



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

Model: ZG93MW

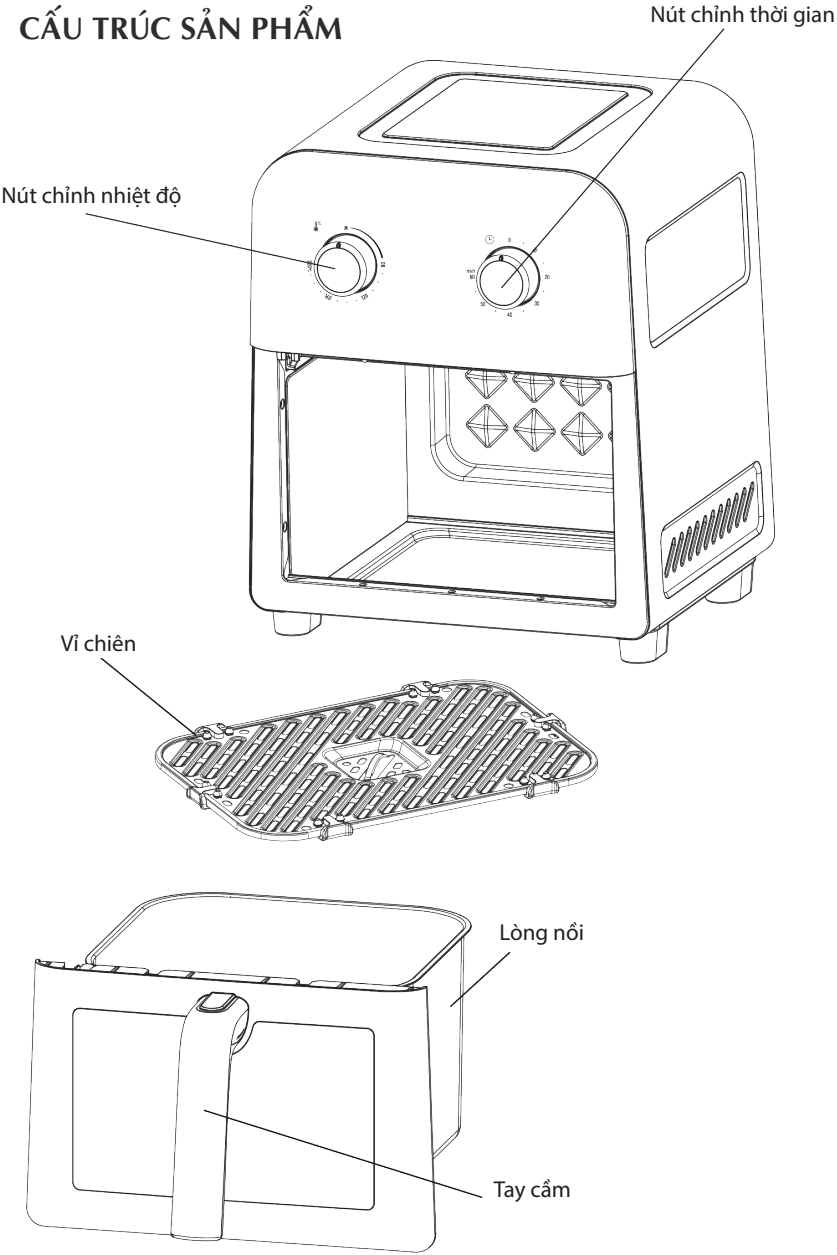


VUI LÒNG ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NÀY TRƯỚC KHI DÙNG

Do hình dạng bên ngoài của sản phẩm có thể có sự khác biệt, hình dưới đây chỉ dùng để tham khảo, cụ thể lấy sản phẩm trong thùng đóng gói làm chuẩn.

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

■ CẤU TRÚC SẢN PHẨM



NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý VỀ AN TOÀN

Phần này mô tả về nội dung và tầm quan trọng của những điều cần biết về an toàn, để đề phòng người sử dụng hoặc người khác bị tổn thương cơ thể hoặc tổn thất về tài sản.

- Giải thích về nguy hiểm do phương pháp sử dụng không tuân thủ những điều được nêu và phân loại mức độ tổn hại



Cảnh báo

Có khả năng gây ra “thương vong” và “tổn thương nặng”



Chú ý

Nội dung có khả năng gây ra “tổn thương nhẹ” và “tổn thất về nhà cửa và tài sản”

- Giải thích về phân loại nội dung cần tuân thủ



Nội dung “Cấm”



Nội dung “Cần tuân thủ”



Nội dung “Cần chú ý”



Cảnh báo

Mục đích là để đề phòng bị thương, bị bỏng, điện giật, rò điện, hỏa hoạn, tổn thất nhà cửa



Những đối tượng sau không được dùng sản phẩm này

- Trẻ con
- Người có khuyết về cơ thể, tri giác hoặc trí tuệ
- Người thiếu kiến thức và kinh nghiệm Sử dụng sản phẩm này ở nơi trẻ con không thể chạm đến, cấm để trẻ con coi sản phẩm này là đồ chơi.



Cấm dùng sản phẩm này cho bất cứ mục đích gì ngoài mục đích được nêu trong Sách hướng dẫn.

- Nếu không có thể sẽ gây ra hỏa hoạn, bị bỏng, bị thương hoặc điện giật.



Lập tức dừng sử dụng khi có bất thường hoặc sự cố

Hãy rút ngay phích cắm nguồn điện, liên hệ với cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.
(Ví dụ về bất thường và sự cố)

- Phích dây nguồn điện và dây nguồn nóng bất thường.
- Dây nguồn điện đã hỏng hoặc sau khi va phải dây nguồn xảy ra ngắt điện ngắt quãng.
- Thân nổi bị biến dạng hoặc nóng bất thường.
- Thân nổi bốc khói hoặc có mùi khét.
- Thân nổi bị nứt, bị lỏng hoặc có âm thanh bất thường.
- Lúc nấu cửa thoát khí không có khí thoát ra.

NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý VỀ AN TOÀN



Cấm tháo rời máy

Cấm tháo rời máy, sửa chữa hoặc cải tạo

Nếu cần sửa chữa sản phẩm hoặc thay phụ kiện, hãy đến điểm sửa chữa chuyên nghiệp do **AVA** chỉ định. Tránh rủi ro do sửa chữa không đúng hoặc chọn phụ kiện không đúng gây nên.



Cấm tháo rời máy



Cấm dùng nước để vệ sinh thân nồi, phích cắm nguồn điện hoặc dây nguồn điện. Cắm để thân nồi bị dính nước, hoặc đổ nước vào thân nồi, cắm đồ nước vào bên trong thân nồi

Cấm dùng nước rửa



Cấm nhét các vật lạ vào lỗ thoát khí ở phần đáy sản phẩm.

Như kim đầu to, dây thép hoặc các thứ khác, tránh bị điện giật bị thương:

Cấm bỏ vật lạ vào



Bề mặt ngoài thân nồi sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng, cấm chạm vào phần có nhiệt độ cao, hoặc để tay và mặt ở gần cửa thoát khí, hãy dùng tay nắm ở thân nồi hoặc tay cầm của lòng nồi để lấy ra; nếu cần lấy lòng nồi ra khi ở nhiệt độ cao, hãy thực hiện bảo vệ chống bị bỏng

Trong quá trình nấu ăn, chỉ có thể chạm vào giao diện thao tác được quy định, cấm đưa tay vào trong khoang, tránh bị bỏng.

Sử dụng phích cắm nguồn điện, dây nguồn điện và ổ cắm nguồn điện đúng cách



Cấm sử dụng khi phích cắm nguồn điện hoặc dây nguồn điện bị hỏng hoặc ổ cắm nguồn điện bị lỏng

Hãy kịp thời vệ sinh nếu trên phích cắm dây nguồn điện có bụi bẩn hoặc có nước, tránh gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc đoản mạch; phải thay dây nguồn điện chuyên dụng; nếu dây nguồn điện mềm bị hỏng, phải do nhân viên chuyên môn của nhà sản xuất, bộ phận sửa chữa hoặc các bộ phận liên quan của nhà sản xuất tiến hành thay thế.

Cấm làm hỏng phích cắm nguồn điện hoặc dây nguồn điện

Cấm gập dây nguồn điện, đưa đến gần chỗ có nhiệt độ cao (như ngọn lửa, lò nướng...), cột lại, kéo vật nặng..., để tránh làm hỏng dây nguồn điện gây ra hỏa hoạn, điện giật.



Cấm dùng tay ướt rút phích cắm nguồn điện

Cấm chạm vào khi tay ướt. Đảm bảo tay khô trước khi rút phích cắm nguồn điện.



Sử dụng độc lập ổ cắm nguồn điện xoay chiều 220-240V AC, dòng điện định mức trên 10A

Nếu dùng chung với các thiết bị điện khác, ổ cắm có thể sẽ xảy ra bất thường dẫn đến nguy hiểm như hỏa hoạn...

Nếu cần kéo dài dây nguồn điện, hãy sử dụng độc lập ổ cắm nguồn điện có dòng điện định mức trên 10A

NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý VỀ AN TOÀN



Khi sử dụng, đảm bảo phích cắm nguồn điện đã được cắm vào hoàn toàn, khi không sử dụng sản phẩm hoặc đi ra ngoài, phải rút phích cắm dây nguồn điện ra, tránh xảy ra sự cố hoặc nguy hiểm.

Cẩn thận bị vấp ngã hoặc vướng vào dây nguồn điện đang sử dụng

Có thể sẽ bị thương hoặc gây ra hỏa hoạn hoặc điện giật do dây nguồn điện bị hỏng

Đảm bảo sử dụng ổ cắm nguồn điện đã được nối đất

Phích cắm nguồn điện của sản phẩm này chỉ có thể cắm vào ổ cắm nguồn điện đã được nối đất. Nếu chưa được nối đất hoàn toàn, có thể sẽ gây ra sự cố hoặc rò điện, dẫn đến bị điện giật.

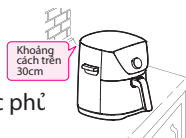
Định kỳ loại bỏ bụi bẩn trên phích cắm nguồn điện

Nếu tích tụ bụi bẩn..., sẽ tạo ra khí ẩm..., khả năng cách điện sẽ kém đi, có thể sẽ gây ra hỏa hoạn. Hãy dùng vải khô để lau đi.



Sản phẩm này chỉ được sử dụng trong nhà

Xung quanh sản phẩm phải đảm bảo đủ không gian, duy trì khoảng cách trên 30cm với các vật khác, đảm bảo xung quanh không có vật dễ cháy, như khăn trải bàn, rèm cửa..., và không được phủ bất cứ thứ gì lên bề mặt.



Cấm di chuyển hoặc lắc sản phẩm trong quá trình hoạt động, dây nguồn điện và ổ cắm nguồn điện không được đối diện với cửa thoát khí, hãy để thân nồi nguội đi, rút dây nguồn điện ra rồi mới di chuyển sản phẩm



Trước khi vận hành sản phẩm, hãy kiểm tra xem lòng nồi đã bỏ vào đúng vị trí chưa, tránh gây ra sự cố

Không được vận hành sản phẩm khi chưa bỏ lòng nồi vào.



Trong quá trình làm việc, cấm dùng vải... phủ lên miệng lỗ thông hơi của thân nồi, tránh gây ra sự cố hoặc làm hỏng sản phẩm



Cấm dùng lòng nồi không chuyên dụng hoặc lòng nồi bị biến dạng

Để tránh bị thương hoặc bị bỏng do quá nóng hoặc có sự cố.



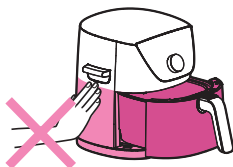
Đối với một số bộ phận quan trọng, như cầu chì..., nếu sửa chữa không đúng hoặc tự nối đoạn mạch có thể sẽ làm mất tác dụng bảo vệ sản phẩm, dẫn đến quá nóng hoặc hỏa hoạn.

NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý VỀ AN TOÀN



Khi sử dụng hoặc khi vừa nấu xong, cấm chạm vào phần có nhiệt độ cao

Nhiệt độ nổi rất cao, đặc biệt là các bộ phận bằng kim loại như cửa thoát khí, lòng nồi, vỉ chiên phát nhiệt ở đáy, lưới bảo vệ..., để tránh bị bỏng.



Cấm để các vật sau vào trong sản phẩm để nướng: giấy, nhựa hoặc chất dễ cháy...



Cấm để các vật khác hoặc vật nặng lên trên thân nồi.



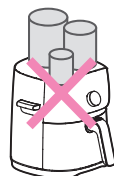
Cấm để trẻ con sử dụng thao tác độc lập

Phải để ở chỗ trẻ con không chạm đến được, tránh các sự cố nguy hiểm như điện giật, bị bỏng...



Cấm sử dụng trên bếp từ

Tránh làm hỏng bếp từ hoặc khiến cho sản phẩm bị bất thường.



Trong quá trình sử dụng, không được rời khỏi sản phẩm trong khi nấu ăn



Không được vận hành sản phẩm theo phương thức nối thêm máy hẹn giờ hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập

Nếu phát hiện sản phẩm có sự cố, phải dừng sử dụng, và liên hệ ngay với bộ phận dịch vụ của công ty chúng tôi

Đối với những người có máy tạo nhịp tim hoặc máy trợ thính có ốc tai điện tử, khi sử dụng sản phẩm này, nên được tư vấn bởi nhân viên y tế có thẩm quyền và tham khảo hướng dẫn của thiết bị y tế

Phải sử dụng sản phẩm trên bề mặt ổn định, chịu nhiệt, để tránh làm hỏng sản phẩm hoặc phát sinh sự cố ngoài ý muốn



Khi rút phích cắm nguồn điện và ổ cắm nguồn điện, cấm chặt phích cắm nguồn điện rồi rút ra

Có thể sẽ gây ra hỏa hoạn do điện giật hoặc đoản mạch.



Hãy cầm chặt phích cắm nguồn điện rồi tháo ra

Không được kéo dây nguồn điện



Khi vệ sinh, khi không sử dụng sản phẩm hoặc đi ra ngoài, phải rút phích cắm dây nguồn điện, tránh xảy ra sự cố hoặc nguy hiểm.

NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý VỀ AN TOÀN

HÃY CHÚ Ý

Hãy tuân thủ những điều sau để phòng sự cố và vận hành sai

Không được để ở chỗ ánh nắng chiếu trực tiếp hoặc có dầu mỡ bay vào

Sẽ làm biến dạng hoặc đổi màu.

Vệ sinh thân nồi và xung quanh thân nồi

Gợi ý sau mỗi lần sử dụng, hãy vệ sinh các vật như cạnh thức ăn dư lại trên lòng nồi/ vỉ chiên..., khi vệ sinh hãy ngắt điện và đảm bảo sản phẩm đã nguội rồi.

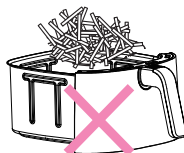
Không được va đập hoặc làm rơi lòng nồi trên các vật cứng

Có thể sẽ làm hỏng, biến dạng cạnh ngoài của nồi.

Không được chạm vào các bộ phận có thể di chuyển được, để tránh bị kẹt.

Không được bỏ quá nhiều thức ăn vào nấu

Sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả nấu, và thức ăn tiếp xúc với thanh gia nhiệt gây ra hỏa hoạn hoặc tổn thương cho cơ thể người.



Không được đổ nhiều dầu ăn vào để nấu

Gió nóng nhiệt độ cao sẽ gây ra các rủi ro như khói dầu hoặc bốc lửa...

Không được để lòng nồi đốt trên bếp gas, hoặc sử dụng trên bếp điện hoặc lò vi sóng

Sẽ làm biến dạng, đổi màu hoặc gây ra sự cố.

Không được sử dụng lòng nồi làm nơi để trữ đồ

■ Phạm vi độ cao so với mặt nước biển để sản phẩm hoạt động bình thường là 0-2000m.



Những vị trí có nhãn này trong thời gian thiết bị làm việc, nhiệt độ bề mặt rất cao, bề mặt sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.

- Lần đầu sử dụng phải làm nóng trước ở 200 °C trong 10 phút, trong quá trình làm nóng trước có thể sẽ có một ít khói trắng hoặc mùi lạ, đây là hiện tượng bình thường, không cần lo lắng.
- Nếu hình ảnh sản phẩm và sản phẩm thật không giống nhau, hãy lấy sản phẩm thật làm chuẩn.
- Hãy bảo quản Sách hướng dẫn, để xem trong quá trình sử dụng sau này.

CÁC LƯU Ý QUAN TRỌNG

1/ Nguồn điện sử dụng: 220-240~50/60Hz.

2/ Cần thận khi rút bộ phận vỉ nướng ra khỏi nồi chiên.

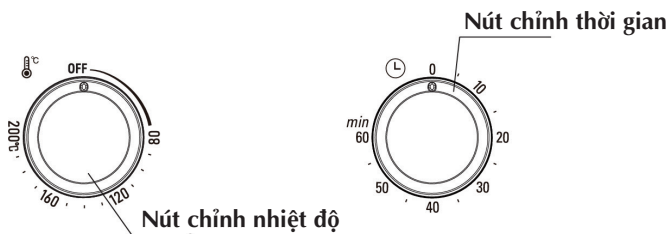
3/ Khi cho thực phẩm vào nồi chiên, đảm bảo chiều cao của thực phẩm không vượt quá vạch Max.

4/ Lắp bộ phận nồi chiên vào thân nồi, khi nghe tiếng “click” là đã vào đúng vị trí.

5/ Không vận hành nồi chiên khi không có thực phẩm ở bên trong.

Lưu ý: Không chạm vào nồi chiên trong và ngay sau khi nồi hoạt động vì nó có thể còn rất nóng. Chỉ thao tác bằng tay cầm của nồi chiên.

6/ Điều chỉnh nhiệt độ nấu: vận nút qua phải hoặc trái để chọn nhiệt độ mong muốn, khoảng nhiệt độ có thể chọn: 80 độ - 200 độ C.



7/ Điều chỉnh thời gian nấu: Thời gian nấu có thể được chọn đến mốc thời gian 60p. Khi vạch đánh dấu thời gian đang ở mức 0 – nồi chiên đang ở chế độ nghỉ. Khi vận nút để chọn thời gian nấu mong muốn, đồng hồ đếm giờ sẽ bắt đầu kêu “tick tick” biểu thị thời gian đang đếm ngược về mốc 0. Khi hoàn tất thời gian của chương trình đã được chọn, nồi chiên sẽ phát ra tiếng “ting” biểu thị kết thúc quy trình nấu đã chọn.

8/ Khi thực phẩm chín, có thể bày ra đĩa và thưởng thức.

Chú ý: trong quá trình nấu, có thể vận ngược nút thời gian về mốc 0 nếu thực phẩm đã đạt đến độ chín mong muốn.

9/ Nếu thực phẩm chưa chín, có thể thực hiện lại quy trình chọn nhiệt độ và thời gian một lần nữa.

10/ Cần cẩn thận khi lấy thực phẩm vừa được nấu chín ra ngoài vì thực phẩm vẫn còn đang rất nóng. Lưu ý: để cho các sản phẩm nhỏ như khoai tây chiên ra ngoài, lưu ý không lật ngược nồi chiên để đổ thực phẩm ra ngoài vì có thể dầu thừa hoặc nước nóng thừa sẽ chảy ra theo – có khả năng gây bỏng.

11/ Mẹo: Để lấy các nguyên liệu lớn hoặc dễ vỡ, bạn có thể dùng kẹp để kẹp các nguyên liệu ra khỏi nồi chiên.

12. Sau khi nấu một mẻ nguyên liệu, lò điện có thể bắt đầu nấu mẻ nguyên liệu tiếp theo bất kỳ lúc nào.

13/ Nồi chiên này có chế độ tự bảo vệ khi quá nhiệt. Do đó, khi nhiệt độ trong lò quá cao, lò sẽ tự động ngừng hoạt động để nhiệt độ trong lò nguội bớt. Sau khi nhiệt độ trong nồi đã thấp hơn mức được cài đặt trước, nồi chiên sẽ hoạt động trở lại.

ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN VÀ NHIỆT ĐỘ NẤU

Biểu tượng	Loại chức năng nấu	Thời gian mặc định (phút)	Nhiệt độ mặc định (°C)	Ghi chú
	Khoai tây chiên	17	180	Gợi ý dùng khoảng 500g khoai tây đông lạnh
	Cánh gà	16	180	Gợi ý rã đông trước sau đó ướp khoảng 600g cánh gà
	Tôm	12	180	Gợi ý chọn nguyên liệu tươi, nếu chọn nguyên liệu đông lạnh, hãy rã đông trước; tôm khoảng 400g, cá khoảng 600g, thịt khoảng 400g, dày 1.5cm
	Cá	12	180	
	Nướng thịt	12	190	
	Nướng bánh	13	170	Hãy tham khảo cách làm bánh ngọt
	Sấy khô	50	90	Cắt hoa quả thành miếng khoảng 3mm (như chanh)
	Chiên không dầu	15	200	Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo sở thích của bản thân
	Hâm nóng	15	200	Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo sở thích của bản thân
	Rã đông	12	80	Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo sở thích của bản thân
	Ghi nhớ	10	200	Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo sở thích của bản thân
	Đùi gà	16	180	Gợi ý rã đông rồi ướp khoảng 1000g đùi gà

VỆ SINH BẢO DƯỠNG



Chú ý

Khi bảo dưỡng, phải rút phích cắm nguồn điện, đợi nổi nguội rồi mới bảo dưỡng. Nếu không sẽ bị bỏng

Hãy chú ý

Nếu không rửa sạch sau khi đã sử dụng, sẽ sinh ra mùi, mỗi lần nấu xong hãy vệ sinh sạch sẽ.

Không được sử dụng các vật sau

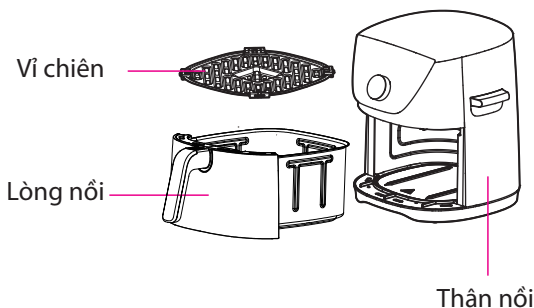
(Nếu không sẽ gây ra biến dạng, gỉ sét, đổi màu, bị nứt hoặc bị xước)

- Máy rửa sấy bát đĩa, máy sấy bát đĩa
- Chất tẩy rửa ngoài các chất tẩy rửa trung tính dùng cho nhà bếp
- Xăng, chất pha loãng, cồn, bột tẩy rửa, thuốc tẩy
- Miếng chà nổi, lưỡi dao và các vật dụng khác có khả năng gây làm xước

Lòng nổi, vỉ chiên, sau mỗi lần sử dụng hoặc sau khi bị bẩn

Làm sạch bằng miếng bọt biển và chất tẩy rửa nhà bếp trung tính

- Khi vệ sinh không được ngâm thân nổi vào nước, hãy dùng khăn ướt được vắt khô để lau thân nổi.
- Sau khi sử dụng hãy kịp thời vệ sinh thức ăn còn dư và các vật khác trên vỉ chiên, lòng nổi, tránh hư hỏng lớp phủ do cặn thức ăn hoặc dầu bắn.
- Không được dùng vải quá ướt để vệ sinh nổi chiên không dầu, tránh nước chảy vào bên trong thân máy có chứa các bộ phận điện tử, dễ dẫn đến các nguy hiểm như đoản mạch, hỏa hoạn, điện giật...
- Kiểm tra định kỳ, hãy kịp thời vệ sinh nếu có dầu bắn, bụi bắn...



Về lòng nồi

Không được để lòng nồi lên bếp gas để nấu, hoặc sử dụng trên bếp từ hoặc trong lò vi sóng.

Không được va đập lòng nồi hoặc rút xuống vật cứng.

Hãy chú ý những điều sau để tránh làm xước hoặc làm bong lớp sơn ở bên trong của lòng nồi

- Không được bỏ bát đĩa vào trong nồi, sử dụng nồi như chậu rửa.
- Không được dùng bàn chải và máy rửa sấy bát đĩa để vệ sinh.
- Không được vệ sinh bằng bột giặt, thuốc tẩy... (Dùng chất tẩy rửa trung tính dùng trong nhà bếp)



※ Cho dù lớp sơn ở cạnh ngoài của lòng nồi bị xước, cũng không có vấn đề gì lúc nấu cả, có thể sử dụng bình thường.

Khi sử dụng lòng nồi, nếu lót ở phía dưới miếng vải... có thể giúp phần đáy của bên ngoài nồi đỡ bị xước.

TỰ KIỂM TRA SỰ CỐ BẤT THƯỜNG

Tình trạng bất thường	Nguyên nhân	Kiểm tra và loại bỏ
Thiết bị không hoạt động	Chưa cắm nguồn điện	Cắm phích cắm dây nguồn điện vào ổ cắm tiếp địa
	Chưa lắp lòng nổi vào vị trí	Kéo lòng nổi ra đẩy lại vào thân nổi, lắp vào vị trí
Cánh quạt không quay hoặc có âm thanh bất thường	Động cơ bị hỏng hoặc các bộ phận điện khác đoản mạch	Đưa đến điểm sửa chữa chỉ định để sửa chữa
Không thể đẩy lòng nổi vào trong khoang nấu một cách thuận lợi	Mép lòng nổi bị biến dạng	Đưa đến điểm sửa chữa chỉ định để sửa chữa
Có khói trắng	Đang nấu nguyên liệu có ướp dầu	Sẽ có khói trắng nhiều khi chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ, điều này là bình thường
	Trong nồi chiên còn cặn dầu mỡ sau lần ướp, nướng lần trước	Mỗi lần chiên xong phải vệ sinh nồi chiên
Cảnh báo E0	Bảo vệ bộ quá nhiệt	Đưa đến điểm sửa chữa chỉ định để sửa chữa
Cảnh báo E1	Bảo vệ bộ cảm biến hồ mạch	Đưa đến điểm sửa chữa chỉ định để sửa chữa
Cảnh báo E2	Bảo vệ bộ cảm biến đoản mạch	Đưa đến điểm sửa chữa chỉ định để sửa chữa

AVA

USER MANUAL

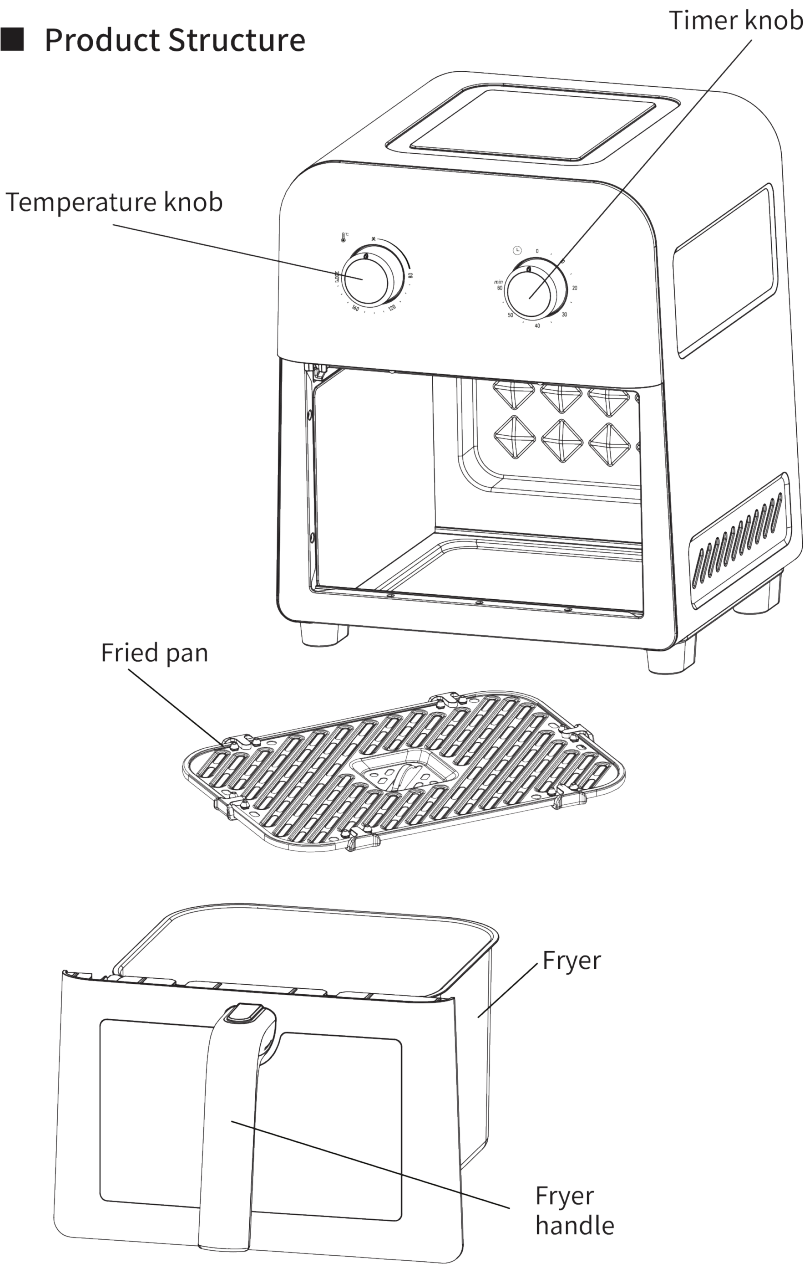
AIR FRYER

Model: ZG93MW



Product Description

■ Product Structure



Safety Precautions

- In order to ensure safe use and avoid injury and property damage to you and others, please be sure to observe the following safety precautions.

Failure to follow the safety warnings and incorrect use may result in accidents.

- This product does not consider the following situations:
 - Use of appliances by unattended children and the disabled
 - Children's playing equipment

■ Danger

- Do not immerse the shell in water or wash it under the tap, because there are electronic components and heating elements in the shell.
- Do not allow water or other liquids into the product to avoid electric shock.
- Always bake in a deep fryer to avoid contact with heating elements.
- When the product is working, do not cover its air inlet and outlet.
- Never pour oil in the fryer, as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the product while it is working.

⚠ Warning

- During the operation and use of this product, some parts will become very hot, such as the case, the heat dissipation holes at the top and rear, etc. Please do not touch the hot surface during cooking.
- Please handle it carefully after cooking. It is recommended to use auxiliary tools to assist. After cooking, there will be a lot of heat inside the product for a period of time, please don't touch it directly with your body.
- Remember to lay flat on the table to avoid being scalded by steam, dumping over the oil pan, and scalded by oil or hot food.

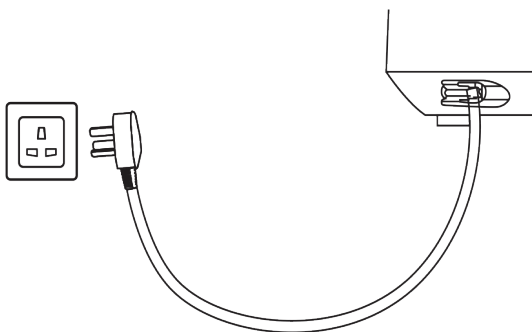
- After use, unplug the power plug and wait for the fryer to cool completely before moving and cleaning.
- It is necessary to prevent any water or other liquids from entering the product.
- When in use, do not cover the air inlet for air cooling and the air outlet for exhaust.
- When opening the door, be careful that the hot steam may cause burns.
- Do not put oil or high-fat foods into the fryer or the product. There may be a risk of fire. The equipment uses hot air for cooking.
- Before connecting the product to the power supply, please check whether the voltage marked on the product is consistent with the local power supply voltage.
- Do not use this product if the plug, power cord, or the product itself is damaged.
- If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer's authorized repair center or a professional with equivalent repair qualification.
- This product cannot be used by children 8 years of age or younger, as well as people (including children) who are physically unsound, mentally disabled, and lack relevant experience and knowledge (including children) under the supervision and guidance of their guardians.
- Keep the product and its cables out of the reach of children.
- Do not allow the power cord to touch hot surfaces.
- Do not insert the product plug or operate the control panel with wet hands.
- The product must be plugged into a grounded outlet, make sure it is plugged in correctly.
- This product cannot be operated with an external timer or independent remote control system.
- Do not place the product on or near flammable materials such as tablecloths and curtains.

- Do not place the product against a wall or against other products. Leave at least 10 cm of free space on the back, sides, and above the product; do not place any objects on top or behind the product.
- To prevent fire, please keep this product away from flammable and explosive materials.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

Instructions for use

■ Tips

- If the product picture is inconsistent with the actual product, the actual product shall prevail.
- Before using for the first time, please take out the fryer and the fryer to clean with detergent. After cleaning, put it into the electric oven and 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 the original accessories of this product.
- The light inside the machine is caused by the heating of the heating tube. When the machine reaches the set temperature, the heating tube stops heating and the light temporarily disappears. When the temperature is lower than the set temperature, the heating tube will work again and the light will resume, which is a normal phenomenon.
- Do not use plastic or paper containers that are not heat-resistant to carry food into the electric oven;
- Do not use glass or ceramic plates or lids;
The fryer is not a water-holding part. When the water level of the fryer is too high, it will cause water leakage. This is a normal phenomenon.
- It is recommended to place the fryer in a sink for cleaning instead of putting water in the machine;
- The temperature of the outer surface and the air outlet may be very high when the machine is in working condition and after the work is finished for a period of time. Please do not touch or move it to avoid danger.
- The product should be stably placed on a flat table, so that the power cord has a sufficient length to plug into the socket with a ground wire (see the figure below), and keep the air around the product ventilated and not close to flammable materials.



- Before placing the ingredients, preheat the machine for 3-5 minutes, the cooking effect will be better.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact the company's service department immediately.
- Please keep the manual for future reference during use.

Instructions

■ First time using

1. Remove all packaging materials.
 2. Thoroughly clean the frypot and pan with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
 3. Wipe the inside and outside of the product with a damp cloth.
- This electric oven is heated by hot air. Never pour oil or grease in the fryer.

■ Preparation for use

1. Place the product on a stable, level and flat surface. Do not place the product on a surface that is not heat resistant.
 2. Place the frypan in the frypot correctly.
- Never pour oil or other liquids into the fryer.
- Do not place objects on top of the product, as this will block the airflow and affect the heating effect of hot air.

■ Instructions for use

1. Insert the plug into a 220-240V~50/60Hz power socket with a ground wire.
2. Carefully pull the fryer out of the electric grill.
3. Put the ingredients into the fry pan and place them in the fry pan according to the height of the food to ensure that the actual product does not exceed the maximum MAX height of the fry pan.
4. Slide the fryer back into the electric oven. Make sure to put the fryer into the electric oven until you hear a "click".

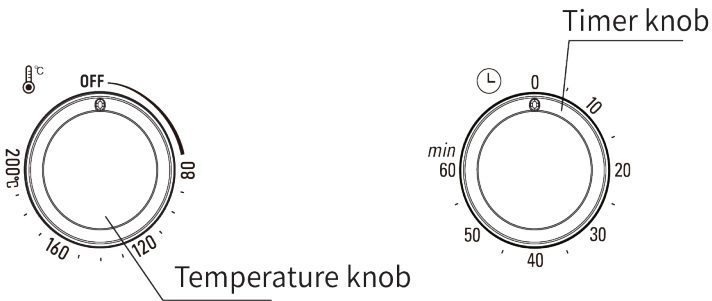
Do not use when not in the fryer.

Note: Do not touch the fryer within a short time after use, because it is very hot. Only hold the handle to move the fryer.

5. Cooking temperature adjustment:

Turn the temperature knob left and right to the temperature you want. The adjustable range of the temperature is from 80°C to 200°C.

(As shown below)



6. Cooking time adjustment:

- 0-60 minutes timer knob, the time can be set up to 60 minutes. When set to "0" gear, the electric oven will be in a power-off state. Turn the timing knob clockwise to the desired position to set the time. After the time is set, the timer will emit a "tick, tick" timing sound, and when the set working time is over, there will be a "ding" sound, timing The device stopped timing and resumed quietness.
- The timer will count down from the set cooking time.

7. When you hear the timer ring to indicate that you have finished cooking, pull the fryer out of the product and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also turn off the product manually. To do this, turn the timer control knob to 0.

8. Check whether the ingredients are cooked. (Excess oil in the ingredients will be collected at the bottom of the fryer)

If the ingredients still need to be cooked, just slide the fryer back into the product and set the timer for a few more minutes.

9. To pour out small-volume ingredients (such as French fries), do not turn the frypot over before removing the fry pan, because this will leak the excess oil collected at the bottom of the frypot onto the ingredients.

After frying with hot air, the fryer and the ingredients are still very hot. Depending on the type of ingredients in the electric grill, steam may be ejected from the fryer.

10. Pour all the ingredients in the fryer into the bowl or plate.

Tip: To take out large or fragile ingredients, you can use tongs to clamp the ingredients out of the fryer.

11. After cooking a batch of ingredients, the electric oven can start cooking the next batch of ingredients at any time.

Note: During the operation of the electric oven, the heating pipe will stop heating when the temperature in the cavity is higher than the preset value. When the temperature in the cavity cools below the preset value, the heating tube restarts heating. Such repeated cycles ensure that the temperature in the cavity is maintained at a preset value.

Cleaning and maintenance

1. Before cleaning the fryer, please cut off the power and unplug it, and wait for the product to cool down before proceeding.
2. If there is oil on the wall of the fryer cavity, please wipe it with a soft damp cloth soaked in a neutral detergent. Do not use a strong corrosive detergent to clean it to prevent damage to the machine and your health.
3. After use, please clean the fryer, frying pan and other accessories in time, which can be taken out for washing in water.
4. Do not immerse the entire fryer in water or other liquids for cleaning to avoid electric shock hazards or malfunctions.
5. Please do not use other cleaning equipment such as dishwasher to clean the air fryer, otherwise it may cause damage and affect the use.
6. After cleaning, store the product in a cool and dry place after it has dried.
7. Please do not use hard and sharp objects (such as steel wire balls, blades, etc.) to clean the fryer and pan to prevent scratching the surface of the product.

Technical Parameters

Model	Rated Voltage	Rated Frequency	Rated Power
ZG93W	220-240V~	50-60Hz	1700-2100W

Fault analysis and troubleshooting

Failure Phenomenon	Cause	Solution
Product is not working	Power is not plugged in	Insert the power cord plug into a grounded socket
	Start the machine without turning the timing knob	Turn the timer knob to the desired cooking time
	The fryer is not installed in place	Put the fryer back in and make sure it's in place
No cooked food	Too much food in the fryer	If there are too many ingredients, put them in the fryer in batches
	BBQ time is too short	Increase cooking time
The food is not evenly roasted	Did not shake during cooking	Some overlapping or staggered foods can be pulled out of the fryer and shaken appropriately during the grilling process
The baked food is not crispy	No traditional fried ingredients are used	Appropriate fried snacks can be used. If there is no oily ingredients, a layer of oil can be applied to the surface.
Can't put the fryer into the electric oven smoothly	Excessive ingredients in the baking pan	Reduce excessive ingredients
White smoke	Greasy ingredients are being roasted	A lot of smoke will ooze out during the grilling of greasy ingredients, which is normal
	There are still fat residues from the last roast in the fryer	Be sure to clean the fryer after each baking