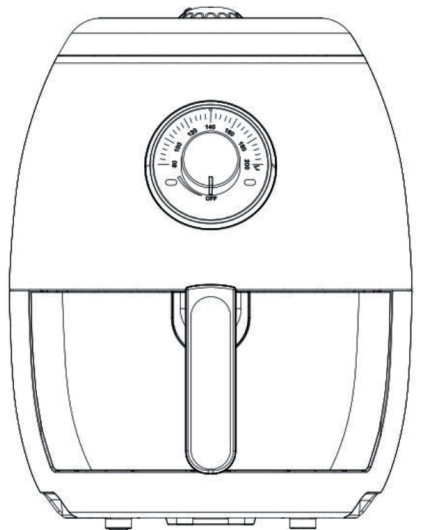




### Hướng dẫn sử dụng NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU



Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng. Thiết bị chỉ sử dụng cho mục đích trong gia đình.

#### CẢNH BÁO AN TOÀN

- \* Vui lòng tham khảo và tuân theo các thông tin an toàn sau đây khi sử dụng thiết bị.
- \* Đảm bảo điện áp của nguồn điện sử dụng phù hợp với điện áp định mức ghi trên thiết bị AC220V-240V, 50/60Hz.
- \* Đưa thiết bị đến trung tâm bảo hành để được sửa chữa đúng cách nếu có vấn đề xảy ra. Không tự ý tháo rời các bộ phận của thiết bị.
- \* Ngắt điện trước khi tháo, lắp các bộ phận được phép.
- \* Không tự ý thay dây nguồn tại nhà nếu dây bị hỏng. Nên đưa thiết bị đến trung tâm bảo hành để được sửa chữa đúng cách.
- \* Không ngâm thân máy trong nước hoặc bất cứ chất lỏng nào. Không vệ sinh thân máy trực tiếp dưới nước.
- \* Không bỏ thân máy vào máy rửa chén.
- \* Không sử dụng thiết bị gần nguồn nước hay các vật dụng làm từ thủy tinh.
- \* Không vệ sinh thiết bị bằng miếng chà rửa kim loại.
- \* Không đặt thiết bị ở nơi có nhiệt độ cao.
- \* Không sử dụng nguồn điện vượt quá điện áp định mức để tránh tai nạn điện xảy ra.
- \* Không sử dụng thiết bị ngoài mục đích và hướng dẫn sử dụng này.
- \* Ngắt điện thiết bị trước khi vệ sinh và sau khi sử dụng.
- \* Không nên sử dụng dây điện có thể tháo rời hoặc ổ cắm tự tăng áp.
- \* Không cuốn dây điện quanh tủ bếp hay cạnh bàn sắc nhọn hay đặt ở nơi có nhiệt độ cao.
- \* Thiết bị này không nhằm mục đích sử dụng cho người bị giảm năng lực thể chất, giác quan, tinh thần, nếu sử dụng cần có người bảo hộ, giám sát hoặc hướng dẫn. Để thiết bị tránh xa tầm với trẻ em.
- \* Thiết bị chỉ phục vụ mục đích sử dụng trong gia đình.

- Không thao tác với thiết bị khi tay đang ướt. Không di chuyển thiết bị khi đang hoạt động.
- \* Không để nước tiếp xúc với dây điện và giắc cắm để tránh tai nạn điện xảy ra.
  - \* Thiết bị được khuyến khích sử dụng riêng một ổ cắm, không dùng chung với các thiết bị khác.
  - \* Đảm bảo tất cả bộ phận được lắp đặt đúng khớp trước khi sử dụng. Không để thiết bị ở chế độ làm nóng quá lâu.
  - \* Thiết bị không có bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
  - \* Nồi chiên, khay và các bộ phận khác của thiết bị nên được vệ sinh với nước nóng trước khi sử dụng lần đầu.
  - \* Không đặt thiết bị ở gần các vật chịu nhiệt kém hoặc dễ bắt lửa. Thiết bị nên được để cách tường khoảng 20 -30cm.
  - \* Không che, đậy cửa thoát hơi khi thiết bị đang hoạt động.
  - \* Không để dây điện gần nơi có nhiệt độ cao. Khói bốc lên trong lần đầu sử dụng là hiện tượng bình thường.

#### MÔ TẢ SẢN PHẨM

Ngoài thiết kế gọn gàng, sang trọng, nồi chiên không dầu A14D1 sử dụng luồng khí nóng xoay vòng, tỏa đều các phía để làm chín hoàn toàn thức ăn mà không cần sử dụng dầu ăn. Đây là một thiết bị dễ sử dụng với độ chính xác cao về thời gian và nhiệt độ hoạt động. Nồi chiên không dầu A14D1 không gây hại môi trường và được đánh giá là một trong những sản phẩm gia dụng hàng đầu cho căn bếp của mỗi gia đình.

#### Đặc điểm sản phẩm

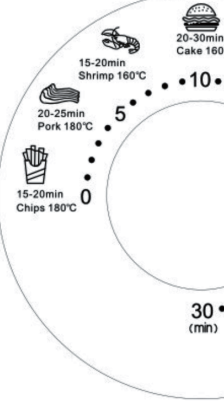
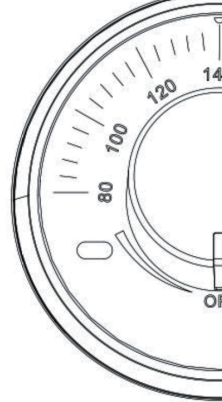
1. Thiết kế sang trọng, thời thượng, đa chức năng chỉ với 1 nút điều chỉnh.
2. Dung tích nồi chứa lớn.
3. Sử dụng lớp chống dính cao cấp, thân thiện với môi trường và đảm bảo vệ sinh.
4. Bộ phận tản nhiệt SUS304 chất lượng cao, an toàn và tiết kiệm năng lượng.
5. Luồng khí nóng di chuyển 360 độ giúp thức ăn chín đều.
6. Dễ dàng điều chỉnh nhiệt độ chiên một cách chính xác.
7. Được trang bị cảm biến bảo vệ thiết bị khỏi nhiệt độ quá cao, đảm bảo an toàn trong quá trình sử dụng.
8. Tự động ngắt điện khi lấy nồi chiên ra khỏi thân máy.
9. Chú ý: tháo bỏ toàn bộ lớp chống sốc, bảo vệ trước khi sử dụng thiết bị.

#### CÁC BỘ PHẬN VÀ CHỨC NĂNG

| Ảnh minh họa |                          |                                                       |    |     |                   |
|--------------|--------------------------|-------------------------------------------------------|----|-----|-------------------|
|              | 04                       | 05                                                    | 06 | 07  | 08                |
|              | 03                       | 02                                                    |    | 09  | 10                |
|              |                          |                                                       | 01 |     | 11                |
| Stt          | Tên bộ phận              | Chức năng                                             |    | Stt | Tên bộ phận       |
| 01           | Thân máy                 | Chiên thực phẩm                                       |    | 07  | Lỗ thoát hơi      |
| 02           | Tay cầm nồi chiên        | Giữ tay cầm để lấy nồi chiên ra khỏi thân máy         |    | 08  | Đèn báo hoạt động |
| 03           | Nồi chiên                | Chứa thực phẩm cần chiên                              |    | 09  | Đèn báo nhiệt độ  |
| 04           | Khay chiên               | Chứa thực phẩm cần loại bỏ dầu thừa trong khi chiênmá |    | 10  | Lỗ thoát hơi      |
| 05           | Nút điều chỉnh nhiệt độ  | Thay đổi nhiệt độ chiên mong muốn                     |    | 11  | Dây điện          |
| 06           | Nút điều chỉnh thời gian | Thay đổi thời gian chiên mong muốn                    |    |     |                   |

#### CÁCH SỬ DỤNG

Bảng điều khiển

| Bảng điều khiển thời gian                                                           |                  | Bảng điều khiển nhiệt độ                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                  |  |
| Tên thực phẩm                                                                       | Thời gian (phút) | Nhiệt độ (độ C)                                                                       |
| 1. Khoai tây chiên                                                                  | 15 - 20 phút     | 180°C ± 15°C                                                                          |
| 2. Thịt heo                                                                         | 20 - 25 phút     | 180°C ± 15°C                                                                          |
| 3. Tôm                                                                              | 15 - 20 phút     | 160°C ± 15°C                                                                          |
| 4. Bánh ngọt                                                                        | 20 - 30 phút     | 160°C ± 15°C                                                                          |
| 5. Gà                                                                               | 20 - 25 phút     | 180°C ± 15°C                                                                          |
| 6. Bò                                                                               | 20 - 20 phút     | 180°C ± 15°C                                                                          |
| 7. Cá                                                                               | 15 - 20 phút     | 160°C ± 15°C                                                                          |