PHILIPS

HD925X

คู่มือผู้ใช้

สารบัญ

ข้อสำคัญ 3

ข้อมูลเบื้องต้น 5

ส่วนประกอบ 5

ก่อนการใช้งานครั้งแรก 7

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน 7

การใช้งาน 7

- ตารางอาหาร 7
- Airfrying 10
- การเลือกโหมดการอุ่น 13
- การปรุงอาหารด้วยค่าที่ตั้งล่วงหน้า 14
- เปลี่ยนเป็นค่าที่ตั้งล่วงหน้าอื่น 16
- การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด 17

การทำความสะอาด 17

- ตารางการทำความสะอาด 19

การจัดเก็บ 19

การรีไซเคิล 19

การรับประกันและสนับสนุน 20

วิธีแก้ไขปัญหา 20

ข้อสำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

อันตราย

- ให้ใส่ส่วนผสมที่ต้องการทอดลงในตะกร้าเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมสัมผัสกับชิ้นส่วนให้ความร้อน
- อย่าคลุมปิดที่เปิดอากาศเข้าและออกขณะเครื่องทำงาน
- อย่าเติมน้ำมันลงในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามจุ่มตัวเครื่องลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ หรือเปิดน้ำก๊อกไหลผ่านตัวเครื่อง
- อย่าให้น้ำ หรือของเหลวใด ๆ เข้าสู่ตัวเครื่องเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต
- อย่าใส่อาหารที่มีปริมาณเกินระดับสูงสุดที่ระบุไว้ในตะกร้า
- อย่าสัมผัสด้านในตัวเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าเครื่องทำความร้อนว่างและไม่มีอาหารติดอยู่ในเครื่องทำความร้อน

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- หากสายไฟชำรุด คุณต้องให้ช่างผู้ชำนาญของ Philips ดำเนินการให้, ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรม ดำเนินการเปลี่ยนให้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- เด็กอายุ 8 ปีและมากกว่า และผู้ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจสามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ โดยต้องอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานที่ปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องในการใช้งาน ห้ามเด็กเล่นเครื่อง ห้ามให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่อง เว้นแต่เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล
- เก็บเครื่องและสายไฟให้ห่างจากมือเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี
- ห้ามวางสายไฟบนพื้นผิวที่มีความร้อน
- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้วเท่านั้น ตรวจดูให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังแน่นดีแล้ว
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก

- อย่าวางเครื่องติดกำแพงหรือติดกับเครื่องใช้อื่นๆ เว้นระยะด้านหลังและทั้งสองด้านของเครื่องอย่างน้อย 10 ซม. และเว้นระยะเหนือเครื่อง 10 ซม. ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนของเครื่อง
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือการใช้งาน
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ไอความร้อนจะถูกระบายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก รักษาระยะห่างระหว่างมือและใบหน้าของคุณให้ห่างจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก โปรดระมัดระวังไอน้ำและความร้อนเมื่อคุณนำกระทะออกจากเครื่อง
- พื้นผิวส่วนที่สามารถจับต้องได้อาจมีความร้อนในระหว่างการใช้งาน
- กระทะ ตะแกรง และอุปกรณ์เสริมอื่นๆ ภายใน Airfryer จะมีความร้อนในขณะใช้งาน โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อใช้งาน
- ห้ามวางเครื่องไว้บนหรือใกล้กับเตาแก๊สที่มีความร้อนหรือเตาไฟฟ้าและแผ่นทำความร้อนด้วยไฟฟ้าทุกประเภท หรือในเตาอบที่มีความร้อน
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบาหรือกระดาษรองอบในตัวเครื่อง
- ไม่ควรวางเครื่องบนหรือใกล้กับวัสดุที่ติดไฟง่าย เช่น ผ้าม่าน หรือผ้าปูโต๊ะ
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ตามลำพัง
- ถอดปลั๊กเครื่องออกทันที หากคุณเห็นมีควันดำลอยออกมาจากตัวเครื่อง รอจนกระทั่งควันกระจายจนหมดก่อนจึงนำกระทะออกจากเครื่องได้
- การจัดเก็บมันฝรั่ง : อุณหภูมิจะต้องเหมาะสมกับพันธุ์มันฝรั่งที่จัดเก็บไว้และจะต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 6°C เพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดสารอะคริลาไมด์ในอาหารที่เตรียมไว้
- ไม่ควรใช้มือเปียกเสียบปลั๊กไฟเครื่องหรือใช้งานปุ่มควบคุม
- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ที่อุณหภูมิแวดล้อมระหว่าง 5ºC และ 40ºC

ข้อควรระวัง

- เครื่องนี้ผลิตมาเพื่อใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ใช่เพื่อใช้ในสภาพแวดล้อมอื่น เช่น ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน ฟาร์มหรือสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น และไม่ใช่เพื่อการใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ห้องพัก และสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น
- ให้นำเครื่องไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์เพื่อตรวจสอบหรือซ่อมแซม อย่าพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตัวเอง มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ
- หากนำเครื่องไปใช้ในทางไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการค้าหรือกึ่งการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะ และ Philips จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น
- วางและใช้งานอุปกรณ์บนพื้นที่แห้ง เรียบ มั่นคง และมีพื้นผิวเสมอกันเท่านั้น
- ดึงปลั๊กออกหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที ก่อนจัดหรือล้างทำความสะอาด

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมที่ทอดแล้วมีสีเหลืองทอง ไม่ใช่สีน้ำตาลไหม้หรือดำ ให้นำส่วนที่ไหม้ออก ห้ามทอดมันฝรั่งสดที่อุณหภูมิสูงกว่า 180°C (เพื่อลดการเกิดสารอะคริลาไมด์)
- โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะทำความสะอาดพื้นที่ส่วนบนของช่องปรุงอาหาร: ส่วนประกอบที่ทำความร้อนอยู่, ขอบของชิ้นส่วนโลหะ
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าอาหารสุกดีแล้วใน Airfryer
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าคุณสามารถควบคุม Airfryer ของคุณได้
- เมื่อปรุงอาหารที่มีไขมัน Airfryer อาจมีควันออกมา

คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips รุ่นนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับเกี่ยวกับคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าทุกประการ

ระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ

เครื่องมีฟังก์ชันตัดไฟอัตโนมัติ หากคุณไม่ได้กดปุ่มภายใน 20 นาที เครื่องจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ หากต้องการปิดเครื่องด้วยตนเอง ให้กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และยินดีต้อนรับสู่ Philips เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ **www.philips.com/welcome**

Philips Airfryer คือ Airfryer รุ่นเดียวที่มีเทคโนโลยี Rapid Air ที่ไม่เหมือนใครในการทอดอาหารโปรดของคุณโดยใส่น้ำมันเพียงเล็กน้อยหรือไม่ใส่เลยเพื่อไขมันที่น้อยลงถึง 90%

เทคโนโลยี Rapid Air ของ Philips สามารถปรุงอาหารได้หลากหลายแบบในอุปกรณ์ดีไซน์รูปปลาดาวของเราเพื่อผลลัพธ์อันสมบูรณ์แบบตั้งแต่คำแรกจนคำสุดท้าย

ตอนนี้คุณก็สามารถเพลิดเพลินไปกับอาหารทอดที่ปรุงอย่างสมบูรณ์แบบ ที่ทั้งกรอบนอกนุ่มใน โดยการทอด ปิ้ง ย่าง และอบที่ให้คุณเตรียมอาหารรสชาติเยี่ยมหลากหลายรูปแบบที่ทั้งดีต่อสุขภาพ รวดเร็ว และง่ายดาย

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

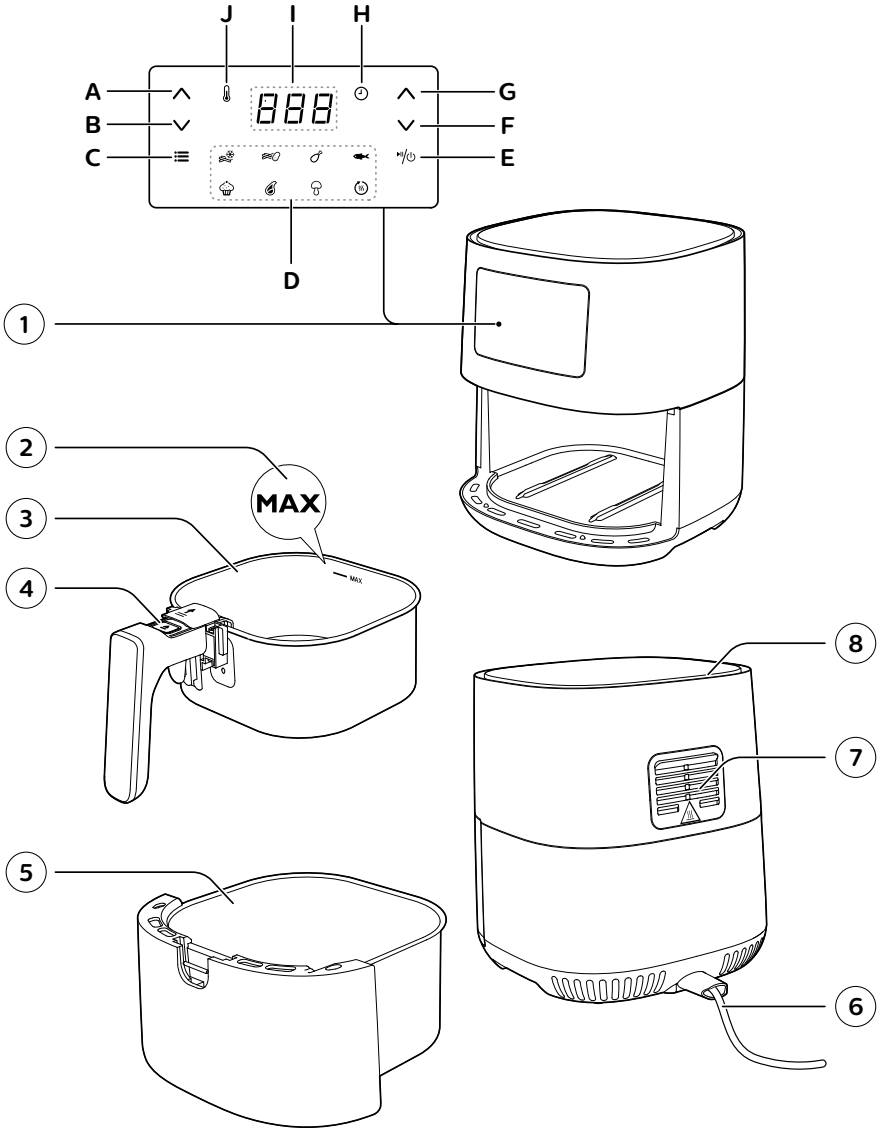
*แอป NutriU อาจไม่มีให้บริการในประเทศของคุณ

ในกรณีนี้ โปรดเข้าใช้เว็บไซต์ Philips ในพื้นที่ของคุณเพื่อรับแรงบันดาลใจ

ส่วนประกอบ

1 Control panel
- A ปุ่มเพิ่มอุณหภูมิ
- B ปุ่มลดอุณหภูมิ
- C ปุ่ม Menu
- D เมนูที่ตั้งไว้ล่วงหน้า
- E ปุ่มเปิด/ปิด
- F ปุ่มลดเวลา
- G ปุ่มปรับเวลา
- H ตัวบอกเวลา
- I หน้าจอ
- J สัญญาณแสดงอุณหภูมิ

2 ขีดแสดงระดับสูงสุด (MAX)
3 ตะแกรง
4 ปุ่มปลดตะแกรง
5 กระทะ
6 สายไฟ
7 ทางลมออก
8 ทางลมเข้า


J
I
H
A
B
C
G
F
E
D
1
2
MAX
3
4
MAX
8
7
5
6

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

1 นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก

2 นำสติ๊กเกอร์หรือป้ายใดก็ตาม (หากมี) ออกจากเครื่อง

3 ทำความสะอาดให้ทั่วทั้งเครื่องการก่อนใช้งานครั้งแรก ตามที่ระบุไว้ในบทการทำความสะอาด

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

1 วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน และทนต่อความร้อน

หมายเหตุ

- ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง เพราะอาจบังทางลมและส่งผลต่อการทอดอาหารได้
- ห้ามวางเครื่องที่กำลังทำงานไว้ข้างใต้หรือใกล้กับวัตถุที่อาจเสียหายจากไอน้ำได้ง่าย เช่น ผนังและตู้ต่างๆ

การใช้งาน

ตารางอาหาร

ตารางด้านล่างนี้ช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับประเภทอาหารที่คุณต้องการเตรียม

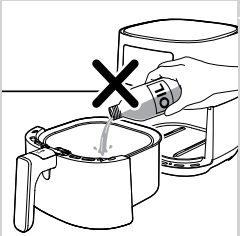
หมายเหตุ

- โปรดทราบว่า การตั้งค่าเหล่านี้เป็นเพียงคำแนะนำเท่านั้น เนื่องจากส่วนผสมมีที่มา ขนาด รูปร่าง รวมถึงแบรนด์แตกต่างกันออกไป เราจึงไม่สามารถรับประกันการตั้งค่าส่วนผสมที่ดีที่สุดให้กับคุณได้
- เมื่อเตรียมอาหารที่มีจำนวนมาก (เช่น มันฝรั่งทอด, กุ้ง, น่องไก่, ขนมแช่แข็ง) ให้เขย่า, หมุน หรือกวนส่วนผสมในตะแกรง 2 ถึง 3 ครั้งเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่มีความสม่ำเสมอกัน

ส่วนผสม	ต่ำสุด – สูงสุด ปริมาณ	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
เฟรนช์ฟรายแช่แข็งแห้งบาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว)	200-500 ก. / 7-18 ออนซ์	16-22	180°C/350°F	• เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
มันฝรั่งทอดโฮมเมด (หนาประมาณ 10x10 มม./ 0.4x0.4 นิ้ว)	200-500 ก. / 7-18 ออนซ์	18-26	180°C/350°F	• เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง

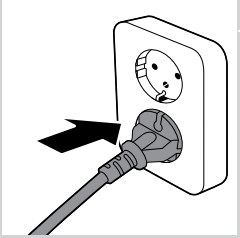
ส่วนผสม	ต่ำสุด – สูงสุด ปริมาณ	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
นักเก็ตไก่แช่แข็ง	200-600 ก. / 7-21 ออนซ์	10-15	200°C/400°F	• เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ปอเปี๊ยะแช่แข็ง	200-600 ก. / 7-21 ออนซ์	10-15	200°C/400°F	• เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
แฮมเบอร์เกอร์ (ประมาณ 150 ก./ 5 ออนซ์)	1-3 ไส้	15-20	200°C/400°F	
มีทโลฟ	800 ก. / 28 ออนซ์	50-55	150°C/300°F	• ใช้อุปกรณ์อบอาหาร
เนื้อสับไม่มีกระดูก (ประมาณ 150 ก./5 ออนซ์)	1-2 ชิ้น	11-15	200°C/400°F	• เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ไส้กรอกบาง (ประมาณ 50 ก./1.8 ออนซ์)	1-6 ชิ้น	9-13	200°C/400°F	• เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
น่องไก่ (ประมาณ 125 ก./ 4.5 ออนซ์)	2-6 ชิ้น	18-24	180°C/350°F	• เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
อกไก่ (ประมาณ 160 ก./6 ออนซ์)	1-3 ชิ้น	20-25	180°C/350°F	
ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300-400 ก./11-14 ออนซ์)	ปลา 1 ตัว	15-20	200°C/400°F	
เนื้อปลา (ประมาณ 200 ก./ 7 ออนซ์)	1-3 (1 ชิ้น)	22-25	160°C / 325°F	
ผักรวม (หั่นหยาบๆ)	200-600 ก./ 7-21 ออนซ์	10-20	180°C/350°F	• ตั้งเวลาในการปรุงอาหารตามความต้องการของคุณ • เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
มัฟฟิน (ประมาณ 50 ก./ 1.8 ออนซ์)	1-7	12-14	180°C/350°F	• ใช้ถ้วยมัฟฟิน
Cake	500 ก./18 ออนซ์	50-60	160°C/325°F	• ใช้พิมพ์เค้ก
ขนมปังแผ่น/ก้อนที่อบมาแล้ว (ประมาณ 60 ก./ 2 ออนซ์)	1-4 ชิ้น	6-8	200°C/400°F	
ขนมปังโฮมเมด	500 ก. / 18 ออนซ์	50-60	150°C/300°F	• ใช้อุปกรณ์อบอาหาร • ควรทำเป็นรูปทรงที่แบนที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ขนมปังสัมผัสเข้ากับแผ่นทำความร้อนเมื่อยกตัวขึ้น

Airfrying

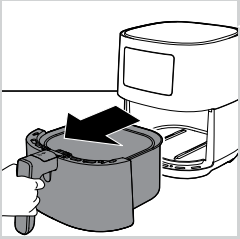


ข้อควรระวัง

- **นี่คือเครื่อง Airfryer ที่ทำงานโดยใช้ลมร้อน ห้ามเติมน้ำมัน ไขมันชนิดต่างๆ หรือของเหลวใดๆ ก็ตามลงในกระทะ**
- **ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ใช้ด้ามจับหรือปุ่ม จับกระทะที่มีความร้อนด้วยถุงมือจับของร้อน**
- **เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น**
- **เมื่อคุณใช้งานเครื่องครั้งแรกอาจมีควันลอยออกมาจากเครื่อง เป็นเหตุการณ์ปกติ**
- **ไม่จำเป็นต้องอุ่นเครื่องก่อน**



1 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

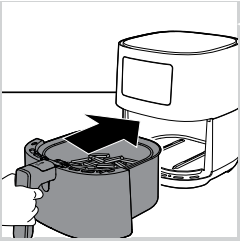


2 นำกระทะพร้อมตะกร้าออกจากเครื่องโดยดึงที่ด้ามจับ

3 ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรง

หมายเหตุ

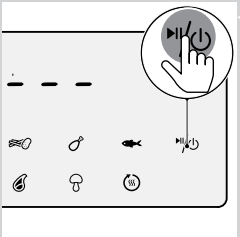
- เครื่อง Airfryer สามารถทอดอาหารได้หลากหลายประเภท โปรดดู ‘ตารางอาหาร’ เพื่อทราบปริมาณที่ถูกต้องและเวลาทอดโดยประมาณ
- อย่าใส่อาหารเกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน ‘ตารางอาหาร’ หรือเติมอาหารในตะกร้าเกินระดับสูงสุด ‘MAX’ ที่ระบุไว้ เพราะจะส่งผลต่อคุณภาพของการทอดที่ได้
- ถ้าคุณต้องการปรุงอาหารต่างชนิดในเวลาเดียวกัน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



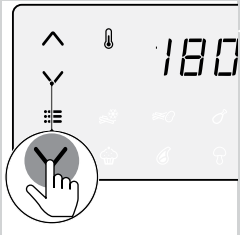
4 ใส่กระทะพร้อมตะแกรงกลับเข้าไปใน Airfryer

ข้อควรระวัง

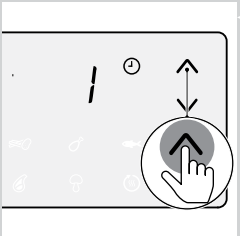
- **อย่าใช้กระทะโดยไม่มีตะแกรงข้างใน**
- **ห้ามสัมผัสที่กระทะหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง**



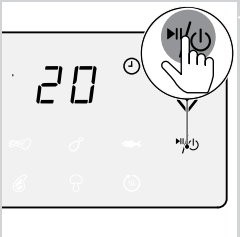
5 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง



6 กดปุ่มเพิ่มหรือลดอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ



7 กดปุ่มปรับเวลาเพื่อเลือกการตั้งเวลาล่วงหน้าที่ต้องการ



8 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อเริ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร

หมายเหตุ

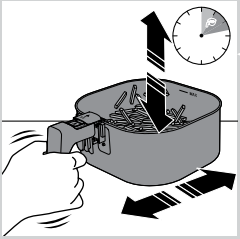
- ในขณะที่กำลังปรุงอาหาร อุณหภูมิและเวลาจะแสดงสลับกัน
- นาทีสุดท้ายในการปรุงอาหารจะนับเป็นวินาที
- ดูที่ตารางอาหารพร้อมการตั้งค่าปรุงอาหารพื้นฐานสำหรับอาหารแต่ละชนิด

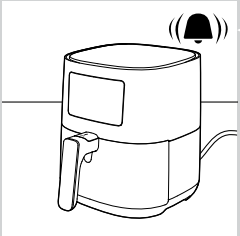
เคล็ดลับ

- ในขณะที่กำลังปรุงอาหาร หากคุณต้องการเปลี่ยนเวลาหรืออุณหภูมิในการปรุงอาหาร ให้กดปุ่มขึ้นหรือลงที่เกี่ยวข้องได้ตลอดเวลา
- หากต้องการหยุดการปรุงอาหารชั่วคราว ให้กดปุ่มเปิด/ปิด หากต้องการประกอบอาหารต่อ ให้กดปุ่มเปิด/ปิดอีกครั้งเพื่อประกอบอาหารต่อไป
- อุปกรณ์จะอยู่ในโหมดหยุดชั่วคราวโดยอัตโนมัติเมื่อคุณดึงกระทะและตะแกรงออก ขั้นตอนการปรุงอาหารจะดำเนินต่อไปเมื่อใส่กระทะและตะแกรงลงในเครื่องอีกครั้ง
- **หากต้องการเปลี่ยนหน่วยอุณหภูมิจากเซลเซียสเป็นฟาห์เรนไฮต์หรือหน่วยอื่นๆ บน Airfryer ของคุณ ให้กดปุ่มเพิ่มและลดอุณหภูมิพร้อมกันค้างไว้ประมาณ 10 วินาที**

หมายเหตุ

- หากคุณไม่ได้ตั้งค่าเวลาในการประกอบอาหารตามที่กำหนดภายใน 30 นาที เครื่องจะปิดสวิตซ์โดยอัตโนมัติเพื่อเหตุผลด้านความปลอดภัย
- ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกเมื่อทอดไปถึงครึ่งหนึ่งของเวลาทอด (โปรดดู ‘ตารางอาหาร’) ในการเขย่าส่วนผสม ให้ดึงกระทะพร้อมตะแกรงออกวางบนส่วนบนที่ทนความร้อนได้ เลื่อนฝาปิดและกดปุ่มปลดตะแกรงเพื่อถอดตะแกรงออกและเขย่าตะแกรงเหนืออ่าง จากนั้นใส่ตะแกรงไปที่กระทะย่าง และนำใส่กลับเข้าไปในเครื่อง
- หากคุณตั้งเวลาไว้ที่ครึ่งหนึ่งของเวลาทอด เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าถึงเวลาเขย่าหรือพลิกส่วนผสมแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้รีเซ็ตตัวตั้งเวลาใหม่เป็นเวลาทอดที่เหลือ

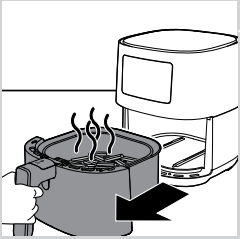




9 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้แล้ว

หมายเหตุ

- คุณสามารถหยุดขั้นตอนการทำอาหารได้ด้วยตนเอง ในการดำเนินการ ให้กดปุ่มเปิด/ปิด



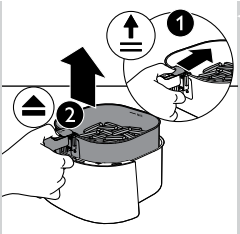
10 ดึงกระทะออกมาและตรวจดูว่าส่วนผสมพร้อมหรือไม่

ข้อควรระวัง

- **กระทะ Airfryer ร้อนหลังจากการทำอาหาร วางกระทะไว้บนส่วนบนที่ทนความร้อนได้เสมอ (เช่น ขาตั้งสามขา เป็นต้น) เมื่อคุณนำออกจากอุปกรณ์**

หมายเหตุ

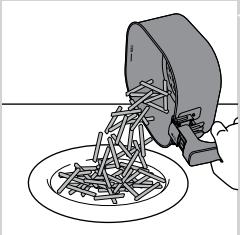
- หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ให้เลื่อนกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer โดยจับที่ด้ามจับแล้วเพิ่มเวลาให้กับเวลาที่ตั้งไว้อีกสองสามนาที



11 ในการนำส่วนผสมขนาดเล็กออก (เช่น มันฝรั่งทอด) ให้ยกตะแกรงออกจากกระทะโดยเลื่อนฝาปิดก่อน แล้วกดปุ่มปลดตะแกรง

ข้อควรระวัง

- **หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร กระทะ ตะแกรง ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจาก Airfryer ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในกระทะ**



12 นำส่วนผสมออกจากตะกร้าโดยใส่ในชามหรือจาน นำตะแกรงออกมาจากกระทะเสมอเพื่อเทสิ่งที่อยู่ข้างในออกมาให้หมด เนื่องจากน้ำมันร้อนอาจอยู่ที่ด้านล่างของกระทะ

หมายเหตุ

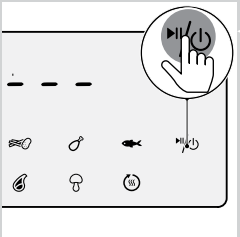
- เมื่อต้องการนำส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่หรือเปราะบางออกมา ให้ใช้ที่หนีบคีบส่วนผสมนั้นออกมา
- น้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออกที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระทะ
- คุณอาจต้องเทน้ำมันที่เหลือหรือน้ำมันเจียวออกจากกระทะอย่างระมัดระวังหลังการทำอาหารแต่ละครั้งหรือก่อนการเขย่าหรือเปลี่ยนตะแกรงในกระทะ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมที่ใช้ทำอาหาร วางตะแกรงไว้บนพื้นผิวที่ทนความร้อน สวมถุงมือจับของร้อนเพื่อเทน้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออก นำตะแกรงใส่กลับไปในกระทะ

เมื่อส่วนผสมชุดหนึ่งสุกพร้อมแล้ว Airfryer สามารถปรุงชุดส่วนผสมต่อไปได้ทันที

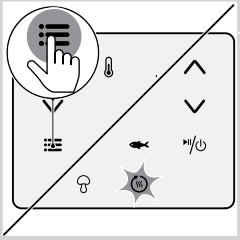
หมายเหตุ

- ดำเนินตามขั้นตอนที่ 3 ถึง 12 หากคุณต้องการเตรียมส่วนผสมอีกชุดหนึ่ง

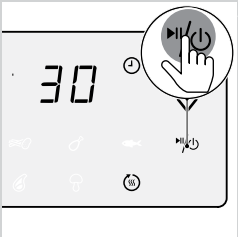
การเลือกโหมดการอุ่น



1 กดปุ่มเปิด/ปิด เพื่อเปิดเครื่อง Airfryer



2 กดปุ่มเมนูจนกว่าไอคอนการอุ่นจะกะพริบ



3 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อเริ่มโหมดการอุ่น

หมายเหตุ

- เวลาการอุ่นจะตั้งค่าไว้ที่ 30 นาที หากต้องการเปลี่ยนเวลาในการรักษาความอุ่น (1 - 30 นาที) ให้กดปุ่มลดเวลา เวลาจะได้รับการยืนยันโดยอัตโนมัติ
- ไม่สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิในโหมดการอุ่นได้

4 หากต้องการหยุดการโหมดการอุ่นชั่วคราว ให้กดปุ่มเปิด/ปิด หากต้องการเริ่มโหมดการอุ่นอีกครั้ง ให้กดปุ่มเปิด/ปิดอีกครั้ง

5 หากต้องการออกจากโหมดการอุ่น ให้กดปุ่มเปิด/ปิดค้างไว้

เคล็ดลับ

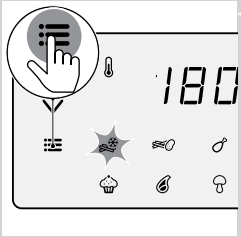
- หากอาหารเช่นเฟรนช์ฟรายสูญเสียความกรอบไปในขณะที่อยู่ในโหมดการอุ่น ให้ใช้เวลาการอุ่นให้น้อยลงโดยปิดเครื่องให้เร็วขึ้น หรือทอดให้กรอบอีกครั้งประมาณ 2-3 นาทีที่อุณหภูมิ 180°C/350°F

หมายเหตุ

- ขณะที่อยู่ในโหมดการอุ่น พัดลมและตัวทำความร้อนด้านในเครื่องจะทำงานเป็นระยะๆ
- โหมดการอุ่นออกแบบมาเพื่อรักษาอาหารของคุณให้อุ่นอยู่เสมอหลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จในเครื่อง Airfryer ไม่ได้มีไว้สำหรับการอุ่นร้อน

การปรุงอาหารด้วยค่าที่ตั้งล่วงหน้า

1 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 5 ในบท "Airfrying"



2 กดปุ่มเมนู ไอคอนอาหารว่างแช่แข็งกะพริบ กดปุ่มเมนูจนกว่าค่าที่ตั้งล่วงหน้าที่คุณต้องการจะกระพริบ

3 เริ่มขั้นตอนการปรุงอาหารโดยการกดปุ่มเปิด/ปิด

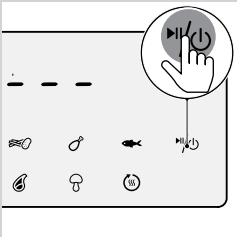
หมายเหตุ

- ในตารางต่อไปนี้คุณสามารถค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับค่าที่ตั้งล่วงหน้า

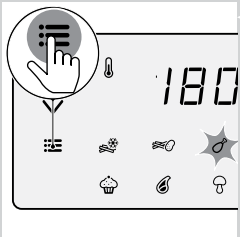
ตั้งค่าล่วงหน้า	เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า (ต่ำสุด)	อุณหภูมิที่ตั้งไว้ล่วงหน้า	น้ำหนัก (สูงสุด)	ข้อมูลของคุณ
อาหารว่างแช่แข็งที่ทำจากมันฝรั่ง	22	180°C/ 350°F	500 ก./18 ออนซ์	• อาหารว่างแช่แข็งที่ทำจากมันฝรั่ง เช่น เฟรนช์ฟรายแช่แข็ง เฟรนช์ฟรายแท่งใหญ่ มันฝรั่งทอดแผ่น ตาข่าย ฯลฯ • เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
เฟรนช์ฟราย	26	180°C/ 350°F	500 ก./18 ออนซ์	• ใช้มันฝรั่งสำหรับทอด • หั่นหนา 10x10 มม. / 0.4x0.4 นิ้ว • แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน ¼ ถึง 1 ช้อนโต๊ะลงไป • เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
น่องไก่	24	180°C/ 350°F	750 ก./26 ออนซ์	• น่องไก่สูงสุด 6 ชิ้น • เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
เนื้อปลาประมาณ 200 ก./7 ออนซ์	23	160°C / 325°F	600 ก./21 ออนซ์	
มัฟฟิน	13	180°C/ 350°F	50 ก./1.8 ออนซ์ ต่อมัฟฟิน	• มัฟฟิน 7 ชิ้นในครั้งเดียว
เนื้อหั่น	13	200°C/ 400°F	300 ก./11 ออนซ์	• เนื้อสับไม่มีกระดูกสูงสุด 2 ชิ้น
ผัดผัก	20	180°C/ 350°F	600 ก./21 ออนซ์	• หั่นหยาบๆ • ใช้อุปกรณ์อบอาหาร XL
อุ่น	30	80°C/ 175°F	ไม่มี	• ไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้

เปลี่ยนเป็นค่าที่ตั้งล่วงหน้าอื่น

1 ในระหว่างขั้นตอนการปรุงอาหาร กดปุ่มเปิด/ปิดค้างไว้เพื่อหยุดการปรุงอาหาร จากนั้นอุปกรณ์จะอยู่ในโหมดสแตนด์บาย



2 กดปุ่มเปิด/ปิดอีกครั้งเพื่อเปิดอุปกรณ์



3 กดปุ่มเมนูจนกว่าค่าที่ตั้งล่วงหน้าที่คุณต้องการจะกระพริบ

4 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อเริ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมดให้อร่อยโดยใช้เครื่อง Airfryer:

- เลือกชนิดมันฝรั่งที่มีลักษณะเหมาะสำหรับการทอด เช่น มันฝรั่งที่สดและมีความเป็นแป้ง (เล็กน้อย)
- ควรทอดมันฝรั่งด้วยลมร้อนในสัดส่วนไม่เกิน 500 ก./18 ออนซ์เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด การทอดมันฝรั่งจำนวนมากจะทำให้กรอบน้อยกว่าการทอดในจำนวนที่น้อยกว่า

1 ปอกมันฝรั่งและหั่นเป็นแท่ง (หนา 10 x 10 มม./0.4 x 0.4 นิ้ว)

2 แช่มันฝรั่งแท่งในอ่างน้ำอย่างน้อย 30 นาที

3 เทมันฝรั่งออกจากอ่างแล้วซับน้ำให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษเช็ดมือ

4 รินน้ำมันปรุงอาหารหนึ่งช้อนโต๊ะลงในอ่าง เทมันฝรั่งแท่งลงในอ่างแล้วคลุกจนกระทั่งน้ำมันเคลือบผิวอย่างทั่วถึง

5 ใช้นิ้วหรืออุปกรณ์เครื่องครัวหยิบมันฝรั่งออกจากอ่างเพื่อให้น้ำมันส่วนเกินยังคงอยู่ในอ่าง

หมายเหตุ

- อย่าเอียงอ่างเพื่อเทมันฝรั่งแท่งทั้งหมดลงในตะกร้าในคราวเดียว เพื่อป้องกันไม่ให้เทน้ำมันส่วนเกินลงในกระทะ

6 ใส่มันฝรั่งแท่งลงในตะกร้า

7 ทอดมันฝรั่งแท่งและเขย่าตะแกรง 2-3 ครั้งในระหว่างการทอด

การทำความสะอาด

คำเตือน

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

ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง เช็ดน้ำมันและไขมันออกจากด้านล่างของกระทะหลังการใช้ทุกครั้ง

1 กดปุ่ม On/Off (⏻) เพื่อปิดเครื่อง ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ และทิ้งให้เครื่องเย็นลง

เคล็ดลับ

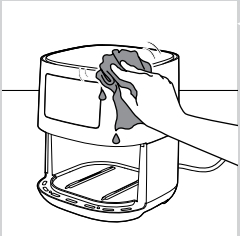
- นำกระทะและตะกร้าออกเพื่อให้เครื่อง Airfryer เย็นลงเร็วขึ้น

2 ทิ้งน้ำมันเจียวหรือน้ำมันออกจากส่วนล่างของกระทะ

3 ทำความสะอาดกระทะและตะแกรงในเครื่องล้างจาน คุณยังสามารถทำความสะอาดได้ในน้ำร้อน น้ำยาล้างจานและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน (โปรดดู 'บทการทำความสะอาด')

เคล็ดลับ

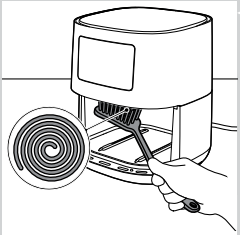
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่กระทะหรือตะแกรง คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 10-15 นาทีได้ การแช่น้ำจะทำให้อาหารไม่ติดแน่นและเช็ดออกง่ายขึ้น คุณต้องใช้น้ำยาล้างจานที่สามารถขจัดน้ำมันและไขมัน หากมีคราบไขมันบนกระทะหรือตะกร้าที่ไม่สามารถล้างออกได้ด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำยาขจัดคราบไขมัน
- ในกรณีที่มีเศษอาหารติดอยู่ในแผ่นทำความร้อน ให้นำออกด้วยแปรงขนนุ่มหรือนุ่มปานกลาง อย่าใช้แปรงขนโลหะหรือแปรงขนแข็งเด็ดขาดเพราะอาจทำให้สารเคลือบแผ่นทำความร้อนเสียหาย



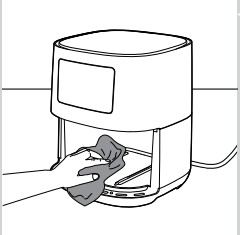
4 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดด้านนอกเครื่อง

หมายเหตุ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีความชื้นอยู่บนแผงควบคุม เช็ดแผงควบคุมให้แห้ง หลังจากที่ทำความสะอาด



5 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร



6 ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำนุ่ม

ตารางการทำความสะอาด

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

การจัดเก็บ

1 ถอดปลั๊ก แล้วทิ้งไว้ให้เย็น

2 ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ

หมายเหตุ

- ถือเครื่อง Airfryer ในแนวนอนเสมอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้จับกระทะไว้ที่ส่วนหน้าของเครื่องเนื่องจากกระทะที่มีตะแกรงสามารถเลื่อนออกมาจากเครื่องได้หากเอียงลงโดยบังเอิญ ซึ่งอาจทำให้ชิ้นส่วนเหล่านี้เสียหาย
- ตรวจดูให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Airfryer ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

การรีไซเคิล

- เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้รวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป แต่ควรนำไปทิ้งที่จุดรวบรวมขยะเพื่อนำไปรีไซเคิล เพื่อช่วยรักษาสภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ การกำจัดอย่างถูกต้องช่วยป้องกันผลสืบเนื่องทางลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

การรับประกันและสนับสนุน

หากคุณต้องการข้อมูลหรือการสนับสนุน โปรดเข้าชมเว็บไซต์ **www.philips.com/support** หรืออ่านข้อมูลจากเอกสารแผ่นพับที่แยกเฉพาะเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก

วิธีแก้ไขปัญหา

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

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
ด้านนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนระหว่างการใช้	ความร้อนภายในแผ่ขยายออกมาถึงผนังด้านนอก	เป็นเหตุการณ์ปกติ ด้ามจับและปุ่มทั้งหมดที่คุณต้องจับระหว่างใช้จะเย็นพอที่สามารถจับได้
		กระทะ ตะกร้า และด้านในของเครื่องจะร้อนเสมอเมื่อเปิดเครื่อง เพื่อให้ปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม ส่วนต่างๆ เหล่านี้ร้อนเกินกว่าที่จะสัมผัสเสมอ
		ถ้าคุณเปิดเครื่องไว้เป็นเวลานาน บางส่วนจะร้อนมากจนไม่สามารถสัมผัสได้ พื้นที่เหล่านี้จะมีสัญลักษณ์บนเครื่องดังนี้: ตราบใดที่คุณระวังบริเวณที่ร้อนและไม่ไปสัมผัสโดนเครื่องนี้ก็จะใช้ได้อย่างปลอดภัย
มันฝรั่งทอดโฮมเมดไม่เป็นไปตามที่ฉันคาดไว้	คุณใช้มันฝรั่งผิดชนิด	เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ดีที่สุด ให้ใช้มันฝรั่งที่สดและมีเนื้อไม่ฉ่ำ ถ้าคุณต้องเก็บมันฝรั่งไว้ ห้ามเก็บไว้ในที่เย็น เช่น ตู้เย็น เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ระบุไว้ว่าเหมาะสำหรับการทอด
	ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้ามากเกินไป	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้ในหน้า 17 เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด
	ส่วนผสมบางชนิดจำเป็นต้องเขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหารที่ตั้งไว้	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้ในหน้า 17 เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด
เครื่อง Airfryer ไม่เปิดเครื่อง	ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ	ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้องหรือไม่

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
	มีเครื่องใช้ไฟฟ้าหลายเครื่องที่เสียบไว้กับเต้ารับเดียว	Airfryer มีกำลังไฟฟ้าสูง ลองเสียบปลั๊กที่เต้ารับอื่นและตรวจสอบฟิวส์
ฉันเห็นมีบางจุดที่ลอกในเครื่อง Airfryer	อาจมีจุดเล็กๆ เกิดขึ้นภายในกระทะของ Airfryer เนื่องจากการไปสัมผัสหรือขูดขีดพื้นผิวที่มีสารเคลือบโดยบังเอิญ (เช่น ในระหว่างทำความสะอาดด้วยเครื่องมือทำความสะอาดสำหรับงานหนักและ/หรือขณะใส่ตะกร้า)	คุณสามารถป้องกันความเสียหายได้โดยการวางตะกร้าเข้าไปในกระทะอย่างถูกต้อง ถ้าคุณใส่ตะกร้าเข้าไปที่มุม ด้านข้างตะกร้าอาจกระแทกกับผนังของกระทะ ทำให้ผิวเคลือบลอกเป็นรอยเล็กๆ โปรดทราบว่ากรณีดังกล่าวไม่เป็นอันตรายเนื่องจากวัสดุทั้งหมดปลอดภัยสำหรับอาหาร
มีควันสีขาวลอยออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังปรุงอาหารที่มีส่วนผสมติดมัน	เทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกอย่างระมัดระวัง แล้วปรุงอาหารต่อได้
	กระทะยังมีคราบมันจากการใช้ครั้งก่อน	ควันขาวเกิดจากเศษไขมันที่ตกค้างอยู่ทำให้กระทะร้อนมากขึ้น หมั่นทำความสะอาดกระทะและตะกร้าให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง
	เกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมชุบทอดอาจไม่ติดกับอาหาร	ช่องอากาศเล็กๆ ของเกล็ดขนมปังจะทำให้เกิดควันขาวได้ ให้บีบเกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมชุบทอดเข้ากับอาหารเพื่อให้ติดแน่น
	ซอสหมัก เหล้า หรือน้ำจากเนื้อจะกระเด็นจากไขมันหรือไข	ใช้กระดาษซับอาหารแห้งสนิทดีแล้วก่อนวางในตะกร้า
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E1"	อุปกรณ์เสียหาย/ชำรุด	ให้ติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ
	อาจจัดเก็บ Airfryer ของคุณในที่ที่เย็นเกินไป	หากเก็บอุปกรณ์ของคุณไว้ในที่อุณหภูมิแวดล้อมต่ำ ให้อุ่นเครื่องจนมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องเป็นเวลาอย่างน้อย 15 นาทีก่อนที่คุณจะเสียบปลั๊กอีกครั้ง หากจอแสดงผลของคุณยังแสดง "E1" ให้ติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ

© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
สงวนลิขสิทธิ์