

MINIMEX
AIR FRYER

คู่มือการใช้งาน
เครื่องทอดไร้น้ำมัน 7 ลิตร

Minimex
รุ่น MAFD7L



Instruction Manual
Airfyer Digital 7 Litre

Model : MAFD7L
220-240V., ~50Hz., 1,800W.

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 | ตัวเครื่อง | ④ | ปุ่มล็อค |
| ② | แผงปรับควบคุม | ⑤ | มือจับหม้อ |
| ③ | ตะแกร้าทอด | | |

คำอธิบายส่วนประกอบ



ใส่ตะกร้าทอดเข้ากับตัวเครื่อง เสียบปลั๊กไฟ หน้าจอแสดงไฟขึ้นเป็นเวลา 1 วินาที เครื่องเข้าสู่สถานะพร้อมใช้งาน
ปุ่มเปิด/ปิด กระพริบ

- กดปุ่มเปิด/ปิด เครื่องส่งสัญญาณเสียง “บี๊บ” โปรแกรมแสดงสถานะบนหน้าจอ อุณหภูมิเริ่มต้น 200 °C จะและเวลาเริ่มต้น "0:15" (15 นาที)
- ปุ่มแปลงอุณหภูมิ/เวลา : สามารถตั้งอุณหภูมิ หรือเวลาที่ต้องการ
- ปุ่ม "+" หรือ "-" เพื่อตั้งเวลาทำอาหาร สามารถเพิ่มหรือลดเวลาได้ครั้งละ 1 นาที หรือกดค้างที่ปุ่ม "+" หรือ "-" เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการได้อย่างรวดเร็ว
- การตั้งเวลาคือ 0:01-0:60 (นาที)
- ปุ่มอุณหภูมิ/เวลา: เลือกอุณหภูมิ (200°C โดยค่าเริ่มต้น)
- กดปุ่ม "+" หรือ "-" เพื่อตั้งอุณหภูมิในการทำอาหาร สามารถเพิ่ม หรือลดอุณหภูมิได้ทีละ 5°C กดปุ่มค้างไว้ จะเพื่อการตั้งที่รวดเร็ว ช่วงการตั้งอุณหภูมิคือ 40-200°C
- กดปุ่ม Play/Pause เครื่องเริ่มทำงาน หน้าจอแสดงสัญลักษณ์รูปความร้อนและพัดลม เครื่องทำงานตามโปรแกรมที่ตั้งไว้ ก่อนเสร็จสิ้นการปรุงอาหารเครื่องส่งสัญญาณดังขึ้น 5 ครั้ง เวลาบนหน้าจอเป็น "000" เสร็จสิ้นการปรุงอาหาร
- ท่านสามารถตรวจสอบอาหารโดยการเลื่อนตะกร้าทอดออก เพื่อดูอาหาร ตรวจสอบ, พลิก หรือเขย่าอาหาร ในตะกร้าทอดระหว่างเครื่องทำงาน

สำคัญ: เมื่อคุณดึงตะกร้าทอดออกจากตัวเครื่อง เครื่องจะหยุดทำงาน เครื่องจะกลับมาทำงานเมื่อใส่ตะกร้ากลับเข้าสนิทกับตัวเครื่อง

การใช้งานครั้งแรก

1. นำเครื่องออกจากกล่อง ตรวจสอบเครื่อง สายไฟให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์
2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ และฉลากทั้งหมดออกจากด้านในและด้านนอกของเครื่องทอดไร้น้ำมัน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีบรรจุภัณฑ์อยู่ใต้และรอบ ๆ ตะแกรงทอด
3. ถ้างัดตะแกรงทอด ตะแกรง เช็ดให้แห้ง
4. ห้ามจุ่ม/แช่ตัวเครื่องน้ำ เช็ดตัวเครื่องทอดไร้น้ำมันด้วยผ้าสะอาดชุบน้ำบิดหมาด
5. เช็ดทุกชิ้นส่วนให้แห้งสนิท
6. ล็อคตะแกรงทอดเข้ากับฐานตะแกรง

คำแนะนำในการใช้งาน

คำเตือน: ห้ามใช้เครื่องนี้ต้มน้ำ

หมายเหตุ: ในการใช้งานครั้งแรก เครื่องทอดไร้น้ำมันอาจมีกลิ่นเล็กน้อย ซึ่งเป็นเรื่องปกติ

1. วางเครื่องทอดไร้น้ำมันบนพื้นเรียบ
2. จับตามจับตะแกรงทอดเพื่อเลื่อนตะแกรงออก วางบนพื้นผิวที่เรียบ และสะอาด
3. ใส่อาหารลงในตะแกรงทอด อย่าใส่มากเกินไป เพื่อให้แน่ใจว่าการทำอาหารและการไหลเวียนของอากาศเป็นไปอย่างเหมาะสม ห้ามใส่อาหารลงในตะแกรงทอดเกินครึ่งหนึ่งของตะแกรง
4. ใส่ตะแกรงทอดลงเข้ากับฐานตะแกรง ล็อคเข้าด้วยกัน นำเข้าไปในเครื่องทอดไร้น้ำมันให้สนิทกับตัวเครื่อง
5. เสียบสายไฟเข้ากับเต้าเสียบ
6. เลือกอุณหภูมิที่ต้องการ : 40 ~ 200 °C
7. หากไม่ได้อุ่นเครื่องก่อน ควรเพิ่มเวลา 3-5 นาทีเพื่ออุ่นเครื่อง
8. สำคัญ: กดปุ่ม Start เพื่อเริ่มการทำงาน

คำเตือน: หากตะแกรงทอดไม่เข้าสนิทกับตัวเครื่อง เครื่องทอดไร้น้ำมันจะไม่ทำงาน

9. เมื่อถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ เครื่องจะทำงานปกติ โดยไม่มีการแจ้งสัญญาณใดๆ

หมายเหตุ: ในระหว่างการใช้งาน ไฟอาจไม่ได้ส่องสว่างตลอดการทำงานของเครื่อง เนื่องจากการตรวจจับของอุณหภูมิ

10. ท่านสามารถตรวจสอบอาหารโดยการเลื่อนตะแกรงทอดออก เพื่อดูอาหาร ตรวจสอบ, พลิก หรือเขย่าอาหารในตะแกรงทอดระหว่างการทำงาน
11. เมื่อเสร็จแล้ว ให้ตะแกรงทอดเข้ากับตัวเครื่อง ปรับอุณหภูมิหากจำเป็น

12. เมื่อตั้งตะกร้าทอดออก เครื่องจะหยุดทำงาน และหน้าจอจะดับลง หลังจากใส่ตะกร้าทอดกลับเข้าที่ เครื่องจะทำงานต่อ

หมายเหตุ: ระวังการพลิกอาหารในตะกร้าทอด เพราะตะกร้ามีความร้อนสูง ห้ามพลิกอาหารโดยการเขย่าตัวเครื่อง

คำเตือน! ระวังเป็นพิเศษเมื่อตั้งตะกร้าทอดออก และวาง ระวัง! การถูกไอร้อน

หมายเหตุ: น้ำมันร้อนอาจสะสมอยู่ที่ด้านล่างของตะกร้าทอด ควรรอให้เครื่องเย็นลง ถอดล้างทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน

คำเตือน! หลังจากการทำอาหาร ห้ามวางตะกร้าทอดลงบนพื้นผิวที่ไวต่อความร้อน วางบนที่รองหม้อ หรือพื้นผิวป้องกันความร้อน

หมายเหตุ:

- กดปุ่มปิด เมื่อเสร็จสิ้นการใช้งาน ถอดปลั๊กออกทุกครั้ง
- ก่อนเสร็จสิ้นการปรุงอาหารเครื่องส่งสัญญาณดังขึ้น 5 ครั้ง เวลาบนหน้าจอเป็น "000" เสร็จสิ้นการปรุงอาหาร

13. หลังจากเสร็จสิ้นการทำงาน นำตะกร้าทอดออกจากตัวเครื่อง วางบนพื้นผิวเรียบ
14. นำอาหารที่สุกแล้วลงภาชนะที่เหมาะสม

หมายเหตุ: เมื่อการใช้งานต่อเนื่อง ระบบทำความร้อนของเครื่องทอดไร้น้ำมันจะร้อนเร็วกว่าครั้งแรก

15. ถอดปลั๊กเมื่อเสร็จสิ้นการใช้งาน

คำแนะนำที่เป็นประโยชน์

1. สามารถใช้หมอน้ำมันลงในอาหาร เช่นมันฝรั่ง เพื่อให้อาหารออกมารอบสวย
2. การใช้เครื่องทอดไร้น้ำมัน จะช่วยท่นเวลาปรุงอาหาร ด้วยพัดลมและความร้อน จะช่วยให้อาหารสุกเร็ว
3. อาหารขนาดเล็กใช้เวลาในการปรุงอาหาร หากต้องการให้อาหารเสร็จเร็ว สามารถลดปริมาณลง
4. เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ควรตรวจสอบอาหารระหว่างการปรุงเป็นระยะๆ
5. เพื่อหลีกเลี่ยงควัน เมื่อปรุงอาหารที่มีไขมันสูงตามธรรมชาติ เช่น ปีกไก่หรือไส้กรอก สามารถเทน้ำมันที่อยู่ในตะกร้า(ฐาน)ออกได้
6. ซับอาหารให้แห้งก่อนปรุงอาหารเสมอ
7. อาหารที่ซุกเคลือบมันบั้งควรทอดในปริมาณที่พอดี 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 ปรับอุณหภูมิ และเวลาในการทอดด้วยลมตามความเหมาะสม

สำคัญ:

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

ตารางการใช้หม้อทอด

อาหาร	อุณหภูมิ	เวลาทอดด้วยลม	การตรวจเช็คอาหาร
เค้ก	160°C	30 นาที	-
เฟรนช์ฟรายส์	200°C	20 นาที	เขย่า
ปลา	170°C	20 นาที	-
น่องไก่	200°C	20 นาที	-
เนื้อ	200°C	15 นาที	-
สเต็ก	180°C	10 นาที	-
ปีกไก่	200°C	13 นาที	-
ผลไม้แห้ง	40-80°C	4 ชั่วโมง	-

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

เครื่องทอดน้ำมัน 7 ลิตร Minimax รุ่น MAFD7L 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
Airfyer Digital 7 Litre
Minimex
Model : MAFD7L



Instruction Manual
Airfyer Digital 7 Litre
Model : MAFD7L
220-240V., ~50Hz., 1,800W.
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.

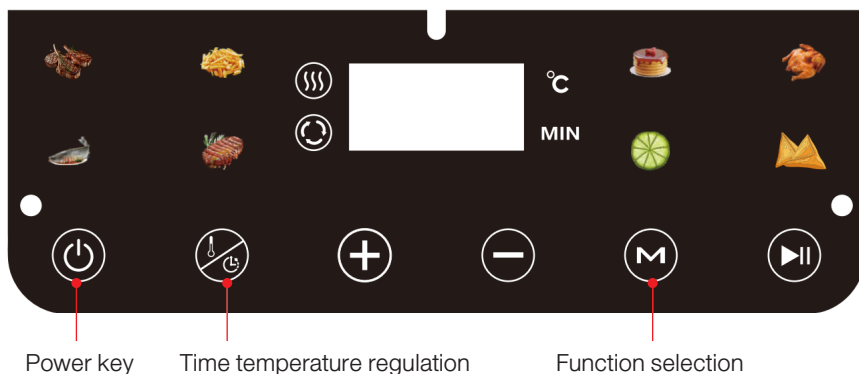
FOR HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR AIR FRYER



- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| ① Fryer body | ④ Pot handle unlock button |
| ② Control adjustment panel | ⑤ Pot handle |
| ③ Basket drawer | |

CONTROL ADJUSTMENT PANEL



- Put the basket drawer in place and plug in the power supply. All the lights on the display screen will be on for 1 second, then the air fryer will enter standby mode, and the power button light will flash slowly.
- Touch the power button once, and the air fryer will beep. All the lights on the display screen are on, and the default temperature "200 °C" appears. with default time "0:15" (15 mins).
- Touch the temperature / time conversion key to select the temperature or time, and the numbers in the display screen will be converted accordingly
- Touch the "+" or "-" buttons to set the cooking .time The time can be increased or decreased in 1 minute intervals.You can touch and hold the "+" or "-" button to quickly reach the desired time.
- If you press the key frequently, you can quickly set the time
The time setting range is 0:01-0:60 for the manual setting.
- Touch the temperature / time button to move to the temperature (200°C by default).
- Touch the "+" or "-" button to set the cooking temperature .The temperature can be increased or decreased by 5 °C If often Press the key to quickly set the temperature.
The temperature setting range is 40-200 °C

- Lightly touch the start / pause button, the air fryer starts to work, and the heating and fan icons illuminate next to the digital display. These may cycle on/off automatically during the set program. After cooking, the air fryer will ring for 5 times, the display time will be "000", then the air fryer will go into standby mode. Please unplug the appliance after each use.

* To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket.

IMPORTANT: When you pull the drawer out from the Air Fryer body, The appliance stops working. The appliance resumes working when the frying bucket is pushed in again.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Your Air Fryer is shipped with the frying basket locked into the drawer, inside the Air Fryer body. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket 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 basket and 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 basket into the 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 basket 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 basket more than 1/2 full.
4. Put the frying basket into the frying pan drawer, ensure that it is in place and locked, Push into the air fryer and make sure that the basket drawer is completely closed.
5. Plug the power cord into a wall outlet.
6. The adjustable temperature range is 40 ~ 200 °C.
7. if the air fryer is cold, adjust the time to 3-5 minutes to preheat the machine.
The electric heating indicator shows that the air fryer begins to heat.
- 8.Important: if the start button is not pressed, the air fryer will not heat up.

WARNING! unless the fryer drawer is completely closed,
the air fryer will not be heated and the display will be off.

9. when the set temperature is reached, the electric heating indicator does not display the flashing prompt on the display.

NOTE: During operation, the electric heating tube indicator light is cycled on and off to maintain the selected temperature NTC control.

10. to ensure uniform cooking / color burning, open the fryer drawer at half the cooking time and check the food in the inner pot. Rotate or shake the food in the inner pot.
11. When finished, push the fryer drawer fully into the machine body. Adjust the temperature if necessary.
12. When the drawer is opened, the whole machine is powered off, the heating pipe fan stops working, and the display screen goes out. After the drawer is put back in place, the appliance will continue to heat.

NOTE: be careful when turning the food in the inner pot. To avoid personal injury or property damage, do not turn the food by shaking the whole appliance.

WARNING: be extra careful when taking out and placing the drawer of the inner pot to avoid being scalded by hot steam.

NOTE: hot oil may accumulate at the bottom of the fryer drawer. To avoid personal injury or food contamination, be sure to remove the basket from the drawer before cleaning, and then clean the residual oil at the bottom of the fryer.

WARNING: after cooking, never place the basket drawer onto a heat sensitive surface; always place on a suitable trivet or heat protective surface.
Don't turn the drawer upside down.

NOTE: Use the power button on the air fryer to switch off before unplugging. When the set working time is reached, the appliance will continuously emit a beep. The air fryer will turn off automatically.
The whole display screen goes to standby mode, and only the power switch is lit. Turn over to check the color and cooking degree of the food. If you need to continue cooking, adjust the temperature and time until the food is completely cooked.

13. After the work is completed, pull the drawer out of the machine body and place it on a flat and heat-resistant surface.

14. put the cooked food into a suitable container. Continue cooking if necessary.

NOTE: when preparing for the next cooking, the heating system of the air fryer will heat faster than the first time.

15.unplug the appliance when it is 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 compared to instructions for fan oven cooking.
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 basket 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 basket 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 200°C for up to 15-20 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 basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket.
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	160°C	30 minutes	-
French Fries	200°C	20 minutes	shake
Fish	170°C	20 minutes	-
Drumsticks	200°C	20 minutes	-
Meat	200°C	15 minutes	-
Steak	180°C	10 minutes	-
Chicken wings	200°C	13 minutes	-
Dry Fruits	40-80°C	4 hours	-

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 Airfyer Digital 7 Litre model MAFD7L 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