



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI/LÒ CHIÊN KHÔNG DẦU



Model: AP-20FS | Dung tích: 20L | Điện áp: 220V/50Hz | Công suất: 1400W

Cảm ơn quý khách đã tin dùng lò nướng bánh, nồi chiên không khí của chúng tôi. Xin vui lòng đọc kỹ và giữ hướng dẫn sử dụng này trước khi dùng. Lò được thiết kế tối ưu trong việc gia nhiệt tiết kiệm điện (1400W so với 1800W của các lò thông thường khác trong khi nhiệt độ trong lò lên tới 230°C so với 200°C của các lò thông thường trong khi lòng lò thuộc loại rộng nhất phân khúc, lên tới 20L. Sự ưu việt sẽ được thể hiện rõ khi bạn trở tài nấu nướng phục vụ gia đình.

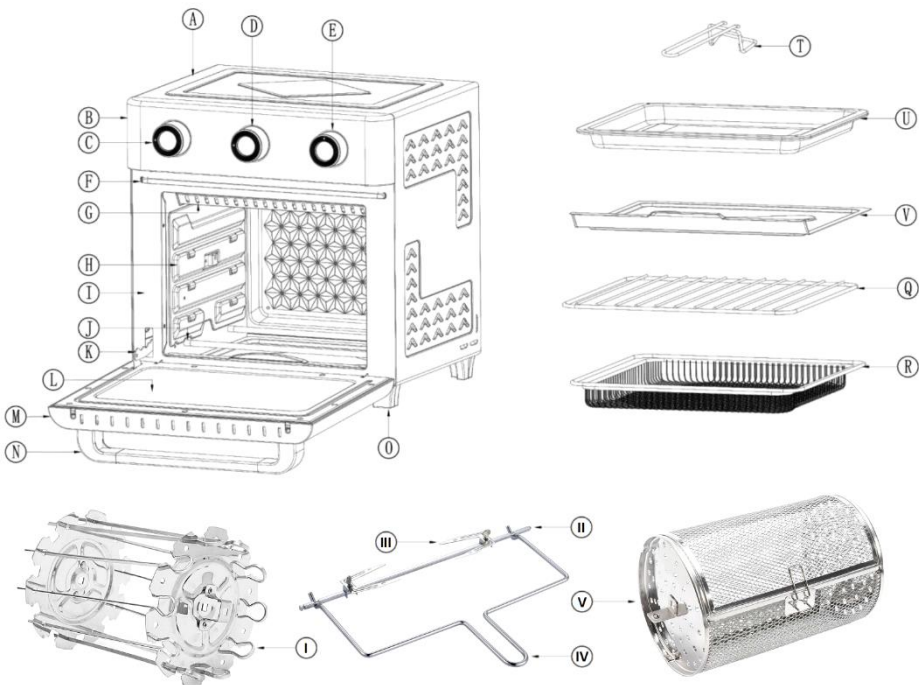
Lưu ý quan trọng: Sản phẩm không phải là **LÒ VI SÓNG** nên không thể áp dụng các chế độ nấu nướng của Lò vi sóng cho sản phẩm này.

BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

1. Đọc kỹ hướng dẫn trước khi dùng.
2. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi làm sạch hoặc xử lý, cho phụ kiện vào hoặc tháo ra.
3. Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm hoặc lót vải mềm.
4. Để bảo vệ khỏi bị điện giật, không đặt bất kỳ bộ phận nào của Lò chiên trong nước hoặc các chất lỏng khác.
5. Trẻ em hoặc những người bị khuyết tật nhất định không sử dụng thiết bị này.
6. Không vận hành lò khi dây hoặc phích cắm bị hỏng, hoặc sau khi thiết bị bị trực tiếp hoặc bị rơi hoặc bị hỏng theo bất kỳ nguyên nhân nào, hoặc hoạt động không đúng cách. Sử dụng dịch vụ bảo hành để kiểm tra, sửa chữa, điều chỉnh.
7. Việc sử dụng các phụ kiện không đính kèm lò không được khuyến khích có thể gây ra thương tích.
8. Không sử dụng ngoài trời
9. Không để dây treo qua mép bàn hoặc mặt bàn, nơi trẻ em hoặc vật nuôi vô tình kéo vào, hoặc chạm vào bề mặt nóng, có thể làm hỏng dây.
10. Không đặt Lò chiên trên hoặc gần lò đốt điện hoặc bếp gas nóng hoặc trong lò nướng đã được làm nóng.
11. Không sử dụng Lò chiên không khí này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích chính của nó.
12. Cần hết sức thận trọng khi sử dụng các vật chứa được làm bằng vật liệu không phải kim loại hoặc thủy tinh trong lò.
13. Để tránh bị bỏng, hãy hết sức thận trọng khi tháo các phụ kiện của Lò chiên hoặc khi rút bỏ dầu mỡ thừa khi nóng.
14. Khi không sử dụng, luôn rút phích cắm của thiết bị. Không cất giữ bất kỳ vật liệu nào khác ngoài các phụ kiện đi kèm trong Lò chiên khi mua.
15. Không đặt bất kỳ vật liệu nào sau đây vào Lò chiên: giấy, bìa cứng, nhựa và các sản phẩm tương tự dễ gây cháy nổ.
16. Không che hoặc bất kỳ phần nào của lò bằng lá kim loại. Điều này sẽ làm cho lò quá nóng.

17. Không được cho thực phẩm quá khổ, gói lá kim loại và đồ dùng vào trong Lò chiên, vì chúng có thể gây nguy cơ hỏa hoạn hoặc điện giật.
 18. Hỏa hoạn có thể xảy ra nếu Lò chiên được che phủ hoặc chạm vào các vật liệu dễ cháy như rèm, màn hoặc tường khi đang hoạt động. Không cất bất kỳ vật dụng nào lên trên thiết bị khi đang hoạt động. Không hoạt động dưới tủ tường.
 19. Không làm sạch bằng miếng cọ rửa kim loại. Các mảnh có thể làm vỡ miếng đệm và chạm vào các bộ phận điện, dẫn đến nguy cơ điện giật.
 20. Không tìm cách lấy thức ăn khi Lò chiên đang được cắm vào ổ cắm điện.
 21. Cảnh báo: Để tránh khả năng xảy ra hỏa hoạn, ĐỪNG BAO GIỜ để Lò chiên không được giám sát trong quá trình sử dụng.
 22. Không đặt lò chiên dựa vào các thiết bị khác. Điều quan trọng là để lại ít nhất 4 inch (10cm) không gian trống ở mặt sau và hai bên, và 4 inch (10cm) không gian trống phía trên Lò chiên để cho phép thông gió thích hợp.
 23. Để ngắt kết nối, hãy chuyển bất kỳ điều khiển nào thành “Tắt-Off”, sau đó rút phích cắm khỏi ổ cắm.
 24. Không cắm phích cắm chồng chéo cùng thiết bị điện khác.
 25. Sử dụng nguồn điện và ổ điện phù hợp 220V, 50Hz 10A.
 26. Sản phẩm chỉ sử dụng trong gia đình, không sử dụng cho mục đích thương mại nếu không sẽ không được bảo hành.
 27. Sản phẩm đặc biệt phù hợp cho làm bánh, nướng thịt xiên, rang lạc, chiên khoai tây, nướng gà và vô vàn thực phẩm nướng khác.
- > Muốn có thêm thông tin, quý khách hàng có thể truy cập website (hoặc quét mã QR- code in trên bao bì) của chúng tôi để tìm hiểu cận kề hơn khi sử dụng.

CƠ CẤU SẢN PHẨM:



Chú thích:

A: Lớp vỏ ngoài	K: Móc treo cửa	Phụ kiện full Option
B: Bảng điều khiển	L: Kính cường lực cửa	I: Lồng quay thịt xiên
C: Núm vặn nhiệt độ	M: Vỏ ngoài cửa	II: Trục inox xoay
D: Núm vặn chức năng	N: Tay nắm cửa	III: Kẹp nướng gà, cá
E: Núm chỉnh hẹn giờ	O: Chân lò chiên	IV: Dụng cụ gấp
F: Gioăng hãm cửa	Q: Giá nướng (Rack)	V: Lồng quay đa năng
G: Vỏ ống thạch anh	R: Rổ inox (Wire basket)	(dùng rang lạc, chiên khoai tây vv,..)
H: Lớp Lót trong	T: Tay cầm khay	
I: Bề mặt cửa	U: Khay nướng (Bake tray)	Trục inox (II) có thể dùng cho các dụng cụ còn lại
J: Thanh gia nhiệt dưới	V: Khay (Crumb tray)	



Núm nhiệt độ (°C)	Núm xoay chức năng	Núm xoay hẹn giờ
- Warm – giữ ấm	- Warm – Giữ ấm	- OFF-0 Nút tắt mặc định của lò khi hết hẹn giờ (có tiếng Chuông báo khi hết)
90-120-150-190-230°C Tương đương ~200-250-300-375- 450°F	- Broil, Broil –nướng với các thanh nhiệt trên kích hoạt	
- OFF Tắt lò	- Toast – Nướng bánh 2 bóng trên và dưới đều kích hoạt	
	- Bake, Bake – Nướng 2 bóng trên và dưới đều kích hoạt	- 0- 60 phút là thời gian có thể hẹn, tối đa 60 phút, có thể lặp lại nhiều lần.
	- Air fry – Chiên không khí nóng Các bóng phía trên đều kích hoạt	

- Ghi chú: là biểu tượng nướng có quạt đối lưu, Broil và Bake không có biểu tượng này nghĩa là các chức năng nướng thuần túy không có quạt.

HƯỚNG DẪN CHỨC NĂNG:

Warm – Giữ ấm

Chức năng **Warm** – Giữ ấm, như tên gọi: dùng để giữ ấm (hâm nóng) thực phẩm đến khi dùng bữa. Warm có 3 mức nhiệt giữ ấm chạy trong khoảng 40-60°C

➔ Cách sử dụng:

Xoay núm chức năng sang Warm và xoay núm nhiệt độ sang Warm (). Sau đó xoay núm hẹn giờ lò đến thời gian hâm nóng mong muốn để khởi động lò và bắt đầu hâm nóng.

Đèn nguồn sẽ sáng. Bộ hẹn giờ sẽ đổ chuông một lần khi hoàn tất chu trình và lò sẽ tắt nguồn khi hết thời gian.

Để dừng hâm nóng, hãy xoay núm Hẹn giờ của Lò nướng sang vị trí TẮT -OFF.

Broil & Convection Broil [Nướng và Nướng đối lưu-dùng quạt]

Chức năng Broil - nướng: Nhiệt chỉ tiếp xúc với một mặt trên của thực phẩm các **bóng sưởi phía trên** được kích hoạt, bóng ở dưới không kích hoạt.

Broil chủ yếu làm nóng nhanh bên ngoài của thực phẩm, nó không nấu chín từ từ đến bên trong thức ăn. Do đó, broiling là tốt nhất với thực phẩm không dày lắm. Thịt bò thái mỏng, cánh gà, ức gà không xương, thăn lợn và cá nhỏ mỏng.

Broil được sử dụng làm tan chảy đường caramel hoặc phô mai hoặc sô cô la.

Thực phẩm không có cấu trúc vững chắc không dùng chức năng này (ví dụ như bánh được làm từ bột các loại).

Chú ý khi sử dụng Broil:

(1) Không để thực phẩm vượt quá sức chứa của hộp đựng.

(2) Tránh sử dụng đĩa thủy tinh.

(3) Nhớ để ý các thực phẩm có thể bị cháy đen nhanh chóng trong khi nướng vì chức năng này gia nhiệt rất nhanh.

(4) Đối với thức ăn nhiều dầu mỡ, tốt hơn nên sử dụng khay nướng hoặc khay hứng mỡ.

Với Broil, lò có 2 chế độ nướng, một là dùng quạt (vị trí có biểu tượng cánh quạt - **Broil**), hai là không dùng quạt (lúc này lò như lò nướng thông thường, không phải lò chiên không khí - **Broil**)

➔ Cách sử dụng

Xoay núm chức năng sang Broil hoặc quạt đối lưu Broil và xoay núm nhiệt độ đến 230°C (~450 °F) hoặc thấp hơn. Sau đó xoay núm Hẹn giờ nướng đến thời gian nấu mong muốn để khởi động lò và bắt đầu nướng.

Đèn nguồn sẽ sáng. Bộ hẹn giờ sẽ đổ chuông một lần khi hoàn tất chu trình và lò sẽ tắt nguồn khi hết thời gian.

Để ngừng nướng, hãy xoay núm Hẹn giờ của Lò nướng sang vị trí TẮT - OFF.

Toast: Chỉ nướng không dùng quạt

Chức năng chuyên nướng bánh mì **Toast** thường được sử dụng để nướng bánh mì. Luôn đặt bánh ở giữa lò. Khi sử dụng chức năng này, **các bóng ở trên và dưới** đều được kích hoạt làm nóng bánh/thực phẩm.

Bánh Toast là một món bánh mì ruột mềm được nướng lên và ăn cùng với kem tươi, mứt, mật ong hoặc các loại hoa quả tươi.

Bánh toast thường được dùng như một món bánh tráng miệng hoặc món ăn nhẹ bữa sáng. Bánh Toast thường có phần ruột mềm nhưng vỏ ngoài lại hơi giòn, vỏ cũng là một phần quan trọng trong việc tạo nên xúc cảm của món bánh này, vỏ bánh toast khi nướng phải giòn vừa tới thì ngon hơn và có được sự hấp dẫn.

Toast gia nhiệt rất nhanh khi được dùng cho nướng thịt, cá và thường đặt nhiệt độ cao 190-230°C. Toast sẽ làm thực phẩm chín nhanh và đều từ ngoài vào trong rất thích hợp cho cá, gà nguyên con, thịt xiên nướng...

Chức năng Toast trong lò chiên này là như thế.

➔ Cách sử dụng

Toast: Xoay núm chức năng tới vị trí Toast và xoay núm nhiệt độ đến 230°C (~450 °F) trở xuống. Sau đó xoay núm hẹn giờ nướng đến thời gian nướng mong muốn để khởi động lò và bắt đầu nướng.

Đèn nguồn sẽ sáng. Bộ hẹn giờ sẽ đổ chuông một lần khi hoàn tất chu trình và lò sẽ tắt nguồn khi hết thời gian.

Để dừng nướng, xoay núm Hẹn giờ lò sang vị trí TẮT-OFF.

Bake & Convection Bake: [Nướng và Nướng đối lưu-dùng quạt]

Tương tự như Broil về nướng **Bake** và nướng đối lưu **↻ Bake** (tùy mục đích sử dụng là dùng quạt hoặc không) nhưng có sự khác biệt cơ bản so với **Broil**

Bake: Chức năng nướng có thể được sử dụng cho bánh ngọt, bánh nướng xốp, bánh quy, vv... khi nướng đối lưu máy sẽ sử dụng quạt để luân chuyển không khí được làm nóng xung quanh thực phẩm để làm chín nhanh hơn và lý tưởng cho việc nướng chín vàng đều. Được sử dụng tốt nhất cho các món nướng ngon như bánh nướng, bánh mì, bánh pizza...

Nguyên lý của Bake: Sẽ làm nóng từ từ và đều từ ngoài vào trong và nóng từ 4 phía, khác với Broil là chỉ làm nóng nhanh từ bên trên

Khi chọn Bake **2 bóng trên và 2 bóng dưới** sẽ được kích hoạt làm nóng đều trên dưới của thực phẩm, thích hợp thực phẩm dày, cần làm nóng từ từ. Thực phẩm không có kết cấu vững chắc có thể dung chức năng này như bánh các loại. Như vậy với chức năng chuyên làm bánh này thì nhiệt độ thường được sử dụng tại 175°C cho việc nướng bánh.

Chú ý với Bake:

- 1) Khi nấu thực phẩm đông lạnh, nên đặt ở phần khay trên của lò.
- 2) Khi nấu thực phẩm tươi sống, nên đặt ở phần khay dưới của lò.

➔ Cách sử dụng

Xoay núm chức năng sang Nướng hoặc Nướng đối lưu và xoay núm nhiệt độ đến 230°C (~450 °F) trở xuống. Sau đó xoay núm Hẹn giờ nướng đến thời gian nấu mong muốn để khởi động lò và bắt đầu nướng. Bạn nên làm nóng lò trước 5 phút trước khi nướng các món tinh tế như bánh ngọt và bánh nướng xốp.

Đèn nguồn sẽ sáng. Bộ hẹn giờ sẽ đổ chuông một lần khi hoàn tất chu trình và lò sẽ tắt nguồn khi hết thời gian.

Để dừng nướng, xoay núm Hẹn giờ lò sang vị trí TẮT -OFF.

Air Fry: Chiên bằng không khí nóng

Chức năng chiên bằng không khí nóng **Air Fry** là một giải pháp thay thế lành mạnh cho chiên ngập dầu. Nhiều loại thực phẩm có thể được chiên bằng dầu, có thể được chiên trong không khí nóng với lượng calo thấp và ít chất béo. Thức ăn chiên bằng không khí sẽ có vị nhạt hơn và ít dầu mỡ hơn thực phẩm chiên ngập dầu.

Nguyên lý của chức năng này là tất cả các **thanh đốt nóng bên trên** sẽ được kích hoạt và quạt sẽ chạy, làm không khí nóng bên trong lò sẽ liên tục luân chuyển, khiến cho thực phẩm nhanh chóng chín đều.

Mẹo cho chiên bằng không khí:

- (1) Xoa đều một ít dầu trên bề mặt thực phẩm trước khi chiên.

(2) Hầu hết thực phẩm không cần lật trong khi nấu, nhưng các món có khối lượng lớn nên lật nửa chừng trong khi nấu để đảm bảo chín nhanh, chín đều và chín vàng.

(3) Sử dụng nhiệt độ cao hơn cho thực phẩm nấu nhanh, như nướng thịt ba chỉ và khoai tây chiên, và nhiệt độ thấp hơn cho thực phẩm nấu lâu hơn như gà hầm bột.

(4) Lót khay nướng bằng giấy nhôm để dễ dàng vệ sinh.

(5) Xin lưu ý rằng khi nấu chín hầu hết thức ăn, chúng sẽ tiết ra nước. Không lo cửa kính bị ẩm.

➔ **Cách sử dụng**

Xoay núm chức năng tới vị trí Air fryer và xoay núm nhiệt độ đến 230°C (~450 °F) trở xuống. Sau đó xoay núm hẹn giờ nướng đến thời gian nướng mong muốn để khởi động lò và bắt đầu nướng.

Đèn nguồn sẽ sáng. Bộ hẹn giờ sẽ đổ chuông một lần khi hoàn tất chu trình và lò sẽ tắt nguồn khi hết thời gian.

Để dừng nướng, xoay núm Hẹn giờ lò sang vị trí TẮT-OFF.

HOẠT ĐỘNG:

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

- (1) Gỡ bỏ tất cả phụ kiện ra khỏi lò.
- (2) Rửa tất cả các phụ kiện trong nước có pha chút nước rửa bát bằng miếng bọt biển không mài mòn. Lau khô hoàn toàn trước khi sử dụng.
- (3) Đặt khay không có lỗ vào đáy của lò chiên không khí. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên lò của nồi chiên không khí.
- (4) Đặt lò chiên trên một bề mặt phẳng. Trước khi sử dụng, di chuyển lò ra xa tường hoặc bất kỳ đồ vật nào trên mặt bàn ít nhất 4 inch (10cm). Không sử dụng trên các bề mặt nhạy cảm với nhiệt.
- (5) Có thể có nước đọng trên mặt bếp vì hơi nước sẽ thoát ra từ thực phẩm trong quá trình nấu.

CÔNG THỨC NẤU ĂN

Thực phẩm	Chức năng	Phụ kiện	Vị trí	Ghi chú
Khoai tây chiên / Thịt ba chỉ / Cánh gà v.v.	Air Fry	Fry basket (rổ inox) (R)	Khay phía trên	Để không khí lưu thông tốt hơn và ngăn dầu nhỏ giọt trên các ống gia nhiệt, hãy đặt vỉ hứng mỡ ở khay dưới.
Bánh mì Toast	Toast	Giá nướng (Rack) (Q)	Khay giữa	
Thịt bò / gà / lợn, vv..	Broil	Baking Pan Khay nướng (U)	Khay trên	Đối với gà hoặc các loại thực phẩm lớn hơn, vỉ hứng có thể để ở khay dưới.
Cá vv,...	Convecti on Broil (quạt)	Baking Pan Khay nướng (U)	Khay trên	
Bánh / bánh Custard / Pizza / Gà, v.v.	Bake	Baking Pan Khay nướng (U)	Khay giữa	Đối với gà hoặc các loại thực phẩm lớn hơn, vỉ hứng có thể để ở khay dưới.
Bánh nướng / bánh ngọt / Bánh quy / Bánh mì	Convecti on Bake (quạt)	Baking Pan Khay nướng (U)	Khay giữa	Tùy lượng bánh và dày mỏng khác nhau, nhiệt độ thông dụng là ~175-190°C
Rang lạc	Air Fry	Lồng quay (V)	Trục quay giữa	~300gr đặt 230°C, rang 15 phút
Khoai tây chiên	Air Fry	Lồng quay (V)	Trục quay giữa	Tùy độ chín và lượng khoai. Không chiên với nhiệt độ quá cao sẽ làm mất chất dinh dưỡng, nhiệt độ phù hợp ~180-190°C
Thịt xiên	Toast Hoặc bake Có quạt	Lồng quay thịt xiên (I)	Trục quay giữa	Đặt khay hứng mỡ ở dưới cùng
Gà nguyên con	Toast Hoặc bake Có quạt	Trục quay+ kẹp nướng gà	Trục quay giữa	Đặt khay hứng mỡ ở dưới cùng

LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ:

Cảnh báo: Không nhúng dây, phích cắm hoặc lò vào nước hoặc chất lỏng khác.

Không cắm điện vào lò hoặc vận hành bảng điều khiển khi tay ướt.

(1) Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Điều này sẽ giữ cho lò nướng của bạn hoạt động như mới. Loại bỏ dầu mỡ mỗi lần sẽ giúp lò sạch sẽ và tránh mùi hôi.

(2) Luôn rút phích cắm điện của lò và để lò nguội hẳn trước khi vệ sinh.

(3) Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc các sản phẩm ăn mòn để làm sạch lò, vì chúng sẽ làm hỏng bề mặt lò và gây rỉ sét.

(4) Làm sạch bên ngoài bằng miếng bọt biển hoặc khăn hoặc vải mềm có dùng nước rửa bát để vệ sinh dầu mỡ. Không bôi trực tiếp chất tẩy rửa lên lò.

(5) Để làm sạch nội thất, sử dụng khăn ẩm và dung dịch xà phòng lỏng nhẹ hoặc dung dịch xịt lên miếng bọt biển / khăn. Lọc bỏ hết cặn sau mỗi lần sử dụng. Không bao giờ sử dụng vật liệu mài mòn mạnh hoặc các sản phẩm ăn mòn hoặc miếng đệm len thép, v.v. trong khoang nội thất của lò.

(6) Các phụ kiện phải được rửa bằng tay trong nước ấm, có mùi thơm hoặc sử dụng lưới mềm và bàn chải nylon kết hợp nước rửa chén. Chúng không an toàn cho máy rửa bát.

XỬ LÝ SỰ CỐ:

Vấn đề	Hướng giải quyết
Lò nướng không hoạt động được	1: Kiểm tra lò đã được cắm vào ổ cắm điện chuyên dụng. 2: Xoay núm chỉnh giờ đến thời gian đã cài đặt. 3. Nếu tất cả đã kiểm tra mà lò vẫn không hoạt động, hãy sử dụng dịch vụ bảo hành
Thức ăn không được nấu chín	1: Sử dụng các mẻ nhỏ hơn để nấu chín đều hơn. 2: Tăng nhiệt độ và tiếp tục nấu.
Thức ăn chiên không đều.	1: Đảo thức ăn giữa chừng trong quá trình nướng. 2: Cùng nướng thực phẩm có kích thước tương tự nhau.

Khi sử dụng có khói thoát ra từ Lò chiên không khí.	1: Vệ sinh sạch sẽ Lò Chiên và các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng để loại bỏ cặn dầu mỡ. 2: Không nướng quá lâu. 3: Sử dụng lò nướng để cố gắng hứng dầu thừa trong quá trình nấu.
Khoai tây chiên không chín đều.	1: Chiên ít khoai tây cùng một lúc. 2: Chần khoai qua nước sôi trước khi chiên. 3: Sử dụng khoai tây chắc và tươi và cắt thành từng que 1cm đều nhau.
Chiên khoai tây không giòn.	1: Loại bỏ nước thừa trong khoai tây. 2: Cắt khoai tây thành các dải hẹp hơn. 3: Chần qua khoai tây với dầu.
Thức ăn bị cháy xém	1: Không nướng quá lâu và tốt hơn nên làm nóng lò trước 5-10 phút. 2: Đảm bảo thức ăn không chạm vào các ống dài gia nhiệt (các thanh đốt)
Rang lạc không chín	1. Lượng lạc trong lồng quá lớn 2. Giảm bớt lạc hoặc tăng thêm thời gian nướng (có thể tự căn chỉnh tích lũy kinh nghiệm)