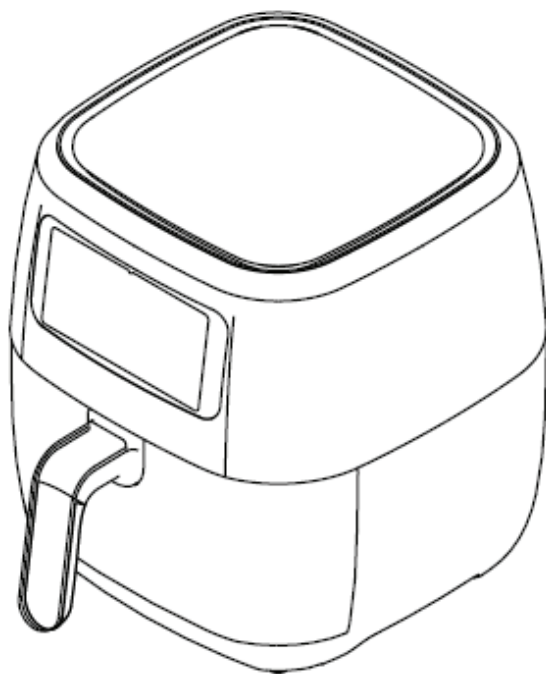


SHIMONO

คู่มือการใช้งาน หม้อทอดไร้น้ำมัน รุ่น AF-6000



Fry without oil
Innovative
Air Frying 



อ่านคู่มือเล่นนี้อย่างละเอียดก่อนใช้และเก็บไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต

มอก.1641-2552

การป้องกันที่สำคัญ

1. อ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนใช้งาน
2. ก่อนใช้งานตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าที่บ้านตรงกับที่ฉลากบนผลิตภัณฑ์หรือไม่
3. ห้ามใช้งานอุปกรณ์ใดๆ ที่มีสายไฟฟ้าชำรุดหรือปลั๊ก หลังจากที่เราทำงานผิดปกติหรือตกกระแทก หรือชำรุดในลักษณะใดๆ ส่งเครื่องใช้ไฟฟ้ากลับไปยังศูนย์บริการเพื่อทำการตรวจสอบ ซ่อมแซม
4. หากสายไฟฟ้าชำรุดจะต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิตหรือตัวแทนบริการที่ได้รับอนุญาตหรือช่างเทคนิค ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
5. ไม่แนะนำให้ใช้อุปกรณ์เสริมโดยผู้ผลิตอื่น อาจทำให้เกิดการทำงานที่ผิดปกติ
6. อย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ใช้ที่จับ
7. ห้ามใช้งานเครื่องนึ่งนอกเหนือจากที่กำหนดไว้
8. เครื่องใช้ในการทำอาหารควรวางไว้ในบริเวณที่เรียบเสมอกัน ป้องกันการไหลหกของของเหลวร้อน
9. อย่าปล่อยให้สายไฟฟ้าพันขอบโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ ขอบมีคมสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน
10. อย่าวางบนหรือใกล้กับก๊าซร้อนหรือเตาไฟฟ้าหรือในเตาอบความร้อน
11. ต้องใช้งานด้วยความระมัดระวังอย่างยิ่ง เมื่อเคลื่อนย้ายหม้อทอดที่มีความร้อน
12. เมื่อใช้งานอย่าทิ้งเครื่องไว้เพียงลำพัง
13. เด็กควรได้รับการดูแล เพื่อให้แน่ใจว่าพวกเขาไม่ได้เล่นกับอุปกรณ์
14. ห้ามแช่เครื่องใช้ไฟฟ้าลงในน้ำหรือของเหลว
15. ถอดปลั๊กเมื่อไม่ได้ใช้งานและก่อนทำความสะอาด ควรปล่อยให้เย็นลงก่อนที่จะใส่หรือถอดชิ้นส่วนและก่อนที่จะทำความสะอาดเครื่อง
16. ใช้ถุงมือจับของร้อนเมื่อเคลื่อนย้ายเครื่อง
17. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าประกอบเข้ากับตะกร้าอย่างเข้าที่ถูกต้องดูคำแนะนำการประกอบโดยละเอียด
18. ก่อนใช้ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำมันอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
19. ห้ามเชื่อมต่อหม้อทอดกับแหล่งจ่ายไฟฟ้า เมื่อยังไม่ได้ใส่น้ำมันลงในถังน้ำมันก่อน
20. น้ำมันในถังน้ำมันจะยังคงร้อนหลังจากปิดสวิตช์ อย่าพยายามเคลื่อนย้ายหม้อทอด จนกว่ามันจะเย็นสนิท แล้วยกถังน้ำมันขึ้นโดยใช้ที่จับเท่านั้น
21. แม้ว่าถังน้ำมันที่ถอดออกได้สามารถแช่ในน้ำและทำความสะอาดได้อย่างสมบูรณ์ แต่ก็ต้องนำไปฝังกลบให้แห้งก่อนใช้ครั้งต่อไป เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

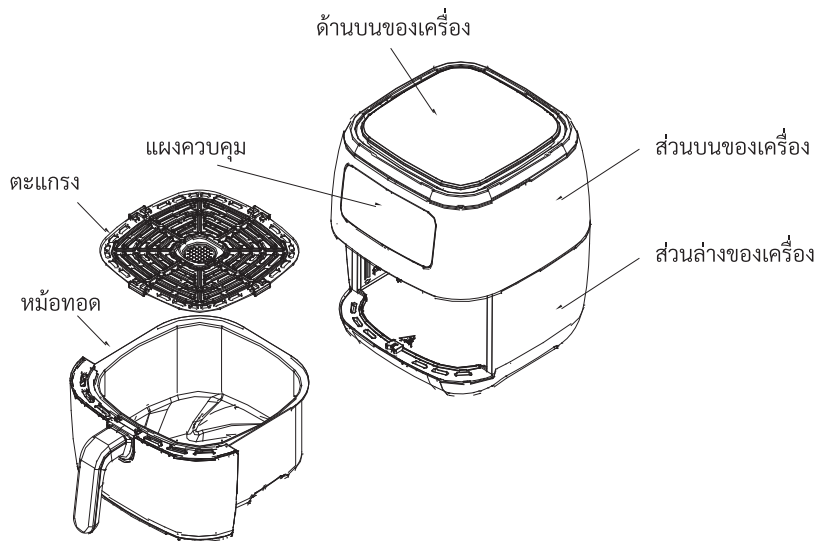
การป้องกันที่สำคัญ

22. เพื่อป้องกันไฟไหม้อย่างรุนแรงเครื่องไว้อัลกัลกับวัสดุที่ติดไฟได้ง่าย เช่น ผ้าม่าน อย่างวางสิ่งใดไว้บนเครื่อง
23. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้แกะกระดาษห่อหรือพลาสติกทั้งหมดออกแล้วก่อนที่จะใช้งาน
24. ไม่สามารถใช้อุปกรณ์นี้ในการจัดเก็บสิ่งของ โดยเฉพาะกระดาษแข็งหรือพลาสติก
25. ตัดการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้งก่อนปิดเครื่อง
26. ไม่ควรใช้ฟังกัมกับหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
27. เมื่อการทอดเสร็จแล้ว ก่อนเปิดฝาทิ้งยกตะแกรงออกเสมอและรอ 2-3 วินาทีเพื่อให้แรงดันไอน้ำลดลง
28. ห้ามใช้อุปกรณ์กับเด็กตั้งแต่ 0 ปีถึง 8 ปี อุปกรณ์นี้สามารถใช้ได้กับเด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป
หากมีการดูแลอย่างต่องเนื่อง อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานได้โดยผู้ที่มีความสามารถทางร่างกาย
ประสาทสัมผัสหรือจิตใจลดลงหรือขาดประสบการณ์และความรู้หากได้รับการดูแลหรือคำแนะนำ
เกี่ยวกับการใช้งานเครื่องอย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง วางเครื่องและสายไฟ
ให้พ้นมือเด็กที่มีอายุน้อยกว่า 8 ปี การทำความสะอาดและการบำรุงรักษาผู้ใช้จะต้องไม่กระทำโดยเด็ก
29. เครื่องใช้นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในครัวเรือนและการใช้งานที่คล้ายกันเช่น :
 - พื้นที่ห้องครัวของพนักงานในร้านค้าสำนักงานและสภาพแวดล้อมการทำงานอื่นๆ
 - บ้านในฟาร์ม หรือสวน
 - โดยลูกค้าในโรงแรม และสภาพแวดล้อมประเภทที่พักอาศัยอื่นๆ
30. เก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ ไว้อ้างอิงในอนาคต

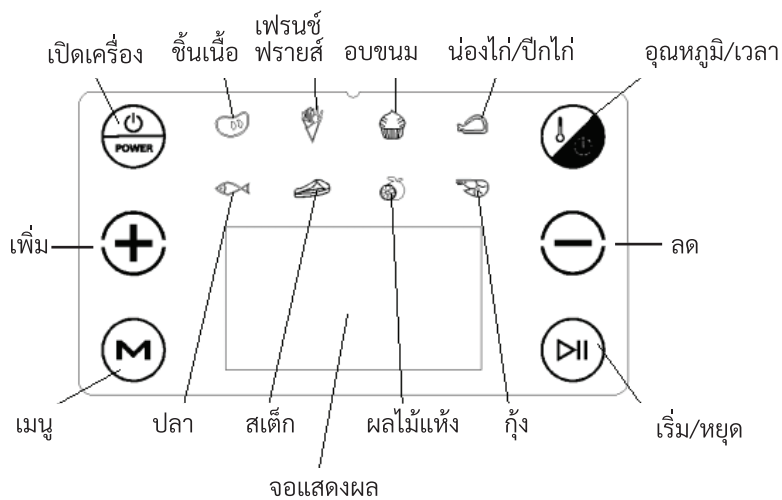
ข้อมูลทางเทคนิค

แรงดันไฟฟ้า	220-240V 50-60Hz
กำลังไฟฟ้า	1800W
ความจุตะกร้า	6L
ควบคุมอุณหภูมิ	80-200°C
ขนาดของผลิตภัณฑ์	31.4x41x34.3cm
น้ำหนักของผลิตภัณฑ์	5.43Kg
ขนาดกล่อง	45.6x35.6x38.8cm
น้ำหนักรวมกล่อง	6.88kg

ส่วนประกอบ



แผงควบคุม



คำแนะนำสำหรับเมนู

วัตถุดิบ	อุณหภูมิที่เหมาะสม	เวลาที่เหมาะสม	พลิก/กลับอาหาร	หมายเหตุ
เฟรนช์ฟรายส์ แช่แข็ง	200°C	15 นาที	ใช่	ปรับเพิ่ม/ลดได้ : 1-60 นาที
ชิ้นเนื้อ	200°C	15 นาที	ใช่	ปรับเพิ่ม/ลดได้ : 1-60 นาที
ขนมอบ	180°C	30 นาที	ใช่	ปรับเพิ่ม/ลดได้ : 1-60 นาที
น่องไก่, ปีกไก่	200°C	20 นาที	ใช่	ปรับเพิ่ม/ลดได้ : 1-60 นาที
ปลา	200°C	12 นาที	ใช่	ปรับเพิ่ม/ลดได้ : 1-60 นาที
สเต็ก	200°C	25 นาที	ใช่	ปรับเพิ่ม/ลดได้ : 1-60 นาที
ผลไม้แห้ง	30°C (อุณหภูมิปรับได้ : 30-150 °C)	4 ชั่วโมง	ใช่	ปรับเพิ่ม/ลดได้ : 2-24 ชั่วโมง
กุ้ง	180°C	12 นาที	ใช่	ปรับเพิ่ม/ลดได้ : 1-60 นาที

หมายเหตุ : โปรดพลิกอาหารโดยทำตามวิธีการด้านล่างหากจำเป็น

การพลิก/กลับด้านอาหาร

เพื่อให้มั่นใจในการทำอาหาร / การอบ ให้เปิดลิ้นชักหม้อทอดตรวจสอบเมื่อเวลาทำอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง หมุน กลับด้าน เขย่าอาหารให้สุกอย่างทั่วถึงทุกด้าน

สิ่งสำคัญ : ควรปิดเครื่องใช้ไฟฟ้าเมื่อคุณนำหม้อทอดออกจากเครื่อง และใส่กลับเข้าไปใหม่ภายใน 10 นาที จากนั้นจึงจะเปิดเครื่องจะทำงานครั้งต่อไป

ก่อนใช้งานครั้งแรก

1. ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรกให้นำวัสดุหีบห่อฉลากและ / หรือสติ๊กเกอร์ทั้งหมดออกจากเครื่อง
2. ถอดชิ้นส่วนที่ถอดออกได้ทั้งหมดแล้วล้างน้ำยาล้างจานแล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาดหรือผ้าขนหนูกระดาษ
3. ประกอบชิ้นส่วนทั้งหมดของเครื่องอย่างดีในตำแหน่งและวางเครื่องในตำแหน่งที่เหมาะสม
อย่าวางเครื่องไว้ใกล้ตู้เสื้อผ้าหรือติดกับผนังมากเกินไป
4. เสียบปลั๊กไฟ เมื่อใช้งานเครื่องครั้งแรกอาจมีกลิ่นหรือควันจะเกิดขึ้น ซึ่งเกิดจากแผ่นฟิล์มป้องกันบนองค์ประกอบความร้อนเป็นเรื่องปกติ ดังนั้นขอแนะนำให้เครื่องทำงานโดยไม่ต้องหยุดประมาณ 15 นาที เพื่อกำจัดกลิ่น โปรดเปิดประตูและหน้าต่างในห้องเพื่อระบายอากาศออก

แนะนำการใช้งาน

หมายเหตุ : ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้แกะวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออกก่อนใส่วัตถุดิบลงไป
อาหารแช่แข็งจะต้องอุ่น และโปรดปรุงรสวัตถุดิบที่ละลายน้ำแข็งทันที

เฟรนช์ฟรายส์

1. เสียบปลั๊กเชื่อมต่อเครื่องกับเต้าเสียบ สามารถได้ยินเสียงบี๊บหนึ่งครั้งและไฟแสดงสถานะทั้งหมดบนแผงควบคุมสว่างขึ้น กดปุ่มเมนูกดปุ่มเปิดเครื่องแล้วกดปุ่มเมนู “” เพื่อเลือก “”
หมวด “เฟรนช์ฟรายส์” และอุณหภูมิเริ่มต้นและเวลาของการตั้งค่า “เฟรนช์ฟรายส์” ตั้งค่าอุณหภูมิที่ 200°C เวลา 20 นาที โดยคุณสามารถปรับอุณหภูมิและเวลาตามที่ต้องการโดยทำตามการดำเนินการที่ระบุไว้ในส่วนของ “ตั้งอุณหภูมิและเวลาด้วยตนเอง” และหน้าจอจะแสดงอุณหภูมิและเวลาใหม่
หมายเหตุ : เครื่องจะเข้าสู่โหมดพร้อมใช้งานหากไม่มีการดำเนินการใดๆ ภายใน 10 นาที
หลังจากเปิดเครื่อง ในเวลานั้นกดปุ่มเริ่มทำงาน “” และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องจะเพิกเฉยต่อแท่นที่จะถูกเปิดใช้งานในขณะที่ปุ่มอื่นๆ และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องจะถูกปิดการใช้งาน และคุณสามารถกดปุ่มเปิดปิด “” เพื่อเปิดใช้งานปุ่มและไฟแสดงการทำงานทั้งหมด
2. ใส่ตะแกรงลงในหม้อทอดแล้วใส่น้ำมันฟรังก์ทอดแช่แข็ง 500 กรัม ลงบนตะแกรง
3. ติดตั้งหม้อทอดในตำแหน่งที่เหมาะสมแล้วกดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” จากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงาน
หมายเหตุ : ระหว่างการทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” ไฟสัญญาณที่เกี่ยวข้องจะกระพริบและเครื่องจะหยุดทำงาน กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” อีกครั้งเครื่องจะทำงานต่อไป ในการทำให้เครื่องหยุดทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “”
4. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จสิ้นสามารถได้ยินเสียงบี๊บ 5 ครั้ง และอาหารทอดได้ดี

ชิ้นเนื้อ

1. เสียบปลั๊กเชื่อมต่อเครื่องกับเต้าเสียบ สามารถได้ยินเสียงบี๊บหนึ่งครั้งและไฟแสดงสถานะทั้งหมดบนแผงควบคุมสว่างขึ้น กดปุ่มเมนูกดปุ่มเปิดเครื่องแล้วกดปุ่มเมนู “” เพื่อเลือก “”
หมวด “ชิ้นเนื้อ” และอุณหภูมิเริ่มต้นและเวลาของการตั้งค่า “ชิ้นเนื้อ” ตั้งค่าอุณหภูมิที่ 200°C เวลา 15 นาที โดยคุณสามารถปรับอุณหภูมิและเวลาตามที่ต้องการโดยทำตามการดำเนินการที่ระบุไว้ในส่วนของ “ตั้งอุณหภูมิและเวลาด้วยตนเอง” และหน้าจอจะแสดงอุณหภูมิและเวลาใหม่
หมายเหตุ : เครื่องจะเข้าสู่โหมดพร้อมใช้งานหากไม่มีการดำเนินการใดๆ ภายใน 10 นาที
หลังจากเปิดเครื่อง ในเวลานั้นกดปุ่มเริ่มทำงาน “” และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องจะเพิกเฉยต่อแท่นที่จะถูกเปิดใช้งานในขณะที่ปุ่มอื่นๆ และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องจะถูกปิดการใช้งาน และคุณสามารถกดปุ่มเปิดปิด “” เพื่อเปิดใช้งานปุ่มและไฟแสดงการทำงานทั้งหมด

2. ใส่ตะแกรงลงในถังทอดจากนั้นให้เพิ่มขึ้นเนื้อลงบนตะแกรง
3. ติดตั้งหม้อทอดในตำแหน่งที่เหมาะสมแล้วกดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” จากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงาน
หมายเหตุ: ระหว่างการทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” ไฟสัญญาณที่เกี่ยวข้องจะกระพริบ และเครื่องจะหยุดทำงาน กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” อีกครั้งเครื่องจะทำงานต่อไป ในการทำให้เครื่องหยุดทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “”
4. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จสิ้นสามารถได้ยินเสียงบี๊บ 5 ครั้ง และอาหารทอดได้ดี

การอบ

1. เสียบปลั๊กเชื่อมต่อเครื่องกับเต้าเสียบ สามารถได้ยินเสียงบี๊บหนึ่งครั้งและไฟแสดงสถานะทั้งหมดบนแผงควบคุมสว่างขึ้น กดปุ่มเมนูกดปุ่มเปิดเครื่องแล้วกดปุ่มเมนู “” เพื่อเลือก “” หมวด “ขึ้นเนื้อ” และอุณหภูมิเริ่มต้นและเวลาของการตั้งค่า “ขึ้นเนื้อ” ตั้งค่าอุณหภูมิที่ 180°C เวลา 30 นาที โดยคุณสามารถปรับอุณหภูมิและเวลาตามที่ต้องการโดยทำตามการดำเนินการที่ระบุไว้ในส่วนของ “ตั้งอุณหภูมิและเวลาด้วยตนเอง” และหน้าจอจะแสดงอุณหภูมิและเวลาใหม่
หมายเหตุ: เครื่องจะเข้าสู่โหมดพร้อมใช้งานหากไม่มีการดำเนินการใดๆ ภายใน 10 นาที หลังจากเปิดเครื่อง ในเวลานั้นกดปุ่มเริ่มทำงาน “” และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องเท่านั้นที่จะถูกเปิดใช้งานในขณะที่ปุ่มอื่นๆ และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องจะถูกปิดการใช้งาน และคุณสามารถกดปุ่มเปิดปิด “” เพื่อเปิดใช้งานปุ่มและไฟแสดงการทำงานทั้งหมด
2. ใส่ตะแกรงลงในถังทอดจากนั้นให้เพิ่มขึ้นเนื้อลงบนตะแกรง
3. ติดตั้งหม้อทอดในตำแหน่งที่เหมาะสมแล้วกดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” จากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงาน
หมายเหตุ: ระหว่างการทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” ไฟสัญญาณที่เกี่ยวข้องจะกระพริบ และเครื่องจะหยุดทำงาน กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” อีกครั้งเครื่องจะทำงานต่อไป ในการทำให้เครื่องหยุดทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “”
4. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จสิ้นสามารถได้ยินเสียงบี๊บ 5 ครั้ง และอาหารทอดได้ดี

น่องไก่ ปีกไก่

1. เสียบปลั๊กเชื่อมต่อเครื่องกับเต้าเสียบ สามารถได้ยินเสียงบี๊บหนึ่งครั้งและไฟแสดงสถานะทั้งหมดบนแผงควบคุมสว่างขึ้น กดปุ่มเมนูกดปุ่มเปิดเครื่องแล้วกดปุ่มเมนู “” เพื่อเลือก “” หมวด “น่องไก่ ปีกไก่” และอุณหภูมิเริ่มต้นและเวลาของการตั้งค่า “น่องไก่ ปีกไก่” ตั้งค่าอุณหภูมิที่

200°C เวลา 20 นาที โดยคุณสามารถปรับอุณหภูมิและเวลาตามที่ต้องการโดยทำตามการดำเนินการที่ระบุไว้ในส่วนของ “ตั้งอุณหภูมิและเวลาด้วยตนเอง” และหน้าจอจะแสดงอุณหภูมิและเวลาใหม่

หมายเหตุ : เครื่องจะเข้าสู่โหมดพร้อมใช้งานหากไม่มีการดำเนินการใดๆ ภายใน 10 นาที หลังจากเปิดเครื่อง ในเวลานั้นกดปุ่มเริ่มทำงาน “” และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องเท่านั้นที่จะถูกเปิดใช้งานในขณะที่ปุ่มอื่นๆ และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องจะถูกปิดการใช้งาน และคุณสามารถกดปุ่มเปิดปิด “” เพื่อเปิดใช้งานปุ่มและไฟแสดงการทำงานทั้งหมด

- ใส่ตะแกรงลงในถังทอดจากนั้นให้เพิ่มขึ้นเนื้อลงบนตะแกรง
 - ติดตั้งหม้อทอดในตำแหน่งที่เหมาะสมแล้วกดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” จากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงาน
- หมายเหตุ :** ระหว่างการทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” ไฟสัญญาณที่เกี่ยวข้องจะกระพริบ และเครื่องจะหยุดทำงาน กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” อีกครั้งเครื่องจะทำงานต่อไป ในการทำให้เครื่องหยุดทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “”
- เมื่อเครื่องทำงานเสร็จสิ้นสามารถได้ยินเสียงบี๊บ 5 ครั้ง และอาหารทอดได้ดี

ปลา

- เสียบปลั๊กเชื่อมต่อเครื่องกับเต้าเสียบ สามารถได้ยินเสียงบี๊บหนึ่งครั้งและไฟแสดงสถานะทั้งหมดบนแผงควบคุมสว่างขึ้น กดปุ่มเมนูกดปุ่มเปิดเครื่องแล้วกดปุ่มเมนู “” เพื่อเลือก “” หมวดย “ปลา” และอุณหภูมิเริ่มต้นและเวลาของการตั้งค่า “ปลา” ตั้งค่าอุณหภูมิที่ 200°C เวลา 20 นาที โดยคุณสามารถปรับอุณหภูมิและเวลาตามที่ต้องการโดยทำตามการดำเนินการที่ระบุไว้ในส่วนของ “ตั้งอุณหภูมิและเวลาด้วยตนเอง” และหน้าจอจะแสดงอุณหภูมิและเวลาใหม่
- หมายเหตุ :** เครื่องจะเข้าสู่โหมดพร้อมใช้งานหากไม่มีการดำเนินการใดๆ ภายใน 10 นาที หลังจากเปิดเครื่อง ในเวลานั้นกดปุ่มเริ่มทำงาน “” และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องเท่านั้นที่จะถูกเปิดใช้งานในขณะที่ปุ่มอื่นๆ และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องจะถูกปิดการใช้งาน และคุณสามารถกดปุ่มเปิดปิด “” เพื่อเปิดใช้งานปุ่มและไฟแสดงการทำงานทั้งหมด
- ใส่ตะแกรงลงในหม้อทอดจากนั้นให้เพิ่มขึ้นเนื้อลงบนตะแกรง
 - ติดตั้งหม้อทอดในตำแหน่งที่เหมาะสมแล้วกดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” จากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงาน
- หมายเหตุ :** ระหว่างการทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” ไฟสัญญาณที่เกี่ยวข้องจะกระพริบ และเครื่องจะหยุดทำงาน กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” อีกครั้งเครื่องจะทำงานต่อไป ในการทำให้เครื่องหยุดทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “”
- เมื่อเครื่องทำงานเสร็จสิ้นสามารถได้ยินเสียงบี๊บ 5 ครั้ง และอาหารทอดได้ดี

สเด็ก

1. เสียบปลั๊กเชื่อมต่อเครื่องกับเต้าเสียบ สามารถได้ยินเสียงบีบหนึ่งครั้งและไฟแสดงสถานะทั้งหมดบนแผงควบคุมสว่างขึ้น กดปุ่มเมนูกดปุ่มเปิดเครื่องแล้วกดปุ่มเมนู “” เพื่อเลือก “” หมวด “สเด็ก” และอุณหภูมิเริ่มต้นและเวลาของการตั้งค่า “สเด็ก” ตั้งค่าอุณหภูมิที่ 200°C เวลา 25 นาที โดยคุณสามารถปรับอุณหภูมิและเวลาตามที่ต้องการโดยทำตามการดำเนินการที่ระบุไว้ในส่วนของ “**ตั้งอุณหภูมิและเวลาด้วยตนเอง**” และหน้าจอจะแสดงอุณหภูมิและเวลาใหม่
หมายเหตุ : เครื่องจะเข้าสู่โหมดพร้อมใช้งานหากไม่มีการดำเนินการใดๆ ภายใน 10 นาที หลังจากเปิดเครื่อง ในเวลานั้นกดปุ่มเริ่มทำงาน “” และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องเท่านั้นที่จะถูกเปิดใช้งานในขณะที่ปั๊มอื่นๆ และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องจะถูกปิดการใช้งาน และคุณสามารถกดปุ่มเปิดปิด “” เพื่อเปิดใช้งานปั๊มและไฟแสดงการทำงานทั้งหมด
2. ใส่ตะแกรงลงในหม้อทอดจากนั้นให้เพิ่มสเด็กลงบนตะแกรง
3. ติดตั้งหม้อทอดในตำแหน่งที่เหมาะสมแล้วกดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” จากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงาน
หมายเหตุ : ระหว่างการทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” ไฟสัญญาณที่เกี่ยวข้องจะกระพริบ และเครื่องจะหยุดทำงาน กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” อีกครั้งเครื่องจะทำงานต่อไป ในการทำให้เครื่องหยุดทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “”
4. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จสิ้นสามารถได้ยินเสียงบีบ 5 ครั้ง และอาหารทอดได้ดี

ผลไม้แห้ง

1. เสียบปลั๊กเชื่อมต่อเครื่องกับเต้าเสียบ สามารถได้ยินเสียงบีบหนึ่งครั้งและไฟแสดงสถานะทั้งหมดบนแผงควบคุมสว่างขึ้น กดปุ่มเมนูกดปุ่มเปิดเครื่องแล้วกดปุ่มเมนู “” เพื่อเลือก “” หมวด “ผลไม้แห้ง” และอุณหภูมิเริ่มต้นและเวลาของการตั้งค่า “ผลไม้แห้ง” ตั้งค่าอุณหภูมิที่ 30°C เวลา 4 ชั่วโมงโดยประมาณ โดยคุณสามารถปรับอุณหภูมิและเวลาตามที่ต้องการโดยทำตามการดำเนินการที่ระบุไว้ในส่วนของ “**ตั้งอุณหภูมิและเวลาด้วยตนเอง**” และหน้าจอจะแสดงอุณหภูมิและเวลาใหม่ **หมายเหตุ :** เครื่องจะเข้าสู่โหมดพร้อมใช้งานหากไม่มีการดำเนินการใดๆ ภายใน 10 นาที หลังจากเปิดเครื่อง ในเวลานั้นกดปุ่มเริ่มทำงาน “” และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องเท่านั้นที่จะถูกเปิดใช้งานในขณะที่ปั๊มอื่นๆ และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องจะถูกปิดการใช้งาน และคุณสามารถกดปุ่มเปิดปิด “” เพื่อเปิดใช้งานปั๊มและไฟแสดงการทำงานทั้งหมด
2. ใส่ตะแกรงลงในหม้อทอดจากนั้นให้เพิ่มชิ้นของผลไม้ที่ได้รับการตัดอย่างสม่ำเสมอและมีความหนาสม่ำเสมอบนตะแกรง

3. ติดตั้งหม้อทอดในตำแหน่งที่เหมาะสมแล้วกดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” จากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงาน
- หมายเหตุ: ระหว่างการทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” ไฟสัญญาณที่เกี่ยวข้องจะกระพริบ และเครื่องจะหยุดทำงาน กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” อีกครั้งเครื่องจะทำงานต่อไป ในการทำให้เครื่องหยุดทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “”
4. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จสิ้นสามารถได้ยินเสียงบีบ 5 ครั้ง และอาหารทอดได้ดี

กึ่ง

1. เสียบปลั๊กเชื่อมต่อเครื่องกับเต้าเสียบ สามารถได้ยินเสียงบีบหนึ่งครั้งและไฟแสดงสถานะทั้งหมดบนแผงควบคุมสว่างขึ้น กดปุ่มเมนูกดปุ่มเปิดเครื่องแล้วกดปุ่มเมนู “” เพื่อเลือก “” หมวด “กึ่ง” และอุณหภูมิเริ่มต้นและเวลาของการตั้งค่า “กึ่ง” ตั้งค่าอุณหภูมิที่ 180°C เวลา 12 นาที โดยประมาณ โดยคุณสามารถปรับอุณหภูมิและเวลาตามที่ต้องการโดยทำตามการดำเนินการที่ระบุไว้ในส่วนของ “ตั้งอุณหภูมิและเวลาด้วยตนเอง” และหน้าจอจะแสดงอุณหภูมิและเวลาใหม่ หมายเหตุ: เครื่องจะเข้าสู่โหมดพร้อมใช้งานหากไม่มีการดำเนินการใดๆ ภายใน 10 นาที หลังจากเปิดเครื่อง ในเวลานั้นกดปุ่มเริ่มทำงาน “” และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องเท่านั้นที่จะถูกเปิดใช้งานในขณะที่ปุ่มอื่นๆ และตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องจะถูกปิดการใช้งาน และคุณสามารถกดปุ่มเปิดปิด “” เพื่อเปิดใช้งานปุ่มและไฟแสดงการทำงานทั้งหมด
2. ใส่ตะแกรงลงในหม้อทอดจากนั้นให้เพิ่มชั้นของผลไม้ที่ได้รับการตัดอย่างสม่ำเสมอและมีความหนาสม่ำเสมอบนตะแกรง
3. ติดตั้งหม้อทอดในตำแหน่งที่เหมาะสมแล้วกดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” จากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงาน
- หมายเหตุ: ระหว่างการทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” ไฟสัญญาณที่เกี่ยวข้องจะกระพริบ และเครื่องจะหยุดทำงาน กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “” อีกครั้งเครื่องจะทำงานต่อไป ในการทำให้เครื่องหยุดทำงานให้กดปุ่ม เริ่ม/หยุด “”
4. เมื่อเครื่องทำงานเสร็จสิ้นสามารถได้ยินเสียงบีบ 5 ครั้ง และอาหารทอดได้ดี

บทนำสำหรับโหมดการทำงาน

เชื่อมต่ออุปกรณ์กับแหล่งพลังงานกดปุ่มเมนู “M” เพื่อเลือกเมนูที่ต้องการและตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องจะพริบ จากนั้นกดปุ่มอุณหภูมิ / เวลา “1” เพื่อตั้งอุณหภูมิและเวลา เมื่อหน้าจอแสดงข้อความ “1888°C” ให้กด “+” หรือ “-” เพื่อปรับอุณหภูมิ หลังจากตั้งค่าอุณหภูมิเสร็จแล้วให้กดปุ่มอุณหภูมิ / เวลา “1” อีกครั้งเพื่อเข้าสู่โหมดการตั้งค่าเวลา เมื่อหน้าจอแสดงข้อความ “57.36” ให้กด “+” หรือ “-” เพื่อปรับเวลา หลังจากตั้งเวลาเสร็จแล้วให้กดปุ่มเริ่ม / หยุด “▶” และเครื่องจะเริ่มทำงานตามเมนู ที่เลือกด้วยอุณหภูมิและเวลาใหม่

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

1. ถอดปลั๊กเครื่องออกและปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนทำความสะอาด ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม เช่น ตะแกรงและถังทอดทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานและล้างออกด้วยน้ำสะอาด
2. จุ่มตะแกรงและหม้อทอดลงในน้ำเพื่อทำความสะอาดอย่างทั่วถึง อย่าใช้เครื่องมือทำความสะอาด ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำทำความสะอาด มิฉะนั้นการเคลือบแบบไม่ติดและการชุบบนพื้นผิวจะหลุดร่วงง่าย
3. ทำความสะอาดผิวด้านในของเครื่องเป็นประจำ ค่อยๆ เช็ดน้ำด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ
4. ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำเพื่อทำความสะอาด
5. อย่าทำความสะอาดหม้อทอดด้วยเครื่องมือโลหะใดๆ เพื่อหลีกเลี่ยงการเคลือบผิวที่เสียหาย

การกำจัดที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



คุณสามารถช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อม! โปรดจำไว้ว่าให้ปฏิบัติตามข้อบังคับของท้องถิ่น: ส่งอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ไม่ทำงานไปยังศูนย์กำจัดขยะที่เหมาะสม

นำเข้าและจัดจำหน่ายโดย :

บริษัท ชิโมนิ (ไทยแลนด์) จำกัด

เลขที่ 343/2-3 เนอวานาแอฟเวอร์ค เกษตร-นวมินทร์

ถนนคลองลำเจียก แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10230

ติดต่อ 02-056-1118 แฟกซ์ 02-056-1119

เวลาทำการ จันทร์-ศุกร์ 8.30-18.00 น. เสาร์ 9.00-15.00 น. ปิดทำการวันหยุดนักขัตฤกษ์



@shimonoth



SHIMONO Thailand

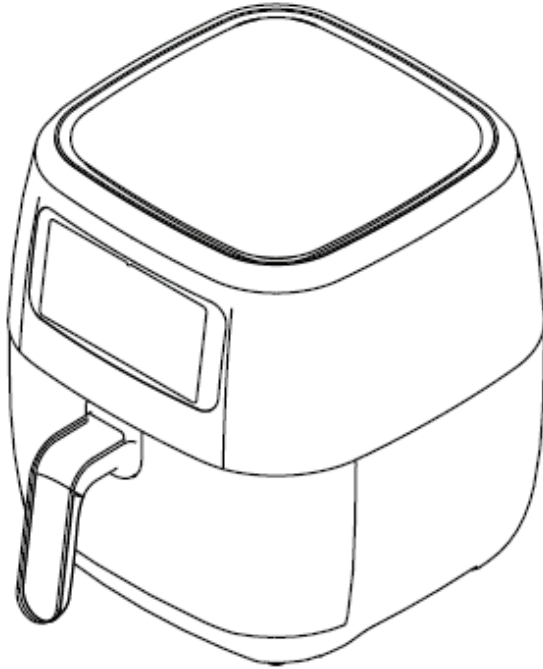


www.shimono.co.th

Eng Ver.

Instruction Manual

AIR FRYER AF-6000



Fry without oil

Innovative
Air Frying 

Read this manual thoroughly before using
and save it for future reference

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet correspond to the one shown on the rating plate.
3. 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.
4. 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.
5. The use of accessory not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
6. Do not touch the hot surface. Use the handle or the button.
7. Do not use the appliance for other than intended use.
8. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
12. Do not leave the appliance unattended when it is being operated.
13. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
14. The appliance must not be immersed.
15. 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.
16. Use special gloves when moving the appliance
17. Make sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
18. Before use, always ensure that the oil tank is positioned correctly.
19. Never connect the fryer to the electricity supply without placing oil in the oil tank first.
20. 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.
21. 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.

22. To prevent fire, do not place the appliance close to flammable materials such as curtains, and do not place anything above the appliance.

23. Make sure all papers, cardboard or plastic have been removed before frying food.

24. The appliance can not be used for storing things, especially papers, cardboard or plastic.

25. Always disconnect the appliance from the supply before close the appliance.

26. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

27. On completion of frying and before opening the lid, always raise the basket and wait a few seconds to allow steam pressure to subside.

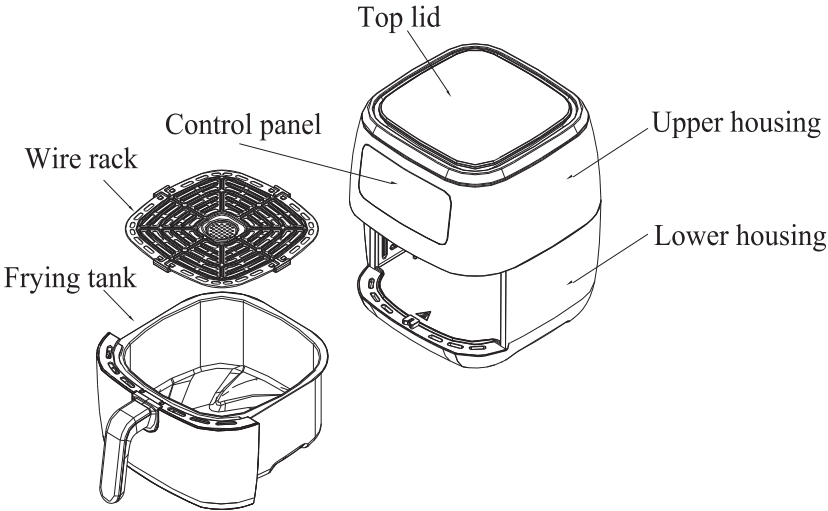
28. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge 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.

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

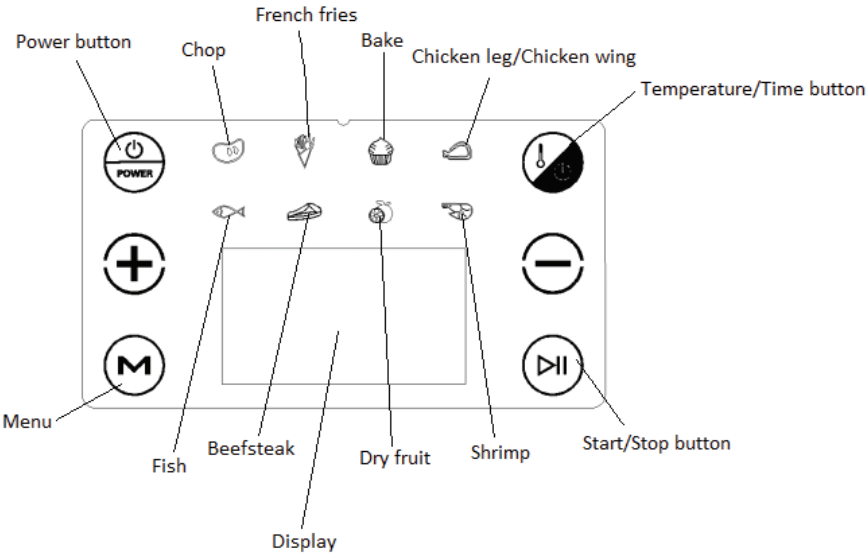
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- farm houses
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments

30. Save these instructions.

KNOW YOUR AIR FRYER



CONTROL PANEL



INTRODUCTION FOR MENUS

Ingredient	Default temperature	Suggested cook time	Food flipping	Remark
Frozen French fries	200°C	15-20mins	Yes	Adjustable time: 1-60mins
Chop	200°C	15-20mins	Yes	Adjustable time: 1-60mins
Bake	180°C	30mins		Adjustable time: 1-60mins
Chicken leg, chicken wing	200°C	25-40mins	Yes	Adjustable time: 1-60mins
Fish	200°C	12mins	Yes	Adjustable time: 1-60mins
Beefsteak	200°C	25mins	Yes	Adjustable time: 1-60mins
Dry fruit	30°C(Adjustable temperatures:30-80 °C)	4 hours		Adjustable time: 2-24 hours
Shrimp	180°C	12-15mins	Yes	Adjustable time: 1-60mins

NOTE: Please flip the food by following the operation as below if necessary.

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: The appliance should be powered off when you take the frying tank out of the air fryer. Reload the frying tank within 10 minutes and the appliance will continue to work .

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. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. Press Menu button “

NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button “

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 “

NOTE: During working, press the Start/Stop button “

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. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. Press Menu button “

NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button “

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 “

NOTE: During working, press the Start/Stop button “

4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

Bake

1. Connect the appliance with power source. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. Press Menu button “

NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button “

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.
- NOTE:** During working, press the Start/Stop button “”, its corresponding indicator flashes and the appliance will pause working. Press the Start/Stop button “” again, the appliance will continue to work. To make the appliance stop working, hold and press the Start/Stop button “”.
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. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. 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.

NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button “” and its corresponding indicator are activated while other buttons and their corresponding indicator are deactivated. And you can press the Power button “” to activate all the functional buttons and indicators.

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.
- NOTE:** During working, press the Start/Stop button “”, its corresponding indicator flashes and the appliance will pause working. Press the Start/Stop button “” again, the appliance will continue to work. To make the appliance stop working, hold and press the Start/Stop button “”.
4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

NOTES:

- (1) Please pay attention to the food to avoid it being scorched during working process, and it is necessary apply some seasonings on the food at the end of the work.
- (2) Be careful when removing food after the food is cooked well. Use special gloves to prevent being burnt.

Fish

1. Connect the appliance with power source. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. Press Menu button “

NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button “

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 “

NOTE: During working, press the Start/Stop button “
 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. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. Press Menu button “

NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button “” and its corresponding indicator are activated while other buttons and their corresponding indicator are deactivated. And you can press the Power button “” to activate all the functional buttons and indicators.

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.

NOTE: During working, press the Start/Stop button “”, its corresponding indicator flashes and the appliance will pause working. Press the Start/Stop button “” again, the appliance will continue to work. To make the appliance stop working, hold and press the Start/Stop button “”.

4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

Dry fruit

1. Connect the appliance with power source. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. Press Menu button “” to select the “Dry fruit” “”, and the default temperature and time of “Dry fruit” setting are 30℃ 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.

NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button “” and its corresponding indicator are activated while other buttons and their corresponding indicator are deactivated. And you can press the Power button “” to activate all the functional buttons and indicators.

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.

NOTE: During working, press the Start/Stop button “”, its corresponding indicator flashes and the appliance will pause working. Press the Start/Stop button “” again, the

appliance will continue to work. To make the appliance stop working, hold and press the Start/Stop button “”.

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. One beep can be heard and all the indicators on the control panel illuminate. 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.

NOTE: The appliance will enter into the standby mode if there is not any operation within 10 minutes after the appliance is powered on. At that time, only the Power button “” and its corresponding indicator are activated while other buttons and their corresponding indicator are deactivated. And you can press the Power button “” to activate all the functional buttons and indicators.

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.

NOTE: During working, press the Start/Stop button “”, its corresponding indicator flashes and the appliance will pause working. Press the Start/Stop button “” again, the appliance will continue to work. To make the appliance stop working, hold and press the Start/Stop button “”.

4. When the appliance finishes working, five beeps can be heard, and the food are fried well.

SET THE TEMPERATURE AND TIME MANUALLY

Connect the appliance with power source, press the Menu button “” to select your desired menu, and its corresponding indicator flashes, then press Temperature/Time button “” to set the temperature and time. 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. When the display indicates “”, 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.

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 an 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.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations:
hand in the non-working electrical equipments to an
appropriate waste disposal center.

Imported by:
SHIMONO (THAILAND) CO.,LTD
343/2-3 Nirvana@Work Kaset Nawamin
Khlomg Lam Chiak Road Nuanchan
Buengkum Bangkok 10230
Tel: 02-056-1118 Fax: 02-056-1119

 www.shimono.co.th

 SHIMONO Thailand

 @shimonoth