



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: US6800



www.unie.com.vn

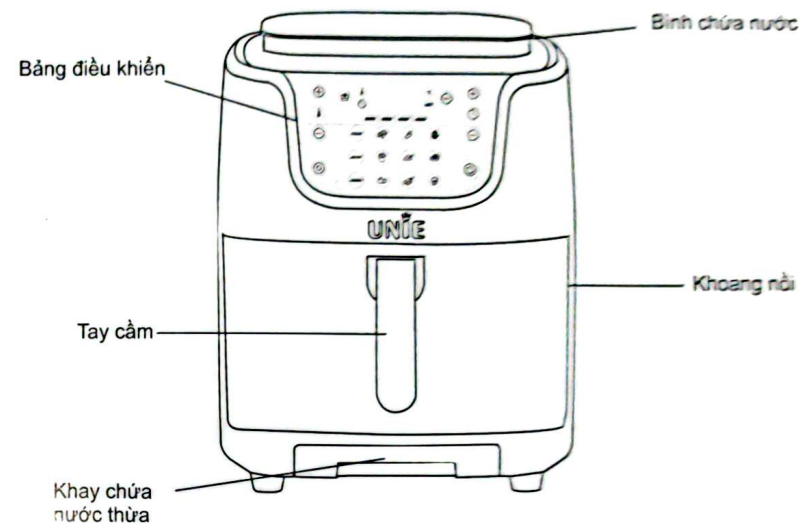
MỤC LỤC

Chú ý an toàn.....	12
Cấu tạo sản phẩm.....	13
Bảng điều khiển kỹ thuật số.....	13
Thêm nước vào hộp chứa nước.....	17
Sự cố thường gặp và cách khắc phục.....	18
Vệ sinh và bảo quản.....	20
Thông tin sản phẩm & bảo hành.....	21

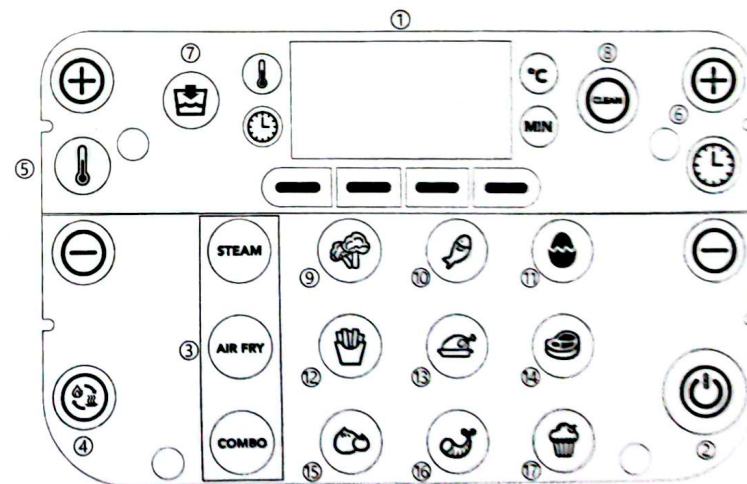
CHÚ Ý AN TOÀN

1. Vui lòng đọc kỹ tất cả các nội dung trong sách Hướng dẫn sử dụng
2. Sản phẩm này được thiết kế đặc biệt để hâm nóng và nấu thức ăn tại nhà, vui lòng không sử dụng ngoài trời hoặc các mục đích thương mại khác
3. Không sử dụng sản phẩm ở khu vực vui chơi của trẻ em
4. Trẻ em nên được giám sát khi sản phẩm đang hoạt động
5. Không lưu trữ bất cứ thứ gì bên trong khoang lò
6. Luôn đóng cửa lò khi không sử dụng
7. Không treo các vật nặng lên cửa bếp
8. Nên đổ đầy nước vào bình chứa trước khi bật chức năng hấp.
9. Khi hoạt động, lò sẽ nóng lên, vui lòng không chạm vào các bộ phận làm nóng, cửa và bề mặt của lò
10. Vui lòng không mở cửa lò khi đang hoạt động để tránh thoát hơi nước và ảnh hưởng đến chất lượng món ăn
11. Trong quá trình nấu, nếu mở cửa, lò sẽ ngừng hoạt động và sẽ tự hoạt động trở lại sau khi đóng cửa lò
12. Dầu và mỡ quá nóng sẽ dễ bắt lửa, không được dùng nước hoặc các chất lỏng khác để dập lửa, vui lòng dùng khăn ướt để dập lửa
13. Khi lấy thực phẩm và dụng cụ ra khỏi lò, sử dụng dụng cụ thích hợp hoặc đeo gang tay cách nhiệt để tránh bị bỏng do nhiệt độ cao
14. Không đun trực tiếp hoặc gián tiếp các vật dễ cháy nổ để tránh gây nguy hiểm
15. Nên khuấy hoặc lắc đều sữa và thức ăn đã hâm nóng và kiểm tra nhiệt độ của thức ăn trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng
16. Không chèn hoặc chặn đường nạp/xả để tránh làm hỏng lò hấp
17. Sau khi nấu, bộ phận làm nóng của lò và bề mặt vẫn ở nhiệt độ cao, không chạm vào để tránh bỏng
18. Sau khi nấu xong không nên tắt điện ngay vì trong lò có nhiệt độ cao, quạt vẫn sẽ hoạt động để tản nhiệt
23. Sau mỗi lần sử dụng, nước trong bình chứa nước phải được đổ đi và lau khô để đảm bảo vệ sinh

CẤU TẠO SẢN PHẨM



BẢNG ĐIỀU KHIỂN KỸ THUẬT SỐ



1. Thời gian và nhiệt độ:

Màn hình hiển thị nhiệt độ nấu và thời gian nấu còn lại.

2. Nút bật/tắt nguồn

Trước khi nhấn nút Nguồn, hãy đảm bảo rằng khoang nồi và hộp chứa nước đã được lắp. Sau khi cắm điện, nhấn nút Nguồn, bảng điều khiển sẽ sáng lên.

Nhấn lại nút Nguồn để bắt đầu quá trình nấu với nhiệt độ mặc định là 180 °C và thời gian nấu mặc định là 18 phút. Trong khi máy vận hành, nhấn nút Nguồn sẽ tắt thiết bị. Đèn báo của bảng điều khiển sẽ sáng và quạt sẽ tiếp tục chạy trong 20 giây để làm nguội nồi chiên.

3. Các nút chức năng

Nhấn một trong các nút chức năng này thiết lập chế độ nấu: hấp (steam), chiên (air fry) hoặc chế độ kết hợp (combo).

Sau khi chọn một chế độ nấu trong các nút chức năng, nhấn chọn một trong 9 chương trình được cài sẵn trên màn hình điều khiển.

Nút 1- Chế độ hấp (Steam)

Nước trong khay chứa sẽ được bơm vào bộ tạo hơi, sau đó hơi nóng tức thì sẽ tỏa ra thông qua các lỗ thoát hơi nước.

Hơi nước nóng có thể làm chín thực phẩm.

Trong quá trình này, chức năng chiên (air fry) sẽ tắt.

Lưu ý: Chức năng hấp không thể thay đổi nhiệt độ cũng như lượng hơi nước. Lượng hơi trong chức năng hấp được cố định để đảm bảo nhiệt độ trong khoang nồi từ 95 °C đến 100 °C. Người dùng có thể cài đặt thời gian nấu khác nhau cho tùy loại thực phẩm.

Nút 2 - Chế độ chiên (Air Fry)

Giống như nồi chiên không dầu thông thường, nồi chiên hơi nước cũng tận dụng lợi thế về mức độ lưu thông nhiệt độ nóng mà không cần dầu giúp loại bỏ dầu mỡ từ thức ăn, làm cho thời gian chiên nhanh chóng. Người dùng có thể tùy chỉnh bằng cách cài đặt nhiệt độ và thời gian khác nhau cho các mục đích nấu nướng khác nhau.

Trong quá trình này, chức năng hấp (steam) bị tắt.

Nút 3 - Chế độ kết hợp hấp & chiên cùng lúc (Combo)

Trong chế độ này, thức ăn được nấu chín bằng hơi nước và chiên không dầu.

4. Nút chuyển chế độ nấu

Khi nồi chiên ở chế độ Combo (xem phần "Các nút chức năng"), hãy nhấn nút chuyển chế độ nấu để chuyển đổi giữa chế độ chiên và hấp để điều chỉnh thời gian và nhiệt độ nấu phù hợp.

5. Các nút điều khiển nhiệt độ

Biểu tượng + và - cho phép bạn tăng hoặc giảm nhiệt độ nấu 5 °C cho mỗi lần nhấn. Ấn giữ sẽ điều chỉnh nhiệt độ nhanh chóng hơn. Phạm vi điều khiển nhiệt độ: 80-200 °C.

6. Biểu tượng kiểm soát thời gian

Các biểu tượng + và - cho phép bạn tăng hoặc giảm thời gian nấu 1 phút cho mỗi lần nhấn. Nhấn và giữ nút sẽ điều chỉnh thời gian nhanh chóng hơn. Phạm vi kiểm soát thời gian: 1-60 phút.

7. Cảnh báo thiếu nước

Đèn sáng báo hiệu hộp chứa nước đang thiếu nước.

1. Dung tích hộp chứa nước là 1200ml, một khi nước đầy, có thể sử dụng chức năng hấp (Steam) kéo dài lên đến 60 phút.

2. Chức năng hấp (Steam) sẽ tạo ra hơi nước, khi hơi nước nóng gặp thức ăn lạnh sẽ tạo ra cạn nước rơi xuống khay hứng dầu ở dưới đáy khoang nồi.

8. Nút làm sạch cạn nước (Clean)

Khi máy hoạt động ở chế độ hấp bằng hơi nước (Steam) trong thời gian dài, đèn nhắc loại bỏ nước thừa sẽ tự động bật và nhấp nháy, nhắc người dùng loại bỏ nước thừa trong lò.

Lời khuyên: Người dùng nên sử dụng nước tinh khiết và nước cất để tránh khả năng đóng cặn trong máy do có tạp chất.

Lấy thực phẩm đã nấu chín ra trước khi vệ sinh máy, sau đó nhấn nút Clean để làm sạch máy. Sau khi làm sạch, máy sẽ tự động tắt mà không cần thao tác, sau đó kiểm tra máy đã tắt và lấy khay hứng ra để đổ nước thừa.

9 - 17. Cài đặt menu nấu ăn

Bất kể món nào trong menu 9 món đều được cài đặt trước Thời gian và Nhiệt độ ở trạng thái mặc định. Bạn có thể thay đổi các cài đặt trước này bằng các Nút thời gian và nhiệt độ. Tham khảo các cài đặt trước được mặc định như sau.

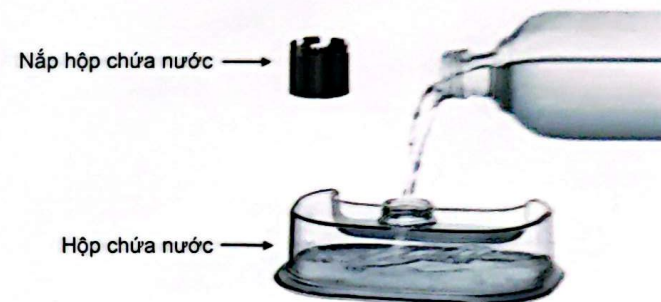
Chương trình nấu (Nhiệt độ °C- phút)										
Mặc định	Cài đặt trước	Rau	Cá	Trứng	Khoai tây chiên	Gà	Bit tết	bánh Mi	Rã đông	Bánh bông lan
°C/ phút										
Chế độ hấp	100-18	100 - 10	100 - 10	100 - 30	100 - 20	100 - 30	100 - 15	100 - 20	100 - 15	100 - 40
Chiên không dầu	180-18	160 - 12	170 - 10	170 - 16	200 - 18	185 - 35	200 - 15	120 - 15	180 - 10	160 - 30
Hấp kết hợp chiên không dầu	Hấp 100-10	100 - 4	100 - 8	100 - 30	100 - 15	100 - 15	100 - 15	100 - 15	100 - 5	100 - 20
	Chiên 180-10	200 - 6	200 - 5	185 - 5	200 - 18	180 - 20	200 - 15	150 - 3	180 - 10	160 - 15

18. Biểu tượng hiển thị

Đèn chức năng sẽ nhấp nháy theo trình tự khi đang nấu và tiếp tục nhấp nháy trong tối đa 20 giây sau khi bạn tắt thiết bị.

Thêm nước vào hộp chứa nước

Lấy hộp chứa nước ra, tháo nắp hộp chứa nước, cho lượng nước vừa đủ vào hộp chứa nước, sau đó vặn chặt nắp hộp, cuối cùng căn chỉnh vị trí hộp chứa nước sao cho khớp với thân nồi



Lưu ý 1: Vui lòng sử dụng nước tinh khiết để nấu ăn.

Lưu ý 2: Không đổ nước có nhiệt độ cao hơn 50 độ C hoặc thấp hơn 10 độ C vào hộp chứa nước.

Lưu ý 3: Sau khi thêm nước, nhớ vặn chặt nắp của hộp chứa nước, nếu không có thể có nguy cơ rò rỉ nước.

Lưu ý 4: Không đổ nước trực tiếp lên mặt trên của nồi chiên để tránh nước rơi vãi ra nồi chiên.

Lưu ý 5: Không được làm rơi hộp chứa nước từ trên cao xuống gây ra tình trạng rò rỉ nước

SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Lỗi	Nguyên nhân dự đoán	Cách giải quyết
Nồi chiên không thể hoạt động	Chưa cắm dây nguồn	Cắm dây nguồn vào nồi và cắm phích điện vào ổ cắm
	Nồi đang ở chế độ chờ	Chạm vào một nút bất kì trên màn hình điều khiển
Thức ăn chưa được nấu chín	Nguyên liệu trong nồi quá nhiều	Bỏ bớt nguyên liệu ra ngoài
	Đề nhiệt độ quá thấp	Điều chỉnh nhiệt độ cao hơn
	Thời gian nấu chưa đủ lâu	Điều chỉnh thời gian lâu hơn
Thức ăn chín không đều (chế độ chiên không dầu)	Một số thành phần nên được đảo giữa chừng trong khi nấu	Đảo nguyên liệu trong khi nấu, chẳng hạn như khoai tây chiên
Có khói trắng thoát ra	Các thành phần được chứa quá nhiều dầu	Trong quá trình nấu các nguyên liệu có nhiều dầu mỡ, dầu sẽ chảy ra rổ nhiều, dầu sẽ sinh ra khói trắng ở nhiệt độ cao. Nó sẽ không ảnh hưởng đến việc nấu.
	Có dầu mỡ từ lần sử dụng trước vẫn còn trong nồi	Vệ sinh nồi mỗi khi nấu xong

Lỗi	Nguyên nhân dự đoán	Cách giải quyết
Thức ăn không giòn	Độ giòn phụ thuộc vào dầu và nước	Đảm bảo khoai tây chiên khô và có kích thước nhỏ với dầu trên bề mặt
Rò rỉ nước từ hộp chứa nước	Nắp hộp chứa nước bị lỏng	Vặn nắp hộp chứa nước thật chặt
	Rò rỉ hơi nước	Liên hệ với dịch vụ sau bán hàng để thay thế két nước
Thức ăn chín không đều (chế độ hơi nước)	Nguyên liệu nấu quá nhiều	Bỏ bớt nguyên liệu nấu ra ngoài
	Thời gian nấu không đủ lâu	Tăng thời gian hấp
	Nguyên liệu nấu đang từ trạng thái đông	Rã đông trước khi hấp
	Cần nước còn đọng lại trong nồi	Theo tỷ lệ 1000ml nước cất, 10g axit xitric, cho vào hộp chứa nước sau khi trộn đều, sau đó sử dụng chức năng hấp để làm sạch cần bàn.
	Không đủ nước trong hộp chứa	Thêm nước khi có đèn báo
	Kéo gió nhiều lần sẽ làm rò rỉ hơi nước	Không kéo gió thường xuyên trong chế độ hơi nước
Có mùi sau 1 thời gian sử dụng	Không vệ sinh thiết bị sau lần sử dụng trước	Vệ sinh cẩn thận sau mỗi lần sử dụng
	Còn lại nước trong hộp chứa nước	Đổ nước thải sau mỗi lần dùng chức năng hấp
	Có nước còn lại trong khay hứng nước thải và ống	Đổ hết nước trong khay hứng nước thải sau khi sử dụng. Xả hết nước bên trong thiết bị

Vệ sinh và bảo quản

Để vệ sinh: vui lòng vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng để giữ sạch sẽ.

Không sử dụng đồ dùng nhà bếp bằng kim loại hoặc các vật liệu tẩy rửa có tính ăn mòn để làm sạch bên trong chảo, rổ và thiết bị chứa dầu vì điều này có thể làm hỏng lớp phủ của nồi. Thực hiện các bước sau để vệ sinh nồi chiên:

1. Rút phích cắm chính ra khỏi ổ cắm trên tường để làm nguội thiết bị. Kéo giỏ chiên ra ngoài để máy nguội nhanh hơn.
2. Lau bề mặt sản phẩm bằng khăn ướt.
3. Làm sạch giỏ bằng nước nóng, sử dụng một số chất tẩy rửa và bọt biển không mài mòn, và bạn có thể sử dụng dung dịch tẩy dầu mỡ để loại bỏ các chất bẩn còn sót lại.
Lời khuyên: cả giỏ và lưới chiên đều có thể được làm sạch bằng máy rửa chén.
4. Lời khuyên: nếu chất bẩn bám vào giỏ hoặc lưới chiên, hãy đổ đầy nước nóng vào giỏ, trong đó có chứa chất tẩy rửa, cho lưới chiên vào giỏ và nhúng vào nước nóng trong 10 phút, sau đó dùng chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn để làm sạch, và có thể loại bỏ bụi bẩn.
5. Làm sạch bên trong nồi chiên bằng nước nóng và bọt biển không mài mòn.
- Lưu ý: phải tắt nguồn trước khi vệ sinh.
6. Làm sạch bộ phận làm nóng (dây Mayso) bằng bàn chải làm sạch để làm sạch cặn thức ăn trên đó
7. Nếu có nước trong hộp chứa nước sau khi thực hiện chức năng hấp, vui lòng đổ hết nước trong hộp chứa nước sau mỗi lần sử dụng

Để bảo quản nồi chiên, vui lòng làm theo các yêu cầu bên dưới:

1. Rút phích cắm và để thiết bị nguội hẳn
2. Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận sạch sẽ và khô

Về việc xử lý sản phẩm này khi không dùng nữa và bảo vệ môi trường

Khi vứt bỏ sản phẩm, không để chung với rác thải sinh hoạt chung. Nó có thể được chuyển đến thùng rác của điểm thu gom chính thức. Làm được điều này, bạn đã góp phần bảo vệ môi trường.



THÔNG TIN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm	Nồi chiên không dầu
Model	US6800
Điện áp	(220 - 240) V
Dung tích	7 L
Dung tích hộp chứa nước	1200 ml
Công suất nướng & hấp	1700 & 900 W
Kích thước	(324 x 398,3 x 403,7) MM

THÔNG TIN BẢO HÀNH



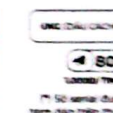
 1900 3152
 www.unie.com.vn
 baohanh@ukg.com.vn

KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ


IOS


ANDROID


WEBSITE
BAOHAHUNIE.COM.VN


SMS

ƯNG CẦU CÁCH SỔ SERIAL

4 8077

Tìm kiếm theo mã

Mã Serial được in trong tem dán trên thân sản phẩm