

PERYSMITH®



NỒI LẤU NƯỚNG ĐA NĂNG DÒNG RETRO RT1000



U. S. A
TRADEMARK
PRODUCT

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.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

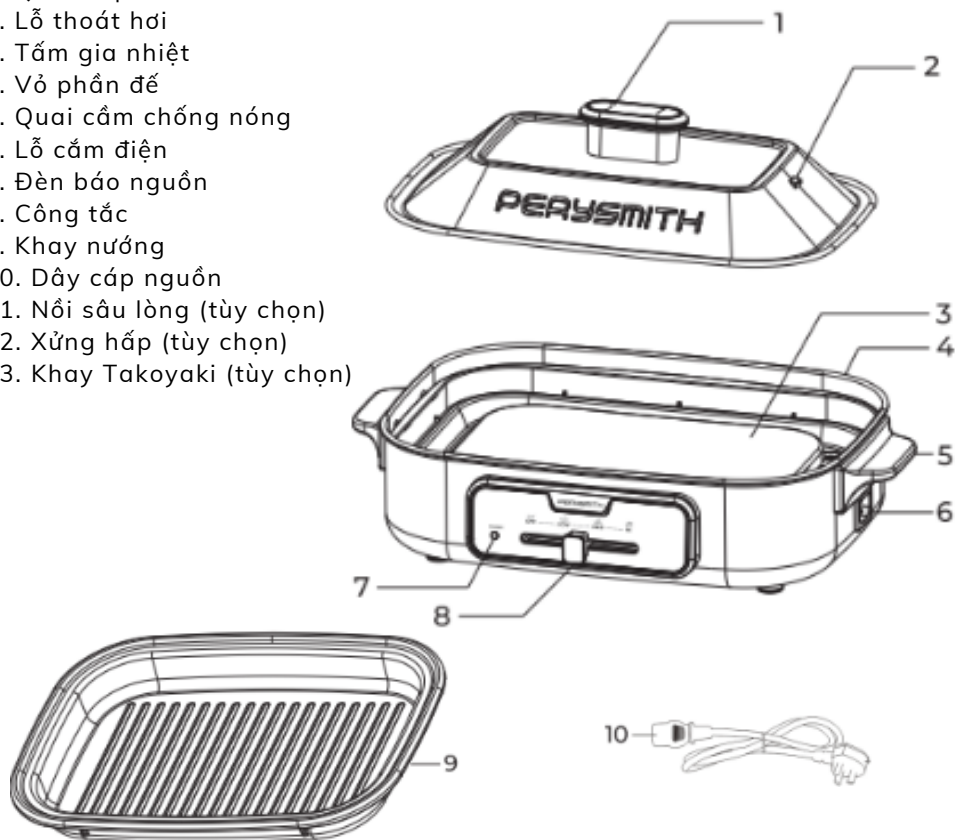
Khi sử dụng nồi nấu đa năng này, cần phải luôn tuân thủ những biện pháp phòng ngừa cơ bản, bao gồm:

1. Đọc tất cả các hướng dẫn.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng, chỉ được chạm vào quai cầm và công tắc khi sử dụng.
3. Cần giám sát chặt chẽ khi bất kỳ thiết bị nào được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em.
4. Để bảo vệ khỏi bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc bất kỳ bộ phận nào của thiết bị vào nước hoặc các chất lỏng khác. Đảm bảo rằng đầu vào kết nối nguồn đã khô trước khi sử dụng.
5. Không để dây nguồn treo trên cạnh bàn hoặc quầy bếp, hoặc chạm vào bề mặt nóng.
6. Không vận hành thiết bị khi dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị bị trục trặc, hoặc đã bị hỏng theo bất kỳ cách nào. Hãy đem thiết bị trở lại trung tâm dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc chỉnh sửa.
7. Không sử dụng các phụ kiện không khớp khác, việc này có thể gây nguy hiểm hoặc thương tích.
8. Không đặt thiết bị trên hoặc gần lò đốt bằng điện hoặc gas nóng, hoặc trong lò nướng.
9. Khi vận hành máy, hãy chừa khoảng trống ít nhất 10cm trên tất cả các mặt của máy để cho không khí lưu thông đầy đủ.
10. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận và trước khi vệ sinh.
11. Để ngắt kết nối, xoay núm điều khiển công tắc sang vị trí OFF, sau đó tháo phích cắm. Luôn nắm vào phích cắm chứ không được kéo dây nguồn. Phải rút phích cắm ra khỏi máy trước khi vệ sinh và bảo trì thiết bị.
12. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
13. Không sử dụng vật kim loại chạm vào bất kỳ bộ phận nào của nồi khi đang hoạt động, tránh gây nguy cơ điện giật.
14. Hãy hết sức thận trọng khi tháo khay nấu hoặc đồ mỡ nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
15. Không được vệ sinh bằng miếng cọ rửa kim loại, chúng có thể làm hư lớp phủ.
16. Không được để các thiết bị mà không có người quan sát trong khi nấu nướng.
17. Không được cho thức ăn quá khổ và đồ dùng bằng kim loại vào khay nấu vì chúng có thể gây ra hỏa hoạn hoặc nguy cơ điện giật.
18. Hỏa hoạn có thể xảy ra nếu máy bị che phủ hoặc chạm vào vật liệu dễ cháy, bao gồm rèm cửa, tường và những thứ tương tự, khi đang hoạt động.
19. Không cất giữ bất kỳ vật dụng nào gần khay nấu đang nóng trong quá trình hoạt động.

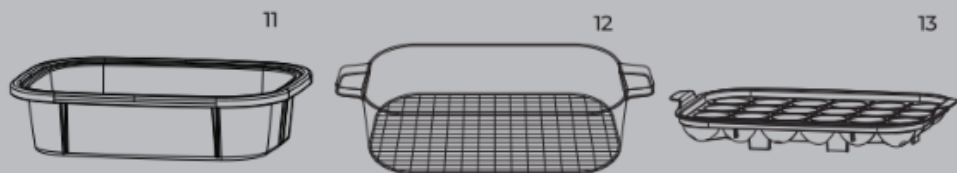
20. Không cất giữ bất kỳ vật dụng nào gần khay nấu đang nóng trong quá trình hoạt động.
21. Cần hết sức thận trọng khi sử dụng đồ đựng được làm bằng bất kỳ thứ gì khác ngoài kim loại hoặc thủy tinh.
22. Không cho bất kỳ vật liệu nào sau đây vào nồi khi sử dụng: bìa cứng, nhựa, giấy hoặc bất kỳ vật liệu nào tương tự.
23. Không chứa bất kỳ vật liệu nào, ngoài các phụ kiện được khuyến nghị trong khay nấu.
24. Luôn đeo găng tay bảo vệ cách nhiệt khi cho hoặc lấy bất kỳ vật gì ra khỏi khay nấu đang nóng.
25. Thiết bị này chỉ để sử dụng trong gia đình, không sử dụng ngoài trời.
26. Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác với mục đích chỉ định.
27. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc thần kinh hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị sao cho an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm có liên quan.
28. Trẻ em không được nghịch thiết bị. Trẻ em không được làm vệ sinh và bảo trì thiết bị nếu không được giám sát.
29. Nếu dây nguồn bị hỏng, nó cần phải được thay thế bởi Trung tâm dịch vụ hậu mãi hoặc người có chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.
30. Thiết bị không tương thích với bộ hẹn giờ bên ngoài và hệ thống điều khiển từ xa.
31. Bề mặt sẽ trở nên nóng trong quá trình hoạt động. Không được chạm vào thiết bị để tránh bị bỏng. Khi mở nắp đậy, hãy hết sức thận trọng để tránh bị bỏng do hơi nước thoát ra từ lỗ thoát hơi.

CÁC BỘ PHẬN CỦA THIẾT BỊ

1. Quai nắp
2. Lỗ thoát hơi
3. Tấm gia nhiệt
4. Vỏ phần đế
5. Quai cầm chống nóng
6. Lỗ cắm điện
7. Đèn báo nguồn
8. Công tắc
9. Khay nướng
10. Dây cáp nguồn
11. Nồi sâu lòng (tùy chọn)
12. Xứng hấp (tùy chọn)
13. Khay Takoyaki (tùy chọn)



TÙY CHỌN



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

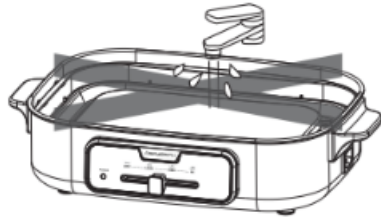
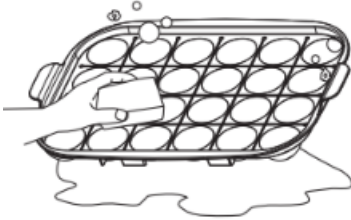
Trước khi sử dụng nồi nấu lần đầu tiên

Hãy đảm bảo

1. Lấy tất cả các khay/nồi nấu và nắp ra khỏi bao bì, rửa bằng nước và chỉ sử dụng vải mềm hoặc miếng bọt biển để vệ sinh;

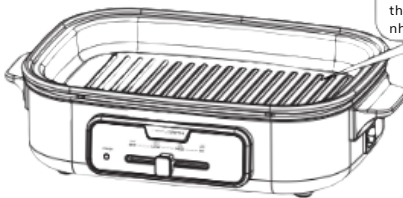
Cấm vệ sinh máy trực tiếp bằng nước, chỉ vệ sinh bằng cách chà bằng vải mềm;

Chờ cho tất cả các khay/nồi nấu khô hoàn toàn trước khi sử dụng.



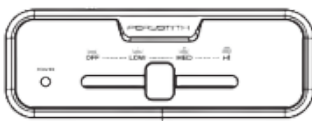
2. Đặt máy trên bề mặt phẳng ổn định và đảm bảo khoảng cách trống xung quanh máy tối thiểu là 10cm. Máy này không thích hợp cho lắp đặt trong tủ hoặc sử dụng ngoài trời.

3. Hãy đảm bảo không có nước và các vật thể khác ở trên/gần tấm gia nhiệt hoặc máy. Mỗi lần chỉ sử dụng một khay/nồi nấu có thể tháo rời, không được gắn nhiều khay nấu cùng lúc trong khi nấu.

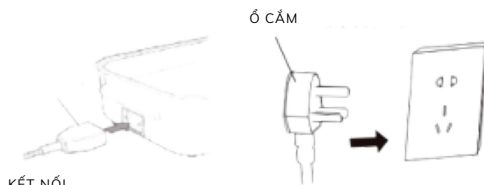


Trước khi sử dụng, phải đảm bảo không có nước và các vật thể khác ở trên/gần tấm gia nhiệt hoặc máy

4. Kết nối nguồn đầu vào vào máy. Cắm dây nguồn vào ổ điện và thế là nồi nấu đã sẵn sàng để bạn sử dụng. (Lưu ý: Đảm bảo điện áp chỉ định trên máy đúng với điện áp cục bộ trước khi kết nối máy).



CÔNG TẮC



5. Làm nóng sơ: Điều chỉnh công tắc trong phạm vi từ "LOW" đến "HIGH", bắt đầu làm nóng sơ, đèn báo sẽ sáng lên. Vui lòng không đậy nắp trong khi làm nóng sơ.



6. Bếp có thể phát ra khói và mùi khi sử dụng lần đầu trong điều kiện hoạt động bình thường, những điều này sẽ nhanh chóng biến mất sau 5 phút.

7. Đèn báo sẽ nhấp nháy sáng do bộ điều nhiệt đang điều chỉnh nhiệt độ hoạt động bình thường.

8. Trong quá trình sử dụng, việc bạn nghe thấy tiếng "rùng nhẹ" là điều bình thường và đó là do phần tử gia nhiệt

CÁCH SỬ DỤNG NỒI NẤU

1. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường.

Làm nóng sơ nồi cùng các khay nấu khác, sau đây là thời gian khuyến nghị:

- Khay nướng - khoảng 4 phút
- Nồi sâu lòng (tùy chọn) - khoảng 5 phút
- Xửng hấp (tùy chọn) - khoảng 5 phút
- Khay Takoyaki (tùy chọn) - khoảng 5 phút

2. Chọn khay/nồi nấu phù hợp trước khi làm nóng sơ, cho thức ăn vào khay nấu, sau đó bật máy.

Chỉ sử dụng thìa bằng gỗ hoặc silicone để đảo, trộn thức ăn.

KHÔNG SỬ DỤNG PHỐI VẾT KIM LOẠI HOẶC DỤNG CỤ SẮC NHỌN

Nhiệt độ tham khảo cho các chế độ nấu nướng:		
Chức năng	Nhiệt độ (°C)	Loại thức ăn phù hợp (Tham khảo)
WARM	65-80	Giữ ấm cho thức ăn đã chín
LOW	100-130	Bánh nướng chảo và bánh ngọt
MED	160-200	Bánh hamburger, bánh đậu đỏ
HIGH	190-250	Nướng áp chảo, nướng hun khói, Lẩu, Hấp

- Nhiệt độ trên chỉ là nhiệt độ bề mặt của khay/nồi nấu, không phải nắp đậy và không phải thức ăn hoặc nước trong khay/nồi nấu.
 - Độ cách nhiệt sẽ khác nhau đối với từng khay/nồi nấu, vui lòng điều chỉnh nhiệt độ phù hợp theo nhu cầu thực tế của bạn.
 - Khi sử dụng nồi sâu lòng, hãy cho thức ăn vào sau khi nước hoặc canh sôi. Khi đậy nắp để đun nước sôi trong thời gian dài, sẽ có một ít nước chảy ra từ mép. Điều này là bình thường.
 - Khay Takoyaki không cần đậy nắp, các khay khác có thể dùng nắp.
 - Không chạm vào nắp, khay/nồi nấu và thân máy khi nấu. Cần thận trọng điện giật và nhiệt độ cao. Trước khi vệ sinh, vui lòng đảm bảo tắt cả khay/nồi nấu đã nguội hoàn toàn.
 - Không được vệ sinh khay/nồi nấu ở nhiệt độ cao bằng nước hoặc chất tẩy rửa trực tiếp, nếu không sẽ làm hỏng lớp phủ của khay/nồi nấu và làm giảm tuổi thọ của lớp phủ.
3. Sau khi nấu, điều chỉnh công tắc về vị trí “OFF”. Sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Để tắt cả các khay nấu nguội, lấy khay/nồi nấu ra bằng gang tay cách nhiệt, sử dụng khăn mềm để lau.

CÁCH SỬ DỤNG KHAY NẤU

1. Khay nướng: Nướng sẽ tạo ra vị ngon mới lạ

- Đặt khay nướng hơi nước lên đế, làm nóng sơ 4 - 5 phút.
- Cho thực phẩm cần nướng hoặc nấu chín vào khay và nướng với thời gian tùy biến
- Chêm một ít nước vào rãnh ở mép khay, đậy nắp cho đến khi thức ăn chín hoàn toàn.
- Khi nấu xong, chuyển công tắc sang vị trí “OFF” và để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

2. Nồi sâu lòng (tùy chọn): Chức năng nướng / xào / quay / hầm / lẩu

- Đặt nồi sâu lòng lên đế, làm nóng sơ 4 - 5 phút.
- Khi luộc một vài loại thực phẩm, vui lòng đảm bảo rằng nước đã được đun sôi trước khi cho thực phẩm vào.
- Xứng hấp khớp với nồi sâu lòng nhằm mục đích hấp bất kỳ loại thực phẩm nào mà bạn thích.
- Sau khi nấu xong, chuyển công tắc sang vị trí “OFF” và để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

3. Xứng hấp (tùy chọn): Hấp

- Đặt nồi sâu lòng lên đế, làm nóng sơ 4 - 5 phút.
- Đặt xứng hấp vào sao cho khớp với nồi sâu lòng để hấp bất kỳ loại thực phẩm nào mà bạn thích.
- Sau khi nấu xong, chuyển công tắc sang vị trí “OFF” và để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

4. Khay Takoyaki (tùy chọn): Chức năng làm Takoyaki / quay thịt viên

- Đặt khay takoyaki lên đế, làm nóng sơ 5 phút.
- Thoa ít dầu ăn hoặc bơ lên khay, cho thịt viên vào. Nhiệt độ ở vùng trung tâm cao hơn ngoài rìa, vui lòng chọn vùng phù hợp khi nấu ăn.
- Vặn công tắc sang vị trí “HIGH” và thỉnh thoảng lật viên thịt cho đến khi chín hoàn toàn.
- Khi nấu xong, chuyển công tắc sang vị trí “OFF” và để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

VỆ SINH

1. Bạn phải vệ sinh máy sau mỗi lần sử dụng để tránh tích tụ dầu mỡ và tránh gây mùi khó chịu.
2. Máy phải được để nguội và rút phích cắm khỏi ổ cắm trước khi vệ sinh.
3. Không nhúng máy vào nước.
4. Có thể rửa khay/nồi nấu rời, chỉ sử dụng những chất liệu mềm.
5. Làm sạch bề mặt bên ngoài của máy bằng vải ẩm.
6. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc dụng cụ sắc nhọn để vệ sinh khay/nồi nấu và nắp, vì có thể làm xước, khiến nó dễ hỏng hơn và gây hư hỏng.
7. Để tất cả các phụ kiện và bề mặt có thể tháo rời khô hoàn toàn.

PERYSMITH®

perysmith.com.vn

