

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN NƯỚNG KHÔNG DẦU

MAGIC ECO AC-121

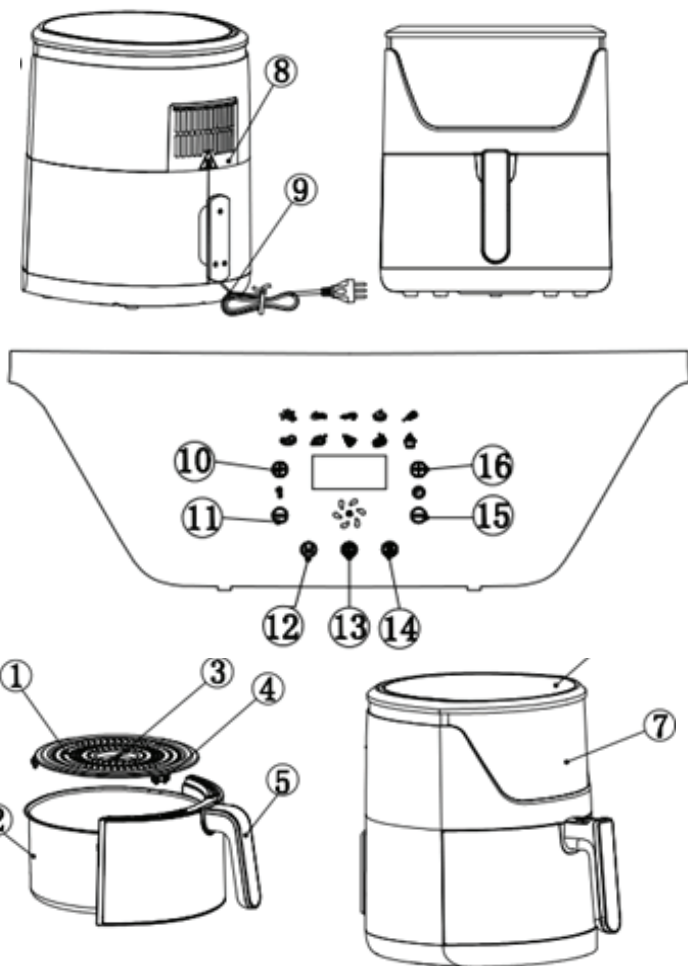


Tìm hiểu nhiều hơn về chúng tôi tại [www.facebook/nguonsongvietstore](https://www.facebook.com/nguonsongvietstore)
hoặc website công ty www.dodunggiadinh.vn

Nồi chiên nướng không dầu Magic Eco AC-121 sẽ giúp bạn chuẩn bị được những món ăn nhẹ mà bạn yêu thích một cách lành mạnh. Nồi chiên nướng không dầu Magic Eco AC-121 sử dụng công nghệ chiên nướng luân chuyển không khí nóng 3D xoay quanh thức ăn giúp món ăn chín đều và thơm ngon mà lại giảm được đến 80% lượng dầu mỡ so với cách chiên ngập dầu thông thường.

CẤU TRÚC NỒI CHIÊN

1. Vỉ chiên
2. Lòng nồi chiên
3. Khay chiên
4. Chân silicol
5. Tay cầm nồi chiên
6. Nắp trên
7. Bảng điều khiển
8. Cửa thoát khí
9. Cáp nguồn
10. Nút tăng nhiệt độ
11. Nút giảm nhiệt độ
12. Nút chọn chế độ
13. Nút BẬT / TẮT
14. Nút giữ ấm
15. Nút giảm thời gian
16. Nút tăng thời gian



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

1. Điện áp định mức: 220v
2. Tần số định mức: 50Hz
3. Công suất định mức: 1800W
4. Dung tích rổ chiên: 7.0L
5. Trọng lượng tịnh: 5,2KGS
6. Kích thước sản phẩm: 405 * 310 * 368mm

CẢNH BÁO

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng, trước khi sử dụng nồi chiên không dầu. Giữ hướng dẫn để tham khảo trong suốt thời gian sử dụng;
- Không bao giờ đổ dầu vào nồi có thể gây nguy hiểm hỏa hoạn;
- Nồi chiên không dầu chứa các yếu tố điện tử và các yếu tố làm nóng. Không cho vào nước hoặc rửa bằng nước;
- Không che đầu vào và cửa thoát khí trong quá trình vận hành. Không chạm vào bên trong nồi chiên không dầu để tránh bị bỏng;
- Các bề mặt có khả năng bị nóng trong quá trình sử dụng. Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm hoặc núm điều khiển;
- Không khí ở nhiệt độ cao sẽ thoát ra ngoài qua cửa thoát khí khi nồi chiên không dầu đang được sử dụng. Hãy giữ một khoảng cách an toàn. Không chạm vào các bề mặt nóng, Không gần cửa thoát khí. Khi rút nồi ra, hãy cẩn thận với không khí ở nhiệt độ cao;
- Hãy giữ sạch phích cắm để an toàn khi sử dụng;
- Không làm hỏng, kéo mạnh hoặc xoắn dây nguồn, để dây treo trên cạnh bàn, hoặc chạm vào bề mặt nóng, để tránh bị điện giật, hỏa hoạn và các tai nạn khác. Dây nguồn bị hỏng phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nó hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm;
- Vui lòng không cầm và rút phích cắm bằng tay ướt, nếu không có thể gây điện giật;
- Cắm chặt, nếu không, nó có thể gây điện giật, chập điện, hút thuốc, châm ngòi và các nguy hiểm khác;
- Không nhúng nồi chiên không dầu, thân máy, dây điện hoặc cắm vào nước hoặc chất lỏng khác, để bảo vệ chống điện giật và ảnh hưởng đến chức năng;
- Không đặt nồi chiên không dầu khi có khói thuốc nổ và / hoặc dễ cháy;
- Không đặt nồi chiên không dầu trên hoặc gần vật liệu dễ cháy, như khăn trải bàn, rèm cửa và các vật dụng khác, để tránh nguy cơ hỏa hoạn;
- Đảm bảo sử dụng trên bề mặt chịu nhiệt và đều, giữ nồi chiên không dầu cách xa tường, đồ nội thất hoặc các chất dễ cháy khác ít nhất 30cm;
- Các nồi chiên không dầu không được vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt;
- Không sử dụng nồi chiên không dầu cho mục đích sử dụng khác ngoài mục đích sử dụng chiên và nướng thực phẩm;
- Nồi chiên không dầu này không dành cho người sử dụng (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của nồi chiên không dầu sử dụng;
- Trẻ em được giám sát không chơi với nồi chiên không dầu;
- Giữ nồi chiên không dầu cách xa trẻ em để tránh bỏng, điện giật và / hoặc các thương tích khác; giám sát chặt chẽ là cần thiết khi nồi chiên không dầu được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em;
- Giữ túi PE của sản phẩm tránh xa trẻ em để tránh nghẹt thở;
- Nồi chiên không dầu này chỉ dành cho hộ gia đình.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

- Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.
- Xóa nhãn dán hoặc nhãn khỏi nồi chiên không dầu
- Làm sạch hoàn toàn lòng nồi chiên và vỉ chiên bằng nước nóng, một ít nước rửa và miếng bọt biển không mài mòn.
- Lau sạch bên trong và bên ngoài nồi chiên không dầu bằng khăn ẩm.
- Đặt nồi chiên không dầu lên bề mặt ổn định, ngang và phẳng. Không đặt nồi chiên không dầu trên bề mặt không chịu nhiệt. Nồi chiên không dầu có lưu thông không khí tốt và tránh xa bề mặt nóng và bất kỳ vật liệu dễ cháy nào.
- Đặt vỉ chiên vào lòng nồi đúng cách, bạn nghe thấy tín hiệu âm thanh. Trượt lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu.
- Nồi chiên không dầu hoạt động trên không khí nóng. Không đổ dầu vào lòng nồi hoặc chiên mỡ.
- Không đặt bất cứ thứ gì lên trên nồi chiên không dầu. Điều này làm gián đoạn luồng không khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên.

CHỈ DẪN

1. Đặt phích cắm điện vào ổ cắm trên tường nối đất.
2. Nhấp vào nút BẬT / TẮT
3. Nhấp vào nút tăng / giảm nhiệt độ để đặt nhiệt độ thích hợp cho nấu ăn.
4. Nhấp vào nút Giảm thời gian để đặt trước khi làm nóng. Nhấp vào nút BẬT / TẮT một lần nữa để bắt đầu nấu. Sau này, thiết bị đã sẵn sàng để sử dụng.
5. Khi thời gian về 0, cẩn thận kéo nồi chiên ra khỏi thiết bị, đặt các thành phần bên trong giỏ chiên (Chú ý: không vượt quá dòng tối đa); kết nối tốt giỏ cá bột với nồi chiên, trượt chảo trở lại thiết bị.
 - a) Không bao giờ sử dụng chảo mà không có giỏ trong đó.
 - b) Không chạm vào chảo trong và một thời gian sau khi sử dụng, vì nó rất nóng. Chỉ giữ chảo bằng tay cầm.
6. Nhấp vào nút chọn chế độ để chuyển đổi và chọn kiểu nấu phù hợp hoặc nhấp vào nút tăng / giảm nhiệt độ và nút tăng / giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ thích hợp
7. Nhấp vào nút BẬT / TẮT một lần nữa để bắt đầu nấu
8. Khi bạn nghe tiếng bip hẹn giờ, thời gian chuẩn bị đã hết. Kéo nồi ra khỏi thiết bị và đặt nó lên một bề mặt chịu nhiệt.
9. Kiểm tra xem các thành phần đã sẵn sàng. Nếu các thành phần chưa sẵn sàng, chỉ cần trượt chảo trở lại thiết bị và đặt bộ hẹn giờ thêm vài phút.
10. Nếu thành phần đã sẵn sàng, cẩn thận rút chảo ra, và nhấn nút nhả rổ và nhấc rổ ra khỏi chảo để loại bỏ các thành phần. Không lật ngược giỏ với chảo vẫn còn dính vào nó, vì bất kỳ dầu thừa nào đã thu thập dưới đáy chảo sẽ rò rỉ vào các thành phần.
11. Dọn sạch rổ vào một cái bát hoặc lên đĩa. Khi một lô nguyên liệu đã sẵn sàng, thiết bị sẽ sẵn sàng ngay lập tức để chuẩn bị một mẻ khác.

Lời khuyên:

Thêm một chút dầu vào các thành phần cho kết quả giòn ..

Lắc nguyên liệu nửa chừng trong thời gian chuẩn bị tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn ngừa các thành phần chiên không đều. Để lắc các thành phần, kéo chảo ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc nó. Sau đó trượt chảo trở lại vào thiết bị. Không nhấn nút nhả giỏ trong khi lắc.

Chức năng giữ nhiệt:

Nhấn nút khi thiết bị đang bật / làm việc. Nó sẽ giữ ấm trong 120 phút.

CHĂM SÓC VÀ BẢO DƯỠNG

1. Trước khi vệ sinh, hẹn giờ về 0, rút phích cắm của nồi chiên không dầu và đợi nồi chiên không dầu nguội. Không chạm vào bề mặt trước khi nồi nguội hẳn.
2. Không nhúng nồi chiên không dầu vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
3. Làm sạch bề mặt của nồi chiên và vỉ chiên bằng nước nóng, một ít dung dịch tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn.
Nếu bụi bẩn bị dính vào vỉ chiên hoặc đáy lòng nồi, hãy đổ đầy nước nóng vào lòng nồi bằng một ít nước rửa. Đặt vỉ chiên vào lòng nồi và để lòng nồi và vỉ chiên ngâm trong khoảng 10 phút.
4. Dùng khăn ẩm để lau bề mặt nồi chiên. Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa mạnh và mài mòn vì sẽ làm hỏng nồi chiên không dầu.
5. Nếu bạn không sử dụng nồi chiên không dầu trong một thời gian dài, vui lòng làm sạch nồi chiên không dầu và bảo quản nồi chiên không dầu ở nơi khô ráo và thoáng mát.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Không hoạt động	Dây nguồn chưa được cắm vào ổ cắm điện	Cắm chặt dây nguồn vào ổ cắm điện được nối đất.
	Không đặt hẹn giờ	Nhấp vào nút chọn chức năng để chọn đánh giá cao chức năng nấu, sau đó nhấp vào nút BẬT / TẮT
Thực phẩm rất hiếm khi hết thời gian	Quá nhiều thức ăn trong giỏ	Thực phẩm cần chiên lần lượt
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp	Đặt ở nhiệt độ thích hợp, chiên lại thức ăn
	Thời gian nấu ăn ngắn	Đặt thời gian nấu thích hợp, chiên lại thức ăn
Không rán thức ăn đều	Một số thực phẩm cần được lắc trong khi nấu	Ở giữa quá trình nấu, kéo nồi ra và lắc để tách nguyên liệu thực phẩm chồng chéo, sau đó đẩy nồi trở lại để tiếp tục
Đồ chiên không giòn	Một số nguyên liệu thực phẩm phải được chiên bằng dầu	Thêm một lớp dầu mỏng trên bề mặt thực phẩm trước, sau đó bắt đầu chiên chúng
Không thể nhẹ nhàng đẩy lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu	Cái nồi có quá nhiều nguyên liệu thực phẩm quá nặng	Nguyên liệu thực phẩm trong giỏ không thể vượt quá mức tối đa. hàng.
	Lòng nồi không được đặt chính xác trong nồi	Nhấn vỉ chiên vào nồi
	Tay cầm bị kẹt	Đặt thanh tay cầm ở vị trí nằm ngang
Khói trắng	Thực phẩm chiên dầu	Hiện tượng bình thường
	Nồi chiên có chứa dầu từ lần sử dụng cuối cùng	Hãy làm sạch nồi và giỏ sau khi sử dụng



Xử lý đúng nồi chiên không dầu này

Dấu này chỉ ra rằng nồi chiên không dầu này không nên được xử lý với chất thải gia đình khác. Để ngăn chặn tác hại có thể có đối với môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc xử lý chất thải không được kiểm soát, hãy tái chế nó một cách có trách nhiệm để thúc đẩy việc tái sử dụng bền vững các nguồn nguyên liệu.

1. Khoai tây chiên cay châu Á

- Khoai tây ----- 4 chiếc / 600g
- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
- Muối ----- 1 muỗng cà phê
- Bột tiêu ----- 1 muỗng cà phê
- Bột tỏi ----- 1 muỗng cà phê
- Bột ớt đỏ ----- 1/2 muỗng cà phê
- + Gọt vỏ khoai tây và cắt thành que;
- + Nhúng que khoai tây vào nước muối ít nhất 20 phút, sau đó lau khô bằng giấy ăn;
- + Trộn đều hành, muối và hạt tiêu, bột tỏi / dầu tỏi, bột ớt đỏ; trộn đều với khoai tây;
- + Đặt nhiệt độ thành 180oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Đặt que khoai tây vào vỉ chiên rán đều, đặt vỉ chiên với lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; và đặt bộ hẹn giờ trong 15-20 phút (tùy thuộc vào kích cỡ của khoai tây chiên) hoặc cho đến khi khoai tây chiên có màu nâu vàng.
- * Tùy chọn: lật lại khoai tây chiên bằng cách lắc vỉ chiên ở giữa quá trình nấu, để có kết quả nấu tốt hơn.



2. Cánh gà vàng

- Cánh gà ----- 500g
- Tỏi ----- 2 tép nhỏ
- Bột gừng ----- 2 muỗng cà phê
- Bột nghệ ----- 1 muỗng cà phê
- Bột tiêu ----- 1 muỗng cà phê
- Tương ớt ngọt ----- 100 mg
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Khuấy tỏi, bột gừng, bột thì là, hạt tiêu đen cay và một chút muối với nhau, rồi phủ lên cánh gà; ướp 20 phút;
- + Đặt cánh gà vào vỉ chiên rán đều, đặt vỉ chiên với lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; đặt thời gian trong 15-20 phút hoặc cho đến khi trở thành màu nâu vàng.



3. Gà rán

- Gà khối vuông ----- 500g
- Trứng gà ----- 3 trứng
- Bột mì ----- 1 cốc
- Dầu Olive ----- 1 muỗng
- Bột tiêu trắng ----- 1 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Vỗ gà trong 5 phút bằng lưới dao;
- + Khuấy trứng, bột mì, dầu ô liu, hạt tiêu trắng và một muối muối với nhau, sau đó bọc trong thịt gà; ướp đến 20 phút;
- + Đặt thịt gà vào vỉ chiên, đặt vỉ chiên với lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; đặt thời gian trong 15-20 phút hoặc cho đến khi trở thành màu nâu vàng.

4. Chiên cừu chiên

- Sườn cừu ----- 500g (ở nhiệt độ phòng)
- Rượu mạnh ----- lít
- Dầu ăn ----- 2 muỗng canh
- Bột tiêu ----- 1 muỗng cà phê
- Hạt tiêu đen nghiền nát ----- 1 muỗng cà phê
- Sốt ----- 1 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ thành 2 phút để làm nóng trước;
- + Trộn đều gia vị;
- + Lau sạch hoàn toàn sườn cừu với gia vị trộn đều và ướp trong 20 phút;
- + Đặt các miếng sườn cừu vào vỉ chiên rán đều, đặt vỉ chiên và lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; và đặt hẹn giờ trong 10-12 phút;
- + Sau đó mở và lật sườn. Giảm nhiệt độ xuống 150oC và nướng trong hơn 10 phút hoặc cho đến khi có màu nâu vàng.



5. Thịt cừu chiên

- Thịt cừu (nhiệt độ phòng) ----- 500g
- Hành ----- tùy ý
- Trứng gà ----- 1 trứng
- Bột nghệ ----- 1 muỗng cà phê
- Bột ớt ----- 1 muỗng cà phê
- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Khuấy hành tây, trứng, bột ớt, dầu, muối, sau đó ướp thịt cừu;
- + Ướp thịt cừu cùng gia vị trong 20 phút;
- + Đặt thịt cừu vào vỉ chiên đều, đặt vỉ chiên với lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; chiên trong 15-20 phút hoặc cho đến khi nâu vàng.

6. Ngô/Bắp chiên

- Ngô/Bắp ----- 2 trái
- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng lòng nồi;
- + Thoa một lớp dầu ô liu mỏng lên bắp, cho vào vỉ chiên đều, đẩy vỉ chiên với lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu và đặt hẹn giờ trong 10 phút hoặc nướng cho đến khi vàng.



7. Bánh bao chiên

- Bánh bao ----- 10 cái
- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 180oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng lòng nồi;
- + Đặt bánh bao vào vỉ chiên đều;
- + Thoa một lớp dầu ô liu mỏng lên bánh bao, đặt bánh bao vào vỉ chiên đều, đẩy vỉ chiên với lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; và đặt thời gian trong 12-15 phút hoặc cho đến khi vàng nâu.

8. Tôm cay

- Tôm ----- 10 con
 - Dầu ăn ----- 2 muỗng
 - Tỏi băm ----- 1 chiếc
 - Tiêu ----- 1 muỗng cà phê
 - Bột ớt ----- 1 muỗng cà phê
 - Tương ớt ----- 100mg
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Rửa sạch tôm;
- + Thoa một lớp dầu ăn mỏng lên tôm, cho vào vỉ chiên đều, đẩy vỉ chiên và lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu, đặt bộ hẹn giờ đặt 5-8 phút hoặc cho đến khi tạo ra lớp vàng giòn



9. Củ sen chiên

- Dầu ăn ----- 2 muỗng cà phê
 - Củ sen ----- 500g
 - Tinh bột ----- 1 cốc
 - Bột mì ----- 1 cốc
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Trộn bột, tinh bột, dầu salad và nước thành bột nhão, sau đó phủ lên củ sen;
- + Đặt củ sen đã phủ bột vào vỉ chiên đều, đẩy vỉ chiên và lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; và bộ hẹn giờ được đặt trong 12-15 phút hoặc nướng cho đến khi giòn.

10. Sườn heo chiên

- Sườn heo --- 500g (ở nhiệt độ phòng)
 - Trứng gà ----- 2 trứng
 - Bột bắp ----- 1 cốc
 - Bột gừng ----- 1/2 muỗng cà phê
 - Tỏi ----- 1/2 muỗng cà phê
 - Bột chiên gà ----- 1/2 muỗng cà phê
 - Sốt ----- 1/2 muỗng cà phê
 - Muối ----- 1/2 muỗng cà phê
 - Dầu ăn ----- 1/2 muỗng cà phê
- + Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để làm nóng nồi chiên;
- + Trộn đều gia vị và sau đó phết đều lên sườn heo, ướp 20 phút;
- + Đặt sườn heo vào vỉ chiên đều, đặt vỉ chiên với lòng nồi trở lại nồi chiên không dầu; và đặt hẹn giờ trong 10-12 phút;
- + Sau đó mở và lật các miếng sườn. Giảm nhiệt độ xuống 150oC và nướng trong hơn 10 phút hoặc cho đến khi có màu nâu vàng.



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

Hồ Chí Minh: Số 235 - 237 đường số 9A, KDC Trung Sơn, Bình Hưng, Bình Chánh, TP.HCM | **Bảo hành:** 028 54318607

Hà Nội: Số 109 phố Trung Hòa, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, Hà Nội | **Bảo hành:** 024 37855966

HOTLINE MUA HÀNG: 1800 6977

AIR FRYER

MAGIC ECO AC-121



More information at [www.facebook/nguonsongvietstore](https://www.facebook.com/nguonsongvietstore)
or website www.dodunggiadinh.vn

AIR DEEP FRYER (OIL FREE FRYER)

Instruction Manual Model: Magic Eco AC-121

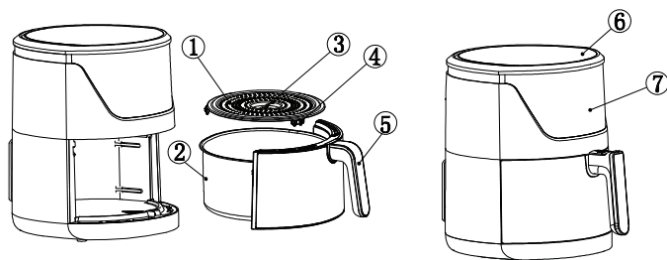


Easy & good life

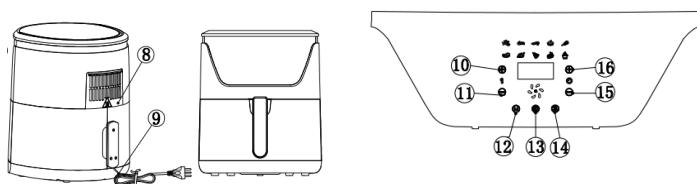
Please carefully read the instruction manual, before using the appliance. Keep the manual for reference in future.

Product Structure Diagram:

1. Fry plate
2. Fry pot
3. Handle of fry plate
4. Fry plate silica gel
5. Handle
6. Top cover
7. Control panel
8. Air outlet
9. Power cable



10. Temperature increase button
11. Temperature decrease button
12. Mode selection button
13. ON/OFF button
14. Keep warm button
15. Time decrease button
16. Time increase button



Cautions:

- Please carefully read the instruction manual, before using the appliance. Keep the manual for reference in future;
- Never fill the pot with oil, or it may cause a fire hazard;
- The appliance contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash by water;
- Do not cover the air inlet and outlet on the operating process. Do not touch the inside of the appliance to avoid burns and scalding;
- The surfaces are liable to get hot during use. Do not touch the hot surfaces. Use handle or knob.
- High temperature air will flow out through the outlet with the appliance is in use. Please keep a safe distance. Do not touch the hot surfaces, Do not close to the air outlet. When pulling out the pot please be careful of high

temperature air.

Security Warning:

- Please keep the plug clean to avoid disaster;
- Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it carry heavy loads, or transform it, let cord hang over edge of table of counter, or touch hot surfaces, to avoid electric shock, fire and other accidents. Damaged power cord must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Please do not plug and unplug with wet hands, otherwise it may cause electric shock;
- Plug tightly, otherwise, it may cause electric shock, short circuit, smoking, sparking and other dangers;
- Do not immerse the appliance, body, cord or plug in water or other liquid, to protect against electrical shock and affecting the function.
- Do not place the appliance in the presence of explosive and /or flammable fumes.
- Do not place the appliance in the presence of explosive and /or flammable fumes.
- Do not place the appliance on or near the flammable material, such as tablecloths, curtains and others, to avoid fire hazard;
- Be sure to use on a heat resistant and even surface, keep the appliance at least 30cm away the wall, furniture or other flammables;
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the appliance for other than intended use;
- 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.
- Children being supervised not to play with the appliance.
- Keep the appliance away from children to avoid scalding, electric shock and/or other injuries; close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- Keep the PE bag of the product away from children to prevent suffocation.
- This appliances is intended for Household Use Only.

Before the first use

- Remove all packaging material.
- Remove an stickers or labels from the appliance
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface. The appliance with good air circulation and away from hot surface, and any combustible materials.
- Place the basket in the pan properly, you hear the sound signal “tang”. Slide the pan back to the appliance.
- This is an appliance that works on hot air. Don not fill the pan with oil or frying fat.
- Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Instruction:

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Click the ON/OFF button
3. Click temperature increase/decrease button to set proper temperature for cooking.
4. Click Time Decrease Button to set for preheating. Click the ON/OFF button once more to start cooking. After this, the device is ready for use.
5. When the time to 0, carefully pull the fry pot out of the appliance, place the ingredients inside the fry basket (Attention: do not exceed the maximum line); well connect the fry basket with fry pot, slide the pan back to the appliance.
 - a) Never use the pan without the basket in it.

- b) Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
6. Click the mode selection button to switch and choose appropriate cooking model or click temperature increase/decrease button & time increase/decrease button to choose appropriate time&temperature;
 7. Click the ON/OFF button once more to start cooking;
 8. When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of appliance and place it on a heat-resistant surface.
 9. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
 10. If the ingredient ready, carefully pull out the pan, and press the basket release button and lift the basket out of pan to remove the ingredients. Don not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
 11. Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.

Tips:

- ☑ Add some oil on the ingredients for a crispy result..
- ☑ Shaking ingredients halfway during the preparation time optimize the end result and can help prevent unevenly fried ingredients. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the appliance. Do not press the basket release button during shaking.

Heat Preservation Function



Push the  button when the appliance is on/working. It will keep warm for 120minutes.

Care and Maintenance

1. Before cleaning, turn the timer to 0, unplug the appliance and waiting for the appliance to cool down. Don't touch the surface before cooling.
2. Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
3. Clean the surface of the fryer pot and basket with with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and basket soak for about 10 minutes.

4. Used damp cloth to wipe the surface of the fryer. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
5. If you do not use the appliance for a long time, please clean it, and store it in a cool and dry place

NGUON SONG VIET IMEX TRADING Co., Ltd

- 235 - 237, 9A Street, Trung Son, Hamlet 4, District Binh Chanh, HCMC, Viet Nam
- 109 Trung Hoa Street, Yen Hoa Ward, Cau Giay District, Ha Noi, Viet Nam

Troubleshooting:

Problem	Possible Cause	Solution
Does not work	Power cord has not been inserted into the power socket	Closely insert the power cord into the grounded power socket.
	Did not set the cook model	Click the model selection button to select appreciate cook model, then click the ON/OFF button
	Didn't click the ON/OFF button after select cook model.	Click the ON/OFF button
Food is rare when time out	Too much food in the basket	Fry food in turns
	Temperature set is too low	Set to an appropriate temperature, re-fry food.
	Cooking time is short	Set an appropriate cooking time, re-fry food.
Did not fry food evenly	Certain foods need to be shaken in the middle of cooking.	In the middle of cooking process, pull the pot out and shake it to separate the overlapped food material, then push the pot back to continue.
Fried food is not crisp	Some food materials have to be fried with oil	Plush a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry them.
Can not smoothly push the pot back to appliance	The pot with too many food materials is too heavy	The food material in the basket can not exceed the max. line.
	The basket is not correctly placed in the pot.	Press the basket into the pot.
	Handle bar stuck	Place the handle bar in horizontal position.
Smoking	Frying oily food	Normal phenomenon.
	Fryer contain oil from last use	Please clean the pot and basket after use.



Correct Disposal of this product:

This marking indicates that this appliance should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Cook book:



1. Asia Spicy Fries

- Potato-----4 pcs/ 600g
- Oil-----2 teaspoons
- Salt-----1 teaspoon
- Pepper powder-----1 teaspoon
- Scallion powder-----1 teaspoon
- Red chili powder -----1/2 teaspoon

- Peel potatoes and cut into strips;
Dipping potato strips into salt water at least 20mins, and then dry with kitchen paper;
- Well mix shallot, salt and pepper, garlic powder/ garlic oil, red chili

powder; stir in potato strips;

■ Set temperature to 180°C and timer to 5 minutes for preheating;

■ Place potato strips into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; and set the timer for 15-20 minutes (depending on the size of fries), or until the fries become golden brown.

*optional: turn over the fries by shaking the basket in the middle of cooking process, for better cooking result.



2. Gold chicken wings

- Chicken wings-----500g
- Garlic-----2 pc
- Ginger powder-----2 teaspoon
- Cumin powder-----1 teaspoon
- Black pepper powder-----1 teaspoon
- Sweet chili sauce-----100 mg

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating;
- Stir Garlic, ginger powder, cumin powder, spicy black pepper and a litter salt together, and then coated in the chicken wings; placed 20 minutes;
- Put chicken wings into the fry basket evenly, put the fry basket with pot

back to the appliance; set time for 15-20 minutes or until become golden brown.



3. Fried chicken nuggets

- Fresh chicken nuggets-----500g
- Egg (broken up)-----3 pcs
- Flour-----1 cup
- Olive oi-----1 spoon
- White pepper powder-----1 teaspoon

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating;
- Pat the chicken for 5 minutes with a knife blade;
- Stir eggs, flour, olive oil, white pepper and a litter salt together, and then coated in the chicken nuggets; placed 20 minutes for well seasoning;
- Put chicken nuggets into the fry basket evenly, put the fry basket with

pot back to the appliance; set time for 15-20 minutes or until become golden brown.



4. Fried Lamb Chops

- Lamb chops-----500g (at room temperature)
- Brandy-----little
- Oil-----2 soup-spoon
- Ground pepper powder-----1 teaspoon
- Crushed black pepper-----1 teaspoon
- Soy sauce-----1 teaspoon

Set temperature to 200°C and timer to 2 minutes for preheating;

Well mix seasoning;

Completely wipe lamb chops with well mixed seasoning and marinate 20 minutes;

Putting the lamb chops into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; and set the timer for 10-12 minutes;

Then open and turn over the chicken leg. Reduce temperature to 150°C and bake for more 10 minutes or until become brown



5. Fried Lamb Kebabs

- Lamb Kebab (room temperature)-----500g
- Onion-----appropriate amount
- Egg(Broken up)-----1 pc
- Cumin powder-----1 teaspoon
- Chili powder-----1 teaspoon
- Oil-----2 teaspoon

Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating;

Stir onion ,egg,chili powder,salad oil,salt,cumin powder together, and then coated in the Lamb Kebab;

Leave the seasoned Lamb Kebab 20 minutes;

Put Lamb Kebab into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; fry for 15-20 minutes or until brown.

6. Fried Pork Chops



- Pork chops--- -----500g (at room temperature)
- Eggs (beaten)-----2pcs
- Starch-----1 cup
- Ginger powder-----1/2 teaspoon
- Garlic-----1/2 teaspoon
- Chicken power-----1/2 teaspoon
- Soy sauce-----1/2 teaspoon
- Salt-----1/2 teaspoon
- Oil-----1/2 teaspoon

Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for for preheating;

Well mix seasoning and then coated pork chops, marinate 20 minutes;

Put the pork chops into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; and set the timer for 10-12 minutes;

Then open and turn over the chops. Reduce temperature to 150°C and bake for more 10 minutes or until become brown.



11. Fried dumplings

- Dumplings (unfreezing)-----10 pcs
- Olive oil-----2 teaspoon

- Set temperature to 180°C and timer to 5 minutes for preheating;
- Put dumplings into fry basket evenly;
- Apply a thin layer of olive oil to the dumplings, put the dumpling into the fry basket evenly, push the fry basket with pot back to the appliance; and set time for 12-15 minutes or until golden brown.



8. Spicy Shrimp

- Unfreezing prawns-----10 pcs
- Oil-----2 spoon
- Garlic Minced-----1 pc
- Black pepper-----1 teaspoon
- Chili powder-----1 teaspoon
- Sweet chili sauce-----100mg

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating;

Rinse the prawns after treatment;

Apply a thin layer of salad oil to the prawns, put into the fry basket evenly, push the fry basket with pot back to the appliance, set the timer set 5-8 minutes or until create crunchy golden layer;

Mixer put sweet chili sauce with salt and pepper in a pan, ready to serve.

9. Fried lotus root



- Oil-----2 teaspoon
- Lotus root-----500g
- Starch-----1 cup
- Flour-----1 cup

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating;
- Mix the flour, starch, salad oil and water into paste, then coat in the lotus root;
- Put coated lotus root into the fry basket evenly, push the fry basket with pot back to the appliance; and the timer set for 12-15 minutes or baked until crunchy.



10. Fried Corn

- Corn-----2 pcs
- Olive oil-----2 teaspoon

Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating;

Apply a thin layer of olive oil to the corn, put into the fry basket evenly, push the fry basket with pot back to the appliance, and the timer set for 10 minutes or baked until Golden