

Sato®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

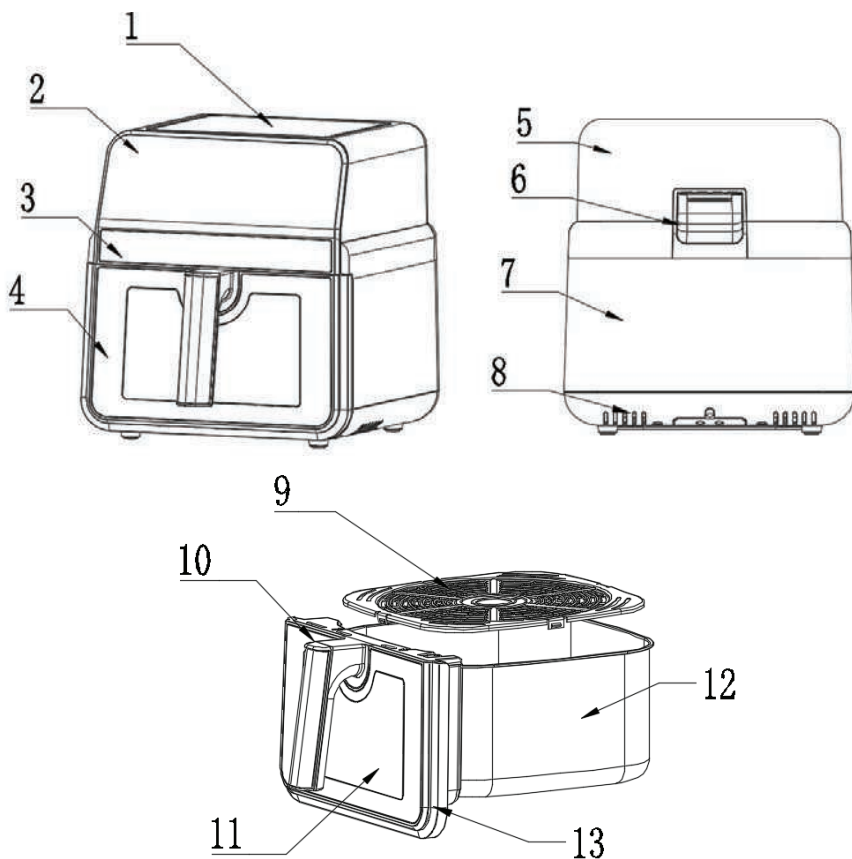


Cảm ơn quý khách đã chọn mua sản phẩm.
Xin quý khách đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.

Nồi chiên không dầu đa năng này mang đến một cách dễ dàng và lành mạnh để chế biến các nguyên liệu yêu thích của bạn. Bằng cách sử dụng luồng khí nóng lưu thông nhanh và vỉ nướng phía trên, nó có thể chế biến được nhiều món ăn. Điều tuyệt vời nhất là nồi chiên không dầu làm nóng thức ăn từ mọi hướng và hầu hết các nguyên liệu không cần dùng dầu.

Mô tả chung

1. Mặt trên
2. Bảng điều khiển cơ
3. Núm điều chỉnh nhiệt độ
4. Núm hẹn giờ
5. Nắp trang trí bảng điều khiển
6. Nắp ổ chiên
7. Nắp đậy
8. Cửa thoát khí
9. Tủ dưới
10. Chân đế
11. Vỉ nướng
12. Tay cầm chảo đơn
13. Cửa sổ quan sát
14. Nồi ngoài



CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

Khi sử dụng các thiết bị điện, luôn luôn phải tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản, bao gồm những điều sau:

1. Đọc tất cả các hướng dẫn.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng.
3. Để tránh bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc đế vào nước hoặc chất lỏng khác.
4. **CẢNH BÁO:** Thiết bị điện này có chức năng làm nóng. Các bề mặt, kể cả các bề mặt khác với bề mặt chức năng, có thể phát triển nhiệt độ cao. Vì nhiệt độ cao, hãy lưu ý rằng nhiệt độ có thể tăng lên. Do mỗi người có cảm nhận khác nhau về thiết bị này, cần sử dụng THẬN TRỌNG. Chỉ chạm vào thiết bị ở các tay cầm và bề mặt cầm nắm được thiết kế sẵn, và sử dụng các thiết bị bảo hộ nhiệt như găng tay hoặc tương tự. Các bề mặt khác ngoài bề mặt cầm nắm được thiết kế sẵn cần được để nguội đủ thời gian trước khi chạm vào.
5. Rút phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận.
6. Loại Y: Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
7. Việc sử dụng các phụ kiện không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây thương tích.
8. Không sử dụng ngoài trời.
9. Không để dây điện treo lơ lửng trên mép bàn hoặc quầy, hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
10. Không đặt trên hoặc gần bếp ga hoặc bếp điện nóng, hoặc trong lò nướng đang nóng.
11. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
12. Luôn cắm phích cắm vào thiết bị trước, sau đó mới cắm dây vào ổ cắm điện. Để ngắt kết nối, hãy vặn bất kỳ nút điều khiển nào về vị trí "tắt", sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện.
13. Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác ngoài mục đích sử dụng đã định.
14. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần bị suy

giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Việc vệ sinh và bảo dưỡng không được thực hiện bởi trẻ em trừ khi chúng trên 8 tuổi và được giám sát.

15. Giữ thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

16. Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

17. Thiết bị này không dành cho người (bao gồm cả trẻ em) có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được

người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị.

18. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch thiết bị.

19. Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

20. Trẻ em cần được giám sát để không nghịch thiết bị.

21. Bề mặt có thể bị nóng trong quá trình sử dụng.

SỰ NGUY HIỂM

- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được tự ý vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị trừ khi chúng trên 8 tuổi và được giám sát.

- Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

- Không bao giờ nhúng vỏ máy, nơi chứa các bộ phận điện và bộ phận làm nóng, vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.

- Không để nước hoặc chất lỏng khác lọt vào thiết bị để tránh bị điện giật.

- Luôn đặt các nguyên liệu cần chiên vào rổ để tránh tiếp xúc với bộ phận làm nóng.

SỰ NGUY HIỂM

- Không che lỗ thông hơi và lỗ thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
 - Không đổ dầu vào nồi vì điều này có thể gây nguy cơ cháy nổ.
 - Không bao giờ chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Nhiệt độ của các bề mặt dễ tiếp xúc có thể cao khi thiết bị đang hoạt động.

CẢNH BÁO

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có phù hợp với điện áp lưới tại địa phương hay không.
 - Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây nguồn hoặc các bộ phận khác bị hư hỏng.
 - Không nhờ người không được ủy quyền thay thế hoặc sửa chữa dây nguồn bị hư hỏng.
 - Giữ dây nguồn tránh xa các bề mặt nóng.
 - Không cầm điện hoặc vận hành bằng điều khiển khi tay ướt.
 - Không đặt thiết bị sát tường hoặc sát các thiết bị khác. Để khoảng trống ít nhất 10cm ở phía sau và hai bên và 10cm phía trên thiết bị.
 - Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
 - Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài những mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng này.
 - Không để thiết bị hoạt động mà không có người giám sát.
 - Trong quá trình chiên bằng khí nóng, hơi nước nóng sẽ thoát ra qua các lỗ thoát khí. Giữ tay và mặt ở khoảng cách an toàn khỏi hơi nước và các lỗ thoát khí.
- Cũng cần cẩn thận với hơi nước và không khí nóng khi bạn lấy nồi ra khỏi thiết bị.
- Bất kỳ bề mặt nào dễ tiếp xúc đều có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng
 - Ngay lập tức rút phích cắm thiết bị nếu bạn thấy khói đen bốc ra từ thiết bị. Chờ cho đến khi khói ngừng bốc ra trước khi bạn lấy nồi ra khỏi thiết bị.

THẬN TRỌNG

Đảm bảo thiết bị được đặt trên bề mặt bằng phẳng, ổn định và nằm ngang.

- Thiết bị này chỉ được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Có thể không phù hợp để sử dụng an toàn trong các môi trường như bếp ăn của nhân viên, trang trại, nhà nghỉ và các môi trường phi dân cư khác. Thiết bị này cũng không dành cho khách hàng sử dụng trong khách sạn, nhà nghỉ, nhà trọ và các môi trường dân cư khác.

- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc cho mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp hoặc không được sử dụng theo hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng, bảo hành sẽ bị vô hiệu và chúng tôi có thể từ chối mọi trách nhiệm đối với thiệt hại gây ra.

- Luôn rút phích cắm thiết bị khi không sử dụng.

- Thiết bị cần khoảng 30 phút để nguội trước khi cầm nắm hoặc vệ sinh một cách an toàn.

Tự động tắt

Thiết bị này được trang bị bộ hẹn giờ, khi bộ hẹn giờ đếm ngược đến 0, thiết bị sẽ phát ra tiếng chuông và tự động tắt. Để tắt thiết bị thủ công, hãy xoay núm hẹn giờ ngược chiều kim đồng hồ về vị trí 0.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Loại bỏ tất cả vật liệu đóng gói.
2. Gỡ bỏ bất kỳ nhãn dán nào trên thiết bị.
3. Làm sạch kỹ giỏ và nồi bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và miếng bọt biển không gây trầy xước.
4. Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

Đây là nồi chiên không dầu hoạt động bằng không khí nóng, không đổ dầu hoặc mỡ chiên trực tiếp vào nồi.

Lưu ý: Khi nồi chiên không dầu được làm nóng lần đầu tiên, nó có thể phát ra một ít khói hoặc mùi. Điều này là bình thường đối với nhiều thiết bị làm nóng. Điều này không ảnh hưởng đến sự an toàn của thiết bị.

CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

1. Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định, nằm ngang và bằng phẳng.
Không đặt thiết bị trên bề mặt không chịu nhiệt.
2. Đặt vỉ nướng vào giỏ.
Không đổ dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào nồi.
Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị, luồng không khí sẽ bị gián đoạn và ảnh hưởng đến kết quả chiên bằng không khí nóng.

SỬ DỤNG THIẾT BỊ

1. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện có nối đất.
2. Cần thận kéo chảo ra khỏi máy chiên không dầu (Hình 4).
3. Đặt nguyên liệu lên giá đỡ. (Hình 5)
4. Trượt chảo trở lại vào máy chiên không dầu (Hình 6).
Lưu ý căn chỉnh cần thận với các rãnh dẫn hướng trên thân máy.
Không bao giờ sử dụng chảo mà không có giá đỡ bên trong.
Thận trọng: Không chạm vào chảo trong và một thời gian sau khi sử dụng, vì chảo sẽ rất nóng. Chỉ cầm chảo bằng tay cầm.
5. Xác định thời gian chuẩn bị cần thiết cho nguyên liệu (xem phần “Cài đặt” trong chương này).
6. Một số nguyên liệu cần được lắc đều giữa chừng thời gian chuẩn bị (xem phần “Cài đặt” trong chương này). Để lắc nguyên liệu, hãy kéo chảo ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc. Sau đó, trượt chảo trở lại vào nồi chiên không dầu.
7. Để lấy nguyên liệu (ví dụ: khoai tây chiên), kéo chảo ra khỏi nồi chiên không dầu và đặt lên giá đỡ, rồi nhấc giá đỡ ra khỏi chảo.
Chảo và nguyên liệu đều nóng. Tùy thuộc vào loại nguyên liệu trong nồi chiên không dầu, hơi nước có thể bốc ra từ chảo.
8. Đổ nguyên liệu ra bát hoặc đĩa.
Mẹo: Để lấy các nguyên liệu lớn hoặc dễ vỡ, hãy dùng kẹp gấp chúng ra khỏi giá đỡ.
9. Khi một mẻ nguyên liệu đã chín, nồi chiên không dầu sẽ sẵn sàng ngay lập tức để chuẩn bị mẻ tiếp theo.

HƯỚNG DẪN BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1. Phím nguồn



Sau khi đặt chảo đúng vị trí vào thân máy chính, nút nguồn sẽ sáng lên. Nhấn nút nguồn, các phím chức năng, menu và màn hình hiển thị kỹ thuật số trên bảng điều khiển sẽ sáng lên.

2. Phím tạm dừng và bắt đầu



Đặt nhiệt độ menu mong muốn, ví dụ 200°C, trong khi thời gian nấu sẽ được đặt là 15 phút. Đặt nhiệt độ và thời gian mong muốn, nhấn nút bắt đầu, và toàn bộ máy sẽ bắt đầu hoạt động. Động cơ sẽ chạy và ống gia nhiệt điện sẽ bắt đầu làm nóng và nướng thức ăn. Trong quá trình hoạt động của máy, bạn có thể nhấn nút tạm dừng bất cứ lúc nào. Động cơ của toàn bộ máy sẽ dừng chạy và ống gia nhiệt điện sẽ ngừng làm nóng. Lưu ý: Trong khi nấu, bạn có thể chạm vào nút để điều khiển việc tạm dừng và bắt đầu nấu.

3. Phím chọn thực đơn



- Chọn nút chọn thực đơn “MENU” cho phép bạn cuộn qua 10 lựa chọn món ăn phổ biến. Sau khi chọn, chức năng hẹn giờ và nhiệt độ nấu nướng sẽ bắt đầu.

4. Phím điều khiển hẹn giờ



Các biểu tượng “+” và “-” cho phép bạn tăng hoặc giảm thời gian nấu, mỗi lần một phút. Giữ nút sẽ thay đổi thời gian nhanh chóng.

5. Phím điều khiển nhiệt độ



Các biểu tượng “+” và “-” cho phép bạn tăng hoặc giảm nhiệt độ nấu 5°C mỗi lần. Giữ nút sẽ thay đổi nhiệt độ nhanh chóng. Phạm vi điều khiển nhiệt độ: 80°C-200°C.

Cài đặt

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho nguyên liệu.

Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này chỉ mang tính chất tham khảo. Vì nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt tốt nhất cho nguyên liệu của bạn.

Vì công nghệ Rapid Air làm nóng lại không khí bên trong thiết bị ngay lập tức, việc nhấc chảo ra khỏi thiết bị trong thời gian ngắn khi chiên bằng không khí nóng hầu như không làm gián đoạn quá trình.

Mẹo

- Nguyên liệu nhỏ thường cần thời gian chuẩn bị ngắn hơn một chút so với nguyên liệu lớn.
- Lượng nguyên liệu lớn hơn chỉ cần thời gian chuẩn bị lâu hơn một chút, lượng nguyên liệu nhỏ hơn chỉ cần thời gian chuẩn bị ngắn hơn một chút.
- Lắc đều các nguyên liệu nhỏ hơn ở giữa thời gian chuẩn bị sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn ngừa tình trạng chiên không đều.
- Thêm một ít dầu vào khoai tây tươi để có kết quả giòn. Chiên nguyên liệu của bạn trong nồi chiên không khí nóng trong vòng vài phút sau khi bạn thêm dầu.
- Không chế biến các nguyên liệu quá nhiều dầu mỡ như xúc xích trong nồi chiên không khí nóng. - Các món ăn vặt có thể chế biến bằng lò nướng cũng có thể được chế biến bằng nồi chiên không dầu.
- Lượng nguyên liệu tối ưu để làm khoai tây chiên giòn là 400 gram.
- Sử dụng bột nhào sẵn để chuẩn bị các món ăn vặt có nhân một cách

nhanh chóng và dễ dàng. Bột nhào sẵn cũng cần ít thời gian chuẩn bị hơn so với bột nhào tự làm.

- Đặt khay nướng hoặc đĩa nướng vào giỏ của nồi chiên không dầu nếu bạn muốn nướng bánh ngọt hoặc bánh quiche, hoặc nếu bạn muốn chiên các nguyên liệu dễ vỡ hoặc các nguyên liệu có nhân.

- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu để hâm nóng lại các nguyên liệu. Để hâm nóng lại các nguyên liệu, hãy đặt nhiệt độ ở 150 trong tối đa 10 phút.

	Min-Max Lượng (g)	Thời gian (min.)	Nhiệt độ (°C)
Khoai tây chiên	300-500	20-25	200
Pizza	300-500	8-10	200
Steak	300-500	12-14	180
Gà	300-500	17-22	190
Cá nướng	300-500	17-20	170
Gà nướng	500-1000	50-60	200
Tôm	300-500	13-15	180
Bánh mì	300-500	13-16	170
Rau	300-500	18-20	180
Trái cây khô	300-500	480-1 440	50

VỆ SINH & BẢO QUẢN

Không sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc chất tẩy rửa có tính mài mòn để làm sạch, vì điều này có thể làm hỏng lớp chống dính.

1 Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm và để thiết bị nguội.

Lưu ý: Lấy nồi ra để nồi chiên không dầu nguội nhanh hơn.

2 Lau bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

3 Làm sạch nồi và rổ bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và miếng bọt biển không gây mài mòn.

Bạn có thể sử dụng dung dịch tẩy dầu mỡ để loại bỏ bất kỳ vết bẩn còn sót lại.

Mẹo: Nếu bụi bẩn bám vào rổ hoặc đáy nồi, hãy đổ đầy nồi bằng nước nóng có pha một ít nước rửa chén. Đặt rổ vào nồi và ngâm nồi và rổ trong khoảng 10 phút.

4 Làm sạch bên trong thiết bị bằng nước nóng và miếng bọt biển không gây mài mòn.

5 Làm sạch bộ phận làm nóng bằng bàn chải để loại bỏ cặn thức ăn.

Bảo quản

1. Rút phích cắm thiết bị và để thiết bị nguội.

2. Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch sẽ và khô ráo.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Nồi chiên không dầu không hoạt động.	Thiết bị chưa được cắm điện.	Cắm phích cắm điện vào ổ cắm có nối đất. Nhấn nút nguồn trên thiết bị.
	Bạn chưa nhấn nút nguồn.	Nhấn nút nguồn trên thiết bị.
Các nguyên liệu được chiên bằng nồi chiên không dầu chưa chín.	Lượng nguyên liệu trong giỏ quá nhiều.	Cho từng mẻ nguyên liệu nhỏ vào rổ. Chiên từng mẻ nhỏ sẽ đều hơn.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp.	Nhấn nút điều chỉnh nhiệt độ (+) để chọn nhiệt độ mong muốn (xem mục 'cài đặt' trong chương 'Sử dụng thiết bị').
	Thời gian chuẩn bị quá ngắn.	Nhấn nút điều khiển hẹn giờ + để chọn thời gian chuẩn bị cần thiết (xem mục 'Cài đặt' trong chương 'Sử dụng thiết bị').

<p>Các nguyên liệu được chiên không đều trong nồi chiên không dầu.</p>	<p>Một số loại nguyên liệu cần được lắc đều khi đã ở giữa quá trình chuẩn bị.</p>	<p>Các nguyên liệu nằm chồng lên nhau hoặc chồng chéo lên nhau (ví dụ: khoai tây chiên) cần được đảo đều ở giữa thời gian chuẩn bị. Xem phần 'Cài đặt' trong chương 'Sử dụng thiết bị'.</p>
<p>Đồ ăn vật chiên không giòn khi vừa lấy ra khỏi nồi chiên không dầu.</p>	<p>Bạn đã sử dụng một loại đồ ăn nhẹ vốn được chế biến bằng phương pháp chiên ngập dầu truyền thống.</p>	<p>Sử dụng các loại bánh snack nướng sẵn hoặc phết nhẹ một lớp dầu lên bánh để có kết quả giòn hơn.</p>
<p>Tôi không thể cho chảo vào máy một cách dễ dàng.</p>	<p>Trên kệ có quá nhiều nguyên liệu.</p>	<p>Không được chất đầy đồ lên kệ quá vạch MAX.</p>
<p>Khói trắng bốc ra từ thiết bị.</p>	<p>Bạn đang chuẩn bị các nguyên liệu nhiều dầu mỡ.</p>	<p>Khi bạn chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ trong nồi chiên không dầu, một lượng lớn dầu sẽ tràn ra khay. Dầu sẽ tạo ra khói trắng và khay có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả cuối cùng.</p>
	<p>Chảo vẫn còn sót lại cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.</p>	<p>Khói trắng xuất hiện do mỡ trong chảo bị nóng lên. Hãy đảm bảo bạn vệ sinh chảo đúng cách sau mỗi lần sử dụng.</p>
<p>Khoai tây chiên tươi thường được chiên không đều trong nồi chiên không dầu.</p>	<p>Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây.</p>	<p>Hãy sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng vẫn giữ được độ giòn trong khi chiên.</p>
	<p>Bạn đã không rửa sạch khoai tây chiên trước khi chế biến.</p>	<p>Rửa sạch khoai tây cắt que để loại bỏ tinh bột bám bên ngoài.</p>
<p>Khoai tây chiên mới lấy ra khỏi nồi chiên không dầu thường không giòn.</p>	<p>Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước được cho vào.</p>	<p>Hãy đảm bảo bạn đã lau khô khoai tây que thật kỹ trước khi cho dầu vào.</p>
		<p>Cắt khoai tây thành những miếng nhỏ hơn để có được món ăn giòn hơn.</p>
		<p>Thêm một chút dầu để có món ăn giòn hơn.</p>

Sato®

CÔNG TY ĐIỆN TỬ VIỆT NHẬT

Địa chỉ công ty tại Việt Nam:

Số 84 Vương Thừa Vũ - Thanh Xuân - Hà Nội

Địa chỉ công ty tại Nhật Bản:

Tầng 15, Tòa nhà Cerulean 26-1 Phố Sakuragaoka-cho
Quận Shibuya-ku, Tokyo, 150-8512 Nhật Bản

Trung tâm CSKH: 1900.54.54.97

Email: admin@satovietnhat.com.vn

Địa chỉ nhà máy: An Lạc - Như Quỳnh - Hưng Yên

Website: www.satovietnhat.com.vn