
AIR FRYER

HANDLEIDING.

KRAFT



INVOERING

Hartelijk dank voor uw aankoop van deze airfryer van topkwaliteit. U kunt nu een breed assortiment voedsel op een gezondere manier bereiden – met weinig of geen olie!

De airfryer maakt gebruik van hete lucht, in combinatie met snelle luchtcirculatie, en een bovengrill om je gerechten snel en gemakkelijk te bereiden. De ingrediënten worden van alle kanten tegelijk verwarmd en in de meeste gevallen is het niet nodig om olie toe te voegen.

ALGEMENE BESCHRIJVING

A: Het dienblad

B: Mand

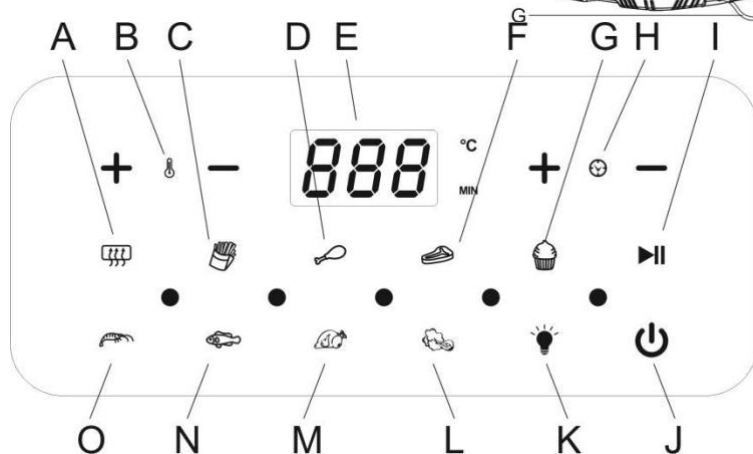
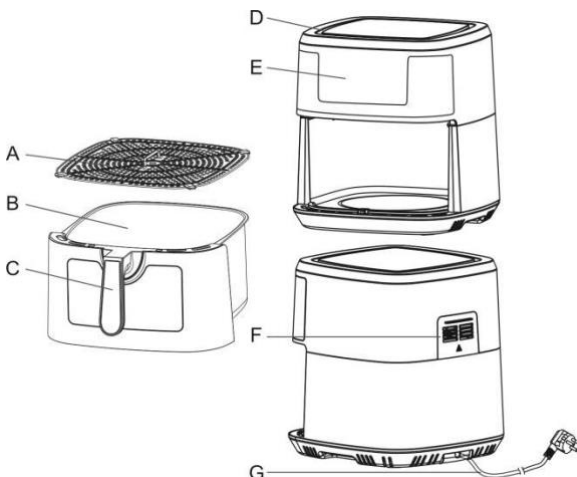
C: Mandhandvat

D: Luchtinlaat

E: Bedieningspaneel

F: Uitzetramen

G: Netsnoer



A: Voorverwarmen B: Temperatuur plus/min C: Friten

D: Drumsticks E: Tijd/temperatuur F: Biefstuk G: Taart

H: Tijd plus/min I: PAUZE J: BEGIN K: Licht

L: Groenten M: Kip N: Vis O: Garnalen

BELANGRIJK

Lees deze gebruikershandleiding aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar hem veilig voor toekomstig gebruik.

Gevaar

- Dompel de behuizing, waarin de elektrische componenten en de verwarmingselementen zitten, nooit onder in water en spoel deze ook niet af onder de kraan.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in het apparaat terechtkomen – om elektrische schokken te voorkomen.
- Doe de te frituren ingrediënten altijd in de mand, om te voorkomen dat deze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen niet terwijl het apparaat in werking is.
- Vul de frituurbak niet met olie, omdat dit brandgevaar kan opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Controleer of de spanning aangegeven op het apparaat overeenkomt met het plaatselijke elektriciteitsnet
spanning in uw land voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen bij een servicecentrum dat is geautoriseerd door personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen en voor mensen die lichamelijk of geestelijk gehandicapt zijn of die geen ervaring en kennis hebben. Als u wilt dat iemand anders het apparaat gebruikt, moet die persoon goed worden begeleid bij het gebruik ervan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen wanneer het apparaat is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker in de wandcontactdoos wordt gestoken op de juiste manier.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat. Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd werken.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de

luchtuitlaatopeningen. Let ook op hete stoom en hete lucht als u de frituurbak uit het apparaat haalt.

- Het oppervlak onder het apparaat kan tijdens gebruik heet worden.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling is gestopt voordat u de braadplaat uit de frituurpan haalt apparaat.

Voorzichtigheid

- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door klanten in hotels of andere soortgelijke omgevingen.
- Als het apparaat oneigenlijk wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en wijst de verkoper elke aansprakelijkheid af voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ca. 2 minuten afkoelen. 30 minuten voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Verbrande resten verwijderen.

VOOR HET EERST GEBRUIKEN

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat, behalve het typeplaatje.
3. Maak de mand en de frituurbak grondig schoon met heet water en wat vloeibaar wasmiddel en een niet-schurende spons.

Let op: U kunt deze onderdelen ook reinigen in de afwasmachine.

4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

KLAARMAKEN VOOR GEBRUIKEN


1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond die tevens hittebestendig is.
2. Plaats het mandje in de frituurbak op de juiste manier.

Vul de frituurbak niet met olie of iets anders vloeistof.

Plaats niets op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het luchtbakken resultaat t.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

1. Schakel in



Sluit de stekker aan, vervolgens hoort u korte geluiden. Hierna begint de airfryer op te lichten. Na 1 seconde keert u terug naar de stand-bymodus : waarbij al het licht uit is, 

2. Menuselectie/Temperatuur/Tijd

Sluit de stekker aan; nu staat hij in de standby-modus. Druk op de knop, de standaardtemperatuur en standaardtijd van het programma zijn respectievelijk 180°C en 15 minuten. Op dit moment kunt u de tijd en temperatuur vrij aanpassen met behulp van de knoppen Tijd +/- en Temperatuur +/-.

U kunt ook op elk functiepictogram drukken om ander voedsel te bereiden. Wanneer u op het functiepictogram drukt, flikkeren de lampjes en drukt u vervolgens op het apparaat om te beginnen met werken. Elke functie heeft zijn eigen standaardtijd en temperatuur (zoals weergegeven in de tabel). De klant kan de tijd en temperatuur vrij aanpassen met behulp van de knoppen Tijd +/- en Temperatuur +/-.

(1) Het bereik van de temperatuurregeling is 50-200°C, elke klik op de +/- temperatuur verhoogt of verlaagt de temperatuur met 10°C. Drukt u bij 200°C op de "+", dan gaat de temperatuur terug naar 50°C. Druk op de "-" bij 50°C en de temperatuur gaat terug naar 200°C. Tijdens het temperatuurcontroleproces flikkert het digitale temperatuurdisplay op het scherm (niet knipperend tijdens het werken). Na 3 keer flikkeren is de temperatuur ingesteld.

(2) Het insteltijdsbereik bedraagt 1 tot 60 minuten. Elke klik op de +/- tijd verhoogt of verlaagt de tijd met 1 minuut. Als u na 60 minuten op "+" drukt, gaat de tijd terug naar 01 minuten. Als u op 01 minuut op "-" drukt, gaat de tijd terug naar 60 minuten. Tijdens het tijdcontroleproces zal de digitale tijdweergave op het scherm flikkeren (niet knipperend tijdens het werken). Na 3 keer flikkeren is de tijd ingesteld. (3) Druk op  , het licht gaat aan. Druk  nogmaals, het licht gaat uit.

3. Starten, pauzeren/stoppen

Nadat u de functie hebt geselecteerd, stelt u de juiste tijd en temperatuur in, wanneer u drukt u op de knop, begint 'start' te flikkeren. Nadat de pieptonen klinken, begint de machine te werken. Drukt u tijdens de werking van de machine op de knop, dan hoort u pieptonen klinken en stopt de machine met werken, daarnaast stopt het flikkeren ook. Druk tijdens het werken van de machine op de knop, na de pieptonen stopt de machine met werken en gaat de machine terug naar de standby-modus.

(1) Tijdens het werk kunt u de bakplaat eruit halen, de airfryer stopt dan met werken, waardoor u het kookresultaat kunt controleren of meer voedsel toevoegen. De machine

blijft op het programma werken als u de bakplaat naar binnen trekt.










(2) Bij stroomuitval of als de stekker uit het stopcontact wordt gehaald tijdens het werken, stopt de machine met werken, alle lichten gaan uit, maar de machine blijft op het programma werken wanneer de stroom weer wordt ingeschakeld of de stekker opnieuw wordt aangesloten.

(3) Tijdens het werken flikkeren vijf rode lampjes de hele tijd door.

4. Einde programma

Het verwarmingselement stopt met werken wanneer de werktijd is verstreken en 00 minuten wordt getoond. De motor blijft echter werken, en er klinkt een zoemer als waarschuwing. De motor blijft nog 1 minuut werken als koeling, waarna de machine naar de standby-modus gaat.

Menu tafel

programma logistiek			
	menu	Standaardtijd (min)	Standaardtemperatuur (° C) .)
functie	 voorverwarmen	3	180
	 frietjes _	18	200
	 drumstokken	20	200
	 biefstuk	12	180
	 taart	25	160
	 garnaal	8	180
	 vis	10	180
	 kip	30	200
	 groenten	10	160

Let op: Raak de pan niet aan tijdens en ongeveer 30 minuten na gebruik, aangezien deze erg heet wordt heet.

Houd de pan alleen vast aan de hendel.

Operatie stap

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in het mandje en plaats het mandje in de frituurbak
3. zet de frituurbak in de juiste positie. Kies een functie uit het menu en druk op START/PAUZE om het koken te starten.
4. Het scherm toont de temperatuur en tijd. Temperatuur is de ingestelde temperatuur en de tijd is de resterende werktijd
De functie die we hebben geselecteerd is flikkeren.
5. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trekt u de bakplaat aan het handvat uit het apparaat en schudt u deze. Schuif vervolgens de frituurbak terug in de airfryer.
6. Wanneer u de timerbel hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.
7. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de bakplaat eenvoudig terug in het apparaat en kookt u deze nog een paar minuten extra

Tip: Om het gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de pan halen en schudden alleen mand . Trek hiervoor de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond en druk op de mandontgrendelingsknop.

8 . Om kleine ingrediënten te verwijderen, drukt u op de ontgrendelingsknop van de mand en tilt u de mand eruit van het frituren dienblad.

9. Leeg de mand in een kom of op een bord.

Zet de mand niet ondersteboven terwijl de frituurplaat er nog aan zit, omdat eventuele overtollige olie die zich op de bodem van de bakplaat heeft verzameld, naar buiten kan lekken en op de ingrediënten in de bakplaat kan terechtkomen. Na het hetelucht frituren zijn zowel de bakplaat als de ingrediënten heet. Afhankelijk van de soort ingrediënten die in de airfryer worden gebruikt, kan er stoom ontsnappen tijdens het frituren.

Tip: Gebruikt u een tang om grote of kwetsbare ingrediënten te verwijderen.

10. Wanneer een partij ingrediënten klaar is, is de airfryer direct klaar voor gebruik om een nieuwe batch voor te bereiden.

Let op: Wanneer u de Health Fryer voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rond de Health Fryer is.

INSTELLINGEN

Behalve het vooraf ingestelde menu kun je met deze airfryer ook andere gerechten

bereiden door de tijd en temperatuur in te stellen. Onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen ter referentie dienen. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, maat, vorm en merk, kunnen wij niet garanderen dat de beste instelling voor jouw ingrediënten is ingesteld.

Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt, wordt het proces nauwelijks verstoord door tijdens het hetelucht frituren de bakplaat kort uit het apparaat te trekken.

Tips:

- Kleinere ingrediënten vergen doorgaans een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, terwijl een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd vereist.
- Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.
- Verse aardappelen kun je bestrijken met een beetje olie voor een krokant resultaat. Frituur je ingrediënten binnen enkele minuten nadat je de olie hebt toegevoegd in de airfryer.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de airfryer.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de airfryer bereid worden.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige friet is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om gevulde snacks snel en eenvoudig te bereiden. Ook kant-en-klaar deeg vergt een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Je kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen door de temperatuur in te stellen op 150°C en de timer op ongeveer 10 minuten.

	Tijd (min.)	Temperatuur(°C)	Schudden	Extra informatie
--	-------------	-----------------	----------	------------------

Aardappelen & friet

Dunne diepvriesfriet	12-16	200	Schudden	
Dik bevroren Patat	12-20	200	Schudden	
Eigengemaakt Patat (8x8mm)	18-25	180	Schudden	voeg 1/2 el olie toe
Eigengemaakt aardappel wiggen	18-22	180	Schudden	voeg 1/2 el olie toe
Huisgemaakte aardappelblokjes	12-18	200	Schudden	voeg 1/2 el olie toe
Aardappel pannekoeken	15-18	180		
Aardappelgratin	18-22	180		

Vlees & Gevogelte

Biefstuk	8- 12	180		
Varkenskoteletten	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Worstenbroodje	13-15	200		
Drumstokken	18-22	180		
Kipfilet	10-15	180		

Snacks

Loempia's	8-10	200	Schudden	Ovenklaar gebruiken
Bevroren kipnuggets	6-10	200	Schudden	Ovenklaar gebruiken
Bevroren vissticks	6-10	200		Ovenklaar gebruiken
Bevroren Broodkrumelkaasnacks	10	200		Ovenklaar gebruiken

Gevulde groenten	10	160		Ovenklaar gebruiken
------------------	----	-----	--	---------------------

Let op: Tel bij het apparaat 3 minuten op bij de bereidingstijd voordat u gaat frituren is koud.

Zelfgemaakte frietjes maken

Voor het beste resultaat adviseren wij voorgebakken friet te gebruiken. Wil je zelf frietjes maken, volg dan de stappen onderstaand:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in staafjes.
2. Week de aardappelsticks minimaal 30 minuten in een kom met water, haal ze eruit en droog ze af met keukenpapier.
3. Giet 1/2 eetlepel olijfolie in een kom, leg de stokjes erop en meng tot de stokjes zijn bedekt met olie.
4. Haal met je vingers of keukengerei de stokjes uit de kom, zodat overtollige olie in de kom achterblijft. Doe de stokjes in de mand.

Let op: *Kantel de kom niet om alle stokjes in één keer in de mand te doen, om te voorkomen dat overtollige olie zich op de bodem van de frituurpan verzamelt.*

5. Bak de aardappelsticks volgens de instructies in dit hoofdstuk.

SCHOONMAKEN

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon.

De frituurbak, mand en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag.

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen naar maak ze schoon, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen coating.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Let op : *Verwijder de frituurbak om de airfryer sneller te laten afkoelen.*

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Maak de frituurbak schoon en mand met heet water, wat vloeibare zeep en een niet-schurende spons.

Om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen, kunt u een wasmiddel gebruiken.

Let op : *De frituurbak en mand zijn vaatwasmachinebestendig.*

Tip : Als er vuil aan het mandje of aan de bodem van de frituurbak zit , vul dan de frituurbak met heet water en wat vloeibare zeep. Plaats het mandje in de frituurbak en laat de frituurbak en het mandje ongeveer 10 minuten weken.

1. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
2. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

OPSLAG

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

PROBLEEM OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet	Het apparaat is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
De ingrediënten gebakken met de de airfryer is nog niet klaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Plaats kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere batches worden vaker gebakken gelijkmatig.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai aan de temperatuurregelaar knop naar de gewenste temperatuurinstelling (zie paragraaf 'Instellingen').
	De voorbereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop naar de benodigde bereidingstijd (zie paragraaf 'Instellingen').
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken de lucht frituur.	Bepaalde soorten van de Ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld friet) dienen halverwege de bereidingstijd geschud te worden (zie paragraaf 'Instellingen').
Gefrituurde snacks zijn dat wel niet knapperig wanneer ze komen eruit van de airfryer	Je hebt een soort gebruikt snacks bedoeld om in een traditionele diepgang te worden bereid frituur.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan niet glijden de pan in de apparaat op de juiste manier.	Er zit te veel voedsel in de mand.	Vul het winkelmandje niet verder dan de maximale hoeveelheid aangegeven in de tabel op de vorige pagina.
	De mand is niet in de pan geplaatst correct.	Duw de mand naar beneden in de pan totdat u een klik hoort.
Witte rook komt uit de apparaat	Jij bent aan het voorbereiden vette ingrediënten.	Let op de temperatuur is goed gecontroleerd om onder de 180 ° C te blijven , als je vettig frituurt ingrediënten in de lucht frituur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
----------	-------------------	-----------

	De pan bevat nog vette resten van eerder gebruik.	Witte rook ontstaat doordat vet in de pan opwarmt. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frietjes zijn dat wel ongelijk gebakken in de lucht frituur.	Je hebt niet geweekt de aardappel plak goed voordat je ze bakt.	Week de aardappelsticks minimaal 30 minuten in een kom met water; haal ze eruit en droog ze af met keukenpapier.
	Je hebt niet gebruikt het juiste aardappeltype.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het koken frituren.
Verse frietjes zijn dat wel niet knapperig wanneer ze komen eruit van de lucht frituur.	De knapperigheid van de friet is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de friet.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je ze met olie bedekt .
		Snij de aardappel in dunnere staafjes voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.



KRAFT AIRFRYER

USER'S GUIDE

Model: KDF-592DW



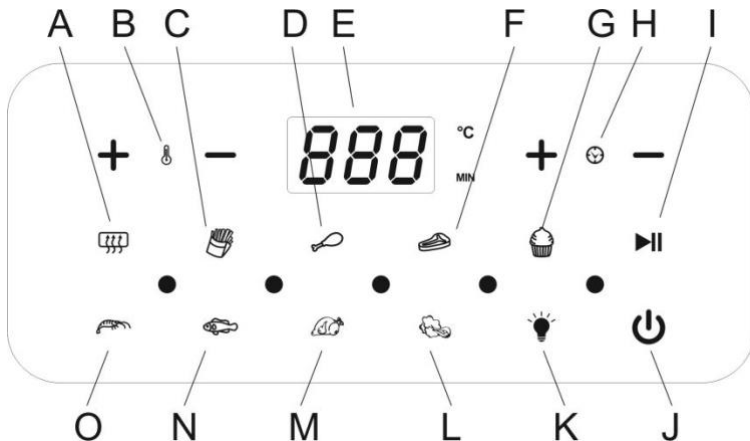
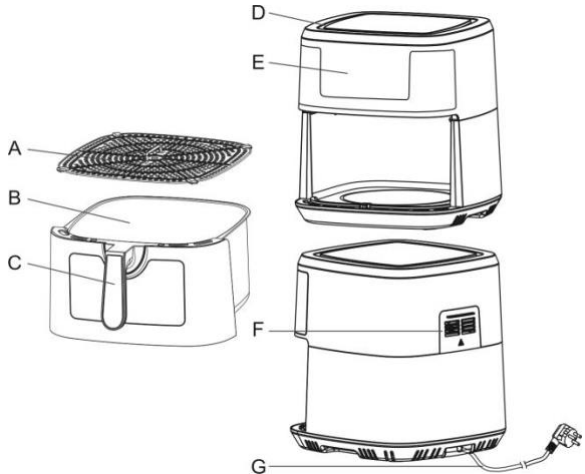
Introduction

Thank you for buying this top quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner – with little or no oil!

The air fryer uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.

General description

- A: The tray
- B: Basket
- C: Basket handle
- D: Air inlet
- E: Control panel
- F: Vent windows
- G: Power cord



- A: Pre-heat B: Temperature plus/minus C: French fries
- D: Drumsticks E: Time/Temperature F: Steak G: Cake
- H: Time plus/minus I: PAUSE J: START K: Light
- L: Vegetables M: Chicken N: Fish O: Shrimp

Important

Read this user manual carefully, before you use the appliance, and keep it safely for future reference.

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 basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or for people who are either physically or mentally handicapped or who lack experience and knowledge. Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children 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.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at 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 purpose other than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.

-
- The surface below the appliance 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 frying tray from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.

Before first use

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
3. Thoroughly clean the basket, and frying tray, with hot water and some liquid washing soap using 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.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the basket in the frying tray properly.


Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.


Using the appliance


1. Power on

Plug in, there is BEEPS sounds. Light up. 1 seconds will be back to standby mode: all light

will be off expect  .



2. Menu selection/Temperature/Time

Plug in, it is at the standby mode. press  , default temperature and default time of the Program are 180°C, 15 min respectively, at that time you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.





You can also press any function icon to cook different food. When press the function icon, the lights flickered, then press  unit start to work. Every function have its own default time and temperature (As shown in the table). Customer can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.


(1) The temperature control range is 50-200°C, every click on the + / - temperature will increase or reduce 10°C. At 200°C, , press the "+", will loop back to a temperature of 50°C, press the "-" at 50°C temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature has been done of setting;

(2) The adjusting time range is 1 to 60 mins. every click on the + / - time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min,. At 01 min , if you press "-", the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time has been done of setting.

(3) Press  , the light will be turn on. Press  again, the light will be turn off.

3. Start, pause/stop

After select function ,set the right time and right temperature, press  , the  start to flicker, after BEEPS sounds, machine start to work. During the machine working, press  , after BEEPS sounds,machine stop working, 

stop flickering.during the machine working,press  , after BEEPS,machine stop working,and machine back to standby mode.

Noted:

(1) During working, you can take frying tray out, stop working,and you can check cooking result or add more food, machine continue to work on the program if pull in the frying tray.










(2) Power cut or unplug during working,machine stop working,all light off, machine continue to work on the program when power on or plug in again.

3,during work, five red lights flicker on by one all the time.

4. End of program

Heating element stop working when working time is done ,show 00 min,motor continues to work, buzzer warning. motor continues to work 1 min,cooling machine, then machine enter the standby mode.

Menu table

program logistics			
	menu	Default time(min)	Default temperature (°C)
function	 pre-heat	3	180
	 french fries	18	200
	 drumsticks	20	200
	 steak	12	180
	 cake	25	160
	 shrimp	8	180
	 fish	10	180
	 chicken	30	200
	 vegetables	10	160

Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

Operation step

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the basket and put basket in frying tray
3. put the frying tray in the right position. Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. screen display

It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remain working time

The function we have selected is flicker

5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying tray back into the air fryer.

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

7. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

8. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray.

Do not turn the basket upside down with the frying tray still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the frying tray will spill out and leak onto the ingredients.

After hot air frying, the frying tray and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the frying tray.

9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: When using the Health Fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the Health Fryer.

Settings

Except the preset menu, you also can use this air fryer to make other foods by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

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

5

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs 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 optimized the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have 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 by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

	Time (min.)	Temperature(°C)	Shake	Extra information
--	-------------	-----------------	-------	-------------------

Potatoes & fries

Thin frozen fries	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	12-18	200	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Potato pancakes	15-18	180		
Potato gratin	18-22	180		

Meat & Poultry

Steak	8-12	180		
Pork chops	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Sausage roll	13-15	200		
Drumsticks	18-22	180		
Chicken breast	10-15	180		

Snacks

Spring rolls	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken Nuggets	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	6-10	200		Use oven-ready

Frozen Bread-crumbed cheese snacks	10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetables	10	160		Use oven-ready

Note: Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked 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 of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 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 basket in one go, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the frying tray.*

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The frying tray, basket 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 mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

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

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the frying tray and basket with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

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

Note: *The frying tray and basket are dishwasher-proof.*

Tip: If dirt is stuck to the basket, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the basket in the frying tray and let the frying tray and the basket soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to 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 basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to 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').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	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.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the Max amount indicated in the table on the earlier page.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.

Problem	Possible cause	Solution
	The pan still contains greasy 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.
Fresh potato 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 of water 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 potato 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.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.