

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU
AF-74CP1URVN (H)

TOSHIBA



MỤC LỤC

MẸO	3
BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN	4
MÔ TẢ CÁC BỘ PHẬN	14
VỆ SINH TRƯỚC KHI SỬ DỤNG	15
PHẦN THAO TÁC	15
VỆ SINH TRƯỚC KHI SỬ DỤNG	16
Cách sử dụng	16
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN.....	18
CÁCH LÀM BÁNH CUPCAKE	20
ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN VÀ NHIỆT ĐỘ NẤU	21
VỆ SINH & BẢO DƯỠNG	22
XỬ LÝ SỰ CỐ	24
CẦN LÀM GÌ KHI XẢY RA SỰ CỐ	25
MÀN HÌNH HIỂN THỊ.....	26
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	26
ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH	27

MẸO

Chỉ sử dụng cho điện xoay chiều 220-240V AC

Không được dùng ổ cắm nguồn điện khác điện xoay chiều 220-240V AC

Chân thành cảm ơn bạn đã mua nồi nướng điện (nồi chiên không dầu) của Toshiba.

- Sản phẩm này chỉ dùng cho gia đình. (Không được dùng làm sản phẩm kinh doanh).
- Hãy đọc kỹ sách hướng dẫn sử dụng, sử dụng sản phẩm chính xác, an toàn.
- Sau khi đọc xong, phải để Sách hướng dẫn sử dụng này ở nơi có thể đọc được bất cứ lúc nào.
- Hãy bảo quản tốt Sách hướng dẫn.

Điều khoản bảo hành

Điều khoản bảo hành nằm ở trang cuối cùng của Sách hướng dẫn sử dụng.

Phải đọc “BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN” (Trang 4-8), để sử dụng sản phẩm chính xác, an toàn.

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN

Phần này mô tả về nội dung và tầm quan trọng của những điều cần biết về an toàn, để phòng người sử dụng hoặc người khác bị tổn thương cơ thể hoặc tổn thất về tài sản.

- Giải thích về nguy hiểm do phương pháp sử dụng không tuân thủ những điều được nêu và phân loại mức độ tổn hại



Cảnh báo

Có khả năng gây ra “thương vong” và “tổn thương nặng”



Chú ý

Nội dung có khả năng gây ra “tổn thương nhẹ” và “tổn thất về nhà cửa và tài sản”

- Giải thích về phân loại nội dung cần tuân thủ



Nội dung “Cấm”



Nội dung “Cần tuân thủ”



Nội dung “Cần chú ý”



Cảnh báo

Mục đích là để phòng ngừa bị thương, bị bỏng, điện giật, rò điện, hỏa hoạn, tổn thất nhà cửa



Ngừng sử dụng thiết bị ngay lập tức trong trường hợp có bất thường hoặc sự cố

Ngừng sử dụng thiết bị ngay lập tức trong trường hợp có bất thường hoặc sự cố

Rút phích cắm thiết bị ngay lập tức và liên hệ với cửa hàng nơi mà bạn đã mua thiết bị.

(Ví dụ về bất thường và sự cố)

- Phích cắm dây nguồn và dây nguồn trở nên nóng.
- Dây nguồn bị hỏng hoặc xảy ra ngắt điện ngắt quãng.
- Thân nổi bị biến dạng hoặc nóng bất thường.
- Nếu không ngừng sử dụng có thể gây ra hỏa hoạn, bỏng, thương tích hoặc điện giật.

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN



Cấm sử dụng sản phẩm cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích nêu trong hướng dẫn sử dụng

- Nếu không có thể gây ra hỏa hoạn, bỏng, thương tích hoặc điện giật.
 - Nếu dây nguồn bị hỏng, cần phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành hoặc những người có chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.
 - Không nhúng bất kỳ bộ phận nào của thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác.
 - Cảnh báo: Tránh làm đổ chất lỏng lên các đầu nối.
 - Không được sử dụng máy ngoài trời.
 - Thiết bị này được thiết kế để sử dụng cho mục đích gia dụng.
 - Thiết bị này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị.
 - Nên giám sát trẻ em để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.
 - Các thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
 - Cảnh báo: Sử dụng sai mục đích có thể gây thương tích.
 - CẢNH BÁO: Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật.
 - Luôn cho nguyên liệu cần chiên vào lòng nồi để tránh tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.
 - Không che lỗ thông gió và lỗ thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
 - Không đổ dầu vào lòng nồi vì có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.
 - Tuyệt đối không chạm vào bên trong khoang nấu khi thiết bị đang hoạt động.
 - Trong quá trình chiên bằng khí nóng, hơi nước nóng sẽ thoát ra qua các lỗ thoát khí. Giữ tay và mặt ở khoảng cách an toàn với hơi nước và lỗ thoát khí. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước và không 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 khói ngừng thoát ra trước khi bạn lấy lòng nồi ra khỏi thiết bị.
 -  Bề mặt có thể nóng lên trong quá trình sử dụng.

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN

- Có khói hoặc mùi khét bốc ra từ thân nồi.
- Thân nồi bị vỡ, lỏng lẻo hoặc phát ra tiếng động lạ.
- Không có không khí thoát ra khỏi lỗ thông hơi khi nấu.



Không tháo rời

Không tháo rời, sửa chữa hoặc thay đổi

Vui lòng sửa chữa sản phẩm hoặc thay thế các bộ phận tại cửa hàng bảo dưỡng chuyên nghiệp do nhà sản xuất chỉ định, để tránh bảo dưỡng không đúng cách hoặc lựa chọn các bộ phận không đúng cách có thể gây ra nguy hiểm tiềm ẩn.



Không được tháo rời



Tuyệt đối không vệ sinh thân nồi, phích cắm điện hoặc dây nguồn bằng nước; tuyệt đối không để thân nồi tiếp xúc với nước hoặc đổ nước vào; tuyệt đối không đổ nước vào thân nồi

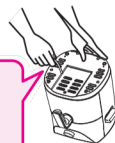
Không được rửa bằng nước



Không nhét vật lạ vào lỗ thông hơi ở phía dưới

Chẳng hạn như ghim, dây sắt hoặc các vật khác để tránh bị điện giật.

Không được có vật lạ



Bề mặt bên ngoài của thiết bị sẽ nóng trong quá trình sử dụng, vì vậy không chạm vào các bộ phận nóng hoặc đưa tay hoặc mặt gần lỗ thông hơi, mà hãy sử dụng tay cầm thân nồi hoặc tay cầm lòng nồi; nếu bạn phải cầm lòng nồi khi còn nóng, vui lòng bảo vệ bản thân khỏi bị bỏng.

Chỉ chạm vào bề mặt thao tác trong khi đang thao tác và không đưa tay vào khoang để tránh bị bỏng. Không nhúng bất kỳ bộ phận nào của thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác.

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN

Sử dụng phích cắm điện, dây điện và ổ cắm điện đúng cách



KHÔNG sử dụng sản phẩm nếu phích cắm điện và dây điện bị hỏng hoặc nếu ổ cắm điện bị lỏng

Bất kỳ vết bụi hoặc nước nào trên phích cắm dây điện đều phải được vệ sinh ngay để tránh hỏa hoạn, điện giật hoặc đoản mạch; luôn sử dụng dây điện chuyên dụng; nếu dây điện bị hỏng, hãy hỏi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành hoặc chuyên gia từ bộ phận tương tự để thay thế nhằm tránh nguy hiểm.

Không làm hỏng phích cắm điện hoặc dây nguồn

Không được bẻ cong dây nguồn, đặt gần nơi có nhiệt độ cao (ví dụ: lửa, lò nướng, ...), buộc chặt và mang vác vật nặng để tránh gây hỏa hoạn hoặc điện giật do dây nguồn bị đứt.



KHÔNG rút phích cắm nguồn khi tay ướt

Đảm bảo tay bạn đã khô trước khi rút phích cắm nguồn điện.

Không chạm khi tay ướt



Sử dụng riêng ổ cắm điện 220-240V AC và dòng điện định mức 10A trở lên

Ổ cắm có thể xuất hiện bất thường và gây ra hỏa hoạn và các mối nguy hiểm khác nếu sử dụng cùng với các thiết bị điện khác.

Nếu cần dây điện nối dài, vui lòng sử dụng ổ cắm điện riêng có dòng điện định mức 10A trở lên.

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN



Đảm bảo phích cắm điện được cắm chặt khi sử dụng. Luôn rút phích cắm điện khi không sử dụng sản phẩm hoặc khi bạn đi xa nhà để tránh sự cố hoặc nguy hiểm.

Cẩn thận không vấp ngã hoặc vướng vào dây nguồn khi đang sử dụng

Có thể gây thương tích hoặc hỏa hoạn hoặc điện giật do dây nguồn bị đứt.

Đảm bảo sử dụng ổ cắm điện có nối đất

Phích cắm điện của sản phẩm này chỉ nên được cắm vào ổ cắm điện có nối đất. Việc không được nối đất hoàn toàn có thể dẫn đến điện giật do lỗi hoặc rò rỉ.

Thường xuyên lau sạch bụi trên phích cắm điện

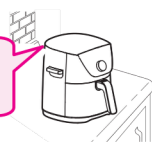
Hơi ẩm sẽ xuất hiện nếu có bụi tích tụ và lớp cách điện sẽ bị suy giảm và có thể gây ra hỏa hoạn. Vui lòng lau sạch bụi bằng khăn khô.



Thiết bị này chỉ sử dụng trong nhà

Để đủ khoảng cách xung quanh sản phẩm, giữ khoảng cách 30 cm trở lên với các vật thể khác, đảm bảo không có vật dễ cháy xung quanh, chẳng hạn như khăn trải bàn và rèm cửa, và bề mặt không bị phủ bất kỳ vật thể nào.

Giữ khoảng cách
30cm trở lên



KHÔNG di chuyển hoặc lắc sản phẩm trong khi đang vận hành và giữ dây nguồn hoặc phích cắm điện cách xa lỗ thoát khí; vui lòng rút phích cắm điện sau khi thân nổi đã nguội trước khi di chuyển sản phẩm.

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN



Trước khi bắt đầu sử dụng sản phẩm, hãy kiểm tra xem lòng nồi đã được đặt đã vào đúng vị trí chưa để tránh sự cố.

KHÔNG khởi động cho đến khi lòng nồi được lắp vào thiết bị



Không che lỗ thông hơi của thiết bị bằng vải trong khi vận hành, vì điều này có thể gây ra tai nạn hoặc hư hỏng cho sản phẩm.

Không che
lỗ thông hơi



Không được sử dụng lòng nồi không chuyên dụng hoặc bị biến dạng

Để tránh bị bỏng hoặc thương tích do quá nóng hoặc sự cố.



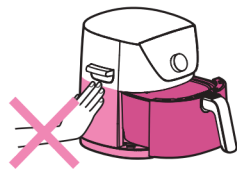
Việc bảo dưỡng không đúng cách hoặc chập mạch một số bộ phận chính, chẳng hạn như cầu chì, có thể khiến khả năng bảo vệ sản phẩm không hiệu quả và dẫn đến nhiệt độ cao hoặc hỏa hoạn.

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN



Tuyệt đối không chạm vào các bộ phận nóng khi đang sử dụng hoặc ngay sau khi nấu

Thân nồi rất nóng, đặc biệt là các bộ phận kim loại của lỗ thông hơi, lòng nồi, thanh gia nhiệt và lưới bảo vệ, vì vậy hãy đảm bảo không chạm vào để tránh bị bỏng.



Việc bảo dưỡng không đúng cách hoặc chập mạch một số bộ phận chính, chẳng hạn như cầu chì, có thể khiến khả năng bảo vệ sản phẩm không hiệu quả và dẫn đến nhiệt độ cao hoặc hỏa hoạn.

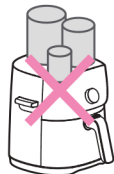


Không được cho các vật dụng như giấy, nhựa hoặc các vật dụng dễ cháy vào thiết bị để nướng.



KHÔNG để trẻ em sử dụng nồi chiên một mình

Tránh xa tầm tay trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ để tránh các tai nạn nguy hiểm như điện giật và bỏng.



Không được sử dụng trên bếp từ

Để tránh làm hỏng bếp từ hoặc gây ra lỗi cho sản phẩm.



Không được xếp các vật dụng khác hoặc vật nặng lên trên thiết bị.



Thiết bị phải được giám sát liên tục khi đang hoạt động

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN



Sản phẩm này không thể vận hành khi kết nối với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc theo hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

Trong trường hợp xảy ra sự cố, hãy ngừng sử dụng sản phẩm và liên hệ ngay với trung tâm bảo hành của chúng tôi

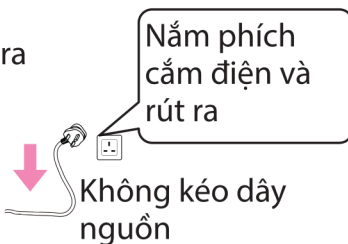
Những người đeo máy tạo nhịp tim hoặc ốc tai điện tử trợ thính nên tham khảo ý kiến bác sĩ được cấp phép và tham khảo hướng dẫn đi kèm với thiết bị y tế khi sử dụng sản phẩm này

Luôn sử dụng sản phẩm trên bề mặt nhẵn, chịu nhiệt để tránh hư hỏng hoặc tai nạn.



Giữ phích cắm điện khi rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện và rút ra

Nếu không làm như vậy có thể gây ra hỏa hoạn do điện giật hoặc chập mạch.



Luôn rút phích cắm điện khi vệ sinh, hoặc khi không sử dụng sản phẩm hoặc không sử dụng trong thời gian dài để tránh sự cố hoặc nguy hiểm

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN

XIN LƯU Ý

KHÔNG đặt sản phẩm dưới ánh nắng chiếu trực tiếp hoặc nơi có dầu văng bắn

Nếu không, sản phẩm có thể bị biến dạng hoặc đổi màu.

Vệ sinh thân nồi và khu vực xung quanh

Khuyến cáo nên vệ sinh sạch sẽ mọi vật lạ như thức ăn còn sót lại trên lòng nồi sau mỗi lần sử dụng; để làm như vậy, hãy tắt nguồn và đảm bảo sản phẩm đã nguội.

KHÔNG để va đập hoặc làm rơi lòng nồi vào vật cứng

Vì có thể gây hư hỏng và biến dạng bên ngoài lòng nồi.

Tuyệt đối không chạm vào các bộ phận chuyển động để tránh bị kẹp.



KHÔNG để quá nhiều thức ăn để nấu

Vì có thể ảnh hưởng đến kết quả nấu và làm thức ăn tiếp xúc với các bộ phận gia nhiệt khác có thể gây hỏa hoạn hoặc thương tích cho cơ thể.

KHÔNG nấu bằng nhiều dầu ăn

Nhiệt độ cao và không khí nóng có thể gây ra các rủi ro như khói mỡ hoặc hỏa hoạn.

KHÔNG để lòng nồi trên bếp gas trên ngọn lửa, hoặc trên bếp từ hoặc trong lò vi sóng.

Nếu không có thể xảy ra biến dạng, đổi màu hoặc hư hỏng.

KHÔNG làm hỏng lớp phủ fluoropolymer bên trong lòng nồi

Vì điều này có thể khiến lớp phủ fluoropolymer bị bong ra.

KHÔNG sử dụng lòng nồi làm khay đựng.

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN

XIN LƯU Ý

- Sản phẩm nên hoạt động trong phạm vi độ cao từ 0 - 2.000m

Vị trí có biểu tượng này:

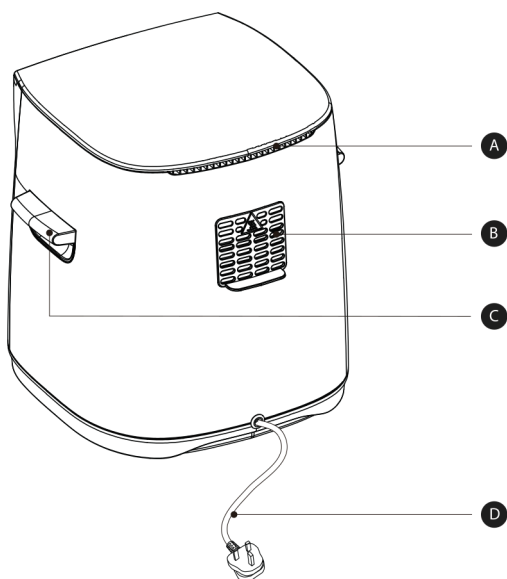


Bề mặt rất nóng trong quá trình vận hành thiết bị và nóng lên trong quá trình sử dụng.

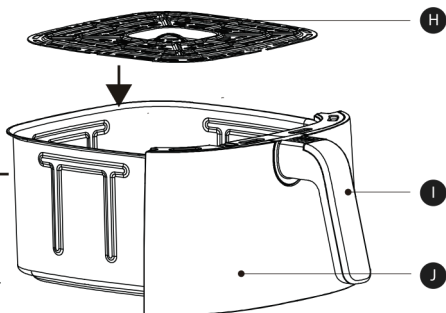
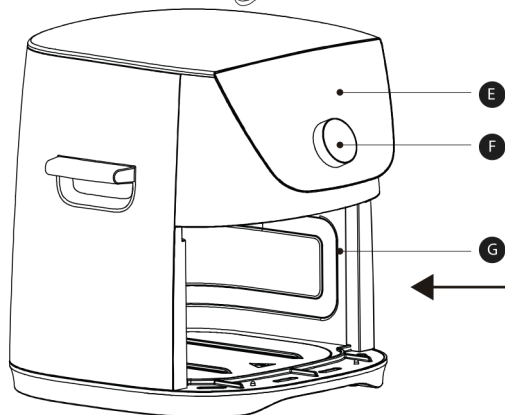
- Khi sử dụng lần đầu, hãy để thiết bị làm nóng ở nhiệt độ 200°C trong 10 phút. Có thể xuất hiện một lượng nhỏ khói trắng hoặc mùi trong quá trình làm nóng, đây là hiện tượng bình thường và không đáng lo ngại.
- Trong trường hợp có sự khác biệt giữa hình ảnh tham khảo và sản phẩm thực tế, sản phẩm thực tế sẽ được ưu tiên.
- Vui lòng giữ gìn sách hướng dẫn cẩn thận để tham khảo sau này.
- Chế độ tắt , công suất sẽ nhỏ hơn 0,5W. Chế độ chờ , công suất sẽ nhỏ hơn 0,8W.
- Thời gian tối đa để đạt đến chế độ công suất thấp là 20 phút.

MÔ TẢ CÁC BỘ PHẬN

- Vệ sinh lòng nồi và vỉ chiên trước khi sử dụng lần đầu và loại bỏ thức ăn thừa sau mỗi lần sử dụng.
- Do sự khác biệt về hình dạng bên ngoài của sản phẩm, các hình ảnh bên dưới chỉ mang tính chất tham khảo và hãy xem trên sản phẩm thực tế.



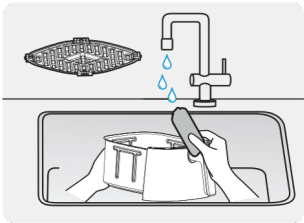
- A Các lỗ thông hơi (phía trên)
- B Cửa thoát khí
- C Tay cầm vận chuyển
- D Dây nguồn
- E Bảng điều khiển
- F Nút xoay
- G Khoang nấu
- H Vỉ chiên
- I Tay cầm lòng nồi
- J Lòng nồi



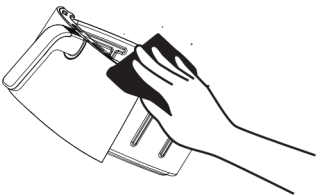
VỆ SINH TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

Vệ sinh lòng nồi và vỉ chiên

- 1 Rửa sạch lòng nồi, vỉ chiên bằng nước trước khi sử dụng.
Tham khảo bước này khi sử dụng vỉ chiên

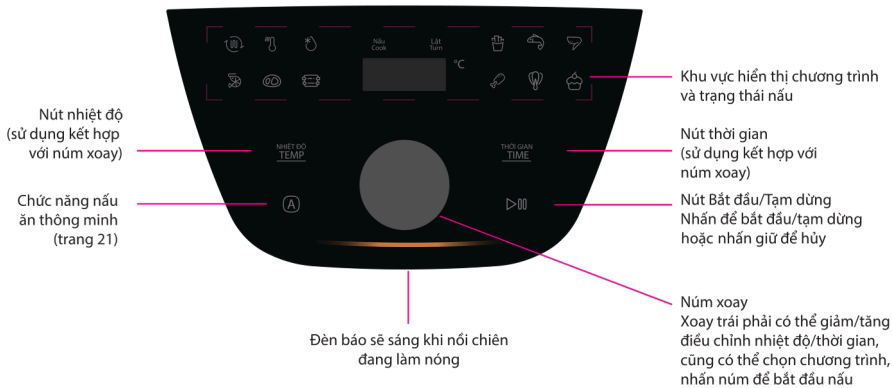


- 2 Lau khô bằng khăn mềm sạch sau khi rửa.



PHẦN THAO TÁC

Khi có nguồn điện, âm thanh báo sẽ phát ra một tiếng bíp và chuyển sang chế độ chờ. Màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị "----" và tất cả các nút điều chỉnh sẽ sáng mờ.



VỆ SINH TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

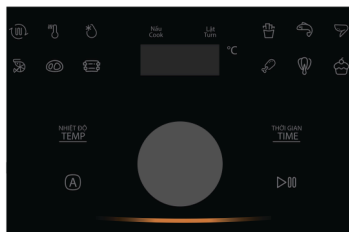
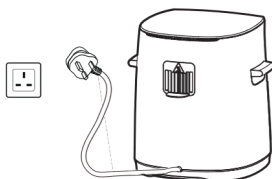
- Nhấn vào nút bất kỳ hoặc điều chỉnh núm xoay ở chế độ chờ để vào trạng thái chọn chương trình; đèn báo chương trình được chọn sẽ nhấp nháy trong khi các chương trình khác đèn báo sẽ luôn SÁNG, tại thời điểm đó, bạn có thể lần lượt chọn các chương trình khác bằng cách xoay núm.
- Nhấn vào nút NHIỆT ĐỘ, màn hình sẽ nhấp nháy để hiển thị nhiệt độ, có thể điều chỉnh bằng cách điều chỉnh núm (- xoay trái và + xoay phải). Tự động xác nhận nếu không có thao tác nào trong 5 giây.
- Nhấn vào nút THỜI GIAN, màn hình nhấp nháy để hiển thị thời gian, có thể điều chỉnh bằng cách điều chỉnh núm (- xoay trái và + xoay phải). Tự động xác nhận nếu không có thao tác nào trong 5 giây.
- Nhấn và giữ nút Bắt đầu/Tạm dừng trong vòng 1 giây, âm thanh báo sẽ phát ra một tiếng bíp và trở về trạng thái lựa chọn chương trình.

Thận trọng khi sử dụng

1. Tuyệt đối không sử dụng các vật dụng không chịu nhiệt như nhựa để đựng thực phẩm trong nồi chiên không dầu để nấu.
2. Tuyệt đối không đựng thực phẩm trong hộp thủy tinh hoặc gốm để nấu.
3. Điều chỉnh thời gian nấu theo khẩu vị của bạn. Không để thực phẩm nấu quá lâu để tránh làm cháy thực phẩm và nếu cần, hãy lấy lòng nồi ra để quan sát thực phẩm.
4. Để có kết quả nướng tốt hơn, nên làm nóng nồi 3-5 phút trước khi sử dụng.
5. Nhiệt độ của bề mặt bên ngoài và lỗ thoát khí có thể rất cao khi nồi chiên không dầu đang hoạt động và trong một khoảng thời gian sau khi nấu xong, vì vậy vui lòng không chạm vào hoặc di chuyển nồi chiên không dầu vì điều này có thể gây bỏng hoặc các mối nguy hiểm khác.
6. Khi nồi chiên không dầu đang hoạt động, hãy đảm bảo rằng lòng nồi được đẩy vào đúng vị trí và chốt an toàn sẽ được kích hoạt để tránh ảnh hưởng đến an toàn khi vận hành thiết bị và hiệu quả nấu của thực phẩm.
7. Silicone trên vỉ chiên và lòng nồi được làm bằng vật liệu chịu nhiệt dùng cho thực phẩm, chủ yếu được sử dụng để ngăn các cạnh của vỉ chiên làm xước lớp phủ của lòng nồi, vì vậy không được tháo ra khi nấu thức ăn.

Cách sử dụng

1. Cắm nguồn điện và vào trạng thái chờ



Cách sử dụng

2. Nhấn nút bất kỳ hoặc xoay núm để chọn chương trình nấu.

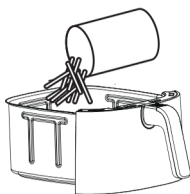
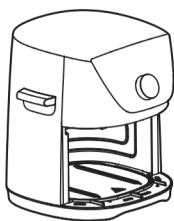
Chức năng "Chiên không dầu" mặc định sẽ nhấp nháy. Xoay núm sang phải để chọn

"Chiên không dầu → Hâm nóng → Rã đông → Tôm → Nướng thịt → Sườn → Khoai tây chiên → Cá → Cánh gà → Đùi gà → Rau → Nướng bánh" và vặn núm sang trái để đảo ngược lựa chọn.



3. Sau khi cho thực phẩm vào lòng nồi, hãy nhấn vào nút Bắt đầu/Tạm dừng hoặc nhấn núm xoay để vào chế độ nấu.

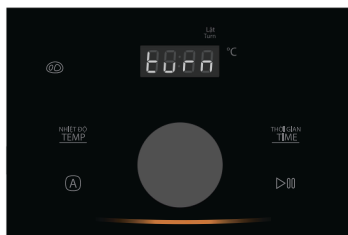
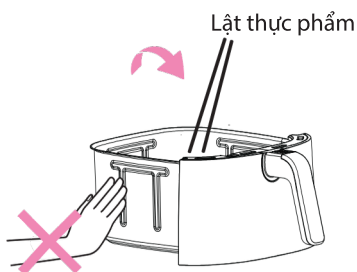
Đèn báo trạng thái "Nấu" sẽ sáng và màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu còn lại của chương trình.



4. Khi cần lật thực phẩm

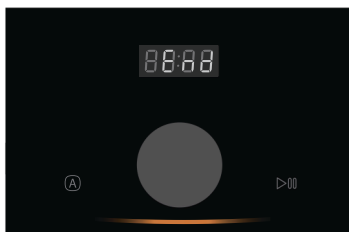
Khi chọn các chương trình sau: Chiên không dầu, Tôm, Nướng thịt, Sườn, Khoai tây chiên, Cá, Cánh gà, Đùi gà, Rau, âm thanh báo sẽ phát ra 5 tiếng bíp để nhắc bạn khi đã hoàn thành một nửa thời gian đã đặt, đèn báo trạng thái "Lật" sẽ SÁNG và màn hình sẽ hiển thị "Turn Food". Trong vòng 10 giây sau khi nhắc nhở, kiểm tra xem có lấy lòng nồi ra không, nếu lấy ra, màn hình sẽ hiển thị "OPEN", sau đó hãy lật thực phẩm và đẩy lòng nồi vào trở lại; màn hình sẽ tiếp tục hiển thị thời gian nấu còn lại; nếu không phát hiện lòng nồi được lấy ra trong vòng 10 giây, quá trình nấu sẽ tiếp tục và Đèn báo trạng thái "Nấu" sẽ sáng và màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu còn lại của chương trình.

Cách sử dụng



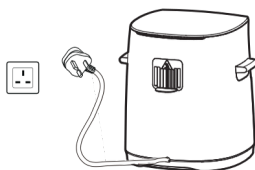
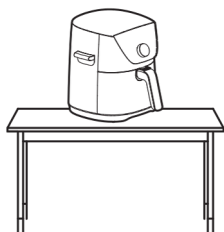
5 Khi nấu xong

Âm thanh báo sẽ phát ra 5 lần, màn hình sẽ hiển thị "E00", các đèn báo còn lại tắt và quạt tiếp tục làm mát nồi chiên không dầu trong một thời gian.



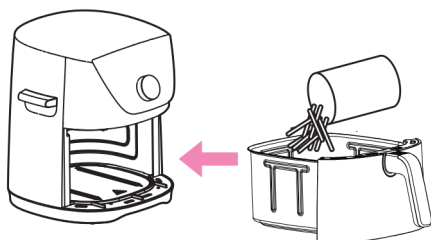
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

- 1 Đặt thiết bị chắc chắn trên một mặt bàn phẳng với dây nguồn đủ dài để cắm vào ổ cắm gần đó và giữ khoảng cách 30 cm trở lên xung quanh thiết bị và không gần các vật dễ cháy.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

- 2 Sau khi chọn lòng nồi hoặc vỉ chiên phù hợp với thực phẩm cần nấu ăn và sở thích, hãy cho thực phẩm vào lòng nồi và đẩy vào khoang nấu ăn. Lòng nồi phải được lắp vào đúng vị trí.



 **KHÔNG** xếp chồng thực phẩm quá cao

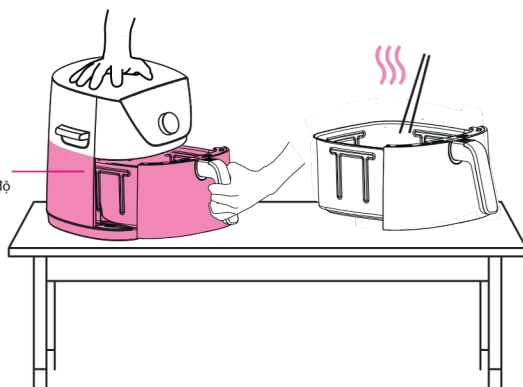
- 3 Quá trình nấu hoàn tất khi chữ "End" hiển thị trên màn hình, sau đó hãy ấn chặt phần trên của thiết bị bằng một tay và tay kia nắm chặt tay cầm lòng nồi kéo lòng nồi ra, sau đó đặt lòng nồi lên một tấm cách nhiệt (hoặc tấm lót hỗ trợ cách nhiệt khác) trên bàn và lấy thực phẩm đã nấu chín ra bằng các công cụ hỗ trợ (ví dụ như đôi đũa). Cần thận trọng không chạm vào các bộ phận nóng như lòng nồi trong suốt quá trình.



Nấu xong



Phần nhiệt độ cao sau khi nấu xong



CÁCH LÀM BÁNH CUPCAKE



Trứng



Đường



Nước chanh



Dầu thực vật



Bột mì ít gluten

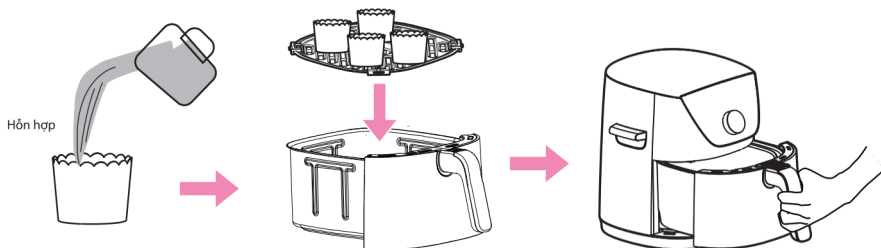


Bột nở

Nguyên liệu: 5 quả trứng, 90g đường, lượng nước cốt chanh vừa đủ, 30ml dầu thực vật, 150g bột mì ít gluten, 2g bột nở

Cách làm:

1. Tách riêng lòng trắng và lòng đỏ trứng cẩn thận, trộn lòng đỏ trứng với dầu thực vật và để riêng; trộn bột mì ít gluten với bột nở.
2. Trộn lòng trắng trứng, đường và nước cốt chanh, đánh bằng máy đánh trứng cho đến khi hỗn hợp lộn ngược không còn chảy và có thể kéo ra chóp nhọn; thêm hỗn hợp lòng đỏ và dầu thực vật vào và trộn đều, cuối cùng thêm hỗn hợp bột mì ít gluten và bột nở, trứng trộn cho đến khi không còn bột khô; sau đó đổ vào cốc giấy, đặt cốc giấy nằm ngang trên vỉ chiên hoặc lòng nồi để đẩy vào khoang nấu.
3. Chọn chương trình "Nướng bánh" và nhấn nút xoay hoặc nút ► để bắt đầu nấu; nhiệt độ là 170°C và thời gian nấu là 13 phút theo mặc định.



ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN VÀ NHIỆT ĐỘ NẤU

Biểu tượng	Chương trình nấu	Thời gian mặc định (phút)	Nhiệt độ mặc định (°C)	Ghi chú
	Chiên không dầu	18	200	Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo sở thích của bản thân
	Hầm nóng	11	180	Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo sở thích của bản thân
	Rã đông	11	70	Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo sở thích của bản thân
	Tôm	14	180	Nên dùng nguyên liệu tươi; nếu bạn chọn nguyên liệu đông lạnh, vui lòng rã đông trước; tôm khoảng 600g, bít tết khoảng 400g và dày 1,5cm
	Nướng thịt	15	200	
	Sườn	17	180	Sườn khoảng 650g
	Khoai tây chiên	24	180	Nên dùng khoai tây chiên đông lạnh khoảng 500g
	Cá	22	180	Cá khoảng 450g
	Cánh gà	16	180	Nên rã đông rồi ướp cánh gà (khoảng 600g)
	Đùi gà	24	180	Nên rã đông rồi ướp đùi gà (khoảng 900g)
	Rau	9	170	Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo sở thích của bản thân
	Nướng bánh	13	170	Xem cách làm bánh cupcake (trang 20)

Chức năng ghi nhớ: nồi sẽ ghi nhớ trạng thái nấu ban đầu nếu nồi tắt nguồn trong vòng 10 phút và tiếp tục nấu khi có điện trở lại. Nhưng nếu hơn 10 phút, nồi sẽ trở về chế độ chờ khi có điện trở lại. Trong quá trình nấu bằng chương trình nấu ăn thông minh (A), nếu xảy ra mất điện hoặc lỗi bộ nhớ, khi có điện trở lại nồi sẽ về chế độ nấu thông thường và không nấu bằng tính năng thông minh này nữa.

        	Đây là các chương trình nấu ăn thông minh, tự động xác định trạng thái thực phẩm dựa trên sự thay đổi nhiệt độ của cảm biến trong quá trình nấu và điều chỉnh theo công suất gia nhiệt, nhiệt độ và thời gian phù hợp;
--	--

VỆ SINH & BẢO DƯỠNG



Chú ý

Khi bảo dưỡng, hãy rút phích cắm của thiết bị và để nổi nguội trước khi tiến hành bảo dưỡng, nếu không sẽ gây bỏng.

Hãy chú ý

Nếu không rửa sạch khi đã sử dụng, sẽ sinh ra mùi mỗi lần nấu xong, hãy vệ sinh sạch sẽ.

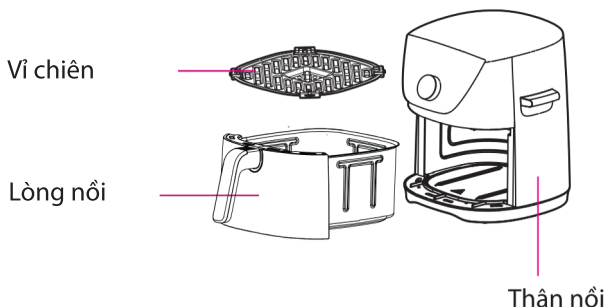
Không được sử dụng các vật dụng sau

(vì chúng có thể gây biến dạng, ăn mòn, đổi màu, nứt hoặc trầy xước)

- Máy rửa sấy chén đĩa và máy sấy chén đĩa
- Chất tẩy rửa khác với chất tẩy rửa trung tính dùng cho nhà bếp
- Xăng, chất pha loãng, cồn, chất tẩy vết bẩn và thuốc tẩy
- Các vật dụng có thể gây trầy xước như miếng chà nổi, lưỡi dao, v.v.

Rửa sạch lòng nổi và vỉ chiên sau mỗi lần sử dụng hoặc khi bị bẩn bằng miếng bọt biển và chất tẩy rửa trung tính dùng cho nhà bếp

- KHÔNG nhúng thân nổi vào nước khi vệ sinh. Sử dụng khăn ẩm, vắt khô để lau thân nổi.
- Làm sạch cạnh thức ăn và các vật lạ khác khỏi vỉ chiên và lòng nổi sau khi sử dụng để tránh làm hỏng lớp phủ do cạnh thức ăn hoặc dầu ăn bắn
- KHÔNG vệ sinh nổi chiên không dầu bằng vải quá ướt để tránh nước thấm vào bên trong thiết bị cùng với các bộ phận điện tử, có thể gây ra hiện tượng chập mạch, hỏa hoạn, điện giật và các mối nguy hiểm khác.
- Kiểm tra thiết bị thường xuyên và vệ sinh ngay nếu có dầu, bụi bẩn, v.v.



Về lòng nồi

KHÔNG đặt lòng nồi trên bếp gas, trên ngọn lửa, trên bếp từ hoặc trong lò vi sóng.

KHÔNG va đập hoặc làm rơi lòng nồi vào các vật cứng.

KHÔNG làm hỏng lớp phủ fluoropolymer ở bên trong lòng nồi.

Để tránh trầy xước hoặc bong tróc lớp phủ ở bên trong lòng nồi, vui lòng lưu ý những điều sau:

- KHÔNG đặt dao kéo vào lòng nồi và sử dụng lòng nồi làm chậu rửa.
- KHÔNG sử dụng bàn chải hoặc máy sấy chén đĩa để vệ sinh.
- KHÔNG rửa bằng chất tẩy vết bẩn, thuốc tẩy, v.v. (Rửa bằng chất tẩy rửa trung tính dùng trong nhà bếp)



✂ Ngay cả khi lớp phủ bên ngoài lòng nồi bị trầy xước, nồi vẫn hoạt động bình thường khi nấu.

Khi sử dụng lòng nồi, hãy lót một miếng vải bên dưới để đáy bên ngoài của lòng nồi ít bị trầy xước hơn.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Cách xử lý
Nồi không hoạt động	Chưa cắm nguồn điện	Cắm dây nguồn vào ổ cắm có nối đất
	Lòng nồi không lắp đúng vị trí	Kéo Lòng nồi và đẩy lại vào khoang nấu đúng vị trí
Quạt không quay hoặc phát ra tiếng ồn lạ	Động cơ bị hỏng hoặc các bộ phận khác bị chặn mạch	Gửi sản phẩm đến trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa
Không đẩy được lòng nồi vào khoang nấu một cách thuận lợi	Mép lòng nồi bị biến dạng	Gửi sản phẩm đến trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa
Có khói trắng	Khi chiên các nguyên liệu có dầu mỡ	Sẽ có nhiều khói khi chiên các nguyên liệu có dầu mỡ
	Vẫn còn cặn mỡ còn sót lại trong nồi chiên từ lần chiên trước	Đảm bảo vệ sinh nồi chiên sau mỗi lần nấu
Cảnh báo E0	Bảo vệ bộ quá nhiệt	Gửi sản phẩm đến trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa
Cảnh báo E1	Bảo vệ bộ cảm biến hở mạch	Gửi sản phẩm đến trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa
Cảnh báo E2	Bảo vệ bộ cảm biến chặn mạch	Gửi sản phẩm đến trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa

CẦN LÀM GÌ KHI XẢY RA SỰ CỐ

Lúc này		Xác định nguyên nhân
Khi nấu	Không thể nấu chín khoai tây chiên	● Vui lòng kiểm tra xem bạn có đang sử dụng khoai tây chiên đông lạnh không ● Nếu bạn đang sử dụng khoai tây chiên cắt nhỏ, chúng tôi khuyên bạn nên điều chỉnh thời gian nấu và nhiệt độ.
	Các nguyên liệu khác như cánh gà và các loại thịt khác không có hương vị	● Vui lòng rửa đông và ướp trước khi nấu.
	Mùi cháy	● Lấy lòng nổi ra để kiểm tra xem thực phẩm có bị cháy không. ● Sau khi thiết bị nguội, hãy kiểm tra bên ngoài lòng nổi và bên trên thanh gia nhiệt xem có vật lạ nào như cặn thức ăn không.
Hiện thị	Khi không thể thao tác nút nhấn	● Kiểm tra xem phích cắm điện đã được cắm vào chưa và lòng nổi đã được lắp đúng vị trí chưa.
	Các âm thanh báo và mã lỗi E1 hoặc E2	● Tham khảo phần "Xử lý sự cố" (trang 24)
Lý do khác	Có mùi nhựa,...	● Khi sử dụng lần đầu, hãy để thiết bị làm nóng ở nhiệt độ 200°C trong 10 phút. Có thể xuất hiện một lượng nhỏ khói trắng hoặc mùi trong quá trình làm nóng, đây là hiện tượng bình thường và không cần lo lắng.
	Âm thanh phát ra trong quá trình sử dụng	● Quạt phát ra tiếng "ù" trong quá trình sử dụng.
	Lớp phủ bên ngoài lòng nổi bị trầy xước hoặc nhiễm bẩn	● Khi sử dụng nhiều, lớp phủ bên ngoài lòng nổi sẽ bị trầy xước hoặc ố màu, nhưng vẫn có thể sử dụng bình thường.
	Cầu dao bị ngắt trong khi nấu	● Đôi khi, dòng điện định mức của cầu dao ngắt mạch có thể bị vượt quá khi sử dụng cùng với các sản phẩm điện khác. Vui lòng sử dụng ổ cắm điện độc lập.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ

----	Nồi chiên không dầu đang ở chế độ chờ.
Add Food	Đối với chương trình nấu thông minh: Thông báo này xuất hiện khi bắt đầu quá trình nấu. Đối với Chế độ nấu thường: Thông báo này xuất hiện để cho bạn biết rằng nồi chiên không dầu đã đạt đến nhiệt độ nấu hoàn hảo và có thể cho thực phẩm vào lòng nồi (nếu chưa có).
00:15	Màn hình hiển thị thời gian nấu và thông báo trên màn hình.
150 °C	Màn hình cũng hiển thị nhiệt độ nấu đã cài đặt và thông báo trên màn hình.
Turn Food	Thực phẩm đã sẵn sàng để lật hoặc đảo, tùy theo công thức của bạn.
End	Thực phẩm đã sẵn sàng và có thể lấy lòng nồi ra.
[:]	Thời gian nấu đang được tính toán theo chương trình nấu thông minh.
OPEN	Lòng nồi không được lắp đúng cách hoặc đã được tháo ra. Lưu ý: không thực hiện thao tác nào nếu thông báo này xuất hiện.
E1	Hiển thị sự cố hở mạch cảm biến nhiệt độ
E2	Hiển thị sự cố chập mạch bộ cảm biến nhiệt độ

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Kiểu máy	Công suất định mức	Nguồn điện	Dung tích	Khối lượng tịnh	Kích thước (R x S x C)
AF-74CP1URVN(H)	1550-1850W	220-240V~50-60Hz	7,4 L	5,9kg	352 x 411 x 344 mm

■ Tuyệt đối không sử dụng sản phẩm này ở độ cao trên 2.000m.

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH

ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH

Để hưởng đầy đủ quyền lợi bảo hành, quý 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. Việc không đăng ký bảo hành đúng thời gian qui định có thể ảnh hưởng đến quyền lợi bảo hành của quý khách sau này.

- Đăng ký trực tuyến từ website <https://www.toshiba-lifestyle.com/vn>
- Đăng ký qua kênh zalo chính thức: Toshiba Lifestyle VN
- Gọi điện đến tổng đài miễn phí: 18001529

LIÊN LẠC YÊU CẦU BẢO HÀNH

- Yêu cầu bảo hành từ website <https://www.toshiba-lifestyle.com/vn>
- Yêu cầu bảo hành qua kênh zalo chính thức: Toshiba Lifestyle VN
- Tổng đài CSKH và tiếp nhận bảo hành: 18001529 (điện thoại miễn phí)
Thời gian tiếp nhận: 8:00 sáng - 20:00 tối, từ Thứ hai đến Chủ nhật

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH CHI TIẾT

Điều khoản bảo hành chi tiết được công bố trên website chính thức của Toshiba Việt Nam, để có thông tin đầy đủ nhất quý khách vui lòng tham khảo trên website <https://www.toshiba-lifestyle.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.
- Sửa chữa hoặc thay thế phụ tùng, linh kiện miễn phí nếu khách hàng 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 hư hỏng hoặc lỗi linh kiện hoặc do lỗi kỹ thuật từ nhà sản xuất.
 - Số máy và tem niêm phong 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.
- Sản phẩm sử dụng cho mục đích kinh doanh hoặc quá định mức thiết kế của nhà sản xuất.
- Vỏ máy và các phụ kiện kèm theo của sản phẩm bảo hành 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 thích hợp, nút bể hay va chạm do vận chuyển, bảo quản sản phẩm không tốt.
- Sản phẩm có dấu hiệu sửa chữa trước ở những nơi không nằm trong hệ thống bảo hành do Toshiba ủy quyền.
- Hư hỏng do quá trình lắp đặt và sử dụng không đúng tiêu chuẩn kỹ thuật, qui định an toàn của sản phẩm.

#DetailsMatter