



DANH SÁCH TRUNG TÂM BẢO HÀNH KANGAROO TRÊN TOÀN QUỐC
Hotline: 1900 55 55 66

	Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Bắc	Số 231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội
	Hà Nội 1	Công ty TNHH TM & DVKT Điện Điện lạnh 24h	P109 Nhà CC2, Bắc Linh Đàm, Hoàng Mai, TP Hà Nội
	Hà Nội 2	Công ty TNHH MTV TM & PTĐV Ngọc Anh	Số nhà 36 Ngõ Thi Nhậm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội
	Hà Nội 3	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	Do Hạ, Tiến Phong, Mễ Linh, TP Hà Nội
	Hà Nội 4	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	A15.3 Trảng An trên, TT Chúc Sơn, Chương Mỹ, TP Hà Nội
	Hà Nội 5	Công ty TNHH DV & TM Điện Lạnh Xuân Tùng	Số 31 Phạm Hồng Thái, TX Sơn Tây, TP Hà Nội
	Bắc Ninh	Công ty TNHH Nhiệt Lạnh Hồng Hải	Số 108 Trần Hưng Đạo, Tiến An, TP Bắc Ninh
	Bắc Giang 1	Trung Tâm Bảo Hành Điện Tử Điện Lạnh Thanh Sấm	Cơ sở 1: Đường Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hùng, Thị trấn Dõng Ngõ, T. Bắc Giang Cơ sở 2: Lan Mẫu, Huyện Lục Nam, Tỉnh Bắc Giang
	Bắc Giang 2	Công ty TNHH Hà Kiến	Số 129 Nguyễn Thị Lưu, Ngõ Quyền, TP Bắc Giang, Tỉnh Bắc Giang
	Điện Biên	Trung Tâm Bảo hành Điện Tử Điện Lạnh Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 Tân Thanh, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên
	Hà Nam	Công ty TNHH TM Cường Phương	Số 46 Trần Phú, Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam
	Phú Thọ	Công ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Sơn Tùng	Số 1646 Đại Lộ Hùng Vương, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
	Quảng Ninh 1	Công ty TNHH Điện Tử Tuấn Thắng	Số 179, Trần Phú, Cẩm Tây, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
	Quảng Ninh 2	Trung tâm Bảo hành Vương Long	Số 1199, Khu Bạch Đằng, Trần Phú, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
	Quảng Ninh 3	Công ty TNHH MTV Lý Liên	Số 08 Hùng Vương, Trần Phú, TP Móng Cái, Tỉnh Quảng Ninh
	Quảng Ninh 4	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Trung Đức	Số 945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
	Quảng Ninh 5	Công ty TNHH TM & DV Anh Hồng Ngọc	Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, Yên Thành, TP Uông Bí, Tỉnh Quảng Ninh
	Vĩnh Phúc	TTBH Điện Tử Điện Lạnh Phạm Thị Nga	Số 332 Hùng Vương, Tích Sơn, TP Vĩnh Yên, Tỉnh Vĩnh Phúc
	Hải Dương	Công ty TNHH TM & DV Khánh Linh HD	Số 10 Vũ Khảm Lân, Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh Hải Dương
	Hải Phòng 1	Trung tâm Bảo hành Và Sửa Chữa Điện Máy Hồ Sen II	Số 76 Phố Cột Đèn, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
	Hải Phòng 2	Công ty TNHH Phát Triển TM & Công Nghệ Gia Hưng	Số 462 Chợ Hàng mới, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
	Hòa Bình 1	Trung tâm Bảo hành Đồng Huệ	Số 117 Hoàng Văn Thu, Tổ 2, Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
	Hòa Bình 2	Trung tâm Bảo hành NPP Tám Oanh	Khu Đô Thị Phong Mỹ, Tổ 11, Hữu Nghị, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
	Hưng Yên 1	Trung tâm Bảo hành Điện Tử Điện Lạnh Đức Toàn	Số 233 Điện Biên, Lê Lợi, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
	Hưng Yên 2	Trung tâm Bảo hành Bình An	Số 374 Triệu Quang Phục, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
	Tuyên Quang	Công ty TNHH Thành Tuyền	Số 411 Quang Trung, Tổ 27, Phan Thiết, TP Tuyên Quang, Tỉnh Tuyên Quang
	Phú Thọ	Công ty TNHH Cơ Điện Lạnh Khang Phát	Số 69 Nguyễn Tất Thành, Thanh Miếu, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
	Cao Bằng	Công ty TNHH MTV TM & DV Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng
	Yên Bái	Công ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Sử	Số 52, Trần Hưng Đạo, Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái
	Lào Cai	Công ty TNHH MTV DV Văn Nam	Số 96 Lê Lai, Kim Tân, Tỉnh Lào Cai
	Lai Châu	Công ty TNHH MTV Điện Tử Việt Nguyên	Tổ 8 Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu
	Lạng Sơn	Công ty TNHH MTV Nhiệt Lạnh Hà Anh	Số 344 Bà Triệu, Đồng Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
	Hà Giang	Công ty TNHH MTV Điện Tử Đại Đức	Số 02 Hồng Quân, Tổ 13, Nguyễn Trãi, TP Hà Giang
	Nam Định 1	Công ty TNHH MTV Điện Lạnh Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình, Trần Quang Khải, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
	Nam Định 2	Công ty TNHH Dầu Tu DV Thanh Tùng	Số 438 Điện Biên, Xã Lộc Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
	Thái Bình 1	Công ty TNHH Điện Lạnh Rĩnh Long	Số 15 Nguyễn Tổng Quai, Trần Lãm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
	Thái Bình 2	Công ty TNHH TM Điện Tử Thái Bình	Số 09 Trần Phú, Trần Hưng Đạo, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
	Ninh Bình 1	Trung tâm Bảo hành Phú Mỹ Linh	Số 132+134 Đường 30.6 Phúc Chính 2, Nam Thành, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
	Ninh bình 2	Công ty TNHH MTV TM Điện Tử Phùng Thịnh	Số 409 Hải Thượng Lãn Ông, Lê Lợi, Văn Giang, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
	Thanh Hóa 1	Công ty TNHH Điện Tử Mạnh Phương	Lô 18 Đồng Bắc Ga, Đường Đinh Nghệ, Đồng Thọ, TP Thanh Hoá, Tỉnh Thanh Hóa
	Thanh Hóa 2	Công ty TNHH Điện Tử Huỳnh Nga	Số 33 Trần Phú, Ba Đình, Thị xã Bỉm Sơn, Tỉnh Thanh Hóa
	Thanh Hóa 3	Công ty TNHH CN Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Tuấn	Số 258 Trường Thi TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
	Nghệ An 1	Doanh nghiệp Điện Tử Điện Lạnh Đình Dũng	Khởi 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
	Nghệ An 2	Doanh nghiệp TN Điện Lạnh Đức Vinh	Số 7/A2 Hermann, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An
	Hà Tĩnh 1	Doanh nghiệp TN Điện Tử Điện Lạnh Hưng Phú	Số 375 Nguyễn Công Trứ, Nguyễn Du, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
	Hà Tĩnh 2	Công ty TNHH TM & DV Dũng Audio	Số 09 + 11 Ngõ 2 Nguyễn Chí Thanh, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
	Thái Nguyên	Công ty TNHH TM & DV Điện máy Thái Nguyên	Số 244.1 Bắc Kạn, Hoàng Văn Thụ, TP Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên
	Sơn La	Công ty TNHH MTV Lâm Dũng	Số 229B Trần Đăng Ninh, Tổ 8 Quyết Tâm, TP Sơn La, Tỉnh Sơn La



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU



Model: **KG 6AF1**

AIR FRYER INSTRUCTION MANUAL



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

LỜI MỞ ĐẦU.....	3
GIỚI THIỆU SẢN PHẨM.....	3
CẢNH BÁO AN TOÀN	3, 4
KẾT CẤU SẢN PHẨM	5
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	6, 7
HƯỚNG DẪN NẤU ĂN.....	8, 9
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN.....	9
SỰ CỐ VÀ BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC.....	10
BẢO HÀNH.....	11

CONTENTS

LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	12
INTRODUCTION.....	13
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	13, 14
ELECTROMAGNETIC FIELDS	14
PREPARING FOR USE.....	15, 16
COOKING GUIDE.....	17
CLEANING.....	18
TROUBLE SHOOTING.....	19
WARRANTY INFORMATION.....	20

LỜI MỞ ĐẦU

Kính gửi Quý Khách!

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

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

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

Trân trọng!

Tập đoàn Kangaroo

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Nồi chiên không dầu sử dụng công nghệ đối lưu không khí nóng để chế biến các món ăn mà trước nay hay phải chiên ngập dầu/mỡ hoặc nhiều dầu/mỡ. Công nghệ đối lưu không khí nóng, thổi khí nóng lưu thông xung quanh khay chiên, làm chín đều thực phẩm từ nhiều hướng. Nồi chiên không dầu làm nóng thức ăn từ mọi hướng và hầu hết các món ăn không cần thêm dầu. Nồi có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 80°C đến 200°C. Thời gian được kiểm soát bằng bộ hẹn giờ, có thể điều chỉnh từ 1 đến 60 phút. Nồi chiên không dầu giúp bạn chuẩn bị các món chiên yêu thích một cách dễ dàng và thuận tiện hơn.

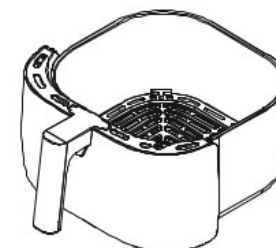
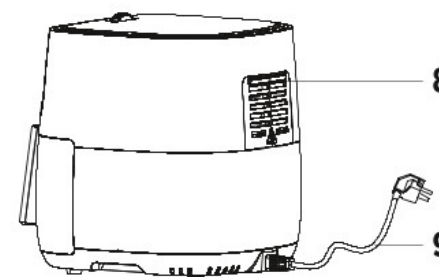
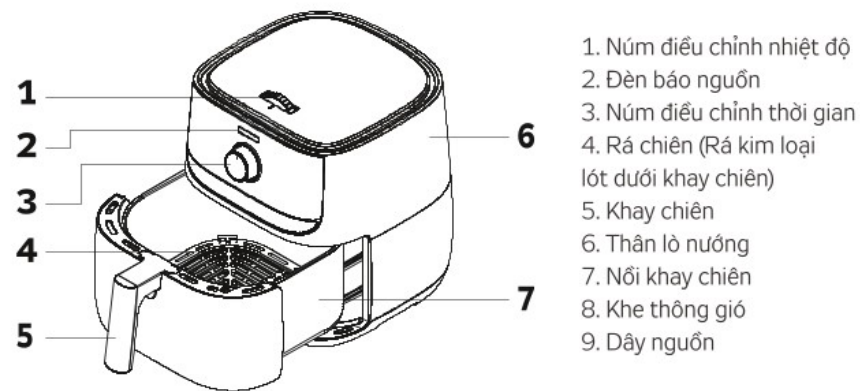
CẢNH BÁO AN TOÀN

1. Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng.
2. Giữ hộp và phụ kiện để bảo quản.
3. Dây, phích cắm luôn được giữ khô ráo.
4. Các phụ kiện được bảo quản để tránh bị hư hỏng bởi nhiệt độ cao.
5. Không che khe thoát khí trong khi nồi đang hoạt động.
6. Không đổ dầu vào khay chiên.
7. Không chạm vào bên trong khi nồi đang hoạt động.
8. Không sử dụng nồi khi có các hiện tượng hư hỏng đối với phích cắm, dây nguồn hoặc các bộ phận khác.
9. Trong trường hợp hư hỏng, quý khách vui lòng liên hệ hoặc mang nồi tới các trung tâm bảo hành hoặc các đơn vị được ủy quyền của Kangaroo, tuyệt đối không tự tháo máy sửa chữa.
10. Giữ dây nguồn tránh xa những nơi có nhiệt độ cao.
11. Không cắm vào dây điện, ổ cắm điện hoặc sử dụng nồi khi tay ướt.
12. Để đảm bảo an toàn, nồi cần kết nối với nguồn điện được tiếp đất.
13. Giữ dây nguồn và nồi xa tầm tay trẻ em.
14. Không kết nối nồi với công tắc và ổ cắm hẹn giờ bên ngoài.
15. Không đặt nồi trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy, như khăn trải bàn hoặc rèm cửa...
16. Không đặt nồi sát tường hoặc gần các thiết bị đun nấu khác trong khi hoạt động. Nồi được giữ khoảng cách tối thiểu 15cm với không gian trống ở phía sau, luôn giữ khoảng cách hai bên và phía trên nồi để khe thoát khí được thông thoáng.
17. Không đặt bất kì vật dụng khác lên trên nồi trong khi đang hoạt động.

CẢNH BÁO AN TOÀN

18. Không sử dụng nồi cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mô tả trong bản hướng dẫn này.
19. Đảm bảo nồi luôn được giám sát khi đang hoạt động.
20. Trong quá trình chiên, hơi nóng luôn được lưu thông qua khe thoát khí. Giữ khoảng cách an toàn với hơi nóng tại khe thoát khí. Cẩn thận với khí nóng khi bạn tháo khay ra khỏi nồi. Các khu vực bên trong nồi có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng.
21. Ngắt nguồn điện ngay lập tức nếu bạn thấy khói đen bay ra từ nồi, đợi hết khói và lấy khay chiên ra khỏi nồi.
22. Đảm bảo nồi luôn được đặt trên bề mặt chịu nhiệt, chịu lực, bằng phẳng và chắc chắn.
23. Nồi được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Không phù hợp để sử dụng trong môi trường khác như bếp ăn tập thể, trang trại, nhà hàng và các bếp ăn công nghiệp ...
24. Nhà sản xuất có thể từ chối bảo hành nếu nồi được sử dụng cho các mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp hoặc nồi không được sử dụng theo đúng hướng dẫn.
25. Đợi nồi hạ nhiệt (khoảng 30 phút) trước khi làm vệ sinh hoặc bảo quản.
26. Nếu dây nguồn bị hư hỏng, phải được thay thế bằng dây nguồn của nhà sản xuất, đại lý ủy quyền hoặc dây nguồn có chất lượng và công suất tương đương.
27. Trẻ em từ 12 tuổi trở lên và những người khuyết tật chỉ có thể sử dụng nếu được giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng một cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm có thể xảy ra. Trẻ em dưới 12 tuổi không sử dụng, chơi đùa, vệ sinh hoặc bảo trì nồi.
28. Giữ nồi và dây điện xa tầm tay trẻ em dưới 12 tuổi

KẾT CẤU SẢN PHẨM



THÔNG SỐ KỸ THUẬT:

Điện áp: 220V/ 50Hz

Công suất: 1700 W

Dung tích: 6 L

Nhiệt độ điều chỉnh: 80°C - 200°C

Lưu ý trước khi sử dụng

1. Tháo bỏ tất cả bao bì đóng gói.
 2. Tháo bỏ băng dính, nylon hoặc giấy bọc bảo vệ bên trong sản phẩm.
 3. Làm sạch khay chiên bằng nước nóng và khăn mềm
 4. Vệ sinh bên trong và bên ngoài nồi bằng khăn ẩm.
- LƯU Ý:** Không đổ dầu mỡ vào khay chiên vì nồi hoạt động trên nguyên lý chiên bằng không khí nóng.

Cách sử dụng nồi chiên không dầu

Tự động tắt khi kết thúc chu trình nấu:

Nồi chiên có tích hợp bộ hẹn giờ. Nồi sẽ tự động tắt khi bộ hẹn giờ trở về 0 (không). Bạn cũng có thể tắt nồi chiên bằng cách xoay núm điều chỉnh nhiệt độ và núm hẹn giờ ngược chiều kim đồng hồ trở về 0 (không).

Hẹn giờ:

Nồi chiên không dầu được tích hợp bộ hẹn giờ tối đa 60 phút kèm chuông báo, xoay núm hẹn giờ để đặt thời gian nấu cần thiết. Khi thời gian nấu đã hết, nồi sẽ phát ra tiếng chuông cảnh báo.

Sử dụng

1. Đặt nồi chiên không dầu trên bề mặt phẳng và chắc chắn
 - Không đặt nồi trên bề mặt không có khả năng chịu nhiệt
 2. Lắp rá chiên vào khay
 - Không cho dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào vào khay chiên.
 3. Cần làm nóng nồi trong 3 phút nếu thời tiết lạnh. Cần thận khi kéo khay ra khỏi nồi chiên không dầu. Nồi chiên không dầu sẽ tự động ngừng gia nhiệt sau khi khay chiên được kéo ra.
 4. Đặt rá chiên vào khay chiên, cho thực phẩm vào, sau đó đặt khay chiên vào nồi chiên không dầu.
 5. Chọn thời gian và nhiệt độ chính xác cho các loại thực phẩm khác nhau (xem bảng công thức nấu ăn để xác định nhiệt độ chính xác).
 6. Để khởi động nồi chiên không dầu, xoay bộ hẹn giờ để cài đặt thời gian cần thiết.
- Lưu ý:** Nếu nồi chiên không dầu chưa được làm nóng, hãy thêm 3 phút khi cài đặt thời gian.
7. Đèn nguồn báo sáng và bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian cài đặt, chu trình nấu ăn được bắt đầu.
 8. Một số thực phẩm có thể cần lắc trong quá trình nấu ăn (Xem công thức nấu ăn). Để thực hiện việc này, hãy kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên không dầu bằng tay cầm, nồi sẽ tự động tắt; lắc/ xóc khay hoặc lật mặt thực phẩm, sau đó đặt trở lại khay vào nồi, chu trình nấu được tiếp tục.

9. Khi kết thúc chu trình nấu sẽ có tiếng chuông báo.

10. Kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên và đặt lên giá đỡ.

Lưu ý: Dầu từ thực phẩm sẽ tập trung ở đáy khay, vì vậy hãy cẩn thận khi kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên.

11. Kiểm tra thực phẩm nếu chưa chín, chỉ cần đặt khay chiên trở lại vào nồi chiên, điều chỉnh thêm thời gian cho bộ hẹn giờ để nồi chiên không dầu hoạt động trở lại.

12. Lấy thực phẩm ra bát hoặc đĩa bằng dụng cụ gấp hoặc đồ nghiêng rá chiên.

13. Bạn có thể tiếp tục sử dụng nồi chiên không dầu ngay lập tức khi một mẻ vừa hoàn thành.

Cài đặt:

Bảng tham khảo dưới đây sẽ giúp bạn chọn các cách cài đặt cơ bản để chuẩn bị nhiều loại thực phẩm khác nhau.

Lưu ý: vì các loại thực phẩm có thể khác nhau về kích thước, hình dạng, nhãn hiệu và nguồn gốc nên các công thức chúng tôi đưa ra để tham khảo, chúng có thể thay đổi theo các loại thực phẩm và kích cỡ khác nhau, hãy chọn công thức phù hợp với thực phẩm của bạn. Công nghệ nồi chiên không dầu nhanh chóng làm nóng không khí bên trong nồi chiên, do đó, việc kéo khay chiên ra khỏi nồi trong một khoảng thời gian ngắn sẽ không làm gián đoạn quá trình nấu.

LỜI KHUYẾN:

- Các thực phẩm cắt nhỏ thường có thời gian nấu ngắn hơn các thực phẩm cắt miếng lớn hơn.
- Lắc các thực phẩm được thái nhỏ giữa chương trình nấu sẽ làm cho thực phẩm chín đều hơn.
- Thêm một lượng dầu nhỏ vào khoai tây tươi trước khi chiên sẽ làm cho khoai tây chiên giòn hơn.
- Không chiên thực phẩm có nhiều dầu mỡ trong nồi chiên không dầu.
- Lượng khoai tây cắt phù hợp để chiên giòn là 500 gram.
- Bột được làm sẵn, đóng gói đòi hỏi thời gian nấu ngắn hơn bột tự làm.
- Khi làm bánh ngọt, bánh mỳ hoặc các thực phẩm có kích thước dày, chỉ cần sử dụng khay chiên, không sử dụng rá chiên.
- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu để làm nóng nguyên liệu, đặt nhiệt độ lên 80 °C trong tối đa 10 phút.
- Bạn cũng có thể rã đông thực phẩm khi để nhiệt độ dưới 140 °C trong 5-10 phút

CÔNG THỨC NẤU ĂN

Bảng dưới đây là gợi ý công thức nấu ăn cho từng loại thực phẩm:

Thực phẩm	Trọng lượng Min to Max (g)	Thời gian (Min.)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Lưu ý
KHOAI TÂY					
Khoai tây thái mỏng	300 - 400	18 - 22	200	Lắc	
Khoai tây thái dày	300 - 400	20 - 25	200	Lắc	
Khoai tây gratin	500	20 - 25	200	Lắc	
THỊT VÀ GIA CẦM					
Thăn bò	100 - 500	9 - 12	180		
Sườn lợn	100 - 500	10 - 15	180		
Hamburger	100 - 500	10 - 15	180		
Xúc xích	100 - 500	13 - 15	200		
Đùi gà	100 - 500	15 - 20	200		
Lườn gà	100 - 500	15 - 20	200		
SNACKS					
Nem	100 - 400	8 - 10	200	Lắc	Làm nóng lò trước khi chiên
Gà miếng nghiền đông lạnh	100 - 500	20 - 30	180	Lắc	Làm nóng lò trước khi chiên
Cá miếng nghiền đông lạnh	100 - 400	12 - 22	200		Làm nóng lò trước khi chiên
Bánh mì thái nhỏ đông đá	100 - 400	8 - 10	180		Làm nóng lò trước khi chiên
Rau thái miếng	100 - 400	15 - 20	160		
NƯỚNG					
Bánh ngọt	300	10 - 15	180	Lắc	Sử dụng khay nướng
Bánh mì que	400	20 - 22	180	Lắc	Sử dụng khay nướng/ khay chiên
Bánh Muffins	300	15 - 18	200		Sử dụng khay nướng
Snacks ngọt	400	20	160		Sử dụng khay nướng/ khay chiên

CÔNG THỨC NẤU ĂN

CÔNG THỨC LÀM KHOAI TÂY CHIÊN

Để làm món khoai tây chiên, hãy làm theo các bước dưới đây:

1. Rửa khoai tây trong nước, sau đó gọt vỏ, thái miếng dài.
2. Rửa kỹ khoai tây sau khi thái miếng.
3. Đổ 1/2 muỗng dầu ô liu vào bát, cho khoai vào và trộn cho đến khi khoai được phủ dầu.
4. Lấy khoai ra khỏi bát, để lại dầu thừa ở lại trong bát và đặt khoai vào rá chiên.
5. Chiên khoai tây theo bảng hướng dẫn.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Làm sạch

Làm sạch nồi sau mỗi lần sử dụng.

Không sử dụng dụng cụ cọ rửa bằng inox hoặc thép để làm sạch khay chiên và lật thực phẩm vì có thể làm bong tróc lớp chống dính.

1 Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm và để nồi nguội.

Lưu ý: Tháo khay chiên khỏi nồi để nguội nhanh hơn.

2 Vệ sinh bên ngoài nồi bằng khăn mềm.

3 Làm sạch khay chiên và rá chiên bằng nước ấm, khăn mềm và dung dịch rửa bát.

Mẹo: Nếu bụi bẩn bị dính vào rá hoặc đáy khay chiên, hãy đổ đầy nước nóng vào khay pha ít dung dịch rửa bát. Đặt rá vào khay và để ngâm trong khoảng 10 phút.

4 Làm sạch bên trong nồi bằng nước nóng và khăn mềm.

5 Vệ sinh thanh nhiệt bằng bàn chải để loại bỏ các thực phẩm dư thừa.

Bảo quản

1 Rút phích cắm của nồi và để nguội.

2 Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch sẽ và khô ráo.

SỰ CỐ VÀ BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC

Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Nồi không hoạt động	Nồi chưa cắm điện	Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.
	Chưa đặt hẹn giờ	Xoay núm hẹn giờ đến thời gian chuẩn bị cần thiết để bật nồi.
Thực phẩm chưa chín	Thực phẩm để miếng quá lớn	Cắt thực phẩm thành những miếng nhỏ hơn. Miếng nhỏ để chín hơn miếng lớn.
	Đặt nhiệt độ quá thấp.	Xoay núm điều khiển nhiệt độ để cài đặt nhiệt độ thích hợp (xem lại phần cài đặt nhiệt độ trong phần “Công thức nấu ăn”).
	Thời gian làm việc quá ít	Xoay núm hẹn giờ để điều chỉnh lại thời gian thích hợp (xem lại phần cài đặt thời gian trong phần “Công thức nấu ăn”).
Thực phẩm chín không đều	Một số thực phẩm cần được lắc giữa chừng trong thời gian chiên.	Thực phẩm nằm chồng lên nhau hoặc đối diện nhau (ví dụ: khoai tây chiên) cần được lắc giữa chừng trong thời gian chiên. Xem lại hướng dẫn trong phần “Công thức nấu ăn”).
Khoai tây bị chiên không đều	Bạn đã sử dụng loại khoai tây truyền thống được chế biến để chiên trong nồi ngập dầu.	Sử dụng chế độ chiên khoai và quét nhẹ một ít dầu ăn trước khi chiên để khoai giòn hơn.
Không đặt được khay chiên vào nồi đúng cách	Lượng thực phẩm trong khay chiên quá đầy.	Không để lượng thực phẩm vượt mức MAX của khay chiên.
	Khay chiên đặt vào nồi chưa khớp.	Đặt khay chiên vào nồi cho đến khi bạn nghe thấy tiếng “tách”.
Khói trắng bay ra từ nồi.	Thực phẩm đang chiên có nhiều dầu mỡ	Khi thực phẩm đang chiên có nhiều dầu mỡ, dầu mỡ sẽ chảy xuống khay chiên. Ở nhiệt độ cao, dầu mỡ sẽ tạo ra nhiều khói trắng và khiến cho nhiệt độ khay chiên nóng hơn mức bình thường. Hiện tượng đó không làm ảnh hưởng đến nồi chiên và thực phẩm.
	Khay chiên vẫn còn cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong khay chiên. Hãy rửa khay chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên tươi bị chiên không đều	Không sử dụng đúng loại khoai tây	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng được cố định trong quá trình chiên.
	Khoai tây không được rửa sạch trước khi cho vào chiên.	Rửa sạch khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột bám bên ngoài.
Khoai tây tươi chiên không giòn	Độ giòn của khoai tây phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên.	Hãy chắc chắn khoai tây được làm khô đúng cách trước khi quét dầu lên. Cắt khoai tây thành những miếng nhỏ hơn để đạt được độ giòn hơn sau khi chiên. Quét một chút dầu/mỡ sẽ giúp khoai giòn hơn.

THÔNG TIN BẢO HÀNH

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU KANGAROO đã được đội ngũ kỹ thuật của Tập đoàn Kangaroo giám sát và kiểm tra chất lượng một cách nghiêm ngặt.

Với vai trò là nhà sản xuất và cung cấp hàng gia dụng hàng đầu Việt Nam, chúng tôi xin cam kết mang đến cho quý khách hàng những sản phẩm và dịch vụ bảo hành tốt nhất.

Nếu sản phẩm có sai hỏng trong thời gian bảo hành do lỗi của nhà sản xuất, sản phẩm sẽ được sửa chữa, bảo dưỡng hoặc thay thế các bộ phận hư hỏng hoàn toàn miễn phí.

1. Sản phẩm được bảo hành 12 tháng

2. Trong các trường hợp sau, sản phẩm sẽ được sửa chữa có tính phí:

a. Hết thời hạn bảo hành.

b. Hỏng hóc do sử dụng bất cẩn hoặc sử dụng sai so với hướng dẫn sử dụng.

c. Hỏng hóc do thiên tai, lũ lụt, hỏa hoạn gây ra.

d. Mất thẻ bảo hành.

e. Hao mòn tự nhiên

Tất cả các phần trong hướng dẫn sử dụng này đã được biên tập và kiểm tra rất kỹ lưỡng. Đối với bất kỳ lỗi sai và thiếu sót do việc in ấn hoặc sự hiểu nhầm đối với hướng dẫn sử dụng, công ty chúng tôi hoàn toàn có quyền giải thích những vấn đề này. Thêm nữa, bất kỳ sự cải tiến kỹ thuật nào thể hiện trong hướng dẫn có thể sẽ được sửa đổi mà không thông báo trước. Hình ảnh và màu sắc sản phẩm trong hướng dẫn sử dụng chỉ mang tính chất minh họa.