

HÔMMY

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

MODEL: TXG-S5T14



VUI LÒNG ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN TRƯỚC KHI SỬ DỤNG SẢN PHẨM

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU
MODEL: TXG-S5T14



1. Điều chỉnh thời gian nấu
2. Điều chỉnh nhiệt độ nấu
3. Khay & rổ chiên
4. Tay cầm

1

1. Thao bả các bao bì đồng gói.
2. Thao các hình dạng và nhả ra khỏi thiết bị.
3. Vẽ sinh khay/rổ chiên với nước nóng, nước rửa chén và miếng chùi rửa mềm. Bạn cũng có thể sử dụng máy rửa chén để làm sạch các bộ phận này.
4. Lau chùi bên trong và bên ngoài thiết bị với khăn ẩm.

2

Rễ chích và thân chích cần được lấy chính xác vào một rồi mới nấu.
2. Rửa sạch vụn hoặc rửa sạch sau khi nấu xong rồi rửa nước lại thật nóng. Chi tiếp xử
phần tây cay.
3. Dùng rượu ngâm thuốc tương đương menu cài đặt sẵn, không cần chỉnh thời gian
và nhiệt độ nữa.
4. Chia nhỏ lượng thực phẩm mỗi lần nấu sẽ hiệu quả và giúp thời gian chín
đều hơn
5. Một vài thực phẩm cần phải được lái đều trong khi nấu. Để đảm việc này,
có thể tạm ngưng hoạt động để khuấy chuyển ra khỏi nồi, sau đó lái đều
khi thực phẩm rời đáy vào nồi chín, sau đó chỉnh lại giờ nghỉ để tiếp tục
nấu.
6. Dùng đũa hoặc kẹp để lấy thức ăn sau khi nấu ra khỏi nồi. Không lật up
hay chích để đổ thức ăn ra vì dầu/mỡ thừa ở dưới đáy sẽ chảy ngược vào
lấy thức ăn.

3

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Nồi chiên không hoạt động	Lắp các bộ phận vào nồi không khít	Chắc chắn là bạn đã lắp ráp chính xác
	Thiết bị chưa được cắm điện	Kiểm tra lại dây phích cắm và nguồn điện

4

XỬ LÝ SẢN PHẨM KHI BỊ HƯ HỎNG KHÔNG SỬ DỤNG ĐƯỢC NỮA

Biểu tượng này cho thấy sản phẩm này không thể xử lý như rác thải sinh hoạt tại nhà. Để ngăn chặn tác hại đến môi trường và sức khỏe con người từ việc xử lý rác thải một cách bừa bãi, sản phẩm cần được tái chế để tái sử dụng nhằm bảo vệ môi trường, tái sử dụng bên trong các nguồn tài nguyên.

Vui lòng liên hệ với các cửa hàng mua lại hoặc cửa hàng đã bán sản phẩm để họ có thể tái chế sản phẩm này một cách an toàn cho môi trường.

5



6

1. Time control
2. Temperature control
3. Basket and frying pan
4. Basket handle

7

8

BEFORE FIRST USE

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

9

TIPS

- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake the pan. Then slide the pan back into the fryer.
- Do not press the button on the handle during shaking. 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 button on the handle. Lift the basket out of the pan.
- When you hear the buzzer alarm beep, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on ingredients (e.g., fries), pull the basket out of the hot-air fryer and place it on a cooling tray. Press the basket release button and lift the basket out of the pan.
- 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.

10

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pan to let the hot air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Note: The pan and basket are dishwasher-proof.
Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and 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 non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

11

This symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life. The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimize the impact of environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.