

PHILIPS

시리즈
HD9720-HD9727



사용 설명서

내용

중요 사항	3
EMF(전자기장)	5
소개	6
제품정보	6
처음 사용 전	8
사용 준비	8
탈착식 바닥망 및 지방 제거기 장착하기	8
EasyClick 손잡이 장착	9
조리 표	10
제품 사용하기	11
공기로 튀기기	11
홈메이드 감자 튀김 만들기	14
논스틱 그릴 팬 사용하기(HD9723에만 해당)	15
세척	16
청소 표	17
보관	18
재활용	18
보증 및 지원	18
문제 해결	18

중요 사항

본 제품을 사용하기 전에 이 중요 정보를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

위험

- 항상 튀김 재료를 바구니에 넣어 가열장치와 접촉하지 않도록 주의하십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 공기 흡입구와 배출구를 닫지 않도록 하십시오.
- 팬에 기름을 채우지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.
- 제품을 물 또는 다른 액체에 절대 담그거나 헹구지 마십시오.

경고

- 제품을 전원에 연결하기 전에 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 공인 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 8세 이상의 아이들과 신체적, 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인이 이 제품을 사용하려면 제품 사용과 관련하여 안전하게 사용할 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받아야 합니다. 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 하십시오. 8세 이하 및 보호 아래 있지 않은 어린이는 제품을 청소하거나 관리할 수 없습니다.
- 제품 및 코드를 8세 이하 어린이의 손에 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오. 항상 플러그가 벽면 전원 콘센트에 올바르게 꽂혀 있는지 확인하십시오.
- 제품을 항상 물기가 없고 안정적이고 평평하며 수평인 곳에 놓고 사용하십시오.



- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모콘 시스템으로 작동하지 않습니다.
- 제품이 벽 또는 다른 제품과 닿지 않도록 하십시오. 제품의 측면과 후면, 위쪽으로 최소 10cm 이상의 여유 공간을 남겨 두십시오. 제품 위에 물건을 올려 놓지 마십시오.
- 이 사용 설명서에 나와있는 이외의 용도로 제품을 사용하지 마십시오.
- 뜨거운 공기로 튀기는 동안 공기 배출구를 통해 뜨거운 증기가 나옵니다. 손과 얼굴은 공기 배출구에서 나오는 증기로부터 안전한 거리를 유지하십시오. 제품에서 팬을 분리할 때는 뜨거운 증기와 공기에 주의하십시오.
- 사용 중에는 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다.
- 원활한 기능을 위해 기기를 사용할 때마다 히터와 히터 주변이 깨끗한지, 남은 음식 잔여물은 없는지 확인하십시오.
- 제품을 가열된 가스레인지나 모든 종류의 전기레인지, 전기 조리 열판, 가열된 오븐의 위 또는 근처에 두지 마십시오.
- 사용 중에는 에어프라이어 내부의 팬, 바구니 및 액세서리가 뜨거워집니다. 주의해서 다루십시오.

주의

- 본 제품은 일반 가정용품입니다. 본 제품은 매장의 직원 휴게실, 사무실, 농장 또는 기타 작업 환경에서 사용하기 위한 것이 아닙니다. 또한 호텔, 모텔, 민박 및 기타 숙박 시설의 투숙객을 위한 제품도 아닙니다.
- 검사 또는 수리가 필요한 경우에는 항상 필립스 서비스 지정점으로 문의하십시오. 품질 보증이 무효화되므로, 제품을 직접 수리하지 마십시오.
- 이 제품은 주위 온도가 5°C 및 40°C 사이일 때 사용하도록 설계되었습니다.
- 사용 후 반드시 전원 코드를 뽑으십시오.
- 제품을 세척하거나 보관하기 전에 약 30분간 제품을 식히십시오.

- 바구니를 가득 채우지 마십시오. 바구니의 최대량 표시인 MAX 눈금까지만 채우십시오.
- 재료가 검은색이나 갈색이 아닌 황금빛 또는 노란색이 되도록 요리하십시오. 타버린 찌꺼기는 제거하십시오. 생감자는 180°C 이상에서 튀기지 마십시오(아크릴아미드 생성 최소화).
- 조리 챔버 상부는 금속부 주변 등이 뜨거우므로 세척할 때 조심하시기 바랍니다.
- 사용 설명서에 설명된 것 이외의 용도로 제품을 사용하지 마시고 정품 액세서리만 사용하십시오.

EMF(전자기장)

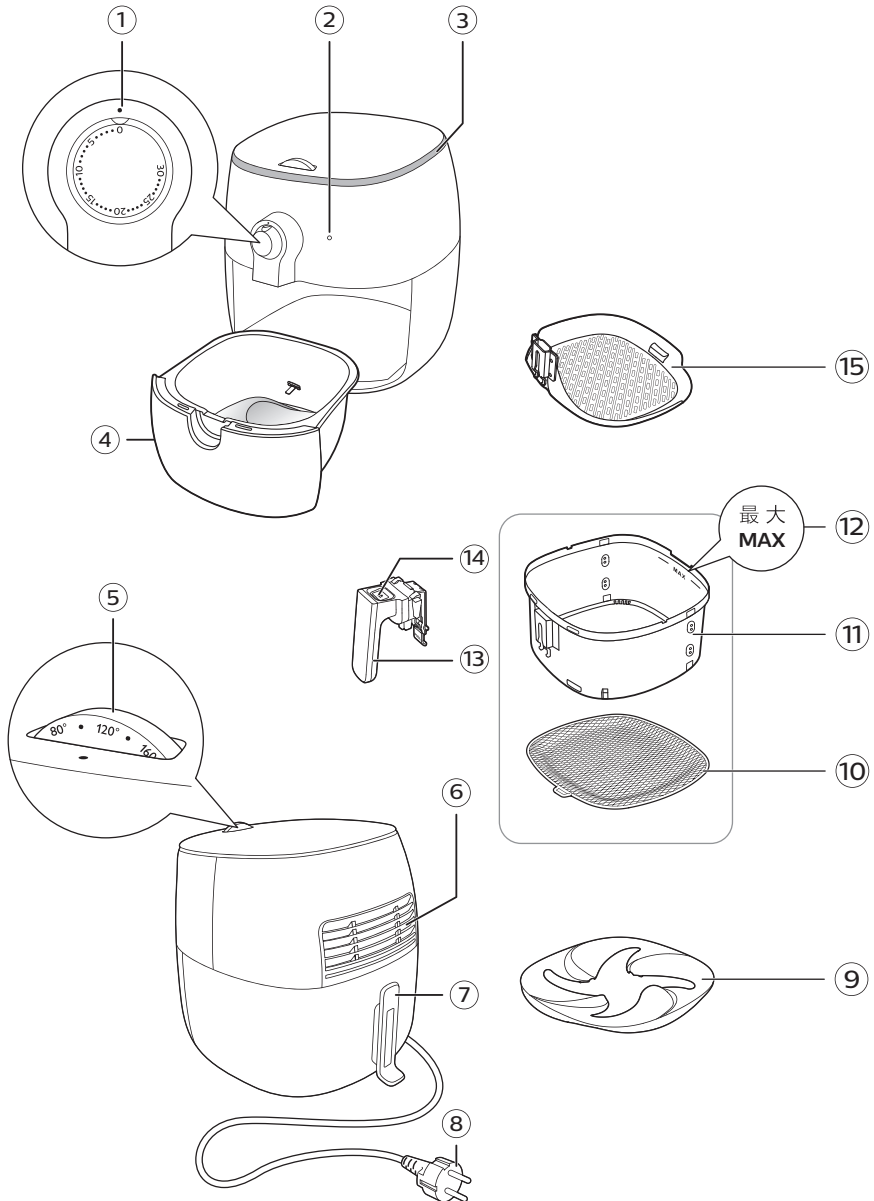
이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준 및 규정을 준수합니다.

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.com/welcome에서 제품을 등록하십시오.

제품정보

- 1 타이머/전원 스위치
- 2 가열 표시등
- 3 공기 흡입구
- 4 팬
- 5 온도 조절기
- 6 공기 배출구
- 7 코드 보관 랙
- 8 전원 코드
- 9 불필요한 지방을 줄여주는 튀김기
- 10 착탈식 바닥망
- 11 착탈식 바닥망이 있는 바구니
- 12 MAX 표시선
- 13 EasyClick 손잡이
- 14 바구니 열림 버튼
- 15 논스틱 그릴 팬(HD9723에만 해당)

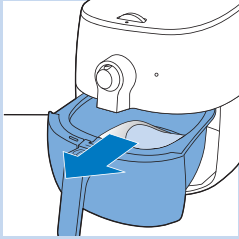


처음 사용 전

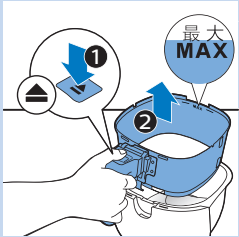
- 1 모든 포장재를 제거합니다.
- 2 제품에 부착된 스티커 또는 라벨을 제거하십시오.
- 3 처음 사용하기 전에 세척 표의 지시에 따라 제품을 깨끗하게 청소하십시오.

사용 준비

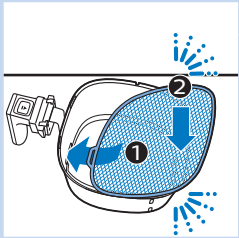
탈착식 바닥망 및 지방 제거기 장착하기



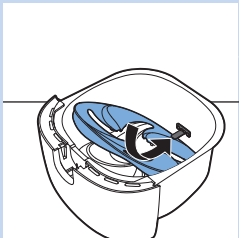
- 1 제품에서 팬을 분리합니다.



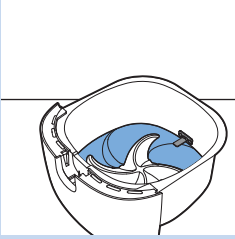
- 2 팬과 바구니를 적절한 표면에 놓고 바스켓 열림 버튼을 누른 다음 팬에서 바구니를 꺼냅니다.



- 3 바구니의 오른쪽 하단에 있는 슬롯 안으로 바닥망의 흑을 끼웁니다. 바닥망이 제자리에 고정될 때까지 누릅니다(양 쪽 모두 '딸깍' 소리가 날 때까지).

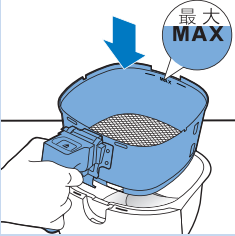


- 4 지방 제거기를 팬 안에 넣습니다.



참고

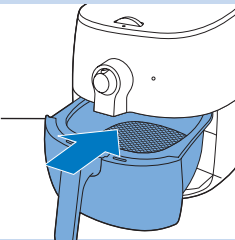
- 팬에 넣을 때는 지방 제거기가 바구니용 금속 지지대 아래에 오도록 하십시오.



5 바구니를 다시 팬 안에 넣습니다.

참고

- 반드시 팬에 바구니를 넣고 사용하십시오.



6 팬을 제품 안에 다시 밀어 넣습니다.

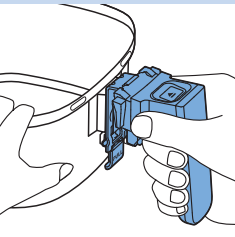
EasyClick 손잡이 장착

경고

- **EasyClick 손잡이를 장착하거나 탈착하기 전에 바구니와 손잡이가 식었는지 항상 확인하십시오.**

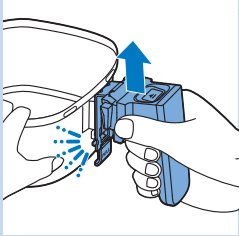
참고

- EasyClick 손잡이는 논스틱 그릴 팬에도 장착할 수 있습니다. EasyClick 손잡이를 논스틱 그릴 팬에 장착하여 제품을 쉽게 청소 및 보관할 수 있습니다.

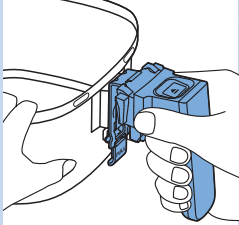


EasyClick 손잡이를 장착하려면,

1 한 손에는 바구니를 들고 다른 손으로는 손잡이를 잡습니다.

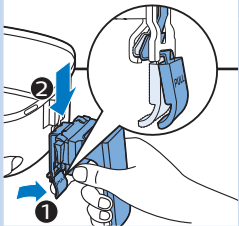


2 손잡이가 제 자리에 고정될 때까지(‘딸깍’ 소리가 날 때까지) 아래에서 위로 바구니의 틈에 끼워 넣습니다.



EasyClick 손잡이를 분리하려면,

1 한 손에는 바구니를 들고 다른 손으로는 손잡이를 잡습니다.



2 손잡이를 아래 방향으로 잡아당기면서 손가락으로 빨간색 분리 탭을 부드럽게 당깁니다.

조리 표

아래 표를 참조하여 준비하고 싶은 요리 종류에 맞는 기본 설정을 선택할 수 있습니다.

참고

- 이러한 설정은 제안 사항입니다. 재료에 따라 원산지, 크기, 모양 및 브랜드가 다르기 때문에 원하는 재료에 맞는 가장 적합한 설정이 아닐 수도 있습니다.

재료	최소 - 최대 분량(그램)	시간(분)	온도(° C)	흔들기/ 뒤집기	추가 정보
냉동 프라이	200-800	11-23	180	중간에 흔들기	
홈메이드 감자 튀김 (1x1 cm / 1/2 x 1/2 두께)	200-800	13-26	180	중간에 흔들기	물에 30분 동안 담갔다가 물기를 제거하고 기름 1/2 큰술을 추가합니다.
웨이 감자	200-800	16-30	180	중간에 흔들기	물에 30분 동안 담갔다가 물기를 제거하고 기름 1/2 큰술을 추가합니다.

재료	최소 - 최대 분량(그램)	시간(분)	온도(° C)	흔들기/ 뒤집기	추가 정보
냉동 스낵(예: 춘권, 치킨 너겟)	100-400	8-12	200	중간에 뒤집거나 흔들기	조리 시간은 스낵 포장의 지침을 참고하십시오. 오븐에 비해 시간은 절반으로 줄여야 합니다.
갈비살	100-500	11-18	200		
햄버거	100-500	10-15	160		
소시지	100-500	9-15	160		
닭다리	100-500	15-22	180		
닭 가슴살	100-500	12-18	180		
키위	300	20-25	160		제빵용 받침대/오븐 용기를 사용합니다.
머핀	80-300	8-13	180		내열 실리콘 머핀 컵을 사용합니다.
케이크	200-400	15-25	160		제빵용 팬을 사용합니다.
혼합 야채	100-500	10-14	180		
반조리된 빵/롤	50-200	3-8	200		
갓 구운 빵/롤	100-500	15-30	180		
생선	150-400	10-18	200		
조개	100-400	7-15	180		
빵가루를 입힌 슈니첼	100-300	9-17	180		빵가루에 기름을 추가합니다.

제품 사용하기

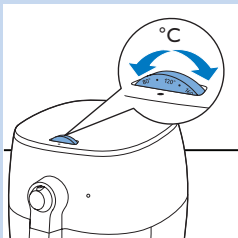
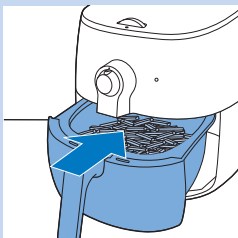
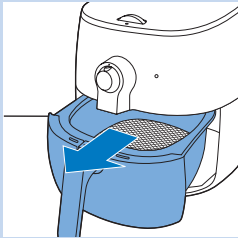
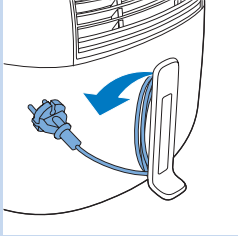
공기로 튀기기



! 주의

- 본 제품은 뜨거운 공기로 작동하는 에어프라이어입니다. 팬에 기름이나 튀김용 지방을 채우지 마십시오.
- 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 손잡이나 스위치를 사용하십시오. 팬을 잡을 때는 바구니 손잡이만 사용하십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 제품을 처음 사용할 때는 약간의 연기가 날 수 있습니다. 정상입니다.
- 제품은 예열할 필요가 없습니다.

1 제품을 안정적이고 수평이며 방열이 되는 표면에 놓으십시오.



참고

· 제품 위 또는 옆에 물건을 놓지 마십시오. 공기의 흐름을 방해하여 튀김의 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.

2 코드 보관 랩에서 전원 코드선을 풉니다.

3 벽면 콘센트에 플러그를 꽂습니다.

4 제품에서 팬을 분리합니다.

5 바구니에 재료를 넣습니다.

참고

· 에어프라이어를 이용해 매우 다양한 재료의 요리를 준비할 수 있습니다. 적당한 분량과 대략적인 조리 시간은 '조리 표'를 참고하십시오.
 · '조리 표'에 제시된 시간을 초과하거나 'MAX' 눈금을 초과하여 바구니를 채우면 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.
 · 여러 재료를 동시에 준비하려면, 조리를 시작하기 전에 각각의 다른 재료에 맞는 조리 시간을 확인하십시오. 예를 들어, 홈메이드 감자튀김과 닭다리는 설정이 동일하므로 동시에 조리할 수 있습니다.

6 팬을 제품 안에 다시 밀어 넣습니다.

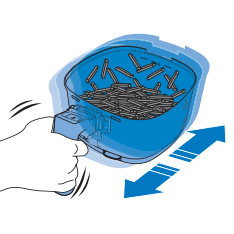
주의

· 반드시 팬에 바구니를 넣고 사용하십시오. 바구니 없이 제품을 가열할 때는 오븐 장갑을 사용하여 팬을 여십시오. 팬의 주변과 내부가 매우 뜨거워집니다.
 · 사용 중이거나 사용한 직후에는 매우 뜨거우므로 팬, 지방 제거기, 바구니를 만지지 마십시오.

7 온도 조절기를 돌려 원하는 온도에 맞추십시오.



8 타이머 스위치를 원하는 조리 시간으로 설정하여 제품을 켜십시오.

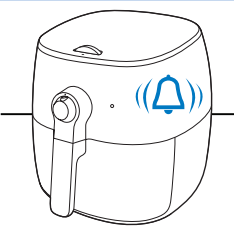


참고

- 가열 표시등이 켜집니다. 제품 사용 도중 가열 표시등이 가끔 켜집니다. 이는 제품이 적절한 온도로 다시 가열되고 있음을 의미합니다.
- 타이머에서는 설정된 조리 시간에 맞춰 카운트다운을 계속합니다.
- 일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들거나 뒤집어 주어야 합니다(‘조리표’ 참고). 재료를 섞을 때는 팬을 제품에서 꺼낸 다음 싱크대 위에서 섞어줍니다. 그런 다음 제품 안으로 팬을 다시 밀어 넣습니다. 무게를 줄이기 위해 팬에서 바꾸니만 꺼낼 수도 있습니다.
- 섞는 중에는 바꾸니 열림 버튼을 누르지 마십시오.

도움말

- 타이머를 조리 시간의 절반으로 설정하고 타이머 알람음이 들리면 재료를 섞거나 뒤집어 주십시오. 그런 다음 남은 조리 시간으로 타이머를 다시 설정하십시오.



9 타이머 알람음이 울리면 설정된 조리 시간이 다 된 것입니다. 제품을 수동으로 끌 수도 있습니다. 이 경우, 전원 스위치를 반시계방향으로 돌려 0에 맞춥니다. 시계 방향으로 돌릴 때보다 약간 더 힘을 주어야 합니다.

참고

- 기름진 재료(예: 닭다리, 소세지 또는 햄버거)를 여러 번에 나눠서 조리할 경우, 팬 아래에 있는 지방 제거기에 과도한 기름이나 녹은 지방이 고일 수 있습니다. 지방 제거기에서 기름/지방이 넘칠 경우 조리할 때마다 기름/지방을 따라내십시오.



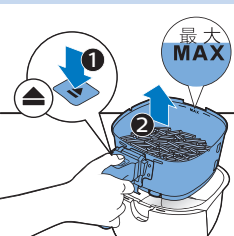
10 팬을 제품에서 분리하고 방열 표면 위에 놓습니다.

참고

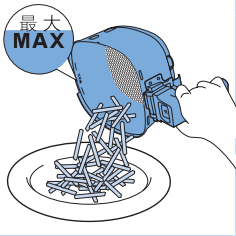
- 재료가 충분히 익지 않았다면 팬을 제품에 다시 넣고 몇 분 더 추가하여 타이머를 설정합니다.

주의

- 조리 후에는 팬, 지방 제거기, 바꾸니, 인테리어 하우징 및 재료가 뜨겁습니다. 에어프라이어에 담긴 재료의 종류에 따라 팬에서 증기가 나올 수도 있습니다.



11 바꾸니 열림 버튼을 누르고 바꾸니를 팬에서 꺼냅니다.



12 바구니 안의 음식을 용기나 접시에 담습니다. 뜨거운 기름 또는 녹은 지방이 팬의 바닥에 남아 있을 수 있으므로 음식이 든 바구니를 팬에서 제거한 후 그릇에 담으십시오.

*** 도움말**

- 크거나 부서지기 쉬운 재료를 꺼내려면 집게를 사용하여 바구니에서 재료를 꺼내십시오.

≡ 참고

- 재료에서 나온 과도한 기름이나 녹은 지방은 팬의 지방 제거기 밑에 고입니다.
- 조리하는 재료의 종류에 따라 팬에 있는 바구니를 흔들거나 교체하기 전 또는 한 번 분량을 조리할 때 마다 과도한 기름이나 녹은 지방을 조심스럽게 따라 버립니다. 바구니를 내열 표면 위에 올려 놓습니다. 오븐 전용 장갑을 착용하고 팬을 분리한 다음 내열 표면 위에 놓습니다. 고무 집게를 사용하여 조심스럽게 기름 제거기를 팬에서 분리합니다. 남은 기름이나 녹은 지방을 따라냅니다. 기름 제거기를 팬에 다시 넣고, 팬을 바구니에 넣은 다음 바구니를 팬에 다시 넣습니다.

한 분량의 음식이 조리되면 에어프라이어는 바로 다음 분량의 음식을 조리할 준비를 합니다.

홈메이드 감자 튀김 만들기

에어프라이어로 맛있는 홈메이드 감자 튀김을 만들려면,

- 신선하고 전분기가 약간 있으며 감자 튀김에 적절한 종류의 감자를 사용합니다.
- 감자가 고르게 튀겨지도록 최대 500g의 분량만 넣고 튀깁니다. 재료의 양이 많을수록 바삭하게 튀겨지지 않습니다.
- 튀기는 도중 바구니를 2 ~ 3회 흔들어 줍니다.

1 감자 껍질을 벗겨 스틱 모양으로 썩니다(1 x 1cm / ½ x ½ 두께).

2 감자 스틱을 30분 이상 물에 담가 둡니다.

3 감자를 건져서 행주나 종이 타월로 물기를 닦아냅니다.

4 용기에 기름 반 큰술을 넣고 그 위에 감자 스틱을 넣은 다음 기름이 골고루 묻을 때까지 섞어 줍니다.

5 손이나 주방 도구를 사용하여 감자 스틱을 용기에서 꺼내고 나머지 기름이 용기에 남도록 합니다.

≡ 참고

- 팬에 너무 많은 기름이 들어 가지 않도록 용기를 기울여 바구니의 감자 스틱을 한 번에 모두 붓지 마십시오.

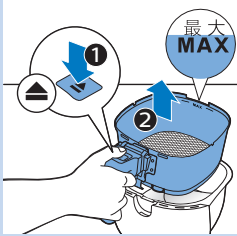
6 바구니에 감자 스틱을 넣습니다.

7 감자를 튀기고 조리 도중에 바구니를 흔들어 줍니다. 400g 이상 튀길 경우 2 ~ 3회 흔들어 줍니다.

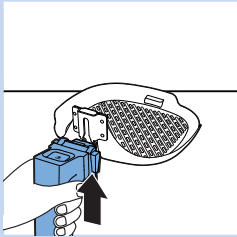
☰ 참고

· 적당한 분량과 조리 시간은 ‘조리 표’ 장을 참고하십시오.

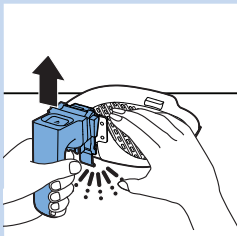
논스틱 그릴 팬 사용하기(HD9723에만 해당)



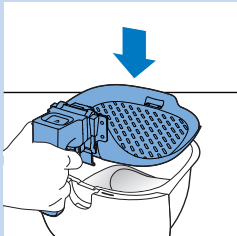
- 1 ‘공기로 튀기기’ 섹션의 1단계에서 3단계까지를 수행합니다.
- 2 바구니 열림 버튼을 누르고 바구니를 팬에서 꺼냅니다.



- 3 EasyClick 손잡이를 논스틱 그릴 팬에 부착합니다 (‘EasyClick 손잡이 장착’ 참고).



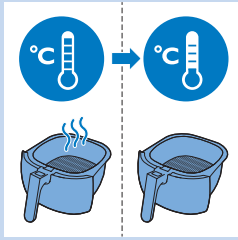
- 4 논스틱 그릴 팬을 팬에 장착합니다.



- 5 재료를 논스틱 그릴 팬에 넣습니다.

- 6 ‘공기로 튀기기’ 섹션의 6단계에서 13단계까지 수행합니다.

세척



! 경고

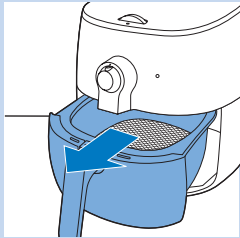
- 세척을 시작하기 전에 바구니, 팬, 지방 제거기 및 제품 내부를 완전히 식히십시오.
- 지방 제거기 아래에 뜨거운 기름이나 지방이 고이므로 손가락으로 제거하지 마십시오.
- 팬, 바구니, 지방 제거기 및 제품 내부에는 논스틱 코팅이 되어 있습니다. 금속성 주방 도구나 연마성 세제를 사용하여 세척하지 마십시오. 논스틱 코팅이 손상될 수 있습니다.

매번 사용 후에는 제품을 청소하십시오. 매번 사용 후에는 팬 바닥의 기름과 지방을 제거하십시오.

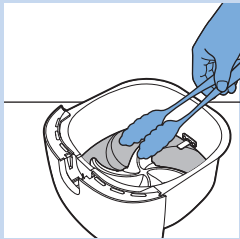
- 1** 타이머 손잡이를 0으로 맞추고 벽면 콘센트의 플러그를 분리한 다음 제품을 10분 동안 식힙니다.

***** 도움말

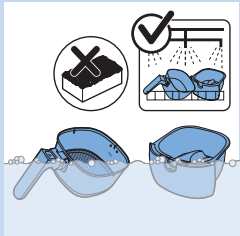
- 팬과 바구니를 분리하면 에어프라이어를 좀 더 빨리 식힐 수 있습니다.



- 2** 고무 집게를 사용하여 팬에서 지방 제거기를 분리합니다. 팬 바닥에 있는 녹은 지방과 기름을 버립니다.

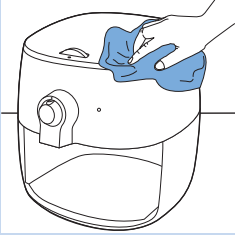


- 3** 식기세척기를 사용하여 팬, 바구니, 지방 제거기 및 액세서리를 세척합니다. 따뜻한 물, 주방용 세제 및 부드러운 스펀지를 사용하여 세척해도 됩니다.



*** 도움말**

- 팬에 음식 찌꺼기가 들러붙은 경우, 주방용 세제를 푼 온수에 10-15분 정도 담가 놓으면 됩니다. 음식 찌꺼기를 불리면 좀 더 쉽게 제거할 수 있습니다. 기름과 지방을 분해할 수 있는 주방용 세제를 사용하십시오. 팬, 바구니 혹은 지방 제거기에 생긴 기름 얼룩이 주방용 세제를 푼 온수로도 제거되지 않을 경우 지방 제거액을 사용하십시오.
- 열판에 음식물이 들러붙어 있는 경우는 부드러운 솔을 사용하여 제거할 수 있습니다. 철 수세미나 딱딱한 솔은 사용하지 마십시오. 열판 코팅이 벗겨질 수 있습니다.






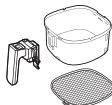



4 젖은 천으로만 제품 외부와 제어판을 닦습니다.



5 가열장치를 청소용 브러시로 세척하여 음식물 찌꺼기를 제거합니다.

6 제품 안쪽을 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하십시오.

청소 표

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

보관

- 1 제품의 전원 플러그를 뽑고 식히십시오.
- 2 보관 전에 모든 부분이 깨끗하고 물기가 없는지 확인합니다.
- 3 코드 보관 랩에 전원 코드를 감습니다.

참고

- 에어프라이어를 옮길 때는 항상 수평을 유지하십시오. 실수로 제품을 아래로 기울일 경우 제품 전면의 분리형 통이 미끄러져 빠져 나오지 않도록 손으로 잡으십시오. 그렇지 않으면 분리형 통이 손상될 수 있습니다.
- EasyClick 손잡이, 착탈식 바닥망 등 에어프라이어에 탈부착할 수 있는 액세서리는 옮기거나 보관하기 전에 항상 고정시키십시오.

재활용

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용품 수거 장소에 버리십시오. 이를 통해 환경 보호에 동참하실 수 있습니다.
- 해당 국가의 전기/전자 제품 분리 수거 규칙에 따라 버리십시오. 올바른 제품 폐기를 통해 환경 및 인류의 건강을 유해한 영향으로부터 보호할 수 있습니다.


보증 및 지원

보다 자세한 정보나 지원이 필요한 경우, www.philips.com/support를 방문하거나 제품 보증서를 참고하십시오.

문제 해결

이 란은 제품을 사용하면서 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 아래의 정보로도 문제를 해결할 수 없는 경우 www.philips.com/support를 방문하여 자주 묻는 질문 (FAQ) 목록을 참조하거나 해당 지역의 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

문제점	예상 원인	해결책
본 제품 외부가 사용하는 동안 뜨거워집니다.	내부의 열은 외부 표면으로 전달됩니다.	정상입니다. 제품 사용 중 손으로 만져야 하는 모든 손잡이나 스위치는 뜨거워지지 않습니다.
		팬, 바구니, 지방 제거기, 논스틱 그릴 팬과 제품 내부는 음식이 제대로 조리될 수 있도록 제품의 전원이 켜져 있을 때는 항상 뜨거워집니다. 이 부품은 매우 뜨거우므로 만지지 마십시오.

문제점	예상 원인	해결책
		<p>제품을 장시간 작동할 경우 너무 뜨거워져 손으로 만질 수 없는 부분이 있습니다. 이러한 부분에는 제품에 다음과 같은 아이콘이 표시되어 있습니다.</p>  <p>이 부분을 잘 알아두고 만지지 않으면 제품을 매우 안전하게 사용할 수 있습니다.</p>
<p>홈메이드 감자 튀김이 예상한 대로 바삭하게 튀겨지지 않습니다.</p>	<p>적절한 감자 종류를 사용하지 않았기 때문입니다.</p>	<p>바삭하게 튀기려면 신선하고 전분기가 약간 있는 감자를 사용해야 합니다. 감자를 보관해야 할 경우에는 냉장고와 같이 차가운 곳에 보관하지 마십시오. 포장에 튀김용이라고 기재되어 있는 감자를 선택합니다.</p>
	<p>바구니에 넣은 재료 양이 너무 많습니다.</p>	<p>홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오('조리 표' 를 참고하거나 에어프라이어 앱을 무료로 다운로드 받으십시오).</p>
	<p>일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들어야 합니다.</p>	<p>홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오('조리 표' 를 참고하거나 에어프라이어 앱을 무료로 다운로드 받으십시오).</p>
<p>에어프라이어가 켜지지 않습니다.</p>	<p>전원 플러그가 전원에 연결되어 있지 않습니다.</p>	<p>제품을 켜면 팬이 작동하는 소리가 들립니다. 이 소리가 나지 않으면 플러그가 벽면 콘센트에 꽂혀있는지 확인하십시오.</p>
	<p>타이머를 5분 미만으로 설정했습니다.</p>	<p>타이머를 5분 이상으로 설정하십시오.</p>
	<p>여러 가전 제품이 하나의 콘센트에 연결되었습니다.</p>	<p>에어프라이어의 전압이 높습니다. 다른 콘센트에 꽂아 보고 퓨즈에 이상이 없는지 확인합니다.</p>
<p>에어프라이어 내부에 약간 벗겨진 부분이 있습니다.</p>	<p>우연히 코팅 부분에 마찰이 일어나거나 굵힘이 발생하여(예: 바구니를 넣거나 거친 세척 도구로 세척하는 도중), 에어프라이어 팬 내부에 작게 벗겨진 부분이 일부 생길 수 있습니다.</p>	<p>손상을 방지하려면 바구니를 낮추어 팬에 제대로 놓아야 합니다. 바구니를 특정 각도로 삽입하면 옆면이 팬의 벽면에 부딪혀 작은 코팅 조각이 벗겨지고 흠집이 생길 수 있습니다. 이런 일이 발생하는 경우에도, 본 제품의 모든 소재는 식품에 안전하며 유해하지 않습니다.</p>
<p>제품에서 연기가 나옵니다.</p>	<p>기름진 재료를 조리할 때는 팬에 지방 제거기를 넣으십시오.</p>	<p>팬에서 과도한 기름이나 지방을 조심스럽게 따라내고 기름 제거기를 팬에 넣은 다음 조리를 계속하십시오.</p>
	<p>이전에 사용하고 남은 기름기가 팬에 여전히 남아있습니다.</p>	<p>팬에 남아있는 기름기가 가열되면서 연기가 발생합니다. 매번 사용 후에는 항상 팬과 바구니를 철저히 세척하십시오.</p>

문제점	예상 원인	해결책
	양념, 액체 또는 육즙이 녹은 지방과 섞여 됩니다.	바구니에 뒀 방지 뚜껑을 덮으십시오.
	음식에 빵가루나 튀김옷이 체대로 입혀지지 않았습니다.	공기 중의 미세한 빵가루 조각으로 인해 연기가 날 수 있습니다. 빵가루 또는 튀김옷이 음식에 체대로 붙도록 세게 눌러 주십시오.



사양은 예고 없이 변경될 수 있습니다.
© 2018 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved