



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU ĐIỆN TỬ IBONNE IB-34

CHỨC NĂNG:

- Nồi dung tích 5.5 lít chiên nướng tiện lợi cho gia đình, dùng để chế biến thịt nướng, nướng gà, khoai tây chiên, khoai nướng, làm bánh...
- Nồi chiên không dầu giúp giảm đến 80% lượng dầu mỡ dư thừa có hại cho sức khỏe.
- Hạn chế mùi, dễ dàng vệ sinh, rất an toàn và tiết kiệm
- Có chức năng nấu tự động: nướng gà, nướng thịt, khoai tây chiên, nướng bánh, hâm nóng, rã đông, sấy hoa quả.

CÁCH SỬ DỤNG:

- Nồi giới hạn nhiệt độ ở 200 độ C, hạn chế thức ăn bị cháy khét sản sinh chất độc hại gây ung thư. Điều chỉnh nhiệt độ bằng nút xoay đơn giản
- Có 8 chế độ nấu cài sẵn với mức nhiệt độ thích hợp.

CHẾ ĐỘ BẢO HÀNH
Bảo hành 12 tháng, 1
đổi 1 trong vòng 3
ngày đầu do lỗi NSX.

 Hotline: 0869.095.168

 Fb.com/Ibonnevsn



CHẾ BIẾN ĐƯỢC NHIỀU MÓN ĂN: NƯỚNG, CHIÊN, RÁN

MÀU ĐEN SANG TRỌNG PHÙ HỢP VỚI MỌI KHÔNG GIAN BẾP



TRÁI CÂY
SẤY
20min
80°C



TÔM NƯỚNG
10min
200°C



GÀ
NƯỚNG
20min
200°C



TRỨNG
NƯỚNG
10min
180°C



SÒ ĐIỆP
NƯỚNG
10min
180°C



PIZZA
12min
200°C



BÍT TẾT
10min
200°C



SƯỜN NƯỚNG
20min
200°C

PIZZA BÒ BẮM



Nguyên liệu: - Để pizza mua sẵn - Thịt bò băm nhỏ - Cà chua - Hành Tây - Quả oliu đen - Ketchup cà chua - Phô mai bào

Cách làm:

Bò băm sốt với cà chua, cho ít ketchup vào cho sánh. Cho gia vị vừa ăn.

Lấy đế pizza mua sẵn, quét 1 lớp ketchup mỏng lên mặt bánh sau đó đổ sốt bò băm và chua lên dàn đều, rắc phô mai lên trên cùng. Cho vào nồi nướng 180 độ 5 phút.

THỊT NHỒI CÀ CHUA

Nguyên liệu: - Thịt nạc vai xay 500gr - Cà chua loại nhỏ 12 quả - Hành khô băm nhỏ - Nước mắm, tiêu, hạt nêm.

Cách làm:

Ướp thịt nạc vai với hành khô băm nhỏ và mắm, tiêu, hạt nêm.

Cà chua chọn quả nhỏ, tròn cắt đôi, nạo sạch ruột.

Dùng thìa nhồi thịt vào các chua. Nhổ miết thịt xuống cạnh cà chua cho thịt bám chặt.

Xếp vào nồi chiên không dầu. Đặt chế độ 200 độ trong 20 phút.



CÁ ĐIỀU HỒNG CHIÊN



Cách làm:

Phết 1 lớp dầu quanh khay nướng và cá cá. Bật nồi lần 1 nhiệt độ 180 độ 10 phút cho cá chín. Lần 2 bật 200 độ trong 25 phút để cá giòn.

CHUỐI NƯỚNG MẬT ONG

Nguyên liệu: - Chuối chín tới 5 quả - Mật ong - Nước cốt chanh 1 quả.

Cách làm:

Chuối bóc vỏ cho vào nồi chiên không dầu 180 độ hoặc 200 độ trong 15 phút. Sau đó mở nồi phết hỗn hợp mật ong và nước cốt chanh lên chuối. Nướng tiếp 5 phút. Lại mở nồi phết tiếp lần nữa, nướng thêm 5 phút là xong.



BÁNH MÌ CHÁY TỎI



Nguyên liệu:

- Bánh mì dài
- Bơ tươi 100gr
- Muối tiêu 0,5 thìa nhỏ
- Mùi tươi băm nhỏ
- Tỏi băm nhỏ

Cách làm:

- Thái lát bánh mì miếng vừa
- Chuẩn bị nồi nhỏ. Cho 100g bơ vào đun chảy
- Tắt bếp, cho tỏi băm, mùi và tiêu vào đảo đều trong bơ đang nóng
- Sau đó phết lên 1 mặt từng miếng bánh mì đã cắt
- Xếp vào nồi bật nhiệt 180 độ C, nướng trong 10 phút

MỰC NƯỚNG SA TẾ

Nguyên liệu:

- 1kg mực ống tươi : làm sạch và cắt caro cho đẹp
- 1 hũ sa tế cay
- Rau củ: Dưa leo + cà chua (rửa sạch, cắt lát)
- Gia vị (hạt nêm + tiêu + mắm + đường+ tỏi băm)

Cách làm:

- Ướp mực với 3 muỗng sa tế, 1/3 muỗng tiêu, 1 thìa hạt nêm, 1 thìa nước mắm, 2 muỗng đường + tỏi băm. Ướp trong 30 phút cho ngấm gia vị.
- Cho mực lên vỉ của nồi chiên không dầu. Nhấn công tắc và đợi mực chín.
- Xếp cà chua + dưa leo ra quanh đĩa. Đặt mực vào trung tâm đĩa.



KHOAI MÔN LỆ PHỐ



Nguyên liệu: Khoai môn - dầu ăn

Cách làm

Luộc chín khoai sau đó bóc vỏ, nghiền nhuyễn rồi viên thành từng viên nhỏ vừa ăn. Lăn qua khoai trong 1 bát con dầu và xếp vào chiên 200 độ C trong 10 phút đầu, sau đó trở mặt chiên thêm 5 phút là được.

TÔM NƯỚNG MUỐI TIÊU

Nguyên liệu: Tôm tươi, muối tiêu, tỏi, hành tây, cà rốt, gia vị.

Cách làm:

Tôm làm sạch sau đó ướp với tỏi và muối tiêu cùng gia vị vừa ăn. Ướp khoảng 10 phút.
Hành tây rửa sạch, cắt khúc, cà rốt rửa sạch thái sợi.
Cho tôm vào nồi chiên không dầu cùng với hành tây và đặt nhiệt độ nồi 200 độ C trong 15 phút.



VỊT QUAY



Nguyên liệu:

- 1 con vịt làm sạch, xát muối và chanh cho đỡ hôi.
- 1/2 quả cam vắt lấy nước, 2 củ hành khô
- Gia vị, hạt nêm, có thể có (hoặc không) 1/2 thìa cafe bột nghệ.

Cách làm:

- Vịt làm sạch, xẻ làm đôi, lấy đĩa nhọn xăm lên mình vịt.
- Dùng nước cốt của 1/2 quả cam ướp cùng vịt, thêm 1/2 thìa cafe hạt nêm, 1/2 thìa cafe gia vị, 1 thìa cafe đường kính, 1/2 thìa bột nghệ ướp cùng. Để khoảng 30 - 45 phút cho vịt ngấm, cứ một lúc lại đảo vịt qua lại.
- Đặt nhiệt độ 120 độ, cứ đặt 15 phút chưa chín lại đặt tiếp tùy theo vịt to hay nhỏ. Khi vịt đã chín mềm thì tăng nhiệt độ lên 180 độ nướng từ 5-7 phút thì da vịt vàng ruộm và se mặ

KHOAI TÂY CHIÊN

- Gọt khoai tây và cắt thành từng miếng nhỏ vừa ăn.
- Ngâm khoai tây trong bát nước ấm ít nhất 30 phút, lấy khoai tây ra và thấm khô bằng giấy ăn.
- Rót ½ thìa dầu ô liu vào một cái bát, cho khoai tây vào và trộn đều đến khi các miếng khoai tây được phủ đều dầu. Hoặc nếu như không có dầu ô liu bạn có thể sử dụng gói bột chiên khoai được bán sẵn để ướp khoai.
- Sau đó bạn cho các miếng khoai tây vào giỏ và bắt đầu chiên.
- Với 1kg khoai sẽ tương đương với thời gian 24 phút và mức nhiệt độ cố định là 180 độ.



XÚC XÍCH CHIÊN



Chuẩn bị số lượng xúc xích Đức vừa đủ ăn, giả đông và dùng dao khía các đường nhỏ quanh xúc xích, tiếp theo đó cho xúc xích vào nồi chiên không dầu. Thực hiện bật nồi chiên với lượng nhiệt 180 độ và trong thời gian khoảng 6 - 8 phút tùy vào khẩu vị.

CÁNH GÀ CHIÊN

Đùi gà cánh gà chiên bằng nồi chiên không dầu

Nguyên liệu:

- 500g cánh/đùi gà.
- 2 tép tỏi.
- 2 muỗng bột chiên giòn.
- 2 muỗng sốt ớt chua ngọt.

Cách chế biến:

Trộn đều gà với gia vị trên ướp trong thời gian 15 phút, cho vào lòng nồi, đặt nhiệt độ 200oC, đặt thời gian 15 - 20 phút.

