



Airfryer Handleiding

Inhoudsopgave / Tabel of content

Inhoudsopgave

Introductie.....	3
Algemene beschrijving.....	3
Bedieningspaneel.....	4
Belangrijk.....	4
Gevaarlijk.....	5
Let op.....	6
Voor het eerste gebruik.....	7
Klaar maken voor gebruik.....	7
Gebruik van het apparaat.....	7
Menutabel.....	9
Bediening.....	10
Instelling.....	11
Zelfgemaakte frites.....	13
Schoonmaken.....	13
Opbergen.....	14
Probleemoplossingen.....	14

Tabel of content

Introduction.....	16
General description.....	16
Control panel.....	17
Important.....	17
Danger.....	18
Caution.....	19
Before first use.....	20
Preparing for use.....	20
Using the appliance.....	20
Menu table.....	22
Operation step.....	23
Settings.....	24
Making home-made fries.....	26
Cleaning.....	26
Storage.....	27
Troubleshooting.....	27

Introductie

Bedankt voor het kopen van deze top kwaliteit airfryer.

U kunt nu een breed scala aan gerechten op een gezondere manier bereiden - met weinig of geen olie!

De airfryer gebruikt hete lucht, in combinatie met snelle luchtcirculatie, en een bakplaat om uw gerechten snel en gemakkelijk te bereiden.

De ingrediënten worden van alle kanten tegelijk verhit en er hoeft in de meeste gevallen geen olie te worden toegevoegd.

Algemene beschrijving

A: Mand

B: Lade

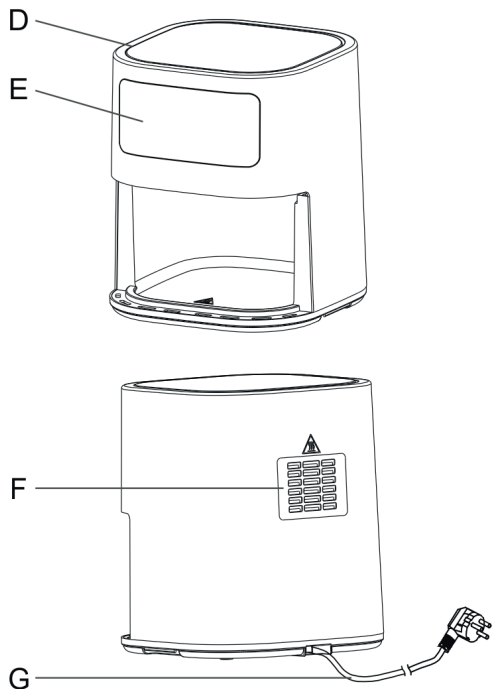
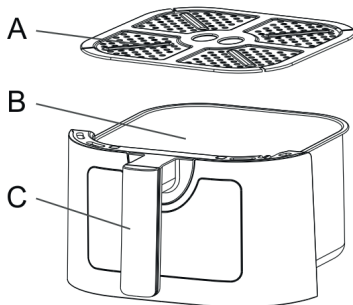
C: Ladehandvat

D: Luchtinlaat

E: Bedieningspaneel

F: Luchtuitlaatopeningen

G: Voedingskabel



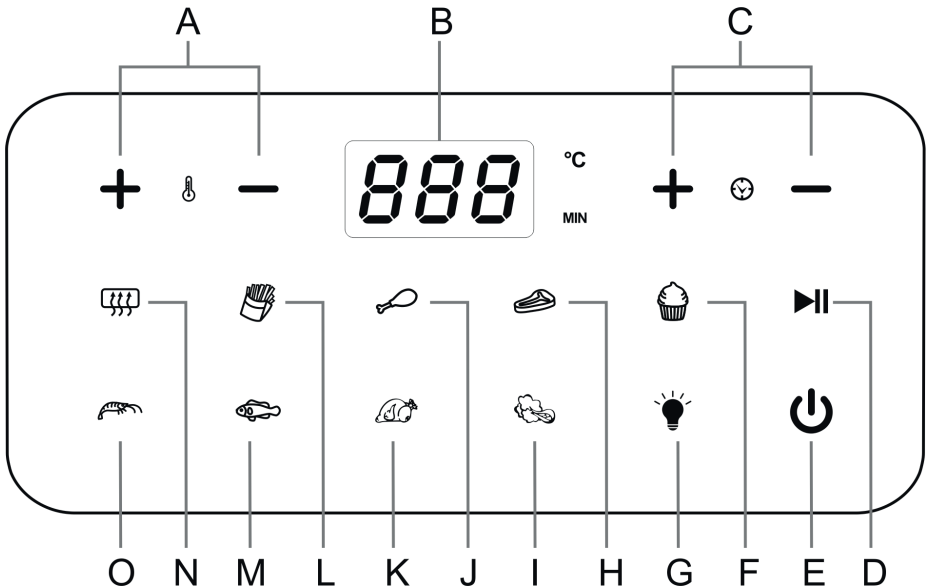
Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt, en bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Bedieningspaneel

A: Temperatuur plus/min
B: Tijd/Temperatuur
C: Tijd plus/min
D: Start/Pauze
E: Aan/Uit
F: Cake
G: Lamp
H: Steak
I: Frites
J: Kippenbouten
K: Kip
L: Frites
M: Vis
N: Voorverwarmen
O: Garnalen

I: Groenten
J: Kippenbouten
K: Kip
L: Frites
M: Vis
N: Voorverwarmen
O: Garnalen



Gevaarlijk

- Dompel de behuizing, waarin zich elektrische onderdelen en de verwarmingselementen bevinden, nooit onder in water en spoel het ook niet af onder de kraan.
- Voorkom dat er water of een andere vloeistof in het apparaat komt om elektrische schokken te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de pan om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de lade niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan als het in werking is.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, de netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien de netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een erkend servicecentrum of persoon met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen of voor mensen die lichamelijk of geestelijk gehandicapt zijn of die geen ervaring en kennis hebben in het gebruik van dit product.
- Als u wilt dat iemand anders het apparaat gebruikt, moet die persoon goed worden ingelicht over het gebruik ervan.
- Houd het apparaat en de netsnoer buiten het bereik van kinderen wanneer het apparaat is ingeschakeld of afkoelt.
- Houd de 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.
- Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- 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 ten minste 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik het apparaat niet zonder toezicht.
- Tijdens het heteluchtfruteren komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen.
- Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen.
- Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de lade uit het apparaat verwijdert.
- Het oppervlak onder het apparaat kan tijdens het gebruik heet worden.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen.
- Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de bakplaat uit het apparaat haalt.

Let op

- Plaats het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen.
- Het is ook niet bedoeld voor gebruik door klanten in hotels of andere soortgelijke omgevingen.
- Bij onjuist gebruik van het apparaat of als het niet wordt gebruikt volgens de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en wijst de verkoper elke aansprakelijkheid voor eventueel veroorzaakte schade af.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het vastpakt of schoonmaakt.
- Verwijder verbrande resten.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder eventuele stickers of labels, behalve het typeplaatje van het apparaat.
3. Reinig het mandje en de pan grondig met heet water en wat vloeibare zeep met een niet-schurende spons.
Opmerking: U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

Klaarmaken voor gebruik


1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond die ook hittebestendig is.
2. Plaats het rooster goed in de lade.
Vul de lade niet met olie of een andere vloeistof.
Zet niets bovenop het apparaat. Dit blokkeert de luchtstroom en beïnvloedt het frituurresultaat.

Gebruik van het apparaat


1. Aanzetten

Steek de stekker in het stopcontact, u zult een BEEP-geluid horen. Licht aan. Na 1 seconde staat het apparaat in stand-by: alle lampjes zijn uit, behalve 

2. Menukeuze/Temperatuur/Tijd

Druk op , de standaard temperatuur en standaard tijd van het programma zijn respectievelijk 180°C, 15 min, u kunt de tijd en temperatuur vrij aanpassen door gebruik te maken van de knoppen Tijd +/- en Temperatuur +/-.

U kunt ook op een functie-icoontje drukken om ander voedsel te koken.

Wanneer het functie-icoon wordt ingedrukt, knipperen de lampjes, druk vervolgens op  om te beginnen.

Elke functie heeft zijn eigen standaardtijd en -temperatuur (zoals aangegeven in de tabel op pagina 9).

U kunt de tijd en de temperatuur vrij instellen met de knoppen Tijd +/- en Temperatuur +/-.


Het temperatuurbereik is 50 - 200°C, elke klik op Temperatuur +/- zal 10°C verhogen of verlagen. Bij 200°C, zal het drukken op "+" terug naar een temperatuur van 50°C brengen. Het drukken op "-" bij 50°C zal de temperatuur terug naar 200°C brengen. In het proces van temperatuurregeling, zal de digitale temperatuurweergave op het scherm knipperen (niet knipperend tijdens het bereiden), na 3 keer knipperen, zal de temperatuur worden ingesteld; Het instelbereik van de tijd is 1 tot 60 minuten.

Elke klik op Tijd +/- verhoogt of verlaagt 1 min.


Als u bij 60 min op "+" drukt, gaat de tijd terug naar 1 min, als u bij 1 min op "-" drukt, gaat de temperatuur terug naar 60 min.

In het proces van tijdregeling, zal de digitale tijdweergave op het scherm knipperen (niet knipperend tijdens het werken), na 3 keer knipperen, zal de tijd worden ingesteld.

3. Start, pauze/stop

Nadat u een functie hebt geselecteerd, stel de juiste tijd en temperatuur in, druk op , het scherm begint te knipperen. Na het BEEP-geluid, zal het apparaat beginnen te werken.

Terwijl het apparaat werkt, druk op , na het BEEP-geluid stopt het apparaat met werken en het scherm stopt met knipperen.

Terwijl het apparaat werkt, druk op , na het BEEP-geluid stopt het apparaat met werken en gaat terug naar de stand-by-modus.











Opmerking:

- Tijdens de werking kunt u de lade pakken, stop het apparaat en controleer het kookresultaat of voeg meer voedsel toe, het apparaat zal verder werken als u de lade terug plaatst.
 - Als er tijdens het werk een stroomonderbreking is, stopt het apparaat met werken, alle lampjes gaan uit, het apparaat werkt verder als de stroom weer aangaat of wordt aangesloten.
- Tijdens de werking knipperen vijf rode lampjes.

4. Einde van programma

Het verwarmingselement stopt met werken wanneer de werktijd klaar is, de tijd zal 00 min weergeven, de motor blijft werken. Er zal een zoemeralarm klinken, het apparaat zal gaan afkoelen, dan gaat de machine de stand-by modus in.

Menutabel

Voor geprogrammeerde programma's			
	menu	Standaard tijd(min)	Standaardtemperatuur (°C)
Funtie's	 Voorverwarmen	3	180
	 Friet	18	200
	 Vlees	12	200
	 Kippenbout	20	200
	 Biefstuk	12	180
	 Taart	25	160
	 Garnalen	8	180
	 Vis	10	180
	 Kip	30	200
	 Groenten	10	160

Let op: Raak het rooster tijdens en ongeveer 30 minuten na gebruik niet aan, want het rooster wordt erg heet.

Bediening

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Plaats de mand in de lade en leg de ingrediënten erin.
3. Kies een functie uit het menu en druk op START/PAUSE om het koken te starten.
4. Het toont de temperatuur en de tijd. De temperatuur is de insteltemperatuur en de tijd is de werktijd.
5. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk).
Om de ingrediënten te schudden, trekt u de lade bij het handvat uit het apparaat en schudt u deze.
Schuif daarna de lade terug in de airfryer.
6. Als u de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken.
Trek de lade uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
7. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de bakplaat terug in het apparaat en bakt u nog een paar minuten extra.
Tip: Om het gewicht te verminderen kunt u het mandje uit de lade halen en alleen het mandje schudden.
Trek hiervoor de lade uit het apparaat, plaats het op een hittebestendig oppervlak en druk op de mandontgrendelingsknop.
8. Om kleine ingrediënten te verwijderen, drukt u op de mandontgrendelingsknop en tilt u het mandje uit de lade.
Draai de mand niet ondersteboven met de lade er nog aan vast, want olie die zich op de bodem van de mand heeft verzameld zal eruit vloeien en op de ingrediënten lekken.
Na het heteluchtfrituren zijn de pan en de ingrediënten heet.
Afhankelijk van het soort ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de lade ontsnappen.
9. Leeg de mand in een kom of op een bord.
Tip: Gebruik een tang om grote of breekbare ingrediënten uit de mand te halen.
10. Wanneer een partij ingrediënten klaar is, is de airfryer meteen klaar om een andere partij te bereiden.

Opmerking: Wanneer u de airfryer voor het eerst gebruikt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de airfryer.

Instelling

Behalve het vooraf ingestelde menu kunt u met deze friteuse ook ander voedsel bereiden door de tijd en temperatuur in te stellen. De onderstaande tabel helpt u de basisinstellingen te kiezen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts als referentie dienen.

Omdat ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet garanderen dat uw ingrediënten de beste instelling hebben.

Omdat de Rapid Air Technology de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt, wordt het proces nauwelijks verstoord als de lade tijdens het heteluchtfrituren even uit het apparaat wordt getrokken.

Tips: Kleinere ingrediënten vereisen gewoonlijk een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.

- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.
- U kunt verse aardappelen bestrijken met een beetje olie voor een knapperig resultaat.

Bak uw ingrediënten in de airfryer binnen een paar minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.

- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worst in de airfryer.
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frites is 500 gram.
- U kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen door de temperatuur in te stellen op 150°C en de timer op ongeveer 10 minuten.

Aardappelen en frites

	Tijd (min.)	Temper- ature(°C)	Schud	Extra information
Dunne bevroren friet	12-16	200	Schud	
Dikke bevroren friet	12-20	200	Schud	
Zelf gesneden friet (8x8mm)	18-25	180	Schud	Voeg 1/2 eetl. olie toe
Zelf gesneden aardappelpartjes	18-22	180	Schud	Voeg 1/2 eetl. olie toe
Zelf gesneden aardappelblokjes	12-18	200	Schud	Voeg 1/2 eetl. olie toe
Rösti	15-18	180		
Aardappelgratin	18-22	180		

Vlees

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

Snacks

Loempia	8-10	200	Schud	Oven-klaar
Bevroren kipnuggets	6-10	200	Schud	Oven-klaar gebruik
Bevroren vissticks	6-10	200		Oven-klaar gebruik
Bevroren kaassnacks	10	200		Oven-klaar gebruik
Gevulde groente	10	160		Oven-klaar gebruik

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd voordat u begint met frituren als het apparaat koud is.

Zelfgemaakte frites

Voor het beste resultaat adviseren wij om voorgebakken friet te gebruiken.

Als u zelfgemaakte friet wilt maken, volg dan de onderstaande stappen:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in staafjes.
 2. Laat de aardappelstaafjes minimaal 30 minuten in een kom met water weken, haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
 3. Giet 1/2 eetlepel olijfolie in een kom, leg de staafjes erop en meng tot de staafjes met olie bedekt zijn.
 4. Verwijder de aardappelstaafjes met de hand of met keukengerei uit de kom zodat overtollige olie in de kom achterblijft.
- Doe de aardappelstaafjes in de mand.

Opmerking: Kantel de kom niet om alle staafjes in één keer in de mand. Zo voorkomt u dat overtollige olie onder in de pan terecht komt.

5. Bak de aardappelstaafjes.

Schoonmaken

Reinig het apparaat na elk gebruik.

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

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Opmerking:** Verwijder de lade om de airfryer sneller te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
 3. Maak de lade en de mand schoon met heet water, wat vloeibare zeep en een niet-schurende spons.
- U kunt wasmiddel gebruiken om het resterende vuil te verwijderen.

Opmerking: De mand is vaatwasmachinebestendig.

Tip: Als er vuil aan de mand, of op de bodem van de lade vastzit, vult u de lade met heet water en met wat vloeibare zeep.

Leg de mand in de pan en laat de lade en de mand ongeveer 10 minuten weken.

1. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met een licht vochtige doek en een niet-schurende spons.
2. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om voedselresten te verwijderen.

Opbergen

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

Probleemoplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Verse aardappelfrites worden ongelijk gefrituurd in de airfryer.	U hebt de aardappelstaafjes niet goed geweekt voor u ze frituurde.	Week de aardappelstaafjes minstens 30 minuten in een kom met water; haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
	U hebt de verkeerde soort aardappelen	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze bij het bakken goed vast
Verse aardappelfrites zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frites.	Zorg ervoor dat u de aardappelstaafjes goed droogt voordat u ze met olie bestrijkt.
		Snijd de aardappel in dunnere staafjes voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de airfryer worden gebakken zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te veel.	Doe kleinere partijen ingrediënten in de mand.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregeling naar de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk "Instellingen").
	De bereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop op de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk "Instellingen").
De ingrediënten worden ongelijk gebakken in de airfryer.	Bepaalde ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie hoofdstuk "Instellingen").
Gebakken snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	U gebruikte een soort snack die in een traditionele frituurpan moeten	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zit te veel eten in de mand.	Vul de mand niet verder dan de maximale hoeveelheid die in de tabel op de vorige pagina is aangegeven.
	De mand is niet goed in de pan geplaatst.	Duw het mandje in de pan tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Let op dat de temperatuur onder de 180°C blijft wanneer u vette ingrediënten frituurt in de airfryer.
	De pan bevat nog vette resten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit.

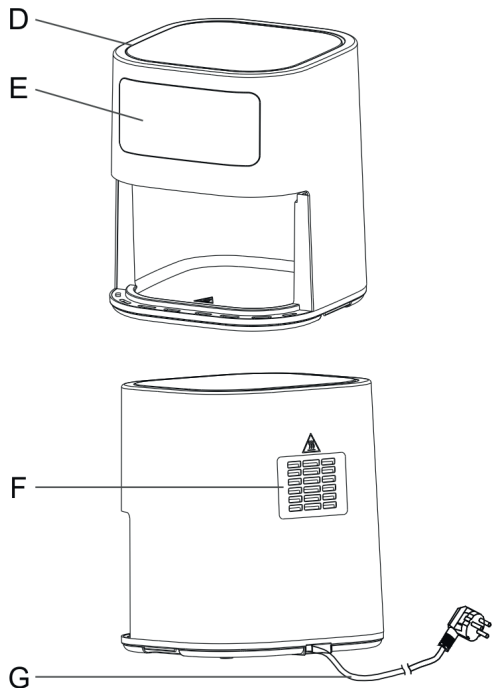
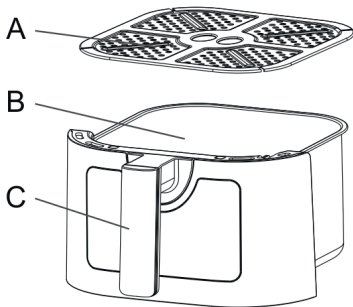
Introduction

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



Control panel

A: Temperature plus/minus: Groenten

B: Time/Temperature

C: Time plus/minus

D: PAUZE

E: START

F: Cake

G: Light

H: Steak

J: Drumsticks

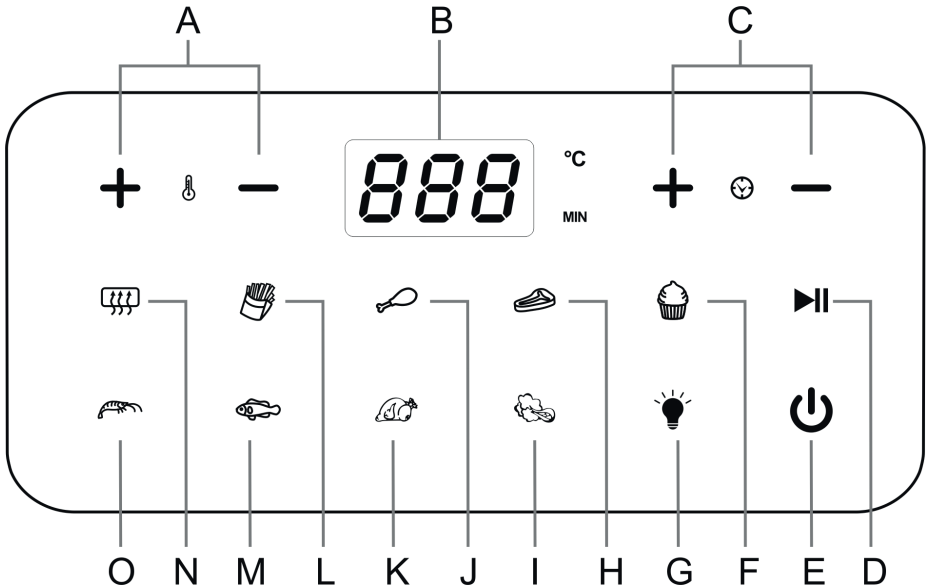
K: Chicken

L: French fries

M: Fish

N: Pre-heat

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 lights 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. 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
	 Meat	12	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. 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.
Caution: Do not press the basket release button during shaking.
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 airfryer 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 airfryer.

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. 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.

Patatoes and fries

	Time (min.)	Temperature(°C)	Shake	Extra information
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
Rösti	15-18	180		
Potato gratin	18-22	180		

Meat

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 main 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 basket is 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 a damp cloth 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
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 aren't 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.

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 aren't 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.
	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.

F-Group
Made in PRC
Designed in the Netherlands
Bosbeemd 1, Beek en Donk

