

BlueStone

Model:
AFB-5880

Hướng dẫn sử dụng Nồi chiên không dầu



Sang trọng và hiện đại với bảng điều khiển cảm ứng kết hợp màn hình LED

Dung tích lớn 5.5 L phù hợp chiên nhiều loại thực phẩm

Công nghệ chiên/nướng đối lưu Rapid Air giúp giảm 80% lượng dầu mỡ thừa



Hãy giữ lại Hướng Dẫn Sử Dụng
vì sự an toàn của bạn.



CE RoHS

- Các sản phẩm và linh kiện BlueStone hầu hết được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn RoHS (Restriction of Hazardous Substances), tiêu chuẩn CE,GS về chất lượng và an toàn sản phẩm.
- Bên cạnh đó, các sản phẩm BlueStone đều được kiểm tra chặt chẽ về mẫu mã, dây chuyền sản xuất và kiểm định lô hàng.
- Sản phẩm BlueStone được thiết kế theo kiểu dáng công nghiệp với màu sắc đa dạng. Dưới sự nghiên cứu và thiết kế của các chuyên viên thiết kế và kỹ thuật viên chuyên nghiệp, các sản phẩm BlueStone được thiết kế theo tiêu chuẩn quốc tế nghiêm ngặt nhằm đáp ứng được nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng.
- BlueStone luôn coi trọng việc chăm sóc khách hàng. Các sản phẩm BlueStone đều được bảo hành 2 năm.

MỤC LỤC

HƯỚNG DẪN ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ	04
MÔ TẢ CHUNG	05
TRƯỚC KHI GỌI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT	06
NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT	06
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN	06
TRƯỚC KHI SỬ DỤNG NỒI	08
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI	08
CÁC LƯU Ý	10
HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT	12
LỖI THƯỜNG GẶP	14
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	16
CẤT GIỮ NỒI	16
CẢNH BÁO	16
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	16

INDEX

DETAILS DESCRIPTION	19
BEFORE YOU CALL FOR THE SERVICE	20
GROUNDING INSTRUCTIONS	20
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION	20
BEFORE USING YOUR AIR FRYER	22
USAGES	22
NOTE	24
SETTING	27
TROUBLE SHOOTING	29
MAINTENANCE AND CLEANING	30
STORING THE DEVICE	31
WARNING	31
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	31

- Tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm nhà sản xuất có thể thay đổi mà không cần báo trước.
- Manufacturer has right to replace technical standard or specification without any notice.

HƯỚNG DẪN ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Sau khi mua sản phẩm BlueStone, khách hàng có thể đăng ký Bảo Hành Điện Tử bằng một trong những cách dưới đây:

Cách 1: Kích hoạt bằng tin nhắn SMS

1 Soạn tin nhắn theo cú pháp:

TARA (khoảng cách) Số Seri máy (khoảng cách) Họ và tên khách hàng viết không dấu

2 Gửi đến Tổng đài **6089** (cước phí 1,000đ/tin nhắn).

Tin nhắn xác nhận kích hoạt thành công sẽ được gửi lại ngay sau khi khách hàng gửi tin nhắn kích hoạt bảo hành sản phẩm.

* **Kiểm tra bảo hành:** Soạn tin nhắn gửi đến Tổng đài **6089** theo cú pháp:

TARA (khoảng cách) Số Seri máy

Cách 2: Kích hoạt bằng App trên điện thoại Smartphone

1 Tìm ứng dụng **"BlueStone Care"** trên AppStore (hỗ trợ từ IOS 10), GooglePlay (hỗ trợ từ Android 7.0)



Hoặc quét mã QR để tải ứng dụng:

2 Truy cập ứng dụng **BlueStone Care**, tại giao diện chính chọn mục **Kích hoạt bảo hành** và nhập thông tin theo yêu cầu bắt buộc trên màn hình.

3 Sau khi điền đầy đủ thông tin, bấm chọn **Kích hoạt** để hoàn tất đăng ký.

*Hệ thống sẽ trả kết quả ngay sau khi bấm **Kích hoạt**.*

Cách 3: Kích hoạt trên website BlueStone

1 Truy cập vào trang website **www.bluestone.com.vn**.

2 Chọn mục **Hỗ trợ & Bảo hành** trên thanh công cụ.

3 Tìm và chọn mục **Đăng ký bảo hành điện tử**.

4 Sau khi điền đầy đủ thông tin, bấm chọn **Kích hoạt** để hoàn tất đăng ký.

*Cửa sổ xác nhận kích hoạt thành công sẽ hiện ra ngay sau khi bấm **Kích hoạt**.*

Thắc mắc vui lòng liên hệ Trung Tâm Bảo Hành BlueStone để được hỗ trợ:

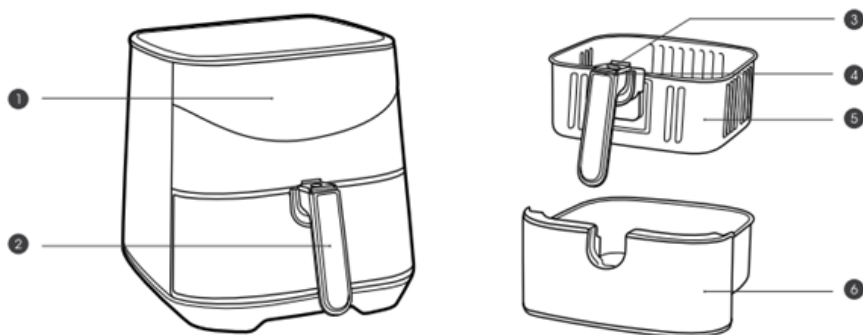
☎ Tổng đài hỗ trợ khách hàng: **1800.54.54.94**

✉ Email: **1800545494@tara.com.vn**

MÔ TẢ CHUNG

MODEL	HIỆU ĐIỆN THẾ	CÔNG SUẤT (W)	DUNG TÍCH (L)
AFB-5880	(220-240) V – 50/60 Hz	1700 W	5.5 L

1 Model AFB-5880:



1. Màn hình cảm ứng
2. Tay cầm
3. Nắp đậy nút tháo rổ chiên

4. Nút tháo rổ chiên
5. Rổ chiên
6. Khay hứng dầu

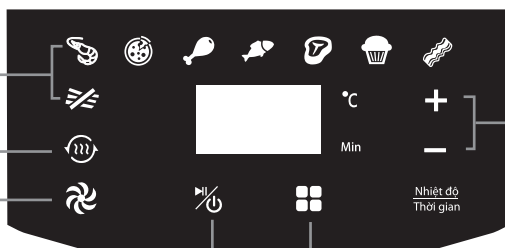
Các chế độ nấu mặc định: Khoai tây chiên
– Tôm - Pizza - Đùi gà
– Cá - Bít tết – Bánh -
Thịt xông khói

Làm nóng trước

Quạt đối lưu

Tắt/Mở

Bắt đầu/Tạm dừng



Điều chỉnh thời gian và nhiệt độ

Chọn chế độ nấu cài đặt sẵn

TRƯỚC KHI GỌI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT

Trong trường hợp nổi chiên không hoạt động:

- 1 Kiểm tra chắc rằng nổi đã có điện. Nếu không, rút phích cắm, chờ 10 phút, và cắm lại thật sát.
- 2 Kiểm tra cầu chì hoặc bộ phận ngắt điện. Nếu những hệ thống này đang hoạt động tốt, kiểm tra lại nguồn điện bằng cách kết nối các thiết bị điện khác và kiểm tra xem các thiết bị như trên có hoạt động hay không.

NẾU ĐÃ KIỂM TRA BẰNG CÁC CÁCH NHƯ TRÊN NHƯNG NỔI CHIÊN VẪN KHÔNG HOẠT ĐỘNG, HÃY LIÊN HỆ VỚI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT, TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC TỰ Ý ĐIỀU CHỈNH HAY SỬA CHỮA NỔI CHIÊN NHẪM TRÁNH CÁC TAI NẠN NGOÀI Ý MUỐN.

NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT

- Để đảm bảo an toàn, các thiết bị điện nên được tiếp đất. Chúng tôi khuyên người sử dụng cắm điện thiết bị vào ổ điện với hệ thống tiếp đất được lắp đặt an toàn tại nhà. Trong trường hợp có sự cố, sự tiếp đất sẽ hạn chế rủi ro chập điện, cháy nổ bằng việc dẫn điện thoát khỏi nguồn điện hiện hành. Điều đó cho thấy sự tách biệt kịp thời khỏi nguồn điện sẽ an toàn hơn cho người sử dụng. Sử dụng điện áp cao rất nguy hiểm, có thể gây cháy hoặc một vài sự cố khác gây hư hỏng cho thiết bị.

LƯU Ý:

- ▶ Nếu bạn chưa rõ về sự tiếp đất hoặc hướng dẫn về điện, hãy liên lạc với chuyên viên kỹ thuật điện hoặc kỹ sư điện.
- ▶ Cả người sản xuất và người bán đều không chịu trách nhiệm về sự hỏng hóc của nổi hoặc tai nạn đối với người sử dụng do việc lắp đặt nguồn điện không đúng cách.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

- ▶ Vui lòng hết sức lưu ý với những cảnh báo nguy hiểm cơ bản dưới đây nhằm giảm nguy cơ hỏa hoạn, điện giật, cháy và nguy hiểm cho người sử dụng.
- 1 Đọc tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng nổi.
- 2 Không chạm vào các bề mặt nóng, chỉ sử dụng tay cầm để di chuyển.
- 3 **CẢNH BÁO:** Chỉ cho phép trẻ em sử dụng nổi dưới sự giám sát của người lớn hoặc đã hướng dẫn đầy đủ giúp trẻ hiểu được cách sử dụng sao cho an toàn và những rủi ro có thể xảy ra nếu sử dụng không đúng cách.

- 4 Để đảm bảo an toàn, không được nhúng dây điện, phích cắm hoặc bất kỳ bộ phận nào của nồi vào trong nước hoặc các chất lỏng khác, không để dây nguồn trên các bề mặt nóng.
- 5 Không để dây dẫn chạm vào hoặc nằm dưới khi nồi đang còn nóng.
- 6 Không sử dụng nồi khi quan sát được các bộ phận hoặc dây nguồn bị hư hỏng. Nếu có phát hiện ra, vui lòng đem nồi đến trung tâm bảo hành gần nhất để được hỗ trợ. Tuyệt đối không tự ý sửa chữa nồi chiên, gây nguy hiểm cho bản thân.
- 7 Không nên sử dụng các phụ kiện không đi kèm cùng với nồi chiên, có khả năng gây nguy hại cho nồi và thương tích cho người sử dụng.
- 8 Không được đặt nồi chiên ở vị trí gần bình gas, khí nóng, hoặc gần các chất dễ gây cháy, nổ. Cần tuyệt đối cô lập thiết bị với các vật liệu khí đốt, để bắt lửa như trên.
- 9 Cần giữ khoảng cách không gian trống xung quanh thân nồi ít nhất 10cm trước khi vận hành để cho phép không khí lưu thông thoáng mát.
- 10 Rút phích cắm điện khỏi ổ cắm khi không sử dụng, hoặc trước khi làm vệ sinh nồi. Hãy để nồi nguội (30 phút) trước khi lắp vào hoặc tháo dỡ các bộ phận để vệ sinh nồi.
- 11 Thận trọng khi di chuyển nồi nếu có sử dụng dầu nóng khi nấu thực phẩm.
- 12 Để bảo đảm nồi không bị quá nhiệt khi sử dụng, không che phủ các mặt của nồi chiên có cửa hút gió và thoát gió.
- 13 Cần thận khi lấy ổ chiên ra khỏi nồi, không đưa tay hoặc mặt vào gần chỗ thoát hơi nóng khi đang nấu.
- 14 Không phủ hay bao bọc nồi chiên với bất kỳ vật liệu dễ cháy, bao gồm cả màn cửa, khăn bàn, quần áo và các chất liệu tương tự khi nồi đang hoạt động. Không được để bất kỳ vật gì trên nồi trong khi nồi đang hoạt động.
- 15 Nên mang găng tay cách nhiệt, cách điện khi thao tác với thức ăn đang được nấu bên trong lòng nồi chiên.
- 16 Không sử dụng nồi chiên trong môi trường ngoài trời.
- 17 Không sử dụng các phụ kiện đi kèm của nồi cho mục đích sử dụng khác ngoài hướng dẫn của nhà sản xuất.
- 18 Khi nồi đang hoạt động, nhiệt độ thân nồi sẽ trở nên nóng. Thận trọng khi thao tác và di chuyển nhằm tránh bị bỏng.
- 19 Không sử dụng nồi chiên cùng những thiết bị không đi kèm với nồi, hoặc với một hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

- 20 Thiết bị này không thích hợp để sử dụng bởi người tàn tật, thiếu năng trí tuệ, hoặc những người không có kinh nghiệm và thiếu hiểu biết (kể cả trẻ em) trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- 21 Trẻ em phải được giám sát để chúng không chơi đùa với nồi.
- 22 Nếu dây dẫn nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố. Không tự ý sửa chữa, tránh gây tai nạn cho người sử dụng.
- 23 Rút phích cắm ngay nếu nhìn thấy khói đen bốc ra từ nồi. Chờ cho khói thoát hết ra trước khi đến gần để lấy rổ ra khỏi nồi.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG NỒI

Vui lòng lưu ý các điều như sau trước khi sử dụng nồi chiên:

- 1 Đảm bảo rằng các hướng dẫn sử dụng đã được đọc và hiểu rõ trước khi sử dụng.
- 2 Kiểm tra “Thời gian” và “Nhiệt độ” ở mức “0” trước khi bắt đầu sử dụng.
- 3 Tháo gỡ các bao bì đóng gói, nhãn dán trên thân nồi và bên trong nồi chiên.
- 4 Rửa rổ chiên bằng nước nóng có xà phòng hoặc trong máy rửa chén.
- 5 Làm khô ráo tất cả các phụ kiện của nồi trước khi lắp ráp hoàn chỉnh để sử dụng.
- 6 Lau bên trong và ngoài thân nồi bằng vải mềm. Khi sử dụng nồi để chiên/nướng, có thể cân nhắc để sử dụng hoặc không sử dụng dầu để nấu. Sau khi đặt thực phẩm vào bên trong rổ chiên và ráp vào, nồi sẽ bắt đầu hoạt động khi bạn cắm dây nguồn vào.

CHÚ Ý:

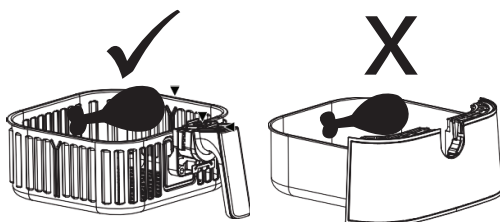
Luôn đặt nồi ở bề mặt bằng phẳng, chịu được nhiệt độ cao và môi trường xung quanh thoáng mát. Khi nồi đang hoạt động, không được đặt bất cứ thứ gì phía trên nồi chiên, ngăn chặn dòng lưu thông của khí ra vào nồi chiên.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI

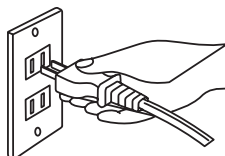
- 1 Đặt nồi chiên trên bề mặt phẳng ngang ổn định. Không đặt nồi trên bề mặt không chịu lực.

2 Luôn sử dụng rổ chiên và không nên đặt thức ăn trực tiếp vào khay hứng dầu:

- Đặt rổ chiên vào khay hứng dầu.
- Cho thực phẩm vào rổ chiên.
- Đẩy nhẹ khay vào nồi chiên.



3 Cắm phích cắm điện nồi chiên không dầu vào ổ cắm điện.



4 Để bật nồi chiên, hãy nhấn vào biểu tượng nguồn. Đầu tiên, nồi chiên không dầu sẽ chuyển sang chế độ mặc định.

5 Làm nóng nồi chiên trước khi nấu:

- Nhấn phím Nguồn  : Nồi chiên sẽ bật.
- Sử dụng phím  để chọn chức năng .
- Sau đó nhấn phím  : Nồi sẽ bắt đầu làm nóng trước khi nấu.

Chu trình làm nóng trước sẽ mất 3 phút ở 190 ° C. Vào cuối giai đoạn này, nồi sẽ tự động tắt và tiếng bíp sẽ phát ra (5 lần).

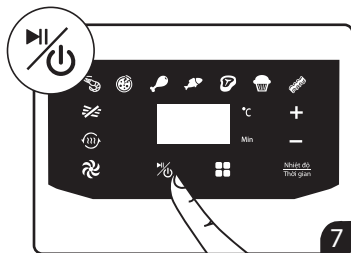
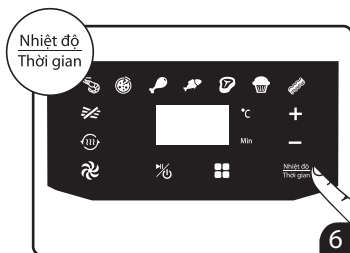
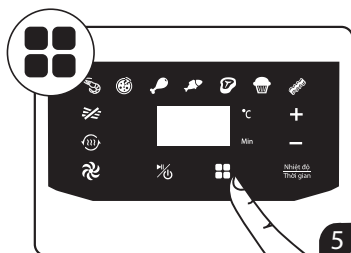
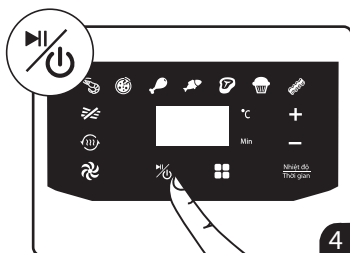
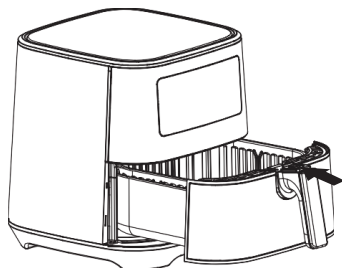
6 Để chọn một chế độ nấu cài đặt sẵn, hãy nhấn vào phím menu , cho đến khi biểu tượng món ăn mong muốn xuất hiện. Biểu tượng món ăn đã chọn sẽ bắt đầu nhấp nháy, đồng thời trên màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ và thời gian.

7 Để cài đặt nhiệt độ và thời gian theo cách thủ công theo sở thích của khách hàng như thay đổi nhiệt độ, thời gian ở chế độ nấu cài đặt sẵn, hãy nhấn vào phím  rồi sau đó sử dụng cụm phím +/- để điều chỉnh nhiệt độ hoặc thời gian mong muốn của bạn.

8 Nhấn lại phím , nồi sẽ bắt đầu hoạt động ở chế độ đã chọn. Sau khi hoàn thành chế độ nấu, nồi sẽ tự động tắt và tiếng bíp sẽ phát ra (5 lần).

9 Tháo khay hứng dầu và rổ chiên ra khỏi nồi.

- Trượt nắp đẩy nút tháo rổ chiên (3) về phía trước.
- Nhấn nút tháo (4) và lấy rổ chiên từ khay hứng dầu ra. Trút thức ăn vào đĩa (chú ý chỉ nhấn nút tháo rổ chiên khi bạn đã đặt trên mặt phẳng. Hãy cẩn thận vì khay hứng dầu có thể rơi ra gây bỏng khi đang còn nóng).



CÁC LƯU Ý

- 1 Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm và để nguội trước khi vệ sinh nồi chiên. Nếu nồi chiên được sử dụng để chuẩn bị nấu thực phẩm thứ hai ngay sau đó hoặc nấu các món ăn liên tục, thì không cần phải làm nóng lại.
- 2 Bạn có thể tắt nồi trước khi chương trình kết thúc bằng cách giảm thời gian xuống 0 phút bằng nút bấm "-" hoặc bằng cách giữ nút nguồn trong 3 giây. Quạt đối lưu sẽ tiếp tục quay trong 20 giây và tín hiệu kết thúc sẽ phát ra (tiếng bíp 5 lần), nguồn điện sẽ tắt trong 3 giây.
- 3 Trong quá trình sử dụng có thể tháo rổ chiên ra để đảo hoặc thêm thức ăn vào. Việc đảo thức ăn giữa quá trình nấu sẽ giúp thức ăn được đun nóng và nấu đều hơn. Sau khi đẩy rổ chiên trở lại vào nồi chiên chương trình nấu sẽ tự động tiếp tục.

Lưu ý:

- Cần thận không nhấn nút tháo rổ chiên trên tay cầm khi chưa được đặt xuống mặt phẳng. Điều này sẽ làm cho rổ chiên rơi ra khỏi khay hứng dầu gây bỏng.
 - Sau khi lấy lòng nôi ra khỏi nôi chiên, màn hình sẽ chuyển sang chế độ ngủ, khi đưa lòng nôi vào lại nôi chiên chương trình nấu sẽ tự động tiếp tục.
- 4 Khi thời gian nấu đã hoàn thành, nôi sẽ phát ra tiếng bíp 5 lần. Kéo rổ chiên và khay hứng dầu ra khỏi nôi và đặt nó trên một bề mặt chịu nhiệt. Nếu muốn nấu thêm, chỉ cần cho lòng nôi trở lại sau đó đặt lại thời gian mong muốn.
- 5 Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy đặt lòng nôi chiên trên bề mặt chịu nhiệt. Trượt nắp đẩy nút tháo rổ chiên lên đằng trước, nhấn nút tháo rổ chiên và nhấc rổ chiên ra khỏi khay hứng dầu. Lấy thức ăn ra bát hoặc đĩa.

Lưu ý: Rổ chiên và khay hứng dầu sau khi mới nấu xong rất nóng.

- Không lật úp khay hứng dầu hoặc rổ chiên, vì có thể có dầu thừa đọng lại dưới khay hứng dầu sẽ tràn ngược lên thức ăn.
- Để tránh làm xước bề mặt chống dính, không sử dụng các dụng cụ nấu ăn, chùi rửa có cạnh sắc nhọn tiếp xúc trực tiếp với lớp chống dính.

Chế độ nấu cài đặt sẵn: Nồi chiên AFB-5880 có 8 chế độ cho các loại thực phẩm cụ thể và 1 chế độ làm nóng trước:

Chế độ	Biểu tượng	Nhiệt độ	Thời gian (phút)
Chế độ nấu tiêu chuẩn	None	190	15
Làm nóng trước		190	3
Khoai tây chiên đông lạnh		200	15
Tôm		180	8
Pizza		190	10
Đùi gà		180	20
Cá		200	10
Thịt bò		200	10
Bánh		160	20
Thịt xông khói		180	8

- Bạn có thể lựa chọn các chế độ nấu cài đặt sẵn với phím Menu .
- Nhiệt độ và thời gian của tất cả các chế độ nấu có thể được thay đổi theo sở thích của người sử dụng, ngoại trừ chế độ làm nóng trước. Khi chọn các chế độ nấu, các giá trị này được hiển thị luân phiên trên màn hình. Bạn có thể điều chỉnh chúng bằng các phím  và . Bạn cũng có thể sử dụng phím  để truy cập ngay vào các chức năng này và điều chỉnh nó với các phím  và .
- Cài đặt nhiệt độ thay đổi từ 80 °C đến 200 °C. Cài đặt thời gian thay đổi từ 00 đến 60 phút. Nồi chiên sẽ tự động tắt vào cuối mỗi chế độ nấu và tiếng bíp sẽ phát ra (5 lần).
- Bạn có thể tạm dừng các chế độ nấu bằng phím . Đèn báo hiệu của phím này sẽ nhấp nháy. Nhấn một lần nữa phím  để tiếp tục chương trình.
- Chế độ này cũng tương tự như bạn kéo ổ chiên ra và đóng lại. Nồi sẽ tiếp tục chế độ nấu.
- Nồi sẽ tự động tắt sau khi chế độ nấu kết thúc, nhưng bạn cũng có thể tắt thủ công bằng cách giảm thời gian xuống 0 phút hoặc giữ nút nguồn trong 3 giây. Quạt đối lưu  sẽ tiếp tục quay trong 20 giây và tín hiệu kết thúc sẽ phát ra (5 lần).

HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT

Lưu ý: Những hướng dẫn dưới đây chỉ mang tính tham khảo, vì thực phẩm khác nhau về nguồn gốc, kích cỡ, hình dáng. Chúng tôi không đảm bảo rằng những chỉ số hướng dẫn cài đặt như bên dưới là tối ưu nhất cho thực phẩm.

Công nghệ Rapid Air sẽ ngay lập tức làm nóng không khí bên trong nồi khi hoạt động. Việc kéo lòng nồi ra khỏi nồi chiên trong quá trình hoạt động sẽ không làm ảnh hưởng đến quá trình vận hành của nồi.

Lời khuyên: Các nguyên liệu nhỏ hơn sẽ nấu nhanh hơn so với các nguyên liệu có kích thước lớn.

Trở mặt các nguyên liệu giữa quá trình nấu sẽ giúp thức ăn chín đều hơn.

Thêm một ít dầu vào khoai tây để chiên khoai giòn hơn. Thêm dầu sau đó để vài phút rồi tiến hành chọn món khoai tây chiên theo hướng dẫn.

Sử dụng bột nhào sẵn để chế biến các món ăn nhẹ nhanh chóng và dễ dàng.

Đặt một miếng giấy nến, giấy bạc hoặc khay nướng (nếu có) vào ổ chiên nếu bạn muốn nướng bánh hoặc muốn chiên các nguyên liệu dễ nát.

Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu để hâm nóng thức ăn. Để hâm nóng thức ăn, cài đặt nhiệt độ 150 °C và hâm trong tối đa 10 phút.

		KHỐI LƯỢNG TỐI THIỂU – TỐI ĐA (G)	THỜI GIAN (PHÚT)	NHIỆT ĐỘ (°C)	ĐẢO/ TRỞ MẶT GIỮA CHU TRÌNH NẤU	LƯU Ý
Khoai tây chiên	Khoai tây chiên đông lạnh	400-500	18-20	200	Đảo thức ăn	
	Khoai tây chiên đông lạnh dày	400-500	20-25	200	Đảo thức ăn	
	Khoai tây nướng phô mai	600	20-25	200	Đảo thức ăn	
Thịt và gia cầm	Bít tết	100-600	10-15	180		
	Thịt heo	100-600	10-15	180		
	Hamburger	100-600	10-15	180		
	Xúc xích	100-600	13-15	200		
	Đùi gà	100-600	25-30	180		
	Ức gà	100-600	15-20	180		
Đồ ăn nhẹ	Chả giò	100-600	8-10	200	Đảo thức ăn	Làm nóng nồi chiên trước
	Gà viên đông lạnh	100-500	6-10	200	Đảo thức ăn	Làm nóng nồi chiên trước
	Thanh cá đông lạnh	100-500	6-10	200		Làm nóng nồi chiên trước
	Phô mai que phủ vụn bánh mì đông lạnh	100-500	10	180		Làm nóng nồi chiên trước
	Rau củ nhỏ	100-500	8-10	160		

Bánh	Bánh	400	20-25	160		Dùng khuôn bánh
	Bánh quiche	500	20-22	180		Dùng khuôn bánh/ khay nướng
	Bánh muffins	400	15-18	200		Dùng khuôn bánh
	Snack ngọt	500	20	200		Dùng khuôn bánh/ khay nướng

Lưu ý: Khi bắt đầu nấu với nồi chiên chưa được làm nóng, hãy tăng thời gian thêm 3 phút so với thời gian gợi ý ở bảng trên.

LỖI THƯỜNG GẶP

LỖI GẶP PHẢI	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Nồi chiên không hoạt động	Chưa cắm điện	Cắm phích cắm vào ổ cắm
	Thời gian đang ở mức 0	Sử dụng phím ^{Nhiệt độ} ^{Thời gian} và điều chỉnh thời gian phù hợp với các phím + và -
	Rổ chiên và khay hứng dầu chưa được đặt vào nồi chiên đúng vị trí	Trượt nồi chiên và khay hứng dầu vào lại nồi chiên đúng vị trí
Thức ăn không chín hoặc không chín đều	Khối lượng thức ăn quá lớn	Chia nhỏ khối lượng thức ăn khi chiên. Lượng nhỏ thức ăn sẽ chín nhanh và đều hơn.
	Nhiệt độ quá thấp hay quá cao	Sử dụng phím ^{Nhiệt độ} ^{Thời gian} và điều chỉnh nhiệt độ phù hợp với các phím + và -
	Nồi chiên không được làm nóng trước	Chọn chế độ làm nóng nồi chiên trước khi bắt đầu nấu.
	Không trở mặt/ đảo thức ăn giữa chu trình nấu	Trở mặt/ đảo thức ăn giữa chu trình nấu với các món ăn như chả giò, xúc xích,...

Thức ăn không giòn	Món ăn là loại cần được chiên ngập dầu	Quét một lớp dầu trước khi chiên trong nồi chiên không dầu để cải thiện độ giòn hoặc chiên đúng cách trong chảo ngập dầu
Không thể đẩy rổ chiên và khay hứng dầu vào nồi chiên	Thức ăn quá đầy	Không để thức ăn vượt quá vạch Max
Khói bay ra từ nồi chiên	Món ăn có quá nhiều dầu mỡ	Khi bạn chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ trong nồi chiên không khí, một lượng lớn dầu sẽ chảy xuống khay hứng dầu, dầu bị đun nóng có thể tạo ra khói và khay hứng dầu có thể nóng hơn bình thường, điều này không ảnh hưởng đến nồi hay món ăn.
	Rổ chiên và khay hứng dầu dính cặn dầu mỡ từ lần chiên trước	Cặn dầu mỡ bị đun nóng có thể tạo ra khói trắng, lưu ý vệ sinh sạch sẽ rổ chiên và khay hứng dầu sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây tươi chiên không chín đều	Chất lượng khoai tây kém	Sử dụng khoai tây chất lượng
	Khoai tây không được rửa sạch trước khi chiên	Rửa sạch khoai tây trước khi chiên
Khoai tây tươi không giòn	Độ giòn của khoai tây phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây.	Đảm bảo khoai tây khô ráo trước khi bạn thêm dầu. Cắt nhỏ que khoai tây và thêm một chút dầu để có kết quả giòn hơn.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

- 1 Tuyệt đối không tự ý sửa chữa hay thay đổi các bộ phận bên trong của nồi chiên. Nếu gặp phải sự cố, hãy liên hệ đến trung tâm bảo hành gần nhất để được hỗ trợ và sửa chữa.
- 2 Nhấn giữ phím nguồn trong 3s để tắt nồi, rút phích cắm và để nguội hoàn toàn trước khi thực hiện vệ sinh.
- 3 Để đảm bảo an toàn, không được nhúng các bộ phận, dây hoặc phích cắm vào nước hoặc các chất lỏng khác.
- 4 Sử dụng một miếng vải mềm vắt khô, có thể thấm chất tẩy rửa nhẹ để vệ sinh mặt ngoài của nồi.
- 5 Rổ chiên có thể được rửa trong nước có xà bông hoặc trong máy rửa chén.
- 6 Vệ sinh không đúng cách sẽ ảnh hưởng đến tuổi thọ của nồi.
- 7 Lau khô tất cả các bộ phận và bề mặt của nồi thật kỹ trước khi cắm điện và sử dụng.

CẮT GIỮ NỒI

- Hãy để nồi chiên nguội xuống hoàn toàn, vệ sinh sạch sẽ trước khi cắt giữ nồi.
- Khi cắt giữ, không để bất kì vật nặng nào đè lên nồi và dây cắm điện, dẫn đến trầy xước và hỏng hóc.
- Bảo đảm rằng các phụ kiện, rổ chiên của nồi đã thật khô ráo trước khi cắt giữ.

CẢNH BÁO

- Nếu phát hiện ra bất kì hỏng hóc nào với dây nguồn và thiết bị, vui lòng liên hệ đến trung tâm bảo hành để được hỗ trợ.
- Điện áp cao trong thiết bị sẽ gây nguy hiểm cho người sử dụng nếu tự ý thực hiện sửa chữa.
- Rút phích cắm ra khỏi ổ điện sau khi sử dụng xong. Nằm ở đầu dây cắm và nhẹ nhàng ra khỏi ổ điện. Tuyệt đối không nên nắm ở thân dây và rút ra, gây tổn hại cho dây.
- Sau khi rút phích cắm, phần tử gia nhiệt sẽ vẫn còn nóng. Cho nên không được chạm vào hoặc đặt lên trên các bề mặt dễ cháy.

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



Hãy bảo vệ môi trường của bạn!

Tôn trọng quy định của địa phương: Hãy đem những thiết bị điện không sử dụng nữa đến những nơi thu gom phù hợp để tái chế.

