

SHARP



NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU AIR FRYER

KF-AF60EV-BK

**Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này trước
khi sử dụng thiết bị.**

Please read the manual carefully before operating
your product. Retain it for future reference.

LÀ MỘT PHẦN CỦA CHÍNH SÁCH CẢI TIẾN LIÊN TỤC, CHÚNG
TÔI BẢO LƯU QUYỀN SỬA ĐỔI THIẾT KẾ VÀ CÁC THÔNG SỐ
KỸ THUẬT MÀ KHÔNG CẦN THÔNG BÁO.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
Instruction Manual

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG



1. Không nhúng bất kỳ phần nào của thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác.
2. Không nhúng phần vỏ có chứa các bộ phận điện và bộ phận làm nóng vào nước cũng như rửa dưới vòi nước.
3. Không để nước hoặc chất lỏng khác vào thiết bị để tránh bị điện giật.
4. Luôn đặt nguyên liệu cần chiên vào rổ, tránh để nguyên liệu tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.
5. Không che cửa gió vào và lỗ thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
6. Không đổ đầy dầu vào chảo vì điều này có thể gây cháy.
7. Không chạm vào bên trong của thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.↵



8. Để dây nguồn tránh xa các bề mặt nóng.
9. Không kết nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt để tránh tình huống nguy hiểm.
10. Trong quá trình chiên, không khí và hơi nước nóng thoát ra ngoài qua các lỗ thoát khí. Để tay và mặt của bạn ở một khoảng cách an toàn với hơi nước và các khe hở của lỗ thoát khí. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước và không khí nóng khi bạn lấy chảo ra khỏi thiết bị.



11. Rút phích cắm thiết bị ngay lập tức nếu bạn thấy khói đen bốc ra từ thiết bị. Chờ cho thiết bị ngừng bốc khói trước khi bạn lấy chảo ra khỏi thiết bị.
12. Cẩn thận bỏng khi xuất hiện biểu tượng nhiệt độ cao.
13. Nếu dây nguồn bị hỏng, dây nguồn phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành của Sharp hoặc người có chuyên môn để tránh nguy hiểm.
14. Không sử dụng ngoài trời. Thiết bị này được thiết kế để được sử dụng trong gia đình và áp dụng tương tự:
 - Khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hiệu, văn phòng và môi trường làm việc khác.
 - Nhà của các trang trại
 - Trong các khu vực được khách hàng sử dụng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu nhà ở khác

- Giường ngủ và môi trường thường dùng để ăn sáng
(Nhà sản xuất có thể giới hạn việc sử dụng so với nêu trên)

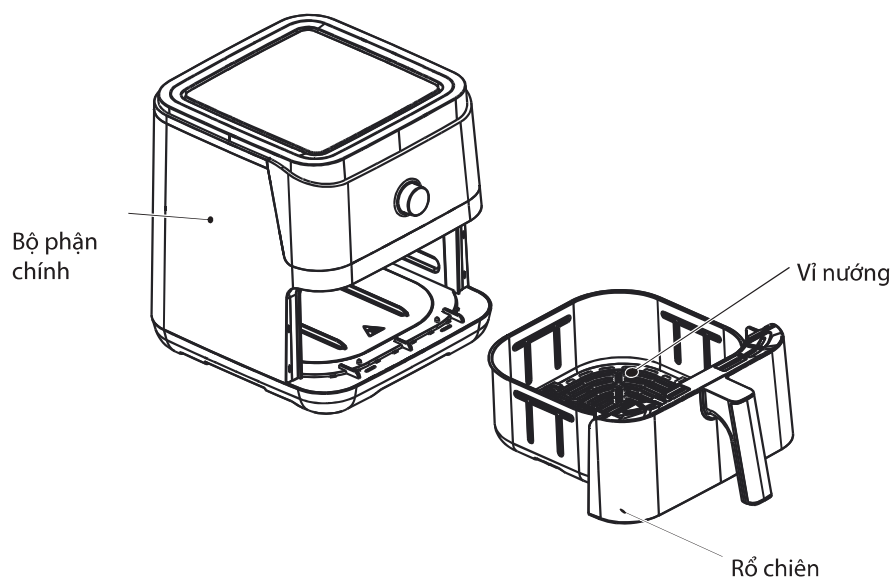
15. Thiết bị này không dành cho người sử dụng (kể cả trẻ em) bị suy giảm về thể chất, giác quan hoặc khả năng tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ đã được giám sát hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng họ không chơi với thiết bị.



Không được vứt bỏ thiết bị cùng với rác thải sinh hoạt thông thường. Khi hết thời gian sử dụng, thiết bị phải được chuyển đến điểm thu gom đúng cách để tái chế thiết bị điện và điện tử.

Bằng cách thu gom và tái chế các thiết bị cũ, bạn đang đóng góp một phần quan trọng vào việc bảo tồn các nguồn tài nguyên thiên nhiên và góp một phần quan trọng trong việc mang lại cách xử lý thiết bị cũ đúng và an toàn với môi trường.

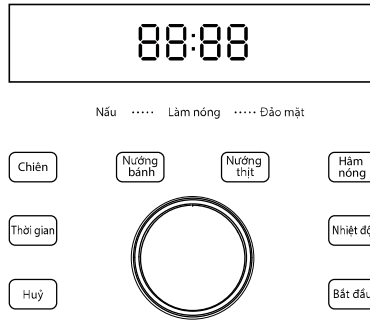
CẤU TẠO CỦA SẢN PHẨM



THÔNG SỐ

Model	KF-AF60EV-BK
Điện áp	220-240V~
Tần số	50/60HZ
Công suất	1550-1850W

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



QUY TRÌNH VẬN HÀNH CỦA BẢNG ĐIỀU KHIỂN:

B1. Bật nguồn

Bốn phím chức năng "**Chiên/ Nướng bánh/ Nướng thịt / Hâm nóng**" sẽ sáng đèn lên.

B2. Chọn Phím chức năng:

Sau khi chọn phím chức năng theo nhu cầu, đèn "**Thời gian/ Nhiệt độ/ Huỷ/ Bắt đầu**" sáng.

B3. Chọn "**Thời gian**" hoặc "**Nhiệt độ**"

xoay núm tương ứng với **Thời gian** hoặc **Nhiệt độ** " + / - "

B4. Nhấn phím "**Bắt đầu**" để vào trạng thái hoạt động.

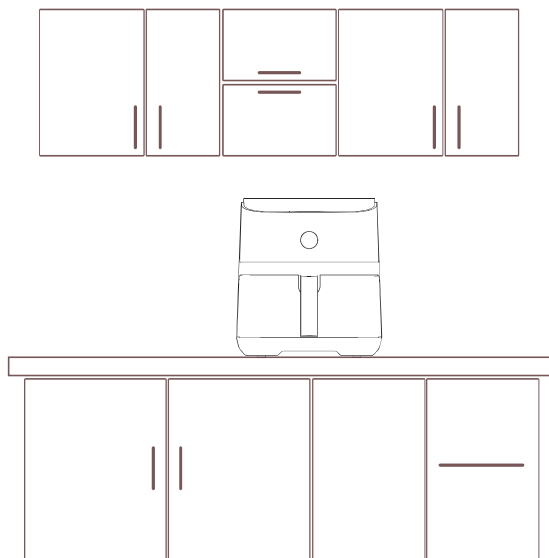
Bấm phím "**Huỷ**" để hủy bỏ trạng thái hiện tại và trở về chế độ chờ.

THAM KHẢO CÁC CHẾ ĐỘ VẬN HÀNH

Các phím chức năng	Nhiệt độ (°C)		Thời gian (Phút)	
	Cài đặt trước	Phạm vi điều chỉnh	Cài đặt trước	Phạm vi điều chỉnh
Chiên	200	40-200	11	1-60
Nướng bánh	170	40-200	13	1-60
Nướng thịt	200	40-200	14	1-60
Hâm Nóng	195	40-200	9	1-60

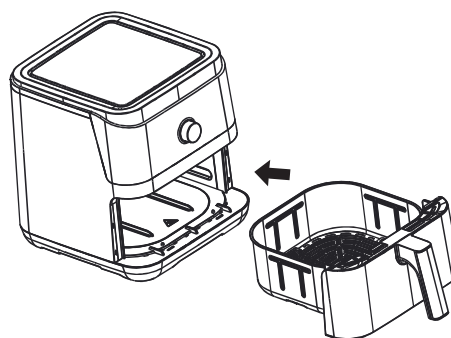
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Sản phẩm nên được đặt chắc chắn trên bàn phẳng (Hình 1), sao cho dây nguồn có độ dài đủ để cắm vào ổ cắm, và không khí xung quanh sản phẩm phải được lưu thông và không được để gần đến các vật dụng dễ cháy.



2. Tùy theo cấu hình khác nhau, lắp ổ chiên, sau đó đẩy nó vào bộ phận chính (Hình 2).

3. Trước khi đặt các bộ phận, làm nóng máy trong 3-5 phút, hiệu quả nấu ăn sẽ tốt hơn.



Hình 2

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Quy trình vận hành của bảng điều khiển:

Bật nguồn máy và bốn đèn chức năng "Chiên/ Nướng bánh/ Nướng thịt / Hâm nóng " sáng.

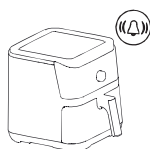
Sau khi chọn phím chức năng như mong muốn, đèn đèn "Thời gian/ Nhiệt độ/ Hủy/ Bắt đầu" sáng.

Chọn "Thời gian" hoặc "Nhiệt độ" xoay núm tương ứng với thời gian hoặc nhiệt độ " + / - " và nhấn phím "Bắt đầu" để vào trạng thái hoạt động.

Bấm phím "Hủy" để hủy bỏ trạng thái hiện tại và trở về chế độ chờ.



- Nếu Rổ chiên không được đẩy hoàn toàn vào trong thiết bị, thì nồi chiên sẽ không hoạt động, thiết bị sẽ giữ nguyên ở trạng thái tắt nguồn - và sẽ không hoạt động. Khi đó, bạn chỉ cần đẩy Rổ chiên hoàn toàn vào trong thiết bị.
- Thiết bị có chức năng tắt nguồn sau mỗi 10 phút.
- Trong quá trình nấu ăn, sau khi lấy Rổ chiên ra và khuấy thức ăn, đẩy chảo chiên hoàn toàn vào thiết bị và thiết bị sẽ phục hồi trạng thái hoạt động trước đó - tiếp tục quá trình nấu và làm nóng thức ăn.



2. Sau khi đạt đến một nửa lượng nhiệt đã cài đặt, thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp 5 lần, bạn có thể lấy Rổ chiên ra và lật mặt của thức ăn..

3. Thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp sau khi nấu chín thức ăn, rút phích cắm điện. Rút phích cắm và đặt trên mặt bàn phẳng và lấy thức ăn đã nấu chín ra bằng dụng cụ phụ trợ (như đũa và kẹp).



Hãy cẩn thận lấy Rổ chiên ra. Đặt Rổ chiên trên bàn theo chiều thẳng đứng để tránh bị khét do hơi nước hoặc đặt lên trên Rổ chiên, điều này có thể dẫn đến cháy dầu hoặc thực phẩm ở nhiệt độ cao. Ngoài ra, các dụng cụ phụ trợ (chẳng hạn như đũa) cũng có thể được gợi ý sử dụng trong quá trình lấy thức ăn ra.

LƯU Ý

• Lần sử dụng đầu tiên

Cần 10 phút làm nóng thiết bị trong trạng thái khô, không có thực phẩm. Có thể xuất hiện một lượng nhỏ khói trắng hoặc mùi trong quá trình đốt khô, điều này là bình thường. Đừng hoảng sợ.



LƯU Ý

- Trước khi sản phẩm hoạt động, vui lòng kiểm tra xem dụng cụ nướng đã ở đúng vị trí chưa để tránh thiết bị hoạt động sai chức năng

- Nếu bạn thấy sản phẩm gặp trục trặc, vui lòng ngừng sử dụng thiết bị và liên hệ với bộ phận dịch vụ của chúng tôi ngay lập tức.

- Vui lòng sử dụng dụng cụ nướng và Rổ chiên cùng nhau, và tránh sử dụng chúng một cách riêng biệt.

- Sau khi sử dụng, rút phích cắm điện và để nổi chiên không dầu nguội hoàn toàn trước khi di chuyển.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG



**Trước khi vệ sinh, vui lòng
tắt công tắc nguồn và rút
dây nguồn.**

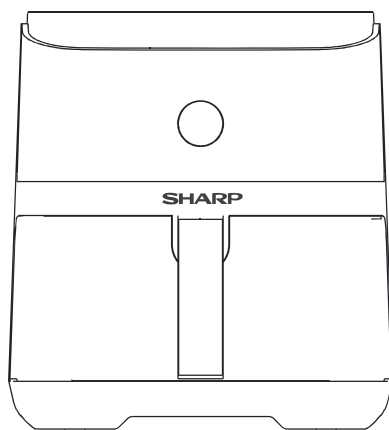


Vui lòng đợi nồi chiên
nguội trước khi vệ sinh để
tránh bị bỏng.

- Vui lòng làm sạch nồi chiên không dầu để ngăn không cho nó bị cháy.
- Sau khi sử dụng, vui lòng vệ sinh dụng cụ nướng và chảo chiên để tránh làm hỏng lớp phủ do dầu cặn thực phẩm ăn mòn.
- Không sử dụng các chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh để tránh gây hại cho thiết bị và sức khỏe của bạn.
- Sử dụng một miếng vải mềm, sạch để lau nồi chiên không dầu. Vui lòng không sử dụng một miếng vải quá ướt để làm sạch nồi chiên không dầu để ngăn nước xâm nhập vào nồi chiên không dầu, việc này có thể gây đoản mạch và cháy.
- Vui lòng không sử dụng các thiết bị làm sạch khác như máy rửa chén để làm sạch nồi chiên không dầu, nếu không có thể gây ra thiệt hại và ảnh hưởng đến việc sử dụng thiết bị.
- Sử dụng chất tẩy rửa trung tính hoặc nước sạch để làm sạch Rổ và vỉ nướng.
- Vui lòng không sử dụng các vật cứng và sắc (như dây bện, lưới dao, v.v.) để lau dụng cụ nướng và Rổ chiên để tránh làm trầy xước thiết bị.







SHARP



INSTRUCTION MANUAL

Model: KF-AF60EV-BK

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
-  2. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap. decreased sufficiently.
3. Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
4. Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
5. Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
-  6. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
7. Never touch the inside of the appliance while it is operating.
8. Keep the mains cord away from hot surfaces.
9. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.
-  10. 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 from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
-  11. 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.
12. Please pay attention to scald where there is a high temperature symbol.

13.If the supply cord is damaged, it must bereplaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified personsin order to avoid a hazard.

14.Do not use outdoors./This appliance is intended to be used in household andsimilar applications :

- Employee kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Houses of farms
 - In areas used by customers in hotels, motels and other residential-style environments
 - Bed and environment often used for breakfast
- (Manufacturer may limit usage to above)

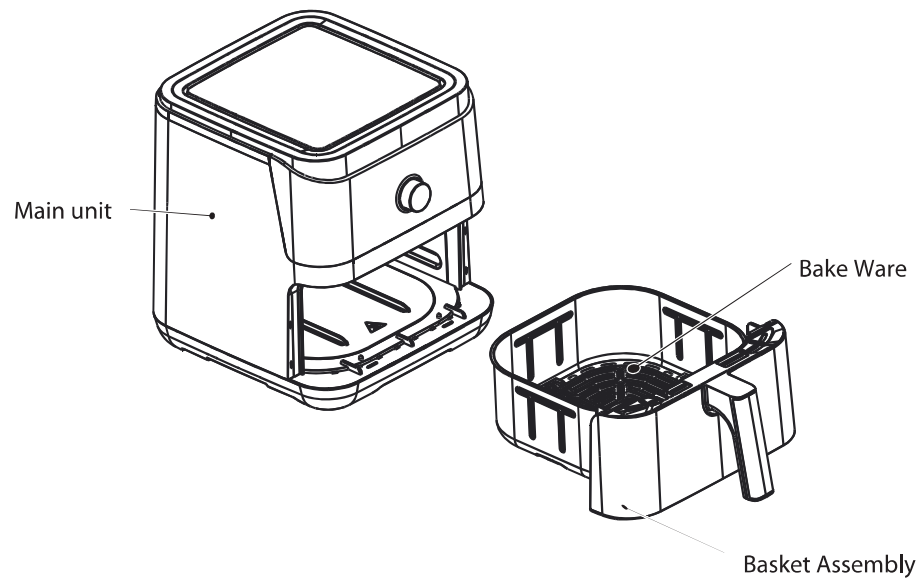
15.This appliance is not intended for use bypersons (including children) with reduced physical, sensory or mentalcapabilities, or lack of experience and knowl- edge, unless they have been given supervisionor instruction concerning use of the appliance by a person responsible fortheir safety. Children should be supervised to ensure thatthey do not play with the appliance.



The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By Collection and recycling of old appli-ances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.

PRODUCT COMPONENTS



ELECTRICAL PARAMETERS

Model	KF-AF60EV-BK
Voltage	220-240V~
Frequency	50/60HZ
Power	1550-1850W

USER MANUAL



PANEL OPERATION PROCESS:

Step 1. Power on the machine

the four function lights of "**Chiên/ Nướng bánh/ Nướng thịt / Hâm nóng**" are on

Step 2. Function Key

After selecting the function key as required, the light of "**Thời gian/ Nhiệt độ/ Huỷ/ Bắt đầu**" is on.

Step 3. Select " Thời gian " or "Nhiệt độ "

rotate the knob to correspond to the time or temperature "+ / - "

B4. Press the "Bắt đầu" key to enter the working state.

Press the "**Huỷ**" key to cancel the current state and return to standby.

REFER TO THE RECIPE

Menu Function	Temperature (°C)(Nhiệt độ)		Time (Min)(Thời gian)	
	Pre-setting	Adjustment range	Pre-setting	Adjustment range
Air Fry (Chiên)	200	40-200	11	1-60
Bake (Nướng bánh)	170	40-200	13	1-60
Roast (Nướng thịt)	200	40-200	14	1-60
Reheat (Hâm nóng)	195	40-200	9	1-60

INSTRUCTIONS FOR USE

The product should be stably placed on a flat table (Figure 1), so that the power cord has a sufficient length to be plugged into the socket, and the air around the product should be kept in circulation, and should not be close to flammable items.



2. According to different configurations install the barrel assembly, then push it into the Main unit (Figure 2).

3. Before placing ingredients, preheat the machine for 3-5 minutes, the cooking effect will be better.

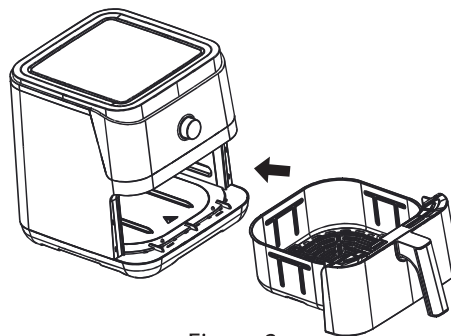


Figure 2

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Panel operation process:

Power on the machine, and the four function lights of "Chiên/ Nướng bánh/ Nướng thịt / Hâm nóng " are on. After selecting the function key as required, the light of " Thời gian/ Nhiệt độ/ Hủy/ Bắt đầu" is on.

Select "Thời gian" or "Nhiệt độ", rotate the knob to correspond to the time or temperature "+ / - " and press the "Bắt đầu" key to enter the working state.

Press the "Hủy" key to cancel the current state and return to standby.



When the frying barrel is not thoroughly pushed in the micro switch is not triggered; the machine is at the power-off state of getting the barrel and it won't work. At that time, you only need to totally push the frying barrel into the machine. The machine has the function of 10 minutes power off memory. After taking out of the frying barrel and stirring the food in the process of food cooking, fully push the frying barrel into the machine and the machine restores the working state when the frying barrel is not taken out, and continues to cook and heat the food materials.



2. After reaching half of the set heating, the machine beeps 5 times, you can put out the barrel, flip sides of the food.

3. The machine beeps after cooked, unplug the power plug. Unplug the socket put it on the desk flatwise and take out the cooked food with the auxiliary tool (such as chopsticks and clamp).



Please carefully take it out. Do not put it on the desk flatwise so as to avoid being scalded by steam or tipping over the frying barrel which may lead to scalding by oil or high temperature food. In addition, the auxiliary tools (such as chopsticks) are suggested to be used in the process of taking out food.

WARM REMINDER



NOTE

- The first use requires 10 minutes of dry burning. A small amount of white smoke or odor may appear during the dry burning process, which is normal. Do not panic.
- Before the product works, please check whether the bakeware or fried blue is in place to avoid malfunction.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact our service department immediately.
- Please use the bakeware or fried blue and fried barrel together in the whole machine, and avoid using them separately.
- After using, unplug the power plug and allow the air fryer to cool completely before moving.

CLEANING AND MAINTENANCE



Before cleaning, please turn off the power switch and unplug the power cord



Please wait for the Air Fryer to cool before cleaning to avoid burns

- Please clean the air fryer to prevent it from being burned.
- After using, please clean the bakeware or fried blue and fried barrel in time to avoid the damage of the coating due to the erosion of food residue oil.
- Do not use strong abrasive cleaners to prevent damage to the machine and your health.
- Use a soft, clean cloth to wipe the air fryer. Please do not use an over-wet cloth to clean the air fryer, to prevent water from entering the air fryer, which may cause short circuit and fire.
- Please do not use other cleaning equipment such as a dishwasher to clean the air fryer, otherwise it may cause damage and affect the use.
- Use neutral detergent or clean water to clean the frying pans and drums.
- Please do not use hard and sharp items (such as wire balls, blades, etc.) to clean the bakeware or fried blue and fried barrel to prevent scratching.

SHARP