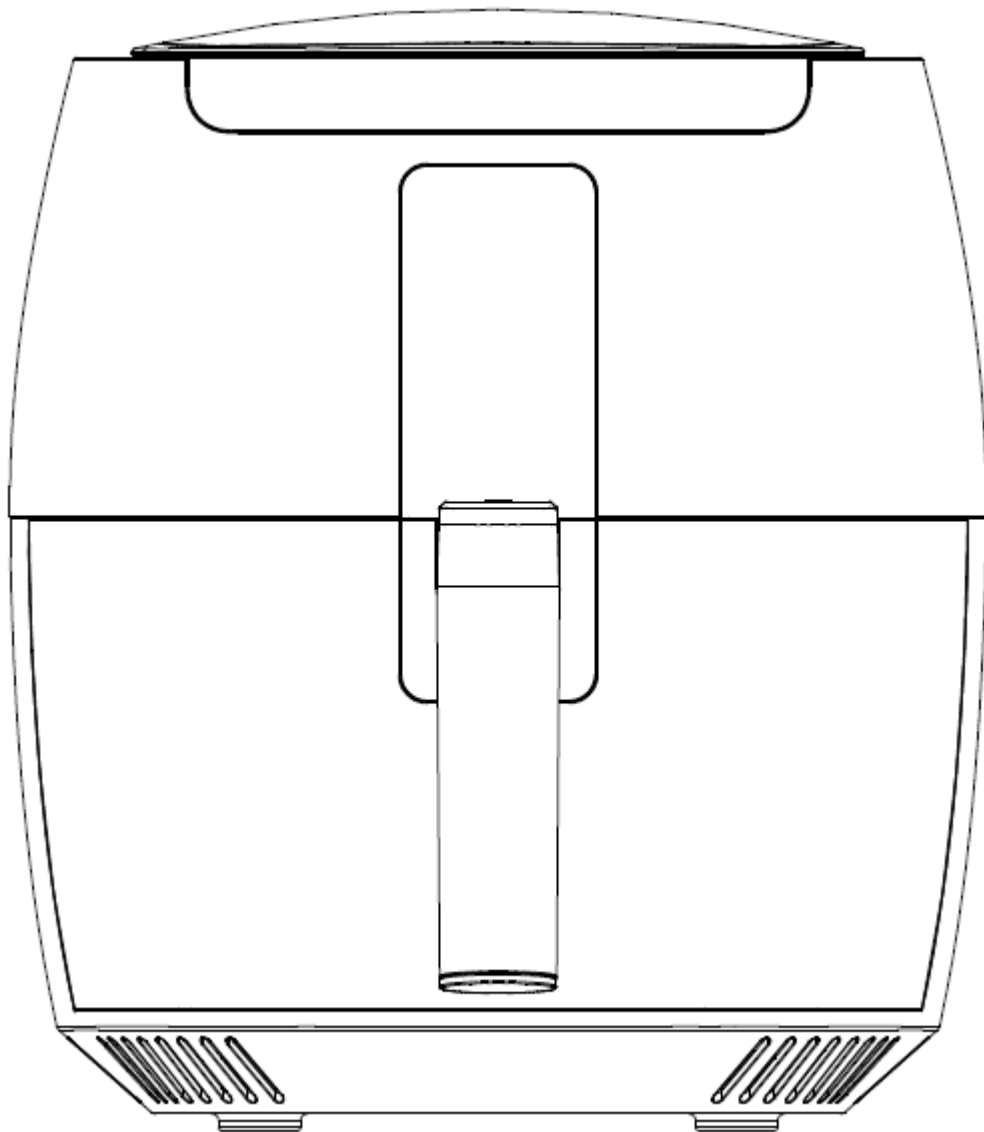


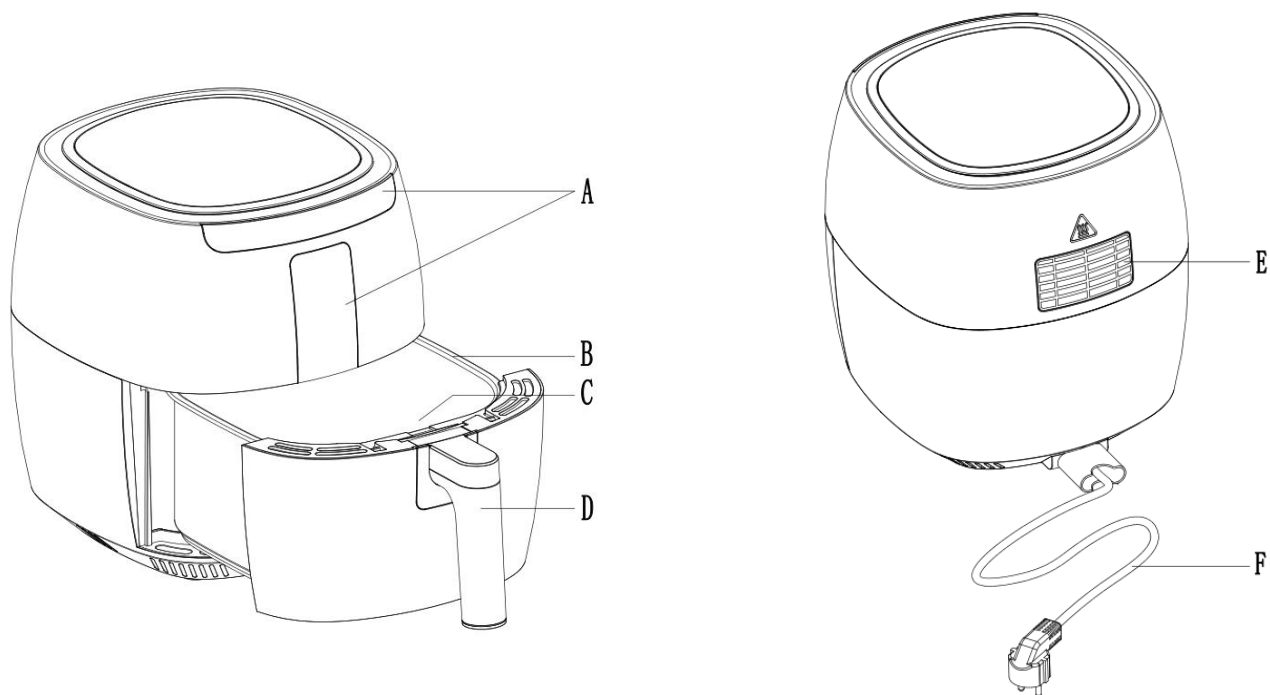
Bảng hướng dẫn sử dụng

Nồi chiên không dầu

Model: AF-18-YJ



# Kết cấu và thông số kỹ thuật( SPEC) sản phẩm



A. Bảng điều khiển cảm ứng

B. Nồi chiên

C. Rổ chiên

D. Tay cầm

E. Chỗ thông gió

F. Dây điện nguồn

## Thông số kỹ thuật(SPEC) sản phẩm

Tên sản phẩm: Lò vi sóng điện tử (Nồi chiên không dầu)

Điện áp cố định: 200V~

Tần số cố định: 50Hz

Công suất cố định: 1500W

Những hạng mục quan trọng

### **Vui lòng đọc kỹ giới thiệu và hướng dẫn của sản phẩm trước khi sử dụng**

Sản phẩm này được áp dụng nguyên lý Cơ chế làm nóng thanh nhiệt (dây mayso), để tiện lợi bảo vệ sức khỏe của người dùng và có thể nhanh chóng gọn sạch nấu ra những món ăn ngon. Sản phẩm có thể một lần nấu tất cả những nguyên liệu bạn đưa vào, vì vậy, đối với đại đa số nguyên liệu, vốn dĩ không thêm dầu nấu ăn vào, sẽ giúp người dùng có thể nấu ra những món ăn ngon và đầy đủ dinh dưỡng với phương pháp an toàn khỏe mạnh.

### **Những điều cần chú ý**

Trước khi sử dụng sản phẩm, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng, và bảo quản tốt sách hướng dẫn để sau này có thể tham khảo.

### **Nguy hiểm**

.tuyệt đối không được để vỏ ngoài ngâm nước hoặc rửa sạch bằng nước, vì trong vỏ ngoài có các linh kiện điện tử và thiết bị làm nóng.

.Tuyệt đối không được để nước hoặc các dung dịch lỏng ngấm vào sản phẩm, nhằm tránh xảy ra bị điện giật.

.Bỏ nguyên liệu vào trong rổ chiên để thực hiện chiên giòn từ đầu đến cuối, nhằm tránh chạm vào thiết bị làm nóng.

.khi sản phẩm đang hoạt động, không được che đậy chỗ thông gió.

.Tuyệt đối không được đổ dầu vào nồi chiên, vì có thể dẫn đến những nguy hiểm bốc cháy.

.Tuyệt đối không được chạm bên trong sản phẩm khi đang hoạt động.

### **Những điều cần thận lưu ý khi sử dụng sản phẩm**

Trước khi cắm dây nguồn kết nối với sản phẩm, vui lòng kiểm tra nguồn điện áp của sản phẩm và

nguồn điện áp của bản địa cung cấp có phù hợp tương xứng hay không.

.Nếu đầu cắm, dây điện nguồn hoặc sản phẩm có vấn đề, vui lòng dừng sử dụng sản phẩm.

.Nếu như dây điện nguồn bị hư, nhằm tránh xảy ra rủi ro, bắt buộc phải có lịch hẹn của trung tâm bảo hành công ty hoặc chuyên viên có kinh nghiệm sửa chữa đến để tiến hành sửa chữa.

.Những người già, bệnh tật hay không có kinh nghiệm và kiến thức về mặt này(bao gồm trẻ em) bắt buộc phải có sự giám sát và hướng dẫn sử dụng của người giám sát

.Để sản phẩm và dây điện nguồn ở chỗ mà trẻ em không tiếp xúc được.

.Không được để dây điện nguồn ở nơi có nhiệt độ cao.

.Tuyệt đối không được cắm dây hay sử dụng mặt điều khiển khi tay còn ướt.

.Sản phẩm bắt buộc phải cắm ở ổ cắm tiếp đất, và đảm bảo sản phẩm được cắm chính xác.

.Sản phẩm không thể sử dụng đồng hồ đếm giờ bên ngoài hay các thao tác điều khiển hệ thống bên ngoài.

.Tuyệt đối không được để sản phẩm ở trên hoặc gần các chỗ dễ cháy như bàn trải thảm, rèm cửa v.v...

.Tuyệt đối không được để sản phẩm dựa tường hoặc dựa vào những đồ vật khác. Mặt trước, sau và hai mặt bên của sản phẩm phải có ít nhất 10cm không gian tự do. Vui lòng không để sản phẩm ở trên bất kì đồ vật nào.

.Tuyệt đối không được sử dụng những hướng dẫn sử dụng khác lên sản phẩm ngoài sách hướng dẫn sử dụng

.Khi sử dụng sản phẩm buộc có người quan sát.

.Khi thanh nhiệt đang chiên xào, sẽ có một lượng hơi nước nhiệt độ cao thải ra từ thông gió. Vì vậy tay và mặt phải duy trì cự ly với hơi nước và cổng thông gió. Và khi lấy nồi chiên từ sản phẩm ra phải chú ý hơi nước nhiệt độ cao và nhiệt khí bay ra.

.Khi sử dụng sản phẩm, chỗ để sản phẩm có thể trở nên nóng lên.

.Nếu sản phẩm bốc ra khói đen, lập tức rút dây điện. Đợi sản phẩm hết bốc khói sau đó mới lấy nồi chiên từ trong sản phẩm ra.

.Khi sử dụng nồi chiên không dầu, chảo chiên sẽ rất nóng, vì vậy hãy đợi khi nguội rồi mới cầm lên

## **Chú ý**

Hãy để sản phẩm ở một bề mặt đủ cố định và bằng phẳng.

.Sản phẩm này chỉ giới hạn là thiết bị sử dụng trong nhà. Sản phẩm không thích hợp dùng ở cửa tiệm, văn phòng làm việc, nông trường hoặc phòng ăn của nhân viên tại các môi trường làm việc.

.Đối với sử dụng sản phẩm không đúng qui định, hoặc không đúng lĩnh vực, hoặc người dùng không dựa vào sách hướng dẫn thực hiện, những trường hợp trên sẽ mất hiệu lực bảo hành, công ty sẽ không chịu trách nhiệm với những trường hợp tổn hại trên.

.Sản phẩm chỉ được đưa đến trung tâm bảo hành của công ty kiểm tra sửa chữa. không nên tự sửa chữa sản phẩm, nếu không phiếu bảo hành của sản phẩm sẽ mất hiệu lực

.Khi chưa sử dụng, phải rút dây cắm của sản phẩm ra.

.Trước khi dọn dẹp hay làm sạch sản phẩm, buộc phải sản phẩm nguội tầm 30 phút.

.Để đảm bảo làm ra món ăn có màu vàng ươm, mà không phải màu đen hay màu nâu. Những chỗ bị khét nên bỏ đi. Không nên chiên khoai tây cao hơn 160 độ C (nhằm hạn chế giảm tạo ra Acrylamide )

## **Dùng đầu sử dụng sản phẩm**

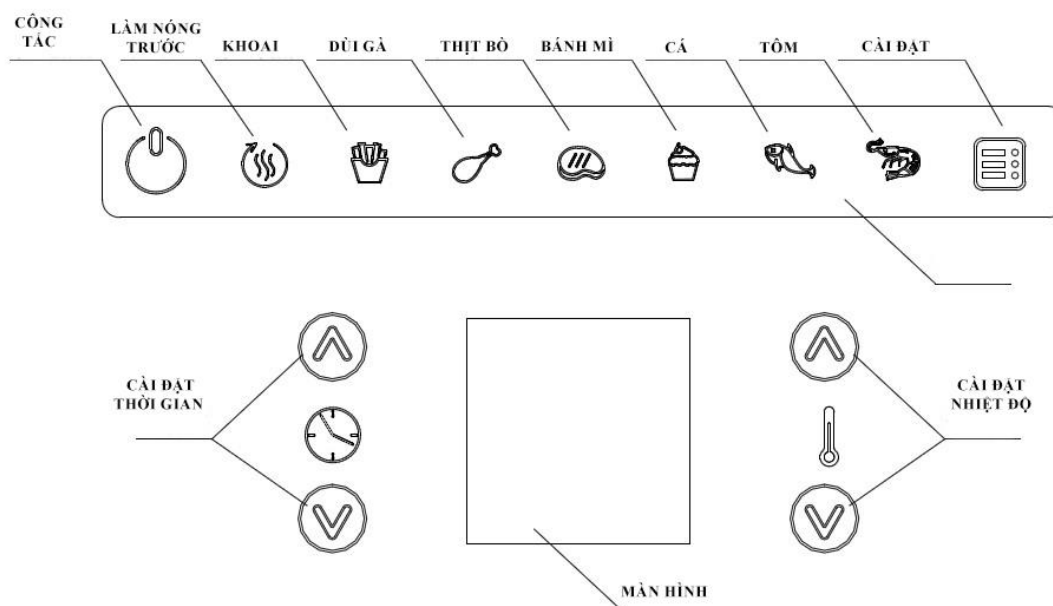
1.Bỏ đi tất cả đóng gói sản phẩm.

2.Bỏ đi các nhãn dán hoặc tem của sản phẩm

3.Sử dụng nước nóng,một ít dung dịch tẩy rửa và sử dụng mút rửa chén tiến hành rửa sạch rửa chiên và nồi chiên.

4 Dùng khăn ướt để lau vỏ ngoài và bên trong của sản phẩm.

Nồi chiên không dầu sử dụng thanh nhiệt nóng, vui lòng đừng bỏ dầu vào trong nồi chiên.



## Các nút thao tác trên mặt sản phẩm

### Trước khi sử dụng

Vui lòng để sản phẩm trên bề mặt cố định.

Không nên để sản phẩm ở bề mặt không chịu nhiệt.

Bỏ rổ chiên vào đúng vị trí trong nồi chiên.

Không nên bỏ dầu hay bất kì dung dịch chất lỏng vào trong nồi chiên.

Không nên bỏ bất kì đồ vật gì trên sản phẩm. Vì sẽ làm nhiễu luồng hơi và ảnh hưởng đến kết quả món ăn.

### Hướng dẫn thao tác sử dụng

1. Cắm dây điện ở ổ cắm tiếp đất.
2. Lấy nồi chiên từ trong nồi chiên không dầu ra một cách cẩn thận.
3. Để nguyên liệu vào trong rổ chiên.

Chú ý: Khi bỏ nguyên liệu vào không nên bỏ quá mức MAX trong mức giới hạn hoặc vượt mức số

lượng hiển thị, vì có thể ảnh hưởng đến chất lượng cuối cùng của món ăn.

4. Khi bỏ nồi chiên vào trong nồi chiên không dầu.

Không nên sử dụng chảo chiên trong trường hợp không có rổ chiên. Nếu như trong trường hợp làm nóng sản phẩm mà không có rổ chiên, vui lòng sử dụng bao tay nấu ăn để mở ra. Vì phía mép chỗ mở và mặt trong có nhiệt độ nóng.

Chú ý: Trong quá trình sử dụng và một thời gian ngắn sau khi sử dụng tuyệt đối không được chạm vào chảo chiên, vì có nhiệt độ cao và nóng.

5. Nút điều chỉnh nhiệt độ có thể điều chỉnh tất cả nhiệt độ cần đến.

6. Quyết định mọi thời gian nguyên liệu cần đến.

7. Muốn mở nguồn điện sản phẩm, hãy bấm vào nút Tắt/mở.

8. Xác nhận thời gian và nhiệt độ của nguyên liệu cần nấu, bấm nút điều chỉnh thời gian và nhiệt độ trên mặt điều khiển.

Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian của nguyên liệu cần nấu.

Chú ý: Nếu như không có sản phẩm làm nóng trước, thì hãy tăng thời gian nấu lên thêm 3 phút.

Chú ý: Nếu như trong 5 phút vẫn chưa thiết lập thời gian cần nấu, vì quan tâm đến an toàn sản phẩm sẽ tự động ngắt điện.

- ◆ Đèn hiển thị nguồn điện và đèn hiển thị làm nóng sẽ sáng lên.
- ◆ Thời gian đếm ngược sẽ bắt đầu từ lúc thiết lập thời gian chế biến.
- ◆ Trong quá trình chiên thức ăn, đèn hiển thị làm nóng sẽ chớp tắt liên tục, biểu thị đang hoạt động hoặc đóng ngắt lặp đặt làm nóng để duy trì nhiệt độ đã được thiết lập.
- ◆ Dầu mỡ trong nguyên liệu sẽ chảy vào phía đáy của nồi chiên.

9. Khi nghe thấy 4 tiếng tít tít, biểu thị đã hết thời gian chế biến đã thiết lập. Hãy kéo nồi chiên ra và bỏ trên bề mặt chịu nhiệt được.

10. Kiểm tra nguyên liệu có chế biến hoàn tất hay không.

Nếu như nguyên liệu vẫn chưa chế biến xong hoàn toàn, chỉ cần đẩy nồi chiên vào lại, và thiết lập thêm vài phút là được.

11. Muốn lấy những nguyên liệu vật thể nhỏ ra (ví dụ khoai tây), vui lòng bỏ rổ chiên dưới đáy chảo

để chiên.

Không nhúng ngập nồi chiên khi nồi chiên vẫn còn dính vào rổ, nếu không dầu dư ở đáy nồi chiên sẽ chảy vào nguyên liệu.

Sau khi chiên thức ăn, nồi chiên và nguyên liệu đều ở nhiệt độ cao. Theo các loại nguyên liệu trong nồi chiên không dầu quyết định, hơi nước có thể sẽ tiết ra trong nồi chiên.

12.Vớt thức ăn trong rổ chiên vào chén đĩa.

Lưu ý: Muốn lấy nguyên liệu có kích cỡ lớn hoặc dễ vụng, hãy dùng kẹp để gắp thức ăn ra rổ chiên.

13.Khi chế biến xong một đợt, nồi chiên không dầu có thể chế biến đợt tiếp.

## Thiết lập

Những phương pháp sau đây châm đối nguyên liệu mà quý khách muốn chế biến, giúp đỡ quý khách có thể lựa chọn thiết lập cơ bản.

Chú ý: xin hãy chú ý, thiết lập này nhằm cung cấp tham khảo. tùy theo nguyên liệu bản xứ, kích cỡ, hình dạng và nhãn hiệu không giống nhau, chúng tôi không thể bảo đảm những phương pháp trên là phù hợp thiết lập nguyên liệu của bạn chọn nhất.

Vì tính năng đổi khí tốc độ nhanh sẽ lập tức làm nóng không khí trong nồi, trong quá trình chiên, nếu kéo nồi chiên ra, không có ảnh hưởng tới trình tự chế biến.

## Gợi ý

-Thông thường nguyên liệu kích cỡ nhỏ có thời gian chế biến ngắn hơn so với nguyên liệu có kích cỡ lớn.

-Nguyên liệu số lượng lớn phải cần thời gian chế biến nhiều hơn, số lượng ít thì thời gian chế biến ít hơn.

-Trong quá trình chế biến nếu lắc đều nguyên liệu có kích cỡ nhỏ, có thể giúp nấu ăn đạt hiệu quả cao hơn, và tránh trường hợp đồ ăn không chín đều.

-Bôi một ít dầu lên khoai tây trước khi chiên, có thể chiên ra mùi thơm giòn. Sau khi quý khách bôi chút dầu có thể sử dụng tính năng chiên giòn của nồi chiên không dầu trong vài phút.

-Không nên chế biến món ăn quá dầu mỡ, như xúc xích.

-Có thể dùng lò vi sóng chế biến những món ăn nhẹ, đồng thời cũng có thể chế biến món ăn trong nồi chiên không dầu.

-Trọng lượng hợp lí chế biến món khoai tây chiên là 500g.

-Sử dụng bột nhào trong siêu thị để chế biến những món ăn nhẹ như bánh một cách nhanh chóng và đơn giản. Bột nhào siêu thị cũng cần thời gian chế biến ít hơn so với bột nhào tự làm.

-Quý khách cũng có thể dùng nồi chiên không dầu để làm nóng món ăn. Muốn làm nóng lại món ăn, hãy thiết lập nhiệt độ ở 150 độ C, thời gian thiết lập dài nhất là 10 phút.

	Phạm vi trọng lượng (gam)	Thời gian (Phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc đều	Những thông tin khác
--	---------------------------	------------------	---------------	---------	----------------------

## Khoai tây chiên

Khoai tây nhỏ đông lạnh	300-700	12-16	200	Lắc đều	
Khoai tây lớn đông lạnh	300-700	12-20	200	Lắc đều	
Khoai tây tự làm (8.8 mm)	300-800	18-25	180	Lắc đều	Thêm ½ dầu bằng muỗng lớn
Khoai tây dài tự làm	300-800	18-22	180	Lắc đều	Thêm ½ dầu bằng muỗng lớn
Khoai tây miếng tự làm	300-750	12-18	180	Lắc đều	Thêm ½ dầu bằng muỗng

					lớn
Bánh khoai tây chiên	250	15-18	180		
Nướng khoai tây	500	18-22	180		

## Thịt

Sườn heo	100-500	10-14	180		
Xúc xích cuộn	100-500	12-15	200		
Ức gà	100-500	10-15	180		

## Ăn vặt

Chả giò	100-400	8-10	200		
Gà miến đông lạnh	100-500	6-10	200		
Bánh mì bơ đông lạnh	100-400	8-10	180		
Cà tím nhồi thịt	100-400	10	180		

**Chú ý:** Nếu như quý khách bắt đầu chiên nhưng nồi chiên không dầu ở trạng thái nguội, thì tăng thời gian chế biến lên 3 phút.

## Cách tự làm khoai tây chiên

1. Đầu tiên gọt vỏ của khoai tây, sau đó cắt thành từng cọng.
2. Ngâm khoai tây trong chén ít nhất 30 phút, sau đó lấy ra và dùng khăn giấy bếp để hút khô nước.
3. Cho ½ muỗng lớn dầu oliu vào chén, sau đó bỏ khoai tây vào trộn đều, để cho bề mặt khoai tây đều dính một lớp dầu.

4. Dùng tay hoặc dụng cụ bếp lấy khoai tây ra, để lại lớp dầu dư trong chén. Bỏ khoai tây vào trong rổ chiên.

Chú ý: Không nên trực tiếp một lần bỏ hết toàn bộ khoai tây vào, để tránh những lớp dầu dư chảy vào đáy nồi chiên.

5. Làm theo hướng dẫn trong phần này để chiên khoai tây chiên.

## Làm sạch

Mỗi lần sử dụng xong đều cần làm sạch sản phẩm

Nồi chiên, rổ chiên và bên trong sản phẩm đều có lớp chống dính. Vì vậy không nên sử dụng dụng cụ bếp bằng kim loại hoặc đồ có tính mài dũa để làm sạch, nếu không có thể sẽ làm hư lớp chống dính.

1. Rút dây cắm từ ổ cắm ra và để sản phẩm tự nguội.

Chú ý: Lấy nồi chiên ra, nồi chiên không dầu sẽ nguội nhanh hơn.

2. Dùng khăn giấy ướt để lau chùi mặt ngoài của sản phẩm.

3. Dùng nước nóng, một ít dung dịch tẩy rửa và miếng mút rửa chén để làm sạch rổ chiên và nồi chiên.

Quý khách cũng có thể dùng hóa chất tẩy dầu mỡ để tẩy rửa vết bẩn đọng lại.

4. Dùng nước nóng và miếng mút rửa chén để làm sạch bên trong của sản phẩm.

5. Dùng bàn chải để làm sạch thiết bị làm nóng, tẩy sạch các vết bẩn đồ ăn.

## Cách thu dọn sản phẩm

1. Rút dây cắm ra và để sản phẩm nguội.

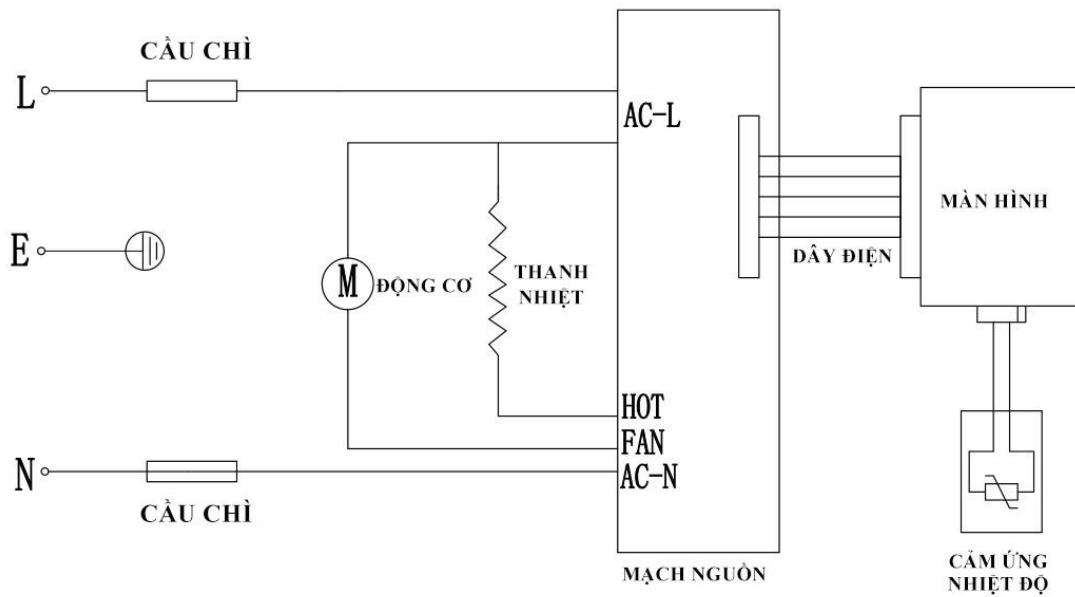
2. Kiểm tra xác nhận các linh kiện đều sạch và khô ráo.

## Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Phương pháp giải quyết
Nồi chiên không dầu không hoạt động	Chưa cắm điện	Cắm dây điện vào ổ cắm tiếp đất
	Phải ấn nút Tắt/mở	Chỉnh nút thời gian tới thời gian cần chế biến nguyên liệu, điều chỉnh nhiệt độ tới mức cần chế biến, là có thể ấn nút khởi động nguồn.
Sản phẩm không chín chín nguyên liệu	Để quá số lượng nguyên liệu trong rổ chiên	Đặt nguyên liệu vào giỏ chiên theo từng đợt  Chia nguyên liệu theo đợt để có thể chiên đều hơn
	Nhiệt độ thiết lập quá thấp	Điều chỉnh thiết lập nhiệt độ tới mức cần thiết
	Thời gian chế biến ít	Điều chỉnh thiết lập thời gian tới mức cần thiết
Thực phẩm không được chiên đều	Một số nguyên liệu trong lúc chế biến phải lắc đều	Những nguyên liệu lặp lại, trong lúc chế biến không cần lắc đều
Sản phẩm làm ra món ăn không giòn	Bạn đang nấu những món ăn nhẹ phải dùng đến nồi chiên truyền thống	Lựa chọn lò nướng thích hợp làm món ăn nhẹ hoặc bôi thêm một lớp dầu trên nguyên liệu, lúc chiên sẽ trở nên giòn hơn.
Đưa nồi chiên vào không sườn	Nguyên liệu trong rổ chiên quá nhiều	Nguyên liệu để vào rổ chiên không được quá mức MAX
	Rổ chiên chưa được để chính xác vào nồi chiên	Nhấn giỏ xuống nồi chiên cho đến khi nó kêu lách cách
Sản phẩm bốc khói	Đang chế biến món dầu mỡ	Khi bạn chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ trong nồi chiên không khí, rất nhiều dầu sẽ bị rò rỉ vào nồi chiên. Dầu tạo ra khói trắng và làm nóng nồi chiên một cách bất thường. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến sản phẩm hoặc kết quả nấu

		ăn
	Trên nồi chiên có đọng lại vết dầu lần trước sử dụng	Hãy rửa sạch nồi chiên mỗi lần sử dụng
Khoai tây tươi trong nồi chiên không dầu không chiên đều được	Trước khi chiên, không có ngâm khoai tây	Ngâm trong chén 30 phút, Sau đó lấy ra và dùng khăn giấy để hút hết nước
	Sử dụng không đúng loại khoai tây	Dùng khoai tây tươi, khi chiên phải lắc đều
Khoai tây chiên ra không giòn	Độ giòn của khoai tây quyết định ở dầu và lượng nước trong khoai tây	Hãy kiểm tra xác nhận trước khi bôi dầu lên, đã làm khô khoai tây rồi.
	Sử dụng không đúng loại khoai tây	Cắt khoai tây càng mỏng, chiên lên sẽ càng giòn  Cho thêm chút dầu, chiên lên cũng trở nên giòn hơn.

## Sơ đồ nguyên lý điện hơi



### PHIẾU ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH

(Gửi về trung tâm dịch vụ khách hàng của MOBELL)

Mã sản phẩm: ..... Số Serial:.....Số hóa đơn.....

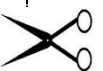
Họ và tên khách hàng: ..... Điện thoại: .....

Địa chỉ: .....

Ngày mua: ...../...../.....

Khách hàng ký tên: .....

Đánh giá dịch vụ:     Khác:.....



**PHIẾU BẢO HÀNH**

*(Phần dành cho khách hàng lưu giữ)*

Mã sản phẩm: ..... Số Serial:.....Số hóa đơn.....

Họ và tên khách hàng: ..... Điện thoại: .....

Địa chỉ: .....

Ngày mua: ...../...../.....

Khách hàng ký tên: .....

Đánh giá dịch vụ:  **Hài lòng**  **Bình thường**  **Không hài lòng**  **Khác:**.....

**LỊCH SỬ BẢO HÀNH SẢN PHẨM**

Ngày tháng	Ghi chú bảo hành		Đơn vị bảo hành	Nhân viên bảo hành	Khách hàng ký tên
	Mô tả lỗi kỹ thuật	Mô tả sửa chữa			