

مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند میگال امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

مشخصات دستگاه

توان ورودی.....	۱۷۵۰ وات
ولتاژ.....	۲۲۰ ولت
فرکانس.....	۵۰ هرتز
گنجایش.....	۸ لیتر

دستور العمل های مهم ایمنی

پیش از استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید و آن را برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید .

- این دستگاه فقط برای استفاده های خانگی طراحی گردیده است و هرگز نباید آن را برای اهداف تجاری و صنعتی مورد استفاده قرار دهید چرا که باعث آسیب رسیدن به دستگاه و همچنین باطل شدن گارانتی خواهد شد.
- همیشه دستگاه را در فاصله ای زیاد از لبه سطوح قرار دهید.
- دستگاه می بایست بر روی سطحی صاف، محکم و مقاوم در برابر گرما قرار داشته باشد.
- هرگز از دستگاه در محیط های بیرونی و در نزدیکی آب استفاده نکنید.
- کابل دستگاه می بایست بدون اتصال به رابط مستقیماً به پریز برق وصل باشد.
- هرگز اجازه ندهید کابل دستگاه از لبه سطحی که بر روی آن قرار دارد آویزان گردد، چرا که ممکن است در دسترس کودکان قرار گیرد و خطرات دیگری را به همراه داشته باشد.
- هرگز اجازه ندهید کابل دستگاه در فضای باز رها باشد به عنوان مثال بین پریز و زیر میز.
- از تماس کابل با اجسام داغ مانند بدنه توستر، پلوپز و همچنین اجسام تیز جلوگیری کنید.
- در صورت آسیب دیدگی کابل، هرگز از دستگاه استفاده نکنید و جهت تعویض آن به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید.
- اگر کابل یا بند تغذیه صدمه ببیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده و یا نماینده مجاز او یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض گردد.
- پیش از اتصال دوشاخه به برق، از تطابق ولتاژ دستگاه (نوشته شده بر روی لیبل زیر دستگاه)، با ولتاژ برق منطقه سکونتتان اطمینان حاصل نمایید.
- در صورت جابجایی محل زندگی، ولتاژ را بررسی نمایید و از تطابق آن با دستگاه اطمینان حاصل نمایید.
- جهت جلوگیری از خطرات آتش سوزی، دوشاخه را بصورت کامل درون پریز جای دهید.
- از نگه داشتن یا لمس کردن دوشاخه دستگاه با دست های خیس خودداری کنید، زیرا

این کار ممکن است منجر به برق گرفتگی شود.

۱۵. برای اتصال دوشاخه از پریز برقی که دارای اتصال زمین می باشد، استفاده نمایید.
هشدار: جهت جلوگیری از خطرات آتش سوزی و برق گرفتگی و همچنین آسیب های احتمالی به شخص، از فرو بردن دستگاه، کابل و دوشاخه در آب و دیگر مایعات دیگر خودداری نمایید.

۱۶. استفاده از قطعات جانبی غیر اصلی ممکن است باعث آسیب رسیدن به کاربر و خود دستگاه گردد و گارانتی دستگاه باطل خواهد شد.

هشدار: دستگاه هرگز نباید توسط کاربر باز و تعمیر گردد، چرا که ممکن است خطراتی را به همراه داشته باشد، سرویس، تعمیر و تعویض قطعات فنی دستگاه فقط می بایست توسط مراکز مجاز خدمات پس از فروش میگل انجام گردد.

هشدار: در صورت آسیب دیدگی و ایراد در کارکرد دستگاه، هرگز از آن استفاده نکنید.
هشدار: این هواپز را می بایست با توجه به کاربردهایی که دارد مورد استفاده قرار داد، استفاده های دیگر باعث آسیب رسیدن به دستگاه خواهد شد.

هشدار: در هنگام جابجا کردن دستگاه زمانی که مواد غذایی داغ درون آن می باشد، بسیار احتیاط کنید.

هشدار: از لمس کردن دستگاه با دست های خیس یا مرطوب پرهیز نمایید.

۱۷. جهت تمیز کاری، ابتدا دوشاخه را از برق خارج نمایید و اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.

۱۸. این دستگاه توسط کودکان و افرادی که دچار ناتوانی ذهنی، جسمی و حسی می باشند و یا تجربه کافی از نحوه استفاده از آن را ندارند نباید مورد استفاده قرار گیرد، مگر اینکه تحت نظارت کامل قرار گرفته باشند و یا دستورالعمل های استفاده ایمن و صحیح از دستگاه توسط فردی مسئول به آن ها آموزش داده شود.

۱۹. نگه داری و تمیز کاری دستگاه نباید توسط کودکان انجام پذیرد.

۲۰. هرگز به کودکان اجازه استفاده از دستگاه را ندهید.

۲۱. آشپزخانه محیطی است که می تواند برای کودکان خطرناک باشد به ویژه زمانی که دستگاه روشن و در حال پخت می باشد، بنابراین نظارت کافی را بر آنها داشته باشید و مراقبت های لازم را به عمل آورید.

۲۲. کودکان را از خطرات موجود در محیط آشپزخانه آگاه سازید و نسبت به مواردی که نباید به آن دسترسی داشته باشند و ممکن است از دید آنها خارج باشد، هشدارهای لازم را بدهید.

۲۳. کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.

۲۴. همیشه دستگاه و کابل آن را به دور از دسترس کودکان قرار دهید.

مهم: جهت گردش هوا در دستگاه به هنگام استفاده، اطراف دستگاه می بایست حداقل ۱۰ سانتی متر با سطح مورد نظر فاصله داشته باشد.

هشدار: از قرار دادن دستگاه در داخل و زیر کابینت، پرده و دیگر موارد مشابه خودداری کنید، چرا که دمای بالای آن ممکن است خطر آتش سوزی را به همراه داشته باشد.

۲۵. قبل از جدا کردن دوشاخه از برق، ابتدا کلید روشن/خاموش دستگاه را در حالت خاموش قرار دهید و سپس دوشاخه را از پریز خارج نمایید.

۲۶. به هنگام تمیزکاری و یا زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید، دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید. از کشیدن کابل جهت خارج کردن دوشاخه از پریز پرهیز نمایید، برای انجام این کار میبایست دوشاخه را نگه داشته و به آرامی آن را از پریز خارج نمایید.

۲۷. قبل از تمیزکاری دستگاه و همچنین سوار کردن یا جدا کردن قطعات، اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.

هشدار: از قرار دادن پارچه، لباس و دیگر موارد مشابه که باعث پوشانده شدن دستگاه می گردند، خودداری نمایید.

۲۸. در هنگام کارکرد دستگاه، آن را بدون نظارت رها نکنید.

هشدار: در این دستگاه، مقدار بسیار کم روغن جهت پخت و پز کافی می باشد، بنابراین از ریختن مقدار زیاد روغن در دیگ دستگاه خودداری نمایید.

۲۹. همیشه به هنگام بیرون آوردن یا قرار دادن قطعات درون دستگاه از دستکش های عایق حرارتی استفاده نمایید.

۳۰. به هنگام پخت و تا مدتی پس از اتمام پخت، سطوح دستگاه داغ می باشد، بنابراین از لمس کردن آن بدون دستکش خودداری نمایید.

هشدار: از استفاده از هرگونه تایمر و پریزهای کنترلی برای دستگاه خودداری نمایید.

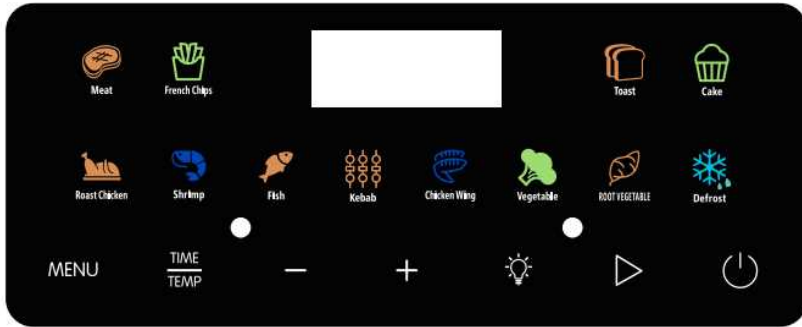
۳۱. در اولین دفعه استفاده، به دلیل مواد به کار رفته در ساخت، ممکن است کمی بو به همراه دود از دستگاه خارج گردد، این اتفاق طبیعی می باشد.

۳۲. همیشه مواد غذایی را جهت سرخ کردن، در دیگ سرخ کن و تا حداکثر (مقدار ماکزیمم) قرار دهید تا از تماس آنها با المنت گرمایی جلوگیری گردد.

هشدار: هرگز در دیگ روغن نریزید، چرا که این کار ممکن است منجر به آتش سوزی شود.


آشنایی با دستگاه

هوا پز از فناوری Rapid air برای تهیه غذاهایی استفاده می کند که معمولاً باید در روغن غوطه ور شده و سرخ شوند. فناوری Rapid Air با گردش سریع هوای گرم در اطراف دیگ کار می کند، نکته جالب در مورد این هوا پز این است که حرارت را در تمامی جهات به مواد غذایی می رساند، و در اکثر مواد غذایی و غذاها نیازی به استفاده کردن از روغن ندارند. این دستگاه دارای یک دیگ ۸ لیتری با روکش ptfe میباشد. درجه حرارت این دستگاه از ۴۰ درجه سانتی گراد تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد قابل تنظیم است. زمان از ۱ تا ۶۰ دقیقه قابل تنظیم است. این دستگاه روشی آسان و سالم برای طبخ و آماده سازی غذاهای سرخ کردنی مورد علاقه شما می باشد.



روشن/خاموش




هنگامی که هواپز به برق وصل می شود یک صدای بوق به صدا در می آید، صفحه کنترل روشن شده و سپس تیره می شود.

هنگامی که کلید  لمس می شود یک صدای بوق به صدا در می آید، صفحه کنترل روشن شده و به مدت ۵ دقیقه فعال می ماند.


هنگام کار با دستگاه کلید  را لمس نمایید تا دستگاه به طور کلی خاموش شود.

دما/زمان

کلید  را لمس نمایید، سپس کلید  و  را لمس کنید تا دمای پخت را به میزان ۵ درجه افزایش یا کاهش دهید.

کلید  را لمس نمایید، سپس کلید  و  را لمس کنید تا زمان پخت را به مقدار ۱ دقیقه افزایش یا کاهش دهید.

لامپ

هنگامی که دستگاه روشن شد، کلید  را لمس نمایید تا چراغ روشن و یا خاموش شود.

توجه: چراغ پس از ۳۰ ثانیه به طور خودکار خاموش می شود.

منو

با لمس متوالی این کلید، می توان تمامی منوهای از پیش تعیین شده دستگاه را انتخاب کرد



شروع / مکث

برای شروع فرآیند پخت و پز و یا توقف هر عملیاتی، کلید  را لمس نمایید..


ساختار دستگاه




نحوه کار با دستگاه

- ۱) کابل دستگاه را به پریز برق وصل کنید. یک صدای بوق به صدا در می آید و نمایشگر صفحه کنترل روشن شده و سپس خاموش می شود.
- ۲) کلید  را لمس نمایید، در حالی که نمایشگر دو علامت " - - " یکی برای دما و دیگری برای زمان نمایش می دهد، نشانگر همه آیکون ها روشن می شود.
- ۳) کلید  را برای انتخاب یکی از منوهای از پیش تنظیم شده در هوا پز لمس نمایید. با لمس کلید منو، تمام ۱۲ عملکرد از پیش تنظیم شده پخت و پز قابل انتخاب خواهد بود. **توجه:** در هر کدام از منوهای انتخاب شده، می توانید زمان و دما را قبل از شروع پخت و یا در حین پخت مجدداً تنظیم کنید.
- ۴) مواد غذایی خود را در دیگ دستگاه قرار دهید و کلید  را لمس کنید، دستگاه شروع به کار می کند. صفحه نمایشگر میان زمان باقیمانده و دمای پخت به طور متناوب تغییر می کند.

توجه: در هر زمانی در حین انجام فرایند پخت، می‌توانید با لمس کلید دما یا زمان و با علامت مثبت یا منفی، افزایش یا کاهش زمان یا دما را تنظیم کنید.

۵) لمس کلید  باعث توقف فرایند پخت و پز می‌شود. لمس مجدد آن، پخت را شروع می‌کند.

۶) کلید  را لمس نمایید، دستگاه متوقف می‌شود و به حالت آماده به کار باز می‌گردد.

راهنمای پخت

نکات

- مواد غذایی با اندازه کوچکتر معمولاً کمی زمان کمتری برای پخت در مقایسه با مواد غذایی با اندازه بزرگتر نیاز دارند.
- مقدار مواد غذایی بیشتر (حجم بیشتر از مواد غذایی) تنها کمی زمان بیشتری برای پخت نیاز دارند. و مقدار مواد غذایی کمتر (حجم کمتر از مواد غذایی) تنها کمی زمان کمتر برای پخت نیاز خواهند داشت.
- تکان دادن مواد غذایی با اندازه کوچکتر در میانه فرایند پخت، نتیجه نهایی پخت (کیفیت پخت) را بهینه خواهد کرد. و همچنین به جلوگیری از پخت غیر یکنواخت نیز کمک خواهد کرد.
- برای اینکه سیب زمینی های سرخ کرده ترد تری داشته باشید، به سیب زمینی تازه حین فرایند پخت کمی روغن اضافه کنید، و آنها را برای چند دقیقه دیگر توسط دستگاه سرخ کنید.
- مواد غذایی با چربی زیاد مانند سوسیس های چرب را توسط هواپز طبخ نکنید.
- مواد غذایی و یا میان وعده هایی که بتوان آنها را در فر (یا آون) طبخ کرد، را همچنین میتوانید توسط هواپز طبخ کنید.
- برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده بصورت ترد، بهینه ترین میزان، ۵۰۰ گرم می باشد. برای طبخ میان وعده ها بصورت آسان و سریع، از خمیر نیمه آماده استفاده کنید. همچنین، خمیر نیمه آماده نسبت به خمیر خانگی (خمیری که آن را در خانه آماده میکنید) برای پخت، زمان کمتری نیز نیاز خواهد داشت.
- در صورتیکه قصد طبخ کیک یا تارت را دارید، و یا می‌خواهید مواد غذایی شکننده، و یا مواد غذایی پر شده (مانند کنتل و کوکو) را توسط دستگاه طبخ نمایید، لطفاً از یک قالب کیک یا از ظروف مخصوص فر استفاده کنید.
- شما همچنین می‌توانید از هواپز برای گرم کردن مجدد مواد غذایی نیز استفاده کنید. برای گرم کردن مجدد مواد غذایی، دما را حداکثر تا ۱۵۰ درجه سانتی گراد و زمان را حداکثر تا ۱۰ دقیقه تنظیم نمایید.

نکته: به خاطر داشته باشید که این تنظیمات صرفاً تنظیمات پیشنهادی می باشند. از آنجاییکه مواد غذایی به لحاظ سرزمین مبدا، اندازه، شکل، و نام تجاری با یکدیگر متفاوتند، ما نمی توانیم بهترین تنظیمات را برای پخت مواد غذایی شما تضمین کنیم. دستگاه به لطف تکنولوژی هوای سریع یا Rapid Air فوراً داخل محفظه را گرم می کند. بنابراین خارج کردن سبد سرخ کن از دستگاه برای مدت کوتاه، تأثیر زیادی بر روی فرآیند پخت نخواهد داشت و فرآیند پخت را مختل نخواهد کرد.

تنظیمات	شرح عملکرد	منو	ایکون
200°C، 20 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 5°C، 40-200 °C، با فواصل: 5°C	برای پخت استیک نیاز به زمان پخت زیادی وجود دارد	گوشت	 Meat
22°C-200 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 5°C، 40-200 °C، با فواصل: 5°C	استفاده از سیب زمینی تازه برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده و چیپس	سیب زمینی سرخ کرده	 French Chips
170°C، 8 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 5°C، 75-200 °C، با فواصل: 5°C	نان تست برشته شده	نان تست	 Toast
180 درجه سانتیگراد، 25 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 5°C، 40-200 °C، با فواصل: 5°C	به سادگی نان تست، اسکون (نوعی شیرینی)، مافین، کیک و غیره را بپزید.	کیک	 Cake
180°C، 40 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 5°C، 75-200 °C، با فواصل: 5°C	برای پخت مرغ نیاز به زمان پخت زیادی وجود دارد	مرغ سوخاری	 Roast Chicken
180°C، -10 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 5°C، 40-200 °C، با فواصل: 5°C	میگوی تازه	میگو	 Shrimp

<p>180°C، 15 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 5°C - 200°C، با فواصل: 5°C</p>	ماهی کبابی شده	ماهی	
<p>180، 15°C، 180 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 5°C - 200°C، با فواصل: 5°C</p>	کباب کردن	کباب	
<p>190°C، 18 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 5°C - 200°C، با فواصل: 5°C</p>	بال مرغ تازه	بال مرغ	
<p>165°C، 26 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 5°C - 200°C، با فواصل: 5°C</p>	پختن سبزیجات تازه، مانند گل کلم، لوبیا، مارچوبه و غیره	سبزیجات	
<p>200°C، 40 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 5°C - 200°C، با فواصل: 5°C</p>	سیب زمینی شیرین، سبزیجات ریشه دار و غیره	سبزیجات ریشه دار	
<p>60 درجه سانتیگراد، 12 دقیقه قابل تنظیم: 1 دقیقه تا 1 ساعت، با فواصل: 1 دقیقه 5°C - 200°C، با فواصل: 5°C</p>	مناسب برای یخ زدایی غذاهای نیمه فرآوری شده (دامپلینگ، بال مرغ، ناگت مرغ و غیره)	یخ زدایی	

تمیز کردن

- دستگاه را بعد از هر بار استفاده تمیز کنید و آن را از برق بکشید. همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه، حداقل ۳۰ دقیقه صبر کنید تا خنک شود. **توجه:** دیگ، سبدها و داخل دستگاه را با وسایل فلزی آلوده یا مواد تمیزکننده ساییده تمیز نکنید زیرا ممکن است به پوشش تفلون آسیب برساند.
- قسمت بیرونی دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.
- دیگ و سبدها را با آب داغ، صابون و یک اسفنج غیر ساییده تمیز کنید. شما می توانید با استفاده از صابون مایع چربی زدا، باقی مانده مواد غذایی باقیمانده را از بین ببرید. **نکته:** اگر باقی مانده مواد غذایی به سبدها یا کف ظرف چسبیده بود، ظرف را حدود ۱۰ دقیقه در آب داغ و صابون غوطه ور کنید.

- ۴) داخل دستگاه را با آب داغ و اسفنج غیر ساینده تمیز کنید.
- توجه: مطمئن شوید که آب زیادی داخل دستگاه نریزد، فقط آن را طوری پاک کنید تا باقی مانده مواد غذایی و چربی از بین برود.
- ۵) المنت حرارتی را با یک فرچه تمیز کنید تا باقی مانده مواد غذایی از بین برود.

عیب یابی		مشکل
راه حل	عامل احتمالی	
دستگاه را به پرز وصل کنید.	دستگاه به برق وصل نیست	هوا پز کار نمی کند
	تایمر پخت و پز چرخانده نشده است (زمان برای دستگاه تنظیم نشده است)	
از مقادیر کمتری مواد در دیگ استفاده کنید، زیرا یکنواخت تر سرخ می شوند.	دیگ خیلی پر است.	مواد غذایی پخته شده با هواپز به طور کامل پخته نشد اند.
دما را افزایش دهید.	دمای تنظیم شده خیلی پایین است.	
موادی که روی هم قرار یا کنار یکدیگر قرار می گیرند، مثلاً سیبزمینی های سرخ شده، باید در اواسط زمان پخت تکان داده شوند.	بعضی از مواد غذایی خاص باید در اواسط زمان پخت، تکان داده شوند.	مواد غذایی به طور غیر یکنواخت سرخ شده اند.
به آرامی مقداری روغن روی اسنک ها بمالید تا در نتیجه تردتر شوند.	نوع اسنک مورد استفاده می بایست در سرخ کن سنتی (غوطه ور در روغن) تهیه میشده.	اسنک های سرخ شده وقتی از سرخ کن بیرون می آیند ترد نیستند.
دیگ را بیشتر از علامت "MAX" پر نکنید	دیگ خیلی پر است.	من نمی توانم دیگ را به درستی داخل دستگاه جا بزنم
وقتی مواد چرب در هواپز سرخ می شوند، مقدار زیادی روغن به داخل دیگ نشست می کند، روغن دود سفید تولید می کند و ممکن است دیگ بیش از حد معمول داغ شود. این فرایند بر هواپز یا نتیجه نهایی تأثیر نمی گذارد.	شما در حال تهیه غذای خیلی چرب هستید	دود سفید از هواپز بیرون می آید
دود سفید در اثر گرم شدن چربی موجود در دیگ ایجاد می شود. اطمینان حاصل کنید که ظرف را پس از هر بار استفاده به درستی تمیز کرده اید.	دیگ همچنان حاوی باقی مانده چربی هستند که از استفاده قبلی به جا مانده است.	
از سیب زمینی تازه استفاده کنید و دقت کنید که سیب زمینی ها در حین سرخ کردن سفت بماند.	نوع اشتباهی از سیب زمینی استفاده شده است	

<p>خلال های سیب زمینی را به درستی بشویید تا نشاسته از قسمت بیرونی خلال ها پاک شود.</p>	<p>سیب زمینی خلال شده به درستی آبکشی نشده بودند</p>	<p>سیب زمینی سرخ شده در سرخ کن به طور غیر یکنواخت سرخ می شود.</p>
<p>قبل از اضافه کردن روغن حتما خلال های سیب زمینی را خشک کنید.</p>	<p>تردی سیب زمینی سرخ شده به مقدار روغن و آب موجود در سیب زمینی سرخ شده بستگی دارد.</p>	<p>سیب زمینی سرخ کرده وقتی از هواپز بیرون می آید ترد نمی شود.</p>
<p>برای ترد شدن، خلال های سیب زمینی را در اندازه های کوچکتر برش بزنید.</p>		
<p>برای یک ترد تر شدن سیب زمینی کمی روغن اضافه کنید.</p>		



بر اساس دستورالعمل انهدام زباله‌های برقی و الکترونیکی (WEEE)، اینگونه زباله‌ها باید به طور مجزا جمع‌آوری و بازیافت شوند. اگر در آینده هر وقت خواستید دستگاه را دور بیندازید، لطفاً این دستگاه را همراه با دیگر زباله‌های خانگی دور بیندازید. لطفاً آن را به یکی از مراکز نزدیک محل زندگی که جمع‌آوری زباله‌های برقی و الکترونیکی را انجام می‌دهد تحویل دهید.

	The pans still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
French fries are fried unevenly in the air fryer	Wrong type of potato was use	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during the frying
	Potato sticks were not rinsed properly.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
French Fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to dry the potato sticks before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.



	Vegetable	Cook fresh vegetable, like Cauliflower, beans, asparagus etc	165°C, 26min Adjustable: 1min-1hr, step: 1min 75-200 °C, step: 5 °C
	Rooted Vegetable	Sweet potato, rooted vegetable etc	200°C, 40min Adjustable: 1min-1hr, step: 1min 40-200 °C, step: 5 °C
	Defrost food	Suitable for defrost semi-processed foods (dumplings, chicken wings, chicken nuggets, etc.)	60°C, 12min Adjustable: 1min-1hr, step: 1min 40-200 °C, step: 5 °C

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
The Air Fryer does not work	The fryer is not plugged in.	Plug the fryer into an outlet.
	The cooking timer was not turning.	
The ingredients cooked with the air fryer are not done.	The basket is too full.	Use smaller batches of ingredients in the basket as they fry more evenly.
	The setting temperature is too low.	Increase the temperature.
The ingredients are fried unevenly	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other, for example fries, need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	The type of snack used was meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly	The basket is too full.	Do not fill the basket beyond the "MAX" indication
White smoke is coming out of the fryer	You are preparing greasy ingredients.	When greasy ingredients are fried in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan, the oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the fryer or end result.

-Use pre-made dough to get snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.

-Please a baking tin or oven dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

-You can also use the air fryer to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Icon	Menu	Function description	Setting
 Meat	Beef	Long cooking time fresh steak	200°C, 20min Adjustable: 1min-1hr, step: 1min 40-200 °C, step: 5 °C
 French Chips	French fries	Using fresh potatoes to make French fries and chips	200°C-22min Adjustable: 1min-1hr, step: 1min 40-200 °C, step: 5 °C
 Toast	Toast	Roasted toast	170°C, 8min Adjustable: 1min-1hr, step: 1min 75-200 °C, step: 5 °C
 Cake	Cake	Simply bake toast, scones, muffin cake, candy cakes, etc.	180°C, 25min Adjustable: 1min-1hr, step: 1min 40-200 °C, step: 5 °C
 Roast Chicken	Roast chicken	Long cooking time fresh chicken	180°C, 40min Adjustable: 1min-1hr, step: 1min 75-200 °C, step: 5 °C
 Shrimp	Shrimp	Fresh shrimp	180°C, -10min Adjustable: 1min-1hr, step: 1min 40-200 °C, step: 5 °C
 Fish	Fish	Barbecued fish	180°C, 15min Adjustable:0020 1min-1hr, step: 1min 40-200 °C, step: 5 °C
 Kebab	Kebab	Kebab barbecue	180°C, 15min Adjustable: 1min-1hr, step: 1min 75-200 °C, step: 5 °C
 Chicken Wing	Chicken wing	fresh chicken wing	190°C, 18min Adjustable: 1min-1hr, step: 1min 40-200 °C, step: 5 °C

OPERATING INSTRUCTIONS


This button scrolls through all the preset cook settings.


START / PAUSE

Press  to START the cooking process or to PAUSE any operation.


OPERATING INSTRUCTIONS

1 . Plug cord in the wall outlet . An audible tone will sound and the control panel will light up and then turn off.

2. Press  and the screen will light up all icons while the LCD displays two"---" one for temperature and one for time.


3. Select the  button to choose one of the preset cooking features on the air fryer . Pressing the menu button will scroll through all 12 presets cooking .

NOTE : At whatever preset selected , you may still adjust the time and temperature at any point before and during operation.

4. Place your food in the air fryer basket and press  button, the unit will start working. The LCD screen will alternate between remaining time and cooking temperature.

NOTE : At any time during operation , you can adjust the time or temperature by pressing the temperature or time Plus or minus sign to increase or decrease time or temperature.

5. Press  will pause the cooking . Press it again will restart the cooking.

6. Press  button , the unit will stop and return to standby model.

COOKING GUIDE

Tips

-Small ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger Ingredients.

-A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.

-Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end

Result and can help prevent unevenly fried ingredients.

-Add some oil to fresh potatoes and fry your ingredients for another few minutes then for a crispy result.


-Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.

-Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.

-The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.



ON / OFF

When the Air Fryer is plugged in , a tone will sound , the control panel will illuminate , then darken.

When  is pressed , a tone will sound , the control panel will illuminate and remain active for 5 minutes.

When in operation , press  to turn the whole unit off .

TEMP/TIME

Press  button, then press  and  to increase or reduce cooking temperature in 5 degree increments.

Press  button, than press  and  to increase or decrease time in 1 Min increments.

LIGHT

When powered on, press  button to turn on and turn off the light.

NOTE: The light will shut off automatically after 30 seconds .

MENU

This button scrolls through all the preset cook settings.

START / PAUSE

Press  to START the cooking process or to PAUSE any operation.

PRODUCT STRUCTURE



overheating. Risk of fire.

28. This product needs to be monitored during operation.

WARNING: This is an AIR FRYER . It requires very little oil to cook. Do not fill the pot with oil or fat.

29. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot Air Fryer .

30. The temperature on the surface of this appliance is high during cooking and for some time after it has been in use. Do not touch with bare hands.

WARNING: Do not use this appliance in conjunction with an external timer or remote control.

31. The first time you use your Air Fryer there may be a slight odour or a small amount of smoke given off. This is normal and is just the manufacturing residues burning off.

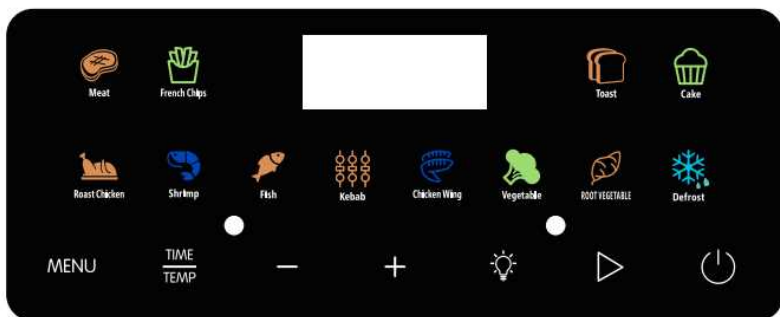
32. Always put the food in the frying pan to the maximum (maximum level) to avoid contact with the heating element.

Warning: Never pour oil into the pot, because this may cause a fire.

PRODUCT INTRODUCTION

The air fryer uses Rapid air Technology to prepare food that usually needs to be dunked in oil and fried. Rapid Air Technology works by quickly circulating hot air around a pan, the best part about the air fryer is that it heats food in all directions and most dishes do not require oil. It is 8L Air Fryer with metal cavity. Temperature from 40°C up to 200°C adjustable. Time is 1 up to 60 minutes adjustable. This air fryer is an easy and healthy way to prepare your favorite fried foods.

CONTROL PANEL DISPLAY



WARNING: To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse the cord, plug and / or appliance in water or any other liquid.

16. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the unit and a risk of personal injury. It will also invalidate your warranty.

WARNING: This appliance contains no user-serviceable parts. All repairs must only be carried out by a qualified engineer. Improper repairs may place the user at risk of harm.

WARNING: Do not use the appliance after a malfunction or if it has been dropped or damaged in any way.

WARNING: Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.

WARNING: Extreme caution must be observed when moving an appliance with hot contents.

WARNING: Do not use the product with wet or moist hands.

17. Only clean your Product after it has been disconnected from the Mains Supply and allowed to fully cool down.

18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

19. Children shall not carry out maintenance or cleaning of this appliance.

20. Never allow a child to operate this appliance.

21. Children are vulnerable in the kitchen, particularly when unsupervised and if appliances are being used or cooking is being carried out.

22. Teach children to be aware of dangers in the kitchen, warn them of the dangers of reaching up to areas where the child cannot see properly or should not be reaching.

23. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

24. Always keep the device and its cable out of the reach of children.

IMPORTANT: When operating this Air Fryer, keep at least four inches (ten centimetres) of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.

WARNING: DO NOT place your Air Fryer under cupboards, blinds or curtains. Risk of overheating / fire.

25. To disconnect, turn off at the wall socket before removing the plug from the mains outlet.

26. When cleaning or when you are not using the device, remove the plug from the socket.

27. Allow the device to cool down completely before cleaning the device, as well as assembling or disassembling the parts

WARNING: Do not cover any part of the Fryer with a cloth or similar, it will cause

Before using this oven, please read this instruction manual completely.

SPECIFICATIONS

Input Power.....	1750W
Voltage.....	220V
Frequency.....	50Hz
Capacity.....	8L

IMPORTANT SAFEGAURDS

Please read the manual carefully before using the device and keep it with you for future reference.

1. This appliance is intended for domestic use only. It should NOT be used for commercial purposes. Such use may damage the product and will invalidate your warranty.
2. Always locate your appliance away from the edge of a worktop.
3. Ensure that the appliance is used on a firm, flat, heat resistant surface.
4. Do not use the appliance outdoors, or near water.
5. The mains cable should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
6. Do not let the mains cable hang over the edge of a worktop where a child could reach it.
7. Do not let the cable run across an open space e.g. between a low socket and table.
8. Do not let the cable run across a cooker or toaster or other hot or sharp areas which may damage the cable.
9. If the supply cable is damaged, DO NOT USE THE APPLIANCE. The cable must be replaced by a suitably qualified person with a special cable assembly available from the manufacturer or its service agent.
10. If the cable or power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or her authorized representative or a similarly qualified person to avoid danger.
11. Before connecting the plug to the electricity, make sure that the voltage of the device corresponds to the voltage of your residential area.
12. If you move your place of residence, check the voltage and make sure it matches the device.
13. To avoid the risk of fire, insert the plug completely into the outlet.
14. Avoid holding or touching the appliance plug with wet hands, as this may result in electric shock.
15. To connect the plug, use an electrical outlet that has a ground connection.