

PHILIPS

ឥដ្ឋឆ្នាំង HD9630



ក្នុងដៃអ្នកប្រើ

สารบัญ

ข้อสำคัญ	3
ระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ	5
ข้อมูลเบื้องต้น	6
ส่วนประกอบ	6
ก่อนใช้งานครั้งแรก	8
การเตรียมตัวก่อนใช้งาน	8
วางตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้และตัวดูดซับไขมัน	8
ตารางอาหาร	9
การใช้งาน	12
การทอดอาหาร ไขมันต่ำ	12
การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด	15
การทำความสะอาด	16
การจัดเก็บ	17
การรีไซเคิล	18
การรับประกันและสนับสนุน	18
การแก้ปัญหา	18

ข้อสำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

อันตราย

- ให้ใส่ส่วนผสมที่ต้องการทอดลงในตะกร้าเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมสัมผัสกับชิ้นส่วนให้ความร้อน
- อย่าคลุมปิดที่เปิดอากาศเข้าและออกขณะเครื่องทำงาน
- อย่าเติมน้ำมันลงในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามจุ่มตัวเครื่องลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ หรือเปิดน้ำก๊อกไหลผ่านตัวเครื่อง

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจาก Philips ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- เด็กอายุ 8 ปีและมากกว่า และผู้ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจสามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ โดยต้องอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานที่ปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องในการใช้งาน ห้ามเด็กเล่นเครื่อง ห้ามให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่อง เว้นแต่เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล
- เก็บเครื่องและสายไฟให้ห่างจากมือเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี
- ห้ามวางสายไฟบนพื้นผิวที่มีความร้อน
- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้วเท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังแน่นดีแล้ว



- วางและใช้งานอุปกรณ์บนพื้นที่แห้ง เรียบ มั่นคง และมีพื้นผิวเสมอกันเท่านั้น
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- อย่าวางเครื่องติดกำแพงหรือติดกับเครื่องใช้อื่นๆ เว้นระยะด้านหลังและทั้งสองด้านของเครื่องอย่างน้อย 10 ซม. และเว้นระยะเหนือเครื่อง 10 ซม. ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนของเครื่อง
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือการใช้งาน
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ให้อากาศร้อนจะถูกระบายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก ให่มือและใบหน้าของคุณอยู่ในระยะห่างที่ปลอดภัยจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก และโปรดระมัดระวังไ้อากาศร้อน เมื่อคุณถอด กระทะออกจากเครื่อง
- สำหรับคำแนะนำในการทำความสะอาด โปรดดูบท "การทำความสะอาด" ในคู่มือการใช้งาน
- อุปกรณ์เสริมของ Airfryer อาจร้อนเมื่อใช้งานใน Airfryer โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อใช้งาน
- ตรวจสอบให้แน่ใจก่อนการใช้งานอุปกรณ์ในแต่ละครั้งว่าฮีตเตอร์และรอบๆ ฮีตเตอร์นั้นสะอาดและปราศจากเศษอาหารเพื่อที่รับประกันการใช้งานฟังก์ชันที่ไร้ที่ติ
- ห้ามวางเครื่องไว้บนหรือใกล้กับเตาแก๊สที่มีความร้อนหรือเตาไฟฟ้าและแผ่นทำความร้อนด้วยไฟฟ้าทุกประเภท หรือในเตาอบที่มีความร้อน

ข้อควรระวัง

- เครื่องนี้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานภายในที่พักอาศัยทั่วไปเท่านั้น 2 การรับประกันและบริการ รวมทั้งไม่ได้มีไว้เพื่อใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ห้องพักร่วมบริการอาหารเช้า (Bed and Breakfast) หรือที่พักอาศัยประเภทอื่นๆ

- ให้นำเครื่องไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์เพื่อตรวจสอบหรือซ่อมแซม อย่าพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตัวเอง มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ
- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ที่อุณหภูมิแวดล้อมระหว่าง 5°C และ 40°C
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน
- ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที ก่อนจัดหรือล้างทำความสะอาด
- อย่าใส่อาหารในตะกร้ามากเกินไป ใส่อาหารในตะกร้าไม่เกินระดับ MAX (สูงสุด) ที่ระบุเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ส่วนผสมที่ทอดแล้วมีสีเหลืองทอง ไม่ใช้สื่อน้ำตาลไหม้หรือดำ ให้น้ำส่วนที่ไหม้ออก ห้ามทอดมันฝรั่งสดที่อุณหภูมิสูงกว่า 180°C (เพื่อลดการเกิดสารอะคริลาไมด์)
- โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะที่ทำความสะอาดพื้นที่ส่วนบนของช่องปรุงอาหาร: ส่วนประกอบที่ทำความร้อนอยู่, ขอบของชิ้นส่วนโลหะ
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้ใช้ และใช้อุปกรณ์เสริมที่เป็นของแท้เท่านั้น

คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips รุ่นนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับเกี่ยวกับคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าทุกประการ

ระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ

เครื่องมีฟังก์ชันตัดไฟอัตโนมัติ เมื่อเวลาของนาฬิกาดังเวลาครบเวลาที่กำหนดไว้ อุปกรณ์จะปิดลงโดยอัตโนมัติ หากต้องการปิดเครื่องด้วยตัวเอง ให้หมุนตัวตั้งเวลาไปที่ตำแหน่ง "0"

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีกับผลิตภัณฑ์ใหม่และต้อนรับเข้าสู่โลกของฟิลิปส์! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

Philips Airfryer XXL ใช้ลมร้อนในการทอดอาหารสุดโปรดของคุณโดยใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยหรือไม่ต้องใช้เลย โดยสร้างขึ้นเพื่อให้ทอดได้กรอบราวกับทอดในน้ำมันท่วมโดยมีปริมาณไขมันน้อยนิด ด้วยการผสานตัวทำความร้อนพลังสูงและมอเตอร์ที่มีเทคโนโลยีใหม่ Twin TurboStar ทำให้ลมร้อนภายใน Airfryer XXL หมุนอย่างรวดเร็วราวกับทอร์นาโดทั่วทั้งตะแกรงทำอาหารภายในเครื่อง ซึ่งช่วยแยกน้ำมันออกจากอาหาร และดักเก็บลงในตัวดูดซับไขมันที่ด้านล่างของ Airfryer

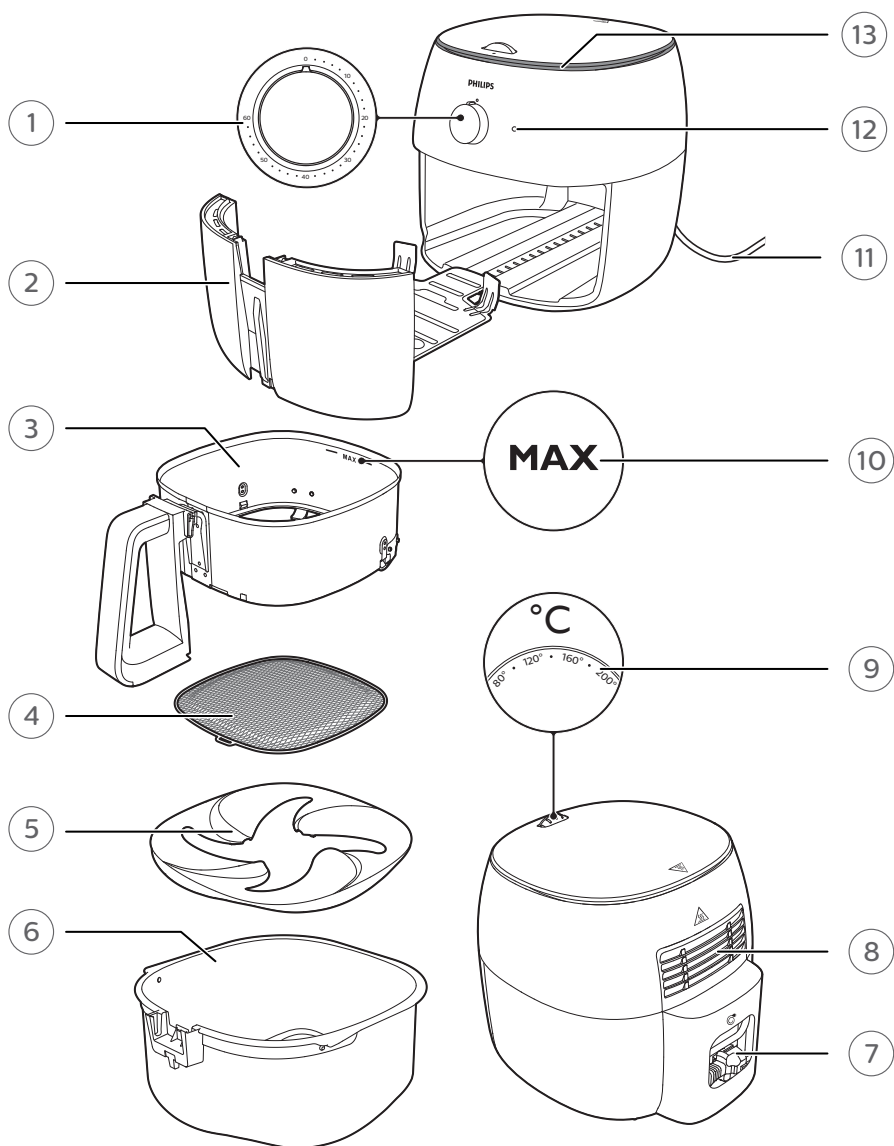
น้ำมันจะถูกคัดออกมาจากอาหารและถูกเก็บเอาไว้ที่ด้านล่างของกระทะเพื่อให้ง่ายต่อการกำจัดและทำความสะอาด

ตอนนี้คุณก็สามารถเพลิดเพลินไปกับอาหารทอดที่ปรุงอย่างสมบูรณ์แบบ ที่ทั้งกรอบนอกนุ่มใน โดยการทอด ปิ้ง ย่าง และอบที่ให้คุณเตรียมอาหารรสชาติเยี่ยมหลากหลายรูปแบบที่ทั้งดีต่อสุขภาพ รวดเร็ว และง่ายดาย

สำหรับสูตรอาหารที่น่าสนใจและข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเครื่อง Airfryer โปรดเยี่ยมชม www.philips.com/kitchen หรือดาวน์โหลดแอป Airfryer ฟรีสำหรับ iOS® หรือ Android™

ส่วนประกอบ

- 1 เครื่องตั้งเวลา/ปุ่มเปิด
- 2 ลินซ์
- 3 ตะกร้าติดตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้
- 4 ตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้
- 5 ตัวดูดซับไขมัน
- 6 กระทะ
- 7 ช่องที่เก็บสายไฟ
- 8 ทางลมออก
- 9 ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ
- 10 ชีตแสดงระดับสูงสุด (MAX)
- 11 สายไฟ
- 12 สัญลักษณ์ไฟแสดงการอุ่นเครื่อง
- 13 ทางลมเข้า

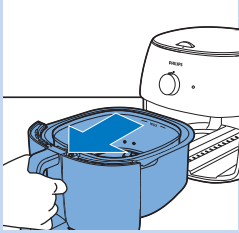


ก่อนใช้งานครั้งแรก

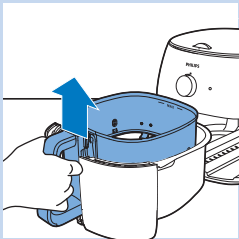
- 1 นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- 2 นำสติกเกอร์หรือป้ายใดก็ตามออกจากเครื่อง
- 3 ทำความสะอาดให้ทั่วทั้งเครื่องก่อนใช้งานครั้งแรก ตามที่ระบุไว้ในตารางการทำความสะอาด

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

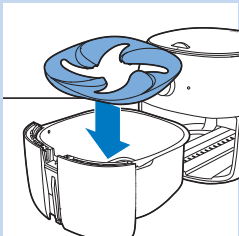
วางตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้และตัวดูดซับไขมัน



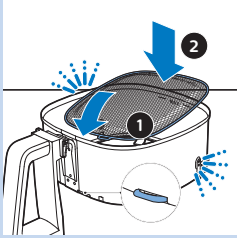
- 1 เปิดลิ้นชักโดยดึงที่ด้ามจับ



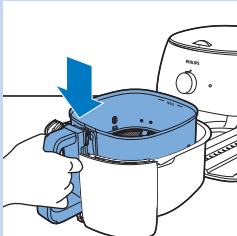
- 2 ถอดตะแกรงออกโดยการยกที่จับขึ้น



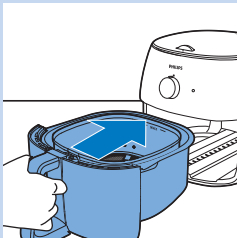
- 3 วางตัวดูดซับไขมันลงในกระทะ



- 4 ใส่ตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้ลงในช่องเสียบที่ด้านขวาล่างของตะแกรง ตันตาข่ายด้านล่างจนล๊อคเข้าที่ (มีเสียง “คลิก” ที่ทั้งสองข้าง)



- 5 วางตะแกรงลงในกระทะ



- 6 เลื่อนลิ้นชกกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer โดยใช้ค้อนจับ

หมายเหตุ

- ห้ามใช้กระทะโดยไม่มีตัวดูดซับไขมันหรือตะแกรงอยู่ข้างใน

ตารางอาหาร

ตารางด้านล่างนี้ช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับประเภทอาหารที่คุณต้องการเตรียม

หมายเหตุ

- โปรดทราบว่า การตั้งค่าเหล่านี้เป็นเพียงคำแนะนำเท่านั้น เนื่องจากส่วนผสมที่มีมา ขนาด รูปร่าง รวมถึงแบรนด์แตกต่างกันออกไป เราจึงไม่สามารถรับประกันการตั้งค่าส่วนผสมที่ดีที่สุดให้กับคุณได้
- เมื่อเตรียมอาหารที่มีจำนวนมาก (เช่น มันฝรั่งทอด, กุ้ง, น่องไก่, ขนมหั้วแข็ง) ให้เขย่า, หมุน หรือกวนส่วนผสมในตะแกรง 2 ถึง 3 ครั้งเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่มีความสม่ำเสมอ

ส่วนผสม	ต่ำสุด - สูงสุด ปริมาณ	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	เขย่า หมุน หรือ กวนในระหว่างปรุง	ข้อมูลเพิ่มเติม
เฟรนช์ฟรายซ์แช่แข็งแช่แข็งบาง (7x7 มม.)	200-1400 ก.	13-32	180°C	ใช่	
เฟรนช์ฟรายซ์แช่แข็งแช่แข็งหนา (10x10 มม.)	200-1400 ก.	13-33	180°C	ใช่	

ส่วนผสม	ต่ำสุด - สูงสุด ปริมาณ	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	เขย่า หมุน หรือ กวน ในระหว่างปรุง	ข้อมูลเพิ่มเติม
เฟรนช์ฟรายทำเองที่บ้าน (10×10 มม.)	200-1400 ก.	18-35	180°C	ใช่	แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน1/4 ถึง 1 ช้อนโต๊ะลงไป
มันฝรั่งทอดทำเองที่บ้าน	200-1400 ก.	20-42	180°C	ใช่	แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน1/4 ถึง 1 ช้อนโต๊ะลงไป
ขนมแช่แข็ง (นักเก็ตไก่)	80-1300 ก. (6-50 ชิ้น)	7-18	180°C	ใช่	พร้อมเสิร์ฟเมื่อมีสีเหลืองทองและภายนอกมีความกรอบ
ขนมแช่แข็ง (ปอเปี๊ยะชิ้นเล็ก ประมาณ 20 ก.)	100-600 ก. (5-30 ชิ้น)	14-16	180°C	ใช่	พร้อมเสิร์ฟเมื่อมีสีเหลืองทองและภายนอกมีความกรอบ
ไก่ทั้งตัว	1200-1500 ก.	50-55	180°C		หลีกเลี่ยงไม่ให้ส่วนขาสัมผัสเข้ากับแผ่นทำความร้อน
อกไก่ ประมาณ 160 ก.	1-5 ชิ้น	18-22	180°C		
ขาเปิดไก่ที่มีเนื้อมาก	200-1800 ก.	18-35	180°C	ใช่	
ซิกเก้นฟิงเกอร์ซุบเกล็ดขนมปัง	3-12 ชิ้น (1 ชิ้น)	10-15	180°C		เติมน้ำมันลงในขนมปังป่น พร้อมเสิร์ฟเมื่อมีสีเหลืองทอง
ปีกไก่ ประมาณ 100 ก.	2-8 ชิ้น (1 ชิ้น)	14-18	180°C	ใช่	
เนื้อสับไม่มีกระดูก ประมาณ 150 ก.	1-5 ชิ้น	10-13	200°C		
แฮมเบอร์เกอร์ ประมาณ 150 ก. (เส้นผ่านศูนย์กลาง 10 ซม.)	1-4 ใ้	10-15	200°C		
ไส้กรอกหนา ประมาณ 100 ก. (เส้นผ่านศูนย์กลาง 4 ซม.)	1-6 ชิ้น (1 ชิ้น)	12-15	200°C		

ส่วนผสม	ต่ำสุด - สูงสุด ปริมาณ	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	เขย่า หมุน หรือ กวนในระหว่าง ปรุง	ข้อมูลเพิ่มเติม
ไข่ไก่รอกบาง ประมาณ 70 ก. (เส้น ผ่านศูนย์กลาง 2 ซม.)	1-7 ชิ้น	9-12	200°C		
หมูย่าง	500-1000 ก.	40-60	180°C		ปล่อยให้ทิ้งไว้ 5 นาที ก่อนเริ่มหั่น
ปลาทั้งตัว ประมาณ 300-400 ก.	1-2	18-22	200°C		ตัดส่วนหางออกหาก ไม่สามารถใส่ลงใน ตะแกรงได้
เนื้อปลา ประมาณ 120 ก.	1-3 (1 ชิ้น)	9-12	200°C		เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ เกิดการติดกระทะ ให้ วางส่วนหนังปลาไว้ ด้านล่างแล้วใส่น้ำมัน ลงไปเล็กน้อย
กุ้ง ปู หอย ประมาณ 25-30 ก.	200-1500 ก.	10-25	200°C	ใช่	
เค้ก	500 กรัม	28	180°C		ใช้พิมพ์เค้ก
มัพฟิน ประมาณ 50 ก.	1-9	12-14	180°C		ใช้ถ้วยมัพฟินกัน ความร้อนทำจากซิลิ โคน
คัส (เส้นผ่านศูนย์กลาง 21 ซม.)	1	15	180°C		ใช้ถาดอบหรือจานเตา อบ
ขนมปังปิ้ง/ขนมปังก่อนที่ อบมาก่อนแล้ว	1-6	6-7	180°C		
ขนมปังสตீมใหม่	700 ก.	38	160°C		ควรทำเป็นรูปทรงที่ แบนที่สุดเท่าที่จะเป็น ไปได้เพื่อหลีกเลี่ยง ไม่ให้ขนมปังสัมผัส เข้ากับแผ่นทำความ ร้อนเมื่อยกตัวขึ้น
ปอเปี๊ยะสด ประมาณ 80 ก.	1-6 ชิ้น	18-20	160°C		
เกาลัด	200-2000 ก.	15-30	200°C	ใช่	
ผักรวม (หั่นหยาบๆ)	300-800 ก.	10-20	200°C	ใช่	ตั้งเวลาในการปรุง อาหารตามความ ต้องการของคุณ

การใช้งาน

การทอดอาหารไขมันต่ำ



ข้อควรระวัง

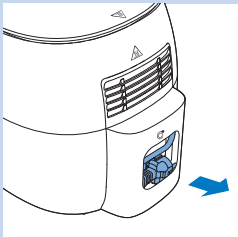
- นี่คือการ Airfryer ที่ทำงานโดยใช้ลมร้อน ห้ามเติมน้ำมัน ไขมัน ชนิดต่างๆ หรือของเหลวใดๆ ก็ตามลงในกระทะ
- ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ใช้ด้ามจับหรือปุ่ม จับกระทะที่มีความร้อน และตัวดูดซับ ไขมันด้วยถุงมือจับของร้อน
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- เมื่อคุณใช้งานเครื่องครั้งแรกอาจมีควันลอยออกมาจากเครื่อง เป็นเหตุการณ์ปกติ
- ไม่จำเป็นต้องอุ่นเครื่องก่อน

- 1 วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน และทนต่อความร้อน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสามารถเปิดลิ้นชักออกได้เต็มที่

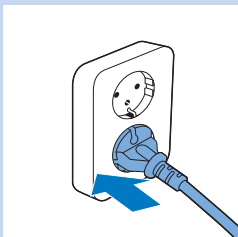


หมายเหตุ

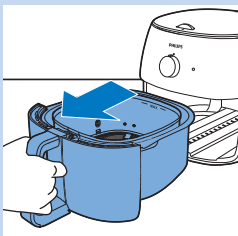
- ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง เพราะอาจบังทางลมและส่งผลต่อการทอดอาหารได้



- 2 ดึงสายไฟออกจากช่องเก็บสายไฟที่อยู่ด้านหลังของเครื่อง



- 3 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับบนผนัง



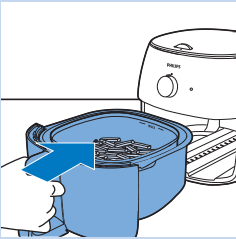
- 4 เปิดลิ้นชักโดยดึงที่ด้ามจับ



5 ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้า

หมายเหตุ

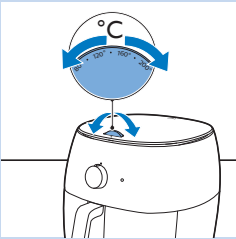
- เครื่อง Airfryer สามารถทอดอาหารได้หลากหลายประเภท โปรดดู 'ตารางอาหาร' เพื่อทราบปริมาณที่ถูกต้องและเวลาทอดโดยประมาณ
- อย่าใส่อาหารเกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน 'ตารางอาหาร' หรือเติมอาหารในตะกร้าเกินระดับสูงสุด 'MAX' ที่ระบุไว้ เพราะจะส่งผลต่อคุณภาพของการทอดที่ได้
- ถ้าคุณต้องการปรุงอาหารต่างชนิดในเวลาเดียวกัน ต้องแน่ใจว่าคุณได้ดูเวลาทอดที่แนะนำไว้สำหรับอาหารชนิดนั้นๆ ก่อนที่จะเริ่มทอดพร้อมกัน



6 เลื่อนลิ้นชักกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer โดยใช้ด้ามจับ

! ข้อควรระวัง

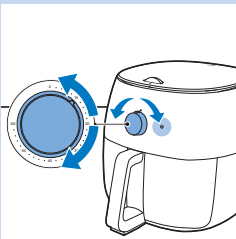
- ห้ามใช้กระทะโดยไม่ม้วนตัวดูดซับไขมันหรือตะแกรงอยู่ข้างใน หากคุณเริ่มอุ่นเครื่องโดยไม่ม้วนตะแกรง ให้ใช้ถุงมือจับของร้อนในการเปิดลิ้นชัก ที่ขอบและด้านในของที่ลิ้นชักจะร้อนมาก
- ห้ามสัมผัสที่กระทะ, ตัวดูดซับไขมันหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง



7 หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังระดับอุณหภูมิที่ต้องการ

หมายเหตุ

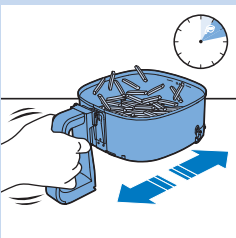
- ดูที่ตารางอาหารพร้อมการตั้งค่าปรุงอาหารพื้นฐานสำหรับอาหารแต่ละชนิด

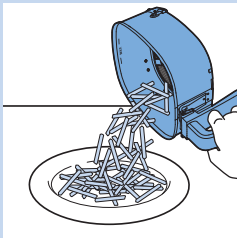
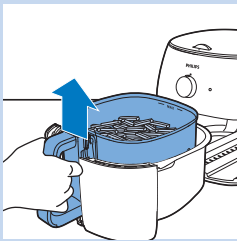
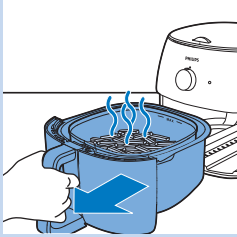
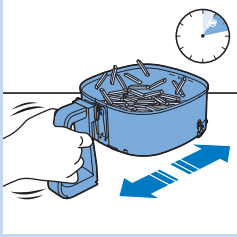


8 หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่เวลาปรุงอาหารที่ต้องการเพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง

หมายเหตุ

- สัญญาณไฟแสดงความร้อนขึ้นสูงจะสว่างขึ้น ในระหว่างใช้งาน สัญญาณไฟแสดงความร้อนจะสว่างขึ้นเป็นระยะ ซึ่งเป็นการแสดงให้ทราบว่าเครื่องกำลังทำความร้อนในอุณหภูมิที่เหมาะสมอีกครั้ง
- ตัวตั้งเวลาเริ่มต้นนับถอยหลังตามเวลาในการประกอบอาหารที่ตั้งไว้
- ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกเมื่อทอดไปครึ่งหนึ่งของเวลาทอด (โปรดดู 'ตารางอาหาร') หากต้องการเขย่าส่วนผสม ให้เปิดลิ้นชักแล้วยกตะแกรงออกจากกระทะแล้วเขย่าเหนืออ่างล้างจาน จากนั้นจึงเลื่อนกระทะพร้อมกับตะแกรงกลับเข้าไปในเครื่องแล้วประกอบอาหารต่อ
- ถ้าคุณตั้งเวลาไว้ที่ครึ่งหนึ่งของเวลาทอด เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าถึงเวลาเขย่าหรือพลิกส่วนผสมแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้รีเซ็ตตัวตั้งเวลาใหม่เป็นเวลาทอดที่เหลือ





9 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาทอดที่ตั้งไว้แล้ว คุณสามารถปิดเครื่องด้วยตนเองได้ เมื่อต้องการปิด ให้หมุนปุ่มเปิดไปที่ 0 (ทวนเข็มนาฬิกา) ซึ่งจะต้องใช้แรงมากกว่าการหมุนปุ่มตามเข็มนาฬิกา

10 เปิดลิ้นชักโดยการดึงที่ด้ามจับและตรวจสอบว่า ส่วนผสมพร้อมหรือยัง



หมายเหตุ

- หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ก็เพียงแค่เลื่อนลิ้นชักกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer โดยจับที่ด้ามจับ แล้วเพิ่มเวลาให้กับเวลาที่ตั้งไว้อีกสองสามนาที

11 หากต้องการนำส่วนผสมชิ้นเล็กๆ ออก (เช่น เฟรนช์ฟราย) ให้ยกตะแกรงออกจากกระทะโดยจับที่ด้ามจับ



ข้อควรระวัง

- หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร กระทะ ตัวดูดซับไขมัน ตะแกรง ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจาก Airfryer ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในกระทะ

12 นำส่วนผสมออกจากตะกร้าโดยใส่ในชามหรือจาน นำตะแกรงออกมาจากกระทะเสมอเพื่อสิ่งที่อยู่ข้างในออกมาให้หมด เนื่องจากน้ำมันร้อนอาจอยู่ที่ด้านล่างของกระทะ



หมายเหตุ

- เมื่อต้องการนำส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่หรือประปรายออกมา ให้ใช้ที่หนีบคีบส่วนผสมนั้นออกมา
- น้ำมันที่เหลือหรือน้ำมันเจียวจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระทะใต้ตัวดูดซับไขมัน
- คุณอาจต้องเทน้ำมันที่เหลือหรือน้ำมันเจียวออกจากกระทะอย่างระมัดระวังหลังจากทำอาหารแต่ละครั้งหรือก่อนการเขย่าหรือเปลี่ยนตะแกรงในกระทะ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมที่ใช้ทำอาหาร วางตะแกรงไว้บนพื้นผิวที่ทนความร้อน สวมใส่ถุงมือจับของร้อน ยกกระทะออกมาแล้ววางไว้บนพื้นผิวที่ทนความร้อน ค่อยๆ ถอดตัวดูดซับไขมันออกจากกระทะโดยใช้ไม้คีบปลายยาว เทน้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออก ใส่ตัวดูดซับไขมันกลับเข้าไปในกระทะ ใส่กระทะกลับเข้าไปในลิ้นชัก และใส่ตะแกรงกลับเข้าไปในกระทะ

เมื่อส่วนผสมชุดหนึ่งสุกพร้อมแล้ว Airfryer สามารถปรุงชุดส่วนผสมต่อไปได้ทันที



หมายเหตุ

- ดำเนินการตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 11 หากคุณต้องการเตรียมส่วนผสมอีกชุดหนึ่ง

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมดให้อร่อยโดยใช้เครื่อง Airfryer:

- เลือกชนิดมันฝรั่งที่มีลักษณะเหมาะสำหรับการทอด เช่น มันฝรั่งที่สดและมีความเป็นแป้ง (เล็กน้อย)
- ควรทอดมันฝรั่งด้วยลมร้อนในสัดส่วนไม่เกิน 1000 กรัมเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด การทอดมันฝรั่งจำนวนมากจะทำให้กรอบน้อยกว่าการทอดในจำนวนที่น้อยกว่า
- เชย่ตะกร้า 2-3 ครั้งระหว่างทอดด้วยลมร้อน

1 ปอกเปลือกมันฝรั่งออกแล้วหั่นเป็นแท่ง (8x8 มม. / หน้า 0.3 นิ้ว)

2 แช่มันฝรั่งแท่งในอ่างน้ำอย่างน้อย 30 นาที

3 เทมันฝรั่งออกจากอ่างแล้วซับน้ำให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษเช็ดมือ

4 รินน้ำมันปรุงอาหารครึ่งช้อนโต๊ะลงในอ่าง เทมันฝรั่งแท่งลงในอ่างแล้วคลุกจนกระทั่งน้ำมันเคลือบผิวอย่างทั่วถึง

5 ใช้นิ้วหรืออุปกรณ์เครื่องครัวหยีบมันฝรั่งออกจากอ่างเพื่อให้มันบางส่วนเกินยังคงอยู่ในอ่าง

≡ หมายเหตุ

- อย่าเอียงอ่างเพื่อเทมันฝรั่งแท่งทั้งหมดลงในตะกร้าในคราวเดียว เพื่อป้องกันไม่ให้แท่งมันบางส่วนเกินลงในกระทะ

6 ใส่มันฝรั่งแท่งลงในตะกร้า

7 ทอดมันฝรั่งแท่งแล้วเชย่ตะกร้าเมื่อทอดด้วยลมร้อนไปได้ครึ่งหนึ่งของเวลาทั้งหมด เชย่ 2-3 ครั้งถ้าคุณเตรียมทำเฟรนช์ฟรายมากกว่า 500 กรัม

≡ หมายเหตุ

- โปรดดูส่วน 'ตารางอาหาร' เพื่อทราบปริมาณที่ถูกต้องและเวลาทอดโดยประมาณ

การทำความสะอาด



คำเตือน

- รอให้ตะแกรง กระทะ ตัวดูดซับไขมัน และด้านในของเครื่องเย็นก่อน แล้วจึงเริ่มทำความสะอาด
- ถอดตัวดูดซับไขมันออกจากกระทะโดยใช้ไม้ตักปลายยาว ห้ามถอดออกโดยใช้มือของคุณเนื่องจากไขมันหรือน้ำมันที่ร้อนเก็บอยู่ใต้ตัวดูดซับไขมัน
- กระทะ ตะแกรง ตัวดูดซับไขมัน และด้านในของเครื่องมีการเคลือบสารกันอาหารติด อย่าใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดในครัวที่เป็นโลหะหรือสารทำความสะอาดที่กัดกร่อน เพราะจะทำให้สารที่เคลือบอยู่ได้รับความเสียหายได้

ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง เช็ดน้ำมันและไขมันออกจากด้านล่างของกระทะหลังการใช้ทุกครั้ง

- 1 หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่ 0 ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบแล้วปล่อยให้เครื่องเย็น



เคล็ดลับ

- นำกระทะและตะกร้าออกเพื่อให้เครื่อง Airfryer เย็นลงเร็วขึ้น

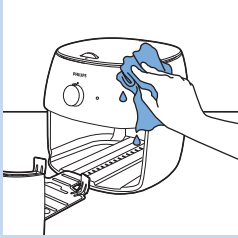
- 2 ถอดตัวดูดซับไขมันออกจากกระทะ ทั้งน้ำมันเจียวหรือน้ำมันออกจากส่วนล่างของกระทะ

- 3 ทำความสะอาดกระทะ ตะแกรง แผ่นแยกไขมันในเครื่องล้างจาน คุณสามารถทำความสะอาดได้ในน้ำร้อน น้ำยาล้างจานและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน (โปรดดู 'ตารางการทำความสะอาด')

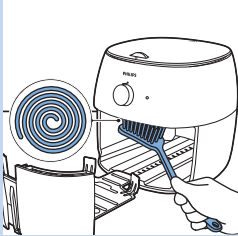


เคล็ดลับ

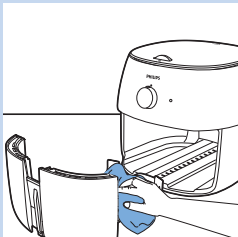
- ถ้ามีเศษอาหารติดอยู่ที่กระทะ ตัวดูดซับไขมัน หรือตะแกรง คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 10-15 นาทีได้ การแช่น้ำจะทำให้อาหารไม่ติดแน่นและเช็ดออกง่ายขึ้น คุณต้องใช้น้ำยาล้างจานที่สามารถขจัดน้ำมันและไขมัน ถ้ามีคราบไขมันบนกระทะ ตัวดูดซับไขมัน หรือตะแกรงที่ไม่สามารถล้างออกได้ด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำยาขจัดคราบไขมัน
- ในกรณีที่มีเศษอาหารติดอยู่ในแผ่นทำความร้อน ให้นำออกด้วยแปรงขนนุ่มหรือนุ่มปานกลาง อย่าใช้แปรงขนโลหะหรือแปรงขนแข็งเด็ดขาดเพราะอาจทำให้สารเคลือบแผ่นทำความร้อนเสียหาย



4 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดด้านนอกเครื่อง



5 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร



6 ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน

การจัดเก็บ

1 ถอดปลั๊กเครื่องออกและปล่อยให้เครื่องเย็น

2 ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ

3 ใส่อายไฟลงในช่องเก็บให้เรียบร้อย



หมายเหตุ

- ถอดเครื่อง Airfryer ในแนวนอนเสมอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณถือส่วนที่เป็นลื่นชักด้านหน้าเครื่องไว้ เพราะชิ้นส่วนอาจเลื่อนออกจากเครื่อง ได้ถ้าบังเอิญเอียงลง ซึ่งจะทำให้ส่วนลื่นชักเสียหายได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Airfryer เช่นตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้ เป็นต้น ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

การรีไซเคิล

- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไปเมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว แต่ควรนำไปทิ้งที่จุดรวบรวมขยะเพื่อการนำกลับ ไปใช้ใหม่ เพื่อช่วยรักษาสีสิ่งแวดล้อม
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้า และอิเล็กทรอนิกส์ การกำจัดอย่างถูกต้องช่วยป้องกันผลเสียเนื่องทางลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

การรับประกันและสนับสนุน

หากคุณต้องการข้อมูลหรือความช่วยเหลือ โปรดเข้าชมเว็บไซต์ **www.philips.com/support** หรืออ่านข้อมูลจากเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก

การแก้ปัญหา

ในบทนี้ เราได้รวบรวมปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหามาตามข้อมูลด้านล่างได้ โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ **www.philips.com/support** หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
ด้านนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนระหว่างการใช้	ความร้อนภายในแผ่ขยายออกมาถึงผนังด้านนอก	เป็นเหตุการณ์ปกติ ด้ามจับและปุ่มทั้งหมดที่คุณต้องจับระหว่างใช้จะเย็นพอที่สามารถจับได้
		กระทะ ตะกร้า ตัวดูดซับไขมัน และด้านในของเครื่องจะร้อนเสมอเมื่อเปิดเครื่อง เพื่อให้ปรุงอาหาร ได้อย่างเหมาะสม ส่วนต่างๆ เหล่านี้ร้อนเกินกว่าที่จะสัมผัสเสมอ
		ถ้าคุณเปิดเครื่องไว้เป็นเวลานาน บางส่วนจะร้อนมากจนไม่สามารถสัมผัสได้ พื้นที่เหล่านี้จะมีสัญลักษณ์บนเครื่องดังนี้:  ตรวจดูที่คุณระวังบริเวณที่ร้อนและไม่ไปสัมผัสโดนเครื่องนี้ก็จะใช้ได้อย่างปลอดภัย
มันฝรั่งทอดโฮมเมดไม่เป็นไปตามที่จินตนาการไว้	คุณใช้มันฝรั่งชนิด	เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ใช้มันฝรั่งสด (มีความเป็นแป้งเล็กน้อย) ถ้าคุณต้องเก็บมันฝรั่งไว้ ห้ามเก็บไว้ในที่เย็น เช่น ตู้เย็น เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ระบุไว้ว่าเหมาะสำหรับการทอด

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
	ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้ามากเกินไป	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด (โปรดดู 'ตารางอาหาร' หรือดาวน์โหลดแอป Airfryer ฟรี)
	ส่วนผสมบางชนิดจำเป็นต้องเขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหารที่ตั้งไว้	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด (โปรดดู 'ตารางอาหาร' หรือดาวน์โหลดแอป Airfryer ฟรี)
เครื่อง Airfryer ไม่เปิดเครื่อง	ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ	เมื่อคุณเปิดเครื่อง จะได้ยินเสียงพัดลมทำงาน ถ้าไม่ได้ยินเสียงนี้ ให้ตรวจสอบว่าได้เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับเรียบร้อยแล้ว
	คุณตั้งเวลาที่เครื่องไว้น้อยกว่า 5 นาที	ให้ตั้งเวลาที่เครื่อง 5 นาทีขึ้นไป
	มีเครื่องใช้ไฟฟ้าหลายเครื่องที่เสียบไว้กับเต้ารับเดียว	Airfryer มีกำลังไฟฟ้าสูง ลองเสียบปลั๊กที่เต้ารับอื่นและตรวจสอบฟิวส์
ฉันเห็นมีบางจุดที่ลวกในเครื่อง Airfryer	อาจมีจุดเล็กๆ เกิดขึ้นภายในกระทะของ Airfryer เนื่องจากการไปสัมผัสหรือขีดขีดพื้นผิวที่มีสารเคลือบโดยบังเอิญ (เช่น ในระหว่างทำความสะอาดด้วยเครื่องมือทำความสะอาดสำหรับงานหนักและ/หรือขณะใส่ตะกร้า)	คุณสามารถป้องกันความเสียหายได้โดยการวางตะกร้าเข้าไปในกระทะอย่างถูกต้อง ถ้าคุณใส่ตะกร้าเข้าไปที่มุม ด้านข้างตะกร้าอาจกระแทกกับผนังของกระทะ ทำให้ผิวเคลือบลอกเป็นรอยเล็กๆ โปรดทราบว่ากรณีดังกล่าวไม่เป็นอันตรายเนื่องจากวัสดุทั้งหมดปลอดภัยสำหรับอาหาร
มีควันสีขาวลอยออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังทำอาหารที่มีส่วนผสมที่มีไขมันและ ตัวดูดซับไขมันไม่ได้ถูกใส่ไว้ในกระทะ	ค่อยๆ เทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกจากกระทะ แล้ววางตัวดูดซับไขมันลงในกระทะและจากนั้นจึงเริ่มทำอาหารต่อ
	กระทะยังมีคราบมันจากการใช้ครั้งก่อน	ควั่นขาวเกิดจากเศษไขมันที่ตกค้างอยู่ทำให้กระทะร้อนมากขึ้น หมั่นทำความสะอาดกระทะ ตะกร้า และตัวดูดซับไขมันให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง
	เกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมขุบทอดอาจไม่ติดกับอาหาร	ช่องอากาศเล็กๆ ของเกล็ดขนมปังจะทำให้เกิดควั่นขาวได้ ให้บีบเกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมขุบทอดเข้ากับอาหารเพื่อให้ติดแน่น
	ขอสหัก เหล้า หรือน้ำจากเนื้อจะกระเด็นจากไขมันหรือไข	ใช้กระดาษซับอาหารแห้งสนิทดีแล้วก่อนวางในตะกร้า

