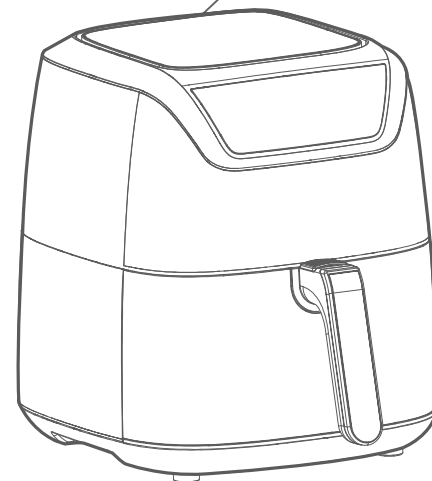


Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miễn Bắc	231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Q. Hai Bà Trưng
Hà Nội 1	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Đông Anh	Do Hạ, Xã Tiến Phong, Huyện Mê Linh, TP Hà Nội
Hà Nội 2	Trung tâm Bảo hành Huy Khánh Hà Đông	Số 36 Ngô Thị Nhậm, Phường Hà Cầu, Quận Hà Đông, TP Hà Nội
Hà Nội 3	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 Tiên 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 Dõng Ngõ, 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 Vũ 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 Thăng	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 Tô 33A Khu Cầu Sến, Phường Yên Thành, TP Uông Bí, Quảng Ninh
Thái Bình 1	Trung tâm Bảo hành Rinh 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 Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Nam Định 2	Trung tâm Bảo hành Thanh 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, Đường Đinh 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 Tinh, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 3	Trung tâm Bảo hành Dũng Thanh 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 Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 2	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Phát	Số 11 Lê Đại Hành - Phường Hưng Tri - Kỳ Anh - Tỉnh 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 Cạn	Trung tâm Bảo hành Đức Hữu	Số 43 Tổ 10, Phường Chi Kiên, TP Bắc Cạn, Tỉnh Bắc Cạn
Lạng Sơn	Trung tâm Bảo hành Hà Anh	Số 344 Đường Bà Triệu, Phường Đồng Kính, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
Tuyên Quang	Trung tâm Bảo hành Thanh Tuyền	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 Phụng - 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 Dũng 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 Sư	SN 52 Đường Trần Hưng Đạo, Phường Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

ノーオイルフライヤー

AIR FRYER
USER MANUAL



Model: **KG8AF1A**

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
cứ pháp dưới đây

baohanhdientu.kangaroo.vn

KG <dấu cách> SERIAL



Hotline 1900 5555 66
www.kangaroo.vn

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 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/ CONTENTS

HƯỚNG DẪN AN TOÀN	02
SƠ ĐỒ CẤU TRÚC SẢN PHẨM	04
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	05
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	05
VỆ SINH & BẢO DƯỠNG	08
HƯỚNG DẪN XỬ LÝ SỰ CỐ	09
SAFETY INSTRUCTIONS	11
PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM	13
TECHNICAL SPECIFICATIONS	14
INSTRUCTION	14
CARE AND MAINTENANCE	17
TROUBLESHOOTING	18
WARRANTY INFORMATION	19

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

LƯU Ý :

- Vui lòng xem kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng sản phẩm. Giữ hướng dẫn sử dụng để tham khảo trong tương lai;

- Sản phẩm có chứa các thành phần điện tử và thành phần gia nhiệt. Không cho sản phẩm vào nước hoặc rửa bằng nước;

- Không che chắn đường dẫn khí vào và ra trong quá trình vận hành. Không chạm vào bên trong sản phẩm, tránh bỏng;

- Không đổ dầu vào rổ chiên hoặc khay chiên, nếu không có thể gây cháy;

- Không khi có nhiệt độ cao sẽ thoát ra ngoài qua lỗ thoát trong quá trình sản phẩm làm việc. Hãy giữ khoảng cách an toàn. Không đặt tay hoặc mặt gần ổ cắm. Khi di chuyển khay chiên ra ngoài, hãy cẩn thận vì nổi còn nóng

CẢNH BÁO AN TOÀN:

- Vui lòng sử dụng điện áp quy định của sản phẩm để tránh điện giật, hỏa hoạn và các tai nạn khác;

- Vui lòng sử dụng riêng ổ cắm trên 10A. Nếu dùng chung với các thiết bị điện khác, ổ cắm sẽ dễ bị nóng bất thường, thậm chí phát ra tia lửa điện;

- Không làm hỏng, kéo mạnh hoặc xoắn dây điện, mang vác nặng hoặc chuyển đổi để tránh điện giật, hỏa hoạn và các tai nạn khác. Dây nguồn bị hỏng phải được sửa chữa bởi nhà sản xuất, bộ phận bảo trì và các nhân viên bảo trì chuyên nghiệp.

- Không cắm và rút phích cắm khi tay ướt, nếu không, dễ gây điện giật;

- Hãy giữ phích cắm sạch sẽ để sử dụng an toàn, tránh chập, cháy, nổ,...;

- Người khuyết tật về thể chất hoặc tinh thần, thiếu kinh nghiệm và kiến thức về cách sử dụng sản phẩm, phải được người có kinh nghiệm sử dụng hướng dẫn cách sử dụng sản phẩm và trách nhiệm giữ an toàn;

- Cắm chặt phích cắm và ổ cắm, nếu không, dễ gây chập điện, chập mạch,

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

bốc khói, phát lửa và nguy hiểm khác;

- Không cho trẻ em tiếp xúc với ổ cắm, phích cắm để tránh bị điện giật;

- Để sản phẩm xa tầm tay trẻ em để tránh bỏng, điện giật hoặc các hư hỏng khác;

- Không đặt sản phẩm trên hoặc gần vật liệu dễ cháy hoặc nổ, như khăn trải bàn, rèm cửa và các vật liệu khác, để tránh nguy cơ hỏa hoạn;

- Vui lòng đặt sản phẩm cách tường hoặc đồ đạc 30cm để tránh làm hỏng tường hoặc đồ đạc.

- Không sử dụng bộ hẹn giờ bên ngoài của hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

_ 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;

+ Nhà trang trại;

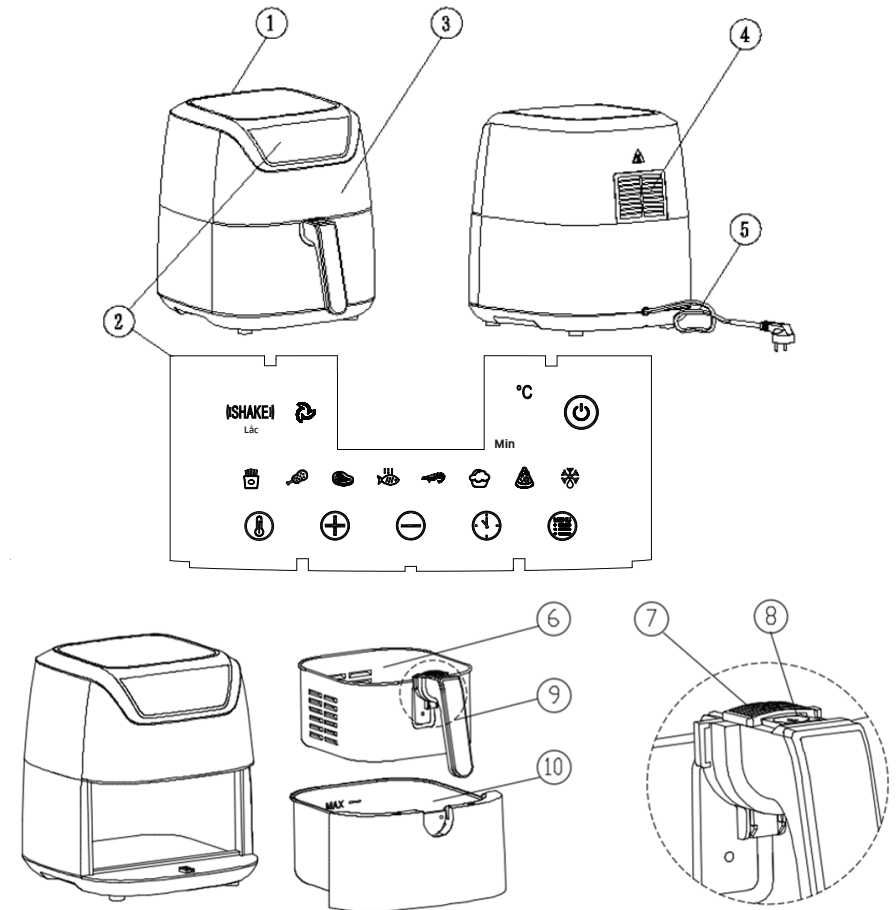
+ Bởi khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu dân cư khác;

+ Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên nếu chúng đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và nếu hiểu các mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được làm vệ sinh và bảo trì thiết bị trừ khi chúng lớn hơn 8 tuổi và có người giám sát. Để thiết bị và dây xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.

SƠ ĐỒ CẤU TRÚC SẢN PHẨM

1. Đường dẫn khí vào
2. Bảng điều khiển cảm ứng
3. Cửa sổ lớn trong suốt
4. Khe thoát khí
5. Dây nguồn

6. Rổ chiên
7. Nắp nút tháo rổ chiên
8. Nút tháo rổ chiên
9. Tay cầm
10. Khay chiên



THÔNG SỐ KỸ THUẬT









1. Điện áp định mức: 220V
2. Tần số định mức: 50Hz
3. Công suất định mức: 1700W
4. Dung tích rổ chiên: 5.3L
5. Trọng lượng tịnh: 6.2 KGS
6. Kích thước sản phẩm: 311*404*355mm

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

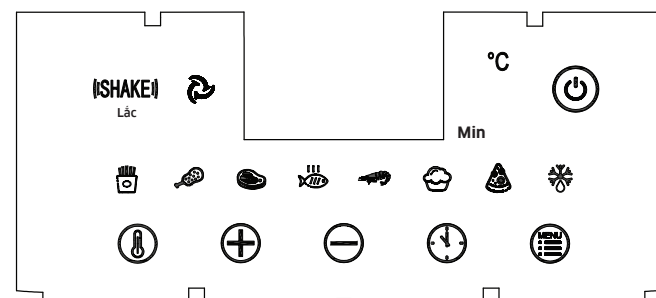
1. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện được nối đất;
2. Vận hành bảng điều khiển để đặt nhiệt độ cần thiết (0~200°C, 0: TẮT)
3. Đặt Hẹn giờ 3 phút để làm nóng trước.
4. Thời gian cần thiết để vận hành thiết lập bảng điều khiển.
5. Khi menu đã chọn hiện thị tắt, cẩn thận kéo khay chiên ra khỏi nồi, đặt nguyên liệu thực phẩm vào bên trong rổ chiên (Chú ý: không vượt quá vạch tối đa); Đặt khay chiên lại vào nồi;

(Lưu ý: Để món ăn thêm ngon, hãy lật các nguyên liệu bằng cách lắc rổ trong khi nấu.)

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Biểu tượng	MENU	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (Phút)
	Khoai tây chiên	200	18
	Gà	185	40
	Thịt	200	10
	Cá	160	15
	Tôm	160	10
	Bánh	160	30
	Pizza	180	15
	Rã đông	60	5
Default	Mặc định	180	15

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG




1. Cắm điện.





2. Đèn nguồn bật , đèn tiếp tục sáng, Nhấn biểu tượng nguồn , tắt cả các biểu tượng chức năng xuất hiện. Nhấn biểu tượng nguồn trong khi làm việc, thiết bị sẽ chuyển sang trạng thái tạm dừng, lúc này có thể chọn và chuyển chức năng.

Nhấn và giữ biểu tượng nguồn trong 3 giây để tắt thiết bị.

3. Nhấn biểu tượng MENU  để chọn 1 chế độ chiên.       


Sau khi chọn chế độ nấu, bạn có thể chọn điều chỉnh thời gian hoặc nhiệt độ, hoặc giữ nguyên theo cài đặt mặc định.

Nhấn vào biểu tượng thời gian  và sau đó nhấn vào biểu tượng dấu cộng \ trừ để đặt thời gian  

Nhấn vào biểu tượng nhiệt độ  và sau đó nhấn vào biểu tượng dấu cộng \ trừ để đặt nhiệt độ   và nhấn biểu tượng nguồn  để bắt đầu nấu ăn.

Biểu tượng quạt bật trong khi làm nóng. 

4. Thời gian nấu đạt đến một nửa thời gian cài đặt, đèn nhắc nhỏ sẽ sáng và phát ra tiếng bip.

5. Nhấn biểu tượng MENU  trong hơn 3 giây để bật hoặc tắt đèn, Đèn chỉ sáng trong 60 giây và tự động tắt

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

1. Rút dây nguồn và để nguội trước khi vệ sinh sản phẩm.

2. Khay chiên và rổ chiên và bề mặt của nồi chiên làm sạch được bằng chất tẩy rửa và bọt biển, không dùng bụi sắt cọ nồi hoặc dây cứng làm sạch để tránh làm hỏng bề mặt.

3. Dùng khăn ướt để lau bề mặt của nồi chiên, không sử dụng các chất lỏng có tính ăn mòn để lau chùi. Và vệ sinh làm sạch nồi chiên ngay sau khi bạn nấu ăn xong.

4. Không để dây nguồn hoặc toàn bộ sản phẩm vào nước để tránh nước vào linh kiện, ảnh hưởng đến an toàn sử dụng

5. Nếu không sử dụng nồi chiên không dầu trong một thời gian dài, vui lòng vệ sinh nó, sau đó đóng hộp, bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát

XỬ LÝ SỰ CỐ

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Thiết bị không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm điện	Cắm phích cắm vào ổ cắm điện nổi đất thích hợp
	Chưa chọn kiểu nấu	Nhấn vào nút chọn kiểu nấu để chọn, sau đó nhấn vào nút BẬT / TẮT
	Không nhấn vào nút BẬT/TẮT	Nhấn vào nút BẬT / TẮT
Thực phẩm chưa chín khi hết giờ	Cho quá nhiều nguyên liệu	Chiên lần lượt thực phẩm
	Nhiệt độ nấu quá thấp	Đặt nhiệt độ thích hợp, chiên lại thực phẩm
	Thời gian chiên ngắn	Đặt thời gian chiên, chiên lại thực phẩm thích hợp
Thực ăn chiên không đều	Một số loại nguyên liệu có thể bị lắc giữa thời gian chiên	Giữa quá trình chiên, hãy kéo khay chiên ra và lắc để tách nguyên liệu thực phẩm chồng lên nhau, sau đó đẩy khay chiên vào để tiếp tục
Thực phẩm chiên không giòn	Một số nguyên liệu thực phẩm phải chiên bằng dầu	Trước tiên, thoa một lớp dầu mỏng lên bề mặt thực phẩm, sau đó mới bắt đầu chiên
Không thể đẩy khay chiên trở lại sản phẩm một cách trơn tru	Khay chiên chứa quá nhiều nguyên liệu thực phẩm quá nặng	Nguyên liệu thực phẩm trong rổ chiên không được vượt quá mức vạch tối đa.
	Rổ chiên không được đặt đúng vào khay chiên	Nhấn rổ chiên vào khay chiên.
	Tay cầm bị kẹt	Đặt tay cầm ở vị trí nằm ngang

XỬ LÝ SỰ CỐ

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Khói trắng bay ra từ thiết bị	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 nổi chiên và thực phẩm. Hiện tượng bình thường.
	Khay chiên vẫn chứa dư lượng dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Đảm bảo bạn đã làm sạch khay chiên và rổ chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng

SAFETY INSTRUCTIONS

CAUTIONS:

- Please carefully read the instruction manual, before use the product. Keep the manual for reference in future;
- The product contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash by water;
- Do not cover the air inlet and outlet on the operating process. Do not touch inside of the product, avoid scald;
- Do not fill oil in the basket or drawer, otherwise it may cause fire;
- High temperature air will flow out through the outlet during the product working process. Please keep a safe distance. Do not put hands and/or faces close to the outlet. When move the drawer out, careful the high-temperature air.

SECURITY WARNING:

- Please use the voltage specified by the product to avoid electric shock, fire and other accident;
- Please exclusive use socket above 10A. If used with other electric appliance, socket will easy to be abnormal fever, even spark;
- Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it carry heavy loads, or transform it, to avoid electric shock, fire and other accidents. Damaged power cord must be repaired by manufacturer, maintenance department and other similar professional maintenance staff;
- Please do not plug and unplug with wet hands, otherwise, easily cause electric shock;
- Please keep the plug clean to avoid disaster;
- Physical or metal disability person or person, lack in experience and knowledge on how to use the product, be guided by person with use experience to use the product and responsible safety;

SAFETY INSTRUCTIONS

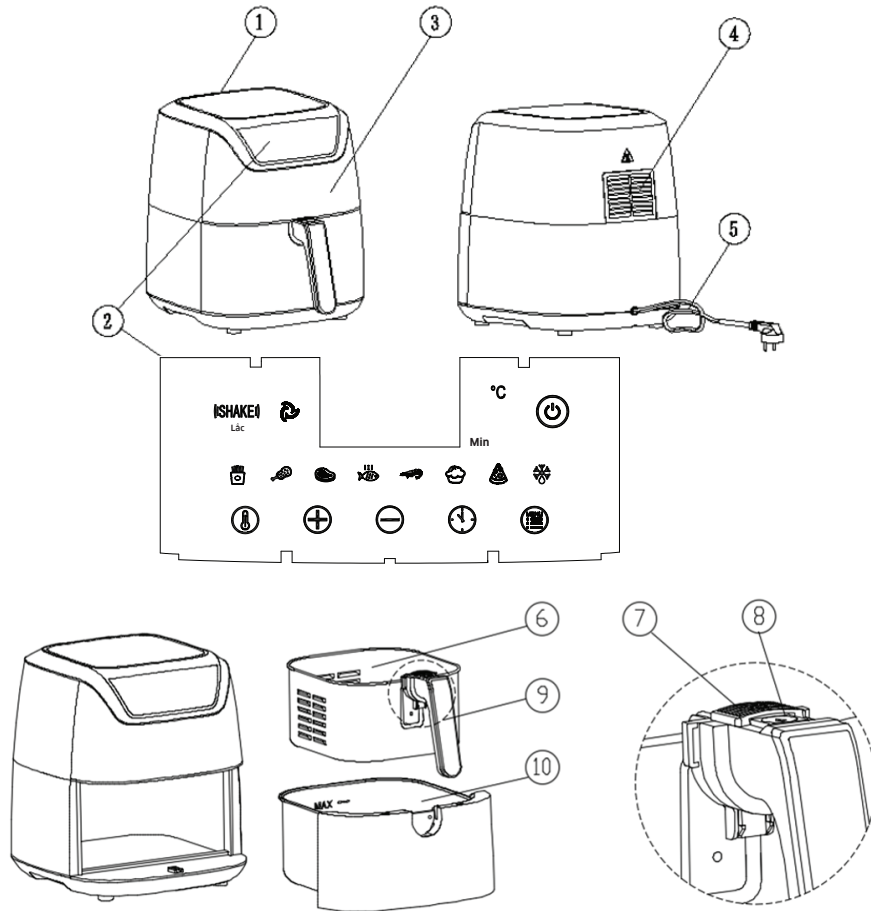
- Plug tightly, otherwise, easy to cause electric shock, short circuit, smoking, sparking and other dangerous;
- Do not allow children to contact with the socket and plug to avoid electric shock;
- Keep the product away from children to avoid scald, electric shock and/or other damages;
- Do not place the product on or near the flammable or explosive material, such as tablecloths, curtains and others, to avoid fire hazard;
- Please place the produce 30cm away the wall or furniture to avoid damage to wall or furniture.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer of separate remote-control system

This appliances is intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. 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 aged less than 8 years.

PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM

1. Air inlet
2. Control panel
3. Perspective window
4. Air outlet
5. Power cable
6. Basket
7. Button cover
8. Button
9. Handle bar
10. Pot



TECHNICAL SPECIFICATIONS









1. Rated Voltage: 220V
2. Rated frequency: 50Hz
3. Rated power: 1700W
4. Fry basket capacity: 5.5L
5. Net weight : 6 KG

INSTRUCTION

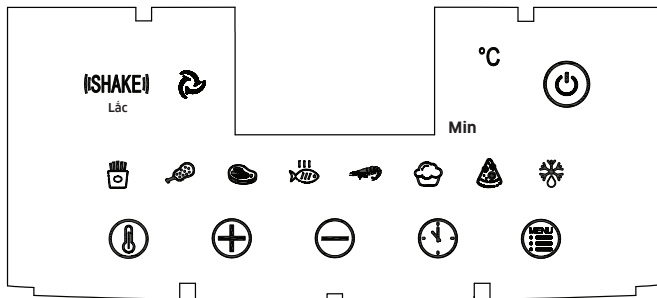
1. Insert power cable into the earthed power socket;
2. Operate the control panel to set the required temperature (0~200°C,0:OFF)
3. Set the Timer to 3 minutes for preheating.
4. The time required to operate the control panel setup
5. When the selected menu indicator off, carefully pull the fry drawer out from the appliance, place the food material inside the fry basket (Attention: do not exceed the maximum line); Put the fry drawer back the product;

(Note: For better cooking result, turn over the ingredients by shaking the basket in the middle of cooking process.)

INSTRUCTION



Icon	MENU	Temperature (°C)	Time (Minute)
	Fries	200	18
	Chicken	185	40
	Meat	200	10
	Fish	160	15
	Shrimp	160	10
	Cake	160	30
	Pizza	180	15
	Defrost	60	5
Default	Default	180	15

CONTROL PANEL



INSTRUCTION

1. Access to power supply,





2: The switch light is on,  This light keeps going on , Press the switch icon,  all functional icons appear, press the switch icon during work, the machine enters the pause state, when the menu can be selected.

Press the switch icon long for 3 seconds to turn it off

3: Click MENU icon  to select a recipe.        


At this time, The lighting lights lit up. After choosing the recipe, You can choose to adjust the time or temperature, or you can not to adjust

- Click the time icon  and then click   the plus \ minus icon to set the time

- Click the temperature icon  and then click the plus \ minus icon to set the temperature   and press switch icon  to start a happy cooking journey.

- The fan icon is on during heating. 

4. When the cooking time reaches half the setting value, the reminder light is on and beep.

5. Press MENU icon  for more than 3 seconds to turn the lights on or off, The lights is only on for 60 seconds and goes off automatically

CARE AND MAINTENANCE

1. Please unplug the power cord and let it cool before cleaning products.
2. Fryer drawer and basket and surface of fryer available detergent and sponge cleaning, do not use a hard wire cleaning to avoid damage to the surface.
3. Used wet towel to wipe the surface of the fryer, do not use corrosive liquids for cleaning. And clean it in time after you finish cook.
4. Do not place the power cord or the whole product into water to prevent water in machine, affecting the safe use.
5. If you do not use air fryer for a long time, please clean it, then put it into box, and store it in a cool and dry place.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Does not work	Power cord has not been inserted into the power socket	Closely insert the power cord into the grounded power socket
	Didn't set the cook model	Click the model selection button to select appropriate cook model, then click the ON/OFF button
	Didn't click the ON/OFF button after select cook model.	Click the ON/OFF button
Food is rare when time out	Too much food in the basket	Fry food in turns
	Temperature set is too low	Set to an appropriate temperature, re-fry food.
	Cooking time is short	Set an appropriate cooking time, re-fry food
Did not fry food evenly	Some type of food material should be shaking in middle of cooking time	In the middle of cooking process, pull the drawer out and shake it for separate the overlapped food material, then push the drawer back to continue.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Fried food is not crisp	Some food materials have to be fried with oil	Plush a thin layer of oil on the surface of the food material first, then start to fry them.
Can not smoothly push the drawer back to product	The drawer with too many food materials is too heavy	The food material in the basket can not exceed the max. line.
	The basket is not correctly placed in the drawer.	Press the basket into the drawer.
	Handle bar stuck	Place the handle bar in horizontal position.
Smoking	Frying oily food	Normal phenomenon.
	Fryer contain oil from last use	Please clean the drawer and basket after use

SAFETY INSTRUCTIONS

KANGAROO AIR FRYER is produced under strict quality control protocols by the technical team from Kangaroo. As a leading household appliance manufacturer in Vietnam, we commit to providing highest quality products and best customer service to our customers. During warranty period, all malfunctions and defec-tives caused by manufacturer shall be serviced free-off-charge in a timely manner.

1. The warranty period is 12 months:

This product is entitled to a warranty period of 12 months Applied to technical problems caused by failures of manufacturer

2. You will be charged for repairing services in the following situations:

- Damages caused by wrong use or carelessness of users.
- Product was used with voltage different from rated one.
- Warranty period expired
- Disaster or fire
- No record of warranty online activation or in the lack of invoices
- Warranty sticker is damaged

All the contents in this USER MANUAL have been subjected to careful check. For any mistake and omission in printing or misunderstanding of the contents, the company keeps the right of explanations. Additionally, any technical improve-ment will be shown in the revised manual without notice. The product appear-ance and color in this user manual is just for your reference.

Đà 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
Phủ Yên 1	Trung tâm Bảo hành Long Vũ	Lô 19A Trần Phú, Phường 9, TP Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên
Phủ Yên 2	Trung tâm Bảo hành Gói Duong	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 Điện Hống, 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
Đắk Nông	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, TX Gia Nghĩa, Tỉnh Dak Nông
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 Lộc	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 Hùng 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 Bùi Đình Túy, 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 Hoa	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		