

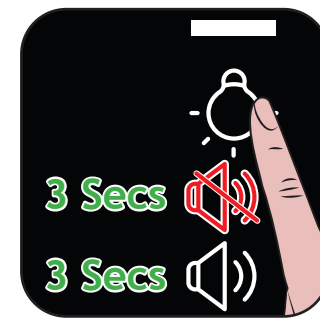
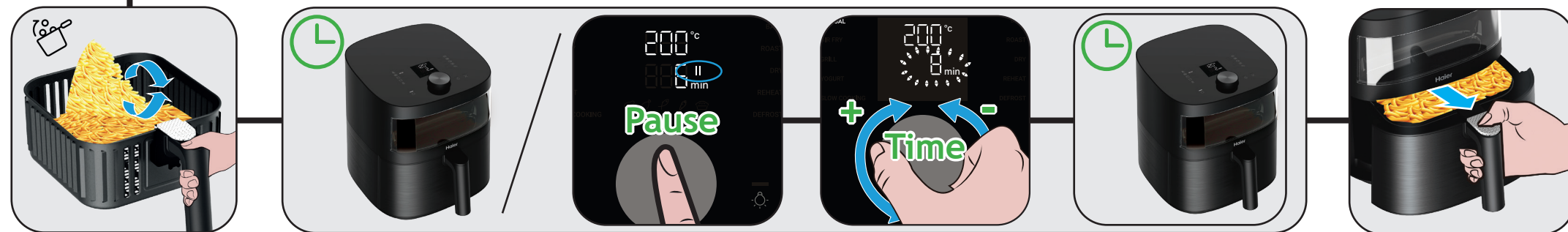
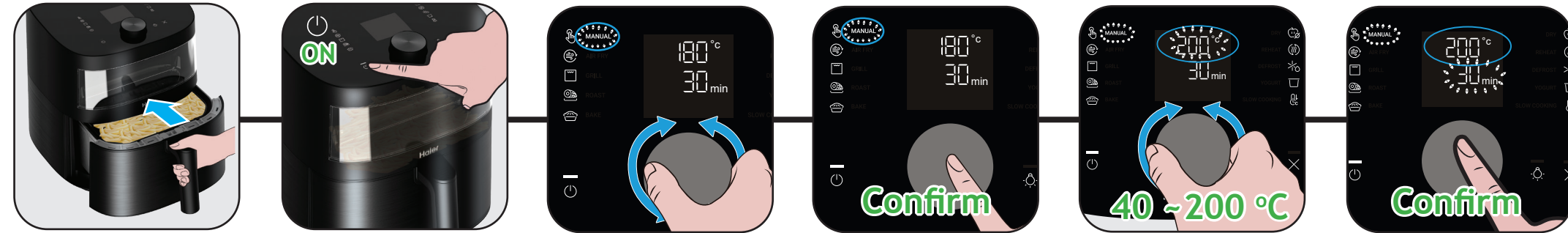
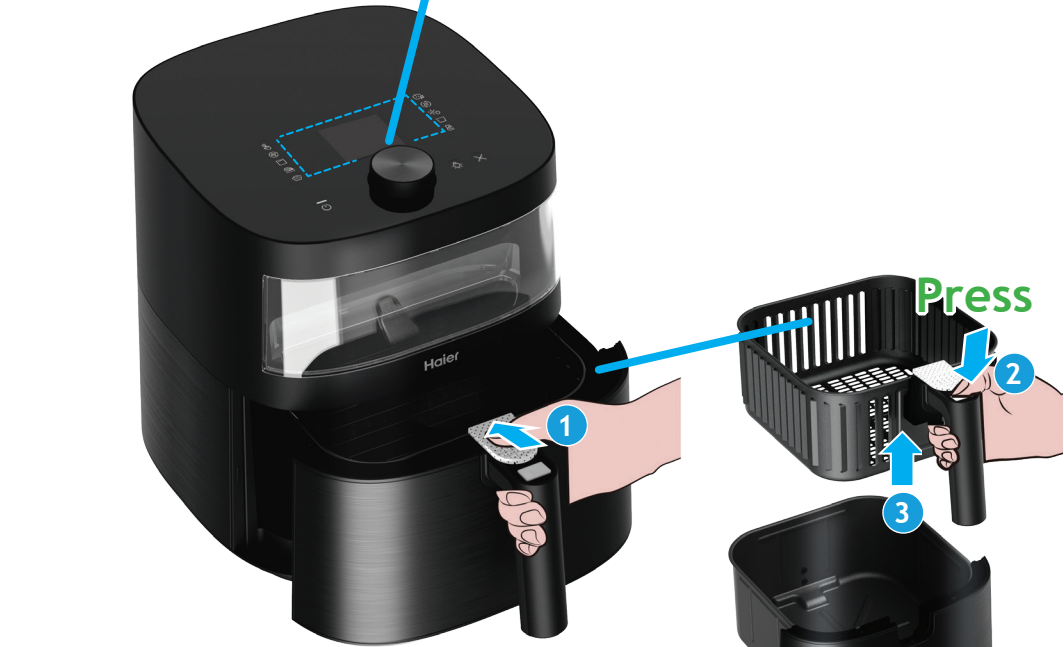
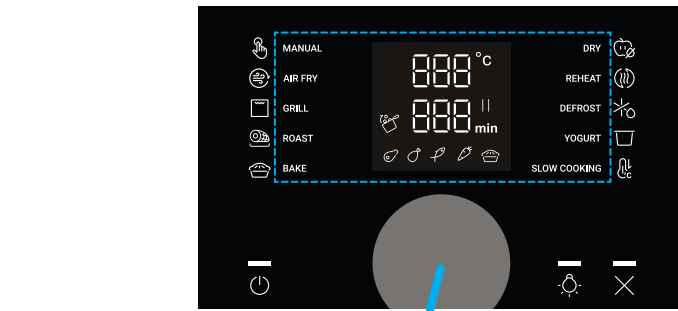
Haier Multi Air Fryer Series 5

- GB User Manual
- FR Guide de l'utilisateur
- IT Manuale d'uso
- DE Bedienungsanleitung
- ES Guía del usuario
- CZ Návod k obsluze
- DK Brugervejledning
- FI Käyttöohje
- GR Οδηγίες Χρήσεως
- NL Gebruikershandleiding
- NO Bruksanvisning
- PL Instrukcja Obsługi
- PT Manual de Instruções
- RU Руководство пользователя
- SI Navodila Za Uporabo
- SE Instruktionsmanual
- TR Kullanım Kilavuzu
- SK Návod na obsluhu

MODELS:

- HAF5TWA 011 - 38600001
- HAF5TWA 001 - 38600004
- HAF5TWA3 011 - 38600006
- HAF5TWA3 001 - 38600005

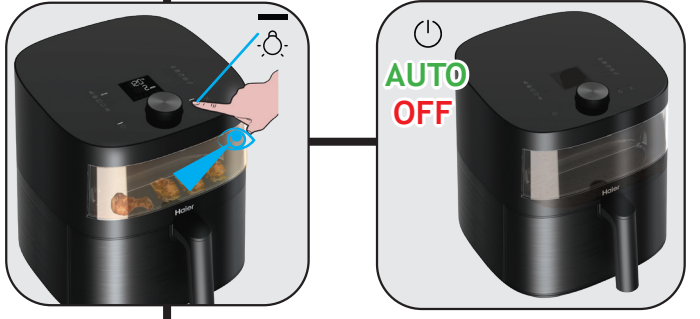
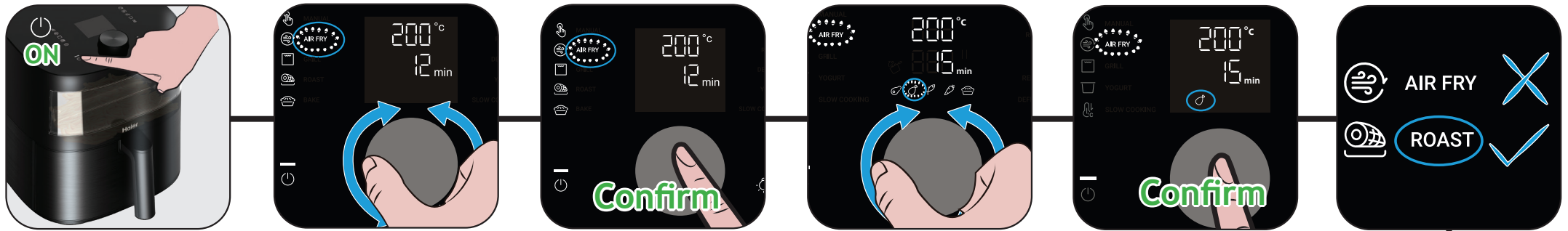
Electrical connection	220-240V-50-60Hz
Power	2000W



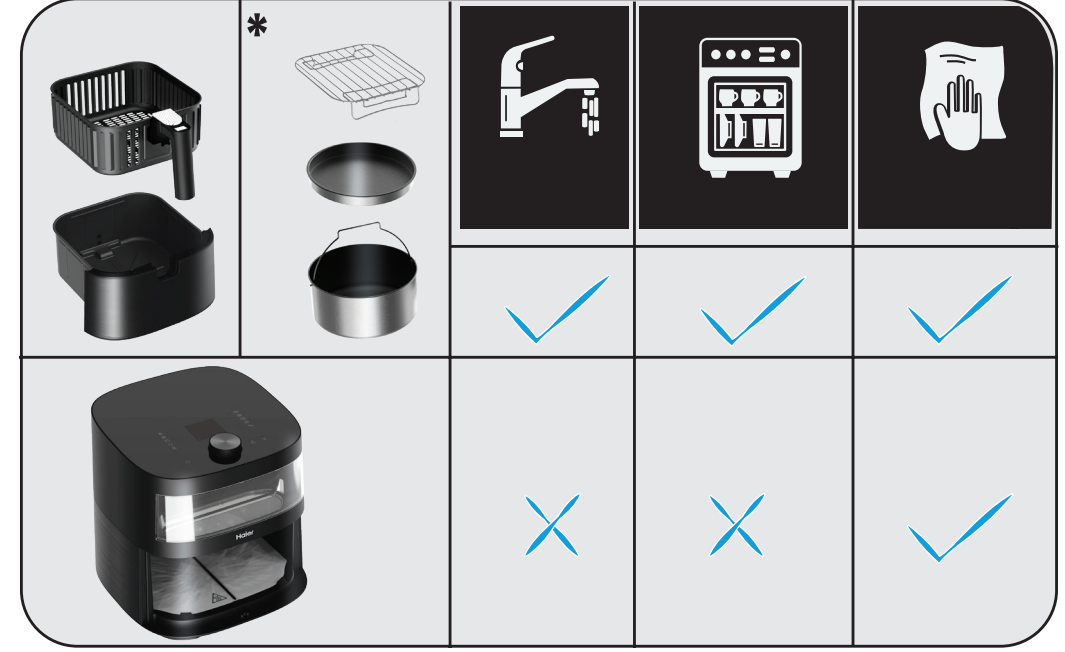
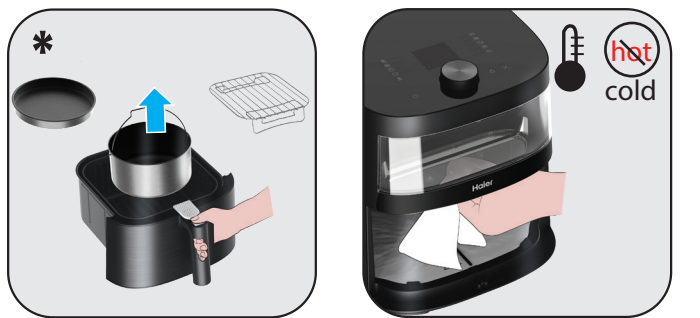
GB - Please read the 'Instructions for Safe Use' booklet before using your product. FR - veuillez lire le paragraphe « Instructions pour une utilisation en toute sécurité » avant d'utiliser votre produit. IT - Leggere con attenzione il libretto "Istruzioni di Sicurezza" prima di utilizzare il prodotto. DE - Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam die „Bedienungsanleitung zur sicheren Benutzung“. ES - Por favor lea las "instrucciones de seguridad" antes de utilizar el producto. CZ - Před použitím výrobku si důkladně přečtěte a dodržujte pokyny v brožůře "Instrukce pro bezpečné používání". DK - Læs venligst vejledningen "Instruktioner for sikkert brug", inden du tager produktet i brug. FI - Tutustu ennen tuotteen käyttöä "ohjeet turvallista käyttöä varten" ohjeeseen. GR - Παρακαλώ διαβάστε την ενότητα 'Οδηγίες για Ασφαλή Χρήση' στο βιβλίο οδηγιών, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. NL - Lees de gebruiksaanwijzing voor u het produkt in gebruik neemt. NO - Vennligst les veiledningen "Instruksjoner for sikker bruk" før du bruker produktet. PL - Przed użyciem produktu, proszę zapoznać się z instrukcją bezpiecznego użytkowania. PT - Por favor leia o manual "Instruções para utilização em segurança" antes de começar a usar o produto. RU - Перед использованием прибора необходимо ознакомиться с «Инструкцией по эксплуатации». SI - Pred uporabo izdelka prosim preberite navodila za uporabo. SE - Var vänlig läs "Instruktioner för säker användning" innan ni använder denna produkt. TR - Lütfen ürünü kullanmadan önce kullanma kılavuzundaki 'Güvenli Kullanım Talimatları' bölümünü okuyunuz. SK - Pred použitím výrobku si dôkladne prečítajte a dodržujte pokyny v brožúre "Pokyny pre bezpečné použitie".

* GB - Content may vary according to your model. FR - Le contenu peut varier en fonction de votre modèle. IT - I contenuti possono variare secondo il modello. DE - der inhalt kann je nach modell variieren. ES - el contenido puede variar en base a su modelo. NL - inhoud kan variëren volgens uw model. CZ - obsah se může lišit v závislosti na vašem modelu. DK - indholdet kan variere i henhold til modellen. NO - innholdet kan variere avhengig av modellen. PT - o conteúdo pode variar de acordo com o modelo. SE - innehåll kan variera beroende på modell. FI - sisältö saattaa vaihdella mallista riippuen. NL - De inhoud kan per model verschillen. NO - Innhold kan variere etter modell. PL - zawartość może być inna w zależności od modelu. GR - το περιεχόμενο ενδέχεται να διαφέρει αναλογα με το μοντέλο. RU - содержимое может меняться в зависимости от модели. SI - obsah sa može lišiti v závislosti od modelu. SE - Innehållet kan variera beroende på din modell. TR - İçerik modelinize göre farklılık gösterebilir. SK - Obsah sa môže líšiť v závislosti od vášho modelu.

3 PRE-SET MODES



4



5 MENU

Icon	Mode	Temp (°C)	Time	Weight	Checkmark
MANUAL	/	40-50 °C	1 min-8 H		✓
	/	55-80 °C	1 min-4 H		✓
	/	85-200 °C	1-60 min		✓
AIR FRY	MEAT	200 °C	12 min	300-600 g (1 inch)	✓
	CHICKEN	200 °C	15 min	300-600 g (1 inch cubes/ wings)	✓
	FISH (FISH-fillets)	180 °C	8 min	300-600 g(1/2 inch thickness)	✓
	FISH (FISH-whole)	180 °C	15 min	400-800 g (1 or 2 fishes)	✓
	FRUIT/VEG	200 °C	18 min	300-600 g (1/2 inch)	✓
	CAKE	170 °C	20 min	600 g max (single portion mould)	
	GRILL	MEAT	200 °C	15 min	300-600 g (1 inch)
GRILL	CHICKEN	200 °C	20 min	300-600 g (1 inch pieces/ wings)	✓
	FISH	200 °C	7 min	300-600 g (1 inch cubes/ fillets)	✓
	FRUIT/VEG	180 °C	15 min	300-600 g (1 inch slices/ cubes)	✓
	ROAST	MEAT	200 °C	24 min	800 g (whole)
ROAST	CHICKEN	200 °C	25 min	800 g (pieces)	✓
	FISH	200 °C	15 min	800 g (whole piece)	✓
	FRUIT/VEG	200 °C	22 min	800 g (1 inch cubes)	✓

Icon	Mode	Temp (°C)	Time	Weight	Checkmark
BAKE	CAKE	170 °C	30 min	600 g max (20 cm mould)	
	DRY	FRUIT/VEG	80 °C	4 H	300 g (2-3 mm slices)
REHEAT	MEAT	200 °C	5 min	300-600 g (1/2 inch slices/ cubes)	✓
	CHICKEN	180 °C	5 min	300-600 g (1/2 inch slices/ cubes)	✓
	FISH	160 °C	5 min	300-600 g (1/2 inch slices/ cubes)	✓
	FRUIT/VEG	180 °C	5 min	300-600 g (1/2 inch slices/ cubes)	✓
	CAKE	160 °C	5 min	300-600 g (1/2 inch slices/ cubes)	
	DEFROST	MEAT	80 °C	15 min	300-600 g (1/2 inch slices/ cubes)
DEFROST	CHICKEN	70 °C	15 min	300-600 g (1/2 inch slices/ cubes)	✓
	FISH	70 °C	15 min	300-600 g (1/2 inch slices/ cubes)	✓
	FRUIT/VEG	70 °C	15 min	300-600 g (1/2 inch slices/ cubes)	✓
	CAKE	70 °C	10 min	300-600 g (whole/single portion)	
YOGURT	/	45 °C	4 H	500 ml	
SLOW COOKING	/	90 °C, 90 min + 200°C, 5 min		800 g	

* GB - Content may vary according to your model. FR - Le contenu peut varier en fonction de votre modèle. IT - I contenuti possono variare secondo il modello. DE - der inhalt kann je nach modell variieren. ES - el contenido puede variar en base a su modelo. NL - inhoud kan variëren volgens uw model. CZ - obsah se může lišit v závislosti na vašem modelu. DK - indholdet kan variere i henhold til modellen. NO - innholdet kan variere avhengig av modellen. PT - o conteúdo pode variar de acordo com o modelo. SE - innehållet kan variera beroende på modellen. FI - sisältö saattaa vaihdella mallista riippuen. NL - De inhoud kan per model verschillen. NO - Innhold kan variere etter modell. PL - zawartość może być inna w zależności od modelu. GR - το περιεχόμενο ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. RU - содержимое может меняться в зависимости от модели. SI - obsah sa može lišiti v závislosti od modelu. SE - Innehållet kan variera beroende på din modell. TR - İçerik modelinize göre farklılık gösterebilir. SK - Obsah sa môže lišit v závislosti od vášho modelu.