

20251029

285.00 mm

Kangaroo®

Việt Nhật liên doanh | 日越協同

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 Đông 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 Thi 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 Đồi Ngô, 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
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 Võ 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 Thắng	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 Rĩnh 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 Hoà, 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 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 Đông Bắc Ga, Dương Đình Nghệ, Phường Đông 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	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 Tĩnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 2	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Phát	Số 11 Lê Đại Hành - Phường Hưng Trí - Kỳ Anh - Tĩnh 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 Bằng
Bắc Kạn	Trung tâm Bảo hành Đức Hữu	Số 43 Tổ 10, Phường Chí 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 Phùng . 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 Thành, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên
Hoà Bình	Trung tâm Bảo hành Đông 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 Sĩ	SN 52 Đường Trần Hưng Đạo, Phường Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái



Hotline 1900 5555 66
www.kangaroo.vn

Kangaroo®

Việt Nhật liên doanh | 日越協同

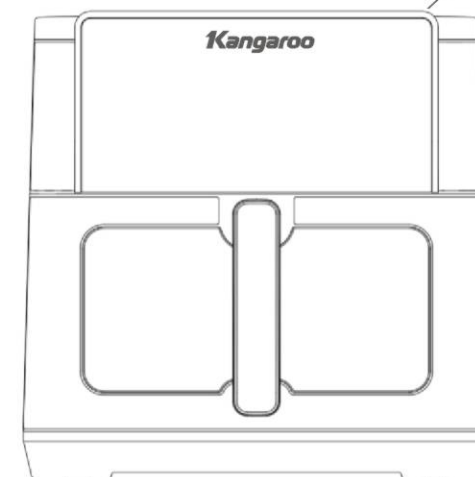
けんこうせいかつ

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

ノンフライヤー

AIR FRYER

Model
KGAF102DG



ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Chi tiết vui lòng xem mặt sau^(*)

Cách 1

Quét QR CODE hoặc
truy cập website:

 baohanhvientu.kangaroo.vn



Cách 2

Sử dụng app
ONE KANGAROO

Download on the
App Store



GET IT ON
Google Play

210.00 mm



Việt Nhật liên doanh | 日越協同

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
HomeCare



Máy Lọc Nước
WaterCare



Thiết Bị Bếp
KitchenCare



Điện Lạnh
ColdCare

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 Quý khách vui lòng **tải ứng dụng One Kangaroo, đăng ký thành viên và tiến hành kích hoạt bảo hành trực tiếp trên giao diện của ứng dụng**.
- 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>

WARRANTY REGULATION

I. Warranty period

Warranty period is confirmed based on information registered for electronic warranty.

II. Warranty conditions

1. The product must be registered for electronic warranty.
2. Genuine product of Kangaroo International Joint Venture Company.
3. The seal (broken stamp) is intact and not torn.
4. Model and Serial Number on the product must match the electronic warranty registration information.
5. Applied to technical problem caused by failures of manufacturer.

Note:

- Please register the warranty according to the instructions on the front to ensure your rights. If you are an agent, please register an account at website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn/dang-ky>. Then register for the electronic warranty directly on the website or please **download the One Kangaroo application, register for a member and proceed to activate the warranty directly on the interface of the application**.
- In case the product has not yet registered for electronic warranty, the warranty period is calculated from the date of manufacture or from the date of purchase, whichever comes first, based on the production date on the system of the company. Kangaroo or VAT invoice or direct sales invoice issued by the tax authority.
- More information, please contact the hotline at **1900555566** or visit the website: <https://baohanhdientu.kangaroo.vn>

MỤC LỤC

CẢNH BÁO AN TOÀN

CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

THÔNG TIN BẢO HÀNH

2

5

7

27

IMPORTANT SAFEGUARDS

PREPARING FOR USE

OPERATING INSTRUCTIONS

WARRANTY INFORMATION

13

18

20

27

CẢNH BÁO AN TOÀN

Khi sử dụng thiết bị điện, luôn cần tuân thủ các nguyên tắc an toàn cơ bản sau:

1. Đọc kỹ toàn bộ hướng dẫn.

2. Không chạm vào các bề mặt nóng.

3. Để tránh bị điện giật, không nhúng dây điện, phích cắm hoặc phần đáy của thiết bị vào nước hay chất lỏng khác.

4. **⚠ CẢNH BÁO:** Thiết bị này có chức năng gia nhiệt. Các bề mặt, kể cả ngoài khu vực chức năng, có thể đạt nhiệt độ cao. Do khả năng chịu nhiệt khác nhau ở mỗi người, cần thận trọng khi sử dụng.

Chỉ chạm vào tay cầm và bề mặt nắm được thiết kế.

Sử dụng găng tay hoặc vật cách nhiệt khi cần.

Không chạm vào các bề mặt khác cho đến khi chúng nguội hoàn toàn.

5. Rút phích cắm khi không sử dụng hoặc trước khi vệ sinh. Đợi thiết bị nguội hẳn trước khi lắp hoặc tháo rời các bộ phận.

6. Nếu dây điện bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc người có chuyên môn tương đương để tránh nguy hiểm.

7. Việc sử dụng phụ kiện không được khuyến nghị bởi nhà sản xuất có thể gây thương tích.

8. Không sử dụng ngoài trời.

9. Không để dây điện treo qua mép bàn hoặc chạm vào bề mặt nóng.

10. Không đặt trên hoặc gần bếp gas, bếp điện hoặc trong lò nướng đang nóng.

11. Cần hết sức cẩn thận khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc chất lỏng nóng.

12. Luôn cắm phích vào thiết bị trước, sau đó mới cắm vào ổ điện. Khi rút, tắt công tắc rồi mới rút khỏi ổ.

13. Không sử dụng thiết bị sai mục đích.

14. Thiết bị có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người có khả năng hạn chế về thể chất, giác quan hoặc trí tuệ nếu được giám sát hoặc hướng dẫn an toàn. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Việc vệ sinh và bảo dưỡng không do trẻ dưới 8 tuổi thực hiện nếu không có người lớn giám sát.

15. Giữ thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

16. Thiết bị không được vận hành bằng bộ hẹn giờ ngoài hoặc điều khiển từ xa.

17. Không dùng cho người (kể cả trẻ em) có khả năng hạn chế nếu không được hướng dẫn hoặc giám sát bởi người chịu trách nhiệm an toàn.

18. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không chơi với thiết bị. 19-20.

19. Không vận hành bằng bộ điều khiển bên ngoài

20. Cần giám sát trẻ em khi thiết bị đang hoạt động.

21.  Các bề mặt có thể trở nên rất nóng trong quá trình sử dụng.
- NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU | AIR FRYER

2

CẢNH BÁO AN TOÀN

QUAN TRỌNG – NGUY HIỂM

- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế, hoặc thiếu kinh nghiệm, nếu họ được hướng dẫn hoặc giám sát an toàn và hiểu rõ rủi ro liên quan.
Trẻ em không được phép chơi với thiết bị.
Việc vệ sinh và bảo trì chỉ được thực hiện bởi trẻ trên 8 tuổi có người lớn giám sát.
- Giữ thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.
- Không nhúng phần thân máy (chứa linh kiện điện và bộ phận gia nhiệt) vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.
- Không để nước hoặc chất lỏng khác lọt vào bên trong thiết bị, tránh gây điện giật.
- Luôn đặt nguyên liệu cần chiên vào giỏ chiên, tránh tiếp xúc trực tiếp với bộ phận gia nhiệt.
- Không che lỗ hút hoặc thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ dầu vào nồi, vì có thể gây cháy nổ.
- Không chạm vào bên trong thiết bị khi đang hoạt động.
- Khi nồi hoạt động, bề mặt có thể rất nóng – cần hết sức cẩn thận.

CẢNH BÁO

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có phù hợp với điện áp nơi sử dụng hay không.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện hoặc bộ phận nào bị hỏng.
- Không để người không có thẩm quyền sửa hoặc thay dây điện.
- Giữ dây nguồn tránh xa các bề mặt nóng.
- Không cắm điện hoặc chạm vào bảng điều khiển bằng tay ướt.
- Không đặt thiết bị sát tường hoặc gần các thiết bị khác – cần để ít nhất 10 cm khoảng trống ở hai bên, phía sau và phía trên.
Không đặt vật gì lên trên thiết bị.
- Không dùng thiết bị với mục đích khác ngoài hướng dẫn trong tài liệu này.
- Không để thiết bị hoạt động mà không giám sát.
- Trong khi chiên, hơi nóng sẽ thoát ra từ cửa xả khí – giữ tay và mặt cách xa khu vực đó.
Khi lấy nồi ra, cũng cần tránh hơi nóng thoát ra.
- Các bề mặt có thể trở nên rất nóng khi sử dụng (Hình 2).
- Nếu thấy khói đen thoát ra, ngắt điện ngay lập tức.
Đợi khói dừng hẳn rồi mới tháo nồi ra khỏi thiết bị.

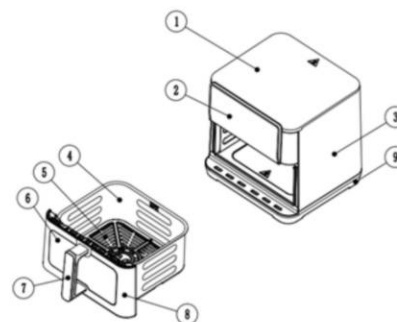
CẢNH BÁO AN TOÀN

THẬN TRỌNG

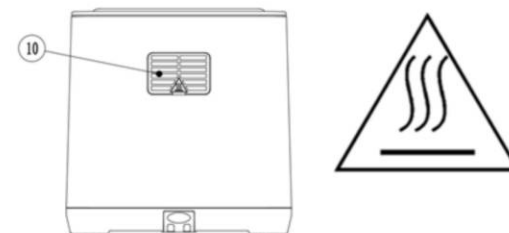
- Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, ổn định và chịu nhiệt.
- Thiết bị được thiết kế cho gia đình, không phù hợp để sử dụng trong môi trường như:
 - Bếp nhân viên ở cửa hàng, trang trại, nhà trọ, khách sạn, hoặc cơ sở lưu trú tương tự.
- Nếu sử dụng sai cách, cho mục đích thương mại hoặc không theo hướng dẫn, bảo hành sẽ không còn hiệu lực, và nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về thiệt hại.
- Luôn rút phích cắm khi không sử dụng.
- Sau khi nấu, thiết bị cần 30 phút để nguội trước khi chạm vào hoặc vệ sinh.

CẤU TẠO CHUNG (Hình 1/Hình 2)

- Nắp trên
- Bảng điều khiển
- Thân chính
- Giỏ chiên
- Ví nướng
- Cửa sổ trong suốt
- Tay cầm giỏ
- Nắp ngoài của giỏ
- Nắp đáy
- Cửa thoát khí

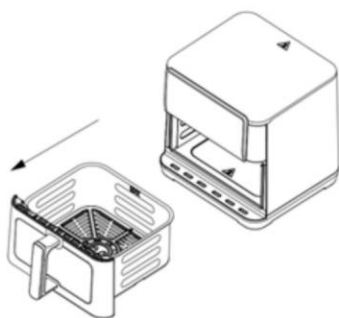


Hình 1

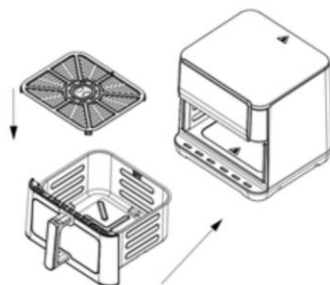


Hình 2

CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI SỬ DỤNG



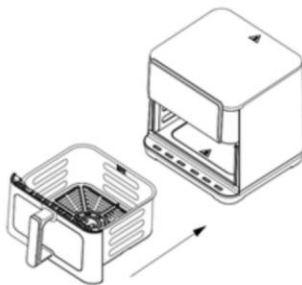
Hình 3



Hình 4



Hình 5



Hình 6

1. Gỡ bỏ toàn bộ bao bì.
2. Bỏ hết tem hoặc nhãn dán trên thiết bị.
3. Rửa sạch giỏ chiên và nồi bằng nước nóng, xà phòng và miếng bọt biển mềm.
4. Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

Đây là nồi chiên không dầu, không đổ dầu hoặc mỡ vào nồi.
Khi sử dụng lần đầu, có thể có khói hoặc mùi nhẹ – điều này bình thường và không ảnh hưởng đến an toàn.

CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

1. Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, ổn định và chịu nhiệt. Không đặt trên bề mặt không chịu được nhiệt.
2. Đặt vỉ nướng vào trong nồi (Hình 4).
 - o Không đổ dầu hoặc chất lỏng khác vào nồi.
 - o Không đặt vật gì lên trên thiết bị, vì sẽ ảnh hưởng đến luồng không khí nóng và kết quả chiên.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nồi chiên không dầu có thể chế biến đa dạng các loại thực phẩm bằng luồng khí nóng lưu thông.

Chiên bằng khí nóng

1. Cắm phích điện vào ổ có nối đất.
2. Kéo nồi ra khỏi thân thiết bị (Hình 3).
3. Cho nguyên liệu vào giỏ chiên (Hình 5).
4. Đẩy nồi trở lại đúng khớp (Hình 6).
 - o Không được dùng nồi mà không có giỏ bên trong.
 - o Không chạm vào nồi khi đang nóng, chỉ cầm vào tay cầm.
5. Chọn thời gian và nhiệt độ phù hợp (xem phần “Cài đặt”).
6. Một số món cần lắc đều giữa quá trình chiên để chín đều.
 - o Kéo nồi ra, lắc đều rồi cho vào lại.
 - o Mẹo: có thể cài hẹn giờ bằng nửa thời gian nấu, khi nghe tiếng “bíp” thì lắc thức ăn, sau đó cài lại thời gian còn lại.
7. Khi nghe tiếng báo, thời gian nấu đã kết thúc.
 - o Có thể tắt thủ công bằng cách chỉnh thời gian về “1”.
8. Kiểm tra độ chín của thực phẩm. Nếu chưa đạt, đặt lại thêm vài phút.
9. Khi lấy thức ăn ra (như khoai tây chiên), kéo nồi ra và đặt lên giá chịu nhiệt.
 - o Không lật ngược giỏ khi còn gắn vào nồi, vì dầu thừa có thể chảy lên thức ăn.
 - o Cẩn thận vì nồi và thức ăn đều rất nóng, có thể có hơi nước thoát ra.
10. Đổ thực phẩm ra đĩa hoặc bát.
11. Sau mỗi mẻ, nồi sẵn sàng ngay cho mẻ tiếp theo.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Nút nguồn (Power Key)



- Khi giỏ chiên và nồi được đặt đúng vào thân máy, đèn nguồn sẽ sáng.
- Nhấn nút nguồn trong 1 giây để bật máy, nhiệt độ mặc định là 180°C và thời gian nấu là 15 phút.
- Nhẹ nhàng chạm vào biểu tượng món ăn tương ứng để chọn chế độ nấu phù hợp.
- Biểu tượng món ăn được chọn sẽ nhấp nháy.
- Nếu món ăn được chọn có chế độ mặc định cần lật hoặc làm nóng trước, đèn "PREHEAT" (làm nóng trước) và "TURN REMIND" (nhắc lật) sẽ sáng, đồng thời các đèn chức năng khác sẽ nhấp nháy.

- Nhấn nút  để bắt đầu nấu.
- Nếu menu đã chọn có bật sẵn các chức năng "PREHEAT" và "TURN REMIND", sau khi khởi động, máy sẽ làm nóng trước trong 5 phút.
- Khi hoàn tất làm nóng, còi sẽ kêu "bíp", đèn "PREHEAT" tắt và quá trình nấu chính bắt đầu đếm ngược.
- Khi một nửa thời gian nấu đã trôi qua, còi sẽ kêu lần nữa để nhắc bạn lật thực phẩm. Đèn "TURN REMIND" sẽ tắt sau khi bạn lật thức ăn xong và cho nồi trở lại để tiếp tục nấu.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Nếu muốn dừng hoạt động, nhấn giữ nút nguồn trong 3 giây để tắt toàn bộ thiết bị. Khi quá trình nấu hoàn tất, màn hình hiển thị "OFF", động cơ vẫn chạy thêm 15 giây, trong khi còi kêu "bíp-bíp" 6 lần, sau đó tắt cả đèn tắt, chỉ còn đèn nguồn sáng.

Lưu ý: Trong khi nấu, bạn có thể chạm vào các phím điều khiển để tạm dừng  hoặc tiếp tục quá trình nấu.

- Nút khởi động / tạm dừng (Start/Stop Key)



- Sau khi cài đặt xong, nhấn nút này  để bắt đầu hoạt động.

- Nhấn lại một lần nữa  để tạm dừng hoặc dừng hẳn.

- Nút bật/tắt đèn (Light Switch Key)



- Nhấn nút này  để bật đèn chiếu sáng bên trong, giúp bạn quan sát tình trạng thực phẩm khi nấu.
- Nhấn lại để tắt đèn.
- Nếu không thao tác, đèn sẽ tự tắt sau 3 phút.
- Bạn có thể bật lại đèn bất kỳ lúc nào bằng cách nhấn lại nút này.

- Nút điều chỉnh nhiệt độ và thời gian



- Nhấn nút này  một lần, màn hình hiển thị nhiệt độ sẽ nhấp nháy.

- Sử dụng các nút tăng (+)  hoặc giảm (-)  để điều chỉnh nhiệt độ theo mức 5°C mỗi lần, phạm vi 80°C - 200°C.

- Nhấn nút này lần nữa để chuyển sang chế độ cài thời gian.

- Khi đó, màn hình dưới hiển thị phút, và bạn có thể điều chỉnh bằng các nút tăng (+) 

hoặc giảm (-) .
Thời gian tối đa có thể cài là 60 phút.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

- Nút nhắc lật thực phẩm (TURN REMIND Key) 

- Chức năng này cho phép bật hoặc tắt chế độ nhắc đảo mặt thực phẩm tùy theo món ăn. Khi chức năng được bật, đèn "TURN REMIND" sáng, và nút này nhấp nháy. Chạm lại nút lần nữa để tắt nhắc lật, đèn sẽ ngừng nhấp nháy.

- Sau khi bật, khi đã nấu được nửa thời gian, thiết bị sẽ kêu "bíp-bíp" 5 lần và hiển thị chữ "TURN" trên màn hình trên, "FOOD" ở màn hình dưới trong 10 giây để nhắc bạn lật thức ăn. Bạn có thể kéo nổi ra, lật thực phẩm, rồi cho vào lại để tiếp tục.

- Lưu ý: Nếu bạn không thao tác sau khi có nhắc lật, thiết bị vẫn tiếp tục hoạt động cho đến hết thời gian cài đặt.

- Nút làm nóng trước (PREHEAT Key) 

- Nút này dùng để làm nóng nồi hoặc thực phẩm trước khi nấu.
- Khi được bật, đèn "PREHEAT" sáng và nút này nhấp nháy.
- Nhấn lại để tắt chức năng, đèn sẽ tắt và nút dừng nhấp nháy.

- Khi bật làm nóng trước, màn hình hiển thị chữ "PRE" ở trên và "HEAT" ở dưới. Sau khi hoàn tất, màn hình hiển thị "ADD" (thêm) ở trên và "FOOD" ở dưới, đồng thời còi kêu 5 tiếng và đèn "PREHEAT" tắt. Bạn có 10 giây để mở nồi, cho thực phẩm vào rồi đẩy lại để thiết bị tự động chuyển sang nấu theo nhiệt độ và thời gian đã cài sẵn.

Lưu ý:

- Thời gian cài đặt chỉ bắt đầu đếm sau khi giai đoạn làm nóng kết thúc.
- Nếu không cần làm nóng trước, bạn có thể nhấn tắt chức năng "PREHEAT" trước khi bắt đầu.
- Nếu bạn cho thực phẩm vào sẵn và không thao tác gì sau 10 giây, thiết bị sẽ tự động bắt đầu nấu theo cài đặt hiện tại.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
Bảng cài đặt cơ bản

Bảng cài đặt sau giúp bạn chọn nhiệt độ và thời gian phù hợp cho từng loại thực phẩm. Các thông số này chỉ mang tính tham khảo vì kích thước, độ ẩm và loại nguyên liệu có thể khác nhau.

MẸO SỬ DỤNG

- Nguyên liệu nhỏ thường cần thời gian ngắn hơn nguyên liệu lớn.
- Nếu chiên nhiều thực phẩm cùng lúc, có thể tăng thời gian thêm một chút.
- Lắc đều thực phẩm giữa chừng giúp chín đều và giòn hơn.
- Có thể thêm một chút dầu vào khoai tây tươi để đạt độ giòn tốt hơn.
- Không nên chế biến thực phẩm quá nhiều mỡ như xúc xích.
- Các món ăn dành cho lò nướng cũng có thể chế biến bằng nồi chiên không dầu.
- Lượng khoai tây chiên tối ưu là khoảng 1000g.
- Dùng bột làm sẵn để làm bánh hoặc món nhân nhanh hơn và dễ hơn.
- Khi nướng bánh hoặc món mềm, có thể đặt khuôn bánh hoặc khay chịu nhiệt vào giỏ chiên.
- Có thể hâm nóng lại thức ăn ở 150°C trong 5 phút.
- Để đạt hiệu quả tốt hơn, nên chia thời gian nướng làm hai lần và lật thực phẩm giữa chừng.

	Món ăn	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Làm nóng trước	Nhắc lật
	Khoai tây chiên	200	20	Có	Có
	Thịt xông khói	190	10	Không	Không
	Bít tết	190	12	Có	Có
	Pizza	200	8	Có	Không

MẸO SỬ DỤNG

	Rau củ	200	20	Có	Có
	Cá nướng	180	18	Có	Có
	Cánh gà	200	20	Có	Có
	Hoa quả sấy	60	480 (8h)	Có	Có
	Bánh mì	160	25	Có	Không
	Xiên nướng	200	20	Có	Có
	Bánh trứng	180	25	Không	Không
	Rã đông	80	12	Không	Không

MẸO SỬ DỤNG

VỆ SINH
Làm sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
Giò chiên và nồi được phủ lớp chống dính, vì vậy không dùng dụng cụ kim loại hoặc chất tẩy rửa có tính mài mòn, để tránh làm trầy xước lớp chống dính.

1.

Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội hoàn toàn.
Lưu ý: Tháo nồi ra khỏi thân máy để giúp nồi chiên không dầu nguội nhanh hơn.
2.

Dùng khăn ẩm lau sạch bên ngoài thiết bị.
3.

Rửa nồi và giò chiên bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và miếng bọt biển mềm.
Có thể sử dụng dung dịch tẩy dầu mỡ nhẹ để loại bỏ vết bẩn cứng đầu.
Mẹo: Nếu có cần bắn dính chặt vào giò hoặc đáy nồi, hãy đổ nước nóng pha xà phòng vào nồi, đặt giò vào bên trong và ngâm khoảng 10 phút trước khi rửa.
4.

Làm sạch bên trong thiết bị bằng nước nóng và miếng bọt biển mềm.
5.

Dùng bàn chải mềm làm sạch bộ phận gia nhiệt để loại bỏ các mảnh thức ăn còn sót lại.

BẢO QUẢN

1.

Rút phích cắm và để thiết bị nguội hoàn toàn.
2.

Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch và khô trước khi cất giữ.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Cách khắc phục
Nồi chiên không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm điện	Cắm phích điện vào ổ có tiếp đất.
	Chưa cài đặt thời gian	Xoay nút hẹn giờ đến thời gian mong muốn để khởi động.
Thực phẩm chưa chín	Cho quá nhiều nguyên liệu vào giò	Giảm lượng thực phẩm – chiên nhiều mẻ nhỏ để chín đều hơn.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp	Tăng nhiệt độ theo hướng dẫn trong phần “Cài đặt”.
	Thời gian nấu quá ngắn	Tăng thêm thời gian phù hợp.
Thực phẩm chín không đều	Không lắc đảo thực phẩm giữa quá trình nấu	Lắc đều giữa chừng để thực phẩm chín đều (như khoai tây chiên).
Đồ ăn không giòn	Dùng loại thực phẩm dành cho chiên ngập dầu	Dùng thực phẩm dành cho lò nướng, hoặc quét nhẹ dầu lên bề mặt trước khi chiên.
Không thể đẩy nồi vào thân máy	Cho quá nhiều thực phẩm vào giò	Không vượt quá vạch MAX trên giò.
Có khói trắng thoát ra	Giò chưa đặt đúng vị trí trong nồi	Ấn giò xuống cho đến khi nghe tiếng “click”.
	Thực phẩm có nhiều dầu mỡ	Dầu chảy xuống đáy nồi tạo khói – điều này bình thường và không gây hại.
	Nồi còn dính dầu mỡ từ lần trước	Làm sạch kỹ nồi sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây tươi chiên không đều	Dùng sai loại khoai	Dùng khoai tây tươi, chắc và khô khi chiên.
Khoai tây không giòn	Không rửa sạch khoai trước khi chiên	Rửa sạch để loại bỏ tinh bột trên bề mặt.
	Ảnh hưởng bởi lượng nước hoặc dầu trong khoai	Lau thật khô trước khi thêm dầu.
		Cắt khoai nhỏ hơn để giòn hơn. Thêm một chút dầu để tăng độ giòn.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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. 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 8 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.

15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
17. 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.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
20. Children being supervised not to play with the appliance



21. :the surfaces are liable to get hot during use.

Important

Danger

-This appliance can be used by children aged from 8 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 8 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 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 pot 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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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 pot from the appliance.

- Any accessible surfaces may become hot during use
- 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 pot 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 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 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 handle or cleaning safely.



IMPORTANT SAFEGUARDS

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| 1. Top cover | 2. Control panel |
| 3. The main body | 4. Basket |
| 5. Grill | 6. Transparent window |
| 7. Basket handle | 8. Outside the basket cover |
| 9. Bottom cover | 10. Air outlet |

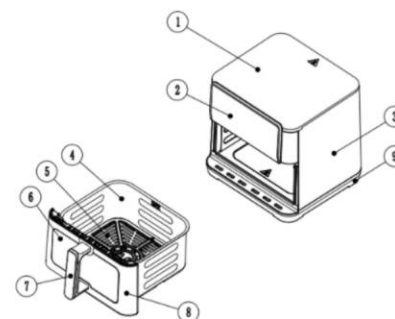


Fig.1

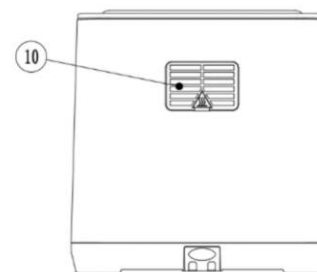


Fig.2

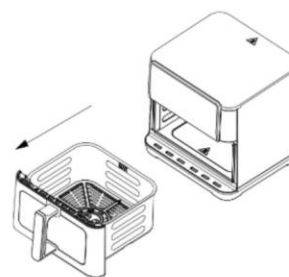


Fig.3

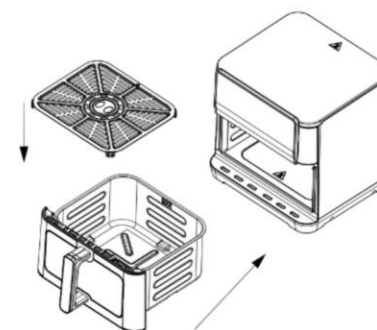


Fig.4

IMPORTANT SAFEGUARDS



Fig.5

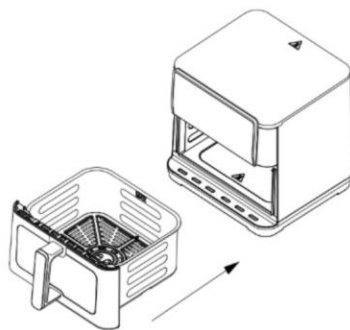


Fig.6

TECHNICAL DATA:

-----Voltage:220-240V~ 50-60Hz

-----Wattage:2200 Watts

-----Capacity of basket:10Litre

-----Adjustable temperature:60°C-200°C

----- Timer (0-60 min)

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. thoroughly clean the basket and pot 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 pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

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

PREPARING FOR USE

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

- 2 Place the grill in the pot (Fig.4).

Do not fill the pot 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.

Hot air frying

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

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

Never use the pot without the basket in it.

Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot 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 pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer 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.

PREPARING FOR USE

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

8. Check if the ingredients are ready.

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

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.

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

the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

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

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

OPERATING INSTRUCTION



Operation Instructions:

Key  -Power Key

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 1 seconds will make the unit default temperature 180°C, while the cooking time will be set to 15 minutes. Gently touch the middle part of the food image to select the baked food. The selected food image will flash. If the selected food has default instructions for flipping and preheating, the corresponding "PREHEAT" and "TURN REMIND" indicator lights will be on, and the function key indicator lights will flash. Selecting

the  key a second time will start the cooking process. If the selected menu has the default "PREHEAT" and "TURN REMIND" lights on, after starting the operation, the display time remains unchanged. The product will preheat for 5 minutes first, then there will be a "beep" sound from the buzzer, indicating that the preheating is complete. The "PREHEAT" light goes out, and the product continues to heat up. The countdown timer for the operation begins. When half of the working time has passed, the honey dispenser will "beep" again. At this point, it reminds to turn the food over. The "TURN REMIND" light goes out, indicating the reminder to turn the food over. After removing the pot, turn the food over again and insert it back into the product to continue baking the food. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. When the set menu work is complete; The display shows "OFF", but the motor continues to operate for 15 seconds, while the buzzer emits a "beep-beep" sound for 6 times. Then all the lights went out, the motor stopped working, and only the power indicator light remained on.

OPERATING INSTRUCTION

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

Key  -Start/stop Key

After the setting is complete, press the  key and the product starts to work; After pressing the  key again, the product will stop working;

Key  -Light switch Key

Press this button, and the lighting lamp will turn on. You can see the internal food condition. Press this button again, and the lamp will go off. When the lamp is on, it will automatically turn off after 3 minutes. Press this button again, and the lighting lamp will turn on again.

Key  -TEMP&TIME Control Keys

Press this button and the temperature display will flash.; Key  and  Key symbols enable you to add or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keep pressing the key, and you can quickly change the temperature value displayed on the screen above. Temperature Control range: 80°C-200°C.

Press this key again and the time display will flash.; Selecting The Key  and Key  symbols enable you to add or decrease cooking time, A one-minute display of content is shown on the lower screen. Keeping the key held down will rapidly change the time, Maximum 60 minutes;

Key  -TURN REMIND Control Keys

OPERATING INSTRUCTION

The "flip-over reminder" function button can be activated based on the food situation. When this function is enabled in the default menu, the "TURN REMIND" light will be on, and this button will flash. After lightly touching this button again, the corresponding indicator light will go off and the button will remain constantly illuminated. After enabling this function, the product will emit a sound half an hour after the preset time has elapsed. The upper display will show "turn" and the lower display will show "Food". The buzzer will "beep-beep" five times, with the characters flashing, for a total of ten seconds to remind you to turn over the food. You can remove the cooking pot to handle the food, then reinsert the product to continue working. This button light remains on, while the "TURN REMIND" light goes off.

Note: If the pot is not removed after the reminder and the food is not processed, the product will continue to operate until the set time is completed.

Key  -Preheat Keys

The "preheating" function button can be used according to the food situation. When this function is enabled in the default menu, the "PREHEAT" indicator light will illuminate and the button will flash. After touching this button again, the corresponding indicator light will go out and the button will remain constantly illuminated. After enabling this function, the product will first preheat the food or the pot according to the pre-set temperature and time. At this point, the upper display shows "PRE" and the lower display shows "HEAT" characters; after the preheating is completed, the upper display shows "Add" and the lower display shows "Food"; at the same time, the preheating indicator light "PREHEAT" goes out, the buzzer "beeps" 5 times; the display characters flash for 10 seconds; if the pot body is removed within 10 seconds, then the food is placed back and reinserted into the product, then the product will start baking the food according to the set temperature and time. And the set temperature and countdown time will be displayed.

Note: The time set during preheating will not work until the preheating is completed. If you do not need preheating, you can gently touch this button to make the "PREHEAT" indicator light go out, indicating that this function is cancelled. If you put the food into the pot in advance, after 10 seconds, without any further operation, the product will automatically start working at the set temperature and time, and display the corresponding temperature and time.

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 pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

OPERATING INSTRUCTION

- 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 1000 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 5 minutes.
- Suggest baking time to set half of the time, turn the object on one side in the baking, will improve the baking effect.

Menu		Defau		Rang		PREHEAT	TURN REMIND	Min-max (g)
		Temp(C)	Time (min)	Temp(C)	Time (min)			
	FRIES	200	20	80-200	1-60	Y	Y	100-1000
	BACON	190	10	80-200	1-60	N	N	100-500
	STEAK	190	12	80-200	1-60	Y	Y	100-1000
	PIZZA	200	8	80-200	1-60	Y	N	6-8inch

OPERATING INSTRUCTION

	VEGETABLE	200	20	80-200	1-60	Y	Y	100-500
	GRILLED FISH	180	18	80-200	1-60	Y	Y	100-1000
	CHICKEN WINGS	200	20	80-200	1-60	Y	Y	100-1000
	DRIED FRUIT	60	480	80-200	1-12H	Y	Y	100-800
	BREAD	160	25	80-200	1-60	Y	N	100-800
	BARBECUE SKEWERS	200	20	50-100	1-60	Y	Y	100-1000
	EGG TART	180	25	80-200	1-60	N	N	12pcs
	THAWING	80	12	50-100	1-24H	N	N	100-1000

OPERATING INSTRUCTION

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot 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 pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

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

3 Clean the pot 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 pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot 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.

OPERATING INSTRUCTION

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.	Set the timer key 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.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer 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.
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot 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 pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot 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.

THÔNG TIN BẢO HÀNH/ WARRANTY INFORMATION

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU KANGAROO được sản xuất theo quy trình kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt bởi đội ngũ kỹ thuật Kangaroo. Là một trong những nhà sản xuất thiết bị gia dụng hàng đầu tại Việt Nam, chúng tôi cam kết mang đến sản phẩm chất lượng cao và dịch vụ chăm sóc khách hàng tốt nhất. Trong thời gian bảo hành, mọi lỗi kỹ thuật do nhà sản xuất gây ra sẽ được sửa chữa miễn phí một cách kịp thời.

1. Thời hạn bảo hành là 12 tháng:
Sản phẩm này được hưởng thời gian bảo hành 12 tháng
Áp dụng cho các sự cố kỹ thuật do lỗi từ nhà sản xuất
2. Bạn sẽ bị tính phí sửa chữa trong các trường hợp sau:
a. Thiệt hại do sử dụng sai cách hoặc bất cẩn từ người dung
b. Sử dụng sai điện áp quy định
c. Hết thời hạn bảo hành
d. Do thiên tai hoặc cháy nổ
e. Không có ghi nhận kích hoạt bảo hành điện tử hoặc thiếu hóa đơn mua hàng
f. Tem bảo hành bị rách hoặc không còn nguyên vẹn

Tất cả nội dung trong HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG này đã được kiểm tra cẩn thận. Nếu có sai sót trong in ấn hoặc hiểu nhầm nội dung, công ty có quyền giải thích. Ngoài ra, các cải tiến kỹ thuật có thể được cập nhật trong phiên bản mới của tài liệu mà không cần thông báo. Hình ảnh và màu sắc trong hướng dẫn chỉ mang tính tham khảo.

KANGAROO AIR FRYER is produced under a strict quality control process by the Kangaroo technical team. As one of the leading household appliance manufacturers in Vietnam, we are committed to delivering high-quality products and the best customer service. During the warranty period, any technical defects caused by the manufacturer will be repaired free of charge promptly.

Warranty period is 12 months:
This product is covered by a 12-month warranty.
Applies to technical issues caused by manufacturing defects.

- You will be charged repair fees in the following cases:
- a. Damage caused by improper or careless use by the user
b. Use of incorrect voltage
c. Warranty period expired
d. Due to natural disasters or fire/explosion
e. No record of electronic warranty activation or missing purchase invoice
f. Warranty seal is torn or not intact

All content in this USER MANUAL has been carefully checked. If there are any printing errors or misunderstandings of the content, the company reserves the right to provide explanations. Additionally, technical improvements may be updated in new versions of the document without prior notice. Images and colors in the manual are for reference only.

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
Phú Yên 1	Trung tâm Bảo hành Long Vũ	Lô 19A Trần Phú, Phường 9, TP Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên
Phú Yên 2	Trung tâm Bảo hành Gợi 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 Lâm 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
DakNông	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 Bui Đình Tụy, 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, Phò 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 Chí	Số 41 Cơ Thánh Vệ, Khu phố Hiệp Lễ, Phường Hiệp Ninh, TP Tây Ninh, Tây Ninh
Bình Dương	Trung tâm Bảo hành Đông 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 Nhì, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
Bình Dương	Trung tâm Bảo hành Service Now	316 Đường Ống Nước , Khu phố Đồng 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 Mối 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
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 Tuyến 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 Thành, TP Rạch Giá, Tỉnh Kiên Giang
Cần Thơ	Trung tâm Bảo hành Bội 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 VI Thanh, Tỉnh Hậu Giang