

# Magic®



## KOREA

### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Lò Nướng Chân Không

**MAGIC KOREA**

**A-83**



TẢI NGAY APP VÀO BẾP



ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH  
CÔNG THỨC NẤU AN

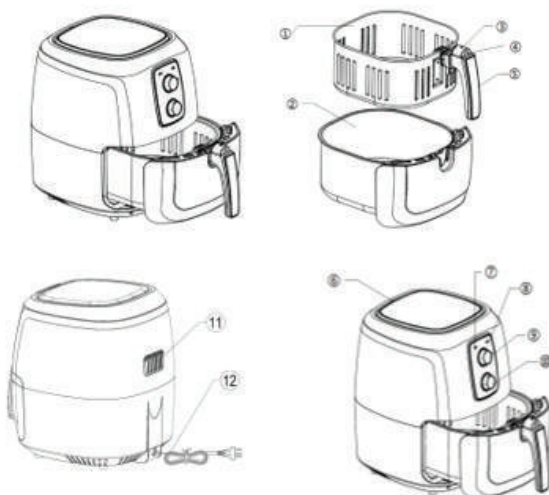
Tìm hiểu nhiều hơn về chúng tôi tại [www.facebook.com/nguonsongvietstore](https://www.facebook.com/nguonsongvietstore)  
hoặc website công ty [www.dodunggiadinh.vn](http://www.dodunggiadinh.vn)

## GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Nồi chiên không dầu sẽ giúp bạn chế biến các món ăn chiên nướng thơm ngon và lành mạnh hơn. Nồi chiên không dầu sử dụng nguyên lý làm nóng không khí kết hợp với lưu thông không khí với tốc độ cao để làm chín thực phẩm từ mọi phía mà không cần sử dụng dầu mỡ. Giờ đây, việc chuẩn bị các món ăn của bạn sẽ trở nên đơn giản hơn rất nhiều, bạn có thể chế biến được nhiều món ăn khác nhau và tiết kiệm thời gian nấu nướng.

### A CẤU TRÚC NỒI CHIÊN

1. Khay chiên
2. Lòng nồi
3. Vỏ bảo vệ
4. Núm tháo rời khay chiên
5. Thanh tay cầm
6. Cửa hút gió
7. Đèn nguồn
8. Đèn báo sưởi
9. Bộ điều khiển nhiệt độ
10. Hẹn giờ
11. Cửa thoát khí
12. Dây điện nguồn



Điện áp: 220V - Tần số: 50Hz - Dung tích nồi: 6 lít  
 Công suất định mức: 1800W - Trọng lượng tịnh: 5.5 kg  
 Kích thước sản phẩm: 311\*371\*381mm

### B LƯU Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng thiết bị.
- Không đổ ngập dầu vào nồi
- Sản phẩm có chứa các thiết bị điện tử và các phần làm nóng nên không nhúng toàn bộ sản phẩm vào nước.
- Bề mặt sản phẩm sẽ nóng khi thiết bị đang hoạt động.
- Không che cửa thoát khí và ổ cắm vào quá trình điều hành. Không chạm vào bên trong thiết bị để tránh bị bỏng.

### C NHỮNG QUY ĐỊNH ĐỂ ĐẢM BẢO AN TOÀN

- Không làm hỏng, kéo mạnh hoặc xoắn dây nguồn, sử dụng nguồn điện không đúng với thông số kỹ thuật hoặc chạm vào các bề mặt nóng để tránh bị điện giật, hỏa hoạn. Dây nguồn bị hỏng phải được sửa chữa bởi nhân viên bảo trì chuyên nghiệp.
- Vui lòng không cắm và rút phích cắm bằng tay ướt, nếu không có thể gây ra điện giật
- Không nhúng toàn bộ sản phẩm vào nước hoặc chất lỏng khác, để bảo vệ chống điện giật và ảnh hưởng đến chức năng.
- Không cho phép trẻ em chơi với ổ cắm và phích cắm để tránh bị điện giật.
- Không đặt thiết bị lên hoặc gần vật liệu dễ cháy, chẳng hạn như khăn trải bàn, rèm cửa và các loại khác, để tránh nguy cơ hỏa hoạn.
- Thiết bị này phù hợp cho hộ gia đình.

**D****LƯU Ý ĐỐI VỚI LẦN ĐẦU SỬ DỤNG**

- Lấy tất cả thiết bị và phụ kiện ra khỏi bao bì.
- Làm sạch khay chiên và lòng nồi bằng nước ấm, một ít nước rửa chén và miếng bọt biển (loại mềm).
- Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải ẩm.
- Đặt thiết bị lên bề mặt bằng phẳng và có khả năng chịu.
- Đặt khay chiên vào lòng nồi đúng cách. Để lòng nồi trở lại thiết bị.
- Đây là thiết bị hoạt động dựa trên luồng không khí nóng, do đó không đổ đầy dầu vào chảo.

**E****CHỈ DẪN**

1. Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.
2. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ sang nhiệt độ thích hợp.
3. Xoay nút chỉnh giờ khoảng 3 phút để làm nóng nồi chiên. Sau đó, thiết bị đã sẵn sàng để sử dụng.
4. Khi thời gian đến 0, cẩn thận kéo nồi chiên ra khỏi thiết bị, đặt nguyên liệu bên trong khay chiên (Chú ý: không vượt quá vạch tối đa); đặt nồi trở lại thiết bị. Không chạm vào nồi chiên ngay sau khi sử dụng vì bề mặt nồi còn rất nóng.
5. Đặt bộ hẹn giờ vào thời gian nấu thích hợp; sau đó thiết bị bắt đầu hoạt động.
6. Khi bạn nghe thấy chuông hẹn giờ thông báo đã hết thời gian, kéo lòng nồi ra khỏi thiết bị và đặt nó trên một bề mặt chịu nhiệt.
7. Kiểm tra xem món ăn đã đạt yêu cầu chưa. Nếu chưa, chỉ cần để lòng nồi trở lại thiết bị và đặt bộ hẹn giờ thêm vài phút nữa.
8. Nếu món ăn đã sẵn sàng, cẩn thận kéo lòng nồi để lấy món ăn ra đĩa. Lưu ý không trút thức ăn ra vì sẽ làm lượng dầu dư thừa ở đáy nồi bị rò rỉ vào món ăn.

## F

## BẢO TRÌ - BẢO DƯỠNG

1. Trước khi vệ sinh, xoay bộ hẹn giờ về 0, rút phích cắm của thiết bị và chờ thiết bị nguội xuống.
2. Không nhúng toàn bộ sản phẩm vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
3. Làm sạch bề mặt nồi chiên và khay bằng nước ấm, một ít chất tẩy rửa và miếng bọt biển loại mềm
4. Nếu bụi bẩn dính vào khay hoặc đáy nồi, hãy cho vào nồi ít nước ấm cùng với một chút nước rửa chén. Đặt khay vào lòng nồi và để ngâm trong khoảng 10 phút.
5. Sử dụng vải ẩm để lau bề mặt của nồi chiên. Không được sử dụng các chất tẩy rửa có tính mài mòn sẽ làm hỏng thiết bị.
6. Nếu bạn không sử dụng thiết bị trong một thời gian dài, hãy làm sạch nó, và lưu trữ nó ở nơi khô ráo và thoáng mát.

### LƯU Ý BẢO QUẢN KHAY CHIÊN CHỐNG DÍNH SAU ĐÂY LÀ MỘT VÀI CÁCH ĐƠN GIẢN ĐỂ GIỮ KHAY CHIÊN CHỐNG DÍNH ĐƯỢC LÂU

- Khi mới mua về, nên rửa khay chiên qua một lần với nước rửa chén để làm trôi lớp bụi bẩn bám trên mặt khay chiên, sau đó quét một lớp cà phê lên mặt khay chiên và đem hâm nóng, sau đó rửa lại khay chiên cho sạch. Cách này vừa giúp khử mùi của lớp sơn chống dính đồng thời giúp khay chiên dễ rửa hơn.
- Không để khay chiên vào nồi chiên đang nóng khi bên trong khay chiên chưa có dầu vì điều này sẽ làm lớp sơn chống dính dễ bong tróc. Phết lớp dầu ăn mỏng vào khay chiên và khởi động 2 phút trước khi sử dụng.
- Chỉ được dùng thìa, muỗng bằng nhựa hoặc bằng gỗ để xào nấu các món ăn trong khay chiên. Không dùng các dụng cụ này khi bị cong hay xước vì dễ làm lớp sơn chống dính bong tróc.
- Khi khay chiên đang nóng, không được đổ trực tiếp nước mắm hoặc muối vào vì lớp sơn chống dính sẽ bị rỗ.
- Không dùng những chất tẩy rửa nồng độ cao hoặc bỏ khay chiên vào máy rửa chén vì chất tẩy rửa và nhiệt độ cao trong máy sẽ làm nhanh hư lớp sơn chống dính. Dụng cụ rửa khay chiên phải là khăn hoặc mút mềm, tránh dùng những vật có kim loại.

### NGOÀI VIỆC BẢO QUẢN ĐƯỢC LÂU, SAU ĐÂY LÀ CÁC THAO TÁC GIÚP BẢO QUẢN KHAY CHIÊN GIỮ KHẢ NĂNG CHỐNG DÍNH CAO KHI RÁN, CHỐNG BẮM MẮM MUỐI VÀ DỄ DÀNG CHO VIỆC CỌ RỬA.

1. Phủ một lớp mỏng dầu ăn cho toàn bộ bề mặt khay chiên (trong và ngoài).
2. Rửa sạch khay chiên bằng nước ấm hoà xà phòng và cọ bằng một bàn chải mềm sau 15 phút nấu xong. Sau khi rửa sạch thì lau khay chiên cho khô hoàn toàn.

## G

## XỬ LÝ SỰ CỐ

	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
<b>Thiết bị không hoạt động</b>	Dây nguồn chưa được cắm vào ổ cắm điện	Cắm chặt dây nguồn vào ổ cắm điện được nối đất.
	Không được cài đặt thời gian.	Đặt bộ hẹn giờ thành thời gian nấu mong muốn, sau đó nối chân không dầu có thể kết nối với nguồn điện.
<b>Thực phẩm rất hiếm khi hết thời gian</b>	Lượng thực phẩm trong khay chiên quá nhiều	Chia nhỏ lượng thực phẩm để nấu
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp	Đặt ở nhiệt độ thích hợp, chiên lại thức ăn
	Thời gian nấu ăn ngắn	Đặt thời gian nấu thích hợp, chiên lại thức ăn
<b>Thực phẩm không chín đều</b>	Thực phẩm cần được đảo đều trong quá trình chiên nấu.	Ở giữa quá trình nấu, kéo nồi ra và đảo đều để tách nguyên liệu thực phẩm chồng lên nhau, sau đó đẩy nồi trở lại để tiếp tục.
<b>Các món chiên không được giòn</b>	Một vài nguyên liệu cần được quét 1 lớp dầu khi chiên	Phủ 1 lớp dầu mỏng lên bề mặt nguyên liệu trước khi bắt đầu cho vào nồi chiên
<b>Không thể cho lòng nồi trở lại thiết bị</b>	Lòng nồi chứa quá nhiều nguyên liệu nấu ăn.	Nguyên liệu nấu ăn không được vượt qua mức tối đa quy định.
	Thanh điều khiển bị kẹt	Đặt thanh điều khiển ở vị trí nằm ngang
<b>Khói thoát ra</b>	Chiên thực phẩm với dầu	Hiện tượng bình thường
	Lòng nồi còn chứa dầu cũ của lần sử dụng trước.	Vui lòng làm sạch lòng nồi và khay chiên



### Xử lý đúng thiết bị này:

Dấu này chỉ ra rằng thiết bị này không được thải bỏ cùng với các chất thải sinh hoạt khác. Để ngăn chặn việc gây hại cho môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc xử lý chất thải không kiểm soát được, hãy tái chế nó một cách có trách nhiệm để thúc đẩy tái sử dụng 1 cách bền vững tài nguyên vật chất.

## HƯỚNG DẪN NẤU ĂN

### 1. Khoai tây chiên cay châu Á

- Khoai tây ----- 4 chiếc / 600g
- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
- Muối ----- 1 muỗng cà phê
- Bột tiêu ----- 1 muỗng cà phê
- Bột tỏi ----- 1 muỗng cà phê
- Bột ớt đỏ ----- 1/2 muỗng cà phê
- + Gọt vỏ khoai tây và cắt thành que;
- + Nhúng que khoai tây vào nước muối ít nhất 20 phút, sau đó lau khô bằng giấy ăn;
- + Trộn đều hành, muối và hạt tiêu, bột tỏi / dầu tỏi, bột ớt đỏ; trộn đều với khoai tây;
- + Đặt nhiệt độ thành 180oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Đặt que khoai tây vào vỉ chiên rán đều, đặt vỉ chiên với lòng nổi trở lại nồi chiên không dầu; và đặt bộ hẹn giờ trong 15-20 phút (tùy thuộc vào kích cỡ của khoai tây chiên) hoặc cho đến khi khoai tây chiên có màu nâu vàng.
- \* Tùy chọn: lật lại khoai tây chiên bằng cách lật vỉ chiên ở giữa quá trình nấu, để có kết quả nấu tốt hơn.



### 2. Cánh gà vàng

- Cánh gà ----- 500g
- Tỏi ----- 2 tép nhỏ
- Bột gừng ----- 2 muỗng cà phê
- Bột nghệ ----- 1 muỗng cà phê
- Bột tiêu ----- 1 muỗng cà phê
- Tương ớt ngọt ----- 100 mg
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Khuấy tỏi, bột gừng, bột thì là, hạt tiêu đen cay và một chút muối với nhau, rồi phủ lên cánh gà; ướp 20 phút;
- + Đặt cánh gà vào vỉ chiên rán đều, đặt vỉ chiên với lòng nổi trở lại nồi chiên không dầu; đặt thời gian trong 15-20 phút hoặc cho đến khi trở thành màu nâu vàng.



### 3. Gà rán

- Gà khối vuông ----- 500g
- Trứng gà ----- 3 trứng
- Bột mì ----- 1 cốc
- Dầu Olive ----- 1 muỗng
- Bột tiêu trắng ----- 1 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Vỗ gà trong 5 phút bằng lưới dao;
- + Khuấy trứng, bột mì, dầu ô liu, hạt tiêu trắng và một muối muối với nhau, sau đó bọc trong thịt gà; ướp đến 20 phút;
- + Đặt thịt gà vào vỉ chiên, đặt vỉ chiên với lòng nổi trở lại nồi chiên không dầu; đặt thời gian trong 15-20 phút hoặc cho đến khi trở thành màu nâu vàng.

**4. Sườn cừu nướng**

- Sườn cừu ----- 500g (ở nhiệt độ phòng)
- Rượu mạnh ----- lít
- Dầu ăn ----- 2 muỗng canh
- Bột tiêu ----- 1 muỗng cà phê
- Hạt tiêu đen nghiền nát ----- 1 muỗng cà phê
- Sốt ----- 1 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ thành 2 phút để làm nóng trước;
- + Trộn đều gia vị;
- + Lau sạch hoàn toàn sườn cừu với gia vị trộn đều và ướp trong 20 phút;
- + Đặt các miếng sườn cừu vào vỉ chiên rán đều, đặt vỉ chiên và lòng nổi trở lại nổi chiên không dầu; và đặt hẹn giờ trong 10-12 phút;
- + Sau đó mở và lật sườn. Giảm nhiệt độ xuống 150oC và nướng trong hơn 10 phút hoặc cho đến khi có màu nâu vàng.

**5. Thịt cừu nướng**

- Thịt cừu (nhiệt độ phòng) ----- 500g
- Hành ----- tùy ý
- Trứng gà ----- 1 trứng
- Bột nghệ ----- 1 muỗng cà phê
- Bột ớt ----- 1 muỗng cà phê
- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Khuấy hành tây, trứng, bột ớt, dầu, muối, sau đó ướp thịt cừu;
- + Ướp thịt cừu cùng gia vị trong 20 phút;
- + Đặt thịt cừu vào vỉ chiên đều, đặt vỉ chiên với lòng nổi trở lại nổi chiên không dầu; chiên trong 15-20 phút hoặc cho đến khi nâu vàng.

**6. Ngô/Bắp nướng**

- Ngô/Bắp ----- 2 trái
- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng lòng nồi;
- + Thoa một lớp dầu ô liu mỏng lên bắp, cho vào vỉ chiên đều, đậy vỉ chiên với lòng nổi trở lại nổi chiên không dầu và đặt hẹn giờ trong 10 phút hoặc nướng cho đến khi vàng.

**7. Bánh xếp chiên**

- Bánh xếp ----- 10 cái
- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 180oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng lòng nồi;
- + Đặt bánh bao vào vỉ chiên đều;
- + Thoa một lớp dầu ô liu mỏng lên bánh bao, đặt bánh bao vào vỉ chiên đều, đậy vỉ chiên với lòng nổi trở lại nổi chiên không dầu; và đặt thời gian trong 12-15 phút hoặc cho đến khi vàng nâu.

**8. Tôm cay**

- Tôm ----- 10 con
  - Dầu ăn ----- 2 muỗng
  - Tỏi băm ----- 1 chiếc
  - Tiêu ----- 1 muỗng cà phê
  - Bột ớt ----- 1 muỗng cà phê
  - Tương ớt ----- 100mg
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Rửa sạch tôm;
- + Thoa một lớp dầu ăn mỏng lên tôm, cho vào vỉ chiên đều, đẩy vỉ chiên và lòng nổi trở lại nồi chiên không dầu, đặt bộ hẹn giờ đặt 5-8 phút hoặc cho đến khi tạo ra lớp vàng giòn

**9. Củ sen chiên**

- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
  - Củ sen ----- 500g
  - Tinh bột ----- 1 cốc
  - Bột mì ----- 1 cốc
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Trộn bột, tinh bột, dầu salad và nước thành bột nhão, sau đó phủ lên củ sen;
- + Đặt củ sen đã phủ bột vào vỉ chiên đều, đẩy vỉ chiên và lòng nổi trở lại nồi chiên không dầu; và bộ hẹn giờ được đặt trong 12-15 phút hoặc nướng cho đến khi giòn.

**10. Mực ống tẩm bột chiên:**

- Mực ống:----- 500 g
  - Dầu ăn:-----2 muỗng
  - Bột chiên:-----1 cốc
  - Ớt bột:-----1 muỗng
  - Hạt tiêu:-----1 muỗng
- + Cài đặt nhiệt độ 200 độ C và cài đặt thời gian 3 phút trước để làm nóng máy.
- + Trộn đều hỗn hợp.
- + Cho hỗn hợp thực phẩm vào lò chiên và cài đặt thời gian 15-18 phút. Đợi đến khi thực phẩm vàng đều là có thể đem ra dùng được.







**VÀO BẾP**  
NGUỒN SỐNG VIỆT

*Khám phá công thức nấu ăn đa dạng với*

## SIÊU ỨNG DỤNG “VÀO BẾP”

- ✓ Hàng ngàn công thức nấu ăn với hình ảnh và video sinh động.
- ✓ Trải nghiệm thú vị cho những ai yêu thích nấu ăn.
- ✓ Công thức nấu ăn đầy hấp dẫn và dễ dàng thực hiện.
- ✓ Dễ dàng sử dụng và tra cứu món ăn đơn giản.

Tải ngay tại **CH Play** hoặc **App Store**



VÀO BẾP CÙNG NGUỒN SỐNG VIỆT



TẢI **APP** NGAY HÔM NAY  
ĐỂ CHÚNG TÔI **VÀO BẾP** CÙNG BẠN!



## TẢI SIÊU ỨNG DỤNG **"VÀO BẾP"** VỀ ĐIỆN THOẠI **MIỄN PHÍ**

### *Cách 1*

**Bước 1:** Vào **CH Play** hoặc **App Store** trên điện thoại di động của bạn.

**Bước 2:** Tìm kiếm

**"Vào Bếp Cùng Nguồn Sống Việt".**

**Bước 3:** Tải Siêu ứng dụng **Vào Bếp** về điện thoại miễn phí.

### *Cách 2*

**Bước 1:** Đăng nhập ứng dụng Zalo hoặc các ứng dụng check QR code.

**Bước 2:** Quét mã **QR code** sau



**Bước 3:** Tải Siêu ứng dụng **Vào Bếp** về điện thoại miễn phí.

- **TRUY CẬP** Siêu ứng dụng **VÀO BẾP** để xem các công thức nấu ăn có sẵn.
- **ĐĂNG NHẬP** để **Bình luận** và **Chia sẻ** công thức với bạn bè và người thân của mình.
- **ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH** sản phẩm nhanh chóng.

**SIÊU ỨNG DỤNG VÀO BẾP**  
**NẤU ĂN ĐƠN GIẢN HƠN BAO GIỜ HẾT**

TẢI NGAY APP VÀO BẾP



ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH  
CÔNG THỨC NẤU ẨN

**SẢN PHẨM ĐƯỢC NHẬP KHẨU VÀ PHÂN PHỐI ĐỘC QUYỀN BỞI CÔNG TY TNHH TM XNK NGUỒN SỐNG VIỆT**

Hồ Chí Minh: Số 235-237 Đường số 9A, KDC Trung Sơn, Bình Hưng, Bình Chánh, TP. HCM | Bảo hành: 028 54318607

Hà Nội: Số 109 Phố Trung Hòa, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, Hà Nội | Bảo hành: 024 37855966

HOTLINE MUA HÀNG: 1800 6977

# Magic<sup>®</sup>



## KOREA

# AIR FRYER MAGIC KOREA A-83



DOWNLOAD APP VAOBEP



WARRANTY REGISTRATION  
COOKING RECIPE

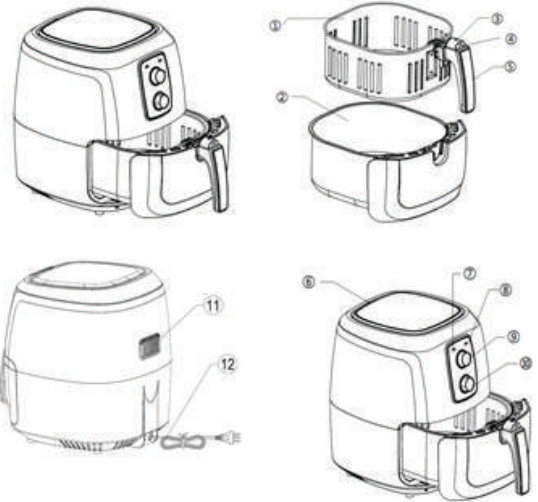
More information at [www.facebook/nguonsongvietstore](https://www.facebook.com/nguonsongvietstore)  
or website [www.dodunggiadinh.vn](http://www.dodunggiadinh.vn)

## PRODUCT

### A

### PRODUCT STRUCTURE

1. Basket
2. Pot
3. Protective cover
4. Pot release button
5. Handle
6. Air inlet
7. Power lamp
8. Heating lamp
9. Temperature adjustment button
10. Time adjustment button
11. Air Outlet
12. Power cord



1. Voltage: 220V | 2. Frequency: 50Hz
3. Rated power: 1800W | 4. Capacity: 6 Liter
5. Net weight 5.5 kg | 6. Product dimensions: 311\*371\*381mm

### B

### ATTENTIONS BEFORE USE

- Please read the instruction manual carefully before using the product.
- Do not fill the pot with oil.
- The product contains electronic devices and heating elements so do not immerse the entire product in water.
- The surface of the product gets hot while the product is operating.
- Do not cover the air outlet and outlet socket during operation. Do not touch inside the product to avoid burns.

### C

### REGULATIONS TO ENSURE SAFETY

- Do not damage, forcefully pull or twist the power cord, use an improper power source or touch hot surfaces to avoid electric shock or fire. Damaged power cord must be repaired by qualified service personnel.
- Please do not insert and unplug the plug with wet hands, otherwise it may cause electric shock.
- Do not completely immerse the product in water or other liquid, to protect against electric shock and affect functionality.
- Do not allow children to play with the outlet and plug to avoid electric shock.
- Do not place the device on or near combustible materials, such as tablecloths, curtains, and others, to avoid the risk of fire.
- This product is suitable for households.

## D BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packing material.
- Clean the frying basket and the frying-pan thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
- Clean the inside and outside of the product with wet cloth.
- Place the product on a flat and heat resistant surface.
- Put the frying basket into the fryer correctly.
- Never pour oil or other liquid into the fryer.

## E HOW TO OPERATING

1. Insert the plug into the grounded socket.
2. Turn the temperature control knob to the correct temperature.
3. Turn the knob about 3 minutes to preheat. Then the product is ready for use.
4. When the time reaches 0, carefully pull the frying basket out of the fryer, place the ingredients inside the fryer (Note: do not exceed the maximum line); Put the frying basket back on the fryer. Do not touch the fryer immediately after using it as the surface is still very hot.
5. Set the timer at the appropriate cooking time; then the device starts to work.
6. When you hear a timer bell that says the time is up, pull the frying basket out of the fryer and place it on a heat-resistant surface.
7. Check if the food meets the requirements. If not, just put the pot back on the fryer and set the timer for a few more minutes.
8. If the dish is ready, carefully pull the center of the pot to take the dish out onto a plate. Be careful not to pour the food out as it will cause excess oil at the bottom of the pot to leak into the dish.

## F

## MAINTENANCE

1. Before cleaning, turn the timer to 0, unplug the product and wait for it to cool down.
2. Do not completely immerse the product in water or any other liquid.
3. Clean the fryer and tray surface with warm water, a little detergent and soft sponge.
4. If dirt gets on the tray or the bottom of the pot, add a little warm water with a little dishwashing liquid. Place the tray in the pot and let it soak for about 10 minutes.
5. Use a damp cloth to wipe the surface of the fryer. Do not use abrasive cleaners that will damage the product.
6. If you do not use the device for a long time, please clean it, and store it in a cool and dry place.

**CARE TO PRESERVE THE FRYING TRAY  
HERE ARE A FEW SIMPLE WAYS TO KEEP YOUR FRYER LONG LASTING**

- When you first buy it, you should wash the frying tray once with dishwashing liquid to remove the dirt on the frying tray, then sweep a layer of coffee on the frying tray and bring it to warm, then rinse the fryer for clean. This will both remove the odor of the non-stick coating and make the fryer easier to wash.
- Do not leave the frying basket on the hot fryer when the inside of the fryer is not oiled as this will cause the non-stick coating to peel off easily. Place a thin layer of cooking oil in the fryer and warm up the fryer for 2 minutes before using.
- Only use a plastic spoon or wooden spoon to cook dishes in the frying tray. Do not use these tools if they are bent or scratched as they can easily cause the nonstick coating to peel off.
- When the frying tray is hot, do not pour the fish sauce or salt directly because the non-stick paint will be pitted.
- Do not use high-strength detergents or put the fryer in the dishwasher as the detergent and high temperature in the machine will damage the non-stick coating quickly. The frying tray washing tool must be a soft towel or sponge, avoiding the use of metal objects.

**IN ADDITON TO LONG-TERM PRESERVATION, THE FOLLOWING ARE STEPS  
TO HELP PRESERVE THE FRY TRAY TO ALWAYS KEEP THE ABILITY  
TO STICK WHEN FRYING, NOT TO STICK WITH SPICES AND EASY TO CLEAN**

1. Coat a thin layer of cooking oil over the entire surface of the fryer (inside and outside).
2. Rinse the fryer with warm soapy water and scrub it with a soft brush after 15 minutes of cooking. After washing it, wipe the frying tray to dry completely.

## G

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
<b>Product not working</b>	Power cord is not plugged into an electrical outlet	Plug the power cord firmly into the electrical outlet
	Not set time	Set the timer to the desired cooking time, then the device can connect to a power source
<b>The dish is not cooked when the time is up</b>	The amount of food in the frying tray is too much	Break down the amount of food to cook
	The temperature is too low	Adjust the temperature again and cook again
	Cooking time is too short	Adjust the time and cook again
<b>Food is not cooked evenly</b>	Food needs to be stirred evenly during frying	In the middle of cooking, pull the pot out and shake it to separate the food ingredients stacked, then push the pot back to continue
<b>Fried foods are not crispy</b>	Some ingredients need to be coated with oil when frying	Apply a thin layer of oil to the surface of the ingredients before starting to put in the fryer
<b>The frying pot cannot be returned to the fryer</b>	The inside of the pot contains too many cooking ingredients	Cooking ingredients must not exceed the maximum specified
	The control bar is jammed	Place the control bar in a horizontal position
<b>Smoke comes out</b>	Fry food with oil	Hiện tượng bình thường
	The pot contains the old oil from the previous use	Please clean the inside of the pot and frying tray



**Correctly handle this device:**

This mark indicates that the device should not be disposed of with other household waste. To prevent harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.



## COOKING INSTRUCTIONS

### 1. Asian spicy potato chips:

#### Ingredients

- Potatoes: 600g
- Salt: 1 spoon
- Onion powder: 1 spoon
- Cooking oil: 2 tablespoons
- Chili powder: 1 spoon
- Pepper: 1 spoons

#### Making:

- Cut potatoes into long sticks.
- Put potatoes in salt water for 20 minutes, then remove to drain.
- Mix all ingredients in a large bowl including: Potatoes, chili powder, onion powder, pepper, cooking oil and mix well.
- Set the temperature to 180 degrees C and set a time of 3 minutes for the machine to preheat automatically.
- After 3 minutes, put the potato mixture in the fryer, fry for 12-18 minutes depending on the quantity of potatoes more or less. Wait until the potatoes are brown and all can be used.

Tip: To make the potato dish more delicious and cooked evenly, during the frying process can take the potato tray to shake well or use the chopsticks to stir the potatoes in the frying pot.



### 2. Fried chicken wings:

#### Ingredients:

- Chicken wings: 500 g
- Barbecue sauce: 100 mg
- Garlic: 2 bulbs
- Shrimp satay: 1 teaspoon

#### Making:

- Set the temperature to 180 degrees C and set the time 3 minutes to warm up the fryer.
- Mix chicken wings with sauce, satay, minced garlic, salt and put mixture in a fryer. Marinated for 5 minutes.
- Setting time: 15-20 minutes.

Tip: During the frying process, you can open the fryer to check the goldenness of the food, depending on the taste of each person, there is a different way of soaking.



### 3. Chicken balls fried:

#### Ingredients:

- Chicken balls: 300 g
- Eggs: 3 fruits
- Pepper: 1 spoon
- Fried flour: 1 cup
- Olive oil: 2 tablespoons

#### Making:

- Set the temperature to 200 ° C and set the time to 3 minutes before to warm up the machine.
- Mix a mixture of fried flour, olive oil, eggs, and pepper with chicken balls. Marinate within 20 minutes.
- Put the food mixture in the fryer and set the time to 10 minutes. Wait until the golden foods are ready to use.

**4. Grilled lamb chops:**

Ingredients:

- Lamb chops: 500 g | • Cooking oil: 2 tablespoons
- Chili powder: 1 spoon | • Pepper: 1 spoon
- Barbecue sauce: 100mg

Making:

- Set the temperature to 200 ° C and set the time to 3 minutes before to warm up the machine.
- Mix the mixture well.
- Marinate lamb chops with mixture for 20 minutes.
- Add marinated lamb chops and set the cooking time to 10-15 minutes.
- After 10-15 minutes, pull open the heart of the fryer to turn the sides of the lamb and set the time for 10 -15 minutes with the temperature of 180 degrees C. Waiting for the golden brown food is all possible.

**5. Grilled lamb:**

Ingredients:

- Lamb: 500 g | • Onions: 2 bulbs
- Eggs: 1 fruit | • Oil: 2 tablespoons
- Grilled sauce: 100mg

Making:

- Set the temperature to 200 ° C and set the time to 3 minutes before to warm up the machine.
- Mix the mixture well.
- Marinate lamb with mixture for 20 minutes.
- Put the food mixture in the fryer and set the time for 15-18 minutes. Wait until the golden foods are ready to use.

**6. Grilled corn:**

Ingredients:

- Fresh corn: 2 fruits
- Olive oil: 2 teaspoons

Making:

- Set the temperature to 180 degrees C and set the time 5 minutes to warm up the machine.
- Sprinkle olive oil on corn, put corn in fryer, set time 18-22 minutes until corn is golden, all can be used.

**7. Fried dumplings**

Ingredients:

- Dumplings: 10 pcs
- Olive oil: 2 teaspoons

Making:

- Set the temperature to 180 and set the timer to 5 minutes for pre-drying.
- Put the cake in the frying basket evenly.
- Apply a thin layer of olive oil to the cake, push the frying basket into the pan; and set the time for 12-15 minutes or until the cake is evenly golden.

**8. Grilled shrimp:****Ingredients:**

- Large shrimp: 10 shrimp | • Cooking oil: 2 tablespoons
- Garlic: 1 bulb | • Chili powder: 1 spoon
- Pepper: 1 spoon | • Grilled sauce: 100 mg

**Making:**

- Wash the shrimp.
- Put shrimp with cooking oil in fryer, set time 5-8 minutes until shrimp is golden.
- Mix sauce with salt, chili, pepper and bottom well on shrimp, cook for 5-8 minutes.

**9. Fried lotus root****Ingredients:**

- Cooking oil: 2 teaspoons | - Lotus root: 500g
- Starch: 1 cup | - Wheat flour: 1 cup

**Making:**

- Set the temperature to 200 and set the timer to 5 minutes for pre-drying.
- Mix flour, starch, salad oil and water into the powder, then cover with lotus root.
- Spread the lotus roots evenly into the frying tray, push the pan with the pot back into the appliance; and timer for 12-15 minutes or bake until crispy.

**10. Deep fried squid:****Ingredients:**

- Squid: 500 g
- Cooking oil: 2 tablespoons
- Fried flour: 1 cup
- Chili powder: 1 spoon
- Pepper: 1 spoon

**Making:**

- Set the temperature to 200 ° C and set the time to 3 minutes before to warm up the machine.
- Mix the mixture well.
- Put the food mixture in the fryer and set the time for 15-18 minutes. Wait until the golden foods are ready to use.



DOWNLOAD APP VAOBEP



WARRANTY REGISTRATION  
COOKING RECIPE

**NGUON SONG VIET IMEX TRADING CO., LTD**

**Ho Chi Minh:** 235-237 Str. 9A, Trung Son Residential Area, Binh Hung Commune, Binh Chanh Dist., HCMC, Vietnam

**Ha Noi:** 109 Trung Hoa Str., Yen Hoa W., Cau Giay Dist., Ha Noi, Vietnam

**HOTLINE:** 1800 6977