

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nồi Chiên Nướng Không Dầu

MAGIC ECO

AC-102



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

TẢI NGAY APP VÀO BẾP



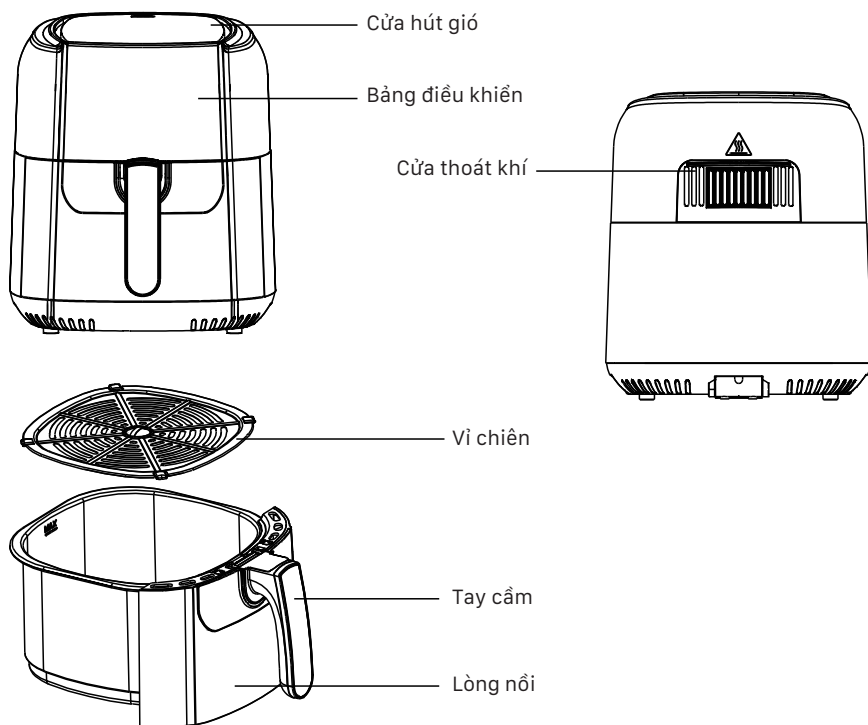
ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH
CÔNG THỨC NẤU ĂN

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

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

01

CẤU TRÚC NỒI CHIÊN



02

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Công suất: 1400W

Điện sử dụng: 220 ~ 240V / 50 ~ 60Hz

Dung tích: 5.5 Lít

Khối lượng: 5.5 Kg

NHỮNG THÔNG TIN QUAN TRỌNG

CHÚ Ý:

Trước khi sử dụng sản phẩm, vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn sử dụng và bảo quản. Giữ hướng dẫn để tham khảo trong suốt thời gian sử dụng.

01 NGUY HIỂM

1. Không ngâm vỏ ngoài vào nước hoặc rửa dưới vòi nước vì có các bộ phận điện tử và các bộ phận làm nóng bên trong.
2. Không để nước hoặc các chất lỏng khác chảy vào trong sản phẩm, phòng trường hợp có thể xảy ra điện giật.
3. Trong khi sản phẩm đang hoạt động, không che cửa hút gió và cửa thoát khí.
4. Không bao giờ đổ dầu vào nồi chiên vì có thể gây cháy.
5. Không chạm vào bên trong sản phẩm khi sản phẩm đang hoạt động, có lớp chống dính ở đáy sản phẩm và bộ phận này sẽ nóng hơn khi sản phẩm đang hoạt động, do đó cần phải cẩn thận để tránh bị bỏng.
6. Sản phẩm này được vận hành bằng tay, do đó không bao giờ kết nối sản phẩm với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.

02 CẢNH BÁO

1. Trước khi kết nối sản phẩm với nguồn điện, vui lòng kiểm tra xem nguồn điện được cung cấp có phù hợp với công suất định mức của sản phẩm hay không.
2. Nếu phích cắm, dây nguồn hoặc sản phẩm bị hư hỏng, bạn không nên sử dụng sản phẩm nữa.
3. Nếu dây điện bị đứt, để tránh nguy hiểm, phải được thay thế bởi kỹ thuật viên bảo hành của nhà sản xuất, đơn vị sửa chữa hoặc các đơn vị tương tự.
4. Sản phẩm này có thể sử dụng bởi trẻ em trên 8 tuổi, người khuyết tật nhưng phải có người giám sát hướng dẫn họ sử dụng sản phẩm để đảm bảo an toàn.
5. Sản phẩm phải được kết nối với ổ cắm trên tường nối đất. Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm vào ổ cắm tường đúng cách.
6. Không bao giờ đặt sản phẩm dựa vào tường hoặc các sản phẩm khác. Phải có ít nhất 10 cm không gian trống cho mặt sau, mặt trái / phải và mặt trên của sản phẩm. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên sản phẩm.
7. Sản phẩm phải được giám sát khi đang vận hành.
8. Trong thời gian sản phẩm hoạt động sẽ có hơi nước có nhiệt độ cao tỏa ra từ cửa thoát khí. Tay và mặt phải tránh xa hơi nước và cửa thoát khí. Và phải cẩn thận hơi nước và không khí nóng khi lấy lòng nồi ra khỏi sản phẩm.
9. Khi sử dụng sản phẩm, bề mặt tiếp xúc có thể trở nên rất nóng.
10. Nếu sản phẩm bốc khói thì hãy rút phích cắm ngay lập tức. Lấy lòng nồi ra khỏi sản phẩm sau khi đã ngừng bốc khói.

03

LƯU Ý

1. Sản phẩm được giới hạn sử dụng trong nhà thông thường. Không nên sử dụng trong phòng ăn của cửa hàng, văn phòng, trang trại hoặc các môi trường làm việc khác. Và không được sử dụng bởi khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ, nhà khách hoặc phòng ăn sáng, hoặc các môi trường lưu trú khác.
2. Nếu khách hàng không sử dụng sản phẩm đúng cách, hoặc sử dụng sản phẩm với mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp, hoặc không tuân thủ theo hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng thì sẽ mất hiệu lực bảo hành, chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về các thiệt hại do những vấn đề này gây ra.
3. Không tự sửa chữa sản phẩm vì hành động đó sẽ làm mất hiệu lực của bảo hành.
4. Luôn rút phích cắm điện sau khi sử dụng.
5. Trước khi xử lý hoặc làm sạch sản phẩm, sản phẩm phải được để nguội 30 phút.

04

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

1. Loại bỏ tất cả vật liệu đóng gói.
2. Loại bỏ nhãn dán trên sản phẩm.
3. Làm sạch vỉ chiên và lòng nồi bằng nước nóng, chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn.

** Lưu ý: Máy rửa bát có thể được sử dụng để rửa các thành phần này.*

4. Lau sạch bên trong và bên ngoài sản phẩm bằng khăn ẩm.
5. Nồi chiên không dầu sử dụng công nghệ đốt nóng bằng khí nóng, Không đổ dầu, mỡ vào nồi chiên.

05

CHUẨN BỊ HOẠT ĐỘNG

1. Đặt sản phẩm trên bề mặt bằng phẳng và ổn định, không đặt sản phẩm trên bề mặt không chịu nhiệt.
2. Đặt vỉ chiên vào lòng nồi đúng cách.
3. Kéo dây cắm ra khỏi vỏ ở phía dưới sản phẩm.
Không bao giờ đổ dầu hoặc chất lỏng khác vào nồi chiên.
Không đặt bất cứ thứ gì lên trên sản phẩm vì điều này sẽ cản trở luồng không khí lưu thông và giảm tác dụng của việc làm nóng không khí.

Nồi chiên không dầu có thể dùng để nấu nhiều loại nguyên liệu thực phẩm. Sách hướng dẫn làm thực phẩm bổ sung sẽ giúp bạn hiểu rõ về sản phẩm này.

1. Cắm phích cắm vào ổ cắm nối đất.
2. Cần thận lấy lòng nồi ra khỏi nồi chiên không dầu.
3. Cho thực phẩm vào vỉ chiên.
4. Đẩy lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu.
Không bật nồi chiên trước khi chiên.
 - * **Lưu ý:** Không chạm vào lòng nồi trong và sau khi hoạt động vì nó rất nóng.
Chỉ giữ lòng nồi bằng tay cầm.
5. Nhấn nút NGUỒN.
6. Nhấn vào nút tăng/ giảm nhiệt độ để điều chỉnh nhiệt độ phù hợp.
7. Nhấn vào nút tăng/ giảm thời gian để điều chỉnh thời gian phù hợp.
Hoặc có thể chọn các chế độ nấu có sẵn: Khoai tây chiên / Đùi gà/ Tôm/ Bánh/ Bít tết/ Cá/ Sườn/ Hâm nóng.
8. Nhấn nút NGUỒN một lần nữa để bắt đầu quá trình nấu.
9. Khi bạn nghe tiếp BÍP, có nghĩa là thời gian nấu đã hết, cần thận kéo nổi ra khỏi thiết bị và đặt nó lên một bề mặt chịu nhiệt.
10. Kiểm tra thực phẩm đã chín. Dùng kẹp gấp thực phẩm ra khỏi vỉ chiên. Nếu thực phẩm chưa đủ chín, hãy đẩy lòng nồi trở lại nồi chiên và cài đặt thời gian nấu thêm vài phút.
Nếu chế biến lượng lớn thực phẩm, nên chia thực phẩm thành nhiều mẻ. Sau khi đã chế biến xong một mẻ, bạn có thể tiếp tục sử dụng nồi chiên để chế biến các mẻ tiếp theo.
 - * **Lưu ý:**
 - Không được dùng tay chạm vào vỉ chiên hoặc lòng nồi vì sản phẩm sau khi hoạt động sẽ rất nóng. Chỉ giữ lòng nồi bằng tay cầm.
 - Không sử dụng lòng nồi mà không có vỉ chiên ở trong đó.
11. Trong quá trình chế biến, nên thường xuyên kiểm tra thực phẩm và đảo mặt để thực phẩm được chín đều các mặt và tăng hiệu quả nấu nướng.

1. So với các thực phẩm có kích thước lớn thì các thực phẩm có kích thước nhỏ sẽ cần ít thời gian nấu nướng hơn.
2. Trong quá trình nấu, đảo mặt thực phẩm có kích thước nhỏ để vừa có thể phát huy hiệu quả nấu nướng, vừa có thể giúp các thực phẩm được phân bố tốt hơn khi nấu.
3. Có thể thêm một lượng dầu nhỏ vào thực phẩm để thực phẩm được chín giòn hơn. Sau khi thêm dầu, các thực phẩm nên được ướp trong vài phút trước khi chế biến bằng nồi chiên không dầu.
4. Các món tráng miệng được nấu bằng lò nướng cũng có thể nấu bằng nồi chiên không dầu.
5. Món Sandwich có thể được làm một cách nhanh chóng và thuận tiện bằng việc sử dụng bột nhào lên men trước. So với bột nhào tự làm thì bột nhào lên men trước cần thời gian nấu ngắn hơn.

MÓN	Lượng thực phẩm tối thiểu - tối đa (gram)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Đào mặt	Thông tin bổ sung
Khoai tây chiên	600-1000	18-25	200	Đào mặt	
Sườn	350-450	15-20	180	Đào mặt	
Tôm	150-250	15-20	160	Đào mặt	
Bánh	550-650 8-10 chén	35-45	160	Đào mặt	
Đùi gà	700-900 10-13 cái	20-25	180	Đào mặt	Thêm 1/2 thìa dầu
Bít tết	450 3-5 miếng	15-25	160	Đào mặt	Thêm 1/2 thìa dầu
Cá	200-300	15-20	180	Đào mặt	

Vệ sinh sản phẩm mỗi lần sau khi sử dụng.

Mặt trong của vỉ chiên, lòng nồi và nồi chiên đều được phủ lớp sơn chống dính. Không sử dụng đồ bếp bằng kim loại hoặc vật liệu tẩy rửa có tính ăn mòn để làm sạch vì sẽ làm hỏng lớp sơn chống dính.

1. Rút phích cắm ra khỏi ổ điện, để sản phẩm nguội hẳn.
* Lưu ý: Lấy lòng nồi ra khỏi nồi chiên để nguội nhanh hơn.
2. Dùng khăn ướt để lau bề ngoài của sản phẩm.
3. Làm sạch vỉ chiên và lòng nồi bằng nước nóng, chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn. Cho nước nóng và chất tẩy rửa vào lòng nồi, đặt vỉ chiên vào và ngâm trong 10 phút.
4. Làm sạch bên trong sản phẩm bằng nước nóng và miếng bọt biển không mài mòn.
5. Dùng chổi vệ sinh để làm sạch các bộ phận nhiệt, quét sạch cặn thức ăn còn sót lại.

Nếu bạn có yêu cầu về dịch vụ hoặc thông tin sản phẩm, bạn có thể liên hệ với trung tâm bảo hành.

Nếu không có trung tâm bảo hành, bạn có thể liên hệ với đại lý mua hàng.

SỰ CỐ VÀ GIẢI PHÁP		
VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	PHƯƠNG PHÁP GIẢI QUYẾT
Nồi chiên không dầu không hoạt động	- Phích cắm của sản phẩm không được cắm vào ổ điện. - Bạn không điều chỉnh thời gian	- Cắm phích cắm vào ổ điện nối đất - Xoay núm điều chỉnh thời gian để đặt đúng thời gian cần thiết để nấu, sau đó bật nguồn.
Thực phẩm nấu không chín	- Có quá nhiều thực phẩm trong nồi chiên. - Nhiệt độ nấu quá thấp. - Thời gian nấu quá ngắn.	- Cho thực phẩm vào vỉ chiên thành từng mẻ nhỏ. Trong từng mẻ, thực phẩm phải được dàn đều. - Xoay núm điều khiển nhiệt độ để đặt nhiệt độ cần thiết. - Xoay núm điều chỉnh thời gian để đặt thời gian nấu.
Thực phẩm không được nướng đều	Một số thành phần thực phẩm nên được lật ngược trong quá trình nấu.	Nếu một số thành phần thực phẩm nằm trên cùng hoặc kết hợp với các thành phần thực phẩm khác (ví dụ như khoai tây chiên), thì chúng phải được đảo mặt trong quá trình nấu.
Món ăn nhẹ chiên không được giòn	Món ăn không giòn như cách chiên truyền thống	Bạn có thể chế biến trong lò nướng hoặc thêm một ít dầu vào thực phẩm để tăng độ giòn.
Có khói trắng thoát ra khỏi sản phẩm	- Bạn đang nấu các nguyên liệu thực phẩm có hàm lượng dầu cao. - Dầu bắn từ lần sử dụng cuối cùng vẫn còn bên trong lòng nồi.	- Khi bạn chiên các thực phẩm có lượng dầu mỡ cao, một lượng lớn dầu sẽ rò rỉ vào lòng nồi. Dầu tạo ra khói trắng và lòng nồi có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả cuối cùng. - Đảm bảo rửa sạch nồi chiên sau khi sử dụng.
Khoai tây chiên không được chiên đều	Bạn phải ngâm khoai tây đúng cách trước khi chiên.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo rằng chúng sẽ không bị vỡ ra trong quá trình chiên.
Mức độ giòn được quyết định bởi hàm lượng dầu và độ ẩm có trong khoai tây chiên	Khoai tây ngâm không đúng cách trước khi chiên.	- Khoai phải được làm ráo nước trước khi thêm dầu vào khoai tây. - Cắt khoai tây thành miếng nhỏ để chúng giòn hơn. - Khoai tây chiên sẽ giòn hơn khi thêm một lượng dầu nhỏ.

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

AIR FRYER MAGIC ECO

AC-102



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

DOWNLOAD APP VAOBEP



WARRANTY REGISTRATION
COOKING RECIPE

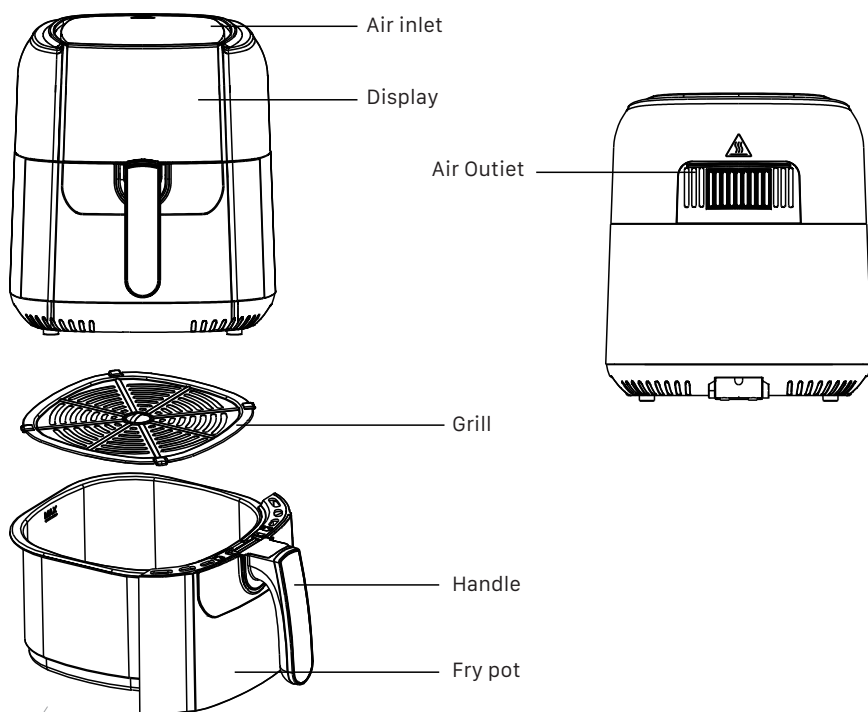
INTRODUCTION

Thanks for your favor, welcome to us.

The newly introduced Oil-free fryer will help you to cook the food and refreshment you like in a healthier manner. The Oil-free fryer uses the principle of hot air combining with high speed air cycling (fast air change), it will provide a one-time comprehensive heating, so for most food, there is no need to add oil for cooking. With additional roasting plate, now you have a more convenient way to make delicious food like cakes and milk egg biscuits, etc.

01

GENERAL INSTRUCTION



02

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Wattage: 1400W

Voltage used: 220 ~ 240V / 50 ~ 60Hz

Capacity: 5.5 L

Quantity: 5.5 Kg

IMPORTANT

ATTENTIONS:

Before using this product, please read through the instruction manual, and preserve the booklet for the later reference.

01

DANGER

1. Do not soak the out crust into water, or wash it under the tap, for there are electric components and heating components in the crust.
2. Do not let water or other liquid flow into the product, in case electric shocks might take place.
3. While the product is working, do not cover the air inlet and outlet opening.
4. Never pour oil into the fryer, for this may cause fire.
5. Do not touch the inside of the product while it is working, there is prevent scalding on the bottom of the product, which part will be hotter and hotter while the product is working, thus it must take care to avoid scalding inquiry.
6. This product is manually operated, thus never connect the product with external timer or independent remote control system.

02

WARNING

1. Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided is in accordance with the rated power of the product.
2. If there are damages to the plug, power wire or the product, you should no longer use the product.
3. If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by service technicians from the manufacturer, repairing department or similar departments.
4. This product can be used by child over the age of 8, and person with imperfect limbs or with feeling, metal handicaps, but the precondition is that specially assigned person must give supervision and guidance to their using the product, thus to ensure their safety.
5. The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
6. Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10 cm of free space for the back side, left/right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
7. The product must be watched by someone while operating.
8. During the period of Oil-free fryer, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.
9. When using the product, the surface that is touches might become very hot.
10. If the product is smoking, unplug the immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped smoking.

03

NOTICE

1. The product is limited to normal domestic usage. It should not be used in the dining rooms of shops, office, farms or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
2. If the customer has failed to use the product correctly, or has used the product professional or half professional purposes, or failed to follow the instructions in the manual while using, then such misuse will invalidate the guarantee, we are not responsible for damages caused by these.
3. Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.
4. Always unplug the power after use.
5. Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down.

04

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packing material.
2. Remove the glue and labels on the product.
3. Clean the grill and the fry pot thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
** Notice: dishwasher machine can be used to wash these components.*
4. Clean the inside and outside of the product with wet cloth.
5. The Oil-free fryer uses the technology of hot air heating, Never pour oil or fat into the fryer.

05

OPERATION PREPARATION

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.
2. Put the grill into the fryer correctly
3. Pull the wire out of the wire capsule at the bottom of the product.
Never pour oil or other liquid into the fryer.
Never put things on top of the product, for this will prevent the air flow and reduce the effect of hot air heating.

The Oil-free fryer can be used to cook many types of food ingredients. The additional food making manual will assist you to understand this product.

1. Insert the plug into the grounded socket.
2. Pull out the fry pot carefully from the Oil-free fryer.
3. Put the food ingredients into the grill.
4. Slip the fry pot back to the Oil-free fryer
Do not use the fryer before putting in the frying
 - * **Notice:** *Do not touch the fry pot during and some time after use, as it gets very hot.
Only hold the fry pot by the handle.*
5. Press the POWER button.
6. Press the temperature increase/ decrease button to adjust the temperature accordingly.
7. Press the time increase / decrease button to adjust the time accordingly.
Or you can choose from the cooking modes available: *Chips / Chicken Drumstick / Shrimp / Cake / Steak / Fish / Ribs / Heating.*
8. Press the POWER button again to start the cooking process.
9. When you listen to BEEP, which means the cooking time is over, carefully pull the fry pot out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
10. Check food that is cooked. Use tongs to remove the food from the grill. If the food is not cooked enough, push the fry pot back into the fryer and set the cooking time for a few minutes.
If preparing large quantities of food, divide the food into batches. After you have finished making one batch, you can continue using the fryer for the next batch.
 - * **Note:**
 - *Do not use your hand to touch the grill or the fry pot because the product will be very hot after operation. Only hold the fry pot with the handle.*
 - *Do not use the fry pot without the grill in it.*
11. During processing, food should be regularly checked and overturning so that food is cooked evenly on all sides and increase cooking efficiency.

07 NOTE

1. Compare with the food ingredients with large size, the small size food ingredients will require less time for cooking.
2. During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final cooking effect, and can help the food ingredients to get well-distributed frying.
3. By adding small amount of oil to the fresh photos, the food can be made crisper. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes before frying them in the Oil-free fryer.
4. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the Oil-free fryer.
5. Sandwich food can be made quickly and conveniently with the using of pre fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.

TYPE	Minimum-Maximum food ingredients amount (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
<i>Chips</i>	600-1000	18-25	200	Overturning	
<i>rib</i>	350-450	15-20	180	Overturning	
<i>Shrimp</i>	150-250	15-20	160	Overturning	
<i>Cake</i>	550-650 8-10 cups	35-45	160	Overturning	
<i>Drumstick</i>	700-900 10-13 pcs	20-25	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
<i>Beef steak</i>	450 3-5 pcs	15-25	160	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
<i>Fish</i>	200-300	15-20	180	Overturning	

08 CLEAN

Clean the product each time after using.

The inside of the fry pot, grill and the product are all covered with non-sticking painted coat. Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the cleaning, for this will damage the non-sticking painted coat.

1. Pull out the plug from the power socket, let the product cool down.
* **Notice:** take out the fry pot, thus to make the Oil-free fryer cool down more quickly.
2. Use wet cloth to scrub the outside part of the product.
3. Clean the fry pot or the bottom of the fry pot with hot water, detergent and non-abrasive sponge, please add hot water into the fry pot together with some detergent. Put the grill into the fry pot, and then soak the fry pot and the grill for 10 minutes.
4. Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.
5. Use cleaning brush to clean the heating components, swept away any remaining food residual.

If you require services or information, or have any doubt, you can communicate with the local Customer Center

If there is no Customer Center near your location, you can communicate with your local dealer.

Malfunction and Treating Method

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLVING METHOD
<i>The Oil-free Fryer does not work</i>	1. The plug of the product is not inserted into the power socket. 2. You have failed to set the timer	1. Insert the plug into the grounded power socket 2. Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.
<i>Food ingredients cooked by the Oil-free Fryer not ripe enough</i>	1. Too much food ingredients in the grill 2. The heating temperature enacted is too low. 3. The cooking time is too short.	1. Put the food ingredients into the grill in small batches. In small batches, the frying can be more evenly distributed. 2. Turn the temperature control knob to set the temperature required (refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product") 3. Turn the timer knob to decide the time for cooking (refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product")
<i>Food ingredients not baked evenly in the Oil-free Fryer</i>	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking, please refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product")
<i>The fried refreshment coming out of the Oil-free Fryer not crisp</i>	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer	You can choose the oven refreshment, or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.
<i>White smoke coming out of the product</i>	1. You are cooking food ingredients with a high content of oil 2. Oil dirt from last use is still remained inside the fry pot	1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the Oil-free fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the fry pot might be hotter than usual, But this will not affect the final cooking effect. 2. The white smoke produced by heating the oil and fat inside the fry pot. Make sure to clean the fry pot each time after the using.
<i>Fresh crisps are not fried evenly inside the Oil-free Fryer</i>	You have failed to soak the potato chips correctly before the frying.	Use fresh potatoes, and make sure that they will not split in the process of frying
<i>The crisp extent is decided by the oil content and moisture content contained in the potato chips.</i>	You in Fried potatoes before not correctly article soaking	1. Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them. 2. By cutting the potato chips into smaller size, they can be made more light and crisp. 3. The potato chips can be made more light and crisp by adding small amount of oil to them.

DOWNLOAD APP VAOBEP



WARRANTY REGISTRATION
COOKING RECIPE

NGUON SONG VIET IMEX TRADING CO., LTD

Ho Chi Minh: 235-237 9A Str., Trung Son, Binh Hung Commune, Binh Chanh Dist., HCMC, Vietnam | **Guarantee:** 028 54318607

Ha Noi: 109 Trung Hoa Str., Yen Hoa W., Cau Giay Dist., Ha Noi, Vietnam | **Guarantee:** 024 37855966

HOTLINE: 1800 6977