

HOTWELL

Gia dụng chất - giá thật

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

AF50H1



www.hotwell.vn

LỜI NÓI ĐẦU

Hotwell là thương hiệu gia dụng Việt thuộc Công ty Cổ phần Masscom Việt Nam - một trong 500 công ty công nghệ lớn nhất Việt Nam.

Thương hiệu gia dụng Hotwell được thành lập vào năm 2021, hoạt động dựa trên nền tảng xây dựng sản phẩm bằng tất cả chữ TÂM và lấy sự hài lòng của người tiêu dùng làm kim chỉ nam để phát triển. Với nỗ lực nâng cao chất lượng cuộc sống, Hotwell cam kết luôn sáng tạo đổi mới, áp dụng tiến bộ khoa học - công nghệ để cho ra mắt các sản phẩm chất lượng vượt trội. Gia dụng Hotwell hướng tới mục tiêu xây dựng hệ sinh thái tiện ích toàn diện phục vụ gia đình Việt.

1 THÔNG TIN AN TOÀN

Lưu ý đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng nồi chiên. Mọi lỗi phát sinh do người dùng sai cách gây tổn thất thiệt hại sẽ không đủ điều kiện bảo hành.

Để tránh gây ra sự cố hỏng hóc về giật điện, chập điện hoặc hỏa hoạn, khách hàng vui lòng làm theo các hướng dẫn sau đây:

Trước khi sử dụng:

- Dây điện của hộ gia đình phải đáp ứng được dòng điện lớn hơn 15A.
- Không được tự ý sửa chữa, thay đổi kết cấu của sản phẩm.
- Nếu phần dây nguồn có dấu hiệu bất thường vui lòng không sử dụng nồi chiên và liên lạc trực tiếp với trung tâm bảo hành.
- Hạn chế đè nén hoặc bẻ xoắn dây nguồn để đảm bảo tuổi thọ cho dây.
- Không nên cắm nguồn khi tay còn đang ướt.
- Không đặt nồi chiên ở vị trí quá ẩm ướt hoặc nơi có nhiệt độ cao.

Trong khi sử dụng:

- Không đặt nồi chiên ở vị trí không bằng phẳng, gỗ gẻ.
- Nên đặt nồi chiên ở vị trí cố định, thoáng khí để tránh hiện tượng tích tụ nhiệt dẫn đến cháy nổ.
- Trẻ trên 8 tuổi, những người bị suy giảm khả năng thể chất, tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng nồi chiên nhưng dưới sự giám sát và có hướng dẫn cụ thể.

1

2

- Trước khi nấu, lưu ý vệ sinh bề mặt lòng khay chiên sạch sẽ.
- Không nên dùng đồ nhựa, giấy báo gói thực phẩm trong khay chiên.
- Lưu ý sắp xếp dây nguồn gọn gàng.
- Nếu trong quá trình nấu xảy ra hiện tượng bất thường, vui lòng ngắt nguồn điện và liên hệ trực tiếp đến trung tâm bảo hành.
- Không được che các lỗ thoát khí trên thân nồi chiên

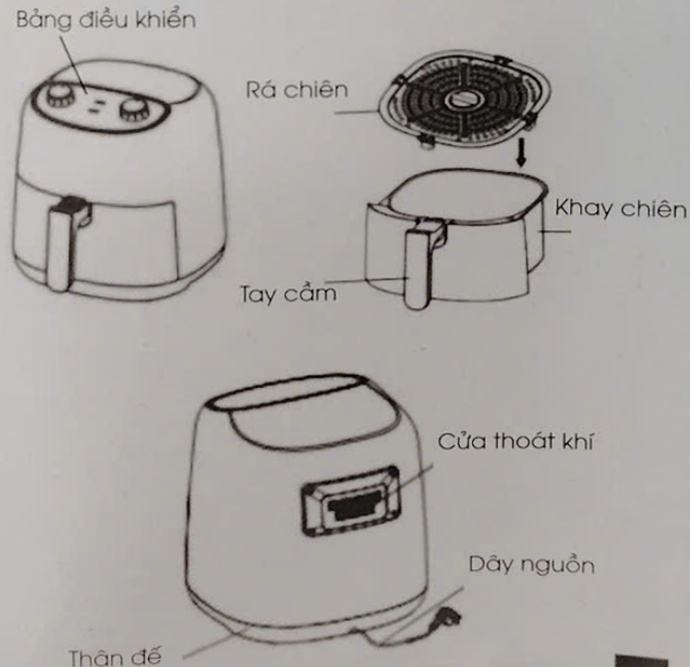
Sau khi sử dụng:

- Không được chạm tay vào bề mặt khay chiên vì sau khi nấu bề mặt này còn rất nóng. Trên mặt điều khiển của nồi chiên sẽ hiển thị cảnh báo đèn "Nhiệt độ" bật sáng.
- Sau khi kết thúc nấu nướng hãy tắt nồi và chờ cho tới khi quạt gió tắt rồi mới tiến hành rút dây cấp nguồn nhằm tăng tuổi thọ sử dụng cho nồi.
- Vệ sinh nồi chiên sau mỗi lần sử dụng
- Khi rút dây cấp nguồn không dùng tay kéo hoặc giật phần dây dẫn

2 THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	AF50H1
Điện áp	220V-240V~50Hz
Công suất	1300W
Điều khiển	Cơ
Dung tích	5 Lít

3 CẤU TẠO SẢN PHẨM



BẢNG ĐIỀU KHIỂN NỒI CHIÊN

4 HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Lưu ý 1: Trước lần sử dụng đầu tiên

1. Lấy nồi ra khỏi bao bì, loại bỏ tất cả các loại bìa carton và màng bọc.
2. Vệ sinh và rửa sạch thiết bị để loại bỏ bụi bẩn trong quá trình sản xuất.
3. Vắt nước chanh vào bát kim loại hoặc sứ, đặt vào lòng nồi chiên sau đó để nhiệt độ 200°C trong vòng 5-10 phút để khử mùi nhựa nếu có.

Lưu ý 2: Bảo vệ quá nhiệt trong quá trình sử dụng.

Nồi chiên được lắp đặt thiết bị bảo vệ quá nhiệt. Chế độ bảo vệ quá nhiệt sẽ được kích hoạt khi nhiệt độ đạt đến ngưỡng của nó. Nếu điều này xảy ra, bạn cần làm mát thiết bị bằng các bước sau:

1. Tắt thiết bị, rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.
2. Cho thiết bị đủ thời gian để hạ nhiệt.

Hướng dẫn thao tác sử dụng nồi chiên:

Bước 1: Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, ổn định, cắm phích cắm vào ổ cắm.

Bước 2: Nắm tay cầm và kéo khay chiên ra khỏi thiết bị, đặt khay trên bề mặt phẳng.

Bước 3: Đặt vỉ chiên vào khoang chiên và xếp thực phẩm trên bề mặt vỉ.

Bước 4: Đưa khay chiên vào thiết bị, cho đến khi bạn nghe thấy tiếng tách (tiếng chốt khóa khay nổi)

Bước 5: Cài đặt thời gian và nhiệt độ mong muốn: xoay núm bên trái để cài đặt nhiệt độ (phạm vi nhiệt độ là 0-200 độ C), sau đó xoay núm bên phải để đặt thời gian nấu (phạm vi thời gian nấu là 0-60 phút). Sau khi xoay núm cài đặt thời gian đến mức mong muốn thì nồi chiên sẽ bắt đầu hoạt động.

- Nên làm nóng nồi chiên trước 3 phút.

- Thỉnh thoảng nên lấy khay chiên ra và lắc hoặc đảo thức ăn, để đảm bảo thức ăn chín vàng đều ở tất cả các mặt. Bộ gia nhiệt sẽ tạm thời ngưng hoạt động khi khay chiên được rút ra khỏi nồi và tiếp tục hoạt động trở lại khi ta đặt lại khay chiên. Tuy nhiên bộ hẹn giờ vẫn tiếp tục hoạt động vì vậy việc đảo thức ăn cần tiến hành nhanh chóng (trong trường hợp cần thiết bạn có thể đặt thêm thời gian cho bộ đếm bằng cách vặn theo chiều kim đồng hồ khoảng thời gian muốn đặt thêm).

- Không chạm vào khay và rá chiên, trong quá trình đảo thực phẩm để tránh bị bỏng.

Bước 6: Khi kết thúc thời gian đã đặt, chuông sẽ kêu và thiết bị sẽ tự động tắt. Kéo khay ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và đặt khay trên bề mặt phẳng, và dùng kẹp gấp thức ăn để lấy thức ăn ra đĩa.

6

5 SỰ CỐ THƯỜNG GẶP

Lỗi	Nguyên nhân	Khắc phục
Nồi không có điện	Không được cắm điện hoặc dây nguồn hỏng	Kiểm tra dây, phích điện, ổ cắm... Thay mới, nếu cần thiết.
Nồi không hoạt động	Chưa đặt hẹn giờ hoặc chưa đặt nhiệt độ	Xoay núm hẹn giờ tới mức thời gian mong muốn. Xoay núm cài đặt nhiệt độ đến mức nhiệt mong muốn.
Thực phẩm chưa chín	Cho quá nhiều thực phẩm Đặt nhiệt độ quá thấp Đặt thời gian quá ít	Cho lượng thực phẩm thích hợp Tăng nhiệt độ lên mức phù hợp Điều chỉnh lại thời gian
Đồ ăn nhẹ được chiên không giòn	Bạn đã sử dụng loại đồ ăn nhẹ được chế biến theo cách truyền thống.	Sử dụng lò nướng truyền thống để nướng đồ ăn nhẹ, hoặc phết một chút dầu ăn lên để đồ ăn nhẹ trước khi chiên để được giòn hơn
Không thể lắp thực phẩm trong khay chiên	Lượng thực phẩm trong khay chiên quá lớn	Không để thực phẩm vượt quá mức MAX của khay chiên
Có khói trắng bay ra từ trong nồi	Thực phẩm đang chiên có nhiều dầu mỡ	Nếu thực phẩm có nhiều dầu mỡ, mỡ sẽ chảy xuống khay chiên, ở nhiệt độ cao sẽ tạo nhiều khói trắng và khay chiên

7

	Khay chiên vẫn dư lượng dầu mỡ từ lần chế biến trước	Có thể nóng hơn bình thường. Đảm bảo bạn đã vệ sinh sạch sẽ nồi chiên từ lần sử dụng trước.
Khoai tây tươi được chiên không giòn	Độ giòn của khoai tây phụ thuộc vào lượng dầu, kích thước và lượng nước trong khoai tây.	Hãy chắc chắn rằng bạn làm khô khoai tây đúng cách, trước khi thêm dầu Cắt khoai tây nhỏ hơn, để sản phẩm giòn hơn sau khi chiên. Thêm một chút dầu/mỡ sẽ cho kết quả tốt hơn.

8


6 VỆ SINH THIẾT BỊ

Lưu ý: Trước khi vệ sinh nồi, yêu cầu rút dây nguồn khỏi ổ cắm điện. Nếu nồi còn đang nóng khuyến cáo nên để nguội rồi mới rút dây nguồn.

Các bước vệ sinh được thực hiện như sau:

- Lấy khay ra khỏi thiết bị.
- Cần thận lấy ví chiên của khay ra ngoài
- Vệ sinh thật sạch khay và ví chiên bằng nước nóng, xà phòng rửa bát bằng miếng bọt biển. Khay và ví cũng có thể được làm sạch bằng máy rửa bát. Lau khô kỹ sau khi làm sạch.
- Lau sạch vỏ thiết bị bằng khăn ẩm và lau khô hoàn toàn sau khi làm sạch.
- Lắp ráp lại ví chiên, khay chiên vào thân nồi
- Đường hút, thoát gió trên thân nồi có thể làm sạch bằng chổi con hoặc vải mềm ẩm.
- Để nồi khô ráo hoàn toàn trước lần sử dụng tiếp theo.
- Nếu không sử dụng nồi trong một thời gian dài thì sau khi vệ sinh ta nên bọc nồi lại bằng túi ni-lông và đóng xốp 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**

TRUNG TÂM BẢO HÀNH HOTWELL

1. TTBH Hà Nội:

Địa chỉ: Số 339 Nguyễn Khang, phường Yên Hòa, quận Cầu Giấy, TP. Hà Nội
Điện thoại: 1900 5454 70

2. TTBH Đà Nẵng:

Địa chỉ: Số 529 Điện Biên Phủ, phường Hòa Khê, quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng
Điện thoại: 0236.3710.456

3. TTBH Hồ Chí Minh:

Địa chỉ: Số 9, Lê Văn Huân, Phường 13, Quận Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh.
Điện thoại: 0286.2728.280

4. TTBH Cần Thơ:

Địa chỉ: Số 33 Nguyễn Đệ, phường An Hoà, quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ
Điện thoại: 0292.3760.689

5. TTBH Nghệ An:

Địa chỉ: Số 42, đường Nguyễn Cảnh Hoan, Phường Quán Bàu, thành phố Vinh, Tỉnh Nghệ An.
Điện thoại: 0238.866.2828

Hình ảnh trong HDSD này chỉ mang tính chất tham khảo cho sản phẩm. Cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Chúc các bạn có những trải nghiệm tuyệt vời cùng HotWell!

HOTWELL
Gia dụng chất - giá thật