

PHILIPS

HD976X



คู่มือผู้ใช้

สารบัญ

ข้อสำคัญ	3
คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)	5
ระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ	5
ข้อมูลเบื้องต้น	6
ส่วนประกอบ	6
ก่อนใช้งานครั้งแรก	8
การเตรียมตัวก่อนใช้งาน	8
วางตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้และตัวดูดซับไขมัน	8
ตารางอาหาร	9
การใช้งาน	12
การทอดอาหาร ไขมันต่ำ	12
การเปลี่ยนการตั้งค่าล่วงหน้าในระหว่างปรุงอาหาร	16
การใช้โหมดกำหนดเอง	17
เปลี่ยนแปลงอุณหภูมิหรือเวลาในการประกอบอาหารได้ทุกเวลา	18
การเลือกโหมดการอุ่น	19
การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด	19
การทำความสะดวก	20
การจัดเก็บ	22
การรีไซเคิล	22
การรับประกันและสนับสนุน	22
การแก้ปัญหา	22

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



- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเตารับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว
เท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเตารับ
บนผนังแน่นดีแล้ว
- วางและใช้งานอุปกรณ์บนพื้นผิวที่แห้ง เรียบ มั่นคง และมีพื้น
ผิวเสมอกันเท่านั้น
- เครื่องนี้ไม่มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลา
ภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- อย่าวางเครื่องติดกำแพงหรือติดกับเครื่องใช้อื่นๆ เว้นระยะ
ด้านหลังและทั้งสองด้านของเครื่องอย่างน้อย 10 ซม. และ
เว้นระยะเหนือเครื่อง 10 ซม. ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบน
ของเครื่อง
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบาย
ไว้ในคู่มือการใช้งาน
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ให้อากาศร้อนจะถูกระบายออก
มาทางช่องเปิดอากาศออก ให้มือและใบหน้าของคุณอยู่ใน
ระยะห่างที่ปลอดภัยจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก และ
โปรดระมัดระวังไ้อากาศร้อน เมื่อคุณถอด กระทะออกจาก
เครื่อง
- สำหรับคำแนะนำในการทำความสะอาด โปรดดูบท "การ
ทำความสะอาด" ในคู่มือการใช้งาน
- อุปกรณ์เสริมของ Airfryer อาจร้อนเมื่อใช้งานใน Airfryer
โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อใช้งาน
- ตรวจสอบให้แน่ใจก่อนการใช้งานอุปกรณ์ในแต่ละครั้งว่าฮีต
เตอร์และรอบๆ ฮีตเตอร์นั้นสะอาดและปราศจากเศษ
อาหารเพื่อที่รับประกันการใช้งานฟังก์ชันที่ไว้ที่ติ
- ห้ามวางเครื่องไว้บนหรือใกล้กับเตาแก๊สที่มีความร้อนหรือ
เตาไฟฟ้าและแผ่นทำความร้อนด้วยไฟฟ้าทุกประเภท หรือ
ในเตาอบที่มีความร้อน

ข้อควรระวัง

- เครื่องนี้ไม่มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานภายในที่พักอาศัยทั่วไป
เท่านั้น 2 การรับประกันและบริการ รวมทั้งไม่ได้มีไว้เพื่อ

ใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ห้องพักร่วมบริการ
อาหารเช้า (Bed and Breakfast) หรือที่พักอาศัยประเภท
อื่นๆ

- ให้นำเครื่องไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์เพื่อ
ตรวจสอบหรือซ่อมแซม อย่าพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตัว
เอง มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ
- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ที่อุณหภูมิแวดล้อม
ระหว่าง 5°C และ 40°C
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน
- ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที ก่อนจัดหรือล้าง
ทำความสะอาด
- อย่าใส่อาหารในตะกร้ามากเกินไป ใส่อาหารในตะกร้าไม่
เกินระดับ MAX (สูงสุด) ที่ระบุเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ส่วนผสมที่ทอดแล้วมีสีเหลืองทอง
ไม่ใช่สีน้ำตาลไหม้หรือดำ ให้นำส่วนที่ไหม้ออก ห้าม
ทอดมันฝรั่งสดที่อุณหภูมิสูงกว่า 180°C (เพื่อลดการเกิดสา
ระอะคริลิกไมด์)
- โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะที่ทำความสะอาดพื้นที่ส่วน
บนของช่องปรุงอาหาร: ส่วนประกอบที่ทำความร้อนอยู่,
ขอบของชิ้นส่วนโลหะ
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบาย
ไว้ในคู่มือผู้ใช้ และใช้อุปกรณ์เสริมที่เป็นของแท้เท่านั้น

คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips รุ่นนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับเกี่ยวกับ
คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าทุกประการ

ระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ

เครื่องมีฟังก์ชันตัดไฟอัตโนมัติ เมื่อเวลาของนาฬิกาดังเวลาครบรอบเวลาที่กำหนดไว้
อุปกรณ์จะปิดลงโดยอัตโนมัติ หากต้องการปิดเครื่องด้วยตัวเอง ให้หมุนตัวตั้งเวลาไปที่
ตำแหน่ง "0"

ข้อมูลเบื้องต้น

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

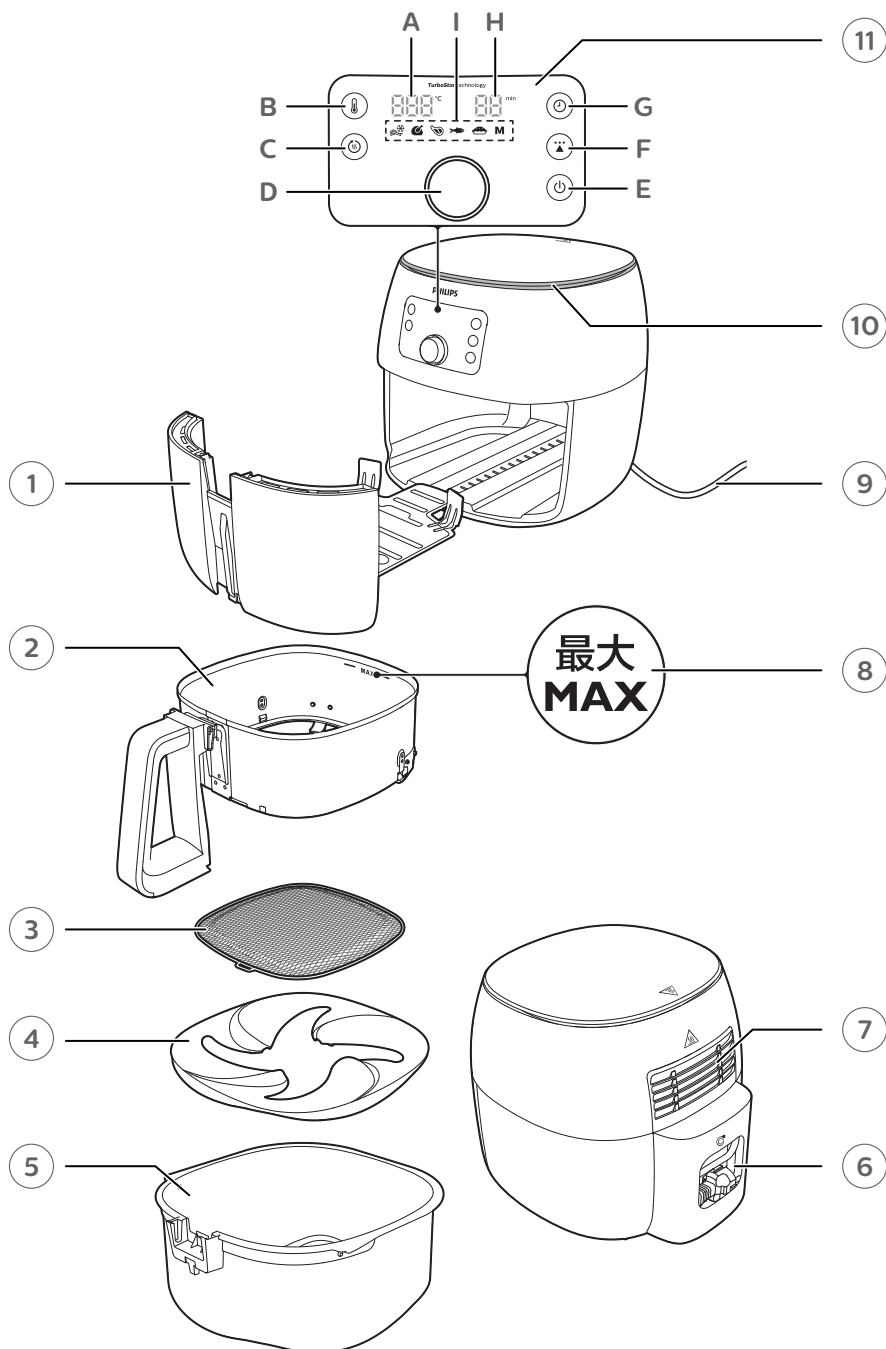
Philips Airfryer XXL ใช้ความร้อนในการทอดอาหารสุดโปรดของคุณโดยใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยหรือไม่ต้องใช้เลย โดยสร้างขึ้นเพื่อให้ทอดได้กรอบราวกับทอดในน้ำมันท่วมโดยมีปริมาณไขมันน้อยนิด ด้วยการผสานตัวทำความร้อนพลังสูงและมอเตอร์ที่มีเทคโนโลยีใหม่ Twin TurboStar ทำให้ลมร้อนภายใน Airfryer XXL หมุนอย่างรวดเร็วราวกับทอร์นาโดทั่วทั้งตะแกรงทำอาหารภายในเครื่อง ซึ่งช่วยแยกน้ำมันออกจากอาหาร และดักเก็บลงในตัวดูดซับไขมันที่ด้านล่างของ Airfryer น้ำมันจะถูกรีดออกมาจากอาหารและถูกเก็บเอาไว้ที่ด้านล่างของกระทะเพื่อให้ง่ายต่อการกำจัดและทำความสะอาด

ตอนนี้คุณก็สามารถเพลิดเพลินไปกับอาหารทอดที่ปรุงอย่างสมบูรณ์แบบ ที่ทั้งกรอบนอกนุ่มใน โดยการทอด ปิ้ง ย่าง และอบที่ให้คุณเตรียมอาหารรสชาติเยี่ยมหลากหลายรูปแบบที่ทั้งดีต่อสุขภาพ รวดเร็ว และง่ายดาย

สำหรับสูตรอาหารที่น่าสนใจและข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเครื่อง Airfryer โปรดเยี่ยมชม **www.philips.com/kitchen** หรือดาวน์โหลดแอป Airfryer ฟรี สำหรับ iOS® หรือ Android™

ส่วนประกอบ

- 1 ลิ่นชัก
- 2 ตะกร้าติดตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้
- 3 ตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้
- 4 ตัวดูดซับไขมัน
- 5 กระทะ
- 6 ช่องที่เก็บสายไฟ
- 7 ทางลมออก
- 8 ขีดแสดงระดับสูงสุด (MAX)
- 9 สายไฟ
- 10 ทางลมเข้า
- 11 แผงควบคุม
 - A. สัญลักษณ์แสดงอุณหภูมิ
 - B. ปุ่มปรับอุณหภูมิ
 - C. ปุ่มอุ่น
 - D. แป้นหมุน QuickControl
 - E. ปุ่มเปิด/ปิด
 - F. ปุ่มตั้งค่าล่วงหน้า
 - G. ปุ่มตั้งเวลา
 - H. ตัวบอกเวลา
 - I. ตั้งค่าล่วงหน้า: เฟรนช์ฟราย/ขนมแช่แข็ง, ไก่, เนื้อ, ปลา, การอบและปรุงด้วยตัวเอง

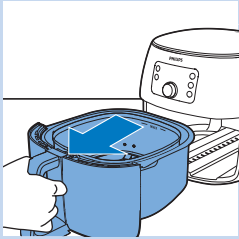


ก่อนใช้งานครั้งแรก

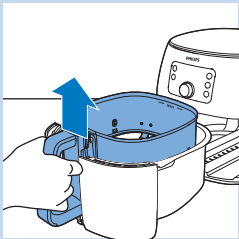
- 1 นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- 2 นำสติกเกอร์หรือป้ายใดก็ตามออกจากเครื่อง
- 3 ทำความสะอาดให้ทั่วทั้งเครื่องการก่อนใช้งานครั้งแรก ตามที่ระบุไว้ในตารางการทำความสะอาด

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

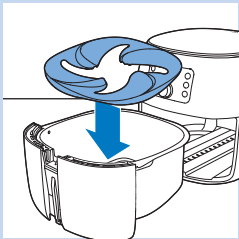
วางตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้และตัวดูดซับ ไขมัน



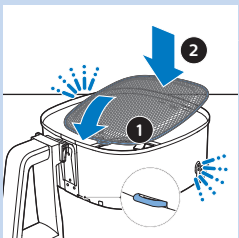
- 1 เปิดลิ้นชักโดยดึงที่ด้ามจับ



- 2 ถอดตะแกรงออกโดยการยกที่จับขึ้น

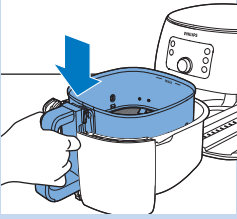


- 3 วางตัวดูดซับไขมันลงไปบนกระทะ

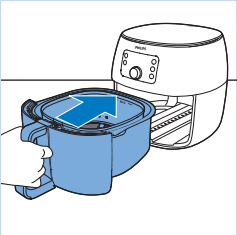


- 4 ใส่ตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้ลงในช่องเสียบที่ด้านขวาล่างของตะแกรง ดันตาข่ายด้านล่างจนลึกลงเข้าที่ (มีเสียง “คลิก” ที่ทั้งสองข้าง)

5 วางตะแกรงลงในกระทะ



6 เลื่อนลิ้นชักกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer โดยใช้ด้ามจับ



หมายเหตุ

- ห้ามใช้กระทะโดยไม่มีตัวดูดซับ ไขมันหรือตะแกรงอยู่ข้างใน

ตารางอาหาร

ตารางด้านล่างนี้ช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับประเภทอาหารที่คุณต้องการเตรียม

หมายเหตุ

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

 ส่วนผสม	ต่ำสุด - สูงสุด ปริมาณ	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	เขย่า หมุน หรือกวน ในระหว่างปรุง	หมายเหตุ
 เฟรนช์ฟรายแช่แข็งแท่งบาง (7x7 มม.)	200-1400 ก.	13-32	180°C	ใช่	
 เฟรนช์ฟรายแช่แข็งแท่งหนา (10x10 มม.)	200-1400 ก.	13-33	180°C	ใช่	
 เฟรนช์ฟรายทำเองที่บ้าน (10x10 มม.)	200-1400 ก.	18-35	180°C	ใช่	แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน 1/4 ถึง 1 ช้อนโต๊ะลงไป

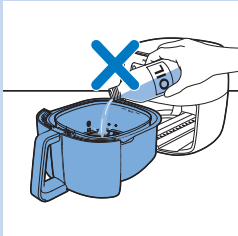
	ส่วนผสม	ต่ำสุด - สูงสุด ปริมาณ	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	เขย่า หมุน หรือกวน ในระหว่าง ประุง	หมายเหตุ
	มันฝรั่งทอดทำเองที่บ้าน	200-1400 ก.	20-42	180°C	ใช่	แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน 1/4 ถึง 1 ช้อนโต๊ะลงไป
	ขนมแช่แข็ง (นั้กเค็ดไ้ไ่)	80-1300 ก. (6-50 ชิ้น)	7-18	180°C	ใช่	พร้อมเสิร์ฟเมื่อมีสีเหลืองทองและภายนอกมีความกรอบ
	ขนมแช่แข็ง (ปอเปี๊ยะชิ้นเล็กประมาณ 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	
	ซิกเก้นฟิงเกอร์ชุบเกล็ดขนมปัง	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	
	เนื้อสับไม่มีการตุก ประมาณ 150 ก.	1-5 ชิ้น	10-13	200°C		
	แฮมเบอร์เกอร์ ประมาณ 150 ก. (เส้นผ่านศูนย์กลาง 10 ซม.)	1-4 ไ้	10-15	200°C		

	ส่วนผสม	ต่ำสุด - สูงสุด ปริมาณ	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	เขย่า หมุน หรือกวน ในระหว่าง ปรุง	หมายเหตุ
	ไข่ไก่รอกหนา ประมาณ 100 ก. (เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 4 ซม.)	1-6 ขึ้น (1 ขึ้น)	12-15	200°C		
	ไข่ไก่รอกบาง ประมาณ 70 ก. (เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 2 ซม.)	1-7 ขึ้น	9-12	200°C		
	หมูย่าง	500-1000 ก.	40-60	180°C		ปล่อยให้เย็น 5 นาทีก่อนเริ่มหั่น
	ปลาทั้งตัว ประมาณ 300-400 ก.	1-2	18-22	200°C		ตัดส่วนหางออก หากไม่สามารถใส่ ลงในตะแกรงได้
	เนื้อปลา ประมาณ 120 ก.	1-3 (1 ขึ้น)	9-12	200°C		เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ ให้เกิดการติด กระทะ ให้วาง ส่วนหนังปลาไว้ ด้านล่างแล้วใส่ น้ำมันลงไปเล็กน้อย
	กุ้ง ปู หอย ประมาณ 25-30 ก.	200-1500 ก.	10-25	200°C	ใช่	
	เค้ก	500 กรัม 18 ออนซ์	28	180°C		ใช้พิมพ์เค้ก
	มัฟฟิน ประมาณ 50 ก.	1-9	12-14	180°C		ใช้ถ้วยมัฟฟินกัน ความร้อนทำจากซี ลิโคน
	คัส (เส้นผ่านศูนย์กลาง 21 ซม.)	1	15	180°C		ใช้ถาดอบหรือจาน เตาอบ
	ขนมปังปิ้ง/ขนมปังก้อนที่อบมา ก่อนแล้ว	1-6	6-7	180°C		

	ส่วนผสม	ต่ำสุด - สูงสุด ปริมาณ	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	เขย่า หมุน หรือกวน ในระหว่าง ประุง	หมายเหตุ
	ขนมปังสดใหม่	700 ก.	38	160°C		ควรทำเป็นรูปทรง ที่แบนที่สุดเท่าที่จะ เป็นไปได้เพื่อ หลีกเลี่ยงไม่ให้ ขนมปังสัมผัสเข้ากับ แผ่นทำความ ร้อนเมื่อยกตัวขึ้น
	ปอเปี๊ยะสด ประมาณ 80 ก.	1-6 ชิ้น	18-20	160°C		
M	เกาลัด	200-2000 ก.	15-30	200°C	ใช่	
M	ผักรวม (หั่นหยาบๆ)	300-800 ก.	10-20	200°C	ใช่	ตั้งเวลาในการปรุง อาหารตามความ ต้องการของคุณ

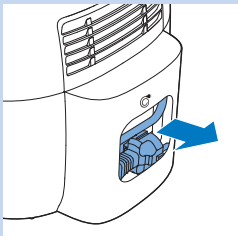
การใช้งาน

การทอดอาหารไขมันต่ำ



 ข้อควรระวัง

- นี่คือเครื่อง **Airfryer** ที่ทำงานโดยใช้ลมร้อน ห้ามเติมน้ำมัน ไขมัน ชนิดต่างๆ หรือของเหลวใดๆ ก็ตามลงในกระทะ
- ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ใช้ด้ามจับหรือปุ่ม จับกระทะที่มีความร้อน และตัวดูดซับ ไขมันด้วยถุงมือจับของร้อน
- เครื่องใช้ ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- เมื่อคุณใช้งานเครื่องครั้งแรกอาจมีควันลอยออกมาจากเครื่อง เป็น เหตุการณ์ปกติ
- ไม่จำเป็นต้องอุ่นเครื่องก่อน

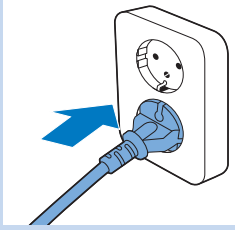


 1 วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน และทนต่อความร้อน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสามารถเปิดลิ้นชักออกได้เต็มที่

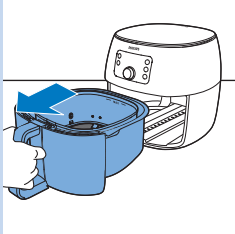
หมายเหตุ

- ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง เพราะอาจบังทางลมและส่งผลต่อ การทอดอาหารได้

 2 ดึงสายไฟออกจากช่องเก็บสายไฟที่อยู่ด้านหลังของเครื่อง



3 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับบนผนัง



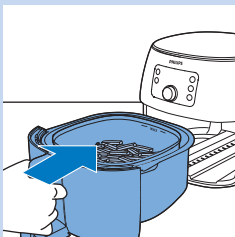
4 เปิดลิ้นชักโดยดึงที่ด้ามจับ



5 ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้า

หมายเหตุ

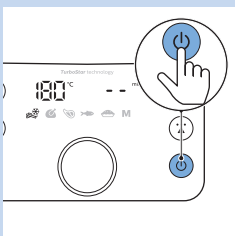
- เครื่อง Airfryer สามารถทอดอาหารได้หลากหลายประเภท โปรดดู 'ตารางอาหาร' เพื่อทราบปริมาณที่ถูกต้องและเวลาทอดโดยประมาณ
- อย่าใส่อาหารเกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน 'ตารางอาหาร' หรือเติมอาหารในตะกร้าเกินระดับสูงสุด 'MAX' ที่ระบุไว้ เพราะจะส่งผลต่อคุณภาพของการทอดที่ได้
- ถ้าคุณต้องการปรุงอาหารต่างชนิดในเวลาเดียวกัน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



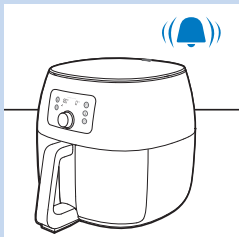
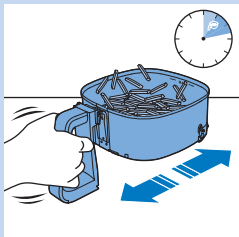
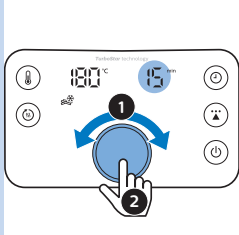
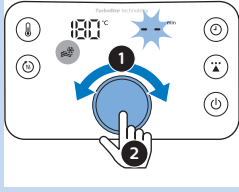
6 เลื่อนลิ้นชักกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer โดยใช้ด้ามจับ

! ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้กระทะโดยไม่มีตัวดูดซับไขมันหรือตะแกรงอยู่ข้างใน หากคุณเริ่มอุ่นเครื่องโดยไม่มีตะแกรง ให้ใช้ถุงมือจับของร้อนในการเปิดลิ้นชัก ที่ขอบและด้านในของที่ลิ้นชักจะร้อนมาก
- ห้ามสัมผัสที่กระทะ, ตัวดูดซับไขมันหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง



7 กดปุ่ม On/Off (P) เพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง



8 ในการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าล่วงหน้า ให้หมุนปุ่ม QuickControl ไปยังการตั้งค่าที่ต้องการ

➔ หากต้องการยืนยันเลือกการตั้งค่าล่วงหน้า ให้กดปุ่มหมุน QuickControl ตัวบอกเวลาปรุงอาหารจะพริบบนหน้าจอ

9 หากต้องการเปลี่ยนเวลาปรุงอาหาร ให้หมุนปุ่ม QuickControl ไปยังการตั้งค่าที่ต้องการ

➔ หากต้องการยืนยันเวลาการปรุงอาหารที่เลือก ให้กดปุ่มหมุน QuickControl

หมายเหตุ

- ดูที่ตารางอาหารพร้อมการตั้งค่าปรุงอาหารพื้นฐานสำหรับอาหารแต่ละชนิด

10 เครื่องจะเริ่มปรุงอาหารหลังจากยืนยันเวลาการประกอบอาหาร

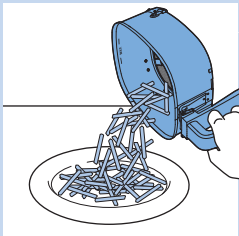
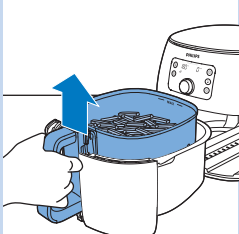
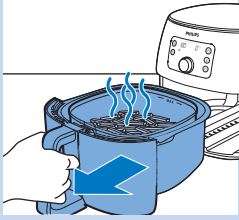
เคล็ดลับ

- หากต้องการหยุดการปรุงอาหารชั่วคราว ให้กดปุ่มหมุน QuickControl หากต้องการประกอบอาหารต่อ ให้กดปุ่มหมุน QuickControl อีกครั้ง

หมายเหตุ

- หากคุณไม่ได้ตั้งค่าเวลาในการประกอบอาหารตามที่กำหนดภายใน 30 นาที เครื่องจะปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติเพื่อเหตุผลด้านความปลอดภัย
- หากเลือก "- -" เป็นตัวบอกเวลา เครื่องจะเข้าสู่โหมดอุ่นร้อน
- ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกเมื่อทอด ไปถึงครึ่งหนึ่งของเวลาทอด (โปรดดู 'ตารางอาหาร') หากต้องการเขย่าส่วนผสม ให้กดปุ่มหมุน QuickControl เพื่อพักการปรุงอาหาร จากนั้นจึงเปิดลิ้นชักแล้วยกตะแกรงออกมาจากกระทะแล้วเขย่าเนื้ออย่างลางจาง จากนั้นให้เลื่อนกระทะพร้อมตะแกรงกลับเข้าไปในเครื่อง แล้วกดปุ่มหมุน QuickControl เพื่อเริ่มปรุงอาหารต่อ
- ถ้าคุณตั้งเวลาไว้ที่ครึ่งหนึ่งของเวลาทอด เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าถึงเวลาเขย่าหรือพลิกส่วนผสมแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้รีเซ็ตตัวตั้งเวลาใหม่เป็นเวลาทอดที่เหลือ

11 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาทอดที่ตั้งไว้แล้ว



12 เปิดลิ้นชักโดยการดึงที่ด้ามจับและตรวจสอบว่า ส่วนผสมพร้อมหรือยัง

หมายเหตุ

- หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ก็เพียงแค่เลื่อนลิ้นชักกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer โดยจับที่ด้ามจับ แล้วเพิ่มเวลาให้กับเวลาที่ตั้งไว้อีกสองสามนาที

13 หากต้องการนำส่วนผสมชิ้นเล็กๆ ออก (เช่น เฟรนช์ฟราย) ให้ยกตะแกรงออกจากกระทะโดยจับที่ด้ามจับ

ข้อควรระวัง

- หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร กระทะ ตัวดูดซับไขมัน ตะแกรง ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจาก Airfryer ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในกระทะ

14 นำส่วนผสมออกจากตะกร้าโดยใช้ส้อมในชามหรือจาน นำตะแกรงออกมาจากกระทะเสมอเพื่อหลีกเลี่ยงที่อยู่อ่างในออกมาให้หมด เนื่องจากน้ำมันร้อนอาจอยู่ที่ด้านล่างของกระทะ

หมายเหตุ

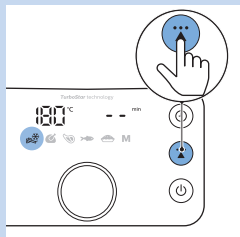
- เมื่อต้องการนำส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่หรือเปราะบางออกมา ให้ใช้ที่หนีบคีบส่วนผสมนั้นออกมา
- น้ำมันที่เหลือหรือน้ำมันเจียวจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระทะใต้ตัวดูดซับไขมัน
- คุณอาจต้องเทน้ำมันที่เหลือหรือน้ำมันเจียวออกจากกระทะอย่างระมัดระวังหลังการทำอาหารแต่ละครั้งหรือก่อนการเขย่าหรือเปลี่ยนตะแกรงในกระทะ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมที่ใช้ทำอาหาร วางตะแกรงไว้บนพื้นผิวที่ทนความร้อน สวมใส่ถุงมือจับของร้อน ยกกระทะออกมาแล้ววางไว้บนพื้นผิวที่ทนความร้อน ค่อยๆ ถอดตัวดูดซับไขมันออกจากกระทะโดยใช้ไม้คีบปลายยาว เทน้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออก ใส่ตัวดูดซับไขมันกลับเข้าไปในกระทะ ใส่กระทะกลับเข้าไปในลิ้นชัก และใส่ตะแกรงกลับเข้าไปในกระทะ

เมื่อส่วนผสมชุดหนึ่งสุกพร้อมแล้ว Airfryer สามารถปรุงชุดส่วนผสมต่อไปได้ทันที

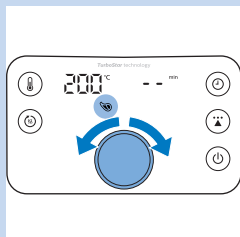
หมายเหตุ

- ดำเนินการตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 14 หากคุณต้องการเตรียมส่วนผสมอีกชุดหนึ่ง

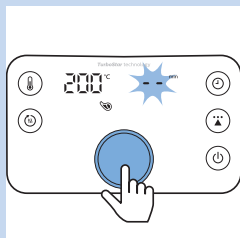
การเปลี่ยนการตั้งค่าล่วงหน้าในระหว่างปรุงอาหาร



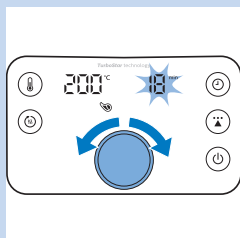
1 กดปุ่ม Preset (☺)



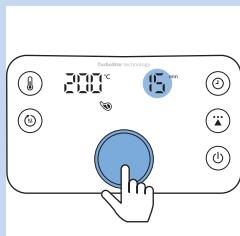
2 หมุนปุ่ม QuickControl เพื่อเลือกการตั้งค่าล่วงหน้าแบบอื่น



3 หากต้องการยืนยันเลือกการตั้งค่าล่วงหน้า ให้กดปุ่มหมุน QuickControl ด้วยบอเวลาปรุงอาหารกะพริบบนหน้าจอ

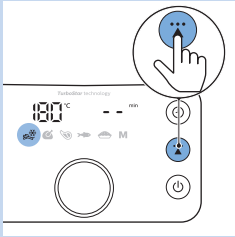


4 หากต้องการเปลี่ยนแปลงเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุนแป้นหมุน QuickControl

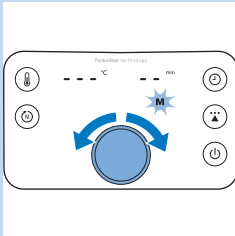


↳ หากต้องการยืนยันเวลาการปรุงอาหารที่เลือกไว้ ให้กดแป้นหมุน QuickControl

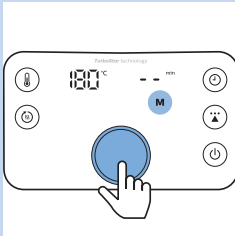
การใช้โหมดกำหนดเอง



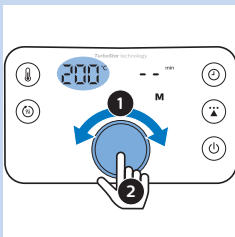
1 กดปุ่ม Preset (M)



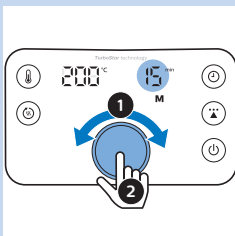
2 หมุนปุ่มควบคุม QuickControl ไปที่โหมดกำหนดเอง (M).



3 กดปุ่มหมุน QuickControl เพื่อเข้าสู่โหมดกำหนดเอง
↳ อุณหภูมิเริ่มต้นคือ 180SDgrC



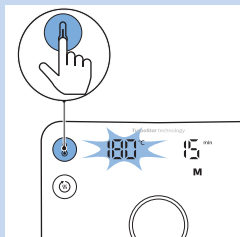
4 หากต้องการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ ให้หมุนปุ่ม QuickControl
↳ หากต้องการยืนยันอุณหภูมิ ให้กดปุ่มหมุน QuickControl



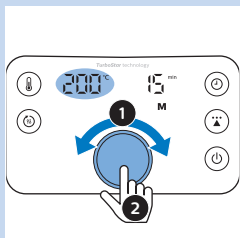
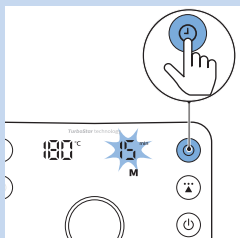
5 เมื่อยืนยันอุณหภูมิแล้ว ตัวบอเวลา“- -” จะเริ่มกะพริบ

6 หากต้องการเปลี่ยนแปลงเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุนปุ่ม QuickControl
↳ หากต้องการยืนยันเวลาการปรุงอาหาร ให้กดปุ่มหมุน QuickControl

เปลี่ยนแปลงอุณหภูมิหรือเวลาในการประกอบอาหารได้ทุกเวลา

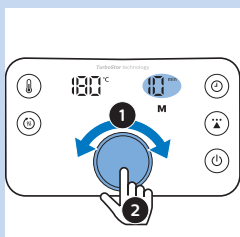


1 กดที่ปุ่ม Temperature (🕒) หรือ Timer (🕒)



2 หากต้องการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิหรือเวลาในการปรุงอาหาร ให้หมุนแป้นหมุน QuickControl

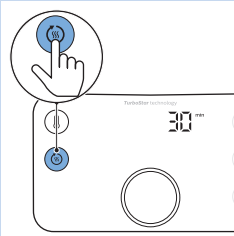
↳ หากต้องการยืนยันอุณหภูมิหรือเวลาการปรุงอาหาร ให้กดแป้นหมุน QuickControl หรือปุ่ม Temperature/Timer อีกครั้ง



หมายเหตุ

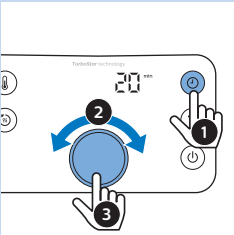
- หากคุณไม่กดปุ่มหมุน QuickControl หรือปุ่ม Temperature/Timer เพื่อยืนยันความเปลี่ยนแปลง เครื่องจะยืนยันเองโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 10 วินาที

การเลือกโหมดการอุ่น



- 1 กดปุ่ม Keep Warm (W) (คุณสามารถเปิดใช้งานโหมดการอุ่นได้ตลอดเวลา)

➔ ไฟที่ปุ่ม Keep Warm จะติดขึ้นแบบกะพริบซ้ำๆ



➔ เวลาการอุ่นจะตั้งค่าไว้ที่ 30 นาที หากต้องการเปลี่ยนเวลาในการอุ่น (1-30 นาที) ให้กดปุ่ม Timer (T) แล้วหมุนปุ่ม QuickControl จากนั้นจึงกดลงไปเพื่อยืนยัน (รูปที่ 38) คุณจะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิในการอุ่นได้

- 2 หากต้องการพักโหมดการอุ่น ให้กดปุ่มหมุน QuickControl หากต้องการเริ่มโหมดการอุ่นอีกครั้ง ให้กดปุ่มหมุน QuickControl อีกครั้ง

- 3 หากต้องการออกจากโหมดการอุ่น ให้กดปุ่มดังต่อไปนี้: ปุ่ม Preset ปุ่ม Temperature หรือปุ่ม On/Off

✱ เคล็ดลับ

- หากอาหารเช่นเฟรนช์ฟรายสูญเสียความกรอบไปในขณะที่อยู่ในโหมดการอุ่น ให้ใช้เวลาการอุ่นให้น้อยลงโดยปิดเครื่องให้เร็วขึ้น หรือทอดให้รอบอีกครั้งประมาณ 2-3 นาทีที่อุณหภูมิ 180°C

≡ หมายเหตุ

- หากคุณเปิดใช้งานโหมดการอุ่นขณะที่กำลังปรุงอาหาร (ไฟที่ปุ่ม Keep Warm จะติดขึ้นแบบกะพริบซ้ำๆ) เครื่องจะอุ่นอาหารต่อทันทีอีก 30 นาทีหลังจากเวลาการปรุงอาหารสิ้นสุดลง
- ขณะที่อยู่ในโหมดการอุ่น พัดลมและตัวทำความร้อนด้านในเครื่องจะทำงานเป็นระยะๆ
- โหมดการอุ่นออกแบบมาเพื่อรักษาอาหารของคุณให้อุ่นอยู่เสมอหลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จในเครื่อง Airfryer ไม่ได้มีไว้สำหรับการอุ่นร้อน

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมดให้อร่อยโดยใช้เครื่อง Airfryer:

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

- 1 ปอกเปลือกมันฝรั่งออกแล้วหั่นเป็นแท่ง (8x8 มม. / หนา 0.3 นิ้ว)

- 2 แช่มันฝรั่งแท่งในอ่างน้ำอย่างน้อย 30 นาที

- 3 เทมันฝรั่งออกจากอ่างแล้วซับน้ำให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษเช็ดมือ
- 4 รินน้ำมันปรุงอาหารครึ่งช้อนโต๊ะลงในอ่าง เทมันฝรั่งแห้งลงในอ่างแล้วคลุกจนกระทั่งน้ำมันเคลือบผิวอย่างทั่วถึง
- 5 ใช้นิ้วหรืออุปกรณ์เครื่องครัวหยิบทมันฝรั่งออกจากอ่างเพื่อให้น้ำมันส่วนเกินยังคงอยู่ในอ่าง

หมายเหตุ

- อย่าเอียงอ่างเพื่อเทมันฝรั่งแห้งทั้งหมดลงในตะกร้าในคราวเดียว เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันส่วนเกินลงในกระทะ

- 6 ใส่มันฝรั่งแห้งลงในตะกร้า
- 7 ทอดมันฝรั่งแห้งแล้วเขย่าตะกร้าเมื่อทอดด้วยลมร้อนไปได้ครึ่งหนึ่งของเวลาทั้งหมด เขย่า 2-3 ครั้งถ้าคุณเตรียมทำเฟรนช์ฟรายมากกว่า 500 กรัม

หมายเหตุ

- โปรดดูส่วน 'ตารางอาหาร' เพื่อทราบปริมาณที่ถูกต้องและเวลาทอดโดยประมาณ

การทำความสะอาด

คำเตือน

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

ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง เช็ดน้ำมันและไขมันออกจากด้านล่างของกระทะหลังการใช้ทุกครั้ง

- 1 กดปุ่ม On/Off (⏻) เพื่อปิดเครื่อง ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ และทิ้งให้เครื่องเย็นลง

เคล็ดลับ

- นำกระทะและตะกร้าออกเพื่อให้เครื่อง Airfryer เย็นลงเร็วขึ้น

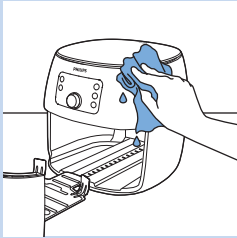
2 ถูตัวดูดซับไขมันออกจากกระทะโดยใช้ไม้ดึบปลายยาง ทิ้งน้ำมันเจียวหรือน้ำมันออกจากส่วนล่างของกระทะ

3 ทำความสะอาดกระทะ ตะแกรง แผ่นแยกไขมันในเครื่องล้างจาน คุณยังสามารถทำความสะอาดได้ในน้ำร้อน น้ำยาล้างจานและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน (โปรดดู 'ตารางการทำความสะอาด')



เคล็ดลับ

- ถ้ามีเศษอาหารติดอยู่ที่กระทะ ตัวดูดซับไขมัน หรือตะแกรง คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 10-15 นาทีได้ การแช่น้ำจะทำให้อาหารไม่ติดแน่นและเช็ดออกง่ายขึ้น คุณต้องใช้น้ำยาล้างจานที่สามารถขจัดน้ำมันและไขมัน ถ้ามีคราบไขมันบนกระทะ ตัวดูดซับไขมัน หรือตะแกรงที่ไม่สามารถล้างออกได้ด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำยาขจัดคราบไขมัน
- ในกรณีที่เศษอาหารติดอยู่ในแผ่นทำความร้อน ให้นำออกด้วยแปรงขนนุ่มหรือแปรงปาล์มกลาง อย่าใช้แปรงขนโลหะหรือแปรงขนแข็งเด็ดขาดเพราะอาจทำให้สารเคลือบแผ่นทำความร้อนเสียหาย

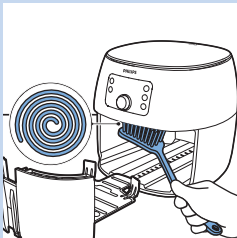


4 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดด้านนอกเครื่อง

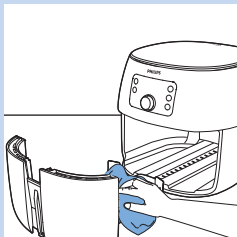


หมายเหตุ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีความชื้นอยู่บนแผงควบคุม เช็ดแผงควบคุมให้แห้ง หลังจากทำความสะอาด



5 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร



6 ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน

การจัดเก็บ

- 1 ถอดปลั๊กเครื่องออกและปล่อยให้เครื่องเย็น
- 2 ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ
- 3 ใส่สายไฟลงในช่องเก็บให้เรียบร้อย

หมายเหตุ

- ถอดเครื่อง Airfryer ในแนวนอนเสมอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณถือส่วนที่เป็นลื่นชักร้านหน้าเครื่องไว้ เพราะชิ้นส่วนอาจเลื่อนออกจากเครื่องได้ถ้าบังเอิญเอียงลง ซึ่งจะทำให้ส่วนลื่นชักรเสียหายได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Airfryer เช่นดาช่ายด้านล่างแบบถอดออกได้ เป็นต้น ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

การรีไซเคิล

- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไปเมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว แต่ควรนำไปทิ้งที่จุดรวบรวมขยะเพื่อการนำกลับ ไปใช้ใหม่ เพื่อช่วยรักษาสีสิ่งแวดล้อม
- ปฏิบัติตามกฎหมายของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ การกำจัดอย่างถูกต้องช่วยป้องกันผลสืบเนื่องทางลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

การรับประกันและสนับสนุน

หากคุณต้องการข้อมูลหรือการสนับสนุน โปรดเข้าชมเว็บไซต์ www.philips.com/support หรืออ่านข้อมูลจากเอกสารแผ่นพับที่แยกเฉพาะเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก

การแก้ปัญหา

ในบทนี้ เราได้รวบรวมปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหามตามข้อมูลด้านล่างได้ โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ www.philips.com/support หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
ด้านนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนระหว่างการใช่	ความร้อนภายในแผ่ขยายออกมาถึงผนังด้านนอก	เป็นเหตุการณ์ปกติ ด้ามจับและปุ่มทั้งหมดที่คุณต้องจับระหว่างใช้จะเป็นพอสที่สามารถจับได้

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
		กระทะ ตะกร้า ตัวดูดซับไขมัน และด้านในของเครื่อง จะร้อนเสมอเมื่อเปิดเครื่อง เพื่อให้ปรุงอาหาร ได้อย่างเหมาะสม ส่วนต่างๆ เหล่านี้ร้อนเกินกว่าที่จะสัมผัส เสมอ
		ถ้าคุณเปิดเครื่องไว้เป็นเวลานาน บางส่วนจะร้อนมาก จนไม่สามารถสัมผัสได้ พื้นที่เหล่านี้จะมีสัญลักษณ์บน เครื่องดังนี้:  ตรวจดูที่อุณหภูมิบริเวณที่ร้อนและไม่ไปสัมผัสโดน เครื่องนี้ก็จะใช้ได้อย่างปลอดภัย
มันฝรั่งทอดโฮมเมดไม่เป็นไปตามที่ฉันทาคไว้	คุณใช้มันฝรั่งชนิด	เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ใช้มันฝรั่งสด (มีความเป็น แป้งเล็กน้อย) ถ้าคุณต้องเก็บมันฝรั่งไว้ ห้ามเก็บไว้ในที่ เย็น เช่น ตู้เย็น เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ระบุไว้ว่า เหมาะสำหรับการทอด
	ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้ามากเกินไป	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอด โฮมเมด (โปรดดู 'ตารางอาหาร' หรือดาวน์โหลดแอป Airfryer ฟรี)
	ส่วนผสมบางชนิดจำเป็นต้อง เขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งทางของ เวลาในการประกอบอาหารที่ตั้งไว้	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอด โฮมเมด (โปรดดู 'ตารางอาหาร' หรือดาวน์โหลดแอป Airfryer ฟรี)
เครื่อง Airfryer ไม่เปิด เครื่อง	ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ	เมื่อคุณเปิดเครื่อง จะได้ยินเสียงพัดลมทำงาน ถ้าไม่ ได้ยินเสียงนี้ ให้ตรวจสอบว่าได้เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ เรียบร้อยดีแล้ว
	มีเครื่องใช้ไฟฟ้าหลายเครื่องที่ เสียบไว้กับเต้ารับเดียว	Airfryer มีกำลังไฟที่สูง ลองเสียบปลั๊กที่เต้ารับอื่น และตรวจสอบฟิวส์
ฉันเห็นมีบางจุดที่ลอกใน เครื่อง Airfryer	อาจมีจุดเล็กๆ เกิดขึ้นภายใน กระทะของ Airfryer เนื่องจากการ ไปสัมผัสหรือขีดขีดพื้นผิวที่มี สารเคลือบโดยบังเอิญ (เช่น ใน ระหว่างทำความสะอาดด้วย เครื่องมือทำความสะอาดสำหรับ งานหนักและ/หรือขณะใส่ กระทะ)	คุณสามารถป้องกันความเสียหายได้โดยการวางตะกร้า เข้าไปในกระทะอย่างถูกต้อง ถ้าคุณใส่ตะกร้าเข้าไปที่ มุม ด้านข้างตะกร้าอาจกระแทกกับผนังของกระทะ ทำให้ผิวเคลือบลอกเป็นรอยเล็กๆ โปรดทราบว่ากรณี ดังกล่าวไม่เป็นอันตรายเนื่องจากวัสดุทั้งหมดปลอดภัย สำหรับอาหาร

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
มีควันสีขาวลอยออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังทำอาหารที่มีส่วนผสม ที่มีไขมันและ ตัวดูดซับไขมัน ไม่ได้ถูกใส่ไว้ในกระทะ	ค่อยๆ เทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกจากกระทะ แล้ววางตัวดูดซับไขมันลงในกระทะและจากนั้นจึงเริ่มทำอาหารต่อ
	กระทะยังมีคราบมันจากการใช้ครั้งก่อน	ควันขาวเกิดจากเศษไขมันที่ตกค้างอยู่ทำให้กระทะร้อนมากขึ้น หมั่นทำความสะอาดกระทะ ตะกร้า และตัวดูดซับไขมันให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง
	เกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมชุบทอดอาจไม่ติดกับอาหาร	ช่องอากาศเล็กๆ ของเกล็ดขนมปังจะทำให้เกิดควันขาวได้ ให้บีบเกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมชุบทอดเข้ากับอาหารเพื่อให้ติดแน่น
	ขอสห้ก ของเหลว หรือน้ำจากเนื้อจะกระจายออกมาในน้ำมันเจียวหรือไขมันสัตว์	ใช้กระดาษซับอาหารแห้งสนิทดีแล้วก่อนวางในตะกร้า
จอแสดงผลของฉันทันแสดง 5 เครื่องหมายขีดตามที่แสดงในภาพด้านล่าง	คุณสมบัติด้านความปลอดภัยถูกเปิดใช้งานเนื่องจากเครื่องมีความร้อนสูงเกินไป	ถอดปลั๊กออก แล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 1 นาที ก่อนเสียบปลั๊กใหม่อีกครั้ง



