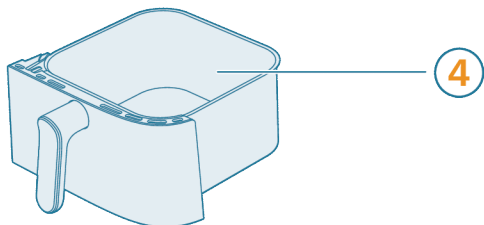
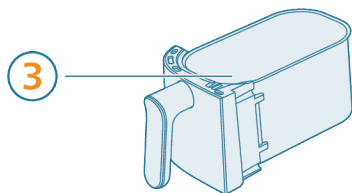
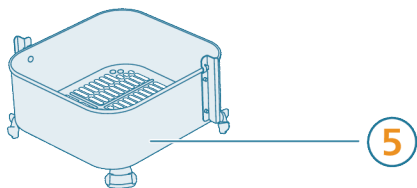
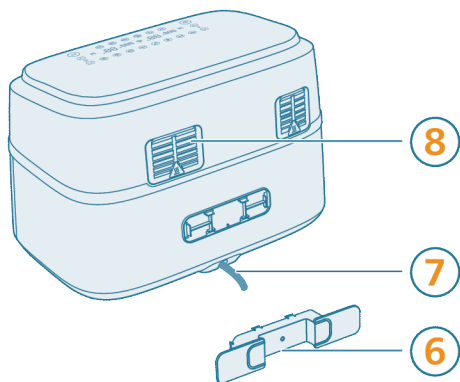
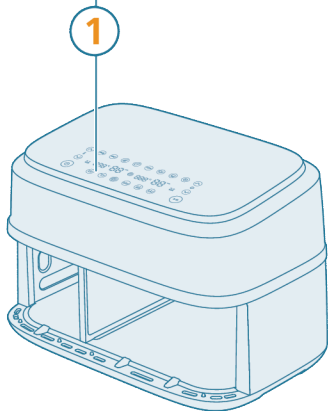
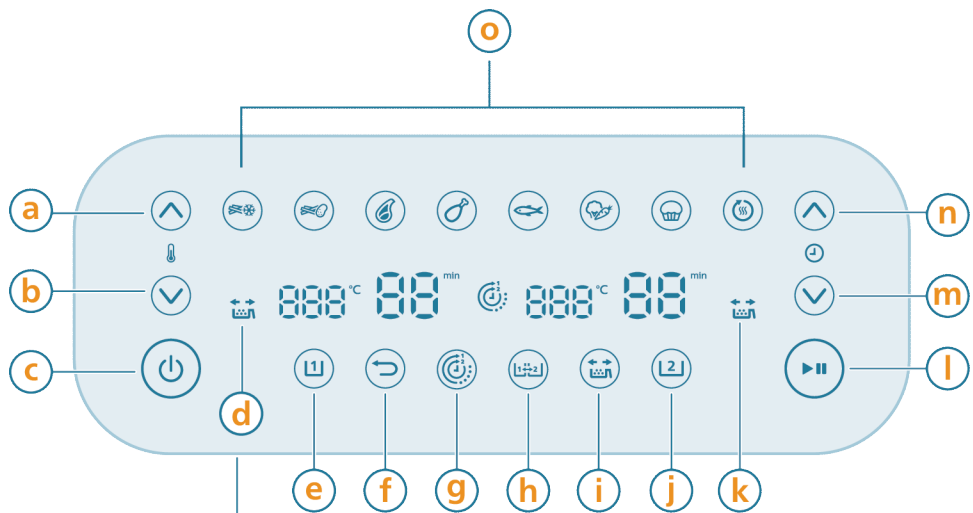


**PHILIPS**

NA350, NA351  
NA352





**English 6**  
**Bahasa Indonesia 26**  
**Bahasa Melayu 47**  
**Tiếng Việt 69**  
**Монгол 89**  
**ภาษาไทย 111**  
**简体中文 136**  
**繁體中文 158**  
**한국어 176**  
**العربية 195**  
**فارسی 215**

# Contents

Important _____	6
Recycling _____	8
Warranty and support _____	8
Introduction _____	9
General description _____	9
Description of functions _____	9
Before first use _____	10
Preparations before first use _____	10
Using the appliance _____	10
Cleaning _____	21
Storage _____	23
Troubleshooting _____	23

## 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.
- Before first use, the cord storage must be assembled onto the device.

### 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, protected by an earth leakage circuit breaker.
- 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 remotecontrol 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 baking 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.
- Since this Airfryer has two cooking chambers, its electric power is large. Do not operate other powerful appliances on the same circuit at the same time (e.g., kettles, electric grills, and the like). Else, it can happen that the circuit breaker in your house installation responds and the power at this socket fails.
- 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 accessories placed inside the cooking chamber 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).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of metal parts, and splatter shield.
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Be cautious when cooking easy perishable food with the sync finish function (bacteria may breed).
- Be careful when pouring out the cooked food and be careful not to let the accessories fall out.

## Electromagnetic fields (EMF)

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

## Recycling



- This symbol means that electrical products shall not be disposed of with normal household waste.
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical products.

## 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).

# Introduction

Congratulations and welcome to the Philips Family!

The dual baskets Airfryer allows you to prepare two ingredients of your meals at once. You can synchronize the ingredients cooking times, meaning if the two different ingredients require two different cooking times, you can finish cooking at the same time. The asymmetrical baskets enable you to tailor better the proportion of your ingredients that go into your meal. The large basket is perfect for mains, fries, and whatever you love most. Use the smaller basket for sides, veggies and snacks.

It comes with the NutriU app that gives you step by step guidance and hundreds of mouthwatering meals with specific settings for your Dual Basket Airfryer. Download the app by using the QR code on the pack.

## General description

- 1 Control panel
  - a Temperature Up
  - b Temperature Down
  - c On/Off button
  - d Shaking Reminder Indication for small pan
  - e Small pan button
  - f Back button
  - g Time function button
  - h Copy function button
  - i Shaking reminder button
  - j Big pan button
  - k Shaking reminder indication for big pan
  - l Stop/Start button
  - m Time down button
  - n Time up button
  - o Preset buttons
- 2 Bottom plate for small pan
- 3 Small pan
- 4 Big pan
- 5 Basket for big pan
- 6 Cord holder
- 7 Power cord
- 8 Air Outlets

## Description of functions

### Copy function

You can set the time and temperature for one pan and copy the setting with the other pan by pressing the copy function button.

### Time function

You can set the time and temperature individually for each pan, and by selecting the time function button, both pans will finish cooking at the same time.

## Shaking reminder

By pressing the shaking reminder button you enable the shaking reminder. That means that after half of the cooking time the appliance reminds you of shaking or turning your food.

## Presets

You can choose from 8 presets. Presets are cooking programs that give recommendation for temperature and cooking time based on a certain amount of food. For further details see chapter "Cooking with Presets".

## Back Button

Use the back button if you mistakenly chose the wrong preset.

## Sound notifications

Sometimes you hear a sound, for example when the appliance has finished cooking, or when there is an action required during cooking, e.g., shaking or turning food.

# Before first use

- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "cleaning").
- 4 Attach the cord holder to the designated area on the back of the device by clicking it into place.



### Caution

- **The cord holder also serves as a spacer, by creating distance between the device and the wall to prevent heat accumulation.**

# Preparations before first use

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

### Note

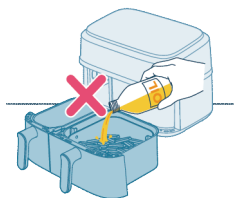
- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.
- Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboard.

# Using the appliance

## Airfrying

### Caution



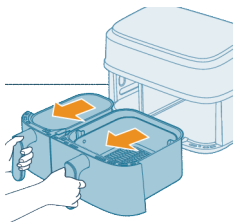


- This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan with oven-safe gloves.
- This appliance is for household use only.
- This appliance may produce some smoke when you use it for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

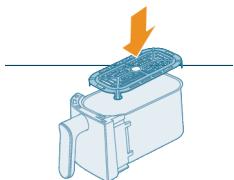
1 Put the plug in the wall outlet.



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



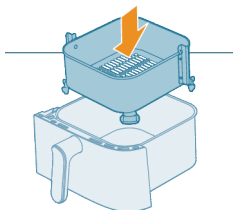
3 Put the bottom plate into the small pan.

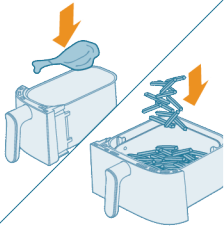


4 Put the basket into the big pan.

**Note**

- Make sure that the basket's flaps are correctly positioned on the right and left sides when inserting it into the pan. If you accidentally rotate it by 90 degrees, the basket will not fit in the pan.
- It's normal to apply some force to place the basket in the pan.

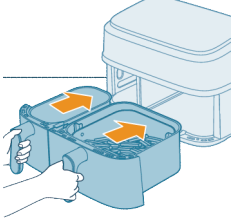




5 Put the ingredients in the basket.

**Note**

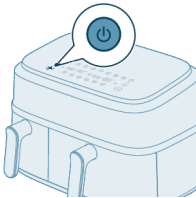
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



6 Put the pans back into the Airfryer.

**Caution**

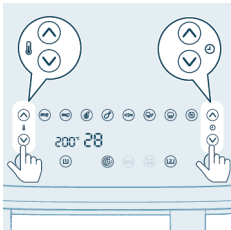
- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**



7 Press the power On/Off button to switch on the appliance.

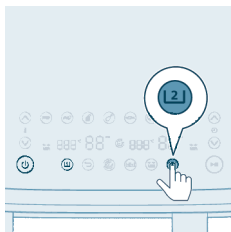


8 Select the small pan. The time and temperature indication on the left side starts blinking.

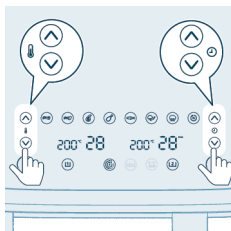


9 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.

**10** Select the big pan.



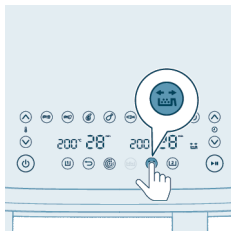
**11** Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.



**12** Press the shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process.

**Note**

- You can enable or disable the shaking reminder at any time during the cooking choosing the respective pan and then pressing the shaking reminder button.

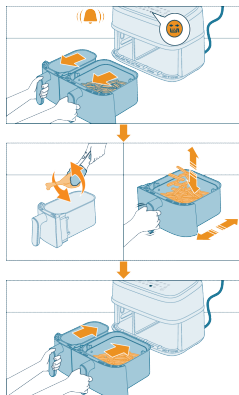


**13** Press the Start/Stop button to start the cooking process.

**Note:**

- The last cooking minute counts down in seconds.
- Refer to the food table for basic cooking settings for different types of food.
- You can change the cooking settings at any time during the cooking process by selecting the pan and then clicking the up or down buttons.
- If you want that both pans pause cooking just press the Start/Stop button.
- Press the Start/Stop button again. Both pans continue cooking.
- If you want that only one pan pause cooking, select the respective pan first and then press the Start/Stop button.
- Press the Start/Stop button again and the respective pan continues cooking.
- The device is automatically in pause mode when you pull out a pan. The cooking process continues when you put the pan back into the appliance.

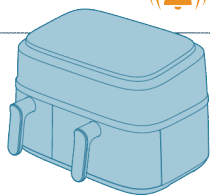




- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, pull out the pan with the basket, and shake it over the sink. Then put the pan back into the appliance.



- 14** When you hear the timer bell, the cooking time has elapsed.



- 15** 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 and add a few extra minutes.

#### Tip

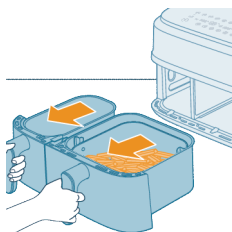
- You can keep your food warm in the Airfryer by setting the temperature to 80 degrees and adapt the time as long as you want to keep your food warm. We recommend not to keep your food warm for more than 30 minutes as the quality of the food can decrease.
- If food like French fries loses too much crispness during the keep warm mode, either shorten the keep warm time by switching off the appliance earlier or crisp them up for 2-3 minutes at the temperature of 180°C.

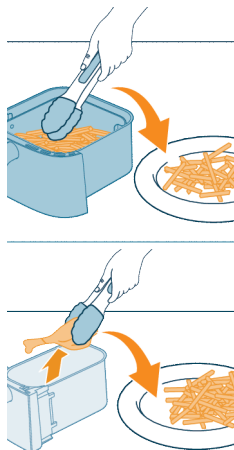
- 16** Carefully remove the ingredients (e.g. fries) from the pan with barbecue tongs.

#### Caution

- **Do not tilt the pan when removing the ingredients as the basket could fall out of the pan.**
- **After the cooking process, the pan, the basket, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.**

#### Note

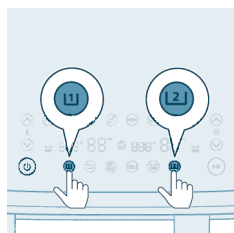




- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out the ingredients.
- Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Depending on the type of ingredients cooking, you may want to carefully pour off any excess oil or rendered fat from the 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.

## Cooking with a preset

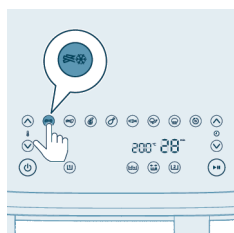
- 1 Follow steps 1 to 6 in chapter "Airfrying".
- 2 Select the pan you want to cook with.



- 3 Choose the preset.

### Tip

- To change to another preset press the back button and select your needed preset.

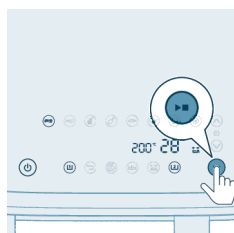


- 4 Start the cooking process by pressing the Start/Stop button.









### Note

- You can cook with a preset in one pan and with manual settings in the other pan. You can also cook with different presets in each pan and choose the Time function to complete the cooking process for both pans at the same time.


Note: In the following table you can find more information about the presets.










## Big pan

Presets	Icon	Temperature	Time (min)	Weight (max.)	Note
Frozen potato based snacks		200 °C	28	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc.</li> <li>- The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.</li> </ul>
Fresh fries		180 °C	32	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Use mealy potatoes.</li> <li>- 10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut.</li> <li>- Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil.</li> <li>- The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.</li> </ul>
Chicken drumsticks		200 °C	25	8–10 sticks	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 120 g–130 g / 4–5 oz for each drumstick.</li> <li>- Shake, turn or stir in between</li> </ul>
Whole fish		180 °C	22	600 g / 21 oz	Whole fish with 300 g / 11 oz each and turn once during cooking
Meat chops		200 °C	20	600 g / 21 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Slice with 2–2.5 cm thickness, 200 g / 7 oz each slice</li> <li>- Up to 3 meat chops without bone</li> <li>- Turn once</li> </ul>
Mixed vegetables		180 °C	22	1000 g / 35 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Roughly chopped</li> <li>- Mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion)</li> </ul>
Cake		140 °C	50	1000 g / 35 oz	- Use the XL cooking and baking pot (199x189x80 mm) for the big pan
Reheat		160 °C	5	-	Adjust time according to food item and food amount

### Small pan

Presets	Icon	Temperature	Time (min)	Weight (max.)	Note
Frozen potato based snacks		200 °C	25	300 g / 11 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc.</li> <li>- The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.</li> </ul>

Presets	Icon	Temperature	Time (min)	Weight (max.)	Note
Fresh fries		180 °C	30	300 g / 11 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Use mealy potatoes.</li> <li>- 10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut.</li> <li>- Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil.</li> <li>- The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.</li> </ul>
Chicken drumsticks		200 °C	28	4–5 sticks	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 120 g–130 g / 4–5 oz for each drumstick.</li> <li>- Shake, turn or stir in between</li> </ul>
Whole fish		180 °C	23	300 g / 11 oz	Whole fish with 300 g / 11 oz each and turn once during cooking
Meat chops		200 °C	20	400 g / 14 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Slice with 2–2.5 cm thickness, 200 g / 7 oz each slice</li> <li>- Up to 2 meat chops without bone</li> <li>- Turn once</li> </ul>
Mixed vegetables		180 °C	25	400 g / 14 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Roughly chopped</li> <li>- Mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion)</li> </ul>
Cake		160 °C	20	6 muffin cups	- Use muffin cups
Reheat		160 °C	5	-	Adjust time according to food item and food amount

## Making home-made fries

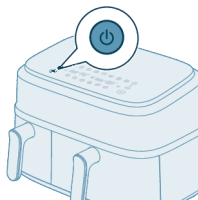
To make great home-made fries in the Airfryer:

- For the big pan you need 800 g / 28 oz and for the small pan 300 g / 11 oz of peeled potatoes.
  - 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 800 g / 28 oz for an even result. Larger quantities of fries tend to be less crispy than smaller portions.
- 1 Peel the potatoes and cut into fries (10x10 mm / 0.4x0.4 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.

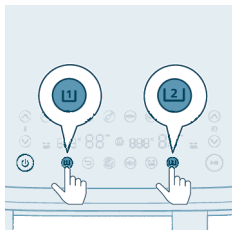
### Note

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

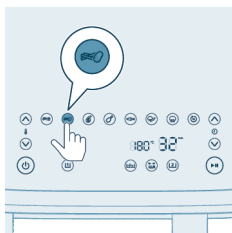
- 6 Put the sticks into the basket.
- 7 Press the power On/Off button to switch on the appliance.



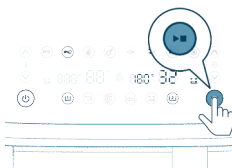
- 8 Choose a pan.



- 9 Select the preset for "Homemade Fries."



- 10 Start the cooking process by pressing the start/stop button.
- 11 Shake the pan twice when you hear the sound signal of the shaking reminder.



## 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 pan 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.



Ingredients	Big pan		Temperature	Note
	Min. – Max. amount	Time (min)		
Thin frozen fries (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	200–800 g / 7–28 oz	14–31	200°C	Shake, turn, or stir twice in between
Homemade fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick)	200–800 g / 7–28 oz	20–40	180°C	Shake, turn, or stir twice in between
Frozen chicken nuggets	200-600 g / 7-21 oz	10–20	200°C	Shake, turn, or stir halfway
Frozen spring rolls	200–600 g / 7–21 oz	10–20	200°C	Shake, turn, or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	1–4 patties	11–18	200 °C	Turn halfway
Meat loaf	1200 g / 42 oz	55–60	150°C	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 150 g / 5 oz)	1–4 chops	15–20	200°C	Shake, turn, or stir halfway
Thin sausages (around 50 g/1.8 oz)	2–10 pieces	11–15	200°C	Shake, turn, or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	2–10 pieces	17–27	180°C	Shake, turn, or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	1–5 pieces	15–25	180°C	Turn halfway
Whole chicken	1200 g / 42 oz	60–70	180°C	
Whole fish (around 300–400 g / 11–14 oz)	1–3 pieces	20–25	180°C	
Fish filet (around 200 g / 7 oz)	1–5 pieces	25–32	160°C	
Mixed vegetables (roughly chopped)	200–1000 g / 7–28 oz	10–22	180°C	- Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir halfway
Muffins (around 50 g / 1.8 oz)	1–9 cups	13–15	160°C	Use muffin cups
Cake	500 g / 18 oz	50–60	140°C	- Use the XL cooking and baking pot - Check the doneness before you take out the cake

<b>Ingredients</b>	<b>Min. – Max. amount</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Temperature</b>	<b>Note</b>
Pre-baked bread/rolls (around 60 g / 2 oz)	1–6 pieces	6–8	200°C	
Homemade bread	550 g / 28 oz	45–55	150°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Use the XL cooking and baking pot</li> <li>- The shape of the dough should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising</li> <li>- Check the doneness before you take out the bread</li> </ul>

<b>Ingredients</b>	<b>Small pan</b>			
	<b>Min. – Max. amount</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Temperature</b>	<b>Note</b>
Thin frozen fries (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	100–300 g / 4–11 oz	14–28	200°C	Shake, turn, or stir twice in between
Homemade fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick)	100–300 g / 4–11 oz	20–30	180°C	Shake, turn, or stir twice in between
Frozen chicken nuggets	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200°C	Shake, turn, or stir halfway
Frozen spring rolls	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200°C	Shake, turn, or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	16–21	200 °C	Turn halfway
Meat chops without bone (around 150 g / 5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	15–20	200°C	Shake, turn, or stir halfway
Thin sausages (around 50 g/1.8 oz)	2–6 pieces	11–15	200°C	Shake, turn, or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	2–5 pieces	17–28	180°C	Shake, turn, or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	1–3 pieces	20–30	180°C	Turn halfway
Whole fish (around 300–400 g / 11–14 oz)	1 piece	20–25	180°C	
Fish filet (around 200 g / 7 oz)	1–2 pieces	25–32	160°C	
Mixed vegetables (roughly chopped)	200–400 g / 7–14 oz	12–25	180°C	<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>

Ingredients	Min. – Max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Muffins (around 50 g / 1.8 oz)	2–6 cups	13–20	160°C	Use muffin cups
Pre-baked bread/rolls (around 60 g / 2 oz)	1–3 pieces	6–8	200°C	

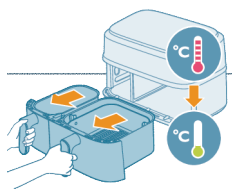
## Cleaning

### Warning

- Let the basket, pan and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.
- The pan and basket 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 Press the power On/Off button to switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.



### Tip

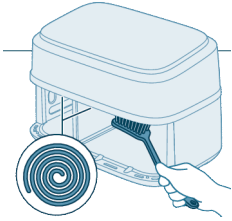
- Remove the pan and basket to let the Airfryer cool down faster.
- 2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
  - 3 Clean the pan, basket in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

### Tip

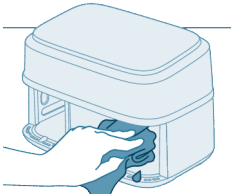
- If food residues stuck to the pan or basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or basket 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.



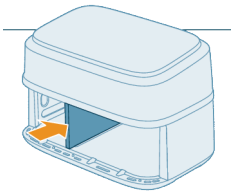
- 4 To prevent scratches, gently wipe the outside of the appliance with an unwrinkled, clean, and soft cloth. Begin with a slightly moistened cloth and follow up with a dry one, if necessary.



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







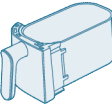
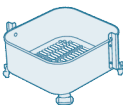
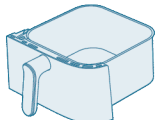
- 6 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.



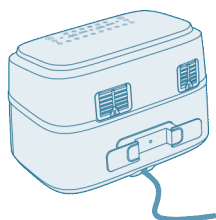
**Note**

- In case that you unintentionally pull out the divider, that is located between the small and the big pan, during cleaning, make sure to put it back in the right way.

## Cleaning table

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Storage



- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before storing.
- 3 Wrap the cord around the designated cord holder on the backside of the appliance.

### Note

- When carrying the Airfryer, always hold it horizontally to prevent the pans from accidentally falling out, which could potentially damage them.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer e.g. removable mesh bottom, etc. are fixed before you carry and/or store it.

## 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.

Problem	Possible cause	Solution
		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 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 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.
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.

Problem	Possible cause	Solution
	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.
The screen on the Airfryer shows "E1".	The device is broken / has defects.	Call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
	Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.	If your device was stored at a low ambient temperature, let it warm up to room temperature for at least 15 minutes before you plug it in again. If your display still shows "E1", call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E4–E12".	The device might have a malfunction.	Try to plug out and plug in the device. If this does not help please call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

## Isi

Penting _____	26
Mendaur ulang _____	29
Garansi dan dukungan _____	29
Pendahuluan _____	29
Deskripsi umum _____	29
Deskripsi fungsi _____	30
Sebelum menggunakan alat pertama kali _____	30
Persiapan sebelum penggunaan pertama kali _____	31
Menggunakan alat _____	31
Membersihkan _____	42
Penyimpanan _____	44
Pemecahan masalah _____	44

## Penting

Baca informasi penting ini dengan saksama sebelum menggunakan alat dan simpanlah untuk referensi di masa mendatang.

## 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 atau membilasnya di bawah keran.
- Jangan sampai air atau cairan lainnya masuk ke dalam alat karena berpotensi menimbulkan sengatan listrik.
- Selalu letakkan bahan-bahan yang akan digoreng di dalam keranjang agar tidak bersentuhan dengan elemen pemanas.
- Jangan tutupi lubang masuk dan keluar udara selagi alat dioperasikan.
- Jangan isi pan dengan minyak karena berpotensi menimbulkan kebakaran.
- Jangan gunakan alat ini jika steker, kabel listrik, atau alat ini rusak.
- Jangan sekali-kali menyentuh bagian dalam alat selagi dioperasikan.
- Jangan sekali-kali memasukkan makanan melebihi batas maksimum yang ditentukan di dalam keranjang.
- Selalu pastikan tidak ada makanan atau benda lainnya yang menyumbat pemanas.
- Sebelum digunakan pertama kali, penyimpanan kabel harus dipasang pada perangkat.

## Peringatan

- Kabel listrik yang rusak harus diganti oleh Philips, agen servisnya, atau teknisi berkualifikasi untuk menghindari bahaya.
- Hanya sambungkan alat ke stopkontak dinding yang dilengkapi pentanahan dan dilindungi pemutus arus kebocoran tanah.
- Selalu pastikan steker dicolokkan dengan benar pada stopkontak dinding.
- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan menggunakan pewaktu eksternal atau sistem remote control terpisah.





- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas sewaktu digunakan.
- Awasi anak-anak dan pastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) yang menyandang cacat fisik, memiliki keterbatasan kemampuan indra atau kecakapan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberi pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Pembersihan dan pemeliharaan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
- Jangan meletakkan alat di dekat dinding atau alat lain. Beri jarak minimal 10 cm di bagian belakang, di kedua sisi, serta di atas alat. Jangan meletakkan benda apa pun di atas alat.
- Selama memasak menggunakan airfryer, uap panas akan dikeluarkan melalui lubang keluar udara. Jauhkan tangan dan wajah Anda dari lubang keluar uap dan udara. Berhati-hatilah terhadap uap dan udara panas ketika mengeluarkan pan dari alat.
- Jangan pernah memasukkan bahan-bahan yang ringan atau kertas roti ke dalam alat.
- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas sewaktu digunakan.
- Penyimpanan kentang: Suhu harus disesuaikan dengan banyaknya kentang yang disimpan. Simpan pada suhu di atas 6 °C untuk meminimalkan risiko paparan akrilamida dalam makanan yang diolah.
- Jangan pernah memasukkan minyak ke dalam pan.
- Airfryer ini membutuhkan daya listrik yang besar karena memiliki dua ruang memasak. Jangan mengoperasikan alat lain dengan daya listrik yang besar di sirkuit yang sama secara bersamaan (mis. cerek, pemanggang listrik, dan sebagainya). Hal ini dapat memicu pemutus arus di instalasi rumah Anda dan berpotensi menyebabkan daya pada stopkontak ini mati.
- Alat ini dirancang untuk digunakan pada suhu lingkungan antara 5–40 °C.
- Periksa apakah tegangan pada alat sesuai dengan tegangan listrik di rumah Anda sebelum menggunakan alat.
- Jauhkan kabel listrik dari permukaan panas.
- Jangan meletakkan alat di atas atau di dekat bahan yang mudah terbakar, seperti taplak meja atau gordena.
- Jangan menggunakan alat untuk keperluan selain yang diterangkan dalam buku panduan ini. Hanya gunakan aksesoris asli Philips.
- Jangan tinggalkan alat yang sedang beroperasi.
- Panci, keranjang, dan aksesoris yang ditempatkan di dalam ruang memasak mungkin menjadi panas selama dan setelah alat digunakan. Selalu berhati-hatilah saat memegang atau menyentuhnya.
- Bersihkan bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan secara menyeluruh sebelum menggunakan alat ini untuk pertama kali. Lihat petunjuk di dalam buku panduan.

## Perhatian

- Alat ini hanya ditujukan untuk keperluan rumah tangga biasa. Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan di lingkungan seperti dapur staf di toko/restoran, kantor, peternakan, atau lingkungan kerja lainnya. Alat ini 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 sumber listrik jika alat ditinggalkan tanpa pengawasan atau sebelum Anda memasang, membongkar, menyimpan, atau membersihkannya.
- Letakkan alat di atas permukaan yang datar, rata, dan stabil.
- Alat yang digunakan dengan tidak semestinya, untuk keperluan profesional atau semiprofesional, atau digunakan dengan cara yang tidak sesuai dengan petunjuk dalam buku panduan pengguna akan membatalkan garansi. Philips juga tidak bertanggung jawab atas setiap kerusakan yang disebabkan olehnya.
- Pemeriksaan atau perbaikan alat hanya boleh dilakukan di pusat servis resmi Philips. Jangan mencoba memperbaiki alat sendiri karena hal ini dapat membatalkan garansi.
- Selalu cabut steker setiap kali selesai menggunakan alat.
- Biarkan alat mendingin selama kurang lebih 30 menit sebelum dipegang atau dibersihkan.
- Pastikan bahan-bahan yang diolah menggunakan alat ini matang dengan warna kuning keemasan, bukan kehitaman atau kecokelatan.
- Buang sisa makanan yang gosong. Jangan menggoreng kentang segar pada suhu di atas 180 °C (untuk mencegah timbulnya akrilamida).
- Berhati-hatilah saat membersihkan bagian atas ruang memasak: Elemen pemanas yang masih panas, bagian tepi komponen logam, dan pelindung cipratan.
- Selalu pastikan makanan matang sepenuhnya di dalam airfryer.
- Berhati-hatilah saat memasak makanan yang mudah rusak dengan fungsi selesai bersamaan (bakteri dapat berkembang biak).
- Berhati-hatilah saat menuangkan makanan yang sudah matang dan jangan sampai aksesoris alat ikut terjatuh.

## Medan elektromagnet (EMF)

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

## Mendaur ulang



- Simbol ini menandakan produk elektronik tidak boleh dibuang bersama limbah rumah tangga biasa.
- Patuhi peraturan mengenai pengumpulan terpisah untuk produk elektronik di negara Anda.

## Garansi dan dukungan

Versuni memberikan garansi dua tahun setelah pembelian untuk produk ini. Garansi ini tidak berlaku jika kerusakan disebabkan oleh kesalahan penggunaan atau perawatan. Garansi kami tidak memengaruhi hak Anda berdasarkan undang-undang sebagai konsumen. Untuk informasi lebih lanjut atau untuk mengajukan garansi, silakan kunjungi situs web kami [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## Pendahuluan

Selamat bergabung dalam Keluarga Philips!

Dengan airfryer keranjang ganda ini, Anda dapat menyiapkan dua bahan makanan sekaligus. Anda dapat menyinkronkan waktu memasak bahan makanan. Artinya, jika ada dua bahan makanan berbeda yang memerlukan waktu memasak yang berbeda pula, Anda dapat mengakhiri proses memasak secara bersamaan. Dengan keranjang asimetris, Anda dapat menyesuaikan proporsi bahan untuk hidangan Anda dengan lebih baik. Keranjangnya yang besar cocok untuk memasak makanan utama, kentang goreng, dan sebagainya. Gunakan keranjang yang lebih kecil untuk memasak lauk, sayuran, dan kudapan. Alat ini dilengkapi aplikasi NutriU yang dapat memberi Anda panduan langkah-langkah memasak dan ratusan resep hidangan yang menggugah selera dengan pengaturan khusus untuk Airfryer Keranjang Ganda Anda. Unduh aplikasinya menggunakan kode QR yang tertera pada kemasan.

## Deskripsi umum

- 1 Panel kontrol
  - a Suhu Naik
  - b Suhu Turun
  - c Tombol Nyala/Mati
  - d Indikasi Pengingat Goyang untuk pan kecil
  - e Tombol pan kecil

- f Tombol kembali
- g Tombol fungsi waktu
- h Tombol fungsi salin
- i Tombol pengingat goyang
- j Tombol pan besar
- k Indikator pengingat goyang untuk pan besar
- l Tombol Jeda/Mulai
- m Tombol kurangi waktu
- n Tombol tambah waktu
- o Tombol preset
- 2 Pelat bawah untuk pan kecil
- 3 Pan kecil
- 4 Pan besar
- 5 Keranjang untuk pan besar
- 6 Tempat penyimpanan kabel
- 7 Kabel listrik
- 8 Lubang keluar udara

## Deskripsi fungsi

### Fungsi salin

Anda dapat mengatur waktu dan suhu untuk satu pan dan menyalin pengaturan ke pan lainnya dengan menekan tombol fungsi salin.

### Fungsi waktu

Anda dapat mengatur waktu dan suhu untuk masing-masing pan, dan dengan memilih tombol fungsi waktu, kedua pan akan selesai memasak secara bersamaan.

### Pengingat goyang

Dengan menekan tombol pengingat goyang, Anda mengaktifkan pengingat goyang. Artinya, setelah separuh waktu memasak, alat akan mengingatkan Anda untuk menggoyang atau membalikkan makanan Anda.

### Preset

Alat ini memiliki 8 preset. Preset adalah program memasak yang memberikan rekomendasi suhu dan waktu memasak berdasarkan jumlah makanan tertentu. Selengkapnya, lihat bab "Memasak dengan Preset".

### Tombol Kembali

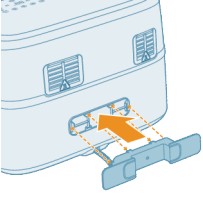
Gunakan tombol kembali jika Anda salah memilih preset.

### Pemberitahuan suara

Terkadang, Anda akan mendengar suara, misalnya setelah proses memasak selesai atau ada tindakan yang diperlukan saat memasak, seperti menggoyang atau membalikkan makanan.

## Sebelum menggunakan alat pertama kali

- 1 Lepaskan semua pembungkus.



- 2 Lepaskan semua stiker atau label (jika ada) dari alat.
- 3 Bersihkan alat sebelum digunakan pertama kali (lihat bab "Membersihkan").
- 4 Pasang tempat penyimpanan kabel di area yang ditentukan di bagian belakang perangkat dengan mengkliknya.

#### Perhatian

- Tempat penyimpanan kabel juga berfungsi sebagai pemberi jarak antara alat dan dinding untuk mencegah akumulasi panas.

## Persiapan sebelum penggunaan pertama kali

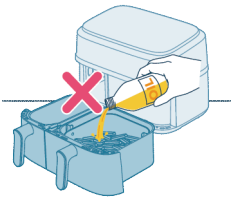
Letakkan alat pada permukaan yang stabil, datar, rata, dan tahan panas.

#### Catatan

- Jangan meletakkan benda apa pun di atas atau di samping alat. Hal ini dapat mengganggu aliran udara dan memengaruhi hasil penggorengan.
- Jangan taruh alat yang beroperasi di dekat atau di bawah benda yang dapat rusak oleh uap, seperti dinding dan lemari.

## Menggunakan alat

### Menggoreng tanpa minyak

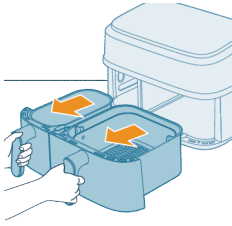


#### Perhatian

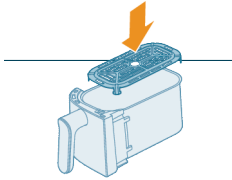
- Airfryer ini memasak bahan makanan tanpa minyak. Jangan isi pan dengan minyak, lemak penggoreng, atau cairan lainnya.
- Jangan menyentuh permukaan panas. Gunakan gagang atau kenop. Pegang pan panas menggunakan sarung tangan yang aman untuk oven.
- Alat ini hanya ditujukan untuk penggunaan rumah tangga.
- Alat ini dapat menimbulkan asap saat digunakan pertama kali. Hal ini normal.
- Alat ini tidak perlu dipanaskan terlebih dahulu.

- 1 Colokkan steker ke stopkontak dinding.

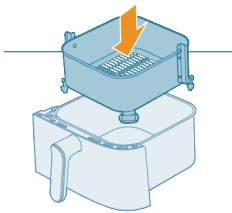




2 Lepaskan pan dan keranjang dari alat dengan menarik gagangnya.



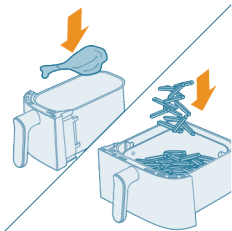
3 Letakkan pelat bawah ke dalam pan kecil.



4 Letakkan keranjang ke dalam pan besar.

**Catatan**

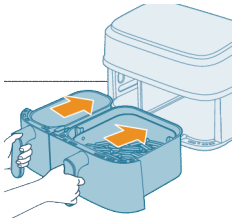
- Pastikan tutup keranjang diposisikan dengan benar di sisi kanan dan kiri saat memasukkan keranjang ke dalam pan. Jika Anda tidak sengaja memutarnya 90 derajat, keranjang tidak akan muat di dalam pan.
- Anda boleh sedikit menekan keranjang untuk memasukkannya ke dalam pan.



5 Masukkan bahan ke dalam keranjang.

**Catatan**

- Airfryer dapat mengolah berbagai macam bahan makanan. Lihat 'Tabel makanan' untuk mengetahui jumlah yang tepat dan perkiraan waktu memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang ditentukan di bagian 'Tabel makanan' atau mengisi keranjang berlebihan karena dapat memengaruhi kualitas hasil masakan.

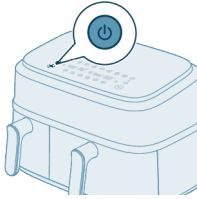


6 Letakkan pan kembali ke dalam airfryer.

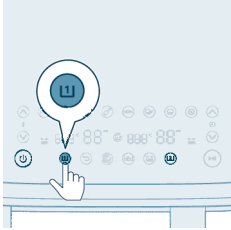
**Perhatian**

- **Jangan menyentuh pan atau keranjang selama dan sesaat setelah digunakan karena masih sangat panas.**

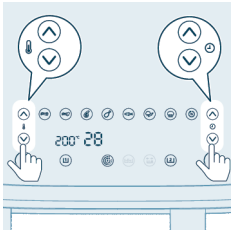
7 Tekan tombol Nyala/Mati untuk menyalakan alat.



8 Pilih pan kecil. Indikator waktu dan suhu di sisi kiri akan mulai berkedip.



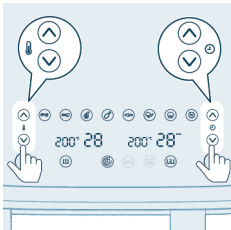
9 Tekan tombol suhu naik/turun dan tombol waktu naik/turun untuk memilih waktu dan suhu yang diinginkan.

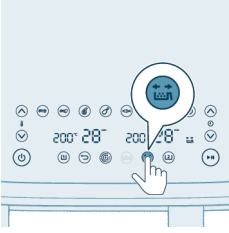


10 Pilih pan besar.



11 Tekan tombol suhu naik/turun dan tombol waktu naik/turun untuk memilih waktu dan suhu yang diinginkan.

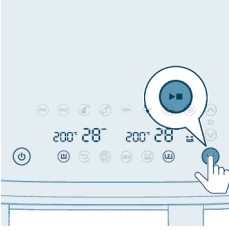




- 12** Tekan tombol pengingat goyang untuk mengingatkan Anda menggoyang makanan selama proses memasak.

**Catatan**

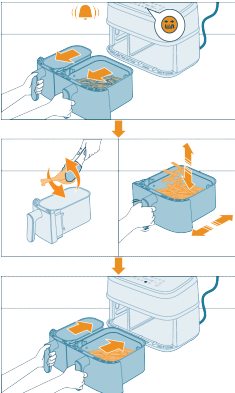
- Anda dapat mengaktifkan atau menonaktifkan pengingat goyang kapan saja saat memasak dengan memilih masing-masing pan, lalu menekan tombol pengingat goyang.



- 13** Tekan tombol Mulai/Jeda untuk memulai proses memasak.

**Catatan:**

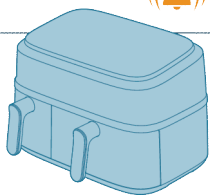
- Satu menit terakhir memasak akan dihitung mundur dalam hitungan detik.
- Pengaturan memasak dasar untuk jenis makanan yang berbeda dapat dilihat di tabel makanan.
- Anda dapat mengubah pengaturan memasak kapan saja selama proses memasak dengan memilih pan, mengklik tombol naik atau turun.
- Jika Anda ingin menjeda proses memasak kedua pan, cukup tekan tombol Mulai/Jeda.
- Tekan tombol Mulai/Jeda lagi. Kedua pan akan melanjutkan proses memasak.
- Jika Anda hanya ingin menghentikan proses memasak satu pan, pilih pan yang proses memasaknya ingin dihentikan, lalu tekan tombol Mulai/Jeda.
- Tekan tombol Mulai/Jeda lagi. Pan tersebut akan melanjutkan proses memasak.
- Proses memasak akan dijeda otomatis saat pan dikeluarkan. Proses memasak akan dilanjutkan saat pan dimasukkan kembali.
- Beberapa bahan perlu digoyang atau dibalik di tengah proses memasak (lihat 'Tabel memasak'). Untuk menggoyangkan bahan, keluarkan pan beserta keranjangnya, lalu goyangkan di atas wastafel. Kemudian, masukkan kembali pan ke dalam alat.







14 Jika pewaktu berbunyi, artinya waktu memasak telah berakhir.



15 Keluarkan pan dan periksa apakah bahan-bahan makanan sudah matang.

#### Perhatian

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

#### Catatan

- Jika bahan-bahan makanan belum matang, cukup masukkan kembali pan ke dalam airfryer dan lanjutkan memasak beberapa menit lagi.

#### Tip

- Anda dapat menghangatkan makanan menggunakan airfryer dengan mengatur suhu ke 80 derajat dan menyesuaikan waktunya sesuai keinginan. Sebaiknya jangan menghangatkan makanan lebih dari 30 menit karena hal ini dapat menurunkan kualitas makanan.
- Jika makanan seperti kentang goreng menjadi tidak garing selama mode "keep warm", Anda dapat mempersingkat waktu "keep warm" dengan mematikan alat lebih awal. Atau, panaskan selama 2–3 menit pada suhu 180 °C agar kentang garing kembali.

16 Keluarkan bahan-bahan makanan (mis. kentang goreng) dengan hati-hati dari pan menggunakan penjepit makanan.

#### Perhatian

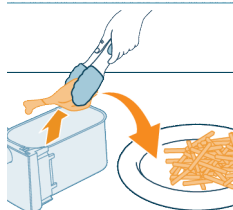
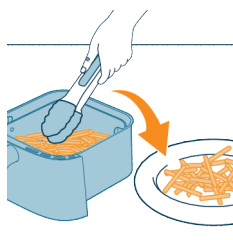
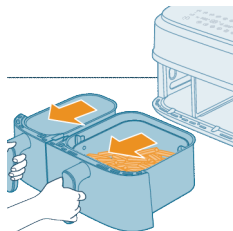
- Jangan miringkan pan saat mengeluarkan bahan-bahan makanan karena keranjang dapat terjatuh.
- Pan, keranjang, rangka dalam, serta semua bahan makanan masih panas setelah proses memasak. Pan mungkin akan mengeluarkan uap, tergantung jenis bahan makanan yang dimasak.

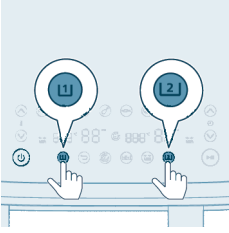
#### Catatan

- Gunakan penjepit makanan untuk mengeluarkan bahan makanan yang besar atau mudah rusak.
- Minyak atau lemak yang keluar dari bahan makanan yang digoreng akan mengendap di bagian bawah pan.
- Berhati-hatilah ketika membuang minyak atau lemak yang keluar dari pan setelah proses memasak atau sebelum menggoyangkan atau melepas keranjang dari pan, tergantung jenis bahan makanan yang dimasak. Letakkan keranjang pada permukaan yang tahan panas. Gunakan sarung tangan yang aman untuk oven ketika membuang minyak atau lemak yang keluar. Masukkan kembali keranjang ke dalam pan.

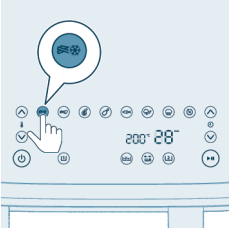
## Memasak dengan preset

1 Ikuti langkah 1 sampai 6 di bab "Menggoreng tanpa minyak".





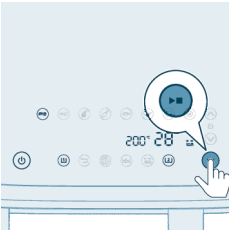
2 Pilih pan yang ingin digunakan untuk memasak.



3 Pilih preset.

**Tip**

- Untuk mengganti ke preset lain, tekan tombol kembali dan pilih preset yang diinginkan.





4 Mulai proses memasak dengan menekan tombol Mulai/Jeda.







**Catatan**

- Anda dapat menggunakan satu preset untuk memasak dalam satu pan dan pengaturan manual untuk pan lainnya. Anda juga dapat memasak menggunakan preset yang berbeda di masing-masing pan dan memilih Fungsi waktu untuk menyelesaikan proses memasak kedua pan secara bersamaan.



Catatan: Tabel berikut berisi informasi lengkap tentang preset.







**Pan besar**

Preset	Ikon	Suhu	Waktu (mnt)	Berat (maks.)	Catatan
Kudapan beku berbahan dasar kentang		200 °C	28	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kudapan beku berbahan dasar kentang, seperti French fries, potato wedges, criss-cross fries beku, dsb.</li> <li>- Peningat goyang diaktifkan secara default dan meminta Anda untuk menggoyang pan dua kali saat memasak.</li> </ul>
Kentang goreng		180 °C	32	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan jenis kentang yang sesuai.</li> <li>- Potongan tebal 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci.</li> <li>- Rendam 30 menit dalam air, keringkan, lalu tambahkan ¼ hingga 1 sdm minyak goreng.</li> <li>- Peningat goyang diaktifkan secara default dan meminta Anda untuk menggoyang pan dua kali saat memasak.</li> </ul>

Preset	Ikun	Suhu	Waktu (mnt)	Berat (maks.)	Catatan
Paha ayam		200 °C	25	8–10 potong	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 120–130 g/4–5 oz untuk setiap potong paha ayam.</li> <li>- Goyang atau balikkan di tengah proses memasak</li> </ul>
Ikan utuh		180 °C	22	600 g/21 oz	Ikan utuh dengan berat masing-masing 300 g/11 oz dan balik sekali saat memasak
Daging potong		200 °C	20	600 g/21 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potongan dengan ketebalan 2–2,5 cm, berat masing-masing potongan 200 g/7 oz</li> <li>- Maks. 3 potongan daging tanpa tulang</li> <li>- Balik sekali</li> </ul>
Sayur-mayur		180 °C	22	1000 g/35 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dirajang kasar</li> <li>- Sayur-mayur (terung, zucchini, cabai besar, bawang bombai)</li> </ul>
Kue		140 °C	50	1000 g/35 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan panci memasak dan memanggang berukuran XL (199 x 189 x 80 mm) untuk pan besar</li> </ul>
Memanaskan		160 °C	5	-	Atur waktu sesuai dengan jenis dan jumlah makanan

### Pan kecil

Preset	Ikun	Suhu	Waktu (mnt)	Berat (maks.)	Catatan
Kudapan beku berbahan dasar kentang		200 °C	25	300 g/11 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kudapan beku berbahan dasar kentang, seperti French fries, potato wedges, criss-cross fries beku, dsb.</li> <li>- Peningat goyang diaktifkan secara default dan meminta Anda untuk menggoyang pan dua kali saat memasak.</li> </ul>
Kentang goreng		180 °C	30	300 g/11 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan jenis kentang yang sesuai.</li> <li>- Potongan tebal 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci.</li> <li>- Rendam 30 menit dalam air, keringkan, lalu tambahkan ¼ hingga 1 sdm minyak goreng.</li> <li>- Peningat goyang diaktifkan secara default dan meminta Anda untuk menggoyang pan dua kali saat memasak.</li> </ul>

Preset	Ikon	Suhu	Waktu (mnt)	Berat (maks.)	Catatan
Paha ayam		200 °C	28	4–5 potong	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 120–130 g/4–5 oz untuk setiap potong paha ayam.</li> <li>- Goyang atau balikkan di tengah proses memasak</li> </ul>
Ikan utuh		180 °C	23	300 g/11 oz	Ikan utuh dengan berat masing-masing 300 g/11 oz dan balik sekali saat memasak
Daging potong		200 °C	20	400 g/14 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potongan dengan ketebalan 2–2,5 cm, berat masing-masing potongan 200 g/7 oz</li> <li>- Maks. 2 potongan daging tanpa tulang</li> <li>- Balik sekali</li> </ul>
Sayur-mayur		180 °C	25	400 g/14 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dirajang kasar</li> <li>- Sayur-mayur (terung, zucchini, cabai besar, bawang bombai)</li> </ul>
Kue		160 °C	20	6 cup muffin	- Gunakan cup muffin
Memanaskan		160 °C	5	-	Atur waktu sesuai dengan jenis dan jumlah makanan

## Membuat kentang goreng rumahan

Untuk membuat kentang goreng rumahan menggunakan airfryer:

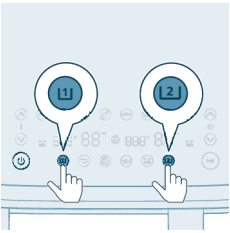
- Anda memerlukan kentang kupas sebanyak 800 g/28 oz untuk panci besar dan sebanyak 300 g/11 oz untuk pan kecil.
  - Pilihlah jenis kentang yang sesuai.
  - Sebaiknya goreng kentang menggunakan airfryer dengan jumlah maks. 800 g/28 oz agar matang merata. Jumlah kentang yang terlalu banyak dapat membuat hasilnya kurang garing dibandingkan dengan jumlah yang lebih sedikit.
- 1 Kupas kentang dan potong memanjang (ketebalan 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci).
  - 2 Rendam potongan kentang dalam mangkuk berisi air minimal 30 menit.
  - 3 Tiriskan air dari mangkuk, lalu keringkan potongan kentang menggunakan serbet atau tisu dapur.
  - 4 Tuangkan satu sendok makan minyak goreng ke dalam mangkuk, masukkan potongan kentang ke dalam mangkuk, lalu goyangkan hingga semua potongan kentang terlapisi minyak.
  - 5 Keluarkan kentang dari mangkuk menggunakan tangan atau spatula berongga agar tidak mengandung terlalu banyak minyak.

### Catatan

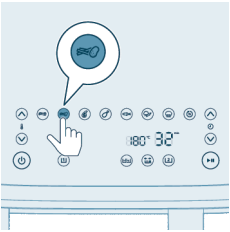
- Jangan memiringkan mangkuk untuk menuang semua potongan kentang ke dalam keranjang agar sisa minyak di mangkuk tidak masuk ke dalam pan.
- 6 Masukkan potongan kentang ke dalam keranjang.
  - 7 Tekan tombol Nyala/Mati untuk menyalakan alat.



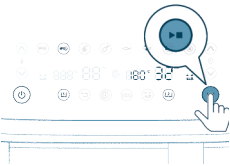
- 8 Pilih pan.



- 9 Pilih preset untuk "Kentang Goreng Rumahan."



- 10 Mulai proses memasak dengan menekan tombol Mulai/Jeda.
- 11 Goyangkan pan dua kali saat pengingat goyang berbunyi.



## Tabel makanan

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

### Catatan

- Perlu diperhatikan, pengaturan ini hanyalah saran dari kami. Karena masing-masing bahan makanan memiliki jenis, ukuran, bentuk, serta merek yang berbeda-beda, kami tidak dapat menjamin pengaturan yang paling sesuai untuk mengolah bahan makanan Anda.
- Saat mengolah makanan dalam jumlah yang banyak (mis. kentang goreng, udang, paha ayam, kudapan beku), goyang atau balikkan bahan makanan di dalam pan 2 hingga 3 kali untuk mendapatkan hasil yang konsisten.

Bahan makanan	Pan besar			
	Jumlah Min.–Maks.	Waktu (mnt)	Suhu	Catatan
Kentang goreng beku tipis (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inci)	200–800 g/7–28 oz	14–31	200 °C	Goyang atau balikkan dua kali di tengah proses memasak
Kentang goreng rumahan (ketebalan 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci)	200–800 g/7–28 oz	20–40	180 °C	Goyang atau balikkan dua kali di tengah proses memasak
Nugget ayam beku	200–600 g/7–21 oz	10–20	200 °C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Lumpia beku	200–600 g/7–21 oz	10–20	200 °C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Daging hamburger (sekitar 150 g/5 oz)	1–4 daging hamburger	11–18	200 °C	Balikkan di tengah proses memasak
Meatloaf	1.200 g/42 oz	55–60	150 °C	Gunakan peralatan pemanggang
Potongan daging tanpa tulang (sekitar 150 g/5 oz)	1–4 potong	15–20	200 °C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Sosis kecil (sekitar 50 g/1,8 oz)	2–10 potong	11–15	200 °C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Paha ayam (sekitar 125 g/4,5 oz)	2–10 potong	17–27	180 °C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Dada ayam (sekitar 160 g/6 oz)	1–5 potong	15–25	180 °C	Balikkan di tengah proses memasak
Ayam utuh	1.200 g/42 oz	60–70	180 °C	
Ikan utuh (sekitar 300–400 g/11–14 oz)	1–3 potong	20–25	180 °C	
Filet ikan (sekitar 200 g/7 oz)	1–5 potong	25–32	160 °C	
Sayur-mayur (dirajang kasar)	200–1.000 g/7–28 oz	10–22	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atur waktu memasak sesuai kebutuhan</li> <li>- Goyang atau balikkan di tengah proses memasak</li> </ul>

Bahan makanan	Jumlah Min.–Maks.	Waktu (mnt)	Suhu	Catatan
Muffin (sekitar 50 g/1,8 oz)	1–9 cup	13–15	160 °C	Gunakan cup muffin
Kue	500 g/18 oz	50–60	140 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan panci memasak dan memanggang berukuran XL</li> <li>- Periksa tingkat kematangan kue sebelum dikeluarkan</li> </ul>
Roti parbaking (sekitar 60 g/2 oz)	1–6 buah	6–8	200 °C	
Roti buatan sendiri	550 g/28 oz	45–55	150 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan panci memasak dan memanggang berukuran XL</li> <li>- Bentuk adonan harus rata agar roti tidak menyentuh elemen pemanas saat mengembang</li> <li>- Periksa tingkat kematangan roti sebelum dikeluarkan</li> </ul>

Bahan makanan	Pan kecil Jumlah Min.–Maks.	Waktu (mnt)	Suhu	Catatan
Kentang goreng beku tipis (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inci)	100–300 g/4–11 oz	14–28	200 °C	Goyang atau balikkan dua kali di tengah proses memasak
Kentang goreng rumahan (ketebalan 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci)	100–300 g/4–11 oz	20–30	180 °C	Goyang atau balikkan dua kali di tengah proses memasak
Nugget ayam beku	100–300 g/4–11 oz	9–20	200 °C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Lumpia beku	100–300 g/4–11 oz	9–20	200 °C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Daging hamburger (sekitar 150 g/5 oz)	150–300 g/5–11 oz	16–21	200 °C	Balikkan di tengah proses memasak
Potongan daging tanpa tulang (sekitar 150 g/5 oz)	150–300 g/5–11 oz	15–20	200 °C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Sosis kecil (sekitar 50 g/1,8 oz)	2–6 potong	11–15	200 °C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Paha ayam (sekitar 125 g/4,5 oz)	2–5 potong	17–28	180 °C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Dada ayam (sekitar 160 g/6 oz)	1–3 potong	20–30	180 °C	Balikkan di tengah proses memasak

Bahan makanan	Jumlah Min.–Maks.	Waktu (mnt)	Suhu	Catatan
Ikan utuh (sekitar 300–400 g/11–14 oz)	1 ekor	20–25	180 °C	
Filet ikan (sekitar 200 g/7 oz)	1–2 potong	25–32	160 °C	
Sayur-mayur (dirajang kasar)	200–400 g/7–14 oz	12–25	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atur waktu memasak sesuai kebutuhan</li> <li>- Goyang atau balikkan di tengah proses memasak</li> </ul>
Muffin (sekitar 50 g/1,8 oz)	2–6 cup	13–20	160 °C	Gunakan cup muffin
Roti parbaking (sekitar 60 g/2 oz)	1–3 potong	6–8	200 °C	

## Membersihkan

### Peringatan

- **Tunggu hingga keranjang, pan, dan bagian dalam alat mendingin sebelum dibersihkan.**
- **Pan dan keranjang alat ini memiliki lapisan antilengket. Jangan menggunakan peralatan dapur berbahan logam atau bahan pembersih abrasif karena dapat merusak lapisan antilengketnya.**

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

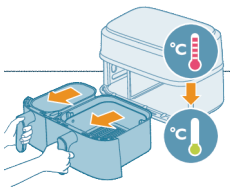
- 1 Tekan tombol Nyala/Mati untuk mematikan alat, cabut steker dari stopkontak dinding dan biarkan alat mendingin.



### Tip

- Keluarkan pan dan keranjang agar airfryer lebih cepat dingin.
- 2 Buang lemak atau minyak yang mengendap di bagian bawah pan.
  - 3 Bersihkan pan dan keranjang menggunakan mesin cuci piring. Anda juga dapat membersihkannya dengan air panas, sabun pencuci piring, dan spons nonabrasif (lihat "Tabel pembersihan").

### Tip



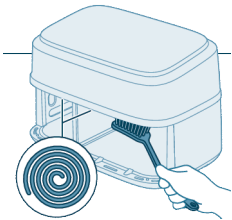


- Jika ada sisa makanan yang menempel di dalam pan atau keranjang, rendam dalam air panas dan sabun pencuci piring selama 10–15 menit. Dengan merendamnya, sisa makanan akan lebih mudah dibersihkan. Gunakan sabun pencuci piring yang dapat menghilangkan minyak dan lemak. Jika terdapat sisa minyak di dalam pan atau keranjang yang susah dibersihkan dengan air panas atau cairan pencuci piring, gunakan cairan penghilang lemak.
- Jika perlu, bersihkan sisa makanan yang menempel pada elemen pemanas bisa menggunakan bulu sikat lembut hingga sedang. Jangan menggunakan sikat kawat atau bulu sikat keras karena dapat merusak lapisan pada elemen pemanas.

- 4 Untuk mencegah goresan, lap bagian luar alat secara perlahan menggunakan kain antikusut yang bersih dan lembut. Mulai dengan kain yang sedikit dibasahi dan lanjutkan dengan kain kering, jika perlu.



- 5 Bersihkan elemen pemanas menggunakan sikat pembersih untuk menghilangkan sisa makanan.

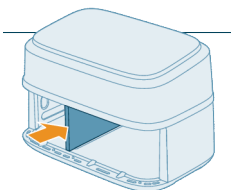


- 6 Bersihkan bagian dalam alat dengan air panas dan spons nonabrasif.





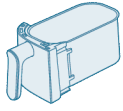
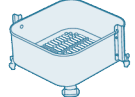
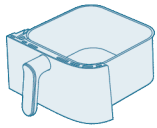


### Catatan

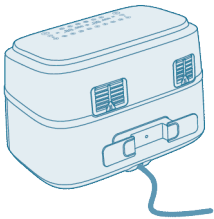
- Jika Anda tidak sengaja menarik pemisah yang berada di antara pan kecil dan besar saat membersihkan, pastikan untuk memasangnya kembali dengan benar.



## Tabel pembersihan

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Penyimpanan



- 1 Cabut steker alat dari sumber listrik dan biarkan mendingin.
- 2 Pastikan semua komponen sudah bersih dan kering sebelum disimpan.
- 3 Gulung kabel di sekitar tempat penyimpanan kabel yang telah disediakan di bagian belakang alat.

### Catatan

- Bawah airfryer secara horizontal agar pan tidak terjatuh dan rusak.
- Selalu pastikan bagian airfryer yang dapat dilepas (mis. saringan bawah) terpasang dengan baik sebelum alat dibawa atau disimpan.

## Pemecahan masalah

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

### Masalah

Bagian luar alat akan menjadi panas sewaktu digunakan.

### Kemungkinan penyebab

Panas di bagian dalam alat akan menyebar ke dinding bagian luar.

### Solusi

Hal ini normal. Semua gagang dan kenop yang perlu dipegang saat menggunakan alat cukup dingin untuk disentuh.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
		Pan, keranjang, dan bagian dalam alat akan menjadi panas saat alat dinyalakan untuk memastikan makanan matang sempurna. Komponen tersebut akan menjadi sangat panas.
		Jika Anda membiarkan alat menyala dalam waktu yang lama, beberapa area akan menjadi sangat panas. Area tersebut ditandai dengan ikon berikut:
		Selama Anda mengetahui area panas tersebut dan tidak menyentuhnya, alat ini benar-benar aman digunakan.
Kentang goreng rumahan buatan saya tidak sesuai harapan.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang sesuai.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan jenis kentang yang sesuai. Jika menyimpan kentang di tempat yang dingin, seperti di dalam kulkas. Pilihlah jenis kentang yang cocok digoreng sesuai keterangan pada kemasannya.
	Jumlah bahan makanan di dalam keranjang terlalu banyak.	Ikuti petunjuk dalam buku panduan pengguna ini untuk membuat kentang goreng rumahan.
	Jenis bahan makanan tertentu perlu digoyang-goyangkan di tengah proses memasak.	Ikuti petunjuk dalam buku panduan pengguna ini untuk membuat kentang goreng rumahan.
Airfryer tidak dapat menyala.	Steker alat tidak dicolokkan ke sumber listrik.	Periksa apakah steker telah dicolokkan dengan benar ke stopkontak dinding.
	Beberapa alat menggunakan stopkontak yang sama.	Airfryer memiliki daya watt yang tinggi. Gunakan stopkontak lain dan periksa sekeringnya.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
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 (mis. saat dibersihkan menggunakan alat pembersih yang kasar dan/atau saat memasukkan keranjang).	Anda dapat mencegah terjadinya kerusakan dengan memasukkan keranjang ke dalam pan dengan benar. Jika Anda memasukkan keranjang secara tidak lurus, bagian sisinya mungkin dapat terantuk ke dinding pan sehingga menyebabkan lapisan terkelupas. Jika demikian, hal ini tidaklah berbahaya karena semua material alat ini aman untuk makanan.
Asap putih keluar dari alat.	Anda memasak bahan makanan yang berlemak.	Anda dapat membuang minyak atau lemak yang ada di dalam pan dengan hati-hati dan melanjutkan proses memasak.
	Masih ada sisa minyak di dalam pan dari penggunaan sebelumnya.	Asap putih disebabkan oleh sisa minyak yang dipanaskan di dalam pan. Selalu bersihkan pan dan keranjang secara menyeluruh setelah menggunakan alat.
	Bahan pelapis makanan tidak melekat dengan baik.	Pelapis makanan yang terbawa udara dapat menimbulkan asap putih. Oleskan bahan pelapis makanan dengan benar hingga melekat sempurna pada makanan.
	Bumbu marinasi, cairan, atau sari daging dapat menciprat dalam lemak dan minyak yang dihasilkan.	Tepuk-tepuk makanan untuk mengurangi bumbu atau cairan yang masih menempel sebelum meletakkannya di dalam keranjang.
Layar airfryer menampilkan "E1".	Perangkat rusak/cacat.	Hubungi saluran siaga layanan Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.
	Airfryer disimpan di tempat dengan suhu yang terlalu dingin.	Jika alat disimpan di tempat bersuhu rendah, biarkan airfryer menyesuaikan dengan suhu ruangan minimal 15 menit sebelum dicolokkan. Jika layar masih menampilkan "E1", hubungi saluran siaga Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.
Layar airfryer menampilkan "E4-E12".	Perangkat mungkin mengalami kegagalan fungsi.	Cabut dan colokkan steker alat. Jika masalah berlanjut, hubungi saluran siaga Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

# Kandungan

Penting _____	47
Mengitar semula _____	49
Jaminan dan sokongan _____	50
Pengenalan _____	50
Perihal umum _____	50
Perihal fungsi _____	51
Sebelum penggunaan pertama _____	51
Persediaan sebelum penggunaan pertama kali _____	52
Menggunakan perkakas _____	52
Pembersihan _____	63
Penyimpanan _____	65
Menyelesaikan masalah _____	66

## 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.
- Sebelum penggunaan kali pertama, penyimpanan kord mestilah dipasangkan pada peranti.

## Amaran

- Jika kord sesalur rosak, kord mestilah digantikan oleh Philips, ejen servis atau pihak yang berkelayakan yang serupa untuk mengelakkan bahaya.
- Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding yang dibumikan, dilindungi oleh pemutus litar kebocoran bumi.



- 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 pembakar 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.
- Memandangkan Airfryer mempunyai dua ruang memasak, kuasa elektriknya adalah besar. Jangan kendalikan perkakas lain yang menggunakan kuasa tinggi pada litar yang sama pada masa yang sama (cth., cerek, gril elektrik dan sebagainya). Jika tidak, pemutus litar dalam pemasangan rumah anda mungkin akan bertindak balas dan bekalan kuasa pada soket ini akan terputus.
- 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 aksesori yang diletakkan di dalam ruang memasak akan 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).
- Berhati-hati apabila membersihkan kawasan atas ruang memasak: Elemen pemanasan panas, bucu bahagian logam dan pelindung percikan.
- Pastikan makanan dimasak sepenuhnya di dalam Airfryer.
- Berhati-hati apabila memasak makanan mudah rosak dengan fungsi segerak selesai (bakteria mungkin membiak).
- Berhati-hati semasa menuang makanan yang telah dimasak dan berhati-hati agar aksesori tidak terjatuh keluar.

## Medan elektromagnet (EMF)

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

## Mengitar semula



- Simbol ini bermaksud bahawa produk elektrik tidak boleh dibuang dengan sampah rumah biasa.
- Ikut peraturan negara anda berkenaan pengumpulan berasingan bagi produk elektrik.



## Jaminan dan sokongan

Versuni menawarkan waranti dua tahun selepas pembelian pada produk ini. Waranti ini tidak sah jika kecacatan adalah disebabkan oleh penggunaan yang tidak betul atau penyelenggaraan yang kurang baik. Waranti kami tidak menjejaskan hak anda di bawah undang-undang sebagai pengguna. Untuk mendapatkan maklumat lanjut atau untuk menggunakan waranti, sila lawati laman web kami [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## Pengenalan

Tahniah dan selamat datang ke Keluarga Philips!

Airfryer dwibakul membolehkan anda menyediakan dua ramuan makanan anda secara sekali gus. Anda boleh menyejukkan masa memasak ramuan, bermakna jika dua ramuan yang berbeza memerlukan dua masa memasak yang berbeza, anda boleh menyelesaikan proses memasak pada masa yang sama.

Bakul asimetri membolehkan anda menyesuaikan kadar ramuan yang dimasukkan ke dalam makanan anda dengan lebih baik. Bakul besar ini sesuai untuk hidangan utama, kentang jejari dan apa-apa makanan kegemaran anda. Gunakan bakul yang lebih kecil untuk hidangan sampingan, sayur-sayuran dan snek.

Perkakas ini disertakan dengan aplikasi NutriU yang memberi anda panduan langkah demi langkah dan ratusan hidangan yang menyelerakan dengan tetapan tertentu untuk Airfryer Dwibakul anda. Muat turun aplikasi menggunakan kod QR pada bungkusan.

## Perihalan umum

- 1 Panel kawalan
  - a Suhu Naik
  - b Suhu Turun
  - c Butang Hidup/Mati
  - d Penanda Peringatan Goncang untuk kualiti kecil
  - e Butang kualiti kecil
  - f Butang kembali
  - g Butang fungsi masa
  - h Butang fungsi salin
  - i Butang peringatan goncang
  - j Butang kualiti besar
  - k Penanda peringatan goncang untuk kualiti besar
  - l Butang Henti/Mula
  - m Butang masa turun
  - n Butang masa naik
  - o Butang praset
- 2 Plat bawah untuk kualiti kecil



- 3 Kualiti kecil
- 4 Kualiti besar
- 5 Bakul untuk kualiti besar
- 6 Pemegang kord
- 7 Kord kuasa
- 8 Saluran Keluar Udara

## Perihalan fungsi

### Fungsi salin

Anda boleh menetapkan masa dan suhu bagi satu kualiti dan menyalin tetapan tersebut untuk kualiti lain dengan menekan butang fungsi salin.

### Fungsi masa

Anda boleh menetapkan masa dan suhu secara berasingan bagi setiap kualiti dan dengan memilih butang fungsi masa, kedua-dua kualiti akan selesai memasak pada masa yang sama.

### Peringatan goncang

Dengan menekan butang peringatan goncang, anda mendayakan peringatan goncang. Ini bermakna selepas separuh masa memasak, perkakas akan mengingatkan anda untuk menggoncang atau membalikkan makanan anda.

### Praset

Anda boleh memilih daripada 8 praset. Praset ialah program memasak yang memberikan cadangan suhu dan masa memasak berdasarkan jumlah makanan tertentu. Untuk mendapatkan butiran lanjut, lihat bab "Memasak dengan Praset".

### Butang Kembali

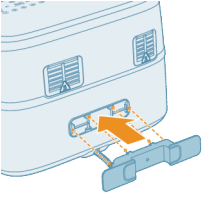
Gunakan butang kembali jika anda tersilap memilih praset.

### Pemberitahuan bunyi

Kadangkala anda akan mendengar bunyi, contohnya apabila perkakas selesai memasak atau apabila tindakan diperlukan semasa memasak, seperti menggoncang atau menerbalikkan makanan.

## Sebelum penggunaan pertama

- 1 Tanggalkan semua bahan pembungkusan.
- 2 Tanggalkan sebarang pelekat atau label (jika berkenaan) daripada perkakas.
- 3 Bersihkan perkakas dengan teliti sebelum digunakan buat kali pertama (lihat bab "pembersihan").



- 4 Pasang pemegang kord pada bahagian yang ditetapkan di belakang perkakas dengan mengklik pemegang kord pada tempatnya.

#### **Awas**

- Pemegang kord juga berfungsi sebagai peruang yang mewujudkan jarak di antara perkakas dengan dinding untuk mencegah pengumpulan haba.

## Persediaan sebelum penggunaan pertama kali

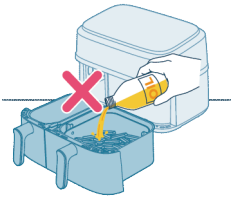
Letakkan perkakas di atas permukaan yang stabil, mendatar, rata dan tahan haba.

#### **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.

## Menggunakan perkakas

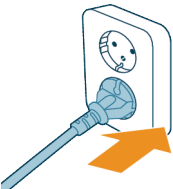
### Menggoreng dengan Airfryer

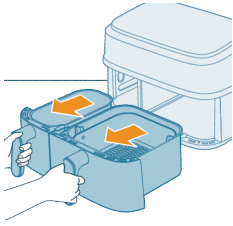


#### **Awas**

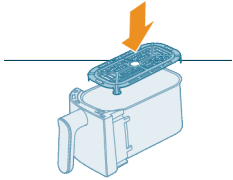
- Airfryer ini berfungsi dengan udara panas. Jangan isikan kuali dengan minyak, lemak menggoreng atau sebarang cecair lain.
- Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan pemegang atau tombol. Kendalikan kuali panas dengan sarung tangan pelindung ketuhar.
- Perkakas ini hanya untuk penggunaan di rumah sahaja.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

- 1 Pasang palam pada soket dinding.

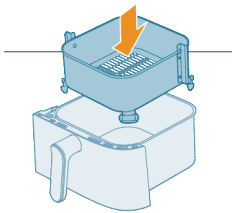




- 2 Tanggalkan kuali bersama bakul daripada perkakas dengan menarik pemegang.



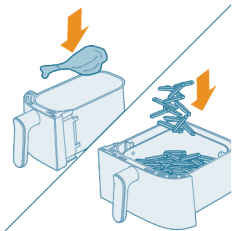
- 3 Letakkan plat bawah ke dalam kuali kecil.



- 4 Letakkan bakul ke dalam kuali besar.

**Nota**

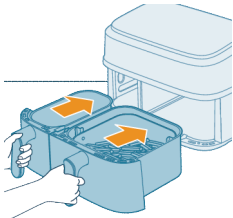
- Pastikan penutup bakul ditempatkan dengan betul pada sebelah kanan dan kiri semasa memasukkan bakul ke dalam kuali. Jika anda memutar bakul tanpa sengaja pada sudut 90 darjah, bakul tidak akan muat di dalam kuali.
- Tindakan mengenakan sedikit daya semasa meletakkan bakul ke dalam kuali ialah perkara biasa.



- 5 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 terlebih mengisi bakul kerana ini boleh menjejaskan hasil masakan.

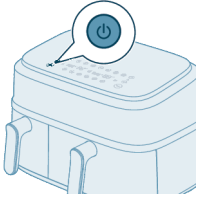


- 6 Letakkan semula kuali ke dalam Airfryer.

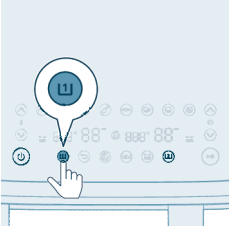
**Awas**

- **Jangan sentuh kuali atau bakul semasa dan seketika selepas menggunakannya kerana kuali dan bakul mungkin sangat panas.**

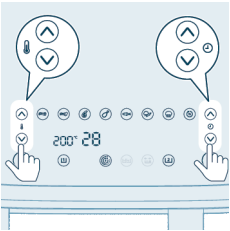
7 Tekan butang Hidup/Mati kuasa untuk menghidupkan perkakas.



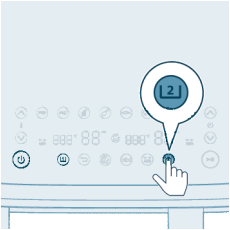
8 Pilih kualiti kecil. Penanda masa dan suhu pada sebelah kiri akan mula berkelip.



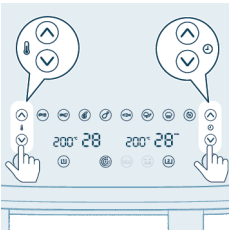
9 Tekan butang suhu naik/turun dan butang masa naik/turun untuk memilih masa dan suhu yang diperlukan.

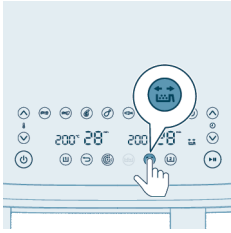


10 Pilih kualiti besar.



11 Tekan butang suhu naik/turun dan butang masa naik/turun untuk memilih masa dan suhu yang diperlukan.

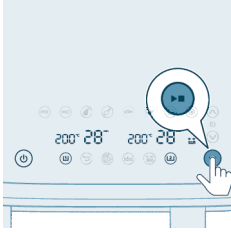




- 12** Tekan butang peringatan goncang untuk mengingatkan anda agar menggoncang makanan anda semasa proses memasak.

**Nota**

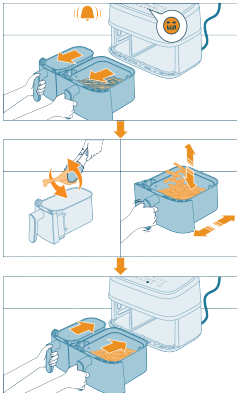
- Anda boleh mendayakan atau menyahdayakan peringatan goncang pada bila-bila masa semasa memasak dengan memilih kualiti yang berkenaan, kemudian menekan butang peringatan goncang.

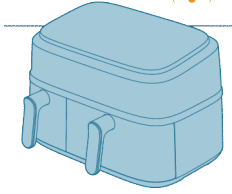


- 13** Tekan butang Mula/Henti untuk memulakan proses memasak.

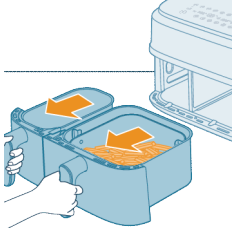
**Nota:**

- Minit terakhir memasak akan dikira dalam saat.
- Rujuk jadual makanan untuk mengetahui tetapan memasak asas bagi pelbagai jenis makanan.
- Anda boleh menukar tetapan memasak pada bila-bila masa semasa proses memasak dengan memilih kualiti, kemudian mengklik butang naik atau turun.
- Jika anda ingin menjeda proses memasak kedua-dua kualiti, hanya tekan butang Mula/Henti.
- Tekan butang Mula/Henti sekali lagi. Kedua-dua kualiti akan meneruskan proses memasak.
- Jika anda ingin menjeda proses memasak untuk satu kualiti sahaja, pilih kualiti yang berkenaan terlebih dahulu, kemudian tekan butang Mula/Henti.
- Tekan butang Mula/Henti sekali lagi dan kualiti yang berkenaan akan meneruskan proses memasak.
- Perkakas ini akan memasuki mod jeda secara automatik apabila anda menarik keluar kualiti. Proses memasak akan diteruskan apabila anda meletakkan semula kualiti ke dalam perkakas.
- Sesetengah ramuan perlu digoncang atau dikacau selepas separuh masa memasak (lihat 'Jadual makanan'). Untuk menggoncang ramuan, tarik keluar kualiti dengan bakul dan goncang di dalam singki. Kemudian letakkan semula kualiti ke dalam perkakas.





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



**15** Tarik keluar kualiti dan lihat jika ramuan sudah masak.

#### **Awas**

- **Kualiti Airfryer akan menjadi panas selepas proses memasak. Sentiasa letakkan kualiti di atas permukaan yang tahan haba (cth. tungku besi dan lain-lain) apabila anda mengeluarkan kualiti daripada perkakas.**

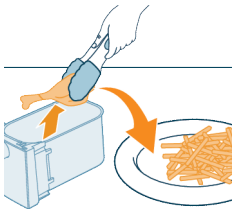
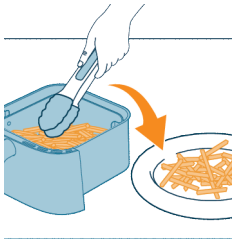
#### **Nota**

- Jika ramuan belum masak, hanya luncurkan semula kualiti ke dalam Airfryer dan tambahkan beberapa minit.

#### **Petua**

- Anda boleh memastikan makanan anda kekal panas di dalam Airfryer dengan menetapkan suhu kepada 80 darjah dan menyesuaikan masa mengikut keinginan anda. Kami mengesyorkan agar anda tidak membiarkan makanan anda kekal panas lebih daripada 30 minit kerana kualiti makanan boleh menurun.
- Jika makanan seperti kentang jejari menjadi kurang garing sewaktu mod kekal panas, pendekkan masa kekal panas dengan mematikan perkakas sebelum tamat masanya atau garingkan selama 2-3 minit pada suhu 180°C.

**16** Keluarkan ramuan (cth. kentang jejari) daripada kualiti dengan penyepit barbeku.



#### **Awas**

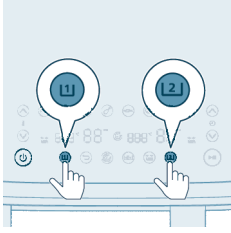
- **Jangan sengetkan kualiti semasa mengeluarkan ramuan kerana bakul boleh terjatuh daripada kualiti.**
- **Selepas proses memasak, kualiti, bakul, perumah dalaman dan ramuan adalah panas. Bergantung pada jenis ramuan di dalam Airfryer, stim akan keluar dari kualiti.**

#### **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 menggongcang 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.

## Memasak dengan praset

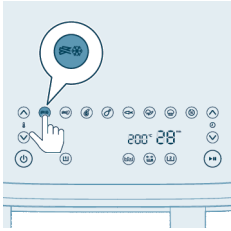
- Ikut langkah 1 hingga 6 dalam bab "Menggoreng dengan Airfryer".
- Pilih kualiti yang hendak anda guna untuk memasak.



- Pilih praset.

### Petua

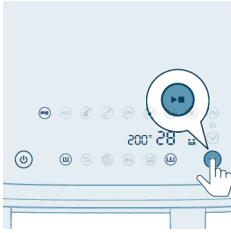
- Untuk menukar kepada praset yang lain, tekan butang kembali dan pilih praset yang diperlukan.



- Mulakan proses memasak dengan menekan butang Mula/Henti.

### Nota








- Anda boleh memasak dengan praset untuk satu kualiti dan dengan tetapan manual untuk kualiti yang lain. Anda juga boleh memasak dengan praset yang berbeza untuk setiap kualiti dan memilih fungsi Masa untuk melengkapkan proses memasak bagi kedua-dua kualiti pada masa yang sama.




Nota: Jadual di bawah mengandungi lebih banyak maklumat tentang praset.

### Kualiti besar








Praset	Ikón	Suhu	Masa (min)	Berat (maks.)	Nota
Snek berasaskan kentang beku		200°C	28	800 g / 28 auns	<ul style="list-style-type: none"> <li>Snek sejuk beku berasaskan kentang seperti kentang goreng beku, potongan kentang, kentang goreng bersilang dan lain-lain.</li> <li>Peringatan goncang didayakan secara lalai dan akan menggesa anda untuk menggoncang kualiti sebanyak dua kali semasa proses memasak.</li> </ul>

Praset	Ikon	Suhu	Masa (min)	Berat (maks.)	Nota
Kentang goreng segar		180°C	32	800 g / 28 auns	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan kentang yang kersai.</li> <li>- Ketebalan potongan 10x10mm / 0.4x0.4 inci.</li> <li>- Rendam di dalam air selama 30 minit, keringkan, kemudian tambahkan ¼ hingga 1 sudu besar minyak.</li> <li>- Peringatan goncang didayakan secara lalai dan akan menggesa anda untuk menggoncang kualiti sebanyak dua kali semasa proses memasak.</li> </ul>
Drumstick ayam		200°C	25	8–10 batang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 120 g–130 g / 4–5 auns bagi setiap paha ayam.</li> <li>- Goncang, balikkan atau kacau secara berkala</li> </ul>
Seekor ikan		180°C	22	600 g / 21 auns	Seekor ikan seberat 300 g / 11 auns dan terbalikkan sekali semasa proses memasak
Potongan daging		200°C	20	600 g / 21 auns	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hiris dengan ketebalan 2–2.5 cm, 200 g / 7 auns bagi setiap hirisan</li> <li>- Sehingga 3 potongan daging tanpa tulang</li> <li>- Terbalikkan sekali</li> </ul>
Sayur campuran		180°C	22	1000 g / 35 auns	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cincang kasar</li> <li>- Sayur campuran (terung, zucchini, lada benggala, bawang)</li> </ul>
Kek		140°C	50	1000 g / 35 auns	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan periuk memasak dan membakar XL (199x189x80 mm) untuk kualiti besar</li> </ul>
Panas semula		160°C	5	-	Laraskan masa mengikut item makanan dan jumlah makanan

#### Kualiti kecil

Praset	Ikon	Suhu	Masa (min)	Berat (maks.)	Nota
Snek berasaskan kentang beku		200°C	25	300 g / 11 auns	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Snek sejuk beku berasaskan kentang goreng beku, potongan kentang, kentang goreng bersilang dan lain-lain.</li> <li>- Peringatan goncang didayakan secara lalai dan akan menggesa anda untuk menggoncang kualiti sebanyak dua kali semasa proses memasak.</li> </ul>



Praset	Ikon	Suhu	Masa (min)	Berat (maks.)	Nota
Kentang goreng segar		180°C	30	300 g / 11 auns	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan kentang yang kersai.</li> <li>- Ketebalan potongan 10x10mm / 0.4x0.4 inci.</li> <li>- Rendam di dalam air selama 30 minit, keringkan, kemudian tambahkan ¼ hingga 1 sudu besar minyak.</li> <li>- Peringatan goncang didayakan secara lalai dan akan menggesa anda untuk menggoncang kualiti sebanyak dua kali semasa proses memasak.</li> </ul>
Drumstick ayam		200°C	28	4–5 batang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 120 g–130 g / 4–5 auns bagi setiap paha ayam.</li> <li>- Goncang, balikkan atau kacau secara berkala</li> </ul>
Seekor ikan		180°C	23	300 g / 11 auns	Seekor ikan seberat 300 g / 11 auns dan terbalikkan sekali semasa proses memasak
Potongan daging		200°C	20	400 g / 14 auns	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hiris dengan ketebalan 2–2.5 cm, 200 g / 7 auns bagi setiap hirisan</li> <li>- Sehingga 2 potongan daging tanpa tulang</li> <li>- Terbalikkan sekali</li> </ul>
Sayur campuran		180°C	25	400 g / 14 auns	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cincang kasar</li> <li>- Sayur campuran (terung, zucchini, lada benggala, bawang)</li> </ul>
Kek		160°C	20	6 cawan muffin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan cawan muffin</li> </ul>
Panas semula		160°C	5	-	Laraskan masa mengikut item makanan dan jumlah makanan

## Membuat kentang jejari buatan sendiri

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

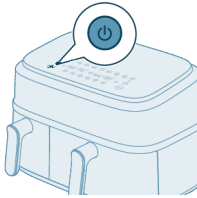
- Untuk kualiti besar, anda memerlukan 800 g / 28 auns dan untuk kualiti kecil, 300 g / 11 auns kentang yang dikupas.
- Pilih jenis ubi kentang yang sesuai untuk membuat kentang jejari, cth. ubi kentang segar dan (agak) berkanji.
- Sebaik-baiknya goreng kentang jejari maksimum 800 g / 28 auns supaya kentang masak rata. Kuantiti kentang jejari yang lebih besar biasanya kurang rangup berbanding dengan kuantiti kentang jejari yang lebih kecil.

- 1 Kupas ubi kentang dan potong menjadi bentuk jejari (ketebalan 10x10 mm / 0.4x0.4 inci).
- 2 Rendam jejari kentang ke dalam semangkuk air selama sekurang-kurangnya 30 minit.

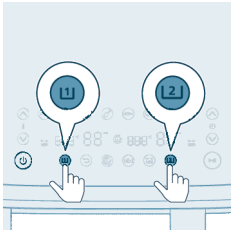
- 3 Kosongkan mangkuk dan keringkan jejari kentang menggunakan tuala atau kertas tisu.
- 4 Masukkan satu sudu besar minyak masak ke dalam mangkuk, letakkan jejari ke dalam mangkuk dan gaul sehingga kesemua jejari bersalut minyak.
- 5 Keluarkan jejari daripada mangkuk menggunakan tangan anda atau sudip berlubang agar lebih minyak kekal di dalam mangkuk.

**Nota**

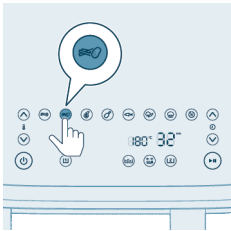
- Jangan sengetkan mangkuk untuk meletakkan semua jejari kentang dalam bakul pada satu masa untuk mengelakkan minyak berlebihan masuk ke dalam kual.
- 6 Letakkan jejari kentang ke dalam bakul.
  - 7 Tekan butang Hidup/Mati kuasa untuk menghidupkan perkakas.



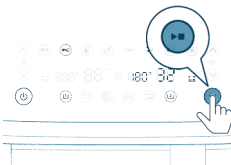
- 8 Pilih kual.



- 9 Pilih praset untuk "Kentang Jejari Buatan Sendiri".



- 10 Mulakan proses memasak dengan menekan butang mula/henti.
- 11 Goncang kual sebanyak dua kali apabila anda mendengar isyarat bunyi peringatan goncang.



## 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, terbalikkan atau kacau ramuan di dalam kualiti 2 hingga 3 kali untuk mendapatkan hasil yang konsisten.

Ramuan	Kuali besar			Nota
	Jumlah Min. – Maks.	Masa (min)	Suhu	
Kentang jejari nipis sejuk beku (7x7 mm / 0.3x0.3 inci)	200–800 g / 7–28 auns	14–31	200°C	Goncang, terbalikkan atau kacau dua kali secara berkala
Kentang jejari buatan sendiri (ketebalan 10x10 mm / 0.4x0.4 inci)	200–800 g / 7–28 auns	20–40	180°C	Goncang, terbalikkan atau kacau dua kali secara berkala
Ketulan ayam dibekukan	200-600g / 7-21 auns	10–20	200°C	Goncang, terbalikkan atau kacau pada separuh masa memasak
Popia beku	200–600 g / 7–21 auns	10–20	200°C	Goncang, terbalikkan atau kacau pada separuh masa memasak
Daging burger (kira-kira 150 g/5 auns)	1–4 patti	11–18	200°C	Terbalikkan pada separuh masa memasak
Lof daging	1200 g / 42 auns	55–60	150°C	Gunakan aksesori membakar
Potongan daging tanpa tulang (kira-kira 150 g / 5 auns)	1–4 potongan	15–20	200°C	Goncang, terbalikkan atau kacau pada separuh masa memasak
Sosej nipis (kira-kira 50 g/1.8 auns)	2–10 batang	11–15	200°C	Goncang, terbalikkan atau kacau pada separuh masa memasak
Paha ayam (kira-kira 125 g/4.5 auns)	2–10 ketul	17–27	180°C	Goncang, terbalikkan atau kacau pada separuh masa memasak
Dada ayam (kira-kira 160 g/6 auns)	1–5 ketul	15–25	180°C	Terbalikkan pada separuh masa memasak
Seekor ayam	1200 g / 42 auns	60–70	180°C	
Seekor ikan (kira-kira 300-400 g / 11-14 auns)	1–3 ekor	20–25	180°C	
Kepingan ikan (kira-kira 200 g / 7 auns)	1–5 keping	25–32	160°C	

Ramuan	Jumlah Min. – Maks.	Masa (min)	Suhu	Nota
Sayur campuran (dicincang kasar)	200-1000 g / 7 – 28 auns	10–22	180°C	<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 auns)	1–9 cawan	13–15	160°C	Gunakan cawan muffin
Kek	500 g / 18 auns	50–60	140°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan periuk memasak dan membakar XL</li> <li>- Periksa tahap kemasakan sebelum anda mengeluarkan kek</li> </ul>
Roti/roti gulung prabakar (kira-kira 60 g / 2 auns)	1–6 keping	6–8	200°C	
Roti buatan sendiri	550 g / 28 auns	45–55	150°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan periuk memasak dan membakar XL</li> <li>- Bentuk doh mestilah serata mungkin untuk mengelakkan roti menyentuh elemen pemanasan semasa menaik</li> <li>- Periksa tahap kemasakan sebelum anda mengeluarkan roti</li> </ul>

Ramuan	Kuali kecil		Suhu	Nota
	Jumlah Min. – Maks.	Masa (min)		
Kentang jejari nipis sejuk beku (7x7 mm / 0.3x0.3 inci)	100-300 g / 4–11 auns	14–28	200°C	Goncang, terbalikkan atau kacau dua kali secara berkala
Kentang jejari buatan sendiri (ketebalan 10x10 mm / 0.4x0.4 inci)	100-300 g / 4–11 auns	20–30	180°C	Goncang, terbalikkan atau kacau dua kali secara berkala
Ketulan ayam dibekukan	100-300 g / 4–11 auns	9–20	200°C	Goncang, terbalikkan atau kacau pada separuh masa memasak
Popia beku	100-300 g / 4–11 auns	9–20	200°C	Goncang, terbalikkan atau kacau pada separuh masa memasak
Daging burger (kira-kira 150 g/5 auns)	150-300 g / 5–11 auns	16–21	200°C	Terbalikkan pada separuh masa memasak
Potongan daging tanpa tulang (kira-kira 150 g / 5 auns)	150-300 g / 5–11 auns	15–20	200°C	Goncang, terbalikkan atau kacau pada separuh masa memasak
Sosej nipis (kira-kira 50 g/1.8 auns)	2–6 batang	11–15	200°C	Goncang, terbalikkan atau kacau pada separuh masa memasak

Ramuan	Jumlah Min. – Maks.	Masa (min)	Suhu	Nota
Paha ayam (kira-kira 125 g/4.5 auns)	2–5 ketul	17–28	180°C	Goncang, terbalikkan atau kacau pada separuh masa memasak
Dada ayam (kira-kira 160 g/6 auns)	1–3 ketul	20–30	180°C	Terbalikkan pada separuh masa memasak
Seekor ikan (kira-kira 300-400 g / 11-14 auns)	1 ekor	20–25	180°C	
Kepingan ikan (kira-kira 200 g / 7 auns)	1–2 keping	25–32	160°C	
Sayur campuran (dicincang kasar)	200–400 g / 7–14 auns	12–25	180°C	- Tetapkan masa memasak mengikut selera anda - Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Mufin (kira-kira 50 g / 1.8 auns)	2–6 cawan	13–20	160°C	Gunakan cawan mufin
Roti/roti gulung prabakar (kira-kira 60 g / 2 auns)	1–3 keping	6–8	200°C	

## Pembersihan

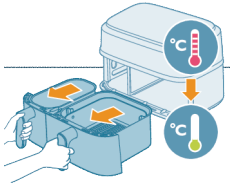
### Amaran

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

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

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





### Petua

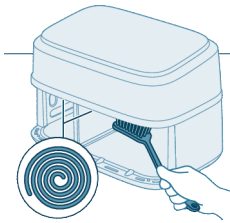
- Keluarkan kualiti dan bakul untuk menyejukkan Airfryer dengan lebih cepat.
- 2 Buang lemak cair atau minyak dari bahagian bawah kualiti.
  - 3 Bersihkan kualiti dan bakul di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda juga boleh mencucinya dengan air panas, cecair pencuci pinggan mangkuk dan span tidak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

### Petua

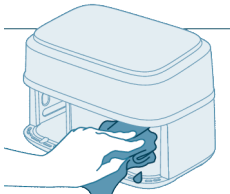
- Jika sisa makanan melekat pada kualiti atau bakul, rendamkannya di dalam air panas bersama cecair pencuci pinggan mangkuk selama 10–15 minit. Merendam akan melonggarkan sisa makanan dan menjadikannya lebih mudah untuk ditanggalkan. Pastikan anda menggunakan cecair pencuci yang boleh melarutkan minyak. 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 Untuk mengelakkan calar, lap bahagian luar perkakas dengan perlahan-lahan menggunakan kain lembut yang tidak berkedut dan bersih. Mulakan dengan melembapkan kain dan diikuti dengan kain yang kering, jika perlu.

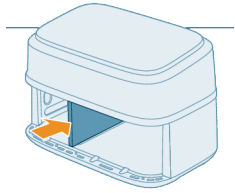


- 5 Cuci elemen pemanasan menggunakan berus pembersih untuk mengeluarkan sebarang sisa makanan.



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





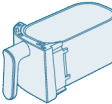
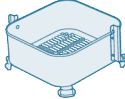
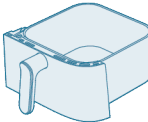




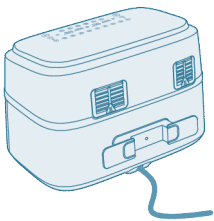
### Nota

- Sekiranya anda menarik keluar pembahagi secara tidak sengaja, yang terletak di antara kualiti kecil dengan besar semasa pembersihan, pastikan anda meletakkannya semula dengan cara yang betul.

## Meja pembersihan

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Penyimpanan



- 1 Cabut palam perkakas dan biarkannya menjadi sejuk.
- 2 Pastikan kesemua bahagian bersih dan kering sebelum disimpan.
- 3 Lilitkan kord di sekeliling pemegang kord yang ditetapkan di bahagian belakang perkakas.

### Nota

- Semasa mengangkat Airfryer, pegang dengan kuat secara mendatar untuk mengelakkan kualiti daripada terjatuh secara tidak sengaja yang boleh merosakkan Airfryer.
- Pastikan bahagian Airfryer yang boleh dikeluarkan sebagai contoh, bahagian bawah jaringan yang boleh dikeluarkan dan lain-lain dipasang sebelum anda mengangkat atau menyimpan perkakas.

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



Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
	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.
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E1".	Perkakas telah rosak / tidak berfungsi.	Hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

**Masalah****Penyebab yang mungkin****Penyelesaian**

Airfryer mungkin telah disimpan di tempat yang sejuk.

Jika peranti anda telah disimpan di tempat dengan suhu sekeliling yang rendah, biarkan peranti menjadi panas kepada suhu bilik selama sekurang-kurangnya 15 minit sebelum anda memasang palam semula.

Jika paparan anda masih menunjukkan "E1", hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

Skrin pada Airfryer menunjukkan "E4–E12".

Perkakas mungkin telah rosak.

Cuba cabut palam dan pasang palam pada perkakas. Jika langkah ini tidak membantu, hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

## Nội dung

Quan trọng	69
Tái chế	72
Bảo hành và hỗ trợ	72
Giới thiệu	72
Mô tả chung	72
Mô tả chức năng	73
Trước khi sử dụng lần đầu	73
Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu	74
Sử dụng thiết bị	74
Vệ sinh	84
Bảo quản	86
Xử lý sự cố	87

## Quan trọng

Hãy đọc kỹ thông tin quan trọng này trước khi sử dụng thiết bị và hãy cất giữ 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.
- Tuyệt đối không nhúng thiết bị vào 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 các lỗ hút gió và cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ đầy dầu vào ngăn vì điều này có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.
- Tuyệt đối 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.
- Phải lắp ngăn bảo quản dây điện vào thiết bị trước khi sử dụng lần đầu.

## 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.
- Chi kết nối thiết bị với ổ cắm trên tường có nối đất, được bảo vệ bằng cầu dao chống rò điện.
- Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm vào ổ cắm trên tường đúng cách.
- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động với 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 trì 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 ngăn ra khỏi thiết bị.
- Không cho nguyên liệu nhẹ dễ bay hoặc giấy nướng bánh vào 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 ngăn.
- Airfryer này có hai khoang nấu, do đó có công suất nguồn điện cao. Không cùng lúc vận hành các thiết bị công suất cao khác trên cùng một mạch điện (ví dụ: ấm đun nước, vỉ nướng điện và những vật dụng tương tự). Nếu không, có thể xảy ra trường hợp cầu dao trong hệ thống lắp đặt tại nhà của bạn nhảy và nguồn điện ở ổ cắm này bị hỏng.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường trong phạm vi 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 ví dụ 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.
- Ngăn, giỏ và các phụ kiện đặt bên trong khoang nấu 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, bằng phẳng và ổn định.
- 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 các hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng thì 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 do Philips ủy quyền 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 máy 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).
- Cẩn thận khi làm sạch khu vực phía trên của khoang nấu: Thanh đốt nóng, cạnh của các bộ phận bằng kim loại và tấm chắn vắng.
- Luôn đảm bảo thức ăn được nấu chín trong Airfryer.
- Cẩn thận khi nấu các loại thực phẩm mau hỏng bằng chức năng khởi động sau khi đã bật máy một khoảng thời gian (vì vi khuẩn có thể sinh sôi và phát triển).
- Cẩn thận khi đổ thức ăn đã nấu chín ra ngoài và cẩn thận không để các phụ kiện rơi ra ngoài.

## Điện từ trường (EMF)

Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn và quy định hiện hành liên quan đến mức phơi nhiễm điện từ trường.

## Tái chế



- Biểu tượng này có nghĩa là các sản phẩm điện không được vứt bỏ cùng với rác thải gia đình thông thường.
- Làm theo các quy định tại quốc gia của bạn đối với việc thu gom riêng các sản phẩm điện.

## Bảo hành và hỗ trợ

Versuni cung cấp bảo hành hai năm cho sản phẩm này sau ngày mua. Bảo hành này không hợp lệ nếu lỗi là do sử dụng không đúng cách hoặc bảo trì kém. Chế độ bảo hành của chúng tôi không ảnh hưởng đến các quyền của bạn theo luật bảo vệ 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).

## Giới thiệu

Xin chúc mừng và chào mừng bạn đến với Gia đình Philips!

Airfryer hai giờ hỗ trợ bạn chế biến hai nguyên liệu cho bữa ăn cùng một lúc. Bạn có thể đồng bộ hóa thời gian nấu nguyên liệu, nghĩa là nếu hai nguyên liệu khác nhau cần hai thời gian nấu khác nhau thì bạn có thể nấu xong cùng một lúc. Hai giỏ kích cỡ khác nhau cho phép bạn điều chỉnh tỷ lệ nguyên liệu phù hợp hơn cho bữa ăn của bạn. Giỏ lớn phù hợp để đựng các món chính, món chiên và bất kỳ nguyên liệu nào bạn yêu thích nhất. Sử dụng giỏ nhỏ hơn để đựng các món ăn kèm, rau và đồ ăn nhẹ.

Airfryer đi kèm với ứng dụng NutriU cung cấp cho bạn hướng dẫn từng bước và hàng trăm công thức bữa ăn ngon miệng với các cài đặt cụ thể cho Airfryer hai giờ của bạn. Sử dụng mã QR trên bao bì để tải xuống ứng dụng.

## Mô tả chung

- 1 Bảng điều khiển
  - a Tăng nhiệt độ
  - b Giảm nhiệt độ
  - c Nút Bật/Tắt
  - d Chi báo Nhắc nhở lắc cho ngăn nhỏ
  - e Nút Ngăn nhỏ
  - f Nút Quay lại
  - g Nút chức năng Thời gian
  - h Nút chức năng Sao chép

- i Nút Nhắc nhở lắ
  - j Nút Ngắ lớn
  - k Chi báo Nhắ nhờ lắ cho ngắ lớn
  - l Nút Xác nhậ/Bắ đầu
  - m Nút Giắ thời gian
  - n Nút Tăng thời gian
  - o Nút Chương trình nấu cài sẵn
- 2 Tấm đắ cho ngắ nhỏ
  - 3 Ngắ nhỏ
  - 4 Ngắ lớn
  - 5 Giỏ chiề ngắ lớn
  - 6 Móc quắ đắ điện
  - 7 Đắ điện
  - 8 Cửa thoát khí

## Mô tả chức năng

### Chức năng Sao chép

Bạn có thể đặt thời gian và nhiệt độ cho một ngắ và sao chép cài đặt sang ngắ kia bằng cách nhấn nút chức năng sao chép.

### Chức năng Thời gian

Bạn có thể đặt thời gian và nhiệt độ riêng cho từng ngắ và khi bạn chọn nút chức năng thời gian, cả hai ngắ sẽ nấu xong cùng một lúc.

### Nhắ nhờ lắ

Nhấn nút nhắc nhở lắ để kích hoạt chức năng nhắc nhở lắ. Tức là sau một nửa thời gian nấu, thiết bị sẽ nhắc bạn lắ hoặc lật thức ă.

### Chương trình nấu cài sẵn

Bạn có thể chọn trong 8 chương trình nấu cài sẵn. Chương trình nấu cài sẵn là các chương trình nấu đư ra khuyến nghị về nhiệt độ và thời gian nấu dựa trên một lượng thực phẩm nhất định. Để biết thêm chi tiết, hãy xem chương "Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn".

### Nút Quay lại

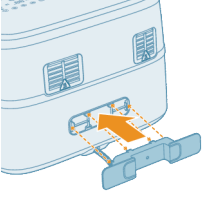
Sử dụng nút quay lại nếu bạn chọn nhầm chương trình nấu cài sẵn sai.

### Thông báo âm thanh

Đôi khi bạn nghe được thông báo âm thanh, ví dụ như khi thiết bị đã nấu xong hoặc khi cần làm một thao tác nào đó trong quá trình nấu, chẳng hạn như lắ hoặc đảo thức ă.

## Trước khi sử dụng lần đầu

- 1 Tháo tất cả các vật liệu đóng gói.
- 2 Tháo tất cả miếng dán hoặc nhãn (nếu có) trên thiết bị.
- 3 Làm sạch kỹ thiết bị trước khi sử dụng lần đầu (xem chương "vệ sinh").



- 4 Gắn móc quần dây điện vào khu vực được chỉ định ở mặt sau của thiết bị bằng cách bấm vào đúng vị trí.

#### **Thận trọng**

- Móc quần dây điện còn có tác dụng như một miếng đệm bằng cách tạo khoảng cách giữa thiết bị và tường để tránh tích tụ nhiệt.

## Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu

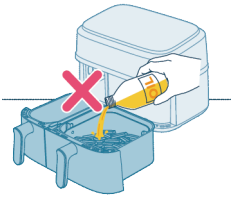
Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, nằm ngang, ổn định và chịu được nhiệt.

#### **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

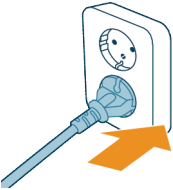
### Chiên bằng không khí



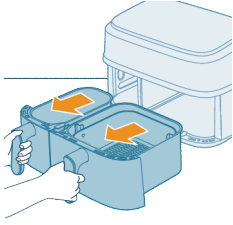
#### **Thận trọng**

- Đây là sản phẩm Airfryer hoạt động nhờ khí nóng. Không cho dầu ăn, mỡ chiên hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào ngăn.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng núm hoặc tay cầm. Cầm ngăn 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.

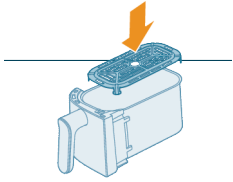
- 1 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.



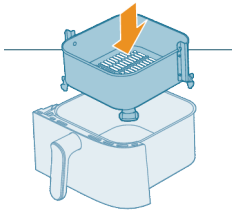




2 Kéo tay cầm để lấy ngăn có gắn giỏ ra khỏi thiết bị.



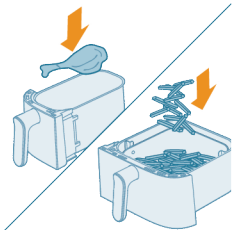
3 Đặt tấm đáy vào trong ngăn nhỏ.



4 Đặt giỏ vào trong ngăn lớn.

#### Lưu ý

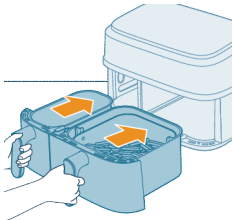
- Đảm bảo rằng các vành của giỏ được đặt đúng vị trí ở bên phải và bên trái khi lắp giỏ vào ngăn. Nếu bạn vô tình xoay giỏ 90 độ, giỏ sẽ không vừa với ngăn.
- Có thể dùng lực nhẹ nhàng để đặt giỏ vào ngăn.



5 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 vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món chiên.



6 Đặt các ngăn vào lại Airfryer.

#### Thận trọng

- **Không chạm vào ngăn hoặc giỏ trong khi sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng, vì các bộ phận này rất nóng.**

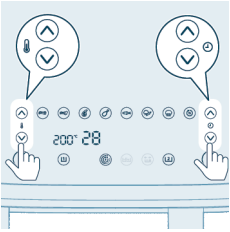
7 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.



8 Chọn ngăn nhỏ. Chỉ báo thời gian và nhiệt độ ở bên trái bắt đầu nhấp nháy.



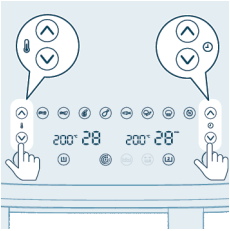
9 Nhấn nút tăng/giảm nhiệt độ và nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ cần thiết.

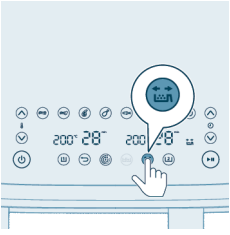


10 Chọn ngăn lớn.



11 Nhấn nút tăng/giảm nhiệt độ và nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ cần thiết.





**12** Nhấn nút nhắc nhở lắc để được nhắc nhở lắc thức ăn trong khi nấu.

**Lưu ý**

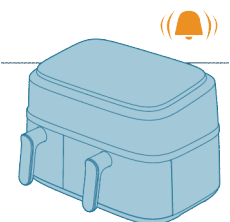
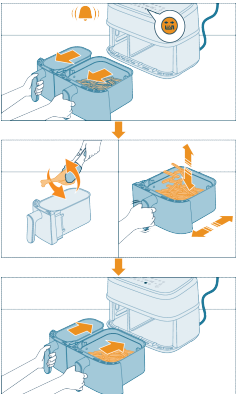
- Bạn có thể bật hoặc tắt nhắc nhở lắc bất kỳ lúc nào trong khi nấu, chọn ngăn tương ứng rồi nhấn nút nhắc nhở lắc.



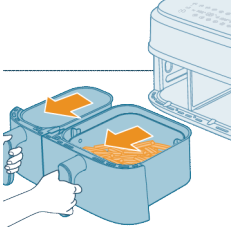
**13** Nhấn nút Bắt đầu/Dừng để bắt đầu quá trình nấu.

**Lưu ý:**

- Phút nấu cuối cùng đếm ngược tính bằng giây.
- Tham khảo bảng thực phẩm để biết các cài đặt nấu cơ bản cho các loại thực phẩm khác nhau.
- Bạn có thể thay đổi các cài đặt nấu bất kỳ lúc nào trong khi nấu bằng cách chọn ngăn rồi bấm vào nút lên hoặc xuống.
- Nếu bạn muốn tạm dừng nấu cả hai ngăn, chỉ cần nhấn nút Bắt đầu/Dừng.
- Nhấn nút Bắt đầu/Dừng lần nữa. Cả hai ngăn tiếp tục nấu.
- Nếu bạn chỉ muốn tạm dừng nấu một ngăn, trước tiên hãy chọn ngăn tương ứng rồi nhấn nút Bắt đầu/Dừng.
- Nhấn lại nút Bắt đầu/Dừng và ngăn tương ứng sẽ tiếp tục nấu.
- Thiết bị sẽ tự động ở chế độ tạm dừng khi bạn lấy ngăn ra. Quá trình nấu tiếp tục khi bạn đặt ngăn vào lại thiết bị.
- 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 ngăn có gắn giỏ ra và lắc ngăn trên bồn rửa. Sau đó đặt ngăn vào lại thiết bị.



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



**15** Kéo ngăn ra và kiểm tra thức ăn đã chín hay chưa.

#### Thận trọng

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

#### Lưu ý

- Nếu nguyên liệu vẫn chưa chín, bạn chỉ cần trượt ngăn vào lại Airfryer và cộng thêm vài phút vào thời gian cài đặt.

#### Meo

- Bạn có thể giữ ấm thức ăn trong Airfryer bằng cách đặt nhiệt độ ở mức 80°C và điều chỉnh thời gian miễn là bạn muốn giữ ấm thức ăn. Bạn không nên giữ ấm thức ăn quá 30 phút vì có thể làm giảm chất lượng thức ăn.
- Nếu thực phẩm như khoai tây chiên không còn giòn nữa trong khi ở chế độ giữ ấm, hãy rút ngắn thời gian giữ ấm bằng cách tắt thiết bị sớm hơn hoặc làm giòn thực phẩm lên trong 2-3 phút ở nhiệt độ 180°C.

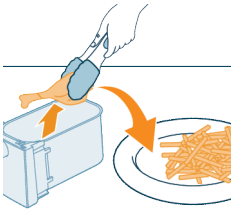
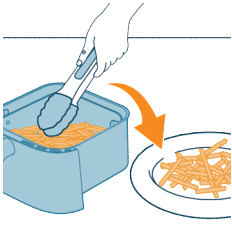
**16** Cần thận lấy nguyên liệu (ví dụ: khoai tây chiên) ra khỏi ngăn bằng kẹp thịt nướng.

#### Thận trọng

- **Không nghiêng ngăn khi lấy nguyên liệu ra vì giỏ có thể rơi ra khỏi ngăn.**
- **Sau khi nấu xong, ngăn, giỏ, vỏ bên trong và nguyên liệu sẽ nóng. Tùy vào loại nguyên liệu có trong Airfryer, có thể sẽ có hơi nước thoát ra khỏi ngăn.**

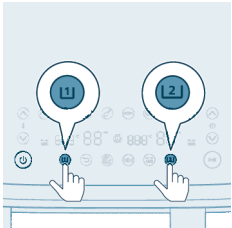
#### Lưu ý

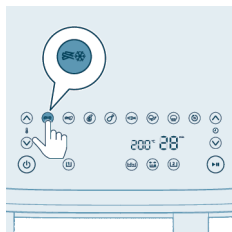
- Dùng kẹp để lấy thức ăn dạng miếng lớn hoặc dễ vỡ ra.
- Dầu thừa hoặc mỡ rán từ nguyên liệu được thu ở đáy ngăn.
- Tùy thuộc vào loại nguyên liệu đang nấu, bạn có thể cần cẩn thận đổ hết dầu thừa hoặc mỡ rán ra khỏi ngăn sau mỗi mẻ chế biến hoặc trước khi lắc hay thay thế giỏ trong ngăn. Đặt giỏ trên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



## Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn

- 1 Làm theo các bước từ 1 đến 6 trong chương "Chiên bằng không khí".
- 2 Chọn ngăn bạn muốn nấu.

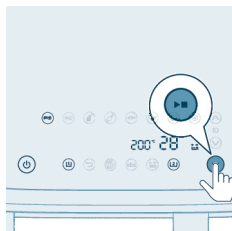




### 3 Chọn chương trình nấu cài sẵn.

#### Mẹo

- Để thay đổi sang chương trình nấu cài sẵn khác, nhấn nút quay lại và chọn chương trình nấu cài sẵn bạn cần.



### 4 Bắt đầu quá trình nấu bằng cách nhấn nút Bắt đầu/Dừng.











#### Lưu ý

- Bạn có thể nấu bằng một chương trình nấu cài sẵn trong một ngăn và với các cài đặt thủ công ở ngăn kia. Bạn cũng có thể nấu bằng các chương trình nấu cài sẵn khác nhau trên mỗi ngăn và chọn chức năng Thời gian để hoàn tất quá trình nấu cho cả hai ngăn cùng một lúc.

Lưu ý: Trong bảng sau đây, bạn có thể tìm thêm thông tin về các chương trình nấu cài sẵn.

### Ngăn lớn

Chương trình nấu cài sẵn	Biểu tượng	Nhiệt độ	Thời gian (phút)	Trọng lượng (tối đa)	Lưu ý
Snack khoai tây đông lạnh		200°C	28	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Snack khoai tây đông lạnh ví dụ như khoai tây đông lạnh, khoai tây múi cau, khoai tây lưới, v.v.</li> <li>- Nhắc nhở lắc được bật theo mặc định và nhắc bạn lắc ngăn hai lần trong khi nấu.</li> </ul>
Khoai tây tươi		180°C	32	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sử dụng khoai tây bột.</li> <li>- Lát cắt dày 10x10mm / 0,4x0,4 inch.</li> <li>- Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm ¼ đến 1 thìa canh dầu.</li> <li>- Nhắc nhở lắc được bật theo mặc định và nhắc bạn lắc ngăn hai lần trong khi nấu.</li> </ul>
Đùi gà		200°C	25	8–10 đùi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 120 g–130 g / 4–5 oz cho mỗi đùi.</li> <li>- Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên</li> </ul>
Cá nguyên con		180°C	22	600 g / 21 oz	Cá nguyên con 300 g / 11 oz mỗi con và lật một lần trong khi nấu
Sườn miến		200°C	20	600 g / 21 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lát dày 2–2,5 cm, 200 g / 7 oz mỗi lát</li> <li>- Tối đa 3 sườn miến không xương</li> <li>- Lật một lần</li> </ul>
Rau trộn		180°C	22	1000 g / 35 oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cắt miếng lớn</li> <li>- Rau trộn (cà tím, bí xanh, tiêu, hành tây)</li> </ul>

Chương trình nấu cài sẵn	Biểu tượng	Nhiệt độ	Thời gian (phút)	Trọng lượng (tối đa)	Lưu ý
Bánh ngọt		140°C	50	1000 g / 35 oz	- Sử dụng nồi nấu và nướng XL (199x189x80 mm) cho ngăn lớn
Hâm nóng		160°C	5	-	Điều chỉnh thời gian theo món ăn và lượng thức ăn
<b>Ngăn nhỏ</b>					
Chương trình nấu cài sẵn	Biểu tượng	Nhiệt độ	Thời gian (phút)	Trọng lượng (tối đa)	Lưu ý
Snack khoai tây đông lạnh		200°C	25	300 g / 11 oz	- Snack khoai tây đông lạnh ví dụ như khoai tây đông lạnh, khoai tây múi cau, khoai tây lưới, v.v. - Nhắc nhở lắc được bật theo mặc định và nhắc bạn lắc ngăn hai lần trong khi nấu.
Khoai tây tươi		180°C	30	300 g / 11 oz	- Sử dụng khoai tây bột. - Lát cắt dày 10x10mm / 0,4x0,4 inch. - Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm ¼ đến 1 thìa canh dầu. - Nhắc nhở lắc được bật theo mặc định và nhắc bạn lắc ngăn hai lần trong khi nấu.
Đùi gà		200°C	28	4–5 đùi	- 120 g–130 g / 4–5 oz cho mỗi đùi. - Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên
Cá nguyên con		180°C	23	300 g / 11 oz	Cá nguyên con 300 g / 11 oz mỗi con và lật một lần trong khi nấu
Sườn miến		200°C	20	400 g / 14 oz	- Lát dày 2–2,5 cm, 200 g / 7 oz mỗi lát - Tối đa 2 sườn miến không xương - Lật một lần
Rau trộn		180°C	25	400 g / 14 oz	- Cắt miếng lớn - Rau trộn (cà tím, bí xanh, tiêu, hành tây)
Bánh ngọt		160°C	20	6 cốc làm bánh muffin	- Sử dụng cốc làm bánh muffin
Hâm nóng		160°C	5	-	Điều chỉnh thời gian theo món ăn và lượng thức ăn

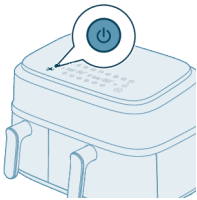
## Làm khoai tây chiên tại nhà

Để làm món khoai tây chiên ngon tuyệt tại nhà bằng Airfryer:

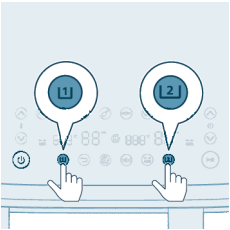
- Đối với ngăn lớn, bạn cần 800 g / 28 oz và đối với ngăn nhỏ là 300 g / 11 oz khoai tây đã gọt vỏ.
  - Chọn loại khoai tây thích hợp cho món khoai tây chiên, ví dụ như khoai tây tươi (ít) bột.
  - Tốt nhất là nên chiên khoai tây bằng không khí theo khẩu phần tối đa 800 g / 28 oz để có được hiệu quả chiên vàng đều. Các miếng khoai tây chiên lớn hơn thường ít giòn hơn so với các miếng nhỏ.
- 1 Gọt vỏ khoai tây và cắt thành miếng (dày 10x10 mm / 0,4x0,4 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

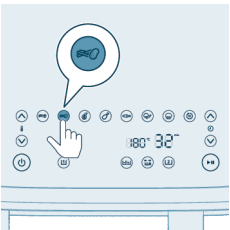
- Không nghiêng tô để trút tất cả các miếng khoai tây trong giỏ cùng một lúc, để tránh dầu thừa chảy vào đáy ngăn.
- 6 Cho các miếng khoai tây vào giỏ.
  - 7 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.



- 8 Chọn một ngăn.

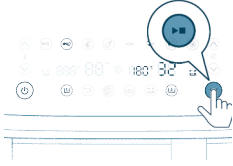


- 9 Chọn chương trình nấu cài sẵn cho “Khoai tây tự làm”.



**10** Bắt đầu quá trình nấu bằng cách nhấn nút bắt đầu/dừng.

**11** Lắc ngăn hai lần khi bạn nghe được tín hiệu âm thanh nhắc nhở lắc.



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

### Ngăn lớn

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu – tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm / 0.3x0.3 inch)	200–800 g / 7–28 oz	14–31	200°C	Lắc, lật hoặc trộn hai lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm / 0,4x0,4 inch)	200–800 g / 7–28 oz	20–40	180°C	Lắc, lật hoặc trộn hai lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	200–600 g / 7–21 oz	10–20	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Chả giò đông lạnh	200–600 g / 7–21 oz	10–20	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	1–4 miếng thịt	11–18	200°C	Lật trở trong khi nấu
Tăng thịt băm	1200 g / 42 oz	55–60	150°C	Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 150 g / 5 oz)	1–4 miếng	15–20	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Xúc xích mỏng (khoảng 50 g/1,8 oz)	2–10 cái	11–15	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	2–10 cái	17–27	180°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng



<b>Nguyên liệu</b>	<b>Lượng tối thiểu – tối đa</b>	<b>Thời gian (phút)</b>	<b>Nhiệt độ</b>	<b>Lưu ý</b>
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	1–5 cái	15–25	180°C	Lật trở trong khi nấu
Gà nguyên con	1200 g / 42 oz	60–70	180°C	
Cá nguyên con (khoảng 300–400 g / 11–14 oz)	1–3 cái	20–25	180°C	
Phi lê cá (khoảng 200 g / 7 oz)	1–5 cái	25–32	160°C	
Rau trộn (cắt miếng lớn)	200–1000 g / 7–28 oz	10–22	180°C	<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)	1–9 cốc	13–15	160°C	Sử dụng cốc làm bánh muffin
Bánh ngọt	500 g / 18 oz	50–60	140°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sử dụng nồi nấu và nướng XL</li> <li>- Kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra</li> </ul>
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g / 2 oz)	1–6 cái	6–8	200°C	
Bánh mì tự làm	550 g / 28 oz	45–55	150°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sử dụng nồi nấu và nướng XL</li> <li>- Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi lấy bánh mì ra</li> <li>- Kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra</li> </ul>

<b>Nguyên liệu</b>	<b>Ngăn nhỏ Lượng tối thiểu – tối đa</b>	<b>Thời gian (phút)</b>	<b>Nhiệt độ</b>	<b>Lưu ý</b>
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm / 0.3x0.3 inch)	100–300 g / 4–11 oz	14–28	200°C	Lắc, lật hoặc trộn hai lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm / 0,4x0,4 inch)	100–300 g / 4–11 oz	20–30	180°C	Lắc, lật hoặc trộn hai lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Chả giò đông lạnh	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	16–21	200°C	Lật trở trong khi nấu

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu – tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Sườn miếng không xương (khoảng 150 g / 5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	15–20	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Xúc xích mỏng (khoảng 50 g / 1,8 oz)	2–6 cái	11–15	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g / 4,5 oz)	2–5 cái	17–28	180°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g / 6 oz)	1–3 cái	20–30	180°C	Lật trở trong khi nấu
Cá nguyên con (khoảng 300–400 g / 11–14 oz)	1 cái	20–25	180°C	
Phi lê cá (khoảng 200 g / 7 oz)	1–2 cái	25–32	160°C	
Rau trộn (cắt miếng lớn)	200–400 g / 7–14 oz	12–25	180°C	- Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng - Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Bánh Muffin (khoảng 50 g / 1,8 oz)	2–6 cốc	13–20	160°C	Sử dụng cốc làm bánh muffin
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g / 2 oz)	1–3 cái	6–8	200°C	

## Vệ sinh

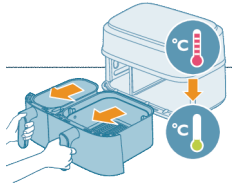
### Cảnh báo

- **Đề giò, ngăn và mặt trong của thiết bị nguội xuống hoàn toàn trước khi bắt đầu vệ sinh.**
- **Ngăn và giò của thiết bị có một lớp tráng 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.**

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Trút dầu mỡ ra khỏi đáy ngăn sau mỗi lần sử dụng.

- 1 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để tắt thiết bị, rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường và để thiết bị nguội xuống.





### Meo

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

- 2 Vớt bỏ mỡ hoặc dầu đọng lại ở đáy ngăn.
- 3 Rửa ngăn, giỏ trong máy rửa chén. Bạn cũng có thể vệ sinh ngăn, giỏ bằng nước nóng, nước rửa chén và miếng bọt biển không mài mòn (xem “bảng vệ sinh”).

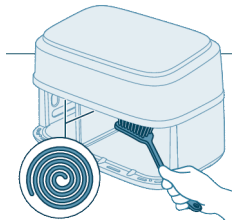
### Meo

- Nếu có cặn thức ăn dính lại trong ngăn 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 ngăn 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.

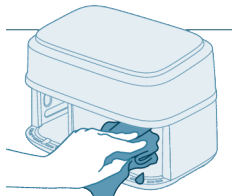
- 4 Để tránh trầy xước, hãy lau nhẹ bên ngoài thiết bị bằng vải mềm, sạch và không nhăn. Bắt đầu lau bằng một miếng vải hơi ẩm và tiếp theo là một miếng vải khô nếu cần.

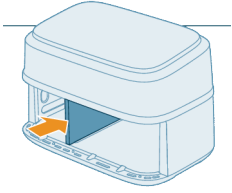


- 5 Làm sạch thanh đốt bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ các cặn thức ăn.







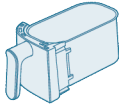
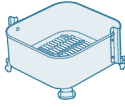
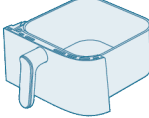
- 6 Làm sạch mặt bên trong của thiết bị bằng nước nóng và miếng xốp không gây ăn mòn.

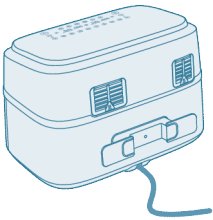


**Lưu ý**

- Trong trường hợp bạn vô tình kéo tấm ngăn nằm giữa ngăn nhỏ và ngăn lớn ra, trong quá trình vệ sinh, hãy đảm bảo đặt nó trở lại đúng vị trí.

**Bảng vệ sinh**

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

**Bảo quản**

- 1 Rút phích cắm của thiết bị và để thiết bị nguội xuống.
- 2 Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch và khô ráo trước khi bảo quản.
- 3 Quấn dây xung quanh móc giữ được chỉ định ở mặt sau của thiết bị.

**Lưu ý**

- Khi cầm Airfryer, hãy luôn cầm theo chiều ngang để tránh các ngăn vô tình rơi ra ngoài, có thể làm hỏng ngăn.
- Luôn đảm bảo rằng các bộ phận có thể tháo rời của Airfryer như tấm lưới đáy có thể tháo rời, v.v. đã được lắp chặt trước khi bạn di chuyển và/hoặc cất giữ máy.

## 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 tỏa ra làm nóng thành máy.	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.
		Ngăn, 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.
		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:
		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.
Món khoai tây chiên của tôi không được chín vàng như mong đợi.	Bạn đã sử dụng không đúng loại khoai tây.	Để có được hiệu quả tốt nhất, hãy dùng loại khoai tây tươi ít bột. Nếu bạn cần bảo quản khoai tây, không nên để chúng trong môi trường lạnh, ví dụ như tủ lạnh. Chọn loại khoai tây mà trên bao bì có ghi rõ thích hợp để chiên rán.
	Lượng nguyên liệu trong giỏ quá nhiều.	Làm theo các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này để làm khoai tây chiên tại nhà.
	Một số loại nguyên liệu nhất định cần được lắc giữa chừng trong thời gian nấu.	Làm theo các hướng dẫn 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 đã được cắm vào ổ cắm trên tường đúng cách chưa.
	Có một vài thiết bị được nối đến cùng một ổ cắm điện.	Airfryer có công suất cao. Hãy thử ổ cắm khác và kiểm tra cầu chì.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Tôi thấy một số vết bong tróc trên máy Airfryer.	Có thể xuất hiện một số vết bong tróc nhỏ bên trong ngăn của 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 tránh hư hỏng bằng cách hạ thấp giỏ vào ngăn đúng cách. Nếu bạn cho giỏ vào theo hướng chéo, mặt bên của giỏ có thể va vào thành ngăn và gây ra các vết tróc nhỏ trên lớp phủ. Nếu điều này xảy ra, xin lưu ý rằng điều này 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 ngăn và tiếp tục chế biến.
	Ngăn vẫn chứa cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng do cặn dầu mỡ gây ra làm nóng ngăn. Luôn rửa kỹ sạch ngăn và giỏ 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 ráo thực phẩm trước khi cho vào giỏ.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E1".	Thiết bị bị hỏng / có lỗi.	Gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.
	Bạn có thể đã cất giữ Airfryer ở nơi quá lạnh.	Nếu thiết bị của bạn được cất giữ ở nhiệt độ môi trường thấp, hãy để thiết bị ấm lên đến nhiệt độ phòng trong ít nhất 15 phút trước khi cắm lại. Nếu màn hình của máy vẫn hiển thị thông báo lỗi "E1", hãy gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E4-E12".	Thiết bị có thể gặp trục trặc.	Hãy thử rút phích cắm của thiết bị rồi cắm lại. Nếu cách này không xử lý được vấn đề, hãy gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.

## Агуулга

Чухал _____	89
Дахин боловсруулах _____	92
Баталгаа, засвар үйлчилгээ _____	92
Танилцуулга _____	92
Ерөнхий тайлбар _____	92
Функцүүдийн тайлбар _____	93
Анх ашиглахын өмнө _____	93
Анхны удаа хэрэглэхээс өмнөх бэлтгэл _____	94
Гэрийн цахилгаан хэрэгслийг ашиглах _____	94
Цэвэрлэх _____	105
Хадгалалт _____	107
Асуудал шийдвэрлэх нь _____	107

## Чухал

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

## Аюул



- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг халуун хийн зуух эсвэл бүх төрлийн цахилгаан зуух, плиткийн ойролцоо эсвэл халаасан шарах шүүгээнд байрлуулж болохгүй.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг огт усанд дүрж, гоожуурын усанд зайлж болохгүй.
- Цахилгаанд цохиулахаас урьдчилан сэргийлэхийн тулд гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл рүү ус эсвэл бусад шингэн оруулахгүй байх.
- Халаагч элементүүдтэй холболт үүсэхээс урьдчилан сэргийлэхийн тулд шарагдах орцыг үргэлж сагсанд хийнэ.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл ажиллаж байх үед агаарын оролт, гаралтын хавхалгыг бүү тагла.
- Галын аюулд хүргэж болзошгүй тул савыг тосоор дүүргэж болохгүй.
- Залгуур, залгуурын утас, гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл өөрөө гэмтсэн бол гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг бүү ашигла.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл ажиллаж байх үед дотор талд нь огт хүрч болохгүй.
- Сагсанд заасан хэмжээнээс хэтрүүлсэн хүнс хийж болохгүй.
- Халаагч нь сул, халаагчид ямар ч хүнс наалдаагүй эсэхийг үргэлж шалгаарай.
- Анх хэрэглэхийн өмнө утасны хадгалалтыг төхөөрөмж дээр угсарсан байх ёстой.

## Анхааруулга

- Хэрэв тэжээлийн залгуурын утас гэмтсэн бол Philips, түүний засвар үйлчилгээний ажилтан аль эсвэл төстэй мэргэжлийн хүн учирч болох аюулаас сэргийлэн солих ёстой.



- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг зөвхөн газардуулгын алдагдлын хэлхээ таслагчаар хамгаалагдсан газардуулсан ханын эм залгуурт залгана уу.
- Залгуурыг ханын эм залгуурт зөв оруулсан эсэхээ байнга шалга.
- Тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь гадаад цаг тохируулах механизм эсвэл тусдаа алсын удирдлагын системээр ажиллахаар зориулагдаагүй.
- Ашиглах явцад хүрч болохуйц гадаргуу нь халуунд халах болно.
- Хүүхдүүдийг тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслээр тоглуулахгүй байх үүднээс хянах нь зүйтэй.
- Энэ гэр ахуйн хэрэгслийг бие махбодын, мэдрэхүйн болон оюуны чадамж багатай хүмүүс (хүүхдүүдэд хамаатай) ашиглах зориулалтгүй бөгөөд тэдний аюулгүй байдалд хариуцлага хүлээх хэн нэгэн тус цахилгаан хэрэгслийг ашиглахтай холбогдуулан заавар өгч, хараа хяналттайгаар ашиглаагүй л бол хориглоно.
- Цэвэрлэх болон хэрэглэгчийн засварын үйл ажиллагааг хүүхдүүд хараа хяналтгүй хийж болохгүй.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг хананд эсвэл бусад гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлтэй налуулж байрлуулж болохгүй. Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийн ар тал, хоёр тал, дээр нь дор хаяж 10 см сул зай үлдээгээрэй. Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийн дээд талд юу ч бүү байрлуул.
- Халуун агаартай шарах үеэр халуун уур нь агаарын гаралтын хавхалгаар гардаг. Гар, нүүрээ уур болон агаар гарах хавхалгаас аюулгүй зайд байлга. Мөн савыг гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслээс авахдаа халуун уур, агаараас болгоомжил.
- Хэрэгсэлд хөнгөн орц эсвэл зориулалтын жигнэх цаас хэрэглэж болохгүй.
- Ашиглах явцад хүрч болохуйц гадаргуу нь халах болно.
- Төмс хадгалах: Температур нь хадгалсан төмсний төрөлд тохирсон байх ёстой бөгөөд бэлтгэсэн хүнсэнд акриламид үүсэх эрсдэлийг багасгахын тулд 6°C-ээс дээш байх ёстой.
- Савыг хэзээ ч тосоор дүүргэж болохгүй.
- Энэхүү тосгүй шарагч нь хоол хийх хоёр тасалгаатай тул цахилгаан эрчим хүч нь том юм. Бусад хүчирхэг цахилгаан хэрэгслийг нэг хэлхээнд нэгэн зэрэг ажиллуулж болохгүй (тухайлбал, данх, цахилгаан мах шарагч зэрэг). Үгүй бол таны гэрт суурилуулсан хэлхээний таславч хариу үйлдэл үзүүлж, энэ залгуурын тэжээл доголдож болзошгүй.
- Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь 5°C-ээс 40°C-ийн хооронд хэмтэй орчны температурт ашиглагдахаар зориулагдсан.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг холбохын өмнө тухайн гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл дээр заасан хүчдэл тухайн орон нутгийн үндсэн цахилгаан хүчдэлтэй таарч байгаа эсэхийг шалгана уу.
- Залгуурын утсыг халуун гадаргуугаас хол байлга.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг ширээний бүтээлэг, хөшиг гэх мэт шатамхай материал дээр эсвэл ойролцоо байрлуулж болохгүй.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг энэхүү гарын авлагад зааснаас өөр зорилгоор бүү ашигла, зөвхөн анхны Philips дагалдах хэрэгслийг ашигла.
- Тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг хараа хяналтгүй орхиж болохгүй.
- Чанах хэсэгт байрлуулсан тогоо, сагс болон хэрэгслүүд нь цахилгаан хэрэгслийг ашиглах явцад болон дараа нь халуун болдог тул болгоомжтой харьцаарай.



- Анх удаагаа тухайн гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг ашиглахын өмнө хоолонд хүрсэн эд ангийг бүхэлд нь цэвэрлэнэ. Гарын авлага дээрх зааварчилгаанаас лавлана уу.

## Сэрэмжлүүлэг

- Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь зөвхөн гэр ахуйд ашиглах зориулалттай. Үүнийг дэлгүүр, албан газар, ферм, болон бусад ажлын орчны гал зууханд ашиглах зориулалтгүй. Мөн зочид буудал, дэн буудал, ор болон өглөөний цай, бусад оршин суух газрын орчинд үйлчлүүлэгч нар ашиглах зориулалтгүй.
- Хараа хяналтгүй орхих болон угсрах, задлах, хадгалах, цэвэрлэхийн өмнө тэжээлээс цахилгаан хэрэгслийг үргэлж салгана.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг хэвтээ, тэгш, тогтвортой гадаргуу дээр байрлуулна.
- Хэрэв гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг буруу эсвэл мэргэжлийн болон хагас мэргэжлийн зорилгоор ашиглах, эсвэл хэрэглэгчийн гарын авлагад заасны дагуу ашиглаагүй бол баталгаа нь хүчингүй болж, учирсан аливаа хохиролд Philips хариуцлага хүлээхгүй болно.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг шалгаж, засварлахын тулд ямагт Philips-ийн эрх бүхий үйлчилгээний төвд буцааж өгнө үү. Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг өөрөө засах гэж бүү оролдоорой, эс бөгөөс баталгаа хүчингүй болно.
- Ашигласны дараа тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг үргэлж салгана.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлтэй харьцах эсвэл цэвэрлэхээсээ өмнө ойролцоогоор 30 минутын турш үүнийг хөргөнө.
- Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлд бэлтгэсэн орц нь бараан эсвэл хүрэн биш алтан шаргал өнгөтэй гарч байгаа эсэхийг шалгаарай.
- Түлэгдсэн үлдэгдлийг арилгаарай. Шинэ төмсийг 180°C-ээс дээш температурт шарж болохгүй (акриламид үүсэхийг багасгах зорилгоор).
- Чанах хэсгийн дээд талыг цэвэрлэхдээ болгоомжтой байгаарай: Халуун халаалтын элемент, металл эд ангиудын ирмэг ба цацруулагч халхавч.
- Шарагч дотор хоол бүрэн чанагдсан эсэхийг үргэлж шалгаарай.
- Синхрончлохыг дуусгах функцээр амархан мууддаг хүнсийг чанаж байхдаа болгоомжтой байгаарай (бактери үржиж болно).
- Чанасан хоолоо гаргаж юүлэхдээ болгоомжтой байгаарай, дагалдах хэрэгсэл нь унахаас болгоомжил.

## Цахилгаан соронзон орон (EMF)

Энэхүү цахилгаан хэрэгсэл нь цахилгаан соронзон оронд өртөх магадлалтай холбогдуулан зохих бүх стандарт, дүрэм журмыг мөрддөг.

## Дахин боловсруулах



- Энэ тэмдэг нь цахилгаанаар ажилладаг бүтээгдэхүүнүүдийг айл өрхийн энгийн хог хаягдалтай хамт хаяж болохгүй гэсэн утгатай.
- Цахилгаанаар ажилладаг бүтээгдэхүүнүүдийг тусад нь цуглуулах талаар өөрийн орныхоо дүрэм журмыг дагаарай.

## Баталгаа, засвар үйлчилгээ

Versuni нь энэ бүтээгдэхүүнийг худалдан авсны дараа хоёр жилийн баталгаат хугацааг санал болгодог. Хэрэв доголдол нь буруу ашиглалт эсвэл буруу арчилгаанаас шалтгаалан үүссэн бол энэхүү баталгаа нь хүчингүй. Манай баталгаат хугацаа нь хэрэглэгчийн хувьд таны эрхэд нөлөөлөхгүй. Илүү их мэдээлэл авах эсвэл баталгаат хугацааг хүсэх бол манай [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) вебсайтад зочилно уу.

## Танилцуулга

Баяр хүргэе! Philips-н гэр бүлд тавтай морилно уу!

Хос сагстай шарагчаар та хоолныхоо хоёр орцыг зэрэг бэлтгэх боломжтой. Та хоолны орц бэлдэх хугацааг синхрончлох боломжтой, энэ нь хоёр өөр бэлдэх хугацаатай хоёр өөр орц байвал, зэрэг хоолоо хийж дуусгах боломжтой. Өөр хэмжээтэй сагснуудад хоолны орцуудаа илүү тохиромжтой хэмжээгээр хийх боломжтой. Том сагсанд үндсэн хоол, шарсан төмс, эсвэл таны хамгийн дуртай хоолоо бэлтгэхэд тохиромжтой. Жижиг сагсыг хачир, ногоо, зууш бэлтгэхэд ашиглана.

Хамт ирдэг NutriU апп нь таны Хос сагстай шарагчид тусгайлан зориулсан тохиргоо бүхий хэдэн зуун хоол бэлтгэх алхам алхмаар харуулсан жортой. Баглаа боодол дээрх QR кодыг ашиглан аппыг татаж авна уу.

## Ерөнхий тайлбар

- 1 Хяналтын самбар
  - a Температур нэмэх
  - b Температур багасгах
  - c Асаах/унтраах товч
  - d Жижиг сагсыг сэгсрэх сануулагчийн заалт
  - e Жижиг сагсны товч
  - f Буцах товч
  - g Хугацааны функцийг товч

- h Хуулах функцийн товч
  - i Сэгсрэх сануулагчийн товч
  - j Товч сагсны товч
  - k Том сагсыг сэгсрэх сануулагчийн заалт
  - l Зогсоох/Эхлэх товч
  - m Хугацаа багасгах товч
  - n Хугацаа нэмэх товч
  - o Урьдчилан тохируулсан товч
- 2 Жижиг хайруулын тавгийн суурь таваг
  - 3 Жижиг хайруулын таваг
  - 4 Том хайруулын таваг
  - 5 Том хайруулын тавгийн сагс
  - 6 Утас тогтоогч
  - 7 Тэжээлийн утас
  - 8 Агаар гарах хэсэг

## Функцүүдийн тайлбар

### Хуулах функц

Та нэг хайруулын тавагт тохируулсан хугацаа, температурыг хуулах функцийн товч дээр дарснаар нөгөө хайруулын таваг руу хуулах боломжтой.

### Цагийн функц

Та хайруулын таваг тус бүрийн цаг, температурыг тохируулах боломжтой бөгөөд цагийн функцийн товчийг сонговол хоёр хайруулын тавгийн ажиллагаа нэг цагт зэрэг зогсоно.

### Сэгсрэх сануулга

Сэгсрэх сануулгын товч дээр дарснаар сэгсрэх сануулгыг идэвхжүүлнэ. Хоол болох хугацаа дундаа ороход хоолоо эргүүлэх, эсвэл сэгсрэх сануулгыг цахилгаан хэрэгслээс танд өгөх болно.

### Урьдчилсан тохиргоо

Та 8 урьдчилсан тохиргооноос сонгох боломжтой. Урьдчилсан тохиргоо нь тодорхой хэмжээний хүнс дээр үндэслэн хоол болгох температур, цагийн зөвлөмжийг өгдөг хоол бэлтгэх программ юм. Дэлгэрэнгүй мэдээлэл авах бол “Урьдчилсан тохиргоогоор хоол бэлтгэх” бүлгийг үзнэ үү.

### Буцах товч

Хэрэв та буруу урьдчилан тохируулга сонгосон бол буцаах товчийг ашиглана уу.

### Дууны мэдэгдлүүд

Заримдаа та дуу сонсоно, жишээлбэл цахилгаан хэрэгсэл хоол бэлдэж дуусахад эсвэл хоол хийх явцад хоолыг сэгсрэх эсвэл эргүүлэх гэх мэт таны оролцоо шаардлагатай тохиолдолд.

## Анх ашиглахын өмнө

- 1 Баглаа боодлын бүх материалыг ав.



- 2 Цахилгаан хэрэглээс наалт эсвэл шошгыг (хэрэв байвал) ав.
- 3 Анхны удаа хэрэглэхээс өмнө цахилгаан хэрэгслийг сайтар цэвэрлэ ("цэвэрлэгээ" хэсгийг үзнэ үү).
- 4 Утас тогтоогчийг төхөөрөмжийн ард байрлах зориулалтын хэсэгт дарж байрлуулна.

#### Сэрэмжлүүлэг

- Утас тогтоогч нь мөн төхөөрөмж, ханын хооронд зай үүсгэж, хэт халалтаас сэргийлэх тусгаарлагчийн үүрэг гүйцэтгэдэг.

## Анхны удаа хэрэглэхээс өмнөх бэлтгэл

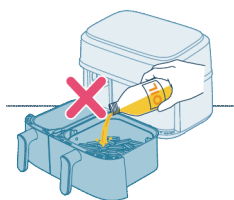
Цахилгаан хэрэгслийг тогтвортой, хэвтээ, тэгш, халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр байрлуулна.

#### Жич

- Цахилгаан хэрэгслийн дээд болон хажуу талд юм тавьж болохгүй. Энэ нь агаарын урсгалыг тасалдуулж, хайруулын үр дүнд нөлөөлж болзошгүй.
- Ашиглаж буй цахилгаан хэрэгслийг хана, шүүгээ гэх мэт уураар гэмтэж болзошгүй зүйлсийн ойролцоо эсвэл доор байрлуулж болохгүй.

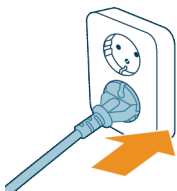
## Гэрийн цахилгаан хэрэгслийг ашиглах

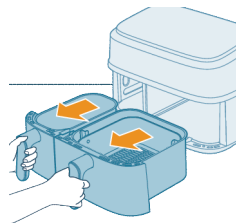
### Шарах



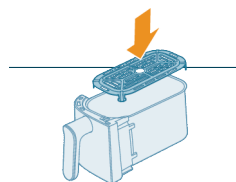
#### Сэрэмжлүүлэг

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

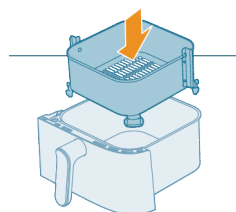




- 2 Бариулыг татаж сагстай хайруулын тавгийг цахилгаан хэрэгслээс гаргаж авна.



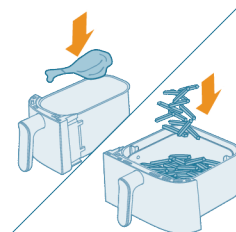
- 3 Суурь тавгийг жижиг хайруулын таваг дотор байрлуулна.



- 4 Сагсыг хайруулын тавагт байрлуулна.

**Жич**

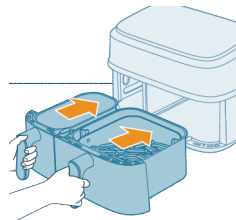
- Сагсыг хайруулын тавагт байрлуулахдаа бариулыг баруун зүүн талдаа зөв байрлуулсан эсэхээ шалгах. Хэрэв та үүнийг санамсаргүй 90 градус эргүүлсэн бол сагс нь хайруулын таваг дотор багтахгүй.
- Сагсыг хайруулан тавагт байршуулахдаа багахан хүч гаргаж болно.



- 5 Найрлагыг сагсанд хийнэ.

**Жич**

- Шарагч маш олон төрлийн хоол амтлагчийг бэлтгэх боломжтой. Тохиромжтой тоо хэмжээ болон хоол хийх цагийг "Хүнсний хүснэгт"-ээс харна уу.
- "Хүнсний хүснэгт" хэсэгт заасан хэмжээнээс хэтрүүлж болохгүй, эсвэл сагсыг хэтрүүлж бүү дүүргэ, учир нь энэ нь эцсийн үр дүнгийн чанарт нөлөөлж болзошгүй.

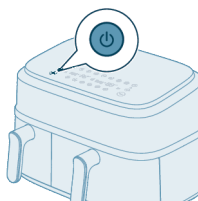


- 6 Шүүгээг Шарагч руу буцааж шургуулж хийнэ.

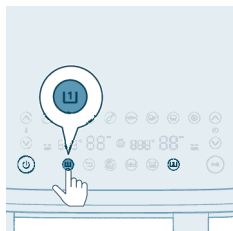
**Сэрэмжлүүлэг**

- Хайруулын таваг эсвэл сагсыг ашиглах явцад эсвэл ашигласны дараа халуун байдаг тул хэсэг хугацаанд хүрч болохгүй.

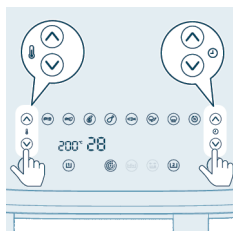
7 Цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд Асаах/унтраах товчлууур дээр дарна.



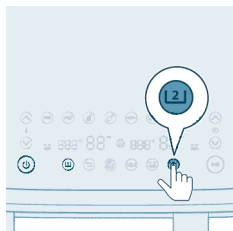
8 Жижиг хайруулын тавгийг сонгоно. Зүүн тал дээрх цаг болон температурын заалт нь анивчиж эхэлнэ.



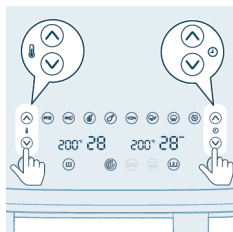
9 Хэрэгтэй цаг болон температурыг температур нэмэх/хасах болон цаг нэмэх/хасах товч дээр дарж сонгоно.

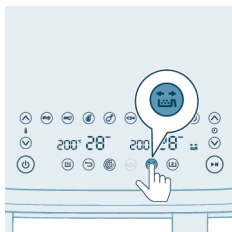


10 Том хайруулын тавгийг сонгоно.



11 Хэрэгтэй цаг болон температурыг температур нэмэх/хасах болон цаг нэмэх/хасах товч дээр дарж сонгоно.

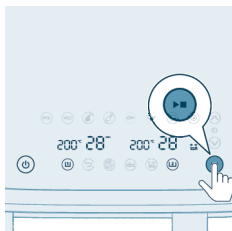




- 12** Хоол болгох үед хоолоо сэгсрэхийг сануулахын тулд сэгсрэх сануулагчийн товчийг дарна.

**Жич**

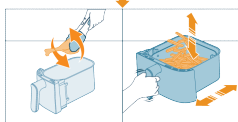
- Та хоол хийж байхдаа хүссэн үедээ сэгсрэх сануулгыг идэвхжүүлж, эсвэл идэвхгүй болгож болох бөгөөд хайруулын тавгийг сонгоод сэгсрэх сануулгын товчийг дарна.

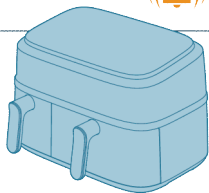


- 13** Асаах/Зогсоох товчийг дарж хоол хийх үйл явцыг эхлүүлнэ.

**Жич:**

- Хоол хийх сүүлийн минут секундээр тоологдох болно.
- Янз бүрийн төрлийн хоол хийх үндсэн тохиргоог хоолны хүснэгтээс харна уу.
- Та хоол хийж байгаа тохиолдолд хүссэн үедээ хайруулын тавгаа сонгоод нэмэх эсвэл хасах товчийг даран хоол хийх тохиргоог өөрчилж болно.
- Хоёуланг нь зогсоохыг хүсвэл Асаах/Зогсоох товчийг дараад л болоо.
- Асаах/Зогсоох товчийг дахин дарна. Аль аль хайруулын таваг хоолоо үргэлжлүүлэн болгоно.
- Зөвхөн нэг хайруулын таваг хэрэглэхийг хүсвэл, хүссэн хайруулын тавгаа эхэлж сонгоод Асаах/Зогсоох товчийг дарна.
- Асаах/Зогсоох товчийг дараад хүссэн хайруулын таваг дээрээ хоолоо үргэлжлүүлэн хийнэ.
- Хайруулын таваг ба сагсыг гаргаж авахад төхөөрөмж автоматаар түр зогсох горим руу шилжинэ. Хайруулын тавгаа төхөөрөмжид буцаан хийснээр хоол хийхээ үргэлжлүүлнэ.
- Зарим жор найрлагын хувьд хоол бэлдэх хугацааны талд нь сэгсрэх эсвэл эргүүлэх хэрэгтэй болно ('Хоолны хүснэгт' харна уу). Орцыг сэгсрэхийн тулд сагстай нь хайруулын тавгаас нь гарган авч угаалтуур дээр сэгсэрнэ. Дараа нь хайруулын тавгаа төхөөрөмж рүү буцаан хийнэ.





**14** Таймерын хонх дуугарахад хоол бэлдэхэд тохируулсан хугацаа дууссан гэсэн үг.

**15** Хайруулын тавгийг гаргаж авч, хоол бэлэн эсэхийг шалгана.

#### Сэрэмжлүүлэг

- **Шарагчийн хайруулын таваг хоол бэлдсэний дараа халсан байна. Хайруулын тавгийг төхөөрөмжөөс салгахдаа халуунд тэсвэртэй гадаргуу (тавиур) дээр тавьж байна уу.**

#### Жич

- Хоолны орц бэлэн биш бол хайруулын тавгийг Шарагч руу буцааж хийгээд тохируулах хугацаанд хэдэн минут нэмээрэй.

#### Зөвлөмж

- Та хоолоо Шарагчинд бүлээн байлгахын тулд 80 градуст тохируулан бүлээн хадгалах хугацаагаа тохируулна. Хоолны чанар муудах тул таныг хоолоо 30 минутаас илүү байлгахгүй байхыг зөвлөж байна
- Хэрэв шарсан төмс гэх мэт хоол халуун барих горимд шаржигнуур байдлаа алддаг тул цахилгаан хэрэгслийг эрт унтрааж халаах хугацааг богиносгох эсвэл 180°C-ийн температурт 2-3 минутын турш шарна.

**16** Орцыг ( өндөг г.м) хайруулын тавгаас хавчаараар авна.

#### Сэрэмжлүүлэг

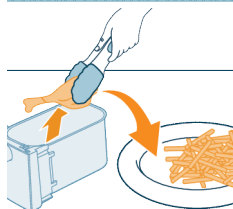
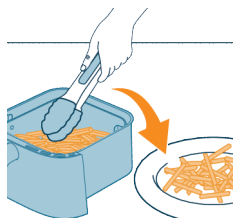
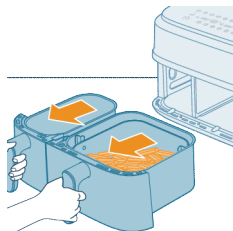
- **Орцыг гаргахдаа сагс унах магадлалтай тул хайруулын тавгаа хазайлгаж болохгүй.**
- **Хоол бэлдэж дууссаны дараа хайруулын таваг, сагс, доторх гэр ба хоол халуун байна. Шарагч дахь орцын төрлөөс хамааран хайруулын таваг дээрээс уур гарч болно.**

#### Жич

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

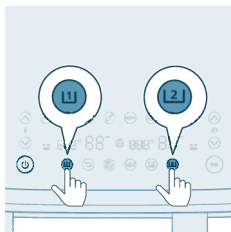
## Урьдчилсан тохиргоотой хоол хийх

**1** "Шарагч" бүлэг дэх 1-ээс 6 хүртэлх алхмуудыг дагана.





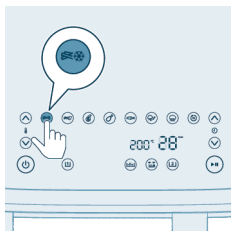
2 Хоол хийх хайруулын тавгаа сонгоно.



3 Урьдчилсан тохиргоогоо сонгоно.

**Зөвлөмж**

- Өөр урьдчилсан тохиргоо руу өөрчлөхийн тулд хойд талын товчийг даран хэрэгтэй урьдчилсан тохиргоогоо сонгоно.



4 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол бэлдэж эхэлнэ.

**Жич**

- Нэг хайруулын тавагт урьдчилсан тохиргоо хийж, нөгөөд нь гар тохиргоо хийх боломжтой. Хайруулын таваг бүрт хоол хийхдээ өөр өөр тохиргоо хийн, цагийн функцийг сонгож, хоёр хайруулын тавагт хоол хийх үйл явцыг зэрэг дуусах боломжтой.





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

**Том хайруулын таваг**

Урьдчилсан тохиргоо	Дүрс	Температур	Хугацаа (мин)	Жин (дээд)	Жич
Хөлдөөсөн төмсөөр хийсэн хөнгөн зууш		200 °C	28	800 гр / 28 унц	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Төмсөөр хийсэн хөлдөөсөн хөнгөн зууш, хөлдөөсөн шарсан төмс, төмсний шаантаг, шарсан төмс гэх мэт.</li> <li>- Сэгсрэх сануулга нь өгөгдлөөр идэвхжэдэг ба хоол хийж байгаа үедээ хайруулын тавгаа түргэн хоёр сэгсэрнэ.</li> </ul>
Шинэ шарсан төмс		180 °C	32	800 гр / 28 унц	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Шарсан төмс хэрэглээрэй</li> <li>- 10x10мм / 0.4x0.4 инч зузаан зүсэлтээр.</li> <li>- Усанд 30 минут дэвтээж, хатаагаад ¼ - 1 халбага тос нэмнэ.</li> <li>- Сэгсрэх сануулга нь өгөгдлөөр идэвхжэдэг ба хоол хийж байгаа үедээ хайруулын тавгаа түргэн хоёр сэгсэрнэ.</li> </ul>

Урьдчилсан тохиргоо	Дүрс	Температур	Хугацаа (мин)	Жин (дээд)	Жич
Тахианы мах		200 °C	25	8–10 мөч	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Мөч бүрт 120 гр–130 гр / 4–5 унц.</li> <li>- Дундуур нь сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана</li> </ul>
Бүтэн загас		180 °C	22	600 гр / 21 унц	Бүхэл загас бүр 300 гр / 11 унц бөгөөд болгож байхдаа нэг эргүүлнэ
Зүссэн мах		200 °C	20	600 гр / 21 унц	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2–2.5 см зузаан зүсэнэ, зүсэм бүр 200 гр / 7 унц</li> <li>- Ясгүй 3 хүртэлх махны зүсэм</li> <li>- Нэг эргүүлнэ</li> </ul>
Ногооны холимог		180 °C	22	1000 гр / 35 унц	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ойролцоо хэмжээгээр зүссэн</li> <li>- Холимог ногоо (хаш, ногоон хулуу, чинжүү, сонгино)</li> </ul>
Бялуу		140 °C	50	1000 гр / 35 унц	- XL тогоог (199x189x80 мм) том хайруулын тавагт хэрэглэнэ.
Дахин халаах		160 °C	5	-	Цагаа хоолны төрөл болон хэмжээндээ тохируулна.

### Жижиг хайруулын таваг

Урьдчилсан тохиргоо	Дүрс	Температур	Хугацаа (мин)	Жин (дээд)	Жич
Хөлдөөсөн төмсөөр хийсэн хөнгөн зууш		200 °C	25	300 гр / 11 унц	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Төмсөөр хийсэн хөлдөөсөн хөнгөн зууш, хөлдөөсөн шарсан төмс, төмсний шаантаг, шарсан төмс гэх мэт.</li> <li>- Сэгсрэх сануулга нь өгөгдлөөр идэвхжэдэг ба хоол хийж байгаа үедээ хайруулын тавгаа түргэн хоёр сэгсэрнэ.</li> </ul>
Шинэ шарсан төмс		180 °C	30	300 гр / 11 унц	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Шарсан төмс хэрэглээрэй</li> <li>- 10x10мм / 0.4x0.4 инч зузаан зүсэлтээр.</li> <li>- Усанд 30 минут дэвтээж, хатаагаад ¼ - 1 халбага тос нэмнэ.</li> <li>- Сэгсрэх сануулга нь өгөгдлөөр идэвхжэдэг ба хоол хийж байгаа үедээ хайруулын тавгаа түргэн хоёр сэгсэрнэ.</li> </ul>
Тахианы мах		200 °C	28	4–5 мөч	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Мөч бүрт 120 гр–130 гр / 4–5 унц.</li> <li>- Дундуур нь сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана</li> </ul>
Бүтэн загас		180 °C	23	300 гр / 11 унц	Бүхэл загас бүр 300 гр / 11 унц бөгөөд болгож байхдаа нэг эргүүлнэ

Урьдчилсан тохиргоо	Дүрс	Температур	Хугацаа (мин)	Жин (дээд)	Жич
Зүссэн мах		200 °C	20	400 гр / 14 унц	- 2–2.5 см зузаан зүсэнэ, зүсэм бүр 200 гр / 7 унц - Ясгүй 2 хүртэлх зүссэн мах - Нэг эргүүлнэ
Ногооны холимог		180 °C	25	400 гр / 14 унц	- Ойролцоо хэмжээгээр зүссэн - Холимог ногоо (хаш, ногоон хулуу, чинжүү, сонгино)
Бялуу		160 °C	20	6 маффины аяга	- Маффины аяга ашиглана
Дахин халаах		160 °C	5	-	Цагаа хоолны төрөл болон хэмжээндээ тохируулна.

## Гэрийн шарсан төмс хийх

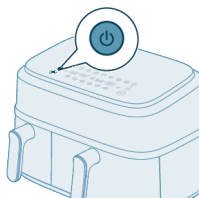
Шарагчийг ашиглан гэртээ гайхалтай шарсан төмс бэлдэхэд:

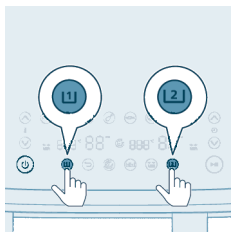
- Том хайруулын тавагт 800 гр / 28 унц болон жижиг хайруулын тавагт 300 гр / 11 унц арилгасан төмс хэрэгтэй
- Шарсан төмс хийхэд тохиромжтой төрөл бүрийн төмс сонгох, жишээлбэл. шинэхэн, (бага зэрэг) гурилтай төмс.
- Жигд шарахын тулд шарсан төмсийг 800 гр / 28 унц хүртэл хэсэг хэсгээр нь шарсан нь хамгийн сайн үр дүнтэй. Том шарсан төмс нь жижиг шарсан төмснөөс бага шаржигнадаг.

- 1 Төмсийг хальсалж, саваа болгон хуваана (10x10 мм / 0.4x0.4 инч зузаантай).
- 2 Төмсний савааг нэг аяга усанд 30 минут байлгана.
- 3 Аягийг хоослоод төмсний савааг алчуур эсвэл цаасан алчуураар хатаана.
- 4 Саванд нэг халбага хоолны тос хийнэ, савааг саванд хийж, саваа тосоор бүрхэгдсэн болтол холино.
- 5 Саваагаа хуруугаараа эсвэл нүхтэй гал тогооны хэрэгслээр салгаснаар илүүдэл тос аяганд үлдэх болно.

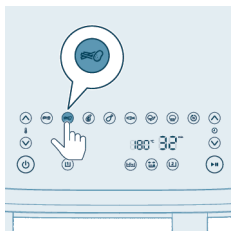
### Жич

- Илүүдэл тос нь хайруулын таваг дээр орохоос сэргийлж сагсанд байгаа бүх шарсан төмсийг нэг дор гаргахын тулд савыг хазайлгаж болохгүй.
- 6 Шарсан төмсийг сагс руу хийнэ.
- 7 Цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд Асаах/Унтраах товчлуур дээр дарна.

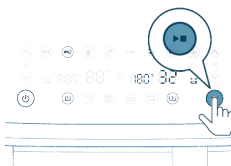




8 Хайруулын тавгаа сонгоно.



9 “Гэрийн шарсан төмс.” урьдчилсан тохиргоог сонгоно.



10 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол бэлдэж эхэлнэ.

11 Сэгсрэх сануулгын дууг сонсоод хайруулын тавгаа хоёр сэгсэрнэ.

## Хоолны хүснэгт

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

### Жич

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

### Том хайруулын таваг

#### Орц найрлага

Доод – дээд  
хэмжээ

Хугацаа  
(мин)

Температура

Жич

Нимгэн хөлдөөсөн  
шарсан төмс (7x7 мм /  
0,3x0,3 инч)

200–800 гр /  
7–28 унц

14-31

200°C

Дундуур нь хоёр удаа сэгсэрч,  
эргүүлж, эсвэл хутгана

Орц найрлага	Доод – дээд хэмжээ	Хугацаа (мин)	Температур	Жич
Гэрийн шарсан төмс (10x10 мм/0.4x0.4 инч зузаан)	200–800 гр / 7–28 унц	20-40	180°C	Дундуур нь хоёр удаа сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн тахианы наггетс	200-600 гр / 7-21 унц	10-20	200°C	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн ороомог	200–600 гр / 7–21 унц	10-20	200°C	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Гамбургер (ойролцоогоор 150 гр/5 унц)	1–4 бин	11-18	200 °C	Хугацааны дунд эргүүлнэ
Махан талх	1200 гр / 42 oz	55-60	150°C	Жигнэмгийн дагалдах хэрэгслийг ашиглана
Ясгүй зүссэн мах (ойролцоогоор 150 гр/5 унц)	1-4 зүсэм	15-20	200°C	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Нарийн зайдас (ойролцоогоор 50 гр/1.8 унц)	2-10 хэсэг	11-15	200°C	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Тахианы мөч (ойролцоогоор 125 гр/4.5 унц)	2-10 хэсэг	17-27	180°C	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Тахианы цээж мах (ойролцоогоор 160 гр/6 унц)	1-5 хэсэг	15-25	180°C	Хугацааны дунд эргүүлнэ
Бүтэн тахиа	1200 гр / 42 oz	60-70	180°C	
Бүтэн загас (ойролцоогоор 300–400 гр / 11–14 унц)	1-3 хэсэг	20-25	180°C	
Загасны филе (ойролцоогоор 200 гр / 7 унц)	1-5 хэсэг	25-32	160°C	
Холимог ногоо (жижиглэж хэрчсэн)	200–1000 гр / 7–28 унц	10-22	180°C	- Хоол бэлдэх цагийг өөрийн хүссэнээр тааруулж тохируулна - Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Маффин (ойролцоогоор 50 гр / 1.8 унц)	1–9 аяга	13-15	160°C	Маффины аяга ашиглана
Бялуу	500 гр / 18 унц	50-60	140°C	- XL тогоо хэрэглэнэ - Бялуугаа гаргахын өмнө болсон үгийг шалга

Орц найрлага	Доод – дээд хэмжээ	Хугацаа (мин)	Температур	Жич
Урьдчилан шарсан талх / ороомог (ойролцоогоор 60 гр/2 унц)	1-6 хэсэг	6-8	200°C	
Гэрийн талх	550 гр / 28 унц	45-55	150°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- XL тогоо хэрэглэнэ</li> <li>- Талх томорч хөөх үед халаах элементэд хүрэхээс зайлсхийхийн тулд хэлбэр нь аль болох тэгш байх ёстой.</li> <li>- Талхаа гаргахын өмнө болсон үгүйг шалгана</li> </ul>

### Жижиг хайруулын таваг

Орц найрлага	Доод – дээд хэмжээ	Хугацаа (мин)	Температур	Жич
Нимгэн хөлдөөсөн шарсан төмс (7x7 мм / 0,3x0,3 инч)	100–300 гр / 4–11 унц	14-28	200°C	Дундуур нь хоёр удаа сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Гэрийн шарсан төмс (10x10 мм/0.4x0.4 инч зузаан)	100–300 гр / 4–11 унц	20–30	180°C	Дундуур нь хоёр удаа сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн тахианы наггетс	100–300 гр / 4–11 унц	9-20	200°C	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн ороомог	100–300 гр / 4–11 унц	9-20	200°C	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Гамбургер (ойролцоогоор 150 гр/5 унц)	150–300 гр / 5–11 унц	16-21	200 °C	Хугацааны дунд эргүүлнэ
Ясгүй зүссэн мах (ойролцоогоор 150 гр/5 унц)	150–300 гр / 5–11 унц	15-20	200°C	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Нарийн зайдас (ойролцоогоор 50 гр/1.8 унц)	2-6 хэсэг	11-15	200°C	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Тахианы мөч (ойролцоогоор 125 гр/4.5 унц)	2-5 хэсэг	17-28	180°C	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Тахианы цээж мах (ойролцоогоор 160 гр/6 унц)	1-3 хэсэг	20–30	180°C	Хугацааны дунд эргүүлнэ
Бүтэн загас (ойролцоогоор 300–400 гр / 11–14 унц)	1 хэсэг	20-25	180°C	

Орц найрлага	Доод – дээд хэмжээ	Хугацаа (мин)	Температур	Жич
Загасны филе (ойролцоогоор 200 гр / 7 унц)	1-2 хэсэг	25-32	160°C	
Холимог ногоо (жижиглэж хэрчсэн)	200–400 гр / 7–14 унц	12-25	180°C	- Хоол бэлдэх цагийг өөрийн хүссэнээр тааруулж тохируулна - Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Маффин (ойролцоогоор 50 гр / 1.8 унц)	2–6 аяга	13-20	160°C	Маффины аяга ашиглана
Урьдчилан шарсан талх / ороомог (ойролцоогоор 60 гр/2 унц)	1-3 хэсэг	6-8	200°C	

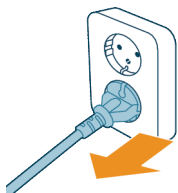
## Цэвэрлэх

### Анхааруулга

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

Ашигласны дараа тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг үргэлж цэвэрлээрэй. Хэрэглээд дууссаны дараа тухай бүр хайруулын таваг доторх өөх, тосыг авна.

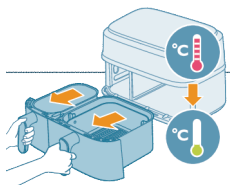
- 1 Асаах/Унтраах товчийг дарж, цахилгаан хэрэгслийг унтраагаад хананы гаралтаас тагийг авч, цахилгаан хэрэгслийг хөргөнө үү.



### Зөвлөмж

- Шарагчийг илүү хурдан хөргөхийн тулд хайруулын таваг болон сагсыг ав.
- 2 Хайруулын тавгийн ёроолоос тос өөхийг авч, цэвэрлэнэ.
  - 3 Аяга таваг угаагч дахь хайруулын таваг, сагсыг цэвэрлэнэ. Мөн та тэдгээрийг халуун ус, аяга таваг угаагч бодис, үрдэггүй хөвөн ашиглан цэвэрлэж болно ("цэвэрлэгээний хүснэгт" -ийг үзнэ үү).

### Зөвлөмж

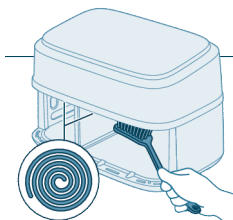


- Хоолны үлдэгдэл хайруулын таваг эсвэл сагсанд наалдсан бол аяга таваг угаагч шингэнтэй халуун усанд 10–15 минут дэвтээнэ. Усанд байлгаснаар хоолны үлдэгдлийг арилгахад хялбар болгодог. Тос, өөхийг уусгах чадвартай аяга таваг угаагч шингэн хэрэглээрэй. Хэрэв хайруулын таваг дээр эсвэл сагсанд өөхний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

- 4 Зурахгүй байхын тулд цахилгаан хэрэгслийн гадна талыг үрчийгээгүй, цэвэр, зөөлөн арчуураар арчина. Шаардлагатай бол бага зэрэг норгосон арчуураар арчаад, дараа нь хуурайгаар арчина.



- 5 Халаалтын элементийг цэвэрлэгээний сойзоор цэвэрлэж, хоолны үлдэгдлийг цэвэрлэ.

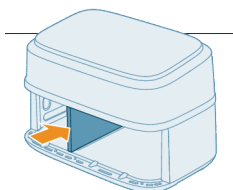


- 6 Цахилгаан хэрэгслийн дотор талыг халуун ус, зөөлөн угаагч пролоноор цэвэрлэнэ.







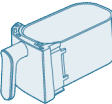
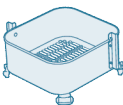
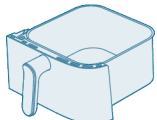
### Жич

- Цэвэрлэж байхдаа жижиг, том хайруулын тавгуудын хооронд байрладаг тусгаарлагчийг санамсаргүй байдлаар салгасан бол тэр даруй буцааж хийгээрэй.

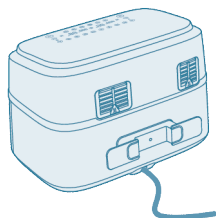




## Цэвэрлэгээний хүснэгт

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Хадгалалт



- 1 Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг салгаад хөргөнө.
- 2 Хадгалахаасаа өмнө бүх эд ангийг цэвэр, хуурай байлгах хэрэгтэй.
- 3 Утсыг цахилгаан хэрэгслийн ар талын зориулалтын бариулд орооно.

### Жич

- Шарагчийг барьж явахдаа хайруулын тавгуудаа унагаж эвдлэхгүйн тулд хэвтээ байдалд барина.
- Шарагчийн зөөврийн хэсгүүд болох зөөврийн торны ёроолыг жишээлбэл. зөөвөрлөх ба/эсвэл хадгалахаас өмнө бэхэлж тогтооно.

## Асуудал шийдвэрлэх нь

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

### Асуудал

Цахилгаан хэрэгслийг ашиглах явцад гадна талаар хална.

### Болзошгүй шалтгаан

Дотор дулаан нь гадна талын хананд цацагддаг.

### Шийдэл

Энэ бол хэвийн юм. Ашиглалтын явцад хүрэх шаардлагатай бүх бариул, товч нь хүрэхэд хангалттай сэрүүн байдаг.

## Асуудал

## Болзошгүй шалтгаан

## Шийдэл

		Хоолыг зөв чанаж болгосон эсэхийг шалгахын тулд хайруулын таваг, сагс болон цахилгаан хэрэгсэл дотор тал нь үүнийг асаахад үргэлж халуун болдог. Эдгээр гурван хэсэгт хүрэхэд үргэлж хэт халуун байдаг.
		Хэрэв та цахилгаан хэрэгслийг удаан хугацаанд асаалттай орхивол зарим газар хүрэхэд хэт халуун болно. Эдгээр хэсгүүдийг цахилгаан хэрэгсэл дээр дараах тэмдгээр тэмдэглэсэн байгаа:
		Хэрэв та халуун хэсгүүдээс болгоомжилж, хүрэхээс зайлсхийж чадвал цахилгаан хэрэгслийг ашиглахад бүрэн аюулгүй байдаг.
Гэртээ хийсэн шарсан төмс маань санаснаар болдоггүй.	Та зөв төмсний төрлийг ашиглаагүй байна.	Хамгийн сайн үр дүнд хүрэхийн тулд шинэхэн гурилтай төмс хэрэглээрэй. Хэрэв та төмсөө хадгалах шаардлагатай бол хөргөгчид байгаа шиг хүйтэн орчинд бүү хадгал. Сав баглаа боодол дээр нь шарахад тохиромжтой гэж заасан төмсийг сонгоорой.
	Сагсанд байгаа хоолны орцын хэмжээ хэтэрхий том байна.	Гэрийн шарсан төмс бэлдэхийн тулд энэ гарын авлагын хуудас дахь зааврыг дагана уу.
	Зарим төрлийн орц найрлагыг хоол хийх хугацааны талд сэгсрэх шаардлагатай.	Гэрийн шарсан төмс бэлдэхийн тулд энэ гарын авлагын хуудас дахь зааврыг дагана уу.
Шарагч асахгүй байх.	Цахилгаан хэрэгслийг залгаагүй.	Залгуур хананы розеткад зөв залгагдсан эсэхийг шалга.
	Хэд хэдэн цахилгаан хэрэгсэл нэг залгуурт холбогдсон.	Air Fryer нь өндөр ватттай. Өөр залгуурт залгаж үзээд гал хамгаалагчийг шалгана уу.

## Асуудал

## Болзошгүй шалтгаан

## Шийдэл

Би Шарагч дотроос гуужсан толбо харж байна.

Шарагчийн хайруулын таваг дотор бүрхүүлд санамсаргүй хүрэх, зурах зэргээс (жишээлбэл, хатуу цэвэрлэгээний хэрэгслээр цэвэрлэх болон/эсвэл сагс оруулах үед) зарим жижиг толбо үүсэж болзошгүй.

Сагсыг хайруулын таваг дээр зөв буулгаснаар та эвдрэлээс урьдчилан сэргийлэх боломжтой. Хэрэв та сагсыг далий оруулбал хажуу хэсгээрээ хайруулын тавгийн ханыг мөргөж, бүрхүүл хагарч, эмтэрч болзошгүй. Хэрэв ийм зүйл тохиолдвол ашигласан бүх материал нь хүнсний аюулгүй тул энэ нь ямар ч хор хөнөөлгүй гэдгийг анхаарна уу.

Цахилгаан хэрэгслээс цагаан утаа гарах.

Та өөх тостой хоол бэлдэж байна.

Хайруулын тавагнаас илүүдэл өөх тосыг болгоомжтой арилгасны дараа үргэлжлүүлэн бэлдэнэ үү.

Хайруулын таваг дотор өмнө нь хэрэглэсэн тос үлдсэн.

Цагаан утаа нь хайруулын таваг дээр халсан тосны үлдэгдлээс үүсдэг. Ашиглаж дуусах бүрд хайруулын таваг, сагсыг сайтар цэвэрлээрэй.

Талх эсвэл бүрэх нь хоолонд зөв наалдаагүй.

Агаарт дусаах жижиг хэсгүүд нь цагаан утаа үүсгэдэг. Хоолонд наалдахын тулд талх эсвэл бүрээсийг сайтар дар.

Маринад, шингэн эсвэл махны шүүс нь хийсэн өөх, тосонд цацагдаж байна.

Хоолыг сагсанд хийхээсээ өмнө хатаана.

Шарагч дахь дэлгэц "E1" гэж харуулж байна.

Төхөөрөмж эвдэрсэн/гэмтэлтэй.

Philips-н үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийнхөө улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төв рүү холбогдоно уу.

## Асуудал

## Болзошгүй шалтгаан

## Шийдэл

Та Шарагчаа хэт хүйтэн газарт хадгалж болно.

Хэрэв төхөөрөмжөө орчны температур багатай газар хадгалсан бол дахин залгахаас өмнө өрөөний температурыг дор хаяж 15 минут байлгаж халаана уу.

Хэрэв таны дэлгэц "E1", гэж харуулж байгаа бол Philips-н үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийнхөө улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбогдоно уу.

Шарагч дахь дэлгэц "E4–E12" гэж харуулж байна.

Төхөөрөмж эвдрэлтэй байж болзошгүй.

Төхөөрөмжийг салгаж, залгаад үзээрэй. Хэрэв энэ тус болохгүй байвал Philips-н үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийн улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбогдоно уу.

## สารบัญ

ข้อสำคัญ	111
การรีไซเคิล	114
การรับประกันและสนับสนุน	114
ข้อมูลเบื้องต้น	115
คำอธิบายทั่วไป	115
คำอธิบายของฟังก์ชัน	116
ก่อนการใช้งานครั้งแรก	116
การเตรียมพร้อมก่อนใช้งานครั้งแรก	117
การใช้เครื่อง	117
การทำความสะอาด	130
การจัดเก็บ	132
วิธีแก้ไขปัญหา	133

## ข้อสำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

## อันตราย



- ห้ามวางเครื่องไว้บนหรือใกล้กับเตาแก๊สที่มีความร้อนหรือเตาไฟฟ้าและแผ่นทำความร้อนด้วยไฟฟ้าทุกประเภท หรือในเตาอบที่มีความร้อน
- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ไฟฟ้าลงในน้ำ หรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ
- อย่าให้น้ำ หรือของเหลวใด ๆ เข้าสู่ตัวเครื่องเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต
- ใส่ส่วนผสมที่จะทอดลงในตะแกรงเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดควันหรือกลิ่น
- ห้ามปิดบังช่องลมเข้าและช่องลมออกในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ห้ามเติมน้ำมันลงในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- อย่าสัมผัสด้านในตัวเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน
- อย่าใส่อาหารที่มีปริมาณเกินระดับสูงสุดที่ระบุไว้ในตะแกรง
- ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเครื่องทำความร้อนว่างและไม่มีอาหารติดอยู่ในเครื่องทำความร้อน
- ก่อนใช้งานครั้งแรก จะต้องประกอบที่เก็บสายไฟเข้ากับอุปกรณ์

## คำเตือน



- หากสายไฟชำรุด ต้องทำการเปลี่ยนโดย Philips ผู้ให้บริการ หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- เชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าบนผนังที่มีสายดินซึ่งมีการป้องกันโดยเบรกเกอร์ป้องกันไฟดูด
- ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้อง
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- พื้นผิวที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้นำเครื่องไปเล่น
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- ห้ามไม่ให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องโดยปราศจากการควบคุมดูแล
- อย่าวางเครื่องชิดผนังหรือติดกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น เว้นระยะด้านหลัง ทั้งสองด้าน และเหนือเครื่องอย่างน้อย 10 ซม. ห้ามวางสิ่งของใด ๆ ที่ด้านบนของเครื่อง
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ไอความร้อนจะถูกระบายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก รักษาระยะห่างระหว่างมือและใบหน้าของคุณให้ห่างจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก โปรดระมัดระวังไอน้ำและความร้อนเมื่อคุณนำกระทะออกจากเครื่อง
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบาหรือกระดาษรองอบในตัวเครื่อง
- พื้นผิวส่วนที่สามารถจับต้องได้อาจมีความร้อนในระหว่างการใช้งาน
- การจัดเก็บมันฝรั่ง: อุณหภูมิจะต้องเหมาะสมกับพันธุ์มันฝรั่งที่จัดเก็บไว้และจะต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 6 °C เพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดสารอะคริลาไมด์ในอาหารที่เตรียมไว้
- ห้ามเติมน้ำมันลงในกระทะ
- เนื่องจาก Airfryer นี้มีช่องปรุงอาหาร 2 ช่อง จึงมีพลังงานไฟฟ้าสูง อย่าใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังสูงอื่นๆ บนวงจรเดียวกันในเวลาเดียวกัน (เช่น กาต้มน้ำ เตาย่างไฟฟ้า และอื่น ๆ ที่คล้ายกัน) มิฉะนั้น เบรกเกอร์ที่ติดตั้งในบ้านของคุณจะทำงานและไฟฟ้าที่เต้ารับนี้จะหยุดทำงาน
- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ที่อุณหภูมิแวดล้อมระหว่าง 5°C และ 40°C
- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่

- ห้ามวางสายไฟหลักใกล้พื้นผิวที่มีความร้อน
- ไม่ควรวางเครื่องบนหรือใกล้กับวัสดุที่ติดไฟง่าย เช่น ฝ้าม่าน หรือผ้าปูโต๊ะ
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้-  
ใช้ และใช้อุปกรณ์เสริมแท้ของ Philips เท่านั้น
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ตามลำพัง
- กระจก ตะแกรง  
และอุปกรณ์เสริมที่วางอยู่ในห้องปรุงอาหารจะร้อนในระหว่างและหลังกา-  
รใช้เครื่อง โปรดใช้อย่างระมัดระวังเสมอ
- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร  
ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ดูคำแนะนำได้ในคู่มือ

## ข้อควรระวัง

- เครื่องนี้ผลิตมาเพื่อใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น  
ไม่ใช่เพื่อใช้ในสภาพแวดล้อมอื่น เช่น ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า  
สำนักงาน ฟาร์มหรือสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น  
และไม่ใช่เพื่อการใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ห้องพัก  
และสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น
- โปรดยกเลิกการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟหากไม่มีการควบคุมดู-  
แล หากคุณต้องปล่อยเครื่องไว้โดยไม่มีคนดูแล  
และก่อนการประกอบอุปกรณ์ ถอดอุปกรณ์ หรือทำความสะอาด
- วางเครื่องบนพื้นราบและมีพื้นผิวเสมอ
- หากนำเครื่องไปใช้ในทางไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการค้าหรือกิจการค้า  
หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้  
การรับประกันจะถือเป็นโมฆะและ Philips  
จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ทั้งสิ้น
- โปรดนำเครื่องไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips  
เพื่อทำการตรวจสอบหรือซ่อมแซม  
อย่าพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตัวเอง  
มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ
- ดึงปลั๊กออกหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที  
ก่อนที่คุณจะเริ่มจับหรือทำความสะอาดเครื่อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมที่ทอดแล้วมีสีเหลืองทอง  
ไม่ใช่สีน้ำตาลไหม้หรือดำ
- กำจัดเศษอาหารที่ไหม้ ห้ามทอดมันฝรั่งสดที่อุณหภูมิสูงกว่า 180°C  
(เพื่อลดการเกิดสารอะคริลาไมด์)
- โปรดระมัดระวังในการทำความสะดวกบริเวณด้านบนของช่องทำอาหาร:  
อุปกรณ์ทำความร้อนที่ร้อน ขอบชิ้นส่วนโลหะ และแผ่นกันกระเซ็น
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าอาหารสุกดีแล้วใน Airfryer

- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อปรุงอาหารที่นึ่งเสียได้ง่ายด้วยฟังก์ชันซิงค์-เสร็จสิ้น (แบบที่เรียกว่าเด็บโต)
- โปรดระมัดระวังในการเทอาหารที่ปรุงสุกแล้ว และระวังอย่าให้อุปกรณ์เสริมหลุดออกมา

## สนามแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

เครื่องนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับที่บังคับใช้เกี่ยวกับการได้รับคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า

## การรีไซเคิล



- สัญลักษณ์นี้หมายความว่าต้องไม่ทิ้งผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้า

## การรับประกันและสนับสนุน

Versuni จะเป็นผู้ให้การรับประกันแก่ผลิตภัณฑ์นี้เป็นเวลา 2 ปีนับตั้งแต่การซื้อผลิตภัณฑ์

การรับประกันนี้จะไม่มีผลหากความชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสมหรือผลิตภัณฑ์ปราศจากการบำรุงรักษา

การรับประกันของเราจะไม่ส่งผลกระทบต่อสิทธิของคุณตามกฎหมายในฐานะผู้บริโภค หากต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติมหรือใช้สิทธิการรับประกัน

โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่ [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)



## ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีและยินดีต้อนรับสู่ครอบครัว Philips!

Airfryer แบบตะแกรงคู่ช่วยให้คุณเตรียมส่วนผสม 2

รายการในมืออาหารได้ในคราวเดียว

คุณสามารถซิงโครไนซ์เวลาปรุงส่วนผสมได้

ซึ่งหมายความว่าหากส่วนผสม 2 รายการต้องใช้เวลาปรุงต่างกัน 2

รายการ คุณก็สามารถปรุงเสร็จพร้อมกันได้

ตะแกรงที่ไม่สม่ำเสมอช่วยให้คุณปรับแต่งสัดส่วนส่วนผสมที่จะใส่ลงไปในการ

อาหารได้ดีขึ้น ตะแกรงขนาดใหญ่เหมาะสำหรับใส่อาหารหลัก ของทอด

และอะไรก็ตามที่คุณชอบมากที่สุด ใช้ตะแกรงใบเล็กสำหรับใส่เครื่องเคียง

ผัก และของว่าง

มาพร้อมกับแอป NutriU

ที่ให้คำแนะนำที่ละเอียดและอาหารน่ารับประทานหลายร้อยรายการพร้อม

การตั้งค่าเฉพาะสำหรับ Dual Basket Airfryer ของคุณ

ดาวน์โหลดแอปโดยใช้รหัส QR บนแพ็คเกจ

## คำอธิบายทั่วไป

### 1 แผงควบคุม

- a อุณหภูมิสูงขึ้น
- b อุณหภูมิลดลง
- c ปุ่มเปิด/ปิด
- d สัญญาณการเตือนให้เขย่าสำหรับกระทะขนาดเล็ก
- e ปุ่มกระทะขนาดเล็ก
- f ปุ่มย้อนกลับ
- g ปุ่มฟังก์ชันเวลา
- h ปุ่มฟังก์ชันคัดลอก
- i ปุ่มแจ้งเตือนการสิ้น
- j ปุ่มกระทะขนาดใหญ่
- k สัญญาณการเตือนให้เขย่าสำหรับกระทะขนาดใหญ่
- l ปุ่มหยุด/เริ่ม
- m ปุ่มลดเวลา
- n ปุ่มปรับเวลา
- o ปุ่มติดตั้งล่วงหน้า

### 2 แผงด้านล่างสำหรับกระทะขนาดเล็ก

### 3 กระทะขนาดเล็ก

- 4 กระดาษขนาดใหญ่
- 5 ตะแกรงสำหรับกระดาษขนาดใหญ่
- 6 ที่ยึดสายไฟ
- 7 สายไฟ
- 8 ทางลมออก

## คำอธิบายของฟังก์ชัน

### ฟังก์ชันคัดลอก

คุณสามารถตั้งเวลาและอุณหภูมิสำหรับกระดาษหนึ่งและคัดลอกการตั้งค่ากับอีกกระดาษหนึ่งได้โดยการกดปุ่มฟังก์ชันคัดลอก

### ฟังก์ชันเวลา

คุณสามารถตั้งเวลาและอุณหภูมิแยกกันสำหรับแต่ละกระดาษ และโดยการเลือกปุ่มฟังก์ชันเวลา กระดาษทั้งสองจะปรุงอาหารเสร็จพร้อมกัน

### การเตือนด้วยการสั่น

โดยการกดปุ่มการเตือนให้เขย่าจะเป็นการเปิดใช้งานการแจ้งเตือนให้เขย่า นั่นหมายความว่าหลังจากผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาปรุงอาหาร เครื่องจะเตือนให้คุณเขย่าหรือพลิกอาหาร

### การตั้งค่าล่วงหน้า

คุณสามารถเลือกจากการตั้งค่าล่วงหน้า 8 รายการ การตั้งค่าล่วงหน้าคือโปรแกรมการปรุงอาหารที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับอุณหภูมิและเวลาในการปรุงอาหารตามปริมาณอาหารที่กำหนด สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม โปรดดูบท “การทำอาหารด้วยการตั้งค่าล่วงหน้า”

### ปุ่มย้อนกลับ

ใช้ปุ่มย้อนกลับหากคุณเลือกการตั้งค่าล่วงหน้าผิด

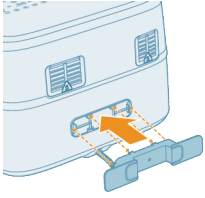
### การแจ้งเตือนด้วยเสียง

บางครั้งคุณจะได้ยินเสียง เช่น เมื่อเครื่องทำอาหารเสร็จแล้ว หรือเมื่อมีการดำเนินการที่จำเป็นระหว่างการปรุงอาหาร เช่น การเขย่าหรือพลิกอาหาร

## ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- 1 นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก

- 2 นำสติกเกอร์หรือป้ายไฉ่ก็ตาม (หากมี) ออกจากเครื่อง
- 3 ทำความสะอาดเครื่องก่อนใช้งานครั้งแรก (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')
- 4 ตัดที่ยึดสายไฟเข้ากับพื้นที่ที่กำหนดที่ด้านหลังของอุปกรณ์โดยกดให้เข้าที่



### ข้อควรระวัง

- ที่ยึดสายไฟยังทำหน้าที่เป็นตัวเว้นระยะโดยสร้างระยะห่างระหว่างอุปกรณ์กับผนังเพื่อป้องกันความร้อนสะสม

## การเตรียมพร้อมก่อนใช้งานครั้งแรก

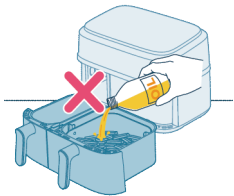
วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน และทนต่อความร้อน

### หมายเหตุ

- อย่าวางสิ่งของใดๆ ไว้ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง ซึ่งอาจรบกวนการไหลเวียนของอากาศและส่งผลต่อผลการทอด
- ห้ามวางเครื่องที่กำลังทำงานไว้ข้างใต้หรือใกล้กับวัตถุที่อาจเสียหายจากไอน้ำได้ง่าย เช่น ผนังและตู้ต่างๆ

## การใช้เครื่อง

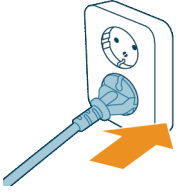
### Airfrying



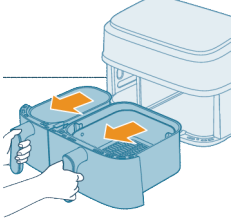
### ข้อควรระวัง

- นี่คือ Air Fryer ที่ทำงานโดยใช้ลมร้อน อย่าเติมน้ำมัน ไขมันสำหรับทอด หรือของเหลวอื่นๆ ในกระทะ
- อย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ใช้มือจับหรือลูกบิด จับกระทะที่มีความร้อนด้วยถุงมือจับของร้อน
- เครื่องนี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- อาจมีควันเล็กน้อยออกมาเมื่อคุณใช้งานเครื่องในครั้งแรก เป็นเหตุการณ์ปกติ
- ไม่จำเป็นต้องอุ่นเครื่องก่อน

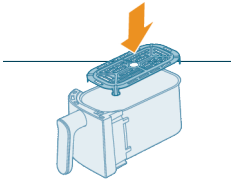
1 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง



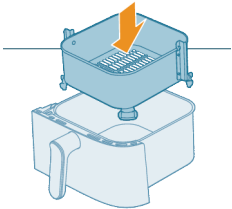
2 นำกระทะพร้อมตะแกรงออกจากเครื่องโดยดึงที่ด้านบนจับ



3 ใส่แผ่นด้านล่างลงในกระทะขนาดเล็ก



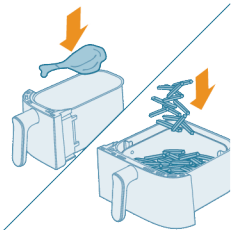
4 วางตะแกรงลงในกระทะขนาดใหญ่



**หมายเหตุ**

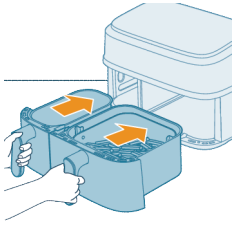
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปีกของตะแกรงอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต่องานด้านขวาและซ้ายเมื่อใส่ลงในกระทะ หากหมุนไป 90 องศาโดยไม่ได้ตั้งใจ ตะแกรงจะไม่พอดีกับกระทะ
- เป็นเรื่องปกติที่จะออกแรงวางตะแกรงลงในกระทะ

5 ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรง



**หมายเหตุ**

- Airfryer สามารถเตรียมส่วนผสมได้หลากหลาย ดู "ตารางอาหาร" เพื่อดูปริมาณที่เหมาะสมและเวลาในการปรุงอาหารโดยประมาณ
- อย่าใส่เกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน "ตารางอาหาร" หรือเติมตะแกรงจนล้น เนื่องจากอาจส่งผลต่อคุณภาพของอาหารที่ได้

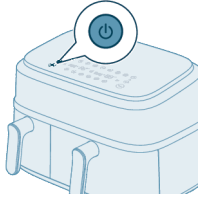


6 ใส่กระทะกลับเข้าไปใน Airfryer

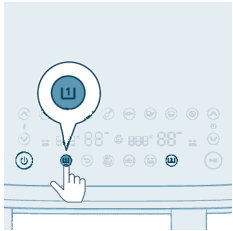
### ข้อควรระวัง

- ห้ามสัมผัสที่กระทะหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง

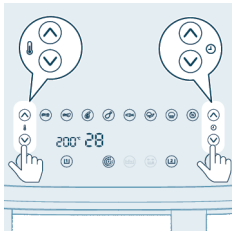
7 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง



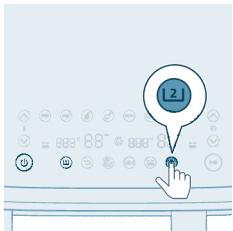
8 เลือกกระทะขนาดเล็ก ตัวแสดงเวลาและอุณหภูมิทางด้านซ้ายเริ่มกะพริบ

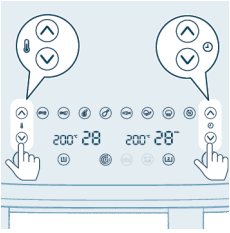


9 กดปุ่มเพิ่ม/ลดอุณหภูมิ และปุ่มเพิ่ม/ลดเวลาเพื่อเลือกเวลาและอุณหภูมิที่ต้องการ

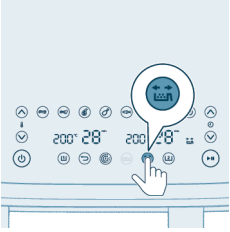


10 เลือกกระทะขนาดใหญ่





11 กดปุ่มเพิ่ม/ลดอุณหภูมิ และปุ่มเพิ่ม/ลดเวลาเพื่อเลือกเวลาและอุณหภูมิที่ต้องการ



12 กดปุ่มการเตือนให้เขย่าเพื่อเตือนให้เขย่าอาหารระหว่างการปรุงอาหาร  
**หมายเหตุ**

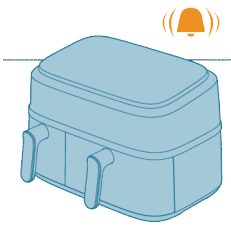
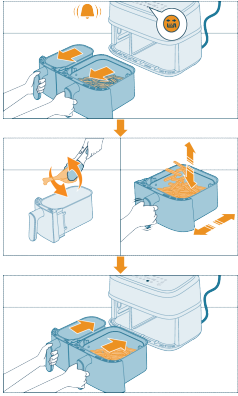
- คุณสามารถเปิดหรือปิดระบบเตือนให้เขย่าได้ตลอดเวลาระหว่างการปรุงอาหาร โดยเลือกกระทะที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่มการเตือนให้เขย่า



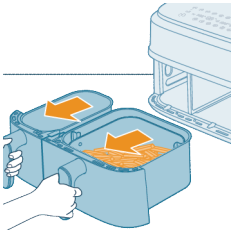
13 กดปุ่มเริ่ม/หยุดเพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหาร

**หมายเหตุ:**

- นาฬิกาสุดท้ายในการปรุงอาหารจะนับเป็นวินาที
  - โปรแกรมตารางอาหารสำหรับการตั้งค่าการทำอาหารขั้นพื้นฐานสำหรับอาหารประเภทต่างๆ
  - คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าการทำอาหารได้ตลอดเวลาในระหว่างขั้นตอนการทำอาหารโดยเลือกกระทะ จากนั้นคลิกปุ่มขึ้นหรือลง
  - หากคุณต้องการให้กระทะทั้งสองหยุดการปรุงอาหารชั่วคราว เพียงกดปุ่มเริ่ม/หยุด
  - กดปุ่มเริ่ม/หยุดอีกครั้ง กระทะทั้งสองยังคงปรุงอาหารต่อไป
  - หากคุณต้องการให้กระทะหยุดการปรุงอาหารเพียงกระทะเดียว ให้เลือกกระทะที่ต้องการก่อน จากนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุด
  - กดปุ่มเริ่ม/หยุดอีกครั้ง จากนั้นกระทะที่ต้องการจะปรุงอาหารต่อไป
  - อุปกรณ์จะอยู่ในโหมดหยุดชั่วคราวโดยอัตโนมัติเมื่อคุณดึงกระทะออก
- กระบวนการปรุงอาหารจะดำเนินต่อไปเมื่อคุณใส่กระทะกลับเข้าไปในเครื่อง
- ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกระหว่างปรุงอาหาร (โปรแกรม 'ตารางอาหาร') หากต้องการเขย่าส่วนผสม ให้ดึงกระทะพร้อมตะแกรงออกมา แล้วเขย่าเหนืออ่างล้างจาน จากนั้นใส่กระทะกลับเข้าไปในเครื่อง



14 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้แล้ว



15 ดึงกระทะออกมาและตรวจดูว่าส่วนผสมพร้อมหรือไม่

### ข้อควรระวัง

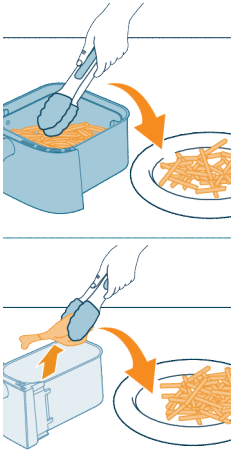
- กระทะ Airfryer ร้อนหลังจากการทำอาหาร วางกระทะไว้บนโต๊ะที่ทนความร้อนได้เสมอ (เช่น ขาตั้งสามขา เป็นต้น) เมื่อคุณนำกระทะออกจากเครื่อง

### หมายเหตุ

- หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ให้เลื่อนกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer แล้วเพิ่มเวลาอีกสองสามนาที

### เคล็ดลับ

- คุณสามารถอุ่นอาหารใน Airfryer ได้โดยตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 80 องศา และปรับเวลาได้นานเท่าที่คุณต้องการอุ่นอาหาร เราขอแนะนำไม่ให้อุ่นอาหารนานกว่า 30 นาที เนื่องจากคุณภาพของอาหารอาจลดลง
- หากอาหารเช่นเฟรนช์ฟรายสูญเสียความกรอบไปในขณะที่อยู่ในโหมดการอุ่น ให้ใช้เวลากการอุ่นให้น้อยลงโดยปิดเครื่องให้เร็วขึ้น หรือทอดให้กรอบอีกครั้งประมาณ 2-3 นาทีที่อุณหภูมิ 180°C



16 ค่อย ๆ นำส่วนผสม (เช่น ของทอด) ออกจากกระทะด้วยที่คีบบาร์บีคิว

### ข้อควรระวัง

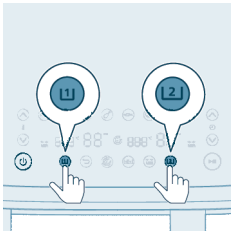
- อย่าเอียงกระทะเมื่อนำส่วนผสมออก เพราะตะแกรงอาจหลุดออกจากกระทะได้
- หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร กระทะ ตะแกรง ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจาก Airfryer ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในกระทะ

### หมายเหตุ

- เมื่อต้องการนำส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่หรือเปราะบางออกมา ให้ใช้ที่หนีบคีบส่วนผสมนั้นออกมา
- น้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออกที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระทะ
- คุณอาจต้องเทน้ำมันที่เหลือหรือน้ำมันเจียวออกจากกระทะอย่างระมัดระวังหลังการปรุงอาหารแต่ละครั้งหรือก่อนการเขย่าหรือเปลี่ยนตะแกรงในกระทะ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมที่ใช้ปรุงอาหาร วางตะแกรงไว้บนพื้นผิวทนความร้อน สวมถุงมือจับของร้อนเพื่อเทน้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออก นำตะแกรงใส่กลับไปในกระทะ

## การปรุงอาหารด้วยค่าที่ตั้งล่วงหน้า

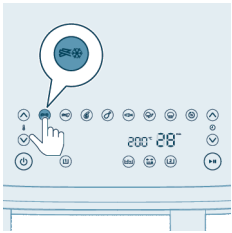
- 1 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 6 ในบท "Airfrying"
- 2 เลือกกระทะที่คุณต้องการปรุงอาหาร



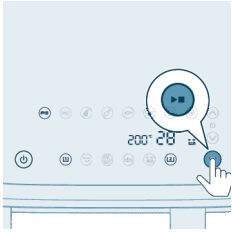
- 3 เลือกการตั้งค่าล่วงหน้า

### เคล็ดลับ

- หากต้องการเปลี่ยนเป็นค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าอื่น ให้กดปุ่มย้อนกลับและเลือกค่าที่ตั้งล่วงหน้าที่คุณต้องการ







#### 4 เริ่มขั้นตอนการปรุงอาหารโดยการกดปุ่มเริ่ม/หยุด

##### หมายเหตุ





- คุณสามารถปรุงอาหารด้วยการตั้งค่าล่วงหน้าในกระโถนเดียว และตั้งค่าด้วยตนเองในอีกกระโถนหนึ่งได้
- คุณยังสามารถปรุงอาหารด้วยการตั้งค่าล่วงหน้าที่แตกต่างกันในแต่ละกระโถน และเลือกฟังก์ชันเวลาเพื่อเสร็จสิ้นขั้นตอนการทำอาหารสำหรับทั้งสองกระโถนในเวลาเดียวกัน

##### หมายเหตุ:



ในตารางต่อไปนี้เป็นข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับค่าที่ตั้งล่วงหน้า






#### กระโถนขนาดใหญ่

การตั้งค่าล่วงหน้า	ไอคอน	อุณหภูมิ	เวลา (นาท.)	น้ำหนัก (สูงสุด)	หมายเหตุ
อาหารว่างแช่แข็งที่ทำจากมันฝรั่ง		200°C	28	800 ก. / 28 ออนซ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารว่างแช่แข็งที่ทำจากมันฝรั่ง เช่น เฟรนช์ฟรายแช่แข็ง เฟรนช์ฟรายแท่งใหญ่ มันฝรั่งทอดแผ่นตาข่าย ฯลฯ</li> <li>- ระบุเตือนให้เขย่าจะเปิดใช้งานตามค่าเริ่มต้น และแจ้งให้คุณเขย่ากระโถนสองครั้งระหว่างการปรุงอาหาร</li> </ul>
เฟรนช์ฟราย		180°C	32	800 ก. / 28 ออนซ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้มันฝรั่งสำหรับทอด</li> <li>- หั่นหนา 10x10 มม. / 0.4x0.4 นิ้ว</li> <li>- แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน ¼ ถึง 1 ซ่อนโต๊ะลงไป</li> <li>- ระบุเตือนให้เขย่าจะเปิดใช้งานตามค่าเริ่มต้น และแจ้งให้คุณเขย่ากระโถนสองครั้งระหว่างการปรุงอาหาร</li> </ul>
น่องไก่		200°C	25	8-10 ชิ้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 120 ก.-130 ก. / 4-5 ออนซ์ ต่อ น่องไก่แต่ละชิ้น</li> <li>- เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง</li> </ul>
ปลาทั้งตัว		180°C	22	600 ก. / 21 ออนซ์	ปลาทั้งตัวชิ้นละ 300 กรัม / 11 ออนซ์ แล้วพลิกกลับหนึ่งครั้งระหว่างปรุงอาหาร

การตั้งค่า- วงหน้า	ไอคอน	อุณหภูมิ	เวลา (นาท.)	น้ำหนัก (สูงสุด)	หมายเหตุ
เนื้อหั่น		200°C	20	600 ก. / 21 ออนซ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หั่นเป็นชิ้นหนา 2–2.5 ซม. 200 กรัม / 7 ออนซ์ต่อชิ้น</li> <li>- เนื้อสับไม่มีกระดูกสูงสุด 3 ชิ้น</li> <li>- กลับด้านหนึ่งครั้ง</li> </ul>
ผักรวม		180°C	22	1,000 ก. / 35 ออนซ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หั่นหยาบๆ</li> <li>- ผักรวม (มะเขือม่วง บวบ พริกไทย หัวหอม)</li> </ul>
เค้ก		140°C	50	1,000 ก. / 35 ออนซ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้หม้อปรุงอาหารและอบขนาด XL (199x189x80 มม.) สำหรับกระถานขนาดใหญ่</li> </ul>
อุ่นอีกครั้ง		160°C	5	-	ปรับเวลาตามรายการอาหารและปริมาณอาหาร

## กระถานขนาดเล็ก

การตั้งค่า- วงหน้า	ไอคอน	อุณหภูมิ	เวลา (นาท.)	น้ำหนัก (สูงสุด)	หมายเหตุ
อาหารว่างแช่แข็งที่ทำจากมันฝรั่ง		200°C	25	300 ก. / 11 ออนซ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารว่างแช่แข็งที่ทำจากมันฝรั่ง เช่น เฟรนช์ฟรายแช่แข็ง เฟรนช์ฟรายแช่แข็งใหญ่ มันฝรั่งทอดแผ่นตาข่าย ฯลฯ</li> <li>- ระบบเตือนให้เขย่าจะเปิดใช้งานตามค่าเริ่มต้น และแจ้งให้คุณเขย่ากระถานสองครั้งระหว่างการปรุงอาหาร</li> </ul>
เฟรนช์ฟราย		180°C	30	300 ก. / 11 ออนซ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้มันฝรั่งสำหรับทอด</li> <li>- หั่นหนา 10x10 มม. / 0.4x0.4 นิ้ว</li> <li>- แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน ¼ ถึง 1 ช้อนโต๊ะลงไป</li> <li>- ระบบเตือนให้เขย่าจะเปิดใช้งานตามค่าเริ่มต้น และแจ้งให้คุณเขย่ากระถานสองครั้งระหว่างการปรุงอาหาร</li> </ul>

การตั้งค่าลว งหน้า	ไอคอน	อุณหภูมิ	เวลา (นาที)	น้ำหนัก (สูงสุด)	หมายเหตุ
น่องไก่		200°C	28	4-5 ชิ้น	- 120 ก.-130 ก. / 4-5 ออนซ์ ต่อน่องไก่แต่ละชิ้น - เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ปลาทั้งตัว		180°C	23	300 ก. / 11 ออนซ์	ปลาทั้งตัวชิ้นละ 300 กรัม / 11 ออนซ์ แล้วพลิกกลับหนึ่งครั้งระหว่างปรุงอา- หาร
เนื้อหั่น		200°C	20	400 ก. / 14 ออนซ์	- หั่นเป็นชิ้นหนา 2-2.5 ซม. 200 กรัม / 7 ออนซ์ต่อชิ้น - เนื้อสับไม่มีกระดูกสูงสุด 2 ชิ้น - กลับด้านหนึ่งครั้ง
ผักรวม		180°C	25	400 ก. / 14 ออนซ์	- หั่นหยาบๆ - ผักรวม (มะเขือม่วง บวบ พริกไทย หัวหอม)
เค้ก		160°C	20	6 ถ้วยมัฟฟิน	- ใช้ถ้วยมัฟฟิน
อุ่นอีกครั้ง		160°C	5	-	ปรับเวลาตามรายการอาหารและปริมาณอาหาร

## การทำมันฝรั่งทอดด้วยตนเอง

วิธีทำมันฝรั่งทอดแบบโฮมเมดที่ยอดเยี่ยมด้วยหม้อทอด Airfryer:

- สำหรับกระทะขนาดใหญ่ คุณต้องมีมันฝรั่งปอกเปลือก 800 ก. / 28 ออนซ์ และสำหรับกระทะเล็กใช้มันฝรั่งปอกเปลือก 300 ก. / 11 ออนซ์
  - เลือกพันธุ์มันฝรั่งที่เหมาะสมกับการทอด เช่น มันฝรั่งสดเนื้อแป้ง (เล็กน้อย)
  - ควรทอดมันฝรั่งด้วยลมร้อนในสัดส่วนไม่เกิน 800 ก./ 28 ออนซ์เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด
- มันฝรั่งทอดในปริมาณมากมักจะมีรสชาติกรอบน้อยกว่าปริมาณที่น้อยกว่า
- 1 ปอกมันฝรั่งแล้วหั่นเป็นมันฝรั่งทอด (หนา 10x10 มม. / 0.4x0.4 นิ้ว)
  - 2 แช่มันฝรั่งแช่ในอ่างน้ำอย่างน้อย 30 นาที
  - 3 เทมันฝรั่งออกจากอ่างแล้วซับน้ำให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษเช็ดมือ
  - 4 รินน้ำมันปรุงอาหารหนึ่งช้อนโต๊ะลงในอ่าง
- เทมันฝรั่งแช่ลงในอ่างแล้วคลุกจนกระทั่งน้ำมันเคลือบผิวอย่างทั่วถึง

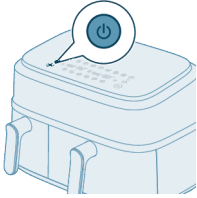
5 ใช้นิ้วหรืออุปกรณ์เครื่องครัวหีบมันฝรั่งออกจากอ่างเพื่อให้น้ำมันส่วนเกินยังคงอยู่ในอ่าง

**หมายเหตุ**

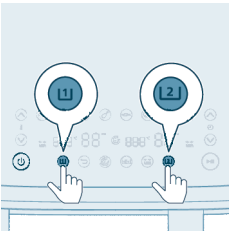
- อย่าเอียงซามเพื่อเททั้งหมดลงในตะแกรงในคราวเดียว เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันส่วนเกินเข้าไปในกระทะ

6 ใส่มันฝรั่งแช่ลงในตะแกรง

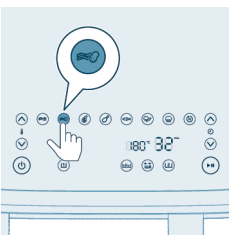
7 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง



8 เลือกกระทะ

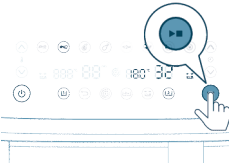


9 เลือกการตั้งค่าล่วงหน้าเป็น "Homemade Fries"



10 เริ่มขั้นตอนการปรุงอาหารโดยการกดปุ่มเริ่ม/หยุด

11 เขย่ากระทะสองครั้งเมื่อคุณได้ยินสัญญาณเสียงเตือนให้เขย่า



## ตารางอาหาร

ตารางด้านล่างนี้ช่วยคุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับประเภทอาหารที่คุณต้องการเตรียม

### หมายเหตุ

- โปรดทราบว่า การตั้งค่าเหล่านี้เป็นคำแนะนำ เนื่องจากส่วนผสมมีความแตกต่างกันในด้านแหล่งกำเนิด ขนาด รูปร่าง และแบรนด์ เราจึงไม่สามารถรับประกันการตั้งค่าที่ดีที่สุดสำหรับส่วนผสมของคุณได้
- เมื่อเตรียมอาหารในปริมาณมาก (เช่น มันฝรั่งทอด กุ้ง น่องไก่ ของว่างแช่แข็ง) ให้เขย่า พลิกกลับ หรือคนส่วนผสมในกระทะ 2 ถึง 3 ครั้งเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่สม่ำเสมอ

### กระทะขนาดใหญ่

ส่วนผสม	ปริมาณต่ำสุด – เวลาสูงสุด	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
เฟรนช์ฟรายแช่แข็งแช่แข็งบาง (7x7 มม. / 0,3x0,3 นิ้ว)	200–800 ก. / 7–28 ออนซ์	14–31	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนสองครั้งในระหว่างปรุง
มันฝรั่งทอดโอเมด (หนาประมาณ 10x10 มม. / 0.4x0.4 นิ้ว)	200–800 ก. / 7–28 ออนซ์	20–40	180°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนสองครั้งในระหว่างปรุง
นิกเก็ตไก่แช่แข็ง	200-600 ก. / 7-21 ออนซ์	10–20	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ปอเปี๊ยะแช่แข็ง	200–600 ก. / 7–21 ออนซ์	10–20	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
แฮมเบอร์เกอร์ (ประมาณ 150 ก./5 ออนซ์)	1–4 ชั้น	11–18	200°C	กลับด้านระหว่างปรุง
มีทโลฟ	1200 ก. / 42 ออนซ์	55–60	150°C	ใช้อุปกรณ์อบอาหาร
เนื้อสับไม่มีกระดูก (ประมาณ 150 ก. / 5 ออนซ์)	1–4 ชั้น	15–20	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง

ส่วนผสม	ปริมาณต่ำสุด – เวลา สูงสุด	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
ไส้กรอกเนื้อบาง (ประมาณ 50 ก./1.8 ออนซ์)	2–10 ชั้น	11–15	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
น่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4.5 ออนซ์)	2–10 ชั้น	17–27	180°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
อกไก่ (ประมาณ 160 ก./6 ออนซ์)	1–5 ชั้น	15–25	180°C	กลับด้านระหว่างปรุง
ไก่ทั้งตัว	1200 ก. / 42 ออนซ์	60–70	180°C	
ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300-400 ก. / 11-14 ออนซ์)	1–3 ชั้น	20–25	180°C	
เนื้อปลา (ประมาณ 200 ก. / 7 ออนซ์)	1–5 ชั้น	25–32	160°C	
ผักรวม (หั่นหยาบๆ)	200–1000 ก. / 7– 28 ออนซ์	10–22	180°C	- ตั้งเวลาในการปรุงอาหารตาม ความต้องการของคุณ - เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
มันฝรั่ง (ประมาณ 50 ก. / 1.8 ออนซ์)	1–9 ถ้วย	13–15	160°C	ใช้ถ้วยมันฝรั่ง
เค้ก	500 ก. / 18 ออนซ์	50–60	140°C	- ใช้หม้อปรุงอาหารและอบขนาด XL - ตรวจสอบความสุกก่อนนำ- เค้กออกมา
ขนมปังแผ่น/ก้อนที่อบ- มาแล้ว (ประมาณ 60 ก. / 2 ออนซ์)	1–6 ชั้น	6–8	200°C	
ขนมปังโฮมเมด	550 ก. / 28 ออนซ์	45–55	150°C	- ใช้หม้อปรุงอาหารและอบขนาด XL - ควรทำแผ่นเป็นรูปทรงที่แบน- ที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เพื่อหลีกเลี่ยง ไม่ไห้ขนมปังสัมผัสเข้ากับแผ่น ทำความร้อนเมื่อยกตัวขึ้น - ตรวจสอบความสุกก่อนนำขนม ปังออกมา

## กระเพาะขนาดเล็ก

ส่วนผสม	ปริมาณต่ำสุด – เวลา สูงสุด	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
เฟรนช์ฟรายแช่แข็งแท้- งบาง (7x7 มม. / 0,3x0,3 นิ้ว)	100–300 ก. / 4–11 ออนซ์	14–28	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนสองครั้งในระหว่างปรุง
มันฝรั่งทอดโฮมเมด (หนาประมาณ 10x10 มม. / 0.4x0.4 นิ้ว)	100–300 ก. / 4–11 ออนซ์	20–30	180°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนสองครั้งในระหว่างปรุง
นิกเก็ตไก่แช่แข็ง	100–300 ก. / 4–11 ออนซ์	9–20	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ปอเปี๊ยะแช่แข็ง	100–300 ก. / 4–11 ออนซ์	9–20	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
แฮมเบอร์เกอร์ (ประมาณ 150 ก./5 ออนซ์)	150–300 ก. / 5–11 ออนซ์	16–21	200°C	กลับด้านระหว่างปรุง
เนื้อสับไม่มีกระดูก (ประมาณ 150 ก. / 5 ออนซ์)	150–300 ก. / 5–11 ออนซ์	15–20	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ไส้กรอกเนื้อบาง (ประมาณ 50 ก./1.8 ออนซ์)	2–6 ชิ้น	11–15	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
น่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4.5 ออนซ์)	2–5 ชิ้น	17–28	180°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
อกไก่ (ประมาณ 160 ก./6 ออนซ์)	1–3 ชิ้น	20–30	180°C	กลับด้านระหว่างปรุง
ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300-400 ก. / 11-14 ออนซ์)	1 ชิ้น	20–25	180°C	
เนื้อปลา (ประมาณ 200 ก. / 7 ออนซ์)	1–2 ชิ้น	25–32	160°C	
พิกรวม (หันหยาบๆ)	200–400 ก. / 7–14 ออนซ์	12–25	180°C	- ตั้งเวลาในการปรุงอาหารตาม ความต้องการของคุณ - เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง

ส่วนผสม	ปริมาณต่ำสุด – เวลา สูงสุด	อุณหภูมิ (นาท)	หมายเหตุ
มันฝรั่ง (ประมาณ 50 ก. / 1.8 ออนซ์)	2–6 ถ้วย	13–20	160°C ใช้ถ้วยมันฝรั่ง
ขนมปังแผ่น/ก้อนที่อบ- มาแล้ว (ประมาณ 60 ก. / 2 ออนซ์)	1–3 ชั้น	6–8	200°C

## การทำความสะอาด

### คำเตือน

- รอให้ตะแกรง กระทะ และถาดในของเครื่องเย็นก่อน แล้วจึงเริ่มทำความสะอาด
- กระทะและตะแกรงของเครื่องมีการเคลือบสารกันอาหารติด อย่าใช้เครื่องครัวที่เป็นโลหะหรือวัสดุทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เพราะอาจทำให้สารเคลือบกันติดเสียหายได้

ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง

ขจัดน้ำมันและไขมันออกจากกันกระทะหลังการใช้งานทุกครั้ง

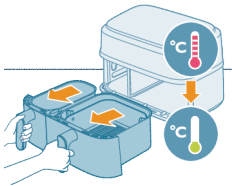
- 1 ถอดปลั๊กเปิด/ปิดเพื่อปิดเครื่อง ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ และทิ้งให้เครื่องเย็นลง



### เคล็ดลับ

- นำกระทะและตะแกรงออกเพื่อให้เครื่อง Airfryer เย็นลงเร็วขึ้น
- 2 กำจัดไขมันหรือน้ำมันที่ปรุแล้วออกจากกันกระทะ
- 3 ทำความสะอาดกระทะและตะแกรงในเครื่องล้างจาน คุณยังสามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำร้อน น้ำยาล้างจานและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน (โปรดดู 'ตารางวิธีการทำความสะอาด')

### เคล็ดลับ



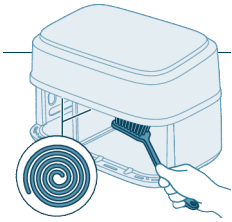


- หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่กระทะหรือตะแกรง  
คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 10–15 นาทีได้  
การแช่น้ำจะทำให้เศษอาหารคลายตัวและช่วยให้เอาออกได้ง่ายขึ้น  
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้น้ำยาล้างจานที่สามารถละลายน้ำมันและ-  
คราบไขมันได้  
หากมีคราบไขมันบนกระทะหรือตะแกรงที่ไม่สามารถล้างออกได้ด้วย-  
น้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำยาขจัดคราบไขมัน
- หากจำเป็น  
เศษอาหารที่ติดอยู่กับแผ่นทำความร้อนสามารถเอาออกได้โดยใช้แป-  
รงขนอ่อนถึงปานกลาง อย่าใช้แปรงลวดเหล็กหรือแปรงขนแข็ง  
เนื่องจากอาจทำให้สารเคลือบบนแผ่นทำความร้อนเสียหายได้

4 เพื่อป้องกันรอยขีดข่วน ให้เช็ดด้านนอกของเครื่องเบา ๆ  
ด้วยผ้านุ่มที่สะอาดและไม่เป็นรอยยับ เริ่มต้นด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ  
แล้วตามด้วยผ้าแห้งหากจำเป็น

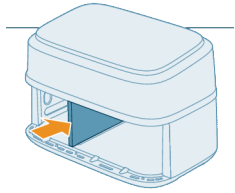


5 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัด-  
เศษอาหาร



6 ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำนุ่ม





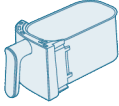
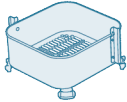
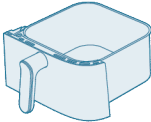




**หมายเหตุ**

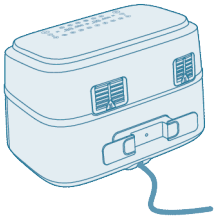
- ในกรณีที่คุณดึงที่กั้นระหว่างกระเพาะใบเล็กและใบใหญ่ออกมาโดยไม่ได้ตั้งใจในระหว่างการทำความสะดวก ควรใส่กลับเข้าไปในทางที่ถูกต้อง

**ตารางการทำความสะดวก**

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

**การจัดเก็บ**

- 1 ถอดปลั๊กเครื่องเป็นออก แล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลง
- 2 ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ
- 3 พันสายไฟรอบ ๆ ที่ยึดสายไฟที่ติดไว้ที่ด้านหลังของเครื่อง



**หมายเหตุ**

- เมื่อพกพา Air Fryer ให้ถือในแนวนอนเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้กระเพาะหล่นลงมาโดยไม่ได้ตั้งใจ ซึ่งอาจทำให้กระเพาะเสียหายได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Air Fryer เช่น ตะข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้ เป็นต้น ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

## วิธีแก้ไขปัญหา

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

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
ภายนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนระหว่างการใช้	ความร้อนภายในแผ่ออกสู่ผนังด้านนอก	เป็นเหตุการณ์ปกติที่จับและปุ่มทั้งหมดที่คุณต้องสัมผัสระหว่างการใช้งานจะคงความเย็นพอที่จะสัมผัสได้
		กระทะ ตะแกรงและด้านในของเครื่องจะร้อนเสมอเมื่อเปิดเครื่อง เพื่อให้ปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม ชิ้นส่วนเหล่านี้ร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้เสมอ
		หากคุณเปิดเครื่องทิ้งไว้เป็นเวลานาน บางบริเวณอาจร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้ บริเวณเหล่านี้จะถูกทำเครื่องหมายไว้บนเครื่องด้วยไอคอนต่อไปนี้:
		ตราใบไม้ที่คุณตระหนักถึงบริเวณที่ร้อนและหลีกเลี่ยงการสัมผัสบริเวณดังกล่าว เครื่องนี้ก็ปลอดภัยในการใช้งานอย่างสมบูรณ์
มันฝรั่งทอดออกมาไม่เป็นไปตามที่คาดไว้	คุณไม่ได้ใช้ประเภทมันฝรั่งที่ถูกต้อง	เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ใช้มันฝรั่งที่ดีและมีเนื้อไม่ฉ่ำ หากคุณต้องการเก็บมันฝรั่งอย่าเก็บไว้ในที่เย็นเช่นในตู้เย็น เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ระบุว่าเหมาะสำหรับการทอด
	ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงมากเกินไป	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดออกมา

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
	ส่วนพสมบางประเภทต้องเขย่า-ระหว่างเวลาในการปรุง	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้-เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดออมเมด
Airfryer เปิดไม่ติด	ไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่องไว้	ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้องหรือไม่มี
	เครื่องใช้ไฟฟ้าหลายชิ้นเชื่อมต่อ-กับเต้าเสียบเดียว	Airfryer มีกำลังวัตต์สูง-ลองใช้เต้ารับอื่นและตรวจสอบ-ฟิวส์
ฉันทเห็นจุดหลุดลอกบางส่วนภา-ยใน Airfryer ของฉันท	จุดเล็ก ๆ บางส่วนอาจปรากฏขึ้นภายใน-กระทะของ Airfryer เนื่องจากสัมผัสหรือรอยขีด-ข่วนบนสารเคลือบโดยไม่ตั้งใจ (เช่น ระหว่างการทำความสะอาดด้วย-เครื่องมือทำความสะอาดที่รุนแรง-และ/หรือขณะใส่ตะแกรง)	ป้องกันความเสียหายได้โดยการ-ล้างตะแกรงลงในกระทะอย่าง-เหมาะสม หากคุณใส่ตะแกรงที่มุม-ด้านข้างของตะแกรงอาจกระท-กกับผนังกระทะ-ส่งผลให้สารเคลือบชั้นเล็ก ๆ หลุดออก หากสิ่งนี้เกิดขึ้น-โปรดทราบว่าสิ่งนี้ไม่เป็นอันตราย-เนื่องจากวัสดุทุกชนิดที่ใช้ใน-ปลอดภัยต่ออาหาร
มีควันขาวออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังปรุงอาหารที่มีส่วนพ-สมติดมัน	เทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออก-อย่างระมัดระวัง แล้วปรุงอาหารต่อไป
	กระทะยังคงมีคราบมันจากการ-ใช้งานครั้งก่อน	ควันทขาวเกิดจากคราบมันที่ร้อน-ขึ้นในกระทะ-หมั่นทำความสะอาดกระทะและ-ตะแกรงให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง
	การชุกเคล็ดขมบั้งหรือการชุก-บั้งไม่ยึดติดกับอาหารอย่าง-เหมาะสม	เคล็ดขมบั้งชิ้นเล็ก ๆ อาจทำให้เกิดควันทขาวได้-กดขมบั้งหรือชุกอาหารให้แน่น-เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารติด
	น้ำหมัก ของเหลว หรือน้ำจากเนื้อกระเด็นในขั้นตอน-การปรุงอาหาร	ซับอาหารให้แห้งก่อนใส่ลงในตะ-แกรง
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E1"	อุปกรณ์เสียหาย/ชำรุด	ให้ติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ-Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ-Philips ในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
	อาจจัดเก็บ Airfryer ของคุณในที่ที่เย็นเกินไป	หากเก็บอุปกรณ์ของคุณไว้ในที่- อุณหภูมิแวดล้อมต่ำ ให้อุ่นเครื่องจนมีอุณหภูมิเท่ากับ- อุณหภูมิห้องเป็นเวลาอย่างน้อย น้อย 15 นาทีก่อนที่จะเสียบปลั๊กอีก- ครั้ง หากจอแสดงผลของคุณยังแสดง "E1" ให้ติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E4-E12"	อุปกรณ์อาจมีความผิดปกติ	ลองเสียบปลั๊กเข้าออกกับอุปกร- ณ์ หากวิธีนี้ไม่สามารถช่วยได้ โปรดติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ

## 目录

重要信息	136
回收	138
保修和支持	139
产品简介	139
一般说明	139
功能说明	140
首次使用之前	140
首次使用前准备	141
使用本产品	141
清洁	153
存储	155
故障排除	155

## 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。
- 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。
- 务必将要煎炸的原料放入炸篮中，以防它们接触加热元件。
- 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，因为这可能引发火灾危险。
- 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。
- 首次使用产品前，务必将电线储藏格组装到产品上。

### 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。



- 产品只能使用接地电源插座，并由接地漏电断路器保护。
- 务必确保插头已正确插入电源插座。
- 不得通过外部定时器或单独的遥控系统操作本产品。
- 产品的可接触表面在使用过程中可能会变得很热。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 本产品不适合由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责其安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 不要让儿童在无人监督的情况下进行清洁和保养。
- 请勿将产品靠墙或靠其他产品。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。
- 在热空气煎炸期间，出风口将释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽和出风口保持安全距离。当您从产品中取出煎锅时，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。
- 由于这款 Airfryer 空气炸锅具有两个烹饪室，其电力很大。切勿同时同一电路上操作其他强劲产品（例如，电水壶、电烤箱等）。否则，家中安装的断路器可能会作出响应，而此插座电源也会出现故障。
- 本产品的设计适合在 5° C 到 40° C 之间的环境温度下使用。
- 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。
- 烹饪室中的煎锅、炸篮和附件在产品使用期间和使用后会变热，因此请始终谨慎使用。
- 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。

## 小心

- 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。
- 将产品放在水平、平坦且稳固的表面。
- 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。
- 去除烧焦的残余物。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）。
- 清洁烹饪室上方区域（热加热元件、金属部件边缘和防溅挡板）时要小心。
- 始终确保将食物在 Airfryer 空气炸锅中完全烹制熟。
- 使用同步完成功能烹饪易腐食物时要格外小心（可能会滋生细菌）。
- 倒出烹饪的食物时要小心，注意不要让附件滑落。

## 电磁场 (EMF)

本产品符合有关电磁场暴露的适用标准和法规。

## 回收



- 此符号表示此电子产品不应与普通生活垃圾一同弃置。
- 请遵循您所在的国家/地区关于分类回收电子产品的规定。



## 保修和支持

购买本产品后，Versuni 将为其提供 2 年的保修。如因错误使用或保养不当造成缺陷，则本保修无效。我们的保修不会影响您作为消费者依法享有的权利。如需了解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)。

## 产品简介

欢迎购买并使用飞利浦系列产品！

双炸篮 Airfryer 空气炸锅让您一次准备两种食材。您可以同步食材烹饪时间，这意味着如果两种不同食材所需的烹饪时间不同，您可以同时完成烹饪。非对称炸篮让您能够更好地定制膳食中的食材比例。大号炸篮适合烹饪主菜、薯条和您喜爱的食物。使用小号炸篮可烹饪配菜、蔬菜和零食。

它带有 NutriU 应用程序，为您提供逐步指导和数百种令人垂涎的美食，及针对双炸篮 Airfryer 空气炸锅的特定设置。扫描包装上的二维码下载应用程序。

## 一般说明

- 1 控制面板
  - a 温度增加
  - b 温度降低
  - c 开/关按钮
  - d 小号煎锅的摇晃提醒指示
  - e 小号煎锅按钮
  - f 后退按钮
  - g 时间功能按钮
  - h 复制功能按钮
  - i 摇晃提醒按钮
  - j 大号煎锅按钮
  - k 大号煎锅的摇晃提醒指示
  - l 停止/开始按钮
  - m 减少时间按钮

- n 增加时间按钮
- o 预设按钮
- 2 小号煎锅的底盘
- 3 小号煎锅
- 4 大号煎锅
- 5 大号煎锅的炸篮
- 6 电线扣环
- 7 电源线
- 8 出风口

## 功能说明

### 复制功能

您可以为一个煎锅设置时间和温度，然后通过按下复制功能按钮将设置复制到另一个煎锅。

### 时间功能

您可以单独为每个煎锅设置时间和温度，然后通过选择时间功能按钮，两个煎锅将同时完成烹饪。

### 摇晃提醒

通过按下摇晃提醒按钮，您可以启用摇晃提醒功能。这意味着在烹饪时间过半后，产品将提醒您摇晃或翻动食物。

### 预设

您可以从 8 个预设中进行选择。预设是一种根据一定量的食物提供温度和烹饪时间建议的烹饪程序。有关更多详细信息，请参阅“采用预设烹饪”一章。

### 后退按钮

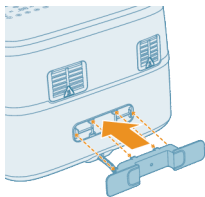
如果您不小心选择了错误的预设，请使用后退按钮。

### 声音通知

有时您会听到一声提示音，例如当产品完成烹饪或在烹饪过程中需要手动操作（如摇晃或翻动食物）时。

## 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（如果适用）。
- 3 初次使用前请彻底清洁本产品（见“清洁”一章）。



- 4 通过将电线扣环卡到位，将其安装到产品背面的指定区域。

### 小心

- 电线扣环还可用作间隔块，在产品 and 墙之间保留距离，以防蓄热。

## 首次使用前准备

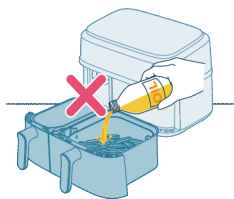
将本产品置于稳固、水平、平整且隔热的表面上。

### 注释

- 请勿在产品上方或两侧放置物品。这会扰乱气流并影响煎炸效果。
- 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

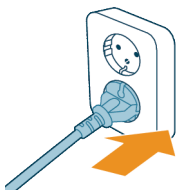
### 空气煎炸

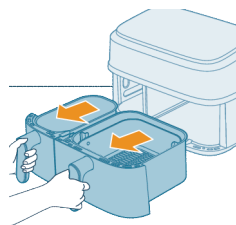


### 小心

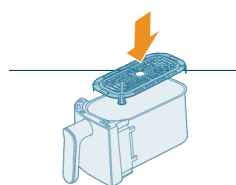
- 这款 Airfryer 空气炸锅采用热空气加热。切勿在煎锅中倒油、油脂或任何其他液体。
- 请勿触摸高温表面。使用手柄或旋钮。用隔热手套握持热煎锅。
- 本产品仅供家庭使用。
- 第一次使用本产品时可能会出现一些轻微烟雾。这是正常的。
- 本产品不需要预热。

- 1 将插头插入电源插座。

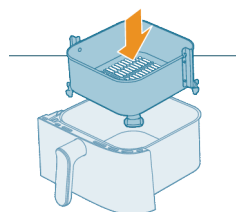




2 拉动手柄，将带有炸篮的煎锅从产品中取出。



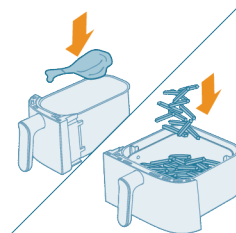
3 将底盘放入小号煎锅中。



4 将炸篮放入大号煎锅中。

#### 注释

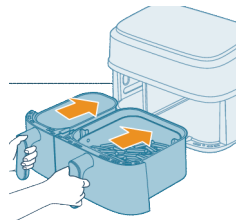
- 将炸篮的挡板推入煎锅时，确保将其正确放置在左右两侧。如果不小心将其旋转 90 度，炸篮将不适合放进煎锅中。
- 用力一些将炸篮放入煎锅中是很正常的。



5 将食材放入炸篮。

#### 注释

- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪各种食材。有关合适的份量和大概烹饪时间，请参阅“食物表”。
- 切勿超过“食物表”部分中标示的分量或将炸篮盛装过满，因为这可能影响最终的煎炸效果。

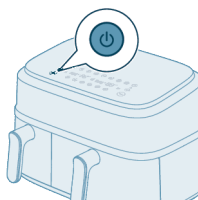


6 将煎锅放回 Airfryer 空气炸锅中。

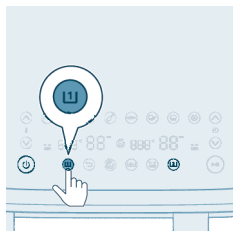
#### 小心

- 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，因为很烫。

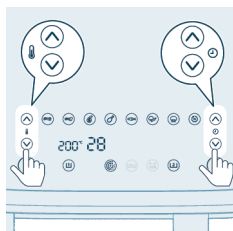
7 按下电源开/关按钮可打开产品。



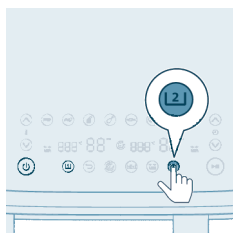
8 选择小号煎锅。左侧的时间和温度指示灯开始闪烁。



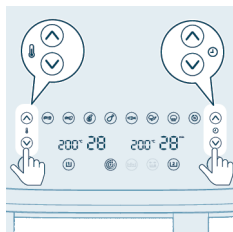
9 按温度升高/降低按钮和时间增加/减少按钮以选择所需的时间和温度。

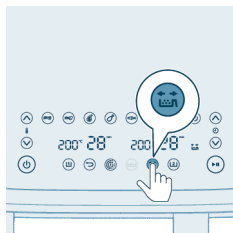


10 选择大号煎锅。



11 按温度升高/降低按钮和时间增加/减少按钮以选择所需的时间和温度。

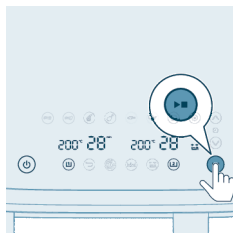




**12** 按下摇晃提醒按钮，以提醒您在烹饪过程中摇晃食物。

**注释**

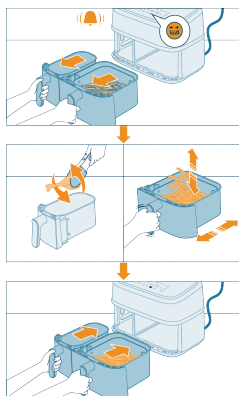
- 您可以通过选择相应的煎锅，然后按下摇晃提醒按钮，在烹饪过程中随时启用或禁用摇晃提醒。



**13** 按开始/停止按钮可开始烹饪过程。

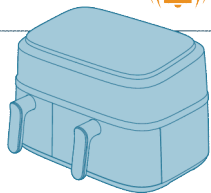
**注意：**

- 最后一分钟的烹饪时间会以秒进行倒计时。
- 请参阅“食物表”，了解不同种类食物的基本烹饪设置。
- 您可以通过选择煎锅，然后点按向上或向下按钮，在烹饪过程中随时更改烹饪设置。
- 如果您想让两个煎锅都暂停烹饪，只需按下开始/停止按钮即可。
- 再次按开始/停止按钮。两个煎锅继续烹饪。
- 如果您仅想让一个煎锅暂停烹饪，请先选择相应的煎锅，然后按下开始/停止按钮。
- 再次按下开始/停止按钮，相应煎锅将继续烹饪。
- 拉出煎锅时，产品将自动处于暂停模式。将煎锅放回炸锅中时，烹饪过程将继续。
- 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”）。要摇晃食材，请将炸篮和煎锅一同拉出，然后在水槽上摇晃。之后，将煎锅放回炸锅中。





**14** 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。



**15** 拉出煎锅，检查食材是否已熟透。

### 小心

- **Airfryer 空气炸锅的煎锅在烹饪后会很烫。从炸锅中取出煎锅时，请务必将其置于隔热工作面（例如，金属架）上。**

### 注释

- 如果食材仍需烹饪，只需将煎锅滑回 Airfryer 空气炸锅中，再将时间增加几分钟。

### 提示

- 您可以将温度设置为 80 度并根据您想要让食物保温的时间来进行调整，以便让食物在 Airfryer 空气炸锅中保温。我们建议不要让食物保温超过 30 分钟，因为这样食物品质会降低。
- 如果在保温模式期间炸薯条等食物的松脆度变差，请提前关闭产品以缩短保温时间或以 180° C 的温度烹饪 2-3 分钟，增加其松脆度。

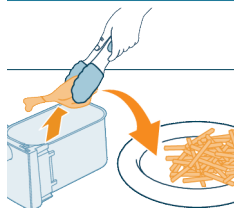
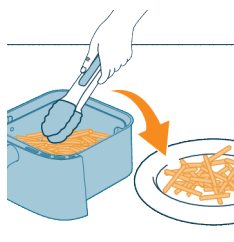
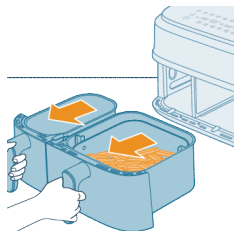
**16** 用烧烤钳从煎锅中小心地取出食材（例如，薯条）。

### 小心

- **在取出食材时，切勿将煎锅倾斜，因为炸篮可能会从煎锅中滑落。**
- **烹饪过程结束后，煎锅、炸篮、内壳和食材都会很烫。基于 Airfryer 空气炸锅中烹饪的食材类型，煎锅中可能会有蒸汽逸出。**

### 注释

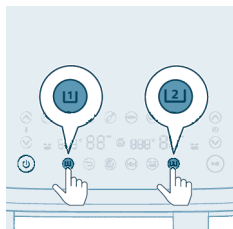
- 要取出体积较大或易碎的食材，可以使用夹钳将食材夹出来。
- 食材中多余的油份或油脂将收集在煎锅底部。



- 烹饪完每批食材后或在摇晃或更换煎锅中的炸篮之前，您都可能需要小心地倒掉煎锅内多余的油或油脂，这取决于所烹饪的食材类型。将炸篮放在隔热表面上。戴上隔热手套，倒掉多余的油或油脂。将炸篮放回煎锅中。

## 使用预设进行烹饪

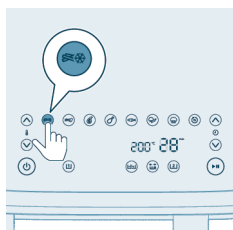
- 1 按照“空气煎炸”一章中的步骤 1 至 6 进行操作。
- 2 选择烹饪所用的煎锅。



- 3 选择预设。

### 提示

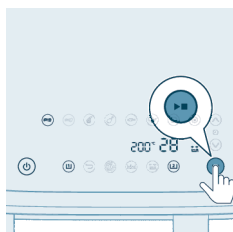
- 要更改为其他预设，请按下后退按钮，然后选择所需的预设。



- 4 要开始烹饪过程，请按下开始/停止按钮。

### 注释

- 您可以在一个煎锅中按照预设烹饪，在另一个煎锅中按照手动设置烹饪。您还可以在每个煎锅中按照不同预设烹饪，然后选择“时间功能”以同时完成两个煎锅的烹饪流程。




注意：您可以在下表中查找更多有关预设模式的信息。


### 大号煎锅


预设	图标	温度	时间 (分钟)	重量 (最大)	注释
冷冻土豆类零食		200 ° C	28	800 克/28 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 土豆类冷冻零食包括冷冻炸薯条、土豆条、薯格等。</li> <li>- 默认情况下，已启用摇晃提醒，且在烹饪过程中会两次提示您摇晃煎锅。</li> </ul>



预设	图标	温度	时间 (分钟)	重量 (最大)	注释
新鲜薯条		180 ° C	32	800 克/28 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 使用粉质土豆。</li> <li>- 10x10 毫米/0.4x0.4 英寸厚切片。</li> <li>- 在水中浸泡 30 分钟，滤干后加入 1/4 至 1 汤匙油。</li> <li>- 默认情况下，已启用摇晃提醒，且在烹饪过程中会两次提示您摇晃煎锅。</li> </ul>
鸡腿		200 ° C	25	8–10 根	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 120 克 – 130 克/4–5 盎司 (每个鸡腿)。</li> <li>- 炸制期间摇晃、翻动或搅拌</li> </ul>
整条鱼		180 ° C	22	600 克/21 盎司	整条鱼，每条 300 克/11 盎司，在烹饪过程中翻动一次
肉排		200 ° C	20	600 克/21 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 切片厚度为 2–2.5 厘米，每片 200 克/7 盎司</li> <li>- 最多 3 块无骨肉排</li> <li>- 翻动一次</li> </ul>
什锦蔬菜		180 ° C	22	1000 克/35 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 切成大块</li> <li>- 什锦蔬菜 (茄子、西葫芦、辣椒、洋葱)</li> </ul>
蛋糕		140 ° C	50	1000 克/35 盎司	- 对于大号煎锅，使用 XL 烹饪和烤锅 (199x189x80 毫米)
再加热		160 ° C	5	-	根据食材种类和食物量调整时间

## 小号煎锅

预设	图标	温度	时间 (分钟)	重量 (最大)	注释
冷冻土豆类零食		200 ° C	25	300 克/11 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 土豆类冷冻零食包括冷冻炸薯条、土豆条、薯格等。</li> <li>- 默认情况下，已启用摇晃提醒，且在烹饪过程中会两次提示您摇晃煎锅。</li> </ul>

预设	图标	温度	时间 (分钟)	重量 (最大)	注释
新鲜薯条		180 ° C	30	300 克/11 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 使用粉质土豆。</li> <li>- 10x10 毫米/0.4x0.4 英寸厚切片。</li> <li>- 在水中浸泡 30 分钟，滤干后加入 1/4 至 1 汤匙油。</li> <li>- 默认情况下，已启用摇晃提醒，且在烹饪过程中会两次提示您摇晃煎锅。</li> </ul>
鸡腿		200 ° C	28	4-5 根	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 120 克 - 130 克/4-5 盎司 (每个鸡腿)。</li> <li>- 炸制期间摇晃、翻动或搅拌</li> </ul>
整条鱼		180 ° C	23	300 克/11 盎司	整条鱼，每条 300 克/11 盎司，在烹饪过程中翻动一次
肉排		200 ° C	20	400 克/14 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 切片厚度为 2-2.5 厘米，每片 200 克/7 盎司</li> <li>- 最多 2 块无骨肉排</li> <li>- 翻动一次</li> </ul>
什锦蔬菜		180 ° C	25	400 克/14 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 切成大块</li> <li>- 什锦蔬菜 (茄子、西葫芦、辣椒、洋葱)</li> </ul>
蛋糕		160 ° C	20	6 个松饼杯	- 使用松饼杯
再加热		160 ° C	5	-	根据食材种类和食物量调整时间

## 自制炸薯条

要在 Airfryer 空气炸锅中自制美味炸薯条：

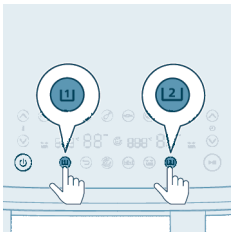
- 对于大号煎锅，您需要 800 克/28 盎司的去皮土豆；对于小号煎锅，需要 300 克/11 盎司的去皮土豆。
- 选择适合制作薯条的土豆品种，例如，新鲜（略带）软糯口感的土豆。

- 用热空气煎炸薯条时，最好分成几份，每份不超过 800 克/28 盎司，以便获得均匀的效果。与少量原料相比，大量的炸薯条口感不太松脆。

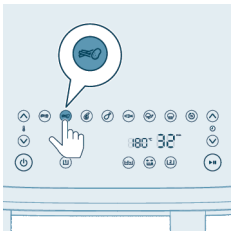
- 1 土豆去皮，切成条（10x10 毫米/0.4x0.4 英寸厚）。
- 2 将土豆条在盛水的碗中浸泡至少 30 分钟。
- 3 将碗倒空并在洗碗布或纸巾上沥干土豆条。
- 4 在碗中倒入一汤匙的食用油，放入土豆条并充分搅拌，直到所有土豆条都均匀上油。
- 5 用手或开槽厨具将土豆条从碗中拿出来，让多余的油份留在碗里。

### 注释

- 切勿倾斜碗来将所有土豆条一次倒入炸篮中，以防将多余的油倒入煎锅。
- 6 将土豆条放入炸篮。
  - 7 按下电源开/关按钮可打开产品。



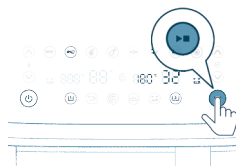
- 8 选择一个煎锅。



- 9 选择“自制炸薯条”预设。

**10** 要开始烹饪过程，请按下开始/停止按钮。

**11** 当您听到摇晃提醒的声音信号时，摇晃煎锅两次。



## 食物表

下表可帮助您为要烹饪的各种食物选择基本设置。

### 注释

- 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（例如，炸薯条、对虾、鸡腿、冷冻点心）时，为获得出色效果，请将煎锅中的原料摇晃、翻动或搅拌 2 至 3 次。

### 大号煎锅

原料	最小 - 最大原料量	时间 (分钟)	温度	注释
冷冻的薄薯条 (7x7 毫米/0.3x0.3 英寸)	200-800 克/7-28 盎司	14-31	200° C	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料两次
自制炸薯条 (10x10 毫米/0.4x0.4 英寸厚)	200-800 克/7-28 盎司	20-40	180° C	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料两次
冷冻炸鸡块	200-600 克/7-21 盎司	10-20	200° C	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	10-20	200° C	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
汉堡包 (约 150 克/5 盎司)	1-4 块肉饼	11-18	200° C	中途翻面
肉馅糕	1200 克/42 盎司	55-60	150° C	使用烘烤篮配件

原料	最小 – 最大原料量	时间 (分钟)	温度	注释
无骨肉排 (约 150 克/5 盎司)	1–4 个肉排	15–20	200° C	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
薄香肠 (约 50 克/1.8 盎司)	2–10 片	11–15	200° C	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
鸡腿 (约 125 克/4.5 盎司)	2–10 片	17–27	180° C	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
鸡胸肉 (约 160 克/6 盎司)	1–5 片	15–25	180° C	中途翻面
全鸡	1200 克/42 盎司	60–70	180° C	
整条鱼 (约 300–400 克/11–14 盎司)	1–3 片	20–25	180° C	
鱼排 (约 200 克/7 盎司)	1–5 片	25–32	160° C	
什锦蔬菜 (切成大碎块)	200–1000 克/7–28 盎司	10–22	180° C	- 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)	1–9 杯	13–15	160° C	使用松饼杯
蛋糕	500 克/18 盎司	50–60	140° C	- 使用 XL 烹饪和烤锅 - 在取出蛋糕之前确认熟度。
预焙圆面包 (约 60 克/2 盎司)	1–6 片	6–8	200° C	
自制面包	550 克/28 盎司	45–55	150° C	- 使用 XL 烹饪和烤锅 - 面团形状应尽可能平坦，以避免面包膨胀时触及加热元件 - 在取出面包之前确认熟度

## 小号煎锅

原料	最小 - 最大原料量	时间 (分钟)	温度	注释
冷冻的薄薯条 (7x7 毫米/0.3x0.3 英寸)	100-300 克/4-11 盎司	14-28	200° C	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料两次
自制炸薯条 (10x10 毫米/0.4x0.4 英寸厚)	100-300 克/4-11 盎司	20-30	180° C	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料两次
冷冻炸鸡块	100-300 克/4-11 盎司	9-20	200° C	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
冷冻春卷	100-300 克/4-11 盎司	9-20	200° C	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
汉堡包 (约 150 克/5 盎司)	150-300 克/5-11 盎司	16-21	200° C	中途翻面
无骨肉排 (约 150 克/5 盎司)	150-300 克/5-11 盎司	15-20	200° C	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
薄香肠 (约 50 克/1.8 盎司)	2-6 片	11-15	200° C	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
鸡腿 (约 125 克/4.5 盎司)	2-5 片	17-28	180° C	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
鸡胸肉 (约 160 克/6 盎司)	1-3 片	20-30	180° C	中途翻面
整条鱼 (约 300-400 克/11-14 盎司)	1 片	20-25	180° C	
鱼排 (约 200 克/7 盎司)	1-2 片	25-32	160° C	
什锦蔬菜 (切成大碎块)	200-400 克/7-14 盎司	12-25	180° C	- 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

原料	最小 – 最大原料量	时间 (分钟)	温度	注释
松饼 (约 50 克/1.8 盎司)	2–6 杯	13–20	160° C	使用松饼杯
预焙圆面包 (约 60 克/2 盎司)	1–3 片	6–8	200° C	

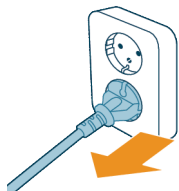
## 清洁

### 警告

- 开始清洁之前，请完全冷却炸篮、煎锅以及产品内部。
- 产品的煎锅、炸篮具有不粘涂层。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，清除煎锅底部的油和油脂。

- 1 按电源开/关按钮关闭产品，从电源插座上拔下插头，让产品冷却。

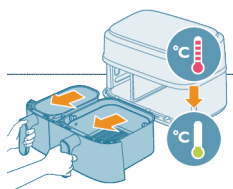


### 提示

- 取出煎锅和炸篮，让 Airfryer 空气炸锅更快冷却。
- 2 清除煎锅底部多余的油或油脂。
  - 3 用洗碗机清洗煎锅和炸篮。您也可以使用热水、清洁剂和非研磨性海绵进行清洁（请参阅“清洁表”）。

### 提示

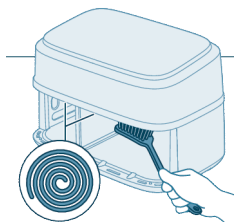
- 如果食物残渣粘在煎锅或炸篮上，可以将其在加入清洁剂的热水中浸泡 10 至 15 分钟。浸泡会使食物残渣变得松软，更容易去除。确保使用可以溶解油和油脂的洗碗液。如果煎锅或炸篮上出现油脂染色，并且您无法使用热水和清洁剂将其清除，则可使用液体脱脂剂。
- 如有必要，可使用软到中等硬度的毛刷清理粘在加热元件上的食物残渣。请勿使用钢丝刷或硬毛刷，因为这可能会损坏加热元件上的涂层。



- 4 为防止刮擦，请用平展、洁净的软布轻轻擦拭产品外部。先用略湿的软布开始擦拭，如有必要，再使用干布。



- 5 用清洁刷清洁加热元件，以去除所有食品残渣。

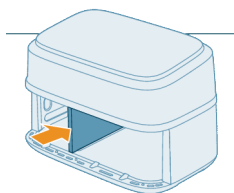


- 6 用热水和非磨蚀性海绵清洗产品内部。







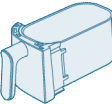
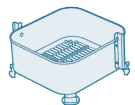
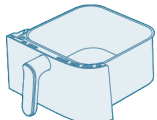
### 注释

- 如果您在清洁过程中无意拉出位于大小煎锅之间的分隔板，请确保将其正确放回。

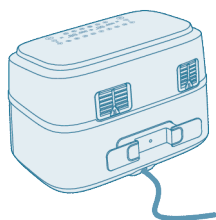




## 清洁表

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## 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。
- 3 将电源线缠绕在产品背面的指定电线扣环上。

### 注释

- 搬运 Airfryer 空气炸锅时，请务必水平握持，防止煎锅意外滑落，以免造成损坏。
- 在搬运和/或存放产品之前，请务必确保 Airfryer 空气炸锅的可拆卸部件（例如，可拆卸底部滤网等）已固定到位。

## 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

在使用过程中，产品的外部会发热。

### 可能的原因

内部的热量辐射到了外壁。

### 解决方法

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。

问题	可能的原因	解决方法
		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。
我自制的炸薯条没有达到我预期的口感。	您没有使用合适的土豆品种。	为获得理想效果，请使用新鲜的粉质土豆。如果您需要贮存土豆，请勿将其存放在低温环境中（例如冰箱）。选择包装上注明适合煎炸的土豆。
	炸篮中的食材量太多。	请按照用户手册中的说明制作自制炸薯条。
	某些食材在烹调过程中需要中途摇晃。	请按照用户手册中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 空气炸锅功率较高。请尝试其他插座并检查保险丝。
我的 Airfryer 空气炸锅内有一些剥落点。	Airfryer 空气炸锅的煎锅内部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进行清洁和/或推入炸篮的过程中）。	您可以采用合适的方式将炸篮放入锅中，以此预防损坏。如果以一定角度放入炸篮，其侧面可能会碰撞煎锅壁，这会造成小涂层脱落。如果发生这种情况，请注意，这不会造成任何危害，因为使用的所有材料均为食品安全级。

问题	可能的原因	解决方法
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。
	煎锅内还残留上次使用后的油脂。	白烟是由煎锅中油脂残留物加热而产生的。确保您在每次使用后都彻底地清洁煎锅和炸篮。
	面包屑或涂层未正确粘附在食物上。	空气中的小片面包屑会产生白烟。将面包屑或涂层紧紧地按压在食物上，以确保其附着到食物上。
	煎炸的油脂会溅出腌料、液体或肉汁。	放入炸篮之前将食物拍干。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E1”。	设备已损坏/出现故障。	请致电飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
	您的 Airfryer 空气炸锅可能存放在一个太冷的位置。	如果您的设备是在较低的环境温度下存放的，请将它升温到室温至少 15 分钟，然后重新插电。 如果您的显示屏仍显示“E1”，请拨打飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E4-E12”。	设备可能出现故障。	尝试拔出插头，再重新插入设备。如果这不起作用，请拨打飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。

# 內容

重要事項	158
回收	160
保固與支援	160
簡介	160
一般說明	160
功能說明	161
第一次使用前	161
第一次使用前的準備	162
使用產品	162
清潔	172
收納	174
疑難排解	174

## 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。
- 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。
- 第一次使用前，必須先將電線儲藏格組裝到裝置上。

### 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。
- 請僅將本產品連接到接地的電源插座上，並使用漏電斷路器加以保護。
- 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。
- 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烘焙紙。
- 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。
- 由於此健康氣炸鍋有兩個烹調室，因此其電功率較大。請勿同時在同一電路上操作其他高功率產品 (例如煮水壺、電烤爐等類似產品)。否則您家中安裝的斷路器可能會運作，且此插座的電源會故障。
- 本產品設計適用於 5° C 到 40° C 之間的环境溫度。
- 在您連接產品電源之前，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，放在烹調室內的炸鍋、網籃及配件會變得很燙，拿取時請格外小心。
- 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。亦不適用於飯店、汽車旅館、民宿及其他住宿場所。
- 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。
- 使用完畢後，請務必拔除產品插頭。
- 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。
- 清潔下列烹調室上部區域時請小心：高溫加熱板、金屬零件邊緣和防濺罩。
- 健康氣炸鍋內的食材務必烹調至全熟。
- 搭配同時完成功能烹調易腐壞的食物時，請保持謹慎 (可能滋生細菌)。
- 倒出煮熟的食物時請小心，注意不要讓配件掉出。

## 電磁場 (EMF)

本產品符合電磁場暴露的相關適用標準和法規。

## 回收



- 此符號表示電氣產品不得與一般家用廢棄物一併丟棄。
- 請遵循您所在國家/地區對電氣產品分類收集的規定。

## 保固與支援

Versuni 提供本產品售後 2 年期保固服務。本保固服務不適用於因產品錯誤使用或缺少保養而導致的瑕疵缺陷。我們的保固服務不會影響您的消費者法定權益。如需詳細資訊或尋求保固，請造訪我們的網站 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)。

## 簡介

恭喜並歡迎加入飛利浦家族！

雙籃健康氣炸鍋可讓您一次料理兩種餐點食材。您可以將食材的烹調時間同步，這表示如果兩種不同食材需要兩種不同的烹調時間，您可以同時完成烹調。不對稱式網籃可讓您依照自己的餐點，量身打造更好的食材比例。大網籃適合用來煮主食、薯條，以及您最愛的任何食材。烹煮附餐、蔬菜及點心時，請使用較小的網籃。

其隨附的 NutriU 應用程式提供逐步指示，以及數百種讓您垂涎三尺的餐點，並提供雙籃健康氣炸鍋的特定設定。使用包裝上的 QR 碼下載應用程式。

## 一般說明

- 1 控制面板
  - a 溫度上升
  - b 溫度下降
  - c 開/關按鈕
  - d 小炸鍋搖晃提醒指示
  - e 小炸鍋按鈕
  - f 返回按鈕
  - g 定時功能按鈕
  - h 複製功能按鈕
  - i 搖晃提醒按鈕

- j 大炸鍋按鈕
- k 大炸鍋搖晃提醒指示
- l 取消/開始按鈕
- m 時間減少按鈕
- n 時間增加按鈕
- o 預設按鈕
- 2 小炸鍋的底盤
- 3 小炸鍋
- 4 大炸鍋
- 5 適用於大炸鍋的網籃
- 6 電線放置架
- 7 電源線
- 8 出風口

## 功能說明

### 複製功能

您可以設定一個炸鍋的時間和溫度，然後按下複製功能按鈕，將設定複製到另一個炸鍋。

### 定時功能

您可以個別為每個炸鍋設定時間和溫度，透過選擇定時功能按鈕，兩個炸鍋會同時完成烹調。

### 搖晃提醒

按下搖晃提醒按鈕，即可啟用搖晃提醒。這表示烹調時間過半時，產品會提醒您搖晃或翻轉食物。

### 預設

共有 8 種預設設定可供選擇。預設是根據特定食物量，建議溫度和烹調時間的烹調程式。如需更多詳細資訊，請參閱「使用預設烹調」單元。

### 返回按鈕

如果您誤選了錯誤的預設，請使用返回按鈕。

### 音效通知

有時您會聽到音效，例如產品完成烹調時，或烹調過程中需要採取動作時，比如搖晃或翻轉食物。

## 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 在第一次使用前請先徹底清洗本產品 (請參閱「清潔」單元)。



4 將電線放置架卡入定位，連接到裝置背面的指定區域。

#### 注意

- 電線放置架也可做為隔片使用，可在裝置與牆壁之間保持距離，防止熱量累積。

## 第一次使用前的準備

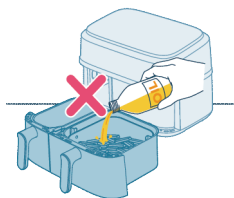
產品應擺放在平穩、耐熱的平面上。

#### 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。

## 使用產品

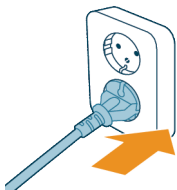
### 氣炸



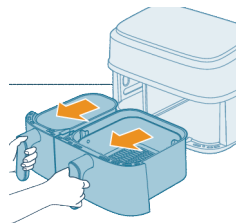
#### 注意

- 這款健康氣炸鍋運用熱氣烹調。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。

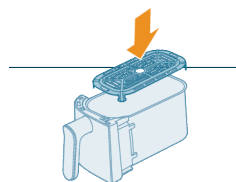
1 將插頭插入電源插座。



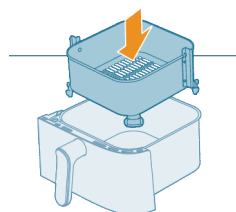




2 拉著握把，將炸鍋連同網籃從產品中取出。



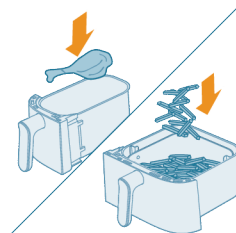
3 將底盤放入小炸鍋中。



4 將網籃放入大炸鍋中。

**備註**

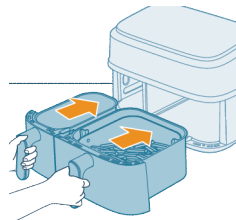
- 將網籃放入炸鍋時，請確認網籃的摺板正確放置在左右兩側。如果您不小心將其旋轉 90 度，網籃將無法放入炸鍋中。
- 將網籃放入炸鍋需要稍微施力是正常現象。



5 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」區段所示或超出網籃，否則可能會影響料理成品的品質。

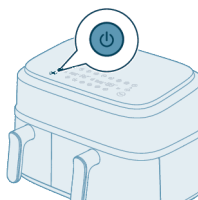


6 將炸鍋放回健康氣炸鍋中。

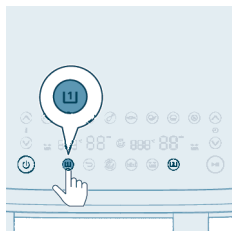
**注意**

- 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。

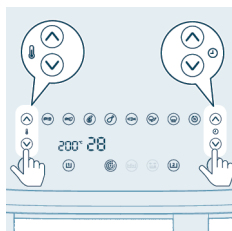
- 7 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。



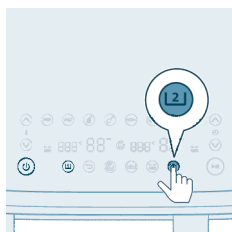
- 8 選擇小炸鍋。左側的時間和溫度指示會開始閃爍。



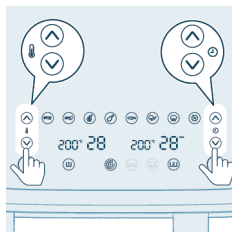
- 9 按下溫度上升/下降按鈕和時間增加/減少按鈕，選擇所需的時間和溫度。

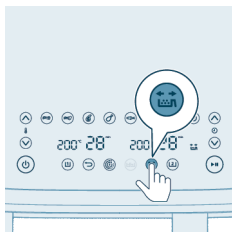


- 10 選擇大炸鍋。



- 11 按下溫度上升/下降按鈕和時間增加/減少按鈕，選擇所需的時間和溫度。

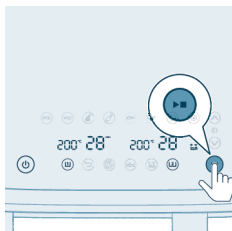




## 12 按下搖晃提醒按鈕，提醒您在烹調過程中搖晃食物。

### 備註

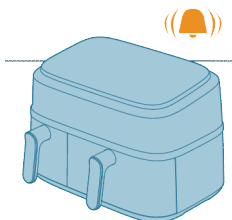
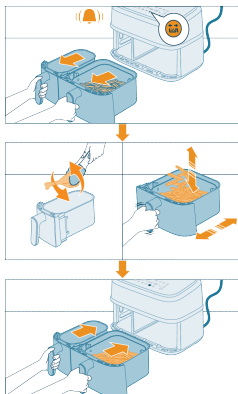
- 您可以在烹調時隨時啟用或停用搖晃提醒。請選擇個別炸鍋，然後按下搖晃提醒按鈕。



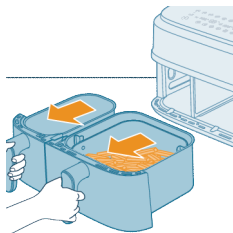
## 13 按下開始/取消按鈕，開始烹調程序。

### 備註：

- 烹調程序的最後一分鐘會以秒為單位倒數計時。
- 請參閱食物表中適用於不同類型食物的基本烹調設定。
- 透過選擇炸鍋並按一下上升/增加或下降/減少按鈕，您可以在烹調過程中隨時變更烹調設定。
- 如果您想讓兩個炸鍋暫停烹調，只要按下開始/取消按鈕即可。
- 再次按下開始/取消按鈕。兩個炸鍋會繼續烹調。
- 如果您只想要一個炸鍋暫停烹調，請先選擇個別炸鍋，然後按下開始/取消按鈕。
- 再次按下開始/取消按鈕，個別炸鍋會繼續烹調。
- 當您拉出炸鍋時，裝置會自動處於暫停模式。當您將炸鍋放回產品中時，烹調程序會繼續。
- 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，請將炸鍋連同網籃一起拉出，並在水槽上搖晃。然後，將炸鍋放回產品中。



## 14 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。



## 15 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。當您將炸鍋從裝置中取出時，請務必將其放在耐熱的檯面上 (如三腳鐵架等)。

### 備註

- 若食材尚未料理完畢，將炸鍋推回健康氣炸鍋內，再增加幾分鐘即可。

### 秘訣

- 您可以將溫度設定為 80 度，並將時間調成您想要保溫的時間長度，即可在健康氣炸鍋中保溫食物。建議您不要讓食物保溫超過 30 分鐘，因為食物的品質可能會降低。
- 如果薯條等食物放在保溫模式下過久，因而變得不脆，請提早關閉產品電源，藉以縮短保溫時間，或者以 180° C 的溫度再烤脆 2-3 分鐘。

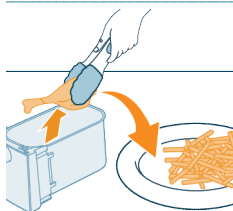
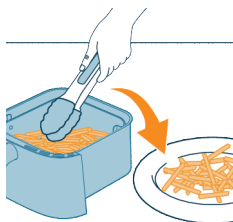
## 16 用烤肉夾小心地將食材 (例如薯條) 從炸鍋中取出。

### 注意

- 取出食材時請勿傾斜炸鍋，因為網籃可能會從炸鍋掉出。
- 烹調程序後，炸鍋、網籃、外殼內部和食材的溫度非常高。視健康氣炸鍋中的食材類型而定，蒸氣可能會從炸鍋中洩出。

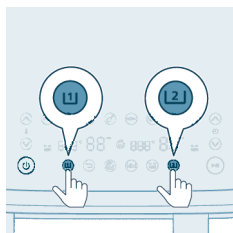
### 備註

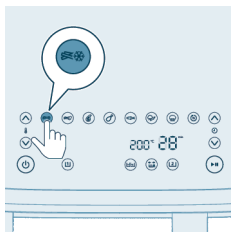
- 若要取出體積較大或易碎的食材，請用夾子夾出食材。
- 食材中多餘的油或逼出的油脂會留在炸鍋的底部。
- 視烹調的食物類型而定，每烹調完一批食材之後，或是在搖晃或更換炸鍋裡的網籃之前，請小心倒掉炸鍋裡多餘的油或逼出的油脂。將炸鍋放在耐熱的平面上。用適用烤箱的隔熱手套將多餘的油或逼出的油脂倒掉。將網籃放回炸鍋中。



## 使用預設模式烹調

- 1 請依照「氣炸」單元的步驟 1 至 6 操作。
- 2 選擇要用於烹調的炸鍋。





### 3 選擇預設。

#### 秘訣

- 若要變更為另一個預設，請按下返回按鈕並選擇您需要的預設。



### 4 按下開始/取消按鈕，開始烹調程序。


#### 備註

- 您可以在一個炸鍋中使用預設烹調，並使用另一個炸鍋的手動設定進行烹調。您也可以每個炸鍋中使用不同的預設烹調，並選擇時間功能，同時完成兩個炸鍋的烹調程序。

備註：您可以在下表中找到更多有關預設的資訊。

## 大炸鍋

預設	圖示	溫度	時間 (分鐘)	重量 (最大)	備註
冷凍馬鈴薯類點心		200° C	28	800 公克 / 28 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 馬鈴薯類冷凍點心，例如冷凍薯條、厚切薯條、格狀薯片等</li> <li>- 搖晃提醒預設為啟用，並在烹調時提示您搖晃炸鍋兩次。</li> </ul>
新鮮薯條		180° C	32	800 公克 / 28 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 使用高澱粉馬鈴薯。</li> <li>- 10x10 公釐 / 0.4x0.4 英吋，厚切。</li> <li>- 在水中浸泡 30 分鐘，瀝乾後加 ¼ 到 1 茶匙的油。</li> <li>- 搖晃提醒預設為啟用，並在烹調時提示您搖晃炸鍋兩次。</li> </ul>
雞腿		200° C	25	8-10 根條狀	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 每個雞腿 120 公克–130 公克 / 4-5 盎司。</li> <li>- 調理期間搖晃、翻面或攪拌</li> </ul>
全魚		180° C	22	600 公克 / 21 盎司	每條全魚 300 公克 / 11 盎司，烹調時翻動一次
肉排		200° C	20	600 公克 / 21 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 切片厚度為 2–2.5 公分，每片切片 200 公克 / 7 盎司</li> <li>- 最多 3 塊無骨肉排</li> <li>- 翻動一次</li> </ul>
什錦蔬菜		180° C	22	1000 公克 / 35 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 約略切碎</li> <li>- 混合蔬菜 (茄子、櫛瓜、甜椒、洋蔥)</li> </ul>

預設	圖示	溫度	時間 (分鐘)	重量 (最大)	備註
蛋糕		140° C	50	1000 公克 / 35 盎司	- XL 烹調和烘烤鍋 (199x189x80 公釐) 用於大炸鍋
再加熱		160° C	5	-	根據食物項目和食物量調整時間

### 小炸鍋

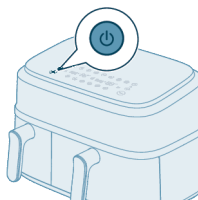
預設	圖示	溫度	時間 (分鐘)	重量 (最大)	備註
冷凍馬鈴薯類點心		200° C	25	300 公克 / 11 盎司	- 馬鈴薯類冷凍點心，例如冷凍薯條、厚切薯條、格狀薯片等 - 搖晃提醒預設為啟用，並在烹調時提示您搖晃炸鍋兩次。
新鮮薯條		180° C	30	300 公克 / 11 盎司	- 使用高澱粉馬鈴薯。 - 10x10 公釐 / 0.4x0.4 英吋，厚切。 - 在水中浸泡 30 分鐘，瀝乾後加 ¼ 到 1 茶匙的油。 - 搖晃提醒預設為啟用，並在烹調時提示您搖晃炸鍋兩次。
雞腿		200° C	28	4-5 根條狀	- 每個雞腿 120 公克–130 公克 / 4-5 盎司。 - 調理期間搖晃、翻面或攪拌
全魚		180° C	23	300 公克 / 11 盎司	每條全魚 300 公克 / 11 盎司，烹調時翻動一次
肉排		200° C	20	400 公克 / 14 盎司	- 切片厚度為 2–2.5 公分，每片切片 200 公克 / 7 盎司 - 最多 2 塊無骨肉排 - 翻動一次
什錦蔬菜		180° C	25	400 公克 / 14 盎司	- 約略切碎 - 混合蔬菜 (茄子、櫛瓜、甜椒、洋蔥)
蛋糕		160° C	20	6 個馬芬烤模	- 使用馬芬烤模
再加熱		160° C	5	-	根據食物項目和食物量調整時間

## 自製薯條

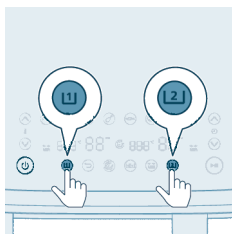
用健康氣炸鍋製作美味的自製薯條：

- 大炸鍋方面，您需要 800 公克 / 28 盎司的份量，而小炸鍋則需 300 公克 / 11 盎司的去皮馬鈴薯。
- 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。

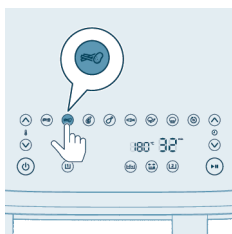
- 建議氣炸薯條的份量最多 800 公克 / 28 盎司，這樣才能炸出均勻的成品。較大部份的薯條酥脆度往往不如小份薯條。
- 1 將馬鈴薯去皮切成薯條 (10x10 公釐 / 0.4x0.4 英寸厚)。
  - 2 將薯條浸泡在一碗水裡至少 30 分鐘。
  - 3 取出碗裡的薯條，用擦巾或紙巾拭乾薯條。
  - 4 把一大匙的食用油倒入碗裡，接著將薯條放入碗內，充分攪拌，讓薯條均勻裹上油。
  - 5 用手指或有孔的鏟杓取出碗裡的薯條，讓餘油留在碗裡。
- 備註**
- 不要一次將碗裡的所有薯條都倒入網籃內，免得餘油也跟著流入炸鍋裡。
- 6 把薯條放入網籃裡。
  - 7 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。



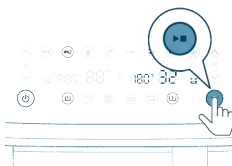
- 8 選擇炸鍋。



- 9 選擇「自製薯條」的預設。



- 10 按下開始/取消按鈕，開始烹調程序。
- 11 聽到搖晃提醒的聲音訊號時，請搖晃炸鍋兩次。



## 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、大蝦、雞腿、冷凍點心)、搖晃、翻動或攪拌網籃中的食材 2 至 3 次，以產生均勻一致的結果。

### 大炸鍋

食材	最小 – 最大量	時間 (分鐘)	溫度	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐 / 0.3x0.3 英吋)	200-800 公克 / 7-28 盎司	14-31	200° C	調理期間搖晃、翻動或攪拌兩次
自製薯條 (10x10 公釐 / 0.4x0.4 英吋厚)	200-800 公克 / 7-28 盎司	20-40	180° C	調理期間搖晃、翻動或攪拌兩次
冷凍雞塊	200-600 公克 / 7-21 盎司	10-20	200° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
冷凍春捲	200-600 公克 / 7-21 盎司	10-20	200° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
漢堡排 (約 150 公克 / 5 盎司)	1-4 片	11-18	200° C	料理到一半時翻動
香烤肉捲	1200 公克 / 42 盎司	55-60	150° C	使用烘烤配件
無骨肉排 (約 150 公克 / 5 盎司)	1-4 片	15-20	200° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
細香腸 (約 50 公克 / 1.8 盎司)	2-10 塊	11-15	200° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞腿 (約 125 公克 / 4.5 盎司)	2-10 塊	17-27	180° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞胸肉 (約 160 公克 / 6 盎司)	1-5 塊	15-25	180° C	料理到一半時翻動
全雞	1200 公克 / 42 盎司	60-70	180° C	
全魚 (約 300-400 公克 / 11-14 盎司)	1-3 塊	20-25	180° C	
魚排 (約 200 公克 / 7 盎司)	1-5 塊	25-32	160° C	
綜合蔬菜 (約略切碎)	200-1000 公克 / 7-28 盎司	10-22	180° C	- 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)	1-9 杯	13-15	160° C	使用馬芬烤模



食材	最小 – 最大量	時間 (分鐘)	溫度	備註
蛋糕	500 公克 / 18 盎司	50–60	140° C	- 使用 XL 烹調和烘烤鍋 - 取出蛋糕之前，請先確認其熟度
預烤麵包/麵包捲 (約 60 公克 / 2 盎司)	1-6 塊	6–8	200° C	
自製麵包	550 公克 / 28 盎司	45–55	150° C	- 使用 XL 烹調和烘烤鍋 - 麵團形狀應該盡可能平坦，以免麵包發酵時接觸到加熱板 - 取出麵包前，請先確認其熟度

小炸鍋				
食材	最小 – 最大量	時間 (分鐘)	溫度	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐 / 0.3x0.3 英吋)	100-300 公克 / 4-11 盎司	14–28	200° C	調理期間搖晃、翻動或攪拌兩次
自製薯條 (10x10 公釐 / 0.4x0.4 英吋厚)	100-300 公克 / 4-11 盎司	20–30	180° C	調理期間搖晃、翻動或攪拌兩次
冷凍雞塊	100-300 公克 / 4-11 盎司	9–20	200° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
冷凍春捲	100-300 公克 / 4-11 盎司	9–20	200° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
漢堡排 (約 150 公克 / 5 盎司)	150-300 公克 / 5-11 盎司	16–21	200° C	料理到一半時翻動
無骨肉排 (約 150 公克 / 5 盎司)	150-300 公克 / 5-11 盎司	15–20	200° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
細香腸 (約 50 公克 / 1.8 盎司)	2-6 塊	11–15	200° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞腿 (約 125 公克 / 4.5 盎司)	2-5 塊	17–28	180° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞胸肉 (約 160 公克 / 6 盎司)	1-3 塊	20–30	180° C	料理到一半時翻動
全魚 (約 300-400 公克 / 11-14 盎司)	1 塊	20–25	180° C	
魚排 (約 200 公克 / 7 盎司)	1-2 塊	25–32	160° C	
綜合蔬菜 (約略切碎)	200-400 公克 / 7-14 盎司	12–25	180° C	- 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

食材	最小 – 最大量	時間 (分鐘)	溫度	備註
馬芬 (約 50 公克 / 1.8 盎司)	2-6 杯	13-20	160° C	使用馬芬烤模
預烤麵包 / 麵包捲 (約 60 公克 / 2 盎司)	1-3 塊	6-8	200° C	

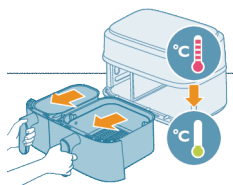
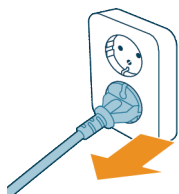
## 清潔

### 警告

- 請先待網籃、炸鍋及產品內部徹底冷卻，再開始清潔。
- 產品的炸鍋與網籃具備不沾黏塗層。切勿使用金屬材質的鏟杓或磨蝕性清潔用品，以免防黏外層設計受損。

每次使用後均需清潔本產品。每次使用後均需去除炸鍋底部的油或油脂。

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



### 秘訣

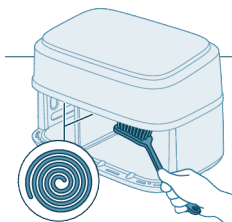
- 取出炸鍋與網籃，健康氣炸鍋就能更快冷卻。
- 2 從炸鍋底部倒出逼出的脂肪或油。
  - 3 在洗碗機中清洗炸鍋和網籃。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗 (請參閱「清潔表」)。

### 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 10-15 分鐘。食物殘渣浸泡後就會變得鬆脫，容易去除。請務必使用可分解油和油漬的洗碗精。若炸鍋或網籃黏著油漬，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板上，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 為避免刮傷，請使用無皺折的乾淨軟布輕輕擦拭產品外部。先使用稍微沾濕的布開始，有需要時再用乾布進行後續清潔。



5 以清潔刷清理加熱板以清除任何食物殘渣。

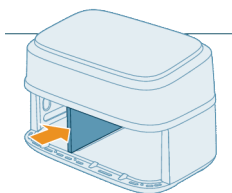


6 以熱水和非磨蝕性海綿清潔產品內部。





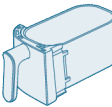
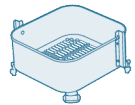
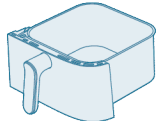


**備註**

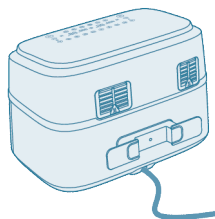
- 若您不慎在清潔時拉出小炸鍋與大炸鍋之間的隔板，請務必以正確的方式將其放回。



**清潔表**

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## 收納



- 1 拔下產品插頭並讓其冷卻。
- 2 收納之前，請務必確定所有零件都乾淨又乾燥。
- 3 將電線纏繞在產品背面的指定電線放置架上。

### 備註

- 搬動健康氣炸鍋時請務必保持水平，以免炸鍋意外掉出而造成可能的損壞。
- 移動及/或存放健康氣炸鍋之前，請務必確認可拆式網孔籃底等可拆式零件均已固定穩妥。

## 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	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，並避免觸碰，即可徹底安全地使用本產品。
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。

問題	可能原因	方法
	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。請嘗試另一個插座，並檢查保險絲。
健康氣炸鍋內部有一些剝落的污點。	不小心觸碰或刮傷塗層 (例如用質地粗糙的清潔工具清洗時，及/或裝入網籃時造成)，可能會造成健康氣炸鍋的炸鍋內部出現一些小污點。	使用正確的方式將網籃向下裝入炸鍋，就可避免受損情況發生。若裝入網籃的角度傾斜，網籃的側面可能會撞到炸鍋的鍋壁，導致小片塗層剝落。若發生這種情況，請注意這並不會造成任何傷害，因為所有使用的材質都符合食物安全標準。
產品冒出白煙。	烹調的食材油脂較多。	小心倒出炸鍋裡多餘的油或油脂，然後繼續烹調。
	炸鍋裡還留有上次使用後的油脂殘渣。	炸鍋裡的油脂殘渣在加熱後就會冒出白煙。每次使用後務必徹底清潔炸鍋與網籃。
	麵包粉或裹粉沒有確實附著在食物上。	飄在空中的細碎麵包粉會導致白煙冒出。食物沾完麵包粉或裹粉後要壓實，這樣才能確實附著。
	逼出的油脂或油漬裡有醃料、液體或肉汁噴濺出來。	把食物放入網籃之前先將其拍乾。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E1」。	裝置損壞 / 故障。	請撥打飛利浦服務熱線或聯絡所在國家/地區的客戶服務中心。
	健康氣炸鍋可能存放在溫度太低的地方。	如果您的裝置存放在溫度較低的環境下，請先讓它在室溫下靜置至少 15 分鐘，然後再重新插電。 如果您的螢幕仍顯示「E1」，請撥打飛利浦服務熱線，或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E4-E12」。	裝置可能故障。	請嘗試將產品插頭拔掉後再插入。如果此動作仍無作用，請撥打飛利浦服務熱線，或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。

## 목차

주의 사항	176
재활용	178
품질 보증 및 지원	178
소개	178
제품정보	179
기능 설명	179
처음 사용 전	180
처음 사용 전 준비	180
제품 사용하기	180
세척	190
보관	192
문제 해결	192

## 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 비어 있고 히터 속에 음식물이 붙어있지는 않은지 항상 확인하십시오.
- 처음 사용하기 전에 코드 보관함을 장치에 조립해야 합니다.

### 경고

- 전원 코드가 손상된 경우 안전을 위해 필립스, 서비스 기사 또는 전문 기술자에게 의뢰하여 교체하십시오.
- 제품을 누전 차단기로 보호된 벽면 콘센트에만 연결하십시오.
- 항상 플러그가 벽면 전원 콘센트에 올바르게 꽂혀 있는지 확인하십시오.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모콘 시스템으로 작동할 수 없습니다.



- 사용 중에는 손이 닿는 표면이 뜨거울 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 올려 놓지 마십시오.
- 뜨거운 공기로 튀기는 동안 공기 배출구를 통해 뜨거운 증기가 나옵니다. 손과 얼굴은 공기 배출구에서 나오는 증기로부터 안전한 거리를 유지하십시오. 제품에서 팬을 분리할 때는 뜨거운 증기와 공기에 주의하십시오.
- 제품에 가벼운 재료나 제빵 용지를 사용하지 마십시오.
- 사용 중에는 손 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다.
- 감자 보관: 온도는 보관된 감자 종류에 적절해야 하며 가공 식료품의 아크릴아미드 노출 위험을 최소화하기 위해 6°C를 넘지 않아야 합니다.
- 절대로 팬에 기름을 채우지 마십시오.
- 에어프라이어에는 조리 챔버 2개가 있으므로 매우 큰 전력이 사용됩니다. 같은 회로에 전기 주전자, 전기 그릴 등 전력 소모가 큰 다른 가전 제품을 동시에 작동하지 마십시오. 그렇지 않으면 가정에 설치된 회로 차단기가 작동해 콘센트에 전력 공급이 중단될 수 있습니다.
- 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.
- 조리 챔버 내부에 있는 팬, 바구니 및 액세서리는 기기 사용 중 및 사용 후에 뜨거우므로 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.
- 제품을 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).
- 조리 챔버 상단 부분을 세척할 때 주의하십시오. 열선부, 금속부 주변 및 튀김 방지막.
- 에어프라이어로 음식이 완전히 조리되었는지 항상 확인하십시오.
- 쉽게 상할 수 있는 음식을 동시 완료 기능을 사용하여 조리할 때 주의하십시오(박테리아가 번식할 수 있습니다).
- 조리된 음식을 따를 때 액세서리가 떨어지지 않도록 주의하십시오.

## EMF(전자기장)

이 제품은 EMF(전자기장) 노출과 관련된 해당 표준 및 규정을 준수합니다.

## 재활용



- 이 기호는 이 전자 제품을 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리면 안 된다는 것을 의미합니다.
- 해당 국가의 전자 제품 분리 수거 규칙에 따라 버리십시오.

## 품질 보증 및 지원

Versuni는 이 제품에 대해 구매 시점으로부터 2년간 보증을 제공합니다. 제품을 잘못된 방법으로 사용하거나 부실한 유지관리로 인해 결함이 발생한 경우 이 보증은 유효하지 않습니다. 당사의 보증은 법에서 정하는 소비자로서 귀하의 권리에 영향을 미치지 않습니다. 보다 자세한 정보가 필요하거나 보증을 적용 받으려면 당사 웹사이트 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)를 방문해 주시기 바랍니다.

## 소개

필립스 제품을 사용해 주셔서 감사합니다!

듀얼 바스켓 에어프라이어로 두 가지 재료를 한 번에 조리할 수 있습니다. 재료 조리 시간을 동기화할 수 있습니다. 즉, 두 가지 재료에 각각 다른 조리 시간이 필요한 경우 동시에 조리를 끝낼 수 있습니다. 비대칭형 바스켓을 사용하면 식사에 들어가는 재료의 비율을 더 잘 맞출 수 있습니다. 대형 바스켓에는 메인 요리, 튀김 등 좋아하는 모든 요리를 담을 수 있습니다. 소형 바스켓에는 사이드, 채소, 스낵류를 요리할 수 있습니다. 함께 제공되는 NutriU 앱에서 단계별 가이드를 제공하고 듀얼 바스켓 에어프라이어 특수 설정으로 수백 개의 맛있는 요리를 즐길 수 있습니다. 팩의 QR 코드를 사용하여 앱을 다운로드하십시오.



## 제품정보

- 1 제어판
  - a 온도 올리기
  - b 온도 내리기
  - c 전원 버튼
  - d 작은 팬 흔들기 알림 표시
  - e 작은 팬 버튼
  - f 뒤로 버튼
  - g 시간 기능 버튼
  - h 복사 기능 버튼
  - i 흔들기 알림 버튼
  - j 큰 팬 버튼
  - k 큰 팬 흔들기 알림 표시
  - l 중지/시작 버튼
  - m 시간 줄이기 버튼
  - n 시간 늘리기 버튼
  - o 사전 설정 버튼
- 2 작은 팬용 바닥판
- 3 작은 팬
- 4 큰 팬
- 5 큰 팬용 바스켓
- 6 코드 홀더
- 7 전원 코드
- 8 공기 배출구

## 기능 설명

### 복사 기능

한 팬의 시간과 온도를 설정하고 복사 기능 버튼을 눌러 다른 팬에 설정을 복사할 수 있습니다.

### 시간 기능

각 팬에 시간과 온도를 개별적으로 설정할 수 있으며 시간 기능 버튼을 선택하면 두 팬의 조리가 동시에 끝납니다.

### 흔들기 알림

흔들림 알림 버튼을 누르면 흔들기 알림이 활성화됩니다. 즉, 조리 시간의 절반이 지나면 제품이 음식을 흔들거나 뒤집을 시간이라고 알려줍니다.

### 사전 설정

8개의 사전 설정 중에서 선택할 수 있습니다. 사전 설정은 음식의 특정 양에 따라 온도 및 조리 시간을 권장하는 조리 프로그램입니다. 자세한 내용은 “사전 설정으로 조리” 장을 참조하십시오.

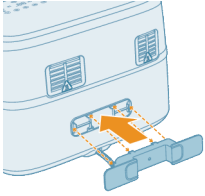
### 뒤로 버튼

사전 설정을 잘못 선택한 경우 뒤로 버튼을 사용하십시오.

### 소리 알림

제품이 조리를 완료했거나 조리 중에 필요한 조치(예: 흔들기 또는 뒤집기)가 있을 때 때때로 소리를 들을 수 있습니다.

## 처음 사용 전



- 1 모든 포장재를 제거합니다.
- 2 제품에 부착된 스티커 또는 라벨을 제거하십시오(가능한 경우).
- 3 처음 사용하기 전에 제품을 깨끗이 청소하십시오("청소"란 참조).
- 4 코드 홀더를 장치 뒷면의 지정된 부분에 딸깍 소리가 나도록 부착합니다.

### 주의

- 코드 홀더는 열축적을 방지하기 위해 장치와 벽 사이에 거리를 두어 간격재 역할도 합니다.

## 처음 사용 전 준비

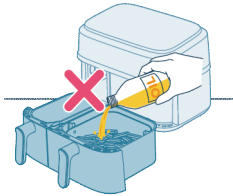
제품을 안정적이고 수평이며 방열이 되는 표면에 놓으십시오.

### 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

### 공기로 튀기기

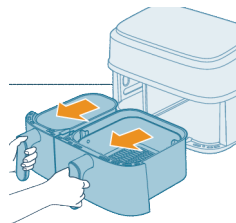


### 주의

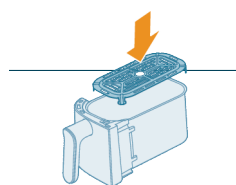
- 본 제품은 뜨거운 공기로 작동하는 에어프라이어입니다. 팬에 기름이나 튀김용 기름 또는 기타 다른 액체를 넣지 마십시오.
- 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 핸들이나 스위치를 사용하십시오. 오븐용 장갑을 착용하고 뜨거운 팬을 다루십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 제품을 처음 사용할 때는 약간의 연기가 날 수 있습니다. 이는 정상적인 현상입니다.
- 제품은 예열할 필요가 없습니다.

- 1 벽면 콘센트에 플러그를 꽂으십시오.

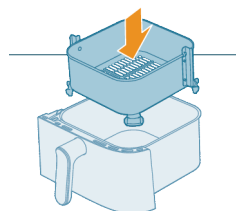




2 핸들을 당겨 제품에서 바스켓과 함께 팬을 꺼냅니다.



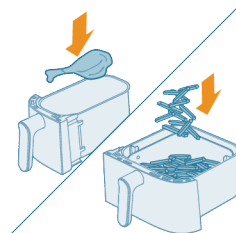
3 작은 팬 안에 바닥판을 넣습니다.



4 큰 팬 안에 바스켓을 넣습니다.

**참고**

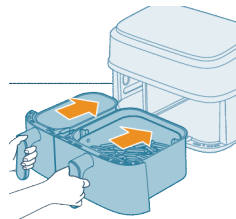
- 팬에 바스켓을 넣을 때 바스켓의 플랩이 양쪽에 올바르게 놓여 있는지 확인하십시오. 실수로 90도 돌리면 바스켓이 팬에 맞지 않습니다.
- 팬에 바스켓을 넣을 때 약간의 힘을 가하는 것은 일반적인 현상입니다.



5 바스켓에 재료를 넣으십시오.

**참고**

- 에어프라이어를 이용해 매우 다양한 재료의 요리를 준비할 수 있습니다. 적당한 분량과 대략적인 조리 시간은 '조리 표'를 참고하십시오.
- '조리 표'에 제시된 양을 초과하여 바스켓을 채우면 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.

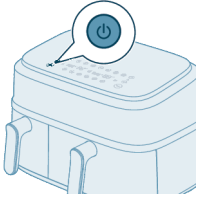


6 팬을 에어프라이어에 다시 넣습니다.

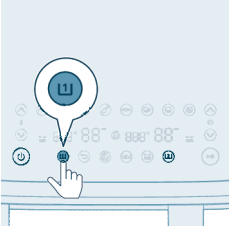
**주의**

- 사용 중이거나 사용한 직후에는 매우 뜨거우므로 팬 또는 바구니를 만지지 마십시오.

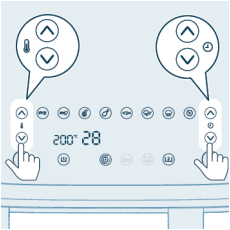
7 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.



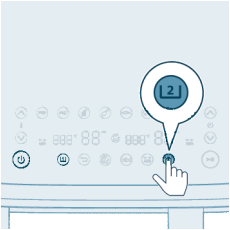
8 작은 팬을 선택합니다. 왼쪽의 시간 및 온도 표시기가 깜박이기 시작합니다.



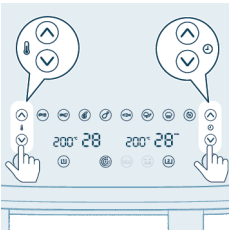
9 온도 올리기/내리기 버튼과 시간 올리기/내리기 버튼을 눌러 필요한 시간과 온도를 선택합니다.

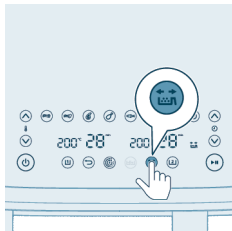


10 큰 팬을 선택합니다.



11 온도 올리기/내리기 버튼과 시간 올리기/내리기 버튼을 눌러 필요한 시간과 온도를 선택합니다.

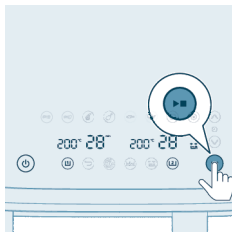




**12** 조리 중에 음식 흔들기 알림을 받으려면 흔들기 알림 버튼을 누르십시오.

**참고**

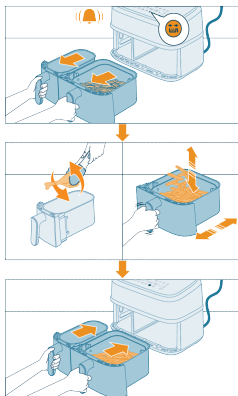
- 조리 중 언제든지 해당 팬을 선택한 다음 흔들기 알림 버튼을 눌러 흔들기 알림을 활성화 또는 비활성화할 수 있습니다.



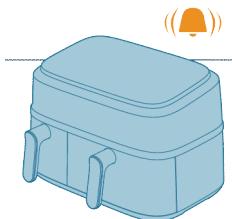
**13** 시작/중지 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오.

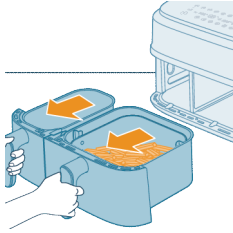
**참고:**

- 조리 막바지에는 시간이 초 단위로 표시됩니다.
- 다른 종류의 음식은 기본 설정용 음식 조리 표를 참조하십시오.
- 조리 중 언제든지 팬을 선택한 다음 위로 또는 아래로 버튼을 클릭하여 조리 설정을 변경할 수 있습니다.
- 두 팬 모두 조리를 일시 중지하려면 시작/중지 버튼을 누릅니다.
- 시작/중지 버튼을 다시 누릅니다. 두 팬이 조리를 계속합니다.
- 팬 1개만 조리를 일시 중지하려면 먼저 해당 팬을 선택한 다음 시작/중지 버튼을 누릅니다.
- 시작/중지 버튼을 다시 누르면 해당 팬이 계속 조리됩니다.
- 팬을 꺼내면 제품이 자동으로 일시 중단 모드가 됩니다. 팬을 제품에 다시 넣으면 조리가 계속됩니다.
- 일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들거나 뒤집어 주어야 합니다('조리 표' 참고). 재료를 흔들 때는 팬을 바스켓에서 꺼낸 다음 싱크대 위에서 섞어줍니다. 그런 다음 제품 안으로 팬을 다시 넣습니다.



**14** 타이머 알림음이 울리면 조리 시간이 다 된 것입니다.





15 팬을 꺼내고 재료가 조리되었는지 확인합니다.

**주의**

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

**참고**

- 재료 조리가 아직 끝나지 않은 경우 팬을 에어프라이어에 다시 넣은 다음 조리 시간을 몇 분 더 추가하십시오.

**팁**

- 온도를 80도로 설정하여 에어프라이어에서 음식을 따뜻하게 보관할 수 있습니다. 음식을 따뜻하게 보관하고 싶은 시간으로 조절할 수 있습니다. 음식의 품질이 저하될 수 있으므로 음식을 30분 이상 따뜻하게 보관하지 않는 것이 좋습니다.
- 보온 모드 중 감자 튀김과 같은 음식의 바삭함이 너무 많이 없어지는 경우 제품을 좀 더 일찍 꺼서 보온 시간을 단축하거나 180°C 온도에서 최대 2~3분간 바삭하게 튀겨 주십시오.

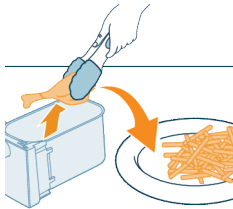
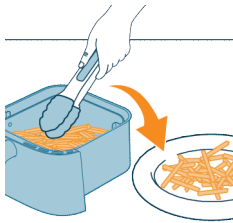
16 바비큐 집게를 사용하여 팬에서 재료(예: 감자 튀김)를 조심스럽게 꺼냅니다.

**주의**

- 바스켓이 팬에서 떨어질 수 있으므로 재료를 꺼낼 때 팬을 기울이지 마십시오.
- 조리 후에는 팬, 바스켓, 인테리어 하우징 및 재료가 뜨겁습니다. 에어프라이어에 담긴 재료의 종류에 따라 팬에서 증기가 나올 수도 있습니다.

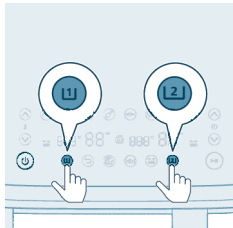
**참고**

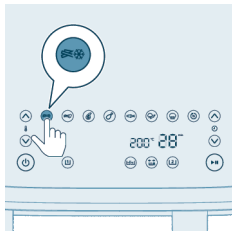
- 크거나 부서지기 쉬운 재료를 꺼내려면 집게를 사용하십시오.
- 재료에 남아있는 기름기나 녹은 지방은 팬의 바닥에 모입니다.
- 조리하는 재료의 종류에 따라 팬에 있는 바스켓을 흔들거나 교체하기 전 또는 한 번 분량을 조리할 때 마다 과도한 기름이나 녹은 지방을 조심스럽게 따라 버립니다. 바구니를 내열 표면 위에 올려놓습니다. 남아있는 기름기나 녹은 지방을 따라 버리려면 오븐 장갑을 착용하십시오. 바스켓을 다시 팬에 놓습니다.



**사전 설정으로 조리**

- 1 “공기로 튀기기” 장의 1~6단계를 따릅니다.
- 2 조리할 팬을 선택합니다.

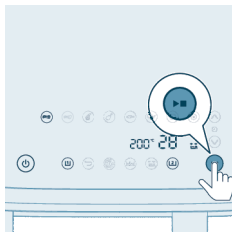




3 사전 설정을 선택합니다.

**팁**

- 다른 사전 설정으로 변경하려면 뒤로 버튼을 누르고 원하는 사전 설정을 선택합니다.



4 시작/중지 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.



**참고**

- 한 팬에서는 사전 설정으로 조리하고 다른 팬에서는 수동 설정으로 조리할 수 있습니다. 또한 각 팬을 다른 사전 설정으로 조리하고 시간 기능을 선택하여 두 팬의 조리 과정을 동시에 끝낼 수 있습니다.

참고: 다음 표에는 사전 설정에 대한 자세한 정보가 나와 있습니다.

**큰 팬**

사전 설정	아이-온도 콘	시간(분)	중량(최대)	참고
냉동 감자 기반 스낵	 200°C 이상	28	800g/28oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉동 감자 튀김, 웨지 감자, 크리스 크로스 튀김 등 감자를 원료로 하는 냉동 스낵</li> <li>- 흔들기 알림은 기본적으로 활성화되어 있으며 조리 중에 두 번 팬을 흔들라는 메시지가 표시됩니다.</li> </ul>
신선식품 튀김	 180°C 이상	32	800g/28oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 물기가 적은 감자를 사용합니다.</li> <li>- 10x10mm 0.4x0.4인치 두께로 자름</li> <li>- 30분 동안 물에 담근 후 물기를 제거하고 기름 1/4~1큰술을 추가합니다.</li> <li>- 흔들기 알림은 기본적으로 활성화되어 있으며 조리 중에 두 번 팬을 흔들라는 메시지가 표시됩니다.</li> </ul>
닭다리	 200°C 이상	25	닭다리 8~10개	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 각 닭다리 당 120g~130g/4~5oz.</li> <li>- 중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
생선 통구이	 180°C 이상	22	600g/21oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 통생선 각각 300g/11oz를 넣고 조리 중에 한 번 뒤집어 줍니다.</li> </ul>
미트칩	 200°C 이상	20	600g/21oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2~2.5cm 두께의 슬라이스, 각 슬라이스당 200g/7oz</li> <li>- 뼈 없는 미트칩 최대 3개</li> <li>- 한 번 뒤집기</li> </ul>
각종 야채	 180°C 이상	22	1000g/35oz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 깍둑 썰기</li> <li>- 각종 야채(가지, 호박, 후추, 양파)</li> </ul>

사전 설정	아이-온도 콘	온도	시간(분)	중량(최대)	참고
케이크		140°C 이상	50	1000g/35oz	- 큰 팬에는 XL 조리 및 제빵용 용기(199x189x80mm)를 사용하십시오.
재가열		160°C 이상	5	-	음식 및 음식 양에 따라 시간을 조정합니다.

## 작은 팬

사전 설정	아이-온도 콘	온도	시간(분)	중량(최대)	참고
냉동 감자 기반 스낵		200°C 이상	25	300g/11oz	- 냉동 감자 튀김, 웨지 감자, 크리스 크로스 튀김 등 감자를 원료로 하는 냉동 스낵 - 흔들기 알림은 기본적으로 활성화되어 있으며 조리 중에 두 번 팬을 흔들라는 메시지가 표시됩니다.
신선식품 튀김		180°C 이상	30	300g/11oz	- 물기가 적은 감자를 사용합니다. - 10x10mm 0.4x0.4인치 두께로 자름 - 30분 동안 물에 담근 후 물기를 제거하고 기름 1/4~1큰술을 추가합니다. - 흔들기 알림은 기본적으로 활성화되어 있으며 조리 중에 두 번 팬을 흔들라는 메시지가 표시됩니다.
닭다리		200°C 이상	28	닭다리 4~5개	- 각 닭다리 당 120g~130g/4~5oz. - 중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
생선 통구이		180°C 이상	23	300g/11oz	통생선 각각 300g/11oz를 넣고 조리 중에 한 번 뒤집어 줍니다.
미트칩		200°C 이상	20	400g/14oz	- 2~2.5cm 두께의 슬라이스, 각 슬라이스당 200g/7oz - 뼈 없는 미트칩 최대 2개 - 한 번 뒤집기
각종 야채		180°C 이상	25	400g/14oz	- 깍둑 썰기 - 각종 야채(가지, 호박, 후추, 양파)
케이크		160°C 이상	20	머핀 컵 6개	- 머핀 컵 사용
재가열		160°C 이상	5	-	음식 및 음식 양에 따라 시간을 조정합니다.

## 홈메이드 감자튀김 만들기

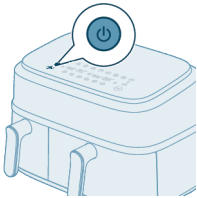
에어프라이어로 맛있는 홈메이드 감자튀김을 만들려면,



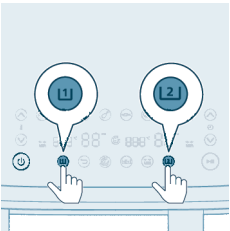
- 큰 팬의 경우 800g/28oz, 작은 팬의 경우 300g/11oz의 껍질 벗긴 감자가 필요합니다.
  - 신선하고 전분기가 (약간) 있으며 감자튀김에 적절한 종류의 감자를 사용합니다.
  - 감자가 고르게 튀겨지도록 최대 800g/28oz의 분량만 넣고 튀깁니다. 재료의 양이 많을수록 바삭하게 튀겨지지 않습니다.
- 1 감자 껍질을 벗기고 튀김 모양으로 썬다(두께 10x10mm/0.4x0.4인치).
  - 2 감자 스틱을 30분 이상 물에 담가 둡니다.
  - 3 감자를 건져서 행주나 종이 타월로 물기를 닦아냅니다.
  - 4 용기에 기름 한 큰술을 넣고 그 위에 감자 스틱을 넣은 다음 기름이 골고루 묻을 때까지 섞어 줍니다.
  - 5 손이나 주방 도구를 사용하여 감자 스틱을 용기에서 꺼내고 나머지 기름이 용기에 남도록 합니다.

**참고**

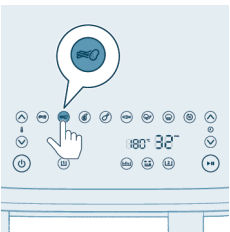
- 팬에 너무 많은 기름이 들어가지 않도록 용기를 기울여 바스켓의 감자 스틱을 한 번에 모두 볶지 마십시오.
- 6 제품 바구니에 감자 스틱을 넣습니다.
  - 7 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.



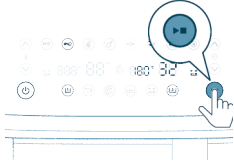
- 8 팬을 선택합니다.



- 9 "홈메이드 감자튀김" 사전 설정을 선택합니다.



- 10 시작/중지 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.  
 11 흔들기 알림 신호음이 들리면 팬을 두 번 흔들습니다.



## 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 팬 안에서 재료를 2~3번 흔들어서 뒤집거나 섞습니다.

### 큰 팬

재료	최소~최대 양	시간(분)	온도	참고
얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3인치)	200~800g/7~2-8oz	14~31	200°C 이상	중간에 두 번 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
홈메이드 튀김(두께 10x10mm/0.4x0.4인치)	200~800g/7~2-8oz	20~40	180°C 이상	중간에 두 번 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
냉동 치킨 너겟	200~600g/7~2-1oz	10~20	200°C 이상	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
냉동 춘권	200~600g/7~2-1oz	10~20	200°C 이상	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
햄버거(약 150g/5oz)	패티 1~4장	11~18	200°C 이상	중간에 뒤집기
미트 로프	1200g/42oz	55~60	150°C 이상	제빵용 액세서리를 사용합니다.
뼈 없는 미트참(약 150g/5oz)	갈비살 1~4조각	15~20	200°C 이상	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
얇은 소시지(약 50g/1.8oz)	2~10 조각	11~15	200°C 이상	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭다리(약 125g/4.5oz)	2~10 조각	17~27	180°C 이상	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭가슴살(약 160g/6oz)	1~5 조각	15~25	180°C 이상	중간에 뒤집기
통닭	1200g/42oz	60~70	180°C 이상	

재료	최소~최대 양	시간(분)	온도	참고
통생선(약 300~400g/11~14oz)	1~3 조각	20~25	180°C 이상	
생선 토막(약 200g/7oz)	1~5 조각	25~32	160°C 이상	
각종 야채(깍둑 썰기)	200~1000g/7~28oz	10~22	180°C 이상	- 취향에 따라 조리 시간을 설정하십시오. - 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
머핀(약 50g/1.8oz)	1~9컵	13~15	160°C 이상	머핀 컵 사용
케이크	500g/18oz	50~60	140°C 이상	- XL 조리 및 제빵용 용기 사용을 사용하십시오. - 케이크를 꺼내기 전에 익었는지 확인하십시오.
사전 조리 빵/롤(약 60g/2oz)	1~6 조각	6~8	200°C 이상	
가정에서 구운 빵	550g/28oz	45~55	150°C 이상	- XL 조리 및 제빵용 용기 사용을 사용하십시오. - 빵이 부풀어 오를 때 열판에 닿지 않도록 반죽 모양을 최대한 납작하게 해야 합니다. - 빵을 꺼내기 전에 익었는지 확인하십시오.

재료	작은 팬			참고
	최소~최대 양	시간(분)	온도	
얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3인치)	100~300g/4~1-1oz	14~28	200°C 이상	중간에 두 번 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
홈메이드 튀김(두께 10x10mm/0.4x0.4인치)	100~300g/4~1-1oz	20~30	180°C 이상	중간에 두 번 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
냉동 치킨 너겟	100~300g/4~1-1oz	9~20	200°C 이상	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
냉동 춘권	100~300g/4~1-1oz	9~20	200°C 이상	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
햄버거(약 150g/5oz)	150~300g/5~1-1oz	16~21	200°C 이상	중간에 뒤집기
뼈 없는 미트칩(약 150g/5oz)	150~300g/5~1-1oz	15~20	200°C 이상	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
얇은 소시지(약 50g/1.8oz)	2~6 조각	11~15	200°C 이상	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기

재료	최소~최대 양	시간(분)	온도	참고
닭다리(약 125g/4.5oz)	2~5 조각	17~28	180°C 이상	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭가슴살(약 160g/6oz)	1~3 조각	20~30	180°C 이상	중간에 뒤집기
통생선(약 300~400g/11~14oz)	1 조각	20~25	180°C 이상	
생선 토막(약 200g/7oz)	1~2 조각	25~32	160°C 이상	
각종 야채(깍둑 썰기)	200~400g/7~1-4oz	12~25	180°C 이상	- 취향에 따라 조리 시간을 설정하십시오. - 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
머핀(약 50g/1.8oz)	2~6컵	13~20	160°C 이상	머핀 컵 사용
사전 조리 빵/롤(약 60g/2oz)	1~3 조각	6~8	200°C 이상	

## 세척

### 경고

- 세척을 시작하기 전에 바구니, 팬, 제품 내부를 완전히 식히십시오.
- 제품의 팬과 바스켓은 논스틱 코팅이 되어 있습니다. 금속성 주방 도구나 연마성 세제를 사용하여 세척하지 마십시오. 논스틱 코팅이 손상될 수 있습니다.

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

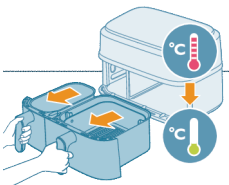
- 1 전원 버튼을 눌러 제품을 끄고 벽면 콘센트에서 플러그를 뽑은 다음 열을 식힙니다.



### 팁

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

### 팁

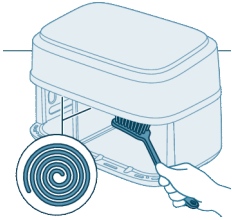


- 음식 찌꺼기가 팬이나 바스켓에 들러붙은 경우 세제를 푼 뜨거운 물에 10~15분 정도 담가 놓으면 됩니다. 음식 찌꺼기를 불리면 좀 더 쉽게 제거할 수 있습니다. 기름과 지방을 분해할 수 있는 주방용 세제를 사용하십시오. 팬이나 바스켓에 있는 기름 얼룩이 주방용 세제를 푼 뜨거운 물로도 제거되지 않으면 지방 제거액을 사용하십시오.
- 열판에 음식물이 들러붙어 있는 경우는 부드러운 솔을 사용하여 제거할 수 있습니다. 철 수세미나 딱딱한 솔은 사용하지 마십시오. 열판 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

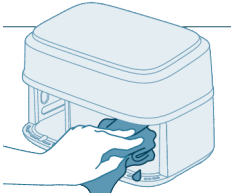
**4** 굽힘을 방지하려면 주름이 없고 깨끗하며 부드러운 천으로 제품 외부를 부드럽게 닦습니다. 약간 적신 천으로 시작하고 필요한 경우 마른 천으로 마무리합니다.



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

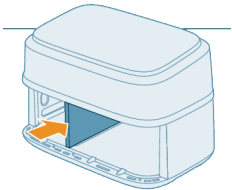


**6** 제품 안쪽을 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하십시오.





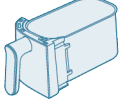
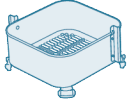
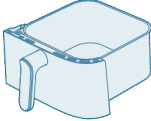


**참고**

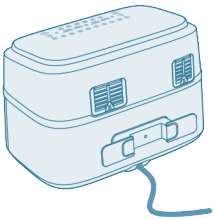
- 실수로 작은 팬과 큰 팬 사이에 위치한 칸막이를 꺼낸 경우 세척 중에 올바른 방법으로 다시 넣으십시오.



## 세척 표

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## 보관



- 1 제품의 전원을 뽑고 식히십시오.
- 2 보관 전에 모든 부품이 깨끗하고 물기가 없는지 확인합니다.
- 3 제품 뒷면에 있는 지정된 코드 홀더에 코드를 감으십시오.

### 참고

- 에어프라이어를 옮길 때는 팬이 떨어져서 팬이 손상될 수 있으므로 팬을 옮길 때는 항상 수평으로 잡으십시오.
- 착탈식 바닥망 등 에어프라이어에 탈부착할 수 있는 액세서리는 옮기거나 보관하기 전에 항상 고정시키십시오.

## 문제 해결

이 장은 제품을 사용하면서 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 아래의 정보로도 문제를 해결할 수 없는 경우

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

### 문제점

본 제품 외부가 사용하는 동안 뜨거워집니다.

### 가능한 원인

내부의 열은 외부 표면으로 전달됩니다.

### 해결책

이는 정상적인 현상입니다. 제품 사용 중 손으로 만져야 하는 모든 핸들이나 스위치는 뜨거워지지 않습니다.

문제점	가능한 원인	해결책
		팬, 바구니와 제품 내부는 음식이 제대로 조리될 수 있도록 제품의 전원이 켜져 있을 때는 항상 뜨거워집니다. 이 부품은 매우 뜨거우므로 만지지 마십시오.
		제품을 장시간 작동할 경우 너무 뜨거워져 손으로 만질 수 없는 부분이 있습니다. 이러한 부분에는 제품에 다음과 같은 아이콘이 표시되어 있습니다.
		이 부분을 잘 알아두고 만지지 않으면 제품을 매우 안전하게 사용할 수 있습니다.
홈메이드 감자튀김이 예상한 대로 바삭하게 튀겨지지 않습니다.	적절한 감자 종류를 사용하지 않았기 때문입니다.	바삭하게 튀기려면 신선하고 전반기가 있는 감자를 사용해야 합니다. 감자를 보관해야 할 경우에는 냉장고와 같이 차가운 곳에 보관하지 마십시오. 포장에 튀김용이라고 기재되어 있는 감자를 선택합니다.
	바구니에 넣은 재료 양이 너무 많습니다.	홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오.
	일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들어야 합니다.	홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오.
에어프라이어가 켜지지 않습니다.	전원 플러그가 전원에 연결되어 있지 않습니다.	플러그가 벽면 콘센트에 제대로 연결되어 있는지 확인하십시오.
	여러 가지 제품이 하나의 콘센트에 연결되었습니다.	에어프라이어는 높은 와트에서 동작합니다. 다른 콘센트에 꽂아 보고 퓨즈에 이상이 없는지 확인합니다.
에어프라이어 내부에 약간 벗겨진 부분이 있습니다.	우연히 코팅 부분에 마찰이 일어나거나 긁힘이 발생하여(예: 바스켓을 넣거나 거친 세척 도구로 세척하는 도중), 에어프라이어 팬 내부에 작게 벗겨진 부분이 일부 생길 수 있습니다.	손상을 방지하려면 바스켓을 낮추어 팬에 제대로 놓아야 합니다. 바스켓을 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 바스켓을 철저히 세척하십시오.

문제점	가능한 원인	해결책
	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 됩니다.	바구니에 넣기 전에 재료를 두드려서 물기를 제거해 주십시오.
에어프라이어의 화면에 "E1"이 표시됩니다.	제품에 고장/결함이 있습니다.	필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 상담실에 문의하십시오.
	온도가 너무 낮은 곳에 에어프라이어가 보관되었을 수 있습니다.	장치를 낮은 온도에서 보관한 경우 전원 코드를 다시 연결하기 전에 장치가 상온이 될 때까지 15분 이상 기다리십시오. 그래도 디스플레이에 "E1"이 계속 표시되는 경우 필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 서비스 센터에 문의하십시오.
에어프라이어의 화면에 "E4-E12"이 표시됩니다.	제품에 오작동이 있을 수도 있습니다.	제품의 플러그를 뽑았다가 다시 꽂아 보십시오. 그래도 문제가 지속된다면 필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 서비스 센터에 문의하십시오.



## المحتويات

195	هام
197	إعادة التدوير
197	الضمان والدعم
197	المقدمة
198	وصف عام
198	وصف الوظائف
199	قبل الاستخدام للمرة الأولى
199	عمليات التحضير قبل الاستخدام للمرة الأولى
199	استخدام الجهاز
210	التنظيف
212	التخزين
212	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

## هام

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

## خطر



- لا تَضَع الجهاز على أفران غاز ساخنة أو كل أنواع الأفران الكهربائية وألواح الطهو الكهربائية أو بالقرب منها، أو في فرن محمّس.
- 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.
- ضع المكونات المراد قليها في السلة دائماً، وذلك لتجنّب ملامستها لعناصر التسخين.
- لا تغطّ فتحات مدخل الهواء ومخرج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تملأ الصينية بالزيت، إذ قد يتسبب ذلك بخطر نشوب حريق.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان القابض أو سلك الطاقة الرئيسية أو الجهاز نفسه تالفاً.
- لا تلمس الجهة الداخلية من الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.
- لا تَضَع أبداً كمية طعام تتخطى المستوى الأقصى المشار إليه في السلة.
- احرص دائماً على أن تكون أداة التسخين فارغة وخالية من الطعام العالق.
- قبل الاستخدام للمرة الأولى، يجب تجميع مخزن السلك في الجهاز.

## تحذير

- في حال كان سلك التزويد بالطاقة تالفاً، يجب استبداله من قِبل Philips أو وكيل خدمة تابع لها أو أشخاص يتمتعون بمؤهلات مماثلة لتجنب أي خطر.
- لا تقم بتوصيل الجهاز إلا بمأخذ حائط مؤرّض، محمي بواسطة قاطع دائرة التسرب إلى الأرض.
- احرص دائماً 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 يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- يجب الإشراف على الأطفال للحؤول دون لعوبهم 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 أطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف أو أعمال الصيانة من دون مراقبة.
- لا تضع الجهاز بالقرب منالحائظ أو أجهزة أخرى. اترك مسافة لا تقل عن 10 سم من الجهة الخلفية، ومن كلتا الجهتين وفوق الجهاز. لا تضع أي غرض على سطح الجهاز.
- أثناء القلي بواسطة الهواء الساخن، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. أبق يدك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخّ الحذر أيضاً من البخار والهواء الساخنين عند إزالة الصنّينة من الجهاز.
- لا تستخدم مكونات خفيفة أو ورق طهو في الجهاز.
- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- تخزين البطاط: يجب أن تكون درجة الحرارة مناسبة لمجموعة البطاطس المتنوعة التي يتم تخزينها، ويجب أن تتخطى 6 درجات مئوية لتقليل خطر التعرّض للآكريلاميد في المواد الغذائية المحضّر.
- لا تملأ الصنّينة بالزيت على الإطلاق.
- بما أن جهاز Airfryer هذا يحتوي على حجرتي طهو، تكون قوته الكهربائية كبيرة. لا تقم بتشغيل أجهزة أخرى بطاقة قوية على نفس الدائرة في نفس الوقت (مثلاً، الغلايات والشوايات الكهربائية وما شابه ذلك). وإلا، قد يتفاعل قاطع الدائرة في منزلك مع ذلك وتفصل الطاقة في القابس.
- 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 الرئيسية 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 الصنّينة والسلة والملحقات داخل حجرة الطهو ساخنة أثناء استخدام الجهاز وبعده.
- 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 الموتيلات أو الفنادق المخصصة للمبيت والطور وغيرها من الأماكن السكنية.
- افضل 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 وأقفي 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 تحمل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.

- أعيِد الجهاز دائماً إلى مركز خدمة معتمد من Philips لفحصه أو إصلاحه. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، وإلا فسيصبح الضمان غير صالح.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة بعد استخدامه.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة 30 دقيقة تقريباً قبل استخدامه من جديد أو تنظيفه.
- احرص على أن يكون لون المكونات المحضرة في هذا الجهاز نهيئاً عند إخراجها وألا يكون بنيّاً أو داكناً.
- قم بإزالة المخلفات المحروقة. يجب عدم قلي البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (يهدف لتقليل إنتاج مادة الأكريلاميد).
- توخّ الحذر عند تنظيف الجهة العليا من حجرة الطهو، أي: أدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية والواقى من الطرطقة.
- احرص دائماً على طهو الطعام بالكامل داخل جهاز Airfryer.
- توخّ الحذر عند طهو طعام يتلف بسهولة مع وظيفة مزامنة إنهاء الطهو (قد تتكاثر البكتيريا).
- توخّ الحذر عند سكب الطعام المطهو واحذر من وقوع الملحقات.

## المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق هذا الجهاز مع المعايير والأنظمة المطبقة المتعلقة بالتعرّض للحقول الكهرومغناطيسية.

## إعادة التدوير

- يشير هذا الرمز إلى ضرورة عدم التخلص من المنتجات الكهربائية مع النفايات المنزلية العادية.
- اتباع القوانين المعتمدة في بلدك لجمع المنتجات الكهربائية بطريقة منفصلة.



## الضمان والدعم

تقدم Versuni ضماناً لمدة عامين بعد الشراء على هذا المنتج. هذا الضمان غير صالح إذا كان العيب ناتجاً عن الاستخدام غير الصحيح أو الصيانة السيئة. لا يؤثر الضمان الخاص بنا على حقوقك كمستهلك بموجب القانون. لمزيد من المعلومات أو لاستدعاء الضمان، يرجى زيارة موقعنا على الويب [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## المقدمة

تهانينا ومرحباً بك في عائلة Philips!

يتيح لك جهاز Airfryer بصينيتين تحضير مكونين من وجباتك في الوقت نفسه. ويمكنك من مزامنة وقت طهي المكونين، ما يعني أنك تستطيع الانتهاء من طهي المكونين في الوقت نفسه حتى إذا كانا يحتاجان إلى وقتي طهي مختلفين. وبالإضافة إلى ذلك، تمكنتك السلتين غير المتناسقتين من تخصيص نسبة المكونات

التي تضعها في وجبتك على نحو أفضل، فمن جهة، تعد السلة الكبيرة مثالية لطهي الأطباق الرئيسية والبطاطس المقالية والمكونات المفضلة لديك. فيما يمكنك استخدام السلة الأصغر حجمًا لطهي الأطباق الجانبية والخضار والوجبات الخفيفة.

ويأتي جهاز Airfryer بصنيتين مع تطبيق NutriU الذي يقدم لك إرشادات مفصلة ومئات الوجبات الشهية التي يمكنك تحضيرها باستخدام إعدادات محددة. قم بتنزيل التطبيق باستخدام رمز QR الموجود على العلبة.

## وصف عام

- 1 لوحة التحكم
  - a رفع درجة الحرارة
  - b خفض درجة الحرارة
  - c زر التشغيل / إيقاف التشغيل
  - d مؤشر التذكير بالهزّ للصينية الصغيرة
  - e زر الصينية الصغيرة
  - f زر العودة
  - g زر وظيفة الوقت
  - h زر وظيفة النسخ
  - i زر التذكير بالهزّ
  - j زر الصينية الكبيرة
  - k مؤشر التذكير بالهزّ للصينية الكبيرة
  - l زر إيقاف التشغيل/التشغيل
  - m زر خفض الوقت
  - n زر زيادة الوقت
  - o الأزرار المعينة مسبقًا
- 2 اللوحة السفلية للصينية الصغيرة
- 3 الصينية الصغيرة
- 4 الصينية الكبيرة
- 5 سلة للصينية الكبيرة
- 6 حامل السلك
- 7 سلك الطاقة
- 8 مخارج الهواء

## وصف الوظائف

### وظيفة النسخ

يمكنك تعيين الوقت ودرجة الحرارة لإحدى الصنيتين ونسخ الإعداد إلى الصينية الأخرى من خلال الضغط على زر وظيفة النسخ.

### وظيفة الوقت

يمكنك تعيين الوقت ودرجة الحرارة لكل صينية على حدة، ومن خلال تحديد زر وظيفة الوقت، سينتهي الطهي في كلتا الصنيتين في الوقت نفسه.

### التذكير بالهزّ

من خلال الضغط على زر التذكير بالهزّ، أنت تمكن وظيفة التذكير بالهزّ. ويعني ذلك أن الجهاز سيذكرك بهزّ طعamak أو تقلبيه بعد مرور نصف الوقت المعين للطهي.

## الإعدادات المسبقة

يمكنك الاختيار من بين 8 إعدادات مسبقة. والإعدادات المسبقة هي عبارة عن برامج تمنحك توصيات لدرجة الحرارة ووقت الطهي استناداً إلى كمية طعام محددة. للاطلاع على مزيد من التفاصيل، راجع الفصل "الطهي باستخدام الإعدادات المسبقة".

## زر العودة

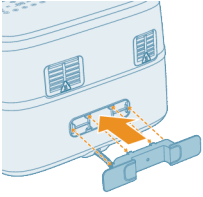
استخدم زر العودة في حال اخترت إعداداً مسبقاً خاطئاً.

## إعلامات الصوت

في بعض الأحيان تسمع صوتاً، على سبيل المثال عند انتهاء الجهاز من الطهو، أو إذا كان هناك إجراء ضروري أثناء الطهو، مثل هزّ الطعام أو قلبه.

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1 أزل كل مواد التغليف.
- 2 أزل أي ملصقات أو تسميات (إذا وجدت) متوفرة على الجهاز.
- 3 نظف الجهاز جيداً قبل استخدامه للمرة الأولى (راجع الفصل "التنظيف").
- 4 قم بتثبيت حامل السلك في المنطقة المخصصة له على الجهة الخلفية من الجهاز من خلال الضغط عليه لإدخاله إلى مكانه.



### تنبيه

- يؤدي حامل السلك أيضاً دور المفسح، إذ يتيح إنشاء مسافة بين الجهاز والحائط لمنع تراكم الحرارة.

## عمليات التحضير قبل الاستخدام للمرة الأولى

ضع الجهاز على سطح ثابت ومستو وأقوي ومقاوم للحرارة.

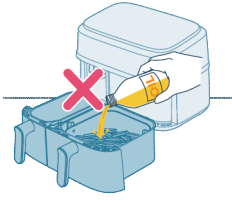
### ملاحظة

- لا تضع أي غرض على سطح الجهاز أو على جوانبه. إذ قد يؤدي ذلك إلى إعاقة تدفق الهواء والتأثير في نتيجة القلي. القلي بواسطة الهواء
- لا تضع الجهاز المشغّل بالقرب من الأجسام التي قد تتضرّر بفعل البخار أو تحتها، مثل الجدران والخزائن.

## استخدام الجهاز

### القلي بواسطة الهواء

### تنبيه

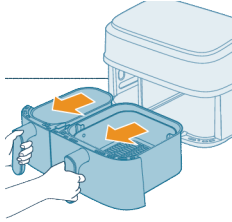


- يعمل جهاز Airfryer هذا بواسطة الهواء الساخن. لا تملأ الصينية بالزيت أو دهون القلي أو أي سائل آخر.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض أو المفاتيح. أمسك الصينية الساخنة باستخدام قفازات الفرن.
- هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي فقط.
- قد يُصدر هذا الجهاز كمية قليلة من الدخان عند استخدامه للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي.
- من غير الضروري تسخين الجهاز مسبقًا.

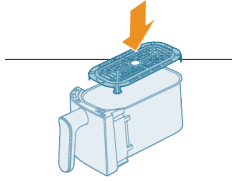
1 ضع القابض في مأخذ الطاقة في الحائط.



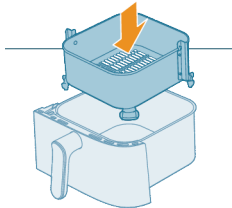
2 أزل الصينية مع السلة من الجهاز عن طريق سحب المقبض.



3 ضع اللوحة السفلية في الصينية الصغيرة.



4 ضع السلة في الصينية الكبيرة.



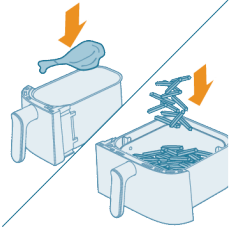
#### ملاحظة

- تأكد من أن طرفي السلة البارزين موضوعان في مكانهما الصحيح على الجهة اليمنى واليسرى عند وضعها في الصينية. في حال دورت السلة بزواوية 90 درجة عن طريق الخطأ، فلن تتسع في الصينية.
- من الطبيعي أن تستخدم القليل من القوة لوضع السلة في الصينية.

5 ضتع المكونات في السلة.

#### ملاحظة

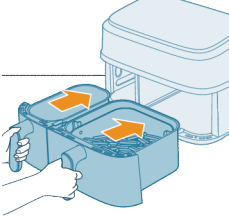
- يمكن لجهاز Airfryer تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. راجع "جدول الطعام" للاطلاع على الكميات الملائمة وأوقات الطهي التقريبية.
- لا تتخطَ الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو تفرط في ملء السلة، إذ قد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.



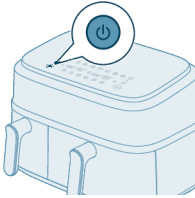
6 أعيِد إدخال الصينيتين في جهاز Airfryer.

#### تنبيه

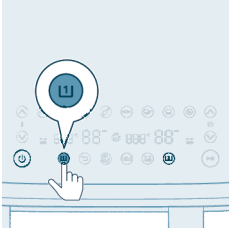
- لا تلمس الصينيتين أو السلة أثناء استخدامهما وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامهما، لأنهما تصبغان ساخنيتين جداً.



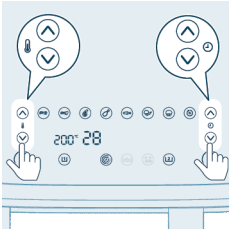
7 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.



8 حدد الصينيتين الصغيرة. سيبدأ مؤشر الوقت ودرجة الحرارة على الجهة اليسرى بالوميض.

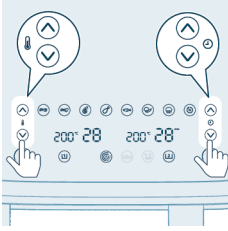


9 اضغط على زر رفع/خفض درجة الحرارة وزر زيادة/تخفيض الوقت لاختيار درجة الحرارة والوقت الملائمين.





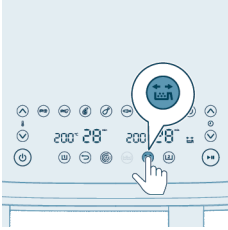
11 اضغط على زر رفع/خفض درجة الحرارة وزر زيادة/تخفيض الوقت لاختيار درجة الحرارة والوقت الملائمين.



12 اضغط على زر التذكير بالهزّ ل يتم تذكيرك بهزّ الطعام أثناء عملية الطهي.

#### ملاحظة

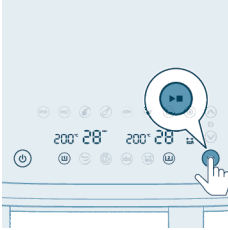
- يمكنك تمكين وظيفة التذكير بالهزّ أو تعطيلها في أي وقت أثناء الطهي من خلال اختيار الصنينة ذات الصلة ثم الضغط على زر التذكير بالهزّ.



13 اضغط على زر البدء/الإيقاف لبدء عملية الطهي.

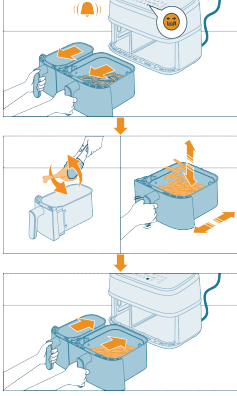
#### ملاحظة:

- تُحتسب آخر دقيقة للطهي بالتواني.
- راجع جدول الطعام للاطلاع على إعدادات الطهي الأساسية لأنواع مختلفة من الطعام.
- يمكنك تغيير إعدادات الطهي في أي وقت أثناء عملية الطهي من خلال تحديد الصنينة التي تريدها ثم الضغط على زر زيادة الإعداد أو تخفيضه.
- إذا أردت إيقاف الطهي مؤقتًا في كلتا الصنيتين، ما عليك سوى الضغط على زر البدء/الإيقاف.
- اضغط على زر البدء/الإيقاف من جديد. ستتم متابعة عملية الطهي في كلتا الصنيتين.
- أما إذا أردت إيقاف الطهي مؤقتًا في إحدى الصنيتين فقط، فحدد الصنينة التي تريدها أولاً ثم اضغط على زر البدء/الإيقاف.
- بعد ذلك، اضغط من جديد على زر البدء/الإيقاف وستتم متابعة عملية الطهي في الصنينة ذات الصلة.
- يتوقف الجهاز عن العمل مؤقتًا بشكل تلقائي عند سحب إحدى الصنيتين. وتتم متابعة عملية الطهي عند إعادة إدخال الصنينة في الجهاز.

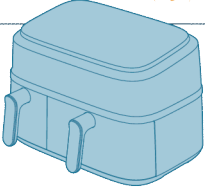




- تتطلب بعض المكونات الهزّ أو التقليب بعد مرور منتصف وقت الطهي (راجع "جدول الطعام"). لهزّ المكونات، اسحب الصينية مع السلة وقم بهزّها فوق الحوض. ثم أعيد الصينية إلى الجهاز.



- 14 عندما تسمع صوت جرس المؤقت، فهذا يعني أن وقت الطهي قد انتهى.



- 15 اسحب الصينية وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.

#### تنبيه

- تكون مقلاة Airfryer ساخنة بعد عملية الطهي. ضع الصينية دائماً على سطح عمل مقاوم للحرارة (مثل حامل أطباق، إلخ) عند إزالتها من الجهاز.

#### ملاحظة

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

#### تلميح

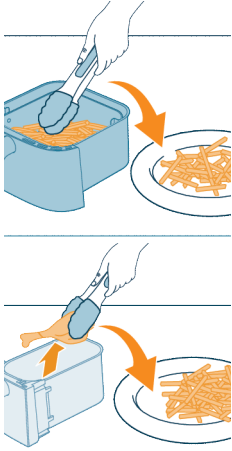
- يمكنك إلقاء الطعام دافئاً في جهاز Airfryer عن طريق ضبط درجة الحرارة إلى 80 درجة وتكييف الوقت طالما كنت ترغب في الحفاظ على طعامك دافئاً. نوصي بعدم إبقاء طعامك دافئاً لأكثر من 30 دقيقة لأن جودة الطعام قد تنخفض.
- إذا فقدت بعض أنواع الطعام مثل البطاطس المقلية جزءاً كبيراً من قرمشتها أثناء وضع حفظ السخونة، فيجب تقصير وقت حفظ السخونة عبر إيقاف تشغيل الجهاز قبل انتهاء الوقت المعين أو تحميم البطاطس لمدة دقيقتين أو ثلاث على حرارة 180 درجة مئوية.
- 16 قم بإزالة المكونات بعناية (مثل البطاطس المقلية) من المقلاة بواسطة ملقط الشواء.

#### تنبيه

- لا تقم بإمالة الصينية عند إزالة المكونات لأن السلة قد تسقط من الصينية.
- بعد انتهاء عملية الطهي، تكون الصينية والسلة والهيكل الداخلي والمكونات ساخنة. وقد يتسرب البخار من الصينية، بحسب نوع المكونات في جهاز Airfryer.

#### ملاحظة

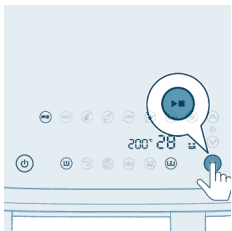
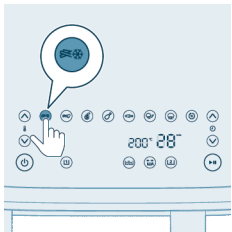
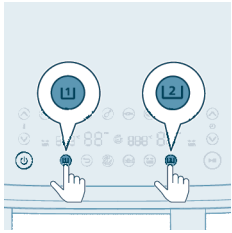
- لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم ملقطاً لإخراجها.
- يتم جمع فائض الزيت أو الدهون المذوّبة من المكونات في قعر الصينية.



- بحسب نوع المكونات التي يتم تحضيرها، قد ترغب بسكب أي فائض من الزيت أو الدهون من الصينية بحذر بعد طهو كل دفعة أو قبل هز المكونات أو وضع السلة داخل الصينية. ضع السلة على سطح مقاوم للحرارة. ارتدِ قفازات فرن آمنة لسكب فائض الزيت أو الدهون المتدبّبة. أعد السلة إلى الصينية.

## الطهي باستخدام إعداد مسبق الضبط

- 1 اتبع الخطوات من 1 إلى 6 في فصل "القلي بواسطة الهواء".
- 2 اختر الصينية التي تريد الطهي بها.



- 3 اختر الإعداد المسبق.

### تلميح

- للتغيير إلى إعداد مسبق آخر اضغط على زر العودة وحدد الإعداد المسبق المطلوب.

- 4 ابدأ عملية الطهو بالضغط على زر البدء/الإيقاف.

### ملاحظة


- يمكنك الطهي باستخدام إعداد مسبق في صينية واحدة وباستخدام إعدادات يدوية في الصينية الأخرى. يمكنك أيضاً أن تطهو باستخدام إعدادات مسبقة مختلفة في كل صينية واختيار وظيفة الوقت لإكمال عملية الطهي لكلا الصينيتين في الوقت نفسه.

ملاحظة: في الجدول التالي، يمكنك العثور على مزيد من المعلومات حول الإعدادات المسبقة.

## الصينية الكبيرة

الإعدادات المسبقة	الرمز	درجة الحرارة	الوقت (دقيقة)	الوزن (حد أقصى)	ملاحظة
وجبات خفيفة ترتكز على البطاطس المثلجة		200 درجة مئوية	28	800 غ / 28 أونصة	وجبات خفيفة مثلجة ترتكز على البطاطس مثل البطاطس المقليّة المثلجة والبطاطس ودجز والبطاطس المبروشة، إلخ. يتم تفعيل التنكير بالاهتزاز افتراضياً ويندترك بهز الصينية مرتين أثناء الطهي.
بطاطس مقليّة		180 درجة مئوية	32	800 غ / 28 أونصة	استخدم البطاطس النشوية. 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصة في قطع سميكة انقع قطع البطاطس في المياه لمدة 30 دقيقة ثم جففها واضف 1/4 ملعقة كبيرة إلى 1 ملعقة كبيرة من الزيت. يتم تفعيل التنكير بالاهتزاز افتراضياً ويندترك بهز الصينية مرتين أثناء الطهي.
أفخاذ دجاج		200 درجة مئوية	25	10-8 أفخاذ	120-130 غ / 4-5 أونصات لكل فخذ دجاج يجب هز المكونات أو إدارتها أو تحريكها خلال الطهي
سمكة كاملة		180 درجة مئوية	22	600 غ / 21 أونصة	سمكة كاملة بوزن 300 غ / 11 أونصة لكل منها وتقلب مرة واحدة أثناء الطهي
لحم ضلع		200 درجة مئوية	20	600 غ / 21 أونصة	يجب تقطيع كل منها إلى شرائح بسماكة 2,5-2 سم، وبوزن 200 غ / 7 أونصات لكل شريحة لغاية 3 قطع لحم ضلع من دون عظم يقلب الطعام مرة واحدة
خضار مختلطة		180 درجة مئوية	22	1000 غ / 35 أونصة	مقطّعة بطريقة خشنة خضار منسكّلة (الباننجان، الكوسى، الفلفل، البصل)
قالب الحلوى		140 درجة مئوية	50	1000 غ / 35 أونصة	استخدم وعاء الطهي والخبز بحجم XL (199x189x80 مم) مع الصينية الكبيرة
التسخين		160 درجة مئوية	5	-	اضبط الوقت وفقاً للمواد الغذائية وكمية الطعام

## الصينية الصغيرة

الإعدادات المسبقة	الرمز	درجة الحرارة	الوقت (دقيقة)	الوزن (حد أقصى)	ملاحظة
وجبات خفيفة ترتكز على البطاطس المثلجة		200 درجة مئوية	25	300 غ / 11 أونصة	وجبات خفيفة مثلجة ترتكز على البطاطس مثل البطاطس المقليّة المثلجة والبطاطس ودجز والبطاطس المبروشة، إلخ. يتم تفعيل التنكير بالاهتزاز افتراضياً ويندترك بهز الصينية مرتين أثناء الطهي.

الإعدادات المسبقة	الرمز	درجة الحرارة	الوقت (دقيقة)	الوزن (حد أقصى)	ملاحظة
بطاطس مقليه		180 درجة مئوية	30	300 غ / 11 أونصة	<ul style="list-style-type: none"> <li>- استخدم البطاطس النشوية.</li> <li>- 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصة في قطع سميكة</li> <li>- انقع قطع البطاطس في المياه لمدة 30 دقيقة ثم جففها وأضف 1/4 ملعقة كبيرة إلى 1 ملعقة كبيرة من الزيت.</li> <li>- يتم تفعيل التذكير بالاهتزاز افتراضياً ويذكرك بهز الصينية مرتين أثناء الطهي.</li> </ul>
أفخاذ دجاج		200 درجة مئوية	28	4-5 أفخاذ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 120 غ-130 غ / 4-5 أونصات لكل فخذ دجاج</li> <li>- يجب هز المكونات أو إدارتها أو تحريكها خلال الطهي</li> </ul>
سمكة كاملة		180 درجة مئوية	23	300 غ / 11 أونصة	<ul style="list-style-type: none"> <li>- سمكة كاملة بوزن 300 غ / 11 أونصة لكل منها وتقلب مرة واحدة أثناء الطهي</li> </ul>
لحم ضلع		200 درجة مئوية	20	400 غ / 14 أونصة	<ul style="list-style-type: none"> <li>- يجب تقطيع كل منها إلى شرائح بسماكة 2-2,5 سم، ويزن 200 غ / 7 أونصات لكل شريحة</li> <li>- لغاية قطعتي لحم ضلع من دون عظم</li> <li>- يُقلب الطعام مرة واحدة</li> </ul>
خضار مختلطة		180 درجة مئوية	25	400 غ / 14 أونصة	<ul style="list-style-type: none"> <li>- مقطعة بطريقة خشنة</li> <li>- خضار مشكلة (البانجان، الكوس، الفلفل، البصل)</li> </ul>
قالب الحلوى		160 درجة مئوية	20	6 أكواب للمافن	<ul style="list-style-type: none"> <li>- استخدم أكواب المافن</li> </ul>
التسخين		160 درجة مئوية	5	-	اضبط الوقت وفقاً للمواد الغذائية وكمية الطعام

## تحضير البطاطس المقليه في المنزل

لتحضير بطاطس مقليه شهية في المنزل باستخدام جهاز Airfryer:

- للصينية الكبيرة تحتاج 800 غ / 28 أونصة وللصينية الصغيرة 300 غ / 11 أونصة من البطاطس المقشرة.
- اختر نوعاً مناسباً من البطاطس لتحضير البطاطس المقليه، على سبيل المثال البطاطس النشوية (بعض النشوي) والطارجة.
- من الأفضل قلي البطاطس بواسطة الهواء بكميات تصل إلى 800 غ/28 أونصات للحصول على نتيجة متساوية. إن تكون الكميات الأصغر من البطاطس المقليه مقرمشة أكثر من الكميات الكبيرة.
- 1 قشّر البطاطس وقطّعها إلى شرائح القلي (بسماكة 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصة).
- 2 تنقع شرائح البطاطس في وعاء من المياه لمدة لا تقل عن 30 دقيقة.
- 3 يُفْرغ الوعاء وتجفف شرائح البطاطس بواسطة منشفة أو مناديل ورقية.
- 4 يُسكب مقدار ملعقة طعام من زيت الزيتون في الوعاء ثم توضع الشرائح في الوعاء وتمزج حتى تصبح الشرائح مغطاة بطبقة من الزيت.
- 5 تُزال الشرائح من الوعاء باستخدام الأصابع أو إحدى أدوات المطبخ المزودة بفتحات حتى يبقى فائض الزيت في الوعاء.

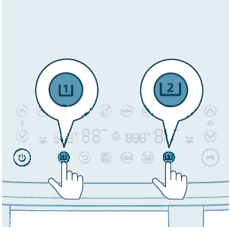
### ملاحظة

- يجب عدم إمالة الوعاء لصبّ الشرائح كلها في السلة دفعة واحدة، وذلك لتفادي ترسب كمية الزيت الزائدة في الصينية.

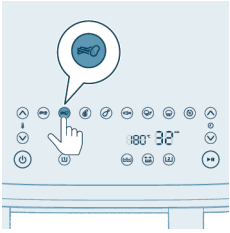
- 6 توضع الشرائح في السلة.  
7 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.



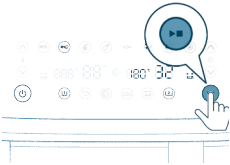
- 8 اختر صينية



- 9 حدد الإعداد المسبق لـ "البطاطس المقلية المحضّرة في المنزل".



- 10 ابدأ عملية الطهو بالضغط على زر البدء/الإيقاف.  
11 قم بهزّ الصينية مرتين عندما تسمع إشارة صوت التذكير بالهزّ.



## جدول الطعام

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

### ملاحظة

- تذكر بأن هذه الإعدادات هي مجرد اقتراحات. وبما أن المكونات تختلف من حيث المنشأ والحجم والشكل والعلامة التجارية، يتعدّر علينا ضمان الإعداد الأفضل لمكوناتك.
- عند تحضير كمية أكبر من الطعام (على سبيل المثال، البطاطس المقلية، القريدس، أفخاذ الدجاج، الوجبات الخفيفة المتلجة) قم بهزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها في الصينية مرتين إلى ثلاث مرات للحصول على نتيجة متسقة.

## الصينية الكبيرة

المكونات	الحد الأدنى - الأقصى	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة	ملاحظة
بطاطس مقلية رقيقة مثلجة (7x7 مم / 0,3x0,3 بوصات)	200-800 غ / 7-28 أونصة	14-31	200 درجة مئوية	قم بهز الطعام أو تحريكه أو قلبه مرتين أثناء الطهو
بطاطس مقلية محضرة في المنزل (سماكة 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصات)	200-800 غ / 7-28 أونصة	20-40	180 درجة مئوية	قم بهز الطعام أو تحريكه أو قلبه مرتين أثناء الطهو
تاجيت الدجاج المثلج	200-600 غ / 7-21 أونصة	10-20	200 درجة مئوية	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي
لفافات سبرينغ رول مثلجة	200-600 غ / 7-21 أونصة	10-20	200 درجة مئوية	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي
هامبرغر (حوالي 150 غ / 5 أونصات)	4-1 فطائر	11-18	200 درجة مئوية	يجب قلب الطعام بعد مرور منتصف مدة الطهي.
رغيف اللحم	1200 غ / 42 أونصة	55-60	150 درجة مئوية	استخدم ملح الخبز
لحم ضلع من دون عظم (حوالي 150 غ / 5 أونصات)	4-1 قطع	15-20	200 درجة مئوية	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي
نقانق رقيقة (حوالي 50 غ / 1,8 أونصات)	2-10 قطع	11-15	200 درجة مئوية	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي
أفخاذ دجاج (حوالي 125 غ / 4,5 أونصات)	2-10 قطع	17-27	180 درجة مئوية	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي
صدر دجاج (حوالي 160 غ / 6 أونصات)	1-5 قطع	15-25	180 درجة مئوية	يجب قلب الطعام بعد مرور منتصف مدة الطهي.
دجاجة كاملة	1200 غ / 42 أونصة	60-70	180 درجة مئوية	
سمكة كاملة (حوالي 300-400 غ / 11-14 أونصة)	1-3 قطع	20-25	180 درجة مئوية	
فيليه سمك (حوالي 200 غ / 7 أونصات)	1-5 قطع	25-32	160 درجة مئوية	
خضار مختلطة (مقطعة بطريقة خشنة)	200-1000 غ / 7-28 أونصة	10-22	180 درجة مئوية	- يمكنك تعيين وقت الطهو وفقاً لذوقك - يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
مافن (حوالي 50 غ / 1,8 أونصات)	1-9 أكواب	13-15	160 درجة مئوية	استخدم أكواب المافن
قالب الحلوى	500 غ / 18 أونصة	50-60	140 درجة مئوية	- استخدم وعاء الطهي والخبز بحجم XL - تحقق من الاستواء قبل إخراج الكعكة من الجهاز

المكونات	الحد الأدنى - الأقصى	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة	ملاحظة
خبز/لفائف مخبوزة مسبقًا (حوالي 60 غ / أونصتين)	1-6 قطع	6-8	200 درجة مئوية	
خبز محضّر في المنزل	550 غ / 28 أونصة	45-55	150 درجة مئوية	- استخدم وعاء الطهي والخبز بحجم XL - يجب أن يكون شكل العجينة مسطحًا قدر الإمكان لتفادي ملامسة الخبز أداة التسخين عندما يبدأ بالانتفاخ - تحقق من الاستواء قبل إخراج الخبز من الجهاز

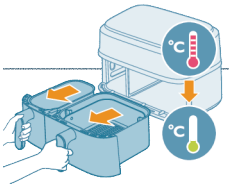
المكونات الصغيرة	الحد الأدنى - الأقصى	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة	ملاحظة
بطاطس مقلية رفيعة مثلجة (7x7 مم / 0,3x0,3 بوصات)	100-300 غ / 4-11 أونصة	14-28	200 درجة مئوية	قم بهز الطعام أو تحريكه أو قلبه مرتين أثناء الطهو
بطاطس مقلية محضرة في المنزل (سماكة 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصات)	100-300 غ / 4-11 أونصة	20-30	180 درجة مئوية	قم بهز الطعام أو تحريكه أو قلبه مرتين أثناء الطهو
تاجيت الدجاج المثلج	100-300 غ / 4-11 أونصة	9-20	200 درجة مئوية	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي
لفافات سيرينغ رول مثلجة	100-300 غ / 4-11 أونصة	9-20	200 درجة مئوية	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي
هامبرغر (حوالي 150 غ / 5 أونصات)	150-300 غ / 5-11 أونصة	16-21	200 درجة مئوية	يجب قلب الطعام بعد مرور منتصف مدة الطهي.
لحم ضلع من دون عظم (حوالي 150 غ / 5 أونصات)	150-300 غ / 5-11 أونصة	15-20	200 درجة مئوية	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي
نقانق رفيعة (حوالي 50 غ / 1,8 أونصات)	2-6 قطع	11-15	200 درجة مئوية	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي
أفخاذ دجاج (حوالي 125 غ / 4,5 أونصات)	2-5 قطع	17-28	180 درجة مئوية	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي
صدر دجاج (حوالي 160 غ / 6 أونصات)	1-3 قطع	20-30	180 درجة مئوية	يجب قلب الطعام بعد مرور منتصف مدة الطهي.
سمكة كاملة (حوالي 300-400 غ / 11-14 أونصة)	قطعة واحدة	20-25	180 درجة مئوية	
فيليه سمك (حوالي 200 غ / 7 أونصات)	1-2 قطع	25-32	160 درجة مئوية	

المكونات	الحد الأدنى - الأقصى	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة	ملاحظة
خضار مختلطة (مقطعة بطريقة خشنة)	14-7 غ / 400-200 أونصة	12-25	180 درجة مئوية	- يمكنك تعيين وقت الطهو وفقاً لذوقك - يجب هز المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
مافن (حوالي 50 غ / 1,8 أونصات)	2-6 أكواب	13-20	160 درجة مئوية	استخدم أكواب المافن
خبز/لفائف مخبوزة مسبقاً (حوالي 60 غ / أونصتين)	1-3 قطع	6-8	200 درجة مئوية	

## التنظيف

### تحذير

- اترك السلة والصينية والجزء الداخلي من الجهاز لتبرد تماماً قبل البدء بالتنظيف.
- تم تغليف الصينية والسلة في الجهاز بطلاء مانع للالتصاق. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة، إذ قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للالتصاق.
- نظف الجهاز بعد كل استخدام. أزل الزيوت والدهون من قعر الصينية بعد كل استخدام.
- 1 اضبط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الجهاز، وأخرج القابض من مأخذ الحائط وارك الجهاز ببرد.



### تلميح

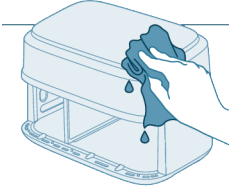
- أخرج الصينية والسلة للسماح بتبريد جهاز Airfryer بشكل أسرع.
- 2 تخلص من الزيت أو الدهون المذوبة المجمعة في أسفل الصينية.
- 3 نظف الصينية والسلة في الجلاية. يمكنك أيضاً تنظيفهما بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة (راجع "جدول التنظيف").

### تلميح

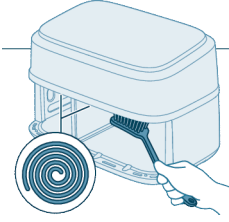
- إذا كانت بقايا الطعام ملتصقة على الصينية أو السلة، فيمكنك نقع تلك الأجزاء بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق لمدة تتراوح ما بين 10 دقائق و15 دقيقة. يُخفف النقع من بقايا الطعام ويُسهّل عملية إزالتها. تأكد من استخدام وسائل غسل الصحون التي يمكنه إذابة الزيت والشحوم. إذا كان هناك من يقع شحم على الصينية 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 بأسلاك فولاذية أو فرشاة ذات شعيرات صلبة، لأن هذا قد يُضرّ بطلاء أداة التسخين.



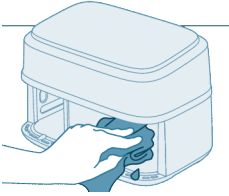
- 4 لمنع حدوث الخدوش، امسح الجزء الخارجي من الجهاز برفق بقطعة قماش غير مجعدّة ونظيفة وناعمة. ابدأ بقطعة قماش مبللة بعض الشيء واتبعها بقطعة قماش جافة، إذا لزم الأمر.



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

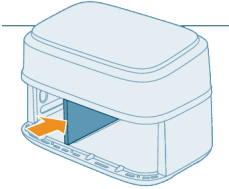


- 6 نظّف الجزء الداخلي من الجهاز بمياه ساخنة وإسفنجة غير كاشطة.





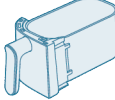
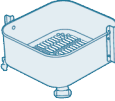
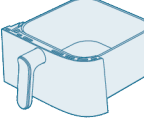


#### ملاحظة

- في حال قمت عن غير قصد بسحب الجزء الفاصل الذي يقع بين الصينية الصغيرة والصينية الكبيرة، أثناء التنظيف، تأكد من وضعه مرة أخرى بالطريقة الصحيحة.



## جدول التنظيف

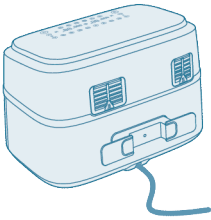
			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## التخزين

- 1 افصل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد.
- 2 تأكد من أن كل القطع نظيفة وجافة قبل تخزينها.
- 3 قم بلف السلك حول حامل السلك المحدد على الجانب الخلفي للجهاز.

## ملاحظة

- عند حمل جهاز Airfryer، امسكه دائما بشكل أفقي لمنع سقوط الصينيتين عن طريق الخطأ، إذ قد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بها.
- تأكد دائما من أن قطع جهاز Airfryer القابلة للفك، مثل الشبكة السفلية القابلة للفك إلخ، ثابتة في مكانها قبل حمل الجهاز و/أو تخزينه.



## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعاً التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز. في حال لم تتمكن من حلّ المشكلة بواسطة المعلومات الواردة أدناه، ففضل بزيارة [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) للاطلاع على لائحة الأسئلة المتداولة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

## الحل

## السبب المحتمل

## المشكلة

هذا أمر طبيعي. تبقّى كل المقابض والمفاتيح التي تحتاج إلى لمسها أثناء الاستخدام باردة بحيث يمكنك لمسها.

تشعّ الحرارة داخل الجدران الخارجية.

تصبح الجهة الخارجية من الجهاز ساخنة أثناء الاستخدام.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
		يصبح كل من الصينية والسلة والجزء الداخلي من الجهاز ساخنًا دائمًا عند تشغيل الجهاز، وذلك لضمان طهو الطعام بشكل صحيح. تكون هذه الأجزاء ساخنة جدًا بحيث لا يمكن لمسها.
		إذا تركت الجهاز قيد التشغيل لفترة أطول، فإن بعض المناطق ستصبح ساخنة جدًا بحيث لا يمكن لمسها. تم وضع علامة على هذه المناطق على الجهاز باستخدام الرمز التالي:
		طالما كنت على دراية بالمناطق الساخنة وتجنبت لمسها، فإن الجهاز آمن تمامًا للاستخدام.
لم تكن البطاطس المقليّة المحضّرة في المنزل على قدر توقعاتي.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم البطاطس الطازجة والنشوية. إذا كنت بحاجة إلى تخزين البطاطس، فلا تخزنها في بيئة باردة، في الثلاجة مثلاً. اختر البطاطس التي تُذكر على تغليفها أنها مناسبة للقلي.
	إن كمية المكونات في السلة كبيرة جدًا.	اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقليّة المحضّرة في المنزل.
	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهزّ في منتصف عملية الطهو.	اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقليّة المحضّرة في المنزل.
يتعدّر تشغيل جهاز AirFryer.	لم يتم توصيل الجهاز بمصدر طاقة.	تحقق مما إذا كان المقبس موصولاً في مأخذ الحائط بشكل مناسب.
	تم توصيل عدد من الأجهزة إلى منفذ طاقة واحد.	يتميّز جهاز Airfryer بقوة كهربائية عالية. جرّب منفذ طاقة مختلفًا وتحقق من الصمامات.
أرى أن بعض البقع تتقشر داخل جهاز Airfryer.	قد تظهر بعض البقع الصغيرة في صينية جهاز Airfryer بسبب اللمس العرضي أو خدش الطلاء (على سبيل المثال، أثناء التنظيف باستخدام أدوات التنظيف القاسية و/أو أثناء إدخال الملحقات في السلة).	يمكنك منع حدوث الضرر عن طريق وضع السلة في الصينية بشكل صحيح. إذا قمت بإدخال السلة بزاوية منحنية، فقد يلامس جانبيها جدار الصينية، مما يتسبب في تقشّر بقع صغيرة من الطلاء. إذا حصل ذلك، فتجدر الإشارة إلى أن هذا الأمر ليس ضاراً لأن كل المواد المستخدمة ملائمة للطعام.
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 مخلفات دهنية من الاستخدام السابق.	تتسبب المخلفات الدهنية التي يتم تسخينها في الصينية بتصاعد الدخان الأبيض. احرص دائماً على تنظيف الصينية والسلة جيداً بعد كل استخدام.
	لم يلتصق فتات الخبز أو الطبقة الخارجية من الطعام بشكل صحيح بالطعام.	قد تتسبب القطع الصغيرة من فتات الجوز المتناثرة في الهواء بتصاعد الدخان الأبيض. اضغط بشدة على فتات الخبز أو الطبقة الخارجية من الطعام للتأكد من أنه يلتصق بالطعام.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	تتساقط صلصة النقع أو السوائل أو عصير اللحم فوق الدهون أو الشحوم المذوّبة.	دع الطعام يجفّ قبل وضعه في السلة.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E1".	إن الجهاز معطل/معيب.	اتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
	من المحتمل أنه تم تخزين جهاز Airfryer في مكان بارد جداً.	في حال تم تخزين الجهاز على درجة حرارة محيطية منخفضة، اتركه ليسخن ويبلغ درجة حرارة الغرفة لمدة 15 دقيقة على الأقل قبل توصيله من جديد.
		إذا استمرت الشاشة بعرض "E1"، فاتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E4-E12".	قد يكون هناك خلل في الجهاز.	حاول فصل الجهاز عن مصدر الطاقة وإعادة توصيله. إذا لم يكن ذلك مفيداً، فاتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

## فهرست مطالب

215	مهم
217	باز یافت
217	ضمانت نامه و پشتیبانی
217	مقدمه
218	قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه
218	شرح عملکرد
219	قبل از اولین استفاده
219	آماده سازی قبل از اولین استفاده
219	استفاده از دستگاه
230	تمیز کردن
232	نگهداری
233	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 نگیرید.
- برای جلوگیری از برق گرفتگی، اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود.
- همیشه مواد را برای سرخ شدن در سبد بریزید تا در تماس با المنت های حرارتی قرار نگیرند.
- هنگامی که دستگاه روشن است و کار می کند، ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
- قابلمه را از روغن پر نکنید چون ممکن است باعث آتش سوزی شود.
- اگر دوشاخه، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده و خراب است، از آن استفاده نکنید.
- وقتی دستگاه کار می کند، 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 نخسپیده باشد.
- پیش از اولین استفاده، محل نگهداری سیم را باید در دستگاه سوار کنید.

## 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 و با قطع کننده نشستی زمین محافظت شده است 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 نمی کنند.
- 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 می آید. دست‌ها و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و خروجی‌های هوا نگهدارید. همچنین وقتی قابلمه را از دستگاه بیرون می آورید، مراقب هوا و بخار داغ باشید.
- هرگز از مواد سبک یا کاغذ آشپزی 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.
- از آنجا که این Airfryer دو محفظه پخت دارد، نیروی برق آن زیاد است. سایر وسایل پر قدرت دیگر (مثل کتری برقی، گریل برقی و موارد دیگر) را همزمان روی یک مدار با این دستگاه راه اندازی نکنید. در غیر اینصورت، ممکن است فیوز خانه به آن واکنش داده و برق این پریز قطع شود.
- 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 و بعد از استفاده از دستگاه، قابلمه، سبد و لوازم جانبی داخل محفظه پخت خیلی داغ می‌شوند، همیشه با احتیاط با آنها کار کنید.
- قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید. به دستورالعمل‌های این راهنما مراجعه کنید.

## احتیاط

- این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط‌هایی همچون محیط آشپزی فروشگاه‌ها، دفاتر کار و سایر محیط‌های کاری ساخته نشده است. برای استفاده مشتریان در هتل‌ها، مثل‌ها، سرویس‌های اتاق و صبحانه هتل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی مناسب نمی‌باشد.
- قبل از سوار کردن، جدا کردن قطعات، نگهداری یا تمیزکاری، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید.
- دستگاه را روی یک سطح افقی، مسطح و ثابت قرار دهید.
- اگر از بخارپز به طور نامناسب یا برای مقاصد حرفه‌ای یا نیمه حرفه‌ای استفاده شود و یا طبق دستورالعمل‌های این دفترچه راهنما از آن استفاده نشود، ضمانت نامه نامعتبر شده و Philips هیچ تعهدی در قبال آسیب دیدن دستگاه نخواهد داشت.

- همیشه دستگاه را برای آزمایش یا تعمیر به مرکز خدماتی مجاز Philips ببرید. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید، در غیراینصورت ضمانت‌نامه نامعتبر می‌شود.
- همیشه آن را پس از استفاده از پرز 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 اکریلامید) سیب‌زمینی تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتیگراد سرخ نکنید.
- هنگام تمیز کردن قسمت بالایی محفظه پخت مراقب باشید: المنت حرارتی، لبه قسمت‌های فلزی و درب جلوگیری از پاشیده شدن مواد داغ هستند.
- همیشه مطمئن شوید غذا در Airfryer کاملاً پخته است.
- هنگام پخت غذایی که زود فاسد می‌شود با عملکرد همگام‌سازی احتیاط کنید (ممکن است باتری‌ها تکثیر شوند).
- هنگام بیرون ریختن غذای پخته شده از دستگاه مراقبت باشید، و مراقب باشید لوازم جانبی بیرون نیفتند.

## میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه با قوانین و استانداردهای جاری در خصوص قرار گرفتن در معرض میدان‌های الکترومغناطیسی مطابقت دارد.

## باز یافت

- این علامت نشان می‌دهد که محصولات برقی نباید با زباله‌های معمولی خانگی دور انداخته شوند.
- در این خصوص بر طبق قوانین کشور خود نسبت به جمع‌آوری محصولات الکتریکی اقدام نمایید.



## ضمانت نامه 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).

## مقدمه

تبریک و خوش‌آمد به Philips Family!

این Airfryer با دو سبب به شما امکان می‌دهد همزمان دو نوع غذا با مواد اولیه متفاوت تهیه کنید. می‌توانید زمان پخت مواد را همگام کنید یعنی اگر دو نوع ماده غذایی مختلف به دو زمان پخت مختلف نیاز داشته باشند، می‌توانید پخت را همزمان به پایان برسانید. سبدهای نامتقارن به شما این امکان را می‌دهد که نسبت موادی که در وعده‌های غذایی شما وارد می‌شوند را بهتر تنظیم کنید. سبب بزرگ برای غذای اصلی، سبب‌زمینی سرخ‌کرده و هر چه بیشتر از همه دوست دارید می‌باشد. از سبب کوچکتر برای مواد کنار غذا، سبزیجات و استنک استفاده کنید.

این دستگاه با برنامه NutriU ارائه می‌شود که به شما راهنمایی‌های گام به گام و صدها وعده غذایی خوشمزه را با تنظیمات خاص برای Airfryer دو سبب ارائه می‌دهد. برنامه با استفاده از کد QR روی بسته دانلود کنید.

## قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه

- 1 صفحه کنترل دستگاه
- a افزایش دما
- b کاهش دما
- c دکمه روشن/خاموشی
- d نشانگر یادآور تکان دادن برای قابلمه کوچک
- e دکمه قابلمه کوچک
- f دکمه برگشت
- g دکمه عملکرد زمان
- h دکمه کپی عملکرد
- i دکمه یادآور تکان دادن
- j دکمه قابلمه بزرگ
- k نشانگر یادآور تکان دادن برای قابلمه بزرگ
- l دکمه توقف/شروع
- m دکمه کاهش زمان
- n دکمه افزایش زمان
- o دکمه های از پیش تنظیم شده
- 2 صفحه کف قابلمه کوچک
- 3 قابلمه کوچک
- 4 قابلمه بزرگ
- 5 سبب قابلمه بزرگ
- 6 سیم جمع کن
- 7 سیم برق
- 8 خروجی های هوا

## شرح عملکرد

### کپی عملکرد

می‌توانید زمان و دما را برای یک قابلمه تنظیم کرده و دکمه کپی عملکرد را فشار دهید تا آن تنظیم برای قابلمه دیگر هم اعمال شود.

### عملکرد زمان

می‌توانید زمان و دما را جداگانه برای هر قابلمه تنظیم کنید و دکمه عملکرد زمان را فشار دهید تا هر دو قابلمه پخت را همزمان به پایان برسانند.



## یادلاور تکان دادن

دکمه یادلاور تکان دادن را فشار دهید تا تکان دادن به شما یادلاوری شود. این بدان معناست که بعد از نیم ساعت پخت، دستگاه به شما یادلاوری می‌کند غذا را هم بزنید یا زیر و رو کنید.

## پیش‌تنظیم‌ها

می‌توانید از بین 8 پیش‌تنظیم انتخاب کنید. پیش‌تنظیم‌ها برنامه‌های پخت هستند که بر اساس مقدار غذای مشخصی، پیشنهادهایی برای دما و زمان پخت غذا ارائه می‌دهند. برای جزئیات بیشتر به بخش "پخت با پیش‌تنظیم‌ها" مراجعه کنید.

## دکمه برگشت

اگر به اشتباه یک پیش‌تنظیم را انتخاب کرده باشید، می‌توانید از دکمه برگشت استفاده کنید.

## اعلان‌های صوتی

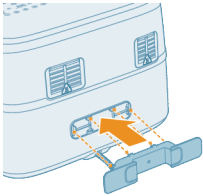
گاهی اوقات صدایی می‌شنوید مثلاً وقتی پخت دستگاه به پایان می‌رسد یا وقتی در طول پخت باید کاری انجام دهید برای مثال تکان دادن یا زیر و رو کردن غذا.

## 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، دستگاه را تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید).
- 4 سیم جمع کن را در ناحیه مشخص شده در پشت دستگاه قرار داده و جا ببندارید.

### احتیاط

- سیم جمع کن با ایجاد فاصله بین دستگاه و دیوار، از جمع شدن حرارت نیز جلوگیری می‌کند.



## آماده‌سازی قبل از اولین استفاده

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

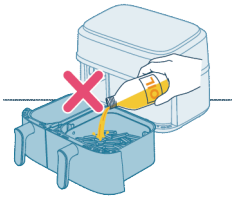
### توجه

- 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

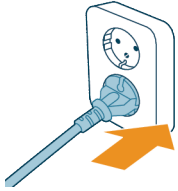
### کار با Airfryer

### احتیاط

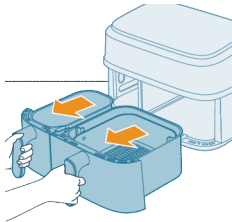


- این دستگاه یک Airfryer است که با هوای داغ کار می‌کند. قابلمه را با روغن، روغن سرخ‌کردنی یا مایع دیگر پر نکنید.
- به سطوح داغ دست نزنید. از دستگیره یا پیچ‌های دستگاه استفاده کنید. به قابلمه داغ با دستکش مخصوص فر دست بزنید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
- اولین بار که از دستگاه استفاده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

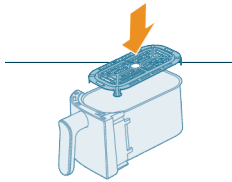
1 دوشاخه را به پریز بزنید.



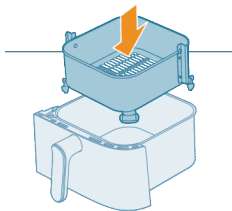
2 با کشیدن دسته، قابلمه همراه با سبد را از دستگاه بیرون بیاورید.



3 صفحه کف قابلمه کوچک را در قابلمه بگذارید.



4 سبد را در قابلمه بزرگ قرار دهید.



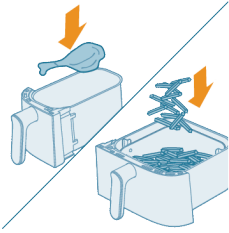
**توجه**

- هنگام قرار دادن سبد در داخل قابلمه، مطمئن شوید زبانه‌های سمت راست و چپ سبد درست قرار گرفته باشند. اگر اتفاقی 90 درجه آن را چرخانده باشید، سبد در قابلمه جا نمی‌شود.
- ممکن است لازم باشد هنگام قرار دادن سبد در قابلمه کمی فشار وارد کنید.

5 مواد را در سبد بریزید.

### توجه

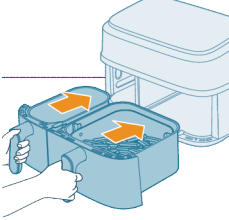
- محدوده زیادی از غذاها را می‌توان با این Airfryer تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.
- از مقداری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نروید یا سبد را بیش از حد پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می‌گذارد.



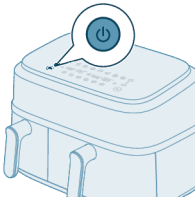
6 قابلمه را به Airfryer برگردانید.

### احتیاط

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



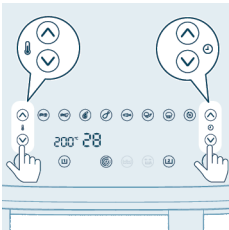
7 دکمه روشن/خاموشی را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



8 قابلمه کوچک را انتخاب کنید. نشانگر زمان و دما در سمت چپ شروع به چشمک زدن می‌کند.

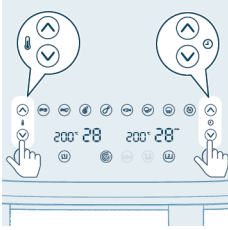


9 دکمه افزایش/کاهش دما و دکمه افزایش/کاهش زمان را فشار دهید و زمان و دمای لازم را انتخاب کنید.





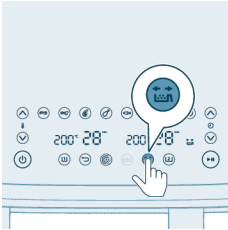
11 دکمه افزایش/کاهش دما و دکمه افزایش/کاهش زمان را فشار دهید و زمان و دمای لازم را انتخاب کنید.



12 دکمه یادلاور تکان دادن را فشار دهید تا تکان دادن غذا در حین پخت به شما یادآوری شود.

**توجه**

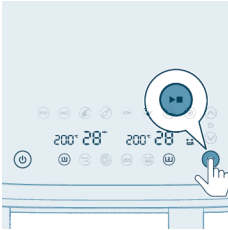
- می‌توانید یادلاور تکان دادن را در هر زمان در طول پخت فعال یا غیرفعال کنید، برای این کار قابلمه مورد نظر را انتخاب کرده و سپس دکمه یادلاور تکان دادن را فشار دهید.



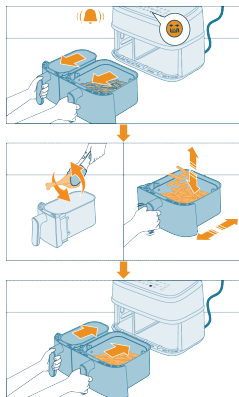
13 دکمه شروع/توقف را برای شروع پخت فشار دهید.

**توجه:**

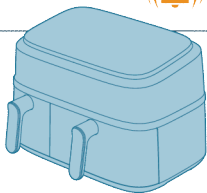
- آخرین دقیقه پخت به ثانیه نشان داده می‌شود.
- برای انواع مختلف غذا، به قسمت میز غذا با تنظیمات اولیه پخت و پز مراجعه کنید.
- می‌توانید تنظیمات پخت را در هر زمان در طول پخت تغییر دهید، برای این کار قابلمه را انتخاب کرده و سپس دکمه افزایش یا کاهش را کلیک کنید.
- اگر می‌خواهید پخت در هر دو قابلمه موقتاً متوقف شود، کافی است دکمه شروع/توقف را فشار دهید.
- دکمه شروع/توقف را دوباره فشار دهید. هر دو قابلمه به پخت ادامه می‌دهد.
- اگر می‌خواهید فقط پخت یک قابلمه موقتاً متوقف شود، قابلمه مورد نظر را انتخاب کرده و سپس دکمه شروع/توقف را فشار دهید.
- دکمه شروع/توقف را دوباره فشار دهید تا قابلمه به پخت ادامه دهد.
- وقتی قابلمه‌ای را به بیرون بکشید، دستگاه به طور خودکار وارد حالت مکث می‌شود. وقتی دوباره قابلمه را به داخل دستگاه می‌برید، پخت ادامه می‌یابد.



- برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید). برای تکان دادن مواد، قابلمه با سبد را از دستگاه بیرون بیاورید و روی سینک تکان دهید. قابلمه را به دستگاه برگردانید.



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



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

#### احتیاط

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

#### توجه

- اگر مواد غذایی هنوز آماده نشده اند، قابلمه را دوباره در جای خود در Airfryer قرار دهید و چند دقیقه دیگر اضافه کنید.

#### نکته

- می توانید با تنظیم دما روی 80 درجه و مدت زمانی که می خواهید غذا گرم بماند، غذا را در Airfryer گرم نگهدارید. توصیه می کنیم غذا را بیشتر از 30 دقیقه گرم نگه ندارید چون کیفیت غذا پایین می آید.
- اگر غذایی مثل سیب زمینی سرخ کرده تری خود را در حالت گرم نگهداشتن از دست داد، یا زمان گرم نگه داشتن را با خاموش کردن زودتر دستگاه کاهش دهید یا آنها را 2 تا 3 دقیقه در دمای 180 درجه سانتیگراد برشته کنید.

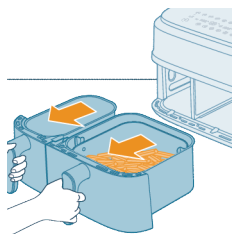
16 با دقت مواد (مثل سیب زمینی سرخ کرده) را با انبر باریکی خارج کنید.

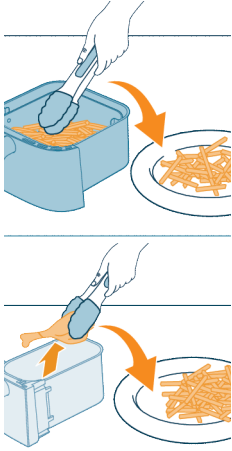
#### احتیاط

- هنگام خارج کردن غذا، قابلمه را کج نکنید چون ممکن است سبد از دستگاه بیرون بیفتد.
- پس از پخت و پز، قابلمه، سبد، قسمت داخلی دستگاه، و مواد غذایی داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در Airfryer، ممکن است بخار از قابلمه خارج شود.

#### 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 می شود.

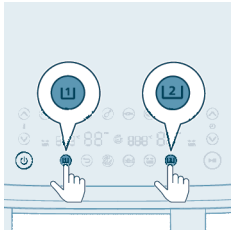




- بسته به نوع مواد، ممکن است بخواهید روغن یا چربی اضافی را بعد از هر پخت، یا قبل از تکان دادن مواد یا قرار دادن سبد در قابلمه، خارج کنید. سبد را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. دستکش آشپزی بپوشید و چربی و روغن اضافی را بیرون بریزید. سبد را به داخل قابلمه برگردانید.

## پخت با پیش تنظیم

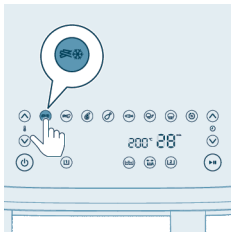
- 1 مراحل 1 تا 6 بخش "کار با Airfryer" را انجام دهید.
- 2 قابلمه‌ای که می‌خواهید با آن پخت را انجام دهید انتخاب کنید.



- 3 پیش تنظیم را انتخاب کنید.

### نکته

- برای تغییر به پیش تنظیم دیگر، دکمه برگشت را فشار دهید و پیش تنظیم مورد نظر را انتخاب کنید.

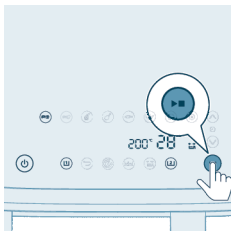


- 4 پخت را با فشار دادن دکمه شروع/توقف شروع کنید.



### توجه

- می‌توانید با یک پیش تنظیم در یک قابلمه و با تنظیم دستی در قابلمه دیگر پخت را انجام دهید. همچنین می‌توانید پیش تنظیم‌های مختلف برای هر قابلمه انتخاب کرده و عملکرد زمان را انتخاب کنید تا پخت برای هر دو قابلمه همزمان کامل شود.


توجه: در جدول زیر می‌توانید اطلاعات بیشتر درباره پیش تنظیم‌ها را پیدا کنید.



## قابلمه بزرگ

پیش تنظیم‌ها	نماد	دما	زمان (دقیقه)	وزن (حداکثر)	توجه
اسنک سیب‌زمینی یخ‌زده		200 درجه سانتیگراد	28	800 گرم/28 اونس	- خلل سیب‌زمینی یخ زده، قاچ‌های سیب زمینی، چپیس‌های زیگزاکی و غیره. - یادلاور تکان دادن به طور پیش‌فرض فعال است و در طول پخت دو بار تکان دادن قابلمه را یادلاوری می‌کند.
سیب‌زمینی سرخ کرده تازه		180 درجه سانتیگراد	32	800 گرم/28 اونس	- از سیب‌زمینی خشک و آردی استفاده کنید. - برش با ضخامت 10x10 میلیمتر/0.4x0.4 اینچ. - 30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و ¼ تا 1 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید. - یادلاور تکان دادن به طور پیش‌فرض فعال است و در طول پخت دو بار تکان دادن قابلمه را یادلاوری می‌کند.
ران مرغ		200 درجه سانتیگراد	25	8 تا 10 ران	- 120 تا 130 گرم/4 تا 5 اونس برای هر ران. - تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
ماهی کامل		180 درجه سانتیگراد	22	600 گرم/21 اونس	- ماهی کامل با 300 گرم/11 اونس هر کدام و یک بار زیر و رو کردن در حین پخت
تکه‌های گوشت		200 درجه سانتیگراد	20	600 گرم/21 اونس	- برش با ضخامت 2 تا 2.5 سانتیمتر، 200 گرم/7 اونس هر برش - حداکثر 3 تکه گوشت بدون استخوان - یکبار زیر و رو کنید
مخلوط سبزیجات		180 درجه سانتیگراد	22	1000 گرم/35 اونس	- درشت خرد شده - مخلوط سبزیجات (بادمجان، کدو سبز، فلفل، پیاز)
کیک		140 درجه سانتیگراد	50	1000 گرم/35 اونس	- از قابلمه XL و کیک‌پز (199x189x80 میلیمتر) برای قابلمه بزرگ استفاده کنید
گرم کردن مجدد		160 درجه سانتیگراد	5	-	زمان را بر اساس نوع و مقدار ماده غذایی تنظیم کنید

## قابلمه کوچک

پیش تنظیم‌ها	نماد	دما	زمان (دقیقه)	وزن (حداکثر)	توجه
اسنک سیب‌زمینی یخ‌زده		200 درجه سانتیگراد	25	300 گرم/11 اونس	- خلل سیب‌زمینی یخ زده، قاچ‌های سیب زمینی، چپیس‌های زیگزاکی و غیره. - یادلاور تکان دادن به طور پیش‌فرض فعال است و در طول پخت دو بار تکان دادن قابلمه را یادلاوری می‌کند.

پيش تنظيمها	نماد	دما	زمان (دقيقه)	وزن (حداكثر)	توجه
سبب زمينى سرخ کرده تازه		180 درجه سانتیگراد	30	300 گرم/11 اونس	<ul style="list-style-type: none"> <li>- از سبب زمينى خشک و آردى استفاده کنيد.</li> <li>- برش با ضخامت 10x10 ميليتر/0.4x0.4 اينچ.</li> <li>- 30 دقيقه در آب يخسازيد، سپس خشک کرده و ¼ تا 1 قاشق غذاخورى روغن اضافه کنيد.</li> <li>- يادلاور تکان دادن به طور پيش فرض فعال است و در طول پخت دو بار تکان دادن قابلمه را يادلاورى مى کند.</li> </ul>
ران مرغ		200 درجه سانتیگراد	28	4 تا 5 ران	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 120 تا 130 گرم/4 تا 5 اونس برای هر ران.</li> <li>- تکان دهيد، زير و رو کنيد يا هم بزنييد</li> </ul>
ماهى کامل		180 درجه سانتیگراد	23	300 گرم/11 اونس	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ماهى کامل يا 300 گرم/11 اونس هر کدام و یک بار زير و رو کردن در حين پخت</li> </ul>
تکه های گوشت		200 درجه سانتیگراد	20	400 گرم/14 اونس	<ul style="list-style-type: none"> <li>- برش با ضخامت 2 تا 2.5 سانتيمتر، 200 گرم/7 اونس هر برش</li> <li>- حداکثر 2 تکه گوشت بدون استخوان</li> <li>- يکبار زير و رو کنيد</li> </ul>
مخلوط سبزیجات		180 درجه سانتیگراد	25	400 گرم/14 اونس	<ul style="list-style-type: none"> <li>- درشت خرد شده</li> <li>- مخلوط سبزیجات (بادمجان، کدو سبز، فلفل، پياز)</li> </ul>
کیک		160 درجه سانتیگراد	20	6 قالب مافین	<ul style="list-style-type: none"> <li>- از قالب مافين استفاده کنيد</li> </ul>
گرم کردن مجدد		160 درجه سانتیگراد	5	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- زمان را بر اساس نوع و مقدار ماده غذایى تنظيم کنيد</li> </ul>

## تهيه سبب زمينى سرخ کرده خانگى

برای تهيه سبب زمينى سرخ کرده خانگى در Airfryer:

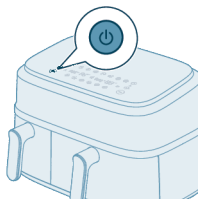
- برای قابلمه بزرگ به 800 گرم/28 اونس و برای قابلمه کوچک 300 گرم/11 اونس سبب زمينى پوست گرفته نياز داريد.
- از سبب زمينى مناسب برای سرخ کردن يعنى سبب زمينى تازه و (کمى) آردى استفاده کنيد.
- بهترين حالت زمانى است که سبب زمينى ها را به اندازه 800 گرم/28 اونس در Airfryer بريزيد تا بهترين نتيجه به دست بيايد. هر چه خلال ها بزرگتر باشند کمتر از خلال های کوچکتر ترد مى شوند.
- 1 سبب زمينى را پوست گرفته و قطعه کنيد (10x10 ميليتر/0.4x0.4 ضخامت).
- 2 خلال ها را در یک طرف آب حداقل 30 دقيقه خيس کنيد.
- 3 ظرف را خالى کرده و خلال ها را با یک حوله ظرفشويى يا حوله کاغذى خشک کنيد.
- 4 یک قاشق غذاخورى روغن در کاسه بريزيد، خلال ها را در کاسه ريخته و هم بزنييد تا خلال ها از روغن پوشيده شوند.
- 5 خلال ها را با انگشت يا یک وسيله شياردار خارج کنيد به طورى که روغن اضافى در ظرف باقى بماند.

### توجه

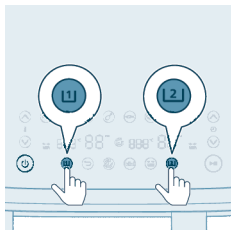
- برای ريختن خلال ها در سبد، کاسه را به يکباره برنگردانيد، چون روغن اضافى وارد قابلمه مى شود.
- 6 خلال ها را در سبد بريزيد.



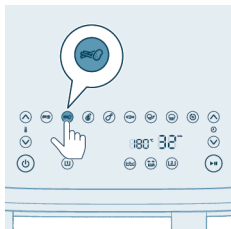
7 دکمه روشن/خاموشی را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



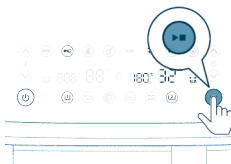
8 یک قابلمه انتخاب کنید.



9 پیش‌تنظیم "سبب زمینی سرخ کرده خانگی" را انتخاب کنید.



10 پخت را با فشار دادن دکمه شروع/توقف شروع کنید.  
11 وقتی سیگنال صوتی یادآور تکان دادن را شنیدید، دو مرتبه قابلمه را تکان دهید.



## 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 قابلمه، 2 تا 3 بار تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید تا مواد یکدست و یکنواخت پخته شوند.

## قابلمه بزرگ

مواد	مقدار حداقل-حداکثر	زمان (دقیقه)	دما	توجه
سیب‌زمینی‌های باریک سرخ شده (7x7 میلی‌متر/3,3x0,3 اینچ)	200 تا 800 گرم/7 تا 28	14 تا 31	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، دو بار زیر و رو کنید یا هم بزنید
سیب زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی‌متر/0.4x0.4 اینچ)	200 تا 800 گرم/7 تا 28	20 تا 40	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، دو بار زیر و رو کنید یا هم بزنید
ناگت مرغ یخ‌زده	200 تا 600 گرم/7 تا 21	10 تا 20	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
اسپرینگ رول سرخ شده	200 تا 600 گرم/7 تا 21	10 تا 20	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
همبرگر (حدود 150 گرم/5 اونس)	1 تا 4 عدد	11 تا 18	200 درجه سانتیگراد	یک بار زیر و رو کنید
رول گوشت	1200 گرم/42 اونس	55 تا 60	150 درجه سانتیگراد	از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید
تکه‌های گوشت بدون استخوان (حدود 150 گرم/5 اونس)	1 تا 4 تکه	15 تا 20	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سوسیس‌های باریک (حدود 50 گرم/1.8 اونس)	2 تا 10 عدد	11 تا 15	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 اونس)	2 تا 10 عدد	17 تا 27	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 اونس)	1 تا 5 عدد	15 تا 25	180 درجه سانتیگراد	یک بار زیر و رو کنید
مرغ کامل	1200 گرم/42 اونس	60 تا 70	180 درجه سانتیگراد	
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 اونس)	1 تا 3 عدد	20 تا 25	180 درجه سانتیگراد	
فیله ماهی (حدود 200 گرم/7 اونس)	1 تا 5 عدد	25 تا 32	160 درجه سانتیگراد	

مواد	مقدار حداقل-حداکثر	زمان (دقیقه)	دما	توجه
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	200 تا 1000 گرم/7 تا 28	10 تا 22	180 درجه سانتیگراد	- بر اساس نائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید - تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
مافین (حدود 50 گرم/1.8 اونس)	1 تا 9 فنجان	13 تا 15	160 درجه سانتیگراد	از قالب مافین استفاده کنید
کیک	500 گرم/18 اونس	50 تا 60	140 درجه سانتیگراد	- از قابلمه XL و کیک پز استفاده کنید - قبل از بیرون آوردن کیک از پخته بودن آن مطمئن شوید
نان ساندویچی/نان از قبل پخته شده (حدود 60 گرم/2 اونس)	1 تا 6 عدد	6 تا 8	200 درجه سانتیگراد	
نان همبرگر	550 گرم/28 اونس	45 تا 55	150 درجه سانتیگراد	- از قابلمه XL و کیک پز استفاده کنید - شکل خمیر تا جایی که ممکن است باید صاف باشد تا وقتی المنت حرارتی به سطح بالا حرکت می کند از برخورد نان با آن جلوگیری شود - قبل از بیرون آوردن نان از پخته بودن آن مطمئن شوید

## قابلمه کوچک

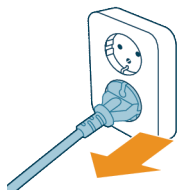
مواد	مقدار حداقل-حداکثر	زمان (دقیقه)	دما	توجه
سبب زمینی های باریک سرخ شده (7x7 میلیمتر/0,3x0,3 اینچ)	100 تا 300 گرم/4 تا 11 اونس	14 تا 28	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، دو بار زیر و رو کنید یا هم بزنید
سبب زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلیمتر/0,4x0,4 اینچ)	100 تا 300 گرم/4 تا 11 اونس	20 تا 30	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، دو بار زیر و رو کنید یا هم بزنید
ناگت مرغ یخ زده	100 تا 300 گرم/4 تا 11 اونس	9 تا 20	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
اسپرینگ رول سرخ شده	100 تا 300 گرم/4 تا 11 اونس	9 تا 20	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
همبرگر (حدود 150 گرم/5 اونس)	150 تا 300 گرم/5 تا 11 اونس	16 تا 21	200 درجه سانتیگراد	یک بار زیر و رو کنید
تکه های گوشت بدون استخوان (حدود 150 گرم/5 اونس)	150 تا 300 گرم/5 تا 11 اونس	15 تا 20	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سوسیس های باریک (حدود 50 گرم/1.8 اونس)	2 تا 6 عدد	11 تا 15	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید

مواد	مقدار حداقل-حداکثر	زمان (دقیقه)	دما	توجه
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 اونس)	2 تا 5 عدد	17 تا 28	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 اونس)	1 تا 3 عدد	20 تا 30	180 درجه سانتیگراد	یک بار زیر و رو کنید
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 اونس)	1 تکه	20 تا 25	180 درجه سانتیگراد	
فیله ماهی (حدود 200 گرم/7 اونس)	1 تا 2 عدد	25 تا 32	160 درجه سانتیگراد	
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	200 تا 400 گرم/7 تا 14 اونس	12 تا 25	180 درجه سانتیگراد	- بر اساس نائقه خوب، زمان پخت را تنظیم کنید - تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
مافین (حدود 50 گرم/1.8 اونس)	2 تا 6 فنجان	13 تا 20	160 درجه سانتیگراد	از قالب مافین استفاده کنید
نان ساندویچی/نان از قبل پخته شده (حدود 60 گرم/2 اونس)	1 تا 3 عدد	6 تا 8	200 درجه سانتیگراد	

## تمیز کردن

### هشدار

- قبل از شروع به تمیزکاری دستگاه، اجازه دهید سبب، قابلمه و داخل دستگاه کاملاً خنک شوند.
- قابلمه و سبب دستگاه دارای روکش نچسب هستند. از وسایل آشپزخانه فلزی یا مواد شوینده خورنده استفاده نکنید چون ممکن است به روکش نچسب آن آسیب وارد شود.
- همیشه دستگاه را پس از استفاده تمیز کنید. بعد از هر بار استفاده روغن و چربی ته قابلمه را خارج و تمیز کنید.
- 1 با فشار دادن دکمه روشن/خاموش، دستگاه را خاموش کنید. دوشاخه را از پریز بکشید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

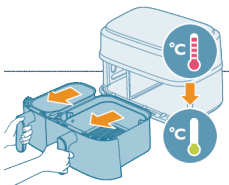


## نکته

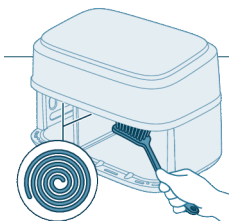
- 1 - قابلمه و سبد را خارج کنید تا Airfryer سریع‌تر خنک شود.
- 2 چربی و روغن را از کف قابلمه خارج کنید.
- 3 در ماشین ظرفشویی، قابلمه و سبد را بشویید. همچنین می‌توانید آنها را با آب گرم، مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید (به 'جدول تمیزکاری' مراجعه کنید).

## نکته

- 1 - 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.
- 2 - 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.
- 3 - برای جلوگیری از خراش، به آرامی بیرون دستگاه را با یک پارچه نرم، صاف و تمیز پاک کنید. در صورت لزوم، اول از یک پارچه مرطوب و بعد از پارچه خشک استفاده کنید.



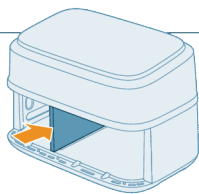
- 4 - با یک برس تمیز کننده روی المنت حرارتی بکشید و مواد غذایی باقی مانده را تمیز کنید.







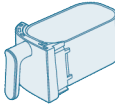
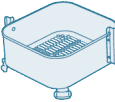
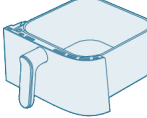
- 5 - داخل دستگاه را با آب داغ و یک اسفنج نرم تمیز کنید.



- اگر در حین تمیزکاری، تصادفاً تقسیم‌کننده‌ای که بین قابلمه بزرگ و قابلمه کوچک قرار دارد را بیرون کشیدید، مطمئن باشید آن را به طرز صحیح سر جاییش برگردانید.



### جدول تمیزکاری

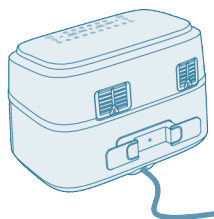
			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

### 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.
- 3 سیم را دور سیم جمع کن واقع در پشت دستگاه ببیچید.

توجه

- هنگام حمل Airfryer، همیشه آن را افقی نگهدارید تا از بیرون رانده شدن قابلمه‌ها و آسیب به آنها جلوگیری شود.
- همیشه قبل از حمل کردن و/یا کنار گذاشتن دستگاه، مطمئن شوید قطعات قابل جدا شدن Airfryer، مانند کف توری قابل جدا شدن و غیره ثابت باشند.



## 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 می‌کند، قابلمه، سبذ 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.

برای بهترین نتایج، از سیب‌زمینی تازه و کمی آردی استفاده کنید. اگر می‌خواهید سیب‌زمینی‌ها را نگهدارید، آنها را در محیط سرد مثل یخچال نگهدارید. سیب‌زمینی‌هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن‌ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.

سیب‌زمینی سرخ‌کرده‌های من‌آنطور که انتظار داشته‌ام نشده است.

نوع سیب‌زمینی که استفاده کرده‌اید مناسب نبوده است.

برای تهیه سیب‌زمینی سرخ‌کرده خانگی، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را دنبال کنید.

مقدار مواد سبذ خیلی زیاد است.

برای تهیه سیب‌زمینی سرخ‌کرده خانگی، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را دنبال کنید.

انواع خاصی از مواد در حین زمان پخت باید تکان داده شوند.

بررسی کنید دوشاخه محکم در پریز قرار گرفته باشد.

دوشاخه در پریز نیست.

Airfryer روشن نمی‌شود.

این Airfryer مجهز به یک موتور وات بالا است. از یک پریز دیگر استفاده کرده و فیوزها را بررسی کنید.

چندین دستگاه به یک پریز زده شده‌اند.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
لکه‌های پوسته پوسته داخل Airfryer می‌بینم.	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 سبذ) لکه‌هایی ایجاد شود.	برای جلوگیری از آسیب به قابلمه، سبذ را آرام و صحیح در قابلمه پایین بیاورید. اگر سبذ 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.
دود سفید از دستگاه خارج می‌شود.	موادی که برای پخت در دستگاه ریخته‌اید چرب هستند.	با دقت روغن یا چربی اضافی را از قابلمه تمیز کرده و به پخت ادامه دهید.
هنوز باقی مانده چربی از استفاده قبلی در قابلمه وجود دارد.	دود سفید در اثر داغ شدن باقی مانده‌های چربی در قابلمه ایجاد می‌شود. همیشه بعد از هر استفاده، قابلمه و سبذ را کاملاً تمیز کنید.	
نان یا خمیر کامل به غذا نچسبیده است.	تکه‌های ریز نان ممکن است باعث ایجاد دود سفید شوند. خمیر یا نان را روی غذا فشار دهید تا کاملاً به غذا بچسبند.	
ماریناد، مایعات یا آب گوشت در چربی یا روغن قابلمه پاشیده می‌شود.	قبل از قرار دادن غذا در سبذ، آن را خشک کنید.	
صفحه Airfryer "E1" را نشان می‌دهد.	دستگاه خراب است/مشکل دارد.	با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.
ممکن است Airfryer شما در محل خیلی سردی نگهداری شده باشد.	اگر دستگاه در محیطی با دمای کم نگهداری شده است، قبل از زدن دوشاخه به پریز، حداقل 15 دقیقه صبر کنید تا به دمای اتاق برسد.	
صفحه Airfryer "E4-E12" را نشان می‌دهد.	ممکن است دستگاه مشکلی داشته باشد.	سعی کنید دوشاخه را از برق بکشید و دوباره به برق بزنید. اگر مشکل رفع نشد، با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.



2023 © Versuni Holding B.V.

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.

(11/2023)

