

# AIR FRYER OVEN/LÒ NƯỚNG KHÔNG KHÍ

BAF-160

INSTRUCTION

MANUAL

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



## IMPORTANT SAFEGUARDS/LƯU Ý AN TOÀN

Always follow basic safety precautions when using your Air Fryer Toaster Oven.  
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Luôn luôn tuân theo hướng dẫn sử dụng khi sử dụng lò nướng không khí  
ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG TRƯỚC KHI DÙNG

### WARNING/LƯU Ý

- 1.NEVER immerse the main body of the appliance in water or any other liquid.NEVER rinse it under the tap.
  - 2.Do not let ingredients be in contact with the heating elements.
  - 3.Do not fill the tray with oil as this may cause a fire hazard.
  - 4.The surface of the appliance may become hot during operation.Do not touch the surface of the appliance except the door handle and the buttons. And never touch the inside of the appliance while it is operating.
  - 5.Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before connecting the appliance to mains socket.
  - 6.Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
  - 7.This appliance is not suitable for children or for people who are either physically or mentally handicapped or who lack experience and knowledge.Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
  - 8.Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.Keep the power cord away from hot surfaces.
  - 9.Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
  - 10.Do not place the appliance against a wall or against other appliances.Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance.Do not cover the appliance, air inlets and air exhaust openings.
  - 11.Do not let the appliance operate unattended, and always unplug the appliance after use.
- 1.KHÔNG BAO GIỜ nhúng sản phẩm vào nước hoặc chất lỏng khác. KHÔNG BAO GIỜ rửa dưới vòi nước.
  - 2.Không để nguyên liệu chạm vào bộ phận làm nóng
  - 3.Không để khay tràn dầu do có thể gây cháy
  - 4.Bề mặt lò có thể nóng trong quá trình nướng. Không chạm vào lò trừ phần cửa và nút bấm. Không bao giờ chạm vào bên trong lò nướng khi đang nướng
  - 5.Kiểm tra điện thế của lò nướng và điện thế của ổ cắm trước khi cắm điện vào lò nướng
  - 6.Không sử dụng lò nướng nếu dây điện, ổ cắm hoặc lò nướng bị hư hại
  - 7.Thiết bị không được thiết kế cho trẻ em, những người có khiếm khuyết về mặt thể chất và tâm lý
  - 8.Đặt lò nướng trên một bề mặt phẳng, cân bằng. Để dây điện xa khỏi bề mặt nóng
  - 9.Không đặt lò nướng gần vật dễ cháy như khăn trải bàn và rèm cửa
  - 10.Không đặt lò nướng gần tường hoặc các bề mặt khác. Để không gian ít nhất 10cm giữa tường và lò nướng theo hướng hai bên và bên trên lò nướng. Không che lò nướng, lỗ thông khí và lỗ thoát khí.
  - 11.Không để lò nướng hoạt động mà không có sự giám sát. Luôn luôn rút điện sau khi sử dụng

12. During cooking, steam and hot air are released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and hot air and from the air outlet. And be careful of steam and hot air when opening the door of the appliance.

13. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before opening the door of the appliance.

14. Let the appliance cool down completely (over 30 minutes) before cleaning. Always remove food residues after each use to prevent smells.

12. Trong quá trình hoạt động, hơi nước và không khí nóng được thoát qua lỗ thông khí. Giữ khoảng cách an toàn với lỗ thông khí. Lưu ý về hơi nước và không khí nóng khi mở lò nướng

13. Rút điện lò nướng ngay lập tức khi thấy khói đen đi ra từ thiết bị. Đợi cho khói đen đi ra hết trước khi mở cửa lò nướng

14. Để lò nướng nguội hoàn toàn (khoảng 30 phút) trước khi lau chùi. Luôn luôn loại bỏ thức ăn còn lại sau mỗi lần sử dụng để loại bỏ mùi.

## **CONTENT/NỘI DUNG**

**GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER TOASTER OVEN**

**MAIN COMPONENTS**

**FEATURES**

**Door Sensor**

**Technical Specifications**

**Control Panel**

**BEFORE USING YOUR AIR FRYER TOASTER OVEN**

**OPERATION GUIDE**

**ACCESSORIES POSITIONS**

**FUNCTION**

**CARE, CLEANING&STORAGE**

**REPLACING THE LIGHT**

**TROUBLESHOOTING**

**GIỚI THIỆU LÒ NƯỚNG**

**BỘ PHẬN CHÍNH**

**TÍNH NĂNG**

**Cảm biến cửa**

**Thông số kỹ thuật**

**Bảng điều khiển**

**TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG**

**HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH**

**VỊ TRÍ PHỤ KIỆN**

**HOẠT ĐỘNG**

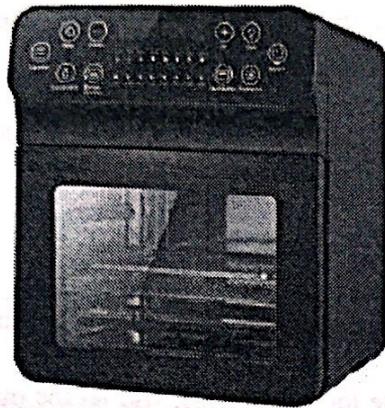
**CHĂM SÓC, VỆ SINH, CHỨA**

**THAY ĐÈN**

**NHỮNG LỖI THƯỜNG GẶP**

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER TOASTER OVEN/GIỚI THIỆU LÒ NƯỚNG  
MAIN COMPONENTS/BỘ PHẬN CHÍNH

Control panel  
Glass window  
Pull-down door  
Bảng điều khiển  
Cửa sổ kính  
Cửa kéo



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

(1) Oven Rack: Used for meat, bread, pizza etc.

(2) Air Fryer Basket: Use the Air Fryer Basket in conjunction with the AirFry function to optimize your cooking results, Used for fries, wings, onion etc. It also could be used as the dehydrate basket.

(1) Khay nướng: Sử dụng cho thịt, bánh mì, pizza,...

(2) Rổ chiên không dầu: sử dụng rổ chiên với chức năng Chiên không dầu để đạt kết quả tốt nhất. Sử dụng cho khoai tây chiên, cánh gà, hành,... Rổ chiên cũng có thể được dùng để chống ẩm.

(3) Baking Pan : Used for cookies, cake, turkey etc. It can also hold the drippings from the food or oil when Airfrying.

(4) Basket Remover : Used for basket removal. Used for (5), (6), removal.

(5) Rolling Cage : Used for french-fries, popcorn, etc. Rolling Cage can not be used independently.

(6) Rotisseries Fork : Used for chicken or other rotisserie functions.

Note : Only one rotisserie stick is provided for use with the rolling cage and rotisserie fork.

(3) Khay nướng bánh: sử dụng cho bánh quy, bánh ngọt, gà tây,.. hoặc sử dụng để trữ dầu khi chiên

(4) Thiết bị loại bỏ chảo chiên: Sử dụng để nhấc chảo chiên. Sử dụng để loại bỏ (5), (6)

(5): Lòng quay: Sử dụng cho khoai tây, bông ngô,... Lòng quay không thể được sử dụng độc lập  
(6): Xiên nướng: Sử dụng cho gà quay và các chức năng quay khác

## FEATURES

By using all-new 360° HOT AIR CIRCULATION technology, the Air Fryer Toaster Oven can offer you more delicious and healthier cuisine.

## TÍNH NĂNG

Bằng tính năng tuần hoàn không khí 360° hoàn toàn mới, lò chiên không dầu giúp bạn thưởng thức những món ăn ngon và có lợi cho sức khỏe

## Door Sensor

If the door is opened during cooking, the cooking will be paused. When the door is closed, resumed cooking process will be continued. Please keep the oven door closed during cooking.

Note : Don't let the process pause for long time, it will let the oven cold down and affect the taste of food !

## Cảm biến lò nướng

Nếu cửa được mở trong quá trình nấu ăn, lò chiên sẽ dừng lại

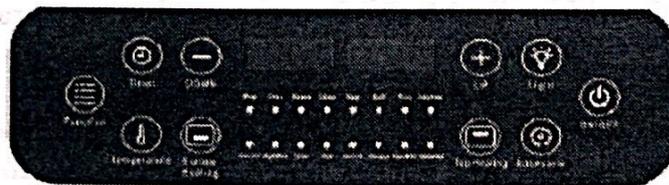
Khi cửa đóng, lò sẽ hoạt động trở lại. Giữ lò chiên đóng lại trong quá trình nấu ăn

Note: Không để quá trình nấu dừng lại quá lâu, lò sẽ nguội và ảnh hưởng đến hương vị của món ăn

## Technical Specifications/Thông số kỹ thuật

Voltage/Điện thế	Power/Tiêu thụ năng lượng	Frequency/Tần số	Capacity/Sức chứa
220V	1700W	50/60Hz	16L

## Control panel/Bảng điều khiển



## ON/OFF

A. After plug in, touch to turn the Air Fryer Oven On.

B. Touch to turn the Air Fryer Oven Off.

Important : After press ON/OFF, and choose your desired function, pls press ON/OFF again to start cooking.

## TẮT/BẬT

A. Sau khi cắm điện, ấn vào nút nguồn để bật lò chiên không dầu

B. Ấn vào nút nguồn để tắt lò chiên không dầu

Quan trọng: Sau khi ấn nút nguồn và chọn chức năng phù hợp, hãy ấn nút nguồn để bắt đầu nấu ăn

Display

There are 2 columns in the Display Panel. The left shows TEMPERATURE and the right shows TIME !

Hiển thị

Có 2 màn hình trên bảng điều khiển. màn hình bên trái cho thấy nhiệt độ và bên phải cho thấy thời gian nấu.

Function Selection

Press function key to choose your desired function.

Chọn chức năng

Ấn nút chức năng để chọn chức năng phù hợp

Temperature Adjustment

a) Press **TEMP**, the temperature display will keep flash.

b) Press **+** to increase temperature.

c) Press **-** to decrease temperature.

Chỉnh sửa nhiệt độ

a) Ấn nút nhiệt kế, đèn nhiệt độ sẽ nhấp

b) Ấn **+** để tăng nhiệt độ

c) Ấn **-** để giảm nhiệt độ

For top and bottom heating model (Note : one of them must be on then oven can work.)

Press **TOP** heating function, the top heating element will start/stop.

Press **BOTTOM** heating function, the bottom heating element will start/stop.

Để nấu từ bên trên và/hoặc bên dưới (Lưu ý: 1 trong 2 chức năng phải được bật để lò hoạt động)

Ấn nút nấu từ bên trên để bật/tắt chức năng

Ấn nút nấu từ bên dưới để bật/tắt chức năng

Time Adjustment

a) Press **TIME**, the time display will keep flashing.

b) Press **+** to increase time.

c) Press **-** to decrease time.

Start/Pause

Open the door will pause working, close the door will resume before working state.

Điều chỉnh thời gian

a) Ấn nút thời gian, màn hình thời gian sẽ nhấp

b) Ấn **+** để tăng thời gian

c) Ấn **-** để giảm thời gian

Bắt đầu/Tạm dừng

Mở cửa để tạm dừng quá trình nấu, đóng cửa sẽ tiếp tục quá trình nấu ăn

Light

Press to light up the Oven light.  
Rotisserie  
Press to start/stop rotisserie function.

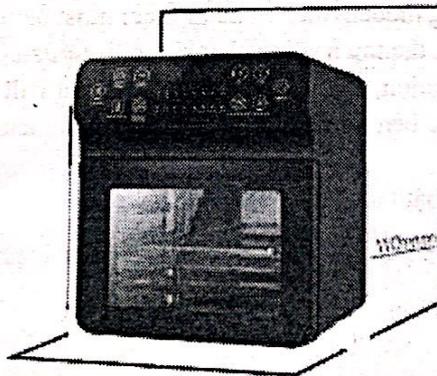
Đèn  
Ấn để bật đèn lò nướng  
Quay  
Ấn để bắt đầu/dừng chức năng quay

#### BEFORE USING YOUR AIR FRYER TOASTER OVEN

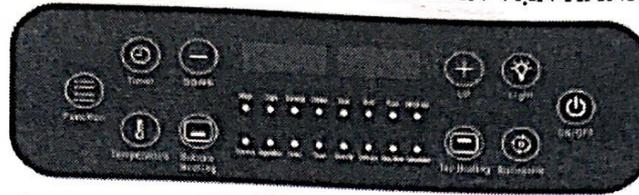
1. Place the appliance on a stable, level, heat-resistant surface, away from anything that can be damaged by heat. Keep at least 110mm distance between the electrical outlet and the wall, furniture, etc.
2. Upon first use, it is necessary to run the oven for 18 minutes at the highest temperature (200°C) in order to sterilize and remove any manufacturing odor. The Air fryer Toaster Oven may emit an odor or smoke due to the heater's protective film.

#### TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LÒ CHIÊN KHÔNG DẦU

1. Đặt lò nướng trên mặt phẳng chịu nhiệt, tránh xa khỏi vật dụng có thể bị hư hại bằng nhiệt. Giữ khoảng cách ít nhất 110mm giữa ổ điện và tường, nội thất,...
2. Trong lần đầu sử dụng, cần chạy lò ở mức nhiệt cao nhất (200°C) trong 18 phút để khử trùng và khử mùi. Lò chiên có thể phát ra khói hoặc mùi do tấm phim bảo vệ.



## OPERATION GUIDE/HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH



### POWER ON

Plug in, then touch ON/OFF icon, display show "180C" "00 :25", keep touching Function icon to choose your desired function, the light will on one by one after you every touch. After choose your desired function, touch ON/OFF icon one more time, the chosen function will start working.

### BẬT LÒ NƯỚNG

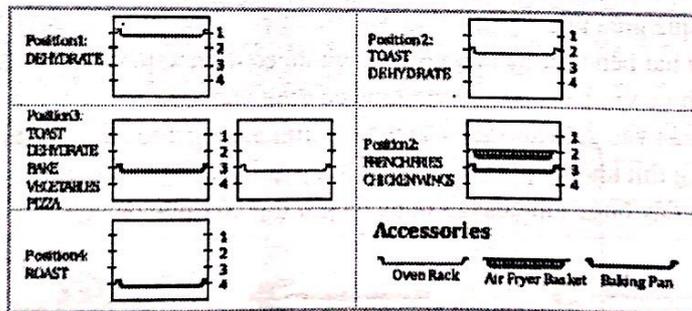
Cắm điện, và ấn nút nguồn. Bảng điều khiển sẽ hiện "180C" "00 : 25", tiếp tục ấn nút chức năng để chọn chức năng phù hợp, đèn sẽ sáng lần lượt sau mỗi lần nhấn. Khi chọn được chức năng, ấn nút nguồn và chức năng sẽ hoạt động

### ACCESSORIES POSITIONS

A. Oven Rack, Airfrying Basket and Bake Pan

#### VỊ TRÍ LINH KIỆN

A. Khay nướng, Rổ chiên và khay nướng bánh



### B. Rolling Cage

Great for fries, roasted nuts, popcorn and other snacks.

Use one of the included screws to secure the baking cage to the rotisserie stick at the indentation point on the rotisserie stick.

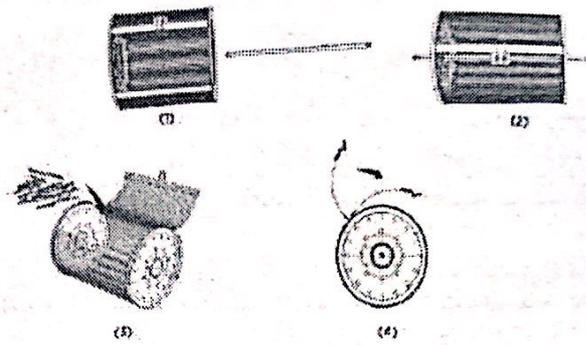
Twist the screw to secure the baking cage to the rotisserie stick.

### B. Lồng quay

Khuyên dùng cho khoai tây chiên, rang hạt, bỏng ngô và các loại thức ăn khác.

Dùng ốc vít được cho sẵn để sử dụng xiên quay vào lồng quay ở điểm lõm của xiên

Xoắn chặt vít để cố định xiên quay vào lồng quay



### C. Rotisserie Stick, Fork and Screws :

Use for roasts or a whole chicken.

Force the shaft length ways through the meat and center.

Slide the forks onto the shaft from either end into the meat. Then lock into place with the screws. There is an indentation point on the shaft for a screw. Ensure the other screw is fitted tightly to the stick.

You can adjust the screws closer to the middle if needed, but never outwards towards the ends. Ensure that the roast meat or chicken are not too large and are able to rotate freely inside their fryer.

Tie up the chicken or other roast meat with cooking string to hold it tightly around the rotisserie stick.

### C. Xiên quay, kim và vít

Sử dụng để quay nguyên con

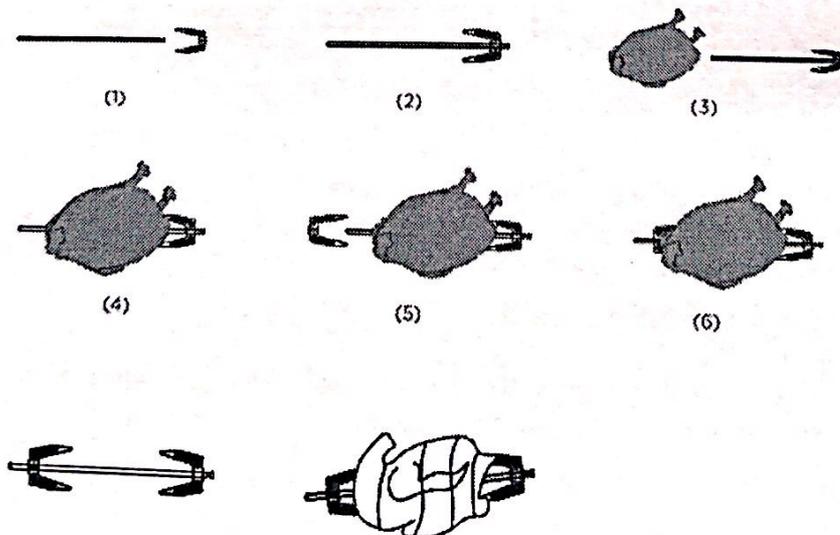
Sử dụng xiên qua giữa thịt

Sử dụng kẹp ở hai bên thịt. Sau đó xoắn ốc vít để cố định kẹp. Có điểm lõm ở hai phía của xiên để cố định ốc vít. Đảm bảo ốc vít được cố định vào xiên.

Có thể để kẹp gần vào giữa hơn nếu cần thiết, nhưng không được đẩy ra hai đầu của que xiên.

Đảm bảo miếng thịt không quá to và có thể quay tự do trong lò chiên

Buộc thịt bằng dây buộc thịt chuyên dụng để giữ thịt cố định vào xiên



Note :

Please always keep the drip tray in the lowest layer inside the air fryer for gathering oil from fried food.

The ingredients inside may increase in size during the cooking process, ensure that the heated volume of food will not touch the inside walls of the air fryer.

Only when the door is closed, the air fryer will operate.

Lưu ý:

Luôn để khay dầu ở ngăn thấp nhất để đỡ lấy dầu trong quá trình chiên từ nguyên liệu. Nguyên liệu có thể tăng kích thước trong quá trình nấu ăn, đảm bảo nguyên liệu khi nấu không chạm vào thành nồi.

Lò nướng chỉ hoạt động khi cửa đóng.

Airfry Toaster Oven Function Review

Chức năng lò chiên không dầu

Program/Chương trình	Default time(min)/Thời gian mặc định (phút)	Default temperature (°C)/Nhiệt độ mặc định (°C)	Rotisseriefunction/ Chức năng quay
Wing/Cánh gà	15	200°C	NO
Chip/Khoai chiên	20	200°C	NO
Skewer/Thịt xiên	15	200°C	NO
Chicken/Gà	30	200°C	YES
Steak/Bít tết	12	180°C	NO
Broil	15	180°C	NO
Pizza	15	180°C	NO
Dehydrator/Sấy khô	480	70°C	NO
Popcorn/Bông ngô	30	200°C	NO
Vegetable/Rau củ	12	180°C	NO
Cake/Bánh kem	30	160°C	NO
Toast/Bánh mì nướng	6	200°C	NO
Biscuit/Bánh quy	12	180°C	NO
Unfreeze/Rã đông	10	80°C	NO
Keep Warm/Giữ ấm	30	80°C	NO
Fermentation/Lên men	90	40°C	NO

The above default data are for reference only, the user can adjust the desired temperature and time as required.

Dữ liệu ở trên là dữ liệu mặc định chỉ sử dụng để đối chiếu, người dùng có thể thay đổi thời gian và nhiệt độ tùy ý.

## FUNCTION CHỨC NĂNG

A. Adjust temperature with icons ,and ;

Temperature adjustment range is 50-200°C. If you tap on the temperature + or -, the temperature will increase or decrease by 5°C each time. If you long time press on the temperature + or -, the temperature will increase or decrease by 5°C per move rapidly and continuously.

Note : At 200 °C ,press "+", the temperature will cycle back to 50 °C ,at 50 °C ,press the "-" temperature will return to 200 °C ,in the process of temperature adjustment, the temperature will be displayed on the screen flicker (no flicker in the process of adjustment) ,flashing 3 times then indicating that the temperature has been set.

A. Chỉnh nhiệt độ bằng nút bấm

Tầm nhiệt của lò chiên là 50-200°C. Nếu ấn vào + hoặc - nhiệt độ, nhiệt độ sẽ giảm mỗi lần 5°C. Nếu giữ nút + hoặc - đủ lâu, nhiệt độ sẽ tăng 5°C mỗi lần nhanh chóng và liên tục. Lưu ý: ở 200 °C, ấn nút + sẽ khiến nhiệt độ trở lại 50 °C, ở 50°C ấn nút - sẽ khiến nhiệt độ trở về 200 °C. Trong quá trình điều khiển nhiệt độ, nhiệt độ sẽ nháy trên màn hình (không nháy trong khi đặt nhiệt độ) nháy 3 lần để báo rằng nhiệt độ đã được cố định

B. Adjust time with icons, and

The time adjustment range is 1-60 minutes, and the time will increase or decrease by 1 minutes per move rapidly and continuously if you long time press on the time adjust +/-, and the time will increase or decrease by 1 min each time if you tap on +/- In the process of time adjustment, time digital display will flicker on the screen (no flicker during the process of adjustment, flashing 3 times and then indicating that the time has been set.

B. Đặt thời gian bằng nút bấm

Giới hạn thời gian của lò chiên là 1-60 phút, và thời gian sẽ tăng hoặc giảm 1 phút mỗi lần nếu giữ nút hoặc sẽ tăng/giảm mỗi lần nhấn 1 phút. Trong quá trình điều khiển thời gian, thời gian sẽ nháy trên màn hình (không nháy trong khi đặt thời gian) nháy 3 lần để báo rằng thời gian đã được cố định

## CARE, CLEANING & STORAGE

Before cleaning, remove the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

## BẢO QUẢN, LAU CHÙI & BẢO QUẢN

Trước khi lau chùi, loại bỏ phích cắm ra khỏi ổ cắm. Để lò và các linh kiện nguội trước khi tháo dỡ và lau chùi.

Cleaning the outer body and door

Wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spraysolution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven's surface, before cleaning.

To clean the inner glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or

soft plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the oven's surface.

Wipe the outer door with a soft, damp cloth. Apply cleanser to the cloth, do not apply cleanser directly on to the LED. Cleaning the LED screen surface with a dry cloth and/or abrasive cleaners may produce scratches.

**WARNING :** To prevent electrocution, do not immerse the appliance or power cord into water or any other liquid.

#### Lau thân lò và cửa lò

Lau thân lò bằng khăn ẩm, mềm. Sử dụng chất tẩy rửa không ăn mòn sẽ tránh ngưng tụ chất bẩn. Cho chất tẩy rửa vào trong miếng khăn, không phải bề mặt nồi, trước khi lau chùi.

Để lau cửa kính bên trong, sử dụng nước rửa kính hoặc nước tẩy rửa không ăn mòn và khăn ẩm. Không dùng nước tẩy ăn mòn và dụng cụ rửa chén kim loại vì những dụng cụ này sẽ làm hại thân lò

Lau mặt ngoài của cửa bằng khăn ẩm. Sử dụng chất tẩy rửa vào khăn, không phải trực tiếp vào bề mặt màn hình LED. Lau màn hình LED bằng khăn khô hoặc chất tẩy rửa ăn mòn có thể gây xước màn hình

#### Cleaning the interior

To clean any spattering that may occur while cooking, wipe the walls with a soft, damp sponge.

A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the interior, before cleaning.

#### Lau bên trong lò

Để lau sạch vết bẩn trong lò chiên, lau thành lò bằng khăn ẩm

Sử dụng chất tẩy rửa không ăn mòn hoặc nước xịt để tránh bám bẩn. Sử dụng chất tẩy rửa vào khăn, không phải vào thành lò chiên, trước khi rửa

**WARNING :** Use extreme caution when cleaning the heating elements. Allow the oven to cool completely, and then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or cleaning agent. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

**LƯU Ý :** Cảnh thận tuyệt đối khi làm sạch thiết bị làm nóng. Để lò chiên nguội hoàn toàn, sau đó sử dụng khăn ẩm lau thiết bị làm nóng. Không sử dụng chất tẩy rửa. Để mọi bề mặt khô ráo trước khi cắm điện và bật lò chiên

#### Cleaning the accessories

Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the surfaces.

To extend the life of your accessories, cleaning them in the dishwasher is not recommended.

#### Lau chùi phụ kiện

Rửa phụ kiện bằng nước xà phòng ấm với bọt biển mềm hoặc miếng nhựa rửa bát. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc miếng kim loại rửa bát hoặc vật dụng kim loại để rửa nhằm tránh gây hại bề mặt phụ kiện. Để kéo dài tuổi thọ phụ kiện, không nên sử dụng máy rửa bát để rửa.

#### Storage

Ensure the oven and all accessories are clean and dry.

Ensure the door is closed.

Store the appliance in an upright position, standing level and on its supporting legs. Do not store appliance when wet or hot. Do not store in a wet or hot environment.

#### Bảo quản

Đảm bảo nồi chiên sạch sẽ và khô ráo.

Đảm bảo cửa được đóng

Đặt lò nướng đứng thẳng trên chân của nó. Không cất lò nướng khi ướt hoặc nóng. Để ở nơi khô ráo, thoáng mát.

#### REPLACING THE LIGHT

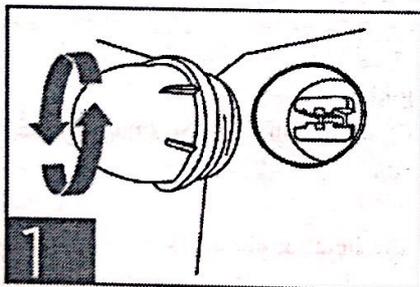
ATTENTION : Be sure to unplug the Air Fryer Toaster Oven and allow it to cool completely before replacing the oven light.

#### THAY ĐÈN

CHÚ Ý : Rút phích cắm điện của Lò chiên không dầu và cho lò nguội trước khi thay đèn

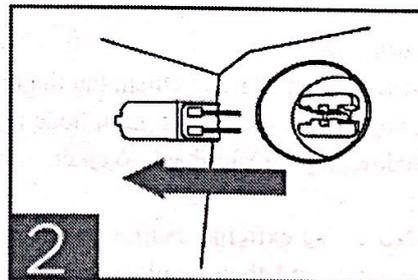
SPECIFICATION : 25w halogen bulb

THÔNG SỐ KỸ THUẬT : Đèn halogen 25w



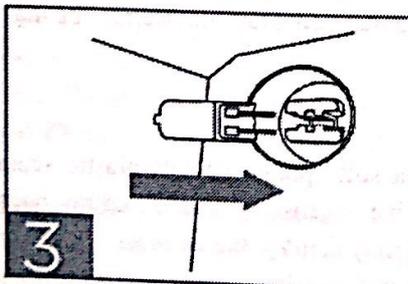
1. Rotate the light cover counterclockwise to remove it.

1. Xoay vỏ đèn ngược chiều kim đồng hồ ngược chiều



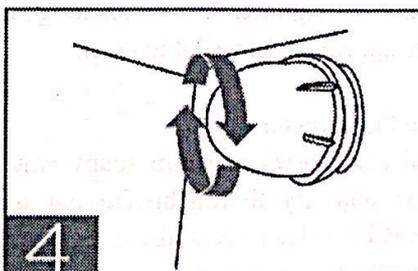
2. Remove the used bulb by pulling it directly.

2. Loại bỏ bóng đèn đã được sử dụng bằng cách kéo



3. Insert the new bulb.

3. Lắp bóng đèn mới



4. Rotate the light cover clockwise to tighten it.

4. Xoay vỏ đèn theo chiều kim đồng hồ để vặn chặt

## TROUBLESHOOTING/CHẨN ĐOÁN LỖI

Possible Problem/Vấn đề	Possible Cause/Các nguyên do	Solution/Giải pháp
The oven does NOT work Lò chiên không hoạt động	The appliance is not plugged in Lò chưa được cắm điện	Make sure the oven is plugged in Cắm điện lò nướng
	You have not turned on the oven Lò chưa được bật	Press "ON/OFF" button to power on Nhấn nút nguồn để bật điện
	The door is not closed properly Cửa chưa được đóng	Make sure the door is closed well Đảm bảo cửa được đóng
Steam is coming out from the top of the oven door Hơi nước đi ra từ lò	You are cooking high moisture content foods Nguyên liệu nấu ăn có độ ẩm cao	This is normal. The door is vented to release steam created from high-moisture content foods such as frozen breads Chuyện này là bình thường. Hệ thống thông khí được tạo ra để thoát hơi nước của nguyên liệu nấu ăn có độ ẩm cao
White smoke is coming out of the oven Khói trắng đi ra từ lò	This is the first time to use oven Đây là lần đầu tiên sử dụng lò	This is normal. The oven may produce some white smoke when you use it for the first time. We suggest to set the highest temperature in function working 18-20 minutes without food to eliminate smoke Chuyện này là bình thường. Lò có thể tạo ra khói trắng trong lần đầu sử dụng. Chúng tôi khuyên rằng nên để nhiệt độ cao nhất trong 18-20 phút mà không có thức ăn để loại bỏ khói
	You're cooking the greasy food Nguyên liệu nấu ăn nhiều dầu mỡ	This is normal. Frying greasy foods will cause oil to leak into the heaters or crumb tray or baking pan, the oil will produce white smoke, and should not affect cooking Điều này là bình thường. Chiên đồ ăn dầu mỡ sẽ khiến dầu chảy ra khay đỡ dầu, Dầu mỡ sẽ khiến lò tỏa ra khói trắng và không ảnh hưởng đến quy trình nấu ăn.
	Baking pan or crumb tray or heaters still contains greaseresidues or oil from previous use Chảo dầu hoặc khay dầu hoặc thiết bị sưởi vẫn còn dầu mỡ từ lần sử dụng trước	Make sure you clean these parts properly after each use Đảm bảo các bộ phận được lau chùi cẩn thận trước mỗi lần sử dụng
Dark smoke is coming out of the oven Khói đen đi ra từ lò	Food is burning Nguyên liệu bị cháy	Immediately turn off the oven, be careful when you take out the food Tắt lò nướng, cẩn thận khi lấy đồ ăn ra

The ingredients cooked with the oven are not done Thức ăn chưa chín	Too much amount of food Quá nhiều thức ăn	Reduce the amount of food for single cooking Giảm lượng thức ăn trong lò
	Setting temperature too low ortime too short Thời gian hoặc nhiệt độ quá thấp	Set the temperature higher or time longer Đề nhiệt độ cao hơn hoặc nấu lâu hơn
	Choose the incorrect function Chọn sai chức năng	Make sure you cook with the proper function Đảm bảo chọn đúng chức năng
Foods are cooked unevenly Thức ăn nấu không chín đều	Ingredients are stacked or close to each other during cooking Thức ăn chồng lên nhau hoặc gần nhau trong khi nấu ăn	Make sure ingredients spread out evenly Đảm bảo thức ăn được trải đều ra
	Baking pan, Air Fry basket or oven rack position is not adjusted Khay nướng, rổ chiên chưa đặt đúng vị trí	Baking pan, Air Fry basket or oven rack position is not adjusted Đặt đúng vị trí khay nướng, rổ chiên
Foods are not crispy after Air Frying Thức ăn không giòn sau khi chiên	Ingredients with high moisture Thuecs ăn có độ ẩm cao	Spraying or brushing a small amount of oil on food evenly can increase crispiness Trải một lớp dầu mỏng để thức ăn giòn hơn