คู่มือ
การใช้งาน

หม้อทอดไร้น้ำมัน
AF-50THVRTH(H)

TOSHIBA

สารบัญ

สารบัญ 01

คำแนะนำด้านความปลอดภัย 02

ข้อมูลจำเพาะ 05

ภาพรวมผลิตภัณฑ์ 06

คำแนะนำในการใช้งาน 07

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา 11

การแก้ไขปัญหา 12

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

การใช้งานตามวัตถุประสงค์

คำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันความเสี่ยงหรือความเสียหายที่ไม่คาดคิดจากการที่เครื่องทำงานด้วยความไม่ปลอดภัยหรือไม่ถูกต้อง ตรวจสอบบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ให้ถี่ถ้วนเมื่อได้รับตัวเครื่อง เพื่อให้แน่ใจว่าองค์ประกอบทุกอย่างยังอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุดเสียหาย เพื่อให้มั่นใจว่าใช้งานได้อย่างปลอดภัย หากพบร่องรอยการชำรุดเสียหาย โปรดติดต่อผู้แทนจำหน่ายหรือผู้แทนค้าปลีก ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงหรือปรับเปลี่ยนอุปกรณ์ เนื่องด้วยเหตุผลด้านความปลอดภัยของผู้ใช้งาน การใช้งานที่ไม่ตรงตามวัตถุประสงค์อาจก่อให้เกิดอันตราย และสูญเสียสิทธิเรียกร้องเอาประกัน

คำอธิบายสัญลักษณ์

อันตราย
สัญลักษณ์นี้บ่งชี้ถึงอันตรายต่อชีวิตและสุขภาพของบุคคล อันเนื่องมาจากก๊าซที่มีความไวไฟสูง

คำเตือนเกี่ยวกับแรงดันไฟฟ้า
สัญลักษณ์นี้บ่งชี้ถึงอันตรายต่อชีวิตและสุขภาพของบุคคล อันเนื่องมาจากแรงดันไฟฟ้า

คำเตือน
คำสัญญาณนี้บ่งชี้ถึงอันตรายที่มีความเสี่ยงระดับปานกลาง
ซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง อาจส่งผลให้เสียชีวิตหรือบาดเจ็บสาหัสได้

ข้อควรระวัง
คำสัญญาณนี้บ่งชี้ถึงอันตรายที่มีความเสี่ยงระดับต่ำ ซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง
อาจส่งผลให้บาดเจ็บเล็กน้อยถึงปานกลาง

ข้อควรทราบ
คำสัญญาณนี้บ่งชี้ถึงข้อมูลสำคัญ (เช่น ความเสียหายต่อทรัพย์สิน) แต่ไม่ก่อให้เกิดอันตราย

ปฏิบัติตามคำแนะนำ
สัญลักษณ์นี้ระบุว่าควรให้ช่างผู้ชำนาญการดำเนินการบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์ตามวิธีการใช้งานเท่านั้น

อ่านวิธีการใช้งานด้วยความละเอียดถี่ถ้วนก่อนใช้งาน/ทดสอบเครื่อง และเก็บวิธีการใช้งานไว้ใกล้กับสถานที่ติดตั้ง เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

⚠ คำเตือน

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- หากสายไฟชำรุดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ศูนย์ซ่อม หรือตัวแทนที่ได้รับอนุญาต เป็นผู้เปลี่ยนเพื่อป้องกันอันตราย
- ห้ามให้เครื่องนี้จุ่มลงในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ
- **คำเตือน:** หลีกเลี่ยงการทำน้ำหกราดบนขั้วต่อ
- ห้ามใช้งานกลางแจ้ง
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ออกแบบมาให้ใช้ภายในครัวเรือนหรือลักษณะการใช้งานที่คล้ายกัน เช่น:
  -พื้นที่ประกอบอาหารของพนักงานในร้านค้า สำนักงานและสถานที่ปฏิบัติงานอื่นๆ;
  -บ้านไร่
  -ใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ลและสภาพแวดล้อมที่เป็นแบบที่พักต่างๆ
  -สภาพแวดล้อมประเภทที่พักพร้อมบริการอาหารเช้า
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้มีไว้สำหรับใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้ที่บกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องโดยบุคคลที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัย
- ควรควบคุมดูแลเด็กไม่ให้เล่นกับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานโดยตัวจับเวลาหรือระบบควบคุมระยะไกลจากภายนอก
- **คำเตือน:** การใช้ในทางที่ผิด อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้
- **คำเตือน:** หากพื้นผิวแตกร้าว ให้ปิดเครื่องเพื่อหลีกเลี่ยงโอกาสที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต
- ควรใส่วัตถุดิบที่ต้องการทอดลงในตะแกรงเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้สัมผัสกับแผงทำความร้อน

- ห้ามปิดช่องรับอากาศและช่องระบายอากาศขณะที่เครื่องทำงาน
- ห้ามใส่น้ำมันลงในหม้อ เนื่องจากอาจก่อให้เกิดอันตรายจากไฟไหม้ได้ ห้ามสัมผัสบริเวณด้านในของตัวเครื่องขณะที่เครื่องกำลังทำงานโดยเด็ดขาด
- ในระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ไอน้ำร้อนจะถูกปล่อยออกมาทางช่องระบายอากาศ ควรรักษาระยะห่างระหว่างมือและใบหน้าให้อยู่ในระยะที่ปลอดภัยจากไอน้ำและช่องระบายอากาศ
- โปรดระมัดระวังไอน้ำร้อนและลมร้อนเมื่อดึงหม้อออกจากตัวเครื่อง หากสังเกตเห็นควันดำออกมาจากตัวเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟออกทันที ให้รอจนกว่าควันจะหยุดก่อน จึงค่อยนำหม้อออกจากเครื่อง
- พื้นผิวเครื่องอาจร้อนขึ้นขณะใช้งาน

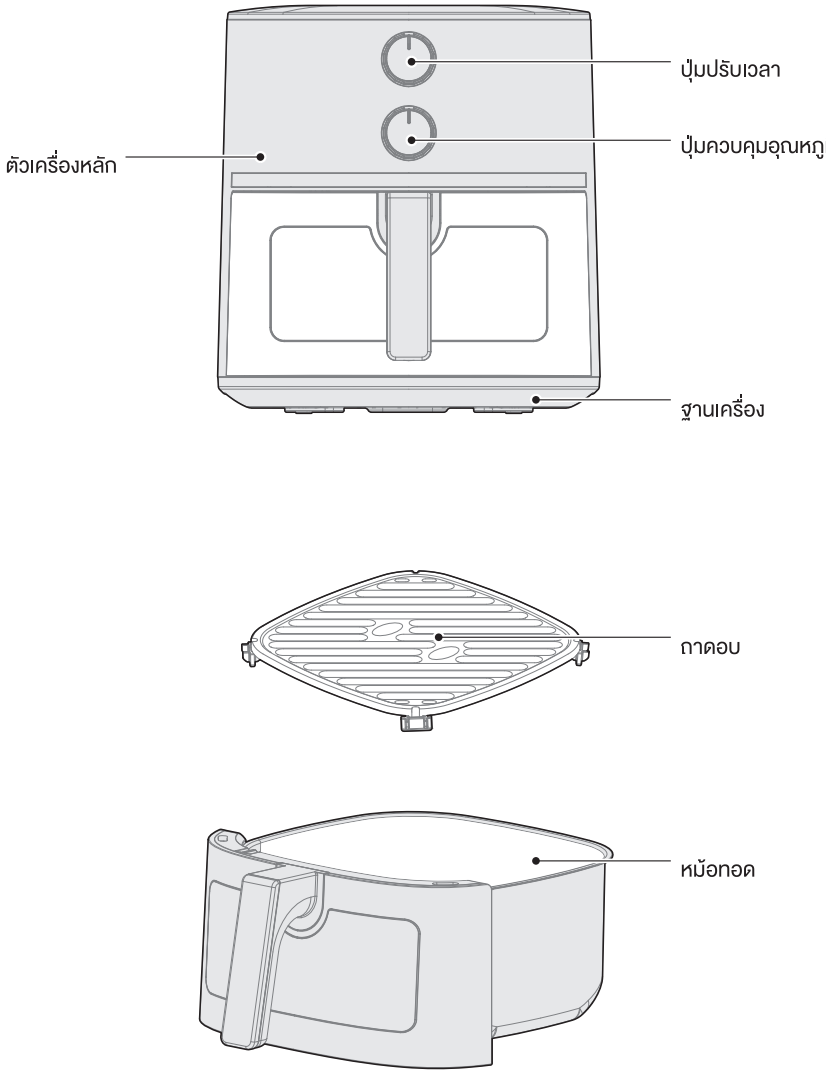
ข้อมูลจำเพาะ

รุ่น	AF-50THVRTH(H)
ความจุ	5 ลิตร
พิสัยแรงดันไฟฟ้าที่กำหนด	220-240 โวลต์
ความถี่ที่กำหนด	50/60 เฮิรตซ์
กำลังไฟฟ้าเข้าที่กำหนด	1,400-1,600 วัตต์
เครื่องใช้ไฟฟ้าประเภท	I
ขนาด (กxลxส)	372 x 276 x 295 มิลลิเมตร
น้ำหนัก	4.6 กิโลกรัม
ความยาวของสายไฟ	0.8 เมตร

ภาพรวมผลิตภัณฑ์

ส่วนประกอบ

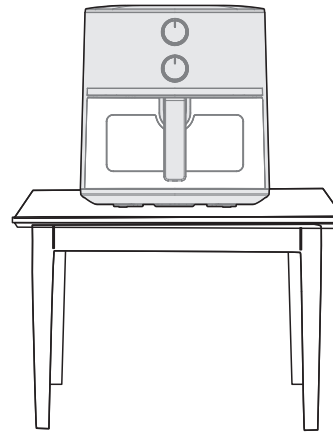
ผลิตภัณฑ์อ้างอิงตามตัวเครื่องและอุปกรณ์จริง



คำแนะนำในการใช้งาน

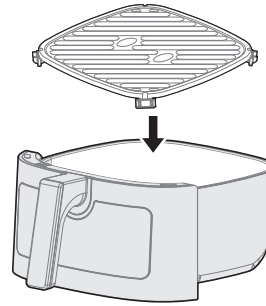
การเตรียมการ

1. ควรวางผลิตภัณฑ์บนโต๊ะที่เรียบและมั่นคง (ภาพที่ 1) โดยให้สายไฟมีความยาวเพียงพอที่จะเสียบเข้ากับเต้าเสียบได้ และควรรักษาการหมุนเวียนของอากาศรอบๆ เครื่องไว้ และไม่ควรวางใกล้กับวัตถุไวไฟ



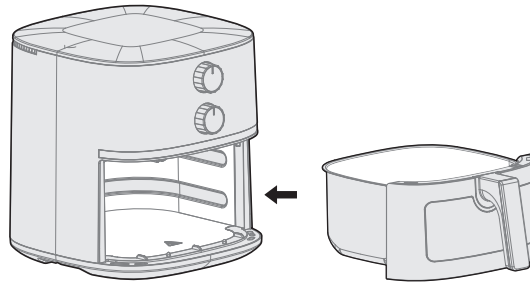
รูปที่ 1

2. ติดตั้งชุดหม้อทอดตามองค์ประกอบของรุ่นนั้นๆ (ภาพที่ 2) จากนั้นจึงดันตัวหม้อทอดเข้าสู่ตัวเครื่องหลัก (ภาพที่ 3)



รูปที่ 2

เคล็ดลับสำหรับหม้อทอด
เมื่อประกอบหม้อทอดแล้ว จะได้ยินเสียงโลหะคลิก ซึ่งแสดงว่าหม้อทอดประกอบเข้าที่อย่างสมบูรณ์

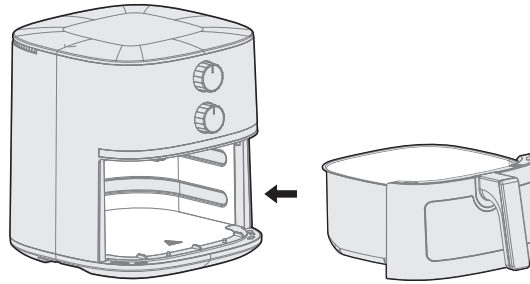


รูปที่ 3

3. ก่อนนำวัตถุดิบลงทอด ควรอุ่นเครื่องล่วงหน้าเป็นเวลา 3-5 นาที เพื่อให้ผลลัพธ์การทำอาหารดียิ่งขึ้น

คำแนะนำ

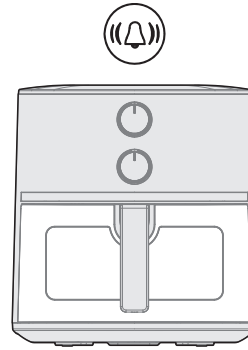
1. หลังจากเสียบปลั๊กเครื่องแล้ว ให้หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปที่ตำแหน่ง 200°C และปรับปุ่มตั้งเวลาไปที่ 3-5 นาที เพื่อเริ่มการอุ่นเครื่อง
2. เมื่ออุ่นเครื่องเสร็จแล้ว ให้ใช้มือข้างหนึ่งจับด้านบนของตัวเครื่อง และมืออีกข้างหนึ่งจับที่ด้ามจับของหม้อ แล้วดึงหม้อทอดออกมา ต้องวางหม้อทอดบนโต๊ะที่มั่นคง
3. วางวัตถุดิบลงบนถาดอบภายในหม้อทอด
4. ดันหม้อทอดกลับเข้าไปในเครื่อง หมุนปุ่มเพื่อเลือกอุณหภูมิและเวลาในการประกอบอาหารที่เหมาะสม จากนั้นจึงเริ่มทำอาหารและทำความร้อน



หมายเหตุ

หากหม้อทอดยังไม่ได้ดันเข้าจนสุด สวิตช์ไมโครจะไม่ทำงาน ทำให้เครื่องไม่จ่ายไฟไปยังหม้อทอด และเครื่องจะไม่ทำงาน ในตอนนี้ คุณเพียงแค่ดันหม้อทอดเข้าไปให้สุดเท่านั้น

5. เมื่อตัวตั้งเวลาส่งเสียง "ติ๊ง" แสดงว่าการทำความร้อนเสร็จสิ้นแล้ว เมื่ออาหารสุกเรียบร้อยแล้ว ให้ถอดปลั๊กออก นำหม้อทอดออกมาอย่างระมัดระวัง วางราบไว้บนโต๊ะ จากนั้นใช้เครื่องมือช่วย (เช่น ตะเกียบ) ในการคีบอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วออก



เคล็ดลับสำหรับปุ่มตั้งเวลา
หากคุณตั้งเวลาในช่วงไม่เกิน 30 องศาจากตำแหน่ง OFF (ประมาณ 10 นาที) ให้หมุนเกิน 30 องศาไปก่อน แล้วจึงหมุนกลับมาตั้งค่าตามเวลาที่คุณต้องการ

ควรใช้งานอย่างระมัดระวัง และวางเครื่องไว้บนพื้นผิวที่เรียบเสมอกัน เพื่อ หลีกเลี่ยงอันตรายจากการถูกไอน้ำลวก การทำเครื่องตก หรือการถูกน้ำมัน/อาหารร้อนลวก ในการนำอาหารออกจากเครื่อง แนะนำให้ใช้อุปกรณ์เสริม (เช่น ตะเกียบ) เพื่อช่วยในการหยิบ

คำเตือนเพิ่มเติม

- ในการใช้งานครั้งแรก จำเป็นต้องทำการอบเครื่องเปล่าเป็นเวลา 10 นาที ระหว่างการอบเครื่องเปล่า อาจมีควันสีขาวเล็กน้อย หรือกลิ่นเกิดขึ้น ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติโปรดอย่าตกใจ
- ก่อนใช้งาน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้วางถาดอบไว้ในตำแหน่งที่ถูกต้องเพื่อป้องกันการทำงานผิดปกติ
- หากพบว่าเครื่องทำงานผิดปกติ โปรดหยุดใช้และติดต่อฝ่ายบริการของเราทันที
- โปรดใช้งานถาดอบและหม้อทอดร่วมกันในเครื่องทั้งชุด ห้ามใช้แยกจากกัน
- หลังใช้งานเสร็จ ให้ถอดปลั๊กไฟ และรอให้หม้อทอดเย็นสนิทก่อนเคลื่อนย้าย

การตั้งค่า

ตารางด้านล่างนี้จะช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับวัตถุดิบที่ต้องการปรุงได้อย่างเหมาะสม

เมนู	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
ละลายน้ำแข็ง	80	11-13
เฟรนช์ฟรายส์แช่แข็ง	180	17-19
ปีกไก่	180	16-18
น่องไก่	180	20-22
เนื้อสัตว์	190	9-11
กุ้ง	180	10-12
ปลา	180	11-13
เค้ก	170	10-12

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

- โปรดทำความสะอาดหม้อทอดเพื่อป้องกันการไหม้
- หลังการใช้งาน โปรดทำความสะอาดถาดอบและหม้อทอดทันที เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อสารเคลือบ เนื่องจากการกัดกร่อนของคราบน้ำมันและเศษอาหารที่ตกค้าง
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง เพื่อป้องกันความเสียหายต่อเครื่องและสุขภาพของคุณ
- ใช้ผ้าสะอาดเนื้อนุ่มเช็ดทำความสะอาดหม้อทอด โปรดอย่าใช้ผ้าที่เปียกชุ่ม ในการทำความสะอาดหม้อทอด เพื่อป้องกันน้ำไหลเข้าไปภายในเครื่อง ซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรและเกิดเพลิงไหม้ได้
- ห้ามใช้เครื่องมือทำความสะอาดอื่นๆ เช่น เครื่องล้างจาน ในการทำความสะอาดหม้อทอด เพราะอาจทำให้เครื่องเสียหายและส่งผลต่อการใช้งาน
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีค่าเป็นกลาง หรือน้ำสะอาด ในการทำความสะอาดถาดอบและหม้อทอด
- โปรดหลีกเลี่ยงการใช้วัตถุที่แข็งและมีคม (เช่น ฝอยขัด, ใบมีด, ฯลฯ) ในการทำความสะอาดถาดอบและหม้อทอด เพื่อป้องกันรอยขีดข่วน
- การซ่อมบำรุงหรือบริการอื่นๆ ควรดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น

การแก้ไขปัญหา

การทำงานของเครื่องอาจทำให้เกิดข้อผิดพลาดและการทำงานผิดปกติได้ ตารางต่อไปนี้ประกอบด้วยสาเหตุปัญหาที่เป็นไปได้และข้อความสำหรับการแก้ไขรหัสข้อผิดพลาดหรือการทำงานที่ผิดปกติ แนะนำให้อ่านตารางด้านล่างโดยละเอียดเพื่อประหยัดเวลาและทรัพย์สินที่ใช้ในการติดต่อศูนย์บริการ

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
หม้อทอดไม่ทำงาน	• เครื่องไม่ได้เสียบปลั๊ก	เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่มีสายดิน
	• หม้อทอดใส่เข้าไปในเครื่องไม่ถูกต้อง	เลื่อนหม้อทอดเข้าสู่ตัวเครื่องอย่างถูกต้อง
วัตถุดิบที่ทอดด้วยหม้อทอดยังไม่สุก	• ปริมาณอาหารในหม้อทอดมีมากเกินไป	ใส่วัตถุดิบในปริมาณที่น้อยลง อาหารจะสุกทั่วถึงมากขึ้น
	• อุณหภูมิที่ตั้งไว้ต่ำเกินไป	ปรับอุณหภูมิให้เหมาะสมตามที่ต้องการ
	• ตั้งเวลาในการปรุงสั้นเกินไป	หมุนปุ่มตั้งเวลาให้นานขึ้นตามเวลาที่เหมาะสม
วัตถุดิบถูกทอดไม่สม่ำเสมอในหม้อทอด	• อาหารบางประเภทจำเป็นต้องเขย่าในช่วงระหว่างการปรุง	วัตถุดิบที่วางซ้อนทับกัน (เช่น เฟรนช์ฟรายส์) ต้องนำออกมาเขย่าเมื่อเวลาในการทำอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง
ของทอดไม่กรอบเมื่อนำออกจากหม้อทอด	• คุณใช้ของทอดที่เหมาะกับการทอดแบบน้ำมัน	ควรใช้ของว่างที่เหมาะสำหรับอบในเตา หรือทาน้ำมันบางๆ บนของว่างก่อนทอด เพื่อให้กรอบมากขึ้น
ไม่สามารถดันหม้อทอดเข้าเครื่องได้อย่างถูกต้อง	• มีอาหารมากเกินไปในหม้อทอด	ห้ามใส่วัตถุดิบในหม้อทอดจนเต็มเกินขีดจำกัด
	• หม้อทอดไม่ได้วางเข้าช่องอย่างถูกต้อง	กดหม้อทอดให้ลงในช่องจนกระทั่งได้ยินเสียง “คลิก”

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
มีควันสีขาวออกจากเครื่อง	• คุณกำลังทอดอาหารที่มีไขมันสูง	เมื่อคุณทอดวัตถุดิบที่มีไขมันสูงในหม้อทอด น้ำมันปริมาณมากจะไหลลงไปในหม้อทอด น้ำมันนี้จะก่อให้เกิดควันสีขาว และหม้อทอดอาจมีอุณหภูมิสูงกว่าปกติ ซึ่งไม่ส่งผลต่อการทำงานของเครื่องหรือคุณภาพของอาหาร
	• มีคราบน้ำมันจากการใช้งานครั้งก่อนตกค้างอยู่ในหม้อทอด	ควันสีขาวเกิดจากคราบไขมันภายในหม้อทอดที่ถูกความร้อน ควรทำความสะอาดหม้อทอดให้สะอาดหลังการใช้งานทุกครั้ง
มันฝรั่งสดถูกทอดไม่สม่ำเสมอในหม้อทอด	• ใช้มันฝรั่งชนิดที่ไม่เหมาะสม	ควรใช้มันฝรั่งสดที่มีเนื้อแน่นและคงรูปได้ดีในระหว่างการทอด
	• ล้างแท่งมันฝรั่งไม่สะอาดก่อนนำไปทอด	ควรล้างแท่งมันฝรั่งให้สะอาดเพื่อขจัดแป้งส่วนเกินออกจากผิวก่อนนำไปทอด
มันฝรั่งสดทอดไม่กรอบเมื่อนำออกจากหม้อทอด	• ความกรอบของมันฝรั่งขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและน้ำมันที่อยู่ในมันฝรั่ง	ควรทำให้แท่งมันฝรั่งแห้งสนิทก่อนเติมน้ำมัน
		หั่นแท่งมันฝรั่งให้มีขนาดเล็กลงเพื่อให้กรอบยิ่งขึ้น
		สามารถเติมน้ำมันเพิ่มเล็กน้อยเพื่อช่วยให้ออกมากรอบยิ่งขึ้น

ตามข้อกำหนดสำหรับการทิ้งขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ (WEEE) ให้คัดแยกขยะจากอุปกรณ์ไฟฟ้าหรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ ออกจากขยะทั่วไป หากในอนาคตคุณจำเป็นต้องทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ โปรดอย่าทิ้งผลิตภัณฑ์นี้รวมกับขยะในครัวเรือน โปรดนำส่งผลิตภัณฑ์นี้ให้กับศูนย์เก็บรวบรวมขยะที่มีให้บริการ

#DetailsMatter

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม
TOSHIBA CONTACT CENTER 0-2511-7777
www.toshiba-lifestyle.com/th