

PHILIPS

NA110



English	3
Bahasa Indonesia	15
Bahasa Melayu	28
Tiếng Việt	41
ภาษาไทย	53
简体中文	68
繁體中文	81
한국어	92
العربية	104
فارسی	116

Contents

Important	3
Recycling	5
Warranty and support	5
Introduction	5
General description	6
Before first use	6
Preparations before first use	6
Using the appliance	7
Cleaning	11
Storage	12
Troubleshooting	12

Important

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

Danger

1



- 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 (fig. 1)
- 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 pan, 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 pan.
- Always make sure heater is free and no food stuck in heater.

Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.

2



- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- The accessible surfaces may become hot during use (fig. 2).
- 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.
- 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.
- 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 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 authorized 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 minimize 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 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

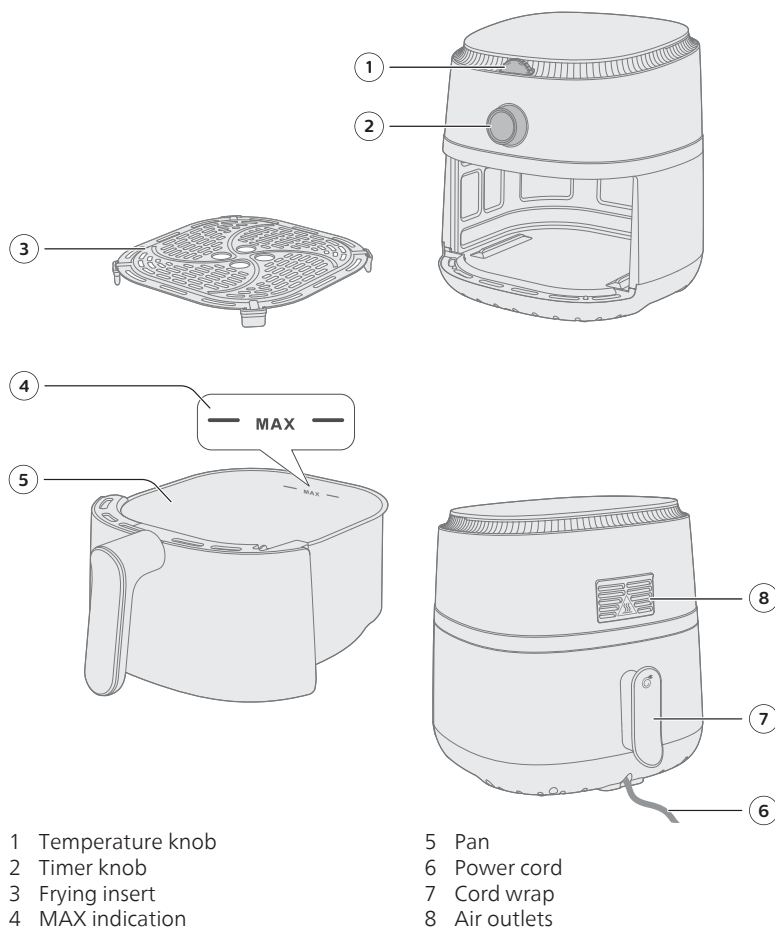
Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website **www.home.id/warranty**.

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that we offer, register your product at **www.home.id**.

General description



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").

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

Food table

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

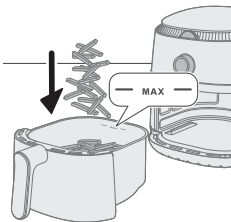
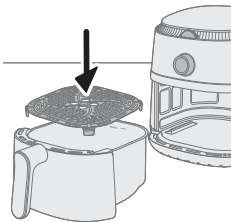
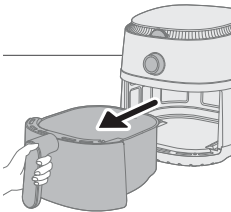
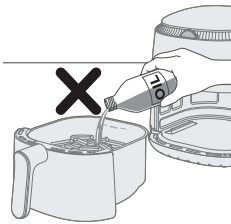
Note

- 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	Amount	Time (min)	Temperature	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	200-400 g	17-27	180°C	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	200-400 g	28-35	180°C	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Frozen chicken nuggets	200-400 g	10-20	200°C	shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	200-400 g	10-20	200°C	shake, turn or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	1-2 pieces	12-16	150°C	
Meat loaf	400-600 g	35-45	150°C	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190 g/7 oz)	1-2 pieces	18-22	200°C	shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	2-5 pieces	23-25	180°C	shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	1-3 pieces	21-23	180°C	
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	1 piece	23	200°C	
Fish filet (around 200 g/7 oz)	1-2 pieces	21-26	200°C	
Mixed vegetables (roughly chopped)	200-400 g	12-18	180°C	Set the cooking time according to your own taste. Shake, turn or stir halfway.
Muffins (around 50 g/1.8 oz)	1-6 pieces	16-20	160°C	
Cake	400-600 g	35-45	160°C	Use the baking accessory.

Pre-baked bread/rolls (around 60 g/1.2 oz)	1-4 pieces	6-10	200°C	
Homemade bread	400-600 g	40-50	160°C	Use the baking accessory. The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising.

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.

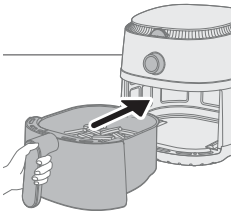
1 Remove the pan from the appliance by pulling the handle.

2 Put the frying insert in the pan.

3 Put the ingredients in the pan.

Note

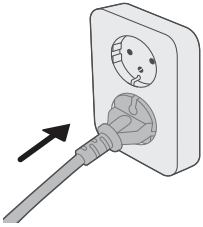
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the pan beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.



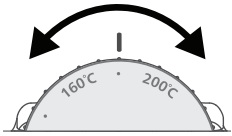
4 Put the pan back into the Airfryer.

Caution

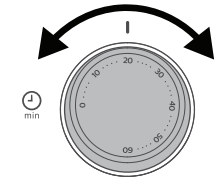
- **Never use the pan without the frying insert in it.**
- **Do not touch the pan during and for some time after use, as it could get very hot.**



5 Put the plug in the wall outlet.

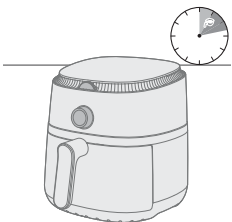


6 Turn the temperature knob to the required temperature.

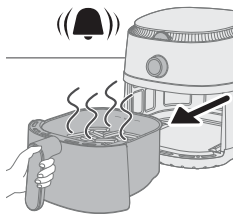


7 Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance.

Note



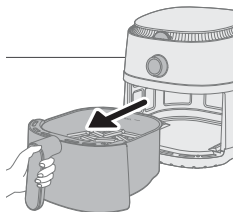
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, pull out the pan and shake it over the sink. Then put the pan back into the appliance.
- If you set the timer to the half of the cooking time and you hear the timer bell it is time to shake or turn the ingredients. Be sure to reset the timer to the remaining cooking time.
- During cooking, if you need to change the cooking temperature or time, turn the control knobs to the required setting.



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

Note

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



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

Caution

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

Note

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

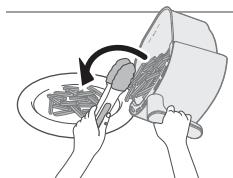
10 Empty the contents into a bowl or onto a plate.

Caution

- **After the cooking process, the pan, 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. Place the pan on a heat-resistant surface. Wear oven-safe gloves to pour off excess oil or rendered fat. Return the pan into the appliance.
- When a batch of ingredients is ready, the Airfryer is instantly ready for preparing another batch.



Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
 - It is best to air fry the fries in portions of up to 500 g / 18 oz for an even result. Larger 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 basket.
- 6 Put the sticks into the basket.
 - 7 Fry the potato sticks and stir them 2-3 times during cooking.

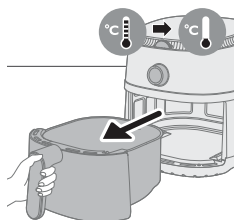
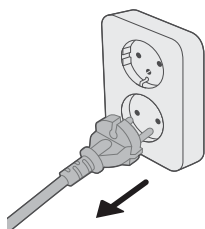
Cleaning

Warning

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

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

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

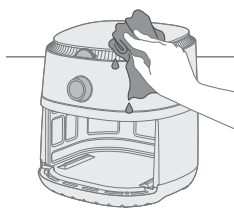


Tip

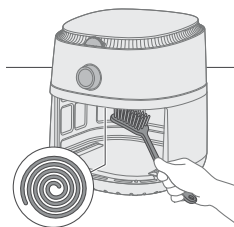
- Remove the pan to let the Airfryer cool down faster.
- 2 Remove the frying insert from the pan.
 - 3 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
 - 4 Clean the pan and frying insert in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge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

Tip

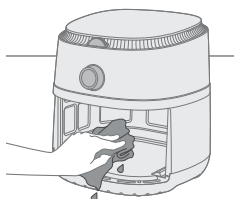
- If food residues stuck to the pan or frying insert, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan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



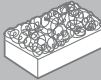
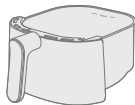
5 To prevent scratches, gently wipe the outside of the appliance with an unwrinkled, clean, and soft cloth. Begin with a slightly moistened cloth and follow up with a dry one, if necessary.



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



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

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Storage

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

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 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 for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch. The pan 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 pan 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.

Problem	Possible cause	Solution
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the frying insert).	You can prevent damage by lowering the frying insert into the pan properly. If you insert the frying insert at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the frying insert 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 pan.

Isi

Penting	15
Mendaur ulang	17
Garansi dan dukungan	17
Pendahuluan	18
Deskripsi umum	18
Sebelum menggunakan alat untuk pertama kali	18
Persiapan sebelum penggunaan pertama kali	19
Menggunakan alat	19
Membersihkan	23
Penyimpanan	25
Mengatasi masalah	25

Penting

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

Bahaya



1.
 - Jangan meletakkan alat di atas atau di dekat kompor gas yang panas atau segala jenis kompor elektrik dan pelat masak elektrik, atau di dalam oven yang panas (Gbr. 1)
 - 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 pan 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 ditunjukkan di dalam pan.
 - Selalu pastikan tidak ada makanan atau benda lainnya yang menyumbat pemanas.

Peringatan

- Kabel listrik yang rusak harus diganti oleh Philips, agen servisnya, atau teknisi berkualifikasi untuk menghindari bahaya.
- Hanya sambungkan alat ke stopkontak dinding yang memiliki arde dan dilindungi pemutus arus kebocoran tanah.
- Selalu pastikan steker dicolokkan dengan benar ke stopkontak dinding.

2



- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan pewaktu eksternal atau sistem remote control terpisah.
- Permukaan yang terekspos dapat menjadi panas sewaktu digunakan (Gbr. 2).
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan 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 atas keselamatan mereka.
- Pembersihan dan pemeliharaan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
- Jangan letakkan alat menempel pada 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.
- 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.
- 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 gorden.
- Jangan menggunakan alat untuk keperluan selain yang diterangkan dalam buku panduan ini. Hanya gunakan aksesoris asli Philips.
- Jangan tinggalkan alat yang sedang beroperasi.
- Pan dan aksesoris yang ditempatkan di dalam ruang memasak akan 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 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 memasak, 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 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

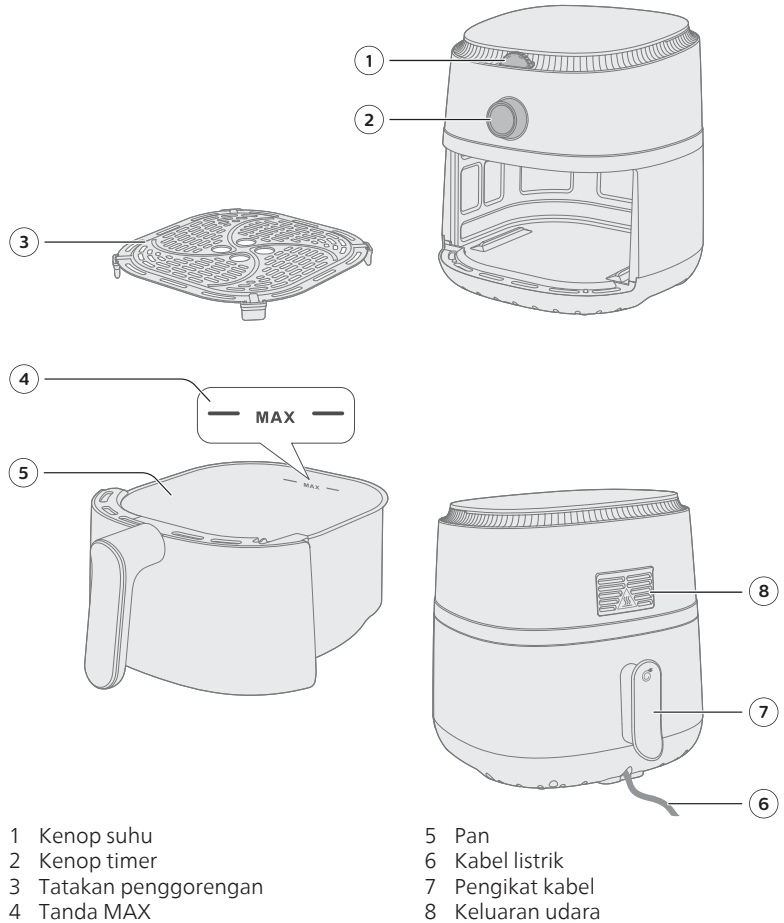
Versuni memberikan garansi dua tahun setelah pembelian untuk produk ini. Garansi ini tidak berlaku jika kerusakan disebabkan oleh kesalahan penggunaan atau perawatan. Garansi kami tidak memengaruhi hak Anda berdasarkan undang-undang sebagai konsumen. Untuk informasi lebih lanjut atau untuk mengklaim garansi, silakan kunjungi situs web kami di www.home.id/warranty.

Pendahuluan

Terima kasih telah membeli produk Philips!

Untuk mendapatkan manfaat dukungan kami secara penuh, daftarkan produk Anda di **www.home.id**.

Deskripsi umum



Sebelum menggunakan alat untuk 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").

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

Tabel makanan

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

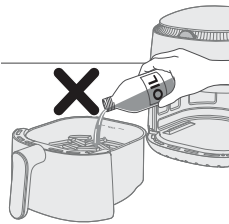
Catatan

- 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	Jumlah	Waktu (mnt)	Suhu	Catatan
Kentang goreng beku yang tipis (7x7 mm/0,3x0,3 in)	200-400 g	17-27	180 °C	Goyang, putar, atau aduk 2-3 kali di antaranya
Kentang goreng buatan sendiri (ketebalan 10x10 mm/0,4x0,4 in)	200-400 g	28-35	180 °C	Goyang, putar, atau aduk 2-3 kali di antaranya
Nugget ayam beku	200-400 g	10-20	200 °C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Lumpia beku	200-400 g	10-20	200 °C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Daging hamburger (sekitar 150 g/5 oz)	1-2 buah	12-16	150 °C	
Meatloaf	400-600 g	35-45	150 °C	Gunakan peralatan pemanggang
Potongan daging tanpa tulang (sekitar 190 g/7 oz)	1-2 buah	18-22	200 °C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Paha ayam (sekitar 125 g/4,5 oz)	2-5 buah	23-25	180 °C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Dada ayam (sekitar 160 g/6 oz)	1-3 buah	21-23	180 °C	

Ikan utuh (sekitar 300-400 g/11-14 oz)	1 ekor	23	200 °C	
Fillet ikan (sekitar 200 g/7 oz)	1-2 buah	21-26	200 °C	
Sayur-mayur (dirajang kasar)	200-400 g	12-18	180 °C	Atur waktu memasak sesuai kebutuhan. Goyang atau balikkan di tengah proses memasak.
Muffin (sekitar 50 g/1,8 oz)	1-6 buah	16-20	160 °C	
Kue	400-600 g	35-45	160 °C	Gunakan peralatan pemanggang.
Roti yang sudah dipanggang (sekitar 60 g/1,2 oz)	1-4 buah	6-10	200 °C	
Roti buatan sendiri	400-600 g	40-50	160 °C	Gunakan peralatan pemanggang. Bentuk adonan roti harus rata agar roti tidak menyentuh elemen pemanas saat mengembang.

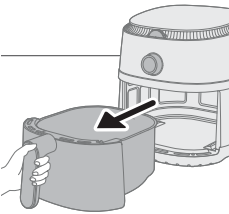
Menggoreng tanpa minyak

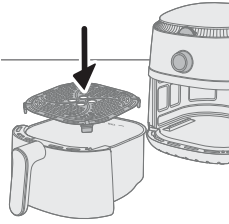


Perhatian

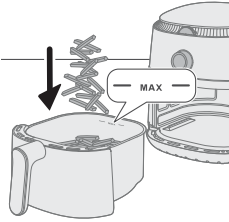
- Airfryer ini memasak bahan makanan tanpa minyak. Jangan isi pan dengan minyak, lemak penggoreng, atau cairan lainnya.
- Jangan menyentuh permukaan panas. Gunakan gagang atau kenop. Pegang pan panas menggunakan sarung tangan yang aman untuk oven.
- Alat ini hanya ditujukan untuk penggunaan rumah tangga.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

- 1 Keluarkan pan dari alat dengan menarik gagangnya.





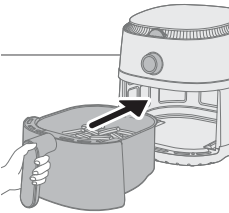
2 Masukkan tatakan penggorengan ke dalam pan.



3 Taruh bahan-bahan di dalam pan.

Catatan

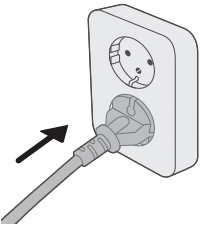
- Airfryer dapat mengolah berbagai macam bahan makanan. Lihat 'Tabel makanan' untuk mengetahui jumlah yang tepat dan perkiraan waktu memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang sudah ditentukan di bagian 'Tabel makanan' atau mengisi pan berlebihan sampai melebihi tanda 'MAKS' karena dapat memengaruhi kualitas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



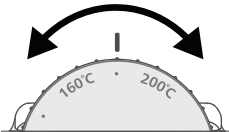
4 Letakkan pan kembali ke dalam airfryer.

Perhatian

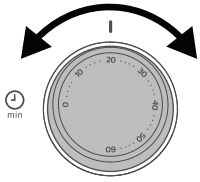
- **Jangan sekali-kali menggunakan pan tanpa memasang tatakan penggorengan.**
- **Jangan menyentuh pan selama dan beberapa saat setelah digunakan karena mungkin masih sangat panas.**



5 Colokkan steker ke stopkontak dinding.

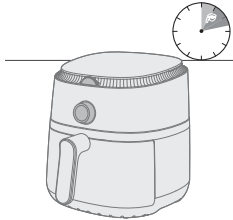


6 Putar kenop suhu ke setelan suhu yang diinginkan.



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

Catatan

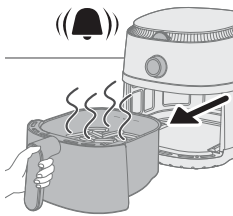


- Beberapa bahan perlu digoyang atau dibalik di tengah proses memasak (lihat 'Tabel memasak'). Untuk menggoyangkan bahan, keluarkan pan, lalu goyangkan di atas wastafel. Kemudian, masukkan kembali pan ke dalam alat.
- Jika Anda mengatur waktu menjadi setengah dari waktu memasak, kocok atau balik bahan makanan ketika Anda mendengar bunyi bel pengatur waktu. Pastikan untuk mengatur kembali pengatur waktu ke sisa waktu memasak.
- Selama memasak, jika Anda perlu mengubah suhu atau waktu memasak, putar kenop kontrol ke setelan yang diinginkan.

- 8 Jika pewaktu berbunyi, artinya waktu memasak telah berakhir.

Catatan

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



- 9 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.

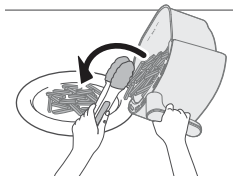
- 10 Tuang isi ke dalam mangkuk atau ke atas piring.

Perhatian

- **Pan, 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.



- Tergantung jenis bahan yang dimasak, Anda mungkin perlu membuang minyak atau lemak berlebih yang dihasilkan dari dalam pan secara hati-hati setiap kali selesai digunakan atau sebelum digoyangkan. Letakkan pan di atas permukaan yang tahan panas. Gunakan sarung tangan yang aman untuk oven ketika membuang minyak atau lemak yang keluar. Letakkan pan kembali ke dalam alat.
- Bila bahan sudah siap, Airfryer akan segera siap mengolah bahan berikutnya.

Membuat kentang goreng rumahan

Untuk membuat kentang goreng rumahan menggunakan airfryer:

- Pilihlah jenis kentang yang sesuai.
 - Sebaiknya goreng kentang menggunakan airfryer dengan jumlah maks. 500 g/18 oz agar matang merata. Jumlah kentang yang terlalu banyak dapat membuat bagian luarnya kurang garing dibandingkan dengan jumlah yang lebih sedikit.
- 1 Kupas kentang dan potong memanjang (ketebalan 10x10 mm/0,4x0,4 inci).
 - 2 Rendam potongan kentang dalam mangkuk berisi air setidaknya selama 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

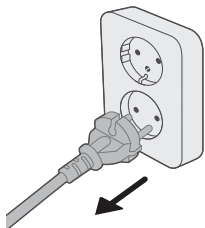
- Jangan memiringkan mangkuk untuk menuangkan semua potongan kentang ke dalam keranjang agar sisa minyak di mangkuk tidak masuk ke dalam keranjang.
- 6 Masukkan potongan kentang ke dalam keranjang.
 - 7 Goreng potongan kentang dan balik 2–3 kali selama memasak.

Membersihkan

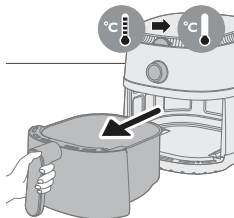
Peringatan

- **Tunggu hingga pan dan bagian dalam alat mendingin sebelum dibersihkan.**
- **Pan 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 Putar kenop pengatur waktu ke 0, lepaskan steker dari stopkontak dinding dan biarkan alat dingin.

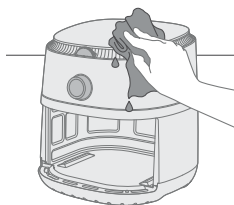


Tip

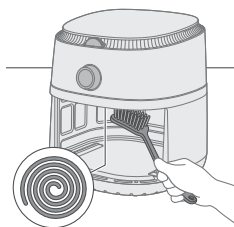
- Keluarkan pan agar Airfryer mendingin lebih cepat.
- 2 Lepaskan tatakan penggorengan dari dalam pan.
 - 3 Buang lemak atau minyak yang mengendap di bagian bawah pan.
 - 4 Bersihkan pan dan tatakan penggorengan menggunakan mesin pencuci piring. Anda juga dapat membersihkannya dengan air panas, sabun pencuci piring, dan spons nonabrasif (lihat "Tabel pembersihan").

Tip

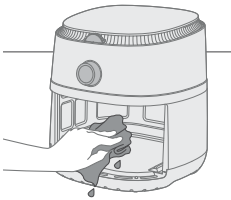
- Jika terdapat sisa makanan yang menempel di pan atau tatakan penggorengan, rendam dalam air panas dan cairan pencuci piring selama 10–15 menit. Dengan merendamnya, sisa makanan akan lebih mudah dibersihkan. Gunakan sabun pencuci piring yang dapat menghilangkan minyak dan lemak. Jika terdapat sisa minyak di pan atau tatakan penggorengan dan Anda tidak dapat menghilangkannya 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.



- 5 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.



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



7 Bersihkan bagian dalam alat dengan air panas dan spons nonabrasif.

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Penyimpanan

- 1 Cabut steker alat dari sumber listrik dan biarkan mendingin.
- 2 Pastikan semua komponen sudah bersih dan kering sebelum disimpan.

Catatan

- Bawalah airfryer secara horizontal agar pan tidak terjatuh dan rusak.
- Pastikan selalu komponen Airfryer yang dapat dilepas sudah terpasang dengan aman sebelum membawa dan/atau menyimpannya.

Mengatasi 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** untuk melihat daftar pertanyaan umum atau hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Bagian luar alat akan menjadi panas sewaktu digunakan.	Panas di bagian dalam alat akan menyebar ke dinding bagian luar.	Hal ini normal. Semua gagang dan kenop yang perlu dipegang saat menggunakan alat cukup dingin untuk disentuh.
		Pan 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:

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
		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 padaemasannya.
	Takaran bahan di dalam pan 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 sekiranya.
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. selama pembersihan dengan alat pembersih yang kasar dan/atau ketika memasukkan tatakan penggorengan).	Anda dapat mencegah kerusakan dengan memasang tatakan penggorengan ke dalam pan dengan benar. Jika Anda memasang tatakan penggorengan dengan sudut tertentu, bagian sisinya mungkin akan terantuk ke dinding pan sehingga ada bagian kecil lapisan yang 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.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
	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 tatakan penggorengan secara menyeluruh setiap kali selesai digunakan.
	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 sebelum meletakkannya di dalam pan.

Kandungan

Penting	28
Mengitar semula	30
Jaminan dan sokongan	31
Pengenalan	31
Perihal umum	31
Sebelum penggunaan pertama	32
Persediaan sebelum penggunaan pertama kali	32
Menggunakan perkakas	32
Pembersihan	36
Penyimpanan	38
Menyelesaikan masalah	38

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 dapur gas panas atau semua jenis dapur elektrik dan plat masak elektrik atau ketuhar yang panas (raj. 1)
- 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 kualiti untuk mengelakkannya daripada tersentuh dengan elemen pemanasan.
- Jangan tutup bukaan saluran masuk udara dan saluran keluar udara semasa perkakas sedang 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 letakkan jumlah makanan yang melebihi paras maksimum yang dinyatakan dalam kualiti.
- Sentiasa pastikan pemanas adalah bebas dan tiada makanan yang tersekat di dalam pemanas.

Amaran

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

2



- 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 (raj. 2).
- Kanak-kanak perlu diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberikan pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Pembersihan dan penyelenggaraan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak tanpa pengawasan.
- Jangan sandarkan perkakas pada dinding atau perkakas lain. Tinggalkan ruang sekurang-kurangnya 10 cm di bahagian belakang, di kedua-dua sisi dan di atas perkakas. Jangan letakkan apa-apa di atas perkakas.
- Semasa menggoreng dengan udara panas, stim panas akan dilepaskan melalui bukaan salur keluar udara. Pastikan tangan dan muka anda selamat, jauhkan daripada stim dan bukaan salur keluar udara. Juga, berhati-hati dengan stim dan udara panas semasa mengeluarkan kualiti daripada perkakas.
- Jangan gunakan ramuan yang ringan atau kertas pembakar dalam perkakas.
- Penyimpanan ubi kentang: Suhu haruslah bersesuaian dengan jenis ubi kentang yang disimpan dan suhu haruslah 6°C ke atas untuk meminimumkan risiko dedahan akrilamida dalam bahan makanan yang disediakan.
- Perkakas ini direka bentuk untuk digunakan pada suhu sekeliling dari 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 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 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

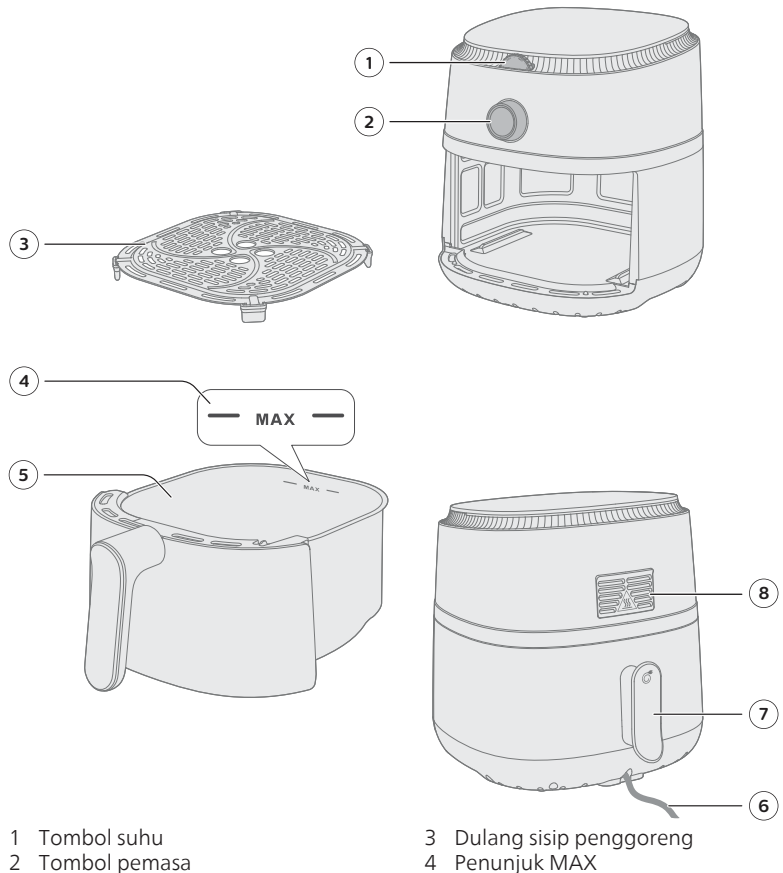
Versuni menawarkan waranti dua tahun selepas pembelian pada produk ini. Waranti ini tidak sah jika kecacatan adalah disebabkan oleh penggunaan yang tidak betul atau penyelenggaraan yang kurang baik. Waranti kami tidak menjejaskan hak anda di bawah undang-undang sebagai pengguna. Untuk mendapatkan maklumat lanjut atau untuk menggunakan waranti, sila lawati laman web kami **www.home.id/warranty**.

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips!

Untuk mendapatkan manfaat penuh daripada sokongan yang kami tawarkan, daftarkan produk anda melalui **www.home.id**.

Perihalan umum



- 5

Kuali
- 6

Kord kuasa
- 7

Pembalut kord
- 8

Saluran keluar udara

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").

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

Jadual makanan

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

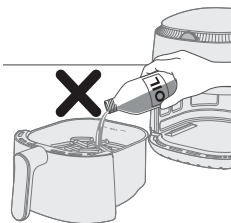
Nota

-
- 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	Jumlah	Masa (min)	Suhu	Nota
Kentang goreng nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 inci)	200-400 g	17-27	180°C	Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala
Kentang goreng buatan sendiri (tebal 10x10 mm/0.4x0.4 inci)	200-400 g	28-35	180°C	Goncang, balikkan atau kacau 2-3 kali secara berkala
Ketulan ayam dibekukan	200-400 g	10-20	200°C	goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Popia beku	200-400 g	10-20	200°C	goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa

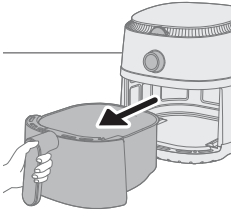
Daging burger (kira-kira 150 g/5 auns)	1-2 keping	12-16	150°C	
Lof daging	400-600 g	35-45	150°C	Gunakan aksesori membakar
Potongan daging tanpa tulang (anggaran 190 g/7 auns)	1-2 keping	18-22	200°C	goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Paha ayam (kira-kira 125 g/4.5 auns)	2-5 biji	23-25	180°C	goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa
Dada ayam (kira-kira 160 g/6 auns)	1-3 keping	21-23	180°C	
Seekor ikan (anggaran 300-400 g/11-14 auns)	1 ekor	23	200°C	
Kepingan ikan (anggaran 200 g/7 auns)	1-2 keping	21-26	200°C	
Sayur campuran (dicincang kasar)	200-400 g	12-18	180°C	Tetapkan masa memasak mengikut cita rasa anda. Goncang, balikkan atau kacau pada separuh masa.
Mufin (anggaran 50 g/1.8 auns)	1-6 keping	16-20	160°C	
Kek	400-600 g	35-45	160°C	Gunakan aksesori membakar.
Roti/roti gulung prabakar (anggaran 60 g/1.2 auns)	1-4 keping	6-10	200°C	
Roti buatan sendiri	400-600 g	40-50	160°C	Gunakan aksesori membakar. Bentuk adunan mestilah serata mungkin untuk mengelakkan roti menyentuh elemen pemanasan semasa menaik.

Menggoreng dengan Airfryer

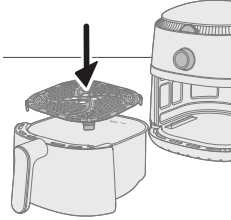


Awas

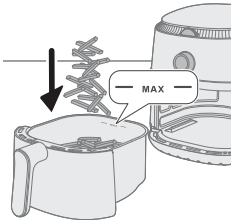
- Airfryer ini berfungsi dengan udara panas. Jangan isikan kualiti dengan minyak, lemak menggoreng atau sebarang cecair lain.
- Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan pemegang atau tombol. Kendalikan kualiti panas dengan sarung tangan pelindung ketuhar.
- Perkakas ini hanya untuk penggunaan di rumah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



- 1 Keluarkan kuali bersama bakul daripada perkakas dengan menarik pemegang.



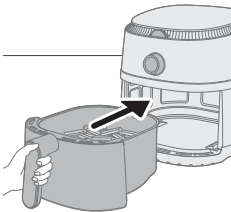
- 2 Masukkan dulang sisip penggoreng ke dalam kuali.



- 3 Letakkan ramuan ke dalam kuali.

Nota

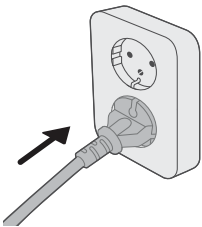
- Airfryer boleh memasak pelbagai jenis ramuan. Rujuk 'Jadual makanan' untuk kuantiti yang betul dan anggaran masa memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam bahagian 'Jadual makanan' atau mengisi kuali melebihi penunjuk 'MAX' kerana hal ini boleh menjejaskan hasil masakan.



- 4 Letakkan semula kuali ke dalam Airfryer.

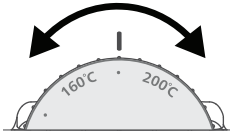
Awas

- **Jangan gunakan kuali tanpa dulang sisip penggoreng di dalamnya.**
- **Jangan sentuh kuali semasa dan seketika selepas menggunakannya kerana kuali mungkin sangat panas.**



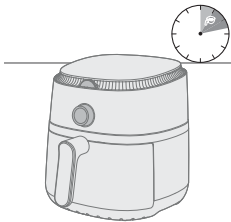
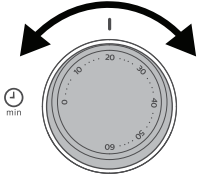
- 5 Pasang palam pada soket dinding.

6 Putar tombol suhu kepada suhu yang diinginkan.



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

Nota

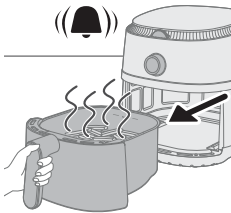


- Sesetengah ramuan perlu digoncang atau dikacau selepas separuh masa memasak (lihat 'Jadual makanan'). Untuk menggoncang ramuan, tarik keluar kuali dan goncang di dalam singki. Kemudian letakkan semula kuali ke dalam perkakas.
- Jika anda menetapkan pemasa kepada separuh masa memasak, loceng pemasa berbunyi menandakan tiba masa untuk menggoncang atau membalikkan ramuan. Pastikan anda menetapkan semula pemasa kepada baki masa memasak.
- Semasa memasak, jika anda perlu menukar suhu atau masa memasak, putarkan tombol kawalan kepada tetapan yang dikehendaki.

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

Nota

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



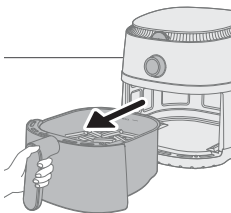
9 Tarik keluar kuali dan lihat jika ramuan sudah masak.

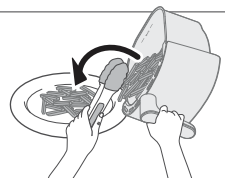
Awas

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

Nota

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





10 Masukkan ramuan ke dalam mangkuk atau pinggan.

Awas

- Selepas proses memasak, kualiti, perumahnya 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 ramuan. Tempatkan kualiti di atas permukaan tahan panas. Pakai sarung tangan ketuhar untuk menuangkan lebihan minyak atau lemak cair. Letakkan semula kualiti ke dalam perkakas.
- Apabila ramuan telah dimasak, Airfryer sedia untuk memasak ramuan lain dengan serta-merta.

Membuat kentang jejari buatan sendiri

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

- Pilih jenis ubi kentang yang sesuai untuk membuat kentang jejari, cth. ubi kentang segar dan (agak) berkanji.
 - Sebaik-baiknya goreng kentang jejari maksimum 500 g/18 auns supaya kentang masak dengan sekata. 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 lebihan minyak kekal di dalam mangkuk.

Nota

- Jangan sengetkan mangkuk untuk meletakkan semua jejari kentang di dalam bakul pada satu masa supaya anda dapat mengelakkan minyak berlebihan daripada masuk ke dalam bakul.
- 6 Letakkan jejari kentang ke dalam bakul.
 - 7 Goreng jejari kentang dan gongcangkan 2-3 kali semasa memasak.

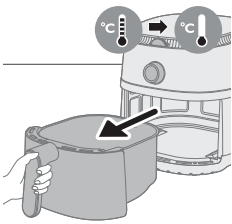
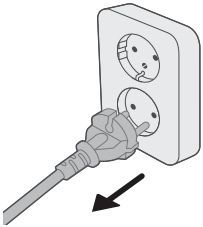
Pembersihan

Amaran

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

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

- 1 Putar tombol pemasa kepada 0, cabut palam daripada salur keluar dinding dan biarkan perkakas menjadi sejuk.



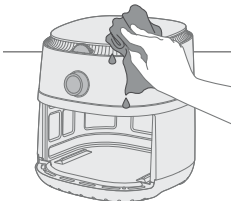
Petua

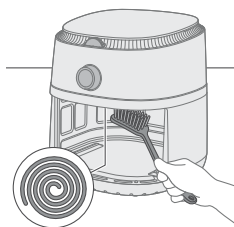
- Keluarkan kualiti untuk menyejukkan Airfryer dengan lebih cepat.
- 2 Keluarkan dulang sisip penggoreng ke dalam kualiti.
 - 3 Buang lemak cair atau minyak dari bahagian bawah kualiti.
 - 4 Bersihkan kualiti dan dulang sisip penggoreng di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda juga boleh mencucinya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

Petua

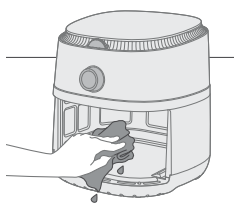
- Jika sisa makanan melekat pada kualiti atau dulang sisip penggoreng, rendamkannya di dalam air panas bersama cecair pencuci pinggan mangkuk selama 10–15 minit. Merendam akan melonggarkan sisa makanan dan menjadikannya lebih mudah untuk ditanggalkan. Pastikan anda menggunakan cecair pencuci yang boleh melarutkan minyak. Jika terdapat kesan minyak pada kualiti atau dulang sisip penggoreng dan anda tidak dapat membersihkannya dengan air panas dan cecair pencuci, gunakan cecair penyahgrais.
- 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.

- 5 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.

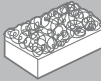
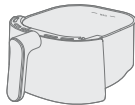




6 Cuci elemen pemanasan menggunakan berus pembersih untuk mengeluarkan sebarang sisa makanan.



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

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Penyimpanan

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

Nota

- Semasa mengangkat Airfryer, pegang dengan kuat secara mendatar untuk mengelakkan kualiti daripada terjatuh secara tidak sengaja yang boleh merosakkan Airfryer.
- Sentiasa pastikan bahagian Airfryer yang boleh dibuka, dipasang semula sebelum diangkat atau disimpan.

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 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.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
		Kuali 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: 
Kentang jejari buatan sendiri tidak masak seperti yang dijangka.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang betul.	Selagi anda mengetahui bahagian panas dan tidak menyentuhnya, perkakas ini selamat untuk digunakan. 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 di dalam kuali 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.
	Beberapa perkakas disambungkan kepada satu saluran keluar.	Airfryer mempunyai wattan yang tinggi. Cuba gunakan saluran keluar yang berbeza dan periksa fuis.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Saya ternampak tompok mengelupas di dalam Airfryer saya.	Sesetengah tompok kecil boleh muncul di dalam kualiti Airfryer disebabkan oleh sentuhan atau calaran tidak sengaja pada salutan (cth. semasa pembersihan dengan alat membersih kasar dan/atau semasa memasukkan dulang sisip penggoreng).	Anda boleh mengelakkan kerosakan dengan meletakkan dulang sisip penggoreng ke dalam kualiti dengan betul. Jika anda memasukkan dulang sisip penggoreng 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 lebihan 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 dulang sisip penggoreng 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 kualiti.

Nội dung

Quan trọng	41
Tái chế	43
Bảo hành và hỗ trợ	43
Giới thiệu	44
Mô tả chung	44
Trước khi sử dụng lần đầu	44
Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu	45
Sử dụng thiết bị	45
Vệ sinh	49
Bảo quản	50
Khắc phục sự cố	51

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

1



- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp ga nóng hay tất cả các loại bếp điện khác, hoặc đặt trong lò đun (hình 1)
- 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 ngăn, để nguyên liệu không chạm vào các thanh đốt.
- Không che các lỗ hút gió và cửa thoát gió khi vận hành thiết bị.
- 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 ngăn.
- Luôn đảm bảo bộ tạo nhiệt sạch và không có thức ăn dính vào.

Cảnh báo

- Nếu dây điện bị hỏng, bạn phải thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, các trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Chỉ 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.

2



- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang được sử dụng (hình 2).
- 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 nồi ra khỏi thiết bị.
- Không cho nguyên liệu nhẹ dễ bay hoặc giấy nướng bánh vào thiết bị.
- Bảo quản khoai tây: Nhiệt độ phải ở mức thích hợp với loại khoai tây được bảo quản và phải cao hơn 6°C để giảm thiểu nguy cơ tiếp xúc với acrylamide trong thực phẩm đã qua chế biến.
- 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.
- Nồi 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).
- Cần 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 vàng.
- Luôn đảm bảo thức ăn được nấu chín trong Airfryer.
- Cần thận khi đồ thức ăn đã nấu chín ra ngoài và cần 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

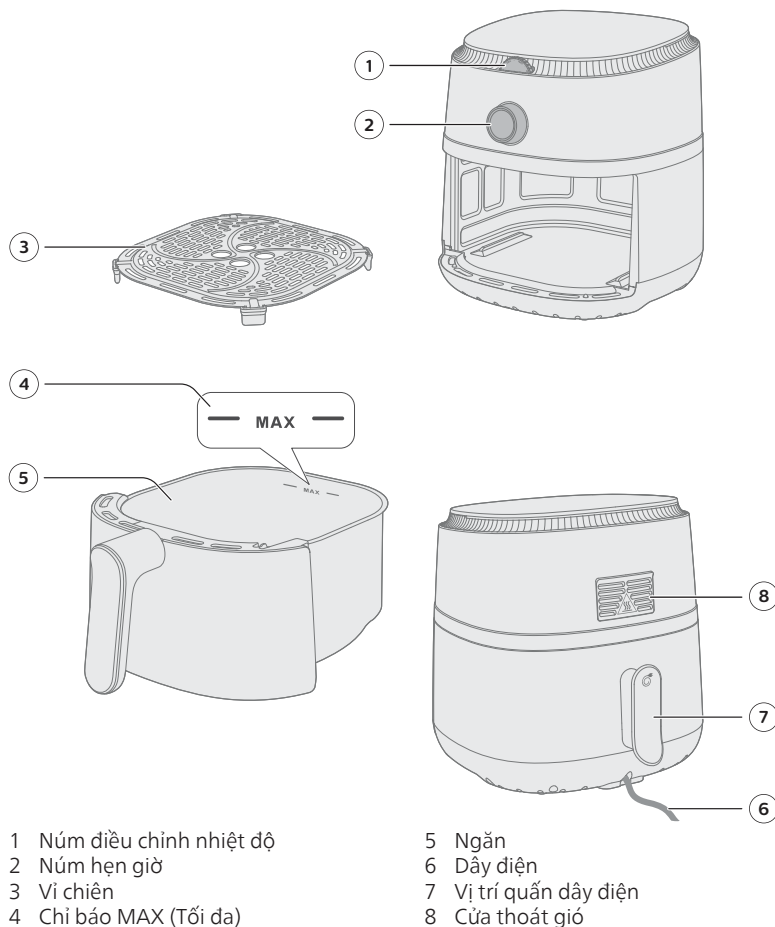
Versuni cung cấp bảo hành hai năm sau khi mua sản phẩm này. Bảo hành này không có giá trị nếu lỗi do sử dụng không đúng cách hoặc do bảo trì kém. Bảo hành của chúng tôi không ảnh hưởng đến quyền của bạn theo luật với tư cách là người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin hoặc yêu cầu bảo hành, vui lòng truy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

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua hàng và chào mừng bạn đến với Philips!

Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do chúng tôi cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại **www.home.id**.

Mô tả chung



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").

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

Bảng thực phẩm

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

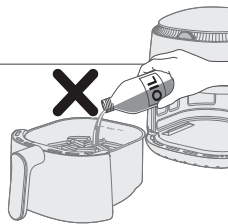
Lưu ý

- 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.

Nguyên liệu	Số lượng	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm/0,3x0,3 inch)	200-400 g	17-27	180°C	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm/0,4x0,4 inch)	200-400 g	28-35	180°C	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	200-400 g	10-20	200°C	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Chả giò đông lạnh	200-400 g	10-20	200°C	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	1-2 cái	12-16	150°C	
Tàng thịt băm	400-600 g	35-45	150°C	Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 190 g/7 oz)	1-2 cái	18-22	200°C	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	2-5 cái	23-25	180°C	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	1-3 cái	21-23	180°C	
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz)	1 cái	23	200°C	
Phi lê cá (khoảng 200 g/7 oz)	1-2 cái	21-26	200°C	

Rau trộn (cắt miếng lớn)	200-400 g	12-18	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)	1-6 cái	16-20	160°C	
Bánh ngọt	400-600 g	35-45	160°C	Sử dụng phụ kiện nướng bánh.
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g/ 1,2 oz)	1-4 cái	6-10	200°C	
Bánh mì tự làm	400-600 g	40-50	160°C	Sử dụng phụ kiện nướng bánh. Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi lấy bánh mì ra.

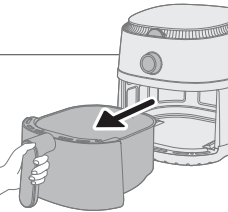
Chiên bằng không khí



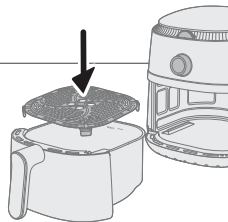
Thận trọng

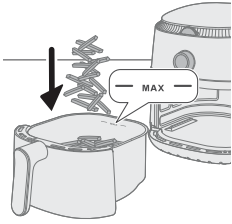
- Đây là sản phẩm Airfryer hoạt động nhờ khí nóng. Không cho dầu ăn, mỡ chiên hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào ngăn.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng nẹp hoặc tay cầm. Cầm ngăn nóng bằng gang tay làm bếp chống nóng.
- Thiết bị này chỉ để dùng trong gia đình.
- Thiết bị cơ thể bốc ra một ít khói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

1 Kéo tay cầm để lấy ngăn ra khỏi thiết bị.



2 Đặt vỉ chiên vào ngăn.

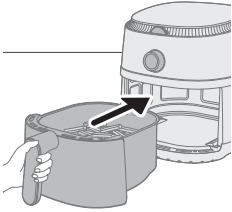




3 Cho nguyên liệu vào ngăn.

Lưu ý

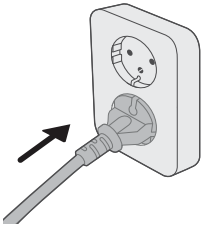
- Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Tham khảo 'Bảng thực phẩm' để biết số lượng chính xác và thời gian nấu ước chừng.
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục 'Bảng thực phẩm' hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào ngăn vượt qua chỉ báo 'MAX' (Tối đa) vì làm như vậy có thể ảnh hưởng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



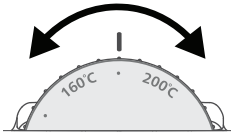
4 Đặt ngăn vào lại Airfryer.

Thận trọng

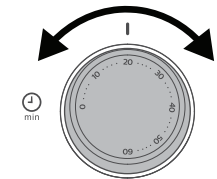
- **Không được sử dụng ngăn mà không có vỉ chiên trong đó.**
- **Không chạm vào ngăn trong khi sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng, vì bộ phận này rất nóng.**



5 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.

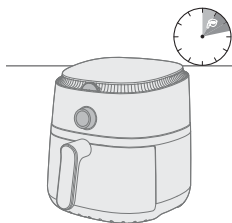


6 Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ cần thiết.

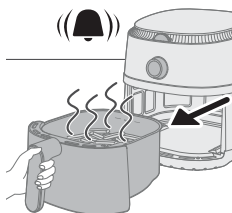


7 Xoay núm hẹn giờ đến thời gian nấu được yêu cầu để bật thiết bị.

Lưu ý



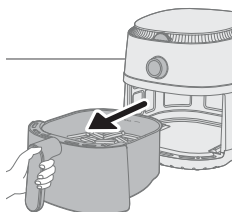
- Một số nguyên liệu cần phải lắc hoặc lật giữa chừng khi đang chế biến (xem 'Bảng thực phẩm'). Để lắc nguyên liệu, hãy kéo ngăn ra và lắc ngăn trên bồn rửa. Sau đó đặt ngăn vào lại thiết bị.
- Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ đến một nửa thời gian nấu, khi bạn nghe thấy bộ hẹn giờ phát tiếng chuông, đó là lúc bạn phải lắc hoặc lật nguyên liệu. Phải chắc chắn đã đặt lại bộ hẹn giờ đến thời gian nấu còn lại.
- Trong khi nấu, nếu bạn cần thay đổi thời gian nấu hoặc nhiệt độ nấu, hãy xoay núm điều chỉnh đến cài đặt cần thiết.



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

Lưu ý

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



- 9 Kéo 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.

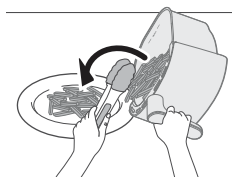
- 10 Đổ hết nguyên liệu vào tô hoặc đĩa.

Thận trọng

- **Sau khi nấu xong, ngăn, vỏ bên trong và nguyên liệu sẽ nóng. Tùy vào loại nguyên liệu có trong Airfryer, cơ thể sẽ 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. Đặt ngăn trên một bề mặt chịu nhiệt. Đeo găng tay làm bếp chống nóng để đổ sạch dầu thừa hoặc mỡ rán. Đặt ngăn vào lại thiết bị.
- Khi mẻ nguyên liệu này đã được chế biến xong, thiết bị Airfryer sẵn sàng ngay lập tức cho việc chế biến mẻ tiếp theo.



Làm khoai tây chiên tại nhà

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

- Chọn loại khoai tây thích hợp cho món khoai tây chiên, ví dụ như khoai tây tươi (ít) bột.

- Tốt nhất là nên chiên khoai tây bằng không khí theo khẩu phần tối đa 500 g / 18 oz để có được hiệu quả chiên vàng đều. Các miếng khoai tây chiên lớn hơn thường ít giòn hơn so với các miếng nhỏ.
- 1 Gọt 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 ngăn cùng một lúc, để tránh dầu thừa chảy vào đáy ngăn.
- 6 Cho các miếng khoai tây vào ngăn.
- 7 Chiên khoai tây và lắc 2-3 lần trong khi chiên.

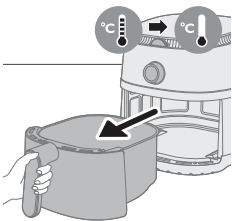
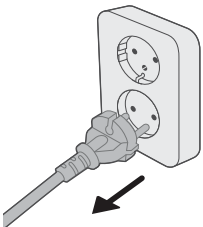
Vệ sinh

Cảnh báo

- **Để ngăn và mặt trong của thiết bị nguội xuống hoàn toàn trước khi bắt đầu vệ sinh.**
- **Ngăn 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 Vận núm hẹn giờ về 0, rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội xuống.



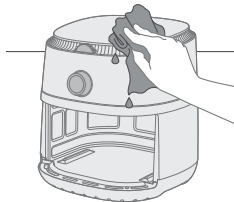
Meo

- Lấy ngăn ra để giúp cho Airfryer mau nguội hơn.
- 2 Tháo vỉ chiên khỏi ngăn.
- 3 Vớt bỏ mỡ hoặc dầu đọng lại ở đáy ngăn.
- 4 Rửa ngăn và vỉ chiên trong máy rửa chén. Bạn cũng có thể vệ sinh chúng bằng nước nóng, nước rửa chén và miếng bọt biển không mài mòn (xem “bảng vệ sinh”).

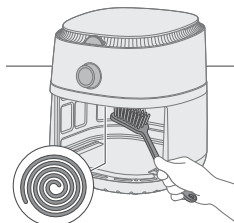
Meo

- Nếu có cặn thức ăn dính lại trong ngăn hoặc vỉ chiên, 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 vỉ chiên 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.

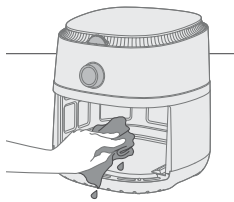
5 Để tránh trầy xước, hãy lau nhẹ bên ngoài thiết bị bằng vải mềm, sạch và không nhân. Bắt đầu lau bằng một miếng vải hơi ẩm và tiếp theo là một miếng vải khô nếu cần.



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



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



	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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.

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 đã được lắp chặt trước khi bạn di chuyển và/hoặc cất giữ máy.

Khắc phục 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 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 cơ 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 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 đóng gói cho biết rằng khoai tây này thích hợp để chiên rán.
	Lượng nguyên liệu trong ngăn 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.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
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.
Tôi thấy một số vết bong tróc trên máy Airfryer.	Có một vài thiết bị được nối đến cùng một ổ cắm điện. 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 vỉ chiên vào).	Airfryer có công suất cao. Hãy thử ổ cắm khác và kiểm tra cầu chì. Bạn có thể tránh hư hỏng bằng cách hạ thấp vỉ chiên vào ngăn đúng cách. Nếu bạn cho vỉ chiên vào theo hướng chéo, mặt bên của vỉ chiên 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. Ngăn vẫn chứa cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Bạn hãy cẩn thận đổ hết dầu mỡ thừa ra khỏi ngăn và tiếp tục chế biến. Khói trắng do cặn dầu mỡ gây ra làm nóng ngăn. Luôn rửa sạch ngăn và vỉ chiên 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 ngăn.

สารบัญ

ข้อสำคัญ	53
การรีไซเคิล	56
การรับประกันและสนับสนุน	56
ข้อมูลเบื้องต้น	56
คำอธิบายทั่วไป	57
ก่อนการใช้งานครั้งแรก	57
การเตรียมพร้อมก่อนใช้งานครั้งแรก	58
การใช้เครื่อง	58
การทำความสะอาด	63
การจัดเก็บ	65
วิธีแก้ไขปัญหา	65

ข้อสำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

อันตราย



- 1 ห้ามวางเครื่องไวบนหรือใกล้กับเตาแก๊สที่มีความร้อนหรือเตาไฟฟ้าและแผ่นทำความร้อนด้วยไฟฟ้าทุกประเภท หรือในเตาอบที่มีความร้อน (รูปที่ 1)
- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ไฟฟ้าลงในน้ำ หรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ
- อย่าให้น้ำ หรือของเหลวใด ๆ เข้าสู่ตัวเครื่องเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต
- ใส่ส่วนผสมที่จะทอดลงในกระทะเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดควันหรือกลิ่นเหม็น
- ห้ามปิดบังช่องลมเข้าและช่องลมออกในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ห้ามเติมน้ำมันลงในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- อย่าสัมผัสด้านในตัวเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน
- อย่าใส่อาหารที่มีปริมาณเกินระดับสูงสุดที่ระบุไว้ในกระทะ
- ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเครื่องทำความร้อนว่างและไม่มีอาหารติดอยู่ในเครื่องทำความร้อน

คำเตือน

2



- หากสายไฟชำรุด ต้องทำการเปลี่ยนโดย Philips ผู้ให้บริการ หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- เชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าบนผนังที่มีสายดินซึ่งมีการป้องกันโดยเบรกเกอร์ป้องกันไฟดูด
- ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้อง
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบโมทคอนโทรลแยก
- พื้นผิวที่เข้าถึงได้อาจร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน (รูปที่ 2)
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้นำเครื่องไปเล่น
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- ห้ามไม่ให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องโดยปราศจากการควบคุมดูแล
- อย่าวางเครื่องชิดผนังหรือติดกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น เว้นระยะด้านหลัง ทั้งสองด้าน และเหนือเครื่องอย่างน้อย 10 ซม. ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนของเครื่อง
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ให้ความร้อนจะถูกระบายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก รักษาระยะห่างของมือและใบหน้าของคุณจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก โปรดระมัดระวังไอน้ำและความร้อนเมื่อคุณนำกระทะออกจากเครื่อง
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบาหรือกระดาดรอบในตัวเครื่อง
- การจัดเก็บมันฝรั่ง: อุณหภูมิจะต้องเหมาะสมกับพันธุ์มันฝรั่งที่จัดเก็บไว้และจะต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 6 °C เพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดสารอะคริลาไมด์ในอาหารที่เตรียมไว้
- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ที่อุณหภูมิแวดล้อมระหว่าง 5°C และ 40°C
- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามวางสายไฟหลักใกล้พื้นผิวที่มีความร้อน
- ไม่ควรวางเครื่องบนหรือใกล้กับวัสดุที่ติดไฟง่าย เช่น ผ้าม่าน หรือผ้าปูโต๊ะ
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้ใช้นี้ และใช้อุปกรณ์เสริมแท้ของ Philips เท่านั้น
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ตามลำพัง
- กระทะและอุปกรณ์เสริมที่วางอยู่ในห้องปรุงอาหารจะร้อนในระหว่างและหลังการใช้เครื่อง โปรดใช้อย่างระมัดระวังเสมอ

- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหารก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ดูคำแนะนำได้ในคู่มือ

ข้อควรระวัง

- เครื่องนี้ผลิตมาเพื่อใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ใช่เพื่อใช้ในสภาพแวดล้อมอื่น เช่น ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน ฟาร์มหรือสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น และไม่ใช่เพื่อการใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเทล ห้องพัก และสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น
- โปรดยกเลิกการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟหากไม่มีการควบคุมดูแล หากคุณต้องปล่อยเครื่องไว้โดยไม่มีคนดูแล และก่อนการประกอบอุปกรณ์ ถอดอุปกรณ์ หรือทำความสะอาด
- วางเครื่องบนพื้นราบและมีพื้นผิวเสมอกัน
- 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 และแผ่นกันกระเด็น
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าอาหารสุกดีแล้วใน Airfryer
- โปรดระมัดระวังในการเทอาหารที่ปรั่งสุกแล้ว และระวังอย่าให้อุปกรณ์เสริมหลุดออกมา

สนามแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

เครื่องนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับที่บังคับใช้เกี่ยวกับการได้รับคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า

การรีไซเคิล



- สัญลักษณ์นี้หมายความว่าต้องไม่ทิ้งผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้า

การรับประกันและสนับสนุน

Versuni จะเป็นผู้ให้การรับประกันแก่ผลิตภัณฑ์นี้เป็นเวลา 2 ปีนับตั้งแต่การซื้อผลิตภัณฑ์

การรับประกันนี้จะไม่มีผลหากความชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสมหรือผลิตภัณฑ์ปราศจากการบำรุงรักษา

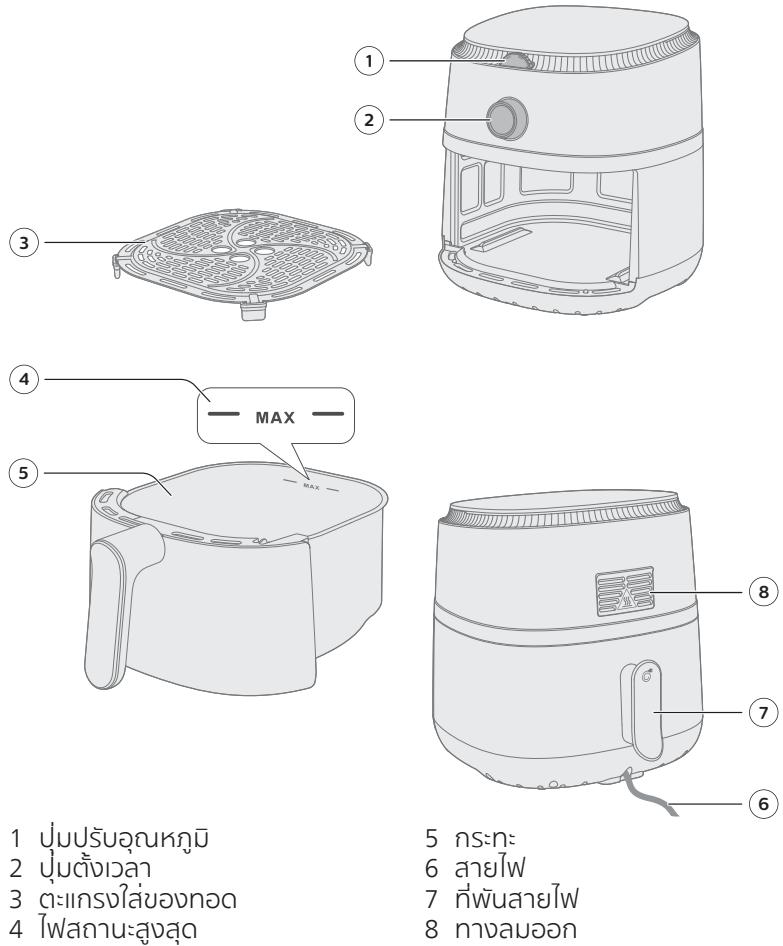
การรับประกันของเราจะไม่ส่งผลกระทบต่อสิทธิของคุณตามกฎหมายในฐานะผู้บริโภค หากต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติมหรือใช้สิทธิการรับประกัน โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่ **www.home.id/warranty**

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และยินดีต้อนรับสู่ Philips

เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่เรามอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ **www.home.id**

คำอธิบายทั่วไป



ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- 1 นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- 2 นำสติกเกอร์หรือป้ายใดก็ตาม (หากมี) ออกจากเครื่อง
- 3 ทำความสะอาดเครื่องก่อนใช้งานครั้งแรก (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')

การเตรียมพร้อมก่อนใช้งานครั้งแรก

วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน และทนต่อความร้อน

หมายเหตุ

- อย่าวางสิ่งของใดๆ ไว้ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง ซึ่งอาจรบกวนการไหลเวียนของอากาศและส่งผลต่อผลการทอด
- ห้ามวางเครื่องที่กำลังทำงานไว้อย่างใดหรือใกล้กับวัตถุที่อาจเสียหายจากไอน้ำได้ง่าย เช่น ผนังและตู้ต่างๆ

การใช้เครื่อง

ตารางอาหาร

ตารางด้านล่างนี้ช่วยคุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับประเภทอาหารที่คุณต้องการเตรียม

หมายเหตุ

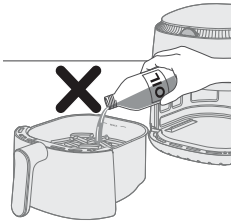
- โปรดทราบว่า การตั้งค่าเหล่านี้เป็นคำแนะนำ เนื่องจากส่วนผสมมีความแตกต่างกันในด้านแหล่งกำเนิด ขนาด รูปร่าง และแบรนด์ เราจึงไม่สามารถรับประกันการตั้งค่าที่ดีที่สุดสำหรับส่วนผสมของคุณได้
- เมื่อเตรียมอาหารในปริมาณมาก (เช่น มันฝรั่งทอด กุ้ง น่องไก่ ของว่างแช่แข็ง) ให้เขย่า พลิกกลับ หรือคนส่วนผสมในกระทะ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

ส่วนผสม	จำนวน	เวลา (นาท)	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
เฟรนช์ฟรายแช่แข็งแท่งบาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว)	200-400- ก.	17-27	180°C	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
มันฝรั่งทอดโฮมเมด (หนาประมาณ 10x10 มม./0.4x0.4 นิ้ว)	200-400- ก.	28-35	180°C	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
นิกเก็ตไก่แช่แข็ง	200-400- ก.	10-20	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ปอเปี๊ยะแช่แข็ง	200-400- ก.	10-20	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง

แฮมเบอร์เกอร์ (ประมาณ 150 ก./5 ออนซ์)	1-2 ชั้น	12-16	150°C	
มีทโลว์	400-600 ก.	35-45	150°C	ใช้อุปกรณ์อบอาหาร
เนื้อสับไม่มีกระดูก (ประมาณ 190 ก./7 ออนซ์)	1-2 ชั้น	18-22	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
น่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4.5 ออนซ์)	2-5 ชั้น	23-25	180°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
อกไก่ (ประมาณ 160 ก./6 ออนซ์)	1-3 ชั้น	21-23	180°C	
ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300-400 ก./11-14 ออนซ์)	1 ชั้น	23	200°C	
เนื้อปลา (ประมาณ 200 ก./7 ออนซ์)	1-2 ชั้น	21-26	200°C	
ผักรวม (หั่นหยาบๆ)	200-400- ก.	12-18	180°C	ตั้งเวลาในการปรุงอาหารตามความต้องการของคุณ เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
มะพร้าว (ประมาณ 50 ก./1.8 ออนซ์)	1-6 ชั้น	16-20	160°C	
เค้ก	400-600 ก.	35-45	160°C	ใช้อุปกรณ์อบอาหาร
ขนมปังแผ่น/ก้อนที่อบมาแล้ว (ประมาณ 60 ก. / 1.2 ออนซ์)	1-4 ชั้น	6-10	200°C	
ขนมปังโฮมเมด	400-600 ก.	40-50	160°C	ใช้อุปกรณ์อบอาหาร ควรทำเป็นรูปทรงที่แบนที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ขนมปังสัมผัสเข้ากับแผ่นทำความร้อนเมื่อยกตัวขึ้น

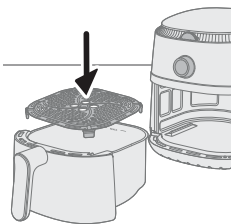
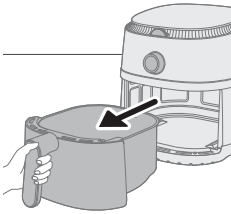
Airfrying

ข้อควรระวัง

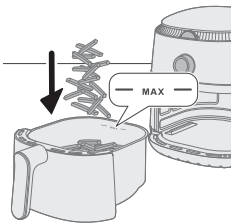


- นี่คือ Airfryer ที่ทำงานโดยใช้ลมร้อน อย่าเติมน้ำมัน ไขมันสำหรับทอด หรือของเหลวอื่นๆ ในกระทะ
- อย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ใช้มือจับหรือลูกบิด จับกระทะที่มีความร้อนด้วยถุงมือจับของร้อน
- เครื่องนี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- อาจมีควันเล็กน้อยออกมาเมื่อคุณใช้งานเครื่องในครั้งแรก เป็นเหตุการณ์ปกติ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

1 นำกระทะออกจากเครื่องโดยดึงที่ด้ามจับ



2 ใส่ตะแกรงของทอดลงในกระทะ

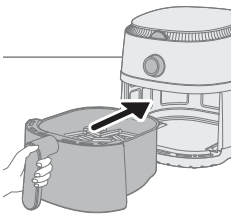


3 ใส่ส่วนผสมลงในกระทะ

หมายเหตุ

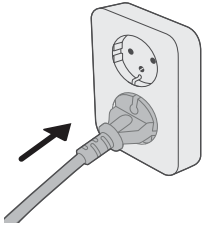
- Airfryer สามารถเตรียมส่วนผสมได้หลากหลาย ดู "ตารางอาหาร" เพื่อดูปริมาณที่เหมาะสมและเวลาในการปรุงอาหารโดยประมาณ
- อย่าใส่เกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน "ตารางอาหาร" หรือเติมกระทะจนล้น เนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพของอาหารที่ได้

4 ใส่กระทะกลับเข้าไปใน Airfryer

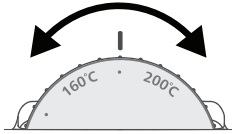


ข้อควรระวัง

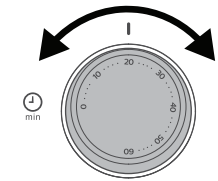
- ห้ามใช้กระทะโดยไม่ใส่ตะแกรงทอด
- ห้ามสัมผัสที่กระทะในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง



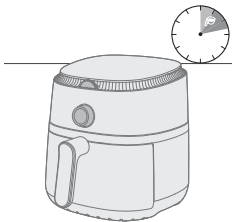
5 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเตารับบนผนัง



6 หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังระดับอุณหภูมิที่ต้องการ



7 หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่เวลาปรุงอาหารที่ต้องการเพื่อเปิดสวิทช์เครื่องหมายเหตุ

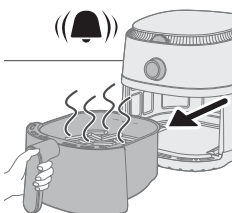


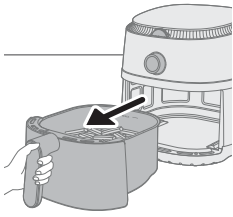
- ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกระหว่างปรุงอาหาร (โปรดดู 'ตารางอาหาร') หากต้องการเขย่าส่วนผสม ให้ดึงกระดะออกมา แล้วเขย่าเหนืออ่างล้างจาน จากนั้นใส่กระดะกลับเข้าไปในเครื่อง
- หากคุณตั้งเวลาไว้ที่ครึ่งหนึ่งของเวลาทอด เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าถึงเวลาเขย่าหรือพลิกส่วนผสมแล้ว อย่าลืมเช็ดตัวจับเวลาเป็นเวลาปรุงอาหารที่เหลืออยู่
- ในระหว่างปรุงอาหาร หากคุณต้องการเปลี่ยนอุณหภูมิหรือเวลาในการปรุงอาหาร ให้หมุนปุ่มควบคุมไปยังการตั้งค่าที่ต้องการ

8 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้แล้ว

หมายเหตุ

- คุณยังสามารถปิดเครื่องด้วยตนเองได้ เมื่อต้องการปิด ให้หมุนปุ่มเปิดไปที่ 0 (ทวนเข็มนาฬิกา) ซึ่งจะต้องใช้แรงมากกว่าการหมุนปุ่มตามเข็มนาฬิกา





9 ดึงกระทะออกมาและตรวจสอบว่าส่วนผสมพร้อมหรือไม่

ข้อควรระวัง

- กระทะ Airfryer ร้อนหลังจากการทำอาหาร วางกระทะไว้บนโต๊ะที่ทนความร้อนได้เสมอ (เช่น ขาตั้งสามขา เป็นต้น) เมื่อคุณนำกระทะออกจากเครื่อง

หมายเหตุ

- หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ให้เลื่อนกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer แล้วเพิ่มเวลาอีกสองสามนาที

10 นำส่วนผสมใส่ในชามหรือจาน

ข้อควรระวัง

- หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร กระทะ ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจาก Airfryer ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในกระทะ

หมายเหตุ

- เมื่อต้องการนำส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่หรือเปราะบางออกมา ให้ใช้ที่หนีบจับส่วนผสมนั้นออกมา
- น้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออกที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระทะ
- คุณอาจต้องเทน้ำมันหรือไขมันที่เหลื้อออกจากกระทะอย่างระมัดระวังหลังการปรุงอาหารแต่ละครั้งหรือก่อนการเขย่า ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมที่ใช้ปรุงอาหาร วางกระทะไว้บนพื้นผิวทนความร้อน สวมถุงมือจับของร้อนเพื่อเทน้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออก นำกระทะใส่กลับไปในเครื่อง
- เมื่อส่วนผสมชุดหนึ่งพร้อม Airfryer ก็พร้อมสำหรับการเตรียมส่วนผสมอีกชุดทันที

การทำมันฝรั่งทอดด้วยตนเอง

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมดให้อร่อยโดยใช้เครื่อง Airfryer:

- เลือกพันธุ์มันฝรั่งที่เหมาะสมกับการทอด เช่น มันฝรั่งสดเนื้อแป้ง (เล็กน้อย)
 - ควรทอดมันฝรั่งด้วยลมร้อนในสัดส่วนไม่เกิน 500 ก./18 ออนซ์ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด
- มันฝรั่งทอดในปริมาณมากมักจะมี ความกรอบน้อยกว่าปริมาณที่น้อยกว่า

- 1 ปอกมันฝรั่งแล้วหั่นเป็นมันฝรั่งทอด (หนา 10x10 มม. / 0.4x0.4 นิ้ว)
- 2 แช่มันฝรั่งแช่ในอ่างน้ำอย่างน้อย 30 นาที
- 3 เทมันฝรั่งออกจากอ่างแล้วซับน้ำให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษเช็ดมือ

- 4 รินน้ำมันปรุงอาหารหนึ่งช้อนโต๊ะลงในอ่าง
เทมันฝรั่งแช่ลงในอ่างแล้วคลุกจนกระทั่งน้ำมันเคลือบผิวอย่างทั่วถึง
- 5 ใช้นิ้วหรืออุปกรณ์เครื่องครัวหีบมันฝรั่งออกจากอ่างเพื่อให้มันส่วนเกินยังคงอยู่ในอ่าง

หมายเหตุ

- อย่าเอียงชามเพื่อเททั้งหมดลงในตะแกรงในคราวเดียว
เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันส่วนเกินเข้าไปในตะแกรง

- 6 ใส่มันฝรั่งแช่ลงในตะแกรง
- 7 ทอดมันฝรั่งแช่และเขย่ากระทะ 2-3 ครั้งในระหว่างการทอด

การทำความสะอาด

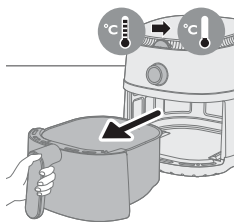
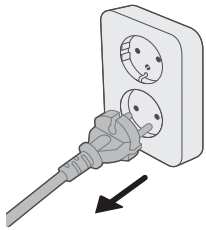
คำเตือน

- รอให้กระทะและด้านในของเครื่องเย็นก่อน แล้วจึงเริ่มทำความสะอาด
- กระทะมีสารเคลือบสารกันติด
อย่าใช้เครื่องครัวที่เป็นโลหะหรือวัสดุทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เพราะอาจทำให้สารเคลือบสารกันติดเสียหายได้

ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง

ขจัดน้ำมันและไขมันออกจากกันกระทะหลังการใช้งานทุกครั้ง

- 1 หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่ 0
ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบแล้วปล่อยให้เครื่องเย็น



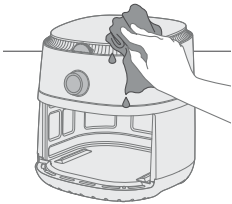
เคล็ดลับ

- นำกระทะออกเพื่อให้เครื่อง Airfryer เย็นลงเร็วขึ้น

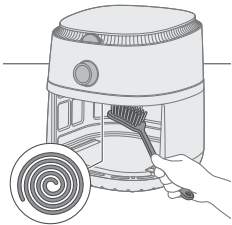
- 2 นำตะแกรงของทอดออกจากกระทะ
- 3 ทำจัดไขมันหรือน้ำมันที่ปรุงแล้วออกจากกันกระทะ
- 4 ทำความสะอาดกระทะและตะแกรงในเครื่องล้างจาน
คุณยังสามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำร้อน
น้ำยาล้างจานและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน (โปรดดู
'ตารางวิธีการทำความสะอาด')

เคล็ดลับ

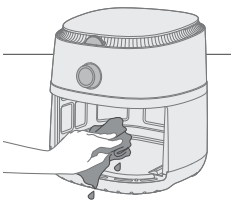
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่กระทะหรือตะแกรง
คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อนและนํ้ายาล้างจานเป็นเวลา 10–15 นาทีได้
การแช่นํ้าจะทำให้เศษอาหารคลายตัวและช่วยให้เอาออกได้ง่ายขึ้น
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้นํ้ายาล้างจานที่สามารถละลายนํ้ามันและ-
คราบไขมันได้
หากมีคราบไขมันบนกระทะหรือตะแกรงที่ไม่สามารถล้างออกได้ด้วย-
นํ้าร้อนหรือนํ้ายาล้างจาน ให้ใช้นํ้ายาขจัดคราบไขมัน
- หากจำเป็น
เศษอาหารที่ติดอยู่กับแผ่นทำความร้อนสามารถเอาออกได้โดยใช้แป-
รงขนอ่อนถึงปานกลาง อย่าใช้แปรงลวดเหล็กหรือแปรงขนแข็ง
เนื่องจากอาจทำให้สารเคลือบบนแผ่นทำความร้อนเสียหายได้



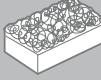
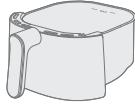
5 เพื่อป้องกันรอยขีดข่วน ให้เช็ดด้านนอกของเครื่องเบา ๆ ด้วยผ้านุ่มที่สะอาดและไม่เป็นรอยยับ เริ่มต้นด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ แล้วตามด้วยผ้าแห้งหากจำเป็น



6 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร



7 ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองนํ้านุ่ม

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

การจัดเก็บ

- 1 ถอดปลั๊กเครื่องปั่นออก แล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลง
- 2 ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ

หมายเหตุ

- เมื่อพกพา Airfryer ให้ถือในแนวนอนเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้กระทะหล่นลงมาโดยไม่ตั้งใจ ซึ่งอาจทำให้กระทะเสียหายได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Airfryer ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

วิธีแก้ไขปัญหา

ในบทนี้ เราได้รวบรวมปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องได้ หากคุณไม่สามารถแก้ไขปัญหาด้วยข้อมูลด้านล่างได้ โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ www.philips.com/support หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
ภายนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนระหว่างการใช้	ความร้อนภายในแผ่ออกสู่พื้นด้านล่างนอก	เป็นเหตุการณ์ปกติ ที่จับและปุ่มทั้งหมดที่คุณต้องสัมผัสระหว่างการใช้งานจะคงความเย็นพอที่จะสัมผัสได้
		กระทะและด้านในของเครื่องจะร้อนเสมอเมื่อเปิดเครื่อง เพื่อให้ปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม ชิ้นส่วนเหล่านี้ร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้เสมอ
		หากคุณเปิดเครื่องทิ้งไว้เป็นเวลานาน บางบริเวณอาจร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้ บริเวณเหล่านี้จะถูกทำเครื่องหมายไว้บนเครื่องด้วยไอคอนต่อไปนี้:
		

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
		ตราใบที่คุณตระหนักถึงบริเวณที่ร้อนและหลีกเลี่ยงการสัมผัสบริเวณดังกล่าว เครื่องนี้ก็ปลอดภัยในการใช้งานอย่างสมบูรณ์
มันฝรั่งทอดโฮมเมดออกมาไม่เป็นไปตามที่คาดไว้	คุณไม่ได้ใช้ประเภทมันฝรั่งที่ถูกต้อง	เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ใช้มันฝรั่งที่สดและมีเนื้อไม่ฉ่ำ หากคุณต้องการเก็บมันฝรั่งอย่าเก็บไว้ในที่เย็นเช่นในตู้เย็น เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ระบุไว้ว่าเหมาะสำหรับการทอด
	ใส่ส่วนผสมลงในกระทะมากเกินไป	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด
	ส่วนผสมบางประเภทต้องเขย่าระหว่างเวลาในการปรุง	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด
Airfryer เปิดไม่ติด	ไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่องไว้	ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้องหรือไม่
	เครื่องใช้ไฟฟ้าหลายชิ้นเชื่อมต่อเข้ากับเต้าเสียบเดียว	Airfryer มีกำลังวัตต์สูงลองใช้เต้ารับอื่นและตรวจสอบฟิวส์
ฉันเห็นจุดหลุดลอกบางส่วนภายใน Airfryer ของฉัน	จุดเล็ก ๆ บางส่วนอาจปรากฏขึ้นภายในกระทะของ Airfryer เนื่องจากการสัมผัสหรือรอยขีดข่วนบนสารเคลือบโดยไม่ตั้งใจ (เช่น ระหว่างการทำความสะอาดด้วยเครื่องมือทำความสะอาดที่รุนแรงและ/หรือขณะใส่ตะแกรง)	สามารถป้องกันความเสียหายได้โดยการวางตะแกรงลงในกระทะอย่างเหมาะสม หากคุณใส่ตะแกรงที่มุมด้านข้างของตะแกรงอาจกระทบกับผนังกระทะ ส่งผลให้สารเคลือบชั้นเล็ก ๆ หลุดออก หากสิ่งนี้เกิดขึ้นโปรดทราบว่าสิ่งนี้ไม่เป็นอันตรายเนื่องจากวัสดุทั้งหมดที่ใช้ในปลอดภัยต่ออาหาร
มีควันขาวออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังปรุงอาหารที่มีส่วนผสมติดมัน	เทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกอย่างระมัดระวังแล้วปรุงอาหารต่อได้
	กระทะยังคงมีคราบมันจากการใช้งานครั้งก่อน	ควันขาวเกิดจากคราบมันที่ร้อนขึ้นในกระทะ หมั่นทำความสะอาดกระทะและตะแกรงให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
	การซุบเกล็ดขนมปังหรือการซุบแป้งไม่ยึดติดกับอาหารอย่างเหมาะสม	เกล็ดขนมปังชิ้นเล็ก ๆ อาจทำให้เกิดควันขาวได้ กดขนมปังหรือซุบอาหารให้แน่นเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารติด
	น้ำหมัก ของเหลว หรือน้ำจากเนื้อกระเด็นในขั้นตอนการปรุงอาหาร	ซับอาหารให้แห้งก่อนใส่ลงในกระทะ

目录

重要信息	68
回收	70
保修和支持	70
产品简介	71
一般说明	71
首次使用之前	71
首次使用前准备	72
使用本产品	72
清洁	77
存储	78
故障排除	79

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



- 切勿将本产品置于燃气灶、各类电炉、电热烹饪板上方或附近，亦不可放入加热的烤箱内。（图 1）
- 切勿将产品浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。
- 切勿让水或其它液体进入该产品，以免发生触电。
- 务必将要煎炸的食材放入炸锅中，以防接触加热元件。
- 产品正在工作时，不要盖住其进风口和出风口。
- 切勿向炸锅内倒油，否则可能引发火灾风险。
- 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。
- 切勿在炸锅内放入超过最大刻度的食材。
- 始终确保加热器上没有杂物，并且没有食物卡在其中。

警告

- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦、其服务提供商或类似的专职人员进行更换。
- 产品只能使用接地电源插座，并由接地漏电断路器保护。

2



- 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。
- 使用过程中，产品的可接触表面可能会变得很烫（图 2）。
- 应照看好儿童，避免他们玩耍本产品。
- 本产品不适合身体机能、感官或智力存在障碍，或缺乏相关经验和知识的人员（包括儿童）使用，除非有对其安全负责的人对其进行监督或指导其正确使用本产品。
- 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。
- 在热空气炸制过程中，出风口会排出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽和出风口保持安全距离。将炸锅从产品中取出时，请小心高温蒸汽和热气。
- 切勿在产品中使用轻质食材或烘焙纸。
- 土豆贮存：温度应适合存放各种土豆，应高于 6°C 以尽可能地降低预制食品中丙烯酰胺的暴露风险。
- 本产品适合在 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。
- 在产品使用期间和使用后，内仓中的炸锅和配件会很烫，请务必小心处理。
- 在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件。请参阅手册中的说明。

警告

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

- 将产品放在水平、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，否则保修权益将会失效。
- 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）。
- 清洁内仓上方区域（热加热元件、金属部件边缘和防溅挡板）时要小心。
- 始终确保将食物在空气炸锅中完全烹制熟。
- 倒出烹饪的食物时要小心，注意炸锅底部积油且不要让配件滑落。

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

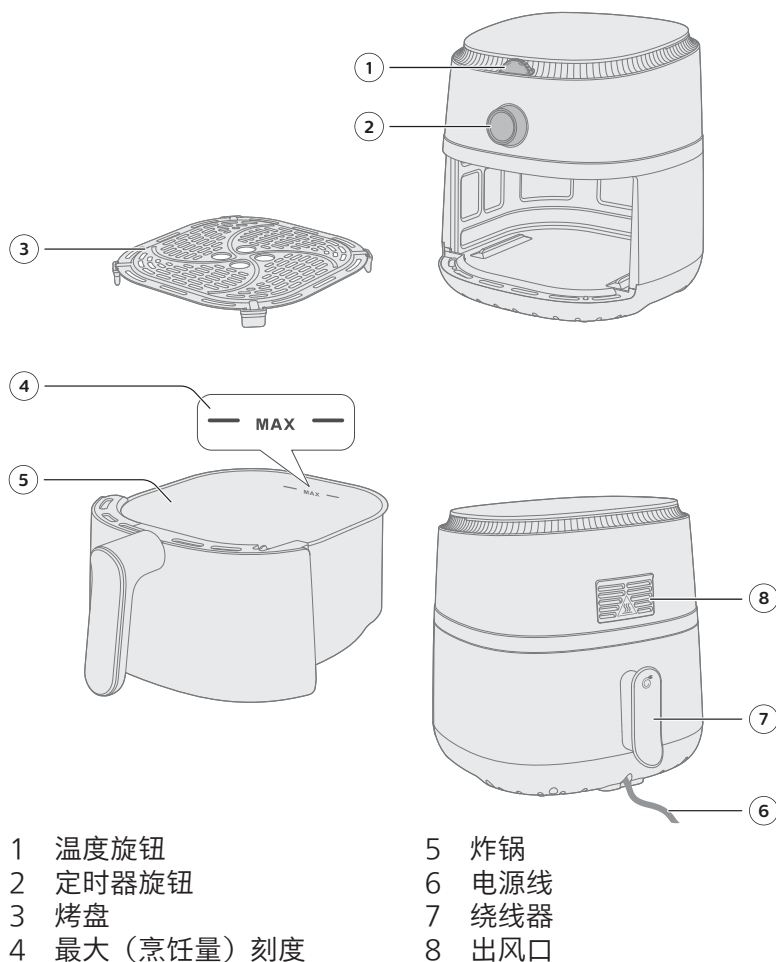
购买本产品后，Versuni 提供两年保修服务。如果故障是由于使用不当或维护不当造成的，则不予保修。我们的保修服务不会影响您行使消费者合法权利。如想获知更多信息或申请保修，请访问我们的网站 www.philips.com/support

产品简介

恭喜您购买飞利浦产品，欢迎使用！

为了让您能充分享受我们提供的支持，请在 www.home.id 上注册您的产品。

一般说明



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）。

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。

注意

- 请勿在产品上方或两侧放置物品。这会扰乱气流并影响烹饪效果。
- 切勿将正在运行的产品放在可能被蒸汽损坏的物体（例如墙壁和橱柜）附近或下方。

使用本产品

食物表

下表可帮助您为要烹饪的各种食物选择基本设置。

注释

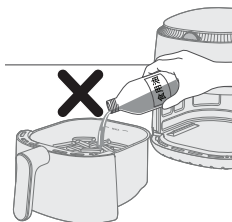
- 请记住，这些设置仅供参考。由于食材的来源、大小、形状和品牌各有不同，我们无法保证为您的食材提供理想设置。
- 炸制大量食物（例如，炸薯条、对虾、鸡腿、冷冻点心）时，为获得出色效果，请将炸篮中的食材摇晃、翻动或搅拌 2 至 3 次。

食材	份量	时间（分钟）	温度	注释
冷冻的薄薯条（7x7 毫米/0.3x0.3 英寸）	200-400 克	17-27	180° C	烹饪期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次
自制炸薯条（10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚）	200-400 克	28-35	180° C	烹饪期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次
冷冻炸鸡块	200-400 克	10-20	200° C	烹饪过程中途可摇晃、翻动或搅拌食材
冷冻春卷	200-400 克	10-20	200° C	烹饪过程中途可摇晃、翻动或搅拌食材
汉堡包（约 150 克/5 盎司）	1-2 片	12-16	150° C	

肉馅糕	400-600 克	35-45	150° C	使用烘烤篮配件
无骨肉排（约 190 克/7 盎司）	1-2 片	18-22	200° C	烹饪过程中途可摇晃、翻动或搅拌食材
鸡腿（约 125 克/4.5 盎司）	2-5 个	23-25	180° C	烹饪过程中途可摇晃、翻动或搅拌食材
鸡胸肉（约 160 克/6 盎司）	1-3 片	21-23	180° C	
整条鱼（约 300-400 克/11-14 盎司）	1 片	23	200° C	
鱼排（约 200 克/7 盎司）	1-2 片	21-26	200° C	
什锦蔬菜（切成大碎块）	200-400 克	12-18	180° C	根据自己的口味设置烹饪时间。 烹饪过程中途可摇晃、翻动或搅拌食材。
松饼（约 50 克/1.8 盎司）	1-6 个	16-20	160° C	
蛋糕	400-600 克	35-45	160° C	使用烘烤篮配件。
预焙面包/面包卷（约 60 克/1.2 盎司）	1-4 片	6-10	200° C	
自制面包	400-600 克	40-50	160° C	使用烘烤篮配件。 外形应尽可能平坦，以避免面包膨胀时触及加热元件。

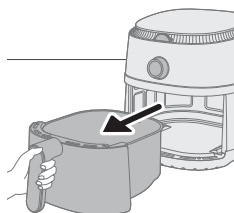
烹饪

警告

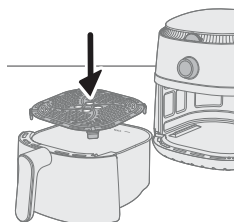


- 这款空气炸锅采用热空气加热。切勿在炸锅中倒入油、油脂或任何其他液体。
- 请勿触摸高温表面。用手柄握住炸锅。穿戴隔热手套握持热炸锅。
- 本产品仅供家庭使用。
- 第一次使用本产品时可能会出现一些轻微烟雾。这是正常的。
- 本产品不需要预热。
- 产品具有不翻面也能熟制食材的功能。烹饪效果受使用环境、食材特性和预处理方式等因素影响，可以根据实际需要以及个人口味偏好，在烹饪过程中途摇晃、翻动或搅拌食材。

1 拉动手柄，将炸锅从产品中取出。



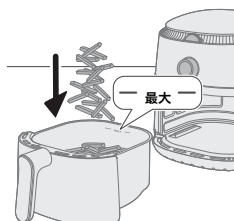
2 将烤盘放入炸锅中。

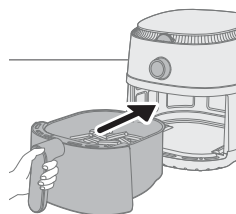


3 将食材放入炸锅。

注意

- 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”部分中标示的份量或使炸锅盛装的食物超过最大刻度线，因为这可能影响最终的煎炸效果。

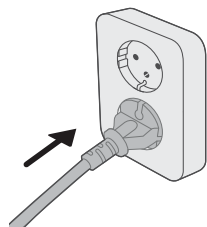




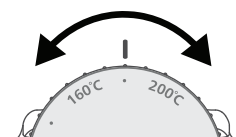
4 将炸锅放回空气炸锅中。

警告

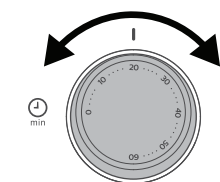
- 切勿在未装入烤盘的情况下使用炸锅。
- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰炸锅，因为炸锅会很烫。



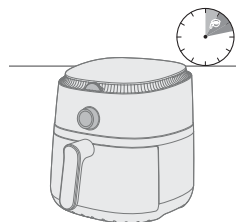
5 将插头插入电源插座。



6 将温度旋转到所需的温度。

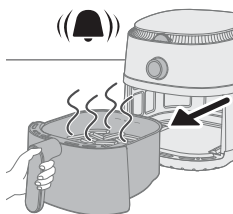


7 将计时器旋转到所需烹饪时间，以启动产品。



注意

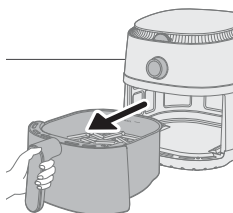
- 某些食材在烹调过程中需要中途摇晃或翻动（请参阅“食物表”）。要摇晃食材，请将炸锅拉出，然后拿到水槽上方摇晃。之后，将炸锅放回产品中。
- 如果将定时器设为烹饪时间的一半，当您听到定时器响铃时，表明应该摇晃或翻动食材。务必重新设置计时器，完成剩余烹饪时间。
- 在烹饪过程中，如果您需要更改烹饪温度或时间，请将控制按钮转到所需的设置。



8 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。

注意

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



9 拉出炸锅，检查食材是否已熟透。

警告

- 炸锅在烹饪后会很烫。从产品中取出炸锅时，请务必将其置于隔热工作面（例如，金属架）上。

注意

- 如果食材仍需烹饪，只需将炸锅放回空气炸锅中，再将时间增加几分钟。

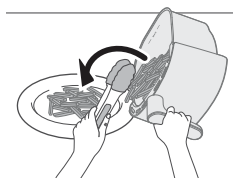
10 将食材全部倒入碗或碟中。

警告

- 烹饪过程结束后，炸锅、内仓和食材都会很烫。基于空气炸锅中烹饪的食材类型，炸锅中可能会有蒸汽溢出。

注意

- 要取出体积较大或易碎的食材，可以使用夹钳将食材夹出来。
- 食材中多余的油份或油脂将收集在炸锅底部。
- 烹饪完每批食材后或在摇晃之前，您可能需要小心地倒掉炸锅内多余的油或油脂，这取决于所烹饪的食材类型。将炸锅放在隔热表面上。戴上隔热手套，倒掉多余的油或油脂。将炸锅放回空气炸锅中。
- 在一批食材烹饪完毕后，空气炸锅可随时开始烹饪下一批食材。



自制炸薯条

要在 Airfryer 空气炸锅中自制美味炸薯条：

- 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。
- 在炸制薯条时，最好分成几份，每份不超过 500 克/18 盎司，以便获得均匀的效果。薯条分量越大，口感通常越不酥脆。

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 用手或食品夹将土豆条从碗中拿出来，让多余的油份留在碗里。

注意

- 切勿一次性将碗中所有薯条倾倒入炸篮，以免多余油脂进入。
- 6 将土豆条放入炸篮。
 - 7 炸薯条时，请在烹饪过程中翻动 2-3 次。

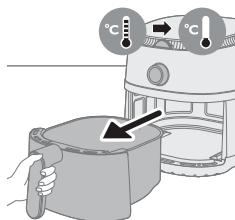
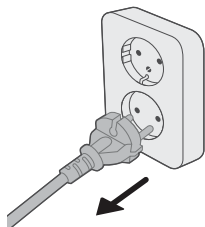
清洁

警告

- 请等炸锅以及产品内部完全冷却后，再开始进行清洁。
- 炸锅上有不粘涂层。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，清除炸锅底部的油和油脂。

- 1 将计时器旋扭转到“0”，从墙上插座拔下插头，并让产品冷却。

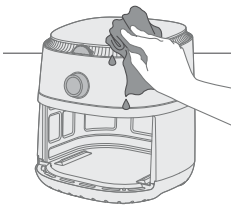


提示

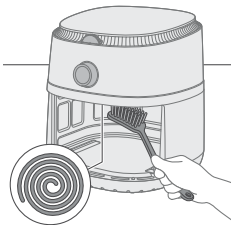
- 取出炸锅可以让产品更快冷却。
- 2 将烤盘从炸锅中取出。
 - 3 清除炸锅底部多余的油或油脂。
 - 4 可以用洗碗机清洗炸锅和烤盘。您也可以用热水、清洁剂和非研磨性海绵进行清洁（请参阅“清洁表”）。

提示

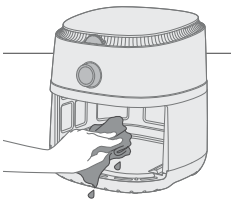
- 如果食物残渣粘在炸锅或烤盘上，您可以将其放进加入清洁剂的热水中浸泡 10 至 15 分钟。浸泡会使食物残渣变得松软，更容易去除。确保使用可以溶解油和油脂的洗碗液。如果炸锅或烤盘上出现油渍，并且使用热水和清洁剂无法将其清除，可以使用去油污喷剂。
- 如有必要，可使用软到中等硬度的毛刷清理粘在加热元件上的食物残渣。请勿使用钢丝刷或硬毛刷，因为这可能会损坏加热元件。



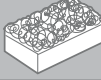
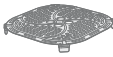
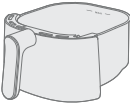
5 为防止刮擦，请用平展、洁净的软布轻轻擦拭产品外部。先用略湿的软布开始擦拭，如有必要，再使用干布。



6 用清洁刷清洁加热元件，以去除所有食品残渣。



7 用热水和非磨蚀性海绵清洗产品内部。

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

存储

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

- 搬运空气炸锅时，请务必水平握持，防止炸锅意外滑落，以免造成损坏。
- 在进行搬运和/或存放之前，请务必确保空气炸锅的可拆卸部件已固定到位。

故障排除

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

问题	可能的原因	解决方法
在使用过程中，产品的外部会发热。	内部的热量辐射到了外壁。	这是正常的。在使用过程中，请保证手部需要接触的部分（如手柄或旋钮）足够冷却后再触碰。
		为确保食物完全烹饪熟，产品运行时，炸锅及内部部件会持续处于高温状态。这些部件全程发烫，切勿触摸。
食物没有我预期的一样酥脆。	炸锅中的食材量过多。 某些食材在烹饪过程中需要进行翻动。	如果您让本产品持续运行，部分区域可能发烫，严禁触摸。产品上的相应区域使用以下图标标记： 
		为保证产品使用安全，请留意发热区域并避免触摸。
		避免一次性烹饪大量食材。少量食材烹饪更均匀。
		可以根据实际需要以及个人口味偏好，在烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌食材。

问题	可能的原因	解决方法
无法启动空气炸锅。	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。	空气炸锅功率较高。请尝试其他插座并检查保险丝。
我的空气炸锅内有一些剥落点。	空气炸锅内可能会由于意外接触或刮擦涂层而出现小的剥落点。（例如在使用粗糙清洁工具清洁炸锅或插入烤架的过程中）。	这不会以任何方式造成危害，因为我们使用的接触食品的材料是食品级安全材料。 注意: 请避免使用粗糙的清洁工具（例如，金属板刷、硬刷）清洁空气炸锅，并轻轻放入炸锅和烤盘。
产品中冒出白烟。	您在烹饪富含脂肪的食材。	请停止烹饪，小心地倒出多余的油，然后继续烹饪。
	炸锅内还残留上次使用后的油脂或食物残渣。	在这种情况下，请停止烹饪并小心清理空气炸锅内部的食物残渣或油脂，为了防止这种情况再次发生，每次用后，请彻底清洁炸锅、烤盘和加热元件。
	面包屑或涂层未正确附着在食物上。	小块面包屑在烹饪中会导致空气炸锅产生白烟。请将面包屑紧紧地按压在食物上，以确保其附着到食物上不会在烹饪中脱落。
	食材的水分或者腌料汁过多。	放入炸锅之前，请将食材上多余的水分吸除。

內容

重要資訊	81
回收	83
保固與支援	83
簡介	83
一般說明	84
第一次使用前	84
第一次使用前的準備	84
使用產品	85
清潔	89
收納	90
疑難排解	90

重要資訊

使用本產品前請先閱讀本重要資訊，並保管以作將來參考。

危險

1



- 請勿將產品置於或靠近高溫瓦斯爐或各式各樣的電子爐及電熱板，或放在加熱烤箱中 (圖 1)
- 切勿將產品浸泡在水中，或者在水龍頭下沖洗。
- 請勿讓水或其他液體進入產品內，以避免觸電。
- 務必將待炸的食材放在炸鍋中，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。
- 裝進炸鍋的食物量不得超過標示的刻度上限。
- 請務必確認加熱系統並非使用中，而且沒有食材卡在加熱系統內。

警告

- 如果電線損壞，必須交由飛利浦、服務代理商或具備相同資格的技師進行更換，以免發生危險。
- 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。
- 本產品的設計不是為了透過外部定時器或獨立遙控系統來進行操作。

2



- 可觸及的表面在使用期間可能會變熱 (圖 2)。
- 請監督孩童，切勿讓其使用本產品或將本產品當成玩具。
- 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。雙手和臉部必須與蒸氣及出風口保持安全距離。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。
- 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。
- 本產品設計適用於 5° C 到 40° C 之間的環境溫度。
- 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。
- 如果無人看管產品及組裝、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。
- 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

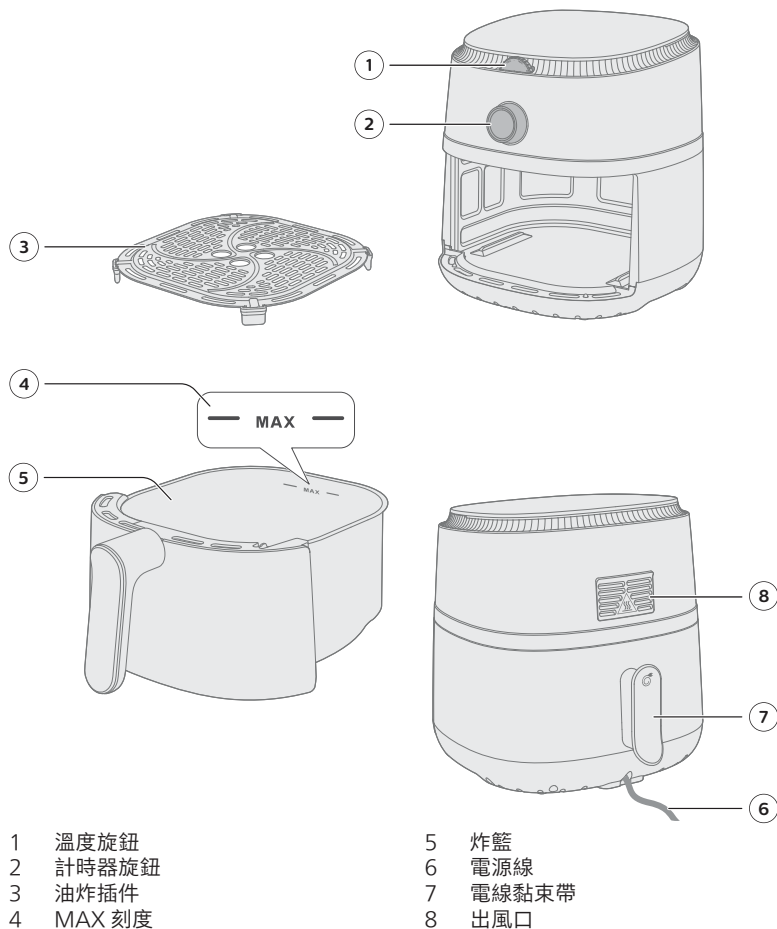
Versuni 為本產品提供售後兩年保固。若因使用不當或保養不周而導致瑕疵，此保固隨即失效。我們的保固不會影響您作為消費者的法律權利。如需更多資訊或欲使用保固，請造訪我們的網站 www.home.id/warranty。

簡介

感謝您購買本產品。歡迎來到飛利浦的世界！

請至 www.home.id 註冊您的產品，以獲得我們提供的完整支援。

一般說明



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)。

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，影響氣炸結果。

- 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

食物表

下表能協助您針對想料理的食物，選擇基本的設定。

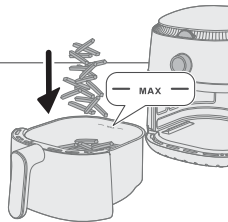
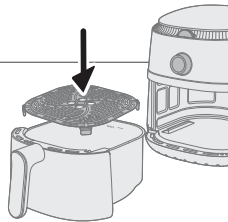
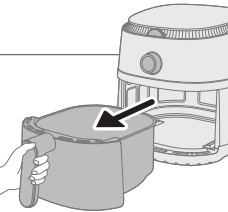
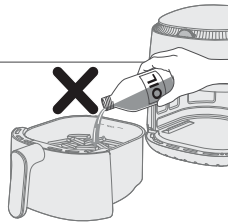
備註

- 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。

食材	數量	時間 (分鐘)	溫度	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐/0.3x0.3 英吋)	200-400 公克	15-20	180° C	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
自製薯條 (粗細：10x10 公釐/0.4x0.4 英吋)	200-400 公克	20-30	180° C	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
冷凍雞塊	200-400 公克	10-20	200° C	在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
冷凍春捲	200-400 公克	10-20	200° C	在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
漢堡排 (約 150 公克/5 盎司)	1-2 塊	12-16	150° C	
香烤肉捲	400-600 公克	35-45	150° C	使用烘烤配件
無骨肉排 (約 190 公克/7 盎司)	1-2 塊	18-22	200° C	在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
雞腿 (約 125 公克 / 4.5 盎司)	2-5 支	20-26	180° C	在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
雞胸肉 (約 160 公克 / 6 盎司)	1-3 塊	18-24	180° C	
全魚 (約 300-400 公克/11-14 盎司)	1 塊	20	200° C	
魚排 (約 200 公克/7 盎司)	1-2 塊	17-20	200° C	
綜合蔬菜 (約略切碎)	200-400 公克	12-16	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)	1-6 塊	14-20	160° C	
蛋糕	400-600 公克	35-45	160° C	使用烘烤配件。

預烤麵包/麵包捲 (約 60 公克/1.2 盎司)	1-4 塊	6-10	200° C	
自製麵包	400-600 公克	40-50	160° C	使用烘烤配件。 形狀應該盡可能平坦，以免麵包發酵時接觸到加熱板。

氣炸



注意

- 這款健康氣炸籃運用熱氣烹調。請勿在炸籃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籃。
- 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。

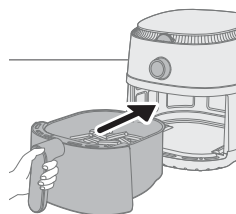
1 拉著握把，將炸籃從產品中取出。

2 將炸籃底網放入炸籃。

3 將食材置於炸籃中。

備註

- 健康氣炸籃可用於料理多種食材。合適的份量與約略的烹調時間，請參閱「食物表」。
- 份量切勿超過「食物表」一節所示，裝入炸籃的食材不可超過「MAX」刻度，以免成品的品質受到影響。

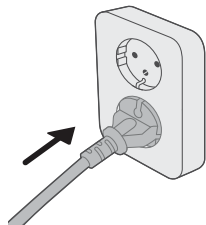


4 將炸籃放回健康氣炸籃中。

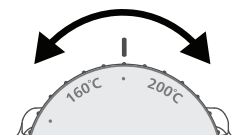
注意

- 切勿使用沒有炸籃底網的炸籃。
- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸籃，因為此時炸籃依然處於高溫。

5 將插頭插入電源插座。

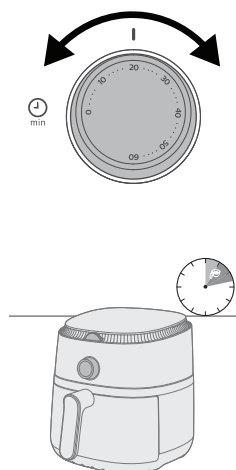


6 將溫度旋鈕轉到需要的溫度。

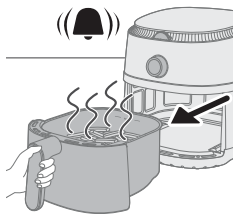


7 將計時器旋鈕轉到所需的烹調時間，即可開啟產品電源。

備註



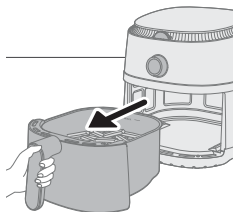
- 部分食材在烹調到一半時必須搖晃或翻面 (參閱「食物表」)。若要搖晃食材，請將炸籃拉出，並在水槽上搖晃。然後，將炸籃放回產品中。
- 計時器若是設成烹調時間的一半，當您聽見計時器鈴聲時，就該搖晃食材或翻面。務必重設計時器，以利正確計算剩餘的烹調時間。
- 烹調時，如需變更烹調溫度或時間，將控制旋鈕轉至所要設定即可。



- 8 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。

備註

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



- 9 拉出炸籃，檢查食材是否料理完畢。

注意

- 烹調程序結束後，炸籃的溫度很高。當您將炸籃從裝置中取出時，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，將炸籃推回健康氣炸籃內，再增加幾分鐘即可。

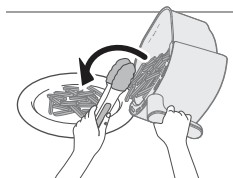
- 10 將食材倒到碗盤上。

注意

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

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籃的底部。
- 視烹調的食物類型而定，每烹調完一批食材之後，或是在搖晃食材之前，請小心倒掉炸籃裡多餘的油或逼出的油脂。將炸籃放在耐熱的平面上。用適用烤箱的隔熱手套將多餘的油或逼出的油脂倒掉。將炸籃裝回產品中。
- 當一批食材料理完畢時，健康氣炸籃立即可以料理另一批食材。



自製薯條

用健康氣炸鍋製作美味的自製薯條：

- 挑選適合用來炸薯條的馬鈴薯品種，例如質地 (略為) 粉狀的新鮮馬鈴薯。
- 建議氣炸薯條的份量最多 500 公克 / 18 盎司，這樣才能炸出均勻恰當的成品。較大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 吋厚)。

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 用手指或有孔的鏟勺取出碗裡的薯條，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，以免餘油跟著倒進網籃裡。

6 把薯條放入網籃裡。

7 氣炸薯條，在烹調期間搖晃網籃 2-3 次。

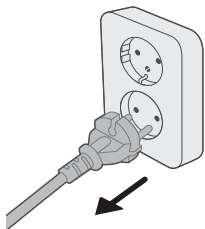
清潔

警告

- 請先待炸籃及產品內部徹底冷卻，再開始清潔。
- 炸籃具有不沾黏塗層。切勿使用金屬材質的鏟杓或磨蝕性清潔用品，以免不沾黏塗層受損。

每次使用後均需清潔本產品。每次使用後均需去除炸籃底部的油或油脂。

- 1 計時器旋鈕轉到 0，從電源插座上拔除插頭，讓產品冷卻下來。



提示

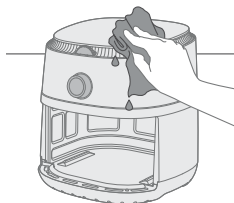
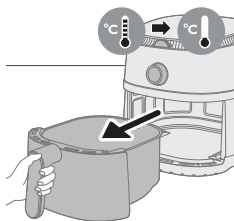
- 取出炸籃讓健康氣炸籃能更快冷卻。

- 2 從炸籃取出炸籃底網。
- 3 從炸籃底部倒出逼出的脂肪或油。
- 4 在洗碗機中清洗炸籃和炸籃底網。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗 (請參閱「清潔表」)。

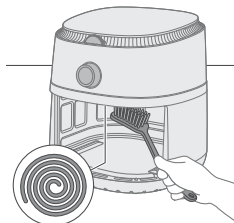
提示

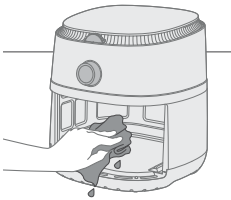
- 若炸籃或炸籃底網上黏著食物殘渣，可浸泡在熱水和洗碗精裡 10–15 分鐘。食物殘渣浸泡後就會變得鬆脫，容易去除。請務必使用可分解油和油漬的洗碗精。若炸籃或炸籃底網上黏著油漬，使用熱水加洗碗精也無法去除的話，請使用油污清潔劑。
- 萬一有殘渣黏在加熱板上，可用軟質到中等硬度的毛刷清除。不可使用鋼刷或硬質毛刷，以免損壞加熱板的塗層。

- 5 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。



- 6 以清潔刷清理加熱板以清除任何食物殘渣。





7 以熱水和非磨蝕性海綿清潔產品內部。

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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。

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 查看常見問答集清單，或聯絡您所在國家/地區的飛利浦客戶服務中心。

問題	可能原因	解決方案
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，炸籃及產品內部溫度一律會升高。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。

問題	可能原因	解決方案
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。
	炸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。
健康氣炸籃無法啟動。	產品未插電。	檢查插頭是否正確插入電源插座中。
	有好幾個產品連接到同一個插座。	健康氣炸籃的功率瓦數很高。請嘗試另一個插座，並檢查保險絲。
健康氣炸籃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/或裝入炸籃底網時造成)，可能會造成健康氣炸鍋的炸籃內部出現一些小污點。	使用正確的方式將炸籃底網向下裝入炸籃，就可避免受損情況發生。若裝入炸籃底網的角度傾斜，炸籃底網的側面可能會撞到炸籃的鍋壁，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。	小心倒出炸籃裡多餘的油或油脂，然後繼續烹調。
	炸籃裡還留有上次使用後的油脂殘渣。	炸籃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籃與炸籃底網。
	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。	將食物放入炸籃之前先將其拍乾。

목차

주의 사항	92
재활용	94
품질 보증 및 지원	94
소개	94
제품정보	95
처음 사용 전	95
처음 사용 전 준비	95
제품 사용하기	96
세척	100
보관	101
문제 해결	101

주의 사항

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

위험

1



- 제품을 가열된 가스레인지나 모든 종류의 전기레인지, 전기 조리 열판, 가열된 오븐의 위 또는 근처에 두지 마십시오(그림 1).
- 제품을 절대로 물에 담그거나 행구지 마십시오.
- 제품에 물이나 기타 액체가 들어가지 않도록 하십시오. 감전 사고의 위험이 있습니다.
- 항상 튀김 재료를 팬에 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.
- 팬의 최대 수량 표시선을 초과하는 양의 음식을 넣지 마십시오.
- 히터가 비어 있고 히터 속에 음식물이 붙어있지는 않은지 항상 확인하십시오.

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 리모컨으로 작동하지 않습니다.

2



- 사용 중에는 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다(그림 2).
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 보호자의 감독이 필요합니다.
- 신체적인 감각 및 인지능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 혼자 제품 청소나 정비를 하지 않도록 하십시오.
- 제품이 벽 또는 다른 제품과 닿지 않도록 하십시오. 제품의 양 옆면과 뒷면 및 뒷면에 10cm 이상의 여유 공간이 있어야 합니다. 제품 위에 물건을 올려놓지 마십시오.
- 뜨거운 공기로 튀기는 동안 공기 배출구를 통해 뜨거운 증기가 나옵니다. 안전한 사용을 위해 손과 얼굴을 증기와 배출구에 가까이 두지 마십시오. 제품에서 팬을 분리할 때는 뜨거운 증기와 공기에 주의하십시오.
- 제품에 가벼운 재료나 제빵 용지를 사용하지 마십시오.
- 감자 보관: 온도는 보관된 감자 종류에 적절해야 하며 가공 식료품의 아크릴아미드 노출 위험을 최소화하기 위해 6°C를 넘지 않아야 합니다.
- 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 및 액세서리는 제품 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.

- 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.

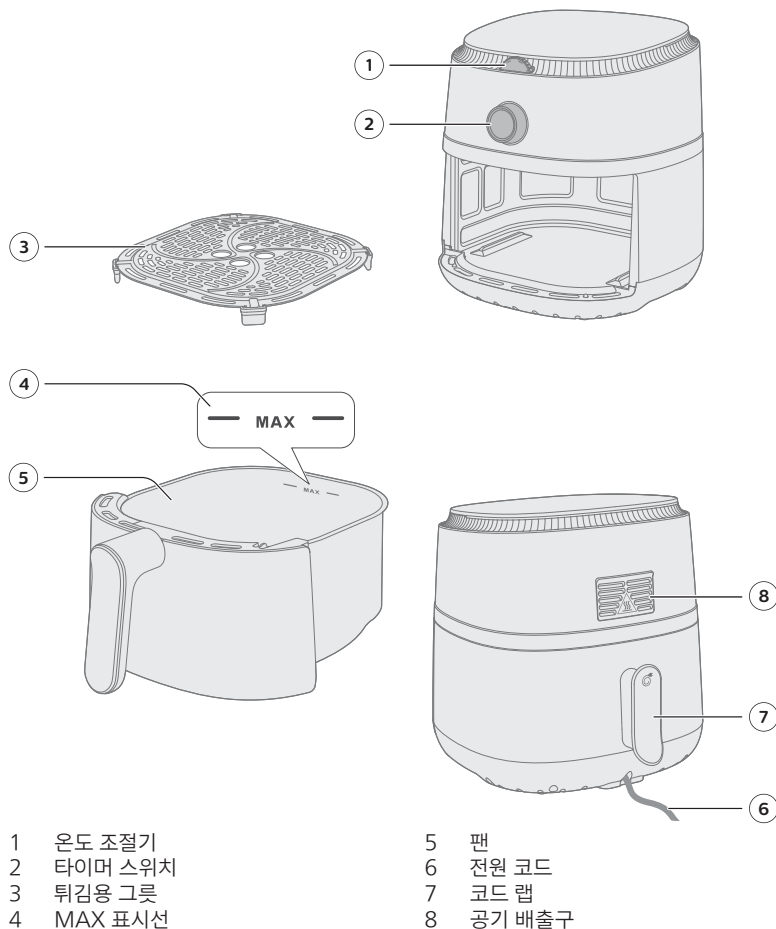
품질 보증 및 지원

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.home.id/warranty를 방문해 주시기 바랍니다.

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다!
필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.home.id에서 제품을 등록하십시오.

제품정보



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).

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

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.

재료	양	시간(분)	온도	참고
얇은 냉동 튀김(7x7mm/0.3x0.3인치)	200~400- g	17~27개	180°C	조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
수제 튀김(두께 10x10mm/0.4x0.4인치)	200~400- g	28~35개	180°C	조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
냉동 치킨 너겟	200~400- g	10~20개	200°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
냉동 춘권	200~400- g	10~20개	200°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
햄버거(약 150g/5oz)	1~2조각	12~16개	150°C	
미트 로프	400~600- g	35~45개	150°C	제빵용 액세서리를 사용합니다.
뼈 없는 미트칩(약 190g/7oz)	1~2조각	18~22개	200°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭다리(약 125g/4.5oz)	2~5조각	23~25개	180°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭가슴살(약 160g/6oz)	1~3조각	21~23개	180°C	
통생선(약 300~400g/11~14oz)	1조각	23	200°C	
생선 살(약 200g/7oz)	1~2조각	21~26개	200°C	
각종 채소(깍둑 썰기)	200~400- g	12~18개	180°C	취향에 따라 조리 시간을 설정하십시오. 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞습니다.
머핀(약 50g/1.8oz)	1~6조각	16~20개	160°C	
케이크	400~600- g	35~45개	160°C	제빵용 액세서리를 사용합니다.

사전 조리 빵/롤(약 60g/1.2oz)	1~4조각	6~10개	200℃	
가정에서 구운 빵	400~600- 9	40~50개	160℃	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.

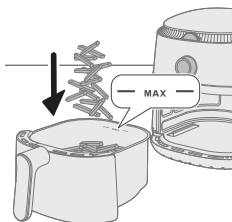
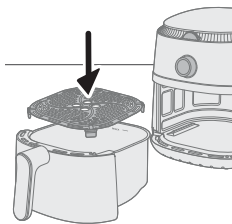
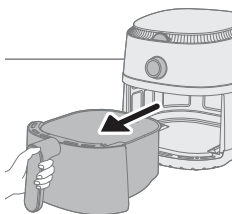
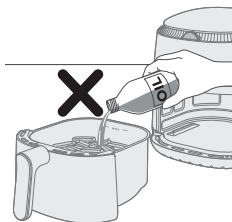
1 핸들을 당겨 제품에서 팬을 꺼냅니다.

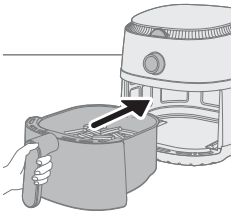
2 튀김용 그릇을 팬 안에 넣습니다.

3 팬에 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' 표시선을 초과하여 팬을 채우면 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.

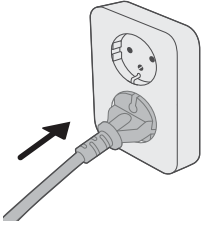




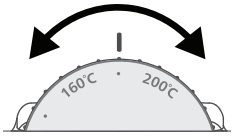
4 팬을 에어프라이어에 다시 넣습니다.

주의

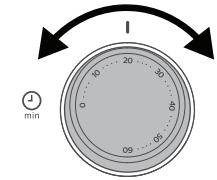
- 반드시 팬에 튀김용 그릇을 넣고 사용하십시오.
- 사용 중 및 사용한 직후에는 매우 뜨거울 수 있으므로 팬을 만지지 마십시오.



5 벽면 콘센트에 플러그를 꽂으십시오.

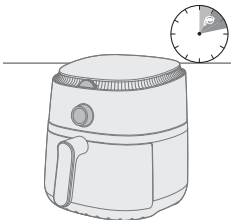


6 온도 조절기를 돌려 원하는 온도에 맞추십시오.

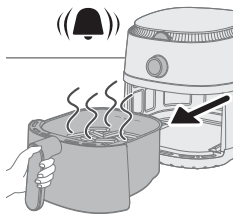


7 타이머 스위치를 원하는 조리 시간으로 설정하여 제품을 켜십시오.

참고



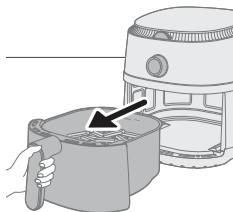
- 일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들거나 뒤집어 주어야 합니다(‘조리 표’ 참고). 재료를 흔들 때는 팬을 꺼낸 다음 싱크대 위에서 섞어줍니다. 그런 다음 제품 안으로 팬을 다시 넣습니다.
- 타이머를 조리 시간의 절반으로 설정하고 타이머 알람음이 들리면 재료를 섞거나 뒤집어 주십시오. 그런 다음 남은 조리 시간으로 타이머를 다시 설정하십시오.
- 조리 중에 조리 온도 또는 조리 시간을 변경해야 하는 경우에는 스위치를 원하는 설정으로 맞추십시오.



8 타이머 알람음이 울리면 조리 시간이 다 된 것입니다.

참고

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



9 팬을 꺼내고 재료가 조리되었는지 확인합니다.

주의

- **조리 후에는 에어프라이어 팬이 뜨겁습니다. 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.

10 내용물을 용기나 접시에 담습니다.

주의

- **조리 후에는 팬, 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 팬을 흔들기 전 또는 한 번 분량을 조리할 때마다 과도한 기름이나 녹은 지방을 조심스럽게 따라 버립니다. 팬을 내열 표면에 올려놓습니다. 남아있는 기름기나 녹은 지방을 따라 버리려면 오븐 장갑을 착용하십시오. 팬을 제품에 다시 넣습니다.
- 한 분량의 음식이 조리되면 에어프라이어는 바로 다음 분량의 음식을 조리할 준비를 합니다.

홈메이드 감자튀김 만들기

에어프라이어로 맛있는 홈메이드 감자튀김을 만들려면,

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

1 감자 껍질을 벗기고 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

- 바스켓에 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.

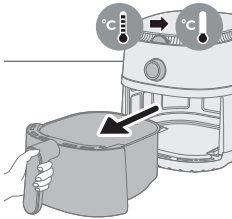
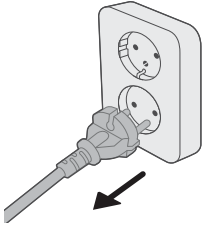
세척

경고

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

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

- 1 타이머 스위치를 "0"에 맞춘 후, 벽면 콘센트에서 플러그를 뽑고 제품의 열을 식히십시오.

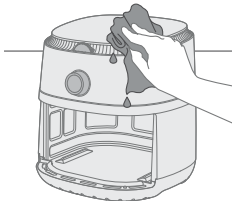


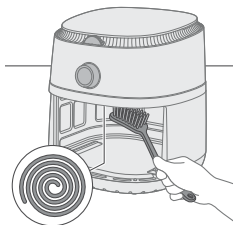
팁

- 팬을 분리하면 에어프라이어를 더 빠르게 식힐 수 있습니다.
- 2 튀김용 그릇을 팬에서 꺼냅니다.
 - 3 팬 바닥에 있는 녹은 지방과 기름을 버립니다.
 - 4 팬과 튀김용 그릇을 식기 세척기를 사용해 세척합니다. 따뜻한 물, 주방용 세제 및 부드러운 스펀지를 사용하여 세척해도 됩니다("세척 표" 참고).

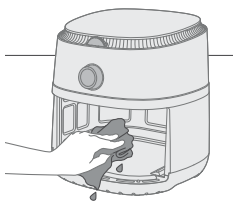
팁

- 음식 찌꺼기가 팬이나 튀김용 그릇에 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 튀김용 그릇에 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.
- 5 굽힘을 방지하려면 주름이 없고 깨끗하며 부드러운 천으로 제품 외부를 부드럽게 닦습니다. 약간 적신 천으로 시작하고 필요한 경우 마른 천으로 마무리합니다.

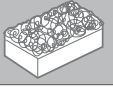
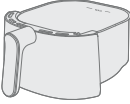




6 가열장치를 청소용 브러시로 세척하여 음식물 찌꺼기를 제거합니다.



7 제품 안쪽을 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하십시오.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

보관

- 1 제품의 전원을 뽑고 식하십시오.
- 2 보관 전에 모든 부품이 깨끗하고 물기가 없는지 확인합니다.

참고

- 팬이 떨어져서 팬이 손상될 수 있으므로 에어프라이어를 옮길 때 항상 수평으로 잡으십시오.
- 에어프라이어를 이동 및/또는 보관할 때는 항상 분리 가능한 부품을 고정하십시오.

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

가능한 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.

문제점

가능한 원인

해결책

		팬, 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 전분기가 있는 감자를 사용해야 합니다. 감자를 보관해야 할 경우에는 냉장고와 같이 차가운 곳에 보관하지 마십시오. 포장에 튀김용이라고 기재되어 있는 감자를 선택합니다.
	팬에 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 가전 제품이 하나의 콘센트에 연결되었습니다.	에어프라이어는 높은 와트에서 동작합니다. 다른 콘센트에 꽂아 보고 퓨즈에 이상이 없는지 확인합니다.
에어프라이어 내부에 약간 벗겨진 부분이 있습니다.	우연히 코팅 부분에 마찰이 일어나거나 굽힘이 발생하여(예: 튀김용 그릇을 넣거나 거친 세척 도구로 세척하는 도중), 에어프라이어 팬 내부에 작게 벗겨진 부분이 일부 생길 수 있습니다.	손상을 방지하려면 튀김용 그릇을 낮추어 팬에 제대로 넣어야 합니다. 튀김용 그릇을 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 튀김용 그릇을 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.	팬에 넣기 전에 재료를 두드려서 물기를 제거하십시오.

المحتويات

104	_____	هام
106	_____	إعادة التدوير
106	_____	الضمان والدعم
106	_____	المقدمة
107	_____	وصف عام
107	_____	قبل الاستخدام للمرة الأولى
107	_____	عمليات التحضير قبل الاستخدام للمرة الأولى
108	_____	استخدام الجهاز
112	_____	التنظيف
113	_____	التخزين
113	_____	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

هام

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

خطر



- لا تضع الجهاز على أفران غاز ساخنة أو كل أنواع الأفران الكهربائية وألواح الطهو الكهربائية أو بالقرب منها، أو في فرن محمّس (الشكل ١)
- لا تغمر القاعدة بالمياه على الإطلاق، ولا تغسلها تحت مياه الحنفية.
- لا تدع المياه أو أي سائل آخر يتسرّب إلى داخل الجهاز، لتفادي حدوث صدمة كهربائية.
- ضع دائماً المكونات المراد قليها في الصينية لتجنّب ملامستها عناصر التسخين.
- لا تغط 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 تضع أبداً كمية طعام تتخطى المستوى الأقصى المُنشّر إليه في الصينية.
- احرص دائماً على أن تكون أداة التسخين فارغة وخالية من الطعام العالق.

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 التسرّب 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 بعد منفصل.



- قد تصبح الأسطح التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام (الشكل 2).
- يجب الإشراف على الأطفال للحؤول دون لعبهم بالجهاز.
- هذا الجهاز غير معدّ للاستخدام من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف أو أعمال الصيانة من دون مراقبة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من الحائط 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. أبقي يدك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخّ الحذر أيضاً من البخار والهواء الساخنين عند إزالة الصينية من الجهاز.
- لا تستخدم مكونات خفيفة أو ورق طهو في الجهاز.
- تخزين البطاط: يجب أن تكون درجة الحرارة مناسبة لمجموعة البطاطس المتنوعة التي يتم تخزينها، ويجب أن تتخطى 6 درجات مئوية لتقليل خطر التعرّض للأكريلاميد في المواد الغذائية المحضرة.
- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في درجات حرارة محيطية تتراوح ما بين 5 درجات مئوية و40 درجة مئوية.
- تحقق من أن الفولتية المثبتة عليها على الجهاز تتوافق مع فولتية سلك الطاقة الرئيسية المحلية قبل توصيل الجهاز.
- أبقي 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 دائماً الحذر، إذ تصبح الصينية 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.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة في حال تركه من دون مراقبة وقبل تجميع قطعه أو تفكيكها أو تخزينه أو تنظيفه.
- ضع الجهاز على سطح مستقر وأقوي 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.
- أعيد 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.

- قُم بإزالة المخلفات المحروقة. يجب عدم قلي البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (يهدف تقليل إنتاج مادة الأكريلاميد).
- توخّ الحذر عند تنظيف الجهة العليا من حجرة الطهو، أي: أدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية والواقية من الطرطشة.
- احرص دائماً على طهو الطعام بالكامل داخل جهاز Airfryer.
- 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.
- اتبع القوانين المعتمدة في بلدك لجمع المنتجات الكهربائية بطريقة منفصلة.



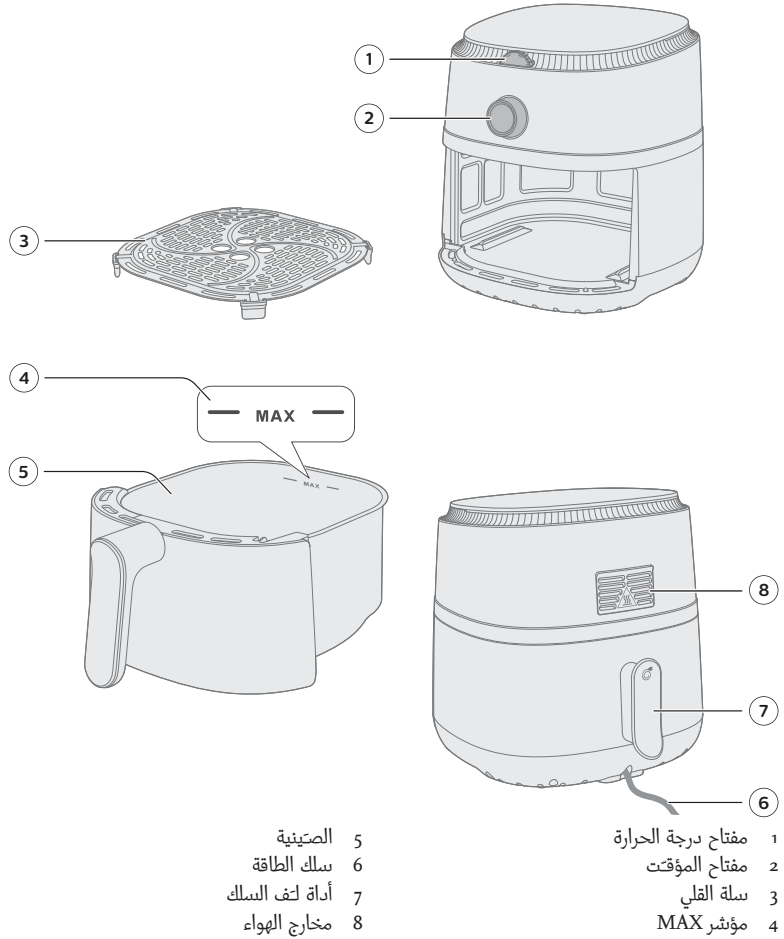
الضمان والدعم

تقدّم شركة Versuni ضماناً لمدة سنتين على هذا المنتج بعد الشراء. ليس هذا الضمان صالحاً في حال وجود عطل بسبب الاستخدام غير الصحيح أو الصيانة الرديئة. لا يؤثر هذا الضمان على الحقوق التي يمنحها لك القانون بصفتك مستهلكاً. للحصول على مزيد من المعلومات أو للاستفادة من الضمان، تفضّل زيارة موقعنا الإلكتروني www.home.id/warranty.

المقدمة

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips! للاستفادة بالكامل من الدعم الذي نقدّمه، سجّل منتجك على www.home.id.

وصف عام



قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1 أزل كل مواد التغليف.
- 2 أزل أي ملصقات أو تسميات (إنها وجدت) متوفرة على الجهاز.
- 3 نظف الجهاز جيداً قبل استخدامه للمرة الأولى (راجع الفصل "التنظيف").

عمليات التحضير قبل الاستخدام للمرة الأولى

ضع الجهاز على سطح ثابت ومستو وأقفي 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

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 المثلجة) قم بهزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها في الصّينية مرتين إلى ثلاث مرات للحصول على نتيجة متسقة.

المكونات	الكمية	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة	ملاحظة
بطاطس مقلية رفيعة مثلجة (7x7 مم / 0,3x0,3 بوصات)	200-400 غ	17-27	180 درجة مئوية	يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي
بطاطس مقلية محضرة في المنزل (بسمكة 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصات)	200-400 غ	28-35	180 درجة مئوية	يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي
ناجيت الدجاج المثلج	200-400 غ	10-20	200 درجة مئوية	يجب هزّ المكوّنات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
لفافات سبرينغ رول مثلجة	200-400 غ	10-20	200 درجة مئوية	يجب هزّ المكوّنات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
هامبرغر (حوالي 150 غ / 5 أونصات)	1-2 قطع	12-16	150 درجة مئوية	
رغيف اللحم	400-600 غ	35-45	150 درجة مئوية	استخدم ملحق الخبز
لحم ضلع من دون عظم (حوالي 190 غ/7 أونصات)	1-2 قطع	18-22	200 درجة مئوية	يجب هزّ المكوّنات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
أفخاذ دجاج (حوالي 125 غ / 4,5 أونصات)	2-5 قطع	23-25	180 درجة مئوية	يجب هزّ المكوّنات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
صدر دجاج (حوالي 160 غ / 6 أونصات)	1-3 قطع	21-23	180 درجة مئوية	
سمكة كاملة (حوالي 300-400 غ / 14-11 أونصة)	قطعة واحدة	23	200 درجة مئوية	
قطع فيليه سمك (حوالي 200 غ / 7 أونصات)	1-2 قطع	21-26	200 درجة مئوية	
خضار مختلطة (مقطعة بطريقة خشنة)	200-400 غ	12-18	180 درجة مئوية	يمكنك تعيين وقت الطهو وفقاً لذوقك. يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي.

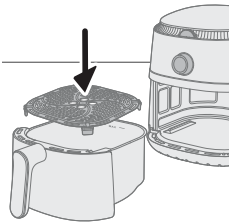
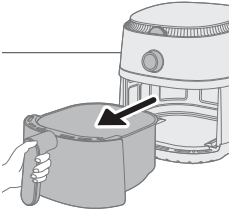
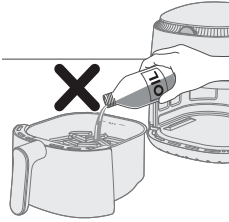
قطع المافن (حوالي 50 غ / 1,8 أونصة)	1-6 قطع	16-20	160 درجة مئوية
قالب الحلوى	400-600 غ	35-45	160 درجة مئوية استخدم ملح الخبز.
لحاف/خبز مخبوز مسبقاً (حوالي 60 غ / 1,2 أونصة)	1-4 قطع	6-10	200 درجة مئوية
خبز محضّر في المنزل	400-600 غ	40-50	160 درجة مئوية استخدم ملح الخبز. يجب أن يكون الشكل مسطحاً قدر الإمكان لتفادي ملامسة الخبز أداة التسخين عندما يبدأ بالانتفاخ.

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 يصدر هذا الجهاز كمية قليلة من الدخان عند استخدامه للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي.
- من غير الضروري تسخين الجهاز مسبقاً.

1 أزل الصينية من الجهاز عن طريق سحب المقبض.

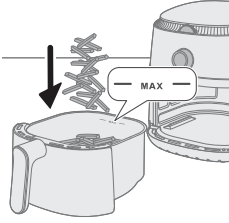


2 ضع سلة القلي في الصينية.

3 ضغ المكونات في الصئينة.

ملاحظة

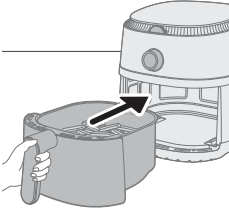
- يمكن لجهاز Airfryer تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. راجع "جدول الطعام" للاطلاع على الكميات الملائمة وأوقات الطهي التقريبية.
- لا تتخطأ الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو تفرط في ملء الصئينة بكمية تتجاوز مؤشر "الحد الأقصى"، إذ قد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.



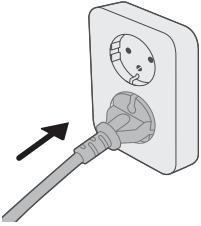
4 أعيء إءخال الصئينة في جهاز Airfryer.

تنبيه

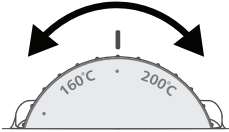
- لا تستخدم الصئينة أبءاً من ءون سلة القلي.
- لا تلمس الصئينة أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة على استخدامها، لأنها تصبح ساخنة جداً.



5 ضغ القابس في مأخذ الطاقة في الحائط.

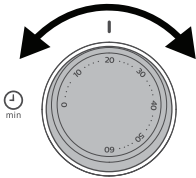


6 أير مفتاح ءرارة الءصول إلى ءرارة المطلوبة.

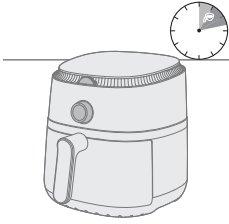


7 أير مفتاح المؤقت إلى مدة الطهو المطلوبة لتشغيل الجهاز.

ملاحظة



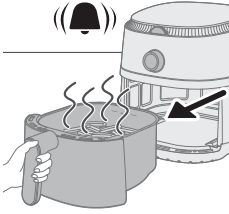
- تتطلب بعض المكونات الهزّ أو التقليب بعد مرور منتصف وقت الطهي (راجع "جدول الطعام"). لهزّ المكونات، اسحب الصينية وقم بهزّها فوق الحوض. ثم أعيد الصينية إلى الجهاز.
- إذا قمت بضبط المؤقت على نصف وقت الطهي، فستسمع صوت جرس المؤقت عندما يحين موعد هزّ المكونات أو إدارتها. تأكد من إعادة ضبط المؤقت إلى وقت الطهو المتبقي.
- أثناء الطهو، إذا كنت بحاجة إلى تغيير درجة الحرارة أو مدة الطهو، فقم بتدوير مفتاحي التحكم إلى الإعداد المطلوب.



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

ملاحظة

- يمكنك أيضًا إيقاف تشغيل الجهاز يدويًا. للقيام بذلك، أدير مفتاح المؤقت إلى 0 (يعكس اتجاه عقارب الساعة)؛ يتطلب ذلك قوة أكثر من تلك المستخدمة لتدوير المفتاح باتجاه عقارب الساعة.



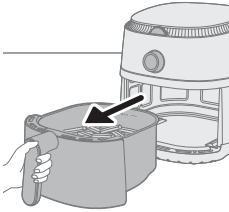
9 اسحب الصينية وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.

تنبيه

- تكون مقلاة Airfryer ساخنة بعد عملية الطهي. ضع الصينية دائمًا 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.



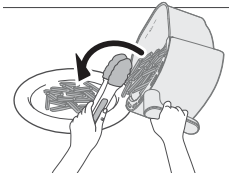
10 أفرغ المحتويات في وعاء أو طبق.

تنبيه

- بعد انتهاء عملية الطهو، تكون الصينية والهيكلي الداخلي والمكونات ساخنة. وقد يتسرّب البخار من الصينية، بحسب نوع المكونات في جهاز Airfryer.

ملاحظة

- لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم ملقطًا لإخراجها.
- يتم جمع فائض الزيت أو الدهون المذوّبة من المكونات في قعر الصينية.
- قد ترغب في سكّب أي فائض من الزيت أو الدهون من الصينية بحذر بعد طهو كل دفعة أو قبل هزّ المكونات، وذلك بحسب نوع المكونات التي يتم تحضيرها. ضع الصينية على سطح مقاوم للحرارة. ارتد قفازات فرن آمنة لسكّب فائض الزيت أو الدهون المذوّبة. أعيد الصينية إلى الجهاز.
- عندما تصبح دفعة من المكونات جاهزة، يكون جهاز Airfryer جاهزًا لإعداد دفعة أخرى على الفور.



تحضير البطاطس المقلية في المنزل

لتحضير بطاطس مقلية شهية في المنزل باستخدام جهاز Airfryer:

- اختر نوعًا مناسبًا من البطاطس لتحضير البطاطس المقلية، على سبيل المثال البطاطس النشوية (بعض الشيء) والبطازجة.
- من الأفضل قلي البطاطس بواسطة الهواء بكميات تصل إلى 500 غ/18 أونصة للحصول على نتيجة متساوية. إذ تكون الكميات الأصغر من البطاطس المقلية مقرمشة أكثر من الكميات الكبيرة.

- 1 قشّر البطاطس وقطّعها إلى شرائح للقلي (بسمكة 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصات).
- 2 تَنقَع شرائح البطاطس في وعاء من المياه لمدة لا تقل عن 30 دقيقة.
- 3 يُفْرغ الوعاء وتُجفّف شرائح البطاطس بواسطة منشفة أو مناديل ورقية.
- 4 يُسكب مقدار ملعقة طعام من زيت الزيتون في الوعاء ثم توضع الشرائح في الوعاء وتُمزج حتى تصبح الشرائح مغطاة بطبقة من الزيت.
- 5 تُزال الشرائح من الوعاء باستخدام الأصابع أو إحدى أدوات المطبخ المزودة بفتحات حتى يبقى فائض الزيت في الوعاء.

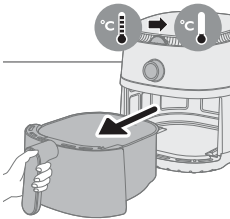
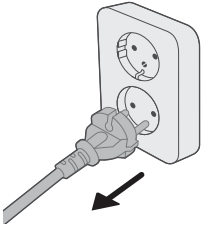
ملاحظة

- يجب عدم إمالة الوعاء لصبّ الشرائح كلها في السلة دفعة واحدة، وذلك لتفادي ترسب كمية الزيت الزائدة في السلة.
- 6 توضع الشرائح في السلة.
- 7 قم بقلي شرائح البطاطس وهزّ الصينية مرتين إلى 3 مرات أثناء الطهو.

التنظيف

تحذير

- اترك الصينية والجزء الداخلي من الجهاز ليبردا تمامًا قبل البدء بالتنظيف.
- تم تغليف الصينية بطلاء مانع للالتصاق. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة، إن قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للالتصاق.
- نظّف الجهاز بعد كل استخدام. أزل الزيوت والدهون من قعر الصينية بعد كل استخدام.
- 1 أدير مفتاح المؤقت إلى 0، وافضل القابسي عن مأخذ الحائط واطرك الجهاز ليبرد.



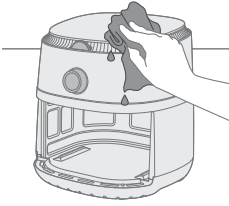
تلميح

- أخرج الصينية للسماح بتبريد جهاز Airfryer بشكل أسرع.
- 2 أزل سلة القلي من الصينية.
- 3 تخلص من الزيت أو الدهون المذوّبة المجمّعة في أسفل الصينية.
- 4 نظّف الصينية وسلة القلي في الجلاية. يمكنك أيضًا تنظيفهما بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة (راجع "جدول التنظيف").

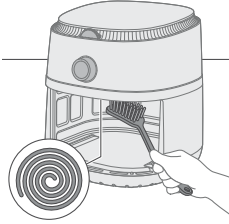
تلميح

- إذا كانت بقايا الطعام ملتصقة على الصينية أو سلة القلي، 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 غسيل الصحن الذي يمكنه إذابة الزيت والشحوم. إذا كان ثمة بقع شحم على الصينية أو سلة القلي 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 يُضر بطلاء أداة التسخين.

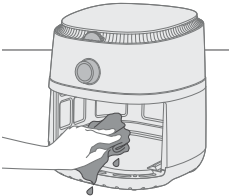
- 5 لمنع حدوث الخدوش، امسح الجزء الخارجي من الجهاز برفق بقطعة قماش غير مجعدة ونظيفة وناعمة. ابدأ بقطعة قماش مبللة بعض الشيء واتبعها بقطعة قماش جافة، إذا لزم الأمر.

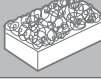
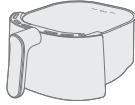


- 6 نظف أداة التسخين بواسطة فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.



- 7 نظف الجزء الداخلي من الجهاز بمياه ساخنة وإسفنجية غير كاشطة.



			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

التخزين

- 1 افصل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد.
 - 2 تأكد من أن كل القطع نظيفة وجافة قبل تخزينها.
- ملاحظة**
- عند حمل جهاز Airfryer، امسكه دائماً بشكل أفقي لمنع سقوط الصينيتين عن طريق الخطأ، إذ قد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بها.
 - تأكد دائماً من أن قطع جهاز Airfryer القابلة للتركيب 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 حل المشكلة بواسطة المعلومات الواردة أعلاه، فتفضل بزيارة www.philips.com/support للاطلاع على لائحة الأسئلة المتداولة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تصبح الجهة الخارجية من الجهاز ساخنة أثناء الاستخدام.	تشع الحرارة داخل الجدران الخارجية.	هذا أمر طبيعي. تبقى كل المقابض والمفاتيح التي تحتاج إلى لمسها أثناء الاستخدام باردة بحيث يمكنك لمسها.
		يصبح كل من الصينية والجزء الداخلي من الجهاز ساخناً دائماً أثناء تشغيل الجهاز، وذلك لضمان طهو الطعام بشكل صحيح. تكون هذه الأجزاء ساخنة جداً بحيث لا يمكن لمسها.
		إذا تركت الجهاز قيد التشغيل لفترة أطول، فإن بعض المناطق ستصبح ساخنة جداً بحيث لا يمكن لمسها. تم وضع علامة على هذه المناطق على الجهاز باستخدام الرمز التالي:
		
		طالما كنت على دراية بالمناطق الساخنة وتجنبتم لمسها، فإن الجهاز آمن تماماً للاستخدام.
لم تكن البطاطس المقلية المحضرة في المنزل على قدر توقعاتي.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم البطاطس الطازجة والنشوية. إذا كنت 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 الصينية كبيرة جداً.	اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية المحضرة في المنزل.
	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهز في منتصف عملية الطهو.	اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية المحضرة في المنزل.
يتعذر 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.	يتميز جهاز Airfryer بقوة كهربائية عالية. جرب منفذ طاقة مختلفاً وتحقق من الصمامات.
أرى أن بعض البقع تنتشر 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 سلة القلي).	يمكنك منع حدوث الضرر عن طريق وضع سلة القلي في الصينية بشكل صحيح. إذا قمت بإدخال سلة القلي بزاوية منحنية، فقد يلامس جانبيها جدار الصينية، ما يتسبب في تقشر 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.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	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 وسيلة القلي جيداً بعد كل استخدام.
	لم يلتصق فتات الخبز أو الطبقة الخارجية من الطعام بشكل صحيح بالطعام.	قد تتسبب القطع الصغيرة من فتات الجو المتناثرة في الهواء بتصاعد الدخان الأبيض. اضغط بشدة على فتات الخبز أو الطبقة الخارجية من الطعام للتأكد من أنه يلتصق بالطعام.
	تتساقط صلصة النقع أو السوائل أو عصير اللحم فوق الدهون أو الشحوم المذوبة.	دع الطعام يجفّ قبل وضعه في الصينية.

فهرست مطالب

116	مهم
118	باز یافت
118	ضمانت نامه و پشتیبانی
118	مقدمه
119	قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه
119	قبل از اولین استفاده
119	آماده سازی قبل از اولین استفاده
120	استفاده از دستگاه
124	تمیز کردن
125	نگهداری
126	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 روی اجاق گاز داغ یا انواع گاز برقی و سطوح پخت و پز برقی یا در فر داغ شده قرار ندهید (شکل ۱)
- 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 قابلمه بریزید تا در تماس با المنت های حرارتی قرار نگیرند.
- هنگامی که دستگاه کار می کند، ورودی و خروجی هوا را نبوشانید.
- 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 قابلمه نریزید.
- همیشه بررسی کنید صفحه حرارتی تمیز باشد و غذا به آن نچسبیده باشد.

هشدارها

- 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 ناشی 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 قابل دسترس ممکن است هنگام استفاده داغ شوند (شکل 2).
- 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 می‌آید. دست‌ها و صورت خود را در فاصله‌ای ایمن از بخار و خروجی‌های هوای دستگاه نگه دارید. همچنین وقتی قابله را از دستگاه بیرون می‌آورید، مراقب هوا و بخار داغ باشید.
- هرگز از مواد سبک یا کاغذ آشپزی در دستگاه استفاده نکنید.
- 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.
- 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، قابله 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، هتل‌ها، سرویس‌های اتاق و صبحانه هتل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی مناسب نمی‌باشد.
- قبل از سوار کردن، جدا کردن قطعات، نگهداری یا تمیزکاری، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید.
- دستگاه را روی یک سطح افقی، مسطح و ثابت قرار دهید.
- اگر از بخارپز به طور نامناسب یا برای مقاصد حرفه‌ای یا نیمه حرفه‌ای استفاده شود و یا طبق دستورالعمل‌های این دفترچه راهنما از آن استفاده نشود، ضمانت نامه نامعتبر شده و Philips هیچ تعهدی در قبال آسیب دیدن دستگاه نخواهد داشت.
- همیشه دستگاه را برای آزمایش یا تعمیر به مرکز خدماتی مجاز Philips ببرید. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید، در غیراینصورت ضمانت‌نامه نامعتبر می‌شود.
- همیشه آن را پس از استفاده از پریز بکشید.
- قبل از دست زدن به دستگاه یا تمیز کردن آن، حدود 30 دقیقه اجازه دهید خنک شود.

- مطمئن شوید موادی که در این دستگاه تهیه می کنید به رنگ زرد طلایی دربیایند و سیاه یا قهوه ای نشوند.
- مواد باقیمانده سوخته را خارج کنید. (برای به حداقل رساندن تولید اکریلامید) سیب زمینی تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتیگراد سرخ نکنید.
- هنگام تمیز کردن قسمت بالایی محفظه پخت مراقب باشید: المنت حرارتی، لبه قسمت های فلزی و درب جلوگیری از پاشیده شدن مواد داغ هستند.
- همیشه مطمئن شوید غذا در Airfryer کاملاً پخته است.
- 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 میدان های الکترومغناطیسی مطابقت دارد.

باز یافت

- این علامت نشان می دهد که محصولات برقی نباید با زباله های معمولی خانگی دور انداخته شوند.
- در این خصوص بر طبق قوانین کشور خود نسبت به جمع آوری محصولات الکتریکی اقدام نمایید.



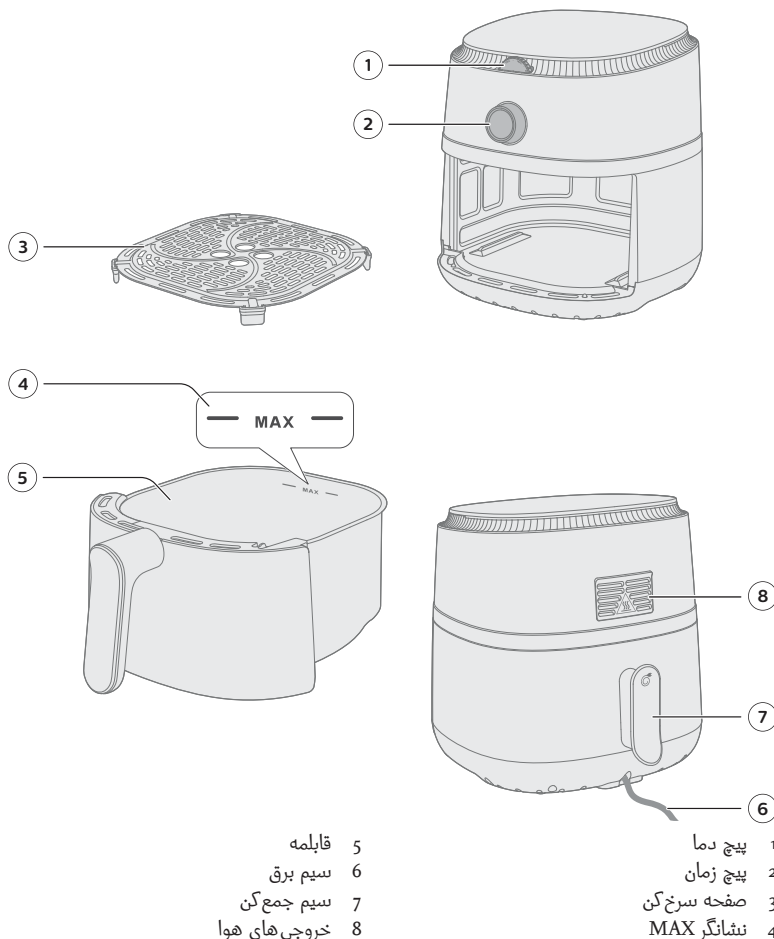
ضمانت نامه و پشتیبانی

Versuni ضمانت دو ساله پس از خرید این محصول ارائه می دهد. در صورت بروز ایراد ناشی از استفاده نادرست یا عدم نگهداری مناسب، ضمانت مربوطه معتبر نخواهد بود. ضمانت ما بر حقوق شما طبق قانون به عنوان مصرف کننده تأثیر نمی گذارد. برای اطلاعات بیشتر یا استناد به ضمانت نامه، به وبسایت ما در آدرس www.home.id/warranty مراجعه کنید.

مقدمه

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید. به شما برای خرید این محصول تبریک می گوئیم! برای بهره مندی کامل از پشتیبانی ما، دستگاه خود را در سایت www.philips.com/welcome ثبت کنید.

قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه



قبل از اولین استفاده

- 1 همه مواد بسته بندی 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).

آماده سازی 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

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، پچرخانید یا هم بزنید تا مواد یکدست و یکنواخت پخته شوند.

مواد	مقدار	زمان (دقیقه)	دما	توجه
سیب‌زمینی‌های باریک سرخ شده (7x7 میلی‌متر/0.3x0.3 اینچ)	200-400 گرم	17-27	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، پچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی‌متر/0.4x0.4 اینچ)	200-400 گرم	28-35	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، پچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
ناگت مرغ یخ‌زده	200-400 گرم	10-20	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
اسپرینگ رول سرخ شده	200-400 گرم	10-20	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
همبرگر (حدود 150 گرم/5 اونس)	1-2 قطعه	12-16	150 درجه سانتیگراد	
رول گوشت	400-600 گرم	35-45	150 درجه سانتیگراد	از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید
تکه‌های گوشت بدون استخوان (حدود 190 گرم/7 اونس)	1-2 قطعه	18-22	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 اونس)	2-5 تکه	23-25	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 اونس)	1-3 قطعه	21-23	180 درجه سانتیگراد	
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 اونس)	1 تکه	23	200 درجه سانتیگراد	

فيله ماهی (حدود 200 گرم/7 انس)	1-2 قطعه	21-26	200 درجه سانتیگراد
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	200-400 گرم	12-18	180 درجه سانتیگراد
مافین (حدود 50 گرم/1.8 انس)	1-6 قطعه	16-20	160 درجه سانتیگراد
کیک	400-600 گرم	35-45	160 درجه سانتیگراد
نان ساندویچی/نان از قبل پخته شده (حدود 60 گرم/1.2 اونس)	1-4 قطعه	6-10	200 درجه سانتیگراد
نان همبرگر	400-600 گرم	40-50	160 درجه سانتیگراد

بر اساس نائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید.
تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید.

از وسیله جانبی کیک پز استفاده کنید.

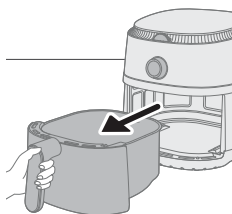
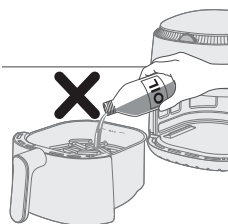
از وسیله جانبی کیک پز استفاده کنید.
رویه نان تا جایی که ممکن است باید صاف باشد تا وقتی المنت حرارتی به سطح بالا حرکت می کند از برخورد نان با آن جلوگیری شود.

کار با Airfryer

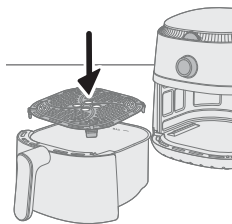
احتیاط

- این دستگاه یک Airfryer است که با هوای داغ کار می کند. قابلمه را با روغن، روغن سرخ کردنی یا مایع دیگر پر نکنید.
- به سطوح داغ دست نزنید. از دستگیره یا پیچ های 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 می کنید ممکن است کمی دود کند. امری عادی است.
- نیازی نیست از قبل دستگاه را گرم کنید.

1 با کشیدن دسته، قابلمه را از دستگاه بیرون بیاورید.



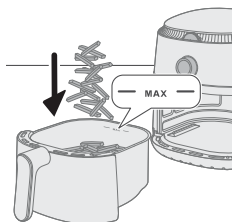
2 صفحه سرخ کن را در قابلمه قرار دهید.



3 مواد را در قابلمه بریزید.

توجه

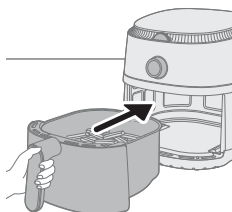
- محدوده زیادی از غذاها را می توان با این Airfryer تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.
- از مقداری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نروید یا قابلمه را بیشتر از نشانگر 'MAX' پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می گذارد.



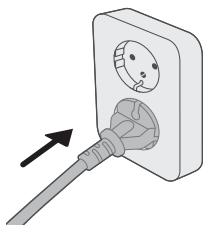
4 قابلمه را به Airfryer برگردانید.

احتیاط

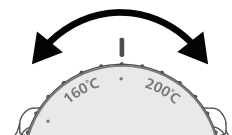
- هرگز از قابلمه بدون صفحه سرخ کن استفاده نکنید.
- در مدت استفاده و مدتی پس از استفاده از قابلمه، به آن دست نزنید، زیرا بسیار داغ است.



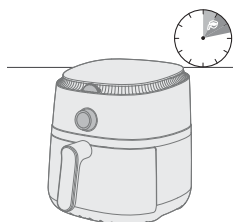
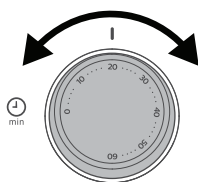
5 دوشاخه را به پریز بزنید.



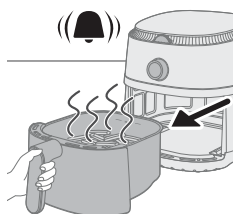
6 پیچ دما را روی دمای مورد نیاز قرار دهید.



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



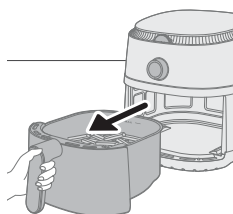
- برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید). برای تکان دادن مواد، قابلمه را از دستگاه بیرون بیاورید و روی سینک تکان دهید. قابلمه را به دستگاه برگردانید.
- اگر تایمر را روی نصف زمان پخت تنظیم کرده باشید و زنگ تایمر به صدا در آمد زمان تکان دادن یا هم زدن مواد است. مطمئن شوید تایمر را روی باقی مانده زمان پخت بازنشانی کنید.
- در حین پخت، اگر لازم باشد دما یا زمان پخت را تغییر دهید، پیچ کنترل را روی تنظیم مورد نظر قرار دهید.



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

توجه

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



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

احتیاط

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

توجه

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

10 محتویات قابلمه را در یک کاسه یا بشقاب بریزید.

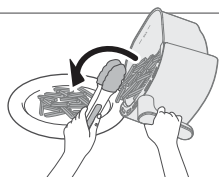
احتیاط

- پس از پخت و پز، قابلمه، 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 می‌شود.

- بسته به نوع مواد، ممکن است بخواهید روغن یا چربی اضافی را بعد از هر پخت، یا قبل از تکان دادن مواد در قابلمه، خارج کنید. قابلمه را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. دستکش آشپزی بپوشید و چربی و روغن اضافی را بیرون بریزید. قابلمه را به دستگاه برگردانید.
- وقتی سری اول پخت مواد به پایان رسید، Airfryer فوراً برای پخت سری بعدی آماده است.



تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی

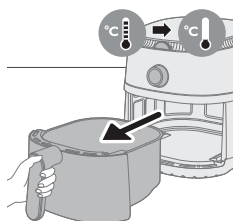
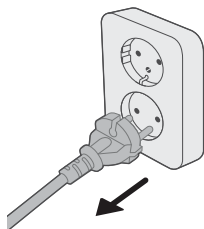
برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی در Airfryer:

- از سیب‌زمینی مناسب برای سرخ کردن یعنی سیب‌زمینی تازه و کمی آردی استفاده کنید.
 - بهترین حالت زمانی است که سیب‌زمینی‌ها را به اندازه 500 گرم/۱۸ انس در Airfryer بریزید تا بهترین نتیجه به دست بیاید. هر چه خلال‌ها بزرگتر باشند کمتر از خلال‌های کوچکتر ترد می‌شوند.
 - 1 سیب‌زمینی را پوست گرفته و قطعه کنید (10x10 میلی‌متر/0.4x0.4 ضخامت).
 - 2 خلال‌ها را در یک ظرف آب حداقل 30 دقیقه خیس کنید.
 - 3 ظرف را خالی کرده و خلال‌ها را با یک حوله ظرفشویی یا حوله کاغذی خشک کنید.
 - 4 یک قاشق غذاخوری روغن در کاسه بریزید، خلال‌ها را در کاسه ریخته و هم بزنید تا خلال‌ها از روغن پوشیده شوند.
 - 5 خلال‌ها را با انگشت یا یک وسیله شیاردار خارج کنید به طوری که روغن اضافی در ظرف باقی بماند.
- توجه**
- برای ریختن خلال‌های سیب‌زمینی در سبد، کاسه را به یکباره برنگردانید، چون روغن اضافی وارد سبد می‌شود.
 - 6 خلال‌ها را در سبد بریزید.
 - 7 خلال‌های سیب‌زمینی را سرخ کرده و در طول پخت، 2 تا 3 مرتبه تکان دهید.

تمیز کردن

هشدار

- قبل از شروع به تمیزکاری دستگاه، اجازه دهید قابلمه و داخل دستگاه کاملاً خنک شوند.
 - قابلمه یک پوشش نچسب دارد. از وسایل آشپزخانه فلزی یا مواد شوینده خورنده استفاده نکنید چون ممکن است به روکش نچسب آن آسیب وارد شود.
- همیشه دستگاه را پس از استفاده تمیز کنید. بعد از هر بار استفاده روغن و چربی ته قابلمه را خارج و تمیز کنید.
- 1 پیچ زمان را روی ۰ قرار دهید، دوشاخه را از پریز بکشید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.



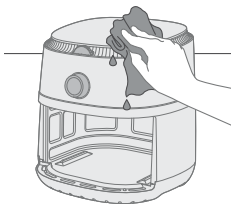
نکته

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

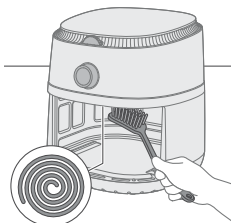
نکته

- اگر مواد باقی مانده به کف قابلمه یا صفحه سرخ کن 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 صفحه سرخ کن وجود دارد و نتوانستید آنها را با آب داغ و مایع ظرفشویی از بین ببرید، از یک چربی‌زدای مایع استفاده نمایید.
- در صورت لزوم مواد غذایی باقی مانده ای که به المنت حرارتی چسبیده شده است را با یک برس نرم تا متوسط تمیز کنید. از برس سیمی استیل یا برس زیر استفاده نکنید چون ممکن است به روکش روی المنت حرارتی آسیب وارد شود.

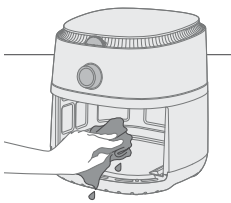
5 برای جلوگیری از خراش، به آرامی بیرون دستگاه را با یک پارچه نرم، صاف و تمیز پاک کنید. در صورت لزوم، اول از یک پارچه مرطوب و بعد از پارچه خشک استفاده کنید.

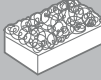
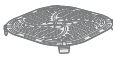
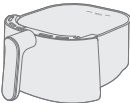


6 با یک برس تمیز کننده روی المنت حرارتی بکشید و مواد غذایی باقی مانده را تمیز کنید.



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



			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

نگهداری

- 1 دستگاه را از پریز بکشید و صبر کنید تا خنک شود.
 - 2 قبل از جمع کردن و نگهداری دستگاه، بررسی کنید همه قطعات دستگاه تمیز بوده و خشک باشند.
- توجه
- 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 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 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 می شود. 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 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 نگذارید. سیب‌زمینی‌هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن‌ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.

سیب‌زمینی سرخ‌کرده‌های من‌آنطور که انتظار داشتیم نشده است. نوع سیب‌زمینی که استفاده کرده‌اید مناسب نبوده است.

مقدار مواد قابلمه خیلی زیاد است.

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

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

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

Airfryer روشن نمی‌شود.

دوشاخه در پریز نیست.

بررسی کنید دوشاخه محکم در پریز قرار گرفته باشد.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
	چندین دستگاه به یک پریز زده شده‌اند.	این Airfryer مجهز به یک موتور وات بالا است. از یک پریز دیگر استفاده کرده و فیوزها را بررسی کنید.
لکه‌های پوسته پوسته داخل Airfryer می‌بینم.	ممکن است در اثر تماس اتفاقی یا خراش برداشتن روکش داخل قابلمه Airfryer (مثلاً در حین تمیزکاری با ابزارهای تمیز کننده و/یا هنگام وارد کردن صفحه سرخ‌کن) لکه‌هایی ایجاد شود.	برای جلوگیری از آسیب به قابلمه، صفحه سرخ‌کن را آرام و صحیح در قابلمه پایین بیاورید. اگر صفحه سرخ‌کن 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، صفحه سرخ‌کن 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 قابلمه، آن را خشک کنید.

2025 © 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.

(11/2025)

