



# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU



**FAF-12M**

# Lời giới thiệu

Cảm ơn quý khách hàng đã tin tưởng lựa chọn và sử dụng sản phẩm nhãn hiệu Ferroli. 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 sản phẩm bình nước nóng, bếp điện từ, máy hút mùi gia dụng.

Dòng sản phẩm thiết bị 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.”

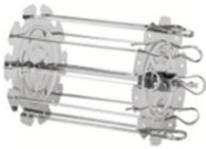
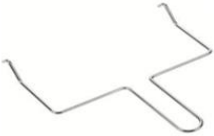
## HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng và giữ lại sách hướng dẫn này.

1. Không ngâm nồi chiên vào trong nước. Không rửa dưới vòi nước.
2. Để tránh bị điện giật không để bất kỳ loại chất lỏng nào lên trên nồi khi đang vận hành. Không để gần các dụng cụ, vật liệu dễ phát sinh nhiệt.
3. Đảm bảo sản phẩm đã được cắm vào ổ cắm điện chuyên dụng.
4. Không che kín đường nạp khí cũng như lối thoát trong khi nồi đang hoạt động.
5. Không đổ dầu vào giỏ tròn. Có thể gây ra hỏa hoạn.
6. Khi nấu, nhiệt độ bên trong của nồi rất cao, cẩn trọng khi sử dụng, không đưa tay vào bên trong nồi.
7. Khi nồi chiên có vấn đề, không sử dụng và liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng để được tư vấn.
8. Sản phẩm là thiết bị gia dụng, không sử dụng nồi chiên cho bất kỳ mục đích nào khác.
9. Để đảm bảo tuổi thọ của thiết bị, khi nấu xong không rút phích cắm ngay vì quạt sẽ tiếp tục chạy trong 20 giây để hạ nhiệt.
10. Luôn vận hành nồi chiên trên bề mặt nằm ngang bằng phẳng. Và có sự giám sát khi nấu.
11. Thiết bị là nồi chiên không dầu, không đổ dầu, mỡ vào trong khoang chiên.
12. Rút phích cắm của thiết bị khi không sử dụng.
13. Để nồi chiên nguội trong khoảng 30 phút. Trước khi xử lý, làm sạch, bảo quản.
14. Để bảo vệ quyền lợi của Khách hàng, vui lòng đăng ký bảo hành cho sản phẩm.



## CẤU TẠO SẢN PHẨM

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| Mặt trước                                                                         | Mặt sau                                                                           | Khay hứng dầu thừa                                                                |
|  |  |  |
| Khay chiên giòn                                                                   | Khay chiên                                                                        | Rổ lưới xoay                                                                      |
|  |  |  |
| Giá đỡ xiên                                                                       | Trục quay                                                                         | Dụng cụ                                                                           |

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

|               |                |
|---------------|----------------|
| Model         | FAF-12M        |
| Điện áp       | 220V-240V/50Hz |
| Công suất     | 1800W          |
| Dung tích     | 12L            |
| Dải nhiệt độ  | 80 ~ 200 °C    |
| Dải thời gian | 0 ~ 60 Phút    |
| Kích thước    | 340x300x390 mm |
| Trọng lượng   | 6.8 Kg         |

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN

### ● Lắp khay hứng dầu và khay chiên

1. Lắp khay hứng dầu thừa vào đáy nồi.
2. Lắp khay chiên giòn hoặc trực xoay vào.



FIG. A

### ● Sử dụng trực quay

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



Fig. C



Fig. D



Fig. E

### ● Lấy trực quay ra khỏi nồi.

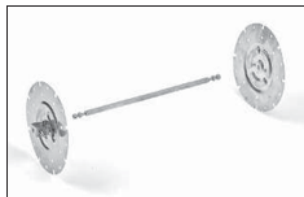
Sử dụng dụng cụ để nhắc trực quay ra ngoài.



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 nồi chiên.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Tùy vào mục đích nấu nướng khác nhau mà có thể sử dụng nồi chiên không dầu một cách hợp lý.



- Cấp nguồn >>> Mở cửa nồi chiên >>> Đặt khay hứng mỡ >>> Khay chiên >>> cho thực phẩm >>> đóng cửa nồi chiên >>> Vận núm điều chỉnh nhiệt độ >>> Vận núm điều chỉnh thời gian >>> Nồi chiên bắt đầu hoạt động.

### Chú ý:

- Khi sử dụng lần đầu và những lần tiếp theo, hãy vệ sinh sạch các phụ kiện, làm nóng nồi chiên trong vài phút để đốt hết cặn dư thừa.
- Nồi chiên có thể bốc khói trong lần đầu tiên sử dụng. Đó không phải là lỗi và khói sẽ hết trong vòng vài phút.

- Khi nồi chiên đang chạy hoặc vừa kết thúc 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

| SỰ CỐ                                    | NGUYÊN NHÂN                                                                                                       | CÁCH KHẮC PHỤC                                                            |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Nguồn điện –Nồi chiên không hoạt động    | 1.Nồi chiên chưa được cắm vào nguồn điện<br>2.Bạn chưa bật nồi chiên lên bằng cách thiết lập nhiệt độ             | 1.Cắm dây nguồn vào ổ cắm trên tường<br>2.Cài đặt thời gian và nhiệt độ   |
| Thực phẩm không được nấu chín            | 1. Giò tròn bị quá tải<br>2. Nhiệt độ được cài đặt quá thấp                                                       | 1. Dùng các mẻ nhỏ hơn để chiên đều hơn<br>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 nồi chiên | 1. Dầu đang được sử dụng<br>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<br>2. Vệ sinh sạch sẽ Giò đựng tròn    |
| Không thể đặt rổ chiên về vị trí đúng.   | 1. Tay cầm rổ chiên không đặt đúng chỗ.<br>2. Đồ ăn chưa được lấy ra hết.<br>3. Quá nhiều đồ chiên trong rổ chiên | Lắp đặt rổ chiên đúng cách, lượng thực phẩm để chiên cần đúng liều lượng. |

## 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   | Cho thêm ½ muỗng canh dầu |
| 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

Trước khi vệ sinh đảm bảo nồi chiên được làm mát hoàn toàn, ngắt kết nối với nguồn điện.

- 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.
- Lau bên ngoài thiết bị bằng vải ẩm, ấm và chất tẩy rửa nhẹ.
- Để lau kính, hãy mở cửa của nồi chiên.
- Làm sạch bên trong nồi chiên bằng nước nóng, chất tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển không ăn mòn.
- 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 khi không sử dụng.
2. Đảm bảo rằng tất cả các dụng cụ được vệ sinh sạch sẽ và khô ráo.
3. Bảo quản nồi chiên ở nơi khô ráo, tránh ánh sáng trực tiếp.

## HƯỚNG DẪN ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ONLINE

Để đăng ký và kích hoạt bảo hành online Quý khách vui lòng thực hiện theo một trong các cách sau:

1. Quét mã QR trực tiếp trên sản phẩm.



2. Vào Website chính thức của Ferroli và điền đầy đủ thông tin:

**[Http://Ferroli.com.vn/dang-ky-bao-hanh-online](http://Ferroli.com.vn/dang-ky-bao-hanh-online)**

Ví dụ: Nhập số serial: **7996401** ..... (trên sản phẩm hoặc thùng carton).

- Tên khách hàng: ..... - Số điện thoại:... - Địa chỉ:...

3. Gọi điện đến trung tâm hỗ trợ khách hàng: **08.18001501**.

## THỜI GIAN VÀ ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH

| STT | Nội dung                                                                                                                                              |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Sản phẩm Nồi chiên không dầu được nhập khẩu và phân phối bởi Công ty TNHH Ferroli Asean. Được bảo hành chính hãng tại Công ty TNHH Ferroli Asean.     |
| 2   | Thời gian bảo hành 12 tháng kể từ ngày mua do lỗi thuộc về nhà sản xuất nhưng không quá 15 tháng tính từ ngày sản xuất, phụ kiện không được bảo hành. |
| 3   | Mọi nguyên nhân hư hỏng do thiên tai, vận chuyển, địch họa, sử dụng không đúng hướng dẫn của nhà sản xuất sẽ không được bảo hành.                     |
| 4   | Gi sét do không vệ sinh, hoặc dùng hóa chất tẩy rửa sẽ không được bảo hành.                                                                           |
| 5   | Tự ý tháo ra sửa chữa, thay thế ở những nơi không phải trạm bảo hành sẽ không được bảo hành                                                           |

**Thời hạn đăng ký bảo hành online: Trong vòng 7 ngày kể từ khi mua hàng. Trường hợp không đăng ký/ kích hoạt bảo hành online và không có hóa đơn tài chính để xác định ngày mua, thời hạn bảo hành sẽ được tính từ ngày sản xuất.**