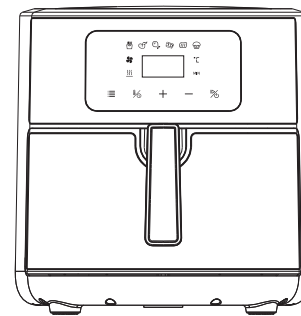

COOK-IT Airfryer

Gebruikershandleiding - NEDERLANDS



Menu

Veiligheidsmaatregelen	01
Gebruikswaarschuwingen	02
Productstructuur	03
Specificaties	03
Gebruiksaanwijzing	04
Bedieningspaneel functies	05
Kookreferentie	06
Reiniging en onderhoud	07
Schakelschema	07
Eenvoudige probleemoplossing	08

Geachte gebruiker

Dank u voor het gebruik van onze airfryer. Om uw juiste werking van de airfryer te vergemakkelijken, lees deze handleiding zorgvuldig voordat u het gebruikt. Lees de "Veiligheidsmaatregelen" zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige referentie. Deze handleiding is van toepassing op de airfryer van ons bedrijf. De uiteindelijke interpretatie van deze handleiding is voorbehouden. Alle inhoud in het boek is alleen ter referentie voor gebruikers tijdens gebruik en onderhoud.

Veiligheidsmaatregelen

Beste gebruikers, lees alstublieft de instructies zorgvuldig voordat u dit product gebruikt en bewaar het op een veilige plek voor toekomstige referentie.

Veiligheidsmaatregelen

Apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze toezicht of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Met betrekking tot de instructies voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel, zie sectie "Reiniging en onderhoud" op pagina 7 van de handleiding. Uw airfryer is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de serviceagent of gelijkwaardig gekwalificeerd personeel om gevaar te vermijden. De temperatuur van de deur of de buitenkant van het apparaat kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is. LET OP: hete oppervlakken.



Gebruiksvoorzichtigheid

Voordat u het product op het stroomnet aansluit, controleer of de nominale spanning van het product overeenkomt met het stopcontact.

Beschadig, overbuig, rek of draai de stroomkabel niet.

Plaats de airfryer niet in de buurt van brandbare materialen, zoals tafelkleden of gordijnen.

Werk niet op natte, onstabiele of hittebestendige oppervlakken om schade aan het product of ongevallen te voorkomen.

Laat voldoende ruimte rond de airfryer, meer dan 10 cm en het lichaam mag niets bedekken.

Zet niets op het product.

Het product moet onder toezicht staan tijdens gebruik.

Als het product niet in gebruik is of als er niemand aanwezig is, zorg er dan voor dat u de stekker uit het stopcontact haalt, anders kan het gemakkelijk storingen veroorzaken of gevaarlijk zijn.

Bij het frituren met hete lucht komt er hoge temperatuursteam uit de luchtuitlaat. Houd een veilige afstand tussen uw handen, gezicht en de luchtuitlaat. Let ook op hoge temperatuursteam en hitte bij het verwijderen van de frituurcontainer uit het product, omdat het product tijdens gebruik erg heet kan worden op toegankelijke oppervlakken.

Als u zwarte rook ziet uitkomen, schakel dan onmiddellijk de stroomtoevoer uit. Na afkoeling de oorzaak vinden en het probleem oplossen voordat u het product weer gebruikt.

Demonteer, repareer of vervang geen onderdelen zelf.

Raak de stroomkabel, stekker of andere elektrische onderdelen niet aan met natte handen om elektrische schokken te voorkomen.

Houd de stroomkabel uit de buurt van hete oppervlakken.

Plaats de airfryer niet in de buurt van een gasfornuis, elektrisch fornuis of oven.

Dompel de stroomkabel, stekker en airfryer niet onder in water of andere vloeistoffen en was deze niet onder de kraan om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

Voorkom dat er vloeistof in de airfryer komt, wat kan leiden tot een elektrische schok en kortsluiting. Stop geen brandbare items in de airfryer om te grillen. (bijvoorbeeld papier, plastic, brandbare materialen, enz.)

Gebruik niet meer dan 4/5 van de capaciteit van de friteuse en vermijd het aanraken van verwarmingselementen of bewegende onderdelen.

Gebruik de airfryer niet zonder de frituurcontainer te vullen.

Bedek de uitlaat niet wanneer de airfryer werkt.

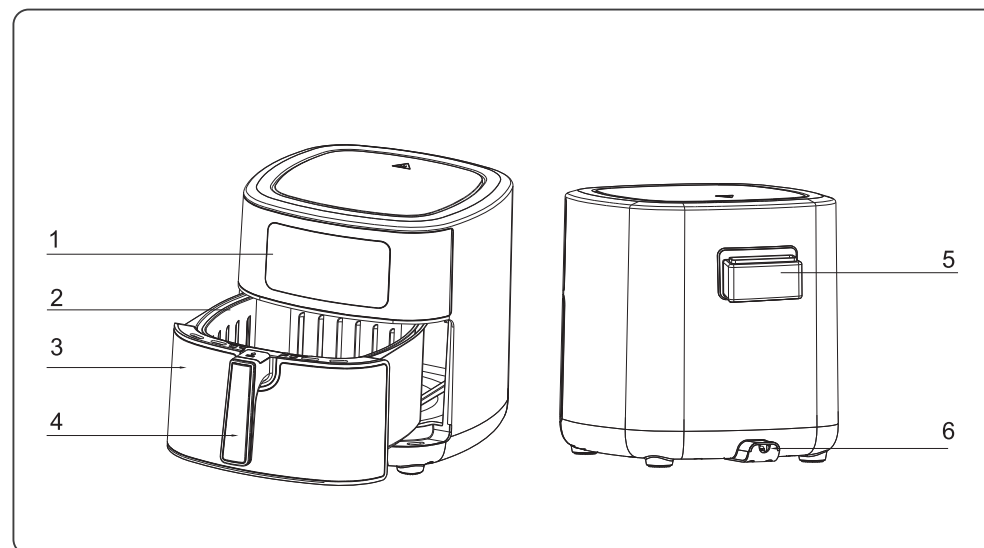
Giet geen vet in de container, omdat dit brand kan veroorzaken.

Raak bij gebruik van de airfryer of ventilator de binnenkant van de airfryer niet aan voordat het mes volledig is gestopt.

Houd voedsel uit de buurt van de verwarmingsbuis in geval van brand.

Schakel na gebruik de airfryer uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Productstructuur



1	Bedieningspaneel	2	Airfryermand	3	Airfryerbak
4	Handvat	5	Lucht uitvoer	6	Stekker

Specificaties

Productnaam	COOKIT-AIRFRYER1	Nominale spanning	220-240V
Frequentie	50/60Hz	Nominale vermogen	1500W

Gebruiksbeschrijving

Voor het eerste gebruik:

1. Open de verpakking, haal het product eruit en verwijder de plakband en label.
2. Reinig het grillrooster en de frituurmanden grondig met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
3. Veeg de binnenste holte en behuizing van het product af met een vochtige doek.



Opmerking: 1. Was de airfryer niet met water.

Opmerking 2: Deze heteluchtfriteuse wordt verwarmd met hete lucht. Giet geen vet in de friteuse.

Vorbereiding voor gebruik:

1. Plaats het apparaat op een vlakke, stevige, hittebestendige tafel. Houd de boven-, achter-, linker- en rechterkant van het apparaat meer dan 100 mm verwijderd van de muur of andere objecten.
2. Plaats het rooster goed in de frituurmand, plaats het voedsel en plaats de frituurmand in de binnenste holte van de frituurmachine.

Gebruik van het product

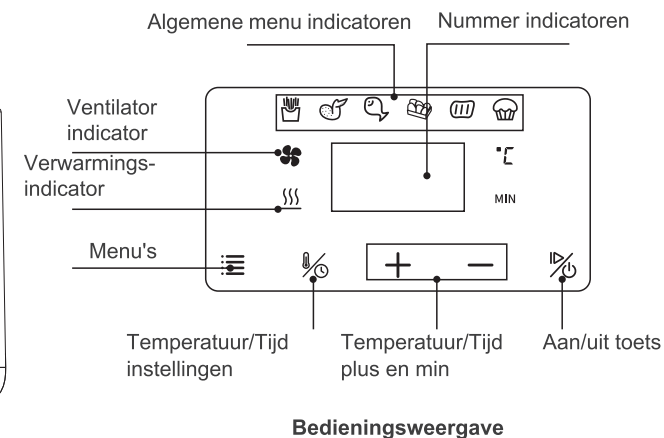
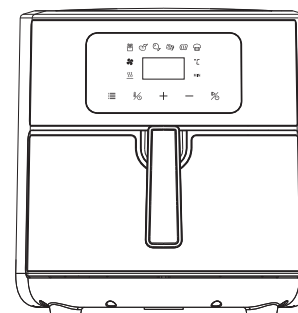
1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek voorzichtig de airfryermand uit de airfryerbak.
3. Plaats de voedselingredienten op het rek.

Opmerking: voeg niet meer dan 4/5 van de capaciteit van de airfryer toe, omdat dit de uiteindelijke frituurresultaten kan beïnvloeden.

4. Plaats de frituurmand in het frituurapparaat.
Opmerking: Raak het net of de airfryerbak niet aan gedurende een korte tijd na gebruik, omdat het erg heet is. Houd alleen het handvat vast en verplaats de airfryer.
5. Stel de tijd, temperatuur of slimme recepten in op het bedieningspaneel (raadpleeg het handmatige recept om de kooktijd van het voedsel te bepalen. Als het voedsel bevroren is, moet de kooktijd met 3 minuten worden verlengd, omdat het product 2-3 minuten nodig heeft om voor te verwarmen).
6. Sommige voedingsmiddelen moeten halverwege het kookproces worden omgedraaid. Om het voedsel om te draaien, houdt u het handvat vast en trekt u de frituurmand uit het product, draait u het dan om en plaatst u de frituurmand weer in de juiste positie.
7. Controleer of het voedsel gaar is. Zo niet, plaats dan de frituurmand terug in het product en stel de tijd in voor nog een paar minuten.

Bediening van het bedieningspaneel

Product instructie:



Bedieningsinstructies

1. Plaats de bak in het hoofdgedeelte van de airfryer en steek de stekker in het stopcontact.
2. Raak de "🔌" het digitale displaygebied en de toets lichten op, voer de standaard recept- en tijd/temperatuurinstellingmodus in;
03. Raak na het selecteren van het recept "🔌" toets aan om de temperatuurinstelling te betreden en druk op de "+" of "-" toets om de temperatuur in te stellen. Raak vervolgens de "🔌" toets wederom aan om de tijdstelling te betreden, en druk op de "+" of "-" toets om de tijd in te stellen.
4. Raak de "🔌" toets aan om te starten en kook volgens de ingestelde temperatuur en tijd.
5. Als je de kookparameters tijdens het kookproces moet aanpassen, druk dan op de "🔌" om te pauzeren terwijl het licht knippert. Na aanpassing, raak wederom de "🔌" aan om het kookproces te hervatten.
6. Als je het koken tijdens het werken moet stoppen, houd je de toets "🔌" 3 seconden ingedrukt.
7. Nadat het klaar is met werken, zal de ventilator nog even doorgaan om de interne temperatuur van de container te verlagen. Wacht geduldig.

Gangbare receptinstellingen

1. Raak de "🔌" toets aan, voer het standaard receptnummer en de tijd/temperatuurinstelling in;
2. Raak "☰" toets aan om de instelmodus van gangbare recepten in te voeren en blijf de toets "☰" aanraken om de benodigde gerechten te selecteren;
3. Doe-het-zelf-gangbaar recept: In elk geselecteerd menu kunt u de wetenschappelijke tijd en temperatuur instellen volgens uw kookvereisten, om zo het effect van onafhankelijk koken te bereiken. Tijdens het kookproces moet u het effect nauwlettend in de gaten houden en de redelijke tijd tijdig aanpassen om uw favoriete smaak te bereiken.

Opmerking:

- ① Nadat de stroom is ingeschakeld, lichten alle knoppen op en gaat het apparaat over naar de stand-by modus;
- ② Tijdsinstelbereik: Druk één keer op plus of min om 1 minuut aan te passen, lang indrukken betekent snelle aanpassing.
- ③ Temperatuurinstelbereik: 80-200 °C, druk één keer op plus of min om 5 °C aan te passen, lang indrukken voor snelle aanpassing.

Kookhandleiding

Voedingsingrediënten	Voorgestelde tijd(Minuten)	Voorgestelde temperatuur(°C)
Frietjes	18	200°C
Kippenvleugels	22	180°C
Vis	14	180°C
Vleesstukjes/blokjes	18	200°C
Biefstuk	15	200°C
Taart	45	160°C

Opmerking:

De instellingen in de tabel zijn alleen ter referentie. Vanwege de verschillende bronnen, maten, vormen en merken van voedsel kunnen we niet garanderen dat het bovenstaande recept de beste instelling voor u is. Omdat de airfryer het voedsel zeer snel verwarmt, kunt u tijdens het koken snel de frituurcontainer uittrekken. Omdraaien heeft nauwelijks invloed op het kookproces. We raden u aan de meest geschikte kooktijd en temperatuur aan te passen op basis van uw eigen ervaring in het koken.

Herinnering:

- Kleinere voedingsingrediënten zullen minder tijd nodig hebben om te koken dan grotere voedingsingrediënten; Als u meer voedingsingrediënten wilt koken, verleng dan de kooktijd; Als de ingrediënten kleiner zijn, verlaag dan de kooktijd iets;
- Tijdens het kookproces zal het draaien van de kleinere voedingsingrediënten halverwege het kookproces het uiteindelijke kookeffect verbeteren en helpen om het voedsel gelijkmatig te koken. Door een beetje olie aan de verse aardappelen toe te voegen, worden de aardappelen knapperiger.
- Voedingsmiddelen die in de oven kunnen worden gebakken, kunnen ook in de airfryer worden gebakken.
De kooktijd, temperatuur en hoeveelheid in de bovenstaande tabel zijn alleen ter referentie en kunnen worden aangepast indien nodig.

Opmerking: Begin altijd met koken op de hoogste temperatuur, verwarm snel, en ga dan verder met koken op een lagere temperatuur totdat het gerecht klaar is.

Opmerking: Voor het beste resultaat wordt aanbevolen om voorgebakken frietjes (verkrijgbaar in supermarkten) te gebruiken. Als u uw eigen frietjes maakt, bestrijk deze dan met een kleine hoeveelheid olie voor een beter effect.

Cleaning and Maintenance

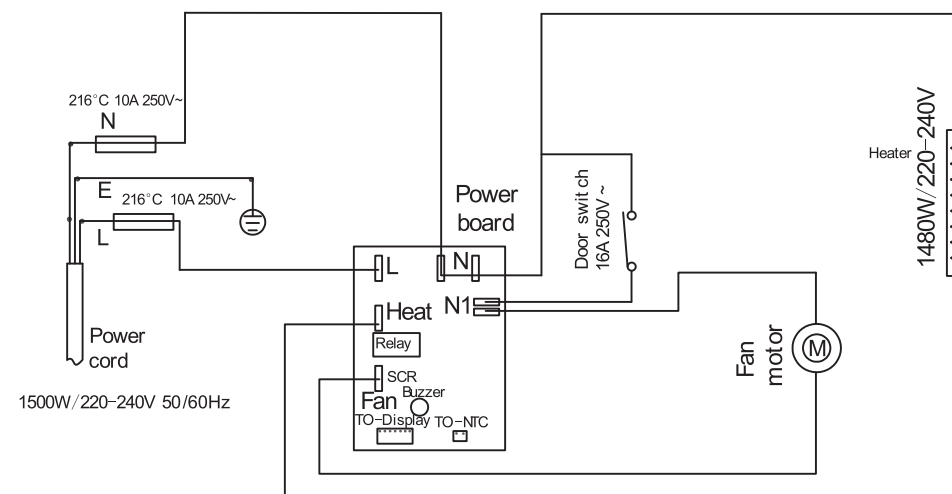
Reiniging:

1. Voordat u de airfryer schoonmaakt, zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact haalt en de stroomtoevoer loskoppelt.
2. Zorg ervoor dat de airfryer volledig is afgekoeld voordat u gaat schoonmaken.
3. Gebruik een schone doek of zachte doek om de binnen- en buitenkant van de airfryer af te vegen.
4. Gebruik geen metalen of schurende reinigingsmaterialen bij het reinigen van de airfryer.
5. Maak de airfryer op tijd schoon om langdurige resten en ophoping van olie te voorkomen.
6. Dompel **NIET** de gehele airfryer onder in water om te reinigen en spoel deze niet af met water.
7. Maak accessoires die in contact komen met voedsel, zoals het airfryermandje etc. schoon. Gebruik zacht en hygiënisch materiaal om schade aan de coating te voorkomen en plaats ze na het drogen terug in de airfryer.

Opslag

1. Bewaar de airfryer op een droge plaats, uit de buurt van licht.
2. Zorg ervoor dat de airfryer schoon en droog is voordat u deze opbergt.

Circuitdiagramma



Eenvoudige probleemoplossing.

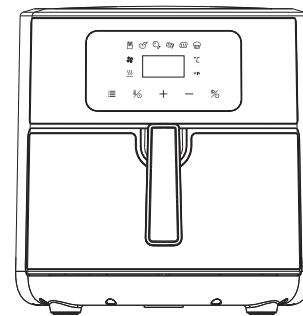
Verschijnsel	Oorzaak	Oplossing
Na het instellen van de functie werkt de ventilator niet na het opwarmen.	De airfryerbak is niet goed geplaatst, de detectieschakelaar is losgekoppeld.	Plaats de airfryermand opnieuw zodat de detectieschakelaar wordt ingeschakeld.
Er komt witte rook uit het product.	U kookt voedsel met een hoog oliegehalte	Wanneer je vette ingrediënten kookt in een heteluchtfriteuse, kan er veel roet in de airfryer komen door de olie. Dit kan resulteren in witte rook en de airfryer kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het uiteindelijke resultaat van het frituren van de voedsel ingrediënten.
	De airfryer heeft nog vet van de vorige keer dat het gebruikt is.	Witte rook wordt geproduceerd door het verwarmen van olie tijdens het koken. Zorg ervoor dat u de airfryer na elk gebruik goed reinigt.
De verse frietjes waren niet gelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.	Verkeerd geweekte aardappels voor het koken.	Dompel de frietjes in een kom gedurende minstens 30 minuten, haal ze er dan uit en laat uitlekken op keukenpapier.
	Er zijn geen verse aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze niet uit elkaar vallen tijdens het koken.
Frietjes uit de airfryer zijn niet knapperig.	De knapperigheid van Franse frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat de aardappelstaafjes goed zijn uitgelekt voordat je olie toevoegt.
		Doe de aardappelstukjes in fijne stukjes om ze knapperig te maken.
		Een beetje olie maakt het knapperig.
E1 of E2 wordt weergegeven	Fault code Sensor gebroken, neem contact op met de klantenservice.	Neem contact op met de klantenservice.
Opmerking: Fouttypes en veelvoorkomende problemen zijn onder andere, maar niet beperkt tot, de bovengenoemde. Als het probleem aanhoudt of andere problemen zich voordoen, neem dan contact op met het servicecentrum voor after-sales voor meer hulp.		



Let op de nationale wet- en regelgeving bij het afvoeren van het product: **Breng de afgedankte elektrische producten en apparatuur naar een geschikte afvalrecyclingstation.**

Samenstelling en inhoud van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten.

COOK-IT
AIR FRYER
Instruction Manual



Menu

Safety Precautions _____	01
Using cautions _____	02
Product structure _____	03
Specifications _____	03
Use description _____	04
Control panel operations _____	05
Cooking reference _____	06
Clean&Maintenance _____	07
Circuit Diagram _____	07
Simple Troubleshooting _____	08

Respected User

Thank you for your use. In order to facilitate your correct operation of the machine, please read this manual carefully before use.
Please read the "Safety Precautions" carefully and keep it safe for future reference. This manual is applicable to the air fryer of our company. The final interpretation of this manual is reserved. All contents in the book are for users' reference only during use and maintenance.

Safety Precautions

Dear users, please read the instructions carefully before using this product and keep it properly for future reference.

Safety Precautions

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of children aged less than 8 years.

Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section "Cleaning and Maintenance" on page 7 of the manual.

Your air fryer is designed for household only.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The temperature of the door or the outer surface may be high when the appliance is operating . CAUTION: Hot surfaces :



⚠ Using cautions

Before connecting the product to the power supply, check that the nominal voltage of the product is consistent with the power supply.

Do not damage, over-bend, stretch, or twist the power cable.

Do not place the machine near flammable materials, such as tablecloths or curtains.

Do not work on wet, unstable or heat-resistant surfaces to avoid product damage or accidents.

Leave enough space around the machine, more than 10cm away and the body should not cover anything.

Don't put anything on the product.

The product must be supervised when in use.

When the product is not in use or people are out, make sure to unplug the power plug, otherwise it is easy to malfunction or danger.

During frying with hot air, high temperature steam will be released from the air outlet.

Keep a safe distance between your hands and face and the air outlet. Attention should also be paid to high temperature steam and heat when removing the fryer container from the product, as the product may become very hot on accessible surfaces during use.

If you see black smoke coming out, please cut off the power supply immediately. After cooling, find out the cause and solve the problem before use.

If you see black smoke coming out, please cut off the power supply immediately. After cooling, find out the cause and solve the problem before use.

Do not disassemble, repair or replace parts by yourself.

Do not touch the power cable, plug, or other electrical parts with wet hands to avoid electric shock.

Keep the power cord away from hot surfaces.

Do not place the machine near a gas stove, electric stove or oven.

Do not immerse the power cord, plug and machine in water or other liquids, or wash it under the tap to prevent the risk of electric shock.

Avoid any liquid entering the machine, which can cause electric shock and short circuit.

Do not put flammable items into the machine for grilling. (e.g., paper, plastic, flammable materials, etc.)

Do not use more than 4/5 of the fryer's capacity, and avoid touching heating elements or moving parts.

Do not operate the machine without filling the fryer container.

Do not cover the outlet when the machine is working.

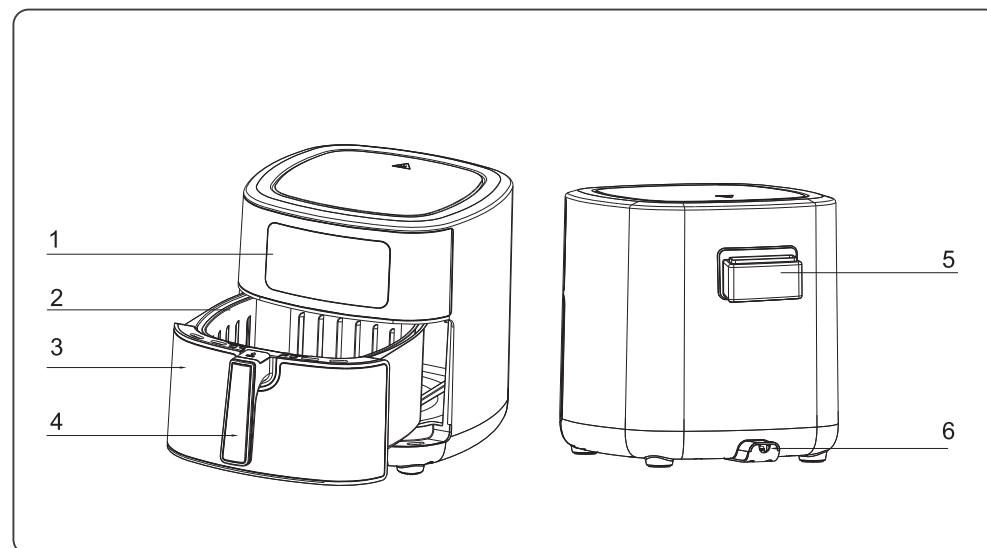
Do not pour grease into the container, as this could start a fire.

When the machine or fan is working, do not touch the inside of the machine before the blade is completely stopped.

Keep food away from the heating tube in case of fire.

After use, turn off the machine and unplug the power cord.

Product Structure



1	Control Panel	2	Fryer basket	3	Fryer Container
4	Handle	5	Air outlet	6	Power cord

Specifications

Product model	COOKIT-AIRFRYER1	Rated voltage	220-240V
Rated frequency	50/60Hz	Rated power	1500W

Use description

Before first use:

1. Open the package, remove the product, and remove the adhesive tape and label.
2. Thoroughly clean the grill mesh and fryer containers with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.
3. Please wipe the inner cavity and shell of the product with a damp cloth.



- Note: 1. Do not wash the machine in water.
2. This air fryer is heated with hot air. Do not pour grease into the fryer.

Preparation for use :

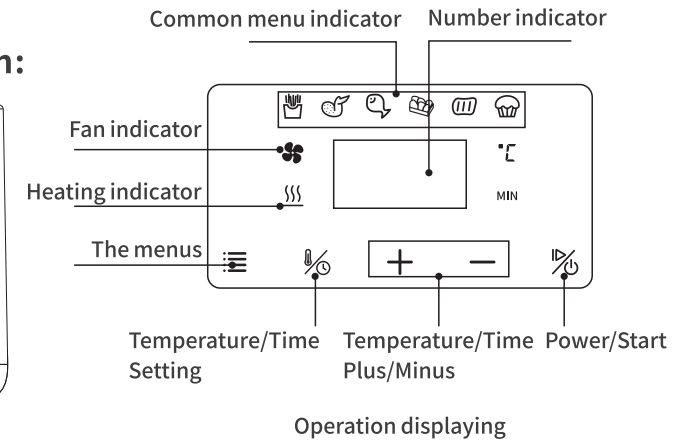
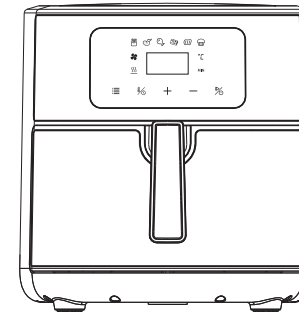
1. Place the machine on a level, firm, heat-resistant table top. Keep the upper, back, left, and right sides of the machine more than 100mm away from the wall or other objects.
2. Fit the net properly into the fryer container, place the food, and place the fryer container in the inner cavity of the fryer body.

Product using

01. Insert the plug into a grounded power outlet.
02. Carefully pull the fryer container out of the fryer body.
03. Put the food ingredients on the rack.
Note: Do not add more than 4/5 of the fryer's capacity as this may affect the final frying quality.
04. Place the fryer container into the fryer body.
Note: Do not touch the net or fryer for a short time after use as it is very hot. Only hold the handle and move the fryer.
05. Adjust the time, temperature or smart recipe of the control panel (refer to the manual recipe to determine the cooking time of the food. If the food are frozen, the cooking time should be increased by 3 minutes, because the product needs 2-3 minutes to preheat).
06. Some food need to be turned halfway through the cooking process. To turn the food, hold the handle and pull the fryer container out of the product, then turn it again to return the fryer container to its correct position.
07. Check to see if the food are done. If not, simply return the fryer container to the product and set the time for a few more minutes.

Control Panel Operations

Product instruction:



Operation instruction

01. Push the container of the fryer with the food into the main body of the fryer firmly and plug in.
02. Touch the "⏻" key, the digital display area and the key light up, enter the default recipe and time/temperature setting mode;
03. After selecting the recipe, touch the "⏻" key to enter the temperature setting mode, and press the "+" or "-" key to adjust the temperature setting; Then touch the "⏻" button to enter the time setting mode, and press the "+" or "-" button to adjust the time setting
04. Touch the "⏻" button to start, and cook according to the set temperature and time.
05. If you need to adjust the cooking parameters during the cooking process, press "⏻" to pause while the light flashes. After adjustment, remember to press "⏻" again to continue cooking.
06. If you need to stop cooking during it is working, long press the "⏻" button for 3 seconds.
07. After it finished working, the fan will continue to work for a while to reduce the internal temperature of the container. Please wait patiently.

Common recipe setting

01. Touch the "⏻" key, the number and enter the default recipe and time/temperature setting mode;
02. Touch "☰" button to enter the setting mode of common recipes and continue to touch "☰" button to select the dishes required to cook;
03. DIY common sense: In any menu selected, you can set the scientific time and temperature according to your cooking requirements, so as to achieve the effect of independent cooking. During the cooking process, you need to closely observe the effect and timely adjust the reasonable time to achieve your favorite taste.

Note:

- ① After the power is switched on, all the buttons are lit up and then enter the standby state;
- ② Time adjustment range: Press plus or minus one time means 1 minute adjustment, long press means quick adjustment.
- ③ Temperature adjustment range: 80-200°C, press plus or minus one time means 5°C adjustment, long press fast adjustment.

Cooking reference

Food Ingredients	Suggested Time(Minute)	Suggested Temperature(°C)
Chips	18	200°C
Wings	22	180°C
Fish	14	180°C
Meat chunks	18	200°C
Steak	15	200°C
Cake	45	160°C

Note: The Settings in the table are for reference only. Due to the different sources, sizes, shapes and brands of the food, we cannot guarantee that the recipe above is the best setting for you. Because the air fryer heats the food very quickly, you can quickly pull out the fryer container during cooking, Flipping barely affects the cooking process. It is recommended that you adjust the most appropriate cooking time and temperature according to your own mature cooking experience.

Reminder:

- Smaller food ingredients will take less time to cook than larger food ingredients; If you want to cook more food ingredients, Please increase the cooking time; If the ingredients are smaller, just reduce the cooking time slightly;
- During the cooking process, turning the smaller food mid-way will improve the final cooking effect and help the food cook evenly. Adding a little oil to the fresh potatoes will make the potatoes crisper.
- Those food could be baked in the oven could be baked in the air fryer as well. The cooking time, temperature and dosage in the table above are for reference only and can be adjusted as required.

Note: Always start cooking on the highest temperature, heat quickly, then continue cooking on a lower temperature until finished.

Note: For best results, it is recommended to use pre-baked French fries (available in supermarkets). If you make your own French fries, brush them with a small amount of oil for better affect.

Cleaning and Maintenance

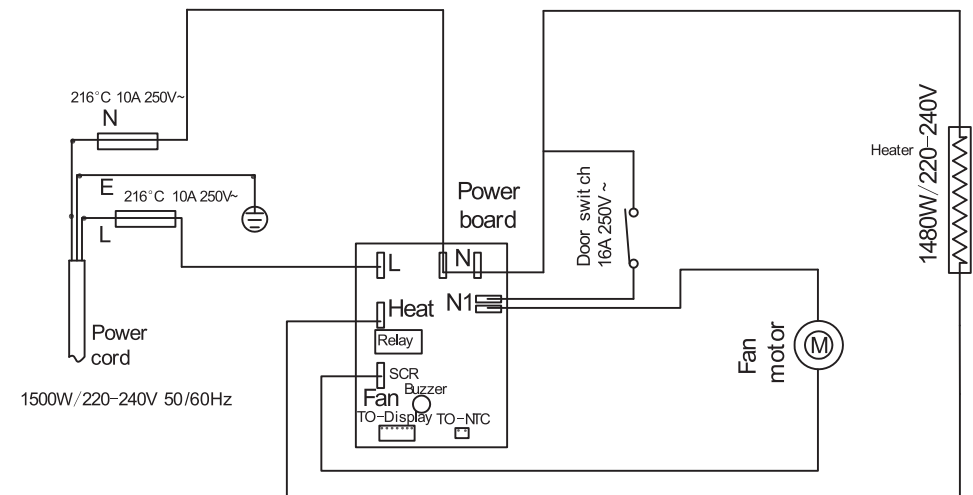
Cleaning:

1. Before cleaning the machine, make sure to unplug the power plug and disconnect the power supply.
2. Ensure that the machine is completely cooled before cleaning.
3. Use a clean cloth or soft cloth to wipe the inside and outside of the machine.
4. Do not use metal or abrasive cleaning materials when cleaning grills and fryers.
5. Please clean the machine in time in case that the long-time residue and oil accumulation left.
6. Do not immerse the whole machine in water to clean, do not rinse with water.
7. Please clean accessories that come into contact with food, such as fryer containers, grill, etc. Please use soft sanitary ware to avoid damage to coating and put them into the fryer body after dry.

Storage

1. Store the machine in a dry place away from light.
2. Make sure the machines are clean and dry.

Circuit Diagram



Simple Troubleshooting

PHENOMENON	REASON	SOLUTION
After setting the function, the fan does not work after heating.	Container is not properly placed, the detection switch is disconnected.	Reset the fryer container so that the detection switch is on.
White smoke rises from the product	You are cooking food with a high oil content	When you cook oily ingredients in an air fryer, a lot of soot will seep into the frying pan, causing white soot from the oil, and the frying pan may be hotter than normal. This will not affect the final effect of the product frying the food ingredients.
	The fryer still has grease from its last use.	White smoke is produced by heating oil during cooking. Make sure you clean the fryer properly after each use.
The fresh fries were not evenly fried in the air fryer	Improperly soaked potato chips before cooking	Soak the chips in a bowl for at least 30 minutes, then remove them and drain on kitchen paper.
	No fresh potatoes were used.	Use fresh potatoes and make sure they don't fall apart as they cook.
French fries from an air fryer are not crunchy	The crispness of French fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure to drain the potato sticks properly before adding oil.
		Finely chop the potato sticks to make them crunchy.
		A little oil will also make it crunchy.
E1 or E2 is displayed	Fault code Sensor broken, please contact customer service.	Please contact customer service.
<p>Note: Fault types and common problems include but are not limited to the above ones. If the problem persists or other problems occur, please contact the after-sales service center for more help.</p>		



Pay attention to the national laws and regulations when the product is scrapped: Put the discarded electrical products and equipment in a suitable waste recycling station.

Composition and content of hazardous substances in electrical and electronic products