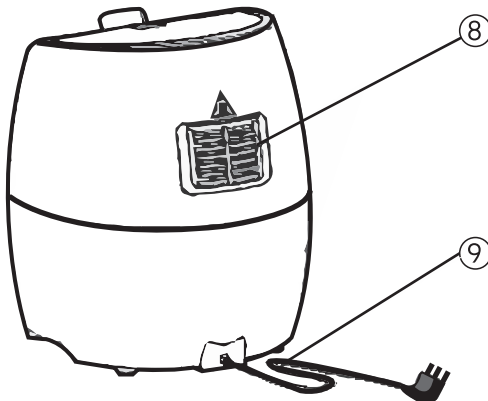
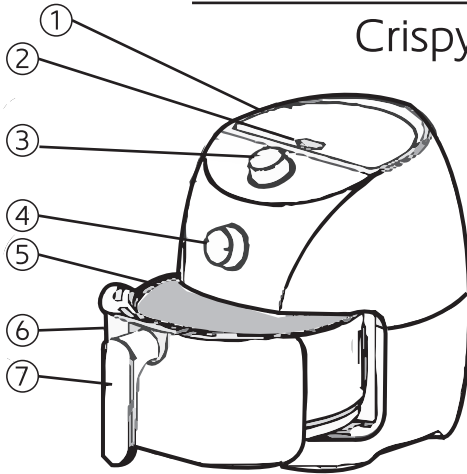


หม้อทอดกรอบไร้น้ำมัน

Crispy Air Fryer 650001207

3.5 ลิตร
Litres



ส่วนประกอบ

1. ช่องลมเข้า
2. ไฟแสดงการทำงาน
3. แป้นหมุนปรับอุณหภูมิ
4. แป้นหมุนปรับเวลา
5. ตะกร้าทอด
6. ฝาด้านหน้าหม้อทอด
7. ด้ามจับ
8. ช่องลมออก
9. สายไฟ
10. ตะแกรงแบบถอดได้

| รหัสสินค้า | รุ่น | ชื่อสินค้า | กำลังไฟฟ้า (วัตต์) | แรงดันไฟฟ้า (โวลต์) / ความถี่ (เฮิรตซ์) | ขนาด กว้างxยาวxสูง (ซม.) |
|------------|-----------|----------------------|--------------------|---|--------------------------|
| 150001207 | 650001207 | หม้อทอดกรอบไร้น้ำมัน | 1400 | 220-240V ~ 50 Hz | 32.3 x 26.6 x 30.2 |

อันตราย

1. ห้ามจุ่มหรือแช่หม้อทอดไร้น้ำมันในน้ำ หรือล้างในอ่างล้างจาน เนื่องจากจะทำให้มอเตอร์และส่วนประกอบเสียหายหรือเกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้
2. ห้ามบังช่องทางการลม ขาเข้าและออก ที่อยู่บนตัวเครื่องและด้านหลังเครื่อง ขณะเครื่องกำลังทำงานอยู่
3. ห้ามเติมน้ำมัน โขมนชนิดต่างๆ หรือของเหลวใดๆ ก็ตามลงในหม้อทอดไร้น้ำมัน เนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
4. ห้ามสัมผัสด้านในหม้อทอดขณะที่ทำงาน หรือหลังใช้งานทันที เพราะอาจทำให้ได้รับบาดเจ็บจากความร้อน
5. ให้ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้าทอดเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันสัมผัสกับชิ้นส่วนให้ความร้อนโดยตรง

คำเตือน

1. ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าให้เหมาะสมก่อนใช้งาน
2. ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุดเสียหาย
3. ควรให้ช่างผู้เชี่ยวชาญซ่อมแซมหม้อทอดไร้น้ำมัน ไม่ควรซ่อมด้วยตนเอง
4. ควรเก็บเครื่องและสายไฟให้พ้นจากมือเด็ก
5. เด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ปี หรือผู้ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจสามารถใช้เครื่องนี้ได้โดยไม่ต้องอยู่ในความควบคุมดูแล หรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานที่ปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องในการใช้งาน
6. ห้ามเด็กเล่นเครื่อง หรือ ทำความสะอาดเครื่อง เว้นแต่เด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของผู้ใหญ่
7. ห้ามวางสายไปบนพื้นผิวที่มีความร้อน
8. ไม่ควรวางหม้อทอดไร้น้ำมันไว้ใกล้สิ่งทีติดไฟง่าย เช่น ผ้าปูโต๊ะหรือผ้าผ่าน
9. ห้ามวางเครื่องไว้บนหรือใกล้กับเตาแก๊ส หรือ เตาไฟฟ้า หรือ เตาอบที่มีความร้อน
10. อย่าวางเครื่องติดกำแพงหรือติดกับเครื่องใช้อื่นๆ เว้นระยะห่างด้านหลังและด้านข้าง อย่างน้อย 10 ซม. และเว้นระยะเหนือเครื่อง 10 ซม.
11. ไม่ควรวางสิ่งของบนหม้อทอดไร้น้ำมัน
12. ไม่ควรใช้หม้อทอดไร้น้ำมันนอกเหนือจากคำแนะนำในคู่มือ
13. ไม่ควรเปิดหม้อทอดไร้น้ำมันทิ้งไว้โดยไม่มีผู้ดูแล
14. ในขณะที่ใช้หม้อทอดไร้น้ำมัน ให้ความร้อนภายในหม้อจะถูกปล่อยออกมาจากช่องระบายอากาศขาออก ดังนั้นระวังมือ หน้า และผิวหนังส่วนต่างๆ สัมผัสกับความร้อน และควรระมัดระวังไอร้อนในขณะที่ตั้งตะกร้าทอดออกมาจากหม้อทอดไร้น้ำมัน
15. ให้ถอดปลั๊กทันทีหากพบว่ามีความร้อนหรือไฟควันสีดาออกมาจากหม้อทอดไร้น้ำมัน รอให้ควันที่ออกมานั้นหยุดก่อน แล้วค่อยนำตะกร้าทอดออกมาจากหม้อทอดไร้น้ำมันได้
16. ห้ามเสียบปลั๊ก หรือใช้งานเครื่อง ขณะมือเปียก
17. ห้ามเคลื่อนย้ายตัวเครื่องขณะที่มีอาหาร หรือ น้ำมันที่ร้อนอยู่ภายใน
18. เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังแน่นดีแล้ว
19. ห้ามใช้ปลั๊กพ่วง แต่หากคุณตัดสินใจใช้ปลั๊กพ่วง ต้องมีสภาพดี และเป็นไปตามมาตรฐานกำลังไฟของเครื่องใช้ ด้วยความรับผิดชอบของคุณเอง
20. เครื่องนี้ ไม่สามารถใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอก หรือระบบไร้ทคอนโทรลแยก

ข้อควรระวัง

1. วางและใช้งานอุปกรณ์บนพื้นที่แห้ง เรียบ มั่นคง และมีพื้นผิวเสมอกันเท่านั้น
2. หม้อทอดไร้น้ำมันรุ่นนี้ เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
3. หม้อทอดไร้น้ำมันรุ่นนี้จะหมดประกัน หากใช้งานไม่ตรงตามคำแนะนำ หรือ พยายามซ่อมแซมเครื่องเอง
4. ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน
5. รอให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที ก่อนจัดเก็บ หรือทำความสะอาด
6. ห้ามเติมน้ำมัน โขมนชนิดต่างๆ หรือของเหลวใดๆ ก็ตามลงในหม้อทอดไร้น้ำมัน
7. อย่าใส่อาหารในตะกร้าทอดมากเกินไป ใส่อาหารในตะกร้าไม่เกินระดับ MAX (สูงสุด) ที่ระบุเท่านั้น
8. หม้อทอดไร้น้ำมันมีระบบจับเวลาและจะมีการตัดไฟอัตโนมัติเมื่อตัวตั้งเวลาเป็น "0" (ไม่ครบหมุนเป็นหมุนปรับเวลาย้อนกลับเอง เพราะอาจทำให้เป็นหมุนปรับเวลาเสียหายได้)

การรับประกัน (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในใบรับประกันสินค้า)

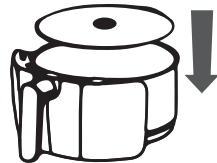
1. รับประกัน 1 ปี นับจากวันที่ซื้อสินค้า และต้องส่งใบรับประกันส่วนของบริษัทกลับคืนมายังบริษัทฯ ด้วย
2. การรับประกันครอบคลุมเฉพาะกรณีที่เกิดจากความบกพร่องในการผลิต โดยไม่ครอบคลุมถึงการใช้งานผิดประเภท หรือเกิดจากความประมาทในการใช้งาน รวมถึงความเสียหายตามอายุการใช้งาน
3. กรุณานำใบรับประกันสินค้าที่มีรายละเอียดสมบูรณ์มาแสดงทุกครั้งทีติดต่อกับบริษัทฯ โดยทางบริษัทฯจะขอติดตามรายละเอียดความสมบูรณ์ของเอกสารการรับประกันเป็นสำคัญ

ก่อนใช้งานครั้งแรก

1. นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
2. นำสติกเกอร์หรือป้ายใดๆ ทั้งหมดออกจากตัวเครื่อง
3. ทำความสะอาดให้ทั่วทั้งเครื่อง ตะกร้าทอด ด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำ ห้ามใช้ฟอยล์ขัดหม้อ
4. เช็ดตัวเครื่องทั้งด้านนอกและด้านในด้วยผ้า
5. ไม่ต้องใส่น้ำมันในหม้อทอดเนื่องจากหม้อทอดไร้น้ำมันใช้สเมรียนประกอบอาหาร

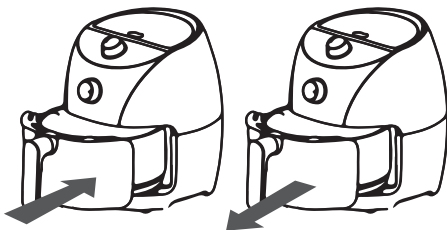
การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

1. วางและใช้งานอุปกรณ์บนพื้นที่แห้ง เรียบ มั่นคง และมีพื้นผิวเสมอกันเท่านั้น
2. วางตะแกรงทอดลงในหม้อทอด (ไม่ต้องถอดยางซิลิโคนออก)
3. ดึงสายไฟออกจากที่เก็บสายไฟที่อยู่บริเวณใต้เครื่อง
4. ห้ามเติมน้ำมัน ไขมันชนิดต่างๆ หรือของเหลวใดๆ ก็ตามลงในหม้อทอดไร้น้ำมัน
5. ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง เพราะอาจบ่งทางลมและส่งผลต่อการทอดอาหารได้



วิธีการใช้หม้อทอดไร้น้ำมัน

1. เสียบปลั๊กกับเต้าเสียบ
 2. จับตามจับตะกร้าทอดและดึงออกจากตัวเครื่อง
 3. ใส่อาหารลงในตัวเครื่อง (ไม่ควรใส่อาหารเกินเกินระดับ MAX)
 4. เลื่อนตะกร้ากลับเข้าไปในหม้อทอดให้แน่นสนิท
 5. ปรับอุณหภูมิให้เหมาะสมกับส่วนผสมที่ใช้
 6. กำหนดระยะเวลาในการปรุงอาหารให้เหมาะสมกับส่วนผสมที่ใช้ (ไม่ควรหมุนแป้นหมุนปรับเวลาซ้อนกันเอง เพราะอาจทำให้แป้นหมุนปรับเวลาเสียหายได้)
 7. หมุนตั้งเวลาการทำงานของหม้อทอด ให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร เครื่องจะเริ่มปรุงอาหารหลังจากหมุนตั้งเวลาการทำงานของแล้ว ขณะที่เครื่องทำงาน ไฟแสดงสถานะ จะติดและดับเป็นจังหวะ และน้ำมันส่วนเกินที่มาจากอาหาร จะไหลลงไปที่ก้นหม้อทอด
 8. ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกเมื่อทอดไปถึงครึ่งหนึ่งของเวลาทอด หากต้องการเขย่าส่วนผสม ให้ดึงตะกร้าทอดออกจากเครื่อง แล้วเขย่าอาหารให้ทั่ว จากนั้นให้เลื่อนตะกร้าทอดกลับเข้าไปในเครื่อง เครื่องจะเริ่มปรุงอาหารต่อ
- Tip : หากคุณตั้งเวลาไว้ที่ครึ่งหนึ่งของเวลาทอด เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าถึงเวลาในการเขย่า หรือพลิกส่วนผสมแล้ว อย่างไรก็ตาม ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ได้ตั้งเวลาใหม่เป็นเวลาทอดที่เหลือ
9. เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาทอดที่ตั้ง ไว้แล้ว เปิดตะกร้าทอดโดยการดึงที่ตามจับ
 10. ตรวจสอบดูว่า ส่วนผสมสุกทั่วถึงหรือยัง หากส่วนผสมยังไม่ดีพอ ให้เลื่อนตะกร้าทอดกลับเข้าไปในเครื่อง แล้วหมุนปรับเพิ่มเวลาอีก 2-3 นาที
 11. นำส่วนผสมที่สุกแล้ว ออกจากตะกร้าโดยเสียบในชามหรือจาน โดยใช้ที่หนีบอาหารคีบออกมา ไม่ควรเทจากตะกร้าทอดโดยตรง เพราะจะมีน้ำมันส่วนที่เหลือไหลออกมาปนกับอาหารด้วย
 12. เมื่อส่วนผสมชุดหนึ่งสุกพร้อมแล้ว สามารถปรุงชุดส่วนผสมต่อไปได้ทันที



การทำความสะอาด

ควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งานหม้อทอดไร้น้ำมัน ไม่ควรทำความสะอาดตะกร้าทอดและด้านในหม้อทอดโดยอุปกรณ์ทำความสะอาดที่เป็นเหล็กหรือฟอยล์ขัดหม้อ หรือสารทำความสะอาดที่กัดกร่อน เนื่องจากจะทำให้สารเคลือบนอนสติกหลุดลอก หรือได้รับความเสียหายได้

1. ดึงปลั๊กออกจากเต้าเสียบแล้วรอให้หม้อทอดเย็นลง (นำตะกร้าทอดออกจากตัวเครื่อง จะช่วยให้เย็นลงเร็วขึ้น)
2. เช็ดด้านนอกของหม้อทอดด้วยผ้าเปียกหมาด
3. ทำความสะอาดตะแกรงและหม้อทอด ด้วยน้ำยาล้างจานและฟองน้ำ ห้ามใช้ฟอยล์ขัดหม้อ
4. ทำความสะอาดด้านในตัวเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำที่ไม่ใช่ฟอยล์ขัดหม้อ เพื่อไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน
5. ทำความสะอาดตัวทำความร้อนด้วยแปรงเพื่อขจัดคราบหรือสิ่งสกปรกตกค้าง

การจัดเก็บ

1. ถอดปลั๊กออกจากหม้อทอดแล้วรอให้หม้อทอดเย็นลง
2. ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าทุกส่วนของหม้อทอดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ

สิ่งแวดล้อม

ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไปเมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว และควรทิ้งแยกในขยะประเภทรีไซเคิล เพื่อช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

| ปัญหา | สาเหตุ | การแก้ไขเบื้องต้น |
|--|--|---|
| หม้อทอดไร้น้ำมันไม่ทำงาน | ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ | เสียบปลั๊กไฟในเต้ารับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว |
| | ยังไม่ได้ตั้งเวลา | หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่เวลาการเตรียมที่ต้องการแล้วเปิดสวิตซ์เครื่อง |
| อาหารไม่สุก | ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงมากเกินไป | ให้แบ่งทอดทีละส่วน จะทำให้ทอดได้สุกทั่วถึง |
| | ตั้งอุณหภูมิต่ำเกินไป | ปรับเพิ่มอุณหภูมิให้เหมาะสมกับส่วนผสม |
| | ตั้งเวลาน้อยเกินไป | ปรับเพิ่มเวลาการปรุงอาหารให้เหมาะสมกับส่วนผสม |
| อาหารสุกไม่ทั่วถึง | ส่วนผสมบางชนิดจำเป็นต้องเขย่า หรือพลิกกลับอาหาร เมื่อทอดไปได้ครึ่งทางของเวลา | อาหารบางประเภท เช่น มันฝรั่งทอด จะต้องนำออกมาเขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหารที่ตั้งไว้ |
| ไม่สามารถเลื่อนหม้อทอดเข้าในเครื่องได้ | ในการประกอบอาหารที่ตั้งไว้มีอาหารมากเกินไปในหม้อทอด | ไม่ควรใส่อาหารในหม้อทอด เกินระดับ MAX |
| มีควันสีขาวลอยออกมาจากเครื่อง | อาหารมีส่วนผสมของไขมันมาก | เมื่อประกอบอาหารที่มีน้ำมันในตัวมาก จะมีปริมาณไขมันส่วนเกินไหลออกมาเยอะ ทำให้เกิดควันขาวได้ ซึ่งไม่ส่งผลต่อการทำอาหาร |
| | ตะแกรงยังมีคราบมันจากการใช้ครั้งก่อน | ควันขาวเกิดจากเศษไขมันที่ตกค้างอยู่ทำให้หม้อทอดร้อนมากขึ้น ให้ทำความสะอาดตะแกรง และหม้อทอดให้ทั่ว หลังการใช้ทุกครั้ง |

ตารางอาหาร

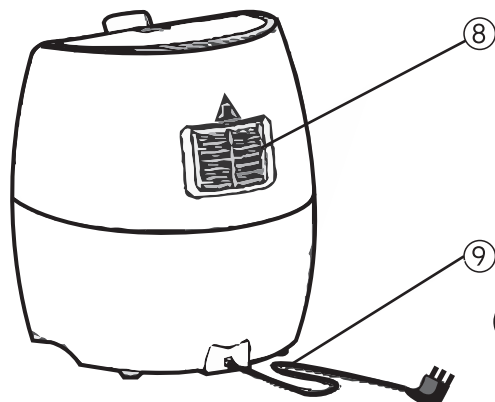
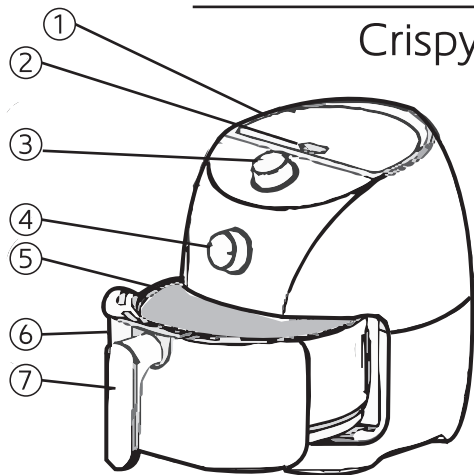
ตารางด้านล่างช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับประเภทอาหารที่คุณต้องการเตรียม การตั้งค่าเหล่านี้เป็นเพียงการแนะนำเท่านั้น เนื่องจากส่วนผสมมีที่มา ขนาด รูปร่าง และแบรนด์แตกต่างกันออกไป เมื่อเตรียมอาหารที่มีปริมาณมาก เช่น มันฝรั่ง น่องไก่ เป็นต้น ให้พลิกกลับอาหารระหว่างการปรุง เพื่อให้อาหารสุกได้ทั่วถึง

| ส่วนผสม | ส่วนผสม ต่ำสุด-สูงสุด (กรัม) | เวลา (นาที) | อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส) | เขย่า กวน หรือพลิก ในระหว่างปรุง | หมายเหตุ |
|-------------------------------|------------------------------------|----------------|----------------------------|--|------------------------------|
| มันฝรั่งแช่แข็ง (แห้งบาง) | 400-500 | 18-20 | 200 | ใช่ | - |
| มันฝรั่งแช่แข็ง (แห้งหนา) | 400-500 | 20-25 | 200 | ใช่ | - |
| ไก่ทั้งตัว | 1000-1800 | 45-60 | 140 | ใช่ | ผ่าได้ท้องเพื่อให้สุกทั้งตัว |
| น่องไก่ | 100-600 | 25-30 | 180 | - | - |
| สเต็ก ชิ้นเนื้อขนาดใหญ่ | 100-600 | 10-15 | 180 | - | - |
| ไส้กรอก | 100-600 | 13-15 | 200 | - | - |
| เนื้อปลาแช่แข็งชุบเกล็ดขนมปัง | 100-500 | 6-10 | 200 | - | แบบสำเร็จรูปพร้อมปรุง |

หม้อทอดกรอบไร้น้ำมัน

Crispy Air Fryer 650001207

3.5 ลิตร
Litres



General description

1. Air inlet
2. Power-on light
3. Temperature control knob
4. Timer knob
5. Basket
6. Basket cover
7. Basket handle
8. Air outlet
9. Main cord (Electric cord)
10. Removable grid

| Code | Model No. | Name | Power (W) | Voltage (V) / Frequency (Hz) | Dimension WxDxH (cm) |
|-----------|-----------|------------------|-----------|------------------------------|----------------------|
| 150001207 | 650001207 | Crispy Air Fryer | 1400 | 220-240V ~ 50 Hz | 32.3 x 26.6 x 30.2 |

Danger

1. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water or rinsing under the tap. Avoid any liquid enter the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
2. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
3. Fill non-stick coating basket and frying rack with oil or frying fat may cause a fire hazard.
4. Don't touch the inside of the appliance while it is operating and some time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
5. Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.

Caution

1. Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
2. Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
3. Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. 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.
6. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
8. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance.
11. Do not place anything on top of the appliance.
12. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
13. Do not let the appliance operate unattended.
14. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
15. 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 pan from the appliance.
16. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
17. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
18. Only plug the power plug into a grounded outlet. Always make sure that the power plug is fully inserted into the wall socket.
19. Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
20. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING

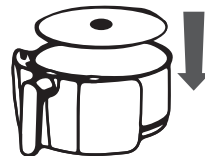
1. Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
2. This appliance is designed for household use only.
3. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
4. Always unplug the appliance while not using.
5. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.
6. Do not fill the pan with oil or frying fat.
7. Do not fill the basket beyond the MAX indication.
8. This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to "0", the appliance produces a bell sound and switches off automatically. (The timer knob should not be reverse rotated by yourself. Because it may damage.)

Warranty (Please see the detail in warranty certificate)

1. 1 year warranty from the purchasing date with the warranty form filled and return to the company.
2. Warranty only covers manufacturing defect. Damage resulting from misuse, carelessness and worn part from usage will not be in the warranty.
3. Bringing the warranty certificate every time when bringing the appliance in for service. The warranty document must be completed to receive services.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and frying rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
5. This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pan with oil or frying fat.

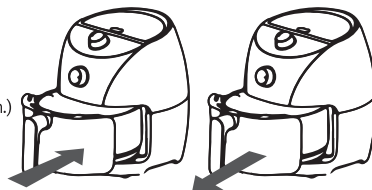


Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
2. Place the frying rack in the basket. (Do not remove the silicone rubber)
3. Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.
4. Do not fill the air fryer with oil or any other liquid.
5. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

Using the appliance

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer
3. Put the ingredients in the basket. (Do not fill the basket beyond the MAX indication.)
4. Slide the basket back into the Hot-air fryer.
5. Determine the required preparation time for the ingredient.
6. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time. (The timer knob should not be reverse rotated by yourself. Because it may damage.)
7. Turn the temperature control knob to the required temperature. The timer starts counting down the set preparation time. During the hot air frying process, the working light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the basket.
8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.
Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.
9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on a the trial framework.
10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. Empty the basket into a bowl or onto a plate. To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs. Do not turn the basket upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.
12. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.



Cleaning

Clean the appliance after every use. The the non-stick coating basket and frying rack, 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. (Remove the basket to let the Hot-air fryer cool down more quickly.)
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean non-stick coating basket and frying rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. 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.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

Troubleshooting

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|--|---|
| The Hot-air fryer does not work. | The appliance is not plugged in. | Put the mains plug in an earthed wall socket. |
| | You have not set the timer. | Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance. |
| The ingredients fried with the air fryer are not done. | The amount of ingredients in the basket is too big. | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. |
| | The set temperature is too low. | Turn the temperature control knob to the required temperature setting. |
| | The preparation time is too short. | Turn the timer knob to the required preparation time. |
| The ingredients are fried unevenly in the air fryer. | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time. | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. |
| I cannot slide the basket into the appliance properly. | There are too much ingredients in the basket. | Do not fill the basket beyond the MAX indication. |
| White smoke comes out of the appliance. | You are preparing greasy ingredients. | When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. |
| | The basket still contains grease residues from previous use. | White smoke is caused by grease heating up in the basket. make sure you clean the basket properly after each use. |

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients. Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.

| Ingredients | Min-Max Amount (g) | Time (min.) | Temperature(°C) | Shake | Extra information |
|---------------------|--------------------|-------------|-----------------|-------|---------------------------|
| Thin frozen fries | 400-500 | 18-20 | 200 | Yes | - |
| Thick frozen fries | 400-500 | 20-25 | 200 | Yes | - |
| Chicken (Whole) | 1000-1800 | 45-60 | 140 | Yes | Split chicken under belly |
| Drumsticks | 100-600 | 25-30 | 180 | - | - |
| Steak | 100-600 | 10-15 | 180 | - | - |
| Sausage roll | 100-600 | 13-15 | 200 | - | - |
| Frozen fish fingers | 100-500 | 6-10 | 200 | - | Use oven-ready |