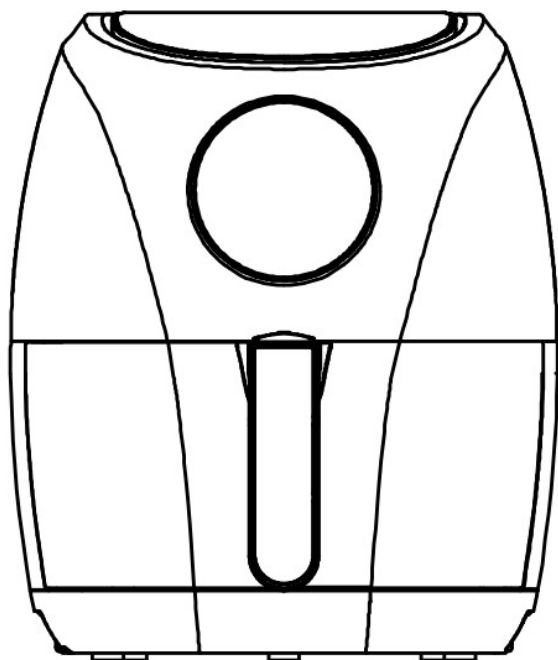


PERFECT 

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU ĐIỆN TỬ PERFECT
PF-D88

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

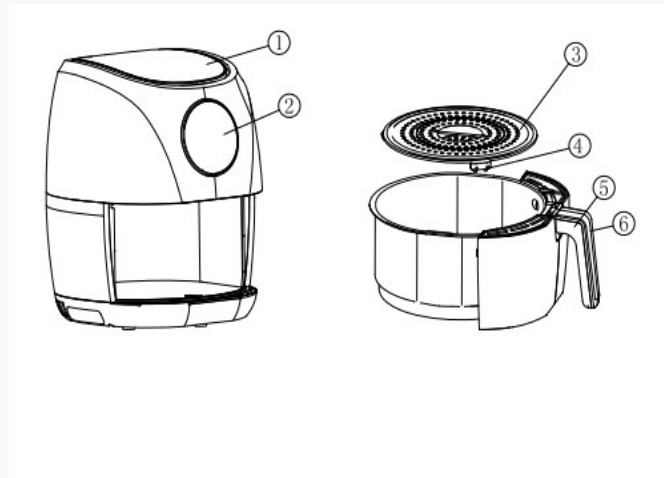


Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng .

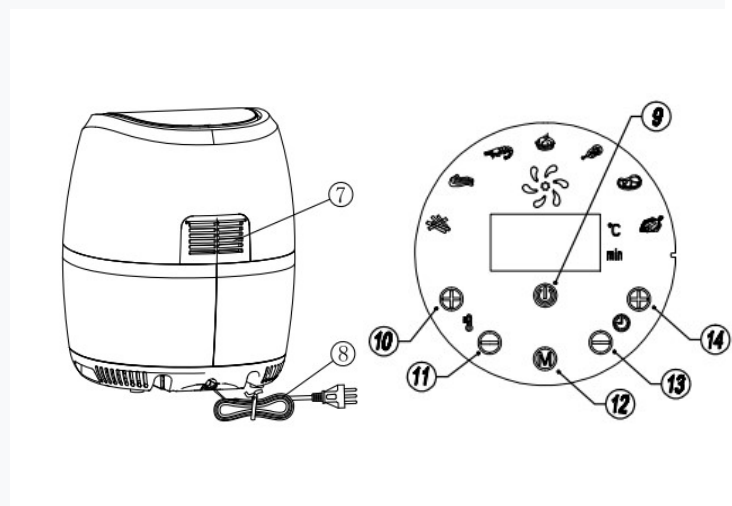
- ✓ KHÔNG KHÓI
- ✓ KHÔNG NÓNG
- ✓ KHÔNG GÂY BỎNG
- ✓ KHÔNG SỬ DỤNG DẦU MỠ
- ✓ KHÔNG CHÁY THỰC PHẨM

Sơ đồ cấu trúc sản phẩm:

1. Nắp ở trên
2. Bảng điều khiển
3. Khay chiên
4. Cao su silicon
5. Thanh tay cầm
6. Xử lý nắp
7. Cửa thoát khí



8. Cáp nguồn
9. Nút BẬT / TẮT
10. Nút tăng nhiệt độ
11. Nút giảm nhiệt độ
12. Nút chọn chế độ
13. Nút giảm thời gian
14. Nút tăng thời gian



Cảnh báo

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng, trước khi sử dụng thiết bị. Giữ hướng dẫn để tham khảo trong tương lai;
- Không được đổ đầy dầu vào nồi, hoặc có thể gây nguy hiểm hỏa hoạn;
- Thiết bị chứa các yếu tố điện tử và các yếu tố làm nóng. Không cho vào nước hoặc rửa bằng nước;
- Không che đầu vào và cửa thoát khí trong quá trình vận hành. Không chạm vào bên trong thiết bị để tránh bị bỏng và bỏng;
- Các bề mặt có khả năng bị nóng trong quá trình sử dụng. Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm hoặc núm.
- Không khí ở nhiệt độ cao sẽ thoát ra ngoài qua cửa xả khi thiết bị đang được sử dụng. Hãy giữ một khoảng cách an toàn. Không chạm vào các bề mặt nóng, Không gần cửa thoát khí. Khi rút nồi ra, hãy cẩn thận với không khí ở nhiệt độ cao.

Cảnh báo an ninh:

- Hãy giữ sạch phích cắm để tránh thảm họa
- Không làm hỏng, kéo mạnh hoặc xoắn dây nguồn, sử dụng nó mang tải nặng hoặc biến đổi nó, để dây treo trên cạnh bàn, hoặc chạm vào bề mặt nóng, để tránh bị điện giật, hỏa hoạn và các tai nạn khác. Dây nguồn bị hỏng phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nó hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.
- Vui lòng không cầm và rút phích cắm bằng tay ướt, nếu không có thể gây điện giật
- Cắm chặt, nếu không, nó có thể gây điện giật, chập điện, hút thuốc, châm ngòi và các nguy hiểm khác;

- Không nhúng thiết bị, thân máy, dây điện hoặc cắm vào nước hoặc chất lỏng khác, để bảo vệ chống điện giật và ảnh hưởng đến chức năng.
- Không đặt thiết bị khi có khói thuốc nổ và / hoặc dễ cháy.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần vật liệu dễ cháy, như khăn trải bàn, rèm cửa và các vật dụng khác, để tránh nguy cơ hỏa hoạn;
- Đảm bảo sử dụng trên bề mặt chịu nhiệt và đều, giữ thiết bị cách xa tường, đồ nội thất hoặc các chất dễ cháy khác ít nhất 30cm;
- Các thiết bị không có ý định được vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Không sử dụng thiết bị cho mục đích sử dụng khác ngoài mục đích sử dụng;
- Thiết bị này không dành cho người sử dụng (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của thiết bị sử dụng. .
- Trẻ em được giám sát không chơi với thiết bị.
- Giữ thiết bị cách xa trẻ em để tránh bỏng, điện giật và / hoặc các thương tích khác; giám sát chặt chẽ là cần thiết khi thiết bị được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em;
- Thiết bị này chỉ dành cho hộ gia đình.

Trước khi sử dụng lần đầu

- Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.
- Xóa nhãn dán hoặc nhãn khỏi thiết bị Làm sạch hoàn toàn giỏ và chảo bằng nước nóng, một ít dung dịch tẩy rửa và miếng bọt biển mềm không mài mòn.
- Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm. Đặt thiết bị lên bề mặt ổn định, ngang và phẳng.

- Không đặt thiết bị trên bề mặt không chịu nhiệt.
- Thiết bị có lưu thông không khí tốt và tránh xa bề mặt nóng và bất kỳ vật liệu dễ cháy nào.
- Đặt rõ vào chảo đúng cách, bạn nghe thấy tín hiệu âm thanh.
- Trượt chảo trở lại thiết bị.
- Đây là một thiết bị hoạt động trên không khí nóng.
- Không đổ dầu vào chảo hoặc chiên mỡ.
- Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị. Điều này làm gián đoạn luồng không khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên khí nóng.

Cách Sử dụng

1. Cắm phích cắm điện vào ổ điện, dây điện nối thân máy.
2. Nhấp vào nút BẬT / TẮT
3. Nhấp vào nút tăng / giảm nhiệt độ để đặt nhiệt độ thích hợp cho nấu ăn.
4. Nhấp vào nút Giảm thời gian để đặt 5 phút cho quá trình làm nóng trước. Nhấp vào nút BẬT / TẮT một lần nữa để bắt đầu nấu. Sau đó thiết bị đã sẵn sàng để sử dụng.
5. Khi thời gian về 0, cẩn thận kéo nồi chiên ra khỏi thiết bị, đặt các thành phần bên trong giỏ chiên (Chú ý: không vượt quá dòng tối đa); kết nối tốt giỏ cá bột với nồi chiên, trượt chảo trở lại thiết bị.
 - a) Không được sử dụng chảo mà không có giỏ trong đó.
 - b) Không chạm vào chảo trong và một thời gian sau khi sử dụng, vì nó rất nóng. Chỉ giữ chảo bằng tay cầm.

6. Nhấp vào nút chọn chế độ để chuyển đổi và chọn kiểu nấu phù hợp hoặc nhấp vào nút tăng / giảm nhiệt độ và nút tăng / giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ thích hợp
7. Nhấp vào nút BẬT / TẮT một lần nữa để bắt đầu nấu
8. Khi bạn nghe tiếng bíp hẹn giờ, thời gian chuẩn bị đã hết. Kéo nồi ra khỏi thiết bị và đặt nó lên một bề mặt chịu nhiệt.
9. Kiểm tra xem các thành phần đã sẵn sàng. Nếu các thành phần chưa sẵn sàng, chỉ cần trượt chảo trở lại thiết bị và đặt bộ hẹn giờ thêm vài phút.
10. Nếu thành phần đã sẵn sàng, cẩn thận rút chảo ra, và nhấn nút nhả rổ và nhấc rổ ra khỏi chảo để loại bỏ các thành phần. Không lật ngược giỏ với chảo vẫn còn dính vào nó, vì bất kỳ dầu thừa nào đã thu thập dưới đáy chảo sẽ rò rỉ vào các thành phần.
11. Dọn sạch rổ vào một cái bát hoặc lên đĩa. Khi một lô nguyên liệu đã sẵn sàng, thiết bị sẽ sẵn sàng ngay lập tức để chuẩn bị một mẻ khác.

Lời khuyên:

1. Thêm một chút dầu vào các thành phần cho kết quả giòn ..
2. Lắc nguyên liệu nửa chừng trong thời gian chuẩn bị tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn ngừa các thành phần chiên không đều. Để lắc các thành phần, kéo chảo ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc nó. Sau đó trượt chảo trở lại vào thiết bị. Không nhấn nút nhả giỏ trong khi lắc.

Chăm sóc và bảo dưỡng

1. Trước khi vệ sinh, vặn hẹn giờ về 0, rút phích cắm của thiết bị và đợi thiết bị nguội. Don lồng chạm vào bề mặt trước khi làm mát.
2. Không nhúng thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Thiết bị không phải là bằng chứng máy rửa chén.

3. Làm sạch bề mặt của nồi chiên và rổ bằng nước nóng, một ít dung dịch tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn.

Nếu bụi bẩn bị dính vào rổ hoặc đáy chảo, hãy đổ đầy nước nóng vào chảo bằng một ít nước rửa. Đặt giỏ vào chảo và để chảo và rổ ngâm trong khoảng 10 phút.

4. Dùng khăn ẩm để lau bề mặt nồi chiên. Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa mạnh và mài mòn, đệm chua hoặc len thép, làm hỏng thiết bị.

5. Nếu bạn không sử dụng thiết bị trong một thời gian dài, vui lòng làm sạch thiết bị và bảo quản thiết bị ở nơi khô ráo và thoáng mát.

Thông số kỹ thuật:

1. Điện áp định mức: 220 V-240V ~

2. Tần số định mức: 50Hz / 60Hz

3. Công suất định mức: 1400W

4. Dung tích rổ chiên: 5L

5. Trọng lượng tịnh: 4,7KGS

6. Kích thước sản phẩm: 293 * 343 * 332mm

Xử lý sự cố:

Vấn đề	Giải Pháp	Nguyên Nhân
Không hoạt động	- Dây nguồn chưa được cắm vào ổ cắm điện	- Cắm chặt dây nguồn vào ổ cắm điện được nối đất.
	- Không đặt mô hình nấu ăn	- Nhấp vào nút chọn mô hình để chọn đánh giá cao mô hình nấu, sau đó nhấp vào nút BẬT / TẮT
	- Didn kích bấm nút BẬT / TẮT sau khi chọn kiểu nấu.	- Nhấp vào nút BẬT / TẮT
Thực phẩm rất hiếm khi hết thời gian	- Quá nhiều thức ăn trong giỏ	- Thực phẩm lần lượt chín
	- Nhiệt độ cài đặt quá thấp	- Đặt ở nhiệt độ thích hợp, chín lại thức ăn.
	- Thời gian nấu ăn ngắn	- Đặt thời gian nấu thích hợp, chín lại thức ăn.
Không rán thức ăn đều	- Một số thực phẩm cần phải được lắc ở giữa nấu ăn.	- Ở giữa quá trình nấu, kéo nồi ra và lắc để tách nguyên liệu thực phẩm chồng chéo, sau đó đẩy nồi trở lại để tiếp tục.
Đồ chiên không giòn	- Một số nguyên liệu thực phẩm phải được chiên với dầu	- Làm mờ một lớp dầu mỏng trên bề mặt thực phẩm trước, sau đó bắt đầu chiên chúng.
Không thể nhẹ nhàng đẩy nồi trở lại thiết bị	- Pot Cái nồi có quá nhiều nguyên liệu thực phẩm quá nặng	- Nguyên liệu thực phẩm trong giỏ không thể vượt quá mức tối đa. hàng.
	- Giỏ không được đặt chính xác trong nồi.	- Nhấn rõ vào nồi.
	- Tay cầm bị kẹt	- Đặt thanh tay cầm ở vị trí nằm ngang.
Hút thuốc	- Thực phẩm chiên dầu	- Hiện tượng bình thường.
	- Nồi chiên có chứa dầu từ lần sử dụng cuối cùng	- Hãy làm sạch nồi và giỏ sau khi sử dụng.



Xử lý đúng sản phẩm này:

Dấu này chỉ ra rằng thiết bị này không nên được xử lý với chất thải gia đình khác. Để ngăn chặn tác hại có thể có đối với môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc xử lý chất thải không được kiểm soát, hãy tái chế nó một cách có trách nhiệm để thúc đẩy việc tái sử dụng bền vững các nguồn nguyên liệu.

Cuốn sách nấu ăn:



1. Khoai tây chiên cay châu Á

- Potato ----- 4 chiếc / 600g
- Oil ----- 2 muỗng cà phê
- Sử ----- 1 muỗng cà phê
- Pepper bột ----- 1 muỗng cà phê
- Cỏ bột ----- 1 muỗng cà phê
- Red bột ớt ----- 1/2 muỗng cà phê

- Gọt vỏ khoai tây và cắt thành dải;
 - Nhúng dải khoai tây vào nước muối ít nhất 20 phút, sau đó lau khô bằng giấy ăn;
 - Trộn đều hẹ, muối và hạt tiêu, bột tỏi / dầu tỏi, bột ớt đỏ; khuấy trong dải khoai tây;
 - Đặt nhiệt độ thành 180oC và hẹn giờ đến 5 phút để sấy sơ bộ;
 - Đặt dải khoai tây vào rổ rán đều, đặt rổ chiên với nồi trở lại thiết bị; và đặt bộ hẹn giờ trong 15-20 phút (tùy thuộc vào kích cỡ của khoai tây chiên) hoặc cho đến khi khoai tây chiên có màu nâu vàng.
- * tùy chọn: lật lại khoai tây chiên bằng cách lắc rổ ở giữa quá trình nấu, để có kết quả nấu tốt hơn.



2. Cánh gà vàng

- Nhanh cánh ----- 500g
- Garlic ----- 2 chiếc
- Ginger bột ----- 2 muỗng cà phê
- Cumin bột ----- 1 muỗng cà phê
- Màu tiêu bột ----- 1 muỗng cà phê
- Sweet tương ớt ----- 100 mg

- Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để sấy sơ bộ;
- Khuấy tỏi, bột gừng, bột thì là, hạt tiêu đen cay và một chút muối với nhau, rồi phủ lên cánh gà; đặt 20 phút;
- Đặt cánh gà vào rổ rán đều, đặt rổ chiên với nồi trở lại thiết bị; đặt thời gian trong 15-20 phút hoặc cho đến khi trở thành màu nâu vàng.

3. Gà rán



- Fresh gà côm ----- 500g
- Egg (chìa tay) ----- 3 chiếc
- Flour ----- 1 cốc
- Olive oi ----- 1 muỗng
- White bột tiêu ----- 1 muỗng cà phê

- Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để sấy sơ bộ;
- Vỡ gà trong 5 phút bằng lưới dao;
- Khuấy trứng, bột mì, dầu ô liu, hạt tiêu trắng và một muỗng muối với nhau, sau đó bọc trong côm gà; đặt đến 20 phút cho gia vị tốt;
- Đặt côm gà vào rổ rán đều, đặt rổ chiên với nồi trở lại thiết bị; đặt thời gian trong 15-20 phút hoặc cho đến khi trở thành màu nâu vàng.

4. Chiên cừu chiên



- Lamb sườn ----- 500g (ở nhiệt độ phòng)
- Brandy ----- ít
- Oil ----- 2 muỗng canh
- G bột tiêu ----- 1 muỗng cà phê
- Hạt tiêu đen nghiền nát ----- 1 muỗng cà phê
- Soy sốt ----- 1 muỗng cà phê

- Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ thành 2 phút để làm nóng trước;
- Trộn đều gia vị;
- Lau sạch hoàn toàn sườn cừu với gia vị trộn đều và ướp trong 20 phút;

- Đặt các chao đèn vào rổ rán đều, đặt rổ rán có nôi trở lại thiết bị; và đặt hẹn giờ trong 10-12 phút;
- Sau đó mở và lật chân gà. Giảm nhiệt độ xuống 150oC và nướng trong hơn 10 phút hoặc cho đến khi có màu nâu

5. Thịt cừu chiên

-Lamb Kebab (nhiệt độ phòng) ----- 500g



- Chả ----- số tiền thích hợp
- Egg (Chia tay) ----- 1 chiếc
- Cumin bột ----- 1 muỗng cà phê
- Chili bột ----- 1 muỗng cà phê
- Oil ----- 2 muỗng cà phê

- Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để sấy sơ bộ;
- Khuấy hành tây, trứng, bột ớt, dầu salad, muối, bột thì là với nhau, sau đó tráng trong Lamb Kebab;
- Để lại Lamb Kebab dày dặn 20 phút;
- Đặt Lamb Kebab vào rổ rán đều, đặt rổ chiên với nôi trở lại thiết bị; chiên trong 15-20 phút hoặc cho đến khi nâu.

6. Sườn heo chiên

-Pork sườn --- 500g (ở nhiệt độ phòng)



-Eggs (bị đánh đập) ----- 2 chiếc
-Cách sao ----- 1 cốc
-Ginger bột ----- 1/2 muỗng cà phê
-Garlic ----- 1/2 muỗng cà phê
-Tăng lực ----- 1/2 muỗng cà phê
-Soy sốt ----- 1/2 muỗng cà phê
-Sử ----- 1/2 muỗng cà phê
-Oil ----- 1/2 muỗng cà phê

- Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để sấy sơ bộ;
- Trộn đều gia vị và sau đó tráng sườn heo, ướp 20 phút;
- Đặt sườn heo vào rổ rán đều, đặt rổ chiên với nồi trở lại thiết bị; và đặt hẹn giờ trong 10-12 phút;
- Sau đó mở và lật các miếng. Giảm nhiệt độ xuống 150oC và nướng trong hơn 10 phút hoặc cho đến khi có màu nâu.

7. Mực chiên



-Squid (Đóng băng) ----- 500g
-Oil ----- 2 muỗng
-Sử ----- 1 muỗng cà phê
-Cumin bột ----- 1 muỗng cà phê
-Làm bột ----- 1 muỗng cà phê
-Pepper bột ----- 1 muỗng cà phê

- Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để sấy sơ bộ
- Khuấy gia vị với nhau, sau đó tráng trong mực, đặt trong 20 phút;
- Đặt mực vào rổ rán đều, đặt rổ rán có nôi trở lại thiết bị; đặt bộ hẹn giờ trong 12-15 phút hoặc cho đến khi có màu nâu.

8. Tôm cay

-Số tôm miễn phí ----- 10 chiếc



- Oil ----- 2 muỗng
- Garlic băm ----- 1 chiếc
- Màu tiêu ----- 1 muỗng cà phê
- Chili bột ----- 1 muỗng cà phê
- Sweet tương ớt ----- 100mg

- Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để sấy sơ bộ;
- Rửa sạch tôm sau khi xử lý;
- Thoa một lớp dầu xà lách mỏng lên tôm, cho vào rổ rán đều, đẩy rổ chiên bằng nôi trở lại thiết bị, đặt bộ hẹn giờ đặt 5-8 phút hoặc cho đến khi tạo ra lớp vàng giòn;
- Máy trộn đặt tương ớt ngọt với muối và hạt tiêu vào chảo, sẵn sàng phục vụ.

9. Củ sen chiên



- Oil ----- 2 muỗng cà phê
- Lotus gốc ----- 500g
- Cách sao ----- 1 cốc
- Flour ----- 1 cốc

- Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để sấy sơ bộ;
- Trộn bột, tinh bột, dầu salad và nước thành bột nhão, sau đó phủ trong củ sen;
- Đặt củ sen đã tráng vào rổ rán đều, đẩy rổ chiên bằng nồi trở lại thiết bị; và bộ hẹn giờ được đặt trong 12-15 phút hoặc nướng cho đến khi giòn.

10. Ngô chiên.



- Corn ----- 2 chiếc
- Olive dầu ----- 2 muỗng cà phê

- Đặt nhiệt độ thành 200oC và hẹn giờ đến 5 phút để sấy sơ bộ;
- Thoa một lớp dầu ô liu mỏng lên ngô, cho vào rổ rán đều, đẩy rổ chiên bằng nồi trở lại thiết bị và đặt hẹn giờ trong 10 phút hoặc nướng cho đến khi Vàng

11. Bánh bao chiên



- Dimplings (không đóng băng) ----- 10 chiếc
- Olive dầu ----- 2 muỗng cà phê

- Đặt nhiệt độ thành 180oC và hẹn giờ đến 5 phút để sấy sơ bộ;
- Đặt bánh bao vào giỏ chiên đều;

- Thoa một lớp dầu ô liu mỏng lên bánh bao, đặt bánh bao vào rổ rán đều, đẩy rổ chiên bằng nôi trở lại thiết bị; và đặt thời gian trong 12-15 phút hoặc cho đến khi vàng nâu.

Cám ơn quý khách đã tin dùng sản phẩm PERFECT , để xem những sản phẩm khác vui lòng truy cập website ; www.perfectusa.com.vn

Liên hệ : 0868 817 817

Địa chỉ : 7/3 Nguyễn Văn Quỳ, Phường Phú Thuận , Quận 7 , TP HCM .