

หม้อทอดไร้น้ำมัน ARI

คู่มือการใช้งาน
และการบำรุงรักษา
INSTALLATION & OPERATION
INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER

กรุณาอ่านคู่มือฉบับนี้ก่อนการใช้งาน

เรียนท่านผู้มีอุปการะคุณ

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณสำหรับการซื้อผลิตภัณฑ์หม้อทอดไร้น้ำมัน บริษัทฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะได้รับประโยชน์สูงสุดจากการใช้ผลิตภัณฑ์นี้ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการออกแบบและผลิตด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย

กรุณาอ่านคู่มือเล่มนี้และเอกสารประกอบที่แนบมาอย่างละเอียดก่อนใช้งาน และกรุณาเก็บคู่มือเล่มนี้ไว้ตลอดเวลาใช้ผลิตภัณฑ์

ควรปฏิบัติตามคู่มืออย่างเคร่งครัด เพื่อประโยชน์และความปลอดภัยและเพื่อยืดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์

คำแนะนำและข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	4
ข้อมูลผลิตภัณฑ์	7
• ส่วนประกอบหม้อทอดไร้น้ำมัน	7
• อุปกรณ์	7
• ข้อมูลทางด้านเทคนิค	8
ก่อนการใช้งานครั้งแรก	9
วิธีการใช้หม้อทอดไร้น้ำมัน	10
• เริ่มต้นใช้งาน	10
• การตั้งค่าเพื่อปรุงอาหาร	13
• การหยุดการทำงานของเครื่องอัตโนมัติ	13
• ตารางเมนูแนะนำเวลาและอุณหภูมิการปรุงขนมและอาหาร	13
• การทำเฟรนช์ฟรายส์ทอด	14
การดูแลและบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์	15
• คำแนะนำการทำความสะอาดหม้อทอดไร้น้ำมัน	15
• คำแนะนำการจัดเก็บ	15
• คำแนะนำการรีไซเคิล	16
การแก้ไขปัญหาด้วยตนเอง	17

คำแนะนำและข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

กรุณาอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนการใช้งาน และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด ควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดอายุการใช้งาน

อันตราย !

- ห้ามนำตัวเครื่องจุ่มลงไปใต้น้ำ หรือนำตัวเครื่องไปล้างน้ำกับก๊อกน้ำ เพราะชิ้นส่วนของระบบไฟฟ้าจะเปียกน้ำ และอาจทำให้เกิดอันตรายได้
- ควรป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวอื่นๆ กระเด็นถูกตัวเครื่อง หรือไหลเข้าไปในตัวเครื่อง เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายจากระบบไฟฟ้าได้
- ควรใส่อาหารที่จะปรุงลงไปใต้มอเตอร์ทอด และไม่ควรรีเส่งนล้นขอบตะกร้าเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ติดกับขดลวดความร้อน
- ห้ามปิดช่องอากาศเข้าและอากาศออก ขณะกำลังปรุงอาหารอยู่
- ไม่ควรเติมน้ำมันลงไปใต้มอเตอร์ทอด เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนกเบาหรือกระดาซรองอบในเครื่อง
- ไม่ควรไปสัมผัส ผงนด้านในหม้อทอดขณะที่ใช้งาน ควรระมัดระวังไม่ให้สัมผัสถูก เพราะอาจเกิดอันตรายจากความร้อนได้

คำเตือน

- ไม่ควรปล่อยให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบหรือผู้ที่มีความบกพร่องทางด้านร่างกายหรือจิตใจ หรือผู้ที่ไม่มีประสบการณ์และ ความรู้ในการใช้งานมาใช้หม้อทอดไร้น้ำมัน ตามลำพัง โดยไม่มีผู้แนะนำดูแล
- ควรตรวจสอบว่าระบบไฟของหม้อทอดไร้น้ำมัน เข้าได้กับระบบไฟฟ้าก่อนที่จะเสียบปลั๊กไฟ
- ไม่ควรใช้งานหม้อทอดไร้น้ำมัน ในกรณีที่สายไฟหรือปลั๊กไฟหรือตัวเครื่องเกิดความเสียหายขึ้น
- หากสายไฟเกิดความเสียหาย ควรเปลี่ยนสายไฟเส้นใหม่ที่มีมาตรฐาน ที่มาจากผู้จัดจำหน่ายหรือตัวแทนของผู้จัดจำหน่ายเพื่อความปลอดภัย
- ห้ามปล่อยให้เด็กเล่นหม้อทอดไร้น้ำมัน และไม่ควรปล่อยให้เด็กมาใช้งาน ทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาหม้อทอดลมร้อน ยกเว้นเด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ขวบและได้รับคำแนะนำแล้ว
- กรุณาวางหม้อทอดลมร้อนและสายไฟให้ห่างมือเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ขวบ โดยเฉพาะขณะที่กำลังปรุงอาหาร หรือเมื่อปรุงอาหารเสร็จใหม่ๆ เนื่องจากเครื่องยังมีความร้อนหลงเหลืออยู่
- อย่าวางสายไฟกับวัสดุที่มีความร้อน
- ห้ามเสียบปลั๊กไฟหรือหมุนปุ่มตั้งเวลา ในขณะที่มือเปียกน้ำ
- ควรเสียบปลั๊กหม้อทอดไร้น้ำมัน กับเต้ารับที่มีสายดินเท่านั้น และควรเสียบปลั๊กไฟให้แน่น ไม่หลวม
- ถ้าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับได้ไม่แน่น อาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- ไม่ควรต่อปลั๊กไฟหม้อทอดไร้น้ำมัน กับสายพ่วง หรือปลั๊ก 3 ตา หรือสายไฟตั้งเวลา เพราะอาจเกิดอันตรายจากไฟไหม้

- ไม่ควรวางหม้อทอดไร้น้ำมัน และใช้งานใกล้ๆ ผ้าผืน หรือผ้าปูโต๊ะ หรือวัสดุที่อาจติดไฟได้ง่าย เพราะอาจทำให้เกิด อันตรายจากไฟไหม้ได้
- ไม่ควรวางหม้อทอดไร้น้ำมัน ไว้ชิดผนัง หรือชิดเครื่องใช้อื่น ควรเว้นพื้นที่ด้านหลังและด้านข้างไว้ อย่างน้อย 10 ซม. และ ไม่ควรวางสิ่งของอื่นใดบนหม้อทอดไร้น้ำมัน
- ไม่ควรนำหม้อทอดไร้น้ำมัน ไปใช้งานในจุดประสงค์อื่น นอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือเล่มนี้
- ขณะปรุงอาหารด้วยหม้อทอดไร้น้ำมัน จะมีการระบายลมร้อนพร้อมไอน้ำร้อนออกมาทางช่องระบาย อากาศออก โปรดระมัดระวังไม่ให้มือหรือหน้าของท่านเข้าใกล้จนเกิดอันตรายได้
- ควรระมัดระวังไอน้ำและความร้อนที่อาจจะพุ่งออกมาขณะดึงตะกร้าทอดอาหารออกมาจากตัวเครื่อง
- ขณะปรุงอาหารผนังด้านนอกหม้อทอดไร้น้ำมัน จะมีความร้อน ให้สวมถุงมือกันความร้อนทุกครั้งขณะสัมผัส
- ตะกร้าหม้อทอดจะยังมีความร้อนหลงเหลืออยู่หลังจากการใช้งาน กรุณาสัมผัสอย่างระมัดระวัง
- ถ้าในขณะที่ปรุงอาหารหากสังเกตเห็นควันดำออกมาจากเครื่อง ควรรีบตั้งปลั๊กออกจากเต้ารับ และรอจนกว่าควันดำ หมดไป จึงดึงตะกร้าออกมาด้วยความระมัดระวัง

ข้อควรระวังที่เกี่ยวข้องกับระบบไฟฟ้า

- ควรวางหม้อทอดไร้น้ำมัน ไว้บนพื้นที่เรียบ แข็งแรง และอยู่ในแนวระนาบ
- หม้อทอดไร้น้ำมัน นี้ผลิตมาเพื่อใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ควรนำไปใช้ในห้องอาหารของพนักงาน ในสำนักงาน ร้านอาหาร หรือที่อื่นๆ และไม่แนะนำให้นำไปใช้ในโรงแรม รีสอร์ท หรือที่พักค้างคืน หรือที่พัก อื่นๆ
- หากนำหม้อทอดไร้น้ำมัน นี้ไปใช้ต่างจากวัตถุประสงค์ที่ใช้ในครัวเรือน ซึ่งอาจเป็นการใช้ในเชิงพาณิชย์ การใช้ในโรงแรม หรือที่พัก หรือใช้งานผิดประเภทจากที่ระบุในคู่มือ การรับประกันสินค้าจะถือว่าสิ้นสุดทันทีที่ผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายจะ ไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายของผลิตภัณฑ์หรือความเสียหายอื่นๆ
- ควรดึงปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังการใช้งาน และ ก่อนทำความสะอาด หรือย้ายตำแหน่ง
- เมื่อใช้งานเสร็จ ควรรอประมาณ 30 นาทีเพื่อให้หม้อทอดไร้น้ำมัน เย็นลง จึงนำไปทำความสะอาด หรือนำไปเก็บ
- เมื่อปรุงอาหารด้วยหม้อทอดไร้น้ำมัน อาหารควรจะมีผิวเหลืองสวยไม่ใช่เป็นสีน้ำตาลดำหรือมีรอยไหม้ ควรเอาอาหาร ส่วนที่ไหม้ออก
- หม้อทอดไร้น้ำมัน นี้จะไม่มีโครสวิทช์ที่จะตัดการทำงานของเครื่อง เมื่อผู้ใช้ ดึงตะกร้าออกมา เครื่องจะหยุดการทำงาน โดยอัตโนมัติ ในขณะที่ปั๊มหมุนตั้งเวลาจะยังคงทำงานต่อเนื่อง



คำเตือน: พื้นผิวที่ร้อน — ห้ามสัมผัสส่วนหรือพื้นผิวใดๆ ของเครื่องที่อาจร้อน หรือส่วนประกอบที่ทำให้ความร้อนของเครื่อง พื้นผิวด้านนอกหรือประตู อาจร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน



คำเตือน: ก่อนประกอบหรือถอดอุปกรณ์หม้อทอดไร้น้ำมันทุกครั้ง ให้ทำการตรวจสอบให้มั่นใจทุกครั้งว่าทำการดึงปลั๊กออกและหม้อทอดไร้น้ำมัน เย็นตัวลง เพื่อป้องกันไฟฟ้าลัดวงจร หรือ อันตรายจากความร้อน

การป้องกันความร้อนสูงผิดปกติ (Overheating Protection)

- หม้อทอดไร้น้ำมัน นี้จะมีระบบป้องกันความร้อนสูงผิดปกติจากระบบเทอร์โมสแตทของเครื่องเสีย ทำให้ความร้อนขณะปรุงอาหารสูงผิดปกติ ระบบป้องกันความร้อนจะตัดการทำงานของเครื่องทันที และเครื่องจะไม่สามารถใช้งานได้ต่อไป ควรดึงปลั๊กไฟออก

การทดสอบตามมาตรฐานต่างๆ

ผลิตภัณฑ์นี้ได้ผ่านการทดสอบตามมาตรฐานดังนี้

IEC 60335-2-9: 2002 + A1: 2004 + A2: 2006

IEC 60335-1: 2001 + A1: 2004 + A2: 2006

IEC 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010

IEC 60335-1: 2002 + A111: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + A2: 2006 + A13: 2008



คำเตือน: เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีเจตนาให้ใช้โดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์ และความรู้ เว้นแต่ได้รับการควบคุมหรือการสอนเกี่ยวกับการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า โดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น



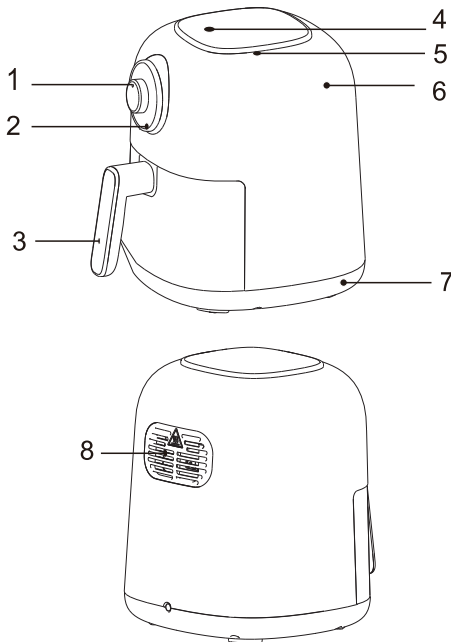
คำเตือน: เด็กควรได้รับการควบคุมดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

หม้อทอดไร้น้ำมันช่วยให้ท่านเตรียมส่วนผสมที่ชอบและอาหารว่างด้วยวิธีที่ดีต่อสุขภาพ หม้อทอดไร้น้ำมันจะใช้ลมร้อนร่วมกับการหมุนเวียนอากาศที่มีความเร็วสูง (Rapid Air) และตะแกรงด้านล่างเพื่อเตรียมอาหารหลากหลายชนิดด้วยวิธีที่ง่ายรวดเร็วและดีต่อสุขภาพ ส่วนผสมอาหารจะได้รับความร้อนจากทุกด้าน พร้อมๆ กันและไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมันสำหรับส่วนผสมส่วนใหญ่

ส่วนประกอบหม้อทอดไร้น้ำมัน

1. ปุ่มหมุนตั้งเวลา
2. ปุ่มหมุนตั้งอุณหภูมิ
3. มือจับ
4. ไฟแสดงสถานะเปิด-ปิดเครื่อง
5. ช่องอากาศเข้า
6. ตัวเครื่องด้านบน
7. ฐานเครื่อง
8. ช่องอากาศออก



อุปกรณ์

อุปกรณ์ที่ระบุไว้ herein เป็นการอธิบายอุปกรณ์ทั้งหมด อุปกรณ์ที่แถมมากับหม้อทอดไร้น้ำมันของท่าน อาจมีไม่ครบทุกชิ้น (ขึ้นกับรุ่นที่ซื้อ)

1. คู่มือการใช้งานหม้อทอดไร้น้ำมัน
2. หม้อทอดไร้น้ำมัน
3. ตะแกรงหม้อทอด ใช้ในการทอดอาหารและใช้วางอาหารที่ทอดอยู่ในพิมพ์
4. ถ้วยใส่น้ำปริมาณ 5-10 ซีซี ใช้สำหรับเพิ่มความชุ่มชื้นให้กับอาหาร

ข้อมูลทางด้านเทคนิค

ประเภทผลิตภัณฑ์	หม้อทอดไร้น้ำมัน
รหัสสินค้า	ARI
สีผลิตภัณฑ์	ครีม
แรงดันไฟฟ้า / ความถี่	220V-240V, 50/60Hz
อัตราการกินไฟสูงสุด	1300 วัตต์
ปริมาตรสุทธิ	3 ลิตร / น้ำ 5-10 ซีซี
ขนาดผลิตภัณฑ์พร้อมบรรจุภัณฑ์ (กว้าง x สูง x ลึก)	308 x 249 x 305 มิลลิเมตร
ขนาดผลิตภัณฑ์ (กว้าง x สูง x ลึก)	326 x 326 x 358 มิลลิเมตร
น้ำหนัก (สินค้า / สินค้าพร้อมบรรจุภัณฑ์)	3.40/ 4.15 กิโลกรัม

*ข้อมูลทางด้านเทคนิคอาจจะเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า หากเปลี่ยนแปลงเพื่อพัฒนาคุณภาพของสินค้า

**ข้อมูลที่ระบุบนแผ่นแสดงรายละเอียดทางด้านเทคนิคที่หม้อทอดไร้น้ำมันเป็นข้อมูลที่ได้จากการทดสอบในห้องวิจัยตามมาตรฐานกำหนดในการใช้งานจริงผลการใช้อาจมีความแตกต่างได้

ก่อนการใช้งานครั้งแรก



ผลิตภัณฑ์นี้มีไว้สำหรับใช้บนเคาน์เตอร์เท่านั้น



ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ในตู้ปิดหรือบนพื้น



พื้นห้องครัวต้องรับน้ำหนักหม้อทอดไร้น้ำมันได้ รวมทั้งน้ำหนักของภาชนะใส่อาหารและอาหาร



เครื่องครัวประเภทอื่นๆ ที่วางอยู่ติดกับหม้อทอดไร้น้ำมันต้องทนความร้อนได้

1. นำกระดาษ พลาสติกบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออกจากหม้อทอดไร้น้ำมัน
2. ดึงสติกเกอร์ออก ยกเว้นสติกเกอร์แสดงคุณสมบัติของเครื่อง หมายเลขเครื่อง และสติกเกอร์แสดงมาตรฐานของสมอ หรือหน่วยงานอื่น
3. นำตะกร้าออกมาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนและน้ำสบู่ อย่าใช้น้ำยาที่มีผงขัดผสมอยู่ ควรใช้ฟองน้ำนุ่ม เพื่อป้องกัน การเป็นรอย
4. ใช้ผ้านุ่มสะอาด ซับน้ำแล้วบิดจนหมาดเช็ดทั้งด้านนอกและด้านในของเครื่อง

เตรียมการใช้งาน

1. วางหม้อทอดไร้น้ำมัน บนพื้นที่เรียบ อยู่ในแนวระนาบและมีความแข็งแรง



ไม่ควรวางหม้อทอดไร้น้ำมัน บนพื้นที่ทนความร้อนได้ต่ำ เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายได้

2. วางตะแกรงรองลงในตะกร้าทอด (ไม่ต้องถอดขาข้างซิลิโคนออก)
3. เลื่อนตะกร้าทอดเข้าไปในหม้อทอด จนตะกร้าเข้าได้สนิท
หมายเหตุ: หากเลื่อนตะกร้าไม่สนิท เครื่องจะไม่ทำงาน
4. เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับให้แน่น



ห้ามทาน้ำมันลงในตะกร้าหรือหม้อทอด



ห้ามวางสิ่งของทับบนหม้อทอดไร้น้ำมัน เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายได้

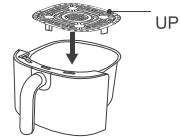
วิธีใช้หม้อทอดไร้น้ำมัน

เริ่มต้นใช้งาน

1. วางหม้อทอดบนพื้นผิวที่มั่นคง และทนต่อความร้อน
ควรเว้นที่ว่างให้มีการระบายอากาศได้ดี
ไม่ควรวางหม้อทอดไร้น้ำมันไว้ ใกล้วัตถุไวไฟ
จากนั้นเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ



2. ถอดตะกร้าทอดออกจากเครื่องโดยดึงที่มีือจับ
จากนั้นนำตะแกรงรองมาวางลงในตะกร้าทอดให้เข้าที่
(ไม่ต้องถอดขาข้างซิลิโคนออก)

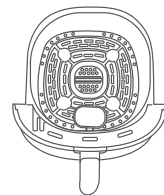


3. นำอาหารมาใส่ในตะกร้าทอดโดยให้อาหารต่ำกว่าระดับ
ขอบตะกร้าประมาณ 1 นิ้ว เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารสัมผัส
โดนบริเวณขดลวดทำความร้อน



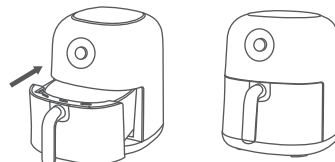
หม้อทอดไร้น้ำมัน จะปรุงอาหารโดยใช้ลมร้อน อย่าเติมน้ำมันหรือไขมันชนิดอื่นๆ
ลงในตะกร้าขณะปรุงอาหาร เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้

4. กรณีต้องการเพิ่มความชุ่มชื้นให้อาหาร
สามารถเลือกเติมน้ำลงในถ้วยน้ำ ได้สูงสุด 10 CC
หรือ ปรับใช้ในปริมาณที่แตกต่างออกไปตามความต้องการ



เคล็ดลับ การเพิ่มไอน้ำเข้าไปในอาหารนั้น จะช่วยรักษาความชุ่มชื้นในอาหาร อีกทั้งความชุ่มชื้น
นั้นยังช่วยให้อาหารของคุณมีรสชาติมากขึ้น

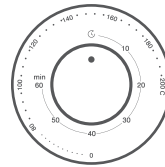
5. เลื่อนตะกร้าทอดเข้าไปในหม้อทอดให้สนิท





- อย่าใช้ตะกร้าโดยไม่มีตะแกรงรองเพื่อให้ความร้อนหมุนเวียนได้ทั่วถึง
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบาหรือกระดาซรองอบในเครื่อง
- อย่าสัมผัสตะกร้าในระหว่างและหลังการใช้งาน เพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อนสูง
- ในระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ไอน้ำร้อนจะถูกปล่อยออกมาทางช่องลม ควรวางมือและหน้าไว้ในระยะที่ปลอดภัยจากไอน้ำและจากช่องลม
- ระวังไอร้อนและอากาศเมื่อกำลังนำกระทะออกจากเครื่อง

6. หมุนปุ่มตั้งอุณหภูมิตามเข็มนาฬิกา
ไปที่อุณหภูมิที่ต้องการ หรือดูตารางแนะนำ
เพื่อกำหนดอุณหภูมิที่เหมาะสม



7. ในการเปิดเครื่อง ให้หมุนปุ่มตั้งเวลาปรุงอาหารตามที่ต้องการ
หรือดูตารางเมนูแนะนำเวลาและอุณหภูมิการปรุงอาหารและขนม
เพื่อกำหนดเวลาที่เหมาะสม

8. ส่วนผสมบางอย่างต้องการเขย่าหรือพลิกเมื่อทอดไปถึงครึ่งหนึ่งของเวลาทอด หากต้องการเขย่า
ส่วนผสม ให้ดึงตะกร้าทอดออกมาจากเครื่อง แล้วเขย่าอาหารให้ทั่ว จากนั้นเลื่อนตะกร้าทอดกลับ
เข้าไปในหม้อทอด เครื่องจะเริ่มปรุงอาหารต่อ

เคล็ดลับ

- ตั้งเวลาปรุงอาหารเป็นครึ่งหนึ่งของเวลาการปรุง เมื่อได้ยินเสียงกริ่งแจ้งเตือน ให้ถอดตะกร้าทอดออกนำมาเขย่า เพื่อให้อาหารสุกทั่วถึง หลังจากนั้น ตั้งเวลาปรุงอาหารจนครบเวลาที่ต้องการ
- เนื่องจากระบบตั้งเวลาของเครื่องเป็นแบบลานสปริง เมื่อต้องการเวลาปรุงอาหารในเวลาสั้นๆ ระบบตั้ง เวลาอาจมีการคลาดเคลื่อน แนะนำให้หมุนเวลาให้มากกว่าเวลาที่ต้องการ เช่น ต้องการตั้งเวลา 10 นาที ให้หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่ 15 นาทีแล้วค่อยหมุนกลับเหลือ 10 นาที เพื่อกำหนดตั้งเวลาที่แม่นยำ

เคล็ดลับ ขณะปรุงอาหาร สามารถดึงตะกร้าทอดออกได้ทุกเมื่อเพื่อตรวจสอบสภาพของอาหาร เครื่องจะหยุดการทำงานโดยอัตโนมัติและกลับมาทำงานอีกครั้งหลังจากเลื่อนตะกร้าทอดกลับเข้าไปในเครื่อง (ปั๊มหมุนตั้งเวลาจะยังคงทำงานต่อเนื่อง)

9. เมื่อได้ยินเสียงกริ่งดังเตือน แสดงว่าครบกำหนดเวลาทอดที่ตั้งไว้แล้ว ให้ดึงตะกร้าทอดออกมา และวางบนพื้นที่ทนความร้อนได้

เคล็ดลับ สามารถหยุดการทำงานของเครื่องได้ด้วยตนเอง โดย หมุนปุ่มตั้งเวลาเวลา หรือหมุนปุ่ม ตั้งอุณหภูมิ ไปยังจุดเริ่มต้น “0” หรือดึงตะกร้าทอดออกจากเครื่อง เครื่องจะหยุดการทำงานโดยอัตโนมัติ

10. ตรวจสอบว่า ส่วนผสมสุกทั่วถึงหรือยัง หากส่วนผสมยังไม่ดีพอ ให้เลื่อนหม้อทอดกลับเข้าไปในเครื่อง แล้วตั้งเวลาปรุงอาหารเพิ่ม



เมื่อนำตะกร้าทอดออกจากหม้อทอด ตะกร้าทอดจะร้อนหลังจากปรุงอาหาร ควรวางไว้บนภาชนะที่ทนความร้อนเสมอ

11. นำส่วนผสมที่สุกแล้ว ออกจากตะกร้าโดยใส่ในชามหรือจาน โดยใช้ที่หนีบอาหารคีบออกมา ไม่ควรเทจากหม้อทอดโดยตรง เพราะจะมีน้ำมันส่วนที่เหลือไหลออกมาปนกับอาหารด้วย
12. เมื่อส่วนผสมชุดหนึ่งสุกพร้อมแล้ว สามารถปรุงชุดส่วนผสมต่อไปได้ทันที



- หลังจากการใช้งาน ตะกร้าทอดและอาหารที่ร้อนอยู่นั้น จะมีไอน้ำร้อนออกมาจากตะกร้าทอด ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารในหม้อทอดใ้น้ำมัน
- หลังจากใช้งาน บริเวณพื้นผิวด้านนอกยังคงร้อนอยู่ หลีกเลี่ยงการสัมผัส
- ใช้ที่คีบนำอาหารออกจากตะกร้าทอด เนื่องจากอาจมีน้ำมันส่วนเกินหรือไขมันอยู่บริเวณใต้ตะแกรงรองอาหาร
- หลังปรุงอาหาร หากมีน้ำมันส่วนเกินหรือไขมันคงเหลือ ให้ทำการเทออกจากตะกร้าอย่างระมัดระวัง เนื่องจากมีความร้อนสูง

การตั้งค่าเพื่อการปรุงอาหาร

ตารางด้านล่างเป็นการช่วยให้ผู้ใช้ได้ทราบเป็นแนวทางของการตั้งเวลาและอุณหภูมิปรุงอาหารแต่ละชนิด แต่เนื่องจากอาหารอาจจะแตกต่างกันในเรื่องของชนิด ขนาด และรูปร่างของอาหาร ผู้ใช้ควรปรับเวลาตามลักษณะของอาหารและความต้องการของผู้ใช้

ขณะที่ใช้งานหม้อทอดไร้น้ำมัน จะสร้างลมร้อนปริมาณมากที่กระจายความร้อนได้รวดเร็วและทั่วถึง จึงไม่ควรตั้งตะกร้าทอด ออกมาบ่อยๆ เพราะจะทำให้ความร้อนไม่สม่ำเสมอ

ข้อแนะนำ

- อาหารชิ้นเล็ก จะต้องการเวลาปรุงอาหารน้อยกว่าอาหารชิ้นใหญ่เล็กน้อย
- ปริมาณอาหารที่มากกว่า จะใช้เวลาในการปรุงอาหารเพิ่มขึ้นเล็กน้อย
- เมื่อทอดอาหารปริมาณน้อย ช่วงกึ่งกลางของเวลาที่ใช้ปรุงอาหาร การดึงตะกร้าทอดออกมาแล้ว เขย่าอาหารให้พลิกไปมา จะช่วยให้ผิวของอาหารได้รับความร้อนสม่ำเสมอ จะเหลืองสวยทั้งถึง
- ไม่ควรนำอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมันมาก มาทอดในหม้อทอดไร้น้ำมัน
- อาหารของวุ้นที่สามารถปรุงในเตาอบได้ก็สามารถใช้หม้อทอดไร้น้ำมัน ปรุงได้เช่นกัน
- ในกรณีที่จะปรุงอาหารที่ทำจากแป้งโด ถ้าใช้แป้งโดกึ่งสำเร็จรูปจะใช้เวลาน้อยกว่าแป้งโดที่ทำเอง
- สามารถวางถาดอบหรือจานอบลงในหม้อทอดอบลมร้อนได้ หากต้องการอบเค้กหรือพาย หรือหากต้องการทอดอาหารที่ต้องใส่ไว้ในถาด
- สามารถใช้หม้อทอดไร้น้ำมันเพื่ออุ่นอาหารได้ ในการอุ่นให้ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 150°C เป็นเวลา 10 นาที

การหยุดการทำงานของเครื่องอัตโนมัติ

- หม้อทอดไร้น้ำมัน นี้จะมีปุ่มหมุนตั้งเวลาปรุงอาหาร เมื่อปุ่มตั้งเวลาหมุนกลับมาที่ตำแหน่ง “0” เครื่องจะปิดสวิทช์พร้อมมีกริ่ง สัญญาณดังเตือน
- ขณะปรุงอาหาร ถ้าต้องการปิดสวิทช์เครื่องทันทีให้หมุนปุ่มตั้งเวลาทวนเข็มนาฬิกาจนมาถึงตำแหน่ง “0” เครื่องจะปิดสวิทช์เช่นกัน
- ขณะปรุงอาหาร หากดึงตะกร้าปรุงอาหารออก เครื่องจะหยุดทำงานชั่วคราว แต่ระบบตั้งเวลายังคงนับถอยหลังอยู่ เมื่อใส่ตะกร้า กลับเข้าในเครื่อง เครื่องจะทำงานต่อ

ตารางแนะนำเวลาอบอาหารและขนม

ตารางด้านล่างช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับประเภทอาหารที่คุณต้องเตรียม การตั้งค่าเหล่านี้เป็นเพียงการแนะนำเท่านั้น เนื่องจากส่วนผสมที่มีมา ขนาด รูปร่าง และแบรนด์แตกต่างกันออกไป เมื่อเตรียมอาหารที่มีปริมาณมาก เช่น มันฝรั่ง น่องไก่ เป็นต้น ให้พลิกกลับอาหารระหว่างการปรุง เพื่อให้อาหารสุกได้ทั่วถึง

เมนู	ระดับอุณหภูมิ	เวลา (นาที)
ปีกไก่	200°C	15-20 นาที
น่องไก่	200°C	20-25 นาที
ปลา	190°C	15-20 นาที
กุ้ง	190°C	8-12 นาที
บาร์บีคิว	180°C	5-10 นาที
ไส้กรอก	180°C	3-5 นาที
เกี้ยวซ่า	180°C	4-8 นาที
เนื้อ	200°C	15-20 นาที
มันหวานญี่ปุ่น	200°C	30-35 นาที
ครัวซองต์	180°C	4-8 นาที
เฟรนช์ฟรายส์	200°C	16-20 นาที
พาย	170°C	10-15 นาที

หมายเหตุ: หากเริ่มใช้งานขณะที่หม้อทอดเย็นอยู่สามารถอุ่นเครื่องได้โดยตั้งเวลาให้นานขึ้น 3 นาที จากตารางแนะนำข้างต้น

การทำเฟรนช์ฟรายทอด มีวิธีทำดังนี้

- 1) ปอกมันฝรั่ง แล้วหั่นเป็นชิ้นๆ
- 2) นำมันฝรั่งไปล้างน้ำ แล้วนำมาผึ่งให้แห้ง (อาจใช้กระดาษซับน้ำ)
- 3) เทน้ำมันมะกอก ประมาณ ½ ช้อนชา ลงในอ่างผสม แล้วนำมันฝรั่งมาคลุกน้ำมันให้ทั่ว
- 4) ตักชิ้นมันฝรั่งขึ้นโดยใช้ที่คีบหรือมือ เพื่อให้มันฝรั่งที่เคลือบติดอยู่กับอ่างผสม แล้วนำชิ้นมันฝรั่งไปวางลงในตะกร้าทอด

***หมายเหตุ:** ไม่ควรเทมันฝรั่งจากอ่างผสมลงในหม้อทอดโดยตรง เพราะจะทำให้มันน้ำมันหยดลงไปในตะกร้าทอดได้

- 5) ตั้งเวลาทอดเฟรนช์ฟรายส์ ตามเวลาที่แนะนำ

เคล็ดลับการทำเฟรนช์ฟรายส์

- ปริมาณที่จะทอดเฟรนช์ฟรายส์ ให้กรอบอร่อย อยู่ที่ 500 กรัม
- ให้คลุกมันฝรั่งที่ตัดเป็นชิ้นๆกับน้ำมันเล็กน้อย เมื่อนำมันฝรั่งไปทอดในหม้อทอดแล้ว การคลุกน้ำมันจะช่วยให้มันฝรั่งมี ความกรอบมากขึ้น

การดูแลและบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์

คำแนะนำการทำความสะอาดหม้อทอดไร้น้ำมัน

ควรทำความสะอาดหม้อทอดไร้น้ำมัน ทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ



- เมื่อปรุงอาหารเสร็จ ภายในหม้อทอดจะมีความร้อนสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งตะแกรงโลหะ ด้านในและถ้วยน้ำ ต้องรอประมาณ 30 นาที ให้หม้อ ทอดเย็นลงก่อน จึงจะทำความสะอาด
- ไม่ควรใช้เครื่องมือที่เป็นโลหะมาทำความสะอาดตะกร้าทอดน้ำมัน หรือใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของผงขัดมาทำความสะอาด สะอาดตะกร้าทอด เพราะจะทำให้ผิวเคลือบของตะกร้าทอดเสียหายได้

- 1) เมื่อปรุงอาหารเสร็จ สังเกตปุ่มตั้งเวลาอยู่ที่ตำแหน่ง “0” ดึงปลั๊กออก แล้วรอประมาณ 30 นาที จนหม้อทอดไร้น้ำมันเย็นลง
***หมายเหตุ:** ควรดึงตะกร้าทอดออกมาเพื่อช่วยให้หม้อทอดไร้น้ำมัน เย็นเร็วขึ้น
- 2) ใช้ผ้าอุ่นที่สะอาด ชุบน้ำแล้วบิดหมาด เช็ดทำความสะอาดผิวด้านนอกของเครื่อง
- 3) ทำความสะอาดตะกร้าทอด ตะแกรงรองและถ้วยน้ำด้วยน้ำผสมน้ำสบู่ (ถ้าเป็นน้ำร้อนก็จะทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น) ใช้ฟองน้ำที่ไม่มี โยซัดมาทำความสะอาด

เคล็ดลับ

ในกรณีที่มิใช่เศษอาหารติดแน่นเอาออกยาก อาจใช้น้ำยาขจัดคราบไขมันหรือให้แช่ตะกร้าในน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ประมาณ 10 นาที

- 4) ทำความสะอาดในหม้อทอด โดยใช้ฟองน้ำชุบน้ำร้อนหมาด เช็ดโดยทั่ว
- 5) ใช้แปรงขนอ่อน ทำความสะอาดขจัดลดความร้อน เพื่อเอากลับอาหารออก

การจัดเก็บ

ควรจัดเก็บหม้อทอดไร้น้ำมัน ในตู้หรือชั้นที่สะอาด และไม่มีความชื้น

- 1) ดึงปลั๊กไฟออกและรอให้เย็นลง
- 2) ทำความสะอาด และเช็ดให้แห้ง
- 3) ทำการจัดเก็บ

การใช้เคล

หากท่านต้องการกำจัดหม้อทอดไร้น้ำมัน ต้องทำตามข้อกำหนดของการกำจัดเศษเหลือทิ้งของผลิตภัณฑ์
หม้อทอดไร้น้ำมันนี้ได้รับการผลิตที่ได้มาตรฐานและเลือกใช้ชิ้นส่วนที่มีคุณภาพ ซึ่งอาจนำกลับมาใช้ใหม่ได้
(RECYCLE) ไม่ควรทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป แต่ควรนำไปทิ้งที่
ศูนย์แยกแยะขยะ เพื่อนำมาใช้ใหม่ หม้อทอดไร้น้ำมันนี้ผลิตภายใต้นโยบาย
ไม่มีวัสดุที่เป็นอันตรายหรือวัตถุต้องห้าม



การรับประกันคุณภาพสินค้าและบริการ

ถ้าท่านต้องการข้อมูลหรือต้องการบริการซ่อมบำรุง สามารถติดต่อ ตัวแทนจำหน่ายของท่าน หรือติดต่อที่

เมื่อต้องการความช่วยเหลือหรือบริการจากฝ่ายบริการ

ในกรณีที่เกิดความผิดปกติ และท่านได้ทดลองแก้ไขด้วยตัวท่านเองตามคำแนะนำข้างต้นแล้ว หากยังไม่
สามารถแก้ไขได้ กรุณาติดต่อฝ่ายบริการ

1. ชื่อ ที่อยู่ และเบอร์โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อกลับได้
2. ชื่อรุ่นผลิตภัณฑ์ หมายเลขเครื่อง และวันที่ซื้อ
3. ปัญหาที่เกิดขึ้น

ศูนย์บริการการติดตั้ง ซ่อมบำรุง และศูนย์อะไหล่

โทรศัพท์ (+66) 2493-6565 โทรสาร (+66) 2464-1600

อีเมล: servicecenter@penk.co.th

Line Official: @mexappliance

สแกน QR-Code
เพื่อดูแผนที่



MAP



Line Official

การลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์

ท่านสามารถลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์โดยการสแกน QR CODE

ที่อยู่บนหนังสือเงื่อนไขการรับประกันสินค้า

การแก้ปัญหาเบื้องต้นด้วยตัวท่านเอง

ถ้ามีปัญหาในการใช้งาน กรุณาตรวจสอบปัญหาและวิธีการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ก่อนที่จะนำเครื่องไปยังศูนย์บริการ

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊กไฟ	เสียบปลั๊กไฟ
	ไม่ได้หมุนปุ่มตั้งเวลา	หมุนปุ่มตั้งเวลาที่ต้องการ
	ใส่ตะกร้าทอดไม่เข้าที่	ใส่ตะกร้าให้สนิทกับเครื่อง
ปรุงอาหารไม่สุก	ใส่ปริมาณอาหารมากเกินไป	ลดปริมาณอาหารที่ใส่ลงในตะกร้าทอด
	ตั้งเวลาปรุงอาหารน้อยไป	เพิ่มเวลาปรุงอาหาร
	ตั้งอุณหภูมิต่ำเกินไป	เพิ่มอุณหภูมิการปรุงอาหารให้เหมาะสมกับส่วนผสม
อาหารถูกทอดไม่สม่ำเสมอ	อาหารบางชนิดจำเป็นต้องเขย่า หรือพลิกกลับอาหาร เมื่อทอดไปได้ครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหาร	ดึงตะกร้าทอดออกมาเขย่า หรือพลิกกลับอาหารไปมา เมื่อทำอาหารไปได้ครึ่งเวลา
ทอดอาหารไม่กรอบ	เลือกอาหารที่เหมาะสมสำหรับทอดในหม้อทอดAir fryer	ควรเลือกอาหารที่ทำจากเตาอบมาปรุงในหม้อทอดไร้น้ำมัน หรือทาน้ำมันที่ผิวอาหารเล็กน้อย
เลื่อนตะกร้าทอดเข้าไปได้ไม่สุด	ใส่อาหารมากจนล้น	อย่าใส่อาหารจนล้นตะกร้า นำอาหารออก
	ใส่ตะกร้าทอดไม่ถูกต้อง	ค่อยๆเลื่อนตะกร้าเข้าจนสุด จะได้ยินเสียง “คลิก”
มีควันสีขาวออกมา	ปรุงอาหารที่มีไขมันมาก	หากปรุงอาหารที่มีไขมันมาก น้ำมันจะหยดลงไปที่ก้นตะกร้าความร้อนจะเผาให้น้ำมันกลายเป็นควันซึ่งไม่ส่งผลต่อการทำอาหาร
	มีน้ำมันตกค้างจากการใช้งานครั้งก่อน	ตรวจสอบว่าได้ทำความสะอาดตะกร้าทอดหลังใช้ทุกครั้ง
ทอดเฟรนช์ฟรายส์สีไม่เหลืองสม่ำเสมอ	ใช้มันฝรั่งผิดประเภท	ควรใช้มันฝรั่งสดและลองสังเกตว่าเนื้อมันฝรั่งยังแน่นหลังทอด
	ไม่ได้ล้างชั้นมันฝรั่งอย่างถูกต้องก่อนทอด	แช่มันฝรั่งในถ้วยใส่น้ำ ทั้งไว้อย่างน้อย 30 นาที จากนั้นนำมาเช็ดให้แห้งด้วยกระดาษซับน้ำมัน
ทอดเฟรนช์ฟรายส์ไม่กรอบ	ความกรอบของเฟรนช์ฟรายส์ขึ้นอยู่กับความชื้น(น้ำ) ที่อยู่ในเนื้อมันฝรั่งและปริมาณน้ำมันที่เคลือบทั้งมันฝรั่ง	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผิวมันฝรั่งได้แห้งสนิทก่อนคลุกน้ำมัน เพื่อเพิ่มความกรอบมากขึ้น
		หันมันฝรั่งให้ชิ้นเล็กลง จะทำให้กรอบมากขึ้น



PEN K INTER TRADING CO., LTD.

HEAD OFFICE : 1000/63-64 PB TOWER, 16th Floor, Sukhumvit 71 Road,
North Klongtan, Wattana, Bangkok 10110 TEL. 0-2493-6565 FAX : 0-2391-1141

SERVICE CENTER : 63/3 Moo 6 Soi Suksawat 76, Bangchak, Phra Pradaeng, Samut Prakan 10130

TEL. 0-2493-6565 FAX : 0-2464-1600 e-mail : servicecenter@penk.co.th

www.mexappliance.com