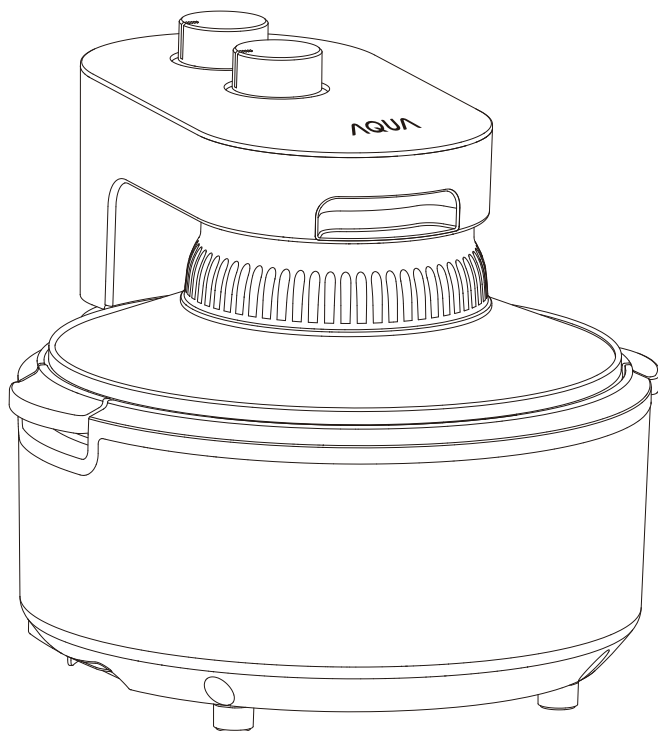




AQS-ADB501T(S)

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn trước khi sử dụng.
- Công ty chúng tôi xin bảo lưu quyền giải thích về hướng dẫn sử dụng.
- Vui lòng tham khảo kiểu dáng sản phẩm thực tế.
- Vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn, đồng thời bảo quản cẩn thận cùng với hóa đơn mua hàng.
- Nếu có bất kỳ nâng cấp nào về công nghệ sản phẩm mà không cần có thêm thông báo.

MỤC LỤC

NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý	02
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	06
CHI TIẾT SẢN PHẨM	07
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	09
HƯỚNG XỬ LÝ LỖI	17
THÔNG SỐ SẢN PHẨM	19
CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH SẢN PHẨM AQUA	21

NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý

- Để đảm bảo an toàn, tránh gây thương tích cho bản thân và người khác cũng như thiệt hại về tài sản, vui lòng tuân thủ các biện pháp an toàn sau.
- Việc sử dụng sai cách và không tuân thủ các cảnh báo an toàn có thể dẫn đến tai nạn.

 Biểu tượng cấm	Bất kỳ nội dung nào mang biểu tượng này, là chỉ hành vi nghiêm cấm, vì có thể gây hư hỏng sản phẩm hoặc nguy hiểm cho người sử dụng.
 Biểu tượng cảnh báo	Bất kỳ nội dung nào có biểu tượng này đều liên quan đến việc sử dụng an toàn và bảo vệ người dùng, cần được tuân thủ đúng theo hướng dẫn để tránh làm hư hỏng sản phẩm.
 Biểu tượng chú ý	Tất cả nội dung có biểu tượng này đều cần được người dùng chú ý, vì sử dụng sai cách có thể làm hỏng sản phẩm hoặc gây nguy hiểm.

Nghiêm cấm:

01. Tuyệt đối không sử dụng sản phẩm vào mục đích nào khác ngoài chiên nướng thực phẩm.
02. Tuyệt đối không được rút hoặc cắm phích điện khi tay ướt để tránh nguy cơ bị điện giật.
03. Sản phẩm này sử dụng cho gia đình, vui lòng không sử dụng cho các mục đích khác.
04. Không chạm vào lòng nồi khi thiết bị đang hoạt động hoặc trước khi nguội hoàn toàn để tránh bị bỏng do nhiệt độ cao.
05. Không sử dụng sản phẩm gần các vật dễ bắt lửa như rèm cửa hoặc tấm ngăn để tránh nguy cơ hỏa hoạn.
06. Trong quá trình hoạt động, hãy sử dụng nút vặn hoặc tay cầm và tránh chạm vào các bề mặt có nhiệt độ cao để phòng ngừa nguy cơ bị bỏng.

07. Khi sử dụng, tuyệt đối không đặt bất kỳ vật liệu dễ cháy nào như giấy hoặc nhựa vào nồi chiên để tránh nguy cơ hỏa hoạn.
08. Không ngâm thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào, cũng không xịt rửa thiết bị để tránh hư hỏng hoặc rò rỉ điện.
09. Không sử dụng bộ hẹn giờ ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt để tránh nguy cơ chập mạch, cháy nổ và các rủi ro nguy hiểm khác.
10. Vui lòng vận hành sản phẩm trên bề mặt phẳng, không sử dụng sản phẩm trên các vật liệu dễ cháy như thảm, khăn, nhựa, giấy...vv để tránh gây hỏa hoạn.
11. Không sử dụng sản phẩm trên bề mặt không ổn định, ẩm ướt, trơn trượt, có nhiệt độ cao hoặc không chịu nhiệt để tránh nguy cơ điện giật, cháy nổ và các sự cố khác.

Cảnh báo:

01. Không sử dụng sản phẩm nếu không có người giám sát để tránh tình trạng thực phẩm bị khét hoặc nguy cơ gây hỏa hoạn.
02. Vui lòng không sử dụng sản phẩm trong môi trường có rò rỉ khí gas hoặc rò rỉ điện để tránh nguy cơ hỏa hoạn và điện giật.
03. Sau khi mở hộp và túi đựng, hãy vứt vào thùng rác ngay để tránh trường hợp trẻ em nghịch gây nguy cơ ngạt thở.
04. Không đặt các vật dụng dễ nổ như đồ thủy tinh hoặc hộp đựng kín vào nồi chiên để tránh nguy cơ phát nổ.
05. Nếu dây nguồn bị hỏng, cần được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn.
06. Sản phẩm này sử dụng điện áp đầu vào 220V-240V và tần số 50Hz-60Hz. Trước khi kết nối với nguồn điện, vui lòng kiểm tra xem điện áp có phù hợp với nguồn điện đang sử dụng hay không. Việc sử dụng điện áp quá cao hoặc quá thấp có thể gây hư hỏng linh kiện hoặc ảnh hưởng đến hiệu suất hoạt động. Để đảm bảo an toàn và độ bền, hãy sử dụng đúng điện áp quy định.
07. Sản phẩm này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) có thể chất, giác quan hoặc tinh thần suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến

thức, trừ khi họ được người có trách nhiệm về an toàn hướng dẫn hoặc giám sát khi sử dụng thiết bị. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch với thiết bị.

Chú ý:

01. Trong quá trình sử dụng, không để dây nguồn gần lỗ thoát khí.
02. Vui lòng sử dụng vật cách nhiệt khi lấy lòng nồi ra để tránh bị bỏng.
03. Sau khi sử dụng, hãy vặn nút điều chỉnh thời gian về vị trí 0, sau đó rút phích cắm.
04. Khi loại bỏ sản phẩm, vui lòng cắt đứt dây nguồn và giao cho các cơ sở đủ điều kiện để tái chế và xử lý.
05. Sản phẩm này là thiết bị điện loại I, vui lòng đảm bảo rằng dây tiếp đất được kết nối đúng cách trước khi sử dụng để tránh sự cố rò rỉ điện.
06. Nếu chế biến nguyên liệu có thành phần axit với pH < 5 (như nước chanh, giấm), hãy nhớ bọc chúng trong giấy bạc.
07. Tất cả các vật liệu đóng gói phải được loại bỏ trước khi sử dụng, nếu không, trong quá trình hoạt động có thể gây cháy nổ hoặc bỏng.
08. Sau khi sử dụng sản phẩm, vẫn còn nhiệt dư trên bề mặt của bộ phận. Hãy để thiết bị nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh để tránh bị bỏng.
09. Hãy đảm bảo rằng thực phẩm không chạm vào ống dẫn nhiệt trong quá trình sử dụng và không chiên nướng thực phẩm có kích thước quá lớn để tránh gây khói và nguy cơ cháy nổ.
10. Nếu phát sinh sự cố, vui lòng ngưng sử dụng và liên hệ dịch vụ bảo hành để được kiểm tra xử lý.
11. Sau mỗi lần sử dụng, hãy vệ sinh lòng nồi và vỉ chiên ngay để tránh cặn thức ăn hoặc dầu bám lại, gây khói hoặc nguy cơ cháy nổ.
12. Khi rút phích cắm, hãy cầm vào đầu phích cắm để rút ra, tránh uốn cong hoặc giật kéo dây nguồn, để tránh làm hỏng dây và nguy cơ rò rỉ điện.
13. Sản phẩm không nên hoạt động trong thời gian dài khi bên trong không có nguyên liệu. Để tránh nguy cơ hỏa hoạn và thương tích, vui lòng không vận hành thiết bị liên tục trong tình trạng chưa cho nguyên liệu vào.

14. Khi sử dụng thiết bị, cần đảm bảo xung quanh có đủ không gian, giữ khoảng cách tối thiểu 30cm với các vật dụng khác và không đặt bất kỳ vật gì lên nắp nồi để tránh nguy cơ cháy nổ.
15. Đảm bảo dây nguồn không tiếp xúc với các cạnh sắc, gờ, vật nhọn hoặc bề mặt có nhiệt độ cao để tránh nguy cơ rò rỉ điện, điện giật hoặc hỏa hoạn.
16. Khi không sử dụng, vệ sinh, di chuyển sản phẩm hoặc khi xảy ra sự cố, hãy luôn rút phích cắm để tránh làm hỏng thiết bị hoặc gây rò rỉ điện.
17. Trong quá trình sử dụng, vui lòng không đặt bất kỳ vật dụng dễ cháy như túi, chai nhựa hoặc khăn lên trên thiết bị để tránh nguy cơ cháy nổ.
18. Cần sử dụng ổ cắm có tiếp đất với dòng điện từ 10A trở lên và cắm chặt phích cắm để tránh tiếp xúc kém, có thể gây quá nhiệt, cháy linh kiện, dẫn đến chập mạch hoặc hỏa hoạn.
19. Trong quá trình hoạt động, sản phẩm sẽ tạo ra nhiệt độ và hơi nước cao. Vui lòng không chạm tay vào thiết bị hoặc đưa mặt lại gần. Khi lấy lòng nồi ra, cần cẩn thận vì hơi nước nóng có thể thoát ra, dễ gây bỏng.
20. Trong quá trình vận hành, nhiệt độ tại mặt trước, hai bên và phía trên thiết bị sẽ tăng cao. Các khu vực được đánh dấu “nhiệt độ cao” và có “ký hiệu cảnh báo bỏng” sẽ trở nên nóng, vì vậy hãy cẩn thận để tránh bị bỏng.

LÀM SẠCH

Vệ sinh sản phẩm ngay sau mỗi lần sử dụng, lòng nồi và vỉ chiên được phủ lớp chống dính, không dùng miếng mút thép, vật kim loại, chất tẩy rửa mài mòn để vệ sinh làm sạch, để tránh làm hỏng lớp chống dính.

01. Rút phích cắm ra khỏi ổ điện, và để sản phẩm nguội hoàn toàn.
02. Lau sạch bên ngoài sản phẩm bằng khăn ẩm.
03. Vệ sinh vỉ chiên và lòng nồi bằng nước nóng, nước rửa chén và miếng mút mềm không có tính mài mòn.

Lưu ý:

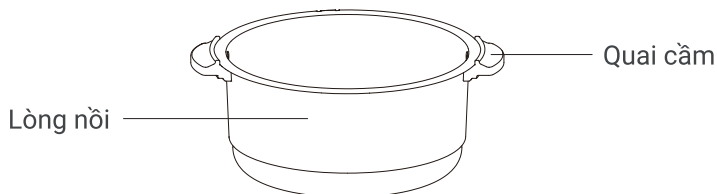
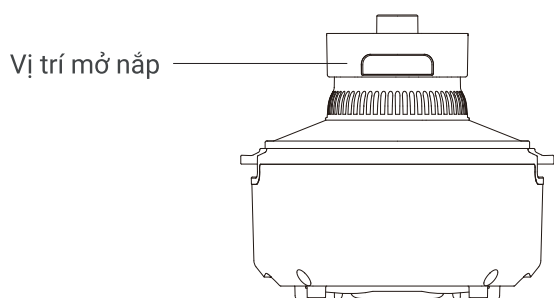
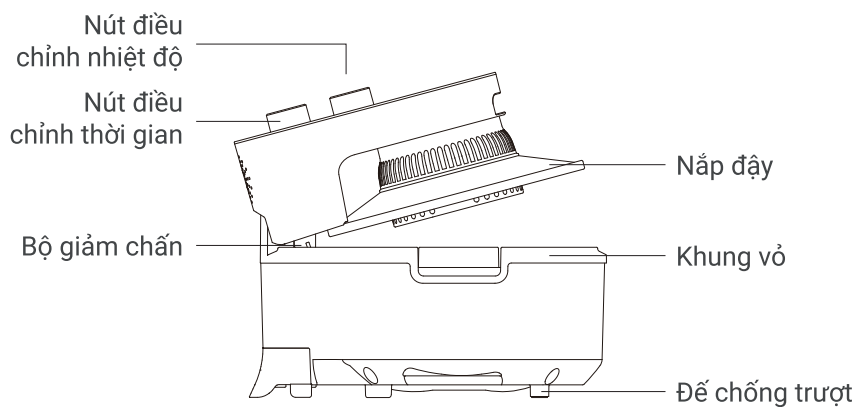
- Lấy vỉ chiên ra, để nồi chiên nguội nhanh hơn.
- Nếu bụi bám vào vỉ chiên hoặc dưới đáy nồi, hãy đổ nước nóng vào nồi chiên, thêm một ít nước rửa chén, đặt vỉ chiên vào nồi và ngâm trong khoảng 10 phút.

04. Vệ sinh sản phẩm bằng nước nóng và miếng mút không mài mòn.
05. Lau sạch dầu mỡ trên lưới chắn gió bằng khăn khô.

BẢO QUẢN

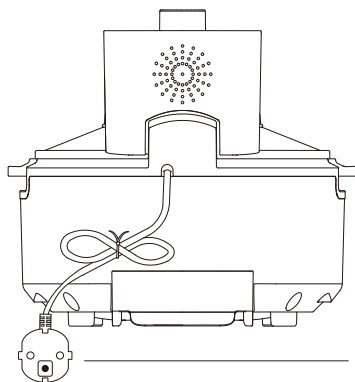
01. Đảm bảo tất cả bộ phận đều sạch sẽ và khô ráo.
02. Bảo quản ở nơi khô ráo và thoáng mát.

CHI TIẾT SẢN PHẨM



* Hình ảnh chỉ mang tính minh họa, vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế.

CHI TIẾT SẢN PHẨM



Dây nguồn+Phích cắm

* Hình ảnh chỉ mang tính minh họa, vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế.

STT	Tên bộ phận	Chức năng bộ phận
01	Vị trí mở nắp	Tay cầm mở nắp
02	Nút điều chỉnh thời gian	Cài đặt hẹn giờ từ 0-60 phút
03	Nút điều chỉnh nhiệt độ	Cài đặt điều chỉnh nhiệt từ 80-200°C
04	Nắp đậy	Nắp kính cường lực trong suốt, có thể quan sát thực phẩm bên trong
05	Khung vỏ	Dùng để đặt nồi chiên
06	Đế chống trượt	Đặt trên bề mặt phẳng, giúp cố định
07	Bộ giảm chấn	Giảm độ rung nắp nồi thủy tinh
08	Dây nguồn + phích cắm	Kết nối nguồn điện
09	Vỉ chiên	Đựng thực phẩm và đặt vào nồi chiên
10	Vòng đệm silicon	Cố định vỉ chiên, tránh làm trào xước lòng nồi
11	Quai cầm	Dễ dàng hơn khi lấy lòng nồi hoặc vỉ chiên
12	Lòng nồi	Đặt vỉ chiên vào trong

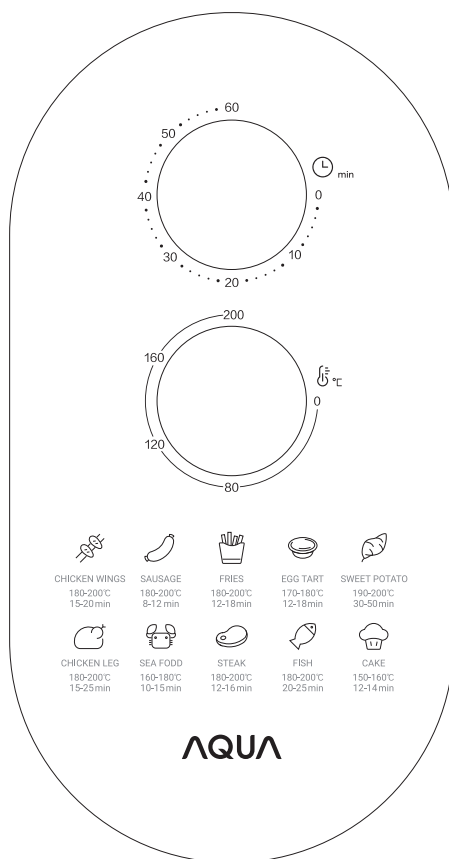
LƯU Ý KHI LẦN ĐẦU SỬ DỤNG

01. Loại bỏ tất cả thùng và túi đựng.
02. Lấy lòng nồi và vỉ chiên ra, loại bỏ túi đựng.
03. Làm sạch hoàn toàn lòng nồi vỉ chiên bằng nước nóng, nước rửa chén và miếng mút không mài mòn, và lau sạch bên trong và bên ngoài bằng miếng vải ẩm.
04. Đặt nồi chiên không dầu trên bề mặt phẳng ổn định.
05. Cần đảm bảo có đủ không gian xung quanh nồi chiên không dầu, với khoảng cách tối thiểu 30cm giữa bề mặt nồi và các vật dụng khác, đồng thời không đặt bất kỳ vật dụng nào lên trên nắp nồi.

Lưu ý:

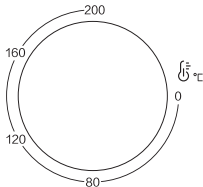
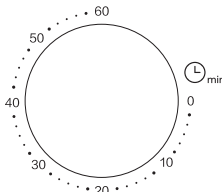
01. Trước khi sử dụng lần đầu, hãy lấy lòng nồi và vỉ chiên ra rửa sạch bằng nước rửa chén, sau đó lắp lại vào nồi chiên không dầu và cài đặt gia nhiệt ở 200°C trong 10 phút để khử mùi còn sót lại do quá trình đóng gói hoặc vận chuyển.
02. Trong lần sử dụng đầu tiên, bạn có thể ngửi thấy mùi, đây là hiện tượng bình thường và không phải sự cố.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



- Khi nồi chiên không dầu đang trong quá trình gia nhiệt, đèn báo sẽ sáng.
- Khi nhiệt độ đạt đến mức cài đặt, thiết bị sẽ tự động ngừng gia nhiệt và đèn báo sẽ tắt.
- Khi nhiệt độ bên trong nồi thấp hơn mức đã cài đặt, thiết bị sẽ tự động gia nhiệt trở lại và đèn báo sẽ sáng.
- Khi nút điều chỉnh thời gian được vặn về vị trí 0, chức năng gia nhiệt sẽ tự động tắt.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

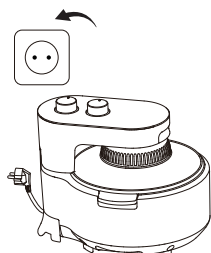
Nút điều chỉnh nhiệt độ	Nút điều chỉnh thời gian
Cho phép điều chỉnh nhiệt độ từ 80 đến 200°C, với mức nhiệt cao tối ưu đạt 200°C. Tùy vào từng loại thực phẩm, người dùng có thể vận nút theo chiều kim đồng hồ để chọn mức nhiệt mong muốn. 	Thiết bị cho phép cài đặt thời gian từ 0 đến 60 phút. Người dùng vận nút theo chiều kim đồng hồ đến thời gian mong muốn, và thiết bị sẽ phát ra tiếng “ding” để báo hiệu khi kết thúc thời gian cài đặt. 

Lưu ý:

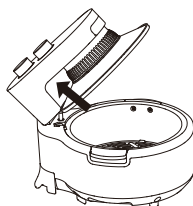
01. Nếu bạn muốn cài đặt thời gian hâm nóng từ 1 đến 5 phút, hãy vận nút điều chỉnh thời gian hơn 5 phút trước, sau đó vận ngược lại về thời gian hâm nóng mong muốn.
02. Nếu thời gian hâm nóng vượt quá 60 phút, bạn có thể tiếp tục vận nút điều chỉnh để gia hạn thời gian sau khi chu kỳ 60 phút đầu tiên kết thúc.

Hướng dẫn sử dụng sản phẩm

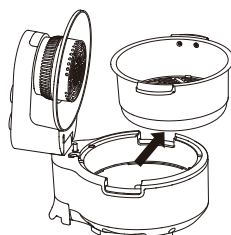
01. Cắm phích cắm vào ổ điện có tiếp đất.



02. Giữ chặt tay cầm và mở nắp ra.



03. Lấy lòng nồi ra, đặt thực phẩm vào và dàn đều trong nồi.

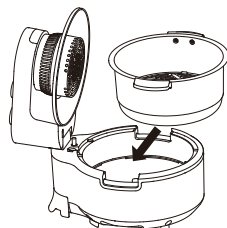


Hướng dẫn sử dụng sản phẩm

04. Đặt lòng nồi vào đúng vị trí bên trong nồi, vì nồi sẽ không hoạt động nếu lòng nồi chưa được lắp đúng; không vận hành nồi khi chưa đặt lòng nồi.

Lưu ý:

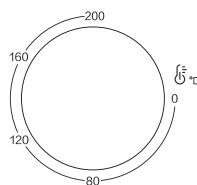
- Không chạm vào lòng nồi ngay sau khi sử dụng vì lòng nồi còn rất nóng; chỉ nên cầm vào phần quai khi cần di chuyển.
- Không được cho thực phẩm vượt quá mức tối đa quy định trong lòng nồi.



05. Xoay nút điều chỉnh nhiệt độ đến mức nhiệt mong muốn.

Lưu ý:

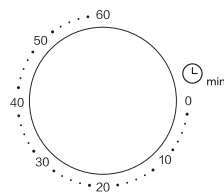
Tham khảo phần cài đặt nấu ăn trong sách hướng dẫn hoặc chức năng trên bảng điều khiển để chọn nhiệt độ phù hợp.



06. Cần xác định thời gian nấu của từng nguyên liệu để đảm bảo món ăn được chế biến đúng cách.

Lưu ý:

Tham khảo phần cài đặt nấu ăn trong sách hướng dẫn hoặc chức năng trên bảng điều khiển để chọn nhiệt độ phù hợp.



Hướng dẫn sử dụng sản phẩm

07. Để bật nguồn, hãy vặn nút điều chỉnh thời gian đến mức mong muốn.

Lưu ý:

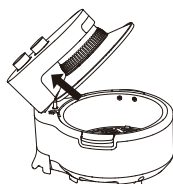
- Nếu cần, bạn có thể làm nóng sản phẩm trước mà không cần thêm nguyên liệu. Lúc này, hãy vặn nút điều chỉnh đến hơn 5 phút, đợi đến khi nút quay về vị trí 0, sau đó điều chỉnh lại thời gian nấu theo mong muốn.
- Bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược từ thời gian nấu đã được cài đặt.
- Trong quá trình chiên, không khí nóng sẽ được tạo ra, đèn báo gia nhiệt sẽ sáng lên rồi tắt, điều này có nghĩa là bộ phận làm nóng đang hoạt động liên tục để duy trì nhiệt độ đã cài đặt.
- Dầu thừa từ các nguyên liệu sẽ tích tụ ở đáy nồi chiên.

08. Một số nguyên liệu cần được trở lật trong quá trình nấu. Vui lòng cầm tay cầm để lấy lòng nồi ra khỏi thiết bị, sau đó trở nguyên liệu và đặt nồi trở lại vào thiết bị (xem Hình 1, Hình 2, Hình 3).

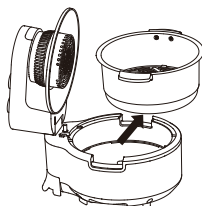
Lưu ý:

- Nếu muốn trở thức ăn trong quá trình nấu, bạn có thể cài đặt trước thời gian, sau đó trở thức ăn khi thiết bị dừng, rồi tiếp tục cài đặt lại thời gian nấu còn lại.
- Bạn cũng có thể cài đặt thời gian hoàn chỉnh trước, sau đó lấy lòng nồi ra trong quá trình gia nhiệt để trở thức ăn (lúc này bộ hẹn giờ vẫn tiếp tục đếm ngược).

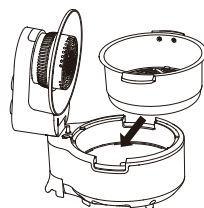
Hình 1



Hình 2



Hình 3



Hướng dẫn sử dụng sản phẩm

09. Khi nghe tiếng chuông hẹn giờ, điều đó có nghĩa là thời gian cài đặt đã kết thúc. Hãy lấy lòng nồi ra khỏi thiết bị và đặt lên bề mặt chịu nhiệt.

Lưu ý:

Bạn cũng có thể tắt sản phẩm thủ công bằng cách vặn nút điều chỉnh thời gian về vị trí 0.

10. Kiểm tra xem các nguyên liệu đã chín chưa.

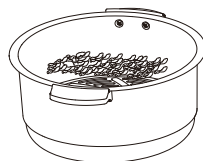
Lưu ý:

Nếu thức ăn vẫn chưa chín, bạn chỉ cần đặt lòng nồi trở lại vào thiết bị và vặn nút điều chỉnh thời gian thêm vài phút.

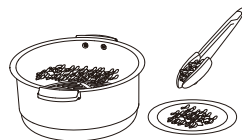
11. Đổ ra những thực phẩm có kích thước nhỏ.

Ví dụ: Khoai tây chiên

- Không nên đổ thực phẩm ra khi chưa lấy vớt chiên ra, vì dầu thừa tích tụ ở đáy nồi có thể thấm ngược vào thức ăn.
- Sau khi làm chín thực phẩm bằng không khí nóng, lòng nồi và thức ăn vẫn còn rất nóng. Tùy vào loại thực phẩm, hơi nước có thể bốc ra từ vớt chiên.



12. Sử dụng kẹp để gắp hết các nguyên liệu ra và cho vào đĩa.



CÀI ĐẶT NẤU NƯỚNG

Bảng hướng dẫn dưới đây sẽ giúp bạn cài đặt các thiết lập cơ bản phù hợp với nhu cầu món ăn.

Lưu ý:

- Thời gian có thể được điều chỉnh theo khẩu vị cá nhân, loại và kích thước của thực phẩm. Khi nguyên liệu nhiều, chỉ cần tăng thời gian nấu, còn khi nguyên liệu ít, chỉ cần giảm thời gian nấu.
- Trở lật các nguyên liệu nhỏ trong quá trình nấu sẽ giúp chúng chín đều hơn và nâng cao hiệu quả nấu nướng.
- Thêm một chút dầu vào khoai tây tươi có thể giúp món ăn giòn hơn. Sau khi thêm dầu, nên để nguyên liệu nghỉ vài phút trước khi chiên.
- Để lấy những nguyên liệu có kích thước lớn hoặc dễ vỡ, hãy sử dụng kẹp để gấp ra khỏi lòng nồi.

Chức năng	Nhiệt độ tham khảo	Thời gian tham khảo
Cánh gà	180-200°C	15-20 phút
Xúc xích	180-200°C	8-12 phút
Khoai tây	180-200°C	20-25 phút
Bánh trứng nướng	170-180°C	12-18 phút
Piza	180-200°C	8-12 phút
Khoai lang	190-200°C	30-50 phút
Đùi gà	180-200°C	15-25 phút
Hải sản	160-180°C	10-15 phút

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Chức năng	Nhiệt độ tham khảo	Thời gian tham khảo
Bò bít tết	180-200°C	12-16 phút
Cá chiên	180-200°C	20-25 phút
Bánh bông lan	150-160°C	12-14 phút
Đậu phộng	160-180°C	13-18 phút

Lưu ý:

Thời gian có thể được điều chỉnh linh hoạt theo khẩu vị cá nhân cũng như loại và kích thước của thực phẩm. Nếu có nâng cấp, chúng tôi xin phép không thông báo riêng.

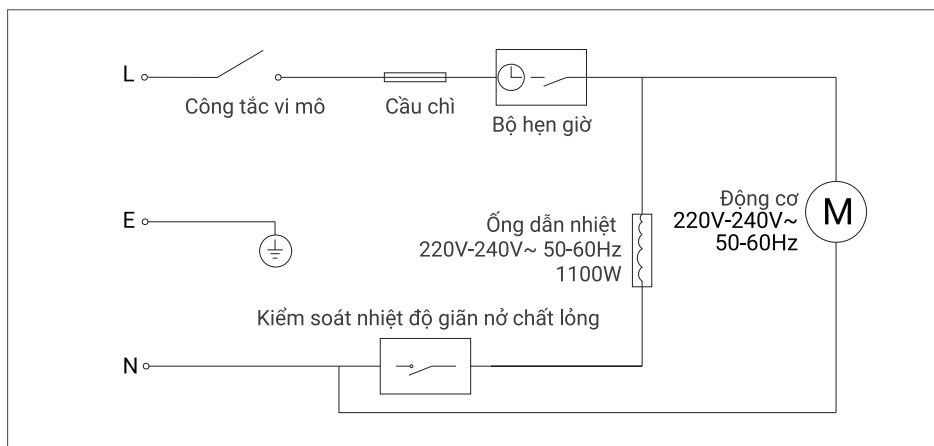
Lỗi	Nguyên nhân	Hướng xử lý
Sản phẩm không hoạt động	Chưa kết nối nguồn điện	Kiểm tra đã kết nối nguồn điện chưa
	Chưa cài đặt thời gian	Cài đặt thời gian theo nhu cầu nấu nướng
	Lòng nồi chưa đặt đúng vị trí	Lấy lòng nồi ra và đặt lại vào đúng vị trí
Thực phẩm không chín	Nguyên liệu bỏ quá nhiều	Chia nhỏ nguyên liệu bỏ vào
	Cài đặt nhiệt độ quá thấp	Cài đặt nhiệt độ chính xác
	Cài đặt thời gian nấu quá ngắn	Cài đặt tăng thời gian nấu
Thực phẩm chiên không đều	Một số thực phẩm cản trở trong quá trình nấu	Nếu một số nguyên liệu được xếp chồng lên nhau (ví dụ: khoai tây chiên), cản trở nguyên liệu trong quá trình nấu. Vui lòng tham khảo “Bảng cài đặt nấu nướng” để điều chỉnh phù hợp.
Thực phẩm chiên không giòn	Thực phẩm chỉ thích hợp khi được chiên với nồi chiên ngập dầu	Có thể chiên khi phết một ít dầu lên thực phẩm, để tăng độ giòn

Lỗi	Nguyên nhân	Hướng xử lý
Có khói trong quá trình hoạt động	Thực phẩm chiên chứa quá nhiều dầu	Khi nấu các nguyên liệu có hàm lượng dầu cao, nhiều khói dầu có thể xâm nhập vào lòng nồi, gây ra khói và làm nồi chiên nóng hơn bình thường. Tuy nhiên, điều này sẽ không ảnh hưởng đến quá trình nấu nướng.
	Dầu thừa còn sót lại từ lần chiên trước	Dầu còn sót lại có thể gây khói, vì vậy hãy đảm bảo vệ sinh thiết bị đúng cách sau mỗi lần sử dụng để tránh tình trạng này.

THÔNG SỐ SẢN PHẨM

Thông số kỹ thuật		
Tên sản phẩm		Mã sản phẩm
Nồi chiên không dầu		AQS-ADB501T(S)
Điện áp định mức	Tần số định mức	Công suất định mức
220V-240V~	50Hz-60Hz	1100W
Tiêu chuẩn thực hiện		Nơi sản xuất
GB 4706.1-2005, GB 4706.14-2008		Trung Quốc
Kích thước sản phẩm (Dài x Rộng x Cao)		
336*296*251mm		

SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN



DANH SÁCH ĐÓNG GÓI

Tên bộ phận	Thân máy	Lòng nồi	Vỉ chiên	Sách hướng dẫn	Giấy chứng nhận
Số lượng	1	1	1	1	1

Lưu ý:

Nếu sản phẩm được cập nhật, sẽ không có thông báo riêng. Vui lòng giữ gìn sách hướng dẫn cẩn thận để tiện tham khảo khi cần.

01. Theo chế độ chính sách bảo hành, được nhận ưu đãi dịch vụ “ Bảo hành 1 năm đổi mới”:
 - a. Bắt đầu tính từ ngày mua hàng;
 - b. Xác định lỗi do nhà sản xuất, sẽ được đổi máy mới;
 - c. Thời gian bảo hành 3 tháng đối với sản phẩm dùng cho mục đích thương mại, thời gian bảo hành cho các bộ phận chính là 6 tháng.
02. Nếu xảy ra lỗi do các trường hợp sau trong thời gian bảo hành, nhà sản xuất sẽ xem xét tình trạng mà tính phí thay linh kiện như sau:
 - a. Không sử dụng thao tác như trong sách hướng dẫn.
 - b. Tự ý tháo rời hoặc sửa chữa.
 - c. Không sử dụng điện áp phù hợp dẫn đến làm hỏng sản phẩm.
 - d. Vỏ ngoài sản phẩm làm bẩn do sử dụng.
 - e. Sản phẩm bị hư hỏng do lỗi người dùng, bị ăn mòn và gỉ sét, lỗi hư hỏng không nằm trong phạm vi bảo hành của nhà sản xuất như (vô nước, thao tác và sử dụng sai cách) và các yếu tố môi trường như côn trùng gây hại hoặc thiên tai.
03. Nhà sản xuất có thời hạn sử dụng linh kiện cho từng sản phẩm, nếu quá thời hạn sử dụng, nhà sản xuất sẽ cố gắng thay thế các linh kiện tương tự phù hợp theo từng loại.
04. Cam kết dịch vụ:
 - a. Trong thời gian bảo hành, dựa theo thời hạn bảo hành để xử lý bảo trì và không được gia hạn thêm.
 - b. Sau thời gian bảo hành sẽ cung cấp dịch vụ bảo trì có tính phí.

Hotline Việt nam: 1800 585832

Website Việt Nam: <https://aquavietnam.com.vn>

AQUA