

Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền 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	Dương Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hưng, Thị trấn Dối Ngõ, Tỉnh Bắc Giang
Bắc Giang 2	Trung tâm Bảo hành Hà Kiến	129 Đường Nguyễn Thị Lưu, Phường Ngô Quyền, TP Bắc Giang, Bắc Giang
Hưng 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 Rinh 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 Tùng	Số 835 Đường Điện Biên, Xã Lộc Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Nam Định 2	Trung tâm Bảo hành Thanh 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 Phùng 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 Bã Gác, 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 Thanh An	Khối 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 Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 2	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Phát	Số 11 Lê Đại Hành - Phường Hưng Trị - Kỳ Anh - Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 3	Trung 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 Cạn	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 Đường 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 Hùng 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

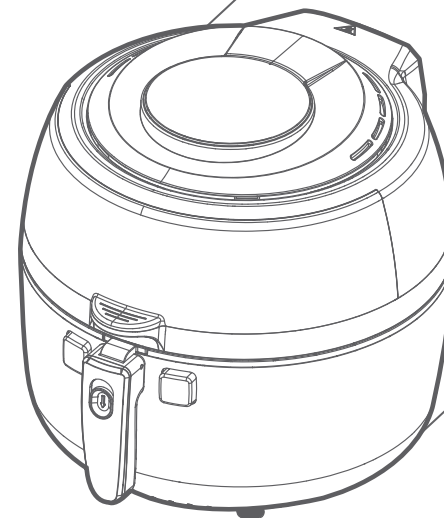


Hotline 1900 5555 66
www.kangaroo.vn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

ノーオイルフライヤー

AIR FRYER
USER MANUAL



Model: **KG65AF**

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



ĐIỆN LẠNH
FREEZER

MỤC LỤC/ CONTENTS

HƯỚNG DẪN AN TOÀN	02
CÁC BỘ PHẬN VÀ CHỨC NĂNG	06
BẢNG ĐIỀU KHIỂN VÀ CHỨC NĂNG	08
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	11
VỆ SINH & BẢO DƯỠNG	13
HƯỚNG DẪN XỬ LÝ SỰ CỐ	14
SAFETY INSTRUCTIONS	16
FUNCTION	21
OPERATION PANEL	23
OPERATING INSTRUCTIONS	26
CLEANING & CARE	28
TROUBLESHOOTING GUIDE	29
WARRANTY INFORMATION	31

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

CẢNH BÁO: Vui lòng cảnh giác về rủi ro, thương tích nghiêm trọng và tổn thất lớn về tài sản có thể dẫn đến con người.

- Trong quá trình làm việc, nhiệt độ bề mặt của phần trước, bên trái, bên phải và phần trên của sản phẩm sẽ tăng lên. Khu vực / bề mặt có hình báo sẽ trở nên nóng trong quá trình làm việc. Hãy cẩn thận tránh để bị bỏng.

LƯU Ý: Vui lòng chú ý đến các rủi ro có thể dẫn đến thương tích cho người hoặc làm hỏng các thiết bị.

- Sản phẩm này chỉ sử dụng trong gia đình. Không sử dụng cho những mục đích khác
- Thiết bị này không nhằm mục đích sử dụng cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn bởi người chịu trách nhiệm về việc sử dụng thiết bị an toàn. Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.
- Sau khi mở thùng hàng, vui lòng cho túi ni lông vào thùng rác để tránh trẻ em nghịch gây nguy hiểm ngạt thở.
- Vật liệu đóng gói phải được bỏ đi trong khi sử dụng; nếu không trong quá trình làm việc sản phẩm sẽ dẫn đến cháy, bỏng, v.v.
- Điện áp đầu vào của sản phẩm là 220V / 50Hz, trước khi kết nối sản phẩm với nguồn điện, vui lòng kiểm tra xem có phù hợp với điện áp cung cấp điện tại địa phương hay không, điện áp cao hơn hoặc thấp hơn có thể làm hỏng các thành phần hoặc ảnh hưởng đến hiệu suất của sản phẩm. Để tránh hỏng hóc, nên sử dụng bộ chuyển đổi điện áp.
- Sản phẩm này là thiết bị điện loại I, trước khi sử dụng, vui lòng đảm bảo rằng dây tiếp đất ở tình trạng tốt, để tránh tai nạn do rò rỉ điện.
- Cần sử dụng riêng ổ cắm tiếp đất 10A trở lên. Các phích cắm phải được cắm chặt vào ổ cắm để tránh ổ cắm hoặc phích cắm quá nóng và cháy ra ngoài, gây ra các nguy cơ đoản mạch hoặc hỏa hoạn.
- Vui lòng không chạy thiết bị này ở chế độ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập để tránh hiện tượng đoản mạch, tự cháy và các nguy hiểm khác.
- Không sử dụng thiết bị này cho mục đích sử dụng khác ngoài việc nướng thực phẩm.
- Không sử dụng cầm hoặc kéo phích cắm bằng tay ướt để tránh điện giật.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

- 11. Hãy sử dụng thiết bị trên bề mặt bằng phẳng và ổn định, vui lòng không sử dụng sản phẩm này trên các vật liệu dễ cháy như thảm, khăn, nhựa, giấy, v.v. tránh trường hợp hỏa hoạn
- 12. Không sử dụng sản phẩm này trên bề mặt gỗ ghế, ẩm ướt, nhiệt độ cao để tránh bị thương, tai nạn và thiệt hại tài sản do điện giật, hỏa hoạn và trượt ngã.
- 13. Không sử dụng sản phẩm này với môi trường có gas và rò rỉ điện; nếu không sẽ gây cháy và điện giật.
- 14. Không sử dụng sản phẩm này dưới hoặc gần các vật liệu dễ cháy như rèm cửa và tủ quần áo để tránh hỏa hoạn.
- 15. Không để sản phẩm hoạt động trong trường hợp không có người trông coi, để phòng thực phẩm bị cháy khét gây ra cháy nổ và các nguy hiểm khác.
- 16. Trong quá trình sử dụng thiết bị, cần có đủ không gian để thiết bị làm việc và giữ khoảng cách ít nhất 10cm với các vật xung quanh để tránh ô nhiễm khói dầu của đồ đạc và thậm chí là nguy cơ hỏa hoạn.
- 17. Hãy đảm bảo rằng đường dây điện không tiếp xúc với các cạnh sắc, cạnh, các vật sắc nhọn khác hoặc bề mặt có nhiệt độ cao để tránh rò rỉ điện và gây ra điện giật, cháy nổ.
- 18. Trong quá trình làm việc, vui lòng sử dụng tay cầm của ổ chiên. Không được chạm vào bề mặt và bên trong sản phẩm có nhiệt độ cao để tránh bị bỏng.
- 19. Thiết bị không được sử dụng trong thời gian dài khi không có thực phẩm bên trong, để phòng trường hợp tự bốc cháy gây ra tai nạn hư hỏng và thiệt hại về tài sản. Không nên sử dụng thiết bị trong hơn 3 giờ.
- 20. Trong quá trình vận hành, vui lòng không để các mặt hàng đóng gói, đóng hộp hoặc đóng chai, vỉ bông hoặc vật liệu dễ cháy lên bề mặt sản phẩm hoặc nắp đậy sản phẩm, để tránh cháy nổ.
- 21. Không để các vật liệu dễ cháy như giấy, nhựa và các loại vật liệu khác vào nồi chiên để tránh nguy cơ hỏa hoạn.
- 22. Không được phép cho các vật dụng dễ cháy nổ như đồ thủy tinh, đồ đựng kín và các vật dụng khác vào nồi chiên đun nóng để tránh nguy cơ cháy nổ.
- 23. Trong quá trình thực hiện để đảm bảo rằng thực phẩm không bị trào ngược lên tấm chắn của ống hâm nóng; Vui lòng không nướng thực phẩm kích thước lớn, nếu không sẽ dễ dẫn đến khói, cháy.
- 24. Nghiêm cấm chạm vào cánh khuấy và các bộ phận có nhiệt độ cao trong nồi trong khi làm việc hoặc trước khi làm nguội, để tránh bị bỏng.
- 25. Nếu các nguyên liệu có tính axit mà giá trị PH nhỏ hơn 5 đã được nướng

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

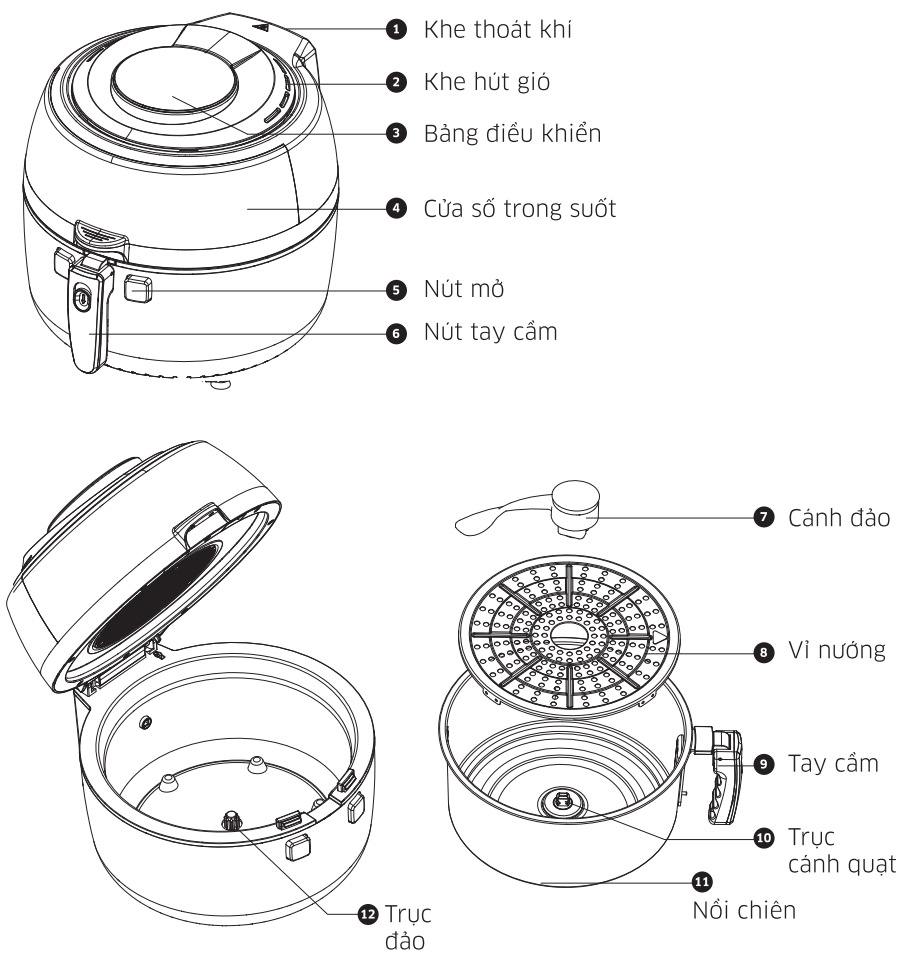
- (chẳng hạn như giấm, nước chanh và các loại nước sốt khác), hãy nhớ sử dụng gói giấy bạc.
- 26. Sản phẩm sẽ tạo ra nhiệt độ cao và hơi nước trong quá trình hoạt động, không chạm hoặc gần mặt của bạn vào sản phẩm. Đặc biệt khi mở nắp phía trên, nên hết sức cẩn thận để tránh trường hợp nắp trên bị hở và dễ bị bỏng, đồng thời có thể có hơi nước nóng bốc ra từ nồi chiên không dầu để tránh bị khét.
 - 27. Rút phích cắm, phải nắm và kéo phích cắm, không giật hoặc bóp méo đường dây điện, tránh làm hỏng đường dây dẫn đến nguy cơ rò rỉ điện.
 - 28. Vui lòng sử dụng các vật cách nhiệt ở nhiệt độ cao để lấy các vật có nhiệt độ cao ra ngoài để tránh bị bỏng.
 - 29. Sau mỗi lần sử dụng, chảo, ổ chiên và cánh đảo cần được làm sạch, tránh để bột và dầu còn sót lại khi nướng lần sau sẽ gây ra khói hoặc cháy.
 - 30. Sau quá trình sử dụng các sản phẩm, bề mặt của bộ phận nhiệt vẫn còn nóng. Để tránh bị bỏng, hãy làm sạch nó sau khi để nguội.
 - 31. Khi không có người sử dụng, vệ sinh hoặc di chuyển sản phẩm, nếu sản phẩm bị lỗi, vui lòng rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện để tránh hư hỏng do rò rỉ điện hoặc do sơ ý khởi động.
 - 32. Nếu dây nguồn bị hư hỏng, để tránh nguy hiểm, mang sản phẩm đến nhà sản xuất, bộ phận bảo trì của hãng hoặc nhân viên chuyên môn để thay thế.
 - 33. Không cho sản phẩm này vào nước hoặc chất lỏng khác để rửa hoặc ngâm, không phun nước vào sản phẩm để tránh hư hỏng hoặc rò rỉ linh kiện.
 - 34. Nếu sản phẩm bị rơi vỡ hoặc hư hỏng, vui lòng ngừng sử dụng và gửi đến cửa hàng bảo hành, không tự ý sửa chữa để tránh nguy hiểm.
 - 35. Khi loại bỏ sản phẩm này, vui lòng cắt đường dây điện và chuyển lại cho cơ quan có thẩm quyền để loại bỏ.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

GỢI Ý HỮU ÍCH:

- Vui lòng lấy nồi chiên không dầu, giỏ chiên và cánh đảo ra ngoài bằng chất tẩy rửa để làm sạch trước lần đầu tiên sử dụng, sau khi làm sạch sau đó cho vào nồi chiên không dầu và đặt thời gian làm nóng trước trong 10 phút để loại bỏ mùi còn lại trong quá trình đóng gói hoặc vận chuyển.
- Sản phẩm có thể phát ra khói hoặc mùi nhẹ khi sử dụng lần đầu tiên, điều này là bình thường đối với thiết bị.
- Việc sử dụng các phụ kiện chính hãng được khuyến nghị.
- Ánh sáng trong máy được tạo ra bởi thanh nhiệt, khi máy đạt đến nhiệt độ cài đặt, thanh nhiệt ngừng phát nhiệt, ánh sáng sẽ tạm thời biến mất, khi nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ cài đặt, thanh nhiệt trở lại hoạt động, đèn hiển thị một lần nữa, đó là bình thường.
- Không sử dụng các vật chứa dễ tỏa nhiệt như nhựa hoặc giấy để đựng thực phẩm vào nồi chiên không dầu.
- Không sử dụng đĩa hoặc nắp đậy bằng thủy tinh hoặc sứ;
- Khi mực nước của nồi chiên không dầu quá cao gây rò rỉ nước, đó là điều bình thường, không đặt nồi chiên không khí vào bể nước để vệ sinh, không để nước vào thiết bị;
- Máy đang trong khoảng thời gian sau khi kết thúc công việc và trạng thái làm việc, bề mặt bên ngoài và nhiệt độ cửa gió có thể rất cao, không được chạm vào và di chuyển để tránh nguy hiểm.

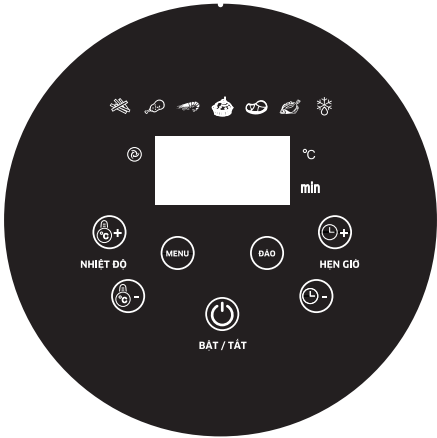
CÁC BỘ PHẬN VÀ CHỨC NĂNG



CÁC BỘ PHẬN VÀ CHỨC NĂNG

SN	TÊN BỘ PHẬN	CHỨC NĂNG
1	Khe hút gió	Hút luồng gió lạnh để làm mát thiết bị
2	Khe thoát khí	Chỗ thoát khí để loại bỏ khí nóng
3	Bảng điều khiển	Cài đặt nhiệt độ, thời gian, Bật/tắt
4	Cửa sổ trong suốt	Sử dụng để theo dõi quá trình nấu
5	Nút mở	Nhấn đồng thời hai nút này bằng tay sau đó toàn bộ phần trên sẽ mở ra để bạn lấy và đặt thức ăn
6	Nút tay cầm	Khi tay giữ nút, trượt theo hướng của lòng bàn tay trong khi xoay nút xuống sau đó có thể tháo nổi chiên
7	Cánh đảo	Dùng để đảo thức ăn để đảm bảo thức ăn được nóng đều.
8	Vì nướng	Để đựng thực phẩm
9	Tay cầm	Có thể sử dụng tay cầm để nhắc nổi.
10	Trục cánh quạt	Sử dụng để phân phối lực của trục đảo đến cánh đảo
11	Nổi chiên	Sử dụng để đặt thực phẩm và các phụ kiện khác, khi lắp đặt, vui lòng sử dụng găng tay cách nhiệt, để tránh nguy cơ bỏng.
12	Trục đảo	Dùng để cung cấp lực đảo.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN VÀ CHỨC NĂNG



Các phím chức năng tùy chọn menu tương ứng
Nhiệt độ "+", Nhiệt độ "-" Thời gian "+", Thời gian "-"
Lựa chọn chức năng, bật / tắt, đảo , đèn báo đảo thức ăn, đèn báo thời gian, đèn báo nhiệt độ.

Lưu ý: Chức năng "bật" và "tắt" của nổi chiên được đặt cùng một biểu tượng: ⏻

1. Menu chức năng:
phím menu chức năng có chế độ mặc định và chế độ độc lập.
Nhiệt độ và thời gian các chế độ nấu tương ứng ở chế độ mặc định đều được cài đặt và các Menu được chuẩn bị theo số lượng và phương pháp của chế độ nấu tương ứng. Cuối cùng nhấn biểu tượng "bật / Tắt" ⏻ trên bảng điều khiển

2. Điều chỉnh nhiệt độ
Sau khi chọn chế độ nấu, xác định nhiệt độ cần thiết để nấu. Sử dụng nút điều chỉnh nhiệt độ để điều chỉnh đến nhiệt độ cần thiết. Có hai biểu tượng "+" và "-" trên bảng điều khiển, Khi nhấn một trong các biểu tượng, sau đó giá trị cài đặt nhiệt độ tăng hoặc giảm 5 độ C. (Phạm vi điều chỉnh nhiệt độ: 80-200 độ C)

BẢNG ĐIỀU KHIỂN VÀ CHỨC NĂNG

Lưu ý 1: nếu sản phẩm bắt đầu hoạt động và được làm nóng, thiết bị cũng có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ.

3. Điều chỉnh thời gian:

Xác định thời gian cần thiết để nấu chín thức ăn. sử dụng nút điều chỉnh thời gian để điều chỉnh đến thời gian cần thiết. Có hai biểu tượng "+" và "-" để điều chỉnh thời gian trên bảng điều khiển. Khi nhấn mỗi biểu tượng, giá trị cài đặt thời gian tăng hoặc giảm 1 phút. (Phạm vi điều chỉnh thời gian: 01-60 phút)

Lưu ý 1: nếu sản phẩm bắt đầu hoạt động và được làm nóng, thiết bị cũng có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ.

4. Bật / Tắt

Sau khi xác định nhiệt độ và thời gian cần thiết để nấu thức ăn, vui lòng nhấn biểu tượng "bật / tắt"  trên bảng điều khiển. Màn hình hiển thị mỗi 5 giây sẽ hiển thị nhiệt độ và thời gian luân phiên (từ lúc hoạt động)

Nếu bạn cần tắt máy giữa chừng, bạn có thể tắt theo cách thủ công. Để thực hiện việc này, hãy nhấn nút "bật / Tắt"  trên bảng điều khiển. Sau khi hoàn thành công việc, nếu bạn cần tiếp tục làm việc, vui lòng thao tác các nút và điều chỉnh thiết bị theo các bước đã nêu ở trên.)

5. Chức năng đảo

Khi bạn cần sử dụng chức năng đảo, vui lòng lắp cánh đảo, đóng nắp trên để điều chỉnh nhiệt độ và thời gian tương ứng, sau khi nhấn biểu tượng "bật /tắt" , sau đó nhấn nút "đảo", sau đó chỉ báo đảo tương ứng. ánh sáng sẽ sáng trong thời gian dài. Khi nấu xong, cánh đảo sẽ được đưa ra ngoài cùng với rổ chiên. Do nhiệt độ bên trong cao, để phòng đóng cặn trong quá trình hoạt động.

6. Chức năng hẹn giờ

Nhấn nút "chức năng" để chọn chế độ, sau khi cài đặt thời gian và nhiệt độ nướng, nhấn nút "chức năng", để bật chế độ hẹn giờ, đèn báo hẹn giờ bật sáng, nhấn nút "+" và "-" thời gian có thể cài đặt thời gian hẹn giờ, và sau đó nhấn "nút bật / Tắt, máy sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian. Sau khi thời gian kết thúc, nấu ăn hoàn thành.

7. Chức năng làm nóng trước

Nếu bạn muốn làm nóng trước, vui lòng cài đặt thời gian và nhiệt độ nấu

BẢNG ĐIỀU KHIỂN VÀ CHỨC NĂNG

trước, sau đó nhấn nút "đào", Lúc này, đèn báo làm nóng sơ bộ sẽ sáng. Sau khi nhấn nút "bật / Tắt", máy sẽ hoạt động trong 5 phút và giữ trạng thái làm nóng sơ bộ. Sau khi hoàn thành việc hâm nóng sơ bộ, cho thực phẩm vào, đóng nắp trên của máy, nhấn lại nút "khởi động / tắt" và máy vào trạng thái làm việc.

Ghi chú:

1. Khi máy kết thúc, bạn sẽ nghe thấy 5 lần tiếng "tick", điều này cho biết thiết bị đạt đến thời gian cài đặt và giao diện sẽ hiển thị "00 phút". Quạt sẽ ngừng hoạt động sau 45 giây. Sau khi nấu xong lấy nổi chiên ra khỏi sản phẩm rồi đặt lên bề mặt chịu nhiệt (Lưu ý: nếu không thoát ra giao diện chính thì cứ sau 2 phút sẽ kêu 1 lần để nhắc nhở)

2. Khi mở thiết bị, các bộ phận làm việc chính của thiết bị như cánh đảo quạt và ống gia nhiệt sẽ bị dừng. Bảng điều khiển sẽ vẫn giữ trạng thái làm việc và sẽ tiếp tục hoạt động sau khi đóng nắp.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

1. Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.
2. Lấy nồi chiên ra và rửa nồi, loại bỏ túi đóng gói.
3. Làm sạch nồi và rửa nồi bằng nước ấm, lau bên trong và bên ngoài nồi chiên không dầu bằng khăn ướt nhúng nước rửa bát, khi nào khô hoàn toàn rồi mới sử dụng.
4. Đặt nồi chiên không dầu trên bề mặt phẳng và ổn định. Vui lòng sử dụng một đường cáp điện duy nhất.
5. Cần có đủ không gian xung quanh nồi chiên không dầu để đảm bảo bề mặt của nó với các vật dụng khác giữ khoảng cách ít nhất 10cm, chỗ cửa thoát khí không thể đặt bất kỳ vật dụng nào.

Ghi chú:

Lần đầu tiên, cần làm nóng nồi chiên không dầu trước 5 phút để loại bỏ dầu và khói còn sót lại. Có thể có mùi khi sử dụng lần đầu, đây là hiện tượng bình thường, không phải lỗi nồi chiên không dầu.

Hướng dẫn vận hành từng bước:

1. Đặt nồi vào thiết bị và đặt nồi chiên vào nồi, nếu cần đảo, trang bị cánh đảo vào trục đảo.
2. Đặt thực phẩm vào nồi chiên và đảm bảo rằng chiều cao của thực phẩm không vượt quá chiều cao của nồi chiên.
3. Đóng nắp máy; cắm nguồn điện, bảng điều khiển có âm thanh và đèn báo.
4. Nhấn nút "chức năng", chọn chế độ độc lập hoặc chế độ menu mặc định.
5. Thời gian và nhiệt độ có thể được điều chỉnh ở chế độ độc lập. Menu mặc định có thời gian và nhiệt độ đã cài đặt.
6. Sau khi hoàn tất cài đặt, nhấn nút "Bật/Tắt".
7. Tùy theo nhu cầu của bạn, nhấn nút "đảo", để bắt đầu chức năng đảo, lúc

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

này đèn báo đảo sẽ sáng lâu.

8. Nếu bạn cần hoàn thành việc nướng trước thời hạn, hãy nhấn nút "Bật/Tắt".

9. Sau khi nướng xong, thiết bị có tiếng kêu, nhấn nút mở và lấy thực phẩm ra. Đối với thực phẩm có dầu, nên lấy nồi chiên và cánh khuấy cùng ra ngoài, tránh để dầu rơi ra mặt bàn. Trong quá trình hoạt động, vui lòng chú ý đến việc thực phẩm nở to ra.

Lời khuyên:

- Để nướng tốt hơn, nên làm nóng trước 5 phút trước khi sử dụng.
- Một số loại thực phẩm có thể được bọc bằng giấy bạc để nướng tốt hơn;
- Có thể điều chỉnh thời gian theo sở thích cá nhân, quan sát từ cửa sổ để tránh thức ăn bị cháy xém;
- Lần sử dụng trước nên lau sạch nồi để tránh lần sau sinh ra khói khét hoặc ảnh hưởng đến hình thức của thực phẩm;

VỆ SINH & BẢO DƯỠNG

- 1. Trước khi vệ sinh nồi chiên không dầu, vui lòng ngắt nguồn điện và rút phích cắm, chờ nồi chiên nguội hoàn toàn.
- 2. Nếu có dầu ở nồi chiên, vui lòng lau bằng khăn ẩm mềm có tấm chất tẩy rửa nhẹ.
- 3. Có thể lấy nồi chiên, rổ chiên, cánh đảo và các phụ kiện khác ra sau đó rửa sạch trong nước.
- 4. Không nhúng toàn bộ thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác để làm sạch, nhằm tránh nguy cơ điện giật hoặc hỏng chức năng.
- 5. Sau khi vệ sinh, đợi sản phẩm khô rồi để nơi khô ráo thoáng mát.

HƯỚNG DẪN XỬ LÝ SỰ CỐ

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Nồi chiên không dầu không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm điện	Cắm phích cắm vào ổ cắm điện nổi đất thích hợp
	Không bắt đầu	Ấn chọn bảng điều khiển
Các thực phẩm chiên trong nồi chiên chưa chín hoàn toàn	Cho quá nhiều nguyên liệu	Đặt từng mẻ nguyên liệu vào rổ chiên
	Nhiệt độ nấu quá thấp	Đặt nhiệt độ ở nhiệt độ yêu cầu
	Thời gian nấu quá ngắn	Để chiên trong thời gian dài hơn
Thức ăn chiên không đều	Không đảo trong khi nấu	Cần thêm chức năng đảo
Đồ ăn vật chiên không giòn	Không sử dụng các thành phần truyền thống	Sử dụng đồ ăn vật được thiết kế để nướng trong lò nướng truyền thống hoặc phủ nhẹ một ít ô liu lên đồ ăn
Không thể đặt rổ chiên vào thiết bị đúng cách	Tay cầm của rổ chiên không được đặt đúng cách	Lắp đặt rổ chiên đúng cách, điều chỉnh độ cao của thực phẩm, xếp nguyên liệu theo dung tích yêu cầu
	Có các nguyên liệu sót lại trong nồi chiên không dầu	
	Có quá nhiều thực phẩm trong rổ chiên nên không thể đóng lại	
Khói trắng thoát ra từ sản phẩm	Bạn đang chiên đồ ăn nhiều dầu mỡ	Đó là điều bình thường khi bạn chuẩn bị các nguyên liệu nhiều dầu mỡ trong nồi chiên không dầu, một lượng lớn dầu có thể bốc khói
	Nồi có dính dầu mỡ từ những lần sử dụng trước	Đảm bảo vệ sinh nồi đúng cách sau mỗi lần sử dụng

HƯỚNG DẪN XỬ LÝ SỰ CỐ

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Cánh đảo không hoạt động	Cánh đảo không được lắp phù hợp với động cơ đồng bộ	Nhấn nút, lắp lại cánh đảo
	Chức năng khuấy không hoạt động	Kiểm tra trạng thái của chức năng đảo
	Nguyên liệu nướng quá lớn, cánh đảo bị chặn	Điều chỉnh kích thước của các nguyên liệu, bắt đầu lại
Màn hình hiển thị "E01"	Cảm biến nhiệt độ mở đã trục trặc	Liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng tại địa phương để bảo trì
Màn hình hiển thị "E02"	Cảm biến nhiệt độ đoàn mạch	Liên hệ với TTDV khách hàng hoặc đến cửa hàng đặc biệt tại địa phương để bảo trì
Khi kết thúc hoặc tắt, quạt không dừng	Quạt có thời gian hoạt động tiếp trong 45 giây sẽ tắt để bảo vệ máy	Điều này là bình thường, sau 45 giây quạt sẽ tự động tắt

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: please be vigilant about risk, serious injury, and major loss of property that may lead to personnel.
During work, the surface temperature of the front part, the left and right side and the upper part of the product will increase. The area / surface with the sign will become hot during the work. Please be careful to be burned.

Note: please pay attention to the risks that may lead to injury to the person or damage to the articles.

1. This product is for household use only. Do not use it for other purposes.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. After the package opened, please put the plastic bag into the trash to avoid children play and cause the danger of suffocation.
4. The packaging material must be taken off while using; otherwise during the working the product will lead to fire, burn and so on.
5. The input voltage of the product is 120V/60Hz, before connecting the product to the power supply, please check whether it is in line with the local power supply voltage, higher or lower voltage may damage the components or affect the performance of the product. In order to avoid loss, it is suggested that the regulator should be used.
6. This product is type I electric appliance, before using please ensure that grounding wire is in good condition, so as to avoid leakage accident.
7. It is necessary to use 10A or above grounding socket alone. The plugs must be inserted into the socket thoroughly, so as to prevent the elements from overheating and burn out, causing short circuit or fire hazards.
8. Please do not run this appliance in the mode of external timer or

SAFETY INSTRUCTIONS

independent remote control system so as to prevent short circuit, self-ignition and other dangers.

9. The appliance is strictly prohibited for other purpose of using other than food baking.

10. It is strictly forbidden to plug or pull the power plug with wet hand in order to avoid electric shock.

11. Please operate the appliance on the even and stable surface. In case of fire please do not operate this product on flammable materials such as carpet, towel, plastic, paper and so on.

12. Please do not use this product on unstable, humid, high temperature, smooth and heat-labile countertops, so as to avoid injuries, accidents and property losses caused by electric shock, fire and slipping.

13. Please do not use this product with environment of gas and electric leakage; otherwise which will cause fire and electric shock.

14. Please do not use this product under or near the flammable materials such as curtains, and closets to prevent fire.

15. Please do not let the product working in the case of no one take care of it, in order to prevent food burnt causing fire and other dangers.

16. During appliance is used, there should be enough space for its working and keep at least 10cm distance from the surrounding objects in order to prevent the oil and smoke pollution of furniture, and even the danger of fire.

17. Please ensure that the power line does not contact with sharp edges, edges, other sharp objects or surface of high heat, in order to prevent electric leakage and cause electric shock or fire.

18. During working, please use the handle of the frying basket. It is forbidden to touch the high temperature surface and interior of the product to avoid scalding.

SAFETY INSTRUCTIONS

19. This product shall not be air burned for a long time (without any food), in case of self-ignition causing damage accidents and property losses. It is suggested that it should not be used for more than 3 hours.

20. During operation, please don't put bagged, canned or bottled items, cotton cloth or flammable materials on the products' surface or cover products, to avoid fires and explosions.

21. It is forbidden to put any flammable materials such as paper, plastic and other kinds of materials into the electric baking oven to avoid the danger of fire.

22. The explosive items such as glassware, closed containers and other items are not allowed to place in an electric baking oven to be heated so as to avoid the danger of explosion.

23. During the process to ensure that the food does not come up against the heating pipe shield; please do not bake large food, otherwise it will easily lead to smoke, fire.

24. It is strictly forbidden to touch the stirring blade and the high temperature parts in the pan during working or before cooling, so as to avoid scalding.

25. If acidic ingredients that PH value is less than 5 were baked (such as vinegar, lemon juice and other sauces), please be sure to use foil packs.

26. The product will generate high temperature and steam during the operation, do not touch or close your face to it. Especially when opening the upper cover you should be very careful to prevent the upper cover opening and bruising, and at the same time there may be hot steam coming out of the electric baking oven to prevent scalding.

27. Unplug the plug, must grasp and pull the plug, do not yank or distortion of power line, to avoid power line damage resulting in leakage risk.

28. Please use high temperature heat insulation objects to take high temperature items out to prevent scalding.

SAFETY INSTRUCTIONS

29. After each use, the frying pan, frying basket and stirring blade need to be cleaned, to prevent residual slag powder and oil when baking in the next time will cause smoke or fire.

30. After the use of the products, the surface of the heating element still has residual heat. In order to prevent scalding, please clean it after cooling.

31. When there is no one to use, clean or move the product, if the product fails, please remove the power plug to prevent damage caused by electric leakage or accidental start.

32. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, the manufacturer, its maintenance department or the professional staff of the similar department must replace it.

33. Do not put this product into water or other liquid to wash or immerse, do not spray water on it to avoid components damage or leakage.

34. If the product has broken down or damaged, please stop using it and send it to the service shop of our company, do not repair it by yourself to avoid dangerous.

35. When discarding this product, please cut off the power line and turn it back to the qualified authorities to discard.

SAFETY INSTRUCTIONS

Handy hints:

- Please take the air fryer, frying basket and stirring blade out using cleaning agent to clean prior to the first time using, after cleaning then put into electrical baking oven and set the time for 10 minutes to preheat so as to eliminate remaining odor in the process of packaging or transport.

- It may emit slight smoke or odor when using for the first time, which is normal with appliance.

- The use of original accessories that are recommended.

- The light in the machine is generated by heating tube, when the machine reaches the set temperature, the heating tube stop heating, light will temporarily disappear, when the temperature is lower than the set temperature, the heating tube back to work, light shows again, which is normal.

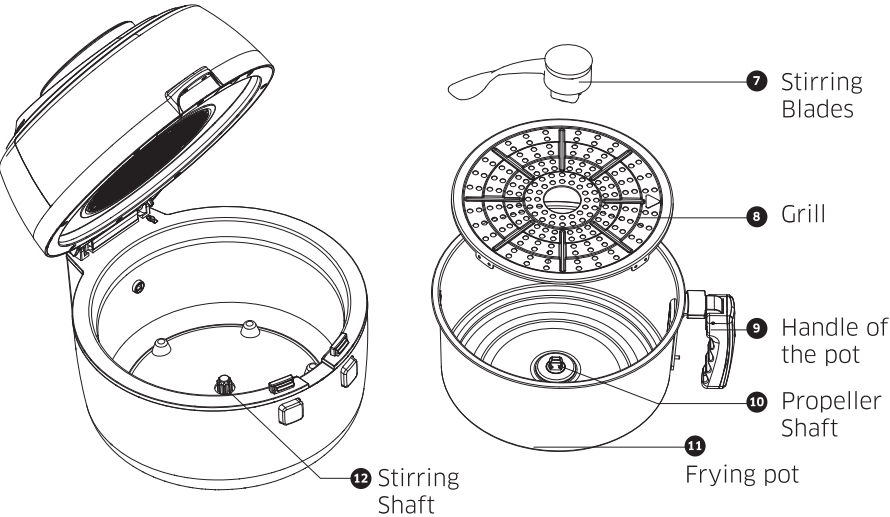
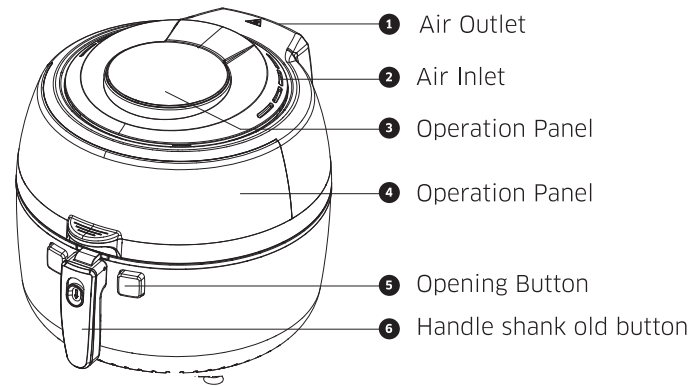
- Do not use heat-labile containers such as plastic or paper to carry food into the electric baking oven;

- Do not use glass or ceramic plate or cover;

- The air fryer is not a water components, when the water level of the air fryer is too high that causing water leakage, which is normal, it is recommended to put the air fryer into water pool for cleaning, don't put water into the appliance;

- The machine is in a period of time after the end of the work and working state, the outer surface and the air outlet temperature may be very high, do not touch, and move, so as to avoid danger.

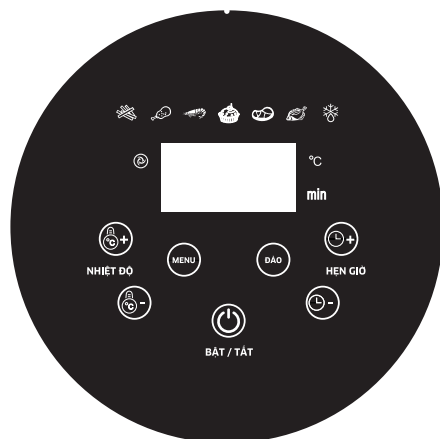
FUNCTION



FUNCTION

SN	NAME OF PARTS	FUNCTION
1	Air inlet opening	Sucking cold blast air for cooling down the appliance
2	Air outlet opening	Air outlet opening for eliminating hot air
3	Control panel	Setting for temperature, time, start/cancel
4	Transparent window	Using to observe the food baking status in it
5	Opening button	Press this two buttons with hands at the same time then the entire upper part will open to let you fetch and put food
6	Handle shank fold button	When hand hold the knobs, slide to the direction of the palm of the hand meanwhile turn the knobs downward then can realize the fold of the knobs.
7	Stirring blades	Using to stir the foods so as to ensure it is heated evenly.
8	Grill	For carrying foods
9	Handle of the pot	Folding handle can be used to operate pot.
10	Propeller shaft	Using to delivery power of stirring shaft to stirring blade
11	Frying pot	Using to place foods and other accessories, when installation and place please use hot temperature mitts, so as to avoid danger of scalding.
12	Stirring shaft	Using to provide power of stirring.

OPERATION PANEL



Functional keys corresponding menu options

Tem.“+”,Tem.“-” Time“+”,Time“-”

Function selection, start/cancel, stirring

stirring indicator light, time indicator light, temperature indicator light

Hint: The "start" and "cancel" functions of the electric baking oven are set on the same icon. 

1. Function menu:

The function menu key has the default mode and the independent mode. The corresponding diet temperature and time in the default mode are all set, and the ingredients are prepared according to the amount and method of the diet. Finally press the "start / cancel" icon on the panel;

2. Adjusting temperature

After cooking mode selected, determine the temperature required for cooking. Please use the temperature adjustment button to adjust to the required temperature. There are two icons of "+" and "-" on the operation panel, each one of them is pressed, then the temperature setting value increases or decreases by 5 centigrade. When one of the icons is pressed, the temperature will increase or decrease rapidly at 5 centigrade. (Tempera-

OPERATION PANEL

ture adjustment range: 80-200 centigrade, recyclable)

Note 1: if the product starts to run and is heated, it can also adjust the time and temperature.

3.Adjusting time:

Determine the time required for cooking food. Please use the time adjustment button to adjust to the time required. There are two icons of "+" and "-" for time adjustment on the operation panel. When each icon is pressed, the time setting value increases or decreases by 1 minute. When one icon is pressed, the time increases rapidly or decreases in 1 minute. (Time adjustment range: 01-60min, recyclable)

Note 1: if the product starts to run and is heated, it can also adjust the time and temperature.

4. Start/cancel

After determining the temperature and time required for the cooking food, please press the "start/cancel" icon on the operating panel. The display screen every 5S will display the temperature and time alternately (from time to start)

If you need to turn off the machine in halfway, you can turn it off manually. To do this, press the "start /cancel "button on the operation panel. After the work is finished, if you need to continue to work, please operate the buttons and adjust it according to the above mentioned steps.)

5. Stirring function

When you need to use the stirring function, please assemble the stirring blade, close the upper cover to adjust the corresponding temperature and time, after press the "start /cancel" icon, and then press "stirring "button, then the corresponding stirring indicator light will shine for long time. When the cooking is finished, the stirring blade will be taken out with the frying basket. Due to high temperature inside, precaution of scalding during operation.

6. Reservation function

Press the "function" button to select the mode, after set the baking time and temperature, press "function" button, to start reservation mode, the reserva-

OPERATION PANEL

tion indicator lights is on, press the time "+" and "-" button can set reservation time, and then press "start/cancel button, the machine will start countdown time. After time ends cooking is finished.

7. Preheating function

If you want to preheat, please set the cooking time and temperature first, then press the "stirring" button, At this time, the preheating indicator lamp will light up. After press the "start/cancel" button the machine will work for 5 minutes and keep preheating state. After the preheating is completed, put in foods, close the upper cover of the machine, press the "start /cancel" button again, and the machine enters the working state.

Note:

1.When the machine ends, you will hear 5 times of "tick" hint, which indicating that the appliance reaches the setting time, and the interface will display "00 min". The fan will stop working after 45S. After cooking complete take the fryer out from the product, and then place it on the heat-resistant surface (Note: if not exit to the main interface, then every 2 minutes will buzzer once for remind).

2.when opening machine, the main working parts of the machine such as stirring, fan and heating tube will be cut off. The control panel will still keep working state and will continue to work after closing the cover.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before first time use

1. Remove all the packing materials.
2. Take out the frying pan and frying basket remove packing bags.
- 3.Clean the frying pan and frying basket with warm water, wipe the inside and outside of the electric baking oven with a wet cloth immersed in detergent, when it is completely dry then use it.
4. Place the electric baking oven on an even and stable surface. Please use a single power supply line.
- 5.There should be enough space around the electric baking oven to ensure that its surface to other items keep at least 10cm distance, the air outlet cannot place any items.

Note

For the first time, it is necessary to preheat the electric baking oven for 5 minutes in order to remove the residual oil and smoke. There may be bad smell when first time use, this is normal, and it is not the electric baking oven failure.

Operating instructions step-by-step:

- 1.Place the frying pan into the machine, and place the frying basket into the frying pan, if need for stirring, to equip the stirring blade into to the stirring shaft.
- 2.Put food into frying basket and make sure that the height of the food does not exceed the height of the frying basket.
- 3.Close the machine cover; plug the power supply, the operation panel has sound and indicator light.
- 4.Press "function" button, select the independent mode or the default menu mode
- 5.The time and temperature can be adjusted in the independent mode. The default menu has the set time and temperature.
6. After the setting is completed, press the "start /cancel" button.
- 7.According to your need to press "stirring" button, to start the stirring function, at this time the stirring indicator light will keep long bright.
- 8.If you need to finish the baking ahead of time, press "start / cancel" button
- 9.After baking complete, the machine has a buzzer sound, press the open button and take out the food. For the oiled food, it is advised to take the

OPERATING INSTRUCTIONS

frying pan frying basket and stirring blade together out, to prevent the oil drop to the desktop. In the process of operation, please pay attention to the scalding.

Tips:

- For better baking, it is recommended preheating 5 minutes before using.
- Some of the foods can be wrapped by foil for better baking;
- Time can be adjusted according to personal tastes, to observe from the window to avoid food scorched;
- While continuous baking the previous uses pan should be clean up, so as to avoid next time baking producing burning smoke or affect the appearance of food;

CLEANING & CARE

1. Before cleaning the electric baking oven, please cut off the power and unplug, after it cools completely.
2. If there is oil at the electric baking oven, please wipe it with a soft damp cloth immersed with mild detergent.
3. Frying pan, frying basket, stirring blade and other accessories could be took out and then cleaned in water.
4. Do not immerse the whole unit in water or other liquid to clean, in order to avoid the danger of electric shock or functional failure.
5. After cleaning, wait until the product is dried and put it in a cool and dry place.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	RESOLUTION
Air fryer does not work	The appliance is not plugged in	Insert the plug into an appropriate grounded power socket
	Did not start	Start operation control panel
The ingredients fried in the fryer aren't completely cooked	Too many ingredients were used	Place ingredients by batch into the fry basket
	The cooking temperature is too low	Set temperature control button at required temperature
	The cooking time is too short	To fry for a longer time
The food is fried unevenly	While cooking without stirring	Need ideal stirring
Fried snacks are not crisp	Used not the traditional ingredients	Use snacks designed to be baked in a traditional oven, or lightly brush some olive onto the snacks
Cannot slide the frying basket into the appliance properly	Frying basket handle is not placed correctly	Install frying basket properly, adjust the height of foods, place ingredients according to required capacity
	There are ingredients in air fryer	
	There are too much food in frying basket can't close	
White smoke is coming out of the product	You are frying greasy foods	It is normal when you are preparing greasy ingredients in air fryer, large amounts of oil can smoke
	The pan contains greasy residue from previous uses	Make sure you clean the frying pan properly after each use

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	RESOLUTION
Stirring blade not working	Stirring blade was not properly constructed with synchronous motor	Press button, reconstruct it
	Stirring function not started	Check the status of stirring function
	The baked ingredients is too large, stirring blade blocked	Adjust the size of ingredients, start again
Display screen shows"E01"	Temperature sensor open ended	Contact customer service center or come to local special shop for maintenance
Display screen shows"E02"	Temperature sensor short circuit	Contact customer service center or come to local special shop for maintenance
When finish or cancel, fan not stop timely	Fan with 45 seconds time lapse shut down to protect machine	It is normal, after 45 seconds fan will be shut down automatically

- If the problem cannot be solved, do not knock down the machine. Please send it to the local after-sales service department for maintenance.

- The above-mentioned if there is type or parts change that does not match with the physical appliance, according to the real object please, subject to change without notice, your attention will be appreciated.

WARRANTY INFORMATION

KANGAROO AIR FRYER is produced under strict quality control protocols by the technical team from Kangaroo. As a leading household appliance manufacturer in Vietnam, we commit to providing highest quality products and best customer service to our customers. During warranty period, all malfunctions and defec-tives caused by manufacturer shall be serviced free-off-charge in a timely manner.

1. The warranty period is 12 months:

This product is entitled to a warranty period of 12 months
Applied to technical problems caused by failures of manufacturer

2. You will be charged for repairing services in the following situations:

- a. Damages caused by wrong use or carelessness of users.
- b. Product was used with voltage different from rated one.
- c. Warranty period expired
- d. Disaster or fire
- e. No record of warranty online activation or in the lack of invoices
- f. Warranty sticker is damaged

All the contents in this USER MANUAL have been subjected to careful check. For any mistake and omission in printing or misunderstanding of the contents, the company keeps the right of explanations. Additionally, any technical improve-ment will be shown in the revised manual without notice. The product appear-ance and color in this user manual is 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 Hùng Phát	Số 203 Lê Thánh 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
Phù Yên 1	Trung tâm Bảo hành Long Vũ	Lô 19A Trần Phú, Phường 9, TP Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên
Phù Yên 2	Trung tâm Bảo hành Gỏi Dương	45A Trần Quý Cáp, 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 Bà Triệu, Phường Phương Sài, TP Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa
Kon Tum	Trung tâm Bảo hành Lương Sơn	Số 284 Trần Phú, Phường Thống Nhất, TP Kon Tum, Tỉnh Kon Tum
Gia Lai	Trung tâm Bảo hành Hùng 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
ĐakNông	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, TX Gia Nghĩa, Tỉnh Dak Nong
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 Tấn 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 Tín 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 Đường 66, Khu dân cư Tân Quy Đông, Phường Tân Phong, Quận 7, HCM
Hồ Chí Minh 3	Trung tâm Bảo hành Zunik	217/11/55 Bùi Đình Túy, 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 Hoa	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, Phu Thỉnh, 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 Co Thành Vê, 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 Bảo, Huyện Cẩm Mỹ, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 2	Trung tâm Bảo hành Hùng 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 Bàu 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 Nhi, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
Bình Dương	Trung tâm Bảo hành Service Now	316 Đường Ống Nước , Khu phố Đồng Tắc, 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 Hùng 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
Tiến 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 Tuyến Nguyễn	Số 219A Trần Đại Nghĩa, Phường 4, TP Vĩnh Long, Tỉnh Vĩnh Long
Bến Tre	Trung tâm Bảo hành Thế Gat	682A ấp Nhơn nghĩa xã Nhơn Thành,thành phố Bến Tre,tỉnh Bến Tre
Kiên Giang	Trung tâm Bảo hành Minh Tùng	Số 25 Lê Thị Hồng Gấm, Phường Vĩnh Thanh, 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 Uy Vũ	Số 1A/5 Trần Huỳnh, Khóm 5, Phường 7, TP Bạc Liêu, Tỉnh Bạc Liêu
Cà Mau	Trung tâm Bảo hành Thành Công	149D, đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường 8, TP Cà Mau
Hậu Giang	Trung tâm Bảo hành Cơ Điện Lạnh SG	Số 229 Trần Hưng Đạo, KV3 ,Phường 5, TP Vị Thanh, Tỉnh Hậu Giang