

Delites

Nồi chiên không dầu



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

AF-2601

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng sản phẩm

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

- Điện áp: 220-240V ~ 50/60Hz
- Công suất: 1300
- Dung tích lòng nấu chiên: 2.6 lít
- Nhiệt độ nấu: 80°—200°
- Thời gian: 0-60 phút (tùy chỉnh)

BIỆN PHÁP AN TOÀN

Khi sử dụng thiết bị điện, phải tuân thủ những quy định an toàn cơ bản sau:

- Trẻ em từ 8 tuổi hoặc những người bị giảm khả năng vật lý và giác quan cần được hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và nhận thức được nguy hiểm có thể xảy ra. Không để trẻ em dùng thiết bị làm đồ chơi.
- Để thiết bị xa tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi
- Không được ngâm các bộ phận có yếu tố điện và nhiệt trong nước hoặc rửa dưới vòi nước.
- Không để nước hoặc chất lỏng dính vào thiết bị để tránh bị điện giật.
- Luôn đặt thực phẩm nấu vào trong rổ để tránh tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.
- Không che kín khí vào và không khí bên ngoài lỗ trong khi thiết bị đang hoạt động.

- Không đổ chảo bằng dầu vì điều này có thể gây ra hỏa hoạn.
- Không chạm vào bên trong thiết bị trong khi thiết bị đang hoạt động.
- Nhiệt độ của bề mặt tiếp xúc có thể cao khi thiết bị đang hoạt động.

VỆ SINH NỘI CHIÊN

Phải làm sạch nội chiên sau mỗi lần sử dụng.

Chảo, rổ và các thành phần bên trong đều phủ lớp chống dính. Không sử dụng những vật liệu sắc nhọn hoặc chất tẩy quá cao để tránh trầy xước lớp chống dính này.

1. Rút phích cắm điện và để nội chiên nguội dần.

Lưu ý: lấy chảo ra bên ngoài để nội chiên nguội nhanh hơn

2. Lau chùi nội chiên bằng vải ẩm.

3. Làm sạch chảo, khay nướng và rổ chiên bằng nước nóng, một ít xà phòng và miếng chùi rửa mềm.

Lưu ý: có thể rửa bằng máy rửa chén

Mẹo: Nếu vết bẩn dính vào rổ, khay chiên hoặc phía đáy chảo, ngâm chảo trong nước nóng với một ít xà phòng. Đặt rổ vào chảo và ngâm khoảng 10 phút.

1. Làm sạch những thành phần bên trong với nước nóng và miếng chùi rửa mềm.

2. Làm sạch bộ phận làm nóng và không để dính vụn đồ ăn.

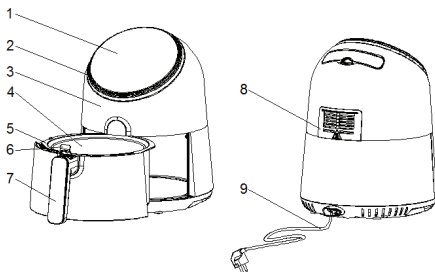
CÁCH SỬ DỤNG NỒI CHIÊN

Thiết bị này được sử dụng trong gia đình và những nơi tương tự như:

- Khu vực bếp ăn của văn phòng
- Trang trại
- Khách sạn, nhà hàng

Nồi chiên không dầu giúp làm chín thức ăn một cách dễ dàng và tốt cho sức khỏe, bằng cách sử dụng luồng khí nóng luân chuyển nhanh và đều khắp bề mặt thức ăn mà không cần dầu chiên.

MÔ TẢ SẢN PHẨM



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

AF-2601

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Nơi điều chỉnh nhiệt độ | 6. Nút mở lấy rổ chiên ra |
| 2. Nắp | 7. Tay cầm |
| 3. Thân nồi | 8. Lỗ thoát khí |
| 4. Rổ chiên/rán | 9. Dây điện |
| 5. Chảo chiên/rán | |

MÔ TẢ SẢN PHẨM

- Không ngâm những bộ phận làm nóng hoặc chứa mạch điện trong nước.
- Không để bất kì chất lỏng nào dính vào bên trong thiết bị để tránh giật điện.
- Để thực phẩm vào trong rổ chiên.
- Không bịt kín lỗ thông khí khi thiết bị đang hoạt động.
- Không được chế dầu vào chảo, nếu không sẽ gây ra phức lửa.
- Không chạm vào bên trong thiết bị khi đang hoạt động.
- Kiểm tra xem nguồn điện sử dụng có tương thích hay không.
- Không sử dụng thiết bị nếu dây điện bị hỏng hoặc hư hỏng.
- Để dây điện ở xa những bề mặt nóng của nồi chiên.
- Không cắm điện hoặc nhấn nút điều chỉnh khi mà tay đang ẩm ướt.
- Không để nồi chiên dựa sát tường hoặc những thiết bị

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

AF-2601

khác. Để cách xa ít nhất 10cm đằng sau, đằng trước và ở trên.

- Không đặt bất kì vật dụng gì ở trên nồi chiên.
- Không sử dụng nồi chiên cho những mục đích khác ngoài nấu nướng.
- Không để nồi chiên hoạt động khi không có người kiểm soát.
- Khi nồi chiên hoạt động, hơi nước sẽ thoát ra từ lỗ thoát khí, chú ý không để tay lại gần để tránh bị phỏng.
- Cẩn thận với hơi nước và khí nóng khi bạn lấy chảo ra khỏi nồi chiên.
- Tất cả bộ phận của nồi chiên đều có thể nóng trong quá trình hoạt động.
- Lập tức rút nguồn điện nếu bạn thấy khói đen thoát ra từ nồi chiên. Chờ cho khói hết rồi mới lấy chảo ra khỏi nồi chiên.
- Bảo đảm nồi chiên được đặt nơi bằng phẳng.
- Nồi chiên được thiết kế cho mục đích sử dụng trong gia đình, nó có thể không thích hợp và an toàn nếu sử dụng cho bếp nơi công sở, nông trại, nhà nghỉ, khách sạn.
- Nếu nồi chiên không được sử dụng đúng cách, chính sách bảo hành sẽ không được áp dụng và không chịu trách nhiệm cho bất kì thiệt hại xảy ra.
- Luôn luôn tháo phích điện khi không sử dụng.
- Nồi chiên cần khoảng 30 phút để làm nguội sau đó mới tiến hành lau chùi.

CHẾ ĐỘ NGẮT ĐIỆN TỰ ĐỘNG

Nồi chiên được trang bị bộ hẹn giờ, khi đồng hồ đếm ngược đến 0, thiết bị có chuông báo và tự động ngắt. Để ngắt thiết bị thủ công, nhấn nút số 1 và giữ lâu hơn 3 giây.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Tháo bỏ các bao bì đóng gói.
2. Tháo các hình dán và nhãn ra khỏi thiết bị.
3. Vệ sinh vỏ chiên, chảo chiên với nước nóng, nước rửa chén và miếng chùi rửa mềm. Bạn cũng có thể sử dụng máy rửa chén để làm sạch các bộ phận này.
4. Lau chùi bên trong và bên ngoài thiết bị với khăn ẩm.

Đây là nồi chiên không sử dụng dầu, đừng đổ dầu hoặc chất béo vào chảo.

CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

1. Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, vững chắc. Không đặt thiết bị trên bề mặt không thể chịu nhiệt.
2. Đặt vỏ chiên vào chảo.
3. Lấy dây điện ra.

Lưu ý:

Không được cho dầu hoặc bất kì chất béo nào vào chảo chiên.

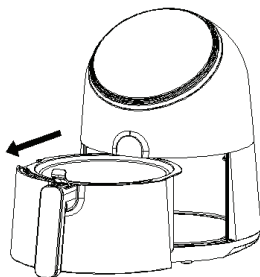
Không được đặt bất cứ vật gì trên nồi chiên, thiết bị tản nhiệt sẽ bị gián đoạn và ảnh hưởng đến kết quả chiên rán.

CÁCH SỬ DỤNG NỒI CHIÊN

Nồi chiên này có thể nấu rất nhiều loại thực phẩm. Hướng dẫn sau đây sẽ giúp bạn hiểu rõ hơn.

Chiên/rán bằng luồng khí nóng

1. Gắn phích cắm vào ổ điện
2. Cẩn thận lấy chảo ra khỏi thiết bị.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

AF-2601

3. Cho thực phẩm vào rổ.

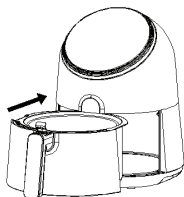


4. Cho chảo vào nồi chiên.

Lưu ý:

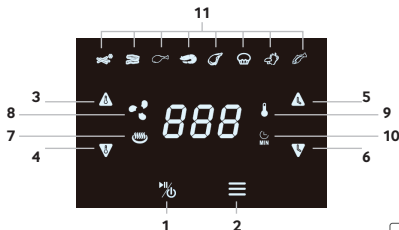
Không sử dụng chảo mà không có rổ, 2 bộ phận này luôn phải hoạt động cùng nhau.

Không chạm vào chảo sau khi sử dụng vì rất nóng. Chỉ chạm vào tay cầm.



5. Xác định thời gian nấu cho từng loại thực phẩm (sẽ được hướng dẫn kĩ ở bên dưới)

6. Điều chỉnh nhiệt độ ở bảng điều khiển như bên dưới.
Cắm điện, đèn sáng lên.



1 – Nút nguồn

Khi các bộ phận được đặt chính xác vị trí, nút nguồn mới sáng lên. Việc nhấn nút nguồn trong hơn 3 giây sẽ mặc định nhiệt độ nấu là 200, thời gian nấu sẽ được đặt là 15 phút. Nhấn nút Nguồn lần thứ hai sẽ bắt đầu quá trình nấu. Nhấn nút nguồn trong 3 giây để cài mặc định chế độ nấu. Khi tắt cả các đèn đều tắt, quạt tản nhiệt ngừng hoạt động.

Trong quá trình nấu, bạn có thể nhấn nút này để dừng hoặc tiếp tục nấu.

2 – Cài chế độ chiên

Chọn biểu tượng cài đặt sẵn cho phép bạn chiên/rán 8 loại thức ăn phổ biến. Sau khi chọn, với thời gian và nhiệt độ đã cài đặt, nồi chiên sẽ bắt đầu hoạt động.

3 và 4: Nút kiểm soát nhiệt độ

Biểu tượng + và – giúp bạn tăng hoặc giảm mỗi lần 5 độ C.

Nhấn giữ nút sẽ giúp bạn thay đổi nhiệt độ nhanh chóng.

Phạm vi nhiệt độ từ 80 độ c – 200 độ C

5 và 6: Nút kiểm soát thời gian

Biểu tượng + và – giúp bạn tăng hoặc giảm thời gian nấu, một lần nhấn nút là một phút. Nhấn giữ nút lâu sẽ giúp bạn thay đổi thời gian nhanh chóng

7 – Đèn giữ ấm thức ăn

8 – Đèn quạt thổi

9 – Đèn nhiệt độ

10 – Đèn thể hiện thời gian

11 – Đèn thể hiện công thức/chế độ nấu

7. Một vài thực phẩm cần phải được lắc đều trong thời gian nấu. Để trở thực phẩm, sử dụng tay cầm và lấy chảo ra khỏi thiết bị, sau đó lắc đều thực phẩm. Sau đó, đặt chảo vào lại nồi chiên.

Chú ý: không được nhấn nút tháo rổ trong quá trình đảo thực phẩm

Để giảm trọng lượng, bạn có thể lấy rổ ra khỏi chảo và chỉ lắc rổ. Để làm vậy, kéo chảo ra khỏi nồi chiên, đặt chảo trên bề mặt chịu nhiệt và nhấn nút tháo rổ.

8. Khi bạn nghe tiếng chuông báo hẹn giờ, thời gian nấu đã xong. Lấy chảo ra khỏi nồi chiên và đặt trên bề mặt chịu nhiệt.

9. Kiểm tra thực phẩm đã được chế biến xong chưa, nếu thực phẩm vẫn chưa chín, đưa chảo vào lại thiết bị và hẹn giờ thêm vài phút.

10. Để lấy thực phẩm ra, lấy chảo ra khỏi nồi chiên và đặt trên bề mặt chịu nhiệt, và sau đó lấy rổ ra khỏi chảo.

Không lật úp khi mà chảo vẫn còn đang gắn với rổ, vì phần dầu thừa ở dưới đáy chảo sẽ chảy ngược vào lại thức ăn. Sau khi chiên/rán, thực phẩm và chảo đều nóng. Lượng hơi nóng sẽ thoát ra nhiều hay ít tùy vào loại thực phẩm mà bạn đã nấu.

12. Đổ thực phẩm trong rổ chiên ra tô hoặc đĩa

Mẹo: Để lấy đồ ăn lớn hoặc dễ vỡ, sử dụng kẹp gấp thức ăn ra khỏi rổ.

13. Khi mẻ thức ăn này đã được chế biến xong, nồi chiên không dầu hoàn toàn sẵn sàng cho mẻ thức ăn tiếp theo.

Bảng dưới đây giúp bạn chọn cài đặt cơ bản cho các loại thực phẩm

Chú ý: thông tin bên dưới đây chỉ là chỉ dẫn đối với các loại thực phẩm cơ bản. Do còn tùy theo nguồn gốc, kích thước, hình dáng cũng như loại thực phẩm, chỉ dẫn này chưa hẳn là tốt nhất và đúng nhất.

Công nghệ Rapid Air làm nóng nhanh không khí bên trong nồi chiên, nếu kéo giỏ/chảo ra khỏi nồi chiên đột ngột trong khi đang nấu rõ ràng sẽ làm ảnh hưởng đến kết quả.

Mẹo:

- Thực phẩm cỡ nhỏ hơn thường tốn ít thời gian chế biến nhanh hơn so với thực phẩm cỡ lớn hơn.
- Lượng thực phẩm nhiều hơn sẽ yêu cầu thời gian chế biến dài hơn, lượng thực phẩm ít hơn thì chỉ cần thời gian chế biến ngắn.
- Lắc các thực phẩm nhỏ trong quá trình nấu sẽ giúp tối ưu hóa và tránh tình trạng thực phẩm không được chín đều.
- Thêm một chút dầu ăn vào khoai tây tươi để giòn hơn, sau đó tiến hành chiên/rán bằng nồi chiên trong vài phút.
- Hạn chế nấu các sản phẩm nhiều dầu mỡ như xúc xích.
- Các loại thức ăn nhanh như snack, bắp rang bơ cũng có thể nấu trong nồi chiên.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

AF-2601

- Lượng khoai tây chiên nên tối đa là 500 grams để bảo đảm độ giòn.
- Sử dụng thực phẩm sơ chế sẵn để nấu nhanh chóng và dễ dàng.
- Có thể nướng bánh bông lan hoặc bánh quy bơ.
- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu để hâm nóng thực phẩm. Để hâm nóng, đặt nhiệt độ ở mức 150 độ C lên đến 10p.

Loại thức ăn	Lượng thức ăn (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc/trở thức ăn	Ghi chú
Khoai tây chiên					
Mỏng	300-400	18-20	200	Có	
Dầy	300-400	20-25	200	Có	
Thịt					
Bò	100-500	10-15	180		
Heo	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Xúc xích	100-500	13-15	200		
Thịt đùi	100-500	25-30	180		
Ức gà	100-500	15-20	180		
Đồ ăn vặt					
Chả giò/chả rế	100-400	8-10	200	Có	
Gà viên	100-500	6-10	200	Có	
Cá viên	100-400	6-10	200		

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

AF-2601

	100-400	180			
	100-400	160			
	300	160			Dùng vỉ nướng
	400	180			Dùng vỉ nướng/ đĩa nướng trong lò
	300	200			Dùng vỉ nướng
	400	160			Dùng vỉ nướng/ đĩa nướng trong lò

Thêm 3 phút vào thời gian nấu nếu nồi chiên đang nguội do chưa sử dụng.

BẢO QUẢN

1. Rút phích cắm điện ra khỏi nồi chiên và để nguội dần
2. Đảm bảo các bộ phận đều sạch và khô ráo

TÁI CHẾ

Không vứt thiết bị cùng với các chất thải gia đình khác. Hãy đem thiết bị đến các điểm thu gom tái chế. Bằng cách như vậy, bạn đã giúp bảo vệ môi trường

DỊCH VỤ BẢO HÀNH

Nếu bạn cần bất cứ thông tin về dịch vụ bảo hành hoặc bạn đang gặp vấn đề về thiết bị này, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ bảo hành được ủy quyền.

MỘT SỐ CÁCH KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Sự cố	Nguyên nhân (có thể)	Giải pháp
Nồi chiên không hoạt động	Thiết bị không được cắm điện	Cắm phích cắm vào ổ điện có tiếp đất
	Bạn vẫn chưa đặt bộ hẹn giờ	Chọn nút thiết lập thời gian
Thực phẩm không được chiên/rán chín	Lượng thực phẩm trong rổ quá nhiều	Lấy bớt thực phẩm ra để chiên chín đều
	Chỉnh nhiệt độ quá thấp	Chỉnh lại nhiệt độ
	Thời gian nấu chưa đủ	Chỉnh thêm thời gian nấu
Thực phẩm không được chiên/rán đều	Một số loại thực phẩm cần được lấy ra lắc hoặc trở lại trong quá trình nấu	Nhất nút tạm ngưng để lấy ra lắc hoặc trở lại trong quá trình nấu.
Thức ăn không được giòn	Bạn đã sử dụng loại thức ăn nhanh chỉ phù hợp với rán ngập dầu truyền thống	Thử dùng với lò vi sóng hoặc quét một ít dầu ăn vào thực phẩm để rán giòn hơn
Lắp các bộ phận vào nồi không khít	Có quá nhiều thực phẩm trong rổ	Lấy bớt thực phẩm ra.
	Rổ được đặt trong nồi không đúng kiểu.	Đẩy rổ xuống nồi cho đến khi nghe tiếng click
Khói trắng thoát ra từ nồi chiên	Bạn đang chế biến nguyên liệu chứa nhiều chất béo	Khi bạn rán thực phẩm có nhiều chất béo bằng nồi chiên không dầu, một lượng lớn dầu sẽ chảy vào nồi. Dầu tạo ra khói trắng và nồi có thể nóng hơn so với bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến nồi chiên hoặc kết quả chiên thức ăn.
	Nồi vẫn chứa chất cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ trong nồi nóng lên. Bảo đảm rằng bạn làm sạch nồi đúng cách sau mỗi lần sử dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

AF-2601

Sự cố	Nguyên nhân (có thể)	Giải pháp
Khoai tây tươi không được rán chín đều	Bạn sơ chế khoai tây không đúng cách trước khi rán.	Ngâm khoai tây trong nước ít nhất 30 phút, lấy khoai tây ra và thấm khô bằng giấy ăn.
	Bạn dùng không đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và bảo đảm rằng khoai tây vẫn còn rắn chắc khi rán.
Khoai tây không giòn sau khi rán	Độ giòn của khoai tây rán phụ thuộc vào lượng dầu và nước có trong khoai tây	Bảo đảm bạn làm khô ráo khoai tây đúng cách trước khi thêm dầu ăn.
		Cắt các thanh khoai tây nhỏ hơn để được rán giòn hơn.
		Thêm một ít dầu ăn để có được khoai tây rán giòn hơn.



XỬ LÝ SẢN PHẨM KHI BỊ HƯ HỎNG KHÔNG SỬ DỤNG ĐƯỢC NỮA

Biểu tượng này cho thấy sản phẩm này không thể xử lý như rác thải sinh hoạt tại nhà. Để ngăn chặn tác hại đến môi trường và sức khỏe con người từ việc xử lý rác thải một cách bừa bãi. Sản phẩm cần được tái chế để tái sử dụng nhằm bảo vệ môi trường, tái sử dụng bền vững các nguồn tài nguyên.

Vui lòng liên hệ với các cửa hàng mua lại hoặc cửa hàng đã bán sản phẩm để họ có thể tái chế sản phẩm này một cách an toàn cho môi trường.

CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH

1. TRƯỜNG HỢP SẢN PHẨM BỊ LỖI (DO NHÀ SẢN XUẤT)

1 đổi 1 trong 12 tháng (cùng model, cùng màu,...).

Trường hợp sản phẩm đổi hết hàng:

- Khách hàng được đổi sản phẩm tương đương cùng nhóm hàng (có giá trị > 50% giá trị của sản phẩm lỗi, bù hoặc hoàn tiền phần chênh lệch nếu có).
- Khách hàng được hoàn lại 80% trên giá trên hóa đơn trừ thêm 5%/tháng kể từ tháng thứ 2 trở đi (tháng thứ 2 sẽ hoàn lại 75% giá trên hóa đơn, tháng thứ 3 sẽ hoàn lại 70%...).

1. ĐIỀU KIỆN ĐỔI TRẢ:

- Còn đầy đủ hộp sản phẩm, phiếu bảo hành (nếu có), phụ kiện đi kèm (nếu có, còn sử dụng được), quà khuyến mãi (nếu có)
- Trường hợp thiếu các điều kiện trên: thu phí theo qui định (mỗi món trừ tối đa 5% giá trị tổng hóa đơn). Ngoài ra, KHÔNG thu thêm bất kỳ phí nào khác.

PHIẾU BẢO HÀNH

Số hóa đơn.....

Ngày tháng năm

Khách hàng:.....Điện thoại:.....

Địa chỉ:.....

Tên sản phẩm:.....

Model:.....

Cửa hàng:.....Đt:.....

Delites

Nồi chiên không dầu

TRUNG TÂM BẢO HÀNH:

Hệ thống siêu thị Điện máy XANH trên toàn quốc
Website: <https://www.dienmayxanh.com>



INQUIRY CALL CENTER
MỌI THẮC MẮC VUI LÒNG LIÊN HỆ

1800 1061