

model / 型号 **ARF77**

# KHIND

Delivering Happiness



●●● Air Fryer / 空气电炸锅 / *Penggoreng Elektronik*

Instruction Manual / 说明指示书 / *Buku Panduan*

### Important / 重要 / *Mustahak*

Please read this manual carefully before operating this product. Keep this manual handy for future reference.

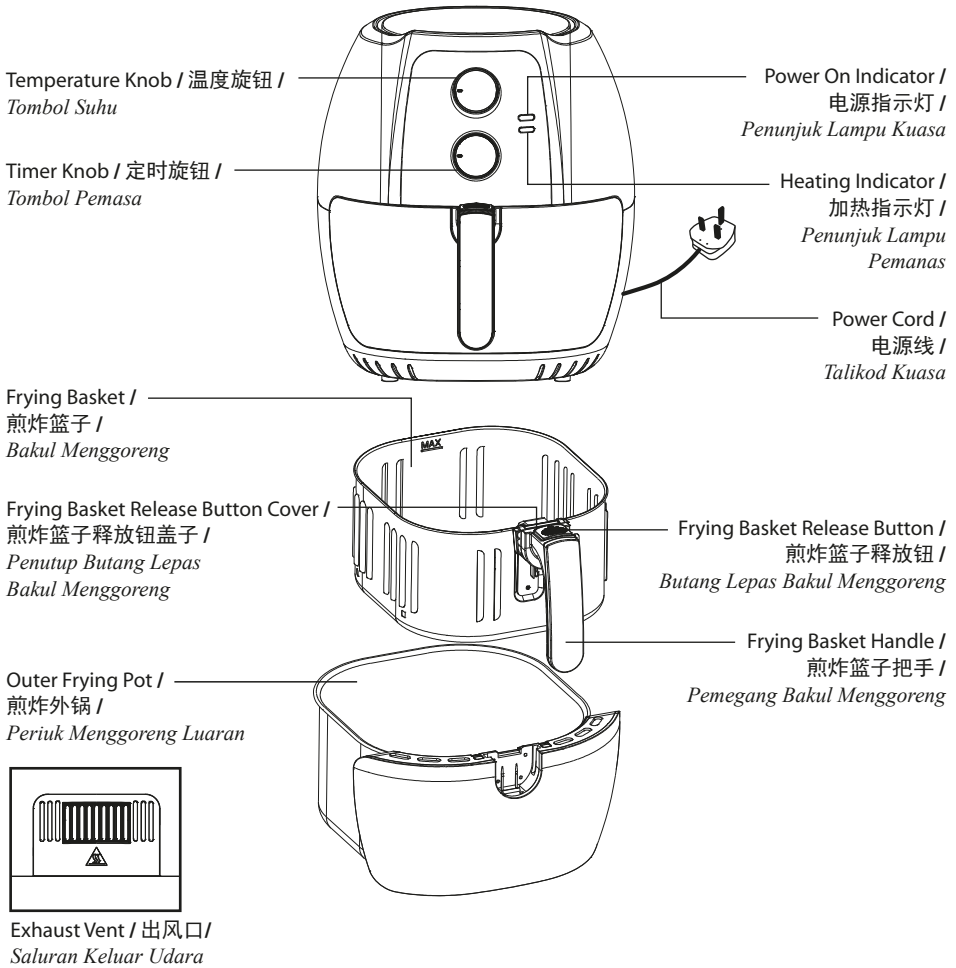
请在使用此产品前, 详读此说明书。并将之收藏以作日后参考。

*Sila baca buku panduan ini dengan teliti sebelum menggunakan produk ini. Simpanlah untuk rujukan masa depan.*



This manual is also available online.

## Parts Identification / 零件名称 / Pengenalan Bahagian



## Specifications / 规格 / Spesifikasi

<b>Model</b> / 型号 / Model	: ARF77
<b>Voltage</b> / 电压 / Voltan	: 220-240V~ 50-60Hz
<b>Power</b> / 功率 / Kuasa	: 1800W
<b>Frying Basket Capacity</b> / 煎炸篮子容量 / Kapasiti Bakul Menggoreng	: 6.0 Litres / 公升 / Liter
<b>Outer Frying Pot Capacity</b> / 煎炸外锅容量 / Kapasiti Periuk Menggoreng Luaran	: 7.7 Litres / 公升 / Liter
<b>Net Weight per Unit</b> / 单位净重 / Berat Bersih Seunit	: 5.5 kg / 公斤
<b>Product Dimension</b> / 产品尺寸 / Dimensi Produk	: 378 x 325 x 357mm / 毫米

\*Specifications are subject to change without prior notice. / \*以上规格有任何的改变，恕无另行通知。 /

\*Perubahan spesifikasi boleh dilakukan tanpa sebarang notis.

**Read this Instruction Manual carefully before using appliance.**

使用前先详读此说明书。

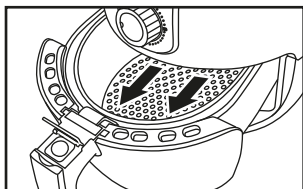
1. Use only high quality sockets as poor connection of plug top to AC mains may damage the appliance or affect its operation.  
请使用高品质的插座，因为电源连接不当将导致炸锅损坏或影响其操作。
2. This appliance is for household use only. Commercial use will void warranty.  
此炸锅仅供家庭使用。用作商业用途保修将无效。
3. DO NOT MODIFY this appliance. 请勿修改此炸锅。
4. 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.  
此电器不适合这些人使用；小孩，体力弱及感官，精神上有障碍，缺少经验及知识者；除非有人监督或指示如何操作，并负责操作人的安全。  
小孩需紧密的监督，此电器严禁被小孩当玩具玩。
5. Do not leave the appliance unattended when in use. 操作此机时，请勿无人看管。
6. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.  
当电源线损坏时，请送往维修中心，所授权的维修中心或拥有同等技术的人士替换。
7. Do not use this appliance in damp conditions or close to open fire.  
请勿在潮湿或靠近明火的地方使用此炸锅。
8. Always place this appliance on a flat and stable surface. 确保此炸锅放置在平稳的表面上。
9. Do not operate this appliance on carpets or table cloth as they may obstruct air flow to the exhaust.  
请勿在地毯或桌布上操作此炸锅，它们可能会阻碍空气流入出风口。
10. Do not touch the appliance's surface during and after cooking. It will be very hot!  
煎炸后不要触碰炸锅的表面，因为非常的热。
11. Do not immerse the housing and power cord into water or other liquid.  
请勿将炸锅外壳和电源线浸入水里或其它液体里。
12. In event of fire, do not extinguish flames with water. Switch off power, smother flames with a damp cloth.  
发生火灾时，请勿用水灭火。应关掉电源，用湿布将火扑灭。
13. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer.  
额外的定时器不适用于此机。
14. Do not move appliance with hot food inside.  
有热的食物在炸锅里时，不要移动炸锅。

## Caution / 重要事项

15. Do not fill Outer Frying Pot with oil or other liquid.  
不要在煎炸外锅内倒入油或其它液体。
16. Do not place anything on top of appliance while in operation.  
操作时，不要放任何东西在炸锅的顶部。
17. Do not cover Exhaust Vent during cooking operations.  
操作时，不要遮盖着出风口。

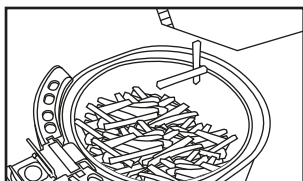
## Cleaning and Maintenance / 清洗及保养

1. Clean the appliance after every use.  
每次使用炸锅后需清理干净。
2. The Outer Frying Pot, Frying Basket and the inside of the appliance consist of non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.  
煎炸外锅，煎炸篮子和炸锅的内部都有不粘涂层。不要使用金属厨具或具腐蚀性的清洁剂清理炸锅，这将导致不粘涂层损坏。
3. Disconnect from mains and allow the appliance to cool down before cleaning.  
(You can cool the appliance faster by removing the Outer Frying Pot)  
清洗前先拔出插头及等待炸锅冷却。（可移出煎炸外锅以缩短冷却时间。）
4. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. Use mild detergent if necessary.  
用微湿的软布擦拭炸锅的表面。如有需要可用温和的清洁剂清理。
5. Clean the Outer Frying Pot and Frying Basket with hot water, mild detergent and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.  
用热水，温和的清洁剂和海棉来清洗煎炸外锅和煎炸篮子。可使用去除油脂的液体来清除剩余的污迹。
6. Tip: If dirt gets stuck to the Frying Basket, or the bottom of the Outer Frying Pot, fill the Outer Frying Pot with hot water and mild detergent. Put the Frying Basket into the Outer Frying Pot and let the Outer Frying Pot and the Frying Basket soak for approximately 10 minutes.  
贴士：如果污迹粘在煎炸篮子或煎炸外锅的底部，将热水和温和的清洁剂倒入煎炸外锅。  
将煎炸篮子放入煎炸外锅，让其浸泡大约10分钟。
7. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.  
用热水和海棉来清洗炸锅内部。
8. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.  
用毛刷来清理粘在发热器上的食物残渣。

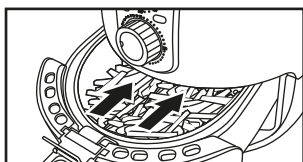


1. Connect unit to the Mains. 连接至电源。

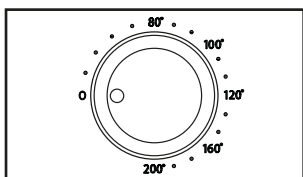
2. Remove Frying Basket. 移出煎炸篮子。



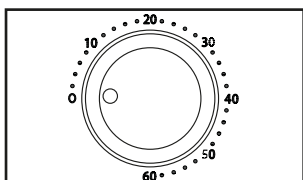
3. Insert ingredients into Frying Basket.  
将食材放入煎炸篮子。



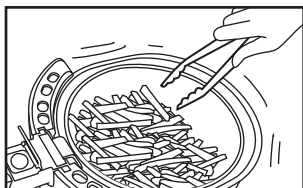
4. Slide Frying Basket into Air Fryer.  
将煎炸篮子放入炸锅里。



5. Turn Temperature Knob clockwise to switch ON appliance and to select frying temperature.  
顺时针旋转温度旋钮以开启炸锅及选择所需的煎炸温度。



6. Turn Timer Knob clockwise to switch ON appliance and to select frying time.  
顺时针旋转定时转钮以开启炸锅及选择所需的煎炸时间。



7. Some ingredients may require "Shaking" or flipping during frying (eg. French Fries)

有些食材在煎炸时需要摇晃或翻转，例如薯条。

a. Remove Frying Basket. 移出煎炸篮子。

(appliance's heater and fan will stop operating for safety purpose)  
(炸锅将停止操作发热器及风扇以确保安全。)

b. To shake ingredients, use "Tongs" if necessary.

("Tongs" is not provided)

如有需要可使用钳子摇晃炸料。(没有附送钳子)

c. Slide Frying Basket into Air Fryer. 将煎炸篮子放入炸锅里。

### Note 注意

**Do not press Removable Frying Basket Button when shaking ingredients.  
在摇晃炸料时不要按煎炸篮子释放钮。**

8. The Timer Bell will make a sound after frying period has lapsed.  
煎炸完毕后，定时铃声将响起。
9. Remove Frying Basket. Serve immediately or follow suggested cooking time as below.  
移出煎炸篮子。即刻享用或遵照推荐的烹煮时间。

<b>SUGGESTED COOKING SETTING 烹煮设置推荐</b>				
<b>Food 食物</b>	<b>Minimum Food Ingredient Amount (g) 最低食品成分量 (克)</b>	<b>Maximum Food Ingredient Amount(g) 最大食品成分量 (克)</b>	<b>Time(minutes) 时间 (分钟)</b>	<b>Temperature (°C) 温度 (°C)</b>
Chips 薯条	600	1000	18-25	200
Ribs 肋排	350	450	15-20	180
Shrimp 虾	150	250	15-20	160
Cake 蛋糕	550 8 cups / 杯	650 10 cups / 杯	35-45	160
Drumstick 鸡腿	700 10 pcs / 个	900 13 pcs / 个	20-25	180
Beef steak 牛排	270 3 pcs	450 5 pcs	15-25	160
Fish 鱼	200	300	15-20	180

Frying Tips / 煎炸贴士

1. Smaller amount of ingredients usually require only a slightly shorter preparation time than larger amount of ingredients.  
少量的食材通常比大份量的炸料需要较短的煎炸时间。
2. Shaking smaller ingredients halfway through the frying process optimises the end result and can help prevent uneven fries.  
煎炸中途摇晃小份量的食材可获取更佳的口感，也可避免不一致的煎炸效果。
3. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.  
在马铃薯上加点油以获得酥脆的口感。加上油后的几分钟内把食材放入炸锅内开始煎炸。
4. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.  
不要使用炸锅来煎炸含脂肪量高的炸料如香肠。
5. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.  
一些可以使用烤箱来预备的小吃也能用炸锅来预备。
6. You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.  
也可使用炸锅来重新加热食物。欲加热食物，把温度调到150°C长达10分钟。

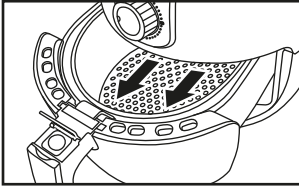
***Baca manual arahan ini dengan teliti sebelum menggunakan perkakas.***

- 1. Gunakan hanya soket berkualiti tinggi sebagai sambungan soket ke bekalan utama. Sekiranya tidak ia boleh merosakkan perkakas atau menjejaskan operasinya.*
- 2. Perkakas adalah untuk kegunaan rumah sahaja. Penggunaan komersil akan membatalkan jaminan.*
- 3. JANGAN MENGUBAH SUAI perkakas ini.*
- 4. Perkakas ini bukan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya fizikal, deria atau kecacatan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka diberi perhatian atau tunjuk ajar berkaitan penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka.  
Kanak-kanak haruslah diperhatikan untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.*
- 5. Jangan biarkan perkakas ini beroperasi tanpa pengawasan.*
- 6. Jika talikod telah rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, wakil servis atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan sebarang bahaya.*
- 7. Jangan gunakan perkakas ini di dalam keadaan lembap atau berdekatan dengan api.*
- 8. Sentiasa letakkan perkakas ini di atas permukaan yang rata dan stabil.*
- 9. Jangan gunakan perkakas ini di atas permaidani atau alas meja kerana ia boleh menghalang aliran udara untuk keluar dan masuk.*
- 10. Jangan sentuh permukaan perkakas semasa dan selepas memasak. Ia sangat panas!*
- 11. Jangan rendamkan perkakas dan talikod kuasa di dalam air atau cecair lain.*
- 12. Sekiranya berlaku kebakaran, jangan sembur api dengan air. Matikan kuasa, padamkan api dengan kain lembap.*
- 13. Pemas luaran tidak boleh dioperasi bersama dengan perkakas ini.*
- 14. Jangan gerakkan perkakas dengan makanan panas di dalam.*
- 15. Jangan isikan Periuk Menggoreng Luaran dengan minyak atau cecair lain.*
- 16. Jangan letakkan sebarang benda di atas perkakas semasa operasi.*
- 17. Jangan tutup saluran udara keluar semasa operasi memasak.*



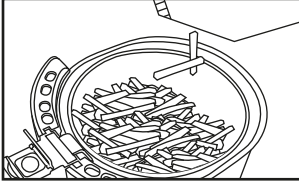
*Pembersihan dan penyelenggaraan*

- 1. Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan.*
- 2. Periuk Menggoreng Luaran, Bakul Menggoreng dan bahagian dalam perkakas diperbuat daripada salutan tidak melekat. Jangan gunakan alatan dapur logam atau bahan-bahan pembersih yang meluntur untuk membersihkan alatan ini, kerana ini boleh merosakkan salutan tidak melekat.*
- 3. Putuskan sambungan daripada bekalan kuasa dan biarkan perkakas menjadi sejuk sebelum dibersihkan. (Anda boleh menyejukkan perkakas lebih cepat dengan mengeluarkan Periuk Menggoreng Luaran)*
- 4. Lapkan bahagian luar perkakas dengan kain lembap. Gunakan bahan pencuci yang lembut jika perlu.*
- 5. Bersihkan Periuk Menggoreng Luaran dan bakul menggoreng dengan air panas, bahan pencuci yang lembut dan span bukan kasar. Anda boleh menggunakan cecair nyah gris untuk mengeluarkan apa jua kotoran yang tinggal.*
- 6. Petua: Jika kotoran tersangkut ke bakul menggoreng, atau bahagian bawah Periuk Menggoreng Luaran, isi Periuk Menggoreng Luaran dengan air panas dan peluntur ringan. Letakkan bakul menggoreng ke dalam Periuk Menggoreng Luaran dan biarkan Periuk Menggoreng Luaran dan bakul menggoreng direndam selama kira-kira 10 minit.*
- 7. Bersihkan bahagian dalam perkakas dengan air panas dan span lembut.*
- 8. Bersihkan plat pemanas dengan berus pembersih untuk mengeluarkan segala sisa makanan.*

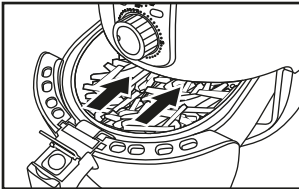


1. Sambung unit kepada bekalan kuasa.

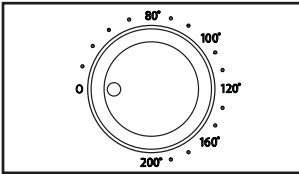
2. Keluarkan Bakul Menggoreng.



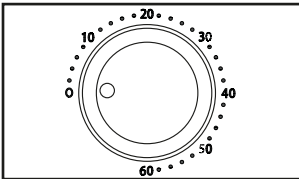
3. Masukkan bahan-bahan ke dalam Bakul Menggoreng.



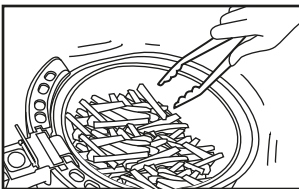
4. Masukkan Bakul Menggoreng ke Penggoreng Elektronik.



5. Pusingkan Tombol Suhu mengikut arah jam untuk menghidupkan perkakas dan untuk memilih suhu yang dikehendaki.



6. Pusingkan Tombol Pemasakan mengikut arah jam untuk menghidupkan perkakas dan untuk memilih masa menggoreng.



7. Sesetengah bahan-bahan mungkin perlu “digoncang” atau diterbalikkan semasa menggoreng.
- Keluarkan bakul menggoreng.
  - Goncang bahan-bahan, menggunakan “penyepit” jika perlu. (Penyepit tidak disertakan)
  - Masukkan semula Bakul Menggoreng ke Penggoreng Elektronik.

### Nota

**Jangan tekan Butang Lepas Bakul Menggoreng apabila menggoncang bahan-bahan.**

8. *Loceng pemasa akan berbunyi selepas tempoh menggoreng telah tamat.*
9. *Keluarkan bakul menggoreng. Hidangkan segera atau mengikut cadangan.*

<b>CADANGAN TETAPAN MEMASAK</b>				
<b><i>Bahan Makanan</i></b>	<b><i>Bahan Makanan - Minimum (g)</i></b>	<b><i>Bahan Makanan - Maksimum (g)</i></b>	<b><i>Masa (Minit)</i></b>	<b><i>Suhu (°C)</i></b>
<i>Kentang Sejuk Beku</i>	<i>600</i>	<i>1000</i>	<i>18-25</i>	<i>200</i>
<i>Daging Tulang Rusuk</i>	<i>350</i>	<i>450</i>	<i>15-20</i>	<i>180</i>
<i>Udang</i>	<i>150</i>	<i>250</i>	<i>15-20</i>	<i>160</i>
<i>Kek</i>	<i>550 8 cawan</i>	<i>650 10 cawan</i>	<i>35-45</i>	<i>160</i>
<i>Peha Ayam</i>	<i>700 10 ketul</i>	<i>900 13 ketul</i>	<i>20-25</i>	<i>180</i>
<i>Stik Daging</i>	<i>270 3 ketul</i>	<i>450 5 ketul</i>	<i>15-25</i>	<i>160</i>
<i>Ikan</i>	<i>200</i>	<i>300</i>	<i>15-20</i>	<i>180</i>

### Tip menggoreng

1. *Bahan-bahan dengan jumlah yang lebih kecil biasanya memerlukan masa penyediaan lebih pendek sedikit daripada bahan-bahan dengan jumlah yang lebih besar.*
2. *Menggoncang bahan-bahan yang kecil semasa pertengahan menggoreng mengoptimumkan keputusan akhir dan boleh membantu mencegah kentang goreng yang tidak rata.*
3. *Tambah sedikit minyak pada kentang segar untuk hasil yang lebih rangup. Goreng bahan-bahan anda dalam Penggoreng Elektronik dalam beberapa minit selepas anda menambah minyak.*
4. *Jangan sediakan bahan-bahan yang terlalu berminyak seperti sosej di Penggoreng Elektronik itu.*
5. *Makanan ringan yang boleh disediakan dalam oven juga boleh disediakan dalam Penggoreng Elektronik ini.*
6. *Anda juga boleh menggunakan Penggoreng Elektronik untuk memanaskan semula bahan-bahan. Untuk memanaskan semula bahan-bahan, tetapkan suhu 150°C sehingga 10 minit.*