



Smart cook

SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

MODEL: AFS-3941

DUNG TÍCH 7.0L

CÔNG SUẤT 1800W





MANUAL BOOK

AIR DRYER

MODEL : AFS-3941

Read and follow up all instructions “Using and Storage” in this book even when you think it's very easy to use this appliance. Put manual book near cooking space in order to read when you need.

Conveniently, you should write down the buying date and information of production on warranty card.
Keep warranty card and invoice to warranty (if necessary).

SMART COOK - SMART AND SAFE-FOR-HEALTH HOUSEWARES

Appearing from Europe in 1995, up to now, Smart Cook has become a household brand loved and trusted by consumers around the world and become an effective companion in daily cooking. Considering the benefits and needs of customers as the top priority, Smart Cook always makes great efforts on researching, creating, designing and launching the best products to the market, ensuring both quality, aesthetics and tendency. Especially, HEALTH SAFETY is always the principle and commitment of Smart Cook to customers.

Let Smart Cook turn your daily cooking into unforgettable experiences!



TECHNICAL DATA

Code	4023941
Model	AFS-3941
Voltage	220V~/50Hz
Power	1800 W
Capacity	7.0L

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid
4. 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.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, pull the frying basket out of the body, then remove plug from wall outlet .
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Make sure the frying basket is locked into the front of the drawer--both frying basket handle tabs must be fully inserted into the notches on the top of the basket drawer.
16. Always make sure frying basket drawer is fully closed, with frying basket handle locked securely in the drawer, while Air Fryer is in operation.
17. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
18. The cord to this appliance should be plugged into a 220V~ electrical outlet only.
19. If this appliance begins to malfunction during use, immediately pull the frying basket out of the body. Then remove plug from wall outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
20. Do not leave this appliance unattended during use.

21. Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced by contacting Consumer Service.
22. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
23. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area.
24. Do not obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the Air Fryer, with any objects. Avoid escaping steam from the air outlet during air frying.
25. Keep appliance at least 10 cm away from walls or other objects during operation.
26. Always use the frying basket handle to open frying basket drawer.
27. Do not replace the empty frying basket drawer (without the frying basket) into the Air Fryer body.

WARNING: Air Fryer will not operate unless frying basket drawer is fully closed.

CAUTION: After hot air frying, the frying basket and frying basket drawer and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer basket/drawer.

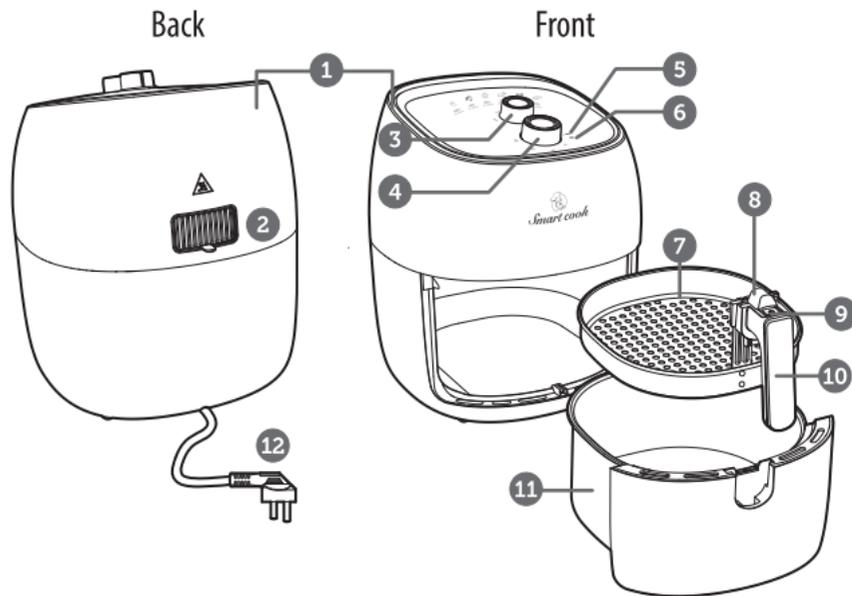
CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

CAUTION ELECTRIC POWER : If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

PRODUCT DETAIL

1. Body
2. Air Outlet
3. Temperature Control Dial
4. Timer
5. Power Light
6. Heating Light
7. Basket
8. Protective
9. Basket Release Button
10. Handle
11. Crisper Drawer
12. Power Cord



a. Temperature Control Dial

- Select air frying temperatures from 80^oC to 200^oC. Temperatures can be adjusted at any time.
- The Blue HEAT ON light will turn off once the set temperature is reached.
- The Blue HEAT ON light and heating element cycle on and off to maintain the selected temperature.

b. 60 Minute Countdown Timer Dial

Once the timer dial is set, the Red POWER light will illuminate to show the Air Fryer is heating.

To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket.

IMPORTANT: When you pull the drawer out from the Air Fryer body, the green POWER light and the Air Fryer will turn OFF. The timer will continue to count down when the drawer is opened.

- Heating will resume when the drawer is replaced.
- One beep will sound when the set air frying time has reached 0. The Air Fryer will turn OFF automatically. Both the green POWER light and the yellow HEAT ON light will turn off.

IMPORTANT: When all air frying is finished, turn both the temperature control dial and the timer dial to 0 (OFF). Unplug the Air Fryer when not in use.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Your Air Fryer is shipped with the frying basket locked into the drawer, inside the Air Fryer body. Firmly grasp the frying basket handle to open the frying basket drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean work area.
2. Remove the baking tray from the body by gently pulling in your direction.
3. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket and drawer.
4. Wash frying basket and drawer in hot, soapy water.
5. **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.** Wipe Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
6. Lock the clean frying basket into the drawer. There are 2 tabs on each side of the handle. Slide the 2 handle tabs into the notches on the top of the basket drawer. An audible click can be heard as the frying basket handle locks securely into place. Refer to Figure 3.

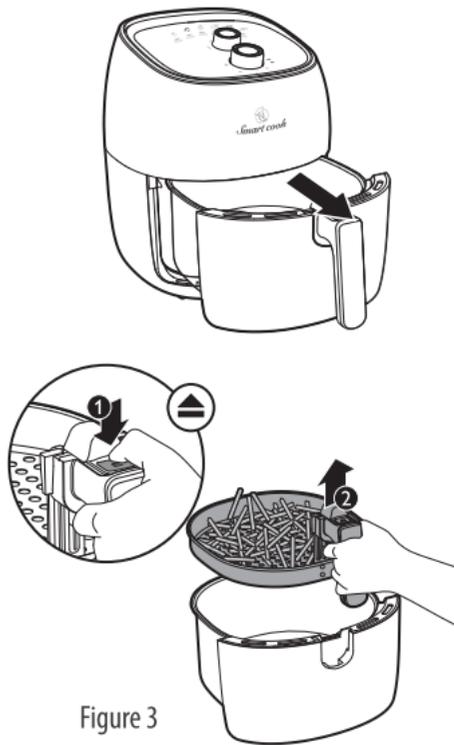


Figure 3

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING! This unit should not be used to boil water.

NOTE: During first use, the Air Fryer may emit a slight odor. This is normal.

1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place food into the frying basket. Do not overfill frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 3-4 cups of food to the frying basket.
4. Insert the assembled frying basket drawer into the front of the Air Fryer. Always make sure frying basket drawer is fully closed.
5. Plug cord into a 120V electrical outlet.
6. Select air frying temperature from 80^oC to 200^oC.
7. Turn timer dial to the desired air frying time plus 3 minutes for preheat if the Air Fryer is cold. The Blue HEAT ON light and the Red POWER light will illuminate; the Air Fryer will begin heating.

IMPORTANT: The Air Fryer will not heat if the timer dial has not been set.

WARNING: Air Fryer will not heat -- the Red POWER light will remain off, until frying basket drawer is fully closed.

8. The Blue HEAT ON light will turn off when set temperature is reached.

NOTE: During air frying, the Blue HEAT ON light will cycle on and off as proper air frying temperature is maintained.

9. To assure even cooking/browning, open the basket drawer halfway through the cooking time and check. Lift frying basket from frying basket drawer in order to turn or shake foods in the frying basket. Once complete, return the frying basket into frying basket drawer. Adjust temperature if needed. The timer will continue to count down when the drawer is opened, but the Air Fryer will stop heating until the drawer is replaced.

CAUTION: Make sure the clear basket lock is in the locked position when shaking foods. To avoid damage to persons or personal property, do not press the basket release button while shaking the frying basket.

WARNING: Extreme caution must be used when handling the hot frying basket and drawer. Avoid escaping steam from the frying basket and the food.

CAUTION: Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.

CAUTION: Hot oil can collect at the base of the drawer. To avoid risk of burns or personal injury, or to avoid oil from contaminating air fried foods, always unlock and remove the frying basket from the drawer before emptying. NEVER turn the drawer upside down with the frying basket attached.

NOTE: The Air Fryer can be turned OFF at any time by turning the timer dial to 0.

10. One beep will sound when the set air frying time has expired. The Air Fryer will turn OFF automatically. Both the Red POWER light and the Blue HEAT ON light will turn off.

11. Allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing basket drawer from Air Fryer or food from frying basket.

12. When air frying is finished, remove the drawer from the machine and place on a flat, heat resistant surface. Then remove frying basket from the drawer.

AIR FRYING CHART

WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING. The following chart is intended as a guide only. The quantity of food air fried at one time, the thickness or density of the food, and whether the food is fresh, thawed, or frozen may alter the total cooking time necessary.

FOOD	Weight (g)	Cooking time (minute)	Temperature (C)	Face	Note
Cooking meat					
Beef	100-500	12 – 18	180		
Pork ribs	100-500	15 – 20	180		
Hamburger	100-500	9 – 18	180		
Sausage	100-500	18 – 20	200		
Chicken thighs	100-500	22 – 28	180		
Chicken breast	100-500	18 – 22	180		
Fried / fried food					
Spring rolls	100-400	12-18	200	X	Defrost before frying
Chicken rolls frozen	100-500	10 – 15	200	X	Defrost before frying
Pies					
Bread	300	20 - 25	160		Attach the cake mold
French fries					
Frozen, cut thin	300-700	12-20	200	X	
Frozen, thick cut	300-700	14-25	200	X	

NÁVOD K POUŽITÍ

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

MODEL : AFS-3941

Přečtěte si a následujte všechny instrukce "Používání a skladování" v této knize, přestože si myslíte, že používat tento spotřebič je velmi snadné. Umístěte návod k použití někam do blízkosti varného prostoru, ať do něj můžete v případě potřeby nahlédnout.

Bylo by vhodné zapsat si datum nákupu a informace o výrobě na záruční list. Uschovejte si záruční list a fakturu (v případě potřeby).

SMARTCOOK – CHYTRÝ A BEZPEČNÝ PRO ZDRAVÍ DOMÁCNOSTI

SmarCook je značka produktů do domácnosti pocházející z Evropy, kterou miluje mnoho jejích spotřebitelů a důvěruje jí. Po celou dobu založení a rozvoje od roku 1995 se SmartCook stala účinným společníkem při každodenním vaření. Pokud vezmeme v úvahu veškeré výhody a potřeby zákazníků jako nejvyšší priority, tým Smart Cook vždy vynakládá velké úsilí na výzkum, vytváření, navrhování a uvádí na trh užitečné a inteligentní produkty, které zajišťují kvalitu, estetiku a ochranu zdraví spotřebitelů.

Nechte Smartcook proměnit vaše každodenní vaření na nezapomenutelné zážitky!



SPECIFIKACE

Code	4023941
Model	AFS-3941
Napětí:	220V~/50Hz
Výkon:	1800 W
Kapacita:	7.0L

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ři používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. PŘEČTĚTE SI INSTRUKCE.

2. Nedotýkejte se horkého povrchu. Použijte rukojeť nebo knoflík. Používejte chňapky nebo držáky na hrnce.

3. Neponořujte kabel, zástrčku či přístroj do vody, vyhnete se úrazu elektrickým šokem.

4. Tento spotřebič nesmí být používán osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nad nimi nedrží dohled zodpovědná osoba nebo nedodržují pokyny týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem s pomocí zodpovědné osoby.

5. Ujistěte se, že si děti se spotřebičem nehrají, dbejte zvýšeného dohledu.

6. Pokud přístroj nepoužíváte, a před čištěním, odpojte jej ze zásuvky. Před vložením nebo sejmutím dílů a před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

7. Nepoužívejte žádné spotřebiče s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po poruše přístroje nebo jakýmkoli způsobem poškozené. Zavolejte kvalifikovaného technika, který provede kontrolu a přístroj opraví či seřídí.

8. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem přístroje, může způsobit zranění. Pouze pro použití v interiéru.

9. Nenechávejte šňůru viset přes okraj stolu nebo pultu nebo se dotýkat horkých povrchů.

10. Neumísťujte ho na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, ani do vyhřívané trouby.

ři používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. PŘEČTĚTE SI INSTRUKCE.

2. Nedotýkejte se horkého povrchu. Použijte rukojeť nebo knoflík. Používejte chňapky nebo držáky na hrnce.

3. Neponořujte kabel, zástrčku či přístroj do vody, vyhnete se úrazu elektrickým šokem.

4. Tento spotřebič nesmí být používán osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nad nimi nedrží dohled zodpovědná osoba nebo nedodržují pokyny týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem s pomocí zodpovědné osoby.

5. Ujistěte se, že si děti se spotřebičem nehrají, dbejte zvýšeného dohledu.

6. Pokud přístroj nepoužíváte, a před čištěním, odpojte jej ze zásuvky. Před vložením nebo sejmutím dílů a před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

7. Nepoužívejte žádné spotřebiče s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po poruše přístroje nebo jakýmkoli způsobem poškozené. Zavolejte kvalifikovaného technika, který provede kontrolu a přístroj opraví či seřídí.

8. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem přístroje, může způsobit zranění. Pouze pro použití v interiéru.
9. Nenechávejte šňůru viset přes okraj stolu nebo pultu nebo se dotýkat horkých povrchů.
10. Neumísťujte ho na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, ani do vyhřívané trouby.
23. Během provozu udržujte zařízení nejméně 10 cm od stěn nebo jiných předmětů.
24. Pro otevření přístroje vždy používejte rukojeť.
25. Nevyměňujte prázdnou zásuvku na smažící koš (bez koše na smažení) do těla fritézy.

VAROVÁNÍ: Fritéza nebude fungovat, pokud není zásuvka na smažení plně zavřená

UPOZORNĚNÍ: Po smažení horkým vzduchem jsou koš na smažení a zásuvka na smažící koš a veškeré potraviny horké. Při manipulaci s košem / zásuvkou fritézy je třeba dbát zvýšené opatrnosti.

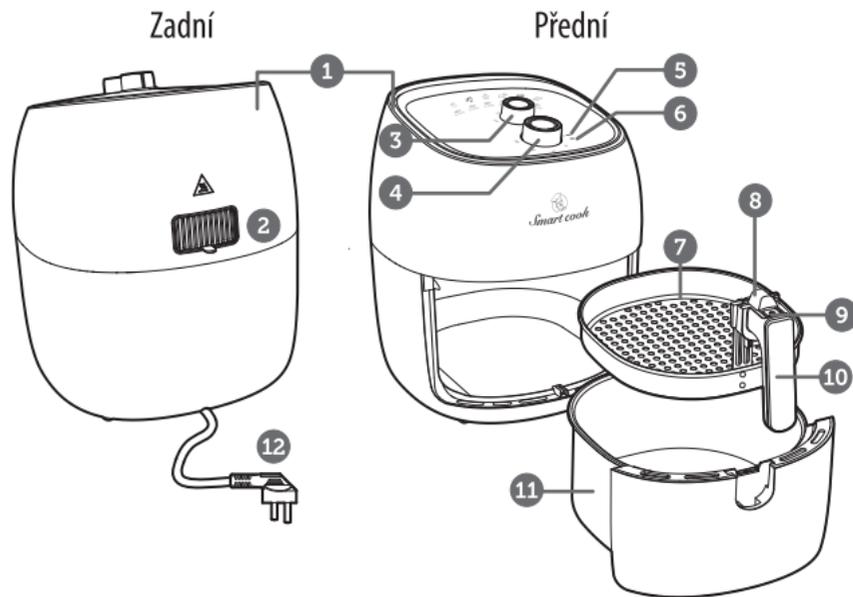
VAROVÁNÍ - HORKÝ POVRCH: Tento spotřebič generuje teplo a během používání uniká pára. Musí být přijata vhodná bezpečnostní opatření, aby se zabránilo riziku popálení, požáru nebo jiného zranění osob nebo poškození majetku.

VAROVÁNÍ: Tento spotřebič je během provozu horký a po určité době se vypne. Při manipulaci s horkými materiály vždy použijte chňapky a před čištěním nechte kovové díly vychladnout. Nepokládejte nic na přístroj, když je v provozu nebo je horký.

UPOZORNĚNÍ: ELECTRICKÝ PROUD: Pokud je elektrický obvod přetížen jinými spotřebiči, nemusí váš spotřebič pracovat správně. Měl by být provozován na samostatném elektrickém obvodu bez jiných spotřebičů.

DETAIL PRODUKTU

1. Tělo
2. Vývod vzduchu
3. Ovladač teploty
4. Časovač
5. Napájení světlo
6. Topení světlo
7. Košík
8. Ochranný
9. Tlačítko pro uvolnění koše
10. Rukojeť
11. Zásuvka Crisper
12. Napájecí kabel



a. Nastavení teploty

- Vyberte nastavení teploty od 80 °C do 200 °C. Teplotu můžete kdykoliv nastavit znovu.
- Modré světlo pro funkci ohřevu HEAT ON se rozsvítí, jakmile přístroj dosáhne dané teploty.
- Modré světlo pro funkci ohřevu HEAT ON a topné články se zapnou/vypnou pro udržení nastavené teploty.

b. 60 minut odpočet

Jakmile je časovač nastavený, rozsvítí se červená kontrolka POWER, která indikuje, že je jednotka fritézy ohřívána. Chcete-li zajistit rovnoměrné vaření/osmahnutí, otevřete zásuvku na smažení v polovině varného cyklu. Potraviny v koši na smažení zkontrolujte, otočte nebo silně protřepejte.

DŮLEŽITÉ: Když vytáhnete zásuvku z těla fritézy, rozsvítí se červená kontrolka POWER a fritéza se vypne. Časovač bude pokračovat v odpočítávání při otevření zásuvky.

- Ohřev se obnoví, jakmile je zásuvka vyměněna.
- Po uplynutí nastaveného času fritování se ozve jedno pípnutí. Fritéza se automaticky vypne. Rozsvítí se červená kontrolka POWER a modrá kontrolka ohřevu HEAT ON.

DŮLEŽITÉ: Po dokončení procesu fritování, otočte knoflíkem pro regulaci teploty a nastavte teplotu časovače na 0 (OFF). Pokud se fritéza nepoužívá, odpojte ji.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Fritéza je dodávána s košem na smažení, který je uzamčen v zásuvce, uvnitř těla fritézy. Pevně uchopte rukojeť smažícího koše a otevřete zásuvku na smažící koš; poté vyjměte zásuvku ze stroje a položte na rovnou, čistou pracovní plochu.

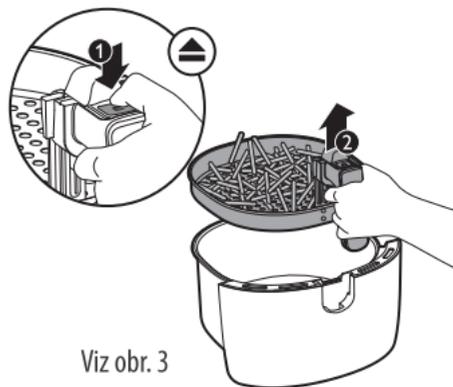
2. Odemknutí a vyjmutí koše na smažení ze zásuvky: Posunutím čistého koše dopředu otevřete tlačítko pro uvolnění koše. Stiskněte tlačítko pro uvolnění koše palcem a vytáhněte koš na smažení přímo nahoru a ven ze zásuvky. Viz obr.

3. Vyjměte veškerý obalový materiál a štítky z vnitřní a vnější strany fritézy. Zkontrolujte, zda se pod košem na smažení a zásuvkou nenacházejí žádné obaly.

4. Vyláchněte koš a zásuvku v horké mýdlové vodě.

5. NEOPLACHUJTE TĚLO FRITÉZY VE VODĚ. Očistěte tělo fritézy vlhkým hadříkem. Všechny části důkladně osušte.

6. Uzavřete čistý koš na smažení do zásuvky. Na každé straně rukojeti jsou dvě úchytky. Zasuňte 2 úchytky do drážek na horní straně zásuvky na koš. Jakmile je slyšet hlasité cvaknutí, rukojeť smažícího koše bezpečně zapadla na své místo. Viz obr. 3.



Viz obr. 3

NÁVOD K PROVOZU PŘÍSTROJE

VAROVÁNÍ! Tento přístroj by neměl být používán k vaření vody.

POZNÁMKA: Během prvního použití může fritéza vydávat mírný zápach. To je normální.

1. Fritézu umístíte na plochý pracovní prostor odolný vůči teplotě, v blízkosti elektrické zásuvky.
2. Pevně uchopíte rukojeť smažicího koše a otevřete zásuvku na smažicí koš; poté vyjměte zásuvku ze stroje a položte na rovný, čistý povrch.
3. Vložte potraviny do koše na smažení. Nepřepĺňujte koš na smažení jídlem. Aby se zajistilo řádné vaření a cirkulace vzduchu, NIKDY nenaplňujte koš na smažení více než ze 2/3. Když smažíme čerstvou zeleninu, nedoporučujeme přidávat do koše na smažení více než 3-4 šálky.
4. Vložte smontovanou zásuvku na smažicí koš do přední části fritézy. Vždy se ujistěte, že zásuvka na smažení je zcela zavřená.
5. Zapojte kabel do elektrické zásuvky 120V.
6. Zvolte teplotu smažení vzduchu od 80 °C do 200 °C.
7. Otáčejte knoflíkem časovače na požadovanou dobu fritování plus 3 minuty pro předehřev, pokud je fritéza studená. Rozsvítí se modrá kontrolka HEAT ON a červená kontrolka POWER; Fritéza Air Fryer se začne ohřívát.

DŮLEŽITÉ: Fritovací jednotka se nebude zahřívát, pokud není nastaven časovač.

VAROVÁNÍ: Fritéza se neohřívá - červená kontrolka POWER zůstane zhasnutá, dokud není zásuvka na smažení zcela zavřená.

8. Po dosažení nastavené teploty se rozsvítí modrá kontrolka HEAT ON.

POZNÁMKA: Během smažení vzduchem se rozsvítí modré světlo HEAT ON (zapnuto) a zhasne, jakmile bude udržována správná teplota smažení vzduchu.

9. Chcete-li zajistit rovnoměrné vaření/osmahnutí, otevřete zásuvku na smažení v polovině varného cyklu. Potraviny v koši na smažení zkontrolujte, otočte nebo silně protřepejte. Po dokončení vyjměte koš na smažení. V případě potřeby nastavte teplotu. Časovač bude pokračovat v odpočítávání, když je zásuvka otevřena, ale fritovací jednotka přestane ohřívat, dokud nebude zásuvka vyměněna.

UPOZORNĚNÍ: Při protřepávání potravin se ujistěte, že je čistý zámek na koš v uzamčené poloze. Aby nedošlo k poškození osob nebo osobního majetku, nestiskněte tlačítko pro uvolnění koše při potřesení koše na smažení.

VAROVÁNÍ: Při manipulaci s horkým košem na smažení a zásuvkou je třeba dbát zvýšené opatrnosti. Vyvarujte se úniku páry z koše na smažení a jídla.

UPOZORNĚNÍ: Při manipulaci s košem fritézy používejte vždy rukavice.

UPOZORNĚNÍ: V základně zásuvky se může hromadit horký olej. Aby se zabránilo riziku popálení nebo zranění osob, nebo aby se zabránilo znečištění olejů smaženými potravinami, vždy odemkněte a vyjměte koš na smažení ze zásuvky před vyprázdněním, zásuvku ze stroje a položte na plochý, tepelně odolný povrch. Pak vyjměte koš na smažení ze zásuvky. NIKDY neotáčejte zásuvku vzhůru nohama s připojeným košem na smažení.

POZNÁMKA: Fritézu lze kdykoliv vypnout otočením časovače na 0.

10. Po uplynutí nastaveného času smažení se ozve jedno pípnutí. Fritéza se automaticky vypne. Rozsvítí se červená kontrolka POWER a modrá kontrolka HEAT ON.

11. Před vyjmutím zásuvky na koš z fritézy nebo potravin z koše na smažení nechte vařené potraviny odpočívat 5 až 10 sekund.

12. Po dokončení smažení vzduchem vyjměte zásuvku ze stroje a položte na plochý, tepelně odolný povrch. Pak vyjměte koš na smažení ze zásuvky.

ORIENTAČNÍ TABULKA

VAROVÁNÍ! VŽDY POUŽÍVEJTE TEPLMĚR PRO ÚPRAVU MASA, DRŮBEŽE A RYB, ABYSTE ZAJISTILI SPRÁVNOU TEPLOTU PŘED ÚPRAVOU A KONZUMACÍ. Následující tabulka je určena pouze jako návod. Množství vzduchu ve fritéze najednou, tloušťka nebo hustota potravin, a to, zda jsou potraviny čerstvé, rozmražené nebo zmrazené, doba varu se může lišit.

POTRAVINY	Váha (g)	Doba varu (minuty)	Teplota (C)	Face	Poznámka
Úprava masa					
Hovězí	100-500	12 – 18	180		
Vepřová že	100-500	15 – 20	180		
Hamburger	100-500	9 – 18	180		
Klobása	100-500	18 – 20	200		
Kuřecí stehna	100-500	22 – 28	180		
Kuřecí prsa	100-500	18 – 22	180		
Smažení jídla					
Jarní závitky	100-400	12-18	200	X	Defrost before frying
Kuřecí závitky, zmrazené	100-500	10 – 15	200	X	Defrost before frying
Koláče					
Chleba	300	20 - 25	160		Attach the cake mold
Hranolky					
Zmrazené, tence krájené	300-700	12-20	200	X	
Zmrazené, hrubý řez	300-700	14-25	200	X	

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

MODEL : AFS-3941

Đọc và làm theo tất cả các hướng dẫn "Sử dụng, bảo quản" trong cuốn sách này ngay cả khi bạn cảm thấy bạn đã quen thuộc với sản phẩm. Đặt sách hướng dẫn sử dụng ở một nơi tiện dụng để tham khảo khi cần.

Để thuận tiện, bạn nên ghi lại các thông tin như ngày mua hàng và thông số ghi trên mác sản phẩm vào phiếu bảo hành. Giữ lại phiếu bảo hành cùng với hóa đơn mua hàng để bảo hành sản phẩm khi cần.

SMART COOK - THƯƠNG HIỆU GIA DỤNG THÔNG MINH VÀ AN TOÀN SỨC KHOẺ

Smart Cook là thương hiệu gia dụng từ Châu Âu được đông đảo người tiêu dùng trên thế giới yêu mến và tin tưởng. Xuyên suốt lịch sử ra đời và phát triển từ năm 1995 đến nay, các sản phẩm gia dụng của Smart Cook đã và đang trở thành trợ thủ đắc lực trong công việc nấu nướng hàng ngày của mỗi người nội trợ. Với tiêu chí đặt lợi ích và nhu cầu của khách hàng lên hàng đầu, đội ngũ chuyên gia của Smart Cook luôn nỗ lực nghiên cứu, sáng tạo, thiết kế để đưa ra thị trường những sản phẩm hữu ích, thông minh, đảm bảo chất lượng, thẩm mỹ và bảo vệ AN TOÀN SỨC KHOẺ cho người tiêu dùng.

Hãy để các sản phẩm gia dụng của Smart Cook biến công việc nội trợ thành những trải nghiệm thú vị và khó quên!



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Mã hàng	4023941
Model	AFS-3941
Điện áp	220V~/50Hz
Công suất	1800 W
Dung Tích	7.0L

CÁC BIỆN PHÁP SỬ DỤNG AN TOÀN

Khi sử dụng các thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản, bao gồm những điều sau đây:

1. ĐỌC TẤT CẢ HƯỚNG DẪN.
2. Không chạm vào bề mặt nóng, chỉ sử dụng tay cầm hoặc nút. Sử dụng găng tay chuyên dụng cho lò nướng.
3. Để bảo vệ chống điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác
4. Thiết bị này không dành cho người sử dụng (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát bởi người có trách nhiệm.
5. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với thiết bị.

6. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi bật hoặc tháo các bộ phận trước khi vệ sinh thiết bị.
7. Không vận hành bất kỳ thiết bị nào có dây, phích cắm bị hỏng, hoặc đã bị hỏng theo bất kỳ cách nào. Mang nó đến trung tâm bảo hành gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
8. Việc sử dụng các phụ kiện đính kèm không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây thương tích.
9. Không sử dụng ngoài trời.
10. Không để dây treo trên cạnh bàn, quầy, hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
11. Không đặt thiết bị trên lò sưởi bằng gas hoặc điện, hoặc trong lò nung nóng.
12. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc chất lỏng nóng khác.
13. Để tắt nguồn thiết bị, kéo giỏ chiên ra khỏi thân máy, sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường.
14. Thiết bị chỉ phù hợp cho việc sử dụng trong gia đình, không sử dụng thiết bị cho mục đích thương mại.
15. Hãy chắc chắn rằng giỏ chiên được khóa chặt vào đúng khớp của thiết bị.
16. Luôn đảm bảo ngăn kéo giỏ chiên được đóng hoàn toàn với tay cầm giỏ chiên được khóa an toàn trong ngăn kéo, trong khi thiết bị đang hoạt động.
17. Người sử dụng phải đọc và hiểu hướng dẫn sử dụng này thật kỹ trước khi vận hành hoặc vệ sinh thiết bị.
18. Chỉ nên cắm dây vào thiết bị này vào ổ cắm điện xoay chiều 220V.
19. Nếu thiết bị này bắt đầu gặp trục trặc trong quá trình sử dụng, ngay lập tức kéo giỏ chiên ra khỏi thân nồi. Sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện. Không sử dụng hoặc cố gắng sửa chữa thiết bị khi nó hỏng hóc.
20. Luôn giám sát thiết bị trong quá trình sử dụng.

21. Không nhúng dây nguồn vào bất kỳ chất lỏng nào. Nếu dây nguồn của nồi chiên không dầu bị hỏng, hãy liên hệ tới trung tâm bảo hành gần nhất để được thay thế.
22. Giữ dây xa tầm tay trẻ em và trẻ sơ sinh để tránh nguy cơ bị điện giật.
23. Đặt nồi chiên không dầu trên khu vực làm việc bằng phẳng, chịu nhiệt.
24. Không làm tắc nghẽn cửa thoát khí hoặc cửa hút gió ở mặt sau và hai bên của nồi chiên.
25. Giữ thiết bị cách tường hoặc các vật khác ít nhất 10 cm trong khi vận hành.
26. Luôn luôn sử dụng tay để mở giỏ chiên.
27. Không vận hành thiết bị khi khoang nướng hoặc chiên trống rỗng.

CẢNH BÁO: Nồi chiên không dầu sẽ không hoạt động trừ khi ngăn kéo giỏ chiên được đóng hoàn toàn.

THẬN TRỌNG: Sau khi chiên giỏ chiên kèm thực phẩm sẽ rất nóng. Phải hết sức thận trọng khi tháo giỏ chiên ra bên ngoài.

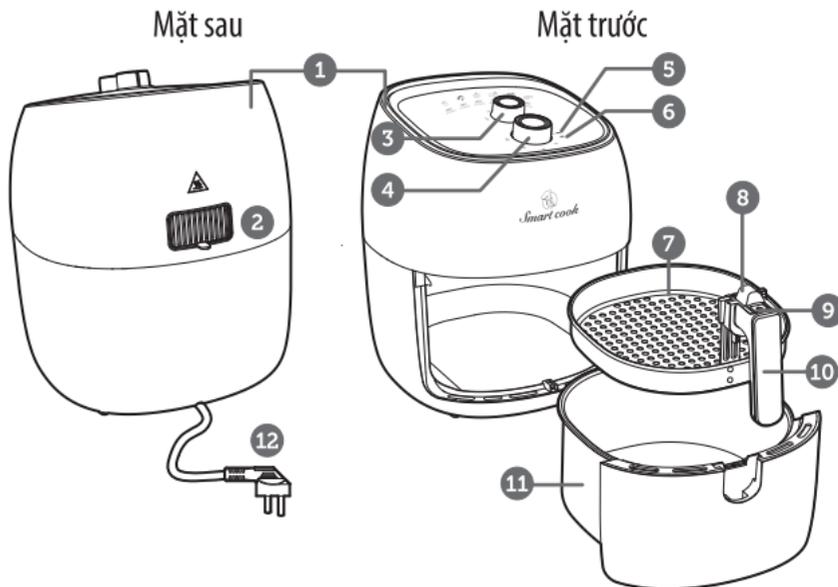
THẬN TRỌNG: Thiết bị này tạo nhiệt nóng và thoát hơi nước trong quá trình sử dụng. Các biện pháp sử dụng thích hợp phải được thực hiện để ngăn ngừa nguy cơ bị bỏng, hỏa hoạn, thương tích cho người sử dụng hoặc làm hư hỏng thiết bị.

THẬN TRỌNG: Thiết bị này phát nhiệt khi hoạt động và giữ nhiệt một thời gian sau khi tắt. Luôn sử dụng găng tay lò nướng khi thao tác trên thiết bị và để các phụ kiện thật nguội trước khi vệ sinh.

CHÚ Ý NGUỒN ĐIỆN CUNG CẤP: Nếu thiết bị sử dụng chung ổ cắm điện với nhiều thiết bị khác sẽ gây cho ổ cắm quá tải và làm thiết bị hoạt động không ổn định.

CHI TIẾT SẢN PHẨM

1. Vỏ ngoài
2. Khe thoát hơi nóng
3. Volum điều khiển nhiệt độ
4. Volum điều chỉnh thời gian
5. Đèn báo nguồn
6. Đèn báo nhiệt độ
7. Khay nướng
8. Khóa tay cầm khay nướng
9. Nút tháo khay nướng
10. Tay cầm
11. Khay hứng mỡ thừa
12. Dây điện



a. Volum điều chỉnh nhiệt độ :

Quay volum điều chỉnh nhiệt độ theo chiều kim đồng hồ để tăng nhiệt độ nấu.

- Nhiệt độ có thể điều chỉnh từ 80 độ C đến 200 độ C. Nhiệt độ có thể được điều chỉnh bất cứ lúc nào.
- Đèn HEAT ON sẽ tắt sau khi đạt được nhiệt độ cài đặt.
- Đèn HEAT ON sẽ bật và tắt liên tục xung quanh nhiệt độ cài đặt.

b. Volum điều chỉnh thời gian từ 0 đến 60 phút :

Khi quay volum để điều chỉnh thời gian, đèn POWER sẽ sáng để hiển thị nồi chiên không dầu đang nóng.

Trong quá trình nấu/nướng nên mở ngăn kéo của nồi để kiểm tra hoặc lật thực phẩm đang nướng trong lò.

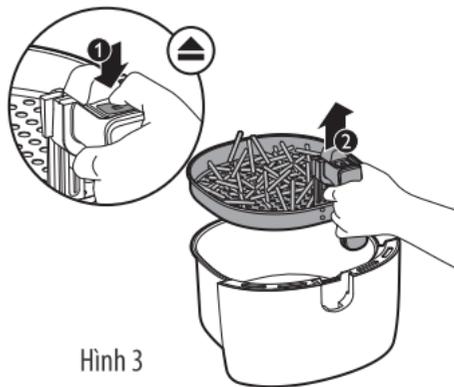
QUAN TRỌNG: Khi bạn kéo ngăn kéo ra khỏi thân nồi chiên không dầu, đèn POWER màu xanh sẽ TẮT. Bộ hẹn giờ sẽ tiếp tục đếm ngược khi ngăn kéo được mở.

- Hệ thống gia tăng nhiệt độ sẽ tiếp tục hoạt động khi ngăn kéo được lắp trở lại thiết bị.
- Khi thời gian chiên kết thúc, nút chỉnh thời gian đến vị trí 0, sẽ có tiếng bíp phát ra, nồi chiên không dầu sẽ tự động TẮT. Đèn xanh POWER và đèn vàng HEAT ON sẽ tắt.

QUAN TRỌNG: Khi tắt cả quá trình chiên/nướng kết thúc, hãy xoay tất cả các volum điều chỉnh về 0 theo chiều ngược kim đồng hồ. Rút phích cắm của nồi chiên không dầu khi không sử dụng.

LẦN ĐẦU TIÊN SỬ DỤNG

1. Nồi chiên không dầu của bạn được đóng gói với giỏ chiên được khóa trong ngăn kéo, bên trong thân sản phẩm. Nắm chắc tay cầm giỏ chiên để mở ngăn kéo, sau đó tháo ngăn kéo ra khỏi máy và đặt trên khu vực làm việc bằng phẳng, sạch sẽ.
2. Tháo khay nướng: Tháo khay nướng bằng cách kéo nhẹ về hướng của bạn.
3. Tháo tất cả các vật liệu đóng gói và nhãn dán từ bên trong và bên ngoài của nồi chiên không dầu. Kiểm tra lại để đảm bảo rằng không còn bất kỳ bao bì đóng gói nào bên trong cũng như bên ngoài sản phẩm.
4. Rửa giỏ chiên và ngăn kéo trong nước xà phòng nóng.
5. KHÔNG ĐƯỢC NHÚNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU TRONG NƯỚC. Lau thân nồi chiên không dầu bằng một miếng vải ẩm sau đó lau khô tất cả các bộ phận.
6. Khóa giỏ chiên sạch vào ngăn kéo. Có 2 rãnh ở mỗi bên của tay cầm. Trượt 2 rãnh này vào trung tâm của ngăn kéo. Một tiếng click có thể nghe thấy khi giỏ chiên được gắn vào đúng cách. Tham khảo hình 3.



Hình 3

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

CẢNH BÁO! Thiết bị này không nên được sử dụng để đun sôi nước.

LƯU Ý: Trong lần sử dụng đầu tiên, nồi chiên không dầu có thể phát ra mùi nhẹ. Điều này là bình thường.

1. Đặt nồi chiên không dầu trên khu vực làm việc bằng phẳng, chịu nhiệt, gần ổ cắm điện.
2. Nắm chắc tay cầm giỏ chiên để mở ngăn kéo chiên, sau đó tháo ngăn kéo ra khỏi thân và đặt trên một bề mặt phẳng, sạch sẽ.
3. Đặt thức ăn vào giá chiên, không nên đống đẩy giá chiên với thức ăn. Để đảm bảo nấu ăn đúng cách và lưu thông không khí, KHÔNG BAO GIỜ đống đẩy bất kỳ giá chiên nào quá 2/3 thể tích giá.
4. Lắp ngăn kéo giá chiên vào mặt trước của thiết bị. Luôn đảm bảo ngăn kéo giá chiên được đóng hoàn toàn.
5. Cắm dây vào ổ cắm điện 220V~.
6. Chọn nhiệt độ chiên từ 80 độ C đến 200 độ C.
7. Xoay volum điều chỉnh thời gian đến vị trí bạn muốn cài đặt. Đèn xanh HEAT ON và đèn đỏ POWER sẽ sáng, nồi chiên bắt đầu hoạt động.

QUAN TRỌNG: Nồi chiên không dầu sẽ không nóng nếu volum thời gian chưa được cài đặt thời gian.

CẢNH BÁO: Nồi chiên không dầu sẽ không nóng, đèn xanh POWER sẽ tắt, cho đến khi ngăn kéo giá chiên chưa được đóng hoàn toàn.

8. Đèn vàng HEAT ON sẽ tắt khi đạt đến nhiệt độ cài đặt.

LƯU Ý: Trong quá trình hoạt động, đèn vàng HEAT ON sẽ bật và tắt khi nhiệt độ chiên đặt đến nhiệt độ cài đặt.

9. Trong quá trình chiên/nấu luôn mở ngăn kéo của giá chiên để kiểm tra thực phẩm bên trong. Đảo thức ăn bên trong hoặc tăng nhiệt độ nấu nếu cảm thấy cần thiết. Đồng hồ bấm giờ sẽ tiếp tục đếm ngược khi ngăn kéo được mở, nhưng chế độ gia

tăng nhiệt độ sẽ ngừng hoạt động cho đến khi ngăn kéo được lắp vào đúng cách.

THẬN TRỌNG: Luôn luôn đảm bảo rằng nút khóa giá chiên ở vị trí khóa khi tháo nó ra khỏi thân chính. Để tránh thiệt hại cho người sử dụng hoặc sản phẩm, không nhấn nút nhà giá chiên trong khi lắp nó.

CẢNH BÁO: Phải hết sức thận trọng khi xử lý giá chiên và ngăn kéo chiên nóng. Tránh hơi nước thoát ra khỏi giá và ngăn kéo.

THẬN TRỌNG: Luôn sử dụng găng tay lò nướng khi xử lý giá chiên đang nóng.

THẬN TRỌNG: Dầu nóng và mỡ thừa có thể được tích lũy ở khay hứng ngăn kéo. Để tránh nguy cơ bị bỏng hoặc để tránh dầu tràn vào thức ăn, luôn luôn mở khóa và lấy giá chiên ra khỏi ngăn kéo trước khi đổ. **KHÔNG BAO GIỜ** lật ngược ngăn kéo với giá chiên kèm theo.

LƯU Ý: Nội chiên không dầu có thể được tắt bất cứ lúc nào bằng cách xoay volum hẹn giờ về 0.

10. Một tiếng bíp sẽ phát ra khi thời gian cài đặt kết thúc. Lúc này đèn POWER, đèn HEAT ON và thiết bị sẽ tắt.

11. Sau khi quá trình nấu kết thúc, để yên thiết bị trong 5 đến 10 phút trước khi tháo ngăn kéo ra khỏi thiết bị.

12. Sau Khi hoàn thành quá trình nấu, hãy tháo ngăn kéo ra khỏi máy và đặt trên một bề mặt phẳng, chịu nhiệt. Sau đó lấy giá chiên từ ngăn kéo ra ngoài.

BIỂU ĐỒ THỜI GIAN NẤU THAM KHẢO

CẢNH BÁO! LUÔN LUÔN SỬ DỤNG MỘT NHIỆT ĐỘ NHIỆT ĐỘ CỐ ĐỊNH KHI NƯỚNG CÁ, NƯỚNG THỊT... Biểu đồ sau đây chỉ nhằm mục đích hướng dẫn. Thời gian chiên/nấu trong nồi chiên không dầu có nhiệt độ và thời gian khác nhau tùy thuộc vào độ dày thực phẩm, mật độ thực phẩm hoặc thực phẩm chưa được rửa đông

Món ăn	Trọng lượng (g)	Thời gian nấu (phút)	Nhiệt độ (độ C)	Trở mặt	Ghi chú
Nướng thịt					
Thịt bò	100-500	12 – 18	180		
Sườn heo	100-500	15 – 20	180		
Hamburger	100-500	9 – 18	180		
Xúc xích	100-500	18 – 20	200		
Đùi gà	100-500	22 – 28	180		
Ức gà	100-500	18 – 22	180		
Thực phẩm chiên/rán					
Chả giò	100-400	12-18	200	X	Rã đông trước khi chiên
Gà lăn bột đông lạnh	100-500	10 – 15	200	X	Rã đông trước khi chiên
Bánh nướng					
Bánh mì	300	20 - 25	160		Kèm khuôn bánh
Khoai tây chiên					
Đông lạnh, cắt mỏng	300-700	12-20	200	X	
Đông lạnh, cắt dày	300-700	14-25	200	X	





Smart cook

European Technology

www.smartcook.com.vn