



행복한 요리
자신을 위해, 모두를 위해
요리하고 삶을 더 재미있게 만드십시오

Hawo Pe
금강산
전기 가전

12L
AFH-120-CF
옛지있는 한국 생활 가전



1900 232396

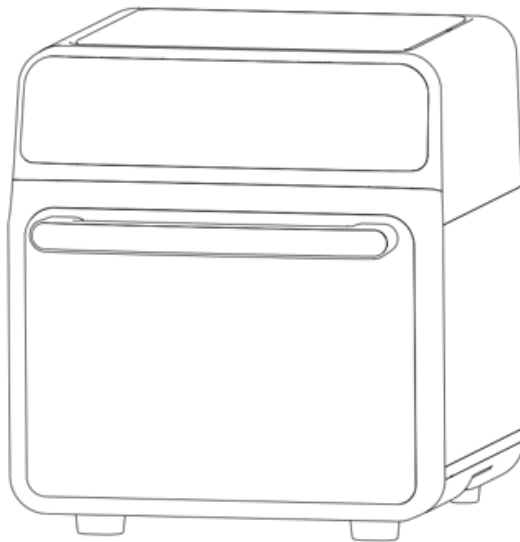
hawonkoo.com.vn

By BTP

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và giữ lại cho lần tham khảo sau.

CONTENTS

Instruction Manual.....	1
Description.....	3
General Notes.....	3
Special Safety Precautions for this Appliance.....	4
Unpacking the Appliance.....	5
Scope of Delivery.....	6
Overview of the Components.....	6
Application.....	7
CLEANING.....	11
Storage.....	11
Troubleshooting.....	12



INSTRUCTION MANUAL

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked.

It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:

⚠ WARNING:
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ CAUTION:
This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

i NOTE:
This highlights tips and information.

DESCRIPTION

The HAWONKOO air fryer ensures that hot air circulates quickly through the fryer and cooks your food with the help of the fast air technology. It is best that it heats the food in all directions and most of the time it does not require oil. This way you can easily prepare your favorite dishes.

Product name:	Air fryer
Model:	AFH-120-CF
Rated voltage:	220V - 50Hz
Rated power:	1700W
Capacity:	12L

GENERAL NOTES

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this appliance to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the appliance without supervision. If you leave the room you should always turn the appliance off. Remove the plug from the socket.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING:

Do not allow small children to play with the plastic foil.
There is a danger of suffocation!

SPECIAL SAFETY PRECAUTIONS FOR THIS APPLIANCE

You will find the following symbol with warning character on the appliance:



WARNING: Hot surface! Danger of burns!

During operation and afterwards, the temperature of the accessible surfaces will be very high.

- Therefore, only touch the appliance at the door handle as well as the control panel. If necessary, use oven gloves.
- During operation, hot steam may escape from the air outlet opening. Keep a sufficient distance.

- Do not cover the air inlet opening and air outlet opening, in order to ensure sufficient air circulation.
- Keep sufficient distance (15 cm) to highly flammable objects such as furniture, curtains, etc.!
- Due to rising heat and vapours do not place the appliance under wall cupboards.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote control system.
- Do not tamper with the safety switch.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



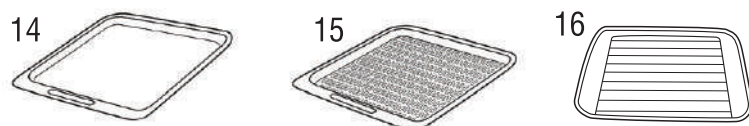
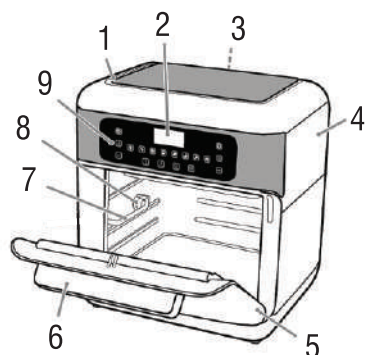
CAUTION:

This appliance is not intended to be immersed in water during cleaning. Please observe the instructions that we have included for you in the chapter "Cleaning".

UNPACKING THE APPLIANCE

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging materials like foils, filling materials, cable holders, and carton packaging.
3. Check the scope of deliveries for completeness.
4. If there are missing parts or obvious damage, do not use the appliance. Return it to your retailer immediately.

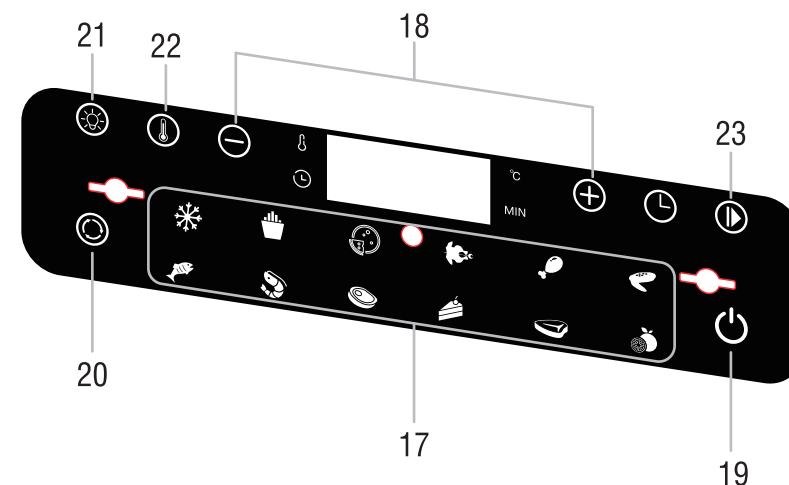
A



SCOPE OF DELIVERY

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 1× Air fryer | 1× Rotisserie |
| 1× Frying basket with lid | 1× Baking tray/ Grease drip tray |
| 1× Removal tool | 1× Slide-in grid |
| | 1× BBQ grill |

B



OVERVIEW OF THE COMPONENTS

Picture A

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Air inlet opening | 9. Control panel |
| 2. Display | 10. Frying basket |
| 3. Air outlet opening | 10a. Lid |
| 4. Housing | 11. Removal tool |
| 5. Door | 12. Fixing clips |
| 6. Door handle | 13. Rotisserie |
| 7. Guide rail | 14. Baking tray/Grease drip tray |
| 8. Mount for the rotisserie/frying basket | 15. Slide-in grid |
| | 16. BBQ grill |

Picture B: Symbols on the Control Panel

- Buttons for program selection
- + and - buttons for the time setting ()
- ⏻ button (Switching the appliance on/ off)
- 🍷 button (Add rotisserie)
- 💡 button (Turn on the lighting)
- + and - buttons for the temperature setting ()
- ⏸ button (Pause)

APPLICATION

a. Before use

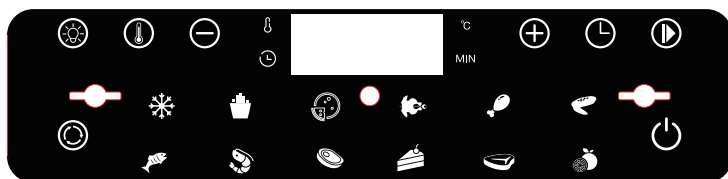
- Remove all packaging materials, labels and pendants.
- Clean the grill tray and grill plate with hot water, soap and a non-abrasive sponge.
- Wipe the device inside and out with a clean cloth.

i NOTE:

The device works with hot air; it is not necessary to fill the pans with oil and frying oil.

• The air fryer uses electronic technology to control temperature and time, with an adjustment range of 65 - 200°C (dried fruits mode 35 - 80°C) and 5-60 minutes.

- You can use the default menu or you can set the temperature and time as needed
- Place the device on a stable, flat, heat-resistant and flat surface.
- Place the grease collection tray on the bottom of the air fryer and close the glass door.



- Click "  " to turn it on.
- Choose the food symbol you want to cook. The display alternates between the preset times and temperatures.

Button	Mode	Description	Pre-set temperature in °C	Pre-set time in min.
	Preheat	Preheat the device before cooking for better cooking results	200	15
	French fries	Prepare fries and chips with fresh potatoes	200	15
	Meat	Cooking fresh meat, such as pork, beef, lamb	200	15
	Fish	Grilling of fish, such as fish pieces, whole fish	180	15
	Shrimp	Roasting shrimp, grilling shrimp	160	15
	Pizza	Use pizza pans (pizzas up to 9 inches)	180	10-15

Button	Mode	Description	Pre-set temperature in °C	Pre-set time in min.
	Meat	Cooking fresh meat, such as pork, beef, lamb.	180	6
	Chicken	Roasted chicken thighs (if you fry thighs or wings in smaller sizes, reduce the time accordingly).	200	20
	Cake	Cake up to 8 inches.	175	25
	Grilled chicken	The use of a roasting fork allows a more even frying of the chicken (the maximum weight of the chicken is 2.5 kg)	200	30
	Chicken wings	Fried chicken wings (if you fry chicken wings or chicken wings or legs is small, please shorten the time accordingly).	200	15
	Dried fruits	Using a rotisserie cage results in better results.	60	480 - 720

- Button  and  to set the time and temperature.
- After 5 seconds of no operation, the product automatically starts operation in the selected mode.

i NOTE:

If the ambient temperature is too low, please use the preheating function to preheat the product and then cook it for better results.

- When the cooking time is finished, the timer bell indicates this. Remove and place on a heat-resistant base.
- Turn off the device by tapping the ON/OFF button.

⚠ WARNING:

Baskets and other accessories can get very hot during cooking - avoid touching.

Use fryer gloves and suitable handles/holders to remove ingredients. Always place them on a heat-resistant surface or grill, not directly on the worktop or table.

b. Cooking Tips

- Smaller ingredients usually take less time to cook than larger ones.
- If you fry fresh potatoes with a little oil, they get a crispy finish.
- The recommended amount of potato clefts for the production of crispy fries is 500g.
- Prefabricated dough requires less cooking time than homemade dough.

The table below with reference times and temperatures for cooking various food DIY functions will help you choose the basic settings for preparing different types of food.

Due to the different sizes, shapes, brands and origin of the ingredients, we cannot guarantee that this is the best setting for the ingredients you use.

Material	Min & Max (g)	Duration (Min)	Temperature (°C)	Rotation	Remark
Potatoes and fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200°C	Yes	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200°C	Yes	
Homemade Fries (8x8mm)	300-800	10-16	200°C	Yes	Cooking oil
Homemade mashed potatoes	300-800	18-22	180°C	Yes	Cooking oil
Homemade potato cubes	300-750	12-18	180°C	Yes	Cooking oil
Rosti	250	15-18	180°C	Yes	
Potato buffer	500	15-18	180°C	Yes	
Meat and wings					
Steak	100-500	8-12	200°C	Turn	
Pork chops	100-500	10-14	180°C	Turn	
Hamburger	100-500	7-14	180°C	Turn	
Sausage rolls	100-500	13-15	200°C	Turn	
Chicken legs	100-500	18-22	180°C	Turn	
Chicken	100-500	10-15	180°C	Turn	

Material	Min & Max (g)	Duration (Min)	Temperature (°C)	Rotation	Remark
Snack					
Spring Rolls	100-400	8-10	200°C	Yes	Preheat the fryer
Chicken Nuggets	300-700	6-10	200°C	Yes	Preheat the fryer
Frozen fish	300-800	6-10	200°C		Preheat the fryer
Frozen bread & cheese snacks	300-800	8-10	180°C		Preheat the fryer
Vegetable cake	300-750	10	160°C		Preheat the fryer
Baking					
Cakes	300	20-25	160°C		
Soufflé	400	20-22	180°C		
Muffins	300	15-18	200°C		
Desserts	400	20	160°C		

CLEANING

WARNING:

- Always turn the appliance off before cleaning it and remove the mains plug. Wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water! Doing so may result in an electric shock or fire.

CAUTION:

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

Accessories

The accessories can be cleaned in a warm rinse bath.

Housing

Clean the appliance inside and outside with a slightly moist, not a wet cloth.

STORAGE

- Clean the appliance as described. Let the accessories dry completely.
- We recommend that you store the appliance in its original packaging when it is not to be used for a longer period.
- Always store the appliance at a well ventilated and dry place outside the reach of children.

TROUBLESHOOTING

If a problem occurs, it is often only a small thing. Before you contact our service, please note the following information:

Problem	Possible Cause	Remedy
The appliance is not working.	The appliance has no power supply.	Check the socket with another appliance.
		Plug in the mains plug correctly.
		Check the main circuit breaker.
	The door is not closed properly.	Close the door until it audibly snaps into place.
The lighting in the interior does not light up anymore.	The appliance is defective.	Contact our service or a repair centre.
The food is not cooked to the end.	The lighting is defect.	
	The basket is too full.	Reduce the amount of food. Smaller quantities are cooked evenly.
	The temperature is set too low.	Set a higher temperature.
The food is not crisp.	The cooking time is set too low.	Set a longer period of time.
	Foods are used, which is only suitable for a conventional fryer.	Use oven-ready food or sprinkle it with a little oil.
Smoke comes out of the appliance.	You are preparing very fatty foods.	Fat splashes inside the appliance may cause the emission of fumes. Provide adequate ventilation.
	On the baking sheet/ fat drip tray are still fat residues from previous use.	Clean the baking sheet/ fat drip tray after each use as described in the chapter "Cleaning".

Technical Data

Model:..AFH -120-CF

Power supply:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz

Power consumption:1700 W

Protection class:.....

Net weight:approx. 8.74 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest regulations.

Disposal

Meaning of the "Dustbin" Symbol



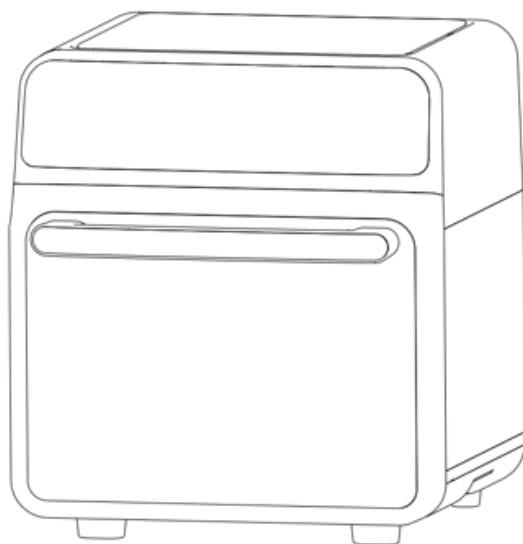
Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.



CẢM 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 mẹo và thông tin.

NỘI DUNG

Cảm nang hướng dẫn.....	13
Mô tả.....	15
Hướng dẫn an toàn.....	15
Các Biện pháp Phòng ngừa An toàn Đặc biệt cho Thiết bị.....	16
Mở gói thiết bị.....	17
Các phụ kiện.....	17
Tổng quan về các thành phần.....	18
Hướng dẫn sử dụng.....	18
Làm sạch.....	22
Lưu trữ.....	23
Xử lý sự cố.....	24

MÔ TẢ

Nồi chiên không dầu Hawonkoo đảm bảo không khí nóng luân chuyển nhanh chóng qua nồi và nấu chín thức ăn với sự hỗ trợ của công nghệ không khí nhanh, làm nóng thức ăn theo mọi hướng và liên tục, không cần dầu. Bằng cách này bạn có thể dễ dàng chế biến các món ăn yêu thích của mình.

Tên sản phẩm:	Nồi chiên không dầu
Model:	AFH-120-CF
Điện áp:	220V - 50Hz
Công suất:	1700W
Dung tích:	12L

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

- Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.
- Giữ lại bao bì đóng gói để vận chuyển khi cần.
- Không nhúng dây, phích cắm hoặc bất kỳ bộ phận nào của thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác để tránh điện giật hoặc làm hỏng nồi.
- Không che cửa thoát khí khi nồi đang hoạt động.
- Không đổ dầu vào khay hứng dầu, có thể dẫn đến hỏa hoạn. Trong quá trình hoạt động, không chạm vào bên trong thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây nguồn hoặc các bộ phận khác bị hỏng.
- Không tự thay thế hoặc sửa chữa bất kỳ bộ phận nào của nồi chiên khi bị hỏng. Giữ dây nguồn ở xa các bề mặt nóng.
- Không cắm dây nguồn khi tay đang ướt.
- Đảm bảo rằng phích cắm của thiết bị được cắm đúng vào ổ điện. Dây điện và thiết bị phải để xa tầm tay trẻ em. Không kết nối thiết bị với bộ hẹn giờ bên ngoài.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn hoặc rèm cửa.
- Tránh đặt thiết bị sát tường hoặc cạnh thiết bị khác trong khi vận hành. Khoảng cách ít nhất 5 inch ở mặt sau, mặt bên và mặt trên của thiết bị để giữ cho luồng khí vào / ra thông thoáng.
- Không được đặt bất kỳ vật gì lên thiết bị trong quá trình hoạt động.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác với mục đích được mô tả trong hướng dẫn này.
- Khi nồi hoạt động cần có người giám sát.



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

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.

- Trong nồi không khí nóng, hơi nước nóng được thoát ra ngoài qua các khe thông gió. Giữ tay và mặt ở khoảng cách an toàn với các cửa thông gió và thoát khí. Lưu ý hơi nóng và không khí khi cửa mở hoặc khi bạn lấy chảo nướng hoặc đĩa nướng ra khỏi thiết bị. Các bề mặt tiếp cận có thể bị nóng khi sử dụng.
- Nếu bạn nhận thấy khói đen, ngay lập tức rút phích cắm điện và đợi khói dừng lại trước khi mở cửa thiết bị.
- Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng nằm ngang và an toàn.
- Thiết bị này chỉ được khuyến cáo để sử dụng trong hộ gia đình, không nên sử dụng với mục đích kinh doanh.
- Bảo hành sẽ hết hạn nếu thiết bị này được sử dụng cho mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp hoặc không được sử dụng như khuyến cáo.
- Vui lòng đợi 30 phút để thiết bị nguội trước khi chạm vào hoặc vệ sinh thiết bị.
- Trong trường hợp dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc trung tâm bảo hành chính hãng hoặc người có trình độ chuyên môn tương tự để tránh những nguy hiểm khác.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em trên 8 tuổi trở nên, những người khuyết tật, suy giảm thể chất, tinh thần hoặc không có kinh nghiệm cần có sự hướng dẫn và giám sát nếu muốn sử dụng. Trẻ nhỏ không được chơi gần nơi thiết bị hoạt động. Việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị nên được thực hiện bởi người lớn hoặc trẻ trên 8 tuổi có giám sát.
- Để thiết bị và dây nguồn xa tầm tay của trẻ nhỏ.
- Nhiệt độ của bề mặt thiết bị có thể cao khi đang hoạt động.
- Sản phẩm không thể hoạt động với bộ hẹn giờ ngoài hoặc hệ thống điều khiển riêng biệt.
- Việc sử dụng các phụ kiện đính kèm không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị hoặc bán có thể gây ra nguy cơ thương tích cho con người.



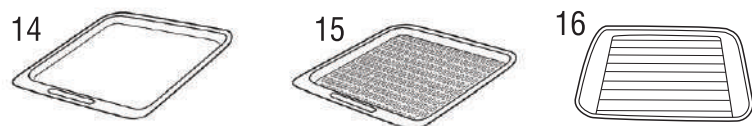
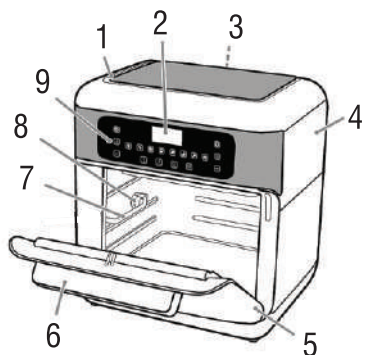
THẬN TRỌNG:

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

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

A

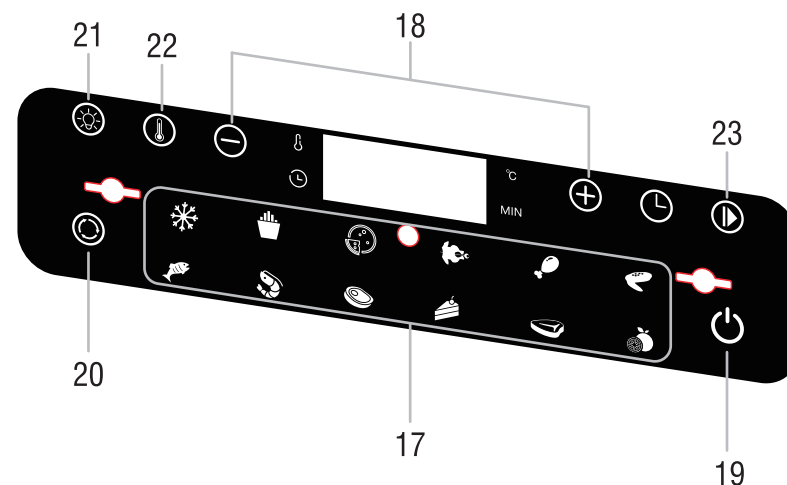


CÁC PHỤ KIỆN

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

- 1× Thanh xiên gà/ Thanh Roti
- 1× Khay nướng/Khay hứng mỡ
- 1× Khay lưới
- 1× Khay BBQ

B



TỔNG QUAN CÁC THÀNH PHẦN

Hình A

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

Hình B: Các ký hiệu trên Bảng Điều khiển

- 17. Nút để lựa chọn chương trình
- 18. + và - các nút để cài đặt thời gian (🕒)
- 19. ⏻ Nút (Bật / tắt thiết bị)
- 20. 🍷 Nút (Xoay thanh Roti)
- 21. 🔥 (Bật đèn)
- 22. + và - các nút để cài đặt nhiệt độ (🌡️)
- 23. ⏸ Nút tạm dừng

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

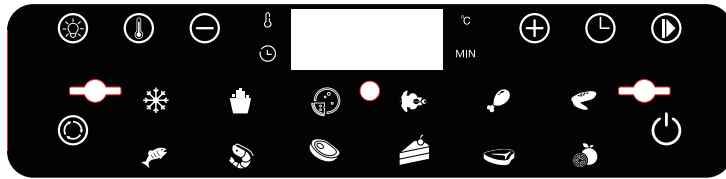
a. Trước khi sử dụng

- Loại bỏ các vật liệu đóng gói, tem nhãn.
- Làm sạch khay nướng và đĩa nướng bằng nước nóng, xà phòng và miếng bọt biển không mài mòn.
- Lau sạch thiết bị từ trong ra ngoài bằng vải sạch.

Ghi chú:

Thiết bị vận hành với luồng khí nóng;
Không cần cho thêm dầu vào khay khi nướng

- Nồi chiên không dầu sử dụng công nghệ điện tử để kiểm soát nhiệt độ và thời gian, với phạm vi điều chỉnh 65 - 200°C (riêng với chế độ sấy hoa quả là 35 đến 80°C) và 5-60 phút
- Bạn có thể sử dụng menu mặc định hoặc có thể cài đặt nhiệt độ và thời gian nếu cần
- Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, cân bằng, chịu nhiệt và ổn định.
- Đặt khay hứng mỡ dưới đáy nồi chiên và đóng cửa kính.



- Nhấn "⏻" để khởi động.
- Lựa chọn biểu tượng thức ăn tương đương với chức năng bạn muốn. Màn hình hiển thị xen kẽ giữa thời gian và nhiệt độ cài đặt sẵn.

Biểu Tượng	Tên	Mô Tả	Cài đặt nhiệt độ °C	Cài đặt thời gian
	Làm nóng trước khi nấu	Chức năng làm nóng nồi chiên trước khi nấu giúp nấu hiệu quả hơn	200	15
	Khoai tây chiên	Chức năng chiên khoai tây	200	15
	Thịt	Chức năng nướng thịt: thịt lợn, thịt bò, thịt cừu	200	15
	Cá	Chức năng nướng cá: cá nguyên con, cá cắt miếng	180	15
	Tôm	Chức năng nướng tôm	160	15
	Pizza	Chức năng nướng pizza có kích thước lên đến 9 inch	180	10-15

Biểu tượng	Tên	Mô tả	Cài đặt nhiệt độ °C	Cài đặt thời gian
	Thịt	Chức năng nướng thịt: thịt lợn, thịt bò, thịt cừu	180	6
	Đùi gà	Đùi gà nướng (nếu bạn chiên đùi hoặc cánh với kích thước nhỏ hơn thì giảm thời gian cho phù hợp)	200	20
	Bánh	Nướng bánh có kích thước lên đến 8 inch	175	25
	Gà quay nguyên con	Việc sử dụng thanh xiên nướng cho phép nướng gà đều hơn (trọng lượng tối đa của gà là 2,5 kg)	200	30
	Cánh gà	Chiên cánh gà (nếu bạn chiên cánh gà hoặc cánh gà hoặc chân gà nhỏ, vui lòng rút ngắn thời gian cho phù hợp)	200	15
	Sấy hoa quả	Sử dụng lồng nướng sẽ mang lại kết quả tốt hơn.	60	480 - 720

- Nhấn nút  và  để điều chỉnh thời gian và nhiệt độ.
- Sau 5 giây nếu không có sự điều chỉnh, nồi chiên sẽ hoạt động theo chức năng đã lựa chọn.

Ghi chú:

Nếu nhiệt độ môi trường quá thấp, vui lòng sử dụng chức năng làm nóng trước để làm nóng sản phẩm rồi nấu để có kết quả tốt hơn

- Khi thời gian nấu kết thúc, chuông hẹn giờ báo hiệu, mở cửa nồi chiên và cho thực phẩm ra khay, đĩa chịu nhiệt.
- Tắt thiết bị bằng cách nhấn vào nút ON/OFF.

Cảnh Báo:

Giá đựng thực phẩm hoặc các phụ kiện nướng có thể rất nóng do quá trình nấu, nên chú ý để không chạm vào.

Sử dụng găng tay hoặc phụ kiện hỗ trợ để lấy thực phẩm ra khỏi nồi chiên sau khi kết thúc nấu.

Luôn đặt thực phẩm đã nấu nên các dụng cụ đựng chịu nhiệt, không đặt trực tiếp lên bàn.

b. Mẹo nấu ăn

- Thực phẩm có kích thước nhỏ sẽ mất ít thời gian nấu hơn các thực phẩm có kích thước lớn.
- Nếu bạn chiên khoai tây tươi với 1 chút dầu ăn, thành phẩm sẽ ngon và giòn hơn.
- Lượng khoai tây phù hợp cho 1 lần chiên là 500 gram.
- Bột nhào sẵn sẽ mất ít thời gian nấu hơn bột tự nhào.

Bảng dưới đây với thời gian và nhiệt độ tùy chỉnh sẽ giúp bạn chọn và cài đặt nấu cho các thực phẩm khác nhau.

Tuy nhiên, do khác biệt về kích thước, hình dáng, thương hiệu, nhà sản xuất, xuất xứ của các nguyên liệu nấu, nên hãy tùy chỉnh sao cho phù hợp.

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu và tối đa (g)	Thời gian nấu (phút)	Nhiệt độ (°C)	Quay	Ghi chú
Khoai tây chiên					
Khoai tây đông lạnh miếng dày	300-700	9-16	200°C	Có	
Khoai tây đông lạnh miếng mỏng	300-700	11-20	200°C	Có	
Khoai tây tươi (8x8mm)	300-800	10-16	200°C	Có	Thêm dầu ăn
Khoai tây nghiền	300-800	18-22	180°C	Có	Thêm dầu ăn
Khoai tây viên	300-750	12-18	180°C	Có	Thêm dầu ăn
Thanh xiên	250	15-18	180°C	Có	
Khoai tây chiên	500	15-18	180°C	Có	
Thịt và cánh gà					
Thịt bò	100-500	8-12	200°C	Lật thực phẩm khi nấu	
Thịt lợn xay	100-500	10-14	180°C	Lật thực phẩm khi nấu	
Hamburger	100-500	7-14	180°C		
Cuộn xúc xích	100-500	13-15	200°C	Lật thực phẩm khi nấu	
Chân gà	100-500	18-22	180°C	Lật thực phẩm khi nấu	
Thịt gà	100-500	10-15	180°C	Lật thực phẩm khi nấu	

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu và tối đa (g)	Thời gian nấu (phút)	Nhiệt độ (°C)	Quay	Ghi chú
Đồ ăn nhanh					
Nem	100-400	8-10	200°C	Có	Làm nóng nổi trước
Gà Nuggets	300-700	6-10	200°C	Có	Làm nóng nổi trước
Cá đông lạnh	300-800	6-10	200°C		Làm nóng nổi trước
Bánh mì đông lạnh và đồ ăn nhẹ pho mát	300-800	8-10	180°C		Làm nóng nổi trước
Bánh rau củ	300-750	10	160°C		
Nướng bánh					
Bánh	300	20-25	160°C		
Soufflé	400	20-22	180°C		
Muffins	300	15-18	200°C		
Món tráng miệng	400	20	160°C		

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 nhúng thiết bị này xuống nước

⚠ THẬN TRỌNG:

- Không sử dụng miếng cọ sắt hoặc các vật 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.

LƯU TRỮ

- 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 TTBH chính hãng)
Không sáng đèn bên trong thiết bị	Cửa kính chưa được đóng chặt.	Đóng chặt cửa kính.
	Thiết bị đang bị lỗi, hỏng.	Liên hệ với dịch vụ của chúng tôi hoặc TTBH chính hãng.
	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.	Đặt nhiệt độ cao hơn.
	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 này, đợi hết khói, đóng lại.
	Trên khay nướng / khay hứng mỡ vẫn còn cặn mỡ từ lần sử dụng trước.	Làm sạch khay nướng / khay hứng mỡ sau mỗi lần sử dụng như được mô tả trong mục "Làm sạch".

Thông số kỹ thuật

Mô hình: AFH -120-CF

Nguồn điện:..... 220-240V ~, 50 / 60Hz

Sự tiêu thụ năng lượng:..... 1700W

Lớp bảo vệ:.....

Khối lượng tịnh:..... 8.74 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 từ 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.

