

PHILIPS

HD9640, HD9641
HD9642, HD9643
HD9645, HD9646
HD9647

คู่มือการใช้งาน



Always here to help you

Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

สารบัญ

ข้อสำคัญ	3
คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)	4
ข้อมูลเบื้องต้น	5
ส่วนประกอบ	5
Airfryer และอุปกรณ์เสริม	7
ก่อนใช้งานครั้งแรก	8
การเตรียมตัวก่อนใช้งาน	8
การใส่ตะกร้าติดตามข้างด้านล่างแบบถอดออกได้	8
การใส่ด้ามจับ EasyClick	9
ตารางอาหาร	10
ตารางการปรุงอาหารสำหรับการตั้งค่าล่วงหน้า	11
การใช้งาน	12
การทอดอาหารไขมันต่ำ	12
การเปลี่ยนอุณหภูมิการปรุงอาหารขณะกำลังปรุงอาหาร	16
การเปลี่ยนเวลาการปรุงอาหารขณะกำลังปรุงอาหาร	16
การเลือกโหมดที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้า	17
การเลือกโหมดการอุ่น	18
การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด	18
การใช้ตะแกรงสองชั้น	19
การใช้กระถางป้องกันอาหารติด	20
การใช้ฝาป้องกันการกระเด็น	20
การใช้กระถอบ	21
การทำความสะดวก	22
ตารางการทำความสะดวก	23
การจัดเก็บ	23
การรีไซเคิล	24
การรับประกันและสนับสนุน	24
การแก้ปัญหา	24

ข้อสำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

อันตราย

- ให้มีส่วนผสมที่ต้องการทอดลงในตะกร้าเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้เป็นส่วนผสมสัมผัสกับชิ้นส่วนให้ความร้อน
- อย่าคลุมปิดที่เปิดอากาศเข้าและออกขณะเครื่องทำงาน
- อย่าเติมน้ำมันลงในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามจุ่มตัวเครื่องลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ หรือเปิดน้ำก๊อกไหลผ่านตัวเครื่อง

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- หากสายไฟชำรุด คุณต้องให้ช่างผู้ชำนาญของ Philips, ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรม ดำเนินการเปลี่ยนให้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัสไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เก็บเครื่องและสายไฟให้พ้นมือเด็ก
- ห้ามวางสายไฟบนพื้นผิวที่มีความร้อน
- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้วเท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังแน่นดีแล้ว
- วางและใช้งานอุปกรณ์บนพื้นที่แห้ง เรียบ มั่นคง และมีพื้นผิวเสมอกันเท่านั้น
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- อย่าวางเครื่องติดกำแพงหรือติดกับเครื่องใช้อื่นๆ เว้นระยะด้านหลังและทั้งสองด้านของเครื่องอย่างน้อย 10 ซม. และเว้นระยะเหนือเครื่อง 10 ซม. ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนของเครื่อง
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือการใช้งาน
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ให้ความร้อนจะถูกระบายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก ให้มือและใบหน้าของคุณอยู่ในระยะห่างที่ปลอดภัยจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก และโปรดระมัดระวัง ให้ความร้อน เมื่อคุณถอด กระทะออกจากเครื่อง
- สำหรับคำแนะนำในการทำความสะดวก โปรดดูบท “การทำความสะอาด” ในคู่มือการใช้งาน
- อุปกรณ์เสริมของ Airfryer อาจร้อนเมื่อใช้งานใน Airfryer โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อใช้งาน

ขอควรระวัง

- เครื่องนี้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานภายในที่พักอาศัยทั่วไปเท่านั้น 2 การรับประกันและบริการ รวมทั้ง ไม่ได้มีไว้เพื่อใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเตล ห้องพักรวมบริการอาหารเช้า (Bed and Breakfast) หรือที่พักอาศัยประเภทอื่นๆ



- ให้นำเครื่องไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์เพื่อตรวจสอบหรือซ่อมแซม อย่าพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตัวเอง มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ
- ทิ้งไว้ให้ตะกร้าและกระทะยางป้องกันอาหารติดเย็นลงก่อน แล้วค่อยเปลี่ยนหรือถอดด้ามจับ EasyClick
- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ที่อุณหภูมิแวดล้อมระหว่าง 5°C และ 40°C
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที ก่อนจัดหรือล้างทำความสะอาด
- อย่าใส่อาหารในตะกร้ามากเกินไป ใส่อาหารในตะกร้าไม่เกินระดับ MAX (สูงสุด) ที่ระบุเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ส่วนผสมที่ทอดแล้วมีสีเหลืองทอง ไม่ใช่สีน้ำตาลไหม้หรือดำ ให้นำส่วนที่ไหม้ออก ห้ามทอดมันฝรั่งสดที่อุณหภูมิสูงกว่า 180°C (เพื่อลดการเกิดสารอะคริลาไมด์)
- หลังจากนำกระทะพร้อมตะกร้าออกจากเครื่อง โปรดวางกระทะพร้อมตะกร้าบนพื้นผิวที่เหมาะสมและพักไว้อย่างน้อย 30 วินาทีก่อนจะถอดตะกร้าออกจากกระทะ
- โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะที่ทำความสะอาดพื้นที่ส่วนบนของช่องปรุงอาหาร: ส่วนประกอบที่ทำความร้อนอยู่, ขอบของชิ้นส่วนโลหะ
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้ใช้ และใช้อุปกรณ์เสริมที่เป็นของแท้เท่านั้น

คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips รุ่นนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับเกี่ยวกับคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าทุกประการ

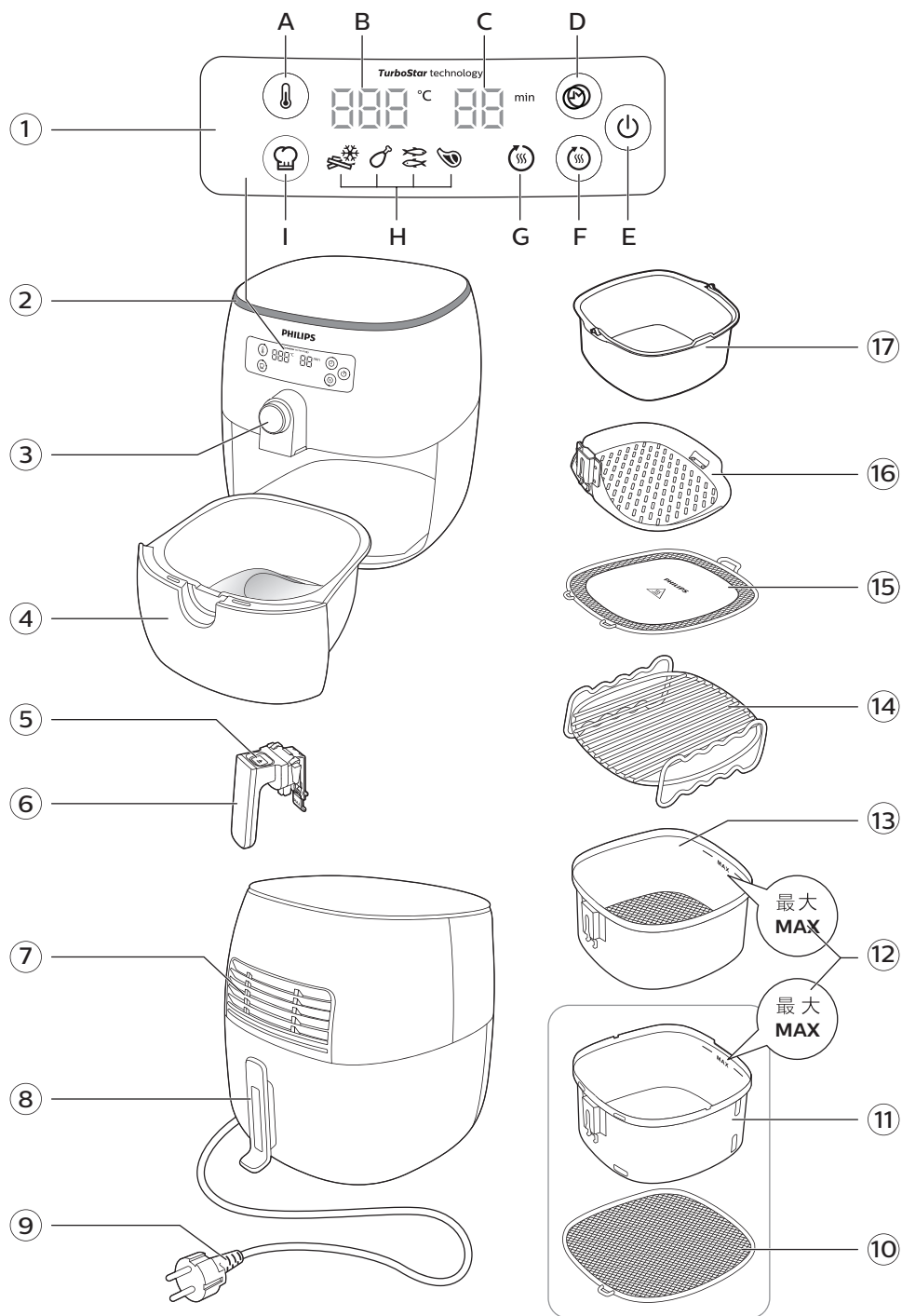
ข้อมูลเบื้องต้น

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

เครื่อง Airfryer ช่วยให้คุณเตรียมส่วนผสมที่ชอบและอาหารว่างด้วยวิธีที่ดีต่อสุขภาพ เครื่อง Airfryer ใช้ลมร้อนร่วมกับการหมุนเวียนอากาศความเร็วสูง (เทคโนโลยี TurboStar Rapid Air) และตะแกรงด้านบนเพื่อเตรียมอาหารหลากหลายชนิดด้วยวิธีที่ง่าย รวดเร็วและดีต่อสุขภาพ ส่วนผสมอาหารจะได้รับความร้อนจากทุกด้านพร้อมๆ กัน และไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมันสำหรับส่วนผสมส่วนใหญ่ สำหรับสูตรอาหารที่น่าสนใจ และข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเครื่อง Airfryer โปรดเยี่ยมชม www.philips.com/kitchen หรือดาวน์โหลดแอป Airfryer ฟรี สำหรับ iOS® หรือ Android™

ส่วนประกอบ

- 1 แผงควบคุม
 - A. ปุ่มปรับอุณหภูมิ
 - B. สัญญาณแสดงอุณหภูมิ
 - C. ตัวบอกเวลา
 - D. ปุ่มตั้งเวลา
 - E. ปุ่มเปิด/ปิด
 - F. ปุ่มอุ่น
 - G. สัญญาณไฟ Keep Warm (อุ่น)
 - H. การตั้งค่าล่วงหน้า: เฟรนช์ฟรายแช่แข็ง, น่องไก่, ปลา, เนื้อสัตว์บด/ชิ้น
 - I. ปุ่มตั้งค่าล่วงหน้า
- 2 ทางลมเข้า
- 3 แป้นหมุน QuickControl
- 4 กระทะ
- 5 ปุ่มปลดตะแกรง
- 6 ด้ามจับ EasyClick
- 7 ทางลมออก
- 8 ที่ม้วนเก็บสายไฟ
- 9 สายไฟ
- 10 ตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้
- 11 ตะกร้าติดตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้
- 12 ชีตแสดงระดับสูงสุด (MAX)
- 13 ตะกร้าติดตาข่ายด้านล่างแบบยึดกับที่
- 14 ตะแกรงสองชั้น
- 15 ฝาป้องกันกระเด็น
- 16 กระทะยางป้องกันอาหารติด
- 17 กระทะอบ

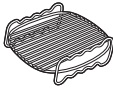


Airfryer และอุปกรณ์เสริม

โปรดดูที่ตารางด้านล่างนี้เพื่อดูอุปกรณ์เสริมสำหรับ Airfryer ของคุณ หมายเลขประเภทของ Airfryer จะเริ่มต้นด้วย "HD96XX" ดูหมายเลขประเภทได้บนบรรจุภัณฑ์หรือด้านล่างของอุปกรณ์

								
HD9640	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/45	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/56	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/66	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9642	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓
HD9643	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓
HD9645	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
HD9646	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9647	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓

โปรดทราบว่า Airfryer บางรุ่นอาจไม่มีขายในประเทศของคุณ นอกจากนี้อุปกรณ์เสริมบางชิ้นอาจไม่มีขายในประเทศของคุณด้วย *หากต้องการสั่งซื้อ โปรดดูแอป Philips Airfryer หรือไปที่ www.philips.com
โปรดดูที่ตารางด้านล่างนี้เพื่อดูหมายเลขประเภทอุปกรณ์เสริมที่สามารถใช้กับ Airfryer ของคุณได้

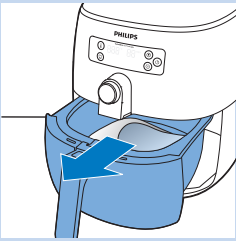
			
HD9925	HD9940	HD9904	HD9909

ก่อนใช้งานครั้งแรก

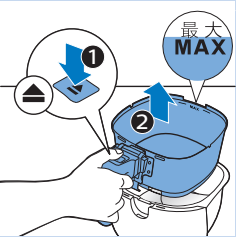
- 1 นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- 2 นำสติกเกอร์หรือป้ายใดก็ตามออกจากเครื่อง
- 3 ทำความสะอาดให้ทั่วทั้งเครื่องก่อนใช้งานครั้งแรก ตามที่ระบุไว้ในตารางการทำความสะอาด

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

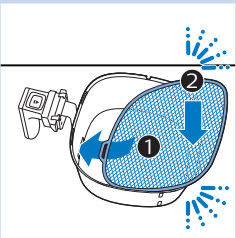
การใส่ตะกร้าติดตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้



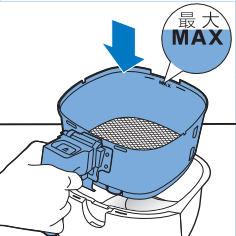
- 1 ถอดกระทะออกจากเครื่อง



- 2 วางกระทะติดตะกร้าบนพื้นผิวที่เหมาะสม กดปุ่มปลดตะกร้าแล้วยกตะกร้าขึ้นจากกระทะ



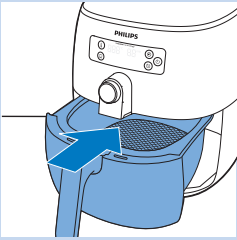
- 3 สวมตะขอของตาข่ายด้านล่างลงในช่องเสียบที่ด้านขวาล่างของตะกร้า ดันตาข่ายด้านล่างจนล็อกเข้าที่ (มีเสียง 'คลิก' ที่ทั้งสองข้าง)



- 4 ใส่ตะกร้ากลับเข้าไปในกระทะ

หมายเหตุ

- อย่าใช้กระทะโดยไม่ใส่ตะแกรงข้างใน



5 เลื่อนกระแทกกลับเข้าไปในเครื่อง

การใส่ด้ามจับ EasyClick



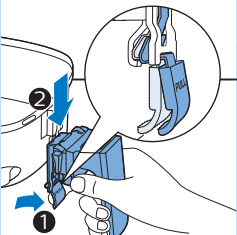
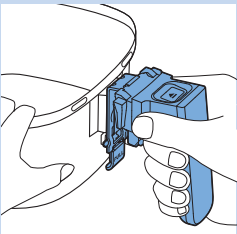
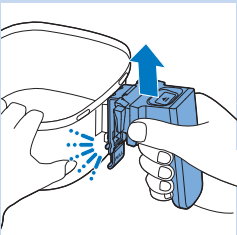
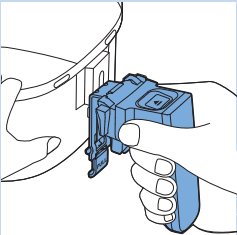
คำเตือน

- ต้องแน่ใจว่าตะกร้าและด้ามจับเย็นแล้วเสมอ ก่อนที่จะใส่หรือถอดด้ามจับ EasyClick



หมายเหตุ

- ด้ามจับ EasyClick ยังสามารถใช้ได้กับกระถางป้องกันอาหารติด ซึ่งช่วยให้คุณทำความสะอาดและเก็บเครื่องได้ง่ายขึ้น



เมื่อต้องการสวมด้ามจับ EasyClick:

- 1 จับตะกร้าไว้ด้วยมือหนึ่งและจับด้ามไว้ด้วยมืออีกข้างหนึ่ง

- 2 เลื่อนด้ามจับลงในช่องที่ตะกร้าจากด้านล่างจนกระทั่งล็อกเข้าที่ (มีเสียงดัง 'คลิก')

เมื่อต้องการถอดด้ามจับ EasyClick:

- 1 จับตะกร้าไว้ด้วยมือหนึ่งและจับด้ามไว้ด้วยมืออีกข้างหนึ่ง

- 2 ใช้นิ้วดึงเบาๆ ที่แถบปลดสีแดงขณะที่ด้ามจับลงไปตรงๆ

ตารางอาหาร

ตารางด้านล่างนี้ช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับประเภทอาหารที่คุณต้องการเตรียม

หมายเหตุ

- โปรดทราบว่า การตั้งค่าเหล่านี้เป็นเพียงคำแนะนำเท่านั้น เนื่องจากส่วนผสมที่มา ขนาด รูปร่าง รวมถึงแบรนด์แตกต่างกันออกไป เราจึงไม่สามารถรับประกันการตั้งค่าส่วนผสมที่ดีที่สุดให้กับคุณได้

ส่วนผสม	ต่ำสุด - สูงสุด ปริมาณ (กรัม)	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	เขย่า/พลิก	ข้อมูลเพิ่มเติม
มันฝรั่งทอดแช่แข็ง	200-800	11-25	180	เขย่าเมื่อทอดไปได้ ครึ่งหนึ่งของเวลา	
มันฝรั่งทอดโฮมเมด (หนา 1/2 ซม. / 1/4 นิ้ว)	200-800	12-25	180	เขย่าเมื่อทอดไปได้ ครึ่งหนึ่งของเวลา	แช่น้ำ 30 นาที ทั้งไว้ให้ แห้ง จากนั้นเติมน้ำมัน พืช 1/2 ช้อนโต๊ะ
มันฝรั่งทอดทรงกลม	200-800	15-27	180	เขย่าเมื่อทอดไปได้ ครึ่งหนึ่งของเวลา	แช่น้ำ 30 นาที ทั้งไว้ให้ แห้ง จากนั้นเติมน้ำมัน พืช 1/2 ช้อนโต๊ะ
อาหารว่างแช่แข็ง (เช่น ปอเปี๊ยะทอด และนั๊กเก็ตไก่)	100-400	6-10	200	พลิกหรือเขย่าเมื่อ ทอดไปได้ครึ่งหนึ่ง	สำหรับเวลาทอด โปรดดู คำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์ ของอาหารนั้นๆ เวลา ที่เทียบกับเตาควรเป็น ครึ่งหนึ่ง
Pork chops	100-500	8-14	200		
แฮมเบอร์เกอร์	100-500	7-14	160		
ไส้กรอก	100-500	3-15	160		
ขาเป็ดไก่ที่มีเนื้อมาก	100-500	15-22	180		
อกไก่	100-500	10-15	180		
Quiche	300	20-25	160		ใช้ถาดอบหรือจานเตาอบ
มัฟฟิน	80-300	8-13	180		ใช้ถ้วยมัฟฟินกันความร้อน ทำจากซิลิโคน
เค้ก	200-400	15-25	160		ใช้กระทะอบ
ผักรวมมิตร	100-500	8-12	180		
ขนมปังปิ้ง/ขนมปัง ก้อนที่อบมาก่อนแล้ว	50-200	3-6	200		

ส่วนผสม	ต่ำสุด - สูงสุด ปริมาณ (กรัม)	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	เขย่า/พลิก	ข้อมูลเพิ่มเติม
ขนมปังก้อน/ขนมปัง สดใหม่	100-500	12-25	180		
ปลา	150-400	10-18	200		
กุ้ง ปู หอย	100-400	7-15	180		
ไก่ชุบเกล็ดขนมปัง	100-300	8-15	180		เติมน้ำมันลงในขนมปัง ป่น

ตารางการปรุงอาหารสำหรับการตั้งค่าล่วงหน้า

กรัมซึ่งเป็นตัวหนาแสดงถึงปริมาณอาหารที่เหมาะสมกับการตั้งค่าล่วงหน้า หากคุณประกอบอาหารด้วยปริมาณที่แตกต่างออกไป โปรดปรับเปลี่ยนเวลาการทำอาหารให้เหมาะสม นอกจากนี้คุณสามารถปรับเปลี่ยนเวลาประกอบอาหารตามความต้องการของคุณว่าต้องการให้อาหารสุกและมีสีเข้มในระดับใด

นาทีซึ่งเป็นตัวหนาแสดงถึงเวลาปรุงอาหารสำหรับการตั้งค่าล่วงหน้าของเครื่อง

การตั้งค่าล่วงหน้า	ปริมาณ (กรัม)	เวลา (นาที)	ข้อมูลเพิ่มเติม
เฟรนช์ฟรายแช่แข็ง (บาง)	200	11	เขย่าหลังจากเวลาปรุงอาหารผ่านไป แล้วครึ่งหนึ่ง หากคุณทอดเฟรนช์ฟราย แช่แข็งบนกระทะหรือเฟรนช์ฟรายโฮม เมด โปรดปรุงอาหารนานขึ้นเล็กน้อย ตามความเหมาะสม
	400	15	
	500	18	
	600	19	
	800	23	
เนื้อสัตว์บด, เนื้อสัตว์ชิ้น (หนา ประมาณ 2.5 ซม. / 0.1 นิ้ว)	100	11	นอกจากนี้เวลาการปรุงอาหารจะขึ้น อยู่กับความหนาของเนื้อสัตว์ เนื้อ สัตว์ที่หนากว่านี้จะใช้เวลาการปรุงอาหาร นานขึ้นเล็กน้อย
	250	14	
	500	18	
น่องไก่ (ส่วนล่าง)	300	17	หากคุณปรุงอาหารมากกว่าหนึ่งชิ้น คุณจะต้องพลิกน่องไก่เมื่อเวลาปรุง อาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง การปรุง ไก่ทั้งตัวจะต้องใช้เวลาปรุงอาหาร นานขึ้น
	450	20	
	600	23	
	750	26	
ปลาตัวแบนทั้งตัว	200	13	ใช้กระดาษป้องกันอาหารติด Airfryer โปรดปรุงอาหารนานขึ้น ตามความเหมาะสมสำหรับการทอด ปลาชิ้นหนา
	400	16	
	600	19	
	800	22	

การใช้งาน

การทอดอาหารไขมันต่ำ



ข้อควรระวัง

- นี่คือการ Airfryer ที่ทำงานโดยใช้ลมร้อน ห้ามเติมน้ำมันหรือไขมันสำหรับทอดลงในกระทะ
- ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ใช้ด้ามจับหรือปุ่ม จับกระทะด้วยด้ามจับตะกร้าเท่านั้น
- ผลิตภัณฑ์นี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- เมื่อคุณใช้งานเครื่องครั้งแรกอาจมีควันลอยออกมาจากเครื่อง เป็นเหตุการณ์ปกติ
- ไม่จำเป็นต้องอุ่นเครื่องก่อน

1

วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน และทนต่อความร้อน



หมายเหตุ

- ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง เพราะอาจขัดขวางการหมุนเวียนอากาศและส่งผลต่อผลลัพธ์การทอดได้



ข้อควรระวัง

- ห้ามวางเครื่องบนพื้นผิวที่ไม่ทนความร้อน

2

นำสายไฟออกจากที่ม้วนเก็บสายไฟ

3

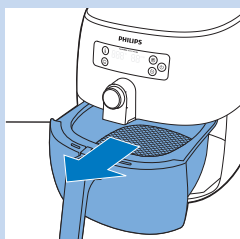
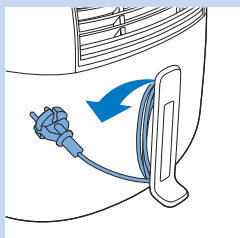
เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

4

ถอดกระทะออกจากเครื่อง

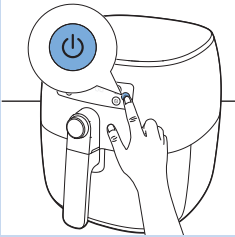
5

ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้า



หมายเหตุ

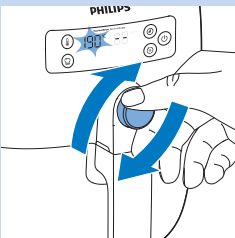
- เครื่อง Airfryer สามารถทอดอาหารได้หลากหลายประเภท โปรดดู 'ตารางอาหาร' เพื่อทราบปริมาณที่ถูกต้องและเวลาทอดโดยประมาณ
- อย่าใส่อาหารเกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน 'ตารางอาหาร' หรือเติมอาหารในตะกร้าเกินระดับสูงสุด 'MAX' ที่ระบุไว้ เพราะจะส่งผลต่อคุณภาพของการทอดที่ได้
- ถ้าคุณต้องการปรุงอาหารต่างชนิดในเวลาเดียวกัน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



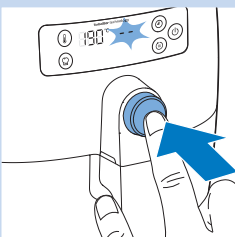
- 6** หากใส่ตะกร้าหรือกระถางป้องกันอาหารติดกลับเข้าไปในกระทะแล้ว ให้เลื่อนกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง กด “ปุ่มเปิด/ปิด” เพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง



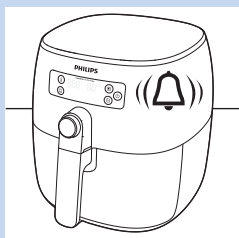
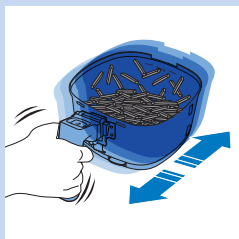
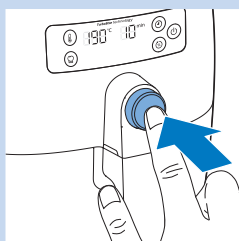
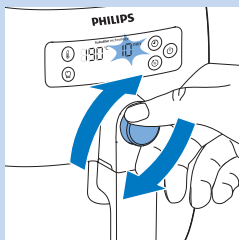
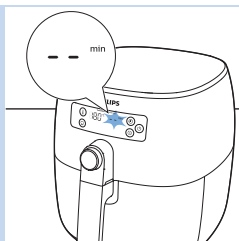
- 7** สัญลักษณ์แสดงอุณหภูมิจะกะพริบและถูกตั้งไว้ที่ 180°C เป็นค่าเริ่มต้น



- ➡ หากต้องการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ ให้หมุนเป็นหมุน QuickControl



- ➡ หากต้องการยืนยันอุณหภูมิ ให้กดเป็นหมุน QuickControl



8 เมื่อยืนยันอุณหภูมิแล้ว ตัวบอกเวลา “-” จะเริ่มกะพริบ

➡ หากต้องการเปลี่ยนแปลงเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุนปุ่มหมุน QuickControl

➡ หากต้องการยืนยันเวลาการปรุงอาหาร ให้กดปุ่มหมุน QuickControl

9 เครื่องจะเริ่มปรุงอาหารหลังจากยืนยันยืนยันเวลาการประกอบอาหาร

❄️ เคล็ดลับ

- หากต้องการหยุดการปรุงอาหารชั่วคราว ให้กดปุ่มหมุน QuickControl หากต้องการประกอบอาหารต่อ ให้กดปุ่มหมุน QuickControl อีกครั้ง

☰ หมายเหตุ

- ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกเมื่อทอดไปถึงครึ่งหนึ่งของเวลาทอด (โปรดดู “ตารางอาหาร”) เมื่อต้องการเขย่าส่วนผสม ให้นำกระตะตอกจากเครื่องแล้วนำไปเขย่าเหนืออ่างล้างจาน จากนั้น เลื่อนกระตะตอกกลับเข้าไปในเครื่อง หากต้องการลดน้ำหนักการเขย่า คุณสามารถถอดตะกร้าออกจากกระตะตอกได้
- ระวังอย่ากดปุ่มปลดตะกร้าขณะกำลังเขย่า

10 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาทอดที่ตั้งไว้แล้ว

☰ หมายเหตุ

- น้ำมันส่วนเกินที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระตะตอก
- หากคุณเตรียมส่วนผสมที่มีไขมันไว้หลายชุด (เช่น น่องไก่ ไส้กรอก หรือแฮมเบอร์เกอร์) ให้เทน้ำมันส่วนเกินหรือไขออกจากกระตะตอกอย่างระมัดระวังหลังจากปรุงแต่ละชุด หรือก่อนเขย่าหรือเปลี่ยนตะกร้าในกระตะตอก



11 นำกระทะออกจากเครื่องแล้ววางบนพื้นผิวที่ทนความร้อน

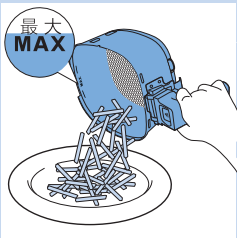
12 ตรวจสอบว่าส่วนผสมได้ที่แล้วหรือไม่

หมายเหตุ

- หากส่วนผสมยังไม่ได้ที่ เพียงแค่เลื่อนกระทะกลับไปในตัวเครื่องและตั้งตัวจับเวลาเพิ่มอีกสองสามนาที
- กระทะ ตะกร้า อุปกรณ์เสริม ตัวเครื่องและส่วนผสมจะมีความร้อนหลังจากการทอดด้วยลมร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจากกระทะ ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในตะกร้า



13 กดปุ่มปลดตะกร้าแล้วยกตะกร้าขึ้นจากกระทะ



14 นำส่วนผสมออกจากตะกร้าโดยใส่ในชามหรือจาน น้ำตะกร้าที่มีส่วนผสมออกจากกระทะมาใส่ภาชนะทุกครั้ง เนื่องจากน้ำมันที่ร้อนหรือไขอาจอยู่ที่ก้นกระทะ

เคล็ดลับ

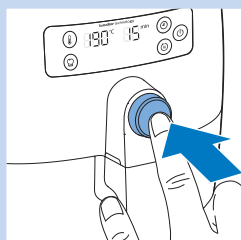
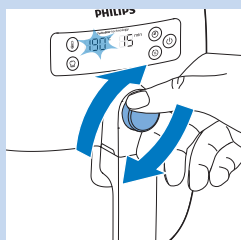
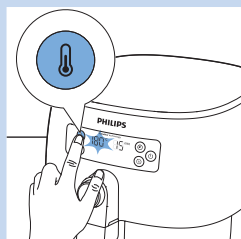
- ในการนำส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่และต้องระมัดระวัง ให้ใช้ที่คีบเพื่อยกส่วนผสมออกจากตะแกรง

หมายเหตุ

- เมื่อส่วนผสมชุดหนึ่งสุกพร้อมแล้ว Airfryer สามารถปรุงชุดส่วนผสมต่อไปได้ทันที

การเปลี่ยนอุณหภูมิการปรุงอาหารขณะกำลังปรุงอาหาร

1 ขณะที่กำลังปรุงอาหาร ให้กดปุ่มอุณหภูมิ

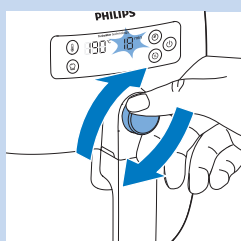
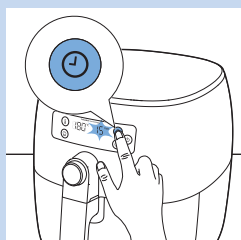


➡ หากต้องการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิการปรุงอาหาร ให้หมุนปุ่มหมุน QuickControl

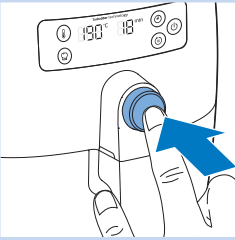
➡ หากต้องการยืนยันอุณหภูมิหรือเวลาการปรุงอาหาร ให้กดปุ่มหมุน QuickControl

การเปลี่ยนเวลาการปรุงอาหารขณะกำลังปรุงอาหาร

1 ขณะกำลังประกอบอาหาร ให้กดปุ่มเวลา

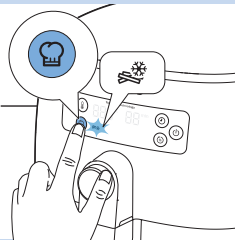


➡ หากต้องการเปลี่ยนแปลงเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุนปุ่มหมุน QuickControl

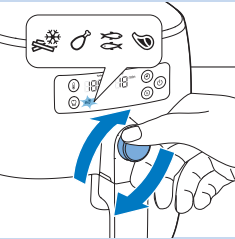


➔ หากต้องการยืนยันเวลาการปรุงอาหาร ให้กดปุ่มหมุน QuickControl

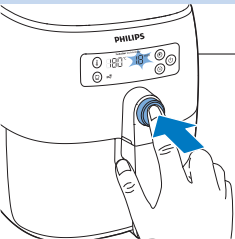
การเลือกโหมดที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้า



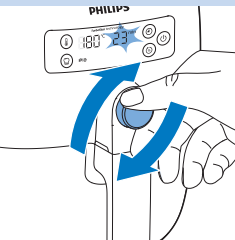
- 1 เมื่อเปิดใช้งานเครื่องแล้ว ให้กดปุ่มการตั้งค่าล่วงหน้า
 - ➔ ปุ่มการตั้งค่าล่วงหน้าสำหรับเฟรนช์พรายแช่แข็งจะเริ่มกะพริบ



- 2 หมุนปุ่มหมุน QuickControl เพื่อเลือกการตั้งค่าล่วงหน้าที่ต้องการ



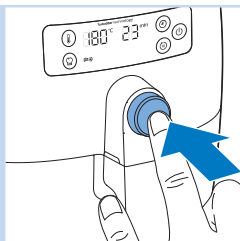
- 3 กดปุ่มหมุน QuickControl เพื่อยืนยันการเลือกการตั้งค่าล่วงหน้า
 - ➔ เวลาการปรุงอาหารจะแสดงขึ้นบนหน้าจอและเวลาการปรุงอาหารที่แนะนำจะกะพริบ



➔ หากต้องการเปลี่ยนแปลงเวลาการปรุงอาหาร ให้หมุนปุ่มหมุน QuickControl

หมายเหตุ

- ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิการปรุงอาหารได้เมื่อเลือกใช้งานโหมดการตั้งค่าล่วงหน้า หากคุณกดปุ่มอุณหภูมิเมื่อเลือกโหมดที่ตั้งค่าล่วงหน้า เครื่องจะออกจากโหมดที่ตั้งค่าล่วงหน้า



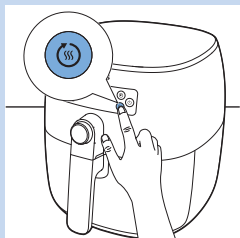
- 4** กดปุ่มหมุน QuickControl อีกครั้งเพื่อยืนยันเวลาการปรุงอาหาร แล้วเครื่องจะเริ่มปรุงอาหาร



เคล็ดลับ

- โปรดศึกษา "ตารางการปรุงอาหารสำหรับการตั้งค่าล่วงหน้า" เพื่อกันหาเวลาที่เหมาะสมของการปรุงอาหารและข้อมูลเพิ่มเติม

การเลือกโหมดการอุ่น



- 1** กดปุ่ม Keep Warm (คุณสามารถเปิดใช้งานโหมดการอุ่นได้ในแต่ละครั้ง)

- ➔ สัญญาณไฟแสดงการอุ่นจะติดสว่าง
- ➔ เวลาการอุ่นจะตั้งค่าไว้ที่ 30 นาที คุณจะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงเวลาการอุ่นได้ หากต้องการหยุดการทำงานโหมดการอุ่น ให้เพียงปิดเครื่อง



เคล็ดลับ

- หากอาหารเช่นเฟรนช์ฟรายสูญเสียความกรอบไปในขณะที่อยู่ในโหมดการอุ่น โปรดใช้เวลาการอุ่นให้น้อยลงโดยปิดเครื่องให้เร็วขึ้น หรือทอดให้กรอบอีกครั้งประมาณ 2-3 นาทีที่อุณหภูมิ 180°C



หมายเหตุ

- หากคุณเปิดใช้งานโหมดการอุ่นขณะที่กำลังปรุงอาหาร เครื่องจะอุ่นอาหารต่อทันทีอีก 30 นาทีหลังจากเวลาการปรุงอาหารสิ้นสุดลง
- ขณะที่อยู่ในโหมดการอุ่น พัดลมและตัวทำความร้อนด้านในเครื่องจะติดเป็นระยะๆ
- โหมดการอุ่นออกมาเพื่อรักษาอาหารของคุณให้อุ่นอยู่เสมอหลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จในเครื่อง Airfryer ไม่ได้มีไว้สำหรับการอุ่นร้อน

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมดให้ง่ายโดยใช้เครื่อง Airfryer:

- เลือกชนิดมันฝรั่งที่มีลักษณะเหมาะสำหรับการทอด เช่น มันฝรั่งที่สดและมีความเป็นแป้งเล็กน้อย
- ควรทอดมันฝรั่งด้วยลมร้อนในสัดส่วนไม่เกิน 500 กรัมเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด การทอดมันฝรั่งจำนวนมากจะทำให้กรอบน้อยกว่าการทอดในจำนวนที่น้อยกว่า
- แช่ตะแกรง 2-3 ครั้งระหว่างกระบวนการทอดด้วยลมร้อน

- 1** ปอกเปลือกมันฝรั่งแล้วหั่นเป็นแท่งๆ (หนา 1/2 ซม. / 1/4 นิ้ว)

- 2** แช่มันฝรั่งแช่ในอ่างน้ำอย่างน้อย 30 นาที

- 3** เทมันฝรั่งออกจากอ่างแล้วซับน้ำให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษเช็ดมือ

- 4** รินน้ำมันปรุงอาหารครึ่งช้อนโต๊ะลงในอ่าง เทมันฝรั่งแช่ลงในอ่างแล้วคลุกจนกระทั่งน้ำมันเคลือบผิวอย่างทั่วถึง

- 5** ใช้นิ้วหรืออุปกรณ์เครื่องครัวหีบมันฝรั่งออกจากอ่างเพื่อให้น้ำมันส่วนเกินยังคงอยู่ในอ่าง

หมายเหตุ

- อย่าเอียงอ่างเพื่อเทมันฝรั่งทั้งหมกลงในตะกร้าในคราวเดียว เพื่อป้องกันไม่ให้เทน้ำมันส่วนเกินลงในกระทะ

- 6** ใส่มันฝรั่งแช่ลงในตะกร้า

- 7** ทอดมันฝรั่งแช่แล้วเขย่าตะกร้าเมื่อทอดด้วยลมร้อนไปได้ครึ่งหนึ่งของเวลาทั้งหมด เขย่า 2-3 ครั้งถ้าคุณเตรียมมันฝรั่งไว้มากกว่า 400 กรัม

หมายเหตุ

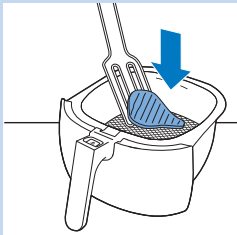
- โปรดดูส่วน "ตารางอาหาร" เพื่อทราบปริมาณและเวลาปรุงอาหารที่เหมาะสม

การใช้ตะแกรงสองชั้น

ใช้ตะแกรงสองชั้นเพื่อเพิ่มพื้นที่ทอดให้ได้มากที่สุด

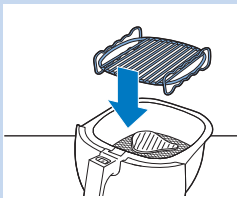
หมายเหตุ

- ถ้าทอดส่วนผสมต่างชนิดพร้อมกัน ต้องแน่ใจว่าอุณหภูมิและเวลาทอดของส่วนผสมแต่ละชนิดนั้นเท่ากัน
- วางเนื้อไว้ชั้นล่างและผักไว้ชั้นบนเสมอ เพื่อไม่ให้อาหารปนกัน หรือมีน้ำซึมจากเนื้อไปที่ผักซึ่งไม่ปลอดภัยหรือทำให้อาหารสุกเป็นบางส่วน

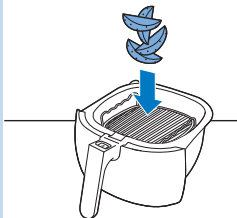


- 1** ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 4 ในส่วน 'การทอดอาหารไขมันต่ำ'

- 2** ใส่ส่วนผสมครึ่งหนึ่งลงในตะกร้า



- 3** วางตะแกรงสองชั้นลงบนตะกร้า



- 4** ใส่ส่วนผสมอีกครั้งหนึ่งลงในตะแกรงสองชั้น

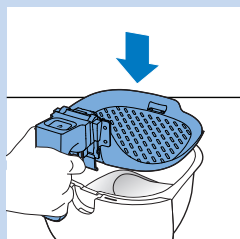
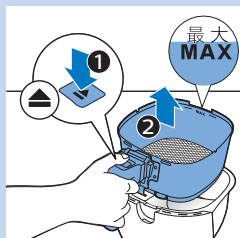
- 5** ทำตามขั้นตอนที่ 6 ถึง 14 ในส่วน 'การทอดอาหารด้วยลมร้อน'



คำเตือน

- ตะแกรงสองชั้นจะร้อนมากในระหว่างการใช้งาน สวมถุงมือจับของร้อนเมื่อนำตะแกรงสองชั้นออกจากตะกร้า

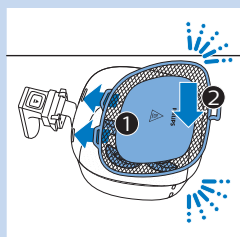
การใช้กระต่ายป้องกันอาหารติด



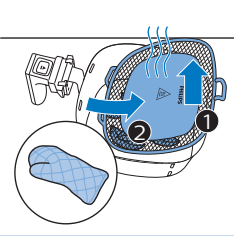
- 1 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 3 ในส่วน 'การทอดอาหารไขมันต่ำ'
- 2 กดปุ่มปลดตะกร้าแล้วยกตะกร้าขึ้นจากกระทะ
- 3 สวมด้ามจับ EasyClick เข้ากับกระต่ายป้องกันอาหารติด (โปรดดู 'การใส่ด้ามจับ EasyClick')
- 4 วางกระต่ายป้องกันอาหารติดบนกระทะ
- 5 เทส่วนผสมลงในกระต่ายป้องกันอาหารติด
- 6 ทำตามขั้นตอนที่ 6 ถึง 14 ในส่วน 'การทอดอาหารไขมันต่ำ'

การใช้ฝาป้องกันการกระเด็น

ใช้ฝาป้องกันการกระเด็นถ้าคุณปรุงอาหารที่มีน้ำหนักเบา ส่วนผสมที่ติดมัน เพื่อไม่ให้อาหารหล่นจากตะกร้า หรือเพื่อให้เกรียมข้างลง



- 1 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 5 ในส่วน 'การทอดอาหารไขมันต่ำ'
- 2 ถือฝาปิดไว้โดยหันด้านบนเข้าหาคุณ สวมตะขอสองตัวของฝาปิดเข้ากับช่องเสียบสองช่องที่ด้านหน้าของตะกร้า ดันฝาปิดลงไปจนล็อกเข้าที่ (มีเสียง 'คลิก' ที่ทั้งสองข้าง)
- 3 ทำตามขั้นตอนที่ 6 ถึง 11 ในส่วน 'การทอดอาหารไขมันต่ำ'



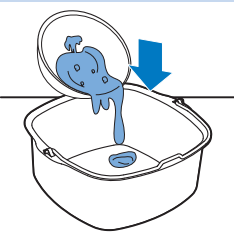
4 ค่อยๆ นำฝาป้องกันการกระเด็นออกอย่างระมัดระวัง

คำเตือน

- ฝาป้องกันการกระเด็นจะร้อนมาก ต้องสวมถุงมือจับของร้อนเมื่อนำฝาออก

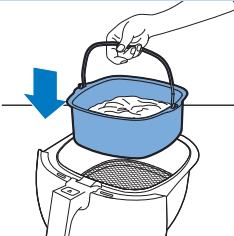
5 ทำตามขั้นตอนที่ 12 ถึง 14 ในส่วน ‘การทอดอาหารไขมันต่ำ’

การใช้กระทะอบ



1 ใส่ส่วนผสมลงในกระทะอบ

2 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 3 ในส่วน ‘การทอดอาหารไขมันต่ำ’



3 นำกระทะออกจากเครื่องแล้ววางบนพื้นผิวที่เหมาะสม วางกระทะอบลงในกระทะ

4 ทำตามขั้นตอนที่ 6 ถึง 14 ในส่วน ‘การทอดอาหารไขมันต่ำ’

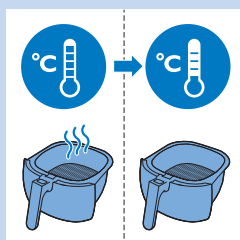
คำเตือน

- กระทะอบจะร้อนมากขณะใช้งาน โปรดสวมถุงมือจับของร้อนเมื่อนำกระทะอบออกจากตะกร้า

เคล็ดลับ

- หากด้านบนของอาหารเป็นสีน้ำตาลไหม้ ให้ลดอุณหภูมิลง
- หากคุณเตรียมทำเค้กหรือขนมปังด้วยกระทะอบ โปรดใส่ส่วนผสมเพียงครึ่งเดียวของกระทะอบ เพราะแป้งจะฟูขึ้นขณะทอด

การทำความสะอาด



คำเตือน

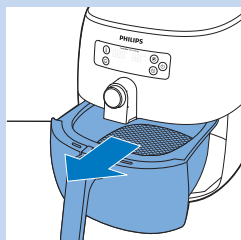
- รอให้ตะกร้า กระทะ อุปกรณ์เสริม และด้านในของเครื่องเย็นก่อน แล้วจึงเริ่มทำความสะอาด
- กระทะ ตะกร้า และด้านในของเครื่องมีการเคลือบสารกันอาหารติด อย่าใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดในครัวที่เป็นโลหะหรือสารทำความสะอาดที่กัดกร่อน เพราะจะทำให้สารที่เคลือบอยู่ได้รับความเสียหายได้

ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง เช็ดน้ำมันและไขมันออกจากด้านล่างของกระทะหลังการใช้ทุกครั้งเพื่อป้องกันการเกิดควัน

- 1 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อปิดเครื่อง ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ และทิ้งให้เครื่องเย็นลงประมาณ 10 นาที

เคล็ดลับ

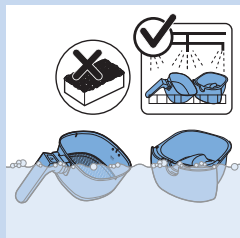
- นำกระทะและตะกร้าออกเพื่อให้เครื่อง Airfryer เย็นลงเร็วขึ้น



- 2 ทำความสะอาดกระทะ ตะกร้า และอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน นอกจากนี้คุณสามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำร้อน น้ำยาล้างจาน และฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน

เคล็ดลับ

- หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่กระทะ ตะแกรงสองชั้น หรือตะกร้า คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 10-15 นาทีได้ การแช่น้ำจะทำให้อาหารไม่ติดแน่นและเช็ดออกง่ายขึ้น คุณต้องใช้ น้ำยาล้างจานที่สามารถขจัดน้ำมันและไขมัน ถ้ามีคราบไขมันบนกระทะหรือตะกร้าที่ไม่สามารถล้างออกได้ด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำยาขจัดคราบไขมัน
- ในกรณีที่เศษอาหารติดอยู่ในแผ่นทำความร้อน ให้นำออกด้วยแปรงขนนุ่มหรือนุ่มปานกลาง อย่าใช้แปรงขนโลหะหรือแปรงขนแข็งเด็ดขาดเพราะอาจทำให้สารเคลือบแผ่นทำความร้อนเสียหาย

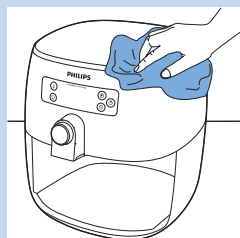


- 3 ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน

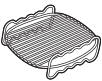
- 4 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร

- 5 เช็ดบริเวณด้านนอกของเครื่องและแผงควบคุมด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาดเท่านั้น

- 6 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดด้านในเครื่อง



ตารางการทำความสะอาด

			
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✓	✗

การจัดเก็บ

- 1 ถอดปลั๊กเครื่องออกและปล่อยให้เครื่องเย็น
- 2 ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ
- 3 พันสายไฟเข้ากับที่ม้วนเก็บสายไฟ

หมายเหตุ

- ถือเครื่อง Airfryer ในแนวนอนเสมอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณถอดส่วนที่เป็นลิ้นชักด้านหน้าเครื่องไว้ เพราะชิ้นส่วนอาจเลื่อนออกมาจากเครื่อง ได้ถ้าบังเอิญเอียงลง ซึ่งจะทำให้ส่วนลิ้นชักเสียหายได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Airfryer เช่น ด้ามจับ EasyClick, ตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้ เป็นต้น ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

การรีไซเคิล

- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไปเมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว แต่ควรนำไปทิ้งที่จุดรวบรวมขยะเพื่อการนำกลับไปใช้ใหม่ เพื่อช่วยรักษาภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี

การรับประกันและสนับสนุน

หากคุณต้องการข้อมูลหรือการสนับสนุน โปรดเข้าชมเว็บไซต์ www.philips.com/support หรืออ่านข้อมูลจากเอกสารแผ่นพับที่แยกเฉพาะ เกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก

การแก้ปัญหา

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

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
ด้านนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนระหว่างการใช	ด้านนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนเพราะความร้อนภายในระบายออกมากกระทบกับผนังด้านนอก	เป็นเหตุการณ์ปกติ ด้ามจับและปุ่มทั้งหมดที่คุณต้องสัมผัสในระหว่างการใช้จะเย็นพอที่สามารถจับได้
		กระทะ กระทะอบ ตะกร้า ตะแกรงสองชั้น กระทะย่าง ป้องกันอาหารติด และด้านในของเครื่องจะร้อนเสมอเมื่อเปิดเครื่อง เพื่อให้ปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม ส่วนต่างๆ เหล่านี้ร้อนเกินกว่าที่จะสัมผัสเสมอ
		ถ้าคุณเปิดเครื่องไว้เป็นเวลานาน บางส่วนจะร้อนมากจนไม่สามารถสัมผัสได้ พื้นที่เหล่านี้จะมีสัญลักษณ์บนเครื่องดังนี้:  ตรวจใบที่คุณระบุวงบริเวณที่ร้อนและไม่ไปสัมผัสโดนเครื่องนี้ก็จะใช้ได้อย่างปลอดภัย
มันฝรั่งทอดโฮมเมดไม่เป็นไปตามที่ฉันทาคไว้	คุณใช้มันฝรั่งชนิดนี้	เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ใช้มันฝรั่งสด มีความเป็นแป้งเล็กน้อย ถ้าคุณต้องเก็บมันฝรั่งไว้ ห้ามเก็บไว้ในที่เย็น เช่น ตู้เย็น เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ระบุไว้ว่าเหมาะสำหรับการทอด
	ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้ามากเกินไป	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด โปรดดู 'ตารางอาหาร' หรือดาวน์โหลดแอป Airfryer ฟรี)

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
	ส่วนผสมบางชนิดจำเป็นต้องแช่เมื่อทอดไปได้ครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหารที่ตั้งไว้	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้เพื่อเตรียมส่วนผสมทอดโฮมเมด (โปรดดู 'ตารางอาหาร' หรือดาวน์โหลด Airfryer ฟรี)
เครื่อง Airfryer ไม่เปิดเครื่อง	ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ	เมื่อคุณเปิดเครื่อง สัญญาณแสดงอุณหภูมิจะกะพริบที่จอแสดงผล หาก你不เห็นสิ่งใดปรากฏขึ้นบนหน้าจอ ให้ตรวจสอบว่าได้เสียบปลั๊กกับเต้ารับบนผนังเข้าที่ที่หรือไม่
	มีเครื่องใช้ไฟฟ้าหลายเครื่องที่เสียบไว้กับเต้ารับเดียว	ลองเสียบปลั๊กที่เต้ารับอื่นและตรวจสอบฟิวส์ เครื่อง Airfryer ใช้ไฟ 1425 วัตต์
ฉันเห็นมีบางจุดที่ลอกในเครื่อง Airfryer	อาจมีจุดเล็กๆ เกิดขึ้นภายในกระทะของ Airfryer เนื่องจากการไปสัมผัสหรือขีดขีดพื้นผิวที่มีสารเคลือบโดยบังเอิญ (เช่น ในระหว่างทำความสะอาดด้วยเครื่องมือทำความสะอาดสำหรับงานหนักและ/หรือขณะใส่ตะกร้า)	คุณสามารถป้องกันความเสียหายได้โดยการวางตะกร้าเข้าไปในกระทะอย่างถูกต้อง ถ้าคุณใส่ตะกร้าเข้าไปที่มุม ด้านข้างตะกร้าอาจกระแทกกับผนังของกระทะทำให้ผิวเคลือบลอกเป็นรอยเล็กๆ โปรดทราบว่ากรณีดังกล่าวไม่เป็นอันตรายเนื่องจากวัสดุทั้งหมดปลอดภัยสำหรับอาหาร
มีควันสีขาวลอยออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังปรุงส่วนผสมที่มีไขมัน	น้ำมันหรือไขมันที่ออกมาในกระทะอาจทำให้เกิดควันขาวและกระทะจะร้อนกว่าปกติ คุณสามารถเทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกอย่างระมัดระวัง แล้วปรุงอาหารต่อได้ และยังสามารถปิดฝาป้องกันการกระเด็นไว้บนตะกร้าได้
	กระทะยังมีคราบมันจากการใช้ครั้งก่อน	ควันขาวเกิดจากเศษไขมันที่ตกค้างอยู่ทำให้กระทะร้อนมากขึ้น หมั่นทำความสะอาดกระทะและตะกร้าให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง
	ซอสหมัก เหล้า หรือน้ำจากเนื้อจะกระเด็นจากไขมันหรือไข	ปิดฝาป้องกันการกระเด็นไว้บนตะกร้า
	เกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมชุบทอดอาจไม่ติดกับอาหาร	ช่องอากาศเล็กๆ ของเกล็ดขนมปังจะทำให้เกิดควันขาวได้ ให้บีบเกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมชุบทอดเข้ากับอาหารเพื่อให้ติดแน่น
จอแสดงผลของฉันแสดง 5 เครื่องหมายขีดตามที่แสดงในภาพด้านล่าง	คุณสมบัติด้านความปลอดภัยถูกเปิดใช้งานเนื่องจากเครื่องมีความร้อนสูงเกินไป	ถอดปลั๊กออก แล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 1 นาที ก่อนเสียบปลั๊กใหม่อีกครั้ง



