Hak Wajib Konsumen : TJaminan TEFAL / T-FAL internasional ini tidak memengaruhi Hak Hukum yang mungkin dimiliki konsumen atau hak-hak yang tidak dapat dikecualikan atau dibatasi, atau hak terhadap pengecer tempat konsumen membeli produk tersebut. Jaminan ini memberikan hak hukum khusus bagi konsumen, dan konsumen juga dapat memiliki hak hukum lainnya yang berbeda dari satu Negara ke Negara lainnya. Konsumen dapat menegaskan hak tersebut atas kebijakannya sendiri. *** Dimana suatu produk dibeli di negara yang terdaftar dan kemudian digunakan di negara lain yang terdaftar, durasi jaminan TEFAL / T-FAL internasional adalah periode untuk negara penggunaan, bahkan jika produk tersebut dibeli di negara yang terdaftar dengan durasi garansi yang sama. Proses perbaikan mungkin memerlukan waktu lebih lama jika produk tersebut tidak dijual secara lokal oleh TEFAL / T-FAL di negara tempat penggunaan. Jika produk tidak dapat diperbaiki di negara baru penggunaan, jaminan TEFAL / T-FAL internasional terbatas pada penggantian oleh produk serupa atau alternatif dengan biaya yang sama, jika mungkin.

**** Peralatan rumah tangga TEFAL muncul di bawah merek T-FAL di beberapa wilayah seperti Amerika dan Jepang. TEFAL / T-FAL adalah merek dagang terdaftar dari Groupe SEB. Simpan dokumen ini untuk referensi Anda jika Anda ingin mengajukan klaim berdasarkan jaminan.

****Hanya untuk Australia:**

Barang-barang kami datang dengan jaminan yang tidak dapat dikecualikan di bawah Undang-Undang Konsumen Australia. Anda berhak atas penggantian atau pengembalian uang untuk kegagalan besar dan kompensasi untuk segala kerugian atau kerusakan yang dapat diperkirakan secara wajar lainnya. Anda juga berhak memiliki barang yang diperbaiki atau diganti jika barang rusak memiliki kualitas yang dapat diterima dan kerusakan tidak sama dengan kerusakan besar.

****Hanya untuk India:** Produk Tefal Anda dijamin selama 2 tahun. Jaminan mencakup secara eksklusif perbaikan produk yang cacat, tetapi sesuai pilihan TEFAL, produk pengganti mungkin disediakan alih-alih memperbaiki produk yang rusak. Adalah wajib bahwa konsumen, untuk memperbaiki produknya, harus mencatat permintaan layanan pada aplikasi Smartphone khusus APP SERVICE TEFAL atau dengan menghubungi Pusat Layanan Konsumen TEFAL di **1860-200-1232, Jam buka Senin-Sabtu 09:00 hingga 06:00 SORE.** Produk yang dikembalikan oleh Post tidak akan ditanggung oleh garansi. Sebagai bukti pembelian, konsumen harus memberikan kartu jaminan yang dicap dan memo tunai ini.

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;
  - loại hình lưu trú chỉ phục vụ giường ngủ và bữa sáng.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (bao gồm cả trẻ nhỏ) có khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ nhỏ phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch phá thiết bị này.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị này. Trẻ em không được phép thực hiện công việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị trừ khi các em trên 8 tuổi và được giám sát. Giữ thiết bị và dây nguồn tránh xa khỏi tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

- Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng đồng hồ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải để nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ được cấp phép hoặc nhân sự đủ trình độ tương tự thay thế để tránh xảy ra nguy hiểm.
- ⚠ Khi thiết bị đang vận hành, nhiệt độ của các bề mặt tiếp cận có thể cao. Không được chạm vào các bề mặt nóng của thiết bị (tùy vào mẫu máy).
- Vệ sinh các bộ phận có thể tháo rời bằng miếng bọt biển không gây mài mòn và nước rửa chén Không dùng máy rửa chén để vệ sinh thiết bị này.
- 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 bật thiết bị gần các vật liệu dễ cháy (mành, rèm…) hoặc để gần nguồn nhiệt bên ngoài (bếp ga, bếp điện, v.v.).
- Không cất giữ bất cứ sản phẩm nào dễ cháy gần hoặc bên dưới ngăn nội thất nơi đặt thiết bị.
- Tuyệt đối không tự tháo rời thiết bị
- Không được nhúng sản phẩm vào nước.
- Không sử dụng bất kỳ sản phẩm 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.

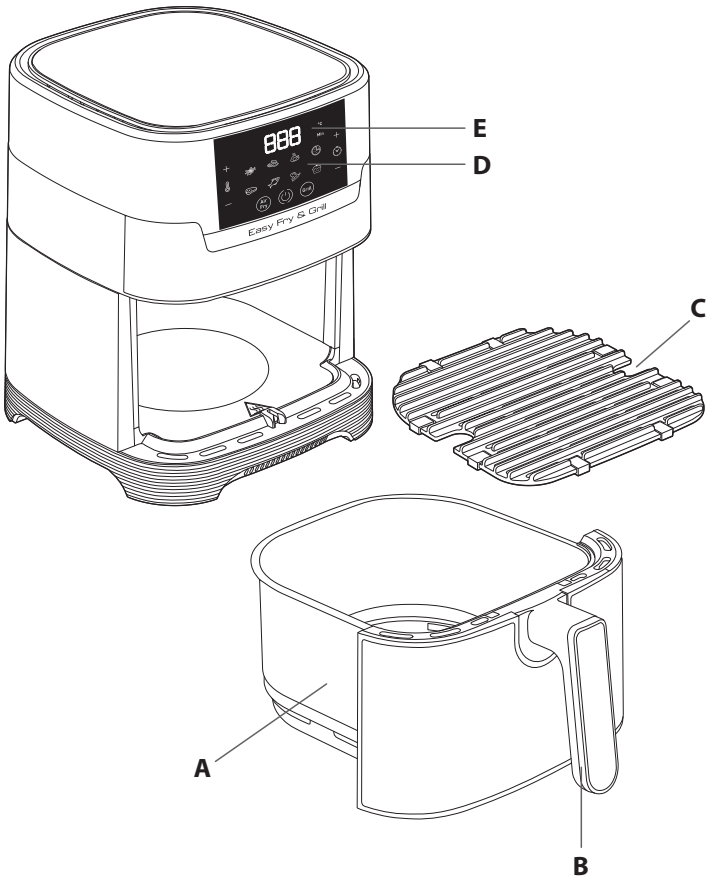
Môi trường

- 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!

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

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



MÔ TẢ

A. Giỏ chiên
B. Tay cầm
C. Vỉ nướng có thể tháo rời
D. Bảng điều khiển cảm ứng kỹ thuật số
E. Màn hình hiển thị thời gian/nhiệt độ

vi

CÁC CHẾ ĐỘ NẤU TỰ ĐỘNG

1. Khoai tây chiên
2. Gà viên chiên
3. Gà quay
4. Pizza
5. Thịt
6. Cá
7. Rau củ
8. Tráng miệng

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Tháo gỡ tất cả vật liệu đóng gói.
2. Tháo bỏ tất cả miếng dán hoặc nhãn ra khỏi thiết bị.
3. Không tháo miếng đệm silicon của tấm lưới.
4. Rửa sạch giỏ chiên và vỉ nướng bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và một miếng bọt biển không gây mài mòn.
   Bạn có thể rửa các bộ phận này trong máy rửa chén.
5. Lấy miếng vải ẩm lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị. Thiết bị hoạt động bằng cách tạo ra luồng khí nóng. Không đổ dầu hoặc mỡ chiên vào giỏ (A).

CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

1. Đặt thiết bị trên một bề mặt bằng phẳng, ổn định, chịu nhiệt, cách xa chỗ bị nước bắn vào.
2. **Không cho dầu hoặc bất cứ chất lỏng nào khác vào giỏ.**
   Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị. Làm như vậy sẽ làm gián đoạn luồng khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên bằng khí nóng.

SỬ DỤNG THIẾT BỊ

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

1. Kết nối dây nguồn với ổ cắm điện.
2. Bắt đầu bằng bước gia nhiệt trước nếu muốn. Để gia nhiệt trước, nhấn nút Bắt đầu (⏻), nút này sẽ nhấp nháy ngay sau khi thiết bị được cắm điện. Nhiệt độ hiển thị trong lần sử dụng đầu tiên là 180°C.

- Điều chỉnh đến nhiệt độ mong muốn bằng nút (+) và nút (−) trên màn hình kỹ thuật số.
- Nhấn nút Bắt đầu một lần nữa để bắt đầu gia nhiệt trước.
- Thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp khi đã đạt nhiệt độ.
- Đến đây, bước gia nhiệt trước đã kết thúc.

3. Xếp thức ăn vào giỏ.
   Lưu ý: Không cho thức ăn vào giỏ vượt quá chỉ dấu mức tối đa hoặc vượt quá lượng tối đa theo chỉ dẫn trong bảng (xem phần "Hướng dẫn nấu"), vì như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món ăn.

4. Trượt giỏ vào lại thiết bị.
   Thận trọng: Không chạm vào giỏ trong khi sử dụng và một lúc sau khi sử dụng vì giỏ sẽ rất nóng. Chỉ cầm giỏ bằng tay cầm.
5. Để bắt đầu nấu, bạn có thể chọn giữa chế độ nấu tự động và chế độ cài đặt thủ công.

a. Nếu chọn chế độ cài đặt thủ công:

- Điều chỉnh nhiệt độ bằng nút (+) và nút (−) trên màn hình kỹ thuật số. Thiết bị cho phép điều chỉnh nhiệt độ trong khoảng 80-200°C.
- Sau đó, cài đặt thời gian nấu mong muốn bằng cách nhấn nút và điều chỉnh thời gian bằng nút (+) và nút (−). Có thể cài đặt thời gian cho bộ hẹn giờ trong khoảng từ 0 đến 60 phút.
- Nhấn nút Bắt đầu để bắt đầu nấu với mức nhiệt độ và thời gian đã chọn. Quá trình nấu bắt đầu. Nhiệt độ đã chọn và thời gian nấu còn lại sẽ luân phiên hiển thị trên màn hình.

b. Nếu chọn chế độ nấu tự động:

- Chọn chế độ nấu mong muốn bằng cách nhấn biểu tượng tương ứng trên bảng điều khiển cảm ứng (các chế độ này được mô tả chi tiết trong phần "Hướng dẫn nấu").
- Xác định chế độ nấu bằng cách nhấn nút . 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 luân phiên hiển thị trên màn hình.

6. Dầu thừa từ thức ăn đọng lại ở đáy giỏ.
7. Một số loại thức ăn cần phải được lắc trộn trong quá trình nấu (xem mục "Hướng dẫn nấu"). Để lắc trộn thức ăn, hãy kéo giỏ ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc trộn thức ăn. Sau đó trượt giỏ vào lại thiết bị và nhấn nút Bắt đầu một lần nữa để tiếp tục nấu
8. Khi bạn nghe âm báo của bộ hẹn giờ, thời gian nấu do bạn đặt đã kết thúc. Kéo giỏ ra khỏi thiết bị và đặt trên một mặt phẳng chịu nhiệt.
9. **Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa.**
   Nếu chưa chín, bạn chỉ cần trượt giỏ vào lại thiết bị và hẹn giờ thêm vài phút.
10. Khi thức ăn đã chín, hãy lấy giỏ ra. Để lấy thức ăn ra, hãy dùng kẹp gắp để nhấc thức ăn ra khỏi giỏ.
    Thận trọng: Khi bạn di chuyển giỏ, hãy cẩn thận với phần dầu thừa đọng lại ở đáy giỏ có thể dính lên thức ăn và lưới có thể rơi xuống.
    Sau quá trình chiên không dầu, giỏ chiên, vỉ nướng và thức ăn sẽ rất nóng. Tùy theo loại thức ăn được nấu trong thiết bị, hãy cẩn thận vì hơi nóng có thể thoát ra từ giỏ chiên.
11. Khi nấu xong một mẻ, thiết bị có thể nấu mẻ khác ngay lập tức.

SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ NƯỚNG VỈ

1. Đặt vỉ nướng vào giỏ chiên của thiết bị.
2. Nhấn , sau đó nhấn trên màn hình để chọn chế độ Nướng vỉ.
3. Bắt đầu chế độ Nướng vỉ bằng cách nhấn . Thao tác này sẽ khởi động bước gia nhiệt trước (thời gian: 15 phút).
4. Khi bạn nghe thấy âm báo của bộ hẹn giờ, quá trình gia nhiệt trước đã kết thúc.
5. Lấy giỏ ra khỏi thiết bị rồi đặt trên một mặt phẳng chịu nhiệt.
   Thận trọng: Giỏ và tấm lưới rất nóng. Dùng kẹp gắp để xếp thức ăn lên tấm lưới.
6. Xếp thức ăn lên tấm lưới và trượt giỏ vào lại thiết bị.
7. Chọn thời gian nấu cần thiết bằng cách nhấn nút (+) và nút (−) (xem mục "Hướng dẫn nấu").

8. Nhấn nút Bắt đầu để bắt đầu quá trình nấu. Nhiệt độ và thời gian nấu còn lại sẽ luân phiên hiển thị trên màn hình.
   Lưu ý: Thịt nguyên miếng cần phải được lật trở giữa chừng.
   Dầu thừa từ thức ăn sẽ đọng lại ở đáy giỏ chiên.
9. Khi bạn nghe thấy âm báo của bộ hẹn giờ, quá trình nấu đã kết thúc. Lấy giỏ ra khỏi thiết bị rồi đặt trên một mặt phẳng chịu nhiệt.
10. Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa. Nếu chưa chín, hãy đặt giỏ vào lại thiết bị và đặt hẹn giờ thêm vài phút.
11. Khi thức ăn đã chín, hãy lấy giỏ ra. Để lấy thức ăn ra, dùng kẹp gắp để nhấc thức ăn ra khỏi giỏ.
    Thận trọng: Cẩn thận sau khi máy nấu xong, giỏ chiên, vỉ nướng và thức ăn rất nóng.

SẤY KHÔ

1. Đặt tấm lưới vào trong giỏ.
2. Nhấn , sau đó điều chỉnh nhiệt độ bằng cách nhấn nút (+) và nút (−) đến khi màn hình kỹ thuật số hiển thị 80°C.
3. Sau đó, đặt thời gian nấu mong muốn bằng cách nhấn nút và điều chỉnh thời gian bằng nút (+) và nút (−). Bạn có thể cài đặt thời gian trong khoảng từ 1 giờ đến 4 giờ.
4. Nhấn nút Bắt đầu để bắt đầu quá trình sấy khô. Nhiệt độ đã chọn và thời gian nấu còn lại sẽ luân phiên hiển thị trên màn hình.
5. Khi bạn nghe thấy âm báo của bộ hẹn giờ, quá trình nấu đã kết thúc. Lấy giỏ ra khỏi thiết bị rồi đặt trên một mặt phẳng chịu nhiệt.
6. Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa. Nếu chưa chín, hãy đặt giỏ vào lại thiết bị và đặt hẹn giờ thêm vài phút.
7. Khi thức ăn đã chín, hãy lấy giỏ ra. Để lấy thức ăn ra, dùng kẹp gắp để nhấc thức ăn ra khỏi giỏ.
   Thận trọng: Giỏ và tấm lưới rất nóng.

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.

	Lượng tối thiểu-tối đa (g)	Thời gian ước chừng (phút)	Nhiệt độ (°C)	Nút chức năng	Lắc trộn*	Thông tin bổ sung
Khoai tây và đồ chiên						
Khoai tây cắt lát đông lạnh (độ dày thông thường 10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 phút	200°C		Có	
Khoai tây chiên kiểu Pháp tự làm tại nhà (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 phút	200°C		Có	Thêm 1 muỗng canh dầu ăn
Khoai tây cắt múi đông lạnh	300 - 800 g	22 - 27 phút	200°C		Có	Thêm 1 muỗng canh dầu ăn

	Lượng tối thiểu-tối đa (g)	Thời gian ước chừng (phút)	Nhiệt độ (°C)	Nút chức năng	Lắc trộn*	Thông tin bổ sung
Thịt và gia cầm						
Bít tết đông lạnh	100 - 500 g	6 - 10 phút	180°C			
Phi-lê ức gà (không xương)	100 - 500 g	12 - 19 phút	180°C			
Gà (nguyên con)	1000 g	60 phút	200°C			
Cá						
Cá tươi, bít tết cá hồi	350 g	15 - 17 phút	140°C			
Tôm	12 miếng	4 phút	170°C			
Đồ ăn vặt						
Gà viên đông lạnh	100 - 600 g	7 - 15 phút	200°C		Có	
Cánh gà đông lạnh	300 g	16 - 20 phút	200°C		Có	
Phô mai que đông lạnh	125 g (5 miếng)	7 - 9 phút	180°C			
Vòng hành tây đông lạnh	200 g (10 miếng)	8 - 10 phút	200°C		Có	
Nướng vỉ						
=		15 phút	200°C			
Thịt	250 g	Gia nhiệt trước: 15 phút Nấu: 6 - 8 phút	200°C			Bạn có thể thêm dầu ăn, rau thơm và muối để tăng thêm hương vị. Bạn có thể lần trở thức ăn trong quá trình nấu.
Xúc xích	400 g	Gia nhiệt trước: 15 phút Nấu: 10 - 12 phút	200°C			Bạn có thể thêm dầu ăn, rau thơm và muối để tăng thêm hương vị. Bạn có thể lần trở thức ăn trong quá trình nấu.
Rau củ	300 g	Gia nhiệt trước: 15 phút Nấu: 10 phút	200°C			
Phi-lê cá	200 g	Gia nhiệt trước: 15 phút Nấu: 3 - 5 phút	200°C			
Nướng bánh						
Bánh nướng xốp	7 miếng	15 -18 phút	180°C			Sử dụng hộp thiếc/ khay nướng lò***
Bánh giòn	300 g	30 phút	160°C			
Sấy khô						
Táo thái mỏng	1 miếng	60 phút	80°C			

* Lắc trộn giữa chừng trong quá trình nấu.

** Lượng khoai tây chưa gọt vỏ

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

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

Khi chế biến thức ăn sẽ nở ra (chẳng hạn như bánh ngọt, bánh quiche hoặc bánh nướng xốp), bạn không nên cho thức ăn vào quá nửa khay nướng.

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

LỜI KHUYÊN

- Thức ăn có kích thước nhỏ thường cần ít thời gian nấu hơn so với thức ăn có kích thước lớn.
- Thức ăn nhiều cần thời gian nấu lâu hơn đôi chút so với thức ăn ít.
- Lắc trộn giữa chừng trong quá trình nấu các loại thức ăn có kích thước nhỏ sẽ giúp thức ăn ngon hơn và tránh tình trạng thức ăn chín không đều.
- Thêm một chút dầu ăn vào khoai tây tươi để khoai chín giòn ngon hơn. Sau khi thêm một muỗng canh dầu ăn, chiên khoai tây trong vài phút.
- Không nấu thức ăn có quá nhiều dầu mỡ trong thiết bị.
- Các món ăn nhẹ nấu được trong lò nướng cũng có thể nấu được trong thiết bị này.
- Định lượng tối ưu được khuyến nghị cho món khoai tây chiên là 700 gram.
- Sử dụng bột puff và bột shortcrust nhào sẵn để chế biến các món ăn nhẹ nhanh gọn và dễ dàng.
- Đặt khay nướng vào giỏ của thiết bị nếu bạn muốn nướng bánh ngọt hoặc bánh quiche hoặc nếu bạn muốn chiên các thức ăn dễ vỡ hoặc có nhân. Bạn có thể sử dụng khay nướng lò bằng silicon, thép không gỉ, nhôm, sành.
- Bạn cũng có thể sử thiết bị để hâm nóng thức ăn. Để hâm nóng thức ăn, hãy đặt nhiệt độ ở 160°C trong tối đa 10 phút.

LÀM KHOAI TÂY CHIÊN LÁT MỎNG TẠI NHÀ

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

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

VỆ SINH

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

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

1. Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm trên tường và để thiết bị nguội lại. Lưu ý: Lấy giỏ ra để thiết bị nguội nhanh hơn.
2. Lau bên ngoài thiết bị bằng một miếng vải ẩm.
3. Rửa sạch giỏ và tấm lưới bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và một 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.
5. Làm sạch bộ phận gia nhiệt bằng bàn chải khô và sạch để loại bỏ cặn thức ăn.
6. Không được nhúng thiết bị vào nước hay bất cứ chất lỏng nào khác.

BẢO QUẢN

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

BẢO HÀNH VÀ DỊCH VỤ

Nếu bạn cần tìm hiểu dịch vụ hoặc thông tin hay gặp vấn đề, vui lòng truy cập trang web của Tefal **www.tefal.com.vn** hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng hotline 1800555521 Bạn có thể tìm thấy số điện thoại trong phiếu bảo hành toàn cầu. Nếu không có Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Tefal tại địa phương bạn.

XỬ LÝ SỰ CỐ

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

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

: www.tefal.com

Sản phẩm này được TEFAL/T-FAL sửa chữa trong và sau thời gian bảo hành.
Có thể mua các phụ kiện, hàng tiêu dùng và vật tư có thể thay thế nếu có sẵn tại các quốc gia như mô tả trên trang web của TEFAL/T-FAL www.tefal.com

Bảo hành

TEFAL/T-FAL đảm bảo sản phẩm này không có bất kỳ khuyết điểm sản xuất hoặc tay nghề trong thời gian bảo hành tại các quốc gia *** như đã nêu trong danh sách quốc gia ở trang cuối của hướng dẫn sử dụng, bắt đầu từ ngày đầu tiên mua hàng hoặc từ ngày nhận hàng.
Việc bảo hành của các nhà sản xuất quốc tế bao gồm tất cả chi phí liên quan đến việc sửa lại sản phẩm được chứng minh lỗi để phù hợp với thông số kỹ thuật ban đầu, qua việc sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ phần nào khiếm khuyết và công việc cần thiết. TEFAL/T-FAL có thể thay thế sản phẩm tương đương hay cao hơn thay vì sửa chữa sản phẩm. Dưới chế độ bảo hành này, TEFAL/T-FAL sẽ giới hạn sửa chữa hoặc thay thế sản phẩm mới của khách hàng.

Điều kiện bảo hành & Ngoại trừ

TEFAL/T-FAL sẽ không có nghĩa vụ sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ sản phẩm mà không kèm theo chứng minh mua hợp lệ. Sản phẩm có thể được trực tiếp mang theo người hoặc phải được đóng gói đúng và gửi trả về, xác nhận báo phát (hoặc hình thức tương đương của bưu chính), cho trung tâm dịch vụ ủy quyền của TEFAL/T-FAL. Chi tiết địa chỉ của các trung tâm dịch vụ ủy quyền ở từng quốc gia được liệt kê trên trang web của TEFAL/T- FAL hoặc điện thoại đến trung tâm dịch vụ khách hàng theo Danh mục Quốc gia đính kèm.
Để cung cấp dịch vụ hậu mãi tốt nhất và không ngừng nâng cao sự hài lòng của khách hàng, TEFAL / Tefal* có thể sẽ khảo sát sự hài lòng của khách hàng đã sử dụng dịch vụ hậu mãi của các trung tâm dịch vụ ủy quyền TEFAL / Tefal*.
Bảo hành này chỉ áp dụng cho các sản phẩm đã mua và sử dụng cho mục đích gia dụng và sẽ không bao gồm bất kỳ thiệt hại nào có thể xảy ra do kết quả của việc sử dụng sai, bất cẩn, không thao tác theo hướng dẫn của TEFAL/T-FAL, hoặc sửa đổi trái phép hoặc sửa chữa sản phẩm, bao bi bị lỗi do chủ sở hữu hoặc do hãng vận chuyển xử lý sai. Không bao gồm hao mòn thông thường, bảo dưỡng hoặc thay thế các bộ phận tiêu thụ, hoặc như sau:
- Sử dụng nguồn nước không phù hợp hoặc tiêu hao -Thiệt hại về cơ học, quá tải điện áp.
- Cặn bẩn (bất kỳ cặn bẩn phải được thực hiện theo hướng dẫn sử dụng) -Tai nạn bao gồm hỏa hoạn, lũ lụt, sét đánh.v.v
- Thiệt hại đến bất kỳ bộ phận thủy tinh hoặc sứ -Sử dụng chuyên dụng hoặc thương mại
- Thiệt hại hoặc kết quả xấu đặc biệt do điện áp sai hoặc tần số sai so với nhãn ghi trên mã nhận diện sản phẩm hoặc đặc tính kỹ thuật.
- Nước, bụi bẩn và côn trùng xâm nhập vào bên trong sản phẩm (trừ các thiết bị có các tính năng được thiết kế đặc biệt cho côn trùng)

Quyền lợi hợp pháp của người tiêu dùng

Bảo hành sản phẩm TEFAL/T-FAL quốc tế không ảnh hưởng đến quyền lợi pháp định, người tiêu dùng có thể có những quyền không thể loại trừ hoặc hạn chế, có quyền khiếu nại nhà bán lẻ nơi người tiêu dùng mua sản phẩm. Bảo hành này cho người tiêu dùng quyền lợi hợp pháp riêng biệt, và người tiêu dùng cũng có thể có quyền hợp pháp khác biệt từ Bang này đến Bang khác hoặc Quốc Gia này đến Quốc gia khác. Người tiêu dùng có thể đòi quyền lợi đó dựa trên quyết định của mình.
* Thiết bị gia dụng TEFAL xuất hiện dưới thương hiệu Tefal ở một số vùng lãnh thổ như Mỹ và Nhật Bản. TEFAL / Tefal là thương hiệu đã đăng ký của Groupe SEB.
*** Trong trường hợp sản phẩm được mua ở một quốc gia được liệt kê trong danh sách và sau đó được sử dụng tại một quốc gia khác được liệt kê, thì thời hạn bảo hành của TEFAL/T-FAL quốc tế căn cứ vào thời hạn quy định tại quốc gia khách hàng sử dụng sản phẩm, ngay cả khi sản phẩm đã được mua tại một quốc gia được liệt kê trong danh sách với thời hạn bảo hành khác nhau. Quy trình sửa chữa có thể sẽ lâu hơn nếu sản phẩm không được TEFAL/T-FAL bán tại quốc gia đó. Nếu sản phẩm không thể sửa chữa tại quốc gia mới, thì TEFAL/T-FAL quốc tế sẽ hạn chế việc thay thế sản phẩm bằng một sản phẩm tương tự hoặc thay thế bằng một sản phẩm có chi phí tương đương, nếu có thể.
Hãy giữ tài liệu này để tham khảo và xuất trình khi bạn có yêu cầu bảo hành sản phẩm.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES
www.tefal.com

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

2021-07-01

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

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

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer /Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել / Модель / Yarici / 製品リファレンス番号 / **รุ่นผลิตภัณฑ์** / 제품명 / Податоци за производот:

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

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Կնիք. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / **ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

1520013329