

LocknLock



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU EKF284BLK

220-240V, 50/60Hz, 1700W, 5.5L

Hãy đọc hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để sử dụng sản phẩm an toàn và đúng cách.
Giữ lại Hướng dẫn sử dụng này ở nơi thuận tiện nhất để khi cần đến có thể dễ dàng sử dụng.

MỤC LỤC

Thông số kỹ thuật	3
Cảnh báo an toàn	3
Mô tả sản phẩm	5
Bảng điều khiển	5
Trước khi sử dụng lần đầu tiên	6
Hướng dẫn sử dụng	7
Làm sạch và bảo trì	9
Xử lý sự cố	10
Xử lý thiết bị đúng cách	11

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Mã sản phẩm	EJF284BLK
Điện áp	220-240V
Tần số	50/60Hz
Công suất	1700W
Dung tích	5.5L

CẢNH BÁO AN TOÀN

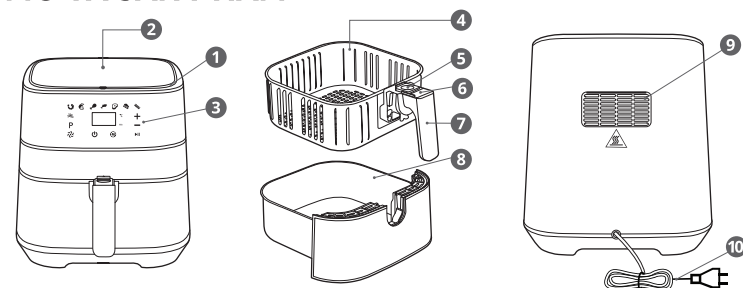
1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng thiết bị và lưu trữ hướng dẫn sử dụng để tham khảo sau này.
2. Tránh tiếp xúc với các bề mặt nóng khi thiết bị đang bật.
3. Không che cửa hút khí vào và thoát khí khi thiết bị đang được sử dụng.
4. Đặt các nguyên liệu cần chiên vào rổ để ngăn chúng tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.
5. Không đổ đầy dầu vào thiết bị vì có thể gây hỏa hoạn.
6. Không để thiết bị, dây hoặc phích cắm ngập trong nước.
7. Chỉ sử dụng thiết bị này cho các mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng.
8. Chỉ kết nối thiết bị với điện áp nguồn tương ứng với thông tin được cung cấp trên thiết bị.
9. Để thiết bị xa tầm tay trẻ em. Trẻ em không hiểu được các mối nguy hiểm khi cầm nắm các thiết bị điện. Vì vậy, không cho phép trẻ em vận hành với các thiết bị điện mà không có sự giám sát. Để thiết bị và dây xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
10. Thiết bị có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị hạn chế về thể chất, giác quan hoặc trí lực hoặc thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức, miễn là họ sử dụng thiết bị dưới sự giám sát hoặc đã được hướng dẫn về cách sử dụng an toàn và hiểu rõ các mối nguy có liên quan.
11. Trẻ em không được chơi với thiết bị.
12. Trẻ em không được lau chùi hoặc bảo dưỡng thiết bị, trừ khi việc này được thực hiện dưới sự giám sát.
13. Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây dẫn hoặc thiết bị bị hỏng, hoặc nếu thiết bị không còn hoạt động bình thường. Không tự thay thế phích cắm hoặc dây nguồn. Việc sửa chữa các thiết bị điện chỉ nên được thực hiện bởi những người có trình độ chuyên môn.
14. Việc sửa chữa không chính xác có thể gây ra những nguy hiểm đáng kể cho người sử dụng. Không sử dụng thiết bị với các bộ phận không được nhà sản xuất khuyến nghị hoặc cung cấp.
15. Không bẻ cong dây nguồn hoặc để dây điện chạy qua các bộ phận nóng. Chỉ kết nối thiết bị với ổ cắm được nối đất. Luôn kiểm tra xem phích cắm đã được cắm đúng vào ổ cắm chưa.

16. Không kéo dây hoặc thiết bị để rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường. Không chạm vào thiết bị bằng tay ướt hoặc ẩm.
17. Không kết nối thiết bị với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt, để ngăn ngừa các tình huống nguy hiểm.
18. Không đặt thiết bị gần các thiết bị tỏa nhiệt, chẳng hạn như lò nướng, bếp ga, bếp điện, v.v.
19. Để thiết bị cách xa tường hoặc các vật khác có thể bắt lửa, chẳng hạn như rèm cửa, khăn tắm (vải cotton hoặc giấy, v.v.).
20. Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng và đảm bảo có đủ không gian xung quanh để có đủ thông gió. Cần có khoảng trống tối thiểu 10 cm giữa thiết bị và các bức tường. Không đặt gì lên trên thiết bị.
21. Không để thiết bị hoạt động mà không giám sát. Nhiều hơi nước được thoát ra qua các lỗ thoát khí trong quá trình hoạt động. Để tay và mặt tránh hơi nước bốc ra từ các lỗ thoát khí. Để ý hơi nước khi lấy chảo ra.
22. Sau khi sử dụng, bên trong thiết bị rất nóng, cần hạn chế tiếp xúc. Luôn đảm bảo thiết bị được đặt trên bề mặt phẳng và chỉ sử dụng trong nhà.
23. Thiết bị này chỉ sử dụng trong gia đình và không sử dụng:
 - Trong nhà bếp của nhân viên, cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác.
 - Bởi khách của khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác.
24. Nếu thiết bị không được sử dụng hoặc đang được làm sạch, di chuyển thiết bị và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.
25. Để thiết bị nguội trong 30 phút trước khi cất giữ hoặc vệ sinh.
26. Các nguyên liệu đang được chuẩn bị trong thiết bị nên có màu vàng nâu và không sẫm hoặc nâu. Loại bỏ các phần bị cháy.
27. Trong trường hợp hỏng hóc, không tự sửa chữa thiết bị.
28. Thiết bị này chỉ thích hợp để sử dụng trong gia đình. Nếu thiết bị không được sử dụng như dự kiến, không thể yêu cầu bồi thường trong trường hợp có lỗi hoặc tai nạn và bảo hành sẽ không còn hiệu lực.

Chú ý:

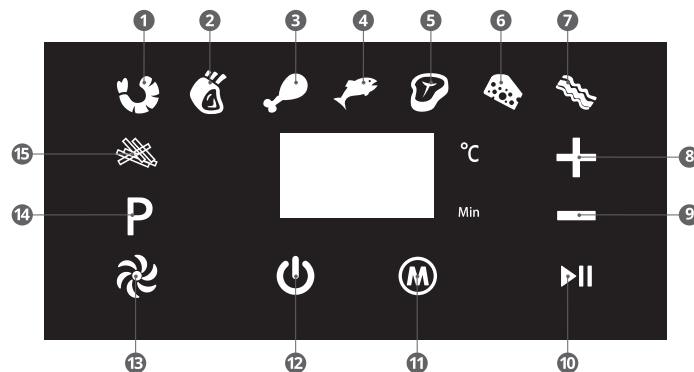
- Thiết bị này được cung cấp hệ thống an toàn quá nhiệt. Nếu nhiệt độ bên trong quá cao, thiết bị sẽ tự động tắt bởi hệ thống an toàn. Trong trường hợp đó, thiết bị không thể sử dụng được nữa. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm, để thiết bị nguội và liên hệ với bộ phận dịch vụ hoặc nhà cung cấp.
- Thiết bị này được cung cấp bộ đếm thời gian. Khi đồng hồ đếm ngược đến 0, bạn có thể nghe thấy tiếng bíp và thiết bị tự động tắt. Để tắt thiết bị theo cách thủ công, nhấn "TẮT" một lần để dừng quá trình chiên và nhấn "TẮT" lần thứ hai để tắt màn hình.
- Khi chảo được lấy ra trong khi sử dụng, thiết bị cũng sẽ tự động tắt.

MÔ TẢ SẢN PHẨM



- | | | |
|--------------------|---------------|------------------|
| 1. Cửa hút khí | 5. Vỏ bảo vệ | 9. Cửa thoát khí |
| 2. Nắp trên | 6. Nút nhà | 10. Dây nguồn |
| 3. Bảng điều khiển | 7. Tay cầm | |
| 4. Giỏ chiên | 8. Lồng chiên | |

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



- | | | |
|-----------------|------------------------------|---------------------|
| 1. Tôm | 6. Các món nướng với phô mai | 11. Menu |
| 2. Thịt | 7. Thịt xông khói | 12. Bật / Tắt |
| 3. Thịt gà, vịt | 8. Tăng nhiệt độ / Thời gian | 13. Quạt |
| 4. Cá | 9. Giảm nhiệt độ / Thời gian | 14. Làm nóng sơ bộ |
| 5. Bò bít tết | 10. Bắt đầu / Tạm dừng | 15. Khoai tây chiên |

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

MỞ BAO BÌ

- Mở và bỏ các bao bì đóng gói và các nhãn dán khuyến mại. Để bao bì (túi nhựa và hộp đựng) ngoài tầm với trẻ em.
- Kiểm tra xem thiết bị có bị hư hỏng bên ngoài trong quá trình vận chuyển hay không. Đặt thiết bị lên bề mặt bằng phẳng và chịu nhiệt.
- Các phím được sử dụng để vận hành thiết bị là phím cảm ứng. Chạm vào các nút điều khiển bằng ngón tay để kích hoạt. Ở mỗi lần chạm vào điều khiển cảm ứng, bạn có thể nghe thấy tín hiệu âm thanh.

CHẾ ĐỘ CHỜ

- Ngay khi cắm phích cắm vào ổ cắm, thiết bị sẽ ở chế độ chờ. Phím chờ sáng lên màu đỏ.
- Trong các tình huống sau đây thì thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ:
 - Khi cắm phích cắm vào ổ cắm, nếu không có phím nào được chạm vào trong khoảng thời gian 60 giây
 - Khi thời gian cài đặt trôi qua
 - Khi nhấn vào chế độ chờ trong 3 giây

BẬT / TẮT THIẾT BỊ

- Bật thiết bị bằng phím tắt/ mở.
- Thiết bị chỉ hoạt động nếu giỏ đã được đặt vào chảo đúng cách.
- Ngay khi thời gian cài đặt trôi qua, thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ: Quạt tiếp tục chạy để cho phép thiết bị hạ nhiệt. Sau khoảng 20 giây, 5 tiếng bip sẽ phát ra và biểu tượng quạt bị tắt.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

- Kiểm tra xem điện áp có tương ứng với thông tin được ghi trên nhãn điện áp hay không và cắm phích cắm vào ổ cắm được nối đất.
- Bộ phận gia nhiệt có lớp bảo vệ cần bỏ ra trước khi sử dụng lần đầu. Điều này được thực hiện bằng cách vận hành thiết bị trong khoảng 10 phút mà không có bất kỳ thực phẩm nào bên trong. Có thể có khói nhẹ do lớp bảo vệ cháy khỏi bộ phận làm nóng. Do đó, cần đảm bảo thông gió trong phòng. Sau khi loại bỏ lớp bảo vệ, bạn có thể tắt thiết bị.
- Tháo phích cắm ra khỏi ổ cắm và làm sạch các bộ phận riêng lẻ trước khi thực sự bắt đầu sử dụng thiết bị. Làm sạch rõ và chảo bằng nước ấm, dung dịch rửa nhẹ và miếng bọt biển mềm.

Mẹo:

- Các bộ phận này cũng có thể được làm sạch trong máy rửa bát. Lau sạch bên trong và bên ngoài của thiết bị bằng khăn ẩm.
- Thiết bị hoạt động bằng không khí nóng. Không đổ đầy dầu hoặc mỡ vào chảo.
- Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng chịu nhiệt.

Lưu ý:

- Đặt chảo vào thiết bị đúng cách, nếu không thiết bị sẽ không hoạt động.
- Không đổ dầu hoặc các chất lỏng khác vào chảo.
- Không đặt bất cứ vật gì lên cửa hút khí. Điều này sẽ làm gián đoạn sự lưu thông không khí và có ảnh hưởng xấu đến kết quả chiên.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CÀI ĐẶT NHIỆT ĐỘ VÀ THỜI GIAN

- Sử dụng các phím thích hợp để cài đặt nhiệt độ và thời gian. Nhấn các phím thích hợp để thay đổi giữa hiển thị nhiệt độ và thời gian. Màn hình tự động thay đổi sau mỗi 5 giây nếu không sử dụng phím nào nữa.

MENU TỰ ĐỘNG

- Nhiệt độ và thời gian trong bảng là các chỉ số. Tùy thuộc vào kích thước và trọng lượng nguyên liệu, có thể tùy chỉnh nhiệt độ và thời gian. Có thể điều chỉnh nhiệt độ cài đặt và thời gian của các menu tự động. Không thể thực hiện tùy chỉnh nhiệt độ và thời gian khi sử dụng chương trình *Làm nóng sơ bộ*.
- Nhấn phím menu để chọn các chế độ sau :

Menu	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)
Làm nóng sơ bộ	200	3
Khoai tây chiên	200	22
Tôm	160	8
Thịt	200	25
Thịt gà, vịt	180	20
Cá	200	10
Bò bít tết	200	12
Các món nướng với phô mai	170	3
Thịt xông khói	200	10

CÁC BƯỚC SỬ DỤNG THIẾT BỊ

1. Thiết bị có thể được sử dụng để chế biến nhiều món ăn.
2. Kiểm tra xem điện áp có tương ứng với nhãn dán dưới đáy thiết bị hay không. Màn hình đầy đủ sáng lên nhanh chóng và nồi chiên không khí nóng ở vị trí chờ. Phím chờ sáng lên màu đỏ.

3. Carefully lift the handle out of the device using the handle.
4. Place the original into the hole.

Thận trọng:

Do not overfill the original beyond the recommended amount and do not overfill the pot beyond the maximum level, as the product may come into contact with the original in the pot.

5. Turn the handle back to the correct position. Do not use the handle if it is not correct. If the handle is not in the correct position in the device, the device will not work.

Thận trọng:

Do not touch the handle and immediately after use the handle is very hot. Only hold the handle with the handle.

6. Press the stop button to stop the device. The display shows the value set before is 190°C and 3 minutes.
7. Choose the menu by touch the touch key and set the time (1 - 60 minutes) and temperature (80 - 200°C).

Mẹo:

Add 3 minutes to the cooking time when the device is cold or use the menu "Warm up first".

8. To stop the device, press the STOP button.
9. The display shows the time between the time set and the temperature set.
10. The display shows the remaining time. You can adjust the time and temperature during the cooking process by touch the touch key or touch.
11. During the operation, the display will change color. Green means the device is ready to use. When the display is red, the device is hot. The display will show the temperature of the handle from the original in the pot.
12. The original must be kept in the pot during the cooking process. Lift the handle out of the pot and place the handle on the surface, for example, on the table. Press the stop button of the handle and lift the handle out of the pot. Press the stop button in the pot to avoid the handle and lift the handle out of the pot. Press the stop button in the pot to avoid the handle and lift the handle out of the pot. Press the stop button in the pot to avoid the handle and lift the handle out of the pot.
13. After the time is set, the device will start to work. The display will show the temperature of the handle from the original in the pot. The display will show the temperature of the handle from the original in the pot. The display will show the temperature of the handle from the original in the pot.
14. If the original is not cooked, place the handle back to the device, set the time and temperature and press the STOP button.

15. To lift the original (for example, potatoes), press the stop button of the handle and lift the handle out of the pot.
16. Do not use the handle when the handle is still hot. The handle will be hot when the handle is in the pot.
17. After the cooking process, the handle and the original will be hot. Turn the handle into the original, so the handle will be hot.
18. Lift the handle out of the pot. In the pot, the original is hot, so the handle will be hot.

CHỨC NĂNG TẠM DỪNG

1. Press the STOP button / Pause to pause the cooking process. The display will show the time and temperature.
2. STOP / Pause to pause the cooking process.
3. The cooking process will be paused when the handle is lifted out of the pot. When you place the handle back to the pot, the cooking process will continue. The display will show the time and temperature.

Chú ý:

- Các nguyên liệu nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian nấu ngắn hơn.
- Lắc các nguyên liệu nhỏ hơn nhiều lần trong thời gian nấu sẽ mang lại kết quả cuối cùng tốt hơn, chín đều hơn.
- Đồ ăn nhẹ có thể được nấu trong lò, cũng có thể được nấu trong nồi chiên không dầu.
- Lượng tối ưu để chế biến món khoai tây chiên giòn là 1000G. Số lượng tối đa là 2000G.
- Nếu cần, phết một lớp dầu nhẹ vào các nguyên liệu và giúp chúng giòn hơn.
- Thiết bị cũng có thể được sử dụng để hâm nóng nguyên liệu. Để thực hiện, cài đặt nhiệt độ 150°C trong 10 phút.
- Thêm 3 phút vào thời gian nấu nếu thiết bị vẫn còn lạnh.
- Các nguyên liệu có thể khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng và nhãn hiệu, nên thiết bị không thể chỉ ra cài đặt tối ưu nhất.

LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ

1. Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
2. Trước khi vệ sinh thiết bị, để thiết bị nguội hoàn toàn. Không chạm vào phần bên trong bằng kim loại để làm sạch khi quá trình chiên vừa kết thúc. Khi làm sạch chảo và rổ, không sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc chất ăn mòn, vì có thể làm hỏng lớp phủ chống dính.
3. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm và để thiết bị hoàn toàn.

Mẹo:

Lift the handle out of the pot to cool the device faster.

- Lau sạch bên ngoài của thiết bị bằng khăn ẩm.
- Làm sạch chảo và rổ bằng nước nóng có pha một ít nước rửa và một miếng bọt biển. Chảo và rổ cũng có thể được làm sạch bằng máy rửa bát.
- Có thể sử dụng chất tẩy dầu mỡ để loại bỏ các chất bẩn còn sót lại.

Mẹo:

Đổ đầy nước nóng và một ít nước rửa vào chảo và ngâm chảo trong 10 phút để loại bỏ chất bẩn bám dính.

- Làm sạch bên trong thiết bị bằng nước nóng và một miếng bọt biển mềm.
- Làm sạch bộ phận làm nóng bằng bàn chải mềm để loại bỏ cặn thức ăn.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân	Cách giải quyết
Thiết bị không hoạt động	• Chưa cắm dây nguồn vào ổ cắm điện	• Cắm chặt dây nguồn vào ổ cắm điện được nối đất
	• Giò chiên chưa đặt đặt vào thiết bị đúng cách	• Trượt giò chiên khớp vào thiết bị
Thức ăn vẫn chưa chín khi thời gian nấu kết thúc	• Quá nhiều thức ăn trong rổ chiên	• Chiên thức ăn theo từng lượt
	• Cài đặt nhiệt độ quá thấp	• Cài đặt lại nhiệt độ thích hợp, nung lại thức ăn
	• Thời gian nấu quá ngắn	• Cài đặt lại thời gian nấu thích hợp, nung lại thức ăn
Thức ăn không chín đều	• Một số loại thức ăn cần được lắc giữa quá trình nấu	• Giữ quá trình nấu, kéo giò chiên ra và lắc để tách các chất thực phẩm chồng lên nhau, sau đó trượt giò chiên trở lại để tiếp tục
Thức ăn không giòn	• Một số loại thực phẩm phải được chiên với dầu ăn	• Quét một lớp dầu mỏng lên bề mặt thực phẩm trước, sau đó bắt đầu chiên
Không thể trượt giò chiên trở lại thiết bị	• Giò chiên chứa quá nhiều thức ăn nên quá nặng	• Nguyên liệu trong giò chiên không được vượt quá vạch max
	• Rổ chiên chưa được lắp đúng cách vào giò chiên	• Lắp rổ chiên khớp vào giò chiên
	• Tay cầm bị kẹt	• Đặt tay cầm ở vị trí nằm ngang
Có khói	• Chiên thức ăn nhiều dầu	• Hiện tượng bình thường
	• Dầu còn sót lại từ lần chiên trước	• Vệ sinh giò chiên sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng

XỬ LÝ THIẾT BỊ ĐÚNG CÁCH

Dấu hiệu này chỉ ra rằng thiết bị này không nên được vứt bỏ cùng với các chất thải gia đình khác. Để ngăn ngừa tác hại có thể xảy ra đối với môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc xử lý chất thải không được kiểm soát, hãy tái chế chúng một cách có trách nhiệm để thúc đẩy việc tái sử dụng bền vững các nguồn nguyên liệu.



LocknLock



INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER EJF284BLK

220-240V, 50/60Hz, 1700W, 5.5L

Read instruction manual before using to use product in safe and appropriate way.
Keep this manual in the proper place in order that we can take it when we need it.

CONTENT

Technical specifications	14
Security warning	14
Product description	16
Control panel	16
Before the first use	17
How to use	18
Cleaning and maintenance	20
Trouble shooting	21
Correct disposal of this product	22

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Item code	EJF284BLK
Voltage	220-240V
Frequency	50/60Hz
Power	1700W
Capacity	5.5L

SECURITY WARNING

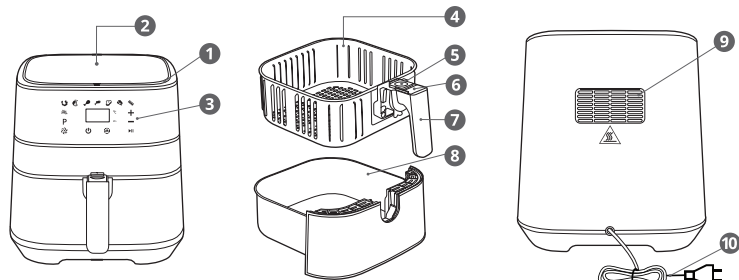
1. Carefully and fully read the instruction manual prior to using the appliance and carefully store the manual for future reference.
2. Avoid contact with hot surfaces, when it is switched on.
3. Never cover the air inlet and outlet openings when the appliance is being used.
4. Always place the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from making contact with the heating elements.
5. Never fill the appliance with oil, this could cause fire hazards.
6. Never submerge the appliance, cord or plug in water.
7. Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual.
8. Only connect the appliance with a mains voltage that corresponds with the information provided on the appliance.
9. Keep the appliance out of reach of children. Children do not see the dangers when handling electrical appliances. Therefore, never allow children to work with electrical appliances without supervision. Keep the appliance and cord out of reach of children younger than 8 years of age.
10. The appliance can be used by children of 8 years and older and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack the experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards involved.
11. Children are not allowed to play with the appliance.
12. The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
13. Do not use the appliance if the plug, cord or appliance is damaged, or if the appliance no longer functions properly or if it is damaged in any other way. Never replace the plug or cord yourself. Repairs to electrical appliances should only be performed by skilled persons.
14. Incorrect repairs could cause considerable hazards for the user. Never use the appliance with parts that are not recommended or supplied by the manufacturer.
15. Never bend the power cord sharply or allow it to run across hot parts. Connect the appliance only to an earthed socket. Always check that the plug is properly inserted in the socket.

16. Do not pull the cord and/or appliance to remove the plug from the wall socket. Never touch the appliance with wet or moist hands.
17. Never connect the appliance to an external timer or a separate remote-control system, in order to prevent hazardous situations.
18. Never place the appliance near appliances that give off heat, such as ovens, gas cookers, hotplates, etc.
19. Keep the appliance away from walls or other objects that could catch flame, such as curtains, towels (cotton or paper, etc.).
20. Place the appliance on a sturdy, flat surface and make sure there is enough space around it for sufficient ventilation. A minimum space of 10 cm is required between the appliance and the walls. Place nothing on top of the appliance.
21. Do not leave the appliance unsupervised if the appliance is operational. Caution! A lot of steam is released via the outlet openings during hot air frying. Keep your hands and face away from the steam coming out of the outlet openings. Watch out for the steam, when removing the pan.
22. After use, the interior is very hot. Therefore, avoid contact with the interior. Always make sure the appliance is placed on an even, flat surface and is only used indoors.
23. This appliance is only intended for household use and not for use:
 - In staff kitchens, shops, offices and other work environments.
 - By guests of hotels, motels and other residential environments.
24. If the appliance is not being used or is being cleaned, switch of the appliance and remove the plug from the socket.
25. Allow the appliance to cool down for 30 minutes before storing or cleaning it.
26. Ensure that the ingredients being prepared in the appliance come out golden-brown and not dark or brown. Remove burnt parts.
27. In case of a breakdown, never make repairs yourself.
28. This appliance is only suitable for household use. If the appliance is not used as intended, no compensation can be claimed in case of defects or accidents and the warranty will be invalidated.

Note:

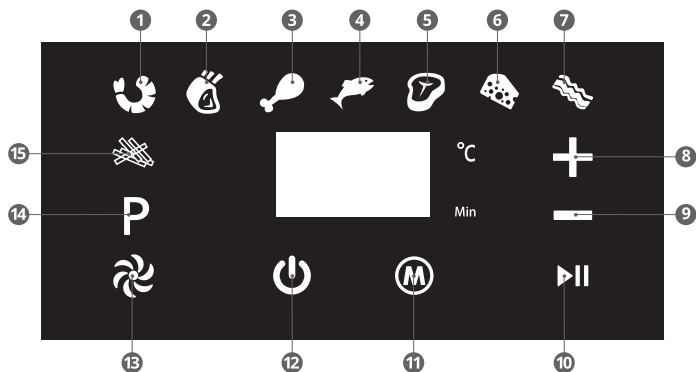
- This appliance has been provided with an overheating safety system. If the interior temperature is too high, the appliance is switched off automatically by the safety system. In that case, the appliance can no longer be used. Remove the plug from the socket, allow the appliance to cool down and contact the service department or your retailer.
- This appliance has been provided with a timer. Once the timer has counted down to 0, a beep sound can be heard and the appliance switches off automatically. In order to switch off the appliance manually, press "OFF" once to stop the frying process and press "OFF" a second time to switch off the display.
- When the pan is removed during use, the appliance will also switch off automatically.

PRODUCT DESCRIPTION



- | | | |
|------------------|------------------------|----------------|
| 1. Air inlet | 5. Protective cover | 9. Air outlet |
| 2. Upper housing | 6. Push-release button | 10. Power cord |
| 3. Control panel | 7. Handle | |
| 4. Fry basket | 8. Fry pot | |

CONTROL PANEL



- | | | |
|------------|-------------------------------|------------------|
| 1. Shrimp | 6. Cheese gratin | 11. Menu |
| 2. Meat | 7. Bacon | 12. On/ Off |
| 3. Poultry | 8. Increase temperature/ Time | 13. Fan |
| 4. Fish | 9. Decrease temperature/ Time | 14. Preheating |
| 5. Steak | 10. Start / Pause | 15. French fries |

BEFORE THE FIRST USE

UNPACKAGING

- Carefully unpack the air fryer and remove all packaging material and any promotional stickers. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of the reach of children.
- After unpacking the appliance, check it for external damage that may have occurred during transport. Place the air fryer on a sturdy, flat and heat-resistant surface.
- The keys used to operate the air fryer are touch controls. Carefully touch the controls with a finger to activate. At each touch of a touch control, you can hear a sound signal.

STANDBY

- As soon as you insert the plug in the socket, the air fryer is in the standby position. The standby key lights up red.
- In the following situations, the air fryer will automatically switch to the standby position:
 - When you insert the plug in the socket, if no key is touched for a period of 60 seconds
 - When the set time has elapsed
 - When you press the standby key for 3 seconds.

SWITCHING ON/OFF

- Switch on the air fryer with the standby key.
- The air fryer only functions if the basket has been placed in the pan correctly.
- As soon as the set time has elapsed, the hot air fryer will automatically switch to the standby position: The fan continues to run in order to allow the hot air fryer to cool down. After approximately 20 seconds, 5 beeps will sound and the fan symbol is switched off.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Check that the voltage corresponds with what is stated on the information plate and insert the plug in an earthed socket.
- The heating element is provided with a protective layer that must be removed prior to first use. This is done by setting the air fryer to the maximum position for approximately 10 minutes without any food in the appliance. Light smoke may form due to the protective layer burning off the heating element. Therefore, ensure proper ventilation in the room. After removing the protective layer, you can switch off the air fryer.
- Remove the plug from the socket and clean the individual components before you actually start using the air fryer. Clean the basket and the pan with warm water, a mild washing-up liquid and a soft sponge.

Tip:

- These components may also be cleaned in the dishwasher. Clean the interior and exterior of the appliance with a damp cloth.
- This fryer works with hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
- Place the air fryer on a heat-resistant flat surface.

Caution:

- Properly place the pan in the air fryer, otherwise it will not function.
- Do not fill the pan with oil or other liquids.
- Do not place anything over the air inlet openings. This will disrupt the air circulation and will have a negative effect on the frying result.

HOW TO USE

SETTING TEMPERATURE AND TIME

- Use the appropriate keys to set the temperature and time. Press the appropriate keys to change between temperature and time display. The display automatically changes every 5 seconds if no key is used any more.

PRE-SET MENU

- The temperatures and times in the table are indications. Depending on the size and weight, it may be necessary to adjust the temperature and time. It is possible to adjust the set temperature and time of the automatic menus. This is not possible when using the Preheating programme
- Press the menu key to select the following modes:

Menu	Temperature (°C)	Time (minutes)
Preheating	200	3
French fries	200	22
Shrimps	160	8
Meat	200	25
Poultry	180	20
Fish	200	10
Steak	200	12
Cheese gratin	170	3
Bacon	200	10

USING THE AIR FRYER

1. The air fryer can be used to prepare a wide range of dishes.
2. Check that the voltage corresponds with the rating label at the bottom of product or not. The full display briefly lights up and the air fryer is in the standby position. The standby key lights up red.

3. Carefully remove the pan from the air fryer by its handle.
4. Place the ingredients in the basket.

Caution:

Never exceed the recommended amount and never fill the basket above the maximum, as the food could make contact with the heating element in that case.

5. Properly slide the pan back in the air fryer. Never use the pan without the basket. If the pan is not properly placed in the air fryer, the appliance will not function.

Caution:

Do not touch the pan during and shortly after use, as it gets very hot. Only hold the pan by its handle.

6. Press the standby key to switch on the air fryer. The display shows the preset of 190°C and 3 minutes.
7. Select an automatic menu with the appropriate key and set the time (1 - 60 minutes) and temperature (80 - 200°C) yourself.

Tip:

Add 3 minutes to the cooking time when the air fryer is cold or use the automatic menu "Preheating".

8. To switch on the air fryer, you then press the ON key.
9. The display alternates between the set time and set temperature.
10. The display shows the remaining time. Time and temperature can be adjusted during frying by pressing the plus or minus key.
11. During air frying, the fan symbol changes colour. Green means that the fryer has reached the required temperature. When the fan symbol is red, the air fryer is heating up. Excess oil dripping from the ingredients is collected in the pan.
12. Some ingredients must be shaken halfway the cooking time. Take the pan from the air fryer by its handle and place it on a heat-resistant surface, such as a pan coaster. Press the release button of the handle and lift the basket from the pan. Shake the contents of the basket above the pan to prevent leaking and click back the basket in the pan. Then slide back the pan in the air fryer to continue frying. Then press the ON key to continue the frying process.
13. As soon as the set time has elapsed, the air fryer will automatically switch to the standby position: The fan does continue to run in order to allow the air fryer to cool down. After approximately 20 seconds, 5 beeps will sound and the fan symbol is switched off. Pull the pan from the air fryer by its handle and place it on a heat-resistant surface, such as a pan coaster. Check that the ingredients are cooked.

14. If the ingredients are not yet cooked, place the pan back in the air fryer, set the timer for an extra few minutes and then press the ON key.
15. To remove small ingredients (such as fries), press the button of the handle and lift the basket from the pan.
16. Do not hold the basket upside down while the pan is still attached. The excess fat accumulated on the bottom of the pan will spread all over the ingredients.
17. After air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients, it is possible that steam comes out of the pan.
18. Empty the basket onto a dish or plate. In case of large ingredients, use tongs.

PAUSE FUCTION

1. Press the ON/Pause key to pause the air frying process. The indicator flashes. Press the ON/Pause key again to resume the air frying process.
2. The air frying process is also paused when you remove the pan from the air fryer.
3. When you place the pan back in the air fryer, the display switches on and the air frying process is resumed.

Note:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller ingredients several times during the cooking time results in a better and more even end result.
- Snacks that can be cooked in the oven, can also be cooked in the air fryer.
- The optimum amount for preparing crispy fries is 1000G. The maximum amount is 2000G.
- If necessary, put some oil the ingredients and make them even more crispy.
- The air fryer can also be used to reheat ingredients. For this, set the temperature to 150°C for 10 minutes.
- Add 3 minutes to the cooking time if the air fryer is still cold.
- As ingredients can differ in origin, dimension, shape and brand, the air fryer is unable to indicate the most optimum setting.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the air fryer after every use.
2. Before cleaning the air fryer, allow it to cool down fully. Do not touch the metal interior in order to clean it, when frying has just been completed. When cleaning the pan and basket, do not use metal kitchenware or abrasive agents, as these could damage the anti-stick coating.

3. Remove the plug from the socket and allow the air fryer to cool down fully.

Tip:

Remove the pan from the air fryer to allow the appliance to cool down faster.

4. Clean the exterior of the air fryer with a damp cloth.
5. Clean the pan and basket with hot water containing a little washing-up liquid and a sponge. The pan and basket may also be cleaned in the dishwasher.
6. A degreaser can be used to remove remaining dirt.

Tip:

Fill the pan with hot water and a little washing-up liquid and allow it to soak for 10 minutes to remove persistent dirt.

7. Clean the interior of the appliance with hot water and a soft sponge.
8. Clean the heating element with a soft washing-up brush to remove any food residues.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Does not work	• The plug is not in the socket	• Insert the plug in an earthed socket
	• The pan is not properly placed in the appliance	• Properly slide the pan in the appliance
The ingredients are not cooked	• The amount of ingredients in the basket is too much	• Place smaller amounts of ingredients in the basket. Smaller portions can be fried more evenly
	• The set temperature is too low	• Set the air fryer to a higher temperature
	• The cooking time is too short	• Set a longer time
The ingredients are not fried evenly	• Certain ingredients must be shaken halfway the cooking time	• Ingredients lying on top of each other (such as fries), must be shaken halfway the cooking time
Fried snacks are not crispy	• Some food materials have to be fried with oil	• Push a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry them
Can not smoothly push the pot back to appliance	• The pot with too many food materials is too heavy	• The food material in the basket can not exceed the max. line
	• The basket is not correctly placed in the pot	• Press the basket into the pot
	• Handle bar stuck	• Place the handle bar in horizontal position
Smoking	• Frying oily food	• Normal phenomenon
	• Fryer contain oil from last use	• Please clean the pot and basket after use

