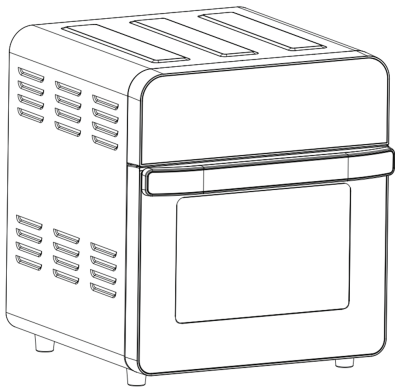


VN

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

Model: AFE-3950



*Vui lòng giữ sách hướng dẫn sử dụng này cẩn thận.
Đọc sách hướng dẫn và các ghi chú trước khi sử dụng.*

CHÚ Ý VỀ AN TOÀN

Nguy hiểm

- Không nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc vỏ vào nước hoặc dưới vòi nước trong khi vệ sinh, để tránh làm hỏng hoặc xảy ra nguy hiểm.
- Tránh cho bất kỳ chất lỏng nào vào lò chiên để tránh bị điện giật hoặc đoản mạch.
- Không che khe thoát khí của lò chiên trong khi đang hoạt động
- Một số bộ phận của lò sẽ rất nóng trong quá trình hoạt động, ví dụ như rô chiên, giá để bánh mì nướng, khay, v.v. Vui lòng sử dụng tay cầm, hoặc găng tay thay vì chạm trực tiếp bằng tay.

Cảnh báo

- Đảm bảo rằng điện áp đầu ra tương ứng với điện áp ghi trên nhãn thông số của thiết bị.
- Trước khi sử dụng, vui lòng kiểm tra dây nguồn của thiết bị và các phụ kiện, không sử dụng khi bị hỏng.
- Không để dây nguồn treo qua các cạnh sắc của lò để làm hỏng dây.
- Không cắm thiết bị hoặc vận hành bảng điều khiển khi tay ướt.
- Không đặt hoặc sử dụng thiết bị trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa, chẳng hạn như khăn trải bàn, rèm hoặc giấy dán tường, để tránh bị cháy.
- Không cho phép dùng dây nguồn bên ngoài.
- Do nhiệt độ cao bên trong lò chiên trong khi hoạt động, vui lòng không đặt đĩa, bát bằng nhựa hoặc màng bảo vệ trong khoang lò chiên
- Thiết bị phải được đặt trên bề mặt nằm ngang và bằng phẳng khi sử dụng. Không đặt trên tấm nhựa hoặc bất kỳ bề mặt dễ mài mòn khác.

- Không đặt thiết bị dựa vào tường hoặc các thiết bị khác, cần duy trì khoảng cách 10cm.
- Không đặt bất cứ đồ gì lên trên lò chiên.
- Trong quá trình chiên, hơi nóng sẽ thoát ra qua lỗ thoát khí phía sau. Để tay và mặt của bạn ở một khoảng cách an toàn với hơi nóng và các lỗ thoát khí. Cũng nên cẩn thận với hơi nước và không khí nóng khi bạn lấy giỏ, khay đựng bánh mì nướng ra khỏi thiết bị.
- Sau khi nấu xong và lấy khay đựng và các dụng cụ bên trong ra, hãy cẩn thận không được chạm vào chúng vì nhiệt độ rất nóng.
- Nếu thời gian làm nóng sơ bộ quá lâu, thực phẩm sẽ bị cháy và bốc khói và sẽ thoát ra khỏi khe thoát khí.
- Sau khi không sử dụng lò chiên, vui lòng nhấn tắt nút nguồn, sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm, tránh kéo mạnh trực tiếp dây điện.

Thận trọng

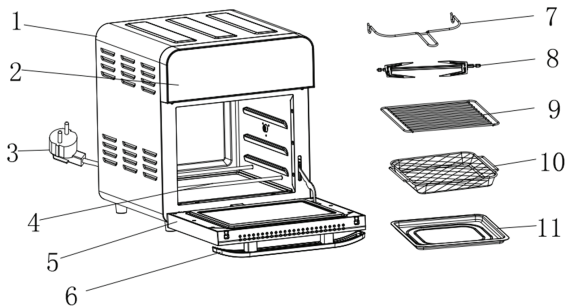
- Rút phích cắm của thiết bị khỏi ổ cắm khi không sử dụng hoặc trước khi vệ sinh. Để nó nguội trước, sau đó tiến hành vệ sinh.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện nào nếu không có nguồn gốc cụ thể.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Không sử dụng ngoài trời.
- Làm sạch và lau khô rõ, giá để bánh mì nướng và khay nướng trước khi cho thực phẩm vào bên trong.
- Thiết bị có công tắc an toàn tích hợp. Lò sẽ dừng hoạt động khi cửa lò được mở.
- Luôn rút phích cắm của thiết bị khi không sử dụng
- Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý

dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.

- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu các mối nguy liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được làm vệ sinh và bảo trì trừ khi chúng lớn hơn 8 tuổi và có người giám sát.
- Để thiết bị và dây của nó xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
- Thiết bị không phù hợp cho vận hành bằng bộ hẹn giờ rời hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Cửa hoặc bề mặt bên ngoài lò có thể nóng lên khi thiết bị đang hoạt động.

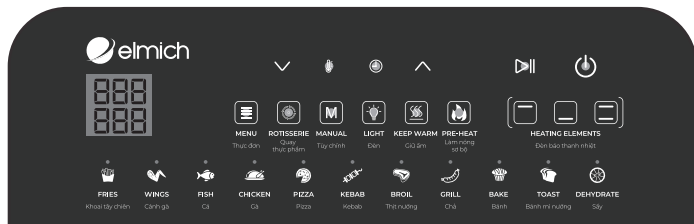
SƠ ĐỒ KẾT CẤU SẢN PHẨM

Kết cấu sản phẩm:



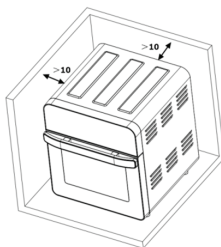
1. Vỏ ngoài	7. Kệ lấy đồ ăn
2. Mặt điều khiển	8. Trục quay
3. Dây nguồn	9. Vỉ nướng
4. Khoang lò trong	10. Rổ chiên
5. Cửa lò	11. Khay hứng dầu
6. Tay cầm lò	

Mặt điều khiển thông minh



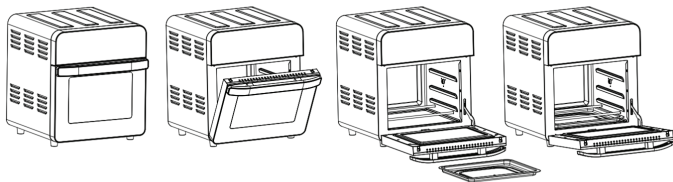
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LINH KIỆN SẢN PHẨM

Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, để cách thành 10cm về phía sau và phía 2 bên; đồng thời chú ý để cách xa rèm cửa, lớp phủ tường và các vật liệu dễ cháy khác.



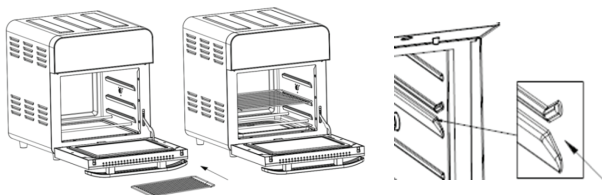
Khay hứng dầu

Hãy luôn đặt khay hứng dầu ở dưới cùng của khoang bên trong lò, để chứa dầu và nước khi nấu, như hình dưới đây:



Giá đỡ

Trượt giá đỡ vào các khe trong lò chiên, có ba vị trí khác nhau “1”, “2”, “3” cho tùy chọn, như thể hiện trong hình dưới đây:

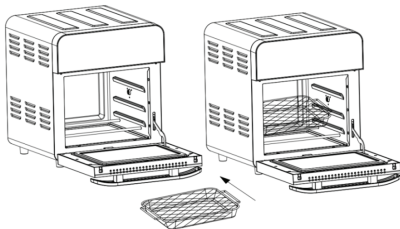


Ghi chú:

- * Chọn các dụng cụ phù hợp cho các mục đích khác nhau.
- * Vui lòng sử dụng **GĂNG TAY ĐỂ LẤY** khay chiên ra khỏi lò sau khi nướng xong.

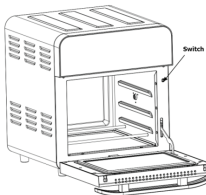
Rổ lưới chiên

Trượt rổ chiên vào các vị trí khe trong lò chiên, có 3 vị trí “1”, “2”, “3” khác nhau, như hình dưới đây:



Ghi chú:

- * Hãy để khay hứng dầu ở vị trí nhấp nhô để hứng dầu từ thực phẩm chiên
- * Không cho thức ăn vào lò vượt quá vị trí TỐI ĐA. Nếu các thành phần thức ăn có thể nở ra sau khi đun nóng, hãy cân đối cho lượng thức ăn chiên vào lò theo lượng phù hợp.
- * Thiết bị có công tắc an toàn tích hợp, như trong hình.




LẤN ĐẦU SỬ DỤNG

1. Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói, nhãn dán.
2. Làm sạch rổ và tất cả các phụ kiện khác bằng nước nóng, nước rửa chén và miếng bọt biển không mài mòn.
3. Lau bên trong và bên ngoài của thiết bị bằng vải.

CHỈ DẪN VẬN HÀNH SẢN PHẨM

1. Bật nguồn, lò kêu "tít", màn hình điện tử và tất cả các đèn báo nhấp nháy một lần, màn hình tắt, tức là trạng thái tắt máy
2. Nhấn phím Nguồn, đèn báo và màn hình điện tử sáng lên, chuyển sang chế độ chờ.
3. Ở chế độ chờ, tất cả các phím đều bị khóa ngoại trừ các nút ON / OFF / Menu / Rotisserie / Light / Manual / Keep warm
4. Ở chế độ chờ, nếu không có bất kỳ hoạt động nào trong vòng 60 giây, lò sẽ tự động tắt.
5. Ở chế độ chờ, bấm phím menu để vào lựa chọn chế độ thực đơn món ăn. Sau khi chọn menu, nhấn phím Start/stop, lò sẽ bắt đầu hoạt động.





LỰA CHỌN CHỨC NĂNG MENU

1. Kết hợp thời gian nấu và nhiệt độ nấu để đáp ứng nhu cầu nấu nướng khác nhau
2. Ấn phím "Menu", mỗi lần ấn một phím, màn hình điều khiển điện tử sẽ hiện thị các biểu tượng menu tương ứng, lựa chọn menu, ấn phím Start/stop , lò sẽ bắt đầu hoạt động
3. Dưới đây là sự kết hợp các menu. Có thể thay đổi thời gian nấu và nhiệt độ theo nhu cầu thực tế.




KHOAI TÂY CHIÊN	220°C	20 phút
CÁNH GÀ	200°C	15 phút
CÁ	180°C	15 phút
GÀ NGUYÊN CON	220°C	30 phút
PIZZA	180°C	10 phút
KEBAB	200°C	15 phút
NƯỚNG MẶT	220°C	8 phút
NƯỚNG VỈ	220°C	12 phút
NƯỚNG BÁNH	180°C	12 phút
NƯỚNG BÁNH MỠ LÁT	220°C	6 phút
SẤY KHÔ	70°C	8 giờ

Ghi chú: Phần gà quay hoặc thức ăn càng lớn thì thời gian và nhiệt độ càng nhiều, theo tình hình thực tế

CÀI ĐẶT THỜI GIAN VÀ NHIỆT ĐỘ NẤU

1. Sau khi ấn “Menu”, nếu cần cài đặt lại thời gian và nhiệt độ nấu, ấn phím  để thay đổi nhiệt độ và thời gian nấu.
2. Khi điều chỉnh nhiệt độ nấu, màn hình điện tử  sáng, ấn phím “” “” để tăng hoặc giảm nhiệt độ nấu. Mỗi lần ấn sẽ thay đổi 10°C. Bạn có thể ấn giữ lâu phím, nhiệt độ thay đổi nhanh tại mức 10°C. Nhiệt độ có thể điều chỉnh trong khoảng: 50°C~ 220°C.


(Khoảng điều chỉnh nhiệt độ của hoa quả sấy khô là 50°C~ 70°C).

3. Khi biểu tượng  sáng, ấn "" "" để cài đặt thời gian nấu. Mỗi lần ấn, sẽ thay đổi 1 phút; Nếu ấn liên tục, sẽ thay đổi 10 phút. Khoảng thời gian nấu là 1-60 phút (Ngoại trừ hoa quả sấy, có thời gian là 8 giờ).

CÁC HÌNH THỨC LÀM NÓNG

Theo mặc định, các chức năng cài đặt trước như NƯỚNG GÀ, NƯỚNG MẶT, SẤY KHÔ được lập trình chỉ với chức năng làm nóng từ trên xuống, 8 chức năng còn lại là làm nóng hai chiều từ trên xuống và từ dưới lên. Thanh nhiệt trên cùng bắt đầu hoạt động khi đèn báo hiển thị sáng. Thanh nhiệt đáy cũng vận hành tương tự. Đối với hầu hết các chức năng cài đặt trước, ngoại trừ NƯỚNG GÀ, NƯỚNG MẶT, SẤY KHÔ, *người dùng có thể chọn chế độ làm nóng từ trên hoặc dưới bằng cách nhấn các nút cho biết tương ứng trước khi bắt đầu nấu.*

LÀM NÓNG SƠ BỘ TRƯỚC

1. Để nấu ăn ngon hơn, sản phẩm nên cài đặt chức năng làm nóng sơ bộ trước, chọn phím "Pre-Heat", sau đó nhấn nút start  bắt đầu quá trình làm nóng sơ bộ trước.
2. Có thể nhấn nút nguồn để tắt quá trình làm nóng sơ bộ, sau đó sẽ chuyển sang chế độ chờ
3. Đèn báo "Pre-Heat" nhấp nháy có nghĩa là quá trình làm nóng sơ bộ đang diễn ra, sau khi quá trình làm nóng sơ bộ khởi động với âm cảnh báo, âm cảnh báo sẽ tiếp tục trong 5 phút mà không cần thao tác thêm.
4. Sau khi kết thúc quá trình làm nóng sơ bộ, mở cửa lò đưa thực phẩm vào bên trong, sau đó đóng cửa lại, lò sẽ tự động vào quá trình chức năng menu tùy chọn.

CHỨC NĂNG TẠM DỪNG

Trong khi nấu, chỉ cần bạn mở cửa, lò sẽ tự động dừng. Trong trường hợp này, chỉ có phím Start/stop, "Rotisserie", "Light" và "ON / OFF" ở trạng thái mở khóa, các phím khác sẽ bị khóa. Đóng cửa lại, lò sẽ tiếp tục công việc nấu trước đó.

Ghi chú:

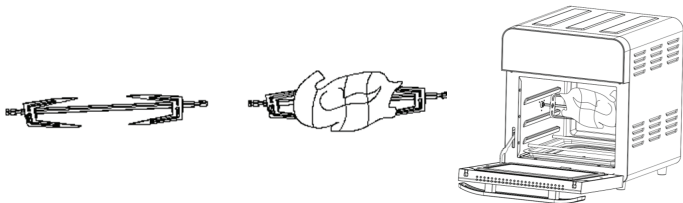
Khi mở cửa lò, lò đang hoạt động sẽ tạm dừng, nếu không đóng cửa trong vòng 5 phút, lò sẽ chuyển sang trạng thái tắt, "màn hình đen" và lò sẽ ngừng hoạt động.

Tip:

Trong quá trình nấu, lật mặt thức ăn có thể giúp thức ăn chín đều hơn. Khi nấu, các phụ kiện như kẹp lấy đồ ăn, vỉ nướng, rổ chiên và khay hứng nước rất nóng, và không nên chạm tay vào.

CHỨC NĂNG XOAY

Chức năng này có thể làm cho thực phẩm chín đều hơn. Chế độ nấu xoay là mặc định. Hình ảnh dưới đây mô tả cách thức nướng gà nguyên con với trục xoay:



Ghi chú:

Tổng trọng lượng của gà nguyên con không được vượt quá 1.5kg. Nếu nặng hơn 1.5kg, gà trên trục quay sẽ chạm khay hứng dầu, vì vậy trường hợp gà nặng hơn 1.5kg, nên sử dụng rổ chiên.

Khi nướng, bạn nên khoét vài lỗ trên đùi gà, vì thịt trên đùi gà dày hơn, nhiệt khó xâm nhập. Nếu đùi và cánh gà nở rộng, bạn có thể buộc lại.

KHI NẤU XONG

1. Khi hoàn thành chu trình nấu, có âm thanh “ting ting” phát ra và lò sẽ ngừng hoạt động, nhưng quạt tỏa nhiệt vẫn tiếp tục hoạt động trong 1 phút cho đến khi nhiệt độ trung tâm bên trong giảm xuống.

2. Mở cửa lò, sau đó gắn rổ chiên với tay cầm, đảm bảo rằng tay cầm và rổ chiên được gắn chặt, nắm tay cầm, lấy rổ chiên ra khỏi lò và đặt trên mặt phẳng nằm ngang an toàn.

Ghi chú: Khi lấy rổ chiên ra khỏi thiết bị, không được dùng tay chạm vào rổ chiên.

Mẹo: Nếu thức ăn sau khi nấu chưa chín, hãy đặt rổ chiên lại vào lò, chỉ cần mất thêm vài phút là thức ăn sẽ chín.

3. Đồ thực phẩm đã chín lên đĩa. Như hình bên dưới:



4. Sau khi nấu, nhấn nút nguồn để tắt nguồn điện và rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Chi chú: Đảm bảo rút phích cắm của lò chiên trước khi vệ sinh.

- Làm sạch rổ chiên, giá chiên, khay hứng nước, v.v. bằng nước hoặc dung dịch rửa bát sau khi sử dụng.
- Lau lò chiên bằng vải mềm ẩm.
- Không nhúng dây nguồn, phích cắm và phần thân của thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác, điều này có thể gây hư hỏng thiết bị, hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích cho người dùng.
- Sau khi khô, lắp ráp tất cả các bộ phận thiết bị với nhau và sau đó đặt nó trong môi trường khô ráo, sạch sẽ, không có chất ăn mòn.