



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 Thỉ Nhậm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội
Hà Nội 3	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	Do Hạ, Tiến Phong, Mê 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 Sầm	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 Kiên	Số 129 Nguyễn Thị Lưu, Ngõ Quyền, TP Bắc Giang, Tỉnh Bắc Giang
Điện Biên	Trung Tâm 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 Khâm 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 Dũng Huệ	Số 117 Hoàng Văn Thụ, Tổ 2, Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
Hòa Bình 2	Trung tâm Bảo hành NPP Tâm 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 Tuyên	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 Nguyễn	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 Đầu Tư 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 Đông Bắc Ga, Đường Đinh Nghệ, Đông Thọ, TP Thanh Hóa, 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 7/2 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 Đông 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 55AF1A**

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.....	2
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.

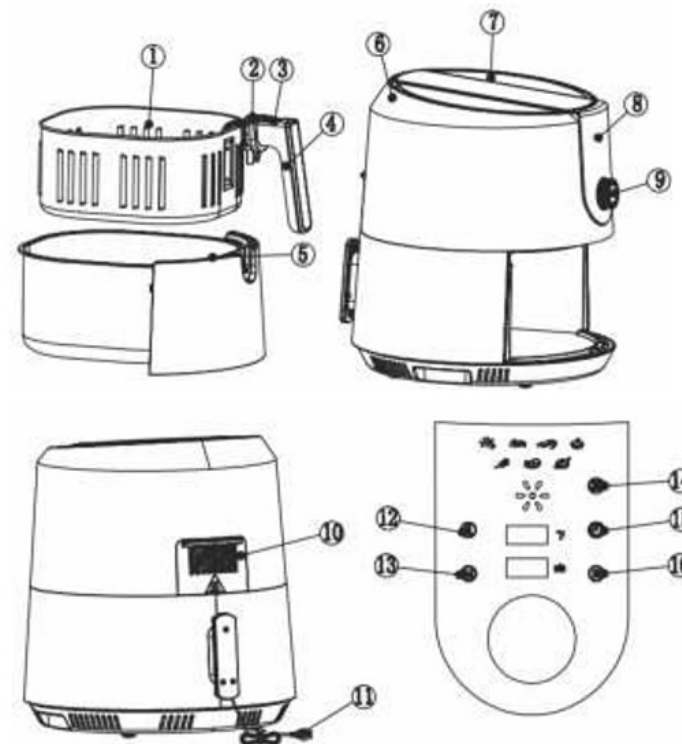
CẢNH BÁO AN TOÀN

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, 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



- | | | |
|----------------------|-------------------|---------------------------------|
| 1. Rá chiên | 6. Lỗ thông gió | 11. Dây nguồn |
| 2. Nắp bảo vệ | 7. Nắp trên | 12. Phím điều chỉnh nhiệt độ |
| 3. Nút tháo rá chiên | 8. Mặt điều khiển | 13. Phím lựa chọn công thức nấu |
| 4. Tay cầm rá chiên | 9. Núm xoay | 14. Phím giữ ấm |
| 5. Khay chiên | 10. Khe thoát khí | 15. Phím cài đặt thời gian |
| | | 16. Phím tạm dừng |

Thông số kỹ thuật

1. Điện áp: 220V~ 50Hz
2. Công suất: 1800W
3. Dung tích khay chiên : 5,2 Lít

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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

1. Kết nối nguồn điện
2. Làm nóng: Nhấn nút "PUSH", sau đó nhấn  chỉnh núm xoay về phía trái để cài đặt thời gian ở mức 5 phút, nhấn "PUSH" để bắt đầu làm nóng.
3. Khi thời gian về không (0), kéo khay chiên ra ngoài và cho thực phẩm vào rá chiên, lắp khay chiên trở lại vào nồi chiên không dầu

Lưu ý:

- a) Không cho thực phẩm quá mức Max
- b) Không chạm vào khay chiên trong và ngay sau khi nấu vì có thể gây bỏng, chỉ được nắm vào tay cầm.

4. Nấu ăn: Nhấn nút PUSH, sau đó nhấn phím "Chọn công thức" , chỉnh núm xoay để lựa chọn công thức nấu đã cài đặt sẵn cho từng loại thực phẩm. Nếu muốn thay đổi nhiệt độ hoặc thời gian nấu so với chế độ mặc định, nhấn phím "Chỉnh nhiệt độ"  hoặc phím "Cài đặt thời gian"  rồi vặn núm xoay về phía phải để tăng hoặc trái để giảm.

Để hủy các cài đặt trước đó nhấn phím "Tạm dừng" .

5. Sau khi cài đặt xong, nhấn nút "PUSH" để bắt đầu nấu.

Để dừng quá trình nấu: nhấn phím "Tạm dừng"  Quạt gió sẽ tiếp tục quay trong 20 giây.

6. Khi kết thúc chương trình nấu đã cài đặt, nồi chiên không dầu sẽ phát ra tiếng "Bíp" báo hiệu chu trình nấu đã hoàn tất. Quạt sẽ tiếp tục quay trong 20 giây rồi dừng.

7. Tháo khay chiên ra khỏi nồi và đặt lên mặt phẳng chịu nhiệt.

8. Kiểm tra xem thực phẩm đã chín chưa. Nếu thực phẩm chưa chín, lắp khay chiên trở lại nồi và đặt thêm thời gian phù hợp.

9. Nếu thực phẩm đã chín như mong muốn, tháo khay chiên ra và đặt lên mặt phẳng chịu nhiệt, nhấn nút tháo rá chiên và nhấc ra khỏi khay chiên để lấy thực phẩm.

10. Không lật ngược khay chiên khi vẫn gắn với rá chiên.

11. Bạn có thể tiếp tục chế biến lượt thực phẩm tiếp theo hoặc đợi nồi chiên nguội để vệ sinh.

Gợi ý:

+ Cho thêm một ít dầu ăn sẽ giúp thực phẩm giòn hơn.

+ Xóc thực phẩm trong quá trình nấu giúp thực phẩm chín đều hơn. Để xóc thức phẩm đang nấu, bạn chỉ cần kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên không dầu bằng tay cầm, lắc/ xóc thực phẩm, sau đó đặt khay chiên trở lại vào nồi. Không nhấn nút nhả rá chiên trong khi lắc/ xóc thực phẩm.

Chức năng giữ ấm

Nhấn phím "giữ ấm"  khi nồi đang hoạt động, nồi chiên không dầu có thể giữ ấm trong khoảng 120 phút.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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 mì 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
KHAI TÂY CHIÊN VÀ ĐỒ ẨM NHẹ					
Khoai tây thái mỏng (loại đông đá mua sẵn ở siêu thị)	300-700	9-16	200°C	Lắc	
Khoai tây thái dày (loại đông đá mua sẵn tại siêu thị)	300-700	11-20	200°C	Lắc	
Khoai tây tự làm kích thước 8x8mm	300-800	10-16	200°C	Lắc	cho 1/2 thìa nhỏ dầu
Khoai tây nghiền tự làm	300-800	18-22	180°C	Lắc	cho 1/2 thìa nhỏ dầu
Khoai tây tự làm thái vuông	300-750	12-18	180°C	Lắc	cho 1/2 thìa nhỏ dầu
Khoai nghiền cán bánh tròn - Rosti	250	15-18	180°C	Lắc	
Khoai nghiền Gratin	500	15-18	200°C	Lắc	
THỊT LỢN VÀ GIA CẨM					
Thăn bò	100-500	8-12	200°C	Lật	
Sườn lợn	100-500	10-14	180°C	Lật	
Hamburger	100-500	7-14	180°C		
Xúc xích	100-500	13-15	200°C	Lật	
Đùi gà	100-500	18-22	180°C	Lật	
Luôn gà	100-500	10-15	180°C	Lật	
SNACKS					
Nem	100-400	8-10	200°C	Lắc	Làm nóng trước khi nấu
Gà miếng nghiền đông lạnh	100-400	6-10	200°C	Lắc	Làm nóng trước khi nấu
Cá miếng nghiền đông lạnh	100-400	6-10	200°C		Làm nóng trước khi nấu
Bánh mì thái nhỏ đông đá	100-400	8-10	180°C		Làm nóng trước khi nấu
Rau thái miếng	100-400	10	160°C		
NƯỚNG					
Bánh ngọt	300	20-25	160°C		Chỉ sử dụng khay chiên
Bánh mì que	400	20-22	180°C		Chỉ sử dụng khay chiên
Bánh muffin	300	15-18	200°C		Chỉ sử dụng 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 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	Nguyên nhân	Giải pháp
Nồi không hoạt động	Nồi không được cắm điện.	Kiểm tra dây, phích điện và ổ cắm
Hẹn giờ	Chưa đặt hẹn giờ	Xoay núm hẹn giờ đến thời gian chuẩn bị cần thiết để bật nồi.
Thực phẩm chưa chín	Cho quá nhiều thực phẩm	Cho lượng thực phẩm thích hợp
	Đặt nhiệt độ quá thấp	Tăng nhiệt độ lên mức thích hợp
	Thời gian làm việc quá ít.	Điều chỉnh mức thời gian cần thiết
Đồ ăn nhẹ chiên không giòn .	Bạn đã sử dụng loại đồ ăn nhẹ được chế biến theo cách truyền thống	Sử dụng lò nướng đồ ăn nhẹ hoặc cho một ít dầu lên đồ ăn nhẹ để đồ ăn giòn hơn.
Không thể lắc thực phẩm trong khay chiên	Lượng thực phẩm trong khay chiên quá đầy	Không để lượng thực phẩm vượt quá mức MAX của khay chiên
Khói trắng bay ra từ nồi	Thực phẩm đang chiên nhiều dầu mỡ	Thực phẩm được chiên có nhiều dầu mỡ, dầu mỡ sẽ chảy xuống khay chiên, ở nhiệt độ cao sẽ tạo ra nhiều khói trắng và nhiệt độ khay chiên có thể nóng hơn mức bình thường. Hiện tượng đó không ảnh hưởng đến nồi chiên và thực phẩm.
	Khay chiên vẫn chứa dư lượng dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong khay chiên. Đảm bảo bạn đã làm sạch khay chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây tươi được chiên không đều.	Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng được giữ cố định trong quá trình chiên.
	Bạn đã không rửa sạch khoai tây đúng cách trước khi chiên.	Rửa sạch khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột từ bên ngoài khoai tây
Khoai tây chiên tươi không giòn	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên.	Hãy chắc chắn rằng bạn làm khô khoai tây đúng cách trước khi bạn thêm dầu.
		Cắt khoai tây nhỏ hơn để sản phẩm giòn hơn sau khi chiên
		Thêm một chút dầu/mỡ cho kết quả tốt hơn.

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.