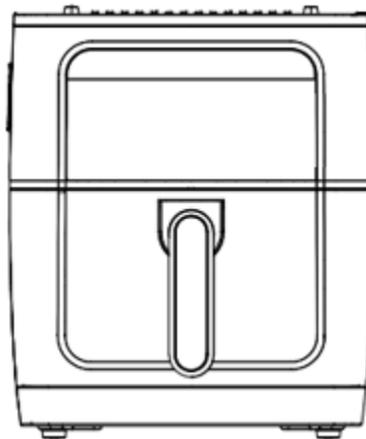


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU ĐA NĂNG

MODEL: MK407



INSTRUCTION MANUAL

MULTI-FUNCTION AIR FRYER

MODEL: MK407

Read this instruction manual carefully before using

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.

*****Technical specifications :**

Product Name	Multi-Function Air Fryer
Model	MK407
Voltage	220V / 50Hz
Rated power	1700W
Rated Capacity	9.0L
Dimensions	30 x 28.5 x35 CM

***** Warmly reminding:**

- Please don't use plastic or paper and other kitchen wares which not anti-heat to carry foods and place in air fryer.
- Please don't use glass or ceramic dish or cover.
- Able to adjust the baking time according to personal taste, advise you frequently check the foods during baking to avoid baked foods.
- Advise to pre-heat several minutes before use to be better baking and cure effect.
- Maybe very high temperature at external surface and air venting port when air fryer be in working status and a period time after working finished, please don't freely touch and move to avoid it caused danger.
- Maybe it has few smoke, fog or tiny abnormal smell when start to use it, this belong to normal appearance.
- Please use each item original fittings of this product.

***** Notices:**

Need attention at the risks which maybe caused human danger, serious hurt and major property loss.

Need attention at the risk which maybe caused human hurt or objects damages.

Please use the knob or handle during working, strictly forbid to touch the high temperature surface and internal of products, avoid scald.

- This product not purpose to be used by the children or the people who has defects at limbs, sense or spirit capacity.

Except there has people charge for their safety to process the relate supervise and guide relate to use the products. Should take care of the children, make ensure they not play this product.

- This product only for family use. Any failure caused by the business application, unsuitable application or not follow this specification to use, our company will not undertake any responsibilities, these failure damages not in the maintain warrant.
- Strictly forbid to use the product in other applications except heating the foods.
- Please place the plastic bag in the garbage can immediately after unpacked, avoid to be played by the children and caused stifle risk.
- Must pick down all package materials when using, otherwise, the product will caused fire, burning and others during working.
- Make ensure the power supply wire will not contact the sharp boundary, burr, other extrude sharp objects or high temperature surface objects, prevent the electric leakage caused electric shock or fire.
- Please check whether the product marked voltage accordance with the supply power voltage before connect the power supply, avoid it damage the elements or happen fire.
- Please operate on the level platform, please don't operate this product on the carpet, towel, plastic, paper and other inflammable matters, prevent it caused fire.
- Please don't place this product on unstable, damp, high temperature, smooth and not anti-heat platform to use, avoid electric shock, fire, sliding and others caused hurt accidents and property loss.
- Please don't use this product in the gas leakage or electric leakage environment, otherwise, it will caused fire and electric shock.
- Please don't use this product under or nearby the curtain, wall cabinet and other inflammable materials, prevent it caused fire.
- Never make the product working under the situation that no people take care of it, prevent the dangers that baked food materials caused fire.
- Please make ensure the accessories dry before use.
- Should obligate enough space around when using products, at least keep 10cm distance with the around objects, to prevent the oil smoke pollute the furniture, even though caused fire and other dangers.
- Don't long time empty burning (not place any food), advise don't continue use exceed 2 hours, to prevent it happen self-burning and others and caused hurt accidents and property loss.
- Make ensure the food not touch the heating tubes during use. Please don't baking too big food, otherwise, it will caused smoke and fire.
- Please don't place the explode objects like glass kitchen wares and sealed containers into electric baker to heat, avoid it happen explode danger.
- Please don't place the bag packed, can packed or bottle packed objects, cotton yarns or inflammable materials on the electric baker or cover the electric baker during using, avoid it happen fire and explosion.

- Please don't running this product through the methods that externally connect timer or independent remote control system, to prevent short circuit, self-burning and other dangers.
- The product will generate high temperature and vapour during working, please don't use hand to touch or make face close it, especially pay more attention when draw out the fryer, maybe it has heat vapour surge out from the electric baker, avoid to be scalded.
- Must hold the plug when plug off the plug, never force to drag or twist the power supply wire, to prevent the power supply wire damaged and product electric leakage risk.
- Please use the high temperature heat isolation materials to pick the high temperature objects to avoid scald.
- Please cut off power supply when finish use, clean the cavity after the product cooled, to prevent the residual powder dregs, oil dregs and others smoking or fire during baking.
- If the power supply wire damaged, then must be the professional staffs from the manufacturer, the maintain department of the manufacturer or the similar departments to renewal to avoid the risk.
- Please stop use if the product happen failure or damages, able to contact the after sales service point of our company to maintain, never self-repair it to avoid it happen danger.

*****Operating method:**

1. After power on, the buzzer will beep once, all indicator lights will stay on, the digital tube will stay on, and the switch light will flash.

2. Shutdown/ Startup

Touch the power button, select the temperature and time, switch the menu, turn on the digital display, and turn on all the plus and minus lights (default parameter is 200 °C, 15 minutes). Press the temperature and time key, and the digital display will show the corresponding parameters. Adjust the parameters by adding/subtracting, or press the menu key to select the corresponding menu (corresponding menu has corresponding default parameters). After adjusting the parameters, press the power on key to start the machine.

3. Time/Temperature

Lightly tap to switch modes, and the time and temperature will be displayed in a loop. At the same time, the temperature and time icons will light up accordingly, and the button will start normally during operation.

4. Plus and minus

Combined with the (time/temperature) key to set the time and temperature, the maximum temperature of 200°C minimum 80°C, every time you press for plus or minus 5°C, the longest time of 60 minutes minimum 1 minute, every time you press for plus or minus 1 minute.

5. After the shutdown buzzer long 5 times, the heating tube stops working, the motor delays 20 seconds to stop. Each press of the key buzzer short beep once.

*****Frying Mode:**

Disassemble the upper part of the main body, put the upper half upside down and horizontally, put the skillet on the power. The on/off key lights up, touch the on/off key to set the temperature, and then press the on/off key to start when the parameter setting is completed. (Temperature 150-230°C, reach the set temperature point inductor probe cut off the power supply to stop heating, to reach the lower line temperature, the Sensor probe to start the heating tube for heating, repeated cycles to maintain the frying temperature within a certain range)

*****Note:**

1. Excess oil will collect in the bottom of the outer pan.
2. Some foods require shaking and turning during cooking.
3. When the set food cooking time is complete, remove the basket drawer from the air fryer and place it on a heat-resistant surface.
4. Check to see if ingredients are finished processing.
5. Steam may come out of the air fryer when the air fryer is in operation.
6. Pour cooked food into a bowl or plate.
7. After one ingredient is cooked, the air fryer can continue to cook another batch of ingredients for any amount of time that follows.

Note :

- The smaller the number of cooking ingredients, the shorter the cooking time.
- Adjusting ingredients from time to time while cooking will result in more even cooking.
- Add a small amount of cooking oil to the ingredients, especially if they are fresh. Adding a small amount of cooking oil to the ingredients and letting them sit for a few minutes before cooking them in the air fryer will make them crispier.

Warning: 	Attention at the high temperature of pot surface, prevent scald. Forbid to directly flow wash after high temperature
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**The following ingredient temperature settings are for reference only. You may adjust them to suit your taste:

Type	Maximum amount of ingredients (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Whether ingredients need to be turned over
defaults		15	200	
French Fries	500	12	200	yes
Fish	500	15	180	yes

Chicken wings	500	18	200	yes
Shrimp	500	10	180	yes
Steak		15	200	yes
Egg tarts		10	170	yes
Pizzeria	500	10	170	yes
Sausages		10	180	yes

*****Common problems treatment methods:**

Common problems	Possible reasons	Treatment method
The product not working	Not connect power supply	Connect the power supply
Not baked the food well	Place too much foods in the baking tray	If too much materials then please place in baking tray in batches
Not baked the food evenly	Unevenly heating	Able to suitably shake the food during baking
The baked food not fragile	Not use the traditional oil baking food	Use the suitable oil baking food or lightly brush the food oil on food surface
White smoke	Just baking foods or residual the last one time baking foods	Please wash the air fryer after every one time finish use

*****Clean and maintenance:**

- Please firstly cut off the power supply and plug off the plug before clean the air fryer, process after the air fryer completely cooled.
- If exiting oil dirt in the air fryer, please use the soft wet cloth with soaked neutral clean agent to wipe.
- Use neutral clean agent wash all components include fryer and baking tray.
- Never soak the whole air fryer into water or other liquids to wash, avoid to happen electric shock risk or functional failure.
- Clean finished, place into the cool and dry place after cooling dry the air fryer and safety keep it.

*****Thông số kỹ thuật:**

Tên sản phẩm	Nồi chiên không dầu đa năng
Mẫu	MK407
Điện áp	220V / 50Hz
Công suất	1700W
Dung tích	9.0L
Kích thước	30 x 28.5 x35 CM

*****Nhắc nhở:**

- Vui lòng không sử dụng nhựa, giấy và các đồ dùng nhà bếp khác không chịu nhiệt để đựng thức ăn và cho vào nồi chiên.
- Vui lòng không sử dụng đĩa hoặc nắp đậy bằng thủy tinh hoặc gốm sứ
- Có khả năng điều chỉnh thời gian nướng theo sở thích cá nhân, khuyến bạn thường xuyên kiểm tra thực phẩm trong quá trình nướng để tránh thực phẩm bị cháy.
- Nên làm nóng vài phút trước khi sử dụng để có hiệu quả nướng tốt hơn.
- Có thể nhiệt độ rất cao ở bề mặt bên ngoài và cổng thông gió khi nồi chiên không dầu ở trạng thái hoạt động và một khoảng thời gian sau khi hoàn thành công việc, vui lòng không chạm và di chuyển để tránh gây nguy hiểm.
- Có thể có ít khói hoặc chút mùi bất thường khi bắt đầu sử dụng, điều này hoàn toàn bình thường.
- Vui lòng sử dụng phụ kiện gốc của sản phẩm này.

*****Ghi chú:**

Cần chú ý đến những nguy cơ có thể gây nguy hiểm cho con người, gây tổn thất nghiêm trọng và thiệt hại lớn về tài sản.

Cần chú ý đến nguy cơ có thể gây thương tích cho con người hoặc hư hỏng đồ vật.

Vui lòng sử dụng nắm hoặc tay cầm trong khi làm việc, nghiêm cấm chạm vào bề mặt nhiệt độ cao và bên trong sản phẩm, tránh bị phỏng

- Sản phẩm này không nhằm mục đích cho trẻ em sử dụng hoặc những người có khiếm khuyết về tay chân, giác quan hoặc năng lực tinh thần. Ngoại trừ có người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ để xử lý các liên quan giám sát và hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng sản phẩm.
- Sản phẩm này chỉ dành cho gia đình sử dụng. Bất kỳ lỗi nào gây ra bởi việc dùng cho kinh doanh, ứng dụng không phù hợp hoặc không tuân theo thông số kỹ thuật này để sử dụng, chúng tôi sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm nào, những thiệt hại do lỗi này không có trong bảo hành bảo trì.

- Nghiêm cấm sử dụng sản phẩm trong các ứng dụng khác ngoài trừ việc hâm nóng và nấu chín thực phẩm.
- Vui lòng đặt túi nhựa vào thùng rác ngay sau khi lấy ra, tránh để trẻ em chơi đùa gây nguy cơ ngạt thở.
- Phải tháo bỏ tất cả các vật liệu đóng gói trước khi sử dụng, nếu không sản phẩm sẽ gây cháy, nổ và các vấn đề khác trong quá trình sử dụng.
- Đảm bảo dây nguồn không tiếp xúc các vật sắc nhọn hoặc các vật có bề mặt có nhiệt độ cao, ngăn chặn hiện tượng rò rỉ điện gây điện giật hoặc hỏa hoạn.
- Vui lòng kiểm tra xem điện áp được đánh dấu trên sản phẩm có phù hợp với điện áp nguồn trước khi kết nối nguồn điện hay không, tránh làm hỏng các bộ phận hoặc xảy ra cháy.
- Vui lòng đặt nồi ở nơi bằng phẳng, vui lòng không vận hành sản phẩm này trên thảm, khăn, nhựa, giấy và các vật liệu dễ cháy khác để tránh gây cháy.
- Vui lòng không đặt sản phẩm này trên nền không ổn định, ẩm ướt, nhiệt độ cao, trơn trượt và không chống nóng để sử dụng, tránh điện giật, hỏa hoạn và những nguyên nhân khác gây ra tai nạn thương tích và mất mát tài sản.
- Vui lòng không sử dụng sản phẩm này trong môi trường rò rỉ gas hoặc rò rỉ điện, nếu không sẽ gây cháy và điện giật.
- Vui lòng không sử dụng sản phẩm này dưới hoặc gần rèm, tủ tường và các vật liệu dễ cháy khác để tránh gây cháy.
- Không bao giờ để sản phẩm hoạt động trong tình trạng không có người giám sát, ngăn ngừa nguy cơ nguyên liệu thực phẩm nướng gây cháy.
- Hãy đảm bảo các phụ kiện khô ráo trước khi sử dụng.
- Nên bố trí đủ không gian xung quanh khi sử dụng sản phẩm, giữ khoảng cách ít nhất 10cm với các đồ vật xung quanh để tránh khói dầu làm dơ đồ đạc, thậm chí có thể gây cháy nổ và các nguy hiểm khác.
- Không để nồi trống nấu trong thời gian dài (không đặt bất kỳ thực phẩm nào), khuyến khích không nên sử dụng quá 2 giờ liên tục, để tránh xảy ra hiện tượng tự đốt cháy và gây ra tai nạn thương tích và mất mát tài sản.
- Đảm bảo thực phẩm không chạm vào thanh nhiệt trong quá trình sử dụng. Vui lòng không nướng thức ăn quá lớn, nếu không sẽ gây ra khói và cháy.
- Vui lòng không đặt các vật dễ nổ như đồ dùng nhà bếp bằng thủy tinh và hộp kín vào trong nồi để đun nóng, tránh xảy ra nguy cơ nổ.
- Vui lòng không đặt túi, chai lọ, sợi bông hoặc vật liệu dễ cháy lên hoặc che phủ nồi chiên trong quá trình sử dụng, tránh xảy ra cháy nổ.
- Vui lòng không chạy sản phẩm này thông qua các phương pháp kết nối bên ngoài bộ hẹn giờ hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập để tránh đoản mạch, tự cháy và các nguy hiểm khác.

- Sản phẩm sẽ sinh ra nhiệt độ và hơi nước cao trong quá trình hoạt động, vui lòng không dùng tay chạm vào hoặc áp sát vào sản phẩm, đặc biệt chú ý hơn khi rút nồi chiên ra, có thể nồi chiên có hơi nhiệt bốc ra lỗ thoát hơi, tránh để bị bỏng.
- Phải giữ phích cắm khi rút phích cắm, không bao giờ cố kéo hoặc xoắn dây nguồn điện để tránh làm hỏng dây nguồn và nguy cơ rò rỉ điện của sản phẩm.
- Vui lòng sử dụng dụng cụ có độ cách nhiệt cao để tránh bị bỏng.
- Vui lòng ngắt nguồn điện khi sử dụng xong, làm sạch khoang sau khi nồi nguội để tránh cặn bột, cặn dầu và các chất khác bốc khói hoặc cháy trong quá trình nướng sau đó.
- Nếu dây nguồn bị hư hỏng thì phải nhờ nhân viên chuyên môn của nhà sản xuất, bộ phận bảo trì của nhà sản xuất hoặc bộ phận tương tự đến thay mới để tránh rủi ro.
- Vui lòng ngừng sử dụng nếu sản phẩm xảy ra lỗi hoặc hư hỏng, có thể liên hệ điểm dịch vụ chăm sóc khách hàng của công ty chúng tôi để bảo trì, không bao giờ tự sửa chữa để tránh xảy ra nguy hiểm.

***Hướng dẫn sử dụng:

1. Sau khi bật nguồn, còi sẽ kêu một tiếng bíp, tất cả đèn báo sẽ sáng, màn hình sáng và đèn công tắc sẽ nhấp nháy.

2. Tắt máy/Khởi động

Chạm vào nút nguồn để khởi động nồi chiên, cài đặt mặc định là 200°C, 15 phút. Nhấn phím nhiệt độ/ thời gian, màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị các thông số tương ứng. Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian bằng cách nhấn nút tăng/ giảm, hoặc nhấn phím menu để chọn các chương trình cài đặt sẵn. Sau khi điều chỉnh các thông số, tiếp tục nhấn nút nguồn để nồi chiên bắt đầu hoạt động theo chu trình đã cài đặt. Khi cần kết thúc hoạt động của nồi trước thời hạn, nhấn nút nguồn để tắt.

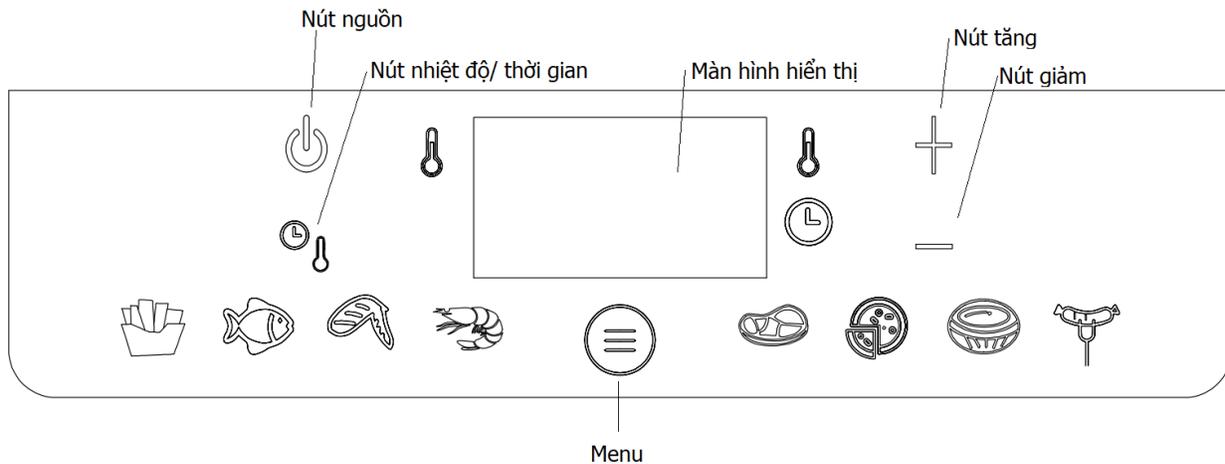
3. Thời gian/Nhiệt độ

Chạm nhẹ để chuyển chế độ, thời gian và nhiệt độ sẽ được hiển thị theo vòng lặp. Đồng thời, các biểu tượng nhiệt độ và thời gian sẽ sáng lên tương ứng và nút sẽ hoạt động bình thường trong quá trình vận hành.

4. Nút tăng, giảm

Kết hợp với phím (thời gian/nhiệt độ) để cài đặt thời gian và nhiệt độ, nhiệt độ tối đa 200°C, tối thiểu 80°C, mỗi lần nhấn tăng hoặc giảm 5°C, thời gian tối đa 60 phút, tối thiểu 1 phút, mỗi lần nhấn tăng hoặc giảm 1 phút.

5. Sau khi hết giờ, còi báo dài 5 lần, thanh nhiệt ngừng hoạt động, động cơ trì hoãn 20 giây để dừng. Mỗi lần nhấn nút, còi báo ngắn một lần.



***Chế độ chiên/ nướng bằng khay:

Tháo rời phần thân trên, xoay ngược lại và đặt nằm ngang, đặt khay nướng lên trên lưới bọc thanh nhiệt sao cho khớp vị trí 4 chân của khay. Nếu khay chưa đặt vào, hoặc chưa khớp vào đúng vị trí, nút nguồn sẽ không bật sáng khi cắm điện. Cắm điện vào, nút nguồn sáng lên, chạm vào phím +/- để cài đặt nhiệt độ. Nhấn nút nguồn để bắt đầu nướng sau khi cài đặt thông số hoàn tất. (Nhiệt độ có thể điều chỉnh từ 150-230°C). Khi đạt đến điểm nhiệt độ cao, đầu dò cảm ứng ngắt nguồn điện để dừng làm nóng, đến khi đạt đến nhiệt độ bình thường, đầu dò cảm biến sẽ khởi động thanh nhiệt để tiếp tục làm nóng, lặp lại các chu kỳ để duy trì nhiệt độ chiên trong phạm vi nhất định tránh quá nhiệt gây ra cháy. Khi muốn kết thúc quá trình nướng, nhấn nút nguồn để tắt.

***Lưu ý chung:

1. Dầu thừa sẽ tích tụ ở đáy khay.
2. Một số loại thực phẩm cần lật hoặc lật trong khi nấu.
3. Khi thời gian nấu thực phẩm đã cài đặt hoàn tất, hãy kéo khay ra khỏi nồi chiên không dầu và đặt lên bề mặt chịu nhiệt.
4. Kiểm tra xem các thành phần đã hoàn tất quá trình chế biến chưa.
5. Hơi nước có thể thoát ra khỏi nồi chiên không dầu khi đang hoạt động.
6. Gắp thực phẩm đã nấu chín vào bát hoặc đĩa.
7. Sau khi một nguyên liệu được nấu chín, nồi chiên không dầu có thể tiếp tục nấu một mẻ nguyên liệu khác trong bất kỳ khoảng thời gian nào sau đó.

Lưu ý:

- Số lượng nguyên liệu nấu càng ít thì thời gian nấu càng ngắn.
- Thỉnh thoảng đảo, lật nguyên liệu trong khi nấu sẽ giúp nấu chín đều hơn.
- Thêm một lượng nhỏ dầu ăn vào các nguyên liệu, đặc biệt là nếu chúng còn tươi. Thêm một lượng nhỏ dầu ăn vào các nguyên liệu và để yên trong vài phút trước khi nấu trong nồi chiên không dầu sẽ làm chúng giòn hơn.

**Các cài đặt nhiệt độ nguyên liệu sau đây chỉ mang tính chất tham khảo. Bạn có thể điều chỉnh chúng cho phù hợp với khẩu vị của mình:

Món ăn	Lượng nguyên liệu tối đa (Gr)	Thời gian (Phút)	Nhiệt độ (°C)	Có nên lật/ đảo trong khi nấu không?
Cài sẵn		15	200	
Khoai tây chiên	500	12	200	có
Cá	500	15	180	có
Cánh gà	500	18	200	có
Tôm	500	10	180	có
Bít tết		15	200	có
Bánh trứng		10	170	có
Pizza	500	10	170	có
Xúc xích		10	180	có

Cảnh báo



Lưu ý nhiệt độ cao xung quanh nồi, không rửa ngay khi khay chiên còn nóng tránh hư hỏng do sốc nhiệt.

***Vệ sinh và bảo quản:

- Trước tiên, vui lòng tắt nồi chiên và rút phích cắm, làm vệ sinh sau khi nồi chiên nguội hoàn toàn.
- Nếu dầu, bụi bẩn bám vào nồi chiên không dầu, vui lòng dùng khăn ẩm mềm thấm chất tẩy rửa trung tính để lau. Khay và vỉ chiên rửa bằng nước và các chất tẩy rửa trung tính để làm sạch dầu và cặn đồ ăn.
- Không ngâm toàn bộ nồi chiên vào nước hoặc chất lỏng khác để rửa, tránh xảy ra nguy cơ điện giật hoặc hư hỏng linh kiện bên trong.
- Làm sạch xong, đặt nồi chiên vào nơi khô ráo thoáng mát và bảo quản an toàn.

***Phương pháp xử lý các vấn đề thường gặp:

Các vấn đề thường gặp	Nguyên nhân	Cách xử lý
Nồi chiên không hoạt động	Chưa kết nối nguồn điện	Cắm phích cắm vào ổ điện
Không chín đều thực phẩm	Cho quá nhiều thực phẩm vào khay	Cho lượng thực phẩm vừa phải
	Làm nóng không đều	Lật thực phẩm để chín đều
Thực phẩm không giòn	Không sử dụng dầu ăn như cách truyền thống	Sử dụng lượng dầu thích hợp, xịt hoặc quét lên bề mặt thực phẩm
Có khói/ mùi khét	Còn sót lại thực phẩm cũ chưa làm sạch	Vui lòng vệ sinh nồi sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng.

QUAY VIDEO MỞ HỘP HOẶC TRẢI
NGHIỆM SẢN PHẨM ĐỂ NHẬN
QUÀ TẶNG ĐẶC BIỆT



QUÉT QR ĐỂ XEM ĐỊA CHỈ TRUNG TÂM
BẢO HÀNH GẦN NHẤT

Hotline: 1900 1738
Website: www.KachiVietnam.com

