

Tefal®

EN

VI



Easy Fry & Grill

EY5018 - EY501D

www.tefal.com.vn

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

15. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.

POLARIZATION INSTRUCTIONS

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord.

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

SAFETY INSTRUCTION

- This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remotecontrol system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- Clean removable parts with a non abrasive sponge and dishwashing liquid. Do not clean them in a dishwasher.
- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.

Do

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

- To avoid damaging your appliance, please ensure that you follow recipes in the instructions and at www.t-fal.com; make sure that you use the right amount of ingredients.

Do not

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

Advice/information

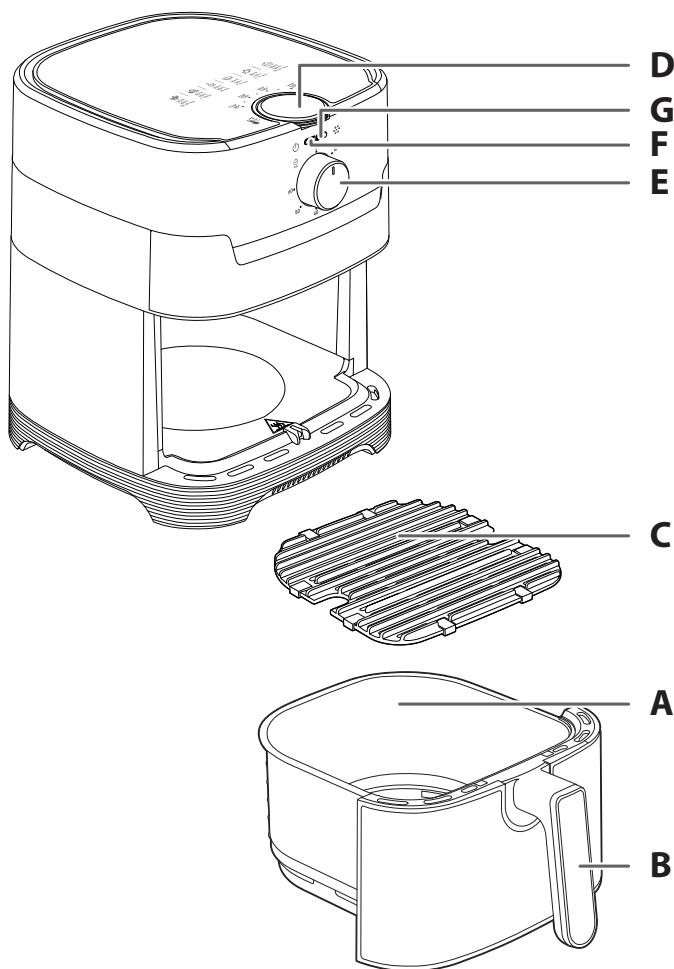
- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- This appliance is designed for domestic use only and not outdoor. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- For your safety, only use the accessories and spare parts designed for your appliance

Environnement



Environment protection first!

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



DESCRIPTION

- A. Bowl
- B. Bowl handle
- C. Removable die-cast grill grid
- D. Temperature control knob
(80-200°C / 176°F-392°F)

- E. Power on/off and timer
(0-60 min) knob with auto shut-off
- F. Power indicator light
- G. Heating-up light

BEFORE FIRST USE

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

Note: You cannot clean these parts in the dishwasher.

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

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
2. **Do not fill the bowl with oil or any other liquid.**
Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

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

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

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

4. Slide the bowl back into the appliance.

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

5. Move the temperature control knob to the required temperature. See section 'Cooking Guide' to select the right temperature
6. Select the required cooking time (see section 'Cooking Guide').
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required cooking time.

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

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

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

- The timer starts counting down the set cooking time.
 - The heating-up light goes on.
 - During the hot air frying process, the heating-up light goes on and off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to thermostatically maintain the set temperature.
 - Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
8. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance.
Tip: You can set the timer to half of the cooking time, and when the timer sounds shake the ingredients. Then set the timer again for the remaining cooking time.

9. **When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.**

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer control knob to 0.

10. **Check if the food is ready.**

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

11. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.

Caution: When you turn the bowl, be careful of any excess oil collected at the bottom of the bowl that may leak onto the food and of the grid may fall down.

After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may escape from the bowl.

12. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

USING THE GRILL MODE

1. Place the grill grid in the bowl of the appliance.
2. Move the temperature control knob to the 200°C / 392°F.
3. Turn the timer knob to 15 minutes. This will launch the preheating phase.
4. When you hear the timer sound, the preheating phase has finished.
5. Open the appliance and put the food in the grill plate. **Caution : the bowl and the grill plate are very hot. Use a pair of tongs to place the food on the grill plate.**
6. Select the required cooking time (see section 'Cooking guide').
7. Put back the bowl on the appliance.
Cooking starts. The timer starts counting down the set cooking time.
Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
Note : the pieces of meat required to turn them at half cooking.
8. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.

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

COOKING GUIDE

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

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

	Min-max Amount (g)	Approx Time (min)	Temperature (°C / °F)	Shake*	Extra information
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300 - 800 g	15-25 min	200°C / 392°F	Yes	
Homemade French Fries (8 x 8 mm)	300 - 800 g**	22-32 min	200°C / 392°F	Yes	Add 1 tbsp of oil
Frozen potato wedges	300 - 800 g	22-27 min	200°C / 392°F	Yes	
Vegetables	300 - 700 g	16-20 min	200°C / 392°F		
Frozen steak	100 - 500 g	7-14 min	180°C / 356°F		
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 500 g	12-19 min	180°C / 356°F		
Chicken (whole)	1000 g	60 min	200°C / 392°F		
Fresh fish, salmon steak	350 g	15-17 min	140°C / 284°F		
Shrimps	12 pieces	4 min	170°C / 338°F		
Frozen chicken nuggets	100 - 600 g	7-15 min	200°C / 392°F	Yes	
Frozen chicken wings	300 g	16-20 min	200°C / 392°F	Yes	
Frozen cheese sticks	125 g (5 pieces)	8 min	180°C / 356°F	Yes	
Frozen onion rings	200 g (10 pieces)	8-10 min	200°C / 392°F	Yes	
Pizza	400 g	7 min	190°C / 374°F		
Muffins	7 pieces	15-18 min	180°C / 356°F		Use a baking tin/oven dish***

	Min-max Amount (g)	Approx Time (min)	Temperature (°C / °F)	Shake*	Extra information
Grill					
		15 min	200°C / 392°F		
Meat	250 - 300 g	Preheating : 15 min Cooking : 4-6 min	200°C / 392°F		You can add oil, aromatic herbs and salt for better taste. At mid-cooking, you can return the food.
Sausages	400 g	Preheating : 15 min Cooking : 10-12 min	200°C / 392°F		You can add oil, aromatic herbs and salt for better taste. At mid-cooking, you can return the food.
Fish filet	200 g	Preheating : 15 min Cooking : 3-5 min	170°C / 338°F		
Vegetables	300 g	Preheating : 15 min Cooking : 10 min	200°C / 392°F		

* Shake halfway through cooking.

** Weight of unpeeled potatoes

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

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

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

Visit www.t-fal.com for online recipes.

TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. After adding a spoon of oil, fry the potatoes within a few minutes.
- Do not cook extremely greasy foods in the appliance.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 700 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C / 320°F for up to 10 minutes.

MAKING HOME-MADE CHIPS

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

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in a bowl of cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.

Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the bowl in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the bowl.

5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The bowl and the grid have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the bowl to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The bowl and grid are 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. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

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

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Tefal website at www.t-fal.com or contact the T-fal 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 T-fal dealer.

TROUBLESHOOTING

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

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 www.tefal.com

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

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

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

Conditions & Exclusions: TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre.

This guarantee applies only for products purchased **and** used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

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

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

EN

***Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the one in the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with different guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL. If the product is not repairable in the new country, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, **where possible**

*TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

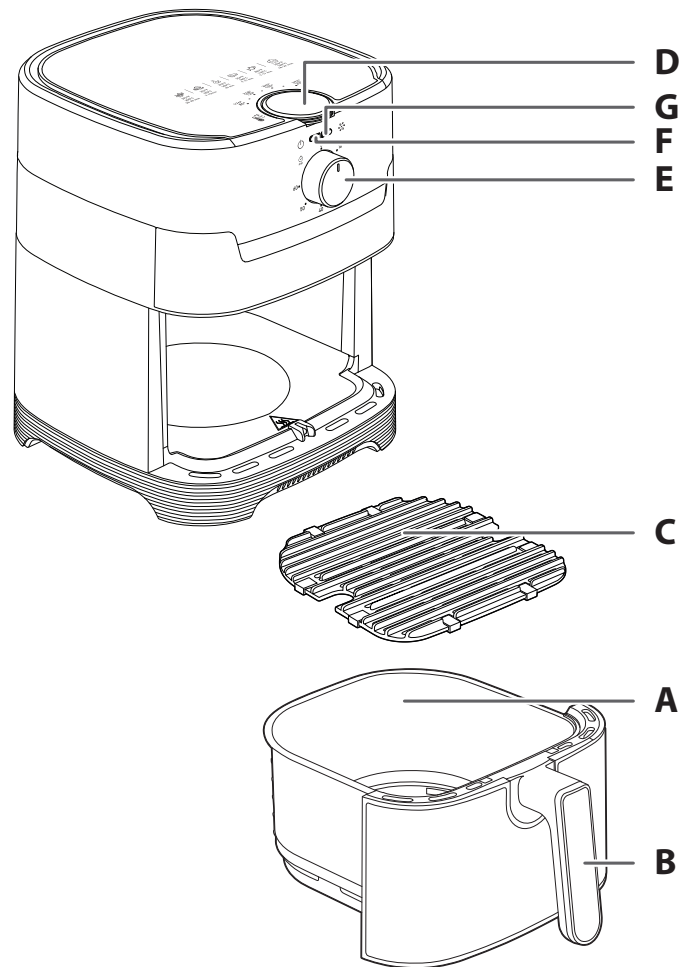
Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

****For Australia only:**

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

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

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



HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng trong các trường hợp sau đây, và bảo hành sẽ không áp dụng cho:
 - khu vực nhà bếp nhân viên ở các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
 - trang trại;
 - khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dạng dân cư khác;
 - môi trường dạng phòng ngủ và ăn sáng.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (bao gồm cả trẻ nhỏ) có khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ nhỏ phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch phá thiết bị này.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị này. Trẻ em không được phép thực hiện công việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị trừ khi các em trên 8 tuổi và được giám sát. Giữ thiết bị và dây nguồn tránh xa khỏi tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

- Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng đồng hồ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải để nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ được cấp phép hoặc nhân sự đủ trình độ tương tự thay thế để tránh xảy ra nguy hiểm.
-  Khi thiết bị đang vận hành, nhiệt độ của các bề mặt tiếp cận có thể cao. Không được chạm vào các bề mặt nóng của thiết bị (tùy vào mẫu máy).
- Vệ sinh các bộ phận có thể tháo rời bằng miếng bọt biển không gây mài mòn và nước rửa chén hoặc trong máy rửa chén (tùy vào mẫu máy).
- Vệ sinh mặt trong và mặt ngoài của thiết bị bằng một miếng bọt biển ẩm hoặc vải ẩm. Vui tham khảo phần «Vệ sinh» trong hướng dẫn sử dụng.
- Thiết bị có thể được sử dụng ở độ cao 4000 m.

Việc nên làm

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

Việc không nên làm

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

- 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. Giò chiên
- B. Tay cầm
- C. Vỉ nướng có thể tháo rời
- D. Núm điều chỉnh nhiệt độ (80-200°C / 176°F-392°F)

- E. Núm xoay bật/tắt nguồn và hẹn giờ (0-60 phút) với chế độ tự động tắt
- F. Đèn chỉ báo nguồn
- G. Đèn báo gia nhiệt

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Tháo gỡ tất cả vật liệu đóng gói.
2. Tháo bỏ tất cả miếng dán hoặc nhãn ra khỏi thiết bị.
3. Không tháo miếng đệm silicon của tấm lưới.
4. Rửa sạch giỏ chiên và vỉ nướng có thể tháo rời bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và một miếng bọt biển không gây mài mòn.

Lưu ý: Bạn không 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

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. Cẩn thận kéo giỏ ra khỏi thiết bị.
3. Xếp thức ăn vào giỏ.

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

4. Trượt giỏ vào lại thiết bị.
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. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ cần thiết. Xem mục “Hướng dẫn nấu” để chọn nhiệt độ thích hợp
6. Chọn thời gian nấu cần thiết (xem mục “Hướng dẫn nấu”).
7. Để bật thiết bị, xoay núm hẹn giờ đến thời gian nấu cần thiết. **Tính thêm 3 phút vào thời gian nấu theo chỉ dẫn trong các bảng trên trang 7 và 8 khi sử dụng thiết bị từ lúc thiết bị còn nguội.**
Đề cài đặt thời gian ngắn, xoay núm hẹn giờ đến 10 phút rồi quay lại thời gian mong

muôn.

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

- Bộ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược từ thời gian nấu đã đặt.
- Đèn báo gia nhiệt bật sáng.
- Trong quá trình chiên không dầu, đèn báo gia nhiệt thỉnh thoảng sẽ bật sáng và tắt. Chiếu dầu này cho biết bộ phận gia nhiệt được bật và tắt để duy trì ổn định nhiệt độ đã đặt.
- Dầu thừa từ thức ăn đọng lại ở đáy giỏ.
- 8. Một số loại thức ăn cần phải được lắc trộn trong quá trình nấu (xem mục “Hướng dẫn nấu”). Để lắc trộn thức ăn, hãy kéo giỏ ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc trộn thức ăn. Sau đó, trượt giỏ vào lại thiết bị.

Lời khuyên: Bạn có thể đặt hẹn giờ một nửa thời gian nấu và khi bộ hẹn giờ phát ra âm báo, hãy lắc trộn thức ăn. Sau đó, hẹn giờ một lần nữa cho thời gian nấu còn lại.

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

Lưu ý: Bạn cũng có thể tắt thiết bị theo cách thủ công. Để tắt thủ công, hãy xoay núm điều khiển hẹn giờ về 0.

10. Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa.

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

11. Khi thức ăn đã chín, hãy lấy giỏ ra. Để lấy thức ăn ra, hãy dùng kẹp gấp để nhấc thức ăn ra khỏi giỏ.

Thận trọng: Khi bạn di chuyển giỏ, hãy cẩn thận với phần dầu thừa đọng lại ở đáy giỏ có thể dính lên thức ăn và lưới có thể rơi xuống.

Sau quá trình chiên không dầu, giỏ chiên, tấm lưới và thức ăn sẽ rất nóng. Tùy theo loại thức ăn được nấu trong thiết bị, hãy cẩn thận vì hơi nóng có thể thoát ra từ giỏ chiên.

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

SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ NƯỚNG VỈ

1. Đặt vỉ nướng vào giỏ chiên của thiết bị.
2. Di chuyển núm điều khiển nhiệt độ đến 200°C / 392°F.
3. Xoay núm hẹn giờ đến 15 phút. Thao tác này sẽ khởi động quá trình gia nhiệt trước thiết bị.
4. Khi bạn nghe thấy âm báo của bộ hẹn giờ, quá trình gia nhiệt trước đã kết thúc.
5. Mở thiết bị ra và xếp thức ăn vào tấm lưới. **Thận trọng:** giỏ chiên và tấm nướng rất nóng. Dùng kẹp gấp để xếp thức ăn lên tấm lưới.
6. Chọn thời gian nấu cần thiết (xem phần “Hướng dẫn nấu”).
7. Đặt lại giỏ chiên vào thiết bị.
Quá trình nấu bắt đầu. Bộ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược từ thời gian nấu đã đặt.
Dầu thừa từ thức ăn sẽ đọng lại ở đáy giỏ chiên.
Lưu ý: Thịt nguyên miếng cần phải được lật trở giữa chừng.
8. 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.
9. 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.
10. Khi thức ăn đã chín, hãy lấy giỏ ra. Để lấy thức ăn ra, dùng kẹp gấp để nhấc thức ăn ra khỏi giỏ.

HƯỚNG DẪN NẤU

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn lựa chọn các chế độ cài đặt cơ bản cho loại thức ăn bạn muốn chế biến. Lưu ý: Thời gian nấu dưới đây chỉ mang tính chất hướng dẫn và có thể thay đổi tùy theo loại và lượng khoai tây cần chế biến. Đối với các loại thức ăn khác, kích thước, hình dạng và nhân 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 / °F)	Lắc trộn*	Thông tin bổ sung
Khoai tây cắt lát đông lạnh (độ dày thông thường 10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15-25 phút	200°C / 392°F	Có	
Khoai tây chiên kiểu Pháp tự làm tại nhà (8 x 8 mm)	300 - 800 g**	22-32 phút	200°C / 392°F	Có	Thêm 1 muỗng canh dầu ăn
Khoai tây cắt múi đông lạnh	300 - 800 g	22-27 phút	200°C / 392°F	Có	
Rau củ	300 - 700 g	16-20 phút	200°C / 392°F		
Bit tét đông lạnh	100 - 500 g	7-14 phút	180°C / 356°F		
Phi-lê ức gà (không xương)	100 - 500 g	12-19 phút	180°C / 356°F		
Gà (nguyên con)	1000 g	60 phút	200°C / 392°F		
Cá tươi, bit tét cá hồi	350 g	15-17 phút	140°C / 284°F		
Tôm	12 miếng	4 phút	170°C / 338°F		
Gà viên đông lạnh	100 - 600 g	7-15 phút	200°C / 392°F	Có	
Cánh gà đông lạnh	300 g	16-20 phút	200°C / 392°F	Có	
Phô mai que đông lạnh	125 g (5 miếng)	8 phút	180°C / 356°F	Có	
Vòng hành tây đông lạnh	200 g (10 miếng)	8-10 phút	200°C / 392°F	Có	
Pizza	400 g	7 phút	190°C / 374°F		
Muffins	Bánh nướng xốp	15-18 min	180°C / 356°F		Sử dụng hộp thiếc/ khay nướng lò***

	Lượng tối thiểu-tối đa (g)	Thời gian ước chừng (phút)	Nhiệt độ (°C / °F)	Lắc trộn*	Thông tin bổ sung
Nướng vi					
		15 phút	200°C / 392°F		
Thịt	250 - 300 g	Gia nhiệt trước: 15 phút Nấu: 4 - 6 phút	200°C / 392°F		Bạn có thể thêm dầu ăn, rau thơm và muối để tăng thêm hương vị. Bạn có thể lăn trở thức ăn trong quá trình nấu.
Xúc xích	400 g	Gia nhiệt trước: 15 phút Nấu: 10 - 15 phút	200°C / 392°F		Bạn có thể thêm dầu ăn, rau thơm và muối để tăng thêm hương vị. Bạn có thể lăn trở thức ăn trong quá trình nấu.
Phi-lê cá	200 g	Gia nhiệt trước: 15 phút Nấu: 3 - 5 phút	170°C / 338°F		
Rau củ	300 g	Gia nhiệt trước: 15 phút Nấu: 10 phút	200°C / 392°F		

* 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.t-fal.com để xem công thức nấu ăn trực tuyến.

LỜI KHUYÊN

- Thức ăn có kích thước nhỏ thường cần ít thời gian nấu hơn so với thức ăn có kích thước lớn.
- Thức ăn nhiều cần thời gian nấu lâu hơn đôi chút so với thức ăn ít.
- Lắc trộn giữa chừng trong quá trình nấu các loại thức ăn có kích thước nhỏ sẽ giúp thức ăn ngon hơn và tránh tình trạng thức ăn chín không đều.
- Thêm một chút dầu ăn vào khoai tây tươi để khoai chín giòn ngon hơn. Sau khi thêm một muỗng canh dầu ăn, chiên khoai tây trong vài phút.
- Không nấu thức ăn có quá nhiều dầu mỡ trong thiết bị.
- Các món ăn nhẹ nấu được trong lò nướng cũng có thể nấu được trong thiết bị này.
- Định lượng tối ưu được khuyến nghị cho món khoai tây chiên là 700 gram.
- Sử dụng bột puff và bột shortcrust nhào sẵn để chế biến các món ăn nhẹ nhanh gọn và dễ dàng.
- Đặt khay nướng vào giỏ của thiết bị nếu bạn muốn nướng bánh ngọt hoặc bánh quiche hoặc nếu bạn muốn chiên các thức ăn dễ vỡ hoặc có nhân. Bạn có thể sử dụng khay nướng lò bằng silicon, thép không gỉ, nhôm, sành.
- Bạn cũng có thể sử dụng thiết bị để hâm nóng thức ăn. Để hâm nóng thức ăn, hãy đặt nhiệt độ ở 160°C / 320°F 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 gọi 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.

Lưu ý: Không rửa giỏ chiên và tấm lưới bằng máy rửa chén.

Lời khuyên: Nếu vết bẩn bị kẹt dưới đáy giỏ chiên và tấm lưới, hãy đổ nước nóng cùng một ít nước rửa chén vào. Ngâm giỏ chiên và tấm lưới trong khoảng 10 phút. Sau đó rửa sạch và để khô.

4. Lau bên trong thiết bị bằng nước nóng và một tấm vải ẩm.
5. Làm sạch bộ phận gia nhiệt bằng bàn chải khô và sạch để loại bỏ cặn thức ăn.
6. Không được nhúng thiết bị vào nước hay bất cứ chất lỏng nào khác.

BẢO QUẢN

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

BẢO HÀNH VÀ DỊCH VỤ

Nếu bạn cần tìm hiểu dịch vụ hoặc thông tin hay gặp vấn đề, vui lòng truy cập trang web của Tefal www.tefal.com.vn hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng Hotline: 1800555521. Bạn có thể tìm thấy số điện thoại trong phiếu bảo hành toàn cầu.

XỬ LÝ SỰ CỐ

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

Tefal T-fal
INTERNATIONAL GUARANTEE
www.tefal.com

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

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

Product reference / Ref Produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsaucens numurs / Gaminio numeris / Referencia produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Model / Модель / Тип / Модель / Yrlici / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот :

Distributor stamp / Cachet du distributeur / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чіпкіт / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของ / วันที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

