



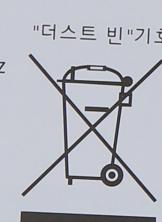
문제 해결

문제가 발생하면 종종 사소한 일입니다. 당사 서비스에 연락하기 전에 다음 정보를 참고하십시오.

현상	이유	치료
장치가 작동하지 않음	장치가 전기를 입력하지 않습니다.	전원 공급 장치, 전원 코드 확인. 전원 플러그를 올바르게 연결하십시오. 주 회로 차단기를 확인하십시오.
	어플라이언스에 결함이 있습니다. 내부의 조명은 더 이상 불이 커집니다.	찰각 소리가 날 때까지 도어를 닫습니다. 당사 서비스 또는 수리 센터에 문의하십시오.
음식이 조리되지 않음.	너무 많은 음식을 주세요.	음식의 양을 줄이십시오. 소량 균일하게 조리됩니다.
	온도를 너무 낮게 설정. 요리 시간이 너무 짧습니다.	더 높은 온도 설정. 조리 시간을 길게 설정.
음식이 아닙니다 상쾌한	음식이 사용됩니다. 기준 프라이어에 적합합니다.	오븐용 식품을 사용하거나 약간의 기름.
	당신은 매우 준비하고 있습니다 지방이 많은 음식.	기기 내부에 지방이 뿐면 연기가 발생할 수 있습니다. 적절한 환기를 제공하십시오.
연기가 나옵니다	베이킹 시트 / 지방 드립 트레이 여전히 지방 잔류 물입니다 이전 사용.	베이킹 시트 / 지방 드립 트레이 청소 "청소"장에 설명된대로 매번 사용한 후.

기술 데이터

모델 : AFH - 101
 전원 공급 장치 : 220-240 V ~, 50/60 Hz
 전력 소비 : 1500W
 보호 등급:
 순중량 : 약. 7.6kg
 지속적인 제품 개발 과정에서 기술 및
설계 수정 권한은 그대로 유지됩니다.
 이 기기는 전자기 호환성 및 저전압
지침과 같은 모든 관련 현재 CE 지침에 따라
테스트되었으며 최신 규정에 따라
제작되었습니다.



처분

"더스트 빈"기호의 의미
환경 보호 : 전기 장비를
가정용 쓰레기로 폐기하지
마십시오.

더 이상 사용하지 않을 전기
장비는 폐기기 위해 제공된
수거 장소로 반환하십시오.

이는 잘못된 폐기가 환경과 인간의 건강에
미치는 잠재적 인 영향을 방지하는 데
도움이됩니다.

이는 전기 및 전자 장비의 재활용 및 기타
형태의 재활용에 기여할 것입니다.

장비를 폐기 할 수 있는 위치에 관한 정보는
현지 당국에서 얻을 수 있습니다.

CẨM NANG HƯỚNG DẪN

Cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Chúng tôi hy vọng bạn sẽ có nhiều trải nghiệm thú vị khi sử dụng thiết bị này.

Các ký hiệu trong Sách hướng dẫn

Thông tin quan trọng cho sự an toàn của bạn được đánh dấu đặc biệt.

Điều cần thiết là phải tuân thủ các hướng dẫn này để tránh tai nạn và sử dụng đúng cách:

⚠ CẢNH BÁO:

Điều này cảnh báo bạn về những nguy hiểm đối với sức khỏe và các rủi ro thương tích có thể xảy ra.

⚠ THẬN TRỌNG:

Điều này đề cập đến các mối nguy hiểm có thể xảy ra đối với thiết bị hoặc các đối tượng.

ℹ GHI CHÚ:

Điều này làm nổi bật các mèo và thông tin.

NỘI DUNG

Cẩm nang hướng dẫn.....	27
Ghi chú chung.....	28
Các Biện pháp Phòng ngừa An toàn Đặc biệt cho Thiết bị.....	29
Mở gói thiết bị.....	30
Các phụ kiện.....	30
Tổng quan về các thành phần.....	31
Lưu ý khi sử dụng.....	32
Vị trí.....	32
Công suất kết nối.....	32
Kết nối điện.....	32
Chế độ chờ.....	32
Bật / Tắt thiết bị.....	32
Trước khi sử dụng lần đầu.....	33
Gợi ý hữu ích khi sử dụng.....	33
Các nút chức năng.....	33
Chức năng tự động.....	34
Thay đổi nhiệt độ và thời gian.....	34
Bật đèn.....	34
Hâm nóng thức ăn.....	35
Xoay thanh Roti.....	35
Sự chuẩn bị	35
Sử dụng với Giò chiên.....	35
Sử dụng với thanh Roti và nĩa cối định 2 đầu.....	35

Nướng bằng giỏ lưới xoay.....	36
Sử dụng với Khay nướng và khay lưới.....	36
Sử dụng thiết bị.....	36
Tạm dừng hoạt động.....	37
Kết thúc hoạt động.....	37
Làm sạch.....	37
Phụ kiện.....	38
Thân nhựa.....	38
Lưu trữ.....	38
Xử lý sự cố.....	38
Thông số kỹ thuật.....	39
Thải bỏ.....	39
Ý nghĩa của ký hiệu "Thùng rác".....	39



GHI CHÚ CHUNG

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi vận hành thiết bị và tuân thủ chặt chẽ các hướng dẫn này.

Nếu bạn đưa thiết bị này cho người khác, xin vui lòng chuyển giao các hướng dẫn vận hành.

- Thiết bị được thiết kế dành riêng cho mục đích sử dụng cá nhân và và cho mục đích dự kiến. Thiết bị này không dành cho mục đích sử dụng thương mại.
- Không sử dụng nó ngoài trời. Tránh xa các nguồn nhiệt, ánh nắng trực tiếp, độ ẩm (không được nhúng thiết bị này vào nước). Không sử dụng thiết bị với tay ướt. Nếu thiết bị ẩm hoặc ướt, hãy rút phích cắm của thiết bị ngay.
- Khi làm sạch hoặc bảo quản, hãy tắt thiết bị và luôn rút phích cắm ra khỏi ổ cắm nếu thiết bị không được sử dụng và tháo các phụ kiện kèm theo.
- Không vận hành thiết bị mà không có sự giám sát. Nếu bạn ra khỏi phòng, bạn phải luôn tắt thiết bị. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.
- Phải kiểm tra thiết bị và dây dẫn nguồn điện thường xuyên để phát hiện các dấu hiệu hư hỏng. Nếu tìm thấy hư hỏng, không được sử dụng thiết bị.
- Chỉ sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng.
- Để đảm bảo an toàn, vui lòng giữ tất cả bao bì (túi nhựa, hộp, polystyrene, v.v.) ra khỏi tầm với của trẻ em.

CẢNH BÁO:

Không cho trẻ nhỏ nghịch lá nhựa.
Có nguy cơ ngạt thở!

CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN ĐẶC BIỆT CHO THIẾT BỊ

CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN ĐẶC BIỆT CHO THIẾT BỊ:
Bạn sẽ tìm thấy biểu tượng sau với ký tự cảnh báo trên thiết bị:

CẢNH BÁO: Bề mặt nóng! Nguy cơ bỏng!

- Trong quá trình hoạt động nhiệt độ của các bề mặt tiếp xúc sẽ rất cao.
- Do đó, chỉ chạm vào thiết bị ở tay nắm cửa như bảng điều khiển. Nếu cần, hãy sử dụng găng tay lò nướng.
- Trong quá trình vận hành, hơi nóng có thể thoát ra từ lỗ thoát khí. Nên giữ một khoảng cách vừa đủ.

- Không che cửa vào và lỗ thoát khí, để đảm bảo không khí lưu thông đầy đủ.
- Giữ khoảng cách vừa đủ (15cm) đối với các đồ đạc xung quanh như đồ nội thất, rèm cửa, v.v...

- Do nhiệt và hơi bốc lên, không đặt thiết bị dưới tủ tường.
- Không vận hành thiết bị với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc thiết bị riêng, hệ thống điều khiển từ xa.

- Không làm giả công tắc an toàn.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu các nguy cơ liên quan.

- Trẻ em không được chơi với thiết bị.
- Trẻ em không được làm vệ sinh và bảo trì trừ khi chúng lớn hơn 8 tuổi và được giám sát.

- Để thiết bị và dây của nó xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.

- Không tự ý sửa chữa thiết bị. Luôn liên hệ với kỹ thuật viên chính hãng. Nếu dây cung cấp bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng để tránh nguy hiểm.

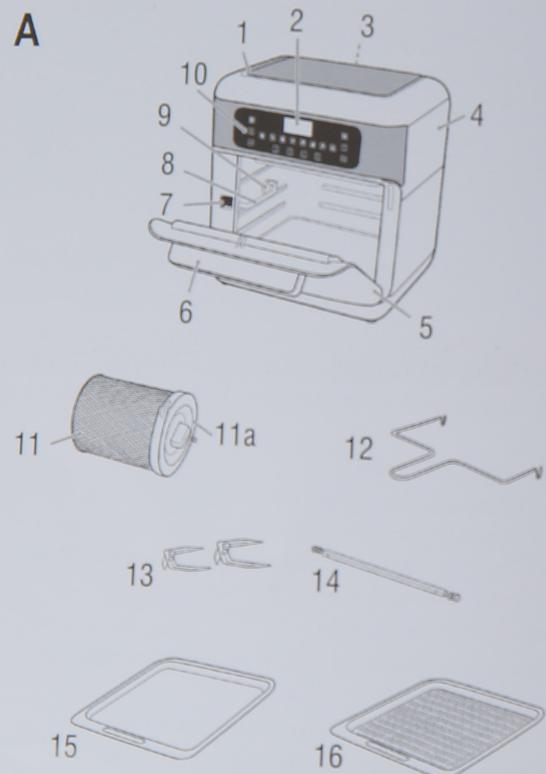
THẬN TRỌNG:

Không ngâm thiết bị này trong nước trong quá trình vệ sinh. Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn trong mục "Làm sạch".



MỞ GÓI THIẾT BỊ

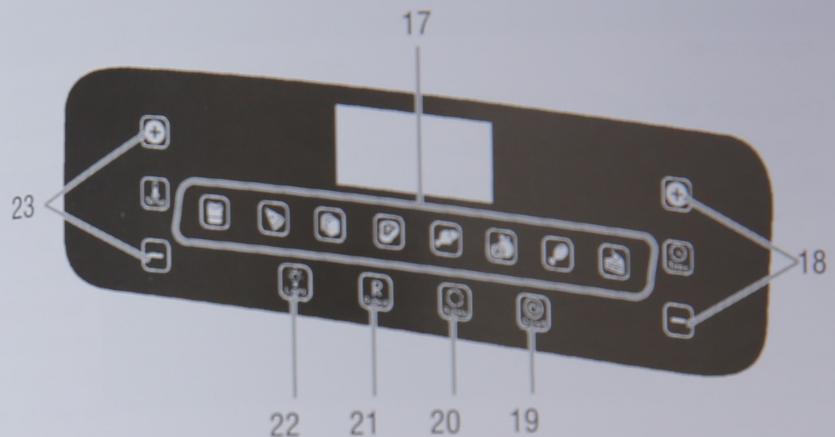
- Lấy thiết bị ra khỏi bao bì.
- Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói như giấy bạc, vật liệu cuộn, giá đỡ cáp và bao bì carton.
- Kiểm tra đầy đủ linh kiện.
- Nếu thiếu bộ phận hoặc hư hỏng, không sử dụng thiết bị. Trả lại cho nhà bán lẻ của bạn ngay lập tức.

A

CÁC PHỤ KIỆN

- 1x Nồi chiên không dầu
1x Giỏ chiên
1x Tay cầm

- 1x Thanh xiên gà/ Thanh Roti
1x Khay nướng / khay hứng mỡ
2x Khay lưới

B

TỔNG QUAN CÁC THÀNH PHẦN

Hình A

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Cửa giò vào | 10. Bảng điều khiển |
| 2. Màn hình | 11. Giỏ chiên |
| 3. Cửa thoát khí | 11a. Nắp giỏ chiên |
| 4. Thân nhựa | 12. Tay cầm |
| 5. Cửa kính | 13. Vít/Niň cố định thanh Roti |
| 6. Tay nắm cửa | 14. Thanh xiên gà/ Thanh Roti |
| 7. Chốt cửa | 15. Khay nướng / Khay hứng mỡ |
| 8. Rãnh trượt | 16. Khay lưới |
| 9. Vị trí lắp thanh Roti/ giỏ chiên | |

Hình B: Các ký hiệu trên Bảng Điều khiển

- | |
|---|
| 17. Nút để lựa chọn chương trình |
| 18. <input checked="" type="checkbox"/> và <input type="checkbox"/> các nút để cài đặt thời gian () |
| 19. <input type="checkbox"/> Nút (Bật / tắt thiết bị) |
| 20. <input type="checkbox"/> Nút (Xoay thanh Roti) |
| 21. <input type="checkbox"/> Nút (Hâm nóng thức ăn) |
| 22. <input type="checkbox"/> (Bật đèn) |
| 23. <input checked="" type="checkbox"/> và <input type="checkbox"/> các nút để cài đặt nhiệt độ () |



GHI CHÚ KHI SỬ DỤNG

Vị trí

- Đặt thiết bị trên bề mặt chống trượt, bằng phẳng và chịu nhiệt.
- Cẩn thận để thiết bị và cáp nguồn không được đặt trên bề mặt nóng hoặc gần nguồn nhiệt.

Công suất kết nối

Tổng công suất tiêu thụ của thiết bị này có thể lên đến 1500W. Với tải được kết nối này, nên sử dụng đường dây cung cấp riêng biệt được bảo vệ bởi bộ ngắt mạch giả dung 16A.

⚠ THẬN TRỌNG: Quá tải!

- Nếu bạn sử dụng dây dẫn nối dài, chúng phải có tiết diện cáp ít nhất là 1,5mm².
- Không sử dụng nhiều ổ cắm vì thiết bị này quá mạnh.

Kết nối điện

- Trước khi cắm phích cắm vào ổ cắm, hãy kiểm tra xem điện áp chính sẽ sử dụng có khớp với điện áp của thiết bị không.
- Kết nối thiết bị với ổ cắm. Bạn sẽ nghe thấy tiếng bip và tất cả các biểu tượng đều sáng lên. Nút sáng màu đỏ.

Chế độ chờ

⚠ GHI CHÚ:

Thiết bị đang ở chế độ chờ, nếu nút sáng đỏ.

Khi gấp các tinh huống sau, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ:

- Khi cắm phích cắm điện.
- Nếu không có nút nào được nhấn trong khoảng 60 giây.
- Khi thời gian đã trôi qua.
- Khi bạn nhấn và giữ nút trong khoảng 3 giây.

Bạn thoát khỏi chế độ chờ bằng cách nhấn nút . Tất cả các biểu tượng sáng lên và nút nháy đèn màu đỏ.

Bật / Tắt thiết bị

Bật và tắt thiết bị bằng cách sử dụng nút .

⚠ GHI CHÚ:

Thiết bị này chỉ hoạt động khi đã đóng chặt cửa.

Trước khi sử dụng lần đầu

- Có lớp bảo vệ trên bộ phận làm nóng. Để loại bỏ điều này, hãy vận hành thiết bị trong khoảng 10 phút mà không có bất kỳ vật dụng nào.

⚠ CẢN BÁO:

Để thiết bị nguội trước khi bạn vệ sinh!

- Rút phích cắm điện ra khỏi ổ điện.
- Lau bên trong thiết bị và lau sạch các phụ kiện trước khi sử dụng thiết bị.

Gợi ý hữu ích khi sử dụng

- Công tắc an toàn ngăn việc sử dụng thiết bị khi cửa chưa đóng. Đèn của bảng điều khiển tắt.
- Không đổ đầy giò. Luôn đảm bảo thực phẩm có đủ không gian trong giò để đạt hiệu quả tốt nhất.
- Để đạt được độ giòn, bạn có thể phết một ít dầu lên thực phẩm.
- Không chuẩn bị thiết bị cho các loại thực phẩm giàu chất béo (ví dụ như xúc xích).
- Tất cả các loại thực phẩm có thể được chuẩn bị trong thiết bị, cũng phù hợp với lò nướng.
- Các bữa ăn đông lạnh hoặc thức ăn lỏng như súp có thể được chuẩn bị trong các hộp đựng thích hợp.
- Lưu ý rằng bột nở ra trong quá trình nướng bánh ngọt, bánh mì hoặc tương tự. Không có gì phải tiếp xúc với bộ phận làm nóng.
- Đổ nước lên các sản phẩm khoai tây tự làm sau khi cắt ít nhất 30 phút để giảm tính bột khoai tây. Sau đó dùng giấy thấm khô miếng khoai tây.
- Thời gian nấu phụ thuộc vào một số yếu tố: Kích cỡ, tình trạng, số lượng thực phẩm và nhiệt độ cài đặt. Để biết các giá trị tiêu chuẩn, hãy xem mục "Các nút chức năng" "Chức năng tự động".
- Nếu bạn không làm nóng trước nồi chiên không khí nóng, hãy thêm 3 phút để thời gian nấu ăn.
- Chiên bít tết / số lượng thịt lớn hơn trong chảo trước đó trước khi để nấu trong nồi chiên không khí nóng. Thời gian và nhiệt độ phụ thuộc vào mức độ hoàn thiện mong muốn.



CÁC NÚT CHỨC NĂNG

⚠ GHI CHÚ:

- Các nút trên thiết bị là phím cảm ứng. Chạm nhẹ vào các nút bằng ngón tay để thực hiện chức năng. Bắt cứ khi nào một nút được nhấn, nó sẽ được xác nhận bằng âm thanh bip.
- Nếu bạn nhấn giữ các nút hoặc , chế độ nhanh sẽ bắt đầu.

Chức năng tự động

Chọn chương trình tự động mong muốn của bạn trên bảng điều khiển. Chương trình đã đặt có thể được xác định bằng cách nháy đèn nút tương ứng.

Nút	Chế độ	Nhiệt độ đặt trước tính bằng °C	Thời gian đặt trước tính bằng phút
	Khoai tây chiên	200	15
	Pizza	175	25
	Bánh mì	165	15
	Thịt	180	15
	Cá	175	30
	Sấy khô	40	120
	Gia cầm	190	30
	Làm bánh	160	30

GHI CHÚ:

- Tùy thuộc vào kích thước và trọng lượng, thời gian và nhiệt độ có thể dài hơn và cao hơn hoặc ngắn hơn và thấp hơn.
- Tuy nhiên, bạn có thể thay đổi nhiệt độ và thời gian cài đặt trước của các chức năng tự động.
- Nếu bạn muốn chọn một chương trình khác sau khi bắt đầu một chương trình, trước tiên hãy nhấn nút

Thay đổi nhiệt độ và thời gian

Nút và có sẵn hai lần trên thiết bị.

- Sử dụng các nút hoặc ở trên và dưới biểu tượng để cài đặt nhiệt độ. (Trong tất cả các chương trình - trừ Sấy - 80 ° C đến 200 ° C, Sấy: 40 ° C đến 80 ° C)
- Sử dụng các nút và dưới biểu tượng để đặt thời gian nấu. (Trong tất cả các chương trình - trừ Sấy - 1 đến 90 phút, Sấy: 1 đến 24 giờ)

GHI CHÚ:

Màn hình hiển thị xen kẽ thời gian còn lại và nhiệt độ cài đặt.

Bật đèn

Sử dụng nút để bật và tắt ánh sáng bên trong thiết bị. Sau khoảng 2 phút, đèn tự động tắt. Ngoài ra, đèn sẽ sáng khi cửa được mở.

Bật đèn = nút nháy đèn

Tắt đèn = nút đèn sáng liên tục

Hâm nóng thức ăn

Sử dụng nút để hâm nóng thức ăn. Nút nút nháy sau khi bạn nhấn nó. Nhiệt độ cài đặt trước là 115 ° C và thời gian 6 phút.

Xoay thanh Roti

Sử dụng nút để bật và tắt chức năng nướng Roti
Bật chức năng nướng Roti = nút nháy đèn
Tắt chức năng nướng Roti = nút sáng đèn liên tục

CHUẨN BỊ



Sử dụng với Giò chiên

- Mở cửa.
- Trượt khay hứng mỡ xuống đáy của nồi chiên.
- Giữ giò chiên bằng các bề mặt nhựa đen.
- Mở nắp giò chiên bằng cách xoay theo hướng Biểu tượng phải chính xác phía trên.
- Cho thực phẩm vào giò.
- Đóng nắp. Vặn chặt nắp theo hướng
- Nâng rổ chiên bằng dụng cụ tháo lắp lên rãnh. Giữ nút nhả [7] theo hướng mũi tên và trượt giò về phía cuối thanh ray. Giò chiên phải cố định đúng vị trí.

Sử dụng thanh Roti và nĩa cố định 2 đầu

GHI CHÚ:

Không chọn thực phẩm quá lớn. Thực phẩm được nướng phải đủ xa với thành bên trong và không được chạm sợi đất

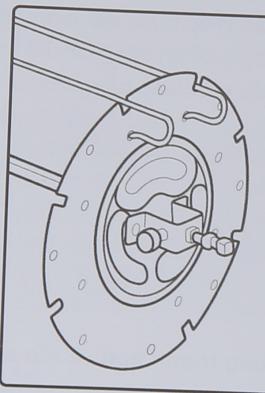
- Mở cửa.

2. Đặt khay hứng mỡ xuống đáy của nồi chiên.

3. Xoa dầu ăn lên chỗ quay vòng và nĩa.

4. Thực phẩm phải được làm sạch trước khi nướng. Nếu nướng gà, phải buộc cánh và chân sát vào thân bằng sợi chỉ.





5. Đặt thực phẩm vào giữa thanh Roti sao cho cân bằng. Lắp thanh Roti đúng rãnh và vặn chặt các nĩa kẹp ở 2 đầu
6. Sau khi thanh Roti đã vào đúng vị trí. Đóng cửa lại và bắt đầu nướng.

Nướng bằng Giỏ lưới xoay

1. Mở cửa.
2. Đặt khay hứng mỡ xuống đáy cửa nồi chiên.
3. Cho thực phẩm vào trong giỏ lưới.
4. Trượt đĩa cố định lên thanh Roti. Hãy chú ý đến dòng chữ L (trái) và R (phải) ở mặt của đĩa cũng như phần lõm cho các ốc vít trên ống nhỏ thanh Roti. Vặn chặt các đĩa cố định bằng vít.
5. Chèn các miếng nhồi bông vào đĩa cố định. Tham khảo hình liền kề. Đặt miếng nhồi có mặt cong vào rãnh của đĩa cố định. Chèn phần cuối của ống nhỏ vào lỗ đối diện của đĩa cố định kia. Móc mặt cong của ống nhỏ vào lỗ dưới rãnh.
6. Nâng bánh Roti làm săn bằng dụng cụ tháo lắp lên rãnh trượt. Giữ nút nhả [7] theo hướng mũi tên và trượt giỏ về phía cuối thanh ray. Xử lý chất cửa. Lắp bánh phải vào đúng vị trí.

Sử dụng với Khay nướng và Khay lưới

1. Mở cửa.
2. Trượt khay nướng và / hoặc khay lưới vào rãnh trượt.

SỬ DỤNG THIẾT BỊ

1. Đóng cửa lại.
2. Nhấn nút để thoát khỏi chế độ chờ. Bạn sẽ thấy cài đặt đặt trước 200 °C và 15 phút.
3. Chọn một chương trình tự động và nếu cần, thay đổi thời gian nấu và nhiệt độ bằng các nút hoặc .
4. Nếu bạn sử dụng giỏ chiên hoặc thanh Roti, hãy nhấn thêm nút để xoay thanh Roti.
5. Nhấn nút để bắt đầu quá trình nấu.

Tạm dừng hoạt động

- Nhấn nút để tạm dừng hoạt động. Nút đang nhấp nháy. Nhấn lại nút để tiếp tục hoạt động. Nút liên tục sáng trở lại.
- Tuy nhiên, hoạt động sẽ bị gián đoạn khi bạn mở cửa. Đóng cửa để hoạt động trở lại.

GHI CHÚ:

Chương trình sẽ tiếp tục hoạt động từ lúc bị tạm dừng

Kết thúc hoạt động

GHI CHÚ:

Khi kết thúc nướng, quạt vẫn tiếp tục chạy để hạ nhiệt thiết bị. Nút sẽ có nháy đèn. Sau khoảng 20 giây, sẽ nghe thấy 3 tiếng bip. Thiết bị chuyển sang trạng thái chờ.

CẢNH BÁO: Nguy cơ bỏng!

- Hơi nóng có thể thoát ra ngoài!
- Sử dụng găng tay lò nướng!

1. Mở cửa.
2. Tháo toàn bộ phụ kiện đã sử dụng
3. Chỉ đặt các phụ kiện trên bề mặt chịu nhiệt
4. Đóng cửa lại.



LÀM SẠCH

⚠ CẢNH BÁO:

- Luôn tắt và rút phích cắm điện thiết bị trước khi vệ sinh. Chờ cho đến khi thiết bị nguội.
- Không nhấn thiết bị này xuống nước

⚠ THẬN TRỌNG:

- Không sử dụng miếng cọ sắt hoặc các sắc nhọn khi vệ sinh thiết bị
- Không sử dụng dung dịch có tính acid và tẩy rửa mạnh

Phụ kiện

Làm sạch các phụ kiện bằng nước ấm.

Thân nhựa

Làm sạch thiết bị bên trong và bên ngoài bằng khăn ẩm, không dùng khăn ướt.



LUU TRU

- Vệ sinh thiết bị như mô tả. Để các phụ kiện khô hoàn toàn.
- Chúng tôi khuyên bạn nên bảo quản thiết bị trong bao bì ban đầu khi nó không được sử dụng trong thời gian dài.
- Luôn bảo quản thiết bị ở nơi thông thoáng và khô ráo, đặt ngoài tầm với của trẻ em.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Nếu có sự cố xảy ra, trước khi bạn liên hệ với dịch vụ của chúng tôi, vui lòng lưu ý các thông tin sau:

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách xử lý
Thiết bị không hoạt động.	Thiết bị không vào điện.	Kiểm tra nguồn điện, dây nguồn. Cắm lại giắc cắm điện. Lỗi mạch chính (Liên hệ TT&BH chính hãng).
Không sáng đèn bên trong thiết bị	Cửa kính chưa được đóng chặt. Thiết bị đang bị lỗi, hỏng.	Đóng chặt cửa kính. Liên hệ với dịch vụ của chúng tôi hoặc TT&BH chính hãng.
Đèn bị lỗi, hỏng.	Đèn bị lỗi, hỏng.	
Thức ăn không được nấu chín.	Cho quá nhiều thực phẩm.	Giảm số lượng thực phẩm.
Nhiệt độ đặt quá thấp.	Nhiệt độ đặt quá thấp.	Đặt nhiệt độ cao hơn.
Thời gian nấu quá ngắn.	Thời gian nấu quá ngắn.	Đặt thời gian nấu dài hơn.
Thức ăn không được giòn.	Thực phẩm chỉ phù hợp với một số nồi chiên thông thường.	Rưới một ít dầu ăn lên, thử nấu lại.
Có khói bốc lên từ thiết bị	Bạn đang nấu thức ăn rất béo.	Chất béo bắn bên trong thiết bị có thể gây ra khói Mở cửa của thiết bị nấu, đợi hơi già, đóng lại.
	Trên khay nướng / khay hุง mỡ vẫn còn cặn mỡ từ lần sử dụng trước.	Làm sạch khay nướng / khay hุง mỡ sau mỗi lần sử dụng như được mô tả trong mục "Làm sạch".

Thông số kỹ thuật

Mô hình: AFH-101

Nguồn điện: 220-240V ~, 50 / 60Hz

Sự tiêu thụ năng lượng: 1500W

Lớp bảo vệ:

Khối lượng tịnh: 7,6 kg

Thiết bị này đã được kiểm tra theo tất cả các hướng dẫn CE hiện hành có liên quan, chẳng hạn như chỉ thị về khả năng tương thích điện tử và điện áp thấp, và đã được chế tạo theo các quy định mới nhất.

Thải bỏ

Ý nghĩa của Biểu tượng "Thùng rác"

Bảo vệ môi trường của chúng ta: không vứt thiết bị điện vào rác thải sinh hoạt.

Vui lòng trả lại bất kỳ thiết bị điện nào mà bạn sẽ không còn sử dụng đến các điểm thu gom được cung cấp để họ xử lý.

Điều này giúp tránh những tác động tiềm ẩn của việc thải bỏ không đúng cách đối với môi trường và sức khỏe con người.

Điều này sẽ góp phần vào việc tái chế và các hình thức tái sử dụng thiết bị điện và điện tử khác.

Thông tin về nơi có thể xử lý thiết bị có thể được lấy từ chính quyền địa phương của bạn.