

MINIMEX
AIR FRYER

คู่มือการใช้งาน
หม้อทอดไร้น้ำมัน 4 ลิตร

Minimex
รุ่น MAF4L



Instruction Manual
Air Fryer 4 Litres

Model : MAF4L
220-240V., ~50Hz., 1,300W.

ไทย / English

ข้อมูลเพื่อความปลอดภัย

เมื่อใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า, ควรปฏิบัติตามข้อควรระวังด้านความปลอดภัยขั้นพื้นฐานเสมอ, รวมถึงสิ่งต่อไปนี้:

1. อ่านคำแนะนำทั้งหมด
2. ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ใช้มือจับหรือลูกบิด
3. เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต ห้ามจุ่ม/แช่สายไฟ, ปลั๊กไฟ หรือตัวเครื่องในน้ำ หรือของเหลวอื่น ๆ
4. เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีเจตนาให้ใช้โดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลหรือการสอนเกี่ยวกับการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าโดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยต่อบุคคลนั้น
5. เด็กควรได้รับการควบคุมดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า
6. หากต้องการทำความสะอาดเครื่อง สามารถดูรายละเอียดได้ที่หัวข้อทำความสะอาด
7. ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบเมื่อไม่ได้ใช้งาน และก่อนทำความสะอาด ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลง ก่อนใส่หรือถอดชิ้นส่วน และก่อนทำความสะอาดเครื่อง
8. ห้ามใช้งานเครื่องหากพบว่าสายไฟหรือปลั๊กชำรุด หรือหลังจากที่เครื่องทำงานผิดปกติ หรือได้รับความเสียหายในลักษณะใด ๆ ควรส่งเข้าศูนย์บริการฯ เพื่อแจ้งการซ่อม
9. ห้ามใช้วัสดุแปลกปลอมกับตัวเครื่อง ห้ามใช้เครื่องนอกเหนือจากที่ระบุคู่มือเล่มนี้
10. ห้ามใช้กลางแจ้ง
11. อย่าปล่อยให้สายไฟห้อยเหนือขอบโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ หรือสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน
12. ห้ามวางเครื่องใกล้กับเตาแก๊ส หรือเตาไฟฟ้า หรือใกล้เตาอบที่มีความร้อน
13. ควรใช้ความระมัดระวังในการเคลื่อนย้ายเครื่อง ระวัง! เครื่องอาจมีน้ำมันร้อน หรือของเหลวร้อนอื่น ๆ
14. ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้านทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน
15. หม้อทอดไร้น้ำมันนี้ถูกออกแบบให้ใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบหากผู้ใช้งานใช้งานอย่างผิดวิธี นำไปใช้ในเชิงพาณิชย์ หรือนำไปใช้นอกเหนือจากจุดประสงค์ของการออกแบบ
16. ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าตะกร้าทอดล๊อคเข้ากับตัวเครื่อง โดยเฉพาะตัวตะกร้าทอด
17. ตรวจสอบด้ามจับให้ล๊อคกับตะกร้าทอดทุกครั้งก่อนการใช้งาน

คำเตือน: หม้อทอดไร้น้ำมันทำงานต่อเมื่อ ตะกร้าทอดเข้าสนิทกับตัวเครื่อง

18. ขณะเครื่องทำงานจะมีลมร้อนระบายออกจากช่องระบายอากาศ ควรใช้งานด้วยความระมัดระวัง ระวังความร้อนจากตัวเครื่องเมื่อดึงถาดออกจากตัวเครื่อง
19. หม้อทอดไร้น้ำมันนี้ไม่สามารถใช้ตัวตั้งเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกล ร่วมกับเครื่องได้

ระวัง : หน้าเตา / หน้าเครื่องมีความร้อน



สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น

ส่วนประกอบ



① ปุ่มหมุนเวลา 30 นาที

② ปุ่มไฟสีเขียว

③ ปุ่มไฟสีแดง

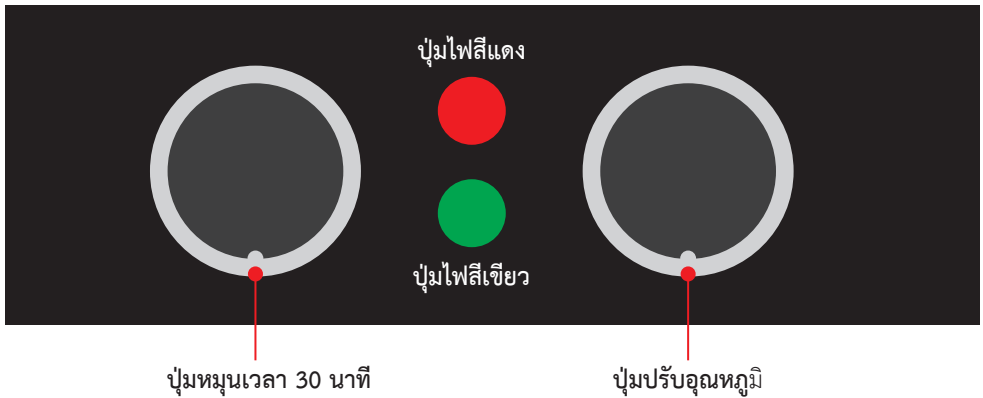
④ ปุ่มปรับอุณหภูมิ

⑤ ตัวเครื่อง

⑥ มือจับ

⑦ ตะกร้าทอด

CONTROL KNOB



ปุ่มปรับอุณหภูมิ

- เลือกอุณหภูมิการทอด ตั้งแต่ 160°C ถึง 220°C สามารถปรับอุณหภูมิได้ในเวลาใดก็ได้
- ไฟสีเขียวจะติดขึ้นเมื่ออุณหภูมิที่ตั้งไว้ถึงแล้ว
- ไฟสีเขียวจะติดขึ้นเป็นช่วงๆ เพื่อแสดงสถานะอุณหภูมิที่เลือกไว้

สำคัญ: เมื่อดึงตะกร้าทอดออกจากหม้อทอดไร้น้ำมัน ไฟสีแดงและไฟ สีเขียวจะดับลง เครื่องทอดจะหยุดทำงาน เวลาที่ตั้งจะยังคงนับถอยหลังต่อไปเมื่อเปิดลิ้นชัก การจับเวลาเป็นการนับถอยหลัง 30 นาที

เครื่องจะกลับมาทำงานอีกครั้งเมื่อใส่ตะกร้าทอดเข้าไปใหม่

- เมื่อเวลาที่ตั้งไว้ครบ 0 เสียงจะดัง เครื่องจะปิดโดยอัตโนมัติ
- ไฟสีแดงและไฟสีเขียวจะดับลง

สำคัญ: เมื่อเสร็จสิ้นการทอด ควรปรับปุ่มปรับอุณหภูมิและปุ่มเวลาเป็น 0 (OFF) และถอดปลั๊กออกเมื่อไม่ใช้งาน

การใช้งานครั้งแรก

1. นำเครื่องออกจากกล่อง ตรวจสอบเครื่อง สายไฟให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์
2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ และฉลากทั้งหมดออกจากด้านในและด้านนอกของเครื่องทอดไร่น้ำมัน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีบรรจุภัณฑ์อยู่ใต้และรอบ ๆ ตะแกรงทอด
3. ถ้างัดตะแกรงทอด ตะแกรง เช็ดให้แห้ง
4. ห้ามจุ่ม/แช่ตัวเครื่องน้ำ เช็ดตัวเครื่องทอดไร่น้ำมันด้วยผ้าสะอาดชุบน้ำบิดหมาด
5. เช็ดทุกชิ้นส่วนให้แห้งสนิท
6. ล็อคตะแกรงทอดเข้ากับเครื่อง

คำแนะนำในการใช้งาน

คำเตือน: เครื่องนี้ไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อการต้มน้ำร้อน

หมายเหตุ: ในการใช้งานครั้งแรก อาจมีกลิ่นเล็กน้อย เนื่องจากการประกอบเครื่องจากโรงงาน ควรอุ่นเครื่องให้เพื่อให้กลิ่นหาย อย่างน้อย 10 นาที สำหรับครั้งแรกในการใช้งาน

1. ควรวางหม้อทอดไร่น้ำมันบนพื้นที่ราบที่ทนความร้อน และปลอดภัย
2. จับด้ามเพื่อดึงตะแกรงทอดออกจากเครื่อง และวางบนพื้นผิวเรียบ
3. ใส่อาหารลงในตะแกรงทอด ห้ามเกินครึ่งของตะแกรง เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารสุก และมีการหมุนเวียนของลมร้อนอย่างทั่วถึง
4. ใส่ตะแกรงทอดเข้าไปกับเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่สนิทเข้ากับตัวเครื่อง
5. เสียบปลั๊ก
6. เลือกอุณหภูมิระหว่าง 160°C ถึง 220°C
7. หมุนปุ่มเวลาที่ต้องการ สามารถบวกเพิ่มอีก 5 นาที สำหรับการอุ่นเครื่องก่อนใช้ ไฟสีแดงและไฟเขียวติดขึ้น เครื่องเริ่มทำงาน

สำคัญ: หม้อทอดไร่น้ำมันจะไม่ทำงาน หากปุ่มตั้งเวลาไม่ได้ตั้งไว้

คำเตือน: หม้อทอดไร่น้ำมันจะไม่ทำความร้อน — ไฟสีแดงและไฟเขียวไม่ติด ตรวจสอบตะแกรงทอดให้ใส่สนิทเข้ากับตัวเครื่อง

8. ไฟ สีเขียวติดขึ้นเมื่ออุณหภูมิที่ตั้งไว้ถึงแล้ว

หมายเหตุ: ขณะใช้เครื่อง ไฟสีเขียวจะติดเป็นช่วงๆ แสดงสถานะการรักษอุณหภูมิที่เหมาะสมในการทอด

9. เพื่อให้แน่ใจว่าการปรุงอาหารสุกอย่างทั่วถึง ควรตรวจสอบโดยดึงตะกร้าทอดออกมาตรวจสอบอาหาร พลิกหรือเขย่าอาหาร เมื่อเสร็จแล้วให้ใส่ตะกร้าทอดเข้าไปในเครื่อง หากจำเป็นให้ปรับอุณหภูมิได้ เครื่องจะหยุดความร้อนจนกว่าจะใส่ตะกร้าทอดกลับเข้าไป

คำเตือน: เพื่อป้องกันอันตรายต่อบุคคลหรือทรัพย์สิน โปรดใช้ความระมัดระวัง

คำเตือน: ควรระมัดระวังอย่างมากเมื่อสัมผัสตะกร้าทอด

คำเตือน: ควรใส่ถุงมือถือกันความร้อนเมื่อสัมผัสตะกร้าทอด

คำเตือน: น้ำมันร้อนอาจสะสมอยู่ที่ฐานของตะกร้าทอด เพื่อป้องกันอันตราย และป้องกันไม่ให้ น้ำมันปนเปื้อนอาหาร ควรระมัดระวัง ไม่เอนตะกร้าทอด ควรวางบนพื้นราบ

หมายเหตุ: หม้อทอดไร้น้ำมันสามารถปิดเครื่องได้ทุกเมื่อโดยการหมุนปุ่มเวลาไปที่ 0

10. ปุ่มเวลาจะส่งเสียงเตือนเมื่อเวลาที่ตั้งไว้หมดลง เครื่องปิดโดยอัตโนมัติ ทั้งไฟสีแดง ไฟสีเขียว จะดับลง
11. สามารถเขย่าตะกร้าทอด และตรวจสอบอาหารที่ปรุง หากต้องการทอดเพิ่มเติม ให้ปรับอุณหภูมิและตั้งเวลา ทำซ้ำที่ละ 5 นาทีจนกว่าจะสุกทั่วถึง
12. เมื่ออาหารปรุงเสร็จเสร็จ ควรรอ 5-10 ก่อนดึงตะกร้าทอดออก
13. เมื่อเสร็จแล้ว นำตะกร้าทอดออกจากเครื่อง วางบนพื้นผิวเรียบและทนความร้อน
14. ตรวจสอบอาหาร พร้อมเสิร์ฟ สามารถปรุงอาหารซ้ำในรอบต่อไป

หมายเหตุ: สามารถใช้งานเครื่องปรุงอาหารต่อเนื่องในเวลาที่กำหนด

15. เมื่อเสร็จการปรุงอาหาร ปรับปุ่มอุณหภูมิและเวลามาที่ MIN และ 0 ไฟสีแดง ไฟสีเขียว จะดับลง
16. ถอดปลั๊กเครื่องเมื่อไม่ได้ใช้งาน

คำแนะนำที่เป็นประโยชน์

1. สามารถขลิบน้ำมันลงในอาหาร เช่นมันฝรั่ง เพื่อให้ทำให้อาหารออกมารอบสวย
2. การใช้เครื่องทอดไร้น้ำมัน จะช่วยท่นเวลาปรุงอาหาร ด้วยพัดลมและความร้อน จะช่วยให้อาหารสุกเร็ว
3. อาหารขนาดเล็กใช้เวลาน้อยในการปรุงอาหาร หากต้องการให้อาหารเสร็จเร็ว สามารถลดปริมาณลง
4. เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ควรตรวจดูอาหารระหว่างการปรุงเป็นระยะๆ
5. เพื่อหลีกเลี่ยงควัน เมื่อปรุงอาหารที่มีไขมันสูงตามธรรมชาติ เช่น ปีกไก่หรือไส้กรอก สามารถเทน้ำมันที่อยู่ในตะกร้า(ฐาน)ออกได้
6. ซับอาหารให้แห้งก่อนปรุงอาหารเสมอ
7. อาหารที่ขubileดชนมป้บครทอดในปริมาณที่พอดี ไม่ควรใส่ในตะกร้าทอดมากเกินไป
 - * จัดเรียงในตะกร้าทอดเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารไม่สัมผัสกันเพื่อให้การไหลเวียนของอากาศบนทุกพื้นผิวเป็นไปอย่างเหมาะสม
8. สามารถใช้เครื่องทอดไร้น้ำมันเพื่ออุ่นอาหารได้ ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 200°C เป็นเวลา 15-20 นาที

คำแนะนำ

คำเตือน!: ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิ สำหรับเนื้อสัตว์เสมอ เพื่อให้แน่ใจว่าปรุงสุกอย่างทั่วถึงก่อนรับประทาน

หมายเหตุ: ปริมาณอาหารที่ทอดด้วยลมในคราวเดียว ความหนาแน่นของอาหาร และไม่ว่าอาหารจะสดหรือแช่แข็ง สามารถเลือกเวลาในการปรุงอาหารให้เหมาะสมกับอาหารประเภทนั้นๆ

1. เพื่อให้แน่ใจว่าการทำอาหาร มีผลลัพธ์ที่ดี สีสวยสม่ำเสมอ สามารถดึงตะกร้าทอดออกเพื่อตรวจสอบอาหารระหว่างการทำอาหาร พลิก หรือเขย่าอาหารในตะกร้าทอดได้
2. การปรุงอาหารในปริมาณน้อยจะใช้เวลาในการปรุงอาหารสั้นลง และคุณภาพอาหารสูงขึ้น ปรับอุณหภูมิและเวลาในการทอดด้วยลมตามความเหมาะสม

สำคัญ:

- การทอดอาหารพร้อมปรุง/สำเร็จรูป สามารถทาน้ำมันไว้ล่วงหน้า เพื่อผลลัพธ์ที่เป็นสีน้ำตาลและกรอบ อาหารทั้งหมดควรทาน้ำมันเล็กน้อยก่อนทอดด้วยลมร้อน
- สามารถสเปรย์ หรือทาน้ำมันลงบนอาหารได้
- สเปรย์น้ำมันใช้งานได้ดีเนื่องจากน้ำมันกระจายอย่างสม่ำเสมอและจำเป็นต้องใช้น้ำมันในปริมาณน้อยกว่า
- หากอยากได้ความกรอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารแห้งก่อนทาน้ำมัน
- ตัดชิ้นส่วนให้เล็กลงเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่กรอบยิ่งขึ้น
- หากไม่ได้อุ่นเครื่องก่อน ควรเพิ่มเวลา 3-5 นาทีเพื่ออุ่นเครื่อง

ตารางการใช้หม้อทอด

อาหาร	อุณหภูมิ	เวลาทอดด้วยลม	การตรวจเช็คอาหาร
เค้ก	180°C	10-15 นาที	-
เฟรนช์ฟรายส์	220°C	16-20 นาที	เขย่า
ปลา	180°C	18-20 นาที	-
น่องไก่	220°C	15-20 นาที	-
เนื้อ	220°C	15-20 นาที	-
กุ้ง	180°C	10-18 นาที	เขย่า

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

คำเตือน! ให้เครื่องทอดไร้น้ำมันเย็นสนิทก่อนทำความสะอาด

1. ถอดปลั๊ก ถอดตะกร้าทอดออกจากตัวเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฐานตะกร้าทอดและตะกร้าทอดเย็นสนิทก่อนทำความสะอาด
2. ล้างฐานตะกร้าทอด และตะกร้าทอดในน้ำสบู่อุ่น ๆ ห้ามใช้วัสดุชนิดเหล็ก ของมีคมในการขัดทำความสะอาดเด็ดขาด ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เพราะอาจทำให้สารเคลือบกันติดเสียหายได้
3. ตะกร้าทอดและฐานทอดสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้
4. ใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำบิดหมาด เช็ดทำความสะอาดเครื่องทั้งภายนอกและภายใน
5. ควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน ไม่ควรปล่อยทิ้งไว้ จะยากต่อการจัดคราบน้ำมันออก

คำแนะนำในการจัดเก็บ

1. ตรวจสอบทุกชิ้นส่วนสะอาดและแห้งก่อนจัดเก็บ
2. ห้ามจัดเก็บหม้อทอดไร้น้ำมันในขณะที่ยังร้อน หรือเปียก
3. จัดเก็บหม้อทอดไร้น้ำมันในกล่องหรือในที่สะอาดและแห้ง

การรับประกัน

หม้อทอดไร้น้ำมัน 4 ลิตร Minimax รุ่น MAF4L ระยะเวลาประกัน 1 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและฝีมือการประกอบโดยสินค้าต้องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ผู้ใช้ ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครัวเรือน แต่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือไม่ได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- มิได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการติดต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียด และตัดสินใจว่าความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆทั้งสิ้น หากบริษัทฯ พิจารณาเห็นว่าต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้แก่ลูกค้าแต่สินค้านั้นเดิมๆไม่มีจำหน่ายแล้ว บริษัทฯ จะเป็นผู้ตัดสินใจว่าสินค้านั้นใดเหมาะสมที่จะเปลี่ยนแทน

การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่พอใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่าสินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้ามิได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้า ณ ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสั่งซื้ออุปกรณ์พิเศษท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้

Service Center : Tel. 02-493-6565

E-mail : SERVICE_minimax@penk.co.th

ช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อม



เราขอชี้ชวนให้ท่านร่วมรักษาสภาพแวดล้อม
ด้วยการทิ้งเศษอุปกรณ์ที่เลิกใช้แล้ว ณ สถานที่ที่เหมาะสม

MINIMEX
AIR FRYER

Instruction Manual
Air Fryer 4 Litres
Minimex
Model : MAF4L



Instruction Manual
Air Fryer 4 Litres

Model : MAF4L
220-240V., ~50Hz., 1,300W.

English

IMPORTANT SAFEGUARDS :

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To switch off, end all function operations on the control panel. Always unplug when not in use.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Make sure the frying basket is locked into the front of the drawer – both frying basket handle tabs must be fully inserted into the grooves on the top of the basket drawer.
16. Always make sure frying basket drawer is fully closed, with frying basket handle locked securely in the drawer, while Air Fryer is in operation.
WARNING: Air Fryer will not operate unless frying basket drawer is fully closed.
17. CAUTION: After hot air frying, the frying basket and frying basket drawer and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer basket/drawer.

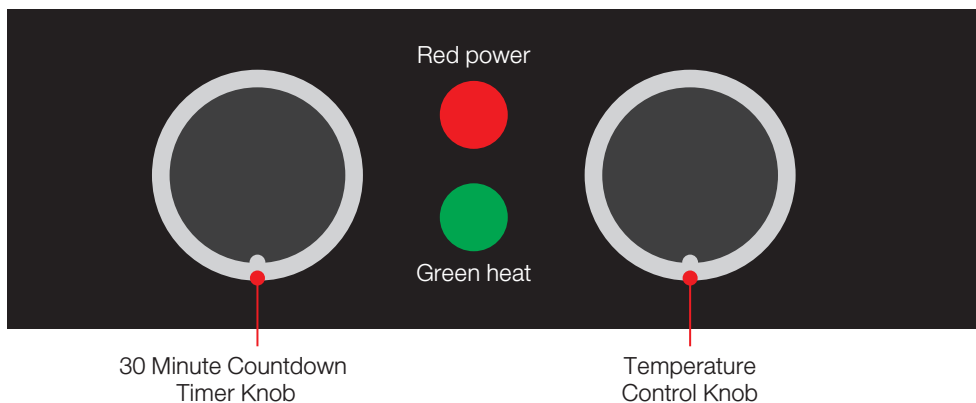
FOR HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR AIR FRYER



- | | | | |
|---|--------------------------|---|----------------|
| ① | 30 minutes timer knob | ⑤ | Air Fryer body |
| ② | Lower green heat | ⑥ | Pot handle |
| ③ | Upper red power | ⑦ | Pot drawer |
| ④ | Temperature control knob | | |

CONTROL KNOB



Temperature Control Knob

- Select air frying temperatures from 160°C to 220°C. Temperatures can be adjusted at any time.
- The green HEAT light will turn on once the set temperature is reached.
- The green HEAT light and heating element cycle on and off to maintain the selected temperature.

30 Minute Countdown Timer Knob

- Once the timer dial is set, the red POWER light will illuminate to show the Air Fryer is powered on. The furnace light will illuminate when the timer dial turns on.
- To assure even cooking/browning, open the frying pot drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying pot.

IMPORTANT: When you pull the drawer out from the Air Fryer body, the red **POWER** light, furnace light will turn off. The Air Fryer will turn **OFF**. The timer will continue to count down when the drawer is opened.

- Heating will resume when the drawer is replaced.
- The timer will sound when the set time has reached 0. The Air Fryer will turn OFF automatically. Both the red POWER light and the green HEAT light will turn off.

IMPORTANT: When all air frying is finished, turn both the temperature control dial and the timer dial to MIN and 0 (OFF). Unplug the Air Fryer when not in use.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Your Air Fryer is shipped with the frying pot drawer inside the Air Fryer body. Firmly grasp the frying handle to open frying pot drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean work area.
2. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer.
Check that there is no packaging underneath and around the frying basket and drawer.
3. Wash frying pot drawer in hot, soapy water.
4. **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.**
Wipe Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
5. Lock the clean frying pot drawer.

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING! This unit should not be used to boil water.

NOTE: During first use, the Air Fryer may emit a slight odor. This is normal.

1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying pot handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place food into the frying basket. Do not overfill frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying pot more than 1/2 full.
4. Insert the assembled frying pot drawer into the front of the Air Fryer. Always make sure frying pot drawer is fully closed.
5. Plug cord in the wall outlet.
6. Select air frying temperature from 160°C to 220°C.
7. Turn timer dial to the desired air frying time plus 5 minutes for preheat if the Air Fryer is cold.
The red POWER light and the furnace lights will illuminate; the Air Fryer will begin heating.

IMPORTANT: The Air Fryer will not heat if the timer dial has not been set.

WARNING! Air Fryer will not heat -- the red POWER light and the furnace lights will remain off, until frying pot drawer is fully closed.

8. The green HEAT light will turn on when set temperature is reached.

NOTE: During air frying, the green HEAT light will cycle on and off as proper air frying temperature is maintained.

9. To assure even cooking/browning, open the frying pot drawer halfway through the cooking time and check. Lift frying pot drawer in order to turn or shake foods in the frying pot. Once complete, return the frying pot into the appliance. Adjust temperature if needed. The timer will continue to count down when the drawer is opened, but the Air Fryer will stop heating until the drawer is replaced.

CAUTION: To avoid damage to persons or personal property, please grip the handle while shaking the frying pot.

WARNING: Extreme caution must be used when handling the hot frying pot drawer. Avoid escaping steam from the frying pot and the food.

CAUTION: Always use oven mitts when handling the hot air fryer pot.

CAUTION: Hot oil can collect at the base of the drawer. To avoid risk of burns or personal injury, or to avoid oil from contaminating air fried foods, always unlock and remove the frying pot drawer before emptying. NEVER turn the drawer upside down with the frying pot attached.

NOTE: The Air Fryer can be turned OFF at any time by turning the timer knob to 0.

10. The timer dial will sound when the set air frying time has expired. The Air Fryer will turn OFF automatically. Both the red POWER light, the furnace lights and the green HEAT light will turn off.
11. Shake the frying pot drawer vigorously and check food for browning and doneness. If additional air frying is needed, adjust temperature if desired, and set timer for 5 minute increments until fully cooked.
12. Allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing basket drawer from Air Fryer or food from frying pot.
13. When air frying is finished, remove the drawer from the machine and place on a flat, heat resistant surface. Then remove the frying pot drawer.

14. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly return the frying pot drawer lock into place. Continue with subsequent batches, if any.

NOTE: When the next batch is ready, the Air Fryer's 1300 watt heating system will quickly heat and recover.

15. When all air frying is completed, turn both the temperature control dial and the timer knob to MIN and 0 (OFF). Both the red POWER light, the green HEAT light and the furnace lights will turn off.
16. Unplug the Air Fryer when not in use.

HELPFUL HINTS

1. Olive oil spray or vegetable oil works well for air frying.
2. Use your Air Fryer to cook pre-packaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time! As a general rule, lower the recipe baking temperature by 10°C and reduce the cooking time by 30% to 50% depending on the food and amount.
3. Do not overfill frying basket with food. NEVER fill any frying basket more than 1/2 full.
4. For best results, some foods need to be shaken vigorously or turned over during the air fry time. Consult the Air Frying Chart following as a general guide.
5. To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying pot drawer between batches.
6. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
7. Air fry small batches of freshly breaded foods. Press breading onto food to help it adhere. Arrange in frying pot so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
8. The Air Fryer can be used to reheat food. Set the temperature to 160°C for up to 10 minutes.

TIPS

WARNING!

ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING.

The following chart is intended as a guide only. The quantity of food air fried at one time, the thickness or density of the food, and whether the food is fresh, thawed, or frozen may alter the total cooking time necessary.

1. To assure even cooking/browning, open the frying pot drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying pot. This chart lists average total air frying time, the time at which some action is required, and what action is to be taken for best results.
2. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality. Adjust air frying temperatures and times as necessary to suit your taste.

IMPORTANT: Unless food is pre-packaged and pre-oiled, for browned and crispy results, all foods should be lightly oiled before air frying.

- * Oil may be sprayed or brushed onto foods.
- * Spray oils work well as oil is evenly distributed and smaller quantities of oil are needed.
- * To ensure crispy results, make sure foods are dried before adding oil.
- * Cut pieces smaller to create more surface area for crispier results.
- * Blanching is a term that refers to pre-cooking foods at a lower temperature before the final air fry.
- * Add 5 minutes to the AIR FRY TIME to allow the Air Fryer to preheat.

AIR FRYING CHART

FOOD	TEMP	AIR FRY TIME	ACTION
Cake	180°C	10-15 minutes	-
French Fries	220°C	16-20 minutes	shake
Fish	180°C	18-20 minutes	-
Drumsticks	220°C	15-20 minutes	-
Meat	220°C	15-20 minutes	-
Shrimp	180°C	10-18 minutes	shake

CLEANING & MAINTENANCE

WARNING! Allow the Air Fryer to cool fully before cleaning.

1. Unplug the Air Fryer. Remove frying basket from the drawer. Make sure the frying basket drawer and frying basket have cooled completely before cleaning.
2. Wash the basket drawer and frying basket in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
3. The frying basket and frying basket drawer are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

STORING INSTRUCTIONS

1. Make sure the Air Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Air Fryer while it is hot or wet.
3. Store Air Fryer in its box or in a clean, dry place

WARRANTY

We hereby warranty our Minimex Air Fryer 4 Litre model MAF4L
in a period of 1 (one) year.

Warranty Conditions

The warranty cover product defective and workmanship . Users must properly use
and maintain following the instructions manual.

Warranty exceptions

We disclaims all responsibility for incidental or consequential damage caused by use of this appliance
This warranty will be void if customers.

- lead to a misunderstanding of the purpose of the design, such as using product in a commercial use.
- Use the wrong way or not used as described in the instruction manual.
- no maintenance as recommended in the instruction manual.

Customer right for product warranty

The warranty is effective on the date specified in the warranty card , invoice or receipt as proof
of purchase.

Determination of defective product

The company will inspect the false or defective of the product and decide that the defective of the
product is in warranty or not. The decision is solely the rights of the company. If the product proved to
be defected and covered by warranty, company will be responsible for parts and labor to repair and
deliver the product to customers' house. Customers do not have to pay any fee.If the company
considers that it must change its products to customers, but the same model of product is not available,
the company will determine an appropriate version of the product to be replaced.

Returns of Product

If customer purchases to be dissatisfy. Customer could return the product within 15 days after
purchasing date only if the product is completely perfect packaging and has not been used before.
Customers must present proof of purchase to return the product at the store of purchase only.

Service Center

If customer need service or information, customer can contact our Minimex Service Center
Service Center : Tel. 02-493-6565, LineOA : @minimex_service
E-mail : SERVICE_minimex@penk.co.th

ENVIROMENT FRIENDLY DISPOSAL

Please dispose of old machines in an environmentally neutral way.

Old machines contain valuable materials which should be salvaged for recycling.

Please therefore dispose of old machines via your regional collection system





DISTRIBUTOR

จัดจำหน่ายโดย

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

อาคาร พี.บี. ทาวเวอร์ ชั้นที่ 16 เลขที่ 1000/63-64

ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

หมายเลขโทรศัพท์ 02-493-6565 แฟกซ์ 02-391-1141

ศูนย์บริการ minimex 02-493-6565