

CASO®
DESIGN

Hướng dẫn sử dụng

Nồi chiên không dầu kiêm hấp CASO 700



Mã sản phẩm: 3182

Thông số kỹ thuật

Thiết bị	Nồi chiên không dầu kiêm hấp
Tên sản phẩm	CASO AirFry & Steam 700
Mã sản phẩm	03182
Thông số nguồn điện	220-240 V; 50-60 Hz
Công suất tiêu thụ	1700 W
Kích thước bên ngoài (C x R x S)	390 mm x 315 mm x 405 mm
Trọng lượng tịnh	7,3 kg

TRUNG TÂM BẢO HÀNH ĐƯỢC ỦY QUYỀN D'HAUS CARE

Địa chỉ: Số 10 đường Miếu Đàm, phường Từ Liêm, Hà Nội

Hotline: 1900636864

Email: info@dhauscare.com

Tài liệu này được dịch từ:

Original Kombi-Heißluftfritteuse mit Dampffunktion AirFry & Steam 700

Số tài liệu: 03182 19-02-2026

© 2026 CASO GmbH

Bản dịch này có thể mắc lỗi về in ấn và sắp chữ. Hình ảnh sản phẩm có thể khác so với sản phẩm gốc về mặt kỹ thuật.

Mục lục

1	Hướng dẫn sử dụng	4
1.1	Thông tin về sách hướng dẫn sử dụng này	4
1.2	Thông báo cảnh báo	4
1.3	Giới hạn trách nhiệm	5
1.4	Bảo hộ bản quyền	5
2	An toàn	5
2.1	Mục đích sử dụng	5
2.2	Lưu ý an toàn chung	6
2.3	Các nguồn gây nguy hiểm	7
2.3.1	Nguy cơ bị bỏng	7
2.3.2	Nguy cơ hoả hoạn	8
2.3.3	Nguy cơ điện giật	9
3	Thiết lập ban đầu	9
3.1	Lưu ý an toàn	9
3.2	Danh sách đóng gói và kiểm tra vận chuyển	9
3.3	Mở hộp	10
3.4	Yêu cầu về vị trí đặt thiết bị	10
3.5	Kết nối nguồn điện	10
4	Các bộ phận và chức năng	11
4.1	Tổng quan	11
4.2	Bảng điều khiển	12
4.2.1	Các biểu tượng trạng thái hoạt động	12
4.3	Các chương trình	12
4.3.1	Các chương trình Chiên không dầu (Air Fry)	12
4.3.2	Các chương trình Hấp (Steam)	13
4.4	Nhãn cảnh báo trên thiết bị	13
4.5	Nhãn thông số	13
5	Thao tác và vận hành	13
5.1	Trước khi sử dụng	14
5.2	Cơ chế an toàn	14
5.3	Bảo vệ chống quá nhiệt	14
5.4	Vận hành chế độ Chiên không dầu (Air Fry)	14
5.5	Vận hành chế độ Hấp (Steam)	15
5.6	Sau khi quá trình nấu kết thúc	15
5.7	Mẹo chiên nướng	16
6	Vệ sinh và bảo dưỡng	18
6.1	Lưu ý an toàn	18
6.2	Vệ sinh	19
6.2.1	Chương trình vệ sinh chức năng Hấp (Steam)	19
6.2.2	Tẩy cặn	19
7	Khắc phục sự cố	19
7.1	Các lưu ý an toàn	19
7.2	Bảng khắc phục sự cố	19
8	Xử lý thiết bị cũ	21
8.1	Xử lý bao bì	21
9	Bảo hành	22

1 Hướng dẫn sử dụng

Hãy đọc các thông tin được trình bày ở đây để nhanh chóng làm quen với thiết bị của bạn và sử dụng đầy đủ các chức năng của nó. Thiết bị của bạn sẽ hoạt động tốt trong nhiều năm nếu được sử dụng và bảo quản đúng cách. Chúc bạn có nhiều niềm vui khi sử dụng thiết bị này.

1.1 Thông tin về sách hướng dẫn sử dụng này

Sách hướng dẫn sử dụng này là tài liệu đính kèm của Nồi chiên không dầu kết hợp hơi nước AirFry & Steam 700 (sau đây gọi là “thiết bị”) và cung cấp cho bạn những thông tin quan trọng về việc đưa thiết bị vào sử dụng, an toàn, cách sử dụng đúng mục đích và bảo dưỡng thiết bị.

Sách hướng dẫn sử dụng phải luôn được giữ cùng với thiết bị. Bất kỳ ai thực hiện các công việc sau với thiết bị đều cần đọc và làm theo sách hướng dẫn này:

- Vận hành thiết bị,
- Khắc phục sự cố và/hoặc
- Sử dụng thiết bị,
- Vệ sinh thiết bị.

Hãy lưu giữ sách hướng dẫn sử dụng này và chuyển giao cùng thiết bị cho chủ sở hữu tiếp theo.

1.2 Thông báo cảnh báo

Trong sách hướng dẫn sử dụng này, các cảnh báo sau đây được sử dụng:



Nguy hiểm

Cảnh báo ở cấp độ nguy hiểm này cho biết một tình huống nguy hiểm sắp xảy ra.

Nếu không tránh tình huống nguy hiểm này, có thể dẫn đến tử vong hoặc thương tích nghiêm trọng.

- ▶ Hãy tuân thủ các hướng dẫn trong cảnh báo này để tránh nguy cơ tử vong hoặc thương tích nghiêm trọng cho người sử dụng.



Cảnh báo

Cảnh báo ở cấp độ nguy hiểm này cho biết một tình huống có thể gây nguy hiểm.

Nếu không tránh tình huống nguy hiểm này, có thể dẫn đến thương tích nghiêm trọng.

- ▶ Hãy tuân thủ các hướng dẫn trong cảnh báo này để tránh thương tích nghiêm trọng cho người sử dụng.



Chú ý

Cảnh báo ở cấp độ nguy hiểm này cho biết một tình huống có thể gây nguy hiểm.

Nếu không tránh tình huống nguy hiểm này, có thể dẫn đến thương tích nhẹ hoặc trung bình.

- ▶ Hãy tuân thủ các hướng dẫn trong cảnh báo này để tránh thương tích nghiêm trọng cho người sử dụng.



Lưu ý

Lưu ý cho biết các thông tin bổ sung giúp việc sử dụng máy trở nên dễ dàng hơn.

1.3 Giới hạn trách nhiệm

Tất cả các thông tin kỹ thuật, dữ liệu và hướng dẫn về lắp đặt, vận hành và bảo dưỡng trong tài liệu này đều phản ánh tình trạng mới nhất tại thời điểm in ấn và được cung cấp dựa trên kinh nghiệm và hiểu biết tốt nhất của chúng tôi. Không thể đưa ra bất kỳ yêu cầu khiếu nại nào dựa trên các thông tin, hình ảnh minh họa và mô tả trong tài liệu này. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với các thiệt hại phát sinh do:

- Không tuân thủ hướng dẫn sử dụng
- Sử dụng không đúng mục đích
- Sửa chữa không đúng cách
- Sử dụng phụ tùng linh kiện thay thế không được phê duyệt
- Thay đổi kỹ thuật hoặc sửa đổi thiết bị

Việc sửa đổi thiết bị không được khuyến nghị và không được bảo hành. Các bản dịch được thực hiện theo hiểu biết tốt nhất của chúng tôi. Chúng tôi không chịu trách nhiệm cho các lỗi dịch thuật, kể cả khi bản dịch được thực hiện bởi chúng tôi hoặc theo ủy quyền của chúng tôi. Văn bản gốc bằng tiếng Đức là văn bản duy nhất có giá trị pháp lý.

1.4 Bảo hộ bản quyền

Tài liệu này được bảo vệ bởi luật bản quyền.

Mọi quyền, bao gồm sao chép bằng phương pháp quang cơ, nhân bản và phân phối bằng các phương thức đặc biệt (ví dụ: xử lý dữ liệu, thiết bị lưu trữ dữ liệu và mạng dữ liệu), kể cả một phần, đều thuộc về CASO GmbH.

Chúng tôi bảo lưu quyền thay đổi nội dung và kỹ thuật.

2 An toàn

Chương này có các lưu ý an toàn quan trọng khi sử dụng thiết bị. Thiết bị này tuân thủ các quy định an toàn đã được đề ra. Tuy nhiên, việc sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại tài sản.

2.1 Mục đích sử dụng

Thiết bị này chỉ được thiết kế để sử dụng trong hộ gia đình, ở các không gian kín nhằm mục đích hâm nóng, rã đông, giữ ấm, chiên không dầu, nấu, quay, nướng bánh hoặc nướng vỉ.

Thiết bị này được sản xuất để sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự, chẳng hạn như:

- Nhà bếp dành cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các khu vực thương mại khác;
- Các trang trại;
- Cho khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các cơ sở lưu trú tương tự;
- Các nhà nghỉ phục vụ bữa sáng.

Việc sử dụng cho mục đích khác hoặc vượt ngoài phạm vi mô tả này được coi là không phù hợp với mục đích sử dụng hoặc công năng được thiết kế.

⚠️WARNING Cảnh báo

Nguy hiểm do sử dụng sai mục đích!

Thiết bị có thể gây ra nguy hiểm nếu được sử dụng không đúng mục đích và/hoặc sử dụng theo cách khác với quy định.

⚠️ WARNUNG**Cảnh báo**

- ▶ Chỉ sử dụng thiết bị đúng theo mục đích được quy định.
- ▶ Tuân thủ các quy trình được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này.

Mọi khiếu nại về thiệt hại phát sinh do sử dụng không đúng cách đều bị loại trừ. Người dùng tự chịu mọi rủi ro.

2.2 Lưu ý an toàn chung**HINWEIS****Lưu ý**

Vui lòng tuân thủ các lưu ý an toàn chung sau đây để đảm bảo việc thao tác an toàn với thiết bị:

- ▶ Kiểm tra xem thiết bị có bất kỳ hư hỏng bên ngoài nào có thể nhìn thấy được trước khi sử dụng hay không. Tuyệt đối không vận hành thiết bị khi đã bị hỏng.
- ▶ Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm thể chất, giác quan hoặc trí tuệ, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này, với điều kiện họ được giám sát hoặc đã được hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn cũng như hiểu rõ các mối nguy hiểm có thể xảy ra.
- ▶ Trẻ em không được phép thực hiện việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị trừ khi đã đủ 8 tuổi trở lên và được giám sát.
- ▶ Trẻ em không được phép chơi đùa với thiết bị.
- ▶ Giữ thiết bị và dây nguồn của thiết bị tránh xa trẻ em dưới 8 tuổi.
- ▶ Không tự ý thực hiện bất kỳ sửa đổi nào đối với thiết bị hoặc dây điện. Chỉ giao việc sửa chữa cho các cơ sở chuyên môn, vì các thiết bị không được sửa chữa đúng cách sẽ gây nguy hiểm cho người dùng. Vui lòng tham khảo thêm các điều kiện bảo hành kèm theo.
- ▶ Các bộ phận bị lỗi chỉ được thay thế bằng linh kiện chính hãng. Chỉ những linh kiện này mới được đảm bảo đáp ứng các yêu cầu an toàn.
- ▶ Chỉ sử dụng thiết bị theo đúng mô tả trong hướng dẫn sử dụng để tránh nguy cơ thương tích do sử dụng sai cách.
- ▶ Không để thiết bị hoạt động mà không có sự giám sát.

HINWEIS Lưu ý

- ▶ Không sử dụng thiết bị:
 - khi thiết bị hoặc các bộ phận của thiết bị bị hư hỏng,
 - khi dây điện hoặc phích cắm bị hư hỏng,
 - khi thiết bị đã bị rơi.
- ▶ Trước mỗi lần sử dụng, hãy gỡ toàn bộ dây điện ra. Đảm bảo rằng dây điện không bị hư hỏng bởi các cạnh sắc hoặc các vật nóng.
- ▶ Rút phích cắm ra khỏi ổ điện:
 - khi bạn không sử dụng thiết bị,
 - sau mỗi lần sử dụng,
 - trước khi vệ sinh hoặc cất giữ thiết bị,
 - khi có dấu hiệu trục trặc rõ ràng trong quá trình hoạt động,
 - khi có giông bão.
- ▶ Không vận hành thiết bị bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- ▶ Không vận hành lò khi không có thực phẩm bên trong (lò rỗng). Điều này có thể làm hỏng thiết bị.
- ▶ Chỉ sử dụng thiết bị với các phụ kiện chính hãng.
- ▶ Thường xuyên vệ sinh thiết bị và loại bỏ cặn thức ăn thừa. Việc vệ sinh thiết bị kém có thể dẫn đến làm hỏng bề mặt, từ đó làm giảm tuổi thọ của thiết bị và có thể gây ra các tình huống nguy hiểm.
- ▶ Lật hoặc đảo khuấy thức ăn để chúng được làm nóng đều.

2.3 Các nguồn gây nguy hiểm

2.3.1 Nguy cơ bị bỏng

⚠️ WARNUNG Cảnh báo

Khi vận hành thiết bị, có thể xảy ra thương tích cho người và thiệt hại về tài sản! Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây để tránh các mối nguy hiểm:

⚠️ WARNUNG Cảnh báo

- ▶ **CẢNH BÁO!** Các bề mặt của thiết bị có thể trở nên rất nóng trong quá trình sử dụng. Đặc biệt chú ý không chạm vào các khe thông gió và mặt trong của giỏ chiên cho đến khi thiết bị đã nguội hoàn toàn.
- ▶ Không di chuyển thiết bị trong khi đang hoạt động hoặc khi thiết bị vẫn còn nóng và đang chứa thức ăn nóng.
- ▶ Sử dụng găng tay nấu ăn hoặc miếng nhấc nồi khi tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị hoặc thức ăn.
- ▶ Hơi nước nóng sẽ thoát ra trong quá trình chiên, đặc biệt là khi kéo giỏ chiên ra. Không chồm/cúi người lên trên thiết bị.
- ▶ Chỉ chiên bằng giỏ chiên đi kèm. Giỏ chiên này chỉ được sử dụng độc quyền cho thiết bị này. Tuyệt đối không sử dụng giỏ chiên cho bất kỳ mục đích nào khác.
- ▶ Chú ý hơi nước nóng bốc lên từ cửa thoát khí. Không che chắn các khe thông gió.

2.3.2 Nguy cơ hỏa hoạn

⚠️ WARNUNG Cảnh báo

Có nguy cơ hỏa hoạn do các thành phần bên trong bốc cháy trong trường hợp thiết bị không được sử dụng đúng cách. Tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây để tránh rủi ro hỏa hoạn:

- ▶ Thiết bị này tạo ra nhiệt độ cao, có thể dẫn đến bỏng.
- ▶ Thiết bị này hoạt động bằng luồng khí nóng. Không đổ đầy dầu chiên hoặc mỡ vào thiết bị! Nguy cơ gây bỏng!
- ▶ Đảm bảo không có các vật dụng dễ cháy ở phía trên hoặc ở gần thiết bị.
- ▶ Đặt thức ăn vào giỏ chiên và tránh để thức ăn chạm vào bộ phận gia nhiệt.
- ▶ Nếu thiết bị bốc cháy, hãy rút phích cắm ngay lập tức và tiến hành dập lửa.
- ▶ Tuyệt đối không dập tắt các đám cháy do dầu/mỡ bằng nước. Ngay lập tức rút phích cắm của thiết bị và trùm kín ngọn lửa bằng một tấm chăn.

2.3.3 Nguy cơ điện giật

⚠GEFAHR Nguy hiểm

Nguy hiểm đến tính mạng do dòng điện!

Tiếp xúc với dây dẫn hoặc các bộ phận dẫn điện có thể gây nguy hiểm đến tính mạng! Tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây để tránh nguy hiểm từ dòng điện:

- ▶ Nếu dây cáp của thiết bị này bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ khách hàng hoặc người có chuyên môn tương tự để tránh rủi ro.
- ▶ Không tự ý mở vỏ ngoài thiết bị. Nếu chạm vào các mối nối điện và thay đổi kết cấu cơ học, sẽ có nguy cơ bị điện giật. Ngoài ra, có thể xảy ra sự cố về chức năng trên thiết bị.
- ▶ Không chạm vào thiết bị hoặc phích cắm điện bằng tay ướt.
- ▶ Không nhúng thiết bị vào nước hoặc các chất lỏng khác, và không cho thiết bị vào máy rửa bát.

3 Thiết lập ban đầu

Chương này cung cấp cho bạn các hướng dẫn quan trọng về việc đưa thiết bị vào sử dụng. Tuân thủ các hướng dẫn để tránh các rủi ro và hư hỏng.

3.1 Thông tin an toàn về bao bì đóng gói

⚠WARNUNG Cảnh báo

- ▶ Không được sử dụng các vật liệu đóng gói để làm đồ chơi. Có nguy cơ gây ngạt thở.

3.2 Danh sách đóng gói và kiểm tra vận chuyển

Thiết bị được giao cùng với các thành phần sau:

- Nồi Air Fry & Steam 700
- Giỏ chiên có tay cầm
- Vỉ lót giỏ chiên có đệm silicone
- Hướng dẫn sử dụng

HINWEIS Lưu ý

- ▶ Kiểm tra kiện hàng để đảm bảo có đầy đủ thiết bị và tài liệu hướng dẫn, đồng thời kiểm tra xem thiết bị có bất kỳ hư hỏng nào có thể nhìn thấy bằng mắt thường hay không.
- ▶ Ngay lập tức báo cho người giao hàng, công ty bảo hiểm và nhà cung cấp về việc giao hàng không đầy đủ hoặc hư hỏng do đóng gói hoặc do vận chuyển

3.3 Mở hộp

Để mở hộp thiết bị, hãy tiến hành như sau:

- Lấy thiết bị ra khỏi thùng carton và gỡ bỏ bao bì đóng gói.

HINWEIS

Lưu ý

- ▶ Nếu có thể, hãy giữ lại bao bì gốc trong suốt thời gian bảo hành để sử dụng trong trường hợp cần đổi trả thiết bị.

3.4 Yêu cầu về vị trí đặt thiết bị

Để đảm bảo thiết bị hoạt động an toàn và không gặp sự cố, vị trí đặt thiết bị phải đáp ứng các điều kiện tiên quyết sau:

- Đặt thiết bị trên một bề mặt làm việc dễ tiếp cận, bằng phẳng, khô ráo, chịu nhiệt và đủ vững chắc để tránh làm tràn chất lỏng nóng.
- Đảm bảo giữ khoảng cách đủ lớn với các nguồn nhiệt mạnh như bếp nấu, thanh sưởi và các nguồn tương tự.
- Chọn vị trí đặt sao cho trẻ em không thể chạm tới bất kỳ bề mặt nóng nào trên thiết bị.
- Thiết bị này không được thiết kế để lắp âm tường hoặc lắp bên trong tủ bếp.
- Không đặt thiết bị ở môi trường nóng, ướt hoặc quá ẩm, hoặc gần các vật liệu dễ cháy.
- **CẢNH BÁO!** Không che khuất các lỗ thông gió trên vỏ thiết bị.
- Thiết bị cần có đủ luồng không khí lưu thông để hoạt động bình thường. Đảm bảo mặt sau của thiết bị cách tường ít nhất 10 cm. Giữ khoảng trống tối thiểu 10 cm ở các mặt còn lại của thiết bị.
- Đảm bảo dây nguồn không bị treo lơ lửng/rủ xuống khỏi mép bàn hoặc mặt quầy bếp.
- Ổ cắm điện phải ở vị trí dễ tiếp cận để có thể rút dây nguồn ra một cách dễ dàng trong trường hợp khẩn cấp.
- Việc lắp đặt và lắp ráp thiết bị này tại các vị trí không cố định (ví dụ: trên xe, tàu thuyền) chỉ được thực hiện bởi các doanh nghiệp/nhân viên có chuyên môn, nếu họ đảm bảo được các điều kiện tiên quyết cho việc sử dụng an toàn thiết bị này.

3.5 Kết nối nguồn điện

Để đảm bảo thiết bị hoạt động an toàn và không gặp sự cố, cần tuân thủ các hướng dẫn sau đây khi kết nối nguồn điện:

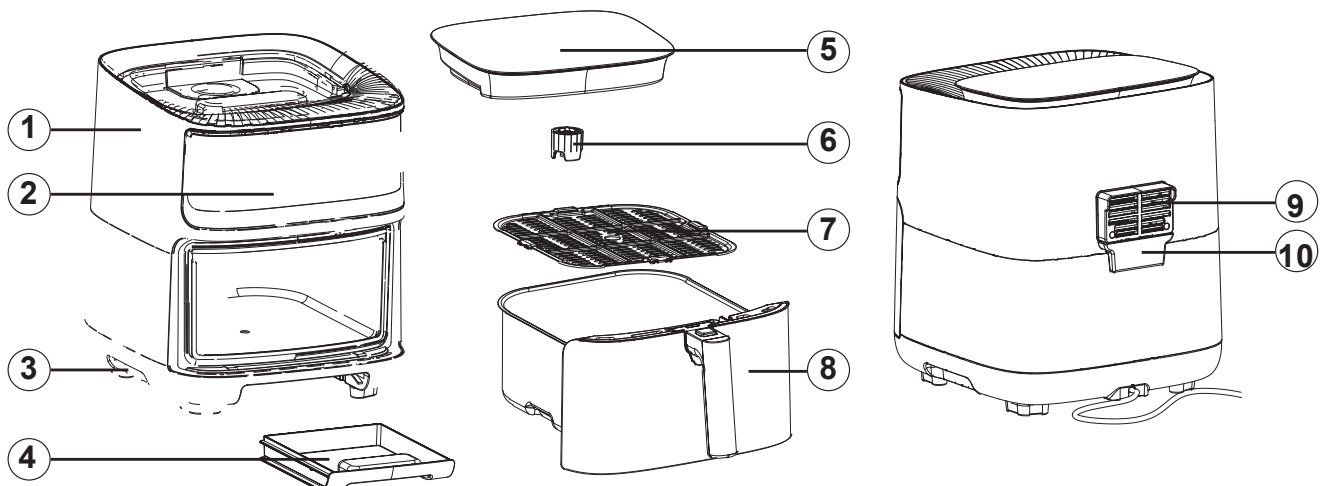
- Trước khi kết nối điện cho thiết bị, hãy so sánh thông số điện (điện áp và tần số) trên nhãn thông số sau thiết bị với thông số điện mà bạn đang dùng. Các thông số điện này phải khớp nhau để không xảy ra hư hỏng cho thiết bị. Nếu nghi ngờ, hãy hỏi thợ điện chuyên môn của bạn.
- Ổ cắm điện phải được bảo vệ bằng một aptomat/công tắc ngắt an toàn 16A, độc lập với các thiết bị tiêu thụ điện khác.
- Thiết bị chỉ được kết nối với mạng điện qua một dây điện nối dài không cuộn tròn, độ dài tối đa 3 mét, có tiết diện 1.5 mm². Việc sử dụng ổ cắm chia đa năng hoặc ổ cắm điện nối dài bị cấm do nguy cơ hỏa hoạn liên quan.
- Đảm bảo rằng dây nguồn không bị hỏng và không được đặt dưới thiết bị nóng hoặc trên các bề mặt nóng hoặc có cạnh sắc.

- Sự an toàn điện của thiết bị chỉ được đảm bảo nếu nó được kết nối với một hệ thống dây tiếp địa được cài đặt theo quy định. Nếu nghi ngờ, hãy để thợ điện chuyên môn kiểm tra hệ thống lắp đặt trong nhà. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về các hư hỏng do thiếu hoặc đứt dây tiếp địa gây ra.

4 Các bộ phận và chức năng

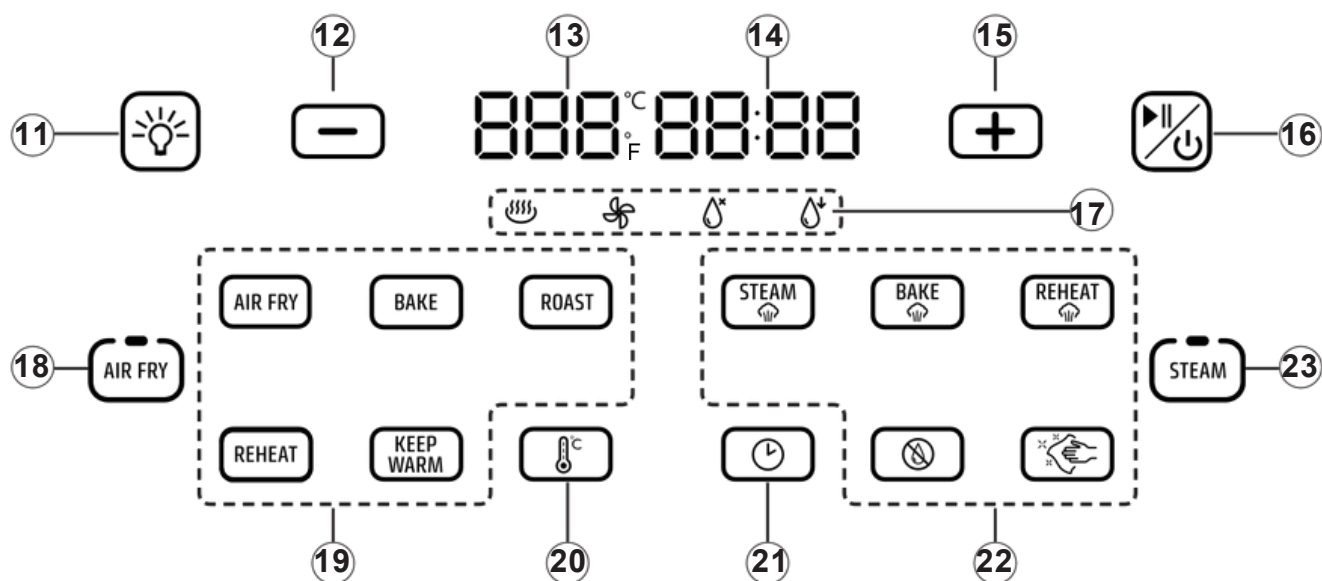
Chương này cung cấp cho bạn những thông tin quan trọng về thiết kế và chức năng của thiết bị.

4.1 Tổng quan



- | | |
|-------------------|------------------------------------|
| ① Thân máy | ⑥ Nắp bình chứa nước |
| ② Bảng điều khiển | ⑦ Vỉ lót giỏ chiên có đệm silicone |
| ③ Tay cầm lõm | ⑧ Giỏ chiên có tay cầm |
| ④ khay hứng nước | ⑨ Cửa thoát khí |
| ⑤ Bình chứa nước | ⑩ khay hứng nước ngưng tụ |

4.2 Bảng điều khiển



- ⑪ Bật/tắt đèn chiếu sáng bên trong khoang lò
- ⑫ Giảm thời gian / nhiệt độ
- ⑬ Màn hình hiển thị nhiệt độ cài đặt (°C / °F)
- ⑭ Màn hình hiển thị thời gian cài đặt
- ⑮ Tăng thời gian / nhiệt độ
- ⑯ Bật/Tắt nguồn + Bắt đầu/Tạm dừng
- ⑰ Các biểu tượng trạng thái hoạt động
- ⑱ Nút chọn nhóm chương trình Chiên không dầu (Air Fry)
- ⑲ Các chương trình Chiên không dầu
- ⑳ Nút chọn cài đặt nhiệt độ
- ㉑ Nút chọn cài đặt thời gian
- ㉒ Các chương trình Hấp (Steam)
- ㉓ Nút chọn nhóm chương trình Hấp (Steam)

4.2.1 Các biểu tượng trạng thái hoạt động

- Thiết bị đang làm nóng
- Quạt đang hoạt động
- Không có nước trong bình chứa
- Nước đang được bơm ra từ bình chứa

4.3 Các chương trình

4.3.1 Các chương trình Chiên không dầu (Air Fry)

	Chương trình	Nhiệt độ °C mặc định (Phạm vi tùy chỉnh)	Thời gian mặc định (Phạm vi tùy chỉnh)
	Air Fry (Chiên không dầu)	180 (80-200)	30 phút (1 phút - 1 tiếng 30 phút)
	Bake (Nướng bánh)	160 (80-200)	20 phút (1 phút - 1 tiếng 30 phút)
	Roast (Quay/nướng thịt)	200 (80-200)	15 phút (1 phút - 1 tiếng 30 phút)

	Reheat (Hâm nóng)	120 (60-200)	6 phút (1 phút - 30 phút)
	Keep Warm (Giữ ấm)	60 (60-80)	30 phút (1 phút - 1 tiếng)

*biên độ điều chỉnh: 1 phút / *biên độ điều chỉnh: 5°C

4.3.2 Các chương trình Hấp (Steam)

	Chương trình	Nhiệt độ °C mặc định (Phạm vi tùy chỉnh)	Thời gian mặc định (Phạm vi tùy chỉnh)
	Steam cooking (Hấp)	100	30 phút (1 phút - 1 tiếng 30 phút)
	Baking with steam (Nướng với hơi nước)	100 (100-200)	30 phút (1 phút - 1 tiếng 30 phút)
	Reheat/regenerate (Hâm nóng/Cấp ẩm)	100	15 phút (1 phút - 1 tiếng 30 phút)
	Pump out water (Bơm xả nước)	--	2
	Cleaning (Vệ sinh)	100	30

*biên độ điều chỉnh: 1 phút / *biên độ điều chỉnh: 5°C

4.4 Nhãn cảnh báo trên thiết bị

⚠ VORSICHT

Chú ý

Nguy hiểm do bề mặt nóng!

Các bề mặt của thiết bị có thể trở nên cực kỳ nóng.

- ▶ Không chạm vào các bề mặt nóng của thiết bị. Nguy cơ bị bỏng!
- ▶ Không đặt hoặc để bất kỳ vật dụng nào lên trên thiết bị.



4.5 Nhãn thông số

Nhãn thông số cung cấp thông số về điện và công suất được tìm thấy ở mặt sau của thiết bị

5 Thao tác và vận hành

Chương này cung cấp cho bạn những thông tin và lưu ý quan trọng về cách vận hành cũng như các cài đặt cơ bản của thiết bị.

5.1 Trước khi sử dụng

- Rửa sạch giỏ chiên, bình chứa nước và khay lót giỏ chiên bằng nước ấm và lau khô hoàn toàn các bộ phận. Bạn cũng có thể rửa giỏ chiên và vỉ lót trong máy rửa bát.
- Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.
- Để biết thêm thông tin về cách vệ sinh, hãy xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng".

5.2 Cơ chế an toàn

Thiết bị này được trang bị một cơ chế an toàn. Nếu bạn kéo giỏ chiên ra khỏi thiết bị trong khi máy đang hoạt động, thiết bị sẽ ngừng gia nhiệt và tạm dừng hoạt động cho đến khi giỏ chiên được đẩy vào lại.

HINWEIS

Lưu ý

- ▶ Tốt nhất không nên kéo giỏ chiên ra quá 30 giây, để đảm bảo nhiệt độ ổn định bên trong nồi nhằm có được kết quả nấu tốt nhất.

5.3 Bảo vệ chống quá nhiệt

Thiết bị có chức năng bảo vệ chống quá nhiệt. Trong trường hợp nhiệt độ bên trong thiết bị (ở gần các linh kiện điện tử) trở nên quá cao, thiết bị sẽ tự động tắt. Rút phích cắm và để thiết bị nguội trong ít nhất nửa giờ.

5.4 Vận hành chế độ Chiên không dầu (Air Fry)

1. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.
2. Một tiếng bíp vang lên và bảng điều khiển sáng lên trong chốc lát.
3. Thiết bị ở chế độ chờ và nút Bật/Tắt sáng liên tục.
4. Đặt vỉ lót vào trong giỏ chiên.
5. Cho thức ăn vào giỏ chiên và đẩy giỏ chiên vào lại thiết bị.
6. Nhấn nút  để bật thiết bị.
7. Chọn nút .
8. Các chương trình phụ sẽ sáng lên.
9. Chọn chương trình bạn muốn.
10. Màn hình hiển thị nhiệt độ và thời gian được cài đặt sẵn mặc định.
11. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ và thời gian theo ý muốn.
12. Chọn nút  sau đó thay đổi nhiệt độ bằng nút - hoặc +, chọn nút  để điều chỉnh thời gian bằng nút - hoặc +.
13. Nhấn nút  để bắt đầu quá trình nấu.
14. Để tạm dừng quá trình nấu, hãy nhấn nút .
15. Khi thời gian nấu trôi qua được một nửa, thiết bị sẽ phát ra 1 tiếng bíp để bạn có thể lật/trở thức ăn nếu cần.

16. Sau khi hết thời gian nấu, thiết bị sẽ phát ra 3 tiếng bíp và màn hình hiển thị chữ "End". Quạt vẫn sẽ tiếp tục chạy thêm một lúc.
17. Để hủy quá trình nấu sớm và tắt thiết bị, hãy nhấn và giữ nút  trong khoảng 3 giây.

5.5 Vận hành chế độ Hấp (Steam)

1. Tháo bình chứa nước ra khỏi thiết bị và vặn mở nắp.
2. Đổ đầy nước vào bình chứa, vặn chặt nắp lại và lắp bình chứa nước trở lại thiết bị.
3. Bật thiết bị và chọn chương trình Hấp mong muốn bằng cách nhấn nút .
4. Tiếp tục thực hiện các thao tác như được mô tả trong phần **"5.4 Vận hành chế độ Chiên không dầu"**, bắt đầu từ bước 8.

HINWEIS

Lưu ý

- ▶ Nếu bạn nhấn và giữ nút + hoặc nút -, các thông số sẽ tăng/giảm nhanh hơn.
- ▶ Nhấn và giữ đồng thời nút  và nút  trong chốc lát để chuyển đổi đơn vị nhiệt độ giữa °C và °F.
- ▶ Khi chương trình đã bắt đầu, bạn có thể thay đổi thời gian và nhiệt độ bất cứ lúc nào bằng các nút tương ứng.
- ▶ Với nút  bạn có thể bật hoặc tắt đèn chiếu sáng bên trong khoang lò bất cứ lúc nào. Đèn sẽ sáng trong khoảng một phút.
- ▶ Bình chứa nước có dung tích khoảng 1.5 lít, do đó thiết bị có thể hoạt động ở chức năng  ở 100°C trong khoảng 90 phút.

⚠WARNING

Cảnh báo

- ▶ Chỉ cầm giỏ chiên bằng tay cầm, vì thiết bị có thể trở nên rất nóng trong quá trình nấu.
- ▶ Khi lấy giỏ chiên ra, hãy cẩn thận với hơi nước nóng có thể thoát ra ngoài.
- ▶ Giỏ chiên và thức ăn sẽ rất nóng sau khi nấu xong!

5.6 Sau khi quá trình nấu kết thúc

1. Vừa nhấn giữ nút nhả trên tay cầm, vừa kéo giỏ chiên ra khỏi thiết bị và đặt nó lên một bề mặt chịu nhiệt.
2. Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa. Nếu chưa, bạn có thể đẩy giỏ chiên trở lại thiết bị và kéo dài thời gian nấu thêm vài phút.
3. Sử dụng nĩa, kẹp gấp thức ăn hoặc găng tay lò nướng để lấy thức ăn ra nếu cần.
4. Ngoài ra, bạn có thể giữ ấm thức ăn đã nấu chín bằng chương trình KEEP WARM (Giữ ấm). Để làm việc này, hãy nhấn nút tương ứng và điều chỉnh thời gian giữ ấm nếu cần.

5. Nếu bạn đã sử dụng chức năng hấp, hãy tháo bình chứa nước ra khỏi thiết bị. Bằng cách nhấn nút  và bắt đầu chương trình, lượng nước còn đọng lại sẽ được bơm rút sạch khỏi các đường ống của máy. Đổ bỏ phần nước trong khay hứng nước (4), bình chứa nước (5) và khay hứng nước ngưng tụ (10).

HINWEIS

LƯU Ý

- Máy sẽ phát ra tiếng kêu "ục ục" khi nước đang được bơm rút ra ngoài.

5.7 Mẹo chiên nướng

- Các nguyên liệu có kích thước nhỏ thường có thời gian chế biến ngắn hơn một chút so với các nguyên liệu lớn.
- Việc lắc/đảo đều nguyên liệu giúp tối ưu hóa kết quả nấu và tránh tình trạng thức ăn chín không đều.
- Để làm món khoai tây chiên từ khoai tươi, hãy dùng loại khoai tây bở và thái thành các thanh dày 10 x 10 mm. Rửa qua khoai với nước. Quét một chút dầu lên khoai tây trước khi chiên để khoai được giòn hơn.
- Thêm một lượng nhỏ dầu vào thức ăn sẽ giúp món ăn giòn hơn. Không sử dụng quá 30 ml dầu.
- Miễn là bạn xếp vừa vào giỏ chiên, tất cả các món ăn có thể chế biến bằng lò nướng đều có thể nấu được bằng thiết bị này.

Chúng tôi đề xuất các định lượng và cài đặt sau đây:

Chiên không dầu					
Thực phẩm	Số lượng (tối đa)	Chương trình	N.độ (°C)	T.gian (phút)	Ghi chú
Khoai tây chiên (đông lạnh)	750 g 1300 g		180	20 30	Với lượng 1300 g, nên lắc/đảo khoai 10 phút một lần. Để có kết quả tốt nhất, hãy chia nhỏ lượng khoai thành nhiều mẻ để chiên.
Khoai tây bở múi cau tự làm	750 g		190	20-30	Cắt khoai thành hình múi cau. Rửa sạch bằng nước, để ráo và phết một lớp dầu nếu cần.
Bí ngò nhồi	2 nửa		180	15-20	Cắt đôi bí ngò, khoét bỏ ruột, nhồi thịt, hạt couscous, phô mai, v.v. tùy theo sở thích.
Rau củ nướng (khoai lang, bí ngò, củ dền, cà rốt)	750 g		180	25	Thái nhỏ và trộn với dầu cùng gia vị.
Nhân thịt burger	4 miếng (khoảng 150 g/miếng)		180	15-20	

Gà viên chiên	500 g		180	15-20	
Gà nướng	1000 g		180	50-60	
Mỳ Ý Lasagne	400-500 g		170	30	Đặt trong khay chịu nhiệt cỡ 20 x 8 x 15 cm.
Bánh mỳ Pizza (Pizza baguette)	3 cái		175	10	
Bánh mỳ giòn (crouton) tự làm	750 g		180	8	Thái hạt lựu bánh mỳ gối, trộn với dầu và gia vị.
Bánh Muffin	9 cái		180	15-20	
Cánh gà	750 g		180	20	

Hấp

Thực phẩm	Số lượng (tối đa)	Chương trình	N.độ (°C)	T.gian (phút)	Ghi chú
Ớt chuông nhồi	4 quả		160	15-20	Cắt bỏ phần đầu của ớt chuông và lấy hết hạt ra, sau đó nhồi hạt quinoa, thịt, rau củ, v.v. tùy theo khẩu vị.
Bánh mỳ tròn (Buns)	6 cái		180	6	
Bánh mỳ ổ	Bột cho 1 ổ		180	30-40	Dùng khay/tô chịu nhiệt (tối đa 20 x 20 cm).
Bánh Muffin	9 cái		160	20	
Bánh ngọt / Bông lan	Bột cho 1 bánh		180	40-50	Lót giấy nến và đặt khuôn tròn (đường kính khoảng 20 cm) vào giỏ chiên.
Rau củ	500 g		160	20	Thái miếng nhỏ tùy theo từng loại rau củ.
Cá	300 g		160	15-20	
Tôm	250 g		160	10-15	
Gạo	250 g		100	20-30	Tỉ lệ 1 nước : 1 gạo.

HINWEIS**Lưu ý**

- ▶ Kiểm tra mức độ chín vàng của thức ăn trong quá trình nấu và lật/đảo nếu cần.
- ▶ Vui lòng lưu ý rằng khi số lượng thực phẩm thay đổi, bạn có thể cần phải điều chỉnh lại thời gian và nhiệt độ.
- ▶ Xin lưu ý rằng các cài đặt này chỉ mang tính tham khảo. Vì các nguyên liệu luôn có sự khác biệt về nguồn gốc, kích thước, hình dáng cũng như thương hiệu, nên chúng tôi không thể đảm bảo đây là mức cài đặt hoàn hảo nhất cho nguyên liệu của bạn.

⚠ WARNUNG**Cảnh báo**

- ▶ Chỉ sử dụng các phụ kiện chịu nhiệt bên trong thiết bị. Các phụ kiện này có thể trở nên rất nóng sau khi nấu xong.
- ▶ Tuyệt đối không đặt giấy nến hoặc giấy lót nướng bánh vào nồi chiên mà không có thức ăn đè lên. Luồng không khí luân chuyển bên trong có thể làm giấy bị thổi bay lên và chạm vào các thanh nhiệt.

6 Vệ sinh và bảo dưỡng

Chương này cung cấp cho bạn những lưu ý quan trọng liên quan đến việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị. Vui lòng tuân thủ các lưu ý này để tránh làm hỏng thiết bị do vệ sinh sai cách và đảm bảo thiết bị luôn hoạt động trơn tru.

6.1 Lưu ý an toàn

⚠ VORSICHT**Chú ý**

Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây trước khi vệ sinh thiết bị của bạn:

- ▶ Phải thường xuyên vệ sinh thiết bị và loại bỏ cặn thức ăn thừa. Nếu thiết bị không được duy trì trong tình trạng sạch sẽ, điều này sẽ ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của máy, đồng thời có thể gây ra các tình trạng nguy hiểm cũng như tạo điều kiện cho nấm mốc và vi khuẩn sinh sôi.
- ▶ Tắt thiết bị và rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường trước khi vệ sinh.
- ▶ Khoang nấu vẫn còn rất nóng sau khi sử dụng. Nguy cơ bị bỏng! Hãy đợi cho đến khi thiết bị nguội hẳn.
- ▶ Sau khi sử dụng, hãy vệ sinh lòng nồi ngay khi thiết bị đã nguội. Để quá lâu sẽ khiến việc làm sạch thêm khó khăn không cần thiết, và tệ nhất là không thể rửa sạch. Cặn bẩn tích tụ quá nhiều thậm chí có thể làm hỏng máy trong một số điều kiện nhất định.
- ▶ Không nhúng thiết bị vào nước hoặc các chất lỏng khác, và không cho thiết bị vào máy rửa bát.
- ▶ Không sử dụng bất kỳ loại dung môi, chất tẩy rửa nào có tính ăn mòn hay chà xát mạnh.
- ▶ Không dùng các vật cứng để cạo bỏ những vết bẩn cứng đầu.

6.2 Vệ sinh

⚠ WARNUNG**Cảnh báo**

- ▶ Luôn làm sạch các cặn dầu mỡ bám trong thiết bị, vì nếu không những cặn bẩn này có nguy cơ bốc cháy.

- Rửa sạch giỏ chiên, bình chứa nước và vỉ lót giỏ chiên bằng nước ấm và lau khô hoàn toàn các bộ phận. Bạn cũng có thể rửa giỏ chiên và vỉ lót trong máy rửa bát. Lượng nước cần còn đọng lại giữa giỏ chiên và cửa sổ quan sát sau khi vệ sinh là hoàn toàn vô hại.
- Các nguyên liệu có kích thước nhỏ thường có thời gian chế biến ngắn hơn một chút so với các nguyên liệu lớn.

6.2.1 Chương trình vệ sinh chức năng Hấp (Steam)

Chúng tôi khuyến nghị sử dụng chương trình vệ sinh sau mỗi lần sử dụng chức năng Hấp.

Để thực hiện việc này, hãy nhấn nút  và chọn nút  từ các chương trình phụ. Bắt đầu chương trình bằng cách nhấn nút . Thiết bị sẽ phun hơi nước để tự động làm sạch không gian bên trong, giỏ chiên và vỉ lót trong 30 phút ở 100 °C. Sau khi chương trình vệ sinh kết thúc, bạn nên bơm xả hết nước ra ngoài bằng cách chọn nút  và xác nhận bằng nút .

6.2.2 Tẩy cặn

Bạn nên tẩy cặn thiết bị thường xuyên. Để làm việc này, hãy đổ vào bình chứa một hỗn hợp gồm nước và một ít axit citric (axit chanh), sau đó khởi động chương trình vệ sinh của chức năng Hấp như mô tả ở trên. Đổ bỏ phần nước pha axit citric còn lại đi và lặp lại quy trình này một lần nữa bằng nước sạch. Sau khi tẩy cặn xong, bạn nên chạy lại chức năng bơm xả nước để làm sạch các đường ống dẫn nước của thiết bị.

7 Khắc phục sự cố

Trong chương này, bạn sẽ nhận được những hướng dẫn quan trọng về việc xác định lỗi và khắc phục sự cố. Hãy lưu ý các hướng dẫn này để tránh nguy hiểm và hư hại cho thiết bị.

7.1 Các lưu ý an toàn

▲VORSICHT Chú ý

- ▶ Việc sửa chữa các thiết bị điện phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên có chuyên môn đã được nhà sản xuất đào tạo.
- ▶ Việc sửa chữa do những người không có chuyên môn thực hiện có thể gây ra những nguy hiểm đáng kể cho người sử dụng và làm hỏng máy.

7.2 Bảng khắc phục sự cố

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn xác định và giải quyết các sự cố nhỏ.

Lỗi	Nguyên nhân có thể	Biện pháp xử lý
Thiết bị không bật lên được.	Chưa cắm phích cắm điện.	Cắm phích cắm vào ổ điện.
Quá trình nấu không bắt đầu khi nhấn nút Bắt đầu/Dừng.	Giỏ chiên chưa được đẩy vào hoàn toàn.	Đẩy giỏ chiên vào đúng vị trí.

Thức ăn chưa chín hẳn hoặc chín không đều.	Cho quá nhiều thức ăn vào giỏ chiên.	Cho lượng thức ăn ít hơn vào giỏ chiên. Lắc hoặc lật/ đảo thức ăn vài lần trong quá trình nấu.
	Nhiệt độ hoặc thời gian nấu cài đặt quá thấp.	Tăng nhiệt độ hoặc thời gian nấu.
Thức ăn không được giòn sau khi nấu.	Nhiệt độ hoặc thời gian nấu cài đặt quá thấp.	Xịt hoặc phết một lượng nhỏ dầu lên thức ăn. Chọn chương trình Hấp (Steam) nếu cần thiết.
Khó đẩy giỏ chiên vào khay với thiết bị.	Cho quá nhiều thức ăn vào giỏ chiên.	Bớt thức ăn ra khỏi giỏ chiên.
Có khói trắng bốc ra từ thiết bị.	Bạn đang chế biến thực phẩm nhiều mỡ và dầu mỡ bắn lên các thanh nhiệt.	Khi chiên thức ăn nhiều mỡ, lượng dầu chảy xuống lòng giỏ chiên sẽ tạo ra khói trắng. Hiện tượng này hoàn toàn bình thường và không ảnh hưởng đến thiết bị hay chất lượng món ăn.
	Vẫn còn cặn mỡ thừa trong giỏ chiên.	Vệ sinh giỏ chiên thật sạch sau mỗi lần sử dụng.
Có khói đen bốc ra từ thiết bị.	Thức ăn đang bị cháy hoặc có sự cố về mạch điện.	Rút phích cắm khỏi ổ điện ngay lập tức. Đợi một lúc trước khi kéo giỏ chiên ra. Nếu nguyên nhân không phải do thức ăn bị cháy, hãy liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng.
Thức ăn chưa chín hẳn khi dùng chức năng Hấp (Steam).	Kích thước thực phẩm quá to.	Thái thức ăn thành các miếng nhỏ hơn.
	Thời gian nấu quá ngắn.	Tăng thời gian nấu.
	Thức ăn chưa được rửa đông hoàn toàn.	Rã đông thức ăn hoàn toàn trước khi cho vào thiết bị.
	Đường ống nước trong thiết bị bị đóng cặn.	Xử lý theo các bước trong chương "Vệ sinh".
Đèn báo  sáng lên; màn hiển thị "LO" và thiết bị phát ra tiếng bip.	Không đủ nước trong bình chứa.	Đổ thêm đủ nước vào bình chứa.
Bạn nghe thấy tiếng kêu "ục ục" khi thiết bị đang bơm.	Thiết bị đang bơm phần nước còn đọng lại ra khỏi các đường ống.	Âm thanh này là hoàn toàn bình thường.

	Thiết bị chưa được vệ sinh.	Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
Thiết bị có mùi khó chịu.	Khay hứng và bình chứa nước chưa được đổ bỏ nước.	Đổ bỏ nước và vệ sinh sạch sẽ khay hứng cùng bình chứa nước.
	Dầu hoặc mỡ bắn lên các thanh nhiệt.	Dầu/mỡ sinh ra khói trắng và có thể gây mùi khó chịu. Điều này không ảnh hưởng đến máy hay chất lượng món ăn.
Đèn trong lò không sáng.	Bóng đèn bị hỏng.	Liên hệ với bộ phận CSKH.

HINWEIS

Lưu ý

- Nếu bạn không thể khắc phục được sự cố bằng cách thực hiện các bước đã mô tả ở trên, Bộ phận CSKH của chúng tôi sẽ hỗ trợ bạn hoàn toàn miễn phí.
- **Hãy vệ sinh sạch sẽ thiết bị trước khi gửi đến trung tâm chăm sóc khách hàng.**

8 Xử lý thiết bị cũ

Thiết bị điện và điện tử cũ thường vẫn chứa các vật liệu có giá trị. Tuy nhiên, chúng cũng chứa các chất độc hại cần thiết cho chức năng và sự an toàn của chúng. Nếu vứt chung với rác thải sinh hoạt hoặc xử lý sai cách, chúng có thể gây hại cho sức khỏe con người và môi trường. Do đó, tuyệt đối không vứt thiết bị cũ của bạn vào chung với rác thải sinh hoạt.



HINWEIS

Lưu ý

- Vui lòng sử dụng trạm thu gom ở thành phố của bạn để trả lại và tái chế các thiết bị điện và điện tử cũ. Nếu cần, hãy hỏi thông tin từ chính quyền địa phương, dịch vụ thu gom rác hoặc đại lý bán hàng của bạn.
- Đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn được bảo quản an toàn, tránh xa tầm tay trẻ em cho đến khi được mang đi.

8.1 Xử lý bao bì

Bao bì bảo vệ thiết bị khỏi các hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Các vật liệu đóng gói được chọn theo các khía cạnh tương thích với môi trường và kỹ thuật xử lý nên có thể tái chế được. Việc đưa bao bì trở lại vòng đời vật liệu giúp tiết kiệm nguyên liệu thô và giảm lượng rác thải. Vứt bỏ các vật liệu đóng gói không còn cần thiết tại các điểm thu gom rác tái chế "Trạm Xanh".



9 Bảo hành

Đối với sản phẩm này, chúng tôi cung cấp bảo hành 24 tháng kể từ ngày mua đối với các lỗi do sản xuất hoặc lỗi vật liệu. Chính sách bảo hành của chúng tôi áp dụng tại Đức, Áo và Hà Lan. Đối với tất cả các quốc gia khác, vui lòng liên hệ với chúng tôi.

Các quyền lợi khiếu nại bảo hành hợp pháp của bạn theo Điều 437 và các điều tiếp theo của Bộ luật Dân sự Đức (BGB) sẽ không bị ảnh hưởng bởi quy định này. Bạn có thể thực hiện các quyền bảo hành theo luật định của mình hoàn toàn miễn phí. Chính sách bảo hành không bao gồm các hư hỏng gây ra do việc xử lý hoặc sử dụng sản phẩm sai cách, hoặc các lỗi chỉ gây ảnh hưởng nhỏ đến chức năng hoặc giá trị của sản phẩm. Thêm vào đó, bảo hành cũng loại trừ các bộ phận bị hao mòn tự nhiên theo thời gian; các hư hỏng do vận chuyển mà chúng tôi không chịu trách nhiệm, và các hư hỏng do việc sửa chữa không phải do chúng tôi thực hiện.

Thiết bị này được thiết kế và đánh giá để sử dụng cá nhân (sử dụng trong gia đình). Bất kỳ việc sử dụng thương mại nào chỉ được bảo hành trong phạm vi tương đương với việc sử dụng cá nhân. Thiết bị này không dành cho mục đích sử dụng thương mại tiếp theo.

Trong trường hợp khiếu nại chính đáng, chúng tôi sẽ, theo quyết định của mình, sửa chữa thiết bị bị lỗi hoặc thay thế bằng thiết bị không bị lỗi. Các lỗi rõ ràng phải được báo cáo trong vòng 14 ngày kể từ ngày giao hàng. Các khiếu nại sau đó sẽ không được chấp nhận.

Để yêu cầu bảo hành, vui lòng liên hệ với chúng tôi trước khi trả lại thiết bị (luôn kèm theo bằng chứng mua hàng!).

Để nhận hỗ trợ bảo hành và dịch vụ tại Việt Nam, quý khách vui lòng liên hệ Trung tâm bảo hành được ủy quyền theo thông tin được cung cấp ở phần đầu tài liệu này.