



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU



Model: RAF-12M1

Lời giới thiệu

Rapido là thương hiệu thiết bị gia dụng của Cộng hòa liên bang Đức được tập đoàn Ferroli 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 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. **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-12M1
Điện áp (V)	220V~ - 240 V~ / 50 Hz
Công suất(W)	1800
Dung tích(L)	12L
Dải nhiệt độ	80°C -200°C
Hẹn giờ	0-60 Phút

CẤU TẠO SẢN PHẨM

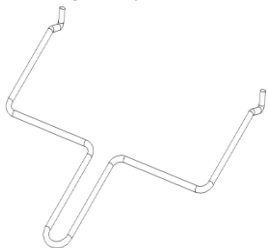


PHỤ KIỆN

1. Sản phẩm chính



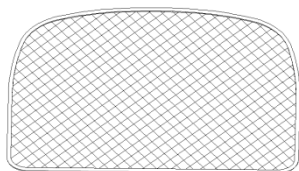
2. Dụng cụ lấy đồ



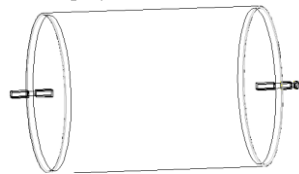
3. Trục quay



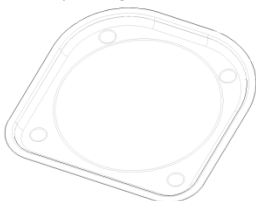
4. Khay lưới



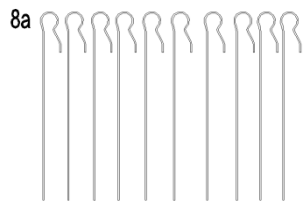
5. Giò quay



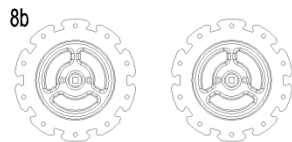
6. Khay hứng dầu



8.a Que xiên



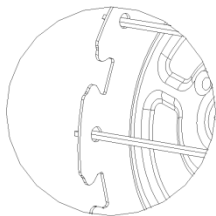
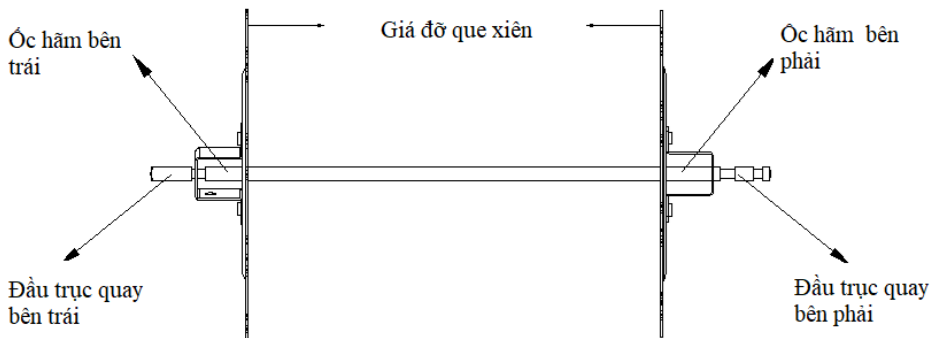
8.b Giá đỡ que xiên



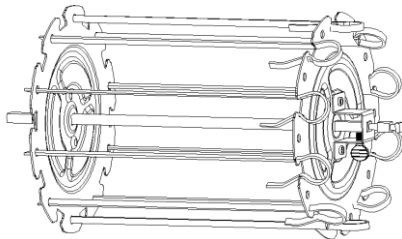
HƯỚNG DẪN LẮP RÁP VÀ SỬ DỤNG PHỤ KIỆN

■ Lắp lồng que xiên

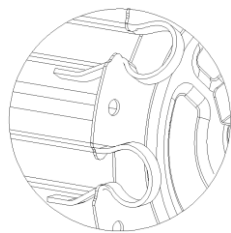
Thao khảo hình phía dưới.



Lắp que xiên bên trái

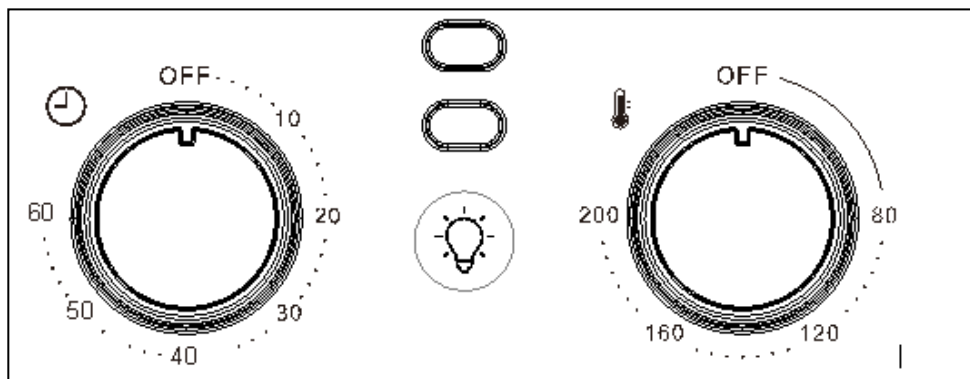


Lắp ráp hoàn chỉnh

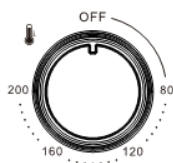


Lắp que xiên bên phải

BẢNG ĐIỀU KHIỂN

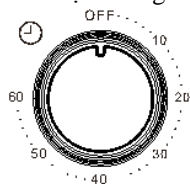


■ Điều chỉnh nhiệt độ:



- Giá trị nhiệt độ có thể điều chỉnh được nằm trong phạm vi 80°C ~ 200°C

■ Cài đặt thời gian



- Phạm vi cài đặt thời gian hoạt động từ 0-60 phút.
- Khi nút vặn thời gian ở vị trí "OFF" nồi chiên sẽ ở trạng thái Tắt nguồn

■ Chiếu sáng khoang:



- Nhấn vào nút bấm để bật/ tắt đèn chiếu sáng bên trong khoang chiên của nồi chiên.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Tùy thuộc loại thực phẩm cần chiên lựa chọn phụ kiện phù hợp để đạt được chất lượng thành phẩm phù hợp với mục đích nấu nướng.
2. Cho thực phẩm cần chiên vào phụ kiện thích hợp rồi đưa vào bên trong khoang chiên của nồi chiên
3. Cài đặt thời gian nấu nướng bằng núm điều chỉnh thời gian.
4. Cài đặt nhiệt độ bằng núm vặn điều chỉnh nhiệt độ tới giá trị nhiệt độ phù hợp với từng loại thực phẩm để đạt được chất lượng thành phẩm tốt nhất.
5. Sau khi đã cài đặt thời gian nấu nướng và nhiệt độ bằng các núm điều chỉnh nồi chiên sẽ bắt đầu tự động chạy
6. Các đèn báo trạng thái hoạt động của nồi chiên sẽ sáng lên.
7. Trong quá trình hoạt động thanh nhiệt của nồi chiên sẽ được bật để gia nhiệt làm chín thực phẩm và tắt khi nhiệt độ bên trong nồi đã đạt được giá trị cài đặt.
8. Kết thúc thời gian nấu nướng được cài đặt ,một âm thanh báo hiệu ‘’DING’’ sẽ được phát ra và nồi chiên sẽ được tắt.
8. Để quan sát thực phẩm bên trong nồi nhấn vào nút biểu tượng bóng đèn một lần để bật và nhấn thêm một lần nữa để tắt đèn.

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 đi kèm để lấy giỏ tròn, lồng que xiên, hoặc trực xoay có thực phẩm mà bạn đã cho vào khi nấu ra khỏi nồi 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 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 rổ chiên về vị trí đúng.	1. Tay cầm rổ chiên không đặt đúng chỗ. 2. Đồ ăn chưa được lấy ra hết. 3. Quá nhiều đồ chiên trong rổ chiên	Lắp đặt rổ chiên đúng cách, lượng thực phẩm để chiên cần đúng liều lượng.
Khói trắng bốc ra ngoài thiết bị	1. Quá nhiều dầu mỡ 2. Rổ chiên còn dư thừa dầu ăn	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 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.

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
Các loại rau ủ	100 - 400	10	180		