

KAFF®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

KF-AFS26E

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU



MỤC LỤC

I.BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG	3
II.LÀM QUEN VỚI THIẾT BỊ	4
III.THÔNG SỐ KỸ THUẬT	5
IV.BẢNG ĐIỀU KHIỂN LED	6
V.HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH.....	6
VI.TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU.....	7
VII.HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	8
VIII.BIỂU ĐỒ CÀI ĐẶT TRƯỚC KHI NẤU ĂN ĐỂ CÀI ĐẶT NHANH	9
IX.THAY ĐÈN LÒ	10
X.BẢO TRÌ, VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	11
XI.XỬ LÝ SỰ CỐ.....	12
XII.CÂN NHẮC XỬ LÝ	14

I. BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

- Luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản khi sử dụng thiết bị như sau:
- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này một cách cẩn thận và kỹ lưỡng trước khi sử dụng.
- Luôn rút phích cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh, xử lý và lấy phụ kiện ra.
- Không chạm vào các bề mặt nóng mà không đeo găng tay cách nhiệt. Cần hết sức thận trọng khi lấy các phụ kiện, dầu mỡ nóng và các chất lỏng nóng khác ra để tránh bị bỏng.
- Không nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác để tránh bị điện giật và trục trặc.
- Không được phép sử dụng thiết bị này gần hoặc bởi trẻ em.
- Không sử dụng thiết bị khi dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng hoặc khi phát hiện thấy thiết bị có trục trặc hoặc hư hỏng. Liên hệ với dịch vụ khách hàng.
- Sử dụng các phụ kiện mà không có sự cho phép của nhà sản xuất có thể gây thương tích cá nhân.
- Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
- Không để dây nguồn treo trên các cạnh bàn hoặc mặt bàn làm việc vì vật nuôi hoặc trẻ em có thể vô tình kéo dây dẫn đến hư hỏng.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp gas, lò nướng và bếp nấu.
- Không sử dụng thiết bị ngoài mục đích đã định.

Hãy cẩn thận khi đặt các thùng chứa không được làm bằng kim loại hoặc

- Không đặt bất kỳ vật liệu nào sau đây vào thiết bị: bìa cứng, nhựa, giấy hoặc những thứ tương tự.
- Không đặt thực phẩm quá khổ, hộp đựng hoặc thực phẩm được bọc bằng lá kim loại vào thiết bị vì có thể gây nguy cơ hỏa hoạn hoặc nguy cơ bị điện giật.
- Hỏa hoạn có thể xảy ra nếu thiết bị được che phủ hoặc sử dụng gần các vật liệu dễ cháy như rèm, rèm, kệ, tủ hoặc tường khi đang hoạt động

- Không cất giữ bất kỳ vật dụng nào trên thiết bị trong quá trình vận hành. Không sử dụng thiết bị dưới tủ tường. Không vệ sinh thiết bị bằng bàn chải kim loại sắc nhọn vì có thể bị gãy và chạm vào các bộ phận điện tử có thể gây điện giật
- Cảnh báo: Để tránh nguy cơ hỏa hoạn, không bao giờ để thiết bị mà không có người giám sát trong quá trình sử dụng
- Không đặt bất kỳ phụ kiện nấu ăn hoặc thực phẩm nào lên cửa kính.
- Kiểm tra nhiệt độ nấu thích hợp và thời gian nấu được khuyến nghị để nấu, nướng bánh, nướng bánh mì và chiên bằng không khí

CHỈ SỬ DỤNG CHO GIA ĐÌNH KHÔNG SỬ DỤNG CHO MỤC ĐÍCH THƯƠNG MẠI

II. LÀM QUEN VỚI THIẾT BỊ

1. Các thành phần chính



Bảng điều khiển led

Tay nắm cửa kính

Cửa kính

1. Khay nướng



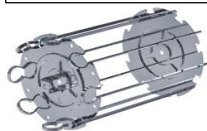
2. Vỉ

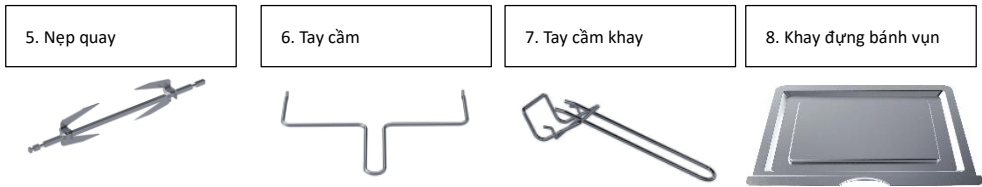


3. Khay



4. Bộ xiên



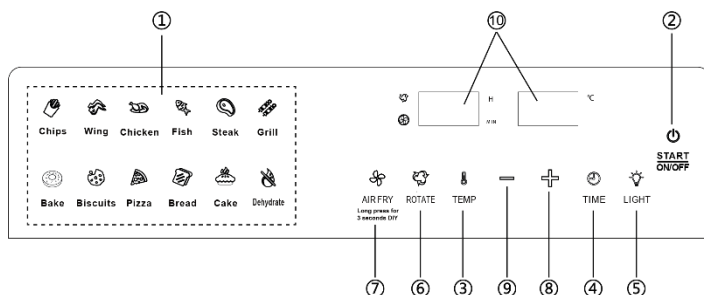


- "Giá đỡ dây: để quay, nướng bánh và pizza
- Khay lưới: sử dụng với chức năng chiên không khí, dành cho khoai tây chiên, cánh gà và hành tây khoanh
- Khay nướng bánh quy, bánh ngọt và gà tây hoặc dùng làm khay đựng vụn bánh mì để thu chất lỏng và dầu mỡ trong khi nấu.
- Bộ xiên: dành cho thịt nướng.
- Rotisserie Spit: dùng cho nguyên con gà, gà tây hoặc các loại thịt khác.
- Tay cầm quay: để lấy xiên quay hoặc bộ xiên ra.
- Tay cầm khay: dùng để lấy khay nướng, giá lưới và khay lưới ra.
- Tính năng Nhờ áp dụng công nghệ lưu thông không khí nóng 360° mới, thiết bị có thể nấu những món ăn ngon hơn và tốt cho sức khỏe hơn cho bạn.
- Cảm biến cửa Quá trình nấu dừng lại khi cửa mở, đèn lò bật và bảng điều khiển nhấp nháy, sau đó đóng cửa lại để tiếp tục nấu. Đảm bảo rằng cửa được đóng trong khi nấu.

III. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Rated voltage	Rated power	Rated frequency	Max capacity
220-240V	1700W	50/60 Hz	25L

IV. BẢNG ĐIỀU KHIỂN LED



V. HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

- Mọi số liệu chỉ mang tính chất tham khảo và người dùng được phép điều chỉnh nhiệt độ, thời gian theo ý muốn.
- Nút BẬT/TẮT BẮT ĐẦU
 - Một. cắm và nhấn nút để đặt cài đặt trước;
 - chọn cài đặt trước mong muốn và nhấn lại nút để bắt đầu nấu; nhấn trong khi nấu để tiếp tục về trạng thái chờ.
- Nút điều chỉnh nhiệt độ
 - Nhấn để điều chỉnh nhiệt độ nấu.
- Nút điều chỉnh thời gian
 - Nhấn để điều chỉnh thời gian nấu.
- Nút ĐÈN
 - Nhấn để bật/tắt đèn lò.
- Nút QUAY
 - Để thực phẩm được quay trong khi nấu. Chọn cài đặt sẵn với nhiệt độ và thời gian nấu mong muốn, sau đó nhấn Nút BẮT ĐẦU và Nút XOAY theo thứ tự để kích hoạt.
- CHIÊN KHÔNG KHÍ
 - Một. khi nấu với các cài đặt sẵn như sau: Khoai tây chiên, Cánh, Gà, Cá, Bít tết, Nướng, Khử nước, AIR FRY luôn được bật theo mặc định và không thể hủy.
 - khi chọn các cài đặt sẵn như sau: Nướng, Bánh quy, Pizza, Bánh mì, Bánh ngọt,

bạn có thể chọn nấu bằng AIR FRY hoặc không.

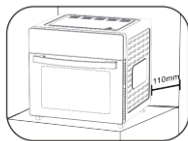
- c. Chức năng DIY: khi chọn cài đặt trước, nhấn và giữ nút AIR FRY trong 3 giây để DIY ở nhiệt độ và thời gian mong muốn mà không cần chọn bất kỳ cài đặt trước nào.
- 8. +Tăng
 - a. Nhấn nút để tăng nhiệt độ và thời gian nấu
- 9. Giảm bớt
 - a. Nhấn nút để giảm nhiệt độ và thời gian nấu
- 10. Nó đọc khoảng thời gian ở hộp bên trái và nhiệt độ ok ở bên phải.
- 11. Trong khi nấu với các cài đặt trước này, bạn có thể nhấn AIR FRY để bật/tắt bếp.

VI. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

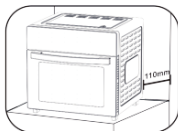
- 1. Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.



- 2. Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, bằng phẳng và chịu nhiệt, đồng thời giữ khoảng cách an toàn ít nhất 11cm giữa thiết bị và tường, tủ hoặc bất cứ thứ gì dễ cháy gần đó.



- 3. Làm sạch bên trong thiết bị trước khi sử dụng lần đầu.



- 4. Đảm bảo rằng ổ cắm điện và nguồn điện đáp ứng các thông số kỹ thuật của thiết bị trước khi thử vận hành.



- Trong lần sử dụng đầu tiên, có thể có mùi khét và khói và đó là hiện tượng bình thường do lớp phủ bảo vệ trên ống sưởi sau khi được làm nóng. Nên đốt hết căn sản xuất trước khi sử dụng lần đầu bằng cách đặt nhiệt độ ở 230°C và hẹn giờ trong 18 phút để khử trùng và khử mùi hôi.

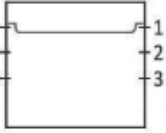
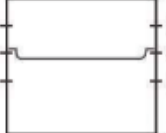
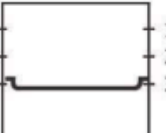
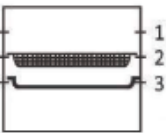
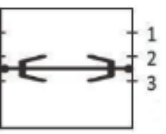
VII. HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH



BẬT NGUỒN ➔ ĐẶT TRƯỚC ➔ VỊ TRÍ CHO PHỤ KIỆN ➔ BẮT ĐẦU

- Kết nối với nguồn điện và nhấn nút nguồn để bật thiết bị với tất cả các nút trên bảng điều khiển đều bật.
- Lựa chọn đặt trước. Nhấn nút cài sẵn mong muốn và nút được chọn sẽ nhấp nháy trong khi các nút khác liên tục bật. Hiện tại, nó sẽ đọc nhiệt độ và thời gian mặc định cho cài đặt trước đã chọn nhưng bạn vẫn có thể điều chỉnh chúng theo ý muốn. Sau đó, nhấn nút **BẮT ĐẦU** để bắt đầu nấu với nút cài sẵn luôn bật và các nút khác tắt
- Đặt các phụ kiện cùng với thực phẩm vào thiết bị ở vị trí thích hợp và đóng cửa lại. Có 3 lớp để hỗ trợ các phụ kiện khác nhau cho các mục đích khác nhau. Kiểm tra sơ đồ trên để tham khảo. Lưu ý: Hãy đảm bảo an toàn thực phẩm nếu bạn cố gắng sử dụng dụng cụ xiên quay trước khi đặt vào thiết bị
- Nếu bạn không cần làm nóng trước, bạn chỉ cần nhấn nút **BẮT ĐẦU** để bắt đầu nấu và nó sẽ đọc khoảng thời gian trên màn hình. Khi thức ăn đã sẵn sàng, nó sẽ phát ra tiếng bip 5 lần và trở về trạng thái chờ với nút nguồn nhấp nháy.

- Lưu ý: Nhấn nút KHỞI ĐỘNG và Nút XOAY theo trình tự nếu bạn cố gắng sử dụng xiên quay

 Dehydrate	 Toast/Dehydrate
  Toast/Dehydrate/Bake/Pizza	 Chips/Wing/Bake
 Chicken	
Accessories  Wire Rack  Mesh Tray  Baking Tray  Rotisserie Spit	

VIII. BIỂU ĐỒ CÀI ĐẶT TRƯỚC KHI NẤU ĂN ĐỂ CÀI ĐẶT NHANH

Preset	Temperature	Time	Temperature range	Time range
Chips	200°C	25min	60-230°C	1-90min
Wing	200°C	12min	60-230°C	1-90min
Chicken	180°C	30min	60-230°C	1-90min
Fish	180°C	12min	60-230°C	1-90min
Steak	200°C	10min	60-230°C	1-90min
Grill	200°C	12min	60-230°C	1-90min
Bake	160°C	30min	60-230°C	1-90min
Biscuits	160°C	15min	60-230°C	1-90min
Pizza	190°C	18min	60-230°C	1-90min
Bread	200°C	8min	60-230°C	1-90min
Cake	160°C	25min	60-230°C	1-90min
Dehydrate	70°C	9hrs	60-80°C	1-9hrs 59min (30min/press)

Việc nhìn thấy hơi nước trên cửa kính trong khi nấu là điều bình thường.

IX. THAY ĐÈN LÒ

Lưu ý: Đảm bảo rằng thiết bị đã được rút phích cắm và thiết bị đã nguội hoàn toàn trước khi thử thay thế đèn lò.

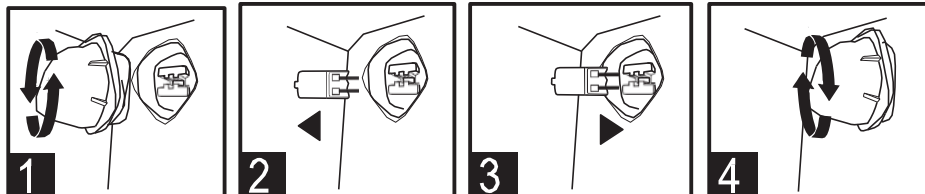
Công suất định mức của bóng đèn 25W

Bước 1: Xoay ngược chiều kim đồng hồ để tháo nắp.

Bước 2: Kéo thẳng bóng đèn cũ ra.

Bước 3: Nhẹ nhàng lắp bóng đèn mới vào ổ cắm.

Bước 4: Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để cố định chắc chắn vào vị trí.



x. BẢO TRÌ, VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

- Rút phích cắm khỏi ổ cắm điện và để thiết bị cũng như các phụ kiện nguội hoàn toàn trước khi cố gắng xử lý và làm sạch.

Làm sạch bên ngoài và cửa

- Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn vì nó có thể làm trầy xước bề mặt của thiết bị. Sử dụng chất tẩy rửa nhẹ và vải ẩm hoặc miếng bọt biển để làm sạch bên ngoài và cửa. Không bôi chất tẩy rửa lên bề mặt của thiết bị trực tiếp nhưng trên một miếng vải hoặc miếng bọt biển.
- Cắm vào ổ cắm điện cho đến khi bề mặt của thiết bị và các phụ kiện khô hoàn toàn.
- **Cảnh báo! Không bao giờ nhúng thiết bị, dây nguồn hoặc phích cắm vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác để phòng trường hợp bị điện giật hoặc trực tiếp.**

Làm sạch nội thất

- Dùng miếng bọt biển ẩm và mềm để lau sạch dầu mỡ vương vãi trên các thành bên trong trong khi nấu. Sử dụng chất tẩy rửa không mài mòn hoặc thuốc xịt nhẹ trong trường hợp vết bẩn tích tụ. Không bôi chất tẩy rửa trực tiếp lên bề mặt của thiết bị mà nên bôi lên miếng bọt biển mềm.
- **Cảnh báo! Cần hết sức cẩn thận khi làm sạch các bộ phận làm nóng. Lau nhẹ nhàng dọc theo các bộ phận làm nóng bằng miếng bọt biển ẩm và mềm sau khi nguội hoàn toàn. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa làm sạch nào. Kết nối với ổ cắm điện cho đến khi bề mặt khô hoàn toàn.**

Làm sạch khay đựng vụn bánh

- Lấy khay đựng bánh vụn ra và loại bỏ cặn thức ăn còn sót lại sau mỗi lần sử dụng. Lau bằng miếng bọt biển ẩm và mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn. Dùng khăn ẩm hoặc miếng bọt biển có chứa chất tẩy rửa để lau chùi. Không bôi chất tẩy rửa trực tiếp lên bề mặt khay đựng bánh vụn. Lau khô trước khi đặt vào thiết bị.

Làm sạch phụ kiện

- Ngâm tất cả các phụ kiện trong nước xà phòng nóng trước khi vệ sinh. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc dụng cụ bằng kim loại sắc nhọn, chẳng hạn như miếng cọ rửa để làm sạch vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt của phụ kiện.
- • Để kéo dài tuổi thọ, không nên vệ sinh máy rửa chén.

Kho

- Đảm bảo rằng thiết bị và các phụ kiện sạch sẽ và khô ráo.
- Hãy chắc chắn rằng cửa đã đóng.
- • Đảm bảo rằng thiết bị được đặt ở vị trí thẳng đứng trên bề mặt bằng phẳng. Không bảo quản ở môi trường ẩm ướt hoặc nhiệt độ cao

xi. XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Nó không hoạt động.	Đã rút phích cắm.	Hãy chắc chắn rằng nó đã được cắm.
	Quên nhấn nút BẮT ĐẦU sau khi chọn cài đặt trước.	Nhấn nút BẮT ĐẦU
	Cánh cửa không đóng	Hãy chắc chắn rằng cửa đã đóng.
Hơi nước thoát ra từ phía trên cửa.	Nấu các món ăn có hàm lượng nước cao.	Việc thoát hơi nước qua cửa từ thực phẩm có hàm lượng nước cao như bánh mì đông lạnh là điều bình thường.
Khói trắng thoát ra từ thiết bị.	Đây là lần đầu tiên sử dụng.	Việc xuất hiện khói trắng trong lần sử dụng đầu tiên là điều bình thường. Nên đốt hết căn sản xuất ở nhiệt độ cao nhất trong 18-20 phút mà không cho bất kỳ loại thực phẩm nào vào bên trong cho đến khi khói trắng biến mất.
	Nấu thức ăn nhiều chất béo	Điều bình thường là chất béo từ thực phẩm giàu chất béo có thể nhỏ giọt vào bộ phận làm nóng, khay nướng hoặc khay đựng vụn bánh trong khi nấu và phát ra khói trắng và điều này sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất của chúng.

	Dầu hoặc mỡ thừa từ lần nấu cuối cùng vẫn còn trên khay nướng, khay đựng vụn bánh mì hoặc các bộ phận làm nóng	Đảm bảo rằng tất cả các phụ kiện đều được rửa sạch sau mỗi lần sử dụng
Khói đen thoát ra từ thiết bị	Thức ăn dở tệ	Tắt thiết bị một lần và hết sức cẩn thận khi lấy thực phẩm ra
Thức ăn vẫn chưa sẵn sàng.	Quá nhiều thức ăn cùng một lúc.	Giảm số lượng cho mỗi đợt.
	Cài đặt nhiệt độ thấp hoặc thời gian ngắn.	Đặt nhiệt độ và thời gian nấu thích hợp.
	Đã chọn sai cài đặt trước.	Chọn cài đặt trước chính xác.
Thức ăn không chín đều.	Thức ăn được xếp chồng lên nhau trong khi nấu.	Đảm bảo thực phẩm có kích thước đồng đều và được đặt đều trên phụ kiện.
	Đặt sai vị trí khay nướng, giá lưới hoặc khay lưới.	Đặt các phụ kiện vào đúng vị trí trước khi nấu.
Thức ăn không đủ giòn sau khi chiên bằng không khí.	Hàm lượng nước cao trong thực phẩm.	Xịt hoặc thoa đều một ít dầu lên thực phẩm để có kết quả giòn hơn.
E1 trên màn hình	Hở mạch trên cảm biến nhiệt	Rút phích cắm và kết nối lại với nguồn điện để hoạt động. Nếu vẫn còn, hãy liên hệ với dịch vụ khách hàng.
E2" trên màn hình	Đoản mạch trên cảm biến nhiệt	Rút phích cắm và kết nối lại với nguồn điện để hoạt động. Nếu vẫn còn, hãy liên hệ với dịch vụ khách hàng
E3 trên màn hình	Quá nóng trên cảm biến nhiệt	Rút phích cắm và kết nối lại với nguồn điện để hoạt động. Nếu vẫn còn, hãy liên hệ với dịch vụ khách hàng

xii. CÂN NHẮC XỬ LÝ



Để bảo vệ môi trường và sức khỏe con người, không được thải bỏ thiết bị điện và điện tử phế thải cùng với rác thải sinh hoạt Irestead và phải được đưa đến nơi thu gom được chỉ định để tái chế thiết bị điện và điện tử mùa đông của bạn để biết thêm thông tin về việc tái chế và tiêu hủy của ứng dụng này đừng ngừng liên hệ với chính quyền địa phương hoặc gia đình của bạn