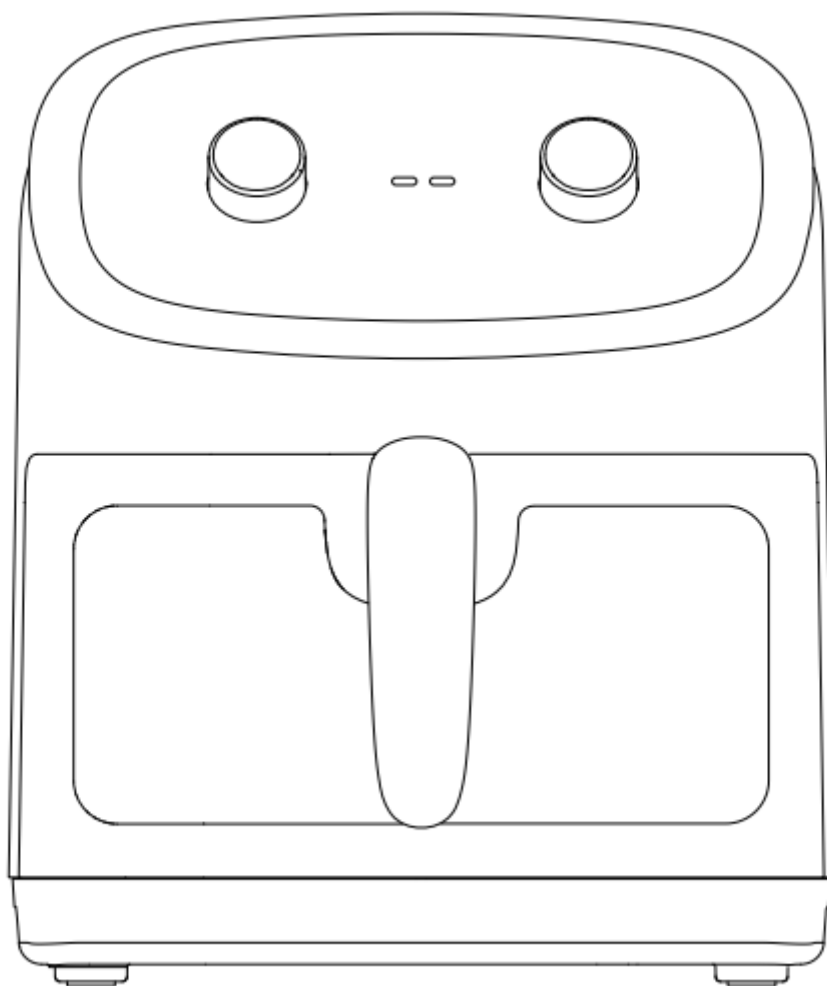


# Nồi chiên không dầu

Hướng dẫn sử dụng

MODEL NO. : 55K07A



## Biện pháp an toàn



Cảnh báo: Chú ý đến những rủi ro có thể xảy ra gây nguy hiểm cho người dùng (bị bỏng, thiệt hại vật chất)

Trong suốt quá trình sử dụng, nhiệt độ không gian xung quanh (bao gồm: trên dưới, bên cạnh các mặt) sẽ nóng lên, chú ý để tránh bị bỏng.



Chú ý: lưu ý đến những rủi ro có thể gây thương tích hoặc thiệt hại tài sản trong quá trình sử dụng.

1. Sản phẩm này là sản phẩm chuyên dùng sử dụng trong nhà, không sử dụng vào mục đích khác.
2. Sản phẩm này không nhằm mục đích được sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ em) có thiếu sót về thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức trong việc sử dụng chúng, trừ khi ai đó chịu trách nhiệm giám sát an toàn của họ hoặc hướng dẫn họ sử dụng thiết bị. Trẻ em nên được chăm sóc và đảm bảo rằng chúng không chơi với sản phẩm này.
3. Sau khi mở bao bì, quý khách vui lòng bỏ túi ni lon vào thùng rác ngay lập tức để tránh trẻ em chơi đùa và gây nguy cơ nghẹt thở.
4. Tất cả các vật liệu đóng gói phải được loại bỏ, nếu không sản phẩm sẽ gây cháy, bỏng, v.v. trong quá trình sử dụng.
5. Điện áp đầu vào của sản phẩm này là 220V ~ 50Hz. Trước khi kết nối sản phẩm với nguồn điện, vui lòng kiểm tra xem nó có phù hợp với điện áp cung cấp điện cục bộ hay không. Điện áp cao hơn hoặc thấp hơn có thể làm hỏng các thành phần hoặc ảnh hưởng đến hiệu suất sản phẩm. Để tránh mất mát, nên sử dụng bộ ổn định điện áp.
6. Sản phẩm này là thiết bị điện loại I. Vui lòng đảm bảo rằng dây tiếp đất được nối đất tốt trước khi sử dụng để tránh tai nạn rò rỉ.
7. Phải sử dụng riêng ổ cắm nối đất từ 10A trở lên và phích cắm phải được cắm hoàn toàn vào ổ cắm để tránh tiếp xúc kém gây quá nhiệt và làm cháy linh kiện, gây ra các nguy cơ chập điện hoặc cháy nổ.
8. Không vận hành sản phẩm theo chế độ của một bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập để tránh đoản mạch, cháy nổ và các nguy cơ khác.
9. Nghiêm cấm sử dụng sản phẩm cho các mục đích khác ngoài nướng thực phẩm.
10. Không cầm hoặc rút phích cắm điện bằng tay ướt để tránh bị điện giật.
11. Vận hành thiết bị trên mặt phẳng chịu nhiệt cao, khô ráo, tránh ẩm ướt, giữ khoảng cách với các vật liệu dễ cháy như thảm, giấy... để tránh hỏa hoạn.
13. Vui lòng không sử dụng sản phẩm này trong môi trường có rò rỉ gas và rò rỉ điện, nếu không có thể gây cháy và điện giật.

15. Không để thiết bị tự vận hành mà không có giám sát, để có thể xử lý sự cố kịp thời nếu có xảy ra.
16. Khi vận hành thiết bị, cần giữ khoảng cách với các vật xung quanh ít nhất 10cm để tránh mùi thức ăn ám lên vật dụng và cũng như giảm thiểu nguy cơ hoả hoạn.
17. Đảm bảo dây điện không bị hở và tránh tiếp xúc với bề mặt nóng để giảm nguy cơ chập điện, điện giật và hoả hoạn.
18. Kiểm tra bằng thời gian đã chỉnh về "off" hoặc "0" trước khi sử dụng.
19. Trong lúc vận hành, vui lòng sử dụng nắm vận hoặc tay cầm. Tuyệt đối không chạm vào bề mặt nhiệt độ cao và bên trong sản phẩm để tránh bị bỏng.
20. Không được vận hành khi nồi chiên còn trống trong thời gian dài (không cho thức ăn vào nồi) để tránh hư hỏng thiết bị, hoả hoạn và hư hại tài sản. Không nên sử dụng liên tục quá 3 giờ.
21. Không đặt để các vật lên bề mặt của thiết bị khi đang vận hành để tránh cháy nổ.
22. Nghiêm cấm cho các vật liệu dễ cháy, nổ vào bên trong nồi chiên để tránh chập điện và hoả hoạn.
24. Trong quá trình sử dụng, đảm bảo rằng thức ăn không chạm vào ống hâm nóng; Vui lòng không nướng thức ăn quá lớn, nếu không sẽ dễ gây khói và cháy.
25. Nếu nướng thực phẩm có tính axit với độ pH <5 (chẳng hạn như giấm, nước chanh và các loại nước sốt khác), nhớ bọc chúng trong giấy bạc.
26. Không chạm vào vỉ nướng và tay cầm của vỉ nướng trong khi sản phẩm đang hoạt động hoặc trước khi làm mát để tránh bị bỏng.
27. Sản phẩm sẽ tạo ra nhiệt độ cao và hơi nước trong quá trình làm việc. Vui lòng không chạm vào nó bằng tay hoặc đưa mặt lại gần. Hãy hết sức cẩn thận khi kéo nồi chiên ra. Hơi nước nóng có thể thoát ra từ lò điện để tránh bị bỏng.
28. Sau khi sử dụng, vui lòng xoay núm chỉnh giờ về vị trí "tắt" hoặc "0", sau đó rút phích cắm.
29. Khi rút phích cắm, bạn phải cầm phích cắm và rút ra. Không kéo hoặc xoắn dây nguồn một cách cưỡng bức để tránh làm hỏng dây nguồn và nguy cơ rò rỉ.
30. Hãy dùng vật cách nhiệt cao để lấy vật có nhiệt độ cao để tránh bị bỏng.
31. Luôn phải làm sạch nồi chiên và khay nướng trước khi sử dụng lần tiếp theo.
32. Sau khi sử dụng, nồi sẽ vẫn còn lưu lại nhiệt độ nóng sau đó mới giảm dần. Cần làm nguội nồi chiên trước khi làm sạch để tránh bị bỏng.
33. Rút phích cắm điện ra khỏi nguồn điện khi không sử dụng.
34. Nếu dây nguồn bị hỏng, để tránh nguy hiểm, phải được thay thế bởi các chuyên gia của nhà sản xuất, bộ phận bảo trì của hãng hoặc các bộ phận tương tự.

35. Không rửa hoặc ngâm sản phẩm trong nước hoặc các chất lỏng khác, và không phun nước vào sản phẩm để tránh làm hỏng thiết bị hoặc rò rỉ điện.

36. Nếu sản phẩm bị hỏng hoặc bị hư hỏng, vui lòng ngừng sử dụng và gửi sản phẩm đến điểm dịch vụ sau bán hàng của công ty chúng tôi để sửa chữa. Không nên tự ý sửa chữa để tránh nguy hiểm.

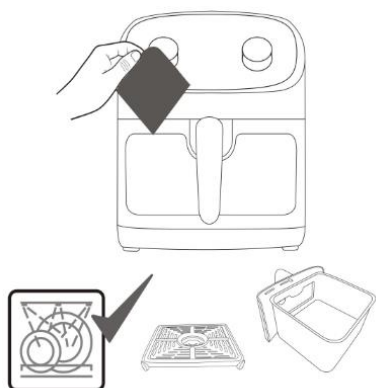
37. Khi vứt bỏ sản phẩm này, vui lòng cắt dây nguồn và giao nó cho bộ phận có đủ năng lực để tái chế và thải bỏ.

## Mẹo sử dụng

Vui lòng lấy nồi chiên và khay nướng trước khi sử dụng lần đầu tiên và làm sạch bằng chất tẩy rửa. Sau khi làm sạch, nướng bằng nồi không trong 10 phút để khử mùi hôi còn sót lại trong quá trình đóng gói, vận chuyển.

Một lượng khói nhỏ hoặc mùi nhẹ có thể phát ra khi bạn bắt đầu sử dụng, điều này là bình thường.

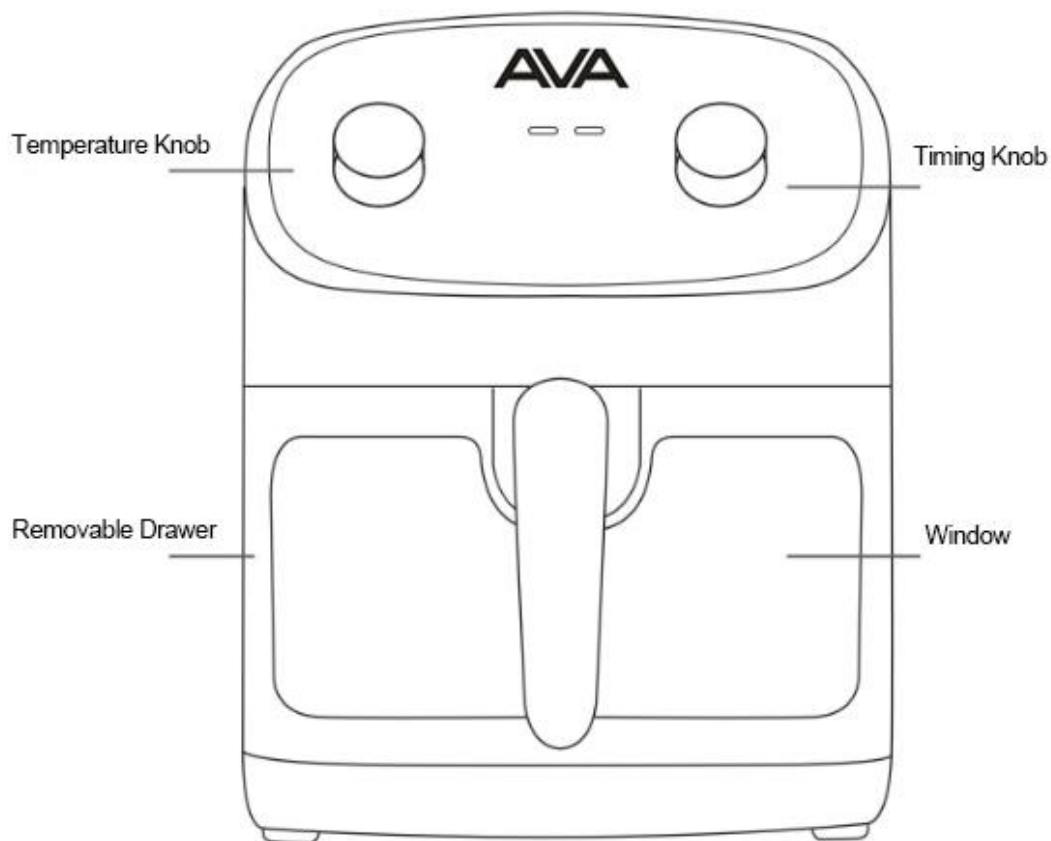
Vui lòng sử dụng các phụ kiện kèm theo của sản phẩm này.








## Giới thiệu nồi chiên không dầu

Nồi chiên không khí này bao gồm vỏ chính với bộ phận làm nóng và bộ lưu thông không khí nhanh, và có một ngăn với cửa sổ và khay chiên có thể tháo rời.

Vỏ chính bao gồm chính nồi chiên không khí, bảng điều khiển cơ bằng nút vặn, ngăn kéo có thể tháo rời với cửa sổ và dây điện với phích cắm VDE.



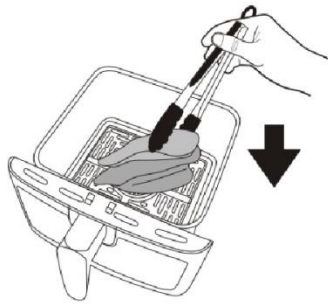
	MODEL	55K07A
	POWER SUPPLY	220V~ 50Hz
	RATED POWER	1350W
	WEIGHT	5.4 KG
	DIMENSIONS	28 x 36.8 x 33.7 CM

## Thiết lập và sử dụng ban đầu

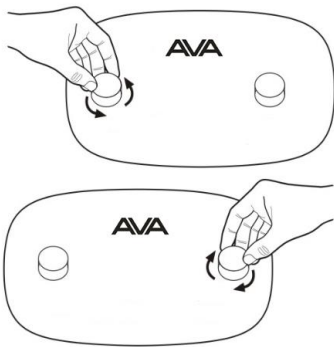
Bắt đầu với nồi chiên không dầu của bạn thật nhanh chóng và dễ dàng! Rửa tất cả các phụ kiện và ngăn kéo trong nước nóng, xà phòng hoặc trong máy rửa bát trước khi sử dụng lần đầu. Đảm bảo tất cả các bộ phận sạch sẽ và khô ráo, và đặt Nồi chiên không khí trên một bề mặt phẳng, sạch.

1. Đặt đĩa chiên giòn trong ngăn kéo và đặt thức ăn lên trên đĩa chiên giòn. Trượt ngăn kéo vào hộp

chính cho đến khi đóng hoàn toàn.



2. Cắm Nồi chiên không khí và cài đặt thời gian và nhiệt độ mong muốn bằng cách xoay núm. Để biết thêm thông tin về cài đặt thời gian và nhiệt độ, hãy truy cập phần Điều khiển và Vận hành.

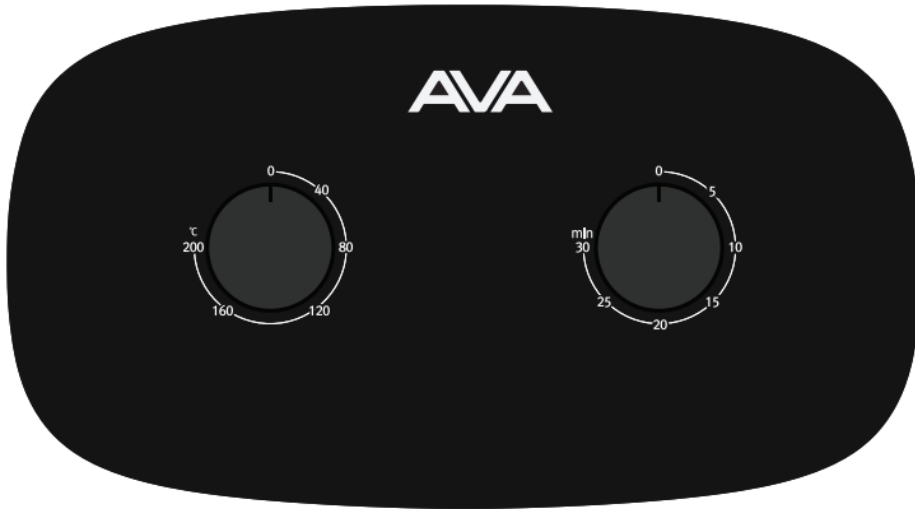


3. Đôi khi bạn có thể muốn lật, lắc hoặc trở thức ăn trong quá trình nấu. Để làm điều này, hãy kéo ngăn kéo ra và cẩn thận lật hoặc lắc thực phẩm theo ý muốn.



4. Trượt ngăn kéo trở lại khoang chính cho đến khi đóng hoàn toàn, Nồi chiên không dầu sẽ ghi nhớ vị trí của bạn trong chu trình nấu và tự động tiếp tục hoạt động.

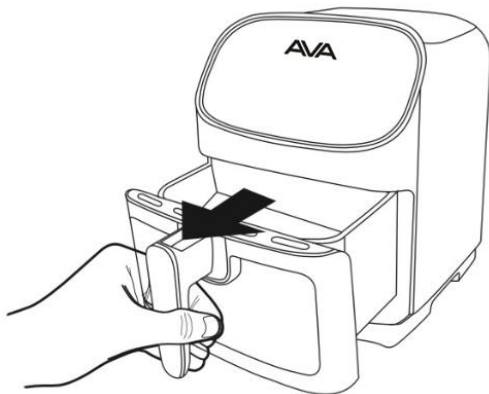
## Điều khiển và vận hành



1. Cắm điện vào nồi chiên không dầu.
2. Đặt thời gian mong muốn bằng cách xoay núm chỉnh giờ và gạt bắt đầu hoạt động. Thời gian có thể được điều chỉnh từ 0-30 phút.
3. Khi núm điều chỉnh thời gian không ở vị trí “0”, cài đặt nhiệt độ mong muốn bằng cách xoay núm điều chỉnh nhiệt độ, nó bắt đầu làm nóng và nhiệt độ được điều chỉnh từ 0-200 °C.
4. Sau khi nấu xong, sẽ có chuông “Ding” để nhắc bạn là nồi chiên ngừng hoạt động. Hoặc xoay núm chỉnh giờ theo cách thủ công về 0, cũng sẽ có chuông “Ding”. Và bếp chiên ngừng hoạt động.

### TẠM DỪNG NẤU

Để tạm dừng chế độ nấu, chỉ cần kéo nồi chiên ra bất kỳ lúc nào trong quá trình nấu.



Lắp nồi nấu trở lại, đảm bảo vừa vặn với các khớp nối, thiết bị sẽ tự động ghi nhớ điểm gián đoạn của bạn trong quá trình nấu lúc trước để tiếp tục phần còn lại của chế độ nấu đã chọn.



## Preset Programs

Nồi chiên không khí này đi kèm với 8 chương trình cài đặt sẵn để thuận tiện cho bạn: GÀ, KHOAI TÂY NGỌT, KHOAI TÂY, SẤY TRƯỚC, HÂM, KHOAI TÂY, KHÔ TRÁI CÂY. Để chọn một chương trình nấu đã đặt trước, hãy đặt thời gian và nhiệt độ mong muốn bằng cách xoay núm:

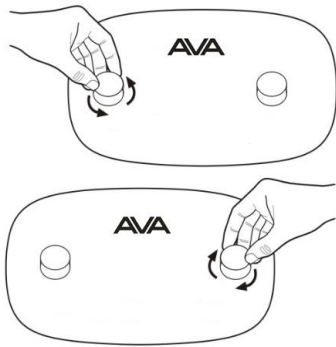
	PRESET	TEMPERATURE	TIME
 Chicken	CHICKEN	200°C	30 MIN
 Sweet Potato	SWEET POTATO	200°C	20 MIN
 French Chips	FRENCH CHIPS	180°C	15 MIN
 Toast	TOAST	170°C	10 MIN
 Pre-heat	PRE-HEAT	200°C	3 MIN
 Reheat	REHEAT	170°C	5 MIN
 Defrost	DEFROST	40°C	7 MIN
 Fruit Drying	FRUIT DRYING	40°C	240 MIN



## Sấy khô và Hâm nóng

### Hâm nóng

Sử dụng nồi chiên không dầu là cách hoàn hảo để hâm nóng thức ăn thừa! Đơn giản chỉ cần đặt thức ăn thừa trên đĩa chiên giòn trong ngăn kéo và đặt thời gian và nhiệt độ mong muốn bằng cách xoay từng nút.



**⚠** Lưu ý: Nồi chiên không dầu sẽ trở nên rất nóng khi hoạt động, luôn chú ý và cẩn thận khi sử dụng thiết bị cũng như thức ăn được nấu bên trong.

### MỘT SỐ SỰ CỐ CÓ THỂ XẢY RA VÀ GIẢI PHÁP

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Nồi chiên không hoạt động	Lắp các bộ phận vào nồi không khít	Chắc chắn là bạn đã lắp ráp chính xác
	Thiết bị chưa được cắm điện	Kiểm tra lại phích cắm và nguồn điện

Thức ăn không được giòn và chín đều	Một số loại thực phẩm cần được lấy ra lắ hoặc trở lại trong quá trình nấu thức ăn	Nhất nút tạm ngưng để lấy ra lắ hoặc trở thực phẩm trong quá trình nấu
	Loại thức ăn này phù hợp với rán ngập dầu truyền thống	Quét một ít dầu ăn vào thực phẩm để rán giòn hơn
	Cho quá nhiều thực phẩm khi nấu	Lấy bớt thực phẩm ra và chia làm nhiều lần nấu
	Thời gian và nhiệt độ nấu chưa đủ	Chỉnh lại nhiệt độ Chỉnh thêm thời gian nấu
Khói trắng thoát ra từ nồi chiên	Khi bạn rán thực phẩm có nhiều chất béo bằng nồi chiên không dầu, một lượng lớn dầu sẽ chảy ra và tạo ra khói trắng khi nồi đang hoạt động	Điều này không vấn đề gì. Bảo đảm rằng bạn làm sạch nồi đúng cách sau mỗi lần sử dụng.

## BẢO HÀNH

Nồi chiên không dầu này được bảo hành đầy đủ đối với bất kỳ lỗi nào phát sinh từ hệ thống vận hành hoặc kỹ thuật sản phẩm trong thời gian một năm kể từ ngày mua. Nếu có bất kỳ lỗi nào phát sinh trong sản phẩm này, khách hàng nên mang sản phẩm đến trung tâm bảo hành được ủy quyền gần nhất, nơi công ty cam kết để được sửa chữa sản phẩm miễn phí.

Bảo hành này không hợp lệ nếu:

- . Hướng dẫn sử dụng và chăm sóc đã không được tuân thủ.
- . Các khiếm khuyết là do tai nạn, sử dụng sai mục đích, lạm dụng hoặc sử dụng cho mục đích thương mại.
- . Công việc sửa chữa được thực hiện bởi những người không được công ty ủy quyền.

- . Bất kỳ sửa đổi hoặc thay đổi bất kỳ bản chất nào được thực hiện trong sản phẩm.
- . Những hao mòn bình thường của sản phẩm không được bảo hành.
- Không xuất trình được hóa đơn / phiếu thu tiền và bản sao phiếu bảo hành.

Trong mọi trường hợp, cho dù dựa trên bảo hành có giới hạn hay theo cách khác, công ty sẽ phải chịu trách nhiệm về các thiệt hại ngẫu nhiên, đặc biệt hoặc do hậu quả. Việc sử dụng sản phẩm thể hiện sự chấp nhận của bạn đối với các điều khoản và điều kiện nêu trên.

TÊN SẢN PHẨM: NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

SỐ SERIAL.: \_\_\_\_\_

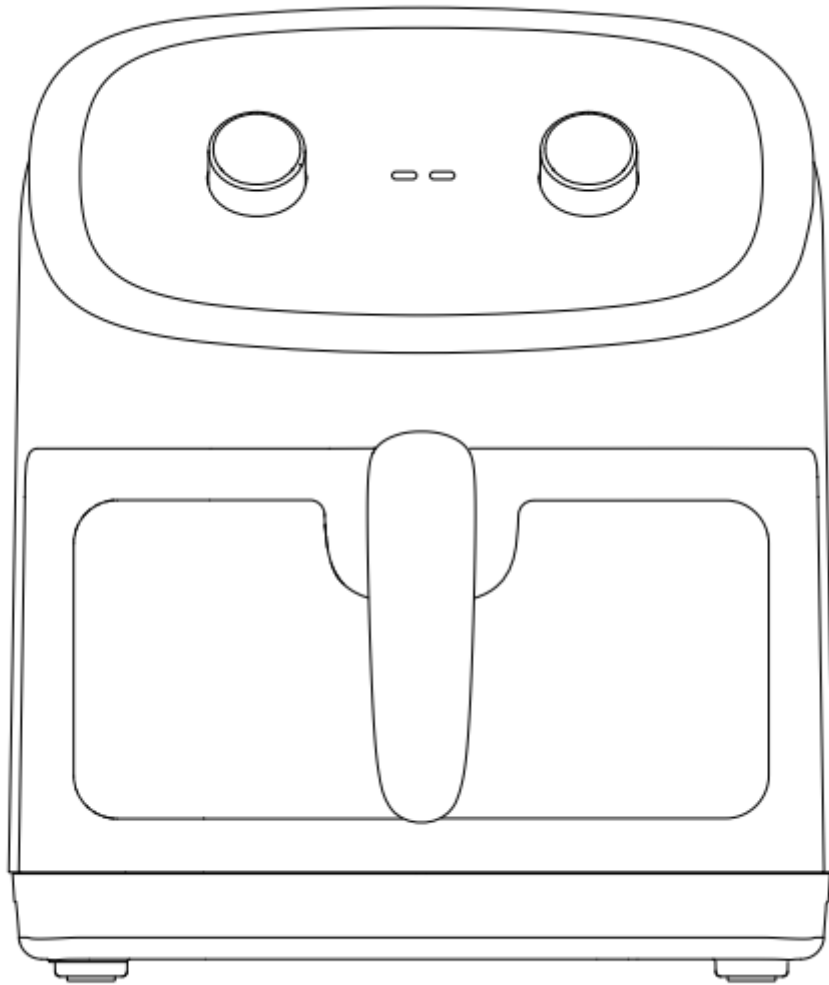
NĂM SẢN XUẤT: \_\_\_\_\_

KÝ TÊN, ĐÓNG DẤU


# **Air Fryer**

## **Instruction Manual**


**MODEL NO. : 55K07A**



## Safety Precautions

 **Warning:** Be alert to the risks that may cause personal danger, serious injury, and major property loss.

During work, the surface temperature of the front, left and right sides and upper part of the product will increase. The area/surface with the "hot surface" symbol will become hot during work. Please take care to avoid burns.

 **Note:** Pay attention to the risks that may cause personal injury or property damage.

1. This product is for household use only, please do not use it for other purposes.

2. This product is not intended to be used by people (including children) who have physical, sensory or mental deficiencies or lack experience and knowledge in using them, unless someone responsible for their safety supervises or instructs them on the use of the appliance. Children should be taken care of and ensure that they do not play with this product.
3. After opening the package, please put the plastic bag in the trash can immediately to prevent children from playing and causing the danger of suffocation.
4. All packaging materials must be removed during use, otherwise the product will cause fire, burns, etc. during work.
5. The input voltage of this product is 220V~50Hz. Before connecting the product to the power supply, please check whether it is consistent with the local power supply voltage. Higher or lower voltage may damage components or affect product performance. To avoid loss, it is recommended to use a voltage stabilizer.
6. This product is a Class I electrical appliance. Please ensure that the grounding wire is well grounded before use to avoid leakage accidents.
7. A 10A or above grounded socket must be used separately, and the plug must be completely inserted into the socket to prevent poor contact from overheating and burning the components, causing short-circuit or fire hazards.
8. Do not run the product in the mode of an external timer or independent remote control system to prevent short circuit, spontaneous combustion and other hazards.
9. It is strictly forbidden to use the product for purposes other than food baking.
10. It is strictly prohibited to plug or unplug the power plug with wet hands to avoid electric shock.
11. Please operate on flat platform, do not operate this product on flammable materials such as carpets, towels, plastics, paper, etc., to prevent fire.
13. Please do not use this product in an environment with gas leakage and electric leakage, otherwise it may cause fire and electric shock.
15. Do not allow the product to work without being looked after, to prevent fires and other dangers caused by burnt food.
16. When using the product, leave enough space around and keep a distance of at least 10cm from surrounding objects to prevent oil fume from polluting the furniture and even causing fire and other hazards.
17. Make sure that the power cord does not come into contact with sharp edges, burrs, other protruding sharp objects or objects with hot surfaces to prevent leakage of electricity and cause electric shock or fire.
18. Please check whether the timing knob is in the "off" or "0" position before use.

19. During work, please use the knob or handle. It is strictly forbidden to touch the high temperature surface and inside of the product to avoid burns.
20. This product must not be burned in the air for a long time (without putting any ingredients) to prevent spontaneous combustion and other injuries and property losses. It is recommended not to use it continuously for more than 3 hours.
21. During use, please do not put bags, cans or bottles, cotton gauze or flammable materials on or cover the product to avoid fire and explosion.
22. It is strictly forbidden to put any flammable materials such as paper, plastic, etc. in the electric oven to avoid fire hazard.
24. During use, make sure that the food does not touch the heating tube; please do not bake the food that is too large, otherwise it will easily cause smoke and fire.
25. If baking acidic foods with pH <5 (such as vinegar, lemon juice and other sauces), be sure to wrap them in tin foil.
26. Do not touch the grill and grill handle while the product is working or before cooling to avoid scalding.
27. The product will generate high temperature and steam during work. Please do not touch it with your hands or bring your face close. Be very careful when pulling out the fryer. Hot steam may gush out from the electric oven to prevent burns.
28. After use, please turn the timing knob to the "off" or "0" position, and then unplug the plug.
29. When unplugging the plug, you must hold the plug and pull it out. Do not pull or twist the power cord forcibly to prevent damage to the power cord and risk of leakage.
30. Please use high-temperature insulation objects to take high-temperature objects to prevent burns.
31. After each use, the fryer and grill must be cleaned to prevent the remaining powder residue and oil from smoking or catching fire during the next baking.
32. After the product is used, there is still residual heat on the surface of the heating element. Please cool it down and clean it to prevent burns.
33. When no one is using this product, cleaning or moving this product, when the product fails, please be sure to unplug the power plug to prevent damage due to leakage or accidental startup.
34. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments.
35. Do not rinse or soak the product in water or other liquids, and do not spray water on it to avoid damage to the device or leakage of electricity.
36. If the product breaks down or is damaged, please stop using it and send it to our company's after-sales service point for repair. Do not repair it yourself to avoid danger.

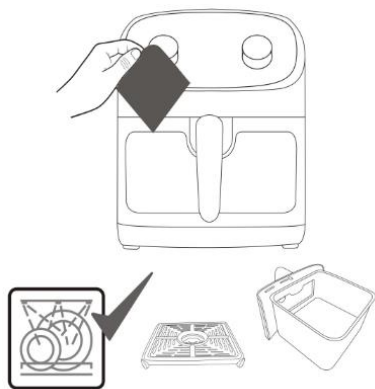
37. When disposing of this product, please cut off the power cord and hand it over to a qualified department for recycling and disposal.

## Tips

Please take out the fryer and grill before using it for the first time and clean it with detergent. After cleaning, put it into the air fryer and turn the timing knob to preheat for 10 minutes to eliminate the residual odor during packaging or transportation.

A small amount of smoke or slight odor may be emitted when you start using it, which is normal.

Please use original accessories of this product.

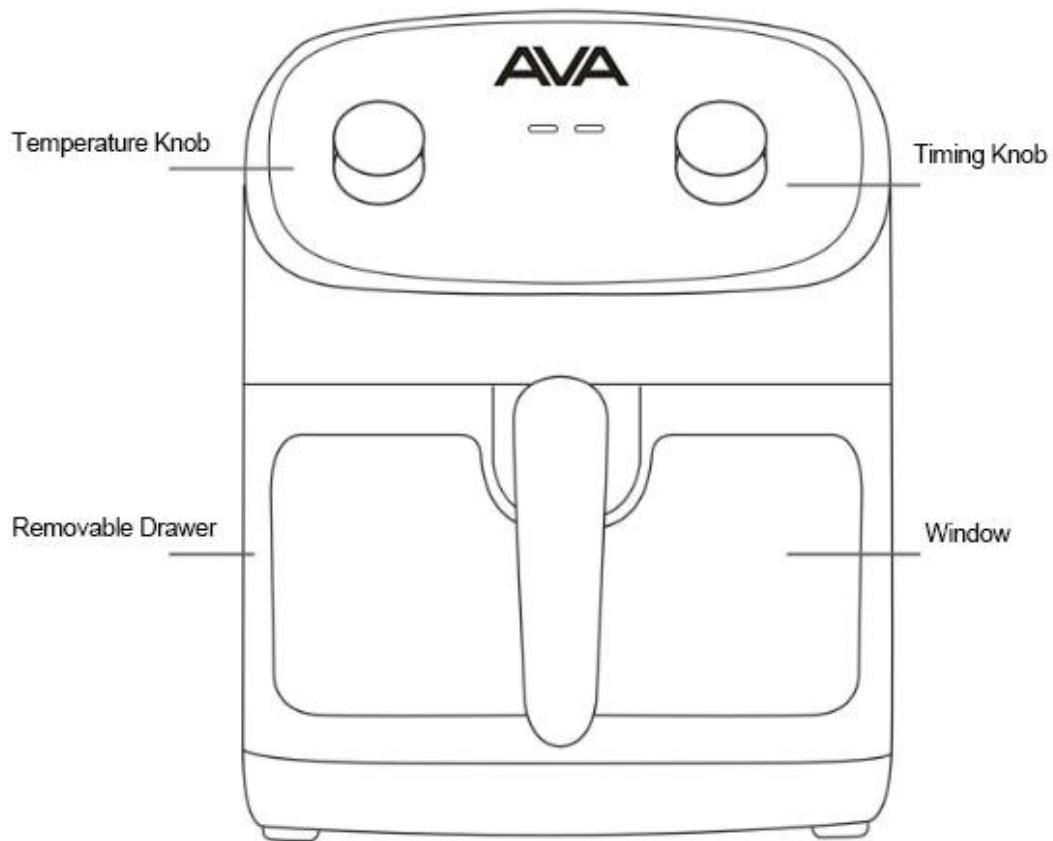







## Air Fryer

**This Air Fryer consists of the main housing with the heating unit and rapid air circulator, and has a removable drawer with a window and removable crisping plate.**

**The main housing consists of the air fryer itself, touch-panel with knob, removable drawer with window, and electrical cord with VDE plug.**



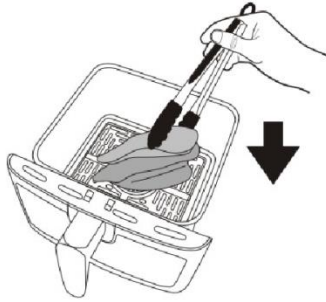


	MODEL	55K07A
	POWER SUPPLY	220V~ 50Hz
	RATED POWER	1350W
	WEIGHT	5.4 KG
	DIMENSIONS	28 x 36.8 x 33.7 CM

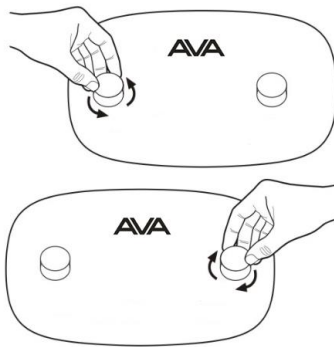
## Setup and Initial Use

Getting started with your Air Fryer is quick and easy! Wash all accessories and drawer in hot, soapy water or in a dishwasher before first use. Ensure all parts are clean and dry, and place Air Fryer on a clean, flat surface.

1. Set crisping plate in drawer and place food on top of crisping plate. Slide drawer into main housing until completely closed.



2. Plug in Air Fryer and set desired time and temperature by turning the knob. For more information about setting the time and temperature, visit the Controls and Operation section.

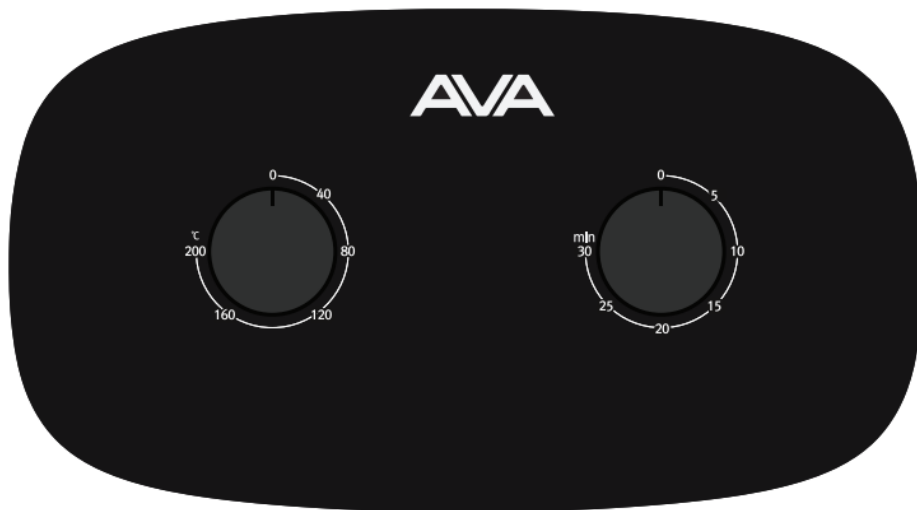


3. Sometimes you might want to turn, shake, or flip foods during the cooking cycle. To do this, pull drawer out and carefully turn or shake food as desired.



4. Slide drawer back into main housing until completely closed, The Air Fryer will remember your place in the cooking cycle, and continue working automatically.

## Controls and Operations

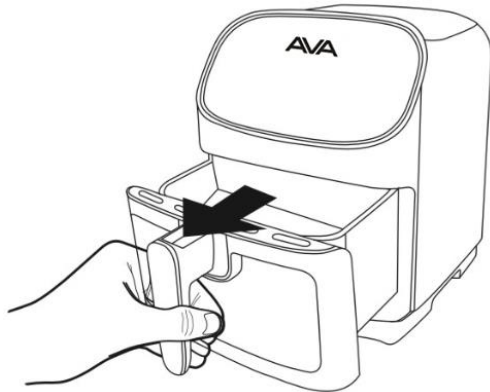


- 1、 Plug in air fryer
- 2、 Set desired time by turning timing knob and the fan begins working. Time can be adjusted from 0-30 minutes。
- 3、 When timing knob is not at “0” position, set desired temperature by turning temperature knob, it starts heating and temperature adjusted from 0-200°C。
- 4、 After finish cooking, there will be a “Ding” bell to remind you and fryer stops working。 Or turn timing knob manually to 0, there will be a “Ding” bell too. And fryer stops working.

## Controls and Operations

## PAUSE COOKING

To pause cooking, simply open the Air Fryer drawer at any time in the cooking process.



Slide drawer back into main housing until completely closed, The Air Fryer will remember your place in the cooking cycle, and continue work automatically.



Preset Programs

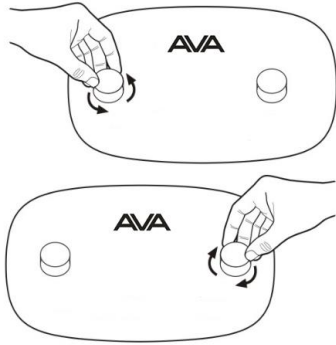
This Air Fryer comes with 8 preset programs for your convenience: CHICKEN, SWEET POTATO, TOAST, FRENCH CHIPS, PRE-HEAT, REHEAT, DEFROST, FRUIT DRYING. To select a preset cooking program, set desired time and temperature by turning the knob:

	PRESET	TEMPERATURE	TIME
 Chicken	CHICKEN	200°C	30 MIN
 Sweet Potato	SWEET POTATO	200°C	20 MIN
 French Chips	FRENCH CHIPS	180°C	15 MIN
 Toast	TOAST	170°C	10 MIN
 Pre-heat	PRE-HEAT	200°C	3 MIN
 Reheat	REHEAT	170°C	5 MIN
 Defrost	DEFROST	40°C	7 MIN
 Fruit Drying	FRUIT DRYING	40°C	240 MIN

Dehydrate and Reheat

## REHEAT

Air Fryer is the perfect way to reheat leftovers! Simply place leftovers on the crisping plate in the drawer and set desired time and temperature by turning each knob.



## CAUTION

Air Fryer gets very hot when cooking! Always use care and caution when handling your Air Fryer or the hot food inside it.

# Troubleshooting

ISSUE	Possible cause	Solution
The food is cooked unevenly.	Certain foods/preparations cook more evenly if shaken halfway through the cooking time.	Foods that are piled or stacked (such as French fries) should be shaken halfway through the cooking time for best results. See the 'Ingredients guide' section in this book.
Snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	Some snacks meant to be prepared in a deep fryer will not crisp as well in the air fryer.	Use oven-ready snacks and/or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
		For fresh-cut fries: Cut the potatoes into smaller, thinner sticks. Add a little more oil.
The pan won't slide into the air fryer properly	The basket is too full.	Remove some ingredients from the basket.
	The basket is not fully inserted.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
	The handle of the baking tray is obstructing the pan.	Make sure the handle release cover is completely closed.
The air fryer produces white smoke during cooking.	The fat content of the ingredients is too high.	White smoke is caused by grease build-up in the pan, either accumulated from multiple uses or because ingredients high in fat are being cooked. Clean the basket and pan properly after each use and avoid cooking ingredients high in fat.
	Grease has accumulated from previous uses.	
Fresh-cut fries are fried unevenly in the air fryer.	The potato sticks were not properly soaked before cooking.	Soak the fresh-cut potatoes in a bowl of water for at least 30 minutes, then dry thoroughly with paper towel.
	The wrong type of potato was used.	Always use fresh potatoes for the best results.
Chips are not crispy.	There may be a lack of oil or too much water.	Ensure chips are dried after rinsing with water. Possibly add a little more oil to the chips before cooking.
	Chip size may be too large.	Try cutting the potato into smaller pieces for a crispier result.
	You may be using incorrect type of potato.	When making homemade chips/fries, the best type of potato to use are the floury varieties.

# WARRANTY

This air fryer is fully warranted against any defect arising out of defective materials or faulty workmanship for a period of one year from the date of purchase. Should any defect develop in this product, the customer should bring the product to the nearest authorized service centre, where the company undertakes to get the product repaired free of charge.

This warranty is not valid if:

- . The use and care instructions have not been followed.
- . Defects are caused by accident, misuse, abuse or commercial use.
- . The repair work is carried out by persons not authorised by the company.
- . Any modification or alteration of any nature is made in the product.
- . Normal wear & tear of the product is not covered under warranty.
- .The Bill/Cash memo and copy of warranty card is not presented.

Under no circumstances, whether based on limited warranty or otherwise shall the company be liable for incidental, special or consequential damages. Use of product indicates acceptance by you of the aforesaid terms and conditions.

PRODUCT NAME: AIR FRYER

SERIAL NO.: \_\_\_\_\_

DATE OF PURCHASE: \_\_\_\_\_

DEALER' S STAMP & SIGNATURE

XXXX COMPANY NAME

ADDRESS