



HAWONKOO

옛지있는 안국 생활 가전

풍성하고
즐거워
한가위

모두가 풍요롭고 즐거운 명절 연휴를 맞이하시기를
진심으로 기원합니다



HAWONKOO

옛지있는 안국 생활 가전

에어
프라이어

Pe

AFH-180



☎ 1900 232396

🌐 hawonkoo.com.vn

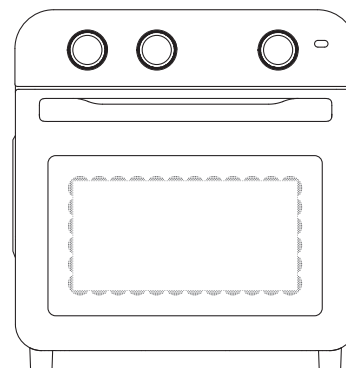
By BTP

CATALOG

English	01
Vietnamese	19

Air Fryer User Manual

MODEL: AFH-180-CF/AFH-180-PK/AFH-180-GR



- Please read the user manual and the warranty card carefully before use and keep them properly.
- We reserve the right to interpret the user manual.

English ►

Table of Contents

Important Safeguards -----	2
Prohibited, Must-do, Caution	
Power Plug, Cord and Outlet -----	3
Cooking with the Oven -----	4
Proper Maintenance -----	6
When Encountering a Trouble -----	6
Before Using the Oven for the First Time	
Part Names, Operation Panel and Accessories	
Part Names -----	7
Function of the Knob -----	7
Use and Set up of Accessories -----	8
Heating Principles of the Oven -----	9
Packing List -----	9
Use of Containers	
Plastic vessels -----	10
Earthenware, porcelain -----	10
Glass containers -----	10
Metal containers -----	10
Plastic wraps -----	10
Others -----	11
Aluminum foils -----	11
How to use	
How to use	
Bake -----	12
Hot Air & Air fry -----	12
Rotate -----	12

Low Temp -----	13
Instructions on Accessory and Rack Level Use -----	13

Recipes

Recipes -----	14
---------------	----

Trouble shooting

Any Questions? Read the Following Tables First.

Trouble shooting -----	17
------------------------	----

Care and Cleaning

Care and Cleaning -----	17
-------------------------	----

Specifications

Specifications -----	17
----------------------	----

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors, household use only.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
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 plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Oversize foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted in a toaster as they may involve a risk of fire or electric shock.
15. A fire may occur if the toaster-oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: (paper, cardboard, plastic, cotton etc).
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. Other than unplug thr cord, you can turn the knob to "off" for turning off the unit.
22. Note of extension cord:
 - a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should e at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;
 - 3) If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
23. Save these instructions.

Prohibited, Must-do, Caution

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

⚠ DANGER This sign warns of highly possible death or serious injury to persons.

⚠ WARNING This sign warns of possible death or serious injury to persons.

⚠ CAUTION This sign warns of possible damage or injury to persons or property.

⊘ Actions prohibited |
 ⚠ ⚡ Actions causing warning and requiring your extra care |
 ⚠ Actions you must comply with

⚠ DANGER

⊘ Is the body of the oven or its door damaged or broken?
 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. Do not disassemble the oven or fix the problem by yourself to avoid getting an electric shock or injury.

⊘ No remodeling
 People who are not our qualified repairers are prohibited from repairing, disassembling or remodeling the oven. Otherwise, there is a danger of fire, shock or injury.
For any trouble,
 Please contact the aftersales staff for replacement or repair. Do not disassemble or remodel the oven by yourself to avoid getting a shock.

Power Plug, Cord and Outlet

⚠ WARNING

⚠ The voltage must be consistent with the product label.
 Please be sure to use 120V/60Hz power with fuse or circuit breaker protection to avoid getting an electric shock.

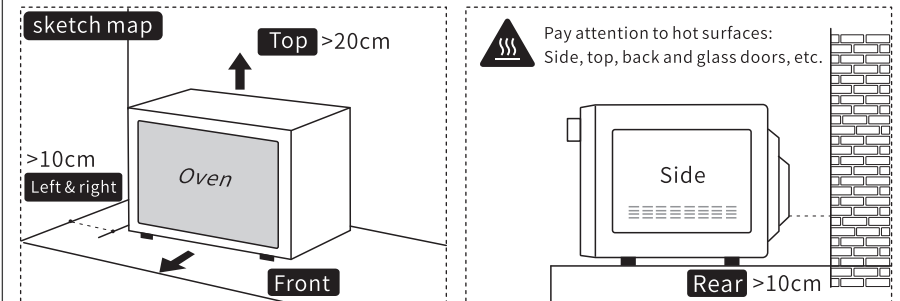
⚡ The power cord of the oven must be plugged into a grounded outlet.
 To reduce the risk of electric shock, plug the power cord into a grounded (earthed) electrical outlet.

⚠ CAUTION

⊘ Store the oven in a well-ventilated, dry place.
 It is strictly forbidden to place the oven in a hot and humid place to avoid electric leakage or shock.

⚠ Please install the oven on stable and level surface.
 Vibration, noise or placing the oven in an unstable place may make it fall down.

⚠ Leave a safe distance between the oven and the wall or cabinet.
 Leave a safe distance between the oven and the wall or cabinet to prevent fire from heat generation.



There is a safety barrier component at the rear of the oven to leave a safe distance between the oven and the surrounding objects.

Cooking with the Oven

⚠ WARNING

⊘ Do not use the oven for purposes other than cooking.
 Otherwise, it may cause injury, burn or fire.
Do not put pets in the oven.
 Otherwise, it may cause injury, burn or fire.

⊘ The oven is not intended for use by children or persons with reduced mental capabilities.
 The oven is not intended for use by children or persons with reduced mental capabilities or with a lack of experience and knowledge, unless children have been given supervision or sufficient instruction concerning safe use of the oven and harm from improper use.

WARNING



Must-do

Do not use the oven if its surface is broken or its parts are damaged.
If the oven surface is broken or its door or door seal is damaged, turn off the power and contact a qualified repairer in time for replacement.



Be Careful

Parts of the oven that can be touched during use may become hot.
During and after use, the oven's surface, door, air vent, and interior will become very hot. Please do not touch them with your hands to avoid burns.

CAUTION



Prohibited

Do not block the air intake and vent of the oven.
Otherwise, it may cause fire.



Must-do

Do not cook food directly in the chamber.
Food must be put onto a suitable tray or wire.



Must-do

Use an oven mitt when handling food and containers and other accessories.
Direct contact may cause burns or other injuries.



Must-do

Do not put anything on the top of the oven.
Otherwise, falling may cause damage to the property or personal injury.



Must-do

Use heat-resistant containers only.
Before using any containers of different materials, make sure they are heat resistant. When cooking in plastic or paper packaging, watch carefully to avoid catching fire.



Must-do

When opening the door, please keep a distance and do not peer in.
When stirring, turning or rearranging food during cooking, please keep a distance to avoid scalding your face or hands.



Must-do

Do not put anything on the door.
Otherwise, it will roll over when the door is opened.

Proper Maintenance

WARNING



Unplug first

Clean the oven after removing its power plug.
Please remove the power plug before cleaning. Do not use corrosive cleaning agents to avoid damaging or corroding the appliance and its accessories.



Be Careful

Please clean after the body of the oven and its accessories have cooled down.
After cooking, the interior and surfaces of the appliance will become extremely hot. Please clean after cooling down, otherwise it may cause burns.

When Encountering a Trouble

CAUTION



Must-do

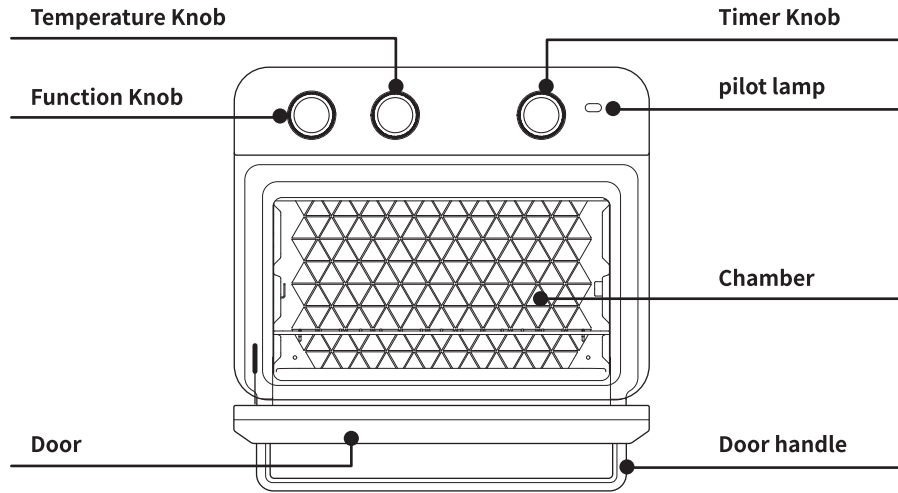
Press the "Pause" button immediately to terminate the use of the appliance.
Press the "Pause" button immediately and remove the power plug to terminate the use of the appliance and avoid fire, shock or injury. Contact the qualified repairer for after-sales service in time.

Troubles:

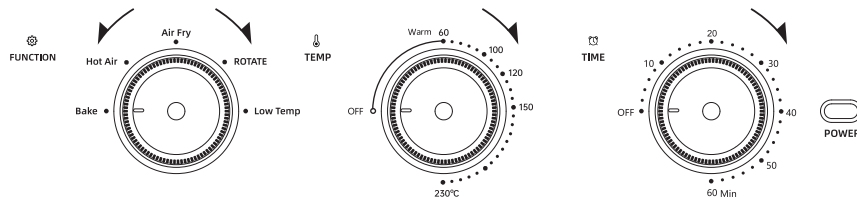
- The power cord and plug emit abnormal heat.
- There is burnt smell or sparking.
- Oven fan makes abnormal sound.
- Get pinprick-like electric shock when touching the oven.
- Food heating cannot end automatically.

Part Names, Operation Panel and Accessories

Part Names



Function of the knob



Function Knob

Rotate the Function Knob to select the desired mode

Temperature Knob

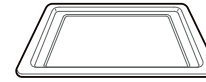
Rotate the Temperature Knob to set the temperature (60°C~230°C)

Timer Knob

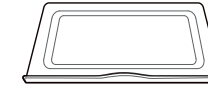
Rotate the Timer Knob to set the time (0~60 mins)

- Note: ①The warm function needs to adjust the function and temperature knobs to the WARM position.
 ②The power indicator lights up when working.
 ③If you want to cook food for less than 10 minutes or 15 minutes, please turn the time knob to 10 minute or 20 minute first, and then turn it to the required time.

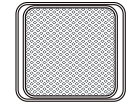
Use and Setup of Accessories



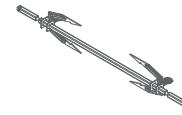
Baking tray
Hold greasy food, cookies, pizza, etc. when cooking.



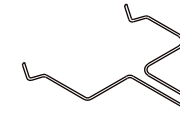
Crumb tray
Catch the food residue when cooking. Please place the crumb tray under the heaters.



Baking grill
For toasting, air frying food or dehydrating fruit.



Rotisserie fork
Roast chicken.

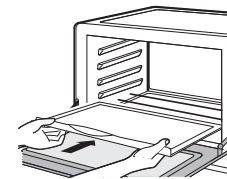


Rotisserie lift
Remove the rotisserie fork & spit after cooking ends.



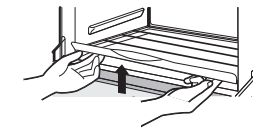
Rotating cage
For air fryer food like: chips, popcorn, etc.

How to Set up



Hold the edge of the crumb tray with both hands and slowly put it under the heaters at the bottom of the oven as shown in the picture.

How to Remove



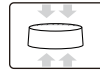
Hold the edge of the crumb tray with fingertips and pull it out smoothly.

CAUTION

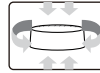
Wear an oven mitt to avoid burns when removing the crumb tray or inserting it into the hot chamber.

Heating Principles of Main Cooking Modes

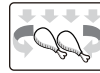
Bake & Low TEMP Mode: Use two upper heaters and two lower heaters to heat and cook the food.









Hot Air Mode: Use two upper heaters and two lower heaters as well as the fan to heat and cook the food.



Air Fryer & Rotate Mode: Use four upper heaters and the fan to heat and cook the food.








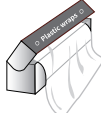
Packing List



Packing List			
			
✓	✓	✓	✓
			
✓	✓		

Note: The appearance, quantity, color and pattern of the accessories of the oven depend on goods.

Use of Containers

Please see the following description of the categories of right containers in order to avoid any damage to property. Please read them carefully and use the right containers properly.

Category	Roasting/baking	Fermentation/dried fruit
Heat-resistant plastic vessels 	Containers labeled with "Baking Only" can be used. ✓	✗
Non-heat-resistant plastic vessels 	✗	✗
Earthenware, porcelain  <p>Baking utensils</p> <hr/> <p>Daily-use ceramics</p>	Containers labeled with "Baking Only" can be used. ✓	Note: Please do not use containers with pictures inside because they may lose color.
Glass containers  <p>Heat-resistant glass</p> <hr/> <p>Tempered glass Crystal glass</p>	Containers labeled with "Baking Only" can be used. However, they may crack if cooled very quickly after heating. ✓	Containers labeled with "Baking Only" can be used. However, they may crack if cooled very quickly after heating.
Metal containers 	Do not use metal containers whose handles are made of resin. ✓	✓
Plastic wraps 	✗	Note: Fermentation mode can be used, but please do not use dried fruit mode.

Category	Roasting/baking	Fermentation/dried fruit
Others Wood, bamboo, rattan and paper containers, as well as varnished lacquerware, etc. 	They may burn, turn off paint or break. But paper containers with heat-resistant processing can be used.	Note: Fermentation mode can be used, but please do not use dried fruit mode.
Aluminum foils and silicon paper 	✓	✗

⚠ CAUTION

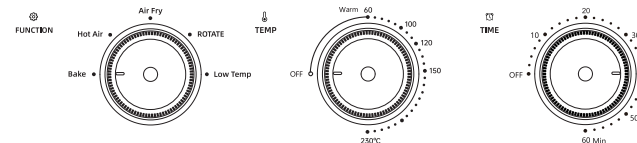


Must-do

- Please read the above tables carefully before cooking. Extreme caution should be exercised when selecting and using containers. Failure to do so may result in fire or burns.
- In terms of plastic vessels, please refer to the heat-resistant temperature labels set forth in the Household Goods Quality Labeling Act.
- Please do not use containers made of unknown materials or with unknown heat-resistant temperatures.

Cooking Settings

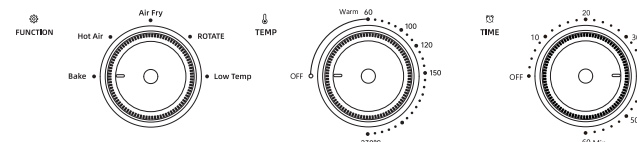
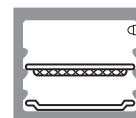
Bake



1. Select the " Bake " mode.
2. Set Temperature knob to desired temperature.
3. Turn the Timer knob to the desired baking time to turn on the oven and begin baking.
4. Please preheat oven for 10 minutes prior to baking. Incorporate this into the total baking time. And put the food after preheating.
5. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off.

*To stop baking before the timer expires, turn the Timer knob to the OFF position.

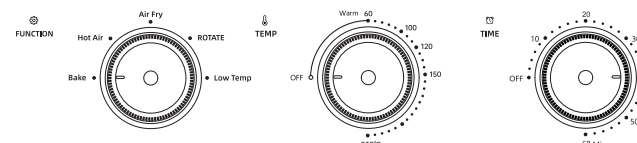
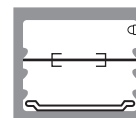
Hot Air & Air fry



1. Select the " Hot Air & Air Fry " mode.
2. Set Temperature dial to desired temperature.
3. Turn the Timer knob to the desired cooking time to turn on the oven and begin airfrying.
4. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off.

*To stop air frying before the timer expires, turn the Timer knob to the OFF position.

Rotate

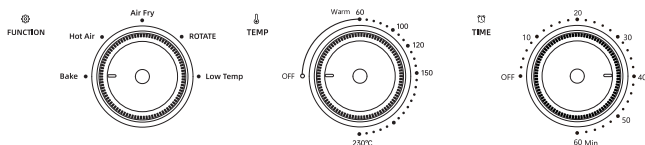
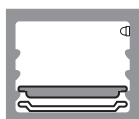


1. Fix the Rotisserie fork inside the oven.
2. Select the " Rotate " mode.
3. Set Temperature dial to desired temperature.
4. Turn the Timer knob to the desired cooking time to turn on the oven and begin rotating.
5. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off.

*To stop rotating before the timer expires, turn the Timer knob to the OFF position.

Cooking Settings

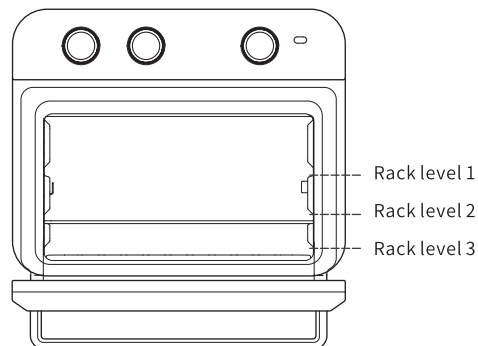
Low Temp



1. Place the baking tray at the Rack level 1 or level 2.
2. Select the "Low Temp" mode.
3. Turn the temp knob to the placement between "Low Temp".
4. Turn the Timer knob to the desired warming time to turn on the oven and begin warming.
5. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off.

*To stop warming before the timer expires, turn the Timer knob to the OFF position. This function is to keep food warm at 60 °C.

Instructions on Accessory and Rack Level Use



- When cooking meat or reheating toast on the fry grill, it is recommended to place the grill on rack level 1, the cooking tray on rack level 2 or the crumb tray on rack level 3 to catch the grease generated during the baking.
- When making chiffon, bread, pizza and other food that needs molds, put the molds on the baking tray and then place the baking tray on rack level 2.

Note:
Please use the rack level based on the height of the food!

Recipes

1 French Fries (2 servings)

Ingredients:

Semi-finished frozen thin fries: 400g

How to Cook:

1. Spread 400g of the semi-finished frozen French fries evenly on the baking grill, and put the grill on the middle shelf of the oven.
2. Select the Air Fry mode. Turn the temperature knob to set the temperature for 200°C. Turn the time knob to set the time for 18-20 minutes.
3. Take out the food when the baking ends. (You can observe the state of the fries during the process. If they already turn golden yellow, take them out in advance)

2 8-inch Chiffon (4 servings)

Ingredients:

Eggs: 5 Milk: 50g Corn oil: 40g Low-gluten flour: 85g Sugar: 80g

How to Cook:

1. Separate the egg white and yolk for later use. Mix the oil and milk until there is no trace of oil.
2. Sift the flour into the mixture. Stir to mix them.
3. After adding the yolk, stir it in a zigzag pattern (to prevent the batter from becoming gluten) until it is smooth without dry powder or particles.
4. Put the egg white in a clean, oil-free and water-free container, and beat them with a whisk. When whisking it, add the sugar in three portions (respectively when there are big fish-eye bubbles, when the egg whites look fine and smooth, and when there are marks on the egg whites), and whisk the mixture till stiff.
5. Evenly mix the beaten egg white with the yolk paste in two or three times.
6. Pour the mixed cake batter into an 8-inch mold, shake it to exhaust excess gas.
7. Select the "Bake" mode, and turn the temperature knob to set the temperature at 150°C. Turn the time knob to set the time for 10 minutes, the oven will begin to preheat.
8. After hearing the preheating completion prompt, turn the temperature knob to set the temperature at 150°C. Turn the time knob to set the time for 50 minutes. At this time, you can put the mold on the baking tray and place it on the middle shelf of the oven.
9. Take out the baking tray when the baking time is up.

3 Roasted Chicken

Ingredients:

A small complete chicken: 1.5kg
 Coarse salt: 25g Black pepper: 25g Butter: 25g Honey: 25g

How to Cook:

1. Wash the chicken, remove the head and tail, and wipe it dry. Sprinkle coarse salt and black pepper evenly on the surface of the chicken. Repeatedly poke a toothpick into the surface of the chicken so that the seasoning can fully penetrate into it.
2. After melting 25g of butter in water, add 25g of honey and mix the butter and honey. Then brush the mixture over the chicken evenly.
3. Wrap the chicken wings and tips of chicken wings with tin foil to avoid over-baking, and fix the whole chicken legs and wings with cotton thread.
4. Put the whole chicken in the middle of the rotisserie fork and fix it inside the oven. Select the ROTATE mode, and set the temperature for 190°C and time for 50min.
5. Insert the thermometer into the chicken. When the thermometer registers above 70°C, take out the whole chicken. It is recommended to eat it immediately.

4 Toast Slices (2 servings)

Ingredients:

Toast slices: 4

How to Cook:

1. Put the toast slices on the baking grill (not the baking tray). Select the Baking mode. Set the temperature for 200°C and time for 10-12 min.
2. Turn over the toast slices during baking to make them evenly colored. For frozen toast slices, this process can be appropriately extended for 14-16 min.

5 Steak

Ingredients:

Steak: 1 Coarse salt: 25g Black pepper: 25g Butter: 25g Honey: 25g

How to Cook:

1. Take out your steak and expose it under room temperature for about 30 mins.
2. Add some olive oil and salt onto meat.

3. Spread tin foil on the baking pan, place the steak on the baking pan, and place the baking pan on the lower level of the oven. Set the temperature to 100°C for 10 minutes.

4. Let steak rest for 10 minutes before slicing.

6 Garlic Bread

Ingredients:

French bread: 450g Butter: 100g Garlic: 2 Parsley

How to Cook:

1. Mix the softened butter, minced garlic, and parsley together in a small bowl.
2. Brush over cut sides of bread, place on the baking tray.
3. Select the Baking mode, bake at 175°C for 8 minutes.
4. Then select the broil mode for 2-3 minutes or until golden brown.

Any Questions? Read the Following Tables First

Trouble shooting	
Problem	Solution
Indicator light is off and oven does not work	Insert the plug into the right outlet
Indicator light is on but oven does not work	Check if the temperature knob is turned on. If not, turn on the temperature knob and set the cooking temperature
Unusual odor	This is normal when the oven is used for the first time. If it happens frequently, clean the oven and accessories thoroughly.

Care and Cleaning

- Please wipe the oven gently with a soft cloth but do not use steel wool, scouring pads, abrasive cleansers or sharp or pointed objects on any part of the appliance.
- To remove food stuck to the surface of the cooking tray or residual dirt after over-baking, please soak the tray in hot water for about 10 minutes and then remove the dirt with a sponge brush dipped in a neutral kitchen cleaner.
- If the oven is not used for a long time, please unplug it, clean the chamber and place it in a ventilated, dry and non-corrosive place.
- Disposal of the appliance should observe the local environmental regulations.
- Any malfunction of the oven must be fixed by a qualified repairer designated by us.

WARNING



Must unplug

Clean after remove the power plug.

Please remove the power plug before cleaning. Do not use corrosive cleaning agents to avoid damaging or corroding the appliance and its accessories.



Be Careful

Please clean after the body of the oven and its accessories have cooled down.

After cooking, the interior and surfaces of the appliance will become extremely hot. Please clean after cooling down, otherwise it may cause burns.

Specifications

Appliance name	Air Fryer Oven
Model	AFH-180-GR/PK/CF
Rated voltage	220 - 240V~
Rated frequency	50 / 60Hz
Rated power	1200W
Dimension	358*369*374mm
capacity	18L

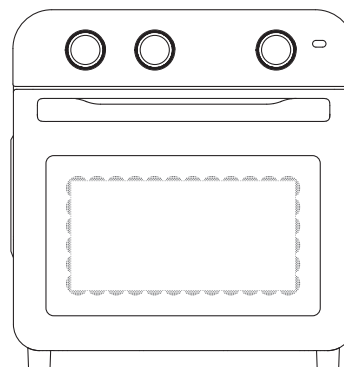
Note: All dimensions are calculated in approximate numbers, and specifications are subject to change without notice.

MỤC LỤC

English	-----	01
Tiếng Việt	-----	19

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

MODEL: AFH-180-CF/AFH-180-PK/AFH-180-GR



Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và giữ lại cho các lần tham khảo tiếp theo

Tiếng Việt ►

Khi sử dụng các thiết bị điện, hãy tuân thủ các quy tắc an toàn cơ bản sau đây:

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng. Hãy sử dụng tay cầm.
3. Để tránh điện giật, không được nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc thiết bị vào trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào.
4. Khi thiết bị đang vận hành cần phải theo dõi sát sao, đặc biệt nếu để gần trẻ nhỏ.
5. Khi không sử dụng hoặc trước khi vệ sinh sản phẩm, cần rút phích cắm điện. Trước khi tháo lắp các phụ kiện cần đợi cho đến khi nồi chiên nguội.
6. Không sử dụng thiết bị khi dây nguồn, phích cắm hỏng hoặc sau khi sản phẩm bị lỗi chức năng hoặc bất kỳ lỗi nào do thao tác. Hãy gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành gần nhất của chính hãng để kiểm tra, sửa chữa, thay thế.
7. Việc sử dụng các phụ kiện không được cung cấp bởi chính hãng có thể sẽ dẫn đến thương tích.
8. Không sử dụng thiết bị ở ngoài trời, chỉ phù hợp sử dụng trong nhà.
9. Không đặt dây nguồn treo trên cạnh bàn, hoặc trên các bề mặt nóng.
10. Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp ga, bếp điện hoặc các lò nướng.
11. Đặc biệt cẩn thận khi di chuyển các phụ kiện/ thiết bị chứa dầu nóng và các chất lỏng khác.
12. Luôn kết nối dây nguồn và thiết bị trước, sau đó kết nối dây nguồn với ổ cắm điện. Để ngắt kết nối, tắt thiết bị trước, sau đó rút phích cắm dây nguồn.
13. Không sử dụng thiết bị cho các mục đích ngoài các mục đích được khuyến cáo.
14. Thực phẩm có kích thước quá lớn, được bọc bằng giấy bạc hoặc các đồ kim loại không được cho vào khay nướng vì có thể có nguy cơ cháy và giật điện.
15. Hỏa hoạn có thể xảy ra khi nồi chiên bị che phủ hoặc chạm vào các vật dễ cháy như rèm cửa, rèm xếp,... trong quá trình vận hành.
16. Không vệ sinh nồi chiên với các miếng cọ chà xát bằng kim loại. Có thể làm hư hỏng linh kiện của nồi chiên, gây rò rỉ điện, điện giật.
17. Cần đặc biệt chú ý cẩn thận hơn khi sử dụng các dụng cụ đựng thực phẩm không phải bằng kim loại hoặc thủy tinh.
18. Không dự trữ bất kỳ nguyên liệu nào trong lò nướng ngoài các phụ kiện hãng khuyến dùng khi không dùng thiết bị.
19. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên mặt nồi chiên như giấy, bìa carton, tấm nhựa, miếng vải,....
20. Không bọc khay nướng hoặc bất kỳ các phụ kiện nào của nồi chiên bằng giấy bạc. Việc này có thể làm nồi chiên bị quá nhiệt.
21. Nếu không rút dây nguồn, có thể sử dụng nút điều khiển "off" để tắt thiết bị.
22. Ghi chú khi sử dụng dây nguồn nối:
 - a) Nên sử dụng dây cáp nguồn ngắn (hoặc dây cáp nguồn có thể tháo rời) để giảm rủi ro vướng hoặc vấp phải hơn là sử dụng dây nguồn dài hơn.
 - b) Dây nguồn dài hoặc dây nguồn nối có thể sử dụng nhưng phải cẩn trọng khi sử dụng.
 - c) Nếu sử dụng dây nguồn dài hoặc dây nguồn nối:
 - 1) Chú ý điện áp của dây nguồn dài hoặc dây nguồn nối cần bằng với điện áp của thiết bị
 - 2) Dây nguồn không được đặt ở cạnh bàn hoặc cạnh bệ bếp nơi trẻ nhỏ em có thể kéo hoặc vô ý vấp phải.
 - 3) Nếu thiết bị thuộc loại nối đất, bộ dây hoặc dây nối phải là dây nối đất loại 3 dây
23. Giữ lại sách hướng dẫn sử dụng cho lần dùng tiếp theo.

Cảnh báo an toàn

Các nguyên tắc cấm, phải làm và cẩn thận khi thao tác với sản phẩm

Dây nguồn, phích cắm, ổ cắm điện.....	3
Nấu ăn với nồi chiên không dầu.....	4
Bảo trì đúng cách.....	6
Cách khắc phục sự cố.....	6

Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên

Cấu tạo, Các nút điều khiển và phụ kiện

Cấu tạo sản phẩm.....	7
Các nút chức năng.....	7
Cách lắp đặt và sử dụng các phụ kiện...	8
Nguyên lý hoạt động sản phẩm	9
Danh sách đóng gói.....	9

Cách sử dụng các dụng cụ chứa, đựng thức ăn và phụ kiện

Hộp nhựa.....	10
Đồ đựng bằng sành, sứ.....	10
Hộp thủy tinh.....	10
Hộp kim loại.....	10
Màng bọc thực phẩm.....	10
Các loại khác.....	11
Giấy bạc bọc thực phẩm.....	11

Hướng dẫn sử dụng

Hướng dẫn sử dụng

Làm nóng.....	12
Nướng thịt.....	12
Nướng đối lưu.....	12
Chiên không dầu.....	13
Quay.....	13
Hướng dẫn sử dụng các phụ kiện.....	14

Các công thức nấu ăn

Các công thức.....	14
--------------------	----

Các vấn đề gặp phải

Có bất kỳ câu hỏi nào hãy đọc kỹ các bảng sự cố

Bảng sự cố.....	17
Vệ sinh và bảo trì.....	17

Thông số kỹ thuật

Thông số kĩ thuật.....	17
Tiêu chuẩn sản phẩm.....	18

Các nguyên tắc cấm, phải làm và cẩn thận khi thao tác với sản phẩm

Thiết bị có thể sử dụng bởi trẻ em trên 8 tuổi và những những người bị suy giảm về thể chất, tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm nếu họ được giám sát và hướng dẫn về cách sử dụng an toàn thiết bị và các rủi ro liên quan.

! DANGER Biểu tượng này để cảnh báo nguy hiểm có thể gây chết người hoặc thương tích cho người sử dụng rất cao.

! WARNING Biểu tượng này để cảnh báo nguy hiểm có thể gây chết người hoặc thương tích cho người sử dụng.

! CAUTION Biểu tượng này để cảnh báo nguy hiểm có thể gây thương tích hoặc hư hại tài sản.

! Cấm Các hành động bị cấm **! Phải làm** Các hành động cần đặc biệt chú ý để tránh gây nguy hiểm **! Cẩn thận** Các hành động cần tuân thủ

! CẢNH BÁO NGUY HIỂM

! Cấm **Thân và cửa nồi chiên có hư hỏng gì không?**
Nếu dây nguồn bị hỏng, cần được thay thế bởi chính hãng hoặc các trung tâm bảo hành ủy quyền để tránh sự cố không mong muốn. Không tự ý tháo hoặc sửa chữa nồi chiên để tránh thương tích hoặc điện giật.

! Cấm **Không tự ý tu sửa**
Những người không có chuyên môn sửa chữa tuyệt đối không được tháo và tu sửa sản phẩm này. Nếu không nguy cơ cháy, điện giật gây thương tích rất cao.
Khi có bất kỳ sự cố nào,
Hãy liên hệ tổng đài hỗ trợ và tư vấn qua số hotline. Lưu ý không tự ý tháo và sửa chữa sản phẩm trong mọi trường hợp để tránh điện giật.

Dây nguồn, phích cắm và ổ điện

! CẢNH BÁO THẬN TRỌNG

! Phải làm **Điện áp điện nguồn cần phù hợp với điện áp định mức trên tem nhãn**
Hãy đảm bảo điện nguồn 220-240V~50/60Hz được kết nối cầu chì, aptomat để tránh điện giật.

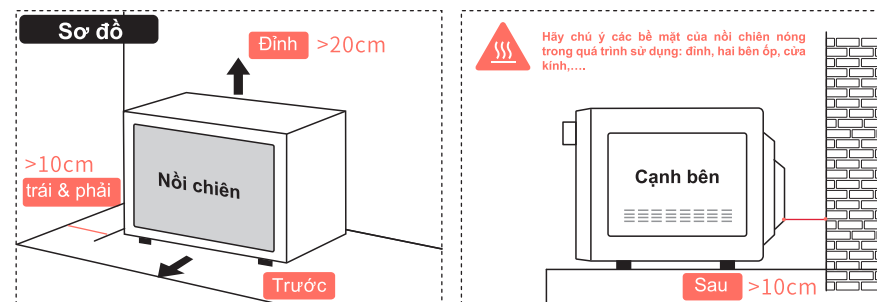
! Tiếp đất **Dây nguồn cần được kết nối với ổ cắm tiếp đất**
Để giảm nguy cơ điện giật, hãy cắm dây nguồn của thiết bị với ổ cắm điện được tiếp đất.

! THẬN TRỌNG

! Cấm **Đặt nồi chiên không dầu ở nơi thoáng gió, khô ráo**
Nghiêm cấm đặt nồi chiên không dầu tại nơi có độ ẩm hoặc nhiệt độ cao tránh rò điện hoặc điện giật.

! Phải làm **Hãy lắp đặt thiết bị trên các bề mặt phẳng**
Việc rung lắc, tiếng ồn hoặc việc đặt trên các bề mặt không chắc chắn có thể làm nồi chiên bị rơi khỏi nơi đặt để.

! Phải làm **Đặt nồi chiên cách tường hoặc tủ một khoảng cách an toàn**
Đặt nồi chiên cách tường hoặc tủ bếp một khoảng cách an toàn để tránh hỏa hoạn hoặc quá nhiệt.



Có một bộ phận an toàn phía sau lò nướng như một rào cản để tạo khoảng cách an toàn nồi chiên không dầu và các vật dụng xung quanh.

Khi sử dụng sản phẩm

! CẢNH BÁO THẬN TRỌNG

! Cấm **Không sử dụng thiết bị cho mục đích nào khác ngoài nấu nướng**
Nếu không tuân thủ, có thể dẫn đến bỏng, bị thương hoặc hỏa hoạn.
Không đặt vật nuôi lên vào trong thiết bị
Nếu không tuân thủ, có thể dẫn đến bỏng, bị thương hoặc hỏa hoạn.

! Cấm **Nồi chiên không dầu không khuyến cáo sử dụng bởi trẻ em hoặc người bị suy giảm về tinh thần**
Nồi chiên không dầu không khuyến cáo sử dụng bởi trẻ em hoặc người bị suy giảm về tinh thần, thể chất hoặc thiếu kinh nghiệm, trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn đầy đủ về sử dụng an toàn và các rủi ro khi không sử dụng đúng cách.

CẢNH BÁO THẬN TRỌNG



Phải làm

Không sử dụng nồi chiên không dầu khi bề mặt hoặc các bộ phận của thiết bị bị hư hỏng

Khi bề mặt, cửa hoặc gioăng cửa nồi chiên không dầu bị hỏng, hãy tắt nguồn và liên hệ với trung tâm bảo hành của hãng.



Thận trọng

Không chạm vào bất cứ bộ phận nào của nồi chiên không dầu khi thiết bị đang sử dụng

Trong suốt quá trình sử dụng, các bề mặt, cửa, cửa thoát khí và bên trong nồi chiên không dầu trở lên rất nóng. Không được chạm vào các bộ phận này để tránh bị bỏng.

THẬN TRỌNG



Cấm

Không làm kẹt cửa thoát khí và van thoát hơi của nồi chiên không dầu

Nếu không tuân thủ có thể dẫn đến hỏa hoạn.



Phải làm

Không đặt trực tiếp thực phẩm vào trong khoang nồi

Thực phẩm cần được đặt trên các khay nấu phù hợp đi kèm với nồi chiên không dầu.



Phải làm

Sử dụng bao tay khi lấy thực phẩm, hộp đựng hoặc các phụ kiện khác

Nếu dùng tay trực tiếp lấy thực phẩm, hộp đựng hoặc các phụ kiện thì có thể gây cháy hoặc bị thương.



Phải làm

Không đặt để bất cứ vật dụng gì trên đỉnh nồi chiên không dầu

Nếu không tuân thủ, khả năng vật dụng bị rơi gây hư hỏng vật dụng và thương tích



Phải làm

Chỉ sử dụng các hộp đựng thực phẩm chịu nhiệt

Trước khi sử dụng các hộp đựng thực phẩm chất liệu khác nhau, hãy đảm bảo chúng làm bằng các chất liệu chịu nhiệt. Khi nấu dùng hộp đựng bằng nhựa, giấy bọc thực phẩm, hãy trông chừng cẩn thận để tránh bị bắt lửa.



Phải làm

Khi mở cửa, hãy giữ khoảng cách an toàn

Khi lật thực phẩm trong quá trình nấu, hãy giữ khoảng cách an toàn để tránh làm bỏng mặt và tay.



Phải làm

Không đặt để bất cứ vật gì trước cửa nồi chiên không dầu

Nếu không tuân thủ, có thể sẽ làm vật đó bị rơi khi mở cửa.

Bảo trì đúng cách

CẢNH BÁO THẬN TRỌNG



Rút phích cắm trước

Chỉ vệ sinh nồi chiên không dầu sau khi đã rút phích cắm điện

Hãy rút phích cắm điện trước khi vệ sinh nồi chiên không dầu. Không sử dụng các dụng cụ vệ sinh bảo mòn để tránh làm hỏng hoặc xước thiết bị và các phụ kiện đi kèm.



Thận trọng

Hãy vệ sinh nồi chiên không dầu khi nồi và các phụ kiện đã nguội

Sau khi quá trình nấu kết thúc, bên ngoài và bên trong nồi chiên không dầu rất nóng. Hãy đợi nồi nguội lại, nếu không có thể gây ra bỏng.

Khắc phục sự cố

THẬN TRỌNG



Phải làm

Hãy nhấn nút “Pause” ngay lập tức để kết thúc chu trình sử dụng nồi chiên không dầu

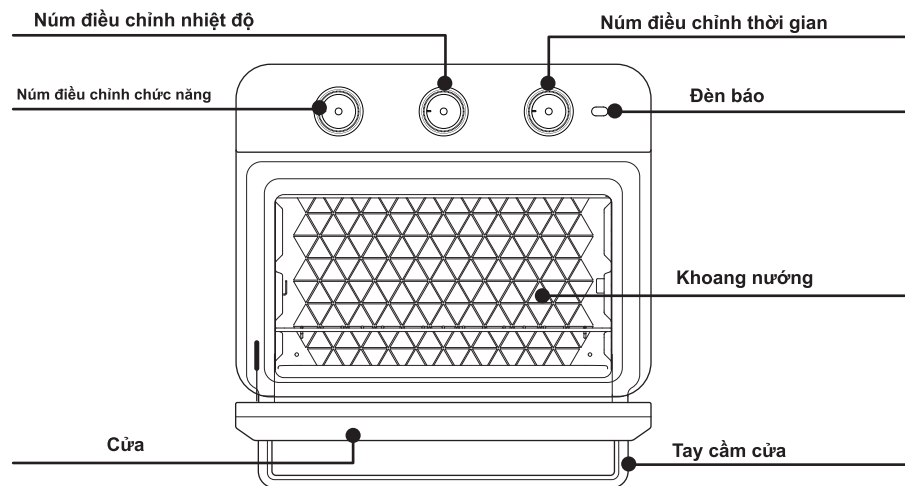
Nhấn nút “Pause” ngay lập tức và rút phích cắm điện để kết thúc chu trình sử dụng thiết bị, tránh hỏa hoạn, điện giật và bị thương. Hãy liên hệ trung tâm bảo hành hoặc dịch vụ chăm sóc khách hàng của chính hãng.

Các sự cố có thể gặp phải:

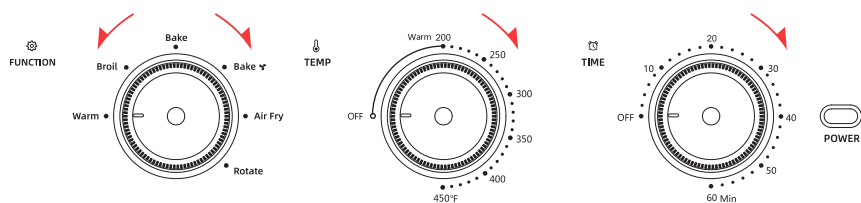
- Dây nguồn và phích cắm nóng bất thường.
- Có mùi khét hoặc tia lửa điện.
- Quạt nồi chiên phát âm thanh bất thường.
- Bị điện giật khi chạm vào nồi chiên.
- Chu trình làm nóng thức ăn không thể kết thúc tự động.

Cấu tạo, Các nút điều khiển và phụ kiện

Các bộ phận chính của nồi chiên



Chức năng các nút điều khiển



Nút điều chỉnh chức năng

Xoay nút để chọn chức năng nấu mong muốn

Nút điều chỉnh nhiệt độ

Xoay nút để điều chỉnh nhiệt độ nấu (60°C ~ 230°C)

Nút điều chỉnh thời gian

Xoay nút để cài đặt thời gian (0~60 phút)

Ghi chú:

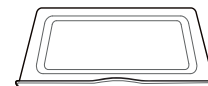
- Chức năng làm nóng cần điều chỉnh nút chức năng và nút nhiệt độ đến vị trí "WARM".
- Đèn báo sáng báo hiệu nồi chiên đang hoạt động.
- Nếu bạn muốn nấu thức ăn với thời gian dưới 10 phút hoặc 15 phút, hãy xoay nút điều chỉnh thời gian đến vị trí 10 phút hoặc 20 phút trước, rồi sau đó mới xoay đến thời gian bạn muốn chọn.

Sử dụng và lắp đặt các phụ kiện



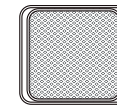
Khay nướng

Dùng để đựng thức ăn/ thực phẩm nhiều dầu mỡ, bánh quy, pizza,... khi nướng.



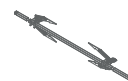
Khay hứng thực phẩm

Dùng để chứa các thực phẩm thừa rơi khi nấu. Đặt khay hứng thực phẩm bên dưới thanh gia nhiệt.



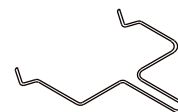
Khay lưới

Dùng để nướng bánh, thức ăn chiên hoặc sấy hoa quả



Thanh xiên rotisserie

Dùng để nướng



Tay đỡ thanh xiên rotisserie

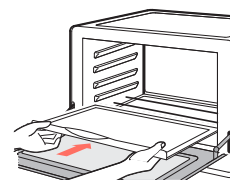
Dùng để nhắc thanh rotisserie sau khi nấu



Giỏ nướng

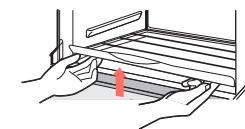
Dùng để chiên các thức ăn như khoai tây chiên, bắp rang bơ,...

Cách lắp đặt



Giữ một cạnh của khay hứng thực phẩm bằng cả hai tay và từ từ đặt nó dưới thanh gia nhiệt tại đáy của nồi chiên như ảnh trên.

Cách tháo dỡ



Giữ một cạnh của khay hứng thực phẩm bằng đầu ngón tay và kéo ra nhẹ nhàng.

⚠ CAUTION

Hãy mang bao tay để tránh bị bỏng khi lấy khay hứng thực phẩm ra khỏi nồi chiên hoặc lắp vào nồi chiên khi khoang nướng còn đang nóng.

Trước khi sử dụng nồi chiên lần đầu tiên

Nguyên lý hoạt động của các chức năng nấu chính

Chức năng nướng bánh và làm nóng: sử dụng 2 thanh gia nhiệt trên và 2 thanh gia nhiệt dưới để làm nóng và làm chín thực phẩm.









Chức năng nướng không dầu: sử dụng 2 thanh gia nhiệt trên và 2 thanh gia nhiệt dưới cùng quạt để làm nóng và chín thực phẩm.



Chức năng chiên không dầu và quay: Sử dụng 4 thanh gia nhiệt và quạt để làm nóng và chín thực phẩm.









Danh sách linh kiện đi kèm





			
Sách hướng dẫn sử dụng	1 khay nướng	1 khay đỡ thực phẩm thừa	1 khay nướng lưới
✓	✓	✓	✓
			
1 thanh xiên rotisserie	1 giỏ nướng		
✓	✓		

Lưu ý: Loại phụ kiện, số lượng, màu sắc của phụ kiện tùy thuộc vào từng sản phẩm nhất định.

SỬ DỤNG CÁC DỤNG CỤ Đựng THỰC PHẨM

Hãy xem các mô tả về các loại dụng cụ đựng thực phẩm được sử dụng với nồi chiên dưới đây để tránh bất kỳ thương tích hoặc sự cố nào.

Phân loại	Chiên/nướng	Sấy hoa quả/Lên men
Dụng cụ đựng chịu nhiệt 	Các vật dụng có tem nhãn "chỉ sử dụng khi nướng" có thể sử dụng.	✗
Dụng cụ nhựa không chịu nhiệt 	✗	✗
Dụng cụ bằng sành sứ  <small>Dụng cụ nướng bánh</small> <small>Dụng cụ sử dụng hàng ngày</small>	Các vật dụng có tem nhãn "chỉ sử dụng khi nướng" có thể sử dụng.	Ghi chú: Không sử dụng các dụng cụ như hình ảnh bên bởi vì có thể làm phai màu của dụng cụ. ✗
Dụng cụ đựng bằng thủy tinh  <small>Thủy tinh chịu nhiệt</small> <small>Thủy tinh đã tối, thủy tinh pha lê</small>	Các dụng cụ có tem nhãn ghi "chỉ sử dụng khi nướng" có thể sử dụng. Tuy nhiên, chúng có thể bị nứt nếu bị làm lạnh đột ngột sau khi nướng.	Các dụng cụ có tem nhãn ghi "chỉ sử dụng khi nướng" có thể sử dụng. Tuy nhiên, chúng có thể bị nứt nếu bị làm lạnh đột ngột sau khi nướng.
Dụng cụ đựng bằng kim loại 	Không sử dụng dụng cụ nấu bằng kim loại có tay cầm bằng nhựa.	✓
Màng bọc thực phẩm 	✗	Ghi chú: Chế độ lên men có thể sử dụng, nhưng không sử dụng cho chế độ sấy hoa quả.

Phân loại	Chiên/nướng	Sấy hoa quả/Lên men
Loại khác Gỗ, tre, dụng cụ đan lát và hộp giấy, cũng như đồ phun sơn,... 	Chúng có thể cháy, đổi màu hoặc vỡ. Nhưng hộp giấy đã qua xử lý chịu nhiệt có thể sử dụng.	Ghi chú: Chế độ lên men có thể sử dụng, nhưng không được sử dụng cho chế độ sấy hoa quả.
Giấy bạc gói thực phẩm và giấy silicone 		

CAUTION

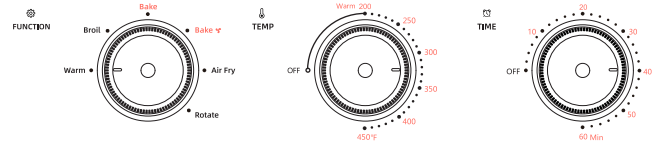


Phải làm

- Hãy đọc kỹ các bảng thông tin bên trên thật cẩn thận trước khi dùng nồi chiên. Đặc biệt thận trọng khi lựa chọn và sử dụng các dụng cụ đựng thực phẩm. Lựa chọn và sử dụng các dụng cụ đựng thực phẩm sai chủng loại có thể dẫn khiến người sử dụng bị bỏng hoặc hỏa hoạn.
- Khi sử dụng các dụng cụ đựng bằng nhựa, hãy chú ý đến giới hạn nhiệt độ chịu được của dụng cụ được ghi trên tem nhãn trước.
- Không sử dụng các dụng cụ đựng được làm bằng các nguyên liệu không rõ thông số hoặc nhiệt độ giới hạn.

Cài đặt chức năng nấu

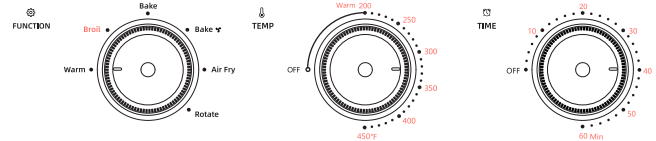
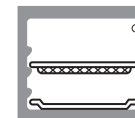
Nướng bánh



1. Lựa chọn chế độ nướng bánh "Bake"
2. Cài đặt nhiệt độ như mong muốn.
3. Xoay núm điều chỉnh thời gian đến thời gian nướng mong muốn để khởi động nồi chiên và bắt đầu quá trình nướng.
4. Hãy làm nóng khoang nướng trước trong vòng 10 phút. Thời gian làm nóng không tính vào trong tổng quá trình nướng bánh. Sau khi làm nóng, cho thực phẩm vào khoang nướng.
5. Chuông báo thời gian sẽ rung lên khi chu trình hoàn thành và nồi chiên sẽ tự động tắt.

* Để dừng quá trình nướng trước thời gian đã cài đặt, xoay núm điều chỉnh thời gian đến vị trí "OFF".

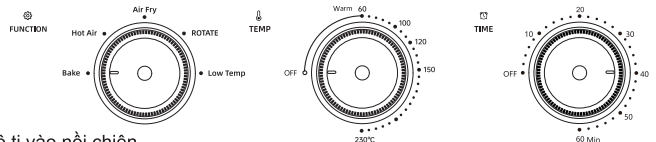
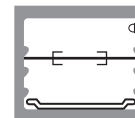
Nướng và nướng có quạt gió (nướng đối lưu)



1. Lựa chọn chế độ "Hot air and Air fryer" (nướng đối lưu)
2. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến mức nhiệt độ mong muốn.
3. Xoay núm điều chỉnh thời gian đến thời gian nướng mong muốn để khởi động nồi chiên và bắt đầu quá trình nướng.
4. Chuông báo thời gian sẽ rung lên khi chu trình hoàn thành và nồi chiên sẽ tự động tắt.

* Để dừng quá trình nướng trước thời gian đã cài đặt, xoay núm điều chỉnh thời gian đến vị trí "OFF".

Quay

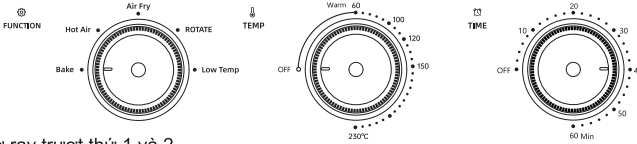
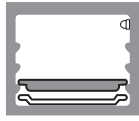


1. Lắp thanh xiên rô ti vào nồi chiên.
2. Lựa chọn chế độ "Rotate".
3. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến mức nhiệt độ mong muốn.
4. Xoay núm điều chỉnh thời gian đến thời gian chiên mong muốn để khởi động nồi chiên và bắt đầu quá trình chiên.
5. Chuông báo thời gian sẽ rung lên khi chu trình hoàn thành và nồi chiên sẽ tự động tắt.

* Để dừng quá trình nướng trước thời gian đã cài đặt, xoay núm điều chỉnh thời gian đến vị trí "OFF".

Cài đặt chức năng nấu

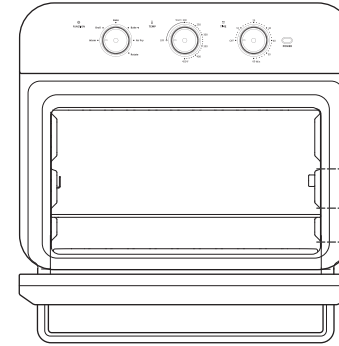
Nhiệt độ thấp (hâm nóng)



1. Đặt khay nướng ở ray trượt thứ 1 và 2.
2. Lựa chọn chế độ "Low Temp".
3. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ về vị trí "Low Temp"
4. Xoay núm điều chỉnh thời gian đến thời gian chiên mong muốn để khởi động nồi chiên và bắt đầu quá trình chiên.
5. Chuông báo thời gian sẽ rung lên khi chu trình hoàn thành và nồi chiên sẽ tự động tắt.

* Để dừng quá trình chiên trước thời gian đã cài đặt, xoay núm điều chỉnh thời gian đến vị trí "OFF". Chức năng này dùng để giữ ấm thức ăn ở 60°C

Hướng dẫn sử dụng phụ kiện



Rãnh Trượt 1

Rãnh Trượt 2

Rãnh Trượt 3

- Khi nướng thịt hoặc hâm nóng bánh mì trên khay nướng, nên đặt khay lưới ở rãnh trượt 1, khay nướng ở rãnh trượt 2 và khay hứng thực phẩm ở rãnh trượt 3 để hứng được dầu mỡ rơi xuống trong quá trình nấu.
- Khi làm bánh mì, pizza hoặc các thực phẩm khác mà cần khuôn, đặt khuôn trên khay nướng, sau đó đặt khay nướng trên rãnh trượt mức số 2.

Ghi chú: Hãy sử dụng các rãnh trượt phù hợp dựa vào chiều cao của thực phẩm

Công thức nấu ăn

1 Khoai tây chiên (khẩu phần 2 người)

Nguyên liệu:

Thanh / cọng khoai tây đã sơ chế đông lạnh: 400g

Cách làm:

1. Dài đều 400 g thanh/cọng khoai tây chiên đã sơ chế đông lạnh lên trên khay nướng lưới, đặt khay vào thanh trượt mức số 2.
2. Lựa chọn chế độ nướng không dầu "Air fry". Xoay núm điều chỉnh thời gian đến 200°C. Xoay núm điều chỉnh thời gian để cài đặt thời gian trong khoảng 18-20 phút.
3. Lấy khoai tây chiên sau khi đã chiên xong. (Bạn có thể quan sát quá trình khoai tây được chiên. Nếu khoai đã chuyển vàng như mong muốn, có thể lấy ra trước thời gian đã cài đặt)

2 Bánh bông lan kích thước 8 inch (khẩu phần 8 người)

Nguyên liệu:

Trứng: 5 quả Sữa tươi: 50g Dầu ngô: 40g
 Bột mì làm bánh: 85g Đường: 80g

Cách làm:

1. Tách lòng đỏ và lòng trắng trứng. Trộn đều dầu và sữa cho đến khi dầu hòa quyện vào sữa.
2. Thêm bột mì vào hỗn hợp vừa trộn. Khuấy đều các nguyên liệu.
3. Sau đó cho thêm lòng đỏ trứng, khuấy theo hình zig zắc (để tránh bị tách nước) cho đến khi bột hòa quyện vào hỗn hợp.
4. Cho lòng trắng trứng vào một cái tô đựng sạch, dùng máy đánh trứng để đánh. Trong lúc đánh lòng trắng trứng, cho thêm đường vào lòng trắng trứng thành 3 lần (khi hỗn hợp lòng trắng bông lên có các bọt khí), đánh lòng trắng trứng đến khi bông cứng.
5. Trộn hỗn hợp lòng trắng trứng vừa đánh bông với hỗn hợp lòng đỏ trứng, sữa, bột mì hai đến ba lần.
6. Cho hỗn hợp vừa trộn vào một khuôn nướng 8 inch, lắc nhẹ để loại bỏ các bọt khí thừa.
7. Lựa chọn chức năng "Bake" (nướng), cài đặt nhiệt độ 150°C bằng cách xoay núm điều chỉnh nhiệt độ. Xoay núm điều chỉnh thời gian để cài đặt thời gian nướng trong vòng 10 phút. Nồi chiên bắt đầu làm nóng.
8. Sau khi quá trình làm nóng kết thúc, xoay núm điều chỉnh nhiệt độ về mức 150°C. Xoay núm thời gian để cài đặt 50 phút. Lúc này hãy đặt khuôn nướng bánh trên khay nướng, đặt vào khoang nướng ở rãnh trượt thứ 2.
9. Lấy khay nướng bánh ra khỏi nồi chiên khi thời gian nướng kết thúc.

3 Gà nướng

Nguyên liệu:

Gà nguyên con đã làm sạch: 1,5kg

Muối hạt: 25g Tiêu đen: 25g Bơ: 25g Mật ong: 25g

Cách làm:

1. Rửa sạch gà, chặt bỏ đầu và phao câu, sau đó thấm khô bề mặt da gà. Rắc muối và tiêu đen đều bề mặt gà. Dùng tăm cắm lên trên da gà để gia vị ngấm vào thịt gà được tốt hơn.
2. Sau khi làm chảy 25g bơ, thêm 25g mật ong, trộn đều bơ và mật ong với nhau. Sau đó dùng cọ quét đều lên gà.
3. Gói gà cánh gà vào giấy gói bạc để tránh nướng qua lửa, và cố định chân gà và cánh gà bằng dây cotton.
4. Xiên toàn bộ con gà vào giữa thanh xiên rô ti sau đó lắp vào trong nồi chiên. Lựa chọn chế độ "Rotat" (quay) và cài đặt nhiệt độ 190°C trong thời gian 50 phút.
5. Dùng nhiệt kế đo nhiệt độ thức ăn để kiểm tra. Nếu nhiệt kế đạt trên 70°C, hãy lấy ra khỏi nồi chiên. Khuyến cáo nên ăn ngay sau khi lấy ra khỏi nồi chiên.

4 Bánh mì gối nướng (khẩu phần 2 người)

Nguyên liệu:

Bánh mì lát: 4 miếng

Cách làm:

1. Đặt các lát bánh mì trên vỉ nướng (không phải khay nướng). Lựa chọn chế độ nướng. Đặt nhiệt độ 200°C và thời gian 10-20 phút.
2. Lật lát bánh mì trong quá trình nướng để nướng đều 2 mặt. Đối với các bánh mì trữ đông, cần tăng thời gian lên 14-16 phút.

5 Bò miếng

Nguyên liệu:

Thịt bò miếng: 1 miếng Muối hạt: 25g Tiêu đen: 25g
 Bơ: 25g Mật ong: 25g

Cách làm:

1. Lấy miếng thịt bò và để rã đông nhiệt độ phòng khoảng 30 phút.
2. Thêm dầu ô liu và muối lên trên mặt thịt.
3. Trải miếng giấy bạc trên chảo nướng, đặt miếng thịt bò lên trên chảo nướng, đặt chảo nướng lên rãnh thấp nhất của khoang nướng. Cài đặt nhiệt độ ở 100°C trong vòng 10 phút.
4. Để miếng thịt bò nghỉ trong vòng 10 phút trước khi cho gia vị.

6 Bánh mì tỏi

Nguyên liệu:

Bánh mì: 450g Bơ: 100g Tỏi: 2 tép Mùi tây

Cách làm:

1. Trộn bơ đã mềm, tỏi nghiền và mùi tây vào trong một chiếc tô nhỏ.
2. Dùng cọ phết đều hỗn hợp lên các lát bánh mì, sau đó đặt bánh mì lên khay nướng.
3. Lựa chọn chế độ nướng, nướng tại nhiệt độ 175°C trong thời gian 8 phút.
4. Sau đó lựa chọn chế độ "Broil" trong 2-3 phút hoặc cho đến khi bánh mì được nướng vàng.

Khi có bất kỳ thắc mắc nào, hãy đọc kỹ bảng hướng dẫn này trước

Khắc phục sự cố	
Các vấn đề thường gặp	Cách khắc phục
Đèn báo tắt và nồi chiên không hoạt động	Kết nối dây nguồn vào ổ cắm phù hợp
Đèn báo bật nhưng nồi chiên không hoạt động	Kiểm tra nút điều chỉnh nhiệt độ có đang được kích hoạt hay không. Nếu không, xoay nút điều chỉnh nhiệt độ để đạt nhiệt độ mong muốn.
Mùi bất thường	Đây là hiện tượng bình thường khi nồi chiên được sử dụng lần đầu tiên. Nếu hiện tượng này xảy ra thường xuyên, vệ sinh nồi chiên và các phụ kiện cẩn thận.

Vệ sinh và bảo trì

- Hãy lau nồi chiên một cách nhẹ nhàng bằng vải mềm, không sử dụng các dụng cụ vệ sinh chà sát bằng gỗ, kim loại hoặc ác vật dụng có đầu sắc nhọn với bất kỳ bộ phận nào của nồi chiên.
- Để loại bỏ thức ăn bám trên bề mặt của khay nướng hoặc các vết bẩn ố sau khi bị nướng cháy, hãy ngâm khay nướng trong nước ấm trong vòng 10 phút, sau đó loại bỏ vết ố bằng miếng bọt biển có nhúng dung dịch vệ sinh nhà bếp trung tính.
- Nếu không sử dụng nồi chiên trong thời gian dài, hãy rút phích cắm, lau sạch khoang nướng và đặt nồi chiên tại nơi thông thoáng, khô ráo.
- Hủy bỏ các thiết bị của nồi chiên cần tuân thủ các quy định bảo vệ môi trường của địa phương.
- Bất kỳ lỗi chức năng nào của nồi chiên cũng cần được kiểm tra và sửa chữa bởi người có chuyên môn hoặc nhân viên bảo hành của chính hãng.

CẢNH BÁO THẬN TRỌNG



Rút phích cắm trước

Chỉ vệ sinh nồi chiên sau khi đã rút phích cắm

Hãy rút dây nguồn trước khi vệ sinh nồi chiên. Không sử dụng các chất tẩy rửa ăn mòn để tránh gây hư hỏng hoặc ăn mòn nồi chiên và các phụ kiện đi kèm.



Thận trọng

Chỉ vệ sinh khi nồi chiên và các phụ kiện của nồi chiên đã nguội

Sau khi nấu, khoang nướng và bên ngoài nồi chiên trở lên rất nóng. Hãy vệ sinh khi nhiệt độ trở về nhiệt độ phòng, Nếu không có thể dẫn đến bỏng.

Thông số kỹ thuật

Tên thiết bị	Nồi chiên không dầu
Model	AFH-180-GR/PK/CF
Điện áp định mức	220 V - 240 V
Tần suất định mức	50/60Hz
Công suất định mức	1200 W
Kích thước khoang nướng	358x369x374 mm
Dung tích	18 L