



HAWONKOO
국민 가전용품

AIR FRYER
에어프라이어



AFH
045

Instr

Ma

문제 해결

문제	가능한 원인	해결책
에어 프라이어가 작동하지 않습니다	기기가 연결되어 있지 않습니다	플러그를 집지 된 벽면 소켓에 연결하십시오.
	타이머 설정은 잊어 버려	타이머를 예상 시간으로 설정.
튀겨진 재료가 안 됐어요	재료의 양이 너무 많습니다	재료를 적당한 양으로 줄이십시오.
	튀김 온도가 너무 낮습니다	올바른 온도를 설정하십시오 ('제품 사용'장의 '설정' 섹션 참조).
	튀김 시간이 너무 짧습니다	올바른 튀김 시간을 설정하십시오 ('제품 사용'장의 '설정' 섹션 참조).
재료가 고르지 않게 튀겨집니다	재료를 튀길 때 흔들어야 합니다	튀김 중에 재료를 흔 듭니다 ('제품 사용'장의 '설정' 섹션 참조).
튀김 스펙은 바삭하지 않습니다	전통적인 튀김기에 튀겨야 하는 간식	더 바삭한 결과를 위해 간식에 약간의 기름을 살짝 발라야 합니다.
팬을 기기에 제대로 밀어 넣을 수 없습니다	냄비에 재료가 너무 많습니다	MAX 표시 이상으로 팬을 채우지 마십시오.
기지에서 연기가 나옵니다.	기름기 많은 재료를 볶습니다	에어 프라이어에서 기름기가 많은 재료를 튀길 때 많은 양의 기름이 팬에 누출됩니다. 기름이 흰 연기를 내고 팬이 평소보다 더 뜨거워 질 수 있습니다. 이것은 어플라이언스 또는 최종 결과에 영향을 미치지 않습니다.
	팬에는 이전에 사용한 그리스 잔여 물이 여전히 남아 있습니다	흰 연기는 팬에서 기름이 가열되어 발생합니다. 사용 후 항상 팬을 적절하게 청소하십시오.
신선한 감자 튀김이 고르지 않게 튀김	잘못된 유형의 감자를 사용하십시오	신선한 감자를 사용하고 튀김하는 동안 단단하게 유지되도록 합니다.
	감자 스틱을 튀기기 전에 제대로 행구지 않았습니다	감자 스틱을 적절하게 행구어 전분을 제거하십시오.
신선한 감자 튀김은 바삭하지 않습니다	기름의 양과 감자 튀김의 젖음에 따라 달라집니다	기름을 추가하기 전에 감자 스틱을 제대로 말리십시오.
		더 바삭한 결과를 위해 감자 스틱을 더 작게 자릅니다.
		더 바삭한 결과를 위해 약간 더 많은 기름을 첨가하십시오.

CẢNH BÁO AN TOÀN

Khi sử dụng thiết bị điện, lưu ý cần tuân thủ theo các quy tắc, lưu ý cơ bản bên dưới:

- Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.
- Không chạm vào bề mặt nóng.
- Để phòng ngừa điện giật, không nhúng dây điện, ổ cắm, hoặc nguyên cả thiết bị vào trong nước hoặc chất lỏng.
- Cần giám sát chặt chẽ nếu sản phẩm được sử dụng bởi trẻ em hoặc đặt cạnh.
- Rút nguồn điện khi không sử dụng.
- Không sử dụng thiết bị nếu dây điện, ổ cắm hoặc bất kỳ phần thiết bị điện tử nào bị hỏng. Liên lạc với nhà cung cấp để được sửa chữa và thay thế.
- Đảm bảo các thành phần bên trong lòng nồi (đồ ăn) không chạm trực tiếp vào thanh gia nhiệt.
- Không bật lò thoát nhiệt trong khi sản phẩm đang hoạt động.
- Không được đổ quá nhiều dầu vào trong lòng nồi, nếu không sẽ dễ gây cháy.
- Chỉ nên sử dụng các phụ kiện chính hãng kèm theo sản phẩm để tránh gây cháy nổ.
- Không sử dụng ngoài trời.
- Không để dây điện treo ở cạnh bàn, hoặc các bề mặt sắc nhọn, bề mặt nóng.
- Không để thiết bị cạnh bếp ga, bếp điện hoặc các vị trí có nhiệt độ cao.
- Phải cực cần trọng khi di chuyển thiết bị khi có dầu nóng hoặc các chất lỏng bên trong.
- Để ngắt kết nối, hãy chỉnh thời gian về không và chỉnh nhiệt độ về không. Sau đó rút điện.
- Không sử dụng thiết bị ngoài mục đích sử dụng.
- Không bao giờ đặt thiết bị dựa vào tường hoặc các thiết bị khác. Phải có ít nhất 10 cm (3 inch) không gian trống cho mặt sau. Mặt trái / phải và mặt trên của thiết bị. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
- Trong quá trình chiên, hơi nước nóng được thoát ra từ lỗ thoát khí. Giữ khoảng cách tay và mặt của bạn khỏi hơi nước và từ lỗ thoát khí. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước nóng và không khí khi bạn lấy Chảo chiên ra khỏi thiết bị.
- Đảm bảo rằng các thành phần được chuẩn bị trong thiết bị này có màu vàng vàng thay vì sẫm hoặc nâu. Loại bỏ các phần bị cháy.
- Đảm bảo đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, phẳng và ổn định.
- Đảm bảo không phù hợp nếu thiết bị được sử dụng cho mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp, hoặc nó không được sử dụng theo hướng dẫn.
- Thiết bị cần khoảng 30 phút để nguội để xử lý hoặc làm sạch an toàn.

- Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị.

- Để tránh nguy hiểm do sơ ý đặt lại bộ cắt nhiệt, thiết bị này không được cung cấp thông qua thiết bị chuyển mạch bên ngoài, chẳng hạn như bộ hẹn giờ, hoặc kết nối với mạch điện thường xuyên được bật và tắt bởi các phím chức năng.

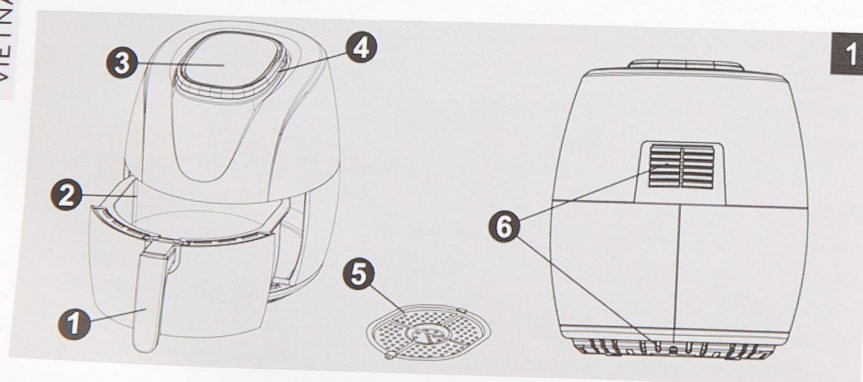


HƯỚNG DẪN

Ưu điểm của nồi chiên không dầu là có thể sử dụng một cách dễ dàng và lành mạnh với các món ăn yêu thích của bạn. Bằng cách sử dụng sự lưu thông không khí nóng nhanh chóng và một vỉ nướng trên cùng, nó có thể chế biến nhiều món ăn. Phần tốt nhất là Air Fryer làm nóng thức ăn ở mọi hướng và hầu hết các nguyên liệu không cần dầu.



MIÊU TẢ CHUNG (HÌNH 1)

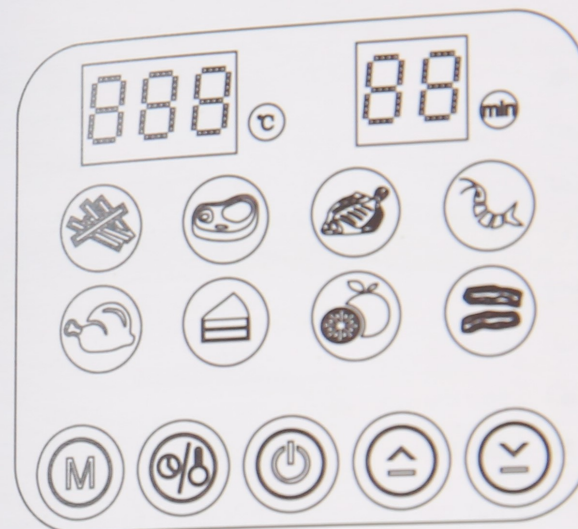


1. Tay cầm
2. Chảo
3. Mặt điều khiển

4. Lỗ thoát nhiệt
5. Khay giữ thức ăn
6. Lỗ thoát nhiệt

Model No: AFH-045
AC220-240V ~50/60Hz 1500W

MIÊU TẢ BÀN HÌNH ĐIỀU KHIỂN



Hình ảnh	Tên gọi	Miêu tả
	Hiển thị nhiệt độ	Hiển thị nhiệt độ khi cài đặt nhiệt độ hoặc khi hoạt động.
	Hiển thị thời gian	Hiển thị nhiệt độ khi cài đặt thời gian hoặc khi hoạt động.
	Nguồn	1. Kết nối với ổ cắm điện, đèn của ổ cắm sẽ sáng. 2. Nhấn để 'Bật nguồn' thiết bị. 3. Nhấn lại 'Tắt nguồn' thiết bị.
	Danh mục cài đặt sẵn	Sử dụng để chọn danh mục đã được thiết lập.
	Công tắc thời gian/nhiệt độ.	Trong khi cài đặt, được sử dụng để chuyển đổi cài đặt Nhiệt độ hoặc Thời gian.
	Tăng	Khi cài đặt, sử dụng để tăng thời gian hoặc nhiệt độ.
	Giảm	Khi cài đặt, sử dụng để giảm thời gian hoặc nhiệt độ.

CÁC TRƯNG TRÌNH NẤU ĂN ĐƯỢC THIẾT LẬP SẴN

Nút	Các chương trình	Nhiệt độ	Thời gian
	Khoai tây chiên	200°C	16 phút
	Thịt quay	200°C	12 phút
	Cá	200°C	13 phút
	Tôm	180°C	12 phút
	Gà	180°C	18 phút
	Bánh	180°C	12 phút
	Sấy/ khử nước	120°C	90 phút
	Xông khói	200°C	16 phút

Biểu đồ nấu bằng nút cài đặt trước : Thời gian nấu món gà sẽ thay đổi theo trọng lượng.

Tự động tắt

Thiết bị có bộ hẹn giờ tích hợp, nó sẽ tự động tắt thiết bị khi đếm ngược về 0. Bạn có thể tắt thiết bị theo cách thủ công bằng cách nhấn nút nguồn.



TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói bao gồm nhãn dán và nhãn.
- Làm sạch chảo bằng nước, với một ít nước rửa và một miếng bọt biển không mài mòn. Các bộ phận này được làm sạch an toàn trong máy rửa bát.
- Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải khô. Không được đổ đầy dầu hoặc mỡ vào chảo vì thiết bị hoạt động dưới không khí nóng.

Sự chuẩn bị trước khi sử dụng

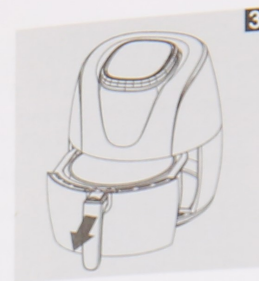
- Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định, nằm ngang và đều.

Không đặt thiết bị trên bề mặt không chịu nhiệt.

- Lắp ráp bộ tách dầu vào chảo. (hình 2).

Không đổ dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào chảo.

Không che phần trên của thiết bị, nếu không luồng không khí sẽ bị gián đoạn.



SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Thiết bị được sử dụng để nấu rất nhiều món ăn.

Trước khi sử dụng lần đầu

- Kết nối phích cắm với ổ cắm trên tường được nối đất.
- Cẩn thận kéo chảo ra khỏi nồi chiên không khí (hình 3)
- Đổ đầy nguyên liệu vào chảo.
- Đẩy chảo trở lại nồi chiên không khí (hình 4)

⚠ THẬN TRỌNG:

Không chạm vào chảo trong và trong thời gian ngắn sau khi sử dụng, vì nó rất nóng. Chỉ giữ chảo bằng tay cầm.

- Đặt bảng điều khiển nhiệt độ ở nhiệt độ thích hợp. Xem phần 'Cài đặt' trong chương này để xác định nhiệt độ phù hợp.
- Xác định thời gian chuẩn bị cần thiết cho thành phần (xem phần 'Cài đặt' trong chương này).
- Đặt đồng hồ ở vị trí mong đợi.

Thêm 3 phút làm nóng nếu thức ăn đang lạnh.

! LƯU Ý:

Nếu muốn, bạn cũng có thể làm nóng trước thiết bị mà không có bất kỳ thành phần nào bên trong. Trong trường hợp đó, hãy đặt thêm 3 phút và đợi cho đến khi đèn sưởi tắt, sau đó đổ đầy chảo và bật công tắc hẹn giờ để đặt thời gian dự kiến.

- Đèn xanh khi bật nguồn và đèn đỏ làm nóng sẽ nhấp nháy.
- Màn hình kỹ thuật số bắt đầu đếm ngược thời gian cài đặt.
- Trong quá trình chiên không khí nóng, đèn đỏ của hệ thống sưởi sẽ sáng và tắt theo thời gian, điều này là bình thường và cho biết rằng bộ điều nhiệt đang hoạt động tốt và kiểm soát nhiệt độ thường xuyên.
- Chảo sẽ thu dầu và mỡ từ các nguyên liệu trong quá trình chiên.

8. Một số nguyên liệu cần được lắc trong khi chiên (xem phần 'Cài đặt' trong chương này). Nếu như vậy, hãy kéo chảo ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc, sau đó đẩy chảo trở lại Nồi chiên không khí Mẹo: Nếu bạn đặt một nửa thời gian chiên dự kiến, bạn nên lắc các nguyên liệu sau khi nghe thấy chuông hẹn giờ kêu, sau đó bạn nên đẩy chảo trở lại thiết bị và đặt một nửa thời gian nữa để tiếp tục chiên.

9. Khi bạn nghe thấy tiếng chuông hẹn giờ kêu (tiếng chuông cuối cùng), món chiên đã hoàn thành. Kéo chảo ra khỏi thiết bị và đặt trên bề mặt chịu nhiệt.

Thiết bị có chức năng bảo vệ an toàn, nguồn điện sẽ tự động bị ngắt sau khi kéo chảo ra.

⚠ CHÚ Ý:

Hãy cẩn thận với không khí nóng mặc dù nguồn điện đã ngắt.

10. Kiểm tra nếu đồ ăn đã sẵn sàng.

Nếu đồ ăn vẫn chưa chín (sẵn sàng), bạn chỉ cần đẩy chảo lại vị trí cũ và đặt thêm thời gian hoạt động.

11. Loại bỏ bớt những thành phần quá nhỏ (ví dụ: khoai chiên).

⚠ CẢNH BÁO

Chảo và đồ ăn sẽ rất nóng sau khi chiên.

12. Chỉ cần bỏ đồ ăn chín ra khỏi chảo, nồi chiên đã sẵn sàng cho một mẻ mới.



CÀI ĐẶT

Thông tin dưới đây sẽ giúp bạn chọn cài đặt cơ bản cho các thành phần:

Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này là chỉ dẫn. Vì các thành phần có nguồn gốc, kích thước, hình dạng và nhãn hiệu khác nhau nên không thể đảm bảo là nguyên liệu tốt nhất cho nguyên liệu của bạn.

Mẹo:

Các nguyên liệu nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian chiên ngắn hơn một chút so với các nguyên liệu lớn hơn.

- Số lượng nguyên liệu nhiều hơn chỉ yêu cầu thời gian rán lâu hơn một chút, số nguyên liệu ít hơn chỉ yêu cầu thời gian rán ngắn hơn một chút.

- Lắc các nguyên liệu nhỏ hơn ở nửa chừng trong thời gian chiên để có kết quả chiên tốt hơn và tránh hiệu quả chiên không đều.

- Thêm một ít dầu vào khoai tây tươi để có kết quả giòn.

- Không chiên các nguyên liệu quá nhiều dầu mỡ như xúc xích trong Nồi chiên không dầu.

- Đồ ăn nhẹ có thể được chiên trong Air Fryer.

- Dung tích tối ưu để chiên khoai tây chiên giòn là 500 gram.

- Sử dụng bột đã làm sẵn để chiên một cách nhanh chóng và dễ dàng.

- Đặt một hộp thiếc nướng hoặc đĩa trong lò nướng vào Chảo Air Fryer nếu bạn muốn nướng bánh hoặc bánh quy hoặc nếu bạn muốn chiên các nguyên liệu dễ vỡ hoặc nguyên liệu đầy ắp.

- Bạn cũng có thể sử dụng Air Fryer để hâm nóng nguyên liệu. Để hâm nóng nguyên liệu, hãy đặt nhiệt độ ở 150°C và tối đa 10 phút.

	Min-max Trọng lượng (g)	Thời gian (min.)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Chú thích
Khoai tây & khoai tây chiên					
Khoai tây chiên mỏng đông lạnh	300-700	9-16	200	Lắc	
Khoai tây chiên dày đông lạnh	300-700	11-20	200	Lắc	
Khoai tây chiên tự làm (8x8mm)	300-800	10-16	200	Lắc	Thêm ½ thìa dầu ăn
Khoai Tây nướng tự làm	300-800	18-22	180	Lắc	Thêm ½ thìa dầu ăn
Khoai tây cắt ô vuông tự làm	300-750	12-18	180	Lắc	Thêm ½ thìa dầu ăn
Rosti (món ăn Thụy Sĩ)	250	15-18	180	Lắc	
Khoai tây Gratin	500	15-18	200	Lắc	
Thịt & Gia cầm					
Bít tết	100-500	8-12	180	Lắc	
Thịt lợn ô vuông	100-500	10-14	180	Lắc	
Hamburger	100-500	7-14	180	Lắc	
Xúc xích cuộn	100-500	13-15	200	Lắc	
Đùi gà/vịt	100-500	18-22	180	Lắc	
Ức gà	100-500	10-15	180	Lắc	
Bim bim					
Cuộn lò xo	100-400	8-10	200	Lắc	Sử dụng lò nướng
Gà đông lạnh	100-500	6-10	200	Lắc	Sử dụng lò nướng
Cá đông lạnh	100-400	6-10	200		Sử dụng lò nướng
Bánh mỳ đông lạnh phết bơ	100-400	8-10	180		Sử dụng lò nướng
Rau nhồi	100-400	10	160		Sử dụng lò nướng
Bánh					
Bánh ngọt	300	20-25	160		Sử dụng giấy bạc
Bánh tart	400	20-22	180		Sử dụng giấy bạc
Bánh nướng xốp	300	15-18	200		Sử dụng giấy bạc
Bim bim ngọt	400	20	160		Sử dụng giấy bạc



CHUẨN BỊ

Để làm khoai tây chiên tại nhà, hãy làm theo các bước dưới đây:

1. Làm cho khoai tây gọt vỏ và cắt miếng.
 2. Rửa kỹ que khoai tây và lau khô bằng giấy lau bếp.
 3. Đổ 1/2 muỗng canh dầu ô liu vào bát, đặt que lên trên và trộn cho đến khi que được phủ một lớp dầu.
 4. Lấy ngón tay hoặc dụng cụ nhà bếp ra khỏi bát để dầu thừa đọng lại trong bát. Đặt các que vào chảo.
- Lưu ý: Không nghiêng bát để cho tất cả các que vào chảo một lượt, tránh để dầu thừa đọng lại dưới đáy chảo.
5. Chiên que khoai tây theo hướng dẫn trong chương này.



VỆ SINH

Lau rửa thiết bị sau mỗi lần sử dụng (chỉ được rửa chảo và khay tách dầu trực tiếp với nước)

⚠ CHÚ Ý:

Không làm sạch chảo và bên trong thiết bị bằng các dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc vật liệu tẩy rửa có tính ăn mòn, vì điều này có thể làm hỏng lớp phủ chống dính của chúng.

1. Tháo phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường và đợi thiết bị nguội.
- Lưu ý:** Lấy chảo ra khỏi nồi chiên không khí để thiết bị nguội nhanh.
2. Lau bên ngoài của thiết bị bằng vải ẩm.
 3. Làm sạch chảo, ngăn cách bằng nước, nước rửa và một miếng bọt biển không mài mòn.
- Lưu ý:** Chảo, dụng cụ phân tách an toàn cho máy rửa chén.
4. Làm sạch bên trong thiết bị bằng vải mềm khô.
 5. Làm sạch bộ phận làm nóng bằng bàn chải khô để loại bỏ cặn thức ăn.

LƯU TRỮ

1. Rút phích cắm của thiết bị và để nguội.
2. Đảm bảo tất cả các bộ phận sạch sẽ và khô ráo.
3. Bảo quản sản phẩm ở nơi khô và thoáng.

MÔI TRƯỜNG



Biểu tượng này có nghĩa là trong trường hợp bạn muốn vứt bỏ sản phẩm khi thời gian hoạt động của nó đã kết thúc, hãy mang nó đến đại lý chất thải được ủy quyền để thu gom có chọn lọc Chất thải từ Thiết bị Điện và Điện tử (WEEE).



KIỂM TRA LỖI

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Thiết bị chưa được cắm điện	Thiết bị chưa được cắm điện	Cắm ổ cắm, và đảm bảo tiếp địa.
	Quên đặt bộ đếm thời gian	Cài đặt thời gian mong muốn.
Nguyên liệu được chiên chưa chín	Số lượng nguyên liệu được chiên quá nhiều	Giảm nguyên liệu cho phù hợp.
	Nhiệt độ chiên quá thấp	Cài đặt nhiệt độ chính xác (xem phần cài đặt trong chương "sử dụng thiết bị").
	Thời gian chiên quá ít	Cài đặt thời gian chính xác (xem phần cài đặt trong chương "sử dụng thiết bị").
Các thành phần được chiên không đều	Các thành phần cần được lật/lắc trong lúc chiên	Cần lật/lắc trong quá trình chiên (xem phần cài đặt trong chương "sử dụng thiết bị").
Khoai tây chiên không được giòn	Các món ăn nhẹ có nghĩa là được chiên trong một nồi chiên sâu truyền thống.	Nên quét nhẹ một ít dầu lên thức ăn nhẹ để có kết quả giòn hơn.
Không thể đẩy chảo vào thiết bị đúng cách	Có quá nhiều đồ ăn trong chảo	Không cho đồ ăn vượt mức giới hạn trong chảo.
	Có khói bốc ra từ thiết bị	Chiên đồ nhiều dầu mỡ
Khoai tây tươi được chiên không đều	Sử dụng sai loại khoai tây	Khi bạn chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ trong Nồi chiên không khí, một lượng lớn dầu sẽ bị rò rỉ vào chảo. Dầu tạo ra khói trắng và chảo có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả cuối cùng.
	Không rửa sạch khoai trước khi chiên	Trong chảo vẫn còn nhiều dầu mỡ từ lần chiên trước
Khoai tây tươi không được chiên giòn	Sử dụng sai loại khoai tây	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng vẫn rắn trong khi chiên.
	Không rửa sạch khoai trước khi chiên	Rửa sạch khoai đúng cách để loại bỏ tinh bột.
	Nó phụ thuộc vào lượng dầu và độ ẩm của khoai	Đảm bảo làm khô que khoai tây đúng cách trước khi thêm dầu. Cắt khoai tây thành những que mỏng hơn sẽ cho kết quả giòn hơn. Thêm một chút dầu ăn sẽ giòn hơn.