

DAEWOO

MANUAL

DE INSTRUȚIUNI

FRITEUZĂ CU AER CALD

Model: DAF1600IX



Citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare și păstrați-l pentru consultări viitoare.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Avertisment: Pentru a evita riscurile asociate unei utilizări necorespunzătoare, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de a folosi aparatul și utilizați-l strict conform scopului specificat în acesta.

Acest capitol privind siguranța conține informații esențiale pentru utilizarea corectă și în siguranță a produsului, prevenind astfel accidentările personale sau deteriorarea bunurilor, fie ale dumneavoastră, fie ale altor persoane. Păstrați instrucțiunile într-un loc accesibil, astfel încât toți utilizatorii să le poată consulta oricând.

- 1、 Acest produs face parte din categoria aparatelor electrice de **Clasa I**. Se recomandă conectarea **exclusivă** la o priză de minimum **10A**, care trebuie să fie **cu împământare**. Asigurați-vă că alimentarea este de **220–240V ~ 50–60Hz**.
- 2、 Este un aparat cu **consum mare de energie**. Este **interzisă** folosirea de prelungitoare, prize mobile sau conectarea în aceeași priză cu alte aparate electrice.
- 3、 Aparatul **nu poate fi folosit** împreună cu un temporizator extern, controler de temperatură sau sistem de control de la distanță.
- 4、 Dacă firul de alimentare este deteriorat, acesta **trebuie înlocuit** doar de producător, service autorizat sau personal calificat, pentru a evita orice pericol.
- 5、 **Nu trageți și nu atârnați cablul** pe margini ascuțite sau colțuri;

țineți-l departe de surse de căldură sau umezeală. **Nu introduceți obiecte metalice** în orificiile de ventilare — riscați **șocuri electrice** sau **defectarea aparatului**.

- 6、 Dacă apar defecțiuni sau cablul este deteriorat, **nu mai folosiți aparatul**. Apelați la un service autorizat pentru reparație sau înlocuire.
- 7、 **Nu trageți de cablu** pentru a deconecta aparatul. Scoateți întotdeauna din priză **ținând de ștecher**. **Nu scufundați** cablul, ștecherul sau aparatul în apă ori alte lichide.
- 8、 **Nu așezați obiecte deasupra airfryerului**. Nu acoperiți orificiile de evacuare a aerului — există risc de **incendiu**.
- 9、 Nu introduceți în aparat **recipiente închise ermetic** — pot exploda.
- 10、 Nu utilizați aparatul în **apropierea surselor de foc** sau **materiale inflamabile**. Țineți-l la distanță de **perdele, mobilier sau textile**.
- 11、 Airfryerul se utilizează **doar în interior**, într-un spațiu **uscat**.
- 12、 Așezați aparatul **pe o suprafață izolată termic**, cu o distanță minimă de **20 cm față de alte obiecte**.
- 13、 Pentru a evita pericolul de **incendiu cauzat de depuneri de grăsime** sau supraîncălzire, păstrați aparatul la distanță de pereți, dulapuri sau materiale inflamabile.
- 14、 **Este interzisă utilizarea de către copii**, persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mintale sau persoane fără experiență. Țineți

produsul în afara accesului copiilor mici.

15、 Nu răsuciți, întindeți excesiv sau deteriorați cablul de alimentare.

Nu așezați obiecte grele peste el.

16、 Dacă aparatul nu este utilizat sau rămâne în priză o perioadă lungă, scoateți ștecherul din priză pentru a evita șocuri electrice sau scurgeri de curent.

17、 În timpul funcționării, airfryerul se încălzește. Manipulați cu grijă pentru a evita arsuri.

18、 Utilizați doar accesoriile furnizate de producător. Nu folosiți accesorii incompatibile — risc de accident sau incendiu.

19、 Înainte de curățare, mutare sau reparație, scoateți aparatul din priză și așteptați să se răcească complet.

20、 Curățați regulat aparatul. Nu lăsați grăsimea reziduală să se acumuleze — există risc de incendiu. Nu ștergeți tubul de încălzire cu cârpe ude.

21、 În timpul funcționării, aparatul elimină aburi fierbinți din orificiul de aerisire. Țineți mâinile și fața la distanță sigură. Suprafața aparatului devine foarte fierbinte în timpul utilizării.

Warning: Avertisment: Acest aparat nu funcționează cu cărbune sau combustibili similari.

22、 Nu turnați ulei sau alte lichide direct în airfryer.

23、 Nu mutați aparatul cât timp conține alimente.

24、 Dacă apar fum negru în timpul utilizării, scoateți imediat

aparatul din priză și nu deschideți până când nu se oprește fumul.

25. Aparatul nu se scufundă în apă.

26. Acest produs este destinat **exclusiv** uzului casnic. Nu îl folosiți în scopuri comerciale.

CARACTERISTICI PRINCIPALE

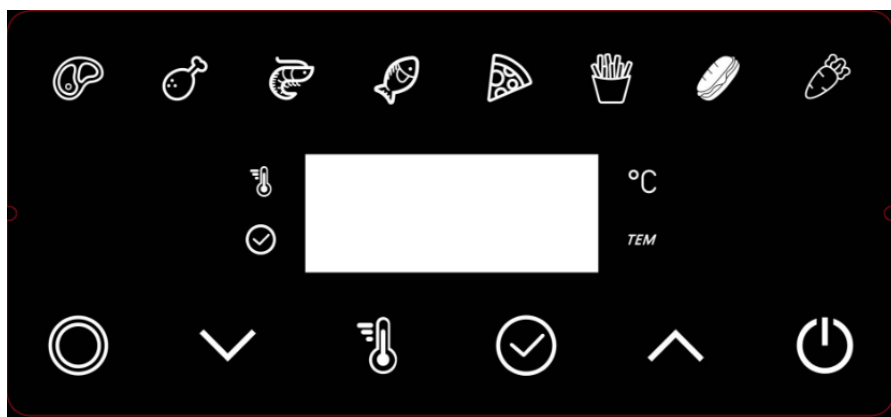
1. Temporizator reglabil între 0–60 minute, potrivit pentru gătirea mai multor tipuri de alimente.

2. Control al temperaturii între 80–200°C, adaptabil pentru diferite rețete.

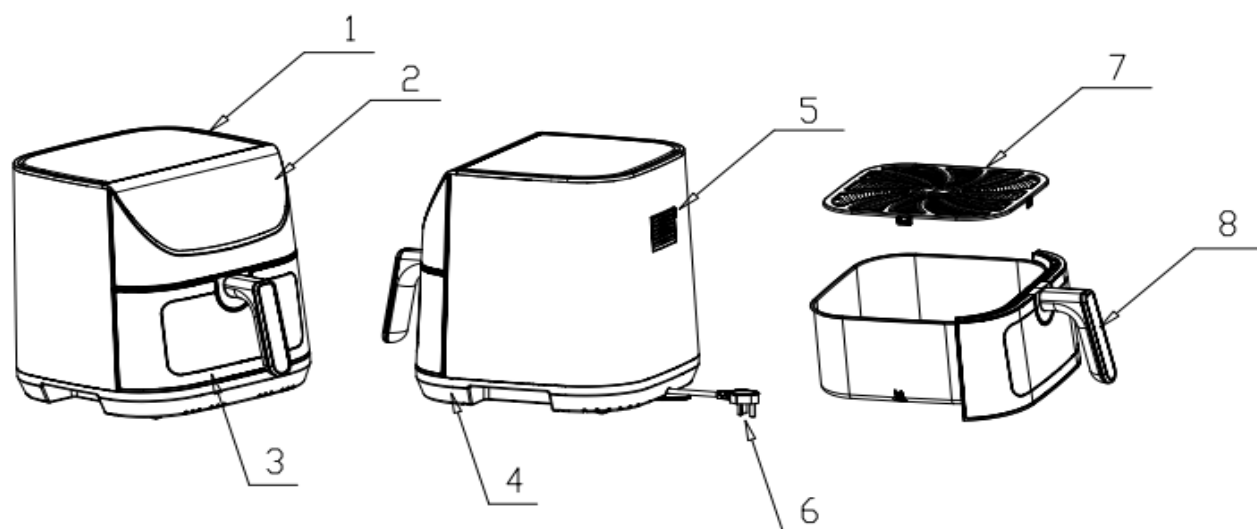
3. Protecție NTC împotriva **scurtcircuitelor** sau **circuitelor deschise**.

4. Tub de încălzire din oțel inoxidabil 304, eficient energetic și sigur.








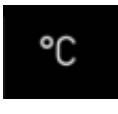

5. Panou de control tactil, intuitiv și ușor de utilizat.



Denumire produs	Timp(puncte)	Standar European °C	Standard American °F
Friptură (steak)	12-14 min	180°C	360°F
Pulpe de pui	25 – 30 min	200°C	400°F
Creveți	14-16 min	200°C	400°F
Pește la cuptor	15-20 min	180°C	360°F
Pizza	12-15 min	160°C	320°F
Cartofi prăjiți	15-18 min	180°C	360°F
Hamburger	7-14 min	180°C	360°F
Legume	8-10 min	160°C	320°F





NR.	Nume piesă	Funcție	NR.	Nume piesă	Funcție
①	Corpul aparatului	Partea de încălzire a aparatului	⑤	Grilaj de evacuare aer	Îndepărtează aerul fierbinte în exces din interior
②	Panoul de afișaj	Operare prin butoane tactile	⑥	Cablu de alimentare	Conectare la priză
③	Coșul de prăjit	Loc pentru alimente și colectare a grăsimii	⑦	Tavă de gătit	Suport pentru alimentele ce urmează să fie gătite
④	Baza aparatului	Suportul inferior al aparatului	⑧	Mâner	Pentru tragerea și împingerea coșului de prăjit

Simbol	Nume	Funcție	Simbol	Nume	Funcție
	Pornit/Oprit	Pornire / Start / Pauză / Opreire (țineți apăsat 3 secunde)		Buton scădere	Temperatură / timp
	Meniu	Selectare funcție din meniu		Ecran digital	Afișaj timp/temperatură
	Temperatura	Comutare la interfața de reglare a temperaturii		Indicator timp	Time indication identification
	Confirmare selecție	Confirmare timp / temperatură		Indicator de temperatura	Afișare timp
	Buton creștere	Creștere timp / temperatură			

COMPONENTE ȘI FUNCȚII

1. Instrucțiuni pentru butoane:


1.1 Apăsați butonul , temperatura crește cu 5°C la fiecare apăsare. Temperatura maximă setabilă este de 200°C.

2.1 Apăsați butonul , temperatura scade cu 5°C la fiecare apăsare. Temperatura minimă setabilă este de 80°C. La fiecare apăsare a butonului  sau  aparatul emite un **bip scurt**.





3.1 Țineți apăsat butonul , temperatura crește cu 1°C în mod continuu, însoțită de un bip scurt.

4.1 Țineți apăsat butonul , temperatura scade cu 1°C în mod continuu, însoțită de un bip scurt.

2. Instrucțiuni de utilizare:



2.1 Introduceți ștecherul în priza cu împământare corespunzătoare. La conectare, aparatul emite un **bip**, intră în **mod standby**, iar simbolul  (pornire) începe să **clipească intermitent**.

2.2 Trageți coșul de prăjire în afară, așezați alimentele pe tavă, apoi împingeți coșul la loc. Aparatul va emite un sunet „**drip**” pentru a confirma fixarea.

2.3 Apăsați butonul  pentru a intra în modul de setare. Simbolul  va clipi. Apăsați  pentru a selecta programul dorit (fiecare program are timp și temperatură predefinite). Apoi apăsați butonul  pentru a confirma timpul și temperatura. În final, apăsați din nou



butonul  pentru a începe gătitul. Ecranul afișează temperatura setată și **timpul rămas** până la finalizare.




3. Mod de setare:



3.1 Când aparatul se află în **mod repaus**, apăsați butonul  se va auzi un **bip scurt**, semn că produsul a intrat în **modul de setare**. Simbolul  începe să **clipească**, toate butoanele devin active, iar LED-urile de sub butoane și programele presetate se aprind.

Pe ecranul digital se afișează valorile **implicite de temperatură și timp** – mai întâi temperatura, apoi alternanța **temperatură / timp** la fiecare **5 secunde**.


3.2 Când ecranul afișează **temperatura**, apăsați butonul **tactil**  sau  pentru a ajusta valoarea temperaturii.

3.3 Când ecranul afișează **timpul**, apăsați butonul  sau  pentru a modifica durata de funcționare.

3.4 În modul de setare, dacă se utilizează butonul  timp sau meniul  sau  timpul afișat pe ecranul digital va fi reținut și menținut conform ajustărilor efectuate.

3.5 Apăsați  pentru a selecta una dintre cele 8 funcții presetate. După selectarea funcției, indicatorul corespunzător va începe să clipească și apoi va rămâne aprins. După alegerea programului, se pot ajusta temperatura și timpul, apoi se pornește aparatul apăsând butonul . Dacă nu se efectuează nicio operațiune timp de 60 de secunde, aparatul intră automat în modul de așteptare.

4. Mod de funcționare:


4.1 În modul de setare, apăsați butonul  se va auzi un "bip" scurt, aparatul intră în modul de funcționare: ventilatorul pornește, iar ecranul digital afișează alternativ temperatura și timpul, la fiecare 5 secunde. Toate butoanele pot fi utilizate, LED-ul este aprins, iar luminile pentru celelalte programe sunt stinse.

4.2 În timpul funcționării, timpul de pe ecranul digital scade treptat până la 0, moment în care aparatul intră automat în starea de **oprire naturală**, de exemplu: 15:30 → 15:29 → ... → 00:00.

4.3 În timpul funcționării, apăsând butonul  se revine în modul de setare. Ținând apăsat butonul  timp de 2 secunde, se aude un "bip" scurt și aparatul intră în **oprire forțată**.


5. Starea de oprire:

5.1 Există două moduri de oprire: **oprire naturală** și **oprire forțată**.

5.2 În **oprirea naturală**, elementul de încălzire se oprește imediat, dar ventilatorul continuă să funcționeze. Ecranul digital afișează „OFF” și LED-ul butonului **Power** rămâne aprins; celelalte butoane devin inactive, cu excepția celui de . După 30 de secunde, apar 5 „bipuri” cu pauză de 1 secundă între ele. Când ventilatorul se oprește, afișajul „OFF” se stinge, rămânând aprins doar LED-ul butonului Power.

5.3 În **oprirea forțată**, comportamentul aparatului este identic cu cel din oprirea naturală.

6. Funcția de memorie:

6.1 Dacă produsul este deconectat de la alimentare, acesta poate reține starea de funcționare și timpul de funcționare de dinaintea opririi, **timp de până la 2 ore**, cu condiția ca sertarul să fi fost scos. La repornire, aparatul va relua funcționarea din punctul în care s-a oprit. Dacă se apasă butonul  pentru oprire forțată, funcția de memorie este dezactivată, iar aparatul revine la starea inițială.

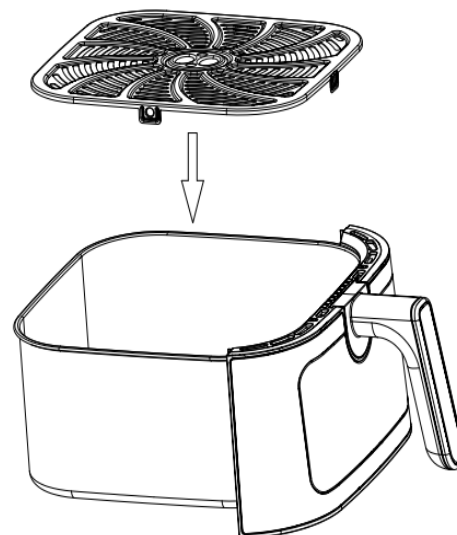
6.2 Alarmă de funcționare anormală:

- E1 – Senzorul de funcționare este **deschis (întrerupt)**
- E2 – Senzorul de funcționare este în **scurtcircuit**

Ghid de utilizare – Înainte de prima folosire

Înainte de a folosi pentru prima dată o friteuză cu aer cald, este important să:

1. Citiți cu atenție manualul de instrucțiuni.
2. Scoateți toate accesoriile din friteuză și din ambalaj.
3. Curățați **coșul de prăjire și tava de copt** cu apă curată; ștergeți interiorul friteuzei cu o lavetă moale, umezită, apoi lăsați totul să se usuce complet înainte de utilizare.
4. Asigurați un spațiu liber de **cel puțin 20 cm** în jurul friteuzei. Nu așezați obiecte deasupra acesteia.
5. La prima utilizare, setați temperatura la



valoarea maximă și lăsați friteuza să **preîncălzească timp de 10–15 minute**, pentru a elimina eventualul ulei anticoroziv de pe suprafața rezistenței. Este posibil să apară mirosuri sau vapori – acest fenomen este normal.

Procedură generală și instrucțiuni de utilizare

1. Așezați friteuza pe o suprafață plană. Montați tava de copt în coșul de prăjire.
2. Așezați uniform alimentele în tava de copt, apoi introduceți coșul în aparat.

Atenție:

- Asigurați-vă că **coșul este introdus complet**, altfel aparatul nu va porni.
 - Nu umpleți coșul mai mult de **trei sferturi** din capacitatea sa.
3. După ce coșul este introdus corect, conectați friteuza la alimentare. Selectați temperatura și timpul în funcție de alimentele gătite, apoi porniți aparatul.
 4. La finalul programului, friteuza va emite **5 semnale sonore**, indicând că preparatul este gata. După câteva minute de răcire, puteți transfera mâncarea în farfurie.
 5. **Nu răsturnați coșul de prăjire cu tot cu mâncare**, deoarece în coș se poate acumula **ulei rezidual**, care ar putea ajunge peste alimente și să le afecteze gustul.

6. Deconectați aparatul de la rețea și **curățați-l** doar după ce s-a răcit complet.

Rețete recomandate pentru friteuza cu aer cald

Cartofi prăjiți congelați

Ingrediente:

- 400 g cartofi congelați
- Ulei de măsline – după gust
- Sare – după gust

Instrucțiuni:

1. Preîncălziți friteuza timp de **3 minute**.
 2. Amestecați uleiul și sarea într-un bol și **ungeți cartofii**.
 3. Așezați cartofii în tava de coacere, introduceți coșul în friteuză.
 4. **180°C | 20–25 min** – Agitați sau întoarceți cartofii din când în când.
→ Se servesc aurii și crocanți.
-

Pulpe de pui picante

Ingrediente:

- Pulpe de pui
- Usturoi tocat, vin de gătit, sos de soia light
- Ghimbir, ceapă verde, ulei de măsline
- Pudră de ardei iute, sare – după gust

Instrucțiuni:

1. Preîncălzire 3 min.
 2. Pregătiți marinada cu toate ingredientele.
 3. Ungeți pulpele și lăsați-le la marinat 20–50 min.
 4. Așezați în tavă, introduceți coșul în friteuză.
 5. 200°C | 25–30 min
→ Condimentați după preferințe pentru un gust intens.
-

Friptură de vită (Roast Beef)

Ingrediente:

- Friptură de vită
- Sos de soia, piper, vin de gătit, brandy
- Ceapă verde, ghimbir, ulei de măsline

Instrucțiuni:

1. Preîncălzire 3 min.
 2. Ungeți friptura cu marinada și lăsați 30–60 min.
 3. Așezați-o în tavă, distribuiți uniform condimentele.
 4. 180°C | 15–20 min, până devine rumenită.
→ Ajustați timpul pentru rare, medium sau well done.
-

Pește prăjit

Ingrediente:

- Pește întreg sau fileuri
- Sare, lămâie, ulei de măsline, ghimbir
- Esență de pui, vin, piper, oțet, ceapă verde

Instrucțiuni:

1. Preîncălzire 3 min.
 2. Curățați și crestați peștele (fără a-l tăia complet).
 3. Marinați 30–50 min în condimente.
 4. Așezați în tavă, coaceți la **180°C | 15–20 min.**
→ Aroma se poate adapta cu condimentele dorite.
-

Creveți în sos picant

Ingrediente:

- Creveți mari
- Ulei vegetal, usturoi, piper negru picant, pudră de ardei iute

Instrucțiuni:

1. Preîncălzire 3 min.
 2. Tăiați pe spate și curățați creveții.
 3. Marinați cu amestecul condimentat timp de 20 min.
 4. Așezați în tavă. **180°C | 14–16 min**, până devin crocanți.
→ Gustul poate fi ajustat după preferințe.
-

Aripioare picante (Hot Wings)

Ingrediente:

- Aripioare de pui
- Usturoi tocat, vin de gătit, sos de soia light
- Ghimbir, ceapă verde, ulei de măsline, ardei iute

Instrucțiuni:

1. Preîncălzire 3 min.
 2. Pregătiți marinada și marinați aripioarele 20–50 min.
 3. Așezați în tavă, introduceți în friteuză.
 4. **200°C | 20–25 min**
→ Se pot condimenta suplimentar pentru intensitate.
-

Pizza (reîncălzită sau semipreparată)

Ingrediente:

- Felii de pizza

Instrucțiuni:

1. Preîncălzire 5 min.
2. Puneți pizza în tavă, introduceți coșul în friteuză.
3. **160°C | 15–20 min**, până devine moale și rumenă.
→ Puteți adăuga extra condimente sau brânză la final.

Recomandări utile:

- **Nu supraîncărcați coșul.** Dacă gătiți o cantitate mare de alimente, este recomandat ca la jumătatea timpului de coacere să scoateți coșul și să agitați alimentele, apoi să îl introduceți din nou pentru o coacere uniformă.
- **Nu folosiți recipiente din plastic sau hârtie** în friteuza cu aer cald – pot provoca deformări, fum sau chiar pericol de incendiu.
- **Ajustați temperatura și timpul** în funcție de: **mărimea, grosimea, tipul alimentului, rețetă sau preferințe personale.**
- **Preîncălzirea este recomandată.** Înainte de coacerea propriu-zisă, setați friteuza să preîncălzească timp de **3 minute** pentru rezultate mai bune.

- Rețetele din acest ghid sunt orientative. Gătiți adaptat gustului personal și în funcție de starea alimentelor folosite.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați friteuza de la priză și lăsați-o să se răcească complet înainte de curățare.
2. Curățați suprafața interioară și exterioară, coșul de prăjire și tava de copt cu o lavetă moale sau un burete înmuiat într-un detergent neutru. Apoi ștergeți cu apă curată.
3. Nu folosiți perii dure sau obiecte abrazive, pentru a evita deteriorarea suprafețelor și a stratului protector.
4. Nu utilizați substanțe toxice sau corozive precum benzină, solvent, lustruitor sau alți detergenți agresivi.
5. Asigurați-vă că toate componentele curățate sunt complet uscate înainte de reconectarea la alimentare.
6. Nu ștergeți tubul de încălzire – acesta are o funcție de autocurățare.
7. Nu scufundați friteuza în apă sau alte lichide.
8. După utilizare, scoateți tava de copt pentru a facilita curățarea coșului și a tăvii.

Ghid de diagnosticare a problemelor – Friteuză cu aer cald

Fenomenul defecțiunii	Cauze posibile	Metodă de remediere
Indicatorul de alimentare nu se aprinde	Pană de curent Priza nu are tensiune sau contact deficitar Tensiunea de alimentare nu corespunde tensiunii nominale a produsului	Verificați și reparați echipamentul de alimentare
Mâncare crudă sau arsă	Timpul și temperatura de coacere selectate incorect Setări nepotrivite în funcție de rețetă sau preferințe personale	Ajustați timpul și temperatura în funcție de rețetă și experiență personală
Fum la prima utilizare	Rezistența conține urme de ulei anticoroziv (din fabrică)	Setați temperatura la maxim și preîncălziți 10–15 minute pentru arderea uleiului anticoroziv
Miros neplăcut	Corp străin pe coșul de prăjire, friteuză sau rezistență	Curățați complet aparatul și îndepărtați eventualele corpuri străine

Dacă defecțiunea persistă după analiza fenomenelor de mai sus, vă rugăm să contactați centrul de service sau distribuitorul autorizat. Este strict interzis ca persoane neautorizate să demonteze produsul.



INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA CE 2002/96/CE.

La sfârșitul duratei sale de viață, produsul nu trebuie eliminat ca deșeu urban. Trebuie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor al autorității locale sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Eliminarea separată a unui aparat electrocasnic evită posibilele consecințe negative asupra mediului și sănătății, derivate din eliminarea necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor constitutive pentru a obține economii semnificative de energie și resurse. Ca o reamintire a necesității de a elimina separat aparatele electrocasnice, produsul este marcat cu un coș de gunoi cu roți tăiat.

DAEWOO

INSTRUCTIONS

MANUAL

AIR FRYER

Model: DAF1600IX



Before using the product, please read this instruction manual carefully!

This product is only used in family or similar places.

Notes for safe use

Warning: In order to avoid the harm caused by misuse, read the instruction manual carefully before using the product, and use the product in strict accordance with the purpose specified in the instruction manual.

This Safety Note contains important contents to enable you to use the product safely and correctly, and to prevent personal injury or property damage to you or others. Keep it properly after reading, so that all users of this product can check it at any time.

- 1、 This product belongs to Class I appliance, please use 10A or above socket alone, please ensure that the socket is grounded before use. Also, please confirm that the input power supply is 220-240V ~ 50-60Hz
- 2、 The product belongs to high-power electrical appliances, it is strictly prohibited to use flexible wire mobile socket, it is strictly prohibited to share a socket with other electrical appliances.
- 3、 The appliance cannot operate with external timer, temperature controller or independent remote control system.
- 4、 If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its maintenance department or similar department professionals to avoid danger.
- 5、 Do not pull or hang down along the tip or sharp edge, and stay away from heat source and wet source; Do not insert metal into the cooling hole or gap, otherwise it may cause damage or electric shock risk.
- 6、 If the power cord and plug are damaged or the product fails, please sure to avoid danger. At the same time, please send the product to the special maintenance department, the manufacturer's maintenance department or similar departments for repair or replacement.
- 7、 Never pull the power cord, please pull out the plug before moving the product; do not immerse the power cord, plug and the product in water or other liquid to prevent electric shock.
- 8、 It is strictly prohibited to place any items on the top of the air fryer. It is strictly prohibited to cover or block the heat dissipation level of the air fryer to avoid causing fire.
- 9、 It is strictly forbidden to place the closed container in an air fryer, which may cause an explosion.
- 10、 It is strictly prohibited to place the air fryer near the flammable or heat source. Attention should be paid to stay away from the curtains or similar items to prevent fire.
- 11、 The air fryer shall be placed in a dry environment and should not be used outdoors.
- 12、 Place the air fryer on the insulated plane for use and maintain a distance of at least 20cm around the air fryer.
- 13、 In order to avoid fire caused by lampblack pollution furniture or heat in product work, the product should keep a certain distance from walls, cabinets and flammable articles.
- 14、 The use of this product is strictly prohibited to children and unsound limbs, sensory or mental disorders or

lack of relevant experience and knowledge to operate alone, if there are children nearby, must be more careful to use this product. Do not place this product within the reach of small children.

- 15、 Do not damage, excessively bend, stretch or twist the power cord, do not put heavy objects or clamp them on the power cord.
- 16、 When the air fryer is used or not used for a long time, the plug should be pulled out from the socket to avoid electric shock due to insulation aging Or the danger of electricity leakage.
- 17、 When the air fryer works, you must move the fryer to be careful to avoid burns due to high temperature.
- 18、 The supporting accessories provided by the manufacturer should be used correctly, do not the accessories not provided by the manufacturer, so as to avoid fire or injury caused by artificial operation.
- 19、 Before cleaning, moving or repairing the air fryer, unplug the power cord first and wait for the air fryer to cool.
- 20、 Please clean the air fryer regularly to prevent residual oil from catching fire or deterioration; do not wipe the heating tube with a rag.
- 21、 During the use of hot air frying, high temperature steam will be released from the air outlet. The hands and face should keep a safe distance from the steam and air outlet, and pay attention to the hot steam and heat when moving the fryer from the product. When using a product, its accessible surface may become very hot.
- 22、 Warning: This appliance shall not use charcoal or similar fuel.
- 23、 Do not place any oil or any liquid in the fryer when using an air fryer.
- 24、 Do not move the machine when there is food in the air fryer.
- 25、 In the process of use, such as the air fryer from black smoke, should immediately unplug the power supply, wait for the air fryer to stop smoking, and then take out the fryer from the main engine.
- 26、 The appliance shall not be immersed in the water.
- 27、 This product is only suitable for home use, do not use this product for other purposes.

Main features

1,0-60 minutes of timing, to meet the baking requirements of different food

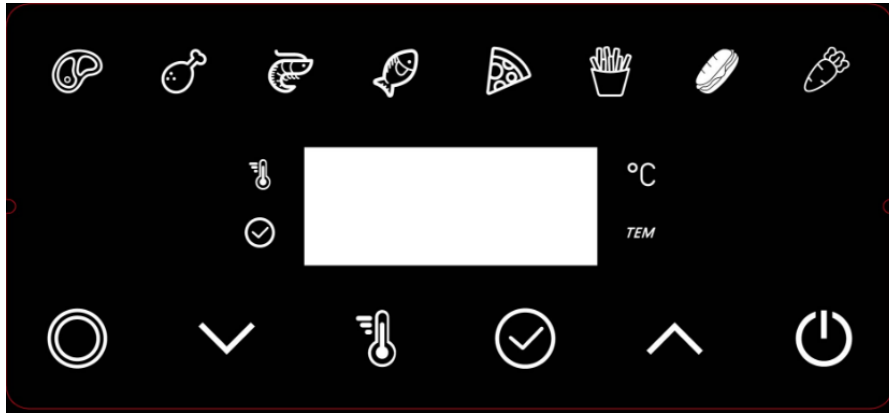
2,80-200°C wide area temperature adjustment, to meet the baking requirements of different flavors

3, NTC short circuit, open circuit protection

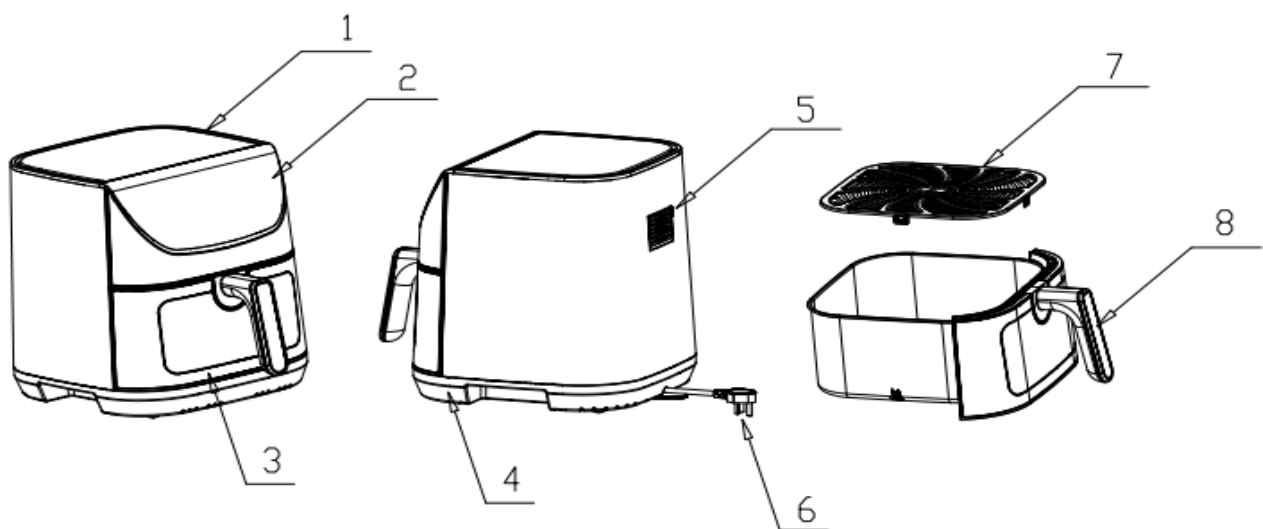
4, the use of stainless steel 304 high-quality heating pipe heating, safety and energy saving

5, touch screen operation panel, simple and easy to operate

Function Introduction








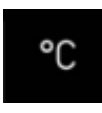



Food name	Time (points)	European standard (° C °C)	American Standard (°F ° F)
1 Steak	For the 12-14 min	180°C	360°F
2 Chicken legs	For 25 – 30 min	200°C	400°F
3 Shrimp	Over the course of 14-16 min	200°C	400°F
4 Roast fish	For about 15-20 minutes	180°C	360°F
5 Pizza	For the 12-15 min	160°C	320°F
6 French fries	For the 15-18 min	180°C	360°F
7 Hamburg	7-14 Minutes	180°C	360°F
8 Vegetables	8-10 Minutes	160°C	320°F




order	Part name	function	order	Part name	function
-------	-----------	----------	-------	-----------	----------


number			number		
①	On the body	Machine heating part	⑤	Out of the wind net	Baked food removes excess hot air
②	Display panel	Light touch ammonium key operation	⑥	power line	Power plug
③	Fried bucket components	Fill with food / excess grease	⑦	ovenware	Place baked food
④	bottom		⑧	handle	Push and pull the blast bucket



sign	name	function	sign	name	function
	switch	Power on / start / pause / shutdown (press 3 seconds)		The key reduction	Temperature / time adjustment decreases
	menu selection	Select a different menu function		Digital screen	Time vs. temperature are shown
	temperature	Switch over the temperature adjustment interface		time indication	Time indication identification
	affirm	Time / temperature adjustment confirmation		Temperature indication	The temperature display
	additional key	Temperature / time adjustment to increase			


Product status and operating instructions

1. Instructions for keys:

1.1 Press "", the temperature increases by 5°C each time, and the maximum setting temperature of the product is 200°C;


2.1 Press "", the temperature decreases at 5°C each time, and the minimum set temperature of the product is 80°C.

Each time a "" or "" button is pressed, the buzzer makes a short beep.






3.1 Long press "", the buzzer issued a short "beep", and the temperature increases by 1°C each time.

4.1 Long press "", the buzzer sends out a short "beep", and the temperature decreases by 1°C each time.



2. Product instructions:



2.1 Insert the power plug into the rated power socket with ground. When the device is electrified, it will sound a "beep", enter the standby mode, and the "" icon will flash continuously.



2.2 Pull the bucket out, put the ingredients on the frying pan, and then push the bucket back, which will make a "drip" beep.




2.3 Press "" key to enter the working setting mode "" key flashing, press "" key to select the corresponding food baking mode (each mode has a set time and temperature), then press "" key to confirm the baking time and temperature, finally press "" key to start work, the middle of the display screen shows the temperature and remaining time.



3. Set the status:

3.1 When the product is in standby state, press "" the buzzer sends a short "beep", the product enters the setting state, "" keeps flashing, all the keys can be operated and the LED under the keys and recipes are lit up, the default temperature and time are displayed on the digital tube, and the temperature is displayed first, and then the time and temperature are displayed alternately every 5S.


3.2 When the digital screen is showing the temperature, press "" the touch button or "" to adjust the temperature.

3.3 When the digital screen is showing the time, press "" the touch button or "" to adjust the time.

3.4 In the set state, the display time on the digital screen with the " Time "" or "" button or the menu button, the display time on the digital screen will keep the adjusted time.

3.5 Press "" key to select 8 different menu functions. After the menu function is selected, the corresponding light will flash and light. After selecting the menu, you can set the temperature and time again and start the "" key; if not operating, the device will enter standby mode after 60 seconds.

4. Working status:

4.1 Under the setting state of the product, press the "" button buzzer to make a short "beep", the product enters the working state, the fan starts to work, and the digital screen alternately display the temperature and time every 5S; all the keys can be operated, and the LED is on, and the other recipe lights are not on.

4.2 When the product is running, the time on the digital screen gradually decreases to 0, and directly enters the natural shutdown state, such as: 15:30 15:29... 00:00 (natural shutdown state).

4.3 During the operation of the product, press "⏻" to enter the setting mode, and press "⏻" for two seconds, the buzzer sends a short "beep" and enters the forced shutdown state.

5. Shutdown state:

5.1 The shutdown state of the product is: natural shutdown and forced shutdown respectively.

5.2 natural shutdown state, the heating pipe immediately stop heating, the fan continues to turn; digital screen "OFF" and power key LED light, the rest of the light, except the "⏻" key, all keys are not operational, buzzer after 30 seconds immediately 5 times, each interval 1S, when the fan stops working, the digital screen "OFF" light off, only the power key LED light.

5.3 The state after the forced shutdown is consistent with the natural shutdown.

6. Memory function:

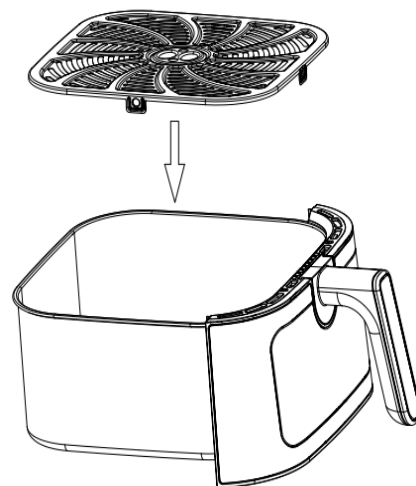
6.1 If the product is power off, the product can still remember the working state and working time before the power off within 2 hours after the drawer is pulled out. Follow the state before the power off; press "⏻" to force the shutdown without memory function to restore the initial state.

.26 Abnormal alarm: E1: E1 when the running state sensor is open; E2: E2 when the running state sensor is short circuit.

operating guide

Before first using an air fryer, note that:

- 1、 Please read the instructions carefully.
- 2、 Remove all the accessories and accessories in the air fryer or box.
- 3、 Use clean water to clean the frying bucket and baking pan, wipe the inside of the air fryer with a soft wet cloth, and wait for complete drying before use.
- 4、 There should be enough space around the air fryer to ensure the space distance of more than 20cm from other items, and no items should be placed on the top of the air fryer.
5. Before the first operation of the air fryer, the temperature should be adjusted to the maximum, and preheat for 10-15 minutes to remove the antirust oil on the surface of the heating pipe of the air fryer. During the first use, it is a normal phenomenon.



General procedure and operation instructions

- 1、 Place the air fryer pan in the horizontal position and install the baking pan into the frying pan.
- 2、 Spread the food to be cooked evenly on the baking pan, and then push the frying bucket into the product host.
① Note: The frying barrel should be pushed in place, otherwise the product will not be energized.
② Do not add more than three-quarters of the fried blue food.
- 3、 After the fryer is installed, the product is connected to the power supply. According to the time and temperature of the cooking food, the air fryer can be started to work.
- 4、 the end of the cooking time, will ring 5 prompts to complete the work, which means that the food has been cooked, after a little cooling of the food in the frying bucket can be transferred to the plate or bowl.
- 5、 Note: do not turn the frying bucket upside down with the food together, because there will be excess oil in the frying bucket, which will make the oil mixed on the food, and affect the food effect.
- 6、 Unplug the power supply and clean the product until it is cooled to room temperature.

recipes

Fry the chips

Main ingredients: 400 grams of frozen French fries, olive oil amount, salt amount
step

1. Preheat the air fryer for 3 minutes
2. Mix the olive oil and salt in a bowl, and wipe the mixture on the fries.
3. Install the baking pan in the frying bucket, put the fries into the frying bucket and push the frying bucket into the air fryer, set the time for 20-25 minutes, the temperature is set to 180 degrees Celsius, and fry the fries until golden brown. During the frying process, either turn over the French fries from time to time.

Spicy chicken legs

Main ingredients: chicken leg; garlic clove, chopped amount; cooking wine, red pepper powder, green onion, olive oil, light soy sauce, ginger amount
step

1. Preheat the air fryer for 3 minutes.
2. Mix the garlic with cooking wine, light soy sauce, ginger and green onion well, add a little salt to season, and add olive oil to mix.
3. Wipe the chicken leg thoroughly with the marinade and marinate for 20~50 minutes.
4. Install the baking pan in the frying pan, spread the chicken leg on the baking pan and push the frying pan into the air fryer. The set time is 25~30 minutes, and the temperature is set within 200 degrees Celsius.

Note: Use a variety of different spices to adjust the flavor of the fried chicken legs.

roast beef

Main ingredients: steak; soy sauce, pepper, cooking wine amount, green onion amount, broken black pepper, brandy amount, olive oil amount, ginger amount
step

1. Preheat the air fryer for 3 minutes
3. Mix the seasoning well, wipe the steak thoroughly with the seasoning, and marinate for 30-60 minutes.
4. Install the baking tray in the frying pan, wipe the seasoning on the steak, and spread the steak all over on the baking

tray

5. Push the frying bucket into the air fryer, set the time for 15~20 minutes, the temperature is set to 180 degrees Celsius, and the steak is golden brown.

Note: The grilled steak can be adjusted with a variety of different spices.

Fried fish

Main ingredients: fish; salt, lemon, olive oil, ginger, chicken essence, wine, pepper, vinegar, and green onion

step

1. Preheat the air fryer for 3 minutes.
2. Wash the fish, remove the scales and viscera, and control the dry water. Cut the surface to a knife every 1 cm apart, but do not cut it off.
- 3, put the washed fish in the seasoning and marinate for 30~50 minutes,
4. Install the baking pan in the frying barrel, put the fish into the frying barrel and push the frying barrel into the air fryer, set the time to 15~20 minutes, and set the temperature to 180 degrees Celsius.

Note: The taste of the fish can be adjusted with different spices.

Fried Shrimps in Hot Spicy Sauce

Main material: prawns; salad oil, garlic, spicy black pepper, chili powder

step

1. Preheat the air fryer for 3 minutes
2. Cut the back of the prawns and rinse them clean
3. Wipe the shrimp thoroughly with the marinade and marinate for 20 minutes.
4. Install the baking pan in the frying pan, put the prawns into the frying pan and push the bucket into the air fryer, set the timer for 14~16 minutes, set the temperature to 180 degrees Celsius, and bake the prawns until crispy.

Note: Shrimp can adjust the flavor with a variety of different spices.

hot wing

Main ingredients: chicken wings; garlic clove, chopped, cooking wine, chili pepper, green onion, spoon olive oil, light soy sauce, ginger

step

1. Preheat the air fryer for 3 minutes.
2. Mix garlic with cooking wine, light soy sauce, ginger and green onion well, add a little salt to season, and add olive oil to mix.
3. Wipe the chicken wings thoroughly with the marinade and marinate for 20~50 minutes.
4. Install the baking pan in the frying pan, spread the chicken wings on the baking pan, and push the frying pan into the air fryer, set the time for 20~25 minutes, and the temperature is set to 200 degrees Celsius.

Note: Use a variety of different spices to adjust the flavor of the fried chicken legs

pizza

Main material: pizza

step

1. Preheat the air fryer temperature for 5 minutes.
3. Install the baking pan in the frying pan, spread the pizza on the baking pan, push the frying pan into the air fryer and set the time as 15~20 minutes, set the temperature to 160 degrees Celsius, and bake until the pizza is soft and tender.

Tips: Adjust the flavor of the pizza with different spices according to your own flavor.

kindly reminder:

If you put too much food, it is recommended that in half of the baking time, pull out the frying bucket and shake the food, and then push the frying bucket into the whole machine for baking, so that the food is evenly baked.

Do not use plastic or paper in an air fryer.

Set the time and temperature you want according on size, size, thickness, recipe, or personal preference.

Before baking the food, it is recommended to preheat the air fryer for 3 minutes before starting the baking.

The above recipe menu is a reference recipe, please cook according to your personal taste and the actual situation of the food.

Cleaning and maintenance

- 1、 Before the clean air fryer, unplug the power plug, and the air fryer can be completely cooled.
- 2、 The inner and outer surface of the air fryer, frying bucket, and baking pan can be cleaned with soft cotton cloth or sponge stained with neutral detergent, and wiped with clean water.
- 3、 Do not use hard brushes and articles to avoid damage to the inner surface of the air fryer and the protective layer of the frying drum and baking pan.
- 4、 Never use gasoline, weather water, polish, and other toxic and corrosive cleaners for cleaning.
- 5、 Before using the air fryer, the cleaned parts must be dried before being plugged in.
- 6、 Please do not wipe the heating tube, which can clean itself.
- 7、 Do not immerse the air fryer in water and other liquids.
8. After using the air fryer, you need to disassemble the baking pan to easily clean the frying bucket and baking pan.

Common problem analysis

fault phenomenon	Product reasons	The exclusion method
The power supply indicator ring is not bright	power cut	Check and maintain the power supply equipment
	Power socket not powered or poor contact	
	The power supply voltage does not match the product rated voltage	
Uncooked / burnt food	The selected baking time, at the wrong temperature	Integrated recipes and personal experience to set the baking time and temperature
Smoke comes out from the first use	Antirust oil left on the heating tube of the air fryer	Adjust the temperature to the maximum and preheat for 10-15 minutes to remove the rust oil from the air fryer heating tube
Dis smell	Foreign body on the frying basket, frying fryer or heating tube	Clean out the foreign body

If the fault cannot be eliminated after the above phenomenon analysis, please contact the maintenance point or dealer of the company. It is strictly prohibited for non-professionals to remove the machine by themselves.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its life, the product must not be disposed of as municipal waste. It must be taken to a separate waste collection point of the local authority or to a distributor offering this service.

Separate disposal of a household appliance avoids possible negative consequences for the environment and health, deriving from improper disposal and allows the recovery of constituent materials to obtain significant savings of energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled bin.