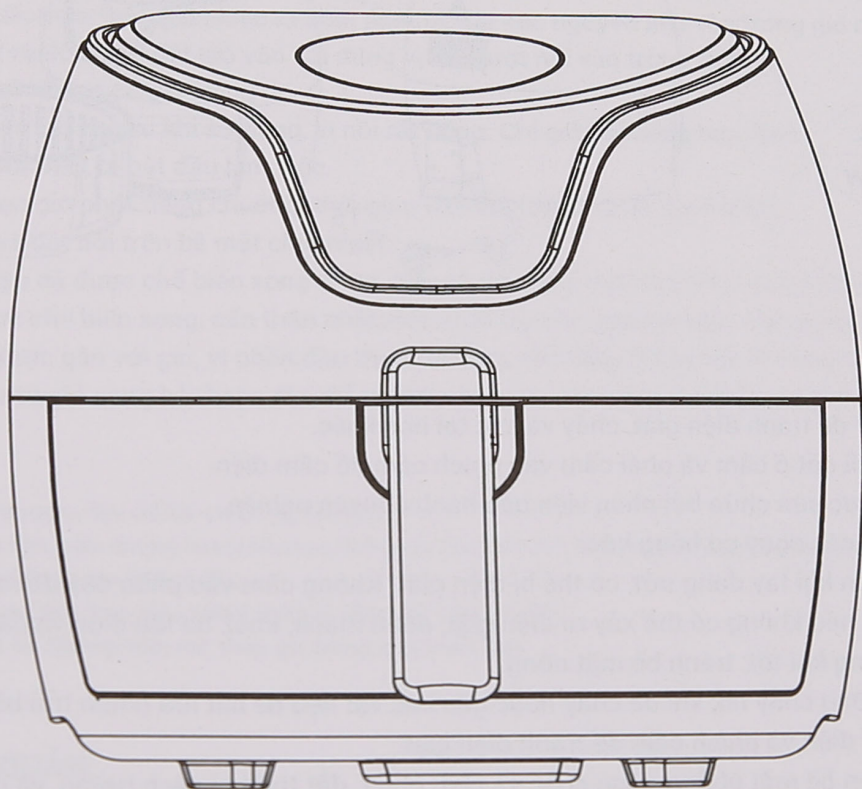


HÔMMY

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

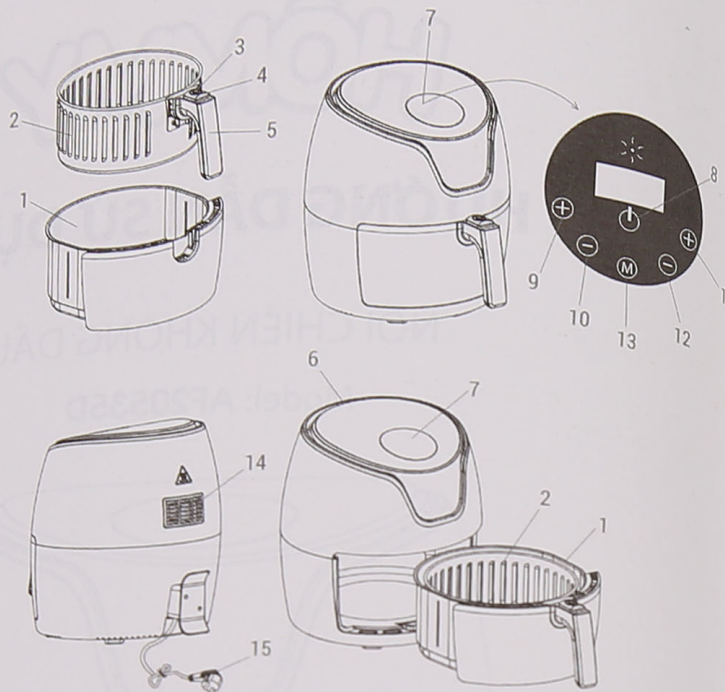
Model: **AF20535D**



Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

CẤU TẠO

- 1 - Nồi
- 2 - Giỏ chiên
- 3 - Che bảo vệ của nút tháo giỏ
- 4 - Nút tháo giỏ
- 5 - Tay cầm của giỏ
- 6 - Cửa hút gió
- 7 - Màn hình số cảm ứng
- 8 - Nút bật nguồn
- 9 - Nút tăng thời gian
- 10 - Nút giảm thời gian
- 11 - Nút tăng nhiệt độ
- 12 - Nút giảm nhiệt độ
- 13 - Nút chọn chế độ nấu đã được lập trình trước
- 14 - Cửa thoát gió
- 15 - Dây điện nguồn



ĐIỆN ÁP: 220-240V
DÒNG ĐIỆN: 50/60Hz

3.5L
1400W

CẢNH BÁO AN TOÀN

- Sử dụng ổ cắm điện 10A / 220V để tránh điện giật, cháy và các tai nạn khác.
- Để đảm bảo bảo an toàn, cần nối đất ổ cắm và phải cắm vào phích cắm để cắm điện.
- Dây điện nguồn bị hỏng phải được sửa chữa bởi nhân viên bảo hành chuyên nghiệp.
- Giữ phích cắm sạch sẽ để tránh các nguy cơ hỏng hóc.
- Không cắm và rút phích cắm điện khi tay đang ướt, có thể bị điện giật. Không cầm vào phần dây để rút phích cắm
- Cắm chặt phích cắm vào ổ điện, nếu không có thể xảy ra điện giật, đoản mạch, khói, tia lửa điện và các nguy cơ khác..
- Thiết bị đặt ở nơi tuần hoàn không khí tốt, tránh bề mặt nóng.
- Không đặt thiết bị trong môi trường cháy nổ, khí dễ cháy hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa (khăn trải bàn, rèm che...)
- Không đặt thiết bị trong môi trường ẩm ướt và phải tránh điện giật.
- Không cho trẻ em chơi đùa với ổ điện và phích cắm để tránh điện giật.
- Hãy đảm bảo sử dụng thiết bị trên bề mặt phẳng vững chắc và chịu nhiệt, đặt thiết bị cách tường, và đồ khác ít nhất 30cm.
- Người khuyết tật hoặc người chưa biết cách sử dụng cần được hướng dẫn bởi người có kinh nghiệm và phải giám sát khi sử dụng.
- Giữ thiết bị tránh xa trẻ em để tránh nguy cơ bỏng, điện giật hoặc các tai nạn khác.
- Thiết bị này chỉ sử dụng trong gia đình, không sử dụng thiết bị cho những mục đích khác.

QUAN TRỌNG

- * Không cho dầu ăn vào nồi, vì có thể gây ra nguy cơ cháy
- * Thiết bị có những thành phần điện tử và nhiệt độ, không nhúng thiết bị (phần thân, dây nguồn hoặc phích cắm) vào nước hoặc các chất lỏng khác, để tránh khỏi điện giật cũng như ảnh hưởng đến các chức năng của thiết bị.
- * Hãy sử dụng tay cầm hoặc nắm vặn khi thiết bị đang sử dụng gây ra nóng bề mặt.
- * Không che chắn cửa hút gió và cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động. Không chạm vào bên trong thiết bị để tránh bị bỏng.
- * Khí nóng sẽ thoát ra từ cửa hút gió của thiết bị trong quá trình sử dụng, cần chú ý cẩn thận khí nóng.

LƯU Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

- * Tháo gỡ tất cả các vật liệu đóng gói.
- * Gỡ bỏ các miếng dán ra khỏi thiết bị.
- * Rửa sạch giỏ và nồi bằng nước nóng, một chút nước rửa chén và một miếng xốp không gây ăn mòn.
- * Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải ẩm
- * Đặt giỏ vào nồi đúng vị trí, bạn sẽ nghe thấy tín hiệu âm thanh "tang", trượt nồi vào trong thiết bị.
- * Đây là thiết bị làm việc bằng khí nóng. Không cho dầu dẫn hoặc mỡ chiên vào nồi.
- * Không đặt bất cứ vật gì lên trên thiết bị, vì sẽ phá vỡ dòng khí, ảnh hưởng đến kết quả chiên rán bằng khí nóng.

SỬ DỤNG THIẾT BỊ

1. Cắm phích cắm vào ổ điện có tiếp đất.
2. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ phù hợp
3. Xoay núm hẹn giờ sang 3 phút để gia nhiệt trước. Sau quá trình này, thiết bị sẵn sàng để sử dụng.
4. Khi núm hẹn giờ về 0, cẩn thận tháo giỏ chiên ra khỏi thiết bị, đặt các nguyên liệu vào trong giỏ chiên (không vượt quá đường vạch MAX); đặt giỏ vào nồi đúng vị trí, trượt nồi vào trong thiết bị.
 - * Không sử dụng nồi mà không có giỏ trong đó.
 - * Không chạm vào nồi trong và sau khi sử dụng, vì nồi rất nóng. Chỉ giữ nồi bằng tay cầm.
5. Đặt thời gian chế biến; và thiết bị bắt đầu làm việc.
6. Khi bạn nghe thấy bộ hẹn giờ phát tiếng chuông, thời gian chế biến được thiết lập đã hết, kéo nồi ra khỏi thiết bị và đặt nồi trên bề mặt chịu nhiệt.
7. Kiểm tra xem nguyên liệu đã được chế biến xong chưa. Nếu chưa xong, cần đưa nồi trượt trở lại và hẹn giờ thêm vài phút.
8. Nếu nguyên liệu đã được chế biến xong, cẩn thận nhắc nồi ra để lấy các nguyên liệu. Không lật úp giỏ cùng với nồi vẫn đang được gắn với giỏ, vì phần dầu thừa đã được thu thập ở đáy nồi sẽ chảy vào nguyên liệu.
9. Chuyển các nguyên liệu từ giỏ sang bát hoặc đĩa, để có thể sẵn sàng cho việc chế biến mẻ tiếp theo.

* MẸO NHỎ

- Thêm một chút dầu ăn vào nguyên liệu để khi chiên có độ giòn.
- Lắc các thành phần nguyên liệu giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng, và có thể giúp tránh nguyên liệu bị rán không đều.
- Để lắc các thành phần nguyên liệu, kéo nồi ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và đảo. Sau đó trượt nồi trở lại thiết bị. Không bấm nút tháo giỏ trong quá trình đảo

CHĂM SÓC VÀ BẢO QUẢN

1. Trước khi làm sạch, vặn núm hẹn giờ về 0, rút phích cắm và chờ thiết bị nguội. Không chạm vào bề mặt trước khi làm nguội.
2. Không nhúng thiết bị vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào.
3. Làm sạch bề mặt ngoài nồi (hoặc giỏ) bằng nước nóng, có thể rửa bằng một chút nước rửa chén và miếng xốp mềm. Nếu chất bẩn bị kẹt vào đáy nồi (hoặc giỏ), đổ nước nóng vào nồi (giỏ) cùng một chút nước rửa chén và ngâm khoảng 10 phút.
4. Lau sạch mặt ngoài thiết bị bằng khăn ẩm. Không dùng thô, nhám, miếng cọ rửa hay nhùi thép, có thể gây hại cho thiết bị.
5. Nếu bạn không sử dụng thiết bị trong thời gian dài, hãy làm sạch thiết bị, và cất ở nơi khô thoáng.

CÁCH KHẮC PHỤC SỰ CỐ

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	GIẢI PHÁP
Không hoạt động	Thiết bị không được cắm điện	Cắm phích cắm vào ổ điện có tiếp đất
	Chưa đặt bộ hẹn giờ	Vặn núm hẹn giờ đến thời gian chế biến mong muốn, sau đó nối nguồn thiết bị.
Nguyên liệu không được rán chín khi kết thúc thời gian	Lượng nguyên liệu trong giỏ quá nhiều	Chiên thực phẩm theo nhiều đợt
	Chính nhiệt độ quá thấp	Điều chỉnh đến nhiệt độ phù hợp, chiên lại thực phẩm
	Thời gian chế biến quá ngắn	Điều chỉnh thời gian chế biến phù hợp, chiên lại thực phẩm

CÁCH KHẮC PHỤC SỰ CỐ

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	GIẢI PHÁP
Nguyên liệu được chiên không đều	Một số loại nguyên liệu cần được lắc giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến	Trong quá trình chế biến, tháo nồi và lắc các nguyên liệu để tách các thực phẩm chồng lên nhau, rồi đặt nồi lại và tiếp tục chiên.
Các món ăn chiên không giòn	Một số loại nguyên liệu cần được chiên với dầu	Thêm một chút dầu ăn vào bề mặt nguyên liệu trước, sau đó bắt đầu chiên.
Không thể đẩy nồi trượt vào thiết bị đúng vị trí	Nồi quá nặng do quá nhiều nguyên liệu	Không để nguyên liệu vào giỏ vượt quá mức tối đa.
	Giỏ được đặt trong nồi không đúng kiểu	Đẩy giỏ xuống nồi đến khi có tín hiệu âm thanh "tong"
	Tay cầm bị kẹt	Đặt tay cầm sang vị trí nằm ngang
Khói thoát ra từ thiết bị	Chế biến nguyên liệu nhiều chất béo	Đây là hiện tượng thông thường
	Vẫn chưa chất cạn dầu mỡ từ lần sử dụng trước	Làm sạch nồi và giỏ sau khi sử dụng

HOMMY

Instruction Manual

Digital Airfryer

Model: **AF20535D**



Please read the following instructions carefully before use and keep for future reference.

Instructions for use:

- Place the Airfryer on a stable and level surface; do not place the appliance on a non-heat resistant surface.
- Insert the plug into the mains socket.
- Remove the pan from the Airfryer.
- Add the food/ingredients to be cooked into the basket and slide the pan back into the Airfryer.

IMPORTANT: This is an Airfryer that works on hot air to cook the food. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.

- To switch the Airfryer on press the On  symbol on the touch screen display.
- To set the temperature to the required setting, refer to the below cooking table for the suggested cooking temperatures and press the  symbol on the touch screen display. Press either the + or – symbols on the screen until the required temperature is displayed.
- To set the timer to the required setting, refer to the below cooking table for the suggested cooking time and press the  symbol on the touch screen display. Press either the + or – symbols on the screen until the required time is displayed. Press the  symbol on the screen to start the cooking process.
- If the Airfryer is being used for the first time or from cold add an extra 3mins to the cooking time.
- If you want you can pre-heat the appliance without any food inside, simply set the timer to 3mins and press the  symbol and wait until the bell rings, then add the food to the basket and set the timer to the suggested cooking time.
- To use one of the pre-programme cooking options press the  symbol on the touch screen display. A food symbol will appear around the outside of the display, keep pressing the  to see all seven symbols, these are Chips, Pork, Shelled Fish, Baking, Chicken, Meat/Steak and Fish.
- Select the pre-programmed cooking options you want to use and press the  symbol, the food will start to cook.
- Once the cooking process has started a fan symbol with a red light will rotate, indicating the food is being cooked.
- During the hot air frying/cooking process the red light will switch on and off from time to time. This indicates that the heating element is switching on and off to maintain the set temperature.
- Any excess oil from the food being cooked will be collected at the bottom of the pan.
- Some foods need to be shaken or turned halfway through the cooking time. To do this, remove the pan from the Airfryer using the handle and shake or turn. Do not press the release button when shaking the pan.
- If you want to reduce the weight and only shake the basket, rest the pan on a heat resistant surface, slide the protective cover forward, press the release button and shake the basket.

NOTE: If you remove the basket during the cooking process, to either shake or turn the food over, you need to press the  button once you have put the basket back in the Airfryer.

Tip: When cooking food like chips, which need to be either shaken or turned during cooking, you can set the timer to half the cooking time, when you hear the bell then shake/turn the food. You will need to re-set the timer to finish cooking the food.

- When the timer bell rings remove the pan from the appliance and rest on a heat resistant surface. Check that the food is cooked, if not, then slide the pan back into the Airfryer and set the timer for a few more minutes.
- Once the food has finished cooking remove the pan and place on a heat resistant surface.
- Slide forward the protective cover and press the basket release button before tipping the food out of the basket onto a plate. **DO NOT** tip the basket before releasing the basket from the pan as any excess oil collected at the bottom of the pan will run onto the cooked food.

Tip: To remove delicate foods or larger item of food use a pair of tongs.

- After cooking one batch of food the Airfryer can immediately be used again to cook more food.

Food Cooking Times - Guidelines

Food	Min-Max amount (g)	Time (minutes)	Temp °C	Shake/Turn	Extra information
Potatoes/Fries					
Frozen thin chips	300 - 700	9-16	200	Shake	
Frozen thick chips	300 - 700	11-20	200	Shake	
Homemade chips (8x8mm)	300 - 800	12-20	180	Shake	Add ½ TBSP oil
Homemade wedges	300 - 800	14-22	180	Shake	Add ½ TBSP oil
Homemade potato cubes	300 - 800	12-18	180	Shake	Add ½ TBSP oil
Hash Browns	250	15-18	180	Turn	
Meat/Poultry					
Steak	100 - 500	8-12	180	Turn	
Pork chops	100 - 500	10-14	180	Turn	
Hamburgers	100 - 500	7-14	180	Turn	
Sausage Roll	100 - 500	13-15	200		
Drumsticks	100 - 500	18-22	180		
Chicken breast	100 - 500	10-15	180		
Snacks					
Springs Rolls	100 - 400	8-10	180	Turn	
Frozen chicken nuggets	100 - 500	6-10	200	Shake	
Stuffed vegetables	100 - 400	9-11	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use a Baking Tin or Oven dish
Muffins	300	15-18	200		

Tips:

With larger amounts of food, the cooking time will only require a small increase. With smaller amounts of food, the cooking time will only require a small decrease.

Shaking smaller foods halfway through the cooking time improves the end results and can help prevent unevenly fried foods.

Add oil to fresh potatoes/chips for a crispy result. Fry the potatoes/chips within a few minutes of adding the oil.

When adding oil to any food always add the oil **BEFORE** you add the food to the basket. To do this put the food in a bowl or similar container, then add the oil, stir the food until it is evenly coated then add the food to the basket.

Be careful when cooking foods with a high fat content such as sausages as they tend to be greasy. These types of foods can produce a significant amount of smoke, particularly when cooked at high temperatures. This will not harm the Airfryer or affect the final cooking result of the food.

Snacks that can be cooked in the oven can be cooked in the Airfryer.

When baking use a baking tin or oven dish placed inside the basket.

You can use the Airfryer to reheat food, set the temperature to 150°C for up to 10mins.

Do not use the re-heat setting to defrost food, as it may not fully defrost the food.

Cleaning Instructions:

- Before cleaning the Airfryer switch the appliance off, unplug from the mains socket and allow to cool before handling.

Note: Remove the pan to let the appliance cool down quickly. Ensure the pan is placed on a heat resistant surface.

- To clean the pan and basket wash in hot water, detergent/washing up liquid and a non-abrasive cloth/sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth and dry.

Note: The pan and basket are dishwasher safe.

- Never use abrasive cleaners or scouring pads.**
- Never immerse the Airfryer, cord or plug in water at any time**

Storage:

- Store appliance in its box or in a clean, dry place. Never store it while it is hot or wet. Never wrap cord tightly around the appliance, keep it loosely coiled.

Troubleshooting:

Problem	Possible cause	Solution
The Airfryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug into the wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer to the required cooking time and press the symbol to switch on the appliance.
The food fried with the	The amount of food in the basket is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting in the Food Cooking Table, above.
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required cooking time in the above Food Cooking Table.
Problem	Possible cause	Solution
The food is fried unevenly in the Airfryer.	Certain types of foods need to be shaken or turned halfway through the cooking time.	Foods that lie on top of or across each other (e.g. chips) need to be shaken. Halfway through the cooking time remove the pan and give the food a good shake.
Fried snacks are not crispy when they come out of the Airfryer.	You have used a type of snack or food meant to be prepared in a traditional deep fat fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil on the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the Airfryer properly.	There is too much food in the Airfryer.	Do not fill the basket beyond the MAX Level.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking greasy/oily food such as sausages.	When you fry greasy foods in the Airfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke as the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result of the cooking.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh chips are fried unevenly in the Airfryer.	You did not rinse the potato chips properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the Airfryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.