

The enterprise has passed:  
ISO9001 International Quality Management System Certification

**Joyoung**

L'entreprise a réussi la:  
Certification du système international de gestion de la qualité ISO9001

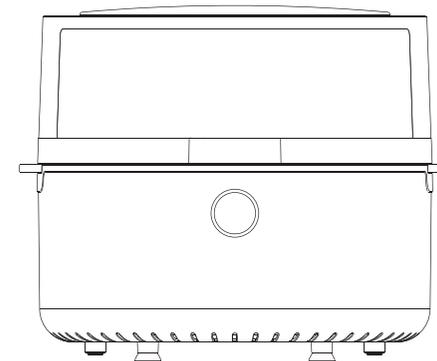
# **Operation Instruction Instructions d'utilisation**

Lenses Series Air Fryer

Friteuse de la série Lenses Air

KL55-VF572-US01

KL55-VF572-CA01



Dear users,

Thank you for purchasing Joyoung Lenses Series Air Fryer. This operation manual is only applicable to KL55-VF572-US01/ KL55-VF572-CA01 products. All contents in the manual are only for use and maintenance reference.

May Joyoung air fryer make your life warm, convenient, and healthy.

## Safety Precautions

 **Warning: Be alert to risks which may result in personal danger, serious injury, or significant property damage.**

1. When the product is working, the surface temperature will rise in the front, on the left/right and the upper part of the product. The area/surface with the high temperature surface symbol will become hot in the working process. Be careful to avoid scalding.

 **Notice: Be aware of risks which may result in personal injury or damage to items.**

1. The product is only for home use. Do not use for other purposes.
2. The product is not intended to be used by persons (including children) with extremity, sensory or mental disabilities or lacking of use experience and knowledge, unless they are supervised or directed in connection with the use of the appliance by a person responsible for their safety. Look after the children to ensure that they do not play with the product.
3. After opening the package, please immediately put the plastic bag into the trash can to avoid children's play, which may cause asphyxiation hazard.
4. Remove all packing materials in use, otherwise fire, burns and other accidents may be caused in the working process of the product.
5. The input voltage/frequency of the product is 220-240V~ 50-60Hz. Please check whether it is consistent with the local voltage before switching on. Higher or lower voltage may damage the components or affect the product performance. It is recommended that you use a voltage regulator to avoid causing losses.
6. The product is category I appliance. Before use, ensure that the grounding wire is well grounded to avoid electric leakage.

7. Please use the grounded socket with current of 10 A or above alone. Plug in the socket thoroughly to prevent the components from being overheated and burnt due to poor contact, resulting in short circuit or fire and other accidents.
8. The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system to prevent short circuit, spontaneous combustion and other hazards.
9. Do not use the product for other purposes than food baking.
10. Do not plug and unplug the power supply by wet hands to avoid electric shock.
11. Please operate the product on the level table. Do not operate it on the carpet, towel, plastics, paper and other flammable articles to prevent fire.
12. Do not place the product on the unstable, wet, high temperature, smooth and non-heat resistant table to avoid electric shock, fire, falling and other injuries and property losses.
13. Do not use the product in the environment with gas leakage and electric leakage, otherwise fire and electric shock may be caused.
14. Do not use the product under or near the curtain, closet and other flammable materials to prevent fire.
15. Do not keep the product unattended to avoid burning food, resulting in fire and other hazards.
16. When the product is in use, reserve enough space around the product, and keep at least 10cm from the surrounding objects to prevent fumes from contaminating the furniture, even causing fire and other hazards.
17. Ensure that the power cord does not come into contact with sharp edges, burrs, other protruding sharp objects, or items with high heat on the surface. This may cause electric leakage, resulting in electric shock or fire.
18. During operation, operate the machine by using the control panel. Do not touch the high temperature surface and interior of the product to avoid scalding.
19. Do not heat without any ingredients for a long time to prevent spontaneous combustion, resulting in injury accidents and property losses. It is recommended that you should not use the product continuously for more than 3 hours.
20. During use, do not place the bagged, canned or bottled articles, cotton gauze or inflammable materials on the product or cover the product to avoid fire and explosion.
21. When in use, do not place nay paper and plastic inflammable materials in the electric oven to avoid fire.
22. Do not heat glassware, closed containers and other inflammable and explosive articles in the electric oven to avoid explosion.
23. Ensure that food is not in contact with the heating tube in use; do not bake overlarge food, otherwise smoking and fire may be easily caused.
24. If you bake acid ingredients with pH less than 5 (such as vinegar, lemon juice and other sauces), be sure to wrap them in the tin foil paper.
25. During operating or before cooling, do not touch the high temperature parts in the pot to avoid scalding.
26. The product will produce high temperature and steam during operation. Do not touch the product by hands or keep face close to it. Especially when opening the upper lid, be careful to prevent the upper lid from bouncing, resulting in injury. At the same time, hot steam may pour out from the electric oven, avoid scalding.
27. Hold the plug to unplug, do not pull forcibly or twist the power cord to prevent the power cord from being damaged, resulting in the risk of electric leakage.
28. Remove the high temperature articles by using high temperature insulation articles to avoid scalding.
29. After each use, clean the fryer and the grill to prevent the residual powder, residues and oil stains from smoking or igniting in the baking process next time.
30. There is afterheat on the surface of the heating element after use. Clean the product after cooling to avoid scalding.
31. When the product is not used or it is cleaned, moved or fails, be sure to unplug the power plug to prevent leakage or accidental start from causing damage.
32. If the power cord is damaged, it must be replaced by a professional from the manufacturer, its maintenance department or similar department in order to avoid danger.
33. Do not clean or soak the product in water or other liquid, and do not spray water on it, so as to avoid device damage or electric leakage.
34. In case of product fault or damage, stop using, Do not repair by yourself to avoid danger.
35. When discarding the product, cut off the power cord and hand it over the qualified department for recycling.

## Tips

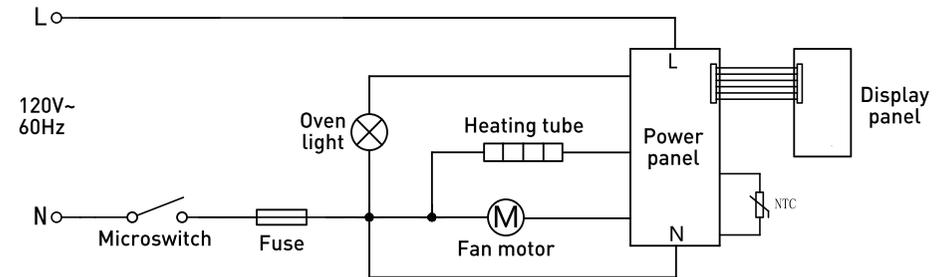
- Before use for the first time, remove and clean the fryer and the grill with cleanser, and then put them into the air fryer and preheat for 10 minutes to remove the peculiar smell from the package or residual in the transportation process.
- The product may produce a small amount of smoke or slight peculiar smell during the first use, which is normal.
- Use original accessories for the product.
- The fryer is not a water containing component. When the water level of the fryer is too high, it will cause water leakage, which is normal. It is recommended that the fryer should be cleaned in the washing sink. Do not fill with water and put it in the machine.

## Basic Information and Packing Details

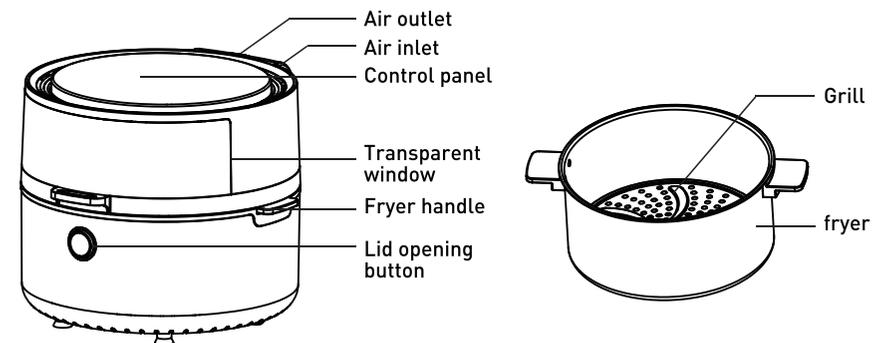
|                      |                  |                                  |
|----------------------|------------------|----------------------------------|
| Model                |                  | KL55-VF572-US01/ KL55-VF572-CA01 |
| Dimensions           |                  | 12.9x13.2x11.3(inches)           |
| Net weight           |                  | About 10.4lbs                    |
| Technical parameters | Rated voltage    | 120V~                            |
|                      | Rated frequency  | 60Hz                             |
|                      | Rated power      | 1,500W                           |
| Packing details      | Complete machine | 1                                |
|                      | Fryer            | 1                                |
|                      | Grill            | 1                                |
|                      | Operation Manual | 1                                |
|                      | Recipe Book      | 1                                |

(All data are provided by Joyoung R&D Center, and may change without prior notice.)

## Electrical Schematic Diagram



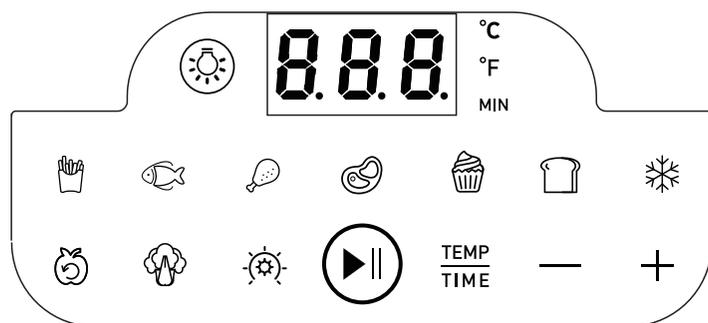
## Components and Functions



Remark: the picture is for reference only. The goods in kind shall prevail.

| No. | Component Name     | Function   |
|-----|--------------------|--|
| 1   | Air outlet         | Exhaust hot air in the pot, and play a role of air circulation               |
| 2   | Air inlet          | Suck cold air to cool the complete machine                                   |
| 3   | Control panel      | Operate the machine, start/cancel, functions, adjust temperature/ time, etc. |
| 4   | Transparent window | Observe the baking process of the ingredients in the baking cavity           |
| 5   | Fryer handle       | Lift the fryer   |
| 6   | Lid opening button | Open the upper machine body  |
| 7   | Grill              | Place the ingredients  |
| 8   | Fryer              | Place the grill  |

## How to Use



- **Start/Cancel:** used to start and cancel the function. Short press to start, and long press to cancel.
- **Oven Light:** used to turn on/off the oven light. The display screen and oven light will be off if there is no operation within 2 minutes in the standby state or after cooking. And it also will be off if there is no operation within 3 minutes in the working state.
- **Temp / Time:** used to switch the temperature / time.
  - + : used to increase the temperature / time.
  - - : used to reduce the temperature / time.
  - Long press "+" and "-" for 2s to switch °F or °C.

## Preparation before first use

1. Remove all packing materials.
2. Take out the fryer and the grill, and remove the packing bag.
3. Clean the fryer and the grill with warm water, wipe the side wall and bottom of the air fryer with wet cloth dipped in cleanser, and drying before use.
4. Place the air fryer on a steady surface, and use a separate power cord.
5. Reserve enough space around the air fryer, ensure that the surface is at least 10cm from other objects, and do not place any articles on the air outlet.
6. When the air fryer is working, do not touch the lid closing part by hands, and move at least 10cm away from the product to prevent scalding.

## Operation steps

1. Put the fryer into the machine, and place the grill in the fryer.
2. Place the food on the grill, and ensure that the food does not exceed the fryer height.
3. Close the upper lid of the machine, and connect the power supply. At the same time, the buzzer emits a boot buzzing, the display screen and LED lights are all on for 1s. After that, the "French fries" button flashes by default. Subsequently, to choose the function button you need.

**Remark: the selected function flashes, and the unselected function is normally on.**
4. **temperature and time**
  - **Temperature adjustment**  
Press "+" and "-" on the operation panel to adjust the baking temperature, increase/reduce 5°F after pressing each time, and long press to continuously increase/reduce the temperature.
  - **Time adjustment**  
Press "+" and "-" on the operation panel to adjust the baking time, increase/reduce 1 minute except the function "Dehydrate" (the time step is 1 h) after pressing each time, and long press to continuously increase/reduce the time.  
**Tips: press "Temp / Time" to switch the temperature and time.**
5. Press Start/Cancel to start the procedure. At this time, the air fryer starts to work. If you want to cancel cooking in the process, long press Start/Cancel to stop the machine.

6. When baking is finished, the air fryer will make beeps to prompt you, indicating that baking is finished. At this time, the oven light is automatically on. You can observe the ingredients through the transparent window.
7. After baking is finished, press the lid opening button to remove food. It is recommended that you should remove the oil dripping food together with the fryer and the grill to prevent oil from dripping on the table. Avoid scalding in the operation process.

### ● Oven light function

Press Oven Light to turn on/off the oven light in the operation process. When the oven light is turned on, you can observe the ingredients through the transparent window to monitor the cooking process in real time.

**Remark: The oven light will be off if there is no operation within 2 minutes in the standby state or after cooking. And it also will be off if there is no operation within 3 minutes in the working state.**

### Tips:

- Do not put the plastic or paper container and other non-heat resistant containers with food into the electric oven.
- Do not use glass or ceramic plate or cap.
- Part of the food can be wrapped in the tin foil paper to achieve the better baking effect.
- Adjust the time to your preference, and observe food through the transparent window to avoid burning.
- In the working state and within a period of time at the end of work, the temperature on the outer surface and air outlet of the electric oven may be very high, do not touch and move it at will to avoid danger.
- Clean up the residues in the pot for continuous baking to avoid burning, smoking or affecting food appearance during next baking.

## Cleaning and Maintenance

1. Before cleaning the electric oven, cut off the power supply and pull out the plug, and wait for the product to cool.
2. If there are oil stains on the cavity wall of the electric oven, wipe with soft wet cloth dipped in neutral cleanser.
3. The fryer, grill and other accessories can be removed and washed in water.
4. Do not soak the whole air fryer into water or other liquids for cleaning to avoid electric shock or functional fault.
5. Store the product in a cool and dry place after cleaning and drying.

## Fault Analysis and Removal

| Fault Symptom                                   | Cause   | Solution  |
|---|---|---|
| The product fails to work                       | The power supply is not plugged                                     | Plug the power supply in the grounding socket   |
|   | The power panel is damaged  | Contact the after-sales department  |
| Food is undercooked                             | Too many foods are placed on the grill                              | If there are too many ingredients, please put them onto the grill in batches                                |
|   | The set temperature is too low                                      | Adjust the temperature to the required temperature  |
|   | The cooking time is too short                                       | Prolong the cooking time  |
| The fried food is not crispy                    | The traditional ingredients for frying are not used                 | Select the suitable ingredients for frying. If not, brush the food surface with a layer of oil.             |
| The grill cannot be smoothly put into the fryer | The grill handle is not placed well                                 | Correctly install the grill, adjust the food height, and place the food according to the specified capacity |
|   | There are objects interfering in the fryer                          |   |
|   | There are too many foods on the grill, and the lid cannot be closed |   |
| The machine produces white smoke                | The unctuous ingredients are being baked                            | A lot of smoke will leak when baking the unctuous ingredients, which is normal.                             |
|   | Oil and residues are residual in the fryer                          | Be sure to clean the fryer after finishing baking   |
| The display screen display E51                  | The temperature sensor of the electric oven is open-circuited       | Contact the after-sales department  |
| The display screen display E52                  | The temperature sensor of the electric oven is short-circuited      | Contact the after-sales department  |

- If the fault cannot be removed, do not disassemble the machine by yourself. Contact the after-sales department.
- The model or components may change without prior notice. Goods in kind shall prevail. Please understand.

|   | Temperature(°C (°F) ) |                  | Time(min)   |                  |
|---|-----------------------|------------------|-------------|------------------|
|   | Pre-setting           | Adjustment range | Pre-setting | Adjustment range |
| <br>French fries | 200(390)              | 80-205(175-400)  | 20min       | 1-60min          |
| <br>Seafood      | 180(355)              | 80-205(175-400)  | 20min       | 1-60min          |
| <br>Chicken      | 200(390)              | 80-205(175-400)  | 40min       | 1-60min          |
| <br>Steak        | 200(390)              | 80-205(175-400)  | 12min       | 1-60min          |
| <br>Cake         | 160(320)              | 80-205(175-400)  | 40min       | 1-60min          |
| <br>Toast        | 180(355)              | 80-205(175-400)  | 7min        | 1-60min          |
| <br>Frozen food  | 200(390)              | 80-205(175-400)  | 12min       | 1-60min          |
| <br>Dehydrate    | 50(120)               | 35-95(95-205)    | 3h          | 1-24h            |
| <br>Vegetable  | 180(355)              | 80-205(175-400)  | 13min       | 1-60min          |
| <br>Reheat     | 60(140)               | 50-80(120-175)   | 30min       | 1-60min          |

## Chers utilisateurs,

Nous vous remercions d'avoir acheté la friteuse de la série Lenses de Joyoung. Ce manuel d'utilisation est uniquement applicable aux produits KL55-VF572-US01/ KL55-VF572-CA01. Tout le contenu de ce manuel est uniquement destiné à servir de référence pour l'utilisation et l'entretien.

Que la friteuse Joyoung rende votre vie chaude, pratique et saine.

## Précautions de sécurité

**⚠ Avertissement : Soyez attentif aux risques qui peuvent entraîner un danger personnel, des blessures graves ou des dommages matériels importants.**

1. Lorsque le produit fonctionne, la température de surface augmente à l'avant, à gauche/droite et dans la partie supérieure du produit. La zone/surface portant le symbole de surface à haute température deviendra chaude au cours du processus de travail. Faites attention à ne pas vous ébouillanter.

**⚠ Avertissement : Soyez conscient des risques qui peuvent entraîner des blessures corporelles ou des dommages aux articles.**

1. Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
2. Le produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant d'un handicap des extrémités, d'un handicap sensoriel ou mental ou manquant d'expérience et de connaissances en matière d'utilisation, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées dans le cadre de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
3. Après avoir ouvert l'emballage, veuillez mettre immédiatement le sac en plastique dans la poubelle pour éviter que les enfants ne jouent, ce qui pourrait entraîner un risque d'asphyxie.
4. Retirez tous les matériaux d'emballage lors de l'utilisation, sinon vous risquez de provoquer un incendie, des brûlures ou d'autres accidents lors du fonctionnement du produit.
5. La tension/fréquence d'entrée du produit est de 220-240V- 50-60Hz. Veuillez vérifier qu'elle correspond à la tension locale avant de l'allumer. Une tension supérieure ou inférieure peut endommager les composants ou affecter les performances du produit. Il est recommandé d'utiliser un régulateur de tension pour éviter de provoquer des pertes.
6. Ce produit est un appareil de catégorie I. Avant de l'utiliser, assurez-vous que le fil de mise à la terre est bien relié à la terre pour éviter les fuites électriques.

7. Veuillez utiliser uniquement la prise de terre avec un courant de 10 A ou plus. Branchez soigneusement la prise pour éviter que les composants ne soient surchauffés et brûlés en raison d'un mauvais contact, ce qui entraînerait un court-circuit ou un incendie et d'autres accidents.
8. Le produit n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance distinct afin d'éviter tout court-circuit, toute combustion spontanée et tout autre danger.
9. N'utilisez pas le produit à d'autres fins que la cuisson des aliments.
10. Ne branchez et ne débranchez pas l'alimentation électrique avec des mains mouillées pour éviter tout choc électrique.
11. Veuillez utiliser l'appareil sur une table horizontale. Ne le faites pas fonctionner sur un tapis, une serviette, du plastique, du papier ou d'autres articles inflammables pour éviter tout incendie.
12. Ne placez pas le produit sur une table instable, humide, à haute température, lisse et non résistante à la chaleur afin d'éviter les chocs électriques, les incendies, les chutes et autres blessures et pertes matérielles.
13. N'utilisez pas le produit dans un environnement présentant des fuites de gaz et des fuites électriques, sous peine de provoquer un incendie ou un choc électrique.
14. N'utilisez pas le produit sous ou près d'un rideau, d'une armoire ou d'autres matériaux inflammables pour éviter tout incendie.
15. Ne laissez pas le produit sans surveillance afin d'éviter de brûler les aliments, ce qui entraînerait un incendie et d'autres risques.
16. Lorsque le produit est utilisé, réservez suffisamment d'espace autour du produit et maintenez une distance d'au moins 10 cm avec les objets environnants afin d'éviter que les fumées ne contaminent le mobilier, voire ne provoquent un incendie ou d'autres risques.
17. Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des arêtes vives, des bavures, d'autres objets pointus en saillie ou des éléments dont la surface est très chaude. Cela pourrait provoquer une fuite électrique, entraînant un choc électrique ou un incendie.
18. Pendant le fonctionnement, faites fonctionner la machine à l'aide du panneau de commande. Ne touchez pas la surface à haute température et l'intérieur du produit pour éviter les brûlures.
19. Ne pas chauffer sans aucun ingrédient pendant une longue période afin d'éviter toute combustion spontanée, ce qui pourrait entraîner des accidents corporels et des pertes matérielles. Il est recommandé de ne pas utiliser le produit en continu pendant plus de 3 heures.
20. Pendant l'utilisation, ne placez pas d'articles en sac, en boîte ou en bouteille, de gaze de coton ou de matériaux inflammables sur le produit ou couvrez-le afin d'éviter tout incendie ou explosion.
21. Lorsque vous utilisez le four électrique, ne placez pas de papier ou de plastique inflammable dans le four pour éviter tout incendie.

22. Ne chauffez pas d'objets en verre, de récipients fermés et d'autres articles inflammables et explosifs dans le four électrique pour éviter toute explosion.
23. Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec le tube chauffant pendant l'utilisation ; ne faites pas cuire des aliments trop volumineux, sinon vous risquez de fumer et de provoquer un incendie.
24. Si vous faites cuire des ingrédients acides dont le pH est inférieur à 5 (tels que le vinaigre, le jus de citron et autres sauces), veillez à les emballer dans le papier d'aluminium.
25. Pendant le fonctionnement ou avant le refroidissement, ne touchez pas les parties à haute température dans le pot pour éviter les brûlures.
26. Le produit produira une température élevée et de la vapeur pendant son fonctionnement. Ne touchez pas le produit avec les mains et ne gardez pas le visage près de lui. En particulier, lorsque vous ouvrez le couvercle supérieur, veillez à ce qu'il ne rebondisse pas, ce qui pourrait entraîner des blessures. En même temps, de la vapeur chaude peut s'échapper du four électrique, évitez de vous ébouillanter.
27. Tenez la fiche pour débrancher, ne tirez pas de force et ne tordez pas le cordon d'alimentation pour éviter qu'il ne soit endommagé et qu'il y ait un risque de fuite électrique.
28. Retirez les articles à haute température en utilisant des articles d'isolation à haute température pour éviter les brûlures.
29. Après chaque utilisation, nettoyez la friteuse et le gril pour éviter que les résidus de poudre, les résidus et les taches d'huile ne fument ou ne s'enflamment lors de la prochaine cuisson.
30. Il y a une post-chaleur sur la surface de l'élément chauffant après utilisation. Nettoyez le produit après refroidissement pour éviter les brûlures.
31. Lorsque le produit n'est pas utilisé ou qu'il est nettoyé, déplacé ou défectueux, veillez à débrancher la fiche d'alimentation pour éviter que des fuites ou un démarrage accidentel ne causent des dommages.
32. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel du fabricant, de son service de maintenance ou d'un service similaire afin d'éviter tout danger.
33. Ne nettoyez pas ou ne trempez pas le produit dans l'eau ou tout autre liquide, et ne pulvérisez pas d'eau dessus, afin d'éviter d'endommager l'appareil ou de provoquer une fuite électrique.
34. En cas de défaut ou de dommage du produit, cessez de l'utiliser, ne le réparez pas vous-même pour éviter tout danger.
35. Lorsque vous mettez le produit au rebut, coupez le cordon d'alimentation et remettez-le au service compétent pour le recyclage.

## Conseils

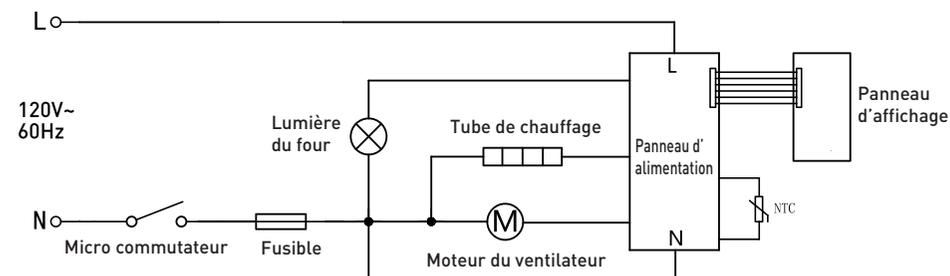
- Avant la première utilisation, retirez et nettoyez la friteuse et le gril à l'aide d'un produit nettoyant, puis mettez-les dans la friteuse à air et préchauffez-les pendant 10 minutes pour éliminer l'odeur particulière de l'emballage ou les résidus du processus de transport.
- Le produit peut produire une petite quantité de fumée ou une légère odeur particulière lors de la première utilisation, ce qui est normal.
- Utilisez des accessoires originaux pour le produit.
- La friteuse n'est pas un composant contenant de l'eau. Lorsque le niveau d'eau de la friteuse est trop élevé, cela provoque une fuite d'eau, ce qui est normal. Il est recommandé de nettoyer la friteuse dans l'évier de lavage. Ne pas la remplir d'eau et la mettre dans la machine.

## Informations de base et détails de l'emballage

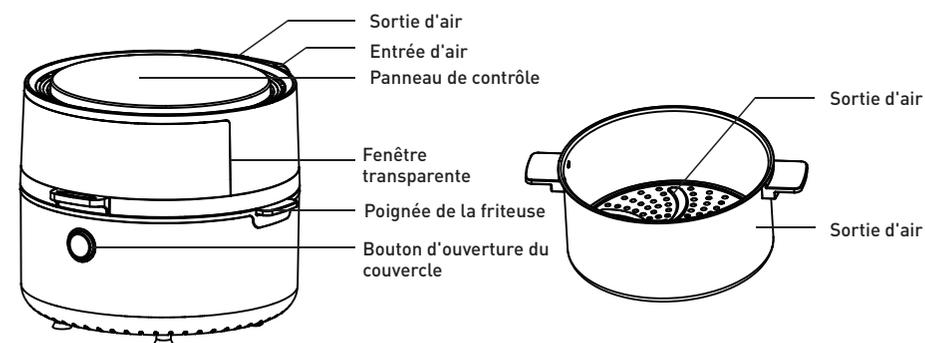
|                        |                      |                                  |
|------------------------|----------------------|----------------------------------|
| Modèle                 |                      | KL55-VF572-US01/ KL55-VF572-CA01 |
| Dimensions             |                      | 12.9x13.2x11.3[inches]           |
| Poids net              |                      | Environ 10.4lbs                  |
| Paramètres techniques  | Tension nominale     | 120V-                            |
|                        | Fréquence nominale   | 60Hz                             |
|                        | Puissance nominale   | 1.500W                           |
| Détails de l'emballage | Machine complète     | 1                                |
|                        | Friteuse             | 1                                |
|                        | Gril                 | 1                                |
|                        | Manuel d'utilisation | 1                                |
|                        | Livre de recettes    | 1                                |

Toutes les données sont fournies par Joyoung R&D Center, et peuvent être modifiées sans préavis.

## Diagramme de schéma électrique



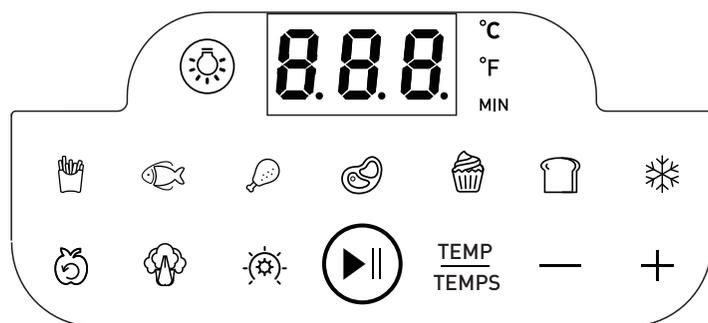
## Composants et fonctions



Remarque : La photo n'est qu'une référence, la marchandise en nature prévaut.

| No. | Nom du composant                | Fonction  |
|-----|---------------------------------|---|
| 1   | Sortie d'air                    | Evacuer l'air chaud dans le pot, et jouer un rôle de circulation d'air                          |
| 2   | Entrée d'air                    | Aspirer de l'air froid pour refroidir l'ensemble de la machine                                  |
| 3   | Panneau de contrôle             | Faire fonctionner la machine, démarrer/annuler, fonctions, régler la température/le temps, etc. |
| 4   | Fenêtre transparente            | Observez le processus de cuisson des ingrédients dans la cavité de cuisson.                     |
| 5   | Poignée de la friteuse          | Soulever la friteuse  |
| 6   | Bouton d'ouverture du couvercle | Ouvrir le corps supérieur de la machine   |
| 7   | Sortie d'air                    | Placez les ingrédients  |
| 8   | Sortie d'air                    | Placez le gril  |

## Mode d'emploi



- **Start/Cancel** : utilisé pour démarrer et annuler la fonction. Une pression courte pour démarrer et une pression longue pour annuler.
- **Oven Light (Éclairage du four)** : permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage du four. L'écran d'affichage et l'éclairage du four s'éteignent si aucune opération n'est effectuée dans les 2 minutes en mode veille ou après la cuisson. L'écran d'affichage et l'éclairage du four s'éteignent si aucune opération n'est effectuée dans un délai de 2 minutes en mode veille ou après la cuisson.
- **Temp / Time** : permet de commuter la température / le temps.
- **+** utilisé pour augmenter la température / le temps.
- **-** utilisé pour réduire la température / le temps.
- Appuyez longuement sur "+" et "-" pendant 2s pour passer de °F ou °C.

## Préparation avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Sortez la friteuse et le gril, et retirez le sac d'emballage.
3. Nettoyez la friteuse et la grille à l'eau chaude, essuyez la paroi latérale et le fond de la friteuse à l'aide d'un chiffon humide trempé dans un produit nettoyant, puis séchez-les avant de les utiliser.
4. Placez la friteuse sur une surface stable et utilisez un cordon d'alimentation séparé.
5. Réservez suffisamment d'espace autour de la friteuse, assurez-vous que la surface est à au moins 10 cm d'autres objets et ne placez aucun article sur la sortie d'air.
6. Lorsque la friteuse est en marche, ne touchez pas la partie de fermeture du couvercle avec les mains, et éloignez-vous d'au moins 10 cm du produit pour éviter les brûlures.

## Étapes de l'opération

1. Mettez la friteuse dans la machine, et placez le gril dans la friteuse.
2. Placez les aliments sur la grille et assurez-vous que les aliments ne dépassent pas la hauteur de la friteuse.
3. Fermez le couvercle supérieur de la machine, et branchez l'alimentation électrique. Au même moment, le buzzer émet un bourdonnement de démarrage, l'écran d'affichage et les lumières LED sont tous allumés pour 1s. Après cela, le bouton "frites" clignote par défaut. Par la suite, pour choisir le bouton de fonction dont vous avez besoin.  
Remarque : la fonction sélectionnée clignote, et la fonction non sélectionnée est normalement activée.

### 4. la température et le temps

- **Réglage de la température**  
Appuyez sur "+" et "-" sur le panneau de commande pour régler la température de cuisson, augmentez/réduisez de 5°F après chaque pression, et appuyez longuement pour augmenter/réduire continuellement la température.
  - **Ajustement du temps**  
Appuyez sur "+" et "-" sur le panneau de commande pour régler le temps de cuisson, augmentez/réduisez d'une minute sauf pour la fonction "Déshydrater" ! le pas de temps est de 1 h] après chaque pression, et appuyez longuement pour augmenter/réduire continuellement le temps. Conseils : appuyez sur "Temp / Time" pour basculer entre la température et l'heure.
5. Appuyez sur Start/Cancel pour lancer la procédure. À ce moment-là, la friteuse commence à fonctionner  
Si vous souhaitez annuler la cuisson en cours, appuyez longuement sur Start/Cancel pour arrêter la machine.

6. Lorsque la cuisson est terminée, la friteuse émet des bips pour vous en informer, indiquant que la cuisson est terminée. À ce moment-là, la lumière du four s'allume automatiquement. Vous pouvez observer les ingrédients à travers la fenêtre transparente.

7. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle pour retirer les aliments. Il est recommandé de retirer les aliments qui ont dégoutté d'huile en même temps que la friteuse et le gril pour éviter que l'huile ne dégoutte sur la table. Évitez les brûlures pendant le processus de fonctionnement.

#### ● **Fonction d'éclairage du four**

Appuyez sur Oven Light pour allumer ou éteindre la lumière du four pendant le processus de cuisson. Lorsque la lumière du four est allumée, vous pouvez observer les ingrédients à travers la fenêtre transparente pour suivre le processus de cuisson en temps réel.

Remarque : L'éclairage du four s'éteint si aucune opération n'est effectuée dans les 2 minutes en mode veille ou après la cuisson. Il s'éteint également si aucune opération n'est effectuée pendant 3 minutes en mode de fonctionnement.

#### **Conseils :**

- Ne mettez pas le récipient en plastique ou en papier et les autres récipients non résistants à la chaleur contenant des aliments dans le four électrique.
- Ne pas utiliser de plaque ou de bouchon en verre ou en céramique.
- Une partie des aliments peut être enveloppée dans du papier d'aluminium pour obtenir un meilleur effet de cuisson.
- Réglez le temps selon vos préférences et observez les aliments à travers la fenêtre transparente pour éviter qu'ils ne brûlent.
- En état de fonctionnement et pendant un certain temps à la fin du travail, la température de la surface extérieure et de la sortie d'air du four électrique peut être très élevée, ne la touchez pas et déplacez-la à volonté pour éviter tout danger.
- Nettoyez les résidus dans la marmite pour une cuisson continue afin d'éviter de brûler, de fumer ou d'affecter l'apparence des aliments lors de la prochaine cuisson.

## **Nettoyage et entretien**

1. Avant de nettoyer le four électrique, coupez l'alimentation électrique et débranchez la fiche, puis attendez que le produit refroidisse.
2. S'il y a des taches d'huile sur la paroi de la cavité du four électrique, essayez-les avec un chiffon doux et humide trempé dans un nettoyant neutre.
3. La friteuse, le gril et les autres accessoires peuvent être retirés et lavés à l'eau.
4. Ne trempez pas l'ensemble de la friteuse dans l'eau ou dans d'autres liquides pour la nettoyer afin d'éviter tout choc électrique ou défaut de fonctionnement.
5. Stockez le produit dans un endroit frais et sec après l'avoir nettoyé et séché.

## **Analyse et élimination des défauts**

| Défaut Symptôme  | Cause  | Solution  |
|--|--|---|
| Le produit ne fonctionne pas                             | L'alimentation électrique n'est pas branchée                               | Branchez l'alimentation électrique dans la prise de terre   |
|  | Le panneau d'alimentation est endommagé                                    | Contactez le service après-vente  |
| Les aliments ne sont pas assez cuits                     | Trop d'aliments sont placés sur le gril                                    | S'il y a trop d'ingrédients, veuillez les mettre sur le gril en plusieurs fois.   |
|  | La température réglée est trop basse                                       | Réglez la température à la température souhaitée  |
|  | Le temps de cuisson est trop court   | Prolonger le temps de cuisson   |
| Les aliments frits ne sont pas croustillants             | Les ingrédients traditionnels pour la friture ne sont pas utilisés         | Sélectionnez les ingrédients appropriés pour la friture. Sinon, badigeonnez la surface des aliments d'une couche d'huile.   |
| Le gril ne peut pas être mis en douceur dans la friteuse | La poignée du gril n'est pas bien placée                                   | Installez correctement le gril, réglez la hauteur des aliments et placez les aliments en fonction de la capacité spécifiée. |
|  | Des objets interfèrent dans la friteuse.                                   |   |
|  | Il y a trop d'aliments sur le gril et le couvercle ne peut pas être fermé. |   |
| La machine produit une fumée blanche                     | Les ingrédients onctueux sont en train de cuire                            | Une grande quantité de fumée s'échappera lors de la cuisson des ingrédients onctueux, ce qui est normal.                    |
|  | L'huile et les résidus sont résiduels dans la friteuse                     | Veillez à nettoyer la friteuse après la fin de la cuisson.  |
| L'écran d'affichage E51                                  | Le capteur de température du four électrique est en circuit ouvert.        | Contactez le service après-vente  |
| L'écran d'affichage E52                                  | Le capteur de température du four électrique est court-circuité.           | Contactez le service après-vente  |

- Si le défaut ne peut être éliminé, ne démontez pas la machine vous-même. Contactez le service après-vente.
- Le modèle ou les composants peuvent être modifiés sans préavis. Les marchandises en nature prévalent. Veuillez comprendre

|  | Température ! °C (°F) ) |                  | Temps (min)   |                  |
|--|-------------------------|------------------|---------------|------------------|
|  | Préréglage de           | Plage de réglage | Préréglage de | Plage de réglage |
| <br>Les frites        | 200(390)                | 80-205(175-400)  | 20min         | 1-60min          |
| <br>Fruits de mer     | 180(355)                | 80-205(175-400)  | 20min         | 1-60min          |
| <br>Poulet            | 200(390)                | 80-205(175-400)  | 40min         | 1-60min          |
| <br>Steak             | 200(390)                | 80-205(175-400)  | 12min         | 1-60min          |
| <br>Gâteau            | 160(320)                | 80-205(175-400)  | 40min         | 1-60min          |
| <br>Toast             | 180(355)                | 80-205(175-400)  | 7min          | 1-60min          |
| <br>Produits surgelés | 200(390)                | 80-205(175-400)  | 12min         | 1-60min          |
| <br>Déshydrater       | 50(120)                 | 35-95(95-205)    | 3h            | 1-24h            |
| <br>Légumes         | 180(355)                | 80-205(175-400)  | 13min         | 1-60min          |
| <br>Réchauffer      | 60(140)                 | 50-80(120-175)   | 30min         | 1-60min          |