

AIR-FRYER OVEN CHIÊN KHÔNG DẦU

USER MANUAL HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BAF-21 0



Luôn tìm hiểu về hướng dẫn an toàn sử dụng khi sử dụng một sản phẩm gia dụng bao gồm:

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng Lò nướng / Quay

Cảnh báo: để giảm thiểu rủi ro do cháy nổ, giật điện hoặc bị thương:

CẢNH BÁO AN TOÀN QUAN TRỌNG

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.

2. Không chạm vào bề mặt nóng luôn dùng dụng cụ hoặc phím điều khiển.

3. Phải luôn giám sát nếu sản phẩm được đặt gần vị trí của trẻ em.

4. Để tránh giật điện, không nhúng các phần điện, dây điện vào nước hoặc chất tẩy rửa.

5. Không treo dây nguồn qua cạnh bàn hoặc chạm vào bề mặt nóng.

6. Không dùng sản phẩm nếu dây nguồn hoặc phích cắm bị hư hại hoặc sau khi sản phẩm bị hỏng. Mang sản phẩm tới trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa.

7. Không sử dụng các phụ kiện ngoài những phụ kiện của nhà sản xuất để tránh bị thương khi sử dụng sản phẩm.

8. Không đặt lên hoặc cạnh bếp gas n.

9. Đặt chiên không dầu ở chỗ thoáng với khoảng cách các vật xung quanh tối thiểu 15cm để không khí của sản phẩm được lưu thông.

10. Rút phích cắm khi không sử dụng hoặc trước khi làm sạch. Để nguội sản phẩm khi tháo rời hoặc trước khi làm sạch.

11. Để rút phích cắm: tắt điện và cầm phích rút ra, không cầm dây nguồn để kéo phích điện.

12. Cực kỳ cẩn trọng khi lấy chảo nóng hoặc các phụ kiện đang chứa dầu nóng.

13. Không bọc khay nướng bằng giấy kim loại vì có thể làm lò nướng bị quá nhiệt.

14. Cẩn trọng khi lấy khay, giá nướng đang nóng ra khỏi lò.

15. Không sử dụng khăn nhám kim loại để cọ các bộ phận của chiên không dầu nó có thể làm hỏng các bộ phận điện gây giật.

-
16. Không cho thực phẩm quá cỡ vào lò vì có thể gây cháy hoặc giật điện.
 17. Bánh mỳ hoặc vại thực phẩm có nguy cơ cháy , vì vậy ko đặt lò cạnh hoặc dưới các chất dễ cháy như màn, rèm. Không đặt bất cứ vật gì lên trên lò khi lò đang hoạt động.
 18. Nên lưu ý khi sử dụng phụ kiện khác ngoài kim loại hoặc kính chịu nhiệt để nấu nướng.
 19. Không để vật gì chạm vào thanh nhiệt phía trên và phía dưới của lò.
 20. Không cho giấy, carton nhựa hoặc vật liệu tương tự vào lò.
 21. Không cho các vật không được nhà sản xuất khuyến nghị vào lò khi không sử dụng.
 22. Luôn đeo gang tay chịu nhiệt khi lấy đồ hoặc cho đồ vào lúc lò đang nóng.
 23. Sản phẩm này có cửa là kính chịu nhiệt an toàn. Kính chịu nhiệt này cứng hơn và kháng vỡ tuy nhiên vẫn có thể bị vỡ ở cạnh vì vậy tránh làm xước bề mặt hoặc tác động vào cạnh của kính.
 24. Nhiệt độ bề mặt các phụ kiện có thể cao khi lò đang hoạt động. Và cửa hoặc bề mặt cửa cũng có nhiệt độ cao khi sử dụng.

Chú ý: bề mặt nóng

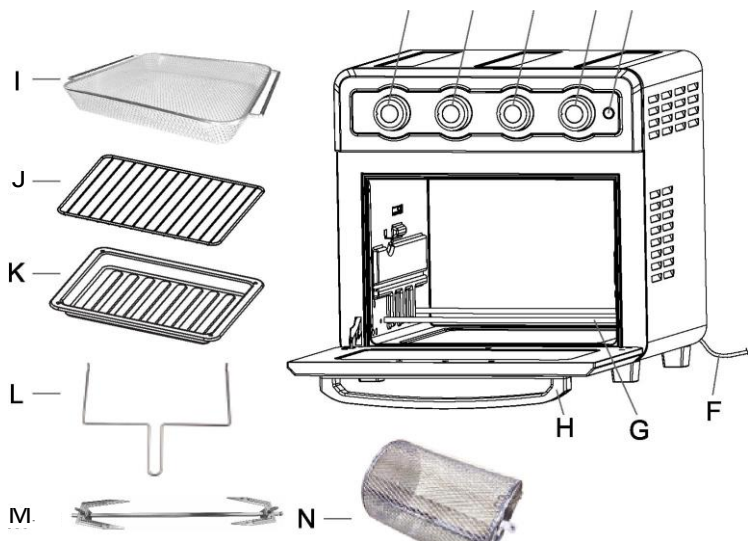
25. Không sử dụng ngoài trời.
26. Không sử dụng sản phẩm ngoài mục đích trong hướng dẫn.
27. Sản phẩm này chỉ sử dụng trong gia đình.
28. Nếu dây điện nguồn bị hư hỏng, quý khách vui lòng mang đến nhà sản xuất hoặc trạm bảo hành ủy quyền để sửa chữa

29. Vui lòng giữ lại hướng dẫn sử dụng này.

LINH KIỆN CHÍNH

LÒ CHIÊN KHÔNG DẦU VỚI CHỨC NĂNG NƯỚNG VÀ QUAY

A B C D E



A: Nút vận thời gian nướng
B: Nút vận chỉnh nhiệt độ
C: Nút vận chọn năng
D: Nút vận thời gian quay
E: Đèn báo

F: Dây nguồn
G: Thanh nhiệt
H: Tay mở cửa
I: Rá mắt nhỏ

J: Khay
K: Khay dầu
L: Tay cầm
M: Xiên
N: Lồng chiên

Trước khi sử dụng sản phẩm của bạn

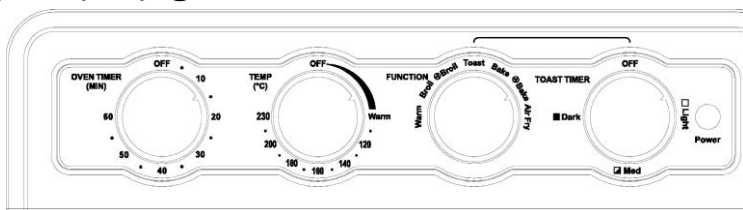
Trước khi sử dụng sản phẩm xin vui lòng thực hiện:

1. Đọc kỹ tất cả hướng dẫn bao gồm hướng dẫn sử dụng.
2. Đảm bảo là phím TIME control ở vị trí "OFF"
3. Rửa các phụ kiện với nước nóng và dung dịch rửa hoặc trong máy rửa bát để làm sạch thực phẩm hoặc băng keo dính vào phụ kiện khi đóng gói hoặc sử dụng.
4. Sau khi phụ kiện đã khô ráo, lắp đặt lại và cắm điện. Lò nướng mới của bạn đã sẵn sàng để sử dụng

7. Sau khi lắp đặt phụ kiện vào lò nướng, chúng tôi khuyến nghị bạn nên cho chạy ở nhiệt độ cao nhất ở chế độ xoay quay (Toast) khoảng 15 phút để loại bỏ các mùi tạp chất trong khi đóng gói hoặc vận chuyển.

Lưu ý: Có thể có chút khói hoặc mùi khi lần đầu sử dụng, đây là điều bình thường do một số chất bảo quản ở thanh nhiệt được sử dụng tại nhà máy.

Lò của bạn hoạt động thế nào:



Warm - Làm ấm: Hai thanh nhiệt ở dưới hoạt động dưới 50% công suất (800-900W):

Broil - Nướng quạt gió thấp: 1 Thanh nhiệt ở trên và dưới hoạt động dưới 50% công suất (800-900W) và motor hoạt động ở chế độ thấp:

O Broil -Nướng quạt gió cao : 1 Thanh nhiệt trên và dưới 50% công suất(800-900w), và motor hoạt động ở chế độ cao;

Quay: "TOAST TIME"(8 phút) sẽ bắt đầu hoạt động khi bạn sử dụng chức năng này; Light cho 3 phút hoạt động, Med cho 5 phút hoạt động, Dark cho 8 phút . 3 Tốc độ này sẽ được hiển thị trên đèn với 3 màu.

Bake - Nướng bánh mỳ quạt gió thấp: 4 thanh nhiệt cả trên và dưới hoạt động 100% công suất, motor chạy với công suất thấp (1600- 1800W)

O Bake – Nướng bánh mỳ quạt gió cao: 4 thanh nhiệt cả trên và dưới hoạt động 100% công suất, motor chạy với công suất cao (1600- 1800W)

Air fry – Chiên không dầu: 4 thanh nhiệt hoạt động với 100% công suất (1600-1800W) và motor hoạt động tốc độ cao.

Toaster timer – Thời gian nướng: Thời gian nướng chỉ hoạt động khi được bật.

Sử dụng sản phẩm của bạn:

1. Temp - Điều chỉnh nhiệt độ: Nhiệt độ cài đặt từ 100°C đến 230°C cho nướng bánh, chiên hoặc nướng.
2. Function - Điều khiển chức năng: Lò nướng này được trang bị với 5 vị trí cho nhiều chức năng nấu nướng.
3. Time control – Cài đặt thời gian: Khi bạn xoay phím theo chiều kim đồng hồ để nướng hoặc sử dụng cài đặt thời gian. Chức năng này có tiếng chuông báo khi kết thúc chương trình nướng.

Warm - Làm ấm

Để làm ấm thực phẩm.

Không khuyến khích sử dụng túi hoặc hộp thủy tinh sử dụng với lò vi sóng để sử dụng với lò. Không sử dụng carton, giấy trong lò.

Lưu ý: Khi sử dụng khay nướng bánh, đặt khay nướng bánh xuống rãnh thấp nhất của lò.

Vận hành

- Đặt khay xuống rãnh thấp nhất.
- Đặt thực phẩm cần làm nóng vào khay.
- Xoay phím Function đến mức warm.
- Xoay phím Time tới mức cần cài đặt.
- Sản phẩm sẽ tự động dừng khi việc nướng kết thúc.

Broiling – Nướng

Để nấu ngon hơn, bạn nên làm nóng lò của bạn khoảng 15 phút với nhiệt độ 220°C.

Vận hành

- Cài đặt nhiệt độ ở mức 220°C .
- Xoay phím đến vị trí BROIL hoặc 0 BROIL.
- Làm nóng lò trước.
- Đặt khay có nan lên trên khay chống dính.
- Đặt thực phẩm vào khay có nan sau đó cho khay lên rãnh cao nhất.
- Thực phẩm nên đặt ở gần nhất có thể với thanh nhiệt phía trên nhưng không làm chạm vào nó.
- Cài đặt nhiệt độ theo mong muốn.
- Phết nước sốt hoặc dầu theo mong muốn.
- Xoay phím Time Control theo nhu cầu cần cài đặt.
- Sản phẩm sẽ dừng sau khi đã nướng xong.

Hướng dẫn nướng

Kết quả nấu có thể khác nhau vì vậy bạn có thể điều chỉnh thời gian cài đặt theo ý muốn riêng của mình. Luôn kiểm tra trong khi nấu tránh thực phẩm nấu quá chín.

THỰC PHẨM	NHIỆT ĐỘ NƯỚNG	THỜI GIAN
Bít tết sườn	220°C	25-30 min
Bít tết T-BONE	220°C	25-30 min
HAMBURGER	220°C	25-28 min
Thịt lợn băm	220°C	40-45 min
Thịt cừu băm	220°C	30-40 min
Chân gà	220°C	30-35 min
Cá phile	180 °C	20-25 min
Cá hồi áp chảo	180°C	20-25 min

Lưu ý:

Tất cả thời gian nấu nướng trong hướng dẫn là dựa trên thực phẩm được lấy ra với nhiệt độ tủ lạnh. Thực phẩm đông lạnh có thể kéo dài thời gian nấu nướng hơn. Vì vậy, nhiệt độ thực phẩm là một yếu tố cần quan tâm khi nấu nướng.

Toasting -Quay nướng

Lò chiên không dầu rộng cho phép bạn nướng được 4-6 chiếc bánh mì Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread, 6 bánh nướng xốp, bánh quế đông lạnh hoặc bánh kẹp đông lạnh.

. Khi chỉ nướng 1 hoặc 2 miếng xin đặt khay nướng bánh ở rãnh giữa của lò.

Vận hành

- Xoay phím function đến vị trí Toast.
- Đặt thực phẩm vào rãnh có nan.
- Xoay thời gian cài đặt tới vị trí mong muốn (3 phút tới 8 phút).
- Chuông sẽ báo khi hết thời gian cài đặt.

Chú ý: Khay có nan có thể đặt xuôi chiều hoặc xoay ngược lại.

Baking – Nướng bánh

Nướng những loại bánh bạn yêu thích như bánh quy, bánh ngọt, bánh nướng, bánh hạnh nhân. Phụ kiện làm bánh cho lò dài tối đa 30cm. Không khuyến khích sử dụng túi hoặc hộp thủy tinh sử dụng với lò vi sóng để sử dụng với lò. Không sử dụng carton, giấy trong lò.

Lưu ý: Khi sử dụng khay nướng bánh, hãy đặt khay xuống rãnh thấp nhất trong lò.

Vận hành

- Đặt khay có nan vào rãnh giữa hoặc rãnh thấp nhất trong lò.
- Làm nóng lò khoảng 15 phút trước khi sử dụng.
- Đặt thực phẩm vào khay hoặc rá.
- Xoay phím Function đến BAKE hoặc 0 BAKE.

- Xoay núm Time tới thời gian cần cài đặt.
- Sản phẩm sẽ tự động dừng khi nấu xong.

Vị trí của khay nướng bánh

Bánh quy — Đặt khay ở rãnh giữa hoặc thấp nhất trong lò.

Bánh nhiều lớp — Đặt khay ở rãnh thấp nhất .

Bánh nướng — Sử dụng ở rãnh trung bình hoặc rãnh thấp.

Air fryer – Chiên không dầu

Chiên những món yêu thích của bạn như khoai tây, thịt, gà ... Fry your favorite french fries, meat, chicken etc. Phụ kiện làm bánh cho lò dài tối đa 30cm. Không khuyến khích sử dụng túi hoặc hộp thủy tinh sử dụng với lò vi sóng để sử dụng với lò. Không sử dụng carton, giấy trong lò.

Lưu ý: Khi sử dụng khay nướng, vui lòng đặt ở rãnh thấp nhất trong lò.

Vận hành

- Đặt khay nướng ở rãnh giữa hoặc thấp nhất trong lò
- Làm nóng lò 5 phút trước khi sử dụng.
- Đặt thực phẩm vào khay hoặc khay có rãnh.
- Xoay phím Function tới vị trí air flyer.
- Xoay phím Time tới thời gian cần cài đặt.
- Sản phẩm sẽ tự động dừng khi nấu xong.

Vị trí khay nướngPositioning of the Bake Racks

Thực phẩm mỏng đông đá	12-16 phút	200 độ	
Thực phẩm dày đông đá	12-20 phút	200 độ	
Thực phẩm tự nấu (8x8mm)	18-25 phút	180 độ	Thêm 2 thìa soup dầu ăn

Khoai tây nộm tự làm	18-22 phút	180 độ	Thêm 2 thìa soup dầu ăn
Khoai tây muối cau tự làm	12-18	200	Thêm 2 thìa soup dầu ăn
Rô ti	15-18	180	
Khoai tây thanh	18-22	180	

Thịt và gia cầm

Bít tết	8-22 phút	180 độ	
Thịt lợn băm	10-14	180	
Hamburger	7-14	180	
Xúc xích	13-15	200	
Đùi gà	18-22	180	
Ức gà	10-15	180	

Snacks

Nem rán	8-10	200	Làm nóng lò trước
Gà đông lạnh	6-10	200	Làm nóng lò trước
Cá đông lạnh	6-10	200	Làm nóng lò trước
Đồ ăn nhẹ pho mát vụn bánh mì đông	10	200	Làm nóng lò trước
Rau nhồi	10	160	Làm nóng lò trước

Lưu ý: Làm nóng 3 phút trước khi sử dụng