

PHILIPS

HD9257

사용자 설명서

목차

주의 사항	3
소개	5
제품정보	5
처음 사용 전	7
사용 준비	7
제품 사용하기	7
조리 표	7
공기로 튀기기	9
보온 모드 선택	12
사전 설정으로 조리	13
다른 사전 설정으로 변경	15
홈메이드 감자 튀김 만들기	16
청소	16
세척 표	18
보관	18
재활용	19
보증 및 지원	19
문제 해결	19

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.
- 항상 튀김 재료를 바스켓에 넣어 가열장치와 접촉하지 않도록 주의하십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 공기 흡입구와 배출구를 닫지 않도록 하십시오.
- 팬에 기름을 채우지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.
- 제품을 물 또는 다른 액체에 절대 담그거나 헹구지 마십시오.
- 제품에 물이나 기타 액체가 들어가지 않도록 하십시오. 감전 사고의 위험이 있습니다.
- 바스켓의 최대 수량 표시선을 초과하는 양의 음식을 넣지 마십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 제품 안쪽을 만지지 마십시오.
- 히터가 비어있고 히터 속에 음식물이 붙어있지는 않은지 항상 확인하십시오.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.

경고



- 전원 코드가 손상된 경우 안전을 위해 필립스, 서비스 기사 또는 전문 기술자에게 의뢰하여 교체하십시오.
- 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오. 항상 플러그가 벽면 전원 콘센트에 올바르게 꽂혀 있는지 확인하십시오.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모콘 시스템으로 작동하지 않습니다.
- 사용 중에는 손이 닿는 표면이 뜨거워질 수 있습니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 보호자의 감독이 필요합니다.
- 신체적인 감각 및 인지능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 혼자 제품 청소나 정비를 하지 않도록 하십시오.
- 제품이 벽 또는 다른 제품과 닿지 않도록 하십시오. 제품의 양 옆면과 뒷면 및 윗면에 10cm 이상의 여유 공간이 있어야 합니다. 제품 위에 물건을 올려놓지 마십시오.
- 뜨거운 공기로 튀기는 동안 공기 배출구를 통해 뜨거운 증기가 나옵니다. 손과 얼굴은 공기 배출구에서 나오는 증기로부터 안전한 거리를 유지하십시오. 제품에서 팬을 분리할 때는 뜨거운 증기와 공기에 주의하십시오.
- 제품에 가벼운 재료나 제빵 용지를 사용하지 마십시오.
- 감자 보관: 보관하는 감자의 종류에 적절한 온도여야 하며, 저장 식품의 아크릴아미드 노출 위험을 최소화하려면 6°C를 넘지 않아야 합니다.
- 절대로 팬에 기름을 채우지 마십시오.

- 이 제품은 주위 온도가 5°C 및 40°C 사이일 때 사용하도록 설계되었습니다.
- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 제품을 식탁보 또는 커튼과 같은 가연성 물질 위에 올려놓거나 근처에 두지 마십시오.
- 이 설명서에 설명된 것 이외의 용도로 제품을 사용하지 마시고 정품 필립스 액세서리만 사용하십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 제품을 사용하는 동안 또는 사용한 후에는 팬, 바스켓 및 지방 제거기가 뜨거워지므로 항상 주의하여 다루십시오.
- 음식과 닿는 부품은 제품을 처음 사용하기 전에 깨끗이 세척하십시오. 사용 설명서에서 지침을 참조하십시오.

주의

- 본 제품은 일반 가정용품입니다. 본 제품은 매장의 직원 휴게실, 사무실, 농장 또는 기타 작업 환경에서 사용하기 위한 것이 아닙니다. 또한 호텔, 모텔, 민박 및 기타 숙박 시설의 투숙객을 위한 제품도 아닙니다.
- 검사 또는 수리가 필요한 경우에는 항상 필립스 서비스 지정점으로 문의하십시오. 품질 보증이 무효화되므로, 제품을 직접 수리하지 마십시오.
- 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.
- 제품을 항상 물기가 없고 안정적이고 평평하며 수평인 곳에 놓고 사용하십시오.
- 사용 후에는 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 제품을 청소하거나 보관하기 전에 약 30분간 제품을 식히십시오.
- 재료가 검은색이나 갈색이 아닌 황금빛 또는 노란색이 되도록 요리하십시오. 타버린 찌꺼기는 제거하십시오. 생감자는 180°C 이상에서 튀기지 마십시오(아크릴아미드 생성 최소화).
- 조리 챔버 상부는 금속부 주변 등이 뜨거우므로 세척할 때 조심하시기 바랍니다.
- 에어프라이어로 음식이 완전히 조리되었는지 항상 확인하십시오.
- 에어프라이어를 잘 제어할 수 있는지 항상 확인하십시오.
- 기름진 음식을 조리할 때 에어프라이어에서 연기가 날 수 있습니다.

EMF(전자기장)

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

자동 전원 차단

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

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다!

필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록

www.philips.com/welcome에서 제품을 등록하십시오.

필립스 에어프라이어는 좋아하는 요리에 약간의 기름을 추가하거나 기름을 전혀 넣지 않아 최대 90%까지 지방을 줄일 수 있는 고유의 에어스톰 기술이 적용된 유일한 에어프라이어입니다.

필립스 에어스톰 기술을 통해 음식이 골고루 조리되며 불가사리 모양 디자인으로 첫 입부터 마지막까지 완벽한 결과를 만들어 냅니다.

이제 속은 부드럽고 겉은 바삭한 완벽한 요리를 즐길 수 있습니다. 튀김, 그릴, 로스팅 및 굽기까지 맛있고 다양한 요리를 건강하고 신속하고 간편하게 준비할 수 있습니다.

더 많은 레시피 아이디어와 에어프라이어에 대한 정보는

www.philips.com/kitchen에서 확인하거나 iOS® 또는

Android™용 무료 NutriU 앱을 다운로드 받아 확인하십시오.

*NutriU 앱은 사용자의 국가에서 사용하지 못할 수 있습니다.

이 경우 현지 필립스 웹사이트에 접속하여 정보를 확인하십시오.

제품정보

1 제어판

- A 온도 낮추기 버튼
- B 온도 올리기 버튼
- C 메뉴 버튼
- D 조명 버튼
- E 시작/일시 중지 버튼
- F 전원 버튼
- G 시간 줄이기 버튼
- H 시간 늘리기 버튼

2 투명창

3 바스켓

4 바스켓 열림 버튼

5 바스켓 핸들

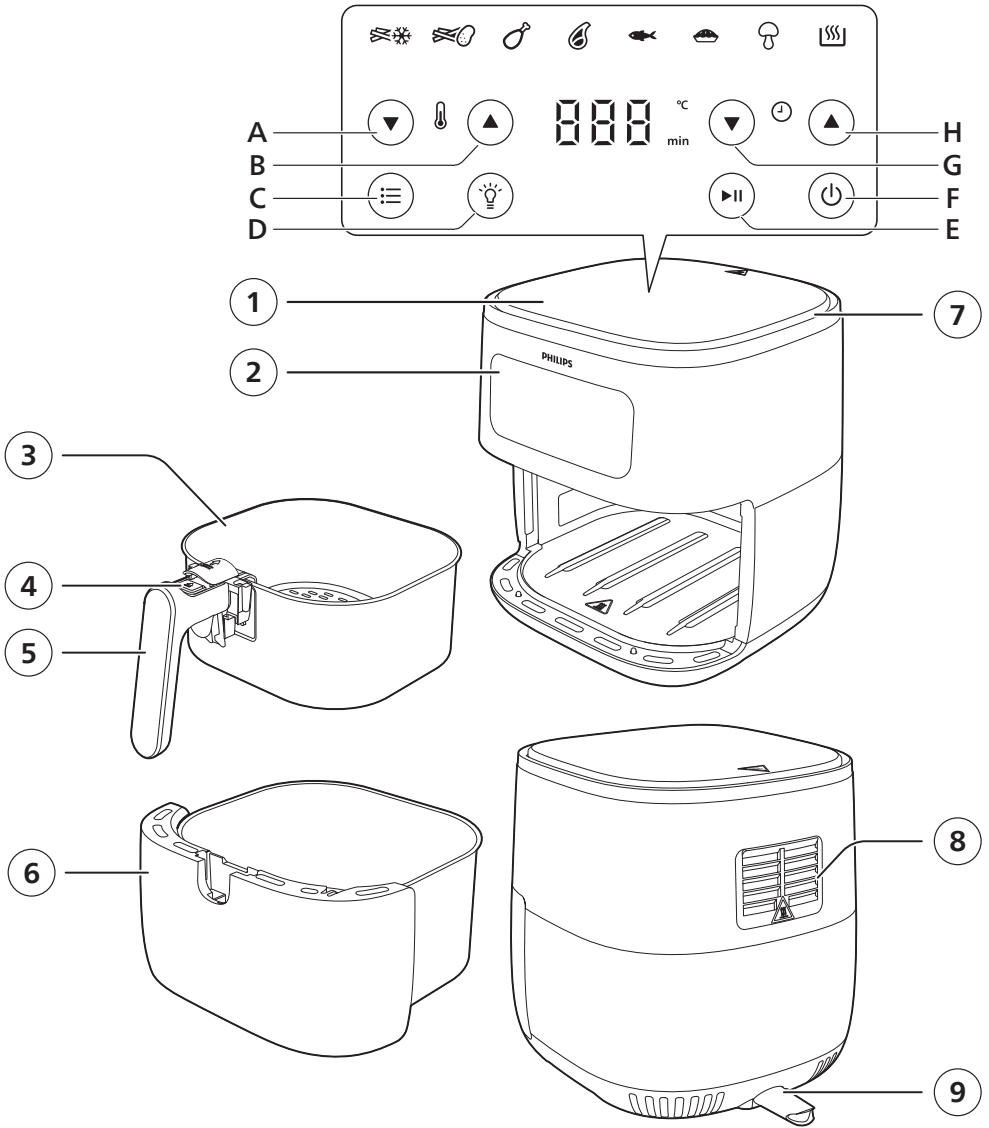
6 팬

7 공기 흡입구

8 공기 배출구

9 전원 코드

6 한국어



처음 사용 전

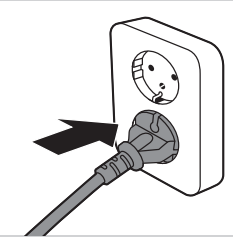
- 1 모든 포장재를 제거합니다.
- 2 제품에 부착된 스티커 또는 라벨을 제거하십시오(가능한 경우).
- 3 처음 사용하기 전에 세척 장의 지시에 따라 제품을 깨끗하게 청소하십시오.

사용 준비

- 1 제품을 안정적이고 수평이며 방열이 되는 표면에 놓으십시오.

참고

- 제품 위 또는 옆에 물건을 놓지 마십시오. 공기의 흐름을 방해하여 튀김의 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 작동 중인 제품을 벽이나 찬장과 같이 증기에 의해 손상될 수 있는 물체에 가까이 놓지 마십시오.
- 고구 플러그를 팬에 그대로 두십시오. 조리 전에 고구 플러그를 제거하지 마십시오.



제품 사용하기

조리 표

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

참고

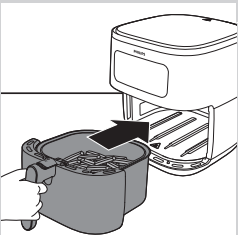
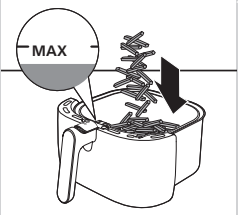
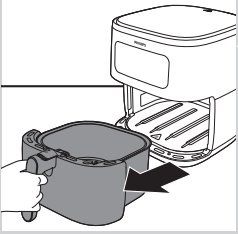
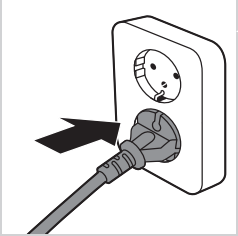
- 이러한 설정은 제안 사항입니다. 재료에 따라 원산지, 크기, 모양 및 브랜드가 다르기 때문에 원하는 재료에 맞는 가장 적합한 설정이 아닐 수도 있습니다.
- 대량의 음식을 준비하는 경우(예: 튀김, 새우, 닭다리, 냉동 스낵), 일정한 결과를 얻으려면 바스켓 안에서 재료를 2~3번 흔들어서 뒤집거나 섞습니다.

재료	최소 - 최대 분량	시간 (분)	온도	참고
얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3인치)	200~800g/ 7~28oz	17~38	180°C/350°F	• 조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
수제 튀김(두께 10x10mm/0.4x0.4인치)	200~800g/ 7~28oz	25~45	180°C/350°F	• 조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
냉동 치킨 너겟	200~600g/ 7~21oz	9~23	200°C/400°F	• 중간에 한 번 흔들어서 뒤집거나 섞기
냉동 춘권	200~600g/ 7~21oz	9~23	200°C/400°F	• 중간에 한 번 흔들어서 뒤집거나 섞기

8 한국어

재료	최소 - 최대 분량	시간 (분)	온도	참고
햄버거(약 150g/5oz)	패티 1~5장	16-21	200°C/400°F	
미트 로프	1000g/35oz	65~70	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> • 제빵용 액세서리를 사용합니다.
뼈 없는 미트칩(약 150g/5oz)	1~4개	15~20	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> • 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
얇은 소시지(약 50g/1.8oz)	2~10 조각	11~15	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> • 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭다리(약 125g/4.5oz)	2~8조각	20~27	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭가슴살(약 160g/6oz)	1~5조각	15-25	180°C/350°F	
통닭	1000g/35oz	60-70	180°C/350°F	
통생선(약 300~400g/11~14oz)	1~2마리	20~25	200°C/400°F	
생선 토막(약 200g/7oz)	1~5개(1개 총)	25-32	160°C/325°F	
각종 야채(깍둑 썰기)	200~800g/7~28oz	14~23	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • 취향에 따라 조리 시간을 설정하십시오. • 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
머핀(약 50g/1.8oz)	1~9개	13~15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • 머핀 컵을 사용합니다.
케이크	500g/18oz	40~45	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> • 케이크 팬을 사용합니다.
사전 조리 빵/롤(약 60g/2oz)	1~6 조각	6~8	200°C/400°F	
가정에서 구운 빵	800g/28oz	45~55	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> • 제빵용 액세서리를 사용합니다. • 빵이 부풀어 오를 때 열판에 닿지 않도록 모양을 최대한 납작하게 해야 합니다.

공기로 튀기기

**!** 주의

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

1 벽면 콘센트에 플러그를 꽂습니다.

2 핸들을 당겨 제품에서 바스켓과 함께 팬을 꺼냅니다.

3 바스켓에 재료를 넣습니다.

≡ 참고

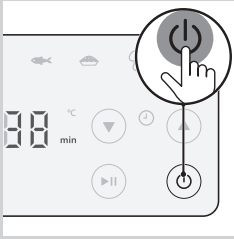
- 에어프라이어를 이용해 매우 다양한 재료의 요리를 준비할 수 있습니다. 적당한 분량과 대략적인 조리 시간은 '조리 표'를 참고하십시오.
- '조리 표'에 제시된 시간을 초과하거나 'MAX' 눈금을 초과하여 바스켓을 채우면 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 여러 재료를 동시에 준비하려면, 조리를 시작하기 전에 각각의 다른 재료에 맞는 조리 시간을 확인하십시오.

4 바스켓과 함께 팬을 에어프라이어에 넣습니다.

! 주의

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

10 한국어



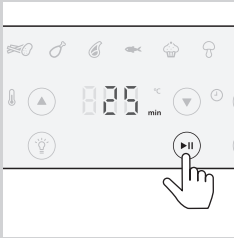
5 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.



6 온도 올리기 또는 내리기 버튼을 눌러 필요한 온도를 선택합니다.



7 시간 늘리기 버튼을 눌러 필요한 시간을 선택합니다.



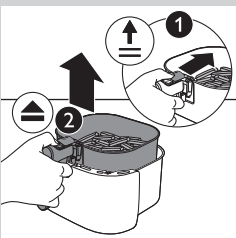
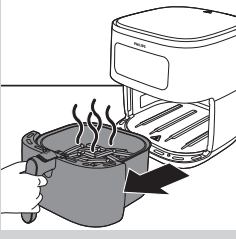
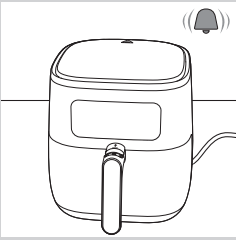
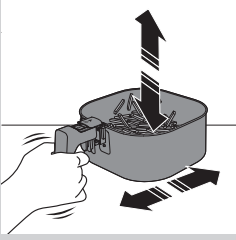
8 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오.

☰ 참고

- 조리 중에는 온도와 시간이 번갈아 표시됩니다.
- 조리 막바지에는 시간이 초 단위로 표시됩니다.
- 다른 종류의 음식은 기본 설정이 포함된 음식 조리 표를 참조하십시오.
- 조리가 시작되면 장치 내부의 조명이 자동으로 켜집니다. 조명은 몇 분이 지나면 꺼집니다. 조명 버튼을 눌러 조리 중에 다시 켤 수 있습니다.

✳ 팁

- 조리 중에 조리 시간 또는 온도를 변경하려면 언제든지 해당되는 버튼을 눌러 변경할 수 있습니다.
- 조리를 일시 중단하려면 시작/일시 중지 버튼을 누르십시오. 조리를 재개하려면 시작/일시 중지 버튼을 다시 눌러 조리 과정을 계속하십시오.
- 팬과 바스켓을 꺼내면 제품이 자동으로 일시 중단 모드가 됩니다. 제품에 팬과 바스켓을 다시 넣으면 이어서 조리가 진행됩니다.



참고

- 30분 내에 조리 시간을 설정하지 않으면 안전한 사용을 위해 제품이 자동으로 꺼집니다.
- 일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들거나 뒤집어 주어야 합니다('조리 표' 참고). 재료를 섞으려면 바스켓과 함께 팬을 꺼내어 내열 작업대 위에 올려놓고 뚜껑을 민 다음 바스켓 열림 버튼을 누릅니다. 바스켓을 분리하고 싱크대 위에서 바스켓을 흔들어 주십시오. 그런 다음 바스켓을 팬에 넣고 다시 제품에 밀어 넣으십시오.
- 타이머를 조리 시간의 절반으로 설정하고 타이머 알람음이 들리면 재료를 섞거나 뒤집어 주십시오. 그런 다음 남은 조리 시간으로 타이머를 다시 설정하십시오.

9 타이머 알람음이 울리면 조리 시간이 다 된 것입니다.

참고

- 수동으로 조리를 중단할 수 있습니다. 중단하려면 시작/일시 중지 버튼을 누릅니다.
- 조리가 완료되면 장치 내부의 조명이 자동으로 켜집니다.

10 팬을 꺼내고 재료가 조리되었는지 확인합니다.

주의

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

참고

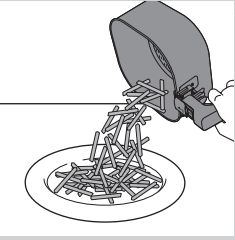
- 조리가 아직 끝나지 않았으면 핸들을 사용하여 팬을 에어프라이어에 다시 넣은 다음 조리 시간을 몇 분 더 추가하십시오.

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

주의

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

12 한국어



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

참고

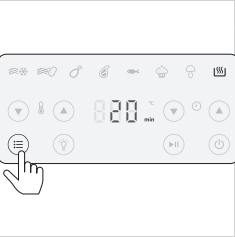
- 크거나 부서지기 쉬운 재료를 꺼내려면 집게를 사용하십시오.
- 재료에 남아있는 기름기나 녹은 지방은 팬의 바닥에 모입니다.
- 조리하는 재료의 종류에 따라 팬에 있는 바스켓을 흔들거나 교체하기 전 또는 한 번 분량을 조리할 때 마다 과도한 기름이나 녹은 지방을 조심스럽게 따라 버립니다. 바스켓을 내열 표면 위에 올려놓습니다. 남아있는 기름기나 녹은 지방을 따라 버리려면 오븐 장갑을 착용하십시오. 바스켓을 다시 팬에 놓습니다.

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

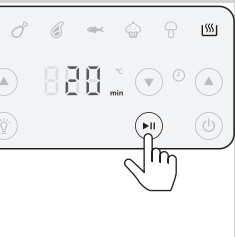
참고

- 다음 분량의 음식을 준비하려면 3~12단계를 반복하십시오.

보온 모드 선택



1 보온 아이콘이 깜빡일 때마다 메뉴 버튼을 누릅니다.



2 시작/일시 중지 버튼을 눌러 보온 모드를 시작합니다.

참고

- 보온 타이머는 30분으로 설정되어 있습니다. 보온 시간을 변경(1~60 분)하려면 시간 늘리기/줄이기 버튼을 누르십시오. 시간은 자동으로 확정됩니다.
- 보온 모드에서는 온도를 변경할 수 없습니다.

3 보온 모드를 일시 중지하려면 시작/일시 중지 버튼을 누릅니다. 보온 모드를 재개하려면 시작/일시 중지 버튼을 다시 누릅니다.

4 보온 모드를 종료하려면 전원 버튼을 누르십시오.

※ **팁**

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

☰ **참고**

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

사전 설정으로 조리

1 “공기로 튀기기” 장의 1~5단계를 따릅니다.

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

3 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.

☰ **참고**

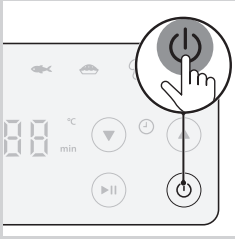
- 다음 표에는 사전 설정에 대한 자세한 정보가 나와 있습니다.



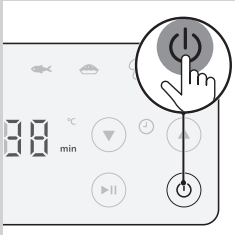
14 한국어

사전 설정	사전 설정 시간 (분)	사전 설정 온도	중량(최대)	정보
 냉동 감자 기반 스낵	38	180°C/ 350°F	800g/28oz	<ul style="list-style-type: none"> • 냉동 감자 튀김, 웨지 감자, 크리스 크로스 튀김 등 감자를 원료로 하는 냉동 스낵 • 조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
 신선식품 튀김	45	180°C/ 350°F	800g/28oz	<ul style="list-style-type: none"> • 물기가 적은 감자를 사용합니다. • 10x10mm / 0.4x0.4 인치 두께로 자름 • 30분 동안 물에 담근 후 물기를 제거하고 기름 1/4~1큰술을 추가합니다. • 조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
 닭다리	27	180°C/ 350°F	1000g/35oz	<ul style="list-style-type: none"> • 닭다리 최대 8개 • 중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
 통생선(약 300g/11oz)	25	200°C/ 400°F	600g/21oz	
 케이크	45	160°C/ 325°F	500g/18oz	<ul style="list-style-type: none"> • XL 사이즈 베이킹 액세서리(199 x 189 x 80mm)를 사용합니다.
 미트칩	25	200°C/ 400°F	600g/21oz	<ul style="list-style-type: none"> • 뼈 없는 미트칩 최대 4개
 각종 야채	23	180°C/ 350°F	800g/28oz	<ul style="list-style-type: none"> • 깍둑 썰기 • XL 사이즈 베이킹 액세서리를 사용합니다.
 보온	30	80°C/ 175°F	N/A	<ul style="list-style-type: none"> • 온도는 조절할 수 없습니다.

다른 사전 설정으로 변경



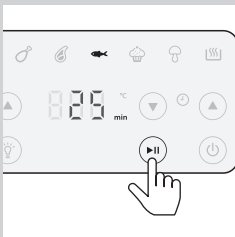
- 1 조리 중에 전원 버튼을 짧게 눌러 조리를 중단합니다. 그 후 제품이 대기 모드 상태가 됩니다.



- 2 전원 버튼을 다시 눌러 제품을 켭니다.



- 3 원하는 사전 설정이 깜박일 때마다 메뉴 버튼을 누릅니다.



- 4 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오.

 **팁**

- 사전 설정에서 수동 모드로 전환하려면 수동 모드가 될 때까지 메뉴 버튼을 반복해서 누릅니다.

홈메이드 감자 튀김 만들기

에어프라이어로 맛있는 홈메이드 감자튀김을 만들려면,

- 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 스틱 모양으로 자릅니다
(두께 10 x 10mm/0.4 x 0.4인치).

2 감자 스틱을 30분 이상 물에 담가 둡니다.

3 감자를 건져서 행주나 종이 타월로 물기를 닦아냅니다.

4 용기에 기름 한 큰술을 넣고 그 위에 감자 스틱을 넣은 다음 기름이 끓고루 물을 때까지 섞어 줍니다.

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

참고

- 팬에 너무 많은 기름이 들어가지 않도록 용기를 기울여 바스켓의 감자 스틱을 한 번에 모두 볶지 마십시오.

6 제품 바스켓에 감자 스틱을 넣습니다.

7 감자 스틱을 튀기고 조리 중에 바스켓을 2~3번 섞습니다.

청소

경고

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

매번 사용 후에는 제품을 청소하십시오. 매번 사용 후에는 팬 바닥과 투명창의 기름과 지방을 제거하십시오.

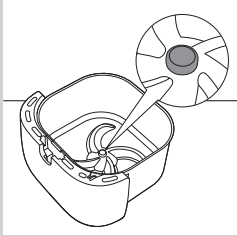
1 전원 버튼을 눌러 제품을 끄고 벽면 콘센트에서 플러그를 뽑은 다음 열을 식힙니다.

팁

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

2 팬 바닥에 있는 녹은 지방과 기름을 버립니다.

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



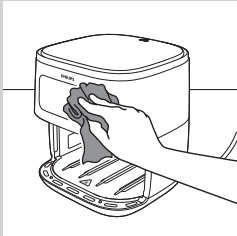
참고

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

팁

- 음식 찌꺼기가 팬이나 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.

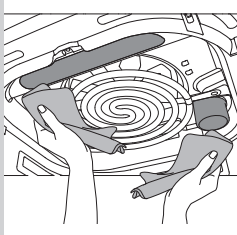
- 4 제품 외부를 젖은 천으로 닦으십시오.



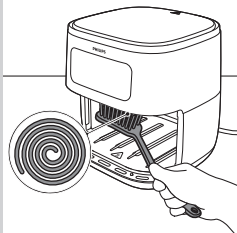
참고

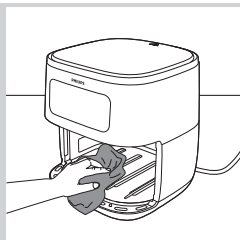
- 제어판에서 습기가 남아 있지 않은지 확인합니다. 제품을 세척한 후 천으로 제어판의 물기를 모두 닦으십시오.

- 5 매번 사용 후 제품의 열이 식은 다음에 젖은 천으로 투명창 안쪽 및 조명을 닦으십시오.









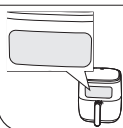
- 6 가열장치를 청소용 브러시로 세척하여 음식물 찌꺼기를 제거합니다.





7 제품 안쪽을 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하십시오.

세척 표

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

보관

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

참고

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

재활용




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

보증 및 지원

Versuni는 제품 구매 후 2년간 보증을 제공합니다. 제품의 결함이 올바르게 사용하지 않거나 잘못된 유지 관리로 인한 것인 경우 보증은 무효합니다. 당사의 보증은 소비자로서 법에 따른 귀하의 권리에 영향을 미치지 않습니다. 자세한 내용을 확인하거나 보증을 청구하려면 www.philips.com/support를 방문하세요.

문제 해결

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

문제점	예상 원인	해결책
본 제품 외부가 사용하는 동안 뜨거워집니다.	내부의 열은 외부 표면으로 전달됩니다.	이는 정상적인 현상입니다. 제품 사용 중 손으로 만져야 하는 모든 핸들이나 스위치는 뜨거워지지 않습니다.
		팬, 바스켓과 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.

20 한국어

문제점	예상 원인	해결책
홈메이드 감자튀김이 예상한 대로 바삭하게 튀겨지지 않습니다.	적절한 감자 종류를 사용하지 않았기 때문입니다.	바삭하게 튀기려면 신선하고 전분기가 있는 감자를 사용해야 합니다. 감자를 보관해야 할 경우에는 냉장고와 같이 차가운 곳에 보관하지 마십시오. 포장에 튀김용이라고 기재되어 있는 감자를 선택합니다.
	바스켓에 넣은 재료 양이 너무 많습니다.	홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서 16페이지의 지침을 따르십시오.
	일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들어야 합니다.	홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서 16페이지의 지침을 따르십시오.
에어프라이어가 켜지지 않습니다.	전원 플러그가 전원에 연결되어 있지 않습니다.	플러그가 벽면 콘센트에 제대로 연결되어 있는지 확인하십시오.
	여러 가전 제품이 하나의 콘센트에 연결되었습니다.	에어프라이어는 높은 와트에서 동작합니다. 다른 콘센트에 꽂아 보고 퓨즈에 이상이 없는지 확인합니다.
에어프라이어 내부에 약간 벗겨진 부분이 있습니다.	우연히 코팅 부분에 마찰이 일어나거나 긁힘이 발생하여(예: 바스켓을 올바르게 넣지 않거나 거친 세척 도구로 세척하는 경우), 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 흡집이 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.
	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.	바스켓에 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.



필립스 및 필립스 공식 마크는 Koninklijke Philips N.V.의
등록 상표이며 라이선스 하에 사용되었습니다.
이 제품은 Versuni Holding B.V.의 책임하에 제조 및
판매되며 Versuni Holding B.V.는 이 제품의 보증인입니다.
2023 © Versuni Holding B.V.