

# PHILIPS

## HD9100

EN	User manual	2
ID	Petunjuk Pengguna	17
KO	사용자 설명서	33
MS-MY	Manual pengguna	47
TH	คู่มือผู้ใช้	64
VI	Sách hướng dẫn sử dụng	82
SC	用户手册	97
TC	使用手冊	112
FA	راهنمای کاربر	126
AR	دليل المستخدم	141

## TABLE OF CONTENTS

<b>Important</b>	<b>3</b>
<b>Introduction</b>	<b>5</b>
<b>General description</b>	<b>5</b>
<b>Before first use</b>	<b>7</b>
<b>Preparing for use</b>	<b>7</b>
<b>Using the appliance</b>	<b>7</b>
Food table	7
Airfrying	9
Making home-made fries	12
<b>Cleaning</b>	<b>12</b>
Cleaning table	14
<b>Storage</b>	<b>14</b>
<b>Recycling</b>	<b>14</b>
<b>Warranty and support</b>	<b>14</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>15</b>

## Important

Read this important information carefully before you use the appliance and save it for future reference.



### Danger

- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven.
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.
- Always make sure heater is free and no food stuck in heater.

### Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance



from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.

- Never use light ingredients or packing paper in the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips-accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan, basket and fat reducer becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.

### **Caution**

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).

- If the appliance is equipped with a basket release button, this button shall not be pressed during shaking.
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of Metal parts.
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- When cooking fatty food, the Airfryer could emit smoke. Pay special attention, if your product has a remote-control or delayed start function.
- Be cautious when cooking easy perishable food with the delayed start function (bacteria may breed).

### **Electromagnetic fields (EMF)**

This appliance complies with the applicable standards and regulations regarding electromagnetic fields.







## **Introduction**

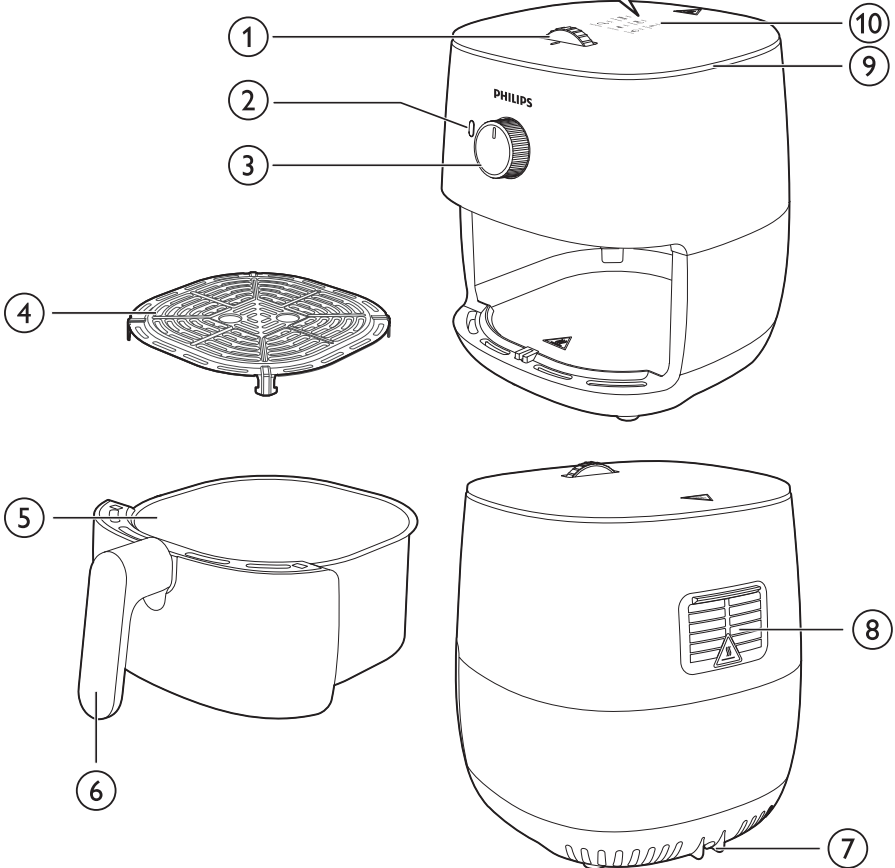
Congratulations on your purchase and welcome to Philips!  
To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## **General description**

- 1** Temperature knob
- 2** Power indicator
- 3** Timer knob
- 4** Frying insert
- 5** Pan
- 6** Handle
- 7** Power cord
- 8** Air outlets
- 9** Air inlet
- 10** Food table



180°C  22-25 min.	180°C  18-26 min.	180°C  20-25 min.
180°C  18-24 min.	160°C  22-28 min.	160°C  12-15 min.



## Before first use

- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels (if available) from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use, as indicated in the cleaning chapter.

## Preparing for use

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface.



### Note

- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.
- Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboard.

## Using the appliance

### Food table

The table below helps you select the basic settings for the types of food you want to prepare.



### Note

- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- When preparing larger amount of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients in the basket 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

Ingredients	Min.– max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	200-500g / 7-18 oz	22-25	180°C/350°F	• Shake, turn or stir 2-3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	200-500g / 7-18 oz	18-26	180°C/350°F	• Shake, turn or stir 2-3 times in between
Frozen chicken nuggets	200-600g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	200-600g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Shake, turn or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	1-3 patties	15-20	200°C/400°F	

## 8 ENGLISH

Ingredients	Min.– max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Meat loaf	800 g / 28 oz	50-55	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use the baking accessory</li> </ul>
Meat chops without bone (around 150 g/5 oz)	1-2 chops	11-15	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Shake, turn or stir halfway</li> </ul>
Thin sausages (around 50 g/1.8 oz)	1-6 pieces	9-13	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Shake, turn or stir halfway</li> </ul>
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	2-6 pieces	18-24	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Shake, turn or stir halfway</li> </ul>
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	1-3 pieces	20-25	180°C/350°F	
Whole fish (around 300-400 g/ 11-14 oz)	1 fish	22-27	200°C/400°F	
Fish filet (around 200 g/7 oz)	1-3 (1 layer)	22-25	160°C / 325°F	
Mixed vegetables (roughly chopped)	200-600 g/ 7-21 oz	10-20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set the cooking time according to your own taste</li> <li>• Shake, turn or stir halfway</li> </ul>
Muffins (around 50 g/1.8 oz)	1-7	12-15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use the Muffin cups</li> </ul>
Cake	500 g/18 oz	50-60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use a cake pan</li> </ul>
Pre-baked bread/rolls (around 60 g/ 2 oz)	1-4 pieces	6-8	200°C/400°F	
Homemade bread	500 g / 18 oz	50-60	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use the baking accessory</li> <li>• The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising.</li> </ul>

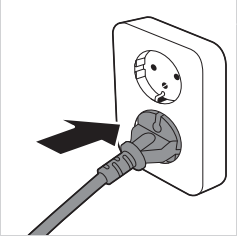
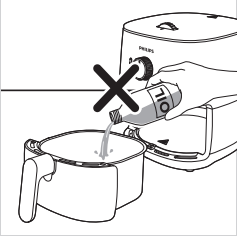


## Airfrying

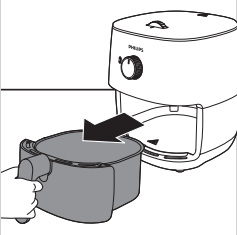


### Caution

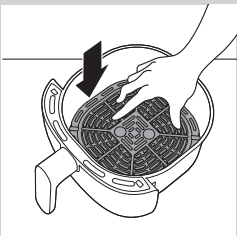
- This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan with oven-safe gloves.
- This appliance is for household use only.
- This appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.
- Preheating of the appliance is not necessary.



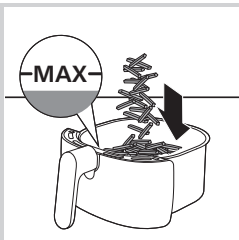
- 1 Put the plug in the wall outlet.



- 2 Remove the pan with the basket from the appliance by pulling the handle.



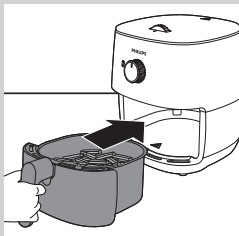
- 3 Put the frying insert in the pan.



**4 Put the ingredients in the basket.**

**Note**

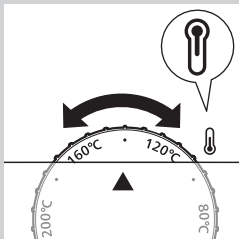
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.
- If you want to prepare different ingredients at the same time, make sure you check the suggested cooking time required for the different ingredients before you start to cook them simultaneously.



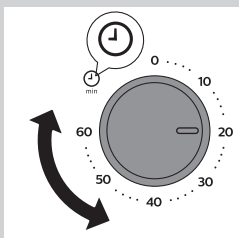
**5 Put the pan with the basket back into the Airfryer.**

**! Caution**

- **Never use the pan without the basket in it.**
- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**



**6 Turn the temperature knob to the required temperature.**



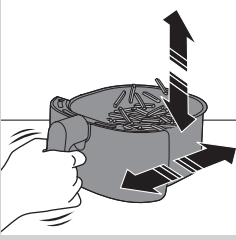
**7 Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance.**

**Note**

- Refer to the food table with basic cooking settings for different types of food.

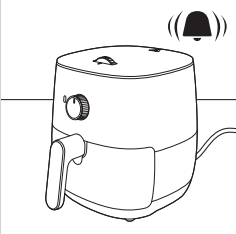
**\* Tip**

- During cooking, if you need to change the cooking temperature or time, turn the control knobs to the required setting.



### Note

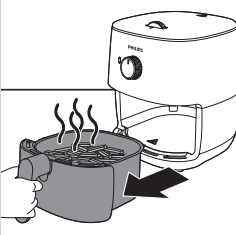
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, pull out the pan with the basket, place it on a heat resistant work top, slide the lid and press the basket release button to remove the basket and shake the basket over the sink. Then put the basket into the pan, and slide them back into the appliance.
- If you set the timer to the half of the cooking time and you hear the timer bell it is time to shake or turn the ingredients. Be sure to reset the timer to the remaining cooking time.



## 8 When you hear the timer bell, the cooking time has elapsed.

### Note

- You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer knob to 0 (counterclockwise); this requires some more force than turning clockwise.



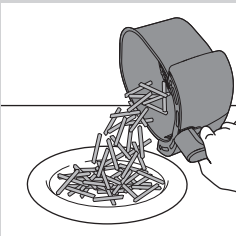
## 9 Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

### Caution

- **The Airfryer pan is hot after the cooking process. Always place it on a heat resistant work top (eg. trivet, etc.) when you remove the pan from the device.**

### Note

- If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the Airfryer by the handle and add a few extra minutes.



## 10 Empty the basket contents into a bowl or onto a plate. Always remove the basket from the pan to empty contents as hot oil may be in the bottom of the pan.

### Note

- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out the ingredients.
- Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Depending on the type of ingredients cooking, you may want to carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan after each batch or before shaking or replacing the basket in the pan. Place the basket on a heat-resistant surface. Wear oven-safe gloves to pour off excess oil or rendered fat. Return the basket into the pan.

When a batch of ingredients is ready, the Airfryer is instantly ready for preparing another batch.



#### Note

- Repeat steps 3 to 10 if you want to prepare another batch.

## Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
- It is best to air fry the fries in portions of up to 500 g/18 oz for an even result. Larger fries tend to be less crispy than smaller fries.

- 1 Peel the potatoes and cut into sticks (1 x 1 cm/0.4 x 0.4 in thick).**
- 2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.**
- 3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.**
- 4 Pour one tablespoon of cooking oil into the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.**
- 5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.**



#### Note

- Do not tilt the bowl to pour all the sticks in the basket at once to prevent excess oil from going into the pan.

- 6 Put the sticks into the basket.**
- 7 Fry the potato sticks and shake the basket 2-3 times during cooking.**

## Cleaning



#### Warning

- **Let the basket, the pan, and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.**
- **The pan, the basket, and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.**

Clean the appliance after every use. Remove oil and fat from the bottom of the pan after every use.

- 1 Turn the timer knob to 0, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.

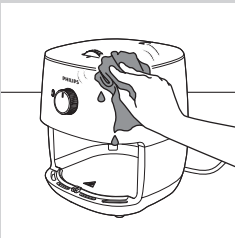
 Tip

- Remove the pan and the basket to let the Airfryer cool down more quickly.

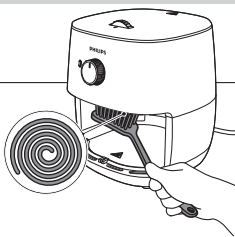
- 2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
- 3 Clean the pan and the basket in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see 'Cleaning table').

 Tip

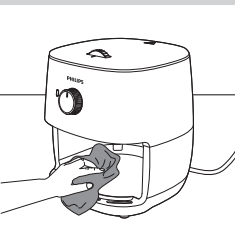
- If food residues stuck to the pan or the basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or the basket and you have not been able to remove them with hot water and dishwashing liquid, use a liquid degreaser.
- If necessary, food residues stuck to the heating element can be removed with a soft to medium bristle brush. Do not use a steel wire brush or a hard bristle brush, as this might damage the coating on the heating element.



- 4 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.








- 5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.



- 6 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

## Cleaning table

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

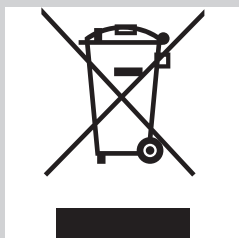
## Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before storing.

### Note

- Always hold the Airfryer horizontally when you carry it. Make sure that you also hold the pan on the front part of the appliance as the pan with the basket can slide out of the appliance if accidentally tilted downwards. This can lead to damaging of these parts.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer are fixed before you carry and/or store it.

## Recycling




- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

## Warranty and support

Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan, the basket, and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon:  As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions on page 12 in this user manual to prepare home-made fries.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions on page 12 in this user manual to prepare home-made fries.
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.

## 16 ENGLISH

Problem	Possible cause	Solution
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/ or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the basket thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket.



## DAFTAR ISI

<b>Penting</b>	<b>18</b>
<b>Pendahuluan</b>	<b>20</b>
<b>Gambaran umum</b>	<b>20</b>
<b>Sebelum menggunakan alat pertama kali.</b>	<b>22</b>
<b>Menyiapkan penggunaan</b>	<b>22</b>
<b>Menggunakan alat</b>	<b>22</b>
Meja makanan	22
Menggoreng dengan Udara	24
Membuat kentang goreng rumahan	27
<b>Membersihkan</b>	<b>28</b>
Tabel pembersihan	29
<b>Penyimpanan</b>	<b>30</b>
<b>Mendaur ulang</b>	<b>30</b>
<b>Garansi dan Dukungan</b>	<b>30</b>
<b>Penyelesaian masalah</b>	<b>30</b>

## Penting

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

### Bahaya

- 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 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.
- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas sewaktu digunakan.
- 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 pernah memasukkan minyak ke dalam pan.
- Alat ini didesain untuk digunakan pada suhu lingkungan antara 5 °C hingga 40 °C.
- Periksalah 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 aksesori 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).
- Jika alat ini memiliki tombol pelepas keranjang, tombol tersebut tidak boleh ditekan sewaktu menggoyang-goyangkan.
- Berhati-hati ketika membersihkan bagian atas ruang pemasak: terdapat elemen pemanas, pinggiran komponen logam.
- Selalu pastikan makanan matang sepenuhnya dalam Airfryer.
- Saat memasak makanan berlemak, Airfryer dapat mengeluarkan asap. Perhatikan baik-baik jika produk Anda memiliki remote control atau fungsi penundaan mulai.
- Berhati-hatilah saat memasak makanan yang mudah rusak dengan fungsi mulai yang ditunda (bakteri bisa berkembang biak).

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

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

## **Pendahuluan**

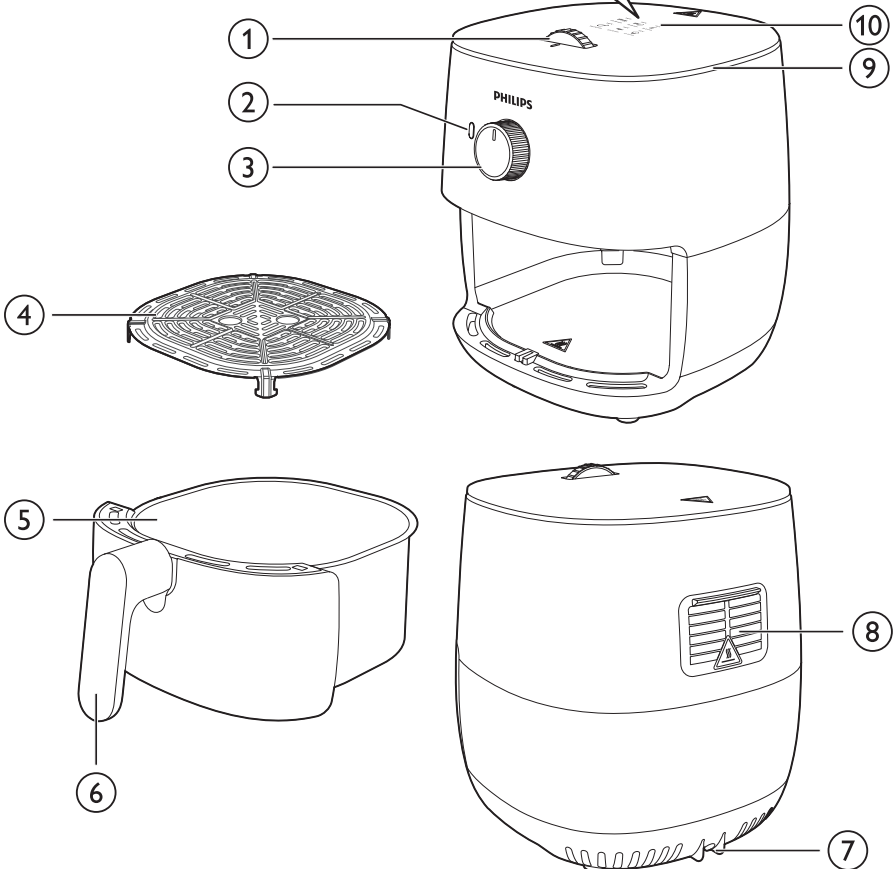
Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## **Gambaran umum**

- 1 Kenop suhu
- 2 Indikator daya
- 3 Kenop timer
- 4 Tatakan penggorengan
- 5 Pan
- 6 Gagang
- 7 Kabel listrik
- 8 Keluaran udara
- 9 Masukan udara
- 10 Meja makanan



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



## 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.

## 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.

## 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	22-25	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	200-600g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Goyang, putar, atau aduk separuh jalan
Lumpia beku	200-600g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Goyang, putar, atau aduk separuh jalan

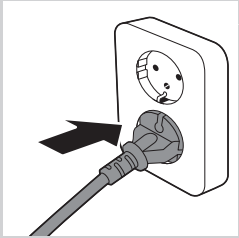
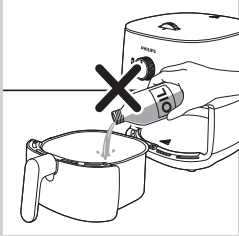
Bahan-bahan	Min.– maks. jumlah	Waktu (mnt)	Suhu	Catatan
Hamburger (sekitar 150 g/5 oz)	1-3 patty	15-20	200°C/400°F	
Meatloaf	800 g / 28 oz	50-55	150°C/300°F	• Gunakan aksesoris pemanggang
Daging iris tanpa tulang (sekitar 150 g/5 oz)	1-2 buah	11-15	200°C/400°F	• Goyang, putar, atau aduk separuh jalan
Sosis tipis (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	22-27	200°C/400°F	
Filet 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	• Setel waktu memasak sesuai selera Anda • Goyang, putar, atau aduk separuh jalan
Muffin (sekitar 50 g/1,8 oz)	1-7	12-15	180°C/350°F	• Gunakan cup muffin
Kue	500 g/18 oz	50-60	160°C/325°F	• Gunakan loyang kue
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	• Gunakan aksesoris pemanggang • Bentuk harus merata mungkin agar roti tidak menyentuh elemen pemanas saat mengembang.

## Menggoreng dengan Udara

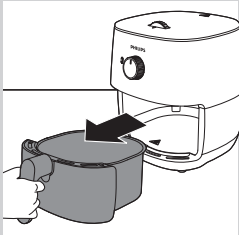


### Perhatian

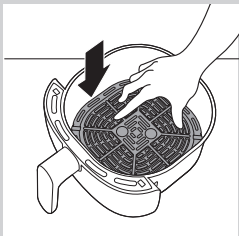
- Ini adalah Airfryer yang bekerja menggunakan udara panas. Jangan isi pan dengan minyak, lemak untuk menggoreng, atau cairan lainnya.
- Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan gagang atau kenop. Pegang pan panas dengan sarung tangan yang aman untuk oven.
- Alat ini hanya ditujukan untuk penggunaan rumah 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.

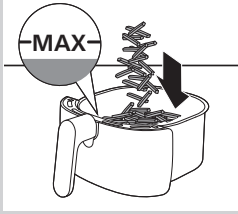


- 2 Lepaskan pan beserta keranjang dari alat dengan menarik gagangnya.



- 3 Masukkan tatakan penggorengan ke dalam pan.

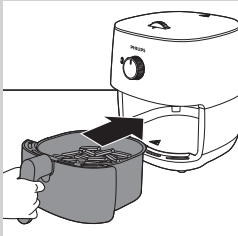




**4 Masukkan bahan dalam keranjang.**

**Catatan**

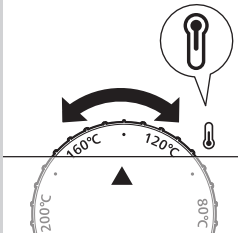
- Airfryer dapat mengolah berbagai macam bahan makanan. Lihat 'Tabel makanan' untuk kuantitas yang tepat dan perkiraan waktu memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang sudah ditentukan dalam bagian 'Tabel makanan' atau mengisi keranjang berlebihan sampai melebihi tanda 'MAX' karena dapat memengaruhi kualitas 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.



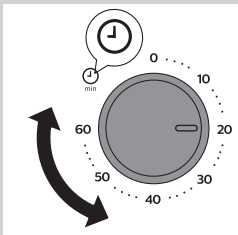
**5 Masukkan kembali pan dan keranjang ke dalam Airfryer.**

**! Perhatian**

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



**6 Putar kenop suhu ke setelan suhu yang diinginkan.**



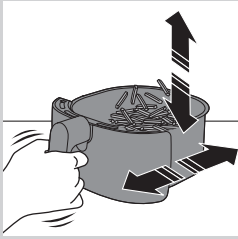
**7 Putar kenop pengatur waktu ke waktu memasak yang diperlukan untuk menghidupkan alat.**

**Catatan**

- Lihat tabel makanan berisi setelan dasar memasak untuk berbagai jenis makanan.

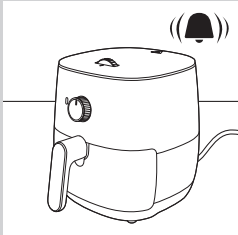
**\* Kiat**

- Selama memasak, jika Anda perlu mengubah suhu atau waktu memasak, putar kenop kontrol ke setelan yang diinginkan.



**Catatan**

- 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.
- Jika Anda mengatur waktu menjadi setengah dari waktu memasak, kocok atau balik bahan makanan ketika Anda mendengar bunyi bel pengatur waktu. Pastikan untuk mengatur kembali pengatur waktu ke sisa waktu memasak.



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

**Catatan**

- Anda juga dapat menonaktifkan alat secara manual. Untuk melakukannya, putar kenop daya ke 0 (berlawanan arah jarum jam); ini memerlukan tenaga yang lebih besar dibandingkan dengan memutarinya searah jarum jam.



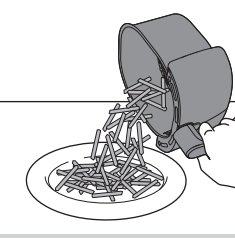
**9 Tarik keluar pan dan periksa apakah bahan-bahan sudah matang.**

**! 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.



**10** 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 10 jika Anda ingin mengolah bahan berikutnya.

## 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 1 x 1 cm/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 Putar kenop pengatur waktu ke 0, lepaskan steker dari stopkontak dinding dan biarkan alat dingin.

 Kiat

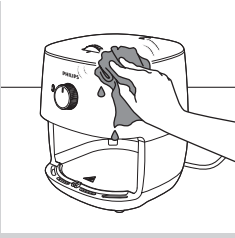
- Lepaskan pan dan keranjang agar Airfryer dingin lebih cepat.

- 2 Buang lemak atau minyak yang dihasilkan dari bawah pan.

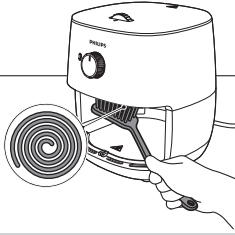
- 3 Bersihkan pan dan keranjang dalam mesin cuci piring. Anda bisa membersihkannya menggunakan air panas, cairan pencuci piring, dan spons non-abrasif (lihat 'Tabel membersihkan').

 Kiat

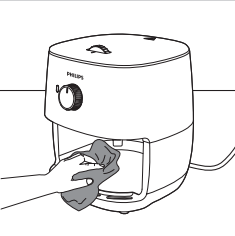
- Jika ada sisa makanan menempel di pan atau keranjang, rendam dalam air panas dan cairan pencuci piring selama 10-15 menit. Merendamnya akan mengendurkan sisa makanan sehingga lebih mudah untuk dibersihkan. Pastikan Anda menggunakan cairan pencuci piring yang dapat menghilangkan minyak dan lemak. Jika 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 Lap bagian luar alat menggunakan kain basah.




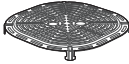



5 Bersihkan elemen pemanas dengan sikat pembersih untuk menghilangkan sisa makanan.



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.

## Mendaur ulang



- Simbol ini berarti produk ini dilarang dibuang bersama limbah rumah tangga biasa (2012/19/EU).
- 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.

## Garansi dan Dukungan

Versuni memberikan garansi dua tahun setelah pembelian produk ini. Garansi ini tidak berlaku jika cacat disebabkan oleh kesalahan penggunaan atau pemeliharaan yang buruk. Garansi kami tidak mempengaruhi hak berdasarkan hukum Anda sebagai konsumen. Untuk informasi lebih lanjut atau untuk permohonan terkait garansi, silakan kunjungi situs web kami [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## 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.
		<p>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:</p>  <p>Asalkan Anda mengetahui bahwa area tersebut akan panas dan tidak menyentuhnya, alat benar-benar aman untuk digunakan.</p>
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 27 petunjuk pengguna ini untuk membuat kentang goreng di rumah.
	Jenis bahan tertentu perlu digoyang-goyang sedikit selama waktu memasak.	Ikuti petunjuk di halaman 27 petunjuk pengguna ini untuk membuat kentang goreng di rumah.
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.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
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.
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.



## 목차

주의 사항	34
소개	36
제품정보	36
처음 사용 전	38
사용 준비	38
제품 사용하기	38
조리 표	38
공기로 튀기기	40
홈메이드 감자튀김 만들기	43
세척	43
세척 표	44
보관	45
재활용	45
품질 보증 및 지원	45
문제 해결	45

## 주의 사항

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

### 위험



- 제품을 가열된 가스레인지나 모든 종류의 전기레인지, 전기 조리 열판, 가열된 오븐의 위 또는 근처에 두지 마십시오.
- 제품을 절대로 물에 담그거나 행구지 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 뒷면에 10cm 이상의 여유 공간이 있어야 합니다. 제품 위에 물건을 올려놓지 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.

- 사용 중에는 손 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다.
- 감자 보관: 보관하는 감자의 종류에 적절한 온도여야 하며, 저장 식품의 아크릴아미드 노출 위험을 최소화하려면 6°C를 넘지 않아야 합니다.
- 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).
- 제품에 바구니 열림 버튼이 있는 경우 흔드는 동안 이 버튼을 누르지 마십시오.
- 조리 챔버 상부는 금속부 주변 등이 뜨거우므로 세척할 때 조심하시기 바랍니다.

- 에어프라이어로 음식이 완전히 조리되었는지 항상 확인하십시오.
- 기름진 음식을 조리할 때 에어프라이어에서 연기가 날 수 있습니다. 제품에 원격 제어 또는 지연 시작 기능이 있는 경우 각별히 주의하십시오.
- 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.

### 소개

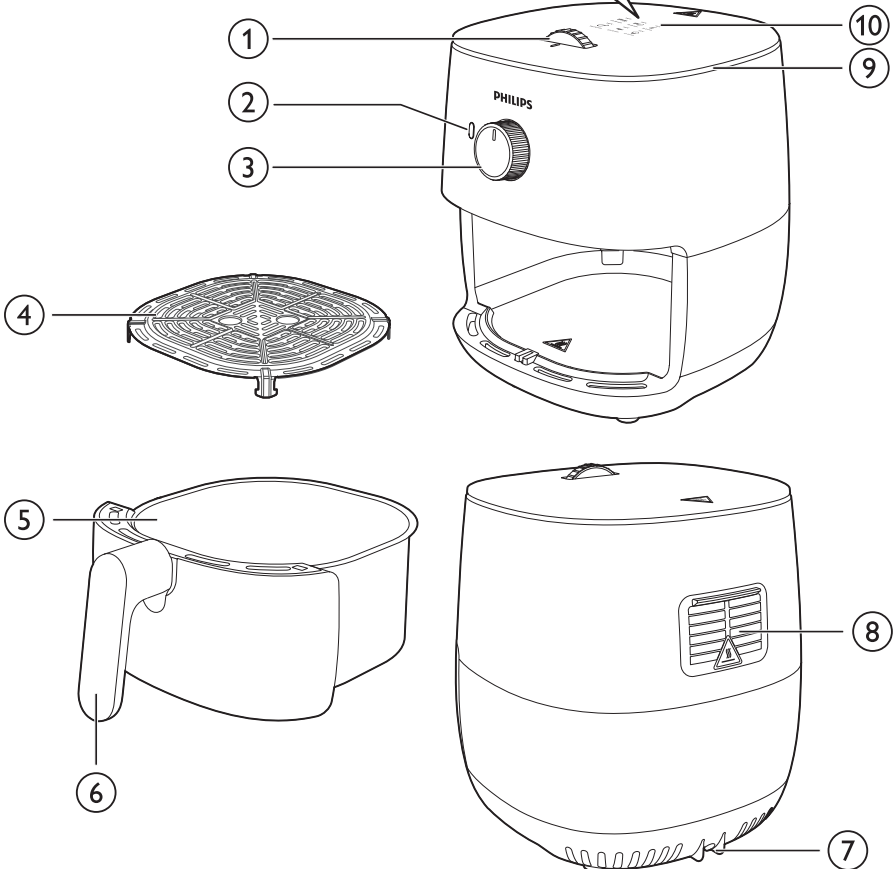
필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다.  
필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)에서 제품을 등록하십시오.

### 제품정보

- 1 온도 조절기
- 2 전원 표시등
- 3 타이머 스위치
- 4 튀김용 그릇
- 5 팬
- 6 핸들
- 7 전원 코드
- 8 공기 배출구
- 9 공기 흡입구
- 10 조리 표



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



## 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.

## 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.

## 제품 사용하기

### 조리 표

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

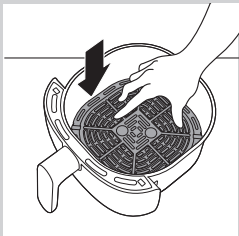
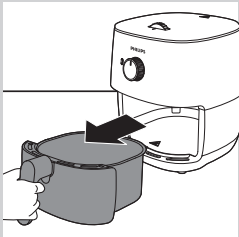
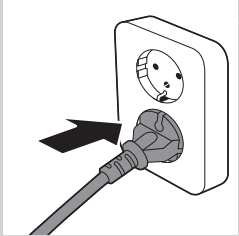
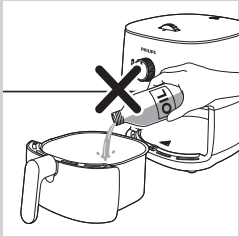
### 참고

- 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	22~25	180°C/350°F	• 조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
수제 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	

재료	최소 - 최대 분량	시간 (분)	온도	참고
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
닭 가슴살 (약 160g/6oz)	1~3조각	20~25	180°C/350°F	
생선 통구이 (약 300~400g/ 11~14oz)	생선 1마리	22~27	200°C/400°F	
생선 필레 (약 200g/7oz)	1~3개(한 겹)	22~25	160°C/325°F	
각종 야채 (각둑썰기)	200~600g/7~21oz	10~20	180°C/350°F	• 취향에 따라 조리 시간을 설정하십시오. • 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
머핀 (약 50g/1.8oz)	1~7	12~15	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

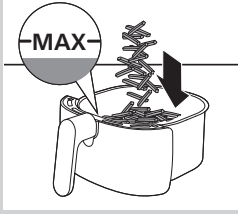
- 본 제품은 뜨거운 공기로 작동하는 에어프라이어입니다. 팬에 기름이나 튀김용 기름 또는 기타 다른 액체를 넣지 마십시오.
- 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 핸들이나 스위치를 사용하십시오. 오븐용 장갑을 착용하고 뜨거운 팬을 다루십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 제품을 처음 사용할 때는 약간의 연기가 날 수 있습니다. 이는 정상적인 현상입니다.
- 제품은 예열할 필요가 없습니다.

1 벽면 콘센트에 플러그를 꽂습니다.

2 핸들을 당겨 제품에서 바구니와 함께 팬을 꺼냅니다.

3 튀김용 그릇을 팬 안에 넣습니다.

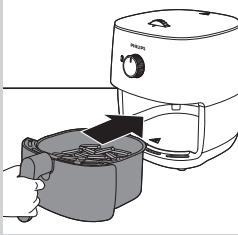




4 바구니에 재료를 넣습니다.

**참고**

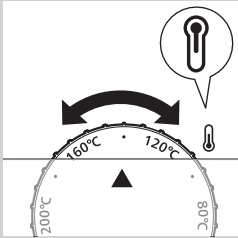
- 에어프라이어를 이용해 매우 다양한 재료의 요리를 준비할 수 있습니다. 적당한 분량과 대략적인 조리 시간은 '조리 표'를 참고하십시오.
- '조리 표'에 제시된 시간을 초과하거나 'MAX' 눈금을 초과하여 바구니를 채우면 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 여러 재료를 동시에 준비하려면, 조리를 시작하기 전에 각각의 다른 재료에 맞는 조리 시간을 확인하십시오.



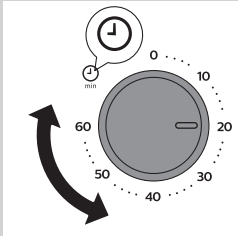
5 바구니와 함께 팬을 에어프라이어에 넣습니다.

**!** 주의

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



6 온도 조절기를 돌려 원하는 온도에 맞추십시오.



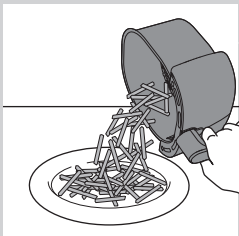
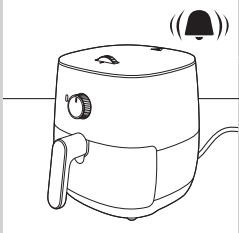
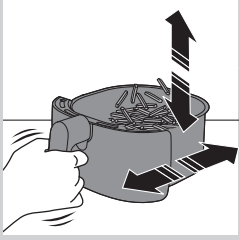
7 타이머 스위치를 원하는 조리 시간으로 설정하여 제품을 켜십시오.

**참고**

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

**\* 팁**

- 조리 중에 조리 온도 또는 조리 시간을 변경해야 하는 경우에는 스위치를 원하는 설정으로 맞추십시오.



**참고**

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

**8 타이머 알람음이 울리면 조리 시간이 다 된 것입니다.**

**참고**

- 제품을 수동으로 끌 수도 있습니다. 이 경우, 타이머 스위치를 반시계방향으로 돌려 0에 맞춥니다. 시계 방향으로 돌릴 때보다 약간 더 힘을 주어야 합니다.

**9 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.

**10 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 올려놓습니다. 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 3~10단계를 반복하십시오.

## 홈메이드 감자튀김 만들기

에어프라이어로 맛있는 홈메이드 감자튀김을 만들려면,

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

- 1 감자 껍질을 벗기고 스틱 모양으로 자릅니다 (두께 1x1 cm/0.4x0.4인치).
- 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 끓고루 물을 때까지 섞어 줍니다.
- 5 손이나 주방 도구를 사용하여 감자 스틱을 용기에서 꺼내고 나머지 기름이 용기에 남도록 합니다.



### 참고

- 팬에 너무 많은 기름이 들어가지 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 타이머 스위치를 "0"에 맞춘 후, 벽면 콘센트에서 플러그를 뽑고 제품의 열을 식히십시오.



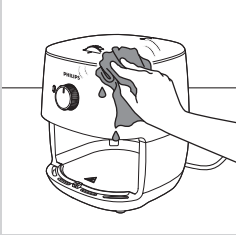
### 팁

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

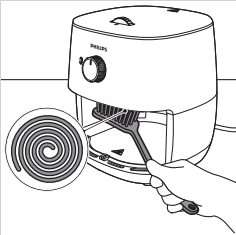
- 2 팬 바닥에 있는 녹은 지방과 기름을 버립니다.
- 3 팬과 바구니를 식기 세척기를 사용해 세척합니다. 따뜻한 물, 주방용 세제 및 부드러운 스펀지를 사용하여 세척해도 됩니다('세척 표' 참고).

**※** **팁**

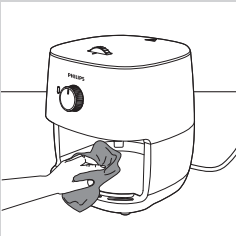
- 음식 찌꺼기가 팬이나 바구니에 들러붙은 경우 세제를 푼 뜨거운 물에 10~15분 정도 담가 놓으면 됩니다. 음식 찌꺼기를 불리면 좀 더 쉽게 제거할 수 있습니다. 기름과 지방을 분해할 수 있는 주방용 세제를 사용하십시오. 팬이나 바구니에 있는 기름 얼룩이 주방용 세제를 푼 뜨거운 물로도 제거되지 않으면 지방 제거액을 사용하십시오.
- 열판에 음식물이 들러붙어 있는 경우는 부드러운 솔을 사용하여 제거할 수 있습니다. 철 수세미나 딱딱한 솔은 사용하지 마십시오. 열판 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



**4** 제품 외부를 젖은 천으로 닦습니다.




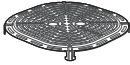



**5** 가열장치를 청소용 브러시로 세척하여 음식물 찌꺼기를 제거합니다.



**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



- 이 기호는 이 제품을 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리면 안된다는 것을 의미합니다(2012/19/EU).
- 해당 국가의 전기/전자 제품 분리수거 규칙에 따라 버리십시오. 올바른 제품 폐기를 통해 환경 및 인류의 건강을 유해한 영향으로부터 보호할 수 있습니다.


## 품질 보증 및 지원

Versuni는 제품 구매 후 2년간 보증을 제공합니다. 제품의 결함이 올바르게 사용하지 못한 사용 또는 잘못된 유지 관리로 인한 것인 경우 보증은 무효합니다. 당사의 보증은 소비자로서 법에 따른 귀하의 권리에 영향을 미치지 않습니다. 자세한 내용을 확인하거나 보증을 청구하려면 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)를 방문하세요.

## 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 고객센터로 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.

문제점	예상 원인	해결책
		제품을 장시간 작동할 경우 너무 뜨거워져 손으로 만질 수 없는 부분이 있습니다. 이러한 부분에는 제품에 다음과 같은 아이콘이 표시되어 있습니다.  이 부분을 잘 알아두고 만지지 않으면 제품을 매우 안전하게 사용할 수 있습니다.
홈메이드 감자튀김이 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 사용 설명서 43페이지의 지침을 따르십시오.
	일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들어야 합니다.	홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서 43페이지의 지침을 따르십시오.
에어프라이어가 켜지지 않습니다.	전원 플러그가 전원에 연결되어 있지 않습니다.	플러그가 벽면 콘센트에 제대로 연결되어 있는지 확인하십시오.
	여러 가전 제품이 하나의 콘센트에 연결되었습니다.	에어프라이어는 높은 와트에서 동작합니다. 다른 콘센트에 꽂아 보고 퓨즈에 이상이 없는지 확인합니다.
에어프라이어 내부에 약간 벗겨진 부분이 있습니다.	우연히 코팅 부분에 마찰이 일어나거나 굽힘이 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 눌러 주십시오.
	양념, 액체 또는 육즙이 녹은 지방과 섞여 튀니다.	바구니에 넣기 전에 재료를 두드려서 물기를 제거해 주십시오.

## KANDUNGAN

<b>Penting</b>	<b>48</b>
<b>Pengenalan</b>	<b>51</b>
<b>Perihal umum</b>	<b>51</b>
<b>Sebelum penggunaan pertama</b>	<b>51</b>
<b>Bersedia untuk menggunakan</b>	<b>51</b>
<b>Menggunakan perkakas</b>	<b>53</b>
Jadual makanan	53
Menggoreng dengan Airfryer	55
Membuat kentang jejari buatan sendiri	58
<b>Pembersihan</b>	<b>59</b>
Meja pembersihan	61
<b>Penyimpanan</b>	<b>61</b>
<b>Mengitar semula</b>	<b>61</b>
<b>Jaminan dan sokongan</b>	<b>62</b>
<b>Menyelesaikan masalah</b>	<b>62</b>

## Penting

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



## Bahaya

- 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 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 berkeelayakan 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 semasa digunakan.
- 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 10cm 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.
- Permukaan yang boleh dicapai mungkin menjadi panas semasa penggunaan.
- 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 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.

### **Awas**

- 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).
- Jika perkakas dilengkapi butang pelepas bakul, butang ini tidak boleh ditekan semasa penggoncangan.
- Berhati-hati apabila membersihkan kawasan atas ruang memasak: Elemen pemanasan panas, pinggir bahagian Logam.
- Pastikan makanan dimasak sepenuhnya di dalam Airfryer.
- Semasa memasak makanan berlemak, Airfryer boleh mengeluarkan asap. Berikan perhatian khas jika produk anda mempunyai alat kawalan jauh atau fungsi permulaan tertunda.
- Berhati-hati apabila memasak makanan mudah rosak dengan fungsi permulaan tertunda (bakteria mungkin membiak).

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

Perkakas ini mematuhi piawaian dan peraturan berkaitan dengan medan elektromagnet.

## 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).

## Perihal umum

- 1 Tombol suhu
- 2 Penunjuk kuasa
- 3 Tombol pemasa
- 4 Dulang sisip penggoreng
- 5 Kualiti
- 6 Pemegang
- 7 Kord kuasa
- 8 Saluran keluar udara
- 9 Saluran masuk udara
- 10 Jadual makanan

## 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.

## Bersedia untuk menggunakan







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

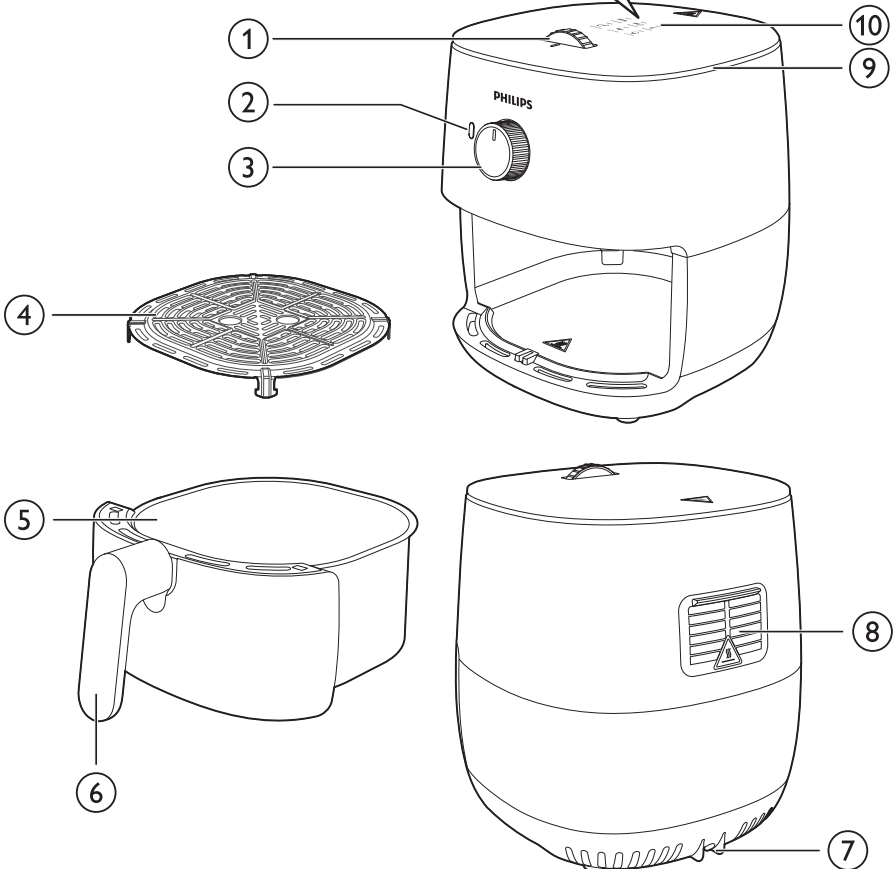


### Nota

- 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.



180°C  22-25 min.	180°C  18-26 min.	180°C  20-25 min.
180°C  18-24 min.	160°C  22-28 min.	160°C  12-15 min.



## Menggunakan perkakas

### Jadual makanan

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



#### Nota

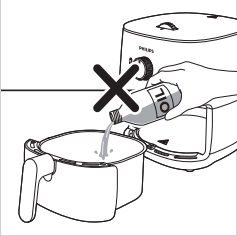
- Harap maklum bahawa tetapan ini merupakan cadangan. Oleh sebab ramuannya berbeza-beza dari segi asal, saiz, bentuk serta jenama, kami tidak dapat menjamin tetapan yang terbaik untuk ramuan anda.
- Apabila menyediakan jumlah makanan yang lebih besar (cth. kentang jejari, udang, paha ayam, snek sejuk 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)	200-500g / 7-18 oz	22-25	180°C/350°F	• Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala
Kentang goreng buatan sendiri (tebal 10x10 mm/0.4x0.4 in)	200-500g / 7-18 oz	18-26	180°C/350°F	• Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala
Ketulan ayam dibekukan	200-600g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Popia beku	200-600g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Hamburger (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	• Gunakan aksesori membakar
Potongan daging tanpa tulang (anggaran 150 g/5 oz)	1-2 cop	11-15	200°C/400°F	• Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Sosej nipis (kira-kira 50 g/1.8 oz)	1-6 keping	9-13	200°C/400°F	• Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Paha ayam (anggaran 125 g/4.5 oz)	2-6 biji	18-24	180°C/350°F	• Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Dada ayam (kira-kira 160 g/6 oz)	1-3 biji	20-25	180°C/350°F	

## 54 BAHASA MELAYU

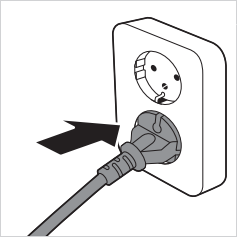
Ramuan	Minimum-maksimum jumlah	Masa (minit)	Suhu	Nota
Seekor ikan (kira-kira 300-400 g/ 11-14 oz)	1 ikan	22-27	200°C/400°F	
Kepingan ikan (kira-kira 200 g/7 oz)	1-3 (1 lapisan)	22-25	160°C / 325°F	
Sayur campuran (cincang kasar)	200-600 g/ 7-21 oz	10-20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <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	12-15	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 (anggaran 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

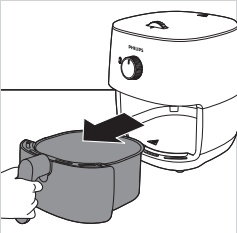


### ! Awas

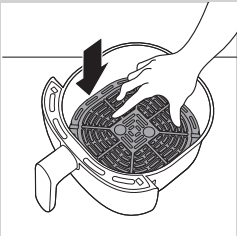
- Airfryer ini berfungsi dengan udara panas. Jangan isikan kualiti dengan minyak, lemak menggoreng atau sebarang cecair lain.
- Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan pemegang atau tombol. Kendalikan kualiti panas dengan sarung tangan pelindung ketuhar.
- Perkakas ini hanya untuk penggunaan di rumah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



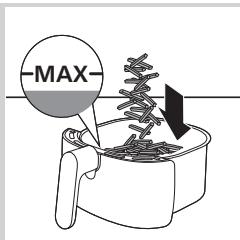
1 Pasang palam pada soket dinding.



2 Tanggalkan kualiti bersama bakul daripada perkakas dengan menarik pemegang.



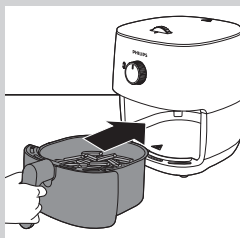
3 Masukkan dulang sisip penggoreng ke dalam kualiti.



**4 Letakkan ramuan ke dalam bakul.**

**Nota**

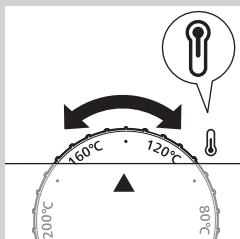
- Airfryer boleh memasak pelbagai jenis ramuan. Rujuk 'Jadual makanan' untuk kuantiti yang betul dan anggaran masa memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam bahagian 'Jadual makanan' atau mengisi bakul melebihi penunjuk 'MAX' memandangkan ini boleh menjejaskan hasil masakan.
- Jika anda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



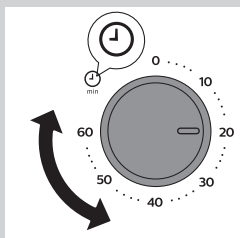
**5 Letakkan kualiti bersama bakul kembali ke dalam Airfryer.**

**! Awas**

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



**6 Putar tombol kawalan suhu kepada suhu yang dikehendaki.**



**7 Putar tombol pemasa kepada masa memasak yang diperlukan untuk menghidupkan perkakas.**

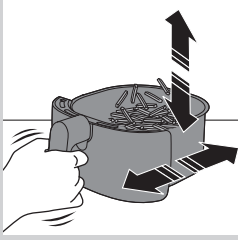
**Nota**

- Rujuk jadual makanan dengan tetapan memasak asas untuk pelbagai jenis makanan.

**\* Petua**

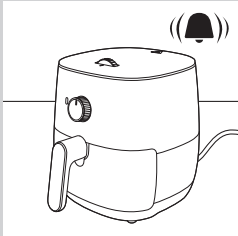
- Semasa memasak, jika anda perlu menukar suhu atau masa memasak, putarkan tombol kawalan kepada tetapan yang dikehendaki.





**Nota**

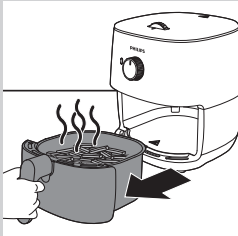
- Sesetengah ramuan perlu digoncang atau dikacau selepas separuh masa memasak (lihat 'Jadual makanan'). Untuk menggoncang ramuan, tarik kuali bersama bakul, letakkan di atas ruang kerja tahan haba, luncurkan penutup dan tekan butang pelepas bakul untuk menanggalkan bakul dan goncang bakul di singki. Kemudian, letakkan bakul ke dalam kuali dan luncurkan semula ke dalam perkakas.
- Jika anda menetapkan pemasa kepada separuh masa memasak, loceng pemasa berbunyi menandakan tiba masa untuk menggoncang atau membalikkan ramuan. Pastikan anda menetapkan semula pemasa kepada baki masa memasak.



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

**Nota**

- Anda boleh mematikan perkakas secara manual juga. Untuk berbuat demikian, putarkan tombol pemasa kepada 0 (melawan arah jam); ini memerlukan daya yang lebih berbanding dengan memutarakan mengikut arah jam.



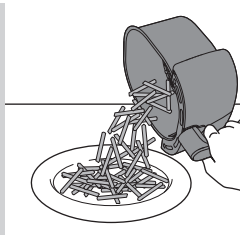
**9 Tarik kuali dan lihat jika ramuan sudah masak.**

**! Awas**

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

**Nota**

- Jika ramuan belum disediakan lagi, hanya luncurkan kuali kembali ke dalam Airfryer dengan pemegang dan tambahkan beberapa minit.



**10** Masukkan ramuan ke dalam mangkuk atau pinggan. Sentiasa keluarkan bakul daripada kualiti untuk dikosongkan kerana minyak 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 ketuhar 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 10 jika anda mahu menyediakan kelompok yang lain.

## Membuat kentang jejari 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 1 x 1 cm/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 jejeri kentang dalam bakul pada satu masa untuk mengelakkan minyak berlebihan masuk ke dalam kualiti.

- 6 Letakkan jejeri kentang ke dalam bakul.
- 7 Goreng jejeri 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 Putar tombol pemasa kepada 0, cabut palam daripada salur keluar dinding dan biarkan perkakas menjadi sejuk.

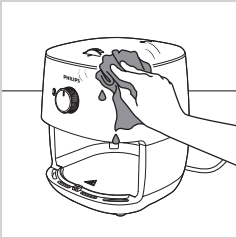
 **Petua**

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

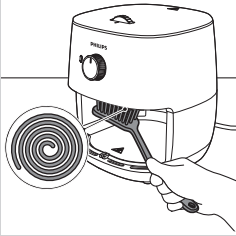
- 2 Buang lemak cair atau minyak dari bahagian bawah kualiti.
- 3 Bersihkan kualiti dan bakul di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda juga boleh mencucinya dengan air panas, cecair pencuci pinggan mangkuk dan span tidak melelas (lihat 'Jadual pembersihan').

 **Petua**

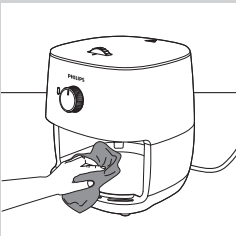
- Jika sisa makanan melekat pada kualiti atau bakul, rendamkan ke dalam air panas bersama cecair pencuci pinggan mangkuk selama 10-15 minit. Merendam akan melonggarkan sisa makanan dan menjadikannya lebih mudah untuk ditanggalkan. Pastikan anda menggunakan cecair pencuci yang boleh melarutkan minyak. Jika terdapat kesan minyak pada kualiti 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.**




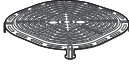



**5 Bersihkan elemen pemanasan menggunakan berus pembersih untuk menanggalkan kesan makanan.**



**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 kuali pada bahagian hadapan perkakas kerana kuali 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**



- Simbol ini bermaksud bahawa produk ini tidak harus dibuang dengan sampah rumah biasa (2012/19/EU).
- Ikut peraturan negara anda untuk pengumpulan berasingan produk elektrik dan elektronik. Cara pelupusan perkakas yang betul akan membantu mencegah akibat negatif terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia.

## Jaminan dan sokongan

Versuni menawarkan jaminan dua tahun selepas pembelian produk ini. Jaminan ini tidak sah jika terdapat kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan salah atau penyelenggaraan yang tidak dilakukan dengan baik. Jaminan kami tidak menjejaskan hak anda menurut undang-undang sebagai pengguna. Untuk maklumat lanjut atau menggunakan jaminan, sila lawati laman web kami [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## 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 jejeri 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 58 dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang goreng buatan sendiri.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
	Sesetengah jenis ramuan perlu digoncang pada separuh masa memasak.	Ikut arahan pada halaman 58 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.
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.

## สารบัญ

ข้อสำคัญ	65
ข้อมูลเบื้องต้น	69
ส่วนประกอบ	69
ก่อนการใช้งานครั้งแรก	70
การเตรียมตัวก่อนใช้งาน	70
การใช้งาน	70
ตารางอาหาร	70
Airfrying	73
การทำมันฝรั่งทอดด้วยตนเอง	76
การทำความสะอาด	77
ตารางการทำความสะอาด	79
การจัดเก็บ	79
การรีไซเคิล	79
ประกันและการสนับสนุน	80
วิธีแก้ไขปัญหา	80



## ข้อสำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

### อันตราย

- ห้ามวางเครื่องไว้บนหรือใกล้กับเตาแก๊สที่มีความร้อนหรือเตาไฟฟ้าและแผ่นทำความร้อนด้วยไฟฟ้าทุกประเภท หรือในเตาอบที่มีความร้อน (รูปที่ 1)
- ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ หรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ
- อย่าให้น้ำ หรือของเหลวใด ๆ เข้าสู่ตัวเครื่องเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต
- ให้ใส่ส่วนผสมที่ต้องการทอดลงในตะกร้าเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมสัมผัสกับชิ้นส่วนให้ความร้อน
- อย่าคลุมปิดที่เปิดอากาศเข้าและออกขณะเครื่องทำงาน
- อย่าเติมน้ำมันลงในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- อย่าสัมผัสด้านในตัวเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน
- อย่าใส่อาหารที่มีปริมาณเกินระดับสูงสุดที่ระบุไว้ในตะกร้า
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าเครื่องทำความร้อนว่างและไม่มีอาหารติดอยู่ในเครื่องทำความร้อน

### คำเตือน

- หากสายไฟชำรุด ต้องทำการเปลี่ยนโดย Philips ผู้ให้บริการ หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว เท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังแน่นดีแล้ว
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบบริโมทคอนโทรลแยก
- สำหรับคำแนะนำในการทำความสะอาด โปรดดูบท "การทำความสะอาด" ในคู่มือการใช้งาน
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้นำเครื่องไปเล่น
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการ



ควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย

- ห้ามไม่ให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องโดยปราศจากการควบคุมดูแล
- อย่าวางเครื่องติดกำแพงหรือติดกับเครื่องใช้อื่นๆ เว้นระยะด้านหลัง ทั้งสองด้าน และเหนือเครื่องอย่างน้อย 10 ซม. ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนของเครื่อง
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ให้ความร้อนจะถูกระบายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก รักษาระยะห่างระหว่างมือและใบหน้าของคุณให้ห่างจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก โปรดระวังระวังไอน้ำและความร้อนเมื่อคุณนำกระทะออกจากเครื่อง
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบาหรือกระดาษบรรจุภัณฑ์ในตัวเครื่อง
- พื้นผิวส่วนที่สามารถจับต้องได้อาจมีความร้อนในระหว่างการใช้งาน
- การจัดเก็บมันฝรั่ง : อุณหภูมิจะต้องเหมาะสมกับพันธุ์มันฝรั่งที่จัดเก็บไว้และจะต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 6 °C เพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดสารอะคริลาไมด์ในอาหารที่เตรียมไว้
- ห้ามเติมน้ำมันลงในกระทะ
- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ที่อุณหภูมิแวดล้อมระหว่าง 5°C และ 40°C
- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามวางสายไฟบนพื้นผิวที่มีความร้อน
- ไม่ควรวางเครื่องบนหรือใกล้กับวัสดุที่ติดไฟง่าย เช่น ผ้า ม่าน หรือผ้าปูโต๊ะ
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้ใช้ และใช้อุปกรณ์เสริมแท้ของ Philips เท่านั้น
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ตามลำพัง
- กระทะ ตะแกรง และตัวดูดซับไขมันจะร้อนในระหว่างและหลังการใช้งาน โปรดใช้งานอย่างระมัดระวังเสมอ
- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ดูคำแนะนำได้ในคู่มือ

### **ข้อควรระวัง**

- เครื่องนี้ผลิตมาเพื่อใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ใช่เพื่อใช้ในสภาพแวดล้อมอื่น เช่น ห้องครัวสำหรับพนักงานใน

ร้านค้า สำนักงาน ฟาร์มหรือสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น และไม่ใช่เพื่อการใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ห้องพัก และสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น

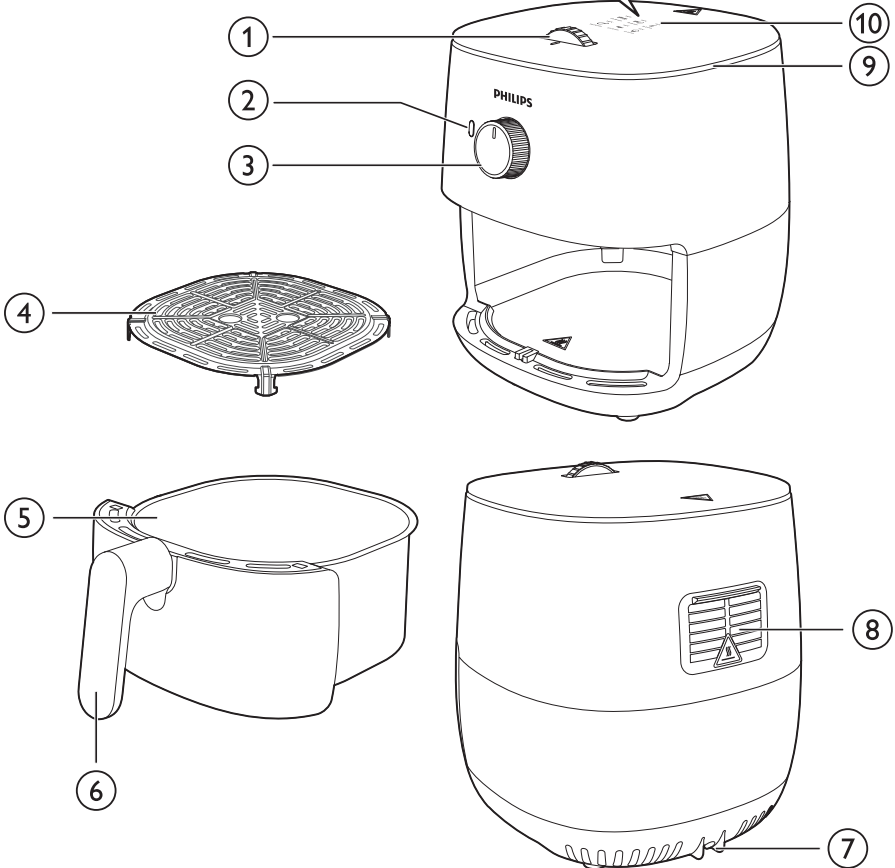
- โปรดยกเลิกการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟหากไม่มีการควบคุมดูแล หากคุณต้องปล่อยเครื่องไว้โดยไม่มีคนดูแล และก่อนการประกอบอุปกรณ์ ถอดอุปกรณ์ หรือทำความสะอาด
- ควรวางเครื่องบนพื้นผิวที่เรียบและมั่นคง
- หากนำเครื่องไปใช้ในทางไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการค้าหรือกิจการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะและ Philips จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น
- โปรดนำเครื่องไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips เพื่อทำการตรวจสอบหรือซ่อมแซม อย่าพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตัวเอง มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ
- ดึงปลั๊กออกหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที ก่อนที่คุณจะเริ่มจับหรือทำความสะอาดเครื่อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมที่ทอดแล้วมีสีเหลืองทอง ไม่ใช่สีน้ำตาลไหม้หรือดำ ให้นำส่วนที่ไหม้ ออก ห้ามทอดมันฝรั่งสดที่อุณหภูมิสูงกว่า 180°C (เพื่อลดการเกิดสารอะคริลาไมด์)
- หากเครื่องมีปุ่มปลดตะกร้า ห้ามกดปุ่มนี้ระหว่างเขย่า
- โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะที่ทำความสะอาดพื้นที่ส่วนบนของช่องปรุงอาหาร: ส่วนประกอบที่ทำความร้อนอยู่, ขอบของชั้นส่วนโลหะ
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าอาหารสุกดีแล้วใน Airfryer
- เมื่อปรุงอาหารที่มีไขมัน Airfryer อาจมีควันออกมา ระมัดระวังเป็นพิเศษหากผลิตภัณฑ์ของคุณมีรีโมทคอนโทรลหรือฟังก์ชันเริ่มต้นล่าช้า
- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อปรุงอาหารที่เน่าเสียได้ง่ายด้วยการเริ่มแบบหน่วงเวลา (แบบที่เรียอาจเต็บโต)

### **คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)**

ผลิตภัณฑ์รุ่นนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับเกี่ยวกับคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



## ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และยินดี  
ต้อนรับสู่ Philips  
เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่  
Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

## ส่วนประกอบ

- 1 ปุ่มตั้งอุณหภูมิ
- 2 โฟลแสดงการทำงาน
- 3 ปุ่มตั้งเวลา
- 4 ตะแกรงใส่ของทอด
- 5 กระจก
- 6 ด้ามจับ
- 7 สายไฟ
- 8 ทางลมออก
- 9 ทางลมเข้า
- 10 ตารางอาหาร

## ก่อนการใช้งานครั้งแรก

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

## การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- 1 วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน และทนต่อความร้อน

### หมายเหตุ

- ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง เพราะอาจบดบังทางลมและส่งผลต่อการทอดอาหารได้
- ห้ามวางเครื่องที่กำลังทำงานไว้ข้างใต้หรือใกล้กับวัตถุที่อาจเสียหายจากไอน้ำได้ง่าย เช่น ผนึ่งและตู้ต่างๆ

## การใช้งาน

### ตารางอาหาร

ตารางด้านล่างนี้ช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับประเภทอาหารที่คุณต้องการเตรียม

### หมายเหตุ

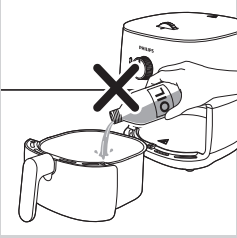
- โปรดทราบว่า การตั้งค่าเหล่านี้เป็นเพียงคำแนะนำเท่านั้น เนื่องจากส่วนผสมมีที่มา ขนาด รูปร่าง รวมถึงแบรนด์ที่แตกต่างกันออกไป เราจึงไม่สามารถรับประกันการตั้งค่าส่วนผสมที่ดีที่สุดให้กับคุณได้
- เมื่อเตรียมอาหารที่มีจำนวนมาก (เช่น มันฝรั่งทอด, กุ้ง, น่องไก่, ขนมห่อแข็ง) ให้เขย่า, หมุน หรือกวนส่วนผสมในตะแกรง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

ส่วนผสม	ต่ำสุด – สูงสุด ปริมาณ	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
มันฝรั่งแท่งแช่แข็ง แท่งบาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว)	200-500 ก. / 7-18 ออนซ์	22-25	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
นัทเก็ตโก่แช่แข็ง	200-600 ก. / 7-21 ออนซ์	10-15	200°C/400°F	• เขย่า กลับด้าน หรือ คนในระหว่างปรุง
ปอปปี้เย่แช่แข็ง	200-600 ก. / 7-21 ออนซ์	10-15	200°C/400°F	• เขย่า กลับด้าน หรือ คนในระหว่างปรุง
แอมเบอร์เกอร์ (ประมาณ 150 ก./ 5 ออนซ์)	1-3 ไร่	15-20	200°C/400°F	
มัทโลว์	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 หรือ คนในระหว่างปรุง
ไส้กรอกบาง (ประมาณ 50 ก./ 1.8 ออนซ์)	1-6 ชั้น	9-13	200°C/400°F	• เขย่า กลับด้าน หรือ คนในระหว่างปรุง
น่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4.5 ออนซ์)	2-6 ชั้น	18-24	180°C/350°F	• เขย่า กลับด้าน หรือ คนในระหว่างปรุง
อกไก่ (ประมาณ 160 ก./6 ออนซ์)	1-3 ชั้น	20-25	180°C/350°F	

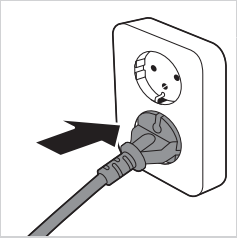
ส่วนผสม	ต่ำสุด – สูงสุด ปริมาณ	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300- 400 กรัม/ 11-14 ออนซ์)	ปลา 1 ตัว	22-27	200°C/400°F	
เนื้อปลา (ประมาณ 200 ก./ 7 ออนซ์)	1-3 (1 ชั้น)	22-25	160°C / 325°F	
พุดผัก (หั่นหยาบๆ)	200-600 ก./ 7-21 ออนซ์	10-20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>ตั้งเวลาในการปรุงอาหารตามความต้องการของคุณ</li> <li>เขย่า กลับด้าน หรือ คนในระหว่างปรุง</li> </ul>
มัฟฟิน (ประมาณ 50 ก./ 1.8 ออนซ์)	1-7	12-15	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/ ก้อนที่อบมาแล้ว (ประมาณ 60 ก./ 2 ออนซ์)	1-4 ชั้น	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>ควรทำเป็นรูปทรงที่แบนที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ขนมปังสัมผัสเข้ากับแผ่นทำความร้อนเพื่อยกตัวขึ้น</li> </ul>



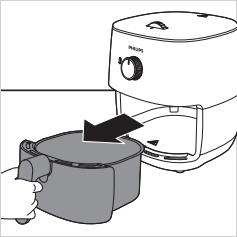
## Airfrying

**!** ข้อควรระวัง

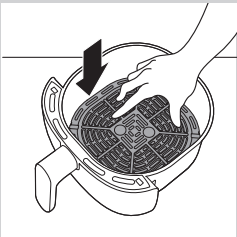
- นี่คือเครื่อง Airfryer ที่ทำงานโดยใช้ลมร้อน ห้ามเติมน้ำมัน ไขมันชนิดต่างๆ หรือของเหลวใดๆ ก็ตามลงในกระทะ
- ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ใช้ด้ามจับหรือปุ่ม จับกระทะที่มีความร้อนด้วยถุงมือจับของร้อน
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- เมื่อคุณใช้งานเครื่องครั้งแรกอาจมีควันลอยออกมาจากเครื่อง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



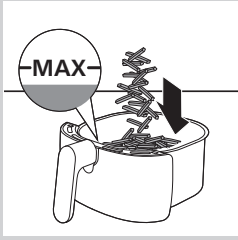
1 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง



2 นำกระทะพร้อมตะกร้าออกจากเครื่องโดยดึงที่ด้ามจับ



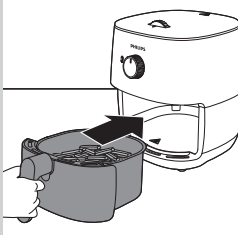
3 ใส่ตะแกรงของทอดลงในกระทะ



#### 4 ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรง

##### ☰ หมายถึง

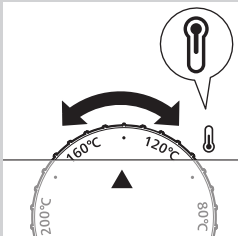
- เครื่อง Airfryer สามารถทอดอาหารได้หลากหลายประเภท โปรดดู 'ตารางอาหาร' เพื่อทราบปริมาณที่ถูกต้องและเวลาทอดโดยประมาณ
- อย่าใส่อาหารเกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน 'ตารางอาหาร' หรือเติมอาหารในตะกร้าเกินระดับสูงสุด 'MAX' ที่ระบุไว้ เพราะจะส่งผลต่อคุณภาพของการทอดที่ได้
- ถ้าคุณต้องการปรุงอาหารต่างชนิดในเวลาเดียวกัน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



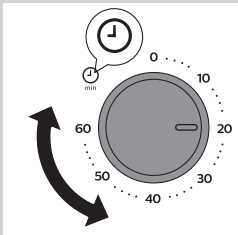
#### 5 ใส่กระทะพร้อมตะแกรงกลับเข้าไปใน Airfryer

##### ! ข้อควรระวัง

- อย่าใช้กระทะโดยไม่มีตะแกรงข้างใน
- ห้ามสัมผัสที่กระทะหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง



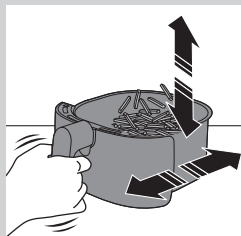
#### 6 หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังระดับอุณหภูมิที่ต้องการ



#### 7 หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่เวลาปรุงอาหารที่ต้องการเพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง

##### ☰ หมายถึง

- ดูที่ตารางอาหารพร้อมการตั้งค่าปรุงอาหารพื้นฐานสำหรับอาหารแต่ละชนิด

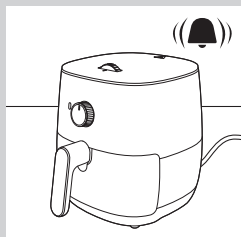


## \* เคล็ดลับ

- ในระหว่างปรุงอาหาร หากคุณต้องการเปลี่ยนอุณหภูมิ หรือเวลาในการปรุงอาหาร ให้หมุนปุ่มควบคุมไปยังการตั้งค่าที่ต้องการ

## ≡ หมายถึง

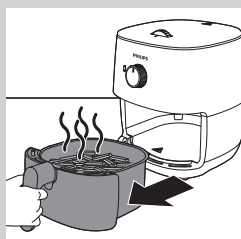
- ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกเมื่อทอดไปถึงครึ่งหนึ่งของเวลาทอด (โปรดดู 'ตารางอาหาร') ในการเขย่าส่วนผสม ให้ดึงกระทะพร้อมตะแกรงออกวางบนส่วนบนที่ทนความร้อนได้ ลื่นฝาปิดและกดปุ่มปลดตะแกรงเพื่อถอดตะแกรงออกและเขย่าตะแกรงเหนืออ่าง จากนั้นใส่ตะแกรงไปที่กระทะอย่าง และนำไปใส่กลับเข้าไปในเครื่อง
- หากคุณตั้งเวลาไว้ที่ครึ่งหนึ่งของเวลาทอด เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าถึงเวลาเขย่าหรือพลิกส่วนผสมแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้รีเซ็ตตัวตั้งเวลาใหม่เป็นเวลาทอดที่เหลือ



## 8 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้แล้ว

## ≡ หมายถึง

- คุณสามารถปิดเครื่องด้วยตนเองได้ เมื่อต้องการปิด ให้หมุนปุ่มเปิดไปที่ 0 (ทวนเข็มนาฬิกา) ซึ่งจะต้องใช้แรงมากกว่าการหมุนปุ่มตามเข็มนาฬิกา



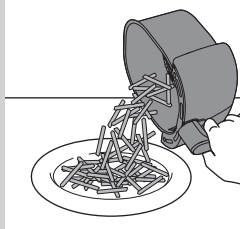
## 9 ดึงกระทะออกมาและตรวจดูว่าส่วนผสมพร้อมหรือไม่

## ! ข้อควรระวัง

- กระทะ Airfryer ร้อนหลังจากการทำอาหาร วางกระทะไว้บนส่วนบนที่ทนความร้อนได้เสมอ (เช่น ขาตั้งสามขาเป็นต้น) เมื่อคุณนำออกจากอุปกรณ์

## ≡ หมายถึง

- หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ให้เลื่อนกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer โดยจับที่ด้ามจับ แล้วเพิ่มเวลาอีกสองสามนาที



**10** นำส่วนผสมออกจากตะกร้าโดยใส่ในชามหรือจาน นำตะแกรงออกจากกระทะเสมอเพื่อเทสิ่งที่อยู่ข้างในออกมาให้หมด เนื่องจากน้ำมันร้อนอาจอยู่ที่ด้านล่างของกระทะ

### ☰ หมายเหตุ

- เมื่อต้องการนำส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่หรือประปรายออกมา ให้ใช้ที่หนีบคีบส่วนผสมนั้นออกมา
- น้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออกที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระทะ
- คุณอาจต้องเทน้ำมันที่เหลือหรือน้ำมันเจียวออกจากกระทะอย่างระมัดระวังหลังการทำอาหารแต่ละครั้งหรือก่อนการเขย่าหรือเปลี่ยนตะแกรงในกระทะ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมที่ใช้ทำอาหาร วางตะแกรงไว้บนพื้นผิวที่ทนความร้อน สวมถุงมือจับของร้อนเพื่อเทน้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออก นำตะแกรงใส่กลับไปในกระทะ

เมื่อส่วนผสมชุดหนึ่งสุกพร้อมแล้ว Airfryer สามารถปรุงชุดส่วนผสมต่อไปได้ทันที

### ☰ หมายเหตุ

- ดำเนินตามขั้นตอนที่ 3 ถึง 10 หากคุณต้องการเตรียมส่วนผสมอีกชุดหนึ่ง

## การทำมันฝรั่งทอดด้วยตนเอง

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมดให้อร่อยโดยใช้เครื่อง Airfryer:

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

**1** ปอกมันฝรั่งและหั่นเป็นแท่ง (หนา 1 x 1 ซม./0.4 x 0.4 นิ้ว)

**2** แช่มันฝรั่งแท่งในอ่างน้ำอย่างน้อย 30 นาที

**3** เทมันฝรั่งออกจากอ่างแล้วซับน้ำให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษเช็ดมือ

- 4 รินน้ำมันปรุงอาหารหนึ่งช้อนโต๊ะลงในอ่าง เทมันฝรั่ง  
แช่ลงในอ่างแล้วคลุกจนกระทั่งน้ำมันเคลือบผิวอย่าง  
ทั่วถึง
- 5 ใช้นิ้วหรืออุปกรณ์เครื่องครัวหียบมันฝรั่งออกจากอ่าง  
เพื่อให้มันฝรั่งส่วนเกินยังคงอยู่ในอ่าง

### **หมายเหตุ**

- อย่าเอียงอ่างเพื่อเทมันฝรั่งแช่ลงในตะกร้าใน  
คราวเดียว เพื่อป้องกันไม่ให้เทมันฝรั่งลงในกระทะ

- 6 ใส่มันฝรั่งแช่ลงในตะกร้า
- 7 ทอดมันฝรั่งแช่และเขย่าตะแกรง 2-3 ครั้งในระหว่างการ  
ทอด

## การทำความสะอาด

### **คำเตือน**

- รอให้ตะกร้า กระทะ และด้านในของเครื่องเย็นก่อน แล้ว  
จึงเริ่มทำความสะอาด
- กระทะ ตะกร้า และด้านในของเครื่องมีการเคลือบสารกัน  
อาหารติด อย่าใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดในครีวที่เป็น  
โลหะหรือสารทำความสะอาดที่กัดกร่อน เพราะจะทำให้  
สารที่เคลือบอยู่ได้รับความเสียหายได้

ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง เช็ดน้ำมันและไขมัน  
ออกจากด้านล่างของกระทะหลังการใช้ทุกครั้ง

- 1 หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่ 0 ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบแล้ว  
ปล่อยให้เครื่องเย็น

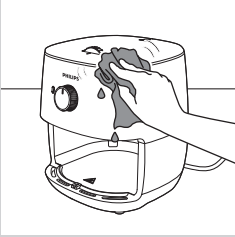
### **เคล็ดลับ**

- นำกระทะและตะกร้าออกเพื่อให้เครื่อง Airfryer เย็นลงเร็ว  
ขึ้น

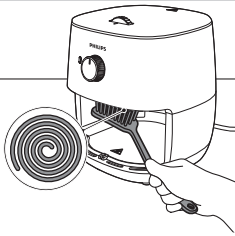
- 2 ทิ้งน้ำมันเจียวหรือน้ำมันออกจากด้านล่างของกระทะ
- 3 ทำความสะอาดกระทะและตะแกรงในเครื่องล้างจาน คุณ  
ยังสามารถทำความสะอาดได้ในน้ำร้อน น้ำยาล้างจาน  
และฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน (โปรดดู 'บทการ  
ทำความสะอาด')

## \* เคล็ดลับ

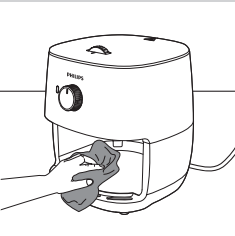
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่กระทะหรือตะแกรง คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 10-15 นาทีได้ การแช่น้ำจะทำให้อาหารไม่ติดแน่นและเช็ดออกง่ายขึ้น คุณต้องใช้น้ำยาล้างจานที่สามารถขจัดน้ำมันและไขมัน หากมีคราบไขมันบนกระทะหรือตะแกรงที่ไม่สามารถล้างออกได้ด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำยาขจัดคราบไขมัน
- ในกรณีที่ มีเศษอาหารติดอยู่ในแผ่นทำความร้อน ให้นำออกด้วยแปรงขนนุ่มหรือนุ่มปานกลาง อย่าใช้แปรงขนโลหะหรือแปรงขนแข็งเด็ดขาด เพราะอาจทำให้สารเคลือบแผ่นทำความร้อนเสียหาย



4 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดด้านนอกเครื่อง




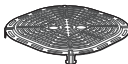



5 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร



6 ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำนุ่ม

## ตารางการทำความสะอาด

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## การจัดเก็บ

- 1 ถอดปลั๊ก แล้วทิ้งไว้ให้เย็น
- 2 ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ

### หมายเหตุ

- ถือเครื่อง Airfryer ในแวนนอนเสมอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้จับกระแทกไว้ที่ส่วนหน้าของเครื่องเนื่องจากกระแทกที่มีตะแกรงสามารถเลื่อนออกมาจากเครื่องได้หากเอียงลงโดยบังเอิญ ซึ่งอาจทำให้ชิ้นส่วนเหล่านี้เสียหาย
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Airfryer ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

## การรีไซเคิล




- สัญลักษณ์นี้หมายความว่าผลิตภัณฑ์นี้จะต้องไม่ถูกทิ้งรวมกับขยะจากครัวเรือนทั่วไป (2012/19/EU)
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ การกำจัดอย่างถูกต้องช่วยป้องกันผลเสียเนื่องทางลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

## ประกันและการสนับสนุน

Versuni มีการรับประกันสองปีหลังจากซื้อผลิตภัณฑ์นี้ การรับประกันนี้จะไม่สามารถใช้ได้หากข้อบกพร่องนั้นเกิดจากการใช้งานไม่ถูกต้องหรือการบำรุงรักษาที่ไม่ดี การรับประกันของเราไม่มีผลต่อสิทธิ์ของคุณภายใต้กฎหมายในฐานะผู้บริโภค สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมหรือการเรียกใช้การรับประกัน โปรดไปที่เว็บไซต์ของเรา [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)

## วิธีแก้ไขปัญหา

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

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
ด้านนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนระหว่างการใช้	ความร้อนภายในแผ่ขยายออกมาถึงผนังด้านนอก	<p>เป็นเหตุการณ์ปกติ ด้านจับและปุ่มทั้งหมดที่คุณต้องจับระหว่างใช้จะเย็นพอที่สามารถจับได้</p> <p>กระทะ ตะกร้า และด้านในของเครื่องจะร้อนเสมอเมื่อเปิดเครื่อง เพื่อให้ปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม ส่วนต่างๆ เหล่านี้ร้อนเกินกว่าที่จะสัมผัสเสมอ</p>
มันฝรั่งทอดโฮมเมดไม่เป็นไปตามที่จินตนาการไว้	คุณใช้มันฝรั่งชนิด	<p>หากคุณเปิดเครื่องไว้เป็นเวลานาน บางส่วนจะร้อนมากจนไม่สามารถสัมผัสได้ พื้นที่เหล่านี้จะมีสัญลักษณ์บนเครื่องดังนี้:</p>  <p>ตราบดที่คุณระวังบริเวณที่ร้อนและไม่ไปสัมผัสโดน เครื่องนี้ก็จะใช้ได้อย่างปลอดภัย</p> <p>เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ใช้มันฝรั่งที่สดและมีเนื้อไม่ฉ่ำ หากคุณต้องเก็บมันฝรั่งไว้ ห้ามเก็บไว้ในที่เย็น เช่น ตู้เย็น เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ระบุไว้ว่าเหมาะสำหรับการทอด</p>



ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
	ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้ามากเกินไป	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้ในหน้า 76 เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด
	ส่วนผสมบางชนิดจำเป็นต้องเขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหารที่ตั้งไว้	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้ในหน้า 76 เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด
เครื่อง Airfryer ไม่เปิดเครื่อง	ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ	ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้องหรือไม่
	มีเครื่องใช้ไฟฟ้าหลายเครื่องที่เสียบไว้กับเต้ารับเดียว	Airfryer มีกำลังไฟฟ้าสูง ลองเสียบปลั๊กที่เต้ารับอื่นและตรวจสอบฟิวส์
ฉันเห็นมีบางจุดที่ลอกในเครื่อง Airfryer	อาจมีจุดเล็กๆ เกิดขึ้นภายในกระทะของ Airfryer เนื่องจากการไปสัมผัสหรือขูดขีดพื้นผิวที่มีสารเคลือบโดยบังเอิญ (เช่น ในระหว่างทำความสะอาดด้วยเครื่องมือทำความสะอาดสำหรับงานหนัก และ/หรือขณะใส่ตะกร้า)	คุณสามารถป้องกันความเสียหายได้โดยการวางตะกร้าเข้าไปในกระทะอย่างถูกต้อง ถ้าคุณใส่ตะกร้าเข้าไปที่มุมด้านข้างกระทะอาจกระแทกกับผนังของกระทะ ทำให้ผิวเคลือบลอกเป็นรอยเล็กๆ โปรดทราบว่ากรณีดังกล่าวไม่เป็นอันตรายเนื่องจากวัสดุทั้งหมดปลอดภัยสำหรับอาหาร
มีควันสีขาวลอยออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังปรุงอาหารที่มีส่วนผสมติดมัน	เทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกอย่างระมัดระวัง แล้วปรุงอาหารต่อได้
	กระทะยังมีคราบมันจากการใช้ครั้งก่อน	ควันขาวเกิดจากเศษไขมันที่ตกค้างอยู่ ทำให้กระทะร้อนมากขึ้น หมั่นทำความสะอาดกระทะและตะกร้าให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง
	เกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมซุบทอดอาจไม่ติดกับอาหาร	ช่องอากาศเล็กๆ ของเกล็ดขนมปังจะทำให้เกิดควันขาวได้ ให้บีบเกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมซุบทอดเข้ากับอาหารเพื่อให้ติดแน่น
	ซอสหมัก เหล้า หรือน้ำจากเนื้อจะกระเด็นจากไขมันหรือไขมัน	ใช้กระดาษซับอาหารแห้งสนิทดีแล้วก่อนวางในตะกร้า

## MỤC LỤC

<b>Quan trọng</b>	<b>83</b>
<b>Giới thiệu</b>	<b>85</b>
<b>Mô tả chung</b>	<b>85</b>
<b>Trước khi sử dụng lần đầu</b>	<b>87</b>
<b>Chuẩn bị sử dụng</b>	<b>87</b>
<b>Sử dụng thiết bị</b>	<b>87</b>
Bảng thực phẩm	87
Chiên bằng không khí	89
Làm khoai tây chiên tại nhà	92
<b>Vệ sinh</b>	<b>92</b>
Bảng vệ sinh	94
<b>Bảo quản</b>	<b>94</b>
<b>Tái chế</b>	<b>94</b>
<b>Bảo hành và hỗ trợ</b>	<b>95</b>
<b>Xử lý sự cố</b>	<b>95</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 đặt thiết bị trên hoặc gần bếp ga nóng hay tất cả các loại bếp điện khác, hoặc đặt trong lò đun. (Hình 1)
- 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 để bay hoặc giấy đóng gói trong thiết bị.
  - Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể nóng lên khi thiết bị đang được sử dụng.
  - 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.
  - 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.

## Thận trọng

- 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).
- Nếu thiết bị được trang bị nút tháo giỏ, thì không được nhấn nút này trong khi lắc.
- Cần 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.
- Khi nấu thức ăn có nhiều mỡ, Airfryer có thể tỏa ra khói. Đặc biệt chú ý nếu sản phẩm của bạn có chức năng điều khiển từ xa hoặc khởi động sau khi đã bật máy một khoảng thời gian.
- Cần 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 này tuân thủ các tiêu chuẩn và quy định hiện hành liên quan đến điện từ trường.

### **Giới thiệu**







Chúc mừng đơn đặt hàng của bạn và chào mừng bạn đến với Philips!

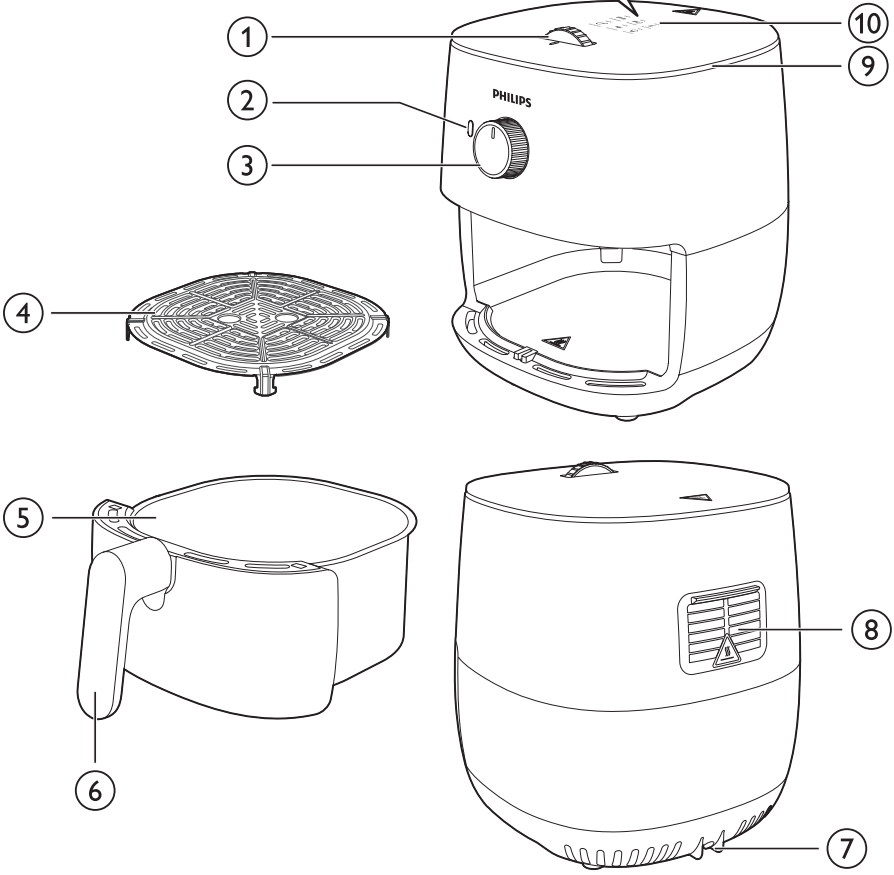
Để được hưởng lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### **Mô tả chung**

- 1 Núm điều chỉnh nhiệt độ
- 2 Chỉ báo nguồn
- 3 Núm hẹn giờ
- 4 Ví chiên
- 5 Nồi
- 6 Tay cầm
- 7 Dây điện
- 8 Cửa thoát gió
- 9 Cửa hút gió
- 10 Bảng thực phẩm



180°C  22-25 min.	180°C  18-26 min.	180°C  20-25 min.
180°C  18-24 min.	160°C  22-28 min.	160°C  12-15 min.



## Trước khi sử dụng lần đầu

- 1 Tháo 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.

## 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.

## 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 giờ 2 đến 3 lần để đạt hiệu quả chiên vàng đều.

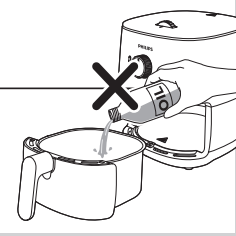
Nguyên liệu	Lượng tối thiểu - tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Khoai tây rán đông lạnh mỏng (7x7 mm/0,3x0,3 inch)	200-500g / 7-18 oz	22-25	180°C/350°F	• Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm/0,4x0,4 inch)	200-500g / 7-18 oz	18-26	180°C/350°F	• Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	200-600g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Chả giò đông lạnh	200-600g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng

## 88 TIẾNG VIỆT

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu - tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sử dụng phụ kiện nướng bánh</li> </ul>
Sườn miếng không xương (khoảng 150 g/5 oz)	1-2 miếng	11-15	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng</li> </ul>
Miếng xúc xích mỏng (khoảng 50 g/1,8 oz)	1-6 cái	9-13	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng</li> </ul>
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	2-6 cái	18-24	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng</li> </ul>
Lườn 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	22-27	200°C/400°F	
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	12-15	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>

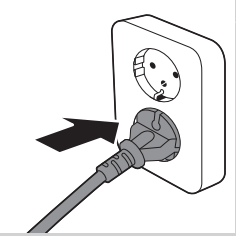


## Chiên bằng không khí

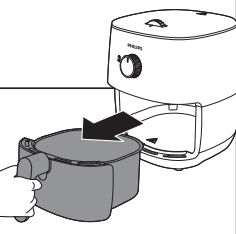


**!** **Thận trọng**

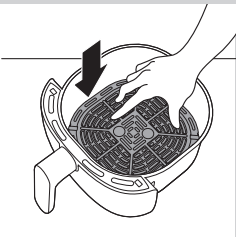
- Đây là sản phẩm Airfryer hoạt động nhờ khí nóng. Không cho dầu ăn, mỡ chiên hoặc bất kỳ loại chất lỏng nào khác vào nồi.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng núm hoặc tay cầm. Cầm nồi nóng bằng gang tay làm bếp chống nóng.
- Thiết bị này chỉ để dùng trong gia đình.
- Thiết bị có thể bốc ra một ít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



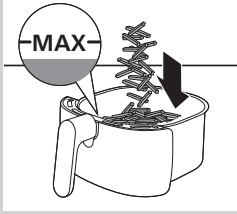
1 Cắm phích cắm vào ổ điện.



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



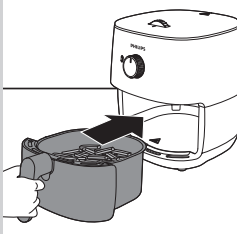
3 Đặt vỉ chiên vào nồi.



## 4 Cho nguyên liệu vào giỏ.

### Lưu ý

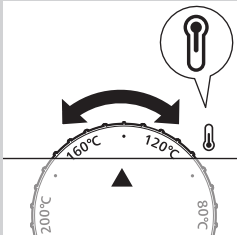
- Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Tham khảo 'Bảng thực phẩm' để biết số lượng chính xác và thời gian nấu nướng ước chừng.
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục 'Bảng thực phẩm' hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào giỏ vượt qua chỉ báo 'MAX' (Tối đa) vì làm như vậy có thể 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.



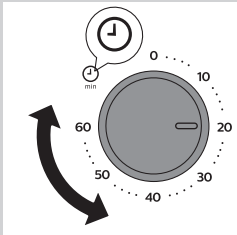
## 5 Lắp nồi có gắn giỏ vào lại Airfryer.

### **Thận trọng**

- 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.



## 6 Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ cần thiết.



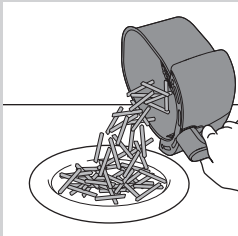
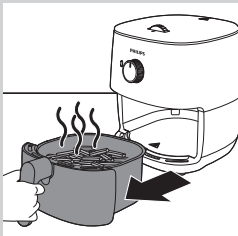
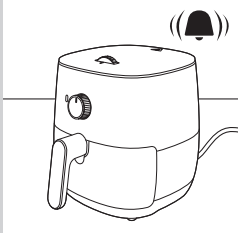
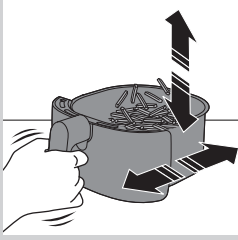
## 7 Xoay núm hẹn giờ đến thời gian nấu được yêu cầu để bật thiết bị.

### Lưu ý

- Tham khảo bảng thực phẩm kèm theo các cài đặt nấu cơ bản dành cho nhiều loại thực phẩm khác nhau.

### **Mẹo**

- Trong khi nấu nướng, nếu bạn cần thay đổi thời gian nấu hoặc nhiệt độ nấu, hãy xoay núm điều chỉnh đến cài đặt cần thiết.



### Lưu ý

- 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 nôi có gắn giỏ ra, đặt nôi 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 nôi và trượt chúng vào lại thiết bị.
- Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ đến một nửa thời gian nấu nướng, khi bạn nghe thấy bộ hẹn giờ phát tiếng chuông, đó là lúc bạn phải lắc hoặc lật nguyên liệu. Phải chắc chắn đã đặt lại bộ hẹn giờ đến thời gian nấu còn lại.

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

### Lưu ý

- Bạn cũng có thể tắt thiết bị theo cách thủ công. Để làm việc này, hãy xoay núm hẹn giờ về 0 (ngược chiều kim đồng hồ); thao tác này yêu cầu dùng nhiều lực hơn so với khi xoay theo chiều kim đồng hồ.

## 9 Kéo nôi ra và kiểm tra thức ăn đã chín hay chưa.

### ! Thận trọng

- 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 nôi khỏi thiết bị.

### Lưu ý

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

## 10 Đổ hết nguyên liệu trong giỏ vào tô hoặc đĩa. Luôn lấy giỏ ra khỏi nôi để đổ nguyên liệu ra vì dầu nóng có thể động lại ở đáy nôi.

### 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 nôi.
- Tùy vào loại nguyên liệu đang nấu mà bạn có thể muốn cẩn thận đổ hết dầu thừa hoặc mỡ rán ra khỏi nôi sau mỗi mẻ chế biến hoặc trước khi lắc hay thay thế giỏ trong nôi. Đặt giỏ trên một bề mặt chịu nhiệt. Dùng găng tay làm bếp chống nóng để đổ sạch dầu thừa hoặc mỡ rán. Đặt giỏ vào lại nôi.

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 10 nếu bạn muốn chế biến một mẻ nguyên liệu khác.

## Làm khoai tây chiên tại nhà

Để làm món khoai tây chiên ngon tuyệt 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 1 x 1 cm/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



### 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 vật liệu làm sạch có tính mài mòn, vì như vậy có thể làm hỏng lớp tráng 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 Vặn núm hẹn giờ về 0, rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội xuống.



### Mẹo

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

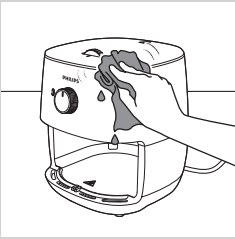
- 2 Đổ dầu mỡ thừa ra khỏi đáy nồi.

**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').**

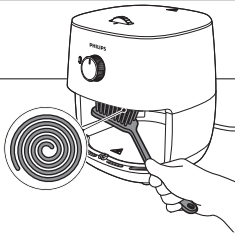


**Mẹo**

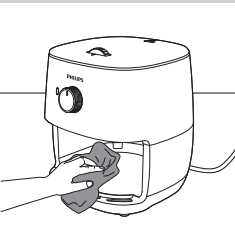
- Nếu có cặn thức ăn dính lại trong nồi hoặc giỏ, bạn có thể ngâm chúng trong nước nóng và nước rửa chén trong 10-15 phút. Ngâm nước giúp làm mềm cặn thức ăn và giúp rửa sạch dễ dàng hơn. Phải chắc là bạn đang dùng nước rửa chén có thể hòa tan dầu mỡ. Nếu có các vết dầu mỡ trên nồi hoặc giỏ và bạn không 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.**




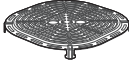



**5 Làm sạch thanh đốt bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ các cặn thức ăn.**



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

**Bảng vệ sinh**

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

**Bảo quản**

- 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 gio 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**




- Biểu tượng này có nghĩa là sản phẩm này sẽ không được vứt bỏ cùng với rác thải gia đình thông thường (2012/19/EU).
- 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.

## Bảo hành và hỗ trợ

Versuni cung cấp bảo hành hai năm sau khi mua sản phẩm này. Bảo hành này không có giá trị nếu lỗi do sử dụng không đúng cách hoặc do bảo trì kém. Bảo hành của chúng tôi không ảnh hưởng đến quyền của bạn theo luật với tư cách là người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin hoặc yêu cầu bảo hành, vui lòng truy cập trang web của chúng tôi [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## 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.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Mặt ngoài của thiết bị nóng lên trong khi sử dụng.	Nhiệt độ bên trong tòa 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.	<p>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.</p>
	Lượng nguyên liệu trong gói quá nhiều.	<p>Làm theo các hướng dẫn trên trang 92 trong hướng dẫn sử dụng này để làm khoai tây chiên tại nhà.</p>

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
	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 92 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.
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.



## 目录

重要信息	98
产品简介	100
基本说明	100
首次使用之前	102
使用准备	102
使用本产品	102
食物表	102
空气煎炸	104
自制炸薯条	107
清洁	107
清洗表格	109
存储	109
回收	109
保修和支持	110
故障排除	110

## 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。（图1）
- 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、其服务提供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。
- 使用产品时，其可接触的表面可能会变得很热。
- 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。当您从煎锅中取出时，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。
- 使用产品时，其可接触的表面可能会变得很热。
- 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、炸篮和减脂器会发热，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）。
- 如果产品配有炸篮拆卸按钮，则在翻动过程中不得按下此按钮。
- 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。
- 烹饪高脂肪食物时，Airfryer 空气炸锅可能会冒烟。如果您的产品具有遥控或延迟启动功能，请特别注意。
- 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)

本产品符合有关电磁场的适用标准和法规。

## 产品简介

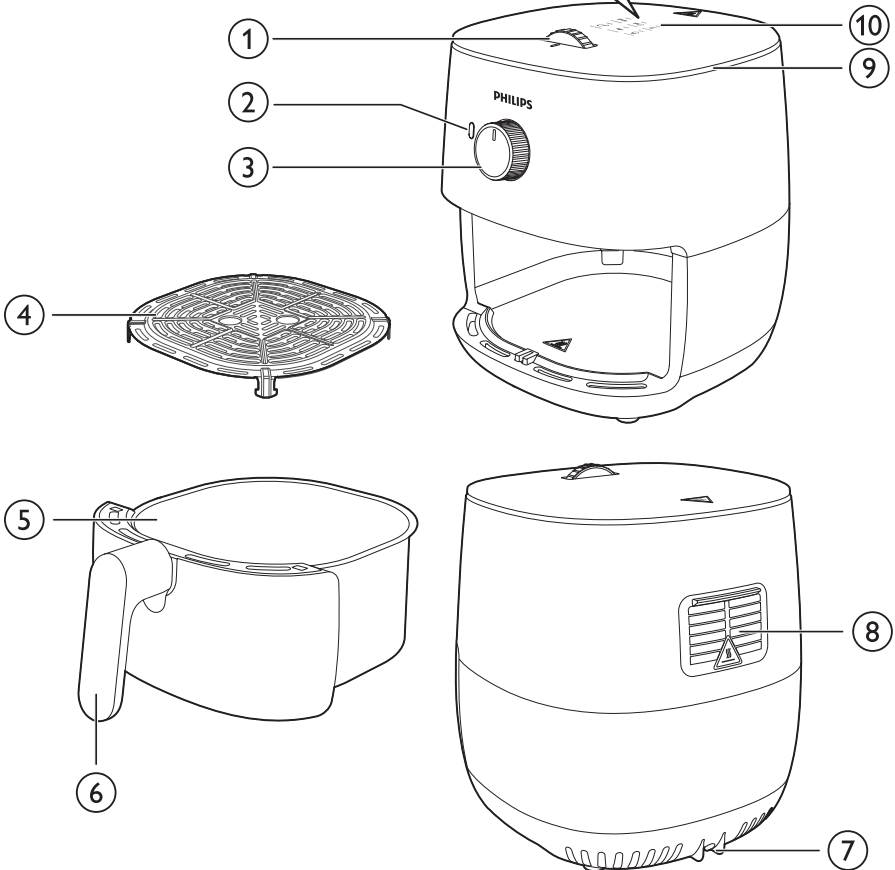
欢迎购买并使用飞利浦产品！  
为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) 上注册您的产品。

## 基本说明

- 1 温度旋钮
- 2 电源指示灯
- 3 定时器旋钮
- 4 炸锅插入件
- 5 煎锅
- 6 手柄
- 7 电源线
- 8 出风口
- 9 进风口
- 10 食物表格



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



## 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。

## 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。

## 使用本产品

### 食物表

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。

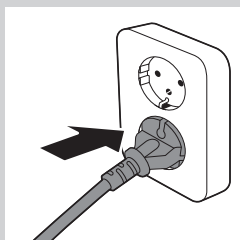
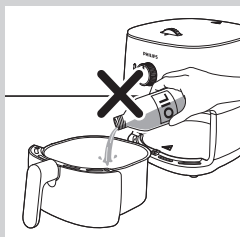
原料	最小 - 最大份量	时间 (分钟)	温度	注意
冷冻的薄薯条（7x7 毫米/0.3x0.3 英寸）	200-500 克/7-18 盎司	22-25	180°C/350°F	• 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 至 3 次
自制炸薯条（10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚）	200-500 克/7-18 盎司	18-26	180°C/350°F	• 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 至 3 次

原料	最小 - 最大份量	时间 (分钟)	温度	注意
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 (约 160 克/6 盎司)	1-3 片	20-25	180°C/350°F	
整条鱼 (约 300-400 克/11-14 盎司)	1 条鱼	22-27	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	• 根据自己的口味设置烹饪时间 • 炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
松饼 (约 50 克/1.8 盎司)	1-7	12-15	180°C/350°F	• 使用松饼杯
蛋糕	500 克/18 盎司	50-60	160°C/325°F	• 使用蛋糕烤盘
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	• 使用烘烤篮配件 • 外形应尽可能平坦, 以避免面包膨胀时触及加热元件。

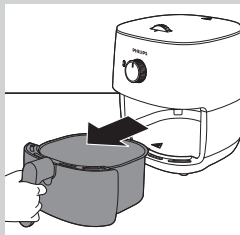
## 空气煎炸

### ! 警告

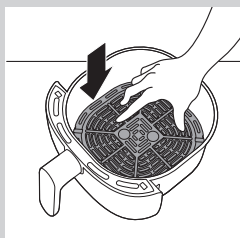
- 该款Airfryer 空气炸锅采用热空气加热。请勿在煎锅中倒入油、油脂或任何其他液体。
- 请勿触摸高温表面。使用手柄或旋钮。用隔热手套握持热煎锅。
- 本产品仅限于家用。
- 第一次使用本产品时可能会出现一些烟雾。这是正常的。
- 无需预热本产品。



1 将插头插入墙上插座。

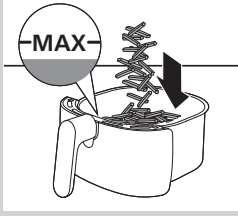


2 拉动把手，将带有炸篮的煎锅从产品中取出。



3 将炸锅插入件放入煎锅中。

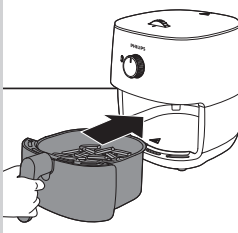




#### 4 将原料放入炸篮。

##### 注意

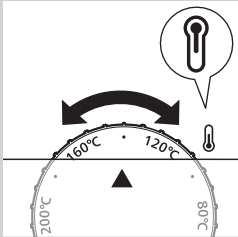
- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪许多食材。请参阅“食物表”以了解适当的份量和大致烹饪时间。
- 放入的食材量不得超过“食物表”部分指明的份量，也不要让炸篮中的食材量超过 MAX 指示线，因为这可能影响最终的煎炸效果。
- 如果要同时烹饪不同的食材，在同时烹饪食材之前，请确保查看不同食材的建议烹饪时间。



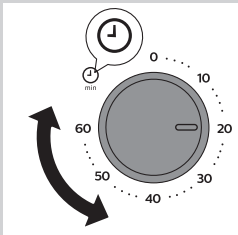
#### 5 将煎锅和炸篮放回 Airfryer 空气炸锅中。

##### 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。



#### 6 将温度旋转到所需的温度。



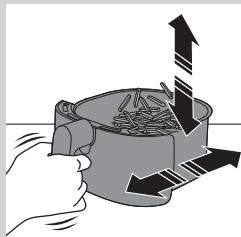
#### 7 将计时器旋转到所需烹饪时间，以启动产品。

##### 注意

- 请参阅提供了不同类型食物基本烹饪时间的食物表。

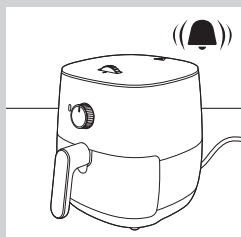
##### 提示

- 在烹饪过程中，如果您需要更改烹饪温度或时间，请将控制钮转到所需的设置。



### 注意

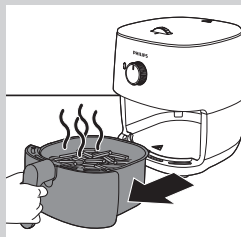
- 某些食材在烹调过程中需要中途摇晃或翻动（请参阅“食物表”）。要翻动食材，请拉出带有炸篮的煎锅，将其置于隔热的工作台上，掀开锅盖，按下炸篮拆卸按钮以取出炸篮，然后在水池上方摇晃炸篮。然后，将炸篮放回煎锅中，将其滑入产品中。
- 如果将定时器设为烹饪时间的一半，当您听到定时器响铃时，表明应该摇晃或翻动食材。请确保将定时器重置为剩余烹饪时间。



## 8 当您听到计时器响铃时，表明烹饪时间已结束。

### 注意

- 您也可以手动关闭产品。要执行此操作，请将计时器旋钮沿逆时针方向转到“0”；这需要比顺时针旋转使用更大的力。



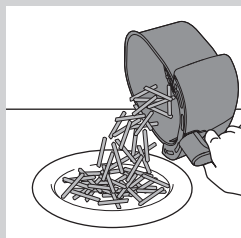
## 9 拉出煎锅，检查食材是否已熟透。

### 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，再将时间增加几分钟。



## 10 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 10。

## 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（厚度为 1 x 1 厘米/0.4 x 0.4 英寸）。
- 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 将计时器旋转到“0”，从墙上插座拔下插头，并让产品冷却。

**\* 提示**

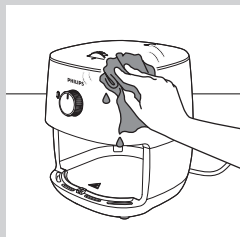
- 取出煎锅和炸篮，让Airfryer 空气炸锅更快冷却。

- 2 将煎锅底部的油脂或油处理掉。

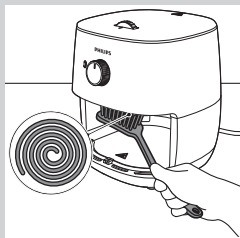
- 3 用洗碗机清洗煎锅和炸篮。您也可以用水、清洁剂和非研磨性海绵进行清洁（请参阅“清洁表”）。

**\* 提示**

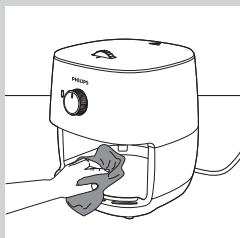
- 如果食物残渣粘在煎锅或炸篮上，可以将其在加入清洁剂的热水中浸泡 10 至 15 分钟。浸泡会使食物残渣变松，更易清除。确保使用能溶解油脂的清洁剂。如果煎锅或炸篮上出现油脂染色，并且您无法使用热水和清洁剂将其清除，则可使用液体脱脂剂。
- 如有必要，可使用软到中硬度的毛刷清理粘在加热元件上的食物残渣。不要使用钢丝刷或硬毛刷，因为这可能损坏加热元件的涂层。



- 4 用湿布擦拭产品外部。




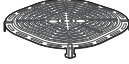



- 5 用清洁刷清洁加热元件，以去除任何食品残渣。



- 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




- 此符号表示本产品不能与一般的生活垃圾一同弃置 (2012/19/EU)。
- 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。

## 保修和支持

购买本产品后，Versuni提供两年保修服务。如果故障是由于使用不当或维护不当造成的，则不予保修。我们的保修服务不会影响您行使消费者合法权利。如想获知更多信息或申请保修，请访问我们的网站 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)。

## 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 107 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 107 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。

## 目錄

重要事項	113
簡介	115
一般說明	115
第一次使用前	117
使用前準備	117
使用本產品	117
食物表	117
氣炸	118
自製薯條	121
清潔	122
清潔表	123
存放	123
回收	123
保固與支援	124
疑難排解	124



## 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

- 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。(圖1)
- 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。
- 產品表面在使用期間可能會變熱。
- 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。
- 請勿在炸鍋中裝油。
- 本產品設計適用於 5°C 到 40°C 之間的环境溫度。
- 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。
- 若產品配備網籃釋放鈕，搖晃時切勿按到。
- 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。
- 烹調有油脂的食材時，健康氣炸鍋可能會排放煙霧。若產品有遙控器或延遲啟動功能，請格外留意。
- 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)

本產品符合電磁場相關的適用標準和法規。

## 簡介

感謝您購買本產品。歡迎來到飛利浦的世界！

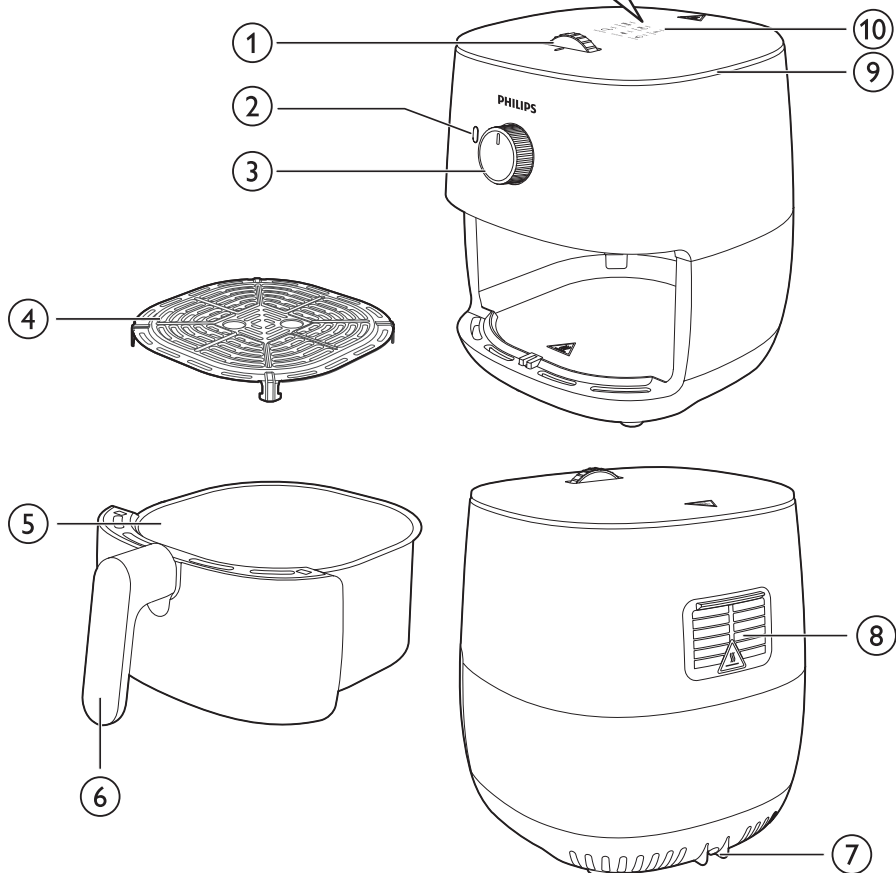
請至 [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)。註冊您的產品，以獲得飛利浦提供的完整支援。

## 一般說明

- 1 溫度旋鈕
- 2 電源指示燈
- 3 定時旋鈕
- 4 油炸插件
- 5 炸鍋
- 6 握把
- 7 電源線
- 8 出風口
- 9 進風口
- 10 食物表



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



## 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。

## 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。

## 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。

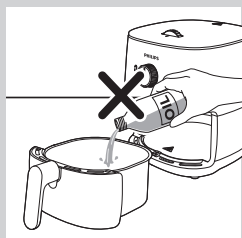
### 備註

- 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	22-25	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 (約 150 公克/5 盎司)	1 - 3 片	15-20	200°C/400°F	

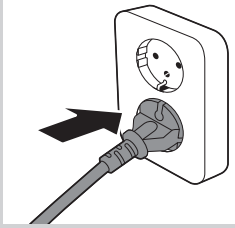
食材	最少至最多數量	時間(分鐘)	溫度	備註
香烤肉捲	800 公克/28 盎司	50-55	150°C/300°F	• 使用烘烤配件
無骨肉排 (約 150 公克/5 盎司)	1 - 2 片	11-15	200°C/400°F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
細香腸 (約 50 公克/1.8 盎司)	1-6 串	9-13	200°C/400°F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
棒棒腿 (約 125 公克/4.5 盎司)	2-6 支	18-24	180°C/350°F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
雞胸肉 (約 160 公克/6 盎司)	1-3 支	20-25	180°C/350°F	
全魚 (約 300 - 400 公克/11-14 盎司)	1 條魚	22-27	200°C/400°F	
魚排 (約 200 公克/7 盎司)	1-3 (1 層)	22-25	160°C/325°F	
什錦蔬菜 (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	12-15	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

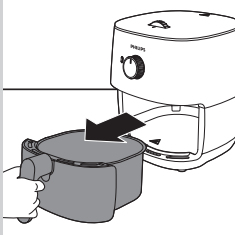


### ! 注意

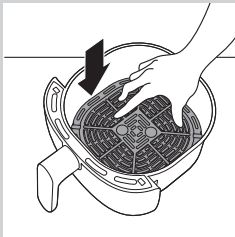
- 這款健康氣炸鍋是運用熱氣烹調，請勿在炸鍋中盛裝油脂或任何其他液體。
- 切勿碰觸高溫表面。務必使用握把或旋鈕。以適用烤箱的隔熱手套拿取高溫炸鍋。
- 本產品僅供家用。
- 本產品在第一次使用時可能會產生一些煙霧。此為正常現象。
- 本產品不用預熱。



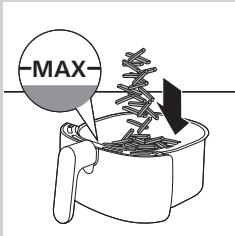
1 將插頭插入電源插座。



2 使用握把，將炸鍋連同網籃從產品中取出。



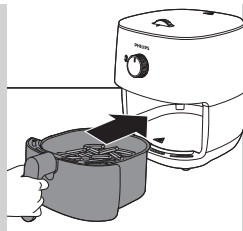
3 將油炸插件放入炸鍋。



4 將食材置於網籃中。

 備註

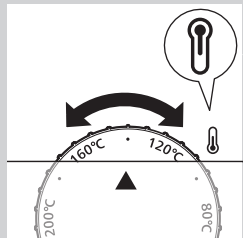
- 健康氣炸鍋可用於料理多種食材。合適的份量與約略的烹調時間，請參閱「食物表」。
- 份量切勿超過「食物表」一節所示，裝入網籃的食材不可超過「MAX」刻度，以免成品的品質受到影響。
- 若想同時料理不同的食材，務必先查看不同食材所需的建議烹調時間，然後再開始同時料理。



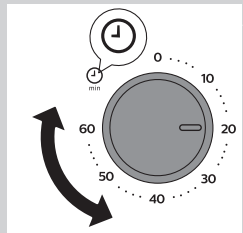
5 將炸鍋連同網籃放回健康氣炸鍋中。

**!** 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。



6 將溫度旋鈕轉到需要的溫度。



7 將計時器旋鈕轉到所需的烹調時間，即可開啟產品電源。

**≡** 備註

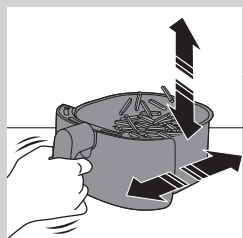
- 請參閱食物表中適用於不同類型食物的基本烹調設定。

**✳** 秘訣

- 烹調時，如需變更烹調溫度或時間，將控制旋鈕轉至所要設定即可。

**≡** 備註

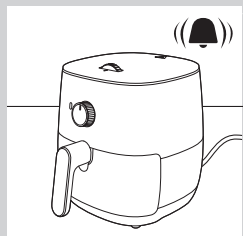
- 部分食材在烹調到一半時必須搖晃或翻面(參閱「食物表」)。若要搖晃食材，請將炸鍋連同網籃拿出來，放在耐熱的檯面上，滑動蓋子，然後按下網籃釋放鈕以取出網籃，在水槽上搖晃網籃。然後將網籃放回炸鍋內，並將它們推回產品中。
- 計時器若是設成烹調時間的一半，當您聽見計時器鈴聲時，就該搖晃食材或翻面。務必重設計時器，以利正確計算剩餘的烹調時間。



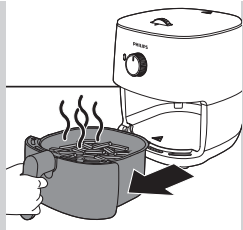
8 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。

**≡** 備註

- 亦可手動關閉產品電源。方法是將計時器旋鈕轉到 0 (逆時鐘旋轉)；逆時鐘旋轉需要的力道比順時鐘旋轉大一些。







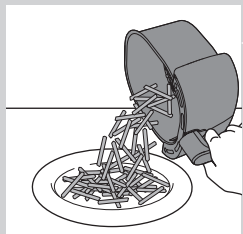
## 9 拉出炸鍋，檢查食材是否料理完畢。

### ！ 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，再增加幾分鐘即可。



## 10 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

- 若要料理另一批食材，請重複步驟 3 至 10。

## 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 1 x 1 公分/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 計時器旋鈕轉到 0，從電源插座上拔除插頭，讓產品冷卻下來。

### 秘訣

- 取出炸鍋與網籃，健康氣炸鍋就能更快冷卻。

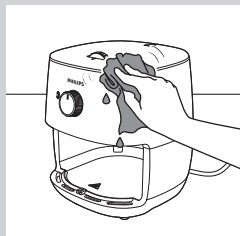
- 2 從炸鍋底部倒出逼出的脂肪或油。

- 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」)。

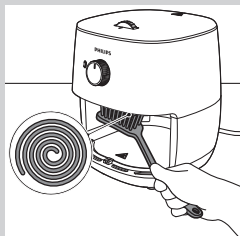
### 秘訣

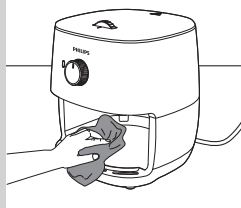
- 若炸鍋或網籃上黏著食物殘渣，可浸泡在熱水和洗碗精裡 10 至 15 分鐘。食物殘渣浸泡後就會變得鬆脫，容易去除。務必使用可分解油和油漬的洗碗精。若炸鍋或網籃上黏著油漬，使用熱水加洗碗精也無法去除的話，請使用油污清潔劑。
- 萬一有殘渣黏在加熱元件上，可用軟質到中等硬度的毛刷清除。不可使用鋼刷或硬質毛刷，以免損壞加熱板的塗層。

- 4 用濕布擦拭產品外部表面。








- 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

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

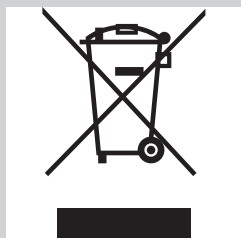
### 存放

- 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




- 此符號表示本產品不得與一般家用廢棄物一併丟棄 (2012/19/EU)。
- 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。

## 保固與支援

Versuni 為本產品提供售後兩年保固。若因使用不當或保養不周而導致瑕疵，此保固隨即失效。我們的保固不會影響您作為消費者的法律權利。如需更多資訊或欲使用保固，請造訪我們的網站 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)。

## 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 121 頁上的說明自製薯條。
	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 121 頁上的說明自製薯條。
健康氣炸鍋無法啟動。	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。

問題	可能原因	解決方法
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。

## فهرست مطالب

127	مهم
129	مقدمه
129	قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه
131	قبل از اولین استفاده
131	آماده سازی برای استفاده
131	استفاده از دستگاه
131	جدول غذاها
133	کار با Airfryer
136	تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی
136	تمیز کردن
138	جدول تمیزکاری
138	نگهداری
138	باز یافت
138	ضمانت و پشتیبانی
139	عیب یابی

## مهم

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

### خطر

- 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 دستگاه را در آب قرار ندهید یا زیر شیر آب نگه دارید.
- 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 نبوشانید.
- 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 نکنند.
- کودکان و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند نباید از این دستگاه استفاده کنند 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.
- سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند.



- نگهداری سیب‌زمینی: دما باید برای گونه سیب‌زمینی نگهداری شده مناسب بوده و بالای 6 درجه سانتیگراد باشد تا احتمال رشد آکریلامید در غذاهای آماده به حداقل برسد.
- 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.
- 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، متل‌ها، 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 طلایی دربیایند و سیاه یا قهوه‌ای نشوند. مواد باقیمانده سوخته را خارج کنید. (برای جلوگیری از تولید آکریلامید) سیب‌زمینی تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتیگراد سرخ نکنید.
- اگر دستگاه مجهز به دکمه جدا کردن سبب است، این دکمه در حین تکان دادن نباید فشار داده شود.
- 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.
- هنگام پخت غذای چرب، Airfryer دود خارج می‌کند. توجه کنید دستگاهتان مجهز به کنترل راه دور یا عملکرد شروع با تأخیر است یا خیر.



- هنگام پخت غذایی که زود فاسد می‌شود با عملکرد راه‌اندازی با تاخیر احتیاط کنید (ممکن است باکتری‌ها تکثیر شوند).

## میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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







### مقدمه

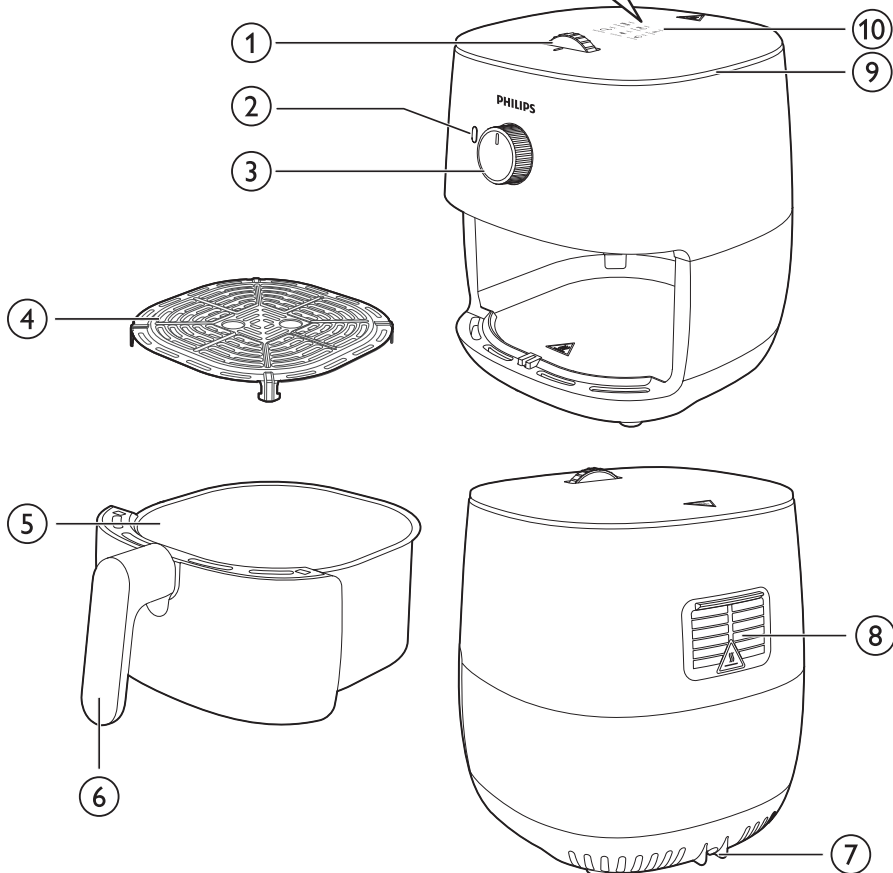
به دنیای محصولات Philips خوش آمدید. به شما برای خرید این محصول تبریک می‌گوییم!  
برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاه خود را در سایت [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) ثبت نام کنید.

### قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه

- 1 پیچ دما
- 2 نشانگر روشن/خاموش
- 3 پیچ زمان
- 4 صفحه سرخ‌کن
- 5 قابلمه
- 6 دستگیره
- 7 سیم برق
- 8 خروجی‌های هوا
- 9 ورودی هوا
- 10 جدول غذاها



180°C  22-25 min.	180°C  18-26 min.	180°C  20-25 min.
180°C  18-24 min.	160°C  22-28 min.	160°C  12-15 min.



## 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.

## 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.

## 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
خلال نازک سیب‌زمینی یخ‌زده (7x7 میلی‌متر/0.3x0.3 اینچ)	200-500 گرم/18 انس	22-25	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
سیب زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی‌متر/0.4x0.4 اینچ)	200-500 گرم/18 انس	18-26	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
ناگت مرغ یخ‌زده	200-600 گرم/21 انس	10-15	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید

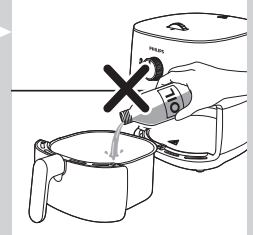
مواد	حداقل-حداکثر مقدار	زمان (دقیقه)	دما	توجه
اسپرینگ رول سرخ شده	200-600 گرم /-7 21 انس	10-15	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بچرخانید یا هم بزیند
همبرگر (حدود 150 گرم/5 انس)	1-3 تکه	15-20	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	
رول گوشت	800 گرم/28 انس	50-55	150 درجه سانتیگراد/300 درجه فارنهایت	• از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید
تکه‌های گوشت بدون استخوان (حدود 150 گرم/5 انس)	1-2 تکه	11-15	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بچرخانید یا هم بزیند
سوسیس‌های باریک (حدود 50 گرم/1.8 انس)	1-6 قطعه	9-13	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بچرخانید یا هم بزیند
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 انس)	2-6 تکه	18-24	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	• تکان دهید، بچرخانید یا هم بزیند
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 انس)	1-3 تکه	20-25	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	
ماهی کامل (تقریباً 300-400 گرم/11-14 انس)	1 ماهی	22-27	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	
فیله ماهی (حدود 200 گرم/7 انس)	1-3 (1 لایه)	22-25	160 درجه سانتیگراد/325 درجه فارنهایت	
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	200-600 گرم /-7 21 انس	10-20	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	• بر اساس ذائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید • تکان دهید، بچرخانید یا هم بزیند
مافین (حدود 50 گرم/1.8 انس)	1-7	12-15	180 درجه سانتیگراد/350 درجه فارنهایت	• از قالب مافین استفاده کنید
کیک	500 گرم/18 انس	50-60	160 درجه سانتیگراد/325 درجه فارنهایت	• از قابلمه کیک استفاده کنید
نان ساندویچی/نان از قبل پخته شده (حدود 60 گرم/2 انس)	1-4 قطعه	6-8	200 درجه سانتیگراد/400 درجه فارنهایت	

مواد	حداقل-حداکثر مقدار	زمان (دقیقه)	دما	توجه
نان همبرگر	500 گرم/18 انس	50-60	150 درجه سانتیگراد/300 درجه فارنهایت	<ul style="list-style-type: none"> <li>از وسیله جانبی کیک‌پز 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>

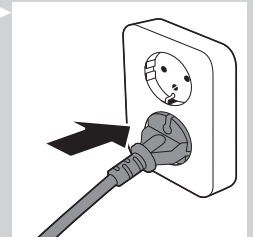
## کار با Airfryer

### ! احتیاط

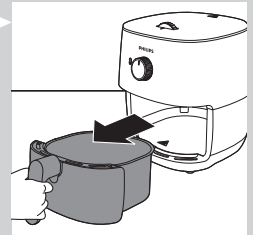
- این دستگاه یک Airfryer است که با هوای داغ کار می‌کند. قابلمه را با روغن، روغن سرخ‌کردنی یا مایع دیگر پر نکنید.
- به سطوح داغ دست نزنید. از دستگیره یا پیچ‌های دستگاه استفاده کنید. به قابلمه داغ با دستکش مخصوص فر دست بزنید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
- اولین بار که از دستگاه استفاده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



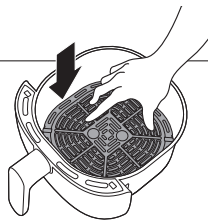
1 دوشاخه را به پریز بزنید.



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



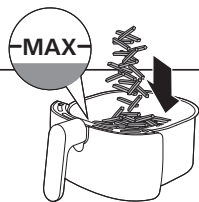
### 3 صفحه سرخ‌کن را در قابلمه قرار دهید.



### 4 مواد را در سبد بریزید.

#### توجه

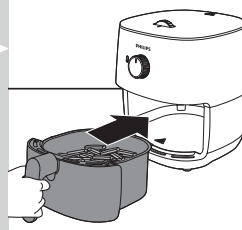
- محدوده زیادی از غذاها را می‌توان با این Airfryer تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.
- از مقداری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نروید یا سبد را بیشتر از نشانگر 'MAX' پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می‌گذارد.
- اگر می‌خواهید مواد غذایی متفاوتی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



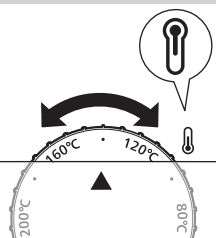
### 5 قابلمه همراه با سبد را به داخل Airfryer برگردانید.

#### 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.



### 6 پیچ دما را روی دمای مورد نیاز قرار دهید.



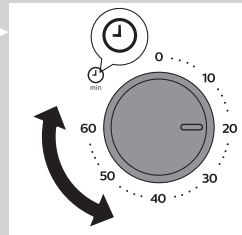
### 7 پیچ زمان را روی زمان پخت مناسب قرار دهید تا دستگاه روشن شود.

#### توجه

- برای انواع مختلف غذا، به قسمت میز غذا با تنظیمات اولیه پخت و پز مراجعه کنید.

#### نکته

- در حین پخت، اگر لازم باشد دما یا زمان پخت را تغییر دهید، پیچ کنترل را روی تنظیم مورد نظر قرار دهید.



## توجه

- 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 سبذ خارج کنید، آن را روی یک سطح نسوز قرار داده و دکمه جدا شدن سبذ را فشار دهید تا سبذ جدا شود و سبذ را در سینک تکان دهید. سپس سبذ را دوباره به قابلمه برگردانید و به داخل دستگاه بلغزانید.
- اگر تایمر را روی نصف زمان پخت تنظیم کرده باشید و زنگ تایمر به صدا در آمد زمان تکان دادن یا هم زدن مواد است. مطمئن شوید تایمر را روی باقی مانده زمان پخت بازنشانی کنید.

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

## توجه

- همچنین می‌توانید دستگاه را دستی خاموش کنید. برای این کار، پیچ زمان دستگاه را روی 0 (خلاف جهت عقربه ساعت) قرار دهید؛ این کار نیروی بیشتری نسبت به چرخش در جهت عقربه ساعت نیاز دارد.

## 9 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 دیگر اضافه کنید.

## 10 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.

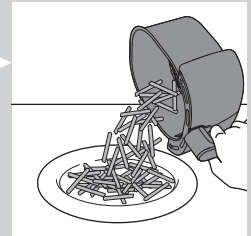
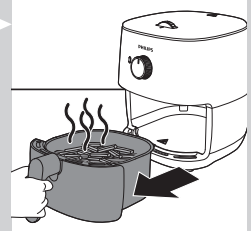
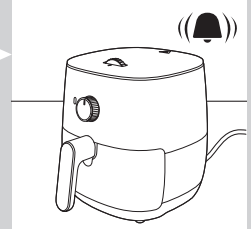
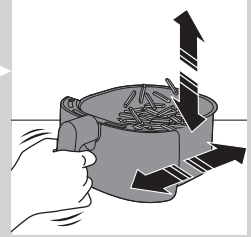
## توجه

- 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 10 را تکرار کنید.



## تهیه سیبزمینی سرخ کرده خانگی

- برای تهیه سیبزمینی سرخ کرده 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 (1 x 1 سانتیمتر/0.4 x 0.4 اینچ ضخامت).
  - 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.

### 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 پیچ زمان را روی 0 قرار دهید، دوشاخه را از پریر 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.



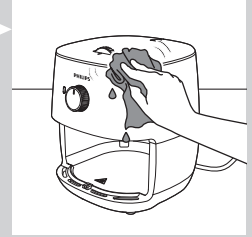
**3** در ماشین ظرفشویی، قابلمه و سبد را بشویید. همچنین می‌توانید آنها را با آب گرم، مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید (به 'جدول تمیزکاری' مراجعه کنید).

#### نکته

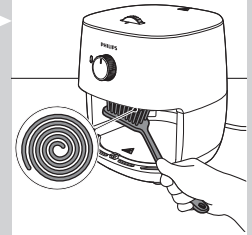


- اگر مواد باقی مانده به کف قابلمه یا سبد چسبیده باشد، می‌توانید آنها را در آب داغ و مایع ظرفشویی به مدت 10 تا 15 دقیقه خیس کنید. با این کار مواد باقی مانده خیس خورده و تمیز کردن آنها آسان‌تر می‌شود. از مایع ظرفشویی استفاده کنید که روغن و چربی را در خود حل می‌کند. اگر لکه چربی روی قابلمه یا سبد وجود 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 زبر استفاده نکنید چون ممکن است به روکش روی المنت حرارتی آسیب وارد شود.

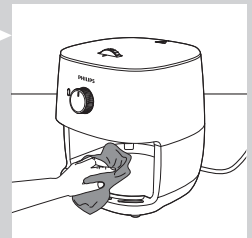
**4** سطوح خارجی دستگاه را با استفاده از یک دستمال مرطوب تمیز و خشک کنید.






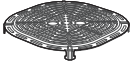

**5** با یک برس تمیز کننده روی المنت حرارتی بکشید و مواد غذایی باقی‌مانده را تمیز کنید.



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



## جدول تمیزکاری

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## 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 نگهداشته 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.

## بازیافت

- این علامت نشان می‌دهد که محصول نباید با زباله‌های معمولی خانگی دور انداخته شود (2012/19/EU).
- در این خصوص بر طبق قوانین کشور خود نسبت به جمع‌آوری محصولات الکتریکی و الکترونیکی اقدام نمایید. دور انداختن صحیح، از تأثیرات منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می‌کند.



## ضمانت و پشتیبانی

با خرید این محصول، Versuni یک ضمانت دو ساله در اختیار شما قرار می‌دهد. این ضمانت خرابی ناشی از استفاده نادرست یا مراقبت و نگهداری نامناسب از دستگاه را پوشش نمی‌دهد. ضمانت ما بر حقوق شما تحت قوانین مصرف‌کننده تأثیری ندارد. برای اطلاعات بیشتر یا درخواست ضمانت، از وبسایت زیر بازدید کنید [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## عیب یابی

خلاصه ای از اشکالاتی که ممکن است معمولاً هنگام کار با دستگاه برای شما پیش آید 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.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
سطح بیرونی دستگاه در حین استفاده داغ می‌شود.	حرارت داخل دستگاه به دیواره‌های بیرونی هدایت می‌شود.	امری عادی است. همه دستگیره‌ها و پیچ‌هایی که هنگام استفاده ممکن است لازم باشد به آنها دست بزنید خنک هستند.
		وقتی دستگاه را روشن کرده و شروع به کار می‌کنید، قابلمه، سبب و داخل دستگاه داغ می‌شوند 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 قسمت‌ها خیلی داغ می‌شوند و اصلاً نباید به آنها دست بزنید. این قسمت‌ها روی دستگاه با نماد زیر علامتگذاری شده‌اند:
		
		اگر قسمت‌های داغ را بشناسید و به آنها دست نزنید، این دستگاه کاملاً برای استفاده ایمن و مطمئن است.
سیب‌زمینی سرخ‌کرده‌های من آنطور که انتظار داشتم نشده است.	نوع سیب‌زمینی که استفاده کرده‌اید مناسب نبوده است.	برای بهترین نتایج، از سیب‌زمینی تازه و کمی آردی استفاده کنید. اگر می‌خواهید سیب‌زمینی‌ها را نگهدارید، آنها را در محیط سرد مثل یخچال نگذارید. سیب‌زمینی‌هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن‌ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.
	مقدار مواد سبب خیلی زیاد است.	برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را در صفحه 136 دنبال کنید.
	انواع خاصی از مواد در حین زمان پخت باید تکان داده شوند.	برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را در صفحه 136 دنبال کنید.
Airfryer روشن نمی‌شود.	دوشاخه در پریز نیست.	بررسی کنید دوشاخه محکم در پریز قرار گرفته باشد.
	چندین دستگاه به یک پریز زده شده‌اند.	این Airfryer مجهز به یک موتور وات بالا است. از یک پریز دیگر استفاده کرده و فیوزها را بررسی کنید.

راه حل	علت احتمالی	اشکال
<p>برای جلوگیری از آسیب به قابلمه، سبدها را آرام و صحیح در قابلمه پایین بیاورید. اگر سبدها را زاویه‌دار 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.</p>	<p>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 سبدها) لکه‌هایی ایجاد شود.</p>	<p>لکه‌های پوسته پوسته داخل Airfryer می‌بینم.</p>
<p>با دقت روغن یا چربی اضافی را از قابلمه تمیز کرده و به پخت ادامه دهید.</p> <p>دود سفید در اثر داغ شدن باقی مانده‌های چربی در قابلمه ایجاد می‌شود. همیشه بعد از هر استفاده، قابلمه و سبدها را کاملا تمیز کنید.</p>	<p>موادی که برای پخت در دستگاه ریخته‌اید چرب هستند. هنوز باقی مانده چربی از استفاده قبلی در قابلمه وجود دارد.</p>	<p>دود سفید از دستگاه خارج می‌شود.</p>
<p>تکه‌های ریز نان ممکن است باعث ایجاد دود سفید شوند. خمیر یا نان را روی غذا فشار دهید تا کاملا به غذا بچسبد.</p>	<p>نان یا خمیر کامل به غذا نچسبیده است.</p>	
<p>قبل از قرار دادن غذا در سبدها، آن را خشک کنید.</p>	<p>ماریناد، مایعات یا آب گوشت در چربی یا روغن قابلمه پاشیده می‌شود.</p>	

## جدول المحتويات

3	هام
5	مقدمة
5	وصف عام
7	قبل الاستخدام للمرة الأولى
7	التحضير للاستخدام
7	استخدام الجهاز
7	جدول الطعام
9	القلي بواسطة الهواء
12	تحضير البطاطس المقلية في المنزل
12	<b>التنظيف</b>
14	جدول التنظيف
14	<b>التخزين</b>
14	إعادة التدوير
14	الضمان والدعم
15	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

## هام

اقرأ هذه المعلومات المهمة جيدًا قبل استخدام الجهاز واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

## خطر

- لا تضع الجهاز على أفران غاز ساخنة أو كل أنواع الأفران الكهربائية وألواح الطهو الكهربائية أو بالقرب منها، أو في فرن محمى.
- 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 قلبها دائمًا في السلة، لتفادي ملامستها لأدوات التسخين.
- لا تغطي فتحات مدخل الهواء ومنفذه عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- لا تملئي 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 استبداله من قبل Philips أو وكيل خدمة تابع لها أو أشخاص يتمتعون بمؤهلات مماثلة لتجنب أي خطر.
- قم بتوصيل الجهاز بمأخذ في الحائط مؤرّض فقط. احرصى دائمًا على إدخال المقبس في مأخذ الطاقة في الحائط بطريقة صحيحة.
- هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة مؤقت 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 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 يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخ الحذر أيضًا من البخار والهواء الساخن عند إزالة الصينية من الجهاز.
- لا تستخدم مكونات خفيفة أو ورق تغليف في الجهاز.
- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.



- تخزين البطاطس: يجب أن تكون درجة الحرارة مناسبة لمجموعة البطاطس المتنوعة التي يتم تخزينها، ويجب أن تتخطى 6 درجات مئوية لتقليل خطر التعرّض للأكزيلايميد في المواد الغذائية المحضّرة.
- لا تملأ الضيّبة 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 المحدد في هذا الدليل، ولا تستخدم سوى ملحقات أصلية من Philips.
- لا تترك الجهاز قيد التشغيل من دون مراقبة.
- توخّ الحذر الدائم، إذ تصبح الضيّبة 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 أيضاً للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق أو الموتيبلات أو الفنادق المخصصة للمبيت والفطور وغيرها من الأماكن السكنية.
- افصل الجهاز دائماً 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 وفقاً للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح وترفض شركة Philips تحمّل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.
- أعد الجهاز دائماً إلى مركز خدمة معتمد من Philips لفحصه أو إصلاحه. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، وإلا فسيصبح الضمان غير صالح.
- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة بعد استخدامه.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة 30 دقيقة تقريباً قبل استخدامه من جديد أو تنظيفه.
- احرص على أن يكون لونه المكونات المحضّرة في هذا الجهاز ذهبيّاً عند إخراجها وألا يكون بنيّاً أو داكناً. أزيل البقايا المحترقة. يجب عدم قلى البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (بهدف تقليل إنتاج مادة الأكزيلايميد).
- إذا كان الجهاز مزوداً بزر تحرير السلة، فينبغي عدم الضغط على هذا الزر أثناء هزّ السلة.
- توخّ الحذر عند تنظيف الجهة العليا من حجرة الطهو، وبشكل خاص أدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية.
- احرص دائماً على طهو الطعام بالكامل داخل جهاز Airfryer.
- عند طهو طعام دهني، قد يتصاعد بعض الدخان من جهاز Airfryer. توخّ الحذر، في حال كان المنتج مزوداً بجهاز تحكم عن بعد أو وظيفة تشغيل متأخر.

- تُوخُّ الحذر عند طهو طعام يتلف بسهولة مع وظيفة التشغيل المتأخر (قد تتكاثر البكتيريا).

## المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق هذا الجهاز مع كل المعايير والأنظمة المطبقة المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية.

### مقدمة

تهانينا 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).

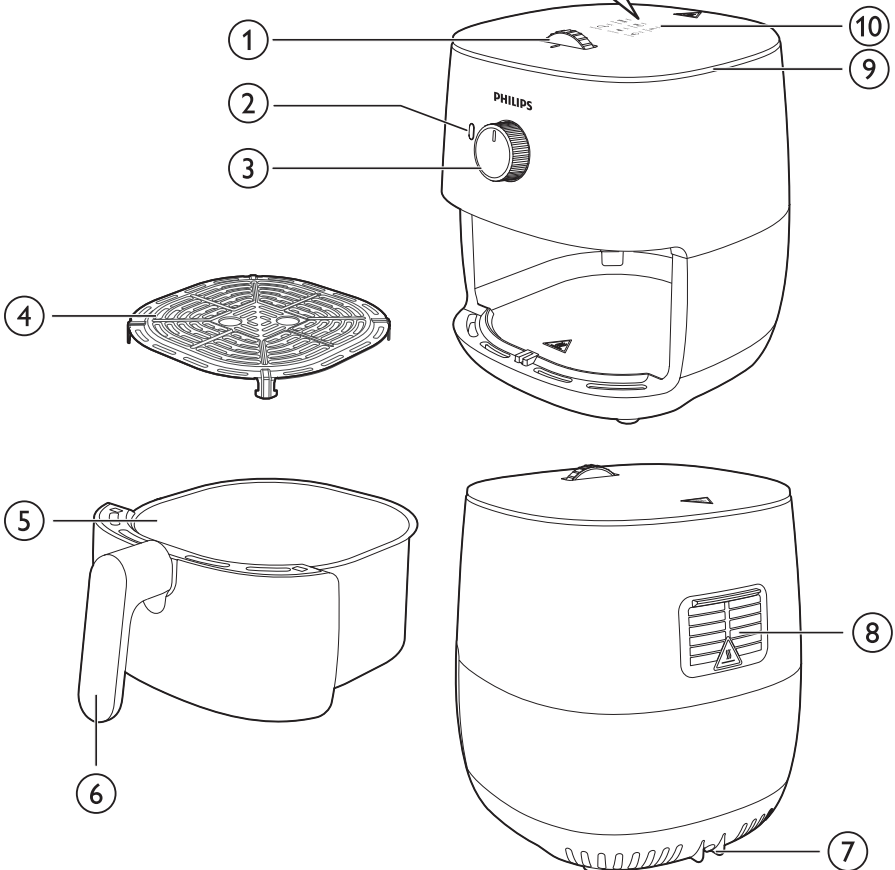
### وصف عام

- 1 مفتاح درجة الحرارة
- 2 مؤشر الطاقة
- 3 مفتاح المؤقت
- 4 سلة القلي
- 5 الصينية
- 6 المقبض
- 7 سلك الطاقة
- 8 منافذ الهواء
- 9 مدخل الهواء
- 10 جدول الطعام





180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



## قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1 أزل كل مواد التغليف.
- 2 أزل أي ملصقات أو تسميات (إذا وجدت) على الجهاز.
- 3 نظّف الجهاز جيّدًا قبل استخدامه للمرة الأولى كما هو مبين في فصل التنظيف.

## التحضير للاستخدام

- 1 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي وأفقي ومقاوم للحرارة.

### ملاحظة

- لا تغطّي الجهاز من الجهة العليا أو الجوانب. فقد يؤدي ذلك إلى منع تدفق الهواء ويؤثر بالتالي على نتيجة القلي.
- لا تضع الجهاز المشغّل بالقرب من الأجسام التي قد تتضرّر بفعل البخار أو تحتها، مثل الجدران والخزائن.

## استخدام الجهاز

### جدول الطعام

يساعدك الجدول أدناه في تحديد الإعدادات الأساسية لأنواع الطعام التي تريدن تحضيرها.

### ملاحظة

- تذكّر أنّ هذه الإعدادات هي مجرد اقتراحات. وبما أنّ 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، الفريديس، أفخاذ الدجاج، الوجبات الخفيفة المثلجة) قم بهزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها في السلة مرتين إلى ثلاث مرات للحصول على نتيجة متّسقة.

ملاحظة	درجة الحرارة	الوقت (الدقائق)	الحد الأدنى - الحد الأقصى الكمية	المكونات
• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	22-25	200-500 غ / 7-18 أونصة	بطاطس مقلية رقيقة مثلجة (7×7 مم / 0,3×0,3 بوصات)
• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	18-26	200-500 غ / 7-18 أونصة	بطاطس مقلية محضرة في المنزل (بسماكة 10×10 مم / 0,4×0,4 بوصة)
• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	15-10	200-600 غ / 7-21 أونصة	ناجيت الدجاج المثلج

ملاحظة	درجة الحرارة	الوقت (الدقائق)	الحد الأدنى - الحد الأقصى الكمية	المكونات
• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	1510-	200-600 غ / 7-21 أونصة	لفافات سبرينغ رول مثلجة
	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	15-20	قرص - 3 أقراص	هامبرغر (حوالي 150 غ / 5 أونصات)
• استخدم ملح الحَبز	150 درجة مئوية / 300 درجة فهرنهايت	50-55	800 غ / 28 أونصة	رغيف اللحم
• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	11-15	قطعة - قطعتان	لحم ضلع من دون عظم (حوالي 150 غ / 5 أونصات)
• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	9-13	قطعة-6 قطع	تفانيق ريفية (حوالي 50 غ / 1,8 أونصات)
• يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	18-24	قطعتان-6 قطع	أفخاذ دجاج (حوالي 125 غ / 4,5 أونصات)
	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	2520-	قطعة-3 قطع	صدر دجاج (حوالي 160 غ / 6 أونصات)
	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	22-27	سمكة	سمكة كاملة (حوالي 300-400 غ / 11-14 أونصة)
	160 درجة مئوية / 325 درجة فهرنهايت	22-25	1-3 (طبقة واحدة)	فيليه السمك (حوالي 200 غ / 7 أونصات)
• يمكنك تعيين وقت الطهو وفقاً لذوقك • يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	10-20	200-600 غ / 7 أونصات-21 أونصة	خضار مختلطة (مقطّعة بطريقة خشنة)
• استخدم أكواب المافين	180 درجة مئوية / 350 درجة فهرنهايت	12-15	1-7	مافين (حوالي 50 غ / 1,8 أونصات)
• استخدم صينية حَبز	160 درجة مئوية / 325 درجة فهرنهايت	50-60	500 غ / 18 أونصة	قالب الحلوى
	200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت	6-8	41- قطع	خبز/لفاف مخبوزة مسبقاً (حوالي 60 غ / أونصتين)

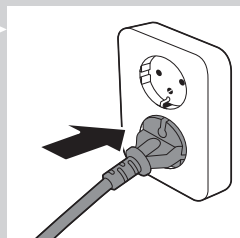
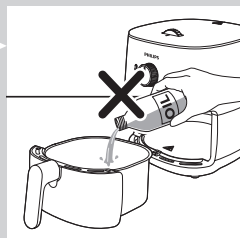
ملاحظة	درجة الحرارة	الوقت (الدقائق)	الحد الأدنى - الحد الأقصى الكمية	المكونات
<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم ملحق الخبز</li> <li>• يجب أن يكون الشكل مسطحًا قدر الإمكان لتفادي ملامسة الخبز لأداة التسخين عندما يبدأ بالانتفاخ.</li> </ul>	150 درجة مئوية / 300 درجة فهرنهايت	50-60	500 غ / 18 أونصة	خبز محضّر في المنزل

## القلي بواسطة الهواء

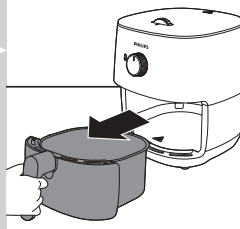
### تنبيه !

- 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 مصمّم للاستخدام المنزلي فقط.
- قد يولد هذا الجهاز القليل من الدخان عند استخدامه للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي.
- ليس من الضروري تسخين الجهاز مسبقًا.

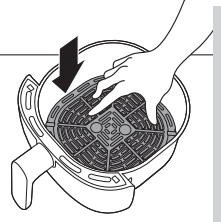
1 ضع القابض في مأخذ الطاقة في الحائط.



2 أزل الصينية مع السلة من الجهاز عن طريق سحب المقبض.



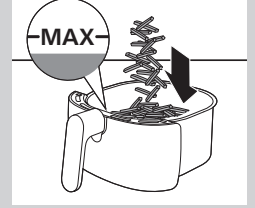
## 3 ضع سلة القلي في المقلاة.



## 4 ضع المكونات في السلة.

## ملاحظة

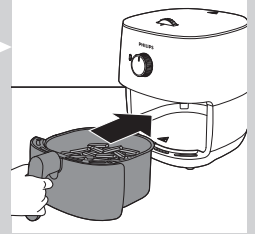
- يستطيع جهاز Airfryer تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. راجعي "جدول الطعام" لمعرفة الكميات الصحيحة وأوقات الطهو التقريبية.
- لا تتجاوز الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو ولا تملأ السلة بحيث تتجاوز مؤشر "MAX" (الحد الأقصى)، فقد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.
- إذا كنت ترغب في تحضير مكونات مختلفة في الوقت نفسه، فتأكد من وقت الطهي المقترح المطلوب للمكونات المختلفة قبل البدء بطهيها كلها في الوقت نفسه.



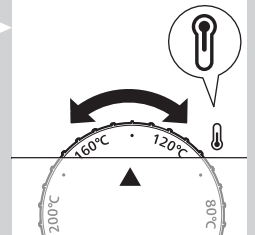
## 5 أعد وضع الصينية مع السلة في جهاز Airfryer.

## 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.



## 6 أدر مفتاح درجة الحرارة للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.



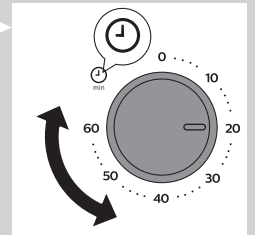
## 7 أدر مفتاح المؤقت إلى مدة الطهو المطلوبة لتشغيل الجهاز.

## ملاحظة

- راجع جدول الطعام مع إعدادات الطهو الأساسية لأنواع مختلفة من الطعام.

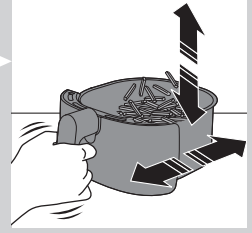
## تلميح

- أثناء الطهو، إذا كنت بحاجة إلى تغيير درجة الحرارة أو مدة الطهو، فقم بتدوير مفاتيح التحكم إلى الإعداد المطلوب.



### ملحظة

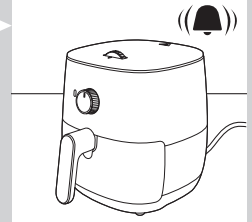
- تتطلب بعض المكونات الهزّ أو التقليب في منتصف عملية القلي (راجعى "جدول الطعام"). لهزّ المكونات، اسحب الصينية مع السلة وضعها على سطح عمل مقاوم للحرارة، وأزح الغطاء واضغط على زر تحرير السلة لإزالتها وقم بهزّ هذه الأخيرة فوق المغسلة. بعد ذلك، ضع السلة في الصينية، ثم ضعها مجدداً في الجهاز.
- إذا قمت بضبط المؤقت على نصف وقت الطهي، فستسمع صوت جرس المؤقت عندما يحين موعد هزّ المكونات أو إدارتها. احرصى على إعادة ضبط المؤقت على وقت الطهو المتبقي.



### 8 عندما تسمع صوت جرس المؤقت، فهذا يعني أن مدة الطهو قد انتهت.

### ملحظة

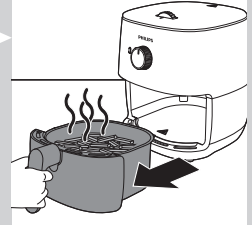
- يمكنك أيضاً إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً. للقيام بذلك، أدر مفتاح المؤقت إلى 0 (بعكس اتجاه عقارب الساعة)؛ يتطلب ذلك قوة أكثر من تلك المستخدمة لتدوير المفتاح باتجاه عقارب الساعة.



### 9 اسحب الصينية وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.

### تنبيه !

- تكون مقلاة Airfryer ساخنة بعد عملية الطهي. ضع الصينية دائماً على سطح عمل مقاوم للحرارة (مثلاً، أثفية، إلخ.) عند إخراجها من الجهاز.



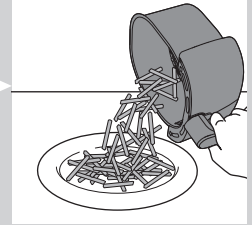
### ملحظة

- إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فما عليك سوى وضع الصينية من جديد في جهاز Airfryer مستخدماً المقبض وإضافة بضع دقائق.

### 10 أفرغ محتويات السلة في وعاء أو طبق. أخرج السلة من الصينية دائماً لإفراغ المكونات، إذ قد يتجمّع الزيت الساخن في قعر الصينية.

### ملحظة

- 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. ارتدِ 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.

### ملحظة

- كرر الخطوات من 3 إلى 10 أردت تحضير دفعة أخرى.

## 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 الشهيء) والطازجة.
  - 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 **تُقشّر البطاطس وتُقَطَّع بالطول**  
(بسمائة 1 x 1 سم / 0,4/ x 0,4 بوصات).
  - 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 الفائض الزيت في الوعاء.**

### 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 **تُقلى شرائح البطاطس وتُهزّ 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 **أدر مفتاح المؤقت إلى 0، وافضل القابس عن مأخذ الحائط واترك الجهاز ليبرد.**

### تلميح

- أزيللي الصينية والسلة للسماح بتبريد جهاز Airfryer بسرعة أكبر.

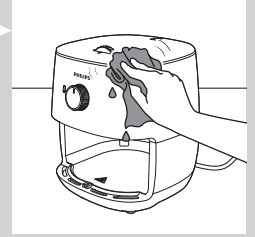
- 2 تخلص من الزيت أو الدهون المذوّبة المجمّعة في أسفل الصينية.
- 3 نظّف الصينية والسلة في الجّلاية. يمكنك أيضًا تنظيفها بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة (راجع "جدول التنظيف").



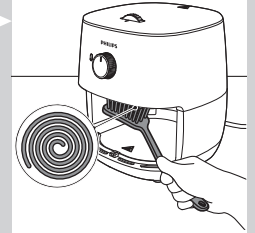
### تلميح

- 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 يسهّل إزالتها. احرص على استخدام وسائل 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 وسائل إزالة الشحوم.
- إذا دعت الحاجة، يمكن إزالة بقايا الطعام العالقة على أداة التسخين بواسطة فرشاة ذات شعيرات ناعمة إلى متوسطة النعومة. لا تستخدم فرشاة سلكية من الفولاذ أو فرشاة ذات شعيرات خشنة، إذ قد يلحق ذلك ضررًا بالطبقة الخارجية للأداة التسخين.

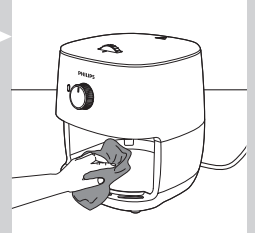
- 4 امسح الجهة الخارجية من الجهاز بقطعة قماش رطبة.



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




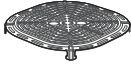



- 6 نظّف الجهة الداخلية من الجهاز بمياه ساخنة وإسفنجة غير كاشطة.





## جدول التنظيف

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## 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

- يشير هذا الرمز إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية العادية (2012/19/EU).
- اتبعي القوانين المعتمدة في بلدك لجمع المنتجات الإلكترونية والكهربائية بطريقة منفصلة. يساعد التخلص من النفايات بطريقة صحيحة في منع العواقب السلبية على البيئة وصحة الأشخاص.



## الضمان والدعم

تقدّم Versuni ضمانًا لمدة سنتين على هذا المنتج بعد الشراء. هذا الضمان غير صالح في حال وجود عطل بسبب الاستخدام غير الصحيح أو الصيانة الرديئة. لا يؤثر هذا الضمان على الحقوق التي يمنحها لك القانون بصفقتك مستهلكًا. للحصول على مزيد من المعلومات أو للاستفادة من الضمان، تفضّل زيارة موقعنا الإلكتروني [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعاً التي قد تصادفيتها عند استخدام الجهاز. في حال لم تتمكني من حل 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 والمفاتيح التي قد تلمسها أثناء الاستخدام باردة بشكل كافٍ يسمح لك بإمساكها.
		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 يتعذر لمسها.
		إذا تركت الجهاز قيد التشغيل لفترة أطول، فقد تصبح بعض المناطق ساخنة جداً بحيث يتعذر لمسها. تتم الإشارة إلى هذه المناطق على الجهاز بالرمز التالي: 
		يكون من الآمن تماماً استخدام الجهاز، طالما أنت على علم بالمناطق الساخنة وتجنبين لمسها.
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 تخزنيها في بيئة باردة مثل البراد. اختاري البطاطس التي يشير غلافها على أنها مناسبة للقلي.
	إن كمية المكونات في السلة كبيرة جداً.	اتبع الإرشادات في الصفحة 151 من دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية في المنزل.
	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهز في منتصف عملية الطهو.	اتبع الإرشادات في الصفحة 151 من دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية في المنزل.
يتعذر تشغيل جهاز Airfryer.	لم يتم توصيل الجهاز.	تحقق مما إذا كان المقبس موصولاً في مأخذ الحائط بشكل مناسب.
	تم توصيل أجهزة متعددة بماخذ طاقة واحد.	يتميّز جهاز Airfryer بقوة كهربائية عالية. حاولي توصيل الجهاز بماخذ طاقة مختلف وتحققي من الصمامات الكهربائية.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
أرى بعض البقع المتفشرة داخل جهاز Airfryer.	يمكن أن تظهر بعض البقع الصغيرة داخل صينية جهاز Airfryer بسبب لمس الطلاء أو خدشه عرضياً (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 مضرّة 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 دائماً على تنظيف الصينية والسلة جيداً 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 المذوبة.	دع الطعام يجفّ قبل وضعه في السلة.



PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

2023 © Versuni Holding B.V.