

SHARP



NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU AIR FRYER

KF-AF68EPV-BK

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

Please read these instruction carefully before
operating the appliance.

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

BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và giữ tài liệu để tham khảo thêm.



Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra xem điện áp của ổ cắm trên tường có tương ứng với điện áp hiển thị trên bảng thông số không.



Không vận hành bất kỳ thiết bị nào với dây hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị bị lỗi, hoặc bị rơi hoặc bị hỏng theo bất kỳ cách nào. Mang thiết bị tới cơ sở dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh phần điện hoặc cơ khí.



Nếu dây dẫn điện bị hỏng, phải báo nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có trình độ thay thế để tránh nguy hiểm.



Việc sử dụng phụ kiện không theo khuyến cáo của nhà sản xuất có thể gây thương tích cho người dùng



- Thiết bị này không cho phép trẻ em từ 0 tuổi đến 8 tuổi sử dụng.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên nếu chúng được giám sát liên tục.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy liên quan.
- Để thiết bị và dây điện của thiết bị xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
- Trẻ em không được thực hiện vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị.



- Không chạm vào bề mặt nóng. Hãy sử dụng tay cầm hoặc nút vận.
- Phải hết sức thận trọng khi di chuyển nồi chiên có dầu nóng.
- Dầu trong thùng dầu sẽ vẫn nóng sau khi tắt máy. Không bao giờ di chuyển nồi chiên của bạn cho đến khi nó nguội hoàn toàn, hãy nhấc khay dầu lên bằng cách sử dụng tay cầm.
- Sau khi chiên xong và trước khi mở nắp, luôn nâng rổ lên và đợi vài giây để áp suất hơi nước giảm xuống.

BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và giữ tài liệu để tham khảo thêm.

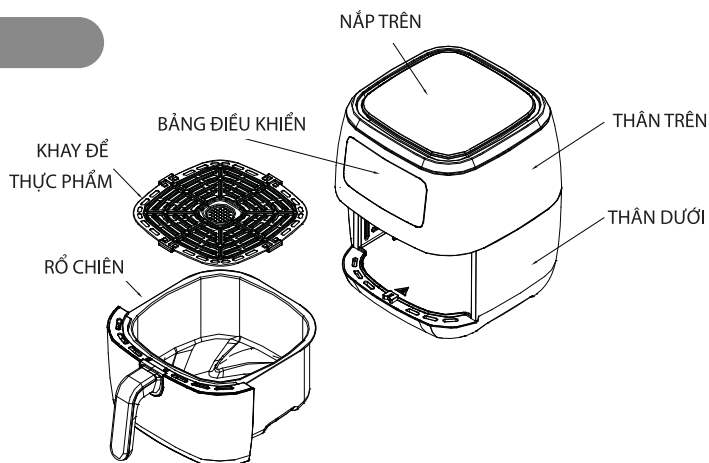
Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:

- Khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác
- Trang trại
- Khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các hộ dân cư khác
- Môi trường kiểu nhà nghỉ chỉ phục vụ bữa sáng
(Nhà sản xuất có thể giới hạn việc sử dụng so với nêu trên)

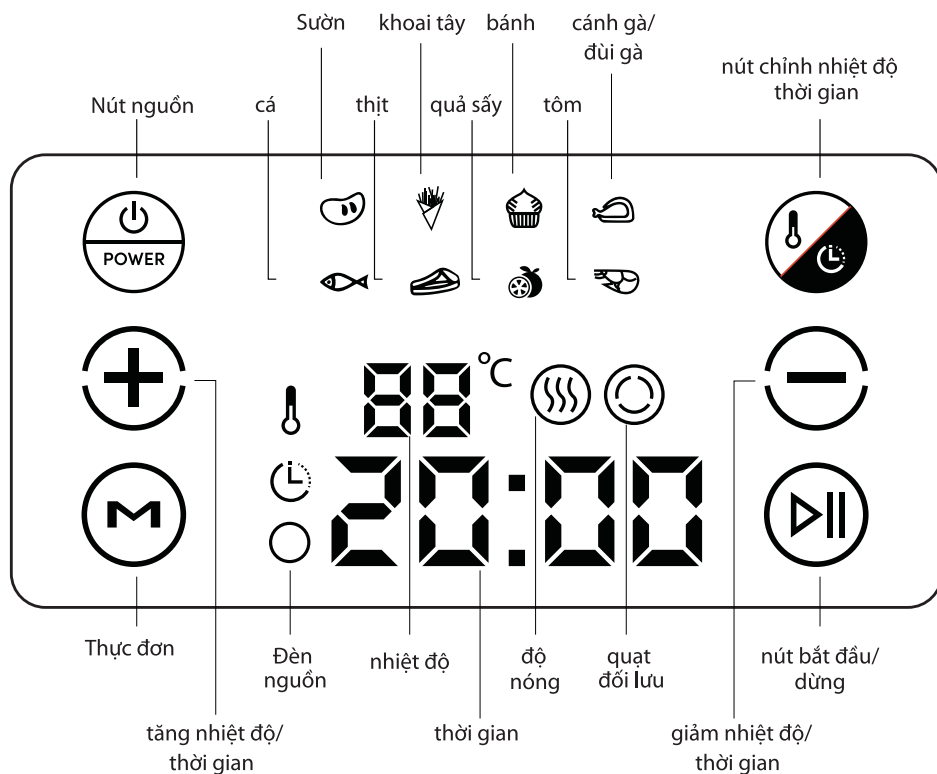
- Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác với mục đích sử dụng.
- Các thiết bị nấu nướng phải được đặt ở vị trí ổn định với tay cầm (nếu có) được định vị để tránh chất lỏng nóng tràn ra ngoài.
- Không để dây điện treo qua mép bàn hoặc quầy hoặc chạm vào bề mặt nóng.
- Không đặt trên hoặc gần bếp điện hoặc bếp gas nóng hoặc trong lò nướng đã được làm nóng.
- Không để thiết bị không được giám sát khi đang sử dụng thiết bị.
- Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.
- Thiết bị này không được ngâm trong nước.
- Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận và trước khi vệ sinh thiết bị.
- Sử dụng găng tay đặc biệt khi di chuyển thiết bị
- Đảm bảo rằng các tay cầm được lắp ráp đúng cách vào giỏ và khóa đúng vị trí. Xem hướng dẫn lắp ráp chi tiết.
- Trước khi sử dụng, luôn đảm bảo rằng nổi chiên dầu được đặt đúng vị trí.
- Không bao giờ kết nối nổi chiên với nguồn điện mà chưa cho dầu vào nổi chiên dầu trước.
- Khay dầu có thể tháo rời có thể được ngâm hoàn toàn trong nước và làm sạch, nhưng phải được làm khô hoàn toàn trước khi sử dụng vào lần sau để tránh bị điện giật.
- Để đề phòng hỏa hoạn, không đặt thiết bị gần các vật liệu dễ cháy như rèm cửa, và không đặt bất cứ thứ gì phía trên thiết bị.
- Đảm bảo rằng tất cả các giấy tờ, bì cứng hoặc nhựa đã được bỏ đi trước khi chiên thực phẩm.
- Thiết bị không thể được sử dụng để lưu trữ mọi thứ, đặc biệt là giấy, bì cứng hoặc nhựa.
- Luôn ngắt thiết bị khỏi nguồn điện trước khi cất thiết bị.
- Các thiết bị không nhằm mục đích vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

CẤU TẠO NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

Chi tiết



Bảng điều khiển



CÁC CHẾ ĐỘ VẬN HÀNH

Thiết bị có hai chế độ vận hành bao gồm “Chế độ mặc định” và “Chế độ tùy chọn”.

1. Chế độ mặc định

- Kết nối thiết bị với nguồn điện
- Nhấn nút **Nguồn**  và thiết bị chuyển sang “Chế độ mặc định”.
- Nhấn nút **Thực đơn**  để chọn thực đơn mong muốn của bạn và biểu tượng của thực đơn đã chọn sẽ sáng lên.
- Sau đó nhấn nút **Bắt đầu/ Dừng**  và thiết bị bắt đầu hoạt động theo **Thực đơn đã chọn**.

2. Chế độ tùy chọn

- Kết nối thiết bị với nguồn điện
- Nhấn nút **Nguồn**  và nhấn nút Thực đơn  để chọn Thực đơn mong muốn của bạn.
- Nhấn nút **Nhiệt độ/Thời gian**  khi màn hình hiển thị , nhấn  hoặc  để điều chỉnh nhiệt độ.
- Sau khi hoàn tất cài đặt nhiệt độ, nhấn lại nút **Nhiệt độ/Thời gian**  để vào chế độ cài đặt thời gian, sau đó nhấn  hoặc  để điều chỉnh thời gian.
- Sau khi hoàn tất cài đặt thời gian, nhấn nút **Bắt đầu/ Dừng**  và thiết bị bắt đầu hoạt động theo **thực đơn đã chọn với nhiệt độ và thời gian mới**.

Lật thức ăn

- Để đảm bảo nấu chín đều/chín vàng, hãy mở ngăn chứa giỏ chiên trong nửa thời gian nấu. Kiểm tra, lật hoặc lắc mạnh thực phẩm trong giỏ chiên.

QUAN TRỌNG:

Khi lấy phần rổ chiên bên trong ra khỏi nồi chiên, máy sẽ trong trạng thái tắt nguồn. Trong vòng 10 phút, đặt lại rổ chiên vào nồi chiên thì máy sẽ tiếp tục hoạt động.

GIỚI THIỆU THỰC ĐƠN

Biểu tượng	Nguyên liệu	Nhiệt độ mặc định	Thời gian nấu đề xuất	Lắc	Ghi chú
	Khoai tây chiên đông lạnh	200°C	15-20 phút	Lắc	Thời gian có thể điều chỉnh: 1-60 phút
	Sườn	200°C	15-20 phút	Lắc	Thời gian có thể điều chỉnh: 1-60 phút
	Nướng Bánh	180°C	30 phút		Thời gian có thể điều chỉnh: 1-60 phút
	Đùi gà, cánh gà	200°C	20-40 phút	Lắc	Thời gian có thể điều chỉnh: 1-60 phút
	Cá	200°C	12 phút	Lắc	Thời gian có thể điều chỉnh: 1-60 phút
	Thịt nướng	200°C	25 phút	Lắc	Thời gian có thể điều chỉnh: 1-60 phút
	Quả sấy	30°C (có thể điều chỉnh 30°C-80°C)	4 giờ		Thời gian có thể điều chỉnh: 24 giờ
	Tôm	180°C	12-15 phút	Lắc	Thời gian có thể điều chỉnh: 1-60 phút

SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

1. Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, hãy bóc tất cả các phần đóng gói bên ngoài, nhãn và/hoặc nhãn dán khỏi thiết bị.
2. Tháo tất cả các bộ phận có thể tháo rời và rửa bằng nước xà phòng, sau đó rửa lại bằng nước sạch và lau khô bằng vải sạch hoặc khăn giấy.
3. Lắp ráp tất cả các bộ phận của thiết bị vào đúng vị trí và đặt thiết bị ở vị trí thích hợp. Không đặt thiết bị trong tủ hoặc ở nơi sát tường.
4. Kết nối thiết bị với nguồn điện. Khi thiết bị được sử dụng lần đầu tiên, sẽ có mùi hoặc khói, nguyên nhân là do lớp màng bảo vệ trên bộ phận gia nhiệt. Điều này là bình thường. Vì vậy chúng tôi khuyến nghị rằng thiết bị cần làm việc không tải trong khoảng 15 phút để khử mùi hôi. Vui lòng mở cửa ra vào và cửa sổ và làm cho căn phòng được thông gió khi thiết bị được sử dụng lần đầu tiên.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

LƯU Ý



- Đảm bảo rằng bỏ hết tất cả phần đóng gói rồi mới cho thực phẩm vào.
- Thực phẩm đông lạnh cần được làm nóng sơ bộ trước.
- Hãy nấu ngay thực phẩm đã được rã đông.

Khoai tây chiên

1. Kết nối thiết bị với nguồn điện. Nhấn nút **Nguồn**  rồi nhấn nút **Thực đơn**  để chọn **"Khoai tây chiên"** , nhiệt độ và thời gian mặc định của cài đặt **"Khoai tây chiên"** là 200°C và 20 phút riêng biệt, được hiển thị trên màn hình. Và bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian mong muốn của mình bằng cách thực hiện theo thao tác được chỉ định trong phần **"Chế độ tùy chỉnh"** và màn hình sẽ cho biết nhiệt độ và thời gian mới.
2. Đặt giá đựng vào trong nồi chiên và sau đó cho 500g khoai tây chiên đông lạnh lên trên giá.
3. Lắp đặt thùng chiên vào đúng vị trí và sau đó nhấn nút **Bắt đầu/ Dừng**  sau đó thiết bị bắt đầu hoạt động.
4. Khi thiết bị hoạt động xong, có thể nghe thấy 5 tiếng bíp và thức ăn đã được chiên chín vàng

Sườn

1. Kết nối thiết bị với nguồn điện. Nhấn nút **Nguồn**  rồi nhấn nút **Thực đơn**  để chọn **"Sườn"** , và nhiệt độ và thời gian mặc định của cài đặt **"Sườn"** là 200°C và 15 phút riêng biệt, được hiển thị trên màn hình. Và bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian mong muốn của mình bằng cách thực hiện theo thao tác được chỉ định trong phần **"Chế độ tùy chỉnh"** và màn hình sẽ cho biết nhiệt độ và thời gian mới.
2. Đặt giá đựng vào trong nồi chiên và sau đó rải đều một lớp sườn trên giá đựng.
3. Lắp đặt thùng chiên vào đúng vị trí và sau đó nhấn nút **Bắt đầu/ Dừng**  sau đó thiết bị bắt đầu hoạt động.
4. Khi thiết bị hoạt động xong, có thể nghe thấy 5 tiếng bíp và thức ăn đã được chín vàng.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Nướng

1. Kết nối thiết bị với nguồn điện. Nhấn nút **Nguồn**  rồi nhấn nút **Thực đơn**  để chọn **"Nướng"**  và nhiệt độ và thời gian mặc định của cài đặt **"Nướng"** là 180°C và 30 phút riêng biệt, được hiển thị trên màn hình. Và bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian mong muốn của mình bằng cách thực hiện theo thao tác được chỉ định trong phần **"Chế độ tùy chỉnh"** và màn hình sẽ cho biết nhiệt độ và thời gian mới.
2. Đặt giá đựng vào trong nồi chiên và sau đó thêm lượng thức ăn thích hợp trên giá đựng.
3. Lắp đặt thùng chiên vào đúng vị trí và sau đó nhấn nút **Bắt đầu/ Dừng**  sau đó thiết bị bắt đầu hoạt động.
4. Khi thiết bị hoạt động xong, có thể nghe thấy 5 tiếng bíp và thức ăn đã được chín vàng.

Đùi gà, cánh gà

1. Kết nối thiết bị với nguồn điện. Nhấn nút **Nguồn**  rồi nhấn nút **Thực đơn**  để chọn **"Đùi gà, cánh gà"**  và nhiệt độ và thời gian mặc định của cài đặt **"Đùi gà, cánh gà"** là 200°C và 20 phút riêng biệt, được hiển thị trên màn hình. Và bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian mong muốn của mình bằng cách thực hiện theo thao tác được chỉ định trong phần **"Chế độ tùy chỉnh"** và màn hình sẽ cho biết nhiệt độ và thời gian mới.
2. Đặt giá đựng vào trong nồi chiên và sau đó rải đều một lớp đùi gà hoặc cánh gà trên giá đựng.
3. Lắp đặt khay chiên vào đúng vị trí và sau đó nhấn nút **Bắt đầu/ Dừng**  sau đó thiết bị bắt đầu hoạt động.
4. Khi thiết bị hoạt động xong, có thể nghe thấy 5 tiếng bíp và thức ăn đã được chín vàng.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Cá

1. Kết nối thiết bị với nguồn điện. Nhấn nút **Nguồn**  rồi nhấn nút **Thực đơn**  để chọn **“Cá”** , và nhiệt độ và thời gian mặc định của cài đặt **“Cá”** là 200°C và 12 phút riêng biệt, được hiển thị trên màn hình. Và bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian mong muốn của mình bằng cách thực hiện theo thao tác được chỉ định trong phần **“Chế độ tùy chỉnh”** và màn hình sẽ cho biết nhiệt độ và thời gian mới.
2. Đặt giá đựng vào trong nồi chiên và sau đó rải đều một lớp cá trên giá đựng.
3. Lắp đặt thùng chiên vào đúng vị trí và sau đó nhấn nút **Bắt đầu/ Dừng**  sau đó thiết bị bắt đầu hoạt động.
4. Khi thiết bị hoạt động xong, có thể nghe thấy 5 tiếng bíp và thức ăn đã được chín vàng.

Thịt nướng

1. Kết nối thiết bị với nguồn điện. Nhấn nút **Nguồn**  rồi nhấn nút **Thực đơn**  để chọn **“Thịt nướng”** , và nhiệt độ và thời gian mặc định của cài đặt **“Thịt nướng”** là 200°C và 25 phút riêng biệt, được hiển thị trên màn hình. Và bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian mong muốn của mình bằng cách thực hiện theo thao tác được chỉ định trong phần **“Chế độ tùy chỉnh”** và màn hình sẽ cho biết nhiệt độ và thời gian mới.
2. Đặt giá đựng vào trong nồi chiên và sau đó rải đều một lớp thịt trên giá đựng.
3. Lắp đặt thùng chiên vào đúng vị trí và sau đó nhấn nút **Bắt đầu/ Dừng**  sau đó thiết bị bắt đầu hoạt động.
4. Khi thiết bị hoạt động xong, có thể nghe thấy 5 tiếng bíp và thức ăn đã được chín vàng.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Quả sấy

1. Kết nối thiết bị với nguồn điện. Nhấn nút **Nguồn**  rồi nhấn nút **Thực đơn**  để chọn **"Quả sấy"** , và nhiệt độ và thời gian mặc định của cài đặt **"Quả sấy"** là 30°C và 4 giờ riêng biệt, được hiển thị trên màn hình. Và bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian mong muốn của mình bằng cách thực hiện theo thao tác được chỉ định trong phần **"Chế độ tùy chỉnh"** và màn hình sẽ cho biết nhiệt độ và thời gian mới.
2. Đặt giá đựng vào trong nồi chiên và sau đó rải đều một lớp quả trên giá đựng.
3. Lắp đặt thùng chiên vào đúng vị trí và sau đó nhấn nút **Bắt đầu/ Dừng**  sau đó thiết bị bắt đầu hoạt động.
4. Khi thiết bị hoạt động xong, có thể nghe thấy 5 tiếng bip và thức ăn đã được chín vàng.

Tôm

1. Kết nối thiết bị với nguồn điện. Nhấn nút **Nguồn**  rồi nhấn nút **Thực đơn**  để chọn **"Tôm"** , và nhiệt độ và thời gian mặc định của cài đặt **"Tôm"** là 180°C và 12 phút riêng biệt, được hiển thị trên màn hình. Và bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian mong muốn của mình bằng cách thực hiện theo thao tác được chỉ định trong phần **"Chế độ tùy chỉnh"** và màn hình sẽ cho biết nhiệt độ và thời gian mới.
2. Đặt giá đựng vào trong nồi chiên và sau đó rải đều một lớp tôm trên giá đựng.
3. Lắp đặt thùng chiên vào đúng vị trí và sau đó nhấn nút **Bắt đầu/ Dừng**  sau đó thiết bị bắt đầu hoạt động.
4. Khi thiết bị hoạt động xong, có thể nghe thấy 5 tiếng bip và thức ăn đã được chín vàng.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên sản phẩm	KF-AF68EPV-BK
Điện áp	220-240V
Tần số định mức	50-60Hz
Công suất	1800W
Dung tích nổi chiên kèm giá đỡ	6.0L
Dung tích nổi chiên không có giá đỡ	6.8L

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

1. Rút phích cắm của thiết bị và để thiết bị nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh. Làm sạch tất cả các phụ kiện như giá đựng và khay chiên bằng nước nóng với chất tẩy rửa.
2. Cho giá đựng và khay chiên vào nước để làm sạch kỹ. Không sử dụng dụng cụ tẩy rửa có tính ăn mòn để làm sạch, nếu không, lớp chống dính và lớp mạ trên bề mặt sẽ dễ bị rơi ra.
3. Thường xuyên lau thành trong của thiết bị. Nhẹ nhàng lau sạch dầu bằng khăn bông ẩm, sau đó thấm khô bằng khăn khô.
4. Không bao giờ nhúng thiết bị vào nước để vệ sinh.
5. Không làm sạch khay chiên bằng bất kỳ dụng cụ kim loại nào để tránh làm hỏng lớp phủ bề mặt của phụ kiện này.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ THẢI BỎ SẢN PHẨM TUÂN THỦ CHỈ THỊ EC 2002/96/EC.

Khi hết thời gian sử dụng, sản phẩm không được xử lý thải bỏ như rác thải đô thị.

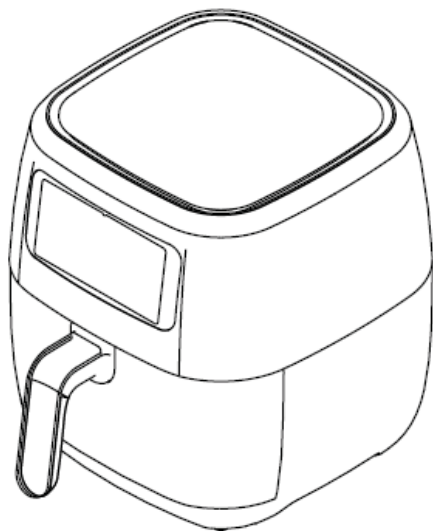
Sản phẩm này phải được đưa đến một trung tâm đặc biệt thu gom chất thải phân biệt của chính quyền địa phương hoặc đến một đại lý cung cấp dịch vụ này.

Việc vứt bỏ thiết bị gia dụng một cách riêng biệt sẽ tránh được những hậu quả tiêu cực có thể xảy ra đối với môi trường và sức khỏe, tạo ra hình thức thải bỏ không phù hợp và cho phép các vật liệu cấu thành được thu hồi để tiết kiệm đáng kể năng lượng và tài nguyên. Để ghi chú việc xử lý thải bỏ các thiết bị gia dụng riêng biệt, sản phẩm được đánh dấu bằng thùng rác có bánh xe gạch chéo.





SHARP



INSTRUCTION MANUAL

Model: **KF-AF68EPV-BK**

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following



Before using check that the voltage of wall outlet correspond to the one shown on the rating plate.



Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.



If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or a authorized service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.



The use of accessory not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.

- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised.
- This appliance can be used by people 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.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.



- Do not touch the hot surface. Use the handle or the button.
- Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
- The oil in the oil tank will be still hot after it is switched off. Never attempt to move your fryer until it is completely cool down, lift the oil tank use the handles.
- On completion of frying and before opening the lid, always raise the basket and wait a few seconds to allow steam pressure to subside.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

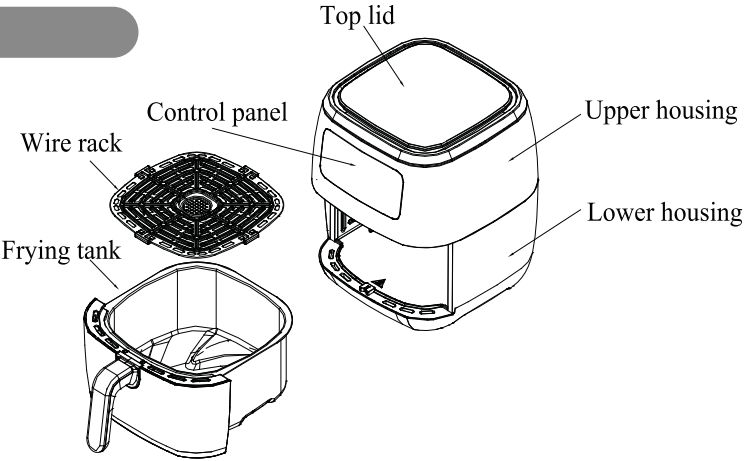
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- Farm houses
- By clients in hotels, motels and other residential type environments
- Bed and breakfast type environments

(Manufacturer may limit usage to above)

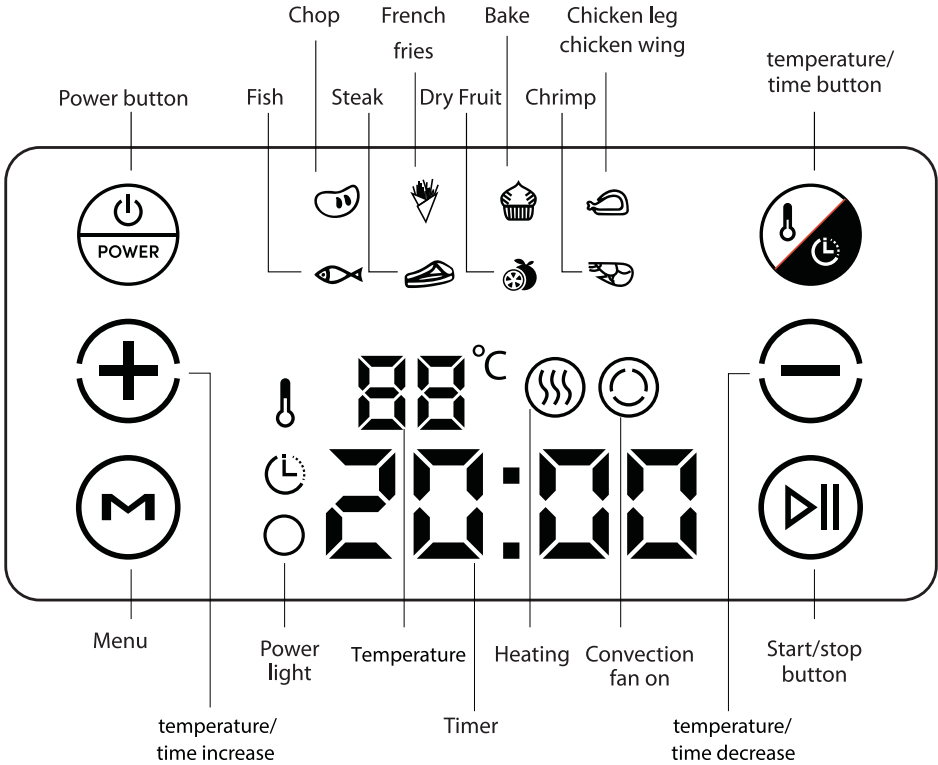
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not leave the appliance unattended when it is being operated.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance must not be immersed.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Use special gloves when moving the appliance
- Make sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
- Before use, always ensure that the oil tank is positioned correctly.
- Never connect the fryer to the electricity supply without placing oil in the oil tank first.
- Though the detachable oil tank can be completely immersed in water and clean, it must be thoroughly dried before next use to prevent electric shock.
- To prevent fire, do not place the appliance close to flammable materials such as curtains, and do not place anything above the appliance.
- Make sure all papers, cardboard or plastic have been removed before frying food.
- The appliance can not be used for storing things, especially papers, cardboard or plastic.
- Always disconnect the appliance from the supply before close the appliance.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

KNOW YOUR AIR FRYER

Detail



Control Panel



INTRODUCTION FOR OPERATING MODES

The appliance has two operating modes including “Default mode” and “Custom mode”.

1. Default mode

- Connect the appliance with power source.
- Press the **Power button**  and the appliance enters into the “**Default Mode**”.
- Then press the **Menu button**  to select your desired menu, and the icon of selected menu will be lighted up.
- Then press the **Start/Stop button**  and the appliance starts working according to the selected menu.

2. Custom mode

- Connect the appliance with power source.
- Press the Power button  and press the Menu button  to select your **Desired Menu**.
- Then press **Temperature/Time button**  when the display indicates  press  or  to adjust the temperature. After finish setting temperature, press Temperature/Time button  again to enter into the time-setting mode, then press  or  to adjust the time.
- After finish setting time, press the **Start/Stop button**  and the appliance starts working according to the selected menu with new temperature and time.

Food flipping

- 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 take the inner pot out of the air fryer, the machine is in power off state, Reload the inner pot in 10minutes the machine continues to work.

INTRODUCTION FOR MENUS

Biểu tượng	Nguyên liệu	Nhiệt độ mặc định	Thời gian nấu đề xuất	Lắc	Ghi chú
	Frozen French fries	200°C	15-20 mins	Shake	Adjustable time: 1-60mins
	Chop	200°C	15-20 mins	Shake	Adjustable time: 1-60mins
	Bake	180°C	30 mins		Adjustable time: 1-60mins
	Chicken leg, Chicken wing	200°C	20-40 mins	Shake	Adjustable time: 1-60mins
	Fish	200°C	12 mins	Shake	Adjustable time: 1-60mins
	Beefsteak	200°C	25 mins	Shake	Adjustable time: 1-60mins
	Dry fruit	30°C (có thể điều chỉnh 30°C-80°C)	4 hours		Adjustable time: 2-24 hours
	Shrimp	180°C	12-15 mins	Shake	Adjustable time: 1-60mins

USING FOR THE FIRST TIME

1. Before using the appliance for the first time, remove **all** the packaging materials, labels and/or stickers from the appliance.
2. Remove **all** the detachable parts and wash them in soapy water, and then rinse them with clean water and dry them with a clean cloth or paper towel.
3. Assemble **all** the parts of the appliance **well** in position and place the appliance on a suitable position. Do not put the appliance in the closet or at a place which is close to the wall.
4. Connect the appliance with power source. When the appliance is used for the first time, odor or smoke **will** occur, which is caused by the protective film on the heating element. This is normal. So it is recommended that the appliance should work without load for about 15 minutes remove the odor. Please open the door and window and make the room be ventilated when the appliance is used for the first time.

OPERATION INSTRUCTION

NOTE



- Make sure all the packaging materials are removed before adding food.
- The frozen food need to be preheated.
- And please immediately cook the food which has been defrosted.

French fries

1. Connect the appliance with power source. Press the **Power button**  and then press **Menu button**  to select the **"French fries"** , and the default temperature and time of **"French fries"** setting are 200°C and 20 minutes separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Custom mode"**, and the display will indicate the new temperature and time.
2. Put the wire rack into the frying tank and then add 500g frozen French fries on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the **Start/Stop button** , then the appliance starts to work.
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

Chop

1. Connect the appliance with power source. Press the **Power button**  and then press **Menu button**  to select the **"Chop"** , and the default temperature and time of **"Chop"** setting are 200°C and 15 minutes separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Custom mode"**, and the display will indicate the new temperature and time.
2. Put the wire rack into the frying tank and then evenly add a layer of chops on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the **Start/Stop button** , then the appliance starts to work.
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

OPERATION INSTRUCTION

Bake

1. Connect the appliance with power source. Press the **Power button**  and then press Menu button  to select the **"Bake"** , and the default temperature and time of **"Bake"** setting are 180°C and 30 minutes separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Custom mode"**, and the display will indicate the new temperature and time.
2. Put the wire rack into the frying tank and then add appropriate amount of food on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the **Start/Stop button** , then the appliance starts to work.
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

Chicken leg, chicken wing

1. Connect the appliance with power source. Press the **Power button**  and then press Menu button  to select the **"Chicken leg, chicken wing"** , and the default temperature and time of **"Chicken leg, chicken wing"** setting are 200°C and 20 minutes separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Custom mode"**, and the display will indicate the new temperature and time.
2. Put the wire rack into the frying tank and then evenly add a layer of chicken legs or chicken wings on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the **Start/Stop button** , then the appliance starts to work.
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

OPERATION INSTRUCTION

Fish

1. Connect the appliance with power source. Press the **Power button**  and then press **Menu button**  to select the **"Fish"**  , and the default temperature and time of **"Fish"** setting are 200°C and 12 minutes separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Custom mode"**, and the display will indicate the new temperature and time.
2. Put the wire rack into the frying tank and then evenly add a layer of fishes on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the **Start/Stop button**  then the appliance starts to work.
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

Beefsteak

1. Connect the appliance with power source. Press the **Power button**  and then press **Menu button**  to select the **"Beefsteak"**  , and the default temperature and time of **"Beefsteak"** setting are 200°C and 25 minutes separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Custom mode"**, and the display will indicate the new temperature and time.
2. Put the wire rack into the frying tank and then evenly add a layer of beefsteaks on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the **Start/Stop button**  , then the appliance starts to work.
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

OPERATION INSTRUCTION

Dry fruit

1. Connect the appliance with power source. Press the **Power button**  and then press **Menu button**  to select the **"Dry fruit"**  and the default temperature and time of **"Dry fruit"** setting are 30°C and 4 hours separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Custom mode"**, and the display will indicate the new temperature and time.
2. Put the wire rack into the frying tank and then evenly add a layer of fruits which have been cut well and are of uniform thickness on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the **Start/Stop button**  then the appliance starts to work.
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

Shrimp

1. Connect the appliance with power source. Press the **Power button**  and then press **Menu button**  to select the **"Shrimp"**  and the default temperature and time of **"Shrimp"** setting are 180°C and 12 minutes separately, which are indicated in the display. And you can adjust your desired temperature and time by following the operation specified in the section of **"Custom mode"**, and the display will indicate the new temperature and time.
2. Put the wire rack into the frying tank and then evenly add a layer of shrimps on the wire rack.
3. Install the frying tank well in position and then press the **Start/Stop button**  then the appliance starts to work.
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

SPECIFICATION

Model name	KF-AF68EPV-BK
Rated voltage	220-240V
Rated frequency	50-60Hz
Rated power	1800W
Frying Pan with rack	6.0L
Frying Pan without rack	6.8L

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and allow it to cool down thoroughly before cleaning. Clean all accessories such as wire rack and frying tank by hot water with detergent.
2. Immerse the wire rack and frying tank into the water for cleaning thoroughly. Do not use a abrasive cleaning tool to clean, otherwise, the non-stick and plating coating on the surface will easily fall off.
3. Clean the inner wall of the appliance regularly. Gently wipe off the oil with a warm cotton cloth, then dry it with a dry cloth.
4. Never immerse the appliance into water for cleaning.
5. Do not clean the frying tank with any metal tool to avoid its surface coating being damaged.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health, deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



SHARP