



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG **NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU**

Model: **MAGIC ECO AC-163**



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



Cảm ơn bạn đã lựa chọn và ủng hộ MAGIC Vietnam!

Hy vọng bạn hài lòng với sản phẩm & dịch vụ để MAGIC có cơ hội phục vụ, đồng hành cùng bạn và gia đình.

Mọi phản hồi/đánh giá về chất lượng sản phẩm & dịch vụ bạn vui lòng liên hệ đến số hotline **1800 8379** để MAGIC có thể tiếp nhận và khắc phục ngay nhé!

Ở phía sau, các bạn hãy quét mã **Zalo OA** để kích hoạt bảo hành điện tử, nhận thêm ưu đãi và hỗ trợ **24/7** từ MAGIC.

Một lần nữa cảm ơn và rất vui được đồng hành cùng bạn trong các bữa cơm ấm cúng cùng gia đình!

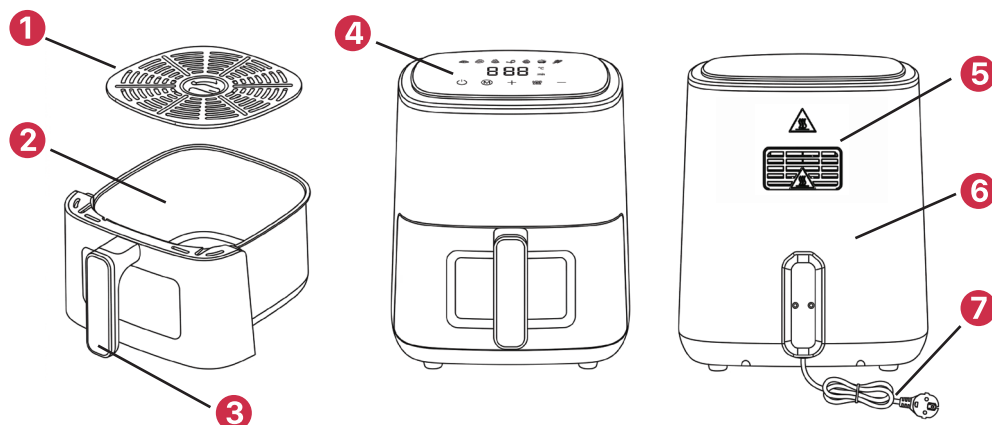
A stylized, handwritten-style signature of the word "MAGIC" in black ink.

I THÔNG SỐ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm	NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU	Model sản phẩm	AC-163
Điện áp	220-240V (50-60HZ)	Nhiệt độ điều chỉnh	80°C – 200°C
Hẹn giờ	0 – 60 phút	Trọng lượng	4.3kg
Công suất	1500W	Kích thước sản phẩm	295x360x301 mm

II CẤU TẠO SẢN PHẨM

- Giá chiên
- Lòng nồi chiên
- Tay cầm
- Bảng điều khiển
- Cửa thoát khí
- Thân máy
- Dây nguồn





HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CHIÊN BẰNG KHÍ NÓNG

1. Cắm phích điện vào ổ điện có nối đất.
2. Kéo lòng nồi ra khỏi thiết bị.
3. Cho thực phẩm vào nồi.
4. Đẩy nồi trở lại vào thân máy.
Lưu ý: Không sử dụng nồi nếu không có giá chiên.
5. Cài đặt thời gian nấu.
6. Một số thực phẩm cần lắc giữa quá trình nấu.

- Mẹo: Bạn có thể cài đặt hẹn giờ bằng một nửa thời gian để nhắc lắc thực phẩm.
7. Khi chuông hẹn giờ kêu, kéo nồi ra.
 8. Kiểm tra thực phẩm đã chín chưa.
 9. Lấy thực phẩm ra bằng cách đặt nồi lên giá chịu nhiệt.
 10. Đổ thực phẩm ra đĩa hoặc tô.
Thiết bị có thể tiếp tục nấu mẻ tiếp theo ngay lập tức.



LƯU Ý

- Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, chắc chắn và ổn định.
- Không sử dụng sai mục đích hoặc trong môi trường chuyên nghiệp.
- Nếu sử dụng sai hướng dẫn, bảo hành có thể bị vô hiệu.
- Luôn rút điện khi không sử dụng.
- Thiết bị cần khoảng 30 phút để nguội trước khi vệ sinh.
- Nồi chiên này sử dụng công nghệ khí nóng, không cần đổ dầu vào nồi.
- Khi sử dụng lần đầu có thể xuất hiện khói nhẹ hoặc mùi lạ. Đây là hiện tượng bình thường.

GỢI Ý SỬ DỤNG

1. Thực phẩm nhỏ cần thời gian nấu ngắn hơn.
2. Lượng thực phẩm nhiều cần thời gian nấu lâu hơn một chút.
3. Lắc thực phẩm trong quá trình nấu giúp chín đều.
4. Có thể thêm một ít dầu vào khoai tây để giòn hơn.
5. Không chiên thực phẩm quá nhiều dầu mỡ.
6. Các món ăn dùng cho lò nướng cũng có thể dùng cho nồi chiên không dầu.

Thực phẩm	Khối lượng	Thời gian	Nhiệt độ
Khoai tây chiên	100–600g	20–25 phút	200°C
Tôm	100–600g	20–25 phút	180°C
Cánh gà	100–500g	15–20 phút	180°C
Thịt xông khói	100–500g	15–20 phút	180°C
Thịt gà	100–500g	25–30 phút	180°C
Cá	100–500g	25–30 phút	200°C
Bánh	100–500g	20–25 phút	160°C



IV VỆ SINH & BẢO TRÌ

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

1. Rút phích cắm và để thiết bị nguội.
2. Lau bên ngoài bằng khăn ẩm.
3. Rửa lòng nồi và giá chiên bằng nước nóng và dung dịch rửa chén.
4. Làm sạch bên trong bằng miếng bọt biển mềm.
5. Dùng bàn chải vệ sinh thanh nhiệt.

BẢO QUẢN

1. Rút điện và để thiết bị nguội.
2. Đảm bảo các bộ phận khô ráo trước khi cất.



THÔNG TIN CẢNH BÁO

1. Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng.
3. Để tránh nguy cơ điện giật, không nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc đế thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
4. CẢNH BÁO: Thiết bị điện này có chức năng gia nhiệt. Các bề mặt, kể cả những bề mặt không phải là bộ phận chức năng, có thể đạt nhiệt độ cao. Do nhiệt độ được cảm nhận khác nhau ở mỗi người, cần THẬN TRỌNG khi sử dụng thiết bị. Chỉ chạm vào thiết bị tại các tay cầm và bề mặt cầm nắm được thiết kế để sử dụng. Sử dụng găng tay cách nhiệt hoặc biện pháp bảo vệ tương tự. Đối với các bề mặt không phải là bề mặt cầm nắm, cần chờ đủ thời gian để chúng nguội trước khi chạm vào.
5. Rút phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để thiết bị nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận.
6. Nếu dây nguồn bị hỏng, dây nguồn phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nhà sản xuất hoặc người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
7. Việc sử dụng các phụ kiện không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây thương tích.
8. Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
9. Không để dây nguồn vắt qua mép bàn hoặc mặt bàn, vì dây có thể tiếp xúc với bề mặt nóng.
10. Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp gas, bếp điện đang nóng hoặc trong lò nướng đang hoạt động.
11. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
12. Luôn kết nối phích cắm với thiết bị trước, sau đó mới cắm dây nguồn vào ổ điện trên tường. Khi muốn ngắt kết nối, chuyển tất cả các nút điều khiển về vị trí "OFF", sau đó rút phích cắm khỏi ổ điện.
13. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:
 - Khu vực nhà bếp cho nhân viên trong cửa hiệu, văn phòng và môi trường làm việc khác
 - Nông trại
 - Bởi các khách hàng trong khách sạn, nhà trọ và môi trường kiểu khu dân cư khác
 - Môi trường kiểu nhà trọ
14. Thiết bị này không thích hợp cho những người (kể cả trẻ em) có năng lực về cơ thể, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ



15. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch thiết bị

16. Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

17.  Bề mặt nóng, chú ý cẩn thận



INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER

MAGIC **AC-163**



Thank you for choosing and supporting MAGIC Vietnam!

We hope that you are satisfied with our product and service, and that we have the opportunity to serve and accompany you and your family.

If you have any feedback or reviews regarding the quality of our product and service, please contact our hotline at **1800 8379** so that we can receive and promptly address them.

In addition, please scan the **Zalo OA** code to activate the electronic warranty, receive additional gifts, and enjoy promotion and **24/7** support from MAGIC.

Once again, thank you, and we are happy to accompany you in cozy meals with your family!

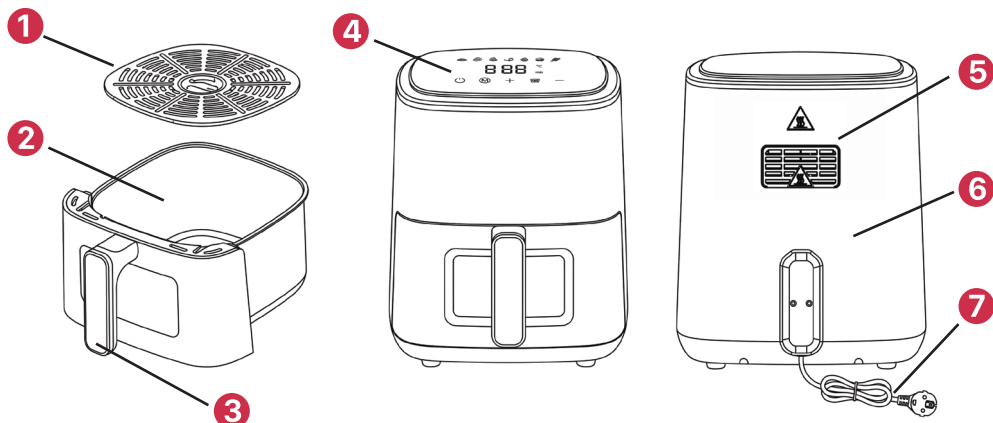
A stylized, cursive script logo for MAGIC. The word "Magic" is written in a fluid, handwritten style, with the letters connected and a long, sweeping tail on the final "c".

I PRODUCT SPECIFICATIONS

Product Name	AIR FRYER	Model	AC-163
Voltage	220-240V (50-60HZ)	Adjustable Temperature	80°C – 200°C
Timer	0 – 60 minutes	Weight	4.3kg
Power	1500W	Dimensions	295x360x301 mm

II PRODUCT STRUCTURE

1. Frying rack
2. Frying pot
3. Handle
4. Control panel
5. Air outlet
6. Main housing
7. Power cord





OPERATING INSTRUCTIONS

HOT AIR FRYING

1. Plug the power cord into a grounded electrical outlet.
2. Pull the frying pot out of the appliance.
3. Place the ingredients into the frying pot.
4. Slide the frying pot back into the main unit.

Note: Do not use the pot without the frying rack inside

5. Set the desired cooking time.
 6. Some ingredients need to be shaken halfway through the cooking process.
- Tip: You can set the timer to half of the

cooking time to remind you to shake the ingredients.

7. When the timer buzzer sounds, pull the pot out.
 8. Check whether the food is fully cooked.
 9. Remove the food by placing the pot on a heat-resistant surface.
 10. Transfer the food to a bowl or plate.
- The appliance can immediately start cooking the next batch.



Important Notes

- Place the appliance on a flat, stable, and even surface.
- Do not use the appliance for purposes other than intended or in professional environments.
- Improper use or failure to follow the instructions may void the warranty.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Allow the appliance to cool down for about 30 minutes before cleaning.
- This air fryer uses hot air circulation technology and does not require oil to be poured into the pot.

When using the appliance for the first time, slight smoke or odor may occur. This is normal.

USAGE TIPS

1. Smaller ingredients usually require a shorter cooking time.
2. Larger quantities of ingredients require slightly longer cooking time.

3. Shaking ingredients during cooking helps achieve more even results.
4. You can add a small amount of oil to fresh potatoes for a crispier texture.
5. Do not cook extremely greasy foods.
6. Foods that can be prepared in an oven can also be cooked in the air fryer.

Food	Quantity	Time	Temperature
French fries	100–600g	20–25 min	200°C
Shrimp	100–600g	20–25 min	180°C
Chicken wings	100–500g	15–20 min	180°C
Bacon	100–500g	15–20 min	180°C
Chicken	100–500g	25–30 min	180°C
Fish	100–500g	25–30 min	200°C
Cake	100–500g	20–25 min	160°C



CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

1. Unplug the appliance and allow it to cool down.
2. Wipe the exterior with a damp cloth.
3. Wash the frying pot and rack with hot water and dishwashing liquid.
4. Clean the interior with a soft sponge.
5. Use a brush to clean the heating element.

STORAGE

1. Unplug the appliance and allow it to cool down.
2. Ensure all parts are clean and dry before storing.



WARNING INFORMATION

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. WARNING: This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. This appliance is intended for household use and similar applications such as:
Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
Farmhouses
By clients in hotels, motels, and other residential-type environments
Bed and breakfast-type environments
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

- 15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 16. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

- 17.  Caution, hot surface.

Quét mã QR Zalo để
KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ



SẢN PHẨM ĐƯỢC NHẬP KHẨU VÀ PHÂN PHỐI ĐỘC QUYỀN BỞI CÔNG TY TNHH TM XNK NGUỒN SỐNG VIỆT

Hồ Chí Minh: 235-237 Đường số 9A, KDC Trung Sơn, Bình Hưng, Bình Chánh, TP. HCM | Bảo hành: 028 7106 5858

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

HOTLINE MUA HÀNG: 1800 8379