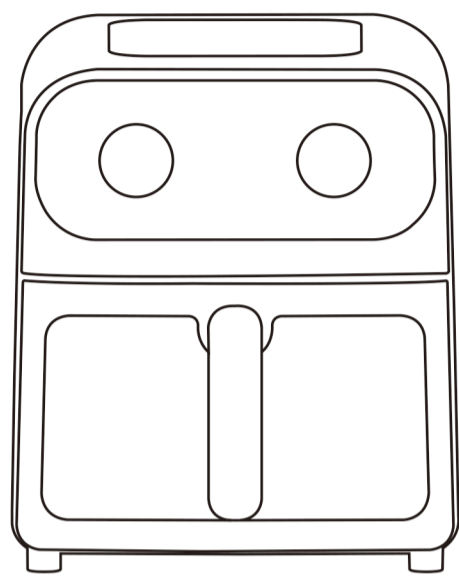


Bear

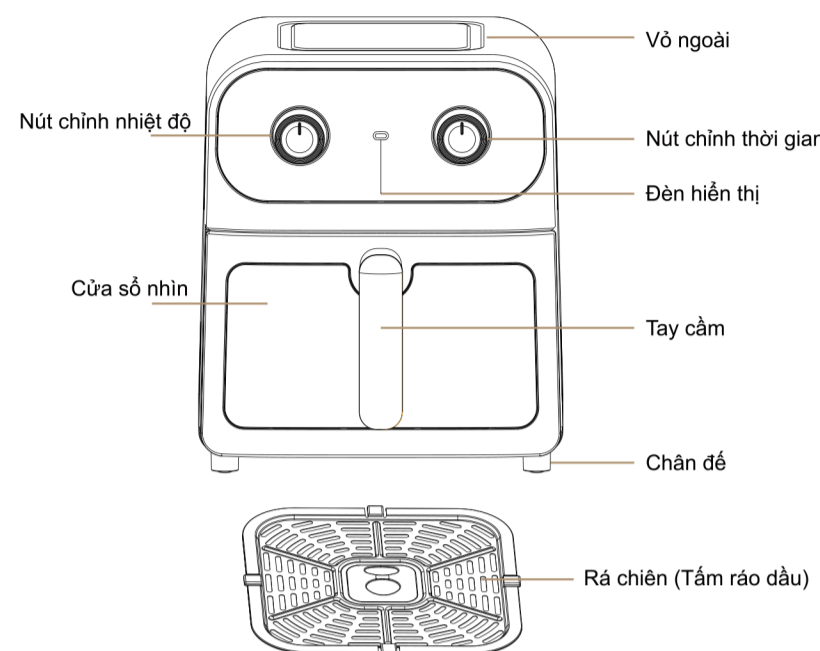
NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

Thích hợp với model: BAF-P63W1

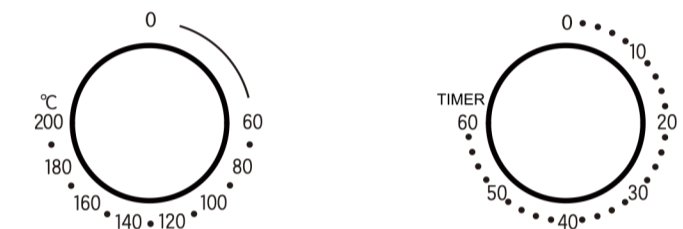


- i** Cảnh báo: Trước khi sử dụng sản phẩm, vui lòng đọc kỹ bản hướng dẫn sử dụng này! Sản phẩm chỉ dùng trong gia đình hoặc các mục đích tương tự. Tiêu chuẩn thực hiện: GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008 GB 4806.1-2016
- i** Chú ý: Khi hình ảnh sản phẩm và sản phẩm thật có chút khác biệt, hãy lấy sản phẩm thật làm chuẩn.

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM



NÚT ĐIỀU KHIỂN



GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Những điều cần lưu ý

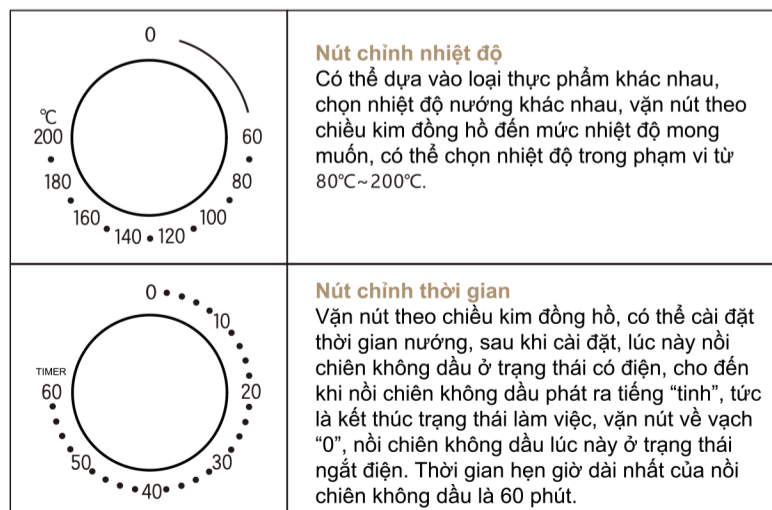
- Để tránh điện giật, hỏa hoạn, bỏng..., trước khi sử dụng cần tuân thủ các nội dung sau đây.
- Sản phẩm thuộc thiết bị loại I, vui lòng sử dụng ổ điện độc lập 10A trở lên. Trước khi sử dụng, cần đảm bảo ổ điện tiếp đất hiệu quả. Đồng thời cần đảm bảo nguồn điện đầu vào là 220V~50Hz.
- Sản phẩm sử dụng điện công suất lớn, nghiêm cấm sử dụng dây điện mềm để di chuyển ổ điện, nghiêm cấm dùng chung ổ điện với thiết bị khác. Sản phẩm này không thể điều khiển từ xa bằng cách sử dụng thiết bị hạn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
- Nếu dây mềm nguồn điện bị hỏng, để tránh gặp nguy hiểm, dây này cần được thay thế bởi nhân viên có chuyên môn của nhà sản xuất hoặc bộ phận bảo trì sửa chữa hoặc bộ phận có liên quan của nhà sản xuất.
- Không kéo, uốn hoặc để dây treo trên các vật sắc nhọn hoặc cạnh sắc, đồng thời để dây xa nguồn nhiệt và nơi ẩm ướt. Không nhét các vật bằng kim loại vào lỗ tản nhiệt hoặc giữa các khe hở của nồi nếu không sẽ gây hư hỏng hoặc nguy cơ giật điện.
- Nếu phích cắm, dây nguồn bị hỏng hoặc sản phẩm xảy ra sự cố, để tránh nguy hiểm vui lòng dừng sử dụng sản phẩm. Đồng thời sản phẩm cần được sửa chữa hoặc thay thế bởi nhân viên có chuyên môn của bộ phận sửa chữa hoặc bộ phận có liên quan của nhà sản xuất hoặc điểm sửa chữa được chỉ định.
- Nghiêm cấm lờ kéo dây điện nguồn, trước khi di chuyển nồi cần rút phích cắm của dây nguồn ra. Không ngâm dây nguồn, phích cắm hoặc nồi chiên không dầu vào nước hoặc các chất lỏng khác để tránh nguy hiểm điện giật.
- Nghiêm cấm đặt bất kì đồ vật gì lên nắp nồi khi nồi đang hoạt động. Không che, chắn vị trí tản nhiệt của nồi để tránh xảy ra hỏa hoạn.
- Nghiêm cấm làm nóng các vật kim khí trong nồi để tránh bị nổ.
- Nghiêm cấm sử dụng nồi chiên không dầu ở vị trí gần các vật dễ cháy hoặc nguồn nhiệt, lưu ý để xa rèm cửa hoặc các vật tương tự để tránh xảy ra hỏa hoạn.
- Nên đặt nồi chiên không dầu ở vị trí khô ráo, không sử dụng nồi ở ngoài trời.
- Sử dụng nồi chiên không dầu ở bề mặt cách nhiệt và đảm bảo khoảng cách tối thiểu xung quanh nồi là 20cm.
- Để tránh khói dầu bám bẩn vật dụng trong nhà hoặc phát nhiệt gây ra hỏa hoạn khi nồi đang hoạt động, cần giữ khoảng cách nhất định giữa sản phẩm với tường, tủ bếp hoặc các vật dễ gây cháy nổ.

- Nghiêm cấm trẻ em, người khuyết tật hoặc có vấn đề về cảm giác, thần kinh hoặc những người chưa có kinh nghiệm, chưa có kiến thức về sản phẩm sử dụng sản phẩm này. Khi có trẻ em bên cạnh, cần lưu ý cẩn thận khi sử dụng sản phẩm này. Đặt sản phẩm ở xa tầm với của trẻ em.
 - Không làm hỏng, bể cong, kéo giật, vận dây nguồn. Không đặt vật nặng đè lên hoặc kẹp chặt dây nguồn.
 - Khi sử dụng xong hoặc không sử dụng nồi chiên không dầu trong thời gian dài, nên rút phích cắm ra khỏi ổ điện, để tránh bộ phận cách điện bị hỏng dẫn đến nguy hiểm rò điện hoặc giật điện.
 - Khi nồi chiên không dầu đang hoạt động, nhiệt độ bề mặt rất cao, không được di chuyển nồi để tránh bị bỏng.
 - Nên sử dụng chính xác phụ kiện do nhà sản xuất cung cấp, không sử dụng phụ kiện không phải do nhà sản xuất cung cấp, để tránh lỗi do người sử dụng dẫn đến bị bỏng hoặc hỏa hoạn.
 - Trước khi làm sạch, di chuyển hoặc kiểm tra nồi chiên không dầu, nên rút phích cắm ra trước, đợi nồi nguội mới tiến hành xử lý.
 - Vui lòng vệ sinh nồi chiên không dầu định kì, để tránh dầu mỡ còn sót lại bắt lửa hoặc biến chất gây ra mùi hôi. Vui lòng không dùng khăn lau trực tiếp lên ống phát nhiệt.
 - Trong thời gian sử dụng nồi chiên không dầu, vị trí lỗ thoát khí sẽ thoát ra hơi nóng, vì vậy cần giữ khoảng cách an toàn giữa mặt và tay với hơi nước và lỗ thoát khí. Đồng thời khi rút khay chiên ra từ nồi cần cẩn thận hơi nước nóng và khí nóng. Khi sử dụng nồi chiên không dầu, bề mặt có thể tiếp xúc được có thể sẽ nóng dần lên.
 - Cảnh báo: không sử dụng than củi hoặc nhiên liệu tương tự cho nồi chiên không dầu.
 - Khi sử dụng nồi chiên không dầu, có thể thêm một lượng nước nhất định vào khay chiên để nướng thêm bánh hơi nước. Không thêm lượng dầu lớn hoặc chất lỏng khác vào nồi (Có thể quét loãng dầu nhỏ lên bề mặt thức ăn).
 - Khi trong nồi đang có thức ăn, vui lòng không di chuyển nồi.
 - Trong quá trình sử dụng, nếu có khói đen phát ra từ nồi, cần lập tức rút nguồn điện, đợi nồi thoát hết khói đen mới lấy khay chiên từ nồi ra.
 - Không ngâm nồi chiên không dầu vào nước.
- Nồi chiên không dầu chỉ thích hợp dùng cho họ gia đình, vui lòng không sử dụng cho mục đích khác.

Lưu ý khi sử dụng lần đầu

- Vui lòng đọc kĩ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng
- Lấy hết phụ kiện từ trong nồi hoặc thùng đựng ra
- Sử dụng nước ấm để làm sạch khay chiên và rá chiên. Dùng khăn ẩm mềm lau sạch bên trong khay chiên, đợi sau khi khô hoàn toàn mới sử dụng
- Nên giữ một khoảng không gian rộng xung quanh nồi chiên không dầu, đảm bảo bề mặt bên ngoài nồi chiên không dầu cách các vật khác tối thiểu 20cm, đồng thời không được để bất cứ vật gì lên trên nồi chiên không dầu
- Lần đầu sử dụng nồi chiên không dầu nên điều chỉnh nhiệt độ lên mức cao nhất, làm nóng nồi 10-15 phút để khử dầu chống ri trên bề mặt lưới bảo vệ ống thoát nhiệt và khoang bên trong bằng kim loại của nồi. Nồi sẽ thoát ra khói nhẹ trong lần đầu sử dụng, đây là hiện tượng bình thường.

THAO TÁC CHỨC NĂNG

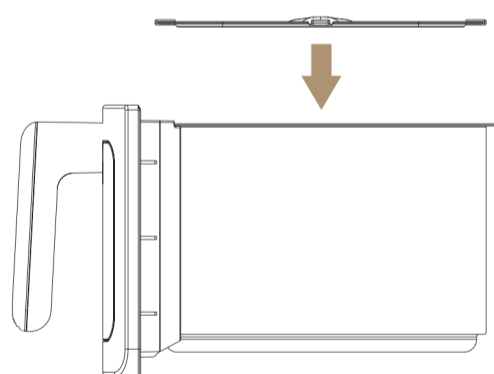


Nút chỉnh nhiệt độ
Có thể đưa vào loại thực phẩm khác nhau, chọn nhiệt độ nướng khác nhau, vặn nút theo chiều kim đồng hồ đến mức nhiệt độ mong muốn, có thể chọn nhiệt độ trong phạm vi từ 80°C~200°C.

Nút chỉnh thời gian
Vặn nút theo chiều kim đồng hồ, có thể cài đặt thời gian nướng, sau khi cài đặt, lúc này nồi chiên không dầu ở trạng thái có điện, cho đến khi nồi chiên không dầu phát ra tiếng "tinh", tức là kết thúc trạng thái làm việc, vặn nút về vạch "0", nồi chiên không dầu lúc này ở trạng thái ngắt điện. Thời gian hẹn giờ dài nhất của nồi chiên không dầu là 60 phút.

CÁC BƯỚC THAO TÁC

Đặt nồi chiên không dầu lên bề mặt bằng phẳng, đặt rá chiên vào khay chiên.



Đặt thức ăn cần chế biến lên khay chiên, sau đó đẩy khay chiên vào lòng nồi.

- i** Lưu ý: **Cần đẩy khay chiên vào khít nồi, nếu không nồi chiên không dầu sẽ không có điện. Lượng thức ăn cho vào nồi không được quá nhiều.**

Sau khi lắp xong khay chiên, nồi chiên không dầu kết nối với nguồn điện, sau khi cài đặt thời gian và nhiệt độ nướng của từng món ăn, ấn nút "Bắt đầu", nồi chiên không dầu bắt đầu làm việc.

Sau khi nấu xong, nồi sẽ phát ra 1 tiếng cảnh báo "tinh", nhắc nhở đã hoàn thành xong công việc, điều này có nghĩa là thức ăn đã nướng xong, chờ nồi nguội một chút có thể đưa thức ăn từ trong khay chiên ra đĩa hoặc bát.

Khay chiên: Dùng để chứa đồ ăn cần chế biến;

Rá chiên: Dùng để cách dầu chảy ra từ đồ ăn.

- i** Lưu ý: **Không đổ đồ ăn trực tiếp từ khay chiên ra, bởi vì trong khay chiên có nhiều dầu mỡ chảy ra, đổ trực tiếp đồ ăn từ khay chiên ra sẽ làm cho dầu mỡ bám lên đồ ăn, ảnh hưởng đến độ ngon của đồ ăn.**

Rút phích nguồn điện, đợi nồi nguội bằng với nhiệt độ phòng rồi mới tiến hành vệ sinh nồi.

- i** **Nhắc nhở:**
1.Sau khi sản phẩm làm việc xong, dây mayso sẽ ngừng làm việc.
2.Dưới trạng thái làm việc, lấy nồi ra, thì nồi sẽ ngừng hoạt động, đặt lại nồi thì sẽ tiếp tục làm việc, cho đến khi thời gian kết thúc.



Chú ý: Bề mặt nhiệt độ cao

BẢNG THÔNG SỐ CƠ BẢN

Tên sản phẩm	Nồi chiên không dầu
Model sản phẩm	BAF-P63W1
Điện áp định mức	220V~
Tần số định mức	50Hz
Dung tích định mức	6L
Công suất định mức	1600W
Kích thước ngoài	271x322x322mm

- i** **Nhắc nhở:**
1.Không cho đồ dễ cháy như nhựa hoặc giấy vào trong nồi chiên không dầu.
2.Cài đặt thời gian và nhiệt độ mà bạn muốn theo số lượng, độ to nhỏ, độ dày của nguyên liệu, theo thực đơn và sở thích cá nhân.
3.Trước khi nướng thực phẩm, nên làm nóng nồi chiên sau đó mới bắt đầu nướng.

VỆ SINH BẢO DƯỠNG

Trước khi làm sạch nồi chiên không dầu, cần rút phích cắm nguồn điện ra trước, đợi nồi nguội hẳn mới tiến hành vệ sinh. Có thể dùng khăn mềm hoặc mút thấm dung dịch tẩy rửa trung tính để lau bề mặt nồi chiên không dầu, khay chiên, rá chiên. Không sử dụng bàn chải hoặc đồ vật cứng để cọ rửa, để tránh làm hỏng bề mặt nồi và lớp màng bảo vệ của khay chiên, rá chiên. Không sử dụng dung dịch làm sạch có chứa các chất độc hại và có tính ăn mòn như xăng, dung dịch thinner, chất làm bóng để làm sạch nồi. Lau khô tất cả các phụ kiện của nồi rồi mới cắm nguồn điện để sử dụng. Vui lòng không lau chùi ống phát nhiệt vì ống này có thể tự làm sạch. Nghiêm cấm ngâm nồi chiên không dầu vào các chất lỏng như nước...

BẢNG PHÂN TÍCH CÁC LỖI THƯỜNG GẶP

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách xử lý
Thức ăn không chín/bị cháy	Lựa chọn thời gian hoặc nhiệt độ nướng không đúng	Kết hợp công thức nấu ăn với kinh nghiệm cá nhân để cài đặt thời gian và nhiệt độ phù hợp
	Lượng thức trong khay quá nhiều	Chia thức ăn thành các lượng nhỏ để nướng theo đợt
	Nhiệt độ nướng quá thấp	Kết hợp với công thức nấu ăn để cài đặt nhiệt độ phù hợp
Có khói phát ra trong lần đầu sử dụng	Do lớp dầu chống ri còn sót lại ở ống thoát nhiệt trong nồi gây nên	Chính nhiệt độ lên mức cao nhất, làm nóng trước 10-15 phút để làm sạch lớp dầu chống ri ở ống thoát nhiệt
	Có mùi lạ	Có dị vật ở khay chiên hoặc rá chiên hoặc ống thoát nhiệt
Không lắp được khay chiên vào khít với nồi	Lượng thức ăn bên trong khay nhiều vượt quá dung tích lớn nhất của khay	Không để lượng thức ăn trong khay nhiều vượt quá dung tích lớn nhất của khay

- i** Lưu ý: Dựa theo phân tích lỗi bên trên mà vẫn không xử lý được sự cố thì khách hàng vui lòng liên hệ với điểm bảo trì hoặc đại lý của nhà sản xuất, nghiêm cấm người không có chuyên môn tự ý tháo dỡ sản phẩm.

