

Bedienungsanleitung

Sinaopus



Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Modell: K-1280

BEVOR SIE LOSLEGEN, LESEN SIE BITTE DIE FOLGENDEN WICHTIGEN SICHERHEITSINFORMATIONEN SOWIE DIE BEILIEGENDE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE BEIDES ZUM NACHSCHLAGEN AUF. SIE MÜSSEN DIESE INFORMATIONEN VOR DEM GEBRAUCH LESEN.

Das Produkt enthält elektronische Elemente und Heizelemente. Legen Sie es nicht ins Wasser und waschen Sie es nicht mit Wasser;

Decken Sie den Luftein- und -auslass während des Betriebs nicht ab. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, um Verbrühungen zu vermeiden;

Füllen Sie die Spieße/Grillschächte oder Luftstromständer nicht auf, damit die Lebensmittel nicht mit der oberen Innenwand und dem Heizelement in Berührung kommen.

Füllen Sie kein Öl in den Korb oder die Schublade, da dies sonst zu einem Brand führen kann.

Wenn das Gerät schwarzen Rauch ausstößt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie den Inhalt heraus, sobald der Rauch aufhört.

Während des Arbeitsprozesses des Geräts wird die Hochtemperaturluft durch den Auslass ausgestoßen. Bitte halten Sie einen Sicherheitsabstand ein. Halten Sie Ihre Hände und/oder Ihr Gesicht nicht in die Nähe der Steckdose. Achten Sie bei der Entnahme von Lebensmitteln auf die heiße Luft.

- Beschädigen Sie das Netzkabel nicht, ziehen Sie nicht daran und verdrehen Sie es nicht, um schwere Lasten zu tragen oder es umzuwandeln, um Stromschläge, Brände und andere Unfälle zu vermeiden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

- Bitte schalten Sie das Gerät nicht mit nassen Händen ein oder aus, da es sonst leicht zu einem Stromschlag kommen kann.

- Bitte halten Sie den Stecker sauber, um Gefahr zu vermeiden.

- Stecken Sie den Stecker fest ein, um Stromschlägen, Kurzschlüssen, Rauchentwicklung, Funkenbildung und anderen Gefahren zu vermeiden.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbarem oder explosivem Material, wie z.B. Tischdecken, Vorhänge und andere, um Brandgefahr zu vermeiden.

- Bitte stellen Sie das Produkt 30cm von der Wand oder den Möbeln entfernt auf, um Schäden an der Wand oder den Möbeln zu vermeiden.

- Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch zu Hause oder im Büro bestimmt. Verwenden Sie es nicht für gewerbliche oder in Restaurants.

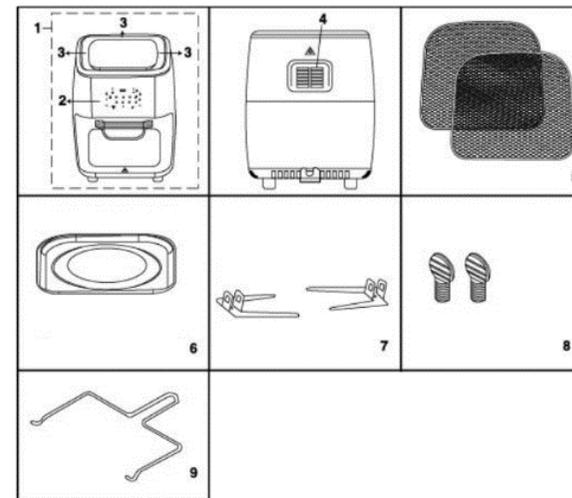
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung.

- Kinder dürfen nicht ohne Aufsicht mit dem Gerät spielen..

- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

WARNUNG

Grillschaft und Spießnadel sind scharf. Die Metallteile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Seien Sie sehr vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Tragen Sie Ofenschutzhandschuhe oder Handschuhe.



1. Haupteinheit
2. Bedienfeld
3. Lufteinlass
4. Heißluftauslass
5. Knuspertablett
6. Abtropftablett
7. Rotisserie-Gabel
8. Schrauben
9. Rotisserie-Aufnahmegesetz

Nr.1 Haupteinheit:

Steuert zentrale Funktionen der Maschine und enthält wichtige Betriebskomponenten.

Nr.2 Bedienfeld:

Ermöglicht die Interaktion des Benutzers mit der Maschine durch Schalter, Knöpfe und Anzeigen.

Nr.3 Lufteinlass:

Führt Umgebungsluft in die Maschine für Kühlungs- oder Verbrennungsprozesse.

Nr.4 Heißluftauslass:

Leitet erwärmte Luft ab, um Überhitzung zu verhindern und die Betriebstemperatur zu regulieren.

Nr.5 Knusperblech:

Kann zum Dehydrieren verwendet werden, aber auch zur Herstellung von knusprigen Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza.

Nr.6 Abtropfblech:

Beim Kochen kann die Tropfschale zur einfachen Reinigung eingesetzt werden.

Nr.7 Rotisserie-Gabel:

Für Brathähnchen oder Fleisch. Führen Sie den Schaft durch die Mitte des Hähnchens und setzen Sie die zwei Gabeln auf beiden Seiten des Hähnchens. Mit den Schrauben festziehen. Sie können die Schrauben näher an der Mitte des Schafts anbringen, um eine bessere Rotation zu erreichen.

Achten Sie darauf, dass das Hähnchen (max. 1,5 kg) nicht zu groß ist, da es sich sonst im Luftofen nicht richtig drehen kann.

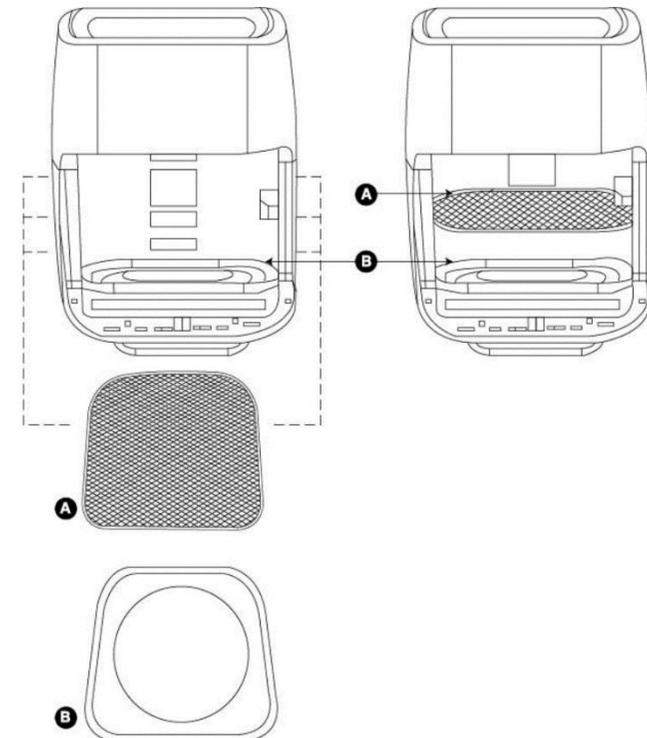
Nr.8 Schrauben:

Zur Befestigung der Welle für den rotierenden Gitterkorb, Spieß und Drehspieß.

Nr.9 Rotisserie-Aufnahmegerät:

Zum Einsetzen und Herausnehmen des Drehgitters, des Spießes und des Drehspießes in den und aus dem Luftofen.

1. Die Tropfschale in den Boden des Backofens einsetzen.
2. Setzen Sie das Knusperblech durch die seitliche Rille in den Backofen und legen Sie sie auf die hintere Lippe (A).
3. Stellen Sie das Knusperblech in die Nähe des oberen Heizelements, um die Garzeit zu beschleunigen und die Knusprigkeit zu erhöhen (B).
4. Schieben Sie das Knusperblech von oben nach unten und umgekehrt, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.



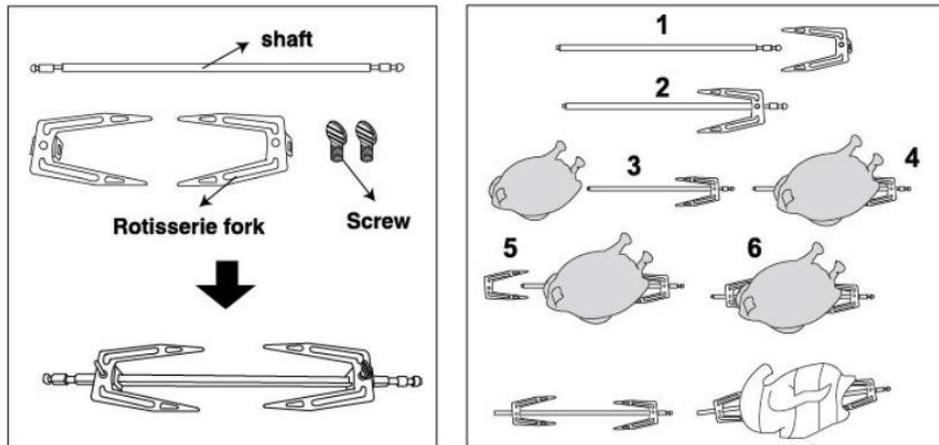
Zusammenbau und Verwendung des Rotisserie-Sets mit Gabeln

für Braten und ganze Hähnchen.

Drücken Sie den Schaft der Länge nach durch das Fleisch und die Mitte. Schieben Sie die Gabeln von beiden Enden des Schafts in das Fleisch und befestigen Sie sie mit den Schrauben. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher zur Mitte hin einstellen, aber nicht nach außen zu den Enden hin.

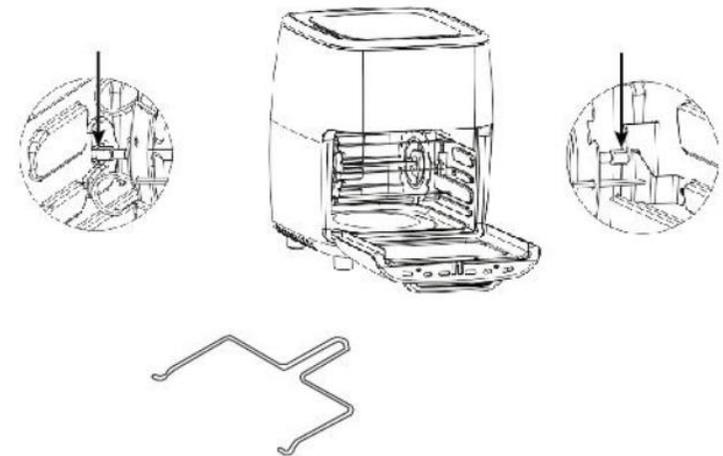
Anmerkung:

Achten Sie darauf, dass das Hähnchen oder Fleisch nicht zu groß ist, damit es sich im Ofen frei drehen kann.

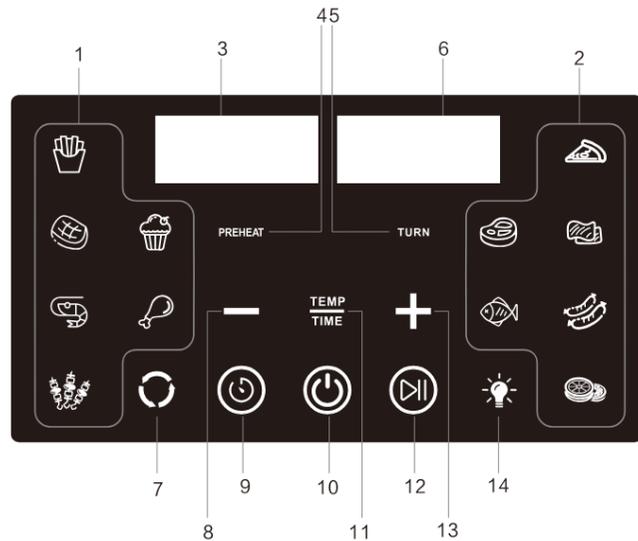


So setzen Sie den rotierenden Gitterkorb in den Luftofen ein

1. Setzen Sie zunächst die linke Welle auf den Wellenstützen im Inneren des Luftofens.
2. Setzen Sie dann die rechte Welle auf den Wellenstützen im Inneren des Luftofens.
3. Benutzen Sie das Rotisserie-Werkzeug, um es unter der Welle zu platzieren, um das Rotisserie-Set und den rotierenden Gitterkorb in den Ofen zu setzen oder herauszunehmen.



Merkmale des Bedienfelds



1. Luftfritteuse Voreinstellungen
2. Kochvoreinstellungen
3. Temperatur
4. Vorheizen umschalten
5. Wendeerinnerung umschalten
6. Zeit
7. Drehfunktion
8. Minus-Symbol
9. Verzögerungsfunktion
10. Stromsymbol
11. Umschalten zwischen Temperatur- und Zeiteinstellung
12. Start
13. Plus-Symbol
14. Backofenlicht

Kochmenü als Referenz					
	Temp °C	Zeit (Min.)		Temp °C	Zeit (Min.)
	200	15		160	25
	160	25		200	25
	200	25		180	26
	180	25		200	20
	200	25		200	12
	190	6		60	8

Die obigen Angaben dienen nur als Referenz, Sie können die Temperatur und die Zeit entsprechend anpassen.

Allgemeine Betriebsanweisungen

Bitte lesen Sie alle Materialien, Warnaufkleber und Etiketten, bevor Sie den Heißluftofen zum ersten Mal benutzen. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Etiketten und Aufkleber. Waschen Sie alle Teile und Zubehörteile, die beim Garen verwendet werden, mit warmer Seifenlauge

Anmerkung: Das Hauptgerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Anmerkung: Füllen Sie bei der Verwendung dieses Geräts kein Öl und keine Flüssigkeit in die Behälter des Kochgeschirrs. Dieses Gerät verwendet ausschließlich Heißluft zum Kochen.

Einstellungen

Um die richtigen Einstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten, zu wählen, lesen Sie bitte finden Sie in den Menüanweisungen.

Anmerkung: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Aufgrund der unterschiedlichen Aufgrund der unterschiedlichen Quellen, Größen, Formen und Marken der Zutaten können wir nicht garantieren, dass die Einstellungen für Ihre Zutaten nicht garantieren. Da die Schnellbelüftungstechnologie dieses Geräts die die Luft im Produkt sofort wieder aufheizt, öffnen und schließen Sie die Backofentür schnell, wenn Sie dieses Produkt verwenden. die Backofentür schnell öffnen und schließen, wird der Garvorgang nicht beeinträchtigt.

Bereit zum Gebrauch

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Tischplatte. Vor dem ersten Gebrauch wischen Sie bitte die Innen- und innen und außen mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. Spülen Sie mit einem warmen, feuchten Tuch ab. Waschen Sie alle Kochutensilien mit der Hand. Vor dem Garen der Speisen heizen Sie den einige Minuten vorheizen, damit das Gerät die Reste der Schutzschicht des Herstellers abbrennt. Schutzschicht abbrennen. Wischen Sie das Gerät mit warmer Seifenlauge und einem Handtuch ab.

Die Diagramme und Tabellen in diesem Handbuch und in der Rezeptanleitung helfen Ihnen, die richtigen Ergebnisse zu erzielen. Die Diagramme und Tabellen in diesem Handbuch und in der Rezeptanleitung helfen Ihnen, die richtigen Ergebnisse zu erzielen, und die richtige Menge an Lebensmitteln zu wählen. Wählen Sie das Zubehör für Ihr Rezept.

Überhitzungsschutz

Wenn das interne Temperaturkontrollsystem abnormal ist, wird das Überhitzungsschutzsystem aktiviert und das Gerät stellt seinen Betrieb ein. Ziehen Sie in diesem Fall bitte den Netzstecker Netzkabel. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen oder lagern. Maschine.

Warnung

Decken Sie die oberen und hinteren Lüftungsöffnungen nicht ab. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Füllen Sie kein Öl oder Flüssigkeiten in den Kochbehälter. Dieses Gerät verwendet nur Heißluft zum Garen. Stellen Sie niemals Lebensmittel oder Zubehör auf die Tür. Beim Entfernen von benutzen Sie unbedingt Ofenhandschuhe, wenn Sie heißes Zubehör oder Lebensmittel entfernen.

Kochanleitung nur als Referenz

Dünne gefrorene Pommes frites	1114-3 Tassen	15-16 Min.	200°C	
Dicke gefrorene Pommes frites	1114-3 Tassen	15-20 Min.	200°C	
Hausgemachte Pommes frites	1114-3 114 Tassen	10-16 Min.	200°C	112 EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	1114-3 1/4 Tassen	18-22 Min.	185°C	112 EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	1114-3 Tassen	12-18 Min.	185°C	112 EL Öl hinzufügen
Hash Browns	1 Tasse	15-18 Min.	185°C	
Kartoffelgratin	2 Tassen	15-18 Min.	200°C	
Steak	114-1.1 Pfd	8-12 Min.	185°C	
Hamburger	1/4-1.1 Pfd	7-14 Min.	185°C	
Wurstsemmel	114-1.1 Pfd	13-15 Min.	200°C	
Hähnchen-Knödel	1/4-1.1 Pfd	18-22 Min.	185°C	
Hähnchenbrust	1/4-1.1 Pfd	10-15 Min.	185°C	
Frühlingsrollen	114-3/4 Pfd	15-20 Min.	200°C	Backfertig verwenden
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	114-1.1 Pfd	10-15 Min.	200°C	Backfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	1/4-1.1 Pfd	6-10 Min.	200°C	Backfertig verwenden
Mozzarella-Stäbchen	114-1.1 Pfd	8-10 Min.	185°C	Backfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	1/4-1.1 Pfd	10 Min.	160°C	
Kuchen	1114 Pfd	20-25 Min.	160°C	Backform verwenden
Quiche	1112 Pfd	20-22 Min.	185°C	Backform/oven verwenden
Muffins	1114 Pfd	15-18 Min.	200°C	Backform verwenden
Süße Snacks	1112 Pfd	20 Min.	160°C	Backform/oven verwenden
Gefrorene Zwiebelringe	1 Pfd	15 Min.	200°C	

Vorschläge

1. Im Vergleich zu großvolumigen Zutaten benötigen kleinvolumige Zutaten eine etwas kürzere Garzeit.
2. wenn die Menge der Zutaten groß ist, erhöhen Sie die Garzeit ein wenig, und wenn die Menge der Zutaten klein ist, verringern Sie die Garzeit ein wenig
3. Während des Garvorgangs können größere Speisen in der Mitte gewendet werden, um den endgültigen Gareffekt zu verbessern und die Zutaten gleichmäßig zu garen.
4. Es wird empfohlen, etwas Öl hinzuzufügen, um die Lebensmittel knuspriger zu machen (zum Beispiel: frische Kartoffeln). Nach der Zugabe von Öl sollten die Zutaten vor dem Backen noch einige Minuten ruhen.
5. Wenn Sie Kuchen oder Torten backen, stellen Sie eine geeignete Backform oder ein Backblech in den Air Oven.

Reinigung

Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie sicher dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist

Wischen Sie das Äußere und Innere des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. nach jedem Gebrauch ab.

Verwenden Sie KEINE scheuernden Reinigungsmittel oder Werkzeuge, um den Drehkorb und das Zubehör zu reinigen. Zubehör. Verwenden Sie einen weichen Schwamm und Lappen.

Gebackene Lebensmittel, die an den Utensilien haften, sollten in warmem Seifenwasser eingeweicht werden, damit sie sich leicht entfernen lassen.

Falls erforderlich, entfernen Sie überschüssige Lebensmittelreste auf dem oberen Sieb mit einer weichen Bürste.

Technische Daten

Produkt Modell	K-1280
Spannung	220-240V
Frequenz	50/60Hz
Leistung	1800W

Fehlersuche		
Problem	mögliche Ursache	Lösung
Air Oven funktioniert nicht	1 Das Gerät ist nicht eingesteckt 2 Sie haben den Ofen A1 nicht durch Einstellen der Zubereitungszeit eingeschaltet	1 Netzkabel in die Steckdose stecken 2 Temperatur und Uhrzeit einstellen Überprüfen Sie, dass die Tür geschlossen ist
Lebensmittel werden nicht gegart	Zu viel Essen Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt Die Garzeit ist zu kurz	Kleinere Chargen für gleichmäßigeres Frittieren verwenden Eine höhere Temperatur einstellen Längere Garzeit einstellen
Lebensmittel werden nicht gleichmäßig gebraten	Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden	Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden
Display zeigt E1	Kurzschluss	Kundendienst kontaktieren
Display zeigt E2	Kurzschluss	Kundendienst kontaktieren
Etwas weißer Rauch aus dem Air Oven während dem Garen	Das Gargut enthält zu viel Fett/Öl Es sind noch Öl-/Fettreste vom letzten Gebrauch im Ofen	Wenn die Speisen mit viel Öl/Fett gegart werden, kommt es normalerweise zu einer leichten Raucherentwicklung, die das Garergebnis nicht beeinträchtigt. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen sauber ist
Pommes frites sind nicht knusprig	Rohe Pommes frites enthalten zu viel Wasser	Mindestens 30 Minuten lang einweichen und dann trocknen

Instruction Manual

Sinaopus



Please read the instruction manual carefully before using the product.

Model: K-1280

BEFORE YOU GET STARTED, PLEASE READ THE FOLLOWING IMPORTANT SAFETY INFORMATION, ALONG WITH THE MANUAL ENCLOSED AND KEEP BOTH FOR FUTURE REFERENCE. YOU MUST READ THIS BEFORE USE.

The product contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash it by water;

Do not cover the air inlet and outlet on the operating process. Do not touch the inside of the product, to avoid scald;

In order to prevent the food from contacting the inner upper wall and heating element, do not fill up the kebabs, barbecue shafts or airflow racks

Do not fill oil in the basket or drawer, otherwise it may cause fire.

If the machine emits black smoke, unplug it immediately and take out the contents after the smoke stops.

During the working process of the product, the high-temperature air is discharged through the outlet. Please keep a safe distance. Do not put your hands and/or face near the power outlet. When removing food, be careful about hot air.

- Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it to carry heavy loads, or transform it, to avoid electric shock, fire and other accidents.

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

- Please do not plug and unplug with wet hands, otherwise, easily cause electric shock.

- Please keep the plug clean to avoid disaster

- Plug tightly, otherwise, easy to cause electric shock, short circuit, smoking, sparking and other dangerous.

- Do not place the product on or near the flammable or explosive material, such as tablecloths, curtains and others, to avoid fire hazard.

- Please place the produce 30cm away the wall or furniture to avoid damage to wall or furniture.

- This product is only for home or office use. Do not use for commercial or restaurant purposes.

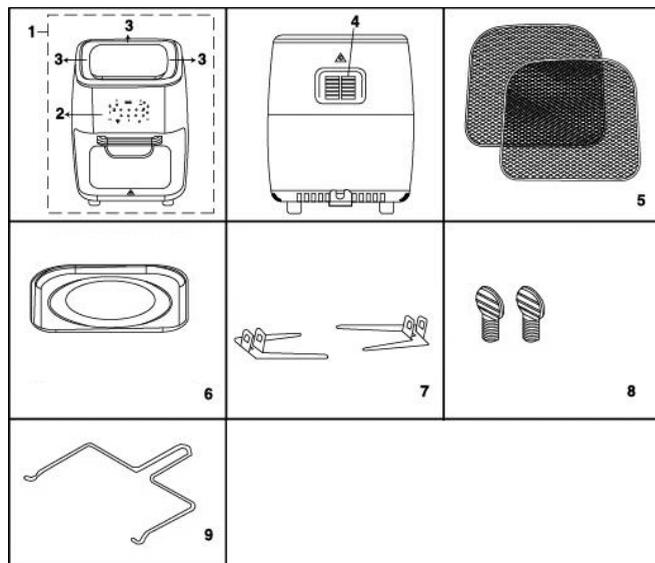
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction.

- Children being supervised not to play with the appliance.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING

Barbecue shaft and skewer needle are sharp. Metal parts will become very hot during use, so great care should be taken to avoid personal injury. Wear oven protective gloves or gloves.



1. Main unit
2. Control panel
3. Air inlet
4. Hot air outlet
5. Crisper tray
6. Drip tray
7. Rotisserie fork
8. Screws
9. Rotisserie fetch tool

No.5 Crisper tray:

Can be used for dehydration, and can also be used to make crispy snacks or reheat foods such as pizza.

No.6 Drip tray:

When cooking, place drip tray for easy cleaning.

No.7 Rotisserie fork:

For roast chicken or meat. Insert the shaft through centre of chicken and place the two fork on both sides of the chicken. Tighten with the screws. You can adjust the screws closer to the centre of the shaft to fasten for better rotation. Ensure chicken (max 1.5kg) is not too big or it will not rotate properly in the air oven.

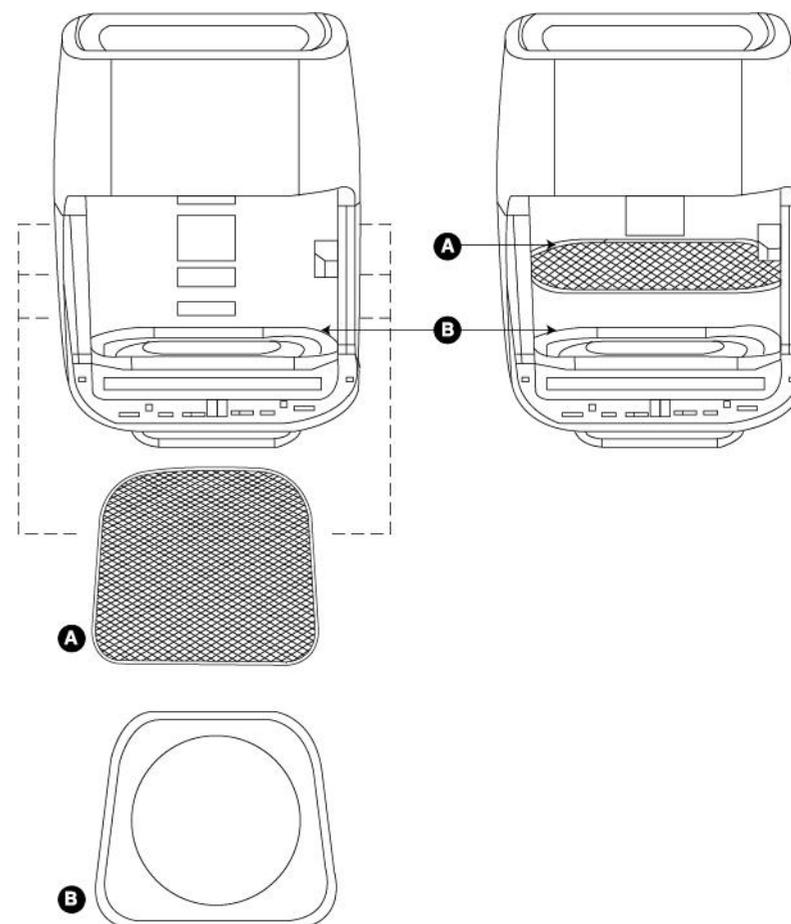
No.8 Screws:

For fastening the shaft for the rotating mesh basket, skewer and rotisserie.

No.9 Rotisserie fetch tool:

To place and fetch rotating mesh, skewer and rotisserie in and out of the air oven.

1. Insert Drip tray into the bottom of the air oven.
2. Place the Crisper tray into the air oven through the side groove and place it on the back lip (A).
3. Place the Crisper tray near the top heating element to speed up the cooking speed and increase the crisp (B).
4. Switch the Crisper Tray from top to bottom and vice versa to ensure even cooking.



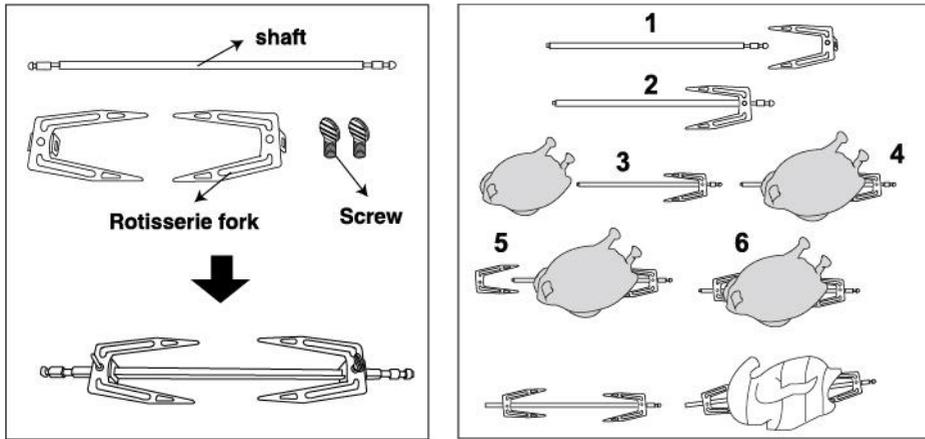
Assembling and using the Rotisserie set with forks

Use for roasts and whole chicken.

Force shaft lengthwise through meat and center. Slide forks onto shaft from either end into meat, then lock in place with screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never outward towards the ends.

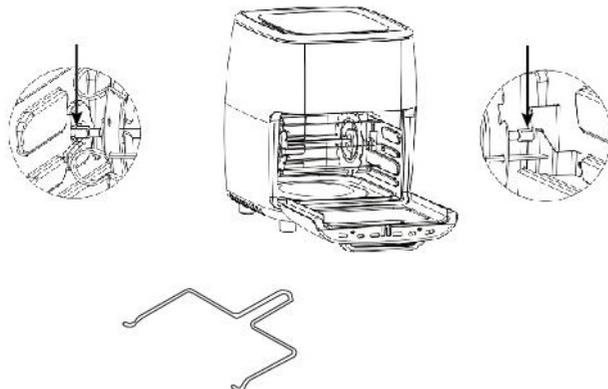
Note:

Make sure the size of the chicken or meat is not too big so it can rotate freely in the oven.

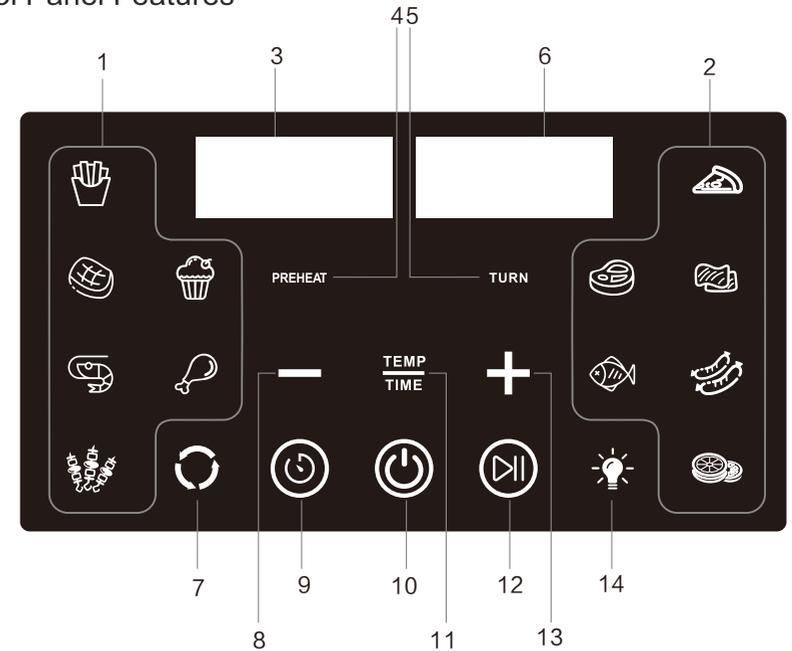


How to insert the Rotating mesh basket into the air oven

1. First place the left shaft onto the shaft socket inside the air oven. (Picture E)
2. Then place the right shaft onto the shaft socket inside the air oven. (Picture F)
3. Using the Rotisserie fetch tool to place under the shaft to place or remove the Rotisserie set and Rotating mesh basket in and out of the oven.



Control Panel Features



- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Air Fry Presets | 8. Minus Icon |
| 2. Cooking presets | 9. Delay function bu |
| 3. Temperature | 10. Power Icon |
| 4. Toggle Preheat | 11. Toggle between adjusting Temperature of Time |
| 5. Toggle Turn Reminder | 12. Start |
| 6. Time | 13. Plus Icon |
| 7. Rotating function | 14. Oven Light |

Cooking menu for reference					
	Temp °C	Time (Mins)		Temp °C	Time (Mins)
	200	15		160	25
	160	25		200	25
	200	25		180	26
	180	25		200	20
	200	25		200	12
	190	6		60	8

Above for reference only .You may manually adjust the temperature and time accordingly.

General Operating Procedures

Please read all materials, warning stickers and labels before using the powered air oven for the first time. Remove all packaging materials, labels and stickers. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm soapy water. Note: The main unit cannot be immersed in water. Only the accessories are dishwasher safe. Wipe the inside and outside of the cooking unit with a clean, damp cloth. Note: When using this equipment, do not put any oil or liquid into any cookware container. This unit only uses hot air for cooking.

Settings

To help you choose the correct settings for the ingredients you want to cook, please refer to the menu instructions. NOTE: Please remember that these settings are for reference only. Due to the different sources, sizes, shapes, and brands of ingredients, we cannot guarantee the best settings for your ingredients. Because this product's rapid ventilation technology will immediately reheat the air in the product, when using this product, quickly open and close the oven door, it will not affect the cooking process.

Ready To Use

Place the appliance on a even table top. Before first use, please wipe the inside and outside clean with a warm, damp cloth and mild detergent. Rinse with a warm, damp cloth. Wash all cooking utensils by hand. Before cooking the food, preheat the air oven for a few minutes to let the equipment burn off the residue of the manufacturer's protective coating. Wipe and clean the equipment with warm soapy water and a towel. The graphs and tables provided in this manual and recipe guide will help you get the correct results, please refer to this information to get the appropriate time/temperature settings and the appropriate amount of food. Choose accessories for your recipe.

Overheating protection

If the internal temperature control system is abnormal, the overheating protection system will be activated and the product will stop working. If this happens, please unplug the power cord. Please allow time for the equipment to cool down before restarting or storing the machine.

Warning

Do not cover the top and back vents. Or put anything on top of the appliance. Do not put any oil or liquid into any cooking container. This machine only uses hot air for cooking. Never put food or accessories on the door. When removing hot accessories or food, be sure to use oven gloves.

Cooking guide for reference only

Thin Frozen Fries	1114-3 cups	15-16 mins.	200 c	
Thick Frozen Fries	1114-3 cups	15-20 mins.	200 c	
Homemade Fries	1114-3 114 cups	10-16 m1ns.	200 c	Add 112 tbsp. oil
Homemade Potato Wedges	1114-3 1/4 cups	18-22 mins.	185' C	Add 112 tbsp oil
Homemade Potato Cubes	1114-3 cups	12-18 m1ns.	185' C	Add 112 tbsp . oil
Hash Browns	1 cup	15-18 mins.	185' C	
Potato Gratin	2 cup	15-18 mins.	200 c	
Steak	114-1.1 lb	8-12 mins.	185' C	
Hamburger	1/4-1.1 lb	7-14 mins.	185°C	
Sausage Roll	114-1.1 lb	13-15 mins.	200 c	
Chicken Drumsticks	1/4-1.1 lb	18-22 mins.	185' C	
Chicken Breast	1/4-1.1 lb	10-15 mins.	185°C	
Spring Rolls	114- 3/4 lb	15-20 mins.	200 c	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	114-1.1 lb	10-15 mins.	200 c	Use oven-ready
Frozen Fish Sticks	1/4-1.1 lb	6-10 mins.	200 c	Use oven-ready
Mozzarella Sticks	114-1.1 lb	8-10 mins.	185' C	Use oven-ready
Stuffed Vegetables	1/4-1 .1 lb	10 m1ns.	160 "C	
Cake	1114 cups	20-25 mins.	160' C	Use baking tin
Quiche	1112 cups	20-22 m1ns.	185' C	Use baking tin/oven
Muffins	1114 cups	15-18 mins.	200 c	Use baking tin
Sweet Snacks	1112 cups	20 mins	160"C	Use baking tin/oven
Frozen Onion Rings	1 lb	15 mins.	200 c	

Suggestions

1. Compared with larger-volume ingredients, smaller-volume ingredients require slightly shorter cooking time
2. When the amount of ingredients is large, increase the cooking time a little, and when the amount of ingredients is small, decrease the cooking time a bit
3. During the cooking process, turning over larger foods in the middle can improve the final cooking effect and help make the ingredients get even baking
4. It is recommended to add a little bit of oil to make the food crispier (for example: fresh potatoes). After adding oil, the ingredients should be left for a few minutes before baking
5. When baking cakes or pies, put a suitable baking tin or baking tray inside of Air Oven

Cleaning

Power off the appliance and remove the power socket from the wall socket and ensure the appliance is completely cooled before cleaning

Wipe the exterior and interior of the appliance with a ware cloth and mild detergent after each use.

DO NOT use abrasive cleaning materials or tools to clean the rotating basket and accessories. Use soft sponge and cloth

Baked food sticking to the utensils should be soaked in warm soapy water for easy removal

If necessary, remove the excess food residue on the upper screen with a soft brush

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
Air Oven does not work	1 The appliance is not plugged in 2 You have not turned the oven on by setting the preparation time	1 Plug power cord into wall socket 2 Set the temperature and time Check that door is closed
Food not cooked	Too much food The temperature is set too low The cooking time is too short	Use smaller batches for more even frying Set a higher temperature Set longer cooking time
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned during the cooking process	Some foods need to be turned during the cooking process
Display shows E1	Short circuit	Contact service center
Display shows E2	Short circuit	Contact service center
Some white smoke from Air Oven during the cooking	The food you are cooking is with much fat/oil There are some oil/fat left in the oven from last use	When cooking the food with much oil/fat, it's normal there will be some smoke. It will not affect the cooking result. Make sure clean the oven after use
Fries are not crispy	Raw fries have too much water	Soak for 30 mins at least, and then dry

Product Model	K-1280
Voltage	220-240V-
Frequency	50/60Hz
Power	1750W
Capacity	12L