

| Hà Nội        | Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miễn Bắc     | 231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Q. Hai Bà Trưng                        |
|---------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Hà Nội 1      | Trung tâm Bảo hành Thái Dương Đồng Anh  | Do Hạ, Xã Tiến Phong, Huyện Mê Linh, TP Hà Nội                          |
| Hà Nội 2      | Trung tâm Bảo hành Huy Khánh Hà Đông    | Số 36 Ngõ Thị Nhậm, Phường Hà Cầu, Quận Hà Đông, TP Hà Nội              |
| Hà Nội 3      | Trung tâm Bảo hành Thái Dương Chương Mỹ | A15.3 Trảng An Trên, Thị trấn Chúc Sơn, Huyện Chương Mỹ, TP Hà Nội      |
| Bắc Ninh      | Trung tâm Bảo hành Hồng Hải             | Số 108, Trần Hưng Đạo, Phường Tiến An, TP Bắc Ninh, Tỉnh Bắc Ninh       |
| Bắc Giang 1   | Trung tâm Bảo hành Thanh Sâm            | Đường Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hưng, Thị trấn Dối Ngõ, Tỉnh Bắc Giang  |
| Bắc Giang 2   | Trung tâm Bảo hành Hà Kiên              | 129 Đường Nguyễn Thị Lưu, Phường Ngô Quyền, TP Bắc Giang, Bắc Giang     |
| Hung Yên      | Trung tâm Bảo hành Bình An              | Số 188 Lê Văn Lương, Phường An Tảo, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên          |
| Hải Dương     | Trung tâm Bảo hành Khánh Linh           | Số 10 Vũ Khâm Lân, Phường Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh Hải Dương         |
| Hải Phòng     | Trung tâm Bảo hành Gia Hưng             | Số 462 Chợ Hàng, Phường Dư Hàng Kênh, Quận Lê Chân, TP Hải Phòng        |
| Quảng Ninh 1  | Trung tâm Bảo hành Duy Thăng            | Tổ 2, Khu 5, Phường Hà Tu, Thành Phố Hạ Long, Tỉnh Quảng Ninh           |
| Quảng Ninh 2  | Trung tâm Bảo hành Trung Đức            | Số 945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, Phường Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Q.N   |
| Quảng Ninh 3  | Trung tâm Bảo hành Hồng Ngọc            | Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, Phường Yên Thanh, TP Uông Bí, Quảng Ninh     |
| Thái Bình 1   | Trung tâm Bảo hành Rính Long            | Số 272 Phố Trần Hưng Đạo, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình                  |
| Thái Bình 2   | Trung tâm Bảo hành Thái Bình            | Số 402 Lý Thường Kiệt, Phường Trần Lâm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình    |
| Nam Định 1    | Trung tâm Bảo hành Thanh Tung           | Số 835 Đường Điện Biên, Xã Lộc Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định          |
| Nam Định 2    | Trung tâm Bảo hành Thành Đạt            | Số 114 Nguyễn Bình, Phường Trần Quang Khải, TP Nam Định, Nam Định       |
| Hà Nam        | Trung tâm Bảo hành Cường Phương         | Số 46 Trần Phú, Phường Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam              |
| Ninh Bình 1   | Trung tâm Bảo hành Phú Mỹ Linh          | Số 132+134 Đường 30/6 Phúc Chính 2, Phường Nam Thành, TP Ninh Bình      |
| Ninh Bình 2   | Trung tâm Bảo hành Phụng Thịnh          | Số 409 Đường Hải Thượng Lãn Ông, phố Lê Lợi, Phường Văn Giang, TP N.B   |
| Thanh Hoá 1   | Trung tâm Bảo hành Mạnh Tuấn            | 258 Trường Thi, Phường Trường Thi, TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa         |
| Thanh Hoá 2   | Trung tâm Bảo hành Mạnh Phương          | Lô 18 Đồng Bắc Ga, Dương Đình Nghệ, Phường Đồng Thọ, TP Thanh Hoá       |
| Thanh Hoá 3   | Trung tâm Bảo hành Thủy Duyên           | Ki ốt 07, Đường Cù Chính Lan KP10, Phường Ngọc Trạo, TX Bim Sơn, T.H    |
| Nghệ An 1     | Trung tâm Bảo hành Hồng Hà              | Số 171, Đường Lê Lợi, Phường Lê Lợi, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An              |
| Nghệ An 2     | Trung tâm Bảo hành Đức Vinh             | Số 7/A2 Hermann, Phường Hưng Phúc, TP Vinh Tĩnh, Tỉnh Nghệ An           |
| Nghệ An 3     | Trung tâm Bảo hành Dũng Thành An        | Khởi 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An                |
| Hà Tĩnh 1     | Trung tâm Bảo hành Hữu Thịnh            | Số 301 Trần Phú, Phường Đức Thuận, TX Hồng Lĩnh Tĩnh Hà Tĩnh            |
| Hà Tĩnh 2     | Trung tâm Bảo hành Thái Dương Phát      | Số 11 Lê Đại Hành - Phường Hưng Tri - Kỳ Anh - Tĩnh Hà Tĩnh             |
| Hà Tĩnh 3     | CTrung tâm Bảo hành Hồng Hà             | Số 63 Đường Trần Phú TP Hà Tĩnh - Hà Tĩnh                               |
| Hà Giang      | Trung tâm Bảo hành Đại Đức              | Số 02 Đường Hồng Quân, Tổ 13, Phường Nguyễn Trãi, TP Hà Giang, Hà Giang |
| Cao Bằng      | Trung tâm Bảo hành Chiến Khu            | Số 04, Tổ 30, Phường Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bân               |
| Bắc Kạn       | Trung tâm Bảo hành Đức Hữu              | Số 43 Tổ 10, Phường Chi Kiên, TP Bắc Kạn, Tỉnh Bắc Kạn                  |
| Lạng Sơn      | Trung tâm Bảo hành Hà Anh               | Số 344 Đường Bà Triệu, Phường Đồng Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn     |
| Tuyên Quang   | Trung tâm Bảo hành Thành Tuyên          | Số 411 Dương Quang Trung, Tổ 27, Phường Phan Thiết, TP Tuyên Quang      |
| Thái Nguyên 1 | Trung tâm Bảo hành Điện Máy Thái Nguyên | Số 244/1 Đường Bắc Kạn, Phường Hoàng Văn Thụ, TP Thái Nguyên            |
| Thái Nguyên 2 | Trung tâm Bảo hành Sao Việt             | Số 68A Đường CMT8, tổ 6 P. Phan Đình Phụng - TP Thái Nguyên             |
| Sơn La        | Trung tâm Bảo hành Lâm Dũng             | Số 229B Đường Trần Đăng Ninh, Tổ 8 Phường Quyết Tâm, TP Sơn La          |
| Điện Biên     | Trung tâm Bảo hành Quang Dũng           | Số 337 Tổ 23 Phường Tân Thanh, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên         |
| Hoà Bình      | Trung tâm Bảo hành Dũng Linh            | Số 117 Hoàng Văn Thụ Tổ 2, Phường Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Hòa Bình     |
| Lai Châu      | Trung tâm Bảo hành Việt Nguyên          | Tổ 8 Phường Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu                      |
| Lào Cai       | Trung tâm Bảo hành Văn Nam              | Số 96 Đường Lê Lai, Phường Kim Tân, TP Lào Cai, Tỉnh Lào Cai            |
| Yên Bái       | Trung tâm Bảo hành Mạnh Sử              | SN 52 Đường Trần Hưng Đạo, Phường Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái     |



Hotline 1900 5555 66  
www.kangaroo.vn

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

ノーオイルフライヤー

AIR FRYER  
USER MANUAL



Model: **KG52AF1A**

## ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

(\*Chi tiết vui lòng xem mặt sau)

### Cách 1

Quét QR CODE  
hoặc truy cập  
website



### Cách 2

Soạn tin nhắn gửi **8088** theo  
cứ pháp dưới đây



baohanhdientu.kangaroo.vn

KG <dấu cách> SERIAL

SERIAL STICKER

## Quy chế bảo hành:

### I. Thời hạn bảo hành

Thời hạn bảo hành được xác nhận dựa vào thông tin được đăng ký bảo hành điện tử.

### II. Điều kiện được bảo hành

1. Sản phẩm phải được đăng ký bảo hành điện tử.
2. Sản phẩm chính hãng Công Ty Cổ Phần Liên Doanh Kangaroo Quốc Tế.
3. Tem niêm phong (tem vỡ) còn nguyên dạng, không rách rời.
4. Kiểu máy (Model), số máy (Serial No) dán trên sản phẩm phải trùng với thông tin đăng ký bảo hành điện tử.
5. Các hư hỏng do lỗi sản xuất.

Lưu ý:

- Quý khách vui lòng đăng ký bảo hành theo hướng dẫn ở mặt trước để đảm bảo quyền lợi. Nếu là Đại lý vui lòng đăng ký tài khoản tại website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn/dang-ky>. Sau đó đăng ký bảo hành điện tử trực tiếp trên website hoặc soạn tin nhắn theo cú pháp: **KG <dấu cách> DL <dấu**

**cách> SERIAL <dấu cách> Số điện thoại khách hàng Gửi 8088**

- Trong trường hợp sản phẩm chưa đăng ký bảo hành điện tử thì thời hạn bảo hành được tính từ ngày sản xuất hoặc được tính từ ngày mua hàng tùy thuộc theo điều kiện nào đến trước, căn cứ theo ngày sản xuất trên hệ thống của Kangaroo hoặc hóa đơn GTGT hoặc hóa đơn bán hàng trực tiếp do cơ quan thuế phát hành.

- Mọi thông tin chi tiết quý khách vui lòng liên hệ tổng đài qua số hotline **1900555566** hoặc truy cập website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn>

### Cảm ơn Quý vị đã sử dụng sản phẩm của tập đoàn Kangaroo

Vui lòng đọc kỹ quyển hướng dẫn lắp đặt và vận hành sản phẩm trong cuốn sách này. Giữ lại sách hướng dẫn sử dụng để thuận tiện cho những lúc cần tham khảo về sau. Khách hàng tự chịu trách nhiệm về những thiệt hại, tổn thất về người hay vật chất phát sinh trực tiếp hoặc gián tiếp từ việc lắp đặt hoặc bảo trì theo định kỳ và/hoặc sử dụng sản phẩm không đúng cách, không tuân thủ đầy đủ các quy định trong bản sách hướng dẫn sử dụng này.

### Dear value Customer,

Thank you very much for using Kangaroo products.

Please read the Instruction Manual carefully before using the products to ensure that you obtain the best possible result and safety. Retain the Manual for future reference. Kangaroo is not liable for any loss or damage arising from incorrect install or use of the products.



**THIẾT BỊ GIA DỤNG**  
HOME APPLIANCES



**THIẾT BỊ NHÀ BẾP**  
KITCHEN APPLIANCES



**VẬT LIỆU XÂY DỰNG**  
BUILDING MATERIALS



**DIỆN LẠNH**  
FREEZER

# MỤC LỤC/ CONTENTS

LỜI MỞ ĐẦU.....

CẢNH BÁO AN TOÀN .....

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM.....

LƯU Ý TRONG QUÁ TRÌNH SỬ DỤNG.....

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....

MẶT ĐIỀU KHIỂN.....

CÀI ĐẶT CHẾ ĐỘ.....

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN.....

SỰ CỐ VÀ BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC.....

LETTER FROM KANGAROO GROUP.....

IMPORTANT SAFEGUARDS.....

INTRODUCTION.....

CAUTION.....

USING THE APPLIANCE.....

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS.....

SETTINGS.....

CLEANING.....

TROUBLE SHOOTING.....

WARRANTY INFORMATION.....

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

16

17

18

20

21

23

# LỜI MỞ ĐẦU

**Kính gửi Quý Khách!**

Với một thời gian dài xây dựng và phát triển, Tập đoàn Kangaroo luôn mong muốn mang đến cho quý khách hàng những sản phẩm tiện ích nhất cho đời sống sinh hoạt. Để cao sự đổi mới và cải tiến, chúng tôi không ngừng tìm tòi, sáng tạo nhằm thỏa mãn đời sống tiện nghi ngày một nâng cao

Phát huy những điều này, chúng tôi xin giới thiệu tới Quý khách sản phẩm mới: **NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU KANGAROO**. Chúng tôi hy vọng với sản phẩm này, gia đình Quý khách sẽ bớt đi những lo lắng, vất vả trong cuộc sống hàng ngày. Niềm vui của Quý khách cùng gia đình cũng là niềm vui và sự tự hào của Tập đoàn chúng tôi. Chúng tôi cũng rất vui lòng nếu có thể nhận được những ý kiến phản hồi từ Quý khách để trên cơ sở này chúng tôi có thể tiếp tục hoàn thiện mình, từ đó có thể đem lại cho Quý khách dịch vụ và những sản phẩm chất lượng tốt nhất.

Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn Quý khách đã sử dụng sản phẩm **NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU KANGAROO** của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng, giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!  
Tập đoàn Kangaroo

# CẢNH BÁO AN TOÀN

## Luôn tuân thủ các biện pháp an toàn cơ bản khi sử dụng sản phẩm:

1. Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng, khe thoát khí nóng.
3. Dây, phích điện luôn được giữ khô ráo.
4. Không đặt nồi phía trên hoặc gần các vật dụng phát nhiệt như: lò sưởi, lò nướng...
5. Không đặt nồi sát tường hoặc gần các thiết bị đun nấu khác khi hoạt động. Luôn giữ khoảng cách tối thiểu 10cm với không gian trống ở phía sau, hai bên và phía trên nồi để khe thoát khí được thông thoáng.
6. Bảo quản các phụ kiện để tránh bị hư hỏng bởi nhiệt độ cao
7. Không che khe thoát khí trong khi nồi đang hoạt động.
8. Không đổ dầu mỡ vào khay chiên.
9. Không chạm vào bên trong khi nồi đang hoạt động
10. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước lúc vệ sinh. Để nguội trước khi tháo hoặc lắp các bộ phận.
11. Không sử dụng nồi khi có các hiện tượng hư hỏng đối với phích cắm, dây điện hoặc các bộ phận khác.
12. Các phụ kiện không được cung cấp bởi nhà sản xuất có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng.
13. Cần hết sức thận trọng khi di chuyển nồi có chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
14. Để ngắt kết nối với nguồn điện, hãy tắt các chức năng đang hoạt động, sau đó rút phích cắm khỏi ổ cắm.
15. Không sử dụng với các thiết bị hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
16. Trẻ em từ 12 tuổi trở lên và những người khuyết tật chỉ được sử dụng khi có sự giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm liên quan
17. Trẻ em không được đùa nghịch và không tự ý vệ sinh nồi khi không có sự giám sát.
18. Nồi chiên không dầu có chức năng làm nóng. Các bề mặt phía trong nồi có thể có nhiệt độ cao, nên thận trọng khi sử dụng.

CẤT GIỮ QUYỂN HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NÀY ĐỂ SỬ DỤNG KHI CẦN

# GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

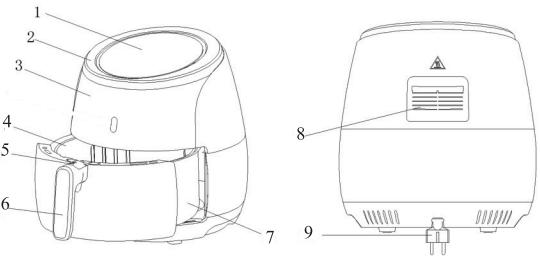
Sản phẩm nồi chiên không dầu giúp cho việc nấu nướng trở nên dễ dàng, an toàn, thuận tiện và giữ nguyên giá trị dinh dưỡng của thực phẩm. Bằng cơ chế sử dụng luồng lưu thông không khí nóng đối lưu nhanh, thực phẩm được làm chín đều và giữ nguyên các chất dinh dưỡng. Thực phẩm được làm chín với lượng dầu rất ít hoặc không cần dầu.

## Đặc điểm kỹ thuật:

- Điện áp: 220V ~ 50Hz
- Công suất: 2000W
- Dung tích: 5.0L
- Điều chỉnh nhiệt độ: từ 80°C đến 200°C
- Hẹn giờ: 0-60 phút

## Mô tả chung (Hình 1)

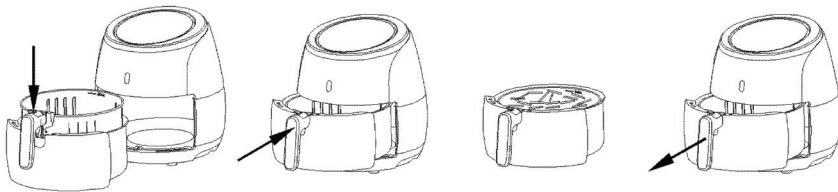
- |                                        |                       |
|----------------------------------------|-----------------------|
| 1. Mặt điều khiển                      | 6. Tay cầm khay chiên |
| 2. Viên trang trí                      | 7. Khay chiên         |
| 3. Ốp nhựa mặt trước                   | 8. Khe thoát khí      |
| 4. Rá chiên                            | 9. Dây nguồn          |
| 5. Nút tách rời rá chiên và khay chiên |                       |



Hình 1



Hình 2



Hình 3

Hình 4

Hình 5

Hình 6



# LƯU Ý TRONG QUÁ TRÌNH SỬ DỤNG

## Lưu ý trong quá trình sử dụng

- Kiểm tra điện áp được chỉ định trên nồi phù hợp với điện áp tại nơi sử dụng.
- Không sử dụng nồi khi có các hiện tượng hư hỏng đối với phích cắm, dây điện hoặc các bộ phận khác.
- Nên để dây điện tránh các môi trường có nhiệt độ cao .
- Không cắm điện hoặc sử dụng bằng điều khiển khi tay ướt.
- Các bề mặt phía trong nồi có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng.
- Ngắt nguồn điện ngay lập tức nếu thấy khói đen bay ra, đợi hết khói và lấy khay chiên ra khỏi nồi
- Đảm bảo nồi luôn được đặt trên bề mặt bằng phẳng, chịu nhiệt, chịu lực và chắc chắn.
- Nếu nồi sử dụng không đúng cách hoặc không sử dụng theo đúng hướng dẫn, nhà sản xuất có thể từ chối bảo hành, người sử dụng sẽ tự chịu trách nhiệm với những thiệt hại gây ra (nếu có).
- Chờ khoảng 30 phút để nồi hạ nhiệt trước khi làm vệ sinh hoặc bảo quản.

## Lưu ý trước khi sử dụng lần đầu

1. Tháo bỏ tất cả bao bì đóng gói.
2. Tháo bỏ băng dính, nylon hoặc giấy bọc bảo vệ bên trong sản phẩm.
3. Làm sạch rá chiên và khay chiên bằng nước ấm và khăn mềm.
4. Làm sạch bên trong và bên ngoài bằng khăn ẩm.

## Sử dụng

Nồi chiên không dầu có thể chế biến nhiều loại thực phẩm khác nhau.

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## Cách sử dụng

1. Kéo khay ra khỏi nồi chiên (Hình.6)
2. Cho lượng thực phẩm phù hợp vào khay (Hình.5)
3. Lắp khay trở lại vào nồi (Đẩy nhẹ và quan sát khay không lệch, hở)
4. Cắm dây nguồn vào ổ cắm có tiếp địa.
5. Chọn chế độ và thời gian phù hợp cho từng loại thực phẩm.
6. Một số thực phẩm yêu cầu lắc/xóc trong quá trình nấu: Ngắt chế độ nấu, kéo khay ra khỏi nồi, lật hoặc lắc thực phẩm, đặt khay trở lại và chọn nhiệt độ và thời gian phù hợp để tiếp tục nấu.

**Không sử dụng khi không có khay trong nồi.**

**Không chạm vào khay khi sử dụng, chỉ giữ bằng tay cầm khay chiên.**

**Không nhấn nút tại tay cầm khay chiên trong khi đảo, lắc thực phẩm.**

7. Khi nghe thấy tiếng chuông báo, thời gian nấu đã hết. Kéo khay ra khỏi nồi

**Lưu ý: bạn cũng có thể tắt nồi theo cách thủ công(Ấn nút OFF để tắt)**

8. Kiểm tra độ chín, giòn của thực phẩm. Nếu thực phẩm chưa chín hoặc giòn như mong muốn, chỉ cần lắp khay trở lại nồi và đặt bộ hẹn giờ thêm thời gian mong muốn.
9. Lấy thực phẩm ra khỏi khay: Nhấn nút trên tay cầm để rá chiên tách khỏi khay chiên, không lật ngược khay khi vẫn gắn với rá chiên
10. Bạn có thể chế biến mẻ thực phẩm tiếp theo hoặc đợi cho thiết bị nguội để vệ sinh

# MẶT ĐIỀU KHIỂN



## Hướng dẫn vận hành

### Vị trí số 1: Nút nguồn/Power

Khi khay và rá chiên được đặt đúng vị trí trong nồi, nút nguồn (Power) sẽ sáng. Ấn giữ nút nguồn (Power) trong 3 giây nổi sẽ hoạt động ở chế độ mặc định 200 °C, thời gian nấu mặc định là 15 phút. Ấn nút nguồn lần thứ 2 để bắt đầu chu trình nấu. Nhấn giữ nút nguồn (Power) trong 3 giây để tắt toàn bộ chế độ trong khi nấu.

Lưu ý: Trong khi nấu bạn có thể chạm vào nút nguồn để điều khiển tạm dừng hoặc tiếp tục chu trình nấu.

### Vị trí số 2: Nút cài đặt/ Preset

Với nút cài đặt/ Preset bạn có thể lựa chọn 8 menu thực phẩm phổ biến. Sau khi chọn chế độ nấu thời gian và nhiệt độ sẽ ở chế độ mặc định của nhà sản xuất, nếu không điều chỉnh gì thêm về nhiệt độ và thời gian thì ấn nút nguồn (Power) để chương trình nấu bắt đầu.

### Vị trí số 3 & 4: Nút điều chỉnh nhiệt độ.

Biểu tượng “+” và “-” bạn có thể tăng hoặc giảm nhiệt độ nấu 5°C mỗi lần. Ấn giữ nút sẽ điều chỉnh nhiệt độ nhanh hơn. Phạm vi kiểm soát nhiệt độ: từ 80°C đến 200°C.

### Vị trí số 5 & 6: Nút điều chỉnh thời gian

Biểu tượng “+” và “-” bạn có thể tăng hoặc giảm thời gian nấu 1phút cho mỗi lần. Ấn giữ nút sẽ điều chỉnh thời gian nhanh hơn.

### Vị trí số 7: Đèn báo nổi đang gia nhiệt (Bộ phận gia nhiệt đang hoạt động)

### Vị trí số 8: Đèn báo quạt đang hoạt động.

### Vị trí số 9: Hiển thị nhiệt độ

### Vị trí số 10: Hiển thị thời gian.

### Vị trí số 11-18: Hiển thị chế độ cho từng loại thực phẩm

# CÀI ĐẶT CHẾ ĐỘ

## Cài đặt chế độ

Bảng dưới đây giúp bạn chọn các chế độ cài đặt cơ bản cho nhiều loại thực phẩm khác nhau. Lưu ý: các chế độ cài đặt này là gợi ý vì các loại thực phẩm khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng. Công thức không thể phù hợp với mọi loại thực phẩm.

### Lời khuyên

- Lượng thực phẩm ít thường có thời gian nấu ngắn hơn.
- Lắc, đảo thực phẩm trong quá trình nấu sẽ khiến thực phẩm chín ngon hơn.
- Thêm một lượng dầu nhỏ vào khoai tây tươi để giòn hơn sau khi chế biến.
- Lượng tối ưu để khoai tây chiên giòn là 500 gram.
- Sử dụng rá chiên nếu bạn muốn làm bánh, các thực phẩm dày, giòn hoặc các thực phẩm dễ vỡ vụn
- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu để hâm nóng nguyên liệu bằng cách đặt nhiệt độ ở mức 50°C trong tối đa 10 phút.
- Bạn có thể rã đông thực phẩm khi đặt nhiệt độ dưới 150°C

## Gợi ý sử dụng với các loại thực phẩm

|                            | Khối lượng<br>min - max (g) | Thời gian<br>(min.) | Nhiệt độ<br>(°C) | Lưu ý                                  |
|----------------------------|-----------------------------|---------------------|------------------|----------------------------------------|
| Khoai tây chiên            |                             |                     |                  |                                        |
| Khoai đông đá mỏng         | 400-500                     | 18-20               | 200              | Lắc, lật trong<br>quá trình<br>chiên   |
| Khoai đông đá dày          | 400-500                     | 20-25               | 200              |                                        |
| Khoai tây gratin           | 600                         | 20-25               | 200              |                                        |
| Thịt lợn và gia cầm        |                             |                     |                  |                                        |
| Bít tết                    | 100-600                     | 10-15               | 180              | Lật đều 2 mặt<br>thực phẩm             |
| Sườn lợn                   | 100-600                     | 10-15               | 180              |                                        |
| Hamburger                  | 100-600                     | 10-15               | 180              |                                        |
| Xúc xích                   | 100-600                     | 13-15               | 200              |                                        |
| Đùi gà                     | 100-600                     | 25-30               | 180              |                                        |
| Lườn gà                    | 100-600                     | 15-20               | 180              |                                        |
| Đồ ăn nhẹ                  |                             |                     |                  |                                        |
| Nem                        | 100-500                     | 8-10                | 200              | Lật đều trong<br>quá trình chế<br>biến |
| Gà miếng nghiêng đông lạnh | 100-600                     | 6-10                | 200              |                                        |
| Cá miếng nghiêng đông lạnh | 100-500                     | 6-10                | 200              |                                        |
| Bánh mì thái nhỏ đông đá   | 100-500                     | 8-10                | 180              |                                        |
| Rau thái miếng             | 100-500                     | 10                  | 160              |                                        |
| Nướng                      |                             |                     |                  |                                        |
| Bánh ngọt                  | 400                         | 20-25               | 160              |                                        |
| Bánh mì que                | 500                         | 20-22               | 180              |                                        |
| Bánh muffin                | 400                         | 15-18               | 200              |                                        |
| Bánh nhân ngọt             | 500                         | 20                  | 160              |                                        |

# VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

## Vệ sinh

Vệ sinh nồi sau mỗi lần sử dụng

Không cọ rửa nồi, khay chiên và rá chiên bằng các dụng cụ inox, thép hoặc vật cứng

1. Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm và để nồi nguội. Tháo khay chiên ra khỏi nồi để nguội nhanh hơn.
2. Làm sạch bên ngoài nồi bằng khăn ẩm.
3. Làm sạch khay và rá bằng nước ấm, khăn mềm, và dung dịch rửa bát.
4. Làm sạch phía trong nồi bằng nước ấm và khăn mềm.
5. Vệ sinh thanh nhiệt bằng bàn chải để loại bỏ các thực phẩm dư thừa bám dính nếu có.

## Bảo quản

1. Rút phích cắm điện và để nguội
2. Đảm bảo các bộ phận đều sạch sẽ, khô ráo
3. Bảo quản tại nơi khô ráo, sạch sẽ

# SỰ CỐ VÀ BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC

| Sự cố                                    | Nguyên nhân                                                                        | Giải pháp                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nồi không hoạt động                      | Nồi không kết nối với nguồn điện                                                   | Kiểm tra dây, phích điện và ổ cắm                                                                                                                                                                                            |
| Hẹn giờ                                  | Chưa cài đặt chức năng hẹn giờ                                                     | Cài đặt thời gian cần thiết để chế biến.                                                                                                                                                                                     |
| Thực phẩm chưa chín                      | Cho quá nhiều thực phẩm                                                            | Cho lượng thực phẩm thích hợp                                                                                                                                                                                                |
|                                          | Đặt nhiệt độ quá thấp                                                              | Tăng nhiệt độ lên mức thích hợp                                                                                                                                                                                              |
|                                          | Thời gian làm việc quá ít.                                                         | Điều chỉnh thời gian chế biến phù hợp                                                                                                                                                                                        |
| Đồ ăn nhẹ chiên không giòn.              | Bạn sử dụng loại đồ ăn nhẹ đã được chế biến trong nồi chiên truyền thống.          | Sử dụng lò nướng, cho một ít dầu lên đồ ăn nhẹ để sản phẩm giòn hơn                                                                                                                                                          |
| Không thể lắc thực phẩm trong khay chiên | Lượng thực phẩm trong khay chiên quá đầy                                           | Bỏ bớt lượng thực phẩm trong khay, không để lượng thực phẩm vượt quá mức MAX của khay chiên                                                                                                                                  |
| Khói trắng bay ra từ nồi                 | Thực phẩm đang chiên có nhiều dầu mỡ                                               | Thực phẩm được chiên có nhiều dầu mỡ, dầu mỡ sẽ chảy xuống khay chiên, ở nhiệt độ cao sẽ tạo ra khói trắng và nhiệt độ khay chiên có thể nóng hơn mức bình thường. Hiện tượng đó không ảnh hưởng đến nồi chiên và thực phẩm. |
|                                          | Khay chiên vẫn chứa dư lượng dầu mỡ từ lần sử dụng trước.                          | Khói trắng là do dầu mỡ được làm nóng lên trong khay chiên. Đảm bảo bạn đã làm sạch khay chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng.                                                                                                |
| Khoai tây tươi được chiên không đều.     | Chưa sử dụng đúng loại khoai tây.                                                  | Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng được giữ cố định trong quá trình chiên.                                                                                                                                              |
|                                          | Bạn đã không rửa sạch khoai tây đúng cách trước khi chiên.                         | Rửa sạch khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột từ bên ngoài khoai tây                                                                                                                                                      |
| Khoai tây chiên tươi không giòn          | Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên. | Hãy chắc chắn rằng bạn làm khô khoai tây đúng cách trước khi bạn thêm dầu.                                                                                                                                                   |
|                                          |                                                                                    | Cắt khoai tây nhỏ hơn để sản phẩm giòn hơn sau khi chiên                                                                                                                                                                     |
|                                          |                                                                                    | Thêm một chút dầu/mỡ cho để khoai tây giòn hơn sau khi chiên.                                                                                                                                                                |

## LETTER FROM KANGAROO GROUP

---

### ***Dear Customers!***

*For a long time building and development, Kangaroo group always try our best to give customers the best products for utility daily life. Enhancing innovation and improvement, we constantly explore innovation to meet the improving of modern life. Keep the way, Kangaroo Group introduces a new product: KANGAROO AIR -FRYER*

*We hope with this new product, you will feel more convenient and enjoy your life. The happiness of your family is glad and pride of our group, too. And we will be happy if we can get feedback from you. From this base we can continue to improve ourselves, that we can provide you and other customers a best service, best quality products.*

*Thank you for purchasing KANGAROO AIR -FRYER Please kindly read this instruction manual in detail before installation and operating. Always keep this user manual for future reference.*

*Best Regards,  
KANGAROO GROUP*

## IMPORTANT SAFEGUARDS

---

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid
4. WARNING: This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 12 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 12 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 12 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments

## INTRODUCTION

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

### Specification Feature:

Voltage: 220-240V~50Hz

Wattage: 2000Watts

Capacity of basket: 5.0 Litre

Adjustable temperature: 80 —200

Timer: 0-60 min

### General description (Fig.1)

- |                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 1. Control panel         | 6. Basket handle |
| 2. Decorating cover      | 7. Pan           |
| 3. Upper housing         | 8. Air outlet    |
| 4. Basket                | 9. Power cord    |
| 5. Basket release button |                  |

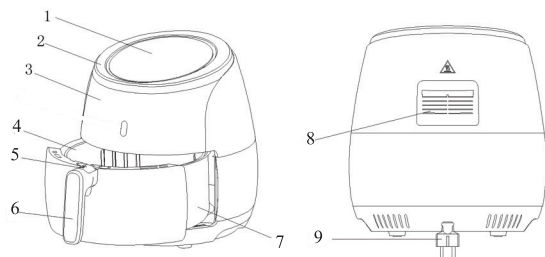


Fig. 1



Fig. 2

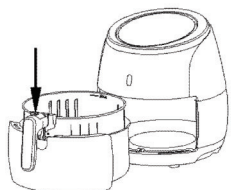


Fig. 3

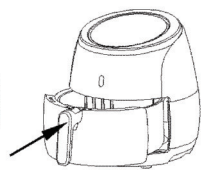


Fig. 4

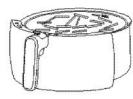


Fig. 5

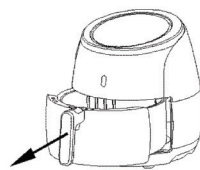


Fig. 6

## CAUTION

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

### Danger

- This appliance can be used by children aged from 12 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 12 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 12 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.



## CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used properly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

### PREPARING FOR USE

#### Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

#### Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.

2. Place the basket in the pan (Fig.3).

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

## USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

### Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer (Fig.6)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)
4. Slide the pan back into the Hot-air fryer (Fig.4)

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer

caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig.3)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pan

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on a heat-resistant surface, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

*Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.*

*The pan and the ingredients are hot and the hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the fryer, steam may escape from the pan.*

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs

11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.



# CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



peration Instructions:

Button 1 –Power Button

Once the Outer Basket and Fry Basket are properly placed in the main Unit housing, the Power Button will be illuminated. Selecting the power button for 3 seconds will make the unit's default temperature 200, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power Button a second time will start the cooking process. Pressing the power button for 3 seconds to close the entire device during cooking. All the lights go out, the fan stops working.

Note: During cooking, you can touch the button to control the pause and start of cooking.

Button 2 –Preset Button

Selecting the  Preset Button enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

Button 3 & 4 –Temperature Control Buttons

The + and – symbols enable you to add or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keeping the button held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C- 200°C.

Button 5&6 –Timer Control Buttons

The + and – symbols enable you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time.

Indicator light “ 7 ”: Heating indicator

Indicator light “ 8 ”: Fan indicator

Indicator light “ 9 ”: Temperature indicator

Indicator light “ 10 ”: Timer indicator

Indicator light “ 11-18 ”: Recipe indicator

# SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

## SETTINGS

|                                       | Min-max<br>Amount (g) | Time<br>(min.) | Temperature<br>(°C) | Shake | Extra<br>information        |
|---------------------------------------|-----------------------|----------------|---------------------|-------|-----------------------------|
| <b>Potato &amp; fries</b>             |                       |                |                     |       |                             |
| Thin frozen fries                     | 400-500               | 18-20          | 200                 | shake |                             |
| Thick frozen fries                    | 400-500               | 20-25          | 200                 | shake |                             |
| Potato gratin                         | 600                   | 20-25          | 200                 | shake |                             |
| <b>Meat &amp; Poultry</b>             |                       |                |                     |       |                             |
| Steak                                 | 100-600               | 10-15          | 180                 |       |                             |
| Pork chops                            | 100-600               | 10-15          | 180                 |       |                             |
| Hamburger                             | 100-600               | 10-15          | 180                 |       |                             |
| Sausage roll                          | 100-600               | 13-15          | 200                 |       |                             |
| Drumsticks                            | 100-600               | 25-30          | 180                 |       |                             |
| Chicken breast                        | 100-600               | 15-20          | 180                 |       |                             |
| <b>Snacks</b>                         |                       |                |                     |       |                             |
| Spring rolls                          | 100-500               | 8-10           | 200                 | shake | Use oven-ready              |
| Frozen chicken nuggets                | 100-600               | 6-10           | 200                 | shake | Use oven-ready              |
| Frozen fish fingers                   | 100-500               | 6-10           | 200                 |       | Use oven-ready              |
| Frozen bread crumbed<br>cheese snacks | 100-500               | 8-10           | 180                 |       | Use oven-ready              |
| Stuffed vegetables                    | 100-500               | 10             | 160                 |       |                             |
| <b>Baking</b>                         |                       |                |                     |       |                             |
| Cake                                  | 400                   | 20-25          | 160                 |       | Use baking tin              |
| Quiche                                | 500                   | 20-22          | 180                 |       | Use baking<br>tin/oven dish |
| Muffins                               | 400                   | 15-18          | 200                 |       | Use baking tin              |
| Sweet snacks                          | 500                   | 20             | 160                 |       | Use baking<br>tin/oven dish |

*Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.*

## CLEANING

### Clean the appliance after every use.

The pan and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

**Note:** Remove the pan to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

### Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

### Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted,, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

### Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

## TROUBLESHOOTING

| Problem                                                          | Possible cause                                                                       | Solution                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The Hot-air fryer does not work                                  | The appliance is not plugged in.                                                     | Put the mains plug in an earthed wall socket.                                                                                                                                     |
|                                                                  | You have not set the timer.                                                          | Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.                                                                                                  |
| The ingredients fried with the air fryer are not done.           | The amount of ingredients in the basket is too big.                                  | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.                                                                                          |
|                                                                  | The set temperature is too low.                                                      | Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').                                                  |
|                                                                  | The preparation time is too short.                                                   | Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').                                                                   |
| The ingredients are fried unevenly in the air fryer.             | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time. | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'. |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. | You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.          | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.                                                                                                  |
| I cannot slide the pan into the appliance properly.              | There are too much ingredients in the basket.                                        | Do not fill the basket beyond the MAX indication.                                                                                                                                 |

## TROUBLESHOOTING

|                                                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 | The basket is not placed in the pan correctly.                                   | Push the basket down into the pan until you hear a click.                                                                                                                                                                   |
| White smoke comes out of the appliance.                         | You are preparing greasy ingredients.                                            | When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. |
|                                                                 | The pan still contains grease residues from previous use.                        | White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.                                                                                                                 |
| Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.                | You did not use the right potato type.                                           | Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.                                                                                                                                                              |
|                                                                 | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.              | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.                                                                                                                                           |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer. | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.                                                                                                                                                        |
|                                                                 |                                                                                  | Cut the potato sticks smaller for a crispier result.                                                                                                                                                                        |
|                                                                 |                                                                                  | Add slightly more oil for a crispier result.                                                                                                                                                                                |

# WARRANTY INFORMATION

KANGAROO AIR-FRYER is strictly monitored and examined in quality by the technical team from Kangaroo Corporation.

As the leader in manufacture and produce household in Vietnam, we undertake to provide customers with the best products and best warranty services.

If the product gets defected or disordered during the warranty time, the detected elements will be fixed, maintained or replaced free of charge.

- 1. The warranty period is 12 months
- 2. In the following cases, the products will be repaired with charging fee:
  - a. Expiry of warranty period.
  - b. Damages caused by careless of users or using not follow the instruction of manual.
  - c. Damages by disaster or fire.
  - d. Loss warranty card.

**All the contents in this USER MANUAL have been subjected to careful check. For any mistake and mission in printing or misunderstanding of the contents, the company keeps the right of explanations. Additionally, any technical improvement will be shown in the revised manual without notice. The product appearance and color in this manual just for your reference.**

| Dà Nẵng       | Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Trung | Số 573 Đường Điện Biên Phủ, Quận Thanh Khê, TP Đà Nẵng                      |
|---------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Quảng Bình 1  | Trung tâm Bảo hành Trần Anh           | 60 Phan Đình Phùng, TP Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình                            |
| Quảng Bình 2  | Trung tâm Bảo hành Thanh Hiếu         | Thị trấn Ba Đồn, Huyện Quảng Trạch, Tỉnh Quảng Bình                         |
| Quảng Trị     | Trung tâm Bảo hành Bảo Bảo Thiên      | Số 32 Nguyễn Trãi, Phường 1, TP Đông Hà, Tỉnh Quảng Trị                     |
| Huế           | Trung tâm Bảo hành Phạm Văn           | Số 108, Trần Hưng Đạo, Phường Tiến An , TP Bắc Ninh, Tỉnh Bắc Ninh          |
| Quảng Ngãi    | Trung tâm Bảo hành Hưng Phát          | Số 203 Lê Thành Tôn, Phường Nghĩa Chánh, TP Quảng Ngãi, Tỉnh Quảng Ngãi     |
| Bình Định 1   | Trung tâm Bảo hành Thanh Bình         | Số 68 đường Lý Tự Trọng, Phường Lê Lợi, TP Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định         |
| Bình Định 2   | Trung tâm Bảo hành Phước Thành        | Số 17 Nguyễn Trãi, Phường Lê Lợi, TP Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định               |
| Phủ Yên 1     | Trung tâm Bảo hành Long Vũ            | Lô 19A Trần Phú, Phường 9, TP Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên                         |
| Phủ Yên 2     | Trung tâm Bảo hành Gói Dương          | 45A Trần Quý Cap, Phường 3, TP Tuy Hòa, Phú Yên.                            |
| Khánh Hòa 1   | Trung tâm Bảo hành Thái Hòa           | 252 Phạm Văn Đồng, Thuận Phát, Phường Cam Thuận,Tp Cam Ranh, Khánh Hòa      |
| Khánh Hòa 2   | Trung tâm Bảo hành Hoàng Minh         | Số 02 Ba Triệu, Phường Phương Sài, TP Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa             |
| Kon Tum       | Trung tâm Bảo hành Lâm Sơn            | Số 284 Trần Phú, Phường Thống Nhất, TP Kon Tum, Tỉnh Kon Tum                |
| Gia Lai       | Trung tâm Bảo hành Hưng Dũng          | Số 33 Nguyễn Trường Tộ, Phường Diên Hồng, TP Plei Ku, Tỉnh Gia Lai          |
| Đắk Lắk       | Trung tâm Bảo hành Phong Thành        | Số 5A Nguyễn Khuyến, Phường Tân Lợi, TP Buôn Mê Thuộc, Tỉnh Dak Lak         |
| Đắk Nông      | Trung tâm Bảo hành Phong Thành        | Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, TX Gia Nghĩa, Tỉnh Dak Nông                          |
| Lâm Đồng 1    | Trung tâm Bảo hành Duy Phương         | Số 18 Phạm Hồng Thái, Phường 10, TP Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng                   |
| Lâm Đồng 2    | Trung tâm Bảo hành Tân Lực            | Số 45 Lam Sơn, Phường Lộc Sơn, TP Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng                    |
| Hồ Chí Minh   | Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Nam   | Số 16/10 Hoàng Việt, Phường 4, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh                |
| Hồ Chí Minh 1 | Trung tâm Bảo hành Tin Phát           | Số 237 Quang Trung, Phường 10, Quận Gò Vấp, TP Hồ Chí Minh                  |
| Hồ Chí Minh 2 | Trung tâm Bảo hành Hồng Quang         | Số 23B Dương 66, Khu dân cư Tân Quý Đông, Phường Tân Phong, Quận 7, HCM     |
| Hồ Chí Minh 3 | Trung tâm Bảo hành Zunik              | 217/11/55 Bui Dinh Tuy, Phường 24, Quận Bình Thạnh, TP Hồ Chí Minh          |
| Hồ Chí Minh 4 | Trung tâm Bảo hành Lộc Phát           | 173/44/15/17 An Dương Vương, Phường An Lạc, Quận Bình Tân, TP Hồ Chí Minh   |
| Hồ Chí Minh 5 | Trung tâm Bảo hành Kiến Hòa           | Số 157 Nguyễn Duy Trinh, Phường Bình Trưng Tây, Quận 2, TP Hồ Chí Minh      |
| Hồ Chí Minh 6 | Trung tâm Bảo hành Hoàng Phát         | Số 1287/10 Phạm Thế Hiển, Phường 5, Quận 8, TP Hồ Chí Minh                  |
| Ninh Thuận    | Trung tâm Bảo hành Nguyễn Phát        | Số 26 Ngô Gia Tự, Phường Thanh Sơn, TP Phan Rang Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận |
| Bình Phước 1  | Trung tâm Bảo hành Linh Bình Phước    | Số 46-47 Khu phố 2, Phường Phước Bình, TX Phước Long, Tỉnh Bình Phước       |
| Bình Phước 2  | Trung tâm Bảo hành Thanh Ngân         | Số 338 Nguyễn Huệ, Phú Thịnh, TX Bình Long, Bình Phước                      |
| Bình Phước 3  | Trung tâm Bảo hành Minh Nhật Phát     | Tổ 3, khu phố Tân Trà, Phường Tân Xuân, TX Đồng Xoài, Tỉnh Bình Phước       |
| Tây Ninh      | Trung tâm Bảo hành Thiện Chi          | Số 41 Cơ Thành Vệ, Khu phố Hiệp Lễ, Phường Hiệp Ninh, TP Tây Ninh, Tây Ninh |
| Bình Dương    | Trung tâm Bảo hành Dũng 24h           | Số 272E/2 Khu Phố 1B, Phường An Phú, TX Thuận An, Tỉnh Bình Dương           |
| Đồng Nai 1    | Trung tâm Bảo hành Minh Tiến          | Số 706 Ấp Tân Hạnh, Xã Xuân Bao, Huyện Cẩm Mỹ, Tỉnh Đồng Nai                |
| Đồng Nai 2    | Trung tâm Bảo hành Hưng Phát          | Số 79 Trần Phú, Phường Xuân An, TX Long Khánh, Tỉnh Đồng Nai                |
| Đồng Nai 3    | Trung tâm Bảo hành Trần Quốc Tuấn     | Số 18/37 Huỳnh Văn Nghệ, Phường Bửu Long, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai        |
| Đồng Nai 4    | Trung tâm Bảo hành Tiến Đạt           | 174 đường 2/9, khu phố 5, TT Trảng Bom tỉnh Đồng Nai                        |
| Bình Thuận    | Trung tâm Bảo hành Quang Duyên        | Số 491 Thủ Khoa Huân, Phường Thanh Hải, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận      |
| Bà Rịa - VT   | Trung tâm Bảo hành Trung Kiên         | Số 75/7 Trần Xuân Độ, Phường Thắng Nhì, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu   |
| Bình Dương    | Trung tâm Bảo hành Service Now        | 316 Đường Ông Nước , Khu phố Đông Tác, Phường Tân Đông Hiệp, Dĩ An, BD      |
| Long An 1     | Trung tâm Bảo hành Minh Dũng PT       | Số 27 Quốc lộ 1A, Phường 5 , TP Tân An, Tỉnh Long An                        |
| Long An 2     | Trung tâm Bảo hành Thọ Dũng           | Ấp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An                       |
| Long An 3     | TTBH Nguyễn Hoàng Nhật Trường         | Số 63 Hưng Vương, Phường 2, TP Tân An, Tỉnh Long An                         |
| Đồng Tháp     | Trung tâm Bảo hành Thế Ngọc           | Số 162 Đường 848 Khóm Tân An, Phường An Hòa, TP Sa Đéc, Tỉnh Đồng Tháp      |
| An Giang 1    | Trung tâm Bảo hành Thảo Phát          | Số 107 Nguyễn Huệ B, Phường Mỹ Long, TP Long Xuyên, Tỉnh An Giang           |
| An Giang 2    | Trung tâm Bảo hành Lê Tấn Bửu         | Số 90 Đường Mường Thủy, Khóm Châu Long 1, Phường Vĩnh Mỹ, TP Châu Đốc, AG   |
| Tiền Giang    | Trung tâm Bảo hành Tân Kim Thành Phát | 268/2, tổ 3, ấp Tân Phong, xã Tân Lý Tây, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang |
| Vĩnh Long     | Trung tâm Bảo hành Tuyền Nguyễn       | Số 219A Trần Đại Nghĩa, Phường 4, TP Vĩnh Long, Tỉnh Vĩnh Long              |
| Bến Tre       | Trung tâm Bảo hành Thế Gạt            | 682A ấp Nhơn nghĩa xã Nhơn Thạnh,thành phố Bến Tre,tỉnh Bến Tre             |
| Kiên Giang    | Trung tâm Bảo hành Minh Tung          | Số 25 Lê Thị Hồng Gấm, Phường Vĩnh Thạnh, TP Rạch Giá, Tỉnh Kiên Giang      |
| Cần Thơ       | Trung tâm Bảo hành Bùi Quốc Anh       | Số 80 Đường Phan Huy Chú, An Khánh, Ninh Kiều, Cần Thơ                      |
| Trà Vinh      | Trung tâm Bảo hành Huỳnh Vĩnh Cường   | Phường 1, Thành phố Trà Vinh, Tỉnh Trà Vinh                                 |
| Sóc Trăng     | Trung tâm Bảo hành Hoàng Huy          | Số 130 Trương Công Định, Phường 2, TP Sóc Trăng, Tỉnh Sóc Trăng             |
| Bạc Liêu      | Trung tâm Bảo hành Huy Vũ             | Số 1A/5 Trần Huỳnh, Khóm 5, Phường 7, TP Bạc Liêu, Tỉnh Bạc Liêu            |
| Ca Mau        | Trung tâm Bảo hành Thành Công         | 149D, đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường 8, TP Cà Mau                          |
| Hậu Giang     | Trung tâm Bảo hành Co Điện Lạnh SG    | Số 229 Trần Hưng Đạo, KV3 ,Phường 5, TP Vị Thanh, Tỉnh Hậu Giang            |