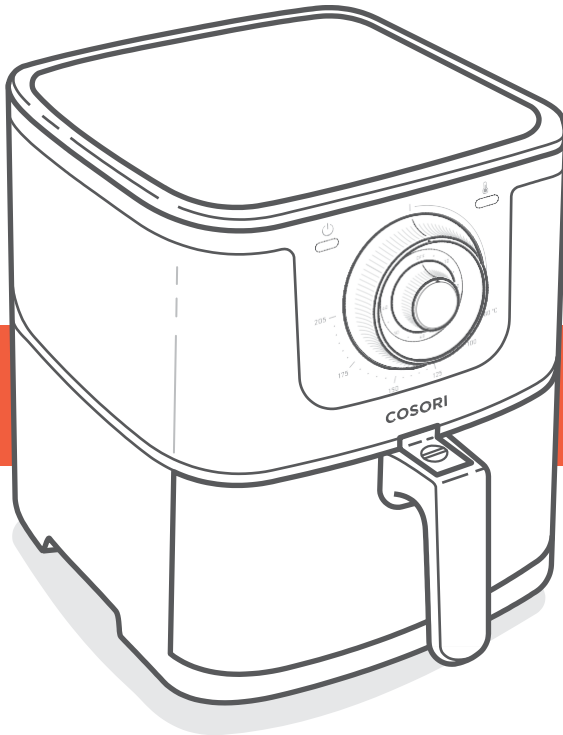


COSORI

Hướng dẫn sử dụng

Nồi chiên không dầu 5.5 L

Model : CO158-AF



VN

Mọi thắc mắc, vui lòng liên hệ:
support.eu@cosori.com

Mục lục

Thông tin hộp sản phẩm	3
Đặc điểm kỹ thuật	3
Hướng dẫn an toàn quan trọng	5
Bắt đầu sử dụng	
Hướng dẫn trước khi sử dụng	8
• Cài đặt	8
• Mẹo sử dụng giỏ chiên	9
Sử dụng nồi chiên không dầu	9
• Làm nóng	9
• Chiên không dầu	10
• Đảo thức ăn	11
• Hướng dẫn nấu ăn	12
Bảo quản và Bảo hành	13
Phụ kiện	13
Xử lý sự cố	14



ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS
ESPAÑOL
ITALIANO

Thông tin hộp sản phẩm

- 1 x Nồi chiên không dầu 5.5 L
- 1 x Hướng dẫn nhanh
- 1 x Sách công thức nấu ăn
- 1 x Sách Hướng dẫn sử dụng

Thông số kỹ thuật

Nguồn điện	AC 220-240V, 50/60Hz
Công suất	1700W
Dung tích	5.5 L / 5.8 qt (đùng cho 3–5 người)
Biên độ nhiệt	80°–205°C/ 180°–400°F
Thời gian nấu	1–60 phút
Kích thước	32 x 30 x 30 cm / 12.6 x 11.8 x 11.8 in
Trọng lượng	5.5 kg / 12.1 lb



**Cám ơn bạn
đã sử dụng sản phẩm!**



(Hy vọng bạn sẽ yêu thích sản phẩm nồi chiên không dầu mới này)



Tham gia

Cộng đồng Cosori trên Facebook
facebook.com/CosoriUK



Khám phá

Xem thêm công thức nấu ăn tại
www.cosori.com/recipes



Thưởng thức

Các công thức nấu ăn hàng tuần
Độc quyền bởi các đầu bếp của chúng tôi



LIÊN HỆ BẾP TRƯỞNG CỦA CHÚNG TÔI

Bếp trưởng của Cosori luôn sẵn sàng hỗ trợ nếu bạn có bất kỳ thắc mắc nào!

Email: recipes@cosori.com

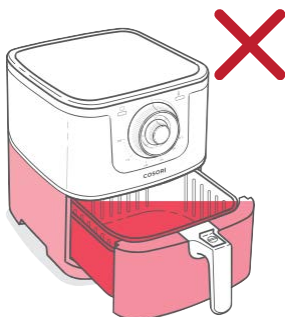
Thay mặt tất cả nhân viên của COSORI,
Chúc Quý khách nấu ăn vui vẻ !

Tiếng Việt • Nồi chiên không dầu 5.5 L CO158-AF

AN TOÀN KHI SỬ DỤNG

Dưới đây là các cảnh báo an toàn cơ bản khi sử dụng nồi chiên không dầu.
Đọc kỹ tất cả hướng dẫn trước khi sử dụng

Những điểm an toàn chính

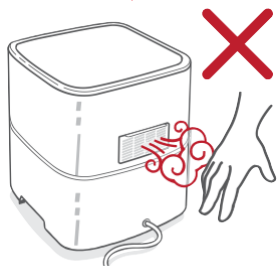


Không sờ vào bề mặt nóng



Chỉ nhấn vào nút Release (Nhả) khay chiên khi đã đặt khay bằng phẳng trên một mặt phẳng có khả năng chịu nhiệt.

Tay cầm được gắn vào giỏ chiên, không phải khay chứa, nên khi nhấn nút Release, khay chứa có thể bị **rơi**.



Không che các lỗ thông gió. Hơi nóng sẽ được xả ra qua các lỗ này. Không để tay và mặt trước các lỗ thông gió.

Hướng dẫn an toàn chung

- **Không** ngâm nồi trong nước hay tiếp xúc với nước hoặc chất lỏng.
- Giám sát cẩn thận khi trẻ con ở gần nồi chiên.
- Rút nguồn khi không sử dụng và trước khi làm sạch. Để nguội trước khi lắp và tháo các bộ phận của nồi.
- **Không** sử dụng khi nồi bị hư hỏng, không hoạt động hoặc dây hay phích cắm bị hỏng. Liên hệ **Bộ phận Hỗ trợ khách hàng** (trang 16) để xử lý.
- **Không** sử dụng linh kiện, phụ kiện thay thế của bên thứ ba, vì có thể gây thương tích trong quá trình sử dụng.
- **Không** sử dụng ngoài trời.
- **Không** cho nồi vào lò nướng, để gần bếp gas hoặc bếp điện hoặc trong một lò nóng.
- Đặc biệt thận trọng khi di chuyển nồi chiên (hoặc các khay) khi bên trong có dầu hoặc các chất lỏng nóng khác.
- **Không** vệ sinh nồi bằng miếng cọ rửa kim loại vì các mảnh kim loại có thể làm hỏng lớp đệm và tiếp xúc với bộ phận dẫn điện của nồi, có khả năng gây điện giật.
- **Không** đặt bất kỳ đồ vật gì lên trên nồi chiên.
Không dùng nồi để chứa đồ.
- **Chỉ** sử dụng nồi theo sách hướng dẫn này.
- Không sử dụng cho mục đích thương mại.
Chỉ sử dụng cho gia đình.

Khi đang chiên

- Nồi chiên chỉ sử dụng khí nóng. **Tuyệt đối không** cho dầu hoặc chất béo vào.
- **Không** sử dụng nồi khi không có khay chiên bên trong.
- **Không** cho quá nhiều thức ăn hoặc cho đồ kim loại vào trong nồi.
- **Không** cho giấy, bia cứng, nhựa không chịu nhiệt hoặc các vật liệu tương tự vào nồi chiên. Có thể sử dụng giấy nến hoặc giấy bạc.

- **Không** lót giấy nến hoặc giấy bạc khi không có thức ăn trong nồi do hệ thống tuần hoàn khí có thể thổi giấy bay lên và chạm vào cuộn sưởi của nồi.
- **Luôn** sử dụng các loại hộp chịu nhiệt. Cẩn đặc biệt chú ý không sử dụng các loại hộp bằng kim loại hoặc thủy tinh.
- Không để nồi chiên gần các vật liệu dễ cháy (như rèm cửa, khăn trải bàn...). Đặt nồi lên trên bề mặt phẳng, chắc chắn, chịu nhiệt và cách xa nguồn nhiệt hoặc chất lỏng.
- Nếu thấy khói đen từ trong nồi, rút dây điện ngay vì có thể thức ăn đã bị cháy. Đợi hết khói rồi kéo khay nồi ra.
- **Luôn chú ý** đến nồi chiên khi đang sử dụng.

Phích cắm và dây

- **Không** treo dây điện (dây nối) bên cạnh mép bàn hoặc trên bề mặt nóng.

***Lưu ý:** Nồi chiên này sử dụng dây nguồn ngắn để tránh vướng víu hoặc vấp phải dây. Cần chú ý khi sử dụng dây nối. Công suất của dây nối phải tương đương với dây điện của nồi. (xem trang 3).*

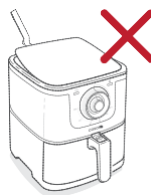
Từ trường (EMF)

Nồi chiên không dầu Cosori tuân thủ mọi tiêu chuẩn liên quan đến từ trường. Nếu được xử lý đúng cách và theo đúng hướng dẫn trong sách này, thiết bị sẽ an toàn để sử dụng, căn cứ theo các bằng chứng khoa học hiện có.

**HÃY GHI NHỚ NHỮNG
HƯỚNG DẪN NÀY**

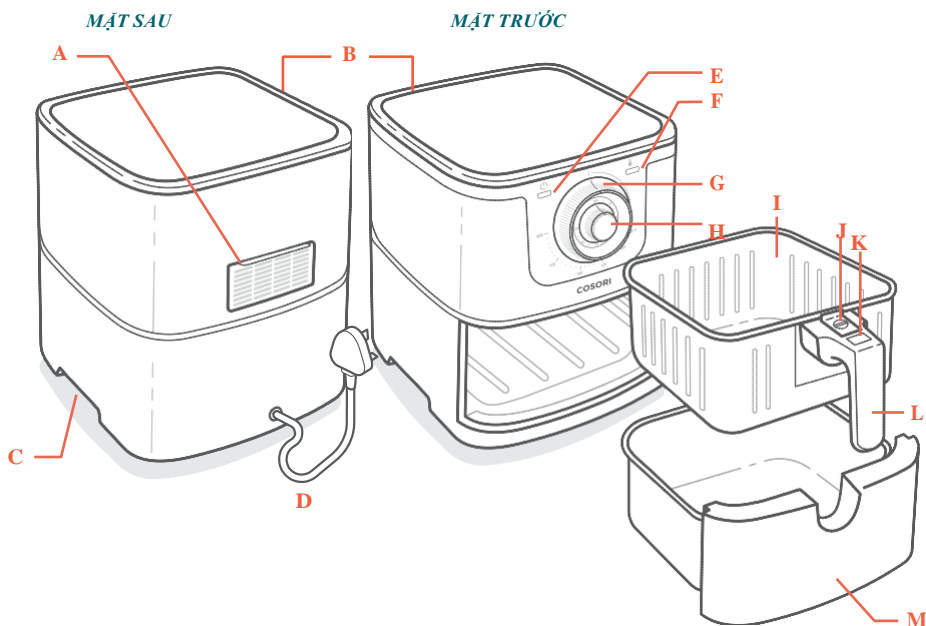
NHỮNG ĐIỀU CẦN BIẾT VỀ NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

Nồi chiên không dầu Cosori sử dụng công nghệ tuần hoàn khí 360° tốc độ cao, hạn chế tối đa việc sử dụng dầu, giúp đồ ăn nhanh chín, ngon miệng hơn, đồng thời giảm tới 85% lượng calo hấp thụ so với việc chiên rán thông thường. Chỉ với thiết kế điều khiển một chạm, giỏ chiên chống dính không chứa PFOA, thiết kế trực quan và an toàn, nồi chiên không dầu Cosori xứng đáng trở thành nhân vật chính trong căn bếp nhà bạn.



Chú ý: Không có mở phần trên của nồi chiên.
Đồ không phải là nắp nồi.

Sơ đồ thiết kế



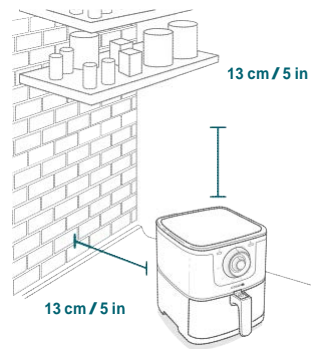
- | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| A. Lối khí vào | F. Đèn chỉ báo nhiệt | K. Nút nhả khay |
| B. Lối khí ra | G. Nút điều chỉnh nhiệt độ | L. Tay cầm giỏ chiên |
| C. Tay cầm bên dưới | H. Nút điều chỉnh thời gian | M. Khay chứa |
| D. Dây điện | I. Giỏ chiên | |
| E. Đèn tín hiệu điện | J. Tầm chắn bảo vệ nút trượt | |

HƯỚNG DẪN TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

Cài đặt

1. Bóc bao bì của nồi, bao gồm tất cả các loại nhãn dán tạm thời.
2. Đặt nồi trên bề mặt chịu nhiệt, bằng phẳng, chắc chắn, tránh những vị trí có thể bị hư hỏng bởi hơi nước (như tường hoặc tủ).

Chú ý: Để nối cách trước và sau 13 cm/ 5 inch [Hình 1.1]. Nhớ chừa đủ chỗ để rút các khay.

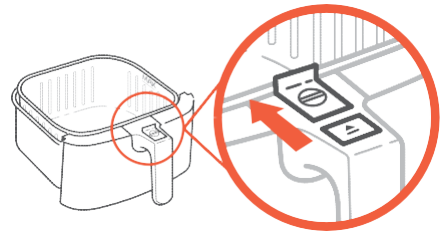


Hình 1.1

3. Kéo tay cầm để rút các khay ra khỏi nồi.

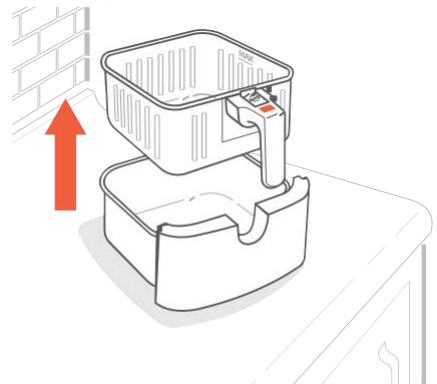
Gỡ bỏ mọi tấm nhựa khỏi các khay, giỏ chiên.

4. Nhấn nút Release (Nhả) để tách giỏ chiên và khay chứa. [Hình 1.2–1.3]



Hình 1.2

5. Khi rửa các khay, sử dụng máy rửa bát hoặc miếng bọt biển không sắc.
6. Lau bên trong và bên ngoài nồi chiên bằng miếng vải ẩm. Lau khô bằng khăn.
7. Đặt lại các khay vào trong nồi chiên.



Hình 1.3

HƯỚNG DẪN TRƯỚC KHI SỬ DỤNG (TIẾP)

Mẹo sử dụng giỏ chiên

- **Chỉ** tách riêng các khay khi vệ sinh hoặc sau khi nấu.
 - Tắm chắn để bảo vệ nút bấm nhà khay khỏi bị vô tình ấn vào. Trượt tấm chắn bảo vệ nút bấm về phía trước để nhấn nút nhà khay.
 - **Không** nhấn vào nút nhà khay khi đang cầm khay
 - **Chỉ** nhấn nút nhà khay khi các khay được đặt trên bề mặt bằng phẳng (hoặc bất kỳ bề mặt chịu nhiệt nào).
 - Tay cầm gắn vào giỏ chiên, không phải khay chứa. Vì vậy khi nhấn nút Nhà khay, khay chứa có thể bị rơi.
- Chú ý:**
- **Không** tháo tay cầm của khay ra khỏi khay.
 - Để mua các phụ kiện, vui lòng liên hệ kitchenart.vn

SỬ DỤNG NỒI CHIÊN

Làm nóng

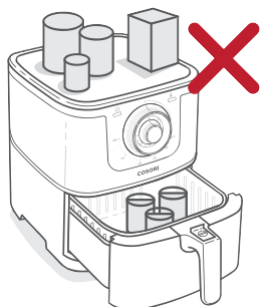
Khuyến nghị nên làm nóng 5 phút trước khi cho thực phẩm vào trong nồi, trừ khi nồi chiên của bạn đã nóng sẵn. Thực phẩm sẽ không chín kỹ nếu không làm nóng trước.

1. Cắm điện.
2. Vận nút điều chỉnh nhiệt độ ít nhất 80°C / 180°F để đặt nhiệt độ.
3. Vận nút điều chỉnh thời gian đến mức 10 phút cho đến khi đèn báo tín hiệu điện sáng lên. Sau đó vận về nút 5 phút để bắt đầu làm nóng nồi. Đèn báo tín hiệu và đèn báo nhiệt độ đều sáng lên thể hiện nồi đang được làm nóng.
4. Khi đèn báo nhiệt độ tắt nghĩa là nồi đã hoàn thành việc làm nóng.

Chiên không dầu

Chú ý:

- **Không** đặt bất cứ thứ gì lên nồi chiên. Vì điều này gây cản trở tuần hoàn khí và ảnh hưởng xấu đến quá trình nấu nướng. [Hình 2.1]
- Nồi chiên không dầu không phải là loại chảo rán thông thường. Vì vậy, **Không** cho đầy dầu, mỡ hoặc bất kỳ chất lỏng nào vào đáy nồi.
- Khi lấy các khay chiên ra khỏi nồi chiên, phải chú ý cẩn thận khi nóng, và **không** nhấn vào nút nhả khay.



Hình 2.1

1. Làm nóng nồi chiên (xem trang 9).
2. Khi đèn báo nhiệt độ tắt, cho thực phẩm vào khay chiên.
3. Vận nút điều chỉnh nhiệt độ để cài đặt nhiệt độ.
4. Vận nút điều chỉnh thời gian để cài đặt thời gian. Nồi chiên sẽ tự động bắt đầu hoạt động.

Chú ý:

- Nếu bạn cần đặt thời gian ít hơn 10 phút, đầu tiên vận qua 10 phút, sau đó vận lại ở thời gian mong muốn.
Đào thức ăn giữa chừng để đảm bảo thực phẩm của bạn chín đều.
- Thời gian vẫn tiếp tục đếm ngược ngay cả khi bạn đã rút các khay ra
- Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ bất kể thời điểm nào khi đang nấu.

5. Nồi chiên sẽ phát tiếng kêu khi hoàn thành.
6. Lấy các khay chiên ra khỏi nồi, cẩn thận khi nóng.
7. Tách giỏ chiên ra khỏi khay chứa để lấy thực phẩm. Khi tách:
 - a. Đảm bảo rằng các khay đang nằm trên bề mặt phẳng.
 - b. Chú ý dầu hoặc mỡ nóng ở trong khay chứa. [Hình 2.2]
Để tránh văng ra ngoài, xả dầu ra trước khi lắp lại giỏ chiên.
8. Để nguội trước khi vệ sinh các khay.

Tự động ngắt

Nồi sẽ tự động tắt khi thời gian nấu kết thúc.

Chú ý: Để tắt nồi bằng tay, vận nút điều chỉnh thời gian ngược chiều kim đồng hồ về số 0.



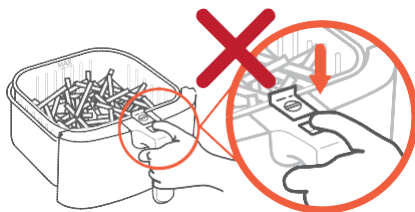
Hình 2.2

Lắc thực phẩm

Lắc như thế nào

Khi đang nấu, rút các khay ra khỏi nồi và đảo, trộn hoặc lật thực phẩm.

- a. Khi đảo thực phẩm:
 1. Để an toàn, đặt các khay trên bề mặt chịu nhiệt. **Không** nhấn vào nút nhà khay. [*Hình 3.1*]
 2. Lắc các khay.
- b. Nếu các khay quá nặng để lắc:
 1. Đặt các khay lên giá đỡ hoặc bề mặt chịu nhiệt.
 2. Tách riêng các khay. Hãy đảm bảo rằng không có chất lỏng nhỏ giọt từ giỏ chiên.
 3. Lắc giỏ chiên thật cẩn thận.



Hình 3.1

Chú ý: **Không** sử dụng phương pháp này nếu có chất lỏng nóng bên trong.

- c. Nếu các khay quá nặng và có chất lỏng nóng bên trong:
 1. Đặt các khay lên giá đỡ hoặc bề mặt chịu nhiệt.
 2. Dùng kẹp để trộn hoặc lật thức ăn.

Chú ý:

- Khi lấy các khay chiên ra, nồi chiên sẽ tạm ngừng làm nóng.
- Khi đặt lại các khay chiên, nồi sẽ tự động làm nóng lại.
- Tránh lắc quá 30 giây, bởi vì nồi chiên có thể bị nguội.
- Thời gian sẽ tiếp tục đếm ngược ngay cả khi đã rút các khay chiên ra.

Lắc cái gì

- Thông thường, những thực phẩm nhỏ xếp chồng lên nhau, như khoai tây chiên hoặc cơm, sẽ cần phải lắc.
- Nếu không lắc, thực phẩm có thể sẽ không giòn hoặc không chín đều.
- Những thực phẩm khác, như bít tết bạn có thể lật để đảm bảo màu chín vàng đều.

Lắc khi nào

- Lắc hoặc lật thực phẩm khi thực phẩm chiên được một nửa, hoặc lắc nhiều lần hơn nếu muốn.

Hướng dẫn nấu ăn

Đầy tràn

- Nếu giỏ chiên quá đầy, thực phẩm sẽ không thể chín đều được. [Hình 3.2]
- Không nên cho thực phẩm đầy đến vạch “MAX” ghi trên giỏ chiên. [Hình 3.3]
Không đóng gói thực phẩm.

Không đổ quá đầy thực phẩm



Hình 3.2



Hình 3.3

Sử dụng dầu ăn

- Cho một lượng nhỏ dầu ăn vào thực phẩm sẽ làm thực phẩm giòn hơn. Không cho quá 30ml/2 thìa nhỏ dầu ăn.
- Tốt nhất nên dùng bình rưới dầu đều khắp các thực phẩm.

Khoai tây chiên

- Đổ thêm 8–15 mL / ½–1 thìa dầu để khoai tây giòn hơn.
- Khi làm khoai tây chiên từ khoai tây sống, nên ngâm nước 15 phút trước khi chiên để loại bỏ tinh bột sau đó lấy khăn thấm khô rồi trộn với dầu ăn.
- Cắt khoai tây sống càng nhỏ sẽ càng giòn hơn. Cố gắng cắt thành từng miếng hình chữ nhật kích thước 0.6cm x 7.6cm / ¼-inch x 3-inch.

Mẹo nấu ăn

- Có thể chiên không dầu các thực phẩm đông lạnh hoặc những loại có thể nướng trong lò nướng.
- Để làm các loại bánh, bánh nướng hoặc bất kỳ loại thực phẩm nào có thể nở hoặc bằng bột, hãy đặt thực phẩm vào hộp chịu nhiệt trước khi cho vào các khay.
- Khi chiên những thực phẩm nhiều chất béo sẽ có chất béo chảy xuống các khay. Để tránh bốc hơi khi đang nấu, đổ hết các chất béo ra sau khi nấu.
- Những thực phẩm có ướp chất lỏng có thể tạo ra khói và làm bắn ra ngoài. Hãy để những thực phẩm này khô trước khi chiên không dầu.

Chú ý: Để biết thêm nhiều thông tin hơn từ Bếp Cosori, vui lòng xem Sách công thức nấu ăn và các Mẹo nấu ăn từ Bếp trường.

BẢO QUẢN VÀ BẢO HÀNH

Lưu ý:

- Luôn vệ sinh sạch sẽ các khay chiên và bên trong nồi sau mỗi lần sử dụng.
 - Lót giấy bạc vào khay chứa sẽ giúp việc vệ sinh dễ dàng hơn.
1. Tắt và rút phích cắm nồi chiên. Để nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh nồi. Rút các khay chiên ra sẽ giúp nồi nguội nhanh hơn.
 2. Lau bên ngoài nồi chiên bằng một miếng vải ẩm, nếu cần.
 3. Có thể rửa các khay chiên bằng máy rửa bát. Hoặc có thể rửa bằng nước nóng, nước rửa bát và một miếng bọt biển không mài mòn. Ngâm nếu cần.

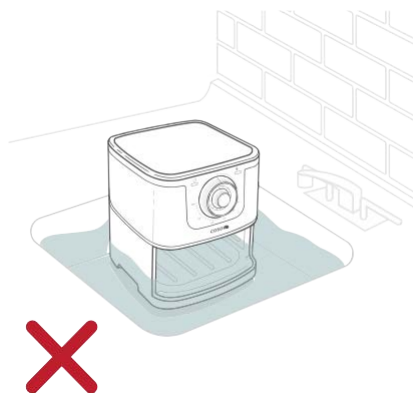
Chú ý: Các khay chiên đều có một lớp chống dính. Tránh dùng các dụng cụ bằng kim loại và các vật liệu mài mòn để vệ sinh.

4. Đối với các loại dầu mỡ bám cứng:
 - a. Trộn 118 mL / ½ cốc bột baking soda và vài thìa nước (khoảng 15ml) trong một chiếc bát nhỏ để tạo thành một hỗn hợp sệt.
 - b. Dùng một miếng bọt biển phết hỗn hợp trên vào các khay và chà rửa. Để khay 15 phút trước khi rửa.

c. Rửa các khay bằng xà phòng và nước trước khi sử dụng.

5. Lau sạch bên trong nồi bằng một miếng bọt hoặc miếng vải ẩm, không mài mòn. **Không** ngâm trong nước. [Hình 4.1] Lau sạch cục nóng nếu cần, để không còn các mẫu vụn thức ăn.
6. Để khô trước khi sử dụng.

Chú ý: Phải chắc chắn rằng cục nóng đã khô trước khi bật nồi chiên.



Hình 4.1

CÁC PHỤ KIỆN

Có thể mua các phụ kiện nồi chiên không dầu trên kitchenart.vn bằng cách quét mã QR.

Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, vui lòng liên hệ **Kitchen Art**.



XỬ LÝ SỰ CỐ

Sự cố	Giải pháp
Nồi chiên không bật được.	Hãy chắc chắn rằng nồi chiên đã cắm điện
	Đẩy các khay chiên một cách cẩn thận vào trong nồi
Thực phẩm không chín được	Cho các thực phẩm nhỏ hơn vào trong khay chiên. Nếu khay quá đầy, thực phẩm sẽ không chín hết được.
	Tăng nhiệt độ hoặc thời gian nấu.
Thực phẩm không chín đều	Thực phẩm xếp chồng lên nhau hoặc để sát gần nhau cần phải lắc hoặc lật lại trong khi nấu (xem phần Lắc thực phẩm , trang 11).
Sau khi chiên, thực phẩm không giòn	Phun hoặc quét một lượng dầu ăn nhỏ lên thực phẩm có thể làm tăng độ giòn (xem phần Hướng dẫn nấu , trang 12).
Khoai tây chiên không chiên đúng kiểu.	Xem phần Khoai tây chiên , trang 12.
Các khay chiên không lắp an toàn vào nồi chiên.	Hãy chắc chắn rằng giỏ chiên không quá đầy thực phẩm
	Hãy chắc chắn rằng giỏ chiên nằm an toàn trong khay chứa.
Có khói trắng bay ra từ nồi chiên.	Nồi chiên không dầu có thể tạo ra khói trắng khi bạn sử dụng lần đầu. Điều này là bình thường.
	Hãy chắc chắn rằng các khay chiên và bên trong nồi đều được vệ sinh đúng cách và không có dầu mỡ.
	Nấu thức ăn nhiều dầu mỡ sẽ làm ra dầu mỡ chảy xuống khay chứa. Dầu này sẽ tạo ra khói trắng và khay có thể nóng hơn bình thường. Điều này là bình thường và không gây ảnh hưởng đến quá trình nấu ăn. Cẩn thận xử lý các khay.
Có khói đen bay ra từ nồi chiên.	Rút ngay phích điện. Thức ăn đang cháy. Đợi khói tan hết, sau đó kéo các khay chiên ra.

Nếu xuất hiện các vấn đề khác, vui lòng liên hệ bộ phận **Hỗ trợ Khách hàng** của Kitchen Art.