

# หม้อทอดไร้น้ำมัน

## ARI

คู่มือการใช้งาน  
และการบำรุงรักษา  
INSTALLATION & OPERATION  
INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER

## กรุณาอ่านคู่มือฉบับนี้ก่อนการใช้งาน

เรียนท่านผู้มีอุปการะคุณ

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณสำหรับการซื้อผลิตภัณฑ์หม้อทอดไร้น้ำมัน บริษัทฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะได้รับประโยชน์สูงสุดจากการใช้ผลิตภัณฑ์นี้ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการออกแบบและผลิตด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย

กรุณาอ่านคู่มือเล่มนี้และเอกสารประกอบที่แนบมาอย่างละเอียดก่อนใช้งาน และกรุณาเก็บคู่มือเล่มนี้ไว้ตลอดเวลาใช้ผลิตภัณฑ์

ควรปฏิบัติตามคู่มืออย่างเคร่งครัด เพื่อประโยชน์และความปลอดภัยและเพื่อยืดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์



คำแนะนำและข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	4
ข้อมูลผลิตภัณฑ์	7
• ส่วนประกอบหม้อทอดไร้น้ำมัน	7
• อุปกรณ์	7
• ข้อมูลทางด้านเทคนิค	8
ก่อนการใช้งานครั้งแรก	9
วิธีการใช้หม้อทอดไร้น้ำมัน	10
• เริ่มต้นใช้งาน	10
• การตั้งค่าเพื่อปรุงอาหาร	13
• การหยุดการทำงานของเครื่องอัตโนมัติ	13
• ตารางเมนูแนะนำเวลาและอุณหภูมิการปรุงขนมและอาหาร	13
• การทำเฟรนช์ฟรายส์ทอด	14
การดูแลและบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์	15
• คำแนะนำการทำความสะอาดหม้อทอดไร้น้ำมัน	15
• คำแนะนำการจัดเก็บ	15
• คำแนะนำการรีไซเคิล	16
การแก้ไขปัญหาด้วยตนเอง	17

## คำแนะนำและข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

กรุณาอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนการใช้งาน และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด ควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดอายุการใช้งาน

### อันตราย !

- ห้ามนำตัวเครื่องจุ่มลงไปใต้น้ำ หรือนำตัวเครื่องไปล้างน้ำกับก๊อกน้ำ เพราะชิ้นส่วนของระบบไฟฟ้าจะเปียกน้ำ และอาจทำให้เกิดอันตรายได้
- ควรป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวอื่นๆ กระเด็นถูกตัวเครื่อง หรือไหลเข้าไปในตัวเครื่อง เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายจากระบบไฟฟ้าได้
- ควรใส่อาหารที่จะปรุงลงไปใต้มะกั่วทอด และไม่ควรถูกไฟจนล้นขอบตะกั่วเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ติดกับขดลวดความร้อน
- ห้ามปิดช่องอากาศเข้าและอากาศออก ขณะกำลังปรุงอาหารอยู่
- ไม่ควรเติมน้ำมันลงไปใต้มะกั่วทอด เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบาหรือกระดาดครอบรอบในเครื่อง
- ไม่ควรไปสัมผัส ผงดำในหม้อทอดขณะที่ใช้งาน ควรระมัดระวังไม่ให้สัมผัสถูก เพราะอาจเกิดอันตรายจากความร้อนได้

### คำเตือน

- ไม่ควรปล่อยให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบหรือผู้ที่มีความบกพร่องทางด้านร่างกายหรือจิตใจ หรือผู้ที่ไม่มีประสบการณ์และความรู้ในการใช้งานมาใช้หม้อทอดไร้น้ำมัน ตามลำพัง โดยไม่มีผู้แนะนำดูแล
- ควรตรวจสอบว่าระบบไฟของหม้อทอดไร้น้ำมัน เข้าได้กับระบบไฟบ้านก่อนที่จะเสียบปลั๊กไฟ
- ไม่ควรใช้งานหม้อทอดไร้น้ำมัน ในกรณีที่สายไฟหรือปลั๊กไฟหรือตัวเครื่องเกิดความเสียหายขึ้น
- หากสายไฟเกิดความเสียหาย ควรเปลี่ยนสายไฟเส้นใหม่ที่มีมาตรฐาน ที่มาจากผู้จัดจำหน่ายหรือตัวแทนของผู้จัดจำหน่ายเพื่อความปลอดภัย
- ห้ามปล่อยให้เด็กเล่นหม้อทอดไร้น้ำมัน และไม่ควรปล่อยให้เด็กมาใช้งาน ทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาหม้อทอดลมร้อน ยกเว้นเด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ขวบและได้รับคำแนะนำแล้ว
- กรุณาวางหม้อทอดลมร้อนและสายไฟให้ห่างมือเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ขวบ โดยเฉพาะขณะที่กำลังปรุงอาหาร หรือเมื่อปรุงอาหารเสร็จใหม่ๆ เนื่องจากเครื่องยังมีความร้อนหลงเหลืออยู่
- อย่าวางสายไฟกับวัสดุที่มีความร้อน
- ห้ามเสียบปลั๊กไฟหรือหมุนปุ่มตั้งเวลา ในขณะที่มือเปียกน้ำ
- ควรเสียบปลั๊กหม้อทอดไร้น้ำมัน กับเต้ารับที่มีสายดินเท่านั้น และควรเสียบปลั๊กไฟให้แน่น ไม่หลวม
- ถ้าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับได้ไม่แน่น อาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- ไม่ควรต่อปลั๊กไฟหม้อทอดไร้น้ำมัน กับสายพ่วง หรือปลั๊ก 3 ตา หรือสายไฟตั้งเวลา เพราะอาจเกิดอันตรายจากไฟไหม้

- ไม่ควรวางหม้อทอดไร้น้ำมัน และใช้งานใกล้ๆ ผ้าผืนยาว หรือผ้าปูโต๊ะ หรือวัสดุที่อาจติดไฟได้ง่าย เพราะอาจทำให้เกิด อันตรายจากไฟไหม้ได้
- ไม่ควรวางหม้อทอดไร้น้ำมัน ไว้ชิดผนัง หรือชิดเครื่องใช้อื่น ควรเว้นพื้นที่ด้านหลังและด้านข้างไว้ อย่างน้อย 10 ซม. และ ไม่ควรวางสิ่งของอื่นใดบนหม้อทอดไร้น้ำมัน
- ไม่ควรนำหม้อทอดไร้น้ำมัน ไปใช้งานในจุดประสงค์อื่น นอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือเล่มนี้
- ขณะปรุงอาหารด้วยหม้อทอดไร้น้ำมัน จะมีการระบายลมร้อนพร้อมไอน้ำร้อนออกมาทางช่องระบาย อากาศออก โปรดระมัดระวังไม่ให้มือหรือหน้าของท่านเข้าไปใกล้จนเกิดอันตรายได้
- ควรระมัดระวังไอน้ำและความร้อนที่อาจจะพุ่งออกมาขณะดึงตะกร้าทอดอาหารออกมาจากตัวเครื่อง
- ขณะปรุงอาหารผนังด้านนอกหม้อทอดไร้น้ำมัน จะมีความร้อน ให้สวมถุงมือกันความร้อนทุกครั้งขณะสัมผัส
- ตะกร้าหม้อทอดจะยังมีความร้อนหลงเหลืออยู่หลังจากการใช้งาน กรุณาสัมผัสอย่างระมัดระวัง
- ถ้าในขณะที่ปรุงอาหารหากสังเกตเห็นควันดำออกมาจากเครื่อง ควรรีบดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ และรอจนกว่าควันดำ หดไป จึงดึงตะกร้าออกมาด้วยความระมัดระวัง

### ข้อควรระวังที่เกี่ยวข้องกับระบบไฟฟ้า

- ควรวางหม้อทอดไร้น้ำมัน ไว้บนพื้นที่เรียบ แข็งแรง และอยู่ในแนวระนาบ
- หม้อทอดไร้น้ำมัน นี้ผลิตมาเพื่อใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ควรนำไปใช้ในห้องอาหารของพนักงาน ในสำนักงาน ร้านอาหาร หรือที่อื่นๆ และไม่แนะนำให้นำไปใช้ในโรงแรม รีสอร์ท หรือที่พักค้างคืน หรือที่พัก อื่นๆ
- หากนำหม้อทอดไร้น้ำมัน นี้ไปใช้ต่างจากวัตถุประสงค์ที่ใช้ในครัวเรือน ซึ่งอาจเป็นการใช้ในเชิงพาณิชย์ การใช้ในโรงแรม หรือที่พัก หรือใช้งานผิดประเภทจากที่ระบุในคู่มือ การรับประกันสินค้าจะถือว่าสิ้นสุดทันทีที่ผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายจะ ไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายของผลิตภัณฑ์หรือความเสียหายอื่นๆ
- ควรดึงปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังการใช้งาน และ ก่อนทำความสะอาด หรือย้ายตำแหน่ง
- เมื่อใช้งานเสร็จ ควรรอประมาณ 30 นาทีเพื่อให้หม้อทอดไร้น้ำมัน เย็นลง จึงนำไปทำความสะอาด หรือนำไปเก็บ
- เมื่อปรุงอาหารด้วยหม้อทอดไร้น้ำมัน อาหารควรจะมีผิวเหลืองสวยไม่ใช่เป็นสีน้ำตาลดำหรือมีรอยไหม้ ควรเอาอาหาร ส่วนที่ไหม้ออก
- หม้อทอดไร้น้ำมัน นี้จะไม่มีโครสวิทช์ที่จะตัดการทำงานของเครื่อง เมื่อผู้ใช้ ดึงตะกร้าออกมา เครื่องจะหยุดการทำงาน โดยอัตโนมัติ ในขณะที่ปั๊มหมุนตั้งเวลาจะยังคงทำงานต่อเนื่อง



**คำเตือน:** พื้นผิวที่ร้อน — ห้ามสัมผัสส่วนหรือพื้นผิวใดๆ ของเครื่องที่อาจร้อน หรือส่วนประกอบที่ทำให้ความร้อนของเครื่อง พื้นผิวด้านนอกหรือประตู อาจร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน



**คำเตือน:** ก่อนประกอบหรือถอดอุปกรณ์หม้อทอดไร้น้ำมันทุกครั้ง ให้ทำการตรวจสอบให้มั่นใจทุกครั้งว่าการดึงปลั๊กออกและหม้อทอดไร้น้ำมัน เย็นตัวลง เพื่อป้องกันไฟฟ้าลัดวงจร หรือ อันตรายจากความร้อน

### การป้องกันความร้อนสูงผิดปกติ (Overheating Protection)

- หม้อทอดไร้น้ำมัน นี้จะมีระบบป้องกันความร้อนสูงผิดปกติถ้าระบบเทอร์โมสแตทของเครื่องเสีย ทำให้ความร้อนขณะปรุงอาหารสูงผิดปกติ ระบบป้องกันความร้อนจะตัดการทำงานของเครื่องทันที และเครื่องจะไม่สามารถใช้งานได้ต่อไป ควรดึงปลั๊กไฟออก

### การทดสอบตามมาตรฐานต่างๆ

ผลิตภัณฑ์นี้ได้ผ่านการทดสอบตามมาตรฐานดังนี้

IEC 60335-2-9: 2002 + A1: 2004 + A2: 2006

EC 60335-1: 2001 + A1: 2004 + A2: 2006

IEC 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010

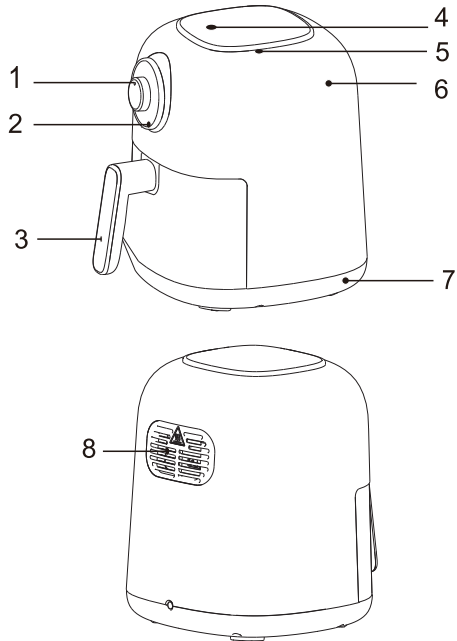
IEC 60335-1: 2002 + A111: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + A2: 2006 + A13: 2008

## ข้อมูลผลิตภัณฑ์

หม้อทอดไร้น้ำมันช่วยให้คุณเตรียมส่วนผสมที่ชอบและอาหารว่างด้วยวิธีที่ดีต่อสุขภาพ หม้อทอดไร้น้ำมันจะใช้ลมร้อนร่วมกับการหมุนเวียนอากาศที่มีความเร็วสูง (Rapid Air) และตะแกรงด้านล่างเพื่อเตรียมอาหารหลากหลายชนิดด้วยวิธีที่ง่าย รวดเร็ว และดีต่อสุขภาพ ส่วนผสมอาหารจะได้รับความร้อนจากทุกด้าน พร้อมๆ กันและไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมันสำหรับส่วนผสมส่วนใหญ่

### ส่วนประกอบหม้อทอดไร้น้ำมัน

1. ปุ่มหมุนตั้งเวลา
2. ปุ่มหมุนตั้งอุณหภูมิ
3. มือจับ
4. ไฟแสดงสถานะเปิด-ปิดเครื่อง
5. ช่องอากาศเข้า
6. ตัวเครื่องด้านบน
7. ฐานเครื่อง
8. ช่องอากาศออก



### อุปกรณ์

อุปกรณ์ที่ระบุไว้ที่นี่เป็นการอธิบายอุปกรณ์ทั้งหมด อุปกรณ์ที่แถมมากับหม้อทอดไร้น้ำมันของท่าน อาจมีไม่ครบทุกชิ้น (ขึ้นกับรุ่นที่ซื้อ)

1. คู่มือการใช้งานหม้อทอดไร้น้ำมัน
2. หม้อทอดไร้น้ำมัน
3. ตะแกรงหม้อทอด ใช้ในการทอดอาหารและใช้วางอาหารที่ทอดอยู่ในพิมพ์
4. ถ้วยใส่น้ำปริมาณ 5-10 ซีซี ใช้สำหรับเพิ่มความชุ่มชื้นให้กับอาหาร

## ข้อมูลทางด้านเทคนิค

ประเภทผลิตภัณฑ์	หม้อทอดไร้น้ำมัน
รหัสสินค้า	ARI
สีผลิตภัณฑ์	ครีม
แรงดันไฟฟ้า / ความถี่	220V-240V, 50/60Hz
อัตราการกินไฟสูงสุด	1300 วัตต์
ปริมาตรสุทธิ	3 ลิตร / น้ำ 5-10 ซีซี
ขนาดผลิตภัณฑ์พร้อมบรรจุภัณฑ์ (กว้าง x สูง x ลึก)	308 x 249 x 305 มิลลิเมตร
ขนาดผลิตภัณฑ์ (กว้าง x สูง x ลึก)	326 x 326 x 358 มิลลิเมตร
น้ำหนัก (สินค้า / สินค้าพร้อมบรรจุภัณฑ์)	3.40/ 4.15 กิโลกรัม

\*ข้อมูลทางด้านเทคนิคอาจจะเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า หากเปลี่ยนแปลงเพื่อพัฒนาคุณภาพของสินค้า

\*\*ข้อมูลที่ระบุบนแผ่นแสดงรายละเอียดทางด้านเทคนิคที่หม้อทอดไร้น้ำมันเป็นข้อมูลที่ได้จากการทดสอบในห้องวิจัยตามมาตรฐานกำหนดในการใช้งานจริงผลการใช้อาจมีความแตกต่างได้

## ก่อนการใช้งานครั้งแรก



ผลิตภัณฑ์นี้มีไว้สำหรับใช้บนเคาน์เตอร์เท่านั้น



ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ในตู้ปิดหรือบนพื้น



พื้นห้องครัวต้องรับน้ำหนักหม้อทอดไร้น้ำมันได้ รวมทั้งน้ำหนักของภาชนะใส่อาหารและอาหาร



เครื่องครัวประเภทอื่นๆ ที่วางอยู่ติดกับหม้อทอดไร้น้ำมันต้องทนความร้อนได้

1. นำกระดาษ พลาสติกบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออกจากหม้อทอดไร้น้ำมัน
2. ดึงสติกเกอร์ออก ยกเว้นสติกเกอร์แสดงคุณสมบัติของเครื่อง หมายเลขเครื่อง และสติกเกอร์แสดงมาตรฐานของสมอ หรือหน่วยงานอื่น
3. นำตะแกรงออกมาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนและน้ำสบู่ อย่าใช้น้ำยาที่มีผงขัดผสมอยู่ ควรใช้ฟองน้ำนุ่ม เพื่อป้องกัน การเป็นรอย
4. ใช้ผ้านุ่มสะอาด ชุบน้ำแล้วบิดจนหมาดเช็ดทั้งด้านนอกและด้านในของเครื่อง

### เตรียมการใช้งาน

1. วางหม้อทอดไร้น้ำมัน บนพื้นที่เรียบ อยู่ในแนวระนาบและมีความแข็งแรง



ไม่ควรวางหม้อทอดไร้น้ำมัน บนพื้นที่ทนความร้อนได้ต่ำ เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายได้

2. วางตะแกรงรองลงในตะแกรงทอด (ไม่ต้องถอดขาข้างซิลิโคนออก)
3. เลื่อนตะแกรงทอดเข้าไปในหม้อทอด จนตะแกรงเข้าได้สนิท  
**หมายเหตุ:** หากเลื่อนตะแกรงไม่สนิท เครื่องจะไม่ทำงาน
4. เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับให้แน่น



ห้ามทาน้ำมันลงในตะแกรงหรือหม้อทอด



ห้ามวางสิ่งของทับบนหม้อทอดไร้น้ำมัน เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายได้

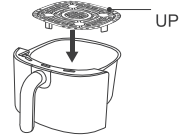
## วิธีการใช้หม้อทอดไร้น้ำมัน

### เริ่มต้นใช้งาน

1. วางหม้อทอดบนพื้นผิวที่มั่นคง และทนต่อความร้อน ควรเว้นที่ว่างให้มีการระบายอากาศได้ดี  
ไม่ควรวางหม้อทอดไร้น้ำมันไว้ ใกล้วัตถุไวไฟ  
จากนั้นเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ



2. ถอดตะกร้าทอดออกจากเครื่องโดยดึงที่มีมือจับ  
จากนั้นนำตะแกรงรองมาวางลงในตะกร้าทอดให้เข้าที่  
(ไม่ต้องถอดขาข้างซิลิโคนออก)

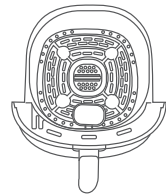


3. นำอาหารมาใส่ในตะกร้าทอดโดยให้อาหารต่ำกว่าระดับ  
ขอบตะกร้าประมาณ 1 นิ้ว เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารสัมผัส  
โดนบริเวณขดลวดทำความร้อน



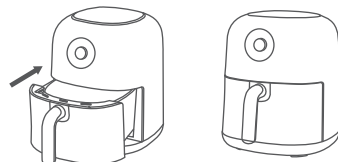
หม้อทอดไร้น้ำมัน จะปรุงอาหารโดยใช้ลมร้อน อย่าเติมน้ำมันหรือไขมันชนิดอื่นๆ  
ลงในตะกร้าขณะปรุงอาหาร เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้

4. กรณีต้องการเพิ่มความชุ่มชื้นให้กับอาหาร  
สามารถเลือกเติมน้ำลงในถ้วยน้ำ ได้สูงสุด 10 CC  
หรือ ปรับใช้ในปริมาณที่แตกต่างออกไปตามความต้องการ



**เคล็ดลับ** การเพิ่มไอน้ำเข้าไปในอาหารนั้น จะช่วยรักษาความชุ่มชื้นในอาหาร อีกทั้งความชุ่มชื้น  
นั้นยังช่วยให้อาหารของคุณมีรสชาติมากขึ้น

5. เลื่อนตะกร้าทอดเข้าไปในหม้อทอดให้สนิท

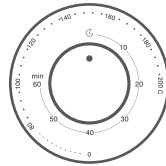






- อย่าใช้ตะกร้าโดยไม่มีตะแกรงรองเพื่อให้ความร้อนหมุนเวียนได้ทั่วถึง
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบาหรือกระดาษรองอบในเครื่อง
- อย่าสัมผัสตะกร้าในระหว่างและหลังการใช้งาน เพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อนสูง
- ในระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ไอน้ำร้อนจะถูกปล่อยออกมาทางช่องลม ควรวางมือและหน้าไว้ในระยะที่ปลอดภัยจากไอน้ำและจากช่องลม
- ระวังไอร้อนและอากาศเมื่อบานนำกระทะออกจากเครื่อง

6. หมุนปุ่มตั้งอุณหภูมิตามเข็มนาฬิกา  
ไปที่อุณหภูมิที่ต้องการ หรือดูตารางแนะนำ  
เพื่อกำหนดอุณหภูมิที่เหมาะสม



7. ในการเปิดเครื่อง ให้หมุนปุ่มตั้งเวลาปรุงอาหารตามที่ต้องการ  
หรือดูตารางเมนูแนะนำเวลาและอุณหภูมิการปรุงอาหารและขนม  
เพื่อกำหนดเวลาที่เหมาะสม

8. ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกเมื่อทอดไปถึงครึ่งหนึ่งของเวลาทอด หากต้องการเขย่า  
ส่วนผสม ให้ดึงตะกร้าทอดออกมาจากเครื่อง แล้วเขย่าอาหารให้ทั่ว จากนั้นเลื่อนตะกร้าทอดกลับ  
เข้าไปในหม้อทอด เครื่องจะเริ่มปรุงอาหารต่อ

### เคล็ดลับ

- ตั้งเวลาปรุงอาหารเป็นครึ่งหนึ่งของเวลาการปรุง เมื่อได้ยินเสียงกริ่งแจ้งเตือน ให้ถอดตะกร้า  
ทอดออกมาเขย่า เพื่อให้อาหารสุกทั่วถึง หลังจากนั้น ตั้งเวลาปรุงอาหารจนครบเวลาที่ต้องการ
- เนื่องจากระบบตั้งเวลาของเครื่องเป็นแบบลานสปริง เมื่อต้องการเวลาปรุงอาหารในเวลาสั้นๆ  
ระบบตั้ง เวลาอาจมีการคลาดเคลื่อน แนะนำให้หมุนเวลาให้มากกว่าเวลาที่ต้องการ เช่น  
ต้องการตั้งเวลา 10 นาที ให้หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่ 15 นาทีแล้วค่อยหมุนกลับเหลือ 10 นาที  
เพื่อการตั้งเวลาที่แม่นยำ

**เคล็ดลับ** ขณะปรุงอาหาร สามารถดึงตะกร้าทอดออกได้ทุกเมื่อเพื่อตรวจสอบสภาพของอาหาร เครื่องจะหยุดการทำงานโดยอัตโนมัติและกลับมาทำงานอีกครั้งหลังจากเลื่อนตะกร้าทอดกลับเข้าไปในเครื่อง (ปุ่มหมุนตั้งเวลาจะยังคงทำงานต่อเนื่อง)

9. เมื่อได้ยินเสียงกริ่งดังเตือน แสดงว่าครบกำหนดเวลาทอดที่ตั้งไว้แล้ว ให้ดึงตะกร้าทอดออกมา และวางบนพื้นที่ทนความร้อนได้

**เคล็ดลับ** สามารถหยุดการทำงานของเครื่องได้ด้วยตนเอง โดย หมุนปุ่มตั้งเวลาเวลา หรือหมุนปุ่มตั้งอุณหภูมิ ไปยังจุดเริ่มต้น “0” หรือดึงตะกร้าทอดออกจากเครื่อง เครื่องจะหยุดการทำงานโดยอัตโนมัติ

10. ตรวจสอบว่า ส่วนผสมสุกทั่วถึงหรือยัง หากส่วนผสมยังไม่ดีพอ ให้เลื่อนหม้อทอดกลับเข้าไปในเครื่อง แล้วตั้งเวลาปรุงอาหารเพิ่ม



เมื่อนำตะกร้าทอดออกจากหม้อทอด ตะกร้าทอดจะร้อนหลังจากปรุงอาหาร ควรวางไว้บนภาชนะที่ทนความร้อนเสมอ

11. นำส่วนผสมที่สุกแล้ว ออกจากตะกร้าโดยใส่ในชามหรือจาน โดยใช้ที่หนีบอาหารคีบออกมา ไม่ควรเทจากหม้อทอดโดยตรง เพราะจะมีน้ำมันส่วนที่เหลือไหลออกมาปนกับอาหารด้วย
12. เมื่อส่วนผสมชุดหนึ่งสุกพร้อมแล้ว สามารถปรุงชุดส่วนผสมต่อไปได้ทันที



- หลังจากการใช้งาน ตะกร้าทอดและอาหารที่ร้อนอยู่นั้น จะมีไอน้ำร้อนออกมาจากตะกร้าทอด ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารในหม้อทอดไร้น้ำมัน
- หลังจากใช้งาน บริเวณพื้นผิวด้านนอกยังคงร้อนอยู่ หลีกเลี่ยงการสัมผัส
- ใช้ที่คีบนำอาหารออกจากตะกร้าทอด เนื่องจากอาจมีน้ำมันส่วนเกินหรือไขมันอยู่บริเวณใต้ตะแกรงรองอาหาร
- หลังปรุงอาหาร หากมีน้ำมันส่วนเกินหรือไขมันคงเหลือ ให้ทำการเทออกจากตะกร้าอย่างระมัดระวัง เนื่องจากมีความร้อนสูง

## การตั้งค่าเพื่อการปรุงอาหาร

ตารางด้านล่างเป็นการช่วยให้ผู้ใช้ได้ทราบเป็นแนวทางของการตั้งเวลาและอุณหภูมิปรุงอาหารแต่ละชนิด แต่เนื่องจากอาหารอาจจะแตกต่างกันในเรื่องของชนิด ขนาด และรูปร่างของอาหาร ผู้ใช้ควรปรับเวลาตามลักษณะของอาหารและความต้องการของผู้ใช้

ขณะที่ใช้งานหม้อทอดไร้น้ำมัน จะสร้างลมร้อนปริมาณมากที่กระจายความร้อนได้รวดเร็วและทั่วถึง จึงไม่ควรตั้งตะกร้าทอด ออกมาบ่อยๆ เพราะจะทำให้ความร้อนไม่สม่ำเสมอ

## ข้อแนะนำ

- อาหารชิ้นเล็ก จะต้องการเวลาปรุงอาหารน้อยกว่าอาหารชิ้นใหญ่เล็กน้อย
- ปริมาณอาหารที่มากกว่า จะใช้เวลาในการปรุงอาหารเพิ่มขึ้นเล็กน้อย
- เมื่อทอดอาหารปริมาณน้อย ช่วงกึ่งกลางของเวลาที่ใช้ปรุงอาหาร การดึงตะกร้าทอดออกมาแล้ว เขย่าอาหารให้พลิกไปมา จะช่วยให้ผิวของอาหารได้รับความร้อนสม่ำเสมอ จะเหลืองสวยทั้งถึง
- ไม่ควรนำอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมันมาก มาทอดในหม้อทอดไร้น้ำมัน
- อาหารของว่างที่สามารถปรุงในเตาอบได้ก็สามารถใช้หม้อทอดไร้น้ำมัน ปรุงได้เช่นกัน
- ในกรณีที่จะปรุงอาหารที่ทำจากแป้งโด ถ้าใช้แป้งโดที่สำเร็จรูปจะใช้เวลาน้อยกว่าแป้งโดที่ทำเอง
- สามารถวางถาดอบหรือจานอบลงในหม้อทอดอบลมร้อนได้ หากต้องการอบเค้กหรือพาย หรือหากต้องการทอดอาหารที่ต้องใส่ไว้ในถาด
- สามารถใช้หม้อทอดไร้น้ำมันเพื่ออุ่นอาหารได้ ในการอุ่นให้ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 150°C เป็นเวลา 10 นาที

## การหยุดการทำงานของเครื่องอัตโนมัติ

- หม้อทอดไร้น้ำมัน นี้จะมีปุ่มหมุนตั้งเวลาปรุงอาหาร เมื่อปุ่มตั้งเวลาหมุนกลับมาที่ตำแหน่ง “0” เครื่องจะปิดสวิทช์พร้อมมีกริ่ง สัญญาณดังเตือน
- ขณะปรุงอาหาร ถ้าต้องการปิดสวิทช์เครื่องทันทีให้หมุนปุ่มตั้งเวลาทวนเข็มนาฬิกาจนมาถึงตำแหน่ง “0” เครื่องจะปิดสวิทช์เช่นกัน
- ขณะปรุงอาหาร หากดึงตะกร้าปรุงอาหารออก เครื่องจะหยุดทำงานชั่วคราว แต่ระบบตั้งเวลายังคงนับถอยหลังอยู่ เมื่อใส่ตะกร้า กลับเข้าในเครื่อง เครื่องจะทำงานต่อ

## ตารางแนะนำเวลาอบอาหารและขนม

ตารางด้านล่างช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับประเภทอาหารที่คุณต้องเตรียม การตั้งค่าเหล่านี้ เป็นเพียงการแนะนำเท่านั้น เนื่องจากส่วนผสมมีที่มา ขนาด รูปร่าง และแบรนด์แตกต่างกันออกไป เมื่อเตรียมอาหารที่มีปริมาณมาก เช่น มันฝรั่ง น่องไก่ เป็นต้น ให้พลิกกลับอาหารระหว่างการปรุง เพื่อให้ อาหารสุกได้ทั่วถึง

เมนู	ระดับอุณหภูมิ	เวลา (นาที)
ปีกไก่	200°C	15-20 นาที
น่องไก่	200°C	20-25 นาที
ปลา	190°C	15-20 นาที
กุ้ง	190°C	8-12 นาที
บาร์บีคิว	180°C	5-10 นาที
ไส้กรอก	180°C	3-5 นาที
เกี้ยวซ่า	180°C	4-8 นาที
เนื้อ	200°C	15-20 นาที
มันหวานญี่ปุ่น	200°C	30-35 นาที
ครัวซองต์	180°C	4-8 นาที
เฟรนช์ฟรายส์	200°C	16-20 นาที
พาย	170°C	10-15 นาที

**หมายเหตุ:** หากเริ่มใช้งานขณะที่หม้อทอดเย็นอยู่สามารถอุ่นเครื่องได้โดยตั้งเวลาให้นานขึ้น 3 นาที จากตารางแนะนำข้างต้น

### การทำเฟรนช์ฟรายทอด มีวิธีทำดังนี้

- 1) ปอกมันฝรั่ง แล้วหั่นเป็นชิ้นๆ
- 2) นำมันฝรั่งไปล้างน้ำ แล้วนำมาผึ่งให้แห้ง (อาจใช้กระดาษซับน้ำ)
- 3) เทน้ำมันมะกอก ประมาณ ½ ซอนซา ลงไปในอ่างผสม แล้วนำมันฝรั่งมาคลุกน้ำมันให้ทั่ว
- 4) ตักชิ้นมันฝรั่งขึ้นโดยใช้ที่คีบหรือมือ เพื่อให้มันฝรั่งที่เคลือบติดอยู่กับอ่างผสม แล้วนำชิ้นมันฝรั่งไปวางลงในตะกร้าทอด

**\*หมายเหตุ:** ไม่ควรเทมันฝรั่งจากอ่างผสมลงในหม้อทอดโดยตรง เพราะจะทำให้มีน้ำมันหยดลงไป ในตะกร้าทอดได้

- 5) ตั้งเวลาทอดเฟรนช์ฟรายส์ ตามเวลาที่แนะนำ

### เคล็ดลับการทำเฟรนช์ฟรายส์

- ปริมาณที่จะทอดเฟรนช์ฟรายส์ ให้กรอบอร่อย อยู่ที่ 500 กรัม
- ให้คลุกมันฝรั่งที่ตัดเป็นชิ้นๆกับน้ำมันเล็กน้อย เมื่อนำมันฝรั่งไปทอดในหม้อทอดแล้ว การคลุกน้ำมันจะช่วยให้มันฝรั่งมีความกรอบมากขึ้น

## การดูแลและบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์

### คำแนะนำการทำความสะอาดหม้อทอดไร้น้ำมัน

ควรทำความสะอาดหม้อทอดไร้น้ำมัน ทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ



- เมื่อปรุงอาหารเสร็จ ภายในหม้อทอดจะมีความร้อนสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งตะแกรงโลหะ ด้านในและถ้วยน้ำ ต้องรอประมาณ 30 นาที ให้หม้อ ทอดเย็นลงก่อน จึงจะทำความสะอาด
- ไม่ควรใช้เครื่องมือที่เป็นโลหะมาทำความสะอาดตะกร้าทอดน้ำมัน หรือใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของผงขัดมาทำความสะอาด สะอาดตะกร้าทอด เพราะจะทำให้ผิวเคลือบของตะกร้าทอดเสียหายได้

1) เมื่อปรุงอาหารเสร็จ สังกะสีปุ่มตั้งเวลาอยู่ที่ตำแหน่ง “0” ดึงปลั๊กออก แล้วรอประมาณ 30 นาที จนหม้อทอดไร้น้ำมันเย็นลง

**\*หมายเหตุ:** ควรดึงตะกร้าทอดออกมาเพื่อช่วยให้หม้อทอดไร้น้ำมัน เย็นเร็วขึ้น

- 2) ใช้ผ้านุ่มที่สะอาด ชุบน้ำแล้วบิดหมาด เช็ดทำความสะอาดผิวด้านนอกของเครื่อง
- 3) ทำความสะอาดตะกร้าทอด ตะแกรงรองและถ้วยน้ำด้วยน้ำผสมน้ำสบู่ (ถ้าเป็นน้ำร้อนก็จะทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น) ใช้ฟองน้ำที่ไม่มี โยซัดมาทำความสะอาด

#### เคล็ดลับ

ในกรณีที่มีเศษอาหารติดแน่นเอาออกยาก อาจใช้น้ำยาขจัดคราบไขมันหรือให้แช่ตะกร้าในน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ประมาณ 10 นาที

- 4) ทำความสะอาดในหม้อทอด โดยใช้ฟองน้ำชุบน้ำร้อนหมาด เช็ดโดยทั่ว
- 5) ใช้แปรงขนอ่อน ทำความสะอาดขดลวดความร้อน เพื่อเอาคราบอาหารออก

#### การจัดเก็บ

ควรจัดเก็บหม้อทอดไร้น้ำมัน ในตู้หรือชั้นที่สะอาด และไม่มีความชื้น

- 1) ดึงปลั๊กไฟออกและรอให้เย็นลง
- 2) ทำความสะอาด และเช็ดให้แห้ง
- 3) ทำการจัดเก็บ

## การรีไซเคิล

หากท่านต้องการกำจัดหม้อทอดไร้น้ำมัน ต้องทำตามข้อกำหนดของการกำจัดเศษเหลือทิ้งของผลิตภัณฑ์ หม้อทอดไร้น้ำมันนี้ได้รับการผลิตที่ได้มาตรฐานและเลือกใช้ชิ้นส่วนที่มีคุณภาพ ซึ่งอาจนำกลับมาใช้ใหม่ได้ (RECYCLE) ไม่ควรทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป แต่ควรนำไปทิ้งที่ ศูนย์แยกแยะขยะ เพื่อนำมาใช้ใหม่ หม้อทอดไร้น้ำมันนี้ผลิตภายใต้นโยบาย ไม่มีวัสดุที่เป็นอันตรายหรือวัตถุต้องห้าม



การรับประกันคุณภาพสินค้าและบริการ

ถ้าท่านต้องการข้อมูลหรือต้องการบริการซ่อมบำรุง สามารถติดต่อ ตัวแทนจำหน่ายของท่าน หรือติดต่อที่

### เมื่อต้องการความช่วยเหลือหรือบริการจากฝ่ายบริการ

ในกรณีที่เกิดความผิดปกติ และท่านได้ทดลองแก้ไขด้วยตัวท่านเองตามคำแนะนำข้างต้นแล้ว หากยังไม่สามารถแก้ไขได้ กรุณาติดต่อฝ่ายบริการ

1. ชื่อ ที่อยู่ และเบอร์โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อกลับได้
2. ชื่อรุ่นผลิตภัณฑ์ หมายเลขเครื่อง และวันที่ซื้อ
3. ปัญหาที่เกิดขึ้น

ศูนย์บริการการติดตั้ง ซ่อมบำรุง และศูนย์อะไหล่

โทรศัพท์ (+66) 2493-6565 โทรสาร (+66) 2464-1600

อีเมล: [servicecenter@penk.co.th](mailto:servicecenter@penk.co.th)

Line Official: @mexappliance

การลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์

ท่านสามารถลงทะเบียนรับประกันออนไลน์โดยการสแกน QR CODE

ที่อยู่บนหนังสือเงื่อนไขการรับประกันสินค้า

สแกน QR-Code  
เพื่อดูแผนที่



MAP



Line Official

## การแก้ปัญหาเบื้องต้นด้วยตัวท่านเอง

ถ้ามีปัญหาในการใช้งาน กรุณาตรวจสอบปัญหาและวิธีการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ก่อนที่จะนำเครื่องไปยังศูนย์บริการ

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊กไฟ	เสียบปลั๊กไฟ
	ไม่ได้หมุนปุ่มตั้งเวลา	หมุนปุ่มตั้งเวลาที่ต้องการ
	ใส่ตะกร้าทอดไม่เข้าที่	ใส่ตะกร้าให้สนิทกับเครื่อง
ปรุงอาหารไม่สุก	ใส่ปริมาณอาหารมากเกินไป	ลดปริมาณอาหารที่ใส่ลงในตะกร้าทอด
	ตั้งเวลาปรุงอาหารน้อยไป	เพิ่มเวลาปรุงอาหาร
	ตั้งอุณหภูมิต่ำเกินไป	เพิ่มอุณหภูมิการปรุงอาหารให้เหมาะสมกับส่วนผสม
อาหารถูกทอดไม่สม่ำเสมอ	อาหารบางชนิดจำเป็นต้องเขย่า หรือพลิกกลับอาหาร เมื่อทอดไปได้ครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหาร	ดึงตะกร้าทอดออกมาเขย่า หรือพลิกกลับอาหารไปมา เมื่อทำอาหารไปได้ครึ่งเวลา
ทอดอาหารไม่กรอบ	เลือกอาหารที่เหมาะสมสำหรับทอดในหม้อทอดAir fryer	ควรเลือกอาหารที่ทำจากเตาอบมาปรุงในหม้อทอดไร้น้ำมัน หรือทาน้ำมันที่ผิวอาหารเล็กน้อย
เลื่อนตะกร้าทอดเข้าไปได้ไม่สุด	ใส่อาหารมากจนล้น	อย่าใส่อาหารจนล้นตะกร้า นำอาหารออก
	ใส่ตะกร้าทอดไม่ถูกต้อง	ค่อยๆเลื่อนตะกร้าเข้าจนสุด จะได้ยินเสียง “คลิก”
มีควันสีขาวออกมา	ปรุงอาหารที่มีไขมันมาก	หากปรุงอาหารที่มีไขมันมาก น้ำมันจะหยดลงไปที่ก้นตะกร้าความร้อนจะเผาให้น้ำมันกลายเป็นควันซึ่งไม่ส่งผลต่อการทำอาหาร
	มีน้ำมันตกค้างจากการใช้งานครั้งก่อน	ตรวจสอบว่าได้ทำความสะอาดตะกร้าทอดหลังใช้ทุกครั้ง
ทอดเฟรนช์ฟรายส์ไม่เหลืองสม่ำเสมอ	ใช้มันฝรั่งผิดประเภท	ควรใช้มันฝรั่งสดและลองสังเกตว่าน้ำมันฝรั่งยังแน่นหลังทอด
	ไม่ได้ล้างชั้นมันฝรั่งอย่างถูกต้องก่อนทอด	แช่มันฝรั่งในถ้วยใส่น้ำทิ้งไว้อย่างน้อย 30 นาที จากนั้นนำมาเช็ดให้แห้งด้วยกระดาษซับน้ำมัน
ทอดเฟรนช์ฟรายส์ไม่กรอบ	ความกรอบของเฟรนช์ฟรายส์ขึ้นอยู่กับความชื้น(น้ำ) ที่อยู่ในน้ำมันฝรั่งและปริมาณน้ำมันที่เคลือบทั้งมันฝรั่ง	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผิวมันฝรั่งได้แห้งสนิทก่อนคลุกน้ำมัน เพื่อเพิ่มความกรอบมากขึ้น
		หันมันฝรั่งให้ชิ้นเล็กลง จะทำให้กรอบมากขึ้น

## Please read this manual carefully before installation

Dear valued customers

Thank you for purchasing an air fryer. We sincerely hope that you will get the most from using our product which is a product designed and manufactured with modern technology.

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Should strictly follow the manual for benefit, safety, and the product lifetime.



## Table of Contents

Important instructions and warnings for safety and the environment	4
General Information	7
• Overview	7
• Package contents	7
• Technical specifications	8
Before using the appliance for the first time	9
Using the appliance	10
• Initial use	10
• Cooking setting mode	13
• Automatic switch-off	13
• Time and temperature table with recommended menus	13
• Making home-made french-fries	14
Maintenance and care	15
• How to clean the appliance	15
• How to storage	15
• How to recycle	16
Troubleshooting	17

## Important

Please read and follow the instructions in this manual. Please keep this manual handy for future reference.

### **DANGER!**

- Never immerse the housing, which contains electrical components and heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from encountering the heating elements.
- Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance operates.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use light material or baking paper in the appliance
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

### **WARNING**

- This appliance is not intended for use by persons (including children under 8) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, without a person responsible for their safety.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord, or the appliance itself is damaged.
- If the main cord is damaged, you must have it replaced by the company, PEN K, a service center authorized by PEN K, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance unless they have been given supervision or instruction concerning the use by a person responsible for their safety.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8, Especially while the appliance is operating or when freshly operating because the appliance still has a residual heat
- Keep the main cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.

- If the plug does not fit fully into the wall socket, it can lead to a fire.
- Do not insert the plug with an extension cable may cause injuries.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 10cm of free space on the back and sides. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this user manual.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet openings.
- Be careful of hot steam and air when removing the appliance's pan.
- The accessible surfaces may become hot during use, always use oven gloves.
- Please be careful, the baking tray becomes hot all over when it is used in the air fryer.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

#### CAUTION

- Place the appliance on a horizontal, even, and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms, or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts, and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid, and PEN K refuses any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance after use, before maintenance, and before transfer.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown, removing burnt remnants.
- There is Micro-switch that automatically stops working when taking out the fry basket while the timer continues counting down.



**Warning:** Hot surface – Do not touch any surface of the air fryer,  
The appliance heat-ups While operating



**Warning:** Before and after installation of the appliance, make sure the air fryer isn't plugged into the socket as well for not causing it to spark.

### **Overheating Protection**

- This air fryer has a safety feature like overheat protection which ensures that the air fryer automatically and immediately shuts off if the thermostat system got damaged. Then, the appliance will stop working and pull the plug off from the wall socket.

### **Electromagnetic fields (EMF)**

The appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF).

If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use.

### **Standards Tests**

IEC 60335-2-9: 2002 + A1: 2004 + A2: 2006

IEC 60335-1: 2001 + A1: 2004 + A2: 2006

IEC 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010

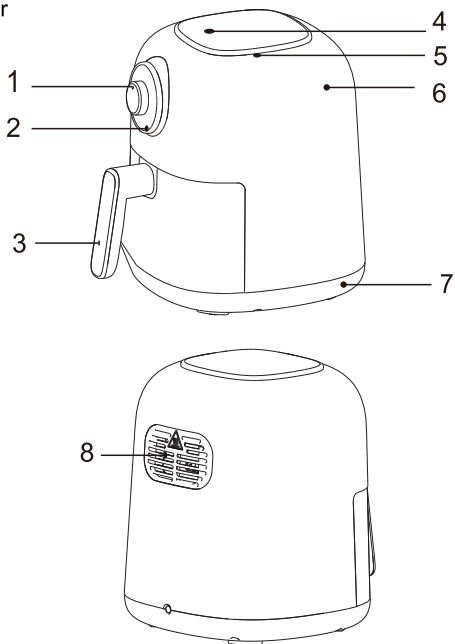
IEC 60335-1: 2002 + A111: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + A2: 2006 + A13: 2008

## Overview

Your new air fryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks healthily. The air fryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast, and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.

### Appearance and components of Air Fryer

1. Timer Control knob (0-60 Min)  
/ power-on knob
2. Temperature Control knob
3. Handle
4. On/ Off
5. Air Inlet
6. Upper Housing
7. Bottom Housing
8. Air Outlet



### Package contents

Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. User manual
2. Air fryer
3. The frying basket, Used for roasting and for placing the food to be baked.
4. 5-10cc cup of water. Used for retaining and restoring moisture in food.

## Technical specifications

Type of Product	Air Fryer
Model	ARI
Color	Cream
Voltage/frequency	220V-240V, 50/60Hz
Total power consumption	1300W
Net volume	3lt. / water 5-10 cc.
Package dimensions (height/width/depth)	308 x 249 x 305 mm.
Product dimensions (height/width/depth)	326 x 326 x 358 mm.
Weight (Net/Gross)	3.40/ 4.15 Kg.

\*Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

\*\*Values stated on the product labels or in the documentation accompanying them are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on the operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## Before Using the appliance for the first time



This product is intended for use only on a counter.



Do not use the product in a closed cabinet or on the floor level.



The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and food.



Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant.

1. Remove all packing material from the inside and outside of the Air Fryer.
2. Remove any stickers from the appliance, except the product label, sticker of a serial number, TISI, and another institution.
3. Wash the frying basket in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers use a soft sponge for protecting the appliance.
4. Use a soft, non-abrasive damp cloth to wipe the Air Fryer body.

### Operating Instructions

1. Place the appliance on a strong flat, heat-resistant work area.



Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

2. Put the frying rack into the fry basket. Do not remove the silicone base.
3. Firmly move the frying basket into the air fryer  
**IMPORTANT:** if the frying basket doesn't be fixed into the air fryer properly, the appliance will not work.
4. Firmly plug the cord into the wall outlet.



This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat while the appliance is working.



Do not put anything on top of the appliance

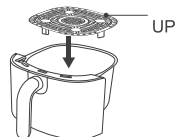
## Initial Use

### Operating

1. Place the appliance on a stable surface, heat-resistant, and against the wall. Do not place the air fryer near other appliances, and combustible materials then plug in the appliance to a wall socket.



2. Carefully pull the fryer basket out of the air fryer then Put the Frying Rack into the frying basket.  
(Do not remove the silicone base)



3. Place food into the frying basket about 1 inch below the rim of the basket to prevent food from touching the heating coils.



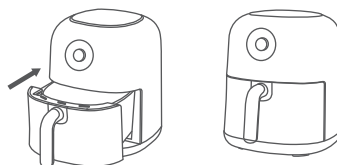
The oil-free fryer will cook food by using hot air. Do not add oil or other fats to the basket while the appliance is operating because it may cause a fire.

4. Pouring the water into the cup  
You can pour the water into the cup maximum of 10 cc,  
or you can set it up as you like.



**Tip:** Add water into your food to help retain and restore moisture. The moisture also helps to keep your food healthy and more flavorful.

5. Firmly grasp the frying basket drawer into the front of the Air Fryer.

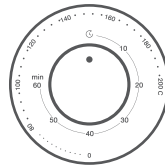






- Do not use without a frying basket for evenly circulate high-speed air.
- Do not use light material or baking paper in the appliance
- Do not touch the frying rack during and after use to prevent the dangers of high heat
- During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the hot steam and from the air outlet.
- And be aware of hot steam and hot air when you remove the frying basket from the appliance.

6. Turn clockwise the temperature control knob to the required temperature or check at the air fryer chart to determine the right temperature.



7. To switch on the appliance, turn the timer control knob to the required time temperature or check at the air fryer chart to determine the right time.
8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the fryer basket out of the air fryer by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook.

#### Tip

- If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer then pull off the frying basket drawer and shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.
- The time can be discrepancy due to time setting of the appliance is manual timer knob. If you want to set 10 minutes, turn clockwise to 15 minutes, and then turn counterclockwise to 10 minutes.

**Tip:** If you set the timer to full preparation time, there is no timer bell during cooking before finishing, you can pull out the fryer basket at any time to check the ingredients cooking condition, the power will shut down automatically and resume after slide the pan back into the appliance (timer control knob is still working)

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has finished. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

**Tip:** You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer and temperature control knob to “0”, or pull out the air fryer

10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.



After remove the fryer basket from the air fryer, the frying basket will be hot after cooking. It should always be placed in a heat-resistant surface.

11. To remove ingredients, remove cooked ingredients from the frying basket with the tongs. Place the food into the empty bowl or plate. Do not pure the ingredients into the bowl directly because there is excess oil or residual fat.

12. When the first menu is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.



- After operating, the pan and the ingredients are hot, steam may come out from the pan. Depending on the type of the ingredients in the air fryer.
- After operating, the pan and the inside metal cover are hot, avoid to touch is needed.
- To remove large or fragile ingredients, use tongs to lift the ingredients out of the pan.
- After operating, if there is excess oil or residual fat, carefully pour it out of the basket due to high heat.

## Cooking Setting Mode

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, the user should select the setting by their required temperature.

While the appliance is operating, the High-Speed Hot Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

## Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Do not prepare extremely greasy ingredients in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place the foil or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filler ingredients.
- To heat the food, set the required temperature as 150°C for 10minutes.

## Automatic Switch-off

- This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically.
- To switch off the appliance, While the appliance is operating, manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.
- Removing the fryer basket, while the appliance is operating, the air fryer will switch off temporarily. Slide the fry basket back into the air fryer the appliance will start working again.

## Time and Temperature Table with recommended menus

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients. Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.

Menu	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Chicken Wings	200°C	15-20 min
Chicken Legs	200°C	20-25 min
Fish	190°C	15-20 min
Shrimp	190°C	8-12 min
Bar B.Q.	180°C	5-10 min
Sausage	180°C	3-5 min
Dumplings	180°C	4-8 min
Meat	200°C	15-20 min
Sweet Potato	200°C	30-35 min
Croissant	180°C	4-8 min
French Fries	200°C	16-20 min
Pie	170°C	10-15 min

**Note:** Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

### Making home-made french-fries

If you want to make homemade fries, follow the steps below.

- 1) Peel the potatoes and cut them into sticks.
- 2) Soak the potato sticks in a bowl, take them out and dry them with kitchen paper.
- 3) Pour ½ tablespoon of olive oil into a bowl, put the sticks on top, and mix until the sticks are coated with oil.
- 4) Remove the sticks from the bowl with your fingers or tongs so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

**\*Note:** Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket directly, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the fryer basket.

5. Fry the potato sticks according to the instructions.

#### TIP

- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.

### How to clean the appliance.



- The baking tray becomes hot all over when it is used in the air fryer let the appliance cool down for at least 30 minutes.
- The fryer basket and the inside of the appliance has a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

1) After the operation, the timer has counted down to "0". Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down for at least 30 minutes.

**\*Note:** Remove the fryer basket to let the air fryer cool down more quickly.

2) Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3) Clean the Frying Rack and fryer basket with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.

**TIP:** If dirt is stuck to the basket, the Frying Rack, or the bottom of the fryer basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4) Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

5) Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residues.

### How to Storage

Store the air fryer in a safe, cool, dry place.

1) Unplug the appliance and let it cool down

2) Make sure all parts are clean and dry.

3) Place the appliance on a strong flat.

## How to Recycle

Disposing of the old product Compliance with Disposing of the Waste Product. This product has been manufactured with high-quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste's product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.



The product you have purchased complies with the policy. It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### Customer service quality assurance

If you need more information or maintenance service, please contact similarly qualified persons or

#### PEN K SERVICE CENTER

PEN K INTERDAING, Co, Ltd  
66/3 Suksawat 76 Road Bangchak,  
Phra Phradaeng, Samutprakan 10130  
Tel:02-493-6565 Fax: 0-2464-1600  
E-mail: servicecenter@penk.co.th  
Line official: @mexappliance

SCAN QR-Code



MAP



Line Official

Warranty registers ONLINE by Scan QR CODE in terms and conditions of the warranty booklet.

## Troubleshooting

If you have problems with the appliance, please check the problem and try interim solving it before contacting customer service.

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	The basket is not placed in the air fryer correctly	Put the frying basket into the air fryer correctly
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket
	The preparation time is too short.	Add more cooking time
	The required temperature is too low.	Add more required temperature
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g., fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy.	You used a type of snack meant to be prepared in air fryer	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the fryer basket into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication
	The basket is not placed in the fryer basket correctly	Push the basket down into the fryer basket until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the fryer basket. The oil produces white smoke, and the basket may heat more than usual. This does not affect the appliance.
	The fryer basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the fryer basket. Make sure you clean the pan properly after each use.
French-fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm after frying.
	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
French-fries are not crispy	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.



**PEN K INTER TRADING CO., LTD.**

**HEAD OFFICE :** 1000/63-64 PB TOWER, 16th Floor, Sukhumvit 71 Road,  
North Klongtan, Wattana, Bangkok 10110 TEL. 0-2493-6565 FAX : 0-2391-1141

**SERVICE CENTER :** 63/3 Moo 6 Soi Suksawat 76, Bangchak, Phra Pradaeng, Samut Prakan 10130

TEL. 0-2493-6565 FAX : 0-2464-1600 e-mail : [servicecenter@penk.co.th](mailto:servicecenter@penk.co.th)

[www.mexappliance.com](http://www.mexappliance.com)