

ACONATIC

คู่มือการใช้งาน

หม้อทอดไร้น้ำมัน

รุ่น AN-AFY4558

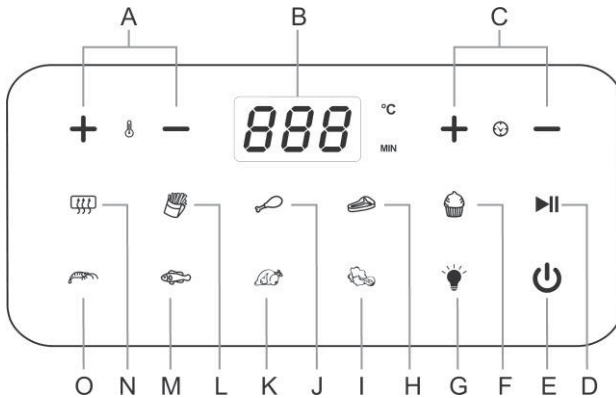
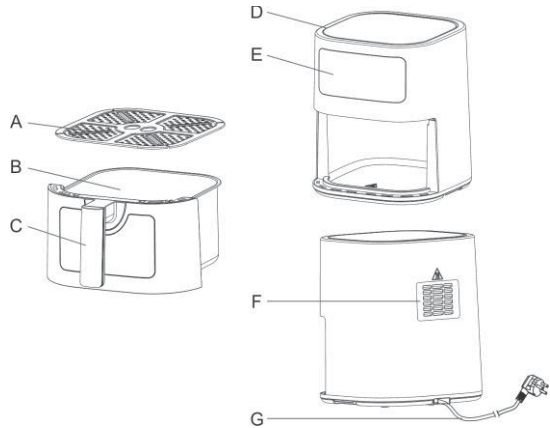


การแนะนำผลิตภัณฑ์

ขอบคุณสำหรับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ด้วยนวัตกรรมการปรุงอาหาร โดยไม่ต้องใช้น้ำมัน หรือใช้ในปริมาณน้อย หม้อทอดไร้น้ำมันทำงานโดยใช้พลังงานความร้อนหมุนเวียนภายในหม้อ ทำให้อาหารสุกง่ายขึ้น

ส่วนประกอบผลิตภัณฑ์

- A: ตะแกรง
- B: หม้อ
- C: ค้ามจับ
- D: ฝาครอบช่องดูดอากาศ
- E: แผงควบคุม
- F: ช่องลมร้อน
- G: สายไฟ



- | | | | |
|--------------------------|-----------------------------|-----------------|------------------------------|
| A: ปุ่มปรับอุณหภูมิ | B: หน้าจอแสดงอุณหภูมิ/ เวลา | C: ปุ่มตั้งเวลา | D: ปุ่มเริ่มทำงาน/ หยุดทำงาน |
| E: ปุ่ม เปิด/ปิด เครื่อง | F: ประเภท เค้ก | G: ไฟแสดงสถานะ | H: ประเภท สติ๊ก |
| I: ประเภท ผัก | J: ประเภท น่องไก่ | K: ประเภท ไก่ | L: ประเภท เฟรนช์ฟรายส์ |
| M: ประเภท ปลา | N: ประเภท ถู้อาหาร | O: ประเภท กุ้ง | |

ข้อควรระวัง

อ่านคู่มือผู้ใช้นี้อย่างละเอียด ก่อนที่คุณจะใช้อุปกรณ์ และเก็บไว้อย่างปลอดภัยเพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

คำเตือน

- ห้ามนำตัวเครื่องซึ่งมีส่วนประกอบของไฟฟ้าลงในน้ำหรือก๊อกน้ำ
- อย่าให้น้ำหรือของเหลวอื่นใดเข้าไปในเครื่อง เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ใส่ส่วนผสมที่จะทอดในตะแกรงเสมอ เพื่อป้องกันมิให้สัมผัสกับส่วนที่มีความร้อน
- ห้ามปิดช่องอากาศด้านเข้าและช่องระบายอากาศด้านออกในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ห้ามใช้น้ำมันเติมกระทะ เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- ห้ามสัมผัสด้านในของเครื่องขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ก่อนเชื่อมต่ออุปกรณ์ ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนเครื่องสอดคล้องกับไฟในพื้นที่คุณหรือไม่
- ห้ามใช้เครื่องหากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเสียหาย
- หากสายไฟเสียหาย คุณต้องนำไปเปลี่ยนที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับเด็กหรือผู้ที่พิการทั้งทางร่างกายและจิตใจ หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ หากคุณต้องการให้คนอื่นใช้อุปกรณ์นี้ บุคคลนั้นควรได้รับคำแนะนำอย่างถูกต้องเกี่ยวกับการใช้งาน
- เก็บเครื่องและสายไฟ ให้พ้นมือเด็ก
- เก็บสายไฟให้ห่างจากพื้นผิวที่ร้อน
- ห้ามเสียบปลั๊กไฟหรือใช้งานแผงควบคุมในขณะที่มือเปียก
- เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ต่อสายดินเท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับอย่างถูกต้อง
- ห้ามเชื่อมต่อเครื่องนี้กับอุปกรณ์ตั้งเวลาจากภายนอก
- อย่าวางเครื่องไว้ใกล้กับวัสดุที่ติดไฟได้ เช่น ผ้าปูโต๊ะหรือผ้าม่าน
- อย่าวางเครื่องชิดผนังหรือวางชิดกับอุปกรณ์อื่นๆ เว้นพื้นที่รอบๆ เครื่องอย่างน้อย 10 ซม.
- ห้ามใช้เครื่อง เพื่อจุดประสงค์อื่นใดนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือนี้
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีผู้ดูแลอุปกรณ์
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ไขมันจะถูกปล่อยออกจากช่องระบายอากาศ หลีกเลียงวางมือและใบหน้าให้ห่างจากไอร้อนที่ช่องระบายอากาศ นอกจากนี้ ระวังไอร้อน เมื่อคุณถอดหม้อออกจากเครื่อง
- พื้นผิวด้านล่างเครื่องอาจร้อนระหว่างการใช้งาน
- ถอดปลั๊กเครื่องทันทีหากคุณเห็นควันดำออกมาจากเครื่อง

คำเตือน

- วางเครื่องในพื้นที่ที่มั่นคง
- เครื่องนี้มิได้ไว้สำหรับใช้ในครัวเรือนทั่วไปเท่านั้น ไม่ได้มีไว้สำหรับใช้ในสภาพแวดล้อม เช่น ห้องครัวของพนักงาน สำนักงาน ฟาร์ม หรือสภาพแวดล้อมการทำงานอื่นๆ และไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรมหรือสภาพแวดล้อมที่คล้ายคลึงกัน
- หากใช้อุปกรณ์ไม่ถูกต้องหรือหากไม่ได้ใช้งานตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้ การรับประกันจะเป็นโมฆะสำหรับความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น
- ถอดปลั๊กทุกครั้งหลังการใช้งาน
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาทีก่อนที่คุณจะทำความสะอาด
- นำเศษอาหารที่หม้อออก

ก่อนใช้งานครั้งแรก

1. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
 2. ถอดสติ๊กเกอร์หรือฉลากโฆษณาออกจากเครื่อง
- ยกเว้นฉลากสินค้า
3. ทำความสะอาดตัวหม้อและตะแกรงด้วยน้ำอุ่นและสบู่เหลวโดยใช้ฟองน้ำที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- หมายเหตุ: คุณสามารถทำความสะอาดชิ้นส่วนเหล่านี้ในเครื่องล้างจานได้เช่นกัน
4. เช็ดด้านในและด้านนอกของเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

การเตรียมตัวก่อนการใช้งาน

1. วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคงและทนความร้อน
2. ดัดตั้งตะแกรงและตัวหม้อเข้ากับตัวเครื่องให้เรียบร้อย

ห้ามเติมน้ำมันหรือของเหลวอื่นใดลงในกระทะ อย่าวางสิ่งของใดๆ บนตัวเครื่อง สิ่งนี้จะขัดขวางการไหลเวียนของอากาศ และจะส่งผลต่อการทอด

การใช้อุปกรณ์


1. การเปิดเครื่อง

เสียบปลั๊กแล้วจะมีเสียงแจ้งเตือนดังขึ้นจากนั้นไฟหน้าจอจะแสดงขึ้น 1 วินาที จากนั้นจะกลับไปโหมดสแตนด์บาย

ไฟแสดงปุ่ม  จะแสดงขึ้น

2. การเลือกเมนู / อุณหภูมิ/ เวลา

เสียบปลั๊ก เครื่องจะอยู่ในโหมดสแตนด์บาย กดปุ่ม  หน้าจอจะแสดงอุณหภูมิเริ่มต้น และเวลาเริ่มต้นของโปรแกรม คือ 180°C, 15 นาทีตามลำดับ จากนั้น คุณสามารถปรับเวลาและอุณหภูมิได้อย่างอิสระ โดยใช้ปุ่ม Time +/-

และ Temperature +/- คุณยังสามารถกดไอคอนฟังก์ชันใดก็ได้เพื่อปรุงอาหารต่างๆ เมื่อกดไอคอนฟังก์ชัน ไฟจะกะพริบ จากนั้นกด  เครื่องจะเริ่มทำงาน ทุกฟังก์ชันมีเวลาและอุณหภูมิเริ่มต้นตามโหมดต่างๆ (ดังแสดงในตาราง)

ลูกค้านำสามารถปรับเวลาและอุณหภูมิได้อย่างอิสระโดยใช้ปุ่ม Time +/- และ Temperature +/-

(1) ช่วงการควบคุมอุณหภูมิอยู่ที่ 50-200°C ทุกครั้งที่คลิกที่ +/- อุณหภูมิจะเพิ่มหรือลด 10°C เมื่อถึงอุณหภูมิ 200°C กดปุ่ม "+" จะวนกลับไปอยู่ที่อุณหภูมิ 50°C หาก กดปุ่ม "-" ที่อุณหภูมิ 50°C จะวนกลับไปอยู่ที่ 200°C

ในกระบวนการควบคุมอุณหภูมิ จอแสดงผลดิจิทัล อุณหภูมิจะกะพริบบนหน้าจอ (ไม่กะพริบระหว่างการทำงาน)

หลังจากกะพริบ 3 ครั้ง การตั้งค่าอุณหภูมิจะเสร็จสิ้น




(2) ช่วงเวลาการปรับคือ 1 ถึง 60 นาที ทุกครั้งที่กดปุ่ม +/- เวลาจะเพิ่มหรือลด 1 นาที เมื่อครบ 60 นาที หากคุณกด "-"

เวลาจะวนกลับไปเป็น 01 นาที หากเวลาอยู่ที่ 01 นาที หากคุณกด "-" อุณหภูมิจะวนกลับไปเป็น 60 นาที

ในกระบวนการควบคุมเวลา หน้าจอดิจิทัลแสดงเวลาจะกะพริบบนหน้าจอ (ไม่กะพริบระหว่างการทำงาน)

หลังจากกะพริบ 3 ครั้ง แสดงว่าเวลาเสร็จสิ้นการตั้งค่าแล้ว

3. การหยุดทำงานชั่วคราว/หยุดการทำงาน

หลังจากเลือกฟังก์ชัน ตั้งเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสม กดปุ่ม  เพื่อเริ่มการทำงาน หลังจากเสียง “บี๊บ” เครื่องจะเริ่มทำงาน ระหว่างที่เครื่องทำงาน กด  เครื่องหยุดทำงานชั่วคราว หรือกดปุ่ม  เครื่องจะหยุดการทำงานและกลับสู่โหมดสแตนด์บาย











หมายเหตุ:

- (1) ขณะกดปุ่มหยุดการทำงาน คุณสามารถนำถาดทอดออก สามารถตรวจสอบอาหารหรือเพิ่มอาหารได้
- (2) การตัดไฟหรือถอดปลั๊กขณะใช้งานเครื่อง ไฟสถานะที่แสดงทั้งหมดจะดับลง เมื่อเปิดเครื่องอีกครั้งเครื่องทำงานต่อตามโปรแกรมที่ตั้งไว้

4. จบโปรแกรมการประกอบอาหาร

เมื่อหมดเวลาการทำงาน แสดง 00 นาที เสียงเตือนจะดังขึ้น จากนั้นเครื่องเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย

ตารางเมนู

โปรแกรมการตั้งค่า			
	เมนู	เวลาเริ่มต้น (นาที)	อุณหภูมิเริ่มต้น (°C)
ฟังก์ชัน	 อุณหภูมิอาหาร	3	180
	 เฟรนช์ฟรายส์	18	200
	 เนื้อ	12	200
	 น่องไก่	20	200
	 สเต็ก	12	180
	 เค้ก	25	160
	 กุ้ง	8	180
	 ปลา	10	180
	 ไก่	30	200
	 ผัก	10	160

ข้อควรระวัง: ห้ามสัมผัสตะแกรงในระหว่างเครื่องทำงานหรือประมาณ 30 นาที หลังการใช้งาน เนื่องจากความร้อน
ควรจับที่ด้ามจับเท่านั้น

ขั้นตอนการใช้งาน

1. เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดิน
2. ใส่อาหารในตะแกรง และใส่หม้อเข้ากับตัวเครื่อง
3. วางตัวเครื่องในตำแหน่งที่เหมาะสม เลือกฟังก์ชันจากเมนูแล้วกดปุ่ม เริ่มการทำงาน เพื่ออุ่นอาหาร
4. การแสดงผลหน้าจอก็จะแสดงอุณหภูมิและเวลาที่ตั้งไว้
5. อาหารบางอย่างต้องดึงตัวหม้อออก เพื่อเขย่าอาหาร ในการเขย่าอาหารให้ดึงตัวหม้อออกจากเครื่อง โดยใช้มือจับที่ด้ามจับแล้วเขย่า จากนั้นเลื่อนกลับเข้าไปในเครื่องอีกครั้ง
6. เมื่อคุณได้ยินเสียงเตือน แสดงว่าหมดเวลาที่ตั้งไว้แล้ว ดึงหม้อ ออกจากเครื่องและวางบนพื้นผิวที่ทนความร้อน
7. ตรวจสอบว่าอาหาร ได้ตามที่ต้องการแล้วหรือไม่ หากพบว่าอาหารยังไม่ได้ตามที่ต้องการ ให้ทำการเลื่อนหม้อ กลับเข้าไปในเครื่องอีกครั้ง
8. ในการเอาเศษอาหารออกจากเครื่อง ให้ถอดตัวหม้อ ออกมาเท่านั้น

ห้ามคว่ำหม้อ โดยที่เครื่องยังทำงานอยู่ เนื่องจากน้ำมันส่วนเกินที่สะสมอยู่ที่ก้นหม้อ

อาจตกออกมาจากตัวหม้อ ใอน้ำอาจเล็ดลอดออกมาจากตัวเครื่อง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารในหม้อทอดไร้น้ำมัน

9. เทอาหารลงในชามหรือจาน

เคล็ดลับ: ในการเอาอาหารที่มีขนาดใหญ่หรือเปราะบางออก ให้ใช้ที่คีบเพื่อออกจากหม้อ

10. จัดเตรียมอาหารในชุดถัดไป

หมายเหตุ: เมื่อใช้เครื่องเป็นครั้งแรก อาจมีควันหรือกลิ่นออกมาเล็กน้อย นี่เป็นเรื่องปกติและจะลดลงในไม่ช้า ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีกระแสระบายอากาศเพียงพอ

การตั้งค่า

นอกจากเมนูที่ตั้งไว้ล่วงหน้าแล้ว คุณยังสามารถใช้หม้อทอดไร้น้ำมันนี้เพื่อทำอาหารอื่นๆ ได้ ด้วยการตั้งเวลาและอุณหภูมิ

ตารางด้านในหน้าถัดไปนี้จะช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับอาหารที่คุณต้องการ

หมายเหตุ: โปรดทราบว่า การตั้งค่าเหล่านี้ใช้สำหรับการอ้างอิงเท่านั้น เนื่องจากอาหารมีขนาด รูปร่าง และยี่ห้อแตกต่างกัน เราจึงไม่สามารถรับประกันการตั้งค่าที่ดีที่สุดสำหรับอาหารของคุณได้

เนื่องจากเทคโนโลยี Rapid Air อุณหภูมิภายในเครื่องทันที การดึงหม้อ ออกจากเครื่องในช่วงสั้นๆ จะไม่ส่งผลต่อการประกอบอาหาร

เคล็ดลับ:

- อาหารที่มีขนาดเล็กมักจะใช้เวลาในการเตรียมที่สั้นกว่าอาหารที่ใหญ่กว่าเล็กน้อย
- อาหารจำนวนมากต้องใช้เวลาเตรียมนานขึ้นเล็กน้อย
- การเขย่าอาหารที่มีขนาดเล็กจะช่วยลดระยะเวลาลงครึ่งหนึ่งในการทำอาหาร ทำให้อาหารสุกได้อย่างทั่วถึง
- คุณสามารถเคลือบมันฝรั่ง ด้วยน้ำมันเล็กน้อยเพื่อให้กรอบ
- ไม่ควรเตรียมอาหารที่มีไขมันสูง เช่น ไส้กรอก ในหม้อทอด
- ของว่างสามารถเตรียมในหม้อทอดได้
- ปริมาณที่เหมาะสมในการทอดกรอบคือ 500 กรัม
- ใช้เบ้งที่ทำได้ล่วงหน้าเพื่อจัดเตรียมของได้อย่างรวดเร็วและง่ายดาย
- คุณยังสามารถใช้หม้อทอดเพื่ออุ่นอาหารได้ โดยตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 150°C และตั้งเวลาไว้ที่ประมาณ 10 นาที

	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	การเขย่า	ข้อมูลเพิ่มเติม
--	-------------	---------------	----------	-----------------

มันฝรั่งและมันฝรั่งทอด

มันฝรั่งทอดแช่แข็ง	12-16	200	เขย่า	
มันฝรั่งทอดแช่แข็งหนา	12-20	200	เขย่า	
มันฝรั่งทอดขนาด 8 x 8 mm	18-25	180	เขย่า	ใส่น้ำมัน 1/2 ซ้อนโต๊ะ
มันฝรั่งทอดแบบแผ่น	18-22	180	เขย่า	ใส่น้ำมัน 1/2 ซ้อนโต๊ะ
มันฝรั่งทอดแบบลูกเต๋า	12-18	200	เขย่า	ใส่น้ำมัน 1/2 ซ้อนโต๊ะ
Rösti	15-18	180		
Potato gratin	18-22	180		

เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก

สเต็ก	8-12	180		
พอร์คชอป	10-14	180		
แฮมเบอร์เกอร์	7-14	180		
ไส้กรอก	13-15	200		
น่องไก่	18-22	180		
อกไก่	10-15	180		

อาหารว่าง

เปาะเปี๊ยะ	8-10	200	เขย่า	ใช้พร้อมเดาอบ
นักเก็ตไก่	6-10	200	เขย่า	ใช้พร้อมเดาอบ
พิซฟิงเกอร์	6-10	200		ใช้พร้อมเดาอบ
ขนมขบเคี้ยวชีสเกล็ด ขนมปังแช่แข็ง	10	200		ใช้พร้อมเดาอบ
ผักขูดใส่	10	160		ใช้พร้อมเดาอบ

หมายเหตุ: หากเครื่องเย็นควรเพิ่มเวลาเตรียม 3 นาทีก่อนเริ่มทอด

การทำมันฝรั่งทอดแบบโฮมเมด

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด แนะนำให้ใช้การทอดก่อนอบ หากต้องการทำมันฝรั่งทอดเอง ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่าง:

1. ปอกเปลือกมันฝรั่งแล้วหั่นเป็นแท่ง
2. แช่มันฝรั่งแท่งในชามน้ำอย่างน้อย 30 นาที นำออกมาและทำให้แห้ง
3. เทน้ำมันมะกอก 1/2 ช้อนโต๊ะลงในชาม คลุกเคล้าจนเข้ากันมีน้ำมันเคลือบมันฝรั่ง
4. นำมันฝรั่งออกจากชามและใส่ลงในตะแกรง

หมายเหตุ: อย่าวางชามเพื่อใส่ทั้งหมดลงในตะแกรงในคราวเดียว เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันส่วนเกินสะสมที่ด้านล่างของตัวหม้อ

5. ทอดมันฝรั่งตามคำแนะนำ

ทำความสะอาด

ทำความสะอาดเครื่องทุกครั้งหลังใช้งาน และด้านในเครื่อง ห้ามใช้เครื่องครัวที่เป็นโลหะ หรือวัสดุทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำทำความสะอาด เนื่องจากอาจทำให้สารที่ไวเคลือบเสียหายได้

1. ถอดปลั๊กหลักออกจากเต้ารับและปล่อยให้เครื่องเย็นลง

หมายเหตุ: ถอดตัวหม้อ ออกเพื่อให้เครื่องเย็นลงเร็วขึ้น

2. เช็ดด้านนอกของเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ
3. ทำความสะอาดตัวหม้อ ตะแกรงและด้านในเครื่อง ด้วยน้ำร้อน สบู่เหลว และฟองน้ำที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อนคุณสามารถใช้น้ำยาล้างจานเพื่อขจัดสิ่งสกปรกที่เหลืออยู่

เคล็ดลับ: หากมีสิ่งสกปรกติดอยู่ที่ตัวหม้อหรือด้านล่างของหม้อ ให้เติมน้ำร้อนและสบู่เหลวลงในหม้อ และแช่ไว้ประมาณ 10 นาที

1. ทำความสะอาดภายในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน
2. ทำความสะอาดด้วยแปรงเพื่อขจัดเศษอาหาร

พื้นที่จัดเก็บ

1. ถอดปลั๊กเครื่องและปล่อยให้เครื่องเย็นลง
2. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้ง

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

อาการที่พบ	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไขเบื้องต้น
เครื่องไม่ทำงาน	เครื่องไม่ได้เสียบปลั๊กไฟ	เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดิน
	ไม่ได้ตั้งเวลา	กดปุ่มตั้งเวลาไปที่เวลาที่ต้องการเพื่อเปิดเครื่อง
อาหารที่ทอดยังไม่สุก	ปริมาณอาหารในกระทะมากเกินไป	ลดปริมาณอาหารลงในกระทะ ปริมาณอาหารที่น้อยกว่าจะทอดได้ทั่วถึงกว่า
	ตั้งอุณหภูมิต่ำเกินไป	หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปที่การตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ (ดูหัวข้อ 'การตั้งค่า')
	ตั้งเวลาต่ำเกินไป	หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่เวลาเตรียมการที่ต้องการ (ดูส่วน 'การตั้งค่า')
อาหารสุกไม่สม่ำเสมอ	อาหารบางประเภทต้องการเขย่า	อาหารที่อยู่ด้านบนหรือฝั่งตรงข้ามกัน (เช่น มันฝรั่งทอด) จะต้องเขย่าก่อนจะทำอาหาร (ดูหัวข้อ 'การตั้งค่า')
ขนมที่ทอดแล้วจะไม่กรอบเมื่อออกมาจากหม้อทอด	อุณหภูมิของว่างบางประเภทที่ไม่เหมาะสมกับหม้อทอดไร้น้ำมัน	อุณหภูมิของว่างบางประเภทที่ไม่เหมาะสมกับหม้อทอดไร้น้ำมัน
ฉันไม่สามารถเลื่อนตัวหม้อเข้าไปในเครื่องได้อย่างถูกต้อง	มีอาหารมากเกินไป	อย่าใส่เกินปริมาณอาหารเกินออกมาจากตัวหม้อ
	วางตะแกรงไม่ถูกต้อง	วางตะแกรงให้ถูกต้อง
มีควันสีขาวออกจากร่างเครื่อง	เตรียมอาหารที่ประกอบด้วยมัน	อุณหภูมิได้รับการควบคุมอย่างดีให้ต่ำกว่า 180°C เมื่อคุณทอดอาหารที่เป็นมัน

อาการที่พบ	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไขเบื้องต้น
	หม้อยังคงมีคราบมันจากการใช้งานครั้งก่อน	ควันทานเกิดจากคราบมันร้อนขึ้นในตัวหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณทำความสะอาดหม้ออย่างเหมาะสมหลังการใช้งานแต่ละครั้ง
มันฝรั่งทอดไม่สม่ำเสมอ	คุณไม่ได้แช่มันฝรั่งอย่างถูกต้องก่อนทอด	แช่มันฝรั่งในชามน้ำอย่างน้อย 30 นาที นำออกมาเช็ดให้แห้งด้วยกระดาษสำหรับทำครัว
	คุณไม่ได้ใช้ประเภทมันฝรั่งที่ถูกต้อง	ใช้มันฝรั่งสดและตรวจสอบให้แน่ใจว่ามันฝรั่งยังคงสุรระหว่างทอด
มันฝรั่งทอดจะไม่กรอบเมื่อออกจากหม้อ	ความกรอบของมันฝรั่งทอดขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำมันและน้ำในมันฝรั่งทอด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณเช็ดมันฝรั่งแห้งให้เรียบร้อยก่อนที่จะเคลือบด้วยน้ำมัน
		หันมันฝรั่งเป็นแท่งบางๆ เพื่อผลลัพธ์ที่กรอบยิ่งขึ้น
		เพิ่มน้ำมันเล็กน้อยเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่กรอบขึ้น

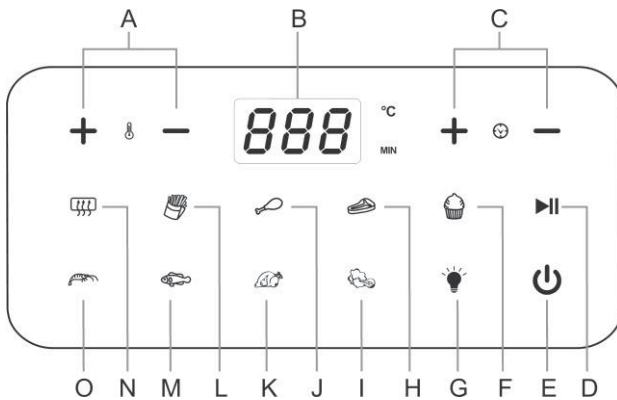
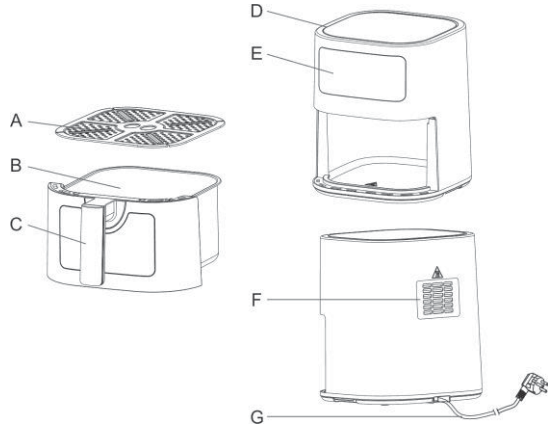
Introduction

Thank you for buying this top quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner – with little or no oil!

The air fryer uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.

General description

- A: Basket
- B: The tray
- C: The tray handle
- D: Air inlet
- E: Control panel
- F: Vent windows
- G: Power cord



- A: Pre-heat B: Temperature plus/minus C: French fries D: meat
- E: Time/Temperature F: Drumsticks G: Steak H: Time plus/minus
- I: PAUSE J: START K: Vegetables L: Chicken M: fish
- N: Shrimp O: Cake

Important

Read this user manual carefully, before you use the appliance, and keep it safely for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance – to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or for people who are either physically or mentally handicapped or who lack experience and knowledge. Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.

Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.

Before first use

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
3. Thoroughly clean the basket, and frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Preparing for use


1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the basket in the frying tray properly.

Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.


Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.


Using the appliance

1. Power on

Plug in, there is BEEPS sounds. Light up. 1 seconds will be back to standby mode: all light will be off expect  .

2. Menu selection/Temperature/Time






Plug in, it is at the standby mode. press  , default temperature and default time of the Program are 180°C, 15 min respectively, at that time you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

You can also press any function icon to cook different food. When press the function icon, the lights flickered, then press  unit start to work. Every function have its own default time and temperature (As shown in the table). Customer can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

(1). The temperature control range is 50-200°C, every click on the + / - temperature will increase or reduce 10°C. At 200°C, , press the "+", will loop back to a temperature of 50°C, press the "-" at 50°C temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature has been done of setting;

(2). The adjusting time range is 1 to 60 mins. every click on the + / - time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min,. At 01 min , if you press "-", the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time has been done of setting.

3. Start, pause/stop

After select function ,set the right time and right temperature, press  , the  start to flicker, after BEEPS sounds, machine start to work. During the machine working, press  , after BEEPS sounds,machine stop working,  stop flickering.during the machine working,press  , after BEEPS,machine stop working,and machine back to standby mode.

Noted:

(1). During working, you can take frying tray out, stop working,and you can check cooking result or add more food, machine continue to work on the program if pull in the frying tray.











(2). Power cut or unplug during working,machine stop working,all light off, machine continue to work on the program when power on or plug in again. 3,during work, five red lights flicker on by one all the time.

4. End of program

Heating element stop working when working time is done ,show 00 min,motor

continues to work, buzzer warning. motor continues to work 1 min, cooling machine, then machine enter the standby mode.

Menu table

program logistics			
	menu	Default time(min)	Default temperature (°C)
function	 pre-heat	3	180
	 french fries	18	200
	 Meat	12	200
	 drumsticks	20	200
	 steak	12	180
	 cake	25	160
	 shrimp	8	180
	 fish	10	180
	 chicken	30	200
	 vegetables	10	160

Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

Operation step

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the basket and put basket in frying tray
3. put the frying tray in the right position. Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. screen display

It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remain working time

The function we have selected is flicker

5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying tray back into the air fryer.

Caution: Do not press the basket release button during shaking.

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

7. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

8. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray.

Do not turn the basket upside down with the frying tray still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the frying tray will spill out and leak onto the ingredients.

After hot air frying, the frying tray and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the frying tray.

9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: When using the Health Fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the Health Fryer.

Settings

Except the preset menu, you also can use this air fryer to make other foods by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the

ingredients you want to prepare.

Note: *Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.*

5

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs process.

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimized the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

	Time (min.)	Temperature(°C)	Shake	Extra information
--	-------------	-----------------	-------	-------------------

Potatoes & fries

Thin frozen fries	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	12-18	200	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rösti	15-18	180		
Potato gratin	18-22	180		

Meat & Poultry

Steak	8-12	180		
Pork chops	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Sausage roll	13-15	200		
Drumsticks	18-22	180		
Chicken breast	10-15	180		

Snacks

Spring rolls	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken Nuggets	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	6-10	200		Use oven-ready
Frozen Bread-crumbed cheese snacks	10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetables	10	160		Use oven-ready

Note: Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
Note: *Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the frying tray.*
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The frying tray, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: *Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.*

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the frying tray and basket with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: *The frying tray and basket are dishwasher-proof.*

Tip: If dirt is stuck to the basket, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the basket in the frying tray and let the frying tray and the basket soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

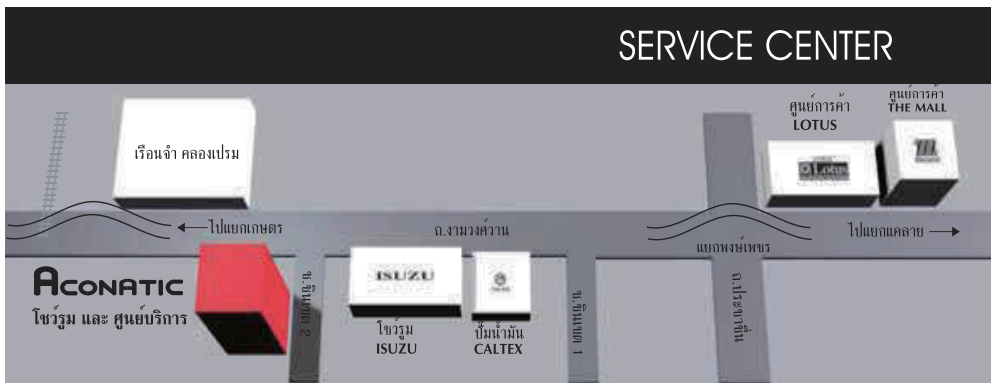
Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required Preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the Max amount indicated in the table on the earlier page.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.

Problem	Possible cause	Solution
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

บริษัท ไฮไฟ โอเรียนท์ ไทย จำกัด (มหาชน) HIFI ORIENT THAI PUBLIC COMPANY LIMITED

83/161 -162 ซอยงามวงศ์วาน47(ชั้นเขต2) โทร. 0-2954-5281 , 0-2580-6955
แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ Core Line. 02-591-9444 , 02-589-5115
กรุงเทพมหานคร 10210



หมายเหตุ : บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายการของสมาคมฯและรายละเอียดสินค้าโดยมีต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า