

Lời giới thiệu

Rapido là thương hiệu thiết bị gia dụng của Cộng hòa liên bang Đức được tập đoàn Ferrolli mua lại vào năm 2001 và 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.

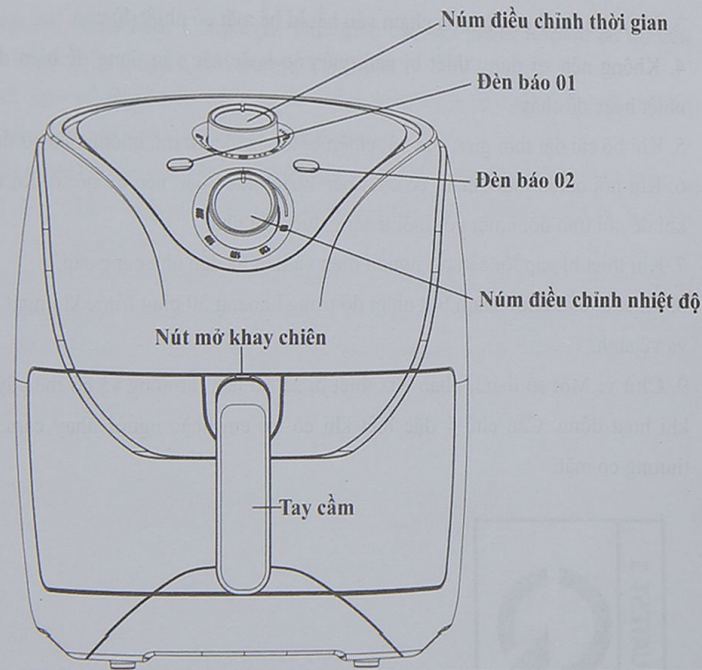
1. Sử dụng thiết bị đúng nguồn điện áp đã được ghi trên tem thông số kỹ thuật.
2. Trước khi sử dụng lần đầu tiên cần bóc bỏ lớp túi bóng, bỏ các phụ kiện đi kèm (nếu có) ra ngoài nôi chiên.
3. Không nên để dây nguồn chạm vào bất kì bề mặt có nhiệt độ cao.
4. Không nên sử dụng thiết bị gần quần áo hoặc các vận dụng dễ biến dạng vì nhiệt hoặc dễ cháy.
5. Khi bộ cài đặt thời gian của nôi chiên bị lỗi cần kiểm tra, không nên sử dụng.
6. Khi nôi chiên thực phẩm có chất béo hoặc nhiều dầu nên để nôi ở nơi thoáng khí để nôi 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. **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, để bị thương có mặt.



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Điện áp	Công suất thanh nhiệt (W)	Công suất motor (W)	Dung tích (L)	Kích thước (mm)
RAF-5.0M	220 V / 50 Hz	1500	30	4.6	335 x 325 x 350

CẤU TẠO SẢN PHẨM

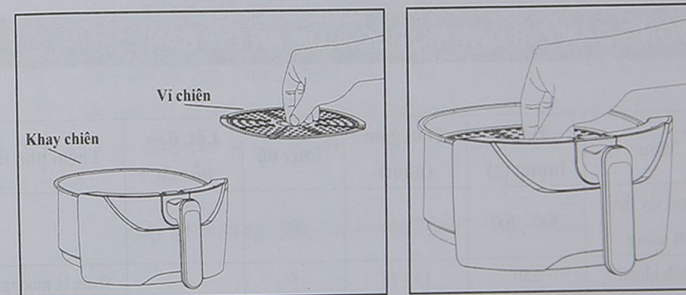


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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 thời gian chiên. (thời gian tối đa là 30 phút). Đèn báo 01 báo nồi đang hoạt động sẽ sáng.
5. Vận nút điều chỉnh nhiệt độ thích hợp cho thực phẩm (80°C ~ 200°C). Đèn báo 02 sáng báo chỉ thanh nhiệt hoạt động.
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.

Hướng dẫn cách đặt vỉ chiên vào khay chiên:



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 đúng cách 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.	1. Đặt đồ chiên vừa đủ 2. Điều chỉnh nhiệt độ hợp lý

	3. Thời gian chiên ngắn.	3. Điều chỉnh thời gian hợp lý
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 nhanh đó.
Không đặt khay chiên đúng vị trí	1. Tay cầm rô chiên không đặt đúng chỗ. 2. Đồ ăn còn sót trong nồi chiên. 3. Quá nhiều đồ chiên trong rô chiên	Lắp đặt rô chiên đúng cách, lượng thực phẩm để chiên cần đúng liều lượng.
Khói trắng bốc ra ngoài thiết bị	1. Bạn đang chiên thức ăn nhiều dầu mỡ 2. Rô chiên còn dư thừa dầu ăn	1. Điều này là bình thường, thiết bị không lỗi. 2. Vệ sinh nồi chiên.

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

HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT MỘT SỐ MÓN ĂN CƠ BẢN

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
Món	Định	Thời gian	Nhiệt độ	Lật, đảo	Thêm phụ liệu

	lượng (g)	(phút)		bề mặt	
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
Các loại rau ú	100 - 400	10	180		

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 phụ kiện đi kèm (nếu có) cần được lấy ra và sau đó làm sạch bằng nước.
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, thiết bị cần được sấy khô và để nơi thoáng mát.



Sản phẩm không phải là rác thải sinh hoạt, chính vì thế khi loại bỏ cần được phân loại rác thải – việc làm này của các bạn đã góp phần lớn giảm thiểu lượng rác thải vứt bỏ xuống biển, mang đi chôn hoặc xử lý bằng lò đốt, từ đó giảm thiểu được các tác động tiềm ẩn xấu đối với sức khỏe con người và môi trường thiên nhiên xung quanh.

Hãy hành động vì một tương lai xanh – sạch – đẹp.