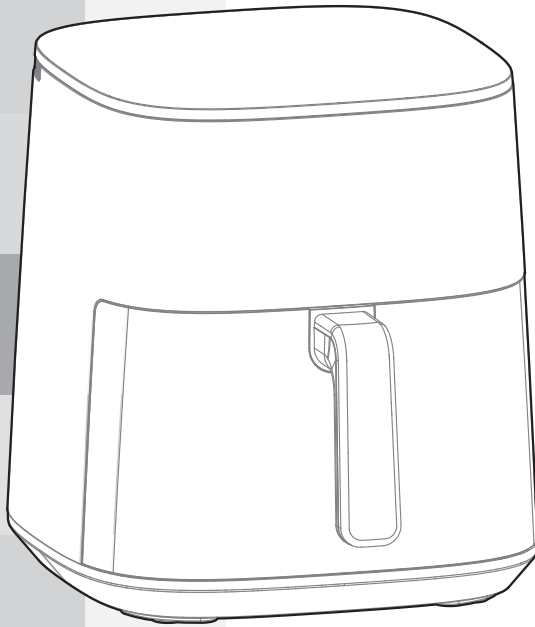


**Comfee**

# NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

**Hướng Dẫn Sử Dụng**

**CAD-75PG00A0**



**LƯU Ý QUAN TRỌNG:** Vì sự an toàn của bạn và tiếp tục sử dụng sản phẩm này, hãy luôn đọc kỹ Hướng dẫn này trước khi sử dụng.


## **MỤC LỤC**

BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG .....	1
THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	3
TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM .....	4
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH .....	6
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG.....	10
XỬ LÝ SỰ CỐ.....	11
ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH.....	13

# **BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG**

## **HƯỚNG DẪN AN TOÀN**

- Nếu dây cáp nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành hoặc những người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
- Không nhúng bất kỳ phần nào của thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác.
- Cảnh Báo: Tránh làm đổ nước lên các kết nối.
- Không sử dụng máy này ngoài trời.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng dành cho mục đích gia dụng.
- Thiết bị này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc trí tuệ, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm bảo vệ an toàn cho họ.
- Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi cùng với thiết bị.
- Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.

- Cảnh Báo: Việc sử dụng sai có thể gây ra thương tích.
- **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt nguồn thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật.
- Luôn đặt các nguyên liệu được chiên trong lòng nồi, để ngăn nguyên liệu tiếp xúc với các bộ phận gia nhiệt.
- Không chắn lối hút khí và lối thoát khí trong khi thiết bị đang hoạt động.
- Không được đổ nhiều dầu ăn vào lòng nồi vì có thể gây nguy cơ hỏa hoạn.
- Không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Trong quá trình chiên bằng khí nóng, hơi nước nóng sẽ thoát ra qua các lối thoát khí. Giữ tay và mặt ở khoảng cách an toàn với hơi nước và từ các lối thoát khí. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước nóng và khí nóng khi bạn lấy lòng nồi ra khỏi thiết bị.
- Rút phích cắm thiết bị ngay lập tức nếu bạn thấy khói đen bốc ra từ thiết bị. Đợi cho hết khói trước khi bạn lấy lòng nồi ra khỏi thiết bị.
-  Bề mặt có thể bị nóng trong quá trình sử dụng.

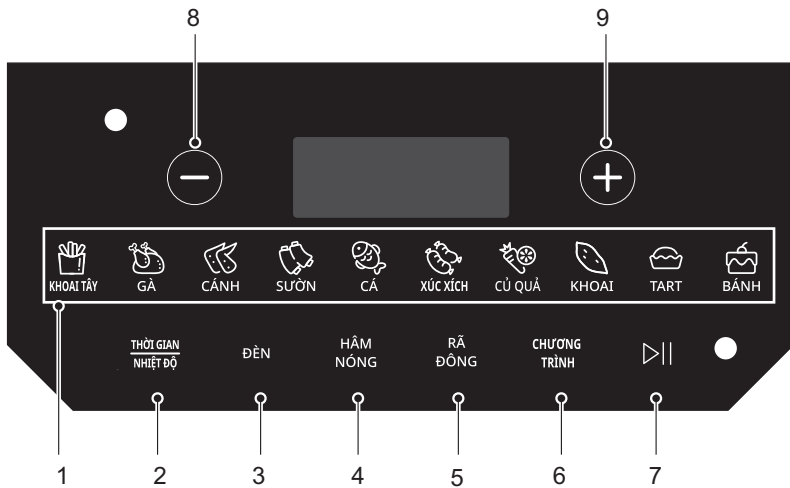
# THÔNG SỐ KỸ THUẬT

---

Kiểu máy	CAD-75PG00A0
Điện áp	220-240V~
Tần số	50/60Hz
Công suất	1550-1850W

# TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

## Các Bộ Phận Của Sản Phẩm



Số	Mô tả
1	Các chương trình cài đặt sẵn thời gian và nhiệt độ
2	Điều chỉnh thời gian/nhiệt độ
3	Bật/Tắt đèn trong khoang nấu
4	Hâm nóng
5	Rã đông
6	Chọn Chương trình
7	Tạm dừng/Bắt đầu/Nhấn giữ để hủy
8	Giảm thời gian/nhiệt độ
9	Tăng thời gian/nhiệt độ

1. Đây là các chương trình đã được cài đặt sẵn thời gian và nhiệt độ. Khi bạn nhấn nút chọn chương trình, bạn có thể chọn chức năng bạn muốn. Khi bạn chọn chương trình bạn muốn, biểu tượng chương trình tương ứng sẽ nhấp nháy.
2. Nút này dùng để điều chỉnh thời gian và nhiệt độ nấu.
3. Nhấn nút này để bật hoặc tắt đèn trong khoang nấu.
4. Nhấn nút này để chọn hâm nóng thức ăn.
5. Nút này cho phép bạn chọn thực phẩm cần rã đông để nấu.
6. Nút này có thể chọn chương trình nấu đã cài đặt sẵn mà bạn cần. Lưu ý rằng đây chỉ là chức năng cài đặt sẵn, cần điều chỉnh tùy theo lượng nguyên liệu nấu và tình hình thực tế.
7. Nhấn nút này để chọn Tạm dừng hoặc Bắt đầu nấu.
8. Nút giảm này có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ nấu mà bạn muốn.
9. Nút tăng này có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ nấu mà bạn muốn.

# HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

---

## Trước Khi Sử Dụng Lần Đầu

---


1. Loại bỏ tất cả bao gói.
2. Kiểm tra tình trạng nguyên vẹn của thiết bị và sự đầy đủ của các phụ kiện.
3. Loại bỏ mọi nhãn dán hoặc nhãn khỏi thiết bị.
4. Vệ sinh tất cả các phụ kiện bằng nước nóng, một ít chất tẩy rửa trung tính với miếng bọt biển không mài mòn.
5. Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải ẩm.


### ● LƯU Ý

Không được rửa hoặc ngâm phần thân thiết bị trong nước!

## Cách Sử Dụng

---

Nhấn vào nút “Chương trình” để chọn chương trình cài đặt sẵn, đèn báo chương trình đã chọn sẽ sáng nhấp nháy, và sau đó nhấn vào nút Bắt đầu  để bắt đầu quá trình nấu.

Sau khi nấu xong sẽ có 5 tiếng bíp liên tiếp để nhắc nhở, màn hình sẽ hiển thị “End”, đèn báo nút  sẽ sáng nhấp nháy, tất cả các đèn báo khác sẽ tắt.



Nút này là nút đa chức năng. Trong quá trình hoạt động, nhấn một lần sẽ tạm dừng quá trình nấu ăn và sau đó nhấn một lần nữa sẽ bắt đầu tiếp tục quá trình nấu ăn. Trong quá trình nấu, nhấn và giữ nút này để hủy nhanh chức năng đang chọn hiện tại và vào giao diện chờ để chọn lại.



**THỜI GIAN**  
**NHIỆT ĐỘ**

Đây là nút đa chức năng, bạn có thể chọn để điều chỉnh thời gian và nhiệt độ.

Sau khi chọn chương trình mặc định, nếu bạn cần điều chỉnh thời gian và nhiệt độ nấu thì hãy nhấn nút này (nhấn lần nữa khi cần chuyển đổi chế độ chọn thời gian và nhiệt độ), rồi nhấn nút + và - để điều chỉnh đến giá trị cài đặt.

Khi lòng nồi được lấy ra, màn hình sẽ hiển thị “OPEN”. Để đảm bảo an toàn, tất cả các phím trên bảng điều khiển lúc này không hoạt động và lòng nồi phải được đặt lại và đẩy vào đúng vị trí. Nếu hiển thị “OPEN” tắt, nghĩa là nồi đã sẵn sàng hoạt động.

Để tốt cho sức khỏe của bạn, vui lòng vệ sinh lượng dầu và nước còn sót lại trong lòng nồi sau khi nấu để tránh cặn bên trong lâu ngày gây hư hỏng. Khi vệ sinh dầu, vui lòng đợi cho đến khi bên trong lòng nồi nguội hoàn toàn trước khi thao tác để tránh bị bỏng ở nhiệt độ cao!

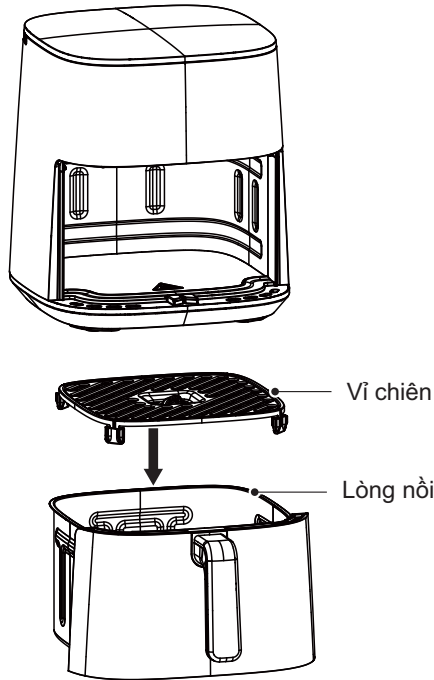
## Chương Trình Mặc Định Thời Gian Và Nhiệt Độ Nấu

Chương trình mặc định	Thời gian nấu mặc định	Nhiệt độ nấu mặc định
Khoai tây chiên	200°C	24 phút
Gà nguyên con	170°C	40 phút
Cánh gà	190°C	18 phút
Sườn	180°C	19 phút
Cá	180°C	14 phút
Xúc xích	180°C	11 phút
Củ quả	180°C	12 phút
Khoai lang	200°C	40 phút
Bánh tart	170°C	15 phút
Bánh ngọt	170°C	14 phút

### Những vấn đề cần quan tâm

1. Trên đây chỉ là các chương trình đã được cài đặt sẵn, để có được hương vị và kết quả nấu ngon hơn, bạn cần điều chỉnh thời gian và nhiệt độ nấu theo lượng thức ăn được nấu theo tình huống thực tế.
2. Bí quyết nướng bánh: Trong quá trình nướng, khi thời gian nướng còn một nửa tổng thời gian, bạn sẽ được nhắc lật bánh trong 30 giây, lúc này âm thanh báo sẽ kêu 30 lần để nhắc lật bánh, việc lật bánh sẽ giúp hiệu quả nướng tốt hơn, nếu bạn đặt thời gian nướng dưới 3 phút thì sẽ không có thông báo lật bánh.
3. Phạm vi nhiệt độ làm nóng của sản phẩm này có thể được điều chỉnh từ 40-200°C. Khi nhiệt độ làm nóng dưới hay bằng 80°C, thời gian làm nóng có thể được điều chỉnh từ 1 phút đến 12 giờ. Khi nhiệt độ làm nóng trên 80°C, thời gian làm nóng có thể được điều chỉnh từ 1-60 phút.

Phương pháp lắp đặt các phụ kiện của sản phẩm này như sau:



## **CẢNH BÁO**

- Vui lòng đặc biệt chú ý trong quá trình sử dụng và có biện pháp bảo vệ phù hợp khi cần thiết. Khi vừa nấu xong, nhiệt độ của các phụ kiện là rất cao. Không chạm trực tiếp vào các phụ kiện để tránh bị bỏng. Vui lòng đảm bảo giữ các phụ kiện phù hợp để tránh trẻ em tiếp xúc với chúng.

# VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

---

## Vệ sinh

---

Vui lòng vệ sinh nồi chiên không dầu để tránh bị cháy. Sau khi sử dụng, vui lòng vệ sinh dụng cụ nướng hoặc vỉ chiên và lòng nồi kịp thời để tránh hư hỏng lớp phủ do cặn thức ăn và dầu thừa ăn mòn.

- Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh để tránh gây hư hại cho thiết bị và ảnh hưởng đến sức khỏe của bạn.
- Dùng khăn ẩm để lau chùi nồi chiên không dầu, tránh nước xâm nhập vào nồi chiên không dầu, có thể gây chập mạch và cháy nổ.
- Vui lòng không sử dụng các thiết bị vệ sinh khác như máy rửa bát để vệ sinh nồi chiên không dầu, nếu không có thể gây hư hỏng và ảnh hưởng đến việc sử dụng.
- Sử dụng chất tẩy rửa trung tính hoặc nước sạch để vệ sinh vỉ chiên và lòng nồi.
- Vui lòng không sử dụng các vật dụng cứng và sắc (ví dụ như miếng chà bằng kim loại, lưỡi dao,...) để vệ sinh dụng cụ nướng hoặc vỉ chiên và lòng nồi để tránh trầy xước.

## Bảo dưỡng

---

Rút phích cắm thiết bị và để thiết bị nguội hoàn toàn. Phải đảm bảo tất cả các bộ phận thiết bị đều sạch và khô. Đặt thiết bị ở nơi khô ráo và sạch sẽ.

# XỬ LÝ SỰ CỐ

Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Nồi chiên không dầu không hoạt động	Thiết bị không được cấp nguồn.	Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện trên tường.
	Chưa thiết lập chương trình nấu	Thiết lập chương trình nấu và nhấn nút Bắt đầu  .
	Lòng nồi không được đưa vào thiết bị đúng cách.	Đưa lòng nồi vào thiết bị đúng cách.
Thức ăn không chín	Lượng thực phẩm sử dụng để nấu quá nhiều.	Chia nhỏ thực phẩm để nấu nhiều lần.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp.	Cài đặt nhiệt độ cao hơn.
Thức ăn chín không đều	Thức ăn không được lật hoặc đảo trong quá trình nấu.	Lấy lòng nồi ra và lật hoặc đảo thực phẩm khi màn hình hiển thị "Turn Food".
Xuất hiện khói trắng bốc lên từ thiết bị	Bạn đang nấu các thực phẩm có dầu mỡ.	Khi bạn chiên các thực phẩm có dầu mỡ trong nồi chiên không dầu, một lượng lớn dầu sẽ tích tụ xuống lòng nồi. Dầu tạo ra khói trắng và lòng nồi có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị.
	Lòng nồi vẫn còn chứa dư lượng dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong lòng nồi. Đảm bảo rằng bạn đã vệ sinh lòng nồi đúng cách sau mỗi lần sử dụng.

<b>Sự cố</b>	<b>Nguyên nhân</b>	<b>Giải pháp</b>
Khoai tây tươi chiên không giòn	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên.	Đảm bảo rằng bạn đã làm khô thanh khoai tây đúng cách trước khi bạn thêm dầu. Cắt thanh khoai tây nhỏ hơn để có kết quả giòn hơn. Thêm một chút dầu để có kết quả giòn hơn.

# ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH

## ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH

Để hưởng đầy đủ quyền lợi bảo hành, khách hàng vui lòng thực hiện đăng ký bảo hành trong vòng 14 ngày sau khi mua máy theo một trong các hình thức dưới đây:

### 1. Từ máy tính:

Truy cập vào trang web  
[www.toshiba18001529.com.vn](http://www.toshiba18001529.com.vn)

### 2. Từ điện thoại:

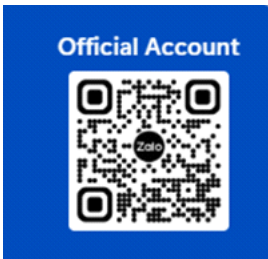
Gọi điện thoại đến tổng đài miễn phí 18001529  
(Thứ Hai – Thứ Sáu: 08:00-22:00/  
Thứ Bảy: 08:00-17:00).

## LIÊN LẠC YÊU CẦU BẢO HÀNH

1. Trung tâm chăm sóc khách hàng và tiếp nhận bảo hành  
Tổng đài điện thoại miễn phí: **18001529**

2. Các trung tâm bảo hành ủy quyền  
Vui lòng xem danh sách cập nhật trên trang web:  
[www.toshiba18001529.com.vn](http://www.toshiba18001529.com.vn)

3. Qua Kênh Zalo : Tìm Kiếm -> “Toshiba VN”  
-> Quan Tâm -> Menu -> Yêu cầu bảo hành  
Hoặc quét mã QR:



## ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH CHI TIẾT

Điều khoản bảo hành chi tiết được công bố trên trang web chính thức của Comfee Việt Nam, để có thông tin đầy đủ nhất quý khách vui lòng tham khảo trên trang web:

[www.feelcomfee.com/vn](http://www.feelcomfee.com/vn)  
[www.toshiba18001529.com.vn](http://www.toshiba18001529.com.vn)

## ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH RÚT GỌN

### 1. Điều kiện được bảo hành miễn phí

- Sản phẩm được bảo hành 12 tháng tính từ ngày mua nhưng không quá 18 tháng tính từ ngày xuất kho. Việc thực hiện đăng ký bảo hành đúng qui định sẽ đảm bảo đầy đủ quyền lợi 12 tháng bảo hành cho Sản Phẩm.
- Sản phẩm sẽ được sửa chữa hoặc thay thế phụ tùng, linh kiện miễn phí nếu đáp ứng đầy đủ các điều kiện miễn phí sau:
  - Sản phẩm còn trong Thời Hạn Bảo Hành.
  - Sản phẩm được sử dụng đúng mục đích, công năng và theo cách thức phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất.
  - Những hư hỏng, lỗi của sản phẩm được kết luận là do lỗi hư hỏng linh kiện hoặc do lỗi kỹ thuật từ nhà sản xuất.
  - Số máy trên sản phẩm phải còn nguyên vẹn, không bị rách, cạo sửa hoặc mất đi.

### 2. Các trường hợp không được bảo hành miễn phí

- Sản phẩm không còn trong Thời Hạn Bảo Hành.
- Sản phẩm không được sử dụng đúng mục đích, công năng và theo cách thức phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Vệ sinh bảo dưỡng định kỳ sản phẩm không được bảo hành miễn phí.
- Vỏ máy và các phụ kiện kèm theo bên ngoài của sản phẩm không nằm trong danh mục được bảo hành miễn phí.
- Sản phẩm hư hỏng do sự tác động của các yếu tố bên ngoài như: thiên tai, lũ lụt, sấm sét, hỏa hoạn, tai nạn, sử dụng sai hướng dẫn, nguồn điện không ổn định, sử dụng sai điện thế, nguồn nước yếu, nứt bể hay va chạm do vận chuyển, bảo quản sản phẩm không tốt như nước, hóa chất, côn trùng,... vào máy. Lắp đặt sai kỹ thuật và sử dụng không đúng tiêu chuẩn kỹ thuật, qui định an toàn của sản phẩm hoặc các cảnh báo thể hiện trên sản phẩm.
- Sản phẩm có dấu hiệu sửa chữa trước ở những nơi không nằm trong hệ thống bảo hành do Toshiba Việt Nam ủy quyền.

### GHỊ CHÉP DÀNH CHO NGƯỜI SỬ DỤNG:

Trước khi tiến hành lắp đặt, quý khách vui lòng xem kiểu máy và số máy trên thân máy và điền vào ô trống bên cạnh. Hãy tham khảo thông tin này khi quý khách cần liên hệ với Trạm bảo hành.

Kiểu máy: \_\_\_\_\_

Số máy: \_\_\_\_\_

**comfee)**  
*... is how i feel!*