



MANUALE D'USO

1. Prima di collegare il prodotto alla rete elettrica, verificare che la potenza fornita sia conforme alla potenza nominale del prodotto.
2. Se ci sono danni alle spine, al cavo di alimentazione o al prodotto, non utilizzare più il prodotto.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito da tecnici di servizio autorizzati dal produttore, dal reparto di riparazione del produttore o da dipartimenti simili.
4. Questo prodotto non è destinato ad essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e/o conoscenza, a meno che non siano supervisionate da una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare il dispositivo e comprendono i rischi associati al suo utilizzo.
5. Questo prodotto non deve essere utilizzato in presenza di oggetti appiccicosi vicino a bambini. Tenere lontano il prodotto e l'attenta di bambini di età inferiore ai 8 anni.
6. Quando il prodotto è in funzione o si sta raffreddando, il prodotto e il cavo di alimentazione possono diventare molto caldi. Evitare di toccare il prodotto e il cavo di alimentazione per almeno 8 minuti.
7. Non lasciare che il cavo di alimentazione o i cavi superficiali d'alta temperatura.
8. Non inserire mai le mani bagnate nelle spine e nel pannello di controllo del prodotto.
9. Il prodotto deve essere collegato a una presa a terra, e bisogna assicurarsi che sia correttamente collegato.
10. Non collegare mai il prodotto a un timer esterno, per evitare che si verifichino pericoli.
11. Non posizionare mai il prodotto su o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende, ecc.
12. Non mettere mai il prodotto contro il muro o altri oggetti. Deve esserci almeno uno spazio libero di 10 cm sul retro, sui lati sinistro e destro e sulla parte superiore del prodotto. Non mettere oggetti sopra il prodotto.
13. Non utilizzare mai il prodotto per scopi diversi da quelli illustrati nel manuale.
14. Il prodotto deve essere usato solo da una persona mentre è in funzione.
15. Durante il periodo di cottura senza grassi, dal foro di uscita dell'aspiratore vapore ad alta temperatura. Le mani e il viso devono essere tenuti lontani dal vapore e dal foro di uscita dell'aria. Prestare attenzione al vapore caldo e all'aria mentre si sposta la friggitrice dal prodotto.
16. Quando si utilizza il prodotto, la superficie con cui entra in contatto potrebbe diventare molto calda.
17. Se il prodotto emette fumo, scollegare immediatamente l'alimentazione. Rimuovere la friggitrice dal prodotto dopo che ha smesso di fumare.
18. Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
19. Nel caso in cui si verificassero anomalie o malfunzionamenti, spegnere il prodotto, scollegare la presa e rivolgersi al proprio rivenditore o al tecnico specializzato.
20. Non utilizzare fino a che il prodotto non è stato riparato.

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
Rimuovere la colla e le etichette dal prodotto.
Pulire accuratamente il serbatoio della friggitrice e il vassoio della friggitrice con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido caldo.
La friggitrice ad aria utilizza la tecnologia di riscaldamento ad aria calda. Non versare mai olio o grasso nella friggitrice.

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente al calore.
2. Poiché l'apparecchio diventa caldo durante l'uso, assicurarsi che non sia troppo vicino ad altri elettrodomestici.
3. Estrai il vassoio dall'apparecchio utilizzando la maniglia. Metti la griglia per friggere nel vassoio.
4. Aggiungere gli ingredienti nel vassoio. Inserisci il vassoio nell'apparecchio. Assicurarsi che siano posizionati correttamente e completamente chiusi. In caso contrario, l'apparecchio non funzionerà.
- ATTENZIONE: Non toccare il vassoio durante o subito dopo l'uso, poiché diventa molto caldo.
5. Tieni il vassoio solo dalla maniglia.
6. Collega la spina a una presa adatta. L'apparecchio emetterà un beep e entrerà in modalità standby. Premi il pulsante di accensione, il pannello di controllo si accenderà.
7. Premi il pulsante di temperatura per impostare la temperatura desiderata (da 80°C a 200°C).
8. Premi il pulsante del timer per impostare il tempo desiderato (da 1 minuto a 30 minuti). Puoi anche premere a lungo il pulsante di regolazione per un rapido aggiustamento.
9. Puoi anche premere il pulsante del menu per scegliere direttamente le funzioni di cottura.
- Se desideri regolare leggermente il tempo e la temperatura, procedi come nel passo 6. L'icona del cibo selezionato nel menu lampeggerà. Se hai bisogno di cambiare la selezione del menu mentre l'apparecchio è in funzione, devi prima premere il pulsante di accensione per mettere l'apparecchio in standby.
8. Premi il pulsante di controllo della luce, la luce della pentola si accenderà. Premi di nuovo, la luce si spegnerà.
9. Premi il pulsante di preiscaldamento per impostare il tempo e la temperatura di preiscaldamento.
- Il valore predefinito è 80°C, 5 minuti.
10. Premi una volta il pulsante di accensione; l'apparecchio inizierà a funzionare e il pulsante di accensione si accenderà. Il display digitale mostrerà la temperatura e il tempo impostati.
- Puoi premere di nuovo il pulsante di accensione per mettere in pausa. Se non c'è alcuna operazione per circa 1 minuto in stato di pausa, l'apparecchio entrerà automaticamente in standby con.
11. Quando il processo di cottura è terminato, sul display apparirà "OFF" e poi il ventilatore smetterà di funzionare dopo pochi secondi. Puoi anche spegnere manualmente l'apparecchio premendo a lungo il pulsante di accensione per 3 secondi.
12. Se l'apparecchio è in funzione, apparirà "OFF" sul display e entrerà in standby dopo pochi secondi.
13. Se l'apparecchio è in stato di impostazione, entrerà direttamente in standby.
12. Estrai il vassoio dall'apparecchio utilizzando la maniglia. Controlla se gli ingredienti sono cotti.

NOTA. Puoi anche estrarre il vassoio per incenerire e scuotere gli ingredienti durante il processo di cottura. Quando reinserisci il vassoio, l'apparecchio continuerà a lavorare con le impostazioni selezionate.

3. Svuota il vassoio, mettendo il cibo in una ciotola o su un piatto. Per rimuovere ingredienti delicati o fragili, solleva gli ingredienti dal vassoio con una pinza.

Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio carne di manzo, pollo, carne, qualsiasi ingrediente con olio originale che potrebbe rilasciare olio in eccesso sul fondo del vassoio), utilizza le pinze per prendere gli ingredienti uno per uno.

Per rimuovere ingredienti (ad esempio patatine, verdure o ingredienti senza olio in eccesso), estrai il vassoio e versa gli ingredienti su piatti o stoviglie.

4. Dopo che la cottura è terminata, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto di ingredienti, se necessario.

1. Pulsante On/Off
2. Pulsante Luce
3. Pulsante Aumento Temperatura
4. Pulsante Diminuzione Temperatura
5. Timer e Display Temperatura
6. Pulsante Diminuzione Timer
7. Pulsante Aumento Timer
8. Menu (elencati di seguito)

MENU: a) pizza, b) patatine, c) bistecca, d) gamberetti
e) pesce, f) cosce di pollo, g) verdura, h) torta

2. Non immergere l'unità in acqua né sciaccarla sotto il rubinetto.
3. Evitare che liquidi entrino nell'apparecchio per prevenire il rischio di scosse elettriche o cortocircuiti.
4. Tenere tutti gli ingredienti nel vassoio per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
5. Non coprire le prese d'aria e le uscite quando l'apparecchio è in funzione. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero attorno e sopra l'apparecchio.
6. Immergere il vassoio con olio e acqua in acqua fredda.
7. Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
8. Fare attenzione al vapore e all'aria calda quando si rimuove il vassoio dall'apparecchio.
9. Non toccare il vassoio quando è ancora caldo. Togliere il vassoio con cautela e premendo l'impugnatura.
10. Mantenere le mani e il viso a una distanza sicura dal vapore e dall'uscita dell'aria.
11. Spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla presa se si vede del fumo o si sente un odore di bruciato, il che indica che il cibo è troppo cotto o che l'apparecchio ha subito un guasto.

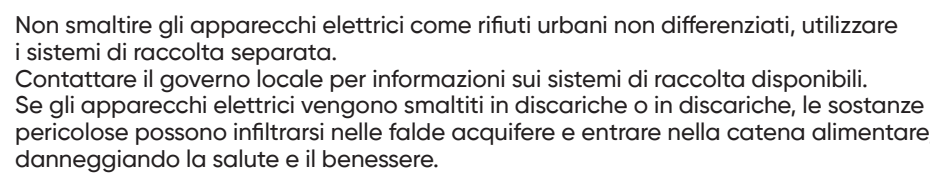
1. Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto agli ingredienti più grandi.
2. Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo rispetto a quantità più piccole.
3. Agitare gli ingredienti più piccoli a metà tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e produce un prodotto più arioso e con un gusto più uniforme.
4. Applicare un po' d'olio sulle patate fresche per un risultato croccante. Friggi gli ingredienti nell'air fryer entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
5. Non preparare ingredienti estremamente grassi come salsicce nell'air fryer. Puoi anche usare l'air fryer per riscaldare gli ingredienti. Per farlo, imposta il dispositivo a 150 °C per un massimo di 10 minuti.

1. Per prima cosa scollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Prima di maneggiare o pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti. Pulisci regolarmente l'apparecchio sia all'interno che all'esterno.
2. Pulisci l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e asciugalo con un panno morbido e pulito.
3. Non usare detersivi abrasivi o spugne.
4. Rimuovi il vassoio per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente. Pulisci il vassoio e la griglia di cottura con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Asciuga bene prima dell'uso. Nota: la griglia di cottura è lavabile in lavastoviglie.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	-Non è collegato -Non hai premuto il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio.	-Inserire la spina in una presa a muro dotata di messa a terra. -Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti non sono fritti completamente	-La quantità di cibo è troppo alta. -La temperatura è troppo bassa o il tempo non è sufficiente.	-Mettere nella padella quantità uguali di ingredienti. -Regolare meglio la temperatura in modo uniforme. -Aumentare la temperatura o cuocere più a lungo.
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme	-Potrebbe essere necessario girare a metà cottura alcuni tipi di alimenti.	-Girare il cibo a metà cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti	-Hai utilizzato un tipo di snack che deve essere cotto in una friggitrice tradizionale.	-Per ottenere un risultato più croccante, usare degli snack da forno oppure congelare leggermente un po' d'olio sul fondo della padella.
Esce fumo bianco dall'apparecchio	-Stai preparando ingredienti grassi. -Nella padella sono ancora presenti resti di cibi grassi dall'uso precedente.	-Quando si frigge ingredienti grassi, l'olio cede nella pentola. -Se la padella è già molto calda, il fumo bianco esce dalla padella. -Non influisce sul risultato della cottura né danneggia l'apparecchio. -Pulire accuratamente la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche vengono fritte molto più in fretta di quelle non uniformi.	-Non hai usato un tipo di patate giusto -Non hai scuotuto bene le patate	-Utilizzare patate fresche. -Scuotole bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dalla loro superficie esterna.
Le patatine fritte fresche non sono uniformi	-La croccantezza delle patate dipende dalla quantità di olio e acqua presenti nelle patatine.	-Primo di aggiungere l'olio, assicurati che i bastoncini di patate non siano ben asciutti. -Lascia la tua bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante. -Per ottenere un risultato più croccante, aggiungere un po' di olio.

Questa tabella mostra la quantità di prodotti alimentari e la temperatura e i tempi di cottura richiesti. Se le istruzioni sulla confezione del prodotto dovessero discostarsi dai valori indicati in questa tabella, è necessario seguire le istruzioni sulla confezione.

Tipologia	Quantità min-max di ingredienti alimentari (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Girare/mescolare	Informazioni aggiuntive
Pizza	100-800	5-10	200		
Patatine	200-800	20-25	200	Girare	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Carne	100-800	15-20	180	Girare	
Gamberetti	100-800	10-15	180	Girare	
Pesce	100-800	12-16	180	Girare	
Cosce	100-800 1-bocca	20-25	180	Girare	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Verdure	100-800	12-18	180	Girare	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Tortie	100-450	28-32	160		



«Attuale Decreto del 27/12/2017, n. 23223, art. 23, comma 1, lett. a) e b) e c) e d) e e) e f) e g) e h) e i) e j) e k) e l) e m) e n) e o) e p) e q) e r) e s) e t) e u) e v) e w) e x) e y) e z) e aa) e ab) e ac) e ad) e ae) e af) e ag) e ah) e ai) e aj) e ak) e al) e am) e an) e ao) e ap) e aq) e ar) e as) e at) e au) e av) e aw) e ax) e ay) e az) e ba) e bb) e bc) e bd) e be) e bf) e bg) e bh) e bi) e bj) e bk) e bl) e bm) e bn) e bo) e bp) e bq) e br) e bs) e bt) e bu) e bv) e bw) e bx) e by) e bz) e ca) e cb) e cc) e cd) e ce) e cf) e cg) e ch) e ci) e cj) e ck) e cl) e cm) e cn) e co) e cp) e cq) e cr) e cs) e ct) e cu) e cv) e cw) e cx) e cy) e cz) e da) e db) e dc) e dd) e de) e df) e dg) e dh) e di) e dj) e dk) e dl) e dm) e dn) e do) e dp) e dq) e dr) e ds) e dt) e du) e dv) e dw) e dx) e dy) e dz) e ea) e eb) e ec) e ed) e ee) e ef) e eg) e eh) e ei) e ej) e ek) e el) e em) e en) e eo) e ep) e eq) e er) e es) e et) e eu) e ev) e ew) e ex) e ey) e ez) e fa) e fb) e fc) e fd) e fe) e ff) e fg) e fh) e fi) e fj) e fk) e fl) e fm) e fn) e fo) e fp) e fq) e fr) e fs) e ft) e fu) e fv) e fw) e fx) e fy) e fz) e ga) e gb) e gc) e gd) e ge) e gf) e gg) e gh) e gi) e gj) e gk) e gl) e gm) e gn) e go) e gp) e gq) e gr) e gs) e gt) e gu) e gv) e gw) e gx) e gy) e gz) e ha) e hb) e hc) e hd) e he) e hf) e hg) e hh) e hi) e hj) e hk) e hl) e hm) e hn) e ho) e hp) e hq) e hr) e hs) e ht) e hu) e hv) e hw) e hx) e hy) e hz) e ia) e ib) e ic) e id) e ie) e if) e ig) e ih) e ii) e ij) e ik) e il) e im) e in) e io) e ip) e iq) e ir) e is) e it) e iu) e iv) e iw) e ix) e iy) e iz) e ja) e jb) e jc) e jd) e je) e jf) e jg) e jh) e ji) e jj) e jk) e jl) e jm) e jn) e jo) e jp) e jq) e jr) e js) e jt) e ju) e jv) e jw) e jx) e jy) e jz) e ka) e kb) e kc) e kd) e ke) e kf) e kg) e kh) e ki) e kj) e kk) e kl) e km) e kn) e ko) e kp) e kq) e kr) e ks) e kt) e ku) e kv) e kw) e kx) e ky) e kz) e la) e lb) e lc) e ld) e le) e lf) e lg) e lh) e li) e lj) e lk) e ll) e lm) e ln) e lo) e lp) e lq) e lr) e ls) e lt) e lu) e lv) e lw) e lx) e ly) e lz) e ma) e mb) e mc) e md) e me) e mf) e mg) e mh) e mi) e mj) e mk) e ml) e mm) e mn) e mo) e mp) e mq) e mr) e ms) e mt) e mu) e mv) e mw) e mx) e my) e mz) e na) e nb) e nc) e nd) e ne) e nf) e ng) e nh) e ni) e nj) e nk) e nl) e nm) e nn) e no) e np) e nq) e nr) e ns) e nt) e nu) e nv) e nw) e nx) e ny) e nz) e oa) e ob) e oc) e od) e oe) e of) e og) e oh) e oi) e oj) e ok) e ol) e om) e on) e oo) e op) e oq) e or) e os) e ot) e ou) e ov) e ow) e ox) e oy) e oz) e pa) e pb) e pc) e pd) e pe) e pf) e pg) e ph) e pi) e pj) e pk) e pl) e pm) e pn) e po) e pp) e pq) e pr) e ps) e pt) e pu) e pv) e pw) e px) e py) e pz) e qa) e qb) e qc) e qd) e qe) e qf) e qg) e qh) e qi) e qj) e qk) e ql) e qm) e qn) e qo) e qp) e qq) e qr) e qs) e qt) e qu) e qv) e qw) e qx) e qy) e qz) e ra) e rb) e rc) e rd) e re) e rf) e rg) e rh) e ri) e rj) e rk) e rl) e rm) e rn) e ro) e rp) e rq) e rr) e rs) e rt) e ru) e rv) e rw) e rx) e ry) e rz) e sa) e sb) e sc) e sd) e se) e sf) e sg) e sh) e si) e sj) e sk) e sl) e sm) e sn) e so) e sp) e sq) e sr) e ss) e st) e su) e sv) e sw) e sx) e sy) e sz) e ta) e tb) e tc) e td) e te) e tf) e tg) e th) e ti) e tj) e tk) e tl) e tm) e tn) e to) e tp) e tq) e tr) e ts) e tt) e tu) e tv) e tw) e tx) e ty) e tz) e ua) e ub) e uc) e ud) e ue) e uf) e ug) e uh) e ui) e uj) e uk) e ul) e um) e un) e uo) e up) e uq) e ur) e us) e ut) e uu) e uv) e uw) e ux) e uy) e uz) e va) e vb) e vc) e vd) e ve) e vf) e vg) e vh) e vi) e vj) e vk) e vl) e vm) e vn) e vo) e vp) e vq) e vr) e vs) e vt) e vu) e vv) e vw) e vx) e vy) e vz) e wa) e wb) e wc) e wd) e we) e wf) e wg) e wh) e wi) e wj) e wk) e wl) e wm) e wn) e wo) e wp) e wq) e wr) e ws) e wt) e wu) e wv) e ww) e wx) e wy) e wz) e xa) e xb) e xc) e xd) e xe) e xf) e xg) e xh) e xi) e xj) e xk) e xl) e xm) e xn) e xo) e xp) e xq) e xr) e xs) e xt) e xu) e xv) e xw) e xx) e xy) e xz) e ya) e yb) e yc) e yd) e ye) e yf) e yg) e yh) e yi) e yj) e yk) e yl) e ym) e yn) e yo) e yp) e yq) e yr) e ys) e yt) e yu) e yv) e yw) e yx) e yy) e yz) e za) e zb) e zc) e zd) e ze) e zf) e zg) e zh) e zi) e zj) e zk) e zl) e zm) e zn) e zo) e zp) e zq) e zr) e zs) e zt) e zu) e zv) e zw) e zx) e zy) e zz) e



USER MANUAL

1. Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided is accordance with the rated power of the product.
2. If there are damages to the plugs, power wire or the product, you should no longer use the product.
3. If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by service technicians from the manufacturer, manufacturer repairing department or similar departments.
4. This device is not intended to be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or without knowledge or experience, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions on how to use the device and understand the risks associated with its use.
5. Close supervision is required when the device is used by a near children. Keep out of the reach of children under 8 years of age.
6. When the product is in power or is cooling, the product and the power wire must be placed at a location out of reach of children under the age of 8.
7. Do not let the power wire touch surfaces with high temperature.
8. Never insert wet hands into the plugs and control of the product.
9. The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
10. Never connect the product with external timer, in case danger might occur.
11. Never put the product on or near combustible material like the table cloth, or the curtain etc.
12. Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10cm of free space for the back side, left/ right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
13. Never use the product for purposes not illustrated in the manual.
14. The product must be watched by someone while operating.
15. During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the outlet opening. Please be careful. The steam should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.
16. When using the product, the surface that it touches might become very hot.
17. If the product is smoking, unplug the power immediately. Remove the fryer away from the power supply. It has stopped smoking.
18. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer of separate remote-control system.
19. In case of any malfunctions or malfunctions, turn off the product, disconnect it from the power supply, and have it checked by a qualified technician. Do not use it until the product has been repaired.

1. Remove all the packing material.
2. Remove the glue and labels on the product.
3. Clean the frying tank and the frying tray thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the product with warm wet cloth.
5. The air fryer uses the technology of hot air heating. Never pour oil or fat into the fryer.

1. Rimuovere tutti i contenitori da intorno e all'interno della padella, compresi gli adesivi che potrebbero essere incollati all'interno.
2. Invertire il vassoio e la padella e versare l'acqua e detersivo.
3. Pulire l'interno e l'esterno del dispositivo con un panno umido.
4. Posizionare la padella su una superficie piatta e asciutta.
5. La padella si riscalda non appena viene accesa. Assicurarsi che le parti calde non entrino in contatto con gli avvicinatori o i cavi di altri utensili da cucina allo stesso pannello.
6. La padella è pronta per l'uso! Posizionare gli ingredienti sulla griglia all'interno del castello e assicurarsi di posizionarli correttamente nell'unità prima di iniziare. La padella si riscalda non appena viene accesa.
7. Dopo aver scelto l'alimentazione del dispositivo, premere il pulsante di accensione.
8. Posizionare il cibo sotto la griglia all'interno del castello e inserirlo correttamente nell'unità.
9. Nell'unità, premere il pulsante di accensione.
10. Una volta pronti, è possibile impostare la temperatura e il tempo a piacere. L'impostazione predefinita è 200° per 18 minuti. Se è necessario regolare la temperatura o il tempo, premere il pulsante di impostazione. Premere il pulsante di impostazione per cambiare il tempo, il valore cambierà più velocemente. Un'altra opzione è scegliere un programma di cottura predefinito. È possibile modificare il loro tempo e / o la loro temperatura premendo il pulsante di impostazione.
11. Premere il pulsante di accensione per avviare la cottura. Nota: Se si preme lo stesso pulsante per più di 3 secondi, l'alimentazione si spegnerà.
12. Quando il cibo è pronto, premere il pulsante di accensione per fermare la cottura della preparazione e senza spostare il castello e evitare la perdita di calore.
13. Una volta completato il processo di cottura, il dispositivo visualizzerà la parola "off" sul display. Assicurarsi di premere il pulsante di accensione per spegnere il dispositivo.
14. Estrarre il castello e verificare che il cibo sia cotto secondo il proprio desiderio. Se non lo è, premere il pulsante di accensione per continuare la cottura.
15. Una volta raggiunto il punto di cottura desiderato, si può gustare il proprio cibo.

1. On/off button
2. Light button
3. Temperature increase button
4. Temperature decrease button
5. Timer and temperature display
6. Timer decrease button
7. Timer increase button
8. Menu (listed below)

MENU: a). pizza, b). chips, c). steak, d). shrimps, e). fish, f). drumsticks, g). vegetable, h). cake

- Capacity: 8L
- Power: 1800Watt, 220-240V~, 50-60Hz
- Timer: 60 minutes
- LED touch display
- 8 preset programs
- Adjustable temperature: 80-200°C

1. Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
2. Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
3. Keep all ingredients in the pan to prevent any contact with heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working. Leave at least 10 cm free space around and above the appliance.
5. Filling the pan with oil may cause a fire hazard!
6. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
7. Be careful of the hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
8. During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the appliance.
9. Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
2. A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time than smaller quantities.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help to prevent unevenly-fried food.
4. You can cook up to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes of adding the oil.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
6. You can also use the air fryer to reheat ingredients. To do this, set the device to 150 °C for up to 10 minutes.

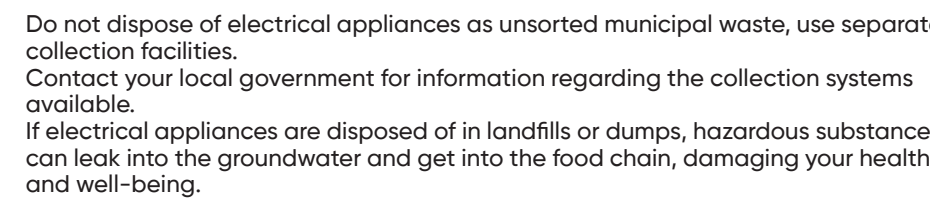
1. First, disconnect the device from the power supply. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. Remove the pan to let the appliance cool down more quickly. Clean the pan and frying grill in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.

NOTE: The frying grill is dishwasher safe.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the power cord into an earthed wall socket.
The ingredients are not fried completely.	You have not pressed the power button to turn on the appliance. The amount of the food in the pan is too high.	Press the power button to turn on the appliance. Put smaller batches of ingredients in the pan. Smaller batches are fried more evenly.
The ingredients are fried unevenly.	The temperature is too low, or the time is not enough.	Increase the temperature or cook more time.
Fried snacks are not crispy	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking. You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Shake food halfway during the cooking time. Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the pan. The oil produces white smoke, and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
Fresh fries are fried unevenly.	The pan still contains grease residue from previous use. You haven't used the right potato type.	Clean the pan properly after each use. Use fresh potatoes.
Fresh fries are not crispy.	You haven't rinsed the potato sticks properly before frying. The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks. Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Type	Minimum- Maximum food ingredients amount (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Pizza	100-800	5-10	200		
Chips	200-800	20-25	200	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Steak	100-800	15-20	180	Overturning	
Shrimp	100-800	10-15	180	Overturning	
Fish	100-800	12-16	180	Overturning	
Drumstick	100-800 1-8pcs	20-25	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Vegetables	100-800	12-18	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Cake	100-450	28-32	160		



The crossed out bin symbol shown on the equipment indicates that the product must be at the end of its useful life collected separately from other waste. The user must, therefore, give the equipment to a collection centre for electronic and electrotechnical waste, or return it to the retailer at the time of purchase of new equipment of an equivalent type, in the ratio of one to one, or 1 to zero for the equipment with longer side less than 25cm.

The crossed out bin symbol with a crossed out start-up of the discarded equipment for recycling, treatment and disposal compatible environment helps to avoid possible negative effects on the environment and health and promotes the recycling of materials which the equipment is composed of. Illegal disposal of the product by the user involves the application of the provisions pursuant to Legislative Decree No. 151/2005 and Legislative Decree No. 69 of 14 March 2014.



