

# PHILIPS

## HD9255

Indonesian	Petunjuk Pengguna	2
Korean	사용 설명서	28
Mogolian	Хэрэглэгчийн гарын авлага	51
Malay	Manual pengguna	78
Thai	คู่มือผู้ใช้	106
Vietnamese	Hướng dẫn sử dụng	132
简体中文	用户手册	156
繁體中文	使用手冊	179
200	اهنمای کاربر	Farsi
225	دليل المستخدم	Arabic

## DAFTAR ISI

<b>Penting</b>	<b>3</b>
<b>Pendahuluan</b>	<b>8</b>
<b>Gambaran umum</b>	<b>8</b>
<b>Sebelum menggunakan alat pertama kali.</b>	<b>10</b>
<b>Aplikasi NutriU</b>	<b>10</b>
<b>Kontrol suara</b>	<b>11</b>
<b>Menyiapkan penggunaan</b>	<b>11</b>
<b>Menggunakan alat</b>	<b>12</b>
Meja makanan	12
Menggoreng dengan Udara	13
Memilih mode "Menghangatkan"	17
Memasak dengan preset	18
Mengubah ke preset lain	20
Memulai resep dari Aplikasi NutriU	20
Membuat kentang goreng rumahan	21
<b>Membersihkan</b>	<b>22</b>
Tabel pembersihan	24
<b>Penyimpanan</b>	<b>24</b>
<b>Daur ulang</b>	<b>24</b>
<b>Deklarasi Kepatuhan</b>	<b>24</b>
<b>Garansi dan dukungan</b>	<b>25</b>
<b>Pembaruan perangkat lunak</b>	<b>25</b>
<b>Kompatibilitas perangkat</b>	<b>25</b>
<b>Reset ke setelan pabrik</b>	<b>25</b>
<b>Penyelesaian masalah</b>	<b>25</b>

## Penting

Baca informasi penting ini dengan saksama sebelum menggunakan alat dan simpanlah untuk referensi nanti.

### Bahaya

- Jangan sekali-kali merendam alat ini dalam air, ataupun membilasnya di bawah keran.
- Jangan masukkan air atau cairan lainnya ke dalam alat untuk mencegah kejutan listrik.
- Selalu letakkan bahan yang akan digoreng dalam keranjang, agar tidak bersentuhan dengan elemen pemanas.
- Jangan tutupi lubang masukan udara dan lubang keluaran udara selagi alat dioperasikan.
- Jangan isi pan dengan minyak karena dapat menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan gunakan alat ini jika steker, kabel listrik atau alatnya sendiri rusak.
- Jangan sekali-kali menyentuh bagian dalam alat selagi dioperasikan.
- Jangan sekali-kali memasukkan makanan melebihi tingkat maksimum yang ditentukan dalam keranjang.
- Selalu pastikan pemanas tidak tersumbat dan tidak ada makanan yang tersumbat di pemanas.

### Peringatan

- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, agen servisnya, atau personel dengan kualifikasi yang setara untuk menghindari bahaya.
- Alat hanya boleh dihubungkan ke stopkontak dinding yang telah dibumikan. Selalu pastikan steker dipasang dengan benar pada stopkontak dinding.



- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan timer eksternal atau sistem remote-control yang terpisah.
- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas sewaktu digunakan.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Pembersihan dan perawatan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
- Jangan letakkan alat rapat dengan dinding atau dengan alat lain. Beri jarak minimal 10 cm di bagian belakang, di kedua sisi, serta di atas alat. Jangan meletakkan apa pun di atas alat.
- Selama memasak dengan Airfryer, uap panas akan dikeluarkan melalui bukaan keluaran udara. Jaga jarak tangan dan wajah Anda dari bukaan keluaran uap dan udara. Berhati-hatilah terhadap uap dan udara panas ketika mengeluarkan pan dari alat.
- Jangan pernah memasukkan bahan yang ringan atau kertas roti ke dalam alat.
- Penyimpanan kentang: Temperatur harus disesuaikan dengan banyaknya kentang yang disimpan dan suhunya harus lebih dari 6°C untuk meminimalkan risiko paparan akrilamida dalam makanan yang diolah.



- Jangan meletakkan alat di atas atau di dekat kompor gas atau segala jenis kompor elektrik dan pelat masak elektrik, atau di dalam oven panas.
- Jangan pernah memasukkan minyak ke dalam pan.
- Alat ini didesain untuk digunakan pada suhu lingkungan antara 5°C hingga 40°C.
- Periksa apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jauhkan kabel listriknya dari permukaan yang panas.
- Jangan letakkan alat pada atau di dekat bahan yang mudah terbakar, seperti taplak meja atau gorden.
- Jangan gunakan alat ini untuk keperluan selain yang diterangkan dalam petunjuk pengguna ini dan gunakan hanya aksesoris asli Philips.
- Jangan biarkan alat bekerja tanpa diawasi.
- Pan, keranjang, dan pengurang lemak akan menjadi panas selama dan setelah alat digunakan. Selalu berhati-hatilah saat memegang/menyentuh.
- Bersihkan secara cermat bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum menggunakan alat ini untuk pertama kali. Lihat petunjuk di dalam manual.

### **Perhatian**

- Alat ini tidak diperuntukkan dalam lingkungan seperti dapur staf bengkel, kantor, pertanian, atau lingkungan kerja lainnya. Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan di lingkungan seperti staf dapur, dapur toko/restoran, kantor, peternakan, atau lingkungan kerja lainnya. Alat juga

tidak ditujukan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, akomodasi kamar & sarapan ("bed and breakfast") atau lingkungan hunian serupa lainnya.

- Selalu cabut steker alat dari suplai jika alat ditinggalkan tanpa pengawasan atau sebelum Anda memasang, membongkar, menyimpan, atau membersihkannya.
- Letakkan alat di atas permukaan yang datar, rata dan stabil.
- Jika alat ini digunakan tidak sebagaimana layaknya atau untuk tujuan profesional atau semi-profesional, atau digunakan dengan cara yang tidak sesuai dengan petunjuk penggunaan, garansi menjadi tidak berlaku dan Philips tidak bertanggung jawab atas setiap kerusakan yang disebabkan.
- Bawalah selalu alat ke pusat servis resmi Philips untuk diperiksa atau diperbaiki. Jangan berupaya memperbaiki sendiri alat, karena hal ini dapat membatalkan garansi.
- Selalu mencabut steker setiap kali selesai menggunakan alat.
- Biarkan alat dingin dulu selama kurang lebih 30 menit sebelum Anda memegang atau membersihkannya.
- Pastikan bahan yang diolah dalam alat ini matang dengan warna kuning keemasan, bukan kehitaman atau kecokelatan. Buang sisa makanan yang gosong. Jangan menggoreng kentang segar dengan suhu di atas 180°C (untuk meminimalkan produksi senyawa akrilamida).

- Jangan tekan tombol pelepas keranjang sewaktu menggoyang-goyangkan.
- Berhati-hati ketika membersihkan bagian atas ruang pemasak: terdapat elemen pemanas, pinggiran komponen logam.
- Selalu pastikan makanan matang sepenuhnya dalam Airfryer.
- Selalu pastikan Anda memiliki kontrol atas Airfryer, juga saat menggunakan fungsi jarak jauh atau mulai yang ditunda.
- Saat memasak makanan berlemak, Airfryer dapat mengeluarkan asap. Perhatikan baik-baik menggunakan fungsi kontrol jarak jauh atau mulai yang ditunda.
- Pastikan hanya ada satu orang dalam satu waktu yang menggunakan fungsi kontrol jarak jauh.
- Berhati-hatilah saat memasak makanan yang mudah rusak dengan fungsi mulai yang ditunda (bakteri bisa berkembang biak).

### **Medan elektromagnet (EMF)**

Alat Philips ini telah memenuhi semua standar dan peraturan yang berlaku terkait medan elektromagnet.

### **Mati otomatis**

Alat ini dilengkapi dengan fungsi mati otomatis. Jika Anda tidak menekan tombol dalam 20 menit, alat akan mati secara otomatis. Untuk mematikan alat secara manual, tekan tombol On/off.

## Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Philips Airfryer adalah satu-satunya Airfryer dengan teknologi Rapid Air yang unik untuk menggoreng makanan favorit dengan sedikit atau tanpa minyak tambahan dan hingga 90% lemak lebih sedikit.

Teknologi Philips Rapid Air memasak makanan secara merata. Desain bintang laut kami didesain untuk memberikan hasil sempurna hingga gigitan terakhir.

Kini Anda dapat menikmati makanan goreng yang dimasak sempurna – renyah di luar, lembut di dalam — Menggoreng, memanggang, dan mengukus untuk mengolah aneka masakan lezat secara sehat, cepat, dan mudah.

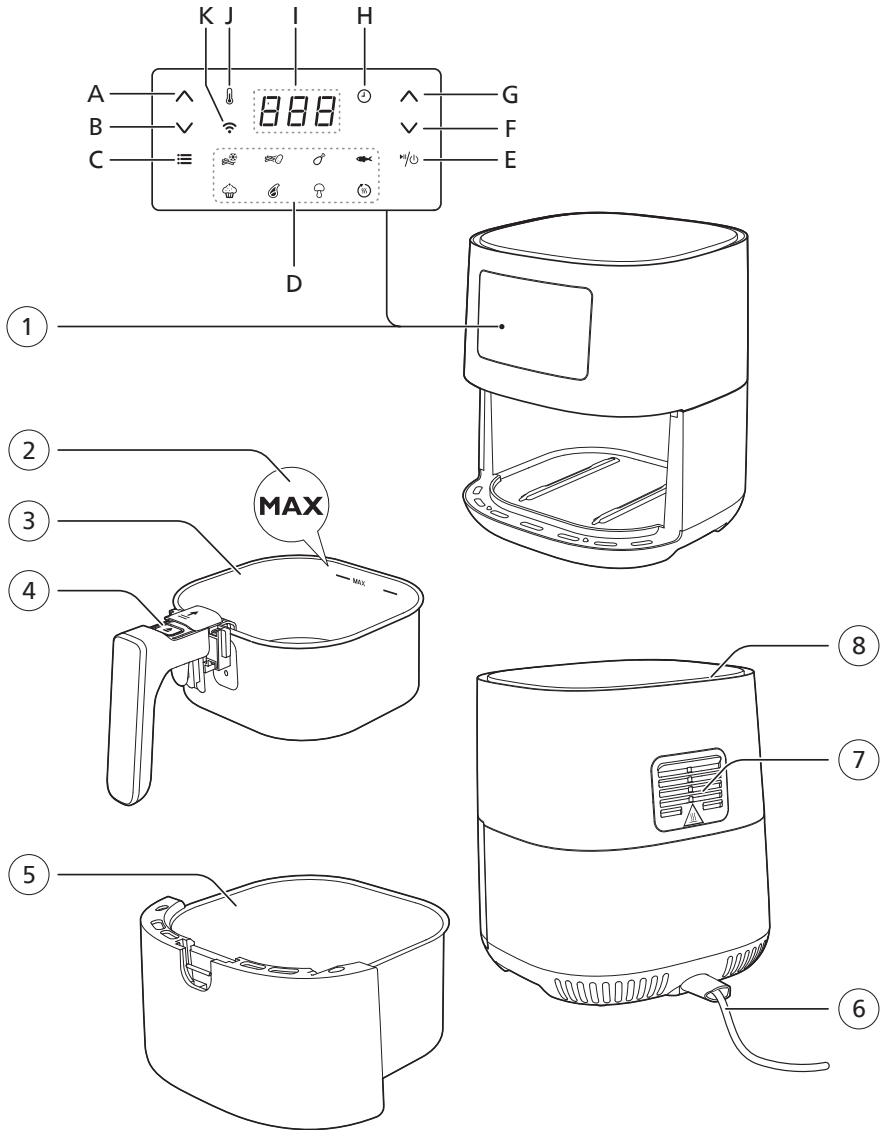
Untuk mendapatkan lebih banyak inspirasi, resep, dan informasi mengenai Airfryer, kunjungi [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) atau unduh Aplikasi NutriU gratis untuk IOS® atau Android™.





\*Aplikasi NutriU mungkin tidak tersedia di negara Anda.

Dalam hal ini, akses situs web Philips setempat untuk mendapatkan inspirasi.

## Gambaran umum

- 1 Panel kontrol
  - A Tombol suhu naik
  - B Tombol suhu turun
  - C Tombol Menu
  - D Menu preset
  - E Tombol On/Off
  - F Tombol kurangi waktu
  - G Tombol tambah waktu
  - H Indikator waktu
  - I Layar
  - J Indikator suhu
  - K Indikator Wi-Fi
- 2 Tanda MAX
- 3 Keranjang
- 4 Tombol pelepas keranjang
- 5 Pan
- 6 Kabel listrik
- 7 Keluaran udara
- 8 Masukan udara



Status Indikator Wi-Fi	
Indikator Wi-Fi  mati	<ul style="list-style-type: none"> <li>Airfryer tidak terhubung ke Wi-Fi rumah Anda (tidak ada pengaturan Wi-Fi awal hingga saat ini), atau koneksi ke Wi-Fi rumah Anda hilang karena, sebagai contoh, router rumah telah berubah atau jarak antara Airfryer dan router terlalu jauh</li> </ul>
Indikator Wi-Fi  hidup	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konfigurasi dengan Aplikasi NutriU telah selesai dan Airfryer Terhubung ke Wi-Fi Rumah</li> </ul>
Indikator Wi-Fi  berkedip	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selama proses pengaturan Wi-Fi, Airfryer berada dalam mode "pengaturan". Layar menampilkan tiga tanda hubung dan tombol di Airfryer tidak aktif; atau jika sudah terhubung, LED yang berkedip-kedip akan menunjukkan bahwa Airfryer sedang menghubungkan ke Wi-Fi rumah.</li> </ul>
Indikator Wi-Fi  berkedip dengan jeda panjang di antaranya	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fungsionalitas Wi-Fi Airfryer mengalami kerusakan. Anda dapat menggunakan Airfryer tanpa fitur konektivitas, menghubungi hotline layanan Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.</li> </ul>

### Sebelum menggunakan alat pertama kali.

- 1 Lepaskan semua material pembungkus.
- 2 Lepaskan semua stiker atau label (jika ada) dari alat.
- 3 Bersihkan alat secara menyeluruh sebelum penggunaan pertama, seperti yang dijelaskan pada bab pembersihan.

### Aplikasi NutriU

Philips Airfryer memiliki WiFi sehingga Anda dapat menghubungkannya dengan NutriU untuk memaksimalkan penggunaan Airfryer. Dengan menggunakan apkasi ini Anda dapat memilih resep favorit, mengirimkannya ke Airfryer, sekaligus menyalakan Airfryer dengan perangkat cerdas Anda. Anda dapat memulai, memantau, dan menyesuaikan proses memasak di perangkat pintar Anda dari mana saja, bahkan saat Anda tidak berada di rumah.

#### Menghubungkan Airfryer Anda ke Aplikasi

- 1 Colokkan steker Airfryer ke dalam stopkontak dinding.
- 2 Pastikan perangkat cerdas Anda bisa dijangkau oleh jaringan Wi-Fi rumah sebelum memulai proses pengaturan Wi-Fi.
- 3 Unduh Aplikasi Philips NutriU di perangkat cerdas Anda dari App store atau dari [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU), ikuti proses pendaftaran dan pilih Airfryer yang terhubung di profil Anda, di bawah "Peralatan Saya".
- 4 Ikuti petunjuk dalam Aplikasi untuk menghubungkan dan memasang Airfryer Anda ke Wi-Fi.
- 5 Bila LED Wi-Fi pada antarmuka pengguna Airfryer dalam keadaan menyala, ini artinya Airfryer terhubung.

### ☰ Catatan

- Hubungkan Airfryer ke jaringan WiFi rumah 2,4 GHz 802.11 b/g/n.
- Pengaturan Easy Wi-Fi diperlukan untuk menghubungkan Airfryer ke Wi-Fi rumah.
- Proses pemasangan ini adalah untuk menghubungkan Aplikasi NutriU dengan Airfryer cerdas Anda.
- Proses pengaturan Wi-Fi dapat dibatalkan melalui Aplikasi atau dengan mencabut Airfryer.
- Untuk memulai proses pemasangan, tekan lama tombol suhu turun dan ikuti instruksi di Aplikasi, atau mulai dari pengaturan di Aplikasi NutriU.

## Kontrol suara

- 1 Unduh Aplikasi NutriU.
- 2 Hubungkan Aplikasi NutriU ke Airfryer Anda.
- 3 Berikan persetujuan untuk "memasak jarak jauh".
- 4 Hubungkan Aplikasi NutriU dengan Aplikasi asisten suara Anda. Koneksi ini dapat dilakukan langsung saat onboarding atau nanti melalui pengaturan Aplikasi NutriU. Jika Anda tidak melihat opsi untuk mengaktifkan kontrol suara di NutriU, aktifkan Kitchen+ melalui Aplikasi asisten suara Anda.

### ☰ Catatan

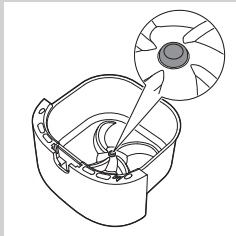
- Jika Anda tidak memiliki Aplikasi kontrol suara, unduh terlebih dahulu untuk mengirim perintah ke Airfryer.
- Perintah suara mendetail tersedia di Aplikasi untuk kontrol suara.

## Menyiapkan penggunaan

- 1 Letakkan alat pada permukaan yang stabil, horizontal, rata, dan tahan panas.

### ☰ Catatan

- Jangan meletakkan apa pun di atas atau di sisi alat. Ini dapat mengganggu aliran udara dan memengaruhi hasil penggorengan.
- Jangan taruh alat di dekat, atau di bawah benda yang dapat rusak oleh uap, seperti dinding dan lemari.
- Biarkan sumbat karet di dalam wajan. Jangan melepasnya sebelum memasak.



## Menggunakan alat

### Meja makanan

Tabel di bawah akan membantu Anda memilih pengaturan dasar untuk jenis makanan yang ingin diolah.



#### Catatan

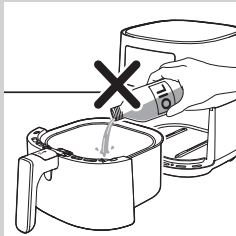
- Harap ingat bahwa pengaturan ini hanyalah saran dari kami. Karena masing-masing bahan berbeda asal, ukuran, bentuk dan mereknya, maka kami tidak dapat menjamin setelan terbaik bagi bahan Anda.
- Saat menyiapkan makanan dalam jumlah besar (misalnya kentang goreng, udang, paha ayam, penganan beku), goyang, putar, atau aduk bahan dalam keranjang 2 hingga 3 kali untuk mendapatkan hasil yang konsisten.

Bahan-bahan	Min.– maks. jumlah	Waktu (mnt)	Suhu	Catatan
Kentang goreng beku yang tipis (7x7 mm/0,3x0,3 in)	200-500 g/ 7-18 oz	16-22	180°C/350°F	• Goyang, putar, atau aduk 2-3 kali di antaranya
Kentang goreng buatan sendiri (ketebalan 10x10 mm/0,4x0,4 in)	200-500 g/ 7-18 oz	18-26	180°C/350°F	• Goyang, putar, atau aduk 2-3 kali di antaranya
Nugget ayam beku	200-600 g/ 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Goyang, putar, atau aduk separuh jalan
Lumpia beku	200-600 g/ 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Goyang, putar, atau aduk separuh jalan
Daging hamburger (sekitar 150 g/5 oz)	1-3 patty	15-20	200°C/400°F	
Meatloaf	800 g/28 oz	50-55	150°C/300°F	• Gunakan aksesoris pemanggang
Potongan daging tanpa tulang (sekitar 150 g/5 oz)	1-2 buah	11-15	200°C/400°F	• Goyang, putar, atau aduk separuh jalan
Sosis kecil (sekitar 50 g/1,8 oz)	1-6 buah	9-13	200°C/400°F	• Goyang, putar, atau aduk separuh jalan
Paha ayam (sekitar 125 g/4.5 oz)	2-6 buah	18-24	180°C/350°F	• Goyang, putar, atau aduk separuh jalan
Dada ayam (sekitar 160 g/6 oz)	1-3 buah	20-25	180°C/350°F	
Ikan utuh (sekitar 300-400 g/11-14 oz)	1 ikan	15-20	200°C/400°F	



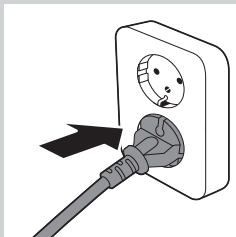
Bahan-bahan	Min.– maks. jumlah	Waktu (mnt)	Suhu	Catatan
Fillet ikan (sekitar 200 g/7 oz)	1-3 (1 lapisan)	22-25	160°C/325°F	
Sayuran campur (dirajang kasar)	200-600 g/ 7-21 oz	10-20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setel waktu memasak sesuai selera Anda</li> <li>• Goyang, putar, atau aduk separuh jalan</li> </ul>
Muffin (sekitar 50 g/1,8 oz)	1-7	12-14	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gunakan cup muffin</li> </ul>
Kue	500 g/18 ons	50-60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gunakan loyang kue</li> </ul>
Roti yang sudah dipanggang (sekitar 60 g/ 2 oz)	1-4 buah	6-8	200°C/400°F	
Roti buatan sendiri	500 g/18 ons	50-60	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gunakan aksesoris pemanggang</li> <li>• Bentuk harus serata mungkin agar roti tidak menyentuh elemen pemanas saat mengembang.</li> </ul>

### Menggoreng dengan Udara



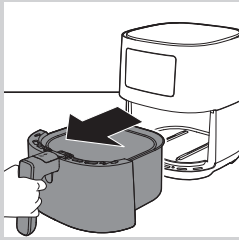
#### ! Perhatian

- Ini adalah Airfryer yang bekerja menggunakan udara panas. Jangan isi pan dengan minyak, lemak untuk menggoreng, atau cairan lainnya.
- Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan gagang atau kenop. Pegang pan panas dengan sarung tangan yang aman untuk oven.
- Alat ini hanya ditujukan untuk penggunaan rumah tangga.
- Alat ini dapat menimbulkan asap saat Anda menggunakannya untuk pertama kali. Hal ini normal.
- Alat ini tidak perlu dipanaskan terlebih dahulu.

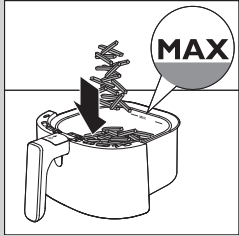


- 1 Colokkan steker ke stopkontak dinding.

## 14 BAHASA INDONESIA



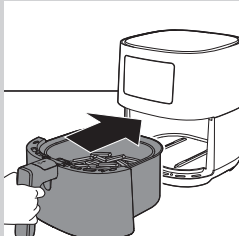
- 2 Lepaskan pan beserta keranjang dari alat dengan menarik gagangnya.



- 3 Masukkan bahan dalam keranjang.

### Catatan

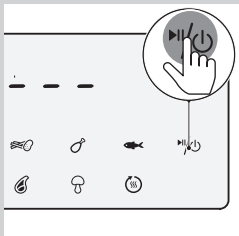
- Airfryer dapat mengolah berbagai macam bahan makanan. Lihat "Tabel makanan" untuk kuantitas yang tepat dan perkiraan waktu memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang sudah ditentukan dalam bagian "Tabel makanan" atau mengisi keranjang berlebihan sampai melebihi tanda "MAX" karena dapat memengaruhi kualitas hasil akhirnya.
- Jika Anda ingin mengolah bahan yang berbeda pada waktu bersamaan, pastikan Anda memeriksa waktu memasak yang disarankan dan yang diperlukan untuk bahan yang berbeda sebelum mulai memasaknya secara bersamaan.



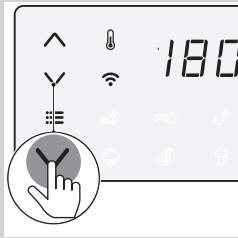
- 4 Masukkan kembali pan dan keranjang ke dalam Airfryer.

### Perhatian

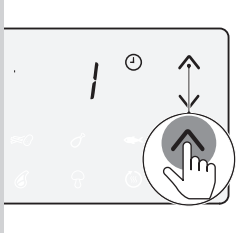
- Jangan sekali-kali menggunakan pan tanpa memasang keranjangnya.
- Jangan menyentuh pan atau keranjang selama dan beberapa saat setelah digunakan, karena masih sangat panas.



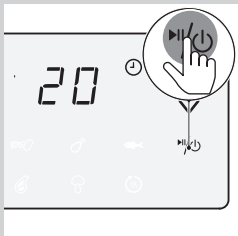
- 5 Tekan tombol On/Off untuk menghidupkan alat.



- 6 Tekan tombol suhu naik atau turun untuk memilih suhu yang diperlukan.



- 7 Tekan tombol tambah atau kurang waktu untuk memilih waktu yang diperlukan.



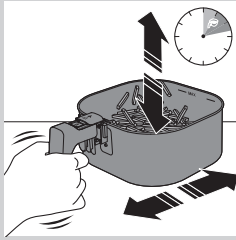
- 8 Tekan tombol On/Off untuk memulai proses memasak.

#### Catatan

- Selama memasak, suhu dan waktu ditampilkan bergantian.
- Menit memasak yang terakhir akan dihitung mundur menggunakan detik.
- Lihat tabel makanan berisi setelan dasar memasak untuk berbagai jenis makanan.
- Bila proses memasak dimulai dan Airfryer telah dipasangkan dengan perangkat cerdas, Anda juga dapat melihat, mengontrol, dan mengubah parameter memasak dalam aplikasi NutriU.

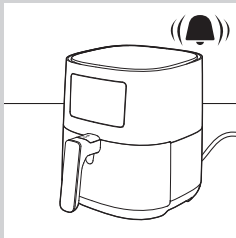
#### Kiat

- Selama memasak, jika Anda ingin mengubah waktu atau suhu memasak, tekan tombol naik atau turun yang sesuai kapan saja untuk melakukannya.
- Untuk menjeda proses memasak, tekan tombol On/Off. Untuk melanjutkan proses memasak, tekan lagi tombol On/Off untuk melanjutkan proses memasak.
- Perangkat secara otomatis berada dalam mode jeda saat Anda mengeluarkan pan dan keranjang. Proses memasak akan dilanjutkan bila pan dan keranjang dimasukkan lagi ke alat.
- **Untuk mengubah unit suhu dari Celsius ke Fahrenheit atau sebaliknya di Airfryer, tekan tombol naik dan turun suhu secara bersamaan selama 10 detik.**



**Catatan**

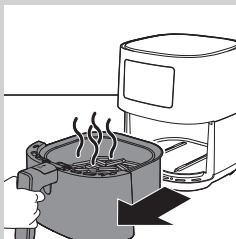
- Jika Anda tidak mengatur waktu memasak yang diperlukan dalam 20 menit, alat akan mati secara otomatis demi alasan keamanan.
- Beberapa bahan perlu digoyang atau dibalik ketika sudah setengah jalan dari keseluruhan waktu memasak (lihat "Tabel memasak"). Untuk menggoyang-goyangkan bahan, keluarkan pan dan keranjang, letakkan di atas permukaan yang tahan panas, geser tutupnya dan tekan tombol pelepas keranjang untuk melepas keranjang dan goyang-goyangkan keranjang di atas bak cuci. Kemudian masukkan keranjang dalam pan dan masukkan kembali ke alat.



**9 Bila Anda mendengar bunyi bel pengatur waktu, artinya waktu memasak yang ditentukan telah berakhir.**

**Catatan**

- Anda dapat menghentikan proses memasak secara manual. Untuk melakukannya, tekan tombol On/Off.



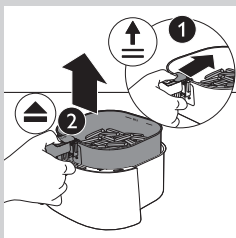
**10 Tarik keluar pan dan periksa apakah bahan-bahan sudah matang.**

**! Perhatian**

- Pan Airfryer masih panas setelah proses memasak. Selalu letakkan di atas permukaan yang tahan panas (mis. tatakan) saat mengeluarkan pan dari alat.

**Catatan**

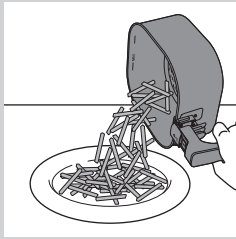
- Jika bahan belum masak, cukup masukkan pan kembali ke Airfryer dengan gagangnya dan tambahkan beberapa menit ke waktu yang sudah diatur.



**11 Untuk mengeluarkan bahan makanan yang kecil (misalnya kentang goreng), angkat keranjang dari pan dengan menggeser tutup terlebih dahulu, kemudian tekan tombol pelepas keranjang.**

**! Perhatian**

- Setelah proses memasak, pan, keranjang, rangka dalam, serta bahan semua dalam keadaan panas. Tergantung pada jenis bahan makanan di dalam Airfryer, uap mungkin akan keluar dari pan.



**12** Tuang isi keranjang ke dalam mangkuk atau piring. Selalu lepas keranjang dari pan ketika akan mengosongkan isinya karena mungkin terdapat minyak panas di dasar pan.

**☰ Catatan**

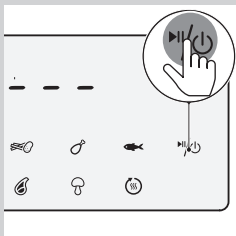
- Untuk mengeluarkan bahan yang besar atau rapuh, gunakan penjepit makanan untuk mengeluarkan bahan.
- Minyak atau lemak yang keluar dari bahan yang digoreng akan terkumpul di bagian bawah pan.
- Tergantung pada jenis bahan yang dimasak, berhati-hatilah ketika membuang minyak berlebih atau lemak yang dihasilkan dari pan setelah setiap proses memasak atau sebelum menggoyang atau melepaskan keranjang dari pan. Letakkan keranjang pada permukaan yang tahan panas. Gunakan sarung tangan yang aman untuk oven ketika menuangkan minyak atau lemak yang tersisa. Kembalikan keranjang ke dalam pan.

Bila bahan sudah siap, Airfryer akan segera siap mengolah bahan berikutnya.

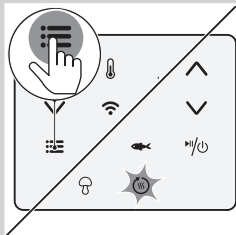
**☰ Catatan**

- Ulangi langkah 3 hingga 12 jika Anda ingin mengolah bahan berikutnya.

**Memilih mode "Menghangatkan"**

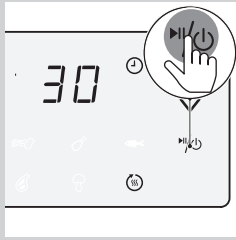


**1** Tekan tombol On/Off untuk menghidupkan Airfryer.



**2** Tekan tombol menu sesering kedepan ikon keep warm.

## 18 BAHASA INDONESIA



**3 Tekan tombol On/Off untuk memulai mode keep warm.**

### Catatan

- Pengatur waktu Menghangatkan akan disetel ke 30 menit. Untuk mengubah waktu Menghangatkan (1 - 30 menit), tekan tombol kurangi waktu. Waktu akan dikonfirmasi secara otomatis.
- Suhu tidak dapat diubah dalam mode Menghangatkan.

**4 Untuk menjeda mode Menghangatkan, tekan tombol On/Off. Untuk melanjutkan mode Menghangatkan, tekan lagi tombol On/Off.**

**5 Untuk keluar dari mode Menghangatkan, tekan lama tombol On/Off.**

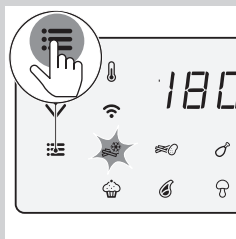
### Kiat

- Jika makanan seperti kentang goreng kehilangan kerenyahannya selama mode "Menghangatkan", Anda dapat mempersingkat waktu "Menghangatkan" dengan mematikan alat lebih awal atau jadikan lebih renyah dengan memanaskannya selama 2-3 menit pada suhu 180°C/350°F.

### Catatan

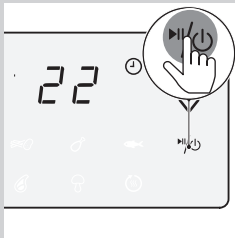
- Selama mode "Menghangatkan", kipas dan pemanas di dalam alat akan menyala dari waktu ke waktu.
- Mode Menghangatkan dirancang untuk memanaskan hidangan Anda segera setelah selesai dimasak dalam Airfryer. Mode ini tidak dimaksudkan untuk memanaskan ulang makanan.

## Memasak dengan preset



**1 Ikuti langkah 1 sampai 5 dalam bab "Menggoreng dengan Udara".**








**2 Tekan tombol Menu. Ikon makanan ringan beku berkedip. Tekan tombol Menu sesering kedipan preset yang Anda inginkan.**



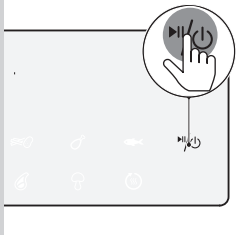
**3 Mulai proses memasak dengan menekan tombol On/Off.**

**Catatan**

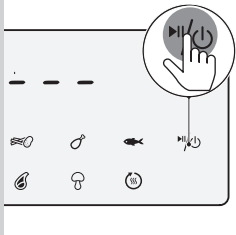
- Pada tabel berikut, Anda dapat menemukan informasi lebih lanjut tentang preset.

Preset	Waktu preset (mnt)	Suhu preset	Berat (Maks.)	Informasi
 Makanan ringan beku berbasis kentang	22	180°C/350°F	500 g/18 ons	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Makanan ringan beku berbasis kentang seperti kentang goreng beku, irisan kentang, kentang goreng silang, dsb.</li> <li>• Goyang, putar, atau aduk 2-3 kali di antaranya</li> </ul>
 Kentang segar	26	180°C/350°F	500 g/18 ons	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gunakan kentang bertepung</li> <li>• potongan tebal 10x10mm/0,4x0,4 in.</li> <li>• Rendam 30 menit dalam air, keringkan lalu tambahkan ¼ hingga 1 sdm minyak goreng</li> <li>• Goyang, putar, atau aduk 2-3 kali di antaranya</li> </ul>
 Paha ayam	24	180°C/350°F	750 g/26 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hingga 6 paha ayam</li> <li>• Goyang, putar, atau aduk di antaranya</li> </ul>
 Fillet ikan, sekitar 200 g/7 oz	23	160°C/325°F	600 g/21 ons	
 Muffin	13	180°C/350°F	50 g/1,8 oz per muffin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7 muffin sekaligus</li> </ul>
 Potongan daging	13	200°C/400°F	300 g/11 ons	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hingga 2 potongan daging tanpa tulang</li> </ul>
 Sayuran campur	20	180°C/350°F	600 g/21 ons	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dirajang kasar</li> <li>• Gunakan aksesoris pemanggang XL</li> </ul>
 Tetap hangat	30	80°C/175°F	Tidak Ada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suhu tidak dapat disesuaikan</li> </ul>

### Mengubah ke preset lain



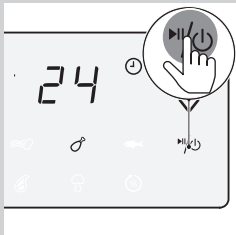
- 1 Selama proses memasak, tekan lama tombol On/Off untuk menghentikan proses memasak. Perangkat kemudian berada dalam mode siaga.



- 2 Tekan lagi tombol On/Off untuk menghidupkan perangkat.



- 3 Tekan tombol menu sesering kedipan preset yang Anda inginkan.



- 4 Tekan tombol On/Off untuk memulai proses memasak.

### Memulai resep dari Aplikasi NutriU

- 1 Tekan tombol On/Off untuk menghidupkan Airfryer.
- 2 Buka Aplikasi NutriU di perangkat cerdas Anda dan cari resep yang diinginkan.
- 3 Buka resep dan mulai proses memasak di Aplikasi.



### Catatan

- Pastikan bahwa resep masakan yang dikembangkan untuk Airfryer Anda sesuai dengan jumlah makanan seperti yang disebutkan dalam resep. Bila menggunakan bahan yang berbeda atau item makanan dalam jumlah berbeda, sesuaikan waktu memasak. Bila memasak resep yang tidak dikembangkan untuk Airfryer Anda, perhatikan bahwa waktu dan suhunya mungkin perlu disesuaikan.

### Kiat

- Dengan menggunakan filter dalam pencarian resep, Anda dapat memfilter Airfryer cerdas Anda untuk mendapatkan resep yang dikembangkan untuk perangkat Anda.
- Bila proses memasak dimulai dari Aplikasi, Anda juga bisa melihat setelan memasak pada layar Airfryer.
- Anda dapat menghentikan proses memasak sebentar atau mengubah setelan di Airfryer atau di Aplikasi.
- Bila proses memasak sudah selesai, Anda dapat memulai mode Menghangatkan di Aplikasi atau memulainya dari preset "Menghangatkan" di Airfryer.
- Jika makanan belum matang, Anda juga dapat menambah waktu masak di Aplikasi atau di Airfryer.
- Untuk keluar dari proses memasak sebelum waktu memasak berakhir, tekan lama tombol On/Off pada Airfryer atau tekan ikon jeda lalu ikon stop di Aplikasi.
- Anda juga dapat memulai waktu dan suhu yang diinginkan di Aplikasi NutriU.
- Pada bagian bawah Layar Utama, terdapat tombol untuk masuk ke layar utama, resep, mode manual, artikel, atau profil Anda. Tekan tombol mode manual dan kirim waktu serta suhu pilihan Anda ke Airfryer.

## Membuat kentang goreng rumahan

Untuk membuat kentang goreng rumahan dengan Airfryer:

- Pilih jenis kentang yang cocok untuk membuat kentang goreng, misalnya kentang yang segar dan (sedikit) bertepung.
- Lebih baik menggoreng kentang dengan udara panas dalam porsi sampai 500 g/18 oz untuk hasil yang merata. Kentang yang lebih besar akan menjadi kurang garing dibandingkan dengan kentang yang lebih kecil.

- 1 Kupas kentang dan potong-potong menjadi tangkai (tebal 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in).**
- 2 Rendam potongan kentang dalam mangkuk berisi air selama minimal 30 menit.**
- 3 Tiriskan air dari mangkuk dan keringkan potongan kentang dengan serbet atau tisu dapur.**

- 4 Tuangkan satu sendok makan minyak sayur ke dalam mangkuk, masukkan potongan kentang ke dalam mangkuk dan aduk sampai terlapisi dengan minyak.
- 5 Keluarkan kentang dari mangkuk dengan tangan Anda atau dengan alat dapur berongga agar minyak berlebih tetap berada di mangkuk.

 Catatan

- Jangan memiringkan mangkuk untuk menuang semua potongan kentang ke keranjang sekaligus untuk mencegah minyak berlebih masuk ke dalam pan.


- 6 Masukkan potongan kentang ke dalam keranjang.
- 7 Goreng potongan kentang dan goyang-goyangkan keranjang 2-3 kali selama memasak.

## Membersihkan

 Peringatan

- Biarkan keranjang, pan, dan bagian dalam alat sampai benar-benar dingin sebelum Anda membersihkannya.
- Pan, keranjang, dan bagian dalam alat dilapisi lapisan anti lengket. Jangan gunakan peralatan dapur berbahan logam atau bahan pembersih abrasif karena bisa merusak lapisan anti lengket.

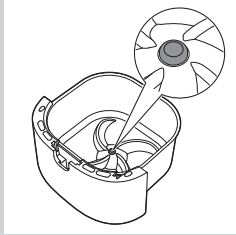
Bersihkan alat setiap kali selesai digunakan. Bersihkan minyak dan lemak dari dasar pan setelah setiap penggunaan.

- 1 Tekan tombol On/Off (  ) untuk mematikan alat, cabut steker dari stopkontak dinding dan biarkan alat mendingin.

 Kiat

- Lepaskan pan dan keranjang agar Airfryer dingin lebih cepat.

- 2 Buang lemak atau minyak yang dihasilkan dari bawah pan.
- 3 Bersihkan pan dan keranjang dalam mesin cuci piring. Anda bisa membersihkannya menggunakan air panas, cairan pencuci piring, dan spons non-abrasif (lihat "Tabel membersihkan").

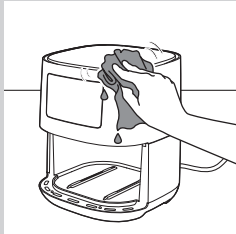


**☰ Catatan**

- Masukkan wajan dengan sumbat karet ke dalam mesin pencuci piring. Jangan melepas sumbat karet sebelum membersihkan.

**✱ Kiat**

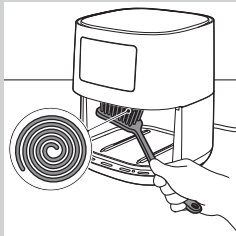
- Jika ada sisa makanan menempel di pan atau keranjang, rendam dalam air panas dan cairan pencuci piring selama 10-15 menit. Merendamnya akan mengendurkan sisa makanan sehingga lebih mudah untuk dibersihkan. Pastikan Anda menggunakan cairan pencuci piring yang dapat menghilangkan minyak dan lemak. Jika terdapat sisa minyak di pan atau keranjang dan Anda tidak dapat menghilangkannya dengan air panas atau cairan pencuci piring, gunakan cairan penghilang lemak.
- Jika perlu, sisa-sisa makanan yang menempel pada elemen pemanas bisa dihilangkan dengan bulu sikat lembut hingga sedang. Jangan gunakan sikat kawat atau bulu sikat keras, karena dapat merusak lapisan pada elemen pemanas.



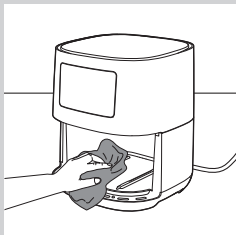
**4 Seka bagian luar alat dengan kain lembap.**

**☰ Catatan**

- Pastikan panel kontrol benar-benar kering. Keringkan panel kontrol dengan kain setelah dibersihkan.




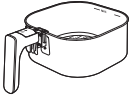



**5 Bersihkan elemen pemanas dengan sikat pembersih untuk menghilangkan sisa makanan.**



**6 Bersihkan bagian dalam alat dengan air panas dan spon non-abrasif.**

### Tabel pembersihan

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

### Penyimpanan

- 1 Cabut alat lalu biarkan sampai dingin.
- 2 Pastikan semua komponen bersih dan keringkan sebelum disimpan.

#### Catatan

- Selalu pegang Airfryer secara horizontal ketika Anda membawanya. Pastikan Anda juga menahan pan di bagian depan alat karena pan dengan keranjang dapat meluncur keluar dari alat jika tidak sengaja dimiringkan ke bawah. Hal ini dapat menyebabkan kerusakan komponen-komponen ini.
- Pastikan selalu komponen Airfryer yang dapat dilepas sudah terpasang dengan aman sebelum membawa dan/atau menyimpannya.

### Daur ulang

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkanlah ke titik pengumpulan resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan.
- Patuhi peraturan mengenai pengumpulan produk-produk elektrik dan elektronik di negara Anda. Pembuangan produk secara benar akan membantu mencegah dampak negatif terhadap lingkungan dan kesehatan manusia.

### Deklarasi Kepatuhan

DAP B.V. Dengan ini menyatakan bahwa AirFryer HD9255 sesuai dengan Directive 2014/53/EU.

Teks lengkap mengenai deklarasi hukum Uni Eropa dapat dilihat di alamat internet berikut: <https://www.philips.com>.

Airfryer HD9255 dilengkapi dengan modul WiFi, 2,4 GHz 802.11 b/g/n dengan output daya maksimal 92,9 mW EIRP.

## Garansi dan dukungan

Jika Anda membutuhkan informasi atau dukungan, harap kunjungi [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) atau bacalah pamflet garansi internasional.

## Pembaruan perangkat lunak

Pembaruan penting untuk melindungi privasi Anda serta Airfryer dan Aplikasi dapat berfungsi dengan benar.

Dari waktu ke waktu, Aplikasi memperbarui secara otomatis ke perangkat lunak terbaru. Airfryer juga memperbarui firmware secara otomatis.



### Catatan

- Pastikan Airfryer Anda terhubung ke WiFi rumah selama menginstal pembaruan. Perangkat cerdas ini bisa dihubungkan ke berbagai jenis jaringan.
- Selalu gunakan Aplikasi dan firmware terbaru.
- Pembaruan tersedia saat ada perbaikan perangkat lunak atau untuk mencegah masalah keamanan.
- Pembaruan firmware dimulai secara otomatis bila Airfryer dalam mode siaga. Pembaruan ini memakan waktu hingga 1 menit dan layar pada Airfryer menampilkan "--" yang berkedip-kedip. Selama waktu ini, Airfryer tidak dapat digunakan.

## Kompatibilitas perangkat

Untuk informasi selengkapnya tentang kompatibilitas Aplikasi, silakan baca informasi di App Store.

## Reset ke setelan pabrik

Untuk mereset Airfryer ke setelan pabrik, tekan tombol suhu dan waktu naik pada saat yang sama selama 10 detik.

Airfryer tidak lagi terhubung ke WiFi rumah dan tidak dipasangkan dengan perangkat cerdas.

## Penyelesaian masalah

Bab ini berisi ringkasan masalah yang paling umum ditemui dengan alat. Jika Anda tidak dapat mengatasi masalah dengan informasi di bawah, kunjungi [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) untuk daftar pertanyaan yang sering diajukan atau hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Bagian luar alat akan menjadi panas sewaktu digunakan.	Panas di bagian dalam akan memancar ke dinding bagian luar.	Hal ini normal. Semua gagang dan kenop yang perlu Anda pegang selama penggunaan akan cukup dingin untuk disentuh.  Pan, keranjang, dan bagian dalam alat akan selalu menjadi panas ketika alat dinyalakan untuk memastikan makanan matang secara menyeluruh. Komponen ini akan sangat panas untuk disentuh.
		Jika Anda membiarkan alat dinyalakan untuk waktu yang lebih lama, beberapa area akan menjadi sangat panas untuk disentuh. Area di alat ini akan ditandai dengan ikon berikut:   Asalkan Anda mengetahui bahwa area tersebut akan panas dan tidak menyentuhnya, alat benar-benar aman untuk digunakan.
Kentang goreng rumahan saya tidak sesuai dengan harapan saya.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang tepat.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan kentang segar yang sedikit bertepung. Jika Anda ingin menyimpan kentang, jangan simpan di lingkungan dingin seperti di dalam kulkas. Pilih kentang dengan kemasan yang menyatakan bahwa kentang tersebut cocok untuk digoreng.
	Takaran bahan dalam keranjang terlalu banyak.	Ikuti petunjuk di halaman 21 petunjuk penggunaan ini untuk membuat kentang goreng rumahan.
	Jenis bahan tertentu perlu digoyang-goyang sedikit selama waktu memasak.	Ikuti petunjuk di halaman 21 pada petunjuk penggunaan ini untuk membuat kentang goreng rumahan.
Airfryer tidak dapat diaktifkan.	Steker alat tidak ditancapkan.	Periksa apakah steker telah dipasang dengan benar pada stopkontak dinding.
	Beberapa alat tersambung ke satu stopkontak.	Airfryer memiliki daya watt yang tinggi. Coba stopkontak lain dan periksa sekringnya.
Saya melihat ada beberapa titik yang terkelupas di dalam Airfryer.	Beberapa titik kecil dapat terlihat di dalam pan Airfryer karena sentuhan yang tidak disengaja atau goresan pada lapisan (misalnya selama pembersihan dengan alat pembersih yang kasar dan/atau ketika memasukkan keranjang).	Anda dapat mencegah kerusakan dengan menurunkan keranjang ke pan secara benar. Jika Anda memasang keranjang dengan sudut tertentu, bagian sisinya mungkin akan terantuk ke dinding pan, sehingga ada bagian kecil lapisan yang terkelupas. Jika hal ini terjadi, perlu diketahui bahwa ini tidak berbahaya karena semua material yang digunakan aman untuk makanan.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Asap putih keluar dari alat.	Anda sedang memasak bahan makanan yang berlemak.	Anda bisa membuang minyak atau lemak berlebih dari pan dengan hati-hati lalu melanjutkan proses memasak.
	Pan masih berisi sisa minyak dari penggunaan sebelumnya.	Asap putih disebabkan oleh sisa minyak yang dipanaskan di dalam pan. Selalu bersihkan pan dan keranjang secara menyeluruh setelah setiap penggunaan.
	Bahan pelapis tidak melekat dengan benar pada makanan.	Potongan kecil dari pelapis berbahan tepung roti yang terbawa udara dapat menimbulkan asap putih. Tekan kuat tepung roti dan bahan pelapis agar benar-benar menempel pada makanan.
	Bumbu cair, cairan, atau sari daging dapat terciprat dalam lemak dan minyak yang dihasilkan.	Tepuk-tepuk makanan hingga kering sebelum meletakkannya di dalam keranjang.
Layar Airfryer menampilkan "E1".	Alat rusak/cacat.	Hubungi hotline layanan Philips atau hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.
	Airfryer mungkin disimpan di tempat yang terlalu dingin.	Jika perangkat Anda disimpan pada suhu sekitar yang rendah, biarkan Airfryer memanaskan hingga suhu ruangan minimal 15 menit sebelum dicolokkan kembali. Jika layar masih menampilkan "E1", hubungi hotline Philips atau hubungi Pusat Layanan Konsumen setempat.
LED Wi-Fi pada Airfryer saya tidak lagi menyala.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Airfryer tidak lagi terhubung ke Wi-Fi rumah Anda.</li> <li>Anda telah mengubah jaringan Wi-Fi rumah.</li> </ul>	Ulangi proses pemasangan sesuai urutan yang dijelaskan dalam aplikasi. Jika cara ini tidak membantu, ulangi kembali proses penyiapan.
Aplikasi menampilkan bahwa proses pemasangan tidak berhasil.	Pastikan Anda telah mengikuti langkah-langkah sesuai urutan yang dijabarkan dalam aplikasi: Pertama, tekan tombol pada alat, lalu aktifkan pemasangan di aplikasi.	Ulangi proses pemasangan sesuai urutan yang dijelaskan dalam aplikasi. Jika cara ini tidak membantu, ulangi kembali proses penyiapan.
Layar saya menampilkan "--" yang berkedip-kedip.	Airfryer sedang memperbarui firmware.	Tunggu selama satu menit hingga proses pembaruan firmware selesai. Anda tidak dapat menggunakan Airfryer selama pembaruan firmware.

## 목차

주의 사항	29
소개	33
제품정보	33
처음 사용 전	35
NutriU 앱	35
음성 컨트롤	36
사용 준비	36
제품 사용하기	37
조리 표	37
공기로 튀기기	38
보온 모드 선택	41
사전 설정으로 조리	42
다른 사전 설정으로 변경	43
NutriU 앱에서 레시피 시작하기	44
홈메이드 감자 튀김 만들기	45
세척	46
세척 표	47
보관	47
재활용	48
적합성 선언서	48
보증 및 지원	48
소프트웨어 업데이트	48
장치 호환성	49
공장 초기화	49
문제 해결	49



## 주의 사항

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

### 위험

- 제품을 절대로 물에 담그거나 헹구지 마십시오.
- 제품에 물이나 기타 액체가 들어가지 않도록 하십시오. 감전 사고의 위험이 있습니다.
- 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.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 제품 안쪽을 만지지 마십시오.
- 바구니의 최대 수량 표시선을 초과하는 양의 음식을 넣지 마십시오.
- 히터가 비어있고 히터 속에 음식물이 붙어있지는 않은지 항상 확인하십시오.

### 경고

- 전원 코드가 손상된 경우 안전을 위해 필립스, 서비스 기사 또는 전문 기술자에게 의뢰하여 교체하십시오.
- 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오. 항상 플러그가 벽면 전원 콘센트에 올바르게 꽂혀 있는지 확인하십시오.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모콘 시스템으로 작동하지 않습니다.
- 사용 중에는 손이 닿는 표면이 뜨거워질 수 있습니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 보호자의 감독이 필요합니다.
- 신체적인 감각 및 인지능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여



- 안전에 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 혼자 제품 청소나 정비를 하지 않도록 하십시오.
  - 제품이 벽 또는 다른 제품과 닿지 않도록 하십시오. 제품의 양 옆면과 뒷면 및 윗면에 10cm 이상의 여유 공간이 있어야 합니다. 제품 위에 물건을 올려 놓지 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.
  - 제품에 가벼운 재료나 포장지를 넣지 마십시오.
  - 감자 보관: 온도는 보관된 감자 종류에 적절해야 하며 가공 식료품의 아크릴아미드 노출 위험을 최소화하기 위해 6°C를 넘지 않아야 합니다.
  - 제품을 가열된 가스레인지나 모든 종류의 전기레인지, 전기 조리 열판, 가열된 오븐의 위 또는 근처에 두지 마십시오.
  - 절대로 팬에 기름을 채우지 마십시오.
  - 이 제품은 주위 온도가 5°C 및 40°C 사이일 때 사용하도록 설계되었습니다.
  - 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
  - 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
  - 제품을 식탁보 또는 커튼과 같은 가연성 물질 위에 올려놓거나 근처에 두지 마십시오.
  - 이 설명서에 설명된 것 이외의 용도로 제품을 사용하지 마시고 정품 필립스 액세서리만 사용하십시오.
  - 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
  - 제품을 사용하는 동안 또는 사용한 후에는 팬, 바구니 및 지방 제거기가 뜨거워지므로 항상 주의하여 다루십시오.

- 음식과 닿는 부품은 제품을 처음 사용하기 전에 깨끗이 세척하십시오. 사용 설명서에서 지침을 참조하십시오.

### 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.
- 제품을 사용하지 않는 경우 또는 제품을 결합, 분해, 보관 또는 세척하려는 경우 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 제품은 평평하고 안정적인 곳에 놓으십시오.
- 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장 또는 준사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용자 설명서에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대한 책임을 지지 않습니다.
- 검사 또는 수리가 필요한 경우 항상 필립스 지정 서비스 센터에 문의하십시오. 품질 보증이 무효화되므로, 제품을 직접 수리하지 마십시오.
- 사용 후에는 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 제품을 세척하거나 보관하기 전에 약 30분간 제품을 식히십시오.
- 재료가 검은색이나 갈색이 아니라 황금빛 또는 노란색이 되도록 요리하십시오. 타버린 찌꺼기는 제거하십시오. 생감자는 180°C 이상에서 튀기지 마십시오(아크릴아미드 생성 최소화).
- 흔드는 도중 바구니 열림 버튼을 누르지 마십시오.

- 조리 챔버 상부는 금속부 주변 등이 뜨거우므로 세척할 때 조심하시기 바랍니다.
- 에어프라이어로 음식이 완전히 조리되었는지 항상 확인하십시오.
- 원격 기능이나 자동 조리 시작 기능을 사용 중에도 에어프라이어를 잘 제어할 수 있는지 항상 확인하십시오.
- 기름진 음식을 조리할 때 에어프라이어에서 연기가 날 수 있습니다. 원격 조종 기능이나 자동 조리 시작 기능을 사용할 때는 특히 주의를 기울이십시오.
- 반드시 한 번에 한 사람만 원격 제어 기능을 사용하십시오.
- 쉽게 상할 수 있는 음식을 자동 조리 시작 기능을 사용하여 조리할 때는 주의하십시오.(박테리아가 번식할 수 있습니다)

### **EMF(전자기장)**

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

### **자동 전원 차단**

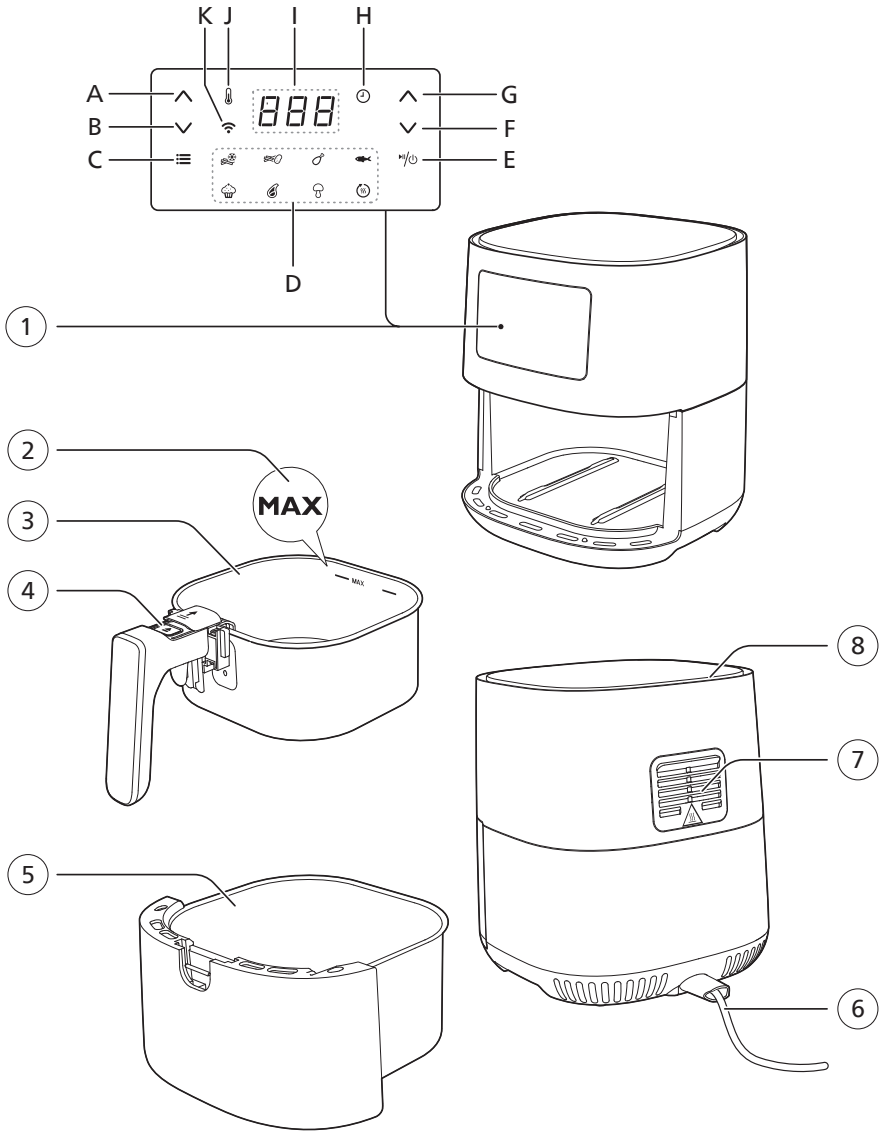
이 제품에는 자동 전원 차단 기능이 있습니다. 20분 이내에 버튼을 누르지 않으면 제품이 자동으로 꺼집니다. 제품의 전원을 수동으로 끄려면 전원 버튼을 누르십시오.

## 소개





필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다.  
 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)에서 제품을 등록하십시오.  
 필립스 에어프라이어는 좋아하는 요리에 약간의 기름을 추가하거나  
 기름을 전혀 넣지 않아 최대 90%까지 지방을 줄일 수 있는 고유의  
 에어스톰기술이 적용된 유일한 에어프라이어입니다.  
 필립스 에어스톰기술을 통해 음식이 골고루 조리되며 불가사리 모양  
 디자인으로 첫 입부터 마지막까지 완벽한 결과를 만들어 냅니다.  
 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/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)에서 확인하거나 iOS® 또는  
 Android™용 무료 NutriU 앱을 다운로드 받아 확인하십시오.  
 \*NutriU 앱은 사용자의 국가에서 사용하지 못할 수 있습니다.  
 이 경우 현지 필립스 웹사이트에 접속하여 정보를 확인하십시오.

## 제품정보

- 1 제어판
  - A 온도 올리기 버튼
  - B 온도 낮추기 버튼
  - C 메뉴 버튼
  - D 사전 설정 메뉴
  - E 전원 버튼
  - F 시간 줄이기 버튼
  - G 시간 늘리기 버튼
  - H 시간 표시등
  - I 화면
  - J 온도 표시
  - K Wi-Fi 표시등
- 2 MAX 표시선
- 3 바구니
- 4 바구니 열림 버튼
- 5 팬
- 6 전원 코드
- 7 공기 배출구
- 8 공기 흡입구



**Wi-Fi 표시등 상태**

Wi-Fi 표시등  이 꺼져 있음	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 에어프라이어가 홈 Wi-Fi에 연결되어 있지 않거나(아직 초기 Wi-Fi 설정이 수행되지 않음), 홈 라우터가 변경되었거나 에어프라이어와 라우터 사이의 거리가 너무 멀어 홈 Wi-Fi 연결이 끊어졌습니다.</li> </ul>
Wi-Fi 표시등  이 켜져 있음	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NutriU 앱 구성이 완료되었으며 에어프라이어 가 홈 Wi-Fi에 연결되었습니다.</li> </ul>
Wi-Fi 표시등  이 깜박임	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wi-Fi를 설정하는 동안 에어프라이어 가 “설정” 모드일 수 있습니다. 화면에 대시 3개가 표시되며 에어프라이어의 버튼이 작동하지 않습니다. 이미 연결되어 있는 경우 LED가 깜박이면 에어프라이어 가 홈 Wi-Fi에 연결하는 중임을 나타냅니다.</li> </ul>
Wi-Fi 표시등  이 중간에 긴 간격을 두고 깜박임	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 에어프라이어의 Wi-Fi 기능에 결함이 있습니다. 연결 기능 없이 에어프라이어를 사용할 수도 있으며 필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 상담실에 문의할 수도 있습니다.</li> </ul>

**처음 사용 전**

- 1 모든 포장재를 제거합니다.
- 2 제품에 부착된 스티커 또는 라벨을 제거하십시오(가능한 경우).
- 3 처음 사용하기 전에 세척 장의 지시에 따라 제품을 깨끗하게 청소하십시오.

**NutriU 앱**

필립스 에어프라이어에서 지원되는 Wi-Fi 기능을 통해 NutriU 앱에 연결하여 에어프라이어를 완벽하게 사용할 수 있습니다. 앱에서 좋아하는 레시피를 선택하고 에어프라이어로 전송한 후 스마트 기기로 에어프라이어를 시작할 수 있습니다. 집에 있지 않을 때도 어디서나 스마트 기기로 조리를 시작하고 모니터링하며 조정할 수 있습니다.

**앱에 에어프라이어 연결**

- 1 에어프라이어 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
- 2 간편 Wi-Fi 설정 프로세스를 시작하기 전에 스마트 기기를 홈 Wi-Fi 네트워크에 연결할 수 있는지 확인하십시오.
- 3 앱 스토어 또는 [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU) 에서 스마트 기기에 필립스 NutriU 앱을 다운로드하고 등록 프로세스를 따라 “내 기기” 아래의 프로필에서 연결된 에어프라이어를 선택합니다.
- 4 앱의 지침에 따라 에어프라이어를 Wi-Fi에 연결하고 에어프라이어를 페어링하십시오.
- 5 에어프라이어 사용자 인터페이스의 Wi-Fi LED가 계속 켜져 있으면 에어프라이어 가 연결된 것입니다.

**☰ 참고**

- 에어프라이어는 2.4GHz 802.11 b/g/n 홈 Wi-Fi 네트워크에 연결되어야 합니다.
- 에어프라이어를 가정용 Wi-Fi에 연결하려면 간편 Wi-Fi 설정이 필요합니다.
- 페어링 프로세스는 NutriU 앱을 스마트 에어프라이어에 연결하는 것입니다.
- Wi-Fi 설정 프로세스는 앱을 통해 취소하거나 에어프라이어의 전원 코드를 뽑아 취소할 수 있습니다.
- 페어링 프로세스를 시작하려면 온도 낮추기 버튼을 길게 누르고 앱의 지침을 따르거나 NutriU 앱의 설정에서 시작하십시오.

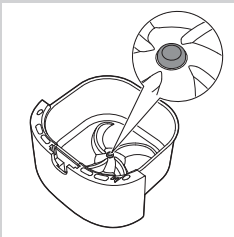
**음성 컨트롤**

- 1 NutriU 앱을 다운로드합니다.
- 2 NutriU 앱을 에어프라이어와 연결합니다.
- 3 “원격 조리”에 동의합니다.
- 4 NutriU 앱을 음성 지원 앱과 연결합니다. 온보딩 중 또는 나중에 NutriU 앱 설정에서 바로 연결할 수 있습니다. NutriU에서 음성 제어 활성화 옵션이 보이지 않는 경우 음성 지원 앱을 통해 Kitchen+ 스킬을 활성화합니다.

**☰ 참고**

- 음성 제어 앱이 없는 경우 먼저 앱을 다운로드하여 에어프라이어에 명령을 전송하십시오.
- 음성 제어 앱에서 구체적인 음성 명령을 사용할 수 있습니다.

**사용 준비**



- 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.
- 작동 중인 제품을 벽이나 찬장과 같이 증기에 의해 손상될 수 있는 물체에 가까이 놓지 마십시오.
- 고무 플러그를 팬에 그대로 두십시오. 조리 전에 고무 플러그를 제거하지 마십시오.



## 제품 사용하기

### 조리 표

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

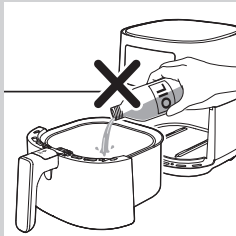
#### 참고

- 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	참고
얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3인치)	200-500g/ 7-18oz	16-22	180°C/350°F	• 조리 중 2-3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
홈메이드 튀김 (두께 10x10mm/ 0.4x0.4인치)	200-500g/ 7-18oz	18-26	180°C/350°F	• 조리 중 2-3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
냉동 치킨 너겟	200-600g/ 7-21oz	10-15	200°C/400°F	• 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
냉동 춘권	200-600g/ 7-21oz	10-15	200°C/400°F	• 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
햄버거(약 150g/5oz)	패티 1-3장	15-20	200°C/400°F	
미트 로프	800g/28oz	50-55	150°C/300°F	• 제빵용 액세서리를 사용합니다.
뼈 없는 미트칩 (약 150g/5oz)	갈비살 1-2조각	11-15	200°C/400°F	• 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
얇은 소시지 (약 50g/1.8oz)	1-6 조각	9-13	200°C/400°F	• 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭다리 (약 125g/4.5oz)	2-6조각	18-24	180°C/350°F	• 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭가슴살 (약 160g/6oz)	1-3조각	20-25	180°C/350°F	
통생선(약 300~400g/11~14oz)	생선 1마리	15-20	200°C/400°F	
생선 토막 (약 200g/7oz)	1-3개(한 겹)	22-25	160°C/325°F	
각종 야채(깍둑 썰기)	200-600g/ 7-21oz	10-20	180°C/350°F	• 취향에 따라 조리 시간을 설정하십시오. • 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기

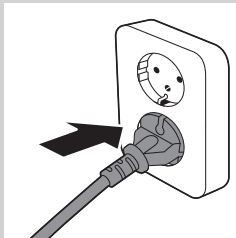
재료	최소 - 최대 분량	시간 (분)	온도	참고
머핀(약 50g/1.8oz)	1-7	12-14	180°C/350°F	• 머핀 컵을 사용합니다.
케이크	500g/18oz	50-60	160°C/325°F	• 케이크 팬을 사용합니다.
사전 조리 빵/롤 (약 60g/2oz)	1-4조각	6-8	200°C/400°F	
가정에서 구운 빵	500g/18oz	50-60	150°C/300°F	• 제빵용 액세서리를 사용합니다. • 빵이 부풀어 오를 때 열판에 닿지 않도록 모양을 최대한 납작하게 해야 합니다.

### 공기로 튀기기

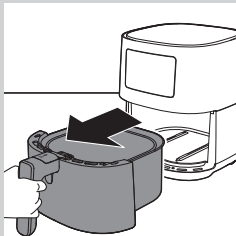


#### ! 주의

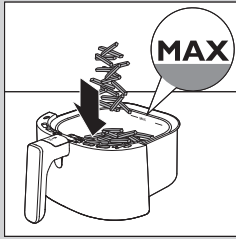
- 본 제품은 뜨거운 공기로 작동하는 에어프라이어입니다. 팬에 기름이나 튀김용 기름 또는 기타 다른 액체를 넣지 마십시오.
- 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 핸들이나 스위치를 사용하십시오. 오븐용 장갑을 착용하고 뜨거운 팬을 다루십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 제품을 처음 사용할 때는 약간의 연기가 날 수 있습니다. 이는 정상적인 현상입니다.
- 제품은 예열할 필요가 없습니다.



1 벽면 콘센트에 플러그를 꽂습니다.



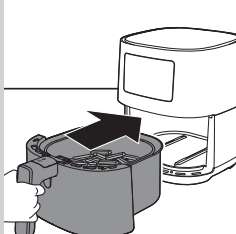
2 핸들을 당겨 제품에서 바구니와 함께 팬을 꺼냅니다.



3 바구니에 재료를 넣습니다.

☰ 참고

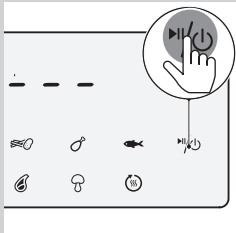
- 에어프라이어를 이용해 매우 다양한 재료의 요리를 준비할 수 있습니다. 적당한 분량과 대략적인 조리 시간은 “조리 표”를 참고하십시오.
- “조리 표”에 제시된 시간을 초과하거나 “MAX” 눈금을 초과하여 바구니를 채우면 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 여러 재료를 동시에 준비하려면, 조리를 시작하기 전에 각각의 다른 재료에 맞는 조리 시간을 확인하십시오.



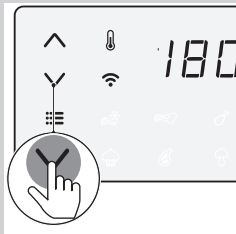
4 바구니와 함께 팬을 에어프라이어에 넣습니다.

! 주의

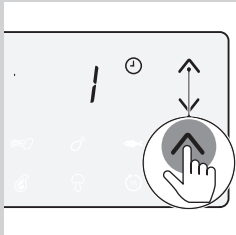
- 반드시 팬에 바구니를 넣고 사용하십시오.
- 사용 중이거나 사용한 직후에는 매우 뜨거우므로 팬 또는 바구니를 만지지 마십시오.



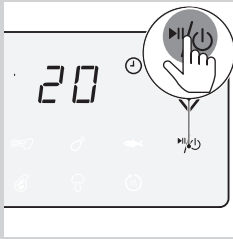
5 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.



6 온도 올리기 또는 내리기 버튼을 눌러 필요한 온도를 선택합니다.



7 시간 늘리기 버튼을 눌러 필요한 시간을 선택합니다.



**8 전원 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.**

**☰ 참고**

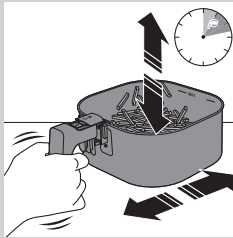
- 조리 중에는 온도와 시간이 번갈아 표시됩니다.
- 조리 막바지에는 시간이 초 단위로 표시됩니다.
- 다른 종류의 음식은 기본 설정이 포함된 음식 조리 표를 참조하십시오.
- 조리가 시작되고 에어프라이어가 스마트 기기와 페어링되면 NutriU 앱에서도 조리 입력값을 확인하고, 제어하고, 변경할 수 있습니다.

**\* 팁**

- 조리 중에 조리 시간 또는 온도를 변경하려면 언제든지 해당하는 버튼을 눌러 변경할 수 있습니다.
- 조리를 일시 중단하려면 전원 버튼을 누르십시오. 조리를 재개하려면 전원 버튼을 다시 눌러 조리 과정을 계속 하십시오.
- 팬과 바구니를 꺼내면 제품이 자동으로 일시 중단 모드가 됩니다. 제품에 팬과 바구니를 다시 넣으면 이어서 조리가 진행됩니다.
- **에어프라이어에서 온도 단위를 섭씨에서 화씨로 또는 화씨에서 섭씨로 변경하려면 약 10초 동안 온도 올리기 및 내리기 버튼을 동시에 누르십시오.**

**☰ 참고**

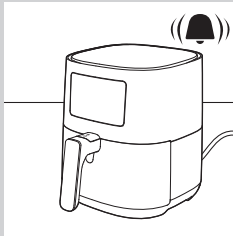
- 20분 내에 조리 시간을 설정하지 않으면 안전한 사용을 위해 제품이 자동으로 꺼집니다.
- 일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들거나 뒤집어 주어야 합니다('조리 표' 참고). 재료를 섞으려면 바구니와 함께 팬을 꺼내어 내열 작업대 위에 올려놓고 뚜껑을 민 다음 바구니 열림 버튼을 누릅니다. 바구니를 분리하고 싱크대 위에서 바구니를 흔들어 주십시오. 그런 다음 바구니를 팬에 넣고 다시 제품으로 밀어 넣으십시오.



**9 타이머 알림음이 울리면 조리 시간이 다 된 것입니다.**

**☰ 참고**

- 수동으로 조리를 중단할 수 있습니다. 중단하려면 전원 버튼을 누르십시오.



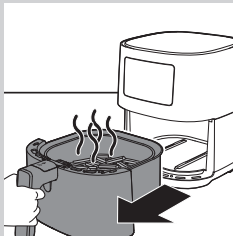
**10 팬을 꺼내고 재료가 조리되었는지 확인합니다.**

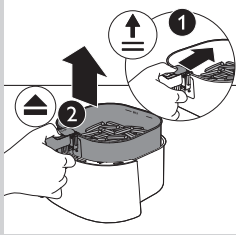
**! 주의**

- 조리 후에는 에어프라이어 팬이 뜨겁습니다. 제품에서 팬을 분리할 때는 항상 팬을 내열 작업대(예: 삼발이 등)에 올려 놓으십시오.

**☰ 참고**

- 조리가 아직 끝나지 않았으면 핸들을 사용하여 팬을 에어프라이어에 다시 넣은 다음 조리 시간을 몇 분 더 추가하십시오.

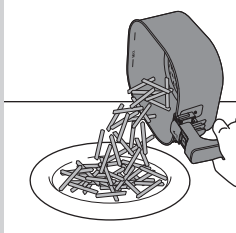




11 작은 재료(예: 튀김)를 제거하려면 먼저 뚜껑을 밀어 팬에서 바구니를 들어 올린 다음 바구니 열림 버튼을 누르십시오.

**!** 주의

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



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

**☰** 참고

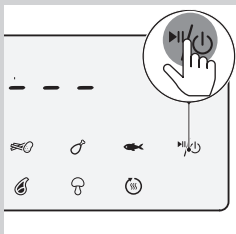
- 크거나 부서지기 쉬운 재료를 꺼내려면 집게를 사용하십시오.
- 재료에 남아있는 기름기나 녹은 지방은 팬의 바닥에 모입니다.
- 조리하는 재료의 종류에 따라 팬에 있는 바구니를 흔들거나 교체하기 전 또는 한 번 분량을 조리할 때 마다 과도한 기름이나 녹은 지방을 조심스럽게 따라 버립니다. 바구니를 내열 표면 위에 올려 놓습니다. 남아있는 기름기나 녹은 지방을 따라 버리려면 오븐 장갑을 착용하십시오. 바구니를 다시 팬에 놓습니다.

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

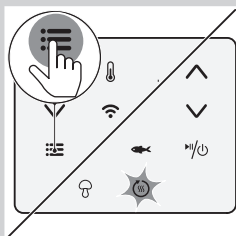
**☰** 참고

- 다음 분량의 음식을 준비하려면 3 - 12단계를 반복하십시오.

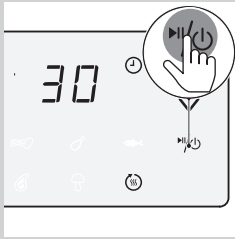
**보온 모드 선택**



1 전원 버튼을 눌러 에어프라이어를 켭니다.



2 보온 아이콘이 깜빡일 때마다 메뉴 버튼을 누릅니다.



3 전원 버튼을 눌러 보온 모드를 시작합니다.

**참고**

- 보온 타이머는 30분으로 설정되어 있습니다. 보온 시간을 변경(1~30분)하려면 시간 줄이기 버튼을 누르십시오. 시간은 자동으로 확정됩니다.
- 보온 모드에서는 온도를 변경할 수 없습니다.

4 보온 모드를 일시 중단하려면 전원 버튼을 누르십시오. 보온 모드를 재개하려면 전원 버튼을 다시 누르십시오.

5 보온 모드를 종료하려면 전원 버튼을 길게 누르십시오.

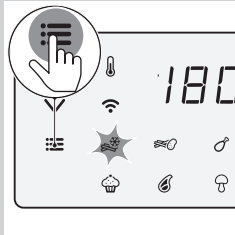
**팁**

- 보온 모드 중 프렌치 프라이와 같은 음식의 바삭함이 너무 많이 손실되는 경우 제품을 좀 더 일찍 꺼서 보온 시간을 단축하거나 180°C/350°F 온도에서 최대 2 ~ 3분간 바삭하게 튀겨 주십시오.

**참고**

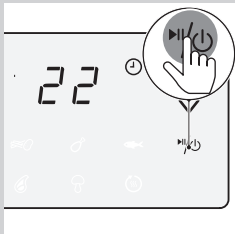
- 보온 모드 중에는 제품 내부의 팬과 히터가 수시로 켜집니다.
- 보온 모드는 에어프라이어에서 조리 직후 음식을 따뜻하게 유지하도록 만들어졌습니다. 재가열용이 아닙니다.

**사전 설정으로 조리**



1 “공기로 튀기기” 장의 1~5단계를 따릅니다.

2 메뉴 버튼을 누릅니다. 냉동 스낵 아이콘이 깜빡입니다. 원하는 사전 설정이 깜빡일 때마다 메뉴 버튼을 누릅니다.



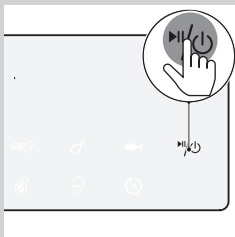
3 전원 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.

**참고**

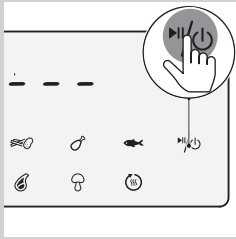
- 다음 표에는 사전 설정에 대한 자세한 정보가 나와 있습니다.

사전 설정	사전 설정 시간(분)	사전 설정 온도	중량(최대)	정보
 냉동 감자 기반 스낵	22	180°C/350°F	500g/18oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉동 감자 튀김, 웨지 감자, 크리스 크로스 튀김 등 감자를 원료로 하는 냉동 스낵</li> <li>조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
 신선식품 튀김	26	180°C/350°F	500g/18oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>물기가 적은 감자를 사용합니다.</li> <li>10x10mm/0.4x0.4인치 두께로 자름</li> <li>30분 동안 물에 담근 후 물기를 제거하고 기름 1/4-1 큰술을 추가합니다.</li> <li>조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
 닭다리	24	180°C/350°F	750g/26oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>닭다리 최대 6개</li> <li>중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
 생선 토막 약 200g/7oz	23	160°C/325°F	600g/21oz	
 머핀	13	180°C/350°F	머핀당 50g/1.8oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>머핀 7개를 조리 한 번으로</li> </ul>
 미트잡	13	200°C/400°F	300g/11oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>뼈 없는 미트잡 최대 2개</li> </ul>
 각종 야채	20	180°C/350°F	600g/21oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>깍둑 썰기</li> <li>XL 사이즈 베이킹 액세서리를 사용합니다.</li> </ul>
 보온	30	80°C/175°F	N/A	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도는 조절할 수 없습니다.</li> </ul>

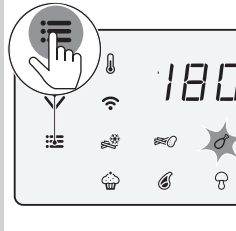
**다른 사전 설정으로 변경**



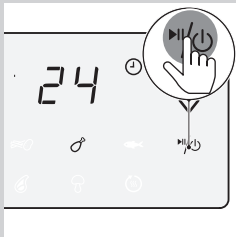
- 1 조리 중에 전원 버튼을 길게 눌러 조리를 중단합니다. 그 후 제품이 대기 모드 상태가 됩니다.



2 전원 버튼을 눌러 제품을 다시 켭니다.



3 원하는 사전 설정이 깜빡일 때마다 메뉴 버튼을 누릅니다.



4 전원 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.

### NutriU 앱에서 레시피 시작하기

- 1 전원 버튼을 눌러 에어프라이어를 켭니다.
- 2 스마트 기기에서 NutriU 앱을 열고 원하는 레시피를 찾아보십시오.
- 3 레시피를 열고 앱에서 조리를 시작하십시오.

#### 참고

- 에어프라이어용으로 개발된 레시피대로 조리할 때는 레시피에 나와 있는 것과 동일한 양의 음식을 사용해야 합니다. 다른 재료를 사용하거나 다른 양의 음식을 사용하는 경우 조리 시간을 조정하십시오. 에어프라이어용으로 개발되지 않은 레시피를 사용할 경우 시간과 온도를 조정해야 할 수 있습니다.



## \* 팁

- 레시피 검색 필터를 통해 스마트 에어프라이어를 필터링하여 장치에 맞게 개발된 레시피를 찾을 수 있습니다.
- 앱에서 조리를 시작하면 에어프라이어 화면에서도 조리 설정을 볼 수 있습니다.
- 에어프라이어나 앱에서 조리를 일시 중지하거나 설정을 변경할 수 있습니다.
- 조리가 끝나면 앱에서 보온 모드를 시작하거나 에어프라이어의 “보온” 사전 설정으로 보온 모드를 시작할 수 있습니다.
- 아직 조리가 완료되지 않은 경우 앱이나 에어프라이어에서 조리를 연장할 수도 있습니다.
- 조리 시간이 끝나기 전에 조리를 종료하려면 에어프라이어의 전원 버튼을 길게 누르거나 앱에서 일시 중지 아이콘과 중지 아이콘을 순서대로 누르십시오.
- NutriU 앱에서 나만의 조리 시간과 조리 온도를 만들 수도 있습니다.
- 홈 화면 하단에 홈 화면, 레시피, 수동 모드, 자료 또는 프로필로 이동하는 버튼이 있습니다. 수동 모드 버튼을 눌러 나만의 시간과 온도를 에어프라이어로 전송하십시오.

## 홈메이드 감자 튀김 만들기

에어프라이어로 맛있는 홈메이드 감자 튀김을 만들려면,

- 신선하고 전분기가 (약간) 있으며 감자 튀김에 적절한 종류의 감자를 사용합니다.
- 감자가 고르게 튀겨지도록 최대 500 g/18oz의 분량만 넣고 튀깁니다. 재료의 양이 많을수록 바삭하게 튀겨지지 않습니다.

- 1 감자 껍질을 벗기고 스틱 모양으로 자릅니다 (두께 10 x 10mm/0.4 x 0.4인치).
- 2 감자 스틱을 30분 이상 물에 담가 둡니다.
- 3 감자를 건져서 행주나 종이 타월로 물기를 닦아냅니다.
- 4 용기에 기름 한 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 볶지 마십시오.

- 6 제품 바구니에 감자 스틱을 넣습니다.
- 7 감자 스틱을 튀기고 조리 중에 바구니를 2~3번 섞습니다.

## 세척

### ⚠ 경고

- 세척을 시작하기 전에 바구니, 팬, 제품 내부를 완전히 식히십시오.
- 팬, 바구니, 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.

### \* 팁

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

- 2 팬 바닥에 있는 녹은 지방과 기름을 버립니다.

- 3 팬과 바구니를 식기 세척기를 사용해 세척합니다. 따뜻한 물, 주방용 세제 및 부드러운 스펀지를 사용하여 세척해도 됩니다(“세척 표” 참고).

### ☰ 참고

- 팬은 고무 플러그를 끼운 채 식기세척기에 넣습니다. 세척하기 전에 고무 플러그를 제거하지 마십시오.

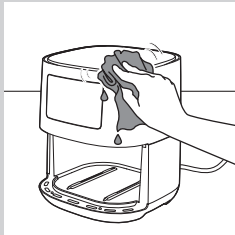
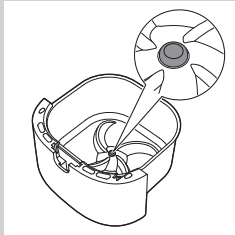
### \* 팁

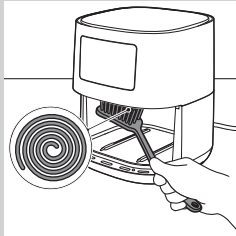
- 음식 찌꺼기가 팬이나 바구니에 들러붙은 경우 세제를 푼 뜨거운 물에 10~15분 정도 담가 놓으면 됩니다. 음식 찌꺼기를 불리면 좀 더 쉽게 제거할 수 있습니다. 기름과 지방을 분해할 수 있는 주방용 세제를 사용하십시오. 팬이나 바구니에 있는 기름 얼룩이 주방용 세제를 푼 뜨거운 물로도 제거되지 않으면 지방 제거액을 사용하십시오.
- 열판에 음식물이 들러붙어 있는 경우는 부드러운 솔을 사용하여 제거할 수 있습니다. 철 수세미나 딱딱한 솔은 사용하지 마십시오. 열판 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

- 4 제품 외부를 젖은 천으로 닦으십시오.

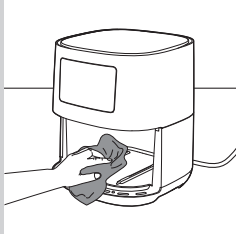
### ☰ 참고

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






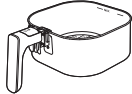



5 가열장치를 청소용 브러시로 세척하여 음식물 찌꺼기를 제거합니다.



6 제품 안쪽을 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하십시오.

### 세척 표

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

### 보관

- 1 제품의 전원을 뽑고 식히십시오.
- 2 보관 전에 모든 부분이 깨끗하고 물기가 없는지 확인합니다.

#### 참고

- 에어프라이어를 옮길 때는 항상 수평을 유지하십시오. 실수로 아래로 기울일 경우 제품에서 바구니와 팬이 밖으로 밀려 나올 수 있으므로 제품 앞쪽에서 팬을 잡고 있으십시오. 그렇지 않으면 이 부품이 손상될 수 있습니다.
- 에어프라이어를 이동 및/또는 보관할 때는 항상 분리 가능한 부품을 고정하십시오.

## 재활용

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용품 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 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.

## 적합성 선언서

이에 따라 DAP B.V.는 에어프라이어 HD9255가 지시 문서 2014/53/EU를 준수함을 선언합니다. EU 적합성 선언서의 전문은 다음 링크에서 확인할 수 있습니다.

<https://www.philips.com>.

에어프라이어 HD9255에는 WiFi 모듈 2.4GHz 802.11b/g/n이 장착되어 있으며 최대 출력 전력은 92.9mW EIRP입니다.

## 보증 및 지원

보다 자세한 정보나 지원이 필요한 경우, [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)를 방문하거나 별도의 제품 보증서를 참고하십시오.

## 소프트웨어 업데이트

개인 정보를 보호하고 에어프라이어 및 앱의 기능을 올바르게 사용하려면 업데이트가 필요합니다.

때때로 앱은 최신 소프트웨어로 자동 업데이트됩니다. 또한, 에어프라이어의 펌웨어도 자동 업데이트됩니다.

### ☰ 참고

- 업데이트 설치 시 에어프라이어의 gha 홈 WiFi에 연결되어 있는지 확인합니다. 스마트 장치는 모든 네트워크에 연결할 수 있습니다.
- 항상 최신 앱 및 펌웨어를 사용하십시오.
- 소프트웨어 개선 사항이 있거나 보안 문제를 방지하기 위해 업데이트를 사용할 수 있습니다.
- 에어프라이어의 대기 모드에 있으면 펌웨어 업데이트가 자동으로 시작됩니다. 이 업데이트는 최대 1분 정도 소요되며 에어프라이어의 화면에 “---” 표시가 깜박입니다. 업데이트 하는 동안에는 에어프라이어를 사용할 수 없습니다.

## 장치 호환성


앱 호환성에 대한 자세한 내용은 App Store의 정보를 참조하십시오.

## 공장 초기화

에어프라이어 공장 초기화를 진행하려면 온도 및 시간 증가 버튼을 동시에 10초 동안 누릅니다.  
에어프라이어가 더 이상 가정 내 Wi-Fi에 연결되지 않고 스마트 장치와 페어링되지 않습니다.

## 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](http://www.philips.com/support)를 방문하여 자주 묻는 질문(FAQ) 목록을 참조하거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

문제점	예상 원인	해결책
본 제품 외부가 사용하는 동안 뜨거워집니다.	내부의 열은 외부 표면으로 전달됩니다.	이는 정상적인 현상입니다. 제품 사용 중 손으로 만져야 하는 모든 핸들이나 스위치는 뜨거워지지 않습니다.  팬, 바구니와 제품 내부는 음식이 제대로 조리될 수 있도록 제품의 전원이 켜져 있을 때는 항상 뜨거워집니다. 이 부품은 매우 뜨거우므로 만지지 마십시오.
		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 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 사용자 설명서 45페이지의 지침을 따르십시오.
	일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들어야 합니다.	홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용자 설명서 45 페이지의 지침을 따르십시오.
에어프라이어기가 켜지지 않습니다.	전원 플러그가 전원에 연결되어 있지 않습니다.	플러그가 벽면 콘센트에 제대로 연결되어 있는지 확인하십시오.

문제점	예상 원인	해결책
	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 넣어야 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 조리하고 있습니다.	팬의 고여 있는 기름이나 지방을 조심스럽게 따라 낸 다음 계속 조리하십시오.
	이전에 사용하고 남은 기름기가 팬에 여전히 남아있습니다.	팬에 남아있는 기름기가 가열되면서 연기가 발생합니다. 매번 사용 후에는 항상 팬과 바구니를 철저히 세척하십시오.
	음식에 빵가루나 튀김옷이 제대로 입혀지지 않았습니다.	공기 중의 미세한 빵가루 조각으로 인해 연기가 날 수 있습니다. 빵가루 또는 튀김옷이 음식에 제대로 붙도록 세게 돌려 주십시오.
	양념, 액체 또는 육즙이 녹은 지방과 섞여 됩니다.	바구니에 넣기 전에 재료를 두드려서 물기를 제거해 주십시오.
에어프라이어의 화면에 "E1"이 표시됩니다.	제품에 고장/결함이 있습니다.	필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 상담실에 문의하십시오.
	온도가 너무 낮은 곳에 에어프라이어가 보관되었을 수 있습니다.	장치를 낮은 온도에서 보관한 경우 전원 코드를 다시 연결하기 전에 장치가 상온이 될 때까지 15분 이상 기다리십시오. 그래도 디스플레이에 "E1"이 계속 표시되는 경우 필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 서비스 센터에 문의하십시오.
에어프라이어의 Wi-Fi LED가 켜지지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>에어프라이어 가정용 Wi-Fi에 연결되어 있지 않습니다.</li> <li>홈 Wi-Fi 네트워크를 변경했습니다.</li> </ul>	앱에 설명된 순서대로 페어링 프로세스를 반복합니다. 문제가 해결되지 않으면 설치 프로세스를 다시 시작합니다.
앱의 페어링 프로세스가 실패한 것으로 표시됩니다.	앱에 설명된 순서대로 단계를 수행했는지 확인합니다. 먼저 제품의 버튼을 누른 다음 앱에서 페어링을 활성화합니다.	앱에 설명된 순서대로 페어링 프로세스를 반복합니다. 문제가 해결되지 않으면 설치 프로세스를 다시 시작합니다.
디스플레이에 "---" 표시가 깜박입니다.	에어프라이어에서 펌웨어를 업데이트 중입니다.	1분 정도 기다리면 펌웨어 업데이트 프로세스가 완료됩니다. 펌웨어 업데이트 중에는 에어프라이어를 사용할 수 없습니다.

## АГУУЛГЫН ХҮСНЭГТ

Чухал	52
Танилцуулга	57
Ерөнхий тайлбар	57
Анх ашиглахын өмнө	59
NutriU аппликэйшн	59
Дуут удирдлага	60
Ашиглахад бэлдэх	60
Гэрийн цахилгаан хэрэгслийг ашиглах	61
Хоолны хүснэгт	61
Шарах	62
Халуун барих горимыг сонгох	66
Урьдчилсан тохиргоотой хоол хийх	67
Өөр тохиргоо руу өөрчлөх	69
NutriU аппликэйшнээс жорыг эхлүүлэх	70
Гэрийн шарсан төмс хийх	71
Цэвэрлэх	71
Цэвэрлэгээний хүснэгт	73
Хадгалалт	73
Дахин боловсруулах	73
Тохирлын мэдэгдэл	74
Баталгаа ба тусламж дэмжлэг	74
Програм хангамжийн шинэчлэлт	74
Төхөөрөмжийн нийцтэйбайдал	74
Үйлдвэрийн тохируулга	74
Асуудал шийдвэрлэх нь	75

## Чухал

Гэр ахуйн хэрэгслийг ашиглахын өмнө тус чухал мэдээллийг сайтар уншиж, дараа ашиглах үүднээс хадгална уу.

### Аюул

- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг огт усанд дүрж, гоожуурын усанд зайлж болохгүй.
- Цахилгаанд цохиулахаас урьдчилан сэргийлэхийн тулд гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл рүү ус эсвэл бусад шингэн оруулахгүй байх.
- Халаагч элементүүдтэй холболт үүсэхээс урьдчилан сэргийлэхийн тулд шарагдах орцыг үргэлж сагсанд хийнэ.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл ажиллаж байх үед агаарын оролт, гаралтын хавхлагыг бүү тагла.
- Галын аюулд хүргэж болзошгүй тул савыг тосоор дүүргэж болохгүй.
- Залгуур, залгуурын утас, гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл өөрөө гэмтсэн бол гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг бүү ашигла.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл ажиллаж байх үед дотор талд нь огт хүрч болохгүй.
- Сагсанд заасан хэмжээнээс хэтрүүлсэн хүнс хийж болохгүй.
- Халаагч нь сул, халаагчид ямар ч хүнс наалдаагүй эсэхийг үргэлж шалгаарай.

### Анхааруулга

- Хэрэв тэжээлийн залгуурын утас гэмтсэн бол Philips, түүний засвар үйлчилгээний ажилтан аль эсвэл төстэй мэргэжлийн хүн учирч болох аюулаас сэргийлэн солих ёстой.
- Тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг газардуулсан ханын эм залгуурт зөвхөн залгана. Залгуурыг ханын эм залгуурт зөв оруулсан эсэхээ байнга шалга.





- Тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь гадаад цаг тохируулах механизм эсвэл тусдаа алсын удирдлагын системээр ажиллахаар зориулагдаагүй.
- Ашиглах явцад хүрч болохуйц гадаргуу нь халж болзошгүй.
- Хүүхдүүдийг тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслээр тоглуулахгүй байх үүднээс хянах нь зүйтэй.
- Энэ гэр ахуйн хэрэгслийг бие мах бодын, мэдрэхүйн болон оюуны чадамж багатай хүмүүс (хүүхдүүдэд хамаатай) ашиглах зориулалтгүй бөгөөд тэдний аюулгүй байдалд хариуцлага хүлээх хэн нэгэн тус цахилгаан хэрэгслийг ашиглахтай холбогдуулан заавар өгч, хараа хяналттайгаар ашиглаагүй л бол хориглоно.
- Цэвэрлэх болон хэрэглэгчийн засварын үйл ажиллагааг хүүхдүүд хараа хяналтгүй хийж болохгүй.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг хананд эсвэл бусад гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлтэй налууулж байрлуулж болохгүй. Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийн ар тал, хоёр тал, дээр нь дор хаяж 10 см сул зай үлдээгээрэй. Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийн дээд талд юу ч бүү байрлуул.
- Халуун агаартай шарах үеэр халуун уур нь агаарын гаралтын хавхлагаар гардаг. Гар, нүүрээ уур болон агаар гарах хавхлагаас аюулгүй зайд байлга. Мөн савыг гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслээс авахдаа халуун уур, агаараас болгоомжил.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлд хөнгөн орц эсвэл зориулалтын жигнэх цаас хэрэглэж болохгүй.

- Төмс хадгалах: Температур нь хадгалсан төмсний төрөлд тохирсон байх ёстой бөгөөд бэлтгэсэн хүнсэнд акриламид үүсэх эрсдэлийг багасгахын тулд 6°C-ээс дээш байх ёстой.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг халуун хийн зуух эсвэл бүх төрлийн цахилгаан зуух, плиткний ойролцоо эсвэл халаасан шарах шүүгээнд байрлуулж болохгүй.
- Савыг хэзээ ч тосоор дүүргэж болохгүй.
- Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь 5°C-40°C хэмтэй орчны температурт ашиглагдахаар зориулагдсан.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг холбохын өмнө тухайн гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл дээр заасан хүчдэл тухайн орон нутгийн үндсэн цахилгаан хүчдэлтэй таарч байгаа эсэхийг шалгана уу.
- Залгуурын утсыг халуун гадаргуугаас хол байлга.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг ширээний бүтээлэг, хөшиг гэх мэт шатамхай материал дээр эсвэл ойролцоо байрлуулж болохгүй.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг энэхүү гарын авлагад зааснаас өөр зорилгоор бүү ашигла, зөвхөн анхны Philips дагалдах хэрэгслийг ашигла.
- Тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг хараа хяналтгүй орхиж болохгүй.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг ашиглах явцад болон дараа нь сав, сагс, өөх багасгагч халуун болдог тул үргэлж болгоомжтой харьцах хэрэгтэй.
- Анх удаагаа тухайн гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг ашиглахын өмнө хоолонд хүрсэн эд ангийг бүхэлд нь цэвэрлэнэ.

Гарын авлага дээрх зааварчилгаанаас лавлана уу.

### **Сэрэмжлүүлэг**

- Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь зөвхөн гэр ахуйд ашиглах зориулалттай. Үүнийг дэлгүүр, албан газар, ферм, болон бусад ажлын орчны гал зууханд ашиглах зориулалтгүй. Мөн зочид буудал, дэн буудал, ор болон өглөөний цай, бусад оршин суух газрын орчинд үйлчлүүлэгч нар ашиглах зориулалтгүй.
- Хараа хяналтгүй орхих болон угсрах, задлах, хадгалах, цэвэрлэхийн өмнө тэжээлээс цахилгаан хэрэгслийг үргэлж салгана.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг хэвтээ, тэгш, тогтвортой гадаргуу дээр байрлуулна.
- Хэрэв гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг буруу эсвэл мэргэжлийн болон хагас мэргэжлийн зорилгоор ашиглах, эсвэл хэрэглэгчийн гарын авлагад заасны дагуу ашиглаагүй бол баталгаа нь хүчингүй болж, учирсан аливаа хохиролд Philips хариуцлага хүлээхгүй болно.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг шалгаж, засварлахын тулд ямагт Philips-ийн эрх бүхий үйлчилгээний төвд буцааж өгнө үү. Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг өөрөө засах гэж бүү оролдоорой, эс бөгөөс баталгаа хүчингүй болно.
- Ашигласны дараа тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг үргэлж салгана.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлтэй харьцах эсвэл цэвэрлэхээсээ өмнө ойролцоогоор 30 минутын турш үүнийг хөргөнө.
- Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлд бэлтгэсэн орц нь бараан эсвэл хүрэн

биш алтан шаргал өнгөтэй гарч байгаа эсэхийг шалгаарай. Түлэгдсэн үлдэгдлийг арилгаарай. Шинэ төмсийг 180°C-ээс дээш температурт шарж болохгүй (акриламид үүсэхийг багасгахын тулд).

- Сэгсэрч байх үед сагсыг суллах товчийг дарж болохгүй.
- Чанах хэсгийн дээд талыг цэвэрлэхдээ болгоомжтой байгаарай: Халуун халаагч элемент, Металл эд ангиудын ирмэг.
- Шарагч дотор хоол бүрэн чанагдсан эсэхийг үргэлж шалгаарай.
- Шарагчаа байнга хянаж байгаа эсэхээ шалгаарай, мөн алсын удирдлагын функцийг ашиглах эсвэл хойшлуулсан эхлэлийг ашиглах үед үргэлж хяналтдаа байлгаж байгаарай.
- Тослог хүнс чанаж байхдаа шарагч нь утаа ялгаруулдаг. Алсын удирдлагын функц эсвэл хойшлуулсан эхлэлийг ашиглах үедээ онцгой анхаарал хандуулах хэрэгтэй.
- Тухайн мөчид алсын удирдлагын функцийг зөвхөн нэг хүн ашиглаж байгаа эсэхийг шалгаарай.
- Хойшлуулсан эхлэл функцээр амархан мууддаг хүнсийг чанаж байхдаа болгоомжтой байгаарай (бактери үржиж болно).

### **Цахилгаан соронзон орон (EMF)**

Philips-ийн энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь цахилгаан соронзон оронд хамаарах холбогдох бүх стандарт, дүрэм журмыг мөрддөг.

### **Автоматаар унтраах**

Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь автоматаар унтрах функцээр тоноглогдсон. Хэрэв товчийг 20 минутын дотор дарахгүй бол цахилгаан хэрэгсэл автоматаар унтарна. Цахилгаан хэрэгслийг гараар унтраахын тулд тэжээлийг асаах/унтраах товчийг гараар дарна.

## Танилцуулга

Худалдан авалт хийсэнд баярлалаа, Philips-д тавтай морил! Philips-ийн санал болгож буй тусламж үйлчилгээний ашиг тусыг бүрэн хүртэхийн тулд бүтээгдэхүүнээ

**[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)** хаягаар бүртгүүлнэ үү.

Philips-н Шарагч таны дуртай хоолыг бага зэргийн тостой эсвэл огт тосгүйгээр, 90%-с бага тостой шардаг өвөрмөц Rapid Air технологитой цор ганц Шарагч юм.

Philips Rapid Air технологи нь бүх хоолыг хийхээс гадна далайн одны дизайныг анх удаа хазахаас эхлээд эцсийн хоол хүртэл төгс үр дүнд хүргэдэг.

Та одоо төгс чанаж болгосон шарсан хоолыг амтлах боломжтой - гадна талдаа шаржигнуур - дотроо шарж, хайрч, хуурч, жигнэж, эрүүл, хурдан, хялбар аргаар олон төрлийн амттай хоол бэлтгэх боломжтой.

Шарагчийн талаар мэдээлэл болон жор авахын тулд

**[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** руу орох эсвэл IOS®, Android™

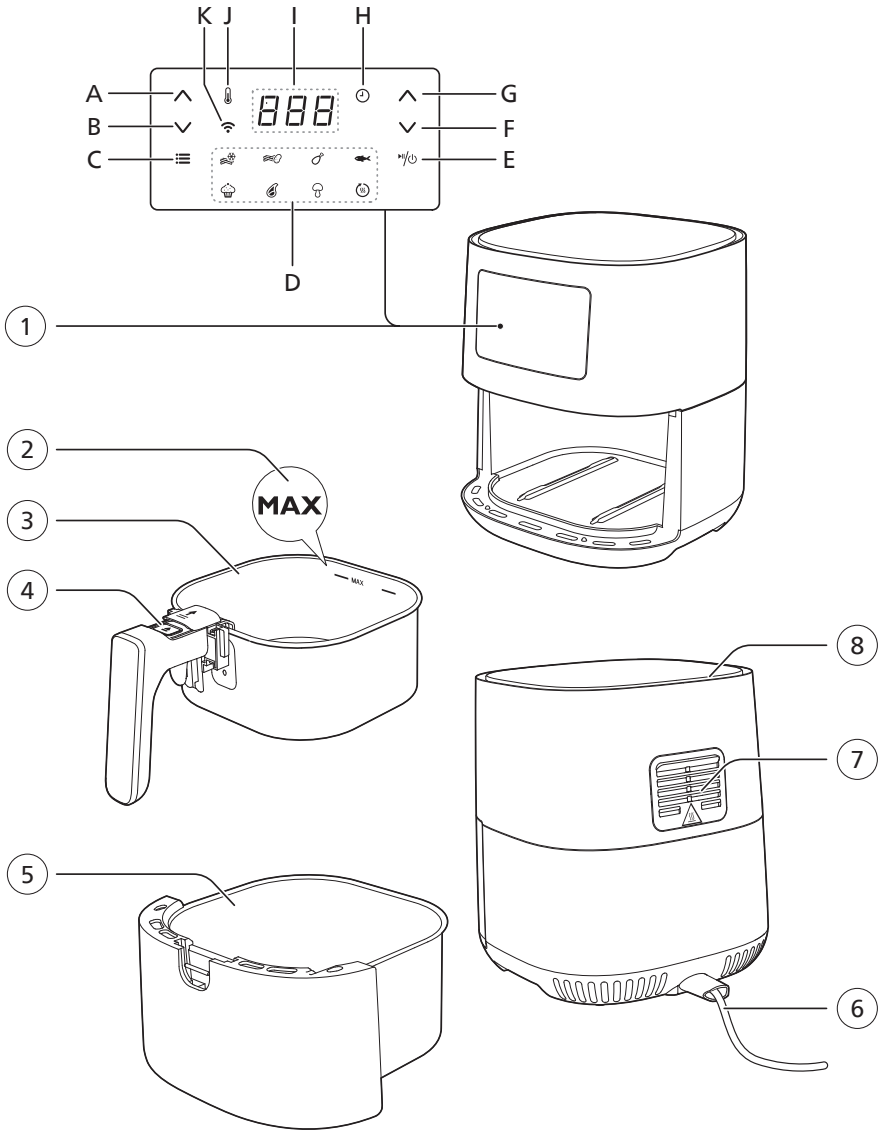
зориулсан Airfryer App аппликэйшнийг үнэгүй татаж аваарай.

NutriU аппликэйшн таны улсад боломжгүй байж болно.




Тийм тохиолдолд орон нутгийн Philips-н веб сайт руу хандаж мэдээлэл авна уу.

## Ерөнхий тайлбар

- 1 Хяналтын самбар
  - A Температур нэмэгдүүлэх товч
  - B Температур багасгах товч
  - C Цэсийн товч
  - D Тохиргооны цэс
  - E Асаах/унтраах товч
  - F Хугацаа багасгах товч
  - G Хугацаа нэмэх товч
  - H Хугацааны заалт
  - I Дэлгэц
  - J Температур заагч
  - K Wi-Fi заагч
- 2 ДЭЭД заалт
- 3 Сагс
- 4 Сагс гаргах товч
- 5 Хайруулын таваг
- 6 Тэжээлийн утас
- 7 Агаар гарах хэсэг
- 8 Агаар орох хэсэг



**WiFi заалтын төлөв**

Wi-Fi заагч  унтарсан	<ul style="list-style-type: none"> <li>Таны Шарагч гэрийн WiFi-д холбогдоогүй (одоогоор анхны WiFi тохиргоо хийгдээгүй), эсвэл таны гэрийн WiFi-тай холболт алдагдсан, жишээлбэл: гэрийн роутер солигдсон эсвэл Шарагч болон роутер хоорондох зай хэт хол байна</li> </ul>
Wi-Fi заагч  ассан	<ul style="list-style-type: none"> <li>NutriU аппликэйшнтэй тохиргоо хийсэн ба Шарагч гэрийн WiFi-д холбогдсон</li> </ul>
Wi-Fi заагч  анивчиж байна	<ul style="list-style-type: none"> <li>Эсвэл Wi-Fi-г тохируулах явцад Airfryer нь "тохируулга" горимд байна Дэлгэц дээр гурван зураас харагдаж байгаа бөгөөд Шарагч дээрх товчлуурууд идэвхгүй байна; эсвэл аль хэдийн холбогдсон байсан бол LED гэрэл анивчих нь Шарагч гэрийн WiFi-тай холбогдож байгааг илтгэнэ.</li> </ul>
Wi-Fi заагч  хоорондоо урт зайтай анивчина	<ul style="list-style-type: none"> <li>Шарагчийн WiFi-н ажиллагаа илэрсэн. Та Шарагчийг ямар ч холболтгүй ашиглах, эсвэл Philips-н үйлчилгээний утас руу залгах аль эсвэл өөрийн улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбогдож болно.</li> </ul>

**Анх ашиглахын өмнө**

- 1 Баглаа боодлын бүх материалыг ав.
- 2 Цахилгаан хэрэгслээс наалт эсвэл шошго (хэрэв байвал) ав.
- 3 Цэвэрлэгээний хүснэгт дээр харуулснаар анхны удаагаа ашиглахаас өмнө цахилгаан хэрэгслийг сайтар цэвэрлэ.

**NutriU аппликэйшн**

Таны Philips Шарагч WiFi-г идэвхжүүлсэн бөгөөд танд NutriU аппликэйшнтэй холбогдож Шарагчийг бүрэн утгаар ашиглах боломж олгодог. Аппликэйшн дотор та дуртай жороо сонгож, үүнийгээ Шарагч руу илгээж ухаалаг төхөөрөмжөөс хоол хийж эхлэх боломжтой. Та хоол хийх явцыг гэртээ байхгүй ч гэсэн хаанаас ч байтугай ухаалаг төхөөрөмжөөсөө эхлүүлж, хянаж, тохируулах боломжтой.

**Шарагчаа аппликэйшнтэй холбох**

- 1 Шарагчийн залгуурыг ханын розетктэй залга.
- 2 WiFi-н хялбар тохиргоог эхлүүлэхээс өмнө таны ухаалаг төхөөрөмж гэрийн WiFi сүлжээ холбогдохоор газарт байгааг нягтал.
- 3 App store эсвэл [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU) сайтаас Philips NutriU аппликэйшнийг ухаалаг төхөөрөмждөө татаж авч, бүртгүүлэх алхмуудыг хийж, "Миний цахилгаан хэрэгслүүд" гэдгийн доороос өөрийн профайл дотроос холбогдсон Шарагч гэдгийг сонго.
- 4 Шарагчаа Wi-F-тайгаа холбож, Шарагчаа хослуулахын тулд аппликэйшн дэх зааврыг дагана уу.

- 5 Шарагчийн хэрэглэгчийн интерфейс дэх WiFi LED асах үед Шарагч холбогдсон гэсэн үг.

#### Жич

- Шарагчаа 2.4 Гц 802.11 b/g/n гэрийн WiFi сүлжээнд холбохыг анхаарна уу.
- Шарагчийг гэрийн WiFi-д холбоход WiFi-н хялбар тохиргоо шаардлагатай.
- Хослуулах ажиллагаа нь NutriU Аппликэйшнийг ухаалаг Шарагчтай холбох явдал юм.
- WiFi тохируулах ажиллагааг Аппликэйшнээр цуцлах эсвэл Шарагчийг салгах аргаар цуцлах боломжтой.
- Хослуулж эхлэхийн тулд температур багасгах товчийг удаан дарж Аппликэйшн дэх зааврыг дагах эсвэл NutriU аппликэйшн дэх тохиргооноос эхэлнэ үү.

## Дуут удирдлага

- 1 NutriU Аппликэйшн татаж авах.
- 2 NutriU аппликэйшнийг Шарагчтайгаа холбох.
- 3 "Зайнаас хоол хийхэд" зөвшөөрөл өгөх.
- 4 NutriU аппликэйшнийг дуут туслах аппликэйшнтэй холбох. Энэ холболтыг анхны тохиргоо хийх үед шууд хийх эсвэл дараа нь NutriU аппликэйшний тохиргоо дотроос хийх боломжтой. Хэрэв NutriU дотор дуут удирдлагыг идэвхжүүлэх сонголтыг харахгүй байгаа бол дуут туслах аппликэйшнээр Kitchen+ чадварыг идэвхжүүлнэ үү.

#### Жич

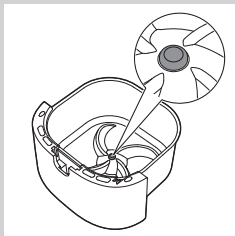
- Хэрэв танд дуут туслах аппликэйшн байхгүй бол Шарагч руу тушаал өгөхөөс өмнө үүнийг татаж авна уу.
- Дуут удирдлагын дэлгэрэнгүй дуут тушаалууд аппликэйшн дотор бий.

## Ашиглахад бэлдэх

- 1 Цахилгаан хэрэгслийг тогтвортой, хэвтээ, тэгш, халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр байрлуулна.

#### Жич

- Цахилгаан хэрэгслийн дээд болон хажуу талд юм тавьж болохгүй. Энэ нь агаарын урсгалыг тасалдуулж, хайруулын үр дүнд нөлөөлж болзошгүй.
- Ашиглаж буй төхөөрөмжийг хана, шүүгээ гэх мэт уураар гэмтэж болзошгүй зүйлсийн ойролцоо эсвэл доор байрлуулж болохгүй.
- Хайруулын тавгийн резинэн тагийг бүү ав. Үүнийг хоол хийхээс өмнө авч болохгүй.





## Гэрийн цахилгаан хэрэгслийг ашиглах

### Хоолны хүснэгт

Доорх хүснэгт нь таны бэлтгэхийг хүссэн хоолны төрлүүдийн үндсэн тохиргоог сонгоход тусална.



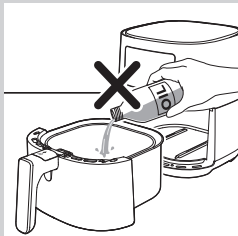
#### Жич

- Энэхүү тохиргоо нь зөвхөн зөвлөмж гэдгийг анхаарна уу. Найрлага нь гарал үүсэл, хэмжээ, хэлбэр, брэндийн хувьд ялгаатай байдаг тул бид таны орц найрлагыг хамгийн сайн тохируулж өгөхийг баталгаажуулахгүй.
- Илүү их хэмжээний хоол (шарсан төмс, сам хорхой, тахианы мөч, хөлдөөсөн зууш гэх мэт) бэлтгэхдээ тогтвортой үр дүнд хүрэхийн тулд сагсан дахь найрлагыг 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж, хутгана.

Орц найрлага	Доод.- дээд. хэмжээ	Цаг (мин)	Температур	Жич
Нимгэн хөлдөөсөн шарсан төмс (7x7 мм/0.3x0.3 инч)	200-500 гр/ 7-18 унц	16-22	180°C/350°F	• Энэ хооронд 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Гэрийн шарсан төмс (10x10 мм/0.4x0.4 инч зузаан)	200-500 гр/ 7-18 унц	18-26	180°C/350°F	• Энэ хооронд 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн тахианы наггетс	200-600 гр/ 7-21 унц	10-15	200°C/400°F	• Хагас хүртэл сэгсрэх, эргүүлэх эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн ороомог	200-600 гр/ 7-21 унц	10-15	200°C/400°F	• Хагас хүртэл сэгсрэх, эргүүлэх эсвэл хутгана
Гамбургер (ойролцоогоор 150 гр/5 унц)	1-3 зүсэм	15-20	200°C/400°F	
Махан талх	800 гр/ 28 унц	50-55	150°C/300°F	• Жигнэмгийн дагалдах хэрэгслийг ашигла
Ясгүй махны зүсмэлүүд (ойролцоогоор 150 гр/5 унц)	1-2 зүсмэл	11-15	200°C/400°F	• Хагас хүртэл сэгсрэх, эргүүлэх эсвэл хутгана
Нимгэн зайдас (ойролцоогоор 50 гр/1.8 унц)	1-6 ширхэг	9-13	200°C/400°F	• Хагас хүртэл сэгсрэх, эргүүлэх эсвэл хутгана
Тахианы мөч (ойролцоогоор 125 г/4.5 унц)	2-6 ширхэг	18-24	180°C/350°F	• Хагас хүртэл сэгсрэх, эргүүлэх эсвэл хутгана
Тахианы цээж (ойролцоогоор 160 гр/6 унц)	1-3 ширхэг	20-25	180°C/350°F	

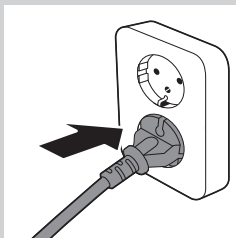
Орц найрлага	Доод- дээд- хэмжээ	Цаг (мин)	Температур	Жич
Бүтэн загас (ойролцоогоор 300-400 гр/11-14 унц)	1 загас	15-20	200°C/400°F	
Загасны филе (ойролцоогоор 200 гр/7 унц)	1-3 (1 давхарга)	22-25	160°C/325°F	
Холимог ногоо (жизиглэж хэрчсэн)	200-600 гр/ 7-21 унц	10-20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хоол бэлдэх цагийг өөрийнхөө хоолны амтанд тааруулж тохируулна уу.</li> <li>• Хагас хүртэл сэгсрэх, эргүүлэх эсвэл хутгана</li> </ul>
Маффин (ойролцоогоор 50 гр/1.8 унц)	1-7	12-14	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маффины аяга ашигла</li> </ul>
Бялуу	500 гр/18 унц	50-60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бялууны таваг ашиглах</li> </ul>
Урьдчилан шарсан талх/ороомог (ойролцоогоор 60 гр/2 унц)	1-4 ширхэг	6-8	200°C/400°F	
Гэрийн талх	500 гр/ 18 унц	50-60	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Жигнэмгийн дагалдах хэрэгслийг ашигла</li> <li>• Талх томрох үед халаах элементэд хүрэхээс зайлсхийхийн тулд хэлбэр нь аль болох тэгш байх ёстой.</li> </ul>

## Шарах

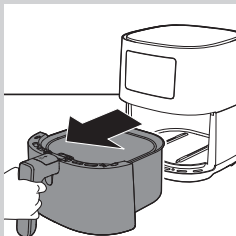


### ! Сэрэмжлүүлэг

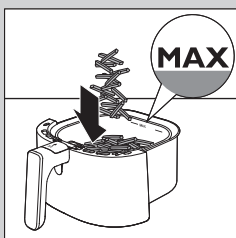
- Энэ халуун агаарт ажилладаг Шарагч. Хайруулын тавгийг тос, хайруулын тос болон бусад шингэнээр дүүргэж болохгүй.
- Халуун гадаргууд хүрч болохгүй. Баруул эсвэл товч ашигла. Халуун хайруулын тавгийг зууханд аюулгүй бээлийгээр барь.
- Энэхүү гэрийн цахилгаан хэрэгсэл нь зөвхөн ахуйн хэрэглээнд зориулагдсан.
- Энэ цахилгаан хэрэгслийг анхны удаа ашиглахад бага зэргийн утаа гарч болно. Энэ бол хэвийн юм.
- Цахилгаан хэрэгслийг урьдчилж халаах шаардлагагүй.



1 Залгуурыг розетканд залга.



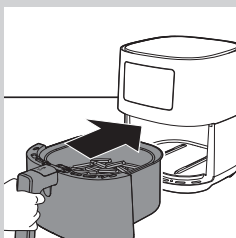
2 Бариулыг татаж сагстай хайруулын тавгийг цахилгаан хэрэгслээс гаргаж ав.



3 Найрлагыг сагсанд хийнэ.

**Жич**

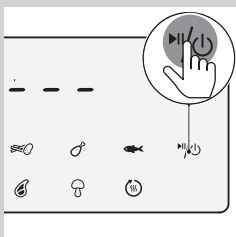
- Шарагч маш олон төрлийн хоол амтлагчийг бэлтгэх боломжтой. Тохиромжтой тоо хэмжээ болон хоол хийх цагийг "Хүнсний хүснэгт"-ээс харна уу.
- "Хүнсний хүснэгт" хэсэгт заасан хэмжээнээс хэтрүүлж болохгүй, эсвэл сагсыг "MAX"-аас хэтрүүлж бүү дүүргэ, учир нь энэ нь эцсийн үр дүнгийн чанарт нөлөөлж болзошгүй.
- Хэрэв та өөр өөр орц найрлагыг нэгэн зэрэг бэлтгэхийг хүсвэл тухайн орц найрлагыг нэгэн зэрэг хийж эхлэхээсээ өмнө санал болгож буй хоол хийх цагийг шалгаарай.



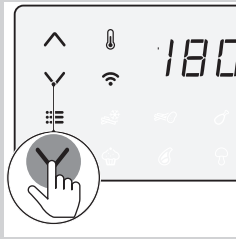
4 Сагстай хайруулын тавгийг Шарагч руу буцааж хий.

**Сэрэмжлүүлэг**

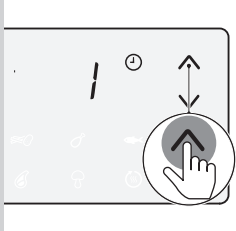
- Хайруулын тавгийг дотор нь сагсгүйгээр хэзээ ч бүү ашигла.
- Хайруулын таваг эсвэл сагсыг ашиглах явцад эсвэл ашигласны дараа халуун байдаг тул хэсэг хугацаанд хүрч болохгүй.



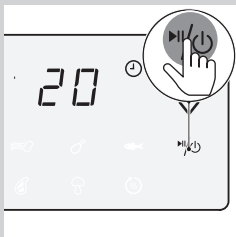
5 Цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд Асаах/унтраах товчлуур дээр дарна.



**6** Шаардлагатай температурыг сонгоход температурыг нэмэх эсвэл багасгах товчийг дарна.



**7** Шаардлагатай хугацааг сонгоход хугацааг нэмэх товчийг дарна.



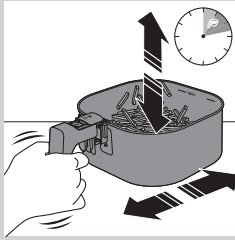
**8** Хоол бэлдэж эхлэхэд Асаах/Унтраах товчийг дарна.

**Жич**

- Хоол хийх явцад температур, цагийг ээлжлэн харуулна.
- Хоол хийх сүүлийн минут секундээр тоологдох болно.
- Янз бүрийн төрлийн хоол хийх үндсэн тохиргоог хоолны хүснэгтээс харна уу.
- Хоол хийхийг эхлүүлж, Шарагчаа ухаалаг төхөөрөмжтэй хослуулсан үед та NutriU аппликэйшнээс хоол хийх параметруудийг харах, хянах, өөрчлөх боломжтой.

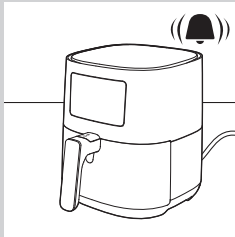
**Зөвлөмж**

- Хоол хийх явцад, хэрэв та хоол хийх цаг эсвэл температурыг өөрчлөхийг хүсвэл хүссэн үедээ нэмж, хасах товчлуурыг дарна уу.
- Хоол хийхийг түр зогсоохын тулд Асаах/Унтраах товчийг дарна. Хоол хийхийг үргэлжлүүлэхийн тулд Асаах/Унтраах товч дээр дахин дарж хоол хийхийг үргэлжлүүлнэ.
- Хайруулын таваг ба сагсыг гаргаж авахад төхөөрөмж автоматаар түр зогсох горим руу шилжинэ. Хайруулын таваг ба сагсыг цахилгаан хэрэгсэлд буцааж хийхэд хоол хийхийг үргэлжлүүлэх болно.
- **Температурын нэгжийг Цельсийн хэмээс Фаренгейт болгон өөрчлөхийн тулд Шарагч дээрх температур нэмж, хасах товчлуур дээр 10 секундын турш зэрэг дарна уу.**



**Жич**

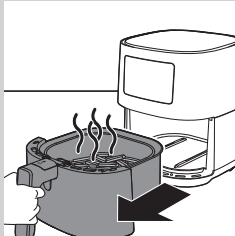
- Хэрэв хоол бэлдэх хугацааг 20 минут дотор тохируулахгүй бол аюулгүй байдлын үүднээс цахилгаан хэрэгсэл автоматаар унтарна.
- Зарим жор найрлагын хувьд хоол бэлдэх хугацааны талд нь сэгсрэх эсвэл эргүүлэх хэрэгтэй болно ('Хоолны хүснэгт' харна уу) Найрлагыг нь сэгсрэхийн тулд савыг сагстай хамт сугалж, халуунд тэсвэртэй ажлын тавцан дээр тавиад тагийг нь гулсуулж, сагсыг гаргах товчийг дарж сагсыг гаргаж, сагсыг угаалтуурын дээгүүр сэгсэрнэ. Дараа нь сагсыг хайруулын тавган дээр хийж, буцаан төхөөрөмж рүү шургуулж хийнэ.



**9 Таймер дуугарахыг сонсоход хоол бэлдэхэд тохируулсан хугацаа дууссан гэсэн үг.**

**Жич**

- Та хоол хийх явцыг гараар зогсоох боломжтой. Ингэхийн тулд Асаах/Унтраах товчийг дарна уу.



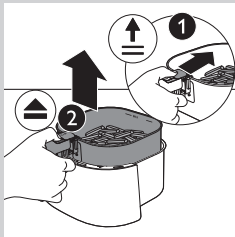
**10 Хайруулын тавгийг гаргаж авч, хоол бэлэн эсэхийг шалга.**

**! Сэрэмжлүүлэг**

- Шарагчийн хайруулын таваг хоол бэлдсэний дараа халсан байна. Хайруулыг тавгийг төхөөрөмжөөс салгахдаа үргэлж халуунд тэсвэртэй гадаргууд (тавиур) тавьж бай.

**Жич**

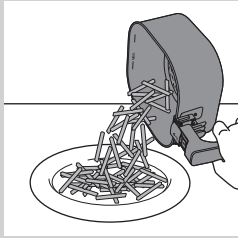
- Хоолны орц бэлэн биш бол шүүгээг бариулаар Шарагч руу буцааж хийгээд тохируулах хугацаанд хэдэн минут нэмж өг.



**11 Жижиг хоолыг (жишээ нь, шарсан төмс) авахдаа эхлээд тагийг нь гулсуулж, дараа нь сагс гаргах товчийг дарж, хайруулын тавган дээрээс сагсыг гаргаж аваарай.**

**! Сэрэмжлүүлэг**

- Хоол бэлдэж дууссаны дараа хайруулын таваг, сагс, доторх гэр ба хоол халуун байна. Шарагч дахь орцын төрлөөс хамааран хайруулын тавган дээрээс уур гарч болно.



**12 Сагсан доторх зүйлсийг аяга эсвэл тавганд хийнэ. Хайруулын тавган доор халуун тос байж болзошгүй тул сагсыг хоослохдоо сагсыг үргэлж хайруулын тавагнаас гаргаж ав.**

**Жич**

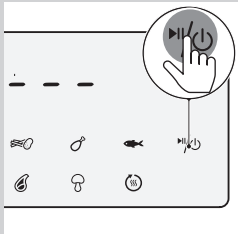
- Том эсвэл барихад хэцүү хоолны орцыг гаргахдаа хавчаар ашиглан хоолыг гаргаж аваарай.
- Илүүдэл тос эсвэл хоолны өөх тос нь хайруулын тавган доор цугладаг.
- Хоол хийх найрлагын төрлөөс хамааран багц бүрийн дараа эсвэл хайруулын тавган дээрх сагсыг сэгсрэх эсвэл солихын өмнө хайруулын тавган дээрх илүүдэл тос, өөх тосыг сайтар асгаж болно. Сагсыг халуунд тэсвэртэй гадаргууд тавь. Илүүдэл тос, өөх тосыг зайлуулахын тулд зууханд аюулгүй бээлий өмс. Сагсыг хайруулан таваг руу буцааж хий.

Аливаа хоолны орцны багцыг бэлдэж дуусмагц Шарагчаар өөр хоолны орц шууд бэлдэж болно.

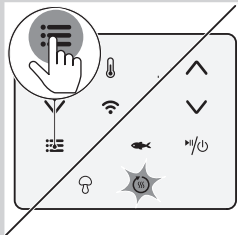
**Жич**

- Өөр хоол бэлдэхээр бол 3-ээс 12 хүртэлх алхмуудыг давт.

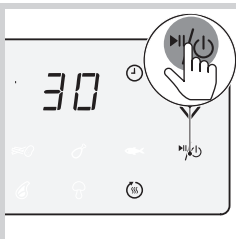
**Халуун барих горимыг сонгох**



**1 Шарагчийг асаахын тулд Асаах/унтраах товчлуур дээр дарна.**



**2 Халуун барих дүрс анивчиж байх үед цэсийн товчийг аль болох их дар.**



**3 Халуун барих горимыг эхлүүлэхдээ Асаах/Унтраах товчийг дарна.**

**Жич**

- Халуун барих таймерийг 30 минутаар тохируулна. Халуун барих хугацааг өөрчлөхийн тулд (1 - 30 минут), хугацаа багасгах товчийг дар. Хугацааг автоматаар бататгана.
- Температурыг халуун барих горимд өөрчлөх боломжгүй.

**4 Халуун барих горимыг түр зогсооходоо Асаах/Унтраах товчийг дарна. Халуун барих горимыг үргэлжлүүлэхийн тулд Асаах/Унтраах товчийг дахин дарна.**

**5 Халуун барих горимоос гарахын тулд Асаах/Унтраах товчийг удаан дарна.**

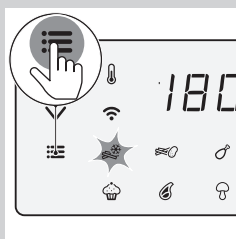
**Зөвлөмж**

- Хэрэв шарсан төмс гэх мэт хоол дулаан барих горимд шарсан байдлаа алддаг бол төхөөрөмжийг эрт унтрааж халаах хугацааг богиносгох эсвэл 180°C/350°F-ийн температурт 2-3 минутын турш шарна.

**Жич**

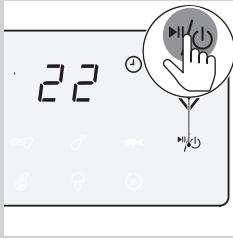
- Дулаан байлгах горимын үед төхөөрөмжийн доторх сэнс болон халаагуур үе үе асдаг.
- Халуун барих горим нь таны хоол Шарагчид чанагдаж дууссаны дараа бүлээн байлгах зориулалттай. Энэ нь дахин халаана гэсэн үг биш юм.

**Урьдчилсан тохиргоотой хоол хийх**



**1 "Шарагч" бүлэг дэх 1-ээс 5 хүртэлх алхмуудыг дагана.**






**2 Цэсийг товчийг дарна. Хөлдөөсөн зуушны дүрс анивчиж байна. sТаны сонгосон тохригоо анивчих хүртэл Цэсийн товчийг аль болох их дар.**



### 3 Асаах/Унтраах товчийг дарж хоол бэлдэж эхэлнэ.

#### Жич

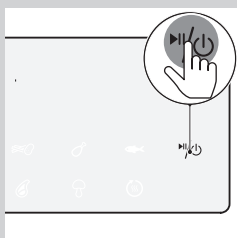
- Дараах хүснэгтээс та урьдчилсан тохиргооны талаар илүү их мэдээллийг олох боломжтой.

Урьдчилан тохируулах	Урьдчилсан тохиргооны хугацаа (мин)	Урьдчилсан тохиргооны температур	Жин (дээд)	Мэдээлэл
 Хөлдөөсөн төмсөөр хийсэн хөнгөн зууш	22	180°C/ 350°F	500 гр/18 унц	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Төмсөөр хийсэн хөлдөөсөн хөнгөн зууш, хөлдөөсөн шарсан төмс, төмсний шаантаг, шарсан төмс гэх мэт.</li> <li>• Энэ хооронд 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана</li> </ul>
 Шинэ шарсан төмс	26	180°C/ 350°F	500 гр/18 унц	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Шарсан төмс хэрэглээрэй</li> <li>• 10x10мм/0.4x0.4 зузаан зүсэлтээр</li> <li>• Усанд 30 минут байлгаад хатаагаад ¼ээс 1 халбага тос нэмнэ.</li> <li>• Энэ хооронд 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана</li> </ul>
 Тахианы мах	24	180°C/ 350°F	750 гр/26 унц	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 хүртэлх тахианы мах</li> <li>• Сэгсрэх, эргүүлэх эсвэл хооронд нь хутгана</li> </ul>
 Загасны филе ойролцоогоор 200 гр/7 унц	23	160°C/ 325°F	600 гр/21 унц	
 Маффин	13	180°C/ 350°F	Нэг маффинд 50 гр/1.8 унц	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нэг удаа 7 маффин</li> </ul>

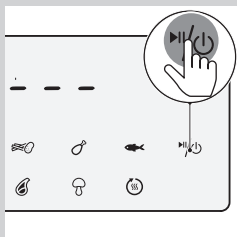


Урьдчилан тохируулах	Урьдчилсан тохиргооны хугацаа (мин)	Урьдчилсан тохиргооны температур	Жин (дээд)	Мэдээлэл
 Махны зүсмэлүүд	13	200°C/ 400°F	300 гр/11 унц	• Ясгүй 2 хүртэлх махны зүсмэлүүд
 Ногооны холимог	20	180°C/ 350°F	600 гр/21 унц	• Жижиглэж зүссэн • XL жигнэх нэмэлт хэрэгсэл ашигла
 Бүлээн байлгах	30	80°C/ 175°F	N/A	• Температурыг тохируулах боломжгүй

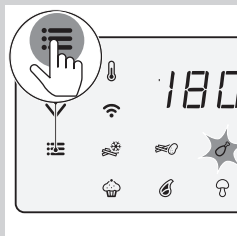
### Өөр тохиргоо руу өөрчлөх



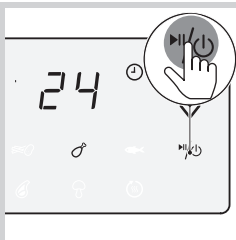
1 Хоол бэлдэж байх явцад Асаах/Унтраах товчийг удаан дарж хоол хийхийг зогсооно. Ингэснээр төхөөрөмж сул зогсолтын горимд байна.



2 Төхөөрөмжийг асаахын тулд Асаах/унтраах товчлуур дээр дарна.



3 Таны хүссэн тохиргоо анивчих хүртэл цэсийн товчийг аль болох их дарна уу.



- 4 Хоол хийж эхлэхийн тулд Асаах/Унтраах товчийг дарна уу.

### NutriU аппликэйшнээс жорыг эхлүүлэх

- 1 Шарагчийг асаахын тулд Асаах/унтраах товчлуур дээр дарна.
- 2 Ухаалаг төхөөрөмж дээрээ NutriU аппликэйшнийг нээгээд хүссэн жороо хайна уу.
- 3 Жорыг нээж, аппликэйшн дээр хоолыг бэлдэж эхэлнэ үү.

#### Жич

- Шарагчид зориулж боловсруулсан жорыг хийхдээ жоронд дурдсан ижил хэмжээний хоолыг хэрэглээрэй. Өөр өөр найрлага эсвэл өөр хэмжээний хүнсний зүйл хэрэглэх үед хоол хийх цагийг тохируулна. Шарагчид зориулагдаагүй жор бэлтгэхдээ цаг болон температурыг тохируулах хэрэгтэй болохыг анхаарна уу.

#### Зөвлөмж

- Жор хайх хайлтын шүүлтүүрээр дамжуулан та ухаалаг Шарагчаа шүүж төхөөрөмждөө зориулан боловсруулсан жорыг авах боломжтой.
- Хоол хийх процессыг аппликэйшнээс эхлүүлэхэд Шарагчийн дэлгэц дээр хоол хийх тохиргоог харах боломжтой.
- Та хоол хийхийг зогсоох эсвэл Шарагч аль эсвэл Аппликэйшн дээр тохиргоог өөрчлөх боломжтой.
- Хоол хийж дуусах үед та дулаан барих горимыг Аппликэйшнээс өгөх эсвэл Шарагч дээрх "дулаан барих" тохиргооноос эхлүүлэх боломжтой.
- Хэрэв хоол хараахан дуусаагүй бол та хоол хийхийг Аппликэйшн эсвэл Шарагчаас сунгах боломжтой.
- Хоол хийх хугацаа дуусахаас өмнө хоол хийх процессоос гарахын тулд Шарагчийн Асаах/Унтраах товчийг удаан дарах эсвэл Аппликэйшн дэх түр зогсоох товч дараа нь зогсоох товчийг дарна уу.
- Та мөн NutriU аппликэйшнээс өөрийнхөө хугацаа, температурыг эхлүүлэх боломжтой.
- Эх дэлгэцийн доод талд эх дэлгэц рүү орох товч, жор, гар ажиллагааны товч, таны профилийн нийтлэлүүд байдаг. Гар ажиллагааны горимын товчийг дарж өөрийнхөө хугацаа, температурыг Шарагч руу илгээнэ.

## Гэрийн шарсан төмс хийх

Шарагчийг ашиглан гэртээ гайхалтай шарсан төмс бэлдэхэд:

- Шарсан төмс хийхэд тохиромжтой төрөл бүрийн төмс сонгох, жишээлбэл. шинэхэн, (бага зэрэг) гурилтай төмс.
- Жигд шарахын тулд шарсан төмсийг 500 г/18 унц хүртэл хэсэг хэсгээр нь шарсан нь дээр. Том шарсан төмс нь жижиг шарсан төмснөөс бага шаржигнадаг.

- 1 Төмсийг арчиж, хэрчиж хуваа (10 x 10 мм/0.4 x 0.4 зузаанаар).
- 2 Төмсний савааг нэг аяга усанд 30 минут байлгана.
- 3 Аягийг хоослоод төмсний савааг алчуур эсвэл цаасан алчуураар хатаана.
- 4 Саванд нэг халбага хоолны тос хийнэ, савааг саванд хийж, саваа тосоор бүрхэгдсэн болтол холино.
- 5 Саваагаа хуруугаараа эсвэл нүхтэй гал тогооны хэрэгслээр салгаснаар илүүдэл тос аяганд үлдэх болно.

### Жич

- Илүүдэл тос нь хайруулын тавган дээр орохоос сэргийлж сагсанд байгаа бүх савааг нэг дор асгахын тулд савыг хазайлгаж болохгүй.


- 6 Савааг сагс руу хий.
- 7 Төмсний савааг хуурч, хоол хийх явцад сагсыг 2-3 удаа сэгсэрнэ.

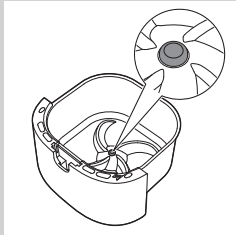
## Цэвэрлэх

### Анхааруулга

- Цэвэрлэхийн өмнө сагс, хайруулын таваг болон цахилгаан хэрэгслийн дотор талыг бүрэн хөргөнө.
- Хайруулын таваг, сагс, цахилгаан хэрэгслийн дотор тал нь наалддаггүй бүрхүүлтэй. Металл гал тогооны хэрэгсэл, зүлгүүрийн цэвэрлэгээний материалыг бүү ашигла, учир нь энэ нь наалддаггүй бүрхүүлийг гэмтээж болно.

Ашигласны дараа тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг үргэлж цэвэрлээрэй. Хэрэглэх болгоны дараа хайруулын тавган дээрх өөх, тосыг зайлуулна.

- 1 Асаах/Унтраах товчийг (  ) дарж, цахилгаан хэрэгслийг унтраагаад хананы гаралтаас тагийг авч, цахилгаан хэрэгслийг хөргөнө үү.



### ✱ Зөвлөмж

- Шарлагчийг илүү хурдан хөргөхийн тулд хайруулын таваг болон сагсыг ав.

**2 Бэлэн болсон өөх тос эсвэл тосыг хайруулын тавган дээрх ёроолоос зайлуулна.**

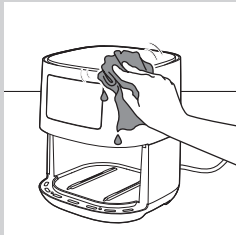
**3 Хайруулын таваг, сагсыг аяга таваг угаагч руу хийж цэвэрлэ. Мөн та тэдгээрийг халуун ус, аяга таваг угаагч бодис, үрдэггүй хөвөн ашиглан цэвэрлэж болно ("Цэвэрлэгээний хүснэгт" -ийг үзнэ үү).**

### ☰ Жич

- Резин залгууртай хайруулын тавгийг аяга таваг угаагчид хийнэ. Резинэн залгуурыг цэвэрлэхээс өмнө салгаж болохгүй.

### ✱ Зөвлөмж

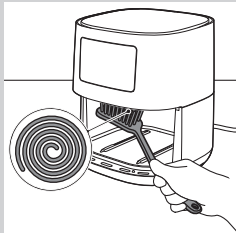
- Хоолны үлдэгдэл хайруулын таваг эсвэл сагсанд наалдсан бол халуун ус, аяга таваг угаагч шингэнд 10-15 минут байлгана. Усанд байлгаснаар хоолны үлдэгдлийг сулруулж, арилгахад хялбар болгодог. Тос, өөхийг уусгах чадвартай аяга таваг угаагч шингэн хэрэглээрэй. Хэрэв хайруулын тавган дээр эсвэл сагсанд өөхний толбо байгаа бол тэдгээрийг халуун ус, аяга таваг угаагч бодисоор арилгаж чадаагүй бол шингэн тос арилгагч хэрэглээрэй.
- Шаардлагатай бол халаалтын элементэд наалдсан хоолны үлдэгдлийг зөөлөн, дунд үстэй сойзоор арилгаж болно. Ган утсан сойз эсвэл хатуу үстэй сойз бүү ашигла, учир нь энэ нь халаалтын элементийн бүрээсийг гэмтээж болзошгүй.



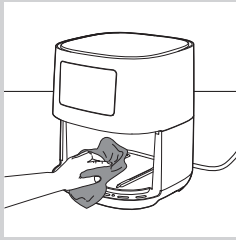
**4 Цахилгаан хэрэгслийн гадна талыг чийгтэй даавуугаар арчина.**

### ☰ Жич

- Хянах самбарт чийг үлдэхгүй байхыг анхаар. Хянах самбарыг цэвэрлэсний дараа даавуугаар хуурайлга.




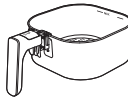



**5 Халалтын элементийг цэвэрлэгээний сойзоор цэвэрлэж хоолны үлдэгдлийг цэвэрлэ.**



6 Төхөөрөмжийн дотор талыг халуун ус, үрэлтгүй хөвөн ашиглан цэвэрлэ.

Цэвэрлэгээний хүснэгт

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Хадгалалт

- 1 Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг салгаад хөргөнө.
- 2 Хадгалахаасаа өмнө бүх эд ангиыг цэвэр, хуурай байлгах хэрэгтэй.

Жич

- Шарагчийг зөөхдөө үргэлж хэвтээгээр зөөнө. Сагстай тогоо нь санамсаргүйгээр доошоо хазайвал төхөөрөмжөөс гулсаж болзошгүй тул та мөн хайруулын тавгийг төхөөрөмжийн урд хэсэгт байгаа эсэхийг шалгаарай. Ингэснээр эд ангиуд нь эвдэрч болно.
- Шарагчийг зөөх ба/эсвэл хадгалахаас өмнө салдаг эд ангиудыг боосон эсэхийг нягтал.

Дахин боловсруулах

- Эдэлгээний хугацаа дуусахад энэ бүтээгдэхүүнийг энгийн гэр ахуйн хог хаягдалтай цуг хаяж болохгүй, харин дахин боловсруулахын тулд албан ёсны цуглуулах газарт өгнө үү. Та үүнийг хийснээр байгаль орчноо хамгаалахад тусална.
- Цахилгаан болон электрон бүтээгдэхүүнийг тусад нь цуглуулах улсынхаа дүрэм журмыг мөрдөнө үү. Хог хаягдлыг зохистой хаях нь байгаль орчин болон хүний эрүүл мэндэд сөрөг үр дагавар учруулахаас сэргийлэхэд тустай.

## Тохирлын мэдэгдэл

Үүгээр, DAP B.V. HD9255 Шарагч нь 2014/53/EU удирдамжийг дагаж мөрдөж байгааг мэдэгдэж байна.

ЕХ-ны тохирлын мэдэгдлийн бүрэн эхийг дараах интернет хаягаар авах боломжтой: <https://www.philips.com>.

HD9255 Шарагч нь WiFi модулиар тоноглогдсон ба 92,9mW EIRP дээд гаралтын тэжээлтэй 2.4 Гц 802.11 b/g/n.

## Баталгаа ба тусламж дэмжлэг

Хэрэв танд мэдээлэл эсвэл тусламж дэмжлэг хэрэгтэй бол [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) хаягаар орох уу эсвэл тусдаа байгаа дэлхий даяар ашиглагддаг баталгааны товхимлыг уншина уу.

## Програм хангамжийн шинэчлэлт

Шинэчлэлт нь таны нууцлалын аюулгүй байдлыг хангах, Шарагч ба Аппыг зохих ёсоор ажиллуулахад чухал ач холбогдолтой юм.

Үе үе Апп нь хамгийн сүүлийн програм хангамжаар автоматаар шинэчилж байна. Мөн Шарагч нь техникийн програм руу автоматаар шинэчилж байна.

### Жич

- Шинэчлэлийг суулгах үед Шарагч гэрийн WiFi-тай холбогдсон эсхийг шалгаарай. Ухаалаг төхөөрөмжийг ямар ч сүлжээтэй холбож болно.
- Хамгийн сүүлийн үеийн Апп болон техникийн програмыг үргэлж ашиглах.
- Програм хангамжийг сайжруулах эсвэл хамгаалалтын асуудлаас урьдчилан сэргийлэх зорилгоор шинэчлэлтүүдийг хийх боломжтой болно.
- Шарагч нь хүлээх горимд байгаа үед техникийн програмын шинэчлэлт автоматаар эхэлдэг. Энэ шинэчлэлт нь 1 минут орчим үргэлжлэх бөгөөд Шарагч дээрх дэлгэц нь "---" анивчдаг. Энэ хугацаанд Шарагчийг ашиглах боломжгүй.

## Төхөөрөмжийн нийцтэй байдал

Аппын нийцтэй байдлын талаар дэлгэрэнгүй мэдээлэл авахыг хүсвэл App Store дахь мэдээллээс лавлана уу.


## Үйлдвэрийн тохируулга

Шарагчийг үйлдвэрийн тохируулгад нь оруулахын тулд температур, цагийн товчийг нэгэн зэрэг 10 секундийн турш дарна.

Таны Шарагч дараа нь таны гэрийн WiFi-тай холбогдохоо больж, таны ухаалаг төхөөрөмжтэй дахин хослохоо больдог.

## Асуудал шийдвэрлэх нь

Энэ бүлэгт уг гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлд тулгарч болох хамгийн нийтлэг асуудлуудыг нэгтгэн харуулав. Хэрэв та доорх мэдээллээр асуудлыг шийдэж чадахгүй байгаа бол [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) хаягаар орж байнга асуудаг асуултуудын жагсаалтыг авах эсвэл өөрийн улс дахь Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбоо бариарай.

Асуудал	Боломжит шалтгаан	Шийдэл
Цахилгаан хэрэгслийг ашиглах явцад гадна талаар хална.	Дотор дулаан нь гадна талын хананд цацагддаг.	Энэ бол хэвийн юм. Ашиглалтын явцад хүрэх шаардлагатай бүх бариул, товч нь хүрэхэд хангалттай сэрүүн байдаг.
		Хоолыг зөв чанаж болгосон эсэхийг шалгахын тулд хайруулын таваг, сагс болон цахилгаан хэрэгсэл дотор тал нь үүнийг асаахад үргэлж халуун болдог. Эдгээр гурван хэсэгт хүрэхэд үргэлж хэт халуун байдаг.
		Хэрэв та цахилгаан хэрэгслийг удаан хугацаанд асаалттай орхивол зарим газар хүрэхэд хэт халуун болно. Эдгээр хэсгүүдийг цахилгаан хэрэгсэл дээр дараах тэмдгээр тэмдэглэсэн байгаа:  Хэрэв та халуун хэсгүүдийг мэдэж, түүнд хүрэхээс зайлсхийвэл төхөөрөмжийг ашиглахад бүрэн аюулгүй байдаг.
Гэртээ хийсэн шарсан төмс маань санаснаар болдоггүй.	Та зөв төмсний төрлийг ашиглаагүй байна.	Хамгийн сайн үр дүнд хүрэхийн тулд шинэхэн гурилтай төмс хэрэглээрэй. Хэрэв та төмсөө хадгалах шаардлагатай бол хөргөгчид байгаа шиг хүйтэн орчинд бүү хадгал. Сав баглаа боодол нь хайруулын тавганд тохиромжтой гэж заасан төмсийг сонго.
	Сагсанд байгаа хоолны орцын хэмжээ хэтэрхий том байна.	Гэрийн шарсан төмс бэлдэхийн тулд энэ гарын авлагын 71 хуудас дахь зааврыг дагана уу.
	Зарим төрлийн орц найрлагыг хоол хийх хугацааны талд сэгсрэх шаардлагатай.	Гэрийн шарсан төмс бэлдэхийн тулд энэ гарын авлагын 71 хуудас дахь зааврыг дагана уу.
Шарагч асахгүй байх.	Цахилгаан хэрэгслийг залгаагүй.	Залгуур хананы розеткад зөв залгагдсан эсэхийг шалга.

Асуудал	Боломжит шалтгаан	Шийдэл
	Хэд хэдэн цахилгаан хэрэгсэл нэг залгуурт холбогдсон.	Airfruger нь өндөр ватттай. Өөр залгуурт залгаж үзээд гал хамгаалагчийг шалгана уу.
Би Шарагч дотроос гуужсан толбо харж байна.	Шарагчийн хайруулын тавган дотор бүрхүүлд санамсаргүй хүрэх, маажих зэргээс (жишээлбэл, хатуу цэвэрлэгээний хэрэгслээр цэвэрлэх болон/эсвэл сагс оруулах үед) зарим жижиг толбо үүсч болно.	Сагсыг хайруулын тавган дээр зөв буулгаснаар та эвдрэлээс урьдчилан сэргийлэх боломжтой. Хэрэв та сагсыг өнцгөөр оруулбал түүний хажуу тал нь хайруулын тавгийн ханыг мөргөж, бүрхүүлийн жижиг хэсгүүд хагарах болно. Хэрэв ийм зүйл тохиолдвол ашигласан бүх материал нь хүнсний аюулгүй тул энэ нь ямар ч хор хөнөөлгүй гэдгийг анхаарна уу.
Цахилгаан хэрэгслээс цагаан утаа гарах.	Та өөх тостой хоол бэлдэж байна.	Хайруулын тавагнаас илүүдэл өөх тосыг болгоомжтой арилгасны дараа үргэлжлүүлэн бэлдэнэ үү.
	Хайруулын тавган дээр өмнөх хэрэглээний тосны үлдэгдэл үлдэх.	Цагаан утаа нь хайруулын тавган дээр халсан тосны үлдэгдлээс үүсдэг. Ашиглаж дуусах бүрд хайруулын таваг, сагсыг сайтар цэвэрлэ.
	Талх эсвэл бүрэх нь хоолонд зөв наалдаагүй.	Агаарт дусаах жижиг хэсгүүд нь цагаан утаа үүсгэдэг. Хоолонд наалдахын тулд талх эсвэл бүрээсийг сайтар дар.
	Маринад, шингэн эсвэл махны шүүс нь хийсэн өөх, тосонд цацагдаж байна.	Хоолыг сагсанд хийхээсээ өмнө хатаана.
Шарагч дахь дэлгэц "E1" гэж харуулж байна.	Төхөөрөмж эвдэрсэн/дефекттэй.	Philips-н үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийнхөө улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төв рүү холбогдоно уу.
	Та Шарагчаа хэт хүйтэн газарт хадгалж болно.	Хэрэв төхөөрөмжөө орчны температур багатай газар хадгалсан бол дахин залгахаас өмнө өрөөний температурыг дор хаяж 15 минут байлгаж халаана уу. Хэрэв таны дэлгэц "E1", гэж харуулж байгаа бол Philips-н үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийнхөө улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбогдоно уу.



Асуудал	Боломжит шалтгаан	Шийдэл
<p>Миний Шарагч дахь WiFi LED анивчихгүй байна.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Шарагч таны гэрийн WiFi-д холбогдохгүй байна.</li> <li>• Та гэрийн WiFi сүлжээг өөрчилсөн.</li> </ul>	<p>Аппликэйшнд заасан дарааллаар хослуулах үйл явцыг давтана уу. Хэрэв энэ нь тус болохгүй бол тохируулах үйл явцыг дахин эхлүүлнэ үү.</p>
<p>Аппликэйшн хослуулах ажиллагаа амжилтгүй болсныг харуулж байна.</p>	<p>Та аппликэйшнд заасан дарааллаар алхмуудыг хийсэн эсэхээ шалгана уу: Эхлээд гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл дээрх товчлуурыг дараад дараа нь аппликэйшн доторх хослолыг идэвхжүүлнэ үү.</p>	<p>Аппликэйшнд заасан дарааллаар хослуулах үйл явцыг давтана уу. Хэрэв энэ нь тус болохгүй бол тохируулах үйл явцыг дахин эхлүүлнэ үү.</p>
<p>Миний дэлгэц "----" анивчиж байгааг харуулж байна.</p>	<p>Таны Шарагч микро програмыг шинэчилж байна.</p>	<p>Микро програмыг шинэчилж дуусах хүртэл нэг минут хүлээнэ үү. Микро програмыг шинэчлэх үеэр Шарагчийг ашиглах боломжгүй.</p>

## KANDUNGAN

<b>Penting</b>	<b>79</b>
<b>Pengenalan</b>	<b>84</b>
<b>Perihal umum</b>	<b>84</b>
<b>Sebelum penggunaan pertama</b>	<b>86</b>
<b>Aplikasi NutriU</b>	<b>86</b>
<b>Kawalan suara</b>	<b>87</b>
<b>Bersedia untuk menggunakan</b>	<b>88</b>
<b>Menggunakan perkakas</b>	<b>88</b>
Jadual makanan	88
Menggoreng dengan Airfryer	90
Memilih mod simpan panas	94
Memasak dengan praset	95
Menukar kepada praset lain	96
Memulakan resipi daripada Aplikasi NutriU	97
Membuat kentang goreng buatan sendiri	98
<b>Pembersihan</b>	<b>99</b>
Meja pembersihan	101
<b>Penyimpanan</b>	<b>101</b>
<b>Mengitar semula</b>	<b>101</b>
<b>Pengisytiharan Keakuran</b>	<b>101</b>
<b>Jaminan dan sokongan</b>	<b>102</b>
<b>Kemas kini perisian</b>	<b>102</b>
<b>Keserasian peranti</b>	<b>102</b>
<b>Tetap semula kilang</b>	<b>102</b>
<b>Menyelesaikan masalah</b>	<b>102</b>

## Penting

Baca maklumat penting ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan untuk rujukan masa hadapan.

### Bahaya

- Jangan sesekali tenggelamkan perkakas ke dalam air atau membilasnya di bawah air paip.
- Jangan biarkan sebarang air atau cecair lain masuk ke dalam perkakas untuk mengelakkan berlakunya kejutan elektrik.
- Masukkan ramuan yang akan digoreng di dalam bakul untuk mengelakkannya daripada tersentuh dengan elemen pemanasan.
- Jangan tutup bukaan saluran masuk udara dan saluran keluar udara semasa perkakas beroperasi.
- Jangan isi kualiti dengan minyak kerana ia boleh menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan gunakan perkakas jika palam, kord sesalur atau perkakas rosak.
- Jangan sentuh bahagian dalam perkakas semasa operasi.
- Jangan sekali-kali meletakkan jumlah makanan yang melebihi paras maksimum yang dinyatakan dalam bakul.
- Sentiasa pastikan pemanas adalah bebas dan tiada makanan yang tersekat di dalam pemanas.

### Amaran

- Jika kord sesalur rosak, kord mestilah digantikan oleh Philips, ejen servis atau pihak yang berkelayakan yang serupa untuk mengelakkan bahaya.



- Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding yang dibumikan. Sentiasa pastikan palam dimasukkan dengan rapi pada soket dinding.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Permukaan yang mudah dicapai mungkin menjadi panas sewaktu penggunaan.
- Kanak-kanak perlu diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberikan pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Pembersihan dan penyelenggaraan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak tanpa pengawasan.
- Jangan sandarkan perkakas pada dinding atau perkakas lain. Tinggalkan ruang sekurang-kurangnya 10 cm di bahagian belakang, di kedua-dua sisi dan di atas perkakas. Jangan letak apa jua item di atas perkakas.
- Semasa menggoreng dengan udara panas, stim panas akan dilepaskan melalui bukaan salur keluar udara. Kekalkan tangan dan muka anda pada jarak yang selamat dari stim dan dari bukaan saluran keluar udara. Juga, berhati-hati dengan stim dan udara panas semasa mengeluarkan kualiti daripada perkakas.

- Jangan gunakan bahan yang ringan atau kertas bungkus di dalam perkakas.
- Penyimpanan ubi kentang: Suhu haruslah bersesuaian dengan jenis ubi kentang yang disimpan dan suhu haruslah 6°C ke atas untuk meminimumkan risiko dedahan akrilamida dalam bahan makanan yang disediakan.
- Jangan letakkan perkakas di atas atau berdekatan dengan dapur gas panas atau semua jenis dapur elektrik dan plat masak elektrik atau ketuhar yang panas.
- Jangan isikan kualiti dengan minyak.
- Perkakas ini direka bentuk untuk digunakan pada suhu sekeliling antara 5°C hingga 40°C.
- Pastikan bahawa voltan yang dinyatakan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur tempatan anda.
- Jauhkan kord sesalur dari permukaan yang panas.
- Jangan letak perkakas di atas atau berdekatan bahan yang mudah terbakar seperti alas meja atau langsir.
- Jangan gunakan perkakas untuk apa-apa jua tujuan lain selain yang diterangkan dalam manual pengguna ini dan gunakan aksesori Philips yang asli sahaja.
- Jangan biarkan perkakas ini dikendalikan tanpa dijaga.
- Kualiti, bakul dan pengurang lemak menjadi panas semasa dan selepas penggunaan perkakas, kendalikan secara berhati-hati.
- Bersihkan bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya sebelum anda menggunakan perkakas buat pertama kali. Rujuk arahan dalam manual.

### **Awat**

- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan biasa di rumah sahaja. Perkakas tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam persekitaran seperti dapur kakitangan di kedai, pejabat, ladang atau persekitaran kerja yang lain. Perkakas juga tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, inap sarapan dan persekitaran kediaman lain.
- Tanggalkan perkakas daripada bekalan kuasa setiap kali perkakas dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum memasang, menanggalkan bahagian, menyimpan atau membersihkan perkakas.
- Letak perkakas di atas permukaan mendatar yang rata dan stabil.
- Jika perkakas digunakan dengan cara yang tidak betul, atau untuk tujuan profesional atau separa profesional, atau jika ia tidak digunakan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips menolak sebarang liabiliti terhadap sebarang kerosakan yang berlaku.
- Kembalikan perkakas ke pusat servis yang dibenarkan oleh Philips setiap kali anda hendak mendapatkan pemeriksaan atau pembaikan. Jangan cuba baiki perkakas itu sendiri, jika tidak jaminannya menjadi tidak sah.
- Cabut palam perkakas selepas setiap penggunaan.
- Sejukkan perkakas selama lebih kurang 30 minit sebelum anda menggunakan atau mencuci perkakas.

- Pastikan ramuan yang disediakan di dalam perkakas ini menjadi kuning keemasan dan bukan berwarna gelap atau coklat. Keluarkan sisa yang terbakar. Jangan goreng ubi kentang segar pada suhu melebihi 180°C (untuk mengurangkan penghasilan akrilamida).
- Jangan tekan butang pelepas bakul sewaktu menggoncang.
- Berhati-hati apabila membersihkan kawasan atas ruang memasak: Elemen pemanasan panas, pinggir bahagian Logam.
- Pastikan makanan dimasak sepenuhnya di dalam Airfryer.
- Pastikan bahawa anda mempunyai kawalan terhadap Airfryer anda, juga semasa menggunakan fungsi alat kawalan jauh atau permulaan tertunda.
- Semasa memasak makanan berlemak, Airfryer boleh mengeluarkan asap. Berikan perhatian khas semasa menggunakan fungsi alat kawalan jauh atau permulaan tertunda.
- Pastikan hanya satu orang menggunakan fungsi alat kawalan jauh pada satu-satu masa.
- Berhati-hati apabila memasak makanan mudah rosak dengan fungsi permulaan tertunda (bakteria mungkin membiak).

### **Medan elektromagnet (EMF)**

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawaian dan peraturan berkaitan dengan pendedahan kepada medan elektromagnet.

### **Pemhatian automatik**

Perkakas ini dilengkapi dengan fungsi pemhatian automatik. Jika anda tidak menekan butang dalam masa 20 minit, perkakas akan dimatikan secara automatik. Untuk memamatkan perkakas secara manual, tekan butang kuasa Hidup/Mati.

## Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips! Untuk mendapatkan manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftar produk anda di **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.

Philips Airfryer merupakan satu-satunya Airfryer dengan Teknologi Udara Pantas yang unik untuk menggoreng makanan kegemaran anda dengan minyak yang sedikit atau tanpa minyak tambahan serta sehingga 90% kurang lemak.

Teknologi Udara Pantas Philips memasak makanan secara menyeluruh serta reka bentuk tapak sulaiman kami menjadikan suapan awal hingga akhir anda sempurna.

Kini anda boleh menikmati makanan goreng yang dimasak dengan sempurna—rangup di luar dan lembut di dalam—Goreng, gril, panggang dan bakar untuk menyediakan pelbagai hidangan lazat dengan cara yang sihat, cepat dan mudah.

Untuk mendapatkan lebih banyak inspirasi, resipi dan maklumat tentang Airfryer, lawati **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** atau muat turun Aplikasi NutriU\* percuma untuk IOS® atau Android™.

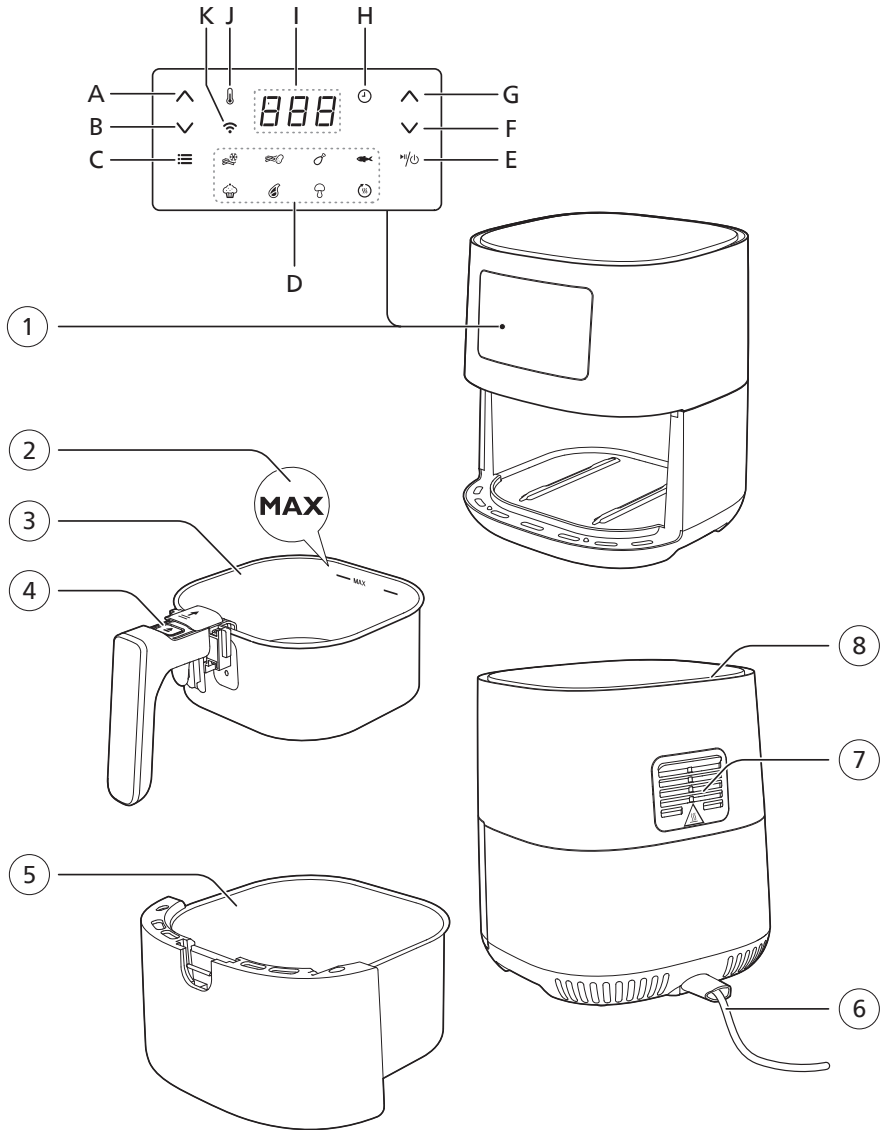
\*Aplikasi NutriU mungkin tidak tersedia di negara anda.





Untuk keadaan sebegini, sila layari laman web Philips tempatan anda untuk mendapatkan inspirasi.

## Perihal umum

- 1 Panel kawalan
  - A Butang suhu naik
  - B Butang suhu turun
  - C Butang menu
  - D Menu praset
  - E Butang Hidup/Mati
  - F Butang masa turun
  - G Butang masa naik
  - H Penunjuk masa
  - I Skrin
  - J Penunjuk suhu
  - K Penanda Wi-Fi
- 2 Penunjuk MAX
- 3 Bakul
- 4 Butang pelepas bakul
- 5 Kualiti
- 6 Kord kuasa
- 7 Saluran keluar udara
- 8 Saluran masuk udara





Status Penanda Wi-Fi	
Penanda Wi-Fi  mati	<ul style="list-style-type: none"> <li>Airfryer anda tidak disambungkan kepada Wi-Fi rumah anda (tiada persediaan Wi-Fi awal dibuat setakat ini) atau sambungan kepada Wi-Fi rumah anda hilang disebabkan oleh, contohnya, penghala rumah telah ditukar atau jarak antara Airfryer dengan penghala terlalu jauh</li> </ul>
Penanda Wi-Fi  hidup	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konfigurasi dengan Aplikasi NutriU telah selesai dan Airfryer disambungkan kepada Wi-Fi Rumah</li> </ul>
Penanda Wi-Fi  menyala	<ul style="list-style-type: none"> <li>Airfryer dalam mod "persediaan" semasa proses persediaan Wi-Fi. Skrin menunjukkan tiga tanda sempang dan butang di atas Airfryer tidak aktif; atau jika sudah disambungkan, LED berkelip menandakan Airfryer sedang cuba menyambung kepada Wi-Fi rumah.</li> </ul>
Penanda Wi-Fi  berkelip dengan jeda panjang	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kefungsian Wi-Fi Airfryer telah rosak. Anda boleh menggunakan Airfryer tanpa ciri kesambungan atau menghubungi talian penting perkhidmatan Philips atau menghubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.</li> </ul>

## Sebelum penggunaan pertama

- 1 Tanggalkan semua bahan pembungkusan.
- 2 Tanggalkan sebarang pelekat atau label (jika ada) daripada perkakas.
- 3 Cuci perkakas sepenuhnya sebelum penggunaan kali pertama, seperti yang ditunjukkan dalam bab pembersihan.

## Aplikasi NutriU

Philips Airfryer anda didayakan Wi-Fi dan membolehkan anda menyambung dengan aplikasi NutriU untuk mendapatkan pengalaman Airfryer yang lengkap. Dalam aplikasi, anda boleh memilih dan menghantar resipi kegemaran anda kepada Airfryer dan memulakan resipi daripada peranti pintar anda. Anda boleh memulakan, memantau dan melaraskan proses memasak pada peranti pintar anda dari mana-mana sahaja, walaupun semasa tiada di rumah.

### Menyambungkan Airfryer anda dengan aplikasi

- 1 Pasang palam pengecas Airfryer pada soket dinding.
- 2 Pastikan peranti pintar anda dalam jangkauan rangkaian Wi-Fi rumah sebelum anda memulakan proses persediaan Wi-Fi yang mudah.
- 3 Muat turun aplikasi Philips NutriU pada peranti pintar anda daripada gedung aplikasi atau daripada [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU), ikut proses pendaftaran dan pilih Airfryer yang disambungkan dalam profil anda dalam bahagian "My Appliances" (Perkakas Saya).

- 4 Ikut arahan pada aplikasi untuk menyambungkan Airfryer anda kepada Wi-Fi dan untuk menjadikan Airfryer anda berpasangan.
- 5 Apabila LED Wi-Fi pada antara muka pengguna Airfryer dinyalakan dengan sepenuhnya, ini bermakna Airfryer telah disambungkan.

 **Nota**

- Pastikan anda menyambungkan Airfryer anda pada rangkaian Wi-Fi rumah 2.4 GHz 802.11 b/g/n.
- Persediaan Wi-Fi yang mudah diperlukan untuk menyambungkan Airfryer kepada Wi-Fi rumah anda.
- Proses berpasangan adalah untuk menyambungkan Aplikasi NutriU kepada Airfryer pintar anda.
- Proses persediaan Wi-Fi boleh dibatalkan melalui Aplikasi atau dengan mencabut palam Airfryer.
- Untuk memulakan proses berpasangan, tekan lama butang suhu ke bawah dan ikut arahan dalam Aplikasi atau mulakan daripada tetapan pada Aplikasi NutriU.

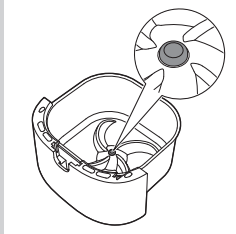
## Kawalan suara

- 1 Muat turun Aplikasi NutriU.
- 2 Sambungkan Aplikasi NutriU dengan Airfryer anda.
- 3 Berikan keizinan untuk "memasak dari jauh".
- 4 Sambungkan Aplikasi NutriU dengan Aplikasi pembantu suara anda. Sambungan ini boleh dibuat semasa membuat permulaan atau kemudian dalam tetapan Aplikasi NutriU. Sekiranya anda tidak melihat pilihan untuk mengaktifkan kawalan suara dalam NutriU, aktifkan kemahiran Kitchen+ melalui Aplikasi pembantu suara anda.

 **Nota**

- Jika anda tiada Aplikasi kawalan suara, muat turun aplikasi tersebut dahulu untuk menghantar perintah kepada Airfryer.
- Perintah suara yang terperinci tersedia dalam Aplikasi untuk kawalan suara.

## Bersedia untuk menggunakan



- 1 Letakkan perkakas di atas permukaan yang stabil, mendatar, rata dan tahan haba.

### Nota

- Jangan letak apa jua item di atas perkakas atau di sisi perkakas. Ini boleh mengganggu laluan udara dan menjejaskan penggorengan.
- Jangan letak perkakas yang sedang beroperasi berdekatan atau di bawah objek yang mungkin boleh dirosakkan oleh stim seperti dinding dan almari.
- Biarkan palam getah di dalam kualiti. Jangan tanggalkan palam sebelum memasak.

## Menggunakan perkakas

### Jadual makanan

Jadual di bawah membantu anda memilih tetapan asas untuk jenis makanan yang anda ingin sediakan.

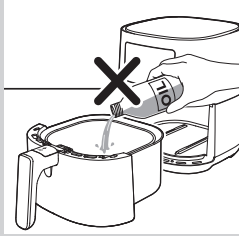
### Nota

- Harap maklum bahawa tetapan ini merupakan cadangan. Oleh sebab ramuannya berbeza-beza dari segi asal, saiz, bentuk serta jenama, kami tidak dapat menjamin tetapan yang terbaik untuk ramuan anda.
- Apabila menyediakan jumlah makanan yang lebih besar (cth. kentang jejari, udang, paha ayam, snek sejuk beku), goncang, balikkan atau kacau ramuan di dalam bakul 2 hingga 3 kali untuk mendapatkan hasil yang konsisten.

Ramuan	Minimum–maksimum jumlah	Masa (minit)	Suhu	Nota
Kentang goreng nipis beku (7x7 mm/ 0.3x0.3 in)	200-500 g/ 7-18 oz	16-22	180°C/350°F	• Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala
Kentang goreng buatan sendiri (ketebalan 10x10 mm/ 0.4x0.4)	200-500 g/ 7-18 oz	18-26	180°C/350°F	• Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala
Ketulan ayam dibekukan	200-600 g/ 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Popia beku	200-600 g/ 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa

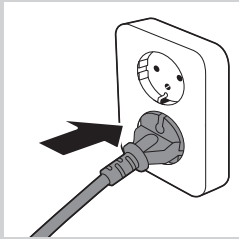
Ramuan	Minimum–maksimum jumlah	Masa (minit)	Suhu	Nota
Daging burger (kira-kira 150 g/5 oz)	1-3 pati	15-20	200°C/400°F	
Lof daging	800 g/28 oz	50-55	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gunakan aksesori membakar</li> </ul>
Potongan daging tanpa tulang (kira-kira 150 g/5 oz)	1-2 cop	11-15	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa</li> </ul>
Sosej nipis (kira-kira 50 g/1.8 oz)	1-6 keping	9-13	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa</li> </ul>
Paha ayam (kira-kira 125 g/4.5 oz)	2-6 biji	18-24	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa</li> </ul>
Dada ayam (kira-kira 160 g/6 oz)	1-3 biji	20-25	180°C/350°F	
Seekor ikan (kira-kira 300-400 g/11-14 oz)	1 ikan	15-20	200°C/400°F	
Kepingan ikan (kira-kira 200 g/7 oz)	1-3 (1 lapisan)	22-25	160°C/325°F	
Sayur campuran (dicincang kasar)	200-600 g/7-21 oz	10-20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tetapkan masa memasak mengikut selera anda</li> <li>Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa</li> </ul>
Mufin (kira-kira 50 g/1.8 oz)	1-7	12-14	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gunakan cawan mufin</li> </ul>
Kek	500 g/18 oz	50-60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gunakan dulang kek</li> </ul>
Roti/roti gulung prabakar (kira-kira 60 g/2 oz)	1-4 keping	6-8	200°C/400°F	
Roti buatan sendiri	500 g/18 oz	50-60	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gunakan aksesori membakar</li> <li>Bentuk adunan mestilah serata mungkin untuk mengelakkan roti menyentuh elemen pemanasan semasa menaik.</li> </ul>

## Menggoreng dengan Airfryer

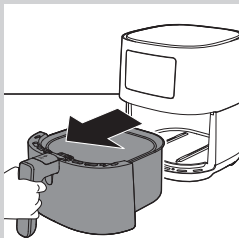


### ! Awas

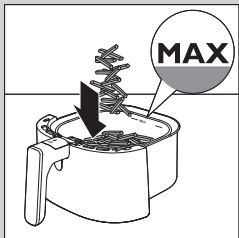
- Airfryer ini berfungsi dengan udara panas. Jangan isikan kuili dengan minyak, lemak menggoreng atau sebarang cecair lain.
- Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan pemegang atau tombol. Kendalikan kuili panas dengan sarung tangan pelindung ketuhar.
- Perkakas ini hanya untuk penggunaan di rumah sahaja.
- Perkakas ini mungkin mengeluarkan sedikit asap apabila anda menggunakannya pada kali pertama. Ini perkara biasa.
- Perkakas tidak perlu dipanaskan terlebih dahulu.



### 1 Pasang palam pada soket dinding.



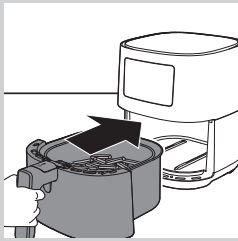
### 2 Tanggalkan kuili bersama bakul daripada perkakas dengan menarik pemegang.



### 3 Letakkan ramuan ke dalam bakul.

### ☰ Nota

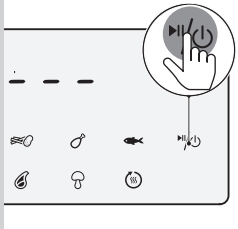
- Airfryer boleh memasak pelbagai jenis ramuan. Rujuk "Jadual makanan" untuk kuantiti yang betul dan anggaran masa memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam bahagian "Jadual makanan" atau mengisi bakul melebihi penunjuk "MAX" memandangkan ini boleh menjejaskan hasil masakan.
- Jika anda ingin menyediakan pelbagai ramuan serentak, pastikan anda memeriksa masa memasak yang dicadangkan untuk ramuan berbeza sebelum anda memasaknya serentak.



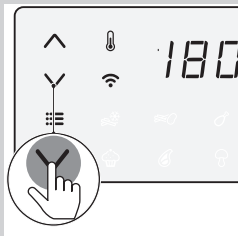
4 Letakkan kuali bersama bakul kembali ke dalam Airfryer.

**!** **Awas**

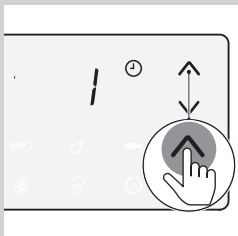
- Jangan gunakan kuali tanpa bakul di dalamnya.
- Jangan sentuh kuali atau bakul semasa dan beberapa ketika selepas menggunakannya kerana kuali atau mungkin sangat panas.



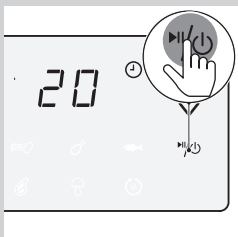
5 Tekan butang kuasa Hidup/Mati untuk menghidupkan perkakas.



6 Tekan butang suhu naik atau suhu turun untuk memilih suhu yang dikehendaki.



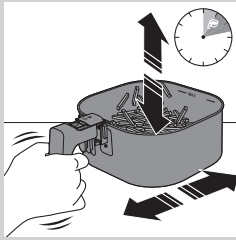
7 Tekan butang masa naik atau masa turun untuk memilih masa yang dikehendaki.



8 Tekan butang Hidup/Mati untuk memulakan proses memasak.

**☰** **Nota**

- Suhu dan masa sewaktu memasak ditunjukkan secara berselang.
- Minit terakhir memasak akan dikira dalam saat.
- Rujuk jadual makanan dengan tetapan memasak asas untuk pelbagai jenis makanan.
- Apabila proses memasak dimulakan dan Airfryer anda berpasangan dengan peranti pintar, anda boleh melihat, mengawal dan menukar tetapan memasak dalam aplikasi NutriU juga.

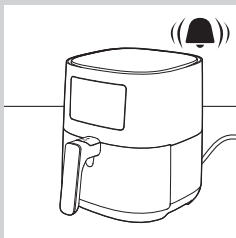


**Petua**

- Sewaktu memasak, jika anda mahu menukar masa atau suhu, tekan butang naik atau turun yang berkenaan pada bila-bila masa sewaktu tempoh memasak.
- Untuk menghentikan proses memasak seketika, tekan butang Hidup/Mati. Untuk meneruskan proses memasak, tekan butang Hidup/Mati sekali lagi untuk meneruskan proses memasak.
- Perkakas ini akan dijeda secara automatik apabila anda menarik keluar kualiti dan bakul. Proses memasak diteruskan sekali lagi apabila kualiti dan bakul dimasukkan semula ke dalam perkakas.
- **Untuk mengubah unit suhu daripada Celsius kepada Fahrenheit atau sebaliknya pada Airfryer anda, tekan butang naik dan turun pada waktu yang sama dalam tempoh 10 saat.**

**Nota**

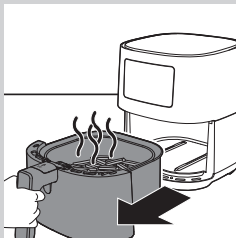
- Jika anda tidak menetapkan masa memasak yang diperlukan dalam masa 20 minit, perkakas akan mati secara automatik atas sebab-sebab keselamatan.
- Sesetengah ramuan perlu digoncang atau dikacau selepas separuh masa memasak (lihat "Jadual makanan"). Untuk menggoncang ramuan, tarik kualiti bersama bakul, letakkan di atas ruang kerja tahan haba, luncurkan penutup dan tekan butang pelepas bakul untuk menanggalkan bakul dan goncang bakul di singki. Kemudian, letakkan bakul ke dalam kualiti dan luncurkan semula ke dalam perkakas.



**9 Apabila anda mendengar pemasa berbunyi, tempoh memasak telah tamat.**

**Nota**

- Anda boleh menghentikan proses memasak secara manual. Untuk berbuat demikian, tekan butang Hidup/Mati.



**10 Tarik kualiti dan lihat jika ramuan sudah masak.**

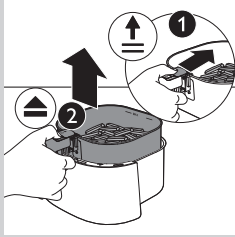
**! Awas**

- **Kualiti Airfryer akan menjadi panas selepas proses memasak. Sentiasa letakkan kualiti di atas ruang kerja tahan haba (contohnya tungku besi dan lain-lain) apabila anda menanggalkan kualiti daripada perkakas.**

**Nota**

- Jika ramuan belum masak lagi, masukkan semula kualiti ke dalam Airfryer dengan memegang pemegangnya dan tambahkan beberapa minit untuk menetapkan masa.

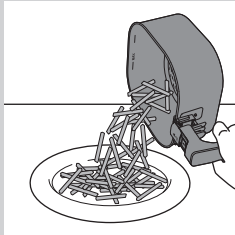




**11** Untuk mengeluarkan ramuan kecil (contohnya kentang goreng), angkat bakul keluar daripada kualiti dengan meluncurkan penutupnya dahulu, kemudian tekan butang pelepas bakul.

**!** **Awas**

- Selepas proses memasak, kualiti, bakul, perumah dalaman dan ramuan adalah panas. Bergantung pada jenis ramuan di dalam Airfryer, stim akan keluar daripada kualiti.



**12** Masukkan ramuan ke dalam mangkuk atau pinggan. Sentiasa keluarkan bakul daripada kualiti untuk dikosongkan kerana minyak atau lemak panas mungkin terkumpul di bahagian bawah kualiti.

**≡** **Nota**

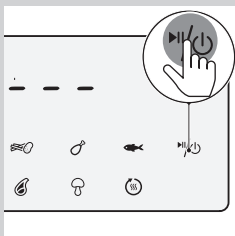
- Untuk mengeluarkan ramuan yang besar atau mudah rapuh, gunakan penyepit untuk mengangkat ramuan.
- Lebihan minyak atau lemak cair daripada ramuan akan terkumpul di bahagian bawah kualiti.
- Bergantung pada ramuan memasak, anda haruslah menuang minyak atau lemak cair yang berlebihan dari kualiti selepas menggoreng atau sebelum menggoncang atau menggantikan bakul di dalam kualiti. Tempatkan bakul di atas permukaan tahan panas. Pakai sarung tangan ketuهار untuk menuangkan lebihan minyak atau lemak cair. Letakkan semula bakul ke dalam kualiti.

Apabila ramuan telah dimasak, Airfryer sedia untuk memasak ramuan lain dengan serta-merta.

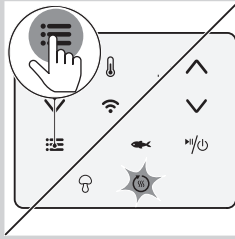
**≡** **Nota**

- Ulangi langkah 3 hingga 12 jika anda mahu menyediakan kelompok lain.

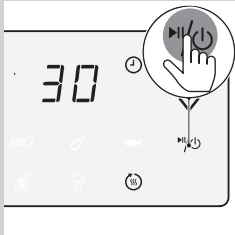
**Memilih mod simpan panas**



**1** Tekan butang Hidup/Mati untuk menghidupkan Airfryer.



2 Tekan butang menu setiap kali ikon simpan panas berkelip.



3 Tekan butang Hidup/Mati untuk memulakan mod simpan panas.

 **Nota**

- Pemasakan simpan panas ditetapkan kepada 30 minit. Untuk menukar tempoh simpan panas (1 - 30 minit), tekan butang masa turun. Masa akan disahkan secara automatik.
- Suhu tidak boleh diubah dalam mod simpan panas.

4 Untuk menghentikan mod simpan panas seketika, tekan butang Hidup/Mati. Untuk meneruskan mod simpan panas, tekan butang Hidup/Mati sekali lagi.

5 Untuk menghentikan mod simpan panas, tekan lama butang Hidup/Mati.

 **Petua**

- Jika makanan seperti kentang goreng menjadi kurang garing sewaktu mod simpan panas, pendekkan masa simpan panas dengan mematikan perkakas sebelum tamat masanya atau garingkan selama 2-3 minit pada suhu 180°C/350°F.

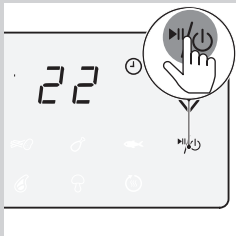
 **Nota**

- Sewaktu mod simpan panas, kipas dan pemanas di dalam perkakas dihidupkan dari masa ke masa.
- Mod simpan panas direka bentuk untuk memastikan makanan anda kekal panas selepas dimasak di dalam Airfryer. Mod ini bukan untuk pemanasan semula.

### Memasak dengan praset



- Ikut langkah 1 hingga 5 dalam bab "Menggoreng dengan Airfryer".
- Tekan butang menu. Ikon snek sejuk beku berkelip. Tekan butang menu setiap kali butang praset yang anda mahukan berkelip.









- Mulakan proses memasak dengan menekan butang Hidup/ Mati.

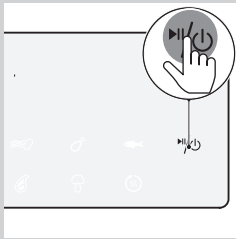
#### Nota

- Jadual di bawah mengandungi lebih banyak maklumat tentang praset.

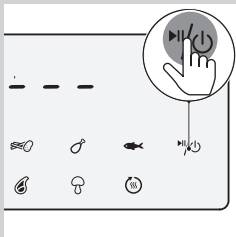
Praset	Praset masa (min)	Praset suhu	Berat (Maksimum)	Maklumat
 Snek berasaskan kentang beku	22	180°C/350°F	500 g/18 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Snek sejuk beku berasaskan kentang seperti kentang goreng beku, potongan kentang, kentang goreng bersilang dan lain-lain.</li> <li>Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala</li> </ul>
 Kentang goreng segar	26	180°C/350°F	500 g/18 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gunakan kentang yang kersai</li> <li>Ketebalan potongan 10x10mm/0.4x0.4 in</li> <li>Rendam di dalam air selama 30 minit, keringkan kemudian tambahkan ¼ hingga 1 sudu besar minyak</li> <li>Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala</li> </ul>

Praset	Praset masa (min)	Praset suhu	Berat (Maksimum)	Maklumat
 Drumstick ayam	24	180°C/350°F	750 g/26 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehingga 6 paha ayam</li> <li>• Goncang, balikkan atau kacau secara berkala</li> </ul>
 Kepingan ikan kira-kira 200 g/7 oz	23	160°C/325°F	600 g/21 oz	
 Mufin	13	180°C/350°F	50 g/1.8 oz bagi setiap mufin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7 mufin sekali gus</li> </ul>
 Potongan daging	13	200°C/400°F	300 g/11 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehingga 2 potongan daging tanpa tulang</li> </ul>
 Sayur campuran	20	180°C/350°F	600 g/21 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cincang kasar</li> <li>• Gunakan aksesori membakar XL</li> </ul>
 Simpan panas	30	80°C/175°F	T/B	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suhu tidak boleh diubah</li> </ul>

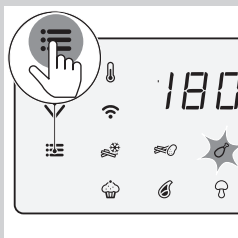
### Menukar kepada praset lain



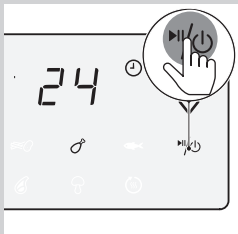
- 1 Semasa proses memasak, tekan lama butang kuasa Hidup/Mati untuk menghentikan proses memasak. Perkakas akan bertukar kepada mod siap sedia.



- 2 Tekan butang Hidup/Mati sekali lagi untuk menghidupkan perkakas.



- 3 Tekan butang menu setiap kali butang praset yang anda mahukan berkelip.



- 4 Tekan butang Hidup/Mati untuk memulakan proses memasak.

### Memulakan resipi daripada Aplikasi NutriU

- 1 Tekan butang Hidup/Mati untuk menghidupkan Airfryer.
- 2 Buka Aplikasi NutriU pada peranti pintar anda dan cari resipi pilihan anda.
- 3 Buka resipi dan mulakan proses memasak pada Aplikasi.

#### Nota

- Pastikan bahawa apabila memasak resipi yang dihasilkan untuk Airfryer anda, gunakan jumlah makanan yang sama seperti jumlah yang disebutkan dalam resipi. Apabila menggunakan ramuan berbeza atau jumlah makanan yang berbeza, laraskan masa memasak. Apabila memasak resipi yang tidak dihasilkan untuk Airfryer anda, sila ambil perhatian bahawa masa dan suhu mungkin dilaraskan.



### Petua

- Melalui penapis dalam carian resipi, anda boleh menapis Airfryer pintar anda untuk mendapatkan resipi yang dihasilkan untuk peranti anda.
- Apabila proses memasak dimulakan daripada Aplikasi, anda boleh melihat tetapan memasak pada skrin Airfryer juga.
- Anda boleh menjeda proses memasak atau menukar tetapan pada Airfryer atau Aplikasi.
- Apabila proses memasak tamat, anda boleh memulakan mod simpan panas pada Aplikasi atau memulakan proses tersebut melalui praset "Simpan panas" pada Airfryer.
- Jika makanan belum dikeluarkan lagi, anda boleh memanjangkan proses memasak pada Aplikasi atau Airfryer.
- Untuk meninggalkan proses memasak sebelum masa memasak tamat, tekan lama butang Hidup/Mati pada Airfryer atau tekan jeda, kemudian ikon berhenti pada Aplikasi.
- Anda juga boleh memulakan masa dan suhu individu anda pada Aplikasi NutriU.
- Pada bahagian bawah Skrin Utama, terdapat butang untuk mengakses skrin utama, resipi, mod manual, artikel atau profil anda. Tekan butang mod manual dan hantar masa dan suhu individu anda kepada Airfryer.

## Membuat kentang goreng buatan sendiri

Untuk membuat kentang jejari buatan sendiri yang sedap di dalam Airfryer:

- Pilih jenis ubi kentang yang sesuai untuk membuat kentang jejari, cth. ubi kentang segar dan (agak) berkanji.
- Sebaik-baiknya goreng ubi kentang maksimum 500 g/18 oz supaya kentang masak rata. Kentang jejari yang lebih besar biasanya tidak rangup berbanding dengan kentang jejari kecil.

- 1 Kupas ubi kentang dan potong menjadi bentuk jejari (ketebalan 10 x 10 mm/0.4 x 0.4 in).**
- 2 Rendam jejari kentang ke dalam semangkuk air selama sekurang-kurangnya 30 minit.**
- 3 Kosongkan mangkuk dan keringkan jejari kentang menggunakan tuala atau kertas tisu.**
- 4 Masukkan satu sudu besar minyak masak ke dalam mangkuk, letakkan jejari ke dalam mangkuk dan gaul sehingga kesemua jejari bersalut minyak.**
- 5 Keluarkan jejari daripada mangkuk menggunakan tangan anda atau sudip berlubang agar lebihan minyak kekal di dalam mangkuk.**

### Nota

- Jangan sengetkan mangkuk untuk meletakkan semua jejari kentang dalam bakul pada satu masa untuk mengelakkan minyak berlebihan masuk ke dalam kualiti.


- 6 Letakkan jejari kentang ke dalam bakul.
- 7 Goreng jejari kentang dan goncangkan bakul 2-3 kali semasa memasak.

## Pembersihan

### Amaran

- Biarkan bakul, kualiti dan bahagian dalam perkakas menjadi sejuk sepenuhnya sebelum anda membersihkannya.
- Kualiti, bakul dan bahagian dalam perkakas mengandungi salutan tidak melekat. Jangan gunakan perkakas dapur logam atau bahan pencuci yang melelas kerana ini merosakkan salutan tidak melekat.

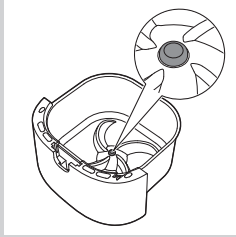
Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan. Keluarkan minyak dan lemak daripada bahagian bawah kualiti setiap kali selepas penggunaan.

- 1 Tekan butang kuasa Hidup/Mati (  ) untuk mematikan perkakas, tanggalkan palam daripada soket dinding dan biarkan perkakas menjadi sejuk.

### Petua

- Keluarkan kualiti dan bakul untuk menyejukkan Airfryer dengan lebih cepat.

- 2 Buang lemak cair atau minyak dari bahagian bawah kualiti.
- 3 Bersihkan kualiti dan bakul di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda juga boleh mencucinya dengan air panas, cecair pencuci pinggan mangkuk dan span tidak melelas (lihat "Jadual pembersihan").

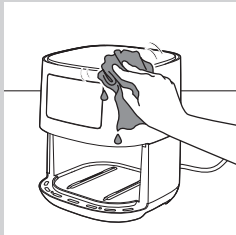


**Nota**

- Letakkan kuali dengan palam getah di dalam mesin cuci pinggan mangkuk. Jangan tanggalkan palam sebelum pembersihan.

**Petua**

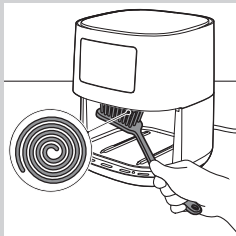
- Jika sisa makanan melekat pada kuali atau bakul, rendamkan ke dalam air panas bersama cecair pencuci pinggan mangkuk selama 10-15 minit. Merendam akan melonggarkan sisa makanan dan menjadikannya lebih mudah untuk ditanggalkan. Pastikan anda menggunakan cecair pencuci yang boleh melarutkan minyak. Jika terdapat kesan minyak pada kuali atau bakul dan anda tidak dapat membersihkannya dengan air panas dan cecair pencuci, gunakan cecair penyahgris.
- Jika perlu, sisa makanan yang melekat pada elemen pemanasan boleh ditanggalkan dengan berus berbulu lembut hingga sederhana. Jangan gunakan berus dawai besi atau berus berbulu keras kerana ini boleh merosakkan salutan pada elemen pemanasan.



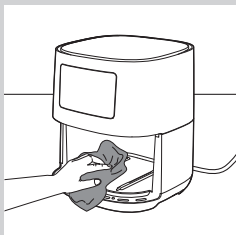
**4 Lap luaran perkakas menggunakan kain lembap.**

**Nota**

- Pastikan tiada kelembapan tertinggal pada panel kawalan. Keringkan panel kawalan dengan kain selepas anda telah membersihkannya.






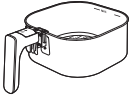

**5 Bersihkan elemen pemanasan menggunakan berus pembersih untuk menanggalkan kesan makanan.**



**6 Cuci bahagian dalam perkakas dengan air panas dan span tidak melelas.**



## Meja pembersihan

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Penyimpanan

- 1 Cabut palam perkakas dan biarkannya menjadi sejuk.
- 2 Pastikan kesemua bahagian bersih dan kering sebelum disimpan.

### Nota

- Pegang Airfryer secara mendatar setiap kali anda mengangkatnya. Pastikan juga anda memegang kualiti pada bahagian hadapan perkakas kerana kualiti bersama bakul boleh tergelincir keluar daripada perkakas jika tersenget. Ini boleh merosakkan barang-barang berkenaan.
- Sentiasa pastikan bahagian Airfryer yang boleh dibuka, dipasang semula sebelum diangkat atau disimpan.

## Mengitar semula

- Jangan buang produk dengan sampah rumah biasa di akhir hayatnya. Sebaliknya, bawa perkakas ke pusat pungutan rasmi atau kitar semula. Dengan melakukan ini, anda membantu memelihara alam sekitar.
- Ikut peraturan negara anda untuk pengumpulan berasingan produk elektrik dan elektronik. Cara membuang yang betul akan membantu mencegah akibat negatif terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia.

## Pengisytiharan Keakuran

Dengan ini, DAP B.V. mengisytiharkan bahawa Airfryer HD9255 mematuhi Arahan 2014/53/EU. Teks penuh bagi pengisytiharan pematuhan EU tersedia di alamat Internet berikut: <https://www.philips.com>. Airfryer HD9255 dilengkapi modul Wi-Fi 2.4GHz 802.11 b/g/n dengan kuasa output maksimum 92,9mW EIRP.

## Jaminan dan sokongan

Jika anda memerlukan maklumat atau sokongan, sila lawati [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) atau baca risalah jaminan sedunia.

## Kemas kini perisian

Pengemaskinian adalah penting untuk melindungi privasi anda dan kefungsiannya Airfryer dan Aplikasi anda yang betul. Dari masa ke masa, Aplikasi akan mengemas kini kepada perisian terkini secara automatik. Airfryer juga mengemas kini perisian tegar secara automatik.

### Nota

- Apabila kemas kini sedang dipasang, pastikan Airfryer anda disambungkan kepada Wi-Fi rumah. Peranti pintar boleh disambungkan ke mana-mana rangkaian.
- Sentiasa gunakan Aplikasi dan perisian tegar yang terkini.
- Kemas kini dijadikan tersedia apabila terdapat peningkatan perisian atau untuk mengelakkan isu keselamatan.
- Kemas kini perisian tegar akan dimulakan secara automatik apabila Airfryer berada dalam mod siap sedia. Kemas kini ini akan mengambil masa sehingga 1 minit dan skrin pada Airfryer akan menunjukkan "----" yang berkelip. Airfryer tidak boleh digunakan pada masa ini.

## Keserasian peranti

Untuk mendapatkan maklumat terperinci tentang keserasian Aplikasi, sila rujuk maklumat dalam App Store.

## Tetap semula kilang

Untuk tetapan semula kilang Airfryer, tekan butang suhu dan masa naik pada masa yang sama selama 10 saat. Kemudian, Airfryer anda tidak lagi disambungkan kepada Wi-Fi rumah anda dan tidak berpasangan dengan peranti pintar anda lagi.

## Menyelesaikan masalah

Bab ini meringkaskan masalah paling lazim yang anda hadapi dengan perkakas. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah dengan maklumat di bawah, lawati [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) untuk mendapatkan senarai soalan lazim atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Bahagian luar perkakas ini menjadi panas ketika digunakan.	Haba di dalam memancar ke dinding luar.	Ini perkara biasa. Semua pemegang dan tombol yang anda perlu pegang semasa penggunaan akan kekal sejuk dan boleh dipegang.  Kuali, bakul dan bahagian dalam perkakas akan menjadi panas setiap kali perkakas dihidupkan untuk memastikan makanan dimasak secukupnya. Semua bahagian ini adalah panas.
		Jika anda membiarkan perkakas hidup untuk jangka masa yang lama, sesetengah bahagian akan menjadi terlalu panas untuk dipegang. Bahagian ini ditandakan pada perkakas dengan ikon berikut:  Selagi anda mengetahui bahagian panas dan tidak menyentuhnya, perkakas ini selamat untuk digunakan.
Kentang jejari buatan sendiri tidak masak seperti yang dijangka.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang betul.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan ubi kentang berkanji yang segar. Jika anda perlu menyimpan ubi kentang, jangan simpan di dalam persekitaran yang sejuk seperti peti sejuk. Pilih ubi kentang yang pada pembungkusannya dinyatakan sesuai untuk menggoreng.
	Jumlah ramuan dalam bakul terlalu banyak.	Ikut arahan pada halaman 98 dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang goreng buatan sendiri.
	Sesetengah jenis ramuan perlu digoncang pada separuh masa memasak.	Ikut arahan pada halaman 98 dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang goreng buatan sendiri.
Airfryer tidak hidup.	Plag perkakas tidak dipasang.	Periksa sama ada palam dimasukkan ke dalam soket dinding dengan betul.
	Beberapa perkakas disambungkan kepada satu saluran keluar.	Airfryer mempunyai wattan yang tinggi. Cuba gunakan saluran keluar yang berbeza dan periksa fuis.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Saya ternampak tompok mengelupas di dalam Airfryer saya.	Sesetengah tompok kecil boleh muncul di dalam kualiti Airfryer disebabkan sentuhan atau calaran tidak sengaja pada salutan (cth. semasa pembersihan dengan alat membersih kasar dan/atau semasa memasukkan bakul).	Anda boleh mengelakkan kerosakan dengan meletakkan bakul ke dalam kualiti dengan betul. Jika anda memasukkan bakul dengan senget, bahagian sisinya boleh terkena dinding kualiti dan menyebabkan kepingan kecil salutan mengelupas. Jika ini berlaku, sila ambil perhatian bahawa perkara ini tidak berbahaya kerana semua bahan yang digunakan selamat untuk makanan.
Asap putih keluar dari perkakas.	Anda memasak ramuan yang berlemak.	Tuang lebih minyak atau lemak daripada kualiti dengan berhati-hati dan teruskan memasak.
	Kualiti masih mengandungi kesan berminyak daripada penggunaan sebelum ini.	Asap putih disebabkan kesan berminyak yang menjadi panas di dalam kualiti. Bersihkan kualiti dan bakul sepenuhnya setiap kali selepas penggunaan.
	Lapisan serdak roti atau salutan tidak melekat dengan betul pada makanan.	Kepingan kecil serdak roti di udara boleh menyebabkan asap putih. Tekan lapisan serdak roti atau salutan dengan betul pada makanan untuk memastikannya melekat.
	Perapan, cecair atau air daging terpercik di dalam lemak cair atau minyak.	Lap makanan menjadi kering sebelum meletakkannya di dalam bakul.
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E1".	Perkakas telah rosak/tidak berfungsi.	Hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.
	Airfryer mungkin telah disimpan di tempat yang sejuk.	Jika peranti anda telah disimpan di tempat dengan suhu sekeliling yang rendah, biarkan peranti menjadi panas kepada suhu bilik selama sekurang-kurangnya 15 minit sebelum anda memasang palam semula. Jika paparan anda masih menunjukkan "E1", hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.
LED Wi-Fi pada Airfryer saya tidak lagi bersinar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Airfryer tidak disambungkan kepada Wi-Fi rumah anda lagi.</li> <li>Anda telah menukar rangkaian Wi-Fi rumah anda.</li> </ul>	Ulangi proses berpasangan mengikut urutan yang diterangkan dalam aplikasi. Jika perkara ini tidak membantu, mulakan proses persediaan sekali lagi.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
<p>Aplikasi menunjukkan bahawa proses berpasangan tidak berjaya.</p>	<p>Pastikan langkah telah dilakukan mengikut urutan yang diterangkan dalam aplikasi: Tekan butang pada perkakas dahulu, kemudian aktifkan mod berpasangan dalam aplikasi.</p>	<p>Ulangi proses berpasangan mengikut urutan yang diterangkan dalam aplikasi. Jika perkara ini tidak membantu, mulakan proses persediaan sekali lagi.</p>
<p>Paparan saya menunjukkan "----" yang berkelip.</p>	<p>Airfryer anda sedang mengemas kini perisian tegar.</p>	<p>Tunggu selama kira-kira seminit sebelum proses kemas kini perisian tegar selesai. Anda tidak boleh menggunakan Airfryer semasa proses kemas kini perisian tegar.</p>

## สารบัญ

ข้อสำคัญ	107
ข้อมูลเบื้องต้น	112
ส่วนประกอบ	112
ก่อนการใช้งานครั้งแรก	114
แอป NutriU	114
การควบคุมด้วยเสียง	115
การเตรียมตัวก่อนใช้งาน	115
การใช้งาน	116
ตารางอาหาร	116
Airfrying	117
การเลือกโหมดการอุ่น	121
การปรุงอาหารด้วยค่าที่ตั้งล่วงหน้า	122
เปลี่ยนเป็นค่าที่ตั้งล่วงหน้าอื่น	124
เริ่มต้นสูตรอาหารจากแอป NutriU	124
การทำมันฝรั่งทอดด้วยตนเอง	125
การทำความสะดวก	126
ตารางการทำความสะดวก	128
การจัดเก็บ	128
การรีไซเคิล	128
คำประกาศว่าด้วยการปฏิบัติตามข้อกำหนด	128
การรับประกันและสนับสนุน	129
อัปเดตของซอฟต์แวร์	129
ความสามารถในการใช้งานร่วมกับอุปกรณ์	129
รีเซ็ตการตั้งค่าจากโรงงาน	129
วิธีแก้ไขปัญหา	129

## ข้อสำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

### อันตราย

- ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ หรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ
- อย่าให้น้ำ หรือของเหลวใด ๆ เข้าสู่ตัวเครื่องเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต
- ให้ใส่ส่วนผสมที่ต้องการทอดลงในตะกร้าเสมอ เพื่อป้องกันไม่給ส่วนผสมสัมผัสกับชิ้นส่วนให้ความร้อน
- อย่าคลุมปิดที่เปิดอากาศเข้าและออกขณะเครื่องทำงาน
- อย่าเติมน้ำมันลงในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- อย่าสัมผัสด้านในตัวเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน
- อย่าใส่อาหารที่มีปริมาณเกินระดับสูงสุดที่ระบุไว้ในตะกร้า
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าเครื่องทำความร้อนว่าง และไม่มีอาหารติดอยู่ในเครื่องทำความร้อน

### คำเตือน

- หากสายไฟชำรุด ต้องทำการเปลี่ยนโดย Philips ผู้ให้บริการ หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว แล้วเท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังแน่นดีแล้ว
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก



- พื้นผิวส่วนที่สามารถจับต้องได้อาจมีความร้อนในระหว่างการใช้งาน
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้นำเครื่องไปเล่น
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- ห้ามไม่ให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องโดยปราศจากการควบคุมดูแล
- อย่าวางเครื่องติดกำแพงหรือติดกับเครื่องใช้อื่นๆ เว้นระยะด้านหลัง ทั้งสองด้าน และเหนือเครื่องอย่างน้อย 10 ซม. ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนของเครื่อง
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ไอความร้อนจะถูกระบายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก รักษาระยะห่างระหว่างมือและใบหน้าของคุณให้ห่างจากไอน้ำ และช่องเปิดอากาศออก โปรดระมัดระวังไอน้ำและความร้อนเมื่อคุณนำกระทะออกจากเครื่อง
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบาหรือกระดาษบรรจุภัณฑ์ในตัวเครื่อง
- การจัดเก็บมันฝรั่ง : อุณหภูมิจะต้องเหมาะสมกับพันธุ์มันฝรั่งที่จัดเก็บไว้และจะต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 6°C เพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดสารอะคริลาไมด์ในอาหารที่เตรียมไว้
- ห้ามวางเครื่องไว้บนหรือใกล้กับเตาแก๊สที่มีความร้อนหรือเตาไฟฟ้าและแผ่นทำความร้อนด้วยไฟฟ้าทุกประเภท หรือในเตาอบที่มีความร้อน
- ห้ามเติมน้ำมันลงในกระทะ



- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ที่อุณหภูมิ  
แวดล้อมระหว่าง 5°C และ 40°C
- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบน  
ผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้าน  
หรือไม่
- ห้ามวางสายไฟบนพื้นผิวที่มีความร้อน
- ไม่ควรวางเครื่องบนหรือใกล้กับวัสดุที่ติดไฟง่าย  
เช่น ผ้าม่าน หรือผ้าปูโต๊ะ
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือ  
จากที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้ใช้นี้ และใช้อุปกรณ์เสริม  
แท้ของ Philips เท่านั้น
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ตามลำพัง
- กระจก ตะแกรง และตัวดูดซับไขมันจะร้อนในระหว่าง  
และหลังการใช้งาน โปรดใช้งานอย่างระมัดระวัง  
เสมอ
- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับ  
อาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ดูคำแนะนำ  
ได้ในคู่มือ

### **ข้อควรระวัง**

- เครื่องนี้ผลิตมาเพื่อใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น  
ไม่ใช่เพื่อใช้ในสภาพแวดล้อมอื่น เช่น ห้องครัว  
สำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน ฟาร์มหรือ  
สภาพแวดล้อมการทำงานอื่น และไม่ใช่เพื่อการใช้  
งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ห้องพัก และสภาพ  
แวดล้อมการพักอาศัยอื่น
- โปรดยกเลิกการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่าย  
ไฟหากไม่มีการควบคุมดูแล หากคุณต้องปล่อย  
เครื่องไว้โดยไม่มีคนดูแล และก่อนการประกอบ  
อุปกรณ์ ถอดอุปกรณ์ หรือทำความสะอาด
- ควรวางเครื่องบนพื้นผิวที่เรียบและมั่นคง

- หากนำเครื่องไปใช้ในทางไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการค้าหรือกึ่งการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะและ Philips จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น
- โปรดนำเครื่องไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips เพื่อทำการตรวจสอบหรือซ่อมแซม อย่าพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตัวเอง มิฉะนั้น การรับประกันจะเป็นโมฆะ
- ดึงปลั๊กออกหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที ก่อนที่คุณจะเริ่มจับหรือทำความสะอาดเครื่อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมที่ทอดแล้วมีสีเหลืองทอง ไม่ใช่สีน้ำตาลไหม้หรือดำ ให้นำส่วนที่ไหม้ออก ห้ามทอดมันฝรั่งสดที่อุณหภูมิสูงกว่า 180°C (เพื่อลดการเกิดสารอะคริลาไมด์)
- อย่ากดปุ่มปลดตะแกรงขณะกำลังเขย่า
- โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะที่ทำความสะอาดพื้นที่ส่วนบนของช่องปรุงอาหาร: ส่วนประกอบที่ทำความร้อนอยู่, ขอบของชิ้นส่วนโลหะ
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าอาหารสุกดีแล้วใน Airfryer

- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าคุณสามารถควบคุม Airfryer ของคุณได้ รวมทั้งเมื่อใช้ฟังก์ชันรีโมทหรือการเริ่มแบบหน่วงเวลา
- เมื่อปรุงอาหารที่มีไขมัน Airfryer อาจมีควันออกมา โปรดใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อใช้ฟังก์ชันรีโมทคอนโทรลหรือการเริ่มแบบหน่วงเวลา
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีผู้ใช้งานเพียงคนเดียวเท่านั้นที่ใช้ฟังก์ชันรีโมทคอนโทรล
- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อปรุงอาหารที่น่าเสียได้ง่ายด้วยการเริ่มแบบหน่วงเวลา (แบบที่เรียกว่า เติบโต)

### **คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)**

ผลิตภัณฑ์ของ Philips รุ่นนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับเกี่ยวกับคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าทุกประการ

### **ระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ**

เครื่องมีฟังก์ชันตัดไฟอัตโนมัติ หากคุณไม่ได้กดปุ่มภายใน 20 นาที เครื่องจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ หากต้องการปิดเครื่องด้วยตนเอง ให้กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง

## ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และยินดีต้อนรับสู่ Philips

เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) Philips Airfryer คือ Airfryer รุ่นเดียวที่มีเทคโนโลยี Rapid Air ที่ไม่เหมือนใครในการทอดอาหารโปรดของคุณโดยใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยหรือไม่ใช้เลยเพื่อไขมันที่น้อยลงถึง 90%

เทคโนโลยี Rapid Air ของ Philips สามารถปรุงอาหารได้หลากหลายแบบ ในอุปกรณ์ดีไซน์รูปปลาตาของเราเพื่อผลลัพธ์อันสมบูรณ์แบบตั้งแต่คำแรกจนคำสุดท้าย

ตอนนี้คุณก็สามารถเพลิดเพลินไปกับอาหารทอดที่ปรุงอย่างสมบูรณ์แบบ ทั้งที่กรอบนอกนุ่มใน โดยการทอด ปิ้ง ย่าง และอบที่ให้คุณเตรียมอาหารรสชาติเยี่ยมหลากหลายรูปแบบที่ทั้งดีต่อสุขภาพ รวดเร็ว และง่ายดาย

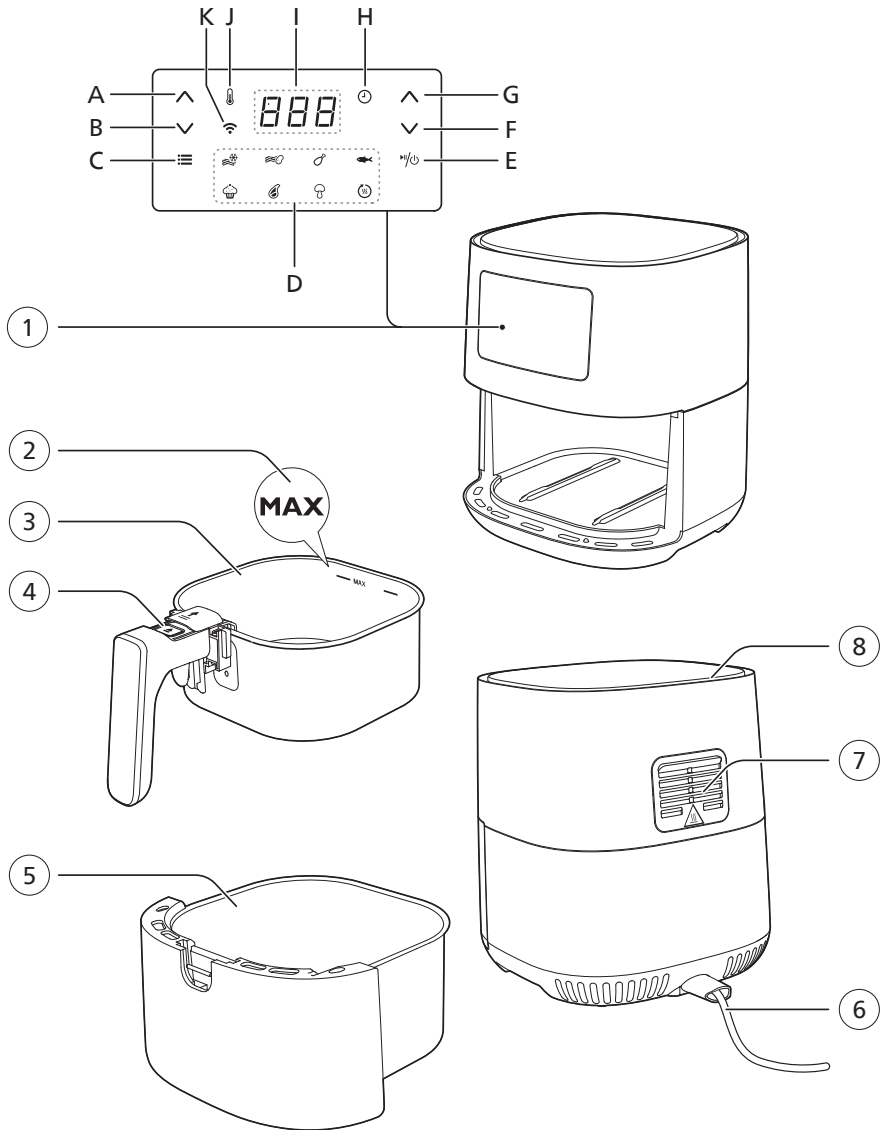
สำหรับสูตรอาหารที่น่าสนใจและข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเครื่อง Airfryer โปรดเยี่ยมชม [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) หรือดาวน์โหลดแอป NutriU ฟรี\* สำหรับ iOS® หรือ Android™

\*แอป NutriU อาจไม่มีให้บริการในประเทศของคุณ

ในกรณีนี้ โปรดเข้าใช้เว็บไซต์ Philips ในพื้นที่ของคุณเพื่อรับแรงบันดาลใจ

## ส่วนประกอบ

- 1 Control panel
  - A ปุ่มเพิ่มอุณหภูมิ
  - B ปุ่มลดอุณหภูมิ
  - C ปุ่ม Menu
  - D เมนูที่ตั้งไว้ล่วงหน้า
  - E ปุ่มเปิด/ปิด
  - F ปุ่มลดเวลา
  - G ปุ่มปรับเวลา
  - H ตัวบอกเวลา
  - I หน้าจอ
  - J สัญญาณแสดงอุณหภูมิ
  - K ไฟสัญญาณ Wi-Fi
- 2 ขีดแสดงระดับสูงสุด (MAX)
- 3 ตะแกรง
- 4 ปุ่มปลดตะแกรง
- 5 กระจก
- 6 สายไฟ
- 7 ทางลมออก
- 8 ทางลมเข้า



ไฟแสดงสถานะ Wi-Fi	
ไฟแสดงสัญญาณ Wi-Fi ดับ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Airfryer ของคุณไม่ได้เชื่อมต่อกับ Wi-Fi ในบ้านของคุณ (ยังไม่ได้การตั้งค่า Wi-Fi เริ่มต้นที่เคยทำมาก่อน) หรือการเชื่อมต่อกับ Wi-Fi ในบ้านของคุณขาดหายไปเนื่องจากมีการเปลี่ยนเราเตอร์ที่บ้านหรือระยะห่างระหว่าง Airfryer กับเราเตอร์ไกลเกินไป</li> </ul>
ไฟแสดงสัญญาณ Wi-Fi ติด	<ul style="list-style-type: none"> <li>การกำหนดค่าด้วยแอป NutriU เสร็จสิ้นและเชื่อมต่อ Airfryer กับ Wi-Fi ในบ้านแล้ว</li> </ul>
ไฟแสดงสัญญาณ Wi-Fi จะกะพริบ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Airfryer อยู่ในโหมด "ตั้งค่า" ระหว่างกระบวนการตั้งค่า Wi-Fi หน้าจอจะแสดงเส้นขีด 3 ขีดและปุ่มบน Airfryer จะไม่ทำงาน หรือหากเชื่อมต่อไว้แล้ว ไฟ LED จะกะพริบจะแสดงให้ทราบว่า Airfryer กำลังเชื่อมต่อกับ Wi-Fi ในบ้าน</li> </ul>
ไฟแสดงสัญญาณ Wi-Fi จะกะพริบช้าๆ	<ul style="list-style-type: none"> <li>ฟังก์ชันการใช้งาน Wi-Fi ของ Airfryer มีข้อบกพร่อง คุณสามารถใช้ Airfryer โดยไม่มีคุณสมบัติการเชื่อมต่อ หรือโทรไปที่ศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าในประเทศของคุณ</li> </ul>

### ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- 1 นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- 2 นำสติกเกอร์หรือป้ายใดก็ตาม (หากมี) ออกจากเครื่อง
- 3 ทำความสะอาดให้ทั่วทั้งเครื่องก่อนใช้งานครั้งแรก ตามที่ระบุไว้ในบทการทำความสะอาด

### แอป NutriU

Philips Airfryer ของคุณสามารถใช้งาน Wi-Fi ได้และช่วยให้คุณเชื่อมต่อกับแอป NutriU เพื่อรับประสบการณ์ใช้งาน Airfryer อย่างเต็มรูปแบบภายในแอป คุณสามารถเลือกสูตรอาหารโปรด ส่งไปยัง Airfryer และเริ่มต้นใช้งานจากอุปกรณ์อัจฉริยะของคุณ คุณสามารถเริ่มต้น ตรวจสอบ และปรับขั้นตอนการทำอาหารบนอุปกรณ์อัจฉริยะของคุณได้จากทุกที่ แม้ว่าคุณจะไม่ได้อยู่ที่บ้านก็ตาม

#### การเชื่อมต่อ Airfryer ของคุณกับแอป

- 1 เสียบปลั๊กของ Airfryer เข้ากับเต้ารับบนผนัง
- 2 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์อัจฉริยะของคุณอยู่ในระยะที่สามารถเชื่อมต่อกับเครือข่าย Wi-Fi ในบ้านของคุณได้ก่อนที่คุณจะเริ่มกระบวนการตั้งค่า Wi-Fi ที่ง่ายดาย
- 3 ดาวน์โหลดแอป Philips NutriU บนอุปกรณ์อัจฉริยะของคุณจาก App Store หรือจาก [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU) ทำตามขั้นตอนการลงทะเบียนและเลือก Airfryer ที่เชื่อมต่อในโปรไฟล์ของคุณภายใต้ "My Appliances (เครื่องของฉัน)"
- 4 ทำตามคำแนะนำในแอปเพื่อเชื่อมต่อ Airfryer ของคุณกับ Wi-Fi และจับคู่กับ Airfryer ของคุณ

- 5 เมื่อ WiFi LED บนอินเทอร์เน็ตเฟชผู้ใช้ของ Airfryer สว่างหนึ่ง แสดงว่าเชื่อมต่อ กับ Airfryer แล้ว

#### ☰ หมายถึง

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เชื่อมต่อ Airfryer ของคุณกับเครือข่าย WiFi ภายในบ้าน 2.4 GHz 802.11 b/g/n
- การตั้งค่า WiFi ที่ง่ายดายเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการเชื่อมต่อ Airfryer กับ WiFi ในบ้านของคุณ
- กระบวนการจับคู่คือการเชื่อมต่อแอปพลิเคชัน NutriU กับ Airfryer อัจฉริยะของคุณ
- ขั้นตอนการตั้งค่า WiFi สามารถยกเลิกได้ผ่านแอปพลิเคชันหรือโดยการถอดปลั๊ก Airfryer
- ในการเริ่มกระบวนการจับคู่ ให้กดปุ่มลดอุณหภูมิค้างไว้และทำตามคำแนะนำในแอปพลิเคชัน หรือเริ่มจากการตั้งค่าในแอป NutriU

## การควบคุมด้วยเสียง

- 1 ดาวนโหลดแอป NutriU
- 2 เชื่อมต่อแอป NutriU กับ Airfryer ของคุณ
- 3 ให้ความยินยอมต่อ "การปฐจอาหารจากระยะไกล"
- 4 เชื่อมต่อแอป NutriU กับแอปผู้ช่วยส่วนตัวผ่านการสั่งงานด้วยเสียงของคุณ การเชื่อมต่อนี้สามารถทำได้โดยตรงขณะเตรียมพร้อมหรือภายหลังในการตั้งค่าของแอป NutriU ในกรณีที่คุณไม่เห็นตัวเลือกเพื่อเปิดใช้งานการควบคุมคำสั่งด้วยเสียงใน NutriU ให้เปิดใช้งาน Kitchen+ Skill ผ่านแอปผู้ช่วยส่วนตัวผ่านการสั่งงานด้วยเสียงของคุณ

#### ☰ หมายถึง

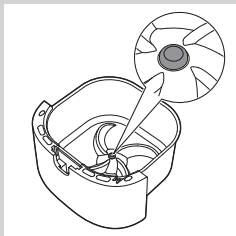
- หากคุณไม่มีแอปการควบคุมคำสั่งด้วยเสียง ให้ดาวนโหลดก่อนเพื่อส่งคำสั่งไปยัง Airfryer
- การสั่งงานด้วยเสียงโดยละเอียดมีอยู่ในแอปการควบคุมคำสั่งด้วยเสียง

## การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- 1 วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน และทนต่อความร้อน

#### ☰ หมายถึง

- ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง เพราะอาจบังทางลมและส่งผลต่อการทอดอาหารได้
- ห้ามวางเครื่องที่กำลังทำงานไว้ข้างใต้หรือใกล้กับวัตถุที่อาจเสียหายจากไอน้ำได้ง่าย เช่น ผับังและตู้ต่างๆ
- ปลอยจุกยางไว้ในกระกะ ห้ามถอดออกก่อนปฐจอาหาร



## การใช้งาน

### ตารางอาหาร

ตารางด้านล่างนี้ช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับประเภทอาหารที่คุณต้องการเตรียม

#### ☰ หมายถึง

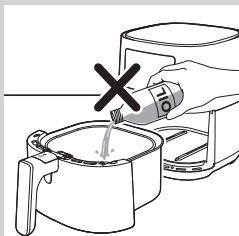
- โปรดทราบว่า การตั้งค่าเหล่านี้เป็นเพียงคำแนะนำเท่านั้น เนื่องจากส่วนผสมที่มีมา ขนาด รูปร่าง รวมถึงแบรนด์ที่แตกต่างกันออกไป เราจึงไม่สามารถรับประกันการตั้งค่าส่วนผสมที่ดีที่สุดให้กับคุณได้
- เมื่อเตรียมอาหารที่มีจำนวนมาก (เช่น มันฝรั่งทอด, กุ้ง, น่องไก่, ขนมหั้วแข็ง) ให้เขย่า, หมุน หรือกวนส่วนผสมในตะแกรง 2 ถึง 3 ครั้งเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่มีความสม่ำเสมอ

ส่วนผสม	ต่ำสุด – สูงสุด ปริมาณ	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
เฟรนช์ฟราย แช่แข็งบาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว)	200-500 ก./ 7-18 ออนซ์	16-22	180°C/350°F	• เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
มันฝรั่งทอดโฮม เมด (หนาประมาณ 10x10 มม./0.4x0.4 นิ้ว)	200-500 ก./ 7-18 ออนซ์	18-26	180°C/350°F	• เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
นิกเก็ตไก่แช่แข็ง	200-600 ก./ 7-21 ออนซ์	10-15	200°C/400°F	• เขย่า กลับด้าน หรือคนใน ระหว่างปรุง
ปอเปี๊ยะแช่แข็ง	200-600 ก./ 7-21 ออนซ์	10-15	200°C/400°F	• เขย่า กลับด้าน หรือคนใน ระหว่างปรุง
แฮมเบอร์เกอร์ (ประมาณ 150 ก./5 ออนซ์)	1-3 ไร่	15-20	200°C/400°F	
มัทโลฟ	800 ก./ 28 ออนซ์	50-55	150°C/300°F	• ใช้อุปกรณ์อบอาหาร
เนื้อสับไม่มีกระดูก (ประมาณ 150 ก./ 5 ออนซ์)	1-2 ชั้น	11-15	200°C/400°F	• เขย่า กลับด้าน หรือคนใน ระหว่างปรุง
ไส้กรอกบาง (ประมาณ 50 ก./1.8 ออนซ์)	1-6 ชั้น	9-13	200°C/400°F	• เขย่า กลับด้าน หรือคนใน ระหว่างปรุง
น่องไก่ (ประมาณ 125 ก./ 4.5 ออนซ์)	2-6 ชั้น	18-24	180°C/350°F	• เขย่า กลับด้าน หรือคนใน ระหว่างปรุง
อกไก่ (ประมาณ 160 ก./ 6 ออนซ์)	1-3 ชั้น	20-25	180°C/350°F	



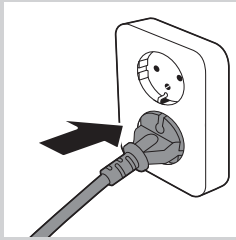
ส่วนผสม	ต่ำสุด – สูงสุด ปริมาณ	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300-400 ก./ 11-14 ออนซ์)	ปลา 1 ตัว	15-20	200°C/400°F	
เนื้อปลา (ประมาณ 200 ก./7 ออนซ์)	1-3 (1 ชิ้น)	22-25	160°C/325°F	
ผักรวม (หั่นหยาบๆ)	200-600 ก./ 7-21 ออนซ์	10-20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>ตั้งเวลาในการปรุงอาหารตามความต้องการของคุณ</li> <li>เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง</li> </ul>
มัฟฟิน (ประมาณ 50 ก./ 1.8 ออนซ์)	1-7	12-14	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>ใช้ถ้วยมัฟฟิน</li> </ul>
Cake	500 ก./ 18 ออนซ์	50-60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>ใช้พิมพ์เค้ก</li> </ul>
ขนมปังแผ่น/ก้อนที่อบ มาแล้ว (ประมาณ 60 ก./ 2 ออนซ์)	1-4 ชิ้น	6-8	200°C/400°F	
ขนมปังโฮมเมด	500 ก./ 18 ออนซ์	50-60	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>ใช้อุปกรณ์อบอาหาร</li> <li>ควรทำเป็นรูปทรงที่แบนที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ขนมปังสัมผัสเข้ากับแผ่นทำความร้อนเมื่อยกตัวขึ้น</li> </ul>

### Airfrying

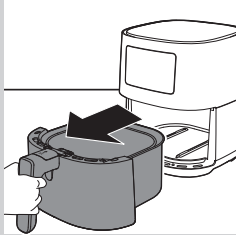


#### ! ข้อควรระวัง

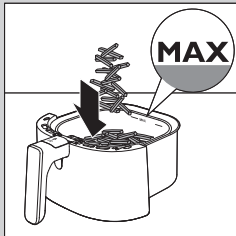
- นี่คือเครื่อง Airfryer ที่ทำงานโดยใช้ลมร้อน ห้ามเติมน้ำมัน ไขมันชนิดต่างๆ หรือของเหลวใดๆ ก็ตามลงในกระทะ
- ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ใช้ด้ามจับหรือป้อม จับกระทะที่มีความร้อนด้วยถุงมือจับของร้อน
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- เมื่อคุณใช้งานเครื่องครั้งแรกอาจมีควันลอยออกมาจากเครื่อง เป็นเหตุการณ์ปกติ
- ไม่จำเป็นต้องอุ่นเครื่องก่อน



1 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง



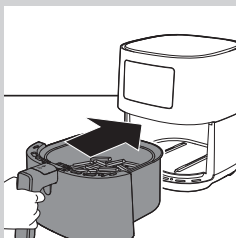
2 นำตระกระพร้อมตะกร้าออกจากเครื่องโดยดึงที่ด้ามจับ



3 ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรง

**หมายเหตุ**

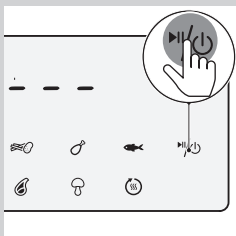
- เครื่อง Airfryer สามารถทอดอาหารได้หลากหลายประเภท โปรดดู "ตารางอาหาร" เพื่อทราบปริมาณที่ถูกต้องและเวลาทอดโดยประมาณ
- อย่าใส่อาหารเกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน "ตารางอาหาร" หรือเติมอาหารในตะกร้าเกินระดับสูงสุด "MAX" ที่ระบุไว้ เพราะจะส่งผลต่อคุณภาพของการทอดที่ได้
- ถ้าคุณต้องการปรุงอาหารต่างชนิดในเวลาเดียวกัน ต้องแน่ใจว่าคุณได้ดูเวลาทอดที่แนะนำไว้สำหรับอาหารชนิดนั้นๆ ก่อนที่จะเริ่มทอดพร้อมกัน



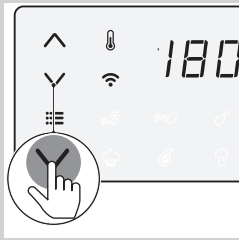
4 ใส่ตระกระพร้อมตะแกรงกลับเข้าไปใน Airfryer

**ข้อควรระวัง**

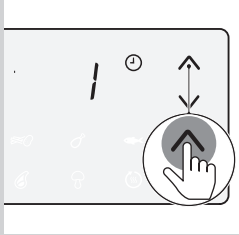
- อย่าใช้ตระกระโดยไม่มีตะแกรงข้างใน
- ห้ามสัมผัสที่ตระกระหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง



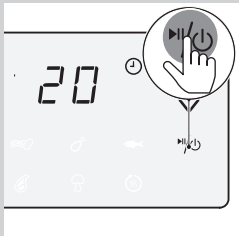
5 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง



6 กดปุ่มเพิ่มหรือลดอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ



7 กดปุ่มปรับเวลาเพื่อเลือกการตั้งเวลาล่วงหน้าที่ต้องการ



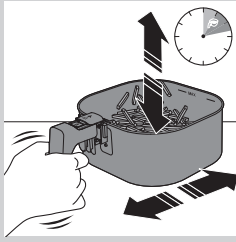
8 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อเริ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร

#### ☰ หมายถึง

- ในขณะที่กำลังปรุงอาหาร อุณหภูมิและเวลาจะแสดงสลับกัน
- นาทีกสุดท้ายในการปรุงอาหารจะนับเป็นวินาที
- ดูที่ตารางอาหารพร้อมการตั้งค่าปรุงอาหารพื้นฐานสำหรับอาหารแต่ละชนิด
- เมื่อกระบวนการปรุงอาหารเริ่มต้นขึ้นและ Airfryer ของคุณจับคู่กับอุปกรณ์อัจฉริยะของคุณ คุณสามารถ ดู ควบคุมและเปลี่ยนพารามิเตอร์การทำอาหารได้ในแอป NutriU เช่นกัน

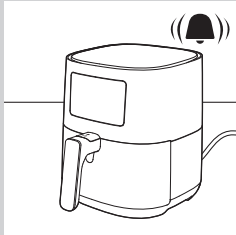
#### \* เคล็ดลับ

- ในขณะที่กำลังปรุงอาหาร หากคุณต้องการเปลี่ยนเวลาหรืออุณหภูมิในการปรุงอาหาร ให้กดปุ่มขึ้นหรือลงที่เกี่ยวข้องได้ตลอดเวลา
- หากต้องการหยุดการปรุงอาหารชั่วคราว ให้กดปุ่มเปิด/ปิด หากต้องการประกอบอาหารต่อ ให้กดปุ่มเปิด/ปิดอีกครั้งเพื่อประกอบอาหารต่อไป
- อุปกรณ์จะอยู่ในโหมดหยุดชั่วคราวโดยอัตโนมัติเมื่อคุณดึงตระแกรงและตะแกรงออก ขั้นตอนการปรุงอาหารจะดำเนินต่อไปเมื่อใส่ตระแกรงและตะแกรงลงในเครื่องอีกครั้ง
- หากต้องการเปลี่ยนหน่วยอุณหภูมิจากเซลเซียสเป็นฟาห์เรนไฮต์หรือหน่วยอื่นๆ บน Airfryer ของคุณ ให้กดปุ่มเพิ่มและลดอุณหภูมิพร้อมกันค้างไว้ประมาณ 10 วินาที



**หมายเหตุ**

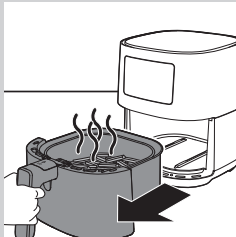
- หากคุณไม่ได้ตั้งค่าเวลาในการประกอบอาหารตามที่กำหนดภายใน 20 นาที เครื่องจะปิดสวิทช์โดยอัตโนมัติเพื่อเหตุผลด้านความปลอดภัย
- ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกเมื่อทอดไปถึงครึ่งหนึ่งของเวลาทอด (โปรดดู 'ตารางอาหาร') ในการเขย่าส่วนผสม ให้ดึงกระทะพร้อมตะแกรงออกจากบนส่วนบนที่กั้นความร้อนได้ เลื่อนฝาปิดและกดปุ่มปลดตะแกรงเพื่อถอดตะแกรงออกและเขย่าตะแกรงเหนืออ่าง จากนั้นใส่ตะแกรงไปที่กระทะอย่างและนำไปใส่กลับเข้าไปในเครื่อง



**9 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้แล้ว**

**หมายเหตุ**

- คุณสามารถหยุดขั้นตอนการทำอาหารได้ด้วยตนเอง ในการดำเนินการ ให้กดปุ่มเปิด/ปิด



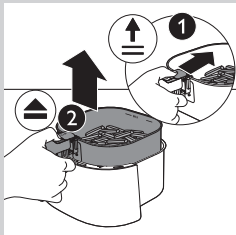
**10 ดึงกระทะออกมาและตรวจสอบว่าส่วนผสมพร้อมหรือไม่**

**! ข้อควรระวัง**

- กระทะ Airfryer ร้อนหลังจากการทำอาหาร วางกระทะไว้บนส่วนบนที่กั้นความร้อนได้เสมอ (เช่น ขาดังสามขา เป็นต้น) เมื่อคุณนำออกจากอุปกรณ์

**หมายเหตุ**

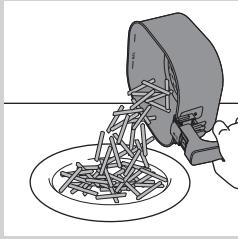
- หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ให้เลื่อนกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer โดยจับที่ด้ามจับ แล้วเพิ่มเวลาให้กับเวลาที่ตั้งไว้อีกสองสามนาที



**11 ในการนำส่วนผสมขนาดเล็กออก (เช่น มันฝรั่งทอด) ให้ยกตะแกรงออกจากกระทะโดยเลื่อนฝาปิดก่อน แล้วกดปุ่มปลดตะแกรง**

**! ข้อควรระวัง**

- หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร กระทะ ตะแกรง ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจาก Airfryer ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในกระทะ



12 นำส่วนผสมออกจากตะกร้าโดยใส่ในชามหรือจาน นำตะแกรงออกมาจากกระทะเสมอเพื่อเทสิ่งที่อยู่ข้างในออกมาให้หมด เนื่องจากน้ำมันร้อนอาจอยู่ที่ด้านล่างของกระทะ

**หมายเหตุ**

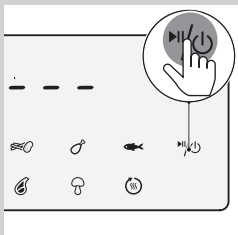
- เมื่อต้องการนำส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่หรือเปราะบางออกมา ให้ใช้ที่หนีบคีบส่วนผสมนั้นออกมา
- น้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออกที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระทะ
- คุณอาจต้องเทน้ำมันที่เหลือหรือน้ำมันเจียวออกจากกระทะอย่างระมัดระวังหลังการทำอาหารแต่ละครั้งหรือก่อนการเขย่าหรือเปลี่ยนตะแกรงในกระทะ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมที่ใช้ทำอาหาร วางตะแกรงไว้บนพื้นผิวที่ทนความร้อน สวมถุงมือจับของร้อนเพื่อเทน้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออก นำตะแกรงใส่กลับไปในกระทะ

เมื่อส่วนผสมชุดหนึ่งสุกพร้อมแล้ว Airfryer สามารถปรุงชุดส่วนผสมต่อไปได้ทันที

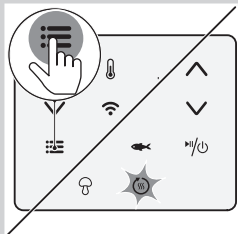
**หมายเหตุ**

- ดำเนินตามขั้นตอนที่ 3 ถึง 12 หากคุณต้องการเตรียมส่วนผสมอีกชุดหนึ่ง

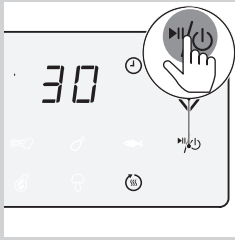
**การเลือกโหมดการอุ่น**



1 กดปุ่มเปิด/ปิด เพื่อเปิดเครื่อง Airfryer



2 กดปุ่มเมนูจนกว่าไอคอนการอุ่นจะกะพริบ



### 3 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อเริ่มโหมดการอุ่น

#### ☰ หมายถึง

- เวลาการอุ่นจะตั้งค่าไว้ที่ 30 นาที หากต้องการเปลี่ยนเวลาในการรักษาความอุ่น (1-30 นาที) ให้กดปุ่มลดเวลา เวลาจะได้รับการยืนยันโดยอัตโนมัติ
- ไม่สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิในโหมดการอุ่นได้

### 4 หากต้องการหยุดการโหมดการอุ่นชั่วคราว ให้กดปุ่มเปิด/ปิด หากต้องการเริ่มโหมดการอุ่นอีกครั้ง ให้กดปุ่มเปิด/ปิดอีกครั้ง

### 5 หากต้องการออกจากโหมดการอุ่น ให้กดปุ่มเปิด/ปิดค้างไว้

#### ✳️ เคล็ดลับ

- หากอาหารเช่นเฟรนช์ฟรายสูญเสียความกรอบไปในขณะที่อยู่ในโหมดการอุ่น ให้ใช้เวลาการอุ่นให้น้อยลงโดยปิดเครื่องให้เร็วขึ้น หรือทอดให้กรอบอีกครั้ง ประมาณ 2-3 นาทีที่อุณหภูมิ 180°C/350°F

#### ☰ หมายถึง

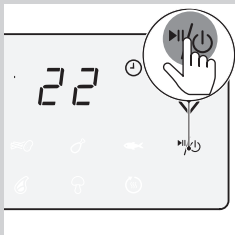
- ขณะที่อยู่ในโหมดการอุ่น พัดลมและตัวทำความร้อนด้านในเครื่องจะทำงานเป็นระยะๆ
- โหมดการอุ่นออกแบบมาเพื่อรักษาอาหารของคุณให้อุ่นอยู่เสมอหลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จในเครื่อง Airfryer ไม่ได้มีไว้สำหรับการอุ่นร้อน

## การปรุงอาหารด้วยค่าที่ตั้งล่วงหน้า



### 1 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 5 ในบท "Airfrying"

### 2 กดปุ่มเมนู ไอคอนอาหารว่างแช่แข็งกะพริบ กดปุ่มเมนูจนกว่าค่าที่ตั้งล่วงหน้าที่คุณต้องการจะกะพริบ



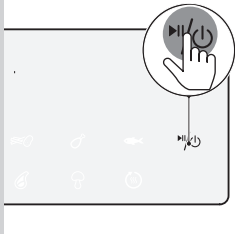
### 3 เริ่มขั้นตอนการปรุงอาหารโดยการกดปุ่มเปิด/ปิด

#### ☰ หมายถึง

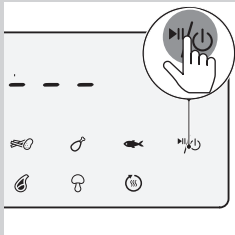
- ในตารางต่อไปนี่คุณสามารถค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับค่าที่ตั้งล่วงหน้า

ตั้งค่าล่วงหน้า	เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า (ต่ำสุด)	อุณหภูมิที่ตั้งไว้ล่วงหน้า	น้ำหนัก (สูงสุด)	ข้อมูลของคุณ
 อาหารว่างแช่แข็ง ที่ทำจากมันฝรั่ง	22	180°C/350°F	500 ก./ 18 ออนซ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>• อาหารว่างแช่แข็งที่ทำจากมันฝรั่ง เช่น เฟรนช์ฟราย แช่แข็ง เฟรนช์ฟรายแท่งใหญ่ มันฝรั่งทอดแผ่น ตาข่าย ฯลฯ</li> <li>• เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง</li> </ul>
 เฟรนช์ฟราย	26	180°C/350°F	500 ก./ 18 ออนซ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ใช้มันฝรั่งสำหรับทอด</li> <li>• หั่นหนา 10x10 มม./ 0.4x0.4 นิ้ว</li> <li>• แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน ¼ ถึง 1 ช้อนโต๊ะลงไป</li> <li>• เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง</li> </ul>
 น่องไก่	24	180°C/350°F	750 ก./ 26 ออนซ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>• น่องไก่สูงสุด 6 ชิ้น</li> <li>• เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง</li> </ul>
 เนื้อปลาประมาณ 200 ก./7 ออนซ์	23	160°C/325°F	600 ก./ 21 ออนซ์	
 มัฟฟิน	13	180°C/350°F	50 ก./ 1.8 ออนซ์ ต่อมัฟฟิน หนึ่งชิ้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>• มัฟฟิน 7 ชิ้นในครั้งเดียว</li> </ul>
 เนื้อหั่น	13	200°C/400°F	300 ก./ 11 ออนซ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>• เนื้อสับไม่มีกระดูกสูงสุด 2 ชิ้น</li> </ul>
 พุดผัก	20	180°C/350°F	600 ก./ 21 ออนซ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>• หั่นหยาบๆ</li> <li>• ใช้อุปกรณ์อบอาหาร XL</li> </ul>
 อุ่น	30	80°C/175°F	ไม่มี	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้</li> </ul>

### เปลี่ยนเป็นค่าที่ตั้งล่วงหน้าอื่น



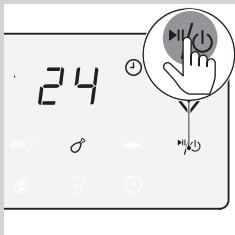
- 1 ในระหว่างขั้นตอนการปรุงอาหาร กดปุ่มเปิด/ปิดค้างไว้เพื่อหยุดการปรุงอาหาร จากนั้นอุปกรณ์จะอยู่ในโหมดสแตนด์บาย



- 2 กดปุ่มเปิด/ปิดอีกครั้งเพื่อเปิดอุปกรณ์



- 3 กดปุ่มเมนูจนกว่าค่าที่ตั้งล่วงหน้าที่คุณต้องการจะกระพริบ



- 4 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อเริ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร

### เริ่มต้นสูตรอาหารจากแอป NutriU

- 1 กดปุ่มเปิด/ปิด เพื่อเปิดเครื่อง Airfryer
- 2 เปิดแอป NutriU บนอุปกรณ์อัจฉริยะของคุณและค้นหาสูตรอาหารที่คุณต้องการ
- 3 เปิดสูตรอาหารและเริ่มขั้นตอนการทำอาหารในแอปพลิเคชัน



### ☰ หมายถึง

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเมื่อปรุงสุกอาหารที่พัฒนาขึ้นสำหรับ Airfryer ของคุณ ให้ใช้อาหารในปริมาณเท่ากันที่ระบุไว้ในสูตรอาหาร เมื่อใช้ส่วนผสมที่ต่างกัน หรืออาหารในปริมาณที่ต่างกัน ให้ปรับเวลาในการปรุงอาหาร เมื่อปรุงสุกอาหารที่ไม่ได้พัฒนาขึ้นสำหรับ Airfryer ของคุณ โปรดทราบว่าอาจจะต้องปรับเวลาและอุณหภูมิ

### ✱ เคล็ดลับ

- ด้วยตัวกรองในการค้นหาสูตรอาหาร คุณสามารถกรอง Airfryer อัจฉริยะของคุณเพื่อรับสูตรอาหารที่พัฒนาขึ้นสำหรับอุปกรณ์ของคุณ
- เมื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหารจากแอปพลิเคชัน คุณจะเห็นการตั้งค่าการทำอาหารบนหน้าจอของ Airfryer ด้วย
- คุณสามารถหยุดกระบวนการปรุงอาหารชั่วคราว หรือเปลี่ยนการตั้งค่าใน Airfryer หรือในแอปพลิเคชัน
- เมื่อกระบวนการปรุงอาหารเสร็จสิ้น คุณสามารถเริ่มโหมดอุ่นในแอปพลิเคชัน หรือเริ่มทำงานจากค่าที่ตั้งล่วงหน้า "การอุ่น" ใน Airfryer
- หากอาหารยังไม่เสร็จ คุณยังสามารถยืดเวลากระบวนการปรุงอาหารภายในแอปพลิเคชันหรือ Airfryer ได้อีกด้วย
- ในการออกจากกระบวนการปรุงอาหารก่อนที่เวลาในการประกอบอาหารจะสิ้นสุดลง ให้กดปุ่มเปิด/ปิดบน Airfryer ค้างไว้หรือกดปุ่มหยุดชั่วคราวและจากนั้นกดไอคอนหยุดในแอปพลิเคชัน
- คุณยังสามารถเริ่มเวลาและอุณหภูมิของคุณเองในแอป NutriU
- ที่ด้านล่างของหน้าจอหลักจะมีปุ่มเพื่อไปยังหน้าจอหลัก สูตรอาหาร โหมดกำหนดเอง บทความ หรือโปรไฟล์ของคุณได้ กดปุ่มโหมดกำหนดเองและลงเวลาและอุณหภูมิของคุณไปยัง Airfryer

## การทำมันฝรั่งทอดด้วยตนเอง

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมดให้อร่อยโดยใช้เครื่อง Airfryer:

- เลือกชนิดมันฝรั่งที่มีลักษณะเหมาะสำหรับการทอด เช่น มันฝรั่งที่สดและมีความเป็นแป้ง (เล็กน้อย)
- ควรทอดมันฝรั่งด้วยลมร้อนในสัดส่วนไม่เกิน 500 ก./18 ออนซ์เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด การทอดมันฝรั่งจำนวนมากจะทำให้กรอบน้อยกว่าการทอดในจำนวนที่น้อยกว่า

- 1 ปอกมันฝรั่งและหั่นเป็นแท่ง (หนา 10 x 10 มม./0.4 x 0.4 นิ้ว)
- 2 แช่มันฝรั่งแช่ในอ่างน้ำอย่างน้อย 30 นาที
- 3 เทมันฝรั่งออกจากอ่างแล้วซับน้ำให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษเช็ดมือ
- 4 รินน้ำมันปรุงอาหารหนึ่งช้อนโต๊ะลงในอ่าง เทมันฝรั่งแช่ลงในอ่างแล้วคลุกจนกระทั่งน้ำมันเคลือบผิวอย่างทั่วถึง

5 ใช้นิ้วหรืออุปกรณ์เครื่องครัวหียบมันฝรั่งออกจากอ่างเพื่อให้ น้ำมันส่วนเกินยังคงอยู่ในอ่าง

**หมายเหตุ**

- อย่าเอียงอ่างเพื่อเทมันฝรั่งแก่ทั้งหมดลงในตะกร้าใบคราวเดียว เพื่อป้องกันไม่ให้เทน้ำมันส่วนเกินลงในกระทะ

6 ใส่มันฝรั่งแก่ลงในตะกร้า

7 ทอดมันฝรั่งแก่ทั้งและเขย่าตะแกรง 2-3 ครั้งในระหว่างการทอด

**การทำความสะอาด**

**คำเตือน**

- รอให้ตะกร้า กระทะ และด้านในของเครื่องเย็นก่อน แล้วจึงเริ่มทำความสะอาด
- กระทะ ตะกร้า และด้านในของเครื่องมีการเคลือบสารกันอาหารติด อย่าใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดในครัวที่เป็นโลหะหรือสารทำความสะอาดที่กัดกร่อน เพราะจะทำให้สารที่เคลือบอยู่ได้รับความเสียหายได้

ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง เช็ดน้ำมันและไขมันออกจากด้านล่างของกระทะหลังการใช้ทุกครั้ง

1 กดปุ่ม On/Off (  ) เพื่อปิดเครื่อง ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ และทิ้งให้เครื่องเย็นลง

**เคล็ดลับ**

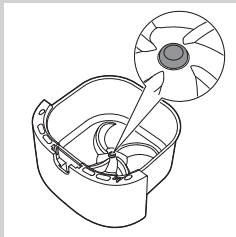
- นำกระทะและตะกร้าออกเพื่อให้เครื่อง Airfryer เย็นลงเร็วขึ้น

2 ทิ้งน้ำมันเจียวหรือน้ำมันออกจากส่วนล่างของกระทะ

3 ทำความสะอาดกระทะและตะแกรงในเครื่องล้างจาน คุณยังสามารถทำความสะอาดได้ในน้ำร้อน น้ำยาล้างจานและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน (โปรดดู 'บทการทำความสะอาด')

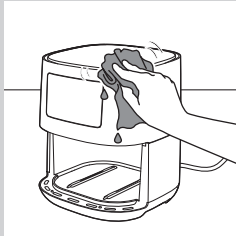
**หมายเหตุ**

- นำกระทะที่มีจุกยางใส่เข้าไปในเครื่องล้างจาน ห้ามถอดจุกยางออกก่อนทำความสะอาด



## \* เคล็ดลับ

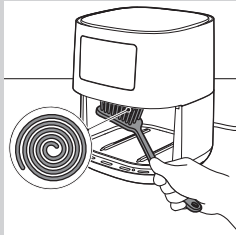
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่กระทะหรือตะแกรง คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อน และน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 10-15 นาทีได้ การแช่น้ำจะทำให้อาหารไม่ติดแน่น และเช็ดออกง่ายขึ้น คุณต้องใช้น้ำยาล้างจานที่สามารถขจัดน้ำมันและไขมัน หากมีคราบไขมันบนกระทะหรือตะแกรงที่ไม่สามารถล้างออกได้ด้วยน้ำร้อน หรือน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำยาขจัดคราบไขมัน
- ในกรณีที่มีเศษอาหารติดอยู่ในแผ่นทำความร้อน ให้นำออกด้วยแปรงขนนุ่ม หรือนุ่มปานกลาง อย่าใช้แปรงขนโลหะหรือแปรงขนแข็งเด็ดขาดเพราะอาจทำให้สารเคลือบแผ่นทำความร้อนเสียหาย



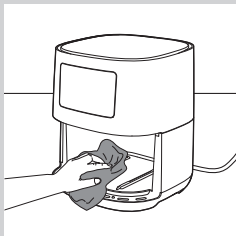
## 4 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดด้านนอกเครื่อง

## ☰ หมายถึง

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีความชื้นอยู่บนแผงควบคุม เช็ดแผงควบคุมให้แห้งหลังจากที่ทำความสะอาด




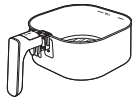



## 5 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร



## 6 ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำนุ่ม

ตารางการทำความสะอาด

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

**การจัดเก็บ**

- 1 ถอดปลั๊ก แล้วทิ้งไว้ให้เย็น
- 2 ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ

**หมายเหตุ**

- ถือเครื่อง Airfryer ในแนวอนเสมอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้จับกระทะไว้ที่ส่วนหน้าของเครื่องเนื่องจากกระทะที่มีตะแกรงสามารถเลื่อนออกมาจากเครื่องได้หากเอียงลงโดยบังเอิญ ซึ่งอาจทำให้ชิ้นส่วนเหล่านี้เสียหาย
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Airfryer ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

**การรีไซเคิล**

- เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป แต่ควรนำไปทิ้งที่จุดรวบรวมขยะเพื่อนำไปรีไซเคิล เพื่อช่วยรักษาภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ การกำจัดอย่างถูกต้องช่วยป้องกันผลสืบเนื่องทางลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

**คำประกาศว่าด้วยการปฏิบัติตามข้อกำหนด**

ในที่นี้ DAP B.V. ขอแจ้งให้ทราบว่า Airfryer HD9255 เป็นไปตามข้อกำหนด Directive 2014/53/EU

ข้อความฉบับเต็มของการปฏิบัติตามข้อกำหนด EU อยู่ที่อินเทอร์เน็ต

แอดเดรสต่อไปนี้: <https://www.philips.com>

Airfryer HD9255 มีโมดูล WiFi 2.4GHz 802.11 b/g/n พร้อมกำลังส่งสูงสุด 92,9mW EIRP

## การรับประกันและสนับสนุน

หากคุณต้องการข้อมูลหรือการสนับสนุน โปรดเข้าชมเว็บไซต์ [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) หรืออ่านข้อมูลจากเอกสารแผ่นพับที่แยกเฉพาะ เกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก

## อัปเดตของซอฟต์แวร์

การอัปเดตเป็นสิ่งสำคัญในการปกป้องความเป็นส่วนตัวของคุณและการทำงานที่เหมาะสมของ Airfryer และแอปพลิเคชัน แอปพลิเคชันจะอัปเดตโดยอัตโนมัติให้เป็นซอฟต์แวร์ล่าสุดเป็นครั้งคราว นอกจากนี้ Airfryer ยังทำการอัปเดตเฟิร์มแวร์โดยอัตโนมัติ

### หมายเหตุ

- เมื่อกำลังติดตั้งการอัปเดต ตรวจสอบให้แน่ใจว่า Airfryer ของคุณเชื่อมต่อกับ WiFi ภายในบ้าน สามารถเชื่อมต่ออุปกรณ์อัจฉริยะของคุณได้กับทุกเครือข่าย
- ใช้แอปพลิเคชันและเฟิร์มแวร์ล่าสุดเสมอ
- มีการอัปเดตเมื่อมีการปรับปรุงซอฟต์แวร์หรือเพื่อป้องกันปัญหาด้านความปลอดภัย
- การอัปเดตเฟิร์มแวร์จะเริ่มโดยอัตโนมัติเมื่อ Airfryer อยู่ในโหมดสแตนด์บาย การอัปเดตนี้ใช้เวลาไม่เกิน 1 นาทีและหน้าจอบน Airfryer จะกะพริบ "---" ในระหว่างนี้จะไม่สามารถใช้งาน Airfryer ได้

## ความสามารถในการใช้งานร่วมกับอุปกรณ์


สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมละเอียดเกี่ยวกับความเข้ากันได้ของแอป โปรดดูข้อมูลใน App Store

## รีเซ็ตการตั้งค่าจากโรงงาน

สำหรับการรีเซ็ตเป็นค่าจากโรงงานของ Airfryer ให้กดปุ่มปรับอุณหภูมิ และปุ่มปรับเวลาขึ้นพร้อมกันค้างไว้ 10 วินาที Airfryer ของคุณจะไม่เชื่อมต่อกับ WiFi ภายในบ้านอีกต่อไปและจะไม่สามารถจับคู่กับอุปกรณ์อัจฉริยะของคุณอีกต่อไป

## วิธีแก้ไขปัญหา

ในบทนี้ เราได้รวบรวมปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาตามข้อมูลด้านล่างได้ โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
ด้านนอกของเครื่อง จะเกิดความร้อน ระหว่างการใช้	ความร้อนภายในแผ่ขยาย ออกมาถึงผนังด้านนอก	เป็นเหตุการณ์ปกติ ด้านจับและปุ่มทั้งหมดที่ คุณต้องจับระหว่างใช้จะเย็นพอที่สามารถจับได้
		กระทะ ตะกร้า และด้านในของเครื่องจะร้อนเสมอ เมื่อเปิดเครื่อง เพื่อให้ปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม ส่วนต่างๆ เหล่านี้ร้อนเกินกว่าที่จะสัมผัส เสมอ
		<p>ถ้าคุณเปิดเครื่องไว้เป็นเวลานาน บางส่วนจะ ร้อนมากจนไม่สามารถสัมผัสได้ พื้นที่เหล่านี้จะ มีสัญลักษณ์บนเครื่องดังนี้:</p>  <p>ตราใบไม้ที่คุลมระงับบริเวณที่ร้อนและไม่ไปสัมผัส โดอน เครื่องนี้ก็จะใช้ได้อย่างปลอดภัย</p>
มันฝรั่งทอดโฮมเมด ไม่เป็นไปตามที่จับ คาดไว้	คุณใช้มันฝรั่งชนิด	เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ใช้มันฝรั่งที่สดและมี เนื้อไม่ฉ่ำ ถ้าคุณต้องเก็บมันฝรั่งไว้ ห้ามเก็บไว้ในที่เย็น เช่น ตู้เย็น เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ ระบุไว้ว่าเหมาะสำหรับการทอด
	ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้ามาก เกินไป	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้ในหน้า 1 เพื่อ เตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด
	ส่วนผสมบางชนิดจำเป็นต้องเขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่ง ทางของเวลาในการประกอบ อาหารที่ตั้งไว้	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้ในหน้า 1 เพื่อ เตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด
เครื่อง Airfryer ไม่ เปิดเครื่อง	ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ	ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง อย่างถูกต้องหรือไม่
	มีเครื่องใช้ไฟฟ้าหลายเครื่อง ที่เสียบไว้กับเต้ารับเดียว	Airfryer มีกำลังไฟฟ้าสูง ลองเสียบปลั๊กที่ เต้ารับอื่นและตรวจสอบฟิวส์
จับเห็นมีบางจุด ที่ลอกในเครื่อง Airfryer	อาจมีจุดเล็กๆ เกิดขึ้น ภายในกระทะของ Airfryer เนื่องจากการไปสัมผัสหรือ ขูดขีดพื้นผิวที่มีสารเคลือบ โดยบังเอิญ (เช่น ในระหว่าง ทำความสะอาดด้วยเครื่องมือทำความสะอาดสำหรับ งานหนักและ/หรือขณะใส่ ตะกร้า)	คุณสามารถป้องกันความเสียหายได้โดยการ วางตะกร้าเข้าไปในกระทะอย่างถูกต้อง ถ้า คุณใส่ตะกร้าเข้าไปที่มุม ด้านข้างตะกร้าอาจ กระแทกกับผนังของกระทะ ทำให้ผิวเคลือบลอก เป็นรอยเล็กๆ โปรดทราบว่ากรณีดังกล่าวไม่เป็นอันตรายเนื่องจากวัสดุทั้งหมดปลอดภัย สำหรับอาหาร

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
มีควันสีขาวลอยออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังปรุงอาหารที่มีส่วนผสมติดมัน	เทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกอย่างระมัดระวัง แล้วปรุงอาหารต่อได้
	กระทะยังมีคราบมันจากการใช้ครั้งก่อน	ควันขาวเกิดจากเศษไขมันที่ตกค้างอยู่ทำให้กระทะร้อนมากขึ้น หมั่นทำความสะอาดกระทะและตะกร้าให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง
	เกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมซุกทอดอาจไม่ติดกับอาหาร	ช่องอากาศเล็กๆ ของเกล็ดขนมปังจะทำให้เกิดควันขาวได้ ให้บีบเกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมซุกทอดเข้ากับอาหารเพื่อให้ติดแน่น
	ซอสหมัก เหล้า หรือน้ำจากเนื้อจะกระเด็นจากไขมันหรือไข	ใช้กระดาษซับอาหารแห้งสนิทดีแล้วก่อนวางในตะกร้า
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E1"	อุปกรณ์เสียหาย/ชำรุด	ให้ติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ
	อาจจัดเก็บ Airfryer ของคุณในที่ที่เย็นเกินไป	หากเก็บอุปกรณ์ของคุณไว้ในที่อุณหภูมิแวดล้อมต่ำ ให้อุ่นเครื่องจนมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องเป็นเวลาอย่างน้อย 15 นาทีก่อนที่คุณจะเสียบปลั๊กอีกครั้ง หากจอแสดงผลของคุณยังแสดง "E1" ให้ติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ
WiFi LED บน Airfryer ของฉันไม่ส่องสว่างอีกต่อไป	<ul style="list-style-type: none"> <li>ไม่ได้เชื่อมต่อ Airfryer กับ WiFi ในบ้านของคุณอีกต่อไป</li> <li>คุณได้เปลี่ยนเครือข่าย WiFi ในบ้านของคุณแล้ว</li> </ul>	ทำขั้นตอนการจับคู่ซ้ำตามลำดับที่อธิบายไว้ในแอป หากไม่ได้ผล ให้เริ่มขั้นตอนการตั้งค่าอีกครั้ง
แอปพลิเคชันแสดงให้เห็นว่ากระบวนการจับคู่ไม่สำเร็จ	ตรวจสอบว่าคุณได้ทำตามขั้นตอนตามลำดับที่อธิบายไว้ในแอปแล้วหรือยัง: ก่อนอื่นให้กดปุ่มบนอุปกรณ์ จากนั้นเปิดใช้งานการจับคู่ในแอป	ทำขั้นตอนการจับคู่ซ้ำตามลำดับที่อธิบายไว้ในแอป หากไม่ได้ผล ให้เริ่มขั้นตอนการตั้งค่าอีกครั้ง
จอแสดงผลของฉันกะพริบเป็น "----"	Airfryer ของคุณกำลังอัปเดตเฟิร์มแวร์	รอประมาณหนึ่งนาทีก่อนกระบวนการอัปเดตเฟิร์มแวร์จะเสร็จสิ้น คุณไม่สามารถใช้ Airfryer ระหว่างการอัปเดตเฟิร์มแวร์ได้

## MỤC LỤC

<b>Quan trọng</b>	<b>133</b>
<b>Giới thiệu</b>	<b>137</b>
<b>Mô tả chung</b>	<b>137</b>
<b>Trước khi sử dụng lần đầu</b>	<b>139</b>
<b>Ứng dụng NutriU</b>	<b>139</b>
<b>Điều khiển bằng giọng nói</b>	<b>140</b>
<b>Chuẩn bị sử dụng</b>	<b>140</b>
<b>Sử dụng thiết bị</b>	<b>141</b>
Bảng thực phẩm	141
Chiên bằng không khí	142
Chọn chế độ giữ ấm	146
Nấu nướng bằng các chế độ cài đặt trước	147
Thay đổi sang chế độ cài đặt trước khác	148
Bắt đầu nấu nướng từ Ứng dụng NutriU	149
Chế biến khoai tây rán tự làm ở nhà	150
<b>Vệ sinh máy</b>	<b>150</b>
Bảng vệ sinh	152
<b>Lưu trữ sữa</b>	<b>152</b>
<b>Tái chế</b>	<b>152</b>
<b>Tuyên bố về sự phù hợp</b>	<b>152</b>
<b>Bảo hành và hỗ trợ</b>	<b>153</b>
<b>Bản cập nhật phần mềm</b>	<b>153</b>
<b>Tính tương thích thiết bị</b>	<b>153</b>
<b>Khôi phục về cài đặt gốc</b>	<b>153</b>
<b>Xử lý sự cố</b>	<b>153</b>



## Quan trọng

Hãy đọc kỹ thông tin quan trọng này trước khi bạn sử dụng dụng cụ và hãy cất giữ nó để tiện tham khảo sau này.

### Nguy hiểm

- Không nhúng thiết bị vào trong nước hoặc rửa dưới vòi nước.
- Không để nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác đổ vào thiết bị để tránh bị điện giật.
- Luôn cho nguyên liệu cần chiên vào giỏ, để ngăn không cho nguyên liệu chạm vào các thanh đốt.
- Không che chắn cửa hút gió và cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
- Không cho dầu ăn vào nồi vì làm như vậy có thể gây ra nguy cơ cháy.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.
- Không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Không được cho nguyên liệu vượt quá chỉ báo mức tối đa trên giỏ.
- Luôn đảm bảo bộ tạo nhiệt sạch và không có thức ăn dính vào.

### Cảnh báo

- Nếu dây điện bị hỏng, bạn phải thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, các trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Chỉ nối thiết bị vào ổ cắm điện có dây tiếp đất. Luôn đảm bảo phích cắm được cắm chặt vào ổ cắm điện.
- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động như bộ hẹn giờ cắm ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang được sử dụng.



- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Không để trẻ em thực hiện việc vệ sinh hoặc bảo dưỡng thiết bị trừ khi chúng được giám sát.
- Không để thiết bị sát với tường hoặc sát với các thiết bị khác. Để trống ít nhất 10 cm ở phía sau, ở cả hai bên và phía trên thiết bị. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.
- Trong khi đang chiên bằng khí nóng, luồng hơi nóng được đẩy ra cửa thoát gió. Giữ tay và mặt bạn cách xa luồng hơi và cửa thoát gió ở khoảng cách an toàn. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước nóng và không khí khi bạn lấy nồi ra khỏi thiết bị.
- Không cho nguyên liệu nhẹ dễ bay hoặc giấy đóng gói trong thiết bị.
- Bảo quản khoai tây: Nhiệt độ phải ở mức thích hợp với loại khoai tây được bảo quản và phải cao hơn 6°C để giảm thiểu nguy cơ tiếp xúc với acrylamide trong thực phẩm đã qua chế biến.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp ga nóng hay tất cả các loại bếp điện khác, hoặc đặt trong lò đun.
- Tuyệt đối không đổ đầy dầu vào nồi.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường trong khoảng từ 5°C đến 40°C.
- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi nối thiết bị với nguồn điện.

- Không để dây điện gần những bề mặt nóng.
- Không đặt thiết bị lên trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy như khăn lau bàn hoặc rèm treo.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này và chỉ sử dụng các phụ kiện chính hãng của Philips.
- Không để thiết bị chạy mà không có người theo dõi.
- Nồi, giỏ và khay hứng mỡ bắt đầu nóng lên trong và sau khi sử dụng thiết bị, hãy luôn cầm nắm cẩn thận.
- Rửa thật sạch các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị lần đầu. Tham khảo hướng dẫn sử dụng.

### **Chú ý**

- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình. Thiết bị không được thiết kế để sử dụng trong các môi trường như khu vực bếp cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng, trang trại hoặc các môi trường làm việc khác. Thiết bị cũng không được thiết kế để sử dụng bởi khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ, loại hình nhà trọ qua đêm có phục vụ ăn sáng và các môi trường cư trú khác.
- Luôn ngắt kết nối thiết bị với nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời, cất giữ hoặc làm sạch.
- Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, phẳng và cân bằng.
- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nếu thiết bị được sử dụng không theo hướng dẫn, chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào phát sinh.

- Luôn mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips để kiểm tra hoặc sửa chữa. Không tự tìm cách sửa chữa thiết bị, nếu không chế độ bảo hành sẽ mất hiệu lực.
- Luôn rút phích cắm điện của thiết bị ra sau khi sử dụng.
- Để thiết bị nguội xuống khoảng 30 phút trước khi cầm nắm hoặc làm sạch thiết bị.
- Bảo đảm rằng nguyên liệu được chế biến bằng thiết bị này chuyển thành màu vàng thay vì màu đen hoặc nâu. Loại bỏ những phần đồ ăn thừa bị cháy. Không chiên khoai tây tươi ở nhiệt độ trên 180°C (để giảm thiểu việc tạo ra acrylamide).
- Không ấn nút tháo giỏ trong khi lắc.
- Cẩn thận khi làm sạch khu vực phía trên của khoang nấu: Thanh đốt nóng, cạnh của các bộ phận bằng kim loại.
- Luôn đảm bảo thức ăn được nấu chín trong Airfryer.
- Luôn đảm bảo bạn có thể dễ dàng sử dụng các nút điều khiển trên Airfryer, cũng như sử dụng chức năng điều khiển từ xa hoặc khởi động sau khi đã bật máy một khoảng thời gian.
- Khi nấu thức ăn có nhiều mỡ, Airfryer có thể tỏa ra khói. Đặc biệt chú ý khi sử dụng chức năng điều khiển từ xa hoặc khởi động sau khi đã bật máy một khoảng thời gian.
- Đảm bảo chỉ có một người sử dụng chức năng điều khiển từ xa mỗi lần.
- Cẩn thận khi nấu các loại thực phẩm mau hỏng bằng chức năng khởi động sau khi đã bật máy một khoảng thời gian (vì vi khuẩn có thể sinh sôi và phát triển).

### **Điện từ trường (EMF)**

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành liên quan đến điện từ trường.

## Tự động ngắt điện

Thiết bị này được trang bị chức năng tự động ngắt. Thiết bị sẽ tự động tắt nếu bạn không nhấn nút trong vòng 20 phút. Để tắt thiết bị theo cách thủ công, nhấn nút Bật/Tắt.

### Giới thiệu

Chúc mừng đơn đặt hàng của bạn và chào mừng bạn đến với Philips! Để được hưởng lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Philips Airfryer là nồi chiên không dầu duy nhất sử dụng công nghệ Rapid Air độc đáo để chiên rán món ăn khoái khẩu của bạn mà không cần thêm dầu hoặc chỉ cần thêm một ít dầu, đồng thời có thể giảm lượng chất béo đến 90%.

Công nghệ Rapid Air của Philips làm chín thực phẩm từ mọi hướng, cùng với thiết kế hình sao giúp thức ăn vàng giòn và thơm ngon.

Giờ đây, bạn có thể thưởng thức thực phẩm chiên hoàn hảo, giòn bên ngoài và mềm bên trong. Chiên rán, quay, nướng thịt và nướng bánh để chuẩn bị những bữa ăn ngon miệng trở nên nhanh chóng, dễ dàng và có lợi cho sức khỏe.

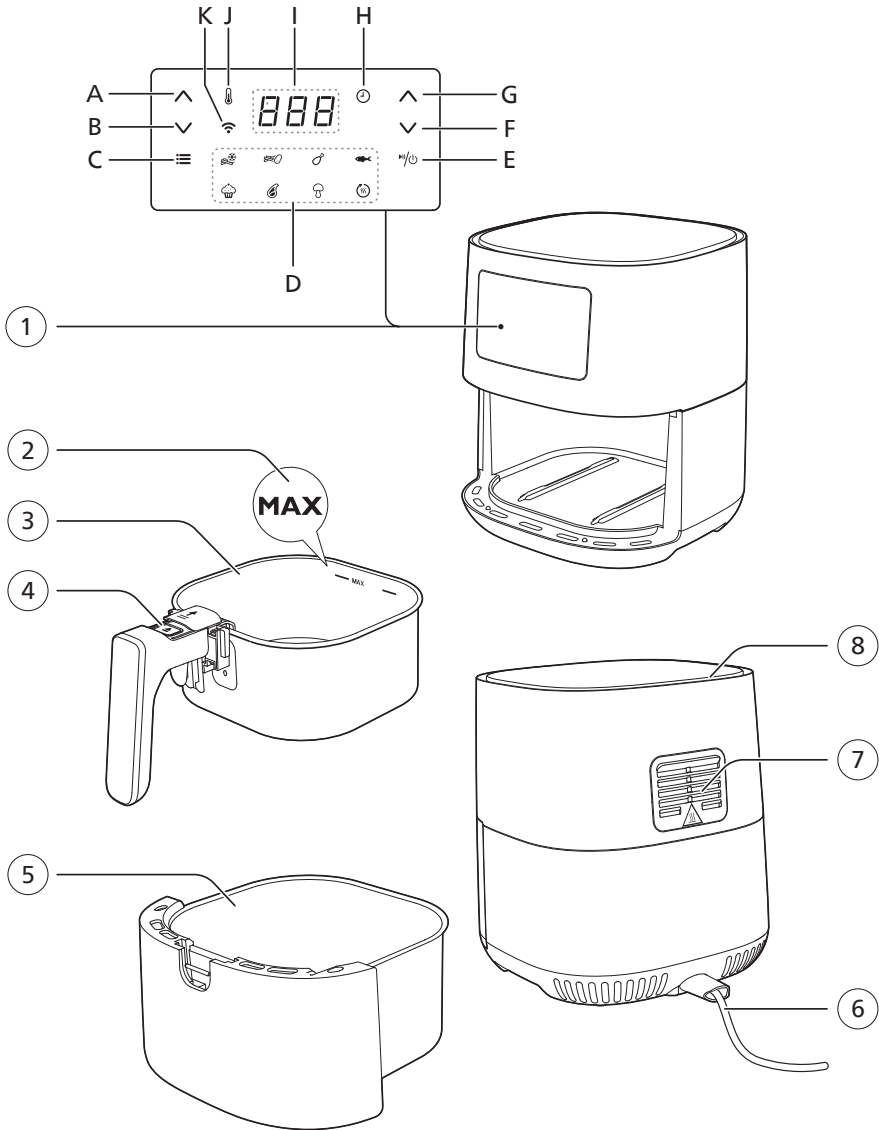
Để có được nhiều cảm hứng hơn, biết nhiều công thức chế biến và thông tin hơn về Airfryer, vui lòng truy cập [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) hoặc tải xuống Ứng dụng NutriU\* miễn phí cho IOS® hoặc Android™.

\*Ứng dụng NutriU có thể không có sẵn ở quốc gia của bạn. Trong trường hợp này, vui lòng truy cập trang web Philips ở quốc gia của bạn để tìm các công thức chế biến thú vị.





### Mô tả chung

- 1 Bảng điều khiển
  - A Nút tăng nhiệt độ
  - B Nút giảm nhiệt độ
  - C Nút menu
  - D Các menu chế độ cài đặt trước
  - E Nút Bật/Tắt
  - F Nút giảm thời gian
  - G Nút tăng thời gian
  - H Chỉ báo thời gian
  - I Màn hình
  - J Chỉ báo nhiệt độ
  - K Chỉ báo Wi-Fi
- 2 Chỉ báo MAX (Tối đa)
- 3 Giỏ
- 4 Nút tháo giỏ
- 5 Nồi
- 6 Dây điện
- 7 Cửa thoát gió
- 8 Cửa hút gió

138 TIẾNG VIỆT



**Trạng thái chỉ báo Wi-Fi**

Chỉ báo Wi-Fi  tắt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Airfryer của bạn không được kết nối với mạng Wi-Fi nhà bạn (chưa thiết lập Wi-Fi ban đầu) hoặc mất kết nối với mạng Wi-Fi nhà bạn do, ví dụ, bộ định tuyến mạng tại nhà đã thay đổi hoặc Airfryer cách quá xa bộ định tuyến</li> </ul>
Chỉ báo Wi-Fi  bật	<ul style="list-style-type: none"> <li>Việc thiết lập cấu hình với Ứng dụng NutriU hoàn tất và Airfryer được kết nối với mạng Wi-Fi nhà bạn</li> </ul>
Chỉ báo Wi-Fi  nhấp nháy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Airfryer đang ở chế độ "thiết lập" trong khi tạo kết nối Wi-Fi. Màn hình hiển thị ba nét gạch và các nút trên Airfryer không hoạt động; hoặc nếu Airfryer đã được kết nối, đèn LED sẽ nhấp nháy để chỉ báo rằng Airfryer đang thiết lập kết nối với mạng Wi-Fi nhà bạn.</li> </ul>
Chỉ báo Wi-Fi  nhấp nháy, ngắt quãng lâu giữa các lần nhấp nháy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chức năng Wi-Fi của Airfryer bị lỗi. Bạn có thể sử dụng Airfryer nhưng không thể dùng các tính năng cần kết nối mạng, hoặc bạn có thể gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.</li> </ul>

**Trước khi sử dụng lần đầu**

- 1 Tháo gỡ tất cả các vật liệu đóng gói.
- 2 Gỡ bỏ tất cả miếng dán hoặc nhãn (nếu có) ra khỏi thiết bị.
- 3 Làm sạch kỹ thiết bị trước khi sử dụng lần đầu, như được chỉ dẫn trong chương vệ sinh.

**Ứng dụng NutriU**

Nội chiên không khí Philips Airfryer hỗ trợ Wi-Fi và cho phép bạn kết nối với ứng dụng NutriU để tận dụng tối đa Airfryer. Trong ứng dụng, bạn có thể chọn các công thức chế biến ưa thích, gửi công thức đến Airfryer và bắt đầu quá trình nấu nướng từ thiết bị thông minh của bạn. Bạn có thể bắt đầu, theo dõi và điều chỉnh quá trình nấu nướng trên thiết bị thông minh từ bất cứ đâu, kể cả khi bạn không ở nhà.

**Kết nối Airfryer của bạn với ứng dụng**

- 1 Cắm phích cắm của Airfryer vào ổ điện.
- 2 Đảm bảo thiết bị thông minh của bạn nằm trong phạm vi phủ sóng của mạng Wi-Fi nhà bạn trước khi bạn bắt đầu quá trình thiết lập Wi-Fi đơn giản.
- 3 Tải ứng dụng Philips NutriU xuống thiết bị thông minh của bạn từ cửa hàng ứng dụng hoặc từ [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU), làm theo các hướng dẫn đăng ký và chọn Airfryer được kết nối dưới phần "My Appliances" (Thiết bị của tôi) trong hồ sơ của bạn.
- 4 Làm theo các hướng dẫn trong ứng dụng để kết nối Airfryer với mạng Wi-Fi và ghép nối Airfryer.
- 5 Khi đèn LED Wi-Fi trên màn hình hiển thị của Airfryer bật sáng liên tục thì tức là Airfryer đã được kết nối.

### ☰ Lưu ý

- Đảm bảo kết nối Airfryer đến mạng Wi-Fi tại nhà 2,4 GHz 802.11 b/g/n.
- Cần kết nối Airfryer với mạng Wi-Fi tại nhà để tiến hành thiết lập mạng Wi-Fi.
- Quá trình ghép nối sẽ thực hiện việc kết nối Ứng dụng NutriU với Airfryer thông minh của bạn.
- Bạn có thể hủy thiết lập Wi-Fi thông qua Ứng dụng hoặc bằng cách rút phích cắm điện của Airfryer.
- Để bắt đầu quá trình ghép nối, hãy nhấn giữ nút giảm nhiệt độ và làm theo các hướng dẫn trong Ứng dụng hoặc từ phần cài đặt trong Ứng dụng NutriU.

## Điều khiển bằng giọng nói

- 1 Tải xuống Ứng dụng NutriU.
- 2 Kết nối Ứng dụng NutriU với Airfryer của bạn.
- 3 Cho phép nấu ăn từ xa "remote cooking".
- 4 Kết nối Ứng dụng NutriU với Ứng dụng hỗ trợ giọng nói của bạn. Có thể thực hiện kết nối này trực tiếp trong khi sử dụng hoặc sau đó trong phần cài đặt của Ứng dụng NutriU. Trong trường hợp bạn không thấy tùy chọn kích hoạt điều khiển bằng giọng nói trong NutriU, hãy kích hoạt chức năng Kitchen+ thông qua Ứng dụng hỗ trợ giọng nói của bạn.

### ☰ Lưu ý

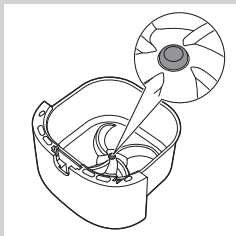
- Nếu bạn không có Ứng dụng điều khiển bằng giọng nói, hãy tải xuống ứng dụng này trước để gửi lệnh đến Airfryer.
- Các lệnh thoại chi tiết có sẵn trong Ứng dụng để điều khiển bằng giọng nói.

## Chuẩn bị sử dụng

- 1 Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, nằm ngang, ổn định và chịu được nhiệt.

### ☰ Lưu ý

- Không đặt bất kỳ vật gì lên trên đầu hoặc trên các mặt bên của thiết bị. Làm như vậy có thể phá vỡ dòng khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên.
- Không đặt thiết bị đang vận hành gần hoặc dưới các đồ vật mà có thể bị hơi nước làm hỏng, ví dụ như tường và tủ chén.
- Để nút cao su trong nồi. Không được tháo nút trước khi nấu.





## Sử dụng thiết bị

### Bảng thực phẩm

Bảng dưới đây giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho các loại nguyên liệu bạn muốn chế biến.

#### Lưu ý

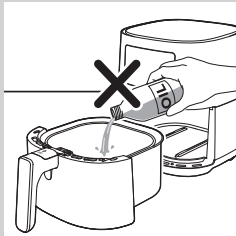
- Lưu ý rằng các cài đặt này chỉ là các đề nghị. Vì nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dáng cũng như nhãn hiệu, chúng tôi không thể bảo đảm cài đặt tốt nhất cho nguyên liệu của bạn.
- Khi chế biến lượng thực phẩm lớn hơn (như khoai tây chiên, tôm, đùi gà, thực phẩm đông lạnh), bạn nên lắc, lật hay trộn nguyên liệu trong giỏ 2 đến 3 lần để đạt hiệu quả chiên vàng đều.

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu–tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm/0,3x0,3 inch)	200-500 g/ 7-18 oz	16-22	180°C/350°F	• Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm/0,4x0,4 inch)	200-500 g/ 7-18 oz	18-26	180°C/350°F	• Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	200-600 g/ 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Chả giò đông lạnh	200-600 g/ 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Thịt làm bánh hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	1-3 miếng thịt	15-20	200°C/400°F	
Tảng thịt băm	800 g/28 oz	50-55	150°C/300°F	• Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 150 g/5 oz)	1-2 miếng	11-15	200°C/400°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Xúc xích mỏng (khoảng 50 g/1,8 oz)	1-6 cái	9-13	200°C/400°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	2-6 cái	18-24	180°C/350°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	1-3 cái	20-25	180°C/350°F	
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/ 11-14 oz)	1 con	15-20	200°C/400°F	

## 142 TIẾNG VIỆT

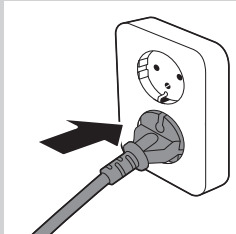
Nguyên liệu	Lượng tối thiểu–tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Phi lê cá (khoảng 200 g/7 oz)	1-3 (1 lớp)	22-25	160°C/325°F	
Rau trộn (cắt miếng lớn)	200-600 g/ 7-21 oz	10-20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng</li><li>• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng</li></ul>
Bánh Muffin (khoảng 50 g/1,8 oz)	1-7	12-14	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sử dụng cốc làm bánh muffin</li></ul>
Bánh ngọt	500 g/18 oz	50-60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dùng khuôn nướng bánh</li></ul>
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g/2 oz)	1-4 cái	6-8	200°C/400°F	
Bánh mì tự làm	500 g/18 oz	50-60	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sử dụng phụ kiện nướng bánh</li><li>• Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi lấy bánh mì ra.</li></ul>

### Chiên bằng không khí

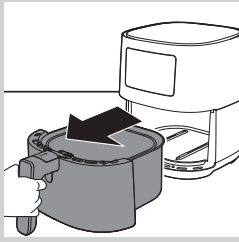


#### ! Chú ý

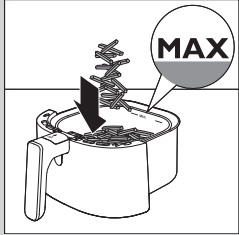
- Đây là sản phẩm Airfryer hoạt động nhờ khí nóng. Không cho dầu ăn, mỡ chiên hoặc bất kỳ loại chất lỏng nào khác vào nồi.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng nôm hoặc tay cầm. Cầm nồi nóng bằng găng tay làm bếp chống nóng.
- Thiết bị này chỉ để dùng trong gia đình.
- Thiết bị có thể bốc ra một ít khói khi bạn sử dụng lần đầu. Đây là hiện tượng bình thường.
- Không cần phải làm nóng trước thiết bị.



- 1 Cắm phích cắm vào ổ điện.



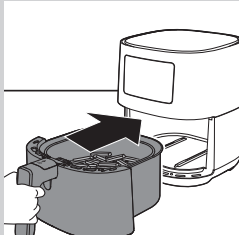
2 Kéo tay cầm để lấy nồi có gắn giỏ ra khỏi thiết bị.



3 Cho nguyên liệu vào giỏ.

**Lưu ý**

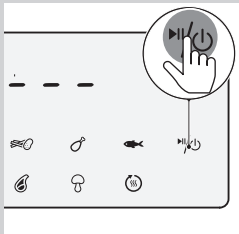
- Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Tham khảo "Bảng thực phẩm" để biết số lượng chính xác và thời gian nấu nướng ước chừng.
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục "Bảng thực phẩm" hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào giỏ vượt qua chỉ báo "MAX" (Tối đa) vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món chiên.
- Nếu bạn muốn chế biến nhiều loại nguyên liệu cùng lúc, hãy đảm bảo rằng bạn đã kiểm tra thời gian nấu nướng đề xuất được yêu cầu cho các loại nguyên liệu khác nhau trước khi bắt đầu chế biến các loại nguyên liệu này cùng một lúc.



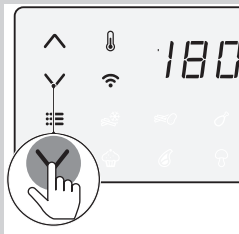
4 Lắp nồi có gắn giỏ vào lại Airfryer.

**Chú ý**

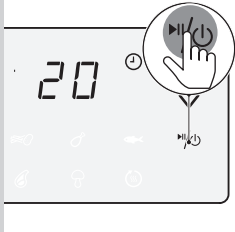
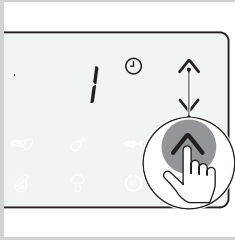
- Không được sử dụng nồi mà không có giỏ trong đó.
- Không chạm vào nồi hoặc giỏ trong khi sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng, vì các bộ phận này rất nóng.



5 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.



6 Nhấn nút tăng hoặc giảm nhiệt độ để chọn nhiệt độ cần thiết.



**7 Nhấn nút tăng thời gian để chọn thời gian cần thiết.**

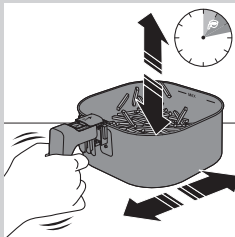
**8 Nhấn nút Bật/Tắt để bắt đầu quá trình nấu nướng.**

**Lưu ý**

- Trong khi nấu nướng, nhiệt độ và thời gian sẽ luân phiên được hiển thị.
- Phút nấu nướng cuối cùng sẽ đếm ngược theo đơn vị giây.
- Tham khảo bảng thực phẩm kèm theo các cài đặt nấu cơ bản dành cho nhiều loại thực phẩm khác nhau.
- Khi quá trình nấu nướng bắt đầu và Airfryer đã ghép nối với thiết bị thông minh của bạn, bạn cũng có thể quan sát, điều khiển và thay đổi các thông số nấu nướng trong ứng dụng NutriU.

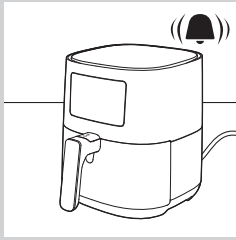
**Mẹo**

- Trong khi nấu nướng, nếu bạn muốn thay đổi thời gian nấu hoặc nhiệt độ nấu, hãy nhấn nút tăng hoặc giảm tương ứng bất kỳ lúc nào.
- Để tạm dừng quá trình nấu nướng, hãy nhấn nút Bật/Tắt. Để tiếp tục lại quá trình nấu nướng, hãy nhấn nút Bật/Tắt lần nữa để tiếp tục quá trình nấu nướng.
- Thiết bị sẽ tự động ở chế độ tạm dừng khi bạn kéo nồi và giỏ ra. Quá trình nấu nướng sẽ tiếp tục khi bạn lắp nồi và giỏ vào lại thiết bị.
- **Để thay đổi đơn vị nhiệt độ từ đơn vị độ C thành độ F và ngược lại trên Airfryer, hãy nhấn nút tăng và giảm nhiệt độ cùng một lúc trong khoảng 10 giây.**



**Lưu ý**

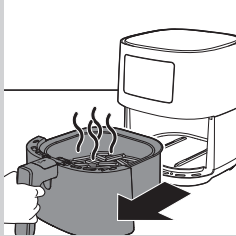
- Nếu bạn không đặt thời gian nấu cần thiết trong vòng 20 phút, thiết bị sẽ tự động ngắt điện vì lý do an toàn.
- Một số nguyên liệu cần phải lắc hoặc lật giữa chừng khi đang chế biến (xem "Bảng thực phẩm"). Để lắc nguyên liệu, hãy kéo nồi có gắn giỏ ra, đặt nồi lên trên bề mặt chịu nhiệt, trượt nắp và nhấn nút tháo giỏ để tháo giỏ và lắc giỏ trên bồn nước. Sau đó đặt giỏ vào trong nồi và trượt chúng vào lại thiết bị.



**9** Khi bạn nghe thấy bộ hẹn giờ phát tiếng chuông thì nghĩa là thời gian nấu được cài đặt đã hết.

**Lưu ý**

- Bạn có thể dừng quá trình nấu nướng theo cách thủ công. Để làm vậy, bạn hãy nhấn nút Bật/Tắt.



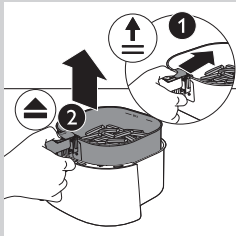
**10** Kéo nồi ra và kiểm tra thức ăn đã chín hay chưa.

**Chú ý**

- Nồi Airfryer nóng sau quá trình nấu nướng. Luôn đặt nồi trên một bề mặt chịu nhiệt (ví dụ như giá ba chân, v.v.) khi bạn tháo nồi khỏi thiết bị.

**Lưu ý**

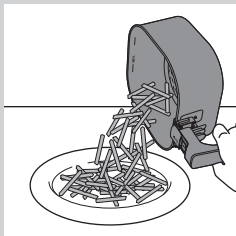
- Nếu nguyên liệu đã chín, chỉ cần trượt nồi trở lại thiết bị Airfryer bằng tay cầm và cộng thêm vài phút vào thời gian cài đặt.



**11** Để lấy nguyên liệu kích cỡ nhỏ ra (như khoai tây chiên), hãy nhấc giỏ ra khỏi nồi bằng cách trượt nắp ra trước tiên, sau đó nhấn nút tháo giỏ.

**Chú ý**

- Sau khi nấu nướng xong, nồi, giỏ, vỏ trong và nguyên liệu rất nóng. Tùy vào loại nguyên liệu có trong Airfryer, có thể sẽ có hơi nước thoát ra khỏi nồi.



**12** Đổ hết nguyên liệu trong giỏ vào tô hoặc đĩa. Luôn lấy giỏ ra khỏi nồi để đổ nguyên liệu ra vì dầu nóng có thể đọng lại ở đáy nồi.

**Lưu ý**

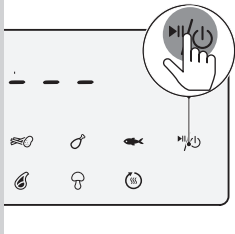
- Dùng kẹp để lấy thức ăn dạng miếng lớn hoặc dễ vỡ ra.
- Dầu thừa hoặc mỡ rán từ nguyên liệu được thu ở đáy nồi.
- Tùy vào loại nguyên liệu đang nấu mà bạn có thể muốn cẩn thận đổ hết dầu thừa hoặc mỡ rán ra khỏi nồi sau mỗi mẻ chế biến hoặc trước khi lắc hay thay thế giỏ trong nồi. Đặt giỏ trên một bề mặt chịu nhiệt. Đeo găng tay làm bếp chống nóng để đổ sạch dầu thừa hoặc mỡ rán. Đặt giỏ vào lại nồi.

Khi mẻ nguyên liệu này đã được chế biến xong, thiết bị Airfryer sẵn sàng ngay lập tức cho việc chế biến mẻ tiếp theo.

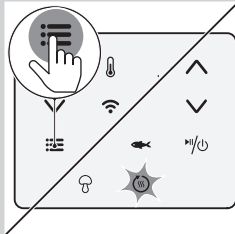
**Lưu ý**

- Lặp lại các bước 3 đến 12 nếu bạn muốn chế biến một mẻ nguyên liệu khác.

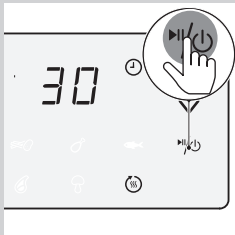
## Chọn chế độ giữ ấm



1 Nhấn nút Bật/Tắt để bật Airfryer.



2 Nhấn nút menu nhiều lần khi biểu tượng giữ ấm nhấp nháy.



3 Nhấn nút Bật/Tắt để bắt đầu chế độ giữ ấm.

### Lưu ý

- Bộ hẹn giờ giữ ấm được đặt thành 30 phút. Để thay đổi thời gian giữ ấm (1 - 30 phút), nhấn nút giảm thời gian. Thời gian sẽ tự động được xác nhận.
- Bạn không thể thay đổi nhiệt độ ở chế độ giữ ấm.

4 Để tạm dừng chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút Bật/Tắt. Để tiếp tục lại chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút Bật/Tắt lần nữa.

5 Để thoát chế độ giữ ấm, hãy nhấn giữ nút Bật/Tắt.

### Mẹo

- Nếu thức ăn như khoai tây chiên không còn giòn nữa trong khi ở chế độ giữ ấm, hãy rút ngắn thời gian giữ ấm bằng cách tắt thiết bị sớm hơn hoặc làm giòn thức ăn lên trong 2-3 phút ở nhiệt độ là 180°C/350°F.

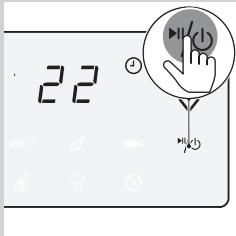
### Lưu ý

- Trong khi ở chế độ giữ ấm, quạt và bộ tạo nhiệt bên trong thiết bị sẽ thỉnh thoảng bật lên.
- Chế độ giữ ấm được thiết kế để giữ ấm thức ăn của bạn ngay sau khi đã nấu chín trong Airfryer. Chế độ này không được dùng để hâm nóng lại.

**Nấu nướng bằng các chế độ cài đặt trước**






- 1 Làm theo các bước 1 đến 5 trong chương "Chiên bằng không khí".
- 2 Nhấn nút menu. Biểu tượng thực phẩm đông lạnh nhấp nháy. Nhấn nút menu nhiều lần khi biểu tượng chế độ cài đặt trước mà bạn cần nhấp nháy.








- 3 Bắt đầu quá trình nấu nướng bằng cách nhấn nút **Bật/Tắt**.

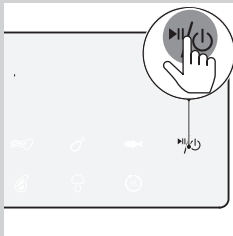
**Lưu ý**

- Trong bảng sau đây, bạn có thể tìm thêm thông tin về các chế độ cài đặt trước.

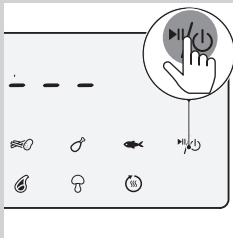
Chế độ cài đặt trước	Thời gian cài đặt trước (phút)	Nhiệt độ cài đặt trước	Trọng lượng (Tối đa)	Thông tin
 Snack khoai tây đông lạnh	22	180°C/350°F	500 g/18 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snack khoai tây đông lạnh ví dụ như khoai tây đông lạnh, khoai tây múi cau, khoai tây lưới, v.v.</li> <li>• Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên</li> </ul>
 Khoai tây tươi	26	180°C/350°F	500 g/18 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sử dụng khoai tây bột</li> <li>• Lát cắt dày 10x10mm /0,4x0,4 inch</li> <li>• Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm ¼ đến 1 thìa canh dầu</li> <li>• Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên</li> </ul>
 Đùi gà	24	180°C/350°F	750 g/26 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tối đa 6 đùi gà</li> <li>• Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên</li> </ul>

Chế độ cài đặt trước	Thời gian cài đặt trước (phút)	Nhiệt độ cài đặt trước	Trọng lượng (Tối đa)	Thông tin
 Phi lê cá khoảng 200 g/7 oz	23	160°C/325°F	600 g/21 oz	
 Bánh Muffin	13	180°C/350°F	50 g/1,8 oz mỗi bánh muffin	• 7 bánh muffin trong một mẻ
 Sườn miếng	13	200°C/400°F	300 g/11 oz	• Tối đa 2 sườn miếng không xương
 Rau trộn	20	180°C/350°F	600 g/21 oz	• Cắt miếng lớn • Sử dụng phụ kiện nướng bánh XL
 Giữ ấm	30	80°C/175°F	Không áp dụng	• Không thể điều chỉnh nhiệt độ

### Thay đổi sang chế độ cài đặt trước khác



- 1 Trong khi nấu nướng, bạn có thể dừng quá trình bằng cách nhấn giữ nút **Bật/Tắt nguồn**. Sau đó thiết bị sẽ ở chế độ chờ.

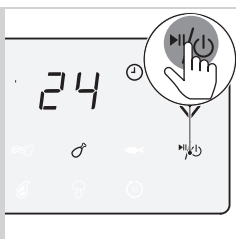


- 2 Nhấn nút **Bật/Tắt** lần nữa để bật thiết bị.



- 3 Nhấn nút menu nhiều lần khi biểu tượng chế độ cài đặt trước mà bạn cần nhấp nháy.





#### 4 Nhấn nút Bật/Tắt để bắt đầu quá trình nấu nướng.

### Bắt đầu nấu nướng từ Ứng dụng NutriU

- 1 Nhấn nút Bật/Tắt để bật Airfryer.
- 2 Mở Ứng dụng NutriU trên thiết bị thông minh của bạn và tìm công thức chế biến mà bạn cần.
- 3 Mở công thức chế biến đó và bắt đầu quá trình nấu nướng trong Ứng dụng.

#### Lưu ý

- Khi bạn nấu nướng theo các công thức chế biến dành riêng cho Airfryer, hãy đảm bảo bạn sử dụng cùng một lượng thực phẩm như được ghi trong công thức. Khi sử dụng nguyên liệu khác hoặc lượng thực phẩm khác, hãy điều chỉnh thời gian nấu nướng. Khi bạn nấu nướng theo các công thức chế biến không dành cho Airfryer, hãy chú ý bạn có thể cần điều chỉnh thời gian và nhiệt độ cho phù hợp.

#### Mẹo

- Thông qua bộ lọc trong công cụ tìm kiếm công thức chế biến, bạn có thể lọc ra những công thức chế biến dành riêng cho Airfryer của bạn.
- Khi bạn bắt đầu quá trình nấu nướng từ Ứng dụng, bạn cũng có thể quan sát các cài đặt nấu nướng trên màn hình hiển thị của Airfryer.
- Bạn có thể tạm dừng nấu nướng hoặc thay đổi các cài đặt trên Airfryer hoặc Ứng dụng.
- Khi quá trình nấu nướng kết thúc, bạn có thể bật chế độ giữ ấm trong Ứng dụng hoặc bằng chế độ cài đặt trước "giữ ấm" trên Airfryer.
- Nếu thức ăn chưa chín, bạn cũng có thể kéo dài thời gian nấu nướng trong Ứng dụng hoặc trên Airfryer.
- Để thoát khỏi chế độ nấu trước khi hết thời gian, hãy nhấn giữ nút Bật/Tắt trên Airfryer hoặc nhấn biểu tượng tạm dừng rồi nhấn biểu tượng dừng trong Ứng dụng.
- Bạn cũng có thể tự cài đặt thời gian và nhiệt độ trong Ứng dụng NutriU.
- Ở phía dưới cùng của Màn hình Home, có nút điều hướng đến màn hình chính, các công thức chế biến, chế độ thủ công, bài viết hoặc hồ sơ của bạn. Nhấn nút chế độ thủ công và gửi thời gian và nhiệt độ riêng của bạn đến Airfryer.

## Chế biến khoai tây rán tự làm ở nhà

Để chế biến khoai tây chiên ngon miệng tự làm tại nhà bằng Airfryer:

- Chọn loại khoai tây thích hợp cho món khoai tây chiên, ví dụ như khoai tây tươi (ít) bột.
- Tốt nhất là nên chiên khoai tây bằng không khí theo khẩu phần tối đa 500 g/18 oz để có được hiệu quả chiên vàng đều. Các miếng khoai tây chiên lớn hơn thường ít giòn hơn so với các miếng nhỏ.

- 1 Gọt sạch vỏ khoai tây và cắt thành từng miếng dài (dày 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inch).
- 2 Ngâm các miếng khoai tây trong một tô nước trong ít nhất 30 phút.
- 3 Vớt hết khoai tây ra khỏi tô và để ráo nước bằng khăn ăn hoặc giấy ăn.
- 4 Cho nửa thìa canh dầu ăn vào tô, cho các miếng khoai tây vào tô và trộn đều cho đến khoai tây phủ ướt dầu.
- 5 Dùng tay hoặc vá dài có lỗ để lấy các miếng khoai tây ra khỏi tô sao cho dầu thừa được giữ lại trong tô.



### Lưu ý

- Không nghiêng tô để trút tất cả các miếng khoai tây trong giỏ cùng một lúc, để tránh dầu thừa chảy vào đáy nồi.

- 6 Cho các miếng khoai tây vào giỏ.
- 7 Chiên khoai tây và lắc giỏ 2-3 lần trong khi chiên.

## Vệ sinh máy



### Cảnh báo

- Để giỏ, nồi và mặt trong của thiết bị nguội xuống hoàn toàn trước khi bắt đầu làm sạch.
- Nồi, giỏ và mặt trong của thiết bị có một lớp phủ chống dính. Không dùng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại hoặc các vật liệu làm sạch mang tính ăn mòn, vì như vậy có thể làm hỏng lớp chống dính.

Lau chùi sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Trút dầu mỡ ra khỏi đáy nồi sau mỗi lần sử dụng.

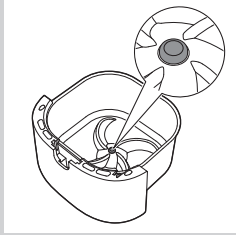
- 1 Nhấn nút **Bật/Tắt nguồn** (\*/⏻) để tắt thiết bị, rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm và để thiết bị nguội xuống.



### Mẹo

- Lấy nồi và giỏ ra để giúp cho Airfryer mau nguội hơn.

2 Đổ dầu mỡ thừa ra khỏi đáy nồi.



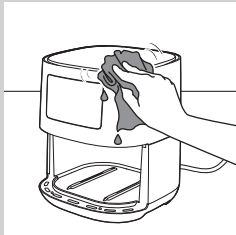
3 Rửa nồi và giỏ trong máy rửa chén. Bạn cũng có thể làm sạch chúng bằng nước nóng, nước rửa chén và một miếng xốp không gây ăn mòn (xem "Bảng làm sạch").

**Lưu ý**

- Đặt nồi có gắn nút cao su vào máy rửa chén. Không được tháo nút cao su trước khi làm sạch.

**Mẹo**

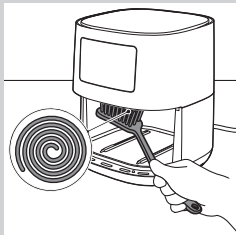
- Nếu có cặn thức ăn dính lại trong nồi hoặc giỏ, bạn có thể ngâm chúng trong nước nóng và nước rửa chén trong 10-15 phút. Ngâm nước giúp làm mềm cặn thức ăn và giúp rửa sạch dễ dàng hơn. Phải chắc là bạn đang dùng nước rửa chén có thể hòa tan dầu mỡ. Nếu có các vết dầu mỡ trên nồi hoặc giỏ và bạn không thể làm sạch chúng bằng nước nóng và nước rửa chén, hãy dùng nước tẩy rửa dầu mỡ.
- Nếu cần thiết, có thể loại bỏ các cặn thức ăn dính trong thanh đốt bằng bàn chải mềm hoặc cứng vừa phải. Không sử dụng bàn chải thép hoặc bàn chải cứng, vì việc này có thể làm hỏng lớp phủ trên thanh đốt.



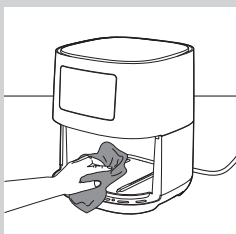
4 Lau sạch mặt ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

**Lưu ý**

- Đảm bảo không có hơi ẩm đọng lại trên bảng điều khiển. Lau khô bảng điều khiển bằng khăn sau khi làm sạch.








5 Làm sạch thanh đốt bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ các cặn thức ăn.



6 Làm sạch mặt bên trong của thiết bị bằng nước nóng và miếng xốp không gây ăn mòn.

## Bảng vệ sinh

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Lưu trữ sữa

- 1 Rút phích cắm điện của thiết bị ra và để thiết bị nguội hẳn.
- 2 Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch và khô ráo trước khi bảo quản.

### Lưu ý

- Luôn giữ Airfryer theo chiều ngang khi bạn cầm máy. Đảm bảo là bạn cũng đã giữ chặt nồi ở mặt trước của thiết bị vì nồi có gắn giỏ có thể trượt ra ngoài nếu bạn vô tình nghiêng máy xuống. Việc này có thể làm hư hỏng các bộ phận này.
- Luôn đảm bảo rằng các bộ phận có thể tháo rời của Airfryer đã được lắp chặt trước khi bạn di chuyển và/hoặc cất giữ máy.

## Tái chế

- Không vứt sản phẩm cùng chung với rác thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó, mà hãy đem sản phẩm đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy sẽ giúp bảo vệ môi trường.
- Làm theo các quy định tại quốc gia của bạn đối với việc thu gom riêng các sản phẩm điện và điện tử. Việc vứt bỏ đúng cách sẽ giúp phòng tránh các hậu quả xấu cho môi trường và sức khỏe con người.

## Tuyên bố về sự phù hợp

Bằng văn bản này, DAP B.V. tuyên bố rằng Airfryer HD9255 tuân theo Chỉ thị 2014/53/EU.

Toàn bộ văn bản của Tuyên bố về sự phù hợp EU có trên địa chỉ Internet sau đây: <https://www.philips.com>.

Airfryer HD9255 được trang bị một mô-đun Wi-Fi, 2,4 GHz 802.11 b/g/n với công suất đầu ra tối đa là 92.9 mW EIRP.

## Bảo hành và hỗ trợ

Nếu bạn cần hỗ trợ hay để biết thông tin, vui lòng truy cập [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) hoặc đọc tờ bảo hành toàn cầu riêng lẻ.

## Bản cập nhật phần mềm

Việc cập nhật là rất quan trọng để bảo vệ quyền riêng tư của bạn và đảm bảo Airfryer của bạn và Ứng dụng vận hành đúng cách. Đôi khi, Ứng dụng tự động cập nhật lên phần mềm mới nhất. Ngoài ra, Airfryer cũng tự động cập nhật firmware.



### Lưu ý

- Khi bản cập nhật đang được cài đặt, hãy đảm bảo rằng Airfryer của bạn được kết nối với mạng Wi-Fi tại nhà. Thiết bị thông minh có thể kết nối được với bất kỳ mạng nào.
- Luôn sử dụng Ứng dụng và firmware mới nhất.
- Bản cập nhật sẽ có sẵn khi có các cải tiến phần mềm hoặc để tránh xảy ra sự cố bảo mật.
- Bản cập nhật firmware sẽ tự động bắt đầu khi Airfryer ở chế độ chờ. Quá trình cập nhật này mất tối đa 1 phút và màn hình của Airfryer sẽ hiển thị các nét gạch "---" nhấp nháy. Trong suốt thời gian này, Airfryer sẽ không thể sử dụng được.

## Tính tương thích thiết bị

Để biết thông tin chi tiết về tính tương thích của Ứng dụng, vui lòng tham khảo thông tin trên Cửa hàng ứng dụng.

## Khôi phục về cài đặt gốc


Để khôi phục Airfryer về cài đặt gốc, hãy cùng lúc nhấn các nút nhiệt độ và thời gian trong 10 giây.

Sau đó, Airfryer của bạn sẽ ngừng kết nối với mạng WiFi tại nhà và ngừng ghép nối với thiết bị thông minh của bạn.

## Xử lý sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể xử lý vấn đề bằng các thông tin bên dưới, hãy truy cập [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) để xem danh sách các câu hỏi thường gặp hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia bạn.

## 154 TIẾNG VIỆT

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Mặt ngoài của thiết bị nóng lên trong khi sử dụng.	Nhiệt độ bên trong tỏa ra làm nóng thành máy.	<p>Đây là hiện tượng bình thường. Tất cả các tay cầm và núm điều chỉnh mà bạn cần cầm nắm trong khi nấu vẫn đủ mát khi chạm vào.</p> <p>Nồi, giỏ và mặt trong của thiết bị luôn nóng lên khi thiết bị được bật để đảm bảo thức ăn được nấu chín. Những bộ phận này sẽ luôn rất nóng khi chạm vào.</p>
		<p>Nếu để thiết bị ở trạng thái bật trong thời gian dài, một số khu vực của máy có thể sẽ quá nóng khi chạm vào. Những khu vực này được đánh dấu trên thiết bị bằng biểu tượng sau đây:</p>  <p>Việc sử dụng thiết bị là hoàn toàn an toàn miễn là bạn biết được đâu là khu vực nóng và tránh chạm vào chúng.</p>
Món khoai tây chiên của tôi không được chín vàng như mong đợi.	Bạn dùng không đúng loại khoai tây.	Để có được hiệu quả tốt nhất, hãy dùng loại khoai tây tươi ít bột. Nếu bạn cần bảo quản khoai tây, không nên để chúng trong môi trường lạnh, ví dụ như tủ lạnh. Chọn loại khoai tây mà trên bao bì đóng gói cho biết rằng khoai tây này thích hợp để chiên rán.
	Lượng nguyên liệu trong giỏ quá nhiều.	Làm theo các hướng dẫn trên trang 150 trong hướng dẫn sử dụng này để làm khoai tây chiên tại nhà.
	Một số loại nguyên liệu nhất định cần được lắc giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến.	Làm theo các hướng dẫn trên trang 150 trong hướng dẫn sử dụng này để làm khoai tây chiên tại nhà.
Không bật được Airfryer.	Thiết bị chưa cắm điện.	Kiểm tra xem phích cắm có được cắm đúng vào ổ cắm hay chưa.
	Có một vài thiết bị được nối đến cùng một ổ cắm điện.	Airfryer có lượng điện năng cao. Thử ổ cắm khác và kiểm tra cầu chì.
Tôi thấy một số vết bong tróc trên máy Airfryer.	Có thể xuất hiện một số vết bong tróc nhỏ bên trong nồi Airfryer do việc vô tình chạm vào hoặc làm xước lớp phủ (ví dụ: trong quá trình vệ sinh bằng dụng cụ làm sạch thô cứng và/hoặc trong khi bỏ giỏ vào).	Bạn có thể ngăn việc hư hỏng này bằng cách hạ thấp giỏ vào nồi đúng cách. Nếu bạn cho giỏ vào theo góc, mặt bên của giỏ có thể va vào thành nồi và gây ra các vết tróc nhỏ trên lớp phủ. Nếu điều này xảy ra, vui lòng lưu ý rằng nó sẽ không gây hại gì vì tất cả các chất liệu sử dụng đều an toàn với thực phẩm.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Khói trắng thoát ra từ thiết bị.	Bạn đang chế biến nguyên liệu có mỡ.	Bạn hãy cẩn thận đổ hết dầu mỡ thừa ra khỏi nồi và tiếp tục chế biến.
	Nồi vẫn chứa cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng do cặn dầu mỡ gây ra làm nóng nồi. Luôn rửa sạch nồi và giỏ thật kỹ sau mỗi lần sử dụng.
	Lớp phủ vụn bánh mì hay lớp phủ bột không dính chặt vào thức ăn.	Các miếng nhỏ của lớp phủ vụn bánh mì có thể gây ra khói trắng. Lăn lớp phủ vụn bánh mì hoặc lớp phủ bột thật kỹ để đảm bảo lớp phủ bám chặt hơn.
	Nước sốt, nước dùng hoặc nước thịt ép làm bắn dầu mỡ.	Để thực phẩm ráo nước trước khi cho vào nồi.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E1".	Thiết bị bị hư hỏng.	Gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.
	Bạn có thể đã cất giữ Airfryer ở nơi quá lạnh.	Nếu thiết bị của bạn được cất giữ ở nhiệt độ môi trường thấp, hãy để thiết bị ấm lên đến nhiệt độ phòng trong ít nhất 15 phút trước khi cắm lại. Nếu màn hình của máy vẫn hiển thị thông báo lỗi "E1", hãy gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.
Đèn LED Wi-Fi trên Airfryer không còn bật sáng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Airfryer không còn được kết nối với mạng Wi-Fi nhà bạn.</li> <li>Bạn đã thay đổi mạng Wi-Fi nhà bạn.</li> </ul>	Lặp lại quy trình ghép nối theo thứ tự được mô tả trong ứng dụng. Nếu cách này không xử lý được sự cố, hãy bắt đầu lại quy trình thiết lập.
Ứng dụng hiển thị thông báo quá trình ghép nối không thành công.	Kiểm tra xem bạn đã thực hiện các bước theo thứ tự được mô tả trong ứng dụng chưa: Đầu tiên nhấn nút trên thiết bị, sau đó kích hoạt ghép nối trong ứng dụng.	Lặp lại quy trình ghép nối theo thứ tự được mô tả trong ứng dụng. Nếu cách này không xử lý được sự cố, hãy bắt đầu lại quy trình thiết lập.
Màn hình nhấp nháy các nét gạch "----".	Airfryer của bạn đang cập nhật firmware.	Chờ khoảng 1 phút để quá trình cập nhật firmware hoàn tất. Bạn không thể sử dụng Airfryer trong khi cập nhật firmware.

## 目录

重要信息	157
产品简介	160
基本说明	160
首次使用之前	162
NutriU 应用程序	162
语音控制	163
使用准备	163
使用本产品	164
食物表格	164
空气煎炸	165
选择保温模式	169
使用预设进行烹饪	170
更换为其他预设	171
从 NutriU 应用程序打开食谱	172
自制炸薯条	173
清洁	174
清洗表格	175
存储	175
回收	176
一致性声明	176
保修和支持	176
软件更新	176
设备兼容情况	176
出厂重置	177
故障排除	177



## 重要信息

使用产品之前，请仔细阅读本重要信息，并妥善保管以供日后参考。

### 危险

- 切勿将产品浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。
- 切勿让水或其它液体进入该产品，以免发生触电。
- 始终将食材放置在炸篮中煎炸，以免接触到加热元件。
- 产品正在工作时，不要盖住其进风口和出风口。
- 切勿在煎锅中倒油，因为这可能导致火灾危险。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 切勿在产品工作时触碰到它的内部。
- 切勿放入超出炸篮规定上限的食物量。
- 始终确保加热器上没有杂物，并且没有食物卡在其中。

### 警告

- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦、其服务代理商或类似的专职人员进行更换。
- 产品只能使用带接地线的插座。务必确保插头已正确插入电源插座。
- 本产品不能利用外部定时器或独立的遥控器系统操作。
- 产品的可接触表面在使用过程中可能会变得很热。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 本产品不适合由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责其安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 不要让儿童在无人监督的情况下进行清洁和保养。



- 请勿将产品靠墙或贴靠其他产品。产品的后面、两侧和上方应至少留出 10 厘米的空间。切勿在本产品上放置任何物品。
- 在利用热空气煎炸期间，会从出风口释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽和出风口保持安全距离。当您将煎锅从产品中取出时，请小心高温蒸汽和热气。
- 切勿在产品中使用轻质原料或烘焙纸。
- 土豆贮存：温度应适合存放各种土豆，应高于 6°C 以尽可能地降低预制食品中丙烯酰胺的暴露风险。
- 切勿将产品置于加热的煤气炉或各种类型的电炉和电烤盘上方或附近，或者加热的炉具内。
- 切勿在煎锅中倒油。
- 本产品的的设计使用环境温度为 5°C 到 40°C 之间。
- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 切勿将产品放置在诸如桌布、窗帘等易燃材料的上面或附近。
- 切勿将本产品用于本用户手册中所述用途以外的任何用途，且仅使用飞利浦原装配件。
- 产品使用时必须有人看管。
- 在本产品使用期间和使用后，煎锅、炸篮和减脂器会变热，请务必小心处理。
- 在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件。请参阅手册中的说明。

### **警告**

- 本产品仅限于普通家用。不得用于商店、办公场所、农场或其他工作环境的员工食堂。也不得由酒店、汽车旅馆、提供住宿和早餐的场所及其他住宿环境中的客人使用。
- 产品无人看管时和拆装、存储或清洁之前，务必断开产品电源。
- 将产品放在一个水平、平滑、稳固的表面上。

- 对本产品使用不当，或者将其用于专业、半专业用途，或者没有根据本用户手册中的说明进行使用，此类情况下保修将失效，飞利浦对此类损坏概不负责。
- 本产品应送往由飞利浦授权的服务中心检查或修理。请不要尝试自己修理产品，否则产品维修保证书将会无效。
- 使用后务必拔下产品的插头。
- 在处理或清洁产品之前，请先让产品冷却大约 30 分钟。
- 确保在本产品中烹调的食材最终呈金黄色，而不是黑色或棕色。烧焦的部分应该丢弃。请勿在高于 180°C 的温度下煎炸新鲜土豆（以尽可能减少丙烯酰胺的产生）。
- 切勿在翻动过程中按到炸篮拆卸按钮。
- 清洁烹饪腔上方区域（热加热元件、金属部件边缘）时要小心。
- 始终确保将食物在 Airfryer 空气炸锅中完全烹制熟。
- 请在使用遥控器或延迟启动功能时始终确保掌控 Airfryer 空气炸锅。
- 烹饪高脂肪食物时，Airfryer 空气炸锅可能会冒烟。请在使用遥控器或延迟启动功能时格外注意。
- 确保一次只有一人在使用遥控器功能。
- 使用延迟启动功能烹饪易腐食物时要格外小心（可能会滋生细菌）。

### **电磁场 (EMF)**

本飞利浦产品符合所有有关电磁场的适用标准和法规。

### **自动断电**

本产品配备了自动关熄功能。如果您在 20 分钟内未按下按钮，产品将自动关闭。要手动关闭产品，请按下电源开/关按钮。

## 产品简介

欢迎购买并使用飞利浦产品！

为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) 上注册您的产品。

飞利浦 Airfryer 空气炸锅是一款采用特殊高速空气循环技术的 Airfryer 空气炸锅，只需少量油或不用油即可炸制您喜爱的食物，同时减少 90% 的脂肪量。

飞利浦高速空气循环技术的食物烹饪效果就如同我们的海星设计一样出色，让您从第一口到最后一口都能畅享美味。

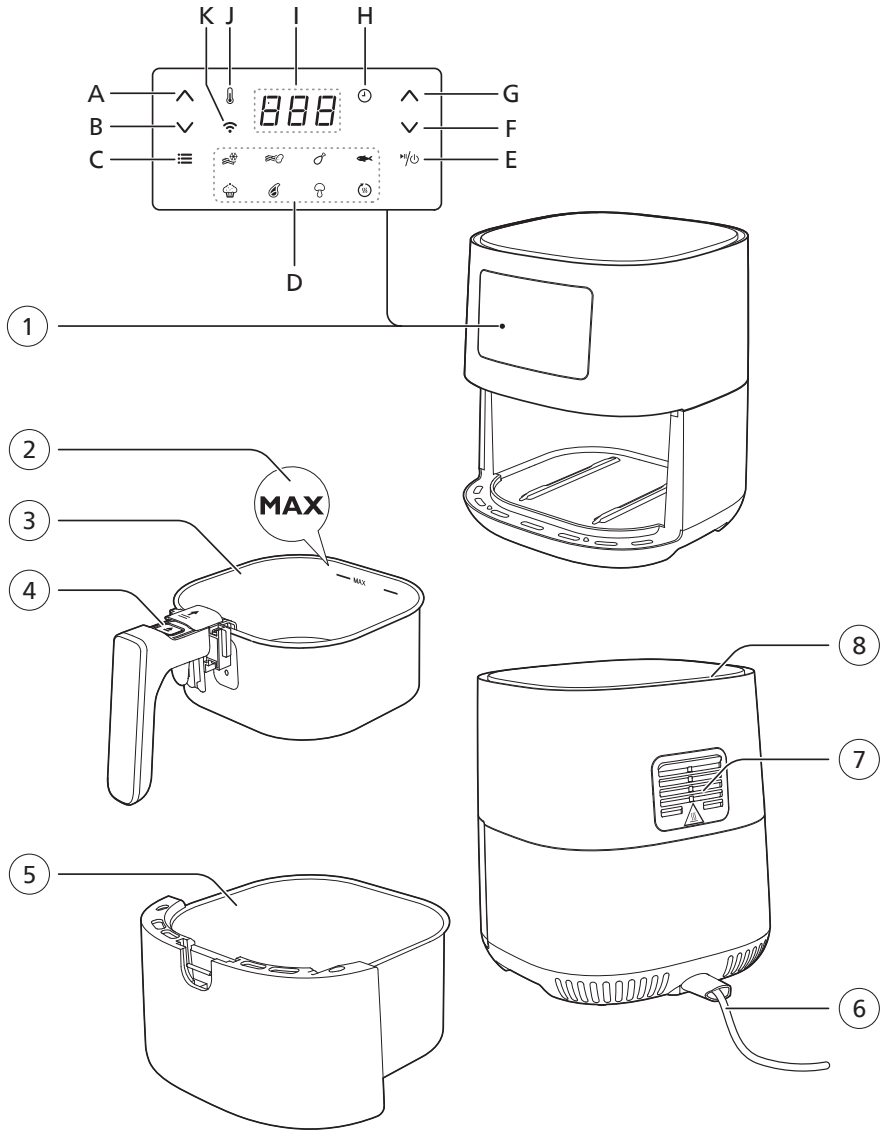
现在，您可以享用完美烹制的油炸食物 – 外酥里嫩 – 煎炸、烧烤、烘焙和烘烤，以健康、快速且简便的方式烹调各种美食佳品。





有关更多灵感、食谱以及 Airfryer 空气炸锅的相关信息，请访问 [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) 或下载免费的 IOS® 或 Android™ 版 NutriU 应用程序。

\*NutriU 应用程序也可能在您所在的国家/地区无法使用。在这种情况下，请访问您当地的飞利浦网站了解相关信息。

## 基本说明

- 1 控制面板
  - A 升温按钮
  - B 降温按钮
  - C MENU（菜单）按钮
  - D 预设菜单
  - E 开/关按钮
  - F 减少时间按钮
  - G 增加时间按钮
  - H 时间指示
  - I 屏幕
  - J 温度指示
  - K Wi-Fi 指示灯
- 2 MAX 指示
- 3 炸篮
- 4 炸篮拆卸按钮
- 5 煎锅
- 6 电源线
- 7 出风口
- 8 进风口



WiFi 指示灯状态	
Wi-Fi 指示灯  关闭	<ul style="list-style-type: none"> <li>您的 Airfryer 空气炸锅未连接到家庭 WiFi（尚未进行初始 WiFi 设置）或由于家庭路由器更改、Airfryer 空气炸锅与路由器之间的距离较远等原因造成与家庭 WiFi 的连接断开</li> </ul>
Wi-Fi 指示灯  亮起	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用 NutriU 应用程序完成配置，Airfryer 空气炸锅已连接到家庭 WiFi</li> </ul>
Wi-Fi 指示灯  闪烁	<ul style="list-style-type: none"> <li>在 WiFi 设置过程中，Airfryer 空气炸锅处于“设置”模式。屏幕显示三根横线，Airfryer 空气炸锅上的按钮禁用；或如果已连接，则 LED 闪烁，表示 Airfryer 空气炸锅正在连接到家庭 WiFi。</li> </ul>
Wi-Fi 指示灯  闪烁，间隔较长	<ul style="list-style-type: none"> <li>Airfryer 空气炸锅的 WiFi 功能存在缺陷。您可以在不开启连接功能的情况下使用 Airfryer 空气炸锅，或致电飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。</li> </ul>

## 首次使用之前

- 1 拆掉所有包装材料。
- 2 去除产品上的不干胶或标签（如果有）。
- 3 首次使用之前，请根据清洁章节中的说明彻底清洁本产品。

## NutriU 应用程序

飞利浦 Airfryer 空气炸锅支持 WiFi 功能，可让您连接 NutriU 应用程序以获得完整的 Airfryer 空气炸锅使用体验。在此应用程序中，您可以选择自己喜欢的食谱，将其发送到 Airfryer 空气炸锅，然后通过智能手机启动。即使您不在家，也可以随时随地在智能手机上启动、监视和调整烹饪过程。

### 将 Airfryer 空气炸锅连接到应用程序

- 1 将 Airfryer 空气炸锅的插头插入电源插座。
- 2 在开始简单的 WiFi 设置过程之前，请确保您的智能设备处于家庭 WiFi 网络的覆盖范围内。
- 3 从应用程序商店或 [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU)，将飞利浦 NutriU 应用程序下载到您的智能设备上，按照注册过程操作，然后在“我的产品”下的配置文件中选择已连接 Airfryer 空气炸锅。
- 4 按照应用程序中的说明将 Airfryer 空气炸锅连接到 Wi-Fi，并对 Airfryer 空气炸锅进行配对。
- 5 如果 Airfryer 空气炸锅用户界面上的 WiFi LED 常亮，则表示 Airfryer 空气炸锅已连接。

### 注意

- 确保将 Airfryer 空气炸锅连接到 2.4 GHz 802.11 b/g/n 家庭 WiFi 网络。
- 需要进行简单的 WiFi 设置，以将 Airfryer 空气炸锅连接到您的家庭 WiFi。
- 配对过程是将 NutriU 应用程序与您的智能 Airfryer 空气炸锅连接。
- 可以通过应用程序或拔下 Airfryer 空气炸锅插头取消 WiFi 设置过程。
- 要开始配对过程，长按温度调低按钮，然后按照应用程序中的说明操作，或从 NutriU 应用程序中的设置将其开启。

## 语音控制

- 1 下载 NutriU 应用程序。
- 2 将 NutriU 应用程序与您的 Airfryer 空气炸锅连接。
- 3 允许“远程烹饪”。
- 4 将 NutriU 应用程序与您的语音助手应用程序连接。此连接可在载入时直接完成，或稍后在 NutriU 应用程序的设置中完成。如果您未在 NutriU 应用程序中看到激活语音控制的选项，请通过您的语音助手应用程序激活 Kitchen+ 厨艺。

### 注意

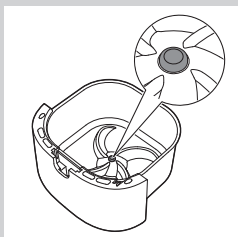
- 如果您没有语音控制应用程序，请先下载该应用程序以向 Airfryer 空气炸锅发送命令。
- 应用程序中提供了有关语音控制的详细语音命令。

## 使用准备

- 1 将本产品置于稳固、水平、平整且隔热的表面上。

### 注意

- 请勿在产品上方或两侧放置物品。这会阻隔气流并影响空气加热的效果。
- 切勿将正在运行的产品放在可能被蒸汽损坏的物体（例如墙壁和橱柜）附近或下方。
- 将橡胶塞留在煎锅中。请勿在烹饪之前将其取出。



## 使用本产品

## 食物表格

下表可帮助您为要烹饪的各种食物选择基本设置。

 注意

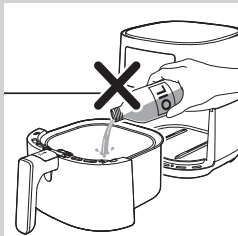
- 请记住这些设置仅供参考。由于食材的来源、大小、形状和品牌各有不同，我们无法保证为您的食材提供理想设置。
- 制作大量食物时（例如，炸薯条、对虾、鸡腿、冷冻点心）时，为获得出色效果，请将炸篮中的原料摇晃、翻动或搅拌 2 至 3 次。

原料	最小 - 最大份量	时间 (分钟)	温度	注意
冷冻的薄薯条 (7x7 毫米/ 0.3x0.3 英寸)	200-500 克/ 7-18 盎司	16-22	180°C/350°F	• 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 至 3 次
自制炸薯条 (10 x 10 毫米/ 0.4 x 0.4 英寸厚)	200-500 克/ 7-18 盎司	18-26	180°C/350°F	• 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 至 3 次
冷冻炸鸡块	200-600 克/ 7-21 盎司	10-15	200°C/400°F	• 炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
冷冻春卷	200-600 克/ 7-21 盎司	10-15	200°C/400°F	• 炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
汉堡包 (约 150 克/5 盎司)	1-3 个肉饼	15-20	200°C/400°F	
肉馅糕	800 克/ 28 盎司	50-55	150°C/300°F	• 使用烘烤篮配件
无骨肉排 (约 150 克/5 盎司)	1-2 个肉排	11-15	200°C/400°F	• 炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
薄香肠 (约 50 克/1.8 盎司)	1-6 片	9-13	200°C/400°F	• 炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
鸡腿 (约 125 克/ 4.5 盎司)	2-6 个	18-24	180°C/350°F	• 炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
鸡胸肉 (约 160 克/ 6 盎司)	1-3 片	20-25	180°C/350°F	



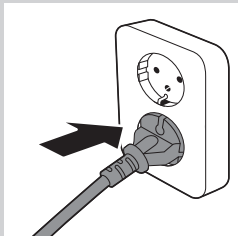
原料	最小 - 最大份量	时间 (分钟)	温度	注意
整条鱼 (约 300-400 克/ 11-14 盎司)	1 条鱼	15-20	200°C/400°F	
鱼排 (约 200 克/ 7 盎司)	1-3 (1 层)	22-25	160°C/325°F	
什锦蔬菜 (切成大 碎块)	200-600 克/ 7-21 盎司	10-20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 根据自己的口味设置烹饪时间</li> <li>• 炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料</li> </ul>
松饼 (约 50 克/ 1.8 盎司)	1-7	12-14	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 使用松饼杯</li> </ul>
蛋糕	500 克/ 18 盎司	50-60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 使用蛋糕烤盘</li> </ul>
预焙圆面包 (约 60 克/2 盎司)	1-4 片	6-8	200°C/400°F	
自制面包	500 克/ 18 盎司	50-60	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 使用烘烤篮配件</li> <li>• 外形应尽可能平坦, 以避免面包膨胀时触及加热元件。</li> </ul>

### 空气煎炸

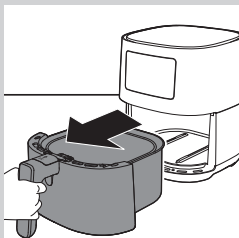


#### ! 警告

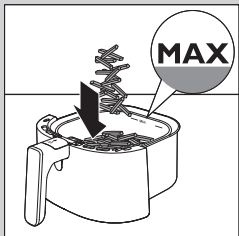
- 该款Airfryer 空气炸锅采用热空气加热。请勿在煎锅中倒入油、油脂或任何其他液体。
- 请勿触摸高温表面。使用手柄或旋钮。用隔热手套握持热煎锅。
- 本产品仅限于家用。
- 第一次使用本产品时可能会出现一些烟雾。这是正常的。
- 无需预热本产品。



- 1 将插头插入墙上插座。



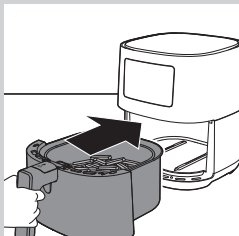
2 拉动把手，将带有炸篮的煎锅从产品中取出。



3 将原料放入炸篮。

**注意**

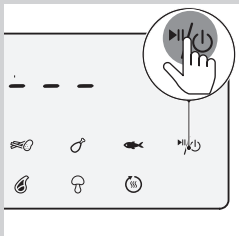
- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪许多食材。请参阅“食物表”以了解适当的份量和大致烹饪时间。
- 放入的食材量不得超过“食物表”部分指明的份量，也不要让炸篮中的食材量超过 MAX 指示线，因为这可能影响最终的煎炸效果。
- 如果要同时烹饪不同的食材，在同时烹饪食材之前，请确保查看不同食材的建议烹饪时间。



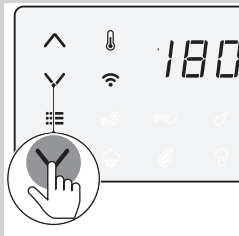
4 将煎锅和炸篮放回 Airfryer 空气炸锅中。

**警告**

- 未放入炸篮时切勿使用煎锅。
- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰煎锅或炸篮，因为它们很烫。

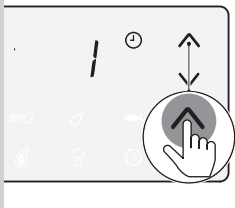


5 按电源开/关按钮打开产品。

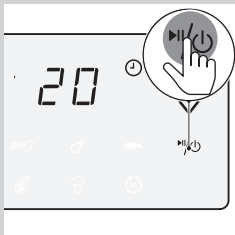


6 按下升温或降温按钮，以选择所需的温度。

## 7 按下增加时间按钮，以选择所需的时间。



## 8 按下开/关按钮，以开始烹饪过程。



### 注意

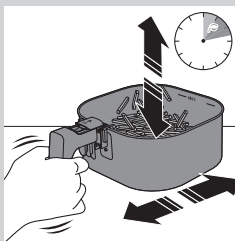
- 在烹饪过程中，将交替显示温度和时间。
- 最后一分钟的烹饪时间会以秒进行倒计时。
- 请参阅提供了不同类型食物基本烹饪时间的食物表。
- 开始烹饪过程且 Airfryer 空气炸锅与您的智能设备配对后，您还可以在 NutriU 应用程序中查看、控制和更改烹饪参数。

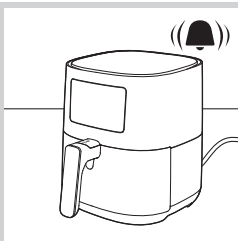
### 提示

- 在烹饪过程中，如果想要调整烹饪时间或温度，您可以随时按下相应的增加或减小按钮。
- 要暂停烹饪过程，请按下开/关按钮。要恢复烹饪过程，请再次按下开/关按钮，即可继续烹煮过程。
- 拉出煎锅和炸篮时，设备将自动处于暂停模式。将煎锅和炸篮重新放回产品中时，烹饪过程继续。
- 要将 Airfryer 空气炸锅的温度单位从摄氏度变为华氏度，或从华氏度变为摄氏度，请同时按住升温 and 降温按钮约 10 秒钟。

### 注意

- 如果在 20 分钟内未设置所需的烹饪时间，出于安全考虑，产品会自动关闭。
- 某些食材在烹调过程中需要中途摇晃或翻动（请参阅“食物表”）。要翻动食材，请拉出带有炸篮的煎锅，将其置于隔热的工作台上，掀开锅盖，按下炸篮拆卸按钮以取出炸篮，然后在水池上方摇晃炸篮。然后，将炸篮放回煎锅中，将其滑入产品中。

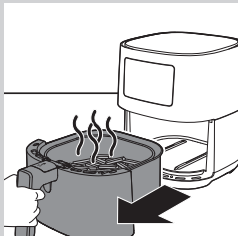




**9 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。**

**注意**

- 您可以手动停止烹饪过程。要进行此操作，请按下开/关按钮。



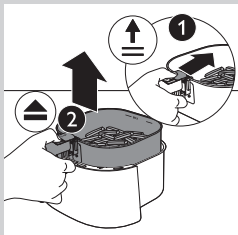
**10 拉出煎锅，检查食材是否已熟透。**

**警告**

- **Airfryer 空气炸锅的煎锅在烹饪后会很烫。将煎锅从设备中取出时，务必将其置于隔热的工作台上（例如，三脚架）。**

**注意**

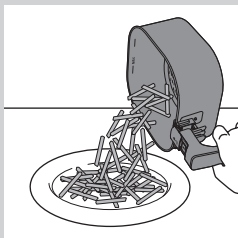
- 如果食材仍需烹饪，只需握住手柄将煎锅滑回 Airfryer 空气炸锅中，再将设置的时间增加几分钟。



**11 要倒出体积较小的食材（例如炸薯条），请先掀开锅盖，按下炸篮拆卸按钮，然后将炸篮提出煎锅。**

**警告**

- 烹饪过程结束后，煎锅、炸篮、内壳和食材都会很烫。煎锅中可能会有蒸汽逸出，这取决于 Airfryer 空气炸锅中烹饪的原料类型。



**12 将炸篮中的食材全部倒入碗或碟中。务必将炸篮从煎锅中取出以便倒空，因为煎锅底部可能残留有热油。**

**注意**

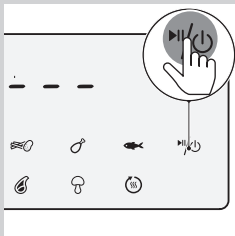
- 要取出体积较大或易碎的食材，可以使用夹钳将食材夹出来。
- 食材中多余的油份或油脂将收集在煎锅底部。
- 在烹饪完每批原料后或在摇晃或更换煎锅中的炸篮之前，您可能要小心地倒掉煎锅内多余的油或油脂，这取决于所烹饪的原料类型。将炸篮置于耐热表面上。戴上隔热手套，倒掉多余的油或油脂。将炸篮放回煎锅中。

在一批原料烹饪完毕后，Airfryer 空气炸锅可随时开始烹饪下一批原料。

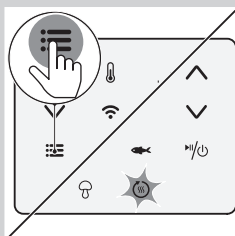
### 注意

- 如果想烹饪下一批食材，请重复执行步骤 3 至 12。

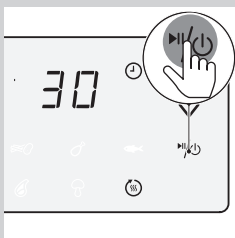
## 选择保温模式



1 再次按下开/关按钮打开 Airfryer 空气炸锅。



2 当保温图标闪烁时，请按下菜单按钮。



3 按下开关按钮，即可开始保温模式。

### 注意

- 保温定时器设置为 30 分钟。要更改保温时间（1-30 分钟），请按下减少时间按钮。时间将自动确认。
- 保温模式下无法调整温度。

4 要暂停保温模式，请按下开/关按钮。要恢复保温模式，请再次按下开关按钮。

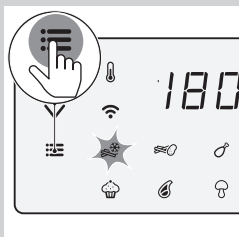
5 要退出保温模式，请长按开/关按钮。

### 提示

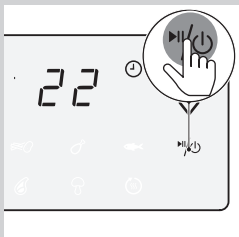
- 如果在保温模式期间炸薯条等食物的松脆度变差，请提前关闭产品以缩短保温时间或以 180°C/350°F 的温度烹饪 2-3 分钟，增加其松脆度。

**注意**

- 在保温模式期间，产品中的风扇和加热器会不时地启动。
- 保温模式旨在为 Airfryer 空气炸锅烹饪好的食物立即提供保温。这并非进行再加热。

**使用预设进行烹饪**



- 1 按照“空气煎炸”一章中的步骤 1 至 5 进行操作。
- 2 按下菜单按钮。冷冻点心图标闪烁。当所需的预设闪烁时，请按下菜单按钮。




- 3 要开始烹饪过程，请按下开关按钮。

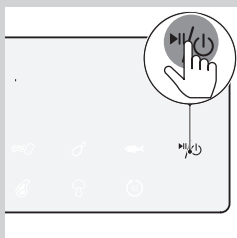
**注意**

- 您可以在下表中查找更多有关预设模式的信息。

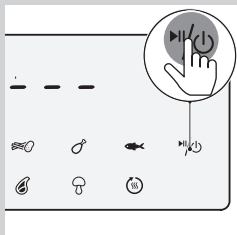
预设	预设时间 (分钟)	预设温度	重量 (最大)	信息
 冷冻土豆类 零食	22	180°C/350°F	500 克/ 18 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 土豆类冷冻零食包括冷冻炸薯条、土豆条、薯格等。</li> <li>• 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 至 3 次</li> </ul>
 新鲜薯条	26	180°C/350°F	500 克/ 18 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 使用粉状土豆</li> <li>• 10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚切片</li> <li>• 在水中浸泡 30 分钟，滤干后加入 ¼ 至 1 汤匙油。</li> <li>• 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 至 3 次</li> </ul>

预设	预设时间 (分钟)	预设温度	重量 (最大)	信息
 鸡腿	24	180°C/350°F	750 克/ 26 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 最多 6 个鸡腿</li> <li>• 炸制期间摇晃、翻动或搅拌</li> </ul>
 鱼排 (约 200 克/ 7 盎司)	23	160°C/325°F	600 克/ 21 盎司	
 松饼	13	180°C/350°F	每个松饼 为 50 克/ 1.8 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 一次 7 个松饼</li> </ul>
 肉排	13	200°C/400°F	300 克/ 11 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 最多 2 块无骨肉排</li> </ul>
 什锦蔬菜	20	180°C/350°F	600 克/ 21 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 切成大碎块</li> <li>• 使用加大型烘焙篮配件</li> </ul>
 营养保温 (Keep warm)	30	80°C/175°F	不适用	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 无法调整温度</li> </ul>

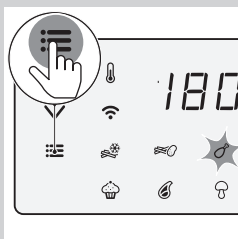
### 更换为其他预设



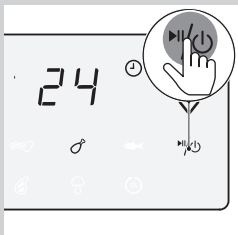
- 1 在烹饪过程中，长按电源开/关按钮，即可停止烹煮过程。然后，设备处于待机模式。



- 2 再次按下开/关按钮打开设备。



3 当所需的预设闪烁时，请按下菜单按钮。



4 按下开/关按钮，开始烹饪过程。

#### 从 NutriU 应用程序打开食谱

- 1 再次按下开/关按钮打开 Airfryer 空气炸锅。
- 2 打开智能设备上的 NutriU 应用程序，然后查找喜爱的食谱。
- 3 打开食谱，然后在应用程序中开始烹饪过程。

#### 注意

- 确保在烹饪适合专门使用 Airfryer 空气炸锅制作的食谱时，请使用与食谱中相同的食物量。使用不同的原料或不同量的食物时，请调整烹饪时间。如果烹饪不适合专门使用 Airfryer 空气炸锅制作的食谱，请注意，可能需要调整时间和温度。



 提示

- 您可以通过食谱搜索中的筛选器来筛选您的智能 Airfryer 空气炸锅，以获取适合专门使用您的设备制作的食谱。
- 从应用程序启动烹饪流程时，您还可以在 Airfryer 空气炸锅的屏幕上查看烹饪设置。
- 您可以在 Airfryer 空气炸锅上或应用程序中暂停烹饪流程或更改设置。
- 烹饪流程结束后，您可以在应用程序中开启保温模式，或从 Airfryer 空气炸锅上的“保温”预设将其开启。
- 如果食物未完成烹饪，您还可以在应用程序中或 Airfryer 空气炸锅上设置延长烹饪过程。
- 要在烹饪时间到达之前退出烹饪流程，长按 Airfryer 空气炸锅上的开/关按钮，或依次按应用程序中的“暂停”、“停止”图标。
- 您还可以在 NutriU 应用程序中开启单独的时间和温度。
- 可通过主屏幕底部的按钮转至主屏幕、食谱、手动模式、文章或配置文件。按下手动模式按钮，并将您单独的时间和温度发送至 Airfryer 空气炸锅。

## 自制炸薯条

使用 Airfryer 空气炸锅自制美味炸薯条：

- 选择适合制作炸薯条的土豆品种，例如新鲜、（略带）粉质的土豆。
- 用热空气煎炸薯条时，最好分成几份，每份不超过 500 克/18 盎司，以便获得均匀的效果。大薯条的松脆度往往不如小薯条。

- 1 将土豆削皮并切成小条（10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚）。
- 2 将土豆条在盛水的碗中浸泡至少 30 分钟。
- 3 将碗倒空并在洗碗布或纸巾上沥干土豆条。
- 4 在碗中倒入一汤匙的食用油，放入土豆条并充分搅拌，直到所有土豆条都均匀上油。
- 5 用手或开槽厨具将土豆条从碗中拿出来，让多余的油份留在碗里。

 注意

- 不要一次性将所有土豆条从碗里倒入炸篮，这样可以防止在煎锅内存留过多的油份。


- 6 将土豆条放入炸篮。
- 7 炸土豆条，同时在空气煎炸过程中翻动 2-3 次炸篮。

## 清洁

### 警告

- 在开始清洁之前，请完全冷却炸篮、煎锅以及产品内部。
- 煎锅、炸篮和产品内部均覆有不黏涂层。不要使用金属厨具或研磨性清洁材料，因为这样可能损坏不粘涂层。

每次使用后都应立即清洁产品。每次使用后都要清除煎锅底部的油和油脂。

- 1 按电源开/关 (  ) 按钮关闭产品，从电源插座上拔下插头，让产品冷却。

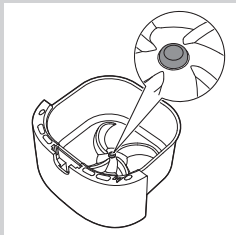
### 提示

- 取出煎锅和炸篮，让Airfryer 空气炸锅更快冷却。

- 2 将煎锅底部的油脂或油处理掉。
- 3 用洗碗机清洗煎锅和炸篮。您也可以用热水、清洁剂和非研磨性海绵进行清洁（请参阅“清洁表”）。

### 注意

- 将带橡胶塞的煎锅放在洗碗机中。请勿在清洁之前取出橡胶塞。



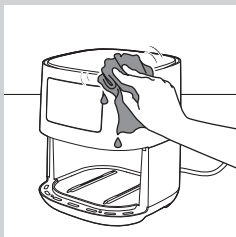
### 提示

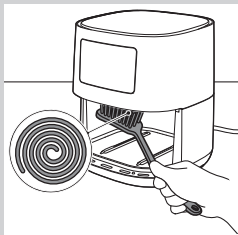
- 如果食物残渣粘在煎锅或炸篮上，可以将其在加入清洁剂的热水中浸泡 10 至 15 分钟。浸泡会使食物残渣变松，更易清除。确保使用能溶解油脂的清洁剂。如果煎锅或炸篮上出现油脂染色，并且您无法使用热水和清洁剂将其清除，则可使用液体脱脂剂。
- 如有必要，可使用软到中硬度的毛刷清理粘在加热元件上的食物残渣。不要使用钢丝刷或硬毛刷，因为这可能损坏加热元件的涂层。

- 4 用湿布擦拭产品的外部。

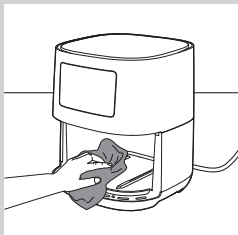
### 注意

- 确保控制面板上未留有湿气。清洁后用布擦干控制面板。






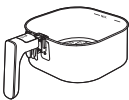



5 用清洁刷清洁加热元件，以去除任何食品残渣。



6 用热水和非磨蚀性海绵清洗产品内部。

### 清洗表格

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

### 存储

- 1 拔掉产品的插头，并使其完全冷却。
- 2 在存放前，确保所有部件清洁且干燥。

#### 注意

- 如需搬运Airfryer 空气炸锅，请务必保持其水平。此外，请确保握住产品前部的煎锅，如果不小心向下倾斜，炸篮可能会从产品滑出。这有可能造成这些部件损坏。
- 在进行搬运和/或存放之前，请务必确保 Airfryer 空气炸锅的可拆卸部件已固定到位。

## 回收

- 弃置产品时，请不要将它与一般生活垃圾一同丢弃，应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。
- 请遵循您所在国家/地区的电器及电子产品分类回收规定。正确弃置本产品有助于避免对环境和人类健康造成负面影响。

## 一致性声明

DAP B.V.声明：Airfryer 空气炸锅 HD9255 符合指令 Directive 2014/53/EU 中的规定。

可以从以下网址获取 EU 一致性声明全文：

<https://www.philips.com>。

Airfryer 空气炸锅 HD9255 配备了 WiFi 模块，2.4GHz 802.11 b/g/n，最大输出功率为 92,9mW EIRP。

## 保修和支持

如果您需要信息或支持，请访问

[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) 或阅读单独的全球保修卡。

## 软件更新

更新对于保护您的隐私以及 Airfryer 空气炸锅和应用程序的正常工作至关重要。

该应用程序会不时自动更新到最新软件。Airfryer 空气炸锅也会自动更新固件。

### 注意

- 安装更新时，请确保您的 Airfryer 空气炸锅已连接至家庭 WiFi。智能设备可连接至任何网络。
- 始终使用最新的应用程序和固件。
- 我们会提供更新来改进软件或防止出现安全问题。
- 固件更新将在 Airfryer 空气炸锅处于待机模式时自动启动。此更新最多需要 1 分钟，同时 Airfryer 空气炸锅的屏幕上会显示闪烁的“---”。在此期间，Airfryer 空气炸锅无法使用。

## 设备兼容情况


有关应用程序兼容情况的详细信息，请参阅 App Store 中的信息。

## 出厂重置

要对 Airfryer 空气炸锅进行出厂重置，请同时按下温度和加时按钮 10 秒钟。  
这样，您的 Airfryer 空气炸锅将不再连接家庭 WiFi，也不再与智能设备配对。

## 故障排除

本章归纳了您在使用本产品时常常遇到的问题。如果您无法根据以下信息解决问题，请访问 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) 查阅常见问题列表，或联系您所在国家/地区的客户服务中心。

问题	可能的原因	解决方法
本产品的外部在使用期间会发热。	内部的热量辐射到了外壁。	这是正常的。使用时，您需要触摸的手柄和旋钮会保持足够冷却。
		启动产品时，煎锅、炸篮以及产品内部将始终发烫，以确保适当地炸制食物。这些部件始终发烫，不能触摸。
		如果您让本产品长时间启动，某些区域可能发烫，不能触摸。产品上的这些区域使用以下图标标记：  只要您注意发热区域并且避免触摸，本产品在使用时就绝对安全。
自制炸薯条没有我预期的一样松脆。	您没有使用正确的土豆品种。	为获得理想效果，请使用新鲜的粉质土豆。如果需要存放土豆，请不要将其存放在寒冷环境下，例如冰箱。选择其包装上标明适合制作炸薯条的土豆。
	炸篮中的食材量太多。	请按照用户手册第 173 页上的说明制作自制炸薯条。
	某些原料需要在烹饪中途进行翻动。	请按照用户手册第 173 页上的说明制作自制炸薯条。
无法启动 Airfryer 空气炸锅。	产品电源插头没有插上。	请检查插头是否已正确插入墙上插座。
	多个产品连接至同一插座。	Airfryer 空气炸锅具有较高的功率。请尝试其他插座并检查保险丝。

问题	可能的原因	解决方法
我的 Airfryer 空气炸锅内有一些剥落点。	Airfryer 空气炸锅内可能会由于意外接触或刮擦涂层而出现小的剥落点（例如在使用粗糙清洁工具清洁炸锅和/或插入炸篮的过程中）。	您可以通过将炸篮妥善地向下放入煎锅来防止出现损坏。如果您倾斜着插入炸篮，其侧面可能会碰撞煎锅壁，从而导致小块涂层剥落。如果发生这种情况，请注意这是无害的，因为我们使用的所有材料都是食品级安全材料。
从产品中冒出白烟。	您在烹饪富含脂肪的食材。	您可以小心地倒掉煎锅内的多余油份或油脂，然后继续烹饪。
	煎锅中还残留了上次使用后的油脂。	白烟是由于油脂在煎锅中加热而产生的。确保您在每次使用后都彻底地清洁煎锅和炸篮。
	面包屑或包裹层未正确附着在食物上。	空气煎炸的小块面包屑会导致产生白烟。将面包屑或包裹层紧紧地按压在食物上，以确保其附着。
	煎炸的油脂会溅出腌料、液体或肉汁。	放入炸篮之前将食物拍干。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E1”。	设备已损坏或出现故障。	请致电飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
	您的 Airfryer 空气炸锅可能存放在一个太冷的位置。	如果您的设备是在较低的环境温度下存放的，请将它升温到室温至少 15 分钟，然后重新插电。 如果您的显示屏仍显示“E1”，请拨打飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
我的 Airfryer 空气炸锅上的 WiFi LED 不再闪烁。	<ul style="list-style-type: none"> <li>Airfryer 空气炸锅无法再连接到您的家庭 WiFi。</li> <li>您已更改您的家庭 WiFi 网络。</li> </ul>	按照应用程序中介绍的顺序重新进行配对。如果这样不起作用，请重新进行设置。
应用程序显示配对未成功。	检查您是否按照应用程序中介绍的顺序进行了设置：首先按下产品上的按钮，然后在应用程序中激活配对。	按照应用程序中介绍的顺序重新进行配对。如果这样不起作用，请重新进行设置。
我的显示屏显示闪烁的“---”。	您的 Airfryer 空气炸锅正在更新固件。	请等待一分钟，然后完成固件更新过程。固件更新期间您无法使用 Airfryer 空气炸锅。

## 目錄

重要事項	180
簡介	183
一般說明	183
第一次使用前	185
NutriU 應用程式	185
語音控制	186
使用前準備	186
使用本產品	186
食物表	186
氣炸	188
選擇保溫模式	191
使用預設模式烹調	192
改成其他預設模式	193
用 NutriU 應用程式開始照食譜烹飪	194
製作自製薯條	194
清潔	195
清潔表	196
存放	197
回收	197
符合性聲明	197
保固與支援	197
軟體更新	197
裝置相容性	198
恢復原廠設定	198
疑難排解	198

## 重要事項

使用產品前，請先仔細閱讀此重要資訊，並保留說明以供日後參考。

### 危險

- 切勿將產品浸泡在水中，或者在水龍頭下沖洗。
- 請勿讓水或其他液體進入產品內，以避免觸電。
- 務必將待炸的食材放在網籃中，避免與加熱板接觸。
- 產品運作時，請勿遮蓋進風口和出風口。
- 請勿在炸鍋中裝油，否則可能導致起火危險。
- 當插頭、電源線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 運作時，切勿觸碰產品內部。
- 裝進網籃的食物量不得超過標示的刻度上限。
- 請務必確認加熱系統並非使用中，而且沒有食材卡在加熱系統內。

### 警告

- 如果電線損壞，必須交由飛利浦、服務代理商或具備相同資格的技師進行更換，以免發生危險。
- 僅可將產品連接到有接地的電源插座。務必確保插頭確實插到電源插座中。
- 本產品的設計用意並非透過外部計時器或獨立遙控系統來進行操作。
- 產品表面在使用期間可能會變熱。
- 請勿讓孩童將產品當成玩具。
- 本產品不適合交由身體、知覺或精神能力障礙者或經驗與知識缺乏者 (包括孩童) 使用，除非由負責他們安全的人員提供安全使用產品相關的監督或指示說明。
- 若無人在旁監督，不得讓孩童清潔與維護產品。
- 本產品切勿緊貼著牆壁或其他電器擺放。請在產品的背面、兩側及上方保留至少 10 公分的空間。產品頂部請勿放置任何物品。





- 高溫氣炸時，熱燙的蒸氣會透過出風口排出。務請保持安全距離，手與臉切勿靠近蒸氣與出風口。從產品中取出炸鍋時，也請小心高溫的蒸氣和空氣。
- 請勿在產品中使用輕量食材或包裝紙。
- 存放馬鈴薯：溫度應配合存放的馬鈴薯品種，且應高於 6°C 以盡可能降低成品產生丙烯醯胺的風險。
- 請勿將產品置於或靠近高溫瓦斯爐或各式各樣的電爐及電氣加熱板，或放在加熱烤箱中。
- 請勿在炸鍋中裝油。
- 本產品設計適用於 5°C 到 40°C 之間的環境溫度。
- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電源電壓相符。
- 電源線應遠離高溫表面。
- 請勿將產品放置在易燃物上或易燃物附近，如桌巾或窗簾。
- 產品僅限用於本手冊所述之用途，且僅可使用原廠飛利浦配件。
- 切勿讓產品在無人看顧的情況下運作。
- 產品使用期間及使用後，炸鍋、網籃和減油器的溫度會升高，務請格外留意。
- 第一次使用本產品之前，請先徹底清潔會接觸到食物的部分。請參閱手冊的指示。

### **注意**

- 本產品僅供一般家庭使用。不適用於商店、辦公室、農場或其他工作場所的員工廚房等環境。亦不適合供飯店、汽車旅館、民宿及其他住宿場所的房客使用。
- 當產品閒置不用及組裝、拆解、存放或清洗前，請務必中斷電源供應。
- 請將產品置於平穩的表面上。
- 如果不當使用本產品、作為 (半) 專業用途，或未依照使用手冊操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。

- 請務必將本產品送回飛利浦授權之服務中心進行檢查或修理。請勿嘗試自己動手修理；否則產品保固將無效。
- 產品使用完畢後，請務必拔除插頭。
- 搬運或清潔產品之前，請先讓產品冷卻約 30 分鐘。
- 請確認本產品料理完成的食材呈現金黃色，而非黑色或褐色。去除過焦的部分。新鮮馬鈴薯的炸溫不得超過 180°C，方可盡量減少丙烯醯胺的產生。
- 搖晃期間，請勿按下網籃釋放鈕。
- 清潔烹調室上部區域時請格外小心：高溫加熱元件、金屬零件的邊緣。
- 健康氣炸鍋內的食材務必烹調至全熟。
- 請務必確定您可以完全掌控健康氣炸鍋，在使用遙控功能或延遲啟動時亦然。
- 烹調有油脂的食材時，健康氣炸鍋可能會排放煙霧。使用遙控功能或延遲啟動時請特別留意。
- 確保一次僅有一個人使用遙控功能。
- 使用延遲啟動功能烹調易腐壞的食材時請格外謹慎（可能滋生細菌）。

### **電磁場 (EMF)**

本飛利浦產品符合所有電磁場的相關適用標準和法規。

### **自動電源關閉**

本產品具備自動斷電功能。如果您未在 20 分鐘內按下任何按鈕，產品將自動關閉。若要手動關閉產品電源，請按下電源開/關按鈕。

## 簡介

感謝您購買本產品。歡迎來到飛利浦的世界！

請至 [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) 註冊您的產品，以獲得飛利浦提供的完整支援。

飛利浦健康氣炸鍋是唯一採用獨特 Rapid Air 高速空氣循環技術的健康氣炸鍋，只需少量或不添加油即可油炸您最愛的食物，最多可減少 90% 的油脂含量。

飛利浦 Rapid Air 高速空氣循環技術可烹煮各式食物，同時搭配我們的海星設計，讓您從第一口到最後一口都能享受完美成品。

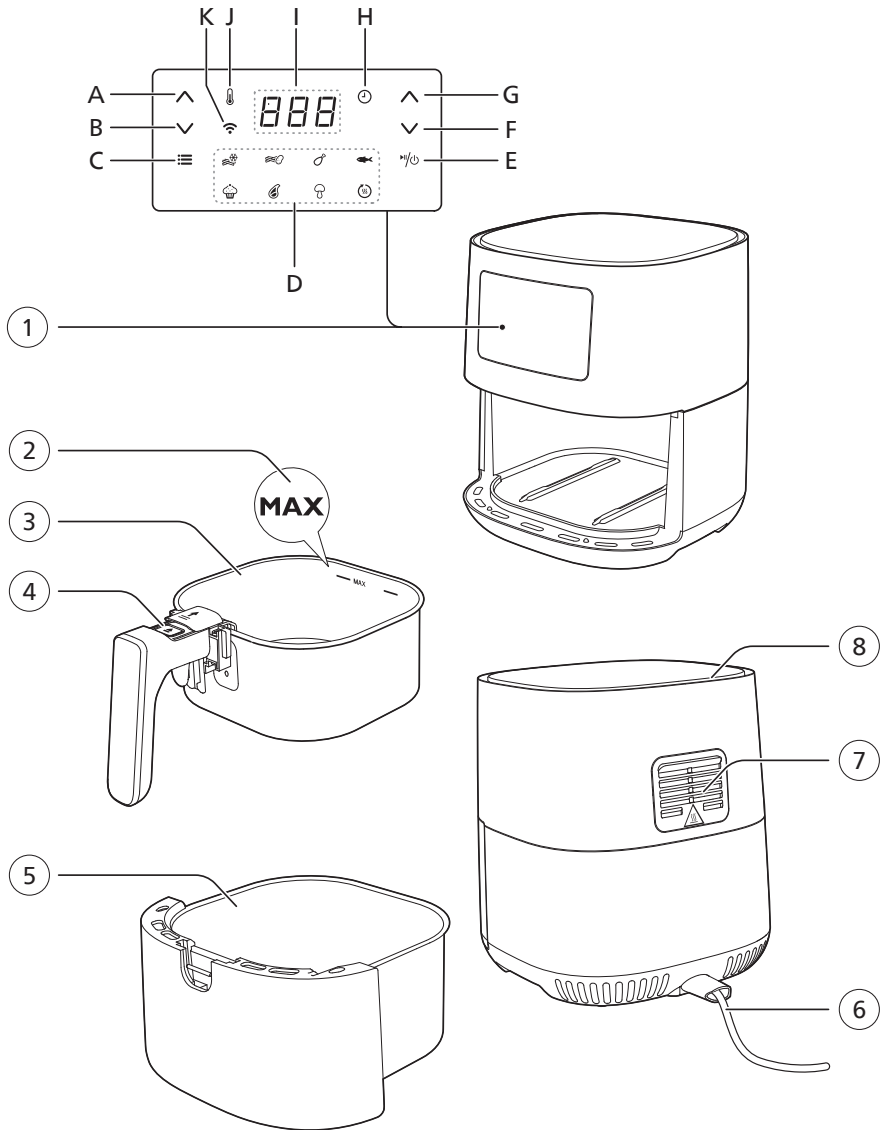
現在您可以享受完美調理、外酥內軟的油炸食物，以健康、快速且輕鬆的方式來油炸、燒烤、烘烤、烘焙各式各樣美味餐點。

如需深入瞭解健康氣炸鍋的料理靈感、食譜和資訊，請造訪 [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)，亦可下載免費的 IOS® 版和 Android™ 版 NutriU 應用程式\*。





\* 您所在國家/地區可能不提供 NutriU 應用程式。  
在此情況下，請存取當地的飛利浦網站以尋找靈感。

## 一般說明

- 1 控制面板
  - A 溫度上升按鈕
  - B 溫度下降按鈕
  - C 功能選擇按鈕
  - D 預設功能表
  - E 開/關按鈕
  - F 時間減少按鈕
  - G 時間增加按鈕
  - H 時間指示
  - I 螢幕
  - J 溫度指示
  - K Wi-Fi 指示燈
- 2 MAX 刻度
- 3 網籃
- 4 網籃釋放鈕
- 5 炸鍋
- 6 電源線
- 7 出風口
- 8 進風口



**WiFi 指示燈狀態**

Wi-Fi 指示燈  關閉	<ul style="list-style-type: none"> <li>您的健康氣炸鍋並未連線至家用 Wi-Fi (目前尚未進行初始 Wi-Fi 設定)，或與家用 Wi-Fi 的連線中斷，例如因為家用路由器已變更或與路由器之間的距離過遠</li> </ul>
Wi-Fi 指示燈  開啟	<ul style="list-style-type: none"> <li>已透過 NutriU 應用程式完成設定，健康氣炸鍋連線至家用 WiFi</li> </ul>
Wi-Fi 指示燈  閃爍	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康氣炸鍋可能處於在 WiFi 設定過程中的「設定」模式。螢幕會顯示三條橫線，且健康氣炸鍋上的按鈕沒有效果；若已連線，LED 燈閃爍表示健康氣炸鍋正在連線至家用 WiFi。</li> </ul>
Wi-Fi 指示燈  閃爍且間隔很長	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康氣炸鍋的 WiFi 功能故障。您可以選擇不以連線功能來使用健康氣炸鍋，或撥打飛利浦服務熱線或聯絡所在國家/地區的客戶服務中心。</li> </ul>

**第一次使用前**

- 1 拆掉所有包裝材料。
- 2 移除產品上的任何貼紙或標籤 (若有)。
- 3 第一次使用前，請先徹底清潔產品，如清潔章節中所示。

**NutriU 應用程式**

飛利浦健康氣炸鍋具備 WiFi 功能，可讓您連線至 NutriU 應用程式，獲得完整的健康氣炸鍋體驗。您可以在應用程式內選擇喜愛的食譜，然後將食譜送至健康氣炸鍋，接著從智慧型裝置開始料理。不論您身在何處，都可以使用智慧型裝置開始、監控並調整烹調程序，即使不在家中也沒問題。

**將健康氣炸鍋連線至應用程式**

- 1 將健康氣炸鍋插頭插入電源插座。
- 2 啟動簡單的 WiFi 設定程序之前，請確定您的智慧型裝置在家用 WiFi 網路的連線範圍之內。
- 3 從應用程式商店或 [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU)，將飛利浦 NutriU 應用程式下載到智慧型裝置上，依照註冊程序操作，在「我的產品」下的個人檔案中選擇連線的健康氣炸鍋。
- 4 依照應用程式中的指示，將健康氣炸鍋連線至 Wi-Fi，並與健康氣炸鍋配對。
- 5 健康氣炸鍋使用者介面上的 WiFi LED 燈持續亮起時，表示健康氣炸鍋已連線。

**備註**

- 請務必將健康氣炸鍋連接至 2.4 GHz 802.11 b/g/n 家用 WiFi 網路。
- 若要將健康氣炸鍋連線至家用 WiFi，必須進行簡單的 Wi-Fi 設定。
- 配對程序是將 NutriU 應用程式與智慧型健康氣炸鍋連線。
- WiFi 設定程序可透過應用程式或拔下健康氣炸鍋電源插頭來取消。
- 若要開始進行配對程序，請長按溫度下降按鈕，然後依照應用程式中的指示，或從 NutriU 應用程式中的設定開始配對。

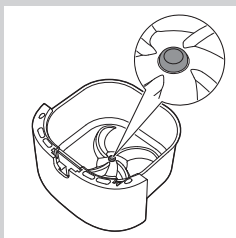
## 語音控制

- 1 下載 NutriU 應用程式。
- 2 將 NutriU 應用程式與健康氣炸鍋連線。
- 3 同意「遠端烹調」。
- 4 將 NutriU 應用程式與語音助理應用程式連線。您可在使用者引導程序時直接建立此連線，或稍後在 NutriU 應用程式設定中進行。如果 NutriU 中沒有出現啟動語音控制的選項，可透過語音助理應用程式來啟動 Kitchen+ 技巧。

### 備註

- 如果您沒有語音控制應用程式，請先下載，才能將指令傳送至健康氣炸鍋。
- 該應用程式提供語音控制的詳細語音指令。

## 使用前準備



- 1 產品應擺放在平穩、耐熱的平面上。

### 備註

- 本產品的上方和側邊不可置放任何物品，否則會干擾氣流，影響炸食結果。
- 使用產品時，請勿將產品放在可能會受蒸氣損壞的物品附近或下方，例如牆壁和櫥櫃。
- 將橡皮塞留在鍋裡。請勿在烹煮前將其移除。

## 使用本產品

### 食物表

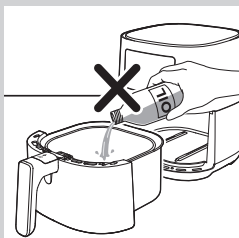
下表能協助您針對想料理的食物，選擇基本的設定。

### 備註

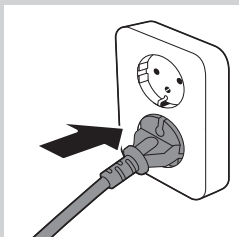
- 請注意，這些設定僅供建議參考。由於食材的產地、大小、形狀及品牌各有不同，我們無法保證下列設定最適合您選用的食材。
- 準備較大份量的食物時 (例如薯條、明蝦、雞腿、冷凍點心)、搖晃、轉動或攪拌網籃中的食材 2 至 3 次，以產生一致的效果。

食材	最少至最多數量	時間 (分鐘)	溫度	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐/ 0.3x0.3 英吋)	200-500 公克/ 7-18 盎司	16-22	180°C/350°F	• 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
自製薯條(粗 細：10x10 公釐/ 0.4x0.4 英吋)	200-500 公克/ 7-18 盎司	18-26	180°C/350°F	• 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
冷凍雞塊	200-600 公克/ 7-21 盎司	10-15	200°C/400°F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
冷凍春捲	200-600 公克/ 7-21 盎司	10-15	200°C/400°F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
漢堡排(約 150 公克/ 5 盎司)	1-3 片	15-20	200°C/400°F	
香烤肉捲	800 公克/ 28 盎司	50-55	150°C/300°F	• 使用烘烤配件
無骨肉排 (約 150 公克/5 盎司)	1-2 片	11-15	200°C/400°F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
細香腸(約 50 公克/ 1.8 盎司)	1-6 串	9-13	200°C/400°F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
棒棒腿(約 125 公克/ 4.5 盎司)	2-6 支	18-24	180°C/350°F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
雞胸肉(約 160 公克/ 6 盎司)	1-3 支	20-25	180°C/350°F	
全魚(約 300-400 公克/ 11-14 盎司)	1 條魚	15-20	200°C/400°F	
魚排(約 200 公克/ 7 盎司)	1-3 (1 層)	22-25	160°C/325°F	
綜合蔬菜(約略切碎)	200-600 公克/ 7-21 盎司	10-20	180°C/350°F	• 根據您的口味設定烹調時間 • 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
馬芬(約 50 公克/ 1.8 盎司)	1-7	12-14	180°C/350°F	• 使用馬芬烤模
蛋糕	500 公克/ 18 盎司	50-60	160°C/325°F	• 使用蛋糕專用烤盤
預烤麵包/麵包捲 (約 60 公克/2 盎司)	1-4 塊	6-8	200°C/400°F	
自製麵包	500 公克/ 18 盎司	50-60	150°C/300°F	• 使用烘烤配件 • 形狀應該盡可能平坦，以免麵包發酵時接觸到加熱板。

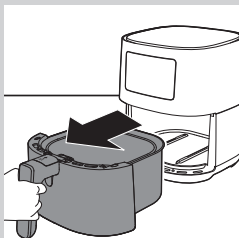
## 氣炸


**!** 注意

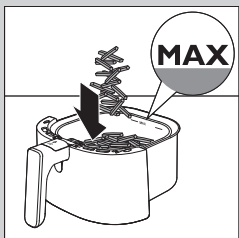
- 這款健康氣炸鍋是運用熱氣烹調，請勿在炸鍋中盛裝油脂或任何其他液體。
- 切勿碰觸高溫表面。務必使用握把或旋鈕。以適用烤箱的隔熱手套拿取高溫炸鍋。
- 本產品僅供家用。
- 本產品在第一次使用時可能會產生一些煙霧。此為正常現象。
- 本產品不用預熱。



## 1 將插頭插入電源插座。



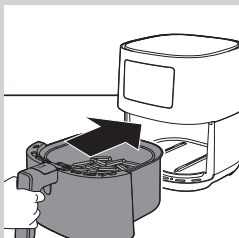
## 2 使用握把，將炸鍋連同網籃從產品中取出。



## 3 將食材置於網籃中。

**≡** 備註

- 健康氣炸鍋可用於料理多種食材。合適的份量與約略的烹調時間，請參閱「食物表」。
- 份量切勿超過「食物表」一節所示，裝入網籃的食材不可超過「MAX」刻度，以免成品的品質受到影響。
- 若想同時料理不同的食材，務必先查看不同食材所需的建議烹調時間，然後再開始同時料理。

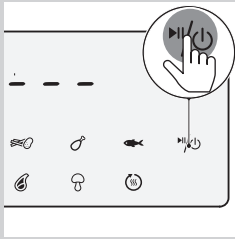


## 4 將炸鍋連同網籃放回健康氣炸鍋中。

**!** 注意

- 切勿使用沒有網籃的炸鍋。
- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸鍋或網籃，因為它們處於高溫。

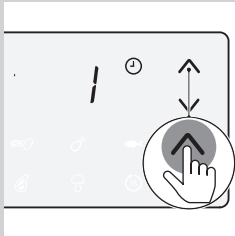




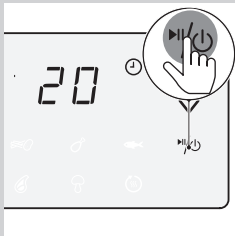
5 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。



6 按下溫度上升或下降按鈕，選擇所需的溫度。



7 按下時間增加按鈕以選擇所需時間。



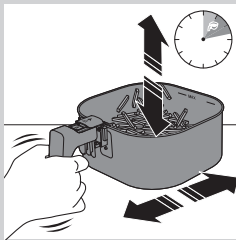
8 按下開/關按鈕，開始烹調程序。

#### 備註

- 烹調時會交替顯示溫度和時間。
- 烹調程序的最後一分鐘會以秒為單位倒數計時。
- 請參閱食物表中適用於不同類型食物的基本烹調設定。
- 當烹調程序開始，且健康氣炸鍋已與智慧型裝置配對時，您也可以 NutriU 應用程式中查看、控制及變更烹調參數。

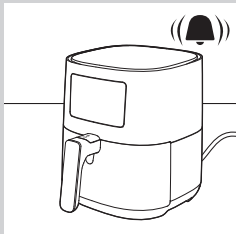
#### 秘訣

- 烹調時，若要變更烹調時間或溫度，可隨時按下對應的增加或減少按鈕。
- 若要暫停烹調程序，請按下開/關按鈕。若要繼續烹調程序，請再次按下開/關按鈕。
- 當您拉出炸鍋和網籃時，裝置會自動處於暫停模式。炸鍋和網籃再次放入產品時，烹調程序會繼續。
- 若要將健康氣炸鍋上的溫度單位從攝氏改為華氏，或華氏改為攝氏，請同時按下溫度上升和下降按鈕約 10 秒鐘。



**備註**

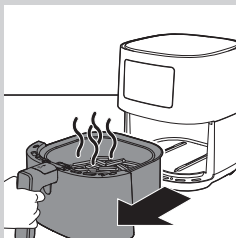
- 基於安全考量，若未在 20 分鐘內設定所需的烹調時間，產品將自動關閉。
- 部分食材在烹調到一半時必須搖晃或翻面 (參閱「食物表」)。若要搖晃食材，請將炸鍋連同網籃拿出來，放在耐熱的檯面上，滑動蓋子，然後按下網籃釋放鈕以取出網籃，在水槽上搖晃網籃。然後將網籃放回炸鍋內，並將它們推回產品中。



**9 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。**

**備註**

- 您可以手動停止烹調程序。只需按下開/關按鈕即可。



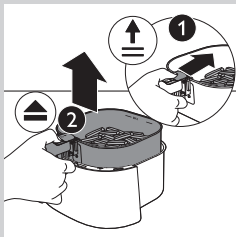
**10 拉出炸鍋，檢查食材是否料理完畢。**

**注意**

- 烹調程序結束後，炸鍋的溫度很高。從裝置取出炸鍋時，務必放置在耐熱的檯面上，如三腳鐵架。

**備註**

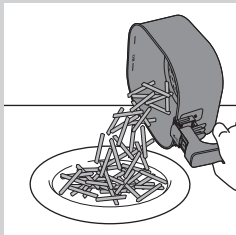
- 若食材尚未料理完畢，只要握住握把將炸鍋推回健康氣炸鍋內，在設定時間上再增加幾分鐘即可。



**11 若要取出體積較小的食材 (例如薯條)，請先滑動蓋子，將網籃從炸鍋中取出，然後按下網籃釋放鈕。**

**注意**

- 烹調程序後，炸鍋、網籃、外殼內部和食材的溫度非常高。視健康氣炸鍋中的食材類型而定，蒸氣可能會從炸鍋中洩出。



**12 將網籃內的食材倒到碗盤上。務必先從炸鍋裡取出網籃，再進行食材盛裝，因為熱油可能留在炸鍋底部。**

**備註**

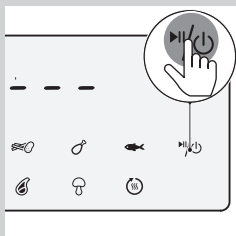
- 若要取出體積較大或易碎的食材，請用夾子夾出食材。
- 食材中多餘的油或逼出的油脂會留在炸鍋的底部。
- 視烹調的食物類型而定，每烹調完一批食材之後，或是在搖晃或更換炸鍋裡的網籃之前，請小心倒掉炸鍋裡多餘的油或逼出的油脂。將炸鍋放在耐熱的平面上。用適用烤箱的隔熱手套將多餘的油或逼出的油脂倒掉。將網籃放回炸鍋中。

當一批食材料理完畢時，健康氣炸鍋立即可以料理另一批食材。

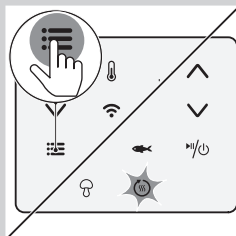
### 備註

- 您若要料理另一批食材，請重複步驟 3 至 12。

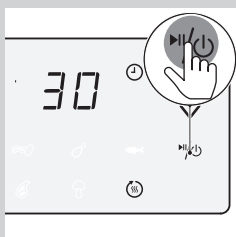
## 選擇保溫模式



1 按下開/關按鈕，開啟健康氣炸鍋。



2 保溫圖示閃爍時，請按下功能表按鈕。



3 按下開/關按鈕，啟動保溫模式。

### 備註

- 保溫計時器設定為 30 分鐘。若要變更保溫時間 (1 - 30 分鐘)，請按下時間減少按鈕。時間將會自動確認。
- 在保溫模式下無法變更溫度。

4 若要暫停保溫模式，請按下開/關按鈕。若要恢復保溫模式，請再次按下開/關按鈕。

5 若要退出保溫模式，請長按開/關按鈕。

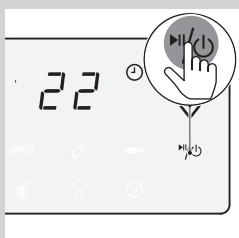
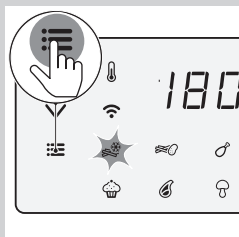
### 秘訣

- 如果薯條等食物放在保溫模式下過久，因而變得不脆，請提早關閉產品電源，藉以縮短保溫時間，或者以 180°C/350°F 的溫度再烤脆 2 至 3 分鐘。

### 備註

- 在保溫模式期間，產品的風扇和加熱器會間歇性啟動。
- 保溫模式的設計目的是讓食物在健康氣炸鍋烹調製作完畢後，即刻進行保溫。而非用來重新加熱。

## 使用預設模式烹調







- 1 按照「氣炸」章節的步驟 1 至 5 操作。
- 2 按下功能表按鈕。冷凍點心圖示閃爍。當需要的預設模式閃爍時，請按下功能表按鈕。

- 3 按下開/關按鈕，開始烹調程序。

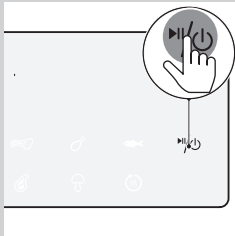
 備註

- 您可以在下表中找到有關預設模式的更多資訊。

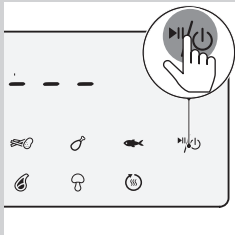
預約	預約時間 (分鐘)	預設溫度	重量 (最大)	資訊
 冷凍馬鈴薯類點心	22	180°C/350°F	500 公克/ 18 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 馬鈴薯類冷凍點心，例如冷凍薯條、厚切薯條、格狀薯片等</li> <li>• 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次</li> </ul>
 新鮮薯條	26	180°C/350°F	500 公克/ 18 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 使用高澱粉馬鈴薯</li> <li>• 10x10 公釐/0.4x0.4 英吋，厚切</li> <li>• 水中浸泡 30 分鐘，瀝乾後加 ¼ 到 1 茶匙的油</li> <li>• 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次</li> </ul>
 雞腿	24	180°C/350°F	750 公克/ 26 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 最多 6 隻棒棒腿</li> <li>• 調理期間搖晃、翻面或攪拌</li> </ul>
 魚排，約 200 公克/ 7 盎司	23	160°C/325°F	600 公克/ 21 盎司	
 馬芬	13	180°C/350°F	每個馬芬 50 公克/ 1.8 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 一次可處理 7 個馬芬</li> </ul>

預約	預設時間 (分鐘)	預設溫度	重量 (最大)	資訊
 肉排	13	200°C/400°F	300 公克/ 11 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 最多 2 塊無骨肉排</li> </ul>
 什錦蔬菜	20	180°C/350°F	600 公克/ 21 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 約略切碎</li> <li>• 使用 XL 烘烤配件</li> </ul>
 保溫	30	80°C/175°F	無	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 無法調整溫度</li> </ul>

### 改成其他預設模式



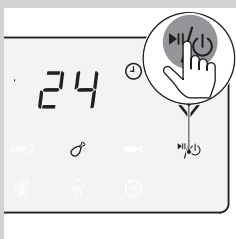
- 1 在烹調期間長按電源開/關按鈕，停止烹調程序。裝置即處於待機模式。



- 2 再次按下開/關按鈕開啟裝置。



- 3 當需要的預設模式閃爍時，請按下功能表按鈕。



- 4 按下開/關按鈕，開始烹調程序。

## 用 NutriU 應用程式開始照食譜烹飪

- 1 按下開/關按鈕，開啟健康氣炸鍋。
- 2 在智慧型裝置上打開 NutriU 應用程式，並尋找您偏好的食譜。
- 3 開啟食譜並在應用程式中開始烹調程序。

### 備註

- 烹調健康氣炸鍋專用食譜時，請務必使用食譜中列出的食物份量。使用不同食材或不同份量的食物時，請調整烹調時間。若所用食譜不是針對健康氣炸鍋所設計，請注意時間和溫度可能需要調整。

### 秘訣

- 透過食譜搜尋中的篩選條件，您可以篩選智慧型健康氣炸鍋，取得為您裝置設計的食譜。
- 使用應用程式啟動烹調程序時，您也可以健康氣炸鍋的螢幕上看到烹調設定。
- 您可以在健康氣炸鍋上或透過應用程式暫停烹調程序或變更設定。
- 烹調程序結束後，您可以在應用程式中啟動保溫模式，或開啟健康氣炸鍋的「保溫」預設功能。
- 如果食物尚未烹調完成，您也可以透過應用程式或在健康氣炸鍋上延長烹調程序。
- 若要在烹調時間結束前結束烹調程序，請長按健康氣炸鍋上的開/關按鈕，或在應用程式中按下暫停，然後按下停止圖示。
- 您也可以 NutriU 應用程式中設定個人時間和溫度。
- 主畫面底部有按鈕可前往主畫面、食譜、手動模式、文章或您的個人檔案。按下手動模式按鈕，將您的個人時間和溫度傳送至健康氣炸鍋。

## 製作自製薯條

用健康氣炸鍋製作美味的自製薯條：

- 挑選適合用來炸薯條的馬鈴薯品種，例如質地（略為）粉狀的新鮮馬鈴薯。
  - 建議氣炸薯條的份量最多 500 公克/18 盎司，這樣才能炸出均勻恰當的成品。大根薯條的酥脆度往往不如小根薯條。
- 1 將馬鈴薯去皮，切成條狀（粗細 10 x 10 公釐/0.4 x 0.4 英吋）。
  - 2 將薯條浸泡在一碗水裡至少 30 分鐘。

- 3 取出碗裡的薯條，用擦巾或紙巾拭乾薯條。
- 4 把一大匙的食用油倒入碗裡，接著將薯條放入碗內，充分攪拌，讓薯條均勻裹上油。
- 5 用手指或有孔的鏟杓取出碗裡的薯條，讓餘油留在碗裡。

#### 備註

- 不要一次將碗裡的所有薯條都倒入網籃內，免得餘油也跟著流入炸鍋裡。

- 6 把薯條放入網籃裡。
- 7 炸薯條，在烹調期間搖晃網籃 2-3 次。

## 清潔

### 警告

- 請先待網籃、炸鍋及產品內部徹底冷卻，然後再開始清潔。
- 炸鍋、網籃及產品內部有不沾黏塗層。切勿使用金屬材質的鏟杓或磨蝕性清潔用品，以免不沾黏塗層受損。

每次使用後均需清潔本產品。每次使用後均需去除炸鍋底部的油或油脂。

- 1 按一下電源開/關 (⏻/⏹) 按鈕以關閉產品電源，從電源插座上拔除插頭，讓產品冷卻。

### 秘訣

- 取出炸鍋與網籃，健康氣炸鍋就能更快冷卻。

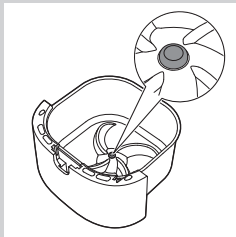
- 2 從炸鍋底部倒出逼出的脂肪或油。
- 3 在洗碗機中清洗炸鍋和網籃。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗 (參閱「清潔表」)。

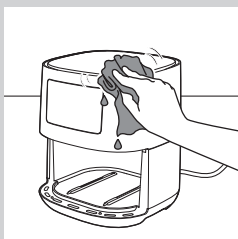
### 備註

- 將炸鍋連帶橡皮塞放入洗碗機中。請勿在清洗前取下橡皮塞。

### 秘訣

- 若炸鍋或網籃上黏著食物殘渣，可浸泡在熱水和洗碗精裡 10 至 15 分鐘。食物殘渣浸泡後就會變得鬆脫，容易去除。務必使用可分解油和油漬的洗碗精。若炸鍋或網籃上黏著油漬，使用熱水加洗碗精也無法去除的話，請使用油污清潔劑。
- 萬一有殘渣黏在加熱元件上，可用軟質到中等硬度的毛刷清除。不可使用鋼刷或硬質毛刷，以免損壞加熱板的塗層。

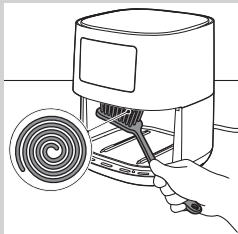




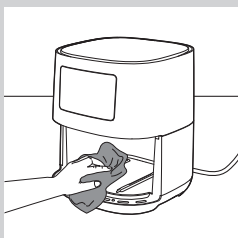
4 用濕布擦拭產品外部表面。

 備註

- 請確定沒有濕氣仍然留在控制面板。清潔控制面板後，請以布拭乾。




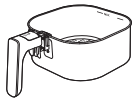



5 以清潔刷清理加熱元件，去除食物殘渣。



6 以熱水和非磨蝕性海綿清潔產品內部。

清潔表

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗



## 存放

- 1 拔除插頭並讓產品冷卻。
- 2 收納之前，請務必確定所有零件都乾淨又乾燥。

### 備註

- 一律以水平方式端著健康氣炸鍋。務必同時撐著產品正面的炸鍋，免得不小心讓產品朝下時，炸鍋連同網籃會從產品裡滑出去。這些零件可能會因而受損。
- 移動及/或存放健康氣炸鍋之前，請務必確認可拆式零件均已固定穩妥。

## 回收

- 產品使用壽命結束時，請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品送至政府指定的回收點進行回收。此舉能為環保盡一份心力。
- 請遵循您所在國家/地區對電氣與電子產品分類收集的規定。正確處理廢棄產品有助於避免對環境和人類健康帶來負面影響。

## 符合性聲明

DAP B.V. 特此聲明健康氣炸鍋 HD9255 符合指令 2014/53/EU 之規範。

歐盟符合性聲明全文可透過下列網際網路位址取得：<https://www.philips.com>。

健康氣炸鍋 HD9255 配備 2.4GHz 802.11 b/g/n 規格的 WiFi 模組，最大輸出功率為 92.9mW EIRP。

## 保固與支援

如需相關資訊或支援，請造訪 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)，或另行參閱全球保證書。

## 軟體更新

更新功能是保護您的隱私並確保健康氣炸鍋和應用程式正常運作的重要功能。

應用程式會不時自動更新至最新軟體。健康氣炸鍋也會自動更新韌體。

### 備註

- 安裝更新時，請確定健康氣炸鍋已連線至家用 WiFi。智慧型裝置可連線至任何網路。
- 請一律使用最新的應用程式和韌體。
- 若有軟體功能改進或為了預防安全問題，便會發佈更新。
- 健康氣炸鍋處於待命模式時，即會自動開始更新韌體。此更新需時 1 分鐘，而且健康氣炸鍋上的螢幕會閃爍「---」。在更新期間無法使用健康氣炸鍋。

## 裝置相容性

如需應用程式相容性的詳細資訊，請參閱 App Store 中的資訊。


## 恢復原廠設定

若要讓健康氣炸鍋恢復原廠設定，請同時按住溫度與時間按鈕 10 秒鐘。

如此一來，健康氣炸鍋便與家用 WiFi 中斷連線，也不再與智慧型裝置配對。

## 疑難排解

本單元概述您使用本產品時可能遇到的最常見問題。如果下方資訊無法解決您遇到的問題，請造訪 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) 查看常見問答集清單，或聯絡您所在國家/地區的飛利浦客戶服務中心。

問題	可能原因	解決方法
產品外部在使用期間會變燙。	內部的熱度會傳到外部表面。	此為正常現象。您在使用期間需觸碰的所有握把與旋鈕一律保持在可觸碰的溫度。 為確保食物獲得妥善烹調，本產品電源開啟時，炸鍋、網籃及產品內部一律會變燙。這些零件全部都會燙得無法觸碰。
		如讓本產品長時間處於電源開啟的狀態下，部分區域會變得太燙而無法觸碰。產品上的這類區域會標有下列圖示：  只要您知道燙手的區域在哪裡，避免觸碰，那麼本產品就可以完全安全使用。
我自製的薯條成品不如預期。	您未使用正確的馬鈴薯類型。	若要烹調出最佳的成品，請使用質地略粉的新鮮馬鈴薯。如需存放馬鈴薯，切勿存放在太冷的環境裡，例如冰箱。挑選馬鈴薯時，可挑選包裝上標明適合油炸者。
	網籃中盛裝過量的食材。	請依照本使用手冊第 194 頁上的說明自製薯條。

問題	可能原因	解決方法
健康氣炸鍋無法啟動。	某些類型的食材必須在烹調的半途搖晃。	請依照本使用手冊第 194 頁上的說明自製薯條。
	產品未插電。	檢查插頭是否正確插入電源插座中。
	有好幾個產品連接到同一個插座。	健康氣炸鍋的功率瓦數很高。請插到另一個插座，檢查保險絲。
健康氣炸鍋內部有一些剝落的污點。	不小心觸碰或刮傷塗層(例如用質地粗糙的清潔工具清洗時，及/或裝入網籃時造成)，可能會造成健康氣炸鍋的炸鍋內部出現一些小污點。	使用正確的方式將網籃向下裝入炸鍋，就可避免受損情況發生。若裝入網籃的角度傾斜，網籃的側面可能會撞到炸鍋的鍋壁，導致小片塗層剝落。若發生這種情況，請注意，這是無害的，因為所有使用的材質都符合食物安全標準。
產品冒出白煙。	烹調的食材油脂較多。	小心倒出炸鍋裡多餘的油或油脂，然後繼續烹調。
	炸鍋裡還留有上次使用後的油脂殘渣。	炸鍋裡的油脂殘渣在加熱後就會冒出白煙。每次使用後務必徹底清潔炸鍋與網籃。
	麵包粉或裹粉沒有確實附著在食物上。	飄在空中的細碎麵包粉會導致白煙冒出。食物沾完麵包粉或裹粉後要壓實，這樣才能確實附著。
	逼出的油脂或油漬裡有醃料、液體或肉汁噴濺出來。	把食物放入網籃之前先將其拍乾。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E1」。	裝置損壞/故障。	請撥打飛利浦服務熱線或聯絡所在國家/地區的客戶服務中心。
	健康氣炸鍋可能存放在溫度太低的地方。	如果您的裝置存放在溫度較低的環境下，請先讓它在室溫下靜置至少 15 分鐘，然後再重新插電。 如果您的螢幕仍顯示「E1」，請撥打飛利浦服務熱線，或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。
健康氣炸鍋上的 WiFi LED 不再亮起。	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康氣炸鍋已不再連接至家用 WiFi。</li> <li>您已變更家用 WiFi 網路。</li> </ul>	依序重複應用程式中說明的配對程序。若無幫助，請重新開始設定程序。
應用程式顯示配對程序失敗。	請確認您是否確實依照應用程式中說明的順序操作：先按下產品的按鈕，再於應用程式啟動配對。	依序重複應用程式中說明的配對程序。若無幫助，請重新開始設定程序。
我的螢幕會閃爍「---」。	健康氣炸鍋正在更新韌體。	請稍候約一分鐘，等韌體更新程序完成。韌體更新期間無法使用健康氣炸鍋。

اشکال	علت احتمالی	راه حل
دود سفید از دستگاه خارج می‌شود.	موادی که برای پخت در دستگاه ریخته‌اید چرب هستند.	با دقت روغن یا چربی اضافی را از قابلمه تمیز کرده و به پخت ادامه دهید.
	هنوز باقی مانده چربی از استفاده قبلی در قابلمه وجود دارد.	دود سفید در اثر داغ شدن باقی مانده‌های چربی در قابلمه ایجاد می‌شود. همیشه بعد از هر استفاده، قابلمه و سبد را کاملاً تمیز کنید.
	نان یا خمیر کامل به غذا نجسیده است.	تکه‌های ریز نان ممکن است باعث ایجاد دود سفید شوند. خمیر یا نان را روی غذا فشار دهید تا کاملاً به غذا بچسبد.
	ماریناد، مایعات یا آب گوشت در چربی یا روغن قابلمه پاشیده می‌شود.	قبل از قرار دادن غذا در سبد، آن را خشک کنید.
صفحه "Airfryer EI" را نشان می‌دهد.	دستگاه خراب است/مشکل دارد.	با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.
	ممکن است Airfryer شما در محل خیلی سردی نگهداری شده باشد.	اگر دستگاه در محیطی با دمای کم نگهداری شده است، قبل از زدن دوشاخه به پریز، حداقل ۱۰ دقیقه صبر کنید تا به دمای اتاق برسد. اگر نمایشگر هنوز "EI" را نشان می‌دهد، با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.
Airfryer در WiFi LED دیگر روشن نیست.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Airfryer به WiFi خانگی شما متصل نیست.</li> <li>• شما شبکه WiFi خانگی خود را تغییر داده‌اید.</li> </ul>	مراحل جفت‌سازی را به ترتیب شرح داده شده در برنامه تکرار کنید. اگر نشد، دوباره مراحل تنظیم را انجام دهید.
برنامه نشان می‌دهد که جفت‌سازی موفق نبود.	بررسی کنید مراحل را همانطور که در برنامه شرح داده شده است، انجام داده باشید: اول دکمه روی دستگاه را فشار دهید، سپس جفت‌سازی را در برنامه فعال کنید.	مراحل جفت‌سازی را به ترتیب شرح داده شده در برنامه تکرار کنید. اگر نشد، دوباره مراحل تنظیم را انجام دهید.
در صفحه نمایش "----" چشمک می‌زند.	Airfryer در حال به‌روزرسانی ثابت‌افزار است.	حدود یک دقیقه صبر کنید تا به‌روزرسانی ثابت‌افزار تمام شود. نمی‌توانید در حین به‌روزرسانی ثابت‌افزار از Airfryer استفاده کنید.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
سطح بیرونی دستگاه در حین استفاده داغ می شود.	حرارت داخل دستگاه به دیواره های بیرونی هدایت می شود.	امری عادی است. همه دستگیره ها و پیچ هایی که هنگام استفاده ممکن است لازم باشد به آنها دست بزنید خنک هستند.
		وقتی دستگاه را روشن کرده و شروع به کار می کند، قابلمه، سبد و داخل دستگاه داغ می شوند تا مطمئن شوید غذا پخته شده است. این قطعات همیشه داغ هستند و نباید به آنها دست بزنید.
		اگر دستگاه را برای مدت بیشتری روشن بگذارید، برخی قسمت ها خیلی داغ می شوند و اصلا نباید به آنها دست بزنید. این قسمت ها روی دستگاه با نماد زیر علامتگذاری شده اند:
		 <p>اگر قسمت های داغ را بشناسید و به آنها دست نزنید، این دستگاه کاملا برای استفاده ایمن و مطمئن است.</p>
سیب زمینی سرخ کرده های من آنطور که انتظار داشتم نشده است.	نوع سیب زمینی که استفاده کرده اید مناسب نبوده است.	برای بهترین نتایج، از سیب زمینی تازه و کمی اردی استفاده کنید. اگر می خواهید سیب زمینی ها را نگهدارید، آنها را در محیط سرد مثل یخچال نگذارید. سیب زمینی هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.
	مقدار مواد سبد خیلی زیاد است.	برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل های این راهنمای کاربر را در صفحه 206 دنبال کنید.
	انواع خاصی از مواد در حین زمان پخت باید تکان داده شوند.	برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل های این راهنمای کاربر را در صفحه 206 دنبال کنید.
Airfryer روشن نمی شود.	دوشاخه در پریز نیست.	بررسی کنید دوشاخه محکم در پریز قرار گرفته باشد.
	چندین دستگاه به یک پریز زده شده اند.	این Airfryer مجهز به یک موتور وات بالا است. از یک پریز دیگر استفاده کرده و فیوزها را بررسی کنید.
لکه های پوسته Airfryer پوسته داخل Airfryer می بینم.	ممکن است در اثر تماس اتفاقی یا خراش برداشتن روکش داخل قابلمه Airfryer (مثلا در حین تمیزکاری با ابزارهای تمیز کننده و/ یا هنگام وارد کردن سبد) لکه هایی ایجاد شود.	برای جلوگیری از آسیب به قابلمه، سبد را آرام و صحیح در قابلمه پایین بیاورید. اگر سبد را زاویه دار وارد کنید، لبه آن ممکن است به دیواره قابلمه برخورد کند و باعث جدا شدن قسمتی از روکش قابلمه شود. اگر این مشکل رخ داد، مضر نیست چون همه مواد استفاده شده در ساخت دستگاه برای غذا مطمئن و ایمن هستند.

### توجه

- هنگام نصب به روزرسانی، مطمئن شوید Airfryer به WiFi خانگی متصل باشد. دستگاه هوشمند را می‌توان به هر شبکه‌ای متصل نمود.
- همیشه از جدیدترین ثابت‌افزار و برنامه استفاده کنید.
- وقتی پیشرفت‌هایی در نرم‌افزار وجود داشته باشد یا برای رفع اشکال‌های امنیتی، به روزرسانی‌ها در دسترس قرار می‌گیرند.
- وقتی Airfryer در حالت آماده به‌کار است، به روزرسانی ثابت‌افزار به طور خودکار شروع می‌شود. این به روزرسانی حدود 1 دقیقه طول می‌کشد و در این فاصله صفحه Airfryer، "----" را به صورت چشم‌گزن نشان می‌دهد. در این مدت استفاده از Airfryer ممکن نیست.

## قابلیت سازگاری دستگاه

برای اطلاعات دقیق درباره قابلیت سازگاری برنامه، به اطلاعات موجود در App Store مراجعه کنید.

## بازنشانی کارخانه‌ای

برای بازنشانی کارخانه‌ای Airfryer، دکمه‌های افزایش دما و زمان را برای 10 ثانیه همزمان فشار دهید.  
Airfryer شما دیگر به WiFi خانگی متصل نبوده و با دستگاه هوشمند شما جفت نیست.

## عیب‌یابی

خلاصه‌ای از اشکالاتی که ممکن است معمولاً هنگام کار با دستگاه برای شما پیش‌آید در این بخش گنجانده شده است. اگر نمی‌توانید مشکل را با اطلاعات زیر برطرف کنید، از سایت [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) برای لیست سؤالات متداول بازدید کنید یا با مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.

## نگهداری

- 1 دستگاه را از پریز بکشید و صبر کنید تا خنک شود.
- 2 قبل از جمع کردن و نگهداری دستگاه، بررسی کنید همه قطعات دستگاه تمیز بوده و خشک باشند.

### توجه

- همیشه Airfryer را هنگام حمل و نقل افقی نگهدارید. دقت کنید قابلمه را در قسمت جلوی دستگاه نگه داشته باشید چون ممکن است اگر اتفاقی دستگاه را کج کنید از دستگاه بیرون بیاید و سقوط کند. در این صورت به این قطعات آسیب وارد می‌شود.
- همیشه قبل از حمل کردن و/یا کنار گذاشتن دستگاه، مطمئن شوید قطعات قابل جدا شدن Airfryer ثابت باشند.

## بازيافت

- پس از پایان عمر محصول، آن را همراه با زباله های معمولی خانگی دور نیندازید بلکه این کار را طبق قوانین جمع آوری و بازیافت محلی خود انجام دهید. با این کار در حقیقت به حفظ محیط زیست خود کمک کرده اید.
- در این خصوص بر طبق قوانین کشور خود نسبت به جمع آوری محصولات الکتریکی و الکترونیکی اقدام نمایید. دور انداختن صحیح، از تأثیرات منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می‌کند.

## بیانیه انطباق

بدینوسیله DAP B.V اعلام می‌دارد که Airfryer HD9255 مطابق با مصوبه اروپایی EU/2014/53 ساخته شده است.  
متن کامل بیانیه انطباق اتحادیه اروپا در آدرس اینترنتی زیر در دسترس است:  
<https://www.philips.com>  
Airfryer HD9255 مجهز به یک واحد WiFi، 802.11 b/g/n، 2.4GHz و حداکثر توان خروجی 92,9mW EIRP می‌باشد.

## پشتیبانی و ضمانت

برای اطلاعات یا پشتیبانی، از [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) بازدید نمایید یا برگ ضمانت‌نامه جهانی را مطالعه کنید.

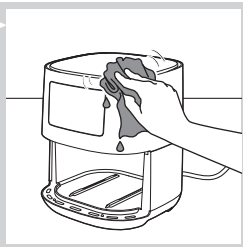
## به‌روزرسانی نرم‌افزار

به‌روزرسانی برای حفظ حریم خصوصی شما و عملکرد صحیح Airfryer برنامه امری ضروری است.  
گاهی اوقات برنامه به طور خودکار به جدیدترین نرم‌افزار موجود به‌روزرسانی می‌شود. همچنین Airfryer ثابت‌افزار را به طور خودکار به‌روز می‌کند.

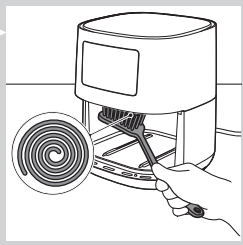
4 سطوح خارجی دستگاه را با استفاده از یک دستمال مرطوب تمیز و خشک کنید.

توجه

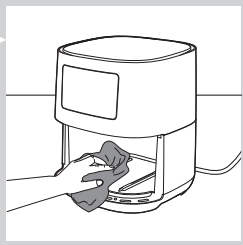
- مطمئن شوید رطوبتی در صفحه کنترل دستگاه نباشد. پس از تمیز کردن صفحه کنترل دستگاه، آن را با یک پارچه خشک کنید.






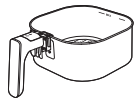
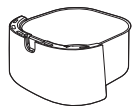
5 با یک برس تمیز کننده روی المنت حرارتی بکشید و مواد غذایی باقی مانده را تمیز کنید.



6 داخل دستگاه را با آب داغ و یک اسفنج نرم تمیز کنید.



جدول تمیزکاری

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗



## توجه

- برای ریختن خلال‌ها در سبد، کاسه را به یکباره برنگردانید، چون روغن اضافی وارد قابلمه می‌شود.

6 خلال‌ها را در سبد بریزید.

7 خلال‌های سیب‌زمینی را سرخ کرده و سبد را در طول پخت، 2 تا 3 مرتبه تکان دهید.

## تمیز کردن

## هشدار

- قبل از شروع به تمیزکاری دستگاه، اجازه دهید سبد، قابلمه و داخل دستگاه کاملاً خنک شوند.
- قابلمه، سبد و داخل دستگاه دارای روکش نچسب هستند. از وسایل آشپزخانه فلزی یا مواد شوینده خورنده استفاده نکنید چون ممکن است به روکش نچسب آن آسیب وارد شود.

همیشه دستگاه را پس از استفاده تمیز کنید. بعد از هر بار استفاده روغن و چربی ته قابلمه را خارج و تمیز کنید.

1 با فشار دادن دکمه روشن/خاموش (ON/OFF)، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را از پریز بکشید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

## نکته

- قابلمه و سبد را خارج کنید تا Airfryer سریع‌تر خنک شود.

2 چربی و روغن را از کف قابلمه خارج کنید.

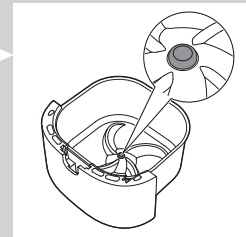
3 در ماشین ظرف‌شویی، قابلمه و سبد را بشویید. همچنین می‌توانید آنها را با آب گرم، مایع ظرف‌شویی و اسفنج نرم بشویید (به "جدول تمیزکاری" مراجعه کنید).

## توجه

- قابلمه را همراه با درپوش لاستیکی در ماشین ظرف‌شویی قرار دهید. قبل از تمیز کردن، درپوش لاستیکی را بیرون بیاورید.

## نکته

- اگر مواد باقی مانده به کف قابلمه یا سبد چسبیده باشد، می‌توانید آنها را در آب داغ و مایع ظرف‌شویی به مدت 10 تا 15 دقیقه خیس کنید. با این کار مواد باقی مانده خیس خورده و تمیز کردن آنها آسان‌تر می‌شود. از مایع ظرف‌شویی استفاده کنید که روغن و چربی را در خود حل می‌کند. اگر لکه چربی روی قابلمه یا سبد وجود دارد و نتوانستید آنها را با آب داغ و مایع ظرف‌شویی از بین ببرید، از یک چربی‌زدای مایع استفاده نمایید.
- در صورت لزوم مواد غذایی باقی مانده ای که به المنت حرارتی چسبیده شده است را با یک برس نرم تا متوسط تمیز کنید. از برس سیمی استیل یا برس زیر استفاده نکنید چون ممکن است به روکش روی المنت حرارتی آسیب وارد شود.



توجه

- هنگام پخت دستوره‌های غذایی که مخصوص Airfryer تهیه شده‌اند، از همان مقادیر ذکر شده در دستور استفاده کنید. برای استفاده از مواد دیگر یا مقداری متفاوت با موارد ذکر شده در دستور، زمان پخت را تنظیم کنید. برای پخت غذاهایی که برای Airfryer شما تهیه نشده‌اند، مراقب باشید، زمان و دما باید تنظیم شود.

نکته

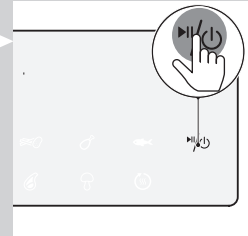
- با استفاده از فیلتر جستجوی دستور غذایی، Airfryer هوشمند خود را فیلتر کنید تا دستوره‌های غذایی مختص دستگاه شما نشان داده شود.
- وقتی پخت را از برنامه شروع می‌کنید، می‌توانید تنظیمات پخت را نیز در صفحه Airfryer ببینید.
- می‌توانید مراحل پخت را موقتاً متوقف کنید یا تنظیمات را در Airfryer یا در برنامه تغییر دهید.
- وقتی پخت تمام شد، می‌توانید حالت گرم نگه داشتن غذا را در برنامه فعال کنید یا آن را از پیش‌تنظیم "گرم نگه داشتن" در Airfryer فعال نمایید.
- اگر غذا هنوز آماده نیست، می‌توانید از طریق برنامه یا روی Airfryer، زمان پخت را افزایش دهید.
- برای خروج از پخت قبل از آنکه زمان پخت به پایان برسد، دکمه روشن/خاموش را در Airfryer طولانی فشار دهید یا مکت و سپس نماد توقف در برنامه را فشار دهید.
- همچنین می‌توانید زمان و دما را آنطور که می‌خواهید در برنامه NutriU تنظیم کنید.
- در پایین صفحه اصلی یک دکمه وجود دارد که شما را به صفحه اصلی، دستوره‌های غذایی، حالت دستی، مقالات یا نمایه شما می‌برد. دکمه حالت دستی را فشار دهید و زمان و دمای مورد نظر خود را به Airfryer بفرستید.

## تهیه سیب‌زمینی سرخ‌کرده خانگی

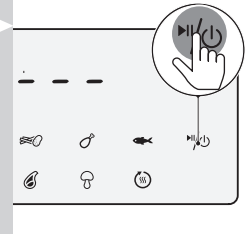
- برای تهیه سیب‌زمینی سرخ‌کرده خانگی در Airfryer:
- از سیب‌زمینی مناسب برای سرخ کردن یعنی سیب‌زمینی تازه و (کمی) آردی استفاده کنید.
  - بهترین حالت زمانی است که سیب‌زمینی‌ها را به اندازه 500 گرم/18 انس در Airfryer بریزید تا بهترین نتیجه به دست بیاید. هر چه خلال‌ها بزرگتر باشند کمتر از خلال‌های کوچکتر ترد می‌شوند.
- 1 سیب‌زمینی‌ها را پوست گرفته و خلالی خرد کنید (10 x 10 میلی‌متر/0.4 x 0.4 اینچ).
  - 2 خلال‌ها را در یک ظرف آب حداقل 30 دقیقه خیس کنید.
  - 3 ظرف را خالی کرده و خلال‌ها را با یک حوله ظرفشویی یا حوله کاغذی خشک کنید.
  - 4 یک قاشق غذاخوری روغن در کاسه بریزید، خلال‌ها را در کاسه ریخته و هم بزنید تا خلال‌ها از روغن پوشیده شوند.
  - 5 خلال‌ها را با انگشت یا یک وسیله شیاردار خارج کنید به طوری که روغن اضافی در ظرف باقی بماند.

## تغییر به پیش‌تنظیم دیگر

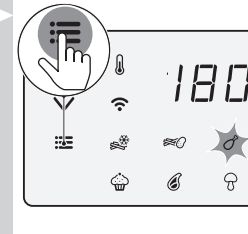
1 در حین پخت، دکمه روشن/خاموش را طولانی فشار دهید تا پخت متوقف شود. دستگاه وارد حالت آماده به‌کار می‌شود.



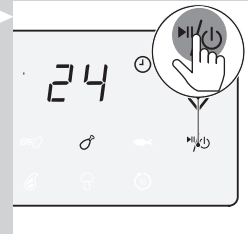
2 دکمه روشن/خاموش را دوباره فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



3 دکمه منو را فشار دهید تا زمانی که پیش‌تنظیم مورد نظر چشمک بزند.



4 برای شروع پخت، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.



## شروع یک دستور غذایی از برنامه NutriU

1 دکمه روشن/خاموش را دوباره فشار دهید تا Airfryer روشن شود.

2 برنامه NutriU را در دستگاه هوشمند خود باز کرده و دستور غذایی مورد نظر خود را پیدا کنید.

3 دستور غذایی را باز کرده و مراحل پخت را در برنامه شروع کنید.

اطلاعات	وزن (حداکثر)	دمای پیش‌تنظیم	زمان پیش‌تنظیم (دقیقه)	پیش‌تنظیم
<ul style="list-style-type: none"> <li>خلال سیب‌زمینی یخ زده، قاچ‌های سیب‌زمینی، چیپس‌های زیگزاکی و غیره.</li> <li>تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید</li> </ul>	500 گرم/18 اونس	180 درجه سانتیگراد/ 350 درجه فارنهایت	22	 اسنک سیب‌زمینی یخ‌زده
<ul style="list-style-type: none"> <li>از سیب‌زمینی خشک و آردی استفاده کنید</li> <li>برش با ضخامت 10x10 میلیمتر/0.4x0.4 اینچ</li> <li>30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و ¼ تا 1 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید</li> <li>تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید</li> </ul>	500 گرم/18 اونس	180 درجه سانتیگراد/ 350 درجه فارنهایت	26	 سیب‌زمینی سرخ کرده تازه
<ul style="list-style-type: none"> <li>تا 6 عدد ران مرغ</li> <li>تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید</li> </ul>	750 گرم/26 اونس	180 درجه سانتیگراد/ 350 درجه فارنهایت	24	 ران مرغ
	600 گرم/21 اونس	160 درجه سانتیگراد/ 325 درجه فارنهایت	23	 فیله ماهی حدود 200 گرم/7 اونس
<ul style="list-style-type: none"> <li>7 دقیقه در هر بار</li> </ul>	50 گرم/1.8 اونس برای هر مافین	180 درجه سانتیگراد/ 350 درجه فارنهایت	13	 مافین
<ul style="list-style-type: none"> <li>حداکثر 2 تکه گوشت بدون استخوان</li> </ul>	300 گرم/11 اونس	200 درجه سانتیگراد/ 400 درجه فارنهایت	13	 تکه‌های گوشت
<ul style="list-style-type: none"> <li>درشت خرد شده</li> <li>از وسیله جانبی پخت بزرگ استفاده کنید</li> </ul>	600 گرم/21 اونس	180 درجه سانتیگراد/ 350 درجه فارنهایت	20	 مخلوط سبزیجات
<ul style="list-style-type: none"> <li>تنظیم دما ممکن نیست</li> </ul>	کاربرد ندارد	80 درجه سانتیگراد/ 175 درجه فارنهایت	30	 گرم نگهداشتن

4 برای مکت در گرم نگهداشتن، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.  
برای از سرگیری حالت گرم نگهداشتن، دکمه روشن/خاموش را دوباره فشار دهید.

5 برای خروج از حالت گرم نگه داشتن، دکمه روشن/خاموش را فشار داده و نگهدارید.

**نکته** 

• اگر غذایی مثل سیب‌زمینی سرخ کرده تردی خود را در حالت گرم نگهداشتن از دست داد، یا زمان گرم نگهداشتن را با خاموش کردن زودتر دستگاه کاهش دهید یا آنها را 2 تا 3 دقیقه در دمای 180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت برشته کنید.

**توجه** 

• در مدت حالت گرم نگهداشتن، فن و سیستم گرمایشی داخل دستگاه گاهی اوقات روشن می‌شوند.  
• حالت گرم نگهداشتن برای گرم نگهداشتن غذا بلافاصله پس از پخت در Airfryer طراحی شده است. برای گرم کردن غذا مناسب نیست.

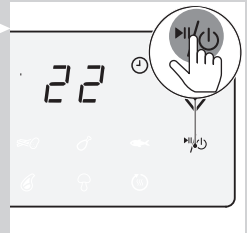
**پخت با پیش‌تنظیم**

1 مراحل 1 تا 5 بخش "کار با Airfryer" را انجام دهید.  
2 دکمه منو را فشار دهید. نماد اسنک یخزده چشمک می‌زند. دکمه منو را فشار دهید تا وقتی پیش‌تنظیم مورد نظر چشمک بزند.

3 پخت را با فشار دادن دکمه روشن/خاموش شروع کنید.

**توجه** 

• در جدول زیر می‌توانید اطلاعات بیشتر درباره پیش‌تنظیم‌ها را پیدا کنید.



**12 محتویات سبذ را در یک کاسه یا بشقاب بریزید. همیشه سبذ را از قابلمه خارج کرده و محتوای آن را خالی کنید، زیرا ممکن است روغن داغ در کف قابلمه مانده باشد.**

**توجه**

- برای خارج کردن مواد ترد و شکننده یا بزرگ، از انبر استفاده کنید و مواد را بیرون بیاورید.
- روغن یا چربی اضافی مواد در پایین قابلمه جمع می‌شود.
- بسته به نوع مواد، ممکن است بخواهید روغن یا چربی اضافی را بعد از هر پخت، یا قبل از تکان دادن مواد یا قرار دادن سبذ در قابلمه، خارج کنید. سبذ را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. دستکش آشپزی بپوشید و چربی و روغن اضافی را بیرون بریزید. سبذ را به داخل قابلمه برگردانید.

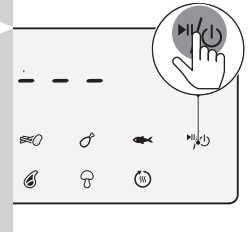
وقتی سری اول پخت مواد به پایان رسید، Airfryer فوراً برای پخت سری بعدی آماده است.

**توجه**

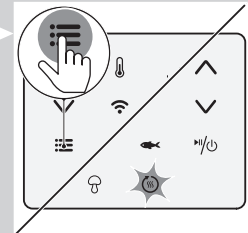
- برای یک پخت دیگر، مراحل 3 تا 12 را تکرار کنید.

**انتخاب حالت گرم نگهداشتن**

**1 دکمه روشن/خاموش را دوباره فشار دهید تا Airfryer روشن شود.**



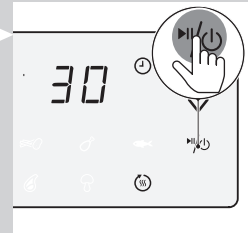
**2 دکمه منو را فشار دهید تا وقتی نماد گرم نگهداشتن چشمک بزند.**



**3 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا حالت گرم نگه داشتن شروع به کار کند.**

**توجه**

- تایمر گرم نگهداشتن روی 30 دقیقه تنظیم شده است. برای تغییر زمان گرم نگهداشتن (1 تا 30 دقیقه)، دکمه کاهش زمان را فشار دهید. زمان به طور خودکار تایید می‌شود.
- دما در حالت گرم نگه داشتن قابل تغییر نیست.



### نکته

- در حین پخت، اگر بخواهید دما یا زمان را تغییر دهید، می‌توانید دکمه افزایش یا کاهش دما یا زمان را فشار دهید.
- برای مکث پخت، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید. برای ادامه پخت، دکمه روشن/خاموش را دوباره فشار دهید تا پخت ادامه یابد.
- وقتی قابلمه و سبدها را به بیرون بکشید، دستگاه به طور خودکار وارد حالت مکث می‌شود. وقتی قابلمه و سبدها را دوباره به دستگاه برگردانید، پخت ادامه می‌یابد.
- **برای تغییر واحد دما از سانتیگراد به فارنهایت یا برعکس در Airfryer، دکمه افزایش و کاهش دما را همزمان 10 ثانیه فشار دهید.**

### توجه

- اگر در مدت 20 دقیقه زمان پخت را تنظیم نکنید، برای ایمنی شما، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود.
- برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به "چدول غذاها" مراجعه کنید). برای تکان دادن، قابلمه را همراه با سبدها خارج کنید، آن را روی یک سطح نسوز قرار داده و دکمه جدا شدن سبدها را فشار دهید تا سبدها جدا شود و سبدها را در سینک تکان دهید. سپس سبدها را دوباره به قابلمه برگردانید و به داخل دستگاه بلغزانید.

### 9 وقتی زنگ تایمر به صدا در آمد، زمان پخت سپری شده است.

### توجه

- می‌توانید مراحل پخت را به صورت دستی متوقف کنید. برای این کار، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.

### 10 قابلمه را خارج کرده و بررسی کنید مواد آماده هستند یا خیر.

### احتیاط

- قابلمه Airfryer بعد از پخت داغ است. همیشه هنگام برداشتن قابلمه از دستگاه، آن را روی یک سطح نسوز (مثل سه‌پایه یا شبیه به آن) قرار دهید.

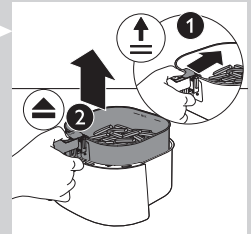
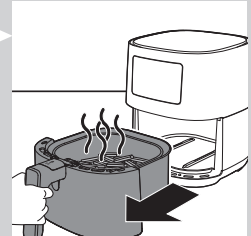
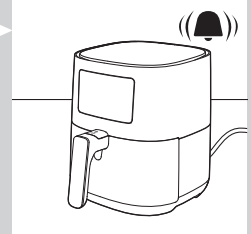
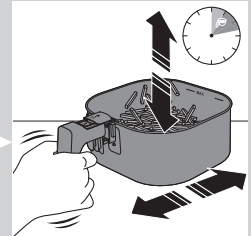
### توجه

- اگر مواد غذایی هنوز آماده نشده‌اند، قابلمه را بوسیله دسته آن دوباره در جای خود در Airfryer قرار دهید و چند دقیقه به زمان تنظیم شده اضافه کنید.

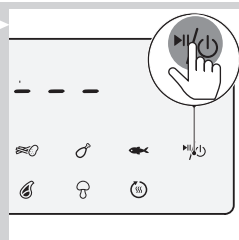
### 11 برای خارج کردن مواد کوچک (مثل سیب‌زمینی خلال)، ابتدا درب را بلغزانید تا سبدها از قابلمه بیرون بیاید و سپس دکمه رها شدن سبدها را فشار دهید.

### احتیاط

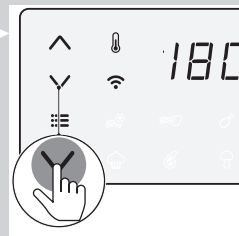
- پس از پخت و پز، قابلمه، سبدها، قسمت داخلی دستگاه، و مواد غذایی داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در Airfryer، ممکن است بخار از قابلمه خارج شود.



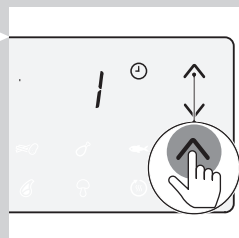
5 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



6 دکمه افزایش یا کاهش دما را برای انتخاب دمای مورد نظر فشار دهید.



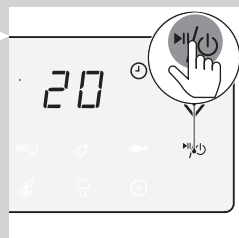
7 دکمه افزایش یا کاهش زمان را برای انتخاب زمان مورد نظر فشار دهید.



8 دکمه روشن/خاموش را برای شروع پخت فشار دهید.

**توجه**

- در حین پخت دما و زمان به طور متناوب نشان داده می‌شوند.
- آخرین دقیقه پخت به ثانیه نشان داده می‌شود.
- برای انواع مختلف غذا، به قسمت میز غذا با تنظیمات اولیه پخت و پز مراجعه کنید.
- وقتی پخت شروع می‌شود و Airfryer شما با دستگاه هوشمندتان جفت است، می‌توانید مراحل پخت را در برنامه NutriU ببینید، کنترل کنید و پارامترهای پخت را تغییر دهید.

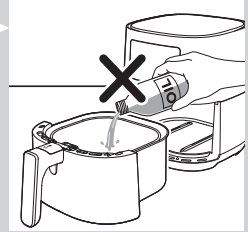




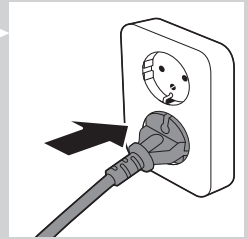
## کار با Airfryer

## ! احتیاط

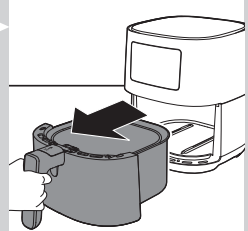
- این دستگاه یک Airfryer است که با هوای داغ کار می‌کند. قابلمه را با روغن، روغن سرخ‌کردنی یا مایع دیگر پر نکنید.
- به سطوح داغ دست نزنید. از دستگیره یا پیچهای دستگاه استفاده کنید.
- به قابلمه داغ یا دستکش مخصوص فر دست نزنید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
- اولین بار که از دستگاه استفاده می‌کنید ممکن است کمی دود کند. امری عادی است.
- نیازی نیست از قبل دستگاه را گرم کنید.



## 1 دوشاخه را به پریز بزنید.



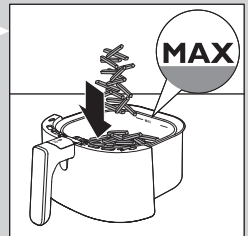
## 2 با کشیدن دسته، قابلمه همراه با سبد را از دستگاه بیرون بیاورید.



## 3 مواد را در سبد بریزید.

## توجه

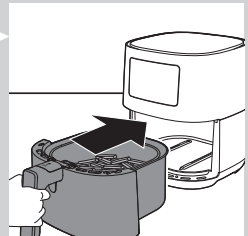
- محدوده زیادی از غذاها را می‌توان با این Airfryer تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به "جدول غذاها" مراجعه کنید.
- از مقداری که در "جدول غذاها" نشان داده شده است فراتر نروید یا سبد را بیشتر از نشانگر "MAX" پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می‌گذارد.
- اگر می‌خواهید مواد غذایی متفاوتی را همزمان تهیه کنید، پیش از شروع به پخت همزمان آنها، زمان پخت پیشنهادی برای مواد غذایی مختلف را بررسی کنید.



## 4 قابلمه همراه با سبد را به داخل Airfryer برگردانید.

## ! احتیاط

- هرگز از قابلمه بدون سبد استفاده نکنید.
- در مدت استفاده یا مدتی پس از استفاده از سبد و قابلمه، به آنها دست نزنید، زیرا بسیار داغ هستند.



مواد	حداقل-حداکثر مقدار	زمان (دقیقه)	دما	توجه
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 اونس)	1-3 تکه	20-25	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 اونس)	1 ماهی	15-20	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	
فیله ماهی (حدود 200 گرم/7 اونس)	1-3 (1 لایه)	22-25	160 درجه سانتیگراد/325 درجه فارنهایت	
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	200-600 گرم/7-21 اونس	10-20	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	<ul style="list-style-type: none"> <li>• بر اساس ذائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید</li> <li>• تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید</li> </ul>
مافین (حدود 50 گرم/1.8 اونس)	1-7	12-14	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	<ul style="list-style-type: none"> <li>• از قالب مافین استفاده کنید</li> </ul>
کیک	500 گرم/18 اونس	50-60	160 درجه سانتیگراد/325 درجه فارنهایت	<ul style="list-style-type: none"> <li>• از قابلمه کیک استفاده کنید</li> </ul>
نان ساندویچی/نان از قبل پخته شده (حدود 60 گرم/2 اونس)	1-4 قطعه	6-8	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	
نان همبرگر	500 گرم/18 اونس	50-60	150 درجه سانتیگراد/300 درجه فارنهایت	<ul style="list-style-type: none"> <li>• از وسیله جانبی کیک پز استفاده کنید</li> <li>• رویه نان تا جایی که ممکن است باید صاف باشد تا وقتی المنت حرارتی به سطح بالا حرکت می‌کند از برخورد نان با آن جلوگیری شود.</li> </ul>

## استفاده از دستگاه

### جدول غذاها

جدول زیر به شما امکان می‌دهد تنظیمات اولیه تهیه انواع غذاها را انتخاب کنید.

#### توجه

- به یاد داشته باشید این تنظیمات فقط پیشنهاد هستند. از آنجا که منشأ، اندازه، شکل و برند مواد غذایی متفاوت است، ضمانت نمی‌کنیم این تنظیمات بهترین تنظیم برای مواد شما باشند.
- هنگام آماده‌سازی مقدار بیشتر غذا (به طور مثال، سیب‌زمینی سرخ‌شده، شاه‌میگو، ران مرغ، اسنک‌های یخ‌زده) مواد را در سبد، 2 تا 3 بار تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید تا مواد یکدست و یکنواخت پخته شوند.

مواد	حداقل-حداکثر مقدار	زمان (دقیقه)	دما	توجه
سیب‌زمینی‌های باریک سرخ شده (7x7 میلی‌متر/0.3x0.3 اینچ)	200-500 گرم 7-18/ اونس	16-22	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی‌متر/0.4x0.4 اینچ)	200-500 گرم 7-18/ اونس	18-26	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
ناگت مرغ یخ‌زده	200-600 گرم 7-21/ اونس	10-15	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید
اسپرینگ رول سرخ شده	200-600 گرم 7-21/ اونس	10-15	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید
همبرگر (حدود 150 گرم/5 اونس)	1-3 تکه	15-20	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	
رول گوشت	800 گرم/28 اونس	50-55	150 درجه سانتیگراد/300 درجه فارنهایت	• از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید
تکه‌های گوشت بدون استخوان (حدود 150 گرم/5 اونس)	1-2 تکه	11-15	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید
سوسیس‌های باریک (حدود 50 گرم/1.8 اونس)	1-6 قطعه	9-13	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 اونس)	2-6 تکه	18-24	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید

توجه

- Airfryer را به یک شبکه WiFi خانگی 2.4 GHz 802.11 b/g/n متصل کنید.
- برای متصل کردن Airfryer به WiFi خانگی، باید مراحل تنظیم WiFi انجام شود.
- مراحل جفت کردن برای اتصال برنامه NutriU به Airfryer هوشمند انجام می‌شود.
- با خارج کردن دوشاخه Airfryer از پریز، تنظیم WiFi از طریق برنامه لغو می‌شود.
- برای شروع جفت‌سازی، دکمه کاهش دما را طولانی فشار دهید و دستورالعمل‌های برنامه را دنبال کنید یا آن را از تنظیمات برنامه NutriU انجام دهید.

## کنترل صوتی

- 1 برنامه NutriU را دانلود کنید.
- 2 برنامه NutriU را به Airfryer خود متصل کنید.
- 3 به "پخت از راه دور" اجازه دهید.
- 4 برنامه NutriU را به برنامه دستیار صوتی خود متصل کنید. این اتصال را می‌توان به صورت مستقیم هنگام باز بودن برنامه یا بعداً در تنظیمات برنامه NutriU انجام دهید. اگر گزینه فعال‌سازی کنترل صوتی را در NutriU نمی‌بینید، گزینه Kitchen+ را از طریق برنامه دستیار صوتی خود فعال کنید.

توجه

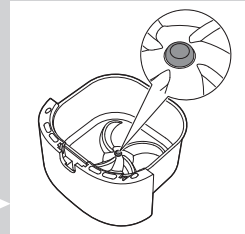
- اگر برنامه کنترل صوتی ندارید، آن را دانلود کنید تا بتوانید فرمان‌ها را به Airfryer ارسال کنید.
- فرمان‌های صوتی کامل در کنترل صوتی برنامه در دسترس می‌باشند.

## آماده سازی برای استفاده

- 1 دستگاه را روی یک سطح ثابت، افقی، تراز و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

توجه

- هیچ چیز روی دستگاه یا در طرفین آن قرار ندهید. این کار ممکن است باعث مسدود شدن جریان هوا و تأثیر بر عملکرد سرخ کردن داشته باشد.
- دستگاه در حال کار را در نزدیکی یا زیر جاهایی که ممکن است با بخار آسیب ببینند مانند دیوارها و قفسه‌ها قرار ندهید.
- درپوش لاستیکی را در قابلمه رها کنید. قبل از پخت آن را بیرون نیاورید.



نشانگر وضعیت WiFi	
• نشانگر Wi-Fi خاموش است	• Airfryer به WiFi خانگی شما متصل نیست (تنظیم WiFi اولیه صورت نگرفته است) یا اتصال با WiFi خانگی به دلایلی همچون تعویض روتر خانگی یا دور بودن فاصله بین روتر و Airfryer، قطع شده است
• نشانگر Wi-Fi روشن است	• پیکربندی برنامه NutriU کامل شده و Airfryer به WiFi خانگی متصل است
• نشانگر Wi-Fi چشمک می‌زند	• در حین تنظیم WiFi، Airfryer در حالت "تنظیم و راه‌اندازی" بوده است. سه خط کوتاه روی صفحه نشان داده می‌شود و دکمه‌های روی Airfryer غیرفعال هستند یا اگر قبلاً اتصال انجام شده است، چشمک زدن LED نشان می‌دهد Airfryer در حال اتصال با WiFi خانگی است.
• نشانگر Wi-Fi با فواصل زیاد چشمک می‌زند	• عملکرد WiFi در Airfryer خراب است. یا می‌توانید از Airfryer بدون ویژگی‌های اتصال استفاده کنید یا با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.

## قبل از اولین استفاده

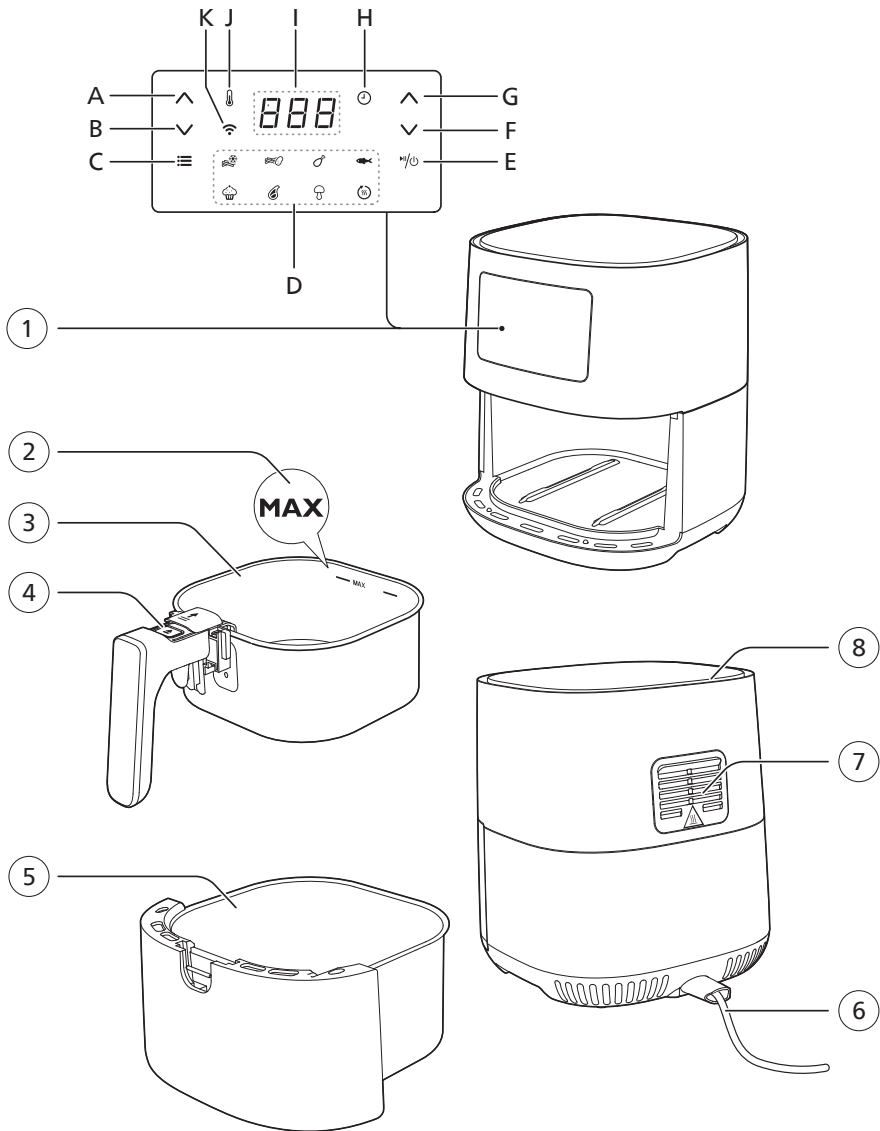
- 1 همه مواد بسته‌بندی را جدا کنید.
- 2 هر گونه برچسب را (در صورت وجود) از دستگاه بردارید.
- 3 قبل از اولین استفاده، همانطور که در بخش تمیزکاری نشان داده شده است، دستگاه را کاملاً تمیز کنید.

## برنامه NutriU

Philips Airfryer شما مجهز به WiFi است و با آن می‌توانید به برنامه Nutri متصل شده و از تمام امکانات Airfryer استفاده کنید. در این برنامه، دستورهای غذایی دلخواه خود را انتخاب کنید، به Airfryer بفرستید و آن را از دستگاه هوشمند خود راه‌اندازی کنید. می‌توانید مراحل پخت را از هر جا که هستید حتی وقتی منزل نیستید، از دستگاه هوشمند خود راه‌اندازی، کنترل و تنظیم کنید.

### متصل کردن Airfryer به برنامه

- 1 دوشاخه Airfryer را به پریز برق بزنید.
- 2 قبل از شروع به تنظیم WiFi، مطمئن شوید دستگاه هوشمند شما در محدوده دسترسی WiFi خانگی باشد.
- 3 برنامه Philips NutriU را از App store یا [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU) در دستگاه هوشمند خود دانلود کنید، مراحل ثبت نام را انجام داده و Airfryer متصل را در نمایه خود در قسمت "دستگاه‌های من" انتخاب نمایید.
- 4 دستورالعمل‌های برنامه را دنبال کنید، Airfryer را به Wi-Fi متصل کرده و Airfryer را جفت کنید.
- 5 وقتی چراغ WiFi در رابط کاربر Airfryer ثابت روشن ماند، Airfryer متصل است.



## مقدمه

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید. به شما برای خرید این محصول تبریک می‌گوییم!

برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاه خود را در سایت [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) ثبت نام کنید.

Philips Airfryer تنها با فناوری هوای فوق سریع است که غذاهای دلخواه شما را با روغن بسیار کم یا بدون روغن و تا 90 درصد چربی کمتر، سرخ می‌کند.

فناوری Philips Rapid Air با طراحی ستاره‌ای دستگاه، تمام تکه‌های غذا به طور کامل پخته و سرخ می‌شود.

اکنون می‌توانید از غذای کاملاً پخته و سرخ‌شده لذت ببرید — لایه رویی ترد و برشته و لایه داخلی مغزپخت‌شده — با سرخ کردن، گریل کردن، بریان کردن و پختن، انواع مختلفی از غذاهای سالم را سریع و به آسانی آماده کنید.

برای ایده‌های آشپزی، دستورهای غذایی و اطلاعات درباره Airfryer، از [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) بازدید کنید یا برنامه NutriU\* برای iOS یا Android™ را دانلود کنید.

\* برنامه NutriU ممکن است در کشور شما در دسترس نباشد.

در این صورت برای بررسی دستورهای غذایی به وبسایت Philips محل خود مراجعه کنید.

## قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه

- 1 صفحه کنترل دستگاه
- A دکمه افزایش دما
- B دکمه کاهش دما
- C دکمه منو
- D منوهای پیش‌تنظیم
- E دکمه روشن/خاموش
- F دکمه کاهش زمان
- G دکمه افزایش زمان
- H نشانگر زمان
- I صفحه
- J نشانگر دما
- K نشانگر Wi-Fi
- 2 نشانگر حداکثر
- 3 سبید
- 4 دکمه جدا کردن سبید
- 5 قابلمه
- 6 سیم برق
- 7 خروجی‌های هوا
- 8 ورودی هوا

- هنگام تمیز کردن قسمت بالایی محفظه پخت مراقب باشید: المنت حرارتی، لبه قطعات فلزی داغ هستند.
- همیشه مطمئن شوید غذا در Airfryer کاملاً پخته است.
- همیشه باید بر Airfryer خود کنترل کامل داشته باشید از جمله هنگام استفاده از عملکرد راه دور یا راه‌اندازی با تاخیر.
- هنگام پخت غذای چرب، Airfryer دود خارج می‌کند. هنگام استفاده از عملکرد کنترل راه دور یا راه‌اندازی با تاخیر دقت کنید.
- هر بار فقط یک نفر باید از عملکرد کنترل راه دور استفاده کند.
- هنگام پخت غذایی که زود فاسد می‌شود با عملکرد راه‌اندازی با تاخیر احتیاط کنید (ممکن است باکتری‌ها تکثیر شوند).

### میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips با کلیه قوانین و استانداردهای کاربرپذیر میدان‌های الکترومغناطیسی مطابقت دارد.

### خاموش شدن خودکار

این دستگاه مجهز به قابلیت خاموش شدن خودکار است. اگر ظرف 20 دقیقه دکمه‌ای را فشار ندهید، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود. برای خاموش کردن دستگاه به صورت دستی، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.



- در حین استفاده از دستگاه، قابلمه، سبب و روغن‌گیر خیلی داغ می‌شوند، همیشه با احتیاط با آنها کار کنید.
- قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید. به دستورالعمل‌های این راهنما مراجعه کنید.

### احتیاط

- این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط‌هایی همچون محیط آشپزی فروشگاه‌ها، دفاتر کار و سایر محیط‌های کاری ساخته نشده است. برای استفاده مشتریان در هتل‌ها، مثل‌ها، سرویس‌های اتاق و صبحانه هتل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی مناسب نمی‌باشد.
- قبل از سوار کردن، جدا کردن قطعات، نگهداری یا تمیزکاری، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید.
- دستگاه را روی یک سطح افقی، مسطح و ثابت قرار دهید.
- اگر از بخارپز به طور نامناسب یا برای مقاصد حرفه‌ای یا نیمه حرفه‌ای استفاده شود و یا طبق دستورالعمل‌های این دفترچه راهنما از آن استفاده نشود، ضمانت نامه نامعتبر شده و Philips هیچ تعهدی در قبال آسیب دیدن دستگاه نخواهد داشت.
- همیشه دستگاه را برای آزمایش یا تعمیر به مرکز خدماتی مجاز Philips ببرید. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید، در غیراینصورت ضمانت‌نامه نامعتبر می‌شود.
- همیشه آن را پس از استفاده از پریز بکشید.
- قبل از دست زدن به دستگاه یا تمیز کردن آن، حدود 30 دقیقه اجازه دهید خنک شود.
- مطمئن شوید موادی که در این دستگاه تهیه می‌کنید به رنگ زرد طلاپی دربیایند و سیاه یا قهوه‌ای نشوند. مواد باقیمانده سوخته را خارج کنید. (برای جلوگیری از تولید اکریلامید) سیب‌زمینی تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتیگراد سرخ نکنید.
- در حین تکان دادن، دکمه جدا شدن سبب را فشار ندهید.

- ندارند نباید از این دستگاه استفاده کنید مگر اینکه دستورالعمل استفاده از دستگاه به آنها آموزش داده شده باشد یا زیر نظر فردی که مراقبت از آنها را به عهده دارد از آن استفاده نمایند.
- تمیز کردن و مراقبت از دستگاه نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.
- دستگاه را جلوی دیوار یا دستگاه‌های دیگر قرار ندهید. حداقل 10 سانتیمتر فضا در پشت، دو طرف و بالای دستگاه خالی بگذارید. روی دستگاه چیزی قرار ندهید.
- در حین هواپز شدن غذا، بخار داغ از خروجی‌های هوا بیرون می‌آید. دست‌ها و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و خروجی‌های هوا نگهدارید. همچنین وقتی قابلمه را از دستگاه بیرون می‌آورید، مراقب هوا و بخار داغ باشید.
- هرگز از مواد سبک یا کاغذ بسته‌بندی در دستگاه استفاده نکنید.
- نگهداری سیب‌زمینی: دما باید برای گونه سیب‌زمینی نگهداری شده مناسب بوده و بالای 6 درجه سانتیگراد باشد تا احتمال رشد آگریلامید در غذاهای آماده به حداقل برسد.
- دستگاه را در نزدیکی یا بر روی اجاق گاز داغ یا انواع گاز برقی و سطوح پخت و پز برقی یا در فر داغ شده قرار ندهید.
- هرگز قابلمه را از روغن پر نکنید.
- این دستگاه برای استفاده در دمای محیط بین 5 تا 40 درجه سانتی‌گراد طراحی شده است.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق بررسی کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با ولتاژ برق محلی شما مطابقت داشته باشد.
- سیم برق را دور از سطوح داغ نگهدارید.
- هرگز دستگاه را روی مواد قابل اشتعال مانند رومیزی یا پرده یا در نزدیکی آنها قرار ندهید.
- از دستگاه برای اهدافی غیر از آنچه در این راهنما توضیح داده شده است استفاده نکنید و فقط از لوازم جانبی اصل Philips استفاده نمایید.
- در صورت عدم استفاده از دستگاه آن را روشن نگذارید.

**مهم**

قبل از استفاده از دستگاه، این اطلاعات مهم را به دقت بخوانید و آن برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

**خطر**

- هرگز دستگاه را در آب قرار ندهید یا زیر شیر آب نگیرید.
- برای جلوگیری از برق‌گرفتگی، اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود.
- همیشه مواد را برای سرخ شدن در سبد بریزید تا در تماس با المنت‌های حرارتی قرار نگیرند.
- هنگامی که دستگاه روشن است و کار می‌کند، ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
- قابلمه را از روغن پر نکنید چون ممکن است باعث آتش‌سوزی شود.
- اگر دوشاخه، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده و خراب است، از آن استفاده نکنید.
- وقتی دستگاه کار می‌کند، به داخل دستگاه دست نزنید.
- هرگز مواد غذایی بیشتر از سطح حداکثر نشان داده شده، در سبد نریزید.
- همیشه بررسی کنید صفحه حرارتی تمیز باشد و غذا به آن نچسبیده باشد.

**هشدار**

- در صورتی که سیم برق آسیب دیده است، برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد Philips، نمایندگی خدماتی آن یا اشخاص متخصص تعویض کنید.
- دستگاه را فقط به پریزی که به زمین اتصال دارد وصل کنید. همیشه مطمئن شوید که دوشاخه در پریز دیوار به درستی وارد شده باشد.
- این دستگاه برای استفاده با تایمر خارجی یا سیستم کنترل راه دور مجزا ساخته نشده است.
- سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند.
- کودکان را زیر نظر داشته باشید تا مطمئن شوید با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- کودکان و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی



## فهرست مطالب

202	قابلیت سازگاری دستگاه
202	بازنشانی کارخانه‌ای
202	عیب‌یابی
203	نگهداری
203	بازیافت
203	بیانیه انطباق
203	پشتیبانی و ضمانت
203	به‌روزرسانی نرم‌افزار
204	جدول تمیزکاری
205	تمیز کردن
206	تهیه سیب‌زمینی سرخ‌کرده خانگی
207	تغییر به پیش‌تنظیم دیگر
207	شروع یک دستور غذایی از برنامه NutriU
209	پخت با پیش‌تنظیم
210	انتخاب حالت گرم نگهداشتن
213	کار با Airfryer
215	استفاده از دستگاه
215	جدول غذاها
216	کنترل صوتی
216	آماده‌سازی برای استفاده
217	قبل از اولین استفاده
217	برنامه NutriU
219	مقدمه
219	قسمت‌های مختلف دستگاه در یک نگاه
223	مهم

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	من المحتمل أنه تم تخزين جهاز Airfryer في مكان بارد جدًا.	في حال تم تخزين الجهاز على درجة حرارة محيطية منخفضة، اتركه ليسخن ويبلغ درجة حرارة الغرفة لمدة 15 دقيقة على الأقل قبل توصيله من جديد. إذا استمرت الشاشة بعرض "E1"، فاتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
لم يعد مؤشر WiFi LED في جهاز Airfryer يضيء.	<ul style="list-style-type: none"> <li>لم يعد جهاز Airfryer متصلاً بشبكة WiFi المنزلية.</li> <li>لقد قمت بتغيير شبكة WiFi المنزلية.</li> </ul>	كرر عملية الإقران بالترتيب المذكور في التطبيق. إذا لم يساعدك ذلك، فابدأ عملية الإعداد من جديد.
يُظهر التطبيق أن عملية الإقران غير ناجحة.	تحقق مما إذا نُقِدت الخطوات بالترتيب المذكور في التطبيق: اضغط أولاً على الزر الموجود على الجهاز، ثم قم بتنشيط الإقران في التطبيق.	كرر عملية الإقران بالترتيب المذكور في التطبيق. إذا لم يساعدك ذلك، فابدأ عملية الإعداد من جديد.
تظهر شاشة العرض "----" بشكل وامنض.	يقوم جهاز Airfryer بتحديث البرنامج الثابت حالياً.	انتظر لدقيقة تقريباً لتنتهي عملية تحديث البرنامج الثابت. لا يمكنك استخدام جهاز Airfryer أثناء تحديث البرنامج الثابت.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لم تكن البطاطس المقلية المحضرة في المنزل على قدر توقعاتي.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم البطاطس الطازجة والنشوية. إذا كنت تريدين تخزين البطاطس، فلا تخزّنيها في بيئة باردة مثل البراد. اختاري البطاطس التي يشير غلافها على أنها مناسبة للقلي.
	إن كمية المكونات في السلة كبيرة جدًا.	اتبع الإرشادات في الصفحة 231 من دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية في المنزل.
	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهزّ في منتصف عملية الطهو.	اتبع الإرشادات في الصفحة 231 من دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية في المنزل.
يتعدّر تشغيل جهاز Airfryer.	لم يتم توصيل الجهاز.	تحقق مما إذا كان المقبس موضوعًا في مأخذ الحائط بشكل مناسب.
	تم توصيل أجهزة متعددة بمأخذ طاقة واحد.	يتميّز جهاز Airfryer بقوة كهربائية عالية. حاولي توصيل الجهاز بمأخذ طاقة مختلف وتحققي من الصمامات الكهربائية.
أرى بعض البقع المتقشرة داخل جهاز Airfryer.	يمكن أن تظهر بعض البقع الصغيرة داخل صينية جهاز Airfryer بسبب لمس الطلاء أو دوشه عرضيًا (على سبيل المثال أثناء التنظيف بواسطة أدوات تنظيف خشنة و/أو أثناء إدخال السلة).	يمكنك تفادي إلحاق أي ضرر عن طريق إدخال السلة في الصينية بشكل صحيح. إذا قمت بإدخال السلة بزواوية معينة، فقد يلامس جانبها جدار الصينية، مما يتسبب في تقشّر قطع صغيرة من الطلاء. في حال حدوث ذلك، تجدر الإشارة إلى أنه لا يشكل أي ضرر، إذ إن كل المواد المستخدمة آمنة وغير مضرة بالصحة.
يتصاعد دخان أبيض من الجهاز.	تستخدم مكونات دهنية.	أفرغ أي كمية زيت أو دهون إضافية من الصينية بحذر، ثم تابع الطهو.
	لا تزال الصينية تحتوي على رواسب دهنية من الاستخدام السابق.	إن السبب وراء الدخان الأبيض هو تسخين الرواسب الدهنية في الصينية. احرص دائمًا على تنظيف الصينية والسلة جيدًا بعد كل استخدام.
	لم يلتصق فتات الخبز أو الطبقة الخارجية بالطعام بشكل جيد.	بإمكان قطع صغيرة من فتات الخبز المتطاير أن يتسبب بالدخان الأبيض. اضغطي بإحكام على فتات الخبز أو الطبقة الخارجية لضمان التصاقها بالطعام.
	تتساقط الصلصة أو السوائل أو عصائر اللحوم فوق الدهون أو الشحوم المذوّبة.	دع الطعام يجفّ قبل وضعه في السلة.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E1".	الجهاز معطل/معيب.	اتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

## ملحظة

- عند تثبيت تحديث، احرص على أن يكون جهاز Airfryer متصلاً بشبكة WiFi المنزلية. يمكن توصيل الجهاز الذكي بأي شبكة.
- استخدم دائماً أحدث تطبيق وبرنامج ثابت.
- تتوفر التحديثات عند وجود تحسينات في البرنامج، أو لتفادي مشكلة أمنية.
- يبدأ تحديث البرنامج الثابت تلقائياً عندما يكون Airfryer في وضع الاستعداد. يستغرق هذا التحديث لغاية دقيقة واحدة، ويومض "----" على شاشة Airfryer. يتعدّد استخدام جهاز Airfryer في ذلك الوقت.

## توافق الجهاز

للحصول على معلومات مفصلة حول توافق التطبيق، يرجى الاطلاع على المعلومات المتوفرة في متجر App store.

## إعادة تعيين إعدادات المصنع

لإعادة تعيين Airfryer إلى إعدادات المصنع، اضغط على زرّي درجة الحرارة والوقت في الوقت نفسه لمدة 10 ثوانٍ.  
سينقطع اتصال Airfryer بشبكة WiFi المنزلية، ولن يكون مقترناً بجهازك الذكي بعد الآن.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلتصّ هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعاً التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز. في حال لم تتمكن من حلّ المشكلة من خلال الرجوع إلى المعلومات الواردة أدناه، تفضلي زيارة [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) للاطلاع على لائحة الأسئلة المتداولة أو الاتصال بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يصبح الجزء الخارجي لهذا الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام.	تصل الحرارة داخل الجهاز إلى الجدران الخارجية.	هذا أمر طبيعي. يجب إبقاء كل المقابض والمقابض التي قد تلمسها أثناء الاستخدام باردة بشكل كافٍ يسمح لك بإمسكها.
		يصبح كل من الصينية والسلة والجزء الداخلي من الجهاز ساخناً دائماً عند تشغيل الجهاز، وذلك لضمان طهو الطعام بشكل صحيح. تكون هذه الأجزاء دائماً ساخنة جداً بحيث يتعدّر لمسها.
		إذا تركت الجهاز قيد التشغيل لفترة أطول، فقد تصبح بعض المناطق ساخنة جداً بحيث يتعدّر لمسها. تتم الإشارة إلى هذه المناطق على الجهاز بالرمز التالي:
		
		يكون من الآمن تماماً استخدام الجهاز، طالما أنت على علم بالمناطق الساخنة وتتجنبين لمسها.

## التخزين

- 1 افصل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد.
- 2 تأكد من أن كل القطع نظيفة وجافة قبل تخزينها.

### ملاحظة

- امسك دائمًا جهاز Airfryer بشكل أفقي عند حمله. تأكد أيضًا من وضع الصينية على الجزء الأمامي من الجهاز، إذ يمكن للصينية مع السلة أن تخرج من الجهاز إذا تمت إمالاته للأسفل عن طريق الخطأ. قد يؤدي ذلك إلى تضرر هذه القطع.
- تأكد دائمًا من أن قطع جهاز Airfryer القابلة للفك ثابتة في مكانها قبل حمل الجهاز و/أو تخزينه.

## إعادة التدوير

- لا تتخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية عند انتهاء فترة عمله، بل سلّمه إلى مركز تجميع رسمي لإعادة تدويره. عند القيام بذلك، أنت تساهم في المحافظة على البيئة.
- اتبعي القوانين المعتمدة في بلدك لجمع المنتجات الإلكترونية والكهربائية بطريقة منفصلة. يساعد التخلص من النفايات بطريقة صحيحة في تفادي العواقب السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

## إعلان المطابقة

تعلن شركة DAP B.V بموجب هذه الوثيقة أن Airfryer HD9255 متوافق مع التوجيه 2014/53/EU. يمكن العثور على النص الكامل لإعلان المطابقة الخاص بالاتحاد الأوروبي على العنوان التالي عبر الإنترنت: <https://www.philips.com>. يأتي Airfryer HD9255 مزودًا بوحدة WiFi بتردد 2,4 جيجاهرتز 802.11 b/g/n مع قدرة إخراج قصوى تبلغ 92,9 مللي واط من القيمة المكافئة لطاقة الإشعاع المتجانس اتجاهيًا (EIRP).

## الضمان والدعم

إذا كنت بحاجة إلى المعلومات أو الدعم، فتفضل بزيارة [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) أو اقرأ كتيب الضمان العالمي المنفصل.

## تحديثات البرنامج

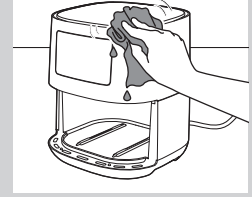
إن عملية التحديث ضرورية لحماية خصوصيتك وليعمل كل من Airfryer والتطبيق بشكل صحيح. يتم تحديث التطبيق تلقائيًا من وقت إلى آخر، إلى أحدث برنامج. كذلك، يتم تحديث البرنامج الثابت لجهاز Airfryer تلقائيًا.



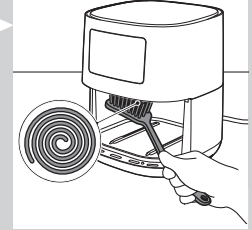
## 4 امسح الجهة الخارجية من الجهاز بقطعة قماش رطبة.

## ملاحظة

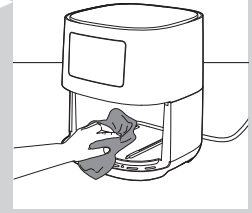
- تأكد من أن لوحة التحكم غير رطبة على الإطلاق. امسح لوحة التحكم بعد تنظيفها بقطعة قماش لتجفيفها.






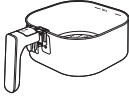
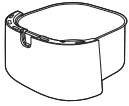
## 5 نظّف أداة التسخين بواسطة فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.



## 6 نظّف الجهة الداخلية من الجهاز بمياه ساخنة وإسفنجة غير كاشطة.



## جدول التنظيف

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

ملحظة

- لا تميللي الوعاء لسكب كل الشرائح في السلة دفعة واحدة، وذلك لتفادي سكب الكمية الفائضة من الزيت في الصينية.

6 توضع الشرائح في السلة.

7 تُقلَى شرائح البطاطس وتُهَرَّز السلة مرتين إلى 3 مرات خلال الطهي.

التنظيف

تحذير

- اترك السلة والصينية والجهة الداخلية من الجهاز لتبرد تمامًا قبل بدء التنظيف.
- تم تغليف الصينية والسلة والجهة الداخلية من الجهاز بطلاء مانع للالتصاق. لا تستخدمى أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة كونها قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للالتصاق.

نظّف الجهاز بعد كل استخدام. أزل الزيوت والدهون من قعر الصينية بعد كل استخدام.

1 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل ( ) لإيقاف تشغيل الجهاز، وأزل القابس من مأخذ الطاقة في الحائط واطرك الجهاز ببرد.

تلميح

- أزيللي الصينية والسلة للسماح بتبريد جهاز Airfryer بسرعة أكبر.

2 تخلص من الزيت أو الدهون المذوّبة المجمّعة في أسفل الصينية.

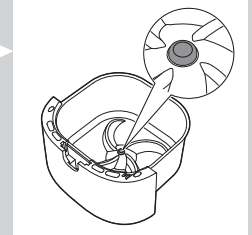
3 نظّف الصينية والسلة في الجلاية. يمكنك أيضًا تنظيفها بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة (راجع "جدول التنظيف").

ملحظة

- ضع الصينية مع المقبس المطاطي في الجلاية. لا تقم بإزالة المقبس المطاطي قبل التنظيف.

تلميح

- إذا كانت بقايا الطعام عالقة على الصينية أو السلة، فيمكنك نفع تلك الأجزاء بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق لمدة تتراوح ما بين 10 دقائق و15 دقيقة. يساعد النقع في تفكك بقايا الطعام مما يسهل إزالتها. احرصى على استخدام سائل غسيل الأطباق يستطيع تذويب الزيوت والشحوم. إذا كان هناك من بقع شحم على الصينية أو السلة ولم تتمكن من إزالتها بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق، فاستخدم سائل إزالة الشحوم.
- إذا دعت الحاجة، يمكن إزالة بقايا الطعام العالقة على أداة التسخين بواسطة فرشاة ذات شعيرات ناعمة إلى متوسطة النعومة. لا تستخدمى فرشاة سلكية من الفولاذ أو فرشاة ذات شعيرات خشنة، إذ قد يلحق ذلك ضررًا بالطبقة الخارجية لأداة التسخين.



## ملحظة

- تأكد من استخدام كمية الطعام نفسها المذكورة في الوصفات عند طهو وصفات الطعام المطورة لجهاز Airfryer. اضبط وقت الطهو عند استخدام مكونات مختلفة أو كمية مختلفة من الطعام. عند إعداد وصفات الطبخ غير المطورة لجهاز Airfryer، انتبه إلى إمكانية ضبط الوقت ودرجة الحرارة.

## تلميح

- عبر الفلتر في البحث عن الوصفات، يمكنك تصفية جهاز Airfryer الذكي للحصول على الوصفات التي تم تطويرها لجهازك.
- عند بدء عملية الطهو من التطبيق، يمكنك رؤية إعدادات الطهو أيضًا على شاشة جهاز Airfryer.
- يمكنك إيقاف عملية الطهو مؤقتًا أو تغيير الإعدادات على جهاز Airfryer أو في التطبيق.
- عند انتهاء عملية الطهو، يمكنك بدء وضع الحفاظ على سخونة في التطبيق أو تشغيله من الإعداد المسبق "الحفاظ على السخونة" في جهاز Airfryer.
- إذا لم يتم تحضير الطعام بعد، فيمكنك أيضًا إطالة عملية الطهو ضمن التطبيق أو في جهاز Airfryer.
- للخروج من عملية الطهو قبل انتهاء وقت الطهو، اضغط مطولًا على زر التشغيل/الإيقاف التشغيل في جهاز Airfryer أو اضغط على زر الإيقاف المؤقت ثم على رمز الإيقاف في التطبيق.
- يمكنك أيضًا بدء الوقت ودرجة الحرارة الخاصين بك في تطبيق NutriU.
- في أسفل الشاشة الرئيسية، يتوفر زر للانتقال إلى الشاشة الرئيسية أو الوصفات أو الوضع اليدوي أو المقالات أو ملف التعريف الخاص بك. اضغط على زر الوضع اليدوي وأرسل الوقت والحرارة الخاصين بك إلى جهاز Airfryer.

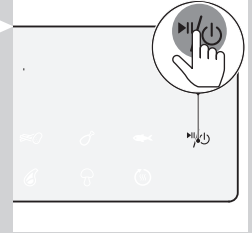
## تحضير البطاطس المقلية في المنزل

- لتحضير البطاطس المقلية في المنزل في جهاز Airfryer:
- اختر نوعًا مناسبًا من البطاطس لتحضير البطاطس المقلية، على سبيل المثال البطاطس النشوية (بعض الشيء) والطاقجة.
  - من الأفضل قلي البطاطس بواسطة الهواء بكميات تصل إلى 500 غ/18 أونصة للحصول على نتيجة متساوية. فقد تكون البطاطس المقلية ذات الحجم الكبير أقل قرمشة من البطاطس المقلية الصغيرة الحجم.

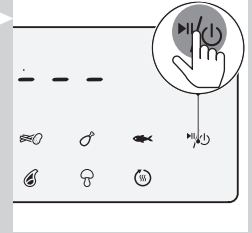
- 1 **قشّر البطاطس وقطّعها بالطول**  
(بسماكة 10 × 10 مم / 0,4 × 0,4 بوصة).
- 2 **تُنقع شرائح البطاطس في وعاء من المياه لمدة لا تقل عن 30 دقيقة.**
- 3 **يُفرغ الوعاء وتُجفف شرائح البطاطس بواسطة منشفة أو مناديل ورقية.**
- 4 **يُسكب مقدار ملعقة طعام من زيت الزيتون في الوعاء ثم توضع الشرائح في الوعاء وتُمزج حتى تصبح الشرائح مغطاة بطبقة من الزيت.**
- 5 **تُزال الشرائح من الوعاء باستخدام الأصابع أو إحدى أدوات المطبخ المزودة بفتحات حتى يبقى فائض الزيت في الوعاء.**

## التغيير إلى إعداد مسبق الضبط آخر

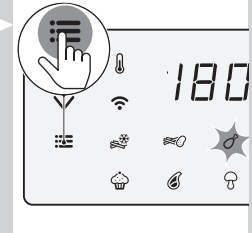
1 أثناء عملية الطهي، اضغط مطولاً على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لإيقاف عملية الطهي. يصبح الجهاز عندئذٍ في وضع الاستعداد.



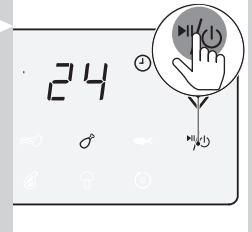
2 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل مجدداً لتشغيل الجهاز.



3 اضغط على زر القائمة بقدر ما تحتاج إليه فيما يومض زر الضبط المسبق.



4 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لبدء عملية الطهي.



## بدء تحضير وصفة من تطبيق NutriU

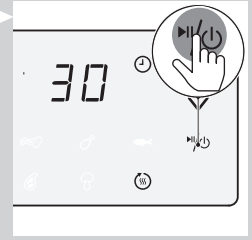
- 1 اضغط على الزر تشغيل/إيقاف تشغيل لتشغيل جهاز Airfryer.
- 2 افتح تطبيق NutriU على جهازك الذكي وابحث عن وصفتك المفضلة.
- 3 افتح الوصفة وابدأ عملية الطهو في التطبيق.

إعادة التعيين	الوقت مسبق الضبط (دقيقة)	درجة الحرارة مسبقاً الضبط	الوزن (الحد الأقصى)	المعلومات
 وجبات خفيفة تركز على البطاطس المثلجة	22	180 درجة مئوية/350 درجة فهرنهايت	500 غ / 18 أونصة	<ul style="list-style-type: none"> <li>• وجبات خفيفة مثلجة تركز على البطاطس مثل البطاطس المقلية والمثلجة والبطاطس ودجز والبطاطس المبروشة، إلخ.</li> <li>• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي</li> </ul>
 بطاطس مقلية	26	180 درجة مئوية/350 درجة فهرنهايت	500 غ / 18 أونصة	<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم البطاطس النشوية</li> <li>• 10×10 مم/0,4×0,4 بوصة في قطع رفيعة</li> <li>• انقع قطع البطاطس في المياه لمدة 30 دقيقة ثم جففها وأضف 1/4 ملعقة كبيرة إلى 1 ملعقة كبيرة من الزيت</li> <li>• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي</li> </ul>
 أفخاذ الدجاج	24	180 درجة مئوية/350 درجة فهرنهايت	750 غ / 26 أونصة	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ما يصل إلى 6 أفخاذ دجاج</li> <li>• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها خلال الطهي</li> </ul>
 فيليه سمك بوزن 200 غ/7 أونصات	23	160 درجة مئوية/325 درجة فهرنهايت	600 غ / 21 أونصة	
 مافن	13	180 درجة مئوية/350 درجة فهرنهايت	50 غ/1,8 أونصات لكل قطعة مافن	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7 فطائر مافن في دفعة واحدة</li> </ul>
 لحم ضلع	13	200 درجة مئوية/400 درجة فهرنهايت	300 غ / 11 أونصة	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لغاية قطعتي لحم ضلع من دون عظم</li> </ul>
 خضار مختلطة	20	180 درجة مئوية/350 درجة فهرنهايت	600 غ / 21 أونصة	<ul style="list-style-type: none"> <li>• مقطعة بطريقة خشنة</li> <li>• استخدم ملح الخبز بحجم XL</li> </ul>
 الحفاظ على السخونة	30	80 درجة مئوية / 175 درجة فهرنهايت	غير مطبقة	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لا يمكن ضبط درجة الحرارة</li> </ul>

3 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل وضع حفظ السخونة.

ملحظة

- يتم ضبط مؤشر حفظ السخونة على 30 دقيقة. لتغيير وقت حفظ السخونة (من دقيقة إلى 30 دقيقة)، اضغط على زر خفض الوقت. سيتم تأكيد الوقت تلقائياً.
- لا يمكن تغيير درجة الحرارة في وضع حفظ السخونة.



4 لإيقاف وضع حفظ السخونة مؤقتًا، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل. لاستئناف وضع حفظ السخونة، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل من جديد.

5 للخروج من وضع حفظ السخونة، اضغط مطولاً على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

تلميح

- إذا فقدت بعض أنواع الطعام مثل البطاطس المقلية جزءًا كبيرًا من قرمشتها أثناء وضع حفظ السخونة، فيجب تقصير وقت حفظ السخونة عبر إيقاف تشغيل الجهاز قبل انتهاء الوقت المعين أو تحميص البطاطس لمدة دقيقتين أو ثلاث على حرارة 180 درجة مئوية/350 درجة فهرنهايت.

ملحظة

- أثناء وضع حفظ السخونة، يتم تشغيل المروحة وجهاز التسخين داخل الجهاز من وقت إلى آخر.
- تم تصميم وضع حفظ السخونة بهدف إبقاء الطعام ساخنًا فورًا بعد طهيهِ في جهاز Airfryer. ليس المقصود بهذه الميزة إعادة التسخين.

الطهي باستخدام إعداد مسبق الضبط

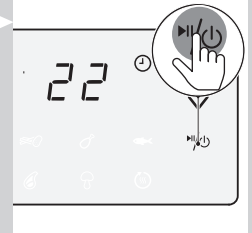
- 1 اتبع الخطوات من 1 إلى 5 في فصل "القلي بواسطة الهواء".
- 2 اضغط على زر القائمة. يبدأ رمز الوجبات الخفيفة المثلّجة بالوميض. اضغط على زر القائمة بقدر ما تحتاج إليه فيما يومض زر الضبط المسبق.



- 3 ابدأ عملية الطهي بالضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

ملحظة

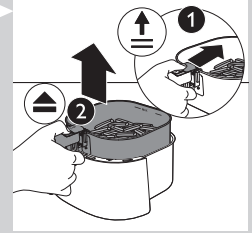
- في الجدول التالي، يمكنك العثور على مزيد من المعلومات حول الإعدادات مسبقة الضبط.



11 لإزالة المكونات الصغيرة (مثل البطاطس المقلية)، أخرج السلة من الصينية عن طريق سحب الغطاء أولاً، ثم الضغط على زر تحرير السلة.

### تنبيه !

- بعد انتهاء عملية الطهي، تكون الصينية والسلة والهيكل الداخلي والمكونات ساخنة. وقد يتسرب البخار من الصينية، بحسب نوع المكونات في جهاز Airfryer.



12 أفرغ محتويات السلة في وعاء أو طبق. أخرج السلة من الصينية دائماً لإفراغ المكونات، إذ قد يتجمع الزيت الساخن في قعر الصينية.

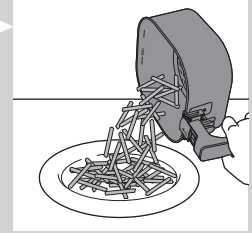
### ملاحظة

- لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم ملقظاً لإخراجها.
- يتم جمع فائض الزيت أو الدهون المذوّبة من المكونات في قعر الصينية.
- بحسب نوع المكونات التي يتم تحضيرها، قد ترغب بسكب أي فائض من الزيت أو الدهون من الصينية بحذر بعد طهو كل دفعة أو قبل هزّ المكونات أو وضع السلة داخل الصينية. ضع السلة على سطح مقاوم للحرارة. ارتدّ قفازات فرن آمنة لسكب فائض الزيت أو الدهون المذوّبة. أعد السلة إلى الصينية.

عند تجهز دفعة من المكونات، يكون جهاز Airfryer مستعداً لإعداد دفعة أخرى على الفور.

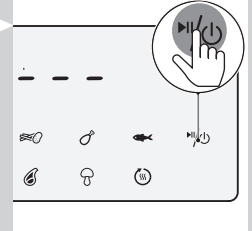
### ملاحظة

- كرر الخطوات من 3 إلى 12 أردت تحضير دفعة أخرى.

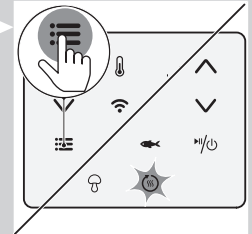


## تحديد وضع حفظ السخونة

1 اضغط على الزر تشغيل/إيقاف تشغيل لتشغيل جهاز Airfryer.



2 اضغط على زر القائمة عندما يومض رمز حفظ السخونة.



## ملحظة

- أثناء الطهي، يتم عرض درجة الحرارة والوقت بالتناوب.
- تُحتسب آخر دقيقة للطهي بالثواني.
- راجع جدول الطعام مع إعدادات الطهو الأساسية لأنواع مختلفة من الطعام.
- عند بدء عملية الطهو وبعد إقران جهاز Airfryer بجهازك الذكي، يمكنك رؤية معلومات الطهو والتحكم بها وتغييرها أيضًا في تطبيق NutriU.

## تلميح

- أثناء الطهي، إذا أردت تغيير وقت الطهي أو درجة الحرارة، فاضغط على زر لأعلى أو لأسفل المطابق في أي وقت للقيام بذلك.
- لإيقاف عملية الطهي مؤقتًا، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.
- لاستئناف عملية الطهي، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل مرة أخرى لمتابعة عملية الطهي.
- يتوقف الجهاز مؤقتًا بشكل تلقائي عند سحب الصينية والسلة. تستمر عملية الطهي عند وضع الصينية والسلة في الجهاز من جديد.
- **لتغيير وحدة درجة الحرارة من مئوية إلى فهرنهايت أو العكس في جهاز Airfryer، اضغط على زر زيادة درجة الحرارة وخفضها في الوقت نفسه لمدة 10 ثوانٍ تقريبًا.**

## ملحظة

- في حال عدم تعيين وقت الطهو المطلوب في غضون 20 دقيقة، يتوقف الجهاز تلقائيًا عن التشغيل لأسباب تتعلق بالسلامة.
- تتطلب بعض المكونات الهزّ أو التقليب في منتصف عملية القلي (راجعى "جدول الطعام"). لهزّ المكونات، اسحب الصينية مع السلة وضعها على سطح عمل مقاوم للحرارة، وأزح الغطاء واضغط على زر تحرير السلة لإزالتها وقم بهزّ هذه الأخيرة فوق المغسلة. بعد ذلك، ضع السلة في الصينية، ثم ضعها مجددًا في الجهاز.

9 عندما تسمع صوت جرس المؤقت، فهذا يعني أن مدة الطهي قد انتهت.

## ملحظة

- يمكنك إيقاف عملية الطهي يدويًا. للقيام بذلك، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

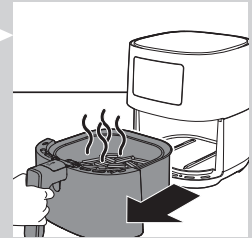
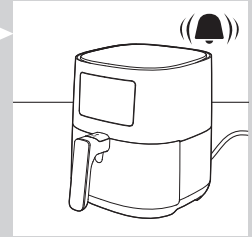
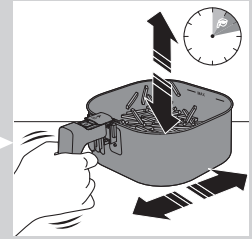
10 اسحب الصينية وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.

## تنبيه

- تكون مقلاة Airfryer ساخنة بعد عملية الطهي. ضع الصينية دائمًا على سطح عمل مقاوم للحرارة (مثلًا، أنفية، إلخ.) عند إخراجها من الجهاز.

## ملحظة

- إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فما عليك سوى وضع الصينية من جديد في جهاز Airfryer مستخدمًا المقبض وإضافة بضع دقائق إلى الوقت المحدد.

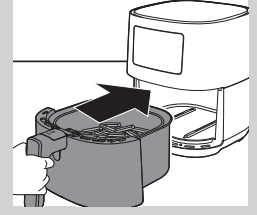




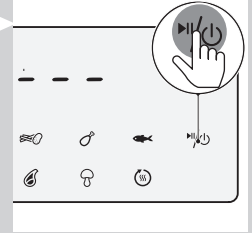
4 أعد وضع الصينية مع السلة في جهاز Airfryer.

**تنبيه !**

- لا تستخدم الصينية من دون السلة على الإطلاق.
- لا تلمس الصينية أو السلة أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامها، لأنها تصبح ساخنة جدًا.



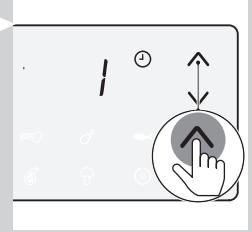
5 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.



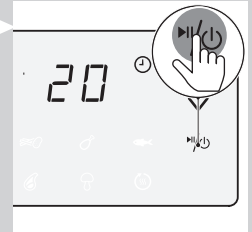
6 اضغط على زر زيادة درجة الحرارة أو خفضها لاختيار درجة الحرارة المطلوبة.



7 اضغط على زر زيادة الوقت لاختيار الوقت المطلوب.



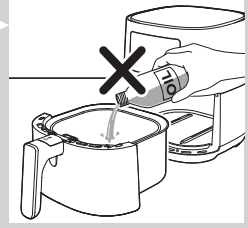
8 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لبدء عملية الطهي.



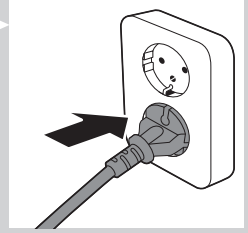
## القلي بواسطة الهواء

## ! تنبيه

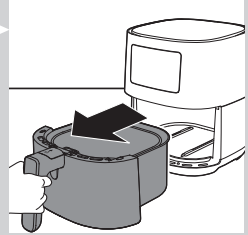
- يعمل جهاز Airfryer هذا بواسطة الهواء الساخن. لا تملأ الصينية بالزيت أو دهون القلي أو أي سائل آخر.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض أو المفاتيح. أمسك الصينية الساخنة باستخدام قفازات الفرن.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
- قد يولد هذا الجهاز القليل من الدخان عند استخدامه للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي.
- ليس من الضروري تسخين الجهاز مسبقًا.



1 ضع القابس في مأخذ الطاقة في الحائط.



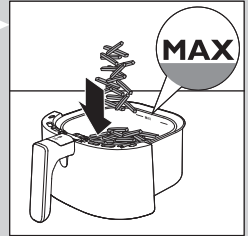
2 أزل الصينية مع السلة من الجهاز عن طريق سحب المقبض.



3 ضع المكونات في السلة.

## ملاحظة

- يستطيع جهاز Airfryer تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. راجعي "جدول الطعام" لمعرفة الكميات الصحيحة وأوقات الطهو التقريبية.
- لا تتجاوز الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو ولا تملأ السلة بحيث تتجاوز مؤشر "MAX" (الحد الأقصى)، فقد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.
- إذا كنت ترغب في تحضير مكونات مختلفة في الوقت نفسه، فتأكد من وقت الطهي المقترح المطلوب للمكونات المختلفة قبل البدء بطهيها كلها في الوقت نفسه.



المكونات	الحد الأدنى - الحد الأقصى الكمية	الوقت (الدقائق)	درجة الحرارة	ملاحظة
أفخاذ دجاج (حوالي 125 غ /4,5 أونصات)	قطعتان-6- قطع	18-24	180 درجة مئوية 350/ درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
صدر دجاج (حوالي 160 غ /6 أونصات)	قطعة-3- قطع	25-20	180 درجة مئوية 350/ درجة فهرنهايت	
سمكة كاملة (حوالي -300 400 غ/11-14 أونصة)	سمكة	15-20	200 درجة مئوية 400/ درجة فهرنهايت	
فيليه سمك (حوالي 200 غ /7 أونصات)	1-3 (طبقة واحدة)	22-25	160 درجة مئوية 325/ درجة فهرنهايت	
خضار مختلطة (مقطعة بطريقة خشنة)	200-600 غ / 7-21 أونصة	10-20	180 درجة مئوية 350/ درجة فهرنهايت	• يمكنك تعيين وقت الطهو وفقًا لذوقك • يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
مافن (حوالي 50 غ/1,8 أونصات)	1-7	12-14	180 درجة مئوية 350/ درجة فهرنهايت	• استخدم أكواب المافين
قالب الحلوى	500 غ / 18 أونصة	50-60	160 درجة مئوية 325/ درجة فهرنهايت	• استخدم صينية خبز
خبز/ لفائف مخبوزة مسبقًا (حوالي 60 غ/أونصتين)	1-4 قطع	6-8	200 درجة مئوية 400/ درجة فهرنهايت	
خبز محصّر في المنزل	500 غ / 18 أونصة	50-60	150 درجة مئوية 300/ درجة فهرنهايت	• استخدم ملح الخبز • يجب أن يكون الشكل مسطحًا قدر الإمكان لتفادي ملامسة الخبز لأداة التسخين عندما يبدأ بالانتفاخ.

## استخدام الجهاز

## جدول الطعام

يساعدك الجدول أدناه في تحديد الإعدادات الأساسية لأنواع الطعام التي تريدن تحضيرها.

## ملاحظة

- تذكّري أن هذه الإعدادات هي مجرد اقتراحات. وبما أن المكونات تختلف من حيث المنشأ والحجم والشكل كما والعلامة التجارية، يتعدّر علينا ضمان الإعداد الأفضل لمكوناتك.
- عند تحضير كمية أكبر من الطعام (على سبيل المثال، البطاطس المقلية، القريديس، أفخاذ الدجاج، الوجبات الخفيفة المثلجة) قم بهزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها في السلة مرتين إلى ثلاث مرات للحصول على نتيجة متّسقة.

المكونات	الحد الأدنى - الحد الأقصى الكمية	الوقت (الدقائق)	درجة الحرارة	ملاحظة
بطاطس مقلية رقيقة مثلّجة (7x7 مم/ 0,3x0,3 بوصات)	200-500 غ/ 7-18 أونصة	16-22	180 درجة مئوية/350 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي
بطاطس مقلية محضّرة في المنزل (سماكة 10x10 مم/ 0,4x0,4 بوصات)	200-500 غ/ 7-18 أونصة	18-26	180 درجة مئوية/350 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي
ناجيت الدجاج المثلج	200-600 غ/ 7-21 أونصة	15-10	200 درجة مئوية/400 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
لفافات سبرينغ رول مثلّجة	200-600 غ/ 7-21 أونصة	15-10	200 درجة مئوية/400 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
أقراص همبرغر (حوالي 150 غ/ 5 أونصات)	قرص - 3 أقراص	15-20	200 درجة مئوية/400 درجة فهرنهايت	
رغيف اللحم	800 غ 28/ أونصة	50-55	150 درجة مئوية/300 درجة فهرنهايت	• استخدم ملحق الخبز
لحم ضلع من دون عظم (حوالي 150 غ/ 5 أونصات)	قطعة - قطعتان	11-15	200 درجة مئوية/400 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
نفاثق رقيقة (حوالي 50 غ 1,8/ أونصات)	قطعة-6 قطع	9-13	200 درجة مئوية/400 درجة فهرنهايت	• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي

## ملاحظة

- احرص على توصيل جهاز Airfryer بشبكة WiFi منزلية 2,4 جيجاهرتز 802.11 b/g/n.
- أنت بحاجة إلى إعداد WiFi السهل لتوصيل جهاز Airfryer بشبكة WiFi المنزلية.
- وتكمن عملية الإقران في توصيل تطبيق NutriU بجهاز Airfryer الذكي.
- يمكن إلغاء عملية إعداد WiFi عبر التطبيق أو من خلال فصل جهاز Airfryer عن مصدر الطاقة.
- لبدء عملية الإقران، اضغط مطولاً على زر خفض درجة الحرارة واتبع التعليمات الواردة في التطبيق، أو ابدأ من الإعدادات في تطبيق NutriU.

## التحكّم الصوتي

- 1 نزل تطبيق NutriU.
- 2 قم بتوصيل تطبيق NutriU بجهاز Airfryer لديك.
- 3 امنح الموافقة لميزة "الطهو عن بُعد".
- 4 قم بتوصيل تطبيق NutriU بتطبيق المساعد الصوتي لديك. يمكن إجراء هذا الاتصال مباشرة أثناء عملية الإعداد، أو لاحقاً ضمن الإعدادات في تطبيق NutriU. في حال لم تر الخيار لتنشيط التحكّم الصوتي في NutriU، قم بتنشيط مهارة Kitchen+ من خلال تطبيق المساعد الصوتي لديك.

## ملاحظة

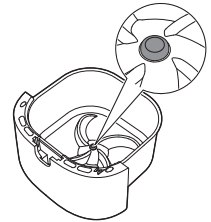
- إذا لم يكن لديك تطبيق للمساعد الصوتي، فنزله أولاً لتتمكن من إرسال الأوامر إلى جهاز Airfryer.
- تتوفر الأوامر الصوتية المفصلة في التطبيق لاستخدام ميزة التحكّم الصوتي.

## التحضير للاستخدام

- 1 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي وأقوي ومقاوم للحرارة.

## ملاحظة

- لا تغطي الجهاز من الجهة العليا أو الجوانب. فقد يؤدي ذلك إلى منع تدفق الهواء ويؤثر بالتالي على نتيجة القلي.
- لا تضع الجهاز المشغل بالقرب من الأجسام التي قد تتضرر بفعل البخار أو تحتها، مثل الجدران والخزائن.
- يجب ترك المقيس المطاطي في الصينية. لا تقم بإزالته قبل الطهو.



حالة مؤشر WiFi	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إن جهاز Airfryer غير متصل بشبكة WiFi المنزلية (لم يتم إجراء الإعداد الأولي لشبكة WiFi حتى الآن)، أو قُعد الاتصال بشبكة WiFi المنزلية بسبب تغيير الموجه المنزلي مثلًا أو بسبب المسافة الكبيرة التي تفصل جهاز Airfryer عن الموجه</li> </ul>	مؤشر Wi-Fi متوقف عن التشغيل
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اكتمل التكوين مع تطبيق NutriU وتم وصل جهاز Airfryer بشبكة WiFi المنزلية</li> </ul>	مؤشر Wi-Fi قيد التشغيل
<ul style="list-style-type: none"> <li>• قد يكون جهاز Airfryer في وضع "الإعداد" أثناء عملية إعداد WiFi، فتعرض الشاشة ثلاث شروط وتكون الأزرار على جهاز Airfryer غير نشطة؛ أو إذا سبق أن تم توصيله، فيشير مؤشر LED الوامض إلى أن جهاز Airfryer قيد الاتصال بشبكة WiFi المنزلية.</li> </ul>	يومض مؤشر Wi-Fi
<ul style="list-style-type: none"> <li>• هناك عيب في وظيفة WiFi في جهاز Airfryer. يمكنك استخدام جهاز Airfryer من دون ميزات الاتصال، أو يمكنك الاتصال بالرقم الساخن لخدمة Philips أو بمركز خدمة المستهلك في بلدك.</li> </ul>	يومض مؤشر Wi-Fi مع فاصل طويل بين الومضات

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

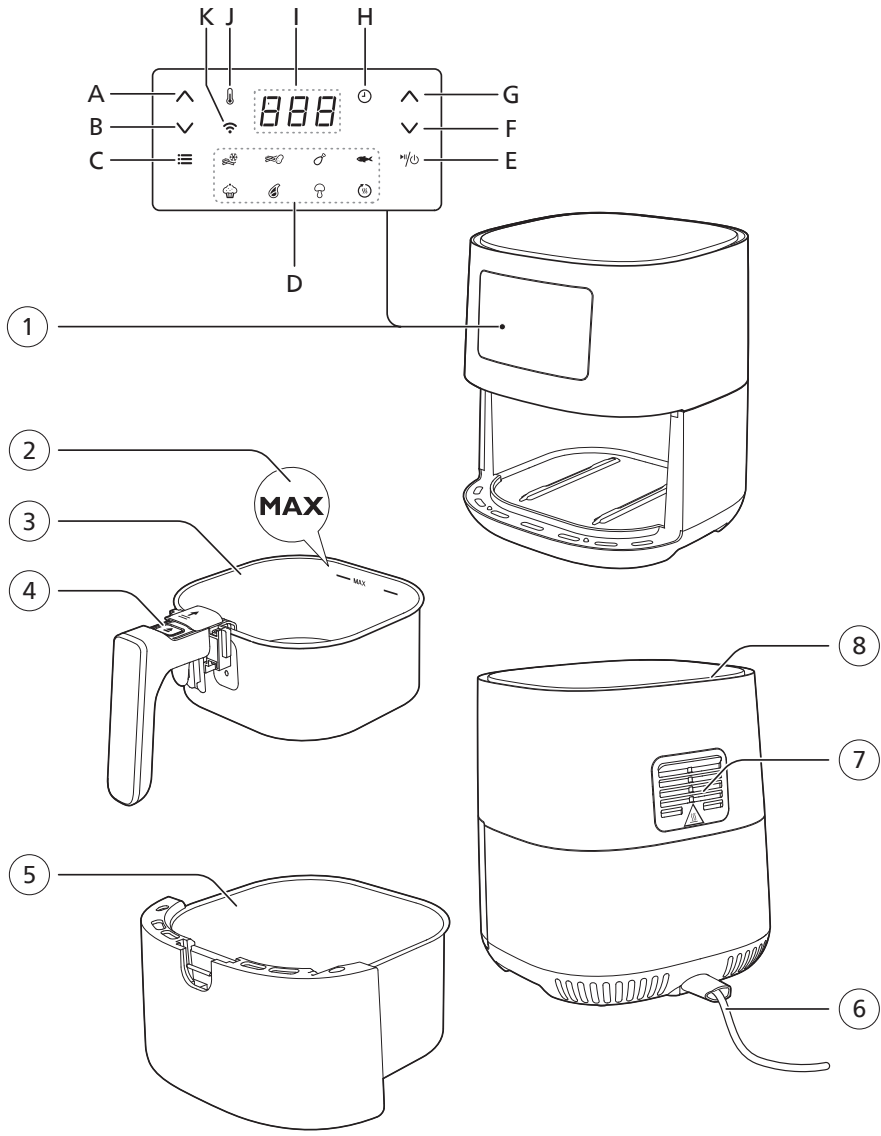
- 1 أزل كل مواد التغليف.
- 2 أزل أي ملصقات أو تسميات (إذا وجدت) على الجهاز.
- 3 نظّف الجهاز جيدًا قبل استخدامه للمرة الأولى كما هو مبين في فصل التنظيف.

## تطبيق NutriU

إن جهاز Airfryer من Philips ممكّن لاستخدام WiFi، ويسمح لك بالاتصال بتطبيق تطبيق NutriU للاستفادة من تجربة Airfryer الكاملة. في التطبيق، يمكنك تحديد وصفاتك المفضّلة، وإرسالها إلى جهاز Airfryer وبدء تشغيله من جهازك الذكي. يمكنك بدء عملية الطهو ومراقبتها وضبطها من جهازك الذكي أينما كنت، حتى لو لم تكن متواجدًا في المنزل.

### توصيل جهاز Airfryer بالتطبيق

- 1 ضِع مقيس Airfryer في مأخذ الحائط.
- 2 تأكد من أن جهازك الذكي قريب من شبكة WiFi المنزلية قبل بدء عملية إعداد شبكة WiFi السهلة.
- 3 نزل تطبيق NutriU من Philips على جهازك الذكي من متجر التطبيقات أو من [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU)، واتبع عملية التسجيل وحدد جهاز Airfryer المتصل في ملف تعريفك ضمن "أجهزتي".
- 4 اتبع الإرشادات الواردة في التطبيق لتوصيل جهاز Airfryer بشبكة Wi-Fi وإقران جهاز Airfryer.
- 5 عندما يضيء مؤشر LED الخاص بشبكة WiFi على واجهة المستخدم لجهاز Airfryer بشكل ثابت، يكون جهاز Airfryer متصلًا.



## مقدمة

تُهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips! للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدّمه Philips، سجّل منتجك على [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

إن Airfryer من Philips هو جهاز Airfryer الوحيد المزود بتقنية Rapid Air الفريدة لقلّي أنواع الطعام المفضّلة بدون إضافة الزيت أو باستخدام كمية قليلة منه ومع دهون أقل بنسبة تصل إلى 90%. بفضل تقنية Rapid Air من Philips، يتم طهي الطعام من كل الأطراف، ويتميّز الجهاز بتصميم على شكل نجم البحر ما يمنح نتائج مثالية ومتساوية. يمكنك الآن الاستمتاع بطعام مقلي بشكل مثالي، مفرمش من الخارج وطري من الداخل من خلال القلي والشوي والخبز لتحضير مجموعة متنوعة من الأطباق اللذيذة بطريقة سهلة وسريعة وصحية. لمزيد من الإلهام والوصفات والمعلومات حول جهاز Airfryer، تفضل بزيارة موقع [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) أو تنزيل تطبيق NutriU المجاني لنظام IOS® أو Android™. \*قد لا يتوفر تطبيق NutriU في بلدك. في هذه الحالة، يرجى الدخول إلى موقع Philips المحلي على الإنترنت للحصول على الوحي.

## وصف عام

- 1 لوحة التحكم
  - A زر زيادة درجة الحرارة
  - B زر خفض درجة الحرارة
  - C زر القائمة
  - D القوائم المحددة مسبقاً
  - E زر التشغيل/إيقاف التشغيل
  - F زر خفض الوقت
  - G زر زيادة الوقت
  - H مؤشر الوقت
  - I الشاشة
  - J مؤشر درجة الحرارة
  - K مؤشر Wi-Fi
- 2 مؤشر مستوى MAX (الحد الأقصى)
- 3 السلة
- 4 زر تحرير السلة
- 5 الصينية
- 6 سلك الطاقة
- 7 منافذ الهواء
- 8 مدخل الهواء



- توخّ الحذر عند تنظيف الجهة العليا من حجرة الطهو، وبشكل خاص أدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية.
- احرص دائمًا على طهو الطعام بالكامل داخل جهاز Airfryer.
- احرص دائمًا على التحكم بجهاز Airfryer الخاص بك، وعند استخدام وظيفة التحكم عن بُعد أو التشغيل المتأخر أيضًا.
- عند طهو طعام دهني، قد يتصاعد بعض الدخان من جهاز Airfryer. توخّ الحذر عند استخدام وظيفة التحكم عن بُعد أو التشغيل المتأخر.
- احرص على ألا يستخدم أكثر من شخص واحد وظيفة التحكم عن بُعد في الوقت نفسه.
- توخّ الحذر عند طهو طعام يتلف بسهولة مع وظيفة التشغيل المتأخر (قد تتكاثر البكتيريا).

### المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق جهاز Philips هذا مع كل المعايير والقوانين القابلة للتطبيق والمتعلقة بالتعرّض للحقول المغناطيسية.

### إيقاف التشغيل التلقائي

هذا الجهاز مزود بوظيفة إيقاف التشغيل التلقائي. إذا لم تضغط على زر في غضون 20 دقيقة، فسيوقف الجهاز عن التشغيل تلقائيًا. لإيقاف تشغيل الجهاز يدويًا، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

- لا تترك الجهاز قيد التشغيل من دون مراقبة.
- توخّ الحذر الدائم، إذ تصبغ الصينية والسلة وأداة تقليص الدهون ساخنة أثناء استخدام الجهاز وبعد استخدامه.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد. راجع الإرشادات المتوفرة في الدليل.

### تنبيه

- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي العادي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في أماكن مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو في المكاتب أو المزارع أو غيرها من أماكن العمل. وهو غير مخصص أيضًا للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق أو الموتيلات أو الفنادق المخصصة للمبيت والافطور وغيرها من الأماكن السكنية.
- افصل الجهاز دائمًا عن مصدر الطاقة في حال تركه من دون مراقبة وقبل تجميع قطعه أو تفكيكها أو تخزينه أو تنظيفه.
- ضع الجهاز على سطح مستقر وأفقي ومستو.
- إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأهداف احترافية أو شبه احترافية أو إذا لم يتم استخدامه وفقًا للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح وترفض شركة Philips تحمّل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.
- أعد الجهاز دائمًا إلى مركز خدمة معتمد من Philips لفحصه أو إصلاحه. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، وإلا فسيصبح الضمان غير صالح.
- افصلي الجهاز دائمًا عن مصدر الطاقة بعد استخدامه.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة 30 دقيقة تقريبًا قبل استخدامه من جديد أو تنظيفه.
- احرص على أن يكون لون المكونات المحضّرة في هذا الجهاز ذهبيًا عند إخراجها وألا يكون بنيًا أو داكنًا. أزيلي البقايا المحترقة. يجب عدم فلي البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (بهدف تقليل إنتاج مادة الأكريلاميد).
- لا تضغط على زر تحرير السلة أثناء هزّها.

- الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته من دون الإشراف عليهم.
- لا تسندي الجهاز على حائط أو أجهزة أخرى. اترك مسافة لا تقل عن 10 سم من الجهة الخلفية، ومن كلتا الجهتين وفوق الجهاز. لا تضع أي أغراض على سطح الجهاز.
- أثناء عملية القلي بواسطة الهواء الساخن، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. أبق يدك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخ الحذر أيضًا من البخار والهواء الساخين عند إزالة الصينية من الجهاز.
- لا تستخدم مكونات خفيفة أو ورق تغليف في الجهاز.
- تخزين البطاطس: يجب أن تكون درجة الحرارة مناسبة لمجموعة البطاطس المتنوعة التي يتم تخزينها، ويجب أن تتخطى 6 درجات مئوية لتقليل خطر التعرض للأكريلاميد في المواد الغذائية المحضّر.
- لا تضع الجهاز على أفران غاز ساخنة أو كل أنواع الأفران الكهربائية والواح الطهو الكهربائية أو بالقرب منها، أو في فرن محمى.
- لا تملأ الصينية بالزيت على الإطلاق.
- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في درجات حرارة محيطية تتراوح ما بين 5 درجات مئوية و40 درجة مئوية.
- تحقق من أن الفولتية المشار إليها على الجهاز تتوافق مع فولتية سلك الطاقة المحلية قبل توصيل الجهاز.
- أبق سلك الطاقة الرئيسي بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- لا تضع الجهاز على مواد قابلة للاشتعال أو بالقرب منها، مثل غطاء الطاولة أو الستار.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير ذلك المجدد في هذا الدليل، ولا تستخدم سوى ملحقات أصلية من Philips.

## هام

اقرأ هذه المعلومات المهمة جيدًا قبل استخدام الجهاز واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

## خطر

- لا تغمر القاعدة بالمياه على الإطلاق، ولا تغسلها تحت مياه الحنفية.
- لا تدع المياه أو أي سائل آخر يتسرب إلى داخل الجهاز، لتفادي حدوث صدمة كهربائية.
- ضعبي المكونات التي تريدين قليها دائمًا في السلة، لتفادي ملامستها لأدوات التسخين.
- لا تغطي فتحات مدخل الهواء ومنفذه عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- لا تملأي الصينية بالزيت إذ قد أن يتسبب ذلك بخطر نشوب حريق.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان القابس أو سلك الطاقة الرئيسية أو الجهاز نفسه تالفاً.
- لا تلمس الجهة الداخلية من الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.
- لا تضع أبدًا كمية طعام تتخطى المستوى الأقصى المشار إليه في السلة.
- احرص دائمًا على أن تكون أداة التسخين فارغة وخالية من الطعام العالق.

## تحذير

- في حال كان سلك التزويد بالطاقة تالفاً، يجب إستبداله من قبل Philips أو وكيل خدمة تابع لها أو أشخاص يتمتعون بمؤهلات مماثلة لتجنب أي خطر.
- قم بتوصيل الجهاز بماخذ في الحائط مؤرّض فقط.
- احرصى دائمًا على إدخال المقبس في ماخذ الطاقة في الحائط بطريقة صحيحة.
- هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة مؤقّت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- يجب الإشراف على الأطفال للحؤول دون لعبهم بالجهاز.
- هذا الجهاز غير معدّ للاستخدام من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون نقصاً في القدرات



## جدول المحتويات

227	توافق الجهاز
227	إعادة تعيين إلى إعدادات المصنع
227	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
228	التخزين
228	إعادة التدوير
228	إعلان المطابقة
228	الضمان والدعم
228	تحديثات البرنامج
229	جدول التنظيف
230	التنظيف
231	تحضير البطاطس المقلية في المنزل
232	التغيير إلى إعداد مسبق الضبط آخر
232	بدء تحضير وصفة من تطبيق NutriU
234	الطهي باستخدام إعداد مسبق الضبط
235	تحديد وضع حفظ السخونة
238	القلي بواسطة الهواء
240	استخدام الجهاز
240	جدول الطعام
241	التحكّم الصوتي
241	التحضير للاستخدام
242	قبل الاستخدام للمرة الأولى
242	تطبيق NutriU
244	مقدمة
244	وصف عام
248	هام





