สมาร์ทโฮม

SMARTHOME

SMART SOLUTION ตอบสนองรูปแบบชีวิตแนวใหม่

คู่มือการใช้งาน

หม้ออบลมร้อน

รุ่น : MV-1503

ข้อควรระวัง! ด้านความปลอดภัย

ขณะใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ควรปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งาน เพื่อความปลอดภัย ขั้นพื้นฐานเสมอ ซึ่งรวมถึงสิ่งต่างๆ ดังต่อไปนี้ :

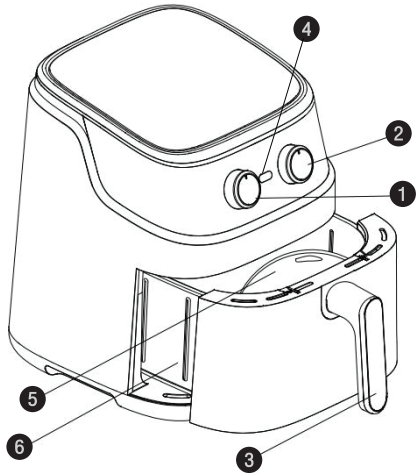
1. อ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนใช้ผลิตภัณฑ์นี้
2. ⚠ ขณะใช้งานหม้ออบลมร้อน ตัวเครื่องจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นเกิดความร้อนระหว่างการทำงาน ห้ามสัมผัสบริเวณช่องกระจายความร้อนด้านหลังของตัวเครื่องและพื้นผิวโดยรอบ โปรดจับที่บริเวณมือจับของตัวหม้อ หรือปล่อยให้เครื่องเย็นตัวลงก่อนนำอาหารออกมาจากตัวเครื่อง
3. ห้ามจุ่ม หรือ แช่ตัวเครื่องและปลั๊กไฟลงในน้ำ หรือฉีดล้างด้วยน้ำ เพราะจะทำให้วงจรไฟฟ้าภายในได้รับความเสียหายได้
4. เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ไม่ควรใช้งานโดยบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ในการใช้งาน เว้นแต่จะได้รับการดูแลเกี่ยวกับการใช้เครื่องโดยบุคคลที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัยอย่างใกล้ชิด
5. ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับทุกครั้งเมื่อไม่ใช้งาน และก่อนการทำความสะอาด ควรปล่อยให้เครื่องเย็นตัวลงก่อนการล้างทำความสะอาด หากต้องการยกหยุดการทำงาน ให้หมุนปุ่มตั้งเวลาการทำงานไปที่ “0 ” เครื่องจะหยุดการทำงาน จากนั้นจึงถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ
6. หากสายไฟหรือปลั๊กไฟชำรุด ต้องทำการเปลี่ยนโดยผู้เชี่ยวชาญ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่จะเกิดขึ้น หากเครื่องทำงานผิดปกติ หรือได้รับความเสียหายในลักษณะใดก็ตาม อย่าพยายามซ่อมแซมด้วยตัวเอง กรุณาติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า เพื่อทำการส่งเคลม
7. ไม่แนะนำให้ใช้อุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้มากับตัวเครื่องโดยผู้ผลิต อาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อตัวเครื่องได้
8. ไม่ควรนำไปใช้งานกลางแจ้ง
9. ระวังอย่าให้สายไฟห้อยเหนือขอบโต๊ะ หรือเคาน์เตอร์ หรือสัมผัสบริเวณพื้นผิวที่มีความร้อนสูง
10. ไม่ควรวางตัวเครื่องใกล้กับบริเวณพื้นที่เปียกน้ำ หรือแหล่งให้ความร้อน เช่น เตาแก๊ส เตาอบไฟฟ้า
11. ควรใช้ความระมัดระวังอย่างยิ่งในการเคลื่อนย้ายเครื่อง เพราะภายในอาจมีน้ำมันร้อนหรือของเหลวร้อน
12. ใช้ความระมัดระวังทุกครั้ง เมื่อเปิดหม้อทอด หลังการทำอาหารอาจมีไอความร้อนกระจายออกมา
13. ไอความร้อนจะถูกปล่อยออกมาระหว่างการทำงาน ไม่ควรใช้มือหรือใบหน้าเข้าไปใกล้ช่องระบายอากาศ
14. ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อวัตถุประสงค์อื่น การใช้งานผิดวิธีอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้
15. อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น ควรเว้นระยะห่างจากผนังทุกด้านรอบตัวเครื่อง 10–15 เซนติเมตร
16. ไม่ควรตั้งเวลาการทำงาน โดยใช้ตัวจับเวลาภายนอกตัวเครื่อง
17. ห้ามเคลื่อนย้ายหรือปิดฝาหม้ออบลมร้อน ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน

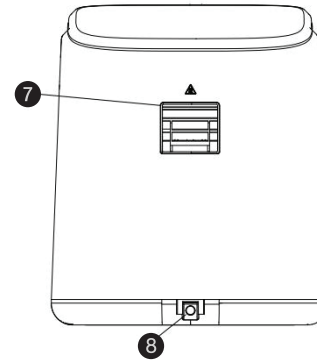
คำแนะนำในการใช้ หม้ออบลมร้อนนี้ เหมาะสำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น

เกี่ยวกับการใช้งาน

1. โปรดวางตัวเครื่องบนโต๊ะที่แข็งแรงและมั่นคงพื้นผิวเรียบ บนเคาน์เตอร์หรือโต๊ะต้องทนความร้อนได้ ไม่ควรวางบนผ้าปูโต๊ะ เพราะอาจปิดกั้นช่องระบายอากาศทางด้านล่างได้ แนะนำให้วางแผ่นไม้เสริมใต้ฐานเครื่อง เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายต่อพื้นผิวหน้าโต๊ะ
2. การใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก อาจพบควัน หรือกลิ่นเล็กน้อย ถือเป็นเรื่องปกติ และจะหายไปหลังจากการใช้งานในครั้งต่อๆไป

ส่วนประกอบของตัวเครื่อง





1. ลูกบิดปรับตั้งเวลา
2. ลูกบิดปรับอุณหภูมิ
3. มือจับตัวหม้อ
4. ไฟแสดงสถานะการทำงาน
5. ตะแกรง
6. ตัวหม้อทอด
7. ช่องระบายอากาศ
8. สายไฟหลัก

รายละเอียดของตัวเครื่อง

สินค้า : หม้ออบลมร้อน
แรงดันไฟฟ้า : 220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์
กำลังไฟฟ้า : 1500 วัตต์

รุ่น : MV-1503
ความจุ : 5.5 ลิตร
อุณหภูมิ : 80-200 องศา

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

⚠ **ห้ามจุ่มหรือแช่ตัวเครื่อง รวมถึงสายไฟ ปลั๊กไฟลงในน้ำ ก่อนการทำความสะอาดทุกครั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ และรอให้ชิ้นส่วนทั้งหมดเย็นตัวลง**

ก่อนการใช้งานควรแกะหีบห่อ ออกจากกล่องบรรจุภัณฑ์ ลอกพลาสติก และสติกเกอร์ออกทั้งหมด อ่านคู่มือการใช้งานให้ละเอียด ก่อนใช้งานครั้งแรก ล้างตัวหม้อด้านใน ตะแกรง ด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาด แล้วเช็ดให้แห้ง เริ่มทำอาหารด้วยน้ำมันสำหรับทำอาหาร เปิดเครื่องและอุ่นจนร้อนสูงสุด จากนั้นปิดเครื่อง และรอให้เย็นสนิท ล้างน้ำมันส่วนเกินออกด้วยน้ำร้อนโดยไม่ขัดถูด้วยความรุนแรง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง

ประเภทของน้ำมันและไขมัน

การใช้งานหม้ออบลมร้อนในการปรุงอาหาร จะช่วยลดปริมาณน้ำมันส่วนเกินที่ไม่จำเป็น ในบางสูตรอาหาร ซึ่งอาจเป็นประโยชน์ต่ออาหารของคุณ ตารางด้านล่างนี้ แสดงรายการประเภทของน้ำมันแต่ละชนิด คุณสามารถใช้งานกับหม้ออบลมร้อนของคุณได้ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ของอาหารที่ดีที่สุด

ประเภทน้ำมัน	การใช้งาน
น้ำมันพืช	ใช้ทา หรือใส่เพียงเล็กน้อย
น้ำมันเรพซีด (มักเรียกว่าน้ำมันพืช)	ใช้ทา หรือใส่เพียงเล็กน้อย
น้ำมันข้าวโพด	ใช้ทา หรือใส่เพียงเล็กน้อย
น้ำมันดอกทานตะวัน	ใช้ทา หรือใส่เพียงเล็กน้อย
น้ำมันมะกอก	ใช้หมัก, ทา หรือใส่เพียงเล็กน้อย
น้ำมันงา	ใช้หมัก, ทา หรือใส่เพียงเล็กน้อย
น้ำมันถั่วลิสง	ใช้หมัก, ทา หรือใส่เพียงเล็กน้อย
น้ำมันเมล็ดองุ่น	ใช้ทา หรือใส่เพียงเล็กน้อย

ขั้นตอนการทำอาหาร

1. เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ
2. ดึงตัวหม้อออกจากตัวเครื่อง ด้วยความระมัดระวัง
3. ใส่อาหาร+ส่วนผสมลงในตัวหม้อ

หมายเหตุ : ปริมาณอาหารและวัตถุดิบไม่ควรเกินความจุของตัวเครื่อง อาจส่งผลต่อคุณภาพอาหารที่ได้ อาหารไม่สุกทั่วถึงกัน หรือได้อาหารที่ไม่กรอบ

4. ดันตัวหม้อเข้าไปในเครื่องอย่างระมัดระวัง

หมายเหตุ : อย่าใส่อาหารโดยไม่ใช้ตะแกรงรองรับ ห้ามนำภาชนะอื่นๆเข้าไปในตัวเครื่อง อย่าสัมผัสตัวเครื่องระหว่างการใช้งาน และหลังจากใช้งานทันที เนื่องจากในขณะที่เครื่องทำงานจะเกิดความร้อนสูง

5. หมุนลูกบิดปรับอุณหภูมิ เลือกปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ
6. หมุนลูกบิดปรับตั้งเวลา เลือกปรับการทำงานตามเวลาที่ต้องการ
7. เครื่องจะเริ่มทำงานตามค่าที่ได้ตั้งไว้

หมายเหตุ : หากอาหารสุกไม่ทั่วถึงกัน ให้เพิ่มเวลาการทำอาหาร 3 นาที

- ไฟแสดงสถานะการทำงานจะสว่างขึ้น
- ตัวจับเวลาจะเริ่มต้นนับเวลา จากเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้
- น้ำมันส่วนเกินจากอาหาร จะอยู่ที่ก้นหม้อ

8. เมื่อได้ยินเสียงแจ้งเตือนจับเวลา แสดงว่าเสร็จสิ้นกระบวนการทำอาหารที่ตั้งไว้แล้ว ดึงหม้อออกจากตัวเครื่อง แล้ววางลงบนโต๊ะที่ทนความร้อนแล้วจึงนำเอาอาหารออก

หมายเหตุ : คุณสามารถหยุดการทำงานเครื่องโดยอัตโนมัติ โดยหมุนปุ่มควบคุมเวลาการทำงานไปที่ “ 0 ”

9. ตรวจสอบว่าอาหารสุกทั่วถึงกันหรือไม่ หากส่วนผสมยังไม่สุกเต็มที่ เพียงดันตัวหม้อกลับเข้าไปในตัวเครื่อง และตั้งเวลาเพิ่มเติมเพื่อเริ่มการทำงานใหม่
10. หลังจากอาหารสุกแล้ว อุณหภูมิภายในจะสูงขึ้น ระมัดระวังน้ำมันหรือของเหลวภายในหม้ออาจไหลออกจากตัวหม้อ * ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมภายในหม้อ

หมายเหตุ : ระวังไอความร้อนจากหม้อขณะเปิดเครื่อง

11. นำอาหารออกจากเครื่องลงในชาม หมายเหตุ:ถ้าอาหารที่ปรุงแล้วมีขนาดใหญ่ โปรดใช้ที่หนีบ
12. เมื่อส่วนผสมชุดหนึ่งเสร็จสิ้น หม้อทอด สามารถทำงานกับส่วนผสมใหม่ได้ทันที

ตารางประกอบอาหารเกี่ยวกับการตั้งค่าทั่วไป

ตารางประกอบอาหารเกี่ยวกับการตั้งค่าทั่วไป

หมายเหตุ:

- โปรดทราบการตั้งค่าเหล่านี้ เป็นการกำหนดสัดส่วน ปริมาณอาหารอย่างคร่าวๆ เนื่องจากส่วนผสมมีความแตกต่างจากแหล่งที่มา ขนาด และรูปร่าง
- โปรดสังเกตุระหว่างการปรุงอาหารสำหรับส่วนผสมเฉพาะของคุณให้ดึงหม้อทอดออกมาเช็คอาหารภายในเป็นระยะๆ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

*** อาหารบางชนิดที่มีความชื้นสูง คุณสามารถเติมน้ำมันได้เล็กน้อยในขณะปรุงอาหาร และควรทำการ (เขย่า) พลิกกลับอาหาร เพื่อเพิ่มความสุกกรอบของอาหาร**

ตารางประกอบอาหาร

ประเภทอาหาร	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (องศา)	หมายเหตุ	น้ำมัน (ช้อนโต๊ะ)
มันฝรั่งแช่แข็ง 8/10 ออนซ์	16–18	200	ถอด และเขย่าตะกร้าเป็นระยะ	–
ท็อตมันฝรั่งแช่แข็ง 8 ออนซ์	12–16	200	วางบนตะกร้าชั้นเดียว	–
ชีสแท่งแช่แข็ง 8 ออนซ์	8–10	200	วางบนตะกร้าชั้นเดียว	–
แฮชบราวน์แช่แข็ง 16 ออนซ์	8–10	200	ทาน้ำมันให้ทั่วเบาๆ	1
พิซซ่าแช่แข็ง	6–8	200		
เบอร์เกอร์ไก่งวงแช่แข็ง	10–12 สุกปานกลาง 13–15 สุกพอดี	200	พลิก 1 ครั้ง	–
เบอร์เกอร์เนื้อแช่แข็ง	8–10 สุกปานกลาง 11–13 สุกพอดี	200	พลิก 1 ครั้ง	–
นักเก็ตไก่ แช่แข็ง	14–16	200	วางบนตะกร้าชั้นเดียว	–
อกไก่สด	16–20	200	ล้างแล้วซับให้แห้ง	1
น่องไก่สด	25–30	200	ล้างแล้วซับให้แห้ง	1

การดูแลและทำความสะอาด

ควรปฏิบัติตามทุกครั้งที่ทำความสะอาด

- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังการใช้งาน ควรปล่อยให้เครื่องเย็นสนิทก่อนทำความสะอาด
- ห้ามจุ่ม แช่ตัวเครื่อง รวมถึงสายไฟ ปลั๊กไฟ ลงในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรือวัสดุที่เป็นเหล็ก โลหะ ขัดล้างทำความสะอาด
- เช็ดน้ำมันภายในตัวเครื่อง พัดลม เหล็กนำความร้อน ให้สะอาดอย่างระมัดระวัง
- เช็ดภายนอกตัวเครื่อง ด้วยผ้าสะอาดชุบน้ำหมาดๆ ถอดล้างตะแกรงแล้วเช็ดให้แห้ง
- ล้างตัวหม้อ ด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดให้แห้งสนิทก่อนใช้งาน
- ห้ามซ่อมแซมชิ้นส่วนต่างๆ ตัวเครื่อง สายไฟ ด้วยตัวเอง
- หากอุปกรณ์ ตัวเครื่อง สายไฟ ชำรุดเสียหาย โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

หมายเหตุ

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีเจตนาให้ใช้โดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่ด้อยความสามารถทางร่างกายทางประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่ว่าจะได้รับการควบคุมดูแลหรือการสอนเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า โดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น
- เด็กควรได้รับการควบคุมดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า