

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU
MAGIC ECO **AC-126**

Quét mã QR Zalo để
KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ



SẢN PHẨM ĐƯỢC NHẬP KHẨU VÀ PHÂN PHỐI ĐỘC QUYỀN BỞI CÔNG TY TNHH TM XNK NGUỒN SỐNG VIỆT

Hồ Chí Minh: 235-237 Đường số 9A, KDC Trung Sơn, Bình Hưng, Bình Chánh, TP. HCM | Bảo hành: 028 7106 5858

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

HOTLINE MUA HÀNG: 1800 8379

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



Cảm ơn bạn đã lựa chọn và ủng hộ MAGIC Vietnam!

Hy vọng bạn hài lòng với sản phẩm & dịch vụ để MAGIC có cơ hội phục vụ, đồng hành cùng bạn và gia đình.

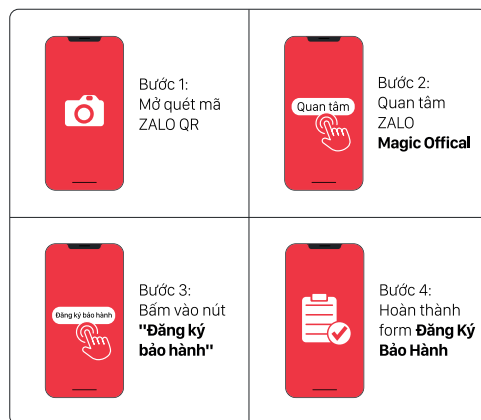
Mọi phản hồi/đánh giá về chất lượng sản phẩm & dịch vụ bạn vui lòng liên hệ đến số hotline **1800 8379** để MAGIC có thể tiếp nhận và khắc phục ngay nhé!

Ở phía sau, các bạn hãy quét mã **Zalo OA** để kích hoạt bảo hành điện tử, nhận thêm **ưu đãi** và hỗ trợ **24/7** từ MAGIC.

Một lần nữa cảm ơn và rất vui được đồng hành cùng bạn trong các bữa cơm ấm cúng cùng gia đình!



HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ!



Nguy hiểm

- Không bao giờ nhúng máy có chứa các bộ phận điện và các bộ phận làm nóng vào trong nước cũng như không rửa thiết bị dưới vòi nước. Tránh để chất lỏng lọt vào thiết bị để tránh bị điện giật hoặc ngắn mạch (hư mạch).
- Giữ tất toàn bộ máy trong thùng hoặc không cho các sự tiếp xúc nào làm hư hỏng máy.
- Không che cửa khí vào và cửa thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ đầy dầu vào khay nướng vì có thể gây nguy cơ hỏa hoạn.
- Không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp: 220V-240V, 50-60Hz	Công suất: 1500W
Kích thước: 360*290*330mm	Chất liệu chống dính: PTFE
Điều khiển cơ học: nút xoay, vặn	Hẹn giờ: 1-60 phút
Dung tích tối đa: 6L	Nhiệt độ cài đặt: 80-200°C
Công nghệ lưu thông nhiệt 360°	Với tính năng bảo vệ quá nhiệt an toàn
Có tính năng bảo vệ tắt nguồn khi tháo nồi	Tự động tắt khi nấu xong

Đóng tự động

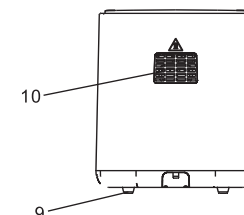
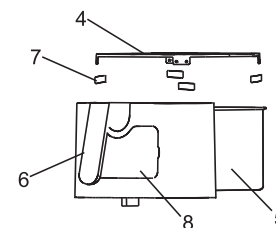
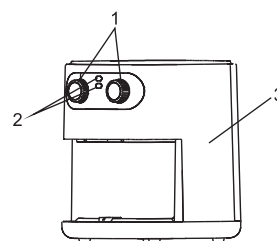
Thiết bị này được trang bị bộ hẹn giờ. Khi bộ hẹn giờ đếm ngược về 0, thiết bị sẽ phát ra tiếng chuông và tự động tắt. Để tắt thiết bị theo cách thủ công, hãy xoay nút hẹn giờ ngược chiều kim đồng hồ về 0.

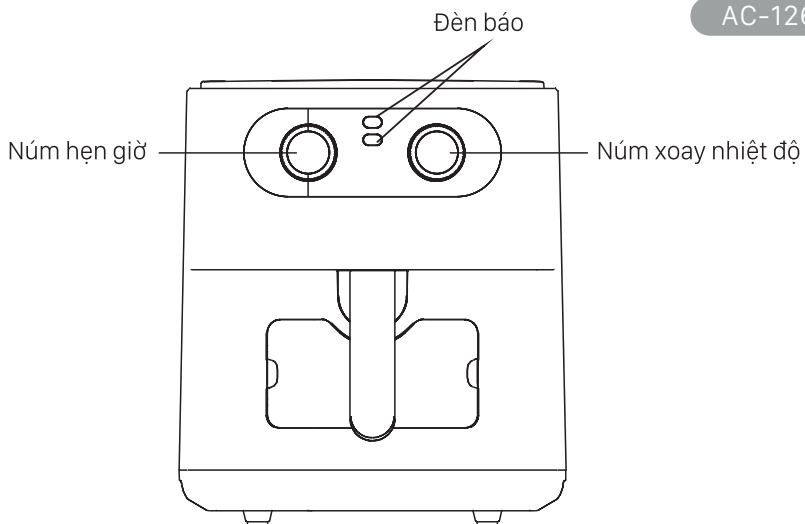
TỔNG QUAN

1. Nút vặn thời gian và nút điều chỉnh nhiệt độ
2. Đèn báo
3. Vỏ ngoài

4. Máy tách dầu
5. Khay nướng
6. Tay cầm
7. Nút silicon

8. Cửa trong suốt
9. Đế chống trượt
10. Cửa thoát khí





KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Loại bỏ tất cả các bao bì.
 2. Gỡ bỏ mọi nhãn dán hoặc nhãn khỏi thiết bị.
 3. Làm sạch hoàn toàn thùng chứa và bộ tách dầu bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và miếng bọt biển.
- Lưu ý: Bạn cũng có thể làm sạch các bộ phận này trong máy rửa chén.
4. Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải ẩm. Đây là nồi chiên không dầu tốt cho sức khỏe, hoạt động trên không khí nóng. Không đổ đầy dầu hoặc mỡ chiên vào thùng.

TRONG QUÁ TRÌNH SỬ DỤNG

1. Sử dụng trên bề mặt làm việc bằng phẳng và ổn định, chịu nhiệt, tránh xa mọi tia nước hoặc bất kỳ nguồn nhiệt nào.
2. Khi sử dụng, không để thiết bị tự ý hoạt động mà không theo dõi.
3. Thiết bị hoạt động ở nhiệt độ cao có thể gây bỏng. Không chạm vào các bề mặt nóng của thiết bị khay chứa, cửa thoát khí...).
4. Không sử dụng gần các vật liệu dễ cháy (rèm, rèm...) hoặc gần nguồn nhiệt bên ngoài (bếp gas, bếp điện, v.v.).
5. Trong trường hợp hỏa hoạn, không cố gắng dập tắt ngọn lửa bằng nước. Rút phích cắm của thiết bị. Đậy nắp lại và dập tắt ngọn lửa bằng một miếng vải ẩm.
6. Không di chuyển thiết bị khi bên trong chứa đầy thức ăn nóng.
7. Không bao giờ nhúng nồi chiên vào nước!

LƯU Ý:

Không đổ dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào nồi chiên.

Không đặt bất cứ thứ gì lên trên nồi chiên.

Điều này làm gián đoạn luồng không khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên bằng khí nóng.

CÁCH SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

Bước 1

1. Kết nối phích cắm nguồn điện với ổ cắm.
 2. Cẩn thận kéo khay chiên ra khỏi máy.
 3. Cho nguyên liệu vào khay chiên.
- Lưu ý: Không bao giờ để đầy quá nồi chiên
4. Trượt bình trở lại vào nồi chiên.

Không khay chiên mà không có bộ tách dầu trong đó.

Cảnh báo: Không chạm vào khay chiên trong và một thời gian sau khi sử dụng vì nó rất nóng. Chỉ giữ bình bằng tay cầm.

5. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ yêu cầu. Xem phần 'Nhiệt độ' trong chương này để xác định đúng nhiệt độ.
6. Xác định thời gian chuẩn bị cần thiết cho nguyên liệu.
7. Để bật thiết bị, hãy xoay núm hẹn giờ đến thời gian chuẩn bị cần thiết, đèn báo nguồn sẽ sáng, đèn báo làm nóng cũng sẽ sáng, khi nhiệt độ đạt đến nhiệt độ cài đặt, đèn báo làm nóng sẽ tắt, sau khi nhiệt độ giảm xuống, đèn báo làm nóng sẽ sáng, đèn báo làm nóng sẽ sáng và tắt nhiều lần trong khi chiên.
8. Thêm 3 phút vào thời gian chuẩn bị khi thiết bị nguội hoặc bạn cũng có thể để thiết bị làm nóng trước mà không có bất kỳ thành phần nào trong khoảng 4 phút.
9. Một số nguyên liệu cần phải lật giữa chừng trong thời gian chiên. Để lật nguyên liệu, hãy kéo hộp đựng ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lật nguyên liệu bằng nĩa (hoặc kẹp). Sau đó đặt hộp trở lại vào nồi chiên.
10. Khi bạn nghe thấy tiếng chuông hẹn giờ, thời gian chuẩn bị đã đặt đã reo lên. Kéo khay chiên ra và đặt xuống. Kiểm tra xem nguyên liệu đã chín. Nếu nguyên liệu chưa chín, bạn chỉ cần trượt hộp trở lại nồi và đặt hẹn giờ thêm vài phút.
11. Để lấy nguyên liệu ra, hãy kéo khay ra khỏi nồi chiên không. Khay chiên đang nóng. Bạn có thể dùng nĩa (hoặc kẹp) để lấy nguyên liệu ra. Để loại bỏ những nguyên liệu lớn hoặc dễ vỡ, hãy dùng một chiếc kẹp để nhắc nguyên liệu ra khỏi khay.

Bước 2

Bảng dưới đây giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho nguyên liệu bạn muốn chuẩn bị.

LƯU Ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này chỉ là gợi ý. Vì các thành phần khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như số lượng nên chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt tốt nhất cho nguyên liệu của bạn.

Thực phẩm	Khung nhiệt	Thời gian	Nhiệt độ	Chú thích
Bánh ăn vặt, khoai tây	200-450	12-20	200	Thêm ½ muỗng dầu và lắc đều
Đồ ăn nhẹ phô mai vụn bánh mì	200-450	18-30	180	
Gà viên	200-450	8-15	190	
Gà phi lê	100-450	18-25	200	Lật lại để chín đều
Đùi gà	100-450	18-22	180	Lật lại để chín đều
Bò bít tết	100-450	8-15	180	Lật lại để chín đều
Hamburger	100-450	7-14	180	Thêm ½ muỗng dầu và lắc đều
Cá đông lạnh	100-450	6-12	200	Thêm ½ muỗng dầu và lắc đều
Bánh ngọt		15-18	200	

LỜI KHUYÊN KHI NẤU ĂN

1. Các nguyên liệu nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian chuẩn bị ngắn hơn một chút so với các nguyên liệu lớn hơn.
2. Nguyên liệu lớn hơn chỉ yêu cầu thời gian chuẩn bị lâu hơn một chút, lượng nguyên liệu nhỏ hơn chỉ yêu cầu thời gian chuẩn bị ngắn hơn một chút.
3. Lắc đều các nguyên liệu nhỏ hơn trong quá trình chuẩn bị thì thực phẩm sẽ chín đều nhanh hơn.
4. Thêm một ít dầu vào khoai tây tươi để có độ giòn. Chiên các nguyên liệu trong nồi chiên trong vòng vài phút sau khi bạn thêm dầu.
5. Không chế biến các nguyên liệu có nhiều dầu mỡ trong nồi chiên.
6. Đồ ăn nhẹ có thể được chế biến trong lò nướng cũng có thể được chế biến trong nồi chiên.
7. Số lượng khoai tây có thể chiên giòn 1 lần là 500 gram.
8. Sử dụng bột làm sẵn để chuẩn bị bột nhanh chóng và dễ dàng. Bột làm sẵn cũng yêu cầu thời gian chuẩn bị ngắn hơn so với bột làm tại nhà.
9. Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên để hâm nóng nguyên liệu.

CHĂM SÓC & VỆ SINH

Làm sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Khay chiên, bộ tách dầu và bên trong thiết bị có lớp chống dính. Không sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc chất mài mòn chất tẩy rửa để rửa, vì điều này có thể làm hỏng lớp chống dính.

1. Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm và để nồi nguội xuống.

Lưu ý: Tháo khay chiên để nồi chiên không dầu nguội nhanh hơn.

2. Lau sạch bên ngoài thiết bị bằng vải ẩm.

3. Làm sạch khay chiên, bộ tách dầu bằng nước nóng bằng một ít nước rửa chén và miếng bọt biển không mài mòn. Bạn có thể sử dụng chất lỏng tẩy dầu mỡ để loại bỏ mọi vết bẩn còn sót lại.

Lưu ý: Bình chứa và bộ tách dầu có thể rửa bằng máy rửa bát.

Mẹo: Nếu bụi bẩn bám vào bộ tách dầu hoặc đáy bình, hãy đổ đầy nước nóng cùng một ít chất tẩy rửa vào bình và ngâm để đặt bộ tách dầu khoảng 10 phút.

4. Làm sạch bên trong thiết bị bằng nước nóng và chất không mài mòn bọt biển.

5. Làm sạch bộ phận làm nóng bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ bất kỳ chất bẩn nào.

6. Rút phích cắm của thiết bị và để thiết bị nguội.

7. Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch và khô.



INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER

MAGIC ECO **AC-126**



Thank you for choosing and supporting MAGIC Vietnam!

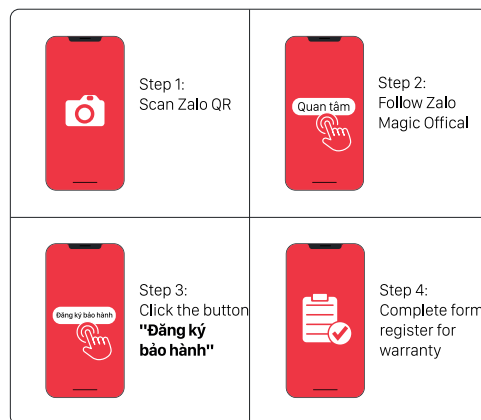
We hope that you are satisfied with our product and service, and that we have the opportunity to serve and accompany you and your family.

If you have any feedback or reviews regarding the quality of our product and service, please contact our hotline at **1800 8379** so that we can receive and promptly address them.

In addition, please scan the **Zalo OA** code to activate the electronic warranty, receive additional gifts, and enjoy promotion and **24/7** support from MAGIC.

Once again, thank you, and we are happy to accompany you in cozy meals with your family!

INSTRUCTIONS REGISTER FOR ELECTRONIC WARRANTY!



Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water nor rinse the unit under the tap.
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the tank or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Do not fill the tank with oil as this may cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it is operating.

SPECIFICATIONS

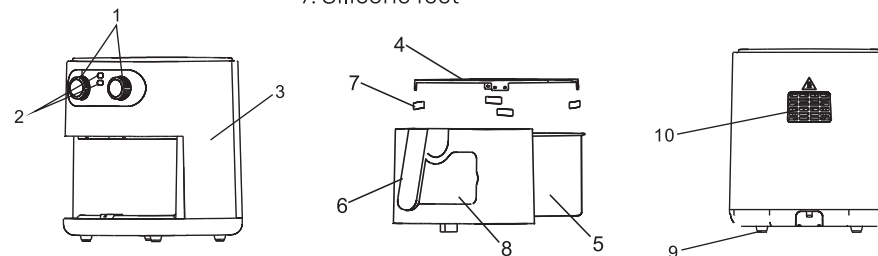
Voltage: 220V-240V, 50-60Hz	Power: 1500W
Product size: 360*290*330mm	Non-stick material: PTFE
Mechanical control: knob, twist	Timer: 1-60 minutes
Maximum capacity: 6L	Temperature: 80-200°C
360° heat circulation technology	With safety overheat protection feature
Has power off protection feature when removing the pot	Automatically turns off when cooking is finished

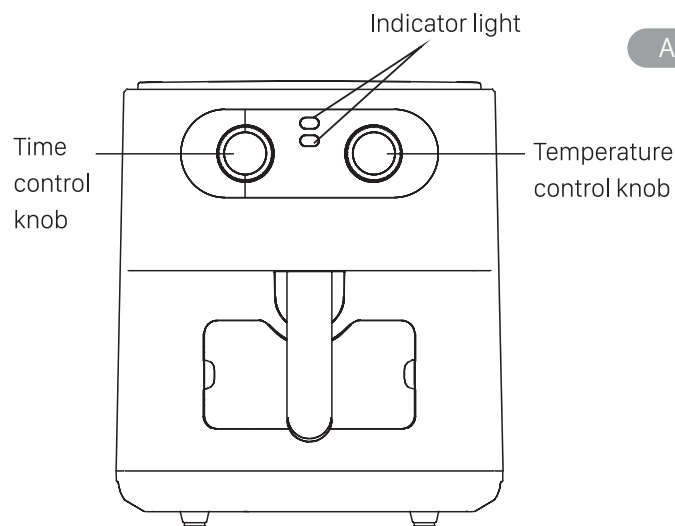
Automatic closing

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

APPLIANCE OVERVIEW

1. Time knob and Temperature knob
2. Indicator light
3. Outer shell
4. Oil separator
5. Tank
6. Handle
7. Silicone feet
8. Transparent window
9. Feet
10. Air outlet





AC-126

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance. (Except the rating label!)
3. Thoroughly clean the tank and oil separator with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. This is a Healthy Electric Oil Free fryer that works on hot air. Do not fill the tank with oil or frying fat.

DURING THE USE

1. Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or any sources of heat.
2. When in operation, never leave the appliance unattended
3. This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (tank, air outlet...).
4. Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate...etc.).
5. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so other the flames with a damp cloth
6. Do not move the appliance when it is full of hot food.
7. Never immerse the appliance in water

CAUTION

Do not fill the tank with oil or any other liquid
Do not put anything on top of the appliance.
This disrupts the airflow and affects the hot air frying result

USING THE HEALTHY OIL FREE ELECTRIC FRYER

Step 1

1. Connect the mains plug to an earthed wall socket.
2. Carefully pull the tank out of the air fryer
3. Put the ingredients into the tank. Note: Never fill the tank exceed the amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.
4. Slide the tank back into the air fryer. Never use the tank without the Oil separator in it.
Warning: Do not touch the tank during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the tank by the handle.
5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Temperature' in this chapter to determine the right temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient.
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time, the power indicator light will go on, also the heating indicator light will go on, when the temperature reach the setting temperature, the heating indicator light will go off, after the temperature come down, the heating indicator light will go on, the heating indicator light will go on and go off several times during frying.
8. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat without any ingredients inside approx. 4 minutes.
9. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the tank out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then put the tank back into the air fryer.
10. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed.
Pull the tank out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. And check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the tank back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. To remove the ingredients, pull the tank out of the air fryer. The tank and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tank. Empty the tank into a bowl or onto a plate.

Step 2

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

NOTE: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Type	Min to Max (g)	Time (mins)	Temp. (°C)	Remark
Frozen chips	200-600	12-20	200	Shake
Home-made chips	200-600	18-30	180	add ½ spoon of oil, Shake
Breadcrumbs cheese snacks	200-600	8-15	190	
Chicken Nuggets	100-600	10-15	200	
Fillet of Chicken	100-600	18-25	200	Turn over if needed
Drumsticks	100-600	18-22	180	Turn over if needed
Steak	100-600	8-15	180	Turn over if needed
Pork chops	100-600	10-20	180	Turn over if needed
Hamburger	100-600	7-14	180	add ½ spoon of oil
Frozen fish fingers	100-500	6-12	200	add ½ spoon of oil
Cup cake	8 units	15-18	200	

TIPS FOR COOKING

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
2. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients

4. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
6. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
7. The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
8. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
9. You can also use the airfryer to reheat ingredients.

CARE & CLEANING

Clean the appliance after every use.

The tank, oil separator and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the tank to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the tank, oil separator with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The tank and oil separator are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the oil separator, or the bottom of the tank, fill the tank with hot water with some washing-up liquid in the tank and soak for put the oil separator approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
6. Unplug the appliance and let it cool down.
7. Make sure all parts are clean and dry.