

LOCK&LOCK



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

LÒ NƯỚNG CHÂN KHÔNG ĐIỆN TỬ EJF291BLK
220-240V, 50/60Hz, 1500W

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

MỤC LỤC

Thông số kỹ thuật	3
Các biện pháp bảo vệ quan trọng	3
Các lưu ý khi sử dụng thiết bị	4
Cấu tạo thiết bị	5
Bảng điều khiển	5
Màn hình hiển thị	6
Các nút chức năng	6
Trước khi sử dụng lần đầu	7
Hướng dẫn sử dụng lò nướng chân không	8
Hướng dẫn nấu ăn	9
Làm sạch và bảo dưỡng	12
Xử lý sự cố	13
Xử lý thiết bị đúng cách	14

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

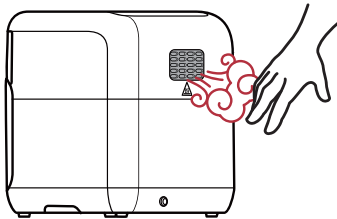
Mã sản phẩm	EJF291BLK
Điện áp	220-240V
Tần số	50/60Hz
Công suất	1500W
Dung tích	10L

CÁC BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

1. Tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản khi sử dụng lò nướng chân không. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.



Không chạm trực tiếp vào bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm.



Không chặn lỗ thoát hơi đang mở. Hơi nước nóng thoát ra ngoài qua các cửa thoát khí. Giữ tay và mặt xa cửa thoát khí.

2. Không nhúng vỏ hoặc phích cắm của thiết bị vào nước hoặc chất lỏng.
3. Giám sát chặt chẽ trẻ em ở gần thiết bị.
4. Rút phích cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận.
5. Không sử dụng thiết bị nếu thiết bị bị hỏng, không hoạt động hoặc nếu dây hoặc phích cắm bị hỏng.
6. Không sử dụng các bộ phận hoặc phụ kiện thay thế phụ kiện chính hãng, vì điều này có thể gây ra thương tích.
7. Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
8. Không đặt thiết bị trên bếp, gần các thiết bị dễ cháy nổ.

- Cẩn thận khi di chuyển (hoặc tháo các phụ kiện) nếu thiết bị chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
- Không làm sạch thiết bị bằng miếng cọ rửa kim loại. Các mảnh kim loại có thể làm vỡ tấm đệm và chạm vào các bộ phận điện, gây nguy cơ điện giật.
- Không đặt bất cứ vật gì lên thiết bị.
- Không lưu trữ bất cứ vật gì bên trong thiết bị.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và có thể không an toàn cho mục đích thương mại.
- Chỉ sử dụng thiết bị theo các chỉ dẫn được đề cập trong hướng dẫn sử dụng này.

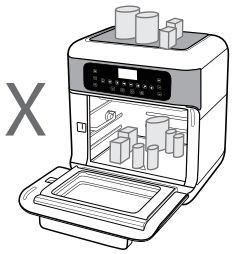
CÁC LƯU Ý KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ

- Thiết bị hoạt động với không khí nóng. Không đổ đầy dầu hoặc mỡ vào thiết bị.
- Không đặt thực phẩm quá khổ hoặc đồ dùng bằng kim loại vào thiết bị.
- Không đặt giấy, bìa cứng, nhựa không chịu nhiệt hoặc vật liệu tương tự vào thiết bị. Bạn có thể sử dụng giấy bạc.
- Không đặt giấy nướng rỗng vào thiết bị mà không có thức ăn ở trên. Không khí lưu thông có thể làm cho giấy nâng lên và chạm vào cuộn dây nóng.
- Luôn sử dụng đồ đựng an toàn với nhiệt. Cẩn thận nếu sử dụng đồ đựng không phải bằng kim loại hoặc thủy tinh.
- Để thiết bị tránh xa các vật liệu dễ cháy (rèm cửa, khăn trải bàn, v.v.). Vận hành thiết bị trên bề mặt phẳng, ổn định, cách nhiệt, tránh xa nguồn nhiệt hoặc chất lỏng.
- Rút phích cắm thiết bị ngay lập tức nếu thấy khói đen bốc ra. Chờ cho khói tan hết trước khi mở nắp thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị mà không giám sát.

CÁC LƯU Ý KHÁC VỀ THIẾT BỊ

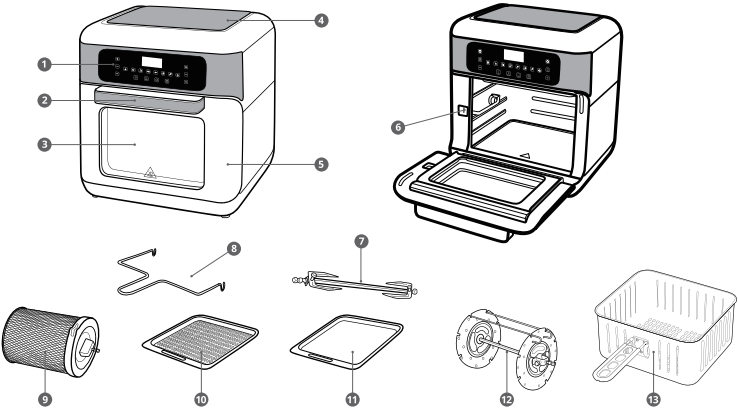
Không đặt bất cứ vật gì lên trên thiết bị vì có thể làm gián đoạn luồng không khí và dẫn đến kết quả làm món ăn không ngon.

Thiết bị này không phải là nồi chiên ngập dầu. Không đổ dầu, mỡ rán hoặc bất kỳ chất lỏng nào vào thiết bị.

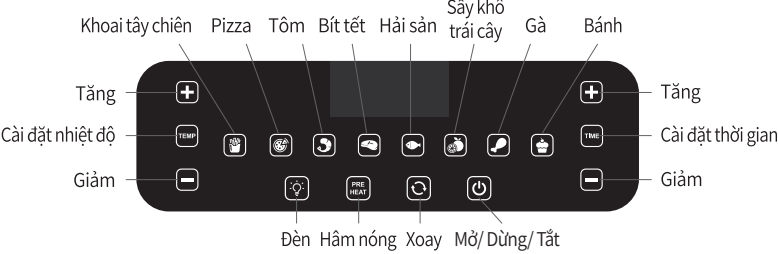


CẤU TẠO THIẾT BỊ

1. Bảng điều khiển	5. Vách ngăn	9. Lồng quay
2. Tay cầm cửa lò	6. Công tắc	10. Khay lưới (x2)
3. Cửa kính	7. Xiên nướng	11. Khay hứng dầu
4. Nắp trên	8. Dụng cụ lấy khay	12. Giá lắp điều chỉnh xiên nướng
		13. Giỏ chiên



BẢNG ĐIỀU KHIỂN



Lưu ý:

Để tăng / giảm thời gian cài đặt / nhiệt độ, nhấn và giữ nút  hoặc .

MÀN HÌNH HIỂN THỊ



Quá trình nấu đã kết thúc.

CÁC NÚT CHỨC NĂNG

ĐÈN



Bật / tắt đèn bên trong. Biểu tượng  sẽ nhấp nháy trên màn hình.

Lưu ý:

Sau khi bật, đèn sẽ tự động tắt sau 2 phút.

HÂM NÓNG



Bật chức năng hâm nóng, màn hình sẽ lần lượt hiển thị 140°C và 6 phút, sau đó nhấn nút bật / tắt để bật chức năng hâm nóng.

XOAY



Nhấn nút chức năng xoay để thức ăn có thể được hâm nóng đều.

Lưu ý:

Sử dụng chức năng này khi dùng lồng quay hoặc xiên nướng.

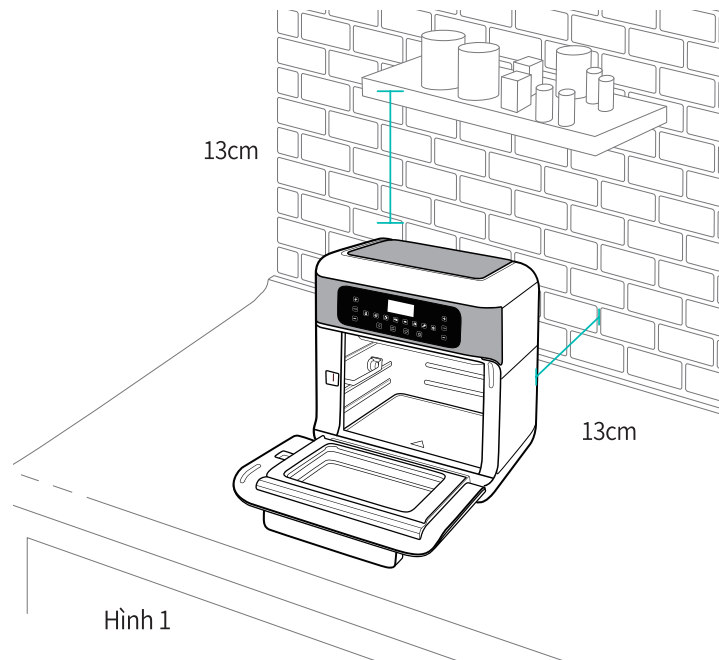
TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

1. Gỡ bỏ tất cả bao bì.
2. Kiểm tra xem thiết bị có nguyên vẹn và các phụ kiện có đầy đủ không.
3. Gỡ bỏ các nhãn dán.
4. Làm sạch các phụ kiện bằng nước nóng, một số chất tẩy rửa nhẹ và một miếng bọt biển không mài mòn.
5. Lau bên trong và bên ngoài của thiết bị bằng khăn ẩm.

Lưu ý:

Không ngâm hoặc nhúng thiết bị vào trong nước.

6. Giữ khoảng cách tối thiểu 13cm từ thiết bị đến kệ treo và tường (hình 1).



Hình 1

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG CHÂN KHÔNG

HÂM NÓNG

Nên làm nóng sơ bộ trước khi đặt thực phẩm vào thiết bị. Thức ăn sẽ không chín kỹ nếu không làm nóng trước.

- 1. Cắm điện. Nhấn  để bật thiết bị.
- 2. Nhấn  Màn hình sẽ hiển thị 140°C và 6 phút.
- 3. Nhấn nút  hoặc  để thay đổi nhiệt độ. Thời gian sẽ tự động điều chỉnh.
- 4. Nhấn  để bắt đầu làm nóng trước.
- 5. Khi làm nóng sơ bộ xong, thiết bị sẽ kêu bíp 3 lần. Màn hình sẽ hiển thị 

VẬN HÀNH THIẾT BỊ BẰNG TAY

- 1. Làm nóng thiết bị.
- 2. Khi thiết bị hiển thị , đặt thức ăn vào thiết bị.
- 3. Cài đặt nhiệt độ và thời gian.

Lưu ý:

Có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian bất cứ lúc nào trong khi nấu

- a. Nhấn nút  hoặc  để thay đổi nhiệt độ (giữa 80°C-200°C).
- b. Nhấn nút  hoặc  để thay đổi thời gian (từ 1-90 phút).

- 4. Nhấn  để bắt đầu.

- 5. Thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp 3 lần khi nấu xong. Màn hình sẽ hiển thị 

CÁC NÚT CHỨC NĂNG CÀI ĐẶT SẴN

Sử dụng các nút cài đặt sẵn là cách dễ nhất để sử dụng thiết bị. Các nút chức năng mặc định đã được lập trình với thời gian và nhiệt độ để nấu một số loại thực phẩm.

- 1. Đặt thức ăn lên khay chiên.
- 2. Chọn một chức năng có sẵn. (có thể tùy chỉnh nhiệt độ và thời gian)

Thời gian và nhiệt độ tương ứng của 8 chế độ cài đặt sẵn như sau

Chức năng	Biểu tượng	Nhiệt độ mặc định	Thời gian mặc định
Khoai tây chiên		200°C	20 phút
Pizza		150°C	12 phút
Tôm		180°C	8 phút
Bít tết		180°C	15 phút
Hải sản		160°C	12 phút
Sấy khô trái cây		40°C	2 giờ
Gà		180°C	30 phút
Bánh		160°C	35 phút

HƯỚNG DẪN NẤU ĂN

KHOAI TÂY CHIÊN

Chức năng này được sử dụng để làm khoai tây chiên

Vị trí gắn lồng quay: Ổ trục trong thiết bị

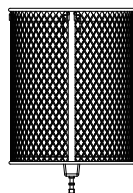
- 1. Nhấn  .Chức năng được chọn sẽ nhấp nháy trên màn hình. Màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ và thời gian đã được mặc định.
- 2. Có thể tùy chỉnh nhiệt độ và thời gian bất cứ lúc nào trong khi nấu ăn.
 - a. Nhấn nút  hoặc  để thay đổi nhiệt độ (giữa 80°C-200°C).
 - b. Nhấn nút  hoặc  để thay đổi thời gian (từ 1-90 phút).
- 3. Đặt khay hứng dầu ở giá thấp để hứng dầu.
- 4. Đặt khoai tây chiên (hoặc thức ăn khác) vào lồng quay. Đóng và xoay nắp lồng quay. (hình 2.1-2.3)

- Đặt lồng quay vào bên trong thiết bị, cố định cả hai đầu trực vào các khe. Đóng cửa thiết bị.
- Nhấn  để bắt đầu nấu. Nút sẽ sáng lên và màn hình sẽ hiển thị đồng hồ đếm ngược.

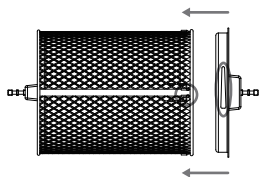
Lưu ý:

Nên sử dụng chức năng xoay  khi nó bắt đầu nấu. Thực phẩm sẽ chín kỹ với chức năng xoay này.

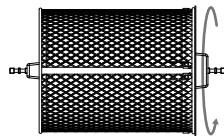
- Khi nấu xong, thiết bị sẽ kêu bíp 3 lần. Sử dụng tay cầm để lấy khay khoai tây chiên ra.



Hình 2.1



Hình 2.2



Hình 2.3

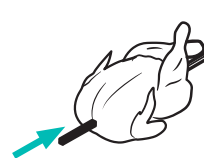
GÀ NƯỚNG

Chức năng này được sử dụng để quay gà nướng. Có thể nướng cả một con gà.

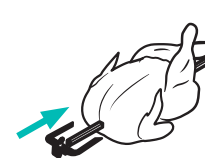
Vị trí gắn xiên nướng: Ổ trực trong thiết bị

- Nhấn . Chức năng được chọn sẽ nhấp nháy trên màn hình. Màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ và thời gian đã được mặc định.
- Có thể tùy chỉnh nhiệt độ và thời gian bất cứ lúc nào trong khi nấu ăn.
 - Nhấn nút  hoặc  để thay đổi nhiệt độ (giữa 80°C-200°C).
 - Nhấn nút  hoặc  để thay đổi thời gian (từ 1-90 phút).
- Đặt khay hứng dầu ở giá thấp để hứng dầu.
- Xiên gà (hoặc thức ăn khác) lên trực quay. Vặn chặt các nút trên trực để cố định. (hình 3.1-3.3)
- Đặt xiên gà vào bên trong thiết bị, cố định hai đầu trực quay vào các khe. Đóng cửa thiết bị.
- Nhấn  để bắt đầu nấu. Nút sẽ sáng lên và màn hình sẽ hiển thị đồng hồ đếm ngược.

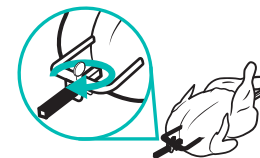
- Khi nấu xong, thiết bị sẽ kêu bíp 3 lần. Sử dụng tay cầm để lấy gà ra.



Hình 3.1



Hình 3.2



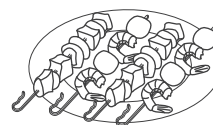
Hình 3.3

XIÊN THỊT NƯỚNG

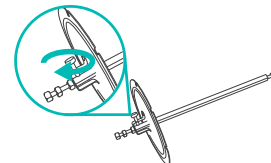
Chức năng này được sử dụng để quay thịt nướng. Thích hợp để nướng xiên BBQ.

Vị trí gắn xiên nướng: Ổ trực trong thiết bị

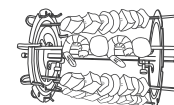
- Nhấn . Chức năng được chọn sẽ nhấp nháy trên màn hình. Màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ và thời gian đã được mặc định.
- Có thể tùy chỉnh nhiệt độ và thời gian bất cứ lúc nào trong khi nấu ăn.
 - Nhấn nút  hoặc  để thay đổi nhiệt độ (giữa 80°C-200°C).
 - Nhấn nút  hoặc  để thay đổi thời gian (từ 1-90 phút).
- Đặt khay hứng dầu ở giá thấp để hứng dầu.
- Lắp các xiên nướng. (hình 4.1 - 4.3)
- Xiên thịt hoặc rau của vào que. Đặt xiên nướng lên giá xiên (Đặt mặt móc xuống và canh chỉnh với lỗ của giá xiên).
- Đặt xiên nướng BBQ vào thiết bị, cố định hai đầu giá xiên vào các khe. Đóng cửa thiết bị.
- Nhấn  để bắt đầu nấu. Nút sẽ sáng lên và màn hình sẽ hiển thị đồng hồ đếm ngược.
- Khi nấu xong, thiết bị sẽ kêu bíp 3 lần. Sử dụng tay cầm để lấy xiên nướng ra.



Hình 4.1



Hình 4.2



Hình 4.3

LÀM SẠCH & BẢO DƯỠNG

Lưu ý:

Làm sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Rút dây nguồn khỏi ổ cắm trên tường và đảm bảo thiết bị đã mát hoàn toàn trước khi vệ sinh.

- 1. Các phụ kiện có thể được làm sạch bằng nước nhưng không sử dụng các chất tẩy rửa ăn mòn hoặc chà xát bề mặt phụ kiện để tránh trầy xước.
- 2. Ngâm thức ăn bị vón cục trong nước xà phòng ấm để dễ dàng làm sạch.
- 3. Lau bên ngoài thiết bị bằng miếng vải ẩm có thấm chất khử mùi nhẹ.
- 4. Làm sạch bên trong thiết bị bằng miếng bọt biển ẩm không ăn mòn được thấm chất tẩy rửa nhẹ.

Lưu ý:

Nếu cần thiết, có thể loại bỏ cặn thức ăn bám trên bảng điều khiển bằng bàn chải làm sạch.

ĐỐI VỚI DẦU MỠ CỨNG ĐẦU

- 1. Trộn 1/2 cốc (118 ml) baking soda và một vài thìa nước (1 muỗng canh = 15 ml) cho đến khi tạo thành hỗn hợp.
- 2. Dùng miếng bọt biển để phết hỗn hợp và cọ rửa. Trước khi rửa, để thiết bị nguội trong 15 phút.
- 3. Rửa sạch bằng xà phòng và nước trước khi sử dụng.
- 4. Làm sạch bên trong thiết bị bằng miếng bọt biển hoặc vải hơi ẩm, không mài mòn. Không ngâm thiết bị trong nước. (hình 5)
- 5. Lau bộ phận làm nóng để loại bỏ mảnh vụn thức ăn.
- 6. Để khô trước khi sử dụng.

Lưu ý:

Bộ phận làm nóng cần được để khô trước khi tiếp tục sử dụng.



Hình 5

XỬ LÝ SỰ CỐ

SỰ CỐ	CÁCH KHẮC PHỤC
Không bật thiết bị lên được	Kiểm tra xem đã cắm điện chưa
Thức ăn không chín	Đặt các mẻ nguyên liệu nhỏ hơn vào bên trong. Quá nhiều nguyên liệu có thể dẫn đến tình trạng thức ăn không được nấu chín
	Tăng nhiệt độ hoặc thời gian
Thức ăn không giòn	Quét một ít dầu lên thực phẩm có thể làm tăng độ giòn
Khoai tây chiên không được chiên đúng cách	Xem hướng dẫn làm khoai tây chiên ở mục *HƯỚNG DẪN NẤU ĂN*
Khói trắng tỏa ra từ thiết bị	Thiết bị có thể tạo ra khói trắng khi sử dụng lần đầu tiên. Điều này là bình thường
	Đảm bảo chảo được làm sạch đúng cách và không dính dầu mỡ
	Chiên thực phẩm nhiều dầu mỡ sẽ khiến dầu chảy ra khỏi chảo. Dầu này sẽ tạo ra khói trắng và chảo có thể nóng hơn bình thường. Điều này là bình thường và sẽ không ảnh hưởng đến việc nấu ăn. Xử lý các khay chiên một cách cẩn thận
Khói đen tỏa ra từ thiết bị	Rút phích cắm thiết bị ngay lập tức. Thức ăn đang cháy. Chờ cho khói tan hết trước khi kéo giỏ ra
Màn hình hiển thị mã lỗi "E1"	Có một mạch hở trong màn hình nhiệt độ. Liên hệ với bộ phận hỗ trợ khách hàng
Màn hình hiển thị mã lỗi "E2"	Có hiện tượng đoản mạch trong màn hình nhiệt độ. Liên hệ với bộ phận hỗ trợ khách hàng

※ XỬ LÝ THIẾT BỊ ĐÚNG CÁCH

Ký hiệu này chỉ ra sản phẩm này không được 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.



LOCK&LOCK



INSTRUCTION MANUAL

ALL-IN-ONE AIR FRYER OVEN EJF291BLK

220-240V, 50/60Hz, 1500W

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

Specifications	19
Important safeguards	19
Notes when using	20
Product components	21
Control panel	21
Display screen	22
Control buttons	22
Before first using	23
Using your air fryer oven	24
Cooking guide	25
Care & maintenance	28
Troubleshooting	29
Environment friendly disposal	30

SPECIFICATION

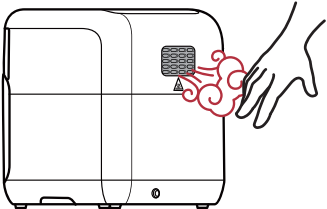
Item code	EJF291BLK
Voltage	220-240V
Frequency	50/60Hz
Power	1500W
Capacity	10L

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Always follow basic safety precautions when using your air fryer. Read all instructions.



Do not touch hot surfaces. Use handle.



Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through air outlets. Keep your hands and face clear of openings.

2. Do not immerse your air fryer housing or plug in water or liquid.
3. Closely supervise children near your air fryer.
4. Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. Do not use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged.
6. Do not use replacement third-party parts or accessories, as this may cause injuries.
7. Do not use your air fryer outdoors.
8. Do not place your air fryer on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.

9. Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the baskets) if it contains hot oil or other hot liquids.
10. Do not clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
11. Do not place anything on top of your air fryer.
12. Do not store anything inside your air fryer.
13. Your air fryer is designed for household use and may not be safe for commercial use.
14. Only use your air fryer as directed in this.

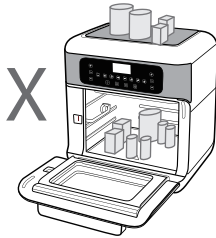
NOTES WHEN USING

1. An air fryer works with hot air only. Never fill the pan with oil or fat.
2. Do not place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
3. Do not place paper, cardboard, non-heat resistant plastic, or similar materials, into your air fryer. You may use parchment paper or foil.
4. Never put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils
5. Always use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
6. Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloth, etc). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
7. Immediately unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out.
8. Do not leave your air fryer unattended while in use.

OTHER NOTES ABOUT PRODUCT

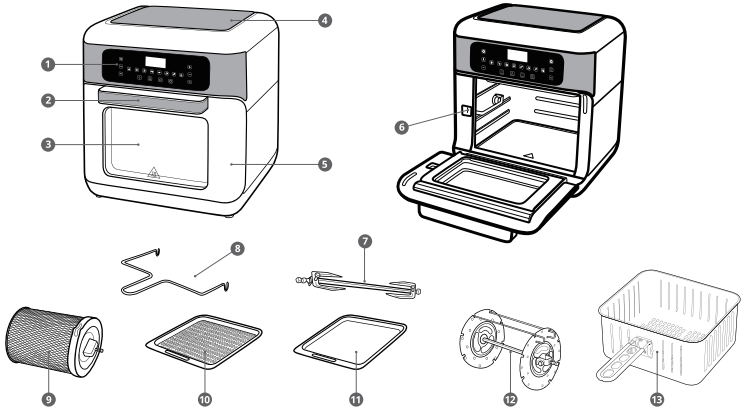
Do not place anything on top of your air fryer. This disrupts airflow and causes poor air frying results.

An air fryer is not a deep fryer. Do not fill the pan with oil, frying fat, or any liquid.

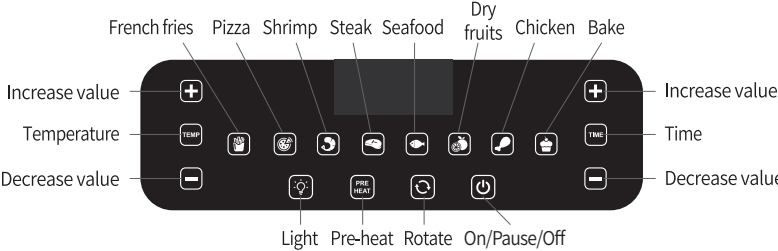


PRODUCT COMPONENTS

1. Control panel	5. Baffle	9. Rotisserie basket
2. Handle	6. Switch	10. Mesh racks (x2)
3. Window	7. Rotisserie shaft	11. Drip tray
4. Top lid	8. Removal tool	12. Skewer rack
		13. Fry basket



CONTROL PANEL



Notes:

To easily increase or decrease time or temperature, press and hold  or 

DISPLAY SCREEN



Cooking program has ended.

CONTROL BUTTONS

LIGHT



Turns the interior light on/off.  will blink show on the display.

Note:

After turning on, the light will automatically turn off after 2 minutes.

PREHEAT



Turn on the preheating function, it will alternately display 140°C and 6 minutes, then press the power button to turn on the preheating.

ROTATE



Turn on the rotation function, so that the food can be evenly heated.

Note:

This is used for the frying basket and barbecue spit accessories.

BEFORE FIRST USING

1. Remove all packaging
2. Check the intactness of the appliance and completeness of the accessories
3. Remove any stickers or labels from the appliance.
4. Thoroughly clean the accessories with hot water, some mild detergent and a non-abrasive sponge
5. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Notes:

Never wash or submerge the main unit in water.

6. Keep the space at least 13cm from the product to the wall and other racks.(Figure 1)

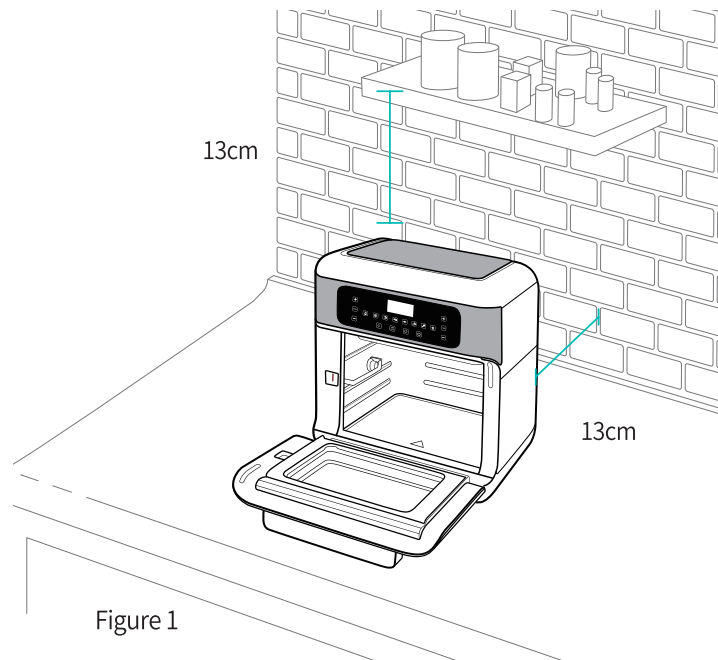


Figure 1

USING YOUR AIR FRYER OVEN

PREHEAT

We recommend preheating before placing food into the air fryer, unless your air fryer is already hot. Food will not cook thoroughly without preheating.

1. Plug in. Press  to turn on the air fryer.
2. Press . The display will show 140°C and 6 minutes.
3. Optionally, press  or  buttons to change the temperature. The time will adjust automatically.
4. Press  to begin preheating.
5. When preheating is done, the air fryer will beep 3 times. The display will show: **OFF**

MANUAL AIR FRYING

1. Preheat your air fryer.
2. When your air fryer displays **OFF**, put the food to the pan.
3. Set the temperature and time.

Notes:

You can adjust this anytime during cooking

- a. Press  or  buttons to change the temperature (between 80°C-200°C).
- b. Press  or  buttons to change the time (between 1-90 minutes).

4. Press  to begin air frying.
5. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show: **OFF**

PRESET AIR FRYING PROGRAMS

Using a preset is the easiest way to air fry. Presets are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.

1. Add food to the basket.
2. Select a preset cooking program. (Optionally, customize the temperature and time)

The corresponding time and temperature of the 8 menu modes are as follows:

PRESET	SYMBOL	DEFAULT TEMPERATURE	DEFAULT TIME
French fries		200°C	20 minutes
Pizza		150°C	12 minutes
Shrimp		180°C	8 minutes
Steak		180°C	15 minutes
Seafood		160°C	12 minutes
Dry fruits		40°C	2 hours
Chicken		180°C	30 minutes
Bake		160°C	35 minutes

COOKING GUIDE

FRENCH FRIES

This function is used for frying french fries.

Rack position: Rotisserie slots

1. Press . The function name will blink on the display when selected. The display will show preset temperature and time.
2. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Press  or  buttons to change the temperature (between 80°C-200°C).
 - b. Press  or  buttons to change the time (between 1-90 minutes).
3. Place the drip tray in the low rack position to collect drippings.
4. Place the French Fries (or other food item) on the Rotisserie Basket. Close and rotate the lid of rotisserie basket that fixed it. (Figure 2.1-2.3)

- Place the french fries inside the air fryer, securing both ends of the rotisserie shaft into the rotisserie slots. Close the air fryer door.
- Press  to begin cooking. The button will light up, and the display will show the timer counting down.

Notes:

We recommend using the  when it begins to cook. Food will cook thoroughly with this rotation function.

- When cooking is done, the air fryer will beep 3 times. Use the rotisserie handle to take out the french fries.

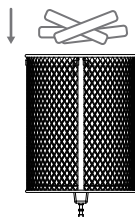


Figure 2.1

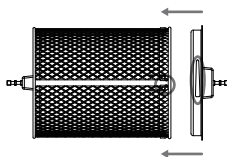


Figure 2.2

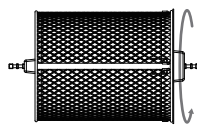


Figure 2.3

CHICKEN

This function is used for rotating roasts. Ideal for roasting a whole chicken.

Rack position: Rotisserie slots

- Press . The function name will blink on the display when selected. The display will show preset temperature and time.
- Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - Press  or  buttons to change the temperature (between 80°C-200°C).
 - Press  or  buttons to change the time (between 1-90 minutes).
- Place the drip tray in the low rack position to collect drippings.
- Place the whole chicken (or other food item) on the rotisserie shaft. Place the rotisserie forks on either side of the shaft and insert them into the chicken to secure it on the shaft. Tighten the knobs on the forks to secure them. (Figure 3.1-3.3)
- Place the chicken inside the air fryer, securing both ends of the rotisserie shaft into the rotisserie slots. Close the air fryer door.

- Press  to begin cooking. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
- When cooking is done, the air fryer will beep 3 times. Use the rotisserie handle to take out the chicken.



Figure 3.1

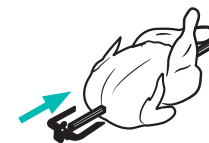


Figure 3.2

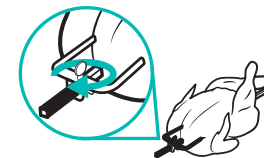


Figure 3.3

SKEWER RACK

This function is used for rotating roasts. Ideal for roasting BBQ Skewers.

Rack position: Rotisserie slots

- Press . The function name will blink on the display when selected. The display will show preset temperature and time.
- Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - Press  or  buttons to change the temperature (between 80°C-200°C).
 - Press  or  buttons to change the time (between 1-90 minutes).
- Place the drip tray in the low rack position to collect drippings.
- Install the skewer rack first.
- Skewer grilled meat or vegetables with our stick. Place the BBQ skewers (or other food item) on the skewer rack (Put the hook side down and align it with the skewer rack hole). Secure the BBQ skewers on the skewer rack. (Figure 4.1-4.3)
- Place the BBQ skewers inside the air fryer, securing both ends of the skewer rack into the rotisserie slots. Close the air fryer door.
- Press  to begin cooking. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
- When cooking is done, the air fryer will beep 3 times. Use the rotisserie handle to take out the BBQ skewers.



Figure 4.1

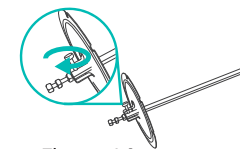


Figure 4.2

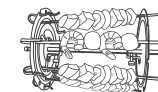


Figure 4.3

CARE & MAINTENANCE

Notes:

Clean the air fryer oven after each use. Unplug the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.

- 1. The accessories are dishwasher safe but never use abrasive cleaning materials or utensils on their surfaces to avoid scratches.
- 2. Soak the caked-on food in warm, soapy water for easy removal.
- 3. Wipe the outside of the appliance with a warm cloth dampened with mild detergent.
- 4. Clean the inside of the appliance with a warm nonabrasive sponge dampened with mild detergent.

Notes:

If necessary, remove unwanted food residue from the control panel with a cleaning brush.

FOR STUBBORN GREASE

- 1. In a small bowl, mix 1/2 cup (118 mL) of baking soda and a few tablespoons of water (1 tbsp = 15 mL) until forming a spreadable paste.
- 2. Use a sponge to spread the paste on the baskets and scrub. Before rinsing, let the baskets sit for 15 minutes.
- 3. Wash baskets with soap and water before using.
- 4. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. Do not immerse in water. (Figure 5)
- 5. Clean the heating coil, if needed, to remove food debris.
- 6. Dry before using.

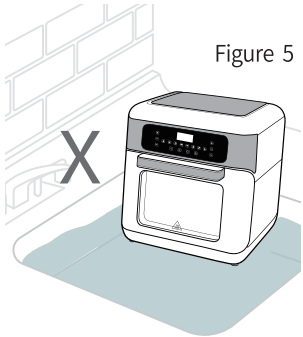


Figure 5

Notes:

Make sure that the heating coil is dry before turning on the air fryer.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
The air fryer will not	Make sure the air fryer is plugged in.
Foods are not completely cooked	Place smaller batches of ingredients into the inner basket. If the basket is overstuffed, then ingredients will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are not crispy after air frying	Spraying or brushing a small amount of oil on food can increase crispiness
French fries are not fried correctly	See french fries in Cooking Guide
White smoke is coming out of the air fryer	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	Make sure the pan is cleaned properly and not greasy.
	Frying greasy foods will cause oil to leak into the outer basket. This oil will produce white smoke, and the baskets may be hotter than usual. This is normal, and would not affect cooking. Handle baskets with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer	Immediately unplug your air fryer. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the basket out.
Display shows Error Code "E1"	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact customer service.
Display shows Error Code "E2"	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact customer service.

✧ ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center



MEMO

[illegible]

[illegible][illegible]