

KAFF[®]

Air Fryer

USER MANUAL

MODEL: KF-AFS8AD

Read before use



Warm tips:

- To press the “Power” icon, the control panel will be unlocked. You can either select a Quick menu using the menu button or manually set the Temperature and then the Time.
- Clean accessories with hot water, dish soap, and a non-abrasive sponge before first use. Wipe inside and outside of appliance with a clean, dry cloth. Make sure all stickers and packing labels are removed.
- The drawer pan, frying rack and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
- Before first use, preheat the appliance without any food for 15 minutes. mild smell may escape from the appliance.
- Before use, please put the frying rack at the drawer pan.
- After use, please clean the top heating element and internal grease (otherwise it may smoke next time you use it).
- Smaller ingredients require a slightly shorter cook time than larger ingredients. Shaking or flipping foods during cooking can help prevent uneven cooking.
- Do not fill pan with oil or grease. This appliance uses hot air circulation.
- Overheating protection: Appliance will not function if overheating protection is activated. Unplug and wait for an appliance to completely cool before restarting.

INTRODUCTION

The Air fryer is an easy and healthy way to prepare your favorite fried foods and snacks. The air fryer uses hot air in combination with high-speed air circulation and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Our Air fryer can offer you crunchy food with little to no oil, let your lover eat healthier!

IMPORTANT

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference. We are not responsible for inaccurate use due to introduction negligence or failure to follow the directions.

DANGER

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the drawer pan(built-in frying rack), to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.

Never touch the inside of the appliance while it is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Professionals; a

service center authorized by sellers or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance should not be used by children aged 15 or under and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 15 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.

- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

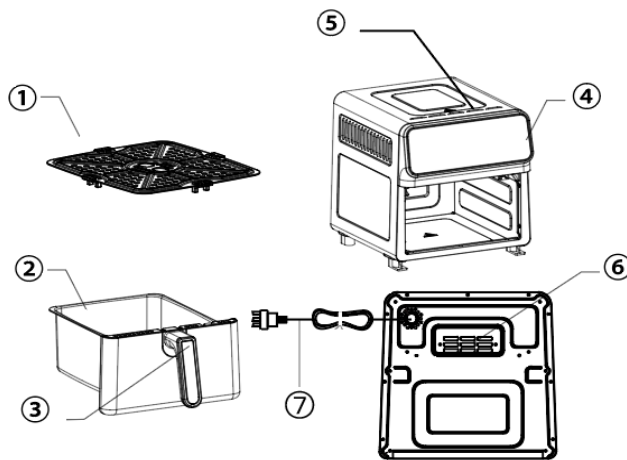
CAUTION

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and sellers refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorized by sellers for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 175°C (to minimize the production of acrylamide).
- Never unplug the appliance until 2 minutes pass after appliance finishes working or during the working process!

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available

today.



1. Frying Rack
2. Drawer Pan
3. Handle
4. Touchscreen
Control Panel
5. Air Inlet
6. Air Outlet
7. Power Cord

HOW TO USE

1. Carefully pull out the Drawer Pan □ from the Main Fryer Base by pulling forward on the Handle ③.

2. Place the Frying Rack ① into the Drawer Pan (see Figure 1), push the frying rack down into the bottom of drawer pan.

3. Place ingredients onto Frying Rack ①.

TIP: For best results, do not overfill the Drawer Pan □.

Always leave 1 inch away from the edge.

4. Slide Drawer Pan ② back into the Main Fryer Base (see Figure 2).

5.



Figure 1

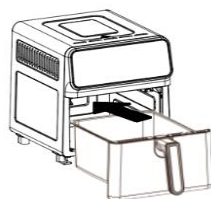


Figure 2

Attention:

Never place food directly into the drawer pan.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the frying rack and the drawer pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Note: This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat, to prevent any injury.

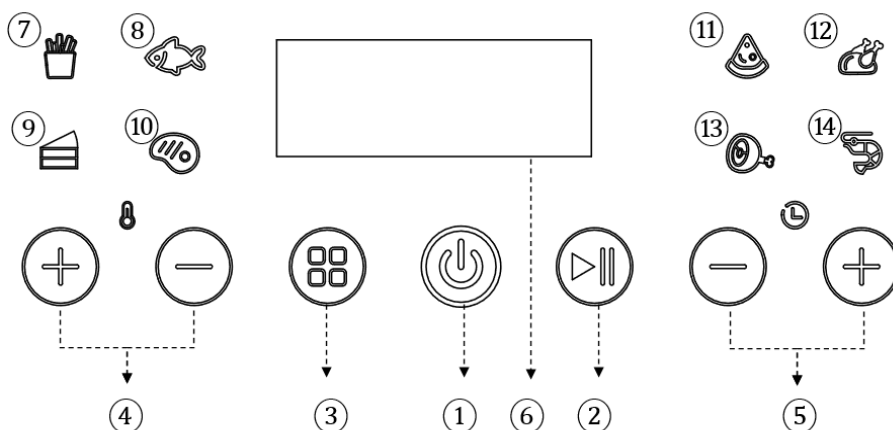
PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer.
3. Put the ingredients in the drawer pan (built-in frying rack).
4. Place the basket in the pan properly.
5. Slide the basket and pan back into the air fryer.
6. Plug the power cord into dedicated outlet.

NEVER:

- **Never place the appliance on non-heat-resistant surfaces.**
- **Never fill the pan with oil or any other liquid.**
- **Never put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.**
- **Never fill the basket exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings'), as this could affect the quality of the end result.**
- **Never use the pan without the frying rack in it.**

DIGITAL CONTROL PANEL



- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1. Power Button | 2. Start/Stop Button |
| 3. Menu Button | 4. Temperature Control Buttons |
| 5. Time Control Buttons | 6. LED Digital Display |
| 7-14. Cooking Presets | |

GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS

1. When air fryer is plugged, the “Power” icon will be illuminated and then it will stay in ready model before power button is pressed.
2. Keep pressing the “Power” icon once, the control panel will be unlocked. You can select a Quick menu using the menu button.
3. Press START/STOP icon to start / stop.
4. When the cooking cycle is complete, it will display “OFF” and the inner fan will continue to run for 2 minutes to help the unit cool down and shut down after 5 beeping sounds.
5. After finished, pull the drawer pan (built-in frying rack) out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Carefully pour the ingredients out of the drawer pan (built-in frying rack) onto plate.

Cooking with Quick menus

Keep pressing the menu button enables you to scroll through the **quick menus** on the panel.

QUICK MENUS COOKING CHART		
Quick Menus	TEMPERATURE	TIME
Fries	200°C	20 min
Fish	190°C	10 min
Cake	160°C	30min
Steak	200°C	10 min
Pizza	165°C	15 min
Chicken	200°C	30 min
Chicken thigh	190°C	18 min
.Shrimp	165°C	10 min

Cooking with Manual setting

Once you are familiar with the appliance, you may want to experiment with your own recipes. You do not need to select a quick menu, simply choose the time and temperature that suits your personal taste.

The  and  temperature control buttons enable you to add or decrease cooking temperature 5°C at a time. Temperature control range: 80-200°C.

The  and  time control buttons enable you to add or decrease cooking time, 1 minute at a time. Time control range: 1 min to 60 minutes.

SETTING

The table on the next page helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

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

Because the rapid air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the drawer pan (built-in frying rack) briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

TIPS

- Smaller 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 through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the drawer pan (built-in frying rack) back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra Information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200°C	Shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200°C	Shake	
Home-made fries (8x8 mm)	300-800	16-20	200°C	Shake	add ½ tbsp. of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	175°C	Shake	add ½ tbsp. of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	200°C		add ½ tbsp. of oil
Rosti	250	15-18	175°C		
Potato gratin	500	15-18	200°C		
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	175°C		
Pork chops	100-500	10-14	175°C		
Hamburger	100-500	7-14	175°C		
Sausage roll	100-500	13-15	200°C		
Drumsticks	100-500	18-22	175°C		
Chicken breast	100-500	10-15	175°C		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200°C	Shake	Preheat air fryer
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200°C	Shake	Preheat air fryer
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200°C		Preheat air fryer
Stuffed vegetables	100-400	10	160°C		

*** Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.**

HOW TO SHAKE

If some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see Setting table on page 12).

1. To shake the ingredients, pull the drawer pan (built-in frying rack) out of the fryer by

the handle (the fryer will automatically shut down), and carefully shake the ingredients.

2. After done, slide the drawer pan (built-in frying rack) back into the air fryer. The fryer will automatically continue to work.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

MAKING HOMEMADE FRIES

For best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

*** Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the drawer pan(built-in frying rack) in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.**

5. Fry the potato sticks according to the instructions.

CLEANING& STORAGE

Clean the appliance after every use.

The drawer pan, frying rack and the inside of the appliance have a non-

stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the power cord from the wall socket and let the appliance cool down.

*** Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.**

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

Lift the Frying Rack upwards out of the Drawer Pan and clean both with hot water, dishwashing soap and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

*** Note: The drawer pan, frying rack are dishwasher-safe.**

Tip: If dirt is stuck to the frying rack or the bottom of the drawer pan, fill the drawer pan with hot water with some washing-up liquid. Put the frying rack in the pan and let the pan and the frying rack soak for approximately 10 minutes.

3. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
4. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
5. Place the appliance in the clean, dry place.

Tips: For easy cleaning,

1) Please clean the drawer pan and frying rack in time after use.

2) Please soak the drawer pan and racking rack with hot water (or with some washing-up liquid) for approximately 10 minutes before cleaning.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The airfryer is not turning on.	The appliance is not plugged in.	plug the appliance into a grounded wall socket
	You have not set the timer.	Press  and  to set the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of the ingredients in the drawer pan(built-in frying rack) is too much.	Put smaller batches of ingredients in the drawer pan(built-in frying rack). Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Press  and  to set the required temperature (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Press  and  to set the required preparation time (see section 'Settings').

The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'
Fried snacks are not crispy after frying	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Pan does not slide into fryer properly	Over filled drawer pan (built-in frying rack).	Do not fill the basket exceed the amount indicated in the table (see section "Settings")
	The frying rack is not placed in the drawer pan correctly.	Push the frying rack down into the bottom of drawer pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance	It's normal for white smoke to appear when prepping greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the bottom of the drawer pan. The oil produces white smoking, and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the result.
	The pan still contains grease residues	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer	You did not soak the potato sticks properly before you fried them	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Nồi chiên không dầu HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MODEL: KF-AFS8AD

Đọc trước khi sử dụng



Lời khuyên ẩm áp:

- Để** nhấn biểu tượng "Nguồn", bảng điều khiển sẽ được mở khóa. Bạn có thể chọn menu Nhanh bằng nút menu hoặc đặt Nhiệt độ và sau đó là Thời gian theo cách thủ công.
- Làm** sạch các phụ kiện bằng nước nóng, xà phòng rửa chén và miếng bọt biển không mài mòn trước khi sử dụng lần đầu. Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải khô, sạch. Hãy chắc chắn rằng tất cả các nhãn dán và nhãn đóng gói đã được gỡ bỏ.
- Ngăn** kéo, giá chiên và mặt trong của thiết bị có lớp chống dính. Không sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc vật liệu tẩy rửa có tính ăn mòn để làm sạch chúng vì điều này có thể làm hỏng lớp chống dính-
- Trước** khi sử dụng lần đầu, làm nóng thiết bị trước khi không có thức ăn nào trong 15 phút, mùi nhẹ có thể thoát ra khỏi thiết bị
- Trước** khi sử dụng, vui lòng đặt giá chiên vào ngăn kéo.
- Sau** khi sử dụng, vui lòng làm sạch bộ phận làm nóng trên cùng và dầu mỡ bên trong (nếu không nó có thể bốc khói vào lần sử dụng tiếp theo)
- Các** nguyên liệu nhỏ hơn cần thời gian nấu ngắn hơn một chút so với các nguyên liệu lớn hơn. Lắc hoặc lật thực phẩm trong khi nấu có thể giúp tránh nấu không đều
- Không** đổ dầu hoặc mỡ vào chảo. Thiết bị này sử dụng sự tuần hoàn không khí nóng
- Bảo** vệ quá nhiệt Thiết bị sẽ không hoạt động nếu chức năng bảo vệ quá nhiệt được kích hoạt Rút phích cắm và đợi thiết bị nguội hoàn toàn trước khi khởi động lại

GIỚI THIỆU

Nồi chiên không khí là một cách dễ dàng và lành mạnh để chế biến các món chiên và đồ ăn nhẹ yêu thích của bạn. Nồi chiên không khí sử dụng không khí nóng kết hợp với lưu thông không khí tốc độ cao và vỉ nướng phía trên để chế biến nhiều món ăn ngon lành mạnh. cách nhanh chóng và dễ dàng. Nồi chiên không dầu của chúng tôi có thể mang đến cho bạn những món ăn giòn ít dầu hoặc không cần dầu, hãy để người yêu của bạn ăn uống lành mạnh hơn!

QUAN TRỌNG

Đọc hướng dẫn sử dụng này một cách cẩn thận-trước khi bạn sử dụng-thiết bị-và-lưu-nó-để tham khảo sau này. Chúng tôi không chịu trách nhiệm về việc không chính xác -sử dụng do sơ suất - hoặc không làm theo hướng dẫn.

SỰ NGUY HIỂM

-Không bao giờ nhúng vỏ máy, nơi chứa các bộ phận điện và bộ phận làm nóng, vào nước cũng

như không rửa dưới vòi nước.

- Không để nước hoặc chất lỏng khác rơi vào thiết bị để tránh bị điện giật.
- Luôn đặt nguyên liệu cần chiên vào giá chiên có sẵn trong ngăn kéo) để tránh nguyên liệu tiếp xúc với bộ phận làm nóng.
- Không che các lỗ hút gió và thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ đầy dầu vào chảo vì điều này có thể gây nguy cơ hỏa hoạn.
- Không bao giờ chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.

CẢNH BÁO

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn điện cục bộ hay không trước khi bạn kết nối thiết bị.
- Không bao giờ rút phích cắm của thiết bị trong vòng 2 phút sau khi thiết bị hoạt động xong hoặc trong quá trình làm việc
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, nguồn điện hoặc bản thân thiết bị bị hỏng
- Nếu dây nguồn bị hỏng, bạn phải nhờ Chuyên gia thay thế; một trung tâm dịch vụ được người bán ủy quyền hoặc tương tự người có chuyên môn để tránh nguy hiểm.
- Trẻ em từ 15 tuổi trở xuống và những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức không nên sử dụng thiết bị này.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không chơi đùa với thiết bị.
- Giữ thiết bị và dây điện xa tầm tay trẻ em dưới 15 tuổi khi thiết bị đang bật hoặc đang nguội.
- Giữ dây điện tránh xa các bề mặt nóng.
- Không cắm thiết bị hoặc vận hành bằng điều khiển bằng tay ướt
- Chỉ kết nối thiết bị với ổ cắm trên tường có nối đất. Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm vào ổ điện đúng cách.
- Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt
- Không đặt thiết bị lên hoặc gần các vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn hoặc rèm
- Không đặt thiết bị dựa vào tường hoặc dựa vào các thiết bị khác Chừa khoảng trống ít nhất 10 cm ở mặt sau và các bên và 10 cm khoảng trống phía trên thiết bị
- Không đặt bất cứ vật gì lên trên thiết bị
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mô tả trong sách hướng dẫn này
- Không bao giờ rút phích cắm của thiết bị-cho đến khi thiết bị kết thúc hoạt động trong 2 phút hoặc trong quá trình hoạt động!

TRƯỜNG ĐIỆN TỪ (EMF)

Thiết bị này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến trường điện từ (EMF). Nếu được sử dụng đúng cách và tuân theo hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng này, thiết bị sẽ an toàn khi sử dụng dựa trên bằng chứng khoa học hiện có.

1. Giá chiên
2. Chảo ngăn kéo
3. Tay cầm
4. Màn hình cảm ứng - Control Panel
5. Cửa hút gió
6. Cửa thoát khí
7. Dây nguồn

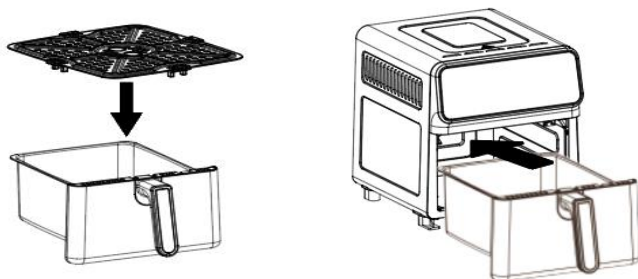
CÁCH SỬ DỤNG

1. Cẩn thận kéo Chảo ngăn kéo ra khỏi Để bếp chiên chính bằng cách kéo Tay cầm về phía trước
2. Đặt Vi chiên vào Ngăn kéo (xem Hình 1). đẩy giá chiên xuống đáy chảo ngăn kéo.

- 3 Đặt nguyên liệu lên Vi chiên

MẸO: Để có kết quả tốt nhất, không đổ đầy khay ngăn kéo Luôn để cách mép 1 inch

- 4-Trượt ngăn kéo vào để bếp chiên chính (xem Hình (2))



*Tâm trí:

Không bao giờ đặt thức ăn trực tiếp vào khay ngăn kéo.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

1. Loại bỏ tất cả vật liệu đóng gói.
2. Gỡ bỏ mọi nhãn dán hoặc nhãn khỏi thiết bị.
3. Làm sạch hoàn toàn vi chiên và khay ngăn bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và miếng bọt biển không gây mài mòn.

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

4. Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải ẩm

Lưu ý: Đây là nồi chiên không dầu hoạt động bằng khí nóng. Không đổ đầy dầu hoặc mỡ chiên vào chảo để tránh gây thương tích.

CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

1-Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định, nằm ngang và bằng phẳng.

2. Cần thận kéo chảo ra khỏi nồi chiên không khí.

3-Cho nguyên liệu vào ngăn kéo (giá chiên tích hợp).

4.-Đặt giỏ vào chảo đúng cách.

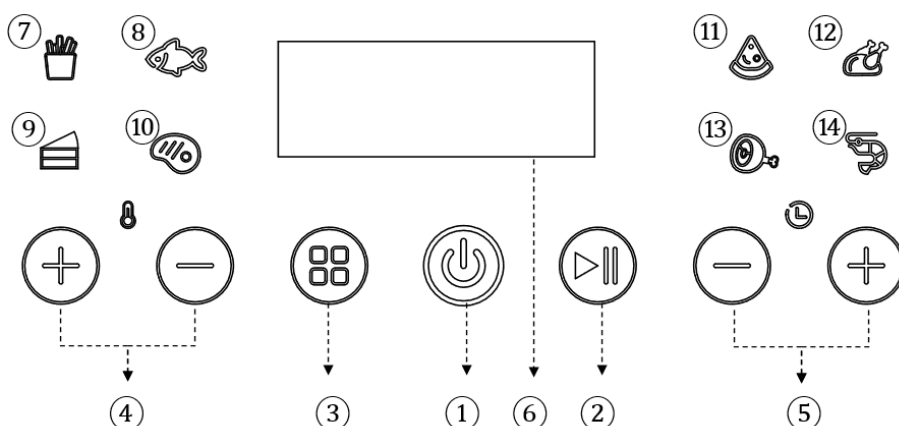
5. Trượt giỏ và chảo trở lại nồi chiên không khí.

6. Cắm dây nguồn vào ổ cắm chuyên dụng.

KHÔNG BAO GIỜ:

- Không bao giờ đặt thiết bị lên các bề mặt không chịu nhiệt.
- Không bao giờ đổ dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào chảo.
- Không bao giờ đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị. Điều này làm gián đoạn luồng không khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên bằng không khí nóng.
- Không bao giờ đổ đầy giỏ vượt quá số lượng được chỉ định trong bảng (xem phần 'Cài đặt'), vì điều này có thể ảnh hưởng đến chất lượng của kết quả cuối cùng.
- Không bao giờ sử dụng chảo mà không có giá chiên bên trong.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN KỸ THUẬT SỐ



1. Nút nguồn

2. Nút Bắt đầu/Dừng

3. Nút Menu

4. Nút điều chỉnh nhiệt độ

5. Nút điều khiển thời gian

6. Màn hình kỹ thuật số LED

7-14 cài đặt trước nấu ăn

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH CHUNG

- 1-Khi nồi chiên không khí được cắm, biểu tượng "Nguồn" sẽ sáng - và sau đó nó sẽ ở trạng thái sẵn sàng trước khi nhấn nút nguồn.
2. Tiếp tục nhấn biểu tượng "Nguồn" một lần, bảng điều khiển sẽ được mở khóa. Bạn có thể chọn menu Nhanh bằng nút menu. +
3. Nhấn biểu tượng START/STOP để bắt đầu/dừng.
4. Khi chu trình nấu hoàn tất, nó sẽ hiển thị "TẮT" và quạt bên trong sẽ tiếp tục chạy trong 2 phút để giúp thiết bị nguội và tắt sau 5 tiếng bíp.
- 5-Sau khi hoàn tất, kéo chảo ngăn kéo (giá chiên tích hợp) ra khỏi nồi chiên không dầu và đặt lên bề mặt chịu nhiệt. Cần thận trọng nguyên liệu từ chảo ngăn kéo (giá chiên tích hợp) lên đĩa.

Nấu ăn bằng menu nhanh

Tiếp tục nhấn nút menu cho phép bạn cuộn qua các menu nhanh trên bảng điều khiển.

THỰC ĐƠN NẤU NHANH-SƠ ĐỒ		
Menu nhanh	NHIỆT ĐỘ	THỜI GIAN
Fries	200°C	20 min
Fish	190°C	10 min
Cake	160°C	30min
Steak	200°C	10 min
Pizza	165°C	15 min
Chicken	200°C	30 min
Chicken thigh	190°C	18 min
Shrimp	165°C	10 min

Nấu ăn với cài đặt thủ công

Sau khi đã quen với thiết bị này, bạn có thể muốn thử nghiệm các công thức nấu ăn của riêng mình. Bạn không cần phải chọn menu nhanh mà chỉ cần chọn thời gian và nhiệt độ phù hợp với sở thích cá nhân.

Các nút điều khiển nhiệt độ và cho phép bạn tăng hoặc giảm nhiệt độ nấu 5°C mỗi lần. Phạm vi kiểm soát nhiệt độ: 80-200°C

Các nút điều khiển + và thời gian cho phép bạn thêm hoặc giảm thời gian nấu, mỗi lần 1 phút. Phạm vi kiểm soát thời gian: 1 phút đến 60 phút.

CÀI ĐẶT

→Bảng ở trang tiếp theo giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho nguyên liệu bạn muốn chuẩn bị

***Lưu ý:** Hãy nhớ rằng những cài đặt này là chỉ dẫn. Vì các thành phần khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo thiết lập tốt nhất cho các thành phần của bạn.

→Bởi vì công nghệ không khí nhanh sẽ làm nóng không khí bên trong thiết bị ngay lập tức nên việc kéo chảo ngăn kéo (giả chiên tích hợp) ra khỏi thiết bị trong khi chiên bằng khí nóng hầu như không làm ảnh hưởng đến quá trình này. LỜI KHUYẾN

→Các nguyên liệu nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian chuẩn bị ngắn hơn một chút so với các nguyên liệu lớn hơn.

→ Lượng nguyên liệu lớn hơn chỉ yêu cầu thời gian chuẩn bị lâu hơn một chút, lượng nguyên liệu nhỏ hơn chỉ yêu cầu thời gian chuẩn bị ngắn hơn một chút.

→ Lắc các nguyên liệu nhỏ hơn trong thời gian chuẩn bị

tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp tránh chiên không đều thành phần

→Thêm một ít dầu vào khoai tây tươi để có độ giòn. Chiên nguyên liệu của bạn trong nồi chiên không khí trong vòng vài phút sau khi bạn thêm dầu

→Không chế biến các nguyên liệu có nhiều dầu mỡ như xúc xích bằng nồi chiên không khí.

→ Đồ ăn nhẹ có thể chế biến trong lò nướng cũng có thể chế biến trong nồi chiên không khí.

→ Lượng tối ưu để chế biến khoai tây chiên giòn là 500 gram.

→ Sử dụng bột làm sẵn để chuẩn bị đồ ăn nhẹ đầy đủ một cách nhanh chóng và dễ dàng. Bột làm sẵn cũng yêu cầu thời gian chuẩn bị ngắn hơn so với bột làm tại nhà.

→ Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không khí để hâm nóng nguyên liệu. Để hâm nóng nguyên liệu, hãy đặt nhiệt độ ở 150°C trong tối đa 10 phút.

→ Kiểm tra xem nguyên liệu đã sẵn sàng chưa. Nếu nguyên liệu chưa sẵn sàng, bạn chỉ cần trượt khay ngăn kéo (giả chiên tích hợp) trở lại thiết bị và đặt hẹn giờ thêm vài phút.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra Information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200°C	Shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200°C	Shake	
Home-made fries (8x8 mm)	300-800	16-20	200°C	Shake	add ½ tbsp. of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	175°C	Shake	add ½ tbsp. of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	200°C		add ½ tbsp. of oil
Rosti	250	15-18	175°C		
Potato gratin	500	15-18	200°C		
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	175°C		
Pork chops	100-500	10-14	175°C		
Hamburger	100-500	7-14	175°C		
Sausage roll	100-500	13-15	200°C		
Drumsticks	100-500	18-22	175°C		
Chicken breast	100-500	10-15	175°C		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200°C	Shake	Preheat air fryer
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200°C	Shake	Preheat air fryer
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200°C		Preheat air fryer
Stuffed vegetables	100-400	10	160°C		

***Lưu ý:** Thêm 3 phút vào thời gian chuẩn bị khi bạn bắt đầu chiên trong khi nồi chiên không khí vẫn còn lạnh.

CÁCH LẮC

Nếu một số nguyên liệu cần lắc giữa chừng trong thời gian chuẩn bị (xem Bảng thiết lập ở trang 12).

1. Để lắc nguyên liệu, kéo ngăn kéo (giá chiên tích hợp) ra khỏi nồi chiên bằng tay cầm (nồi chiên sẽ tự động tắt) và lắc cẩn thận nguyên liệu.
2. Sau khi hoàn tất, trượt ngăn kéo (giá chiên tích hợp) trở lại vào nồi chiên không khí. Nồi chiên sẽ tự động tiếp tục hoạt động.

Mẹo: Nếu bạn đặt bộ hện giờ bằng một nửa thời gian chuẩn bị, bạn sẽ nghe thấy tiếng chuông hện giờ khi bạn phải lắ nguyên liệu. Tuy nhiên, điều này có nghĩa là bạn phải đặt lại bộ hện giờ cho thời gian chuẩn bị còn lại sau khi lắ.

LÀM Khoai Tây Chiên Tự Làm

Để có kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng khoai tây chiên nướng sẵn (ví dụ: đông lạnh). Nếu bạn muốn tự làm khoai tây chiên tại nhà, hãy làm theo các bước dưới đây.

1. Gọt vỏ khoai tây và cắt thành que.
2. Ngâm các thanh khoai tây vào bát ít nhất 30 phút, lấy ra và lau khô bằng giấy ăn.
3. Đổ ½ thìa dầu ô liu vào tô, đặt các que lên trên và trộn cho đến khi các que được phủ một lớp dầu
4. Dùng ngón tay hoặc dụng cụ nhà bếp lấy que ra khỏi tô để dầu thừa đọng lại trong tô. Đặt gậy vào giỏ.

***Lưu ý:** Không nghiêng bát để đặt tất cả các que vào chảo ngăn kéo (giả chiên tích hợp) trong một lần, để tránh dầu thừa đọng lại ở đáy chảo.

VỆ SINH & BẢO QUẢN

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Ngăn kéo, giả chiên và mặt trong của thiết bị có lớp chống dính. Không sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc vật liệu tẩy rửa có tính ăn mòn để làm sạch vì điều này có thể làm hỏng lớp chống dính.

1. Rút dây nguồn khỏi ổ cắm trên tường và để thiết bị nguội xuống.

***Lưu ý:** Tháo chảo ra để nồi chiên không dầu nguội nhanh hơn.

2. Lau sạch bên ngoài thiết bị bằng một miếng vải.

Nhấc Giá chiên lên khỏi Chảo ngăn kéo và làm sạch cả hai bằng nước nóng, xà phòng rửa chén và miếng bọt biển không mài mòn. Bạn có thể sử dụng chất lỏng tẩy dầu mỡ để loại bỏ mọi vết bẩn còn sót lại

***Lưu ý:** Chảo ngăn kéo, giả chiên có thể dùng được trong máy rửa chén. Mẹo: Nếu bụi bẩn dính vào giả chiên hoặc đáy của chảo ngăn kéo, đổ nước nóng vào khay ngăn kéo cùng một ít nước rửa chén. Đặt giả chiên vào chảo và để chảo và giá rán ngâm trong khoảng 10 phút.

3. Làm sạch bên trong thiết bị bằng nước nóng và miếng bọt biển không mài mòn.
4. Làm sạch bộ phận làm nóng bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ cặn thức ăn.
5. Đặt thiết bị ở nơi khô ráo, sạch sẽ.

Mẹo: Để dễ dàng làm sạch,

- 1) Vui lòng vệ sinh chảo và giả chiên trong ngăn kéo sau khi sử dụng.
- 2) Hãy ngâm-ngăn-chảo-và-giá-với-nước nóng cho-với-một ít-nước giặt)-khoảng-10 phút trước

khi vệ sinh.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Airfryer-không-bật.	Thiết bị chưa được cắm điện.	cắm thiết bị vào ổ cắm trên tường có nối đất
	Bạn chưa đặt hẹn giờ.	Nhấn + và - để đặt-thời gian chuẩn bị cần thiết để bật thiết bị.
Các nguyên liệu được chiên bằng nồi chiên không dầu sẽ không chín.	Lượng nguyên liệu trong ngăn kéo (giá chiên tích hợp) quá nhiều.	Đặt các miếng nguyên liệu nhỏ hơn vào ngăn kéo (giá chiên tích hợp). Những mẻ nhỏ hơn sẽ được chiên đều hơn.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp.	Nhấn + và - để cài đặt nhiệt độ cần thiết (xem phần 'Cài đặt' trong chương 'Sử dụng thiết bị').
	Thời gian chuẩn bị quá ngắn.	Nhấn + và - đặt thời gian chuẩn bị cần thiết (xem phần 'Cài đặt').
Các nguyên liệu được chiên trong nồi chiên không khí không đều.	Một số loại-củ-thành phần-cần-được-lắc-nửa chừng	Các thành phần nằm chồng lên nhau hoặc chồng lên nhau (ví dụ: khoai tây chiên) cần được lắc giữa chừng trong thời gian chuẩn bị. "Xem phần 'Cài đặt' trong chương 'Sử dụng thiết bị Sử dụng đồ ăn nhẹ trong lò hoặc
Đồ ăn nhẹ chiên không giòn sau khi chiên	Bạn đã sử dụng một loại đồ ăn nhẹ được chuẩn bị trong nồi chiên ngập dầu truyền thống.	Sử dụng đồ ăn nhẹ trong lò o (Ctrl)-phết một ít dầu lên đồ ăn nhẹ để có kết quả giòn hơn.
Chảo không trượt vào nồi chiên đúng cách	Chảo ngăn kéo đầy (giá chiên tích hợp).	Không đổ đầy giỏ vượt quá số lượng ghi trong bảng (xem phần "Cài đặt")
	Vì chiên không được đặt đúng cách vào ngăn kéo.	Đẩy giá chiên xuống đáy ngăn kéo cho đến khi bạn nghe thấy tiếng tách.
Khói trắng thoát ra khỏi thiết bị	Việc xuất hiện khói trắng khi sơ chế nguyên liệu nhiều dầu mỡ là điều bình thường.	Khi bạn chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ trong nồi chiên không khí, một lượng lớn dầu sẽ rò rỉ vào đáy ngăn kéo. Dầu tạo ra khói trắng và chảo có thể nóng lên nhiều hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả cuối cùng Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong chảo. Hãy chắc chắn rằng bạn làm sạch chảo đúng cách sau mỗi lần sử dụng. Ngâm khoai tây vào bát ít nhất 30 phút, vớt ra và lau khô bằng nước.

	Chảo vẫn còn cặn dầu mỡ	Khói trắng là do dầu mỡ trong chảo nóng lên. Hãy chắc chắn rằng bạn làm sạch chảo đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên tươi. nồi chiên không khí không đều	Bạn đã không ngâm khoai tây đúng cách trước khi chiên chúng	Ngâm các que khoai tây trong chậu ít nhất 30 phút, lấy ra và lau khô bằng giấy ăn.
	Bạn đã sử dụng không đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng vẫn cứng khi chiên.
Khoai tây chiên tươi không giòn khi lấy ra khỏi nồi chiên không khí.	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên.	Cắt các que khoai tây nhỏ hơn để có kết quả giòn hơn. Thêm một chút dầu để có kết quả giòn hơn.
		Cắt que khoai tây nhỏ hơn để có kết quả giòn hơn
		Thêm một chút dầu để có kết quả giòn hơn.