



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU



Model: RAF-9.0M

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.

1. Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng và giữ lại hướng dẫn sử dụng này.
2. Sử dụng đúng nguồn điện áp đã được ghi trên tem thông số kỹ thuật.
3. Trước khi sử dụng lần đầu tiên cần bóc bỏ lớp túi bóng, bỏ các phụ kiện đi kèm (nếu có) ra ngoài nôi chiên.
4. Không để dây nguồn chạm vào bất kì bề mặt có nhiệt độ cao.
5. Không sử dụng thiết bị gần quần áo hoặc các vật dụng dễ biến dạng vì nhiệt hoặc dễ cháy.
6. Khi thiết bị gặp lỗi cần ngắt nguồn điện và liên hệ đến nhà cung cấp.
7. Khi chiên thực phẩm có chất béo hoặc nhiều dầu nên để ở nơi thoáng khí để nôi trao đổi nhiệt với môi trường.
8. Để bảo vệ quyền lợi của khách hàng, vui lòng đăng ký bảo hành cho sản phẩm.

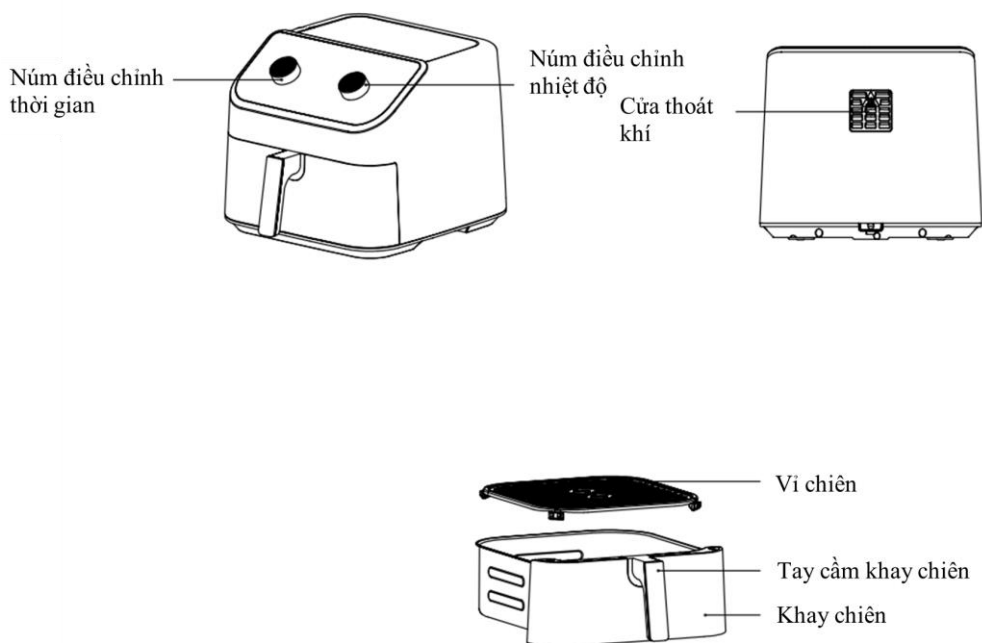
Chú ý: Khi hoạt động một số bộ phận của thiết bị sẽ trở nên rất nóng và có thể gây bỏng. Cần chú ý đặc biệt khi có trẻ em.



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	RAF-9.0M
Điện áp (V)	~220V/50Hz
Công suất(W)	2000
Dung tích(L)	9L
Dải nhiệt độ	80 ~ 200°C
Hẹn giờ	~ 60 Phút
Kích thước (mm)	320x460x300
Cân nặng (g)	6100

CẤU TẠO SẢN PHẨM



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Hướng dẫn vận hành:

1. Tháo khay và đặt vỉ chiên vào bên trong khay chiên.
2. Cho thực phẩm vào khay chiên với định mức hợp lý.
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).
5. Vận nút điều chỉnh thời gian chiên (thời gian tối đa là 60 phút). Nồi chiên bắt đầu hoạt động, đèn bên trong sáng.
6. Sau khi hoàn tất việc nấu nướng thì chuông báo sẽ reo. 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	Dây nguồn không được cắm hoặc không đúng. Chưa vận hành thiết bị	Cắm dây nguồn. Vận hành theo hướng dẫn sử dụng.
Đồ chiên không chín hoàn toàn	Có quá nhiều đồ trong khoang chiên. Nhiệt độ chiên thấp. Thời gian chiên ngắn.	Đặt đồ chiên vừa đủ. Điều chỉnh nhiệt độ. Điều chỉnh thời gian.
Đồ chiên không chín 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.	Tay cầm khay chiên không đặt đúng chỗ. Đồ ăn chưa được lấy ra hết. 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.	Điều này là bình thường, thiết bị không lỗi. Vệ sinh nồi chiên.

VỆ SINH THIẾT BỊ

1. Trước khi vệ sinh nồi chiên, vui lòng ngắt nguồn điện và để nồi 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 làm sạch.
4. Không nhúng toàn bộ nồi chiên vào nước hoặc chất lỏng để làm sạch để tránh nguy cơ bị chập, hỏng chức năng.
5. Sau khi làm sạch, cần sấy khô và để nơi thoáng mát.

THỜI GIAN BẢO HÀNH VÀ ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH

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 Rapido và điền đầy đủ thông tin:

[Http://rapido.vn/bao-hanh-online/](http://rapido.vn/bao-hanh-online/)

- Nhập số serial: (trên sản phẩm hoặc thùng carton).
- Tên khách hàng:
- Số điện thoại:
- Địa chỉ:

3. Gọi điện đến trung tâm hỗ trợ khách hàng: **08.18006000**.

THỜI GIAN VÀ ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH

STT	Nội dung
1	Sản phẩm Nồi chiên không dầu được bảo hành chính hãng tại Công ty TNHH RAPIDO.
2	Thời gian bảo hành 12 tháng kể từ ngày mua do các 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	Gỉ 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.