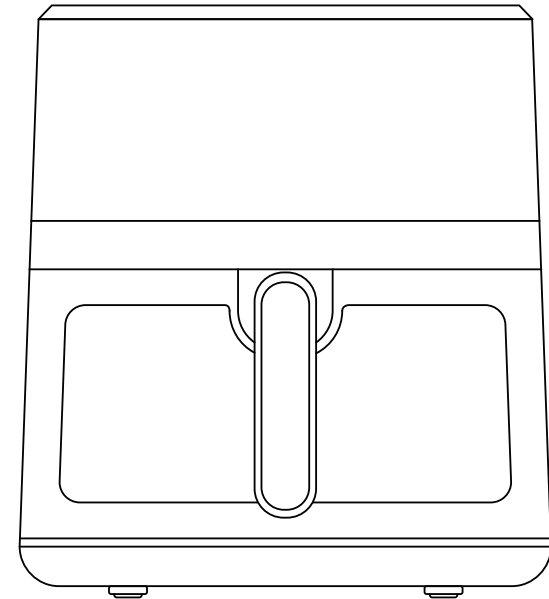


Air Fryer Operation Manual

 AF65T-BK01A



Precautions

please read this manual carefully before using the product and keep it properly for future reference.

Dangerous

- 1) As there are electronic elements and heating elements in the housing, do not immerse the housing in water or wash it under the tap
- 2) Do not let water or other liquids enter the product to avoid electric shock.
- 3) Please always place the ingredients in the fryer to avoid touching the heating elements.
- 4) Do not cover the air inlet and outlet when the product is working.
- 5) Do not pour oil into the fryer to avoid fire.
- 6) Do not touch the inside of the product when it is working.

Warning

- 1) This product is not intended for using 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 use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 2) Please check whether the voltage marked on the product is consistent with the local power supply voltage before connecting the product to the power supply.
- 3) Do not use this product if the plug, power cord or product itself is damaged.
- 4) When the power cord is damaged, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments to avoid danger.
- 5) Please take care of children to ensure that they do not play with this product. Do not wash or maintain it by children under the age of 8.
- 6) Please place the product and its power cord out of the reach of children under 8 years old when the product is stopped or cooling down.
- 7) Do not let the power cord touch the hot surface.
- 8) Do not hold the product plug or operate the control panel with wet hands.
- 9) The product must be plugged into a grounded socket and must be properly plugged in.
- 10) Do not connect this product to an external timer to avoid danger.
- 11) Do not place the product on or near flammable materials such as tablecloths and curtains.
- 12) Do not place the product against the wall or other products. At least 10 cm space shall be reserved at the back, sides and top of the product. Do not place objects above the product.
- 13) Do not use this product for any purpose other than those described in this manual.
- 14) The product must be supervised when used.
- 15) High temperature steam will be released from the air outlet when the air fryer is working. Please keep your hands and face at a safe distance from the steam and air outlet, and pay attention to high temperature steam and hot gas when moving the air fryer away from the product.
- 16) The accessible surfaces of the product may become very hot during operation.
- 17) Please unplug the power supply immediately when the product emits black smoke, and remove the fryer from the product after the product stops smoking.

Caution

- 1) Please place the product on a horizontal, flat and stable surface.
- 2) This product is only for home use, and shall not be used in the staff canteen of shops, offices, farms or other working environments, nor by guests in hotels, motels, places providing accommodation and breakfast, or other living environments.
- 3) Improper use of this product or its use for professional or semi-professional purposes, or its use not in accordance with the instructions in this manual, will not apply to the warranty, and we will not be responsible for such damage.
- 4) Please be sure to unplug the product after use.
- 5) Please make sure to allow the product to cool for approximately 30 minutes before handling or cleaning the product.
- 6) Please ensure that the ingredients cooked in this product are cash yellow, not black or brown. The charred part should be discarded.
- 7) This product has a built-in microswitch. When the fryer is pulled out during use, the machine will automatically turn off the power.

Overheating protection

This product is equipped with an overheat protection system. When the internal temperature control system fails, the overheat protection system will automatically turn on. The product can no longer be used at any time. Please unplug the plug first.

- 1) Please send the product to professional maintenance personnel for repair after it has completely cooled down before reuse.

Electromagnetic Field (EMF)

This product complies with relevant standards on electromagnetic field (EMF). According to the current scientific proof, the product is safe if used correctly and operated according to the instructions in this manual.

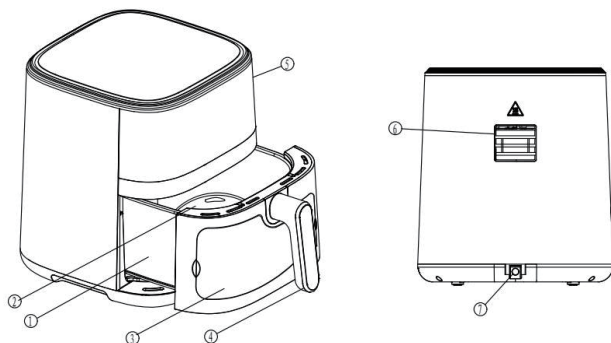
Technical parameters

Model	Rated voltage	Rated frequency	Rated power	Rated capacity
AF65T-BK01A	220-240V	50/60Hz	1500W	6.5L

Packing list

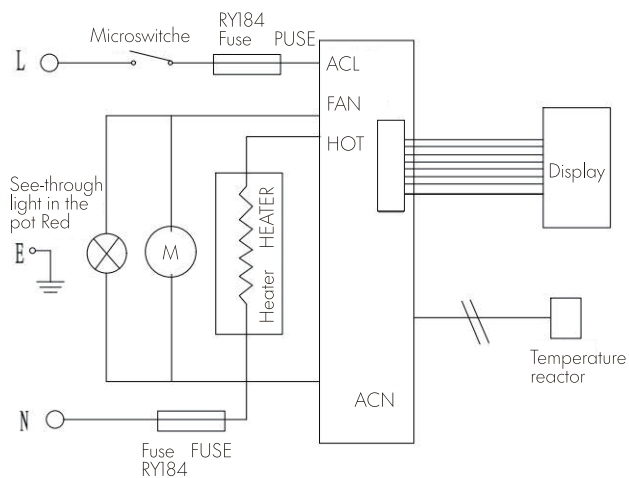
Name	Air fryer	Manual	Recipe	Grill
Qty.	1	1	1	1

Product parts description



- | | | |
|--------------------------------|-----------------|--------------|
| 1.Outer pot | 4.Holder | 6.Air outlet |
| 2.Liner plate | 5.Control panel | 7.Power cord |
| 3.Removable see-through window | | |

Electrical schematic diagram



Operation method

1. Before first use

- 1) Remove all packaging materials, including those in the fryer.
 - 2) Please remove the adhesive or label from the product.
 - 3) Clean the fryer and grill thoroughly with hot water, detergent and a non-abrasive sponge.
Note: You can also use the dishwasher to clean these parts.
 - 4) Please wipe the inside and outside of the product with a damp cloth.
- CAUTION: This air fryer is heated by hot air. Do not pour oil or grease in the fryer.

2. Preparation for use

- 1) Place the product on a stable, level and flat surface. Do not place the product on a heat resistant surface.
- 2) Place the grill properly in the fryer.
- 3) Push the fryer into the product correctly.
Note: The fryer must be correctly placed in the product, otherwise the product will not work!
- 4) Pull out the wire and insert it into the wall socket that has been grounded.
- 5) Do not pour oil or other liquids into the fryer.
- 6) Do not place objects above the product.
- 7) Do not place anything on the air inlet at the bottom, which will block the airflow and affect the heating effect of hot air.

3. Use of the product

Note: Do not touch the fryer for a short time after use when it is hot. Please hold the holder to move the fryer.

- 1.Insert the power cord plug into a grounded outlet.
- 2.Carefully pull the fryer out of the air fryer.
- 3.Put the ingredients into the fryer basket.

Note: Do not put more ingredients than the MAX indicator or more than the amount shown in the table below, as this may affect the frying quality.

- 4.Push the fryer back into the air fryer.

Do not use the fryer without the basket. If heating product without the fryer basket, open the drawer using oven mitts. The edges and inside of the drawer will become very hot.

Caution: Do not touch the skillet during and for a short time after use as it is very hot.

- 5.Press the temperature control button to the desired temperature.
- 6.The time control button determines the desired food preparation time.
- 7.Press the Start/Confirm button to power on the product.
- 8.Confirm the required time and temperature for cooking the ingredients, press the button on the control panel to adjust the time and temperature to the required temperature and time for cooking the ingredients.

Note: Add 3 minutes to the cooking time if the product is not preheated.

Note: The product will turn off automatically for safety reasons if the desired cooking time is not set within 5 minutes. The temperature and time are shown on the display. The timer will start counting from the set cooking time.

The grease from the ingredients will remain on the bottom of the fryer.

- 9.When you hear the roaring sound it means that the set cooking time has been reached. Pull out the fryer from the product and place it on a heat-resistant surface.

10.Check that the ingredients are cooked.

If the ingredients are not fully cooked, just push the fryer back into the product and adjust the heating time for an additional few minutes.

- 11.For smaller ingredients (such as French fries), remove the fryer basket from the bottom of the pan and fry. Do not invert the fryer basket while it is still attached to the fryer, otherwise residual oil from the bottom of the fryer will leak into the ingredients.

The fryer and ingredients after frying with hot air are still very hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may be released from the fryer.

- 12.Spoon the ingredients from the fryer basket into a serving dish.

Tip: When it is necessary to take out large or fragile ingredients, you can use a clip to clip them out of the fryer basket.

- 13.The air fryer can start cooking the next batch of ingredients at any time after the cooking of one batch of ingredients is completed.

Settings

The following table will assist you in selecting the basic settings for the ingredients you wish to cook.

Note: Please note that these settings are indicative. We cannot guarantee that these are the best settings for your ingredients, depending on their origin, size, shape and brand.

Because the quick air change technology will immediately reheat the air inside the product, there will be no effect on the cooking program if the fryer terminal is pulled out of the product during the hot air frying process.

The following are the default recipe settings for time and temperature

Menu	Time (min)	Temperature (C/F)
		220V-230V
Sweet Potatoes	35	200
French fries	20	200
Shrimp	15	180
Vegetables	15	160
Egg Tart	15	160
Steak	15	200
Fish	20	180
Chicken Wings	25	200

Tips

Smaller ingredients will usually take less time to cook than larger ingredients.

Larger quantities of ingredients will take slightly longer to cook, while smaller quantities of ingredients will take slightly less time to cook.

Shaking smaller ingredients halfway through cooking will provide better cooking results and prevent uneven frying of ingredients.

Add some oil to fresh potatoes for a crispy fry. You can use the air fryer after you add the oil to fry the ingredients for a few minutes.

Do not cook very greasy ingredients, such as sausage, in the air fryer.

Snacks that can be cooked in the oven can also be cooked in the air fryer.

The ideal weight for crispy fries is 500 grams.

You can use commercially available dough to make pie-type snacks easily and save cooking time compared to making homemade dough.

You can also use the air fryer to reheat the ingredients. You can reheat the ingredients by setting the temperature to 150°C and the time to a maximum of 10 minutes.

	Weight range(g)	Time(min)	Temperature(°C)	Shake	Other information
Potatoes & Fries					
Frozen Fine French Fries	300-700	12-16	200	Shake	
Frozen Coarse French Fries	300-700	12-20	200	Shake	
Homemade French Fries(8*8mm)	300-800	18-25	180	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade Thick French Fries	300-800	18-22	180	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade Potato Chips	300-750	12-18	180	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Potato Pancakes	250	15-18	180		
Baked Potatoes	500	18-22	180		
Meat					
Pork Ribs	100-500	10-14	180		
Sausage Rolls	100-500	12-15	200		
Chicken Breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring Rolls	100-400	8-10	200		
Frozen Chicken Nuggets	100-500	6-10	200		
Frozen bread/cheese snacks	100-400	8-10	180		
Stuffed Vegetables	100-400	10	180		

Note: Add 3 minutes to the cooking time if the air fryer is cool when you start frying.

Homemade French Fries

1. Peel and cut the potatoes into strips.

2. Soak the fries in a bowl for at least 30 minutes, then remove and drain on kitchen paper towels.

3. Add 1/2 tbsp of olive oil to the bowl and stir in the fries to coat them evenly.

4. Remove from the bowl with your hands or kitchen utensils, leaving any excess oil in the bowl. Put the fries into the frying basket.

Note: Do not add all fries at once directly to avoid excess oil flowing to the bottom of the fryer.

5. Follow the instructions in this unit to fry the fries.

Cleaning and Maintenance

1. Cleaning

The product should be cleaned immediately after each use.

The fryer, grill and product interior are covered with a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials for cleaning to avoid damaging the non-stick coating.

(1) Remove the power plug from the electrical outlet and cool the product.

Note: Remove the fryer to allow the air fryer to cool down faster.

(2) Wipe the exterior of the product with a damp cloth.

(3) Wash the fryer and grill with hot water, detergent and a non-abrasive sponge. You can use a degreaser to wash away any remaining dirt.

Note: The fryer and grill can be cleaned in the dishwasher.

Tip: If dirt sticks to the grill, or the bottom of the fryer, add hot water to the fryer and some detergent. Place the grill in the fryer and let the fryer and grill soak for about 10 minutes.

(4) Clean the inside of the product with hot water and a non-abrasive sponge.

(5) Clean the heating element with a cleaning brush to sweep away food residue.

Những vấn đề cần chú ý

Vui lòng đọc kỹ bản hướng dẫn này trước khi sử dụng sản phẩm và giữ cẩn thận để sau này dễ dàng tham khảo.

Nguy hiểm

- 1) Không được ngâm vỏ máy vào nước hoặc rửa dưới vòi nước, vì trong vỏ máy có các thiết bị điện tử và bộ phận gia nhiệt.
- 2) Không để nước hoặc chất lỏng khác chảy vào sản phẩm để tránh bị điện giật.
- 3) Luôn chiên thực phẩm trong nồi chiên, tránh khỏi tiếp xúc với linh kiện gia nhiệt.
- 4) Không được che cửa hút gió và cửa thoát gió của sản phẩm khi sản phẩm đang hoạt động.
- 5) Không bao giờ đổ dầu vào nồi chiên, vì điều này có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.
- 6) Không được chạm vào bên trong sản phẩm khi nó đang hoạt động.

Cảnh báo

- 1) Sản phẩm này không được thiết kế cho trẻ con hay những người có khuyết tật về bộ phận cơ thể, giác quan hoặc năng lực thần kinh sử dụng, trừ trường hợp có người chịu trách nhiệm về an toàn của những người này thực hiện giám sát và hướng dẫn sử dụng sản phẩm.
- 2) Trước khi bật nguồn của sản phẩm, vui lòng kiểm tra điện áp được đánh dấu trên sản phẩm có khớp với điện áp nguồn điện địa phương hay không.
- 3) Không sử dụng sản phẩm này nếu phích cắm, dây điện hoặc bản thân sản phẩm bị hỏng.
- 4) Nếu dây điện bị hỏng, để tránh nguy hiểm, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận sửa chữa của nhà sản xuất hoặc các công nhân chuyên nghiệp tương ứng.
- 5) Hãy sẵn sàng trẻ em để đảm bảo rằng chúng không nghịch sản phẩm này. Việc vệ sinh và bảo trì sản phẩm không nên được trẻ em dưới 8 tuổi thực hiện hoặc cần phải có sự giám sát.
- 6) Khi sản phẩm đã có điện hoặc đang để nguội, hãy đặt sản phẩm và dây điện ở chỗ trẻ em dưới 8 tuổi không thể tiếp xúc tới.
- 7) Không để dây điện tiếp xúc với bề mặt nóng.
- 8) Không bao giờ cắm phích cắm của sản phẩm hoặc thao tác bằng điều khiển bằng tay ướt.
- 9) Sản phẩm phải được cắm vào ổ cắm nối đất và phải đảm bảo rằng sản phẩm nó đã được cắm đúng cách.
- 10) Không kết nối sản phẩm này với bộ hẹn giờ bên ngoài để tránh nguy hiểm.
- 11) Không được đặt sản phẩm trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn, rèm cửa sổ...
- 12) Không đặt sản phẩm dựa vào tường hoặc dựa vào các sản phẩm khác. Hãy đảm bảo để lại khoảng trống 10cm ở hai bên và phía trên của máy. Không bao giờ đặt đồ vật lên trên sản phẩm.
- 13) Không sử dụng sản phẩm này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoại trừ các mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này.
- 14) Sản phẩm phải có người trông coi khi đang sử dụng.
- 15) Trong quá trình chiên bằng khí nóng, hơi nước nhiệt độ cao sẽ thoát ra từ cửa thoát khí. Giữ tay và mặt ở khoảng cách an toàn với hơi nước và lỗ thông hơi. Và cũng nên lưu ý về hơi nước và nhiệt độ cao khi kéo nồi chiên ra khỏi sản phẩm.
- 16) Bề mặt tiếp xúc của sản phẩm có thể trở nên rất nóng khi đang sử dụng.
- 17) Nếu sản phẩm phát ra khói đen, hãy tắt nguồn ngay lập tức. Chờ khi thiết bị ngừng bốc khói mới rút nồi chiên ra từ sản phẩm.

Hướng dẫn sử dụng

1. Remove all packaging materials, including those in the fryer.

- Loại bỏ toàn bộ các vật liệu đóng gói, bao gồm cả vật liệu đóng gói trong nồi chiên không dầu.
- Loại bỏ keo hoặc nhãn trên sản phẩm.
- Sử dụng nước nóng, chất tẩy rửa và xối để làm sạch hoàn toàn nồi chiên và giá nướng.

Lưu ý: cũng có thể sử dụng máy rửa chén làm sạch các bộ phận này.

- Lau sạch bên trong và bên ngoài sản phẩm bằng một vài ướt.

Lưu ý: nồi chiên không dầu này được làm nóng với không khí nóng. Không đổ dầu hoặc mỡ vào nồi chiên.

2. Chuẩn bị sử dụng

- Đặt sản phẩm này trên một bề mặt ổn định, ngang và phẳng. Không được đặt sản phẩm trên bề mặt không chịu nhiệt.

- Đặt giá nướng vào nồi chiên cho đúng.

- Đẩy nồi vào sản phẩm cho đúng.

Lưu ý: phải đẩy nồi chiên vào sản phẩm cho đúng, nếu không sản phẩm sẽ không hoạt động!

- Kéo dây ra và cắm vào ổ cắm đã nối đất.

- Không đổ dầu hoặc chất lỏng khác vào nồi chiên.

- Không đặt các đồ lên trên sản phẩm.

- Không đặt bất kỳ đồ nào tại cửa vào không khí ở phía dưới, điều này sẽ chặn luồng không khí và ảnh hưởng đến hiệu quả làm nóng.

3. Sử dụng sản phẩm này

Lưu ý: Không chạm vào nồi chiên trong một thời gian ngắn sau khi sử dụng, vì nó rất nóng. Chỉ có thể giữ tay cầm để di chuyển nồi chiên.

- Cắm phích nguồn điện vào ổ cắm đã nối đất.

- Cẩn thận kéo ra nồi chiên từ nồi chiên không dầu.

- Đặt các đồ ăn vào giá nướng.

Lưu ý: số lượng đặt đồ ăn vào không được vượt quá đường chỉ báo MAX hoặc vượt quá số lượng trong bảng sau, vì điều này có thể ảnh hưởng đến chất lượng chiên cuối cùng.

- Đẩy nồi chiên về nồi chiên không dầu.

Không sử dụng nồi chiên nếu không có rổ chiên. Nếu làm nóng sản phẩm mà không có rổ chiên, vui lòng sử dụng găng tay đặc biệt để mở ngăn kéo. Cạnh và bên trong ngăn kéo sẽ trở nên rất nóng.

Lưu ý: Không chạm vào nồi chiên trong quá trình sử dụng hoặc một thời gian ngắn sau khi sử dụng, vì nó rất nóng.

- Nhấn nút điều khiển nhiệt độ đến nhiệt độ cần thiết.

- Nhấn nút điều khiển thời gian xác định thời gian cần thiết cho các đồ ăn nấu ăn.

- Bật nguồn điện của sản phẩm, nhấn nút Khởi động/Xác nhận.

Xác nhận thời gian và nhiệt độ cần thiết cho các đồ ăn nấu ăn, nhấn thời gian và nhiệt độ điều chỉnh trên bảng điều khiển đến nhiệt độ và thời gian cần thiết cho đồ ăn nấu ăn.

Lưu ý: Nếu sản phẩm không làm nóng trước, thì thời gian nấu sẽ tăng thêm 3 phút.

Lưu ý: Nếu không đặt thời gian nấu cần thiết trong vòng 5 phút, sản phẩm sẽ đóng tự động để xem xét an toàn.

Nhiệt độ và thời gian được hiển thị trên màn hình.

Tính giờ bắt đầu từ thời gian nấu đồ ăn đã đặt.

Chất mỡ từ các đồ ăn sẽ chảy đến dưới đáy nồi chiên.

9. Khi bạn nghe thấy tiếng kêu, có nghĩa là đã hết thời gian cài đặt nấu ăn. Vui lòng kéo nồi chiên ra khỏi sản phẩm, đặt nó lên bề mặt chịu nhiệt.

- Kiểm tra các đồ ăn đã nấu chín không.

Nếu các đồ ăn không được nấu chín, chỉ cần đẩy nồi chiên về sản phẩm, điều chỉnh vài phút thời gian làm nóng lại.

- Cần đổ ra các đồ ăn nhỏ hơn (chẳng hạn như khoai tây chiên), vui lòng lấy rổ chiên ra từ đáy nồi chiên.

Không được lật rổ chiên khi nồi chiên gắn vào rổ chiên, nếu không thì dầu ở đáy của nồi chiên sẽ bị rò rỉ lên trên các đồ ăn.

Sau khi chiên đồ ăn bằng không khí nóng, nồi chiên và đồ ăn ở nhiệt độ cao. Theo các loại đồ ăn khác nhau trong nồi chiên không dầu, có thể có hơi nước phun ra khỏi nồi chiên.

- Xúc đồ ăn trong rổ chiên vào bát.

13. Sau khi một lò đồ ăn được nấu chín, nồi chiên không dầu có thể bắt đầu nấu ngay các lò đồ ăn tiếp theo.

Cài đặt

Bảng sau đây có thể giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho các đồ ăn bạn muốn nấu.

Lưu ý: vui lòng lưu ý, các cài đặt này là chỉ tiêu tham chiếu. Với nguồn gốc, kích thước, hình dạng và thương hiệu khác nhau, chúng tôi không thể đảm bảo rằng đây là các cài đặt phù hợp nhất với các đồ của bạn.

Vì công nghệ thay thế không khí nhanh sẽ ngay lập tức làm nóng không khí trong sản phẩm, trong quá trình làm nóng, nếu kéo đầu cuối nồi chiên ra khỏi sản phẩm sẽ không ảnh hưởng đến chương trình nấu ăn.

Sau đây là thời gian và nhiệt độ được đặt theo thực đơn mặc định

Thực đơn	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (độ Celsius/Brigal)
		220V/230V
Khoai nghệ	35	200
Khoai tây chiên	20	200
Tôm	15	180
Rau	15	160
Bánh trứng	15	160
Bit tết	15	200
Cá	20	180
Cánh gà	25	200

Gợi ý

- Đồ ăn nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian nấu ngắn hơn đồ ăn lớn.

- Đồ ăn nhiều hơn yêu cầu thời gian nấu dài hơn, số lượng đồ ăn ít hơn yêu cầu thời gian nấu ngắn hơn.

- Lắc các đồ ăn có khối lượng nhỏ hơn trong quá trình nấu có thể làm cho hiệu quả nấu ăn tốt hơn, tránh các đồ ăn chiên không đồng đều.

- Đổ một số dầu cho khoai tây tươi có thể có hiệu quả giòn. Sau khi bạn đổ dầu, bạn có thể sử dụng nồi chiên không dầu để chiên các đồ ăn trong vài phút.

- Vui lòng không nấu các đồ ăn nhiều mỡ trong nồi chiên không dầu, chẳng hạn như xúc xích.

- Các món ăn rẻ tiền có thể nấu trong lò nướng, cũng có thể nấu trong nồi chiên không dầu.

- Trọng lượng lý tưởng của chiên khoai tây chiên là 500 g.

- Sử dụng mì vắt trên thị trường có thể nhanh chóng và dễ dàng nấu các loại bánh mỳ ăn rẻ tiền. mì vắt trên thị trường cần thời gian nấu ngắn hơn mì vắt tự làm

- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu làm nóng lại các đồ ăn. Nếu cần làm nóng lại các đồ ăn, đặt nhiệt độ thành 150 ° C, cài đặt thời gian nhiều nhất là 10 phút.

Hal yang perlu diperhatikan

Mohon dibaca dengan seksama sebelum menggunakan produk ini dan simpan baik-baik untuk bisa dibaca lagi jika diperlukan.

Kebahayaana

- 1) Jangan membiarkan cangkang terendam dalam air atau dibilas dibawah air keran yang mengalir, karena ada komponen dan elemen listrik dalam cangkang.
- 2) Untuk menghindari terjadinya sengatan listrik, jangan membiarkan air atau cairan lainnya masuk ke dalam produk,
- 3) Untuk tidak menyentuh elemen pemanas, bahan-bahan makanan di taruh dalam keranjang penggorengan.
- 4) Saat produk sedang bekerja, jangan menutupi mulut pemasuk atau pengeluar angin.
- 5) Jangan menuangkan minyak ke dalam penggorengan udara, karena itu bisa menyebabkan bahaya kebakaran api.
- 6) Jangan menyentuh bagian dalam saat produk sedang bekerja.

Peringatan

- 1) Produk ini tidak cocok digunakan untuk anak yang berumur 8 tahun di bawah dan cacat atau kekurangan kesempurnaan pada jiwa raga dan sensorik atau kurang pengetahuan dan pengalaman dalam menggunakan produk, kecuali ada seseorang yang membimbing mereka menggunakan produk ini dengan aman, mengawasi mereka untuk bisa menguasai produk dengan aman.
- 2) Sebelum menggunakan produk ini, mohon diperiksa dulu apakah tekanan tegangan produk yang tercantum sama dengan tekanan tegangan lokal.
- 3) Kalau ada kerusakan pada steker, kabel daya atau produk tubuh sendiri, mohon jangan menggunakan produk ini
- 4) Untuk menghindari bahaya, kalau ada kabel rusak harus diganti oleh produsen, departemen pemeliharaan atau staf profesional yang serupa.
- 5) Jaga anak kecil baik-baik dan memastikan anak-anak tidak memainkan produk ini.
- 6) Saat produk berhenti bekerja atau saat didinginkan, produk dan kabelnya ditempatkan jauh dari jangkauan anak-anak yang berusia 8 tahun ke bawah.
- 7) Jangan membiarkan kabel daya menyentuh permukaan yang bersuhu tinggi.
- 8) Jangan menyentuh steker atau panel kontrol dengan tangan basah
- 9) Produk harus dicolok ke dalam soket yang terhubung ke tanah dan harus memastikan bahwa sudah tercolok benar.
- 10) Untuk menghindari terjadinya bahaya, jangan menyambungkan produk pada timer luar.
- 11) Jangan meletakkan produk di atas atau dekat dengan kain lap, tirai atau bahan yang mudah terbakar.
- 12) Jangan menyandarkan produk pada dinding atau produk lainnya. Harus menyisakan ruang setidaknya 10 cm di bagian belakang, dua sisi atas produk. Jangan meletakkan barang di atas produk.
- 13) Selain penjelasan dalam buku panduan produk ini jangan digunakan untuk kegunaan lain.
- 14) Harus dalam kawasan orang saat menggunakan produk ini.
- 15) Uap panas terlepas dari mulut pengeluaran angin saat penggorengan udara bekerja, maka itu jaga tangan dan wajah dengan jarak yang aman dari uap dan mulut pengeluaran angin dan juga harus perhatikan suhu panas uap dan angin panas saat memindahkan penggorengan dari produk.
- 16) Saat menggunakan produk, ada kemungkinan permukaan akan berubah menjadi sangat panas.
- 17) Kalau ada asap hitam keluar harus langsung mencabut sumber daya, tunggu sampai produk tidak mengeluarkan asap lagi baru keluarkan panci penggorengan dari produk.

Perhatian

- 1) Letakkan produk pada permukaan yang rata, datar dan stabil.
- 2) Produk ini dibatasi hanya digunakan dalam rumah tangga. Tidak boleh digunakan di toko, tempat usaha, pertanian atau lingkungan kerja lainnya. Juga tidak boleh digunakan oleh tamu yang di hotel, motel, tempat penginapan dan sarapan atau lingkungan penginapan lainnya.
- 3) Kami tidak bertanggung jawab atas penggunaan yang tidak benar, yaitu digunakan pada pekerjaan profesional, semi-profesional atau tidak mengikuti penjelasan buku panduan yang menjadikan kegagalan perbaikan pada produk,
- 4) Setelah penggunaan harus mencabut steker produk.
- 5) Sebelum menangani atau membersihkan produk harus mendinginkan produk sekitar 30 menit.
- 6) Memastikan produk membuat bahan makanan telah berubah menjadi warna kuning emas, tapi bukannya hitam atau coklat. Bagian yang gosong harus dibuang.
- 7) Dalam produk ini terpasang saklar mikro, saat menggunakan produk ada pengeluaran panci, sumber daya mesin otomatis mati.

Perlindungan karena terlalu panas

Produk ini ada sistem perlindungan panas, jika sistem pengontrolan suhu gagal. Maka sistem perlindungan panas akan bekerja, produk tidak akan bisa lagi digunakan sewaktu, harus dicabut dulustekernya.

- 1) Tunggu sampai produk dingin dibawa ke tempat khusus untuk memperbaikinya, dan baru boleh digunakan lagi.

Medan elektromagnetik (EMF)

Produk ini sesuai dengan standar medan elektromagnetik. Dan berdasarkan bukti ilmiah saat ini, produk ini aman digunakan jikalau mengikuti buku panduan ini dengan benar.

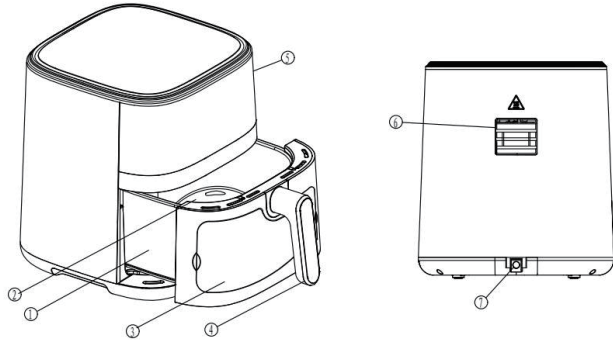
Tabel Parameter Teknologi Produk

No. seri produk	Nilai tekanan tegangan	Nilai frekuensi	Nilai daya	Nilai kapasitas
AF65T-BK01A	220-240V	50/60Hz	800W	6.5L

Daftar Kemasan

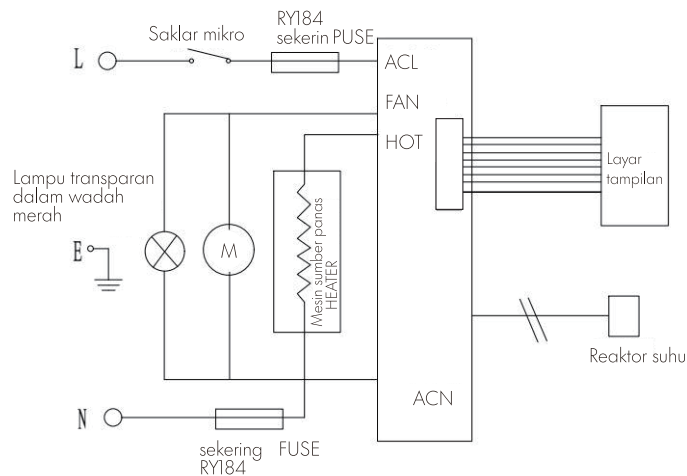
Penggorengan udara	Daftar Kemasan	Menu	Rak minyak isolasi
1	1	1	1

Pengenalan Komponen Utama



- | | | |
|---------------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| 1. Wadah luar | 4. Ganggangan tangan | 6. Mulut pengeluaran angin |
| 2. Piring tatakan | 5. Panel pengontrolan | 7. Kabel sumber daya |
| 3. Jendela transparan dapat dibongkar | | |

Electrical schematic diagram



Penjelasan Penggunaan

1. Awal pertama kali sebelum menggunakan

- 1) Remove all packaging materials, including those in the fryer.
 - 2) Singkirkan label atau lem non-kering yang terlekat di produk.
 - 3) Gunakan air panas, deterjen atau spons non abrasif untuk membersihkan penuh panci penggorengan dan rak pemanggang.
- Perhatian: Komponen ini dapat juga dicuci di dalam mesin cuci piring.
- 4) Gunakan lap basah untuk menggosok produk bagian dalam dan luar.
- Perhatian: Model panci penggorengan udara ini dengan teori udara panas untuk bekerjanya. Jangan memasukkan minyak atau lemak ke dalam panci penggorengan.

2. Persiapan penggunaan

- 1) Letakkan produk di tempat berpermukaan stabil, rata dan datar. Jangan meletakkannya di tempat berpermukaan yang tak tahan panas.
 - 2) Letakkan rak pemanggang dalam panci penggorengan dengan benar.
 - 3) Dorong panci penggorengan masuk ke dalam produk.
- Perhatian: Panci penggorengan harus didorong masuk ke dalam produk dengan benar, jika tidak produk tidak akan bisa bekerja!
- 4) Tarik keluar kabel sumber daya dan colokkan ke soket yang terpasang didinding dan telah tersambung ke tanah.
 - 5) Jangan memasukkan minyak atau cairan lain ke dalam panci penggorengan.
 - 6) Jangan meletakkan benda apapun di atas produk.
 - 7) Jangan meletakkan benda apapun pada bawah mulut pengeluaran angin, karena benda akan menghalang aliran udara dan mengganggu hasil pekerjaan udara panas.

3. Menggunakan produk

- Perhatian: Setelah penggunaan produk dalam waktu jangka pendek suhu panci penggorengan ganggangan tangan sangatlah panas, jadi harus berhati-hati jangan menyentuh panci penggorengan, Untuk memindahkan panci penggorengan harus dengan memegang ganggangan tangannya.
1. Colokkan steker ke soket sumber daya yang sudah tersambung ke tanah.
 2. Tariklah keluar panci penggorengan hati-hati dari panci penggorengan udara.
 3. Masukkan bahan makanan ke dalam keranjang.
- Perhatian: Jumlah bahan masakan yang dimasukkan tidak boleh melebihi garis batas MAX atau tidak boleh melebihi berat bahan makanan yang ditentukan, jika berlebihan akan mempengaruhi hasil dan kualitas penggorengan akhir.
4. Didorong masuk panci penggorengan kembali ke panci penggorengan udara.
- Jangan mengaktifkan mesin penggorengan udara saat keranjang penggorengan tidak berada dalam mesin. Jika tidak ada keranjang penggorengan dalam mesin tapi memanaskan produk, mohon menggunakan sarung tangan khusus untuk menarik keluar lacinya.
- Suhu sisi dan tepian laci kiri kanan akan berubah jadi sangat terasa panas.
- Perhatian: Dalam masa proses penggunaan dan dalam jangka pendek setelah penggunaan produk, jangan menyentuh panci penggorengan, karena panci sangat panas.
5. Tombol pengaturan suhu ditekan sampai suhu yang diperlukan.
 6. Tombol pengaturan waktu yang diperlukan ditekan dan diatur sesuai dengan bahan masakan.
 7. Jika ingin memulai mengaktifkan sumber daya produk, mohon tekan tombol mulai/konfirmasi.
 8. Memastikan waktu dan suhu bahan masakan yang diperlukan. Tekan panel tombol pengaturan waktu dan suhu. Mengatur waktu dan suhu masak yang diperlukan.
- Perhatian: Jika tidak ada persiapan pemanasan, maka tambahkan 3 menit lagi pada pengaturan waktu masak.
- Perhatian: Jika dalam 5 menit tidak ada pengaturan waktu lagi yang dibutuhkan, maka untuk keamanan produk akan secara otomatis mesin mati.
- Pengaturan waktu dan suhu akan tertampil di layar tampilan.
- Penghitungan waktu akan dimulai pada saat pengaturan waktu sudah selesai.
- Minyak yang keluar dari bahan masakan akan mengalir keluar dan tertampung di dasar panci.

9. Saat terdengar suara peringatan, ini menandakan pengaturan waktu yang diperlukan sudah selesai. Mohon menarik panci penggorengan keluar dari produk, dan letakkan pada tempat berpermukaan yang tahan panas.
10. Periksa bahan makanan apakah sudah selesai termasak matang. Jika bahan makanan belum termasak penuh, maka dorong kembali panci ke dalam produk dan mengatur waktu tambahan beberapa menit lagi untuk melanjutkan pemasakan.
11. Jangan menuangkan masakan dengan kondisi rak penggorengan masih berada dalam panci, jika tidak minyak yang tertampung di bawah rak akan masuk ke dalam makanan. Dalam proses udara panas bekerja untuk memasak, suhu panci penggorengan dan makanan akan naik tinggi. Dan tergantung jenis bahan makanan yang dipanaskan, ada kemungkinan uap akan meluap keluar dari panci penggorengan.
12. Sendokkan makanan yang berada dalam rak penggorengan keluar ke atas piring.
Perhatian: Jika ingin mengeluarkan makanan yang berkapasitas besar atau mudah hancur, silakan menggunakan jepitan untuk mengeluarkannya dari rak penggorengan.
13. Bahan masakan setelah selesai pemasakannya, panci penggorengan udara dapat diteruskan digunakan untuk masakan berikutnya.

Pengaturan

Tabel bawah ini dapat membantu Anda memilih pengaturan dasar untuk membuat masakan yang Anda inginkan. Perhatian: Mohon diperhatikan, pengaturan yang dijelaskan hanya untuk referensi. Berdasarkan asal tempat pembuatan bahan makanan, bentuk dan kapasitasnya dan juga merek bahan makanan yang berbeda, kami tidak dapat menjamin pengaturan yang tepat untuk pilihan bahan makanan Anda. Karena teknologi penggantian udara cepat membuat pemanasan udara dalam produk dengan cepat kilat. Dalam proses pemanasan makanan ada penarikan pengeluaran panci penggorengan dari produk, ini tidak akan mengganggu proses pemasakan.

Tabel bawah ini adalah penentuan waktu dan suhu menu makanan

Bahan masakan	Time (min)	Temperature (C/F)
		220V-230V
ubi	35	200
Irisan kentang	20	200
udang	15	180
Sayur-sayuran	15	160
Tart telur	15	160
Stik sapi	15	200
ikan	20	180
Sayap ayam	25	200

Perhatian

- Makanan yang betubuh kecil dibandingkan dengan makanan yang bentuk besar memerlukan waktu pemasakan dengan jangka waktu yang lebih pendek.
- Jumlah bahan makanan yang agak banyak memerlukan waktu yang agak panjang pula, demikian sebaliknya.
- Dalam proses pemasakan bahan makanan yang agak kecil dengan menggoyangkan panci membantu membuat hasil pemasakan lebih baik, dan juga menghindari pemanasan yang tak merata.
- Masukkan sedikit minyak pada kentang segar akan bisa membuat hasil penggorengan lebih sedap. Jika menambahkan minyak ke dalam panci penggorengan untuk memasak tambahkan beberapa menit untuk pemanasan.
- Pemasakan ideal kentang goreng dengan jumlah 500 gram.
- Menggunakan tepung terigu khusus untuk membuat kue lebih mudah membuat makanan ringan kue berisi. Karena adonan tepung terigu khusus untuk membuat kue memerlukan waktu yang lebih pendek untuk pemasakannya.
- Anda juga boleh menggunakan panci penggorengan udara untuk memanaskan bahan makanan. Jika ingin mengulangi untuk memanaskan makanan, silakan mengatur suhu pada 150 ° C. Waktu yang ditentukan bisa diatur paling panjang adalah 10 menit.

Pembersihan dan Pemeliharaan

1.Pembersihan

Setiap kali setelah menggunakan produk harus segera dibersihkan.

Panci penggorengan, rak pemanggang dan produk bagian dalam dilapiskan dengan lapisan tak melengket. Jangan membersihkannya dengan menggunakan peralatan logam atau bahan pembersihan abrasif yang bisa merusak lapisan luar itu.

Lepaskan steker dari soket sumber daya, dan mendinginkan produk.

Perhatian: Keluarkan panci penggorengan untuk mendinginkan panci penggorengan udara lebih cepat.

Gunakan kain basah untuk melap produk bagian luar.

Gunakan air panas, deterjen dan spons non-abrasif untuk membersihkan panci penggorengan dan rak pemanggang. Anda boleh menggunakan deterjen penyingkir minyak untuk membersihkan sisa kotoran di panci.

Perhatian: Boleh membersihkan panci penggorengan dan rak pemanggang dengan mesin cuci piring.

Tips: Kalau ada sisa kotoran yang terlekat di rak pemanggang atau di panci bagian bawah, silakan tambahkan air panas dan tambahkan sedikit deterjen. Masukkan rak pemanggang ke dalam panci penggorengan dan biarkan panci penggorengan dan rak pemanggang terendam selama 10 menit.

Air panas dan spons non-abrasif digunakan untuk membersihkan produk bagian dalam.

Membersihkan dan menggosok komponen pemanas untuk menyingkirkan sisa bahan makanan apapun yang ada.

Lưu ý

- 1) Đặt sản phẩm trên bề mặt phẳng, nhẵn, chắc chắn.
- 2) Sản phẩm này chỉ sử dụng trong gia đình. Nó không được sử dụng tại khách sạn, văn phòng làm việc, nông trường hoặc chỗ làm việc khác như nhà ăn công nhân. Sản phẩm này cũng không được cho khách sử dụng tại chỗ nghỉ và chỗ ăn bữa sáng như khách sạn, Motel và chỗ nghỉ khác.
- 3) Sử dụng sản phẩm không hợp lý hoặc sử dụng với cách dùng chuyên nghiệp, bán chuyên nghiệp, hoặc không sử dụng theo hướng dẫn của bản hướng dẫn người dùng này, chúng tôi sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm vào về những tình hình nói trên.
- 4) Hãy nhớ rút phích cắm ra sau khi sử dụng.
- 5) Trước khi cất giữ hoặc vệ sinh sản phẩm cần phải cho sản phẩm nguội lại khoảng 30 phút.
- 6) Đảm bảo màu của thực phẩm đang nướng trong sản phẩm này có màu vàng, chứ không phải là màu đen hoặc màu nâu, thực phẩm bị cháy khét nên bỏ đi.
- 7) Sản phẩm này đã lắp một công tắc vi mô, nếu nồi chiên bị rút ra trong quá trình sử dụng, máy sẽ tự động tắt nguồn.

Bảo vệ quá nhiệt

Sản phẩm này được trang bị hệ thống bảo vệ quá nhiệt, nếu hệ thống điều khiển nhiệt độ bên trong bị lỗi, hệ thống bảo vệ quá nhiệt sẽ tự động bật, sản phẩm sẽ không thể sử dụng được nữa, vui lòng rút phích cắm trước.

- 1) Chỉ khi sản phẩm được hoàn toàn nguội lại, hãy đưa sản phẩm này cho nhân viên sửa chữa chuyên nghiệp để thực hiện sửa chữa mới có thể sử dụng tiếp.

Trường điện từ (EMF)

Loại sản phẩm này phù hợp với các Tiêu chuẩn có liên quan về trường điện từ (EMF). Căn cứ theo bằng chứng khoa học hiện tại, nếu được sử dụng đúng cách và thực hiện thao tác theo hướng dẫn trong bản hướng dẫn dành cho người dùng thì sản phẩm này hoàn toàn an toàn.

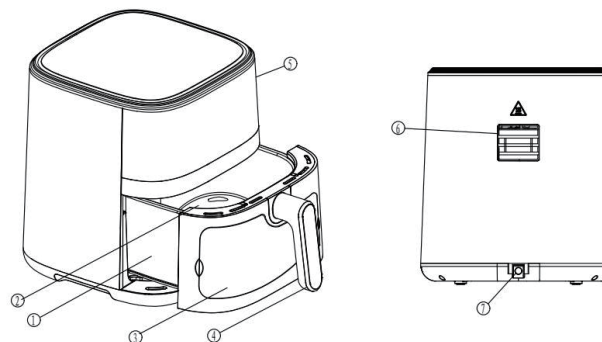
Bảng thông số kỹ thuật sản phẩm

Mã sản phẩm	Điện áp định mức	Tần số định mức	Công suất định mức	Dung tích định mức
AF65T-BK01A	220-240V	50/60Hz	1500W	6.5L

Danh sách đóng hàng

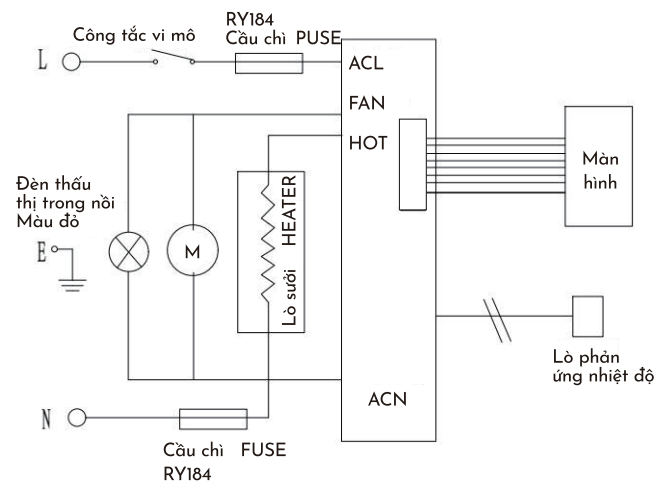
Tên	Nồi chiên không dầu	Sách hướng dẫn	Công thức nấu ăn	Khay nướng
số lượng	1	1	1	1

Giới thiệu các bộ phận chính của sản phẩm



1. Nồi ngoại
2. Đĩa lót
3. Cửa sổ thấu thị có thể tháo dỡ
4. Tay cầm
5. Bảng điều khiển
6. Cửa ra gió
7. Dây nguồn điện

Sơ đồ mạch nguồn



	Phạm vi trọng lượng (gram)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Thông tin khác
Khoai tây và khoai tây chiên					
Khoai tây chiên nhỏ đóng băng	300-700	12-16	200	Shake	
Khoai tây chiên thô đóng băng	300-700	12-20	200	Shake	
Khoai tây chiên tự làm (8*8mm)	300-800	18-25	180	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Khoai tây chiên dày tự làm	300-800	18-22	180	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Khoai tây mảnh tự làm	300-750	12-18	180	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Bánh xèo khoai tây	250	15-18	180		
Khoai tây nướng	500	18-22	180		
Loại thịt					
Sườn lợn	100-500	10-14	180		
cuộn xúc xích	100-500	12-15	200		
Ức gà	100-500	10-15	180		
Món ăn rê tiền					
Nem	100-400	8-10	200		
Mảnh gà đóng băng	100-500	6-10	200		
Bánh mì đóng băng và bánh ngọt sữa	100-400	8-10	180		
Kẹp vào rau	100-400	10	180		

Lưu ý: Nếu bạn bắt đầu chiên đồ ăn, nồi chiên không dầu ở trạng thái làm mát, vui lòng thêm 3 phút thời gian nấu.

Làm khoai tây chiên

1. Gọt vỏ và cắt khoai tây thành dài.

2. Ngâm khoai tây chiên trong cái bát ít nhất 30 phút, sau đó lấy ra và lau khô nước bằng khăn giấy bếp.

3. Thêm 1/2 thìa dầu u-liu vào bát, thêm khoai tây chiên và khuấy, làm bề mặt của khoai tây chiên bôi một lớp dầu đều.

4. Lấy nó ra khỏi bát bằng tay hoặc dụng cụ nhà bếp, để dầu thừa ở lại bát. Đặt khoai tây chiên vào rổ chiên.

Lưu ý: không được trực tiếp đổ vào khoai tây chiên từ bát, để tránh dầu thừa chảy vào đáy nồi chiên.

5. Chiên khoai tây chiên theo hướng dẫn của bộ phận này.

Làm sạch và bảo trì

1. Làm sạch

Nên vệ sinh sản phẩm ngay sau khi mỗi lần sử dụng.

Nồi chiên, khay nướng và bên trong thiết bị đều được phủ lớp chống dính. Không bao giờ sử dụng dụng cụ kim loại hoặc vật liệu làm sạch có tính mài mòn để làm sạch vì điều này có thể làm hỏng lớp chống dính.

(1) Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để sản phẩm nguội lại.

Lưu ý: Lấy nồi chiên ra để nồi chiên không dầu nguội nhanh hơn.

(2) Lau bên ngoài sản phẩm bằng khăn ẩm.

(3) Rửa nồi chiên và khay nướng bằng nước nóng, chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn. Bạn có thể sử dụng chất tẩy nhờn để rửa sạch mọi chất bẩn còn sót lại.

Lưu ý: Nồi chiên và khay nướng có thể rửa bằng máy rửa chén.

Gợi ý: Nếu có cặn thức ăn dính vào khay nướng hoặc đáy nồi chiên, hãy đổ đầy nước nóng vào nồi chiên và thêm một ít chất tẩy rửa. Đặt khay nướng vào nồi chiên và để nồi chiên và khay nướng ngâm trong khoảng 10 phút.

(4) Rửa bên trong sản phẩm bằng nước nóng và miếng bọt biển không mài mòn.

(5) Làm sạch linh kiện gia nhiệt bằng bàn chải làm sạch để quét sạch cặn thức ăn.