



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN NƯỚNG KHÔNG DẦU MAGIC KOREA A-805



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

Nồi chiên chân không Magic A-804 sẽ giúp bạn chuẩn bị được những món ăn nhẹ mà bạn yêu thích một cách vô cùng lành mạnh. Nồi chiên chân không Magic A-804 sử dụng công nghệ luân chuyển luồng không khí nóng 3D xoay quanh thức ăn giúp món ăn chín đều và thơm ngon mà lại giảm được đến 80% lượng dầu mỡ so với cách chiên ngập dầu thông thường.

CẤU TRÚC NỒI CHIÊN



Nhiệt độ phòng từ 77 +/- 9°F (25 +/- 5°C)

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Công suất: 1800 W
 Điện sử dụng : 220-240 V/ 50-60 Hz.
 Dung tích: 6.5 Lít
 Khối lượng : 5.2 Kg
 Kích thước : 392.2 x 306 x 338.9 mm

Vui lòng đọc kỹ các thông tin sau đây để an toàn trong sử dụng và tăng độ bền sản phẩm. Chúng tôi không chịu trách nhiệm cho việc sử dụng không chính xác do sơ suất hoặc không tuân theo các hướng dẫn.

HƯỚNG DẪN HOẠT ĐỘNG CHUNG

1. Khi cảm nồi chiên không khí, biểu tượng của Power sẽ nhấp nháy, và sau đó nó sẽ ở trạng thái sẵn sàng trước khi nhấn bất kỳ nút nào
2. Tiếp tục nhấn biểu tượng của Power trong 3 giây, bảng điều khiển sẽ được mở khóa. Bạn có thể chọn menu Nhanh bằng cách sử dụng nút M hoặc cài đặt thủ công Nhiệt độ và sau đó là Thời gian.
3. Nhấn biểu tượng nguồn để bắt đầu / hủy.
4. Khi chu trình nấu hoàn thành, nó sẽ bị tắt sau 5 tiếng bíp (chỉ biểu tượng Power ngừng hiển thị).
5. Sau khi hoàn thành, kéo lòng nồi ra khỏi nồi chiên không khí và đặt nó lên một bề mặt chịu nhiệt. Cần thận gấp các thực phẩm ra khỏi khay chiên vào đĩa.

Nấu ăn với thực đơn nhanh

Tiếp tục nhấn biểu tượng của M cho phép bạn chọn qua 6 menu nhanh trên bảng điều khiển (Bao gồm: Khoai tây chiên, Chops, Steak, Gà, Tôm, Cá).

Danh sách thực phẩm	Nhiệt độ	Thời gian
Thực phẩm đông lạnh	200°C/392°F	20 phút
Sườn	190°C/374°F	15 phút
Miếng thịt bò	200°C/392°F	08 phút
Gà	200°C/392°F	22 phút
Tôm	165°C/329°F	10 phút
Cá	190°C/374°F	08 phút

Khi bạn đã quen thuộc với thiết bị, bạn có thể muốn thử nghiệm các công thức nấu ăn của riêng bạn. Bạn không cần phải chọn một menu nhanh, chỉ cần chọn thời gian và nhiệt độ phù hợp với sở thích cá nhân của bạn.

Biểu tượng  và  cho phép bạn thêm hoặc giảm nhiệt độ nấu 9°F/5°C mỗi lần. Giữ nút giữ sẽ nhanh chóng thay đổi Nhiệt độ.

Phạm vi kiểm soát nhiệt độ: 140-392°F / 60-200°C

Biểu tượng  và  cho phép bạn thêm hoặc giảm thời gian nấu, 1 phút mỗi lần. Giữ nút giữ sẽ nhanh chóng thay đổi thời gian. Phạm vi kiểm soát thời gian: 1 phút đến 30 phút.

* Lưu ý: Lên / Xuống (Hẹn giờ) hiển thị dưới dạng  Lên / Xuống (Nhiệt độ) hiển thị dưới dạng °F/°C

Biểu tượng Làm nóng cho thấy phần tử gia nhiệt đang hoạt động (hoặc bật công tắc vi mô); và nó sẽ biến mất khi lòng nồi rời khỏi được kéo ra hoặc nhiệt độ lên đến nhiệt độ quy định.

Biểu tượng Quạt cho thấy động cơ đang hoạt động; và nó sẽ biến mất khi lòng nồi rời khỏi được rút ra.

NẤU CÁC MÓN TIẾP THEO

Nếu bạn cần sử dụng nồi chiên một lần nữa cho các món ăn tiếp theo, chỉ cần mở khóa sản phẩm như đã nói ở trên.

* Lưu ý: Khi món ăn đầu tiên kết thúc, nồi chiên không khí ngay lập tức sẵn sàng để chuẩn bị một món ăn khác. Nếu nhiệt độ bên trong nồi chiên giống như nhiệt độ món ăn tiếp theo yêu cầu, biểu tượng Gia nhiệt sẽ biến mất.

Khi nhiệt độ bên trong nhỏ hơn nhiệt độ cần thiết, bộ phận làm nóng sẽ hoạt động và biểu tượng sưởi ấm sẽ xuất hiện.

CÀI ĐẶT

Bảng trên trang tiếp theo giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho các thực phẩm bạn muốn chuẩn bị.

* Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này là chỉ dẫn. Vì các thực phẩm khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt tốt nhất cho các thực phẩm của bạn.

Bởi vì công nghệ không khí nhanh chóng ngay lập tức làm nóng không khí bên trong thiết bị, kéo lòng nồi ra khỏi thiết bị một cách nhanh chóng trong quá trình chiên không khí nóng hầu như không làm xáo trộn quá trình.

MẸO NHỎ:

- Thực phẩm nhỏ hơn thường đòi hỏi thời gian chuẩn bị ngắn hơn một chút so với thực phẩm lớn hơn.
- Một lượng lớn nguyên liệu chỉ cần thời gian chuẩn bị lâu hơn một chút, một lượng nhỏ hơn chỉ cần thời gian chuẩn bị ngắn hơn một chút.
- Lắc các thực phẩm nhỏ hơn giữa chừng trong thời gian chuẩn bị tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn ngừa các thực phẩm chiên không đều.
- Thêm một chút dầu vào khoai tây tươi cho kết quả giòn. Chiên các thực phẩm của bạn trong máy bay trong vòng vài phút sau khi bạn thêm dầu.
- Không chuẩn bị các thực phẩm cực kỳ béo ngậy như xúc xích trong máy bay.
- Đồ ăn nhẹ có thể được chuẩn bị trong lò nướng cũng có thể được chuẩn bị trong nồi chiên không khí.
- Lượng tối ưu để chuẩn bị khoai tây chiên giòn là 500 gram.
- Sử dụng bột làm sẵn để chuẩn bị đồ ăn nhẹ đây nhanh chóng và dễ dàng. Bột làm sẵn cũng đòi hỏi thời gian chuẩn bị ngắn hơn so với bột nhà làm.
- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không khí để hâm nóng các thực phẩm. Để hâm nóng các thực phẩm, đặt nhiệt độ lên 150 ° C trong tối đa 10 phút.
- Kiểm tra xem các thực phẩm đã sẵn sàng. Nếu các thực phẩm chưa sẵn sàng, chỉ cần trượt lòng nồi trở lại thiết bị và đặt bộ hẹn giờ thêm vài phút.
- Để lắc các thực phẩm, kéo lòng nồi ra khỏi nồi chiên bằng tay cầm (nồi chiên sẽ tự động tắt). Không nhấn nút nhả rổ trong khi lắc. Sau khi lắc, trượt lòng nồi vào nồi chiên. Nồi chiên sẽ tự động tiếp tục làm việc.

	Khối lượng tịnh (gram)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C/°F)	Lắc	Thông tin bổ sung
KHOAI TÂY					
Khoai tây chiên mỏng	300-700	9-16	200°C/392°F	Lắc	
Khoai tây chiên đông lạnh dày	300-700	11-20	200°C/392°F	Lắc	
Khoai tây chiên làm tại nhà (8x8mm)	300-800	16-20	200°C/392°F	Lắc	Thêm 1/2 muỗng canh dầu
Khoai tây miếng to	300-800	18-22	180°C/356°F	Lắc	Thêm 1/2 muỗng canh dầu
Khoai tây nguyên khối	300-750	12-18	200°C/392°F		Thêm 1/2 muỗng canh dầu
Khoai tây hầm	250	15-18	180°C/356°F		
Khoai tây nghiền	500	15-18	200°C/392°F		
THỊT					
Miếng thịt bò	100-500	8-12	180°C/356°F		
Sườn heo	100-500	10-14	180°C/356°F		
Hamburger	100-500	7-14	180°C/356°F		
Xúc xích cuộn	100-500	13-15	200°C/392°F		
Đùi	100-500	18-22	180°C/356°F		
Ức gà	100-500	10-15	180°C/356°F		
ĐỒ ĂN NHÉ					
Chả giò	100-400	8-10	200°C/392°F	Lắc	Làm nóng trước khi cho vào nồi
Gà cốt đông lạnh	100-500	6-10	200°C/392°F	Lắc	Làm nóng trước khi cho vào nồi
Cá đông lạnh	100-400	6-10	200°C/392°F		Làm nóng trước khi cho vào nồi
RAU CỦ NHỎI THỰC PHẨM	100-400	10	160°C/320°F		

Mẹo: Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ xuống một nửa thời gian chuẩn bị, bạn sẽ nghe thấy tiếng chuông hẹn giờ khi bạn phải lắc các thực phẩm. Bạn sẽ đặt lại bộ hẹn giờ về thời gian chuẩn bị còn lại sau khi lắc.

* Lưu ý: Thêm 3 phút vào thời gian chuẩn bị khi bạn bắt đầu chiên trong khi nồi chiên không dầu vẫn còn lạnh.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG TẠI NHÀ

Để có kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng khoai tây chiên nướng sẵn (ví dụ: đông lạnh). Nếu bạn muốn làm khoai tây chiên làm tại nhà, hãy làm theo các bước dưới đây.

1. Đặt khoai tây và cắt chúng thành que.
 2. Cho que khoai tây vào tô trong ít nhất 30 phút, lấy chúng ra và lau khô bằng giấy ăn.
 3. Đổ muống canh dầu ô liu vào tô, đặt que lên trên và trộn cho đến khi que được phủ dầu.
 4. Dùng tay hoặc dụng cụ nấu ăn gấp que khoai tây cho vào vỉ chiên.
- * Lưu ý: Không nghiêng tô chứa khoai tây và dầu vào trong vỉ chiên, tránh lượng dầu đọng nhiều dưới đáy lòng nồi.
5. Cài đặt các thông số trên nồi chiên không khí để chiên khoai tây.

LÀM SẠCH & BẢO QUẢN

Làm sạch nồi chiên không khí sau mỗi lần sử dụng.

Lòng nồi, vỉ chiên và bên trong nồi chiên không khí có lớp chống dính. Không sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc vật liệu làm sạch mài mòn để làm sạch chúng, vì điều này có thể làm hỏng lớp chống dính.

1. Rút dây nguồn khỏi ổ cắm trên tường và để nồi chiên không khí nguội.

* Lưu ý: Lấy lòng nồi ra khỏi thân nồi sẽ giúp nồi chiên không khí nhanh nguội hơn

2. Lau bên ngoài nồi chiên không khí bằng vải ẩm.
3. Làm sạch lòng nồi và vỉ chiên bằng nước nóng, một ít chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn. Bạn có thể sử dụng chất lỏng tẩy nhờn để loại bỏ bất kỳ bụi bẩn còn lại.
Mẹo: Nếu bụi bẩn bị dính vào vỉ chiên hoặc đáy lòng nồi, hãy đổ đầy nước nóng vào lòng nồi bằng một ít nước rửa. Đặt khay chiên vào lòng nồi và để lòng nồi và vỉ chiên ngâm trong khoảng 10 phút.
4. Làm sạch bên trong nồi chiên không khí bằng nước nóng và miếng bọt biển không mài mòn.
5. Làm sạch bộ phận làm nóng bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ bất kỳ dư lượng thực phẩm.
6. Đặt nồi chiên không khí ở nơi khô ráo, sạch sẽ.

THẬN TRỌNG

- Đặt nồi chiên không khí lên bề mặt ngang, đều và ổn định.
- Nồi chiên không khí này chỉ dành cho sử dụng thông thường trong gia đình. Nó không dành cho sử dụng trong các môi trường như bếp nhân viên của cửa hàng, văn phòng, trang trại hoặc môi trường làm việc khác. Nó cũng không được dự định sẽ được sử dụng bởi khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ, giường và bữa sáng và môi trường dân cư khác.
- Nếu nồi chiên không khí được sử dụng không đúng cách hoặc cho mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp hoặc nếu nó không được sử dụng theo hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng, bảo hành sẽ không hợp lệ và người bán từ chối mọi trách nhiệm đối với thiệt hại gây ra.
- Luôn mang nồi chiên không khí đến cho một trung tâm dịch vụ được người bán ủy quyền kiểm tra hoặc sửa chữa. Không tự sửa chữa nồi chiên không khí, nếu không bảo hành sẽ không hợp lệ.
- Luôn rút phích cắm nồi chiên không khí sau khi sử dụng.
- Để nồi chiên không khí hạ nhiệt trong khoảng 30 phút trước khi bạn xử lý hoặc vệ sinh nồi chiên không khí.
- Hãy chắc chắn rằng các thực phẩm được chuẩn bị trong nồi chiên không khí này có màu vàng vàng thay vì màu tối hoặc nâu. Loại bỏ thực phẩm bị cháy. Không chiên khoai tây tươi ở nhiệt độ trên 180 ° C (để giảm thiểu việc sản xuất acrylamide).

1. Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói (bao bì, dây cột, hộp,...)
 2. Loại bỏ bất kỳ nhãn dán hoặc nhãn từ nồi chiên không khí.
 3. Làm sạch hoàn toàn vỉ chiên và lòng nồi bằng nước nóng, một ít dung dịch tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn.
- * Lưu ý: Bạn cũng có thể làm sạch các bộ phận này trong máy rửa chén.
4. Lau bên trong và bên ngoài nồi chiên không khí bằng vải ẩm.

KHÔNG BAO GIỜ

1. Không bao giờ đặt nồi chiên không khí lên các bề mặt không chịu nhiệt.
2. Không bao giờ đổ đầy lòng nồi bằng dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
3. Không bao giờ đặt bất cứ thứ gì lên trên nồi chiên không khí. Điều này làm gián đoạn luồng không khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên không khí.
4. Không bao giờ cho thực phẩm vào vỉ chiên vượt quá chỉ số MAX hoặc vượt quá số lượng được chỉ định trong bảng (xem phần 'Cài đặt, vì điều này có thể ảnh hưởng đến chất lượng của kết quả cuối cùng.)
5. Không bao giờ sử dụng lòng nồi mà không có vỉ chiên trong đó.

NGUY HIỂM

- Không bao giờ ngâm vỏ nồi hoặc bất kỳ linh kiện nào có chứa các thực phẩm điện và các bộ phận làm nóng vào trong nước, cũng như không rửa sạch dưới vòi nước.
- Không để nước hoặc chất lỏng khác vào nồi chiên không khí để tránh bị điện giật.
- Luôn đặt các thực phẩm được chiên trong vỉ chiên, để ngăn nó tiếp xúc với các yếu tố làm nóng.
- Không che cửa hút gió và cửa thoát khí khi nồi chiên không khí đang hoạt động.
- Không đổ dầu vào lòng nồi vì điều này có thể gây nguy hiểm hỏa hoạn.
- Không chạm vào bên trong nồi chiên không khí trong khi nồi chiên không khí đang hoạt động.

LỜI KHUYÊN

- Thực phẩm nhỏ hơn thường đòi hỏi thời gian chuẩn bị ngắn hơn một chút so với các thực phẩm lớn hơn.
- Một lượng nguyên liệu lớn hơn chỉ cần thời gian chuẩn bị lâu hơn một chút, một lượng nhỏ nguyên liệu chỉ cần thời gian chuẩn bị ngắn hơn một chút.
 - Đảo/lắc các thực phẩm nhỏ hơn giữa chừng trong thời gian chuẩn bị sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp tránh các thực phẩm chiên không đều.
 - Thêm một ít dầu vào khoai tây tươi giúp khoai tây chiên vàng giòn. Chiên các thực phẩm của bạn trong nồi chiên không khí trong vòng vài phút sau khi bạn thêm dầu.
 - Không chế biến thực phẩm quá nhiều chất béo trong nồi chiên không khí vì một lượng lớn dầu sẽ rò rỉ vào lòng nồi. Dầu tạo ra khói trắng và lòng nồi có thể nóng hơn bình thường
 - Đồ ăn nhẹ có thể được chuẩn bị trong lò nướng cũng có thể được chuẩn bị trong nồi chiên không khí.
 - Lượng tối ưu để chuẩn bị khoai tây chiên giòn là 500 gram.
 - Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không khí để hâm nóng thực phẩm. Để hâm nóng các thực phẩm, đặt nhiệt độ lên 150 ° C trong tối đa 10 phút.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Máy không hoạt động.	Nồi chiên không khí không được cắm.	Đặt phích cắm điện vào tường nối đất.
	Bạn chưa đặt hẹn giờ.	Nhấn + hoặc - cài đặt thời gian chuẩn bị cần thiết để bật nồi chiên không khí.
Các thực phẩm chiên với nồi chiên không khí không được hoàn tất.	Số lượng các thực phẩm trong khay chiên quá nhiều.	Đặt lại lượng thức ăn phù hợp.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp.	Nhấn ▲ hoặc ▼ cài đặt nhiệt độ chuẩn bị cần thiết để bật nồi chiên không khí. (xem phần Cài đặt)
	Thời gian chuẩn bị quá ngắn.	Nhấn + hoặc - cài đặt thời gian chuẩn bị cần thiết để bật nồi chiên không khí. (xem phần Cài đặt)
Các thực phẩm được chiên không đồng đều trong nồi chiên không khí.	Một số loại thực phẩm cần phải được lắc nửa chừng trong thời gian chuẩn bị.	Các phần nằm trên cùng hoặc trên nhau (ví dụ: khoai tây chiên) cần được lắc nửa chừng trong thời gian chuẩn bị. (xem phần Cài đặt)
Tôi không thể trượt lòng nồi vào nồi chiên không khí đúng cách.	Có quá nhiều thực phẩm trong khay chiên	Không cho thực phẩm vào khay chiên vượt quá chỉ số MAX.
	Khay chiên không được đặt trong lòng nồi chính xác.	Đẩy khay chiên nhẹ nhàng xuống lòng nồi cho đến khi bạn nghe thấy tiếng “click”.
Khói trắng bay ra khỏi nồi chiên không khí.	Bạn đang chuẩn bị các thực phẩm dầu mỡ	Khí bạn chiên các thực phẩm dầu mỡ trong nồi chiên không khí, 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 nồi chiên không khí hoặc kết quả cuối cùng.
	Lòng nồi vẫn chứa dư lượng dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong lòng nồi. Hãy chắc chắn rằng bạn làm sạch lòng nồi đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên được chiên không đều	Bạn không ngâm que khoai tây đúng cách trước khi chiên chúng	Ngâm que khoai tây trong bát ít nhất 30 phút, lấy chúng ra và làm khô chúng bằng giấy ăn.
	Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng giữ vững trong quá trình chiên.
Khoai tây chiên tươi không giòn khi chúng ra khỏi nồi chiên không dầu.	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên.	Hãy chắc chắn rằng bạn làm khô que khoai tây đúng cách trước khi bạn thêm dầu.
		Cắt que khoai tây nhỏ hơn để có chín đều hơn.
		Thêm một chút dầu cho kết quả giòn hơn.

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



DIGITAL AIR FRYER MAGIC KOREA A-805



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

Digital Air Fryer Magic Korea A-805



INTRODUCTION

The Air fryer is an easy and healthy way to prepare your favorite fried foods and snacks. The air fryer uses hot air in combination with high-speed air circulation and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.

IMPORTANT

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference. We are not responsible for inaccurate use due to introduction negligence or failure to follow the directions.

DANGER

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Professionals; a service center authorized by sellers or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance should not be used by children aged 15 or under and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 15 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.

- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

CAUTION

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and sellers refuse any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorized by sellers for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimize the production of acrylamide).

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

BEFORE FIRST USE

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

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

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

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

PREPARING FOR USE

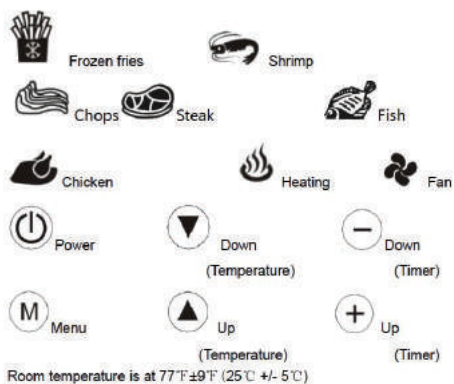
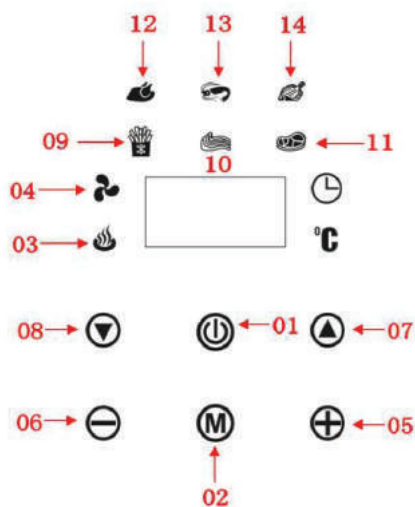
1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer.

3. Put the ingredients in the basket.
 4. Place the basket in the pan properly.
 5. Slide the basket and pan back into the air fryer.
- Note: The basket is equipped with a button guard that ensures safe detachment. Simply push the button out to detach the basket from the pan.
6. Plug the power cord into dedicated outlet.

NEVER

- Never place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Never fill the pan with oil or any other liquid.
- Never put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.
- Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Setting s'), as this could affect the quality of the end result.
- Never use the pan without the basket in it.

DIGITAL CONTROL PANEL



GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS

1. When air fryer is plugged, the "Power" icon will blink, and then it will stay in ready model before any button is pressed.
2. Keep pressing the "Power" icon for 3 seconds, the control panel will be unlocked. You can either select a Quick menu using the "M" button or manually set the Temperature and then the Time.
3. Press power icon to start/cancel.
4. When the cooking cycle is complete, it will be shut down after 5 beeping sounds (only the "Power" icon is displayed).
5. After finished, pull the pan out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface, press the basket release button and lift the basket out of the pan. Carefully pour the ingredients out of the basket onto plate.

Cooking with Quick menus

Keep pressing the "M" icon enables you to scroll through the **6 quick menus** on the panel (Including: Frozen fries, Chops, Steak, Chicken, Shrimp, Fish).

Quick Menus	TEMPERATURE	TIME
Frozen fries	200℃/392℉	20 min
Chops	190℃/374℉	15 min
Steak	200℃/392℉	8 min
Chicken	200℃/392℉	22 min
Shrimp	165℃/329℉	10 min
Fish	190℃/374℉	10 min

Cooking with Manual setting

Once you are familiar with the appliance, you may want to experiment with your own recipes. You do not need to select a quick menu, simply choose the time and temperature that suits your personal taste.

The and icon enable you to add or decrease cooking temperature 9℉ /5℃ at a time. Keeping the button held down will rapidly change the Temperature.

Temperature control range: 140-392℉/ 60℃–200℃.

The and icon enable you to add or decrease cooking time, 1 minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time. Time control range: 1 min to 30 minutes.

* Note: Up/Down (Timer) shows as : Up/Down (Temperature) shows as : ℉/℃

The Heating icon shows that the heating element is working (or micro switch is on); and it will disappear when the fryer pan is pulled out or the temperature is up to the specified temperature.

The Fan icon shows that the motor is working; and it will disappear when the fryer bowl is pulled out.

Cooking the next dishes

If you need to use the fryer again for next dishes, simply unlock the product as aforesaid, selecting the "M" or set the time and temperature up to your personal taste.

* Note: When the first dish is finished, the air fryer is instantly ready for preparing another dish. If the temperature inside the fryer is the same as the temperature next dish required, the Heating icon will disappear.

When the temperature inside <temperature required, the heating element will work and heating icon will appear.

SETTING

The table on the next page helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

* **Note:** Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the rapid air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.

- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home made dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minute
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C/°F)	Shake	Extra Information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200°C/392°F	Shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200°C/392°F	Shake	
Home-made fries (8x8 mm)	300-800	16-20	200°C/392°F	Shake	add ½ tbsp. of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180°C/356°F	Shake	add ½ tbsp. of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	200°C/392°F		add ½ tbsp. of oil
Rosti	250	15-18	180°C/356°F		
Potato gratin	500	15-18	200°C/392°F		
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180°C/356°F		
Pork chops	100-500	10-14	180°C/356°F		
Hamburger	100-500	7-14	180°C/356°F		
Sausage roll	100-500	13-15	200°C/392°F		
Drumsticks	100-500	18-22	180°C/356°F		
Chicken breast	100-500	10-15	180°C/356°F		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200°C/392°F	Shake	Preheat air fryer
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200°C/392°F	Shake	Preheat air fryer
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200°C/392°F		Preheat air fryer
Stuffed vegetables	100-400	10	160°C/320°F		

* **Note:** Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

HOW TO SHAKE

If some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see Setting table on page 10).

1. To shake the ingredients, pull the pan out of the fryer by the handle (the fryer will automatically shut down), and carefully shake the ingredients.
 2. After done, slide the pan back into the air fryer. The fryer will automatically continue to work.
- Caution:** Do not press the basket release button during shaking.
- Tip:** To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.
- Tip:** If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

MAKING HOMEMADE FRIES

For best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
 2. Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
 3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
 4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
- * **Note:** Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.
5. Fry the potato sticks according to the instructions.

CLEANING& STORAGE

Clean the appliance after every use.

The pan, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the power cord from the wall socket and let the appliance cool down.
- * **Note:** Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

* **Note:** The pan and basket are dishwasher-safe.

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

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
6. Place the appliance in the clean, dry place.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The airfryer is not turning on.	The appliance is not plugged in.	plug the appliance into a grounded wall socket
	You have not set the timer.	Press (+) and (-) to set the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Press ^ and ^ to set the required temperature (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Press (+) and (-) to set the required preparation time (see section 'Settings').

The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'
Fried snacks are not crispy after frying	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Pan does not slide into fryer properly	Over filled basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication
	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	It's normal for white smoke to appear when prepping greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the airfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the airfryer	You did not soak the potato sticks properly before you fried them	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying
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.	Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.s

NGUON SONG VIET IMEX TRADING Co., Ltd

- 235 - 237, 9A Street, Trung Son, Hamlet 4, District Binh Chanh, HCMC, Viet Nam
- 109 Trung Hoa Street, Yen Hoa Ward, Cau Giay District, Ha Noi, Viet Nam