

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU HAKAWA HK-AF12L



VUI LÒNG ĐỌC VÀ LƯU SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG ĐỂ THAM KHẢO TRONG TƯƠNG LAI

BIỆN PHÁP BẢO VỆ AN TOÀN QUAN TRỌNG

Khi sử dụng bất kỳ sản phẩm điện nào, hãy luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản sau:



ĐỌC TẤT CẢ HƯỚNG DẪN TRƯỚC KHI SỬ DỤNG.

1. Đọc tất cả hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị này.
2. Luôn TẮT thiết bị và ngắt kết nối khỏi nguồn điện chính khi không sử dụng, trước khi di chuyển thiết bị, trước khi vệ sinh hoặc cất giữ.
3. Không bao giờ nhúng thiết bị, dây nguồn và phích cắm vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác, cũng như rửa chúng dưới vòi nước.
4. Để tránh điện giật và đoản mạch, tránh để bất kỳ chất lỏng nào vào thiết bị.
5. Nếu dây nguồn hoặc bất kỳ bộ phận nào bị hỏng, nó phải được thay thế bởi người có chuyên môn để tránh gây nguy hiểm hoặc sản phẩm phải được thải bỏ.
6. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh máy. Để thiết bị nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận.
7. Thiết bị này không nhằm mục đích sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức về máy, trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
8. Không để thiết bị không có người giám sát khi đang sử dụng. Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch thiết bị.
9. Các bề mặt máy có thể bị nóng trong quá trình sử dụng. Điều này là bình thường.
10. Không để dây nguồn tiếp xúc với các bề mặt nóng, bị thắt nút.
11. Không đặt thiết bị này ở trên hoặc gần lò đốt điện hoặc bếp ga.
12. Để thiết bị tránh xa tường, rèm cửa và các vật liệu nhạy cảm với nhiệt khác (để khoảng cách tối thiểu 20cm cho mỗi hướng). Không đặt thiết bị dưới giá đỡ hoặc vật liệu dễ cháy khi sử dụng.
13. Không di chuyển thiết bị khi đang hoạt động.
14. Không che cửa gió vào hoặc lỗ thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
15. Không chạm vào bên trong của thiết bị khi nó đang hoạt động.
16. Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác với mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này.
17. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị khi nó đang hoạt động và khi cất giữ.
18. Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện, hãy kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp trong nhà bạn không. Nếu không đúng như vậy, KHÔNG ĐƯỢC sử dụng thiết bị.
19. Thiết bị này không nhằm mục đích vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

20. Việc sử dụng các phụ kiện không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây ra thương tích hoặc hư hỏng nghiêm trọng cho thiết bị.
21. Thiết bị này chỉ sử dụng trong gia đình. Không sử dụng thiết bị này cho mục đích khác với mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này. Không sử dụng máy trong các phương tiện di chuyển hoặc tàu thuyền. Không sử dụng ngoài trời.
22. Thiết bị này không nhằm mục đích sử dụng trong các môi trường như nhà bếp của các cửa hàng, văn phòng, trang trại hoặc các môi trường làm việc khác. Nó cũng không nhằm mục đích được sử dụng bởi khách hàng trong nhà nghỉ, giường và bữa sáng và các môi trường dân cư khác.
23. Trong quá trình chiên, không khí nóng, hơi nước nóng được thoát ra ngoài qua lỗ thoát khí. Hãy giữ khoảng cách an toàn với hơi nước và cửa thoát khí.
24. Đảm bảo các thành phần, nguyên liệu được chuẩn bị chiên nướng trong thiết bị này có thành phẩm màu vàng thay vì sẫm hoặc nâu. Loại bỏ thành phẩm bị cháy.
25. Xin vui lòng ngắt điện ngay lập tức và gửi thiết bị đến bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi trong trường hợp có bất kỳ sự cố nào.



THẬN TRỌNG: Bề mặt máy bị nóng!

Các phụ kiện (khay nướng, vỉ nướng, xiên nướng) và máy trở nên cực kỳ **NÓNG** trong quá trình nấu nướng. Không chạm vào các phụ kiện trong và ngay sau khi nấu. Chỉ cầm thiết bị bằng tay cầm và thận trọng khi lấy các phụ kiện và thực phẩm ra khỏi thiết bị. Luôn đeo găng tay hoặc sử dụng dụng cụ gấp, lấy khi xử lý các phụ kiện và thực phẩm có khả năng gây nóng. Để mọi thứ nguội hẳn trước khi làm sạch.

QUAN TRỌNG!

- Chỉ sử dụng thiết bị trên bề mặt khô ráo, bằng phẳng, ổn định và có thể chịu nhiệt, tránh xa mọi góc cạnh.
- Không sử dụng thiết bị dưới tủ, hơi nước có thể làm hỏng tủ.
- Không đặt thiết bị gần vật liệu dễ cháy, thiết bị sưởi hoặc môi trường ẩm ướt.
- Không sử dụng thiết bị với dầu.
- Luôn rút dây nguồn khỏi ổ cắm điện khi không sử dụng thiết bị.
- Luôn để thiết bị được nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.
- Không thay thế bằng các bộ phận khác không được thiết kế riêng cho thiết bị này.
- Không đặt bất kỳ chảo nấu nào khác vào thiết bị.
- Nếu có nhiều khói thoát ra từ lỗ thông hơi trong khi vận hành, hãy rút phích cắm của thiết bị ngay lập tức và liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng.
- Không di chuyển thiết bị khi đang hoạt động. Chỉ sau khi thiết bị nguội hoàn toàn, bạn mới nên di chuyển thiết bị.
- Nếu có bất kỳ sự cố nào phát sinh trong quá trình vận hành, dịch vụ sửa chữa phải được nhà sản xuất ủy quyền để sửa chữa.
- Không tự ý tháo rời thiết bị hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, đừng cố vận hành thiết bị.
- Giữ thiết bị tránh xa tầm tay trẻ em khi nó đang hoạt động hoặc đang được cất giữ.

- Giữ khoảng cách xa cối công thoát khí hoặc nơi thoát nhiệt hoặc hơi nước nóng.
- Đảm bảo thiết bị luôn được vệ sinh sạch trước khi nấu ăn.
- Khói thoát ra khỏi thiết bị khi máy nóng lên ở lần đầu là điều bình thường.

CẢNH BÁO: Để ngăn ngừa rủi ro thương tích cá nhân nghiêm trọng và / hoặc thiệt hại tài sản, hãy hết sức thận trọng khi nấu ăn.

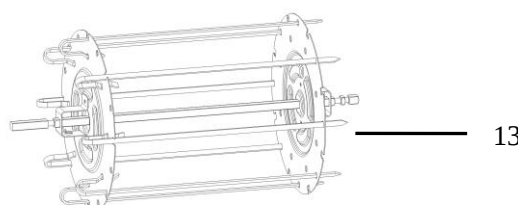
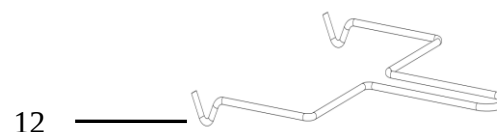
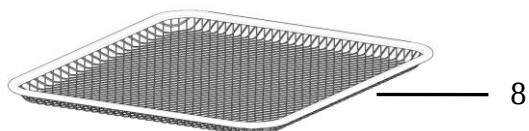
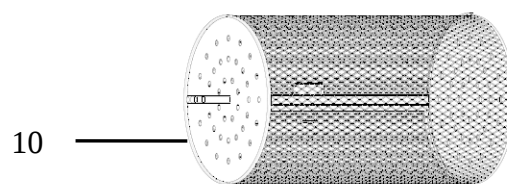
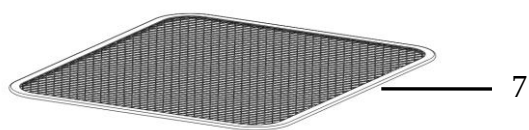
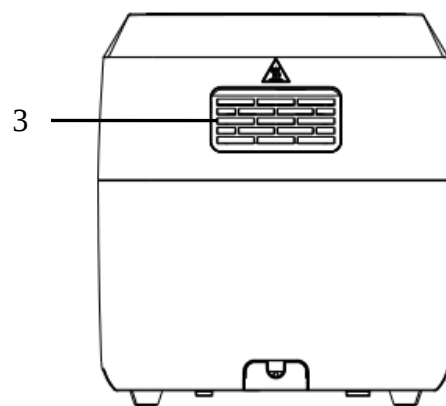
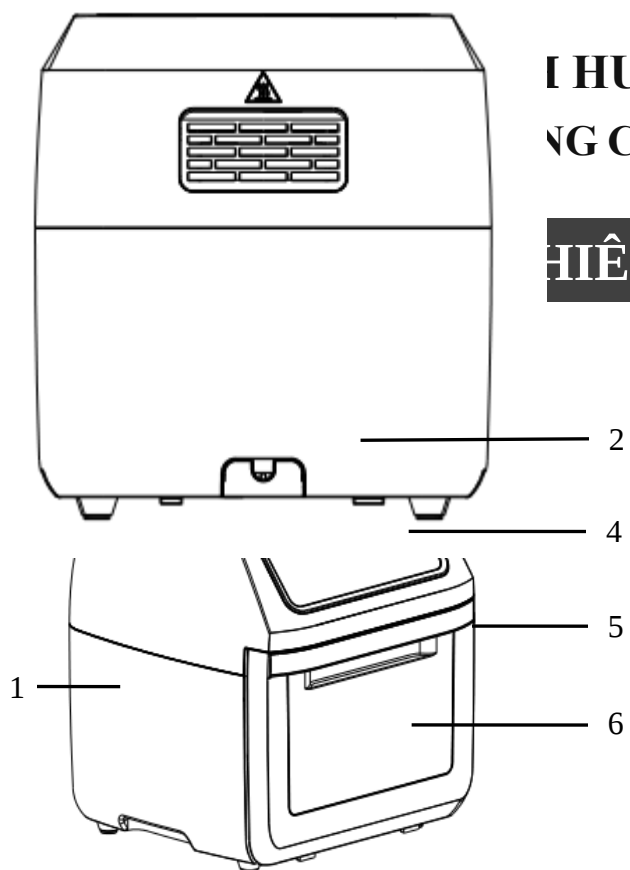


THẬN TRỌNG!

- Không che cửa thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
- Không bao giờ được chạm vào bên trong của thiết bị khi nó đang hoạt động.

I HƯỚNG DẪN NÀY NG CHO GIA ĐÌNH

HIỆN KHÔNG DẦU CỦA BẠN



1. Thân máy
2. Cửa khí vào
3. Cửa thoát khí nóng
4. Bảng điều khiển
5. Tay cầm đóng mở cửa nồi
6. Cửa kính

7. Tấm lưới chắn bảo vệ hệ thống thanh nhiệt/thanh đốt
8. Vi nướng (3 cái)
9. Khay nướng, hứng dầu
10. Giỏ chiên/Lồng quay
11. Bộ xiên quay lớn
12. Dụng cụ lấy đồ
13. Nhông quay

QUAN TRỌNG!

Hãy đảm bảo rằng thiết bị của bạn với các thành phần phù hợp được giới thiệu ở trên. Kiểm tra mọi thứ cẩn thận trước khi sử dụng. Nếu bất kỳ bộ phận nào bị thiếu hoặc bị hỏng, không sử dụng sản phẩm này. Liên hệ với dịch vụ khách hàng để được hỗ trợ ngay lập tức.

GIỚI THIỆU

Nồi chiên không dầu cung cấp cách nấu ăn lành mạnh và dễ dàng các món ăn yêu thích. Bằng cách áp dụng sự lưu thông không khí nhanh chóng từ mọi hướng cùng với hệ thống thanh đốt trên cùng, máy có thể nấu nhiều món ăn khác nhau mà không cần thêm bất kỳ dầu hoặc phun một chút dầu nào.

TRƯỚC LẦN SỬ DỤNG ĐẦU TIÊN

Lưu ý: Khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, hãy cẩn thận tháo tất cả các bao bì, màng bảo vệ và phụ kiện bên trong và bên ngoài.



- Vệ sinh máy với khăn ẩm hoặc miếng mút mềm. Lau khô bằng khăn khô mềm.

CHÚ Ý! Không nhúng thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác để làm sạch.

- Rửa các phụ kiện bằng nước xà phòng. Lau khô tất cả các phụ kiện kỹ lưỡng trước khi sử dụng.



CHÚ Ý! Thiết bị nồi chiên không dầu này hoạt động dựa trên khí đốt nóng, không cho thêm dầu ăn, mỡ hoặc bất kỳ chất lỏng khác, có thể dẫn đến hỏa hoạn, bỏng hoặc gây thương tích cá nhân.

LÀM THẾ NÀO ĐỂ SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN?

Tấm lưới chắn bảo vệ

- Tấm lưới chắn có thể ngăn cản thức ăn tiếp xúc với hệ thống thanh đốt.
- Mở cửa nồi ra, lắp tấm lưới chắn vào phía trên cùng gắn sát với hệ thống thanh đốt bên trong lòng nồi.

Vỉ nướng

- Vỉ nướng không chỉ được dùng để sấy hoa quả mà còn nấu các món ăn nhẹ, giòn hoặc hâm nóng thức ăn như pizza
- Trượt dọc vỉ nướng theo đường ray bên trong nồi để lắp hoặc tháo vỉ.

Bộ xiên quay lớn

- Bộ xiên quay được dùng để nướng/quay các loại thịt lớn hoặc nguyên con gà.
- Xiên trực quay vào miếng thịt/con gà, lắp cả hai phần khóa nữa vào hai đầu trực quay rồi khóa vít lại, chỉnh lại miếng thịt/con gà ở giữa trung tâm rồi lắp bộ xiên quay vào nồi theo vị trí các lỗ quay trong nồi. Bạn có thể điều chỉnh hai nữa lại gần chính giữa nếu cần nhưng không bao giờ cho nó ra ngoài rãnh ở cả hai đầu.

LƯU Ý: Đảm bảo rằng miếng thịt hoặc con gà không quá lớn để trực xiên có thể quay tự do bên trong lòng nồi. Tối đa: 1kg.

- Để lắp đặt bộ xiên quay, đặt đầu có bánh răng vào phía bên trái nồi, đầu còn lại ở bên phải.

Giỏ chiên / Lòng quay

- Phù hợp với chiên, quay, rang các loại hạt, đậu và khoai tây que.
- Sử dụng chốt để mở và khóa nắp giỏ chiên. Để lắp đặt giỏ chiên, để đầu có bánh răng hướng sang trái, chặn các rãnh ở cả hai đầu trực vào giá quay.

Dụng cụ lấy đồ

- Sử dụng để lấy giỏ chiên hoặc bộ xiên quay khỏi máy.
- Đặt dụng cụ lấy đồ ở bên dưới hai đầu trục quay của giỏ chiên và bộ xiên quay, sau đó nhẹ nhàng lấy giỏ chiên và bộ xiên ra ngoài.

Khay nướng / Khay hứng dầu

- Nấu nướng với khay nướng/hứng dầu sẽ dễ dàng vệ sinh.
- Đặt khay nướng/hứng dầu vào đáy nồi khi sử dụng máy.

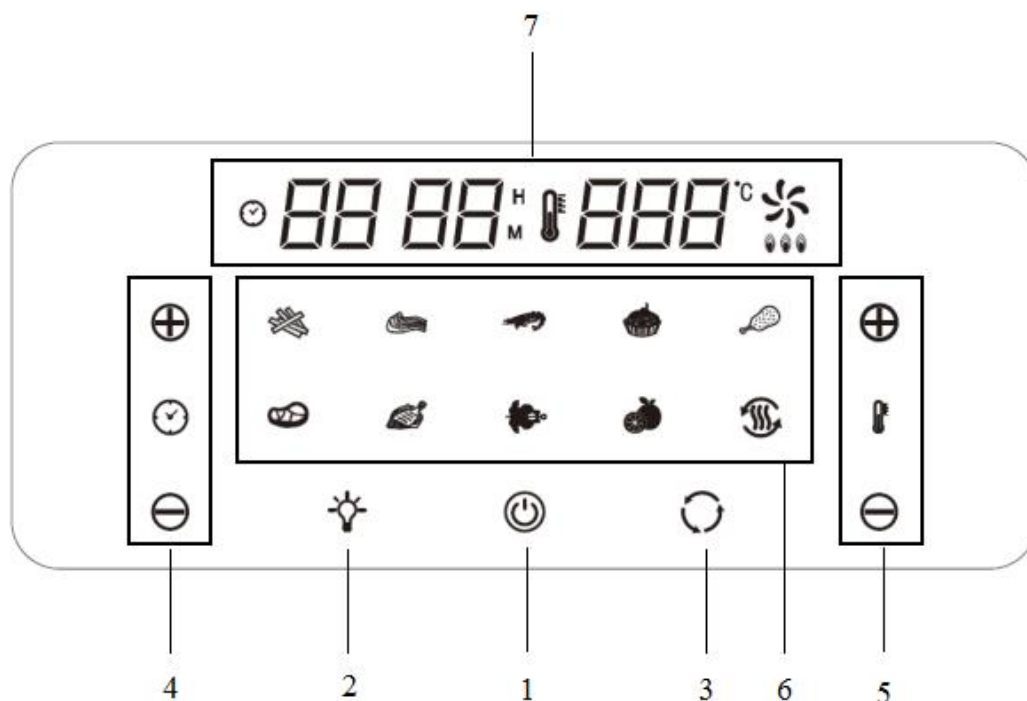
Cửa kính

- Cửa có thể tháo rời để dễ dàng vệ sinh.
- Mở cửa một góc 30° so với máy sau đó nhẹ nhàng tháo ra/lắp cửa vào.
- Thiết bị sẽ không hoạt động khi cửa mở.

Nhông quay

- Đầu tiên, xiên các miếng thịt vào các thanh xiên.
- Sau đó lắp các thanh xiên vào nhông.
- Cuối cùng đặt cả bộ nhông quay cùng với thức ăn vào trong nồi.

LÀM THẾ NÀO ĐỂ SỬ DỤNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN?



1. Nút nguồn

- Ngay khi thiết bị được cắm nguồn điện, nút nguồn này sẽ sáng lên và máy đang trong chế độ chờ.
- Chạm vào nút nguồn này, tất cả các nút chức năng trên bảng điều khiển sẽ sáng đèn. Chọn chế độ nấu mặc định phù hợp hoặc cài đặt thủ công, sau đó chạm vào nút nguồn để bắt đầu quá trình nấu.

- Chạm vào nút nguồn vào thời điểm bất kỳ trong lúc nấu, bảng điều khiển sẽ tắt đèn ngay lập tức và máy sẽ được tắt cùng thời điểm đó, nhưng quạt máy sẽ tiếp tục chạy trong khoảng 20 giây nữa.

2. Đèn chiếu sáng bên trong nồi

- Với hệ thống đèn chiếu sáng bên trong nồi, bạn có thể kiểm tra thức ăn trong suốt quá trình nấu.
- Chạm vào nút đèn, biểu tượng bóng đèn sẽ sáng lên và đèn bên trong sẽ được mở. Đèn sẽ sáng trong khoảng 30 giây trong quá trình nấu.

3. Nút xoay

- Nút xoay được sử dụng khi nấu thức ăn với giỏ chiên hoặc bộ xiên quay. Chức năng này có thể được sử dụng cho mọi chế độ nấu. Nút chức năng này sẽ sáng lên khi nó được sử dụng. Tắt/mở chức năng bằng cách chạm vào biểu tượng xoay bất cứ lúc nào.

4. Bộ nút điều chỉnh thời gian

- Các nút điều chỉnh thời gian có thể cho bạn chọn chính xác thời gian nấu ăn theo phút hoặc giờ. Đối với chức năng sấy, bạn có thể tăng hoặc giảm thời gian 30 phút từ 2 giờ đến 24 giờ. Và đối với tất cả các chức năng khác, bạn có thể tăng hoặc giảm thời gian 1 phút từ 1 phút đến 60 phút.

5. Bộ nút điều chỉnh nhiệt độ

- Bộ nút điều chỉnh nhiệt độ cho phép bạn tăng hoặc giảm nhiệt độ nấu ăn 5°C, bắt đầu từ 65°C đến 200°C.

6. Nhóm nút các chế độ nấu mặc định

- Các chức năng/chế độ nấu cài đặt sẵn sẽ giúp bạn bắt đầu nấu ăn một cách hiệu quả cao.
- Chọn bất kỳ biểu tượng nấu ăn nào sẽ đi kèm với Thời gian và Nhiệt độ mặc định cho món ăn đặc biệt đó. Bạn có thể tùy chỉnh thêm thời gian và nhiệt độ bằng các bộ nút điều chỉnh thời gian & nhiệt độ. Các biểu tượng sẽ tiếp tục nhấp nháy và chuyển sang màu tối cho đến khi quá trình nấu hoàn tất.

➤ Các chế độ nấu như sau:

Biểu tượng	Chế độ nấu mặc định	Thời gian	Nhiệt độ
	Khoai tây chiên	15 phút	200°C
	Miếng thịt sườn	10 phút	160°C
	Tôm	12 phút	160°C
	Bánh nướng	30 phút	160°C
	Đùi gà	20 phút	180°C
	Bít tết	12 phút	200°C
	Cá	13 phút	200°C
	Gà nguyên con	40 phút	190°C
	Sấy hoa quả	4 giờ	70°C
	Rã đông	12 phút	70°C

7. Màn hình kỹ thuật số

Màn hình kỹ thuật số hiển thị thời gian, nhiệt độ, quạt và tình trạng hoạt động của bộ đốt.

CHUẨN BỊ ĐỂ SỬ DỤNG NỒI CHIÊN

- Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định, bằng phẳng, nằm ngang và chịu nhiệt.

QUAN TRỌNG! Không đặt thiết bị trên bề mặt không chịu nhiệt. Không đặt hoặc sử dụng thiết bị trên vật có chất liệu vinyl. Nên đặt lò chiên không khí trên một tấm đệm cách nhiệt.

CHÚ Ý! Không mở cửa cho đến khi thiết bị được đặt trên bề mặt phẳng, chắc chắn và chịu nhiệt.

KHÔNG BAO GIỜ đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.

KHÔNG BAO GIỜ đặt các lỗ thông hơi ở phía trên và phía sau của Thiết bị.

KHÔNG BAO GIỜ đổ đầy dầu hoặc chất lỏng vào trong nồi. Thiết bị này chỉ nấu bằng không khí nóng.

KHÔNG BAO GIỜ sử dụng Cửa nồi làm nơi đặt Giỏ chiên nóng hổi chứa đầy thức ăn. Giỏ chiên nóng có thể làm hỏng Cửa kính hoặc khiến thiết bị bị lật. Có thể dẫn đến thương tích cá nhân.

 **CẢNH BÁO!** Nĩa, xiên và các bộ phận kim loại khác của thiết bị này sắc nhọn và sẽ rất nóng trong quá trình sử dụng. Cần đặc biệt cẩn thận để tránh thương tích cá nhân. Mang găng tay bảo vệ hoặc sử dụng công cụ lấy.

NẤU ĂN VỚI NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

- Chọn phụ kiện nấu ăn thích hợp (vỉ nướng, giỏ chiên hoặc bộ xiên quay).
- Đặt thực phẩm vào / trên / xiên qua phụ kiện nấu, đặt phụ kiện kèm theo thực phẩm vào nồi chiên không dầu đúng vị trí và đóng cửa nồi.
- Cắm phích cắm của thiết bị vào ổ cắm và nút nguồn sáng lên.
- Chạm vào nút nguồn để kích hoạt bảng điều khiển.
- Chọn một chế độ nấu mặc định hoặc cài đặt thời gian và nhiệt độ theo cách thủ công, sau đó nhấn nút nguồn để bắt đầu nấu. Chạm vào nút xoay / quay khi nấu bất cứ thứ gì bằng bộ xiên quay hoặc giỏ chiên. Chạm vào biểu tượng bóng đèn để kiểm tra thức ăn trong quá trình nấu nếu cần.

CHÚ Ý: Bạn có thể mở cửa để kiểm tra thức ăn bất cứ lúc nào trong quá trình nấu, thiết bị sẽ tạm dừng khi mở cửa hoặc tắt nguồn. Thiết bị sẽ tiếp tục nấu nếu cửa đóng hoặc bật nguồn trở lại trong vòng 2 giờ. Nếu cửa mở hoặc tắt nguồn hơn 2 giờ trong quá trình nấu, thiết bị sẽ tự động ở chế độ chờ.



CẢNH BÁO! Trong quá trình nấu, các phụ kiện sẽ rất nóng. Khi bạn lấy nó ra để kiểm tra, hãy chắc chắn rằng bạn sẽ sử dụng găng tay hoặc dụng cụ lấy thức ăn chuyên dụng. **KHÔNG BAO GIỜ** đặt các phụ kiện trực tiếp trên mặt bàn.

- Bạn có thể cài đặt lại thời gian và nhiệt độ trong quá trình nấu tùy theo tình trạng thực tế của thức ăn.
- Khi quá trình nấu hoàn tất, thiết bị sẽ tự động ngừng hoạt động với 5 tiếng bíp bíp. Trong khi đó quạt vẫn sẽ tiếp tục hoạt động thêm 20 giây nữa.
- Mở cửa và lấy các phụ kiện cùng với thức ăn ra.

THẬN TRỌNG ! Thiết bị và phụ kiện sẽ cực kỳ nóng trong và sau quá trình nấu! Luôn luôn sử dụng găng tay hoặc công cụ lấy! Xử lý cẩn thận để tránh bị thương.

Lời khuyên:

- Thực phẩm có kích thước nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian nấu ngắn hơn một chút so với thực phẩm lớn hơn.
- Đảo, trở mặt thực phẩm trong quá trình nấu, đảm bảo rằng tất cả các miếng, các bề mặt được chín đều.
- Nên trộn một chút dầu thực vật vào khoai tây tươi để có thành phẩm giòn hơn. Nên cho dầu vào khoai trước khi cho vào nồi.
- Một số món ăn nhẹ thường được nấu trong lò nướng cũng có thể được nấu trong nồi chiên không dầu.
- Đặt hộp thiếc bên trong nồi chiên không dầu khi nướng bánh ngọt, bánh quy, thực phẩm dễ vỡ hoặc đầy vụn.
- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu để hâm nóng thức ăn. Chỉ cần đặt nhiệt độ ở 150 °C trong tối đa 10 phút.
- Cắt khoai thành từng lát mỏng khoảng 5mm, bố trí các khay nướng đều trong nồi. Tốt nhất nên chừa một ít khoảng trống ở giữa để khí nóng lưu thông và làm chín thức ăn dễ dàng.

BIỂU ĐỒ NẤU ĂN

Danh mục	Món ăn	Trọng lượng (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)
Khoai tây chiên	Lát mỏng	600-700	15-20	200
	Lát dày-đông lạnh	600-700	20-25	200
	Khoai tây gratin	800-1000	25-30	200
Các loại thịt	Bít tết	500-800	10-15	180
	Sườn heo	500-800	10-15	180
	Hamburger	400-800	10-15	180
	Xúc xích cuộn	400-800	13-15	200
	Đùi gà	400-800	25-30	180
	Ức gà	400-800	15-20	180
	Gà nguyên con	500-1000	30-40	200
Đồ ăn nhẹ	Chả giò	500-800	8-10	200
	Cóm gà đông lạnh	500-1000	6-10	200
	Thanh cá đông lạnh	500-800	6-10	200
	Phô mai que	500-800	8-10	180
	Rau củ nhồi	400-800	10	160
	Hoa quả sấy khô	/	240	35
Bánh	Bánh ngọt	800	20-25	160
	Bánh quiche, tart trứng	800	20-22	180
	Muffin	800	15-18	200
	Cookie, snack	800	20	160

XỬ LÝ VẤN ĐỀ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Cách xử lý
Thiết bị không hoạt động	Thiết bị có thể chưa được cắm điện	Kiểm tra lại phích cắm đã được kết nối với ổ cắm đúng cách chưa, có bị lỏng điện không
Thức ăn chưa chín	Trọng lượng thức ăn quá nhiều	Chia thành nhiều mẻ thức ăn ít hơn vào nồi chiên sẽ giúp thức ăn được chín đều hơn.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp	Cài đặt nhiệt độ cao hơn
	Thời gian cài đặt quá ngắn	Cài đặt thời gian dài hơn
Đồ chiên không giòn	Bạn đã sử dụng một loại đồ ăn nhẹ được chế biến trong một nồi chiên ngập dầu truyền thống	Quét nhẹ một ít dầu lên đồ ăn để có kết quả giòn hơn
	Chảo vẫn còn cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước	Đảm bảo rằng bạn đã vệ sinh thiết bị và phụ kiện đúng cách sau mỗi lần sử dụng
Khoai tây chiên tươi chiên không được đều	Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng vẫn cứng trong khi chiên
	Bạn đã không rửa sạch que khoai tây trước khi chiên	Rửa sạch que khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột bám trên bề mặt
Khoai tây chiên tươi không được giòn	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây	Đảm bảo rằng bạn làm khô que khoai tây đúng cách trước khi thêm dầu. Cắt que khoai tây nhỏ hơn để có kết quả giòn hơn
Khói trắng phát ra từ thiết bị	- Lưới chắn bảo vệ hệ thống thanh sưởi không được lắp ráp đúng cách. - Quá nhiều dầu mỡ trên thực phẩm. - Dầu mỡ / cặn dầu chưa được làm sạch trên các phụ kiện.	- Lắp ráp lưới chắn bảo vệ hệ thống thanh sưởi đúng cách trước khi bắt đầu sử dụng. - Đặt thức ăn nhiều dầu mỡ ở lớp dưới cùng. - Lau và làm sạch dầu thừa, giữ sạch sẽ và khô ráo cho thiết bị và phụ kiện sau mỗi lần sử dụng.
Thức ăn chiên không được đều	Một số thực phẩm cần được đảo trong quá trình nấu	Sử dụng các mẹo khi nấu ăn bên trên với nồi chiên không dầu

VỆ SINH VÀ CẤT GIỮ

- Vệ sinh nồi chiên không dầu sau mỗi lần sử dụng.
- Tháo dây nguồn ra khỏi ổ cắm và chắc chắn thiết bị đã được nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.
- Làm sạch cửa kính, bên trong lòng nồi, bên ngoài thiết bị với khăn mềm ẩm và ẩm hoặc miếng mút mềm với ít xà phòng.
- Tháo cửa nồi để vệ sinh nếu cần thiết. Không ngâm hoặc nhúng cửa ngập trong nước hoặc rửa trong máy rửa bát.
- Không bao giờ sử dụng các chất làm sạch có tính ăn mòn. Nên ngâm vỉ nướng, khay nướng bị bám thực phẩm để dễ dàng loại bỏ trong nước với xà phòng.
- Đảm bảo tất cả các phụ kiện được làm sạch và để khô hoàn toàn.
- Đặt thiết bị ở nơi sạch sẽ, khô thoáng.



Quét mã QR để
xem thông tin chính hãng

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI CAO ĐẠI TÍN

142 Thạnh Xuân 22 (TX22),
KP5, P. Thạnh Xuân, Quận 12, TP.HCM

Website: www.hakawa.vn

Hotline: 05678.49999 - 05678.79999
05678.59999 - 05678.69999