

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MANUAL

Nồi Chiên Nướng Không Dầu
Air Deep Fryer

AC-122



TẢI NGAY APP VÀO BẾP



ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH
CÔNG THỨC NẤU ĂN

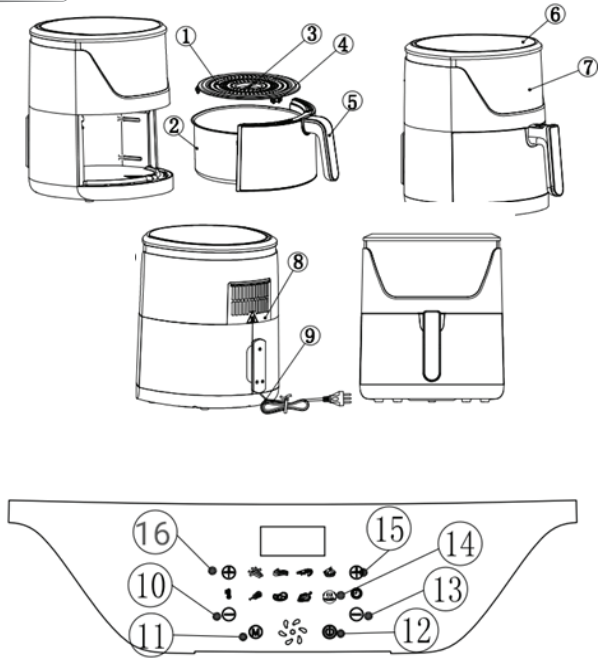
Tìm hiểu nhiều hơn về chúng tôi tại www.facebook.com/magicvietnam.official
hoặc website công ty MagicEco.vn | Magicvietnam.vn

Công ty Nguồn Sống Việt trân trọng cảm ơn Quý khách đã tin yêu và lựa chọn sản phẩm **Nồi chiên không dầu Magic Eco AC-122**.

Nồi chiên không dầu Magic Eco AC-122 với dung tích lớn đến 7 lít cùng công suất 1800W hiện nay đang là sự lựa chọn của nhiều gia đình. Công nghệ Rapid Air – Xoáy Nhiệt Tách Dầu giúp giảm đến 90% chất béo sẽ mang đến cho cả gia đình bạn các món chiên nướng giòn rụm vàng ươm mà vẫn rất lành mạnh.

CẤU TRÚC SẢN PHẨM

1. Vỉ chiên
2. Nồi chiên
3. Tay cầm vỉ chiên
4. Chân đế silicon ở 4 góc vỉ
5. Tay cầm
6. Nắp trên cùng
7. Bảng điều khiển
8. Cửa thông khí
9. Dây cáp điện
10. Nút giảm nhiệt độ
11. Nút chọn chế độ
12. Nút bật/tắt
14. Nút giữ ấm
13. Nút giảm thời gian
15. Nút tăng thời gian
16. Nút tăng nhiệt độ



Chú trọng:

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng nồi chiên. Giữ hướng dẫn sử dụng để tham khảo trong tương lai
- Không bao giờ đổ đầy dầu vào nồi vì có thể gây ra hỏa hoạn;
- Nồi chiên chứa các yếu tố điện tử và các yếu tố tạo nhiệt. Không cho nó vào nước hoặc rửa bằng nước;
- Không che đầu vào và đầu ra của cửa thoát khí trong quá trình vận hành. Không chạm vào bên trong nồi chiên để tránh bị bỏng;
- Các bề mặt có thể bị nóng trong quá trình sử dụng. Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm hoặc núm vặn;
- Không khí có nhiệt độ cao sẽ thoát ra ngoài qua lỗ thoát với các nồi chiên đang được sử dụng. Hãy giữ khoảng cách an toàn. Không chạm vào các bề mặt nóng. Không đến gần cửa thông khí. Khi kéo nồi ra, hãy cẩn thận với không khí nhiệt độ cao.

CÀI ĐẶT TRƯỚC NẤU ĂN

Nút cài đặt	Nhiệt độ	Thời gian
Mặc định	180 °C	15 phút
Khoai tây chiên	200 °C	20 phút
Xương sườn	180 °C	15 phút
Tôm	160 °C	20 phút
Bánh	160 °C	40 phút
Đùi gà	180°C	25 phút
Thịt	160 °C	20 phút
Cá	180°C	20 phút

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

- Điện áp định mức: 220V
- Tần số định mức: 50Hz
- Công suất định mức: 1800W
- Dung tích: 7 lít
- Khối lượng sản phẩm (N.W): 5.75KGS
- Khối lượng thùng (G.W): 7KGS
- Kích thước sản phẩm:
405x310x368mm
- Kích thước thùng đơn:
380x380x410mm
- Kích thước thùng đôi:
755x380x420mm
- Nhiệt độ: 80-200 độ C
- Thời gian: 0-60 phút

CẢNH BÁO QUAN TRỌNG

- Hãy giữ phích cắm sạch sẽ để tránh các nguy hiểm
- Không làm hư, đứt, trầy phần dây điện vì có thể gây giật điện. Dây điện cần được thay tại trung tâm bảo hành.
- Vui lòng không cắm và rút phích cắm khi tay ướt, nếu không nó có thể gây điện giật;
- Cắm chặt phích cắm vào ổ điện, trang hút thuốc hoặc phát tia lửa điện để phòng tránh cháy nổ và các nguy hiểm khác.
- Không nhúng nồi chiên, thân, dây hoặc phích cắm vào nước hoặc chất lỏng khác, để tránh bị điện giật và ảnh hưởng đến chức năng;
- Không đặt nồi chiên ở nơi có khói nổ và / hoặc dễ cháy;
- Không đặt nồi chiên trên hoặc gần những vật liệu dễ cháy , chẳng hạn như khăn trải bàn, rèm cửa và những thứ khác, để tránh nguy cơ hỏa hoạn;
- Đảm bảo sử dụng trên bề mặt chịu nhiệt và giữ cho nồi chiên cách tường, đồ nội thất hoặc các vật dễ cháy khác ít nhất 30cm;
- Các nồi chiên không nhằm mục đích vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt;
- Không sử dụng nồi chiên vào mục đích khác;
- Không để trẻ em hoặc người già hay người không có khả năng nhận thức sử dụng sản phẩm vì rất nguy hiểm;
- Trẻ em được giám sát không chơi với sản phẩm;
- Giữ nồi chiên tránh xa trẻ em để tránh bỏng, điện giật và / hoặc các chấn thương khác; giám sát chặt chẽ là cần thiết khi nồi chiên được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em;
- Nồi chiên này chỉ dành cho sử dụng trong gia đình.

CHỨC NĂNG BẢO QUẢN NHIỆT

Nhấn nút



khi nồi chiên đang bật/ hoạt động. Nó sẽ giữ ấm cho 120 phút.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

- Loại bỏ tất cả vật liệu đóng gói.
- Loại bỏ nhãn dán hoặc nhãn khỏi nồi chiên.
- Rửa kỹ nồi và nồi bằng nước nóng, một ít nước rửa và một miếng bọt biển không mài mòn.
- Lau bên trong và bên ngoài của nồi chiên bằng vải ẩm.
- Đặt nồi chiên trên bề mặt ổn định, nằm ngang và bằng phẳng. Không đặt nồi chiên trên bề mặt không chịu nhiệt. Nồi chiên có sự lưu thông không khí tốt và tránh xa bề mặt nóng cũng như bất kỳ vật liệu dễ cháy nào.
- Đặt vỉ chiên vào lòng nồi đúng cách, bạn nghe thấy tín hiệu âm thanh "tách" khi trượt nồi trở lại nồi chiên.
- Đây là một nồi chiên hoạt động bằng không khí nóng. Không đổ dầu hoặc mỡ vào nồi.
- Không đặt bất cứ thứ gì lên trên nồi chiên. Điều này làm gián đoạn luồng không khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên không khí nóng.

VẬN HÀNH SẢN PHẨM

1. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.
2. Nhấp vào nút **BẬT / TẮT**
3. Nhấp vào nút **TĂNG/GIẢM NHIỆT ĐỘ** để đặt nhiệt độ thích hợp để nấu ăn.
4. Bấm nút **TĂNG/GIẢM THỜI GIAN** để đặt 5 phút để làm nóng. Bấm nút **BẬT/TẮT** một lần nữa để bắt đầu nấu ăn. Sau đó, nồi chiên đã sẵn sàng để sử dụng.
5. Khi thời gian làm nóng lòng nồi đến số 0, cẩn thận kéo lòng nồi chiên ra khỏi nồi chiên, đặt các nguyên liệu bên trong lòng nồi chiên (Chú ý: không vượt quá dòng tối đa); trượt lòng nồi trở lại nồi chiên
 - a) Không bao giờ sử dụng nồi mà không có vỉ trong đó.
 - b) Không chạm vào nồi trong khi làm việc và một thời gian sau khi sử dụng, vì nó rất nóng. Chỉ giữ nồi bằng tay cầm.
6. Nhấp vào nút lựa chọn chế độ để chuyển đổi và chọn chương trình nấu ăn phù hợp hoặc nhấp vào nút tăng/giảm nhiệt độ & nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian & nhiệt độ phù hợp;
7. Nhấp vào nút **BẬT / TẮT** một lần nữa để bắt đầu nấu ăn;
8. Khi bạn nghe thấy tiếng bip hẹn giờ, thời gian chuẩn bị đã hết. Kéo lòng nồi ra khỏi nồi chiên và đặt nó trên bề mặt chịu nhiệt.
9. Kiểm tra xem các thành phần đã sẵn sàng chưa. Nếu nguyên liệu vẫn chưa sẵn sàng, chỉ cần trượt lòng nồi trở lại nồi chiên và đặt hẹn giờ thêm vài phút.
10. Nếu nguyên liệu đã chín, hãy cẩn thận khi kéo lòng nồi ra và gấp thức ăn trên vỉ chiên ra đĩa. Không úp ngược vỉ chiên mà vẫn còn dính lòng nồi vì dầu thừa đọng lại dưới đáy nồi sẽ chảy ra nguyên liệu.
11. Gấp thực phẩm từ lòng nồi ra bát hoặc đĩa. Khi một mẻ nguyên liệu đã sẵn sàng, nồi chiên sẽ ngay lập tức sẵn sàng để chuẩn bị một mẻ khác.

Mẹo nhỏ:

- + Thêm một ít dầu vào các nguyên liệu để giòn hơn.
- + Đảo/lắc nguyên liệu giữa chừng trong thời gian chuẩn bị tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn ngừa các thành phần chiên không đều. Để đảo/lắc các thành phần, kéo nồi ra khỏi nồi chiên bằng tay cầm và lắc nó hoặc dùng dụng cụ gấp đảo thực phẩm. Sau đó trượt lòng nồi trở lại nồi chiên.

CHĂM SÓC VÀ BẢO DƯỠNG

1. Trước khi vệ sinh, hãy chuyển bộ hẹn giờ về 0, rút phích cắm của nồi chiên và chờ nồi chiên nguội. Không chạm vào bề mặt trước khi nồi nguội hẳn.
 2. Không bao giờ nhúng nồi chiên vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Nồi chiên không được cho vào máy rửa chén.
 3. Làm sạch bề mặt của nồi chiên và vỉ chiên bằng nước ấm cho một ít dung dịch vệ sinh chén cùng một miếng bọt biển không mài mòn.
- Nếu bụi bẩn bám vào vỉ chiên hoặc đáy nồi, hãy đổ nước nóng vào nồi với một ít nước rửa. Đặt nồi vào nồi và để nồi và nồi ngâm trong khoảng 10 phút.
4. Dùng khăn ẩm để lau bề mặt của bếp chiên. Không bao giờ sử dụng các chất tẩy rửa mạnh và có tính ăn mòn, những chất này làm hỏng nồi chiên.
 5. Nếu bạn không sử dụng nồi chiên trong một thời gian dài, vui lòng làm sạch nồi chiên và bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân thường gặp	Giải pháp
Không hoạt động	● Chưa cắm dây nguồn vào ổ cắm điện ● Không thiết lập chương trình nấu ăn	● Cắm chặt dây nguồn vào ổ cắm điện được nối đất ● Nhấp vào bảng điều khiển để chọn chương trình nấu ăn, sau đó nhấp vào nút BẬT/TẮT
	● Không nhấp vào nút BẬT/TẮT sau khi chọn chương trình nấu	● Nhấp vào nút BẬT / TẮT
Thời gian kết thúc thức ăn vẫn chưa chín	● Quá nhiều thức ăn trong lòng nồi ● Nhiệt độ đặt quá thấp ● Thời gian nấu ăn ngắn	● Lăn lượt chiên thức ăn ● Đặt ở nhiệt độ thích hợp, chiên lại thực phẩm ● Đặt ở nhiệt độ thích hợp, chiên lại thực phẩm
	● Một số loại thực phẩm cần được lắc/dào trong khi nấu.	● Trong quá trình nấu, kéo nồi ra và lắc/dào nó để tách nguyên liệu thực phẩm chồng lên nhau, sau đó đẩy lòng nồi trở lại để tiếp tục
Đồ chiên không giòn	● Một số nguyên liệu thực phẩm phải chiên bằng dầu	● Quét một lớp dầu mỏng lên bề mặt thực phẩm trước, sau đó bắt đầu chiên chúng
Không thể đẩy nồi trở lại nồi chiên một cách trơn tru	● Nồi với quá nhiều nguyên liệu thực phẩm quá nặng ● Vỉ chiên không được đặt chính xác trong nồi.	● Nguyên liệu thực phẩm trong vỉ không được vượt quá mức tối đa. hàng ● Nhấn vỉ chiên vào nồi
	● Thanh điều khiển bị kẹt	● Đặt thanh điều khiển ở vị trí nằm ngang.
Nồi chiên có khói trắng	● Chiên thức ăn nhiều dầu mỡ ● Nồi chiên có dầu từ lần sử dụng cuối cùng	● Hiện tượng bình thường. ● Vui lòng làm sạch nồi và vỉ chiên sau khi sử dụng.

XỬ LÝ SÀN PHẨM

Việc đánh dấu này chỉ ra rằng điều này nồi chiên không nên bỏ chung với các chất thải sinh hoạt khác. Để ngăn ngừa tác hại có thể xảy ra với môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc xử lý chất thải không được kiểm soát, hãy tái chế chúng một cách có trách nhiệm để thúc đẩy việc tái sử dụng bền vững các nguồn nguyên liệu..



1. Khoai tây chiên cay châu Á

- Khoai tây ----- 4 chiếc / 600g
- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
- Muối ----- 1 muỗng cà phê
- Bột tiêu ----- 1 muỗng cà phê
- Bột tỏi ----- 1 muỗng cà phê
- Bột ớt đỏ ----- 1/2 muỗng cà phê
- + Gọt vỏ khoai tây và cắt thành que;
- + Nhúng que khoai tây vào nước muối ít nhất 20 phút, sau đó lau khô bằng giấy ăn;
- + Trộn đều hành, muối và hạt tiêu, bột tỏi / dầu tỏi, bột ớt đỏ; trộn đều với khoai tây;
- + Đặt nhiệt độ thành 180oC và hên giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Đặt que khoai tây vào vỉ chiên rán đều, đặt vỉ chiên với lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; và đặt bộ hẹn giờ trong 15-20 phút (tùy thuộc vào kích cỡ của khoai tây chiên) hoặc cho đến khi khoai tây chiên có màu nâu vàng.
- * Tùy chọn: lật lại khoai tây chiên bằng cách lắc vỉ chiên ở giữa quá trình nấu, để có kết quả nấu tốt hơn.



2. Cánh gà vàng

- Cánh gà ----- 500g
- Tỏi ----- 2 tép nhỏ
- Bột gừng ----- 2 muỗng cà phê
- Bột nghệ ----- 1 muỗng cà phê
- Bột tiêu ----- 1 muỗng cà phê
- Tương ớt ngọt ----- 100 mg
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Khuấy tỏi, bột gừng, bột thì là, hạt tiêu đen cay và một chút muối với nhau, rồi phủ lên cánh gà; ướp 20 phút;
- + Đặt cánh gà vào vỉ chiên rán đều, đặt vỉ chiên với lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; đặt thời gian trong 15-20 phút hoặc cho đến khi trở thành màu nâu vàng.

3. Gà rán

- Gà khối vuông ----- 500g
- Trứng gà ----- 3 trứng
- Bột mì ----- 1 cốc
- Dầu Olive ----- 1 muỗng
- Bột tiêu trắng ----- 1 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Vỗ gà trong 5 phút bằng lưới dao;
- + Khuấy trứng, bột mì, dầu ô liu, hạt tiêu trắng và một muối muối với nhau, sau đó bọc trong thịt gà; ướp đến 20 phút;
- + Đặt thịt gà vào vỉ chiên, đặt vỉ chiên với lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; đặt thời gian trong 15-20 phút hoặc cho đến khi trở thành màu nâu vàng.



4. Chiên cừu chiên

- Sườn cừu ----- 500g (ở nhiệt độ phòng)
- Rượu mạnh ----- lít
- Dầu ăn ----- 2 muỗng canh
- Bột tiêu ----- 1 muỗng cà phê
- Hạt tiêu đen nghiền nát ----- 1 muỗng cà phê
- Sốt ----- 1 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ thành 2 phút để làm nóng trước;
- + Trộn đều gia vị;
- + Lau sạch hoàn toàn sườn cừu với gia vị trộn đều và ướp trong 20 phút;
- + Đặt các miếng sườn cừu vào vỉ chiên rán đều, đặt vỉ chiên và lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; và đặt hẹn giờ trong 10-12 phút;
- + Sau đó mở và lật sườn. Giảm nhiệt độ xuống 150oC và nướng trong hơn 10 phút hoặc cho đến khi có màu nâu vàng.

AC-122



5. Thịt cừu chiên

- Thịt cừu (nhiệt độ phòng) ----- 500g
- Hành ----- tùy ý
- Trứng gà ----- 1 trứng
- Bột nghệ ----- 1 muỗng cà phê
- Bột ớt ----- 1 muỗng cà phê
- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Khuấy hành tây, trứng, bột ớt, dầu, muối, sau đó ướp thịt cừu;
- + Ướp thịt cừu cùng gia vị trong 20 phút;
- + Đặt thịt cừu vào vỉ chiên đều, đặt vỉ chiên với lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; chiên trong 15-20 phút hoặc cho đến khi nâu vàng.

6. Ngô/Bắp chiên

- Ngô/Bắp ----- 2 trái
- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng lòng nồi;
- + Thoa một lớp dầu ô liu mỏng lên bắp, cho vào vỉ chiên đều, đẩy vỉ chiên với lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu và đặt hẹn giờ trong 10 phút hoặc nướng cho đến khi vàng.



7. Bánh bao chiên

- Bánh bao ----- 10 cái
- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 180oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng lòng nồi;
- + Đặt bánh bao vào vỉ chiên đều;
- + Thoa một lớp dầu ô liu mỏng lên bánh bao, đặt bánh bao vào vỉ chiên đều, đẩy vỉ chiên với lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; và đặt thời gian trong 12-15 phút hoặc cho đến khi vàng nâu.

8. Tôm cay

- Tôm ----- 10 con
 - Dầu ăn ----- 2 muỗng
 - Tỏi băm ----- 1 chiếc
 - Tiêu ----- 1 muỗng cà phê
 - Bột ớt ----- 1 muỗng cà phê
 - Tương ớt ----- 100mg
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Rửa sạch tôm;
- + Thoa một lớp dầu ăn mỏng lên tôm, cho vào vỉ chiên đều, đẩy vỉ chiên và lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu, đặt bộ hẹn giờ đặt 5-8 phút hoặc cho đến khi tạo ra lớp vàng giòn

**9. Củ sen chiên**

- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
 - Củ sen ----- 500g
 - Tinh bột ----- 1 cốc
 - Bột mì ----- 1 cốc
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Trộn bột, tinh bột, dầu salad và nước thành bột nhão, sau đó phủ lên củ sen;
- + Đặt củ sen đã phủ bột vào vỉ chiên đều, đẩy vỉ chiên và lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; và bộ hẹn giờ được đặt trong 12-15 phút hoặc nướng cho đến khi giòn.

10. Sườn heo chiên

- Sườn heo ----- 500g (ở nhiệt độ phòng)
 - Trứng gà ----- 2 trứng
 - Bột bắp ----- 1 cốc
 - Bột gừng ----- 1/2 muỗng cà phê
 - Tỏi ----- 1/2 muỗng cà phê
 - Bột chiên gà ----- 1/2 muỗng cà phê
 - Sốt ----- 1/2 muỗng cà phê
 - Muối ----- 1/2 muỗng cà phê
 - Dầu ăn ----- 1/2 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Trộn đều gia vị và sau đó phết đều lên sườn heo, ướp 20 phút;
- + Đặt sườn heo vào vỉ chiên đều, đặt vỉ chiên với lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; và đặt hẹn giờ trong 10-12 phút;
- + Sau đó mở và lật các miếng sườn. Giảm nhiệt độ xuống 150oC và nướng trong hơn 10 phút hoặc cho đến khi có màu nâu vàng.

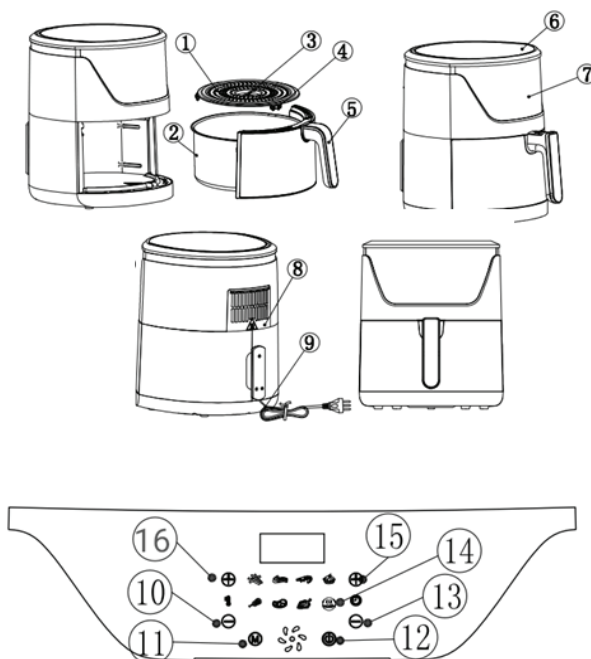


Nguon Song Viet Company would like to thank you for trusting and choosing **Air Deep Fryer Magic Eco AC-122**

Air Deep Fryer Magic Eco AC-122 with a large capacity of 7 liters and a capacity of 1800W is currently the choice of many families. Rapid Air technology - Heat vortex to separate oil helps reduce up to 90% of fat, giving your whole family crispy, golden fried foods that are still very healthy.

PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM:

1. Fry plate
2. Fry pot
3. Handle of fry plate
4. Fry plate silica gel
5. Handle
6. Top cover
7. Control panel
8. Air outlet
9. Power cable
10. Temperature increase button
11. Temperature decrease button
12. ON/OFF button
14. Keep warm button
13. Time decrease button
15. Time increase button



Cautions :

- Please carefully read the instruction manual before using the appliance. Keep the manual for reference in future;
- Never fill the pot with oil, or it may cause a fire hazard;
- The appliance contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash by water;
- Do not cover the air inlet and outlet on the operating process. Do not touch the inside of the appliance to avoid burns and scalding;
- The surfaces are liable to get hot during use. Do not touch the hot surfaces. Use handle or knob;
- High temperature air will flow out through the outlet with the appliance is in use. Please keep a safe distance. Do not touch the hot surfaces. Do not close to the air outlet. When pulling out the pot, please be careful of high temperature air.

COOKING PRESETS

Preset Button	Temperature	Time
Default	180 °C	15 min
French Fry	200 °C	20 min
Ribs	180 °C	15 min
Shrimp	160 °C	20 min
Cake	160 °C	40 min
Drumstick	180°C	25 min
Meat	160 °C	20 min
Fish	180°C	20 min

TECHNICAL SPECIFICATIONS

1. Rated Voltage: 220V
2. Rated frequency: 50Hz
3. Rated power: 1800W
4. Fry basket capacity: 6.5L
5. Net weight: 5.75KGS
6. Product Size: 405X310X368mm
7. Temperature: 80-200 °C
8. Time: 0-60 min

SECURITY WARNING

- Please keep the plug clean to avoid disaster;
- Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it carry heavy loads, or transform it, let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, to avoid electric shock, fire and other accidents. Damaged power cord must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard;
- Please do not plug and unplug with wet hands, otherwise it may cause electric shock;
- Plug tightly, otherwise, it may cause electric shock, short circuit, smoking, sparking and other dangers;
- Do not immerse the appliance, body, cord or plug in water or other liquid, to protect against electrical shock and affecting the function;
- Do not place the appliance in the presence of explosive and /or flammable fumes;
- Do not place the appliance on or near the flammable material, such as tablecloths, curtains and others, to avoid fire hazard;
- Be sure to use on a heat resistant and even surface, keep the appliance at least 30cm away the wall, furniture or other flammables;
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system;
- Do not use the appliance for other than intended use;
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety;
- Children being supervised not to play with the appliance;
- Keep the appliance away from children to avoid scalding, electric shock and/or other injuries; close supervision is necessary when the appliance is used by or near children;
- This appliances is intended for Household Use Only.

HEAT PRESERVATION FUNCTION

Push the button



when the appliance is on/working. It will keep warm for 120minutes.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove an stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface. The appliance with good air circulation and away from hot surface, and any combustible materials.
- Place the basket in the pan properly, you hear the sound signal "tang". Slide the pan back to the appliance.
- This is an appliance that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
- Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

USE PRODUCT

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Click the ON/OFF button
3. Click temperature increase/decrease button to set proper temperature for cooking.
4. Click Time increase/decrease button to set 5 mins for preheating. Click the ON/OFF button once more to start cooking. After this, the device is ready for use.
5. When the time to 0, carefully pull the fry pot out of the appliance, place the ingredients inside the fry basket (Attention: do not exceed the maximum line); well connect the fry basket with fry pot, slide the pan back to the appliance.
 - a) Never use the pan without the basket in it.
 - b) Do not touch the pan during working and some time after use, because it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
6. Click the mode selection button to switch and choose appropriate cooking model or click temperature increase/decrease button & time increase/decrease button to choose appropriate time&temperature;
7. Click the ON/OFF button once more to start cooking;
8. When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of appliance and place it on a heat-resistant surface.
9. 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.
10. If the ingredient ready, carefully pull out the pan, and press the basket release button and lift the basket out of pan to remove the ingredients. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
11. Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.

Tips:

- + Add some oil on the ingredients for a crispy result..
- + Shaking ingredients halfway during the preparation time optimize the end result and can help prevent unevenly fried ingredients. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the appliance. Do not press the basket release button during shaking.

1. Before cleaning, turn the timer to 0, unplug the appliance and waiting for the appliance to cool down. Don't touch the surface before cooling.
 2. Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
 3. Clean the surface of the fryer pot and basket with with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- 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 basket soak for about 10 minutes.
4. Used damp cloth to wipe the surface of the fryer. Never use harsh and abrasive cleaners, souring pad or steel wool, which damages the device.
 5. If you do not use the appliance for a long time, please clean it, and store it in a cool and dry place.

Problem	Possible Cause	Solution
Does not work	● Power cord has not been inserted into the power socket	● Closely insert the power cord into the grounded power socket.
	● Did not set the cook model	● Click the model selection button to select appropriate cook model, then click the ON/OFF button
	● Didn't click the ON/OFF button after select cook model.	● Click the ON/OFF button
Food is rare when time out	● Too much food in the basket	● Fry food in turns
	● Temperature set is too low	● Set to an appropriate temperature, re-fry food.
	● Cooking time is short	● Set an appropriate cooking time, re-fry food.
Did not fry food evenly	● Certain foods need to be shaken in the middle of cooking.	● In the middle of cooking process, pull the pot out and shake it to separate the overlapped food material, then push the pot back to continue.
Fried food is not crisp	● Some food materials have to be fried with oil	● Plush a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry them.
Can not smoothly push the pot back to appliance	● The pot with too many food materials is too heavy	● The food material in the basket can not exceed the max. line.
	● The basket is not correctly placed in the pot.	● Press the basket into the pot.
	● Handle bar stuck	● Place the handle bar in horizontal position.
Smoking	● Frying oily food	● Normal phenomenon.
	● Fryer contain oil from last use	● Please clean the pot and basket after use.

CORRECT DISPOSAL OF PRODUCT

This marking indicates that this appliance should not be disposed with oth household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.





1. Asia Spicy Fries

- Potato-----4 pcs/ 600g
- Oil-----2 teaspoons
- Salt-----1 teaspoon
- Pepper powder-----1 teaspoon
- Scallion powder-----1 teaspoon
- Red chili powder -----1/2 teaspoon

- Peel potatoes and cut into strips;

Dipping potato strips into salt water at least 20mins, and then dry with kitchen paper;

- Well mix shallot, salt and pepper, garlic powder/ garlic oil, red chili

powder; stir in potato strips;

- Set temperature to 180°C and timer to 5 minutes for preheating;

- Place potato strips into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; and set the timer for 15-20minutes (depending on the size of fries), or until the fries become golden brown.

*optional: turn over the fries by shaking the basket in the middle of cooking process, for better cooking result.



2. Gold chicken wings

- Chicken wings-----500g
- Garlic-----2 pc
- Ginger powder-----2 teaspoon
- Cumin powder-----1 teaspoon
- Black pepper powder-----1 teaspoon
- Sweet chili sauce-----100 mg

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating;

- Stir Garlic, ginger powder, cumin powder, spicy black pepper and a litter salt together, and then coated in the chicken wings; placed 20 minutes;

- Put chicken wings into the fry basket evenly, put the fry basket with pot

back to the appliance; set time for 15-20 minutes or until become golden brown.



3. Fried chicken nuggets

- Fresh chicken nuggets-----500g
- Egg (broken up)-----3 pcs
- Flour-----1 cup
- Olive oi-----1 spoon
- White pepper powder-----1 teaspoon

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating;

- Pat the chicken for 5 minutes with a knife blade;

- Stir eggs, flour, olive oil, white pepper and a litter salt together, and then coated in the chicken nuggets; placed to 20 minutes for well seasoning;

- Put chicken nuggets into the fry basket evenly, put the fry basket with

pot back to the appliance; set time for 15-20 minutes or until become golden brown.



4. Fried Lamb Chops

- Lamb chops-----500g (at room temperature)
- Brandy-----little
- Oil-----2 soup-spoon
- Ground pepper powder-----1 teaspoon
- Crushed black pepper-----1 teaspoon
- Soy sauce-----1 teaspoon

Set temperature to 200°C and timer to 2 minutes for preheating;

Well mix seasoning;

Completely wipe lamb chops with well mixed seasoning and marinate 20 minutes;

Putting the lamb chops into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; and set the timer for 10-12 minutes;

Then open and turn over the chicken leg. Reduce temperature to 150°C and bake for more 10 minutes or until become brown



5. Fried Lamb Kebabs

- Lamb Kebab (room temperature)----500g
- Onion-----appropriate amount
- Egg(Broken up)-----1 pc
- Cumin powder-----1 teaspoon
- Chili powder-----1 teaspoon
- Oil-----2 teaspoon

Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating;

Stir onion ,egg,chili powder,salad oil,salt,cumin powder together, and then coated in the Lamb Kebab;

Leave the seasoned Lamb Kebab 20 minutes;

Put Lamb Kebab into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; fry for 15-20 minutes or until brown.

6. Fried Pork Chops



- Pork chops--- -----500g (at room temperature)
- Eggs (beaten)-----2pcs
- Starch-----1 cup
- Ginger powder-----1/2 teaspoon
- Garlic-----1/2 teaspoon
- Chicken power-----1/2 teaspoon
- Soy sauce-----1/2 teaspoon
- Salt-----1/2 teaspoon
- Oil-----1/2 teaspoon

Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for for preheating;

Well mix seasoning and then coated pork chops, marinate 20 minutes;

Put the pork chops into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; and set the timer for 10-12 minutes;

Then open and turn over the chops. Reduce temperature to 150°C and bake for more 10 minutes or until become brown.



11. Fried dumplings

- Dumplings (unfreezing)-----10 pcs
- Olive oil-----2 teaspoon

- Set temperature to 180°C and timer to 5 minutes for preheating;
- Put dumplings into fry basket evenly;
- Apply a thin layer of olive oil to the dumplings, put the dumpling into the fry basket evenly, push the fry basket with pot back to the appliance; and set time for 12-15 minutes or until golden brown.



8. Spicy Shrimp

- Unfreezing prawns-----10 pcs
- Oil-----2 spoon
- Garlic Minced-----1 pc
- Black pepper-----1 teaspoon
- Chili powder-----1 teaspoon
- Sweet chili sauce-----100mg

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating;

Rinse the prawns after treatment;

Apply a thin layer of salad oil to the prawns, put into the fry basket evenly, push the fry basket with pot back to the appliance, set the timer set 5-8 minutes or until create crunchy golden layer;

Mixer put sweet chili sauce with salt and pepper in a pan, ready to serve.

9. Fried lotus root



- Oil-----2 teaspoon
- Lotus root-----500g
- Starch-----1 cup
- Flour-----1 cup

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating;
Mix the flour, starch, salad oil and water into paste, then coat in the lotus root;
- Put coated lotus root into the fry basket evenly, push the fry basket with pot back to the appliance; and the timer set for 12-15 minutes or baked until crunchy.



10. Fried Corn

- Corn-----2 pcs
- Olive oil-----2 teaspoon

Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating;

Apply a thin layer of olive oil to the corn, put into the fry basket evenly, push the fry basket with pot back to the appliance, and the timer set for 10 minutes or baked until Golden



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 7106 5858

Hà Nội: Số 2, Ngõ 382, Phạm Văn Đồng, Cổ Nhuế 2, Bắc Từ Liêm, Hà Nội | **Bảo hành:** 024 37 855 966

HOTLINE MUA HÀNG: 1800 6977

NGUON SONG VIET IMEX TRADING CO., LTD

Hồ Chí Minh: 235-237 9A Str., Trung Sơn, Bình Hưng Commune, Bình Chánh Dist., HCMC, Vietnam | **Guarantee:** 028 7106 5858

Hà Nội: 2, Lane 382, Phạm Văn Đồng street, Cổ Nhuế 2 ward, Bắc Từ Liêm district, Hà Nội, Vietnam | **Guarantee** 024 37855966

HOTLINE: 1800 6977