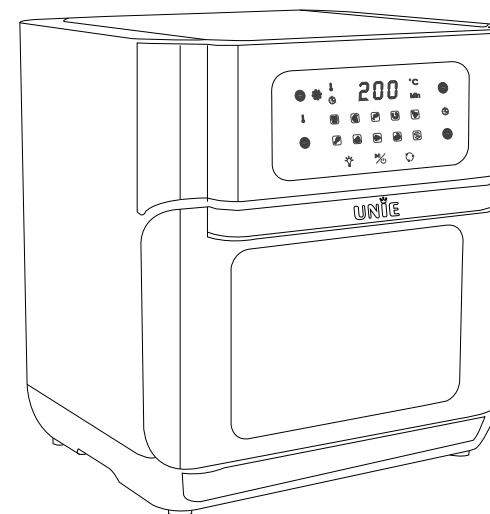




Nồi chiên không dầu UE-1000



Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này trước khi sử dụng.

CONTENTS

English	01 - 17
Tiếng việt	18 - 35

Please read this instruction thoroughly before use.

Important Safeguards

When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric hazard and injury to persons, including the following.

Danger

1. This appliance is not intended for use by persons (including children below 8 years old) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety.
2. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
3. Do not use the appliance if the plug or the mains cord or the appliance itself is damaged.
4. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under tap water.
5. Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
6. Always put the ingredients to be fried in the accessories to prevent it from coming into contact with the heating elements.
7. Do not cover the air inlet and the air outlet while the appliance is operating.
8. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
9. While working, the internal temperature of the unit reaches several hundred degrees Fahrenheit. TO AVOID PERSONAL INJURY, never place hands inside the unit unless it is thoroughly cooled.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
11. Keep the mains cord away from hot surfaces.
12. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
13. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm / 3.9in free space on the back and sides and 10cm / 3.9in free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
14. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
15. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
16. The accessible surfaces may become hot during use.
17. After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid contact with it after cooking.
18. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
19. When reaches the set timer, cooking will stop but the fan WILL CONTINUE RUNNING for 20 seconds to cool down the Unit.

Caution

1. Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
2. Improper use and use of the product not listed in the user guide will void the warranty and we are not liable for the damage caused.
3. Always unplug the appliance after use.
4. Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
5. The cooktop may smoke the first time it is used. It is not defective and the smoke will burn off within a few minutes.

Overheating Protection

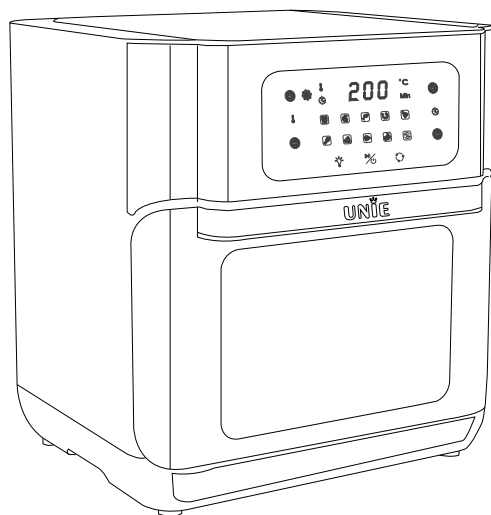
The appliance comes with an overheating protection system. It will be turned off automatically if the inner temperature control system fails. Unplug the mains cord, let the appliance cool down and send it to authorized service centre for repairing.

Automatic Switch-off

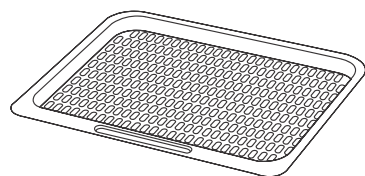
The appliance comes with a built in shut-off device that will automatically shut down the unit when reaches the set timer. You can manually switch off the appliance at any time by pressing the Power Button. The fan will continue running for about 20 seconds to cool down the unit.

SAVE THE INSTRUCTIONS

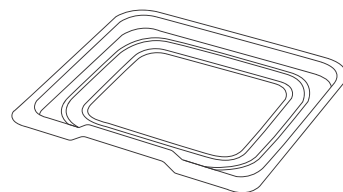
Package Contents



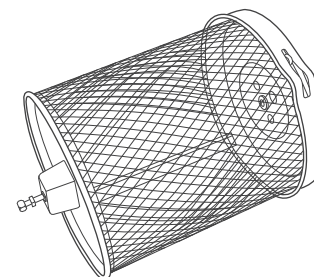
1 x Air Fryer Oven



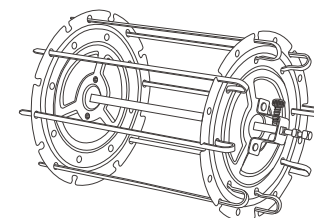
2 x Mesh Racks



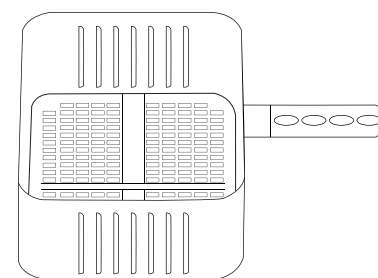
1 x Drip Tray



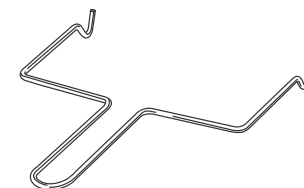
1 x Rotisserie Basket



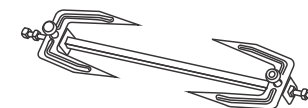
1 x Skewer Rack



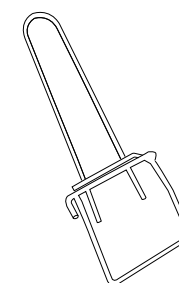
1 x Fry Basket



1 x Removal Tool

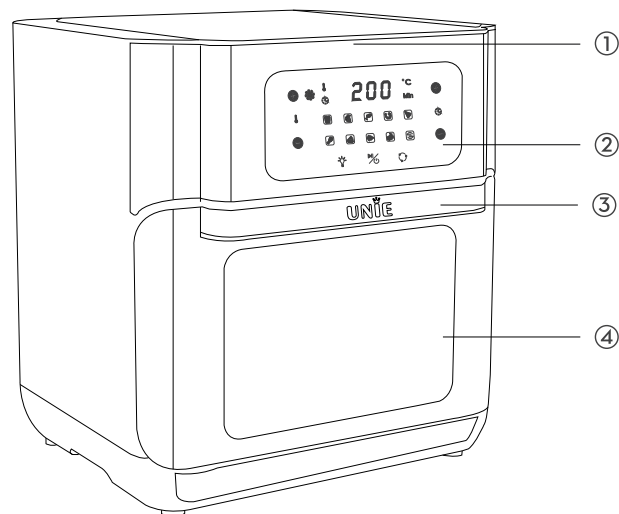


1 x Rotisserie Shaft

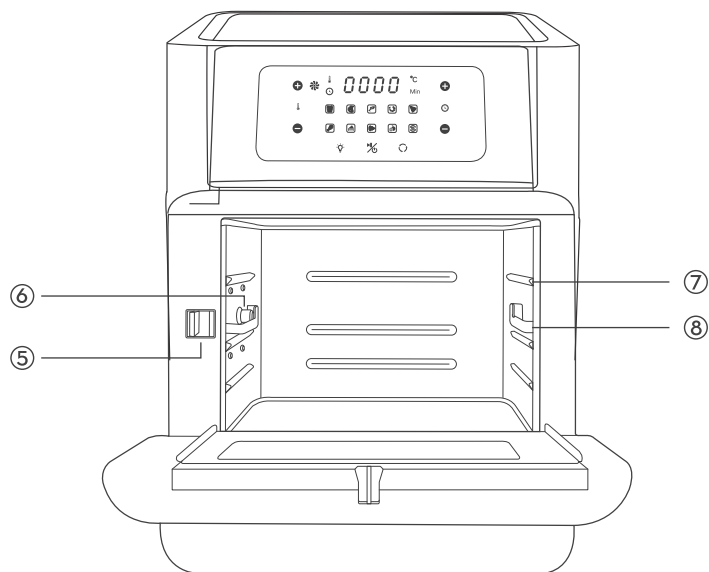


1 x Mesh Tray Puller

Product Diagram

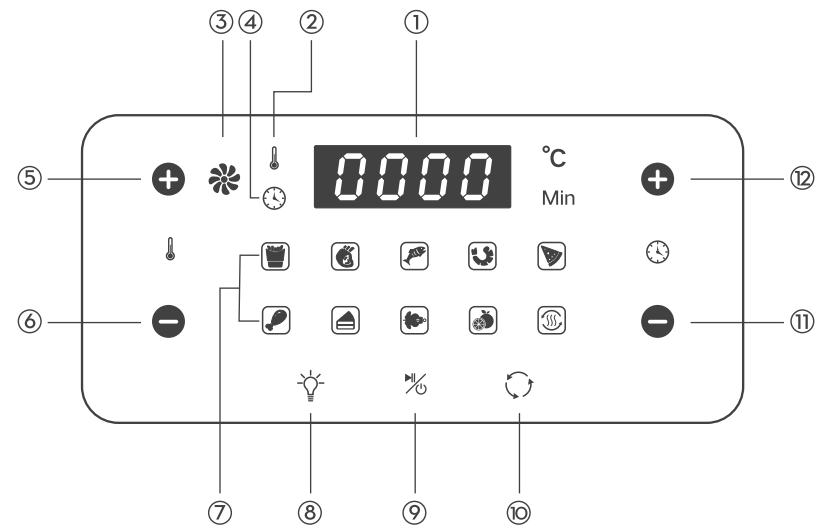


- ① Top Lid ② Control Panel ③ Handle ④ Window



- ⑤ Switch ⑥ Lock ⑦ Rails ⑧ Sliding Chute

Control Panel



- ① LCD Display
 ② Temperature Indicator
 ③ Working Indicator
 ④ Time Indicator
 ⑤ Temperature +
 ⑥ Temperature -
 ⑦ Mode Indicators: French Fry, roast, fish, shrimp, pizza, chicken, bake, rotisserie, dehydrate, reheat
 ⑧ Light Button
 ⑨ **Power on/Pause Button (Long-press to turn off the machine)**
 ⑩ Rotating Button
 ⑪ Time -
 ⑫ Time +

Specifications

Model	UE-1000
Supply Power	220-240V/50-60Hz
Rated Power	1800W
Capacity	10L
Temperature	80-200°C

Before First Use

1. Remove all packaging
2. Check the intactness of the appliance and completeness of the accessories.
3. Remove any stickers or labels from the appliance.
4. Thoroughly clean the accessories with hot water, some mild detergent and a non-abrasive sponge.
5. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Note: Never wash or submerge the main unit in water.

How to Use

Connect the appliance to a power source, it enters standby mode with a beep. All the indicators on the control panel will flash once.

Power On / Off

Tap the Power Button to turn on the appliance with a beep. All the indicators on the control panel will light up.

Tap it again to turn off the appliance. When it is off, the fan will continue working for 20 seconds.

Light Control

When the appliance is on, press the Light Button to turn on / off the light.

Preheat the Oven

When the appliance is on, tap the Preheat Button to preheat it if needed.

Choose the Cooking Mode

1. When the unit is on, tap the Mode Button to choose the cooking mode as desired. The corresponding mode indicator will light up. The LCD display will show the cooking temperature and cooking time alternatively with the latter counting down by the minute.
2. When the mode is selected, press the Power Button to start the cooking process. Or you can wait for 3 seconds and cooking will start automatically. The Working Indicator will keep flashing once cooking is started.
3. Open the Window during a cooking process, the oven will pause working. Close it again, the appliance will resume working under the previous remaining time and temperature.

Note: Tap the Rotating Button to start rotating if the rotisserie shaft or basket is used for more even result.

Default Cooking Time and Temperature

Cooking Mode	Temperature	Cooking Time
French Fries	200°C	15 min
Roast	180°C	25 min
Fish	170°C	15 min
Shrimp	160°C	12 min
Pizza	180°C	15 min
Chicken	180°C	30 min
Baking	160°C	30 min
Rotisserie	190°C	30 min
Dehydrate	40°C	120 min
Reheat	120°C	6 min

Set the Cooking Time

Tap the Time + / - Buttons to increase / decrease the cooking time with a difference of 1 minute in each tap.

Set the Cooking Temperature

Tap the Temperature + / - Buttons to change the cooking temperature.

Recommended Cooking Time and Temperature

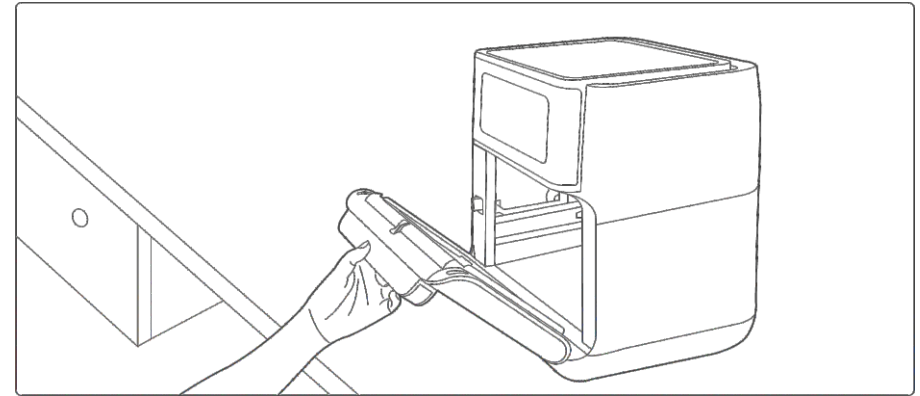
Food	Amount	Time	Temperature	Recommendations
Thin Frozen Fries	1.5-3 cups	15-16 mins	200° C	
Thick Frozen Fries	1.5-3 cups	15-20 mins	200° C	
Homemade Fries	1.5-3.5 cups	10-16 mins	200° C	Add 1/2 tbsp. oil
Homemade Potato Wedges	1.5-3.5 cups	18-22 mins	182° C	Add 1/2 tbsp. oil
Homemade Potato Cubes	1.5-3 cups	12-18 mins	182° C	Add 1/2 tbsp. oil
Hash Browns	1 cup	15-18 mins	182° C	
Potato Gratin	2 cups	15-18 mins	200° C	
Steak	1/4-1.1 lb	8-12 mins	182° C	
Pork Chops	1/4-1.1 lb	10-14 mins	182° C	
Hamburger	1/4-1.1 lb	7-14 mins	182° C	

Food	Amount	Time	Temperature	Recommendations
Sausage Roll	1/4-1.1 lb	13-15 mins	200° C	
Chicken Drumsticks	1/4-1.1 lb	18-22 mins	182° C	
Chicken Breast	1/4-1.1 lb	10-15 mins	182° C	
Spring Rolls	1/4-3/4 lb	15-20 mins	200° C	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	1/4-1.1 lb	10-15 mins	200° C	Use oven-ready
Frozen Fish Sticks	1/4-1.1 lb	6-10 mins	200° C	Use oven-ready
Mozzarella Sticks	1/4-1.1 lb	8-10 mins	182° C	Use oven-ready
Stuffed Vegetables	1/4-1.1 lb	10 mins	160° C	
Cake	1.25 cups	20-25 mins	160° C	Use baking tin
Quiche	1.5 cups	20-22 mins	182° C	Use baking tin/oven dish
Muffins	1.25 cups	15-18 mins	200° C	Use baking tin
Sweet Snacks	1.5 cups	20 mins	160° C	Use baking tin / oven dish
Frozen Onion Rings	1 lb	15 mins	200° C	

Get Started

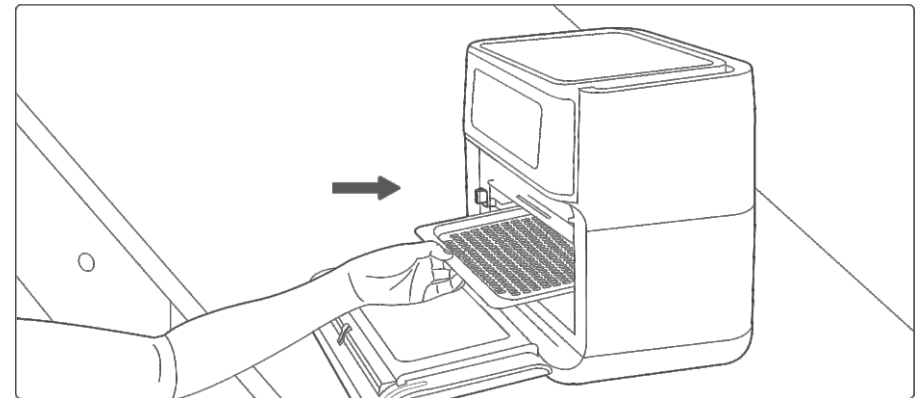
Use the Accessories

Please choose the proper accessories as per the ingredients to be cooked. Pull the Handle to open the window and install the accessories as instructed below.



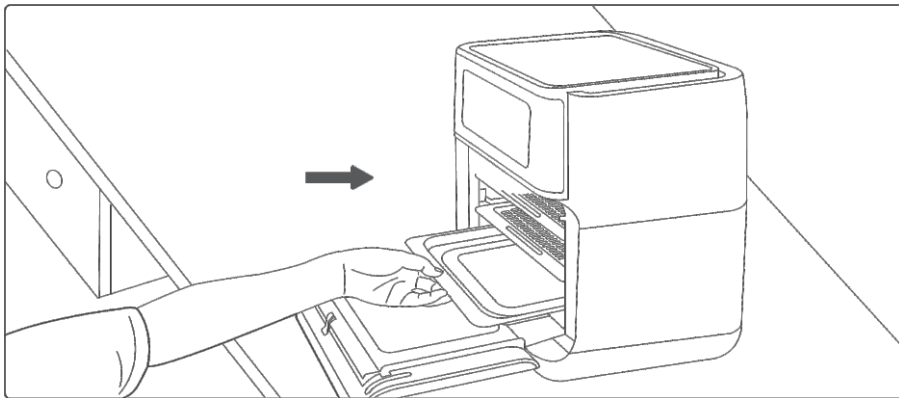
Mesh Racks

Slide the mesh racks into the upper two sliding chutes for dehydration or to cook crispy snacks / reheat items like pizza.



Drip Tray

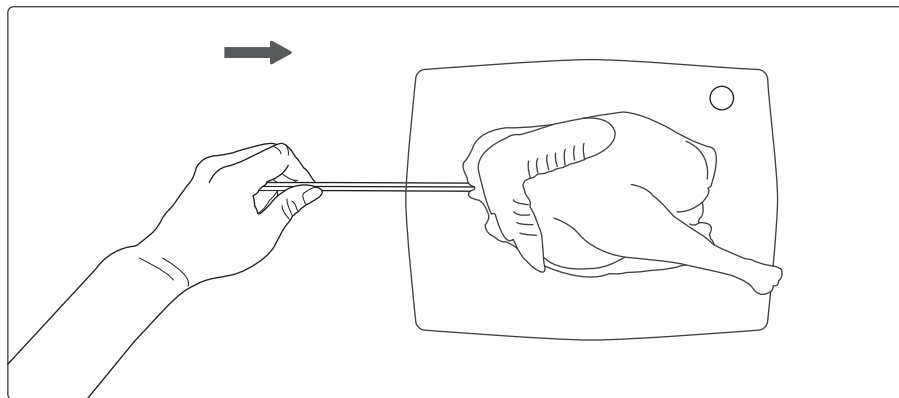
Slide the drip tray into the lowest sliding chute to collect the dripping oil and residue for easier cleaning of the oven.



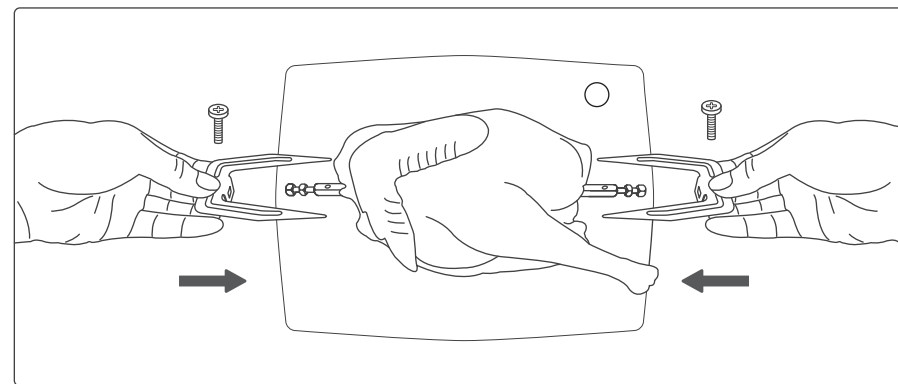
Rotisserie Shaft

It is used to roast whole chicken and relatively large pieces of meat.

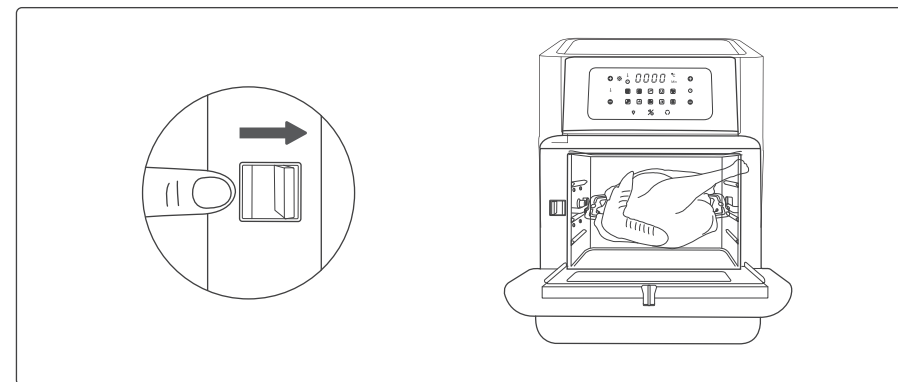
1. Pass the shaft through the length of the whole chicken.



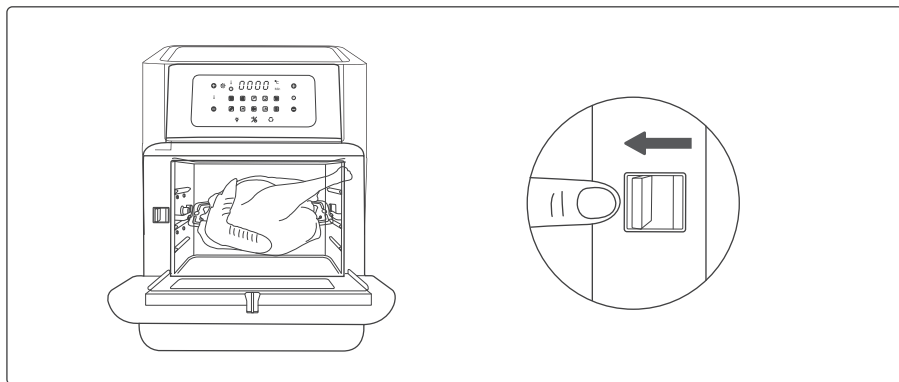
2. Mount the meat forks onto the shaft and insert it into the meat. Fix the forks with the screws.



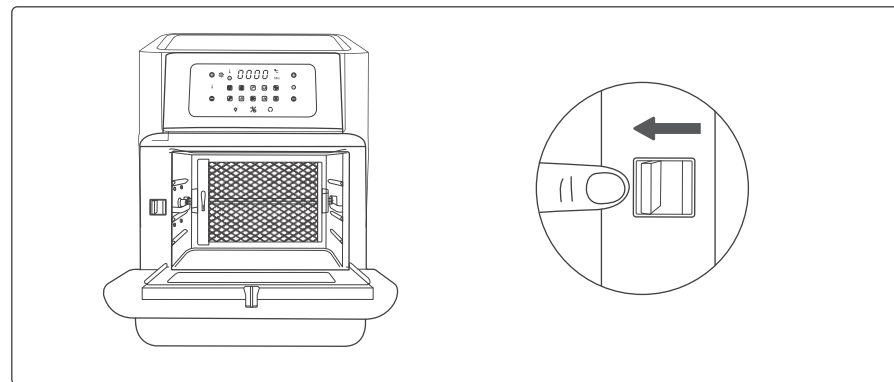
3. Toggle the Switch to the right. Place the rotisserie shaft onto the rails push it into the Lock position.



4. Release the Switch and lock the shaft into place.

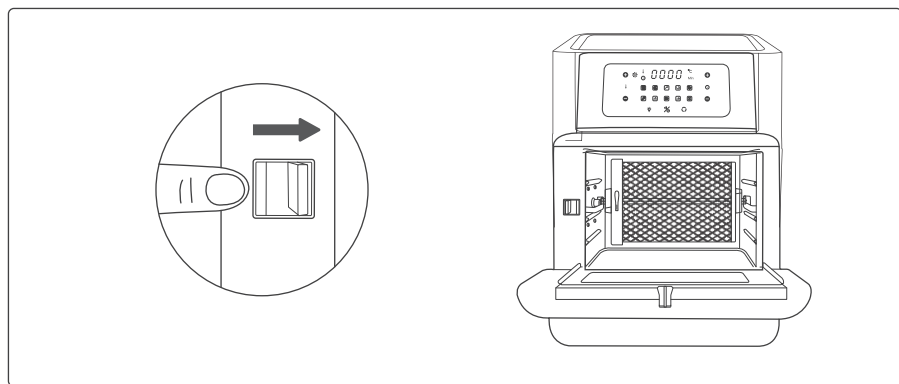


2. Release the Switch and lock the basket into place.

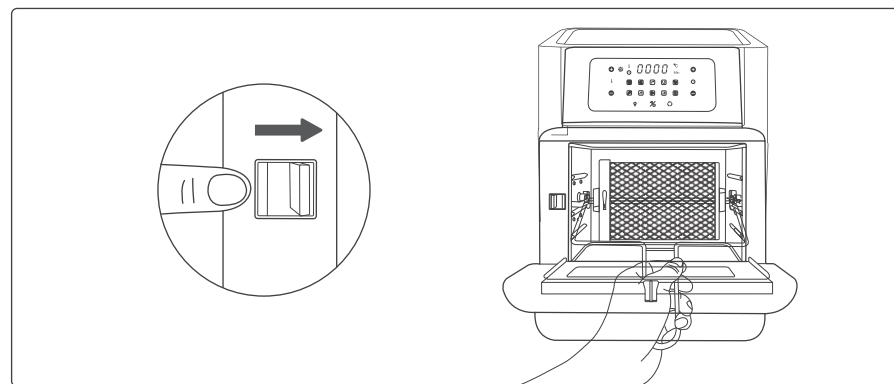


Rotisserie Basket

1. Toggle the Switch to the right. Place the rotisserie shaft onto the rails push it into the Lock position.

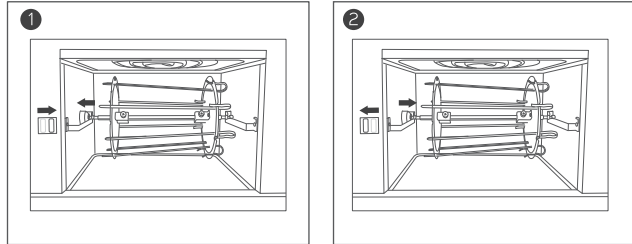


3. Use the removal tool to remove the basket to avoid scalding.



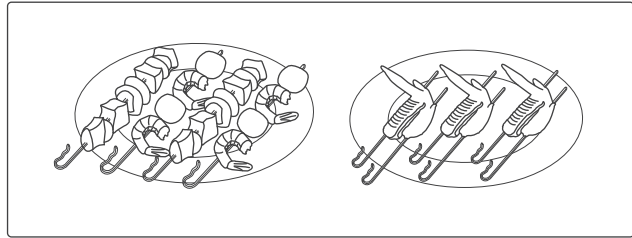
Skewer Rack

1. Toggle the Switch to the right. Place the Skewer Rack onto the rails, push it into the Lock position.
2. Release the Switch and lock the skewer rack into place.
3. Use the removal tool to remove the skewer rack to avoid scalding.



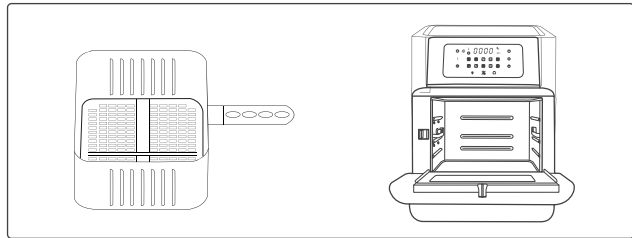
Skewers

It is used together with skewer racks to wear meat, fish, vegetables and other ingredient.



Fry Basket

Put the frying basket directly into the air fryer



Warning

Skewers and other accessories are relatively sharp due to functional requirements. Please pay special attention during use, and take appropriate protection when necessary. When cooking is done, the temperature of the accessories is very high. Do not touch directly to prevent scalding. Please keep the accessories properly to prevent children from coming into contact with them.

Cleaning and Storage

Cleaning

Clean the air fryer oven after each use. Unplug the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.

1. The accessories are dishwasher safe but never use abrasive cleaning materials or utensils on their surfaces to avoid scratches.
2. Soak the caked-on food in warm, soapy water for easy removal.
3. Wipe the outside of the appliance with a warm cloth dampened with mild detergent.
4. Clean the inside of the appliance with a warm nonabrasive sponge dampened with mild detergent. If necessary, remove unwanted food residue from the control panel with a cleaning brush.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool thoroughly.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in the clean, dry place.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The oven does not work	The appliance is not plugged in	Plug power cord into wall socket
	You have not turned on the Unit by setting the cooking time and temperature	Set the temperature and time as instructed
	The product window is not closed properly	Check that window is closed
The ingredients fried with the air oven are not done	Too much amount of food	Reduce the amount of food for single cooking
	Setting temperature too low	Set the temperature higher
The ingredients are fried unevenly	When tray is used to make food, the tray position is not adjusted	During cooking, adjust the tray position appropriately
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result
	The pan still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use
Fresh fries are not crispy	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil, Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result

TIẾNG VIỆT

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng

Cần trọng

Khi sử dụng các thiết bị điện, luôn phải tuân thủ các cảnh báo an toàn cơ bản để giảm thiểu rủi ro cháy nổ, điện giật và thương tổn cho người bao gồm các cảnh báo sau.

Nguy hiểm

1. Trẻ em dưới 8 tuổi và những người có khiếm khuyết về thể chất, giác quan, sức khỏe tâm thần, hay thiếu kinh nghiệm và hiểu biết về sản phẩm, trừ khi được người chịu trách nhiệm về an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn về sử dụng sản phẩm.
2. Kiểm tra xem điện áp trên thiết bị có tương ứng với điện áp của lưới điện tại địa phương trước khi bạn kết nối thiết bị không.
3. Không sử dụng thiết bị nếu ổ cắm hoặc dây điện hay thiết bị đang bị hỏng.
4. Không ngâm hộp chứa bộ phận điện và bộ phận gia nhiệt vào nước hay rửa trực tiếp dưới vòi nước.
5. Không để nước hoặc chất lỏng khác rơi vào thiết bị để tránh chập điện.
6. Luôn để thực phẩm cần chiên vào lòng nồi để tránh tiếp xúc với bộ phận gia nhiệt.
7. Không bịt kín lỗ hút và lỗ thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
8. Không đổ dầu vào giỏ chiên vì có thể gây cháy.
9. Khi hoạt động, nhiệt độ bên trong nồi có thể lên đến vài trăm độ C. **ĐỂ TRÁNH BỎNG**, không được chạm vào trong nồi cho đến khi nồi được hạ nhiệt hoàn toàn.
10. Cần giám sát trẻ em để đảm bảo không nghịch thiết bị này. Không cho trẻ vệ sinh và bảo trì thiết bị trừ khi trẻ đã hơn 8 tuổi và được giám sát.
11. Để dây điện tránh xa bề mặt nóng.
12. Không để thiết bị trên hoặc gần vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn hoặc rèm che.
13. Không để thiết bị gần tường hoặc gần thiết bị khác. Để cách xa thiết bị ít nhất 10cm/3,9inch tính từ mặt sau, mặt bên và phía trên. Không đặt bất kỳ đồ vật gì lên trên đỉnh của thiết bị.
14. Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích nêu trong hướng dẫn sử dụng này.
15. Trong khi chiên, hơi nóng được xả ra từ lỗ thông khí. Để tay và mặt ở khoảng cách an toàn. Cần trọng với hơi nóng và khí nóng khi bạn lấy giỏ chiên ra khỏi thiết bị.
16. Bề mặt bạn chạm vào có thể vẫn nóng khi sử dụng.
17. Sau khi sử dụng thiết bị, vỏ kim loại bên trong rất nóng, tránh chạm vào sau khi nấu.
18. Ngay lập tức rút ổ cắm nếu bạn thấy khói đen bay ra từ thiết bị. Đợi đến khi hết khói mới lấy giỏ chiên ra khỏi thiết bị.
19. Khi nấu xong theo thời gian đã cài đặt, việc nấu ăn sẽ dừng nhưng quạt **SẼ VẪN TIẾP TỤC QUAY** trong 20 giây để hạ nhiệt thiết bị.

Cảnh báo

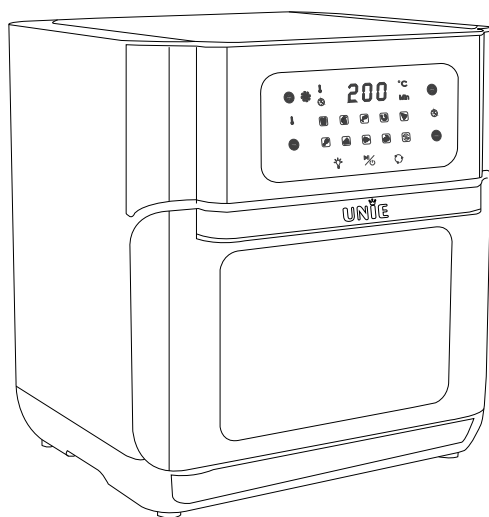
1. Đặt thiết bị lên bề mặt ngang, phẳng và ổn định
2. Thiết bị sẽ không được bảo hành nếu sử dụng sai hoặc sử dụng sản phẩm không đúng theo sổ tay hướng dẫn sử dụng và chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về tổn thất phát sinh.
3. Rút ổ cắm khi không sử dụng.
4. Để nguội khoảng 30 phút trước khi bạn xử lý hoặc vệ sinh nồi.
5. Bếp nấu có thể xả khói khi sử dụng lần đầu. Đây không phải là lỗi sản phẩm và khói sẽ tắt sau vài phút.

Bảo vệ quá nhiệt

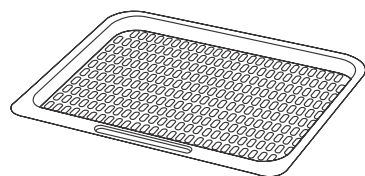
Thiết bị có hệ thống bảo vệ quá nhiệt. Nồi sẽ tự ngắt nếu hệ thống kiểm soát nhiệt bên trong bị lỗi. Rút dây điện, để nguội thiết bị và mang đến đại lý ủy quyền để sửa chữa.

Ngắt tự động

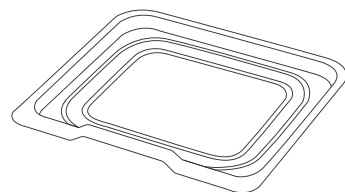
Nồi được tích hợp thiết bị ngắt sẽ tự động ngắt điện khi nấu xong. Bạn có thể ngắt thủ công tại bất kỳ thời điểm nào bằng cách ấn vào Nút Nguồn. Quạt sẽ tiếp tục quay trong khoảng 20 giây để làm mát thiết bị.



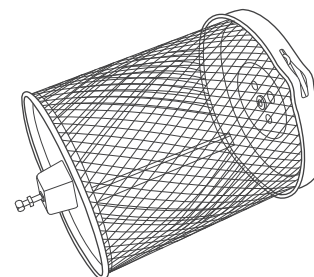
Nồi chiên không dầu SL:1



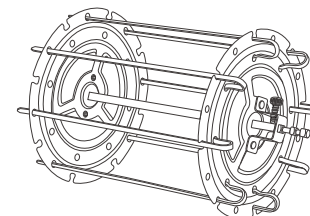
Khay lưới SL: 2



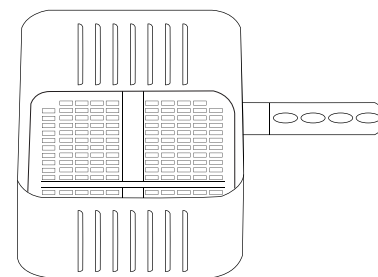
Khay hứng dầu SL: 1



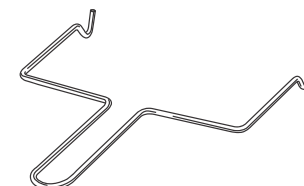
Giỏ quay SL:1



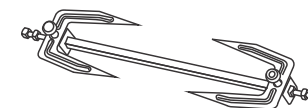
Khay xiên tròn SL: 1



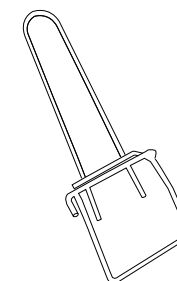
Giỏ chiên SL:1



Dụng cụ lấy đồ SL:1

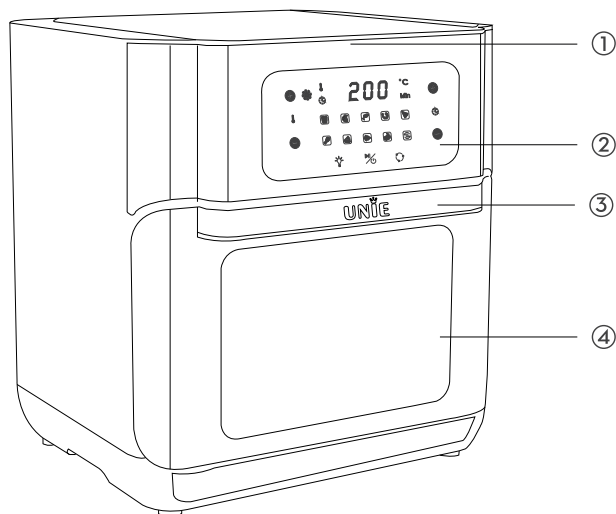


Nhông quay SL: 1

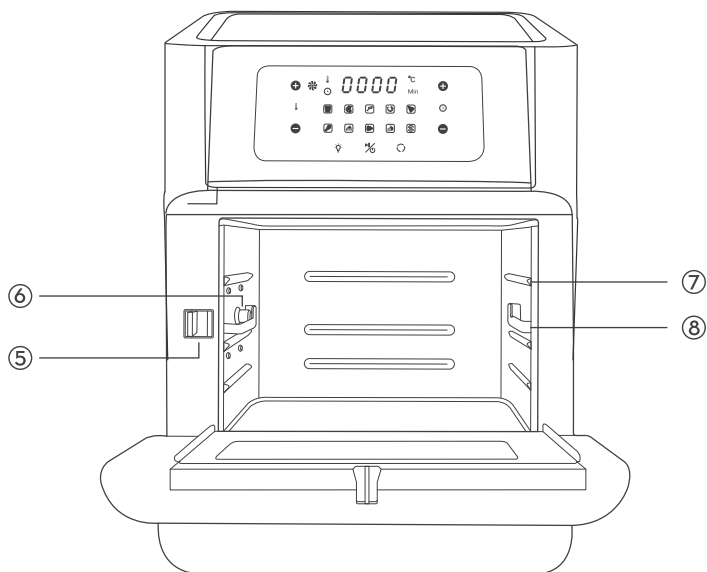


Dụng cụ kéo khay lưới SL:1

Sơ đồ sản phẩm

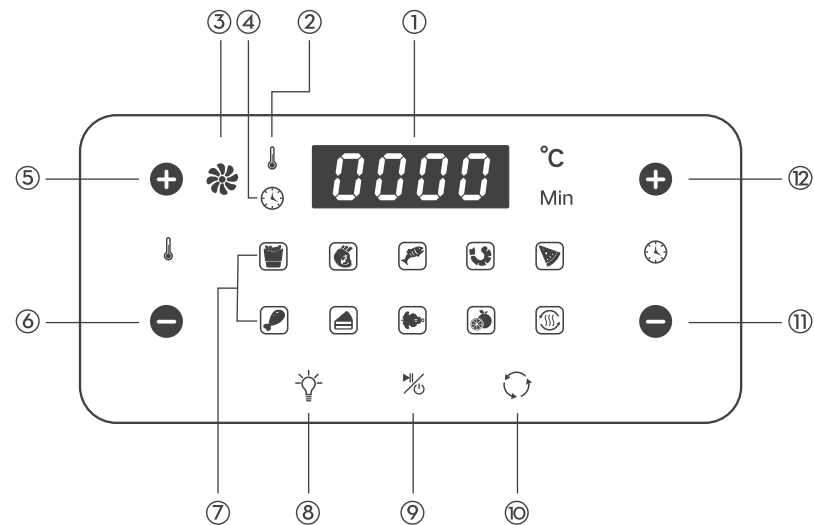


- ① Nắp trên ② Bảng điều khiển ③ Tay cầm ④ Ô cửa



- ⑤ Công tắc ⑥ Khóa ⑦ Ray ⑧ Máng trượt

Bảng điều khiển



- ① Màn hình LCD
 ② Bộ chỉ báo nhiệt độ
 ③ Bộ chỉ báo hoạt động
 ④ Bộ chỉ báo thời gian
 ⑤ Tăng nhiệt độ
 ⑥ Giảm nhiệt độ
 ⑦ Các bộ chỉ báo chế độ: Khoai tây chiên, quay, cá, tôm, pizza, gà, bánh nướng, quay nướng, sấy khô, hâm nóng
 ⑧ Nút đèn
 ⑨ Nút nguồn (nút bật/dừng)
 ⑩ Nút quay
 ⑪ Giảm thời gian
 ⑫ Tăng thời gian

Quy cách sản phẩm

Model	UE-1000
Nguồn điện	220-240V/ 50-60Hz
Công suất/ Power	1800W
Dung tích	10L
Nhiệt độ	80-200°C

Trước khi sử dụng lần đầu

1. Tháo toàn bộ hộp đựng
2. Kiểm tra xem sản phẩm có nguyên vẹn và đầy đủ phụ kiện không.
3. Gỡ các sticker hoặc nhãn dán ra khỏi thiết bị.
4. Vệ sinh kỹ phụ kiện bằng nước nóng, dùng chất tẩy dịu nhẹ và miếng bọt biển chống xước.
5. Lau bên trong và bên ngoài bằng khăn lau

Lưu ý: Không rửa hay ngâm nồi vào nước

Cách sử dụng

Thiết bị ở chế độ chờ với tiếng bíp sau khi được cắm vào nguồn điện. Toàn bộ đèn chỉ báo trên bảng điều khiển sẽ nhấp nháy một lần.

Bật / Tắt

Ấn vào Nút Nguồn để bật thiết bị với tiếng bíp. Toàn bộ đèn chỉ báo trên bảng điều khiển sẽ sáng.

Ấn Nút Nguồn một lần nữa để tắt thiết bị. Khi thiết bị tắt, quạt sẽ tiếp tục hoạt động trong 20 giây.

Điều khiển đèn

Khi bật thiết bị, ấn Nút Đèn để bật/tắt đèn.

Làm nóng nồi chiên

Khi bật thiết bị, ấn vào Nút làm nóng để làm nóng nồi chiên nếu cần.

Chọn chế độ nấu

1. Khi bật thiết bị, ấn Nút Chế độ để chọn chế độ nấu mong muốn. Đèn chỉ báo cho chế độ tương ứng sẽ bật. Màn hình LCD sẽ hiển thị nhiệt độ nấu và thời gian nấu và thời gian nấu tính theo phút được giảm dần.
2. Khi chọn chế độ nấu, ấn Nút Nguồn để bắt đầu quá trình nấu. Hoặc bạn có thể đợi 3 giây và nồi sẽ tự động nấu. Đèn hoạt động sẽ nhấp nháy một lần khi bắt đầu nấu.
3. Nồi chiên sẽ dừng hoạt động nếu mở Ồ cửa khi nấu. Đóng lại, thiết bị sẽ hoạt động lại với thời gian còn lại và nhiệt độ đã cài đặt.

Lưu ý: Ấn Nút quay để bắt đầu quay nếu không quay hoặc giò được sử dụng cho kết quả đều hơn.

Thời gian và nhiệt độ nấu mặc định

Chế độ nấu	Chế độ nấu	Thời gian nấu
Khoai tây chiên	200°C	15 Phút
Món quay	180°C	25 Phút
Cá	170°C	15 Phút
Tôm	160°C	12 Phút
Pizza	180°C	15 Phút
Gà	180°C	30 Phút
Bánh nướng	160°C	30 Phút
Quay nướng	190°C	30 Phút
Sấy khô	40°C	120 Phút
Hâm nóng	120°C	6 Phút

Đặt thời gian nấu

Ấn vào nút Tăng thời gian+/Giảm thời gian- để tăng/giảm thời gian nấu với sai lệch mỗi lần ấn là 1 phút.

Đặt chế độ nấu

Ấn nút Tăng nhiệt độ+/Giảm nhiệt độ- để thay đổi nhiệt độ nấu

Thời gian và nhiệt độ nấu theo khuyến nghị

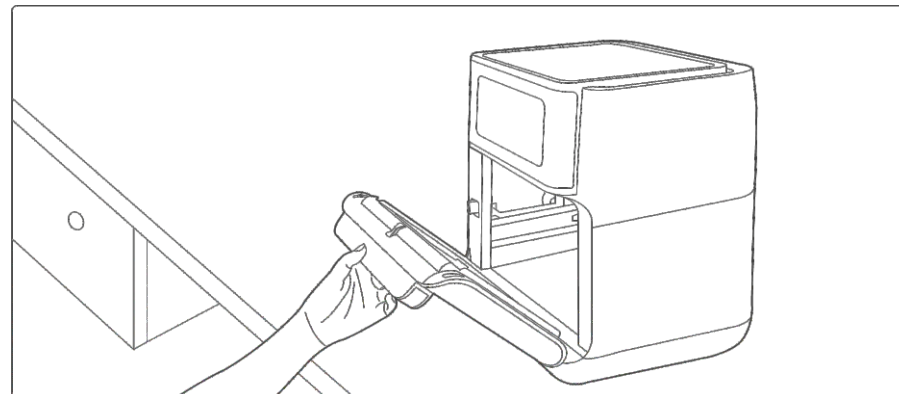
Chế độ nấu	Số lượng	Thời gian	Nhiệt độ	Lời khuyên
Miếng khoai đông lạnh mỏng	1,5 - 3 ly	15 - 16 phút	200°C	
Miếng khoai tây đông lạnh dày	1,5 - 3 ly	15 - 20 phút	180°C	
Khoai tây tự làm	1,5 - 3,5 ly	10 - 16 phút	165°C	Thêm 1/2 thìa dầu
Khoai tây muối tự làm	1,5 - 3,5 ly	18 - 22 phút	160°C	Thêm 1/2 thìa dầu
Khoai tây cắt vuông tự làm	1,5 - 3 ly	12 - 18 phút	180°C	Thêm 1/2 thìa dầu
Khoai tây bào	1 ly	15 - 18 phút	175°C	
Khoai tây nghiền	2 ly	15 - 18 phút	160°C	
Bít tết	100 - 500 gram	8 - 12 phút	190°C	
Chả giò	100 - 500 gram	10 - 14 phút	40°C	
Hamburger	100 - 500 gram	7 - 14 phút	115°C	

Chế độ nấu	Số lượng	Thời gian	Nhiệt độ	Lời khuyên
Bánh ngọt nhân xúc xích	100 - 500 gram	13 - 15 phút	200°C	
Đùi gà	100 - 500 gram	18 - 22 phút	182°C	
Ức gà	100 - 500 gram	10 - 15 phút	182°C	
Nem	100 - 350 gram	15 - 20 phút	200°C	Dùng loại chế biến sẵn
Gà viên đông lạnh	100 - 500 gram	10 - 15 phút	200°C	Dùng loại chế biến sẵn
Lát cá tấm bột đông lạnh	100 - 500 gram	6 - 10 phút	200°C	Dùng loại chế biến sẵn
Phô mai que	100 - 500 gram	8 - 10 phút	182°C	Dùng loại chế biến sẵn
Rau nhồi	100 - 500 gram	10 phút	160°C	
Bánh nướng	1,25 ly	20 - 25 phút	160°C	Dùng khay nướng
Bánh Quiche	1,5 ly	20 - 22 phút	182°C	Dùng khay nướng / Đĩa nướng
Bánh muffin	1,25 ly	15 - 18 phút	200°C	Dùng khay nướng
Bánh ngọt	1,5 ly	20 phút	160°C	Dùng khay nướng / Đĩa nướng
Hành tây chiên đông lạnh	500 gram	15 phút	200°C	

Bắt đầu

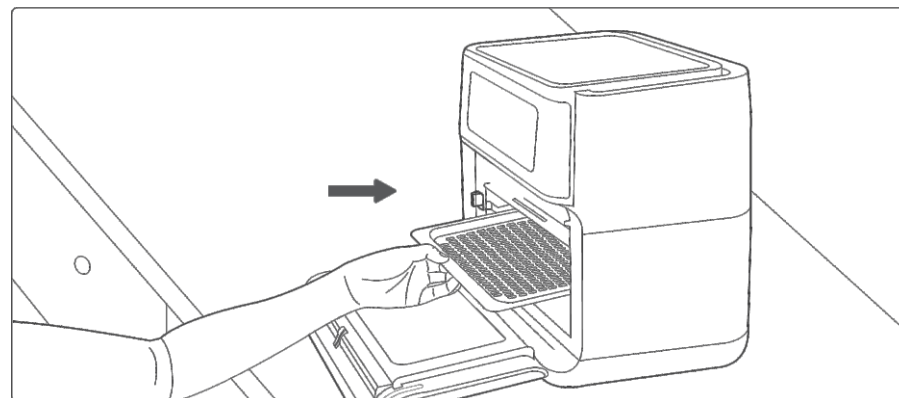
Sử dụng các phụ kiện

Chọn đúng phụ kiện theo từng loại thực phẩm cần nấu. Kéo Tay cầm để mở ô cửa và đặt phụ kiện theo hướng dẫn dưới đây



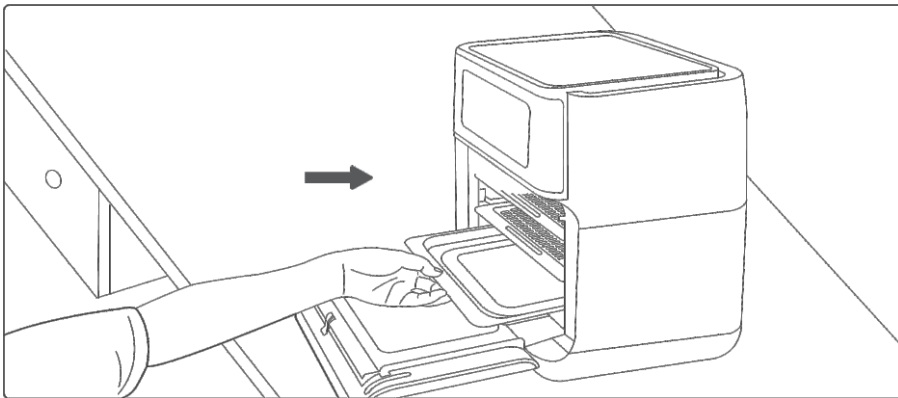
Sử dụng các phụ kiện

Đẩy khay lưới vào hai máng trượt phía trên để sấy khô hoặc làm món bánh giòn/hâm nóng đồ ăn như pizza.



Khay hứng dầu

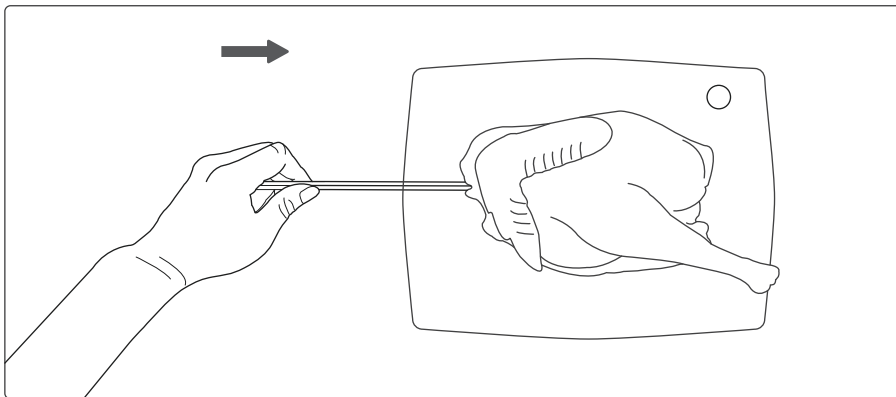
Đẩy khay hứng dầu vào máng trượt thấp nhất để hứng dầu chảy và phần thừa để vệ sinh nồi chiên hơn.



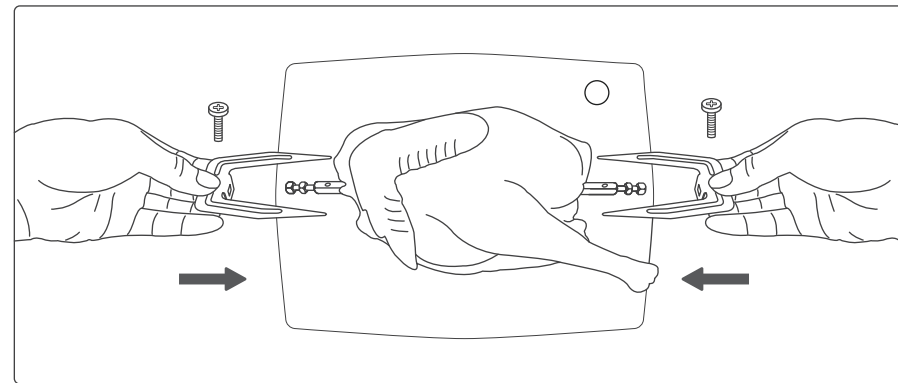
Nhông quay

Sử dụng để quay gà nguyên con và miếng thịt lớn

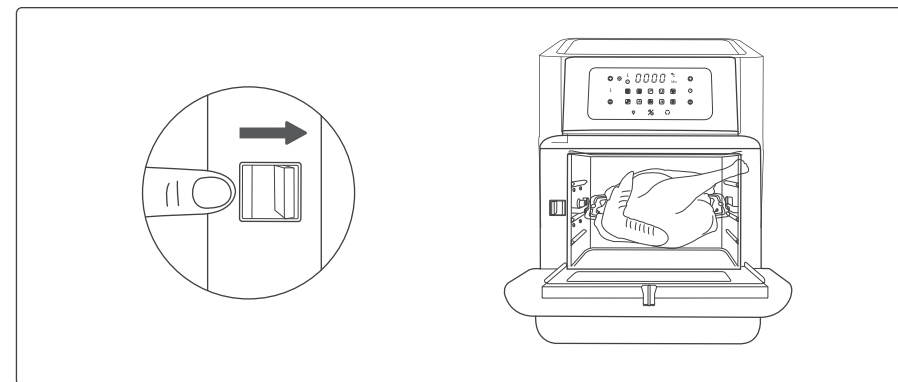
1. Xiên không quay dọc theo chiều dài con gà



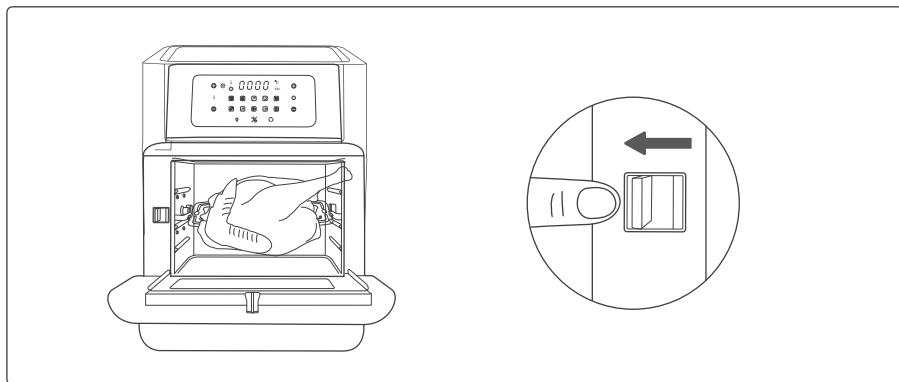
2. Kẹp nĩa vào không quay và xiết chặt. Cố định nĩa bằng vít.



3. Đẩy Công tắc về bên phải. Đặt không quay vào ray, kéo về vị trí Khóa

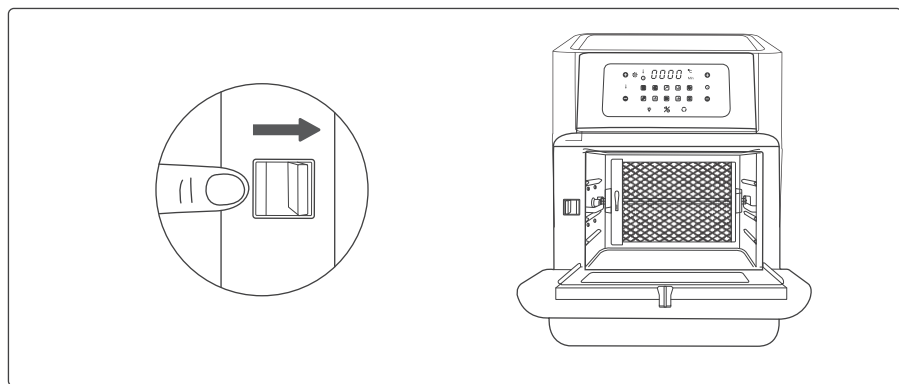


4. Nhả Công tắc và khóa không vào đúng vị trí

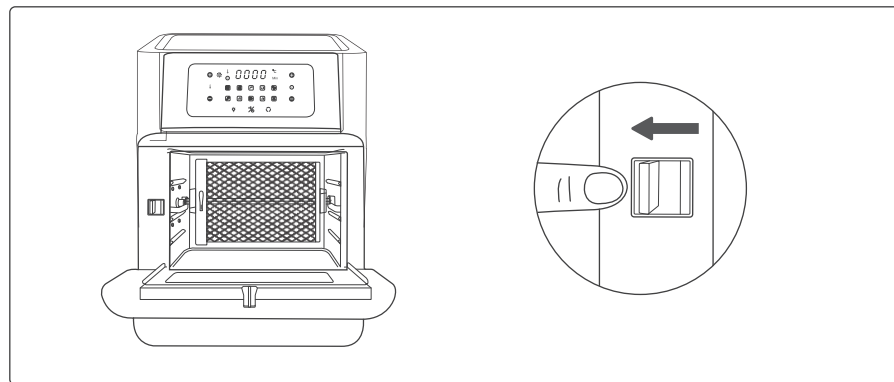


Giò quay

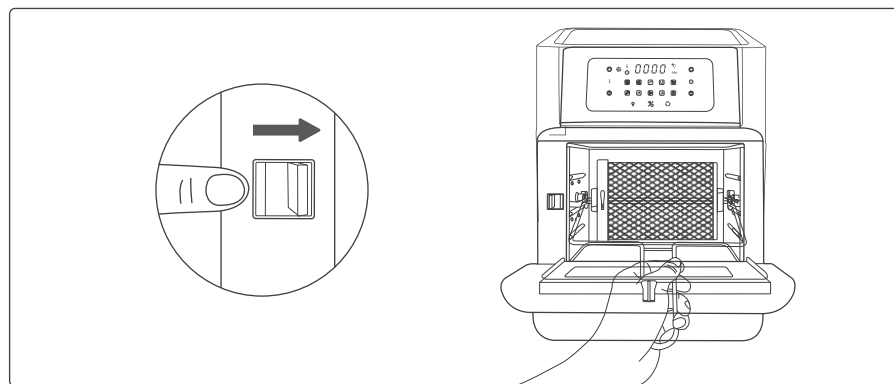
1. Đẩy Công tắc về bên phải. Đặt giò quay vào ray, kéo về vị trí khóa



2. Nhả Công tắc và khóa không vào đúng vị trí

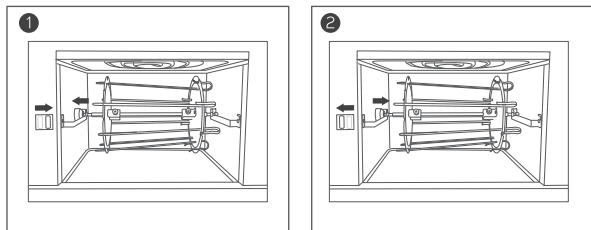


3. Sử dụng dụng cụ tháo để gỡ giò quay để tránh bỏng tay.



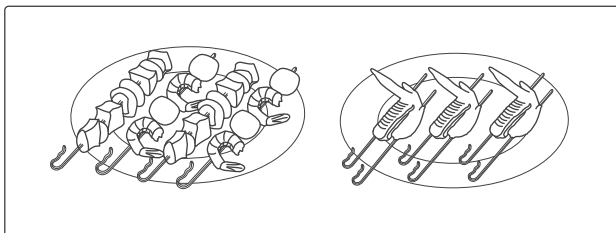
Xiên giá 1

1. Đẩy công tắc về bên phải. Đặt khay xiên tròn vào ray, kéo về vị trí khóa
2. Nhả công tắc và khóa khay xiên tròn vào đúng vị trí
3. Sử dụng công cụ để tháo khay xiên tròn để tránh bỏng tay



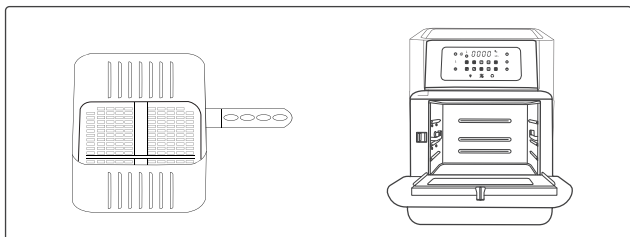
Xiên

Dụng cụ này được dùng với khay xiên tròn để xiên thịt, cá, rau và các thực phẩm khác.



Giò chiên

Đặt giò chiên vào trong khoang lò mà không cần ấn giữ công tắc sau đó đóng cửa lò lại



Cảnh báo Xiên và các phụ kiện khác tương đối sắc do các yêu cầu về chức năng. Cần hết sức lưu ý khi sử dụng, và thực hiện các biện pháp cần thiết. Sau khi nấu xong, nhiệt độ của các phụ kiện này rất cao. Không chạm trực tiếp vào để tránh bỏng tay. Bảo quản đúng chỗ để tránh trẻ tiếp xúc với các phụ kiện này.

Vệ sinh và bảo quản

Vệ sinh

Vệ sinh nồi chiên không dầu sau mỗi lần sử dụng. Rút dây điện ra khỏi ổ điện và chắc chắn thiết bị được làm nguội hết trước khi vệ sinh.

1. Có thể rửa bằng máy rửa bát nhưng không được sử dụng các vật liệu hoặc nhám trên bề mặt để tránh xước.
2. Ngâm vào nước ấm, chứa chất tẩy rửa để dễ rửa.
3. Lau bên ngoài bằng giẻ ẩm pha chất tẩy nhẹ.

Bảo quản

1. Rút phích cắm và để nguội hoàn toàn.
2. Đảm bảo toàn bộ phụ kiện được vệ sinh và khô ráo.
3. Để thiết bị ở nơi sạch sẽ và khô ráo.

Thông tin bảo hành



☎ 1900 3152

🌐 www.unie.com.vn

✉ baohanh@ukg.com.vn

KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ



IOS



ANDROID



WEBSITE
BAOHANH.UGK.COM.VN



SMS

UNG (DẤU CHẤM SỐ SERIAL)

18077

1000Đ/TIN NHẬN

(*) Số serial được in trong tem dán trên thân sản phẩm

Xử lý sự cố

Sự cố	Nguyên nhân	Xử lý
Nồi không hoạt động	Nồi chưa được cắm điện	Cắm dây điện vào ổ điện
	Bạn chưa đặt thời gian và nhiệt độ nấu	Đặt thời gian và nhiệt độ theo hướng dẫn
	Ô cửa bị mở	Kiểm tra xem ô cửa đã đóng chưa
Thực phẩm trong nồi chiên chưa hoàn thành	Quá nhiều thực phẩm	Giảm thực phẩm cho từng lần nấu
	Đặt nhiệt độ quá thấp	Đặt nhiệt độ cao hơn
Thực phẩm được chiên không đều	Khi khay được sử dụng để nấu, vị trí khay không được điều chỉnh	Khi nấu điều chỉnh đúng vị trí khay
Có khói bay ra	Bạn đang nấu món có nhiều dầu mỡ	Khi bạn chiên món ăn nhiều dầu mỡ trong nồi chiên, một lượng mỡ lớn sẽ chảy vào giỏ nồi. Dầu sẽ tạo ra khói trắng và giỏ nồi nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến nồi chiên hay kết quả cuối cùng.
	Giỏ nồi vẫn còn dầu mỡ thừa từ lần trước	Có khói trắng là do nhiệt tăng lên trong giỏ nồi. Đảm bảo rằng bạn đã vệ sinh đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên không giòn	Độ giòn của khoai tây phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây	Đảm bảo miếng khoai tây khô ráo trước khi bạn thêm dầu. Cắt miếng khoai tây nhỏ hơn sẽ làm giòn hơn. Thêm một chút dầu để được giòn hơn.