

**PHILIPS**

HD920X

คู่มือผู้ใช้

## สารบัญ

|                         |    |
|-------------------------|----|
| ข้อสำคัญ                | 3  |
| ข้อมูลเบื้องต้น         | 7  |
| ส่วนประกอบ              | 7  |
| ก่อนการใช้งานครั้งแรก   | 9  |
| การเตรียมตัวก่อนใช้งาน  | 9  |
| การใช้งาน               | 9  |
| ตารางอาหาร              | 9  |
| Airfrying               | 11 |
| การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด  | 13 |
| การทำความสะอาด          | 14 |
| ตารางการทำความสะอาด     | 15 |
| การจัดเก็บ              | 16 |
| การรีไซเคิล             | 16 |
| การรับประกันและสนับสนุน | 16 |
| วิธีแก้ไขปัญหา          | 16 |

## ข้อสำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

### อันตราย

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

### คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- หากสายไฟชำรุด คุณต้องให้ช่างผู้ชำนาญของ Philips ดำเนินการให้, ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรม ดำเนินการเปลี่ยนให้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- เด็กอายุ 8 ปีและมากกว่า และผู้ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์

และความรู้ความเข้าใจสามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ โดยต้องอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานที่ปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องในการใช้งาน ห้ามเด็กเล่นเครื่อง ห้ามให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่อง เว้นแต่เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล

- เก็บเครื่องและสายไฟให้ห่างจากมือเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี
- ห้ามวางสายไฟบนพื้นผิวที่มีความร้อน
- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้วเท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังแน่นดีแล้ว
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- อย่าวางเครื่องติดกำแพงหรือติดกับเครื่องใช้อื่นๆ เว้นระยะด้านหลังและทั้งสองด้านของเครื่องอย่างน้อย 10 ซม. และเว้นระยะเหนือเครื่อง 10 ซม. ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนของเครื่อง
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือการใช้งาน
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ไอความร้อนจะถูกระบายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก รักษาระยะห่างระหว่างมือและใบหน้าของคุณให้ห่างจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก โปรดระมัดระวังไอน้ำและความร้อนเมื่อคุณนำกระทะออกจากเครื่อง
- พื้นผิวส่วนที่สามารถจับต้องได้อาจมีความร้อนในระหว่างการใช้งาน
- กระทะ ตะแกรง และอุปกรณ์เสริมอื่นๆ ภายใน Airfryer จะมีความร้อนในขณะใช้งาน โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อใช้งาน



- ห้ามวางเครื่องไว้บนหรือใกล้กับเตาแก๊สที่มีความร้อนหรือเตาไฟฟ้าและแผ่นทำความร้อนด้วยไฟฟ้าทุกประเภทหรือในเตาอบที่มีความร้อน
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบาหรือกระดาษรองอบในตัวเครื่อง
- ไม่ควรวางเครื่องบนหรือใกล้กับวัสดุที่ติดไฟง่าย เช่น ผ้า ม่าน หรือผ้าปูโต๊ะ
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ตามลำพัง
- ถอดปลั๊กเครื่องออกทันที หากคุณเห็นมีควันดำลอยออกมาจากตัวเครื่อง รอจนกระทั่งควันกระจายจนหมดก่อนจึงนำกระทะออกจากเครื่องได้
- การจัดเก็บมันฝรั่ง : อุณหภูมิจะต้องเหมาะสมกับพันธุ์มันฝรั่งที่จัดเก็บไว้และจะต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 6°C เพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดสารอะคริลาไมด์ในอาหารที่เตรียมไว้
- ไม่ควรใช้มือเปียกเสียบปลั๊กไฟเครื่องหรือใช้งานปุ่มควบคุม
- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ที่อุณหภูมิแวดล้อมระหว่าง 5°C และ 40°C

### ข้อควรระวัง

- เครื่องนี้ผลิตมาเพื่อใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ใช้เพื่อใช้ในสภาพแวดล้อมอื่น เช่น ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน ฟาร์มหรือสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น และไม่ใช้เพื่อการใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ห้องพัก และสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น
- ให้นำเครื่องไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ เพื่อตรวจสอบหรือซ่อมแซม อย่าพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตัวเอง มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ

- หากนำเครื่องไปใช้ในทางไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการค้าหรือกิจการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะและ Philips จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น
- วางและใช้งานอุปกรณ์บนพื้นผิวที่แห้ง เรียบ มั่นคง และมีพื้นผิวเสมอกันเท่านั้น
- ดึงปลั๊กออกหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที ก่อนจัดหรือล้างทำความสะอาด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมที่ทอดแล้วมีสีเหลืองทอง ไม่ใช่สีน้ำตาลไหม้หรือดำ ให้นำส่วนที่ไหม้ออก ห้ามทอดมันฝรั่งสดที่อุณหภูมิสูงกว่า 180°C (เพื่อลดการเกิดสารอะคริลาไมด์)
- โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะที่ทำความสะอาดพื้นที่ส่วนบนของช่องปรุงอาหาร: ส่วนประกอบที่ทำให้ความร้อนอยู่, ขอบของชิ้นส่วนโลหะ
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าอาหารสุกดีแล้วใน Airfryer
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าคุณสามารถควบคุม Airfryer ของคุณได้
- เมื่อปรุงอาหารที่มีไขมัน Airfryer อาจมีควันออกมา

### **คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)**

ผลิตภัณฑ์ของ Philips รุ่นนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับเกี่ยวกับคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าทุกประการ

## ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และยินดีต้อนรับสู่ Philips เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**

Philips Airfryer คือ Airfryer รุ่นเดียวที่มีเทคโนโลยี Rapid Air ที่ไม่เหมือนใคร ในการทอดอาหารโปรดของคุณโดยใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยหรือไม่ใส่เลยเพื่อไขมันที่น้อยลงถึง 90%

เทคโนโลยี Rapid Air ของ Philips สามารถปรุงอาหารได้หลากหลายแบบในอุปกรณ์ดีไซน์รูปลาดาวของเราเพื่อผลลัพธ์อันสมบูรณ์แบบตั้งแต่คำแรกจนคำสุดท้าย

ตอนนี้คุณก็สามารถเพลิดเพลินไปกับอาหารทอดที่ปรุงอย่างสมบูรณ์แบบ ทั้งกรอบนอกนุ่มใน โดยการทอด ปิ้งย่าง และอบที่ให้คุณเตรียมอาหารรสชาติเยี่ยมหลากหลายรูปแบบที่ทั้งดีต่อสุขภาพ รวดเร็ว และง่ายดาย

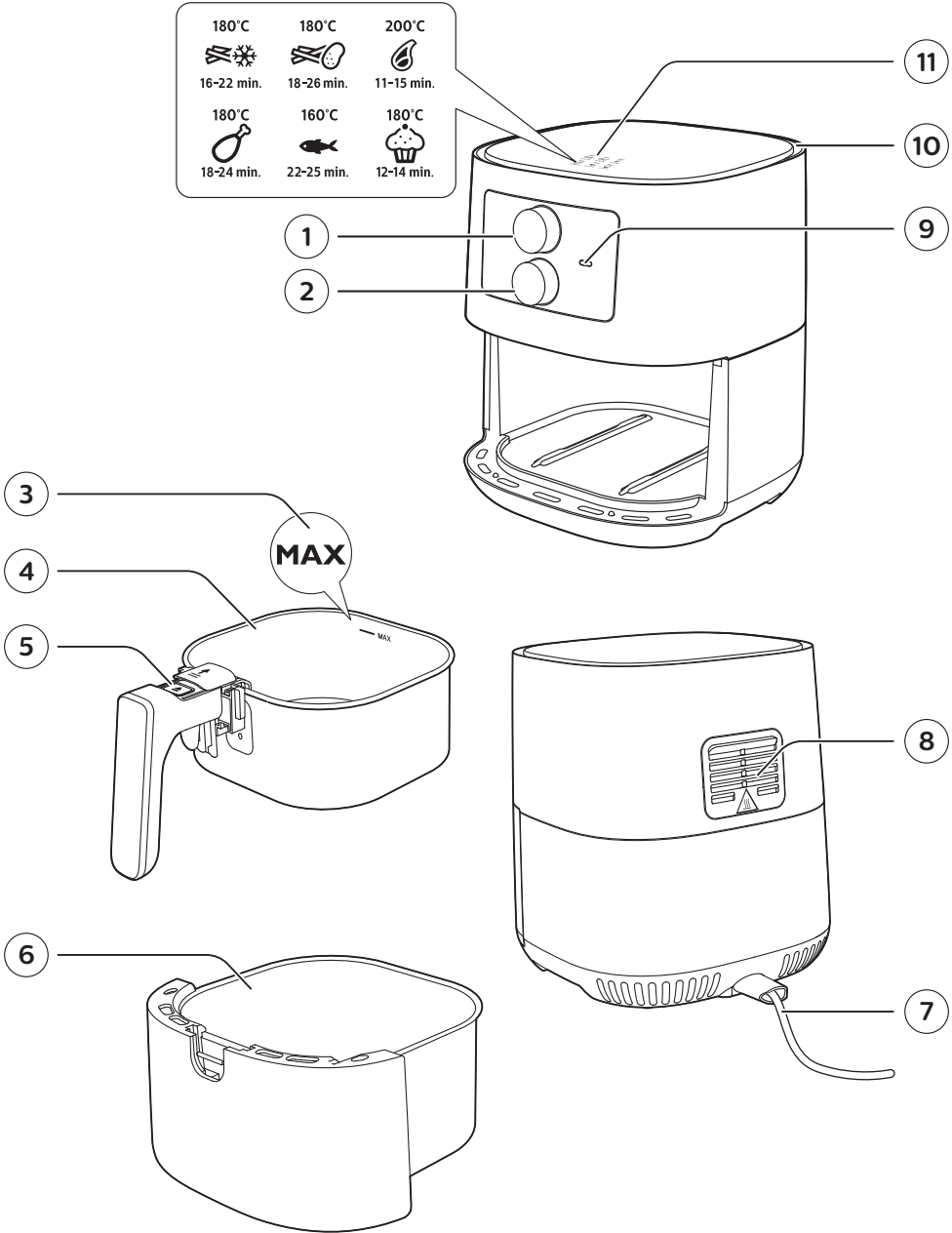
สำหรับสูตรอาหารที่น่าสนใจและข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเครื่อง Airfryer โปรดเยี่ยมชม **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** หรือดาวน์โหลดแอป NutriU ฟรี\* สำหรับ iOS® หรือ Android™

\*แอป NutriU อาจไม่มีให้บริการในประเทศของคุณ

ในกรณีนี้ โปรดเข้าใช้เว็บไซต์ Philips ในพื้นที่ของคุณเพื่อรับแรงบันดาลใจ

## ส่วนประกอบ

- 1 ปุ่มตั้งเวลา
- 2 ปุ่มตั้งอุณหภูมิ
- 3 ชีตแสดงระดับสูงสุด (MAX)
- 4 ตะแกรง
- 5 ปุ่มปลดตะแกรง
- 6 กระทะ
- 7 สายไฟ
- 8 ทางลมออก
- 9 ไฟแสดงการทำงาน
- 10 ทางลมเข้า
- 11 ตารางอาหาร





## ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- 1 นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- 2 นำสติกเกอร์หรือป้ายใดก็ตาม (หากมี) ออกจากเครื่อง
- 3 ทำความสะอาดให้ทั่วทั้งเครื่องก่อนใช้งานครั้งแรก ตามที่ระบุไว้ในบทการทำความสะอาด

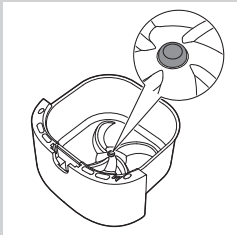
## การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- 1 วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน และทนต่อความร้อน



### หมายเหตุ

- ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง เพราะอาจบังทางลมและส่งผลต่อการทอดอาหารได้
- ห้ามวางเครื่องที่กำลังทำงานไว้ข้างใต้หรือใกล้กับวัตถุที่อาจเสียหายจากไอน้ำได้ง่าย เช่น ผงและตู้ต่างๆ
- ปลอยจุกยางไว้ในกระโหลก ห้ามถอดออกก่อนปรุงอาหาร



## การใช้งาน

### ตารางอาหาร

ตารางด้านล่างนี้ช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับประเภทอาหารที่คุณต้องการเตรียม



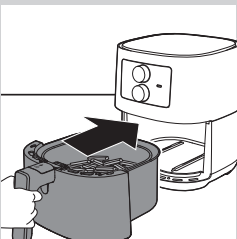
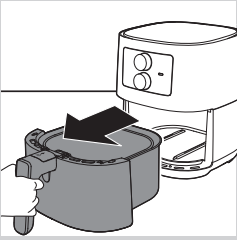
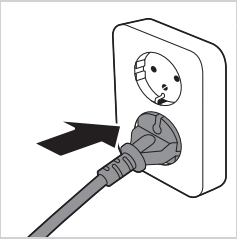
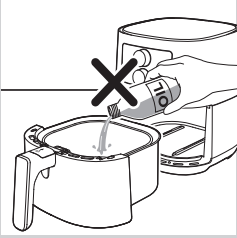
### หมายเหตุ

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

| ส่วนผสม                                                | ต่ำสุด – สูงสุด<br>ปริมาณ  | เวลา<br>(นาที) | อุณหภูมิ    | หมายเหตุ                             |
|--------------------------------------------------------|----------------------------|----------------|-------------|--------------------------------------|
| เฟรนช์ฟรายแช่แข็งแท่งบาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว)        | 200-500 ก. /<br>7-18 ออนซ์ | 16-22          | 180°C/350°F | • เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง    |
| มันฝรั่งทอดโฮมเมด (หนา ประมาณ 10x10 มม./ 0.4x0.4 นิ้ว) | 200-500 ก. /<br>7-18 ออนซ์ | 18-26          | 180°C/350°F | • เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง    |
| นักเก็ตไก่แช่แข็ง                                      | 200-600 ก. /<br>7-21 ออนซ์ | 10-15          | 200°C/400°F | • เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง |
| ปอเปี๊ยะแช่แข็ง                                        | 200-600 ก. /<br>7-21 ออนซ์ | 10-15          | 200°C/400°F | • เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง |

| ส่วนผสม                                            | ต่ำสุด – สูงสุด<br>ปริมาณ | เวลา<br>(นาที) | อุณหภูมิ      | หมายเหตุ                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------|---------------------------|----------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 ชั้น                  | 11-15          | 200°C/400°F   | • เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง                                                                                                       |
| ไส้กรอกบาง (ประมาณ 50 ก./1.8 ออนซ์)                | 1-6 ชั้น                  | 9-13           | 200°C/400°F   | • เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง                                                                                                       |
| น่องไก่ (ประมาณ 125 ก./ 4.5 ออนซ์)                 | 2-6 ชั้น                  | 18-24          | 180°C/350°F   | • เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง                                                                                                       |
| อกไก่ (ประมาณ 160 ก./6 ออนซ์)                      | 1-3 ชั้น                  | 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 ชั้น)              | 22-25          | 160°C / 325°F |                                                                                                                                            |
| ผักรวม (เห็นหยาบๆ)                                 | 200-600 ก./ 7-21 ออนซ์    | 10-20          | 180°C/350°F   | • ตั้งเวลาในการปรุงอาหารตามความต้องการของคุณ<br>• เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง                                                       |
| มัทฟฟิน (ประมาณ 50 ก./ 1.8 ออนซ์)                  | 1-7                       | 12-14          | 180°C/350°F   | • ใช้ถ้วยมัทฟฟิน                                                                                                                           |
| Cake                                               | 500 ก./18 ออนซ์           | 50-60          | 160°C/325°F   | • ใช้พิมพ์เค้ก                                                                                                                             |
| ขนมปังแผ่น/ก้อนที่อบมาแล้ว (ประมาณ 60 ก./ 2 ออนซ์) | 1-4 ชั้น                  | 6-8            | 200°C/400°F   |                                                                                                                                            |
| ขนมปังโฮมเมด                                       | 500 ก. / 18 ออนซ์         | 50-60          | 150°C/300°F   | • ใช้อุปกรณ์อบอาหาร<br>• ควรทำเป็นรูปทรงที่แบนที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ขนมปังสัมผัสเข้ากับแผ่นทำความร้อนเมื่อยกตัวขึ้น |

## Airfrying



### ! ข้อควรระวัง

- นี่คือการ Airfryer ที่ทำงานโดยใช้ลมร้อน ห้ามเติมน้ำมัน ไขมันชนิดต่างๆ หรือของเหลวใดๆ ก็ตามลงในกระทะ
- ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ใช้ด้ามจับหรือป้อม จับกระทะที่มีความร้อนด้วยถุงมือจับของร้อน
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- เมื่อคุณใช้งานเครื่องครั้งแรกอาจมีควันลอยออกมาจากเครื่อง เป็นเหตุการณ์ปกติ
- ไม่จำเป็นต้องอุ่นเครื่องก่อน

#### 1 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

#### 2 นำกระทะพร้อมตะกร้าออกจากเครื่องโดยดึงที่ด้ามจับ

#### 3 ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรง

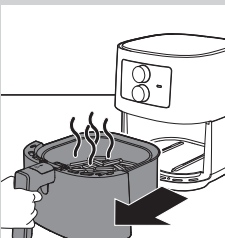
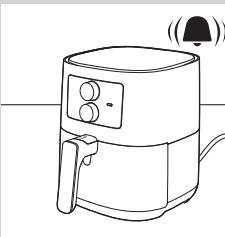
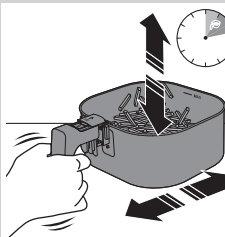
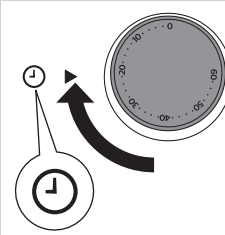
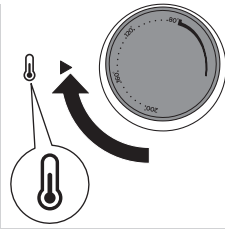
### ≡ หมายเหตุ

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

#### 4 ใส่กระทะพร้อมตะแกรงกลับเข้าไปใน Airfryer

### ! ข้อควรระวัง

- อย่าใช้กระทะโดยไม่มีตะแกรงข้างใน
- ห้ามสัมผัสที่กระทะหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง



## 5 หมนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังระดับอุณหภูมิที่ต้องการ

## 6 หมนปุ่มตั้งเวลาไปที่เวลาปรุงอาหารที่ต้องการเพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง



### หมายเหตุ

- ดูที่ตารางอาหารพร้อมการตั้งค่าปรุงอาหารพื้นฐานสำหรับอาหารแต่ละชนิด



### เคล็ดลับ

- ในระหว่างปรุงอาหาร หากคุณต้องการเปลี่ยนอุณหภูมิหรือเวลาในการปรุงอาหาร ให้หมนปุ่มควบคุมไปยังการตั้งค่าที่ต้องการ



### หมายเหตุ

- ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกเมื่อทอดไปถึงครึ่งหนึ่งของเวลาทอด (โปรดดู 'ตารางอาหาร') ในการเขย่าส่วนผสม ให้ดึงกระทะพร้อมตะแกรงออกจากบนส่วนบนที่ทนความร้อนได้ เสี่ยงไฟติดและกดปุ่มปลดตะแกรงเพื่อถอดตะแกรงออกและเขย่าตะแกรงเหนืออ่าง จากนั้นใส่ตะแกรงไปที่กระทะย่าง และนำใส่กลับเข้าไปในเครื่อง
- หากคุณตั้งเวลาไว้ที่ครึ่งหนึ่งของเวลาทอด เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าถึงเวลาเขย่าหรือพลิกส่วนผสมแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้รีเซ็ตตัวตั้งเวลาใหม่เป็นเวลาทอดที่เหลือ

## 7 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้แล้ว



### หมายเหตุ

- คุณสามารถปิดเครื่องด้วยตนเองได้ เมื่อต้องการปิด ให้หมนปุ่มเปิดไปที่ 0 (ทวนเข็มนาฬิกา) ซึ่งจะต้องใช้แรงมากกว่าการหมนปุ่มตามเข็มนาฬิกา

## 8 ดึงกระทะออกมาและตรวจดูว่าส่วนผสมพร้อมหรือไม่



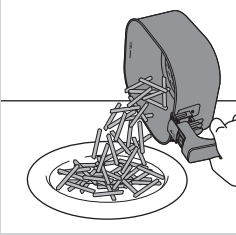
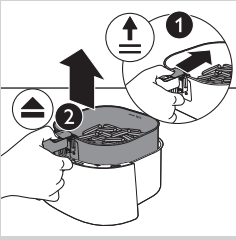
### ข้อควรระวัง

- กระทะ Airfryer ร้อนหลังจากการทำอาหาร วางกระทะไว้บนส่วนบนที่ทนความร้อนได้เสมอ (เช่น ขาตั้งสามขา เป็นต้น) เมื่อคุณนำออกจากอุปกรณ์



### หมายเหตุ

- หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ให้เลื่อนกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer โดยจับที่ด้ามจับแล้วเพิ่มเวลาอีกสองสามนาที



**9** ในการนำส่วนผสมขนาดเล็กออก (เช่น มันฝรั่งทอด) ให้ยกตะแกรงออกจากกระทะโดยเลื่อนฝาปิดก่อน แล้วกดปุ่มปลดตะแกรง



#### ข้อควรระวัง

- หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร กระทะ ตะแกรง ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจาก Airfryer ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในกระทะ

**10** นำส่วนผสมออกจากตะกร้าโดยใช้ในชามหรือจาน นำตะแกรงออกมาจากกระทะเสมอเพื่อหลีกเลี่ยงที่อยู่อ้างในออกมาให้หมด เนื่องจากน้ำมันร้อนอาจอยู่ที่ด้านล่างของกระทะ



#### หมายเหตุ

- เมื่อต้องการนำส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่หรือประปรายออกมา ให้ใช้ที่หนีบคีบส่วนผสมนั้นออกมา
- น้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออกที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระทะ
- คุณอาจต้องเติมน้ำมันที่เหลือหรือน้ำมันเจียวออกจากกระทะอย่างระมัดระวังหลังการทำอาหารแต่ละครั้งหรือก่อนการเขย่าหรือเปลี่ยนตะแกรงในกระทะ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมที่ใช้ทำอาหาร วางตะแกรงไว้บนพื้นผิวที่ทนความร้อน สวมถุงมือจับของร้อนเพื่อเติมน้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออก นำตะแกรงใส่กลับไปในกระทะ

เมื่อส่วนผสมชุดหนึ่งสุกพร้อมแล้ว Airfryer สามารถปรุงชุดส่วนผสมต่อไปได้ทันที



#### หมายเหตุ

- ดำเนินการตามขั้นตอนที่ 3 ถึง 10 หากคุณต้องการเตรียมส่วนผสมชุดหนึ่ง

## การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมดให้อร่อยโดยใช้เครื่อง Airfryer:

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

**1** ปอกมันฝรั่งและหั่นเป็นแท่ง (หนา 1 x 1 ซม./0.4 x 0.4 นิ้ว)

**2** แช่มันฝรั่งแช่ในอ่างน้ำอย่างน้อย 30 นาที

**3** เหมันฝรั่งออกจากอ่างแล้วซับน้ำให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษเช็ดมือ

**4** รินน้ำมันปรุงอาหารหนึ่งช้อนโต๊ะลงในอ่าง เหมันฝรั่งแช่ลงในอ่างแล้วคลุกจนกระทะน้ำมันเคลือบผิวอย่างทั่วถึง

**5** ใช้นิ้วหรืออุปกรณ์เครื่องครัวหยิบมันฝรั่งออกจากอ่างเพื่อให้มันฝรั่งส่วนเกินยังคงอยู่ในอ่าง

### หมายเหตุ

- อย่าเอียงอ่างเพื่อเทมันฝรั่งทั้งหมดลงในตะกร้าในคราวเดียว เพื่อป้องกันไม่ให้เทน้ำมันส่วนเกินลงในกระทะ

### 6 ใส่มันฝรั่งแช่ลงในตะกร้า

### 7 หอดมันฝรั่งแช่และเขย่าตะแกรง 2-3 ครั้งในระหว่างการทอด

## การทำความสะอาด

### คำเตือน

- รอให้ตะกร้า กระทะ และด้านในของเครื่องเย็นก่อน แล้วจึงเริ่มทำความสะอาด
- กระทะ ตะกร้า และด้านในของเครื่องมีการเคลือบสารกันอาหารติด อย่าใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดในครัวที่เป็นโลหะหรือสารทำความสะอาดที่กัดกร่อน เพราะจะทำให้สารที่เคลือบอยู่ได้รับความเสียหายได้

ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง เช็ดน้ำมันและไขมันออกจากด้านล่างของกระทะหลังการใช้งานทุกครั้ง

### 1 หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่ 0 ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบแล้วปล่อยให้เครื่องเย็น

### เคล็ดลับ

- นำกระทะและตะกร้าออกเพื่อให้เครื่อง Airfryer เย็นลงเร็วขึ้น

### 2 ถังน้ำมันเจียวหรือน้ำมันออกจากส่วนล่างของกระทะ

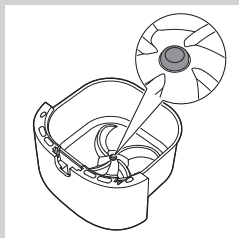
### 3 ทำความสะอาดกระทะและตะแกรงในเครื่องล้างจาน คุณยังสามารถทำความสะอาดได้ในน้ำร้อน น้ำยาล้างจานและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน (โปรดดู 'บทการทำทำความสะอาด')

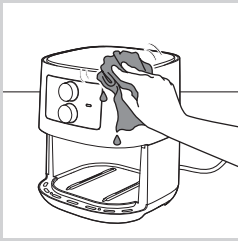
### หมายเหตุ

- นำกระทะที่มีขี้ก้างใส่เข้าไปในเครื่องล้างจาน ห้ามถอดขี้ก้างออกก่อนทำความสะอาด

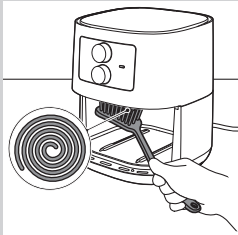
### เคล็ดลับ

- หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่กระทะหรือตะแกรง คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 10-15 นาทีได้ การแช่น้ำจะทำให้อาหารไม่ติดแน่นและเช็ดออกง่ายขึ้น คุณต้องใช้ น้ำยาล้างจานที่สามารถขจัดน้ำมันและไขมัน หากมีคราบไขมันบนกระทะหรือตะกร้าที่ไม่สามารถล้างออกได้ด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำยาขจัดคราบไขมัน
- ในกรณีที่ไม่มีเศษอาหารติดอยู่ในแผ่นทำความร้อน ให้นำออกด้วยแปรงขนนุ่มหรือนุ่มปานกลาง อย่าใช้แปรงขนโลหะหรือแปรงขนแข็งเด็ดขาดเพราะอาจทำให้สารเคลือบแผ่นทำความร้อนเสียหาย

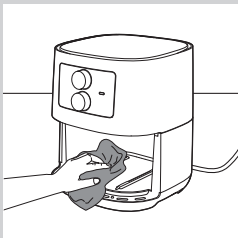




4 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดด้านนอกเครื่อง

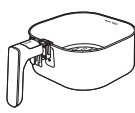


5 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร



6 ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำนุ่ม

### ตารางการทำความสะอาด

|                                                                                     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ✓                                                                                  | ✓                                                                                  | ✗                                                                                  |
|  | ✓                                                                                  | ✓                                                                                  | ✗                                                                                  |

การจัดเก็บ

- 1 ถอดปลั๊ก แล้วทิ้งไว้ให้เย็น
- 2 ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ



หมายเหตุ

- ถอดเครื่อง Airfryer ในแนวนอนเสมอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้จับกระโถงไว้ที่ส่วนหน้าของเครื่องเนื่องจากกระโถงที่มีตะแกรงสามารถเลื่อนออกมาจากเครื่องได้หากเอียงลงโดยบังเอิญ ซึ่งอาจทำให้ชิ้นส่วนเหล่านี้เสียหาย
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Airfryer ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

การรีไซเคิล

- เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้รวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป แต่ควรนำไปทิ้งที่จุดรวบรวมขยะเพื่อนำไปรีไซเคิล เพื่อช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมที่ดี
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ การกำจัดอย่างถูกต้องช่วยป้องกันผลสืบเนื่องทางลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

การรับประกันและสนับสนุน

หากคุณต้องการข้อมูลหรือการสนับสนุน โปรดเข้าชมเว็บไซต์ [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) หรืออ่านข้อมูลจากเอกสารแผ่นพับที่แยกเฉพาะเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก

วิธีแก้ไขปัญหา

ในขณะนี้ เราได้รวบรวมปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาดตามข้อมูลด้านล่างได้ โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

| ปัญหา                                       | สาเหตุที่เป็นไปได้                      | วิธีแก้ปัญหา                                                                                                                              |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ด้านนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนระหว่างการใช | ความร้อนภายในแผ่ขยายออกมาถึงผนังด้านนอก | เป็นเหตุการณ์ปกติ ด้านจับและปุ่มทั้งหมดที่คุณต้องจับระหว่างใช้จะเป็นพอสที่สามารถจับได้                                                    |
|                                             |                                         | กระทะ ตะกร้า และด้านในของเครื่องจะร้อนเสมอเมื่อเปิดเครื่อง เพื่อให้ปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม ส่วนต่างๆ เหล่านี้ร้อนเกินกว่าที่จะสัมผัสเสมอ |



| ปัญหา                                      | สาเหตุที่เป็นไปได้                                                                                                                                                                            | วิธีแก้ปัญหา                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            |                                                                                                                                                                                               | <p>ถ้าคุณเปิดเครื่องไว้เป็นเวลานาน บางส่วนจะร้อนมากจนไม่สามารถสัมผัสได้ พื้นที่เหล่านี้จะมีสัญลักษณ์บนเครื่องดังนี้:</p>  <p>ตราบดที่คุณระวังบริเวณที่ร้อนและไม่ไปสัมผัสโดนเครื่องนี้ก็จะใช้ได้อย่างปลอดภัย</p> |
| มันฝรั่งทอดโฮมเมดไม่เป็นไปตามที่ฉันคาดหวัง | คุณใช้มันฝรั่งชนิดชนิด                                                                                                                                                                        | เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ใช้มันฝรั่งที่สดและมีเนื้อไม่น้ำ ถ้าคุณต้องเก็บมันฝรั่งไว้ ห้ามเก็บไว้ในที่เย็น เช่น ตู้เย็น เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ระบุไว้ว่าเหมาะสำหรับการทอด                                                                                                              |
|                                            | ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้ามากเกินไป                                                                                                                                                                 | ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้ในหน้า 14 เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                            | ส่วนผสมบางชนิดจำเป็นต้องเขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหารที่ตั้งไว้                                                                                                           | ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้ในหน้า 14 เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด                                                                                                                                                                                                                                 |
| เครื่อง Airfryer ไม่เปิดเครื่อง            | ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ                                                                                                                                                                            | ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้องหรือไม่                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                            | มีเครื่องใช้ไฟฟ้าหลายเครื่องที่เสียบไว้กับเต้ารับเดียว                                                                                                                                        | Airfryer มีกำลังไฟฟ้าสูง ลองเสียบปลั๊กที่เต้ารับอื่นและตรวจสอบฟิวส์                                                                                                                                                                                                                              |
| ฉันเห็นมีบางจุดที่ลวกในเครื่อง Airfryer    | อาจมีจุดเล็กๆ เกิดขึ้นภายในกระทะของ Airfryer เนื่องจากการไปสัมผัสหรือขีดข่วนผิวที่มีสารเคลือบโดยบังเอิญ (เช่น ในระหว่างทำความสะอาดด้วยเครื่องมือทำความสะอาดสำหรับงานหนักและ/หรือขณะใส่ตะกร้า) | คุณสามารถป้องกันความเสียหายได้โดยการวางตะกร้าเข้าไปในกระทะอย่างถูกต้อง ถ้าคุณใส่ตะกร้าเข้าไปที่มุม ด้านข้างตะกร้าอาจกระแทกกับผนังของกระทะ ทำให้ผิวเคลือบลอกเป็นรอยเล็กๆ โปรดทราบว่ากรณีดังกล่าวไม่เป็นอันตรายเนื่องจากวัสดุทั้งหมดปลอดภัยสำหรับอาหาร                                             |
| มีควันสีขาวลอยออกมาจากเครื่อง              | คุณกำลังปรุงอาหารที่มีส่วนผสมติดมัน                                                                                                                                                           | เหน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกอย่างระมัดระวัง แล้วปรุงอาหารต่อได้                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                            | กระทะยังมีคราบมันจากการใช้ครั้งก่อน                                                                                                                                                           | ควันขาวเกิดจากเศษไขมันที่ตกค้างอยู่ทำให้กระทะร้อนมากขึ้น หมั่นทำความสะอาดกระทะและตะกร้าให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง                                                                                                                                                                                 |
|                                            | เกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมชุ่มทอดอาจไม่ติดกับอาหาร                                                                                                                                                | ช่องอากาศเล็กๆ ของเกล็ดขนมปังจะทำให้เกิดควันขาวได้ ให้บีบเกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมชุ่มทอดเข้ากับอาหารเพื่อให้ติดแน่น                                                                                                                                                                                |
|                                            | ซอสหั่นหัก เหล้า หรือน้ำจากเนื้อจะกระเด็นจากไขมันหรือไข                                                                                                                                       | ใช้กระดาษซับอาหารแห้งสนิทดีแล้วก่อนวางในตะกร้า                                                                                                                                                                                                                                                   |

