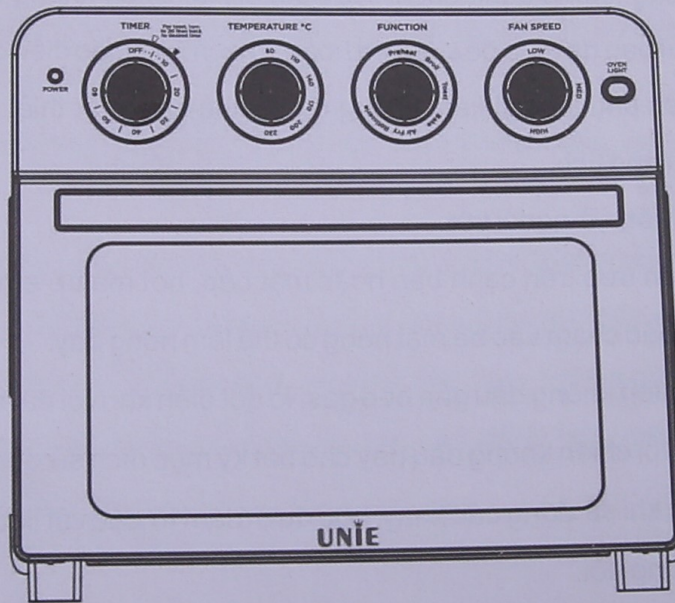


UNIE

Q37

Hướng dẫn sử dụng

Nồi chiên không dầu



220V 50Hz 1700W 25L

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Khi sử dụng một thiết bị điện, cần phải tuân thủ các hướng dẫn phòng ngừa an toàn, bao gồm các nội dung như sau:

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.
2. Rút phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng và trước khi vệ sinh thiết bị, để nồi nguội trước khi vệ sinh, tháo hoặc lắp các bộ phận.
3. Không chạm vào bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm hoặc nút vặn của thiết bị.
4. Để tránh bị điện giật, không đặt bất kỳ bộ phận nào của Nồi chiên không dầu vào trong nước hoặc chất lỏng khác. Xem hướng dẫn vệ sinh thiết bị.
5. Không để trẻ em hoặc người bị khuyết tật tiếp xúc gần hoặc sử dụng thiết bị này.
6. Không sử dụng thiết bị khi dây hoặc phích cắm điện bị hỏng hoặc sau khi thiết bị bị trục trặc, bị rơi hoặc động không đúng cách. Trả thiết bị Nồi chiên không dầu cho cửa hàng hoặc nhà bán lẻ nơi bạn đã mua để kiểm tra hoặc sửa chữa, hoặc điều chỉnh thiết bị.
7. Việc sử dụng các phụ kiện đi kèm không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị sử dụng có thể gây thương tích.
8. Không sử dụng thiết bị ở ngoài trời.
9. Không để dây điện treo trên cạnh bàn hoặc mặt bếp, nơi mà trẻ em hoặc thú cưng có thể vô tình kéo rơi hoặc chạm vào bề mặt nóng có thể làm hỏng dây.
10. Không đặt Nồi chiên không dầu gần bếp gas, lò đốt điện khi Nồi đã nóng.
11. Không sử dụng Nồi chiên không dầu này cho bất kỳ mục đích sử dụng nào khác.
12. Hết sức cẩn thận khi sử dụng các khay, hộp được làm từ các vật liệu không phải là kim loại hoặc thủy tinh trong nồi.
13. Để tránh bị bỏng, cần phải thận trọng khi di chuyển các phụ kiện của Nồi chiên không dầu hoặc xử lý dầu nóng.
14. Khi không sử dụng, luôn phải rút phích cắm thiết bị. Không để bất kỳ vật liệu nào khác ngoài các phụ kiện nồi chiên do nhà sản xuất khuyến nghị trong Nồi chiên không dầu này.

15. Không đặt bất kỳ những vật liệu sau vào trong Nồi chiên không dầu: giấy, bìa cứng, nhựa và các sản phẩm tương tự.

16. Không phủ khay đỡ mảnh vụn hoặc bất kỳ bộ phận nào của lò bằng giấy kim loại. Việc này có thể gây quá nhiệt cho lò.

17. Không cho thực phẩm quá lớn hoặc dụng cụ kim loại vào trong Nồi chiên không dầu, bởi chúng có thể gây hỏa hoạn hoặc điện giật.

18. Có thể xảy ra hỏa hoạn nếu Nồi chiên không dầu bị che phủ, tiếp xúc hoặc để gần vật liệu dễ cháy, gồm mảnh rèm, rèm cửa, màn cửa, khăn và những thứ tương tự, khi đang hoạt động.

19. Không dùng miếng cọ rửa kim loại để vệ sinh thiết bị vì có thể gây xước và chạm vào các bộ phận điện, gây nguy cơ bị điện giật.

20. Không lấy thức ăn ra khi Nồi chiên không dầu đang được cắm điện.

21. Cảnh báo: Để tránh nguy cơ xảy ra hỏa hoạn, KHÔNG được bỏ mặc Nồi chiên không dầu khi đang sử dụng.

22. Cài đặt nhiệt độ ở mức được khuyến cáo đối với các món nấu, nướng, quay và chiên không dầu.

23. Không được đặt dụng cụ nấu ăn hoặc khay nướng bánh trên cửa kính.

24. Không sử dụng thiết bị trong kho hoặc dưới tủ âm tường. Khi bảo quản trong kho, luôn rút phích cắm của thiết bị khỏi ổ cắm điện vì có thể gây nguy cơ hỏa hoạn.

25. Xoay núm hẹn giờ Lò nướng từ BẬT sang vị trí TẮT để tắt Nồi chiên không dầu, sau đó rút phích cắm khỏi ổ điện trên tường.

GIỮ GÌN HƯỚNG DẪN NÀY

Xin vui lòng đọc và giữ các hướng dẫn này để tiện sử dụng. Những hướng dẫn này sẽ giúp bạn sử dụng Nồi chiên không dầu để đạt được kết quả chuyên nghiệp, phù hợp nhất.

HƯỚNG DẪN VỀ DÂY NGUỒN

Lò được trang bị một dây nguồn ngắn để giảm rủi ro do bị vướng vào hoặc vấp do dây dài.

Có thể sử dụng dây nguồn có thể tháo rời dài hơn hoặc dây nối dài.

Nếu sử dụng dây nối dài:

1. Công suất định mức được đánh dấu của dây nối dài ít nhất phải bằng công suất định mức của thiết bị.

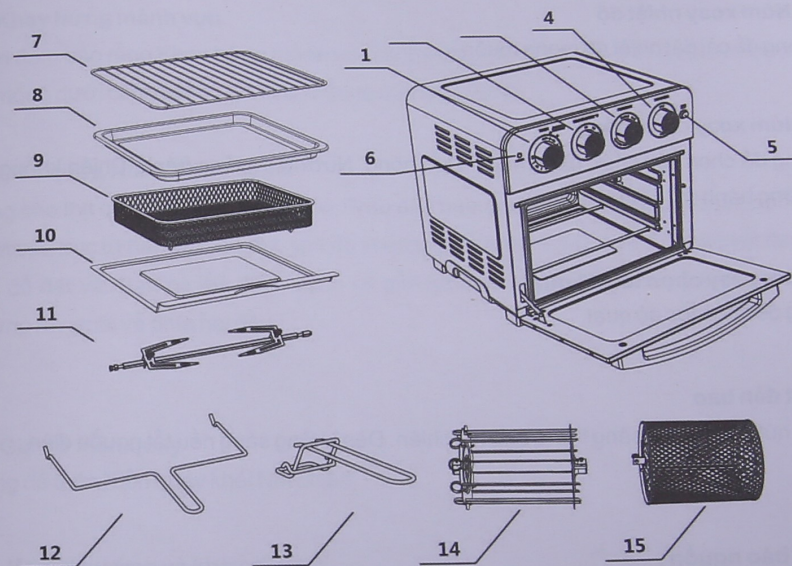
2. Dây nối dài cần phải được bố trí dài hơn để nó không bị rủ xuống mặt bàn, mà trẻ em có thể bị vấp ngã ngoài ý muốn hoặc kéo rơi.

CHỈ SỬ DỤNG TRONG NHÀ

KHÔNG DÙNG CHO MỤC ĐÍCH THƯƠNG MẠI

CẤU TẠO CỦA SẢN PHẨM

CÁC BỘ PHẬN



1. Núm xoay hẹn giờ

3. Núm xoay chức năng

5. Núm đèn báo

7. Ví nướng

9. Rổ chiên

11. Xiên quay

13. Kẹp ví nướng và khay nướng

15. Lồng quay

2. Núm xoay nhiệt độ

4. Núm xoay lựa chọn tốc độ quạt

6. Đèn báo nguồn

8. Khay nướng

10. Khay hứng mảnh vụn

12. Giá đỡ xiên quay

14. Khay xiên quay

ĐẶC TÍNH CỦA SẢN PHẨM

1. Núm xoay hẹn giờ

Để cài đặt thời gian mong muốn đối với tất cả mọi chức năng ngoại trừ Nướng bánh mì. Khi cài đặt hẹn giờ, phải bật nguồn và bắt đầu quá trình nấu. Khi hết thời gian hẹn giờ, nồi sẽ ngắt điện.

2. Núm xoay nhiệt độ

Dùng để cài đặt nhiệt độ mong muốn.

3. Núm xoay chức năng

Dùng để chọn các chức năng nấu – Đun nóng, Nướng, Nướng bánh, Chiên không dầu, Nướng bánh mì, Quay.

4. Núm xoay chọn tốc độ quạt

Dùng để chọn tốc độ quạt.

5. Nút đèn báo

Nhấn nút để bật đèn sáng bên trong nồi chiên. Đèn không sáng nếu tắt nguồn điện.

6. Đèn báo nguồn

Đèn báo sẽ sáng và vẫn sáng trong quá trình sử dụng.

7. Vị nướng

Có thể sử dụng vị nướng tại ba vị trí đỡ: dưới cùng, giữa và trên cùng. Xem "Vị trí Vị nướng" trong hướng dẫn này. Nói chung, vị trí trên cùng dùng để Nướng, vị trí ở giữa dùng để Chiên không dầu và Nướng bánh mì, và vị trí cuối cùng dùng để nướng bánh.

8. Khay nướng

Khay nướng có thể được đặt ở bất kỳ vị trí nào trong ba vị trí đỡ.

9. Rổ chiên

Rổ chiên có các mắt xích nhỏ để cho phép không khí đi qua rổ làm chín đều thức ăn. Rổ chiên chỉ có thể được sử dụng cùng với Khay nướng hoặc Vị nướng. Nên đặt rổ chiên ở vị trí đỡ ở giữa trừ khi có công thức khác.

10. Khay hứng mảnh vụn

Luôn đảm bảo rằng Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời được đặt bên dưới các bộ phận làm nóng dưới cùng bất cứ khi nào lò đang được sử dụng.

11. Xiên quay, Nĩa & Vít cố định

Dùng cho thịt quay và gà nguyên con. Trục dọc theo chiều dọc qua thịt và trung tâm. Nĩa trượt vào trục từ hai đầu vào thịt, sau đó khóa tại chỗ bằng Vít cố định. Có các vết lõm trên trục để đặt vít. Bạn có thể điều chỉnh vít gần giữa hơn nếu cần, nhưng không bao giờ hướng ra ngoài về phía hai đầu.

12. Giá đỡ xiên quay

Dùng để tháo Xiên quay khỏi Nồi chiên.

13. Kẹp vỉ nướng và khay nướng

Dùng để tháo Khay nướng ra khỏi Nồi chiên.

14. Khay xiên quay

Dùng cho thịt nướng hoặc BBQ.

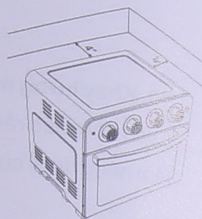
15. Lồng quay

Dùng cho bắp rang bơ hoặc khoai tây chiên.

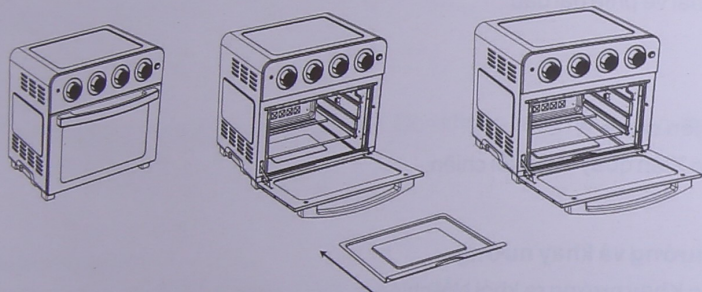
Lưu ý: để lắp đặt khay xiên quay / Lồng quay, đặt cả hai bánh xiên vào mỗi đầu của Xiên quay (hai bên đối diện) sau đó siết chặt vít. Khi thức ăn đã được đặt vào từng xiên hoặc que, hãy trượt từng phần vào các cạnh của bánh xe thông qua các khe xiên được chỉ định. Bắt đầu từ đầu nhọn của xiên (phía dưới) và sau khi nó được đặt, hãy làm tương tự với phần mắt lưới trên bánh khác để khóa hoàn toàn xiên vào giá đỡ.

Hướng dẫn sử dụng các phụ kiện

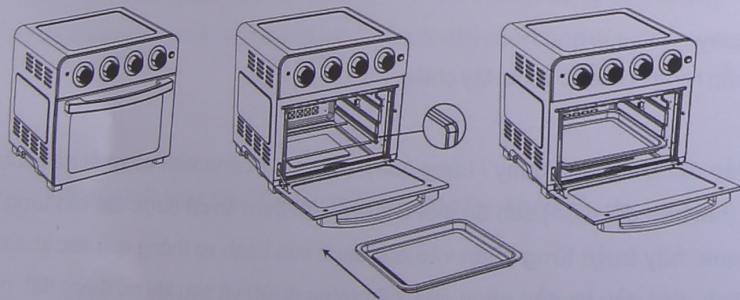
1. Đặt Nồi chiên không dầu lên một bề mặt phẳng.
Trước khi sử dụng Nồi chiên, để nồi cách tường hoặc bất kỳ đồ vật nào 4 inch.
Không sử dụng trên bề mặt có nhiệt độ cao.



2. Khay hứng mảnh vụn
Mở cửa trước, đặt khay hứng mảnh vụn vào trong nồi theo hướng được ghi như trong hình dưới đây:

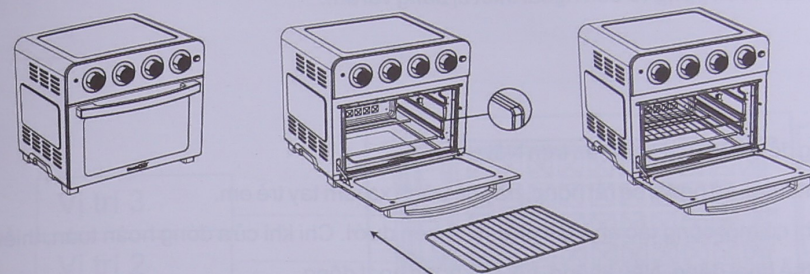


3. Khay nướng
Đặt thức ăn vào trong khay và đặt khay vào nồi nướng, sau đó đóng cửa lại.



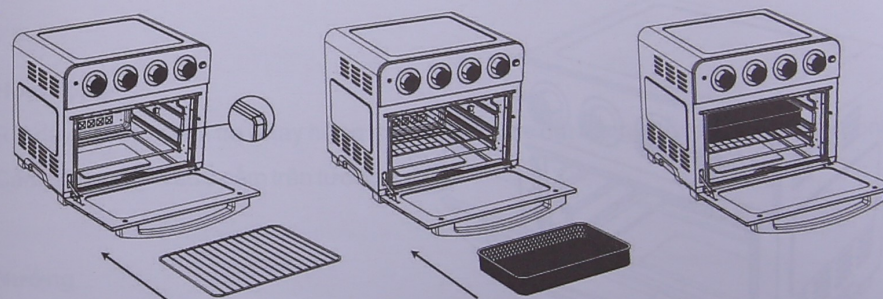
4. Ví nướng

Đặt ví nướng vào trong nồi theo hướng được ghi như trong hình dưới đây:



5. Rổ chiên

Đặt ví nướng vào trong nồi, sau đó đặt thức ăn vào trong rổ lưới và đặt rổ lên ví nướng.



Lưu ý:

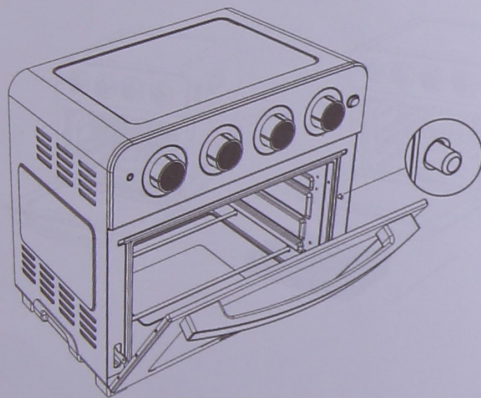
- * Rổ chiên phải được sử dụng cùng với ví nướng
- * Chọn đúng phụ kiện cho những mục đích nấu khác nhau.
- * Dùng găng tay để lấy khay hứng mảnh vụn, khay nướng, ví nướng và rổ nướng ra khỏi nồi sau khi chín đồ ăn.
- * Luôn luôn đặt khay hứng mảnh vụn ở dưới cùng của buồng nấu để hứng dầu từ đồ chiên.

Trước khi sử dụng lần đầu

1. Dỡ toàn bộ vật liệu đóng gói, bao bì và nhãn dán.
2. Vệ sinh tất cả các phụ kiện bằng nước nóng, chất làm sạch và miếng cọ rửa không gây trầy xước.
3. Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải ẩm.

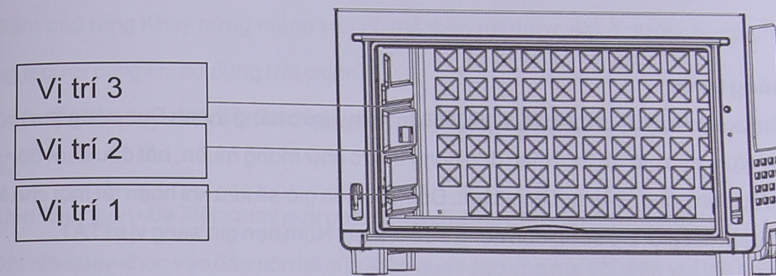
Lưu ý

- * Không để các đồ vật khác lên trên Nồi chiên.
- * Khi sử dụng, vỏ ngoài sẽ rất nóng, hãy để tránh xa tầm tay trẻ em.
- * Thiết bị có một công tắc an toàn như hình bên dưới. Chỉ khi cửa đóng hoàn toàn, thiết bị mới có thể hoạt động. Nếu không, nồi sẽ không hoạt động.



Vị trí Khay / Vỉ nướng

Nồi chiên có ba vị trí khay/vỉ nướng: Vị trí 1 (dưới cùng), Vị trí 2 (ở giữa), Vị trí 3 (trên cùng). Thông thường nên đặt khay hoặc vỉ nướng ở vị trí 2 (ở giữa) để đạt được kết quả tốt nhất.



Hoạt động

Rút dây nguồn. Kiểm tra Khay hứng mảnh vụn được đặt đúng chỗ và không có gì trong lò. Cắm dây nguồn vào ổ cắm trên tường.

Nướng

Xoay núm chức năng sang chế độ Nướng. Xoay núm nhiệt độ sang chế độ Nướng (230°C). Sau đó, xoay núm hẹn giờ để đặt thời gian nấu mong muốn, sau đó bật nồi chiên và bắt đầu nướng. Đèn nguồn sẽ sáng. Đồng hồ hẹn giờ sẽ kêu khi hoàn tất một chu kỳ và nồi sẽ tắt khi hết giờ. Để dừng nướng, xoay núm hẹn giờ sang vị trí TẮT.

Mẹo nướng:

Không sử dụng khay nướng bằng thủy tinh để nướng.

Luôn để mắt đến đồ ăn – bởi chúng có thể bị cháy rất nhanh trong khi nướng.

Nướng bánh

Đặt chức năng thành Nướng bánh. Xoay núm nhiệt độ về nhiệt độ mong muốn. Sau đó, xoay Núm hẹn giờ đến thời gian nấu mong muốn để khởi động nồi và bắt đầu nướng (Nên làm nóng nồi 5 phút trước khi nướng. Cộng thời gian này vào tổng thời gian nướng). Đèn nguồn sẽ bật. Đồng hồ hẹn giờ sẽ kêu khi hoàn tất một chu kỳ và nồi sẽ tắt khi hết giờ. Đặt khay ở vị trí 2 để nướng. Đối với gà hoặc các đồ có kích thước lớn khác, khay có thể ở Vị trí 1. Để dừng hoạt động, xoay Núm hẹn giờ sang vị trí TẮT.

Đun nóng trước

Đặt núm xoay nhiệt độ ở mức 80°C. Đặt Núm xoay chức năng thành Đun nóng trước. Sau đó xoay Núm hẹn giờ tới thời gian đun nóng trước như mong muốn, bắt đầu khởi động nồi và bắt đầu đun nóng. Đèn nguồn sẽ bật. Đồng hồ hẹn giờ sẽ kêu khi hoàn tất một chu kỳ và nồi sẽ tắt khi hết giờ. Để dừng đun nóng trước, xoay Núm hẹn giờ sang vị trí TẮT.

Nướng bánh mì

Đặt vỉ nướng vào Vị trí 2. Nếu nướng hai miếng bánh mì, đặt chúng vào giữa Vỉ nướng. Bốn miếng nên đặt cách đều nhau – hai miếng ở phía trước và hai miếng ở phía sau. Sáu miếng nên đặt cách đều nhau – ba miếng ở phía trước, ba miếng ở phía sau. Xoay núm Chức năng thành nướng bánh mì. Cài đặt Núm nhiệt độ thành Nướng bánh mì/Nướng. Xoay Núm nướng vàng đậm sang cài đặt mong muốn từ sáng sang tối trong những cài đặt đã đánh dấu để bật nồi chiên và bắt đầu nướng bánh mì. Đèn nguồn sẽ bật. Khi nướng xong, đồng hồ hẹn giờ sẽ kêu và tắt. Để dừng nướng bánh mì, Xoay Núm nướng vàng đậm sang vị trí TẮT.

Chiên không dầu

Đặt rổ chiên lên trên Khay nướng hoặc Vỉ nướng. Chiên không dầu ở vị trí giá đỡ 2. Cài đặt Núm chức năng sang chế độ Chiên không dầu. Cài đặt Núm nhiệt độ thành nhiệt độ mong muốn. Sau đó xoay Núm hẹn giờ theo thời gian nấu mong muốn để bật nồi chiên và bắt đầu chiên không dầu. Đèn nguồn sẽ bật. Đồng hồ hẹn giờ sẽ kêu khi hoàn tất một chu kỳ và nồi sẽ tắt khi hết giờ. Để dừng Chiên không dầu, xoay Núm hẹn giờ sang vị trí TẮT.

Quay

Làm nóng thức ăn với 4 yếu tố hàng đầu và tốc độ quạt thấp, nấu trong khi Xiên quay quay gà hoặc thịt nướng. Giữ cho thức ăn giòn ở bên ngoài, ngon ngọt ở bên trong và chín đều.

1. Đặt nồi chiên không dầu trên một bề mặt bằng phẳng, chắc chắn. Đảm bảo rằng nồi chiên cách tường và các vật dụng khác từ 2 đến 4 inch.
2. Đảm bảo rằng Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời được đặt ở dưới các bộ phận làm nóng ở dưới cùng khi sử dụng Nồi chiên.
3. Đặt một nĩa quay vào cuối Xiên quay với nĩa đối diện với phần trung tâm và vặn chặt vít quay.
4. Xiên đầu nhọn của Xiên quay qua phần giữa của thức ăn cần được nấu chín.
5. Đặt nĩa quay khác vào đầu còn lại của Xiên quay sao cho nĩa đối diện với thịt quay.
6. Điều chỉnh thịt quay sao cho được đặt vào giữa Xiên quay. Đảm bảo rằng Nĩa quay siết chặt thịt quay trên Xiên quay và vặn chặt Vít.
7. Khi nấu thịt gia cầm, cần phải buộc chặt chân và cánh với phần thân bằng dây để cho thịt quay càng gọn càng tốt để Xiên quay có thể di chuyển dễ dàng (xem hướng dẫn buộc gia cầm).
8. Nêm gia vị hoặc nêm các món nướng như mong muốn.
9. Đặt đầu nhọn (Phía bên phải – xem Hình 1) của Xiên quay vào ổ truyền động ở thành bên phải của nồi chiên.

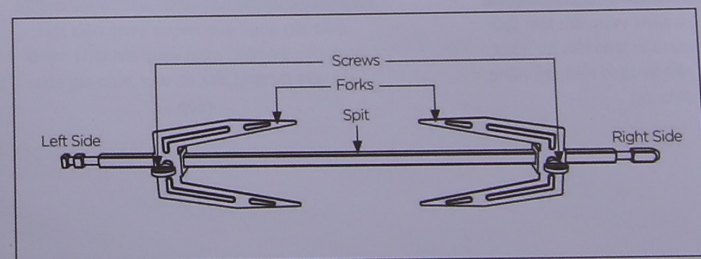
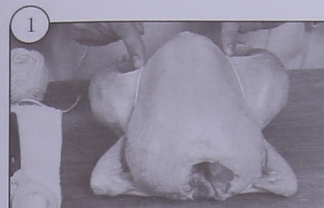


Figure 1

10. Đặt đầu có rãnh (Bên trái – xem Hình 1) của Xiên quay lên thành trong bên trái của nồi chiên.
11. Cắm nồi chiên với nguồn điện.
12. Xoay núm chức năng sang chế độ quay. Cài đặt Núm nhiệt độ theo nhiệt độ mong muốn. Sau đó xoay Núm hẹn giờ theo thời gian nấu mong muốn để bắt nồi và bắt đầu Chiên không dầu. Đèn nguồn sẽ bật. Đồng hồ hẹn giờ sẽ kêu khi hoàn tất một chu kỳ và nồi sẽ tắt khi hết giờ. Để dừng Chiên không dầu, xoay Núm hẹn giờ sang vị trí TẮT.
13. Rút phích cắm khỏi ổ cắm trên trường khi không sử dụng Nồi chiên.
14. Bỏ thịt quay ra khỏi nồi chiên sử dụng Dụng cụ chuyên dùng bằng cách đặt dụng cụ bên dưới đầu có rãnh của Xiên. Nhấc bên trái lên và hướng về phía bạn một góc và trượt bên phải của Xiên khỏi ổ quay.
15. Đặt thịt quay lên thớt và chờ 10-15 phút.
16. Sử dụng một miếng lót nồi, lõi lồng Vít trên nĩa quay và tháo Xiên quay khỏi thịt quay.
17. Cẩn thận tháo nĩa quay và cắt thịt quay.

CÁCH BUỘC GIA CÀM



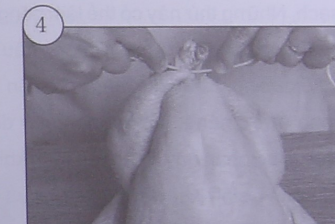
Đặt gia cầm lên thớt úp phần ức xuống. Đặt sợi dây nhỏ bên dưới cánh sau đó kéo dây đều giữa chân và ức.



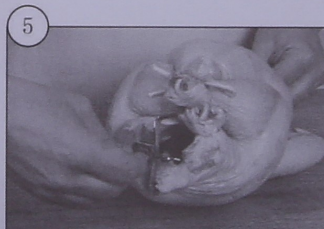
Bắt chéo sợi dây



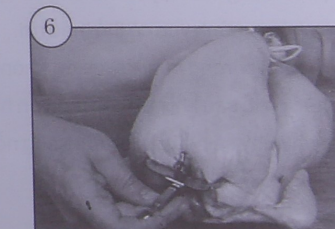
Đặt sợi dây dưới đầu hai chân



Cuốn sợi dây xung quanh chân, sau đó buộc chặt hai chân với nhau thành 1 nút thắt nơ để buộc chặt



Đặt xiên quay xuyên qua bụng gia cầm. Ghim chặt nĩa quay giữa chân và vào lưng của gia cầm, sau đó siết chặt vít trên nĩa quay



Đặt một nĩa quay khác trên xiên quay. Trượt xương và xiết chặt nĩa quay vào hai phía của phần ức. Siết chặt vít trên xiên quay. Đặt vào nồi chiên.

BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH

Bảo quản & Vệ sinh

1. Rút phích cắm Nồi chiên không dầu và để nồi nguội trước khi vệ sinh. Không sử dụng miếng chùi rửa gây trầy xước, bởi chúng có thể gây hỏng bề mặt. Đơn giản chỉ cần lau bên ngoài bằng một miếng vải sạch, ẩm và lau khô. Sử dụng chất tẩy rửa vào một miếng vải, không đổ trực tiếp lên Nồi chiên không dầu. Không dùng lực quá mạnh khi vệ sinh bằng điều khiển vì nó có thể khiến các dòng chữ lâu dần bị xóa đi.
2. Để làm sạch các thành bên trong và dưới cùng của nồi chiên (trước tiên hãy tháo Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời), sử dụng xà phòng hoặc miếng bọt biển ẩm. Không được sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc các sản phẩm ăn mòn bao gồm cả nước tẩy rửa làm sạch. Những thứ này có thể làm hỏng bề mặt nồi. Không bao giờ được sử dụng miếng bùi nhùi thép đối với Nồi chiên không dầu hoặc các phụ kiện.
3. Ví nướng, Khay nướng, Rổ chiên và Khay hứng mảnh vụn có thể được rửa bằng tay trong nước nóng, sủi bọt hoặc sử dụng một miếng cọ rửa nylon hoặc bàn chải nylon. Những bộ phận này không an toàn khi sử dụng máy rửa chén.
4. Luôn vệ sinh Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời sau mỗi lần sử dụng. Các hạt thức ăn dư thừa có thể gây ra khói và sẽ khó lấy ra khỏi khay. Để loại bỏ dầu mỡ hoặc các hạt thức ăn bị cháy, bạn có thể ngâm Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời trong nước nóng, sủi bọt hoặc sử dụng chất tẩy rửa không ăn mòn. Không được sử dụng Nồi chiên khi mà không có Khay hứng mảnh vụn có thể tháo rời.
5. Phần bên trong của Nồi chiên không dầu nên được vệ sinh để loại bỏ dầu mỡ dư thừa có thể tích tụ sau khi nấu các món ăn nhiều dầu mỡ hoặc sau khi sử dụng chức năng quay. Làm như vậy sẽ ngăn khói mùi trong nồi trong những lần sử dụng tiếp theo.

ENGLISH