

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

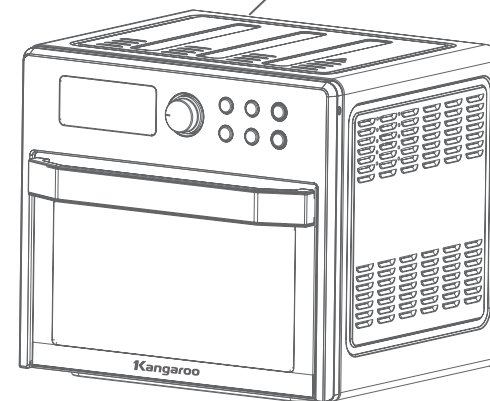


Hotline 1900 5555 66  
www.kangaroo.vn

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ CHIÊN KHÔNG DẦU

ノーオイルフライヤー

AIR FRYER OVEN  
USER MANUAL



MODEL: **KG25AF1A**

## ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

(\*Chi tiết vui lòng xem mặt sau)

**Cách 1**

Quét QR CODE hoặc  
truy cập website



**Cách 2**

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



baohanhdientu.kangaroo.vn

**KG <dấu cách> SERIAL**

## Quy chế bảo hành:

### I. Thời hạn bảo hành

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

### II. Điều kiện được bảo hành

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

#### Lưu ý:

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

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

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

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

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

Vui lòng đọc kỹ 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 product.

Please read the Instruction Manual carefully before using the product to ensure that you obtain the best possible results and safety. Keep the Manual for future reference. Kangaroo is not liable for any losses damages arising from incorrect installation or use of the product.



**THIẾT BỊ GIA DỤNG**  
HOME APPLIANCES



**THIẾT BỊ NHÀ BẾP**  
KITCHEN APPLIANCES



**VẬT LIỆU XÂY DỰNG**  
BUILDING MATERIALS



**ĐIỆN LẠNH**  
FREEZER

# MỤC LỤC/ CONTENTS

|                          |    |
|--------------------------|----|
| LƯU Ý QUAN TRỌNG         | 02 |
| CHUẨN BỊ SỬ DỤNG         | 05 |
| THÔNG SỐ KỸ THUẬT        | 05 |
| CẤU TẠO SẢN PHẨM         | 06 |
| HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG        | 09 |
| VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ       | 13 |
| LỖI VÀ CÁCH THỨC XỬ LÝ   | 14 |
|                          |    |
| IMPORTANT SAFEGUARDS     | 15 |
| PREPARATION FOR USE      | 18 |
| PRODUCT PARAMETERS       | 18 |
| PRODUCT INTRODUCTION     | 19 |
| HOW TO USE               | 22 |
| CLEANING AND MAINTENANCE | 25 |
| TROUBLESHOOTING GUIDE    | 26 |
| WARRANTY                 | 27 |

# LƯU Ý QUAN TRỌNG

Khi sử dụng lò chiên bằng điện, luôn phải tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản, bao gồm, nhưng không giới hạn ở những điều sau:

- Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng.
- Loại bỏ bất kỳ vật liệu đóng gói và nhãn nào một cách an toàn trước khi sử dụng sản phẩm này lần đầu tiên. Đảm bảo rằng trẻ em không chơi với túi nhựa hoặc bất kỳ vật liệu đóng gói nào.
- Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra xem điện áp cục bộ của bạn có tương ứng với các thông số kỹ thuật được hiển thị trên bảng tên thiết bị bên dưới thiết bị không.
- Luôn vận hành thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, nằm ngang, ổn định và không bắt lửa. Không sử dụng thiết bị trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn hoặc rèm cửa.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần lò đốt điện hoặc gas, hoặc trong lò nướng đã được làm nóng.
- Không kết nối thiết bị này với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Không sử dụng thiết bị này với dây nối dài hoặc bằng điện. Đảm bảo được cắm vào một ổ cắm điện chuyên dụng và không có bất kỳ thiết bị nào khác trên cùng một ổ cắm.
- Không bật nguồn cho đến khi thiết bị và các bộ phận ở đúng vị trí; Đảm bảo đóng cửa lò trước khi cắm và bật nguồn.
- Để bảo vệ khỏi bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Không để thiết bị tiếp xúc với nước nhỏ giọt hoặc bắn tung tóe và đảm bảo rằng không có vật chứa đầy chất lỏng như lọ hoa được đặt trên hoặc gần thiết bị.
- Không chạm vào thiết bị, dây nguồn hoặc phích cắm điện bằng tay ướt.
- Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để thiết bị nguội đi trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận và trước khi vệ sinh.
- Thiết bị không có bất kỳ bộ phận nào có thể sử dụng được bên trong. Không cố gắng tự mở và sửa chữa thiết bị. Tất cả các thành phần chỉ nên

## LƯU Ý QUAN TRỌNG

được bảo dưỡng bởi kỹ thuật viên có chuyên môn.

- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, cáp nguồn hoặc bản thân thiết bị bị hỏng. Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế nó tại trung tâm bảo hành bởi kỹ thuật viên có chuyên môn để tránh nguy hiểm.
- Cần giám sát chặt chẽ khi sử dụng bất kỳ thiết bị nào gần trẻ em. Để thiết bị và dây điện xa tầm tay trẻ em khi thiết bị đang hoạt động và trong quá trình làm mát.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như: khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác, trang trại, nhà hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường kiểu nhà ở khác
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích sử dụng được ghi trong sách hướng dẫn. Chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình. không được sử dụng ngoài trời hoặc cho mục đích thương mại.
- Thiết bị này phải được vận hành trên nguồn điện riêng biệt với các thiết bị đang vận hành khác. Nếu nguồn điện quá tải với các thiết bị khác, lò có thể không hoạt động bình thường.
- Để đủ không gian thoáng với các đồ vật khác khi đang sử dụng. Không chặn lối thoát khí.
- Không đặt thiết bị dựa vào tường hoặc dựa vào các thiết bị khác. Để lại ít nhất 10 cm không gian trống ở mặt sau và hai bên và phía trên thiết bị. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
- Khi thiết bị đang hoạt động, không khí được thoát ra ngoài qua lối thoát khí. Giữ tay và mặt của bạn ở khoảng cách an toàn với lối thoát khí.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Các bề mặt bên ngoài của thiết bị có thể bị nóng trong quá trình sử dụng. các phụ kiện trong lò sẽ nóng lên. Mang găng tay cách nhiệt hoặc dùng kẹp để lấy ra. Mang găng tay khi thao tác với giá và khay hứng dầu.
- Phải hết sức thận trọng khi di chuyển lò chứa thức ăn nóng.
- Không đặt nắp thiết bị khi đang sử dụng.
- Không để dây treo qua mép bàn hoặc mặt quầy.

## LƯU Ý QUAN TRỌNG

- Không rút phích cắm của thiết bị bằng cách kéo dây.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị khiếm khuyết về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc những người không có kiến thức hoặc kinh nghiệm, trừ khi họ được giám sát hoặc đưa ra hướng dẫn trước về việc sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.
- Không để thiết bị hoạt động khi không có người giám sát.
- Thiết bị có thể phát ra khói trong lần sử dụng đầu tiên. Đây không phải lỗi, và khói sẽ xuất hiện trong vòng vài phút.
- Nếu thiết bị phát ra khói đen, hãy rút phích cắm của thiết bị ngay lập tức. Chờ cho khói dừng lại trước khi lấy đồ trong lò ra.

### NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN

- Hướng dẫn về dây ngắn:

Không sử dụng dây nối. Dây nguồn ngắn được cung cấp để giảm rủi ro do vướng hoặc vấp phải dây dài.

- Bảo vệ quá nhiệt:

Nếu hệ thống kiểm soát nhiệt độ bên trong bị lỗi, hệ thống bảo vệ quá nhiệt sẽ được kích hoạt và thiết bị sẽ không hoạt động. Nếu điều này xảy ra, hãy rút dây nguồn. Để thiết bị nguội hoàn toàn trước khi khởi động lại hoặc cất giữ.

- Điện:

Nếu mạch điện bị quá tải với các thiết bị khác, thiết bị của bạn có thể không hoạt động bình thường. Thiết bị phải được vận hành trên một mạch điện chuyên dụng.

## CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

- Khi sử dụng thiết bị này lần đầu tiên, lò có thể tỏa ra mùi nhẹ không có hại và sẽ biến mất sau vài phút. Điều này là do một loại dầu bảo vệ đã được áp dụng để bảo vệ các bộ phận khỏi ma sát có thể xảy ra trong quá trình vận chuyển.
- Cần thận mớ túi bọc và loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.
- Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, chịu nhiệt, không cháy.
- Sử dụng một miếng bọt biển mềm và nước xà phòng để loại bỏ bụi trên bề mặt có thể đã tích tụ trong quá trình đóng gói và vận chuyển. Để thiết bị khô trước khi sử dụng.



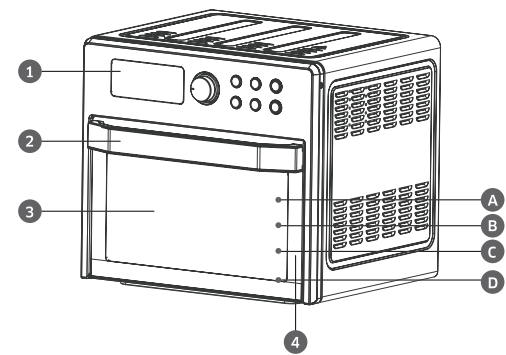
### THẬN TRỌNG: CÁC BỀ MẶT NÓNG

Các bề mặt có thể bị nóng trong quá trình sử dụng, không chạm vào.

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

| Model     | KG25AF1A  |
|-----------|-----------|
| Công suất | 1700 W    |
| Dung tích | 25 L      |
| Điện áp   | 220V/50Hz |

## CẤU TẠO SẢN PHẨM



### 1. Bảng điều khiển

Cho phép kiểm soát các chức năng của Thiết bị.

### 2. Tay cầm cảm ứng mát cho cửa

Tay cầm được thiết kế chống khét, giúp giữ mát khi nấu.

### 3. Cửa sổ kính trong

Dễ dàng quan sát quá trình nấu nướng bên trong lò.

### 4. Công tắc vi mô

Thiết bị sẽ ngừng hoạt động khi cửa được mở

### PHỤ KIỆN LÒ CHIÊN KHÔNG DẦU

#### - Khay nướng

Thường được sử dụng để hứng các vụn thức ăn rơi ra khi nướng. Thường đặt ở dưới đáy lò hoặc dưới thanh gia nhiệt ở vị trí D .

#### - Khay hứng dầu

Khay dùng để hứng dầu thừa chảy ra trong quá trình chiên thực phẩm, thường được đặt ở vị trí B hoặc C

Khay dầu cũng có thể được sử dụng như khay nướng, thường được đặt ở vị trí A hoặc B

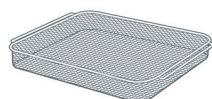
## CẤU TẠO SẢN PHẨM



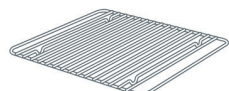
KHAY NƯỚNG



KHAY HỨNG



RỔ LƯỚI



VỈ NƯỚNG



TAY CẦM



GĂNG TAY



LỒNG CHIÊN



THANH XIÊN



DỤNG CỤ LẤY VỈ LỒNG

### - Rổ lưới

Chủ yếu sử dụng nó ở chế độ chiên, đặc biệt đối với khoai tây chiên, cánh / chân gà, v.v., nên sử dụng ở vị trí B. Để nấu nhanh, nên đặt ở vị trí A.

### - Vỉ nướng

Chủ yếu dành cho bánh mì nướng, bánh ngọt, v.v. Có thể được sử dụng ở vị trí A / B / C tùy theo chế độ và loại thực phẩm khác nhau.

### - Tay cầm:

Sử dụng tay cầm để dễ dàng lấy giá / rổ chiên / khay hứng ra sau khi nấu.

### - Găng tay:

Sử dụng găng tay để lấy thức ăn ra dễ dàng sau khi nấu và tránh bị bỏng.

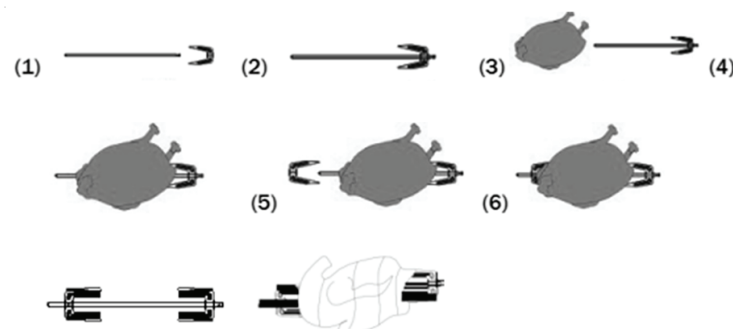
### - Lồng chiên

Nấu thức ăn trong lồng cho phép thực phẩm nóng đều hơn và tốn ít công sức hơn.

## CẤU TẠO SẢN PHẨM

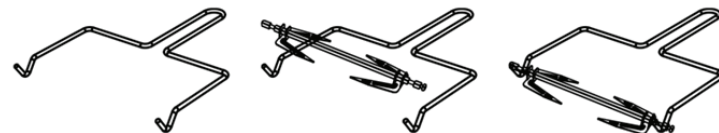
### - Thanh xiên

- Dùng để nướng thịt hoặc gà nguyên con.
- cho các chiều dài trực xuyên qua thịt và tâm.
- Trượt đĩa vào trực từ một trong hai đầu vào thịt. Sau đó, khóa vào vị trí bằng các vít. Có một điểm lõm trên trực cho một vít.
- Đảm bảo vít còn lại được lắp chặt vào thanh.
- có thể điều chỉnh các vít gần giữa hơn nếu cần, nhưng không bao giờ hướng ra ngoài về phía cuối thanh xiên
- Đảm bảo rằng thịt quay hoặc thịt gà không quá lớn và có thể xoay bên trong Lò.
- Buộc thịt gà hoặc thịt quay khác bằng dây để giữ chặt quanh que nướng.

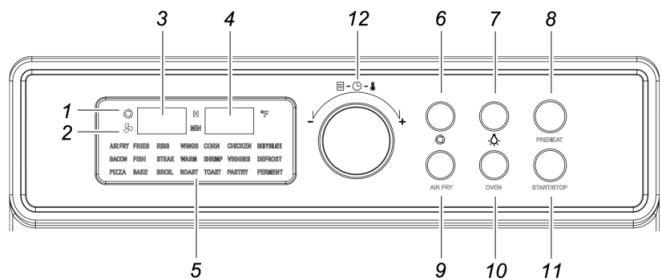


### - Dụng cụ lấy vỉ lồng

Sử dụng để lấy thịt quay hoặc thịt gà đã nấu chín hoặc thịt gà Đặt dưới trực nướng và sau đó nhấc nhẹ nhàng.



# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



## MÀN HÌNH LED

1. Hiện thị Chức năng Xoay
2. Hiện thị Quạt
3. Hiện thị thời gian nấu
4. Hiện thị nhiệt độ
5. Hiện thị các chức năng nấu ăn
6. Nút xoay, Bật / Tắt chức năng xoay cho nướng bằng thanh xiên.
7. Nút Đèn, Bật / Tắt đèn trong lò.
8. Nút PREHEAT- làm nóng , Nhấn nút để làm nóng trước lò ở mặc định nhiệt độ 200 ° C và thời gian 3 phút.
9. Nút AIR FRY – chiên không dầu, Nhấn nút để chọn chức năng nấu AIR FRY mong muốn. Các chức năng nấu tương ứng sẽ sáng trên màn hình LED.
10. Nút OVEN-nướng, Nhấn nút để chọn chức năng nấu OVEN mong muốn. Các chức năng nấu tương ứng sẽ sáng trên màn hình LED.
11. Nút START / STOP, Nhấn nút để bắt đầu hoặc dừng quá trình nấu.
12. Nút xoay chọn, Sau khi nhấn nút AIR FRY hoặc OVEN, xoay nút xoay để chọn chức năng nấu mong muốn. Nhấn vào giữa nút xoay để điều chỉnh thời gian nấu hoặc nhấn lại để điều chỉnh nhiệt độ, hoặc nhấn trở lại để chọn các chức năng.

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## MENU NẤU KHI DÙNG CHẾ ĐỘ CHIÊN KHÔNG DẦU:

- Chiên không dầu
- Khoai chiên
- Sườn nướng
- Cánh gà
- Bông ngô
- Gà nướng
- Sấy khô
- Thịt xông khói
- Cá
- Bít tết
- Giữ ấm
- Tôm
- Rau quả
- Rã đông

## MENU NẤU KHI DÙNG CHẾ ĐỘ NƯỚNG:

- Pizza
- Bánh
- Thịt nướng
- Thịt quay
- Bánh nướng
- Bánh ngọt
- Lên men

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## CHỨC NĂNG MENU

| Chức năng       | Nhiệt độ<br>mặc định. (°C) | Thời gian mặc<br>định (phút) | Dải nhiệt độ (°C) | Dài thời gian<br>(phút) |
|-----------------|----------------------------|------------------------------|-------------------|-------------------------|
| Chiên không dầu | 180                        | 20                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Khoai chiên     | 200                        | 15                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Sườn nướng      | 200                        | 25                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Cánh gà         | 200                        | 15                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Bông ngô        | 160                        | 15                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Gà nướng        | 180                        | 40                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Sấy khô         | 55                         | 3H                           | 25 -80            | 1-24H                   |
| Thịt xông khói  | 200                        | 9                            | 60 - 200          | 1-90                    |
| Cá              | 190                        | 10                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Bit tết         | 200                        | 13                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Giữ ấm          | 70                         | 30                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Tôm             | 190                        | 10                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Rau quả         | 180                        | 10                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Rã đông         | 50                         | 40                           | 25 -60            | 1-90                    |
| Pizza           | 200                        | 20                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Bánh            | 190                        | 25                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Thịt nướng      | 200                        | 15                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Thịt quay       | 200                        | 35                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Bánh nướng      | 200                        | 5                            | 60 - 200          | 1-90                    |
| Bánh ngọt       | 180                        | 30                           | 60 - 200          | 1-90                    |
| Lên men         | 35                         | 60                           | 25 - 60           | 1-90                    |

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Ghi chú:
- Khoảng điều chỉnh để cài đặt thời gian nấu sẽ luôn là 1 phút, ngoại trừ chức năng sấy khô là 1 giờ ..
  - Khoảng điều chỉnh để cài đặt nhiệt độ sẽ luôn là 5 ° C.

## Sử dụng các tùy chọn nấu ăn đặt trước

1. Chọn phụ kiện để sử dụng bên trong thiết bị tùy thuộc vào phụ kiện nào phù hợp nhất với thực phẩm bạn muốn nấu.
2. Đặt các thành phần và phụ kiện đã chọn vào thiết bị và đóng cửa lại. Cắm dây nguồn vào ổ cắm chuyên dụng phù hợp.
3. Khi thiết bị được kết nối với điểm nguồn, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ, sau đó nhấn nút START / STOP để bật.
4. Khi tùy chọn bạn đã chọn nhấp nháy trên màn hình, hãy nhấn nút START / STOP để bắt đầu quá trình nấu.

# VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

1. Có thể rửa sạch các phụ kiện của lò chiên bằng nước xà phòng ấm ngay sau khi sử dụng.

Lưu ý: tất cả các phụ kiện đều an toàn cho máy rửa bát trừ khay đựng vụn thức ăn.

2. Không bao giờ sử dụng dung môi hoặc miếng cọ rửa để cọ rửa bên trong thiết bị; sử dụng một miếng đệm lưới nylon hoặc polyester nếu cần thiết.

3. Chỉ lau bên ngoài của thiết bị bằng khăn ẩm mềm.

4. Không nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc thân vỏ vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.

## Bảo quản

1. Rút phích cắm của thiết bị và để nguội hoàn toàn.
2. Đảm bảo rằng tất cả các thành phần được sạch sẽ và khô.
3. Đặt thiết bị ở nơi sạch sẽ, khô ráo.

# LỖI VÀ CÁCH THỨC XỬ LÝ

| LỖI                        | NGUYÊN NHÂN                                                                                        | CÁCH XỬ LÝ                                                                                                    |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Thiết bị không hoạt động   | Chưa cắm điện                                                                                      | Đảm bảo thiết bị được cắm vào đúng ổ cắm..                                                                    |
|                            | Chưa đóng cửa lò.                                                                                  | Đảm bảo cửa lò đã đóng.                                                                                       |
| Nguyên liệu không nấu chín | Đề quá nhiều nguyên liệu                                                                           | Chia nhỏ nguyên liệu nấu nhiều lần.                                                                           |
|                            | Cài đặt nhiệt độ quá thấp                                                                          | Tăng nhiệt độ lò                                                                                              |
|                            | Cài đặt thời gian quá ngắn                                                                         | Tăng thời gian nấu                                                                                            |
| Nguyên liệu chín không đều | Một số loại nguyên liệu cần được đảo trong quá trình nấu.                                          | Đảo nguyên liệu trong quá trình nấu                                                                           |
| Khoai chiên không giòn     | Bạn đã sử dụng một loại thực phẩm được dùng để chế biến trong một nồi chiên ngập dầu truyền thống. | Sử dụng đồ ăn nhẹ trong lò nướng hoặc quét nhẹ một ít dầu lên đồ ăn nhẹ để giòn hơn                           |
| Khoai không chín được.     | Bạn đang sử dụng chưa đúng loại nguyên liệu.                                                       | Sử dụng khoai tây tươi                                                                                        |
|                            | Không rửa khoai trước khi dùng.                                                                    | Ngâm khoai 30 phút và để ráo nước trước khi chiên                                                             |
| Có khói trắng bốc lên      | Bạn đang sử dụng nguyên liệu có dầu mỡ                                                             | Hãy chú ý nhiệt độ được kiểm soát tốt dưới 190 ° C khi bạn chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ trong Lò nướng. |
|                            | Có dầu thừa bên trong Lò nướng                                                                     | Lau sạch bên trong Lò để loại bỏ dầu thừa                                                                     |