

# Haier

I-MASTER  
MULTI AIR FRYER  
SERIES 5

HAF5TWA 011 - 38600001  
HAF5TWA 001 - 38600004  
HAF5TWA3 011 - 38600006  
HAF5TWA3 001 - 38600005  
HAF5TWA3 021 - 38600009  
HAF5TWA011 - 38600015

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

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  
SK POUŽÍVATELSKÁ PRÍRUČKA  
SE Instruktionsmanual  
TR Kullanım Kılavuzu  
AR كتيب المستخدم



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 výrobce. Instrukce pro bezpečné používání. DK - Læs venligst vejledningen "Instruktioner for sikker brug", inden du tager produktet i brug. FI - Tutustu ennen tuotteen käyttöä "ohjeetturvallistakäyttöä varten" ohjeeseen. GR - Παρακαλώ διαβάστε την ενότητα "Οδηγίες για ασφαλή χρήση" στα βιβλία οδηγιών, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. NL - Lees de gebruiksaanwijzing voor u het product in gebruik neemt. NO - Vennligst les veiledningen "Instruksjoner for sikker bruk" før du bruker produktet. PL - Przed użyciem produktu, proszę zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa użytkownika. PT - Por favor leia o manual "Instruções para utilização em segurança" antes de começar a usar o produto. RU - Перед использованием прибора ознакомьтесь с «Инструкцией по эксплуатации». SK - Pred použitím produktu si prečítajte brožúru „Pokyny na bezpečné používanie“. SE - Var vänlig läs "Instruktioner för säker användning" innan ni använder denna produkt. TR - Lütfen ürün kullanmadan önce kullanma kılavuzundaki 'Güvenli Kullanım Talimatları' bölümünü okuyunuz. AR - يرجى قراءة كتيب "تعليمات الاستخدام الآمن والتجهيزات" قبل استخدام المنتج.

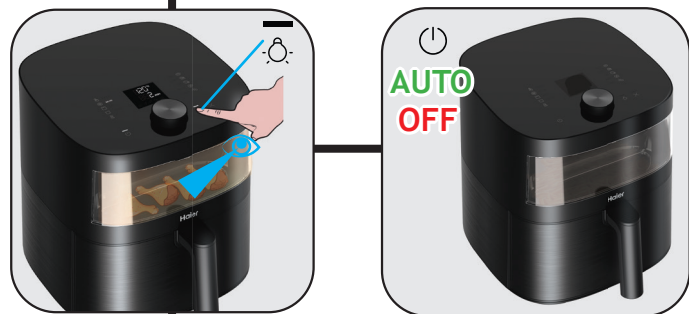
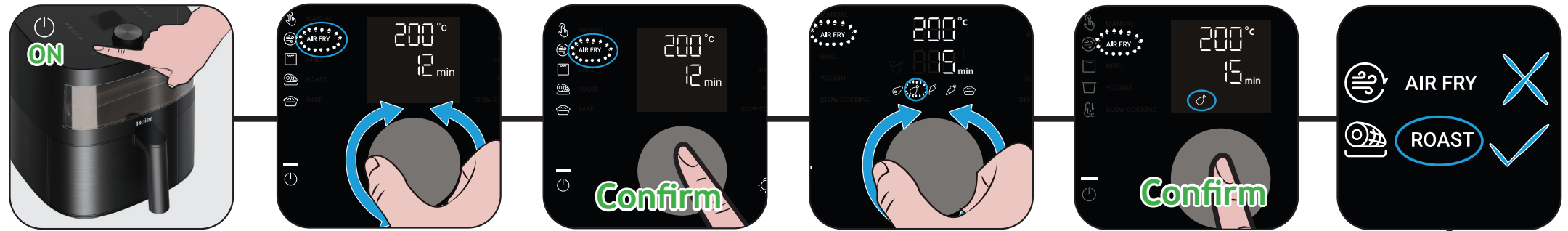
## 1

**Press**

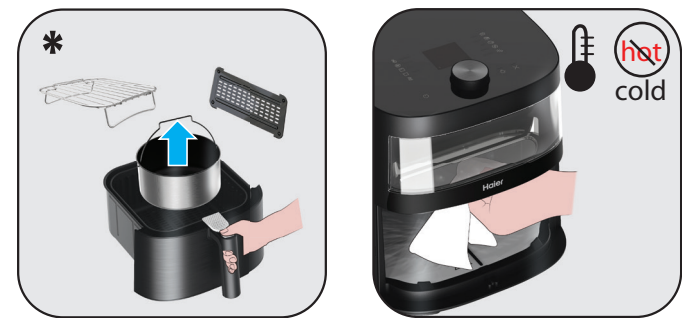
## 2

### MANUAL MODE

### 3 PRE-SET MODES



### 4



\* 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 směže 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 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 ανάλογα με το μοντέλο. RU - содержимое может меняться в зависимости от модели. SK - Obsah sa môže líšiť v závislosti od vášho modelu. SE - Innehållet kan variera beroende på din modell. TR - İçerik modelinize göre farklılık gösterebilir. AR - قد يختلف المحتوى وفقاً لطرازك

### 5

### MENU

Icon	Mode	Temp (°C)	Time	Weight/Portion	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)	✓
	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)	✓
	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/Portion	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)	✓
	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)	✓
YOGURT	/	45 °C	4 H	500 ml	
SLOW COOKING	/	90 °C, 90 min + 200°C, 5 min		800 g	