

# SHARP



## NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU AIR FRYER

**KF-AF50EV-ST**

**KF-AF70EV-ST**

**KF-AF70EV-BK**

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

Please read these instruction carefully before  
operating the appliance.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

# BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

Khi sử dụng thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản, bao gồm những điều sau:

1. Đọc tất cả các hướng dẫn.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm hoặc nẹp vận.
3. Cần giám sát chặt chẽ khi bất kỳ thiết bị nào ở gần tầm tay trẻ em.
4. Để bảo vệ khỏi bị điện giật, không nhúng nồi chiên không dầu vào nước hoặc chất lỏng khác.
5. Không để dây điện trên cạnh bàn hoặc quầy, hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
6. Không vận hành thiết bị với dây hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị gặp trục trặc, hoặc bị hỏng do bất kỳ lỗi nào, hãy gửi lại thiết bị đến Trung tâm Bảo hành được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
7. Việc sử dụng các phụ kiện kèm theo không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây ra nguy hiểm hoặc thương tích.
8. Khi sử dụng nồi, giữ nồi cách các bề mặt của nồi ít nhất 10 Cm để không khí lưu thông đầy đủ.
9. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng hoặc trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận, hoặc trước khi vệ sinh.
10. Để ngắt điện, nhấn nút **DỪNG/HỦY** để trở về chế độ chờ, sau đó rút phích cắm. Luôn giữ phích cắm, nhưng không bao giờ kéo dây điện.
11. Không che bất kỳ phần nào của nồi chiên không dầu bằng giấy gói kim loại khi nồi chiên không dầu đang hoạt động. Điều này có thể khiến nồi quá nóng.
12. Không làm sạch bằng miếng cọ rửa kim loại. Các mảnh kim loại có thể vỡ ra khỏi tấm đệm và chạm vào các bộ phận điện, gây nguy cơ điện giật.
13. Không đặt bất kỳ vật liệu nào sau đây vào nồi chiên không dầu: bia cứng, nhựa, giấy, hoặc bất cứ thứ gì tương tự.
14. Không để bất kỳ vật liệu nào, ngoài các phụ kiện do nhà sản xuất khuyến nghị, trong nồi này khi không sử dụng.
15. Không sử dụng ngoài trời.
16. Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác với mục đích sử dụng.
17. Thiết bị này **CHỈ DÙNG TRONG GIA ĐÌNH**.
18. Nhiệt độ của các bề mặt tiếp xúc có thể cao khi thiết bị đang hoạt động.
19. Thiết bị này không nhằm mục đích sử dụng cho những người (kể cả trẻ em) có khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc không có kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị.
20. Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.
21. Đối với thiết bị có phần đỉnh kèm loại Y, nếu dây điện cung cấp bị hỏng, nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ chuyên môn tương tự phải có trách nhiệm cung cấp thay thế để tránh nguy hiểm.
22. Mặt sau của thiết bị nên được đặt dựa vào tường.
23. **CẢNH BÁO:** Thiết bị này có chức năng gia nhiệt. Các bề mặt, ngoài các bề mặt có chức năng gia nhiệt. Vì nhiệt độ được cảm nhận khác nhau bởi những người khác nhau, thiết bị này nên được sử dụng **THẬN TRỌNG**. Chỉ giữ thiết bị trên các bề mặt dùng để cầm và sử dụng các biện pháp bảo vệ nhiệt như : Găng tay bảo vệ hoặc giá đỡ nồi.
24. Không đặt trên hoặc gần bếp điện hoặc bếp ga nóng, hoặc trong lò nướng.
25. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.

26. Thiết bị không được sử dụng để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
27. Không cho dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào bên trong nồi.
28. Để tránh phần nồi bên trong rơi xuống đất, hãy đặt phần nồi bên trong lên bàn chắc chắn trước khi nhấc giỏ chiên không dầu lên.
29. Làm sạch giỏ chiên không dầu và phần nồi bên trong bằng vải ẩm, xà phòng. Chỉ được sử dụng nước xà phòng loãng. Bạn cũng có thể làm sạch thiết bị bằng máy rửa bát.
30. Lau khô thiết bị và tất cả các bộ phận bằng vải mềm trước khi cất giữ hoặc sử dụng.
31. Nếu vết bẩn trong giỏ chiên hoặc nồi bên trong quá khó làm sạch, hãy ngâm chúng trong nước ấm khoảng 10 phút trước khi làm sạch.
32. Không nhúng nồi chiên không dầu trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Làm sạch bề mặt bên ngoài của thiết bị bằng cách lau bằng vải mềm ướt. Sau đó lau khô bằng vải mềm.
33. **THẬN TRỌNG: Dấu hiệu "⚠" có nghĩa là CÁC BỀ MẶT THIẾT BỊ NÓNG KHI HOẶC SAU KHI SỬ DỤNG.** Không chạm vào bề mặt nóng. Vui lòng đeo găng tay cách nhiệt bảo vệ khi chạm vào bề mặt nóng hoặc giỏ chiên không dầu nóng, phần nồi bên trong và thực phẩm.

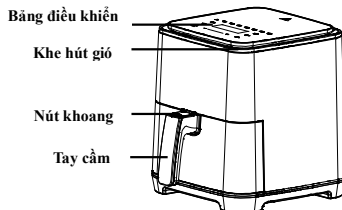
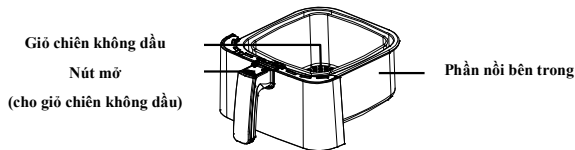
## LUU NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY

### Trước khi sử dụng Nồi chiên không dầu của bạn

Trước khi sử dụng nồi chiên không dầu của bạn lần đầu tiên, hãy chắc chắn:

1. Mở hộp đóng gói thiết bị.
2. Lấy nồi và giỏ chiên không dầu ra. Rửa nồi và giỏ chiên trong nước nóng hoặc trong máy rửa bát.
3. Lau khô kỹ tất cả các phụ kiện và lắp ráp lại vào nồi chiên không dầu.
4. Lau phần bên ngoài và phần bên trong bằng vải ướt và lau khô chúng trước khi sử dụng.
5. Cắm dây điện của nồi chiên không dầu vào ổ cắm và bạn đã sẵn sàng sử dụng nồi chiên không dầu mới của mình.

### CÁC BỘ PHẬN:

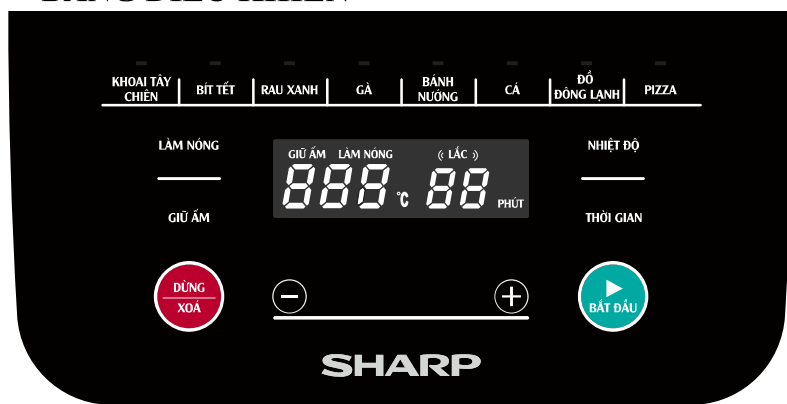


## Sử dụng Nồi chiên không dầu của bạn

Vui lòng tự làm quen với các chức năng và phụ kiện của nồi chiên không dầu sau đây trước khi sử dụng lần đầu:

- **Phần nồi bên trong:** Đặt giỏ chiên không dầu vào trong nồi, sau đó đặt phần nồi vào nồi chiên không dầu.
- **Giỏ chiên không dầu:** Cho thực phẩm vào giỏ sau đó cho giỏ vào phần nồi bên trong để nấu.
- **Nút mở (cho giỏ chiên không dầu):** Để lấy giỏ chiên không dầu ra, nhấn nút mở rồi nhấc giỏ lên. **LUU Ý:** để tránh phần nồi bên trong rơi xuống đất, hãy đặt phần nồi bên trong lên bàn chắc chắn trước khi nhấc giỏ.
- **Khe hút gió:** Sẽ có hơi nước nóng thoát ra từ khe hút gió, hãy giữ tay hoặc mặt tránh xa khe hút gió khi nấu ăn để tránh bị bỏng.
- **Nút khóa:** Để tránh chạm nhầm vào nút mở.
- **Tay cầm:** Để nhấc phần nồi bên trong và giỏ chiên không dầu.

### BẢNG ĐIỀU KHIỂN



### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC NÚT

#### Nút "HÂM NÓNG LẠI":

- ① Nhấn nút này để làm nóng phần nồi bên trong trước khi nấu. Sau khi làm nóng sơ bộ, cho thực phẩm vào giỏ chiên không dầu và chọn chức năng để bắt đầu nấu.
- ② Người sử dụng có thể hâm nóng thức ăn bằng cách nhấn nút này nếu thức ăn nguội hoặc không đạt được hiệu quả nấu như mong muốn.

#### Nút "GIỮ ẤM":

Sau khi nấu xong, người sử dụng có thể nhấn nút này để giữ ấm thức ăn.

#### Nút "DỪNG/HỦY":

- ① Trong khi nấu, người sử dụng có thể nhấn nút này một lần để tạm dừng nấu. Đèn nhấp nháy trên màn hình LED. Người sử dụng có thể nhấn nút "NHIỆT ĐỘ" hoặc nút "THỜI GIAN" để điều chỉnh nhiệt độ hoặc thời gian nấu.
- ② Trong quá trình nấu, người dùng có thể nhấn nút này hai lần để hủy nấu và trở về chế độ chờ.

#### Nút "NHIỆT ĐỘ":

- ① Trong chế độ cài đặt, nhấn nút này một lần để vào chế độ cài đặt nhiệt độ. Nhấn nút "-" hoặc "+" để cài đặt nhiệt độ nấu.

② Trong quá trình nấu, để điều chỉnh nhiệt độ nấu, bạn nhấn nút "**DỪNG/HỦY**" một lần rồi nhấn nút "**NHIỆT ĐỘ**" để vào chế độ cài đặt nhiệt độ.

### **Nút "THỜI GIAN":**

① Trong chế độ cài đặt, nhấn nút này một lần để vào chế độ cài đặt nhiệt độ. Nhấn nút "-" hoặc "+" để cài đặt thời gian nấu.

② Trong quá trình nấu, để điều chỉnh thời gian nấu, bạn nhấn nút "**DỪNG/HỦY**" một lần rồi nhấn nút "**THỜI GIAN**" để vào chế độ cài đặt thời gian.

### **Nút "BẮT ĐẦU":**

Sau khi chọn chức năng, nhấn nút này để bắt đầu nấu.

### **Nút "-"/"+":**

Trong chế độ cài đặt thời gian hoặc nhiệt độ, nhấn nút "-" / "+" để cài đặt thời gian hoặc nhiệt độ.

## **HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH**

1. Đặt thực phẩm cần nấu chín dàn đều trên giỏ chiên.

**LƯU Ý:** Lượng thức ăn không được nhiều hơn 4/5 tổng khối lượng của giỏ chiên không dầu.

2. Đặt giỏ vào nồi bên trong. Cho phần nồi vào nồi chiên không dầu.

3. Cắm phích của nồi chiên không dầu vào ổ cắm.

4. Chọn chức năng mong muốn bằng cách nhấn nút chức năng trên bảng điều khiển. Nhiệt độ và thời gian mặc định nhấp nháy trên màn hình **LED**.

5. Ấn nút "**NHIỆT ĐỘ**" một lần, và sau đó nhấn nút "-" or "+" để đặt nhiệt độ nấu mong muốn.

6. Ấn nút "**THỜI GIAN**" một lần, và sau đó nhấn nút "-" or "+" để đặt thời gian nấu mong muốn.

7. Nhấn nút "**BẮT ĐẦU**" để bắt đầu nấu. Thời gian đếm ngược.

**LƯU Ý:**① Có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian nấu trong quá trình nấu.

② Để tạm dừng nấu, nhấn nút "**DỪNG/HỦY**" một lần.

③ Để hủy nấu, nhấn nút "**DỪNG/HỦY**" hai lần.

④ Một số thực phẩm cần đảo trong khi nấu: Kéo phần nồi bên trong ra để đảo thực phẩm. Đặt nồi vào nồi chiên không dầu và nhấn nút "**BẮT ĐẦU**" để tiếp tục nấu. Cần thận khuấy thức ăn để tránh bị bỏng.

8. Khi nấu xong, chuông sẽ kêu và thiết bị trở về chế độ chờ.

**LƯU Ý:** Kiểm tra xem thực phẩm đã chín hay chưa. Nếu không, hãy cho nồi vào nồi chiên không dầu và nhấn nút "**HĂM NÓNG LẠI**" để nấu trong vài phút.

9. Dùng tay cầm kéo cẩn thận nồi bên trong để gấp thức ăn ra khỏi giỏ chiên không dầu ngay lập tức nếu không nhiệt còn lại trong nồi chiên không dầu sẽ tiếp tục nướng và làm bánh mì của bạn bị khô.

**LƯU Ý:** để tránh cho phần nồi bên trong rơi xuống đất, hãy đặt phần nồi bên trong lên bàn chắc chắn trước khi nhấc giỏ chiên lên.

## LỜI KHUYÊN NẤU ĂN

Công thức	Khối lượng (g)	Thời gian nấu (phút)	Nhiệt độ nấu (°C)	Lắc hoặc không trong khi nấu	Lời khuyên
Khoai chiên đông lạnh (dày)	300-700	12-16	200	Lắc	
Khoai chiên đông lạnh (mỏng)	300-700	12-20	200	Lắc	
Khoai chiên tự làm (0.7*0.7*8cm)	300-800	18-30	180	Lắc	Cho thêm dầu: 1/2 muỗng
Khoai tây chiên tự làm	300-800	18-22	180	Lắc	Cho thêm dầu: 1/2 muỗng
Miếng khoai tây chiên tự làm	300-750	12-18	180	Lắc	Cho thêm dầu: 1/2 muỗng
Bánh khoai tây bào chiên	250	15-18	180		
Khoai tây kem om	500	18-22	180		
Thịt bò nướng	100-500	8-12	180		
Thịt lợn băm	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Cuộn xúc xích	100-500	13-15	180		
Đùi gà	100-500	18-22	180		
Lườn gà	100-500	10-15	180		
Cá	100-500	8-12	180		
Tôm sú	100-500	5-10	180		
Cua	100-500	8-12	180		
Bánh ngọt	100-400	15-30	160		
Nem cuốn	100-400	8-10	200	Lắc	Nem cuốn ăn liền
Gà đông lạnh	100-500	6-10	200	Lắc	
Cá fillet đông lạnh	100-400	6-10	200		
Snack pho mát/ vụn đông lạnh	100-400	8-10	180		
Rau bía	100-400	10	160		
Yakitori	100-400	8-12	200		
Khoai lang	100-500	30-45	200		

## HƯỚNG DẪN BẢO DƯỠNG

Thiết bị này ít yêu cầu bảo dưỡng. Nó không có các bộ phận người dùng có thể tự sửa chữa được. Đừng cố gắng tự sửa chữa. Liên hệ với kỹ thuật viên sửa chữa thiết bị có trình độ chuyên môn nếu sản phẩm yêu cầu bảo dưỡng.

## HƯỚNG DẪN VỆ SINH

**CẢNH BÁO:** Để tránh bị điện giật, **KHÔNG ĐƯỢC NGÂM NỘI CHIÊN KHÔNG DẦU TRONG NƯỚC HOẶC BẤT KỲ CHẤT LỎNG NÀO KHÁC.**

Nồi chiên không dầu của bạn nên được làm sạch thường xuyên để đảm bảo hoạt động tốt nhất và tuổi thọ cao. Làm sạch thường xuyên cũng sẽ giảm nguy cơ cháy nổ.

- Rút phích cắm khỏi ổ cắm điện. Để nguội.
- Làm sạch giỏ chiên không dầu và phần nổi bên trong bằng vải ẩm, xà phòng. Chỉ sử dụng nước xà phòng loãng.
- Nếu vết bẩn trong giỏ hoặc nổi bên trong quá khó làm sạch, hãy ngâm chúng trong nước ấm khoảng 10 phút.
- Làm sạch các bộ phận gia nhiệt bằng vải khô và vải mềm.
- Lau bên ngoài nồi chiên không dầu bằng khăn ẩm. Sau đó lau khô bằng khăn sạch.

**CẢNH BÁO: KHÔNG SỬ DỤNG CHẤT VỆ SINH TÁC DỤNG MẠNH HOẶC KIM LOẠI CHÈI RỬA GIỎ CHIÊN VÀ NỘI.** Đảm bảo chỉ sử dụng nước xà phòng loãng. Chất tẩy rửa ăn mòn, bàn chải chà và chất tẩy rửa hóa học sẽ làm hỏng lớp phủ trên thiết bị này. Các mảnh có thể vỡ ra khỏi bề mặt và chạm vào các bộ phận điện gây nguy cơ bị điện giật.

- Để thiết bị nguội và khô hoàn toàn trước khi cất giữ. Nếu cất giữ nồi chiên không dầu trong thời gian dài, hãy đảm bảo rằng nồi chiên không dầu sạch và không có cặn thức ăn. Bảo quản nồi chiên không dầu ở nơi khô ráo như trên bàn, mặt bàn hoặc kệ tủ. Ngoài các cách làm sạch được khuyến nghị, người sử dụng không cần bảo dưỡng thêm.
- Bất kỳ dịch vụ bảo dưỡng nào khác phải được thực hiện bởi một trung tâm dịch vụ được ủy quyền.

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Điện áp định mức	Tần số định mức	Công suất định mức	Dung tích Giỏ chiên	Dung tích nồi chiên
KF-AF50EV-ST	220-240V	50-60Hz	1450W	3.5L	5.0L
KF-AF70EV-ST	220-240V	50-60Hz	1650W	5.5L	7.0L
KF-AF70EV-BK	220-240V	50-60Hz	1650W	5.5L	7.0L

## CÁT GIỮ

Rút phích cắm của thiết bị, để nguội và làm sạch trước khi cất giữ. Bảo quản nồi chiên không dầu trong hộp ở nơi khô ráo, sạch sẽ. Không bao giờ cất giữ thiết bị khi còn nóng hoặc vẫn đang cắm điện. Không bao giờ quấn chặt dây điện xung quanh thiết bị. Không đặt bất kỳ lực căng nào lên dây điện khi đang cắm vào thiết bị, vì nó có thể làm cho dây bị sờn và đứt.

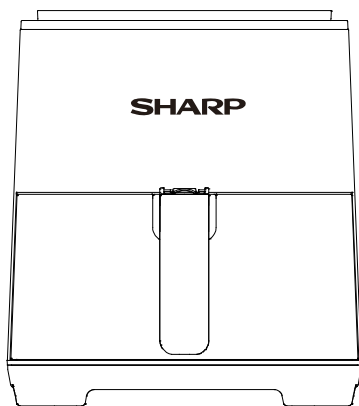
**Là một phần của chính sách cải tiến liên tục, công ty có quyền thay đổi thiết kế và thông số kỹ thuật mà không cần thông báo.**





# INSTRUCTION MANUAL

## Air Fryer



**Model: KF-AF50EV-ST  
KF-AF70EV-BK  
KF-AF70EV-ST**

Please read the manual carefully before use. Keep them for further reference.

**HOUSEHOLD USE ONLY**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse the air fryer into water or other liquid.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. When operating the oven, keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
9. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it to cool before putting on or taking off parts, or before cleaning.
10. To disconnect, press the STOP/CANCEL button to return the standby mode, then unplug the plug. Always hold the plug, but never pull the cord.
11. Do not cover any part of the air fryer with metal foil when the air fryer is operating. This may cause overheating of the oven.
12. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
13. Do not place any of the following materials in the air fryer: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
14. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
15. Do not use outdoors.
16. Do not use appliance for other than intended use.
17. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
18. Temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
19. 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.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. For appliance with type Y attachment, if the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its services agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
22. Rear surface of appliances should be placed against a wall.
23. **WARNING:** This appliance includes a heating function. Surfaces, other than the functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to hold and use such heat protection measures as heat protection Gloves or pot holders. Areas which are not intended to grips must be given sufficient time to cool.
24. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
25. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
26. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
27. Do not put the oil or any other liquid in the inner pot.

- 28. To prevent the inner pot dropping on the ground, put the inner pot on a stable table before lift the air fry basket.
- 29. Clean the air fry basket and inner pot with damp, soapy cloth. Make sure only use mild, soapy water. You can also clean them by dishwasher.
- 30. Dry the unit and all the assemblies with soft cloth before store or use.
- 31. If the stains in the basket or inner pot are too difficult to clean, let them soak in warm water for about 10 minutes before cleaning.
- 32. Do not immerse the air fryer in the water or any other liquids. Clean the exterior surfaces of the unit with wipe soft cloth. Then dry it with soft cloth.
- 33. **CAUTION:** The mark "⚠" means **APPLIANCE SURFACES ARE HOT WHEN OR AFTER USE**. Do not touch hot surfaces. Please wear protective insulated gloves when touching hot surfaces or hot air fry basket, inner pot and food.

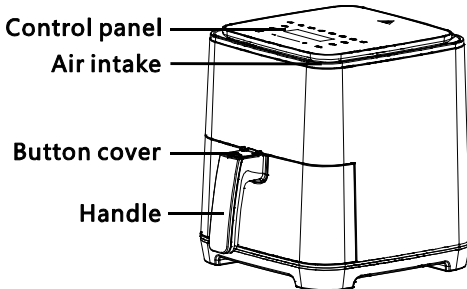
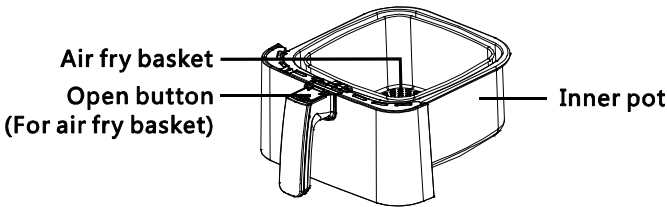
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Before Using Your Air Fryer

Before using your air fryer for the first time, be sure to:

- 1. Unpack the unit.
- 2. Remove the pot and air fry basket. Wash the pot and air fry basket in hot sudsy water or in dishwasher.
- 3. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in air fryer.
- 4. Wipe the outer body and inner part with wet cloth and dry them before using.
- 5. Plug the air fryer into outlet and you are ready to use your new Air fryer.

## COMPONENTS:

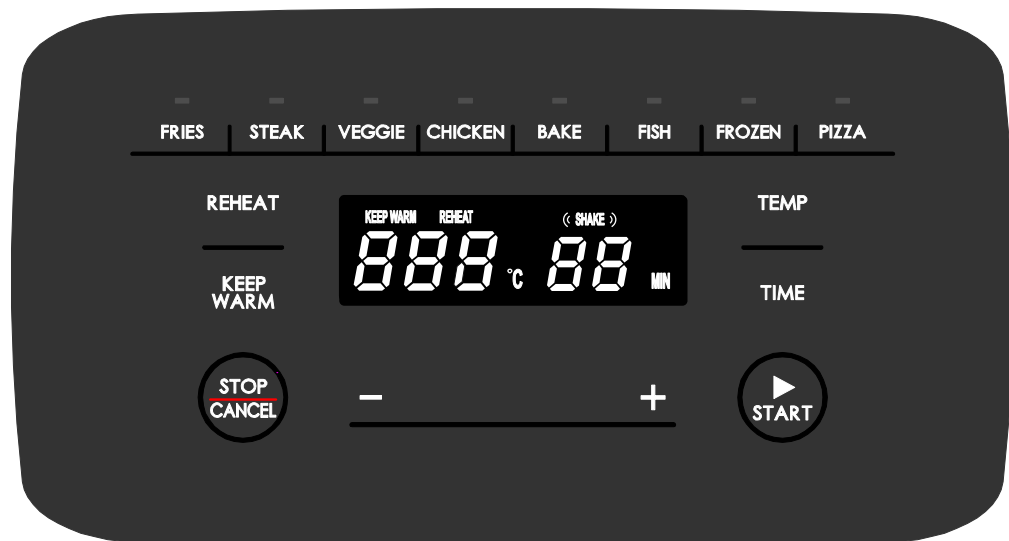


# Using Your Air Fryer

Please familiarize yourself with the following Air Fryer functions and accessories prior to first use:

- **Inner pot:** Place the air fry basket onto the pot, and then put the pot into the air fryer.
- **Air fry basket:** Place the food in the basket and then put the basket into the inner pot to cook.
- **Open button (For air fry basket):** To take out the air fry basket, press the open button and then lift the basket. **NOTE:** to prevent the inner pot dropping on the ground, put the inner pot on a stable table before lift the basket.
- **Air intake:** There will be hot steam out from the air intake, keep your hands or face away from the air intake when cooking to prevent scalding.
- **Button cover:** To prevent mistakenly touching the open button.
- **Handle:** For handle the inner pot and air fry basket.

## CONTROL PANEL



## BUTTONS INSTRUCTION

**"REHEAT" button:**

- ① Press this button to preheat the inner pot before the cooking. After the preheating, put the food into the air fry basket and select the function to start the cooking.
- ② User can reheat the food by press this button if the food has cold or did not achieve the desired cooking effect.

**"KEEP WARM" button:**

After the cooking, user can press this button to keep the food warm.

**"STOP/CANCEL" button:**

- ① During the cooking, user can press this button once to pause the cooking. The display blinks in the LED display. User can press "TEMP" button or "TIME" button to adjust the cooking temperature or time.
- ② During the cooking, user can press this button twice to cancel the cooking and return to standby mode.

**"TEMP" button:**

- ① During the setting mode, press this button once to enter the temperature setting mode. Press the "-" or "+" button to set the cooking temperature.
- ② During the cooking, to adjust the cooking temperature, press the "STOP/CANCEL" button once and then press the "TEMP" button to enter the temperature setting mode.

**"TIME" button:**

- ① During the setting mode, press this button once to enter the time setting mode. Press the "-" or "+" button to set the cooking time.
- ② During the cooking, to adjust the cooking time, press the "STOP/CANCEL" button once and then press the "TIME" button to enter the time setting mode.

**"START" button:**

After selected function, press this button to start the cooking.

**"-"/"+" button:**

In time or temperature setting mode, press "-"/"+" button to set the time or temperature.

## OPERATION INSTRUCTIONS

1. Place the food to be cooked on the air fry basket evenly.  
**NOTE:** The amount of the food should not more than the 4/5 of total amount of the air fry basket.
2. Place the basket in the inner pot. Insert the pot into the air fryer.
3. Plug the air fryer into outlet.
4. Select the desired function by pressing the function button on the control panel. The default temperature and time blink in the LED display.
5. Press the "TEMP" button once, and then press "-" or "+" button to set the desired cooking temperature.
6. Press the "TIME" button once, and then press "-" or "+" button to set the desired cooking time.
7. Press "START" button to start the cooking. The time counts down.  
**NOTE:** ① The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking.  
② To pause the cooking, press the "START/CANCEL" button once.  
③ To cancel the cooking, press the "START/CANCEL" button twice.  
④ Some food need to stir during the cooking: Pull the inner pot to turn the food. Place the pot into the air fryer and press "START" button to continue the cooking. Be careful to stir the food to prevent scalding.
8. When the cooking is complete, a bell will sound and the unit returns to standby mode.  
**NOTE:** Check the food if it has achieved the desired cooking effect or not. If not, insert the pot into the air fryer and the press the "REHEAT" button to cooking for few minutes.
9. Pull the inner pot with handle carefully to take the food out from the air fry basket immediately or the heat remaining in the air fryer will continue to toast and dry out your toast.  
**NOTE:** to prevent the inner pot dropping on the ground, put the inner pot on a stable table before lift the basket.

## COOKING TIPS

Recipe	Weight (g)	Cooking time (min)	Cooking temperature (°C)	Shake or not the during cooking	Tips
Frozen fries (thick)	300-700	12-16	200	Shake	
Frozen fries (thin)	300-700	12-20	200	Shake	
DIY fries (0.7*0.7*8cm)	300-800	18-30	180	Shake	Add oil : 1/2 spoon
DIY chips	300-800	18-22	180	Shake	Add oil : 1/2 spoon
DIY potato pieces	300-750	12-18	180	Shake	Add oil : 1/2 spoon
Hash Brown	250	15-18	180		
Braised Cream potato	500	18-22	180		
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chop	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	180		
Drumstick	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Fish	100-500	8-12	180		
Prawn	100-500	5-10	180		
Crab	100-500	8-12	180		
Cake	100-400	15-30	160		
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Instant Spring rolls
Frozen chicken nugget	100-500	6-10	200	Shake	
Frozen fish strips	100-400	6-10	200		
Frozen crumbs/cheese snack	100-400	8-10	180		
Brew vegetable	100-400	10	160		
Yakitori	100-400	8-12	200		
Sweet potato	100-500	30-45	200		

## USE MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

## CLEANING INSTRUCTIONS

**CAUTION:** To protect against electrical shock, DO NOT IMMERSER THE AIR FRYER IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.

Your air fryer should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

1. Remove plug from electrical outlet. Allow it to cool.
2. Clean the air fry basket and inner pot with damp, soapy cloth. Make sure to only use mild, soapy water.
3. If the stains in the basket or inner pot are too difficult to clean, let them soak in warm water for about 10 minutes.
4. Clean the heating elements with dry and soft cloth.
5. Wipe outside of air fryer with a damp cloth. Then dry it with clean cloth.

**CAUTION:** DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR METAL SCOURING THE BASKET AND POT. Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit. Pieces can break off the surfaces and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.

6. Allow the appliance to cool and dry completely before storing. If storing the air fryer for long periods of time, make certain that the air fryer is clean and free of food particles. Store the air fryer in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.
7. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## SPECIFICATION

Unplug unit, allow

Model	Rated voltage	Rated frequency	Rated power	Frying basket capacity	Frying pan capacity
KF -AF50EV-ST	220 -240V	50-60Hz	1450W	3.5L	5.0L
KF -AF 70EV-ST	220 -240V	50-60Hz	1650W	5.5L	7.0L
KF -AF 70EV-BK	220 -240V	50-60Hz	1650W	5.5L	7.0L

## TO STORE

Unplug unit, allow it to cool, and clean before storing. Store the air fryer in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

**SHARP®**

SHARP CORPORATION