

PERYSMITH®



**NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU**  
**DÒNG ECOHEALTH PS1531**



U . S . A  
TRADEMARK  
PRODUCT

[www.perysmith.com](http://www.perysmith.com)

# CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH

Vui lòng đăng ký bảo hành tại:



Perysmith Việt Nam

Chính sách bảo hành 2 năm có hiệu lực tính từ ngày mua sản phẩm, áp dụng với các trường hợp sản phẩm bị lỗi từ phía nhà sản xuất.

**BƯỚC 1:** Khách hàng vui lòng nhắn tin và cung cấp thông tin sau:

1. Tên
2. Số điện thoại liên hệ
3. Địa chỉ lấy hàng
4. Lỗi của sản phẩm
5. Hóa đơn mua hàng

**BƯỚC 2:** Sau khi cung cấp thông tin, khách hàng sẽ được hướng dẫn bảo hành

## **Quy định về thời hạn và điều kiện bảo hành**

1. Khách hàng chịu trách nhiệm thanh toán phí vận chuyển cho các yêu cầu bảo hành / hoàn hàng / sửa chữa trở lại địa chỉ giao hàng.
2. PerySmith sẽ thanh toán chi phí giao sản phẩm thay thế hoặc sửa chữa cho khách hàng.
3. Ảnh hóa đơn sẽ được yêu cầu để làm bằng chứng mua hàng.
4. Sản phẩm được sử dụng cho mục đích thương mại không được nhận bảo hành.
5. Các nghĩa vụ của PerySmith được giới hạn trong việc sửa chữa hoặc thay thế bộ phận bị lỗi.
6. Bảo hành cũng không bao gồm những điều sau đây:
  - Lạm dụng hoặc không sử dụng sản phẩm cho các mục đích và hoạt động bình thường của nó hoặc theo hướng dẫn sử dụng và bảo trì của PerySmith.
  - Tai nạn, sét đánh, rủi ro do nước, nguy cơ hỏa hoạn, bạo loạn, thông gió không đúng cách, dao động điện áp hoặc bất kỳ nguyên nhân nào nằm ngoài tầm kiểm soát của các sản phẩm PerySmith.
  - Bất kỳ bộ phận nào của sản phẩm bị hỏng hoặc có dấu hiệu giả mạo.
  - Sản phẩm bị hỏng do lỗi của con người.
  - Thiệt hại do dịch vụ được thực hiện bởi bên thứ ba, không phải nhà cung cấp dịch vụ được ủy quyền của PerySmith.
  - Thiệt hại đối với một sản phẩm đã được sửa đổi hoặc thay đổi mà không có sự cho phép bằng văn bản của PerySmith.

# Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và lưu lại để tham khảo trong tương lai

## Hướng dẫn sử dụng an toàn

- Khi sử dụng các thiết bị điện, luôn phải tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản.
- Kiểm tra xem điện áp ghi trên bảng thông số có tương ứng với điện áp của mạng cục bộ hay không trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện chính.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở xuống và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức chỉ được sử dụng thiết bị này khi được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu được các nguy cơ liên quan.
- Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.
- Trừ khi trẻ hơn 8 tuổi và được giám sát, nếu không, trẻ em không nên tiến hành vệ sinh hoặc bảo trì sản phẩm.
- Thiết bị này không phải là đồ chơi.
- Thiết bị này gồm các bộ phận không được phép sửa chữa bởi người dùng. Nếu dây nguồn, phích cắm hoặc bất kỳ bộ phận nào của thiết bị bị trục trặc, bị rơi hoặc bị hỏng, chỉ thợ điện có chuyên môn mới được tiến hành sửa chữa. Việc sửa chữa không đúng cách có thể khiến người dùng có nguy cơ bị thương.
- Để thiết bị và dây nguồn xa tầm tay trẻ em.
- Giữ thiết bị và dây cung cấp điện xa nguồn nhiệt hoặc các vật có cạnh sắc nhọn có thể gây hư hỏng.
- Giữ dây nguồn tránh xa bất kỳ bộ phận nào của thiết bị có thể bị nóng lên trong quá trình sử dụng.
- Để thiết bị tránh xa các thiết bị tỏa nhiệt khác. Chú ý không để tay, ngón tay, tóc và quần áo rộng chạm vào phần xoay của thiết bị.
- Không nhúng thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
- Không vận hành thiết bị khi tay ướt.
- Cần liên tục giám sát thiết bị trong khi kết nối với nguồn điện chính.
- Không tháo thiết bị khỏi nguồn điện chính bằng cách kéo dây. Hãy dùng tay tắt thiết bị và sau đó
- tháo phích cắm.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác với mục đích trong hướng dẫn sử dụng.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện nào khác ngoài những phụ kiện đã được cung cấp.
- Không sử dụng thiết bị này ở ngoài trời.
- Không để thiết bị dưới ánh nắng trực tiếp hoặc trong điều kiện độ ẩm cao.
- Không di chuyển thiết bị khi đang sử dụng.
- Không chạm vào bất kỳ phần có thể trở nên nóng hoặc các bộ phận phát nhiệt của thiết bị để tránh gây thương tích.

- Không sử dụng các vật sắc nhọn hoặc có tính năng mài mòn với thiết bị này; chỉ sử dụng thìa gạt bằng nhựa hoặc gỗ chịu nhiệt để tránh làm hỏng bề mặt chống dính.
- Luôn rút phích cắm của thiết bị sau khi sử dụng và trước khi vệ sinh hoặc khi tiến hành bảo trì.
- Luôn đảm bảo rằng thiết bị đã nguội hoàn toàn sau khi sử dụng trước khi vệ sinh hoặc bảo dưỡng hoặc cất đi. Luôn sử dụng thiết bị trên bề mặt ổn định, chịu nhiệt, ở độ cao thoải mái cho người dùng.
- Không nên sử dụng dây nối thêm với thiết bị. Không nên điều khiển thiết bị này bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt; chỉ được dùng hệ thống được cung cấp cùng với thiết bị này.
- Thiết bị này chỉ được thiết kế để sử dụng trong gia đình, không dùng cho mục đích thương mại.
- Bề mặt bên ngoài của thiết bị có thể nóng lên trong khi vận hành.

### **Thận trọng:**

Bề mặt nóng - không chạm vào các phần nóng lên hoặc các bộ phận phát nhiệt của thiết bị.

Chú ý không đổ nước vào bộ phận làm nóng.

**Cảnh báo:** Để thiết bị tránh xa các vật liệu dễ cháy.

### **Tự động tắt**

Nồi chiên không dầu được trang bị công tắc ngắt tự động.

Việc tự động ngắt sẽ diễn ra khi:

1, Thời gian nấu đã đặt đã trôi qua. Bộ hẹn giờ sẽ phát ra âm thanh và công tắc tự động tắt sẽ kích hoạt, tắt thiết bị.

2, Khay chiên được kéo ra khỏi nồi trong quá trình nấu. Bộ hẹn giờ sẽ tiếp tục đếm ngược cho đến khi hết thời gian nấu.

**Lưu ý:** Nếu cần tắt nồi chiên không dầu trước khi hết thời gian nấu đã đặt, hãy tắt và rút phích cắm khỏi nguồn điện chính.

### **Nên và không nên**

**Nên:**

- Kiểm tra xem khay chiên đã được lắp chắc chắn chưa trước khi sử dụng. Nếu không, nồi chiên sẽ không hoạt động.
- Chỉ cắm khay chiên ở vị trí tay cầm.
- Cẩn thận khi tháo khay chiên vì hơi nước có thể bốc ra.

### **Không nên:**

- Lật ngược rổ chiên trong khi vẫn gắn với khay chiên vì dầu thừa có thể đọng lại ở đáy và rút ra.
- Đậy kín nồi chiên hoặc các cửa hút gió của nồi. Nếu đậy kín sẽ làm gián đoạn luồng không khí và có thể ảnh hưởng đến quá trình chiên.
- Đổ dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào khay chiên.
- Nhấn nút mở rổ chiên trong khi đang lặc nguyên liệu.
- Chạm vào khay chiên trong hoặc ngay sau khi sử dụng vì bộ phận này rất nóng; chỉ cầm khay chiên bằng tay cầm.

### **Chăm sóc và bảo dưỡng**

Trước khi tiến hành vệ sinh hoặc bảo trì, hãy tắt và rút phích cắm của nồi chiên không dầu khỏi nguồn điện chính và để nó nguội hoàn toàn.

**BƯỚC 1:** Lau bộ phận chính của nồi chiên bằng khăn mềm, ẩm và lau khô hoàn toàn.

**BƯỚC 2:**

- Làm sạch rổ chiên bằng nước xà phòng ấm, sau đó rửa sạch và lau khô.
- Không nhúng bộ phận chính của nồi chiên vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
- Không sử dụng chất tẩy rửa hoặc cọ rửa mạnh hoặc có tính ăn mòn để làm sạch nồi chiên hoặc các phụ kiện của nó để tránh gây hư hỏng.

**Lưu ý:** Nên vệ sinh nồi sau mỗi lần sử dụng.

### **Bắt đầu**

- Lấy thiết bị ra khỏi hộp.
- Tháo bao bì khỏi thiết bị.
- Đặt bao bì vào trong hộp và cất giữ hoặc vứt bỏ một cách an toàn.

### **Trong hộp bao gồm**

- Bộ phận chính của nồi chiên không dầu
- Khay chiên
- Rổ chiên có thể tháo rời dung tích 3.8 lít
- Cắm nang hướng dẫn

### **Đặc điểm**

Công suất: AC240V-50Hz, 1500W

Dung tích: 4.8 lít

## Cấu tạo sản phẩm



## Bảng điều khiển điện tử



# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## Giới thiệu

Với cách chiên lành mạnh hơn và không làm mất đi hương vị, nồi chiên không dầu vô cùng linh hoạt và hoàn hảo để nấu ăn ít chất béo. Bằng cách sử dụng không khí nóng, nồi chiên không dầu có thể nấu những món ăn ngon mà sử dụng ít hoặc không sử dụng dầu, giúp bạn vừa có thể thưởng thức các món ăn ngon vừa duy trì một lối sống lành mạnh hơn.

## Trước khi sử dụng lần đầu

**BƯỚC 1:** Kiểm tra xem nồi chiên không dầu đã được tắt và rút phích cắm khỏi nguồn điện chính.

**BƯỚC 2:** Lau bộ phận chính của nồi chiên bằng khăn mềm, ẩm và lau khô hoàn toàn.

**BƯỚC 3:**

- Làm sạch rổ chiên bằng nước xà phòng ấm, sau đó rửa sạch và lau khô.
- Không nhúng bộ phận chính của nồi chiên vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
- Không sử dụng chất tẩy rửa hoặc cọ rửa mạnh hoặc có tính ăn mòn để làm sạch nồi chiên hoặc các phụ kiện của nó để tránh gây hư hỏng.

**BƯỚC 4:** Đặt bộ phận chính của nồi chiên không khí lên một bề mặt ổn định, chịu nhiệt, ở độ cao thoải mái cho người dùng.

**Lưu ý:** Khi sử dụng nồi chiên không khí lần đầu tiên, có thể có khói hoặc mùi nhẹ. Điều này là bình thường và sẽ nhanh giảm bớt. Hãy để đủ thông gió xung quanh nồi chiên không dầu trong quá trình sử dụng. Bạn nên bật nồi chiên mà không có thức ăn trong khoảng thời gian 10 phút trước khi sử dụng lần đầu tiên; điều này sẽ ngăn khói hoặc mùi ban đầu của nồi ảnh hưởng đến hương vị của món ăn.

## **Lắp ráp nồi chiên không dầu**

**BƯỚC 1:** Lắp rổ chiên vào khay chiên một cách chắc chắn. Kiểm tra xem phần nắp nhựa có che kín nút ấn tháo rổ chiên không để tránh bị kẹt trong quá trình sử dụng.

**BƯỚC 2:** Trượt khay chiên vào bộ phận chính của nồi chiên và đóng lại.

Lưu ý: Nồi chiên không dầu đã được lắp sẵn. Khay chiên nên được đóng chặt trước khi sử dụng, nếu không nồi sẽ không hoạt động.

## **Sử dụng nồi chiên không dầu**

**BƯỚC 1:** Cắm dây vào nguồn điện chính và bật nồi chiên.

**BƯỚC 2:** Làm nóng nồi chiên trong khoảng 5 phút bằng cách sử dụng nút vặn hẹn giờ và nút vặn điều chỉnh nhiệt độ. Đèn báo nguồn và đèn báo nhiệt sẽ sáng, báo hiệu nồi chiên đang nóng lên. Khi đã đạt đến nhiệt độ cần thiết, đèn báo nhiệt sẽ tự động tắt.

**BƯỚC 3:** Tháo khay chiên bằng cách kéo tay cầm ra khỏi nồi chiên. Đặt khay lên bề mặt phẳng, chịu nhiệt và ổn định.

**BƯỚC 4:** Đặt nguyên liệu vào rổ chiên rồi trượt khay chiên trở lại thân chính của nồi chiên và đóng lại.

**BƯỚC 5:** Sử dụng nút vặn điều chỉnh nhiệt độ để cài đặt nồi chiên theo yêu cầu.

**BƯỚC 6:** Xác định thời gian nấu cần thiết cho các nguyên liệu và sử dụng nút vặn hẹn giờ để cài đặt thời gian cho phù hợp; bộ đếm thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược sau khi bật.

**BƯỚC 7:** Một số nguyên liệu có thể yêu cầu lắc trong quá trình nấu. Tháo khay chiên bằng cách kéo tay cầm rổ chiên nấu ra khỏi nồi chiên. Kiểm tra xem nắp nhựa có che kín nút tháo rổ chiên không. Thao tác cẩn thận không để rơi rổ chiên. Lắc nhẹ khay chiên rồi trượt trở lại bộ phận chính của nồi chiên để đóng nồi lại và tiếp tục nấu.

**BƯỚC 8:** Sau khi nấu xong và hết thời gian cài đặt, bộ hẹn giờ sẽ kêu. Kiểm tra xem các nguyên liệu đã chín chưa bằng cách cẩn thận mở khay chiên. Nếu nguyên liệu chưa chín, hãy đóng khay chiên lại và sử dụng nút vặn hẹn giờ để điều chỉnh thời gian nấu cho phù hợp. Nếu thức ăn đã chín, hãy lấy rổ chiên ra khỏi khay chiên và sau đó đổ thức ăn vào bát hoặc đĩa. Sử dụng cặp kẹp chịu nhiệt (không có sẵn theo máy) nếu đồ ăn quá to hoặc dễ vỡ.

Lưu ý: Luôn làm nóng nồi chiên trước khi bắt đầu nấu hoặc cách khác là thêm khoảng 3-5 phút vào thời gian nấu. Nếu cần thay đổi cài đặt thời gian nấu hoặc nhiệt độ trong quá trình sử dụng, bạn chỉ cần sử dụng nút vặn hẹn giờ hoặc nút vặn điều chỉnh nhiệt độ theo yêu cầu và nồi chiên sẽ tự động điều chỉnh cài đặt. Trong quá trình sử dụng, đèn báo nhiệt màu cam sẽ bật và tắt để báo hiệu rằng nồi vẫn đang duy trì nhiệt độ đã chọn.



**Thận trọng:** Không đổ thức ăn trực tiếp vào bát hoặc đĩa, vì dầu thừa có thể đọng lại ở đáy khay chiên và chảy vào các nguyên liệu. Luôn lấy rổ chiên ra khỏi ngăn nấu.

**Cảnh báo:** Điện áp danh định vẫn còn ngay cả khi bộ điều nhiệt đã tắt. Để tắt hẳn nồi chiên không dầu, hãy rút phích cắm ở nguồn điện chính.

## Sử dụng rổ chiên

Rổ chiên có thể tháo rời để dễ dàng sử dụng.

**BƯỚC 1:** Để lấy rổ chiên ra khỏi ngăn nấu, đẩy nắp nhựa trên tay cầm về phía trước để lộ nút tháo rổ chiên.

**BƯỚC 2:** Nhấn và giữ nút tháo rổ chiên và cẩn thận nhấc tay cầm rổ chiên ra

**BƯỚC 3:** Lắp lại rổ chiên bằng cách lắp vào khay chiên một cách chắc chắn.

**BƯỚC 4:** Trượt nắp nhựa trở lại vị trí để che nút tháo rổ chiên.

**Cảnh báo:** Không được nhấn nút tháo rổ chiên nếu khay chiên đang ở trên cao vì có thể gây thương tích; chỉ nhấn nút tháo rổ chiên khi khay chiên đã được đặt trên một bề mặt phẳng, ổn định.

## Hướng dẫn nấu ăn

Sau đây là hướng dẫn nấu một số loại thực phẩm bằng nồi chiên không dầu. Đây chỉ là hướng dẫn tham khảo và việc nấu ăn phải luôn được giám sát. Thức ăn phải luôn được làm nóng khi ăn.

### Khoai tây và khoai tây chiên

| Đồ ăn                          | Số lượng | Thời gian nấu | Nhiệt độ | Thông tin bổ sung   |
|--------------------------------|----------|---------------|----------|---|
| Khoai tây chiên mỏng đông lạnh | 300-700g | 16-18 min     | 180°C    | Lắc khoai tây chiên theo hướng dẫn trong phần có tên 'Sử dụng nồi chiên không dầu'.   |
| Khoai tây chiên dày đông lạnh  | 300-700g | 18-20 min     | 200°C    | Lắc các con chip theo hướng dẫn trong phần có tên 'Sử dụng nồi chiên không dầu'.  |
| Khoai tây chiên tự làm         | 300-800g | 18-25 min     | 200°C    | Làm theo hướng dẫn đầy đủ trong phần có tên 'Hướng dẫn từng bước để làm khoai tây chiên'  |
| Khoai tây cắt múi nhà làm      | 300-800g | 18-25 min     | 180°C    | Ngâm khoai tây cắt múi trong nước để loại bỏ tinh bột, thêm 1/2 muỗng canh dầu ăn và lắc theo hướng dẫn trong phần 'Sử dụng nồi chiên không dầu'. |

## Thịt và gia cầm

| Đồ ăn          | Số lượng  | Thời gian nấu                                       | Nhiệt độ | Thông tin bổ sung                            |
|----------------|-----------|---|----------|--|
| Bít tết        | 100-500 g | Chín kỹ: 10 phút<br>Chín vừa: 8 phút<br>Tái: 6 phút | 180°C    | Lật miếng bít tết khi được nửa thời gian nấu |
| Bánh hamburger | 100-500 g | 18-20 min   | 180°C    | Lật thịt khi được nửa thời gian nấu          |
| Sườn lợn       | 100-500 g | 18-20 min   | 180°C    | Lật sườn khi được nửa thời gian nấu          |
| Ức gà          | 100-500 g | 15-22 min   | 200°C    | Luôn kiểm tra xem gà đã chín kỹ chưa         |
| Đùi gà         | 100-500 g | 15-22 min   | 180°C    | Luôn kiểm tra xem gà đã chín kỹ chưa         |

## Hướng dẫn từng bước làm khoai tây chiên

### Khoai tây chiên tự làm

BƯỚC 1: Làm nóng trước nồi chiên không dầu lên 200 ° C.

BƯỚC 2: Cắt khoai tây thành từng lát mỏng khoảng 1 cm.

BƯỚC 3: Cho khoai tây đã cắt nhỏ vào tô nước và ngâm ngập khoai 30 phút để loại bỏ tinh bột.

Bước 4: Cho khoai tây ra rổ, rửa sạch với nước lạnh. Lau khô hoàn toàn bằng khăn bếp.

BƯỚC 5: Đổ 1/2 muỗng canh dầu ăn vào khoai tây đã cắt nhỏ hoặc dùng bình xịt dầu. Sau đó cho vào rổ chiên. Hãy đảm bảo khoai tây được phết dầu đủ để ra thành phẩm tốt nhất.

BƯỚC 6: Nấu ở nhiệt độ 200 ° C trong 18-25 phút.

BƯỚC 7: Lắc các miếng khoai tây chiên liên tục (khoảng 6 phút một lần) để tất cả các viên khoai tây chiên chín đều.

BƯỚC 8: Sau khi khoai đã chín và giòn, lấy ra khỏi nồi chiên, nêm gia vị và thưởng thức.

## **Khoai tây chiên đông lạnh**

BƯỚC 1: Làm nóng nồi chiên ở nhiệt độ 200 ° C.

BƯỚC 2: Cho 300-700 g khoai tây chiên đông lạnh vào rổ chiên.

BƯỚC 3: Nấu trong 16-18 phút đối với khoai tây chiên mỏng đông lạnh hoặc 18-20 phút đối với khoai tây chiên đông lạnh dày.

BƯỚC 4: Lắc khoai tây chiên liên tục (khoảng 6 phút một lần) để tất cả các viên khoai tây chiên chín đều.

BƯỚC 5: Sau khi khoai đã chín và giòn, lấy ra khỏi nồi chiên, nêm gia vị và thưởng thức.

## **Cất giữ, bảo quản nồi chiên không dầu**

Kiểm tra xem nồi chiên có sạch sẽ và khô ráo trước khi bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát. Không quấn dây quá chặt quanh nồi chiên; hãy quấn lỏng để tránh gây ra hư hại.

# PERYSMITH®

[perysmith.com.vn](http://perysmith.com.vn)

