



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU



FAF-12D

Lời giới thiệu

Với hơn 60 năm kinh nghiệm, được mệnh danh là “ngân hàng nhiệt thế giới”, tập đoàn Ferroli luôn đi đầu trong các giải pháp về nhiệt. Dấu ấn công nghệ tiên tiến của Ferroli được thể hiện trong mọi sản phẩm, từ những nồi hơi công nghiệp sử dụng khí gas, hệ thống thông gió trung tâm cho đến các loại sản phẩm bình nước nóng, bếp điện từ, máy hút mùi gia dụng v.v. Dòng sản phẩm thiết bị nhà bếp sử dụng năng lượng điện được Ferroli tập trung nghiên cứu và phát triển dành cho khách hàng Châu Á và thị trường Việt Nam. Thiết kế hướng tới sự tiện dụng và văn hoá ẩm thực Á Đông, khắc khe nghiêm ngặt trong lựa chọn linh kiện và kiểm soát sản xuất, sản phẩm thiết bị nhà bếp của Ferroli chắc chắn đem đến sự hài lòng cho người sử dụng Việt Nam.”

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Khi sử dụng các thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản bao gồm:

1. **KHÔNG BAO GIỜ NGÂM HAY ĐẶT ĐỂ** lò nướng trong nước. Không rửa dưới vòi nước.
2. **ĐỂ TRÁNH BỊ ĐIỆN GIẬT, KHÔNG** để bất kỳ loại chất lỏng nào lên trên lò khi đang vận hành.
3. **ĐẢM BẢO** thiết bị đã được cắm vào ổ cắm điện chuyên dụng.
4. **KHÔNG ĐƯỢC CHE** kín đường nạp khí cũng như lối thoát trong khi nồi đang hoạt động.
5. **KHÔNG BAO GIỜ** đổ dầu vào Giỏ tròn. Có thể gây ra hỏa hoạn .
6. Trong khi nấu, nhiệt độ bên trong của lò cao. **ĐỂ TRÁNH BỊ BỎNG**, không bao giờ đặt tay vào bên trong.
7. **KHÔNG SỬ DỤNG** lò nướng nếu phích cắm, dây nguồn hoặc bản thân thiết bị bị hỏng.
8. Giữ thiết bị và dây điện **NGOÀI TẦM TAY** của trẻ em
9. **KHÔNG VẬN HÀNH** lò trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa.
10. **KHÔNG SỬ DỤNG** nồi chiên cho bất kỳ mục đích nào khác
11. Khi hết thời gian, việc nấu sẽ dừng nhưng quạt **SẼ TIẾP TỤC CHẠY** trong 20 giây để hạ nhiệt .
12. Luôn vận hành lò nướng trên bề mặt nằm ngang bằng phẳng .
13. Lò nướng này chỉ dành cho mục đích sử dụng bình thường trong gia đình. Nó không được thiết kế để sử dụng trong môi trường thương mại .
27. Luôn rút phích cắm của thiết bị sau khi sử dụng.
28. Để lò bị nguội trong khoảng 30 phút. Trước khi xử lý, làm sạch, cất giữ.



Chú ý:

1. Trước khi sử dụng lần đầu và sau khi sử dụng tiếp theo, hãy vệ sinh sạch các phụ kiện, làm nóng thiết bị trong vài phút để đốt hết cặn dư thừa.
2. Lò nướng có thể bốc khói trong lần đầu tiên sử dụng. Đó không phải là lỗi và khói sẽ hết trong vòng vài phút.

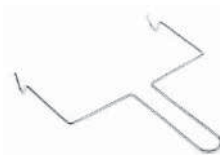
Bảo vệ quá nhiệt

Nếu hệ thống kiểm soát nhiệt độ bên trong bị lỗi, hệ thống bảo vệ quá nhiệt sẽ được kích hoạt và lò sẽ không hoạt động.

Tự động tắt

Lò nướng có thiết bị ngắt tích hợp bên trong, bộ phận này sẽ tự động tắt khi hẹn giờ trở về “0”. Bạn có thể tắt thiết bị bằng cách nhấn Nút Nguồn. Quạt sẽ tiếp tục chạy trong khoảng 20 giây để hạ nhiệt thiết bị.

CẤU TẠO SẢN PHẨM



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Điện áp	Công suất	Dung tích	Nhiệt độ	Điều khiển
FAF-12D	220V /50Hz	1700W	12L	80~200 °C	Cảm ứng LED

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN

● Lắp khay lưới

1. Lắp khay hứng vào đáy lò
2. Lắp khay làm giòn vào lò



FIG. A

● Sử dụng trục quay

Xiên thực phẩm vào trục quay, lắp trục quay vào vị trí bên trong.



Fig. C



Fig.D



Fig.E

● Lấy trục quay ra khỏi lò.

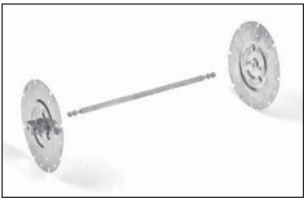
Sử dụng dụng cụ để nhắc trục quay ra ngoài.



Fig. F

●Lắp Xiên que

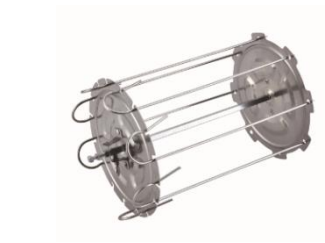
1.Lắp trực xiên vào hai đầu giá đỡ



2. Lắp que xiên qua các lỗ .
3. Gác đầu trực của mỗi xiên, cố định xiên bằng cách ngoàm hãm đầu que xiên.

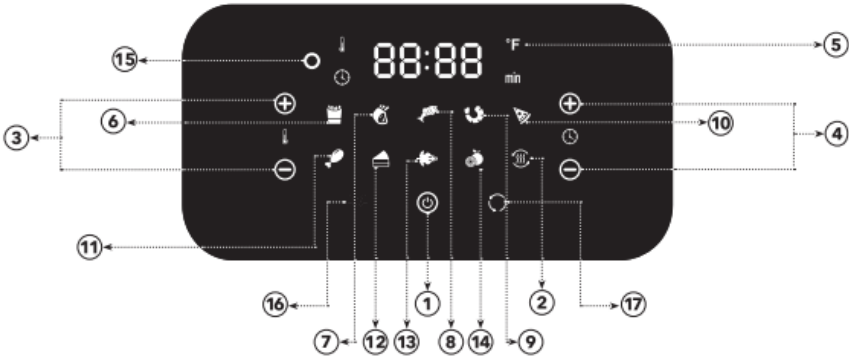


4.Xiết chặt các ốc giữ để đảm bảo lồng chắc chắn



5.Lắp lồng que xiên vào lò nướng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1. Nút Nguồn

Sau khi thiết bị được cắm vào ổ cắm, Nút Nguồn sẽ sáng lên. Chọn nút Nguồn một lần toàn bộ bảng điều khiển được sáng lên. Chọn nút Nguồn lần thứ 2 quá trình nấu ở nhiệt độ mặc định là 185 °C và thời gian là 15 phút.

2. Đèn chiếu sáng bên trong

Dùng để bật, tắt đèn chiếu sáng bên trong, giúp bạn có thể quan sát thực phẩm trong quá trình nướng.

3. Nút điều khiển nhiệt độ

Các nút này cho phép bạn tăng hoặc giảm nhiệt độ

4. Nút thời gian

Các nút này cho phép bạn chọn thời gian nấu

5. Màn hình hiển thị

Hiển thị nhiệt độ và thời gian còn lại trong quá trình nấu.

6-14. Cài đặt trước

Lựa chọn các chế độ nướng mặc định đã được cài đặt sẵn.

Quá trình nấu bắt đầu tự động sau 5 giây.

15. Biểu tượng quạt

Biểu tượng này sẽ nhấp nháy trong khi nướng và tiếp tục nhấp nháy 20 giây sau khi bạn tắt thiết bị.

SỰ CỐ THƯỜNG GẶP

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
Nguồn điện -Thiết bị không hoạt động	1.Thiết bị chưa được cắm vào nguồn điện 2.Bạn chưa bật thiết bị lên bằng cách thiết lập nhiệt độ	1.Cắm dây nguồn vào ổ cắm trên tường 2.Cài đặt thời gian và nhiệt độ
Thực phẩm không được nấu chín	1.Giỏ tròn bị quá tải 2.Nhiệt độ được cài đặt quá thấp	1.Dùng các mẻ nhỏ hơn để chiên đều hơn 2.Tăng nhiệt độ
Thực phẩm không được chiên đều	1.Một số thực phẩm cần được lật trong quá trình nấu	1.Xem các thao tác vận hành
Khói trắng bốc ra từ bên trong thiết bị	1.Dầu đang được sử dụng 2.Các phụ kiện có quá nhiều dầu dư thừa từ các lần nấu trước đó. .	1.Lau sạch để loại bỏ dầu dư thừa 2.Vệ sinh sạch sẽ Giỏ đựng tròn
Khoai tây chiên không được chiên đều	1.Sử dụng sai loại khoai tây 2.Khoai tây không được chà đúng cách trong quá trình chuẩn bị	1.Khoai tây tươi 2. Dùng que cắt và lau khô để loại bỏ tinh bột thừa.
Khoai tây chiên không giòn	Khoai tây chiên sống có quá nhiều nước	Làm khô que khoai tây đúng cách trước khi phun dầu. Cắt que nhỏ hơn. Thêm một chút dầu.
		Chần khoai tây cắt miếng.
E1	Mạch cảm biến nhiệt bị lỗi	Gọi dịch vụ khách hàng
E2	Mạch cảm biến nhiệt bị chập	Gọi dịch vụ khách hàng

HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT MỘT SỐ MÓN ĂN CƠ BẢN(*Tham khảo*)

Dưới đây là bảng tham khảo, bạn có thể điều chỉnh các cài đặt này cho phù hợp với sở thích cá nhân của mình.

Thực phẩm	Min-Max	Thời gian	Nhiệt độ	Chú thích
Khoai tây chiên đông lạnh mỏng	1 1/4-3 cốc	15-16 Phút	200°C	
Hình khối khoai tây tự làm	1 1/4-3 cốc	12-18 phút	182°C	Cho thêm ½ muỗng canh dầu
Bít tết	1/4—1,1lb	8-12 phút	182 °C	
Thịt lợn băm	1/4—1,1lb	10-14 phút	182 °C	
Hamburger	1/4—1,1lb	7-14 phút	182 °C	
Xúc xích cuộn	1/4—1,1lb	13-15 phút	200 °C	
Đùi gà	1/4—1,1lb	18-22 phút	182 °C	
Ức gà	1/4—1,1lb	10-15 phút	182 °C	
Chả giò	1 / 4-3 / 4 lb	15-20 phút	200 °C	
Gà đông lạnh Nuggets	1/4—1,1lb	10-15 phút	200 °C	
Cá que đông lạnh	1/4—1,1lb	6-10 phút	200 °C	
Bánh	1 1/4 cốc	20-25 phút	160 °C	
Bánh nướng xốp	1 1/4 cốc	15-18 phút	200 °C	

VỆ SINH THIẾT BỊ

Vệ sinh nồi sau mỗi lần sử dụng. Giỏ tròn và các phụ kiện khác được làm bằng thép không gỉ bền và an toàn. Không bao giờ sử dụng các vật liệu hoặc đồ dùng làm sạch có tính ăn mòn trên các bề mặt này. Thực phẩm nướng nên được ngâm để dễ dàng loại bỏ trong nước ấm có xà phòng.

Ngắt dây nguồn khỏi ổ cắm trên tường và đảm bảo thiết bị đã được làm mát hoàn toàn trước khi vệ sinh.

1. Lau bên ngoài thiết bị bằng vải ẩm, ấm và chất tẩy rửa nhẹ.
2. Để lau kính, hãy mở cửa của thiết bị.
3. Làm sạch bên trong thiết bị bằng nước nóng, chất tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển không ăn mòn.
4. Nếu cần, hãy loại bỏ cặn thức ăn không mong muốn trên màn hình phía trên bằng bàn chải làm sạch.

BẢO QUẢN

1. Rút phích cắm của thiết bị và để nguội hoàn toàn.
2. Đảm bảo rằng tất cả các thành phần sạch sẽ và khô.
3. Đặt thiết bị ở nơi sạch sẽ, khô ráo.