế độ nấu mong muốn trên màn hình (các chế độ này được mô tả chi tiết trong phần “Hướng dẫn nấu”).
- Xác nhận chế độ nấu bằng cách nhấn nút Start . Thao tác này sẽ khởi động quá trình nấu.
- Quá trình nấu bắt đầu. Nhiệt độ đã chọn và thời gian nấu còn lại sẽ thay đổi trên màn hình hiển thị.
- Để kiểm tra tiến độ nấu, bạn có thể nhấn nút đèn trong khi nồi đang hoạt động.

7. Lượng dầu thừa từ thức ăn được gom lại ở đáy khay.
8. Một số món cần được đảo trộn trong lúc nấu (xem phần “Hướng dẫn nấu”). Để đảo trộn thức ăn, dùng tay cầm kéo giỏ chiên ra khỏi thiết bị và lắc giỏ. Sau đó, trượt giỏ trở lại thiết bị để bắt đầu nấu lại.
9. Khi bạn nghe thấy âm thanh hẹn giờ, thời gian nấu theo cài đặt đã kết thúc. Kéo giỏ chiên ra khỏi thiết bị và đặt trên một bề mặt chịu nhiệt.
10. Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa. Nếu thức ăn chưa chín, chỉ cần trượt giỏ chiên trở lại thiết bị và đặt hẹn giờ thêm vài phút.
11. Khi thức ăn đã chín, lấy giỏ chiên ra. Để lấy thức ăn ra, sử dụng kẹp để nhấc thức ăn ra khỏi giỏ.

Thận trọng: Khi lật trở, hãy cẩn thận tránh để lượng dầu thừa dồn lại ở đáy giỏ dính vào thức ăn và khay chiên có thể rơi xuống.

Sau khi nấu, khay chiên có thể tháo rời, giỏ chiên và thức ăn sẽ rất nóng. Tùy thuộc vào loại thức ăn được nấu trong thiết bị, hãy cẩn thận vì hơi nước có thể thoát ra khỏi khay.

12. Khi nấu xong một mẻ thức ăn, thiết bị ngay lập tức có thể nấu mẻ tiếp theo.

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.

	Chương trình	Nhiệt độ mặc định/°C	Trọng lượng thức ăn/g	Thời gian đề xuất/phút	Menu
1	Khoai tây đông lạnh	180	400	17	 Fries
2	Bánh nướng	170	250	12	 Pastry
3	Khoai lang	200	600	30	 Sweet Potato
4	Hạt	175	400	9	 Nuts
5	Rau	200	400	16	 Vegetable
6	Bánh quy	170	150	14	 Cookies
7	Cánh gà	190	400	17	 Chicken Wing
8	Gà viên đông lạnh	190	400	16	 Nugget
9	Gà nướng	180	1000	60	 Chicken
10	Cá	200	300	20	 Fish
11	Tôm	180	400	14	 Shrimp
12	Thịt	200	200	10	 Meat

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 800 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. Để an toàn cho sức khỏe, các chế độ cài đặt phải đảm bảo phần lõi của thức ăn đạt 75°C trong ít nhất 2 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.

- 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.
 - 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.
 - 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.
 - 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.
- 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.**
- 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.
 - Lau bên ngoài thiết bị bằng một miếng vải ẩm.
 - Rửa sạch 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.
- 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.
- 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.

Vấn đề	Giải pháp
Không có đèn báo nào BẬT.	Kiểm tra đầu cáp nguồn nối với thiết bị. Kiểm tra kết nối với ổ cắm điện. Nếu vấn đề vẫn tiếp diễn, hãy thử kết nối thiết bị với ổ cắm điện khác.
Thức ăn của bạn không được nấu chín đúng cách.	Đảm bảo rằng đèn chỉ báo nhiệt độ SÁNG khi thêm thức ăn. Điều chỉnh lại nhiệt độ nấu nếu đèn chỉ báo nhiệt độ chưa sáng.
Thức ăn của bạn không chín đều.	Kéo giỏ chiên ra và đảo thức ăn trong khi nấu. Đảm bảo lượng thức ăn không vượt quá lượng tối đa được nêu trong bảng (xem phần “Hướng dẫn nấu”).
Nồi chiên không dầu TEFAL của bạn đang tạo ra nhiều khói hơn bình thường.	Lượng khói phụ thuộc vào độ béo hoặc hàm lượng dầu của nguyên liệu bạn đang nấu. Để tránh khói quá nhiều trong khi nấu, bạn có thể: • Cắt bỏ mỡ thừa • Tránh nấu các nguyên liệu có quá nhiều nước xốt. • Đảm bảo bạn đã làm sạch vĩ đúng cách trước khi sử dụng. Bạn cũng có thể lau sạch vĩ trong quá trình nấu để loại bỏ mỡ và vụn thức ăn còn sót lại. Làm sạch khay và giỏ chiên sau khi sử dụng.
Màn hình hiển thị mã lỗi E3.	Vui lòng liên hệ với Trung tâm dịch vụ ủy quyền của Tefal.
Màn hình hiển thị mã lỗi E4.	Vui lòng liên hệ với Trung tâm dịch vụ ủy quyền của Tefal.

Nếu thiết bị của bạn vẫn không hoạt động bình thường, vui lòng liên hệ với Trung tâm dịch vụ ủy quyền của Tefal.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, офисах и иной профессиональной среде;
 - На фермах;
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания;
 - В заведениях типа хостел.
- Данный электроприбор не должен использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его использованию от лиц, отвечающих за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Этот прибор не предполагает управления посредством внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, центром послепродажного обслуживания или квалифицированным специалистом во избежание любой опасности.

-  Во время работы прибора поверхности могут нагреваться. Не трогайте горячие поверхности прибора (в зависимости от модели).
- Очищайте съемные детали прибора неабразивной губкой и средством для мытья посуды. Не очищайте их в посудомоечной машине (в зависимости от модели).
- Очищайте внутреннюю и внешнюю части прибора мягкой губкой или тряпкой. Смотрите раздел «очистка» в инструкции по эксплуатации.
- Прибор можно использовать на высоте до 4000 м.

Необходимо делать

- Прочитайте внимательно следующие инструкции по использованию и соблюдайте их.
- Перед использованием прибора снимите все упаковочные материалы, стикеры, этикетки. Также обязательно снимите все упаковочные материалы со дна съемной чаши (в зависимости от модели).
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке изделия (переменный ток).
- Принимая во внимание разнообразие существующих стандартов при использовании прибора в стране, отличной от той, где он был куплен, проверьте его в авторизованном сервисном центре.
- В моделях со съемным шнуром электропитания следует использовать только шнур, поставляемый с прибором.
- Всегда включайте прибор в заземленную сеть.
- Используйте прибор на устойчивой, плоской, термостойкой рабочей поверхности, вдали от источников воды.
- Всегда выключайте прибор : после приготовления, чтобы переставить его или помыть.
- В случае возгорания отключите прибор от сети и потушите пламя влажным кухонным полотенцем.
- Во избежание повреждения вашего прибора, пожалуйста, соблюдайте рекомендации по приготовлению, приведенные в инструкции и книге рецептов; убедитесь, что вы используете допустимое количество ингредиентов.

Нельзя делать

- Не используйте прибор, если поврежден сам прибор или шнур, если прибор падал и имеет видимые повреждения, если прибор не функционирует должным образом. В таких случаях прибор должен быть передан в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте удлинитель. Если Вы принимаете на себя ответственность использовать удлинитель, убедитесь в том, что он находится в хорошем состоянии и соответствует напряжению прибора.
- Не оставляйте шнур свисающим вниз.
- Не тяните шнур питания при отключении прибора.

- Никогда не перемещайте прибор, когда в нем находится горячая пища.
- Не используйте прибор пустым.
- Не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов (занавески и т.п.) или вблизи открытых источников тепла (газовая плита и т.п.).
- Не храните легковоспламеняющиеся предметы вблизи или под мебельным блоком, в котором установлен прибор.
- Никогда не разбирайте прибор самостоятельно.
- Не погружайте прибор в воду.
- Не используйте сильнодействующие чистящие средства (в частности, средства на основе соды), абразивные губки или скребки для удаления накипи.
- Не храните прибор на улице. Храните его в сухом и хорошо вентилируемом месте.

Советы/Информация

- При первом использовании прибора может появиться легкий нетоксичный запах. Это не повлияет на работу прибора и в скором времени исчезнет.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды и т.д.).
- Прибор предназначен только для домашнего использования, а не для использования на открытом воздухе. В случае профессионального использования, ненадлежащего использования или несоблюдения инструкций производитель не несет ответственности и гарантия не распространяется.
- Для Вашей безопасности используйте только аксессуары и детали, которые подходят для Вашего прибора.
- Убедитесь, что температура при приготовлении картофеля и картофеля фри не превышает 180 °C.
- Контролируйте приготовление. Не ешьте сгоревшую еду.
- Мы рекомендуем жарить ингредиенты до легкой золотистой корочки, а не до коричневой.
- Храните свежий картофель при температуре не выше 8°C.
- Вымачивайте картофель 15-20 минут, чтобы снизить количество крахмала.

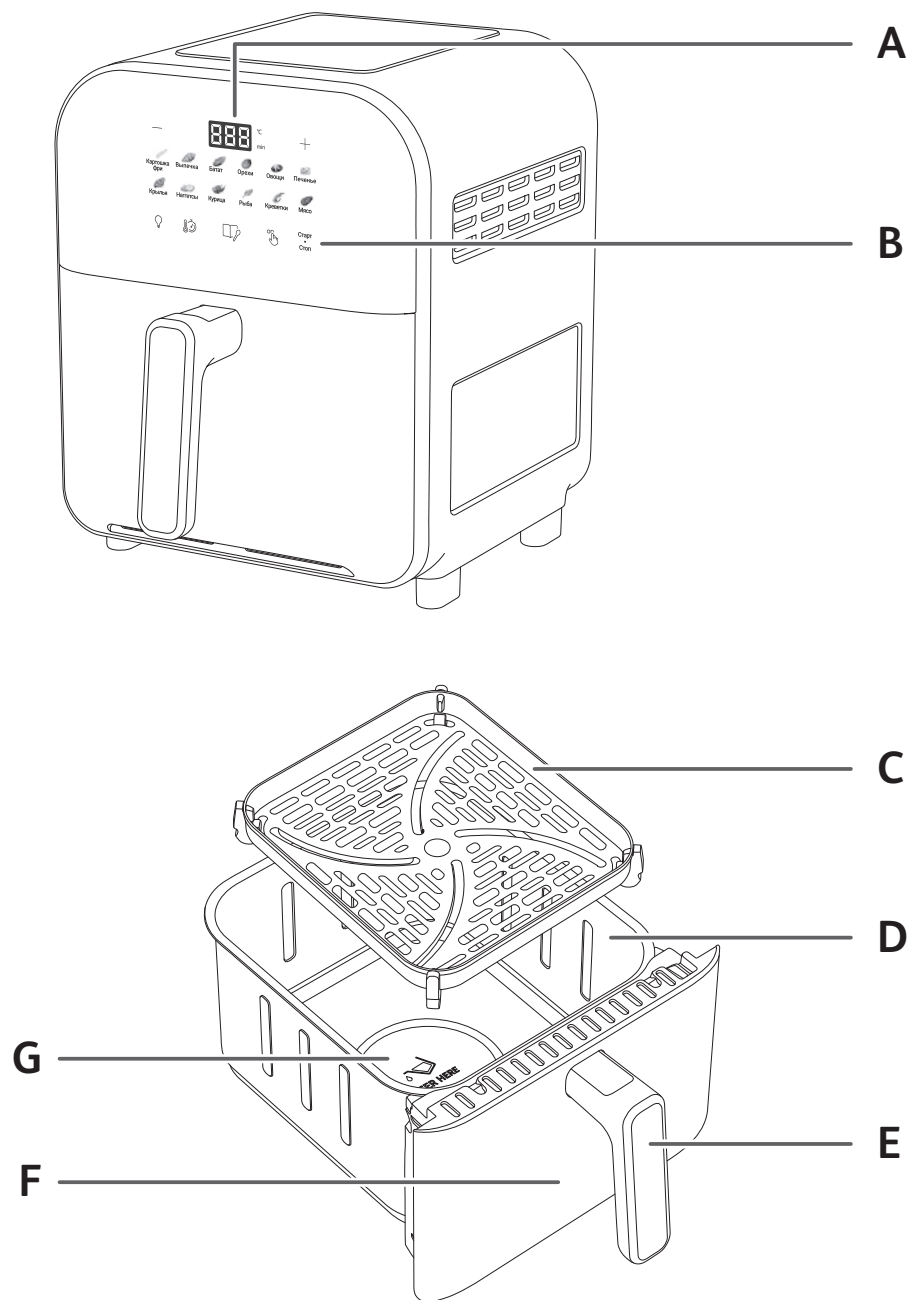
Защитим окружающую среду!

- Перед утилизацией прибора следует извлечь батарейку из таймера и сдать ее на переработку в местный центр утилизации отходов (в зависимости от модели).

Защита окружающей среды – наша главная забота!



- ① Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать и использовать повторно.
- ➔ Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.



ОПИСАНИЕ

- | | |
|------------------------------------|-------------------|
| A. Отображение времени/температуры | D. Чаша |
| B. Цифровая сенсорная панель | E. Ручка чаши |
| C. Съемная решетка | F. Окошко |
| | G. Отсек для воды |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Удалите с прибора все наклейки.
3. Тщательно очистите чашу и съемную решетку в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.
Примечание: чашу и решетку нельзя мыть в посудомоечной машине.
4. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью. Прибор готовит еду с помощью горячего воздуха. Не заливайте в чашу масло или жир для жарки.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды.
2. **Не наливайте в чашу масло или другие жидкости. Ничего не ставьте на прибор. Это приводит к нарушению потока воздуха и влияет на результат приготовления.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Прибор может готовить большое количество блюд. Время приготовления основных блюд указано в разделе «Таблица приготовления блюд».

1. Подключите шнур питания к электрической розетке.
2. Добавьте немного воды в отсек для воды перед установкой съемной решетки.
3. Поместите съемную решетку на дно чаши.
4. Поместите блюдо в чашу.

Примечание: Никогда не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. в разделе «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество конечного результата приготовления.

5. Задвиньте чашу в прибор.
Осторожно: Не касайтесь чаши во время приготовления и непосредственно после него, так как чаша очень горячая. Берите чашу только за ручку.
6. Перед началом приготовления вы можете выбрать любую автопрограмму или задать настройки вручную.

а. Если вы выбрали ручные настройки:

- Нажмите «Ручной режим»
- Отрегулируйте температуру с помощью кнопок $+$ и $-$ на цифровом экране. Температуру можно отрегулировать в пределах от 70 °C до 200 °C.
- Затем нажмите и установите желаемое время приготовления с помощью кнопок $+$ и $-$. Таймер можно установить в диапазоне от 1 до 60 минут.
- Нажмите кнопку Start, чтобы начать приготовление с выбранной температурой и временем. Приготовление начинается. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.
- Чтобы наблюдать за приготовлением, нажмите кнопку включения подсветки .

б. Если вы выбрали автопрограмму:

- Выберите нужный режим приготовления, нажав на и выбрав соответствующий значок на сенсорной панели (эти режимы подробно описаны в разделе «Таблица приготовления блюд»).
- Нажмите кнопку Start, чтобы подтвердить режим приготовления. Процесс приготовления будет запущен.
- Приготовление начинается. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.
- Чтобы наблюдать за приготовлением, нажмите кнопку включения подсветки .

- Излишки жира собираются в нижней части чаши.
- Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать продукты, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и встряхните ее. Затем задвиньте чашу обратно в прибор, и приготовление продолжится автоматически.
- Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, приготовление закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
- Проверьте готовность блюда. Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько минут.
- Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.
Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой. Осторожно: В зависимости от типа блюда по окончании приготовления из чаши может выйти горячий пар.
- Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления блюда.

Примечание. Варианты времени приготовления представлены в качестве ориентира и могут изменяться в зависимости от сорта и количества картофеля. Размер, форма и марка других продуктов могут повлиять на конечный результат приготовления. Возможно, вам потребуется немного отрегулировать время приготовления.

	Программа	Темп. по умолчанию/°C	Вес ингредиентов/г	Рекомендованное время/мин	Меню
1	Картошка фри	180	400	17	Картошка фри
2	Выпечка	170	250	12	Выпечка
3	Батат	200	600	30	Батат
4	Орехи	175	400	9	Орехи
5	Овощи	200	400	16	Овощи
6	Печенье	170	150	14	Печенье
7	Крылья	190	400	17	Крылья
8	Наггетсы	190	400	16	Наггетсы
9	Курица	180	1000	60	Курица
10	Рыба	200	300	20	Рыба
11	Креветки	180	400	14	Креветки
12	Мясо	200	200	10	Мясо

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера.
- Перемешивание ингредиентов по истечении половины времени приготовления улучшает результат и позволяет предотвратить неравномерное приготовление блюда.
- Чтобы сделать картофель особенно хрустящим, попробуйте добавить небольшое количество масла перед началом приготовления и равномерно распределить его по всему картофелю.
- Не готовьте слишком жирную еду в приборе.
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
- Оптимальное рекомендуемое количество для приготовления картофеля фри составляет 800 грамм.
- Чтобы быстро и просто приготовить закуски с начинкой, используйте готовое слоеное и песочное тесто.
- Если вы хотите испечь пирог или киш, или обжарить нежные ингредиенты или ингредиенты с начинкой, готовьте в форме для выпечки в чаше прибора. Можно использовать форму для духовки из разного материала: силикон, нержавеющая сталь, алюминий или керамика.
- Прибор также можно использовать для разогрева продуктов. Для этого на 10 минут установите температуру 160°C. В целях охраны здоровья установленные настройки времени и температуры должны гарантировать, что температура внутри продукта достигнет 75°C в течение минимум 2 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Мы рекомендуем использовать замороженный картофель фри для достижения наилучших результатов приготовления. Чтобы приготовить домашний картофель фри, выполните следующие действия:

1. Выберите сорт картофеля, рекомендуемый для приготовления картофеля фри. Очистите и нарежьте картофель на равные по толщине брусочки.
2. Замочите картофельные брусочки в миске с холодной водой не менее чем на 30 минут, слейте воду и высушите картофель с помощью чистого, хорошо впитывающего кухонного полотенца. Затем промокните бумажным кухонным полотенцем. Картофель должен быть тщательно высушен перед приготовлением.
3. Налейте одну столовую ложку масла (растительного, подсолнечного или оливкового) в сухую миску, добавьте в нее картофельные брусочки и перемешивайте до тех пор, пока картофель полностью не покроется маслом.
4. Достаньте картофель из миски пальцами или кухонными принадлежностями так, чтобы излишки масла остались в миске. Поместите картофельные брусочки в чашу прибора. Примечание. Не переваливайте картофель в масле из миски чашу за один раз, иначе излишки масла окажутся на дне чаши.
5. Обжарьте картофель в соответствии с инструкциями в разделе «Таблица приготовления блюд».

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования. Чаша и решетка имеют антипригарное покрытие. Не используйте для очистки металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Отсоедините кабель питания от электросети и дайте прибору остыть. Примечание. Чтобы прибор остыл быстрее, извлеките чашу.
2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
3. Очистите чашу и решетку горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Для удаления оставшихся загрязнений можно использовать жидкость для обезжиривания. Чашу и решетку нельзя мыть в посудомоечной машине.

Совет: Если загрязнения не отмываются от чаши и решетки, замочите их в горячей воде с добавлением моющего средства. Оставьте чашу и решетку отмокать примерно на 10 минут. Затем помойте под проточной водой и высушите.

4. Протрите внутреннюю часть прибора мягкой тряпкой, смоченной в горячей воде.
5. Не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость.

ХРАНИЕНИЕ

1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если вам требуется обслуживание или информация или если у вас возникли проблемы, посетите веб-сайт бренда или обратитесь в его центр поддержки потребителей в вашей стране. Номер телефона указан на международном гарантийном талоне. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей, обратитесь к местному дилеру бренда.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Если у вас возникнут проблемы с прибором, посетите веб-сайт бренда, чтобы посмотреть список часто задаваемых вопросов, или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Решение
Ни один из световых индикаторов не горит.	Проверьте правильность подключения сетевого кабеля к прибору. Проверьте подключение к сетевой розетке. Если проблема не устраняется, попробуйте подключить устройство к другой электрической розетке.
Еда готовится неправильно.	При добавлении ингредиентов убедитесь, что горит индикатор температуры. Если это еще не сделано, снова отрегулируйте температуру приготовления.
Еда готовится неравномерно.	Открывайте чашу и перемешивайте продукты во время приготовления. Следите за тем, чтобы количество ингредиентов не превышало максимального количества, указанного в таблице (см. раздел «Таблица приготовления блюд»).
Ваш аэрогриль TEFAL производит больше дыма, чем обычно.	Количество дыма зависит от жирности или маслянистости ингредиентов, которые вы готовите. Чтобы предотвратить чрезмерное копчение во время приготовления, вы можете: • Обрезать лишний жир • Не использовать при приготовлении ингредиентов слишком много маринада или соуса. • Перед использованием убедиться, что решетка тщательно вымыта. Вы также можете протирать ее между каждым циклом приготовления, чтобы удалить остатки жира и нагара. После использования очищайте чашу и съемную решетку.
Ошибка E3.	Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Ошибка E4.	Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Если не удалось устранить проблему самостоятельно, пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған. Ол кепілдік қолданылмайтын, келесі жағдайларда қолдануға арналмаған, атап айтқанда:
 - Дүкендердегі қызметкерлерге арналған асүйлерде, кеңседе және өзге де кәсіби ортада;
 - Фермаларда;
 - Қонақ үйлердің, мотельдердің және өзге де мекемелердің уақытша тұратын тұрушылары;
 - Жатақхана түріндегі мекемелерде.
- Бұл электрлі құрылғы физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі тұлғалар (оның ішінде балалар), сондай-ақ тиісті тәжірибесі немесе қажетті білімі жоқ тұлғалар пайдалануға болмайды. Аталған адамдар бұл құрылғыны олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғалардың оны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан өткеннен кейін немесе тікелей бақылауда пайдалана алады.
- Балалардың құрылғымен ойнауға болмайтынына байланысты оларды қадағалау керек.
- Бұл құрылғыны сыртқы таймер немесе қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға болмайды
- Егер қоректендіру бауы зақымдалған болса, оны кез-келген қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығы немесе білікті маман ауыстыруы керек.
-  Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде құрылғы беттері қызып кетуі мүмкін. Құрылғының ыстық беттеріне қолыңызды тигізіп алмаңыз (модельге байланысты).

- Құрылғының алынбалы бөліктерін абразивті емес ысқышпен және ыдыс жуғыш затпен тазалаңыз. Оларды ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды (модельге байланысты).
- Құрылғының іші мен сыртын жұмсақысқышпен немесе шүберекпен тазалау керек. Пайдалану жөніндегі нұсқаулығындағы “тазалау” бөлімін қараңыз.
- Құрылғыны 4000 м биіктікте пайдалануға болады.

Мыналарды жасау қажет:

- Келесі пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оларды орындаңыз.
- Құрылғыны қолданар алдында барлық орау материалдарын, жапсырмаларды, стикерлерді алып тастау керек. Сондай-ақ, алынбалы ыдыстың түбінен барлық орау материалдарын алып тастауды ұмытпаңыз (модельге байланысты).
- Желідегі кернеу өнімнің зауыттық тақтасында көрсетілген (айнымалы ток) кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізу керек.
- Құрылғыны сатып алынған елден басқа елде пайдалану кезінде қолданыстағы стандарттардың әртүрлілігін назарға ала отырып, оны авторланған сервис орталығында тексерістен өткізіңіз.
- Алынбалы қоректендіру бауы бар модельдерде тек құрылғымен бірге келетін бауды пайдалану керек.
- Құрылғыны әрқашан жерге тұйықталған желіге қосу керек.
- Құрылғыны су көздерінен алыс, тұрақты, тегіс, ыстыққа төзімді жұмыс бетінде қолдану керек.
- Әрқашан құрылғыны өшіру керек: пісіріп болғаннан кейін оны қайта орнату немесе жуу кезінде.
- Өрт болған жағдайда құрылғыны ашадан өшіріп, жалынды дымқыл ас үй сүлгімен сөндіру керек.
- Құрылғыңызға зақым келтірмеу үшін нұсқаулықта және рецепт кітабында көрсетілген пісіру нұсқауларын орындау керек; ингредиенттердің рұқсат етілген мөлшерін қолданғаныңызға көз жеткізу керек.

Мыналарды жасауға болмайды:

- Егер құрылғының өзі немесе бауы зақымдалған болса, құрылғы құлап кетсе және құрылғы дұрыс жұмыс істемесе, көрінетін зақым болса, құрылғыны пайдалануға болмайды. Мұндай жағдайларда құрылғыны авторланған сервис орталығына тапсыру керек.
- Ұзартқышты пайдалануға болмайды. Егер сіз ұзартқыш бауды пайдалану жауапкершілігін қабылдасаңыз, оның жақсы күйде екеніне және құрылғының кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізу керек.
- Құрылғы бауының салбырап тұрған күйде қалдыруға болмайды.
- Құрылғыны өшіру кезінде қоректендіру бауынан тартып өшіруге болмайды.
- Ішінде ыстық тамақ болған кезде құрылғыны жылжытуға болмайды.

- Құрылғыны бос пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны жанғыш материалдардың жанында (перделер және т.б.) немесе ашық жылу көздерінің жанында (газ плитасы және т. б.) пайдалануға болмайды.
- Жанғыш заттарды құрылғы орнатылған жиһаз блогының жанында немесе астында орнатуға болмайды.
- Ешқашан құрылғыны өз бетіңізше бөлшектеуге болмайды.
- Құрылғыны суға салуға болмайды.
- Қақтан тазарту үшін күшті тазартқыштарды (әсіресе сода негізіндегі өнімдерді), абразивті ысқыштарды немесе қырғыштарды қолдануға болмайды.
- Құрылғыны далада сақтауға болмайды. Оны құрғақ және жақсы желдетілетін жерде сақтау керек.

Кеңестер/Ақпараттар

- Құрылғыны алғаш рет қолданған кезде жеңіл, улы емес иіс пайда болуы мүмкін. Бұл құрылғының жұмысына әсер етпейді және жақын арада кетіп қалады.
- Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін бұл құрылғы қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес келеді (төмен кернеуге, электромагниттік үйлесімділікке қатысты ережелер, өнімдермен жанасатын материалдар, қоршаған ортаны қорғау және т.б. қатысты нормативтік актілер).
- Құрылғы тек үйде қолдануға арналған, ал ашық ауада қолдануға болмайды. Кәсіби пайдалану, нұсқауларды дұрыс пайдаланбау немесе сақтамау жағдайында өндіруші жауапкершілікке тартылмайды және кепілдік қолданылмайды.
- Қауіпсіздігіңіз үшін құрылғыңызға сәйкес келетін керек-жарақтар мен бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Картоп пен фри картопты пісіру кезінде температура 180 °C-тан аспайтынына көз жеткізіңіз.
- Пісіруді бақылап отырыңыз. Күйген тағамды жеуге болмайды.
- Ингредиенттерді қою қоңыр түске дейін қуырмаңыз, ашық алтын түске дейін қуыруға кеңес береміз.
- Жаңа жиналған картопты 8°C-тан жоғары емес температурада сақтаңыз.
- Крахмал мөлшерін азайту үшін картопты 15-20 минут суға саюып қойыңыз.

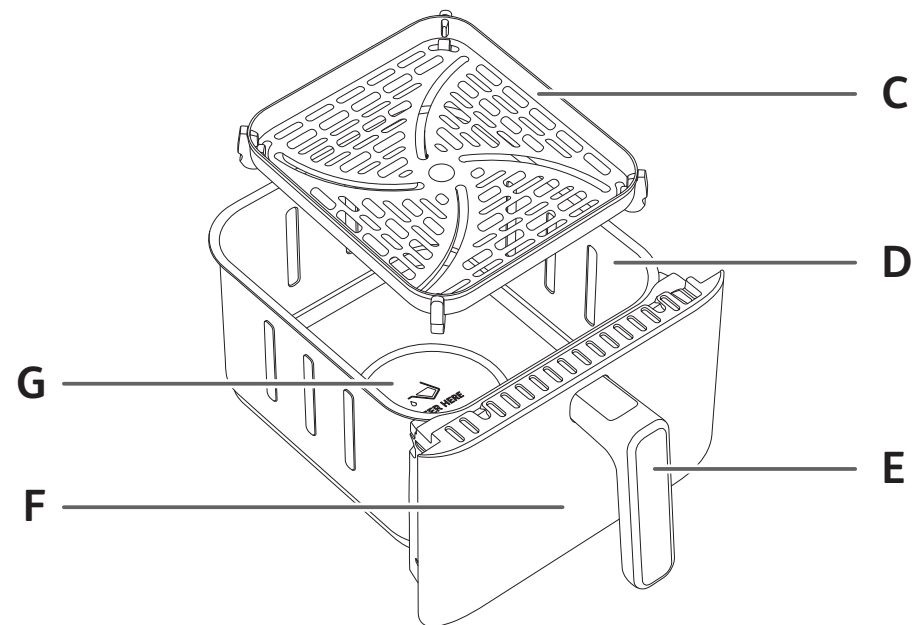
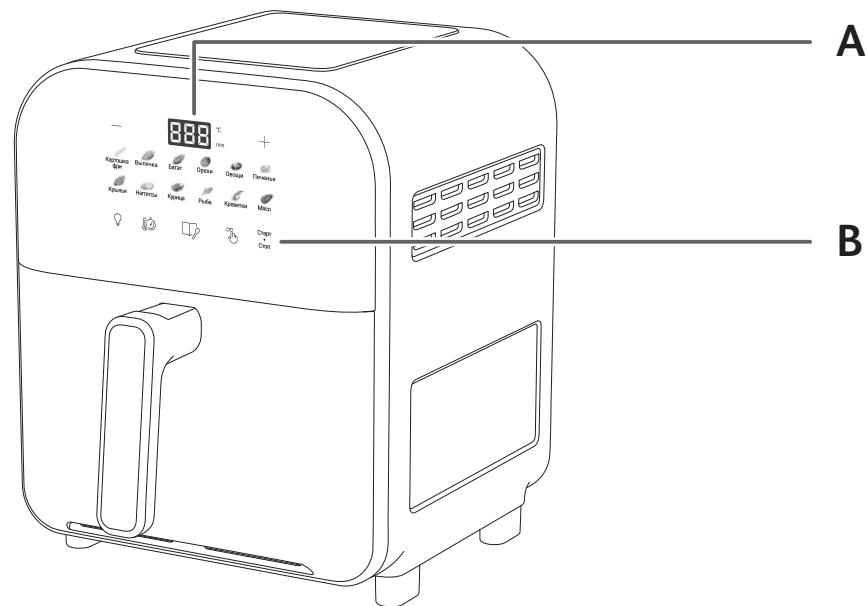
Қоршаған ортаны қорғау

- Құрылғыны қоқысқа тастамас бұрын, батареяны таймерден шығарып алыңыз, оны жергілікті қалдықтарды жою орталығына қайта өңдеуге тапсыру керек (модельге байланысты).

Қоршаған ортаны қорғау - біздің басты қамқорлық!



- 1 Бұл құрылғыда қайта өңдеуге және қайта пайдалануға болатын құнды материалдар бар.
- ➔ Құрылғыны жергілікті қайта өңдеу орталығына тапсырыңыз.



СИПАТТАМАСЫ

- A. Уақытты/температураны көрсету
- B. Цифрлы сенсорлық панель
- C. Алынбалы тор
- D. Тостаған
- E. Тостағанға арналған тұтқа
- F. Терезе
- G. Суға арналған бөлік

АЛҒАШҚЫ РЕТ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

1. Барлық қаптау материалдарын алып тастау керек.
2. Құрылғыдан барлық жапсырмаларды алып тастау керек.
3. Тостаған мен алынбалы торды абразивті жабыны жоқ аздап жуғыш зат пен ысқышпен ыстық суда мұқият тазалау керек.
Ескерту: тосатқан мен торды ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.
4. Құрылғының ішкі және сыртқы бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғы тағамды ыстық ауамен дайындайды. Қуыру үшін тостағанға май немесе сұйық май құюға болмайды.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

1. Құрылғыны тегіс, тұрақты және ыстыққа төзімді жұмыс бетіне су шашырайтын жерден алыс орналастыру керек.
2. **Тостағанға май немесе басқа сұйықтық құюға болмайды. Құрылғының үстіне ештеңе қоюға болмайды. Бұл ауа ағынының бұзылуына әкеледі және пісіру нәтижесіне әсер етеді.**

АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ

Құрылғы көптеген тағамдарды дайындай алады.

Негізгі тағамдарды дайындау уақыты «Пісіру кестесі» бөлімінде көрсетілген.

1. Қоректендіру бауы электрлі ашаға қосу керек.
2. Алынбалы торды орнатпас бұрын су құятын бөлікке аздап су құйыңыз.
3. Алынбалы торды тостағанның түбіне қойыңыз.
4. Тағамды тостағанға салыңыз.
Ескерту: ешқашан кестеде көрсетілген максималды деңгейден аспаңыз («Пісіру кестесі» бөлімінен қараңыз), себебі бұл пісірудің соңғы нәтижесінің сапасына әсер етуі мүмкін.
5. Тостағанды құрылғыға жылжытыңыз.
Абайлаңыз: Пісіру кезінде және пісіріп болғаннан кейін тостағанды ұстамаңыз, себебі тостаған өте ыстық. Тостағанды тек тұтқасынан ұстаңыз.
6. Пісіруді бастамас бұрын кез келген автоматты бағдарламаны таңдауға немесе параметрлерді қолмен орнатуға болады.

а. Егер сіз қолмен орнатуды таңдасаңыз:

- «Қол режимі» батырмасын басыңыз .
- Цифрлы экрандағы + және — батырмаларын пайдаланып температураны реттеу керек. Температураны 70 °C-тан 200 °C-қа дейін реттеуге болады.
- Содан кейін  батырмасын басып, + және — батырмаларын пайдаланып қажетті пісіру уақытын орнату керек. Таймерді 1-ден 60 минутқа дейін орнатуға болады.
- Таңдалған  температура мен уақытта пісіруді бастау үшін Start батырмасын басыңыз. Пісіру басталады. Температура мен қалған пісіру уақыты экранда кезектесіп көрсетіледі.
- Пісіруді бақылау үшін артқы жарықты қосу батырмасын  басыңыз.

б. Егер Сіз автобағдарламаны таңдамасаңыз:

-  батырмасын басып, сенсорлық панелдегі тиісті белгішені таңдау арқылы қажетті пісіру режимін таңдаңыз (бұл режимдер «Пісіру кестесі» бөлімінде егжей-тегжейлі көрсетілген).
 - Пісіру режимін  растау үшін Start батырмасын басыңыз. Пісіру процесі іске қосылады.
 - Пісіру басталады. Температура мен қалған пісіру уақыты экранда кезектесіп көрсетіледі.
 - Пісіруді бақылау үшін артқы жарықты қосу батырмасын  басыңыз.
7. Артық май тостағанның түбінде жиналады.
 8. Оңтайлы нәтиже алу үшін кейбір тағамдарды пісіру уақытының жартысынан кейін араластыру керек («Пісіру кестесі» бөлімін қараңыз). Өнімдерді араластыру үшін тұтқаны тартып, тостағанды құрылғыдан шығарып алыңыз да, оны шайқаңыз. Содан кейін тостағанды қайтадан құрылғыға жылжытып қойыңыз, сонда пісіру автоматты түрде жалғасады.
 9. Таймердің дыбыстық сигналы естілгенде, пісіру аяқталды. Тостағанды құрылғыдан шығарып, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.
 10. Тағамның дайын болғанын тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, тостағанды қайтадан құрылғыға қойыңыз да, таймерді тағы бірнеше минутқа қойыңыз.
 11. Тағам дайын болғаннан кейін тостағанды шығарып алыңыз. Тамақты тостағаннан қысқышпен салыңыз. Назар аударыңыз! Тостағанды тормен бірге айналдыруға тыйым салынады.
Абайлаңыз: Тағамның түріне байланысты, пісіру аяқталғаннан кейін тостағаннан ыстық бу шығуы мүмкін.
 12. Тағамның бір порциясы пісірілген кезде, құрылғы бірден келесі порцияны дайындауға дайын болады.

ТАҒАМ ПІСІРУ КЕСТЕСІ

Төменде келтірілген кесте тағамды дайындаудың негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі.

Ескерту. Пісіру уақытының нұсқалары нұсқаулық ретінде ұсынылған және картоптың әртүрлілігі мен мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін. Басқа тағамдардың мөлшері, пішіні және маркасы пісірудің соңғы нәтижесіне әсер етуі мүмкін. Пісіру уақытын аздап реттеу қажет болуы мүмкін.

	бағдарламасы	бағдарламасы/ С	өнімнің салмағы, гр	ұсынылатын уақыт, мин	мәзір
1	фри картоп	180	400	17	 Картошка фри
2	пісіру	170	250	12	 Выпечка
3	тәтті картоп	200	600	30	 Батат
4	жаңғақтар	175	400	9	 Орехи
5	көкөністер	200	400	16	 Овощи
6	печенье	170	150	14	 Печенье
7	тауық қанаттары	190	400	17	 Крылья
8	наггетс	190	400	16	 Наггетсы
9	тауық	180	1000	60	 Курица
10	балық	200	300	20	 Рыба
11	асшаяндар	180	400	14	 Креветки
12	ет	200	200	10	 Мясо

КЕҢЕСТЕР

- Шағын өлшемді өнімдер үлкен мөлшердегі өнімдерге қарағанда аз пісіру уақытын қажет етеді.
- Пісіру уақытының жартысынан кейін ингредиенттерді араластыру нәтижені жақсартады және тағамның біркелкі пісуіне ықпал етеді.
- Картопты ерекше қытырлақ ету үшін пісіруді бастамас бұрын аз мөлшерде май қосып көріңіз және оны бүкіл картопқа біркелкі тарату үшін араластырыңыз.
- Құрылғыда тым майлы тағамды пісірмеңіз.
- Пеште пісіруге болатын тіскебасарларды да құрылғыда пісіруге болады.
- Картопты дайындау үшін ұсынылатын оңтайлы мөлшер - 800 грамм.
- Салымы бар тіскебараларды тез және оңай дайындау үшін дайын қатпарлы және үгілмелі қамырды қолданыңыз.
- Егер сіз пирогты немесе кишіті пісіргіңіз келсе немесе жұмсақ ингредиенттерді немесе салмасы бар ингредиенттерді қуырғыңыз келсе, құрылғының тостағанында пісірме табаққа пісіріңіз. Пеш үшін әртүрлі материалдардан жасалған қалыпты қолдануға болады: силикон, тот баспайтын болат, алюминий немесе керамика.
- Құрылғыны өнімдерді жылыту үшін де пайдалануға болады. Мұны істеу үшін 10 минут ішінде температураны 160°C етіп орнатыңыз. Денсаулық сақтау мақсатында белгіленген уақыт пен температура параметрлері өнімнің ішіндегі температураның кем дегенде 2 минут ішінде 75°C-қа жетуін қамтамасыз етуі керек.

ҮЙДЕ ФРИ КАРТОП ДАЙЫНДАУ

Ең жақсы пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін мұздатылған картопты пайдалануды ұсынамыз. Үйде фри картоп дайындау үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

1. Картопты дайындау үшін ұсынылатын картоп сортын таңдаңыз. Картопты тазалаңыз және қалыңдығы бірдей кесектерге кесіңіз.
2. Кесілген картоп кесектерін кем дегенде 30 минут суық суға салып, суды төгіп, таза, жақсы суды сіңіретін сүлгімен құрғатыңыз. Содан кейін қағаз ас үй сүлгімен құрғатыңыз. Картопты пісірер алдында мұқият кептіру керек.
3. Құрғақ ыдысқа бір ас қасық май (өсімдік, күнбағыс немесе зәйтүн) құйып, оған картоп кесектерін салып, картоп толығымен маймен жабылғанша араластырыңыз.
4. Картопты қолыңызбен немесе ас үй керек-жарақтарымен ыдыстан шығарыңыз, сонда артық май табақта қалады. Картоп кесектерін құрылғының тостағанына салыңыз.
Ескерту. Картопты май құйылған табақтан бірден бәрін тостағанға салмаңыз, әйтпесе артық май тостағанның түбіне ағып кетеді.
5. Картопты «Пісіру кестесі» бөліміндегі нұсқауларға сәйкес қуырыңыз.

ТАЗАЛАУ

Құрылғыны әр қолданғаннан кейін тазалаңыз.

Тостаған мен тордың жабыспайтын жабыны бар. Тазалау үшін металды ас үй керек-жарақтарын немесе абразивті тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

1. Қоректендіру кабелін электрлі желіден өшіріп, құрылғыны суыту керек. Ескерту. Құрылғыны тезірек салқындату үшін тостағанды шығарып алыңыз.
2. Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
3. Тостаған мен торды ыстық сумен, аздап жуғыш затпен және абразивті емес ысқышпен тазалаңыз. Қалған кірді кетіру үшін майсыздандыру сұйықтығын қолдануға болады. Тостаған мен торды ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

Кеңес: Егер кірлер тостаған мен тордан кетпесе, оларды жуғыш зат қосылған ыстық суға салып қойыңыз. Тостаған мен торды шамамен 10 минутқа салып қойыңыз. Содан кейін ағынды сумен шайып, құрғатыңыз.

4. Құрылғының ішін ыстық суға малынған жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
5. Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салуға болмайды.

САҚТАУ

1. Құрылғыны электр желісінен өшіріп, оны суытыңыз.
2. Құрылғының барлық бөліктері тазаланғанына және кептірілгеніне көз жеткізіңіз.

КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Егер Сізге қызмет немесе ақпарат қажет болса немесе қиындықтар туындаса, брендтің веб-сайтына www.tefal.com кіріңіз немесе өз еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірі халықаралық кепілдік талонында көрсетілген. Егер сіздің елде тұтынушыларды қолдау орталығы болмаса, жергілікті бренд дилеріне хабарласыңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Егер сізде құрылғыға қатысты мәселелер туындаса, жиі қойылатын сұрақтар тізімін көру үшін брендтің веб-сайтына www.tefal.com кіріңіз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

мәселелер	шешімдер
Ешқандай индикатор шамдары жанбайды.	Желілік кабельдің құрылғыға дұрыс қосылғанын тексеріңіз. Ашаға қосылғанын тексеріңіз. Егер мәселе шешілмесе, құрылғыны басқа электрлі ашаға қосып көріңіз.
Тамақ дұрыс дайындалмайды.	Ингредиенттерді қосқанда температура шамының жанып тұрғанына көз жеткізіңіз. Егер бұл әлі жасалмаса, пісіру температурасын қайтадан реттеңіз.
Тағам біркелкі дайындалмайды.	Пісіру кезінде тостағанды ашып, тағамды араластырыңыз. Ингредиенттер саны кестеде көрсетілген максималды мөлшерден аспайтынына көз жеткізіңіз («Пісіру кестесі» бөлімін қараңыз).
Сіздің TEFAL аэрогриліңіз әдеттегіден көп түтін шығарады.	Түтіннің мөлшері сіз дайындаған ингредиенттердің майлылығына немесе майлылығына байланысты болады. Пісіру кезінде шамадан тыс түтіннің алдын алу үшін Сізге: • Артық майларды кесіп алып тастау. • Ингредиенттерді дайындау кезінде маринадты немесе тұздықты тым көп пайдаланбаңыз. • Қолданар алдында тордың мұқият жуылғанына көз жеткізіңіз. Сондай-ақ, Сіз май мен күйік қалдықтарын кетіру үшін оны әр пісіру циклінің арасында сүртуге болады. Қолданғаннан кейін тостаған мен алынбалы торды тазалаңыз.
E3- қате.	Авторланған сервис орталығына хабарласыңыз.
E4-қате.	Авторланған сервис орталығына хабарласыңыз.

Егер мәселені өзіңіз шеше алмасаңыз, авторланған сервис орталығына хабарласыңыз.

