

Always here to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

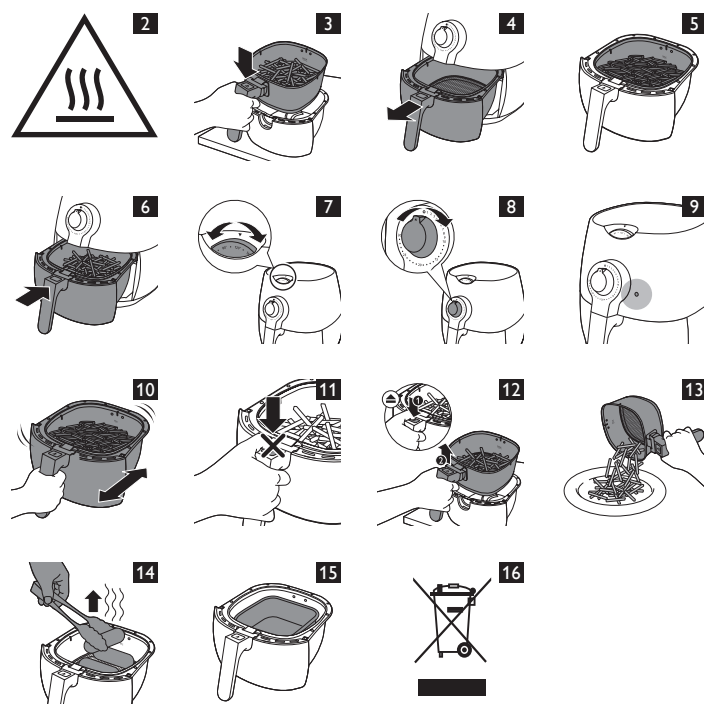
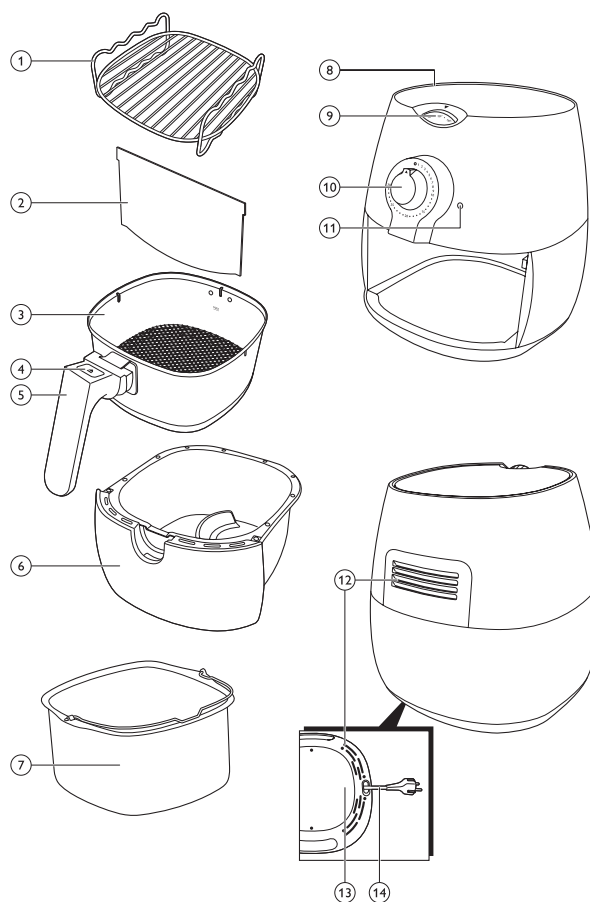


HD9226
 HD9225
 HD9220



User manual

PHILIPS



www.philips.com

100% recycled paper
 100% papier recyclé
 4222.005.0432.1

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome. Your new airfryer allows you to prepare your favourite ingredients and snacks in a healthier way.

The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients. With the additional baking tray (HD9225 only) you can now make dishes like cakes and quiches and cook fragile food in a more convenient way. For more inspiration for recipes and information about the airfryer, visit www.philips.com/kitchen.

General description (Fig. 1)

- 1 Double layer accessory (HD9226 only)
- 2 Divider (HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A only, check product type plate on the bottom of the appliance)
- 3 Basket
- 4 Basket release button
- 5 Basket handle
- 6 Pan
- 7 Baking tray (HD9225 only)
- 8 Air inlet
- 9 Temperature control knob (80-200°C)
- 10 Timer (0-30 min.)/power-on knob
- 11 Heating-up light
- 12 Air outlet openings
- 13 Cord storage compartment
- 14 Mains cord

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it 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.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- 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.
- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the airfryer. Always use oven gloves when handling the baking tray.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- 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.
- 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 centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

- 1 Remove all packaging material.
- 2 Remove any stickers or labels from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

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

This is an airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

Preparing for use

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

Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

- 2 Place the basket in the pan properly (Fig. 3).

- 3 Pull the mains cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The airfryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance. You can find more recipes at www.philips.com/kitchen.

Hot air frying

- 1 Put the mains plug in an earthed wall socket.
- 2 Carefully pull the pan out of the airfryer (Fig. 4).
- 3 Put the ingredients in the basket (Fig. 5).

Note: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

- 4 Slide the pan back into the airfryer (Fig. 6).

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

- 5 Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig. 7).

Note: If you want to prepare different ingredients at the same time, make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Home-made fries and drumsticks, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings.

- 6 Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

7 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 8).

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- ▶ The heating-up light goes on (Fig. 9).
- ▶ The timer starts counting down the set preparation time.
- ▶ During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- ▶ Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8 Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the airfryer (Fig. 10).

Caution: Do not press the basket release button during shaking (Fig. 11).

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

9 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer control knob to 0 (Fig. 8).

10 Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11 To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2). (Fig. 12)

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the airfryer, steam may escape from the pan.

12 Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 13)

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 14).

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

Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place the baking tray (HD9225 only) or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients (Fig. 15).
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
--	--------------------	-------------	------------------	-------	-------------------

Potatoes & fries

Thin frozen fries	300-700	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180		
Potato gratin	500	18-22	180		

Meat & Poultry

Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		

Snacks

Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready

Stuffed vegetables	100-400	10	160		
--------------------	---------	----	-----	--	--

Baking

Cake	300	20-25	160		Use baking tray
Quiche	400	20-22	180		Use baking tray/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tray
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tray/oven dish

Note: When you use ingredients that rise (such as with cake, quiche or muffins) the baking tray should not be filled more than halfway.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the airfryer is still cold.

Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

- 1** Peel the potatoes and cut them into sticks.
- 2** Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
- 3** Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
- 4** Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5 Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pan, baking tray (HD9225 only), basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the airfryer cool down more quickly.

2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3 Clean the pan, baking tray (HD9225 only) and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pan, baking tray (HD9225) and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket, the baking tray (HD9225 only), or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

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

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

3 Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

Ordering accessories

To purchase accessories for this appliance, please visit our online shop at **www.shop.philips.com/service**. If the online shop is not available in your country, go to your Philips dealer or a Philips service centre. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 16).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com/support** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

This chapter summarises 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 Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The airfryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the airfryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the airfryer.	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.

Problem	Possible cause	Solution
Fried snacks are not crispy when they come out of the airfryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	The handle of the baking tray is obstructing the pan.	Push the handle to a horizontal position, so it does not stick out on top of the basket.
	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the airfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
Fresh fries are fried unevenly in the airfryer.	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
Fresh fries are not crispy when they come out of the airfryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

INDONESIA

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome. Airfryer yang baru memungkinkan Anda mengolah bahan dan penganan dengan cara yang lebih sehat. Airfryer menggunakan udara panas yang dikombinasikan dengan sirkulasi udara berkecepatan tinggi (Rapid Air) dan pemanggang atas untuk mengolah aneka masakan lezat secara sehat, cepat dan mudah. Bahan Anda akan dipanaskan dari semua sisi sekaligus dan tidak perlu menambahkan minyak untuk hampir semua bahan. Dengan baki pemanggang tambahan (HD9225 saja) Anda sekarang dapat membuat sajian seperti cake dan quiche serta memasak makanan renyah dengan cara yang lebih praktis. Untuk inspirasi lainnya buat resep dan informasi tentang airfryer, kunjungi www.philips.com/kitchen.

Gambaran umum (Gbr. 1)

- 1 Aksesori lapisan ganda (HD9226 saja)
- 2 Pemisah (HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A saja, periksa pelat tipe produk di bawah alat)
- 3 Keranjang
- 4 Tombol pelepas keranjang
- 5 Gagang keranjang
- 6 Pan
- 7 Baki pemanggang (HD9225 saja)
- 8 Masukan udara
- 9 Kenop kontrol suhu (80-200 °C)
- 10 Timer (0-30 menit)/kenop untuk menyalakan
- 11 Lampu tanda pemanasan
- 12 Lubang keluaran udara
- 13 Tempat penyimpanan kabel
- 14 Kabel listrik

Penting

Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpanlah sebagai referensi di masa mendatang.

Bahaya

- Jangan sekali-kali merendam rangka yang berisi komponen listrik dan elemen pemanas di dalam air atau membilasnya di bawah keran.
- Jangan masukkan air atau cairan lainnya ke dalam alat untuk mencegah kejutan listrik.
- Selalu letakkan bahan yang akan digoreng dalam keranjang untuk mencegahnya agar tidak bersentuhan dengan elemen pemanas.
- Jangan tutupi lubang masukan udara dan lubang keluaran udara selagi alat dioperasikan.
- Jangan isi pan dengan minyak karena dapat menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan sekali-kali menyentuh bagian dalam alat selagi dioperasikan.

Peringatan

- Periksa apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jangan gunakan alat ini jika steker; kabel listrik atau alat rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak.
- Jauhkan kabel listrik dari permukaan yang panas.
- Jangan tancapkan steker pada alat atau mengoperasikan panel kontrol dengan tangan basah.
- Alat hanya boleh dihubungkan ke stopkontak dinding yang telah terhubung ke massa. Selalu pastikan bahwa steker masuk ke stopkontak dinding dengan benar.
- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan timer eksternal atau sistem remote control yang terpisah.
- Jangan letakkan alat pada atau di dekat bahan yang mudah terbakar; seperti taplak meja atau gorden.
- Jangan letakkan alat menempel pada dinding atau alat lainnya. Beri jarak sedikitnya 10 cm pada bagian belakang dan bagian samping dan beri ruang bebas sekurangnya 10 cm di atas alat. Jangan letakkan apa pun di atas alat.
- Jangan gunakan alat untuk keperluan selain yang diterangkan dalam buku petunjuk ini.
- Jangan biarkan alat bekerja tanpa diawasi.
- Sewaktu menggoreng dengan udara panas, uap panas akan dilepaskan melalui lubang keluaran udara. Jaga tangan dan wajah Anda pada jarak yang aman dari lubang keluaran udara. Juga berhati-hati terhadap udara dan uap panas saat Anda melepas pan dari alat.
- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas sewaktu digunakan (Gbr. 2).
- Segera cabut steker alat jika Anda melihat asap hitam keluar dari alat. Tunggu hingga asap berhenti keluar sebelum Anda melepas pan dari alat.
- Baki pemanggang akan menjadi panas seluruhnya saat digunakan di airfryer. Selalu gunakan sarung tangan oven saat memegang baki pemanggang.

Perhatian

- Letakkan alat di atas permukaan yang datar, rata dan stabil.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga biasa. Bukan untuk digunakan di lingkungan seperti dapur di warung, kantor, ladang atau lingkungan kerja lainnya. Juga bukan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, tempat tidur serta lingkungan tempat tinggal lainnya.
- Jika alat ini digunakan tidak sebagaimana layaknya atau untuk tujuan profesional atau semi-profesional, atau digunakan dengan cara yang tidak sesuai dengan petunjuk penggunaan, garansi menjadi tidak berlaku dan Philips tidak bertanggung jawab atas setiap kerusakan yang disebabkan.
- Jika perlu memeriksa atau memperbaiki alat, bawalah selalu ke pusat layanan resmi Philips. Jangan berupaya memperbaiki sendiri alat tersebut, karena hal ini dapat membatalkan garansi.
- Selalu cabut steker setiap kali selesai menggunakan alat.
- Biarkan alat dingin dulu selama kurang-lebih 30 menit sebelum Anda memegang atau membersihkannya.
- Pastikan bahan yang diolah di alat ini matang dengan warna kuning keemasan, bukan kehitam-hitaman atau kecokelat-cokelatan. Buanglah serpihan yang gosong. Jangan menggoreng kentang segar pada suhu di atas 180 °C (untuk meminimalkan produksi akrilamida).

Mati otomatis

Alat ini dilengkapi dengan timer. Bila timer telah menghitung mundur hingga 0, alat akan secara otomatis mengeluarkan suara bel dan mati. Untuk mematikan alat secara manual, putar kenop timer berlawanan arah jarum jam ke angka 0.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat dari Philips ini telah mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan instruksi yang diberikan dalam petunjuk penggunaan ini, alat ini aman digunakan berdasarkan pada bukti ilmiah yang kini tersedia.

Sebelum menggunakan alat pertama kali

- 1 Lepaskan semua bahan kemasan.
- 2 Lepaskan segala stiker atau label dari alat.
- 3 Cucilah keranjang dan pan secara saksama dengan air panas, cairan pembersih dan spon non-abrasif.

Catatan: Anda juga dapat membersihkan komponen-komponen ini dalam mesin cuci piring.

- 4 Seka bagian dalam dan bagian luar alat dengan kain lembap.

Airfryer ini bekerja dengan menggunakan udara panas. Jangan isi pan dengan minyak atau lemak untuk menggoreng.

Persiapan penggunaan

- 1 Letakkan alat pada permukaan yang stabil, datar dan rata.

Jangan letakkan alat pada permukaan yang tidak tahan panas.

- 2 Letakkan keranjang dalam pan dengan benar (Gbr. 3).

- 3 Keluarkan kabel listrik dari tempat penyimpanan kabel di bagian bawah alat.

Jangan isi pan dengan minyak atau cairan lainnya.

Jangan meletakkan apa pun di atas alat. Hal ini akan mengganggu aliran udara dan mempengaruhi hasil menggoreng dengan udara panas.

Menggunakan alat

Airfryer dapat mengolah aneka bahan. Buklet resep yang disertakan akan membantu Anda mengenal alat ini. Anda dapat menemukan resep lainnya di www.philips.com/kitchen.

Menggoreng dengan udara panas

- 1 Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding yang memiliki arde.
- 2 Lepaskan pan dari airfryer dengan hati-hati (Gbr. 4).
- 3 Masukkan bahan dalam keranjang (Gbr. 5).

Catatan: Jangan mengisi keranjang melebihi tanda MAX atau melebihi takaran yang ditunjukkan dalam tabel (lihat bagian ‘Setelan’ dalam bab ini), karena hal ini dapat mempengaruhi kualitas dan hasil akhir.

- 4 Kembalikan pan ke airfryer (Gbr. 6).

Jangan sekali-kali menggunakan pan tanpa memasang keranjangnya.

Perhatian: Jangan menyentuh pan selama dan beberapa saat setelah digunakan karena masih panas sekali. Peganglah pan pada gagangnya.

- 5 Putar kenop kontrol suhu ke suhu yang diperlukan. Lihat bagian ‘Setelan’ dalam bab ini untuk menentukan suhu yang tepat (Gbr. 7).

Catatan: Jika Anda ingin mengolah bahan yang berbeda sekaligus, pastikan Anda memeriksa waktu pengolahan dan suhu yang diperlukan untuk bahan yang berbeda sebelum Anda mulai mengolahnya secara bersamaan. Gorengan buatan sendiri dan paha ayam, sebagai contoh, dapat diolah secara bersamaan karena keduanya memerlukan setelan yang sama.

- 6 Tentukan waktu pengolahan yang diperlukan untuk bahan tersebut (lihat bagian ‘Setelan’ dalam bab ini).

- 7 Untuk menghidupkan alat, putar kenop timer ke waktu pengolahan yang diperlukan (Gbr. 8).

Tambah 3 menit untuk waktu pengolahan bila alat sudah dingin.

Catatan: Jika mau, Anda juga dapat membiarkan alat melakukan pemanasan tanpa diisi bahan. Jika pemdian, putar kenop timer ke lebih dari 3 menit dan tunggu hingga lampu pemanasan padam (setelah kurang-lebih 3 menit). Kemudian isilah keranjang dan putar kenop timer ke waktu pengolahan yang diperlukan.

- ▶ Lampu tanda pemanasan akan menyala terus (Gbr. 9).
- ▶ Timer mulai menghitung mundur dari waktu pengolahan yang disetel.
- ▶ Sewaktu proses menggoreng dengan udara panas, lampu pemanasan akan menyala dan padam dari waktu ke waktu. Ini menandakan bahwa elemen pemanas sedang dinyalakan dan dimatikan untuk mempertahankan suhu yang disetel.
- ▶ Minyak yang keluar dari bahan yang digoreng akan terkumpul di bagian bawah pan.

- 8 Beberapa bahan perlu sedikit digoyang selama waktu pengolahan (lihat bagian ‘Setelan’ dalam bab ini). Untuk menggoyang-goyang bahan, angkat pan dari alat melalui gagangnya dan goyang-goyangkan. Kemudian kembalikan pan ke airfryer (Gbr. 10).

Perhatian: Jangan tekan tombol pelepas keranjang sewaktu menggoyang-goyangkan (Gbr. 11).

Tip: Untuk mengurangi beban, Anda dapat melepas keranjang dari pan dan hanya

menggoyang-goyang keranjangnya. Untuk melakukannya, lepaskan pan dari alat, letakkan di atas permukaan yang tahan panas dan tekan tombol pelepas keranjang.

Tip: Jika Anda menyetel waktu setengah dari waktu pengolahan, Anda akan mendengar bel timer bila Anda harus menggoyang-goyangkan bahan. Walau demikian, ini berarti bahwa Anda harus menyetel timer lagi ke sisa waktu pengolahan setelah menggoyang-goyangkannya.

9 Bila Anda mendengar bel timer, berarti waktu pengolahan yang disetel telah berlalu. Lepaskan pan dari alat, letakkan di atas permukaan yang tahan panas.

Catatan: Anda juga dapat mematikan alat secara manual. Untuk melakukan hal ini, putar kenop kontrol timer ke angka 0 (Gbr. 8).

10 Periksa apakah bahan sudah siap. Jika bahan belum siap, cukup kembalikan ke alat dan setel timer untuk beberapa menit lagi.

11 Untuk mengeluarkan bahan yang kecil (misalnya kentang goreng), tekan tombol pelepas keranjang (1) dan angkat keranjang dari pan (2). (Gbr. 12)

Jangan membalik keranjang dengan pan masih menempel, karena kelebihan minyak yang terkumpul di bawah pan dapat merembes ke bahan.

Setelah menggoreng dengan udara panas, pan dan bahan dalam keadaan panas. Tergantung pada jenis bahan dalam airfryer, mungkin saja keluar uap dari pan.

12 Tuang isi keranjang ke dalam mangkuk atau piring ceper. (Gbr. 13)

Tip: Untuk mengeluarkan bahan yang besar atau rapuh, gunakan jepitan makanan untuk mengeluarkan bahan dari keranjang (Gbr. 14).

13 Bila bahan sudah siap, airfryer akan segera siap mengolah bahan berikutnya.

Setelan

Tabel di bawah ini membantu Anda memilih setelan dasar untuk bahan yang ingin Anda olah.

Catatan: Ingatlah bahwa setelan ini perkiraan. Karena masing-masing bahan berbeda asal, ukuran, bentuk dan mereknya, maka kami tidak dapat menjamin setelan terbaik bagi bahan Anda.

Karena teknologi Rapid Air langsung memanaskan kembali udara di dalam alat, melepas pan sebentar dari alat sewaktu menggoreng dengan udara panas akan mengganggu prosesnya.

- Tip
- Bahan yang lebih kecil biasanya memerlukan waktu pengolahan yang lebih singkat dari pada bahan yang lebih besar.
 - Takaran bahan yang lebih besar hanya memerlukan waktu pengolahan sedikit lebih lama, takaran bahan yang lebih kecil hanya memerlukan waktu pengolahan yang sedikit lebih cepat.
 - Sedikit menggoyang-goyangkan bahan yang lebih kecil selama waktu pengolahan akan mengoptimalkan hasil akhir dan dapat membantu mencegah hasil gorengan yang tidak merata.
 - Tambahkan sedikit minyak pada kentang segar agar renyah. Goreng bahan Anda di airfryer dalam beberapa menit setelah menambahkan minyak.
 - Jangan mengolah bahan yang terlalu berminyak seperti sosis di airfryer.
 - Penganan yang dapat diolah di oven juga dapat diolah di airfryer.
 - Takaran optimum untuk mengolah kentang goreng yang renyah adalah 500 gram.
 - Gunakan adonan siap-pakai untuk mengolah penganan dengan isian secara cepat dan mudah. Adonan siap-pakai juga memerlukan waktu pengolahan lebih cepat daripada adonan buatan sendiri.
 - Masukkan baki pemanggang (HD9225 saja) atau pinggan oven dalam keranjang airfryer jika Anda ingin memanggang cake atau quiche atau jika Anda ingin menggoreng bahan yang renyah atau bahan dengan isian tertentu (Gbr. 15).
 - Anda juga dapat menggunakan airfryer untuk memanaskan ulang bahan tersebut. Untuk memanaskan ulang bahan tersebut, setel suhu ke 150°C hingga selama 10 menit.

	Takaran min-maks (g)	Waktu (mnt.)	Suhu (°C)	Goyang	Informasi tambahan
Kentang & kentang goreng					
Kentang goreng beku yang tipis	300-700	12-16	200	Goyang	
Kentang goreng beku yang tebal	300-700	12-20	200	Goyang	
Kentang goreng buatan sendiri (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Goyang	tambahkan 1/2 sendok makan minyak
Kentang iris buatan sendiri	300-800	18-22	180	Goyang	tambahkan 1/2 sendok makan minyak

	Takaran min-maks (g)	Waktu (mnt.)	Suhu (°C)	Goyang	Informasi tambahan
Kentang dadu buatan sendiri	300-750	12-18	180	Goyang	tambahkan 1/2 sendok makan minyak
Rosti	250	15-18	180		
Kentang serut	500	18-22	180		

Daging & Unggas					
Steak	100-500	8-12	180		
Daging babi iris	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sosis gulung	100-500	13-15	200		
Paha ayam	100-500	18-22	180		
Dada ayam	100-500	10-15	180		

Penganan					
Lumpia	100-400	8-10	200	Goyang	Gunakan siap-oven
Nugget ayam beku	100-500	6-10	200	Goyang	Gunakan siap-oven
Fish-finger beku	100-400	6-10	200		Gunakan siap-oven
Penganan keju berpanir beku	100-400	8-10	180		Gunakan siap-oven
Aneka sayur	100-400	10	160		

Panggang					
Cake	300	20-25	160		Gunakan baki pemanggang
Quiche	400	20-22	180		Gunakan baki pemanggang/pinggan oven
Muffin	300	15-18	200		Gunakan baki pemanggang
Penganan manis	400	20	160		Gunakan baki pemanggang/pinggan oven

Catatan: Bila Anda menggunakan bahan yang mengembang (seperti cake, quiche, atau muffin), baki pemanggang tidak boleh diisi lebih dari separuh.

Catatan: Tambah 3 menit untuk waktu pengolahan bila Anda mulai menggoreng saat airfryer masih dingin.

Membuat kentang goreng sendiri

Untuk hasil terbaik, kami sarankan menggunakan gorengan (mis. beku) yang dipanggang setengah matang. Jika Anda ingin membuat gorengan buatan sendiri, ikuti langkah-langkah di bawah.

- 1 Kupas kentang dan potong-potong menjadi batangan kecil.
- 2 Rendam batangan kentang dalam mangkuk setidaknya selama 30 menit, angkat dan keringkan dengan tisu dapur.
- 3 Masukkan ½ sendok makan minyak zaitun dalam mangkuk, masukkan batangan di bagian atas dan ratakan minyak pada batangan tersebut.
- 4 Keluarkan batangan dari mangkuk dengan jari atau perabot dapur agar kelebihan minyak tertinggal di mangkuk. Masukkan batangan dalam keranjang.

Catatan: Jangan miringkan mangkuk untuk memasukkan semua batang dalam keranjang sekaligus, untuk mencegah kelebihan minyak keluar dari bawah pan.

- 5 Gorenglah batangan kentang sesuai dengan petunjuk dalam bab ini.

Membersihkan

Bersihkan alat setiap kali selesai digunakan.

Pan, baki pemanggang (HD9225 saja), keranjang dan bagian dalam alat mempunyai lapisan anti-lengket. Jangan gunakan perabot dapur dari logam atau bahan pembersih abrasif untuk membersihkannya, karena dapat merusak lapisan anti-lengket tersebut.

- 1 Lepaskan steker listrik dari stopkontak dinding dan biarkan alat menjadi dingin.

Catatan: Lepaskan pan agar airfryer dingin lebih cepat.

- 2 Seka bagian luar alat dengan kain lembap.

- 3 Cucilah pan, baki pemanggang (HD9225 saja) dan keranjang dengan air panas, cairan pembersih dan spon non-abrasif.

Anda dapat menggunakan cairan pembersih kerak untuk menghilangkan kotoran yang tersisa.

Catatan: Pan, baki pemanggang (HD9225) dan keranjang tahan terhadap mesin cuci piring.

Tip: Jika kotoran lengket di keranjang, baki pemanggang (HD9225 saja), atau bagian bawah pan, isilah pan dengan air panas dan sedikit cairan pembersih. Masukkan keranjang dalam pan dan biarkan pan beserta keranjang terendam selama kurang-lebih 10 menit.

- 4 Bersihkan bagian dalam alat dengan air panas dan spon non-abrasif.
- 5 Bersihkan elemen pemanas dengan sikat pembersih untuk menghilangkan sisa makanan.

Penyimpanan

- 1 Cabut alat dan biarkan mendingin.
- 2 Pastikan semua komponen bersih dan kering.
- 3 Masukkan kabel ke dalam tempat penyimpanan kabel. Kencangkan kabel dengan memasukkannya ke slot untuk mengikat kabel.

Memesan aksesoris

Untuk membeli aksesoris alat ini, harap kunjungi toko online kami di www.shop.philips.com/service. Jika toko online tidak tersedia di negara Anda, kunjungi dealer Philips atau pusat layanan Philips. Jika Anda mengalami kesulitan dalam memperoleh aksesoris bagi alat Anda, harap hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda. Anda dapat menemukan detail kontaknya dalam pamflet garansi internasional.

Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak dapat dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr: 16).

Garansi dan layanan

Jika Anda membutuhkan servis atau informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di www.philips.com/support atau hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda. Anda dapat menemukan nomor teleponnya dalam kartu garansi internasional. Jika tidak ada Pusat Layanan Konsumen di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

Pemecahan masalah

Bab ini merangkum berbagai masalah paling umum yang mungkin Anda temui pada alat Anda. Jika Anda tidak dapat mengatasi masalah dengan informasi di bawah, kunjungi www.philips.com/support untuk daftar pertanyaan yang sering diajukan atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Airfryer tidak bekerja.	Steker alat tidak dimasukkan.	Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding yang memiliki arde.
	Anda belum menyetel timer.	Putar kenop timer ke waktu pengolahan yang diperlukan untuk menghidupkan alat.
Bahan yang digoreng dengan airfryer tidak matang.	Takaran bahan dalam keranjang terlalu banyak.	Kurangi takaran bahan dalam keranjang. Takaran yang lebih sedikit akan digoreng lebih merata.
	Suhu yang disetel terlalu rendah.	Putar kenop kontrol suhu ke setelan suhu yang diperlukan (lihat bagian 'Setelan' dalam bab 'Menggunakan alat').

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
	Waktu pengolahan terlalu singkat.	Putar kenop timer ke waktu pengolahan yang diperlukan (lihat bagian 'Setelan' dalam bab 'Menggunakan alat').
Bahan digoreng tidak merata dalam airfryer.	Jenis bahan tertentu perlu digoyang-goyang sedikit selama waktu pengolahan.	Bahan yang bertumpuk atau yang saling menyilang (misalnya kentang goreng) perlu digoyang-goyang sedikit selama waktu pengolahan. Lihat bagian 'Setelan' dalam bab 'Menggunakan alat'.
Pengangan yang digoreng tidak renyah saat dikeluarkan dari airfryer.	Anda menggunakan jenis pengangan yang harus diolah di penggorengan biasa.	Gunakan pengangan oven atau siramkan sedikit minyak pada pengangan agar hasilnya lebih renyah.
Saya tidak dapat memasukkan pan ke alat dengan benar.	Terlalu banyak bahan makanan dalam keranjang.	Jangan mengisi keranjang melebihi tanda MAX.
	Keranjang tidak dimasukkan dalam pan dengan benar.	Masukkan keranjang dalam pan hingga Anda mendengar bunyi klik.
	Gagang baki pemanggang menghalangi pan.	Dorong gagang ke posisi horizontal, agar tidak menonjol dari bagian atas keranjang.
Asap putih keluar dari alat.	Anda mengolah bahan yang berminyak.	Bila Anda menggoreng bahan yang berminyak dalam airfryer, banyak minyak yang akan merembes ke dalam pan. Minyak ini menghasilkan asap putih dan pan mungkin menjadi lebih panas daripada biasanya. Ini tidak mempengaruhi alat atau hasil akhir.
	Pan masih berisi sisa minyak dari penggunaan sebelumnya.	Asap putih disebabkan oleh minyak yang dipanaskan dalam pan. Panas Anda membersihkan pan dengan benar setiap kali penggunaan.
Hasil penggorengan kentang segar tidak merata dalam airfryer.	Anda tidak merendam potongan kentang dengan benar sebelum menggorengnya.	Rendam batangan kentang dalam mangkuk setidaknya selama 30 menit, angkat dan keringkan dengan tisu dapur.
	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang tepat.	Gunakan kentang segar dan pastikan kentang tetap keras selama menggoreng.
Kentang segar yang digoreng tidak renyah saat dikeluarkan dari airfryer.	Kerenyahan kentang goreng tergantung pada kadar minyak dan air dalam kentang goreng.	Pastikan Anda mengeringkan batangan kentang dengan benar sebelum menambahkan minyak.
		Potong-potong batangan kentang menjadi lebih kecil agar hasilnya lebih renyah.
		Tambahkan minyak sedikit lagi agar hasilnya lebih renyah.

ภาษาไทย

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome เครื่อง airfryer ช่วยให้คุณเตรียมส่วนผสมที่ขอบและอาหารว่างด้วยวิธีที่ดีต่อสุขภาพ Airfryer ใช้ความร้อนร่วมกับการหมุนเวียนอากาศความเร็วสูง (Rapid Air) และตะแกรงด้านบนเพื่อเตรียมอาหารหลากหลายชนิดด้วยวิธีที่ง่ายและดีต่อสุขภาพ ส่วนผสมอาหารจะได้รับความร้อนจากทุกด้านในครั้งเดียวและไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมันสำหรับส่วนผสมส่วนใหญ่ ด้วยถาดอบ (เฉพาะรุ่น HD9225) คุณสามารถทำอาหารเช่นเค้ก และ Quiches และประกอบอาหารที่ต้องรมด้ระวังได้สะดวกยิ่งขึ้น สำหรับสูตรอาหารที่น่าสนใจและข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเครื่อง airfryer โปรดเยี่ยมชม www.philips.com/kitchen

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- อุปกรณ์เสริมสองชั้น (เฉพาะรุ่น HD9226)
- อุปกรณ์แบ่ง (เฉพาะรุ่น HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A, ตรวจสอบป้ายระบุข้อมูลของผลิตภัณฑ์ได้ที่บริเวณก้นตัวเครื่อง)
- ตะแกรง
- ปุ่มปลดตะแกรง
- ที่จับตะแกรง
- กระทะ
- ถาดอบ (เฉพาะรุ่น HD9225)
- ทางลมเข้า
- ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ (80-200°C)
- ตัวจับเวลา (0-30 นาที)/ปุ่มเปิด
- สัญญาณไฟแสดงการอุ่นเครื่อง
- ที่เปิดอากาศออก
- ช่องเก็บสายไฟ
- สายไฟ

ข้อสำคัญ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

อันตราย

- อย่าจุ่มตัวเครื่องซึ่งมีส่วนประกอบที่ใช้ไฟฟ้าและชิ้นส่วนทำความร้อน ลงในน้ำหรือน้ำไปล้างน้ำ
- อย่าให้น้ำ หรือของเหลวใด ๆ เข้าสู่ตัวเครื่องเพื่อเป็นการป้องกัน ไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต
- ให้มีส่วนผสมที่ต้องการทอดในตะแกรงเสมอ เพื่อป้องกัน ไม่ให้ส่วนผสมสัมผัสกับชิ้นส่วนให้ความร้อน
- อย่าคลุมปิดที่เปิดอากาศเข้าและออกขณะเครื่องทำงาน
- อย่าเติมน้ำมันลงในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- อย่าสัมผัสด้านในตัวเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดัน ไฟฟ้าระบบผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดัน ไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัสไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านการปลอดภัย
- เก็บเครื่องและสายไฟให้พ้นมือเด็ก
- ห้ามวางสายไฟบนพื้นผิวที่มีความร้อน
- ไม่ควรใช้เมื่อเปียกเสียบปลั๊กไฟเครื่องหรือใช้งานปุ่มควบคุม
- เสียบปลั๊กไฟเครื่องเข้ากับตัวรับบนผนังที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว จากนั้นควรดูให้แน่ใจอีกครั้งว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนังเรียบร้อยแล้วหรือไม่
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- ไม่ควรวางเครื่องบนหรือใกล้กับวัสดุที่ติดไฟง่าย เช่น ผ้าม่าน หรือผ้าปูโต๊ะ
- อย่าวางเครื่องพนักหรือพนักเครื่องใช้อื่น ให้เว้นช่องว่างด้านหลังและด้านข้างอย่างน้อย 10 ซม. และเหนือตัวเครื่อง 10 ซม. อย่างวางวัตถุบนตัวเครื่อง
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือ
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ตามลำพัง
- ระหว่างการทำทอดด้วยลมร้อน ให้อากาศร้อนจะถูกระบายออกทางช่องเปิดอากาศออก ทำให้มีลมและไอน้ำของคุณอยู่มระยะห่างที่ปลอดภัยจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก และโปรดระมัดระวัง ให้อากาศร้อนเมื่อคุณถอดกระทะออกจากเครื่อง
- พื้นผิวที่สามารถสัมผัส ได้อาร้อนขณะการใช้งาน (รูปที่ 2)
- ถอดปลั๊กเครื่องออกทันที หากมีควันดำลอยออกมาจากเครื่อง หรือจนกระทั่งควันที่ปล่อยออกมาหมดไปก่อนที่จะนำกระทะออกจากตัวเครื่อง
- ถาดอบจะมีอุณหภูมิสูงเมื่อใช้ในเครื่อง airfryer ให้ใช้คู่มือสำหรับคำแนะนำระร้อนเมื่อจับถาดอบ

ข้อควรระวัง

- ควรวางหม้อทอดลงบนพื้นผิวที่เรียบและมั่นคง
- เครื่องเหมาะสำหรับการทำงานภายในครัวเรือนเท่านั้น และเหมาะสำหรับใช้ในครัวของร้านค้า สำนักงาน ฟาร์มหรือสิ่งแวดล้อมการทำงานอื่น หรือสามารถให้ลูกค้าใช้ในโรงแรม โมเต็ล ห้องพักรและสิ่งแวดล้อมการพักผ่อนอื่นๆ
- หากนำเครื่องไปใช้ในทางไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการค้าหรือกัการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะและ Philips จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น
- นำเครื่องไปตรวจสอบหรือซ่อมแซมที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ อย่างซ่อมแซมด้วยตัวคุณเอง มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที ก่อนที่คุณจะเริ่มจับหรือทำความสะาดเครื่อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมที่ทอดแล้วมีสีเหลืองทอง ไม่ให้สีน้ำตาลไหม้ ให้น้ำมันที่ไหม้ออก ห้ามทอดมันฝรั่งสดที่อุณหภูมิสูงกว่า 180°C (เพื่อลดการเกิดสารอะคริลาไมด์)

ปลั๊กวิคซ์โดยอัตโนมัติ

เครื่องทำงานด้วยตัวจับเวลา เมื่อตัวจับเวลานับถอยหลังไปถึง 0 เครื่องจะส่งเสียงระฆังและปิดโดยอัตโนมัติ หากต้องการปิดเครื่องด้วยตนเอง ให้หมุนปุ่มตัวตั้งเวลาทวนเข็มนาฬิกาไปที่ 0

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

ก่อนใช้งานครั้งแรก

- นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- นำสติกเกอร์หรือป้ายใดก็ตามออกจากเครื่อง
- ทำความสะอาดตะแกรงและกระทะ ด้วยน้ำร้อนที่ผสมน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย และใช้ฟองน้ำนุ่ม

หมายเหตุ: สามารถทำความสะอาดชิ้นส่วนเหล่านี้ได้ในเครื่องล้างจาน

- เช็ดภายในและภายนอกของเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

เครื่อง airfryer ใช้ลมร้อนในการทำงาน อย่าเติมน้ำมันหรือไขมันสำหรับทอดลงในกระทะ

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- วางเครื่องบนพื้นราบที่มั่นคงและมีพื้นผิวเสมอกัน

อย่าวางเครื่องบนพื้นผิวที่ไม่ทนความร้อน

- วางตะแกรงลงในกระทะให้เข้าที่ (รูปที่ 3)

- ดึงสายไฟออกจากช่องเก็บสายไฟที่อยู่ด้านล่างของเครื่อง

อย่าเติมน้ำมันหรือของเหลวใดๆ ลงในกระทะ

อย่าวางวัตถุใดๆ บนตัวเครื่อง เพื่อหลีกเลี่ยงการปิดกั้นช่องทางระบายอากาศและส่งผลกระทบต่อผลการทอดด้วยลมร้อน

การใช้งาน

เครื่อง airfryer สามารถเตรียมส่วนผสมได้หลากหลายประเภท ตำราอาหารที่มีภาพพร้อมกับเครื่องจะช่วยให้คุณทราบวิธีใช้งานเครื่อง คุณสามารถค้นหาสูตรเพิ่มเติมได้ที่ www.philips.com/kitchen

การทอดด้วยลมร้อน

- เสียบปลั๊กไฟในเต้ารับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว

- ดึงกระทะออกจากเครื่อง airfryer อย่างระมัดระวัง (รูปที่ 4)

- ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรง (รูปที่ 5)

หมายเหตุ: อย่าใส่ส่วนผสมมากจนสูงกว่าระดับสูงสุด (MAX) หรือเกินกว่าปริมาณที่ระบุไว้ในตาราง (ดูส่วน ‘การตั้งค่า’ ในบทนี้) เนื่องจากอาจกระทบต่อผลลัพธ์ที่ได้

- เลือกกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง airfryer (รูปที่ 6)

อย่าใช้กระทะโดยไม่มีตะแกรงข้างใน

ข้อควรระวัง: อย่าสัมผัสกระทะระหว่างและสักพักหลังการใช้งาน เนื่องจากจะร้อนมาก ให้สัมผัสกระทะบริเวณที่จับเท่านั้น

5

- หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังอุณหภูมิที่ต้องการ ดูส่วน ‘การตั้งค่า’ ในบทนี้เพื่อกำหนดอุณหภูมิที่เหมาะสม (รูปที่ 7)

หมายเหตุ: ถ้าคุณต้องการทอดส่วนผสมที่แตกต่างกันพร้อมๆ กัน ให้ตรวจสอบเวลาที่ใช้ในการทอดและอุณหภูมิที่ต้องใช้สำหรับส่วนผสมต่างๆ ก่อนที่จะเริ่มการทอดพร้อมกัน เช่น มันฝรั่งทอดโฮมเมดและน่องไก่ทอดจะสามารถทอดพร้อมกัน ได้ เนื่องจากใช้การตั้งค่าเหมือนกัน

- กำหนดเวลาในการเตรียมส่วนผสมที่เหมาะสม (ดูส่วน ‘การตั้งค่า’ ในบทนี้)

- ในการเปิดสวิตช์เครื่อง ให้หมุนปุ่มตัวจับเวลาไปยังอุณหภูมิที่ต้องการ (รูปที่ 8)

เพิ่มเวลาในการเตรียมอีก 3 นาที เมื่อคุณเริ่มการทอดในขณะที่เครื่องยังเย็น

หมายเหตุ: หากคุณต้องการ คุณสามารถปล่อยให้เครื่องทำความร้อนโดยยังไม่ใส่ส่วนผสม ในกรณีนี้ ให้หมุนปุ่มตัวจับเวลาไปมากกว่า 3 นาที และรอจนกระทั่งไฟทำความร้อนจะดับไป (หลังจาก 3 นาทีโดยประมาณ) จากนั้นใส่ส่วนผสมลงในในตะแกรงและหมุนปุ่มตัวจับเวลาไปยังอุณหภูมิที่ต้องการ

- สัญญาณไฟแสดงความร้อนขึ้นสูงจะสว่างขึ้น (รูปที่ 9)

- ตัวจับเวลาเริ่มนับถอยหลังตามเวลาที่ตั้งไว้

- ระหว่างการทำทอดด้วยลมร้อน ไฟทำความร้อนจะเปิดและปิดเป็นระยะ เพื่อแสดงให้ทราบว่าชิ้นส่วนทำความร้อนถูกเปิดและปิดเพื่อรักษาระดับอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้

- น้ำมันส่วนเกินที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระทะ

- ส่วนผสมบางชนิดจำเป็นต้องแช่เป็นระยะในขณะการเตรียม (ดูส่วน ‘การตั้งค่า’ ในบทนี้) ในการแช่ส่วนผสม ให้ดึงกระทะออกมาจากเครื่องโดยจับที่ที่จับและแช่ จากนั้นเลือกกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง airfryer (รูปที่ 10)

ข้อควรระวัง: อย่ากดปุ่มปลดตะแกรงขณะกำลังแช่ (รูปที่ 11)

6

เคล็ดลับ: ในการลดน้ำหนักการแช่ คุณสามารถถอดตะแกรงออกจากกระทะและแช่เฉพาะตะแกรง วิธีการคือดึงกระทะออกจากเครื่อง นำไปวางบนพื้นผิวที่ทนความร้อนและกดปุ่มปลดตะแกรง

เคล็ดลับ: หากคุณตั้งตัวจับเวลาไปที่ครั้งหนึ่งของเวลาการเตรียม คุณจะได้อินตัวจับเวลาส่งเสียงระฆังเมื่อถึงเวลาที่ต้องแช่ส่วนผสม อย่างไรก็ตาม คุณต้องตั้งเวลาที่เหลืออีกครั้ง

- เมื่อคุณได้อินเสียงระฆัง แสดงเวลาการเตรียมที่ตั้งค่าไว้ได้ส่งเลยไปแล้ว ให้ดึงกระทะออกจากเครื่องและวางบนพื้นผิวที่ทนความร้อน

หมายเหตุ: คุณสามารถปิดเครื่องได้ด้วยตนเอง โดยหมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่ 0 (รูปที่ 8)

- ตรวจสอบว่าส่วนผสมพร้อมใช้หรือไม่

หากส่วนผสมยังไม่พร้อมตามต้องการ เพียงเลือกกระทะกลับไปในตัวเครื่องและตั้งตัวจับเวลาเพิ่มอีกสองสามนาที

- ในการนำส่วนผสมเล็กๆ ออกมา (เช่น มันฝรั่งทอด) ให้กดปุ่มปลดตะแกรง (1) และยกตะแกรงออกจากกระทะ (2) (รูปที่ 12)

อย่าหยดกระทะโดยขณะที่ยังเชื่อมต่อกับกระทะ เนื่องจากมันจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระทะจะซึมออกมา

ภายหลังการทำทอดด้วยลมร้อน กระทะและส่วนผสมจะร้อน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของส่วนผสมที่ใช้กับเครื่อง airfryer อาจมีไอน้ำลอยออกมาจากกระทะ

- นำส่วนผสมออกจากตะแกรงโดยใส่ในโถหรือบนจาน (รูปที่ 13)

เคล็ดลับ: ในการนำส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่จะต้องระมัดระวัง ให้ใช้ที่คีบเพื่อยกส่วนผสมออกจากตะแกรง (รูปที่ 14)

13 ในการเตรียมส่วนผสมที่เตรียมไว้เป็นส่วนๆ เมื่อส่วนแรกสุกพร้อมใช้แล้ว สามารถนำส่วนต่อไปลงไปในเครื่อง airfryer ได้ทันที

การตั้งค่า

ตารางด้านล่างนี้ช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับส่วนผสมที่คุณต้องการเตรียม

หมายเหตุ: โปรดทราบว่า**การตั้งค่าเหล่านี้เป็นการประมาณการ** เนื่องจาก**ส่วนผสมมีความแตกต่างกันในเรื่องขนาดรูปร่าง แบนด์ เราจึงไม่สามารถรับประกันได้ว่าการตั้งค่าเหล่านี้จะดีที่สุดสำหรับส่วนผสมของคุณ**

เนื่องจากเทคโนโลยี Rapid Air จะทำให้อากาศภายในเครื่องร้อนทันที ดังนั้น ให้ตั้งกระทะออกมาจากเครื่องหากมีสิ่งรบกวนและจำเป็นต้องหยุดขั้นตอนการทอดชั่วคราว

- ข้อแนะนำเพิ่มเติม**
- โดยปกติแล้วส่วนผสมขนาดเล็กจะใช้เวลาในการเตรียมน้อยกว่าส่วนผสมขนาดใหญ่
 - ส่วนผสมปริมาณมาก จำเป็นต้องใช้เวลาในการเตรียมนานขึ้นเล็กน้อย ส่วนผสมปริมาณน้อย จำเป็นต้องใช้เวลาในการเตรียมสั้นกว่าเล็กน้อย
 - การแช่ส่วนผสมขนาดเล็กเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาที่ใช้ในการเตรียม จะช่วยให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีขึ้นและสุกอย่างทั่วถึง
 - เติมน้ำมัน ไขมันในมันฝรั่งสดเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่กรอบ ให้ทอดส่วนผสมใน airfryer ภายในสองสามนาทีหลังจากเติมน้ำมันลง ไป
 - อย่าเตรียมส่วนผสมที่มีความมันมากในเครื่อง airfryer เช่น ไล้กรอก
 - อาหารว่างที่สามารถเตรียมด้วยเตาอบ ได้ก็สามารถใช้กับเครื่อง airfryer ได้เช่นกัน
 - สามารถเตรียมอาหาร ได้มากที่สุดที่ปริมาณ 500 กรัม
 - ให้ใช้ขนมโดนัทสำเร็จรูปเป็นอาหารว่าง หากต้องการอาหารว่างที่รวดเร็วและง่าย ขนมโดนัทสำเร็จรูปใช้เวลาในการเตรียมน้อยกว่าขนมโดนัทที่ทำเอง
 - ให้วางถาดอบ (เฉพาะรุ่น HD9225) หรือจานเตาอบลงในตะแกรงของเครื่อง airfryer หากคุณต้องการอบขนมเค้กหรือ Quiche หรือหากคุณต้องการทอดส่วนผสมที่ต้องระวังหรือส่วนผสมที่เป็นชิ้น (รูปที่ 15)
 - คุณสามารถใช้เครื่อง airfryer เพื่ออุ่นส่วนผสม ในการอุ่นส่วนผสม ให้ตั้งอุณหภูมิไปที่ 150°C เป็นเวลา 10 นาที

	ปริมาณต่ำสุด-สูงสุด (กรัม)	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	เขย่า	ข้อมูลเพิ่มเติม
--	----------------------------	-------------	---------------	-------	-----------------

มันฝรั่งและมันฝรั่งแช่

มันฝรั่งแช่แช่แข็งแช่บาง	300-700	12-16	200	เขย่า	
มันฝรั่งแช่แช่แข็งแช่หนา	300-700	12-20	200	เขย่า	
มันฝรั่งทอดด้วยตนเอง (8x8 มม.)	300-800	18-25	180	เขย่า	เติมน้ำมัน 1/2 ช้อนโต๊ะ
มันฝรั่งทอดด้วยตนเองแช่ทรงกลม	300-800	18-22	180	เขย่า	เติมน้ำมัน 1/2 ช้อนโต๊ะ
มันฝรั่งทอดด้วยตนเองแช่ลูกเต๋า	300-750	12-18	180	เขย่า	เติมน้ำมัน 1/2 ช้อนโต๊ะ

Rosti	250	15-18	180		
Potato gratin	500	18-22	180		

เนื้อและสัตว์ปีก

สติก	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
แฮมเบอร์เกอร์	100-500	7-14	180		
ไล้กรอก	100-500	13-15	200		
ขาเป็ดไก่ที่มีเนื้อมาก	100-500	18-22	180		
อกไก่	100-500	10-15	180		

ปลาแซลมอน	100-400	8-10	200	เขย่า	ใช้แบบพร้อมข้าวเตาอบ
นึ่งไก่ย่างแช่แข็ง	100-500	6-10	200	เขย่า	ใช้แบบพร้อมข้าวเตาอบ
ปลาแซลมอนแช่แข็ง	100-400	6-10	200		ใช้แบบพร้อมข้าวเตาอบ
อาหารว่างประเภทขนมปังอบชีสแช่แข็ง	100-400	8-10	180		ใช้แบบพร้อมข้าวเตาอบ
ผักยัดไส้	100-400	10	160		

การอบ					
เค้ก	300	20-25	160		ใช้ถาดอบ
Quiche	400	20-22	180		ใช้ถาดอบ/จานเตาอบ
มัฟฟิน	300	15-18	200		ใช้ถาดอบ
ขนมหวาน	400	20	160		ใช้ถาดอบ/จานเตาอบ

หมายเหตุ: เมื่อคุณใช้ส่วนผสมที่มีกรฟู (เช่น เค้ก, Quiche หรือมัฟฟิน) ต้องไม่ใส่ส่วนผสมในถาดอบมากกว่าครึ่งถาด

หมายเหตุ: เพิ่มเวลาในการเตรียมอีก 3 นาที เมื่อคุณเริ่มการทอดในขณะที่เครื่อง airfryer ยังเย็น

การทำมันฝรั่งทอดด้วยตนเอง

เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด เราแนะนำให้ใช้มันฝรั่งที่อบมาก่อนแล้ว (เช่น แบบแช่แข็ง) ถ้าคุณต้องการทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด ให้ทำตามขั้นตอนต่อไปนี้

- 1** ปอกเปลือกมันฝรั่งและตัดให้เป็นแท่ง

- 2** แช่มันฝรั่งแช่ในน้ำเป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที จากนั้นนำออกมาซับน้ำให้แห้งด้วยกระดาษทำความสะอาด
- 3** เติมน้ำมันมะกอก ½ ช้อนโต๊ะลงในโถ ใส่มันฝรั่งแช่ลงไปและคลุกให้มันเคลือบผิว
- 4** นำมันฝรั่งแช่ออกจากโถโดยใช้มือหรืออุปกรณ์อื่น โดยให้มันแห้งลงบนโถ วางมันฝรั่งแช่ลงในตะแกรง

หมายเหตุ: อย่าเอียงถาดเพื่อให้มันฝรั่งแช่ลงในโถในครั้งเดียว ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้มันแห้งลงไปในกระทะ

- 5** ทอดมันฝรั่งแช่ตามคำแนะนำในบทนี้

การทำความสะอาด	
ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง	
กระทะ, ถาดอบ (เฉพาะรุ่น HD9225) ตะแกรงและด้านในตัวเครื่องถูกเคลือบสารป้องกันอาหารติด อย่าใช้อุปกรณ์เครื่องมือที่เป็นเหล็กหรือสารทำความสะอาดมีฤทธิ์กัดกร่อนสูง เนื่องจากอาจทำให้สารที่เคลือบอยู่ได้รับความเสียหาย	
1 ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับบนผนังแล้วปล่อยให้เย็นลง	

หมายเหตุ: นำกระทะออกเพื่อให้เครื่อง airfryer เย็นลงเร็วขึ้น

- 2** ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดด้านนอกเครื่อง
- 3** ทำความสะอาดกระทะ, ถาดอบ (เฉพาะรุ่น HD9225) และตะแกรงด้วยน้ำร้อนผสมน้ำยาทำความสะอาดและใช้ฟองน้ำนุ่ม

คุณสามารถใช้น้ำยาขัดความมันเพื่อขัดล้างสกปรกที่ตกค้าง

หมายเหตุ: สามารถทำความสะอาดกระทะ, ถาดอบ (HD9225) และตะแกรงด้วยเครื่องล้างจานได้

เคล็ดลับ: หากสิ่งสกปรกอุดตันในตะแกรง ถาดอบ (เฉพาะรุ่น HD9225) หรือก้นกระทะ ให้เติมน้ำร้อนที่ผสมน้ำยาทำความสะอาดลงไป วางตะแกรงลงในกระทะและแช่ไว้ประมาณ 10 นาที

- 4** ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำนุ่ม
- 5** ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขัดเศษอาหาร

การจัดเก็บ

- 1** ถอดปลั๊ก แล้วทิ้งไว้ให้เย็น
- 2** ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทุกชิ้นแห้งและสะอาด
- 3** ดันสายไฟเข้าไปในช่องเก็บสายไฟ ยึดสายไฟโดยใส่เข้าไปในช่องยึดสายไฟ

การสั่งซื้ออุปกรณ์เสริม

หากต้องการสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมสำหรับเครื่องนี้ โปรดไปที่ร้านค้าออนไลน์ของเรา **www.shop.philips.com/service** หากไม่มีร้านค้าออนไลน์ในประเทศของคุณ โปรดไปที่ตัวแทนจำหน่าย Philips หรือศูนย์บริการ Philips หากคุณไม่สามารถหาซื้ออุปกรณ์เสริมสำหรับเครื่องได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า Philips ในประเทศของคุณ โดยค้นหารายละเอียดการติดต่อได้ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับบริการประกันทั่วโลก

สิ่งแวดล้อม

- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้รวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับน้ำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาพสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 16)

การรับประกันและบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูลหรือหากคุณมีปัญหา โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ **www.philips.com/support** หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการลูกค้า อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับบริการประกันทั่วโลก หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Philips ในประเทศ

การแก้ปัญหา

บทนี้ได้รวบรวมปัญหาทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องซึ่งคุณอาจพบได้ หากยังไม่สามารถแก้ปัญหาตามข้อมูลด้านล่างนี้ได้ โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ **www.philips.com/support** หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
เครื่อง airfryer ไม่ทำงาน	ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ	เสียบปลั๊กไฟในเต้ารับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว
	คุณยังไม่ได้ตั้งเวลา	หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่เวลาการเตรียมที่ต้องการแล้วเปิดสวิตช์เครื่อง
ส่วนผสมที่ทอดด้วย airfryer ไม่สุก	ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงมากเกินไป	ให้แบ่งส่วนผสมออกเป็นหลายๆ ใส่ลงในตะแกรง การแบ่งทอดที่ละส่วนจะทำให้ทอดได้สุกทั่วถึง
	เลือกอุณหภูมิไว้ต่ำเกินไป	หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังอุณหภูมิที่ต้องการ (ดูส่วน 'การตั้งค่า' ในบท 'การใช้งาน')
	เวลาในการเตรียมสั้นเกินไป	หมุนปุ่มตั้งเวลาไปยังอุณหภูมิการเตรียมอาหารที่ต้องการ (ดูส่วน 'การตั้งค่า' ในบท 'การใช้งาน')
ส่วนผสมที่ทอดสุกไม่ทั่วถึง airfryer	ส่วนผสมบางชนิดจำเป็นต้องแช่เมื่อทอดให้ได้ครึ่งหนึ่งของเวลาที่ตั้งไว้	ส่วนผสมที่วางซ้อนหรือทับกัน (เช่น มันฝรั่ง) จำเป็นต้องแช่เมื่อทอด ได้ครึ่งหนึ่งของเวลาที่ตั้งไว้ ดูส่วน 'การตั้งค่า' ในบท 'การใช้งาน'
อาหารว่างไม่กรอบเมื่อนำออกมาจากเครื่อง airfryer	อาหารว่างที่คุณใช้จำเป็นต้องทอดในเครื่องทอดแบบเก่า	ให้ใช้อาหารว่างที่ต้องอบหรือหกน้ำมันลงบนอาหารว่างเล็กน้อย เพื่อให้กรอบยิ่งขึ้น
ฉันไม่สามารถเลือกกระทะเข้าไปในเครื่องให้พอดีได้	มีส่วนผสมในตะแกรงมากเกินไป	ไม่ควรเติมส่วนผสมในตะแกรงมากกว่าขีดสูงสุด (MAX)
	ตะแกรงถูกใส่ไปในกระทะไม่ถูกต้อง	กดตะแกรงลงไปในกระทะจนกว่าคุณจะได้ยินเสียงดังคลิก
	ด้ามจับของถาดอบบดบังกระทะ	ดันด้ามจับไปในแนวนอน เพื่อไม่ให้ยื่นออกมาด้านบนตะแกรง

มีวันสี่ขวดย่อยออกมาจากเครื่อง

คุณกำลังเตรียมส่วนผสมที่มีมัน

เมื่อคุณทอดส่วนผสมที่มีความมันในเครื่อง airfryer จะมีน้ำมันไหลลงไปในกระทะ น้ำมันเหล่านี้ทำให้เกิดควันสีขาวและกระทะอาจร้อนมากกว่าปกติ ซึ่งจะไม่ส่งผลกระทบต่อเครื่องหรือผลลัพธ์ที่ได้

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
	กระทะยังมีคราบมันจากการใช้ครั้งก่อน	ควั่นสับขูดจากน้ำมันที่ร้อนในกระทะ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณทำความสะอาดกระทะให้สะอาดหลังการใช้งานทุกครั้ง
มันฝรั่งตลกไม่ทั่วถึงในเครื่อง airfryer	คุณไม่ได้แช่มันฝรั่งแห้งในน้ำอย่างทั่วถึงก่อนที่จะทอด	แช่มันฝรั่งแห้งในน้ำเป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที จากนั้นนำออกมาซับน้ำให้แห้งด้วยกระดาษซับความสะอาด
	คุณใช้มันฝรั่งชนิดชนิด	ให้ใช้มันฝรั่งสดและตรวจสอบให้แน่ใจว่ามันฝรั่งไม่และขณะทอด
อาหารว่างไม่กรอบเมื่อนำออกมาจากเครื่อง airfryer	ความกรอบของมันฝรั่งทอดนั้นขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำมันและน้ำมันมันฝรั่ง	ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามันฝรั่งแห้งแห้งดีแล้วก่อนที่จะเติมน้ำมัน
		ตัดมันฝรั่งแห้งให้เล็กลงเพื่อให้กรอบยิ่งขึ้น
		เติมน้ำมันเพื่อให้กรอบยิ่งขึ้น

TIẾNG VIỆT

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome. Sản phẩm airfryer mới cho phép bạn chế biến các nguyên liệu ưa thích và món ăn nhanh theo cách có lợi cho sức khỏe hơn. Sản phẩm airfryer sử dụng khí nóng kết hợp với lưu thông không khí tốc độ cao (Rapid Air) và tấm lưới phía trên để chế biến các món ăn ngon thật nhanh chóng, dễ dàng và có lợi cho sức khỏe. Nguyên liệu được đốt nóng từ tất cả các bên cùng lúc và không cần phải thêm dầu ăn đối với hầu hết các loại nguyên liệu.Với khay nướng bỏ sung (chỉ có ở kiểu HD9225) bạn có thể chế biến các món ăn như bánh ngọt và bánh trứng sữa và nấu các loại thức ăn dễ vỡ theo cách thuận tiện hơn. Để có được nhiều cảm hứng hơn cho các công thức nấu ăn và thông tin về airfryer, vui lòng truy cập www.philips.com/kitchen.

Mô tả chung (Hình 1)

- Phụ kiện lớp kép (chỉ có ở kiểu HD9226)
- Bộ phân chia (chỉ có ở kiểu HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A, hãy kiểm tra bảng sản phẩm trên mặt đáy của thiết bị)
- Giỏ
- Nút tháo giỏ
- Tay cầm cửa giỏ
- Nồi
- Khay nướng (chỉ có ở kiểu HD9225)
- Cửa hút gió
- Núm điều chỉnh nhiệt độ (80-200°C)
- Núm bật nguồn/hẹn giờ (0-30 phút)
- Đèn báo đang nóng lên
- Cửa thoát gió
- Ngăn bảo quản dây điện
- Dây điện nguồn

Quan trọng

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Không nhúng phần vỏ, có chứa các bộ phận điện và thanh đốt, vào nước hoặc nửa 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 rán vào giỏ, để ngăn không cho nguyên liệu chạm vào các thanh đốt.
- Không che chắn cửa hút gió và cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
- Không cho dầu ăn vào nồi vì làm như vậy có thể gây ra nguy cơ bị cháy.
- Không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.

Cảnh báo

- 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 sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.
- Nếu dây điện nguồn bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- 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.
- Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- Không để dây điện gần những bề mặt nóng.

- Không cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện hay sử dụng bảng điều khiển bằng tay ướt.
- Chỉ nối thiết bị này vào ổ cắm điện có dây tiếp đất. Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm chặt vào ổ điện.
- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động như bộ hẹn giờ cắm ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- Không để máy lên trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy như khăn lau hoặc màn treo.
- Không để thiết bị sát với tường hoặc sát với các thiết bị khác. Giữ khoảng trống tối thiểu 10cm phía đằng sau và các cạnh bên và 10cm khoảng trống phía bên trên thiết bị. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.
- Không sử dụng máy cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng này.
- Không để thiết bị chạy mà không có người theo dõi.
- Trong khi đang rán bằng khí nóng, luồng hơi nóng được đẩy ra cửa thoát gió. Giữ tay và mặt bạn ở một khoảng cách an toàn so với luồng hơi và cửa thoát gió. Cũng vậy, hãy cẩn thận với luồng hơi nóng và gió thoát khi lấy nồi ra khỏi thiết bị.
- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang được sử dụng (Hình 2).
- Rút phích cắm của thiết bị ngay lập tức nếu bạn thấy khói sẫm màu thoát ra từ thiết bị. Đợi cho đến khi khói ngừng thoát trước khi lấy nồi ra khỏi thiết bị.
- Toàn bộ khay nướng sẽ nóng khi được sử dụng trong airfryer. Luôn sử dụng găng tay khi cầm khay nướng.

Chú ý

- Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, phẳng và cân bằng.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình.Thiết bị không được thiết kế để sử dụng trong các môi trường như bếp nhà hàng, văn phòng, trang trại và các môi trường làm việc khác.Thiết bị cũng không được thiết kế để sử dụng bởi khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ, nhà trọ hoặc các môi trường cư trú khác.
- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nếu thiết bị được sử dụng không theo hướng dẫn, chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào phát sinh.
- Luôn mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ 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 hoặc làm sạch thiết bị.
- Đảm bảo rằng nguyên liệu được chế biến bằng thiết bị này chuyển thành màu vàng thay vì màu đen hoặc nâu. Loại bỏ những đồ ăn thừa bị cháy.Không nướng khoai tây tươi ở nhiệt độ trên 180°C (để giảm thiểu việc sinh ra amin acrilic).

Tự động tắt

Thiết bị này được trang bị bộ hẹn giờ. Khi bộ hẹn giờ đếm lùi về 0, thiết bị phát ra tiếng chuông và tự động tắt. Để tắt thiết bị theo cách thủ công, xoay núm hẹn giờ ngược chiều kim đồng hồ về vị trí 0.

Điện từ trường (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến điện từ trường (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

Trước khi sử dụng lần đầu

1 Tháo gỡ tất cả các vật liệu đóng gói.

2 Gỡ bỏ tất cả miếng dán hoặc nhãn ra khỏi thiết bị.

3 Rửa sạch giỏ và nồi bằng nước nóng, một chút nước rửa chén và một miếng xốp không gây ăn mòn.

Lưu ý: Bạn cũng có thể làm sạch các bộ phận này bằng máy rửa chén.

4 Lau sạch bên trong và ngoài thiết bị bằng vải ẩm.

Đây là sản phẩm airfryer hoạt động nhờ khí nóng. Không cho dầu ăn hoặc mỡ rán vào nồi.

Chuẩn bị sử dụng máy

1 Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, nằm ngang và vững chắc.

Không đặt thiết bị trên bề mặt không chịu được nhiệt.

2 Đặt giỏ vào nồi đúng vị trí (Hình 3).

3 Rút dây điện nguồn ra khỏi ngăn chứa dây điện ở đáy thiết bị.

Không cho dầu ăn hoặc bất kỳ loại chất lỏng nào khác vào nồi.

Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị. Làm như vậy sẽ phá vỡ dòng khí và ảnh hưởng đến kết quả rán bằng khí nóng.

Sử dụng thiết bị

Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Sách dạy nấu ăn đi kèm sẽ giúp bạn làm quen với thiết bị. Bạn có thể tìm thêm các công thức khác tại www.philips.com/kitchen.

Rán bằng khí nóng

- 1
- Cắm phích cắm vào ổ điện có tiếp đất.
- 2
- Kéo cẩn thận nôi ra khỏi thiết bị airfryer (Hình 4).
- 3
- Cho nguyên liệu vào giỏ (Hình 5).

Lưu ý: Không cho nguyên liệu vào giỏ quá mức tối đa (MAX) hoặc vượt quá lượng nguyên liệu được chỉ dẫn trong bảng (xem mục ‘Cài đặt’ trong chương này), vì như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của kết quả cuối cùng.

- 4
- Đưa nôi trượt trở lại vào thiết bị airfryer (Hình 6).

Không sử dụng nôi mà không có giỏ trong đó.

Chú ý: Không chạm vào nôi trong khi và sau khi sử dụng, vì nôi rất nóng.

Chỉ giữ nôi bằng tay cầm.

- 5
- Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ được yêu cầu. Xem mục ‘Cài đặt’ trong chương này để xác định nhiệt độ thích hợp (Hình 7).

Lưu ý: Nếu bạn muốn chế biến nhiều loại nguyên liệu cùng lúc, hãy đảm bảo rằng bạn đã kiểm tra thời gian chế biến và nhiệt độ được yêu cầu cho các loại nguyên liệu khác nhau trước khi bắt đầu chế biến các loại nguyên liệu này đồng thời. Các món như khoai tây chiên tự chế biến và đùi gà vịt có thể được chế biến đồng thời vì chúng yêu cầu cùng chế độ cài đặt.

- 6
- Xác định thời gian chế biến được yêu cầu cho nguyên liệu (xem mục ‘Cài đặt’ trong chương này).

- 7
- Bật thiết bị, xoay núm hẹn giờ đến thời gian chế biến được yêu cầu (Hình 8).
Thêm 3 phút vào thời gian chế biến khi thiết bị đang ngủ.

Lưu ý: Nếu bạn muốn, bạn cũng có thể để cho thiết bị làm nóng trước mà không có nguyên liệu bên trong. Trong trường hợp này, xoay núm hẹn giờ đến vị trí quá 3 phút và đợi cho đến khi đèn báo làm nóng tắt (sau khoảng 3 phút). Sau đó cho giỏ vào và xoay núm hẹn giờ đến thời gian chế biến được yêu cầu.

- ▶
- Đèn báo làm nóng sẽ sáng (Hình 9).
- ▶
- Bộ hẹn giờ bắt đầu đếm lùi thời gian chế biến.
- ▶
- Trong suốt quá trình rán bằng khí nóng, đèn báo làm nóng thỉnh thoảng bật sáng và tắt đi. Đèn này báo cho biết thanh đốt bật và tắt để duy trì nhiệt độ đã đặt.
- ▶
- Dầu thừa từ nguyên liệu được thu thập lại ở đáy nôi.

- 8
- Một số nguyên liệu yêu cầu lắc giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến (xem mục ‘Cài đặt’ trong chương này). Để lắc nguyên liệu, kéo nôi ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc nôi. Sau đó đưa nôi trượt trở lại vào thiết bị airfryer (Hình 10).

Chú ý: Không ấn nút tháo giỏ trong khi lắc (Hình 11).

Mẹo: Để giảm trọng lượng, bạn có thể lấy giỏ ra khỏi nôi và chỉ lắc giỏ. Để làm như vậy, kéo nôi ra khỏi thiết bị, đặt nôi trên bề mặt chịu nhiệt và ấn nút tháo giỏ.

Mẹo: Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ một nửa thời gian chế biến, bạn sẽ nghe thấy bộ hẹn giờ phát tiếng chuông khi bạn phải lắc nguyên liệu. Tuy nhiên, điều này có nghĩa là bạn phải đặt lại bộ hẹn giờ phần thời gian chế biến còn lại sau khi lắc.

- 9
- Khi bạn nghe thấy bộ hẹn giờ phát tiếng chuông, thời gian chế biến được thiết lập đã hết. Kéo nôi ra khỏi thiết bị và đặt nôi trên bề mặt chịu nhiệt.

Lưu ý: Bạn cũng có thể tắt thiết bị theo cách thủ công. Để thực hiện việc này, xoay núm điều chỉnh hẹn giờ về vị trí 0 (Hình 8).

- 10
- Kiểm tra xem nguyên liệu đã được chế biến xong chưa.
Nếu nguyên liệu vẫn chưa được chế biến xong, chỉ cần đưa nôi trượt trở lại vào thiết bị và đặt bộ hẹn giờ thêm vài phút.

- 11
- Để lấy các nguyên liệu nhỏ (như khoai tây rán), ấn nút tháo giỏ (1) và nhấc giỏ ra khỏi nôi (2). (Hình 12)

Không lật úp giỏ cùng với nôi vẫn đang được gắn với giỏ, vì phần dầu thừa đã được thu thập ở đáy nôi sẽ chảy vào nguyên liệu.

Sau khi rán bằng khí nóng, nôi và nguyên liệu đang nóng. Tùy vào loại nguyên liệu trong thiết bị airfryer, hơi nóng có thể thoát ra từ nôi.

- 12
- Đổ hết nguyên liệu trong giỏ vào bát hoặc đĩa. (Hình 13)

Mẹo: Để lấy nguyên liệu lớn hoặc dễ vỡ, sử dụng kẹp để gắp nguyên liệu ra khỏi giỏ (Hình 14).

- 13
- 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.

Cài đặt

Bảng này 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 chỉ dẫn. Vì nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như nhãn hiệu, chúng tôi không thể bảo đảm cài đặt tốt nhất cho nguyên liệu của bạn.

Vì công nghệ Rapid Air làm nóng nhanh không khí bên trong thiết bị, kéo nôi ra khỏi thiết bị trong một khoảng thời gian ngắn trong khi đang rán bằng khí nóng rõ ràng sẽ làm ảnh hưởng đến quá trình.

Mẹo

-
- Nguyên liệu cỡ nhỏ hơn thường yêu cầu thời gian chế biến nhanh hơn một chút so với nguyên liệu cỡ lớn hơn.
-
- Lượng nguyên liệu nhiều hơn chỉ yêu cầu thời gian chế biến lâu hơn một chút, lượng nguyên liệu ít hơn chỉ yêu cầu thời gian chế biến nhanh hơn một chút.
-
- Lắc nguyên liệu nhỏ giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp tránh nguyên liệu bị rán không đều.
-
- Thêm một chút dầu ăn vào khoai tây tươi để có được kết quả rán giòn. Rán nguyên liệu trong thiết bị airfryer trong vài phút sau khi bạn đã thêm dầu ăn.
-
- Không chế biến các loại nguyên liệu có rất nhiều chất béo bằng thiết bị airfryer.
-
- Các loại thức ăn nhanh có thể được chế biến bằng lò vi sóng cũng có thể được chế biến bằng thiết bị airfryer.
-
- Lượng tối ưu để chế biến khoai tây rán giòn là 500 gam.
-
- Sử dụng bột sản xuất sẵn để chế biến các món ăn nhanh có nhân nhanh chóng và dễ dàng. Bột sản xuất sẵn cũng yêu cầu thời gian chế biến nhanh hơn so với bột tự làm ở nhà.
-
- Đặt khay nướng (chỉ có ở kiểu HD9225) hoặc đĩa lò vi sóng vào giỏ airfryer nếu bạn muốn nướng bánh hoặc bánh trứng sữa hoặc nếu bạn muốn rán các nguyên liệu dễ vỡ hoặc nguyên liệu có nhân (Hình 15).
-
- Bạn cũng có thể dùng thiết bị airfryer để hâm nóng nguyên liệu. Để hâm nóng nguyên liệu, đặt nhiệt độ ở mức 150°C lên đến 10 phút.

	Lượng tối thiểu-tối đa (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Thông tin thêm
--	----------------------------	------------------	---------------	-----	----------------

Khoai tây và khoai tây rán

Khoai tây rán đông lạnh mỏng	300-700	12-16	200	Lắc	
Khoai tây rán đông lạnh dày	300-700	12-20	200	Lắc	
Khoai tây rán tự làm (8x8mm)	300-800	18-25	180	Lắc	thêm 1/2 thìa dầu ăn
Miếng khoai tây hình nêm tự làm ở nhà	300-800	18-22	180	Lắc	thêm 1/2 thìa dầu ăn
Miếng khoai tây hình khối tự làm ở nhà	300-750	12-18	180	Lắc	thêm 1/2 thìa dầu ăn
Khoai tây rán Thụy Sĩ	250	15-18	180		
Khoai tây bỏ lò	500	18-22	180		

Thịt và gia cầm

Món thịt Steak	100-500	8-12	180		
Sườn lợn	100-500	10-14	180		
Bánh Hamburger	100-500	7-14	180		
Cuộn xúc xích	100-500	13-15	200		
Đùi gà vịt	100-500	18-22	180		
Lườn gà	100-500	10-15	180		

Món ăn nhanh

Nem rán	100-400	8-10	200	Lắc	Sử dụng thực phẩm có thể chế biến ngay bằng lò vi sóng
Viên thịt gà đông lạnh	100-500	6-10	200	Lắc	Sử dụng thực phẩm có thể chế biến ngay bằng lò vi sóng
Viên cá đông lạnh	100-400	6-10	200		Sử dụng thực phẩm có thể chế biến ngay bằng lò vi sóng

	Lượng tôi thiếu- tôi đa (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Thông tin thêm
Món ăn nhanh gồm pho mát và ruốt bánh mì đông lạnh	100- 400	8-10	180		Sử dụng thực phẩm có thể chế biên ngay bằng lò vi sóng
Rau nhồi	100- 400	10	160		
Nướng bánh					
Làm bánh	300	20-25	160		Dùng khay nướng
Bánh trứng sữa	400	20-22	180		Sử dụng khay nướng/đ a lò vi sóng
Bánh nướng xốp	300	15-18	200		Dùng khay nướng
Đồ ăn nhanh ngọt	400	20	160		Sử dụng khay nướng/đ a lò vi sóng

Lưu ý: Khi sử dụng nguyên liệu nở ra (như bánh, bánh trứng sữa hoặc bánh nướng xốp), không nên cho nguyên liệu quá nửa khay nướng.

Lưu ý:Thêm 3 phút vào thời gian chế biến khi bạn bắt đầu rán từ lúc thiết bị airfryer vẫn còn nguội.

Chế biến khoai tây rán tự làm ở nhà

Để có được kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn sử dụng khoai tây rán đã được nướng trước (ví dụ: đông lạnh). Nếu bạn muốn chế biến khoai tây rán tự làm ở nhà, hãy thực hiện theo các bước sau.

- 1
- Gọt khoai tây và cắt thành các thanh.
- 2
- Ngâm khoai tây thanh trong bát ít nhất 30 phút, lấy khoai tây ra và thấm khô bằng giấy ăn.
- 3
- Rót ½ thìa dầu oliu vào một cái bát, cho các thanh khoai tây này vào bát và trộn cho đến khi các thanh khoai tây được phủ đều ăn.
- 4
- Lấy các thanh khoai tây ra khỏi bát bằng tay hoặc dụng cụ nẫu ăn sao cho đều thừa được giữ lại trong bát. Cho các thanh khoai tây vào giỏ.

Lưu ý: Không nghiêng bát để trút các thanh khoai tây vào giỏ chỉ trong một lượt, để tránh dầu thừa chảy vào đáy nồi.

- 5
- Rán các thanh khoai tây theo hướng dẫn trong chương này.

Vệ sinh

Lau chùi sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Nồi, khay nướng (chỉ có ở kiểu HD9225), giỏ và mặt bên trong của thiết bị có phủ lớp chống dính. Không dùng dụng cụ nẫu ăn bằng kim loại hoặc các vật liệu làm sạch mang tính ăn mòn để làm sạch chúng, vì như vậy có thể làm hỏng lớp chống dính.

- 1
- Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội xuống.

Lưu ý: Kéo nồi ra để cho thiết bị airfryer nguội xuống nhanh hơn.

- 2
- Lau sạch mặt ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.
- 3
- Rửa nồi, khay nướng (chỉ có ở kiểu HD9225) và giỏ bằng nước nóng, một chút nước rửa chén và một miếng xốp không gây ăn mòn.

Bạn có thể dùng dung dịch tẩy nhờn để rửa sạch các chất bẩn còn lại.

Lưu ý: Nồi, khay nướng (HD9225) và giỏ có thể rửa được bằng máy rửa chén.

Mẹo: Nếu chất bẩn bị kẹt vào giỏ, khay nướng (chỉ có ở kiểu HD9225) hoặc đáy nồi, đổ nước nóng vào nồi cùng với một chút nước rửa chén. Đặt giỏ vào nồi và ngâm nồi và giỏ trong khoảng 10 phút.

- 4
- Làm sạch mặt bên trong của thiết bị bằng nước nóng và miếng xốp không gây ăn mòn.
- 5
- Làm sạch thanh đốt bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ các chất cặn thức ăn.

Lưu trữ sữa

- 1
- Rút phích cắm điện của thiết bị ra và để thiết bị nguội hẳn.
- 2
- Bảo đảm rằng tất cả các bộ phận đều sạch và khô.
- 3
- Đẩy dây điện vào ngăn chứa dây điện. Giữ chặt dây điện bằng cách nhét dây điện vào khe giữ dây điện.

Đặt mua các phụ kiện

Để mua các phụ kiện cho thiết bị này, vui lòng ghé thăm cửa hàng trực tuyến của chúng tôi tại www.shop.philips.com/service. Nếu không có cửa hàng trực tuyến cho quốc gia của bạn, hãy đến đại lý Philips hoặc trung tâm dịch vụ của Philips. Nếu bạn gặp bất kỳ khó khăn nào trong việc đặt mua phụ kiện, vui lòng liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips ở quốc gia của bạn. Bạn sẽ tìm thấy chi tiết liên hệ trên tờ bảo hành toàn cầu.

Môi trường

-
- Không vứt bỏ thiết bị cùng với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng thiết bị. Hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 16).

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần biết dịch vụ, thông tin hay gặp trực trực, vui lòng vào trang web của Philips tại www.philips.com/support hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips tại quốc gia bạn. Bạn sẽ tìm thấy số điện thoại trong tờ bảo hành toàn cầu. Nếu không có Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Cách khắc phục sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề sau khi tham khảo thông tin dưới đây, vui lòng truy cập www.philips.com/support để xem danh sách câu hỏi thường gặp hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng ở quốc gia bạn.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Thiết bị airfryer không hoạt động.	Thiết bị không được cắm điện.	Cắm phích cắm vào ổ điện có tiếp đất.
	Bạn vẫn chưa đặt bộ hẹn giờ.	Vặn núm hẹn giờ đến thời gian chế biến được yêu cầu để bật thiết bị.
Nguyên liệu được rán bằng thiết bị airfryer không được rán chín.	Lượng nguyên liệu trong giỏ quá nhiều.	Cho các mẻ nguyên liệu ít hơn vào giỏ. Các mẻ ít hơn được rán đều hơn.
	Chỉnh nhiệt độ quá thấp.	Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến cài đặt nhiệt độ được yêu cầu (xem mục ‘Cài đặt’ trong chương ‘Cách sử dụng máy’).
	Thời gian chế biến quá nhanh.	Xoay núm hẹn giờ đến thời gian chế biến được yêu cầu (xem mục ‘Cài đặt’ trong chương ‘Cách sử dụng máy’).
Nguyên liệu được rán không đều trong thiết bị airfryer.	Một số loại nguyên liệu nhất định cần được lắc giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến.	Nguyên liệu nằm trên cùng hoặc đan chéo nhau (như khoai tây rán) cần được lắc giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến. Xem mục ‘Cài đặt’ trong chương ‘Cách sử dụng máy’.
Các món rán ăn nhanh không giòn khi lấy ra khỏi thiết bị airfryer.	Bạn đã sử dụng loại thức ăn nhanh cần được chế biến trong chảo rán ngập truyền thống.	Sử dụng món ăn nhanh dùng với lò vi sóng hoặc phết một ít dầu ăn vào thức ăn nhanh để có được kết quả rán giòn.
Tôi không thể đẩy nồi trượt vào thiết bị đúng vị trí.	Có quá nhiều nguyên liệu trong giỏ.	Không đổ nguyên liệu vào giỏ vượt quá mức tối đa (MAX).
	Giỏ được đặt trong nồi không đúng kiểu.	Đẩy giỏ xuống nồi cho đến khi nghe tiếng click.
	Tay cầm của khay nướng làm cản trở nồi.	Đẩy tay cầm sang vị trí nằm ngang, sao cho tay cầm không nhô ra phía trên giỏ.
Khói trắng thoát ra từ thiết bị.	Bạn đang chế biến nguyên liệu chứa nhiều chất béo.	Khi bạn rán nguyên liệu có nhiều chất béo bằng thiết bị airfryer, một lượng lớn dầu sẽ chảy vào nồi. Dầu tạo ra khói trắng và nồi có thể nóng hơn so với bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả cuối cùng.
	Nồi vẫn chứa chất cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ trong nồi nóng lên. Bảo đảm rằng bạn làm sạch nồi đúng cách sau mỗi lần sử dụng.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Khoai tây tươi không được rán đều bằng thiết bị airfryer:	Bạn ngâm các thanh khoai tây không đúng cách trước khi rán.	Ngâm khoai tây thanh trong bát ít nhất 30 phút, lấy khoai tây ra và thấm khô bằng giấy ăn.
	Bạn dùng không đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và bảo đảm rằng khoai tây vẫn còn rắn chắc khi rán.
Khoai tây tươi rán không giòn khi lấy ra khỏi thiết bị airfryer:	Độ giòn của khoai tây rán phụ thuộc vào lượng dầu và nước có trong khoai tây.	Bảo đảm rằng bạn làm khô các thanh khoai tây đúng cách trước khi thêm dầu ăn.
		Cắt các thanh khoai tây nhỏ hơn để có được khoai tây rán giòn hơn.
		Thêm dầu ăn nhiều hơn một chút để có được khoai tây rán giòn hơn.