
AIR FRYER

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

CAF-G0510T

CUCKOO



CUCKOO

Kính thưa quý khách!

Xin chân thành cảm ơn quý khách đã lựa chọn sử dụng nồi chiên không dầu CUCKOO của chúng tôi.

Rất mong quý khách sẽ giữ kỹ Bản hướng dẫn sử dụng này (bao gồm Phiếu bảo hành).

Nội dung hướng dẫn sẽ giúp ích cho quý khách khi có những vấn đề chưa hiểu rõ trong thời gian sử dụng hoặc khi tính năng của sản phẩm chưa được phát huy đầy đủ.



Điểm mạnh của sản phẩm

- **Kích thước rộng đủ cho các món ăn đa dạng.**
Với dung tích 3,0 lít, lòng nồi bên trong có kích thước đủ rộng để chế biến nhiều món ăn đa dạng. (Cả vỏ ngoài: 4,7 lít)
- **Phương pháp tuần hoàn nhiệt với luồng khí nóng cực cao lên đến 200 độ C**
Đây là phương pháp gia nhiệt với luồng khí nóng cực cao, tạo ra nguồn nhiệt lớn tối đa 200 độ với công suất tiêu thụ 1.350W
- **Làm sạch dễ dàng với cấu tạo phần khay chiên được tách thành 2 phần.**
Giúp làm giòn nguyên liệu, loại bỏ dầu mỡ ra ngoài.
Làm giảm tổn thất nhiệt với 2 lớp tường, khiến thức ăn được chín đều.
- **Màn hình LED cảm ứng hiện đại**
Với màn hình LED cảm ứng hiện đại, có thể dễ dàng điều chỉnh nhiệt độ và thời gian để nấu nướng.
- **Có thể điều chỉnh thời gian từ 1 ~ 60 phút.**
Có thể điều chỉnh thời gian từ tối thiểu 1 phút đến tối đa 60 phút, thuận tiện trong sử dụng.
- **Làm sạch dễ dàng, phủ teflon**
Khay chiên (thực hiện vai trò của bộ lọc) có thể tháo lắp làm sạch dễ dàng, sử dụng lớp chống dính teflon nên thức ăn không bị dính vào khay, có thể vệ sinh dễ dàng bằng máy rửa chén bát.



Đọc Bản hướng dẫn sử dụng

Đây là sản phẩm dùng cho gia đình, không được sử dụng ngoài mục đích được nêu ra trong Bản hướng dẫn sử dụng.

- Không được sử dụng thiết bị cho các mục đích bất thường không thuộc phạm vi sử dụng của thiết bị như để bán hàng, để kinh doanh.
- Đây có thể là nguyên nhân gây cháy, điện giật và thương tổn cơ thể.

Trong Bản hướng dẫn sử dụng có bao gồm Phiếu bảo hành. Hãy đọc kỹ “Bản hướng dẫn sử dụng” trước khi dùng. Sau khi đọc, hãy để ở nơi mà người sử dụng thường xuyên nhìn thấy. Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động với công tắc hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa tách rời.

※ Chú ý: Vui lòng đọc kỹ Bản hướng dẫn sử dụng để có thể sử dụng sản phẩm lâu bền.

NỘI DUNG

Trước khi sử dụng	● Đặc trưng và điểm mạnh của Nồi chiên không dầu	2
	Cảnh báo về an toàn	4-6
	Lưu ý về an toàn	7-8
	Cấu tạo và tên gọi của sản phẩm	9
	Tên gọi và vai trò bảng điều khiển chức năng	10
Khi sử dụng	● Nội dung kiểm tra trước khi sử dụng	11
	Phương pháp sử dụng	12~13
	Làm sạch và bảo dưỡng	14
Trước khi báo hỏng	● Hãy kiểm tra trước khi báo hỏng.	15
Hướng dẫn dịch vụ	● Quy cách sản phẩm / Hỏi đáp về hỏng hóc	18

Cảnh báo về an toàn

- “Cảnh báo về an toàn” là để sử dụng sản phẩm đúng và an toàn nhằm ngăn trước nguy cơ sự cố và nguy hiểm, nên cần phải chắc chắn thực hiện theo.
- “Cảnh báo về an toàn” được phân chia thành hai loại: “cảnh báo” và “lưu ý” nên ý nghĩa của “cảnh báo” và “Lưu ý” được phân loại như sau.



Cảnh báo

Nguy cơ có thể dẫn đến tử vong hoặc thương nặng nếu không phòng tránh



Lưu ý

Nguy cơ có thể dẫn đến thương nhẹ nếu không phòng tránh



• Ký hiệu này biểu thị việc cần phải lưu ý đến những vấn đề có thể gây nguy hiểm trong các điều kiện đặc thù.

• Xin hãy đọc cẩn thận và sử dụng theo chỉ dẫn để tránh phát sinh nguy hiểm



• Ký hiệu này biểu thị “Cấm” thực hiện một hành động nào đó.



• Ký hiệu này biểu thị “Thực hiện” một hành động nào đó.



Cảnh báo



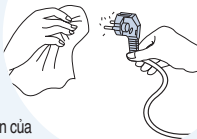
Cấm

Sản phẩm sử dụng nguồn điện AC 220V

- Phích cắm phải được sử dụng ở ổ chuyên dụng có nguồn điện áp 220V, dòng điện định mức trên 15A có tiếp địa.
- Không được sử dụng máy biến áp dùng để tăng điện áp từ nguồn điện 110V sang điện áp 220V.
- Nếu ổ cắm không được tiếp địa, địa sẽ là nguyên nhân gây hỏng hóc hoặc điện giật.

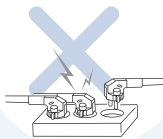
Lưu ý: Để tránh các nguy cơ có thể phát sinh do thiết bị chống chênh lệch nhiệt độ được khởi động do bất cẩn, không được cung cấp điện nguồn qua thiết bị chuyển đổi bên ngoài và không được kết nối với mạch điện đã được đóng mở định kỳ bởi thiết bị.

Bụi bẩn dính vào phích điện cần phải được lau sạch bằng khăn khô.



- Dây có thể trở thành nguyên nhân của điện giật, sốc điện, cháy.

Không sử dụng chung ổ cắm cho nhiều phích cắm điện của các sản phẩm khác nhau.



- Dây có thể là nguyên nhân gây phát nhiệt, phát lửa hoặc cháy.

Khi rút hoặc cắm phích cắm với ổ điện, lưu ý chỉ được cầm phích cắm sau khi đã lau khô tay hoàn toàn.



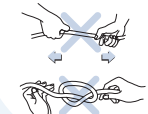
- Dây có thể là nguyên nhân gây điện giật

Không được tự ý kết nối hoặc gia công dây điện nguồn



- Dây có thể là nguyên nhân gây điện giật và cháy.

Không bẻ cong, buộc nút hoặc lôi kéo dây nối nguồn điện quá mức.



- Dây là nguyên nhân của điện giật hoặc cháy.

Sản phẩm không dành cho người không thể sử dụng một cách an toàn (bao gồm trẻ em) như khuyết thiếu về năng lực thân thể, cảm giác, tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm, kiến thức sử dụng điện mà không được hướng dẫn, chỉ đạo đầy đủ.



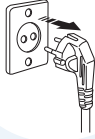
- Chú ý để thiết bị không ở tầm với của trẻ em, chú ý phải hướng dẫn và quản lý trước để không phát sinh sự cố.
- Dây có thể là nguyên nhân gây điện giật hoặc thương tích nặng trên cơ thể.

Cảnh báo về an toàn

⚠ Cảnh báo

🚫 Cấm

Trường hợp không sử dụng trong một thời gian dài, trường hợp có sấm sét hoặc trước khi làm vệ sinh, sửa chữa, cần phải rút phích cắm điện nguồn.



- Đây có thể là nguyên nhân gây hỏng hóc sản phẩm
- Đây có thể là nguyên nhân gây điện giật, cháy,

Không được tự ý tháo tách, sửa chữa và cải tạo sản phẩm, chú ý không để các dị vật rơi vào bên trong sản phẩm.



- Đây có thể là nguyên nhân gây hư hại thiết bị.
- Đây có thể là nguyên nhân gây cháy, điện giật và thương tổn cơ thể.
- Khi muốn sửa chữa sản phẩm, hãy liên lạc tới Phòng tư vấn khách hàng (1800-6241)

Không đặt thiết bị ở gần các sản phẩm có sử dụng lửa hoặc nhiệt cao như lò vi sóng.



- Đây có thể là nguyên nhân gây cháy, biến màu hoặc hư hại sản phẩm.

Không vận hành sản phẩm bằng tay ướt.



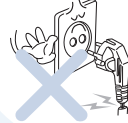
- Đây có thể là nguyên nhân gây điện giật.

Không đặt sản phẩm lên nơi gập ghềnh hoặc có độ dốc, không đặt lên chiếu, đệm ngồi, đệm điện....



- Đây có thể là nguyên nhân gây rò điện, điện giật, biến dạng biến màu sản phẩm.
- Không đặt dây nối ở gần các thiết bị có dùng nhiệt. Đây có thể là nguyên nhân gây cháy, điện giật do lỏng vỏ dây điện bị cháy.

Trường hợp dây điện hoặc phích cắm bị hư hại hoặc rung lắc, phải ngừng sử dụng và liên lạc tới Phòng tư vấn khách hàng (1800-6241)



- Trường hợp thiết bị đang hoạt động mà lỏng vỏ dây điện bị tuột ra hoặc bị đứt do sự bất cẩn trong quá trình sử dụng, phải thường xuyên kiểm tra tình trạng của dây điện, phích cắm và ổ cắm vì đây có thể là nguyên nhân gây cháy, điện giật.
- Trường hợp dây nối và phích cắm nguồn điện bị hư hại, hãy liên lạc với bên nhà sản xuất, nơi bán hàng hoặc nhân viên kỹ thuật có giấy phép (nhân viên kỹ thuật cung cấp dịch vụ) để đổi dây nối, tránh các nguy cơ có thể xảy ra.
- Phải thực hiện sửa chữa ở các trung tâm dịch vụ được chỉ định.

Khi thức ăn bị cháy hoặc có khói bay ra từ thiết bị, không được lấy khay nướng ra mà phải rút phích cắm điện nguồn.



- Khi khay nướng được mở ra, oxy bay vào có thể tạo lửa, gây cháy.

Việc sửa chữa sản phẩm phải được yêu cầu tới nhân viên kỹ thuật chuyên môn.



- Đây có thể là nguyên nhân gây điện giật, cháy, hư hại, nổ, bóng, thương tổn cơ thể.

Không đặt thiết bị tại nơi nước có thể rơi vào sản phẩm như bể rửa, phòng tắm...., hoặc nơi có các vật chất hóa học.



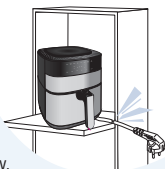
- Có nguy cơ bị rò điện hoặc điện giật.
- Không sử dụng thiết bị tại nơi có nhiều bụi hoặc có vật chất hóa học.
- Trường hợp có nước rơi vào sản phẩm, phải liên lạc tới Phòng tư vấn khách hàng (1800-6241)

Cảnh báo về an toàn

⚠ Cảnh báo

🚫 Cấm

Khi đặt sản phẩm lên giá đựng đa năng, chú ý để dây điện không bị kẹt vào các lỗ trống.



- Dây có thể là nguyên nhân gây cháy, điện giật

Không đặt bên cạnh thiết bị các vật yếu chịu nhiệt hoặc các vật thể dễ cháy, dễ nổ khi đang sử dụng thiết bị.



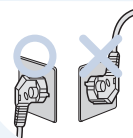
- Điều này không chỉ gây hại cho cơ thể con người mà còn là nguyên nhân gây điện giật, cháy, hư hại thiết bị.

Không khởi động thiết bị khi lòng nồi trống.



- Dây có thể là nguyên nhân gây hư hại thiết bị.

Phích cắm điện phải được kết nối theo chiều dây điện hướng xuống dưới.



- Trường hợp kết nối ngược chiều, dây ở bên trong dây điện bị đứt có thể gây cháy, điện giật.

Không để các đồ vật kém chịu nhiệt như giấy, màng bọc nilong, đĩa nhựa, đồ nhôm vào khay nướng khi đang sử dụng thiết bị.



- Dây có thể là nguyên nhân gây hư hại, cháy thiết bị do có thể phát lửa.

Rút phích cắm ra khỏi ổ điện khi không sử dụng.



- Dây có thể là nguyên nhân gây điện giật, rò điện, cháy do bị nhiệt hóa.

Không để dầu mỡ tràn lên lớp vỏ khay nướng.



- Có nguy cơ có thể bị cháy.

Sản phẩm này không hoạt động với đồng hồ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển riêng biệt.

Chú ý để thực phẩm được nướng màu vàng, vàng kim, không phải màu đen, màu xám.
Hãy gạt bỏ những phần thức ăn bị cháy.
Không chiên nướng khoai tây tươi ở nhiệt độ trên 180 độ C
(Giảm tối đa khả năng acrylamide được tạo ra).

Sản phẩm được chế tạo để dùng trong gia đình.

Không phải là sản phẩm dùng ở phòng nghỉ của nhân viên, văn phòng làm việc, nông trại hoặc trong các môi trường làm việc khác.

Đây cũng không phải là sản phẩm dành cho khách trọ như ở khách sạn, nhà nghỉ hoặc các cơ sở lưu trú khác.

Lưu ý về an toàn

⚠ Lưu ý 🚫 Cấm

Không được đặt vật nặng lên trên dây điện hoặc ấn dây điện xuống dưới thiết bị, và không được để dây bị hư hại bởi động vật nuôi trong nhà.



- Dây có thể là nguyên nhân gây điện giật, cháy do dây điện bị hư hại.

Chú ý để thực phẩm không được nấu trong thời gian dài.



- Dây có thể là nguyên nhân gây hư hại, thương tổn hoặc cháy thiết bị.

Không được sờ tay vào các bề mặt nóng như bên trong lòng nồi, khu vực phát nhiệt trong khi đang sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng.



- Dây có thể là nguyên nhân gây bỏng, thương tổn cơ thể.



Không đặt thiết bị ở nơi có độ dốc, gập ghềnh mà hãy đặt ở nơi bằng phẳng.



- Dây có thể là nguyên nhân gây bóng hoặc hư hại sản phẩm.
- Chú ý để tay, chân hoặc các phần cơ thể khác không mắc vào dây điện khiến thiết bị bị rơi.

Khi làm vệ sinh, không đưa nhíp, que dài hoặc các vật thể sắc nhọn vào giữa các phần phát nhiệt.



- Dây mayso - bộ phận đốt nóng - có thể sẽ bị hư hại.

Không đặt nguyên liệu vượt quá vạch MAX - dung tích định mức của lòng nồi.

MAX



- Có thể phát sinh vấn đề về sự cố an toàn và hư hại thiết bị.

Không để thân máy, khay nướng và các phụ kiện bên trong bị va chạm mạnh hoặc bị rơi.



- Có thể phát sinh vấn đề về sự cố an toàn và hư hại thiết bị.
- Không dùng lực quá mạnh vào thiết bị hoặc làm rơi thiết bị.

Không đặt thiết bị tại nơi có ánh nắng mặt trời trực tiếp.



- Dây có thể là nguyên nhân gây biến màu lớp vỏ ngoài hoặc hư hại sản phẩm.

Khi làm sạch thiết bị, không phun trực tiếp nước vào phần thân máy để rửa.



- Dây có thể là nguyên nhân gây điện giật, hư hại thiết bị.

Tuyệt đối không di chuyển phần thân máy khi đang hoạt động.



- Có thể phát sinh vấn đề về sự cố an toàn và hư hại thiết bị.

Lưu ý về an toàn

 Lưu ý

 Cấm

Không đặt thiết bị vượt quá tầm mắt của người sử dụng.

• Nếu đặt ở quá cao so với tầm mắt, người sử dụng sẽ không thể nhìn thấy thực phẩm bên trong lòng nồi, và đây có thể là nguyên nhân gây bỏng và thương tích cơ thể.



Không sử dụng thiết bị tại không gian kín hoặc trong tủ để đồ.

• Đây có thể là nguyên nhân gây hư hại hoặc cháy thiết bị do bị quá nhiệt.



Chú ý để không có chất lỏng như nước dính vào hoặc các dị vật như giẻ lau làm tắc cửa thông khí khi thiết bị đang hoạt động.

Trường hợp có dị vật mắc vào, phải rút phích cắm điện và liên lạc tới Phòng tư vấn khách hàng.(1800-6241)



Chú ý để không bị bỏng bởi thực phẩm và các linh phụ kiện sau khi nấu.

• Khi đưa thức uống hoặc thực phẩm cho trẻ em hoặc sau khi làm nóng sữa bột hoặc các thực phẩm dành cho trẻ em, lưu ý lắc đều và kiểm tra nhiệt độ trước khi đưa.
• Sử dụng găng tay dùng cho nấu ăn ngay sau khi nấu bằng thiết bị.



Hơi nóng từ bên trong thoát ra từ cửa thoát không khí khi thiết bị đang hoạt động. Chú ý không chạm vào cửa thoát không khí để da tay không bị bỏng bởi hơi nóng từ trong ra.



Xử lý phế phẩm

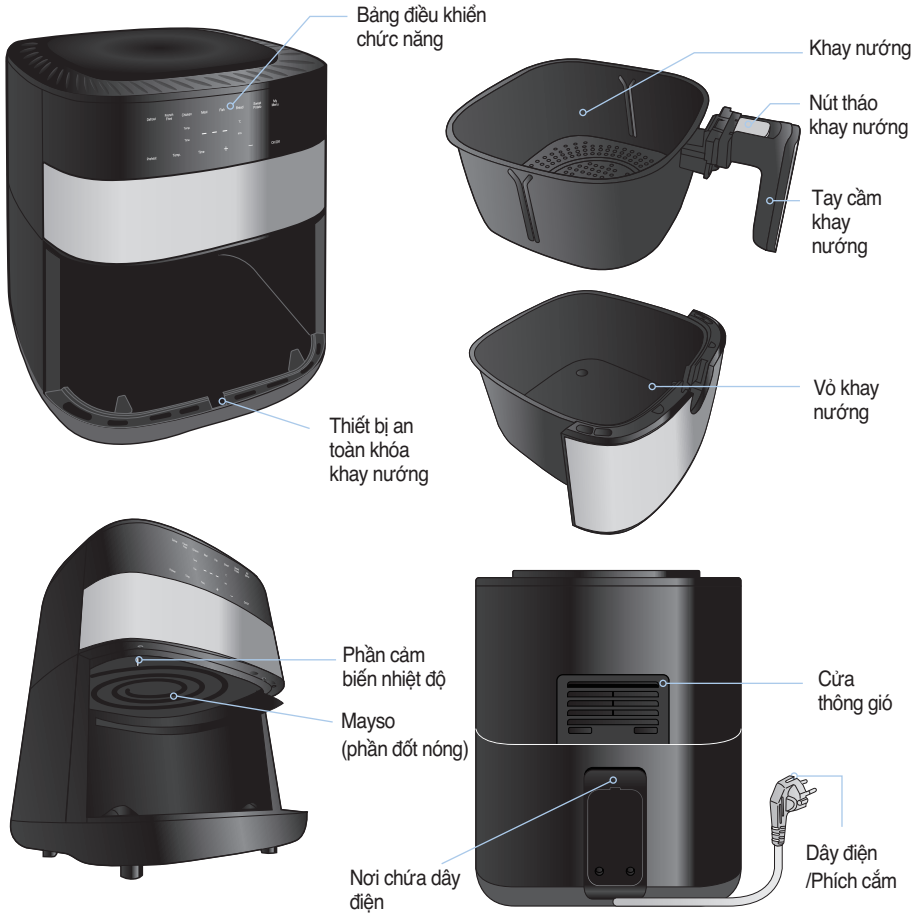


Vật liệu đóng gói sản phẩm được sản xuất từ vật liệu có thể tái chế theo quy định của Luật quốc gia. Không bỏ những vật liệu đóng gói này chung với chất thải gia đình hoặc các chất thải khác mà hãy phân loại để bỏ rác.

Khi phải vứt bỏ các sản phẩm thiết bị điện, điện tử, phải phân loại thu gom và xử lý bằng phương pháp tiêu hủy theo đúng quy định của địa phương.

Cấu tạo và tên gọi của sản phẩm

Cấu tạo và tên gọi của sản phẩm



Hướng dẫn sử dụng phụ kiện



Bản hướng dẫn sử dụng

Tên gọi và vai trò bảng điều khiển chức năng

Nhiệt độ và thời gian nấu được thiết lập theo từng menu

Defrost: 5 phút / 200°C

Chicken: 40 phút / 180°C

Meat: 25 phút / 180°C

Bread: 25 phút / 165°C

Bacon: 5 phút / 200°C

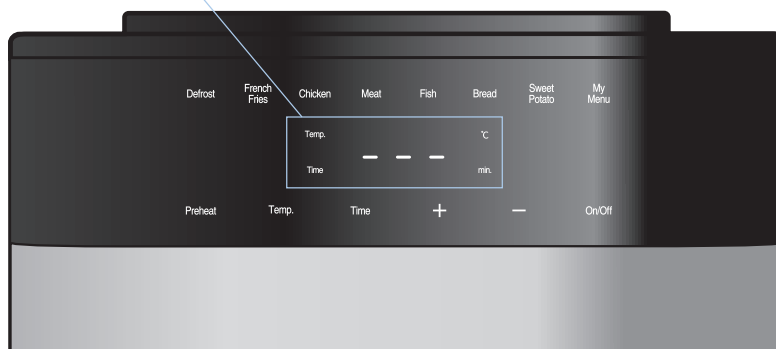
French fries: 15 phút / 170°C

Fish: 15 phút / 165°C

Shrimp: 12 phút / 165°C

Pizza: 30 phút / 180°C

Màn hình hiển thị thời gian/ nhiệt độ



- Nhiệt độ: sau khi ấn nút nhiệt độ, có thể ấn nút +/- để thay đổi giá trị lựa chọn
Thời gian: sau khi ấn nút thời gian, có thể ấn nút +/- để thay đổi giá trị lựa chọn
+: Tăng nhiệt độ / thời gian
-: Giảm nhiệt độ/ thời gian

Lựa chọn menu: Có thể lựa chọn menu tự động.

Nguồn điện: ① Khi cắm phích điện, đèn nút nguồn sẽ nhấp nháy và hiển thị tình trạng điện nguồn được cung cấp.

Trong trạng thái này, nếu ấn công tắc nguồn, toàn bộ nút trên bảng điều khiển sẽ được bật và máy sẽ hiển thị trạng thái chờ hoạt động.

- ② Khi ấn nhanh công tắc nguồn trong lúc thiết bị đang hoạt động, máy sẽ “ngừng tạm thời”, và sẽ hoạt động lại nếu ấn nút thêm một lần nữa. Khi ấn lâu trên 1 giây trong lúc thiết bị đang hoạt động, thiết bị sẽ hoàn toàn ngừng (reset) hoạt động, toàn bộ các nút trong bảng điều khiển chức năng sẽ bật lên, hiển thị trạng thái chờ hoạt động.

※ Thời gian và nhiệt độ nấu ở trên được thiết lập tự động và thời gian, nhiệt độ nấu của từng menu có thể được thay đổi khi tái thiết lập lại thời gian và nhiệt độ.

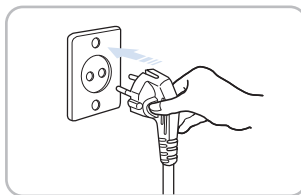
Nội dung kiểm tra trước khi sử dụng

Nội dung kiểm tra trước khi sử dụng Nồi chiên không dầu

1 Hãy kết nối nguồn điện.

Sản phẩm này được sử dụng điện áp 220V/ 50 Hz

Phích cắm phải được cắm vào ổ điện có tiếp địa.



2 Phích cắm phải được cắm vào ổ điện có tiếp địa.

Menu	Khối lượng (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (0C)
Defrost	300	5	200
French fries	300	15	170
Chicken	500	40	180
Fish	300	15	165
Meat	500	25	180
Shrimp	250	12	165
Bread	425	25	165
Pizza	535	30	180
Bacon	70	5	200

※ Thời gian và nhiệt độ nấu trên là giá trị thiết lập tự động và có thể thay đổi nhiệt độ và thời gian nấu của từng menu theo sở thích của người sử dụng.

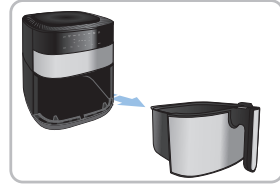
※ Chú ý để thực phẩm nấu có màu vàng, vàng kim, không phải màu đen hoặc xám. Hãy gạt bỏ những phần bị cháy. Không chiên khoai tây tươi ở nhiệt độ trên 180 độ C. (Giảm thiểu tối đa acrylamide được tạo).

Phương pháp sử dụng

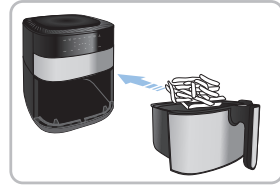
Phương pháp sử dụng

- Khi cắm phích điện nguồn, đèn nút ON / OFF ở bảng điều khiển kỹ năng sẽ nhấp nháy, hiển thị trạng thái điện nguồn đã được cung cấp.
- Trong trạng thái này, nếu ấn nút ON/ OFF toàn bộ nút trong bảng điều khiển chức năng sẽ bật, hiển thị trạng thái chờ hoạt động.

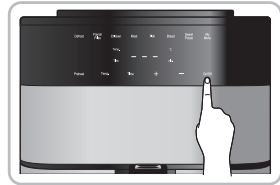
- 1 Hãy lấy vỏ khay nướng ra khỏi thiết bị.



- 2 Hãy cho nguyên liệu vào khay nướng và lắp lại vào thân máy.



- 3 Đèn nút nguồn nhấp nháy, hiển thị trạng thái điện nguồn đã được cung cấp. Trong trạng thái này, nếu ấn nút ON/ OFF, toàn bộ nút trong bảng điều khiển chức năng sẽ bật, hiển thị trạng thái chờ hoạt động.

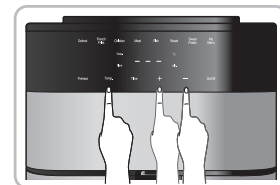


- * Khi ấn nhanh nút ON/ OFF trong lúc thiết bị đang hoạt động, máy sẽ “ngừng tạm thời”, và sẽ hoạt động lại nếu ấn nút thêm một lần nữa. Khi ấn lâu trên 1 giây trong lúc thiết bị đang hoạt động, thiết bị sẽ hoàn toàn ngừng hoạt động, toàn bộ các nút trong bảng điều khiển chức năng sẽ bật lên, hiển thị trạng thái chờ hoạt động.

Thiết lập tự động

- 4 Ấn nút Temperature, ấn nút tăng giảm để thiết lập nhiệt độ mong muốn.

- * Khi điều chỉnh nhiệt độ, nhiệt độ được thiết lập lần đầu là 200 độ C.



Phương pháp sử dụng

- 5 Ấn nút TIME, ấn nút tăng giảm để thiết lập thời gian mong muốn.

* Khi điều chỉnh thời gian, thời gian được thiết lập lần đầu là 20 phút.



- 6 Thiết lập nhiệt độ, thiết lập thời gian và chờ 3 giây thiết bị sẽ tự động hoạt động.

Lưu ý)

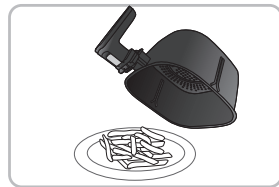
Khi chủ động lấy vỏ khay nướng trong lúc thiết bị đang hoạt động, nguồn sẽ tự động chuyển sang OFF, tuy nhiên đây có thể là nguyên nhân gây hư hỏng thiết bị, nên phải ấn công tắc nguồn sang OFF rồi mới thao tác thiết bị.

Khi cho lại vỏ khay nướng vào trong thân máy, thiết bị sẽ tự động hoạt động lại.

(Thiết lập thụ động, thiết lập tự động tương tự)



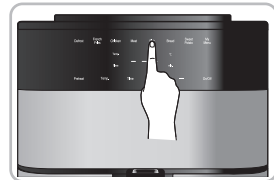
- 7 Sau khi hoàn tất nấu nướng, âm báo sẽ kêu lên 5 lần, quạt hoạt động trong khoảng 30 giây, hơi nóng bên trong được thoát ra và thiết bị hoàn toàn ngừng hoạt động. Sau khi thiết bị ngừng hoạt động, lấy thực phẩm có trong khay nướng để vào đĩa hoặc dụng cụ đựng.



Thiết lập tự động

- 8 Hãy ấn vào nút chọn Menu để lựa chọn menu mong muốn. Thiết bị sẽ hoạt động tự động sau 3 giây. Sau khi thiết bị ngừng hoạt động, lấy thực phẩm có trong khay nướng để vào đĩa hoặc dụng cụ đựng.

* Khi muốn thay đổi thời gian, nhiệt độ khi thiết bị đang hoạt động ở menu tự động, có thể thay đổi bằng cách ấn nút thời gian, nhiệt độ.



- 9 Sau khi hoàn tất nấu nướng, âm báo sẽ kêu lên 5 lần, quạt hoạt động trong khoảng 30 giây, hơi nóng bên trong được thoát ra và thiết bị hoàn toàn ngừng hoạt động. Sau khi thiết bị ngừng hoạt động, lấy thực phẩm có trong khay nướng để vào đĩa hoặc dụng cụ đựng.



Làm sạch và bảo dưỡng

Làm sạch và bảo dưỡng

- ⚠ Lưu ý**
- Sau khi làm nguội nhiệt ở trong thiết bị và vỉ nướng, dùng tay khô rút phích cắm và vệ sinh thiết bị.
 - Để tránh làm biến màu và hư hại bề mặt thiết bị, không được sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc chất tẩy rửa có tính mài mòn để làm vệ sinh.
 - Lau sạch dầu mỡ ở sàn cánh quạt để không có khói sau khi sử dụng.

1 Vệ sinh thân máy

- ▶ Lớp vỏ ngoài của sản phẩm được lau sạch hơi nước bằng miếng bọt biển khô sau khi được rửa sạch bằng khăn ướt.
- ▶ Phần thân máy tuyệt đối không được ngâm vào nước.
- ▶ Việc vệ sinh phần phát nhiệt chỉ được lau rửa nhẹ nhàng phần bề mặt khi không có nhiệt.



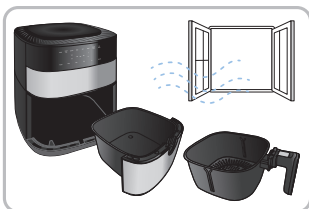
2 Vệ sinh khay nướng

- ▶ Phùi bỏ bụi bẩn bám vào khay nướng, sử dụng nước ấm và chất tẩy rửa trung tính, giẻ rửa bát mềm để làm sạch.
- ▶ Không sử dụng chất mài mòn, giẻ lau bằng sắt, dụng cụ sắc nhọn vì có thể gây hư hại phần vỏ ngoài dây điện và bề mặt thiết bị.



3 Phương pháp bảo quản.

- ▶ Làm khô hoàn toàn sản phẩm sau khi làm sạch.
- ▶ Bảo quản tại nơi thông thoáng khí, tránh nơi có ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp hoặc gần luồng khí nóng.



TIP

- ### 4
- ▶ Trước khi làm sạch sản phẩm, phải làm nguội hoàn toàn thiết bị.
 - ▶ Có thể dễ dàng lau sạch khi bị dính cận thức ăn.
 - ▶ Hãy sử dụng chất tẩy rửa dành cho nhà bếp có thể loại bỏ dầu, mỡ.
 - ▶ Trường hợp dính cận thức ăn vào khay nướng, có thể ngâm khay nướng vào nước ấm có chứa nước rửa chén trong khoảng 10 ~ 15 phút.
 - ▶ Hãy sử dụng nước tẩy rửa dầu mỡ nếu dầu mỡ, vết bẩn có trong khay nướng không thể được làm sạch bởi nước ấm có chất tẩy rửa dùng cho nhà bếp.

Hãy kiểm tra trước khi báo hỏng.

- ▼ Trường hợp không sử dụng đúng theo hướng dẫn, dù không bị hỏng thì sản phẩm cũng có thể không được hoạt động chính xác. Nếu có vấn đề đối với tính năng của sản phẩm phải kiểm tra theo đúng biểu kiểm tra dưới đây, và nếu vẫn thấy có vấn đề thì phải liên lạc tới Phòng tư vấn khách hàng (1800-6241)

Triệu chứng	Nguyên nhân phát sinh	Phương pháp khắc phục
Sản phẩm không hoạt động	<ul style="list-style-type: none"> Phích điện bị tuột. Khay nướng chưa được lắp ghép đúng khớp của thân máy Thiết bị an toàn cảm biến của khay nướng bị hư hại 	<ul style="list-style-type: none"> Hãy cắm lại phích điện vào ổ cắm. Kiểm tra tình trạng lắp ghép của khay nướng rồi điều chỉnh lại cho đúng. Liên lạc tới Phòng tư vấn khách hàng
Nguồn điện đã được kết nối nhưng không hoạt động.	<ul style="list-style-type: none"> Mayso bị hỏng Thiết lập thời gian chưa đúng Thiết lập nhiệt độ chưa đúng 	<ul style="list-style-type: none"> Liên lạc tới Phòng tư vấn khách hàng Hãy ấn nút thời gian, rồi điều chỉnh bằng nút +, - Hãy ấn nút nhiệt độ, rồi điều chỉnh bằng nút +, -
Nguyên liệu không chín đều	<ul style="list-style-type: none"> Nguyên liệu thực phẩm bị đông. Cho quá nhiều nguyên liệu thực phẩm vào. Nhiệt độ thiết lập quá cao hoặc quá thấp. Thời gian nấu quá ngắn. 	<ul style="list-style-type: none"> Hãy khởi động lại sau khi trộn đều nguyên liệu. Không để lượng nguyên liệu vượt quá khối lượng tối đa. Trường hợp cho quá nhiều nguyên liệu, sẽ mất nhiều thời gian để nấu chín, cần thiết lập bổ sung thêm thời gian. Ấn nút điều chỉnh nhiệt độ, rồi thiết lập lại nhiệt độ bằng nút +, - Ấn nút điều chỉnh thời gian, rồi thiết lập lại thời gian bằng nút +, -
Có mùi lạ hoặc khói.	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng nguyên liệu có quá nhiều dầu Dầu mỡ thừa từ lần sử dụng trước còn dính lại Nguyên liệu bị cháy Có dị vật lạ ở mayso đốt nóng Trường hợp sử dụng lần đầu 	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng nguyên liệu có quá ít dầu mỡ Hãy vệ sinh sạch khay nướng Hãy lấy nguyên liệu ra ngay sau khi hoàn tất nấu nướng. Loại bỏ sạch dị vật có dính ở mayso Khi sử dụng lần đầu, có thể có khói hoặc mùi từ bộ phận đốt nóng. Khi nhiệt độ trong thiết bị được ổn định bằng cách loại bỏ bụi bẩn nhờ hoặc độ ẩm ở xung quanh bộ phận đốt nóng, sẽ không còn khói xuất hiện.
Có mùi lạ ở bên trong.	<ul style="list-style-type: none"> Có chặn thức ăn trong khay nướng 	<ul style="list-style-type: none"> Hãy làm vệ sinh khay nướng
Bảng điều khiển chức năng không bật	<ul style="list-style-type: none"> Phích cắm điện bị tuột 	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng sau khi cắm phích điện vào ổ cắm.
Có lỗi phát sinh	<ul style="list-style-type: none"> E0: Báo không có khay nướng khi thiết bị đang hoạt động. E2: Ngừng hoặc nút không hoạt động E4: Ngừng hoặc nút không hoạt động 	<ul style="list-style-type: none"> Hãy lắp chính xác vào khay nướng Dù đã lắp lại chính xác mà thiết bị vẫn hiển thị E0, hãy liên lạc tới Phòng tư vấn khách hàng. Hãy liên lạc tới Phòng tư vấn khách hàng Hãy liên lạc tới Phòng tư vấn khách hàng

Quy cách sản phẩm

Tên sản phẩm	Nồi chiên không dầu
Tên Model	CAF-G0510T
Điện áp định mức	220V / 50Hz
Điện năng tiêu thụ định mức	1750W
Dung tích	Khay nướng : 4.8L
	Vỏ khay nướng : 5.5L
Điều chỉnh nhiệt độ	65~200°C
Điều chỉnh thời gian	60 phút
Kích thước sản phẩm (mm) (Rộng x Sâu x Cao)	298 x 298 x 340
Trọng lượng sản phẩm	6.0kg

※ Những nội dung được ghi trong Bản hướng dẫn sử dụng này (bên ngoài, thiết kế và quy cách) có thể được thay đổi không báo trước để nâng cao chất lượng của sản phẩm.

※ Thông số in ấn sản phẩm có thể được thay đổi

Hỏi đáp về lỗi hỏng

Sản phẩm được dùng thời gian dài có thể bị lão hóa linh phụ kiện do ảnh hưởng của nhiệt, độ ẩm, bụi... nên có thể hỏng hóc.

Trường hợp phát sinh những triệu chứng như sau

- ❶ “Phát sinh những vấn đề không thuộc trong các triệu chứng của phần “Hãy xác nhận trước khi báo hỏng” (trang 15)
- ❷ Có dòng điện tê tê chạy qua khi sờ tay vào thiết bị
- ❸ Trường hợp phát sinh những vấn đề hoặc hỏng hóc khác

hãy ngừng sử dụng thiết bị.

Xin hãy rút phích cắm điện rồi liên lạc với trung tâm dịch vụ khách hàng.

Số điện thoại
liên lạc

1800-6241

MEMO

CUCKOO

www.cuckoovina.com

Chúng tôi sẽ tư vấn nhiệt tình và cung cấp dịch vụ nhanh chóng về những khó khăn, đề xuất hoặc kiến nghị của quý khách hàng bất cứ lúc nào khi nói cho chúng tôi biết chính xác model sản phẩm, tình trạng hỏng hóc và số điện thoại liên lạc.

- Sau khi đọc xong, hãy bảo quản ở vị trí mà người sử dụng sản phẩm có thể thường xuyên thấy được.
- Bản hướng dẫn sử dụng có bao gồm Phiếu bảo hành sản phẩm
- Lưu ý: Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để có thể sử dụng sản phẩm lâu dài và bền chắc.

Z0383-0124A0 Rev.0