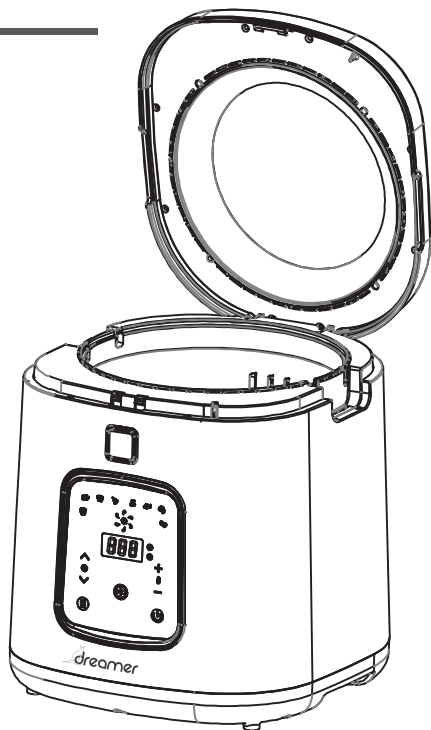


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

Model: DF-S40B

Touch
air SMART VIEW
AIR FRYER



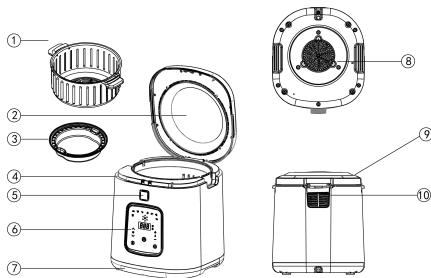


Thông số kỹ thuật

Model sản phẩm: DF-S40B

220V-240V~50/60Hz 1300W

Cảm ơn bạn đã tin dùng và lựa chọn sản phẩm nồi chiên không dầu Dreamer, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này trước khi sử dụng. Sau khi đọc xong, hãy giữ nó để tham khảo bạn nhé! Hãy cùng nồi chiên không dầu Dreamer tạo ra những món ăn tốt cho sức khỏe.



1. Khay chiên
2. Nắp kính cường lực
3. Khay hứng dầu
4. Thân vỏ ngoài
5. Nút bấm
6. Nút điều khiển
7. Đế nồi
8. Luồng khí vào
9. Luồng khí ra
10. Lỗ thoát hơi

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nồi chiên không dầu thế hệ mới cho phép bạn chuẩn bị các nguyên liệu và đồ ăn nhẹ yêu thích của mình một cách lành mạnh hơn.

Nồi chiên không dầu sử dụng không khí nóng kết hợp với lưu thông không khí tốc độ cao (Rapid Air - Công nghệ này còn có tên gọi RUSH technology được tổ chức nghiên cứu APDS Development tại Hà Lan phát triển) và một vi nướng trên cùng để chế biến nhiều món ăn ngon một cách lành mạnh, nhanh chóng và dễ dàng, các nguyên liệu của bạn được làm nóng từ mọi phía cùng một lúc và có không cần thêm dầu vào hầu hết các thành phần.

LƯU Ý:

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng thiết bị.

CẢNH BÁO

- * Không bao giờ nhúng vỏ (có chứa các bộ phận điện và bộ phận làm nóng) trong nước hoặc rửa nó dưới vòi nước.
- * Để tránh bị điện giật, tuyệt đối không để nước hoặc chất lỏng khác vào thiết bị.
- * Luôn để nguyên liệu cần chiên vào rổ, không để bất cứ thứ gì lên khay chứa dầu để tránh rơi vào quạt bên dưới.
- * Không che các lỗ dầu vào hoặc dầu ra không khí trong khi thiết bị đang hoạt động.
- * Không đổ dầu vào chảo vì có thể gây cháy.
- * Không chạm vào bên trong khi thiết bị đang hoạt động.
- * Vui lòng đảm bảo điện áp đúng trước khi cắm điện.
- * Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây nguồn hoặc thiết bị bị hư hỏng.
- * Không vận hành thiết bị nếu dây điện bị cuốn mạnh; gần nhiệt độ cao hoặc tải nặng, ..vv., trong trường hợp điện giật hoặc hỏa hoạn do rò rỉ điện.
- * Để thiết bị ra khỏi tầm tay của trẻ nhỏ.
- * Trẻ em dưới 12 tuổi không nên sử dụng thiết bị này.
- * Để thiết bị và dây nguồn của nó ra ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 khi thiết bị đang hoạt động hoặc đang trong quá trình hạ nhiệt.
- * Giữ dây nguồn chính tránh xa các bề mặt nóng.
- * Không cắm thiết bị hoặc vận hành bằng điều khiển khi tay ướt.
- * Chỉ kết nối thiết bị với ổ cắm trên tường được nối đất. Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm vào ổ cắm trên tường đúng cách.
- * Không bao giờ kết nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ bên ngoài để tránh tình huống nguy hiểm.
- * Không đặt thiết bị trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn hoặc rèm.
- * Không đặt thiết bị dựa vào tường hoặc dựa vào các thiết bị khác. Để trống ít nhất 10 cm ở mặt sau và hai bên và 10 cm không gian trống phía trên thiết bị.
- * Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
- * Không di chuyển thiết bị khi đang bật, khi cần di chuyển, chỉ cần đảm bảo phích cắm đã được rút ra khỏi ổ cắm.
- * Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này.
- * Không để thiết bị hoạt động khi không thể giám sát.
- * Trong quá trình chiên không khí nóng, hơi nước nóng được thoát ra ngoài qua các lỗ thoát khí. Giữ tay và khuôn mặt của bạn ở khoảng cách an toàn với hơi nước và các lỗ thoát khí. Cũng nên cẩn thận với hơi nước nóng và không khí khi bạn lấy chảo ra khỏi thiết bị.

- * Các bề mặt tiếp cận có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng.
- * Rút phích cắm của thiết bị ngay lập tức nếu bạn thấy khói đen bốc ra từ thiết bị. Chờ cho quá trình thoát khói dừng lại trước khi bạn lấy chảo ra khỏi thiết bị.

THẬN TRỌNG

- * Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, đều và ổn định.
- * Thiết bị này chỉ dành cho mục đích sử dụng bình thường trong hộ gia đình.
- * Khi bạn đặt khay nướng / khay đựng dầu vào thiết bị, hãy đảm bảo đóng nắp trên trước khi khởi động thiết bị.
- * Không để thiết bị hoạt động khi không có thực phẩm bên trong.
- * Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc dùng cho mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp hoặc nếu nó không được sử dụng theo hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng, bảo hành sẽ vô hiệu và chúng tôi từ chối mọi trách nhiệm đối với thiệt hại gây ra.
- * Luôn rút phích cắm của thiết bị sau khi sử dụng.
- * Để thiết bị nguội đi trong khoảng 30 phút trước khi bạn xử lý hoặc làm sạch thiết bị.
- * Đảm bảo các thành phần được chuẩn bị trong thiết bị này có màu vàng thay vì sẫm hoặc nâu. Loại bỏ thức ăn bị cháy. Không chiên khoai tây tươi ở nhiệt độ trên 180 °C (để giảm thiểu việc tạo ra acrylamide).

TÍNH NĂNG TỰ ĐỘNG NGẮT ĐIỆN

Nồi chiên không dầu Dreamer được trang bị bộ hẹn giờ. Khi đồng hồ đếm ngược đến 0, thiết bị sẽ phát ra âm thanh chuông “Bíp” và tự động tắt. Để tắt thiết bị theo cách thủ công, hãy điều chỉnh nút thời gian về 0.

LĨNH VỰC ĐIỆN TỪ (EMF)

Thiết bị này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn về điện từ trường (EMF)

Nếu được xử lý đúng cách và theo các hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng này, thiết bị rất an toàn để sử dụng dựa trên các bằng chứng khoa học hiện có ngày nay.

CÁC BƯỚC CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

1. Loại bỏ tất cả vật liệu đóng gói.
2. Gỡ bỏ nhãn dán (nếu có).
3. Làm sạch kỹ rõ và chảo bằng nước nóng, một ít nước rửa và một miếng bọt biển không mài mòn.

Lưu ý: Bạn cũng có thể làm sạch các bộ phận này trong máy rửa bát.

4. Lau bên trong và bên ngoài của thiết bị bằng vải ẩm. Đây là một nồi chiên không khí hoạt động trên không khí nóng. Không đổ dầu hoặc mỡ vào chảo.

CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

1. Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định, nằm ngang và bằng phẳng. Không đặt thiết bị trên các bề mặt không chịu nhiệt.
2. Đặt khay / chảo dầu đúng cách. Không đổ dầu / nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào chảo, 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 không khí nóng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nồi chiên không dầu Dreamer phù hợp với nhiều loại nguyên liệu khác nhau.

CHIÊN VỚI KHÍ NÓNG

1. Cắm thiết bị vào ổ cắm trên tường được nối đất.
2. Nhấn nút (Hình 3), khi nắp mở, lấy chảo ra. (Hình 4)
3. Đặt nguyên liệu vào khay nướng. (Hình 11)

Lưu ý: Không bao giờ cho thực phẩm vượt quá mức báo MAX của khay nướng hoặc vượt quá số lượng được chỉ ra trong bảng (xem Cài đặt được đề xuất trong sách hướng dẫn này), vì điều này có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món ăn.

Lưu ý: Không đổ chất lỏng vào thức ăn.

4. Đặt giỏ vào thiết bị, đóng nắp. (Hình 8), Không bao giờ sử dụng thiết bị mà không có khay nướng trong đó.

Thận trọng 1: Khi bạn đặt khay hứng dầu xuống đáy khay nướng, hãy đặt đúng cách, nếu không sẽ ảnh hưởng đến vị trí của giỏ và việc đóng nắp. Khi bạn đặt khay nướng vào thiết bị, hãy giữ cùng vị trí của tay cầm của khay nướng với rãnh của thân.

Chú ý 2: Hãy đảm bảo rằng phích cắm của nó đã được rút ra khi bạn cần di chuyển thiết bị và đảm bảo rằng nó đã nguội.

5. Nhấn nút , cài đặt chế độ làm nóng 5 phút/200°C, bạn có thể nhấn trực tiếp nút này  để máy hoạt động, sau đó nhấn menu  để chọn thực phẩm bạn cần chiên. Khi bạn chọn nhiệt độ và thời gian, vui lòng nhấn phím bắt đầu  để nấu.

6. Khi bạn chọn menu, bạn cũng có thể nhấn các phím  (Hình 7) để điều chỉnh thời gian / nhiệt độ theo từng món ăn của bạn. Nhấn phím  này để chiên. Nếu bạn không làm nóng trước, thì bạn nên tăng thời gian nấu 5 phút nữa.

Lưu ý: Nếu cần, bạn có thể làm nóng trước mà không cho bất kỳ thực phẩm nào vào. Khi bạn nhấn , khi máy hoạt động xong sau 5 phút, vui lòng cho thực phẩm vào giỏ, cố định thời gian và nhiệt độ.

- Đèn báo quay / làm nóng nhấp nháy.
- Đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược từ thời gian đã đặt.
- Trong khi nấu, đèn thông báo chớp nháy, điều này có nghĩa là bộ phận làm nóng liên tục bật và tắt để duy trì nhiệt độ.
- Dầu trong quá trình nấu sẽ ở khay hứng dầu.

7. Một số nguyên liệu yêu cầu đảo trong thời gian chuẩn bị (xem phần Cài đặt đề xuất)
Đề đảo các thành phần, nhấn nút, nắp sẽ được mở ra, kéo giỏ ra khỏi thiết bị bằng tay cầm rồi đảo đều. (Hình 5) Sau đó đặt giỏ trở lại thiết bị, đóng nắp.

8. Khi bạn nghe thấy tiếng chuông kết thúc quá trình nấu, nhấn nút để mở nắp, lấy giỏ ra khỏi thiết bị và sau đó đặt giỏ lên bề mặt giữ nhiệt.

Lưu ý: Bạn cũng có thể tắt thiết bị theo cách thủ công. (Hình 12)

9. Kiểm tra xem các nguyên liệu đã sẵn sàng chưa. Bạn có thể quan sát tình hình chiên / nướng qua cửa sổ trong suốt có thể nhìn thấy ở nắp trên.

Nếu không, chỉ cần đặt giỏ trở lại thiết bị và hẹn giờ thêm vài phút.

10. Để lấy các nguyên liệu nhỏ (chẳng hạn như khoai tây chiên), hãy mở nắp và lấy khay nướng ra khỏi thiết bị. Không lật hoặc nghiêng máy trước khi lấy rổ / khay dầu ra, nếu không dầu trong khay dầu sẽ bị rò rỉ vào thiết bị. Sau khi chiên bằng không khí nóng, chảo và các thành phần sẽ nóng. Tùy thuộc vào loại nguyên liệu trong nồi chiên không khí mà hơi nước có thể thoát ra khỏi chảo.

11. Để Khay nướng vào bát hoặc đĩa. (Hình 12)

Mẹo: Để loại bỏ các nguyên liệu lớn hoặc dễ vỡ, hãy sử dụng một chiếc kẹp để nhắc các nguyên liệu ra khỏi rổ. (Hình 11)

12. Khi một mẻ nguyên liệu đã sẵn sàng, nồi chiên không dầu sẽ ngay lập tức sẵn sàng để chuẩn bị một mẻ khác.

CÀI ĐẶT ĐỀ XUẤT

Bảng dưới đây giúp bạn chọn cài đặt cho các thành phần bạn muốn chuẩn bị.

Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này là gợi ý. Do các nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, hình dạng kích thước cũng như nhãn hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt tốt nhất cho nguyên liệu của bạn. Vì công nghệ Rapid Air làm nóng ngay lập tức không khí bên trong thiết bị kéo giỏ ra khỏi thiết bị trong thời gian chiên không khí nóng hầu như không làm ảnh hưởng đến quá trình.

LỜI KHUYÊN

* Các thành phần nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian chuẩn bị ngắn hơn các thành phần lớn hơn.

* Lắc các nguyên liệu nhỏ hơn trong nửa thời gian chuẩn bị sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn các nguyên liệu chiên không đều.

* Thêm một ít dầu vào khoai tây tươi để có kết quả giòn. Chiên các nguyên liệu của bạn trong nồi chiên không khí trong vòng vài phút sau khi bạn thêm dầu.

** Trọng lượng khoai tây chiên tốt nhất là 500g cho thiết bị này.

* Không chuẩn bị các nguyên liệu quá nhiều dầu mỡ như xúc xích trong nồi chiên không khí.

* Đồ ăn nhẹ có thể được chuẩn bị trong lò nướng cũng có thể được chuẩn bị trong nồi chiên không khí.

* Sử dụng bột làm sẵn để chế biến các món ăn nhẹ nhanh chóng và dễ dàng. Bột làm sẵn cũng cần thời gian chuẩn bị ngắn hơn so với bột tự làm. Nếu bạn muốn làm bánh hoặc sữa trứng, hoặc nấu các nguyên liệu dễ vỡ / kẹp, vui lòng đặt khay nướng vào khay nướng.

Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không khí để hâm nóng nguyên liệu. Để hâm nóng nguyên liệu, hãy đặt nhiệt độ ở 150 °C trong tối đa 10 phút.

	Min-max	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Ghi chú	Trọng lượng
KHOAI TÂY CHIÊN					
Khoai tây chiên mỏng (Đông lạnh)	300-700	12-20	200	Đào	
Khoai tây chiên lát dày (Đông lạnh)	300-700	12-26	200	Đào	
Bánh khoai tây	250	15-18	180		
Khoai tây nghiền	500	18-22	180		
THỊT VÀ GIA CẦM					
Thịt bò	100-500	8-12	200		
Thịt Cốt Lết	100-500	10-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	200		
Xúc xích cuộn	100-500	13-15	200		
Đùi gà chiên	100-500	18-22	200		
Ức gà	100-500	10-15	200		
SNACKS					
Chả giò đông lạnh	100-400	8-10	200	Đào	
Gà viên chiên	100-500	6-10	200	Đào	Làm nóng nóng chiên trước khi sử dụng
Chả giò	100-400	6-10	200		Làm nóng nóng chiên trước khi sử dụng
Phô mai que	100-400	8-10	180		Làm nóng nóng chiên trước khi sử dụng
Rau củ nhồi thịt	100-400	10	160		
NUỐNG					
Bánh	300	20-25	160		Dùng khuôn bánh
Bánh tart trứng	400	20-22	180		Dùng khuôn bánh
Bánh Muffin	300	15-18	200		Dùng khuôn bánh
Bánh Snack	400	20	160		Dùng khuôn bánh

Lưu ý: Khi bạn sử dụng các nguyên liệu có thể lên men (chẳng hạn như bánh ngọt, bánh quế hoặc bánh nướng xốp), không nên đậy nắp hộp thiếc nướng bánh.

Nếu bạn chưa làm nóng thiết bị, vui lòng tăng thời gian nấu thêm 5 phút.

CÁCH LÀM KHOAI TÂY CHIÊN TẠI NHÀ

Để có kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng khoai tây chiên đông lạnh, nướng trước. Nếu bạn muốn tự làm khoai tây chiên, hãy làm theo những mẹo đơn giản dưới đây.

1. Gọt khoai tây và cắt thành từng lát vừa ăn.
2. Ngâm khoai tây chiên ít nhất 30 phút. Lấy chúng ra và lau khô.
3. Cho 1/2 muỗng canh dầu ô liu vào trộn cho đến khi chúng được phủ một lớp dầu.
4. Dùng tay hoặc dụng cụ nhà bếp lấy khoai tây chiên ra, để lượt bớt dầu thừa. Đặt khoai tây chiên vào giỏ.

Lưu ý: Không đổ trực tiếp tất cả khoai tây chiên từ bát vào khay nướng một lúc. Làm như vậy có thể để dầu thừa rơi vào đáy chảo.

LÀM SẠCH

1. Làm sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
2. Khay nướng và các thiết bị bên trong nồi chiên có lớp phủ chống dính. Không sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc vật liệu tẩy rửa có tính ăn mòn để làm sạch chúng vì có thể làm hỏng lớp chống dính.
3. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường và để thiết bị nguội.
4. Lưu ý: Lấy rổ ra để nồi chiên không dầu giúp khay nướng nguội nhanh hơn.
5. Lau bên ngoài thiết bị bằng vải ẩm.
6. Làm sạch khay nướng, khay đựng dầu bằng nước nóng với một ít nước rửa bát và miếng bọt biển không mài mòn. Bạn có thể sử dụng chất tẩy dầu mỡ để loại bỏ các chất bẩn còn sót lại.

Lưu ý: Khay nướng có thể được sử dụng bằng máy rửa chén.

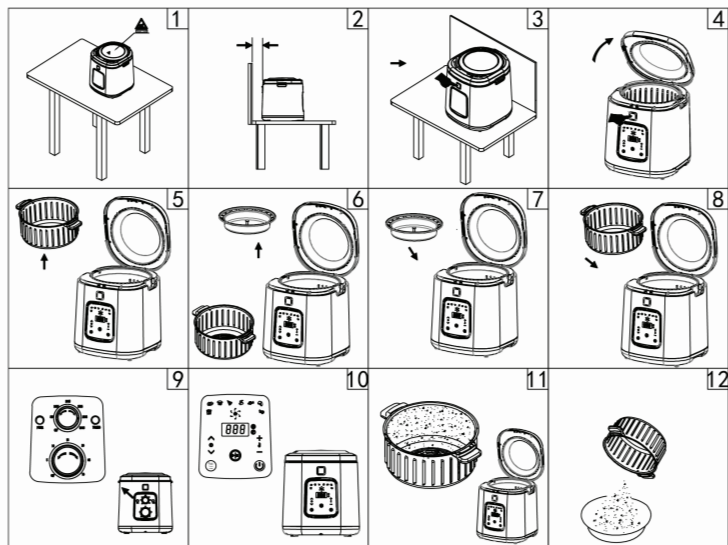
BẢO QUẢN

1. Rút phích cắm của thiết bị và để nguội.
2. Đảm bảo tất cả các bộ phận sạch sẽ và khô.

XỬ LÝ VẤN ĐỀ SỰ CỐ

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI QUYẾT
Thiết bị không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm vào nguồn điện.	Cắm phích cắm chính vào ổ cắm trên tường nổi đất.
	Chưa cài đặt nhiệt độ và thời gian khi nấu.	Điều chỉnh bộ hẹn giờ đến thời gian nhất định, đóng nắp sau đó khởi động thiết bị.
	Khay nướng không được lắp chính xác.	Đảm bảo vị trí tay cầm cùng hướng với rãnh.
Đồ ăn nhẹ không giòn khi lấy ra từ nồi chiên	Khay nướng quá đầy thực phẩm.	Lấy một lượng thực phẩm ra khỏi giỏ chiên.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp.	Cài đặt lại nhiệt độ ở nhiệt độ thích hợp.
	Thời gian nấu quá ngắn.	Đặt lại bộ hẹn giờ thành thời gian nấu phù hợp.
	Đồ ăn nhẹ chiên của bạn nên được nấu trong một nồi chiên truyền thống.	Bạn có thể chọn snack bỏ lò hoặc phết chút dầu ăn để tăng độ giòn.
Thức ăn chín không đều	Thực phẩm / chế phẩm chín đều hơn nếu lắc trong thời gian nấu.	Thực phẩm được xếp chồng lên nhau (như khoai tây chiên) nên được lắc trong nửa thời gian nấu để có kết quả tốt nhất. Xem “Phần cài đặt” được đề xuất trong sách này.
Khay nướng không khớp	Khay nướng quá đầy thực phẩm.	Đừng để lượng nguyên liệu vượt quá mức tối đa.

Sử dụng thiết bị không đúng cách	Khay dầu không được đưa vào thiết bị một cách chính xác.	Đặt khay dầu đúng cách vào giữa thiết bị cho đến khi bạn nghe thấy tiếng tách.
	Tay cầm của rô cản trở rô.	Đặt tay cầm đúng cách, đảm bảo nó sẽ không nhô ra khỏi rô.
Thiết bị tạo ra khói trắng trong quá trình làm việc	Hàm lượng chất béo trong thành phần quá cao.	Khói trắng là do dầu mỡ tích tụ trong chảo, tích tụ từ nhiều lần sử dụng hoặc do các nguyên liệu có nhiều chất béo đang được nấu chín. Vệ sinh rô và khay đựng dầu đúng cách sau mỗi lần sử dụng và tránh để nguyên liệu nấu ăn có nhiều chất béo.
	Dầu mỡ đã tích lũy từ những lần sử dụng trước.	
Khoai tây chiên mới cắt được chiên không đều trong máy	Khoai tây không được ngâm kỹ trước khi nấu.	Ngâm khoai tây vừa cắt trong bát nước ít nhất 30 phút, sau đó dùng khăn giấy lau thật khô.
	Lựa chọn khoai tây không đúng cách.	Luôn sử dụng khoai tây tươi để có kết quả tốt nhất.
Khoai tây chiên không giòn	Độ giòn của nó phụ thuộc vào dầu và nước trong khoai tây chiên.	Hãy đảm bảo sử dụng đúng cách để làm khô.
		Cắt lát mỏng hơn.
		Thêm một lượng dầu vừa đủ.





Trung tâm dịch vụ khách hàng Dreamer

Việt Nam Customer

160 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, Phường 6, Quận 3, Tp.HCM, Việt Nam

Điện thoại: +84 961 298 399