USER MANUAL

AIR FRYER
AF-50THVRMY(H)

TOSHIBA



CONTENTS

CONTENTS 01

SAFETY INSTRUCTIONS 02

SPECIFICATIONS 04

PRODUCT OVERVIEW 05

INSTRUCTIONS FOR USE 06

CLEANING AND MAINTENANCE 09

TROUBLESHOOTING 10

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger
This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage
This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning
The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution
The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention
The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions
This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

⚠ WARNING

Safety Instructions

- 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.
- Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
- Warning: Avoid spillage on the connector.
- Do not use outdoors.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  -Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
  -farm houses;
  -by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  -In bed and breakfast type environments;
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Warning: Misuse may cause potential injury.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard. Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- 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.
  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.
-  The surface are liable to get hot during use.

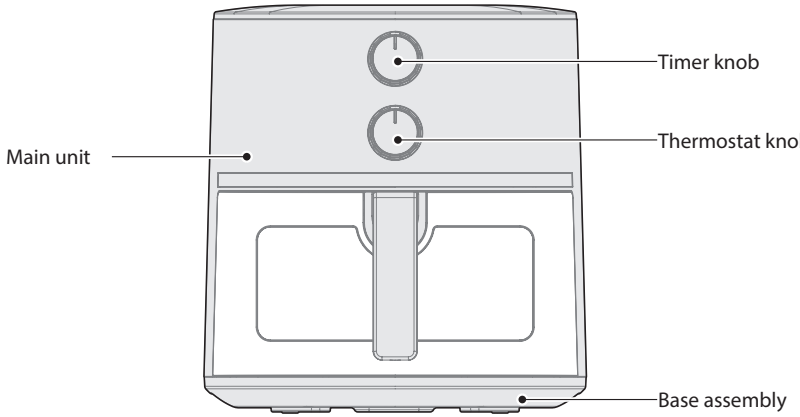
SPECIFICATIONS

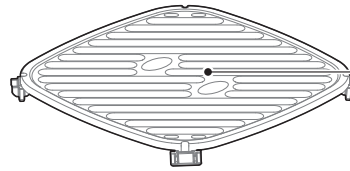
Product Model	AF-50THVRMY(H)
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50/60Hz
Rated power	1400-1600W

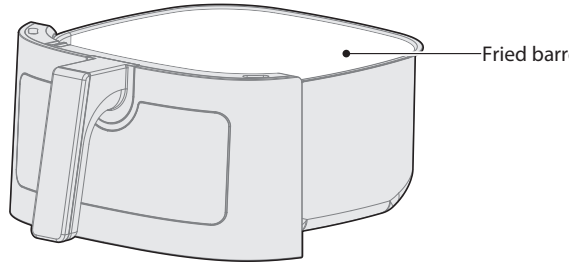
PRODUCT OVERVIEW

Part Name

The product is subject to the actual product and configuration.







INSTRUCTIONS FOR USE

Preparation

1. 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.

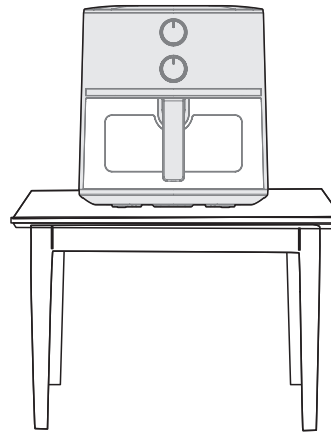


Figure 1

2. According to different configurations install the barrel assembly (Figure 2), then push it into the Main unit (Figure 3).

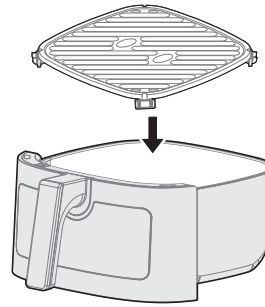


Figure 2

Tips For Fried blue
When assembling fried blue and fried barrel,the sound of metal duckles proves that the assembly is in place.

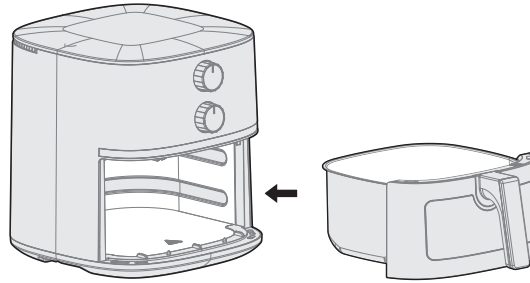
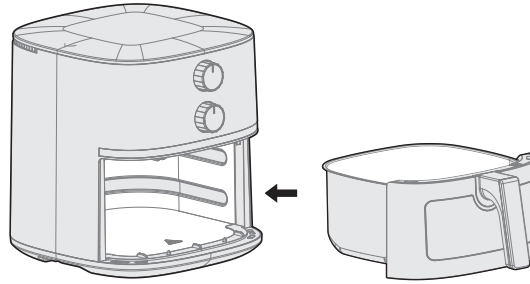


Figure 3

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

Instructions

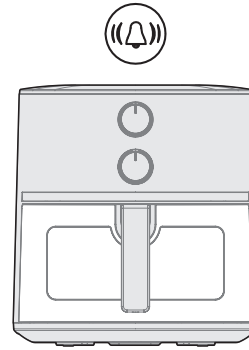
1. After the machine is powered on, adjust the temperature knob to the 200°C position and the time knob to 3-5 minutes to complete the warm-up operation of the machine.
2. After the preheating is completed, hold the top of the machine with one hand, and pull the barrel out by holding the handle of the barrel with the other hand. The barrel must be placed on a stable table.
3. Put the ingredients on the bakware in the fried barrel.
4. Push the fryer into the machine, select the corresponding cooking temperature and time by the knob, and cook and heat the ingredients.



NOTE

When the drum is not fully advanced, the micro-switch is not triggered, the machine is in the state of power off the barrel, and it will not work. At this time, you only need to fully push the drum.

5. After the timer “ding”, the heating is completed. When the food is ready, unplug it. Take out the fryer carefully, lay it flat on the table, and then use the auxiliary tools (such as chopsticks) to remove the cooked food.



Tips For Timer

If you set the scale within 30 degrees(about 10 mins） from the OFF position, roll to more than 30 degrees and then adjust to the required scale.

Handle with care and remember to lay it flat on the table to avoid being burned by steam or dumping the fryer, or burned by oil or hot food. In the process of removing food, it is recommended to use auxiliary tools (such as chopsticks) to assist.

Warm reminder

- 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 is in place to avold malfunction.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact our service department immediately.
- Please use the bakeware 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.

Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Menus	Temperature (°C)	Time(min.)
Defrost	80	11-13
Frozen fries	180	17-19
Chicken wing	180	16-18
Chicken legs	180	20-22
Meat	190	9-11
Shrimp	180	10-12
Fish	180	11-13
Cake	170	10-12

CLEANING AND MAINTENANCE

- Please clean the air fryer to prevent it from being burned.
- After using, please clean the bakeware 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.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Cause	Solution
The air fryer does not work	• The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	• The pan is not put into the appliance properly.	Slide the pan into the appliance properly.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	• The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	• The set temperature is too low.	Adjust the temperature to the required temperature setting.
	• The preparation time is too short.	Turn the timer key to the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	• Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g.fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	• You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	• There are too much ingredients in the basket.	DO NOT fill the basket beyond in full.
	• The basket is not placed, in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.

Problem	Cause	Solution
White smoke comes out of the appliance.	• You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the applianceor the end result.
	• The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	• You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm, during frying.
	• You did not rinse the potato sticks properlybefore you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	• The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

#DetailsMatter

www.toshiba-lifestyle.com/my

USER MANUAL

AIR FRYER
AF-50THVRMY(H)

TOSHIBA



KANDUNGAN

KANDUNGAN 01

ARAHAN KESELAMATAN 02

SPESIFIKASI 04

GAMBARAN KESELURUHAN PRODUK 05

ARAHAN UNTUK PENGGUNAAN 06

PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN 09

PENYELESAIAN MASALAH 10

ARAHAN KESELAMATAN

Kegunaan Dicadangkan

Garis panduan keselamatan berikut bertujuan untuk mencegah risiko atau kerosakan yang tidak dijangka akibat daripada operasi perkakas yang tidak selamat atau tidak betul. Sila periksa pembungkusan dan perkakas ketika tiba untuk memastikan semuanya dalam keadaan baik bagi memastikan operasi yang selamat. Jika anda menemui sebarang kerosakan, sila hubungi peruncit atau pengedar. Harap maklum bahawa pengubahsuaian atau pindaan kepada perkakas tidak dibenarkan atas sebab keselamatan anda. Penggunaan yang bukan dicadangkan boleh menyebabkan bahaya dan kehilangan tuntutan waranti.

Penjelasan Simbol

	**Bahaya** Simbol ini menunjukkan bahawa terdapat bahaya kepada nyawa dan kesihatan individu disebabkan oleh gas yang sangat mudah terbakar.
	**Amaran voltan elektrik** Simbol ini menunjukkan bahawa terdapat bahaya kepada nyawa dan kesihatan individu disebabkan oleh voltan.
	**Amaran** Perkataan isyarat menunjukkan bahaya dengan tahap risiko sederhana yang jika tidak dielakkan boleh menyebabkan kematian atau kecederaan serius.
	**Waspada** Perkataan isyarat menunjukkan bahaya dengan tahap risiko rendah yang jika tidak dielakkan boleh menyebabkan kecederaan kecil atau sederhana.
	**Perhatian** Kata isyarat menunjukkan maklumat penting (e.g. kerosakan harta benda), tetapi tidak bahaya.
	**Patuhi arahan** Simbol ini menunjukkan bahawa juruteknik servis sepatutnya hanya mengendalikan dan menyelenggara perkakas ini mengikut arahan pengendalian.

Baca arahan pengendalian ini dengan teliti dan penuh perhatian sebelum menggunakan/mentauliahkan unit dan simpan perkakas di persekitaran terdekat tapak pemasangan atau unit untuk kegunaan kemudian!

⚠ AMARAN

Arahan Keselamatan

- Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang berkelayakan yang setara untuk mengelakkan bahaya.
- Jangan rendam mana-mana bahagian perkakas di dalam air atau cecair lain.
- Amaran: Elakkan berlaku tumpahan atas penyambung.
- Jangan guna di luar rumah.
- Perkakas ini bertujuan untuk digunakan dalam isi rumah dan penggunaan setara seperti:
  - Staf dapur di kedai, pejabat dan persekitaran kerja lain;
  - rumah ladang;
  - oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran jenis kediaman yang lain;
  - Dalam persekitaran jenis penginapan dan sarapan;
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberi pengawasan atau arahan mengenai penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka.
- Kanak-kanak harus diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas.
- Bahawa perkakas tidak dibuat untuk dikendalikan melalui pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Amaran: Salah guna boleh menyebabkan kecederaan berpotensi.
- AMARAN: Jika permukaan retak, matikan perkakas untuk mengelakkan kemungkinan berlaku kejutan elektrik.
- Selalu meletakkan bahan-bahan untuk digoreng di dalam bekas bagi mengelakkannya dari bersentuhan dengan unsur pemanasan.

- Jangan tutup bukaan lubang masuk dan keluar udara semasa perkakas sedang beroperasi.
- Jangan masukkan kuali dengan minyak kerana ini boleh menyebabkan bahaya kebakaran. Jangan sekali-kali menyentuh dalam perkakas semasa ia beroperasi.
- Semasa penggorengan udara panas, stim panas dilepaskan melalui bukaan lubang keluar udara. Pastikan tangan dan muka anda berada pada jarak yang selamat dari stim dan bukaan lubang keluar udara.
- Juga berhati-hati dengan stim panas dan udara apabila anda mengeluarkan kuali dari perkakas.
  Segera cabut palam perkakas jika anda melihat asap gelap keluar dari perkakas. Tunggu sehingga pelepasan asap berhenti sebelum anda mengeluarkan periuk dari perkakas.
-  Permukaan boleh menjadi panas semasa digunakan.

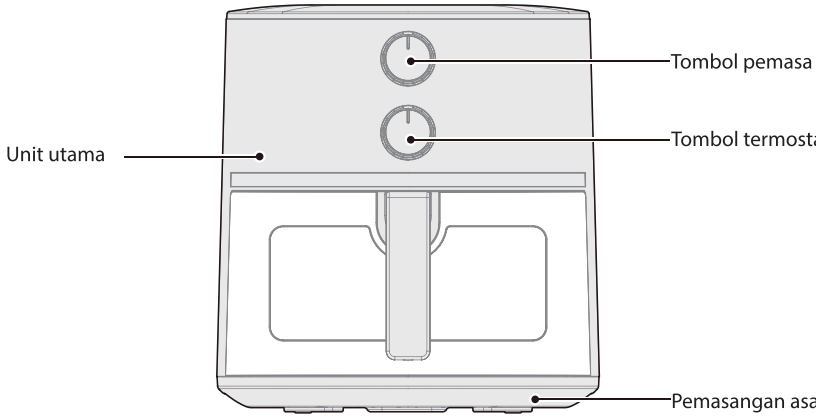
SPESIFIKASI

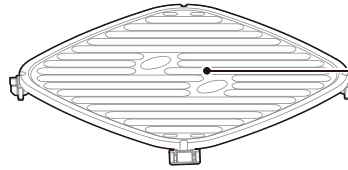
Model Produk	**AF-50THVRMY(H)**
Voltan terkadar	220-240V~
Frekuensi terkadar	50/60Hz
Kuasa terkadar	1400-1600W

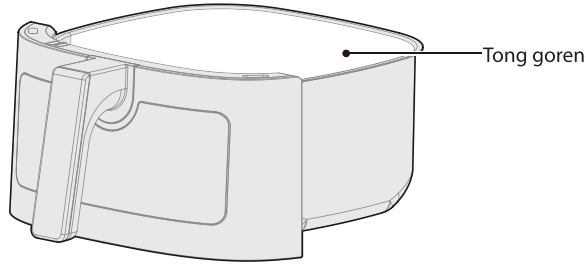
GAMBARAN KESELURUHAN PRODUK

Nama Bahagian

Produk tertakluk kepada produk dan konfigurasi sebenar.



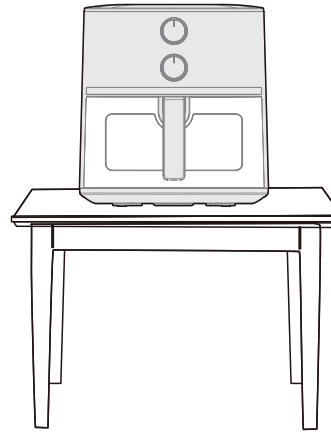




ARAHAN UNTUK PENGGUNAAN

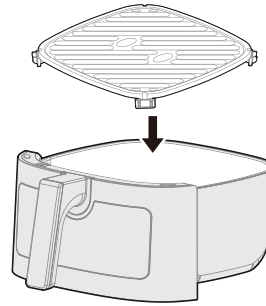
Penyediaan

1. Produk hendaklah diletakkan secara stabil di atas meja rata (Rajah 1), supaya kord kuasa mempunyai panjang yang mencukupi untuk dipalamkan ke dalam soket, dan udara di sekeliling produk harus sentiasa beredar, dan produk tidak boleh diletakkan berdekatan bahan mudah terbakar.



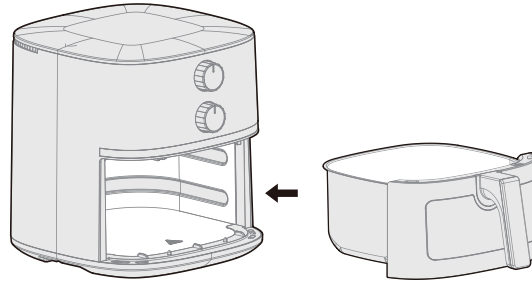
Rajah 1

2. Mengikut konfigurasi yang berbeza pasang pemasangan tong (Rajah 2), kemudian tolaknya ke dalam unit Utama (Rajah 3).



Rajah 2

Petua Untuk Dulang Goreng
Apabila memasang dulang goreng dan tong goreng, bunyi kancing logam membuktikan bahawa pemasangan dilakukan dengan betul.

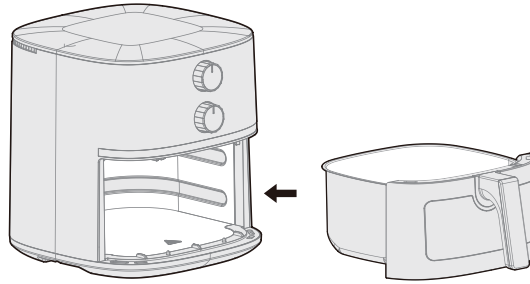


Rajah 3

3. Sebelum meletakkan bahan, panaskan mesin selama 3-5 minit, kesan memasak akan menjadi lebih baik.

Arahan

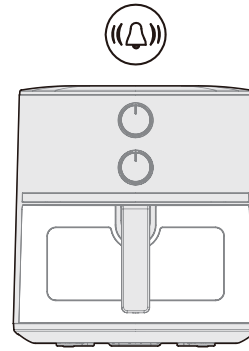
1. Selepas mesin dihidupkan, laraskan tombol suhu pada kedudukan 200°C dan tombol masa kepada 3-5 minit untuk melengkapkan operasi memanaskan mesin.
2. Selepas pemanasan awal selesai, pegang bahagian atas mesin dengan satu tangan, dan tarik tong keluar dengan memegang pemegang tong dengan tangan yang lain. Tong mesti diletakkan di atas meja yang stabil.
3. Masukkan bahan di atas alat bakar ke dalam tong goreng.
4. Tolak penggoreng ke dalam mesin, pilih suhu dan masa memasak yang sepadan dengan tombol, dan masak dan panaskan bahan.



NOTA

Apabila dram tidak ditolak sepenuhnya, suis mikro tidak diaktifkan, mesin berada dalam keadaan kuasa tong dimatikan, dan ia tidak akan berfungsi. Pada masa ini, anda hanya perlu menolak dram sepenuhnya.

5. Selepas pemasa berbunyi "ding", pemanasan selesai. Apabila makanan sudah siap, cabut palamnya. Keluarkan penggoreng dengan berhati-hati, letakkan rata di atas meja, dan kemudian gunakan alat bantu (seperti penyepit) untuk mengeluarkan makanan yang telah dimasak.



Petua Untuk Pemasa
Jika anda menetapkan skala dalam 30 darjah (kira-kira 10 minit) dari kedudukan MATI, putarkan melebihi 30 darjah dan kemudian laraskan kepada skala yang diperlukan.

Kendalikan dengan berhati-hati dan ingat untuk meletakkannya rata di atas meja untuk mengelakkan daripada terkena stim panas, atau terbalik bersama penggoreng, atau melecur akibat minyak atau makanan panas. Dalam proses mengeluarkan makanan, adalah disyorkan untuk menggunakan alat bantu (seperti penyepit) untuk membantu.

Peringatan tentang hangat

- Penggunaan pertama memerlukan 10 minit pembakaran kering. Sedikit kecil asap putih atau bau mungkin muncul semasa proses pembakaran kering, yang merupakan perkara biasa.
  Jangan panik.
- Sebelum produk berfungsi, sila semak sama ada alat bakar telah disediakan untuk mengelakkan kerosakan.
- Jika anda mendapati produk tidak berfungsi, sila hentikan penggunaannya dan hubungi bahagian perkhidmatan kami dengan segera.
- Sila gunakan alat bakar dan tong goreng bersama-sama di dalam keseluruhan mesin, dan elakkan menggunakannya secara berasingan.
- Selepas digunakan, cabut palam kuasa dan biarkan penggoreng udara sejuk sepenuhnya sebelum bergerak.

Tetapan

Jadual di bawah ini membantu anda untuk memilih tetapan asas untuk bahan-bahan yang anda mahu sediakan.

Menu	Suhu (°C)	Masa(min.)
Nyahfros	80	11-13
Kentang goreng beku	180	17-19
Sayap ayam	180	16-18
Kaki ayam	180	20-22
Daging	190	9-11
Udang	180	10-12
Ikan	180	11-13
Kek	170	10-12

PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

- Sila bersihkan penggoreng udara untuk mengelakkannya daripada hangus.
- Selepas digunakan, sila bersihkan alat bakar dan tong goreng dengan segera untuk mengelakkan kerosakan pada salutan akibat hakisan minyak sisa makanan.
- Jangan gunakan pembersih kasar yang kuat untuk mengelakkan kerosakan pada mesin dan kesihatan anda.
- Gunakan kain lembut dan bersih untuk mengelap penggoreng udara. Tolong jangan gunakan kain terlalu basah untuk membersihkan penggoreng udara, untuk mengelakkan air daripada memasuki penggoreng udara, yang boleh menyebabkan litar pintas dan kebakaran.
- Tolong jangan gunakan peralatan pembersihan lain seperti mesin basuh pinggan mangkuk untuk membersihkan penggoreng udara, jika tidak, ia boleh menyebabkan kerosakan dan menjejaskan penggunaan.
- Gunakan detergen neutral atau air bersih untuk membersihkan kuali dan dram.
- Tolong jangan gunakan bahan yang keras dan tajam (seperti bola dawai, bilah, dsb.) untuk membersihkan alat bakar atau dulang goreng dan tong goreng untuk mengelakkan calar.
- Servis lain harus dilakukan oleh wakil servis yang sah.

PENYELESAIAN MASALAH

Pengendalian perkakas anda boleh menyebabkan ralat dan kerosakan. Jadual berikut mengandungi kemungkinan punca dan nota untuk menyelesaikan mesej ralat atau kerosakan. Adalah disyorkan agar anda untuk membaca jadual dengan teliti di bawah untuk menjimatkan masa dan wang anda yang mungkin memerlukan kos untuk membuat panggilan ke pusat perkhidmatan.

Masalah	Sebab	Penyelesaian
Penggoreng udara tidak berfungsi	• Perkakas tidak dipasangkan.	Letakkan palam utama di soket dinding yang dibumikan.
	• Kuali tidak dimasukkan ke dalam perkakas dengan betul.	Masukkan periuk ke dalam perkakas dengan betul.
Bahan-bahan digoreng dengan penggoreng udara belum selesai.	• Jumlah bahan dalam bakul terlalu besar.	Letakkan sekelompok kecil bahan ke dalam bekas. Kelompok yang lebih kecil akan memasak dengan lebih sekata.
	• Suhu ditetapkan adalah sangat rendah.	Laraskan suhu kepada tetapan suhu yang diperlukan.
	• Masa penyediaan adalah sangat pendek.	Putar kekunci pemasa kepada masa penyediaan yang diperlukan.
Bahan-bahan tidak digoreng dengan sekata di dalam penggoreng udara.	• Jenis bahan tertentu perlu digoncangkan semasa separuh masa penyediaan.	Bahan-bahan yang terletak di atas atau di antara satu sama lain (cth.g. kentang goreng) perlu digoncang pada pertengahan masa penyediaan.
Makanan ringan digoreng tidak rangup apabila dikeluarkan dari penggoreng udara.	• Anda menggunakan sejenis makanan ringan yang sepatutnya disediakan dengan penggoreng celur tradisional.	Gunakan makanan ringan ketuhar atau letak sedikit minyak ke atas makanan ringan untuk hasil yang lebih rangup.
Saya tidak boleh memasukkan periuk ke dalam perkakas dengan betul.	• Terdapat terlalu banyak bahan dalam bakul.	JANGAN isi bakul melebihi had penuh.
	• Bakul tidak diletakkan, dalam kuali dengan betul.	Tekan bekas ke dalam periuk sehingga anda mendengar satu bunyi klik.

Masalah	Sebab	Penyelesaian
Asap putih keluar dari perkakas.	• Anda menyediakan bahan-bahan berminyak gris.	Apabila anda memasak bahan berminyak di dalam penggoreng udara, sejumlah besar minyak akan meleleh ke dalam periuk. Minyak menghasilkan asap putih dan periuk mungkin panas lebih dari biasa. Ini tidak menjejaskan perkakas atau hasil akhir perkakas.
	• Kuali masih mengandungi baki minyak gris daripada penggunaan sebelumnya.	Asap putih berpunca daripada gris memanas di dalam kuali. Pastikan anda membersihkan kuali dengan betul selepas setiap penggunaan.
Kentang goreng segar tidak digoreng dengan sekata di dalam penggoreng udara.	• Anda tidak menggunakan jenis kentang yang betul.	Gunakan kentang segar dan pastikan ia kekal pejal semasa menggoreng.
	• Anda tidak membilas potongan kentang dengan betul sebelum anda menggorengnya.	Bilas potongan kentang dengan betul untuk mengeluarkan kanji dari luarannya.
Kentang segar tidak rangup apabila dikeluarkan dari penggoreng udara.	• Kerangupan kentang goreng bergantung kepada jumlah minyak dan air di dalam kentang goreng.	Pastikan anda mengeringkan potongan kentang dengan betul sebelum anda menambah minyak.
		Potong kentang yang lebih kecil untuk hasil yang lebih rangup.
		Tambah sedikit minyak untuk hasil yang lebih rangup.

#DetailsMatter

www.toshiba-lifestyle.com/my

使用
说明书

空气炸锅
AF-50THVRMY(H)

TOSHIBA



目录

目录 01

安全说明 02

规格 04

产品概述 05

使用说明 06

清洁和保养 09

故障排除 10

安全说明

预期用途

以下安全指南旨在防止因不安全或不正确操作设备而导致不可预见的风险或损坏。请在收到货物时检查包装和设备，确保一切完好无损，以确保安全操作。如果您发现任何损坏，请联系零售商或经销商。请注意，出于安全考虑，不允许对电器进行改装。非预期使用可能会导致危险和保修索赔损失。

符号说明

	**危险** 此符号表示极易燃气体对人的生命和健康有危险。
	**电压警告** 此符号表示电压对人的生命和健康有危险。
	**警告** 该警示词表示具有中等风险的危险，如果不避免，可能会导致死亡或严重伤害。
	**警告** 该警示词表示危险程度较低，如果不避免，可能会导致轻伤或中度伤害。
	**特别提示** 该信号词表示重要信息（例如财产遭到损坏），但不表示危险。
	**遵守说明** 此符号表示服务技术人员只能按照操作说明来操作和维护此设备。

使用 / 调试本电器之前，请认真仔细地阅读本操作说明，并将其妥善存放在安装现场或产品附近，以供日后使用！

⚠ 警告

安全说明

- 如果电源线损坏，必须由制造商、其维修代理或具有类似资质的人员更换，以免发生危险。
- 请勿将本产品的任何部位置于水或其他液体中。
- 警告：避免接头部位泄漏。
- 禁止在户外使用。
- 本设备适用于家庭和类似用途，例如：
  -商店的员工茶水间、办公室或其他工作场所；
  -农场；
  -酒店、汽车旅馆以及其他住宿场所；
  -提供住宿和早餐的旅馆；
- 本设备不适用于身体、感官或精神能力有缺陷或缺乏经验和知识的人士（包括儿童）使用，除非有负责其安全的人员对他们进行有关设备使用的监督或指导。
- 应看管好儿童，确保他们不会玩耍该设备。
- 本设备不可使用外部定时器或单独的遥控系统进行操作。
- 警告：滥用可能会造成伤害。
- 警告：如果表面破裂，请关闭电器电源以免触电。
- 总是将要烹饪的食材放入漏子中，防止其与加热元件接触。

- 请勿在炸锅运行时遮盖进气口和排气口。
- 不要在盘底上抹油，否则可能会引起火灾。切勿在炸锅运行时碰触炸锅内部。
- 在高温空气炸制的过程中，高温空气会通过排气口中排出。将手和脸保持在距离蒸汽和空气排出口的安全距离处。
- 当您从炸锅上取下托盘时，请注意高温蒸汽和空气。
  如果您看到炸锅中冒出黑烟，请立即拔下电源插头。在从炸锅上取下托盘之前，请先确认烟雾已排放完毕。
-  使用过程中表面容易变热。

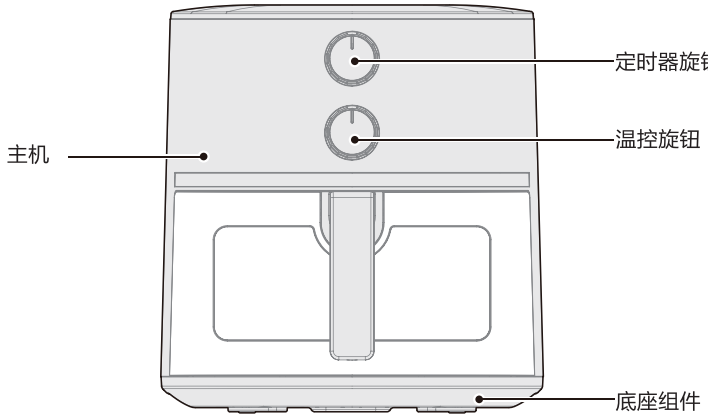
规格

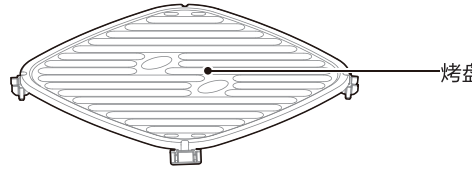
产品型号	AF-50THVRMY(H)
额定电压	220-240V~
额定频率	50/60Hz
额定功率	1400-1600W

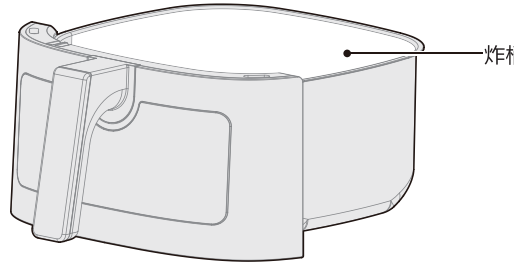
产品概述

部件名称

以实际的产品和配置为准。







使用说明

制备

1. 产品应稳定地放置在水平的桌面上（图 1），使电源线有足够的长度插入插座，并保持产品周围空气流通，不要靠近易燃物品。

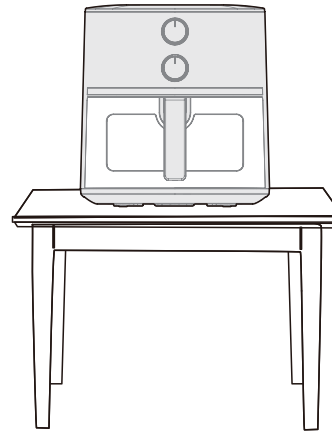


图 1

2. 根据不同的配置安装炸桶组件（图 2），然后将其推入主机（图 3）。

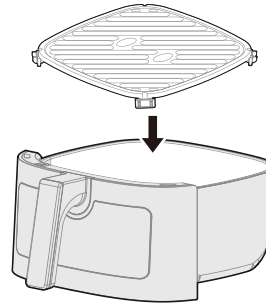


图 2

炸篮小贴士
组装炸篮、炸桶时，听到金属扣件发出的声音表明组装到位。

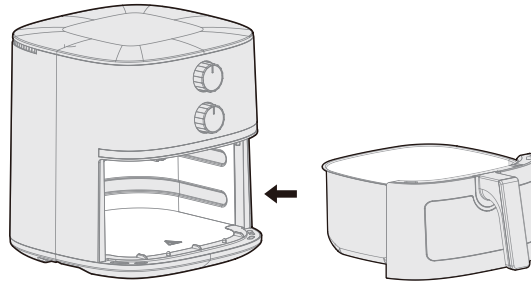
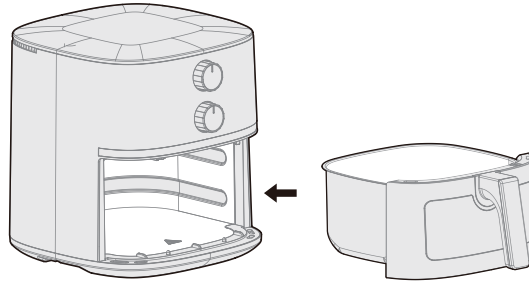


图 3

3. 放入食材前，先将机器预热 3-5 分钟，烹饪效果更佳。

使用说明

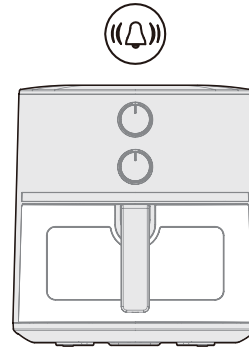
1. 机器通电后，将温度旋钮调节至 200℃ 位置，时间旋钮调节至 3-5 分钟，完成机器的预热操作。
2. 预热完成后，一手扶住机器顶部，另一手握住炸桶手柄，将炸桶拉出。炸桶必须放置在稳定的桌子上。
3. 将食材放在烤盘上，放入炸桶内。
4. 将炸桶推入机器内，通过旋钮选择相应的烹饪温度和时间，即可对食材进行烹饪加热。



注意

当炸桶未完全推进时，微动开关未被触发，机器处于断电状态，不会工作。此时，只需将炸桶完全推进即可。

5. 定时器“叮”的一声后，加热完成。食物做好后，拔掉电源插头。小心取出炸桶，将其平放在桌子上，然后使用辅助工具（例如筷子）将烹熟的食物取出。



定时器使用技巧
若将刻度设置在距“关闭”位置 30 度以内（约 10 分钟），请将刻度旋转至 30 度以上，然后再调整至所需刻度。

小心操作，务必将其平放在桌子上，以免被蒸汽或倾倒的炸锅烫伤，或被油或滚烫的食物烫伤。在取出食物的过程中，建议使用辅助工具（如筷子）操作。

温馨提示

- 首次使用需干烧 10 分钟。干烧过程中可能会出现少量白烟或异味，属于正常现象。不要惊慌。
- 使用产品前，请检查烤盘是否安装到位，以免发生故障。
- 如果您发现产品出现故障，请立即停止使用并联系我们的维修部门。
- 请将烤盘与炸桶与整机配套使用，避免单独使用。
- 使用完后，请拔下电源插头，待空气炸锅完全冷却后再移动。

设置

下列表格可以帮助您选择烹制食材的基本设置。

菜单	温度（℃）	时间（分钟）
解冻	80	11-13
冷冻薯条	180	17-19
鸡翅	180	16-18
鸡腿	180	20-22
肉	190	9-11
虾	180	10-12
鱼	180	11-13
蛋糕	170	10-12

清洁和保养

- 请清洁空气炸锅，防止其被烤焦。
- 使用后请及时清洁烤盘和炸桶，避免食物残渣油侵蚀造成涂层损坏。
- 请勿使用强力的研磨性清洁剂，以免损坏机器并损害您的健康。
- 使用柔软、干净的布擦拭空气炸锅。请勿使用过湿的布清洁空气炸锅，以免水进入空气炸锅，导致短路和火灾。
- 请不要使用洗碗机等其他清洁设备清洁空气炸锅，否则可能会造成损坏并影响使用。
- 请使用中性清洁剂或清水清洗烤盘和炸桶。
- 请勿使用坚硬锋利的物品（例如钢丝球、刀片等）清洁烤盘或炸篮、炸桶，以防止刮伤。
- 任何其他维修均应由授权维修人员执行。

故障排除

设备的操作可能导致错误和故障。下表包含解决错误消息或故障的可能原因和注意事项。建议您仔细阅读以下表格，以节省致电服务中心可能需要花费的时间和金钱。

问题	原因	解决方案
空气炸锅不运转	• 炸锅的电源未接通。	将电源插头插入接地的墙面插座。
	• 炸锅未正确放入设备。	架托盘恰当地放置于炸锅内。
空气炸锅内的食材尚未烹饪完毕。	• 炸篮中的食材过多。	在漏子中放入更少量的食材。更少的食材能够更均匀的受热。
	• 设定的温度过低。	将温度调节至所需的温度设定。
	• 烹饪时间不可过短。	将定时器旋钮旋转至所需的烹饪时间。
配料在空气炸锅中未均匀受热。	• 某些食材类型需要在烹制到一半时进行翻动。	对于堆叠或相互交叉的食材（例如薯条），在准备过程中摇晃使其均匀散开。
刚刚炸好的小吃在从空气炸锅中取出时并不酥脆。	• 您选择的小吃类型应通过传统油炸锅烹制。	在小食上涂抹一些油以获得更酥脆的烹饪效果。
无法将架托盘恰当地放置于炸锅内。	• 炸篮中的食材过多。	请勿将炸篮装得太满。
	• 炸篮未正确放入炸锅中。	将漏子向下推入托盘中，直到听到咔嗒声。

问题	原因	解决方案
白烟从炸锅中冒出来。	• 您正在烹制油腻的食材。	尝试在空气炸锅中烹饪油腻食材时，会有大量的油流到托盘中。油会产生白烟，并且使托盘的温度变得比正常情况下更高。这不会影响设备或最终的食物成品。
	• 托盘中仍残留有上次烹饪时产生的油脂残渣。	白烟是由于锅中的油脂加热而产生的。每次使用后，请务必彻底清洁炸锅。
新鲜薯条在空气炸锅中未均匀受热。	• 您采用的土豆不适合制作薯条。	使用新鲜的土豆，以便在炸制过程中保持硬挺。
	• 炸薯条前，您没有彻底冲洗干净。	适当地清洗薯条，清除薯条表面的淀粉。
刚刚炸好的薯条在从空气炸锅中取出时并不酥脆。	• 薯条的酥脆性取决于薯条中的油和水含量。	在添加油之前，请确保恰当地烘干薯条。
		将土豆条切地更小一些，获得酥脆的烹饪效果。
		添加一些油获得酥脆的烹饪效果。

#DetailsMatter

www.toshiba-lifestyle.com/my