

**MINIMEX**  
AIR FRYER

คู่มือการใช้งาน  
หม้อทอดไร้น้ำมัน (3 ลิตร)

**Minimex**  
รุ่น AF20A-M  
AF30A-M



**Instruction Manual**  
**Air Fryer (3 Litres)**

Model : AF20A-M | AF30A-M

220V., ~50Hz., 1,200 W.

ไทย / English

## คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย:

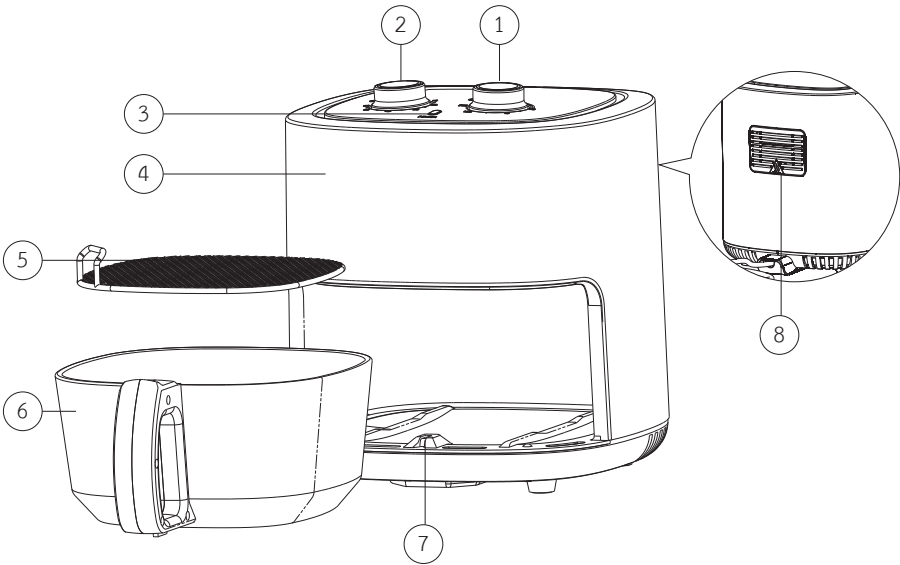
โปรดอ่านคู่มือก่อนใช้งาน คู่มือฉบับนี้ได้อธิบายการใช้งาน การดูแลรักษา เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน

1. ก่อนใช้งานควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าระบบไฟฟ้า ตรงกับ ระบบไฟฟ้าของท่าน
2. ตรวจสอบสายไฟหรือส่วนประกอบต่างๆ ของตัวเครื่องอยู่ในสภาพเรียบร้อย พร้อมใช้งาน หากท่านพบความเสียหายใดๆ ไม่ควรใช้งาน
3. อย่าปล่อยให้สายไฟแขวนติงขอบโต๊ะ หรืออยู่ใกล้ความร้อน
4. ห้ามใช้เครื่องใกล้ที่เปียก ใกล้ช่องไหล พื้นผิวที่มีน้ำ ห้ามวางเครื่องบนพื้นผิวขรุขระ
5. ควรวางเครื่องให้ห่างจากผนังไม่น้อยกว่า 10 ซม. ไม่ควรวางเครื่องชิดกับเครื่องใช้ชนิดอื่นๆจนไม่มีช่องระบายอากาศ ไม่ควรวางของบนตัวเครื่อง
6. ห้ามใช้วัสดุแปลกปลอมกับตัวเครื่อง ห้ามใช้เครื่องนอกเหนือจากที่ระบุในคู่มือเล่มนี้
7. ควรใช้ความระมัดระวังในการใช้งาน
8. ถอดปลั๊กทุกครั้งหลังใช้งาน แม้เปิดเครื่องแล้วควรถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้านทันที
9. ขณะเครื่องทำงานจะมีลมร้อนระบายออกจากช่องระบายอากาศ ควรใช้งานด้วยความระมัดระวัง ระวังความร้อนจากตัวเครื่องเมื่อถึงจุดออกจากตัวเครื่อง
10. หากมีควัน หรือกลิ่นไหม้ ปิดเครื่อง ดึงปลั๊กออกทันที ตรวจสอบแหล่งที่มาของควัน (อาจจะเกิดจากอาหารที่ไหม้ หรือ อื่นๆ)
11. หากควันเกิดจากตัวเครื่อง หยุดใช้งาน ติดต่อศูนย์บริการทันที
12. ห้ามซ่อมแซมเครื่องด้วยตัวเอง
13. ห้ามซ่อมแซม ตัดสายไฟ หรือปลั๊กด้วยตัวเอง
14. ระวังปลั๊กและสายไฟ ห้ามวางใกล้ความร้อน
15. ห้ามวางเครื่องใกล้แก๊ส เตาอบ เตาไฟฟ้าทุกชนิด
16. ห้ามจุ่มปลั๊กไฟลงน้ำ สัมผัสน้ำและของเหลว
17. ระวัง อย่าให้เครื่องถูกน้ำ เพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เป็นอันตรายต่อการใช้งาน
18. ห้ามนำวัสดุไวไฟ เช่น กระดาษ พลาสติก แอลกอฮอล์ เป็นต้น เข้าไปในเครื่อง
19. ห้ามใส่อาหาร และวัตถุติดเกิน 4/5 ของขนาดตะกร้าทอด เพื่อหลีกเลี่ยงอาหารสัมผัสแกนทำความร้อน
20. ห้ามเปิดเครื่อง หากยังไม่ใส่ตะกร้าทอดเข้ากับเครื่อง
21. ห้ามคลุมเครื่องขณะเครื่องทำงาน
22. ห้ามเทน้ำมันลงในตะกร้าทอด เพราะอาจเกิดไฟลุกได้
23. ห้ามสัมผัสเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน ควรรอให้พัดลมเครื่องหยุดทำงานก่อน
24. ระวังอย่าให้อาหารสัมผัสแกนทำความร้อน
25. ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้านทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน

## ข้อควรระวังก่อนการใช้งาน

1. เครื่องมีข้อจำกัดเวลาในการใช้งาน
2. หากอนุญาตให้เด็กและผู้ด้อยความสามารถทางกายภาพเป็นผู้ใช้งาน ต้องมีผู้ใหญ่ที่มีความเข้าใจในการใช้งานและความปลอดภัยคอยดูแลอย่างใกล้ชิด
3. ห้ามปล่อยเครื่องให้เด็กใช้งานอย่างเด็ดขาด ควรเก็บเครื่องและอุปกรณ์ให้ห่างมือเด็ก
4. หากต้องการทำความสะอาดเครื่อง สามารถถูรายละเอียดได้ที่หัวข้อทำความสะอาด
5. หม้อทอดไร้น้ำมันนี้ถูกออกแบบให้ใช้ในครัวเรือนเท่านั้น บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบ หากผู้ใช้งานใช้งานอย่างผิดวิธี นำไปใช้ในเชิงพาณิชย์ หรือนำไปใช้นอกเหนือจากจุดประสงค์ของการออกแบบ
6. ตรวจสอบสายไฟ หรือปลั๊กไฟเป็นประจำ หากพบว่า มีความเสียหาย ควรส่งเข้าศูนย์บริการฯ เพื่อเปลี่ยนใหม่
7. ระวังความร้อนจากหน้าเครื่อง

## ส่วนประกอบ



- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| ① ปุ่มตั้งอุณหภูมิ | ⑤ ตะแกรงรอง        |
| ② ปุ่มตั้งเวลา     | ⑥ ตะกร้าทอด (แก้ว) |
| ③ ไฟแสดงการทำงาน   | ⑦ ร่องลึบตะกร้าทอด |
| ④ ตัวเครื่อง       | ⑧ ช่องระบายอากาศ   |

## คุณสมบัติเครื่อง

รุ่น	AF20A-M (สีครีม)
	AF30A-M (สีดำ)
เฮิร์ตซ์ (ความถี่)	50 Hz.
ขนาดสินค้า	กว้าง 25.5 x สูง 34.5 x ลึก 27.3 ซม.
โวลท์	220V.
กำลังไฟ	1,200 วัตต์
ขนาด	3 ลิตร

## ก่อนการใช้งาน

1. นำเครื่องออกจากกล่อง ตรวจสอบเครื่อง สายไฟให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์
2. ล้างตะกร้าทอด ตะแกรง เช็ดให้แห้ง
3. เช็ดเครื่องด้วยผ้าสะอาดชุบน้ำบิดหมาด

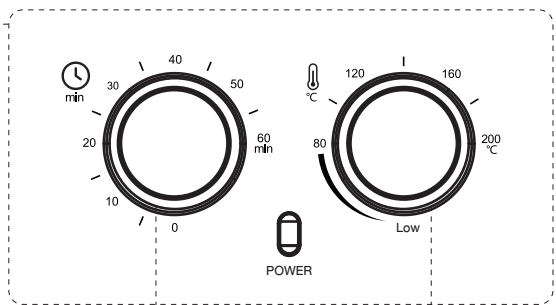
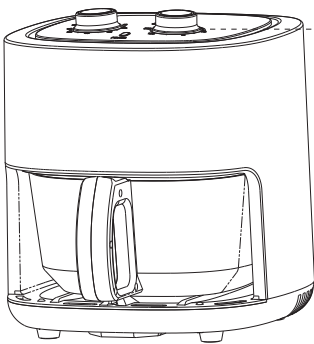
### ข้อควรระวัง :

1. ห้ามล้างเครื่องด้วยน้ำและของเหลว
2. ห้ามเทน้ำมันลงในตะกร้าทอด

## เตรียมการใช้งาน

1. ตรวจสอบเช็คเครื่อง ลอกเทปกาวและพลาสติกออก วางเครื่องให้ห่างจากผนังไม่น้อยกว่า 10 ซม.
2. วางตะแกรงลงบนตะกร้าทอด โดยหงายตะแกรงให้ด้ามจับขึ้น

## สัญลักษณ์เครื่อง



ปุ่มตั้งเวลา

ปุ่มตั้งอุณหภูมิ

## การใช้งาน

1. เสียบปลั๊กเข้ากับไฟเต้ารับบ้าน
2. ดึงตะกร้าทอดออกจากตัวเครื่อง
3. ใส่อาหารลงในตะกร้าทอด

**ข้อควรระวัง!** : ห้ามใส่อาหาร และวัตถุติดเกิน 4/5 ของขนาดตะกร้าทอด เพื่อหลีกเลี่ยงอาหารสัมผัสแกนทำความร้อน

4. นำตะกร้าทอดใส่เข้ากับตัวเครื่อง

**ข้อควรระวัง!** : ห้ามจับตะแกรงทอดหลังการใช้งานเพราะเครื่องมีความร้อน ให้จับด้ามจับตะกร้าทอด

5. หมุนปุ่มตั้งอุณหภูมิ และปุ่มตั้งเวลา หากอาหารแข็ง ควรเพิ่มเวลาจากปกติ 3 นาที เพราะเครื่องต้องการอุ่นเครื่องอีก 2-3 นาที
6. อาหารบางชนิดอาจต้องการการกลับด้านเพื่อความสุกอย่างทั่วถึง สามารถดึงตะกร้าทอดออกกลับด้านอาหาร และใส่ตะกร้าทอดกลับเข้าที่เดิม
7. ตรวจสอบความสุขของอาหาร หากยังไม่สุก ให้ต่อเวลาอีก 2-3 นาที

## คำแนะนำการใช้งาน

### ปุ่มตั้งเวลา

1. หมุนปุ่มตามเข็มนาฬิกาตามเวลาที่ต้องการ ปุ่มเวลาเป็นตัวกำหนดการทำงานของเครื่อง พัดลมร้อนภายในจะเริ่มทำงานเมื่อหมุนปุ่มนี้ การตั้งเวลาตั้งได้ตั้งแต่ 0-60 นาที
2. เมื่อเสร็จสิ้นการตั้งเวลา เครื่องจะดัง “ติ๊ง” เครื่องหยุดทำงานลงทันที

### ปุ่มตั้งอุณหภูมิ

1. หมุนปุ่มอุณหภูมิตามที่ต้องการ สามารถตั้งได้ตั้งแต่ 80-200 องศาเซลเซียส
2. ปุ่มอุณหภูมิเป็นตัวกำหนดอุณหภูมิภายใน เครื่องจะเริ่มทำงานให้ถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้เมื่อหมุนปุ่มเวลาพร้อมกันด้วย

### ข้อควรระวัง :

1. ระหว่างที่เครื่องทำงาน สามารถตรวจสอบความสุกของอาหาร หรือปรุงรระหว่างการทำได้
2. เมื่อปุ่มเวลาหยุดทำงาน ปุ่มตั้งอุณหภูมิยังคงอยู่ที่เดิมในอุณหภูมิที่ตั้งไว้

## ตารางแนะนำการทำอาหาร

เมนู	เวลา	อุณหภูมิ
มันฝรั่งทอด	15-20 นาที	200 องศาเซลเซียส
ปีกไก่ทอด	15-25 นาที	180 องศาเซลเซียส
ปลา	12-18 นาที	180 องศาเซลเซียส
เนื้อ	15-20 นาที	200 องศาเซลเซียส
สเต็ก	12-18 นาที	200 องศาเซลเซียส
เค้ก	35-45 นาที	160 องศาเซลเซียส

ตารางแนะนำนี้เป็นการแนะนำเบื้องต้น อาจจะมีการปรับเปลี่ยนได้ขึ้นอยู่กับขนาดของวัตถุดิบ หรืออาหารที่ท่านสามารถปรับเวลาและอุณหภูมิเพื่อให้อาหารออกมาได้อย่างสมบูรณ์แบบ

### ข้อแนะนำ :

1. อาหารขนาดเล็กใช้เวลาน้อยในการปรุงอาหาร หากต้องการให้อาหารเสร็จเร็ว สามารถลดปริมาณลงได้
2. สามารถทาน้ำมันลงในอาหาร เช่น มันฝรั่ง เพื่อให้ทำให้อาหารออกมากรอบสวย
3. อาหารประเภทอบลมร้อน สามารถใช้กับเครื่องนี้ได้เช่นกัน

### คำแนะนำ :

1. ควรอุ่นเครื่องก่อนการทำอาหารเพื่อทำให้อาหารออกมาสุกเร็ว
2. สามารถซื้อเฟรนช์ฟรายส์แช่แข็งตามซูเปอร์มาร์เก็ต หรือร้านค้าชั้นนำ

## การทำความสะอาดและดูแลเครื่อง

1. ตรวจสอบว่า เครื่องปิด และดึงปลั๊กออกจากเตาเสียบไฟบ้านอย่างเรียบร้อย
2. เครื่องไม่ร้อน
3. ใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำบิดหมาด เช็ดทำความสะอาดเครื่องทั้งภายนอกและภายใน
4. ห้ามใช้วัสดุชนิดเหล็กหรือของมีคมในการขัดทำความสะอาดเด็ดขาด
5. ควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน ไม่ควรปล่อยทิ้งไว้ จะยากต่อการจัดคราบน้ำมันออก
6. ห้ามนำเครื่องจุ่มน้ำเด็ดขาด
7. ล้างตะกร้าทอด ตะแกรง เช็ดให้แห้ง นำกลับเข้าใส่เครื่อง
8. วางเครื่องไว้ในพื้นที่แห้ง ไม่เปียกชื้น
9. ตรวจสอบให้แน่ใจว่า เครื่องแห้งและสะอาด

## การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

อาการของเครื่อง	สาเหตุ	การแก้ไข
เครื่องไม่ทำงานหลังจากตั้งเวลาและอุณหภูมิ	- ตะกร้าทอดวางไม่ตรงตำแหน่ง	- วางให้ตรงตำแหน่ง
	- ไม่ได้เสียบปลั๊ก	- เสียบปลั๊ก
เกิดควันขาว	- อาหารมีส่วนผสมของไขมัน	- เลือกวัตถุดิบที่มีไขมันต่ำ
	- ตะกร้าทอดมีคราบไขมันหลงเหลือ	- ทำความสะอาด
เฟรนช์ฟรายส์ออกมาไม่สมบูรณ์	- เฟรนช์ฟรายส์เปียก	- ใช้กระดาษซับ
	- เฟรนช์ฟรายส์เก่า	- เลือกซื้อเฟรนช์ฟรายส์ใหม่
เฟรนช์ฟรายส์ไม่กรอบ	- ความกรอบขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำมันในเฟรนช์ฟรายส์	- ซิโอมน้ำมันลงบนเฟรนช์ฟรายส์

หากท่านไม่สามารถแก้ไขปัญหาด้วยตนเองได้ โปรดติดต่อ ศูนย์บริการ Minimex โทร : 02-493-6565



## การรับประกัน

หม้อทอดไร้น้ำมัน 3 ลิตร รุ่น AF30A-M (สีดำ), AF20A-M (สีครีม) ระยะเวลาประกัน 1 ปี

### เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและมีเงื่อนไขการประกอบโดยสินค้าต้องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ผู้ใช้ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

### ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครัวเรือน แต่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือมิได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- มิได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

### การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการติดต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

### การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียด และตัดสินใจว่า ความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆ ทั้งสิ้น หากบริษัทฯ พิจารณาเห็นว่า ต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้แก่ลูกค้าแต่สินค้านั้นเดิมๆ ไม่มีจำหน่ายแล้ว บริษัทฯ จะเป็นผู้ตัดสินใจว่า สินค้ารุ่นใดเหมาะสมที่จะเปลี่ยนแทน

### การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่ถูกใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่า สินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้ามิได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้า ณ ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

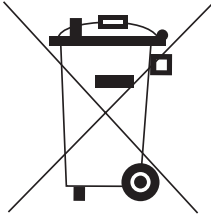
### ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสั่งซื้ออุปกรณ์พิเศษท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้

Service Center : Tel. 02-493-6565, LineOA : @minimex\_service

E-mail : SERVICE\_minimex@penk.co.th

## ช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อม



เราขอชี้ชวนให้ท่านร่วมรักษาสิ่งแวดล้อม  
ด้วยการทิ้งเศษอุปกรณ์ที่เลิกใช้แล้ว ณ สถานที่ที่เหมาะสม

# MINIMEX

AIR FRYER

Instruction Manual  
AIR FRYER (3 Litres)

**Minimex**

Model : AF20A-M  
AF30A-M



**Instruction Manual**  
**Air Fryer (3 Litres)**

Model : AF20A-M | AF30A-M

220V., ~50Hz., 1,200 W.

English

## IMPORTANT SAFEGUARDS :

Please read this instruction before using the air fryer. This instruction consists of function explanation and safety precaution, which is important for your safety and the lifetime of the fryer.

1. Before connecting the product to the power supply, check that the nominal voltage of the product is consistent with the power supply.
2. Do not damage, over-bend, stretch, or twist the power cable.
3. Do not place the machine near flammable materials, such as tablecloths or curtains.
4. Do not work on wet, unstable or heat-resistant surfaces to avoid product damage or accidents.
5. Leave enough space around the machine, more than 10cm away and the body should not cover anything.
6. Don't put anything on the product.
7. The product must be supervised when in use.
8. When the product is not in use or people are out, make sure to unplug the power plug, otherwise it is easy to malfunction or danger.
9. During frying with hot air, high temperature steam will be released from the air outlet.
10. Keep a safe distance between your hands and face and the air outlet. Attention should also
11. be paid to high temperature steam and heat when removing the fryer container from the
12. product, as the product may become very hot on accessible surfaces during use.
13. If you see black smoke coming out, please cut off the power supply immediately. After cooling, find out the cause and solve the problem before use.
14. If you see black smoke coming out, please cut off the power supply immediately. After cooling, find out the cause and solve the problem before use.
15. Do not disassemble, repair or replace parts by yourself.
16. Do not touch the power cable, plug, or other electrical parts with wet hands to avoid electric shock.
17. Keep the power cord away from hot surfaces.
18. Do not place the machine near a gas stove, electric stove or oven.
19. Do not immerse the power cord, plug and machine in water or other liquids, or wash it under the tap to prevent the risk of electric shock.
20. Avoid any liquid entering the machine, which can cause electric shock and short circuit.
21. Do not put flammable items into the machine for grilling. (e.g., paper, plastic, flammable materials, etc.)
22. Do not use more than 4/5 of the fryer's capacity, and avoid touching heating elements or moving parts.
23. Do not operate the machine without filling the fryer container.

24. Do not cover the outlet when the machine is working.
25. Do not pour grease into the container, as this could start a fire.
26. When the machine or fan is working, do not touch the inside of the machine before the blade is completely stopped.
27. Keep food away from the heating tube in case of fire.
28. After use, turn off the machine and unplug the power cord.

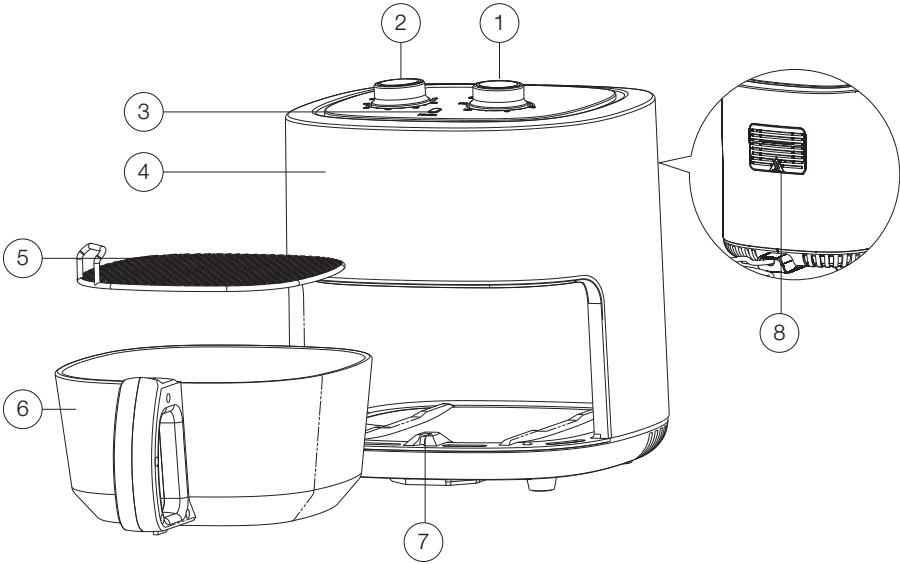
## SAFE USE PRECAUTIONS

1. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section "Cleaning and Maintenance" of the manual.
5. Your air fryer is designed for household only.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The temperature of the door or the outer surface may be high when the appliance is operating.

**CAUTION: Hot surfaces**



## KNOW YOUR AIR FRYER



- |   |                  |   |                                |
|---|------------------|---|--------------------------------|
| ① | Temperature knob | ⑤ | Grill                          |
| ② | Timer knob       | ⑥ | Fryer Container                |
| ③ | Indication light | ⑦ | Fryer Container Testing Switch |
| ④ | Air Fryer Body   | ⑧ | Air outlet                     |

## SPECIFICATION

Product model	<b>AF20A-M, (CREAM)</b>
	<b>AF30A-M, (BLACK)</b>
Rated frequency	<b>50Hz.</b>
Product size	<b>255 x 345 x 273 mm</b>
Rated voltage	<b>220V.</b>
Rated power	<b>1,200 W.</b>
Rated Capacity	<b>3 Liters</b>

## BEFORE FIRST USE

1. Open the package, remove the product, and remove the adhesive tape and label.
2. Thoroughly clean the grill mesh and fryer containers with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.
3. Please wipe the inner cavity and shell of the product with a damp cloth.

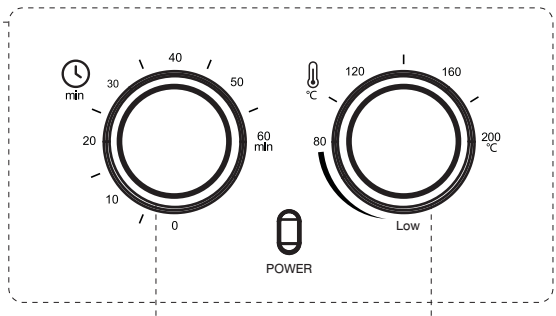
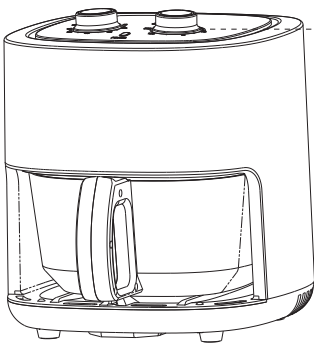
### NOTE :

1. Do not wash the machine in water.
2. This air fryer is heated with hot air. Do not pour grease into the fryer.

## PREPARE FOR USE

1. Place the machine on a level, firm, heat-resistant table top. Keep the upper, back, left, and right sides of the machine more than 100mm away from the wall or other objects.
2. Fit the net properly into the fryer container, place the food, and place the fryer container in the inner cavity of the fryer body.

## OPERATION INTERFACE DIAGRAM



TIMER KNOB

THERMOSTAT KNOB

## PRODUCT USE

1. Insert the plug into a grounded power outlet.
2. Carefully pull the fryer container out of the fryer body.
3. Put the food ingredients on the rack.

**NOTE :** Do not add more than 4/5 of the fryer's capacity as this may affect the final frying quality.

4. Place the fryer container into the fryer body.

**NOTE :** Do not touch the net or fryer for a short time after use as it is very hot. Only hold the handle and move the fryer.

5. Adjust the time, temperature or smart recipe of the control panel (refer to the manual recipe to determine the cooking time of the food. If the food are frozen, the cooking time should be increased by 3 minutes, because the product needs 2-3 minutes to preheat).
6. Some food need to be turned halfway through the cooking process. To turn the food, hold the handle and pull the fryer container out of the product, then turn it again to return the fryer container to its correct position.
7. Check to see if the food are done. If not, simply return the fryer container to the product and set the time for a few more minutes.

## INSTRUCTION FOR USE

### TIMER KNOB :

1. Turn the timer knob clockwise to the desired time scale, the timer will emit a drip sound while the fan starts to work, the indicator lights up. The timer adjustment time ranges from 0 to 60 minutes.
2. When the cooking time is over, the timer will emit a drip sound like "ding", indicating that the cooking is complete and the machine will stop working.

### THERMOSTAT KNOB :

1. Rotate the thermostat knob clockwise to turn to the temperature scale you need; the temperature range adjusted by the thermostat is 80-200 °C.
2. The thermostat automatically controls the temperature within your selected temperature range until the timer Disconnect the power supply.



**NOTE :**

1. During the cooking process, you can check the cooking effect of the fryer or add seasoning. When taking out the fryer, the machine will stop working.
2. When the timer stops working, the thermostat knob will remain in the specified position.

**OPERATION STEP**

1. Load the food onto the rack of the fryer container and push the fryer smoothly into the fryer machine;
2. Turn the Temperature knob to set the cooking temperature;
3. Turn the timer knob to set the cooking time, the indicate light lights up and the machine starts to work.
4. When there is a **“Ding”** sound, indicate lights off and cooking finish.

**COOKING REFERENCE**

Ingredients	Recommended time (minutes)	Recommended temperature (°C)
Chips	15-20 mins	200°C
Wings	15-25 mins	180°C
Fish	12-18 mins	180°C
Meat Chunks	15-20 mins	200°C
Steak	12-18 mins	200°C
Cake	35-45 mins	160°C

**NOTE :**

The Settings in the table are for reference only. Due to the different sources, sizes, shapes and brands of the food, we cannot guarantee that the recipe above is the best setting for you. Because the air fryer heats the food very quickly, you can quickly pull out the fryer container during cooking, Flipping barely affects the cooking process. It is recommended that you adjust the most appropriate cooking time and temperature according to your own mature cooking experience.

**REMINDER**

1. Smaller food ingredients will take less time to cook than larger food ingredients;  
If you want to cook more food ingredients, please increase the cooking time; If the ingredients are smaller, just reduce the cooking time slightly;
2. During the cooking process, turning the smaller food mid-way will improve the final cooking effect and help the food cook evenly. Adding a little oil to the fresh potatoes will make the potatoes crisper.
3. Those food could be baked in the oven could be baked in the air fryer as well.  
The cooking time, temperature and dosage in the table above are for reference only and can be adjusted as required.

**NOTE :** Always start cooking on the highest temperature, heat quickly, then continue cooking on a lower temperature until finished.

---

**NOTE :** For best results, it is recommended to use pre-baked French fries (available in supermarkets).

If you make your own French fries, brush them with a small amount of oil for better effect.

## **CLEANING AND MAINTAINANCE**

1. Before cleaning the machine, make sure to unplug the power plug and disconnect the power supply.
2. Ensure that the machine is completely cooled before cleaning.
3. Use a clean cloth or soft cloth to wipe the inside and outside of the machine.
4. Do not use metal or abrasive cleaning materials when cleaning grills and fryers.
5. Please clean the machine in time in case that the long-time residue and oil accumulation left.
6. Do not immerse the whole machine in water to clean, do not rinse with water.
7. Please clean accessories that come into contact with food, such as fryer containers, grill, etc.  
Please use soft sanitary ware to avoid damage to coating and put them into the fryer body after dry.

## **STORAGE**

1. Store the machine in a dry place away from light.
2. Make sure the machines are clean and dry.

## TROUBLESHOOTING

Phenomenon	Cause	Solution
After setting time and temperature, the machine is not working properly.	Container is not properly placed, the detection switch is disconnected.	Reset the fryer container so that the detection switch is on
White smoke rises from the product.	You are cooking food with a high oil content.	When you cook oily ingredients in an air fryer, a lot of soot will seep into the frying pan, causing white soot from the oil, and the frying pan may be hotter than normal. This will not affect the final effect of the product frying the food ingredients.
	The fryer still has grease from its last use.	White smoke is produced by heating oil during cooking. Make sure you clean the fryer properly after each use.
The fresh fries were not evenly fried in the air fryer.	Improperly soaked potato chips before cooking	Soak the chips in a bowl for at least 30 minutes, then remove them and drain on kitchen paper.
	No fresh potatoes were used.	Use fresh potatoes and make sure they don't fall apart as they cook.
French fries from an air fryer are not crunchy.	The crispness of French fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to drain the potato sticks properly before adding oil.
		Finely chop the potato sticks to make them crunchy.
		A little oil will also make it crunchy.

**If you do not find the cause of the problem, please do not disassemble the machine and you should contact your local maintenance agency.**

# Warranty

We hereby warranty our Minimex Air Fryer (3 Litres) model AF20A-M I AF30A-M in a period of 1 (one) year.

## Warranty Conditions

The warranty cover product defective and workmanship . Users must properly use and maintain following the instructions manual..

## Warranty exceptions

We disclaims all responsibility for incidental or consequential damage caused by use of this appliance This warranty will be void if customers.

- lead to a misunderstanding of the purpose of the design, such as using product in a commercial use.
- Use the wrong way or not used as described in the instruction manual.
- no maintenance as recommended in the instruction manual.

## Customer right for product warranty

The warranty is effective on the date specified in the warranty card , invoice or receipt as proof of purchase.

## Determination of defective product

The company will inspect the false or defective of the product and decide that the defective of the product is in warranty or not. The decision is solely the rights of the company. If the product proved to be defected and covered by warranty, company will be responsible for parts and labor to repair and deliver the product to customers' house. Customers do not have to pay any fee.If the company considers that it must change its products to customers, but the same model of product is not available, the company will determine an appropriate version of the product to be replaced.

## Returns of Product

If customer purchases to be dissatisfy. Customer could return the product within 15 days after purchasing date only if the product is completely perfect packaging and has not been used before. Customers must present proof of purchase to return the product at the store of purchase only.

## Service Center

If customer need service or information, customer can contact our Minimex Service Center

Service Center : Tel. 02-493-6565, LineOA : @minimex\_service

E-mail : SERVICE\_minimex@penk.co.th

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

Please dispose of old machines in an environmentally neutral way.

Old machines contain valuable materials which should be salvaged for recycling.

Please therefore dispose of old machines via your regional collection system



# MINIMEX

AIR FRYER

## DISTRIBUTOR

จัดจำหน่ายโดย

**บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด**

อาคาร พี.บี. ทาวเวอร์ ชั้นที่ 16 เลขที่ 1000/63-64

ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

หมายเลขโทรศัพท์ 02-493-6565 แฟกซ์ 02-391-1141

ศูนย์บริการ minimex 02-493-6565