



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU



Model: FAF – 4.0M

Lời giới thiệu

“Với hơn 60 năm kinh nghiệm và được mệnh danh là “ngân hàng nhiệt thế giới”, tập đoàn Ferroli luôn đi đầu trong các giải pháp về nhiệt. Dấu ấn công nghệ tiên tiến của Ferroli được thể hiện trong mọi sản phẩm, từ những nồi hơi công nghiệp sử dụng khí gas, hệ thống thông gió trung tâm cho đến các sản phẩm bình nước nóng, bếp từ, máy hút mùi và các thiết bị gia dụng khác. Dòng sản phẩm nồi chiên không dầu của Ferroli được tập trung nghiên cứu và phát triển dành cho khách hàng Châu Á và thị trường Việt Nam. Nồi chiên không dầu Ferroli là giải pháp nấu ăn lành mạnh giúp chiên rán đồ ăn một cách nhanh chóng mà không cần dầu mỡ. Thiết kế hiện đại cùng 2 núm vặn điều chỉnh nhiệt độ và thời gian dễ dàng. Lòng nồi tráng men chống dính cao cấp an toàn với nhiệt độ cao. Công nghệ Rapid Air không những giúp thực phẩm chín đều mà còn loại bỏ đến 80% lượng mỡ có sẵn. Sản phẩm nồi chiên không dầu của Ferroli chắc chắn đem đến cho bạn và gia đình những món ăn thơm ngon và tốt cho sức khỏe.”

HƯỚNG DẪN AN TOÀN



Cảnh báo: Nhiệt độ bề mặt của thiết bị khi hoạt động sẽ tăng cao, xin vui lòng chú ý để tránh xảy ra thương tích do bỏng hoặc hư hại các thiết bị khác khi tiếp xúc trực tiếp với thiết bị.

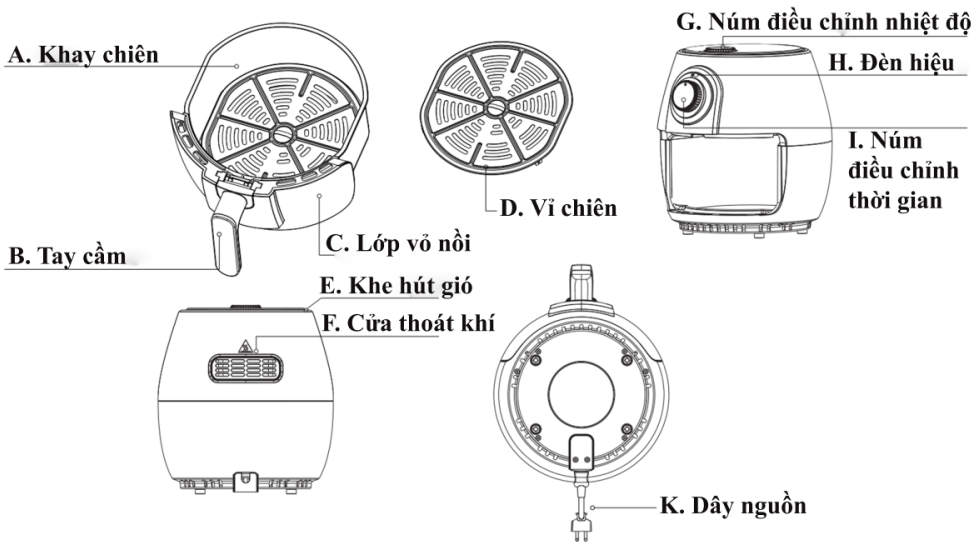
- Tham khảo và giữ lại hướng dẫn sử dụng này.
- Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt và vận hành thiết bị nhằm mục đích đảm bảo an toàn cho người sử dụng, đảm bảo chế độ bảo hành.

1. Sử dụng thiết bị đúng nguồn điện áp đã được ghi trên tem thông số kỹ thuật.
2. Trước khi sử dụng lần đầu tiên cần bóc bỏ lớp túi bóng, bỏ các phụ kiện đi kèm (nếu có) ra ngoài nồi chiên.
3. Không nên để dây nguồn chạm vào bất kì bề mặt có nhiệt độ cao.
4. Không nên sử dụng thiết bị gần quần áo hoặc các vận dụng dễ biến dạng vì nhiệt hoặc dễ cháy.
5. Không vặn núm điều chỉnh thời gian ngược chiều kim đồng hồ. Khi bộ cài đặt thời gian của nồi chiên bị lỗi cần kiểm tra, không nên sử dụng.
6. Khi nồi chiên thực phẩm có chất béo hoặc nhiều dầu nên để nồi ở nơi thoáng khí để nồi trao đổi nhiệt với môi trường được tốt nhất.
7. Khi thiết bị gặp lỗi cần rút nguồn điện và liên hệ đến nhà cung cấp.
8. Thiết bị cần được giảm bớt nhiệt độ trong khoảng 30 phút trước khi ngắt nguồn và vệ sinh.
9. **Chú ý:** Một số thành phần của thiết bị sẽ trở nên rất nóng và có thể gây bỏng khi hoạt động. Cần chú ý đặc biệt khi có trẻ em hoặc người nhạy cảm, dễ bị thương cơ mặt.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Điện áp	Công suất (W)	Dung tích (L)	Kích thước (mm)
FAF-4.0M	220 V / 50 Hz	1400	4.0	270 x 335 x 290

CẤU TẠO SẢN PHẨM



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Hướng dẫn vận hành:

1. Tháo khay chiên và vỉ chiên ra khỏi nồi chiên.
2. Cho thực phẩm vào trong khay chiên với định mức hợp lý.
3. Lắp khay chiên vào nồi chiên và cắm nguồn điện.
4. Vận núm điều chỉnh nhiệt độ thích hợp cho thực phẩm cần chiên.
5. Vận núm điều chỉnh thời gian chiên. Đèn báo nồi đang hoạt động sẽ sáng. Lưu ý không vận núm điều chỉnh thời gian ngược chiều kim đồng hồ
6. Sau khi hoàn tất việc nấu nướng thì chuông báo sẽ reo. Cần lấy hết thực phẩm có trong nồi chiên (cần chú ý để tránh bị bỏng) và vệ sinh nồi sạch sẽ.

SỰ CỐ THƯỜNG GẶP

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động	1. Dây nguồn không được cắm hoặc không đúng cách. 2. Chưa vận hành thiết bị.	1. Cắm dây nguồn đúng cách 2. Vận hành theo hướng dẫn sử dụng
Đồ chiên không chín hoàn toàn	1. Có quá nhiều đồ trong khoang chiên. 2. Nhiệt độ chiên thấp. 3. Thời gian chiên ngắn.	1. Đặt đồ chiên vừa đủ 2. Điều chỉnh nhiệt độ hợp lý 3. Điều chỉnh thời gian hợp lý
Đồ chiên không đều	Thực phẩm không được đảo, khuấy.	Cần đảo khuấy hợp lý trong quá trình chiên
Đồ ăn nhanh chiên không giòn	Chưa được thái lát mỏng hoặc cấu trúc đồ ăn khác với thông thường	Dùng đồ ăn nhanh thông thường, hoặc quét một lớp dầu mỏng lên đồ ăn nhanh đó.
Không đặt khay chiên đúng vị trí	1. Tay cầm rõ chiên không đặt đúng chỗ. 2. Đồ ăn còn sót trong nồi chiên. 3. Quá nhiều đồ chiên trong rõ chiên	Lắp đặt rõ chiên đúng cách, lượng thực phẩm để chiên cần đúng liều lượng.
Khói trắng bốc ra ngoài thiết bị	1. Bạn đang chiên thức ăn nhiều dầu mỡ 2. Rõ chiên còn dư thừa dầu ăn	1. Điều này là bình thường, thiết bị không lỗi. 2. Vệ sinh nồi chiên.

Nếu có bất kì vấn đề thắc mắc về sản phẩm, người sử dụng vui lòng liên hệ với nhà cung cấp để được giải quyết.

HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT MỘT SỐ MÓN ĂN CƠ BẢN

Món	Định lượng (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lật, đảo bề mặt	Thêm phụ liệu
Khoai tây thái lát mỏng	300 - 700	12 - 16	200	✓	
Bánh khoai	250	15 - 18	180		Thêm ½ muỗng dầu
Khoai tây xay	500	18 - 22	180		Thêm ½ muỗng dầu
Thịt bò nướng	100 - 500	8 - 12	180	✓	Thêm ½ muỗng dầu
Sườn lợn	100 - 500	10 - 14	180	✓	
Hamburger	100 - 500	7 - 14	180	✓	Thêm ½ muỗng dầu

Món	Định lượng (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lật, đảo bề mặt	Thêm phụ liệu
Xúc xích	100 - 500	13 - 15	200	✓	Thêm ½ muỗng dầu
Đùi gà	100 - 500	18 - 22	180	✓	Thêm ½ muỗng dầu
Ức gà	100 - 500	10 - 15	180		
Giò, chả	100 - 400	8 - 10	200	✓	Thêm ½ muỗng dầu
Gà chín để đông	100-500	6 - 10	200	✓	Thêm ½ muỗng dầu
Cá cắt khúc	100 - 400	6 - 10	200		Thêm ½ muỗng dầu
Đồ ăn nhanh kèm phô mai	100 - 400	8 - 10	200		Thêm ½ muỗng dầu
Các loại rau củ	100 - 400	10	180		

VỆ SINH THIẾT BỊ

1. Trước khi vệ sinh nồi chiên, vui lòng ngắt nguồn điện khỏi thiết bị khi thiết bị đã nguội hoàn toàn.
2. Nếu có dầu ở nồi chiên hãy lau bằng vải ẩm mềm ngâm nước rửa chén.
3. Khay chiên và phụ kiện đi kèm (nếu có) cần được lấy ra và sau đó làm sạch bằng nước.
4. Không nhúng toàn bộ nồi chiên vào nước hoặc chất lỏng để làm sạch để tránh nguy cơ bị chập, hỏng chức năng.
5. Sau khi làm sạch, thiết bị cần được sấy khô và để nơi thoáng mát.



Sản phẩm không phải là rác thải sinh hoạt, chính vì thế khi loại bỏ cần được phân loại rác thải – việc làm này của các bạn đã góp phần lớn giảm thiểu lượng rác thải vứt bỏ xuống biển, mang đi chôn hoặc xử lý bằng lò đốt, từ đó giảm thiểu được các tác động tiềm ẩn xấu đối với sức khỏe con người và môi trường thiên nhiên xung quanh.

Hãy hành động vì một tương lai xanh – sạch – đẹp.