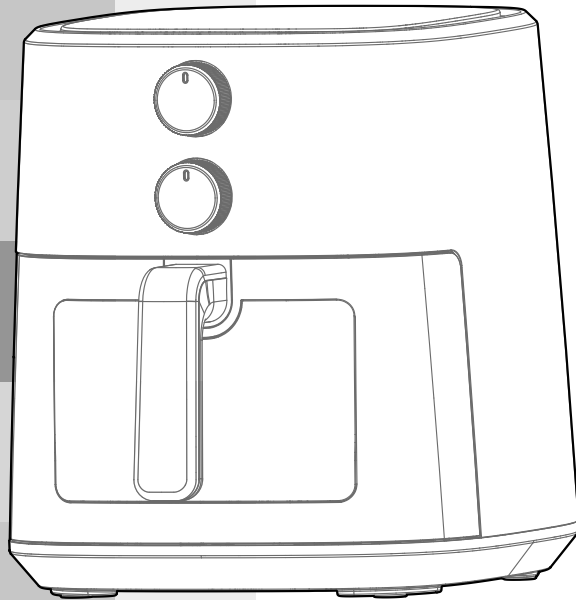


**Comfee**

# NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

**Hướng Dẫn Sử Dụng**

**CAF-75PGP0A0**



**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 .....	5
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG.....	9
XỬ LÝ SỰ CỐ.....	10
ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH.....	12

# **BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG**

## **HƯỚNG DẪN AN TOÀN**

- Nếu dây cấp 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.

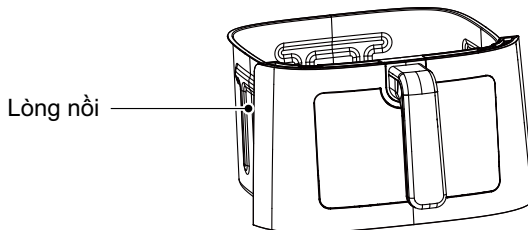
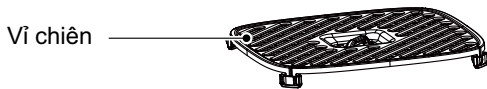
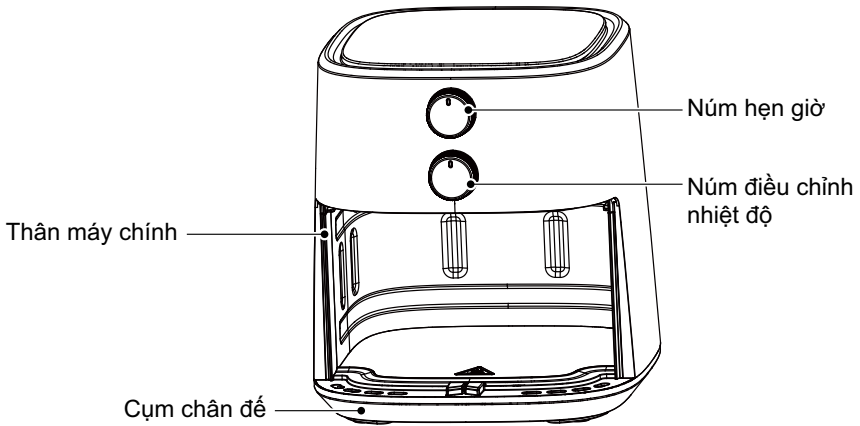
# THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Kiểu máy	CAF-75PGP0A0
Điện áp	220-240V~
Tần số	50/60Hz
Công suất	1550-1850W

# TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

## Các Bộ Phận Của Sản Phẩm

Sản phẩm này tùy thuộc vào cấu hình và sản phẩm thực tế.



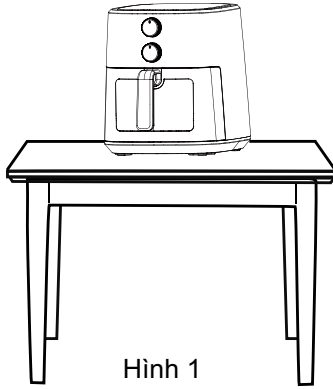
# HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

---

## Hướng Dẫn Sử Dụng

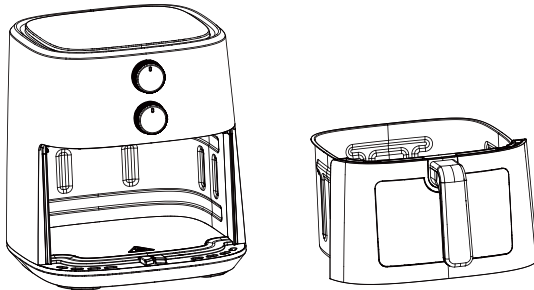
### Chuẩn bị

1. Sản phẩm phải được đặt chắc chắn trên bàn phẳng (Hình 1), sao cho dây nguồn có đủ độ dài để cắm vào ổ cắm và không khí xung quanh sản phẩm phải luôn lưu thông và không nên để gần các vật thể dễ cháy.



Hình 1

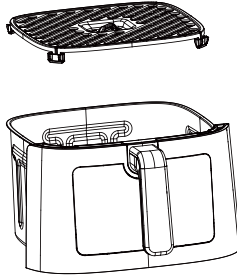
2. Tùy theo các cấu hình khác nhau, hãy đặt vỉ chiên vào lòng nồi (Hình 2), sau đó đẩy lòng nồi vào thân máy chính (Hình 3).



Hình 2

## Hướng dẫn sử dụng vỉ chiên

1. Khi đặt vỉ chiên vào lòng nồi, hãy đặt vỉ chiên sao cho bốn chân cao su hướng xuống dưới (Hình 3). Sau đó đẩy lòng nồi vào thân máy chính cho đến khi thấy đèn báo “NGUỒN ĐIỆN” sáng lên, chứng tỏ việc lắp đặt đã đúng cách.



Hình 3

2. Trước khi cho nguyên liệu vào, hãy làm nóng thiết bị trước 3-5 phút, hiệu quả nấu sẽ tốt hơn.

## Hướng dẫn vận hành

1. Sau khi cắm phích nguồn thiết bị, điều chỉnh núm nhiệt độ về vị trí 200°C và núm thời gian ở mức 3-5 phút để làm nóng trước.
2. Sau khi quá trình làm nóng trước hoàn tất, một tay giữ phần trên của thiết bị và một tay kéo lòng nồi ra. Lòng nồi phải được đặt trên bàn chắc chắn.
3. Cho nguyên liệu vào vỉ chiên trong lòng nồi.
4. Đẩy lòng nồi vào lại thân máy chính, chọn nhiệt độ và thời gian nấu tương ứng bằng cách núm xoay, và nấu hay làm nóng nguyên liệu.

## ● LƯU Ý

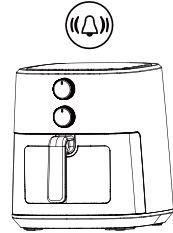
Khi lòng nồi chưa được đẩy vào hoàn toàn, công tắc nguồn điện sẽ không được kích hoạt, thiết bị ở trạng thái tắt nguồn và không hoạt động. Lúc này, bạn chỉ cần đẩy lòng nồi vào hoàn toàn.



5. Sau khi bộ hẹn giờ phát ra tiếng “ding”, quá trình làm nóng hoàn tất. Khi thức ăn đã chín, hãy rút phích cắm ra. Cần thận lấy lòng nồi ra, đặt trên mặt bàn phẳng, sau đó dùng các dụng cụ phụ trợ (như đũa) gắp thức ăn đã chín ra.

### Mẹo hẹn giờ

Nếu bạn đặt nhiệt độ trong phạm vi 30 độ (khoảng 10 phút) tính từ vị trí TẮT, hãy xoay núm đến hơn 30 độ rồi điều chỉnh theo nhiệt độ mong muốn.



Thao tác cẩn thận và nhớ đặt thiết bị trên bàn phẳng để tránh bị bỏng do hơi nước hoặc nồi chiên bị đổ, hoặc bị bỏng do dầu hoặc thức ăn nóng. Trong quá trình lấy thức ăn, nên sử dụng các dụng cụ phụ trợ (như đũa) để hỗ trợ.

### Cài đặt

Bảng này dưới đây giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho các thực phẩm bạn muốn nấu.

Chương trình	Thời gian khuyến dùng	Nhiệt độ khuyến dùng
Hâm nóng	7-10 phút	170°C
Gà nguyên con	28-32 phút	170°C
Cánh gà	16-19 phút	200°C
Sườn	16-20 phút	190°C
Cá	12-14 phút	190°C
Xúc xích	10-12 phút	190°C
Khoai tây chiên	19-21 phút	200°C
Khoai lang	40-50 phút	200°C
Bánh tart	12-14 phút	170°C
Tôm	12-14 phút	180°C

## ● LƯU Ý

Hãy nhớ rằng các cài đặt này chỉ để tham khảo. Vì các nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt tốt nhất cho các nguyên liệu của bạn.

## Lời Khuyên

- Lần sử dụng đầu tiên làm nóng 10 phút. Một ít khói trắng hoặc mùi hôi có thể xuất hiện trong quá trình làm nóng, điều này là bình thường. Đừng sợ hãi.
- Trước khi sản phẩm hoạt động, vui lòng kiểm tra xem dụng cụ nướng hoặc vỉ chiên đã được đặt đúng cách hay chưa để tránh gặp sự cố.
- Nếu bạn phát hiện sản phẩm gặp sự cố, vui lòng ngừng sử dụng và liên hệ ngay với trung tâm bảo hành.
- Vui lòng sử dụng dụng cụ nướng hoặc vỉ chiên và lòng nồi cùng nhau trong khi sử dụng và tránh sử dụng riêng lẻ.
- Sau khi sử dụng, rút phích cắm điện và để nồi chiên không dầu nguội hoàn toàn trước khi di chuyển.

# VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

---

## Vệ sinh và bảo dưỡng

---

- 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 vải 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 lòng nồi và thân máy chính.
- 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.

# 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.
	Bạn chưa đặt bộ hẹn giờ.	Xoay núm bộ hẹn giờ đến thời gian nấu cần thiết để bật thiết bị.
	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.	Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ để 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 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!*