

Magic®



KOREA

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Lò Nướng Chân Không

MAGIC KOREA

A-84



TẢI NGAY APP VÀO BẾP



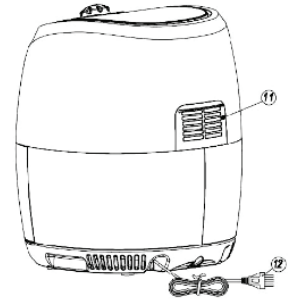
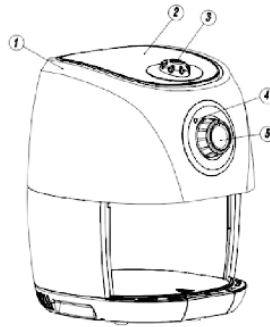
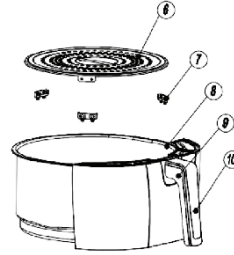
ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH
CÔNG THỨC NẤU ĂN

Tìm hiểu nhiều hơn về chúng tôi tại www.facebook.com/nguonsongvietstore
hoặc website công ty www.dodunggiadinh.vn

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

CẤU TRÚC NỘI CHIÊN

1. Khe hút gió.
2. Nắp trên.
3. Nút điều chỉnh nhiệt độ.
4. Đèn hiển thị nhiệt.
5. Nút điều chỉnh thời gian.
6. Vỉ chiên.
7. Miếng đệm cao su.
8. Lòng nồi.
9. Tay cầm.
10. Bọc tay cầm.
11. Cửa thoát khí.
12. Dây nguồn.



Điện áp: 220V | Tần số: 50Hz | Công suất: 1400W
 Dung tích: 4.4 lít | Trọng lượng tịnh: 4.7kg
 Kích thước sản phẩm: 293*343*332mm

CẢNH BÁO

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này và giữ lại cho các lần sử dụng sau.
- Sản phẩm chứa các thiết bị điện và thiết bị làm nóng. Không được đặt sản phẩm vào nước.
- Không được che cửa hút khí và thoát khí. Không được sờ vào bên trong sản phẩm để phòng bị bỏng.
- Không được để vật liệu dễ cháy trên vỉ chiên hoặc lòng nồi trong khi nấu, để phòng hỏa hoạn.
- Ở nhiệt độ cao, khí nóng sẽ thoát ra ngoài từ cửa thoát khí trong quá trình hoạt động. Lưu ý giữ khoảng cách an toàn. Không để tay hoặc mặt gần cửa thoát khí, cẩn thận với không khí nóng.

CẢNH BÁO AN TOÀN

- Không sử dụng nguồn điện cao hơn định mức cho phép của thiết bị, để tránh chập điện, cháy nổ hoặc các tai nạn khác.
- Không được làm hỏng, kéo hay xoắn dây điện, sử dụng dây để tải các dòng điện nặng hoặc biến đổi nó để tránh giật điện, cháy nổ và các tai nạn khác. Dây điện hỏng chỉ được sửa chữa, thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận bảo trì và các nhân viên bảo trì chuyên nghiệp khác.
- Không cắm điện khi tay ướt để phòng điện giật.
- Giữ phích cắm điện luôn sạch để phòng rỉ ro.
- Trẻ em, người khuyết tật, người không sử dụng sản phẩm thành thạo phải được hướng dẫn sử dụng bởi người thành thạo sản phẩm và chịu trách nhiệm cho các nguy hiểm khác.
- Cắm phích thật chặt để phòng ngừa điện giật, chập mạch, khói và các nguy hiểm khác.
- Không cho phép trẻ em chạm vào phích cắm và ổ điện.
- Sử dụng sản phẩm tránh xa trẻ em để phòng bỏng và các nguy cơ điện giật khác.
- Không đặt sản phẩm trên hoặc gần các vật liệu cháy nổ, như khăn trải bàn, rèm cửa và những người khác, để tránh nguy cơ hỏa hoạn.
- Thiết bị này không được thiết kế vận hành bởi các remote điều khiển từ bên ngoài.
- Máy được thiết kế để sử dụng trong nhà và các nơi tương tự như: Khu vực nấu ăn của cửa hàng – văn phòng và những môi trường làm việc khác.
- Trang trại chăn nuôi.
- Khu vực ăn uống trong khách sạn, nhà nghỉ, và các môi trường tương tự.
- Trẻ em trên 8 tuổi nếu được giám sát kỹ lưỡng và hiểu được các mối nguy hiểm có thể sử dụng thiết bị. Tuy nhiên, trẻ em không được làm sạch máy. Giữ máy và các phụ kiện ngoài tầm với của trẻ em.

TÍNH NĂNG ĐẶC BIỆT CỦA MAGIC A-84

1. Sử dụng **công nghệ Rapid Air** tận dụng tối đa không khí đối lưu trong và ngoài lòng nồi với tốc độ cao để chiên nướng thực phẩm nhanh gấp 2 lần các loại lò chiên nướng thông thường trên thị trường.
2. Chiên nướng thực phẩm không cần sử dụng dầu mỡ, **giảm đến 80% - 90%** lượng dầu mỡ dư thừa trong thực phẩm, đảm bảo an toàn không lo béo phì, không lo cao huyết áp.
3. Giới hạn vùng nhiệt độ ở mức **200 độ C**, giảm thiểu sự biến đổi các chất hóa học cacbon khi ăn đồ chiên nướng, ngăn ngừa căn bệnh ung thư.
4. **Dung tích lớn lên đến 4.4 lít**, có thể chiên nướng cả 1 con gà bên trong.
5. **Tiết kiệm thời gian** nấu nướng, **tiết kiệm chi phí** điện năng gấp 2 lần.
6. Kiểu dáng thiết kế **nhỏ gọn và tinh tế, chế biến đa dạng các món ăn**: Thịt nướng, cánh gà chiên, khoai tây chiên, khoai lang nướng, bông ngô, làm bánh, hâm nóng thức ăn...

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Cắm thiết bị vào nguồn điện và ổ cắm tương thích. |
2. Cần thận kéo lòng nổi ra khỏi nồi chiên.
3. Đặt thức ăn, nguyên liệu vào trong lòng nổi.
4. Đẩy lòng nổi trở lại nồi chiên.
5. Xoay nút điều chỉnh nhiệt độ thích hợp.
6. Xoay nút điều chỉnh thời gian nấu thích hợp.
7. Khi nồi báo hết giờ, quá trình nấu đã hoàn tất, kéo mở lòng nổi đặt trên miếng lót chịu nhiệt và lấy thức ăn ra đĩa.





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.

HƯỚNG DẪN CHẾ BIẾN MỘT SỐ MÓN ĂN

MÓN ĂN	KHỐI LƯỢNG (G)	THỜI GIAN (PHÚT)	NHIỆT ĐỘ (ĐỘ C)
KHOAI TÂY CHIÊN 	450-1100	12-18	180
CÁNH GÀ CHIÊN 	150-750	15-20	180
CHẢ GIÒ 	150-600	8-12	180
BÁNH BÔNG LAN 	450	20-25	200

Mẹo nhỏ:

Với thực phẩm chế biến bằng nồi chiên nướng không dầu Magic A-84 không cần sử dụng dầu mỡ. Tuy nhiên với các thực phẩm khô như khoai tây, đậu hũ để thực phẩm ngon và giòn đều hơn, quý khách có thể cho thêm 1 muỗng dầu ăn nhỏ rưới đều lên thực phẩm trước khi chiên, món ăn sẽ ngon và giòn hơn.

Trước khi chiên nướng các món ăn, quý khách có thể làm nóng nồi chiên từ 2-3 phút, cách này sẽ khiến các món ăn của quý khách trở nên ngon và hấp dẫn hơn.

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 ĂN

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[®]



KOREA

AIR DEEP FRYER MAGIC KOREA A-84



DOWNLOAD APP VA0BEP



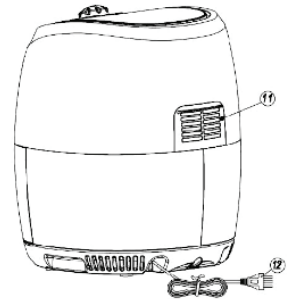
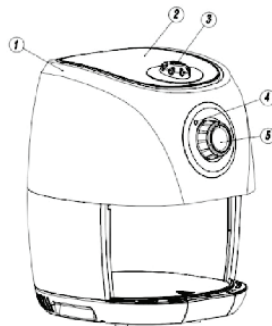
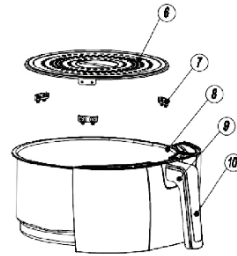
WARRANTY REGISTRATION
COOKING RECIPE

More information at www.facebook/nguonsongvietstore
or website www.dodunggiadinh.vn

PRODUCT

PRODUCT STRUCTURE

1. Air inlet Basket
2. Top cover.
3. Temperature adjustment button
4. Heating lamp
5. Time adjustment button
6. Grill
7. Rubber gasket.
8. Pot
9. Handle
10. Wrap the handle.
11. Air Outlet
12. Power cord



1. Voltage: 220V | 2. Frequency: 50Hz
3. Rated power: 1400W | 4. Capacity: 4.4 Liter.
5. Net weight: 4.7 kg
6. Product dimensions: 293*343*332mm.

DANGER

- Please read the instruction manual carefully before using the product.
- The product contains electrical and heating equipment. Do not place the product in water.
- Do not cover the air inlet and outlet. Do not touch the inside of the product to prevent burns.
- Do not leave flammable material on fryer or pot cage while cooking, in case of fire.
- At high temperature, hot air will escape from the air outlet during operation. Note to keep a safe distance. Do not put your hands or face near side of the air outlet, be careful with hot air.

SAFETY WARNING

- Do not use a power source higher than the device's rating, to avoid electric shock, fire or other accidents.
- Do not damage, pull or twist the power cord, use it to load heavy currents or alter it to avoid electric shock, fire and other accidents. Damaged wires should only be repaired or replaced by the manufacturer, the service department and other professional service personnel.
- Do not plug in with wet hands in case of electric shock.
- Keep the power plug clean just in case of accident.
- Children, people with disabilities, and non-proficient users should be instructed to use the product by someone who is familiar with the product and are responsible for other hazards.
- Plug the plug tightly to prevent electric shock, circuit contact, smoke and other dangers.
- Do not allow children to touch the power plug and outlet.
- Use the product away from children to prevent burns and other electric shock hazards.
- Do not place the product on or near explosive materials, such as tablecloths, curtains and others, to avoid the risk of fire.
- This unit is not intended to be operated by external remote controls.
- It is intended for use indoors and in similar locations: In-store cooking areas - offices and other work environments.
- Farm.
- Dining areas in hotels, motels, and similar environments.
- Children over 8 years of age if carefully supervised and understand the possible hazards of using the device. However, children must not clean the machine. Keep the device and accessories out of the reach of children.

MAGIC A-84 SPECIAL FEATURES

1. Using **Rapid Air technology** to maximize the convection air inside and outside the pot at a high speed to fry food 2 times faster than conventional ovens on the market.
2. Frying food without using grease, **reducing up to 80%-90% of the excess grease** in food, ensuring safety, not worrying about obesity, not worrying about high blood pressure.
3. Limiting the temperature zone at **200 degrees C**, minimizing the variability of carbon chemicals when eating fried foods, preventing cancer.
4. **Large capacity up to 4.4 liters**, can fry a whole chicken inside.
5. **Save cooking time, save electricity costs** by 2 times.
6. **Compact and sophisticated design, processing a variety of dishes:** grilled meat, fried chicken wings, potato fries, baked sweet potatoes, popcorn, baking, reheating food

...

1. Plug the device into a compatible power source and outlet.
2. Carefully pull the pot out of the fryer.
3. Put the food and ingredients in the pot.
4. Push the pot back into the fryer.
5. Turn the appropriate temperature control knob.
6. Turn the knob to adjust cooking time appropriately.
7. When the cooking time is over, cooking is complete, pull open the pot on the heat-resistant pad and take out the food.





**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 ADDITION 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.

INSTRUCTIONS FOR PROCESSING SOME DISH

DISH	WEIGHT (G)	TIME (MINUTE)	TEMPERATURE (DEGREES C)
POTATO FRIES 	450-1100	12-18	180
FRIED CHICKEN WINGS 	150-750	15-20	180
SPRING ROLLS 	150-600	8-12	180
CUSTARD CAKE 	450	20-25	200

Tip:

Magic A-84 oil-free roast fryer does not require the use of grease. However, with dry foods such as potatoes and tofu to make the food more delicious and crispy, you can add 1 teaspoon of cooking oil to the food before frying, the dish will be more delicious and crispy.

Before roasting your dishes, you can warm up the fryer for 2-3 minutes, which will make your dishes more delicious and attractive.

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