



## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

### FRITEZA NA VRUĆ VAZDUH Model: AFR-6014

Hvala Vam što ste kupili ovaj uređaj.

FOX uređaji prepoznaju se po izvrsnim tehničkim karakteristikama, kao i modernom, funkcionalnom i elegantnom dizajnu.

Napravili ste pravi izbor.  
U nastavku slede uputstva za upotrebu. Nisu komplikovana, ali ih se morate pridržavati.

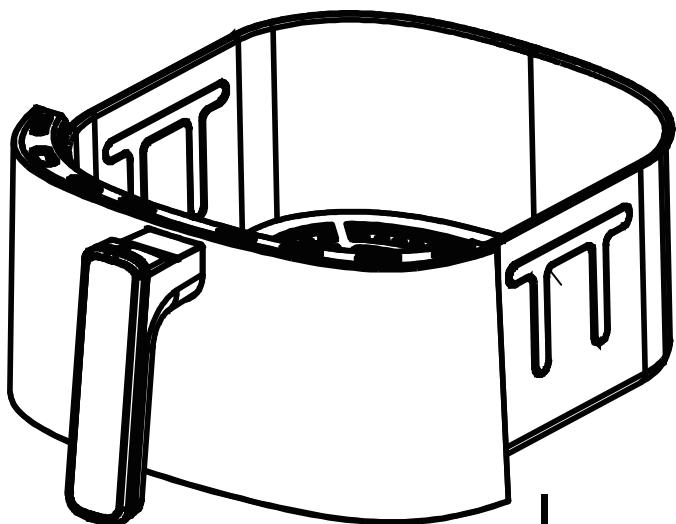
SR



PEČNICA NA VRUĆ VAZDUH

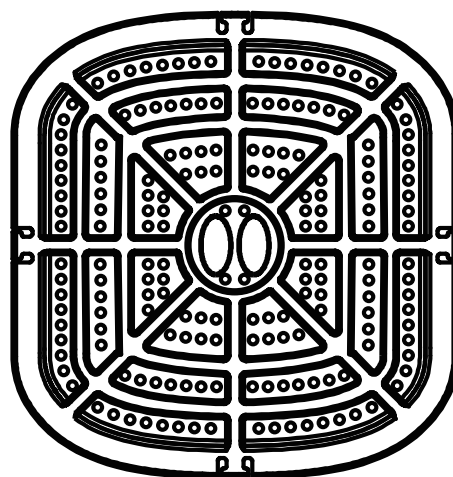
SR

## AIR FRYER MODEL afr-6014



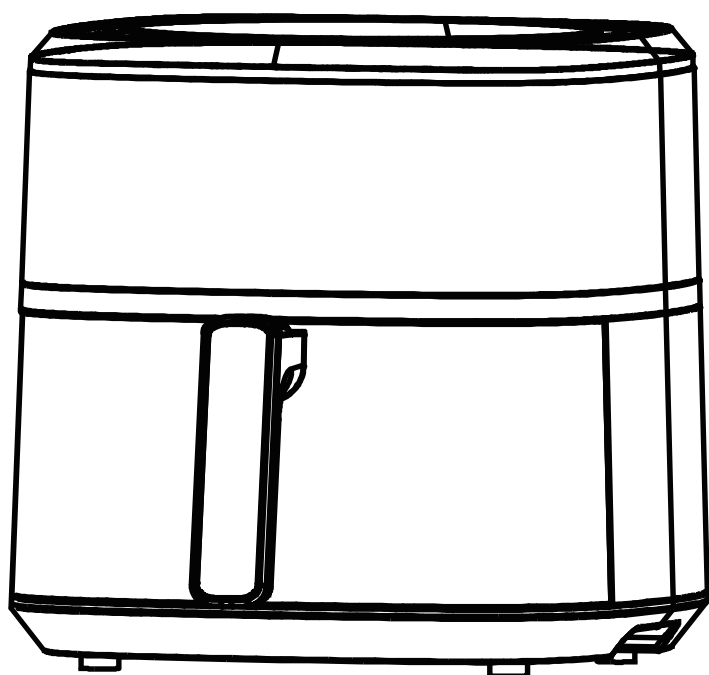
RUČKA

LONAC



POSUŽAVNIK (PARNI TANJIR)

IZLAZ ZA VAZDUH



| Model | V       | Hz      | W    |
|-------|---------|---------|------|
| 6014  | 220~240 | 50/60HZ | 1400 |

**Molimo Vas da se pridržavate sledećih uputstava:**

- 1. Molimo Vas da pažljivo pročitate uputstvo pre upotrebe ovog proizvoda.**
- 2. Ovaj proizvod je namenjen isključivo za kućnu upotrebu, ne i za industrijsku upotrebu.**
- 3. Ovaj proizvod ne može da troši veću količinu energije, nemojte koristiti istu utičnicu sa drugim električnim.**

**Molimo Vas da specijalnu utičnicu od 220V-240V 50/60Hz i da obezbedite da utičnica bude dobro uzemljena.**

- 4. Nemojte rastavljati, popravljati ili menjati delove proizvoda sami.**
- 5. Ako je kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov servisni zastupnik ili stručnjak iz slične oblasti kako bi se izbegao rizik.**
- 6. Ovaj proizvod ne treba da koriste lica (uključujući decu) koja imaju fizičke, čulne ili intelektualne smetnje, osim ako su adekvatno zbrinuta i ako znaju kako da koriste proizvod uz nadzor odgovorne osobe.**
- 7. Isključite fritezu iz napajanja nakon upotrebe.**
- 8. Ako primetite da friteza ne funkcioniše ispravno, odmah prestanite sa korišćenjem i kontaktirajte servisnu službu.**
- 9. Nemojte prati kabl, utikač i fritezu pod mlazom vode ili ih uranjati u vodu ili druge tečnosti kako biste izbegli rizik od strujnog udara.**
- 10. Nemojte dozvoliti da voda ili druge tečnosti uđu u proizvod kako biste izbegli rizik od strujnog udara.**
- 11. Nemojte pokrivati vazdušne otvore dok proizvod radi.**
- 12. Nemojte oštetiti, previše savijati, istezati ili uvijati kabl. Nemojte stavljati teške predmete na kabl. Nemojte kačiti kabl na ivicu stola ili na oštre površine.**
- 13. Pre nego što friteza bude korišćena, očišćena ili instalirana, utikač mora biti isključen i friteza treba da se ohladi na sobnu temperaturu.**
- 14. Friteza ne treba da se koristi u vlažnom okruženju, na spoljnim prostorima, na nestabilnim i termički neotpornim površinama kako bi se izbegla oštećenja proizvoda ili osobe koja koristi proizvod.**
- 15. Proizvod mora biti pod nadzorom tokom upotrebe.**
- 16. Prilikom upotrebe proizvoda, nemojte dodirivati vruće površine rukama kako biste sprečili opekotine.**
- 17. Ovaj proizvod je grejni uređaj, papir i plastika mogu da se zapale nakon zagrevanja, budite oprezni.**
- 18. Uređaj se ne može koristiti sa spoljnim tajmerom ili nezavisnim sistemom za daljinsko upravljanje.**
- 19. Nemojte otvarati fritezu bez postavljene posude.**
- 20. Možete naneti ulje na površinu sastojaka, ali nikada ne sipajte ulje u fritezu, jer to može izazvati požar.**

- Nemojte dodirivati unutrašnjost posude dok je u radu. Na dnu posude se nalazi deo koji je otporan na toplotu. Ovaj deo će postepeno postajati vruć tokom upotrebe.
- Kada se proizvod ne koristi obavezno isključite utikač iz napajanja.
- Prilikom korišćenja friteze, postavite je na stabilno mesto i nemojte je približavati izvorima vatre, izvorima vode i zapaljivim materijama.
- Nemojte pržiti sledeće predmete u fritezi: papir, plastiku, zapaljive materijale, itd.
- Friteza treba da ima dovoljno prostora oko sebe, više od 30 cm na svakoj strani, i glavni deo proizvoda ne sme biti prekriven.
- Tokom rada friteze, iz otvora se oslobađa para visoke temperature, pa bi trebalo održavati bezbednu udaljenost od otvora. Takođe, obratite pažnju na visoku temperaturu prilikom vađenja posude iz proizvoda.
- Nikada nemojte koristiti mokre ruke da biste uključili ili isključili fritezu ili je upravljali. Ovaj proizvod mora biti korišćen uz prateći konektor. Uređaj mora biti isključen pre čišćenja, a utičnica uređaja mora biti suva pre ponovne upotrebe.
- Nemojte koristiti fritezu u blizini zapaljivih predmeta kao što su zavese.
- Nemojte dozvoliti da kabl dođe u kontakt sa vrućim površinama.

**Napomena:** Temperatura nekih površina je vrlo visoka tokom rada uređaja.

## Podsetnik

**Napomena:** Kada se novi uređaj koristi po prvi put, tokom procesa zagrevanja može doći do blagih dimova i mirisa, što je normalna pojava i nestaje nakon 2-3 puta korišćenja.

## Pre prve upotrebe:

Uklonite svu ambalažu.

Uklonite nalepnicu ili etiketu sa proizvoda.

Temeljno očistite poslužavnik i fritezu vrućom vodom, deterdžentom ili sunđerom koji nije abrazivan.

(Napomena: Ove komponente se mogu prati i u mašini za pranje sudova.)

Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost proizvoda vlažnom krpom.

Friteza se zagreva pomoću vrućeg vazduha. Nemojte sipati mast ili ulje u fritezu.

## Priprema za upotrebu:

Postavite proizvod na stabilnu, ravnu i čvrstu površinu. Nemojte ga postavljati na termički neotpornu površinu.

Postavite poslužavnik (parni tanjir) horizontalno u fritezu.

Nikada nemojte sipati ulje ili druge tečnosti u fritezu. Nemojte stavljati predmete na vrh proizvoda ili u usisni otvor, jer će to blokirati protok vazduha i uticati na efekat zagrevanja vrućeg vazduha.



Držati najmanje 30 cm udaljeno od zida i ostalih zapaljivih materijala.

Ne prekrivaj deo za protok vazduha

## EKARAN



## PROGRAMI:

**Suvo voće (dried fruit):**

Koristite program za suvo voće kako biste blago dehidrirali voće za ukusne i hranljive grickalice. Rasporedite kriške ravnomerno na poslužavnik, obezbedite dobar protok vazduha. Povremeno proveravajte da li se ravnomerno suše. Čuvajte u hermetički zatvorenim posudama.

**Pileći bataci (chicken leags):**

Bataci postaju sočni iznutra, dok spolja imaju hrskavu i zlatnu koricu.

Podesite temperaturu na 200°C (390°F) i pržite batak 25-30 minuta, povremeno ih okrenite na pola pečenja (oko 15. minuta), kako bi se ravnomerno ispekli sa svih strana.

**Pečena riba (roast fish):**

Ostvarite neverovatnu sočnost sa programom za pečenu ribu. Začinite i stavite ribu na poslužavnik. Povremeno premazujte i proverite unutrašnju temperaturu da biste utvrdili da li je riba ispečena.

**Jaja tart (egg tart):**

Napravite zlatna jaja tarte na specijalnom programu. Napunite gotove korpice, odaberite program i pažljivo pratite proces. Ostavite da se malo ohladi pre nego što poslužite.

**Pomfrit (french fries):**

Ovaj program je savršen za pripremu pomfrita. Ne zaboravite da okrenete pomfrit nekoliko puta tokom prženja kako biste dobili ravnomerno hrskav krompir.

**Pecivo**

Jednostavno i ravnomerno pečenje u poređenju sa tradicionalnim pečnicama. Prethodno zagrejte air fryer na 180°C (350°F). Pecite peciva 8-10 minuta.

**Škampi**

Ako koristite zamrznute škampe, prvo ih odmrznite i dobro osušite papirnim ubrusom kako biste uklonili višak tečnosti.

Zagrejte air fryer na 200°C (390°F) oko 3-5 minuta pre nego što stavite škampe u njega.

**Saveti:**

Koristite malo ulja za hrskaviji rezultat. Povremeno izvadite lonac i protresite sastojke, a zatim vratite lonac kako biste postigli ravnomernije prženje.

### Uključivanje uređaja:

1. Uključite uređaj u napajanje, i on će ući u normalno stanje. Uređaj će ispuštati zvuk, a svi indikatori i digitalni ekran će se upaliti na 15 sekundi, a zatim se ugasiti. Ekran će prikazivati četiri linije, a ikona za taster Start/Stop će biti uključena, što označava da je uređaj u stanju isključivanja. Sve funkcije su podrazumevano isključene.

### Uključivanje mašine:

2. Pritisnite dugme Start/Stop. Uređaj će ispuštati zvuk signal da je prešao u stanje pripravnosti. Svi indikatori menija će se upaliti, a digitalni ekran će prikazivati podešenu temperaturu i vreme (koje se menja svake 5 sekundi). Podrazumevana temperatura je 200°C, a vreme je 15 minuta. Ikone za vreme i temperaturu će se automatski smenjivati.

Da biste isključili uređaj, dugo pritisnite taster Start/Stop. Uređaj će ispuštati zvuk, a digitalna cev će prikazivati tri linije. Ikona za taster Start/Stop će biti uključena, dok će svi ostali indikatori biti isključeni, a uređaj će preći u stanje mirovanja.

3. Kada uređaj uđe u režim rada, ukoliko nije bilo operacija u roku od 60 sekundi, uređaj neće raditi i operativni panel će automatski ući u stanje isključivanja.

### Izbor menija:

4. Nakon pokretanja uređaja, pritisnite taster funkcija. Odgovarajuća ikona menija će početi da treperi, a uređaj će automatski postaviti temperaturu i vreme zagrevanja hrane na osnovu izabranog menija. Digitalni ekran će prikazivati odgovarajuću postavljenu temperaturu i vreme svake 5 sekundi. Nakon što izaberete meni, pritisnite taster Start/Stop da biste započeli rad. Ikona izabranog menija će se upaliti, dok će ostale ikone biti isključene. Digitalni ekran će prikazivati odgovarajuću postavljenu temperaturu i vreme svake 5 sekundi.

### Podešavanje temperature/vremena:

5. U režimu pokretanja, kada su prikazani temperatura i vreme, možete pritisnuti taster + ili - da biste povećali ili smanjili temperaturu ili postavili vreme.

Podešavanje temperature: U režimu prikaza temperature, indikator temperature na digitalnom ekranu će biti upaljen. Temperatura se može podešavati između 80°C i 200°C.

Svakim pritiskom temperatura će se povećati ili smanjiti za 5°C. Držanjem tastera, temperatura će nastaviti da se povećava ili smanjuje.

Podešavanje vremena: U režimu prikaza vremena, indikator vremena na digitalnom ekranu će biti upaljen. Vreme može biti podešeno od 1 do 60 minuta. Svakim pritiskom vreme će se povećati ili smanjiti za 1 minut. Držanjem tastera, vreme će nastaviti da se povećava ili smanjuje.

### Pokretanje/Pauza:

6. Nakon što podesite temperaturu i vreme, pritisnite taster Start/Stop da biste pokrenuli uređaj. Uređaj će održavati postavljenu temperaturu unutar  $\pm 10^{\circ}\text{C}$ . Kada vreme dostigne postavljeno vreme, uređaj će preći u stanje isključivanja. Ventilator će nastaviti da radi još 158 sekundi kako bi ohladio unutrašnje komponente, a uređaj će ispuštati 5 zvučnih signala kao znak da je proces završen.

Tokom rada, možete pritisnuti taster Start/Stop da biste pauzirali uređaj. Kada uređaj završi rad, preći će u stanje isključivanja ili pripravnosti. Ventilator će nastaviti da radi još 158 sekundi kako bi ohladio uređaj. Unutrašnji sistem za hlađenje će zaštititi uređaj, a ventilator će se zaustaviti nakon toga.

Ovo uputstvo će Vam pomoći da efikasno i bezbedno koristite air fryer.

## SR PODEŠAVANJA

Sledeća tabela će Vam pomoći da odaberete osnovna podešavanja za sastojke koje želite da pripremite.

Napomena: Podešavanja u ovom poglavlju su samo za referencu.

Pošto se izvor, veličina, oblik i sastojaka razlikuju, ne možemo garantovati da će biti najbolje podešeno za Vaše sastojke. Budući da ekspresno ventilisanje trenutno ponovo zagreva vazduh u proizvodu, brzo vađenje iz friteze bez masti ima mali uticaj na proces kuvanja.

### Krompir i pomfrit:

| Kategorije        | Min - Max Sastojci (g) | Vreme (minuta) | Temperatura (°C) | Okrenuti ili ne | Dodatne informacije |
|-------------------|------------------------|----------------|------------------|-----------------|---------------------|
| Pomfrit           | 300-700                | 12-16          | 200              | Promešati       |                     |
| Zaledjeni krompir | 300-700                | 12-20          | 200              | Promešati       |                     |
| Rendani krompir   | 250                    | 15-18          | 180              |                 |                     |
| Kremasti krompir  | 500                    | 18-22          | 180              |                 |                     |

### Saveti:

Pošto domaći čips sadrži previše vode i neravnomeran je u obliku, teško je postići idealan rezultat. Preporučuje se korišćenje zamrznutog čipsa.

### Meso:

| Kategorije      | Min - Max Sastojci (g) | Vreme (minuta) | Temperatura (°C) | Okrenuti ili ne | Dodatne informacije     |
|-----------------|------------------------|----------------|------------------|-----------------|-------------------------|
| Šnicla          | 100-500                | 8-12           | 180              | okrenuti        |                         |
| Svinjska šnicla | 100-500                | 10-14          | 180              | okrenuti        |                         |
| Hamburger       | 100-500                | 7-14           | 180              | okrenuti        | Staviti 1/2 kašiku ulja |
| Kobasica        | 100-500                | 13-15          | 200              | okrenuti        | Staviti 1/2 kašiku ulja |
| Pileći batak    | 100-500                | 18-22          | 180              | okrenuti        | Staviti 1/2 kašiku ulja |
| Pileće grudi    | 100-500                | 10-15          | 180              | okrenuti        |                         |

## Preporuka

| Kategorija                | Min - Max sastojci)(g) | Vreme (minuta) | Temperatura (°C) | Okrenuti ili ne | Dodatne informacije |
|---------------------------|------------------------|----------------|------------------|-----------------|---------------------|
| Prolćne rolnice           | 00-400                 | 8-10           | 200              | okrenuti        |                     |
| Zaledjeni pileći komadići | 100-500                | 6-10           | 200              | okrenuti        |                     |
| Zaledjeni riblji komadići | 100-400                | 6-10           | 200              | okrenuti        |                     |
| Zaledjeni pohovani sir    | 100-400                | 8-10           | 200              | okrenuti        |                     |
| Punjeno povrće            | 100-400                | 10             | 180              |                 |                     |

Napomena: Ako se friteza pokrene hladana, vreme kuvanja treba povećati za 5 minuta vremena zbog prethodnog zagrevanja.

## Saveti:

1. Manji sastojci će se pržiti malo kraće od većih sastojaka.
2. Kada je količina sastojaka velika, potrebno je samo blago povećati vreme prženja, dok se pri manjoj količini sastojaka vreme prženja može blago skratiti.
3. Tokom prženja, okretanje manjih sastojaka u sredini procesa može poboljšati krajnji rezultat kuvanja i pomoći da se sastojci ravnomerno isprže.
4. Dodajte malo ulja na sveže krompire kako bi postali hrskavi. Nakon dodavanja ulja, sastojci treba da odstoje nekoliko minuta pre prženja.
5. Ne pržite vrlo masne sastojke, kao što su kobasice, u fritezi koja nije podmazana.
6. Grickalice koje mogu biti pržene u rerni, takođe se mogu pržiti u fritezi na vrući vazduh.
7. Za pripremu hrskavih pomfrita, optimalna količina sastojaka je 500 grama.
8. Upotreba prethodno dizanog testa omogućava lako i brzo kuvanje punjenih jela. Prethodno dizano testo zahteva manje vremena za prženje nego domaće testo.
9. Možete koristiti fritezu na vrući zrak za podgrevanje sastojaka. Za podgrevanje, postavite temperaturu na 150°C i ostavite do 10 minuta.

## Rešavanje problema

### Rešavanje problema

Kada naiđete na funkcionalne probleme tokom kuvanja, molimo vas da pažljivo pogledate sledeća rešenja. Ako i dalje ne možete da rešite problem, obratite se postprodajnoj službi naše kompanije.

| Pitanja i odgovori                             | Mogući uzrok                                                                                         | Rešenje                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ako uređaj ne radi                             | 1. Funkcija tajmera nije postavljena.<br>2. Utičnica za napajanje nije povezana.                     | Priključite u utičnicu sa uzemljenjem.                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sastojci u air fryeru nisu potpuno pečeni.     | Previše hrane je na tacni.                                                                           | Stavite sastojke u fryer u malim količinama, okrenite taster za temperaturu na željenu temperaturu i okrenite taster za tajmer na željeno vreme.                                                                                                                                  |
| Sastojci se nisu ravnomerno ispržili u frayeru | Neki sastojci treba da se okrenu tokom kuvanja.                                                      | Pratite uputstva i okrenite sastojke koji treba da se okrenu.                                                                                                                                                                                                                     |
| Fryer ne pravi hrskave grickalice.             | Pržena jela treba da se pripremaju u tradicionalnoj dubokoj fritezi.                                 | Dodajte malo ulja kako biste povećali hrskavost.                                                                                                                                                                                                                                  |
| Beli dim izlazi iz proizvoda.                  | Prženje sastojaka sa visokim sadržajem ulja<br>Dno friteze je zaprljano uljem od prethodne upotrebe. | Kada kuvate sastojke sa visokim sadržajem ulja, velika količina ulja će prodrti u fritezu, a ulje će proizvoditi beli dim na visokim temperaturama, ali to neće uticati na konačan rezultat prženja sastojaka.<br>Pobrinite se da pravilno očistite fritezu nakon svake upotrebe. |
| Pomfrit iz duboke friteze nije hrskav.         | Pomfrit iz duboke friteze nije hrskav.                                                               | Pobrinite se da dobro ocedite krompire pre nego što dodate ulje.<br>Sitno iseckajte krompir kako bi postao hrskav.<br>Dodajte malo ulja kako biste postigli hrskavost.                                                                                                            |

Čistite ovaj proizvod odmah nakon svake upotrebe.

Tave, tacne i unutrašnjost proizvoda su prekrivene slojem koji sprečava lepljenje. Nemojte koristiti metalne kuhinjske alate ili abrazivna sredstva za čišćenje, jer to može uništiti premaz koji sprečava lepljenje.

Isključite proizvod iz napajanje i dozvolite da se ohladi.

(Pažnja: Izvadite poslužavnik da biste omogućili brže hlađenje friteze.) Obrišite spoljašnjost proizvoda vlažnom krpom.

Očistite dno friteze vrućom vodom, deterdžentom i ne-abrazivnom sunđerom. Dodajte vruću vodu u poslužavnik i malo deterdženta. Stavite tacnu u tavu i neka se tave i tacna natapaju oko deset minuta.

Očistite unutrašnjost proizvoda vrućom vodom i ne-abrazivnim sunđerom.

Očistite grejač četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

### Skladištenje

Isključite proizvod i dozvolite da se potpuno ohladi.

Uverite se da su svi delovi očišćeni i suvi.

Spakujte kabl za napajanje.

## BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

1. Držite utikač čistim i ne oštećenim.
2. Izbegavajte električni udar – nemojte priključivati ili isključivati aparat sa vlažnim rukama.
3. Držite uređaj dalje od zapaljivih materijala.
4. Postavite uređaj za prženje najmanje 30 cm od zida ili drugih zapaljivih materijala.
5. Nemojte koristiti friteze u druge svrhe osim za onu za koju je namenjen.
6. Držite fritezu dalje od dece.
7. Postavite uređaj na ravnu površinu koja je otporna na toplotu .



Ovaj znak označava da će vruć vazduh izlaziti iz otvora za izduvavanje.  
Održavajte najmanje 30 cm udaljenosti od zida ili drugih zapaljivih materijala.  
Nemojte pokrivati otvor za izduvavanje.



Kako recikliram proizvod:  
Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom direktivom 2002/96/EG o otpadu od električne i elektronske opreme - WEEE.  
Direktiva definiše okvir za povrat i reciklažu starih uređaja širom zemlje.  
Molimo Vas da ovaj proizvod odložite u skladu sa pravilima reciklaže.

## TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

**Napon: 220-240V**

**Frekvencija: 50/60Hz**

**Potrošnja: 1400W**

**Kapacitet za prženje: 6L**

**Masa aparata: 5,0 kg**

Ako imate bilo kakvih pitanja ili vam je potrebna pomoć u vezi sa Vašim aparatom za prženje, obratite se našoj korisničkoj službi [www.foxelectronics.rs](http://www.foxelectronics.rs)



## USER MANUEL

**AIR FRYER** Model: AFR-6014

Thank you for purchasing this device. FOX fans are recognized for their excellent technical specifications as well as their modern, functional, and elegant design.

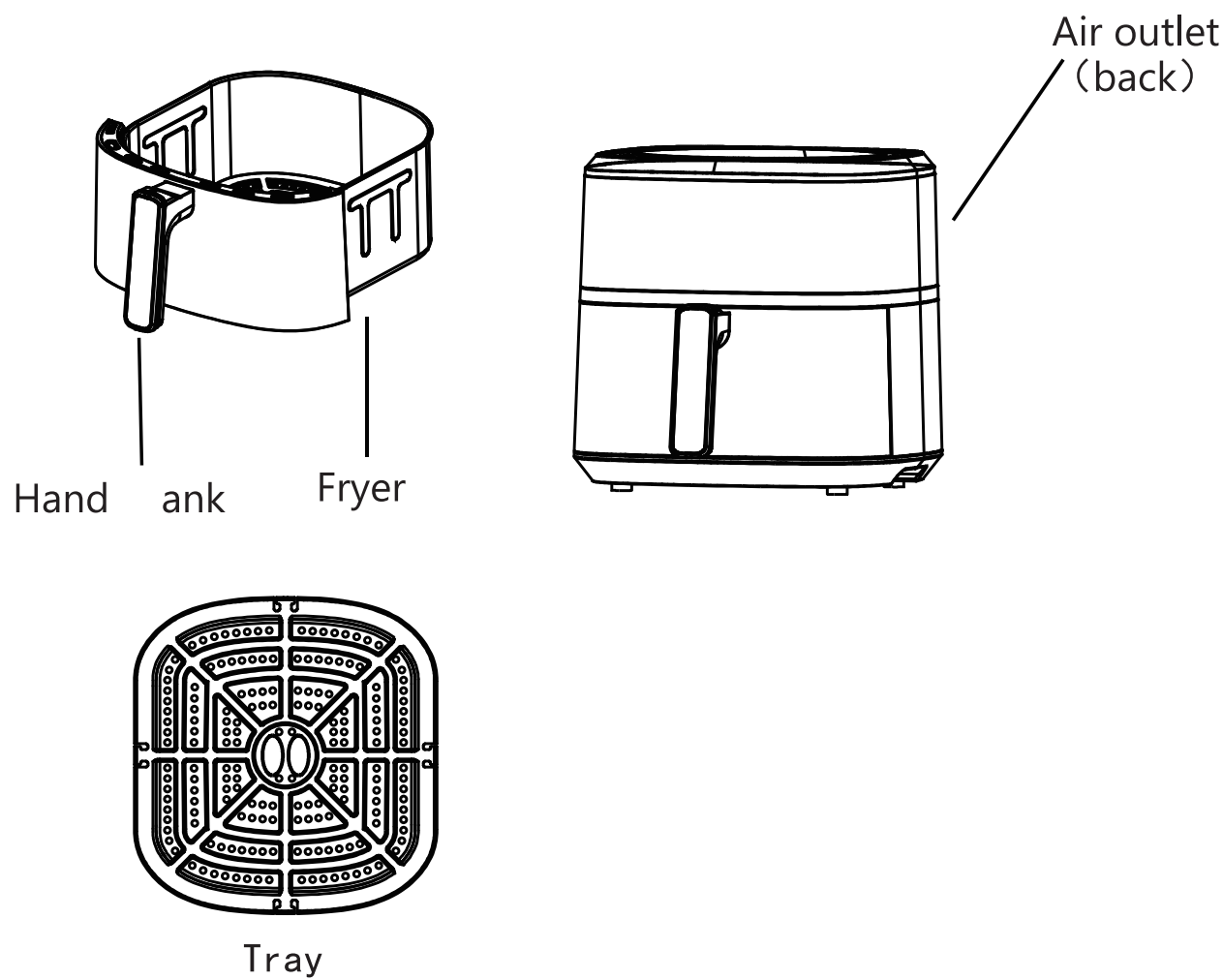
You made the right choice. Below are the instructions for use. They are not complicated, but you must follow them

EN



# air fryer

Manual



## Matters needing attention

### Technical parameter

| Model number | KV       | Hz      | KW    |
|--------------|----------|---------|-------|
| 6004         | 220V~240 | 50/60HZ | 1400W |

### Matters needing attention

In order to ensure the quality of the product, please comply with the following contents:

1. Please read the instructions carefully before using this product.
2. This product is for domestic use only, not for other commercial and industrial use.
3. This product is a high-power product, do not use the same socket with other electrical products, please use 220V~240V 50/60Hz special socket, and ensure that the socket is well grounded.
4. Do not disassemble, repair or change parts yourself.
5. If the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer's maintenance department or a professional in a similar department in order to avoid danger.
6. This product should not be used by persons (including children) who have physical, sensory or intellectual impairments or lack experience and common sense, unless they are adequately cared for and know how to use this product by their safety officer.
7. Turn off the air fryer and unplug it after use.
8. If you find that the air fryer is out of order, please stop using it immediately and contact us.
9. Do not wash the power cord, plug and air fryer under the tap or immerse it in water or other liquids to prevent the risk of electric shock.
10. Do not allow water or other liquids to enter the product to avoid the risk of electric shock.
11. Do not cover other air and air outlets while the product is working.
12. Do not damage, over-bend, stretch, or twist the power cord. Do not place heavy objects or clamp the power cord. Do not hang the power cord over the edge of a table or over sharp surfaces.
13. Before the air fryer is not used, cleaned or installed, the power plug must be unplugged and the machine temperature cooled to room temperature.
14. Air fryer should not be used in humid environment, outdoor, unstable and heat-resistant countertops to avoid product damage or accidents.
15. The product must be supervised when in use.
16. When using the product, do not touch the hot surface with your hands to prevent burns.
17. This product is a heating appliance, paper and plastic may catch fire after heating, please be careful.
18. The appliance cannot be operated with an external timer or independent remote control system.
19. Do not open the air fryer without loading the skillet.
20. You can apply oil to the surface of the ingredients, but never pour oil into the frying pan, as this can cause a fire.

## Matters needing attention

---

- Do not touch the inside of the utensil while it is working. There is an anti-hot mark on the bottom of the utensil. This part will gradually become hot during use.
- When not in use or going out, be sure to unplug the power plug of the air fryer otherwise it is prone to failure or danger.
- When using an air fryer, please place it in a stable place, and do not get close to fire sources, water sources, and flammable materials.
- Do not grill the following items in an air fryer: paper, plastic, flammable materials, etc.
- The air fryer should be surrounded by enough space, more than 10 cm away from each wall, and the main body should not cover any objects.
- During the operation of the air fryer, high temperature steam is released from the outlet, and the human body should keep a safe distance from the outlet, and also pay attention to the high temperature when removing the frying pan from the product.
- Never use wet hands to plug or unplug or operate an air fryer. This product must be used with the accompanying connector. Appliances must be unplugged before cleaning and the appliance socket must be dried before being used again.
- Do not use an air fryer near flammable objects such as curtains.
- Do not allow the power cord to come into contact with hot surfaces.
- Note: The temperature of some surfaces is very high during appliance operation.



### Warm reminder

N : High temperature surface

When the new machine is used for the first time, there will be slight smoke and odor during the heating process which is a normal phenomenon and will disappear after 2 to 3 times of use.

### Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove the sticker or label from the product.
3. Clean the tray and frying pan thoroughly with hot water, detergent or a nonabrasive sponge. (Note: These components can also be washed in the dishwasher)
4. Wipe the inside and outside of the product with a warm damp cloth.
5. The frying pan is heated with hot air, Do not pour grease into the frying pan.

### Preparation for use

1. Place the product on a stable, level and flat countertop. Do not place the product on a heat-resistant countertop.
2. Place the tray (steam plate) horizontally in the frying pan.
3. Never pour oil or other liquids into a frying pan. Do not place items on top of the product in the air intake, as this will block airflow and affect the heating effect of hot air.

### Product use



Display panel

#### 1.Power on

Plug in the power, the fryer is in normal state, the machine makes a sound, all the indicators and digital screen are on for 15s and then off, the digital tube shows four bars, the start/stop button icon is on, the machine enters the shutdown state, and all functions are turned off by default.

#### 2.Switch the machine

press start/stop, the machine will give a sound to prompt, the machine will enter standby, all menu indicators will light up, the digital screen will display the set temperature and timing time every 5 seconds, the initial temperature is 200 degrees, the time is 15 minutes, and the corresponding time and temperature ICONS will switch by themselves. when the machine is powered on, long press the start/stop key, the machine will sound a prompt, the digital tube will display three bars, the start/stop button icon will light up, other displays will turn off, the machine will enter the shutdown state, and all functions will be turned off by default.

#### 3.Dormancy

When the machine starts up and enters the menu operation mode, there is no operation within 60 seconds, the machine does not run, and the operation panel will automatically enter the shutdown state.

#### 4.Menu selection

Under the startup state, press the function button, the corresponding menu icon will flash, and automatically set the food heating temperature according to the different food. With time, the digital screen displays the corresponding set temperature and time every 5s. After selecting the menu, press the start/stop key to start the machine. Run, the selected menu icon is lit, other menu ICONS are extinguished, and the digital screen will display the corresponding set temperature and time every 5s.

#### 5.Temperature/timing setting

In the startup state, when the temperature and timing time are displayed, you can press the + key to increase or decrease the temperature or set the time. In the temperature display state, the digital screen temperature indicator light, the temperature or set the time. In the temperature display state, the digital screen temperature indicator light, the temperature can be adjusted to 200°C-80°C, each press, increase or decrease 5°C, long press can continue to increase or decrease. In the time display state, the digital state, the digital screen time indicator light, the timing time can be adjusted for 1-60 minutes, each press, increase or decrease 1 minute, long press can continue to increase or decrease.

#### 6.Run/pause

After adjusting the temperature and timing, press the open key, the machine starts to run, and the temperature is controlled within the set temperature of  $\pm 10^{\circ}\text{C}$ . After the running time reaches the set time, the machine enters the shutdown state, the fan runs 15s delay, the internal cooling protects the machine, and the machine buzzes 5 sounds as a prompt. During operation, you can press the open key to suspend the machine. Status. After the machine runs, it enters the shutdown or standby state, the fan will delay 15s to shut down, and the internal cooling will protect the machine.

#### 7.Error code

E1: Open the temperature sensor

E2: indicates that the temperature sensor is disconnected

## Product use

### Settings

The following table will help you choose the basic Settings for the ingredients you want to Cook. Note: The Settings in this chapter are for reference only. As the source, size, shape and brand of ingredients vary, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because express ventilation instantly reheats the air in the product, a quick pull out of a grease-free fryer has little impact on the cooking process.

#### Potatoes and French fries

| Category                  | Min - Max ingredients (g) | Time (minutes) | Temperature (°C) | Flip or not | Additional information |
|---------------------------|---------------------------|----------------|------------------|-------------|------------------------|
| Frozen thin French fries  | 300-700                   | 12-16          | 200              | stir        |                        |
| Frozen thick French fries | 300-700                   | 12-20          | 200              | stir        |                        |
| Hash browns               | 250                       | 15-18          | 180              |             |                        |
| Creamed potato            | 500                       | 18-22          | 180              |             |                        |

**Tips:** Because homemade chips have too much water and uneven shape, it is difficult to achieve the ideal effect, it is recommended to use baked chips (such as frozen chips).

#### Meat

| Category       | Min - Max ingredients (g) | Time (minutes) | Temperature (°C) | Flip or not | Additional information    |
|----------------|---------------------------|----------------|------------------|-------------|---------------------------|
| Steak          | 100-500                   | 8-12           | 180              | stir        |                           |
| Pork chop      | 100-500                   | 10-14          | 180              | stir        |                           |
| Hamburger      | 100-500                   | 7-14           | 180              | stir        | Add 1/2 tablespoon of oil |
| Sausage roll   | 100-500                   | 13-15          | 200              | stir        | Add 1/2 tablespoon of oil |
| Chicken leg    | 100-500                   | 18-22          | 180              | stir        | Add 1/2 tablespoon of oil |
| Chicken breast | 100-500                   | 10-15          | 180              | stir        |                           |

## Product use

### Refreshments

| Category               | Min - Maxing redients(g) | Time (minutes) | Temperature (°C) | Flip or not | Additionalin formatior |
|------------------------|--------------------------|----------------|------------------|-------------|------------------------|
| Spring roll            | 100-400                  | 8-10           | 200              | stir        |                        |
| Frozen chicken nuggets | 100-500                  | 6-10           | 200              | stir        |                        |
| Frozen fish block      | 100-400                  | 6-10           | 200              | stir        |                        |
| Frozen cheese snack    | 100-400                  | 8-10           | 200              | stir        |                        |
| Stuffed vegetables     | 100-400                  | 10             | 180              |             |                        |

Note: If the frying pan is started cold without oil, the cooking time should be increasedby 5 minutes preheating time.

### Tips

1. Smaller ingredients will take slightly less time to cook than larger ingredients.
2. When the amount of ingredients is large, it is only necessary to slightly increase thecooking time, and when the amount of ingredients is small, it is only necessary to slightly shorten the cooking time.
3. In the cooking process, turning smaller foods in the middle of the cooking process canimprove the final cooking effect and help the ingredients to obtain an even frying.
4. Adda little oil to fresh potatoes to make them crunchy. After adding oil, the ingredients should be left for a few minutes before frying.
5. Do not cook very oily ingredients, such as sausages, in an ungreased fryer
6. Snacks that can be cooked in the oven can also be cooked in an air fryer.
7. To cook crispy French fries, the optimal amount of ingredients is 500 grams.
8. The use of pre-leavened dough can easily and quickly cook filled foods. Pre-leavened dough takes less time to cook than homemade dough.
9. You can use an air fryer to reheat the ingredients. To reheat the ingredients, set thetemperature to150Cand cook for up to 10 minutes.

### Trouble shooting

When you encounter functional problems with cooking, please carefully look at the following solutions, if you still can't solve the problem, please contact our company's post-sales service department.

| Q&A.                                                  | Possible cause                                                                                               | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The air fryer doesn't work                            | 1. The power plug is not plugged in<br>2. The timing function is not set                                     | Plug into a grounded power outlet.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| The ingredients in the air fryer are not fully cooked | There is too much food on the tray                                                                           | Place the ingredients into the fryer in small batches, turn the temperature knob to the desired temperature, and turn the timer knob to the desired time.                                                                                                                                        |
| The ingredients did not fry evenly in the fryer       | Some ingredients need to be turned during cooking                                                            | Follow the instructions and turn the ingredients that need to be turned                                                                                                                                                                                                                          |
| The fryer does not make a crisp snack                 | The fried food should be cooked in a traditional deep fryer                                                  | Choose, from oven-processed pastries or on top of pastries. Add a little oil to increase its crispness                                                                                                                                                                                           |
| White smoke rises from the product                    | 1. Cooking ingredients with high oil content<br>2. The bottom of the fryer is stained with oil from last use | 1. When cooking ingredients with high oil content, a large amount of oil will penetrate into the fryer, and the oil will produce white smoke at high temperature, but it will not affect the final cooking effect of the ingredients<br>2. Make sure you clean the fryer properly after each use |
| Fries from a deep fryer are uncrispable               | The crispness of French fries depends on the amount of oil and water in the fries                            | 1. Make sure to drain the potato strips properly before adding oil<br>2. Finely chop the potato strips to make them crunchy<br>3. Add a little oil to make it crunchy                                                                                                                            |

## Cleaning and maintenance

---

### Clean

Remove the power plug from the electrical outlet and allow the product to cool.

Wipe the outside of the product with a damp cloth.

Clean the bottom of the skillet or frying pan with hot water, detergent and a

Clean the inside of the product with hot water and a non-abrasive sponge.

Clean the heating element with a cleaning brush to remove food residue.

### Stroe

Unplug the product and allow it to cool completely.

Make sure all parts are cleaned and dry.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

**Rated Voltage: 220-240V**

**Rated frequency: 50/60Hz**

**Rated Power: 1400W**

**Fry Capacity: 6L**

**Net Weight: 5kg**



This sign marks that there will be hot air coming out of the exhaust outlet.

Keep at least 30 cm from the wall or other flammable materials. Do not cover the air outlet.



#### How to get rid of the product again:

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and recycling of old appliance. Please discard this product at the recycling site.



Nadamo se da ste pažljivo pročitali uputstva i da ćete ih se pridržavati.  
Za više informacija od Fox uređajima posetite našu internet stranu.

**[www.foxelectronics.rs](http://www.foxelectronics.rs)**