

LocknLock



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU EJF296BLK

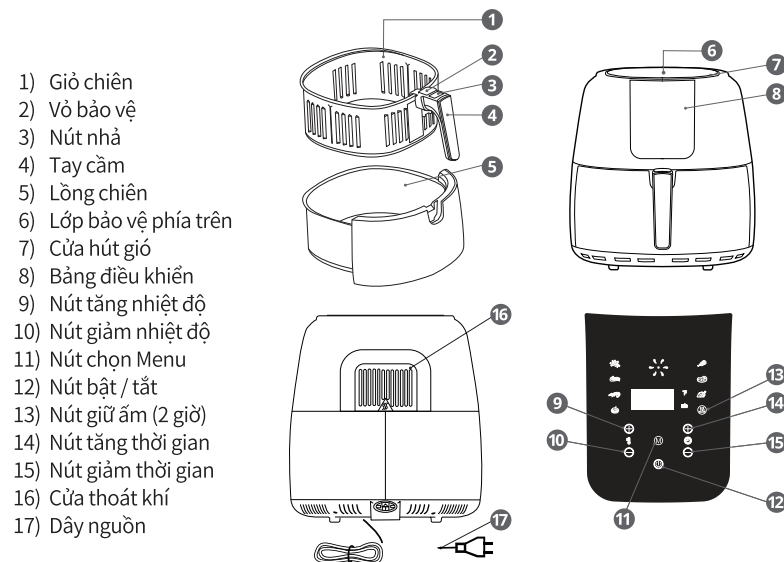
220-240V, 50/60Hz, 1800W, 7.2L

Hãy đọc kỹ 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

Sơ đồ cấu trúc sản phẩm	3
Cảnh báo an toàn	4
Trước khi sử dụng lần đầu	4
Hướng dẫn sử dụng	5
Bộ menu mặc định	6
Bảo quản thiết bị	6
Xử lý thiết bị đúng cách	6
Thông số kỹ thuật	7
Xử lý sự cố	7
Sách nấu ăn	8

SƠ ĐỒ CẤU TRÚC SẢN PHẨM



⚠ CẢNH BÁO

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng, giữ lại hướng dẫn này để tham khảo trong tương lai.
Đổ dầu vào nồi có thể gây ra hỏa hoạn.
- Không nhúng vỏ nồi trong nước hoặc rửa dưới vòi nước do nồi chứa các thành phần điện tử và làm nóng.
- Khi thiết bị hoạt động, bề mặt sẽ nóng. Không nên chạm trực tiếp vào bề mặt, nên sử dụng tay cầm hoặc núm điều chỉnh.
- Không chặn cửa hút khí và cửa thoát khí khi thiết bị đang hoạt động. Không chạm vào bên trong lòng nồi để tránh bị bỏng.
- Luồng khí nóng sẽ thoát ra cửa thoát khí khi thiết bị hoạt động. Lưu ý giữ khoảng cách an toàn. Không đứng gần cửa thoát khí. Khi kéo giỏ chiên ra, cần thận lưỡng khí nóng.

CẢNH BÁO AN TOÀN

- Giữ sạch phích cắm để tránh hiểm họa.
- Không làm hỏng, kéo mạnh hoặc xoắn dây nguồn, sử dụng dây nguồn mang tải nặng hoặc để dây treo trên cạnh bàn, chạm vào các bề mặt nóng để tránh bị điện giật, hỏa hoạn và các tai nạn khác. Dây nguồn bị hư hỏng phải được nhân viên bảo trì chuyên nghiệp sửa chữa.
- Vui lòng không cắm và rút phích cắm bằng tay ướt, nếu không có thể bị điện giật;
- Cắm chặt dây nguồn, nếu không, có thể gây ra điện giật, đoản mạch, bốc khói, phát ra tia lửa và các nguy hiểm khác.
- Không nhúng thiết bị, dây nguồn vào nước hoặc chất lỏng khác, để tránh bị điện giật và ảnh hưởng đến chức năng.
- Không nên sử dụng thiết bị khi có khói nổ hoặc khói dễ cháy.
- Không cho phép trẻ em chơi với ổ cắm và phích cắm để tránh bị điện giật.
- Không đặt thiết bị lên hoặc gần vật liệu dễ cháy, chẳng hạn như khăn trải bàn, rèm cửa và các loại khác, để tránh nguy cơ hỏa hoạn.
- Đảm bảo sử dụng thiết bị trên bề mặt chịu nhiệt và giữ thiết bị cách tường, đồ nội thất hoặc các vật dễ cháy khác ít nhất 30cm.
- Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác ngoài mục đích sử dụng.
- Những người khuyết tật về thể chất hoặc tinh thần hoặc những người thiếu kiến thức về thiết bị này phải được hướng dẫn sử dụng bởi những người có kinh nghiệm và có người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Giữ thiết bị cách xa trẻ em để tránh bị bỏng, điện giật hoặc các thương tích khác; giám sát chặt chẽ khi thiết bị được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em.
- Thiết bị này chỉ dành cho hộ gia đình.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

- Bỏ tất cả bao bì đóng gói, nhãn dán.
- Làm sạch nồi chiên với nước nóng, 1 lít nước rửa chén bằng miếng chùi không xước.
- Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải sạch.
- Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng. Không đặt thiết bị trên bề mặt không chịu nhiệt, thiết bị có lưu thông không khí, tránh xa bề mặt nóng, và các vật liệu dễ cháy.
- Đặt giỏ vào lồng chiên đúng cách, bạn sẽ nghe thấy âm thanh "tang". Trượt chảo trở lại thiết bị.
- Đây là thiết bị hoạt động trên cơ chế không khí nóng. Không đổ đầy chảo với dầu hoặc chất béo.
- Không đặt bất cứ vật gì lên trên thiết bị. Điều này làm gián đoạn luồng không khí và ảnh hưởng đến chất lượng rán món ăn.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.
2. Nhấn nút bật/ tắt (Nút ON/ OFF).
3. Nhấn nút tăng/ giảm nhiệt độ (Nút Increase/ Decrease Temperature) để chọn nhiệt độ thích hợp cho việc nấu ăn.
4. Nhấn nút tăng nhiệt độ (Nút Increase Temperature) 5 phút để làm nóng trước. Nhấn nút bật/ tắt (Nút ON/ OFF) lần nữa để bắt đầu nấu ăn. Sau đó thiết bị đã sẵn sàng để sử dụng.
5. Khi cài đặt hẹn giờ trở về 0, cẩn thận kéo lồng chiên ra khỏi thiết bị. Đặt thức ăn vào trong nồi (Lưu ý không đặt thức ăn vượt quá vạch tối đa) sau đó trượt lồng chiên trở lại thiết bị.
 - a) Không sử dụng lồng chiên mà không có rổ chiên trong đó.
 - b) Không chạm vào rổ chiên trong và sau khi sử dụng vì rổ chiên sẽ rất nóng. Chỉ giữ rổ chiên bằng tay cầm.
6. Nhấn nút chọn chế độ chiên thích hợp hoặc nhấn nút tăng/ giảm nhiệt độ (Nút Increase/ Decrease Temperature) hoặc nút tăng/ giảm thời gian cài đặt (Nút Time Increase/ Decrease) để chọn nhiệt độ và cài đặt thời gian thích hợp.
7. Nhấn nút bật/ tắt (Nút ON/ OFF) lần nữa để bắt đầu nấu ăn.
8. Khi bạn nghe tiếng *bíp*, món ăn đã được nấu xong. Kéo rổ chiên ra khỏi thiết bị và đặt lên bề mặt chịu nhiệt.
9. Kiểm tra xem món ăn đã chín chưa. Nếu món ăn chưa chín, đặt lồng chiên trở lại thiết bị và cài đặt hẹn giờ thêm vài phút nữa.
10. Nếu món ăn đã chín, cẩn thận kéo lồng chiên ra, nhấn nút nhà rổ chiên để lấy thức ăn ra. Không lật úp lồng chiên vì dầu còn sót lại dưới đáy sẽ tràn vào món ăn. Đặt thức ăn ra đĩa hoặc tô. Thiết bị đã sẵn sàng để nấu một mẻ mới.

Mẹo:

- Thêm một ít dầu vào món ăn để món ăn giòn hơn.
- Lắc nguyên liệu giữa thời gian chiên để có kết quả tốt nhất và giúp thức ăn chín đều hơn. Để lắc nguyên liệu, kéo lồng chiên ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc. Sau đó đặt lồng chiên trở lại thiết bị. Không nhấn nút nhà rổ trong khi lắc.

BỘ MENU MẶC ĐỊNH



- Bạn có thể chọn 7 chương trình nấu bằng cách nhấn nút "Menu"
- Mỗi lần nhấn nút "Menu", bạn có thể chọn lần lượt các chương trình nấu khác nhau (như bảng dưới đây)
- Sau khi chọn được thực đơn mong muốn, nhấn nút On/Off để bắt đầu nấu.
- Nhiệt độ mặc định và thời gian nấu cho mỗi menu như sau

Menu	Mặc định	Khoai tây	Sườn	Tôm	Bánh	Đùi gà	Thịt	Cá
Thời gian (phút)	15	20	15	20	40	25	20	20
Nhiệt độ (°C)	180	200	180	160	160	180	160	180

- Nhiệt độ và thời gian nấu ở trên được đặt sẵn mặc định, tuy nhiên nhiệt độ và thời gian nấu của mỗi menu
- Chức năng hâm nóng (chức năng làm ấm): Nhấn nút Menu cho đến khi chọn được chức năng hâm nóng.

BẢO QUẢN THIẾT BỊ

1. Trước khi vệ sinh, xoay bộ hẹn giờ về 0, rút phích cắm của thiết bị và chờ thiết bị nguội xuống. Không chạm vào bề mặt trước khi làm mát.
2. Không nhúng thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
3. Làm sạch bề mặt nồi chiên bằng nước nóng, một ít chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn. Nếu bụi bẩn dính vào rổ hoặc đáy chảo, đổ vào chảo một ít nước nóng cùng với một chút nước rửa chén và ngâm trong khoảng 10 phút.
4. Sử dụng vải ẩm để lau bề mặt của nồi chiên. Không sử dụng các chất tẩy rửa mài mòn vì có thể làm hỏng thiết bị.
5. Nếu bạn không sử dụng thiết bị trong một thời gian dài, hãy làm sạch thiết bị, và lưu trữ ở nơi khô ráo và thoáng mát.

XỬ LÝ THIẾT BỊ ĐÚNG CÁCH

Ký hiệu này chỉ ra sản phẩm này không nên thải bỏ cùng với chất thải sinh hoạt khác. Để ngăn chặn khả năng gây hại cho môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc xử lý chất thải không thể kiểm soát, hãy tái chế thiết bị một cách có trách nhiệm để thúc đẩy việc tái sử dụng tài nguyên vật chất. Để trả lại thiết bị đã sử dụng của bạn, vui lòng sử dụng hệ thống trả lại và liên hệ với nhà bán lẻ nơi sản phẩm đã được mua. Họ có thể lấy sản phẩm này để tái chế một cách an toàn cho môi trường.



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

1. Điện áp: 220-240V
2. Tần số: 50 / 60Hz
3. Công suất: 1800W
4. Dung tích: 7.2L
5. Khối lượng tịnh: 6.29Kg
6. Nhiệt độ có thể điều chỉnh: 80-200°C
7. Hẹn giờ: 0 - 60 phút
8. Kích thước sản phẩm: 335x419x360mm

XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Dự đoán nguyên nhân	Giải pháp
Nồi chiên không hoạt động	Dây điện chưa được cắm chặt vào nguồn.	Chỉnh lại phích cắm hoặc cắm dây điện vào ổ điện khác.
	Chưa cài đặt thời gian nấu.	Bấm chọn chế độ nấu mong muốn, sau đó bấm nút bật/tắt để khởi động lại.
	Quên bấm nút khởi động sau khi chọn chế độ nấu.	Bấm nút bật/tắt để khởi động nồi chiên.
Thức ăn chưa chín	Lượng thức ăn trong lồng chiên quá nhiều	Đặt lượng nhỏ thức ăn vào lồng chiên, lượng thức ăn nhỏ sẽ được chiên đều hơn
	Cài đặt nhiệt độ quá thấp	Cài đặt nhiệt độ thích hợp, chỉnh lại món ăn.
	Thời gian chiên quá ngắn.	Cài đặt nhiệt độ thích hợp, chiên lại món ăn.
Thức ăn không chín đều	Thức ăn trong rổ chiên không được đảo đều khi nấu.	Giữ thời gian chiên, kéo lồng chiên ra và lắc đều, sau đó bỏ lồng chiên trở lại thiết bị.
Thức ăn chiên không giòn	Một số món ăn cần được chiên với dầu.	Phết 1 lớp dầu mỏng lên thức ăn và bắt đầu chiên.
Không thể trượt chảo chiên vào nồi	Có quá nhiều thức ăn trong rổ chiên	Không để thức ăn vượt quá vạch bảo tối đa.
	Rổ chiên không đặt đúng khớp	Đẩy rổ chiên vào nồi cho đến khi nghe tiếng "Click"
	Tay cầm bị kẹt	Đặt tay cầm ở vị trí nằm ngang.
Có khói	Đang chiên thức ăn nhiều mỡ	Hiện tượng bình thường.
	Chảo chiên còn đọng lại mỡ thừa từ món ăn trước	Lau sạch rổ chiên và lồng chiên sau khi sử dụng.

SÁCH NẤU ĂN



1. CÁCH GÀ CHIÊN

Cánh gà	500g
Tỏi	2 miếng
Bột gừng	2 muỗng cà phê
Bột thì là	1 muỗng cà phê
Bột tiêu	1 muỗng cà phê
Tương ớt	100 mg

- Đặt nhiệt độ thành 200°C và hẹn giờ 5 phút để sấy sơ bộ.
- Khuấy tỏi, bột gừng, bột thì là, hạt tiêu đen cay và một chút muối với nhau, rồi phủ lên cánh gà.
- Đặt cánh gà vào rổ rán đều, đặt rổ chiên với nồi trở lại thiết bị; đặt thời gian trong 15-20 phút hoặc chiên cho đến khi cánh gà có màu nâu vàng.



2. GÀ VIÊN CHIÊN

Gà viên	500g
Trứng	3 quả
Bột	1 cốc
Dầu olive	1 muỗng
Bột tiêu	1 muỗng cà phê

- Đặt nhiệt độ thành 200°C và hẹn giờ 5 phút để sấy sơ bộ.
- Khuấy trứng, bột mì, dầu ô liu, hạt tiêu trắng và một ít muối với nhau, sau đó bọc trong cơm; trộn trong 20 phút để gia vị thấm vào.
- Đặt cốt gà vào rổ rán, đặt rổ chiên với nồi trở lại thiết bị; đặt thời gian 15-20 phút hoặc cho chiên cho đến khi gà viên có màu nâu vàng.

SÁCH NẤU ĂN



3. KHOAI TÂY CHIÊN

Khoai tây	4 miếng / 600g
Dầu	2 muỗng cà phê
Muối	1 muỗng cà phê
Bột tiêu	1 muỗng cà phê
Bột hành lá	1 muỗng cà phê
Bột ớt	1/2 muỗng cà phê

- Gọt vỏ khoai tây và cắt thành miếng.
- Nhúng khoai tây vào nước muối ít nhất 20 phút, sau đó lau khô bằng giấy ăn.
- Trộn đều hạt, muối và hạt tiêu, bột tỏi / dầu tỏi, bột ớt đỏ; khuấy với khoai tây.
- Cài đặt nhiệt độ thành 180°C và hẹn giờ 5 phút để sấy sơ bộ.
- Đặt khoai tây vào rổ rán, đặt rổ chiên với nồi trở lại thiết bị, đặt hẹn giờ trong 15-20 phút (tùy thuộc vào kích cỡ của khoai tây chiên) hoặc chiên cho đến khi khoai tây chiên có màu nâu vàng.

Tùy chọn:

Lặt khoai tây chiên bằng cách lắc rổ ở giữa quá trình nấu, để có kết quả nấu tốt hơn.



4. BẮP NƯỚNG

Bắp	2 trái
Dầu olive	2 muỗng cà phê

- Đặt nhiệt độ thành 200°C và hẹn giờ 5 phút để sấy sơ bộ.
- Thoa một lớp dầu ô liu mỏng lên bắp, cho vào rổ rán, đẩy rổ chiên và nồi trở lại thiết bị và đặt hẹn giờ trong 10 phút hoặc nướng cho đến khi bắp vàng.

SÁCH NẤU ĂN



5. SƯỜN CỪU CHIÊN

Sườn cừu	500g
Rượu	1 ít
Dầu	2 muỗng canh
Bột tiêu	1 muỗng cà phê
Hạt tiêu đen nghiền nát	1 muỗng cà phê
Nước tương	1 muỗng cà phê

- Đặt nhiệt độ thành 200°C và hẹn giờ 2 phút để làm nóng sơ bộ.
- Trộn đều gia vị.
- Trộn sườn cừu với gia vị trộn đều và ướp trong 20 phút.
- Đặt sườn vào rổ, cho vào nồi chiên, đặt trở lại thiết bị; và đặt hẹn giờ trong 10-12 phút.
- Sau đó mở và lật sườn. Giảm nhiệt độ xuống 150°C và nướng trong 10 phút hoặc cho đến khi sườn có màu nâu.



6. SƯỜN CỪU XIÊN QUE

Thịt cừu	500g
Hành tây	1 lượng thích hợp
Trứng	1 quả
Bột thì là	1 muỗng cà phê
Bột ớt	1 muỗng cà phê
Dầu	2 muỗng cà phê

- Khuấy hành tây, trứng, bột ớt, dầu salad, muối, bột thì là với nhau, sau đó tráng lên thịt cừu.
- Trộn đều trong 20 phút để ngấm gia vị.
- Đặt hỗn hợp vừa trộn vào rổ rán, đặt rổ chiên với nồi trở lại thiết bị; chiên trong 15-20 phút hoặc cho đến khi thịt có màu nâu.

SÁCH NẤU ĂN



7. SƯỜN HEO CHIÊN

Sườn heo	500g
Trứng	2 quả
Bột	1 cốc
Bột gừng	1/2 muỗng cà phê
Tô	1/2 muỗng cà phê
Nước tương	1/2 muỗng cà phê
Muối	1/2 muỗng cà phê
Dầu	1/2 muỗng cà phê

- Đặt nhiệt độ thành 200°C và hẹn giờ đến 5 phút để sấy sơ bộ.
- Trộn đều gia vị và sau đó tráng lên sườn heo, ướp 20 phút;
- Đặt sườn heo vào rổ rán, đặt rổ chiên với nồi trở lại thiết bị; và đặt hẹn giờ trong 10-12 phút.
- Sau đó mở và lật các miếng sườn. Giảm nhiệt độ xuống 150°C và nướng trong 10 phút hoặc cho đến khi sườn có màu nâu.



8. MỰC CHIÊN

Mực	500g
Dầu	2 muỗng
Muối	1 muỗng cà phê
Bột thì là	1 muỗng cà phê
Bột chiên giòn	1 muỗng cà phê
Bột tiêu	1 muỗng cà phê

- Đặt nhiệt độ thành 200°C và hẹn giờ 5 phút để sấy sơ bộ.
- Khuấy gia vị với nhau, sau đó tráng lên mực, ướp trong 20 phút.
- Đặt mực vào rổ rán, đặt rổ chiên với nồi trở lại thiết bị; đặt hẹn giờ trong 12-15 phút hoặc cho rổ rán cho đến khi mực có màu nâu.

SÁCH NẤU ĂN



9. TÔM CHIÊN CAY

Tôm	10 con
Dầu	2 muỗng
Tỏi băm	1 miếng
Bột tiêu	1 muỗng cà phê
Bột ớt	1 muỗng cà phê
Tương ớt	100mg

- Đặt nhiệt độ thành 200°C và hẹn giờ 5 phút để sấy sơ bộ.
- Rửa sạch tôm sau khi xử lý.
- Thoa một lớp dầu mỏng lên tôm, cho vào rổ rần, đặt rổ chiên với nồi trở lại thiết bị, đặt hẹn giờ đặt 5-8 phút hoặc cho đến khi tôm có lớp vàng giòn.



10. CỬ SEN CHIÊN

Dầu	2 muỗng cà phê
Củ sen	500g
Bột chiên giòn	1 cốc

- Đặt nhiệt độ thành 200°C và hẹn giờ 5 phút để sấy sơ bộ.
- Trộn bột, dầu salad và nước thành bột nhão, sau đó phủ lên củ sen.
- Đặt củ sen đã trắng vào rổ rần, đặt rổ chiên với nồi trở lại thiết bị; và hẹn giờ trong 12-15 phút hoặc rần cho đến khi củ sen giòn.

LocknLock



INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER EJF296BLK

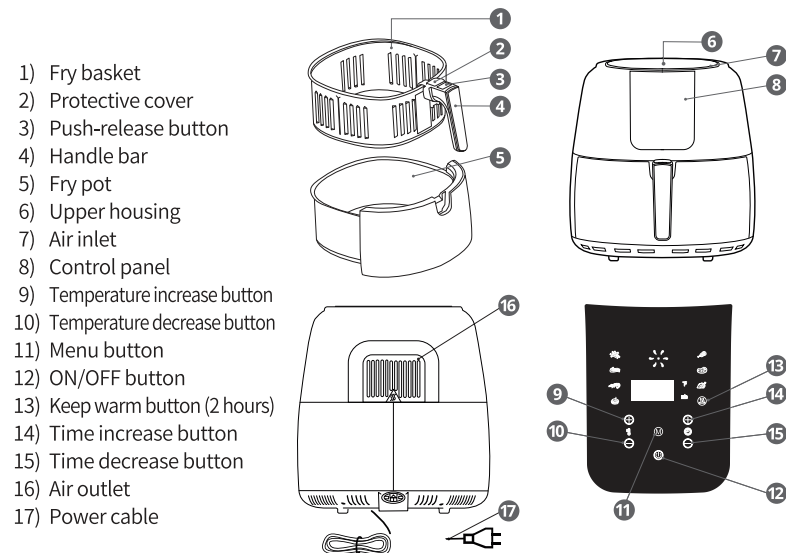
220-240V, 50/60Hz, 1800W, 7.2L

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

Product structure diagram	15
Security warning	16
Before the first use	16
How to use	17
Recommended setting	18
Care and maintenance	18
Correct disposal of this product	18
Technical specifications	19
Troubleshooting	19
Cook book	20

PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM



⚠ CAUTIONS

- Please carefully read the instruction manual, before using the appliance. Keep the manual for reference in future.
Never fill the pot with oil, or it may cause a fire hazard.
- The appliance contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash by water.
- Do not cover the air inlet and outlet on the operating process. Do not touch the inside of the appliance to avoid burns and scalding.
- The surfaces are liable to get hot during use. Do not touch the hot surfaces. Use handle or knob.
- High temperature air will flow out through the outlet with the appliance is in use. Please keep a safe distance. Do not touch the hot surfaces, Do not close to the air outlet. When pulling out the pot, please be careful of high temperature air.

SECURITY WARNING

- Please keep the plug clean to avoid disaster.
- Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it carry heavy loads, or transform it, let cord hang over edge of table of counter, or touch hot surfaces, to avoid electric shock, fire and other accidents. Damaged power cord must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Please do not plug and unplug with wet hands, otherwise it may cause electric shock.
- Plug tightly, otherwise, it may cause electric shock, short circuit, smoking, sparking and other dangers.
- Do not immerse the appliance, body, cord or plug in water or other liquid, to protect against electrical shock and affecting the function.
- Do not place the appliance in the presence of explosive and /or flammable fumes.
- Do not let the children play with electric socket and power cord to avoid electric shock.
- Do not place the appliance on or near the flammable material, such as tablecloths, curtains and others, to avoid fire hazard.
- Be sure to use on a heat resistant and even surface, keep the appliance at least 30cm away the wall, furniture or other flammables.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- 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.
- Keep the appliance away from children to avoid scalding, electric shock and/or other injuries; close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- This appliances is intended for household use only.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material, stickers or labels from the appliance
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface. The appliance with good air circulation and away from hot surface, and any combustible materials.
- Place the basket in the pan properly, you hear the sound signal “tang”. Slide the pan back to the appliance.
- This is an appliance that works on hot air. Don not fill the pan with oil or frying fat.
- Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

HOW TO USE

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Click the ON/OFF button
3. Click temperature increase/decrease button to set proper temperature for cooking.
4. Click Time Decrease Button to set 5 minutes for preheating. Click the ON/OFF button once more to start cooking. After this, the device is ready for use.
5. When the time to 0, carefully pull the fry pot out of the appliance, place the ingredients inside the fry basket (Attention: do not exceed the maximum line); well connect the fry basket with fry pot, slide the pan back to the appliance.
 - a) Never use the pan without the basket in it.
 - b) Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
6. Click the mode selection button to switch and choose appropriate cooking model or click temperature increase/decrease button & time increase/decrease button to choose appropriate time&temperature.
7. Click the ON/OFF button once more to start cooking.
8. When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of appliance and place it on a heat-resistant surface.
9. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
10. If the ingredient ready, carefully pull out the pan, and press the basket release button and lift the basket out of pan to remove the ingredients. Don not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients. Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.

Tips:

- Add some oil on the ingredients for a crispy result.
- Shaking ingredients halfway during the preparation time optimize the end result and can help prevent unevenly fried ingredients. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the appliance. Do not press the basket release button during shaking.

RECOMMENDED SETTING



- You can select 7 different pre-set programs to cook different foods easily by pressing “Menu” button.
- You can choose different setting by pressing “Menu” button in turn.
- After selecting what function you want, please press On/Off button to start cooking.
- Temperature and timer of each setting is as below.

Menu	Default	French fries	Pork	Shrimp	Cake	Drum stick	Meat	Fish
Time (minute)	15	20	15	20	40	25	20	20
Temperature (°C)	180	200	180	160	160	180	160	180

- Timers and temperatures in the above table are default setting, however, you can adjust this manually for each menu by pressing Temperature increase/decrease button and Time increase/decrease button.
- Keep-warm function: Press the “Menu” button until choosing this function.
- Default setting: Maximum 120 min, 80-100°C.

CARE AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, turn the timer to 0, unplug the appliance and waiting for the appliance to cool down. Don't touch the surface before cooling.
2. Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
3. Clean the surface of the fryer pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and basket soak for about 10 minutes.
4. Used damp cloth to wipe the surface of the fryer. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
5. If you do not use the appliance for a long time, please clean it, and store it in a cool and dry place.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

This marking indicates that this appliance 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.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

1. Rated Voltage: 220-240V
2. Rated frequency: 50/60Hz
3. Rated power: 1800W
4. Capacity: 7.2L
5. Net weight: 6.29 KG
6. Adjustable temperature: 80-200°C
7. Timer setting: 0-60 min
8. Product Size: 335x419x360mm

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Does not work	Power cord has not been inserted into the power socket	Closely insert the power cord into the grounded power socket.
	Did not set the cook model	Click the model selection button to select appreciate cook model, then click the ON/OFF button
	Didn't click the ON/OFF button after select cook model.	Click the ON/OFF button
Food is rare when time out	Too much food in the basket	Fry food in turns
	Temperature set is too low	Set to an appropriate temperature, re-fry food.
	Cooking time is short	Set an appropriate cooking time, re-fry food.
Did not fry food evenly	Certain foods need to be shaken in the middle of cooking.	In the middle of cooking process, pull the pot out and shake it to separate the overlapped food material, then push the pot back to continue.
Fried food is not crisp	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.

COOK BOOK



1. GOLD CHICKEN WINGS

Chicken wings	500g
Garlic	2 pcs
Ginger powder	2 teaspoons
Cumin powder	1 teaspoon
Black pepper powder	1 teaspoon
Sweet chili sauce	100mg

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating.
- Stir Garlic, ginger powder, cumin powder, spicy black pepper and a little salt together, and then coated in the chicken wings; placed 20 minutes.
- Put chicken wings into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; set time for 15-20 minutes or until become golden brown.



2. FRIED CHICKEN NUGGETS

Fresh chicken nuggets	500g
Egg (broken up)	3 pcs
Flour	1 cup
Olive oil	1 spoon
White pepper powder	1 teaspoon

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating.
- Pat the chicken for 5 minutes with a knife blade.
- Stir eggs, flour, olive oil, white pepper and a little salt together, and then coated in the chicken nuggets; placed to 20 minutes for well seasoning.
- Put chicken nuggets into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; set time for 15-20 minutes or until become golden brown.

COOK BOOK



3. ASIA SPICY FRIES

Potato	4 pcs/ 600g
Oil	2 teaspoons
Salt	1 teaspoon
Pepper powder	1 teaspoon
Scallion powder	1 teaspoon
Red chili powder	1/2 teaspoon

- Peel potatoes and cut into strips.
- Dipping potato strips into salt water at least 20mins, and then dry with kitchen paper.
- Well mix shallot, salt and pepper, garlic powder/ garlic oil, red chili powder; stir in potato strips.
- Set temperature to 180°C and timer to 5 minutes for preheating.
- Place potato strips into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance, and set the timer for 15-20minutes (depending on the size of fries), or until the fries become golden brown.

Optional:

Turn over the fries by shaking the basket in the middle of cooking process, for better cooking result.



4. FRIED CORN

Corn	2 pcs
Olive oil	2 teaspoons

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating.
- Apply a thin layer of olive oil to the corn, put into the fry basket evenly, push the fry basket with pot back to the appliance, and the timer set for 10 minutes or baked until golden brown.

COOK BOOK



5. FRIED LAMB CHOPS

Lamb chops	500g (at room temperature)
Brandy	Little
Oil	2 soup-spoon
Ground pepper powder	1 teaspoon
Crushed black pepper	1 teaspoon
Soy sauce	1 teaspoon

- Set temperature to 200°C and timer to 2 minutes for preheating.
- Well mix seasoning.
- Completely wipe lamb chops with well mixed seasoning and marinate 20 minutes.
- Putting the lamb chops into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; and set the timer for 10-12 minutes.
- Then open and turn over the chicken leg. Reduce temperature to 150 °C and bake for more 10 minutes or until become brown.



6. FRIED LAMB KEBABS

Lamb Kebab	500g (at room temperature)
Onion	Appropriate amount
Egg (broken up)	1 pc
Cumin powder	1 teaspoon
Chili powder	1 teaspoon
Oil	2 teaspoons

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating.
- Stir onion, egg, chili powder, salad oil, salt, cumin powder together, and then coated in the Lamb Kebab.
- Leave the seasoned Lamb Kebab 20 minutes.
- Put Lamb Kebab into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; fry for 15-20 minutes or until brown.

COOK BOOK



7. FRIED PORK CHOPS

Pork chops	500g (at room temperature)
Egg (broken up)	2 pcs
Starch	1 cup
Ginger powder	1/2 teaspoon
Garlic	1/2 teaspoon
Chicken power	1/2 teaspoon
Soy sauce	1/2 teaspoon
Salt	1/2 teaspoon
Oil	1/2 teaspoon

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for for preheating.
- Well mix seasoning and then coated pork chops, marinate 20 minutes.
- Put the pork chops into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; and set the timer for 10-12 minutes.
- Then open and turn over the chops. Reduce temperature to 150°C and bake for more 10 minutes or until become brown.



8. FRIED SQUID

Squid (Freezing)	500g
Oil	2 spoons
Salt	1 teaspoon
Cumin powder	1 teaspoon
Chicken powder	1 teaspoon
Pepper powder	1 teaspoon

- Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating.
- Stir Seasoning together, and then coated in the squid, place for 20 minutes.
- Put squid into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; set the timer for 12-15 minutes or until become brown.

