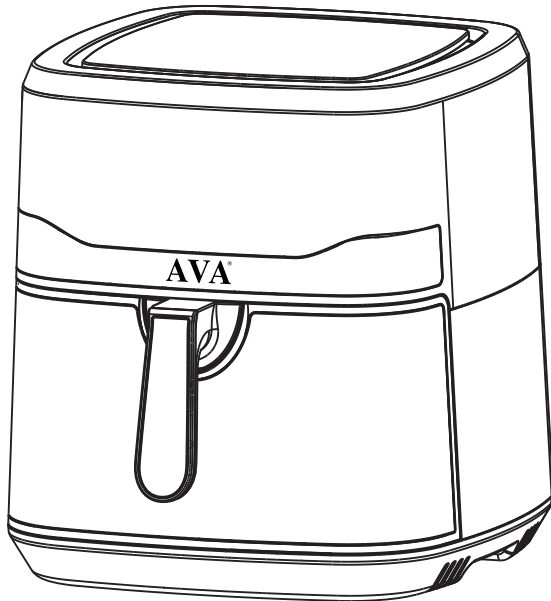


NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model:KDF-593D



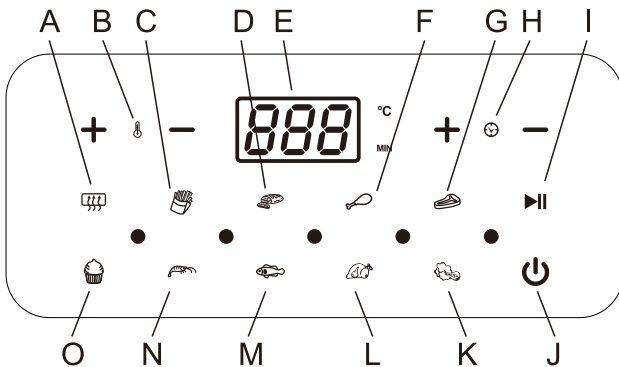
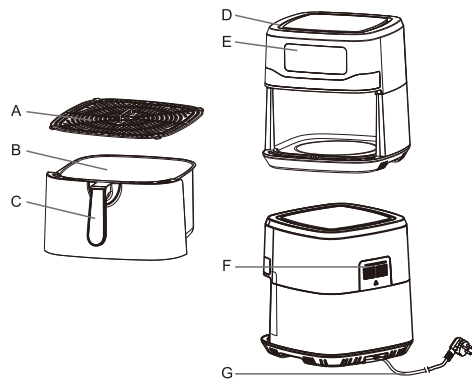
Introduction

Cảm ơn bạn đã mua nồi chiên không dầu chất lượng hàng đầu này. Giờ đây, bạn sẽ có thể nấu nhiều loại thực phẩm theo cách lành mạnh hơn - với ít hoặc không cần dầu!

Nồi chiên không dầu sử dụng không khí nóng, kết hợp với lưu thông không khí tốc độ cao, và vỉ nướng trên cùng để chế biến các món ăn của bạn một cách nhanh chóng và dễ dàng. Các thức ăn được làm nóng từ mọi phía, cùng một lúc và không cần thêm dầu trong hầu hết các trường hợp.

General description

- 1: Vỉ nướng
- 2: Nồi chiên
- 3: Tay cầm
- 4: Mặt thoáng khí
- 5: Bảng điều khiển
- 6: Lỗ thông hơi
- 7: Dây điện



- A: Làm nóng trước B: Điều chỉnh nhiệt độ C: Khoai chiên D: thịt
E: Hiển thị thời gian/ nhiệt độ F: đùi gà chiên G: Steak H: Điều chỉnh thời gian
I: Tạm dừng J: Bắt đầu K: Rau củ L: gà M: Cá
N: Tôm N: Bánh

Quan trọng

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng sản phẩm, giữ lại bảng hướng dẫn này để tham khảo cho sau này.

Nguy hiểm

- Không bao giờ nhúng vỏ, có chứa các bộ phận điện và bộ phận làm nóng, vào nước cũng như rửa dưới vòi nước.
- Không để nước hoặc chất lỏng khác vào thiết bị - để tránh bị điện giật.
- Luôn đặt nguyên liệu cần chiên vào rổ, tránh để nguyên liệu tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.
- Không che cửa gió vào và lỗ thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ dầu vào khay chiên vì có thể gây cháy.
- Không được chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với nguồn điện cục bộ hay không, điện áp ở quốc gia của bạn trước khi bạn kết nối thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây nguồn hoặc bản thân thiết bị bị hỏng.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, bạn phải thay thế nó tại trung tâm bảo hành được những người có chuyên môn tương tự ủy quyền để tránh nguy hiểm.
- Thiết bị này không thích hợp cho trẻ em hoặc những người bị khuyết tật về thể chất hoặc trí tuệ hoặc người thiếu kinh nghiệm và kiến thức. Nếu bạn muốn bất kỳ ai khác sử dụng thiết bị, người đó phải được hướng dẫn cách sử dụng thiết bị đúng cách.
- Để thiết bị và dây nguồn của thiết bị tránh xa tầm tay trẻ em khi thiết bị đang bật hoặc đang nguội.
- Để dây nguồn tránh xa các bề mặt nóng.
- Không cắm thiết bị hoặc vận hành bằng điều khiển khi tay ướt.
- Chỉ kết nối thiết bị với ổ cắm trên tường được nối đất. Luôn đảm bảo rằng phích cắm đã được cắm đúng cách vào ổ cắm trên tường.
- Không bao giờ kết nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ bên ngoài.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn hoặc rèm cửa.
- Không đặt thiết bị dựa vào tường hoặc dựa vào các thiết bị khác. Để trống ít nhất 10cm ở phía sau và hai bên và 10cm phía trên thiết bị. Không đặt bất cứ

- thứ gì lên trên thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác với mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này.
 - Không để thiết bị hoạt động mà không có người giám sát.
 - Trong quá trình hoạt động của thiết bị, hơi nước nóng được thoát ra ngoài qua các lỗ thoát khí. Giữ tay và mặt của bạn ở khoảng cách an toàn với hơi nước và các lỗ thoát khí. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước nóng và không khí nóng khi bạn lấy khay chiên ra khỏi thiết bị.
 - Bề mặt bên dưới thiết bị có thể bị nóng trong quá trình sử dụng.
 - Rút phích cắm của thiết bị ngay lập tức nếu bạn thấy khói đen bốc ra từ thiết bị. Chờ cho quá trình tỏa khói dừng lại trước khi bạn lấy khay chiên ra khỏi thiết bị.

Thận trọng

- Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, bằng phẳng và ổn định.
- Thiết bị này chỉ dành cho mục đích sử dụng bình thường trong gia đình. Nó không được thiết kế để sử dụng trong các môi trường như nhà bếp của nhân viên, văn phòng, trang trại hoặc các môi trường làm việc khác. Nó cũng không nhằm mục đích được sử dụng bởi khách hàng trong khách sạn hoặc các môi trường tương tự khác.
- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc không được sử dụng theo hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng, bảo hành sẽ không có giá trị và người bán từ chối mọi trách nhiệm đối với bất kỳ thiệt hại nào có thể gây ra.
- Luôn rút phích cắm của thiết bị sau khi sử dụng.
- Để thiết bị nguội đi trong khoảng thời gian. 30 phút trước khi bạn xử lý hoặc làm sạch nó.
- Loại bỏ tàn dư bị cháy.

Trước khi sử dụng

1. Loại bỏ tất cả vật liệu đóng gói.
2. Gỡ bỏ bất kỳ nhãn dán hoặc nhãn nào khỏi thiết bị - ngoài nhãn xếp hạng.
3. Làm sạch kỹ rổ và khay chiên bằng nước nóng và một ít xà phòng rửa dạng lỏng, sử dụng miếng rửa chén mềm.

Lưu ý: Bạn cũng có thể làm sạch các bộ phận này trong máy rửa bát.

4. Lau bên trong và bên ngoài của thiết bị bằng vải ẩm.

Chuẩn bị vận hành thiết bị

1. Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định, nằm ngang và bằng phẳng cũng có khả năng chịu nhiệt.


2. Đặt rõ vào khay chiên đúng cách.

Không đổ dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào khay chiên.


Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị. Điều này làm gián đoạn luồng không khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên không khí.

Vận hành thiết bị

1. Bật nguồn

Sau khi cắm điện sẽ có 1 tiếng BEEPS. Đèn sẽ sáng lên. 1 giây sau sẽ trở lại chế độ chờ: lúc này tất cả ánh sáng sẽ tắt .

2. Chọn chế độ/ nhiệt độ/ thời gian nấu:

Cắm điện, thiết bị sẽ ở chế độ chờ. Nhấn nút , chế độ mặc định sẽ hiển thị thời gian và nhiệt độ tương ứng là 180°C và 15 phút, lúc này có thể điều chỉnh thông số này bằng cách nhấn vào nút tăng/ giảm (+)/(-) thời gian và nhiệt độ .

(1) Nhiệt độ điều chỉnh giao động từ 50-200°C, mỗi lần nhấn vào +/- nhiệt độ sẽ tăng hoặc giảm 10°C. Ở 200°C, nếu tiếp tục nhấn +, thì nhiệt độ sẽ trở lại mức 50°C, nhấn - ở 50°C thì nhiệt độ sẽ trở lại 200°C. nhiệt độ hiển thị kỹ thuật số sẽ nhấp nháy trên màn hình (không nhấp nháy trong khi làm việc), sau khi nhấp nháy 3 lần, nhiệt độ đã được cài đặt xong;

(2) Khoảng thời gian điều chỉnh là 1 đến 60 phút. mỗi lần nhấp vào + / - thời gian sẽ tăng hoặc giảm 1 phút. Ở 60 phút nếu bạn nhấn "+", thời gian sẽ quay trở lại 01 phút. Tại thời điểm 01 phút, nếu bạn nhấn "-", nhiệt độ sẽ quay trở lại 60 phút. Trong quá trình điều khiển thời gian, hiển thị kỹ thuật số thời gian sẽ nhấp nháy trên màn hình (không nhấp nháy trong quá trình làm việc), sau khi nhấp nháy 3 lần, thời gian đã được cài đặt xong.

3. Bắt đầu, tạm dừng/dừng

Sau khi chọn chức năng, cài đặt thời gian và nhiệt độ phù hợp, nhấn ►|| , biểu tượng ►|| bắt đầu nhấp nháy, sau khi thiết bị phát ra âm thanh, máy bắt đầu hoạt động. Trong khi máy đang hoạt động, nhấn ►|| , sau khi thiết bị phát ra tiếng bíp, máy sẽ ngừng hoạt động, ►|| dừng nhấp nháy. trong khi máy hoạt động, nhấn ⏻ , sau tiếp bíp, máy ngừng hoạt động và máy trở lại chế độ chờ.

Lưu ý:

(1) Trong lúc thiết bị hoạt động, bạn vẫn có thể lấy khay chiên ra ngoài để kiểm tra thức ăn hoặc cho thêm thức ăn vào, lúc này máy sẽ tạm dừng, máy sẽ tiếp tục hoạt động khi bạn đặt khay chiên trở lại vị trí cũ.











(2). Cắt điện hoặc rút phích cắm trong quá trình làm việc, máy ngừng hoạt động, tất cả các đèn tắt, máy tiếp tục hoạt động theo chương trình khi bật nguồn hoặc cắm lại.

(3) trong quá trình làm việc, sáu đèn đỏ cho phần tử sưởi ấm. Khi sáu đèn đỏ nhấp nháy từng cái một, điều đó có nghĩa là bộ phận làm nóng đang hoạt động, khi nhiệt độ đạt đến nhiệt độ cài đặt, bộ phận làm nóng ngừng hoạt động và sáu đèn đỏ không nhấp nháy.

4. Kết thúc chương trình

Bộ phận làm nóng ngừng hoạt động khi hết thời gian làm việc, hiển thị 00 phút, động cơ tiếp tục hoạt động, cảnh báo còi. động cơ tiếp tục hoạt động trong 1 phút, máy làm mát, sau đó máy chuyển sang chế độ chờ.

Bảng menu

	menu	Thời gian mặc định (phút)	Nhiệt độ mặc định (°C)
Chức năng	 làm nóng	3	180
	 khoai chiên	18	200
	 thịt	12	200
	 đùi gà	20	200
	 thịt bò	12	180
	 bánh	25	160
	 tôm	8	180
	 cá	10	180
	 gà	30	200
	 rau	10	160

Thận trọng: Không chạm vào chảo trong và khoảng 30 phút sau khi sử dụng, vì nó rất nóng.

Chỉ giữ chảo bằng tay cầm.

Các bước hoạt động

1. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.
2. Xếp các nguyên liệu vào rổ và xếp vào khay chiên.
3. Đặt khay chiên vào đúng vị trí. Chọn chức năng từ menu và nhấn START / PAUSE để bắt đầu nấu.

4. màn hình hiển thị

Nó sẽ hiển thị nhiệt độ và thời gian. Nhiệt độ là nhiệt độ cài đặt và thời gian vẫn là thời gian làm việc

Chức năng đã được chọn sẽ nhấp nháy

5. Một số nguyên liệu yêu cầu lấu giữa chừng trong thời gian chuẩn bị (xem phần 'Cài đặt' trong chương này). Để lấu nguyên liệu, hãy dùng tay cầm kéo khay chiên ra khỏi thiết bị và lấu. Sau đó trượt khay chiên trở lại nồi chiên không khí.

Thận trọng: Không nhấn nút mở giỏ trong khi lấu.

6. Khi bạn nghe thấy chuông hẹn giờ, thời gian cài đặt đã hết. Kéo nồi chiên ra khỏi thiết bị và đặt nồi chiên trên bề mặt chịu nhiệt.

7. Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa.

Nếu nguyên liệu vẫn chưa sẵn sàng, chỉ cần trượt khay chiên trở lại thiết bị và nấu thêm vài phút

Mẹo: Để giảm trọng lượng, bạn có thể lấy rổ ra khỏi chảo và chỉ lấu rổ. Để làm như vậy, hãy kéo chảo ra khỏi thiết bị, đặt chảo lên bề mặt chịu nhiệt và nhấn nút mở giỏ.

8. Để loại bỏ các nguyên liệu nhỏ, hãy nhấn nút mở rổ và nhấc rổ ra khỏi khay chiên.

Không úp ngược rổ khi khay chiên vẫn còn dính vào, vì dầu thừa đọng lại dưới đáy khay sẽ tràn ra ngoài và rò rỉ lên nguyên liệu.

Sau khi chiên bằng nồi chiên không dầu, khay chiên và các nguyên liệu sẽ nóng. Tùy thuộc vào loại nguyên liệu trong nồi chiên không khí, hơi nước có thể thoát ra khỏi khay chiên.

9. Cho thực phẩm ra bát hoặc đĩa.

Mẹo: Để loại bỏ các nguyên liệu lớn hoặc dễ vỡ, hãy dùng một chiếc kẹp để nhấc các nguyên liệu ra khỏi rổ.

10. Khi một mẻ nguyên liệu đã sẵn sàng, nồi chiên không dầu sẽ ngay lập tức sẵn sàng để chuẩn bị một mẻ khác.

Lưu ý: Khi sử dụng Nồi chiên lần đầu, có thể có khói hoặc mùi nhẹ. Điều này là bình thường và sẽ sớm giảm bớt. Đảm bảo rằng có đủ thông gió xung quanh Health Fryer.

Cài đặt

Ngoại trừ menu cài đặt sẵn, bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu này để chế biến các loại thực phẩm khác bằng cách cài đặt thời gian và nhiệt độ. Bảng dưới đây giúp bạn chọn cài đặt cơ bản cho các thành phần bạn muốn chuẩn bị.

Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này chỉ mang tính chất tham khảo. Vì các thành phần khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt tốt nhất cho các thành phần của bạn.

Vì Công nghệ khí đối lưu nhanh làm nóng không khí bên trong thiết bị ngay lập tức, nên việc kéo khay chiên ra khỏi thiết bị trong thời gian hoạt động, hầu như không làm ảnh hưởng đến quá trình.

Lời khuyên:

- Các nguyên liệu nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian chế biến ngắn hơn một chút so với các nguyên liệu lớn hơn.
- Số lượng nguyên liệu lớn hơn chỉ cần thời gian chuẩn bị lâu hơn một chút, số nguyên liệu ít hơn chỉ cần thời gian chuẩn bị ngắn hơn một chút.
- Lắc các nguyên liệu nhỏ hơn trong nửa thời gian chuẩn bị sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn các nguyên liệu chiên không đều.
- Bạn có thể tráng khoai tây tươi với một ít dầu để có độ giòn. Chiên các nguyên liệu của bạn trong nồi chiên không dầu trong vòng vài phút sau khi bạn đã thêm dầu.
- Không chế biến các nguyên liệu quá nhiều dầu mỡ như xúc xích trong nồi chiên không dầu
- Đồ ăn nhẹ có thể được chuẩn bị trong lò nướng cũng có thể được chuẩn bị trong nồi chiên không dầu.
- Lượng tối ưu để chế biến món khoai tây chiên giòn là 500 gram.
- Sử dụng bột làm sẵn để chế biến các món ăn nhẹ nhanh chóng và dễ dàng. Bột làm sẵn cũng cần thời gian chuẩn bị ngắn hơn bột tự làm tại nhà.
- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu để hâm nóng nguyên liệu bằng cách đặt nhiệt độ ở 150 ° C và hẹn giờ khoảng 10 phút

	Thời gian	Nhiệt độ(°C)	Lắc	Thông tin thêm
--	-----------	--------------	-----	----------------

Chả giò	8-10	200	Lắc	Dùng tay cầm
Ức gà	10-15	180		
Bánh mì kẹp	7-14	180		

Lưu ý: Thêm 3p làm nóng nồi chiên trước khi chiên lần đ

Vệ sinh nồi chiên

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN NỒI CHIÊN

1. Phải làm sạch nồi chiên sau mỗi lần sử dụng. Nồi chiên cần để nguội ít nhất 30 phút rồi mới tiến hành vệ sinh
 2. Rút phích cắm điện, lấy khay/rổ chiên để ra bên ngoài và để nồi chiên nguội dần.
 3. Lau chùi nồi bằng vải ẩm.
 4. Làm sạch khay/rổ chiên bằng nước nóng, một ít xà phòng và miếng chùi rửa mềm. Có thể ngâm bằng nước nóng 10 phút rồi hãy rửa.
- Chú ý: Khay/rổ chiên được phủ lớp chống dính, không sử dụng những vật liệu sắc nhọn hoặc chất tẩy quá cao để tránh trầy tróc lớp chống dính này.
5. Đảm bảo sản phẩm luôn ở trong trạng thái sạch sẽ và khô ráo sau mỗi lần sử dụng.

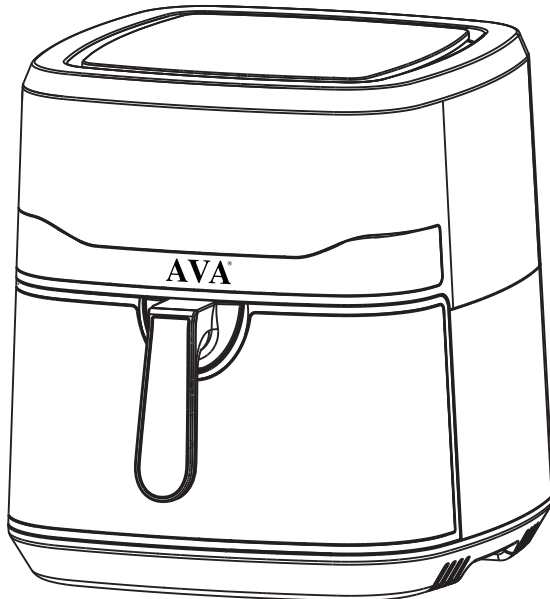
MỘT SỐ SỰ CỐ CÓ THỂ XẢY RA VÀ GIẢI PHÁP

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Nồi chiên không hoạt động	Lắp các bộ phận vào nồi không khít	Chắc chắn là bạn đã lắp ráp chính xác
	Thiết bị chưa được cắm điện	Kiểm tra lại phích cắm và nguồn điện
Thức ăn không được giòn và chín đều	Một số loại thực phẩm cần được lấy ra lắc hoặc trở lại trong quá trình nấu thức ăn	Nhất nút tạm ngưng để lấy ra lắc hoặc trở thực phẩm trong quá trình nấu
	Loại thức ăn này phù hợp với rán ngập dầu truyền thống	Quét một ít dầu ăn vào thực phẩm để rán giòn hơn
	Cho quá nhiều thực phẩm khi nấu	Lấy bớt thực phẩm ra và chia làm nhiều lần nấu
	Thời gian và nhiệt độ nấu chưa đủ	Chỉnh lại nhiệt độ Chỉnh thêm thời gian nấu
Khói trắng thoát ra từ nồi chiên	Khi bạn rán thực phẩm có nhiều chất béo bằng nồi chiên không dầu, một lượng lớn dầu sẽ chảy ra và tạo ra khói trắng khi nồi đang hoạt động	Điều này không vấn đề gì. Bảo đảm rằng bạn làm sạch nồi đúng cách sau mỗi lần sử dụng.

AIR FRYER

USER'S GUIDE

Model:KDF-593D



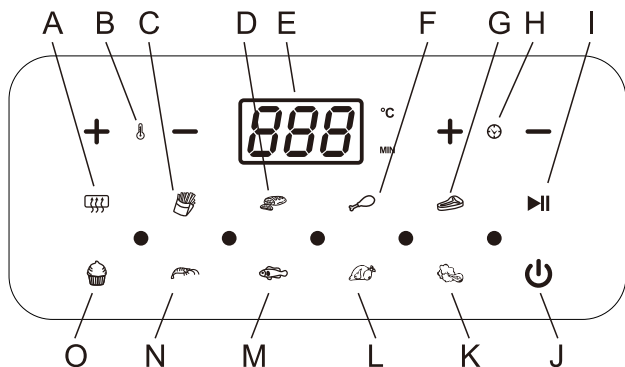
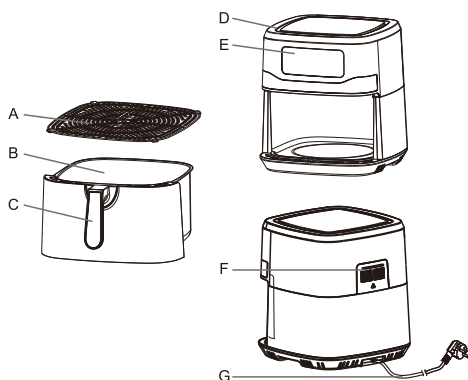
Introduction

Thank you for buying this top quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner – with little or no oil!

The air fryer uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.

General description

- A: The tray
- B: Basket
- C: Basket handle
- D: Air inlet
- E: Control panel
- F: Vent windows
- G: Power cord



- A: Pre-heat B: Temperature plus/minus C: French fries D: Meat
- E: Time/Temperature F: Drumsticks G: Steak H: Time plus/minus
- I: PAUSE J: START K: Vegetables L: Chicken M: fish
- N: Shrimp N: Cake

Important

Read this user manual carefully, before you use the appliance, and keep it safely for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance – to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or for people who are either physically or mentally handicapped or who lack experience and knowledge. Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.

- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.

Before first use

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
3. Thoroughly clean the basket, and frying tray, with hot water and some liquid washing soap using 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.

Preparing for use


1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the basket in the frying tray properly.

Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.


Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.


Using the appliance

1. Power on

Plug in, there is BEEPS sounds. Light up. 1 seconds will be back to standby mode: all light will be off expect  .

2. Menu selection/Temperature/Time

Plug in, it is at the standby mode. press  , default temperature and default time of the Program are 180°C, 15 min respectively, at that time you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.





You can also press any function icon to cook different food. When press the function icon, the lights flickered, then press  unit start to work. Every function have its own default time and temperature (As shown in the table). Customer can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and


Temperature +/- button.

(1). The temperature control range is 50-200°C, every click on the +/- temperature will increase or reduce 10°C. At 200°C, press the "+", will loop back to a temperature of 50°C, press the "-" at 50°C temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature has been done of setting;

(2). The adjusting time range is 1 to 60 mins. every click on the +/- time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min,. At 01 min , if you press "-", the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time has been done of setting.

3. Start, pause/stop

After select function, set the right time and right temperature, press  , the  start to flicker, after BEEPS sounds, machine start to work. During the machine working, press  , after BEEPS sounds, machine stop working, 

stop flickering. during the machine working,press  , after BEEPS,machine stop working,and machine back to standby mode.

Noted:

(1). During working, you can take frying tray out, stop working, and you can check cooking result or add more food, machine continue to work on the program if pull in the frying tray.











(2). Power cut or unplug during working, machine stop working, all light off, machine continue to work on the program when power on or plug in again.

3, during work, six red lights for heating element. When red six red lights flicker on by one, it means heating element is working, when the temperature reach setting temperature, heating element stop working, and six red lights don't flicker.

4. End of program

Heating element stop working when working time is done, show 00 min, motor continues to work, buzzer warning. motor continues to work 1 min, cooling machine, then machine enter the standby mode.

Menu table

program logistics			
	menu	Default time(min)	Default temperature (°C)
function	 pre-heat	3	180
	 french fries	18	200
	 meat	12	200
	 drumsticks	20	200
	 steak	12	180
	 cake	25	160
	 shrimp	8	180
	 fish	10	180
	 chicken	30	200
	 vegetables	10	160

**Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot.
Only hold the pan by the handle.**

Operation step

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the basket and put basket in frying tray
3. put the frying tray in the right position. Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. screen display

It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remain working time

The function we have selected is flicker

5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying tray back into the air fryer.

Caution: Do not press the basket release button during shaking.

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
7. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

8. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray.

Do not turn the basket upside down with the frying tray still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the frying tray will spill out and leak onto the ingredients.

After hot air frying, the frying tray and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the frying tray.

9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: When using the Health Fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the Health Fryer.

Settings

Except the preset menu, you also can use this air fryer to make other foods by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

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

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs process.

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimized the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

	Time (min.)	Temperature(°C)	Shake	Extra information
--	-------------	-----------------	-------	-------------------

Potatoes & fries

Thin frozen fries	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	12-18	200	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Potato pancakes	15-18	180		
Potato gratin	18-22	180		

Meat & Poultry

Steak	8-12	180		
Pork chops	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Sausage roll	13-15	200		
Drumsticks	18-22	180		
Chicken breast	10-15	180		

Snacks

Spring rolls	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken Nuggets	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	6-10	200		Use oven-ready
Frozen Bread-crumbed cheese snacks	10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetables	10	160		Use oven-ready

Note: Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold

Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
 2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
 3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
 4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
- Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the frying tray.*
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The frying tray, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

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

Note: Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the frying tray and basket with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The frying tray and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the basket in the frying tray and let the frying tray and the basket soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The hot-air fryer will not work	The appliance is not plugged in.	Plug the mains plug in an earthed wall socket
	You have not set the timer	Set the timer to the required preparation time to switch on the appliance
	The basket is not placed in the pan correctly	Push the basket down into the pan until you hear a click
The ingredients fried with the air fryer are not done	The amount of ingredients in the basket is too much	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly
	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer	Lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result
	There are too much ingredients in the basket	Do not fill the basket beyond the MAX indication
	The set temperature or cooking time is not enough	Adjust the temperature or temperature.
White smoke comes out of the appliance	When you fry greasy ingredients	This does not affect the appliance or to end result.
	in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.