

# **Sổ Tay**

# **Hướng Dẫn Sử Dụng**

## **Máy Rửa Chén**

## **NỘI DUNG**

Sử dụng & Bảo quản Bộ nồi chảo MODENA	3
Bảo quản và vệ sinh thêm cho các bề mặt chống dính	5

Đây là cuốn sách hướng dẫn chứa mọi thứ bạn cần biết về sản phẩm của chúng tôi. Vui lòng liên hệ với chúng tôi nếu bạn cần hỗ trợ thêm hoặc cần thông tin khác qua bộ phận Chăm sóc khách hàng hoặc trang web chính thức của chúng tôi [www.modena.com](http://www.modena.com)

## Sử dụng & Bảo quản Bộ nồi chảo MODENA

Vui lòng đọc và lưu giữ các hướng dẫn trước khi sử dụng bộ nồi chảo.

### Lưu ý an toàn quan trọng:

- Không đun nóng nồi chảo MODENA khi không có thức nấu bên trong cũng như không đun nước đến khi cạn hẳn. Nhiệt độ quá cao đun nồi chảo cạn khô có thể làm hỏng nồi chảo vĩnh viễn.
- Để nồi chảo quá nóng hoặc ngọn lửa ga bốc lên trên thành có thể làm biến màu nồi chảo thành nâu/xanh. Bạn chỉ cần điều chỉnh mức nhiệt từ thấp đến trung bình cho hầu hết các món ăn (trừ việc đun nước).
- Để có kết quả tốt nhất, hãy sử dụng ngọn lửa có đường kính nhỏ hơn đường kính nồi chảo.
- Nắp kính cường lực (có trên một số sản phẩm) có khả năng chống vỡ và sử dụng an toàn trong lò nướng có nhiệt độ lên tới 425°F/220°C, tuy nhiên cần tránh để nắp kính tiếp xúc trực tiếp với dầu đốt hoặc ngọn lửa, và tránh thay đổi nhiệt độ đột ngột. Không sử dụng nắp kính nếu thấy có vết nứt.
- Hơi nóng từ nắp kính có thể làm bạn bị bỏng. Mở nắp kính cẩn thận để hơi nước không bốc lên trực tiếp vào mặt hoặc tay bạn và đeo găng tay bảo vệ.
- Khi sử dụng nồi chảo bằng thép không gỉ trong lò, luôn luôn đeo găng tay để lấy nồi chảo ra vì núm trên nắp và tay cầm sẽ rất nóng.



Đeo Găng tay  
khi bê nồi  
chảo nóng

### Bảo quản và vệ sinh:

- Trước khi sử dụng lần đầu, hãy rửa thật kỹ nồi chảo bằng nước chùi rửa ấm, rửa sạch bằng nước và lau khô bằng khăn.
- Giữ vẻ bề ngoài cho nồi chảo bằng cách ngâm trong nước chùi rửa ấm sau khi sử dụng, sau đó rửa sạch và lau khô. Có thể sử dụng máy rửa chén để rửa nồi chảo MODENA bằng thép không gỉ một cách an toàn (trừ lớp chống dính), tuy nhiên, nên rửa và lau khô bằng tay để nồi chảo được sạch sáng hoàn toàn.

## Mẹo nấu ăn:

- Phù hợp với **TẤT CẢ** các loại bếp, đặc biệt là bếp từ.
- Để chống bị dính trên bề mặt nấu bằng thép không gỉ, sử dụng một lượng nhỏ dầu ăn hoặc bơ cho lên nồi chảo đun nóng. Đun ở nhiệt độ trung bình trong một đến hai phút trước khi cho thức nấu vào.
- Mức nhiệt cao cũng có thể gây ra tình trạng dính. Khi dầu mỡ bốc khói, tức là mức nhiệt đang quá cao.

## **LƯU Ý:**

Việc sử dụng hàng ngày có thể khiến xuất hiện các vết trầy xước nhỏ; tuy nhiên, điều này sẽ không ảnh hưởng tới hiệu quả nấu.

- Vệ sinh nồi chảo kỹ sau mỗi lần sử dụng. Lau nồi chảo khi còn ấm bằng khăn giấy có thể giúp loại bỏ phần thức ăn sót lại. Lớp thực phẩm còn sót lại sẽ làm nồi chảo bị dính và làm đổi màu nồi chảo khi đun nóng.
- Không sử dụng bụi nhùi sắt, miếng cọ rửa, chất tẩy rửa cho lò nướng, thuốc tẩy, hoặc chất tẩy rửa mạnh.
- Thỉnh thoảng đánh bóng bằng chất tẩy rửa dùng cho Thép không gỉ/Nhôm để tạo bề mặt sáng bóng “như mới”.
- Bạn có thể sử dụng các dụng cụ nấu ăn kim loại trên bề mặt nồi chảo bằng thép không gỉ, nhưng không dùng dao hoặc máy đánh trứng.
- Khi nồi chảo bị dính thực phẩm khô hoặc cháy, rắc bột baking soda để dầu hút rồi đun với nước trong 10 phút trước khi cọ nồi chảo.
- Để tránh muối làm hỏng nồi chảo (gây ra chấm hoặc điểm lốm lổm trắng), nên cho muối sau khi bắt đầu nấu thức ăn hoặc sau khi nước đã bắt đầu sôi. Điểm lốm không ảnh hưởng tới hiệu quả nấu ăn, nhưng có thể làm giảm độ mỹ quan của thép không gỉ.
- Không lưu trữ thức ăn có muối trong nồi chảo.
- Hàm lượng sắt cao trong nước có thể khiến xuất hiện các đốm gỉ ở nồi chảo. Sử dụng chất tẩy rửa dành cho Thép không gỉ/Nhôm để loại bỏ những đốm này.

## Bảo quản và vệ sinh thêm cho các bề mặt chống dính:

Nồi chảo có lớp chống dính: Không chứa PFOA hoặc PTFE và sẽ không bị phồng, bong tróc, nứt hoặc tạo khói độc.

- Trước khi sử dụng lần đầu, hãy rửa thật kỹ nồi chảo có lớp Chống dính bằng nước tẩy rửa ấm bằng tay, rửa sạch và lau khô bằng khăn.
- **Thao tác quan trọng trước khi sử dụng:** Sau khi vệ sinh lần đầu, đun nóng nồi chảo bằng lửa ở mức thấp đến trung bình và cho một lượng dầu nhỏ vào. Khi nồi chảo đang nóng, láng dầu xung quanh nồi chảo sau đó tắt bếp và để nguội. Sau khi nguội, lau sạch dầu bằng khăn giấy và giờ bạn đã có thể sử dụng nồi chảo.
- Để có kết quả tốt nhất, hãy sử dụng dầu hoặc bơ, nhưng không sử dụng bình xịt dầu, vì sẽ ảnh hưởng tới bề mặt lớp chống dính và tạo cặn trên nồi chảo, khiến thức ăn bị dính.

### LƯU Ý:

Nên để nhiệt độ ở mức thấp đến trung bình (Tối đa 500°F/260°C) khi nấu ăn bằng nồi chảo chống dính. Chỉ nên sử dụng nhiệt độ cao để đun nước!

- Không bao giờ đun nóng nồi chảo không có thức nấu bên trong. Luôn đảm bảo cho dầu, nước hoặc thực phẩm vào nồi chảo trước khi nấu. Nồi chảo chống dính dùng được trong lò nướng, nhưng không được sử dụng như vỉ nướng.
- Dùng dụng cụ nấu bằng nhựa hoặc gỗ. Không được cắt thực phẩm trong nồi chảo hoặc sử dụng máy đánh trứng.
- **KHÔNG ĐƯỢC** sử dụng miếng cọ rửa sắt, chất tẩy rửa lò nướng hoặc chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh trên bề mặt Chống dính. Những chất này sẽ làm giảm tuổi thọ lớp chống dính. Sử dụng miếng bọt biển và bàn chải lông mềm cùng với khăn giấy để làm sạch bề mặt chống dính.

### LƯU Ý:

Nước tẩy rửa dùng cho máy rửa chén làm hư hại bề mặt chống dính. Chính sách bảo hành của chúng tôi không bao gồm việc bảo hành đối với thiệt hại do máy rửa chén gây ra đối với bề mặt chống dính.

