MALLOCA

USER MANUAL
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

AIR FRYER
MODEL NO.: MAF-09B
220-240V ~50/60Hz, 1300W

PLEASE READ AND RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

SAFETY INSTRUCTIONS - General

• Please read these instructions carefully and retain them for future reference.

• Use this appliance solely in accordance with these instructions.

• This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

• Cleaning and maintenance must not be done by children, except if they are older than 8 years

and supervised.

• Keep the appliance and the cable out of reach of children under 8 years.

• Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

The device is not suitable to be installed in an area that can be used where water spray.

Do not clean the device by spraying water.

In the event of any malfunction or damage in one of the parts. Do not repair the device by

yourself, please visit the nearest Certified service center or specialized experts.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

16- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat

Certain parts of the machine may be hot. Do not touch it to avoid burns.

• Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.

• Make sure that you always use an grounded wall socket to connect the appliance.

• Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.

• Make sure that the appliance, the power cord and plug do not make contact with water.

• Remove the plug from the wall socket by pulling the plug, not the power cord.

• Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged.

Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified repair service.

• When using an extension lead always make sure that the entire cable is unwound from the reel.

• Use solely approved extension leads.

• Certain parts of the appliance may get hot. Do not touch these parts to prevent burning yourself.

• The appliance needs space to allow heat to escape, thereby preventing the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered. Make sure the air vents are not covered or blocked.

• Never use the appliance in the vicinity of flammable materials.

• Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not make contact with hot surfaces, such as a hot hob or naked flame.

SAFETY INSTRUCTIONS - Use

• Never use the appliance outdoors.

• Never use the appliance in humid rooms.

• Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface where it can't fall.

• Do not let the power cord hang over the edge of the draining board, worktop or table.

• Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.

• Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.

• Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.

• Never leave the appliance unattended when in use.

• Never immerse the housing, the power cord or the plug in water or other liquids.

• Make sure that the appliance has sufficient ventilation whilst in use.

• Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.

• Do not put too much food in the frying basket at one time.

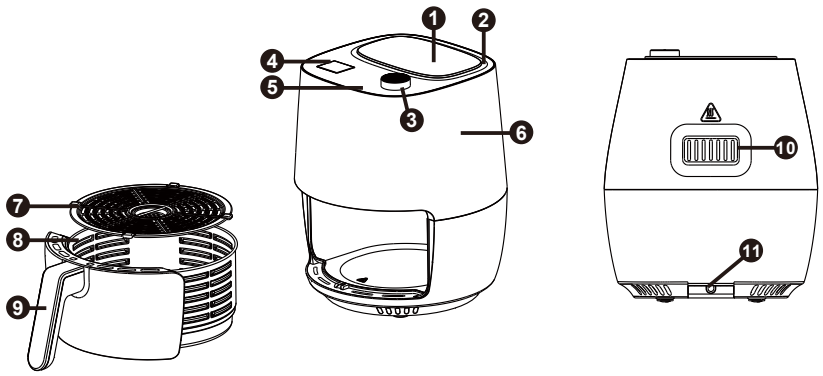
• Thoroughly clean the exterior of the appliance after use.

• This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.

• Do not fill the appliance with food during pre-heating.

OPERATION - General

This appliance is only intended for domestic use, not for professional use.

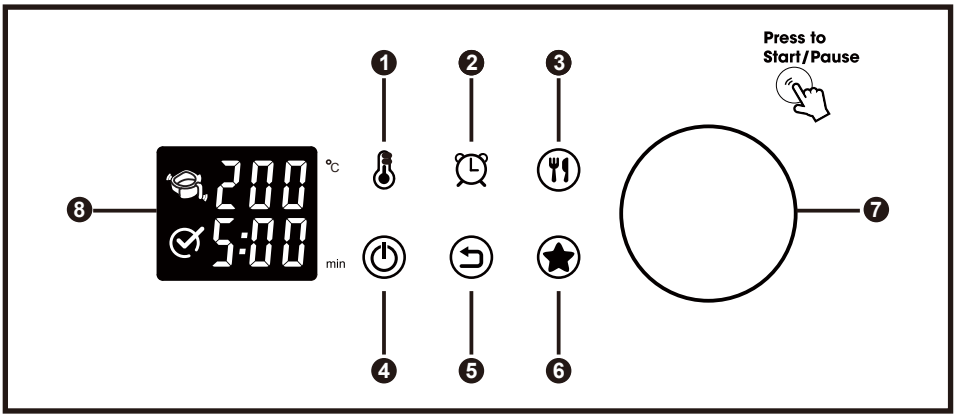


1.Top Cover 2. Air Inlet 3. selecting button 4. Display

5. Control Buttons 6. Main Body 7. Fring Basket 8. Baking Tray

9. Handle 10. Air Outlet 11. Power Cord

Control Panel：



1.Temperature setting button 2.Time setting button

3.Pre-set cooking menu button 4.Power （ON/OFF） button

5.Return button 6. Pre-set fast functions button

7.Temperature/Time increase & decrease button; Pre-set program selecting button; Press to start button

8.Display

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.

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 ringtone** notice, display shows " ". After finish cooking or without any operation for 5min, the fryer will turn to standby mode automatically.

4- **Power:** press " " for 1s to power, then display will show "200"(℃) & "0：10" (min).

5- **Temperature setting:** After power the item, press " " to enter the temperature setting, then rotate the button " " to increase(clockwise) or decrease(anticlockwise) the temperature, temperature"±5℃" with every minimum rotation. *Max: 200℃, Min: 60℃.

6- **Time setting:** press " " to enter the cooking time setting, then rotate the button " " to increase(clockwise) or decrease(anticlockwise) the working time, time will "±1min" with every minimum rotation. Max: 60min, Min: 1min.

7- **Start cooking:** after finishing setting of temperature and time, then press down the button " " to start cooking.

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

* Reminder: If you selected a pre-set menu or a pre-set function, the temperature and time are not adjustable during the program.

9- **Stop/Pause:** press down the button " ", the fryer stop working, press again to continue.

10- **Finish cooking:** when cooking time out, can hear a chord ringtone notice, then product start to cool itself down for 1 minute to protect the electronic parts inside, during the cooling down process you will hear the fan working noisy and please do not pull out the basket during cooling down process, after the cooling down program had been finished, the display shows " " and with three chord ringtone notice, the cooking had been completed.

***** If the basket was pulled out during cooling down program, then the display will show “ ” and with one chord ringtone notice.

11- **Fast cooking:** press down the button “ ” to have fast cooking, cooking start with 200℃ and 10min acquiescently, you can adjust the temperature and time during cooking as point 5 & point 6.

12- **Shake / Turn Over Reminder:** To achieve a better cooking result for food, you may need to pull out the basket and Shake / Turn Over the food during cooking to make the cooking more evenly, the product have 10 pre-set cooking programs inside, for some of the programs like Fries, when the cooking time goes to the recommended
shaking/ turning point, then display will show “ ”and with ten chord ringtone notice, you can pull out the basket and shake/turn over the food inside after you receive the reminder, after this please put the basket back then the product will continue working.

13- **Return button:** Before the product start to work, you can return back to the original setting “200”(℃) & “0：10” (min) by pressing the button “ ” .

14- **Pre-set menu:** press ” to enter pre-set cooking menus, and rotate the button “ ” to select the pre-set cooking program from the total 10 programs, the number of selected program icon will be on the display, press down the button “ ” to start the selected cooking program.

No.	Number on display	Program	Temperature (℃)	Time (Min)	Remark
1		Fresh Fries	200	30	Need to shake twice during cooking: 1. at time remaining 15 mins 2. at time remaining 5 mins
2		Frozen Fries	200	20	Need to shake during cooking: at time remaining 11 mins
3		Steak	180	15	Need to turn over during cooking: at time remaining 7 mins
4		Drumstick	180	22	Need to turn over during cooking: at time remaining 6 mins
5		Shrimp	180	10	Need to turn over during cooking: at time remaining 4 mins
6		Meat	180	25	Need to turn over during cooking: at time remaining 8 mins
7		Fish	200	12	Need to turn over during cooking: at time remaining 4 mins
8		Pizza	200	15	/
9		Cup Cake	180	15	/
1		Nuggets	190	12	Need to shake during cooking: at time remaining 5 mins

Pre-set function: press " " to enter fast boot functions, and rotate the button " " to select the fast boot program from the total 5 programs, the number of selected program icon will be on the display, press down the button " " to start the selected cooking program.

No.	Number on display	Program	Temperature (℃)	Time (Min)
1		Preheat	200	3
2		Keep Warm	70	60
3		Reheat	180	5
4		Defrost	60	5
5		Dehydrate	60	300

OPERATION - Use

This multi-function appliance can not only be used as a air fryer but as an oven as well, so with its simple settings you can easily and endlessly vary. The baking time for oven dishes is often much shorter as well, and pre-heating only takes two to three minutes.

1. Place the hot appliance on a stable, horizontal, flat surface.

2.Pull the cooking pot by the grip from the appliance and place it on a stable, horizontal, flat surface.

3. Put the foods into the frying pan and enter it into the cooking pot until you hear a click.

Never fill the frying basket overload.

4. Set the desired time and temperature. See "Program settings".

- It's recommended to pre-heat the appliance for three minutes without any foods if the appliance is still cold.
- It is recommended to occasionally take out the cooking pot and shake the food around a bit to make sure it's being properly browned on all sides.The timer will not stop running if you do this but the heating element will pause until the cooking pot has been entered into the appliance again.
- Do not touch the cooking pot and frying basket, they can become very hot. Take precautions against burns. Use a coaster or something similar when taking out the cooking pot.

5. When the air fryer is done you will hear a beep. The appliance will stop heating. Pull the cooking pot from the appliance by the grip and place it on a stable, horizontal, flat surface.

- Do not touch the cooking pot and frying basket, they can become very hot. Take precautions against burns. Use a coaster or something similar when taking out the cooking pot.

6. Place the foods on a dish or plate.

7. Switch off the device if you do not plan on using it. Press and take the plug out of the socket. If you do nothing, the air fryer will switch to its standby mode after 5 minute.

Recommended Settings

The table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare. Note: Please keep in mind that these settings are indications only as ingredients differ in origin, size, shape, freshness as well as brand, we cannot guarantee that these are the best settings for your ingredients

Type	Min to Max(g)	Time (min)	Temp (°C)	Remark
Frozen chips	100-500	9-20	200	Shake
Home-made chips	100-500	12-20	200	Add 1/2 spoon of oil. Shake
Chicken Nuggets	100-400	10-15	200	
Chicken Fillet	100-350	18-24	200	Turn over if needed
Drumsticks	100-400	18-24	180	Turn over if needed
Steak	100-400	8-12	180	Turn over if needed
Hamburger	100-400	7-14	180	Add 1/2 spoon of oil
Frozen fish fingers	100-300	10-14	200	Add 1/2 spoon of oil
Breadcrumb Cheese Snacks	100-400	7-14	180	Add 1/2 spoon of oil
Cup Cake	4 units	13-15	180	

Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the cooking pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process. NOTE: Use the Preheat Function before cooking or add 3 minutes to the cooking time if the appliance is cold.

NOTE: Please be aware that whilst the air fryer can cook foods with a high fat content (such as sausages) these will tend to produce a significant amount of smoke particularly when using a high temperature setting. This will not harm the air fryer or affect the final result of the food.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance and its loose parts thoroughly after each use.

1. Press and take the plug out of the socket.

2. Let the appliance cool down.

3. Take the cooking pot from the appliance.

4.Grasp the frying pan handle with your hands and take it out.

5. Remove remaining food parts by wiping them off with absorbent paper towels.

6. Clean the cooking pot and frying basket thoroughly with hot water, dish-washing soap and a non-grating sponge.
   The cooking pot and frying pan can also be cleaned in a dish-washing machine. Dry them off thoroughly after cleaning.

7. Clean the housing with a moist towel, if need be with some dish-washing soap added to it. Dry it off thoroughly after cleaning.

8. Reassemble the parts.

9. Store the appliance in a dry place.

• Verify that the appliance is not connected to the power supply before you clean it.

• Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.

• Never immerse the heating element unit in water or another liquid and never place it under flowing water.

THE ENVIRONMENT

- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packing.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN - Chung

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn và lưu giữ chúng để tham khảo trong tương lai.
- Sử dụng thiết bị theo hướng dẫn này.
- Thiết bị này không phù hợp cho những người (bao gồm trẻ em) thiếu khả năng về thể chất, cảm giác và tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức trừ khi họ được giám sát bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ em cần được giám sát để được đảm bảo rằng chúng không chơi với thiết bị.
- Việc vệ sinh và bảo trì không được thực hiện bởi trẻ em dưới 8 tuổi trừ khi chúng được giám sát.
- Để thiết bị và dây cáp nguồn tránh xa tầm tay trẻ em.
- Việc sửa chữa thiết bị chỉ được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật, không được tự ý sửa chữa thiết bị.

Thiết bị không phù hợp khi lắp đặt ở những nơi có phun sương.

Không vệ sinh thiết bị bằng cách xịt nước.

Trong trường hợp có bất kỳ bất thường hoặc thiệt hại ở một trong các bộ phận. Không tự ý sửa chữa, liên hệ với bộ phận dịch vụ kỹ thuật để được hỗ trợ.

Thiết bị không phù hợp để cài đặt thêm bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc bộ điều khiển từ xa.

Thiết bị này được sử dụng trong hộ gia đình và những nơi tương tự: khu vực bếp của nhân viên tại cửa hàng, văn phòng và những môi trường làm việc tương tự.

¢Kλdú õ¦ yŁề Ŏƽ úKd SWJŎ ă ŘQyƎ õελ úℕ Ŝ Y úℕşy y údzнλ ØŁ yK yƎ yƎWEλ ƎλŸY]KŸ yŇyƎ Ød úKd ŎKŷűΣ ŎŸY ƎλłŎ ØŁ úλyK úKЧy K2ΧŎ úKλdđz]λyK yƎKλ?υY ØŁ]λdy úKwŎ ydđz Kʒ SWJŎ Ǝλł Y ăłű K2ΧŎ KWτyƎ ŘΓy ă ŘQyƎ I·y úƨŁyℙ ¢ℕ Ŝ Y]Kƽy SWJŎ ŎKTυλ Øτυλ úKλdú õ℘ ±λ?υŎ Ø?υ ăλyK và bảo trì không được thực hiện bởi trẻ em dưới 8 tuổi trừ khi chúng được giám sát.

Để thiết bị và dây cáp nguồn tránh xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN - Điện và nhiệt

Một số bộ phận của máy có thể nóng, cẩn thận khi chạm vào thiết bị để tránh bị bỏng.

- Xác minh điện áp nguồn giống điện áp chỉ định trên tem thông số trước khi sử dụng.
- Đảm bảo sử dụng ổ cắm có kết nối đất.
- Luôn rút phích cắm khi không sử dụng thiết bị.
- Đảm bảo thiết bị, dây cáp nguồn không tiếp xúc với nước.
- Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm bằng cách giữ phích, không được nắm dây điện để rút phích cắm.
- Thường xuyên kiểm tra dây nguồn của thiết bị để đảm bảo nó không bị hỏng. Không sử dụng thiết bị nếu dây nguồn bị hỏng. Nếu dây nguồn bị hỏng chúng phải được thay thế bởi nhân viên kỹ thuật.
- Sử dụng dây dẫn mở rộng phù hợp.
- Một số bộ phận của thiết bị có thể bị nóng. Không chạm vào các bộ phận này để tránh bị bỏng.
- Thiết bị cần không gian để thải nhiệt ra bên ngoài để tránh nguy cơ hỏa hoạn. Đảm bảo thiết bị có đủ không gian để thoát nhiệt và không để thiết bị tiếp xúc với các vật liệu dễ cháy. Không được bọc thiết bị. Hãy chắc chắn rằng các lỗ thoát nhiệt không bị chặn.
- Không sử dụng thiết bị khi đặt gần vật liệu dễ cháy.
- Đảm bảo thiết bị, dây cáp nguồn hoặc phích cắm không tiếp xúc với các bề mặt nóng, chẳng hạn như bếp hoặc ngọn lửa trực tiếp.

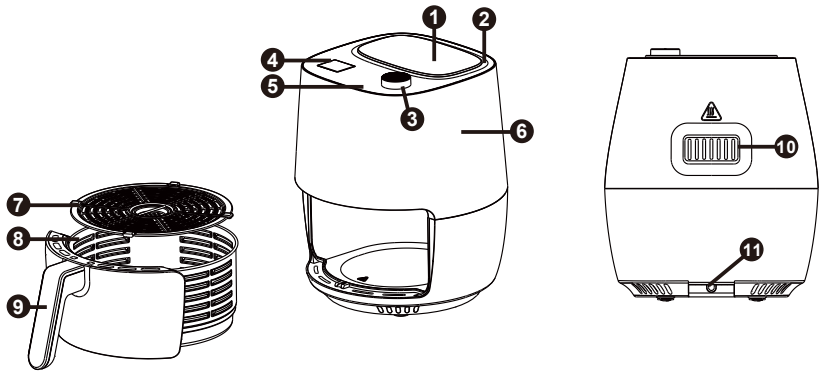
HƯỚNG DẪN AN TOÀN - Sử dụng

- Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
- Không sử dụng thiết bị trong phòng ẩm ướt.
- Đặt thiết bị lên một bề mặt phẳng, chịu nhiệt tốt, tránh để thiết bị rơi rớt.
- Không để dây nguồn treo bên cạnh nơi thoát nước, mặt bếp hoặc những nơi tương tự.
- Đảm bảo rằng tay bạn khô khi chạm vào thiết bị, dây cáp nguồn hoặc phích cắm.
- Không nhặt thiết bị khi thiết bị rơi vào nước, rút phích cắm và ngưng sử dụng thiết bị.

- Tắt thiết bị và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trong trường hợp xảy ra sự cố trong quá trình sử dụng và trước khi thực hiện vệ sinh thiết bị, lắp hoặc tháo phụ kiện và lưu giữ sau khi sử dụng.
- Để mắt đến thiết bị trong quá trình sử dụng.
- Không nhúng phích cắm và dây cáp nguồn vào nước hoặc các chất lỏng khác.
- Đảm bảo thiết bị có đủ không gian thoát nhiệt trong khi sử dụng.
- Không di chuyển thiết bị trong quá trình sử dụng và khi thiết bị còn đang nóng. Tắt thiết bị và đợi cho đến khi thiết bị nguội trước khi di chuyển thiết bị.
- Không để quá nhiều thức ăn vào chiên cùng một lúc.
- Làm sạch hoàn toàn bên ngoài thiết bị sau khi sử dụng.
- Thiết bị này không được sử dụng thông qua bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa.
- Không đặt thức ăn vào nồi trong quá trình làm nóng trước.

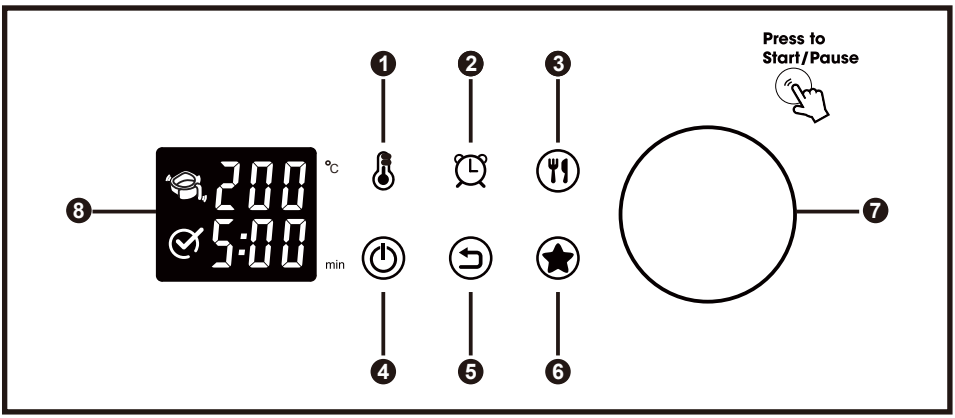
VẬN HÀNH - Chung

Thiết bị này chỉ được sử dụng trong hộ gia đình, không áp dụng cho mục đích nấu ăn chuyên nghiệp.



1. Mặt trên 2. Cửa hút gió 3. Núm vặn 4. Màn hình
5. Phím điều khiển 6. Thân nồi 7. Ngăn chiên 8. Vỉ nướng
9. Tay cầm 10. Cửa thông gió 11. Dây nguồn

Bảng điều khiển



1.Phím điều chỉnh nhiệt độ **2.Phím điều chỉnh thời gian**

3. Phím menu cài đặt sẵn **4.Phím Tắt/Mở**

5. Phím trở về **6. Phím lựa chọn chức năng nhanh**

7. Tăng giảm nhiệt độ; Lựa chọn chương trình cài đặt sẵn; Phím bắt đầu

8. Màn hình

Sử dụng thiết bị

Nồi chiên không dầu có thể chế biến một lượng thức ăn vừa đủ lớn, hướng dẫn nấu ăn có thể giúp sử dụng thiết bị một cách hiệu quả hơn.

1- Cẩn thận kéo ngăn chiên ra khỏi nồi theo chiều ngang, đặt thức ăn vào trong. Lưu ý: Không được đặt quá nhiều thức ăn vào ngăn chiên quá số lượng được chỉ định trong bảng vì sẽ ảnh hưởng đến hiệu suất nấu ăn.

2- Đẩy ngăn chiên vào bên trong nồi.

Không bao giờ được sử dụng nồi mà không có ngăn chiên bên trong.

Cảnh báo: Không được chạm vào nồi ngay sau khi sử dụng, vì nó rất nóng, chỉ được chạm vào tay cầm và lấy ngăn chiên ra để lấy thức ăn.

3- **Chế độ chờ**: kết nối điện cho thiết bị, sau đó một **âm thanh thông báo**, màn hình sẽ hiển thị " ". Sau khi nấu xong nếu không có thao tác nào trong vòng 5 phút, nồi sẽ tự động tắt.

4- **Mở nguồn:** chạm phím " " trong khoảng 1 giây để mở nguồn, sau đó màn hình hiển thị "200"(℃) & "0：10" (phút).

5- **Cài đặt nhiệt độ:** Sau khi mở nguồn, chạm phím " " để cài đặt nhiệt độ, sau đó xoay núm vặn " " để tăng (theo chiều kim đồng hồ) hoặc giảm (ngược chiều kim đồng hồ), nhiệt độ tương ứng "±5℃" với mỗi lần xoay.

*Max: 200℃, Min: 60℃.

6- **Cài đặt thời gian:** chạm phím " " để cài đặt thời gian, sau đó xoay núm vặn " " để tăng (theo chiều kim đồng hồ hoặc giảm (ngược chiều kim đồng hồ), thời gian tương ứng "±1 phút" với mỗi lần xoay.

Max*: 60 phút, Min: 1 phút.

7- **Bắt đầu:** sau khi kết thúc cài đặt nhiệt độ và thời gian, nhấn núm vặn xuống " " để bắt đầu.

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

* Nhắc nhở: Nếu bạn đã chọn menu cài đặt sẵn hoặc chức năng cài đặt sẵn, nhiệt độ và thời gian không thể điều chỉnh trong chương trình.

9- **Dừng/Tạm dừng:** nhấn núm vặn xuống " ", nồi chiên dừng hoạt động, nhấn lại để tiếp tục.

10- **Kết thúc:** khi hết thời gian nấu, có thể nghe thấy một âm báo vang lên, sau đó thiết bị bắt đầu tỏa nhiệt trong vòng 1 phút để bảo vệ các bộ phận điện tử bên trong, trong quá trình làm mát, bạn sẽ nghe thấy tiếng quạt hoạt động, vui lòng không kéo ngăn chiên ra khỏi nồi, khi kết thúc quá trình làm mát, màn hình sẽ hiển thị " " và ba âm báo, quá trình hoàn tất.

* Nếu ngăn chiên được kéo ra trong quá trình tỏa nhiệt, màn hình sẽ hiển thị " " và âm báo sẽ vang lên.

11- **Nấu nhanh:** nhấn núm vặn xuống " " để nấu nhanh, bắt đầu với 200℃ và 10 phút một cách nhanh chóng, bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian như mục 5 và 6.

12- **Nhắc nhở lắc/lật mặt:** Để đạt được hiệu quả tốt trong việc nấu ăn, bạn cần kéo ngăn chiên ra để lắc hoặc lật mặt thức ăn để thức ăn có thể chín đều hơn, cho các chương tình như khoai tây chiên, khi chiên sẽ được nhắc nhở lắc hoặc lật mặt, sau đó màn hình sẽ hiển thị " ", và mười tiếng âm báo, bạn có thể kéo ngăn chiên ra để lắc hoặc lật mặt sau đó đặt lại vị trí cũ để nồi tiếp tục làm việc.

13- **Phím quay lại:** Trước khi thiết bị bắt đầu vận hành, bạn có thể quay lại cài đặt ban đầu “200”(℃) & “0:10” (phút) bằng cách chạm phím " ".

14- **Menu cài đặt sẵn:** chạm phím " " để vào menu cài đặt sẵn và xoay núm vặn " " để lựa chọn chương trình nấu được cài đặt sẵn trong tổng số 10 chương trình, số biểu tượng chương trình đã chọn sẽ hiển thị trên màn hình, để bắt đầu, nhấn núm vặn " " để bắt đầu chương trình đã chọn.

STT	Số hiển thị trên màn hình	Chương trình	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Ghi chú
1		Khoai tây tươi	200	30	Cần lắc 2 lần trong khi chiên: 1. tại thời điểm còn lại 15 phút 2. tại thời điểm còn lại 5 phút
2		Khoai tây đông lạnh	200	20	Cần lắc trong khi chiên: tại thời điểm còn lại 11 phút
3		Thịt bò miếng	180	15	Cần lật mặt trong khi chiên: tại thời điểm còn lại 7 phút
4		Đùi gà	180	22	Cần lật mặt trong khi chiên: tại thời điểm còn lại 6 phút
5		Tôm	180	10	Cần lật mặt trong khi chiên: tại thời điểm còn lại 4 phút
6		Thịt	180	25	Cần lật mặt trong khi chiên: tại thời điểm còn lại 8 phút
7		Cá	200	12	Cần lật mặt trong khi chiên: tại thời điểm còn lại 4 phút
8		Pizza	200	15	/
9		Bánh nướng nhỏ	180	15	/
10		Gà miếng nhỏ	190	12	Cần lắc trong khi chiên: tại thời điểm còn lại 5 phút

* Bảng hướng dẫn chỉ mang tính chất tham khảo, tùy thuộc vào thói quen nấu nướng của người dùng.

Chức năng cài đặt sẵn: nhấn phím " " để khởi động nhanh và xoay núm " " để khởi động nhanh trong tổng cộng 5 chương trình, nhấn núm vặn " " để bắt đầu chương trình đã chọn.

STT	Số hiển thị trên màn hình	Chương trình	Nhiệt độ (℃)	Thời gian (phút)
1		Làm nóng trước	200	3
2		Giữ ấm	70	60
3		Làm nóng lại	180	5
4		Rã đông	60	5
5		Sấy	60	300

VẬN HÀNH - Sử dụng

Thiết bị đa chức năng này không chỉ có thể được sử dụng như một nồi chiên không dầu mà còn như một lò nướng, vì vậy với các thiết lập đơn giản của nó, bạn có thể sử dụng dễ dàng. Thời gian nướng được rút ngắn nhiều và việc làm nóng lò chỉ mất khoảng hai đến ba phút.

1. Đặt thiết bị lên một bề mặt phẳng nằm ngang, cố định.
2. Đỡ nồi chiên từ phía dưới của thiết bị và đặt thiết bị lên bề mặt phẳng nằm ngang.
3. Đặt thức ăn vào ngăn chiên và cho vào nồi cho đến khi bạn nghe thấy một âm thanh nhẹ.

⚠ Không được để thức ăn quá tải.

4. Đặt thời gian và nhiệt độ mong muốn. Xem phần "Chương trình cài đặt".

⚠ • Bạn nên làm nóng thiết bị trước khoảng hai đến ba phút trước khi cho thức ăn vào bên trong.

⚠ • Thỉnh thoảng nên kéo ngăn chiên ra để lắc hoặc lật mặt thức ăn như chỉ dẫn bên trong bảng để đảm bảo thức ăn chín đều các mặt. Bộ hẹn giờ sẽ không dừng lại nhưng bộ phận gia nhiệt sẽ tạm dừng cho đến khi ngăn chiên được đặt trở lại vào bên trong nồi.

⚠ • Không chạm vào nồi và ngăn chiên, chúng có thể trở nên rất nóng. Cẩn thận tránh bị bỏng. Sử dụng găng tay hoặc những vật dụng tương tự để chạm vào nồi.

5. Khi nồi chiên hoạt động xong bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp. Nồi chiên ngừng gia nhiệt, kéo ngăn chiên ra khỏi nồi và đặt lên một mặt phẳng nằm ngang.

⚠ • Không chạm vào nồi và ngăn chiên, chúng có thể rất nóng. Cẩn thẩn tránh bị bỏng. Sử dụng găng tay hoặc vật dụng tương tự để lấy ngăn chiên ra.

6. Đặt thức ăn vào đĩa.

7. Tắt nguồn thiết bị nếu bạn đã sử dụng xong. Chạm phím " " và rút phích cắm ra khỏi thiết bị. Nếu không có bất kỳ thao tác nào, nồi chiên sẽ chuyển qua chế độ chờ sau 5 phút.

Cài đặt được đề xuất

Bảng bên dưới sẽ giúp bạn tham khảo các cài đặt cơ bản và những thành phần cần thiết để chuẩn bị. Lưu ý: Xin lưu ý rằng các cài đặt này chỉ mang tính tham khảo, vì thực phẩm có thể khác nhau về nguồn gốc, hình dạng, kích thước, độ tươi cũng như nhãn hiệu.

Loại	Tối thiểu đến tối đa (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Ghi chú
Khoai tây đông lạnh	100-500	9-20	200	Lắc
Khoai tây tươi	100-500	12-20	200	Thêm 1/2 muỗng dầu và lắc.
Gà miếng nhỏ	100-400	10-15	200	
Ức gà	100-350	18-24	200	Lật mặt nếu cần
Tỏi gà	100-400	18-24	180	Lật mặt nếu cần
Thịt bò miếng	100-400	8-12	180	Lật mặt nếu cần
Hamburger	100-400	7-14	180	Thêm 1/2 muỗng dầu
Cá đông lạnh	100-300	10-14	200	Thêm 1/2 muỗng dầu
Phô mai tẩm bột	100-400	7-14	180	Thêm 1/2 muỗng dầu
Bánh nướng nhỏ	4 cái	13-15	180	

Bằng công nghệ thổi không khí nóng nhanh bên trong thiết bị trong quá trình làm nóng lại. Kéo ngăn chiên ra một cách nhanh chóng để quá trình gia nhiệt không bị ảnh hưởng đến quá trình nấu nướng. LƯU Ý: Sử dụng chức năng làm nóng trước hoặc thêm khoảng 3 phút nếu lò nguội.

LƯU Ý: Xin lưu ý rằng nồi chiên có thể nấu các loại thực phẩm có hàm lượng chất béo cao (như xúc xích), chúng sẽ có xu hướng tạo ra một lượng khói đáng kể đặc biệt là khi sử dụng cài đặt nhiệt độ cao. Điều này sẽ không gây hại cho nồi chiên hoặc ảnh hưởng đến kết quả cuối cùng của thực phẩm.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Vệ sinh thiết bị và các bộ phận sau mỗi lần sử dụng.

1. Chạm phím " " và rút phích cắm ra khỏi nguồn điện.

2. Để thiết bị nguội.

3. Lấy ngăn chiên ra.

4.Nắm tay cầm và kéo ngăn chiên ra khỏi nồi.

5. Loại bỏ cặn bẩn bằng khăn ẩm.

6. Làm sạch thiết bị bằng nước xà phòng ấm và miếng bọt biển mềm. Ngăn chiên cũng có thể được làm sạch bằng máy rửa chén. Lau khô chúng sau khi làm sạch.

7. Vệ sinh khu vực nấu bằng khăn ẩm, nếu cần thiết có thể thêm xà phòng rửa chén. Lau khô sau khi làm sạch.

8. Lắp lại các bộ phận.

9. Bảo quản thiết bị ở nơi khô ráo.

• Chắc chắn rằng thiết bị không được kết nối với nguồn điện khi bạn thực hiện vệ sinh.

• Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc các vật dụng sắc nhọn (như dao hoặc bàn chải cứng) để làm sạch thiết bị.

• Không được ngâm bộ phận gia nhiệt trong nước hoặc chất lỏng khác và không rửa dưới vòi nước chảy.

MÔI TRƯỜNG

- Vứt bỏ vật liệu bao gói vào những nơi thích hợp.
- Khi thiết bị hết tuổi thọ, đừng vứt bỏ nó bằng cách bỏ vào thùng rác; đưa nó tại một điểm thu gom để tái sử dụng các thiết bị điện, điện tử. Vui lòng tham khảo các ký hiệu trên thiết bị, hướng dẫn người dùng hoặc đóng gói.
- Các vật liệu có thể được tái sử dụng theo chỉ định. Sự giúp đỡ của bạn trong việc tái sử dụng, tái chế hoặc các phương tiện khác để sử dụng các thiết bị điện cũ sẽ góp phần vào việc bảo vệ môi trường.
- Biểu tượng này chỉ ra rằng sản phẩm này không nên xử lý cùng với rác thải trong hộ gia đình. Để ngăn chặn tác hại có thể có đối với môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc xử lý chất thải không được kiểm soát, hãy tái chế nó một cách có trách nhiệm để thúc đẩy việc tái sử dụng bền vững các nguồn nguyên liệu.

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 - (84) 28 38633 882
Email: info@malloca.com

Customer Care:

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

CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM
Showroom Malloca TP.Hồ Chí Minh:

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM
Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882
Email: info@malloca.com

Showroom Malloca Hà Nội:

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

Showroom Malloca Đà Nẵng:

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

451 Điện Biên Phủ, Phường Hòa Khê, Quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng
SĐT: (0236) 7303 268

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

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

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 Cà Mau

180 T28 Lý Văn Lâm, Khóm 4, Phường 1, TP. Cà Mau
SĐT: (0290) 3832 152