

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

**NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU**  
Chương trình SmartChef  
AF-74CS2SRVN

**TOSHIBA**



# MỤC LỤC

Mẹo .....	3
Những điều cần chú ý về an toàn.....	4
Tên của các bộ phận .....	9
Vệ sinh trước khi sử dụng .....	10
Phần thao tác .....	10
Phương pháp sử dụng .....	11
Hướng dẫn sử dụng an toàn .....	13
Cách làm bánh cupcake .....	15
Điều chỉnh thời gian và nhiệt độ nấu .....	16
Vệ sinh bảo dưỡng .....	17
Tự KIỂM TRA SỰ CỐ bất thường .....	19
Nếu gặp phải vấn đề, phải làm thế nào .....	20
Màn hình hiển thị .....	21
Quy cách .....	21
ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH .....	22

# MẸO

**Chuyên dùng cho điện xoay chiều 220-240V AC**

**Không được dùng ổ cắm nguồn điện khác điện xoay chiều 220V.**

**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 “Những điều cần chú ý về an toàn” (Trang 4-8), để sử dụng sản phẩm chính xác, an toàn.**

# NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý VỀ AN TOÀN

Phần này mô tả về nội dung và tầm quan trọng của những điều cần biết về an toàn, để đề 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 đề phòng bị thương, bị bỏng, điện giật, rò điện, hỏa hoạn, tổn thất nhà cửa**



## Những đối tượng sau không được dùng sản phẩm này

- Trẻ con
- Người có khiếm khuyết về cơ thể, tri giác hoặc trí tuệ
- Người thiếu kiến thức và kinh nghiệm Sử dụng sản phẩm này ở nơi trẻ con không thể chạm đến, cấm để trẻ con coi sản phẩm này là đồ chơi.



## Cấm dùng sản phẩm này cho bất cứ mục đích gì ngoài mục đích được nêu trong Sách hướng dẫn.

- Nếu không có thể sẽ gây ra hỏa hoạn, bị bỏng, bị thương hoặc điện giật.



## Lập tức dừng sử dụng khi có bất thường hoặc sự cố

Hãy rút ngay phích cắm nguồn điện, liên hệ với cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.  
(Ví dụ về bất thường và sự cố)

- Phích dây nguồn điện và dây nguồn nóng bất thường.
- Dây nguồn điện đã hỏng hoặc sau khi va phải dây nguồn xảy ra ngắt điện ngắt quãng.
- Thân nổi bị biến dạng hoặc nóng bất thường.
- Thân nổi bốc khói hoặc có mùi khét.
- Thân nổi bị nứt, bị lỏng hoặc có âm thanh bất thường.
- Lúc nấu cửa thoát khí không có khí thoát ra.

# NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý VỀ AN TOÀN



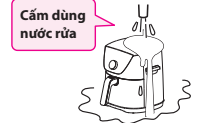
Cấm tháo rời máy

## Cấm tháo rời máy, sửa chữa hoặc cải tạo

Nếu cần sửa chữa sản phẩm hoặc thay phụ kiện, hãy đến điểm sửa chữa chuyên nghiệp do Toshiba chỉ định. Tránh rủi ro do sửa chữa không đúng hoặc chọn phụ kiện không đúng gây nên.



Cấm dùng nước để vệ sinh thân nồi, phích cắm nguồn điện hoặc dây nguồn điện. Cấm để thân nồi bị dính nước, hoặc đổ nước vào thân nồi, cấm đổ nước vào bên trong thân nồi



Cấm nhét các vật lạ vào lỗ thoát khí ở phần đáy sản phẩm.

Như kim đầu to, dây thép hoặc các thứ khác, tránh bị điện giật bị thương:



Bề mặt ngoài thân nồi sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng, cấm chạm vào phần có nhiệt độ cao, hoặc để tay và mặt ở gần cửa thoát khí, hãy dùng tay nắm ở thân nồi hoặc tay cầm của lòng nồi để lấy ra; nếu cần lấy lòng nồi ra khi ở nhiệt độ cao, hãy thực hiện bảo vệ chống bị bỏng

Trong quá trình nấu ăn, chỉ có thể chạm vào giao diện thao tác được quy định, cấm đưa tay vào trong khoang, tránh bị bỏng.

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



Cấm sử dụng khi phích cắm nguồn điện hoặc dây nguồn điện bị hỏng hoặc ổ cắm nguồn điện bị lỏng

Hãy kịp thời vệ sinh nếu trên phích cắm dây nguồn điện có bụi bẩn hoặc có nước, tránh gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc đoản mạch; phải thay dây nguồn điện chuyên dụng; nếu dây nguồn điện mềm bị hỏng, phải do nhân viên chuyên môn của nhà sản xuất, bộ phận sửa chữa hoặc các bộ phận liên quan của nhà sản xuất tiến hành thay thế.

Cấm làm hỏng phích cắm nguồn điện hoặc dây nguồn điện

Cấm gập dây nguồn điện, đưa đến gần chỗ có nhiệt độ cao (như ngọn lửa, lò nướng...), cột lại, kéo vật nặng..., để tránh làm hỏng dây nguồn điện gây ra hỏa hoạn, điện giật.



Cấm dùng tay ướt rút phích cắm nguồn điện

Cấm chạm vào khi tay ướt. Đảm bảo tay khô trước khi rút phích cắm nguồn điện.



Sử dụng độc lập ổ cắm nguồn điện xoay chiều 220-240V AC, dòng điện định mức trên 10A

Nếu dùng chung với các thiết bị điện khác, ổ cắm có thể sẽ xảy ra bất thường dẫn đến nguy hiểm như hỏa hoạn...

Nếu cần kéo dài dây nguồn điện, hãy sử dụng độc lập ổ cắm nguồn điện có dòng điện định mức trên 10A

# NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý VỀ AN TOÀN



**Khi sử dụng, đảm bảo phích cắm nguồn điện đã được cắm vào hoàn toàn, khi không sử dụng sản phẩm hoặc đi ra ngoài, phải rút phích cắm dây nguồn điện ra, tránh xảy ra sự cố hoặc nguy hiểm.**

**Cẩn thận bị vấp ngã hoặc vướng vào dây nguồn điện đang sử dụng**

Có thể sẽ bị thương hoặc gây ra hỏa hoạn hoặc điện giật do dây nguồn điện bị hỏng

**Đảm bảo sử dụng ổ cắm nguồn điện đã được nối đất**

Phích cắm nguồn điện của sản phẩm này chỉ có thể cắm vào ổ cắm nguồn điện đã được nối đất. Nếu chưa được nối đất hoàn toàn, có thể sẽ gây ra sự cố hoặc rò điện, dẫn đến bị điện giật.

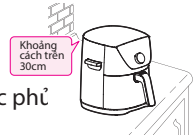
**Định kỳ loại bỏ bụi bẩn trên phích cắm nguồn điện**

Nếu tích tụ bụi bẩn..., sẽ tạo ra khí ẩm..., khả năng cách điện sẽ kém đi, có thể sẽ gây ra hỏa hoạn. Hãy dùng vải khô để lau đi.



**Sản phẩm này chỉ được sử dụng trong nhà**

Xung quanh sản phẩm phải đảm bảo đủ không gian, duy trì khoảng cách trên 30cm với các vật khác, đảm bảo xung quanh không có vật dễ cháy, như khăn trải bàn, rèm cửa..., và không được phủ bất cứ thứ gì lên bề mặt.



**Cấm di chuyển hoặc lắc sản phẩm trong quá trình hoạt động, dây nguồn điện và ổ cắm nguồn điện không được đối diện với cửa thoát khí, hãy để thân nổi nguội đi, rút dây nguồn điện ra rồi mới di chuyển sản phẩm**



**Trước khi vận hành sản phẩm, hãy kiểm tra xem lòng nồi đã bỏ vào đúng vị trí chưa, tránh gây ra sự cố**

Không được vận hành sản phẩm khi chưa bỏ lòng nồi vào.



**Trong quá trình làm việc, cấm dùng vải... phủ lên miệng lỗ thông hơi của thân nồi, tránh gây ra sự cố hoặc làm hỏng sản phẩm**



**Cấm dùng lòng nồi không chuyên dụng hoặc lòng nồi bị biến dạng**

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



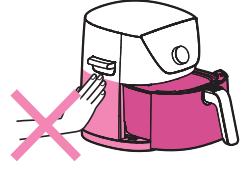
**Đối với một số bộ phận quan trọng, như cầu chì..., nếu sửa chữa không đúng hoặc tự nối đoạn mạch có thể sẽ làm mất tác dụng bảo vệ sản phẩm, dẫn đến quá nóng hoặc hỏa hoạn.**

# NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý VỀ AN TOÀN



**Khi sử dụng hoặc khi vừa nấu xong, cấm chạm vào phần có nhiệt độ cao**

Nhiệt độ nổi rất cao, đặc biệt là các bộ phận bằng kim loại như cửa thoát khí, lòng nồi, vỉ chiên phát nhiệt ở đáy, lưới bảo vệ..., để tránh bị bỏng.



**Cấm để các vật sau vào trong sản phẩm để nướng: giấy, nhựa hoặc chất dễ cháy...**



**Cấm để các vật khác hoặc vật nặng lên trên thân nồi.**



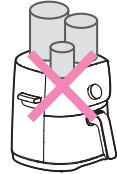
**Cấm để trẻ con sử dụng thao tác độc lập**

Phải để ở chỗ trẻ con không chạm đến được, tránh các sự cố nguy hiểm như điện giật, bị bỏng...



**Cấm sử dụng trên bếp từ**

Tránh làm hỏng bếp từ hoặc khiến cho sản phẩm bị bất thường.



**Trong quá trình sử dụng, không được rời khỏi sản phẩm trong khi nấu ăn**



**Không được vận hành sản phẩm theo phương thức nối thêm máy hẹn giờ hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập**

Nếu phát hiện sản phẩm có sự cố, phải dừng sử dụng, và liên hệ ngay với bộ phận dịch vụ của công ty chúng tôi

Đối với những người có máy tạo nhịp tim hoặc máy trợ thính có ốc tai điện tử, khi sử dụng sản phẩm này, nên được tư vấn bởi nhân viên y tế có thẩm quyền và tham khảo hướng dẫn của thiết bị y tế

Phải sử dụng sản phẩm trên bề mặt ổn định, chịu nhiệt, để tránh làm hỏng sản phẩm hoặc phát sinh sự cố ngoài ý muốn



**Khi rút phích cắm nguồn điện và ổ cắm nguồn điện, cấm chặt phích cắm nguồn điện rồi rút ra**

Có thể sẽ gây ra hỏa hoạn do điện giật hoặc đoản mạch.



Hãy cầm chặt phích cắm nguồn điện rồi tháo ra

Không được kéo dây nguồn điện



**Khi vệ sinh, khi không sử dụng sản phẩm hoặc đi ra ngoài, phải rút phích cắm dây nguồn điện, tránh xảy ra sự cố hoặc nguy hiểm.**

# NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý VỀ AN TOÀN

## HÃY CHÚ Ý

Hãy tuân thủ những điều sau để phòng sự cố và vận hành sai

### **Không được để ở chỗ ánh nắng chiếu trực tiếp hoặc có dầu mỡ bay vào**

Sẽ làm biến dạng hoặc đổi màu.

### **Vệ sinh thân nồi và xung quanh thân nồi**

Gọi ý sau mỗi lần sử dụng, hãy vệ sinh các vật như cặn thức ăn dư lại trên lòng nồi/ vỉ chiên..., khi vệ sinh hãy ngắt điện và đảm bảo sản phẩm đã nguội rồi.

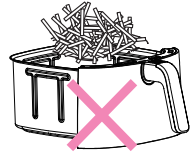
### **Không được va đập hoặc làm rơi lòng nồi trên các vật cứng**

Có thể sẽ làm hỏng, biến dạng cạnh ngoài của nồi.

### **Không được chạm vào các bộ phận có thể di chuyển được, để tránh bị kẹt.**

### **Không được bỏ quá nhiều thức ăn vào nấu**

Sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả nấu, và thức ăn tiếp xúc với thanh gia nhiệt gây ra hỏa hoạn hoặc tổn thương cho cơ thể người.



### **Không được đổ nhiều dầu ăn vào để nấu**

Gió nóng nhiệt độ cao sẽ gây ra các rủi ro như khói dầu hoặc bốc lửa...

### **Không được để lòng nồi đốt trên bếp gas, hoặc sử dụng trên bếp điện hoặc lò vi sóng**

Sẽ làm biến dạng, đổi màu hoặc gây ra sự cố.

### **Không được làm hỏng lớp phủ fluororesin trên bề mặt thiết bị**

Nếu không sẽ làm cho lớp phủ fluororesin trên bề mặt thiết bị bị bong ra

### **Không được sử dụng lòng nồi làm nơi để trữ đồ**

■ Phạm vi độ cao so với mặt nước biển để sản phẩm hoạt động bình thường là 0-2000m.



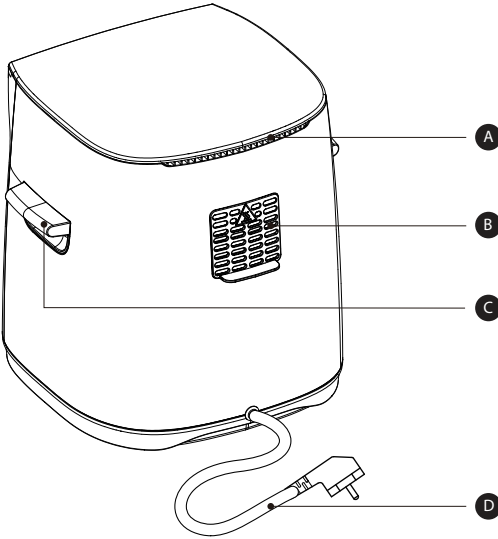
Những vị trí có nhãn này trong thời gian thiết bị làm việc, nhiệt độ bề mặt rất cao, bề mặt sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.

- Lần đầu sử dụng phải làm nóng trước ở 200 °C trong 10 phút, trong quá trình làm nóng trước có thể sẽ có một ít khói trắng hoặc mùi lạ, đây là hiện tượng bình thường, không cần lo lắng.
- Nếu hình ảnh sản phẩm và sản phẩm thật không giống nhau, hãy lấy sản phẩm thật làm chuẩn.
- Hãy bảo quản Sách hướng dẫn, để xem trong quá trình sử dụng sau này.

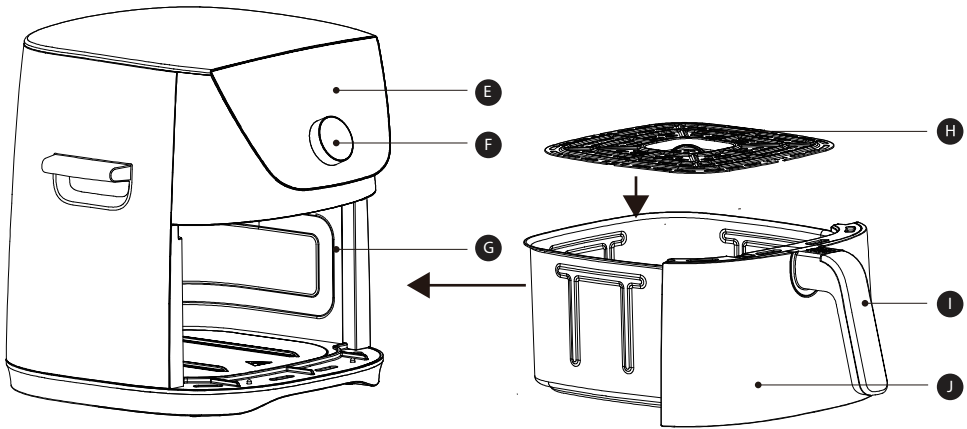
# TÊN CỦA CÁC BỘ PHẬN

■ Trước lần sử dụng đầu tiên, hãy vệ sinh lòng nồi và vỉ chiên, mỗi lần sử dụng xong, hãy kịp thời vệ sinh cặn thức ăn.

■ Do hình dạng bên ngoài của sản phẩm có thể có sự khác biệt, hình dưới đây chỉ dùng để tham khảo, cụ thể lấy sản phẩm trong thùng đóng gói làm chuẩn.



- A Lỗ thông hơi (trên cùng)
- B Cửa thoát gió khí
- C Tay cầm di chuyển
- D Dây nguồn
- E Bảng điều khiển
- F Núm vặn
- G Khoảng nấu ăn
- H Vỉ chiên
- I Tay cầm lòng nồi
- J Lòng nồi



## SỬ DỤNG VỈ CHIÊN

Bỏ vỉ chiên vào trong lòng nồi, đặt lòng nồi vào khoang nấu ăn.



# PHẦN THAO TÁC

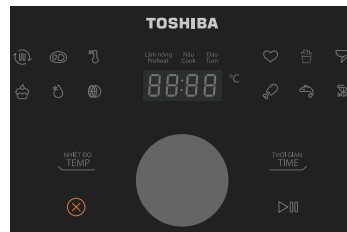
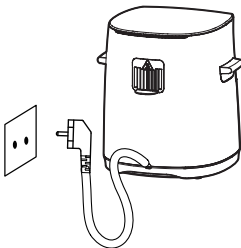
- Trong trạng thái chờ nhấn bất cứ nút nào hoặc nút điều chỉnh, có thể vào trạng thái chọn menu, menu được chọn hiển thị nhấp nháy, đèn các menu khác sáng bình thường, lúc này có thể lần lượt chọn các menu khác bằng nút điều chỉnh.
- Nhấn vào nút "Nhiệt độ" để điều chỉnh nhiệt độ, có thể điều chỉnh trái giảm phải tăng bằng nút điều chỉnh (nếu không thao tác trong 5 giây, sẽ tự động xác nhận).
- Nhấn vào nút "Thời gian" để điều chỉnh thời gian, có thể điều chỉnh trái giảm phải tăng bằng nút điều chỉnh (nếu không thao tác trong 5 giây, sẽ tự động xác nhận).
- Nhấn giữ nút "Hủy" ở trạng thái nấu, hoặc nhấn nhẹ liên tục 2 lần nút "Hủy" trong 1 giây, còi sẽ kêu dài một tiếng, trở về trạng thái chọn menu.

## Những điều cần chú ý khi sử dụng

1. Không được để thức ăn vào các đồ không chịu được nhiệt như đồ nhựa.. vào nồi chiên không dầu để nấu.
2. Không được để thức ăn trên đĩa bát bằng thủy tinh hoặc sứ để nấu.
3. Điều chỉnh thời gian nấu theo mùi vị của cá nhân, trong quá trình nấu tránh chiên cháy thức ăn, không được rời đi trong khi đang nấu ăn, khi cần có thể rút lòng nồi ra quan sát xem có bất thường không.
4. Gợi ý nên làm nóng trước 3-5 phút trước khi sử dụng để đạt hiệu quả nấu.
5. Khi nồi chiên không dầu ở trạng thái nấu và trong một khoảng thời gian sau khi nấu xong, phần nhiệt độ cao của bề mặt bên ngoài và nhiệt độ của cửa thoát khí có thể sẽ rất cao, không được tùy ý chạm vào, di chuyển, tránh các rủi ro như bị bỏng...
6. Khi nấu nồi chiên không dầu, đảm bảo lòng nồi được đặt vào đúng vị trí, để tránh ảnh hưởng đến sự an toàn khi vận hành và hiệu quả nấu thức ăn.
7. Silicone trên vỉ chiên là loại vật liệu dùng cho thực phẩm chịu nhiệt độ cao, chủ yếu dùng để để phòng mép vỉ chiên làm bong lớp sơn của lòng nồi, không được tháo ra khi nấu thức ăn.

## PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG

- 1 Cắm nguồn điện, vào trạng thái chờ.



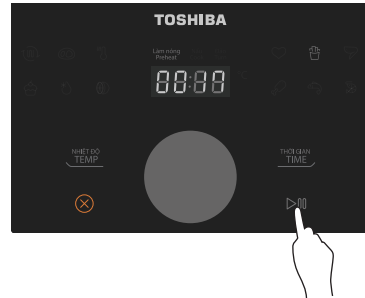
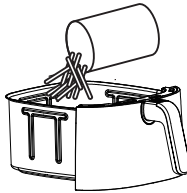
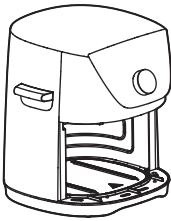
# PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG

2 Nhấn nút bất kỳ hoặc nút điều chỉnh để vào chọn menu.

Mặc định chức năng "Chiên không dầu" nhấp nháy. Vặn núm điều chỉnh sang phải lần lượt "Chiên không dầu -> Nướng thịt -> Hầm nóng -> Nướng bánh -> Rã đông -> Sấy khô -> Ghi nhớ -> Khoai tây chiên -> Cánh gà -> Đùi gà -> Cá -> Tôm" và vặn núm điều chỉnh sang trái để chọn ngược lại.



3 Sau khi bỏ thức ăn vào lòng nồi, nhấn nút bắt đầu hoặc nhấn núm điều chỉnh để vào bắt đầu nấu. Đèn báo trạng thái "nấu" sáng, màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu còn lại của chương trình.

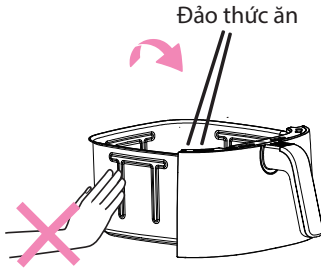


4 Khi cần đảo

Chọn các menu sau: khoai tây chiên, cánh gà, tôm, cá, nướng thịt, sấy khô, khi đến một nửa thời gian cài đặt, còi sẽ kêu đúp 15 tiếng nhắc nhở, đèn trạng thái "đảo" sáng, màn hình hiển thị "Turn Food". Trong vòng 15 giây sau khi nhắc nhở, kiểm tra xem có lấy lòng nồi ra không, nếu lấy ra, màn hình sẽ hiển thị

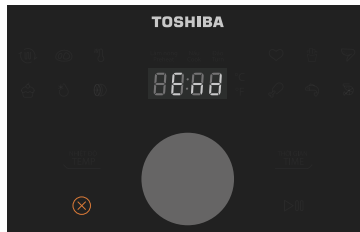
"OFF", sau khi đảo thức ăn, lại bỏ lòng nồi vào, màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu còn lại, nếu trong 15 giây này không kiểm tra xem đã lấy lòng nồi ra hay chưa, thì sẽ tiếp tục nấu, đèn trạng thái "nấu" sáng, màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu còn lại.

# PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG



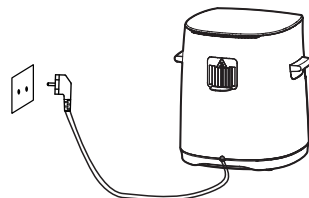
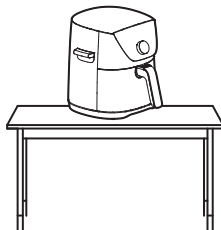
## 5 Khi nấu xong

Còi kêu dài 5 tiếng, màn hình hiển thị "E n d", các đèn hiển thị còn lại tắt, quạt gió duy trì một khoảng thời gian nữa để làm nguội nồi chiên không dầu.



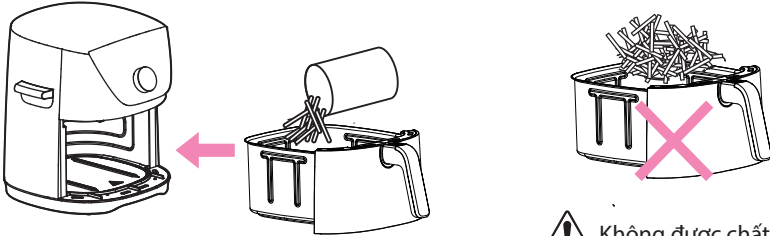
# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

1 Sản phẩm phải được để ổn định trên mặt bàn bằng phẳng, dây nguồn điện phải đủ dài để cắm ở gần ổ cắm, và xung quanh sản phẩm duy trì khoảng cách trên 30cm, không thể để gần các vật dễ cháy.



# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

2 Bỏ thức ăn vào trong lòng nấu, sau đó đẩy vào khoang nấu ăn, phải đưa lòng nấu vào đúng vị trí.



! Không được chất thức ăn quá cao

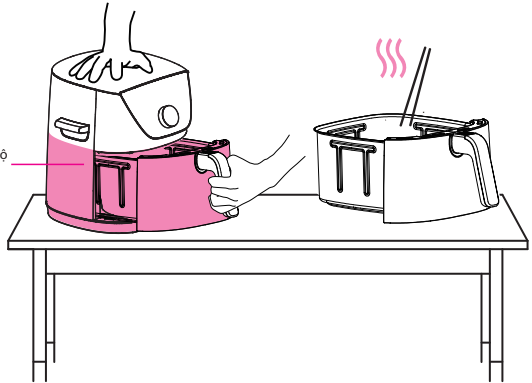
3 Khi màn hình hiển thị "End", nghĩa là đã nấu xong, lúc này dùng một tay ấn chặt phần trên của nồi, tay kia nắm chặt tay cầm lòng nấu kéo lòng nấu ra, sau khi lấy ra, để lòng nấu trên tấm lót cách nhiệt (hoặc tấm lót hỗ trợ cách nhiệt khác) ở trên bàn, sau đó dùng các dụng cụ hỗ trợ khác (như đũa) lấy thức ăn đã nấu chín ra, trong suốt quá trình này phải chú ý tránh bị bỏng, không được chạm vào các phần có nhiệt độ cao như lòng nấu...



Nấu xong



Phần nhiệt độ cao sau khi nấu xong



# CÁCH LÀM BÁNH CUPCAKE



Trứng gà



Đường



Nước chanh



Dầu thực vật



Bột mì ít gluten

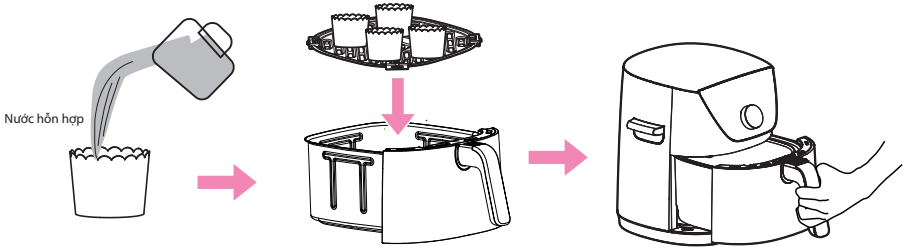


Bột nở













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

Cách làm :

1. Cần thận tách lòng đỏ, lòng trắng trứng ra, khuấy đều lòng đỏ trứng và dầu thực vật rồi để sang một bên, trộn đều bột mì ít gluten và bột nở rồi để riêng.
2. Trộn đều lòng trắng trứng, đường, nước chanh, dùng máy đánh trứng đánh đến khi lộn ngược không chảy, có thể kéo ra chóp nhọn, thì cho hỗn hợp lòng đỏ trứng và dầu thực vật vào trộn đều, đánh đều, cuối cùng cho hỗn hợp bột mì ít gluten và bột nở vào, khuấy đều cho đến khi không còn bột khô, đổ vào cốc giấy, đặt ngang vào vỉ chiên hoặc lòng nồi rồi đẩy vào nồi.
3. Chọn chức năng "Nướng bánh", nhấn nút điều chỉnh, hoặc nhấn nút "▷00", khởi động nấu; nhiệt độ mặc định là 170 C, mặc định thời gian nấu là 10 phút..



# ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN VÀ NHIỆT ĐỘ NẤU

Biểu tượng	Loại chức năng nấu	Thời gian mặc định (phút)	Nhiệt độ mặc định (C)	Ghi chú
	Khoai tây chiên	17	180	Gợi ý dùng khoảng 500g khoai tây đông lạnh
	Cánh gà	16	180	Gợi ý rã đông trước sau đó ướp khoảng 600g cánh gà
	Tôm	12	180	Gợi ý chọn nguyên liệu tươi, nếu chọn nguyên liệu đông lạnh, hãy rã đông trước; tôm khoảng 400g, cá khoảng 600g, thịt khoảng 400g, dày 1.5cm
	Cá	12	180	
	Nướng thịt	12	190	
	Nướng bánh	13	170	Hãy tham khảo cách làm bánh ngọt
	Sấy khô	50	90	Cắt hoa quả thành miếng khoảng 3mm (như chanh)
	Chiên không dầu	15	200	Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo sở thích của bản thân
	Hâm nóng	15	200	Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo sở thích của bản thân
	Rã đông	12	80	Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo sở thích của bản thân
	Ghi nhớ	10	200	Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo sở thích của bản thân
	Đùi gà	16	180	Gợi ý rã đông rồi ướp khoảng 1000g đùi gà

Trong quá trình nấu, bạn hãy chọn chế độ đảo theo sở thích, nếu có tiếng thông báo đảo thì nên tiến hành đảo .

# VỆ SINH BẢO DƯỠNG



## Chú ý

Khi bảo dưỡng, phải rút phích cắm nguồn điện, đợi nổi nguội rồi mới bảo dưỡng. Nếu không sẽ bị bỏng

## Hãy chú ý

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

## Không được sử dụng các vật sau

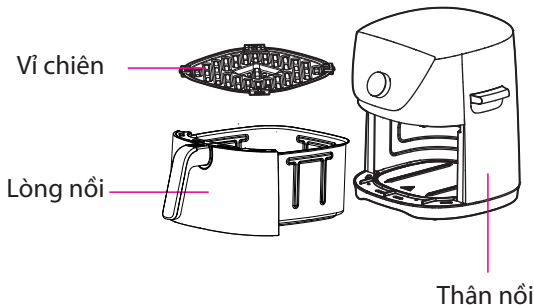
(Nếu không sẽ gây ra biến dạng, gỉ sét, đổi màu, bị nứt hoặc bị xước)

- Máy rửa sấy bát đĩa, máy sấy bát đĩa
- Chất tẩy rửa ngoài các chất tẩy rửa trung tính dùng cho nhà bếp
- Xăng, chất pha loãng, cồn, bột tẩy rửa, thuốc tẩy
- Miếng chà nổi, lưỡi dao và các vật dụng khác có khả năng gây làm xước

## Lòng nổi, vỉ chiên, sau mỗi lần sử dụng hoặc sau khi bị bẩn

Làm sạch bằng miếng bọt biển và chất tẩy rửa nhà bếp trung tính

- Khi vệ sinh không được ngâm thân nổi vào nước, hãy dùng khăn ướt được vắt khô để lau thân nổi.
- Sau khi sử dụng hãy kịp thời vệ sinh thức ăn còn dư và các vật khác trên vỉ chiên, lòng nổi, tránh hư hỏng lớp phủ do cặn thức ăn hoặc dầu bắn.
- Không được dùng vải quá ướt để vệ sinh nổi chiên không dầu, tránh nước chảy vào bên trong thân máy có chứa các bộ phận điện tử, dễ dẫn đến các nguy hiểm như đoản mạch, hỏa hoạn, điện giật...
- Kiểm tra định kỳ, hãy kịp thời vệ sinh nếu có dầu bắn, bụi bắn...



## VỀ LÒNG NỒI

Không được để lòng nồi lên bếp gas để nấu, hoặc sử dụng trên bếp từ hoặc trong lò vi sóng.

Không được va đập lòng nồi hoặc rút xuống vật cứng.

Không được làm hỏng lớp phủ fluororesin ở bên trong lòng nồi.

Hãy chú ý những điều sau để tránh làm xước hoặc làm bong lớp sơn ở bên trong của lòng nồi

- Không được bỏ bát đĩa vào trong nồi, sử dụng nồi như chậu rửa.
- Không được dùng bàn chải và máy rửa sấy bát đĩa để vệ sinh.
- Không được vệ sinh bằng bột giặt, thuốc tẩy... (Dùng chất tẩy rửa trung tính dùng trong nhà bếp)



※ Cho dù lớp sơn ở cạnh ngoài của lòng nồi bị xước, cũng không có vấn đề gì lúc nấu cả, có thể sử dụng bình thường.

Khi sử dụng lòng nồi, nếu lót ở phía dưới miếng vải... có thể giúp phần đáy của bên ngoài nồi đỡ bị xước.

# TỰ KIỂM TRA SỰ CỐ BẤT THƯỜNG

Tình trạng bất thường	Nguyên nhân	Kiểm tra và loại bỏ
Thiết bị không hoạt động	Chưa cắm nguồn điện	Cắm phích cắm dây nguồn điện vào ổ cắm tiếp địa
	Chưa lắp lòng nổi vào vị trí	Kéo lòng nổi ra đẩy lại vào thân nổi, lắp vào vị trí
Cánh quạt không quay hoặc có âm thanh bất thường	Động cơ bị hỏng hoặc các bộ phận điện khác đoản mạch	Đưa đến điểm sửa chữa chỉ định để sửa chữa
Không thể đẩy lòng nổi vào trong khoang nấu một cách thuận lợi	Mép lòng nổi bị biến dạng	Đưa đến điểm sửa chữa chỉ định để sửa chữa
Có khói trắng	Đang nấu nguyên liệu có ướp dầu	Sẽ có khói trắng nhiều khi chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ, điều này là bình thường
	Trong nồi chiên còn cặn dầu mỡ sau lần ướp, nướng lần trước	Mỗi lần chiên xong phải vệ sinh nồi chiên
Cảnh báo E0	Bảo vệ bộ quá nhiệt	Đưa đến điểm sửa chữa chỉ định để sửa chữa
Cảnh báo E1	Bảo vệ bộ cảm biến hở mạch	Đưa đến điểm sửa chữa chỉ định để sửa chữa
Cảnh báo E2	Bảo vệ bộ cảm biến đoản mạch	Đưa đến điểm sửa chữa chỉ định để sửa chữa

# NẾU GẶP PHẢI VẤN ĐỀ, PHẢI LÀM THẾ NÀO

Hãy tiến hành kiểm tra 1 lần trước khi để nghị sửa chữa

Lúc này	kiểm tra nguyên nhân
Lúc nấu	Không thể nấu chín sợi khoai tây <ul style="list-style-type: none"><li>● Hãy xem có phải là dùng khoai tây đông lạnh không</li><li>● Nếu dùng khoai tây cất sợi, gợi ý điều chỉnh thời gian và nhiệt độ nấu.</li></ul>
	Các loại thịt như cánh gà.. không có mùi vị <ul style="list-style-type: none"><li>● Hãy rửa đông và ướp, rồi nấu.</li></ul>
	Ngửi thấy mùi cháy <ul style="list-style-type: none"><li>● Lấy lòng nồi ra xem thức ăn có bị cháy không.</li><li>● Đợi sau khi máy nguội, kiểm tra xem bên ngoài lòng nồi và bên trên thanh gia nhiệt ống phát nhiệt có các vật lạ như cặn thức ăn không.</li></ul>
Hiện thị	Khi không thể tiến hành thao tác nút nhấn <ul style="list-style-type: none"><li>● Phích cắm nguồn điện đã được cắm vào chưa, khay chiên được lắp vào vị trí chưa.</li></ul>
	Còi kêu, xuất hiện sự cố E1 hoặc E2 <ul style="list-style-type: none"><li>● Hãy tham khảo nội dung “Tự kiểm tra sự cố bất thường”</li></ul>
Khắc	Có mùi như mùi nhựa... <ul style="list-style-type: none"><li>● Lần đầu sử dụng phải làm nóng trước ở 200 C trong 10 phút, quá trình làm nóng trước có thể sẽ xuất hiện một ít khói trắng hoặc mùi lạ, đây là hiện tượng bình thường, không cần lo lắng.</li></ul>
	Phát ra âm thanh khi sử dụng <ul style="list-style-type: none"><li>● Trong quá trình sử dụng, quạt gió sẽ phát ra tiếng “vo ve”.</li></ul>
	Lớp sơn bên ngoài lòng nồi bị xước hoặc bị bắn <ul style="list-style-type: none"><li>● Tăng lên theo số lần sử dụng, lớp sơn ở bên ngoài lòng nồi sẽ bị xước hoặc bị bắn, nhưng lúc nấu không có vấn đề gì, có thể sử dụng bình thường.</li></ul>
	Cầu dao bị ngắt khi nấu <ul style="list-style-type: none"><li>● Khi sử dụng thiết bị với các sản phẩm điện khác, có lúc sẽ vượt quá dòng điện định mức của cầu dao. Hãy sử dụng ổ cắm nguồn điện độc lập.</li></ul>

# MÀN HÌNH HIỂN THỊ

----	Nồi chiên không dầu đang ở chế độ chờ
Add Food	Đối với chương trình SmartChef: Thông báo này xuất hiện khi bắt đầu quá trình nấu. Đối với các Chế độ nấu thường: Thông báo này xuất hiện để giúp bạn biết rằng nồi chiên không dầu đã đạt đến nhiệt độ nấu hoàn hảo và thực phẩm có thể được thêm vào lòng nồi chiên không dầu (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	Thức ăn đã sẵn sàng để đảo hoặc lật, tùy theo công thức của bạn.
End	Thức ăn đã sẵn sàng và có thể lấy lòng nồi ra.
[ : ]	Thời gian nấu ăn đang được tính theo chương trình SmartChef.
PREHEAT	Nồi chiên không dầu đang được làm nóng trước để đạt hiệu quả nấu tốt nhất.
OPEN	Lòng nồi không được lắp đặt đúng hoặc chưa lắp vào. Lưu ý: không thể thực hiện thao tác nào nếu thông báo này xuất hiện.
E1	Hiển thị sự cố hở mạch bộ cảm biến nhiệt độ
E2	Hiển thị sự cố đoản mạch bộ cảm biến nhiệt độ

## QUY CÁCH

Model	Công suất định mức	Điện áp & tần số định mức	Dung tích	Trọng lượng	Kích thước(R x C x S)
AF-74CS2SRVN(B)	1550-1850W	220-240V~ 50/60Hz	7.4 L	5.63 kg	35,2 x 34,4 x 41,1cm

■ Không được sử dụng sản phẩm ở nơi có độ cao trên 2000m so với mặt nước biển.

# 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)

## ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH CHI TIẾT

Điều khoản bảo hành chi tiết được công bố trên trang web chính thức của Toshiba Việt Nam, để có thông tin đầy đủ nhất quý khách vui lòng tham khảo trên trang web:  
[www.toshiba-lifestyle.com/vn](http://www.toshiba-lifestyle.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 thích hợp, nút bể hay va chạm do vận chuyển, bảo quản sản phẩm không tốt, lắp đặt sai kỹ thuật, ...
- Sản phẩm có dấu hiệu sửa chữa trước ở những nơi không nằm trong hệ thống bảo hành do Toshiba Việt Nam ủy quyền.

**GHI 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: \_\_\_\_\_

**#DetailsMatter**