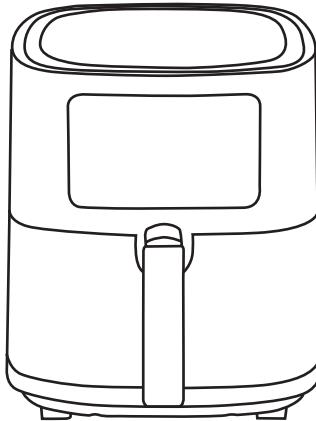




## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU  
MODEL: AF40155D



Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sau đây trước khi sử dụng và giữ tài liệu để tham khảo.

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm nồi chiên không dầu AVA với việc sử dụng và bảo trì đúng thời hạn, nó sẽ sử dụng được nhiều năm với hiệu suất thỏa đáng. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng thiết bị và giữ lại cho những lần sau.

\* Tài liệu tham khảo.

### BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

Khi sử dụng các thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa cơ bản để giảm nguy cơ xảy ra hỏa hoạn, điện giật và thương tích cho người sử dụng.

- Tháo thiết bị ra khỏi bao bì của nó và kiểm tra để đảm bảo thiết bị luôn trong tình trạng tốt trước khi sử dụng. Giữ bao bì để lưu trữ và vận chuyển.

- Thiết bị này không dành cho người sử dụng là trẻ em, bị giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ có sự giám sát hoặc chỉ dẫn liên quan đến việc sử dụng bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
  - Hết sức thận trọng khi trẻ em hoặc người bị giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần tiếp xúc với thiết bị khi sử dụng.
  - Không để trẻ em chơi với các bộ phận của bao bì, chẳng hạn như túi nhựa.
  - Sử dụng thiết bị này như được mô tả trong Hướng dẫn sử dụng, bất kỳ việc sử dụng nào khác không được khuyến nghị là một thứ có thể gây điện giật hoặc các thương tích cho người sử dụng.
  - Việc sử dụng các phụ kiện đính kèm không được cung cấp cùng với sản phẩm này có thể dẫn đến thương tích, hỏa hoạn hoặc điện giật.
  - KHÔNG CHẠM VÀO các bề mặt nóng như giò. Luôn luôn sử dụng nút, tay cầm hoặc găng tay lò nướng.
  - KHÔNG đặt thiết bị vào tường. Để lại ít nhất 10cm không gian trống ở phía sau và hai bên. KHÔNG đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
- 
- Trong quá trình chiên không khí nóng, hơi nước / không khí nóng được thoát ra qua cửa thoát khí. Giữ tay / đói mắt với thiết bị một khoảng cách an toàn so với cửa thoát khí.
  - Khi tháo chảo ra khỏi thiết bị sau khi nấu, hãy cẩn thận hơi nước / không khí nóng có thể gây bỏng.
  - KHÔNG đặt ống hút không khí gần bất kỳ vật liệu dễ cháy nào như rèm cửa hoặc khăn trải giường.
  - KHÔNG đặt bất kỳ loại dầu nào vào thiết bị, vì điều này có thể gây ra hỏa hoạn.
  - Để bảo vệ người sử dụng chống điện giật: không nhúng dây điện, phích cắm hoặc bất kỳ bộ phận nào của thiết bị này vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
  - Đảm bảo nguồn điện cung cấp cho ổ cắm mà thiết bị đã cắm, phù hợp với nhãn xếp hạng trên thiết bị và ổ cắm có nối đất.
  - Chỉ nên sử dụng thiết bị trên bề mặt II và ổn định.

- KHÔNG để dây điện treo trên cạnh bàn hoặc quầy, dây nóng hoặc bị thắt nút.

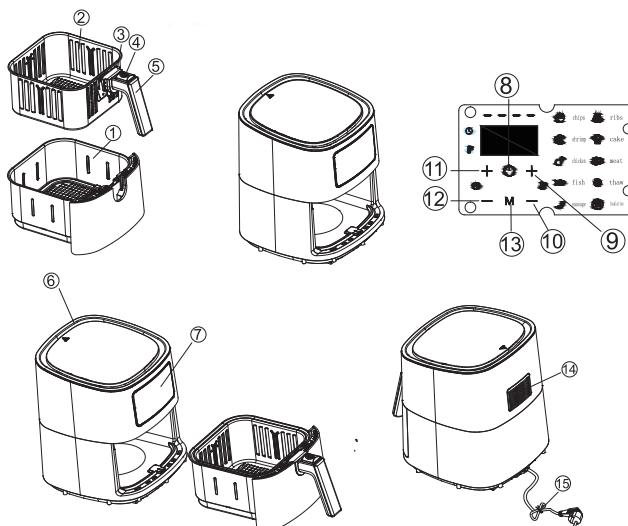
### QUAN TRỌNG AN TOÀN

- Luôn vặn nguồn tắt thiết bị để rút phích cắm ra khỏi nguồn điện và đảm bảo tay bạn khô ráo để tránh sốc điện.
- Khi rút phích cắm khỏi ổ cắm KHÔNG BAO GIỜ kéo dây power, luôn luôn nắm chặt phích cắm để tháo xe điện ở cắm điện lưới.

Không sử dụng thiết bị nếu dây nguồn bị hỏng. Nếu dây nối nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi một trung tâm bảo hành hoặc sửa chữa đảm bảo các điều kiện an toàn.

- Phải giám sát thiết bị trong quá trình sử dụng. Luôn rút phích cắm của thiết bị ra khỏi nguồn điện khi không sử dụng hoặc trước khi vệ sinh.

### Danh sách các bộ phận:



1- Nồi 1

2- Tấm chiên

3 - Vỏ bảo vệ cho

- 4 - Nút nhả rỗ
- 5 - Xử lý gió
- 6 - Cửa hút gió O6
- 7 - Màn hình cảm ứng kỹ thuật số
- 8 - Nút bật nguồn
- 9 - Nút tăng nhiệt độ
- 10 - Nút giảm nhiệt độ
- 11 - Nút tăng thời gian
- 12 - Nút tăng thời gian
- 13 - Nút nấu trước chương trình
- 14 - Cửa thoát khí
- 15 - Dây nguồn

Trước khi sử dụng lần đầu:

+ Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn khi sử dụng:

Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói và đảm bảo các mặt hàng được nhận trong tình trạng tốt. Xé tất cả các túi nhựa vì chúng có thể gây rủi ro cho trẻ em.

+ Làm sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vài ấm và khô.

Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn hoặc miếng cọ rửa.

Không nhúng thiết bị, dây nguồn hoặc ống cắm vào nước bất cứ lúc nào.

Hướng dẫn sử dụng:

- Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định và bằng phẳng; không đặt thiết bị trên bề mặt không chịu nhiệt.
- Cắm phích cắm vào ổ cắm điện lưới.
- Thêm thực phẩm / nguyên liệu sẽ được nấu vào rỗ và trượt chảo trở lại vào nồi.

**QUAN TRỌNG:** Đây là một chiếc nồi chiên hoạt động trên không khí nóng để nấu thức ăn. Không đổ dầu vào chảo, chiên mỡ hoặc bất kỳ chất lỏng khác.

- Để bật nồi chiên nhấn nút mở điện trên màn hình cảm ứng.
- Để đặt nhiệt độ theo yêu cầu, hãy tham khảo bảng nấu bên dưới để biết nhiệt độ nấu được đề xuất và nhấn biểu tượng trên màn hình cảm ứng. Nhấn các ký hiệu + hoặc - trên màn hình cho đến khi nhiệt độ yêu cầu được hiển thị.
- Để đặt bộ hẹn giờ cài đặt được yêu cầu, hãy tham khảo bảng nấu bên dưới để biết thời gian nấu được đề xuất và nhấn biểu tượng trên màn hình hiển thị màn hình. Nhấn các ký hiệu + hoặc - trên màn hình cho đến khi yêu cầu thời gian được hiển thị. Nhấn biểu tượng trên màn hình để bắt đầu quá trình nấu.
- Nếu thiết bị được sử dụng lần đầu tiên hoặc thực phẩm lạnh, hãy thêm 3 phút vào thời gian nấu.
- Nếu bạn muốn bạn có thể làm nóng thiết bị trước mà không cần bất kỳ thực phẩm nào bên trong, chỉ cần đặt bộ hẹn giờ thành 3 phút và nhấn biểu tượng và đợi cho đến khi chuông reo, sau đó thêm thực phẩm vào miếng đệm và đặt bộ hẹn giờ theo thời gian nấu được đề xuất.

Để sử dụng một trong các chương trình nấu, nhấn biểu tượng trên màn hình cảm ứng. Một biểu tượng thực phẩm sẽ xuất hiện trên màn hình, tiếp tục nhấn để xem các biểu tượng : Khoai tây, Thịt lợn, Gà, Cá,...

- Chọn các tùy chọn nấu được lập trình sẵn mà bạn muốn sử dụng và nhấn biểu tượng, thức ăn sẽ bắt đầu được nấu.
- Khi quá trình nấu đã bắt đầu, một dấu chấm với đèn đỏ sẽ xoay, cho biết thực phẩm đang được nấu.
- Trong quá trình không rán / nấu không khí, đèn đỏ sẽ thỉnh thoảng bật và tắt. Điều đó chỉ ra rằng bộ phận làm nóng đang bật và tắt để duy trì nhiệt độ cài đặt.
- Bất kỳ dầu thừa nào được nấu chín sẽ được thu thập ở đáy chảo.
- Một số thực phẩm cần được lắc hoặc quay nửa chừng trong thời gian nấu. Để làm điều này, loại bỏ chảo từ nồi chiên sử dụng tay cầm và lắc hoặc xoay. Không nhấn nút nhả khi cầm chảo mà tay run.

- Nếu bạn muốn giảm trọng lượng và chỉ lắc giò, hãy đặt chảo lên bề mặt chịu nhiệt, trượt nắp bảo vệ về phía trước, nhấn nút nhả và lắc giò.

**LUU Y:** Nếu bạn tháo rỗ trong quá trình nấu, để lắc hoặc lật thức ăn, bạn cần án vào nút đóng/mở một khi bạn đã đặt lại giò vào thiết bị.

Mẹo: Khi nấu thức ăn như khoai tây chiên, cần phải lắc hoặc xoay trong khi nấu, bạn có thể đặt bộ hẹn giờ xuống một nửa thời gian nấu, khi bạn nghe thấy bề mặt chịu nhiệt tiếng chuông sau đó lắc / xoay thức ăn. Sau đó bạn sẽ cần phải thiết lập lại bộ hẹn giờ để hoàn thành việc nấu thức ăn.

- Khi chuông hẹn giờ reo, hãy tháo chảo ra khỏi thiết bị và đặt trên bề mặt chống nước gọn gàng. Kiểm tra xem thức ăn đã được nấu chín chưa, nếu chưa thì trượt chảo trở lại vào nồi và đặt bộ hẹn giờ thêm vài phút nữa.
- Khi thức ăn đã nấu xong, hãy tháo chảo ra và đặt trên một cái bếp.
- Trượt về phía trước nắp bảo vệ và nhấn nút nhả giò trước khi lấy thức ăn ra khỏi giò. KHÔNG nhét rỗ trước khi nhả rỗ ra khỏi chảo vì bất kỳ lượng dầu dư thừa nào được thu thập ở đáy chảo sẽ chạy vào thức ăn đã nấu chín.

Mẹo: Để loại bỏ thực phẩm mỏng manh hoặc thực phẩm lớn hơn, hãy sử dụng kẹp.

- Sau khi nấu một lượng thực phẩm, nồi có thể ngay lập tức được sử dụng lại để nấu thêm thức ăn.

### Food Cooking Times - Hướng dẫn thời gian nấu

Thức ăn	số lượng (g)	Thời gian (phút)	Temp'C	Lắc / Xoay	Thông tin bổ sung
Khoai tây/khoai tây chiên					
đông lạnh mỏng	300 - 700	9 -16	200	Lắc	
Đông lạnh dày	300 - 700	11-20	200	Lắc	
Chip tự làm (8x8mm)	300 - 800	12-20	180	Lắc	Thêm dầu ăn
Nêm tự làm	300 - 800	14-22	180	Lắc	Thêm dầu ăn
Củ khoai tây	300 - 800	zz-zs	180	Lắc	Thêm dầu ăn
Thịt băm	250	15-18	180	Xoay	

Thịt / Gia cầm					
Bít tết	100 - 500	8-12	180	Xoay	
Sườn heo	100 - 500	10-14	180	Xoay	
Bánh mì kẹp thịt	100 - 500	7-14	180	Xoay	
Xúc xích cuộn	100 - 500	13-15	200		
Đùi	100 - 500	1b-22	1b0		
Đồ ăn nhẹ					
Chả giò	100 - 400	8-10	180	Xoay	
Gà cốt đông lạnh	100 - 500	6-10	200	Lắc	
Rau nhồi	100 - 400	9-11	160		
Nướng					
Care	300	20-25	160		Sử dụng nướng bánh hoặc lò nướng
Mufins	300	15-18	200		

### **Lời khuyên:**

Với số lượng thực phẩm lớn hơn, thời gian nấu sẽ chỉ cần một mức tăng nhỏ. Với số lượng thực phẩm ít hơn, thời gian nấu sẽ chỉ cần giảm một chút.

Lắc các loại thực phẩm nhỏ hơn giữa chừng thời gian nấu ăn giúp cải thiện kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn ngừa thực phẩm chiên không đều.

Thêm dầu vào khoai tây tươi để khoai tây chiên được giòn hơn. Chiên khoai tây trong vòng vài phút sau khi thêm dầu.

Khi thêm dầu vào bất kỳ thực phẩm nào, luôn luôn thêm dầu TRƯỚC KHI bạn thêm thực phẩm vào giò. Cho thức ăn vào một cái bát hoặc hộp đựng tương tự, sau đó thêm dầu, khuấy thức ăn cho đến khi nó được phủ đều dầu sau đó cho thức ăn vào giò.

Cẩn thận khi nấu các thực phẩm có hàm lượng chất béo cao như xúc xích vì chúng có xu hướng nhiều dầu mỡ. Những loại thực phẩm này có thể tạo ra một lượng khói đáng kể, đặc biệt là khi nấu ở nhiệt độ cao.

Đồ ăn nhẹ có thể được nấu trong lò có thể được nấu trong nồi chiên. Khi nướng sử dụng một cái bánh nướng hoặc lò nướng đặt bên trong giò.

Bạn có thể sử dụng nồi chiên để hâm nóng thức ăn, đặt nhiệt độ lên 150 độ và tối đa 10 phút.

Không sử dụng cài đặt nhiệt để rã đông thực phẩm, vì nó có thể không rã đông hoàn toàn thực phẩm.

### **Hướng dẫn vệ sinh:**

Trước khi vệ sinh, hãy tắt thiết bị nồi chiên, rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện và để nguội trước rồi mới vệ sinh nồi.

**Lưu ý:** Tháo chảo để thiết bị nguội nhanh. Đảm bảo chảo được đặt trên thiết bị/vật dụng chịu nhiệt.

- Để làm sạch chảo và gio hãy rửa trong nước nóng, chất tẩy / rửa chất lỏng và miếng vải / miếng bọt biển là loại không mài mòn. Rửa sạch và lau khô chảo và gio.
- Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm và lau khô. Lưu ý: Chảo và gio là máy rửa chén an toàn.
- Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa mài mòn hoặc miếng cọ rửa.
- Không bao giờ ngâm nồi chiên, dây hoặc Ổ cắm vào nước bất kỳ lúc nào.
- Bảo quản thiết bị trong hộp hoặc nơi khô ráo, sạch sẽ. Không bao giờ bảo quản trong khi nó nóng hoặc ẩm ướt. Không bao giờ quấn dây chặt quanh thiết bị, hãy giữ cho nó được cuộn lỏng lẻo.

### **Xử lý sự cố:**

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	giải pháp
	Bạn chưa đặt hẹn giờ	Nhiệt độ cài đặt quá thấp. Đặt bộ hẹn giờ để nấu ăn theo yêu cầu thời gian và nhân biểu tượng để bật thiết bị.
thức ăn chiên không đều	lượng thức ăn trong gio quá lớn	bỏ những mẻ thức ăn nhỏ hơn vào rõ những mẻ nhỏ hơn được chiên đều
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp.	Đặt nhiệt độ thành cài đặt nhiệt độ yêu cầu trong Bàn nấu thức ăn, ở trên.
	thời gian chuẩn bị quá ngắn	Đặt bộ hẹn giờ theo thời gian nấu cần thiết
Thức ăn được chiên không đều	Một số loại thực phẩm cần được lắc	Thực phẩm nằm trên cùng hoặc trên nhau cần phải được lắc. Một nửa thời

	hoặc quay nửa chừng trong thời gian nấu	gian nấu thì dừng lại và lắc thức ăn để thức ăn được ngon.
đồ ăn nhẹ chiên không giòn khi chúng ra khỏi nồi	bạn đã sử dụng một loại đồ ăn nhẹ hoặc thực phẩm có nghĩa là được chuẩn bị trong một nồi chiên chất béo sâu truyền thống	sử dụng đồ ăn nhẹ trong lò nướng nhẹ chải một ít dầu vào đồ ăn nhẹ để có kết quả rõ nét hơn
Tôi không thể trượt chảo vào	Có quá nhiều thức ăn trong giỏ	Không bỏ thức ăn vào giỏ vượt quá mức MAX
	giỎ KHÔNG ĐƯỢC ĐẶT TRONG CHẢO MỘT CÁCH CHÍNH XÁC	ĐẶT GIỎ XUỐNG CHẢO CHO ĐẾN KHI BẠN NGHE THẤY TIẾNG CLICK
Khói trăng bay ra khỏi thiết bị	bạn đang nấu thức ăn dầu mỡ như xúc xích	Khi bạn nấu các món ăn nhiều dầu mỡ, một lượng lớn dầu sẽ dẫn vào chảo. Dầu tạo ra khói trăng vì chảo có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả cuối cùng của việc nấu nướng.
	Chảo vẫn còn dư lượng dầu mỡ từ lần sử dụng trước	Khói trăng là do mỡ làm nóng trong chảo. Hãy chắc chắn rằng bạn làm sạch chảo đúng cách sau mỗi lần sử dụng
Khoai tây tươi được chiên không đều trong nồi	Không rửa khoai tây chiên đúng cách trước khi bạn nấu chúng	Rửa sạch que khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột từ bên ngoài que
Khoai tây chiên tươi không giòn khi chúng ra khỏi nồi chiên	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên	Hãy chắc chắn rằng bạn làm khô que khoai tây trước khi thêm dầu. Cắt que khoai tây nhỏ hơn để có kết quả rõ nét hơn.

Thank you for purchasing the Ava Air flyer AF40155D, with normal use and maintenance it will provide years of satisfactory performance. Please read the instruction manual carefully before using the appliance and retain for future reference.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and injury to persons including the following;

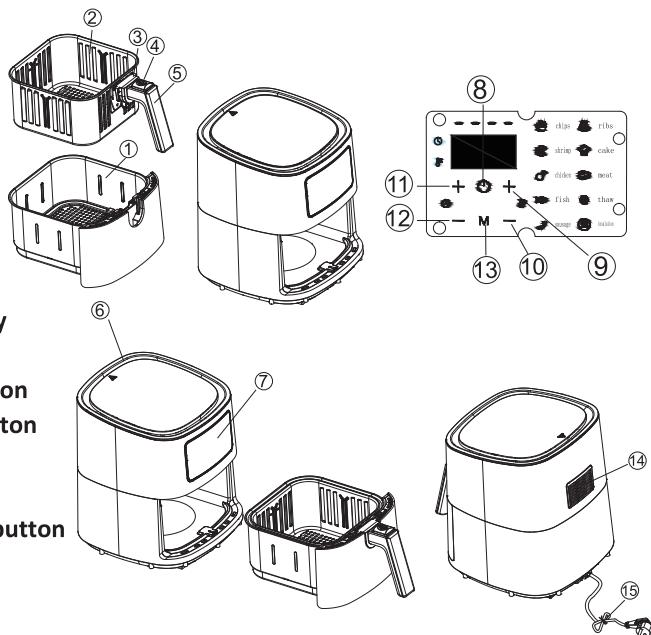
- Remove the appliance from its packaging and check to make sure it is in good condition before using. Keep the packaging for storage and transportation.
- This appliance is not intended for use by persons, including children, with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the Air Fryer by a person responsible for their safety.
- Extreme caution is necessary where children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities may come into contact with the appliance, when in use.
- Do not let children play with parts of the packaging, such as plastic bags.
- Use this appliance as described in the Instruction Manual, any other use is not recommended and may cause fire, electric shock or injury to persons.
- The use of accessory attachments that are not supplied with this product may result in injuries, fire or electric shock.
- **DO NOT TOUCH** hot surfaces such as the basket. Always use knobs, handles or oven mitts.
- **DO NOT** place the appliance against a wall. Leave at least 10cm free space at the back and sides. **DO NOT** place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, steam/hot air is released through the air outlet, located at the back of the Airfryer. Keep your hands/face a safe distance from the air outlet.
- When removing the pan from the Airfryer after cooking, be careful of hot steam/air.
- **DO NOT** place the Airfryer near any combustibles such as curtains or tablecloths.
- **DO NOT** place any oil into the Airfryer, as this may cause a fire.
- To protect against electrical shock do not immerse the power cord, plug or any part of this appliance in water or any other liquid.
- Ensure the power supply to the socket into which the appliance is plugged, is in accordance with the rating label on the appliance and that the socket is earthed.
- The appliance should only be used on a flat and stable surface.
- **DO NOT** let the power cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- Always turn the power off before unplugging the appliance and make sure your hands are dry to prevent electric shock.
- When unplugging from the mains socket NEVER pull the power cord, always grip the plug to remove from the mains socket.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged. If the power cord is damaged it must be replaced by a recognized service agency or other qualified person.
- Do not leave the appliance unattended during use. Always unplug the appliance when not in use or before cleaning.

## List of Parts:

- 1 – Pan**
- 2 – Basket**
- 3 – Protective cover for 4**
- 4 – Basket release button**
- 5 – Basket handle**
- 6 – Air inlet**
- 7 – Digital touch screen display**
- 8 – Power on button**
- 9 – Temperature increase button**
- 10- Temperature decrease button**
- 11- Time increase button**
- 12 – Time increase button**
- 13 – Pre-programme cooking button**
- 14 – Air outlet**
- 15 - Power Cord**



## Before first Use:

- Read all instructions and important safeguards.
- Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
- Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
- To clean the pan and basket wash in hot water, detergent/washing up liquid and a non-abrasive cloth/sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth and dry.

**Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**

**Do not immerse the Airfryer, power cord or plug in water at any time.**

## Instructions for use:

- Place the Airfryer on a stable and level surface; do not place the appliance on a non-heat resistant surface.
- Insert the plug into the mains socket.
- Remove the pan from the Airfryer.
- Add the food/ingredients to be cooked into the basket and slide the pan back into the Airfryer.

**IMPORTANT: This is an Airfryer that works on hot air to cook the food. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.**

- To switch the Airfryer on press the On  symbol on the touch screen display.
- To set the temperature to the required setting, refer to the below cooking table for the suggested cooking temperatures and press the  symbol on the touch screen display. Press either the + or – symbols on the screen until the required temperature is displayed.
- To set the timer to the required setting, refer to the below cooking table for the suggested cooking time and press the  symbol on the touch screen display. Press either the + or – symbols on the screen until the required time is displayed. Press the  symbol on the screen to start the cooking process.
- If the Airfryer is being used for the first time or from cold add an extra 3mins to the cooking time.
- If you want you can pre-heat the appliance without any food inside, simply set the timer to 3mins and press the  symbol and wait until the bell rings, then add the food to the basket and set the timer to the suggested cooking time.
- To use one of the pre-programme cooking options press the  symbol on the touch screen display. A food symbol will appear around the outside of the display, keep pressing the  to see all seven symbols, these are Chips, Pork, Shelled Fish, Baking, Chicken, Meat/Steak and Fish.
- Select the pre-programmed cooking options you want to use and press the  symbol, the food will start to cook.
- Once the cooking process has started a fan symbol with a red light will rotate, indicating the food is being cooked.
- During the hot air frying/cooking process the red light will switch on and off from time to time. This indicates that the heating element is switching on and off to maintain the set temperature.
- Any excess oil from the food being cooked will be collected at the bottom of the pan.
- Some foods need to be shaken or turned halfway through the cooking time. To do this, remove the pan from the Airfryer using the handle and shake or turn. Do not press the release button when shaking the pan.
- If you want to reduce the weight and only shake the basket, rest the pan on a heat resistant surface, slide the protective cover forward, press the release button and shake the basket.

**NOTE: If you remove the basket during the cooking process, to either shake or turn the food over, you need to press the  button once you have put the basket back in the Airfryer.**

**Tip:** When cooking food like chips, which need to be either shaken or turned during cooking, you can set the timer to half the cooking time, when you hear the bell then shake/turn the food. You will need to re-set the timer to finish cooking the food.

- When the timer bell rings remove the pan from the appliance and rest on a heat resistant surface. Check that the food is cooked, if not, then slide the pan back into the Airfryer and set the timer for a few more minutes.
- Once the food has finished cooking remove the pan and place on a heat resistant surface.
- Slide forward the protective cover and press the basket release button before tipping the food out of the basket onto a plate. **DO NOT** tip the basket before releasing the basket from the pan as any excess oil collected at the bottom of the pan will run onto the cooked food.

**Tip:** To remove delicate foods or larger item of food use a pair of tongs.

- After cooking one batch of food the Airfryer can immediately be used again to cook more food.

#### Food Cooking Times - Guidelines

Food	Min-Max amount (g)	Time (minutes)	Temp °C	Shake/Turn	Extra information
<b>Potatoes/Fries</b>					
Frozen thin chips	300 - 700	9-16	200	Shake	
Frozen thick chips	300 - 700	11-20	200	Shake	
Homemade chips (8x8mm)	300 - 800	12-20	180	Shake	Add ½ TBSP oil
Homemade wedges	300 - 800	14-22	180	Shake	Add ½ TBSP oil
Homemade potato cubes	300 - 800	12-18	180	Shake	Add ½ TBSP oil
Hash Browns	250	15-18	180	Turn	
<b>Meat/Poultry</b>					
Steak	100 - 500	8-12	180	Turn	
Pork chops	100 - 500	10-14	180	Turn	
Hamburgers	100 - 500	7-14	180	Turn	
Sausage Roll	100 - 500	13-15	200		
Drumsticks	100 - 500	18-22	180		
Chicken breast	100 - 500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Spring Rolls	100 - 400	8-10	180	Turn	
Frozen chicken nuggets	100 - 500	6-10	200	Shake	
Stuffed vegetables	100 - 400	9-11	160		
<b>Baking</b>					
Cake	300	20-25	160		Use a Baking Tin or Oven dish
Muffins	300	15-18	200		

### **Tips:**

With larger amounts of food, the cooking time will only require a small increase. With smaller amounts of food, the cooking time will only require a small decrease.

Shaking smaller foods halfway through the cooking time improves the end results and can help prevent unevenly fried foods.

Add oil to fresh potatoes/chips for a crispy result. Fry the potatoes/chips within a few minutes of adding the oil.

When adding oil to any food always add the oil **BEFORE** you add the food to the basket. To do this put the food in a bowl or similar container, then add the oil, stir the food until it is evenly coated then add the food to the basket.

Be careful when cooking foods with a high fat content such as sausages as they tend to be greasy. These types of foods can produce a significant amount of smoke, particularly when cooked at high temperatures. This will not harm the Airfryer or affect the final cooking result of the food.

Snacks that can be cooked in the oven can be cooked in the Airfryer.

When baking use a baking tin or oven dish placed inside the basket.

You can use the Airfryer to reheat food, set the temperature to 150°C for up to 10mins.

Do not use the re-heat setting to defrost food, as it may not fully defrost the food.

### **Cleaning Instructions:**

- Before cleaning the Airfryer switch the appliance off, unplug from the mains socket and allow to cool before handling.

**Note:** Remove the pan to let the appliance cool down quickly. Ensure the pan is placed on a heat resistant surface.

- To clean the pan and basket wash in hot water, detergent/washing up liquid and a non-abrasive cloth/sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth and dry.

Note: The pan and basket are dishwasher safe.

- **Never use abrasive cleaners or scouring pads.**
- **Never immerse the Airfryer, cord or plug in water at any time**

### **Storage:**

- Store appliance in its box or in a clean, dry place. Never store it while it is hot or wet. Never wrap cord tightly around the appliance, keep it loosely coiled.

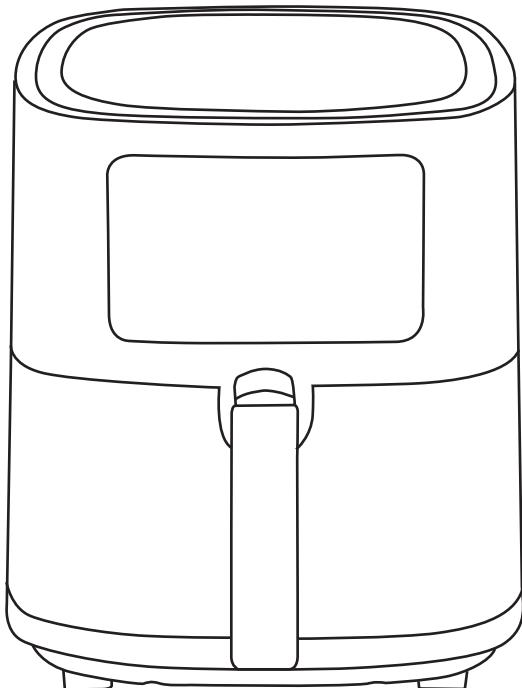
## Troubleshooting:

Problem	Possible cause	Solution
The Airfryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug into the wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer to the required cooking time and press the  symbol to switch on the appliance.
The food fried with the	The amount of food in the basket is too big.	Put smaller batches of food in the basket Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting in the Food Cooking Table, above.
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required cooking time in the above Food Cooking Table.

Problem	Possible cause	Solution
The food is fried unevenly in the Airfryer.	Certain types of foods need to be shaken or turned halfway through the cooking time.	Foods that lies on top of or across each other (e.g. chips) need to be shaken. Halfway through the cooking time remove the pan and give the food a good shake.
Fried snacks are not crispy when they come out of the Airfryer.	You have used a type of snack or food meant to be prepared in a traditional deep fat fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil on the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the Airfryer properly.	There is too much food in the Airfryer.	Do not fill the basket beyond the MAX Level.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking greasy/oily food such as sausages.	When you fry greasy foods in the Airfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke as the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result of the cooking.
	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.
Fresh chips are fried unevenly in the Airfryer.	You did not rinse the potato chips properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the Airfryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result

# AVA®

## USER MANUAL AIR FRYER MODEL: AF40155D



Please read the following instructions carefully before use and keep for future reference.