

UNIE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: UE-600



www.unie.com.vn

ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG TRƯỚC KHI DÙNG

LƯU ĐỂ THAM KHẢO TRONG TƯƠNG LAI CHÚ Ý AN TOÀN

KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ NÀY, CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN CƠ BẢN CẦN ĐƯỢC THỰC HIỆN ĐỂ NGĂN NGỪA RỦI RO CHÁY, SỐC ĐIỆN, HỎA HOẠN HOẶC CÁC THƯƠNG HẠI HOẶC TAI HẠI KHÁC.

1. Đọc tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị này.
2. Luôn rút thiết bị ra khỏi ổ cắm điện trước khi dùng hoặc vệ sinh thiết bị.
3. Để tay và đồ dùng ra khỏi thiết bị khi sử dụng. Không chạm vào bề mặt nóng.

THẬN TRỌNG: Bề mặt trở nên nóng trong khi đang sử dụng.

4. KHÔNG cắm/rút phích cắm khi tay của bạn bị ướt.
5. KHÔNG vận hành thiết bị nếu dây nguồn bị cắt, bị hỏng, hoặc dây bị hở.
6. Giữ dây nguồn và thiết bị TRÁNH khỏi các bề mặt tỏa nhiệt nóng, bao gồm bếp nấu, đầu đốt hoặc lò sưởi.
7. KHÔNG nhúng thiết bị, dây nguồn hoặc phích cắm vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. KHÔNG BAO GIỜ sử dụng thiết bị này gần nước hoặc bề mặt ẩm ướt.

8. Để ngắt kết nối thiết bị khỏi ổ cắm điện, hãy kéo trực tiếp trên phích cắm; KHÔNG kéo dây nguồn.
9. KHÔNG đặt bất kỳ vật nặng nào lên dây nguồn nơi nó kết nối với thiết bị, vì dây điện có thể bị sờn và đứt.
10. KHÔNG vận hành thiết bị nếu nó bị trục trặc, hoặc nếu nó bị rơi hoặc bị hư hỏng.
11. Tất cả bộ phận của thiết bị đều được bảo hành. Vì vậy, trong thời gian bảo hành, KHÔNG tự kiểm tra hoặc sửa chữa thiết bị này. CHỈ khi đủ điều kiện và khi được nhân viên dịch vụ của hãng thực hiện bảo dưỡng.
12. Thiết bị này chỉ được dùng cho GIA ĐÌNH và không gian trong nhà tương tự. Không được sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác. Mặt hàng này KHÔNG PHẢI là một món đồ chơi.
13. Để tránh bị tránh xa tầm tay của trẻ em và vật nuôi. Thiết bị KHÔNG dành cho trẻ em sử dụng và phải nghiêm ngặt giám sát khi sử dụng gần trẻ em.
14. KHÔNG để thiết bị không có người trông coi khi đang sử dụng.
15. KHÔNG sử dụng bất kỳ phụ kiện nào không được khuyến nghị và không được nhà sản xuất chấp thuận cho thiết bị này. Không sử dụng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa.
16. Luôn vận hành thiết bị ở nơi khô ráo, bằng phẳng, ổn định và chịu nhiệt để tránh tai nạn.
17. KHÔNG di chuyển thiết bị khi đang sử dụng. Luôn để nguội trước khi di chuyển nồi.
18. KHÔNG để dây treo qua mép bàn hoặc vật nhọn.
19. Sử dụng lò nướng khi vận hành thiết bị để đảm bảo an toàn.
20. Không đặt bất kỳ vật liệu nào sau đây vào thiết bị: giấy, bìa cứng, nhựa và các loại tương tự.

21. Không đặt thiết bị dựa vào tường hoặc dựa vào thiết bị gia dụng. Để lại ít nhất 10cm không gian trống ở mặt sau và các mặt của thiết bị.
22. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
23. Không che cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
24. Đổ đầy dầu vào lòng nồi có thể gây cháy.
25. Không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
26. Luôn rút phích cắm của thiết bị khi không sử dụng.
27. Thiết bị cần khoảng 30 phút để làm mát để xử lý hoặc làm sạch an toàn.
28. **TỰ ĐỘNG TẮT CÔNG TẮC:** Thiết bị này được trang bị bộ hẹn giờ. Khi đồng hồ đếm ngược đến 0, thiết bị sẽ tạo ra âm thanh chuông và tự động tắt. Để tắt thủ công, nhấn nút ON / OFF để dừng quá trình nấu, sau đó nhấn lại để tắt.

GIỮ LẠI HƯỚNG DẪN NÀY

CẢNH BÁO: Trong vài phút đầu tiên sử dụng, bạn có thể thấy một chút khói và / hoặc mùi nhẹ. Điều này là bình thường và sẽ nhanh chóng biến mất. Nó sẽ không tái diễn sau khi thiết bị đã được sử dụng một vài lần.

CHÚ Ý AN TOÀN BỔ SUNG

KHÔNG VẬN HÀNH THIẾT BỊ NẾU DÂY NGUỒN CÓ BẤT KỲ DẤU HIỆU HỎNG HÓC HOẶC THIẾT BỊ HOẠT ĐỘNG MỘT CÁCH BẤT THƯỜNG.

• NỐI DÀI DÂY NGUỒN:

Dây nguồn chỉ nên được cấp để giảm rủi ro do vướng vào hoặc vấp phải dây. Có sẵn dây nguồn hoặc dây nối dài hơn có thể tháo rời và có thể được sử dụng nếu cần thận khi sử dụng. Không. Nếu sử dụng dây cấp nguồn hoặc dây kéo dài có thể tháo rời dài hơn:

1. Xếp hạng nên được đánh dấu của bộ dây hoặc phần dây mở rộng ít nhất phải tốt bằng định mức điện của thiết bị.
2. Dây dài hơn nên được sắp xếp để nó không bị cuốn vào qua mặt bàn hoặc mặt bàn, nơi có thể vấp phải, bị trẻ em hoặc người dùng cố ý kéo hoặc kéo vào.

• PHÍCH CẮM PHÂN CỰC

Thiết bị này có phích cắm phân cực (một lưỡi rộng hơn lưỡi kia). Để giảm nguy cơ bị điện giật, phích cắm này chỉ được lắp vào ổ cắm phân cực theo một chiều. Nếu phích cắm không khớp hoàn toàn vào ổ cắm, hãy đảo ngược phích cắm. Nếu vẫn không vừa, hãy liên hệ với thợ điện có chuyên môn. Không cố gắng sửa đổi phích cắm theo bất kỳ cách nào.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Mở gói thiết bị và tất cả các bộ phận. Gỡ bỏ tất cả các bao bì vật liệu, bao gồm bất kỳ nhãn dán hoặc nhãn nào.
2. Đọc kỹ các hướng dẫn này.
3. Lau sạch bề mặt bên trong của thiết bị bằng khăn ẩm. Lau khô bằng khăn mềm ngay lập tức. Không sử dụng chất mài mòn để lau sạch bên ngoài bằng khăn khô mềm.
4. KHÔNG BAO GIỜ THIẾT BỊ HOẶC DÂY NGUỒN VÀO NƯỚC HOẶC BẤT KỲ CHẤT LỎNG NÀO KHÁC.
5. Đặt thiết bị ở nơi ổn định, khô ráo, bằng phẳng và bề mặt chịu nhiệt gần ổ cắm điện.
6. Rút dây điện.
7. Vận hành thiết bị này trên một ổ cắm và mạch điện riêng biệt với các thiết bị khác để tránh quá tải mạch.
8. Không đổ đầy dầu vào nồi.

CHỈ DÀNH CHO HỘ GIA ĐÌNH

THẬN TRỌNG: Các bề mặt của thiết bị nóng lên. Để tránh vô tình bị bỏng, đóng cặn hoặc hơi nước thoát ra trong khi nấu, hãy luôn thao tác với thiết bị bằng cách sử dụng một cái lò nướng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định, nằm ngang và bằng phẳng. Không đặt thiết bị trên các bề mặt không chịu nhiệt.
2. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường. Nồi chiên sẽ phát ra tiếng bíp và nút **NGUỒN (POWER)** trên màn hình kỹ thuật số sẽ bật. Nhấn nút **NGUỒN (POWER)** để bật các nút khác.
3. Nhấn nút **NHIỆT ĐỘ (TEMPERATURE)** và đặt nhiệt độ mong muốn bằng cách nhấn + hoặc - và sau đó nhấn **BẮT ĐẦU TẠM DỪNG (START / PAUSE)**.
4. Cẩn thận không lỏng nồi ra khỏi nồi chiên không dầu. **CẢNH BÁO: KHÔNG BAO GIỜ ĐỔ DẦU HOẶC ĐỔ VÀO NỒI**, vì nó có thể gây ra hỏa hoạn nếu những hướng dẫn an toàn này không được tuân theo.
5. Cho các nguyên liệu vào nồi. Lưu ý: Không bao giờ đổ đầy nồi quá 4/5 toàn bộ nồi vì điều này có thể ảnh hưởng đến chất lượng của kết quả cuối cùng. Luôn luôn sử dụng với lượng nguyên liệu vừa phải. Những miếng thức ăn nhỏ hơn sẽ nấu nhanh hơn những miếng lớn hơn.
6. Trượt lòng nồi trở lại Nồi chiên không dầu. Không chạm vào nồi trong khi sử dụng và khi vừa mới sử dụng xong, vì nó rất nóng. Chỉ giữ nồi bằng tay cầm.
7. Đặt thời gian nấu mong muốn bằng cách nhấn nút **HEN GIỜ NẤU (TIMER)**. Bạn có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách nhấn + hoặc -. Khi bạn đã đặt thời gian nấu mong muốn, hãy nhấn nút **BẮT ĐẦU / TẠM DỪNG (START / PAUSE)**. Bạn có thể thay đổi thời gian và nhiệt độ trong quá trình nấu.
8. Bộ đếm thời gian bắt đầu đếm ngược thời gian chuẩn bị đã đặt.
9. Dầu thừa từ các thành phần được thu thập dưới đáy của nồi.

10. Một số nguyên liệu yêu cầu lắc giữa chừng trong khi chiên. Để lắc các nguyên liệu, hãy kéo lòng nồi ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc. Sau đó trượt lòng nồi vào và đặt nó trên một bề mặt chịu nhiệt.
11. Khi hẹn giờ hoàn tất, thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp và tắt. Kéo lòng nồi ra khỏi thiết bị và đặt nó trên một bề mặt chịu nhiệt.
12. Kiểm tra xem các nguyên liệu đã chín chưa. Nếu các nguyên liệu chưa chín, chỉ cần trượt lòng nồi trong đó trở lại thiết bị và đặt hẹn giờ thêm vài phút.
13. Khi các nguyên liệu đã chín, trượt lòng nồi ra khỏi Nồi chiên không dầu và lấy nguyên liệu ra, dùng kẹp gấp để nhắc nguyên liệu ra khỏi nồi. LƯU Ý: không lật ngược nồi vì dầu thừa đọng lại ở đáy sẽ trào lên.
14. Khi 1 mẻ nguyên liệu đã chín, hãy để nguội nồi ít nhất 30 phút trước khi nấu mẻ tiếp theo.

LỜI KHUYÊN

1. Vì công nghệ làm nóng nhanh ngay lập tức làm nóng không khí bên trong, kéo nồi ra khỏi thiết bị trong thời gian chiên không khí nóng hầu như không làm xáo trộn quá trình.
2. Chuẩn bị các thành phần có kích thước tương đương nhau để tránh một số nấu quá chín hoặc nấu chưa chín.
3. Các nguyên liệu nhỏ hơn thì yêu cầu thời gian nấu ngắn hơn một chút so với thời gian nấu nguyên liệu lớn hơn.
4. Lượng nguyên liệu lớn hơn chỉ cần thời gian nấu lâu hơn một chút, lượng nguyên liệu nhỏ hơn chỉ yêu cầu thời gian nấu ngắn hơn một chút.
5. Lắc các nguyên liệu nhỏ hơn trong nửa thời gian nấu để tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn tình trạng các thành phần chiên chín không đều.

6. Thêm một ít dầu vào khoai tây tươi để có kết quả giòn. Chiên nguyên liệu của bạn trong nồi chiên không dầu trong vòng vài phút sau khi bạn thêm dầu.
7. Không chuẩn bị các nguyên liệu quá nhiều dầu mỡ như xúc xích trong Nồi chiên không dầu.
8. Đồ ăn nhẹ có thể được chuẩn bị trong lò nướng cũng như có thể được chuẩn bị trong Nồi chiên không dầu.
9. Sử dụng bột làm sẵn để chế biến các món ăn nhẹ nhanh chóng và dễ dàng. Bột làm sẵn cũng cần thời gian chuẩn bị ngắn hơn bột tự làm.

VỆ SINH

1. Tháo phích cắm điện ra khỏi ổ cắm trên tường và để thiết bị và các bộ phận nguội trước khi làm sạch.
2. Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Tách giỏ chiên ra khỏi lòng nồi và đổ bớt dầu dưới nồi sau mỗi lần sử dụng để tránh khói.
3. Lòng nồi và giỏ chiên có lớp chống dính. Không sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc vật liệu tẩy rửa ăn mòn để làm sạch, vì điều này có thể làm hỏng lớp phủ chống dính.
4. Lau bên ngoài của thiết bị bằng vải ẩm. Làm sạch nồi và bên trong nồi bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và một miếng bọt biển không mài mòn. Bạn có thể sử dụng chất lỏng tẩy dầu mỡ để loại bỏ các chất bẩn còn sót lại.
5. Làm sạch bên trong thiết bị bằng nước nóng và miếng bọt biển không ăn mòn, sau đó lau khô hoàn toàn.

THẬN TRỌNG:
KHÔNG NHÚNG THIẾT BỊ, DÂY NGUỒN HOẶC PHÍCH CẮM VÀO NƯỚC
HOẶC BẤT KỲ CHẤT LỎNG NÀO.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Các Nguyên Liệu Sau Khi Chiên Không Chín.

- Các nguyên liệu nằm chồng lên nhau hoặc nằm ngang nhau cần được lắc giữa chừng trong thời gian nấu.

- Nguyên liệu quá đặc và cần nấu thêm vài phút.

- Không đổ đầy nồi vượt quá 4/5 dung tích của nồi.

KHÓI TRẮNG THOÁT RA TỪ THIẾT BỊ.

- Khi bạn chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ trong nồi chiên không dầu, một lượng lớn dầu hoặc mỡ đọng lại sẽ bị rò rỉ vào nồi, dầu hoặc mỡ tạo ra khói trắng và nồi có thể nóng hơn bình thường. Giữa quá trình nấu, bạn cần thận trọng đổ hết dầu thừa hoặc mỡ thừa ra khỏi nồi và sau đó tiếp tục nấu.

BẢO QUẢN

1. Sau khi làm theo các bước vệ sinh và bảo trì, hãy thu gọn dây nguồn.
2. Bảo quản thiết bị ở nơi khô ráo và sạch sẽ.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Trước khi sử dụng thiết bị, hãy kiểm tra xem điện áp cung cấp trong nước có khớp với điện áp được chỉ ra trên thiết bị hay không.

Thông số kỹ thuật

220 - 240V	50 - 60Hz	1700 W
------------	-----------	--------



CÁC BỘ PHẬN CHÍNH



GÀ RÁN

Nguyên liệu:

- 3 chén bột mì
- 11/2 TBSP muối
- 1 TBSP tiêu đen
- 1 TBSP ớt bột
- 1/2 TSP gia vị gà
- 1 TSP muối
- 1/4 TSP tiêu đen
- 2 quả trứng gà đánh
- Chân gà

Cách làm:

1. Trộn tất cả các thành phần khô với bột mì
2. Làm theo hướng dẫn của sử dụng nồi chiên và chuẩn bị sẵn sàng để sử dụng
3. Nhúng thịt gà qua hỗn hợp bột mì, sau đó cho vào trứng, sau đó lại nhúng vào hỗn hợp bột một lần nữa. Lắc bỏ bột thừa.
4. Làm theo hướng dẫn của Nồi chiên không dầu, đặt gà vào Nồi chiên và chiên cho đến khi hoàn thành.
5. Bày gà ra đĩa và thưởng thức!

HÀNH TÂY CHIÊN

Nguyên liệu:

- 1 củ hành tây thái thành khoanh
- 11/4 chén bột mì
- 1 bột nở TSP
- 1 muối TSP
- 1 quả trứng
- 1 cốc sữa
- 3/4 cốc vụn bánh mì khô

Các làm:

1. Tách các khoanh hành tây. Trong một bát nhỏ, trộn bột mì, bột nở, và muối.
2. Nhúng các khoanh hành tây vào hỗn hợp bột mì cho đến khi phủ hoàn toàn. Trộn trứng và sữa với hỗn hợp bột. Nhúng các khoanh hành tây vào hỗn hợp một lần nữa.
3. Trãi vụn bánh mì lên đĩa hoặc đĩa nông và nạo hỗn hợp các vòng phủ lên các mảnh vụn, từng cái một.
4. Chiên các khoanh (mỗi lần một ít) trong khoảng 2-3 phút hoặc cho đến khi chín vàng màu nâu.
5. Bày ra đĩa và thưởng thức!

THÔNG TIN BẢO HÀNH

UNIE

☎ 1900 3152

🌐 www.unie.com.vn

✉ baohanh@ukg.com.vn

KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ



iOS



ANDROID



WEBSITE

BAOHANH.UNIE.COM.VN

UNIE CHỈ CÁCH SỐ SERIAL

☎ 8077

SUPPORT TIN NHẬN

(*) Số serial được in trong tem dán trên thân sản phẩm

SMS