

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nồi Chiên Không Dầu Kết Hợp Lò Nướng

M16



TẢI NGAY APP VÀO BẾP



✳️ ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH
✳️ CÔNG THỨC NẤU ĂN

Tìm hiểu nhiều hơn về chúng tôi tại [www.facebook/magicvietnam.official](https://www.facebook.com/magicvietnam.official)
hoặc website công ty MagicEco.vn | Magicvietnam.vn

CÔNG TY NGUỒN SỐNG VIỆT cảm ơn Quý khách đã tin yêu và lựa chọn **Nồi chiên không dầu kết hợp Lò nướng Magic Eco M16**

Nồi chiên không dầu kết hợp Lò nướng Magic Eco M16 được đột phá với công nghệ Rapid Air Xoáy Nhiệt Tách Dầu **giảm 90% lượng dầu mỡ** giúp thức ăn chín vàng, căng mọng, thơm ngon. Với bộ dụng cụ kèm tích hợp nhiều thiết bị nhà bếp trong cùng một sản phẩm như: Bộ xiên quay giúp bạn có thể mở tiệc BBQ tại nhà mà không cần chuẩn bị đến lò than hay lò nướng phức tạp, Trục quay hỗ trợ bạn làm các món như vịt quay, gà quay hoặc heo quay chỉ với 3 bước tháo lắp đơn giản, đặc biệt hơn là Lồng đảo dành cho những món sấy hoặc khoai tây chiên cuối cùng là Lồng nướng và Khay nướng giúp bạn thỏa sức chế tạo những món bánh thơm ngon, đẹp mắt mà còn tốt cho sức khỏe của cả nhà.

Nồi chiên không dầu kết hợp Lò nướng Magic Eco M16 giúp giải phóng không gian bếp của bạn cho bạn một cuộc sống thoải mái và đầy đủ tiện nghi.

SƠ LƯỢC VỀ SẢN PHẨM

Dung tích: 16L

Công suất và nguồn điện: 220-240V – 50/60Hz 1800W

Khối lượng sản phẩm (N.W): 9.6kg

Khối lượng cả thùng (G.W): 12.3kg

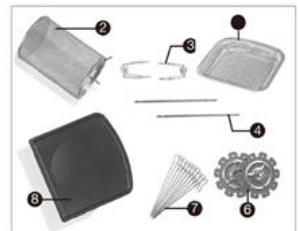
Kích thước sản phẩm: 431.5x365.8x455.7mm

Kích thước thùng color box: 478x408x480mm

Kích thước thùng carton: 494x424x500mm

CẤU TRÚC SẢN PHẨM

- | | |
|-------------------|----------------------|
| 1/ Thiết bị chính | 5/ Vỉ chiên |
| 2/ Lồng đảo | 6/ Đĩa xoay |
| 3/ Đầu trục xiên | 7/ Bộ xiên quay |
| 4/ Trục quay | 8/ Khay nhỏ giọt dầu |




TÌM HIỂU VỀ NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

- Nồi chiên không dầu này hoạt động với không khí nóng và không phải là loại nồi chiên thông thường chứa đầy dầu hoặc chất béo chiên ngập dầu. Nó thích hợp để chiên, nấu chín. Khử nước, giữ ẩm hoặc rã đông thực phẩm. Nó thường hoạt động lò nướng quạt đối lưu.
- Nồi chiên không dầu được sử dụng trong gia đình cá nhân và không dành cho các ứng dụng thương mại.
- Chỉ nên sử dụng nồi chiên không dầu như được mô tả trong các hướng dẫn này. Bất kỳ mục đích sử dụng nào khác được coi là không phù hợp. Vận hành sai và xử lý không đúng cách có thể gây ra lỗi cho Nồi chiên không dầu và gây thương tích cho người sử dụng.
- Những điều sau đây được loại trừ khỏi bảo hành: thiệt hại do bàn giao không đúng cách, hư hỏng hoặc cố gắng sửa chữa trái phép. Điều tượng tự cũng áp dụng cho hao mòn bình thường.

AN TOÀN

- Nếu khách hàng bỏ qua các hướng dẫn an toàn, nhà sản xuất không thể chịu trách nhiệm về thiệt hại.
- Nếu dây cung cấp bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.
- Không bao giờ di chuyển thiết bị bằng cách kéo dây và đảm bảo dây không thể bị vướng víu.
- Thiết bị phải được đặt trên một bề mặt ổn định, mức độ.
- Thiết bị này chỉ được sử dụng cho mục đích gia đình và chỉ cho mục đích mà nó được sản xuất. Trong trường hợp xấu nhất, thức ăn có thể bắt lửa.
- Thiết bị này không được sử dụng cho trẻ em dưới 8 tuổi. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm liên quan.
- Trẻ em không được chơi với thiết bị. Giữ thiết bị và dây của nó ngoài tầm với của trẻ em. Việc vệ sinh và bảo trì người dùng không được thực hiện bởi trẻ em.
- Để bảo vệ bản thân chống lại điện giật, đừng ngâm dây, phích cắm hoặc thiết bị trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
- Thiết bị sẽ được kết nối với ổ cắm có tiếp xúc nổi đất (đối với các thiết bị loại I).

CẢNH BÁO: Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật.

- Các bề mặt có biểu tượng này có thể bị nóng trong quá trình sử dụng. 
- Để ngăn chặn sự gián đoạn của luồng không khí, không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị và đảm bảo luôn có 10 cm không gian trống xung quanh thiết bị.
- Sau quá trình nướng, thiết bị cần nghỉ, quá trình làm mát này sẽ tự động kích hoạt khi bộ hẹn giờ hoàn tất. Tránh rút thiết bị ra khỏi ổ cắm điện trước khi quá trình làm mát kết thúc vì không khí nóng còn lại có thể làm hỏng thiết bị.
- Thiết bị này chỉ được sử dụng trong gia đình.

Bảo vệ quá nhiệt

Nếu hệ thống kiểm soát nhiệt độ bên trong bị lỗi, khiến thiết bị quá nóng, hệ thống bảo vệ quá nhiệt sẽ được kích hoạt và thiết bị sẽ tắt. Nếu điều này xảy ra, hãy rút dây nguồn. Để nồi chiên không dầu nguội hoàn toàn trước khi khởi động lại hoặc cất giữ. Nếu sự cố này vẫn tiếp diễn, hãy liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng.

Tự động tắt

Thiết bị tự động "Tắt" khi bộ hẹn giờ về 0. Bạn có thể kết thúc quá trình nấu theo cách thủ công bằng cách nhấn nút nguồn trong khi thiết bị đang chạy. Lưu ý rằng quạt sẽ tiếp tục chạy trong 20 giây.

Nguồn điện

Nếu mạch điện bị quá tải với các thiết bị khác, Nồi chiên không dầu của bạn có thể không hoạt động bình thường. Nồi chiên không dầu phải được vận hành trên mạch điện chuyên dụng.

Trường điện từ (EMF)

Thiết bị này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến trường điện từ (EMF). Nếu được xử lý đúng cách và theo các hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng này, thiết bị sẽ được sử dụng an toàn dựa trên các bằng chứng khoa học hiện có ngày nay.

LƯU CÁC HƯỚNG DẪN NÀY - CHỈ DÙNG CHO GIA ĐÌNH

- Vui lòng tuân thủ các quy định và luật pháp tại quốc gia sử dụng.
- Trước khi sử dụng Nồi chiên không dầu, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này. Thao tác không chính xác có thể dẫn đến hư hỏng hoặc thương tích nghiêm trọng.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

- Loại bỏ tất cả vật liệu đóng gói.
- Loại bỏ nhãn dán hoặc nhãn trên thiết bị.
- Lau bên trong và bên ngoài của thiết bị bằng vải ẩm.
- Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định, nằm ngang và bằng phẳng, không đặt thiết bị trên các bề mặt không chịu nhiệt.
- Khi bật thiết bị lần đầu tiên, sẽ có mùi nhẹ. Điều này là bình thường, đảm bảo thông gió đầy đủ. Hương thơm này chỉ là tạm thời và sẽ biến mất sớm.

Vì chiên/ khay hứng nhỏ giọt dầu

- Luôn đặt khay nhỏ giọt dầu ở ray dưới của không gian nấu để thu dầu mỡ nhỏ giọt, cạnh thức ăn hoặc vụn thức ăn. Nó cũng có thể được sử dụng như một vỉ chiên bằng cách đặt thức ăn lên trên, đặt vỉ chiên vào các thanh ray ở giữa.

Đầu trục xiên

- Trục của đầu trục xiên có hai rãnh. Các khía đánh dấu các vị trí ngoài cùng của các vít khóa. Chúng không được gắn thêm nữa để cho phép hoạt động chính xác.
- Trục quay thích hợp để nướng những miếng thịt lớn, nhưng không được đặt những miếng thịt quá lớn, trục xoay vẫn phải xoay được.
- Trượt một trong các trục xoay vào trục và khóa nó bằng vít khóa.
- Bây giờ, hãy trượt các món bạn muốn nướng lên trục.
- Trượt trục xoay còn lại lên trục và khóa bằng vít khóa.
- Đầu tiên, chèn mặt trái có ký hiệu L của giỏ xoay vào không gian nấu nướng. Để thực hiện việc này, hãy cầm đầu bên trái của trục càng xa càng tốt vào giá đỡ tròn ở bên trái của không gian nấu.
- Sau đó, treo đầu bên phải của trục vào giá đỡ ở phía bên phải của không gian nấu.
- Kiểm tra xem nó có được đặt đúng không.
- Luôn sử dụng tay cầm tháo để lấy trục quay ra khỏi không gian nấu (dụng cụ công cụ để tháo). Trục quay sẽ rất nóng.
- Nếu không thể tiếp cận trục xoay, đầu trục xoay có thể được xoay về vị trí chính xác bằng cách nhấn nút có biểu tượng Xoay. Nhấn một lần để xoay, nhấn hai lần để xoay bên kia.

Vỉ chiên

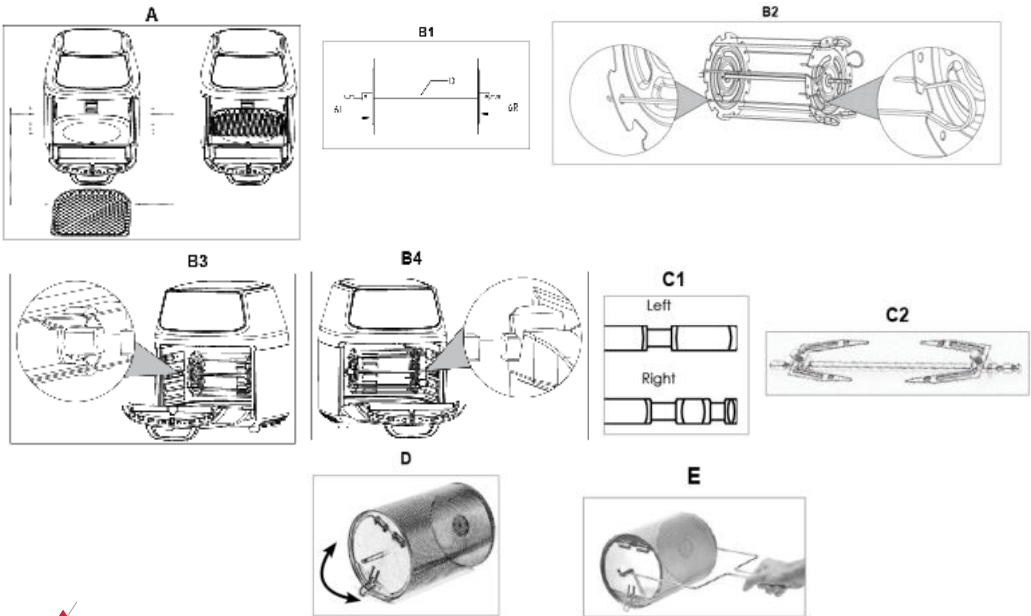
- Các vỉ chiên được trượt lên ray trong không gian nấu nướng.
- Bộ phận làm nóng được đặt ở phía trên cùng của không gian nấu nướng.
- Đặt giá đỡ càng cao thì sức nóng từ trên cao càng mạnh.
- Ở phần trên, thức ăn chín nhanh và giòn hơn.
- Vị trí ở giữa có thể được chọn để đạt được sự gia nhiệt đồng đều từ mọi phía.
- Ray dưới phù hợp cho việc nấu nướng nhẹ nhàng.
- Dùng găng tay để tháo các vỉ chiên.

Công cụ Lấy thực phẩm ra khỏi nồi

- Sử dụng tay cầm bánh nướng để lấy trục xoay và vỉ chiên ra khỏi không gian nấu nướng.
- Đặt phần cuối của tay cầm trục xoay dưới trục.
- Đầu tiên nhấc bên phải của trục lên và di chuyển nó về phía trước cho đến khi đầu bên trái của trục được nhả ra khỏi giá đỡ.
- Nhẹ nhàng nhấc vỉ xoay ra khỏi không gian nấu và đặt nó lên bề mặt chịu nhiệt.
- Sử dụng tay cầm tháo để lấy lồng đảo ra khỏi không gian nấu bằng cách nhấn vào tay cầm và cố định nó vào giá đỡ tay cầm. Đảm bảo rằng kẹp an toàn được gắn chặt.
- Nhẹ nhàng nhấc lồng đảo ra khỏi không gian nấu nướng và đặt trên bề mặt chịu nhiệt.

Lồng đảo

- Lồng đảo có thể được sử dụng để chuẩn bị khoai tây chiên hoặc các sản phẩm khoai tây khác, miếng rau, thịt và các sản phẩm đông lạnh như gà cốm hoặc mực vòng.
- Không đổ nguyên liệu quá đầy giỏ, nếu để đầy nguyên liệu, thức ăn sẽ không chín đều.
- Đóng giỏ và đảm bảo rằng giỏ được đóng đúng cách để không thể mở trong quá trình sử dụng.
- Chế biến thức ăn và đặt chúng vào hoặc trong phụ kiện và gắn phụ kiện này vào thiết bị.
- Đóng cửa nồi lại.
- Nhấn nút bật / tắt. Màn hình sẽ hoạt động.
- Đặt nhiệt độ và thời gian nấu theo cách thủ công hoặc chọn giữa một trong 10 chương trình.



VẬN HÀNH SẢN PHẨM

- Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.
- Mở cửa nồi ra
- Nếu khay nhỏ giọt dầu, chất béo không được sử dụng làm vỉ chiên, hãy trượt khay này vào đường ray thấp nhất của không gian nấu nướng
- Chọn một phụ kiện phù hợp cho thực phẩm được chuẩn bị. Kiểm tra phụ kiện đã được lắp đặt chính xác chưa
- Đóng kín cửa nồi và chọn các phím điều khiển
- Bật mở đèn bên trong để quan sát
- Có thể chọn phím Xoay tùy vào phụ kiện (lồng đảo, trục quay, trục xiên que)











Thiết lập thủ công:

- Chạm vào biểu tượng lên hoặc xuống ở cài đặt nhiệt độ để đặt nhiệt độ mong muốn (thấp nhất 65 ° C, cao nhất 200 ° C).
- Chạm vào biểu tượng lên và xuống tại cài đặt thời gian để đặt thời gian mong muốn (1 phút đến 60 phút).

* **Lưu ý:** Không cần thiết phải làm nóng thiết bị trước.

CÀI ĐẶT CHƯƠNG TRÌNH

- Kích hoạt chương trình mong muốn bằng cách chạm vào biểu tượng chương trình, nó được kích hoạt khi biểu tượng bắt đầu nhấp nháy.
- Chạm lại vào cùng một biểu tượng sẽ hủy lựa chọn.
- Xem thông tin cài đặt trước trong bảng dưới đây:

Biểu tượng	Chương trình	Nhiệt độ	Thời gian
	Khoai tây chiên	200 °C	20 phút
	Cá	200 °C	15 phút
	Tôm	200 °C	15 phút
	Nướng	180 °C	20 phút
	Gà	200 °C	30 phút
	Bánh pizza	170 °C	20 phút
	Bánh	160 °C	25 phút
	Sấy	70 °C	8h (0.5-24h)
	Bánh mì nướng	160 °C	20 phút
	Gà quay	200 °C	35 phút

- Thời gian nấu phụ thuộc vào độ dày của thực phẩm. Thời gian cũng có thể thay đổi do số lượng và độ đặc của thức ăn. Cài đặt thời gian chỉ là hướng dẫn và có thể được điều chỉnh theo sở thích của bạn. Nhân đôi thời gian đối với thịt dai và kéo dài thời gian ít nhất 20% đối với thực phẩm đông lạnh sâu.
- Đảm bảo rằng thịt và gia cầm được nấu chín kỹ trước khi thưởng thức.
- Để thay đổi nhiệt độ hoặc thời gian nấu của một chương trình đã chọn, chạm vào các nút cài đặt nhiệt độ và thời gian, tương tự như đối với cài đặt thủ công và đặt giá trị mới.
- Các đèn hoạt động sáng liên tục cho biết thiết bị đang hoạt động. Nếu hoạt động bị gián đoạn, chúng sẽ nhấp nháy.
- Nếu rô xoay hoặc trục xoay được sử dụng, hãy chạm vào nút có biểu tượng Xoay để bắt đầu chức năng xoay. Chạm lại vào nút sẽ dừng chức năng xoay.
- Sau khi hết thời gian nấu, thiết bị sẽ tự động tắt và sẽ phát ra âm thanh bíp. Nếu thiết bị phải dừng sớm, hãy nhấn nút bật / tắt.
- Mở cửa và lấy các món đã nấu ra khỏi thiết bị. Luôn sử dụng găng tay lò nướng và sử dụng dụng cụ tay cầm / dụng cụ tháo lắp để lấy các phụ kiện ra.
- Sau khi sử dụng, rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm trên tường.
- Để các phụ kiện và thiết bị đã sử dụng nguội hẳn rồi làm sạch chúng.

MÔI TRƯỜNG



Không nên cho thiết bị này vào thùng rác sinh hoạt khi hết độ bền mà phải được cung cấp tại một điểm trung tâm để tái chế các thiết bị điện và điện tử trong nhà. Biểu tượng này trên thiết bị, hướng dẫn sử dụng và bao bì khiến bạn chú ý đến vấn đề quan trọng này. Các vật liệu được sử dụng trong thiết bị này có thể được tái chế. Bằng cách tái chế các thiết bị gia dụng đã qua sử dụng, bạn góp phần quan trọng vào việc bảo vệ môi trường của chúng ta.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

- Trước khi vệ sinh, hãy rút phích cắm của thiết bị và đợi thiết bị nguội.
- Không bao giờ nhúng thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Không cho thiết bị vào máy rửa chén.
- Lau sạch thiết bị bằng khăn ẩm. Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa mạnh và ăn mòn, miếng cọ rửa hoặc len thép, những chất này sẽ làm hỏng thiết bị.
- Rửa sạch tất cả các bộ phận đã sử dụng khác bằng xà phòng rửa bát và nước ấm hoặc trong máy rửa bát. Trong trường hợp bụi bẩn cứng đầu, chúng tôi khuyên bạn nên ngâm các phụ kiện trong nước ấm và xà phòng trước.
- Để tất cả các bộ phận khô hoàn toàn hoặc dùng khăn lau khô.

XỬ LÝ SỰ CỐ

1. Tôi có thể chế biến các món ăn khác ngoài món chiên bằng Nồi chiên không dầu của mình không?

Bạn có thể chế biến nhiều món ăn khác nhau, bao gồm bít tết, sườn heo, bánh mì kẹp thịt và bánh nướng.

2. Nồi chiên có tốt để làm hoặc hâm nóng súp và nước sốt không?

Không, không bao giờ được đặt chất lỏng trong Nồi chiên không dầu.

3. Thiết bị có cần thời gian để làm nóng không?

Cần làm nóng trước khi bạn nấu. Thêm 3 phút vào thời gian nấu để bù lại.

4. Có thể tắt thiết bị bất cứ lúc nào không?

Có, chỉ cần nhấn nút Nguồn một lần hoặc mở nút

5. Tôi có thể kiểm tra thực phẩm trong quá trình nấu không?

Có, bạn có thể nhấn nút Start-Stop bất kỳ lúc nào để tạm dừng quá trình nấu hoặc chỉ cần mở cửa.

6. Máy rửa bát Nồi chiên không dầu có an toàn không?

Chỉ các phụ kiện máy rửa bát mới an toàn. Bộ phận chứa cuộn dây nhiệt và thiết bị điện tử Không bao giờ được ngâm trong chất lỏng dưới bất kỳ hình thức nào hoặc làm sạch bằng bất cứ thứ gì ngoài miếng vải ẩm, nóng hoặc miếng bọt biển không ăn mòn với một lượng nhỏ chất khử mùi nhẹ.

7. Điều gì sẽ xảy ra nếu thiết bị vẫn không hoạt động sau khi tôi đã thử tất cả các đề xuất khắc phục sự cố?

Không bao giờ cố gắng sửa chữa tại nhà, vì điều đó sẽ làm mất hiệu lực bảo hành của bạn và có thể phát sinh chi phí.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	GIẢI PHÁP
Nồi chiên không dầu không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm điện Thiết bị đang bật, nhưng bạn vẫn chưa chọn chương trình nấu ăn	Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện trên tường Nồi được cài đặt sẵn, hãy đặt nhiệt độ và thời gian hoặc chọn chương trình nấu. Kiểm tra xem đã đóng cửa chưa, sau đó chọn nút Start-Stop.
Thức ăn chưa được nấu chín	Các khay chiên hoặc các phụ kiện quá tải Cài đặt nhiệt độ quá thấp	Sử dụng ít nguyên liệu hơn để chiên – nướng đều hơn Tăng nhiệt độ và tiếp tục nấu
Thức ăn chín không đều	Thức ăn đã không quay được tròn vòng, chỉ quay một nửa trong quá trình nấu	Đào thức ăn trong suốt quá trình nấu ăn
Có khói trắng bốc ra từ nồi chiên không dầu	Có dầu trên thức ăn bị cháy Phụ kiện có cặn dầu mỡ thừa từ lần nấu trước	Dùng khăn giấy để lau dầu mỡ thừa từ thức ăn hoặc phụ kiện. Vệ sinh phụ kiện sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên không đều	Sử dụng sai loại khoai tây Khoai tây không được rửa sạch trong quá trình chuẩn bị	Chỉ sử dụng khoai tây tươi, chắc. Cắt khoai tây thành que và lau khô để loại bỏ tinh bột thừa.



TẢI SIÊU ỨNG DỤNG “**VÀO BẾP**” VỀ ĐIỆN THOẠI **MIỄN PHÍ**

Cách 1

Bước 1: Vào **CH Play** hoặc **App Store** trên điện thoại di động của bạn.

Bước 2: Tìm kiếm
"Vào Bếp Cùng Nguồn Sống Việt".

Bước 3: Tải Siêu ứng dụng **Vào Bếp** về điện thoại miễn phí.

Cách 2

Bước 1: Đăng nhập ứng dụng Zalo hoặc các ứng dụng check QR code.

Bước 2: Quét mã **QR code** sau



Bước 3: Tải Siêu ứng dụng **Vào Bếp** về điện thoại miễn phí.

- **TRUY CẬP** Siêu ứng dụng **VÀO BẾP** để xem các công thức nấu ăn có sẵn.
- **ĐĂNG NHẬP** để **Bình luận** và **Chia sẻ** công thức với bạn bè và người thân của mình.
- **ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH** sản phẩm nhanh chóng.

SIÊU ỨNG DỤNG **VÀO BẾP**
NẤU ĂN ĐƠN GIẢN HƠN BAO GIỜ HẾT



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 7106 5858

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

HOTLINE MUA HÀNG: 1800 6977

MANUAL

Air Fryer Oven

M16



DOWNLOAD APP VAOBEP



WARRANTY REGISTRATION
COOKING RECIPE

More information at www.facebook.com/magicvietnam.official
or website MagicEco.vn | Magicvietnam.vn

NGUON SONG VIET COMPANY thanks you for trusting and choosing the **Air Fryer Oven Magic Eco M16**

Air Fryer Oven Magic Eco M16 is breakthrough with Rapid Air technology, Heat Separation Heat, reducing 90% of grease, helping food to be golden, plump and delicious. With the included kit that integrates many kitchen appliances in the same product such as: The rotary skewers help you open a BBQ party at home without having to prepare a complicated brazier or oven, Spindle support You can make dishes such as roast duck, roast chicken or roast pork with just 3 easy steps to disassemble, more especially, the island cage has dried dishes or fries, and the last is the Grill Cage and the Baking Tray to help you unleash your preparation, create delicious, beautiful cakes that are also good for the health of the family.

Air Fryer Oven Magic Eco M16 helps to free up your kitchen space for a comfortable and fully equipped life.

SPECIFICATIONS

Capacity: 16L

Power and power: 220-240V – 50/60Hz 1800W

Product weight (N.W): 9.6 kg

Weight of the box (G.W): 12.3kg

Product size: 431.5x365.8x455.7mm

Color box size: 478x408x480mm

Carton size: 494x424x500mm

PRODUCT STRUCTURE

1/ Main device

2/ Island cage

3/ Bevel shaft head

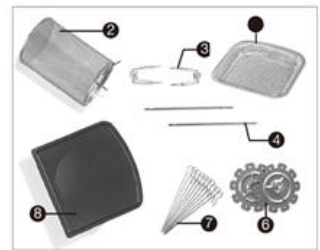
4/ Spindle

5/ Frying griddle

6/ Turntable

7/ Set of rotary skewers

8/ Oil drip tray




LEARN ABOUT AIR FRYER OVEN

- This air fryer operates with hot air and is not a conventional fryer filled with deep fried oil or fat. It is suitable for frying, cooking, Dehydrate, keep warm or defrost food. It usually operates convection fan ovens.
- The air fryer is intended for personal household use and is not intended for commercial applications.
- Air fryers should only be used as described in these instructions. Any other use is deemed inappropriate. Improper operation and handling may cause the Air fryer to malfunction and cause injury to the user.
- The following are excluded from the warranty: damage caused by improper handling, damage or unauthorized attempts at repair. The same applies to normal wear and tear.

SAFE

- If the customer ignores the safety instructions, the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- 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.
- Never move the device by pulling on the cord and make sure the cord cannot get entangled.
- The device must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is for household use only and only for the purpose for which it was manufactured. In the worst case, the food can catch on fire.
- This appliance is not intended for use by children under 8 years of age. This appliance can be used by children 8 years of age and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of this appliance. Use the device safely and understand the hazards involved.
- Children are not allowed to play with the device. Keep the appliance and its cord out of the reach of children. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
- To protect yourself against electric shock, do not immerse the cord, plug or device in water or any other liquid.
- The appliance will be connected to an outlet with a grounding contact (for class I appliances).

WARNING: If the surface is cracked, turn off the device to avoid the possibility of electric shock.

- Surfaces with this symbol may become hot during use. 
- To prevent disruption of airflow, do not place anything on top of the unit and ensure that there is always 10 cm of free space around the device.
- After the baking process, the appliance needs to rest, this cooling will automatically activate when the timer is complete. Avoid unplugging the appliance from the electrical outlet before the cooling process has finished as the remaining hot air may damage the device.
- This appliance is for household use only.

Overheat protection

If the internal temperature control system fails, causing the unit to overheat, the overheat protection system will be activated and the unit will turn off. If this happens, unplug the power cord. Let the air fryer cool completely before restarting or storing. If this problem persists, contact customer service.

Auto off

The appliance "Off" automatically when the timer reaches 0. You can end the cooking process manually by pressing the power button while the appliance is running. Note that the fan will continue to run for 20 seconds.

Electricity supply

If the circuit is overloaded with other devices, your Air Fryer may not work properly. The air fryer must be operated on a dedicated electrical circuit.

Electromagnetic field (EMF)

This device complies with all standards relating to electromagnetic fields (EMF). If handled correctly and according to the instructions in this manual, the device should be used safely based on the scientific evidence available today.

SAVE THESE INSTRUCTIONS - FAMILY USE ONLY

- Please comply with the regulations and laws in the country of use.
- Before using the Air Fryer, please read this manual carefully. Incorrect handling may result in damage or serious injury.

BEFORE FIRST USE

- Remove all packing material.
- Remove stickers or labels on the device.
- Wipe the inside and outside of the device with a damp cloth.
- Place the device on a stable, horizontal and flat surface, do not place the device on non-heat-resistant surfaces.
- When the appliance is turned on for the first time, there will be a slight odor. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.

Frying rack/oil drip tray

- Always place the oil drip tray on the lower rail of the cooking space to collect dripping grease, food residue or food debris. It can also be used as a fryer by placing food on top, placing the fryer on the middle rails.

Bevel shaft head

- The shaft of the bevel head has two grooves. Notches mark the outermost positions of the locking screws. They are no longer attached to allow correct operation.
- The spindle is suitable for grilling large pieces of meat, but do not place too large pieces of meat, the spindle must still be able to rotate.
- Slide one of the spindles onto the shaft and lock it with the locking screw. Now slide the items you want to bake onto the shaft.
- Slide the remaining spindle onto the shaft and lock with the locking screw.
- First, insert the L-shaped reverse side of the swivel basket into the cooking space. To do this, insert the left end of the shaft as far as possible into the round rack to the left of the cooking space.
- Then, hang the right end of the shaft to the rack on the right side of the cooking space.
- Check if it is set correctly.
- Always use the release handle to remove the spindle from the cooking space (remove tool). The spindle will get very hot.
- If the spindle cannot be reached, the spindle head can be rotated to the correct position by pressing the button with the Rotate icon. Tap once to rotate, tap twice to rotate the other side.

Frying griddle - Fryers slide onto rails in the cooking space.

- The heating element is located at the top of the cooking space.
- The higher the rack, the stronger the heat from above. In the upper part, the food cooks faster and is more crispy.
- The middle position can be selected to achieve uniform heating from all sides.
- The bottom rail is suitable for gentle cooking. Use gloves to remove the frying pans.

Tool Take food out of the pot

- Use the cupcake handle to remove the spindle and fryer out of the cooking space.
- Place the end of the spindle handle under the shaft.
- First lift the right side of the shaft and move it forward until the left end of the shaft is released from the bracket.

Gently lift the swivel fork out of the cooking space and place it on a heat-resistant surface.

- Use the removable handle to remove the island cage from the cooking space by pressing on the handle and securing it to the handle holder. Make sure that the safety clamp is firmly attached.

Gently lift the stirrer out of the cooking space and place it on a heat-resistant surface.

Island cage

- The island cage can be used to prepare french fries or other potato products, pieces of vegetables, meat and frozen products such as chicken nuggets or squid rings.
- Do not overfill the basket with ingredients, if full, the food will not cook evenly.
- Close the basket and make sure that the basket is closed properly so that it cannot be opened during use.
- Prepare foods and place them in or in the accessory and attach it to the appliance.
- Close the pot door.
- Press the on/off button. The display will work.
- Set the cooking temperature and time manually or choose between one of 10 programmes.

OPERATION OF PRODUCTS

- Plug the power plug into a grounded wall outlet.
- Open the pot door
- If the grease or oil drip tray is not to be used as a fryer, slide it onto the lowest rail of the cooking space.
- Choose a suitable accessory for the food being prepared. Check if accessories are installed correctly
- Close the pot and select the control keys
- Turn on the light inside to observe
- Rotate key can be selected depending on accessories (cage, rotating shaft, oblique shaft)











Manual setup:

- Touch the up or down icon in the temperature setting to set the desired temperature (lowest 65°C, highest 200°C).
- Touch up and down icon at time setting to set desired time (1 min to 60 min).

***Note:** It is not necessary to preheat the device.

PROGRAM SETTING

- Activate the desired program by touching the program icon, it is activated when the icon starts flashing.
- Tapping the same icon again will cancel the selection.
- See the preset information in the table below:

Symbol	Programme	Temp.	Cooking Time
	FRIES	200 ° C	20 min
	FISH	200 ° C	15 min
	SHRIMP	200 ° C	15 min
	STEAK/CUTLET	180 ° C	20 min
	CHICKEN	200 ° C	30 min
	PIZZA	170 ° C	20 min
	BAKING	160 ° C	25 min
	DEHYDRATE	70 ° C	8h (0.5-24h)
	TOAST	160 ° C	20 min
	ROTISSERIE	200 ° C	35 min

- Cooking time depends on the thickness of the food. The time may also vary due to the quantity and consistency of the food. The time setting is a guide only and can be adjusted to your preference. Double the time for tough meats and extend the time by at least 20% for deep frozen foods.
- Make sure meat and poultry are thoroughly cooked before serving.
- To change the temperature or cooking time of a selected programme, touch the time and temperature setting buttons, same as for manual setting and set a new value.
- The activity lights are on continuously indicating the device is working. If the operation is interrupted, they will flash.
- If the spin basket or spindle is used, touch the button with the Rotate icon to start the rotation function. Tapping the button again will stop the rotation.
- After the cooking time has elapsed, the appliance will automatically turn off and will beep. If the unit has to stop early, press the on/off button.
- Open the door and remove the cooked items from the appliance. Always use oven mitts and use a hand tool/remove tool to remove the accessories.
- After use, unplug the power plug from the wall outlet.
- Allow used accessories and equipment to cool completely and then clean them.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for it to cool down.
- Never immerse the device in water or any other liquid. Do not put the appliance in the dishwasher.
- Wipe the device with a damp cloth. Never use strong and corrosive cleaners, scouring pads or steel wool, which will damage the device.
- Wash all other used parts with dish soap and warm water or in the dishwasher. In case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm and soapy water first.
- Let all parts dry completely or dry with a towel.

SOLUTIONS

PROBLEM	REASON	SOLUTION
Air fryer not working	The device is not plugged in The appliance is on, but you have not selected a cooking program.	Plug the power cord into an electrical outlet The Air Fryer Oven is pre-set, set the temperature and time or select the cooking program. Check if the door is closed, then select the Start – Stop button.
Uncooked food	Frying trays or overloaded accessories Temperature setting too low	Use less ingredients to fry – bake more evenly Increase the temperature and continue cooking
Unevenly cooked food	The food didn't go all the way around, only half way through the cooking process	Stir the food during the cooking process
There is white smoke coming from the air fryer	There is oil on burnt food The accessory has excess grease residue from the first time cooking	Use a paper towel to wipe excess grease from food or accessories. Clean accessories after each use.
Uneven fries	Using the wrong type of potato Potatoes are not washed during preparation	Use only fresh, firm potatoes. Cut the potatoes into sticks and pat dry to remove excess starch.

ENVIRONMENT



This appliance should not be placed in the household trash at the end of its life, but must be provided at a central point for recycling of electrical and electronic equipment in the home. This symbol on the device, instructions for use and packaging brings to your attention this important issue. The materials used in this device can be recycled. By recycling used household appliances, you make an important contribution to protecting our environment.



NGUON SONG VIET IMEX TRADING CO., LTD

Ho Chi Minh: 235-237 9A Str., Trung Son, Binh Hung Commune, Binh Chanh Dist., HCMC, Vietnam | Guarantee: 028 7106 5858

Ha Noi: 2, Lane 382, Pham Van Dong street, Co Nhue 2 ward, Bac Tu Liem district, Ha Noi, Vietnam | Guarantee 024 3785966

HOTLINE: 1800 6977