



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU



Model: RAF-7.0M

Lời giới thiệu

Cảm ơn Quý khách hàng đã tin tưởng và sử dụng sản phẩm nhãn hiệu Rapido. Rapido là thương hiệu thiết bị gia dụng của Cộng hòa liên bang Đức. Chính thức có mặt tại Việt Nam vào năm 2015.

Lấy nền tảng từ nền công nghiệp lâu đời của nước Đức và thiết kế tinh xảo của Ý, chính vì thế tất cả các sản phẩm mang thương hiệu Rapido đều chứa đựng hàm lượng chất xám cao, sự sáng tạo và hội tụ đủ 5 giá trị:

Tối đa về công năng: Tất cả các sản phẩm của Rapido đều được sử dụng công nghệ mới giúp công năng sử dụng được tối ưu hóa nhất.

Tối thiểu về chi phí: Chi phí hợp lý phù hợp với khách hàng tầm trung và cao cấp.

Tuyệt đối về độ bền: Công nghệ Đức giúp các sản phẩm Rapido có độ bền cao, phù hợp với hạ tầng và môi trường Việt Nam.

Tinh xảo về thiết kế: Thiết kế Ý mềm mại, hiện đại giúp các sản phẩm Rapido phù hợp với nhiều không gian khác nhau.

Tiện dụng cho người dùng: Dự đoán và dẫn đầu xu thế tiêu dùng chính vì vậy các sản phẩm của Rapido đều mang lại sự tiện nghi, đáp ứng được đa dạng nhu cầu của khách hàng.

Rapido là thương hiệu mới vào Việt Nam nhưng đã đạt được những danh hiệu cao trong nước và khu vực như “Thương hiệu tin cậy, sản phẩm chất lượng, dịch vụ tận tâm năm 2017”, “Thương hiệu mạnh Asean 2018”. Với nỗ lực không ngừng, Rapido tự tin đem đến cho quý khách những sản phẩm và chất lượng dịch vụ tốt nhất.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

! **Cảnh báo:** Nhiệt độ bề mặt của thiết bị khi hoạt động sẽ tăng cao, xin vui lòng chú ý để tránh xảy ra thương tích do bỏng hoặc hư hại các thiết bị khác khi tiếp xúc trực tiếp với thiết bị.

- Tham khảo và giữ lại hướng dẫn sử dụng này.
- Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt và vận hành thiết bị nhằm mục đích đảm bảo an toàn cho người sử dụng, đảm bảo chế độ bảo hành.

1. Sử dụng thiết bị đúng nguồn điện áp đã được ghi trên tem thông số kỹ thuật.
2. Trước khi sử dụng lần đầu tiên cần bóc bỏ lớp túi bóng, bỏ các phụ kiện đi kèm (nếu có) ra ngoài nồi chiên.
3. Không nên để dây nguồn chạm vào bất kì bề mặt có nhiệt độ cao.
4. Không nên sử dụng thiết bị gần quần áo hoặc các vận dụng dễ biến dạng vì nhiệt hoặc dễ cháy.
5. Khi bộ cài đặt thời gian của nồi chiên bị lỗi cần kiểm tra, không nên sử dụng.
6. Khi nồi chiên thực phẩm có chất béo hoặc nhiều dầu nên để nồi ở nơi thoáng khí để nồi trao đổi nhiệt với môi trường được tốt nhất.
7. Khi thiết bị gặp lỗi cần rút nguồn điện và liên hệ đến nhà cung cấp.
8. Thiết bị cần được giảm bớt nhiệt độ trong khoảng 30 phút trước khi ngắt nguồn và vệ sinh.
9. Không nên sử dụng thiết bị mà không có sự giám sát. Nên đặt thiết bị ở nơi có bề mặt ổn định, bằng phẳng và không sinh nhiệt.
10. **Chú ý:** Một số thành phần của thiết bị sẽ trở nên rất nóng và có thể gây bỏng khi hoạt động. Cần chú ý đặc biệt khi có trẻ em hoặc người nhạy cảm, dễ bị thương có mặt.



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	RAF-7.0M
Điện áp (V)	~220V- 240V/50-60Hz
Công suất(W)	1500
Dung tích(L)	7.0L
Dải nhiệt độ	~ 200°C
Hẹn giờ	~ 60 Phút
Kích thước (mm)	295x390x340
Cân nặng (kg)	5.6

CẤU TẠO SẢN PHẨM



Vỉ chiên



Khay chiên

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Hướng dẫn vận hành:

1. Tháo khay và đặt vỉ chiên vào bên trong khay chiên (hình A).
2. Cho thực phẩm vào khay chiên với định mức hợp lý (hình B).



Hình A



Hình B

3. Lắp khay chiên vào nồi chiên và cắm nguồn điện.
4. Vận nút điều chỉnh nhiệt độ thích hợp cho thực phẩm (dải nhiệt độ ~200°C) (hình C).



Hình C



Hình D

5. Vận nút điều chỉnh thời gian chiên (thời gian tối đa là 60 phút) (hình D). Nồi chiên bắt đầu hoạt động, đèn báo nhiệt độ sáng.
6. Sau khi hoàn tất việc nấu nướng thì chuông báo sẽ reo “Ring”. Cần lấy hết thực phẩm có trong nồi chiên (cần chú ý để tránh bị bỏng) và vệ sinh nồi sạch sẽ.



Lưu ý:

- Khi nồi chiên đang chạy hoặc vừa kết thúc một công việc nấu nướng, thực phẩm cũng như các phụ kiện và không gian bên trong lòng nồi còn rất nóng, nên sử dụng dụng cụ, phụ kiện để lấy thực phẩm ra.
- Nếu thực phẩm chưa chín cho khay chiên trở lại nồi chiên vận thêm một vài phút cho thực phẩm chín đều.
- Nên đảo, khuấy thức ăn trong quá trình chiên để thức ăn được chín đều và giòn theo ý muốn.

SỰ CỐ THƯỜNG GẶP

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động	1. Dây nguồn không được cắm hoặc không đúng. 2. Chưa vận hành thiết bị	1. Cắm dây nguồn. 2. Vận hành theo hướng dẫn sử dụng.
Đồ chiên không chín hoàn toàn	1. Có quá nhiều đồ trong khoang chiên. 2. Nhiệt độ chiên thấp. 3. Thời gian chiên ngắn.	1. Đặt đồ chiên vừa đủ. 2. Điều chỉnh nhiệt độ. 3. Điều chỉnh thời gian.
Đồ chiên không đều	Thực phẩm không được đảo, khuấy.	Cần đảo khuấy hợp lý trong quá trình chiên.
Đồ ăn nhanh chiên không giòn	Chưa được thái lát mỏng hoặc cấu trúc đồ ăn khác với thông thường.	Dùng đồ ăn nhanh thông thường, hoặc quét một lớp dầu mỏng lên đồ ăn.
Không thể đặt khay chiên về vị trí đúng.	1. Tay cầm khay chiên không đặt đúng chỗ. 2. Đồ ăn chưa được lấy ra hết. 3. Quá nhiều đồ chiên trong khay chiên.	Lắp đặt khay chiên đúng cách, lượng thực phẩm để chiên cần đúng liều lượng.
Khói trắng bốc ra ngoài thiết bị	Quá nhiều dầu mỡ.	1. Điều này là bình thường, thiết bị không lỗi. 2. Vệ sinh nồi chiên.

Nếu có bất kỳ vấn đề thắc mắc về sản phẩm, người sử dụng vui lòng liên hệ với nhà cung cấp để được giải quyết.

VỆ SINH THIẾT BỊ

1. Trước khi vệ sinh nồi chiên, vui lòng ngắt nguồn điện khỏi thiết bị khi thiết bị đã nguội hoàn toàn.
2. Nếu có dầu ở nồi chiên hãy lau bằng vải ẩm mềm ngâm nước rửa chén.
3. Khay chiên và vỉ chiên cần được lấy ra và sau đó làm sạch bằng nước và nước rửa chén.
4. Không nhúng toàn bộ nồi chiên vào nước hoặc chất lỏng để làm sạch để tránh nguy cơ bị chập, hỏng chức năng. Dùng vải mềm lau khô, vệ sinh sản phẩm.
5. Sau khi là sạch, thiết bị cần được sấy khô và để nơi thoáng mát.

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

Món	Định lượng (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lật, đảo bề mặt	Thêm phụ liệu
Khoai tây thái lát mỏng	300 - 700	12 - 16	200	✓	
Bánh khoai	250	15 - 18	180		Thêm ½ muỗng dầu
Khoai tây xay	500	18 - 22	180		Thêm ½ muỗng dầu
Thịt bò nướng	100 - 500	8 - 12	180	✓	Thêm ½ muỗng dầu
Sườn lợn	100 - 500	10 - 14	180	✓	
Hamburger	100 - 500	7 - 14	180	✓	Thêm ½ muỗng dầu
Xúc xích	100 - 500	13 - 15	200	✓	Thêm ½ muỗng dầu
Đùi gà	100 - 500	18 - 22	180	✓	Thêm ½ muỗng dầu
Ức gà	100 - 500	10 - 15	180		
Giò, chả	100 - 400	8 - 10	200	✓	Thêm ½ muỗng dầu
Gà chín để đông	100-500	6 - 10	200	✓	Thêm ½ muỗng dầu
Cá cắt khúc	100 - 400	6 - 10	200		Thêm ½ muỗng dầu
Đồ ăn nhanh kèm phô mai	100 - 400	8 - 10	200		Thêm ½ muỗng dầu

--	--	--	--	--	--