



USER MANUAL

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MALLOCA AIR FRYER

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

MODEL: MAF-06

Power voltage: 220V-240V~

Rated frequency: 50/60Hz

Rated input power: 1700W

Capacity: 6L

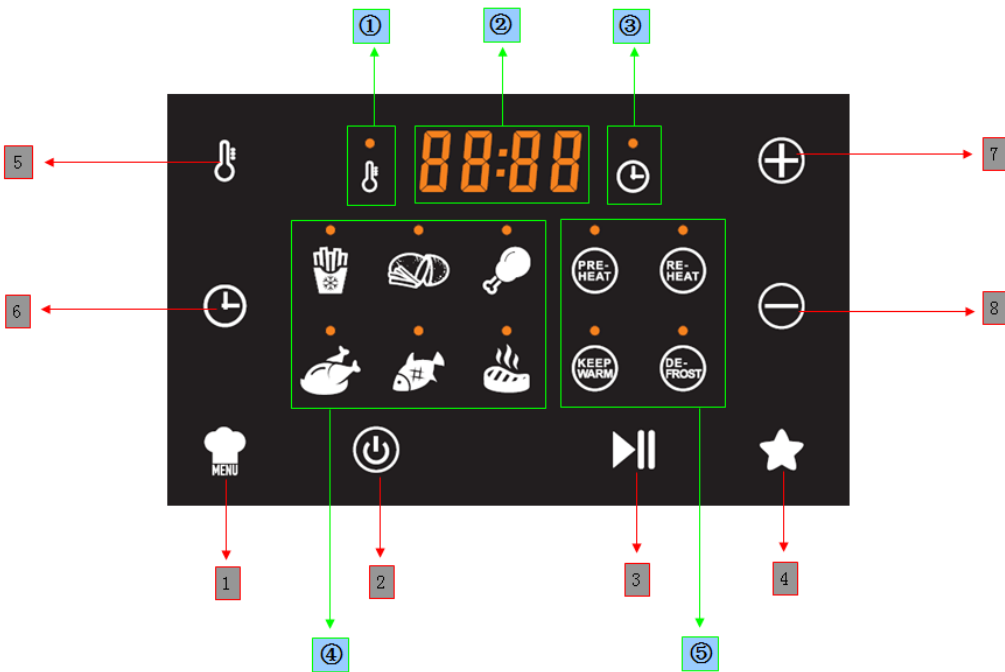
A-1 Product Introduction



1. LED display 2. Sensor touch control panel 3. Body
4. Basket release button cover 5. Basket release button 6. Frying basket handle
7. Mains power cord 8. Air outlet & oil smoke filter 9. Air inlet
10. Frying basket 11. Frying pot

A-2 Sensor touch control panel

Fast review, turn to “C-1” for operation details.




Touch sensitive control buttons(Can be operating) 1 → 8:


1:  - Pre-set cooking menu function


2:  - Power


3:  - Start / Pause

4:  - Fast boot function



5:  - Temperature adjust button


6:  - Timer adjust button



7:  - Add Temperature(5 °C or 10 °F / press) or Time (1 min / press)



8:  - Reduce Temperature(5 °C or 10 °F / press) or Time (1 min / press)



Indicator Icons(Can not be operating) ① → ⑤:

①:  - Temperature icon (press button 5, when above light  lighten up, use button 7 & 8 to adjust the temperature) .

②:  - To indicator the selected temperature / working temperature or selected cooking time / remaining time.

③:  - Time icon (press button 6, when above light  lighten up, use button 7 & 8 to adjust the temperature) .

④:  - Pre-set cooking menu icons(press button 1 to select each of the cooking menu, when above light  lighten up, means that menu was selected)

⑤:  - Fast boot function icons(press button 4 to select each of the function, when above light  lighten up, means that function was selected)

Danger:

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water nor rinse the unit under the tap.
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it is operating.

B-1 Warning

- 1- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- 2- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- 3- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- 4- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will be void.
- 5- Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.
- 6- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to your point of purchase. Do not take the appliance apart yourself.
- 7- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.
- 8- Do not leave the cord hanging.
- 9- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- 10- Always unplug the appliance immediately after use ; when moving it ; prior to any cleaning or maintenance.

C-1 Before the first use

- 1- Remove all packaging materials.
- 2- Remove any stickers or labels from the appliance. (Except the rating label!)
- 3- Thoroughly clean the basket and the pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

*Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

- 4- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. This appliance works on hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.
- 5- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or any sources of heat.
- 6- When in operation, never leave the appliance unattended.
- 7- This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.
- 8- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 9- This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (pot, air outlet...).
- 10- Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate...etc.).
- 11- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the electric brake, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
- 12- Do not move the appliance when it is full of hot food.
- 13- Never immerse the appliance in water!

CAUTION: Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance.
This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

C-2 Using the appliance

The air fryer can be used to prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included serves as a guide to using the appliance better.

Part 1

- 1- Carefully pull the pot out of the fryer horizontally, and put the ingredients into the basket.



Note: Never fill the basket exceed the amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.




- 2- Slide the pot back into the fryer.




Never use the pot without the basket in it.


Warning: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

- 3- **Standby mode:** connect the mains plug to an earthed wall socket, then hear **chord rington**e notice, the display will show “----“. After finish cooking or without any operation for 1min, the fryer will turn to standby mode automatically.




- 4- **Unlock:** press “” for 3s to unlock, then display will light on “”.

- 5- **Temperature setting:** Press button 5 “” and use button 7 “” or 8 “” to increase or decrease the temperature, temperature “ $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ” with every press or long press to the wanted temperature. *Max: 200°C , Min: 60°C .

- 6- **Time setting:** Press button 6 “” and use button 7 “” or 8 “” to adjust the working time from 10min, time will “ $\pm 1\text{min}$ ” with every press or long press to the wanted time. *Max: 60min, Min: 1min.

- 7- **Start cooking:** after finishing setting of temperature and time, then press button 3 “” to start cooking, pre-set temperature and remaining time will shows on display alternately.

- 8- **Adjustable:** during cooking, you are able to adjust the temperature and time if wanted.

- 9- **Stop/Pause:** press button 3 "", the fryer stop working, press again to continue.
- 10- **Finish cooking:** when cooking time out, can hear chord ringtone notice, display shows "----" and stop heating, then turn to standby mode automatically.
- 11- **Fast cooking:** press button 3 "" to have fast cooking, cooking start with 180°C and 10min acquiescently, you can adjust the temperature and time as point 5 & point 6.
- 12- **Pre-set menu function:** press "" to select the pre-set cooking program from the total 6 programs, press orderly to select each of them.



01 Frozen fries



02 Home Made fries



03 Drumstick




04 Chicken



05 Fish



06 Steak

- 13- **Fast boot functions:** press "" to select the fast boot function from the total 4 programs, press orderly to select each of them.



01 Pre-Heat



02 Re-Heat



03 Keep Warm



04 De-Frost

- 14- Always to use Pre-Heat function when the appliance is cold, or you can use Fast Cooking for 3~4 minutes..
- 15- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then put the pot back into the fryer.
Caution: Do not press the basket release button during shaking or turn over the ingredients.
- 16- After finishing cooking, pull the pot out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. And check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- 17- To remove the ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the pot. The frying basket and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

C-3 Secure switch

This appliance is equipped with a secure switch. When pulling the pot out of the fryer during it's working, the fryer will stop heating and timer on hold automatic until the pot is put back.

Suggestion: It's better to pull out the pot not longer than 30s, to make sure the stable temperature inside the pot to have better result.

C-4 Part 2

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare, please refer to the recipe book for more different ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Table : Menu

Type	Min to Max (g)	Time (mins)	Temp (°C)	Remark
Frozen chips	200-800	12-26	200	Shake
Home –made chips	200-800	16-32	180	add 1/2 spoon of oil, Shake
Breadcrumbs cheese snacks	200-800	8-22	190	
Chicken Nuggets	100-800	10-20	200	
Fillet of Chicken	200-800	18-30	200	Turn over if needed
Drumsticks	200-800	20-30	180	Turn over if needed
Steak	200-800	8-16	180	Turn over if needed
Pork chops	200-800	10-22	180	Turn over if needed
Hamburger	200-800	12-30	180	add 1/2 spoon of oil
Frozen fish fingers	100-800	6-17	200	add 1/2 spoon of oil
Cup cake	8 units	15-18	200	

C-5 Tips for cooking

- 1- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- 2- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- 3- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- 4- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the fryer within a few minutes after you added the oil.
- 5- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the fryer.
- 6- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.
- 7- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- 8- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- 9- You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C/302°F for up to 10 minutes.

D-1 Care & Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot, basket and grill net(optional) have a coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the coating.

- 1- Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the fryer cool down more quickly.

- 2- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

- 3- Clean the pot, basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pot and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket, or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some

washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.

4- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

5- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

6- Make sure all parts are clean and dry.

7- Remove the power cord and store it with the fryer.

E-1 SPECIFICATION:

MODEL: MAF-06

Rated voltage: 220-240V

Rated frequency: 50-60Hz

Rated input power: 1700W

Troubleshooting Guide

Problem	Potential Cause	Possible Solution
The Air Fryer will not turn ON	The Air Fryer is not plugged in correctly.	Plug the Air Fryer in to the mains power source and switch ON.
	A circuit breaker has been tripped.	Check and reset the circuit breaker.
The food has not been cooked thoroughly	Food capacity has been exceeded.	Remove some of the food and cook again in separate batches. This will cook food more evenly and thoroughly.
	The temperature was set too low.	Manually increase set temperature.
	The cooking time was not long enough.	Manually increase set cooking time.
The food has been cooked unevenly	Certain types of food may need to be shaken mid-way through the cooking process.	Refer to the cooking guidelines section and if require shake food mid-way through the cooking process.
The Pan Assembly will not slide back into the housing properly	Too much food in the basket.	If there is too much food in the basket, please remove some of the food and retry.
	Pan not aligned correctly.	Correctly align the pot with the grooves located on the inside of the Air Fryer housing.
White smoke is being emitted during cooking	The food contained within may be quite greasy or fatty.	Greasy or fatty food will emit fat/oil into the pot of the Air Fryer and when heated it may emit a white smoke. Try to avoid cooking greasy/fatty foods in the Air Fryer. The white smoke does not affect the cooking process.
	The pot may still contain fat/oil from previous use.	Ensure that the pot is thoroughly cleaned after each use.
Chips are not cooking evenly in the Fryer	Chips were not rinsed adequately before cooking.	Rinse chips thoroughly (to remove starch) and allow them to dry before cooking.
Chips are not crispy	There may be a lack of oil or too much water.	Ensure chips are dried after rinsing with water. Possibly add a little more oil to the chips before cooking.
	Chip size may be too large.	Try cutting the potato into smaller pieces for a crispier result.
	You may be using incorrect type of potato.	When making home-made chips/fries, the best type of potato to use are the floury varieties (Kennebec, King Edward, Golden Delight or Sebago).

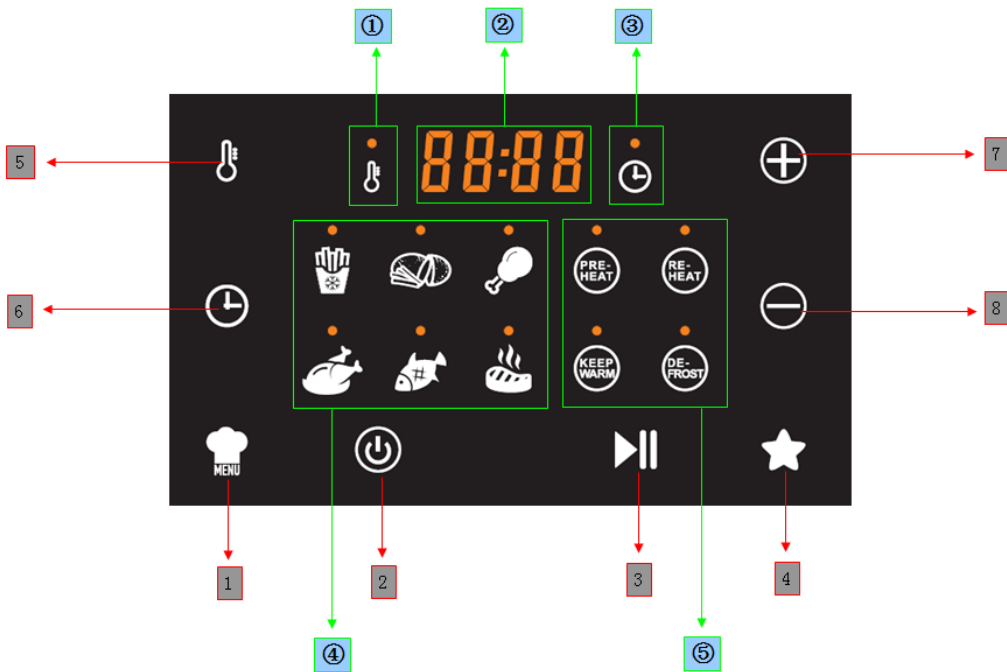
A-1 Giới thiệu sản phẩm











1. Màn hình LED 2. Bảng điều khiển cảm ứng 3. Thân máy
4. Chụp nút tháo rổ 5. Nút tháo rổ 6. Tay nắm rổ
7. Dây cấp nguồn 8. Đường thoát không khí và lọc dầu 9. Đường không khí vào
10. Rổ chiên 11. Nồi chiên

A-2 Bảng điều khiển cảm ứng



Đánh giá nhanh, chuyển sang phần “C-1” để xem chi tiết vận hành.






Chạm vào các phím điều khiển cảm ứng (Có thể vận hành) 1 → 8



- 1:  - Chức năng nấu được cài đặt sẵn
- 2:  - Mở/Tắt nguồn (nhấn 1 lần để Mở/Tắt nguồn)
- 3:  - Bắt đầu / Tạm dừng
- 4:  - Chức năng khởi động nhanh
- 5:  - Phím điều chỉnh nhiệt độ
- 6:  - Phím điều chỉnh thời gian
- 7:  - Tăng nhiệt độ (nhấn / 5 °C hoặc 10 °F) hoặc thời gian (nhấn / 1 phút)
- 8:  - Giảm nhiệt độ (nhấn / 5 °C hoặc 10 °F) hoặc thời gian (nhấn / 1 phút)



Các biểu tượng chỉ báo (Không thể vận hành) ①→⑤ :

①:  - Biểu tượng nhiệt độ (nhấn phím 5, khi đèn  sáng, sử dụng phím 7 và 8 để điều chỉnh nhiệt độ).

②:  - Để chỉ báo nhiệt độ lựa chọn / nhiệt độ làm việc hoặc thời gian lựa chọn / thời gian nấu.

③:  - Biểu tượng thời gian (nhấn phím 6, khi đèn  sáng, sử dụng phím 7 và 8 để điều chỉnh thời gian).

④:  - Các biểu tượng cài đặt sẵn (nhấn phím 1 để lựa chọn từng menu nấu, khi đèn  sáng nghĩa là menu đó đã được lựa chọn).

⑤:  - Biểu tượng chức năng khởi động nhanh (nhấn phím 4 để lựa chọn từng chức năng, khi đèn  nghĩa là menu đó đã được lựa chọn).

Nguy hiểm:

- Không để các bộ phận điện hoặc các bộ phận nhiệt ngâm trong nước cũng như rửa dưới vòi nước.
- Tránh các chất lỏng xâm nhập vào bên trong thiết bị để ngăn ngừa điện giật hoặc ngắn mạch.
- Giữ các thành phần trong rổ hoặc ngăn chặn bất kỳ tiếp xúc từ các yếu tố làm nóng.
- Không che đậy cửa vào và thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ dầu vào nồi vì có thể gây hỏa hoạn.
- Không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.

B-1 Cảnh báo

- 1- Vì sự an toàn của bạn, thiết bị này tuân thủ các quy định và chỉ thị an toàn có hiệu lực tại thời điểm sản xuất. (Chỉ thị điện áp thấp, Tương thích điện từ, Quy định về vật liệu tiếp xúc với thực phẩm, môi trường...)
- 2- Kiểm tra điện áp nguồn tương ứng với điện áp được nêu trên thiết bị (dòng điện xoay chiều).
- 3- Với các tiêu chuẩn đa dạng có hiệu lực, nếu thiết bị được sử dụng ở một quốc gia khác ngoài quốc gia đã mua, hãy kiểm tra bởi trung tâm dịch vụ được phê duyệt.
- 4- Thiết bị này được thiết kế chỉ để sử dụng trong nước, trong trường hợp sử dụng chuyên nghiệp, sử dụng không phù hợp hoặc không tuân thủ các hướng dẫn, nhà sản xuất không chịu trách nhiệm và bảo hành bị vô hiệu hóa.
- 5- Đọc và làm theo hướng dẫn sử dụng. Giữ chúng để sử dụng trong tương lai.
- 6- Không vận hành bất kỳ thiết bị nào có dây hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị gặp trục trặc, hoặc bị rơi hoặc hư hỏng theo bất kỳ cách nào. Trả lại thiết bị cho nơi bạn đã mua hàng. Không tự ý tháo rời thiết bị.
- 7- Không sử dụng cầu chì mở rộng. Nếu bạn chịu trách nhiệm cho việc đó, chỉ sử dụng dây dẫn mở rộng trong tình trạng tốt và phù hợp với công suất của thiết bị.
- 8- Không để dây điện ở trạng thái treo.
- 9- Không rút phích cắm bằng cách kéo dây.
- 10- Luôn rút phích cắm thiết bị ngay sau khi sử dụng; khi di chuyển, trước khi vệ sinh hoặc bảo trì.

C-1 Trước khi sử dụng lần đầu tiên

- 1- Tháo tất cả các vật liệu bao gói.
- 2- Tháo các nhãn dán từ thiết bị. (Trừ tem thông số)
- 3- Làm sạch toàn bộ rổ và nồi bằng nước nóng, một ít nước xà phòng và bọt biển không mài mòn.

*Lưu ý: Bạn cũng có thể làm sạch các bộ phận bằng máy rửa chén.

- 4- Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm. Thiết bị này hoạt động dựa trên không khí nóng. Không đổ đầy rổ với dầu hoặc mỡ chiên.
- 5- Sử dụng trên bề mặt làm việc bằng phẳng và ổn định, chịu nhiệt, tránh xa nguồn nước và nguồn nhiệt.
- 6- Khi vận hành, không bao giờ để thiết bị ngoài tầm kiểm soát.
- 7- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng cho những người (bao gồm trẻ em) bị suy yếu về thể chất, cảm giác hoặc tinh 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 chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.
- 8- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với thiết bị.
- 9- Thiết bị này hoạt động ở nhiệt độ cao, do đó có thể gây phỏng. Không chạm vào bề mặt nóng của thiết bị (nồi, lỗ thông hơi,...)
- 10- Không bật thiết bị khi đặt gần các vật liệu dễ cháy (rèm, màn cửa,...) hoặc gần các nguồn nhiệt bên ngoài (bếp gas, nơi có nhiệt độ cao,...)
- 11- Trong trường hợp hỏa hoạn, không cố gắng dập tắt ngọn lửa bằng nước. Rút phích cắm của thiết bị. Đóng cầu dao điện, nếu không làm như vậy nguy hiểm sẽ xảy ra. Dập tắt ngọn lửa bằng vải ẩm.
- 12- Không di chuyển thiết bị khi nó đầy thức ăn nóng.
- 13- Không ngâm thiết bị trong nước!

THẬN TRỌNG: Không đổ dầu hoặc bất kỳ các chất lỏng nào khác vào nồi.

Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.

Điều này làm cản trở và giảm hiệu quả của việc làm nóng không khí.

C-2 Sử dụng thiết bị

Nồi chiên không dầu có thể được sử dụng để chuẩn bị một loạt thức ăn. Sổ tay công thức giúp phục vụ cho việc sử dụng thiết bị một cách tốt hơn.

Phần 1

1- **Cẩn thận** kéo nồi ra khỏi nồi chiên theo chiều ngang, và đặt thức ăn vào rổ.


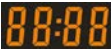
Lưu ý: không đặt thức ăn quá số lượng được quy định trong bảng vì điều này có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng cuối cùng của món ăn.




2- Trượt nồi lại vào trong nồi chiên.

Không bao giờ được sử dụng nồi khi không có rổ bên trong.




Cảnh báo: Không chạm vào nồi trong một khoảng thời gian sau khi vừa mới sử dụng, vì nó rất nóng, chỉ giữ nồi bằng tay nắm.


3- **Chế độ chờ**: kết nối nguồn điện chính với dây nối đất, sau đó nghe thông báo chuông, màn hình sẽ hiển thị "----". Sau khi nấu xong hoặc không có thao tác nào trong vòng 1 phút, nồi chiên sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ.

4- **Mở nguồn**: nhấn " " trong 3 giây để mở khóa, sau đó màn hình sẽ sáng đèn. 


5- **Cài đặt nhiệt độ**: Nhấn phím 5 " " và sử dụng phím 7 " " hoặc 8 " " để tăng hoặc giảm nhiệt độ, nhiệt độ " $\pm 5^{\circ}\text{C}$ " với mỗi lần nhấn hoặc nhấn giữ đến nhiệt độ mong muốn.

*Tối đa: 200°C , Tối thiểu: 60°C .


6- **Cài đặt thời gian**: Nhấn phím 6 " " và sử dụng phím 7 " " hoặc 8 " " để điều chỉnh thời gian làm việc từ 10 phút, thời gian " ± 1 phút" với mỗi lần nhấn hoặc nhấn giữ đến thời gian mong muốn. *Tối đa: 60 phút, Tối thiểu: 1 phút.

7- **Bắt đầu nấu**: sau khi cài đặt nhiệt độ và thời gian, sau đó nhấn phím 3 " " để bắt đầu nấu, nhiệt độ đã cài đặt và thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

8- **Điều chỉnh**: trong khi nấu, bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian nếu muốn.

9- **Dừng/Tạm dừng**: nhấn phím 3 “”, nồi chiên tạm dừng, nhấn lần nữa để hoạt động trở lại.

10- **Kết thúc nấu**: khi hết thời gian nấu, có thể nghe thấy âm thanh thông báo, màn hình hiển thị “---” và dừng làm nóng, sau đó tự động chuyển sang chế độ chờ.

11- **Nấu nhanh**: nhấn phím 3 “” để nấu nhanh, bắt đầu với 200 °C và 10 phút một cách nhanh chóng, bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian như ở điểm 5 và điểm 6.

12- **Chức năng menu được cài đặt sẵn**: nhấn “” để lựa chọn chương trình từ tất cả 6 chương trình, nhấn theo thứ tự để chọn chương trình.



01 Khoai tây đông lạnh



02 Khoai tây tươi



03 Đùi tỏi gà




04 Gà



05 Cá



06 Thịt miếng

13- **Chức năng khởi động nhanh**: nhấn “” để lựa chọn chương trình từ tất cả 4 chương trình, nhấn theo thứ tự để chọn chương trình.



01 Làm nóng trước



02 Làm nóng lại



03 Giữ ấm



04 Rã đông

- 14- Luôn sử dụng chế độ Làm nóng trước khi thiết bị ngưng, bạn có thể thực hiện nấu nhanh trong 3-4 phút.
- 15- Một số thức ăn yêu cầu lấu nửa chừng trong thời gian chuẩn bị. Để lấu hoặc lật thức ăn, kéo nồi ra khỏi thiết bị bằng tay cầm hoặc lấu và lật thức ăn bằng nĩa (hoặc kẹp). Sau đó đặt nồi trở lại vào nồi chiên.
Thận trọng: Không nhấn nút nhả rồ trong khi lấu hoặc lật thức ăn.
- 16- Sau khi nấu xong, kéo nồi ra khỏi thiết bị và đặt nó lên một bề mặt chịu nhiệt. Và kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa. Nếu thức ăn chưa chín chỉ cần trượt nồi trở lại nồi chiên và đặt thời gian thêm một vài phút.
- 17- Để lấy thức ăn ra, nhấn nút nhả rồ và nhấc rồ ra khỏi nồi, Rồ chiên và các bộ phận lân cận rất nóng. Bạn có thể sử dụng nĩa (hoặc kẹp) để lấy thức ăn. Để lấy các thức ăn lớn hoặc dễ vỡ, sử dụng một cái kẹp để lấy thức ăn ra khỏi rồ. Dọn sạch rồ.

C-3 Công tắc an toàn

Thiết bị này được trang bị một công tắc an toàn. Khi kéo rồ ra khỏi nồi chiên trong khi hoạt động, nồi chiên sẽ ngừng gia nhiệt và hẹn giờ tự động cho đến khi đặt nồi trở lại.

Gợi ý: Tốt hơn hết là không kéo nồi chiên ra quá 30 giây, để đảm bảo nhiệt độ ổn định bên trong nồi có hiệu quả hơn.

C-4 Phần 2

Bảng dưới đây giúp bạn lựa chọn cài đặt cơ bản cho các thức ăn bạn muốn chuẩn bị, vui lòng tham khảo sổ tay công thức để biết thêm các loại thức ăn khác nhau.

Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này là chỉ dẫn. Vì các thức ăn khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu. Chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt tốt nhất cho thức ăn của bạn.

Bảng : Menu

Loại	Min to Max (g)	Thời gian (mins)	Nhiệt độ (°C)	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh	200-800	12-26	200	Lắc
Khoai tây tươi	200-800	16-32	180	Thêm ½ muỗng dầu, Lắc
Bánh mì phô mai	200-800	8-22	190	
Gà chiên giòn	100-800	10-20	200	
Ức gà	200-800	18-30	200	Lật lại nếu cần
Đùi tỏi gà	200-800	20-30	180	Lật lại nếu cần
Thịt miếng	200-800	8-16	180	Lật lại nếu cần
Sườn heo	200-800	10-22	180	Lật lại nếu cần
Hamburger	200-800	12-30	180	Thêm ½ muỗng dầu
Cá đông lạnh	100-800	6-17	200	Thêm ½ muỗng dầu
Cup cake	8 cái	15-18	200	

C-5 Mẹo nấu ăn

- 1- Một thức ăn nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian ngắn hơn một chút so với lượng thức ăn lớn hơn.
- 2- Một lượng lớn thức ăn sẽ cần nhiều thời gian làm chín lâu hơn một chút so với lượng thức ăn nhỏ.
- 3- Lắc những thức ăn nhỏ trong quá trình nấu sẽ tối ưu hóa hiệu quả nấu ăn và có thể đảm bảo độ chín của thực phẩm.
- 4- Thêm một ít dầu vào khoai tây tươi để khoai giòn hơn. Chiên các thức ăn trong nồi thêm vài phút sau khi bạn cho thêm dầu.
- 5- Không chuẩn bị những thực phẩm quá nhiều dầu mỡ bên trong nồi chiên như xúc xích.
- 6- Thức ăn nhẹ có thể chuẩn bị trong nồi chiên.
- 7- Lượng khoai tây tối ưu có thể thực hiện được là 500g.
- 8- Sử dụng bột chế biến sẵn để chuẩn bị thức ăn nhẹ một cách nhanh chóng và dễ dàng. Bột chế biến sẵn cũng đòi hỏi thời gian ngắn hơn so với bột tự làm.
- 9- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên để hâm nóng thức ăn, cài đặt nhiệt độ thành 150°C/302°F trong tối đa 10 phút.

D-1 Bảo trì và vệ sinh

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Nồi, rổ và vỉ nướng (tùy chọn) có một lớp phủ. Không sử dụng các dụng cụ nấu nướng bằng kim loại hoặc dụng cụ vệ sinh mài mòn để làm sạch chúng vì điều này có thể làm hỏng lớp phủ.

- 1- Tháo phích cắm ra khỏi ổ cắm và để nguội thiết bị.

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

- 2- Lau bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

- 3- Làm sạch nồi, rổ bằng nước nóng, một ít xà phòng và nước rửa không mài mòn. Bạn có thể sử dụng chất tẩy lông để loại bỏ bụi bẩn còn lại.

Lưu ý: Nồi và rổ không thấm nước.

Mẹo: Nếu bụi bẩn bị dính vào rổ hoặc đáy nồi, hãy đổ đầy nước vào nồi với một ít xà phòng. Đặt rổ vào nồi và để rổ ngâm trong nồi khoảng 10 phút.

- 4- Làm sạch bên trong thiết bị bằng nước nóng và bọt biển không mài mòn.
- 5- Làm sạch bộ phận gia nhiệt bằng bàn chải mềm để loại bỏ dư lượng thực phẩm.
- 6- Đảm bảo các bộ phận sạch sẽ và khô ráo.
- 7- Tháo dây nguồn và cất giữ nồi chiên.

E-1 THÔNG SỐ KỸ THUẬT:

MODEL: MAF-06

Điện áp: 220-240V

Tần số: 50-60Hz

Công suất: 1700W

Hướng dẫn xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Nồi chiên không BẬT	Nồi chiên không cắm điện.	Cắm nồi chiên vào nguồn điện chính và BẬT.
	Bộ ngắt mạch bị ngắt.	Kiểm tra và thiết lập lại bộ ngắt mạch.
Thức ăn chưa chín	Lượng thức ăn quá nhiều.	Lấy bớt lượng thức ăn ra và nấu theo từng đợt để thức ăn có thể chín đều và nhanh hơn.
	Cài đặt nhiệt độ thấp.	Cài đặt tăng nhiệt độ.
	Thời gian nấu không đủ lâu.	Cài đặt tăng thời gian.
Thức ăn chín không đều	Một số loại thực phẩm cần được lắc trong quá trình nấu.	Tham khảo phần hướng dẫn nấu và lắc thức ăn trong quá trình nấu nếu cần.
Nồi không trượt vào đúng cách	Quá nhiều thức ăn trong rổ.	Nếu có quá nhiều thực phẩm trong rổ, vui lòng lấy bớt thức ăn ra và thử lại.
	Nồi không đứng theo đường trượt.	Cần chỉnh nồi đứng với các ray trượt bên trong nồi chiên.
Khói trắng bốc lên trong khi nấu	Thực phẩm bên trong có thể chứa khá nhiều dầu mỡ và chất béo	Mỡ của thức ăn chứa nhiều chất béo sẽ tiết ra nhiều chất béo/mỡ vào nồi chiên và khi gặp nhiệt sẽ tạo ra khói trắng. Cố gắng tránh nấu các thực phẩm nhiều dầu mỡ. Khói trắng này không ảnh hưởng đến quá trình nấu.
	Nồi có thể vẫn còn lưu giữ dầu mỡ từ những lần sử dụng trước.	Đảm bảo nồi được làm sạch hoàn toàn sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên không chín đều	Khoai tây không được rửa trước khi chiên.	Rửa kỹ khoai tây (để loại bỏ tinh bột) và để chúng khô trước khi nấu.
Khoai tây chiên không giòn	Có thể bị thiếu dầu hoặc quá nhiều nước.	Đảm bảo khoai tây được sấy khô sau khi rửa. Có thể thêm một ít dầu trước khi chiên.
	Kích thước khoai tây lớn.	Hãy cắt khoai tây bằng thành những miếng nhỏ để có hiệu quả tốt hơn.
	Bạn có thể đang sử dụng không đúng loại khoai tây.	Khi làm khoai tây chiên tại nhà các loại bột mì được sử dụng tốt nhất là các loại như (Kennebec, King Edward, Golden Delight hoặc Sebago).

MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

Showroom:

279 Nguyen Van Troi Street, Ward 10, Phu Nhuan District, HCM City
Tel: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102
Email: info@malloca.com

Customer Care:

Hotline: 1800 12 12
Email: chamsockh@malloca.com

CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM

Showroom:

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM
Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102
Email: info@malloca.com

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

Hotline: 1800 12 12
Email: chamsockh@malloca.com

Trung tâm chính

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM
SĐT: (028) 39975 893 / 94 – (028) 39975 294 / 95

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

258-260A Lê Hồng Phong, Phường 4, TP. Vũng Tàu
SĐT: (0254) 385 94 99

Khu vực Tây Nguyên

331 Phan Đình Phùng, Phường 2, TP. Đà Lạt
SĐT: (0263) 3521 107 – 0918226362

Khu vực Nam Trung Bộ

08 Lê Hồng Phong, Phường Phước Hải, TP. Nha Trang
SĐT: (0258) 3875 488

Khu vực Miền Tây

180 Trần Hưng Đạo, Phường An Nghiệp, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ
SĐT: (0292) 373 2035

Khu vực Miền Trung

211 Nguyễn Văn Linh, Phường Vĩnh Trung, Quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng
SĐT: (0236) 369 1906

Khu vực Miền Bắc

10 Chương Dương Độ, Phường Chương Dương, Quận Hoàn Kiếm, Hà Nội
SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98