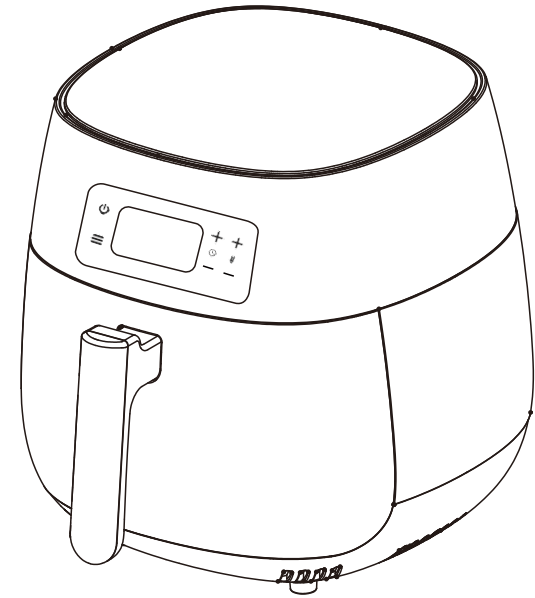


**AVA**

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG  
**Nồi chiên không dầu**



**AF358T 4L**

## GIỚI THIỆU VỀ SẢN PHẨM

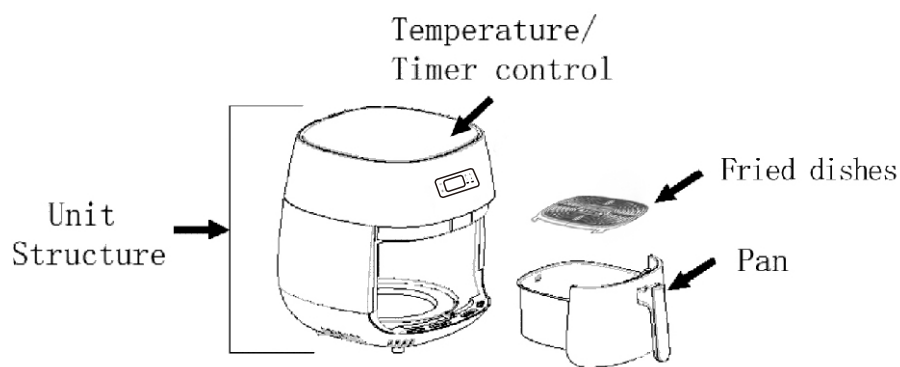
Sản phẩm được sử dụng ở khu vực bếp trong gia đình và những nơi tương tự khách sạn, nhà hàng...

Nồi chiên không dầu giúp làm chín thức ăn một cách dễ dàng và tốt cho sức khỏe, bằng cách sử dụng luồng khí nóng luân chuyển nhanh và đều khắp bề mặt thức ăn mà không cần dầu chiên.

Nồi chiên được trang bị bộ hẹn giờ, khi đồng hồ đếm ngược đến 0, thiết bị có chuông báo và tự động ngắt.

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

- Điện áp: 220V, 50Hz
- Công suất: 1400W
- Dung tích lòng nồi chiên: 4.0 lít
- Nhiệt độ nấu: 80°C—200°C
- Thời gian: 0-30 phút (tùy chỉnh)



## BIỆN PHÁP AN TOÀN VÀ CẢNH BÁO

Khi sử dụng thiết bị điện, phải tuân thủ những quy định an toàn cơ bản sau. Nếu nồi chiên không được sử dụng đúng cách, chính sách bảo hành sẽ không được áp dụng và nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho bất kỳ thiệt hại xảy ra.

- 1.Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.
- 2.Kiểm tra nguồn điện sử dụng có phù hợp với sản phẩm hay không.
- 3.Trẻ em hoặc những người bị giảm khả năng vật lý và giác quan cần được hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và nhận thức được nguy hiểm có thể xảy ra.  
Để thiết bị xa tầm với của trẻ em. Không để trẻ em dùng thiết bị làm đồ chơi.
- 4.Không được ngâm các bộ phận có yếu tố điện và nhiệt trong nước hoặc rửa dưới vòi nước. Không để nước hoặc chất lỏng dính vào thiết bị để tránh bị điện giật.
- 5.Luôn tháo phích điện ra khỏi ổ cắm điện khi không sử dụng.
- 6.Không sử dụng thiết bị nếu dây điện bị hở hoặc hư hỏng. Để dây điện ở xa những bề mặt nóng của nồi chiên.
- 7.Không sử dụng những linh kiện phụ trợ khác ngoài linh kiện đã được cấp theo thiết bị.
- 8.Nồi chiên được thiết kế cho mục đích sử dụng trong gia đình, nó có thể không thích hợp và an toàn nếu sử dụng ở nơi khác.
- 9.Không đặt để các vật lên bảng điều khiển của thiết bị, khoảng cách giữa thiết bị và các vật khác tối thiểu là 10cm. Không đặt gần các vật không chịu nhiệt.
- 10.Khi sử dụng, cắm dây điện vào nguồn điện chính, nhấn Off để tắt máy trước khi rút dây điện ra khỏi nguồn điện.
- 11.Không chạm vào bên trong thiết bị trong khi thiết bị đang hoạt động.
- 12.Không chế dầu trực tiếp vào khay chiên để nấu vì điều này có thể gây ra hỏa hoạn
- 13.Không cắm điện hoặc nhấn nút điều chỉnh khi mà tay đang ẩm ướt.
- 14.Lập tức rút nguồn điện nếu bạn thấy khói đen thoát ra từ nồi chiên. Chờ cho khói hết rồi mới lấy khay chiên ra khỏi nồi chiên.
- 15.Bảo đảm nồi chiên được đặt nơi bằng phẳng trong quá trình nấu.
- 16.Khi nồi chiên hoạt động, hơi nước sẽ thoát ra từ lỗ thoát khí, chú ý không để tay lại gần để tránh bị phỏng. Không che kín khí vào và không khí bên ngoài lỗ trong khi thiết bị đang hoạt động

## TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

Tháo bỏ các bao bì đóng gói.

Tháo các hình dáng và nhãn ra khỏi thiết bị.

Vệ sinh khay/rổ chiên với nước nóng, nước rửa

chén và miếng chùi rửa mềm. Bạn cũng có thể sử dụng máy rửa chén để làm sạch các bộ phận này.

Lau chùi bên trong và bên ngoài thiết bị với khăn ẩm.

## CÁCH SỬ DỤNG NỒI CHIÊN

Đặt nồi chiên trên bề mặt bằng phẳng, vững chắc. Không đặt trên bề mặt không thể chịu nhiệt.

Cho thực phẩm cần nấu vào rổ & khay chiên, sau đó đặt khay chiên vào nồi, chú ý khớp lắp chính xác.

Bảo đảm nguồn điện tương thích với sản phẩm trước khi cắm điện. Gặm phích cắm vào ổ điện.

Điều chỉnh thời gian và nhiệt độ nấu, lúc này đèn LED sẽ sáng lên.

### Lưu ý:

1. Rổ chiên và khay chiên cần được lắp chính xác vào nồi rồi mới nấu.

2. Khi chỉnh thời gian nấu nên cộng thêm từ 1 – 2p để có thời gian làm nóng nồi chiên.

3. Khi đã chỉnh thời gian và nhiệt độ nấu xong, nếu muốn chỉnh lại từ đầu, nhấn nút power. Lưu ý: Khi muốn dừng chế độ nấu đang sử dụng, nhấn power, lúc này đèn led đỏ sẽ sáng lên. Nếu đèn led không sáng, thiết bị vẫn sẽ tiếp tục với chế độ nấu hiện tại.

4. Không chạm vào khay/rổ chiên sau khi vừa nấu vì rất nóng. Chỉ tiếp xúc ở phần tay cầm.

5. Có thể chọn biểu tượng menu nấu cài đặt sẵn, không cần chỉnh thời gian và nhiệt độ nữa.

6. Chia nhỏ lượng thực phẩm mỗi lần nấu sẽ hiệu quả và giúp thức ăn chín đều hơn

1. Rổ chiên và khay chiên cần được lắp chính xác vào nồi rồi mới nấu.

2. Khi chỉnh thời gian nấu nên cộng thêm từ 1 – 2p để có thời gian làm nóng nồi chiên.

3. Khi đã chỉnh thời gian và nhiệt độ nấu xong, nếu muốn chỉnh lại từ đầu, nhấn nút power. Lưu ý: Khi muốn dừng chế độ nấu đang sử dụng, nhấn power, lúc này đèn led đỏ sẽ sáng lên. Nếu đèn led không sáng, thiết bị vẫn sẽ tiếp tục với chế độ nấu hiện tại.

4. Không chạm vào khay/rổ chiên sau khi vừa nấu vì rất nóng. Chỉ tiếp xúc ở phần tay cầm.

5. Có thể chọn biểu tượng menu nấu cài đặt sẵn, không cần chỉnh thời gian và nhiệt độ nữa.

6. Chia nhỏ lượng thực phẩm mỗi lần nấu sẽ hiệu quả và giúp thức ăn chín đều hơn

7. Một vài thực phẩm cần phải được lắc đều trong khi nấu. Để làm việc này, cho nồi tạm ngưng hoạt động để lấy khay chiên ra khỏi nồi, sau đó lắc đều thực phẩm rồi đặt lại vào nồi chiên, sau đó chỉnh lại giờ/ nhiệt độ để tiếp tục nấu.

9. Dùng đũa hoặc kẹp để lấy thức ăn sau khi nấu ra khỏi nồi. Không lật úp khay chiên để đổ thức ăn ra vì dầu/mỡ thừa ở dưới đáy sẽ chảy ngược vào lại thức ăn.

Khi hoạt động hết thời gian đã hẹn trên thiết bị, thiết bị sẽ báo 5 tiếng bíp, và dừng 40 giây.

## Một số mẹo chế biến món ăn:

Món ăn	Lượng (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (độ C)	Mẹo chế biến	Thông tin thêm
<b>Khoai tây chiên</b>					
Mỏng	300-700	9-16	200	Lắc đều	
Dày	300-700	11-20	200	Lắc đều	
Steak	100-500	8-12	200	Trở mặt	
Ức gà nướng	100-500	10-15	180	Trở mặt	
<b>Chả giò</b>	100-400	8-10	200	Đảo	
<b>Muffin</b>	300	15-18	200		
<b>Nướng bánh</b>	300	20-25	160		

## VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN NỒI CHIÊN

1. Phải làm sạch nồi chiên sau mỗi lần sử dụng. Nồi chiên cần để nguội ít nhất 30 phút rồi mới tiến hành vệ sinh
2. Rút phích cắm điện, lấy khay/rổ chiên để ra bên ngoài và để nồi chiên nguội dần.
3. Lau chùi nồi bằng vải ẩm.
4. Làm sạch khay/rổ chiên bằng nước nóng, một ít xà phòng và miếng chùi rửa mềm. Có thể ngâm bằng nước nóng 10 phút rồi hãy rửa.  
Chú ý: Khay/rổ chiên được phủ lớp chống dính, không sử dụng những vật liệu sắc nhọn hoặc chất tẩy quá cao để tránh trầy xước lớp chống dính này.
5. Đảm bảo sản phẩm luôn ở trong trạng thái sạch sẽ và khô ráo sau mỗi lần sử dụng.

## TÁI CHẾ

Không vứt sản phẩm cùng với các chất thải gia đình khác mà đem đến điểm thu gom tái chế để giúp bảo vệ môi trường.



**XỬ LÝ SẢN PHẨM KHI BỊ HƯ HỎNG KHÔNG SỬ DỤNG ĐƯỢC NỮA**  
Biểu tượng này cho thấy sản phẩm này không thể xử lý như rác thải sinh hoạt tại nhà. Để ngăn chặn tác hại đến môi trường và sức khỏe con người từ việc xử lý rác thải một cách bừa bãi. Sản phẩm cần được tái chế để tái sử dụng nhằm bảo vệ môi trường, tái sử dụng bền vững các nguồn tài nguyên.  
Vui lòng liên hệ với các cửa hàng mua bị hoặc cửa hàng đã bán sản phẩm để họ có thể tái chế sản phẩm này một cách an toàn cho môi trường.

## MỘT SỐ SỰ CỐ CÓ THỂ XẢY RA VÀ GIẢI PHÁP

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Nồi chiên không hoạt động	Lắp các bộ phận vào nồi không khít	Chắc chắn là bạn đã lắp ráp chính xác
	Thiết bị chưa được cắm điện	Kiểm tra lại phích cắm và nguồn điện
Thức ăn không được giòn và chín đều	Một số loại thực phẩm cần được lấy ra lắc hoặc trở lại trong quá trình nấu thức ăn	Nhất nút tạm ngưng để lấy ra lắc hoặc trở thực phẩm trong quá trình nấu
	Loại thức ăn này phù hợp với rán ngập dầu truyền thống	Quét một ít dầu ăn vào thực phẩm để rán giòn hơn
	Cho quá nhiều thực phẩm khi nấu	Lấy bớt thực phẩm ra và chia làm nhiều lần nấu
	Thời gian và nhiệt độ nấu chưa đủ	Chỉnh lại nhiệt độ Chỉnh thêm thời gian nấu
Khói trắng thoát ra từ nồi chiên	Khi bạn rán thực phẩm có nhiều chất béo bằng nồi chiên không dầu, một lượng lớn dầu sẽ chảy ra và tạo ra khói trắng khi nồi đang hoạt động	Điều này không vấn đề gì Bảo đảm rằng bạn làm sạch nồi đúng cách sau mỗi lần sử dụng.

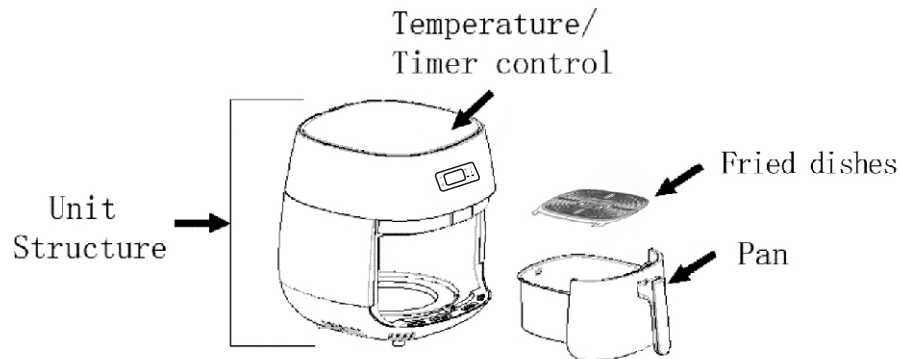


## PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

This all now hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using rapid hot air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the hot-air fryer heats food in all directions and most ingredients do not need any oil.

## Specifications & Features

- Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz
- Wattage: 1400 W
- Capacity of basket: 4.0 litres
- Adjustable temperature: 80°C-200°C
- Timer (0-30 min)



## IMPORTANT SAFEGUARDS & WARNING

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, not just functional surfaces, can develop high temperatures. As temperatures are perceived differently by different people, this equipment must be used with **CAUTION**. Only touch the equipment using the appropriate handles and gripping surfaces, and use heat protection, such as gloves or similar. Make sure that surfaces other than the appropriate handles and gripping surfaces have been given sufficient time to cool down before touching them.
5. Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
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 an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach the cord to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use the appliance for anything other than its intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years of age.
16. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

## HOW TO USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place food in the pan and assemble to basket with pot. Do not fill the pan with oil or any other liquid.
3. Pull the cord from the storage compartment located on the bottom of the appliance. Do not put anything on top of the appliance. The airflow will be disrupted and this will affect the hot air frying result. Plug in the power.
4. Determine the cooking time and temperature for the ingredient.

## TIPS

Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer.

Do not press the button on the handle during shaking.

To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button on the handle. Lift the basket out of the pan.

When you hear the buzzer alarm beep, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the hot-air fryer and place it on a cooling tray. Press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

The pan and the ingredients are hot and so is the hot-air fryer. Depending on the type of the ingredients in the fryer, steam may escape from the pan.

Empty the basket into a bowl or onto a plate. To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket

## using a pair of tongs.

Món ăn	Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)
<b>Potato &amp; fries</b>			
Thin	300-400	15-20	200
Thick	300-400	20-25	200
<b>Sausage roll</b>	100-500	10-15	200
<b>Beef Steak</b>	100-500	8-12	200
<b>Pork</b>	100-500	10-15	180
<b>Chicken</b>	100-500	15-20	180
<b>Spring rolls</b>	100-500	10-15	180
<b>Quiche</b>	100-500	20-25	200
<b>Cake</b>	100-500	20-25	180

## CLEANING AFTER USE

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the pan and the non-stick coating basket, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pan, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pan and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.



This symbol above and on the product means that the product classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life. The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimize the impact of environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The hot-air fryer will not work	The appliance is not plugged in.	Plug the mains plug in an earthed wall socket
	You have not set the timer	Set the timer to the required preparation time to switch on the appliance
	The basket is not placed in the pan correctly	Push the basket down into the pan until you hear a click
The ingredients fried with the air fryer are not done	The amount of ingredients in the basket is too much	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly
	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer	Lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result
	There are too much ingredients in the basket	Do not fill the basket beyond the MAX indication
	The set temperature or cooking time is not enough	Adjust the temperature or temperature.
White smoke comes out of the appliance	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The pan still contains grease residues from previous use.	This does not affect the appliance or to end result. White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use