

PHILIPS

HD976X



사용 설명서

내용

중요 사항	3
EMF(전자기장)	5
자동 전원 차단	5
소개	6
제품정보	6
처음 사용 전	8
사용 준비	8
탈착식 바닥망 및 지방 제거기 장착하기	8
조리 표	9
제품 사용하기	12
공기로 튀기기	12
조리 중 다른 프리셋으로 변경하기	16
동 모드 사용	17
조리 온도 또는 시간 변경하기	18
보온 모드 선택	19
홈메이드 감자 튀김 만들기	19
세척	20
보관	22
재활용	22
보증 및 지원	22
문제 해결	22

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 행구지 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 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.
- 사용 중에는 에어프라이어 내부의 팬, 바구니 및 액세서리가 뜨거워집니다. 주의해서 다루십시오.
- 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.

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 청소하거나 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.

자동 전원 차단

이 제품에는 자동 전원 차단 기능이 있습니다. 타이머 시간이 경과하면 장치가 자동으로 꺼집니다. 제품을 수동으로 끄려면 타이머의 스위치를 “0” 으로 맞춥니다.

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다!

필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록

www.philips.com/welcome에서 제품을 등록하십시오.

필립스 에어프라이어 XXL은 뜨거운 공기를 사용해 기름을 사용하지 않거나 적은 기름으로도 좋아하는 음식을 튀길 수 있습니다.

최소한의 기름으로도 바삭하고 깊은 맛의 튀김을 만들 수 있도록 설계되었습니다. 강력한 히터와 모터에 새로운 트윈 터보스타의 기술을 결합한 에어프라이어 XXL의 뜨거운 공기가 전체 조리 바구니를 통과해 신속하게 회전합니다. 이로써 음식에서 기름이 쏙 빠지며 빠진 기름은 에어프라이어 하단의 지방 제거기에 모입니다. 음식에서 빠진 기름이 팬 하단의 한 곳으로 모이므로 폐기와 청소하기 용이합니다.

이제 속은 부드럽고 겉은 바삭한 완벽한 요리를 즐길 수 있습니다.

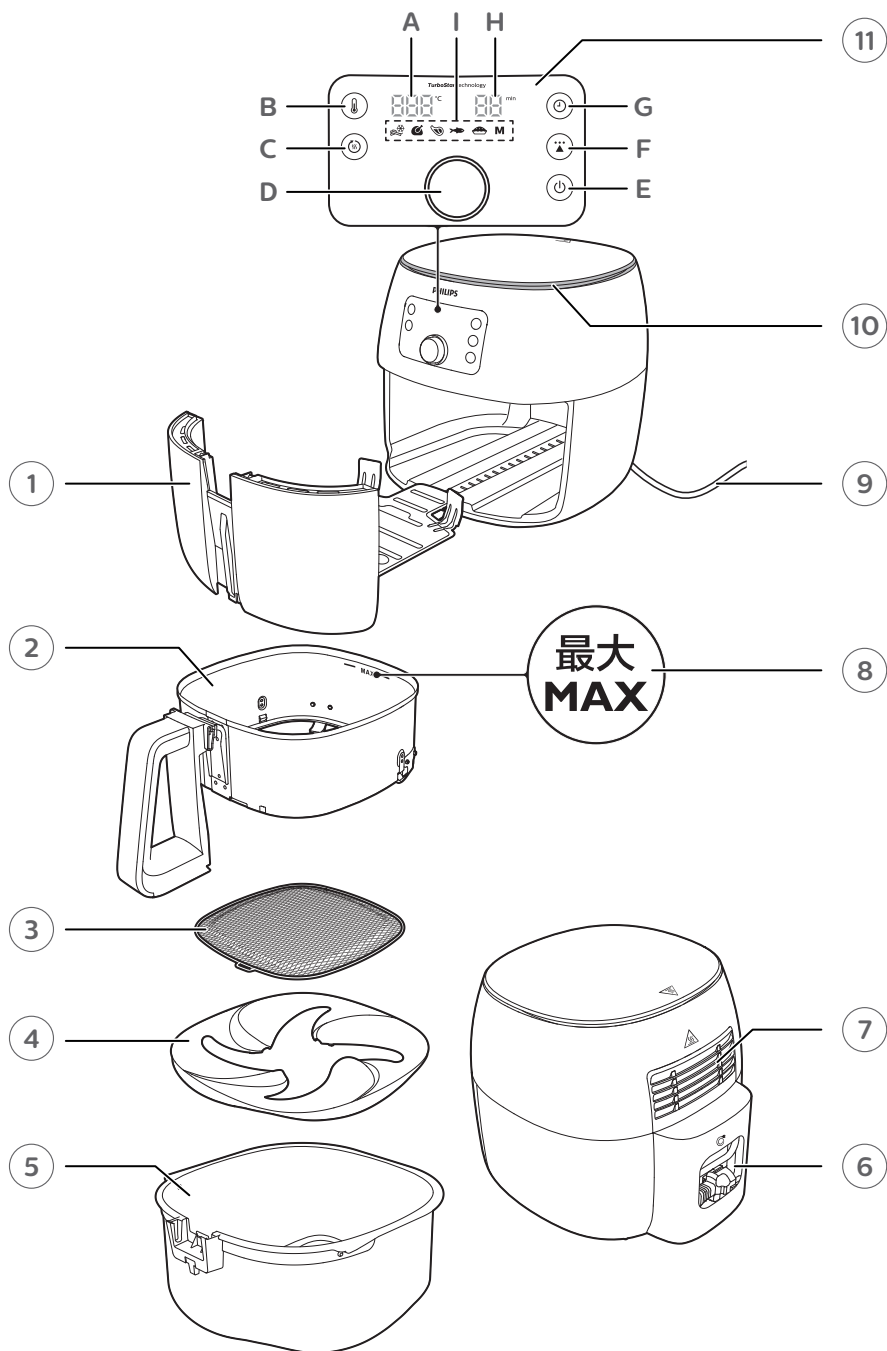
튀김, 그릴, 로스팅 및 굽기까지 맛있고 다양한 요리를 건강하고 신속하고 간편하게 준비할 수 있습니다.

더 많은 레시피 아이디어와 에어프라이어에 대한 정보는

www.philips.com/kitchen에서 확인하거나 iOS® 또는 Android™ 용 무료 에어프라이어 앱을 다운로드 받아 확인하십시오.

제품정보

- 1 분리형 통
- 2 착탈식 바닥망이 있는 바구니
- 3 착탈식 바닥망
- 4 불필요한 지방을 줄여주는 튀김기
- 5 팬
- 6 코드 보관함
- 7 공기 배출구
- 8 MAX 표시선
- 9 전원 코드
- 10 공기 흡입구
- 11 제어판
 - A. 온도 표시
 - B. 온도 버튼
 - C. 보온 버튼
 - D. QuickControl 다이얼
 - E. 전원 버튼
 - F. 프리셋 버튼
 - G. 타이머 버튼
 - H. 시간 표시등
 - I. 프리셋: 냉동 프라이/냉동 스낵, 닭고기, 고기, 생선, 굽기 및 수동 조리

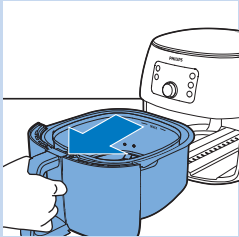


처음 사용 전

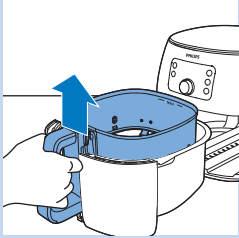
- 1 모든 포장재를 제거합니다.
- 2 제품에 부착된 스티커 또는 라벨을 제거하십시오.
- 3 처음 사용하기 전에 세척 표의 지시에 따라 제품을 깨끗하게 청소하십시오.

사용 준비

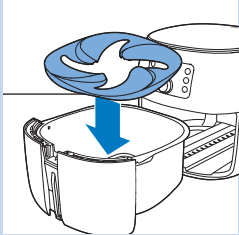
탈착식 바닥망 및 지방 제거기 장착하기



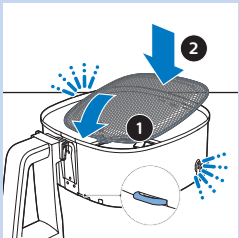
- 1 손잡이를 잡아당겨 분리형 통을 엽니다.



- 2 손잡이를 들어올려 바구니를 빼냅니다.

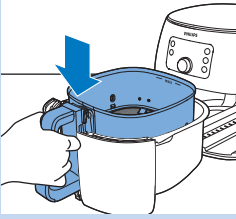


- 3 지방 제거기를 팬 안에 넣습니다.

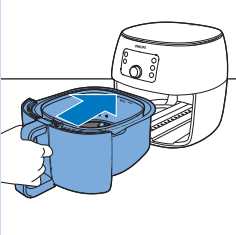


- 4 바구니의 오른쪽 하단에 있는 슬롯 안으로 탈착형 바닥망을 끼웁니다. 바닥망이 제자리에 고정될 때까지 누릅니다(양 쪽 모두 '딸깍' 소리가 날 때까지).

5 바구니를 팬 안에 넣습니다.



6 손잡이를 사용하여 분리형 통을 다시 에어프라이어에 넣습니다.



참고

- 지방 제거기 또는 바구니 없이는 팬을 사용하지 마십시오.

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.
- 대량의 음식을 준비하는 경우(예: 튀김, 새우, 닭다리, 냉동 스낵), 일정한 결과를 얻으려면 바구니 안에서 재료를 2 ~ 3번 흔들어서 뒤집거나 섞습니다

	재료	최소 - 최대 분량	시간(분)	온도	중간에 한 번 흔들어 뒤집거 나 섞기	참고
	얇은 냉동 프라이(7x7mm)	200-1400 g	13-32	180° C	예	
	두꺼운 냉동 프라이 (10x10mm)	200-1400 g	13-33	180° C	예	
	홈 메이드 튀김(10 x 10mm)	200-1400 g	18-35	180° C	예	30분 동안 물에 담근 후 물기를 제거하고 기름 1/4 ~ 1큰술을 추가합니다.
	홈 메이드 웨지 감자	200-1400 g	20-42	180° C	예	30분 동안 물에 담근 후 물기를 제거하고 기름 1/4 ~ 1큰술을 추가합니다.

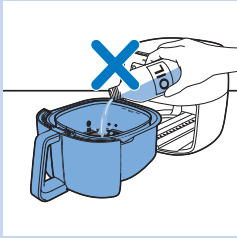
10 한국어

	재료	최소 - 최대 분량	시간(분)	온도	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기	참고
	냉동 식품 (치킨 너겟)	80-1300 g (6-50조각)	7-18	180° C	예	겉이 황금빛 도는 노란색으로 바삭해지면 다 된 것입니다.
	냉동 식품 (작은 크기의 약 20g의 스프링롤)	100-600 g (5-30조각)	14-16	180° C	예	겉이 황금빛 도는 노란색으로 바삭해지면 다 된 것입니다.
	통닭	1200-1500 g	50-55	180° C		다리는 열판에 닿지 않도록 합니다.
	닭 가슴살 약 160g	1-5조각	18-22	180° C		
	닭다리	200-1800 g	18-35	180° C	예	
	빵 가루를 입힌 치킨 핑거	3-12조각 (1단)	10-15	180° C		빵가루에 기름을 추가합니다. 황금빛 도는 노란색이 되면 다 된 것입니다.
	닭 날개 약 100g	2-8조각 (1단)	14-18	180° C	예	
	뼈 없는 미트 참 약 150 g	갈비살 1-5 조각	10-13	200° C		
	햄버거 약 150g(지름 10cm)	패티 1-4장	10-15	200° C		
	두툽한 소시지 약 100 g(지름 4 cm)	1-6조각 (1단)	12-15	200° C		
	얇은 소시지 약 70g(지름 2 cm)	1-7 조각	9-12	200° C		
	구이용 돼지고기	500-1000 g	40-60	180° C		5분 동안 두었다가 썰니다.
	생선 통구이 약 300-400g	1 - 2	18-22	200° C		바구니에 맞지 않으면 꼬리를 잘라냅니다.

	재료	최소 - 최대 분량	시간(분)	온도	중간에 한 번 흔들어 뒤집거 나 섞기	참고
	생선 필레 약 120 g	1 - 3 (1단)	9-12	200° C		붙지 않도록 하기 위해서 살 쪽을 바닥에 놓고 기름을 추가합니다.
	조개 약 25-30g	200-1500 g	10-25	200° C	예	
	케이크	500g 18oz	28	180° C		케이크 팬을 사용합니다.
	머핀 약 50 g	1-9개	12-14	180° C		내열 실리콘 머핀 컵을 사용합니다.
	키쉬(지름 21cm)	1	15	180° C		제빵용 받침대/ 오븐 용기를 사용합니다.
	초벌구이된 토스트/빵	1 - 6	6-7	180° C		
	갓 구운 빵	700g	38	160° C		빵이 부풀어 오를 때 열판에 닿지 않도록 모양을 최대한 납작하게 해야 합니다.
	프레시 롤 약 80 g	1-6 조각	18-20	160° C		
M	군밤	200-2000 g	15-30	200° C	예	
M	혼합 야채(깍둑 썰기)	300-800g	10-20	200° C	예	취향에 따라 조리 시간을 설정하십시오.

제품 사용하기

공기로 튀기기



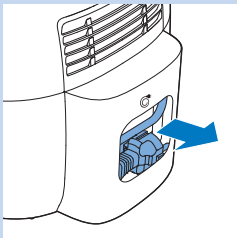
! 주의

- 본 제품은 뜨거운 공기로 작동하는 에어프라이어입니다. 팬에 기름이나 튀김용 기름 또는 기타 다른 액체를 넣지 마십시오.
- 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 손잡이나 스위치를 사용하십시오. 뜨거운 팬과 지방 제거기를 만질 때는 오븐용 안전 장갑을 착용하십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 제품을 처음 사용할 때는 약간의 연기가 날 수 있습니다. 정상입니다.
- 제품은 예열할 필요가 없습니다.

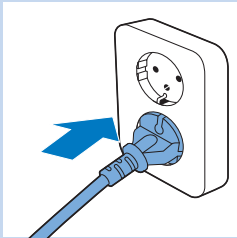
1 제품을 안정적이고 수평이며 방열이 되는 표면에 놓으십시오. 분리형 통이 완전히 열렸는지 확인하십시오.

≡ 참고

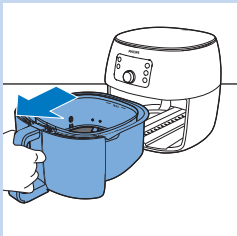
- 제품 위 또는 옆에 물건을 놓지 마십시오. 공기의 흐름을 방해하여 튀김의 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.



2 제품 뒷면에 있는 코드 보관함에서 전원 코드를 꺼냅니다.



3 벽면 콘센트에 플러그를 꽂습니다.



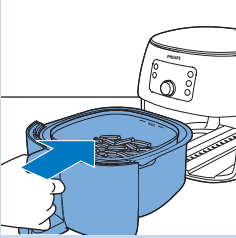
4 손잡이를 잡아당겨 분리형 통을 엽니다.



5 바구니에 재료를 넣습니다.

참고

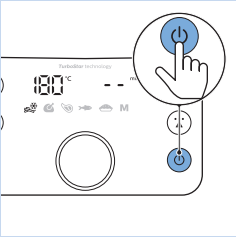
- 에어프라이어를 이용해 매우 다양한 재료의 요리를 준비할 수 있습니다. 적당한 분량과 대략적인 조리 시간은 '조리 표'를 참고하십시오.
- '조리 표'에 제시된 시간을 초과하거나 'MAX' 눈금을 초과하여 바구니를 채우면 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 여러 재료를 동시에 준비하려면, 조리를 시작하기 전에 각각의 다른 재료에 맞는 조리 시간을 확인하십시오.



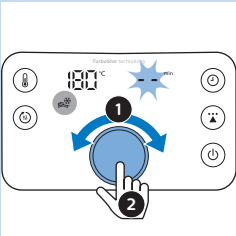
6 손잡이를 사용하여 분리형 통을 다시 에어프라이어에 넣습니다.

주의

- 지방 제거기 또는 바구니 없이는 팬을 사용하지 마십시오. 바구니 없이 제품을 가열할 때는 오븐 장갑을 사용하여 분리형 통을 여십시오. 분리형 통의 주변과 내부가 매우 뜨겁습니다.
- 사용 중이거나 사용한 직후에는 매우 뜨거우므로 팬, 지방 제거기, 바구니를 만지지 마십시오.

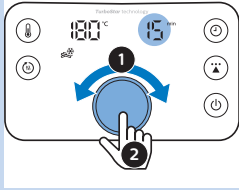


7 전원 버튼(⏻)을 눌러 제품을 켵니다.



8 프리셋을 변경하려면 QuickControl 다이얼을 돌려 원하는 설정으로 맞춥니다.

- 설정한 프리셋을 확정하려면 QuickControl 다이얼을 누르십시오. 조리 시간 표시등이 화면에 깜박입니다.



9 조리 시간을 변경하려면 **QuickControl** 다이얼을 돌려 원하는 설정으로 맞춥니다.

↳ 선택한 조리 시간을 확정하려면 **QuickControl** 다이얼을 누르십시오.

참고

- 다른 종류의 음식은 기본 설정이 포함된 음식 조리 표를 참조하십시오.

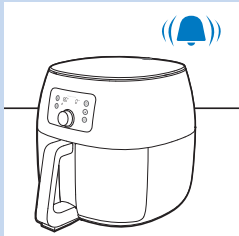
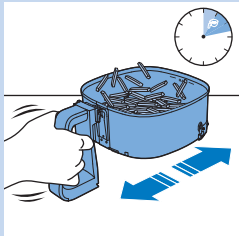
10 조리 시간이 확정되면 제품에서 조리가 시작됩니다.

도움말

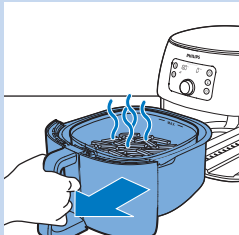
- 조리를 일시 중지하려면 **QuickControl** 다이얼을 누르십시오. 조리를 다시 시작하려면 **QuickControl** 다이얼을 다시 누르십시오.

참고

- 30분 내에 조리 시간을 설정하지 않으면 안전한 사용을 위해 제품이 자동으로 꺼집니다.
- 시간 표시가 “- -”로 선택되면 제품이 예열 모드에 들어갑니다.
- 일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들거나 뒤집어 주어야 합니다(‘조리 표’ 참고). 재료를 섞을 때는 **QuickControl** 다이얼을 눌러 요리를 일시 정지하고 분리형 통을 연 다음 팬에서 바구니를 들어 올려 싱크대 위에서 흔들어 줍니다. 팬을 바구니와 함께 다시 제품으로 밀어 넣고 요리를 다시 시작하기 위해 **QuickControl** 다이얼을 누릅니다.
- 타이머를 조리 시간의 절반으로 설정하고 타이머 알람음이 들리면 재료를 섞거나 뒤집어 주십시오. 그런 다음 남은 조리 시간으로 타이머를 다시 설정하십시오.



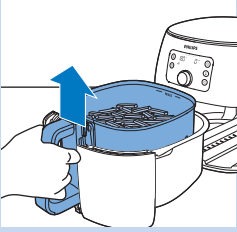
11 타이머 알람음이 울리면 설정된 조리 시간이 다 된 것입니다.



12 손잡이를 잡아당겨 분리형 통을 열고 재료가 다 조리되었는지 확인합니다.

참고

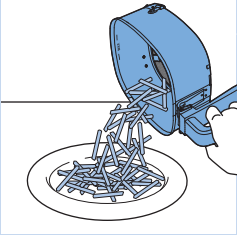
- 조리가 아직 끝나지 않았으면 손잡이를 사용하여 분리형 통을 에어프라이어에 다시 넣은 다음 조리 시간을 몇 분 더 추가하십시오.



13 작은 재료(예: 감자 튀김)를 꺼내려면 손잡이를 사용하여 바구니를 팬에서 꺼내십시오.

! 주의

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



14 바구니 안의 음식을 용기나 접시에 담습니다. 팬 바닥에 고인 뜨거운 기름 같은 내용물을 비우려면 팬에서 바구니를 항상 제거하십시오.

≡ 참고

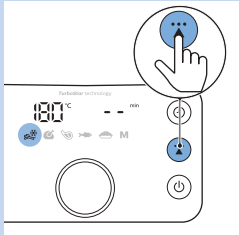
- 크거나 부서지기 쉬운 재료를 꺼내려면 집게를 사용하십시오.
- 재료에서 나온 과도한 기름이나 녹은 지방은 팬의 지방 제거기 밑에 고입니다.
- 조리하는 재료의 종류에 따라 팬에 있는 바구니를 흔들거나 교체하기 전 또는 한 번 분량을 조리할 때 마다 과도한 기름이나 녹은 지방을 조심스럽게 따라 버립니다. 바구니를 내열 표면 위에 올려 놓습니다. 오븐 전용 장갑을 착용하고 팬을 분리한 다음 내열 표면 위에 놓습니다. 고무 집게를 사용하여 조심스럽게 기름 제거기를 팬에서 분리합니다. 남은 기름이나 녹은 지방을 따라냅니다. 기름 제거기를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

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

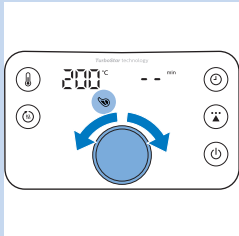
≡ 참고

- 다음 분량의 음식을 준비하려면 1 - 14단계를 반복하십시오.

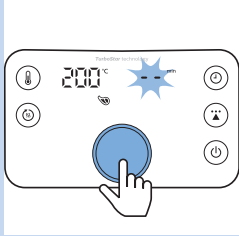
조리 중 다른 프리셋으로 변경하기



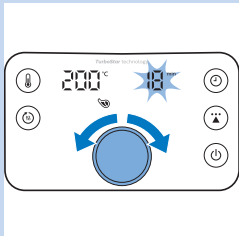
1 프리셋(⋮) 버튼을 누릅니다.



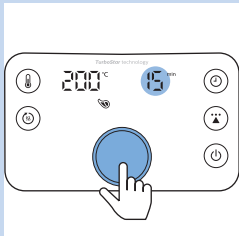
2 다른 프리셋을 선택하려면 QuickControl 다이얼을 돌립니다.



3 선택한 프리셋을 확정하려면 QuickControl 다이얼을 돌립니다.
조리 시간 표시등이 화면에 깜박입니다.

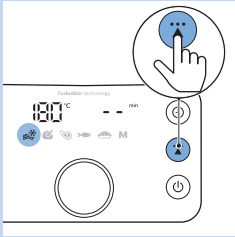


4 조리 시간을 변경하려면 QuickControl 다이얼을 돌립니다.

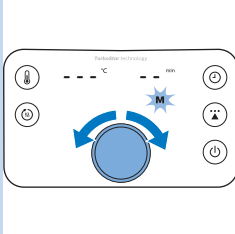


→ 선택한 조리 시간을 확정하려면 QuickControl 다이얼을
누르십시오.

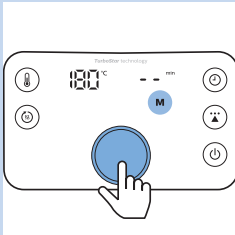
동 모드 사용



1 프리셋(ⓘ) 버튼을 누릅니다.

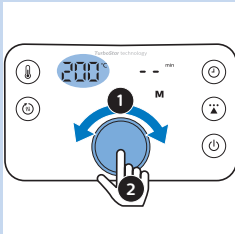


2 수동 모드로 선택하려면 QuickControl 다이얼을 돌립니다(M).



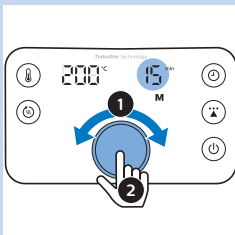
3 수동 모드에 들어가려면 QuickControl 다이얼을 누릅니다.

↳ 기본 온도는 180° C 입니다.



4 온도를 변경하려면 QuickControl 다이얼을 돌립니다.

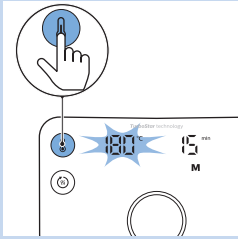
↳ 온도를 확정하려면 QuickControl 다이얼을 누르십시오.



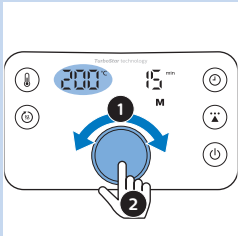
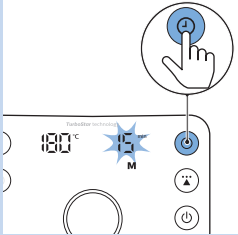
6 조리 시간을 변경하려면 QuickControl 다이얼을 돌립니다.

↳ 조리 시간을 확정하려면 QuickControl 다이얼을 누르십시오.

조리 온도 또는 시간 변경하기



1 온도(ⓘ) 또는 타이머(Ⓜ) 버튼을 누릅니다.

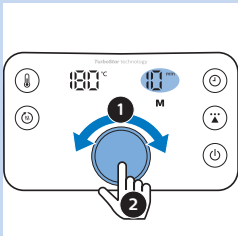


2 조리 온도 또는 시간을 변경하려면 **QuickControl** 다이얼을 돌립니다.

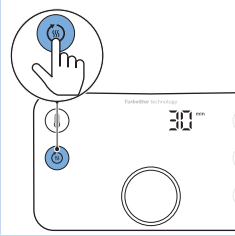
↳ 조리 온도 또는 시간을 확정하려면 QuickControl 다이얼 또는 온도/타이머 버튼을 다시 누르십시오.

참고

- QuickControl 다이얼 또는 온도/타이머 버튼을 눌러 확정하지 않으면 10초 후에 자동으로 확정됩니다.

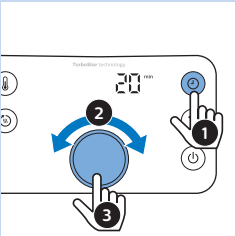


보온 모드 선택



- 1** 보온(☺) 버튼을 누릅니다(언제든 보온 모드를 활성화할 수 있음).

↳ 보온 버튼이 깜박이면서 켜집니다.



↳ 보온 타이머는 30분으로 설정되어 있습니다. 보온 시간을 변경하려면(1~30분), 타이머 버튼(☺)을 누르고 QuickControl 다이얼을 돌린 다음 눌러서 확정합니다(그림 38). 보온 온도는 조절할 수 없습니다.

- 2** 보온 모드를 중지하려면 QuickControl 다이얼을 누릅니다. 보온 모드로 다시 시작하려면 QuickControl 다이얼을 다시 누릅니다.
- 3** 보온 모드를 해제하려면 프리셋 버튼, 온도 버튼, 켜짐/꺼짐 버튼 중 하나를 누릅니다.

* 도움말

- 보온 모드 중 프렌치 프라이와 같은 음식의 바삭함이 너무 많이 손실되는 경우 제품을 좀 더 일찍 꺼서 보온 시간을 단축하거나 180° C 온도에서 최대 2 ~ 3분간 바삭하게 튀겨 주십시오.

☰ 참고

- 조리 중 보온 모드를 활성화할 경우(보온 버튼이 깜박이면서 켜짐) 제품은 조리 시간 경과 후 30분 동안 음식을 따뜻하게 보온해 줍니다.
- 보온 모드 중에는 제품 내부의 팬과 히터가 수시로 켜집니다.
- 보온 모드는 에어프라이어에서 조리 직후 음식을 따뜻하게 유지하도록 만들어졌습니다. 재가열용이 아닙니다.

홈메이드 감자 튀김 만들기

에어프라이어로 맛있는 홈메이드 감자 튀김을 만들려면,

- 신선하고 전분기가 (약간) 있으며 감자 튀김에 적절한 종류의 감자를 사용합니다.
- 감자가 고르게 튀겨지도록 최대 1000g의 분량만 넣고 튀깁니다. 재료의 양이 많을수록 바삭하게 튀겨지지 않습니다.
- 튀기는 도중 바구니를 2 ~ 3회 흔들어 줍니다.

1 감자 껍질을 벗겨 스틱 모양으로 썹니다(두께 8x8mm/ 0.3cm).

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 끓고루 물을 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. 500g 이상 튀길 경우 2-3회 흔듭니다.

 참고

- 적당한 분량과 조리 시간은 ‘조리 표’ 장을 참고하십시오.

세척

 경고

- 세척을 시작하기 전에 바구니, 팬, 지방 제거기 및 제품 내부를 완전히 식히십시오.
- 고무 집게를 사용하여 팬에서 지방 제거기를 분리합니다. 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 전원(⏻) 버튼을 눌러 제품을 끄고 벽면 콘센트에서 플러그를 뽑은 다음 10분간 식힙니다.

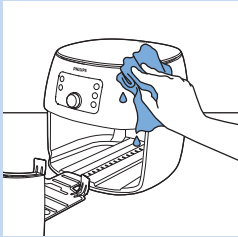
 도움말

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

- 2 고무 집게를 사용하여 팬에서 지방 제거기를 꺼냅니다. 팬 바닥에 있는 녹은 지방과 기름을 버립니다.
- 3 식기 세척기에서 팬, 바구니, 지방 제거기를 세척합니다. 따뜻한 물, 주방용 세제 및 부드러운 스펀지를 사용하여 세척해도 됩니다(세척 표 '참고).

✳ 도움말

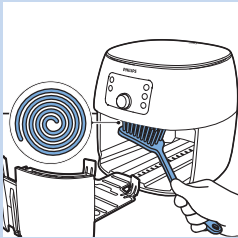
- 음식 찌꺼기가 팬이나 지방 제거기 또는 바구니에 들러붙은 경우 세제를 푼 뜨거운 물에 10~15분 정도 담가 놓으면 됩니다. 음식 찌꺼기를 분리하면 좀 더 쉽게 제거할 수 있습니다. 기름과 지방을 분해할 수 있는 주방용 세제를 사용하십시오. 팬이나 지방 제거기 및 바구니에 있는 기름 얼룩이 주방용 세제를 푼 뜨거운 물로도 제거되지 않으면 지방 제거액을 사용하십시오.
- 열판에 음식물이 들러붙어 있는 경우는 부드러운 솔을 사용하여 제거할 수 있습니다. 철 수세미나 딱딱한 솔은 사용하지 마십시오. 열판 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



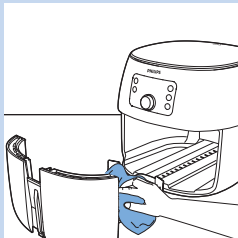
4 제품 외부를 젖은 천으로 닦으십시오.

≡ 참고

- 제어판에서 습기가 남아 있지 않은지 확인합니다. 제품을 세척한 후 천으로 제어판의 물기를 모두 닦으십시오.



5 청소용 브러시를 사용하여 가열 장치에 음식물 찌꺼기가 남아 있지 않도록 제거합니다.



6 제품 안쪽을 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하십시오.

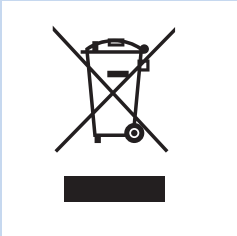
보관

- 1 제품의 전원 플러그를 뽑고 식히십시오.
- 2 M보관 전에 모든 부분이 깨끗하고 물기가 없는지 확인합니다.
- 3 코드를 코드 보관함에 넣으십시오.

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.
- 착탈식 바닥망 등 에어프라이어에 탈부착할 수 있는 액세서리는 옮기거나 보관하기 전에 항상 고정시키십시오.

재활용



- 이 기호는 이 제품을 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리면 안된다는 것을 의미합니다(2012/19/EU).
- 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/support**를 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 제거기와 제품 내부는 음식이 제대로 조리될 수 있도록 제품의 전원이 켜져 있을 때는 항상 뜨거워집니다. 이 부품은 매우 뜨거우므로 만지지 마십시오.

문제점	예상 원인	해결책
		제품을 장시간 작동할 경우 너무 뜨거워져 손으로 만질 수 없는 부분이 있습니다. 이러한 부분에는 제품에 다음과 같은 아이콘이 표시되어 있습니다.  이 부분을 잘 알아두고 만지지 않으면 제품을 매우 안전하게 사용할 수 있습니다.
홈메이드 감자 튀김이 예상한 대로 바삭하게 튀겨지지 않습니다.	적절한 감자 종류를 사용하지 않았기 때문입니다.	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.
	바구니에 넣은 재료 양이 너무 많습니다.	홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오(‘조리 표’를 참고하거나 에어프라이어 앱을 무료로 다운로드 받으십시오).
	일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들어야 합니다.	홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오(‘조리 표’를 참고하거나 에어프라이어 앱을 무료로 다운로드 받으십시오).
에어프라이어가 켜지지 않습니다.	전원 플러그가 전원에 연결되어 있지 않습니다.	제품을 켜면 팬이 작동하는 소리가 들립니다. 이 소리가 나지 않으면 플러그가 벽면 콘센트에 꽂혀있는지 확인하십시오.
	여러 가전 제품이 하나의 콘센트에 연결되었습니다.	에어프라이어는 높은 와트에서 동작합니다. 다른 콘센트에 꽂아 보고 퓨즈에 이상이 없는지 확인합니다.
에어프라이어 내부에 약간 벗겨진 부분이 있습니다.	우연히 코팅 부분에 마찰이 일어나거나 긁힘이 발생하여(예: 바구니를 넣거나 거친 세척 도구로 세척하는 도중), 에어프라이어 팬 내부에 작게 벗겨진 부분이 일부 생길 수 있습니다.	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.
제품에서 연기가 나옵니다.	기름진 재료를 조리할 때는 팬에 지방 제거기를 넣으십시오.	팬에서 과도한 기름이나 지방을 조심스럽게 따라내고 지방 제거기를 팬에 넣은 다음 조리를 계속하십시오.

문제점	예상 원인	해결책
	이전에 사용하고 남은 기름기가 팬에 여전히 남아있습니다.	팬에 남아있는 기름기가 가열되면서 연기가 발생합니다. 매번 사용 후에는 항상 바구니와 지방 제거기를 깨끗하게 세척하십시오.
	음식에 빵가루나 튀김옷이 제대로 입혀지지 않았습니니다.	공기 중의 미세한 빵가루 조각으로 인해 연기가 날 수 있습니다. 빵가루 또는 튀김옷이 음식에 제대로 붙도록 세게 눌러 주십시오.
	양념, 액체 또는 육즙이 녹은 지방과 섞여 튀니다.	바구니에 넣기 전에 재료를 두드려서 물기를 제거해 주십시오.
디스플레이에 아래 그림과 같이 5개의 막대가 나타납니다. 	제품의 과열로 인해 안전 기능이 활성화 되었습니다.	제품의 전원 코드를 뽑고 제품을 1분 간식힌 다음 다시 전원을 연결하십시오.

