

PHILIPS

NA460, NA461
NA462



English	3
Bahasa Indonesia	28
Bahasa Melayu	56
Tiếng Việt	83
ภาษาไทย	110
简体中文	141
繁體中文	169
한국어	193
العربية	218
فارسی	243

Contents

Important safety instruction	4
Danger	4
Warning	4
Caution	5
Recycling	6
Electromagnetic fields (EMF)	6
Warranty and support	6
EcoDesign information	6
Introduction	7
General description	7
Product overview	7
Control panel overview	8
Before first use	10
Preparations before use	11
Using the appliance	11
Test run	11
Cooking with preset programs	13
Preset programs	16
Cooking with manual settings	16
Food table	18
Time function	20
Copy function	21
Shaking food	21
How to shake	21
What to shake	22
When to shake	22
Shake reminder	22
Making home-made fries	22
Cleaning	23
Cleaning table	24
Storage	25
Troubleshooting	25

Important safety instruction

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 basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
 - Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
 - Do not fill the basket with oil as this may cause a fire hazard.
 - Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
 - Never touch the inside of the appliance while it is operating.
 - Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.
 - Always make sure the heater is clean and no food is stuck in it.

Warning

Warning



- 2
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
 - Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
 - This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
 - The accessible surfaces may become hot during use (fig. 2).
 - 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.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - 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 15 cm free space on both sides and at the back of 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 basket 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.
- Since this Airfryer has two cooking chambers, its electric power is large. Do not operate other powerful appliances on the same circuit at the same time (e.g., kettles, electric grills, and the like). Else, it can happen that the circuit breaker in your house installation responds and the power at this socket fails.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5 °C and 40 °C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The basket, bottom plate, 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

Caution

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

- Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180 °C (to minimise the production of acrylamide).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element and edge of metal parts.
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Be cautious when cooking easy perishable food with the sync finish function (bacteria may breed).
- Be careful when pouring out the cooked food and prevent accessories from falling out. Additionally, watch out for oil that may drip from the mesh sides of the basket.
- When cooking fatty food, the airfryer could emit smoke.

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.

Electromagnetic fields (EMF)

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

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.

EcoDesign information

EcoDesign information for Model identifier(s): NA46x

Description	Symbol	Value	Unit
Off-mode power consumption	P _{off}	0.28	W
Standby mode power consumption	P _{sb}	N/A	W
Period before automatic switches into standby mode	T _{sb}	20	Min

Measurement standard for service value

EN 50564:2011

Contact details for obtaining more information

DAP B.V.

Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands

The appliance complies with the EcoDesign requirements of Annex II Of COMMISSION

REGULATION (EU) 2023/826

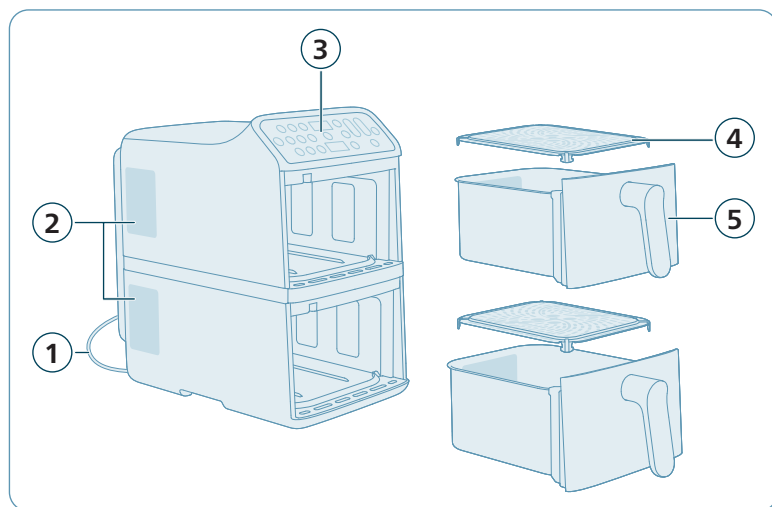
Introduction

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

Product overview

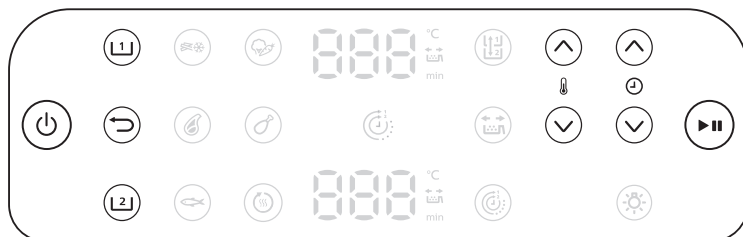


- 1 Power cord
- 2 Air outlets
- 3 Control panel
- 4 Bottom plate (x2)
- 5 basket (x2)

Note: This appliance features two independent cooking baskets. You can choose to cook with just one basket or use both simultaneously. Each basket operates independently, allowing you to set different temperatures, cooking times, or preset programs for each basket.

Control panel overview

Power and basic operations



On/off button

Tap to power the air fryer on or off.



Top basket (1) selection button

Tap to select the top basket to adjust settings.



Bottom basket (2) selection button

Tap to select the bottom basket to adjust settings.



Return button

Tap to go back to the previous menu or cancel the current selection.



Start/pause button

Tap to begin or pause the cooking process.



Temperature increase/decrease buttons

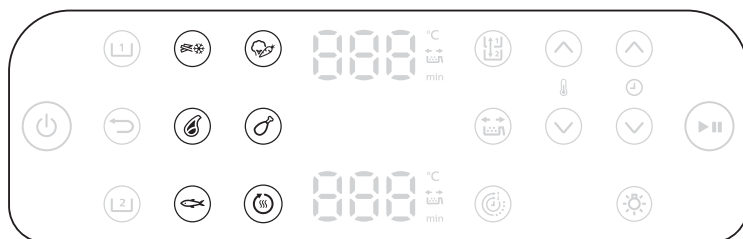
Tap to increase or decrease the cooking temperature for the selected basket.



Time increase/decrease buttons

Tap to increase or decrease the cooking time for the selected basket.

Preset programs



Frozen potato based snacks

Use this preset to cook frozen fries, wedges, or hash browns to a crispy golden finish.



Steak

Use this preset to grill steak to your preferred doneness with a seared exterior.



Fish

Use this preset to gently cook fish fillets or seafood while keeping them moist and flaky.



Vegetables

Use this preset to roast or crisp vegetables evenly with minimal oil.



Chicken drumsticks

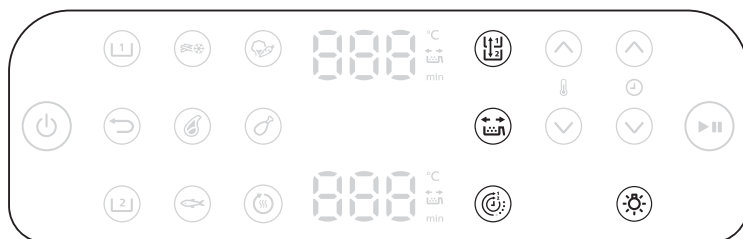
Use this preset to cook chicken drumsticks thoroughly with a crispy skin.



Reheat

Use this preset to warm up leftovers quickly while preserving texture and flavor.

Additional functions



Copy function

You can set the time and temperature for one basket, then copy these exact settings to the other basket by pressing the copy function button.



Time function

Automatically sync cooking times in 2 baskets for your meals to be ready at the same time.



Shake reminder

This model features a shake reminder. For optimal results, shake or turn the food promptly when the reminder alarm sounds.

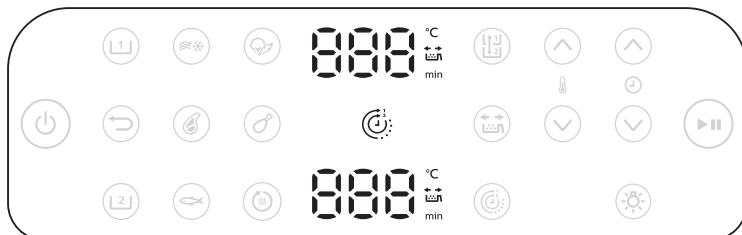
Press the shake reminder button to enable or disable alerts that remind you to shake or turn your food during cooking for more even results. You will hear a "beep" and see a shaking icon flashing beside the time display.



Light

Turn the light in the cooking chamber on or off.

Display



Time/temperature display



The screen cycles between displaying the cooking time and temperature.



Shake reminder indication

Lights up when the shake reminder is activated.

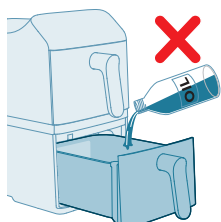


Time function indication

Lights up when the time function is activated.

Before first use

Important: During the first time use, the airfryer may produce some smoke and odor. This is normal and should dissipate in a few minutes.



Caution: This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the basket with oil, frying fat, or any other liquid.

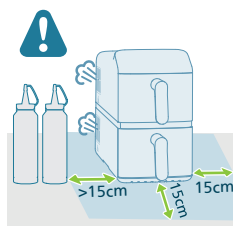
Caution: Do not touch hot surfaces. Handle the hot basket with oven-safe gloves.

Caution: This appliance is for household use only.

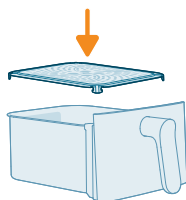
Note: Preheating of the appliance is not necessary.

- 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 'Cleaning ').

Preparations before use



- 1 Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface.
- 2 Leave at least 15 cm free space around the appliance.



- 3 Insert the bottom plate into the basket.

Note: During use, hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face safely away from the steam and outlets. Place the appliance at least 15 cm away from the wall, and do not position the air outlets directly in front of the socket.

Note: Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.

Note: Do not place the Airfryer next to another cooking appliance, close to the kitchen wall, or beneath a kitchen cupboard, as hot steam may condense and run down the surfaces.

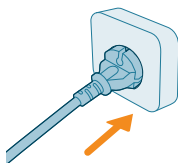
Using the appliance

Test run

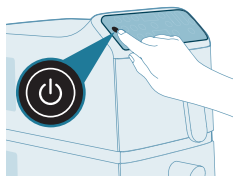
A test run helps you:

- Familiarize yourself with the Airfryer
- Verify proper operation
- Remove manufacturing residues

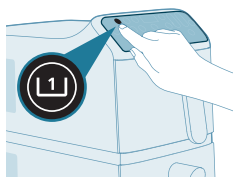
- 1 Make sure both baskets are empty, then plug in the appliance.



- 2 Tap the **On/off** button.

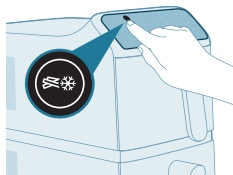


- 3 Select one of the baskets.



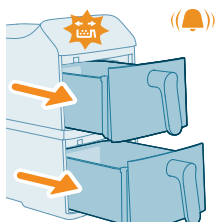
- 4 Tap the **Frozen Fries** button.

- 5 Select the other basket and choose **Frozen Fries** too.

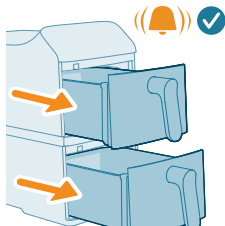


- 6 Tap the **Start/pause** button to begin.

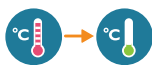




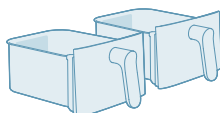
- 7** A shake reminder beeps midway through cooking. Mute the beep by pulling out the baskets, then reinserting them securely.



- 8** When cooking finishes, a final beep sounds.



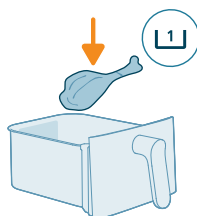
- 9** Remove the baskets. Let both baskets cool for 10–30 minutes.



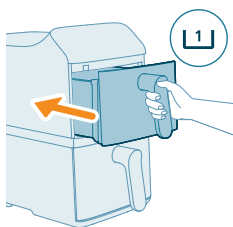
Cooking with preset programs

This appliance comes with a variety of preset cooking programs designed to simplify meal preparation. Each preset is optimized for a specific type of food, automatically setting the ideal temperature and cooking time to deliver delicious results with minimal effort.

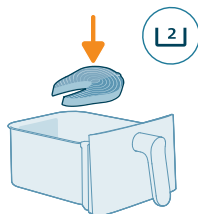
- 1** Add ingredients to the top basket.



Note: Always make sure the bottom plate is securely in place before using the basket.

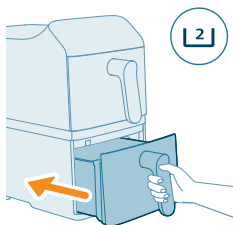


2 Return the top basket to the appliance.

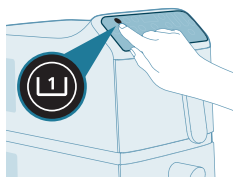


3 Add ingredients to the bottom basket.

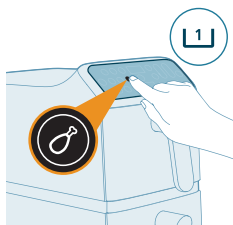
Note: Avoid exceeding the suggested amounts or filling the basket beyond the '**MAX**' line, as this may impact cooking performance.



4 Return the bottom basket to the appliance.

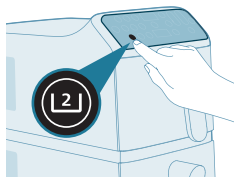


5 Tap the **Top basket** button on the screen.

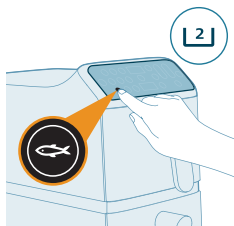


6 Choose the preferred preset button.

- 7 Tap the **Bottom basket** button on the screen.



- 8 Choose the preferred preset button.



- 9 Tap the **Start/pause** button to start cooking.

Note: Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Preset programs'). To do this:

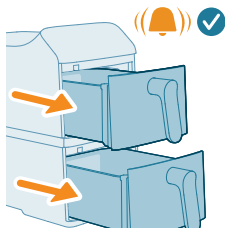
- Gently pull out the basket.
- Shake the contents over a heat-resistant surface.
- Reinsert the basket to continue cooking.

Note: To pause the cooking process, press the **Start/pause** button. Press the same button again to resume.

Note: The appliance will automatically pause when the basket is removed. Cooking will automatically resume once the basket is placed back into the appliance.

- 10 Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out both baskets.

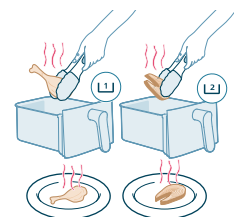
Caution: After the cooking process, the basket, the interior housing and the ingredients will be hot. Always place the basket on a heat resistant surface (e.g. trivet or silicone mat) when you remove the basket. Depending on the type of food, hot steam may escape from the basket.



- 11 Use kitchen tongs to remove the cooked food from the baskets.

Note: Excess oil or rendered fat from the ingredients will collect at the bottom of the basket.

Note: Depending on the type of food being cooked, you may wish to pour off the excess oil or fat between batches or before shaking the contents. To do this safely, place the basket on a heat-resistant surface and wear oven-safe gloves. Carefully pour out the oil or fat.



Preset programs

	Presets	Recommended amount	Temperature	Cooking time		Shake reminder
	Frozen fries	500 g	200°C	26 min	30 min	x2
	Meat chops	250 g	200°C	16 min	18 min	x2
	Fish filets	650 g	200°C	18 min	20 min	x1
	Veggie	800 g	180°C	18 min	20 min	x2
	Drumsticks	1000 g	180°C	32 min	34 min	x1
	Reheat	/	160°C	5 min	5 min	/
				2750 W	2300 W	

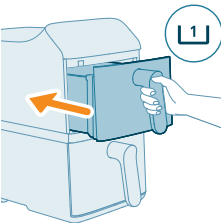
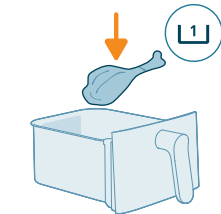
Note: The default cooking time for each preset program may vary depending on the power rating of your Airfryer.

Cooking with manual settings

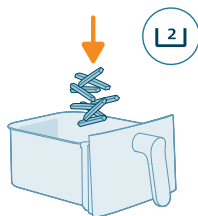
When preset programs do not meet your personalized cooking needs, the manual settings give you full control over temperature and time.

1 Add ingredients to the top basket.

Note: Always make sure the bottom plate is securely in place before using the basket.



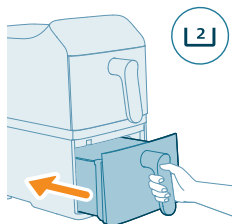
2 Return the top basket to the appliance.



3 Add ingredients to the bottom basket.

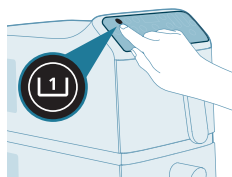
Note: The Airfryer is suitable for preparing a wide variety of ingredients. For best results, refer to the 'Food Table' for recommended quantities and cooking times.

Note: Avoid exceeding the suggested amounts or filling the basket beyond the '**MAX**' line, as this may impact cooking performance.

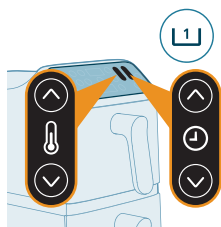


4 Return the bottom basket to the appliance.

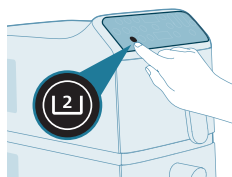
5 Tap the **Top basket** button on the screen.

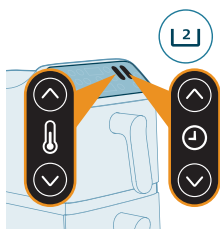


6 Tap the temperature and time arrows to choose the preferred setting.



7 Tap the **Bottom basket** button on the screen.





- 8 Tap the temperature and time arrows to choose the preferred setting.



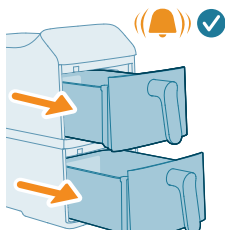
- 9 Tap the **Start/pause** button to start cooking.

Note: Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To do this:

- Gently pull out the basket.
- Shake the contents over a heat-resistant surface.
- Reinsert the basket to continue cooking.

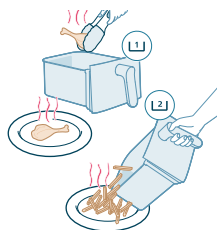
Note: To pause the cooking process, press the **Start/pause** button. Press the same button again to resume.

Note: The appliance will automatically pause when the basket is removed. Cooking will automatically resume once the basket is placed back into the appliance.



- 10 Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out both baskets.

Caution: After the cooking process, the basket, the interior housing and the ingredients will be hot. Always place the basket on a heat resistant surface (e.g. trivet or silicone mat) when you remove the basket. Depending on the type of food, hot steam may escape from the basket.



- 11 Use kitchen tongs to remove the cooked food from the baskets. For lighter items, such as fries, you can pour them directly onto a plate.

Note: Excess oil or rendered fat from the ingredients will collect at the bottom of the basket.

Note: Depending on the type of food being cooked, you may wish to pour off the excess oil or fat between batches or before shaking the contents. To do this safely, place the basket on a heat-resistant surface and wear oven-safe gloves. Carefully pour out the oil or fat.

Food table

The table below provides recommended base settings for preparing various food types.

Note

- The settings listed are intended as guidelines. Due to variations in ingredient origin, size, shape, and brand, optimal results cannot be guaranteed for all ingredients.

- When cooking larger quantities (e.g., fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients 2–3 times during the cooking process to ensure consistent texture and doneness.
- The suggested weight is for a single basket.
- Cooking results vary by ingredient size or volume for each dish. To achieve perfect results, tailor the cooking presets to your specific ingredients. The Home ID Recipe Book provides a complete guide for customization based on ingredient size and volume.

Food table for appliances with a power rating of 2750 W

Ingredients	Min. – Max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Thin frozen fries (7x7 mm / 0.3x0.3 in)	200-700g	22-33	200°C	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Chicken drumsticks (around 125g/4.5 oz)	2-8 pieces	24-34	180°C	Shake, turn or stir halfway
Salmon	400-1000g	14-24	200°C	Shake, turn or stir halfway
Sausages	300-500g	10-15	180°C	Shake, turn or stir halfway
Meat chop	200-1000g	15-20	200°C	Shake, turn or stir halfway
Sponge cake	300g	50	140°C	Use the baking tray accessory
Sponge cupcake	4-9 cup	14-16	160°C	Use the baking cup accessory
Easy lava cake	4-9 cup	10	160°C	Use the baking cup accessory
Mixed veggie	400-800g	15-20	180°C	Shake, turn or stir halfway
Mini Röstis	6-11 pieces	15-20	180°C	Shake, turn or stir halfway

Food table for appliances with a power rating of 2300 W

Ingredients	Min. – Max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Thin frozen fries (7x7 mm / 0.3x0.3 in)	200-700g	26-37	200°C	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Chicken drumsticks (around 125g/4.5 oz)	2-8 pieces	26-36	180°C	Shake, turn or stir halfway
Salmon	400-1000g	16-26	200°C	Shake, turn or stir halfway
Sausages	300-500g	12-17	180°C	Shake, turn or stir halfway
Meat chop	200-1000g	17-22	200°C	Shake, turn or stir halfway
Sponge cake	300g	50	140°C	Use the baking tray accessory
Sponge cupcake	4-9 cup	14-16	160°C	Use the baking cup accessory
Easy lava cake	4-9 cup	10	160°C	Use the baking cup accessory

Ingredients	Min. – Max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Mixed veggie	400-800g	15-20	180°C	Shake, turn or stir halfway
Mini Röstis	6-11 pieces	15-20	180°C	Shake, turn or stir halfway

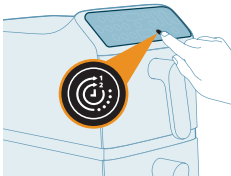
Time function

The **Time** function is designed to make sure that food in both baskets finishes cooking at the same time, even if the cooking times or temperatures are different. This is especially useful when preparing a full meal with different ingredients in each basket.

1 Set the cooking time and temperature for both baskets.



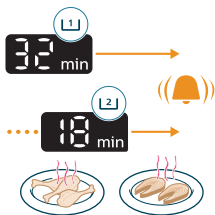
2 Tap the **Time** button on the control panel.



3 Tap the **Start/pause** button, and the synchronized cooking begins.



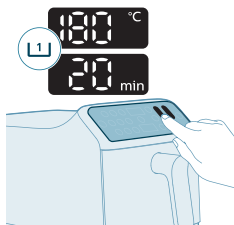
4 The Airfryer automatically adjusts the start time of one basket so that both baskets complete their cooking cycles simultaneously. This ensures that everything is hot and ready to serve at once.



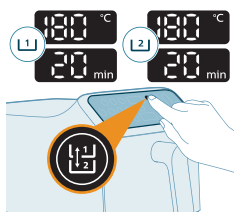
Copy function

The **Copy** function allows you to duplicate the cooking settings from one basket to the other with a single touch. This is ideal when you're cooking the same food in both baskets and want consistent results.

- 1 Set the time and temperature for one basket.



- 2 Press the **Copy** button. The settings will be instantly duplicated to the other basket.



- 3 Press **Start/pause** to begin cooking.



Shaking food

How to shake

During cooking, remove the basket from the Airfryer to shake, mix, or flip the food.

To shake food safely:

- 1 Hold the basket above a heat-resistant surface.



- 2 Gently shake the basket and assure the hot air has a chance to reach all the food surfaces.

If the basket is too heavy to shake:

- 1 Place the basket on a heat-resistant surface.



- 2 Use silicone-tipped tongs or utensils to toss or flip the ingredients. Reinsert the basket and resume cooking.

Note: The Airfryer will pause automatically when the basket is removed. The display will remain frozen until the basket is replaced.

Note: Cooking resumes automatically once the basket is reinserted.

Note: Avoid prolonged basket removal (over 30 seconds), as this may cause the appliance to cool down.

What to shake

- Small items like fries or nuggets that are stacked during cooking typically require shaking to ensure even crispness and consistent cooking.
- If you do not shake these foods, they might cook unevenly or stay undercooked in some areas.
- For thicker items like steak, flipping halfway through cooking helps achieve uniform browning on all sides.

When to shake

- Shake or flip food 1–2 times halfway through cooking, or more if desired.
- Some presets include a built-in shaking reminder feature (see 'Preset programs').

Shake reminder

- The shake reminder will sound 5 beeps and flash on the display.
- If you do not remove the basket after 5 beeps, the reminder will turn off automatically.
- The shake reminder will also stop as soon as you take out the basket.

Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

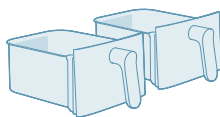
- Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
 - It is best to air fry the fries in portions of up to 500 g / 18 oz for an even result. Larger quantities of fries tend to be less crispy than smaller portions.
- 1 Peel the potatoes and cut into fries (10x10 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



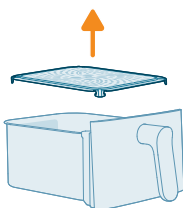
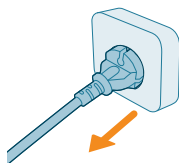
Warning: Let the basket and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.

Warning: the basket 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 basket after every use.

- 1 Press the power On/Off button to switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.

Tip: Remove the basket to let the Airfryer cool down faster.



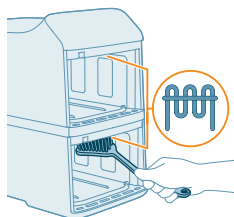
- 2 Remove the bottom plate from the basket.
- 3 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the basket.
- 4 Clean the basket in a dishwasher. You can also clean it with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

Tip: If food residues stuck to the basket or bottom plate, 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 basket or bottom plate and you have not been able to remove them with hot water and dishwashing liquid, use a liquid degreaser.

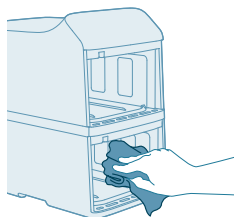
Tip: necessary, food residues stuck to the heating element can be removed with a soft to medium bristle brush. Do not use a steel wire brush or a hard bristle brush, as this might damage the coating on the heating element.



- 5** To prevent scratches, gently wipe the outside and inside 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.



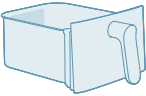
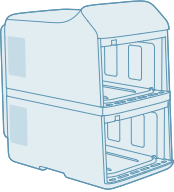
- 6** Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.



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

Cleaning table

Proper cleaning maintains your Airfryer's performance and safety. The table below outlines cleaning instructions for each component.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

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 baskets from accidentally falling out, which could potentially damage them.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer e.g. bottom plate, etc. are fixed before you carry and/or store it.

Troubleshooting

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

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

Problem	Possible cause	Solution
		The basket, bottom plate, and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon: 
		As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.
	On/Off button was not activated yet.	Use your thumb to press the On/Off button, ensuring the whole button is touched by finger.

Problem	Possible cause	Solution
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the basket of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the bottom plate into the basket properly. If you insert the bottom plate at an angle, its side may knock against the wall of the basket, 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 basket and then continue cooking.
	The basket still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the basket. Always clean the basket and bottom plate thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket.
The screen on the Airfryer shows "E1" or "E2".	Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.	The device temperature is too low. This product is designed to operate in an ambient temperature between 5 °C and 40 °C. Place the Airfryer at room temperature for at least 15 minutes. If the problem persists, call the Philips service hotline or contact the consumer care center in your country/region.
The screen on the Airfryer shows "E4", "E5", "E12", "E22", or "E23".	The device might have a malfunction.	Try to plug out and plug in the device. If this does not help please call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E10".	The internal temperature of the device is too high.	Check whether there are any obstructions around the air outlets that affect ventilation and heat dissipation. Leave at least 15 cm of space around the air outlets, and do not place any objects in between the air outlets and wall.

Isi

Petunjuk keselamatan penting	29
Bahaya	29
Peringatan	29
Perhatian	30
Mendaur ulang	31
Medan elektromagnet (EMF)	31
Garansi dan dukungan	31
Informasi EcoDesign	32
Deskripsi umum	33
Gambaran umum produk	33
Gambaran umum panel kontrol	34
Sebelum menggunakan alat untuk pertama kali	37
Persiapan sebelum menggunakan	37
Menggunakan alat	38
Uji coba pengoperasian	38
Memasak dengan program preset	39
Program preset	42
Memasak dengan pengaturan manual	42
Tabel makanan	45
Fungsi waktu	46
Fungsi salin	47
Menggoyang makanan	48
Cara menggoyang makanan	48
Makanan yang dapat digoyang	49
Waktu yang tepat untuk menggoyang	49
Peringat goyang	49
Membuat kentang goreng rumahan	49
Membersihkan	50
Tabel pembersihan	51
Penyimpanan	52
Pemecahan masalah	52

Petunjuk keselamatan penting

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

Bahaya



- Jangan letakkan 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 dalam air atau membilasnya di bawah keran.
- Jangan sampai air atau cairan lainnya masuk ke dalam alat karena berpotensi menimbulkan sengatan listrik.
- Selalu letakkan bahan-bahan yang akan digoreng di dalam keranjang agar tidak bersentuhan dengan elemen pemanas.
- Jangan tutupi lubang masuk dan keluar udara selagi alat dioperasikan.
- Jangan isi keranjang dengan minyak karena berpotensi menimbulkan kebakaran.
- Jangan gunakan alat jika steker, kabel listrik, atau alat ini sendiri rusak.
- Jangan sekali-kali menyentuh bagian dalam alat selagi dioperasikan.
- Jangan sekali-kali memasukkan makanan melebihi batas maksimum yang ditunjukkan di dalam keranjang.
- Selalu pastikan pemanas dalam keadaan bersih dan tidak ada makanan yang menempel.

Peringatan



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.
- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan pewaktu eksternal atau sistem remote control terpisah.
- Permukaan yang terekspos dapat menjadi panas sewaktu menggunakan alat (gbr. 2).
- Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan fisik, indra, atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberi pengawasan atau petunjuk penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat.

- Pembersihan dan pemeliharaan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
- Jangan letakkan alat menempel pada dinding atau alat lain. Beri jarak setidaknya 15 cm di kedua sisi dan di bagian belakang alat. Jangan letakkan benda apa pun di atas alat.
- Selama memasak menggunakan airfryer, uap panas akan keluar melalui lubang keluar udara. Jauhkan tangan dan wajah Anda dari uap dan lubang keluar udara. Selain itu, berhati-hatilah terhadap uap dan udara panas ketika mengeluarkan keranjang dari dalam 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.
- Airfryer ini membutuhkan daya listrik yang besar karena memiliki dua ruang memasak. Jangan mengoperasikan alat lain dengan daya listrik yang besar di sirkuit yang sama secara bersamaan (mis. cerek, pemanggang listrik, dan sebagainya). Hal ini dapat memicu pemutus arus di instalasi rumah Anda dan berpotensi menyebabkan daya pada stopkontak ini mati.
- Alat ini dirancang untuk digunakan pada suhu lingkungan antara 5–40 °C.
- Pastikan tegangan pada alat sesuai dengan tegangan listrik di rumah Anda sebelum menggunakan alat.
- Jauhkan kabel listrik dari permukaan panas.
- Jangan letakkan alat di atas atau di dekat bahan yang mudah terbakar, seperti taplak meja atau gorden.
- Jangan gunakan alat untuk keperluan selain yang diterangkan dalam buku panduan ini. Gunakan hanya aksesoris asli Philips.
- Jangan tinggalkan alat yang sedang beroperasi tanpa pengawasan.
- Keranjang, tatakan, dan aksesoris yang ditempatkan di dalam ruang memasak akan menjadi panas selama dan setelah alat digunakan. Selalu berhati-hatilah saat memegang atau menyentuhnya.
- Bersihkan secara menyeluruh bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum menggunakan alat untuk pertama kali. Lihat petunjuk dalam buku panduan.

Perhatian

Perhatian

- Alat ini ditujukan hanya untuk keperluan rumah tangga biasa. Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan di lingkungan tertentu, seperti dapur staf di toko/restoran, kantor, peternakan, atau lingkungan kerja lainnya. Alat ini juga tidak ditujukan untuk digunakan oleh tamu hotel, motel, penginapan, atau lingkungan hunian serupa lainnya.
- Selalu cabut steker alat dari sumber listrik jika alat ditinggalkan tanpa pengawasan atau sebelum Anda memasang, membongkar, menyimpan, atau membersihkannya.
- Letakkan alat di atas permukaan yang datar, rata, dan stabil.

- Alat yang digunakan 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 segala 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 memegang atau membersihkannya.
- 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 pada suhu di atas 180 °C (untuk mencegah timbulnya akrilamida).
- Berhati-hatilah saat membersihkan bagian atas ruang memasak: Elemen pemanas yang panas dan bagian tepi komponen logam.
- Selalu pastikan makanan benar-benar matang di dalam airfryer.
- Berhati-hatilah saat memasak makanan yang mudah rusak dengan fungsi selesai bersamaan karena bakteri berpotensi berkembang biak.
- Berhati-hatilah saat menuangkan makanan yang sudah matang. Jangan sampai aksesoris alat ikut terjatuh. Selain itu, waspadai minyak yang mungkin menetes dari saringan keranjang.
- Saat memasak makanan berlemak, airfryer dapat mengeluarkan asap.

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.

Medan elektromagnet (EMF)

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

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.

Informasi EcoDesign

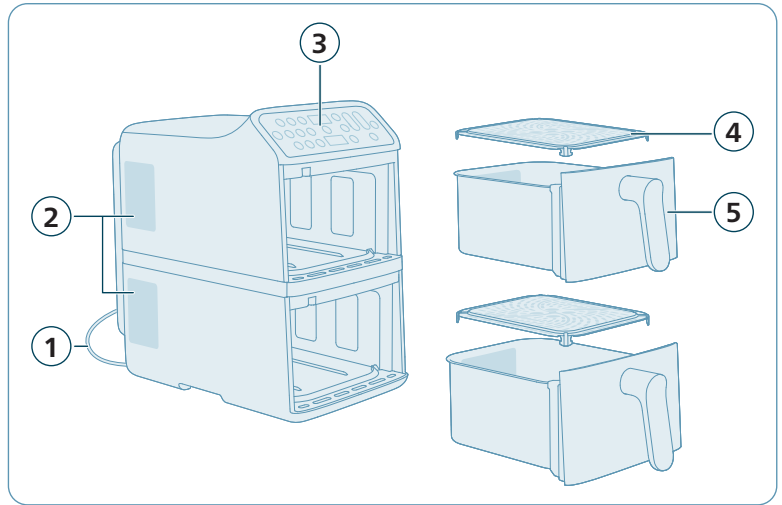
Informasi EcoDesign untuk pengidentifikasi model: NA46x

Keterangan	Simbol	Nilai	Satuan
Konsumsi daya mode mati	P _{off}	0,28	W
Konsumsi daya mode siaga	P _{sb}	T/A	W
Jangka waktu sebelum beralih otomatis ke mode siaga	T _{sb}	20	Menit
Standar pengukuran untuk parameter layanan	EN 50564:2011		
Detail kontak untuk informasi lebih lanjut	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Alat ini mematuhi persyaratan EcoDesign Lampiran II PERATURAN KOMISI (UE) 2023/826			

Terima kasih telah membeli produk Philips!
Untuk mendapatkan manfaat dukungan kami secara penuh, daftarkan produk Anda di www.home.id.

Deskripsi umum

Gambaran umum produk

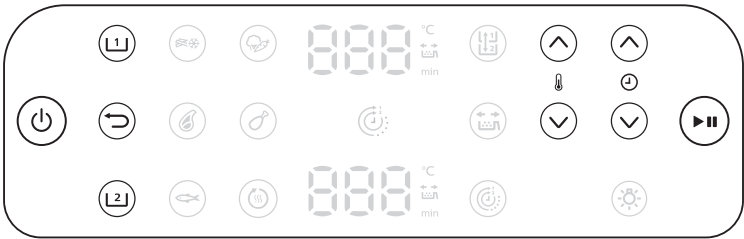


- 1 Kabel listrik
- 2 Lubang keluar udara
- 3 Panel kontrol
- 4 Tatakan (x2)
- 5 Keranjang (x2)

Catatan: Alat ini dilengkapi dua keranjang masak terpisah. Anda dapat memilih memasak hanya dengan satu keranjang atau menggunakan keduanya secara bersamaan. Masing-masing keranjang beroperasi secara terpisah. Dengan begitu, Anda dapat mengatur suhu, waktu memasak, atau program preset yang berbeda untuk masing-masing keranjang.

Gambaran umum panel kontrol

Daya dan pengoperasian dasar



Tombol daya
Ketuk untuk menyalakan atau mematikan airfryer.



Tombol pemilihan keranjang atas (1)
Ketuk untuk memilih keranjang atas dan menyesuaikan pengaturan.



Tombol pemilihan keranjang bawah (2)
Ketuk untuk memilih keranjang bawah dan menyesuaikan pengaturan.



Tombol kembali
Ketuk untuk kembali ke menu sebelumnya atau membatalkan pemilihan saat ini.



Tombol mulai/jeda
Ketuk untuk memulai atau menjeda proses memasak.



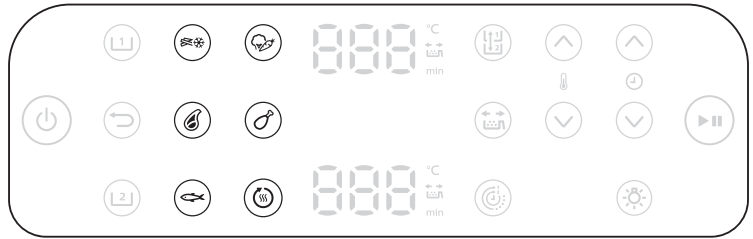
Tombol naikkan/turunkan suhu
Ketuk untuk menaikkan atau menurunkan suhu memasak pada keranjang yang dipilih.



Tombol tambah/kurangi waktu
Ketuk untuk menambah atau mengurangi waktu memasak pada keranjang yang dipilih.



Program preset



Camilan beku berbahan dasar kentang

Gunakan preset ini untuk memasak kentang goreng beku, potato wedges, atau hash brown hingga bagian luarnya berwarna kuning keemasan dan garing.



Bistik

Gunakan preset ini untuk memanggang bistik sesuai tingkat kematangan yang Anda inginkan dengan bagian luar matang kecokelatan.



Ikan

Gunakan preset ini untuk memasak filet ikan atau makanan laut secara perlahan hingga bagian luarnya garing sekaligus mempertahankan kandungan air di dalamnya.



Sayuran

Gunakan preset ini untuk memanggang sayuran atau membuat bagian luarnya menjadi garing secara merata dengan sedikit minyak.



Paha ayam

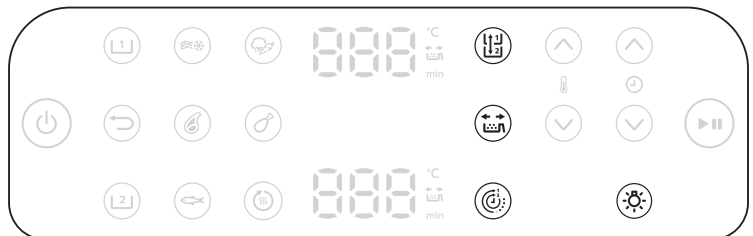
Gunakan preset ini untuk memasak paha ayam secara merata dan membuat bagian kulitnya menjadi garing.



Menghangatkan

Gunakan preset ini untuk menghangatkan makanan sisa dengan cepat sekaligus tetap mempertahankan tekstur dan rasanya.

Fungsi lainnya





Fungsi salin

Anda dapat mengatur waktu dan suhu untuk satu keranjang, lalu menyalin pengaturan yang sama persis tersebut ke keranjang lainnya dengan menekan tombol fungsi salin.



Fungsi waktu

Secara otomatis menyinkronkan waktu memasak untuk 2 keranjang agar makanan Anda siap secara bersamaan.



Peringat goyang

Model ini mendukung pengingat goyang. Untuk hasil optimal, goyangkan atau balik makanan begitu alarm pengingat berbunyi.

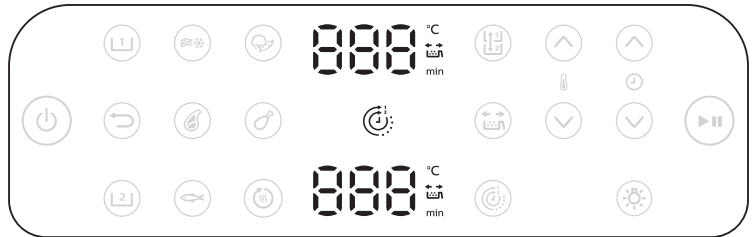
Tekan tombol pengingat goyang untuk mengaktifkan atau menonaktifkan peringatan yang akan mengingatkan Anda untuk menggoyang atau membalik makanan selama memasak untuk hasil yang lebih merata. Alat akan berbunyi 'bip' dan ikon goyang akan berkedip di sebelah tampilan waktu.



Lampu

Menyalakan atau mematikan lampu di dalam ruang memasak.

Tampilan



Tampilan waktu/suhu

Layar secara bergantian menampilkan waktu dan suhu memasak.



Indikator pengingat goyang

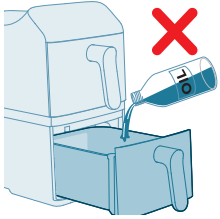
Menyala saat pengingat goyang diaktifkan.



Indikator fungsi waktu

Menyala saat fungsi waktu diaktifkan.

Sebelum menggunakan alat untuk pertama kali



Penting: Saat digunakan untuk pertama kali, airfryer mungkin mengeluarkan asap dan bau. Hal ini normal dan akan hilang dalam beberapa menit.

Perhatian: Airfryer ini memasak bahan-bahan tanpa menggunakan minyak. Jangan isi keranjang dengan minyak, lemak penggoreng, atau cairan lainnya.

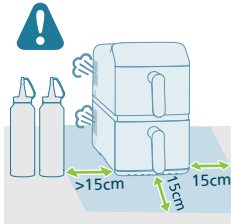
Perhatian: Jangan sentuh permukaan yang panas. Pegang keranjang yang panas menggunakan sarung tangan yang aman untuk oven.

Perhatian: Alat ini hanya ditujukan untuk penggunaan rumah tangga.

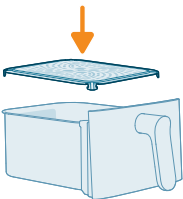
Catatan: Pemanasan di awal tidak diperlukan sebelum mulai memasak menggunakan alat ini.

- 1 Lepaskan semua pembungkus.
- 2 Lepaskan semua stiker atau label (jika ada) dari alat.
- 3 Bersihkan alat secara menyeluruh sebelum digunakan (lihat "Membersihkan") untuk pertama kali.

Persiapan sebelum menggunakan



- 1 Letakkan alat di atas permukaan yang stabil, datar, rata, dan tahan panas.
- 2 Beri jarak setidaknya 15 cm di sekitar alat.



- 3 Masukkan tatakan ke dalam keranjang.

Catatan: Saat menggunakan alat, uap panas akan keluar melalui lubang keluar udara. Jauhkan tangan dan wajah Anda dari uap dan lubang keluar udara. Beri jarak setidaknya 15 cm di antara alat dan dinding. Jangan posisikan lubang keluar udara tepat di depan stopkontak.

Catatan: Jangan letakkan benda apa pun di atas atau di samping alat. Hal ini dapat mengganggu aliran udara dan memengaruhi hasil penggorengan.

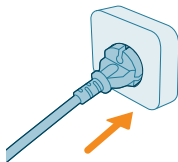
Catatan: Jangan letakkan airfryer di dekat alat masak lainnya, di dekat dinding dapur, atau di bawah lemari dapur karena uap panas dapat mengembun dan menetes ke permukaan-permukaan tersebut.

Menggunakan alat

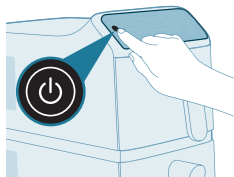
Uji coba pengoperasian

Uji coba pengoperasian membantu Anda:

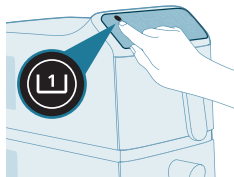
- Terbiasa menggunakan airfryer
 - Memastikan pengoperasian yang benar
 - Menghilangkan residu pascaproduksi
- 1 Pastikan kedua keranjang kosong, lalu colokkan steker alat ke sumber listrik.



2 Ketuk tombol **Daya**.

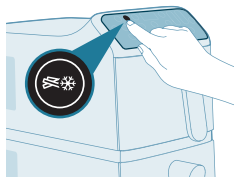


3 Pilih salah satu keranjang.

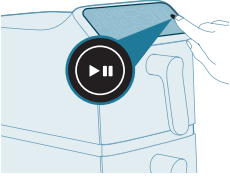


4 Ketuk tombol **Kentang goreng beku**.

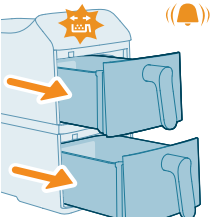
5 Pilih keranjang lainnya dan pilih **Kentang goreng beku** juga.



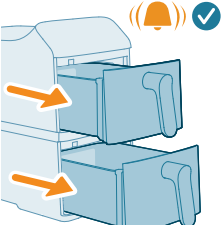
- 6 Ketuk tombol **Mulai/jeda** untuk memulai.



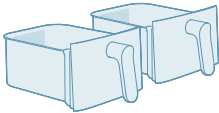
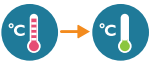
- 7 Pengingat goyang akan berbunyi 'bip' di tengah proses memasak. Hentikan bunyi 'bip' dengan mengeluarkan keranjang, lalu masukkan kembali perlahan.



- 8 Saat proses memasak selesai, bunyi 'bip' terakhir akan berbunyi.

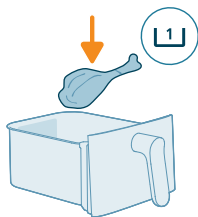


- 9 Keluarkan keranjang. Biarkan kedua keranjang mendingin selama 10–30 menit.



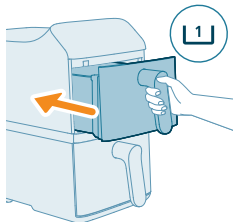
Memasak dengan program preset

Alat ini dilengkapi dengan berbagai program memasak preset yang dirancang untuk memudahkan persiapan memasak. Masing-masing preset dioptimalkan untuk jenis makanan tertentu, yang secara otomatis mengatur suhu dan waktu memasak yang ideal untuk menghasilkan masakan yang lezat dengan mudah.

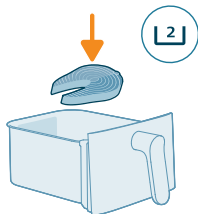


- 1 Masukkan bahan-bahan ke dalam keranjang atas.

Catatan: Selalu pastikan tatakan terpasang dengan benar sebelum menggunakan keranjang.

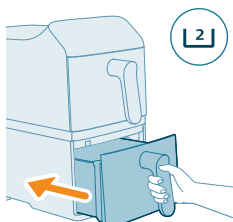


- 2 Masukkan kembali keranjang atas ke dalam alat.



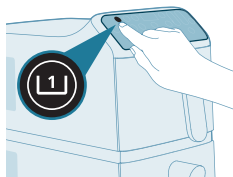
- 3 Masukkan bahan-bahan ke dalam keranjang bawah.

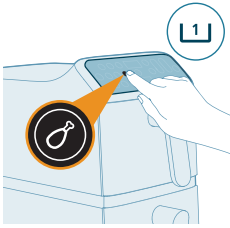
Catatan: Jangan melebihi jumlah yang disarankan atau memasukkan bahan-bahan ke dalam keranjang melebihi garis '**MAKS**' karena hal ini dapat memengaruhi kinerja memasak.



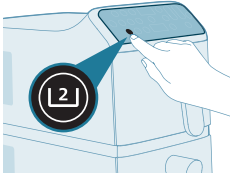
- 4 Masukkan kembali keranjang bawah ke dalam alat.

- 5 Ketuk tombol **Keranjang atas** di layar.

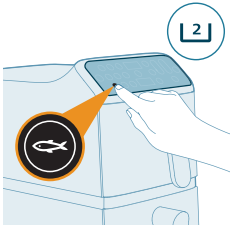




6 Pilih tombol preset yang diinginkan.



7 Ketuk tombol **Keranjang bawah** di layar.



8 Pilih tombol preset yang diinginkan.



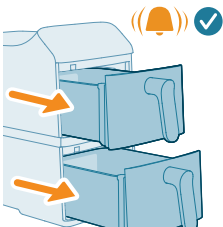
9 Ketuk tombol **Mulai/jeda** untuk mulai memasak.

Catatan: Beberapa bahan perlu digoyang atau dibalik di tengah proses memasak (lihat 'Program preset'). Untuk melakukannya:

- Keluarkan keranjang secara perlahan.
- Goyangkan di atas permukaan yang tahan panas.
- Masukkan kembali keranjang untuk melanjutkan proses memasak.

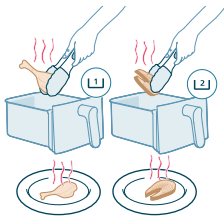
Catatan: Untuk menjeda proses memasak, tekan tombol **Mulai/jeda**. Tekan lagi tombol yang sama untuk melanjutkan.

Catatan: Proses memasak akan secara otomatis dijeda saat keranjang dikeluarkan. Proses memasak akan secara otomatis dilanjutkan setelah keranjang dimasukkan kembali ke dalam alat.



10 Setelah proses memasak selesai, bel pewaktu akan berbunyi. Keluarkan kedua keranjang secara hati-hati.

Perhatian: Keranjang, rangka bagian dalam, dan bahan-bahan masih panas setelah proses memasak. Selalu letakkan keranjang di atas permukaan yang tahan panas (mis. trivet atau matras silikon) setelah mengeluarkannya. Keranjang mungkin akan mengeluarkan uap panas, tergantung jenis makanan yang dimasak.



- 11** Gunakan penjepit untuk mengeluarkan makanan yang matang dari dalam keranjang.
- Catatan: Minyak atau lemak yang dihasilkan dari bahan-bahan yang dimasak akan mengendap di dasar keranjang.
- Catatan: Anda mungkin perlu menuangkan sisa minyak atau lemak di tengah proses memasak atau sebelum menggoyang isinya, tergantung jenis makanan yang dimasak. Untuk melakukannya secara aman, letakkan keranjang di atas permukaan yang tahan panas dan kenakan sarung tangan yang aman untuk oven. Tuangkan minyak atau lemak secara hati-hati.

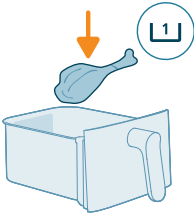
Program preset

Preset	Jumlah yang disarankan	Suhu	Waktu memasak		Pengingat goyang
 Kentang goreng beku	500 g	200 °C	26 menit	30 menit	x2
 Daging potong	250 g	200 °C	16 menit	18 menit	x2
 Filet ikan	650 g	200 °C	18 menit	20 menit	x1
 Sayuran	800 g	180 °C	18 menit	20 menit	x2
 Paha ayam	1.000 g	180 °C	32 menit	34 menit	x1
 Menghangatkan	/	160 °C	5 menit	5 menit	/
			2.750 W	2.300 W	

Catatan: Waktu memasak default untuk masing-masing program preset mungkin berbeda-beda, tergantung kapasitas daya airfryer Anda.

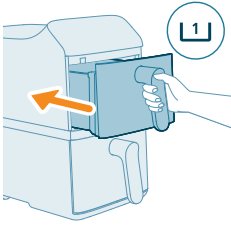
Memasak dengan pengaturan manual

Jika program preset tidak memenuhi kebutuhan memasak Anda secara spesifik, Anda dapat mengatur suhu dan waktu memasak secara manual sesuai kebutuhan.

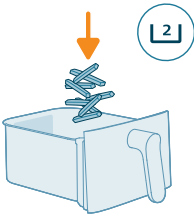


- 1 Masukkan bahan-bahan ke dalam keranjang atas.

Catatan: Selalu pastikan tatakan terpasang dengan benar sebelum menggunakan keranjang.



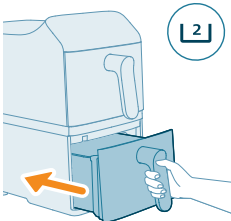
- 2 Masukkan kembali keranjang atas ke dalam alat.



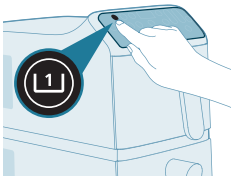
- 3 Masukkan bahan-bahan ke dalam keranjang bawah.

Catatan: Airfryer ini cocok untuk mengolah berbagai macam bahan. Demi hasil terbaik, lihat 'Tabel makanan' untuk mengetahui jumlah bahan dan waktu memasak yang disarankan.

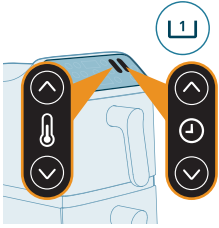
Catatan: Jangan melebihi jumlah yang disarankan atau memasukkan bahan-bahan ke dalam keranjang melebihi garis '**MAKS**' karena hal ini dapat memengaruhi kinerja memasak.



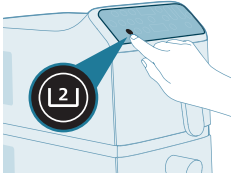
- 4 Masukkan kembali keranjang bawah ke dalam alat.



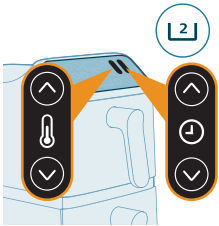
- 5 Ketuk tombol **Keranjang atas** di layar.



6 Ketuk panah suhu dan waktu untuk memilih pengaturan yang diinginkan.



7 Ketuk tombol **Keranjang bawah** di layar.



8 Ketuk panah suhu dan waktu untuk memilih pengaturan yang diinginkan.



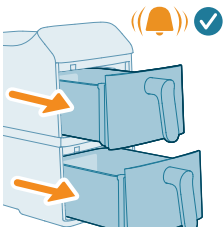
9 Ketuk tombol **Mulai/jeda** untuk mulai memasak.

Catatan: Beberapa bahan perlu digoyang atau dibalik di tengah proses memasak (lihat 'Tabel memasak'). Untuk melakukannya:

- Keluarkan keranjang secara perlahan.
- Goyangkan di atas permukaan yang tahan panas.
- Masukkan kembali keranjang untuk melanjutkan proses memasak.

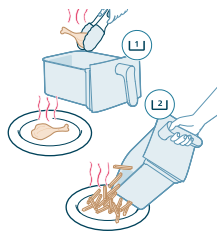
Catatan: Untuk menjeda proses memasak, tekan tombol **Mulai/jeda**. Tekan lagi tombol yang sama untuk melanjutkan.

Catatan: Proses memasak akan secara otomatis dijeda saat keranjang dikeluarkan. Proses memasak akan secara otomatis dilanjutkan setelah keranjang dimasukkan kembali ke dalam alat.



10 Setelah proses memasak selesai, bel pewaktu akan berbunyi. Keluarkan kedua keranjang secara hati-hati.

Perhatian: Keranjang, rangka bagian dalam, dan bahan-bahan masih panas setelah proses memasak. Selalu letakkan keranjang di atas permukaan yang tahan panas (mis. trivet atau matras silikon) setelah mengeluarkannya. Keranjang mungkin akan mengeluarkan uap panas, tergantung jenis makanan yang dimasak.



- 11** Gunakan penjepit untuk mengeluarkan makanan yang matang dari dalam keranjang. Untuk bahan-bahan yang ringan, seperti kentang goreng, Anda dapat menuangkannya langsung ke piring.
- Catatan: Minyak atau lemak yang dihasilkan dari bahan-bahan yang dimasak akan mengendap di dasar keranjang.
- Catatan: Anda mungkin perlu menuangkan sisa minyak atau lemak di tengah proses memasak atau sebelum menggoyang isinya, tergantung jenis makanan yang dimasak. Untuk melakukannya secara aman, letakkan keranjang di atas permukaan yang tahan panas dan kenakan sarung tangan yang aman untuk oven. Tuangkan minyak atau lemak secara hati-hati.

Tabel makanan

- Tabel di bawah berisi pengaturan dasar yang direkomendasikan untuk mengolah berbagai jenis makanan.
- Catatan**
- Pengaturan yang tercantum dimaksudkan sebagai panduan. Karena beragamnya jenis bahan dasar, ukuran, bentuk, dan merek makanan, alat ini tidak dapat menjamin hasil masakan yang optimal untuk semua bahan.
 - Ketika memasak dalam jumlah yang banyak (mis. kentang goreng, udang, paha ayam, atau camilan beku), goyangkan atau balik bahan-bahan 2–3 kali selama proses memasak untuk menghasilkan tekstur dan tingkat kematangan yang konsisten.
 - Berat yang disarankan adalah untuk satu keranjang.
 - Hasil memasak mungkin berbeda-beda, tergantung ukuran bahan atau volume untuk setiap hidangan. Untuk hasil sempurna, sesuaikan preset memasak dengan bahan-bahan spesifik Anda. Buku Resep Home ID menyediakan panduan kustomisasi lengkap berdasarkan ukuran dan volume bahan.

Bahan-bahan	Tabel makanan untuk alat dengan kapasitas daya 2.750 W			
	Jumlah Min.–Maks.	Waktu (menit)	Suhu	Catatan
Kentang goreng beku tipis (7x7 mm/0,3x0,3 inci)	200-700 g	22-33	200 °C	Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak
Paha ayam (sekitar 125 g/4,5 oz)	2–8 potong	24-34	180 °C	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak
Salmon	400–1.000 g	14-24	200 °C	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak
Sosis	300-500 g	10-15	180 °C	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak
Daging potong	200–1.000 g	15-20	200 °C	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak
Kue spons	300 g	50	140 °C	Gunakan aksesori baki pemanggang kue

Bahan-bahan	Jumlah Min.–Maks.	Waktu (menit)	Suhu	Catatan
Kue cangkir spons	4–9 buah	14-16	160 °C	Gunakan aksesori cangkir pemanggang kue
Kue lava simpel	4–9 buah	10	160 °C	Gunakan aksesori cangkir pemanggang kue
Sayur-sayuran	400-800 g	15-20	180 °C	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak
Röstis mini	6–11 buah	15-20	180 °C	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak

Tabel makanan untuk alat dengan kapasitas daya 2300 W

Bahan-bahan	Jumlah Min.–Maks.	Waktu (menit)	Suhu	Catatan
Kentang goreng beku tipis (7x7 mm/0,3x0,3 inci)	200-700 g	26-37	200 °C	Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak
Paha ayam (sekitar 125 g/4,5 oz)	2–8 potong	26-36	180 °C	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak
Salmon	400–1.000 g	16-26	200 °C	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak
Sosis	300-500 g	12-17	180 °C	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak
Daging potong	200–1.000 g	17-22	200 °C	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak
Kue spons	300 g	50	140 °C	Gunakan aksesori baki pemanggang kue
Kue cangkir spons	4–9 buah	14-16	160 °C	Gunakan aksesori cangkir pemanggang kue
Kue lava simpel	4–9 buah	10	160 °C	Gunakan aksesori cangkir pemanggang kue
Sayur-sayuran	400-800 g	15-20	180 °C	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak
Röstis mini	6–11 buah	15-20	180 °C	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak

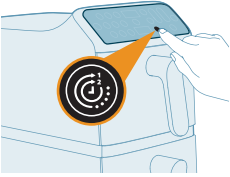
Fungsi waktu

Fungsi **Waktu** dirancang untuk memastikan bahwa proses memasak di kedua keranjang selesai secara bersamaan, meskipun waktu atau suhu memasaknya berbeda. Hal ini sangat berguna ketika mengolah set masakan lengkap dengan bahan-bahan yang berbeda di masing-masing keranjang.

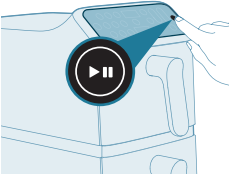


1 Atur waktu dan suhu memasak untuk kedua keranjang.

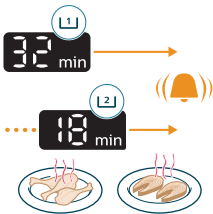
2 Ketuk tombol **Waktu** pada panel kontrol.



3 Ketuk tombol **Mulai/jeda**. Proses memasak tersinkron akan dimulai.

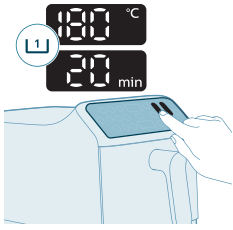


4 Airfryer secara otomatis menyesuaikan waktu mulai untuk satu keranjang sehingga siklus memasak kedua keranjang akan selesai secara bersamaan. Hal ini memastikan semua bahan panas secara merata dan siap disajikan sekaligus.

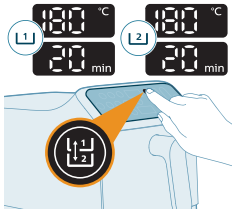


Fungsi salin

Fungsi **Salin** memungkinkan Anda menyalin pengaturan memasak dari satu keranjang ke keranjang lainnya dengan sekali sentuh. Hal ini cocok ketika Anda memasak makanan yang sama di kedua keranjang dan menginginkan hasil masakan yang konsisten.



1 Atur waktu dan suhu untuk satu keranjang.



2 Tekan tombol **Salin**. Pengaturan akan langsung disalin ke keranjang lainnya.



3 Tekan **Mulai/jeda** untuk mulai memasak.

Menggoyang makanan

Cara menggoyang makanan

Selama memasak, keluarkan keranjang dari dalam airfryer untuk menggoyangkan, mencampur, atau membalik makanan.

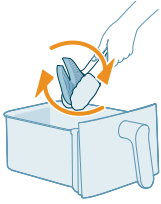
Untuk menggoyang makanan secara aman:

- 1 Pegang keranjang di atas permukaan yang tahan panas.
- 2 Goyangkan keranjang secara perlahan dan pastikan udara panas dapat menjangkau seluruh permukaan makanan.

Jika keranjang terlalu berat untuk digoyangkan:

- 1 Letakkan keranjang di atas permukaan yang tahan panas.





- 2 Gunakan penjepit atau peralatan memasak dengan ujung silikon untuk membalik bahan-bahan. Masukkan kembali keranjang dan lanjutkan proses memasak.

Catatan: Proses memasak akan secara otomatis dijeda saat keranjang dikeluarkan. Tampilan di layar akan berhenti hingga keranjang dimasukkan kembali.

Catatan: Proses memasak akan secara otomatis dilanjutkan setelah keranjang dimasukkan kembali ke dalam alat.

Catatan: Jangan mengeluarkan keranjang terlalu lama (lebih dari 30 detik) karena hal ini dapat menyebabkan alat mendingin.

Makanan yang dapat digoyang

- Bahan-bahan berukuran kecil, seperti kentang goreng atau nugget yang bertumpukan selama memasak biasanya perlu digoyang untuk memastikan bagian luarnya garing secara merata dan proses memasaknya konsisten.
- Jika tidak digoyang, proses memasaknya mungkin tidak merata atau bagian tertentu belum matang.
- Untuk bahan-bahan yang lebih tebal, seperti bistik, membalik di tengah proses memasak membantu menghasilkan tingkat kematangan yang konsisten di semua sisinya.

Waktu yang tepat untuk menggoyang

- Goyangkan atau balik makanan 1–2 kali di tengah proses memasak, atau lebih jika perlu.
- Beberapa preset memiliki fitur (lihat “Program preset”) pengingat goyang bawaan.

Pengingat goyang

- Saat pengingat goyang aktif, alat akan berbunyi ‘bip’ 5 kali dan layarnya berkedip.
- Jika Anda tidak mengeluarkan keranjang setelah bunyi ‘bip’ 5 kali, pengingat akan mati secara otomatis.
- Pengingat goyang juga akan berhenti begitu Anda mengeluarkan keranjang.

Membuat kentang goreng rumahan

Untuk membuat kentang goreng rumahan menggunakan airfryer:

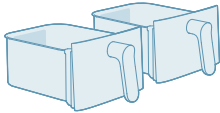
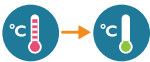
- Pilihlah jenis kentang yang sesuai.
 - Sebaiknya goreng kentang menggunakan airfryer dengan jumlah maks. 500 g/18 oz agar matang merata. Jumlah kentang yang terlalu banyak dapat membuat bagian luarnya kurang garing dibandingkan dengan jumlah yang lebih sedikit.
- 1 Kupas kentang dan potong memanjang (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



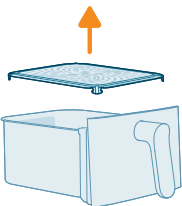
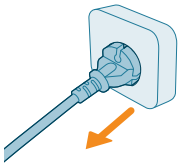
Peringatan: Biarkan keranjang dan bagian dalam alat mendingin sebelum dibersihkan.

Peringatan: keranjang memiliki lapisan antilengket. Jangan gunakan peralatan dapur berbahan logam atau bahan pembersih yang bersifat abrasif karena hal ini dapat merusak lapisan antilengketnya.

Bersihkan alat setelah selesai digunakan. Hilangkan minyak dan lemak dari dasar keranjang setelah alat selesai digunakan.

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

Tip: Keluarkan keranjang agar airfryer mendingin lebih cepat.



- 2 Keluarkan tatakan dari dalam keranjang.
- 3 Hilangkan lemak atau minyak yang mengendap di dasar keranjang.
- 4 Bersihkan keranjang menggunakan mesin pencuci piring. Anda juga dapat membersihkannya dengan air panas, cairan pencuci piring, dan spons nonabrasif (lihat 'Tabel pembersihan').

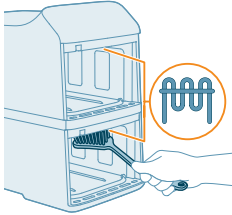
Tip: Jika terdapat sisa makanan yang menempel di dalam keranjang atau di tatakan, rendam dalam air panas yang dicampur cairan pencuci piring selama 10–15 menit. Dengan merendamnya, sisa makanan akan lebih mudah dibersihkan. Gunakan cairan pencuci piring yang dapat menghilangkan minyak dan lemak. Jika terdapat sisa minyak di dalam keranjang atau di tatakan dan Anda tidak dapat menghilangkannya dengan air panas atau cairan pencuci piring, gunakan cairan penghilang lemak.

Tip: jika perlu, bersihkan sisa makanan yang menempel pada elemen pemanas menggunakan bulu sikat lembut hingga sedang. Jangan gunakan

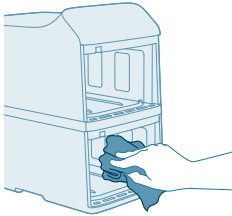
sikat kawat atau bulu sikat keras karena hal ini dapat merusak lapisan pada elemen pemanas.



- 5 Untuk mencegah timbulnya goresan, seka bagian luar dan dalam alat secara perlahan menggunakan kain tidak kusut yang bersih dan lembut. Mulailah dengan menggunakan kain yang sedikit dibasahi dan lanjutkan dengan kain kering, jika perlu.



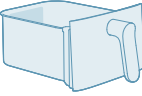
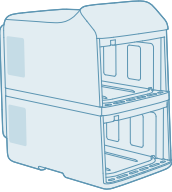
- 6 Bersihkan elemen pemanas menggunakan sikat pembersih untuk menghilangkan sisa makanan.



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

Tabel pembersihan

Pembersihan yang benar akan menjaga performa dan keamanan penggunaan airfryer Anda. Tabel di bawah menguraikan petunjuk pembersihan untuk masing-masing komponen.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Penyimpanan

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

Catatan

- Bawalah airfryer pada posisi horizontal agar keranjang tidak terjatuh dan rusak.
- Selalu pastikan bagian airfryer yang dapat dilepas (mis. tatakan) terpasang dengan baik sebelum alat dibawa atau disimpan.

Pemecahan masalah

Bab ini berisi ringkasan masalah yang paling umum ditemui terkait alat. Jika Anda tidak dapat mengatasi masalah dengan mengikuti informasi di bawah, kunjungi www.home.id/support untuk melihat daftar pertanyaan umum atau hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Bagian luar alat menjadi panas sewaktu alat digunakan.	Panas di bagian dalam alat akan menyebar ke dinding bagian luar.	Hal ini normal. Semua gagang dan kenop yang perlu digunakan saat mengoperasikan alat aman disentuh dan tidak panas.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
		Keranjang, tatakan, dan bagian dalam alat menjadi panas saat alat dinyalakan untuk memastikan makanan matang sempurna. Bagian-bagian tersebut terlalu panas untuk disentuh.
		Jika Anda membiarkan alat menyala dalam waktu yang lama, beberapa area terlalu panas untuk disentuh. Area tersebut ditandai dengan ikon berikut: 
		Selama Anda menyadari area panas tersebut dan tidak menyentuhnya, alat ini aman digunakan sepenuhnya.
Kentang goreng rumahan buatan saya tidak matang sesuai harapan.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang sesuai.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan jenis kentang yang sesuai. Jangan menyimpan kentang di tempat yang dingin, seperti di dalam kulkas. Pilihlah jenis kentang yang cocok digoreng sesuai keterangan pada kemasannya.
	Jumlah bahan-bahan di dalam keranjang terlalu banyak.	Ikuti petunjuk dalam buku panduan pengguna ini untuk membuat kentang goreng rumahan.
	Jenis bahan tertentu perlu digoyang di tengah proses memasak.	Ikuti petunjuk dalam buku panduan pengguna ini untuk membuat kentang goreng rumahan.
Airfryer tidak menyala.	Steker alat tidak dicolokkan ke sumber listrik.	Pastikan 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 sekringnya.
	Tombol daya belum dihidupkan.	Gunakan ibu jari Anda untuk menekan tombol daya. Pastikan seluruh bagian tombol ditekan oleh jari.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Ada beberapa titik yang terkelupas di dalam airfryer.	Beberapa titik kecil dapat terlihat di dalam keranjang airfryer karena lapisannya tersentuh atau tergores (mis. saat membersihkan menggunakan alat pembersih yang kasar dan/atau saat memasukkan keranjang).	Untuk mencegah terjadinya kerusakan, masukkan tatakan ke dalam keranjang secara hati-hati. Jika Anda memasukkan tatakan secara tidak lurus, bagian sisinya mungkin dapat terantuk ke dinding keranjang sehingga menyebabkan lapisannya terkelupas. Jika demikian, hal ini tidaklah berbahaya karena semua material alat ini aman untuk makanan.
Asap putih keluar dari alat.	Anda memasak bahan-bahan yang berlemak.	Hilangkan minyak atau lemak yang ada di dalam keranjang secara hati-hati dan lanjutkan proses memasak.
	Masih ada sisa minyak di dalam keranjang dari penggunaan sebelumnya.	Asap putih disebabkan oleh sisa minyak yang dipanaskan di dalam keranjang. Selalu bersihkan tatakan dan keranjang secara menyeluruh setelah menggunakan alat.
	Bahan pelapis makanan tidak melekat dengan baik.	Pelapis makanan yang terbawa udara dapat menimbulkan asap putih. Oleskan bahan pelapis makanan dengan benar hingga melekat sempurna pada makanan.
	Bumbu marinasi, cairan, atau sari daging dapat menciprat dalam lemak dan minyak yang dihasilkan.	Tepuk-tepuk makanan untuk mengurangi bumbu atau cairan yang masih menempel sebelum meletakkannya di dalam keranjang.
Layar airfryer menampilkan "E1" atau "E2".	Airfryer disimpan di tempat dengan suhu yang terlalu dingin.	Suhu alat terlalu rendah. Produk ini dirancang untuk dioperasikan pada suhu lingkungan antara 5–40 °C. Tempatkan airfryer pada suhu ruangan setidaknya selama 15 menit. Jika masalah berlanjut, hubungi saluran siaga Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara/wilayah Anda.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Layar airfryer menampilkan "E4", "E5", "E12", "E22", atau "E23".	Alat mungkin mengalami kegagalan fungsi.	Cabut dan colokkan kembali steker alat. Jika masalah berlanjut, hubungi saluran siaga Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.
Layar airfryer menampilkan "E10".	Suhu di bagian dalam alat terlalu tinggi.	Periksa adanya benda asing di sekitar lubang keluar udara yang memengaruhi sirkulasi udara dan pembuangan panas. Beri jarak setidaknya 15 cm di sekitar lubang keluar udara. Jangan letakkan benda apa pun di antara lubang keluar udara dan dinding.

Kandungan

Arahan keselamatan penting	57
Bahaya	57
Amaran	57
Awas	58
Mengitar semula	59
Medan elektromagnet (EMF)	59
Jaminan dan sokongan	59
Maklumat EcoDesign	60
Perihalan umum	61
Gambaran keseluruhan produk	61
Gambaran keseluruhan panel kawalan	62
Sebelum penggunaan pertama	64
Persediaan sebelum menggunakan	65
Menggunakan perkakas	65
Jalanan ujian	65
Memasak dengan program praset	67
Program praset	70
Memasak dengan tetapan manual	70
Jadual makanan	72
Fungsi masa	74
Fungsi salin	75
Menggoncangkan makanan	76
Cara menggoncang	76
Jenis makanan yang perlu digoncangkan	77
Masa untuk menggoncangkan makanan	77
Peringatan goncang	77
Membuat kentang jejari buatan sendiri	77
Pembersihan	78
Meja pembersihan	79
Penyimpanan	79
Menyelesaikan masalah	80

Arahan keselamatan 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 bakul untuk mengelakkannya daripada tersentuh dengan elemen pemanasan.
- Jangan tutup bukaan salur masuk udara dan salur keluar udara semasa perkakas beroperasi.
- Jangan isi bakul dengan minyak kerana hal ini boleh menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan gunakan perkakas jika palam, kord sesalur atau perkakas rosak.
- Jangan sentuh bahagian dalam perkakas semasa operasi.
- Jangan sekali-kali meletakkan jumlah makanan yang melebihi paras maksimum yang dinyatakan dalam bakul.
- Sentiasa pastikan pemanas bersih dan tiada makanan yang tersekat di dalam pemanas.

Amaran



Amaran

- Jika kord sesalur rosak, kord mestilah digantikan oleh Philips, ejen servis atau pihak yang berkecualan yang serupa untuk mengelakkan bahaya.
- Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding yang dibumikan, dilindungi oleh pemutus litar kebocoran bumi.
- Sentiasa pastikan palam dimasukkan dengan rapi pada soket dinding.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Permukaan yang mudah dicapai mungkin menjadi panas semasa digunakan (raj. 2).
- 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.
- Kanak-kanak perlu diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.

- Pembersihan dan penyelenggaraan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak tanpa pengawasan.
- Jangan sandarkan perkakas pada dinding atau perkakas lain. Pastikan terdapat sekurang-kurangnya 15 cm ruang pada kedua-dua sisi dan bahagian belakang 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 dengan menjauhkannya daripada stim dan salur keluar udara. Selain itu, berhati-hati dengan stim dan udara panas semasa mengeluarkan bakul 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 meminumkan risiko dedahan akrilamida dalam bahan makanan yang disediakan.
- Memandangkan Airfryer mempunyai dua ruang memasak, kuasa elektriknya adalah besar. Jangan kendalikan perkakas lain yang menggunakan kuasa tinggi pada litar yang sama pada masa yang sama (cth., cerek, gril elektrik dan sebagainya). Jika tidak, pemutus litar dalam pemasangan rumah anda mungkin akan bertindak balas dan bekalan kuasa pada soket ini akan terputus.
- Perkakas ini direka bentuk untuk digunakan pada suhu sekeliling dari 5°C hingga 40°C.
- Pastikan bahawa voltan yang dinyatakan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur tempatan anda.
- Jauhkan kord sesalur kuasa daripada 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.
- Bakul, plat bawah dan aksesori yang diletakkan di dalam ruang memasak akan menjadi panas semasa dan selepas penggunaan perkakas, sentiasa 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

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 tidak digunakan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, jaminan akan 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 cubabaiki 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 yang melebihi 180°C (untuk mengurangkan penghasilan akrilamida).
- Berhati-hati apabila membersihkan kawasan atas ruang memasak: Elemen pemanasan yang panas dan pinggir bahagian logam.
- Pastikan makanan dimasak sepenuhnya di dalam Airfryer.
- Berhati-hati apabila memasak makanan mudah rosak dengan fungsi segerak selesai (bakteria mungkin membiak).
- Berhati-hati apabila menuangkan makanan yang telah dimasak dan elakkan aksesori daripada terjatuh. Selain itu, berhati-hati dengan minyak yang mungkin menitis dari bahagian sisi bakul.
- Semasa memasak makanan berlemak, Airfryer boleh mengeluarkan asap.

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.

Medan elektromagnet (EMF)

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

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**.

Maklumat EcoDesign

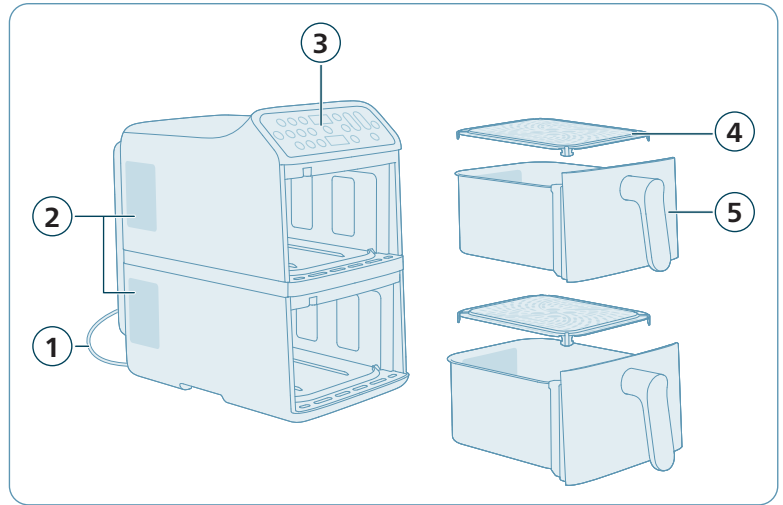
Maklumat EcoDesign bagi Pengecam model: NA46x

Perihal	Simbol	Nilai	Unit
Penggunaan kuasa mod mati	P _{off}	0.28	W
Penggunaan kuasa mod siap sedia	P _{sb}	T/B	W
Tempoh sebelum pertukaran automatik kepada mod siap sedia	T _{sb}	20	Min
Standard ukuran untuk nilai perkhidmatan	EN 50564:2011		
Butiran hubungan untuk mendapatkan maklumat lanjut	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Perkakas ini mematuhi keperluan EcoDesign bagi Lampiran II SURUHANJAYA			
PERATURAN (EU) 2023/826			

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

Gambaran keseluruhan produk

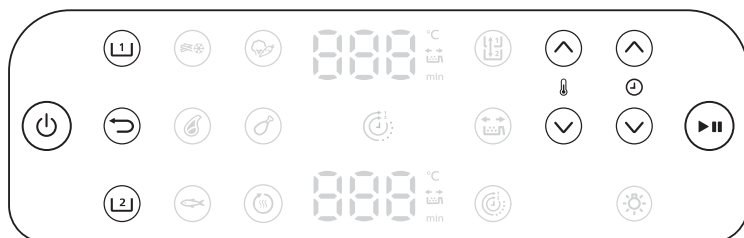


- 1 Kord kuasa
- 2 Saluran keluar udara
- 3 Panel kawalan
- 4 Plat bawah (x2)
- 5 bakul (x2)

Nota: Perkakas ini dilengkapi dua bakul memasak yang berasingan. Anda boleh memilih untuk memasak dengan hanya satu bakul atau menggunakan keduanya serentak. Setiap bakul beroperasi secara bebas, membolehkan anda menetapkan suhu, masa memasak atau program praset yang berbeza untuk setiap bakul.

Gambaran keseluruhan panel kawalan

Kuasa dan operasi asas



Butang hidup/mati

Ketik untuk menghidupkan atau mematikan kuasa Airfryer.



Butang pilihan bakul atas (1)

Ketik untuk memilih bakul atas untuk melaraskan tetapan.



Butang pilihan bakul bawah (2)

Ketik untuk memilih bakul bawah untuk melaraskan tetapan.



Butang kembali

Ketik untuk kembali kepada menu sebelumnya atau membatalkan pilihan semasa.



Butang mula/jeda

Ketik untuk memulakan atau menjeda proses memasak.



Butang tingkatkan/kurangkan suhu

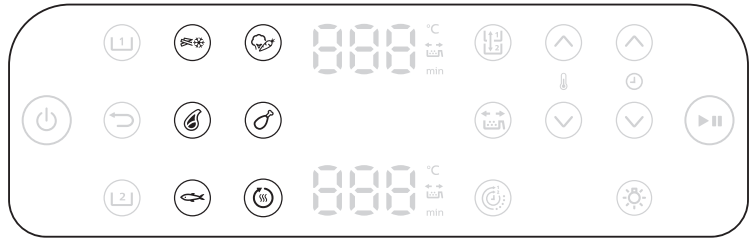
Ketik untuk meningkatkan atau mengurangkan suhu memasak bagi bakul yang dipilih.



Butang tingkatkan/kurangkan masa

Ketik untuk meningkatkan atau mengurangkan masa memasak bagi bakul yang dipilih.

Program praset



Snek berasaskan kentang beku

Gunakan praset ini untuk memasak kentang jejari, bebaji kentang atau lempeng kentang beku sehingga rangup keemasan.



Stik

Gunakan praset ini untuk menggril stik mengikut tahap kemasakan pilihan anda dengan luaran yang dipanggang.



Ikan

Gunakan praset ini untuk memasak filet ikan atau makanan laut dengan lembut sambil mengekalkan kelembapan dan tekstur.



Sayur-sayuran

Gunakan praset ini untuk memanggang atau merangupkan sayur secara sekata dengan minyak yang minimum.



Drumstik ayam

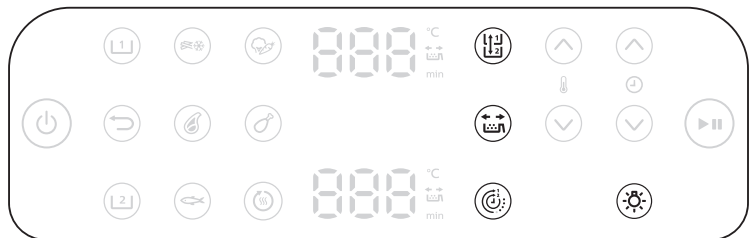
Gunakan praset ini untuk memasak drumstik ayam sepenuhnya dengan kulit yang rangup.



Panaskan semula

Gunakan praset ini untuk memanaskan semula makanan dengan cepat sambil mengekalkan tekstur dan rasa.

Fungsi tambahan



Fungsi salin

Anda boleh menetapkan masa dan suhu untuk satu bakul, kemudian salin tetapan ini kepada bakul lain dengan menekan butang fungsi salin.



Fungsi masa

Segerakkan masa memasak secara automatik untuk 2 bakul supaya makanan siap pada masa yang sama.



Peringatan goncang

Model ini menampilkan peringatan goncang. Untuk hasil yang optimum, goncang atau balikkan makanan dengan segera apabila penggera peringatan berbunyi.

Tekan butang peringatan goncang untuk mendayakan atau menyahdayakan amaran yang mengingatkan anda untuk menggoncangkan atau menterbalikkan makanan anda semasa memasak untuk mendapatkan hasil yang lebih sekata. Anda akan mendengar bunyi "bip" dan melihat ikon goncang berkelip di sebelah paparan masa.



Lampu

Hidupkan atau matikan lampu dalam ruang memasak.

Paparan



Paparan masa/suhu

Skrin memaparkan masa dan suhu memasak secara bergilir-gilir.



Penanda peringatan goncang

Menyala apabila peringatan goncang diaktifkan.

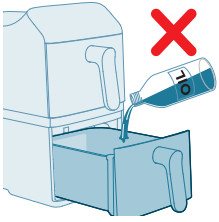


Penanda fungsi masa

Menyala apabila fungsi masa diaktifkan.

Sebelum penggunaan pertama

PENTING: Semasa penggunaan kali pertama, Airfryer mungkin mengeluarkan sedikit asap dan bau. Hal ini adalah biasa dan akan lesap dalam masa beberapa minit.



Awas: Airfryer ini berfungsi dengan udara panas. Jangan isi bakul dengan minyak, lemak menggoreng atau sebarang cecair lain.

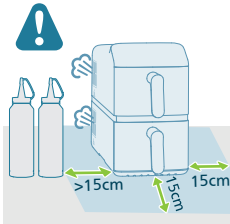
Awas: Jangan sentuh permukaan panas. Kendalikan bakul panas dengan sarung tangan yang selamat ketuhar.

Awas: Perkakas ini adalah untuk penggunaan di rumah sahaja.

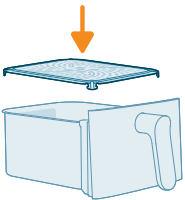
Nota: Tidak perlu memanaskan perkakas terlebih dahulu.

- 1 Tanggalkan semua bahan pembungkusan.
- 2 Tanggalkan sebarang pekat atau label (jika berkenaan) daripada perkakas.
- 3 Bersihkan perkakas dengan menyeluruh sebelum penggunaan (lihat "Pembersihan") kali pertama.

Persediaan sebelum menggunakan



- 1 Letakkan perkakas di atas permukaan yang stabil, mendatar, rata dan tahan panas.
- 2 Tinggalkan sekurang-kurangnya 15 cm ruang kosong di sekeliling perkakas.



- 3 Masukkan plat bawah ke dalam bakul.

Nota: Semasa penggunaan, stim panas akan dilepaskan melalui salur keluar udara. Pastikan tangan dan muka anda selamat dengan menjauhkan tangan dan muka anda daripada stim dan salur keluar udara. Letakkan perkakas sekurang-kurangnya 15 cm jauh dari dinding dan jangan letakkan salur keluar udara betul-betul di hadapan soket.

Nota: Jangan letak apa-apa jua item di atas perkakas atau di sisi perkakas. Ini boleh mengganggu laluan udara dan menjejaskan penggorengan.

Nota: Jangan letakkan Airfryer di sebelah perkakas memasak yang lain, berdekatan dinding dapur atau di bawah almari dapur kerana stim panas mungkin terpeluwap dan turun ke atas permukaan.

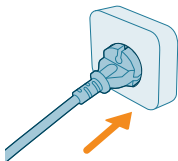
Menggunakan perkakas

Jalanan ujian

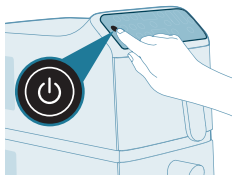
Jalanan ujian membantu anda:

- Membiasakan diri anda dengan Airfryer
- Memastikan operasi yang betul
- Menghilangkan sisa pembuatan

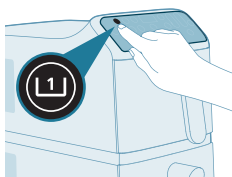
- 1 Pastikan kedua-dua bakul kosong, kemudian pasangkan palam perkakas.



- 2 Ketik butang **Hidup/mati**.

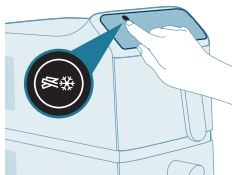


- 3 Pilih salah satu bakul.



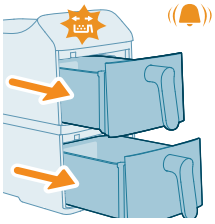
- 4 Ketik butang **Kentang Jejari Beku**.

- 5 Pilih bakul yang satu lagi dan pilih **Kentang Jejari Beku** juga.

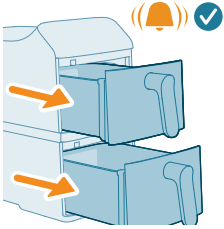


- 6 Ketik butang **Mula/jeda** untuk bermula.

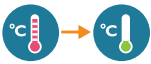




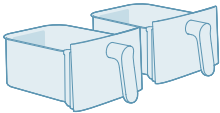
- 7 Peringatan goncang akan berbunyi bip ketika pertengahan proses memasak. Redamkan bunyi bip dengan menarik keluar bakul, kemudian masukkan semula dengan kemas.



- 8 Apabila selesai memasak, bunyi bip terakhir akan kedengaran.



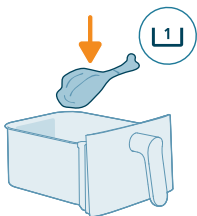
- 9 Keluarkan bakul. Biarkan kedua-dua bakul menyejuk selama 10–30 minit.



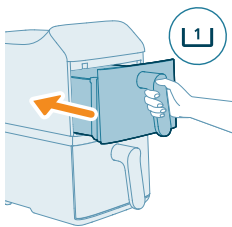
Memasak dengan program praset

Perkakas ini disertakan dengan pelbagai program praset memasak yang direka bentuk untuk memudahkan persediaan hidangan. Setiap praset dioptimumkan untuk jenis makanan tertentu, yang menetapkan suhu dan masa memasak yang paling sesuai secara automatik untuk memberikan hasil terbaik dengan usaha minimum.

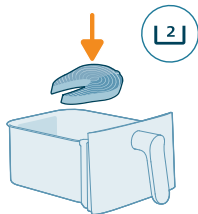
- 1 Tambahkan ramuan ke dalam bakul atas.



Nota: Sentiasa pastikan plat bawah dipasang dengan kukuh setiap kali sebelum menggunakan bakul.

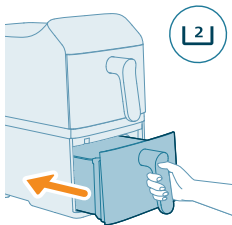


2 Masukkan semula bakul atas ke dalam perkakas.



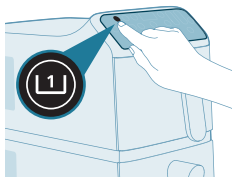
3 Tambahkan ramuan ke dalam bakul bawah.

Nota: Elakkan daripada melebihi jumlah yang dicadangkan atau mengisi bakul melebihi garis '**MAX**', kerana hal ini boleh menjejaskan prestasi memasak.



4 Masukkan semula bakul bawah ke dalam perkakas.

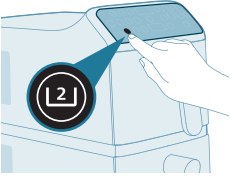
5 Ketik butang **Bakul atas** pada skrin.



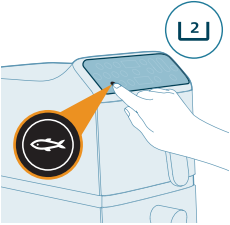
6 Pilih butang praset yang diinginkan.



7 Ketik butang **Bakul bawah** pada skrin.



8 Pilih butang praset yang diinginkan.



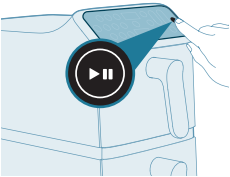
9 Ketik butang **Mula/jeda** untuk mula memasak.

Nota: Sesetengah ramuan perlu digoncangkan atau diterbalikkan selepas separuh masa memasak (lihat 'Program praset'). Untuk melakukan hal ini:

- Tarik keluar bakul dengan perlahan.
- Goncangkan kandungan di atas permukaan tahan panas.
- Masukkan semula bakul untuk meneruskan proses memasak.

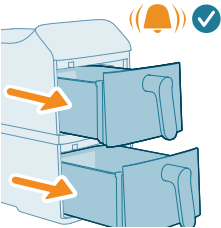
Nota: Untuk menjeda proses memasak, tekan butang **Mula/jeda**. Tekan butang yang sama sekali lagi untuk meneruskan proses memasak.

Nota: Perkakas akan dijeda secara automatik apabila bakul dikeluarkan. Proses memasak akan diteruskan secara automatik sebaik sahaja bakul diletakkan kembali ke dalam perkakas.



10 Setelah selesai memasak, loceng pemasa akan berbunyi. Tarik keluar kedua-dua bakul dengan berhati-hati.

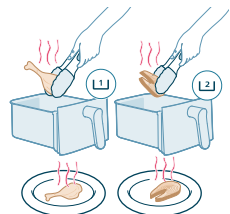
Awas: Selepas proses memasak, bakul, perumah dalaman dan ramuan akan menjadi panas. Sentiasa letakkan bakul di atas permukaan tahan panas (cth. tungku besi atau alas silikon) apabila anda mengeluarkan bakul. Bergantung pada jenis makanan, stim panas akan keluar daripada bakul.



11 Gunakan penyepit dapur untuk mengeluarkan makanan yang telah dimasak daripada bakul.

Nota: Minyak atau lemak cair yang berlebihan daripada ramuan akan terkumpul di bahagian bawah bakul.

Nota: Bergantung pada jenis makanan yang dimasak, anda mungkin mahu menuang keluar lebihan minyak atau lemak antara kelompok memasak atau sebelum menggoncangkan kandungan. Untuk melakukan langkah ini dengan selamat, letakkan bakul di atas permukaan tahan panas dan pakai sarung tangan yang selamat ketuhar. Dengan berhati-hati, tuang minyak atau lemak keluar.



Program praset

Praset	Jumlah yang disyorkan	Suhu	Masa memasak		Peringatan goncang
 Kentang goreng beku	500 g	200°C	26 min	30 min	x2
 Potongan daging	250 g	200°C	16 min	18 min	x2
 Kepingan ikan	650 g	200°C	18 min	20 min	x1
 Sayur	800 g	180°C	18 min	20 min	x2
 Drumstik	1000 g	180°C	32 min	34 min	x1
 Panaskan semula	/	160°C	5 min	5 min	/
			2750W	2300W	

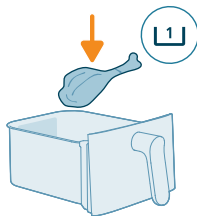
Nota: Masa memasak lalai bagi setiap program praset mungkin berbeza-beza bergantung pada pengedaran kuasa Airfryer anda.

Memasak dengan tetapan manual

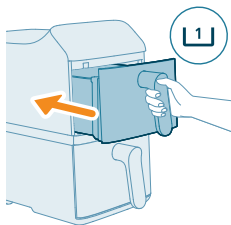
Apabila program praset tidak memenuhi keperluan memasak peribadi anda, tetapan manual memberi anda kawalan penuh terhadap suhu dan masa.

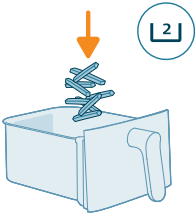
- 1 Tambahkan ramuan ke dalam bakul atas.

Nota: Sentiasa pastikan plat bawah dipasang dengan kukuh setiap kali sebelum menggunakan bakul.



- 2 Masukkan semula bakul atas ke dalam perkakas.

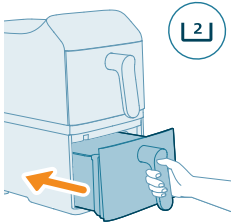




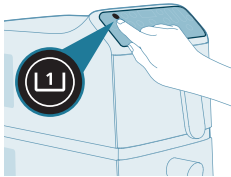
3 Tambahkan ramuan ke dalam bakul bawah.

Nota: Airfryer sesuai untuk menyediakan pelbagai jenis ramuan. Untuk mendapatkan hasil yang terbaik, rujuk 'Jadual Makanan' untuk mengetahui kuantiti dan masa memasak yang disyorkan.

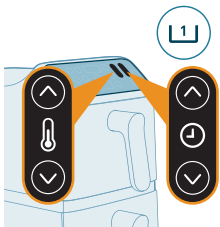
Nota: Elakkan daripada melebihi jumlah yang dicadangkan atau mengisi bakul melebihi garis '**MAX**', kerana hal ini boleh menjejaskan prestasi memasak.



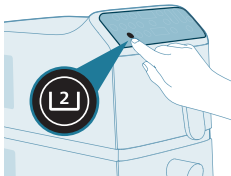
4 Masukkan semula bakul bawah ke dalam perkakas.



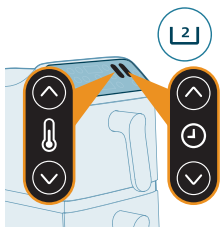
5 Ketik butang **Bakul atas** pada skrin.



6 Ketik anak panah suhu dan masa untuk memilih tetapan yang diinginkan.



7 Ketik butang **Bakul bawah** pada skrin.



- 8 Ketik anak panah suhu dan masa untuk memilih tetapan yang diinginkan.



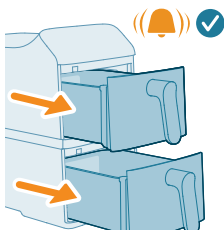
- 9 Ketik butang **Mula/jeda** untuk mula memasak.

Nota: Sesetengah ramuan perlu digoncangkan atau diterbalikkan selepas separuh masa memasak (lihat 'Jadual Makanan'). Untuk melakukan hal ini:

- Tarik keluar bakul dengan perlahan.
- Goncangkan kandungan di atas permukaan tahan panas.
- Masukkan semula bakul untuk meneruskan proses memasak.

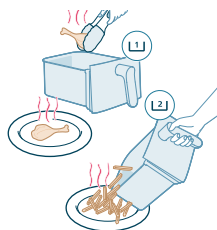
Nota: Untuk menjeda proses memasak, tekan butang **Mula/jeda**. Tekan butang yang sama sekali lagi untuk meneruskan proses memasak.

Nota: Perkakas akan dijeda secara automatik apabila bakul dikeluarkan. Proses memasak akan diteruskan secara automatik sebaik sahaja bakul diletakkan kembali ke dalam perkakas.



- 10 Setelah selesai memasak, loceng pemasa akan berbunyi. Tarik keluar kedua-dua bakul dengan berhati-hati.

Awas: Selepas proses memasak, bakul, perumah dalaman dan ramuan akan menjadi panas. Sentiasa letakkan bakul di atas permukaan tahan panas (cth. tungku besi atau alas silikon) apabila anda mengeluarkan bakul. Bergantung pada jenis makanan, stim panas akan keluar daripada bakul.



- 11 Gunakan penyepit dapur untuk mengeluarkan makanan yang telah dimasak daripada bakul. Untuk makanan yang lebih ringan seperti kentang jejari, anda boleh menuang makanan terus ke atas pinggan.

Nota: Minyak atau lemak cair yang berlebihan daripada ramuan akan terkumpul di bahagian bawah bakul.

Nota: Bergantung pada jenis makanan yang dimasak, anda mungkin mahu menuang keluar lebihan minyak atau lemak antara kelompok memasak atau sebelum menggoncangkan kandungan. Untuk melakukan langkah ini dengan selamat, letakkan bakul di atas permukaan tahan panas dan pakai sarung tangan yang selamat ketuhar. Dengan berhati-hati, tuang minyak atau lemak keluar.

Jadual makanan

Jadual di bawah memberikan tetapan asas yang disyorkan untuk menyediakan pelbagai jenis makanan.

Nota

- Tetapan yang disenaraikan bertujuan sebagai garis panduan. Oleh sebab variasi sumber, saiz, bentuk dan jenama ramuan, hasil optimum tidak dapat dijamin untuk semua ramuan.

- Apabila memasak kuantiti yang lebih besar (cth., kentang jejari, udang, drumstik ayam, snek sejuk beku), goncangkan, terbalikkan atau kacau ramuan 2–3 kali semasa proses memasak untuk memastikan tekstur dan tahap kemasakan yang sekata.
- Berat yang dicadangkan adalah untuk satu bakul sahaja.
- Hasil masakan berbeza-beza mengikut saiz ramuan atau jumlah untuk setiap hidangan. Untuk mendapatkan hasil yang terbaik, sesuaikan praset memasak kepada ramuan tertentu anda. Buku Resipi ID Rumah menyediakan panduan lengkap untuk penyesuaian berdasarkan saiz dan jumlah ramuan.

Jadual makanan untuk perkakas dengan pengedaran kuasa 2750 W

Ramuan	Jumlah Min. – Maks.	Masa (min)	Suhu	Nota
Kentang jejari nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 inci)	200-700 g	22-33	200°C	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak
Drumstik ayam (anggaran 125 g/4.5 auns)	2-8 ketul	24-34	180°C	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Salmon	400-1000 g	14-24	200°C	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Sosej	300-500 g	10-15	180°C	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Potongan daging	200-1000 g	15-20	200°C	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Kek span	300 g	50	140°C	Gunakan aksesori dulang membakar
Kek span cawan	4-9 cawan	14-16	160°C	Gunakan aksesori cawan membakar
Kek lava mudah	4-9 cawan	10	160°C	Gunakan aksesori cawan membakar
Sayur campur	400-800 g	15-20	180°C	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Rosti Mini	6-11 keping	15-20	180°C	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak

Jadual makanan untuk perkakas dengan pengedaran kuasa 2300 W

Ramuan	Jumlah Min. – Maks.	Masa (min)	Suhu	Nota
Kentang jejari nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 inci)	200-700 g	26-37	200°C	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak

Ramuan	Jumlah Min. – Maks.	Masa (min)	Suhu	Nota
Drumstik ayam (anggaran 125 g/4.5 auns)	2-8 ketul	26-36	180°C	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Salmon	400-1000 g	16-26	200°C	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Sosej	300-500 g	12-17	180°C	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Potongan daging	200-1000 g	17-22	200°C	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Kek span	300 g	50	140°C	Gunakan aksesori dulang membakar
Kek span cawan	4-9 cawan	14-16	160°C	Gunakan aksesori cawan membakar
Kek lava mudah	4-9 cawan	10	160°C	Gunakan aksesori cawan membakar
Sayur campur	400-800 g	15-20	180°C	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Rosti Mini	6-11 keping	15-20	180°C	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak

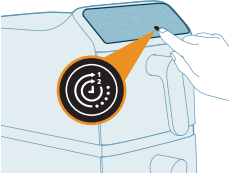
Fungsi masa

Fungsi **Masa** direka bentuk untuk memastikan makanan di dalam kedua-dua bakul siap dimasak pada masa yang sama, walaupun masa atau suhu memasak berbeza. Hal ini amat berguna ketika menyediakan hidangan lengkap dengan ramuan yang berbeza di dalam setiap bakul.

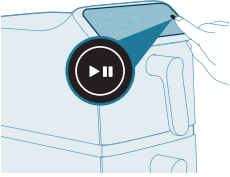
1 Tetapkan masa dan suhu memasak untuk kedua-dua bakul.



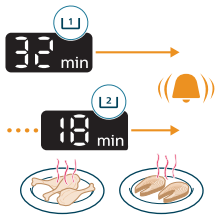
- 2 Ketik butang **Masa** pada panel kawalan.



- 3 Ketik butang **Mula/jeda** dan proses memasak segerak akan bermula.



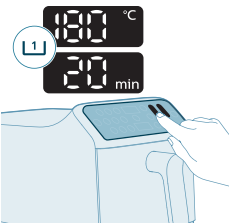
- 4 Airfryer melaraskan masa mula satu bakul secara automatik supaya kedua-dua bakul melengkapkan kitaran memasak serentak. Hal ini memastikan semua makanan panas dan sedia dihidangkan pada masa yang sama.

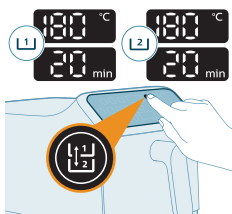


Fungsi salin

Fungsi **Salin** membolehkan anda menyalin tetapan memasak daripada satu bakul kepada bakul yang lain dengan satu sentuhan. Hal ini sesuai apabila anda memasak makanan yang sama di dalam kedua-dua bakul dan mahukan hasil yang sekata.

- 1 Tetapkan masa dan suhu bagi satu bakul.





- 2 Tekan butang **Salin**. Tetapan akan disalin dengan serta-merta kepada bakul yang satu lagi.

- 3 Tekan **Mula/jeda** untuk memulakan memasak.



Menggoncangkan makanan

Cara menggoncang

Semasa memasak, keluarkan bakul daripada Airfryer untuk menggoncangkan, mencampur atau menterbalikkan makanan.

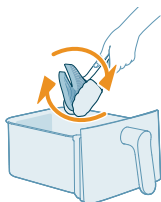
Untuk menggoncangkan makanan dengan selamat:

- 1 Pegang bakul di atas permukaan tahan panas.
- 2 Goncangkan bakul dengan perlahan-lahan dan pastikan udara panas dapat mencapai semua permukaan makanan.



Jika bakul terlalu berat untuk digoncangkan:

- 1 Tempatkan bakul di atas permukaan tahan panas.



- 2 Gunakan penyepit atau peralatan berhujung silikon untuk menggaul atau menterbalikkan ramuan. Masukkan semula bakul dan teruskan memasak.

Nota: Airfryer akan dijeda secara automatik apabila bakul dikeluarkan. Paparan akan kekal pegun sehingga bakul dimasukkan semula.

Nota: Proses memasak akan diteruskan secara automatik selepas bakul dimasukkan semula.

Nota: Elakkan mengeluarkan bakul terlalu lama (melebihi 30 saat), kerana hal ini boleh menyebabkan perkakas menjadi sejuk.

Jenis makanan yang perlu digoncangkan

- Bahan-bahan kecil seperti kentang jejari atau nuget yang bertindih biasanya perlu digoncangkan untuk memastikan kerangupan dan kemasakan yang sekata.
- Jika anda tidak menggoncangkan makanan ini, makanan mungkin tidak masak dengan sekata atau separuh masak di sesetengah bahagian.
- Untuk bahan yang lebih tebal seperti stik, tindakan menterbalikkan makanan pada pertengahan masa memasak dapat mencapai pemerangan yang sekata pada semua sisi.

Masa untuk menggoncangkan makanan

- Goncangkan atau terbalikkan makanan 1–2 kali pada pertengahan masa memasak atau lebih jika mahu.
- Sesetengah praset termasuk ciri (lihat “Program praset”)peringatan goncang terbina dalam.

Peringatan goncang

- Peringatan goncang akan membunyikan 5 bip dan berkelip pada paparan.
- Jika anda tidak mengeluarkan bakul selepas 5 bip, peringatan akan mati secara automatik.
- Peringatan goncang juga akan berhenti sebaik sahaja anda mengeluarkan bakul.

Membuat kentang jejari buatan sendiri

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

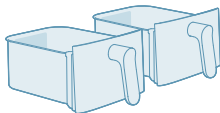
- Pilih jenis ubi kentang yang sesuai untuk membuat kentang jejari, cth. ubi kentang segar dan (agak) berkanji.
 - Sebaik-baiknya goreng kentang jejari maksimum 500 g/18 auns supaya kentang masak dengan sekata. Kuantiti kentang jejari yang lebih besar biasanya kurang rangup berbanding dengan kuantiti 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 goncangkan 2-3 kali semasa memasak.

Pembersihan



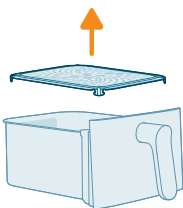
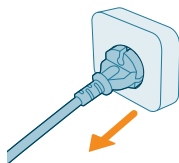
Amaran: Biarkan bakul dan bahagian dalam perkakas menjadi sejuk sepenuhnya sebelum anda mula melakukan pembersihan.

Amaran: bakul 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 penggunaan. Keluarkan minyak dan lemak daripada bahagian bawah bakul setiap kali selepas penggunaan.

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

Petua: Keluarkan bakul untuk menyejukkan Airfryer dengan lebih cepat.



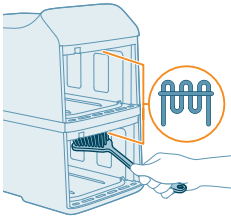
- 2 Tanggalkan plat bawah daripada bakul.
- 3 Buang lemak cair atau minyak daripada bahagian bawah bakul.
- 4 Bersihkan bakul di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda juga boleh mencuci bakul dengan air panas, cecair pencuci pinggan mangkuk dan span tidak melelas (lihat "jadual pembersihan").

Petua: Jika sisa makanan melekat pada bakul atau plat bawah, rendamkan bakul 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 bakul atau plat bawah dan anda tidak dapat membersihkan kesan dengan air panas dan cecair pencuci, gunakan cecair penyahgris.

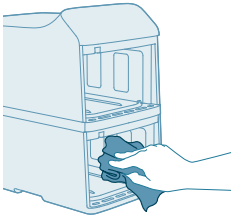
Petua: jika perlu, sisa makanan yang melekat pada elemen pemanasan boleh ditanggalkan dengan berus berbulu lembut hingga sederhana. Jangan gunakan berus dawai besi atau berus berbulu keras kerana ini boleh merosakkan salutan pada elemen pemanasan.

- 5 Untuk mengelakkan calar, lap bahagian luar dan dalam perkakas dengan perlahan-lahan menggunakan kain lembut yang tidak berkedut dan bersih. Mulakan dengan melembapkan kain dan diikuti dengan kain yang kering, jika perlu.





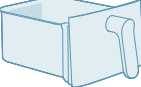
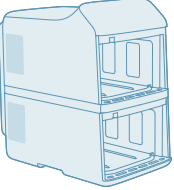
6 Cuci elemen pemanasan menggunakan berus pembersih untuk mengeluarkan sebarang sisa makanan.



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

Meja pembersihan

Pembersihan yang betul akan mengekalkan prestasi dan keselamatan Airfryer anda. Jadual di bawah menggariskan arahan pembersihan untuk setiap komponen.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

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 bakul daripada terjatuh secara tidak sengaja yang boleh merosakkan Airfryer.
- Pastikan bahagian Airfryer yang boleh dikeluarkan sebagai contoh, plat bawah dan lain-lain dipasang sebelum anda mengangkat atau menyimpan perkakas.

Menyelesaikan masalah

Bab ini meringkaskan masalah paling lazim yang anda hadapi dengan perkakas. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah dengan maklumat di bawah, lawati **www.home.id/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.
		Bakul, plat bawah dan bahagian dalam perkakas akan menjadi panas apabila perkakas dihidupkan untuk memastikan makanan dimasak secukupnya. Semua bahagian ini adalah panas.
		Jika anda membiarkan perkakas hidup untuk jangka masa yang lama, sesetengah bahagian akan menjadi terlalu panas untuk dipegang. Bahagian ini ditandakan pada perkakas dengan ikon berikut: 
		Selagi anda mengetahui bahagian panas dan tidak menyentuhnya, perkakas ini selamat untuk digunakan.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Kentang jejari buatan sendiri tidak masak seperti yang dijangka.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang betul.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan ubi kentang berkanji yang segar. Jika anda perlu menyimpan ubi kentang, jangan simpan di dalam persekitaran yang sejuk seperti peti sejuk. Pilih ubi kentang yang pada pembungkusannya dinyatakan sesuai untuk menggoreng.
	Jumlah ramuan dalam bakul terlalu banyak.	Ikut arahan dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang jejari buatan sendiri.
	Sesetengah jenis ramuan perlu digoncangkan selepas 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.
	Butang Hidup/Mati belum diaktifkan lagi.	Gunakan ibu jari anda untuk menekan butang Hidup/Mati, dengan memastikan seluruh butang disentuh dengan jari.
Saya ternampak tompok mengelupas di dalam Airfryer saya.	Sesetengah tompok kecil boleh muncul di dalam bakul Airfryer disebabkan oleh sentuhan atau calaran tidak sengaja pada salutan (cth. semasa pembersihan dengan alat pembersih yang kasar dan/atau semasa memasukkan bakul).	Anda boleh mengelakkan kerosakan dengan meletakkan plat bawah ke dalam bakul dengan betul. Jika anda memasukkan plat bawah dengan senget, bahagian sisi boleh terkena dinding bakul 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 daripada perkakas.	Anda memasak ramuan yang berlemak.	Tuang lebihan minyak atau lemak daripada bakul dengan berhati-hati dan teruskan memasak.
	Bakul masih mengandungi kesan berminyak daripada penggunaan sebelum ini.	Asap putih disebabkan oleh kesan berminyak yang menjadi panas di dalam bakul. Bersihkan bakul dan plat bawah sepenuhnya setiap kali selepas penggunaan.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
	Lapisan serdak roti atau salutan tidak melekat dengan betul pada makanan.	Kepingan kecil serdak roti di udara boleh menyebabkan asap putih. Tekan lapisan serdak roti atau salutan dengan betul pada makanan untuk memastikannya melekat.
	Perapan, cecair atau air daging terpercik di dalam lemak cair atau minyak.	Lap makanan menjadi kering sebelum meletakkannya di dalam bakul.
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E1" atau "E2".	Airfryer mungkin telah disimpan di tempat yang sejuk.	Suhu perkakas terlalu rendah. Produk ini direka bentuk untuk beroperasi pada suhu sekeliling dari 5 °C hingga 40 °C. Letakkan Airfryer pada suhu bilik sekurang-kurangnya selama 15 minit. Jika masalah berterusan, hubungi talian penting perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E4", "E5", "E12", "E22", atau "E23".	Perkakas mungkin telah rosak.	Cuba cabut palam dan pasang palam pada perkakas. Jika langkah ini tidak membantu, hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E10".	Suhu dalaman perkakas terlalu tinggi.	Periksa sama ada terdapat sebarang halangan di sekitar salur keluar udara yang menjejaskan pengudaraan dan pelepasan haba. Biarkan sekurang-kurangnya 15 cm ruang di sekeliling salur keluar udara dan jangan letakkan apa-apa objek di antara salur keluar udara dengan dinding.

Nội dung

Hướng dẫn an toàn quan trọng	84
Nguy hiểm	84
Cảnh báo	84
Thận trọng	85
Tái chế	86
Điện từ trường (EMF)	86
Bảo hành và hỗ trợ	86
Thông tin Thiết kế sinh thái	86
Mô tả chung	87
Tổng quan về sản phẩm	87
Tổng quan về bảng điều khiển	89
Trước khi sử dụng lần đầu	91
Chuẩn bị trước khi sử dụng	92
Sử dụng thiết bị	92
Chạy máy thử	92
Nấu bằng các chương trình cài đặt sẵn	94
Các chương trình cài đặt sẵn	97
Nấu bằng các cài đặt thủ công	97
Bảng thực phẩm	99
Chức năng Thời gian	101
Chức năng Sao chép	102
Lắc thức ăn	103
Cách lắc	103
Những loại thực phẩm có thể lắc	103
Thời điểm lắc	103
Nhắc nhở lắc	103
Làm khoai tây chiên tại nhà	104
Vệ sinh	104
Bảng vệ sinh	105
Bảo quản	106
Xử lý sự cố	106

Hướng dẫn an toàn quan trọng

Hãy đọc kỹ thông tin quan trọng này trước khi sử dụng thiết bị và hãy cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm



- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp ga nóng hay tất cả các loại bếp điện khác, hoặc đặt trong lò đun (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 ngăn không cho nguyên liệu chạm vào các thanh đốt.
- Không che các cửa hút khí và cửa thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ dầu vào ngăn vì 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 sẽ và không có thức ăn dính vào.

Cảnh báo

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.
- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang được sử dụng (hình 2).
- 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.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- 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 15 cm ở cả hai bên và phía sau 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 khí. Giữ tay và mặt bạn cách xa luồng hơi và cửa thoát khí ở khoảng cách an toàn. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước nóng và không khí khi bạn lấy ngăn ra khỏi thiết bị.
- Không cho nguyên liệu nhẹ dễ bay hoặc giấy nướng bánh vào thiết bị.
- 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.
- Airfryer này có hai khoang nấu, do đó có công suất nguồn điện cao. Không cùng lúc vận hành các thiết bị công suất cao khác trên cùng một mạch điện (ví dụ: ấm đun nước, ví nướng điện và những vật dụng tương tự). Nếu không, có thể xảy ra trường hợp cầu dao trong hệ thống lắp đặt tại nhà của bạn nhảy và nguồn điện ở ổ cắm này bị hỏng.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường trong phạm vi từ 5°C đến 40°C.
- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi nối thiết bị với nguồn điện.
- Không để dây điện gần những bề mặt nóng.
- Không đặt thiết bị lên trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy ví dụ như khăn lau bàn hoặc rèm treo.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này và chỉ sử dụng các phụ kiện chính hãng của Philips.
- Không để thiết bị chạy mà không có người theo dõi.
- Ngăn, tấm đáy 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

Thận trọng

- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình. Thiết bị không được thiết kế để sử dụng trong các môi trường như khu vực bếp cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng, trang trại hoặc các môi trường làm việc khác. Thiết bị cũng không được thiết kế để sử dụng bởi khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ, loại hình nhà trọ qua đêm có phục vụ ăn sáng và các môi trường cư trú khác.
- Luôn ngắt kết nối thiết bị với nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời, cất giữ hoặc làm sạch.
- Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, bằng phẳng và ổn định.
- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nếu thiết bị được sử dụng không theo các hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng thì chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào phát sinh.
- Luôn mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền để kiểm tra hoặc sửa chữa. Không tự tìm cách sửa chữa thiết bị, nếu không chế độ bảo hành sẽ mất hiệu lực.

- Luôn rút phích cắm điện của máy ra sau khi sử dụng.
- Để thiết bị nguội xuống khoảng 30 phút trước khi cầm nắm hoặc làm sạch thiết bị.
- Bảo đảm rằng nguyên liệu được chế biến bằng thiết bị này chuyển thành màu vàng thay vì màu đen hoặc nâu.
- Loại bỏ những phần đồ ăn thừa bị cháy. Không chiên khoai tây tươi ở nhiệt độ trên 180°C (để giảm thiểu việc tạo ra acrylamide).
- Cẩn thận khi làm sạch khu vực phía trên của khoang nấu: Thanh đốt nóng và cạnh của các bộ phận kim loại.
- Luôn đảm bảo thức ăn được nấu chín trong Airfryer.
- Cẩn thận khi nấu các loại thực phẩm mau hỏng bằng chức năng khởi động sau khi đã bật máy một khoảng thời gian (vì vi khuẩn có thể sinh sôi và phát triển).
- Cẩn thận khi đổ thức ăn đã nấu chín ra ngoài và tránh để các phụ kiện rơi ra ngoài. Ngoài ra, hãy chú ý đến dầu có thể nhỏ giọt từ các mặt lưới của ngăn.
- Khi nấu thức ăn có nhiều mỡ, nồi chiên Airfryer có thể tỏa ra khói.

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.

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.

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**.

Thông tin Thiết kế sinh thái

Thông tin Thiết kế sinh thái để xác định mẫu máy: **NA46x**

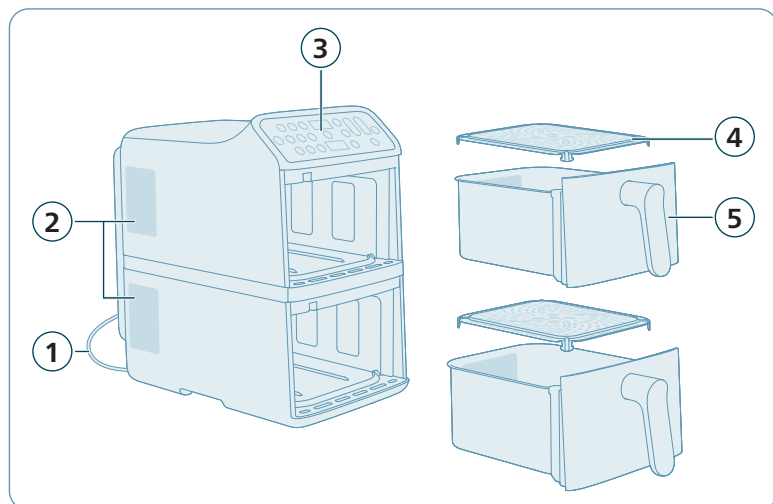
Mô tả	Ký hiệu	Giá trị	Đơn vị
Tiêu thụ điện năng ở chế độ tắt	P _{off}	0,28	W
Tiêu thụ điện năng ở chế độ chờ	P _{sb}	Không áp dụng	W
Thời gian trước khi tự động chuyển sang chế độ chờ	T _{sb}	20	Phút
Tiêu chuẩn đo lường giá trị dịch vụ	EN 50564:2011		
Thông tin liên hệ để biết thêm thông tin	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Thiết bị tuân thủ các yêu cầu về Thiết kế sinh thái của Phụ lục II,			
QUY ĐỊNH CỦA ỦY BAN (EU) 2023/826			

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

Tổng quan về sản phẩm

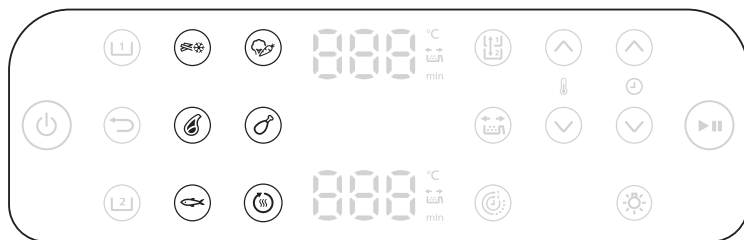


- 1 Dây điện
- 2 Cửa thoát khí
- 3 Bảng điều khiển
- 4 Tấm đáy (2)
- 5 ngăn (2)

Lưu ý: Thiết bị này có hai ngăn nấu riêng biệt. Bạn có thể chọn nấu chỉ bằng một ngăn hoặc sử dụng cả hai ngăn cùng lúc. Mỗi ngăn hoạt động độc lập, cho phép

bạn cài đặt nhiệt độ, thời gian nấu hoặc chương trình cài đặt sẵn khác nhau cho mỗi ngăn.

Các chương trình cài đặt sẵn



Snack khoai tây đông lạnh

Sử dụng cài đặt sẵn này để chiên khoai tây chiên, khoai tây chiên hình mũi cau hoặc khoai tây băm nhỏ đông lạnh đến khi vàng giòn.



Bít tết

Sử dụng cài đặt sẵn này để nướng bít tết đến độ chín mong muốn với lớp vỏ ngoài cháy xém.



Cá

Sử dụng cài đặt sẵn này để nấu phi lê cá hoặc hải sản mà vẫn giữ được độ ẩm và độ xốp.



Rau

Sử dụng cài đặt sẵn này để nướng hoặc làm giòn rau củ đều với lượng dầu tối thiểu.



Dùi gà

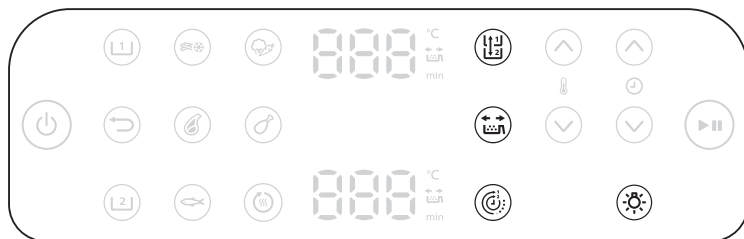
Sử dụng cài đặt sẵn này để nấu chín kỹ dùi gà với lớp da giòn.



Hâm nóng

Sử dụng cài đặt sẵn này để hâm nóng thức ăn thừa nhanh chóng mà vẫn giữ được kết cấu và hương vị.

Các chức năng bổ sung



Chức năng Sao chép

Bạn có thể cài đặt thời gian và nhiệt độ cho một ngăn, sau đó sao chép chính xác các cài đặt này sang ngăn còn lại bằng cách nhấn nút chức năng sao chép.



Chức năng Thời gian

Tự động đồng bộ thời gian nấu trong 2 ngăn để bữa ăn của bạn sẵn sàng cùng lúc.



Nhắc nhở lắc

Mẫu máy này có chức năng nhắc nhở lắc. Để có kết quả tối ưu, hãy lắc hoặc lật thức ăn ngay khi có âm báo nhắc nhở.

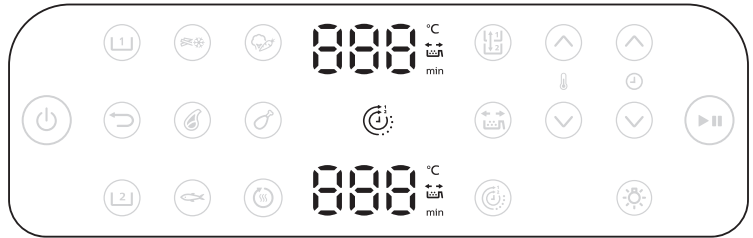
Nhấn nút nhắc nhở lắc để bật hoặc tắt cảnh báo nhắc bạn lắc hoặc lật thức ăn trong khi nấu để thức ăn chín đều hơn. Bạn sẽ nghe được tiếng “bíp” và thấy biểu tượng lắc nhấp nháy bên cạnh màn hình hiển thị thời gian.



Đèn

Bật hoặc tắt đèn trong khoang nấu.

Màn hình hiển thị



Màn hình hiển thị thời gian/nhiệt độ

Màn hình luân phiên hiển thị thời gian nấu và nhiệt độ nấu.



Chỉ báo Nhắc nhở lắc

Bật sáng khi đèn báo nhắc nhở lắc được kích hoạt.

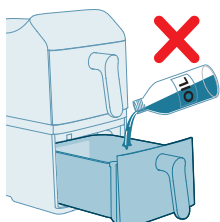


Chỉ báo chức năng Thời gian

Bật sáng khi chức năng hẹn giờ được kích hoạt.

Trước khi sử dụng lần đầu

QUAN TRỌNG: Trong lần sử dụng đầu tiên, Airfryer có thể tạo ra một chút khói và mùi. Đây là hiện tượng bình thường và sẽ hết sau vài phút.



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.

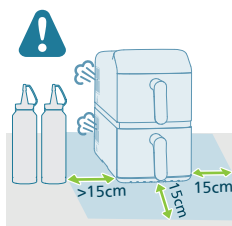
Thận trọng: Không chạm vào các bề mặt nóng. Cầm ngăn nóng bằng găng tay chịu nhiệt.

Thận trọng: Thiết bị này chỉ để dùng trong gia đình.

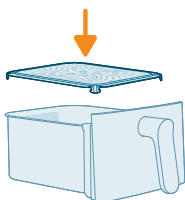
Lưu ý: Không cần phải làm nóng trước thiết bị.

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

Chuẩn bị trước khi sử dụng



- 1 Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, nằm ngang, ổn định và chịu được nhiệt.
- 2 Chừa lại ít nhất 15 cm không gian trống xung quanh thiết bị.



- 3 Lắp tấm đáy vào ngăn.

Lưu ý: Trong quá trình sử dụng, hơi nước nóng sẽ thoát ra qua các cửa thoát khí. Giữ tay và mặt tránh xa hơi nước và các cửa thoát khí. Đặt thiết bị cách tường ít nhất 15 cm và không đặt các cửa thoát khí ngay trước ổ cắm.

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.

Lưu ý: Không đặt Airfryer bên cạnh thiết bị nấu ăn khác, gần tường bếp hoặc bên dưới tủ bếp vì hơi nước nóng có thể ngưng tụ và chảy xuống bề mặt.

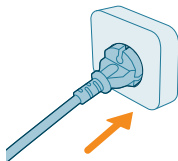
Sử dụng thiết bị

Chạy máy thử

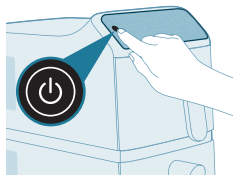
Chạy máy thử giúp bạn:

- Làm quen với Airfryer
- Kiểm tra hoạt động bình thường
- Loại bỏ dư lượng sản xuất

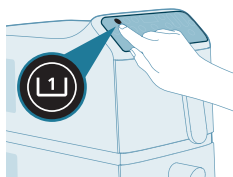
- 1 Đảm bảo cả hai ngăn đều trống, sau đó cắm điện cho thiết bị.



- 2 Nhấn nút **Bật/tắt**.

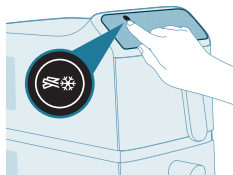


- 3 Chọn một trong hai ngăn.



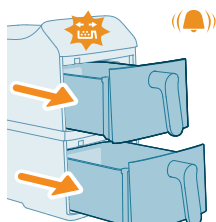
- 4 Nhấn nút **Khoai tây đông lạnh**.

- 5 Chọn ngăn còn lại và cũng chọn **Khoai tây đông lạnh**.

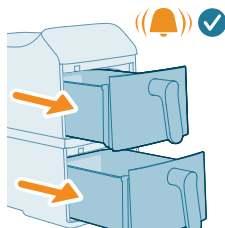


- 6 Nhấn nút **Bắt đầu/tạm dừng** để bắt đầu.





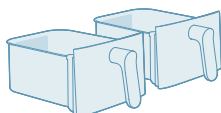
- 7 Tiếng bíp nhắc nhở lấc sẽ vang lên giữa chừng trong khi nấu. Tắt tiếng bíp bằng cách kéo ngăn ra, sau đó lắp lại chắc chắn.



- 8 Khi nấu xong, một tiếng bíp cuối cùng sẽ vang lên.



- 9 Lấy ngăn ra. Để cả hai ngăn nguội trong 10–30 phút.

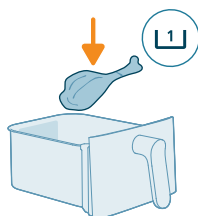


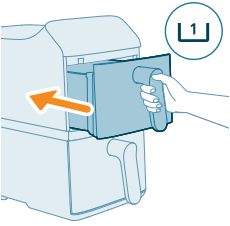
Nấu bằng các chương trình cài đặt sẵn

Thiết bị này được trang bị nhiều chương trình nấu cài đặt sẵn, được thiết kế để đơn giản hóa việc chuẩn bị bữa ăn. Mỗi chương trình cài đặt sẵn được tối ưu hóa cho một loại thực phẩm cụ thể, tự động cài đặt nhiệt độ và thời gian nấu lý tưởng để có món ăn ngon miệng và ít tổn sức.

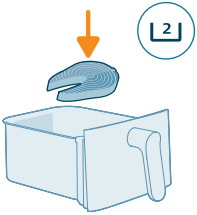
- 1 Cho nguyên liệu vào ngăn trên.

Lưu ý: Luôn đảm bảo tấm đáy được đặt chắc chắn trước khi sử dụng ngăn.



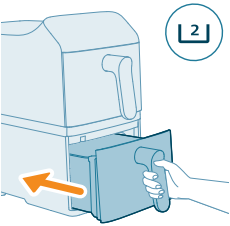


2 Đặt ngăn trên vào lại thiết bị.

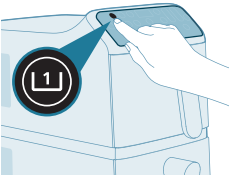


3 Cho nguyên liệu vào ngăn dưới.

Lưu ý: Tránh cho quá lượng khuyến nghị hoặc đổ đầy ngăn quá vạch "**MAX**" (TỐI ĐA) vì điều này có thể ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.



4 Đặt ngăn dưới vào lại thiết bị.

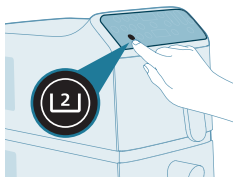


5 Nhấn nút **Ngăn trên** trên màn hình.

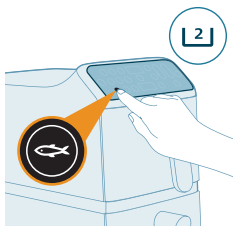


6 Chọn nút cài đặt sẵn mong muốn.

7 Nhấn nút **Ngăn dưới** trên màn hình.



8 Chọn nút cài đặt sẵn mong muốn.



9 Nhấn nút **Bắt đầu/tạm dừng** để bắt đầu nấu.

Lưu ý: Một số nguyên liệu cần lắ hoặc lật giữa chừng trong khi nấu (xem "Chương trình cài đặt sẵn"). Cách làm:

- Nhẹ nhàng kéo ngăn ra.
- Lắ đều thức ăn trên bề mặt chịu nhiệt.
- Lắp lại ngăn vào để tiếp tục nấu.

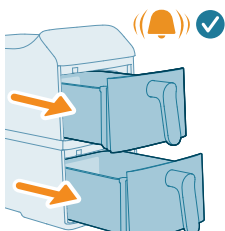


Lưu ý: Để tạm dừng quá trình nấu, hãy nhấn nút **Bắt đầu/tạm dừng**. Nhấn lại nút đó để tiếp tục.

Lưu ý: Thiết bị sẽ tự động tạm dừng khi ngăn được lấy ra. Quá trình nấu sẽ tự động tiếp tục khi ngăn được đặt lại vào thiết bị.

10 Khi nấu xong, chuông hẹn giờ sẽ kêu. Cần thận kéo cả hai ngăn ra.

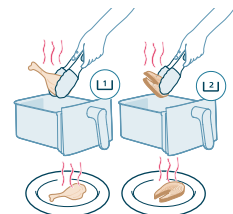
Thận trọng: Sau khi nấu xong, ngăn, vỏ bên trong và nguyên liệu sẽ nóng. Luôn đặt ngăn lên bề mặt chịu nhiệt (ví dụ: đế lót nồi hoặc thảm silicon) khi lấy ngăn ra. Tùy thuộc vào loại thực phẩm, hơi nước nóng có thể thoát ra từ ngăn.



11 Dùng kẹp gấp thực phẩm để lấy thức ăn đã nấu chín ra khỏi ngăn.

Lưu ý: Dầu thừa hoặc mỡ rán từ nguyên liệu sẽ đọng lại ở đáy ngăn.

Lưu ý: Tùy thuộc vào loại thực phẩm được nấu, bạn có thể đổ bớt dầu hoặc mỡ thừa giữa các mẻ hoặc trước khi lắ đều. Để đảm bảo an toàn, hãy đặt ngăn lên bề mặt chịu nhiệt và đeo găng tay chịu nhiệt. Cần thận đổ dầu hoặc mỡ ra.



Các chương trình cài đặt sẵn

Chương trình nấu cài sẵn	Lượng khuyến nghị	Nhiệt độ	Thời gian nấu		Nhắc nhở lắc
 Khoai tây đông lạnh	500 g	200°C	26 phút	30 phút	x2
 Sườn miến	250 g	200°C	16 phút	18 phút	x2
 Phi lê cá	650 g	200°C	18 phút	20 phút	x1
 Rau củ	800 g	180°C	18 phút	20 phút	x2
 Đùi gà	1000 g	180°C	32 phút	34 phút	x1
 Hâm nóng	/	160°C	5 phút	5 phút	/
			2750 W	2300 W	

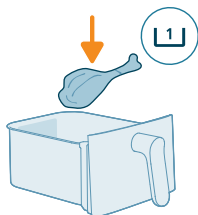
Lưu ý: Thời gian nấu mặc định cho mỗi chương trình cài đặt sẵn có thể khác nhau tùy thuộc vào công suất của Airfryer.

Nấu bằng các cài đặt thủ công

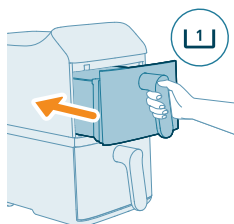
Khi các chương trình cài đặt sẵn không đáp ứng được nhu cầu nấu của riêng bạn, các cài đặt thủ công cho phép bạn kiểm soát hoàn toàn nhiệt độ và thời gian.

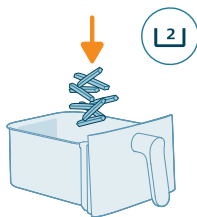
1 Cho nguyên liệu vào ngăn trên.

Lưu ý: Luôn đảm bảo tấm đáy được đặt chắc chắn trước khi sử dụng ngăn.



2 Đặt ngăn trên vào lại thiết bị.

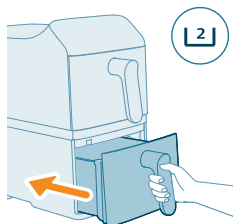




3 Cho nguyên liệu vào ngăn dưới.

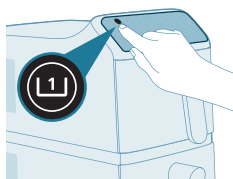
Lưu ý: Nồi chiên không dầu Airfryer phù hợp để chế biến nhiều loại nguyên liệu khác nhau. Để có kết quả tốt nhất, hãy tham khảo “Bảng thực phẩm” để biết lượng nguyên liệu và thời gian nấu được khuyến nghị.

Lưu ý: Tránh cho quá lượng khuyến nghị hoặc đổ đầy ngăn quá vạch “MAX” (TỐI ĐA) vì điều này có thể ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.

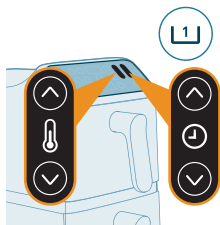


4 Đặt ngăn dưới vào lại thiết bị.

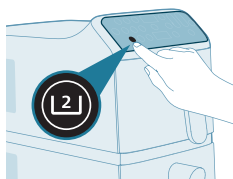
5 Nhấn nút **Ngăn trên** trên màn hình.

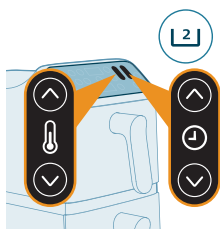


6 Nhấn vào mũi tên nhiệt độ và thời gian để chọn cài đặt ưa thích.



7 Nhấn nút **Ngăn dưới** trên màn hình.





8 Nhấn vào mũi tên nhiệt độ và thời gian để chọn cài đặt ưa thích.

9 Nhấn nút **Bắt đầu/tạm dừng** để bắt đầu nấu.

Lưu ý: Một số nguyên liệu cần phải lắc hoặc lật giữa chừng khi đang chế biến (xem 'Bảng thực phẩm'). Cách làm:

- Nhẹ nhàng kéo ngăn ra.
- Lắc đều thức ăn trên bề mặt chịu nhiệt.
- Lắp lại ngăn vào để tiếp tục nấu.

Lưu ý: Để tạm dừng quá trình nấu, hãy nhấn nút **Bắt đầu/tạm dừng**. Nhấn lại nút đó để tiếp tục.

Lưu ý: Thiết bị sẽ tự động tạm dừng khi ngăn được lấy ra. Quá trình nấu sẽ tự động tiếp tục khi ngăn được đặt lại vào thiết bị.

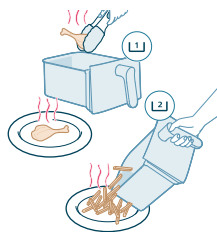
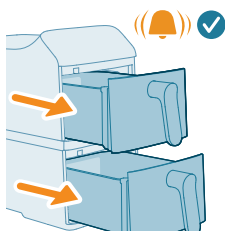
10 Khi nấu xong, chuông hẹn giờ sẽ kêu. Cần thận kéo cả hai ngăn ra.

Thận trọng: Sau khi nấu xong, ngăn, vỏ bên trong và nguyên liệu sẽ nóng. Luôn đặt ngăn lên bề mặt chịu nhiệt (ví dụ: đế lót nồi hoặc thảm silicon) khi lấy ngăn ra. Tùy thuộc vào loại thực phẩm, hơi nước nóng có thể thoát ra từ ngăn.

11 Dùng kẹp gấp thực phẩm để lấy thức ăn đã nấu chín ra khỏi ngăn. Đối với những món nhẹ hơn, chẳng hạn như khoai tây chiên, bạn có thể đổ trực tiếp lên đĩa.

Lưu ý: Dầu thừa hoặc mỡ rán từ nguyên liệu sẽ đọng lại ở đáy ngăn.

Lưu ý: Tùy thuộc vào loại thực phẩm được nấu, bạn có thể đổ bớt dầu hoặc mỡ thừa giữa các mẻ hoặc trước khi lắc đều. Để đảm bảo an toàn, hãy đặt ngăn lên bề mặt chịu nhiệt và đeo găng tay chịu nhiệt. Cần thận đổ dầu hoặc mỡ ra.



Bảng thực phẩm

Bảng dưới đây cung cấp các cài đặt cơ bản được khuyến nghị để chế biến các loại thực phẩm khác nhau.

Lưu ý

- Các cài đặt được liệt kê chỉ mang tính chất tham khảo. Do sự khác biệt về nguồn gốc, kích thước, hình dạng và thương hiệu nguyên liệu, nên không thể đảm bảo kết quả tối ưu cho tất cả các nguyên liệu.
- Khi nấu số lượng lớn (ví dụ: khoai tây chiên, tôm, đùi gà, đồ ăn nhẹ đông lạnh), hãy lắc, lật hoặc trộn nguyên liệu 2-3 lần trong quá trình nấu để đảm bảo kết cấu và độ chín đồng đều.

- Trọng lượng được đề xuất là cho một ngăn.
- Kết quả sẽ khác nhau tùy theo kích thước hoặc thể tích nguyên liệu của từng món ăn. Để đạt được kết quả hoàn hảo, hãy điều chỉnh các cài đặt nấu phù hợp với nguyên liệu cụ thể của bạn. Sách dạy nấu ăn Home ID cung cấp hướng dẫn đầy đủ để tùy chỉnh dựa trên kích thước và thể tích nguyên liệu.

Bảng thực phẩm cho các thiết bị có công suất định mức 2750 W

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu – tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm / 0,3x0,3 inch)	200-700 g	22-33	200°C	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	2-8 cái	24-34	180°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Cá hồi	400-1000 g	14-24	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Xúc xích	300-500 g	10-15	180°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Sườn miếng	200-1000 g	15-20	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Bánh xốp	300 g	50	140°C	Sử dụng phụ kiện khay nướng
Bánh bông lan cơ bản	4-9 cốc	14-16	160°C	Sử dụng phụ kiện cốc nướng
Bánh lava dễ làm	4-9 cốc	10	160°C	Sử dụng phụ kiện cốc nướng
Rau củ thập cẩm	400-800 g	15-20	180°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Bánh Röstis mini	6-11 cái	15-20	180°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng

Bảng thực phẩm cho các thiết bị có công suất định mức 2300 W

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu – tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm / 0,3x0,3 inch)	200-700 g	26-37	200°C	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	2-8 cái	26-36	180°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Cá hồi	400-1000 g	16-26	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Xúc xích	300-500 g	12-17	180°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Sườn miếng	200-1000 g	17-22	200°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Bánh xốp	300 g	50	140°C	Sử dụng phụ kiện khay nướng
Bánh bông lan cơ bản	4-9 cốc	14-16	160°C	Sử dụng phụ kiện cốc nướng
Bánh lava dễ làm	4-9 cốc	10	160°C	Sử dụng phụ kiện cốc nướng

Nguyên liệu	Lượng tối thiểu – tối đa	Thời gian (phút)	Nhiệt độ	Lưu ý
Rau củ thập cẩm	400-800 g	15-20	180°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Bánh Röstis mini	6-11 cái	15-20	180°C	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng

Chức năng Thời gian

Chức năng **Thời gian** được thiết kế để đảm bảo thức ăn trong cả hai ngăn chín cùng lúc, ngay cả khi thời gian hoặc nhiệt độ nấu khác nhau. Chức năng này đặc biệt hữu ích khi chuẩn bị một bữa ăn đầy đủ với các nguyên liệu khác nhau trong mỗi ngăn.

1 Cài đặt thời gian và nhiệt độ nấu cho cả hai ngăn.

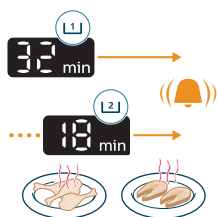


2 Nhấn vào nút **Thời gian** trên bảng điều khiển.



3 Nhấn vào nút **Bắt đầu/tạm dừng**, quá trình nấu đồng bộ sẽ bắt đầu.



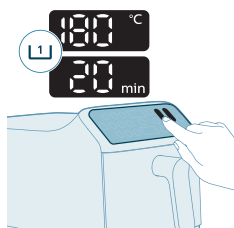


- 4 Airfryer tự động điều chỉnh thời gian bắt đầu của một ngăn để cả hai ngăn hoàn thành chu trình nấu cùng lúc. Điều này đảm bảo mọi thứ đều nóng và sẵn sàng để dùng ngay lập tức.

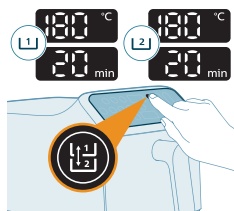
Chức năng Sao chép

Chức năng **Sao chép** cho phép bạn sao chép các cài đặt nấu từ ngăn này sang ngăn kia chỉ bằng một lần chạm. Chức năng này lý tưởng khi bạn nấu cùng một loại thực phẩm trong cả hai ngăn và muốn thực phẩm chín và đều cùng lúc.

- 1 Cài đặt thời gian và nhiệt độ cho một ngăn.



- 2 Nhấn nút **Sao chép**. Các cài đặt sẽ được sao chép ngay lập tức sang ngăn còn lại.



- 3 Nhấn **Bắt đầu/tạm dừng** để bắt đầu nấu.



Lắc thức ăn

Cách lắc

Trong khi nấu, hãy lấy ngăn ra khỏi Airfryer để lắc, trộn hoặc lật thức ăn.

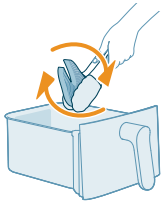
Để lắc an toàn:

- 1 Giữ ngăn trên bề mặt chịu nhiệt.
- 2 Lắc nhẹ ngăn và đảm bảo luồng khí nóng có thể tiếp cận tất cả bề mặt thực phẩm.



Nếu ngăn quá nặng không thể lắc:

- 1 Đặt ngăn trên một bề mặt chịu nhiệt.



- 2 Dùng kẹp hoặc dụng cụ có đầu silicon để đảo hoặc lật nguyên liệu. Lắp lại ngăn và tiếp tục nấu.

Lưu ý: Airfryer sẽ tự động tạm dừng khi ngăn được lấy ra. Màn hình sẽ vẫn tạm ngừng cho đến khi ngăn được lắp lại.

Lưu ý: Quá trình nấu sẽ tự động tiếp tục khi ngăn được lắp lại.

Lưu ý: Tránh tháo ngăn quá lâu (quá 30 giây) vì có thể khiến thiết bị bị nguội.

Những loại thực phẩm có thể lắc

- Các thực phẩm kích thước nhỏ như khoai tây chiên hoặc gà viên xếp chồng lên nhau trong khi nấu thường cần lắc để đảm bảo độ giòn đều và chín đều.
- Nếu bạn không lắc những món ăn này, chúng có thể chín không đều hoặc chưa chín ở một số chỗ.
- Đối với các thực phẩm dày hơn như bí tét, lật giữa chừng trong khi nấu sẽ giúp chín vàng đều tất cả các mặt.

Thời điểm lắc

- Lắc hoặc lật thức ăn 1–2 lần giữa chừng trong khi nấu hoặc nhiều hơn nếu muốn.
- Một số cài đặt sẵn có tính năng (xem “Các chương trình cài đặt sẵn”) nhắc nhở lắc tích hợp.

Nhắc nhở lắc

- Nhắc nhở lắc sẽ phát ra 5 tiếng bíp và nhấp nháy trên màn hình.
- Nếu bạn không lấy ngăn ra sau 5 tiếng bíp, nhắc nhở sẽ tự động tắt.
- Nhắc nhở lắc cũng sẽ dừng ngay khi bạn lấy ngăn ra.

Làm khoai tây chiên tại nhà

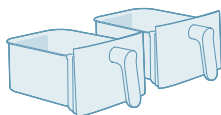
Để làm món khoai tây chiên ngon tuyệt tại nhà bằng Airfryer:

- 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



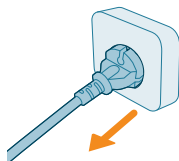
Cảnh báo: Để ngăn và mặt trong của thiết bị nguội xuống hoàn toàn trước khi bắt đầu vệ sinh.

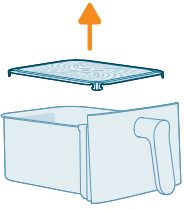
Cảnh báo: ngăn được phủ lớp chống dính. Không dùng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại hoặc vật liệu làm sạch có tính mài mòn, vì như vậy có thể làm hỏng lớp tráng chống dính.

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

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

Mẹo: Lấy ngăn ra để giúp cho Airfryer mau nguội hơn.





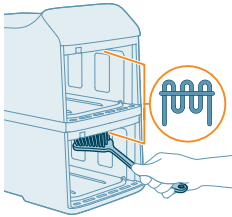
- 2 Tháo tấm đáy trong ngăn ra.
- 3 Đổ bỏ dầu mỡ đã chiên ra khỏi đáy ngăn.
- 4 Rửa ngăn trong máy rửa chén. Bạn cũng có thể vệ sinh ngăn bằng nước nóng, nước rửa chén và miếng bọt biển không mài mòn (xem “bảng vệ sinh”).

Mẹo: Nếu có cặn thức ăn dính lại trong ngăn hoặc tấm đáy, 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 tấm đáy và bạn không thể làm sạch chúng bằng nước nóng và nước rửa chén, hãy dùng nước tẩy rửa dầu mỡ.

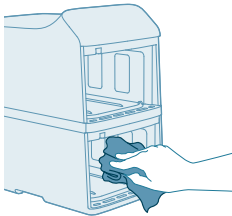
Mẹo: Nếu cần thiết, có thể loại bỏ các cặn thức ăn dính trong thanh đốt bằng bàn chải lông mềm hoặc cứng vừa phải. Không sử dụng bàn chải thép hoặc bàn chải cứng, vì việc này có thể làm hỏng lớp phủ trên thanh đốt.



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



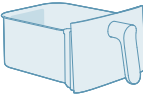
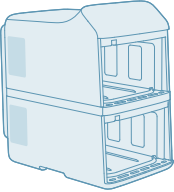
- 6 Làm sạch thanh đốt bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ các cặn thức ăn.



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

Bảng vệ sinh

Vệ sinh đúng cách sẽ duy trì hiệu suất và độ an toàn của Airfryer. Bảng dưới đây nêu rõ hướng dẫn vệ sinh cho từng bộ phận.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

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 cắm Airfryer, hãy luôn cắm 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, ví dụ như tấm đáy, v.v. đã được lắp chặt trước khi bạn di chuyển và/hoặc cất giữ.

Xử lý sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể xử lý vấn đề bằng các thông tin bên dưới, hãy truy cập www.home.id/support để xem danh sách các câu hỏi thường gặp hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia của bạn.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Mặt ngoài của thiết bị nóng lên trong khi sử dụng.	Nhiệt độ bên trong tỏa ra làm nóng thành máy.	Đây là hiện tượng bình thường. Tắt cả các tay cầm và nút điều chỉnh mà bạn cần cầm nắm trong khi nấu vẫn đủ mát khi chạm vào.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
		Ngăn, tấm đáy 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.
Không bật được Airfryer.	Thiết bị chưa cắm điện.	Kiểm tra xem phích cắm đã được cắm vào ổ cắm trên tường đúng cách chưa.
	Có một vài thiết bị được nối đến cùng một ổ cắm điện.	Airfryer có công suất cao. Hãy thử ổ cắm khác và kiểm tra cầu chì.
	Nút Bật/Tắt vẫn chưa được kích hoạt.	Dùng ngón cái nhấn nút Bật/Tắt, đảm bảo nhấn nút bằng cả ngón tay.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Tôi thấy một số vết bong tróc trên máy Airfryer.	Một số đốm nhỏ có thể xuất hiện bên trong ngăn của Airfryer do vô tình chạm vào hoặc làm trầy xước lớp phủ (ví dụ: trong quá trình vệ sinh bằng dụng cụ vệ sinh thô cứng và/hoặc khi cho ngăn vào).	Bạn có thể ngăn ngừa hư hỏng bằng cách hạ tấm đáy vào ngăn đúng cách. Nếu bạn lắp tấm đáy theo một góc nghiêng, cạnh của tấm đáy có thể va vào thành ngăn, khiến các mảnh nhỏ của lớp phủ bị bong ra. Nếu điều này xảy ra, xin lưu ý rằng điều này sẽ không gây hại gì vì tất cả các chất liệu sử dụng đều an toàn với thực phẩm.
Khói trắng thoát ra từ thiết bị.	Bạn đang chế biến nguyên liệu có mỡ.	Bạn hãy cẩn thận đổ hết dầu mỡ thừa ra khỏi ngăn và tiếp tục chế biến.
	Ngăn vẫn chứa cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng do cặn dầu mỡ gây ra làm nóng ngăn. Luôn vệ sinh ngăn và tấm đáy kỹ lưỡng 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. Lấn 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.	Đổ ráo thực phẩm trước khi cho vào ngăn.
Màn hình trên Airfryer hiển thị lỗi "E1" hoặc "E2".	Bạn có thể đã cất giữ Airfryer ở nơi quá lạnh.	Nhiệt độ thiết bị quá thấp. Sản phẩm này được thiết kế để hoạt động ở nhiệt độ môi trường từ 5°C đến 40°C. Đặt Airfryer ở nhiệt độ phòng trong ít nhất 15 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, vui lòng gọi đường dây nóng dịch vụ của Philips hoặc liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng tại quốc gia/khu vực của bạn.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Màn hình trên Airfryer hiển thị lỗi "E4", "E5", "E12", "E22" hoặc "E23".	Thiết bị có thể gặp trục trặc.	Hãy thử rút phích cắm của thiết bị rồi cắm lại. Nếu cách này không xử lý được vấn đề, hãy gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E10".	Nhiệt độ bên trong thiết bị quá cao.	Kiểm tra xem có vật cản nào xung quanh các cửa thoát khí ảnh hưởng đến khả năng thông gió và tản nhiệt hay không. Chừa ít nhất 15 cm khoảng trống xung quanh các cửa thoát khí và không đặt bất kỳ vật gì giữa các cửa thoát khí và tường.

สารบัญ

คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ	111
อันตราย	111
คำเตือน	111
คำเตือน	113
การรีไซเคิล	114
สนามแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)	114
การรับประกันและสนับสนุน	114
ข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบเชิงนิเวศ	114
คำอธิบายทั่วไป	115
ภาพรวมของผลิตภัณฑ์	115
ภาพรวมแพคเกจ	117
ก่อนใช้งานครั้งแรก	120
การเตรียมพร้อมก่อนใช้งาน	120
การใช้เครื่อง	121
การทดสอบใช้เครื่อง	121
การปรุงอาหารด้วยโปรแกรมที่ตั้งล่วงหน้า	123
โปรแกรมที่ตั้งไว้ล่วงหน้า	125
การปรุงอาหารด้วยการตั้งค่าด้วยตัวเอง	126
ตารางอาหาร	128
ฟังก์ชันเวลา	130
ฟังก์ชันคัดลอกการตั้งค่าการทำอาหาร	131
การเขย่าอาหาร	132
วิธีการเขย่า	132
อาหารที่ควรเขย่า	133
เมื่อใดที่ควรเขย่า	133
การแจ้งเตือนให้เขย่าอาหาร	133
การทำมันฝรั่งทอดด้วยตนเอง	134
การทำความสะดวก	134
ตารางการทำความสะดวก	136
การจัดเก็บ	137
วิธีแก้ไขปัญหา	137

คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

อันตราย



- ห้ามวางเครื่องไวบนหรือใกล้กับเตาแก๊สที่มีความร้อนหรือเตาไฟฟ้าและแผ่นทำความร้อนด้วยไฟฟ้าทุกประเภท หรือในเตาอบที่มีความร้อน (รูปที่ 1)
- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ไฟฟ้าลงในน้ำ หรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ
- อย่าให้น้ำ หรือของเหลวใด ๆ เข้าสู่ตัวเครื่องเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต
- ใส่ส่วนผสมที่จะทอดลงในตะแกรงเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารสัมผัสกับอุปกรณ์ทำความร้อน
- ห้ามปิดบังช่องลมเข้าและช่องลมออกในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ห้ามเติมน้ำมันลงในตะแกรงเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- อย่าสัมผัสด้านในตัวเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน
- อย่าใส่อาหารที่มีปริมาณเกินระดับสูงสุดที่ระบุไว้ในตะแกรง
- ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเครื่องทำความร้อนสะอาดและไม่มีอาหารติดอยู่

คำเตือน

คำเตือน

- หากสายไฟชำรุด ต้องทำการเปลี่ยนโดย Philips ผู้ให้บริการ หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- เชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าบนผนังที่มีสายดินซึ่งมีการป้องกันโดยเบรกเกอร์ป้องกันไฟดูด
- ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้อง
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบโมทคอนโทรลแยก

2



- พันผิวที่เข้าถึงได้อาจร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน (รูปที่ 2)
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมถึงเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้นำเครื่องไปเล่น
- ห้ามไม่ให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องโดยปราศจากการควบคุมดูแล
- อย่าวางเครื่องชิดผนังหรือติดกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น เว้นพื้นที่ว่างไว้อย่างน้อย 15 ซม. ทั้งด้านข้างและด้านหลังของเครื่อง ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนของเครื่อง
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ไขมันและความร้อนจะถูกกระจายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก รักษาระยะห่างของมือและใบหน้าของคุณจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก โปรดระมัดระวังไอน้ำและความร้อนเมื่อคุณนำตะแกรงออกจากเครื่อง
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบาหรือกระดาชรองอบในตัวเครื่อง
- การจัดเก็บมันฝรั่ง: อุณหภูมิจะต้องเหมาะสมกับพันธุ์มันฝรั่งที่จัดเก็บไว้และจะต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 6 °C เพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดสารอะคริลาไมด์ในอาหารที่เตรียมไว้
- เนื่องจาก Airfryer นี้มีช่องปรุงอาหาร 2 ช่อง จึงมีพลังงานไฟฟ้าสูง อย่าใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังสูงอื่นๆ บนวงจรเดียวกันในเวลาเดียวกัน (เช่น กาต้มน้ำ เตาย่างไฟฟ้า และอื่นๆ ที่คล้ายกัน) มิฉะนั้น เบรกเกอร์ที่ติดตั้งในบ้านของคุณจะทำงานและไฟฟ้าที่เข้ามานี้จะหยุดทำงาน
- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ที่อุณหภูมิแวดล้อมระหว่าง 5°C และ 40°C
- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามวางสายไฟหลักใกล้พื้นผิวที่มีความร้อน
- ไม่ควรวางเครื่องบนหรือใกล้กับวัสดุที่ติดไฟง่าย เช่น ผ้าม่าน หรือผ้าปูโต๊ะ
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้ใช้นี้ และใช้อุปกรณ์เสริมแท้ของ Philips เท่านั้น
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ตามลำพัง
- ตะแกรง แผ่นด้านล่าง และอุปกรณ์เสริมที่วางอยู่ในช่องปรุงอาหารจะร้อนในระหว่างและหลังการใช้เครื่อง โปรดใช้อย่างระมัดระวังเสมอ
- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ดูคำแนะนำนำไปในคู่มือ

คำเตือน

คำเตือน

- เครื่องนี้ผลิตมาเพื่อใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น
ไม่ใช่เพื่อใช้ในสภาพแวดล้อมอื่น เช่น ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า
สำนักงาน ฟาร์มหรือสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น
และไม่ใช่เพื่อการใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล 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:
ตัวทำความร้อน และขอบชิ้นส่วนโลหะ
- ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าอาหารสุกดีแล้วใน Airfryer
- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อปรุงอาหารที่นำเสียดัง่ายด้วยฟุ้งกระจายซึ่ง
เสี่ยงลื่น (แบบที่เรียกว่าอาจเติบโต)
- โปรดใช้ความระมัดระวังขณะเอาอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วและระวังอย่าให้
อุปกรณ์หล่นออกมา
และโปรดระวังน้ำมันที่อาจหยดออกมาจากตาข่ายด้านข้างของตะแกรง
- เมื่อปรุงอาหารที่มีไขมัน หมักทอด Airfryer อาจมีควันออกมา

การรีไซเคิล



- สัญลักษณ์นี้หมายความว่าต้องไม่ทิ้งผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป
- ปฏิบัติตามกฎหมายของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้า

สนามแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

เครื่องนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับที่บังคับใช้เกี่ยวกับการใช้คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า

การรับประกันและสนับสนุน

Versuni จะเป็นผู้ให้การรับประกันแก่ผลิตภัณฑ์นี้เป็นเวลา 2 ปีนับตั้งแต่การซื้อผลิตภัณฑ์

การรับประกันนี้จะไม่มีผลหากความชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสมหรือผลิตภัณฑ์ปราศจากการบำรุงรักษา

การรับประกันของเราจะไม่ส่งผลกระทบต่อสิทธิของคุณตามกฎหมายในฐานะผู้บริโภค หากต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติมหรือใช้สิทธิการรับประกัน โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่ www.home.id/warranty

ข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบเชิงนิเวศ

ข้อมูลการออกแบบเชิงนิเวศสำหรับตัวระบุ: NA46x

คำอธิบาย	สัญลักษณ์	Value	หน่วย
การประหยัพลังงานในโหมดปิด	P_{off}	0.28	W
การใช้พลังงานในโหมดสแตนด์บาย	P_{SB}	ไม่มี	W
ระยะเวลาก่อนจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บายอัตโนมัติ	T_{sb}	20	ต่ำสุด

มาตรฐานการวัดมูลค่าการบริการ

EN 50564:2011

รายละเอียดการติดต่อเพื่อรับข้อมูลเพิ่มเติม

DAP B.V.

Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands

เครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นไปตามข้อกำหนดการออกแบบเชิงนิเวศเศรษฐกิจของภาคผนวก II ของคณะกรรมการ

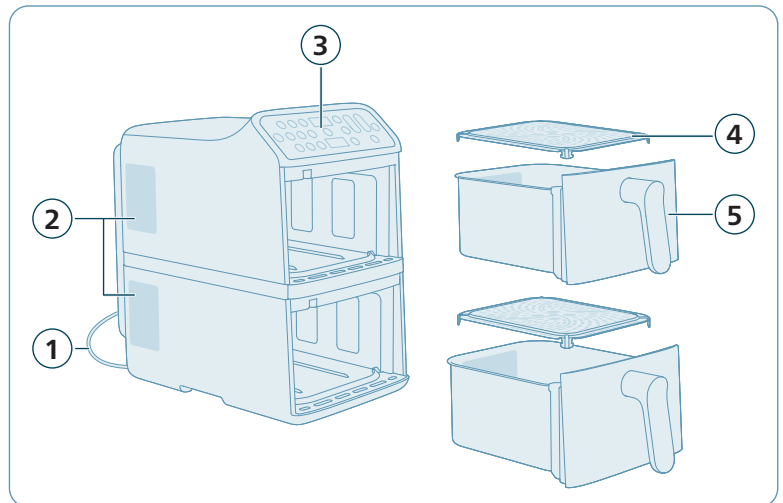
ระเบียบ (EU) 2023/826

ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และยินดีต้อนรับสู่ Philips

เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่เรามอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ **www.home.id**

คำอธิบายทั่วไป

ภาพรวมของผลิตภัณฑ์

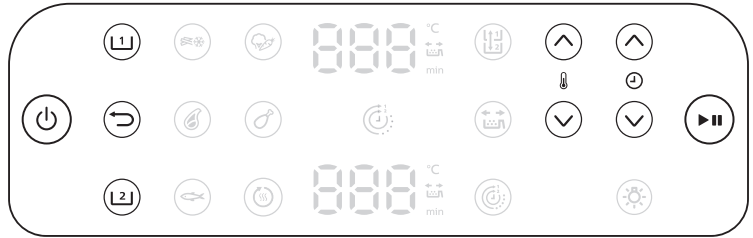


- 1 สายไฟ
- 2 ทางลมออก
- 3 แผงควบคุม
- 4 แผ่นด้านล่าง (x2)
- 5 ตะแกรง (x2)

หมายเหตุ: เครื่องรุ่นนี้มีตะแกรงทำอาหารแยกกันสองตะแกรง
คุณสามารถเลือกที่จะทำอาหารโดยใช้ตะแกรงเพียงหนึ่งใบหรือใช้ทั้งสองใ
บพร้อมกัน ตะแกรงแต่ละใบจะทำงานแยกจากกัน
ช่วยให้คุณสามารถตั้งอุณหภูมิ เวลาการปรุง
หรือโปรแกรที่ตั้งไว้ล่วงหน้าที่แตกต่างกันสำหรับตะแกรงแต่ละใบได้

ภาพรวมแผงควบคุม

พลังงานและการใช้งานพื้นฐาน



ปุ่มเปิด/ปิด

แตะเพื่อเปิดหรือปิดเครื่องทอดอาหารไขมันต่ำ



ปุ่มเลือกตะแกรงด้านบน (1)

แตะเพื่อเลือกตะแกรงด้านบนเพื่อปรับการตั้งค่า



ปุ่มเลือกตะแกรงด้านล่าง (2)

แตะเพื่อเลือกตะแกรงด้านล่างเพื่อปรับการตั้งค่า



ปุ่มย้อนกลับ

แตะเพื่อกลับไปสู่เมนูก่อนหน้านี้
หรือยกเลิกการเลือกในปัจจุบัน



ปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว

แตะเพื่อเริ่มหรือหยุดกระบวนการปรุงอาหารชั่วคราว



ปุ่มเพิ่ม/ลดอุณหภูมิ

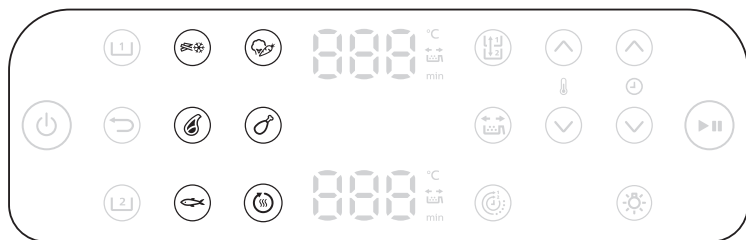
แตะเพื่อเพิ่มหรือลดอุณหภูมิการทำอาหารสำหรับตะแกรงที่เลือก



ปุ่มเพิ่ม/ลดเวลา

แตะเพื่อเพิ่มหรือลดเวลาการทำอาหารสำหรับตะแกรงที่เลือก

โปรแกรมที่ตั้งไว้ล่วงหน้า



อาหารว่างแช่แข็งที่ทำจากมันฝรั่ง

ใช้โปรแกรมนี้ในการปรุงมันฝรั่งทอดแช่แข็ง มันฝรั่งแท่ง หรือเป็นสัปดาห์แช่แข็ง ให้กรอบสีเหลืองทอง



สเต็ก

ใช้โปรแกรมนี้ในการย่างสเต็กให้ถึงความสุกที่คุณต้องการด้วยการจี่ภายนอก



ปลา

ใช้โปรแกรมนี้เพื่อปรุงเนื้อปลาหรืออาหารทะเลอย่างอ่อนโยน โดยที่รักษาความชุ่มชื้นและกรอบ



ผัก

ใช้โปรแกรมนี้เพื่อย่างหรืออบผักให้เท่าๆ กันโดยไม่ต้องใช้น้ำมันมาก



น่องไก่

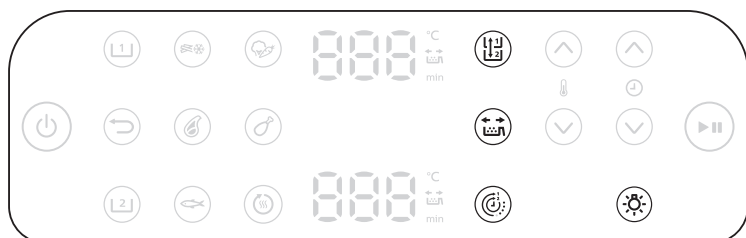
ใช้โปรแกรมนี้ในการปรุงน่องไก่ให้สุกอย่างทั่วถึงโดยมีหนังที่กรอบ



อุ่นร้อน

ใช้โปรแกรมนี้เพื่ออุ่นอาหารที่ตกค้างอย่างรวดเร็ว โดยคงไว้ซึ่งสัมผัสและรสชาติ

ฟังก์ชันเพิ่มเติม





ฟังก์ชันคัดลอกการตั้งค่าการทำอาหาร

คุณสามารถตั้งเวลาและอุณหภูมิสำหรับเตาแครงหนึ่งและคัดลอกการตั้งค่าทุกอย่างเหล่านี้ไปยังอีกเตาแครงหนึ่งได้โดยการกดปุ่มฟังก์ชันคัดลอก



ฟังก์ชันเวลา

ซิงค์เวลาการทำอาหารโดยอัตโนมัติใน 2 เตาแครงเพื่อปรุงอาหารของคุณให้เสร็จพร้อมกัน



การแจ้งเตือนให้เขย่าอาหาร

รุ่นนี้มีฟังก์ชันการแจ้งเตือนให้เขย่าอาหารให้เขย่าหรือกลับด้านอาหารทันทีเมื่อสัญญาณแจ้งเตือนดังขึ้นเพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

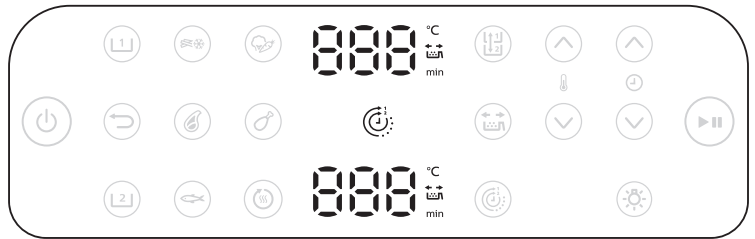
กดปุ่มแจ้งเตือนให้เขย่าอาหารเพื่อเปิดหรือปิดการแจ้งเตือนที่จะเตือนให้คุณเขย่าหรือกลับด้านอาหารของคุณระหว่างการปรุงเพื่อให้อาหารสุกเท่าๆ กัน
คุณจะได้ยินเสียง "บีบ" และเห็นไอคอนเขย่ากะพริบอยู่ข้างๆ หน้าจอแสดงเวลา



สว่าง

เปิดหรือปิดไฟในช่องปรุงอาหาร

การแสดงผล



จอแสดงเวลา/อุณหภูมิ

จอจะหมุนเวียนการแสดงผลข้อมูลระหว่างเวลาการทำอาหารและอุณหภูมิ



การแจ้งเตือนให้เขย่าอาหาร

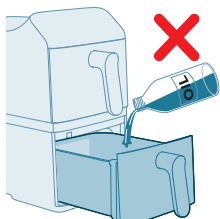
จะสว่างเมื่อการเตือนด้วยให้เขย่าอาหารทำงาน



การแจ้งเตือนฟังก์ชันเวลา

จะสว่างเมื่อฟังก์ชันเวลาทำงาน

ก่อนใช้งานครั้งแรก



ข้อสำคัญ: เมื่อใช้งาน Airfryer เป็นครั้งแรกอาจเกิดควันและกลิ่น นี่เป็นเรื่องปกติ และจะหายไปในเวลาไม่กี่นาที

ข้อควรระวัง: นี่คือ Airfryer ที่ทำงานโดยใช้ลมร้อน อย่าเติมน้ำมัน ไขมันสำหรับทอด หรือของเหลวอื่นๆ ในตะแกรง

ข้อควรระวัง: อย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน

จับตะแกรงที่มีความร้อนด้วยถุงมือจับของร้อน

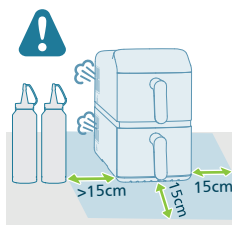
ข้อควรระวัง: เครื่องนี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

หมายเหตุ: ไม่จำเป็นต้องอุ่นเครื่องก่อน

- 1 นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- 2 นำสติกเกอร์หรือป้ายใดก็ตาม (หากมี) ออกจากเครื่อง
- 3 ทำความสะอาดเครื่องก่อน ใช้งาน (ดู "การทำความสะอาด") ครั้งแรก

การเตรียมพร้อมก่อนใช้งาน

- 1 วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน และทนต่อความร้อน
- 2 เว้นช่องว่างรอบตัวเครื่องอย่างน้อย 15 ซม.



- 3 ใส่แผ่นรองด้านล่างลงในตะแกรงใหญ่

หมายเหตุ: ระหว่างการใช้งาน

ไอความร้อนจะถูกระบายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก

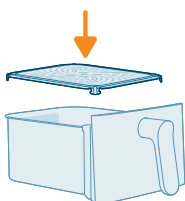
รักษาระยะห่างของมือและใบหน้าของคุณจากไอน้ำและช่องอากาศออก

วางเครื่องให้ห่างจากผนังอย่างน้อย 15 ซม.

และอย่าให้ช่องระบายอากาศอยู่ตรงกับปลั๊กไฟ

หมายเหตุ: อย่าวางสิ่งของใดๆ ไว้ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง

ซึ่งอาจรบกวนการไหลเวียนของอากาศและส่งผลต่อผลการทอด



หมายเหตุ: อย่าวาง Airfryer ใกล้กับอุปกรณ์ทำอาหารอื่น กับผนังของครัว หรือใต้ลิ้นชักครัว เพราะไอน้ำอาจสะสมเป็นหยดน้ำไหลลงมา

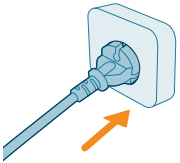
การใช้เครื่อง

การทดสอบใช้เครื่อง

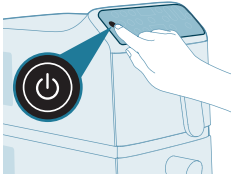
การทดสอบใช้เครื่องจะช่วยคุณ:

- สร้างความคุ้นเคยกับ Airfryer
- ยืนยันการทำงานที่ถูกต้อง
- ขจัดคราบต่างๆ จากการผลิต

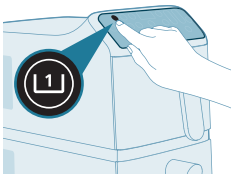
1 ตรวจสอบว่าตะแกรงทั้งสองว่างเปล่า แล้วเสียบปลั๊กเครื่อง



2 กดปุ่ม เปิด/ปิด

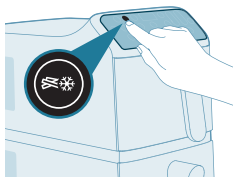


3 เลือกตะแกรงหนึ่ง



4 กดปุ่ม มั่นฟร้งทอดแช่แข็ง

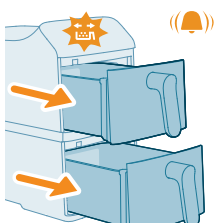
5 เลือกตะแกรงอีกใบหนึ่ง แล้วเลือก มั่นฟร้งทอดแช่แข็ง ด้วย



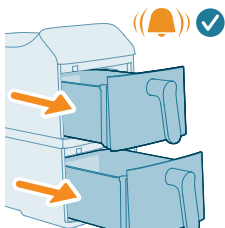
6 กดปุ่ม เริ่ม/หยุดชั่วคราว เพื่อเริ่ม



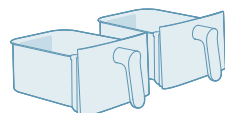
7 การแจ้งเตือนให้เขย่าอาหารจะส่งเสียงเตือนเมื่อปรุงอาหารไปได้ครึ่งทาง ปิดเสียงเตือนด้วยการดึงตะแกรงออกมา แล้วใส่กลับเข้าไปให้เรียบร้อย



8 เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว เครื่องจะส่งเสียงเตือนอีกครั้ง



9 นำตะแกรงออก ปล่อยให้ตะแกรงทั้งสองเย็นลงเป็นเวลา 10–30 นาที



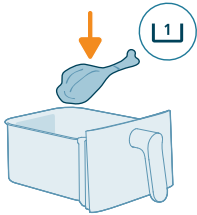
การปรุงอาหารด้วยโปรแกรมที่ตั้งล่วงหน้า

เครื่องนี้มาพร้อมกับโปรแกรมการทำอาหารล่วงหน้าที่หลากหลายเพื่อช่วยให้การเตรียมอาหารเป็นเรื่องง่าย

แต่ละโปรแกรมถูกออกแบบมาให้เหมาะกับอาหารประเภทต่างๆ

โดยจะให้อุณหภูมิและเวลาการทำอาหารที่เหมาะสมเพื่อให้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

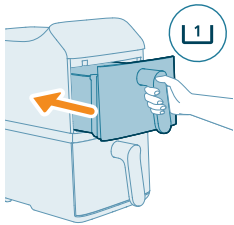
1 ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงด้านบน



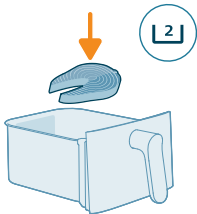
หมายเหตุ:

ตรวจสอบว่าแผ่นด้านล่างอยู่ในตำแหน่งเข้าที่เรียบร้อยแล้วก่อนใช้งานตะแกรง

2 ใส่ตะแกรงด้านบนกลับเข้าไปในเครื่อง

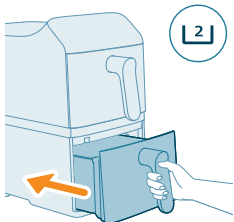


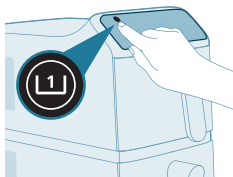
3 ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงด้านล่าง



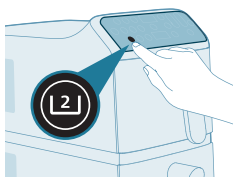
หมายเหตุ: อย่าใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงจนมีปริมาณล้นเกินเส้น 'MAX' เพราะอาจทำให้ประสิทธิภาพการปรุงอาหารลดลง

4 ใส่ตะแกรงด้านล่างกลับเข้าไปในเครื่อง

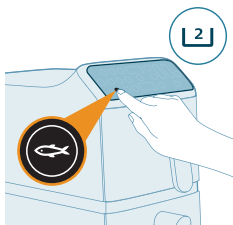


5 แตะปุ่ม **ตะแกรงด้านบน บนหน้าจอ**

6 เลือกปุ่มโปรแกรมล้างหน้าที่ต้องการ

7 แตะปุ่ม **ตะแกรงด้านล่าง บนหน้าจอ**

8 เลือกปุ่มโปรแกรมล้างหน้าที่ต้องการ

9 กดปุ่ม **เริ่ม/หยุดชั่วคราว** เพื่อเริ่มปรุงอาหาร

หมายเหตุ:

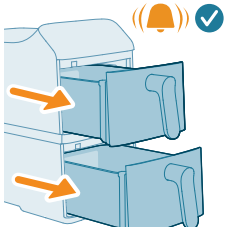
ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกระหว่างปรุงอาหาร (โปรดดู 'โปรแกรมล้างหน้า') วิธีทำ:

- ค่อยๆ ดึงตะแกรงออก
- เขย่าส่วนผสมบนพื้นผิวทนความร้อน
- ใส่ตะแกรงกลับเข้าไปเพื่อปรุงอาหารต่อ

หมายเหตุ: กดปุ่ม **เริ่ม/หยุดชั่วคราว**

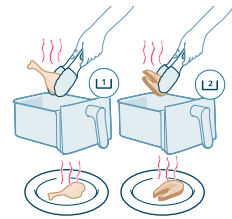
เพื่อหยุดขั้นตอนการทำอาหารชั่วคราว กดปุ่มเดิมอีกครั้งเพื่อทำต่อ

หมายเหตุ: เครื่องจะหยุดชั่วคราวโดยอัตโนมัติเมื่อมีการดึงตะแกรงออก เครื่องจะปรุงอาหารต่อเมื่อใส่ตะแกรงกลับเข้าไปในเครื่องอีกครั้ง



10 เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว เครื่องจะส่งเสียงเตือน ค่อยๆ ดึงตะแกรงทั้งสองออก

ข้อควรระวัง: หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร ตะแกรง ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน วางตะแกรงไว้บนพื้นผิวทนความร้อน (เช่น ขาตั้งสามขา หรือแผ่นซิลิโคน) เมื่อคุณนำตะแกรงออก อาจมีไอน้ำออกมาจาก **Airfryer** ขึ้นอยู่กับอาหารในตะแกรง



11 ใช้ที่คีบอาหารเพื่อคีบอาหารออกมาจากตะแกรง

หมายเหตุ:

น้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออกที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่-
ก้นตะแกรง

หมายเหตุ: ขึ้นกับประเภทอาหารที่ปรุง

คุณอาจจะต้องเทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกทิ้งระหว่างการปรุงอาหาร หรือก่อนเขย่าอาหาร เพื่อความปลอดภัย ให้วางตะแกรงไว้บนพื้นผิวทนความร้อน และสวมถุงมือที่ใช้สำหรับเตาอบ ค่อยๆ เทน้ำมันหรือไขมันออกมา

โปรแกรมที่ตั้งไว้ล่วงหน้า

การตั้งค่า- ล่วงหน้า	ปริมาณที่ต้องก- าร	อุณหภูมิ	เวลาในการหุง		การแจ้งเตือนให้- ชย่าอาหาร
 มันฝรั่งทอดแช่แข็ง	500 กรัม	200°C	26 นาที	30 นาที	x2
 เนื้อหั่น	250 กรัม	200°C	16 นาที	18 นาที	x2
 เนื้อปลา	650 กรัม	200°C	18 นาที	20 นาที	x1
 พริก	800 กรัม	180°C	18 นาที	20 นาที	x2
 น่องไก่	1000 กรัม	180°C	32 นาที	34 นาที	x1



อุ่นร้อน

/

160°C

5 นาที

5 นาที

/

2750 W 2300 W

หมายเหตุ:

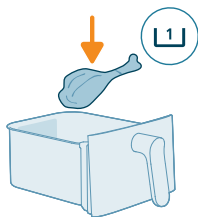
เวลาการทำอาหารเริ่มต้นสำหรับแต่ละโปรแกรมนั้นอาจต่างกันไป
ขึ้นอยู่กับพิกัดกำลังของ Airfryer ของคุณ

การปรุงอาหารด้วยการตั้งค่าด้วยตัวเอง

เมื่อโปรแกรมล่วงหน้าไม่สามารถตอบสนองความต้องการในการปรุงอาหารของคุณ

การตั้งค่าด้วยตัวเองจะช่วยให้คุณสามารถควบคุมอุณหภูมิและเวลาอย่างยืดหยุ่นรูปแบบ

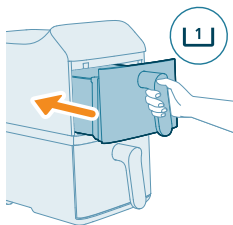
1 ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงด้านบน



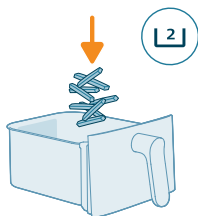
หมายเหตุ:

ตรวจสอบว่าแผ่นด้านล่างอยู่ในตำแหน่งเข้าที่เรียบร้อยแล้วก่อนใช้งานตะแกรง

2 ใส่ตะแกรงด้านบนกลับเข้าไปในเครื่อง

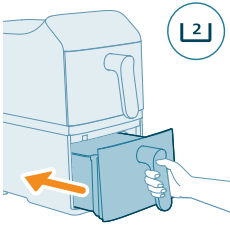


3 ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงด้านล่าง

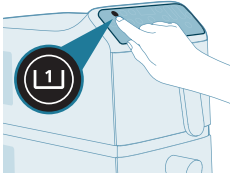


หมายเหตุ: Airfryer นั้นเหมาะกับการเตรียมส่วนผสมที่หลากหลาย
เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด โปรดดู 'ตารางอาหาร'
สำหรับปริมาณและเวลาการทำอาหารที่แนะนำ

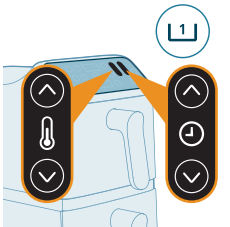
หมายเหตุ: อย่าใส่ส่วนผสมในตะแกรงจนมีปริมาณล้นเกินเส้น 'MAX'
เพราะอาจทำให้ประสิทธิภาพการปรุงอาหารลดลง



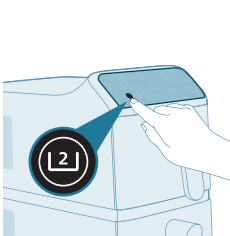
4 ใส่ตะแกรงด้านล่างกลับเข้าไปในเครื่อง



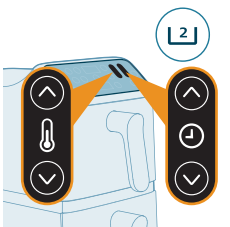
5 แตะปุ่ม ตะแกรงด้านบน บนหน้าจอ



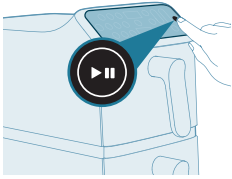
6 แตะลูกศรขึ้นลงและเวลาเพื่อเลือกการตั้งค่าที่ต้องการ



7 แตะปุ่ม ตะแกรงด้านล่าง บนหน้าจอ



8 แตะลูกศรขึ้นลงและเวลาเพื่อเลือกการตั้งค่าที่ต้องการ



9 กดปุ่ม เริ่ม/หยุดชั่วคราว เพื่อเริ่มปรุงอาหาร

หมายเหตุ:

ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกระหว่างปรุงอาหาร (โปรดดู 'ตารางอาหาร') วิธีทำ:

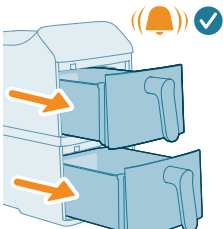
- ค่อยๆ ดึงตะแกรงออก
- เขย่าส่วนผสมบนพื้นผิวทนความร้อน
- ใส่ตะกร้ากลับเข้าไปเพื่อปรุงอาหารต่อ

หมายเหตุ: กดปุ่ม เริ่ม/หยุดชั่วคราว

เพื่อหยุดขั้นตอนการทำอาหารชั่วคราว กดปุ่มเดิมอีกครั้งเพื่อทำต่อ

หมายเหตุ: เครื่องจะหยุดชั่วคราวโดยอัตโนมัติเมื่อมีการดึงตะแกรงออก เครื่องจะปรุงอาหารต่อเมื่อใส่ตะกร้ากลับเข้าไปในเครื่องอีกครั้ง

10 เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว เครื่องจะส่งเสียงเตือน ค่อยๆ ดึงตะแกรงทั้งสองออก



ข้อควรระวัง: หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร ตะแกรง

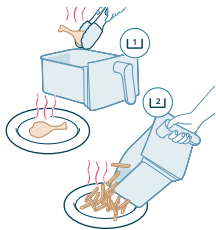
ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน

วางตะแกรงไว้บนพื้นผิวทนความร้อน (เช่น ขาตั้งสามขา

หรือแผ่นซิลิโคน) เมื่อคุณนำตะแกรงออก อาจมีไอน้ำออกมาจาก

Airfryer ขึ้นอยู่กับอาหารในตะแกรง

11 ใช้ที่คีบอาหารเพื่อคีบอาหารออกจากตะแกรง คุณสามารถเทอาหารที่มีน้ำหนักเบาลงบนจานได้โดยตรง



หมายเหตุ:

น้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออกที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่-
ก้นตะแกรง

หมายเหตุ: ขึ้นกับประเภทอาหารที่ปรุง

คุณอาจจะต้องเทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกทิ้งระหว่างการปรุงอาหาร
หรือก่อนเขย่าอาหาร เพื่อความปลอดภัย

ให้วางตะแกรงไว้บนพื้นผิวทนความร้อน และสวมถุงมือที่ใช้สำหรับเตาอบ
ค่อยๆ เทน้ำมันหรือไขมันออกมา

ตารางอาหาร

ตารางด้านล่างจะแสดงการตั้งค่าพื้นฐานที่แนะนำสำหรับการเตรียมอาหาร-
ประเภทต่างๆ

หมายเหตุ

- รายการการตั้งค่าด้านล่างมีไว้ให้เป็นแนวทางเท่านั้น เนื่องจากความแตกต่างหลากหลายกันของแหล่งที่มา ขนาด รูปร่าง และแบรนด์ของส่วนประกอบ ทำให้ไม่สามารถรับประกันว่าจะได้ผลลัพธ์เหมือนกัน
 - ในการปรุงอาหารปริมาณมาก (เช่น มันฝรั่ง กุ้ง น่องไก่ อาหารว่างแช่แข็ง) ให้เขย่า พลิก หรือคนส่วนประกอบ 2-3 ครั้งระหว่างการปรุงเพื่อให้ได้ผิวสัมผัสและความสุกที่สม่ำเสมอ
 - น้ำหนักที่แนะนำนั้นสำหรับตะแกรงอันเดียวเท่านั้น
 - ผลลัพธ์ในการปรุงอาหารอาจแตกต่างกันไปตามขนาดหรือปริมาณของส่วนผสมในแต่ละเมนู
- ปรับตั้งค่าการปรุงให้เหมาะกับวัตถุดิบของคุณเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่สมบูรณ์แบบ หนังสือสูตรอาหาร Home ID
- มีคำแนะนำอย่างครบถ้วนสำหรับการปรับแต่งตามขนาดและปริมาณของวัตถุดิบ

ตารางอาหารสำหรับเครื่องที่มีพิกัดกำลัง 2750 W

ส่วนผสม	ปริมาณต่ำสุด – เวลาสูงสุด	อุณหภูมิ (นาที)	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
เฟรนช์ฟรายแช่แข็งแท่งบาง (7x7 มม. / 0.3x0.3 นิ้ว)	200-700 กรัม	22-33	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
น่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4.5 ออนซ์)	2-8 ชิ้น	24-34	180 °C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
แฮมมอน	400-1000 ก.	14-24	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ไส้กรอก	300-500 ก.	10-15	180 °C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
เนื้อหั่น	200-1000 ก.	15-20	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
สปันจ์เค้ก	300 กรัม	50	140°C	ใช้ถาดอุปกรณ์อบอาหาร
สปันจ์คัพเค้ก	4-9 ถ้วย	14-16	160°C	ใช้ถ้วยอุปกรณ์อบอาหาร
เค้กลาวาง่ายๆ	4-9 ถ้วย	10	160°C	ใช้ถ้วยอุปกรณ์อบอาหาร
ฟักรวมมิตร	400-800 ก.	15-20	180 °C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
Mini Röstis	6-11 ชิ้น	15-20	180 °C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง

ตารางอาหารสำหรับเครื่องที่มีพิกัดกำลัง 2300 W

ส่วนผสม	ปริมาณต่ำสุด – เวลา สูงสุด	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
เฟรนช์ฟรายแช่แข็งแท่งบาง (7x7 มม. / 0.3x0.3 นิ้ว)	200-700 กรัม	26-37	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
น่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4.5 ออนซ์)	2-8 ชิ้น	26-36	180 °C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
แฮมมอน	400-1000 ก.	16-26	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ไส้กรอก	300-500 ก.	12-17	180 °C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
เนื้อหั่น	200-1000 ก.	17-22	200°C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
สปันจ์เค้ก	300 กรัม	50	140°C	ใช้ถาดอุปกรณ์อบอาหาร
สปันจ์คัปเค้ก	4-9 ถ้วย	14-16	160°C	ใช้ถ้วยอุปกรณ์อบอาหาร
เค้กลาวาต่างๆ	4-9 ถ้วย	10	160°C	ใช้ถ้วยอุปกรณ์อบอาหาร
ผักรวมมิตร	400-800 ก.	15-20	180 °C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
Mini Röstis	6-11 ชิ้น	15-20	180 °C	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง

ฟังก์ชันเวลา

ฟังก์ชัน **เวลา**
นั้นถูกออกแบบมาเพื่อให้แน่ใจว่าจะสามารถปรุงอาหารในตะแกรงทั้งสองได้เสร็จพร้อมกัน แม้ว่าเวลาการทำอาหารหรืออุณหภูมิจะแตกต่างกัน มีประโยชน์ โดยเฉพาะเมื่อเตรียมมื้ออาหารที่ใช้ส่วนประกอบที่ต่างกันในแต่ละใบ



1 ตั้งเวลาและอุณหภูมิการทำอาหารสำหรับตะแกรงทั้งสองใบ

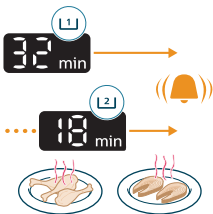
2 แตะปุ่ม เวลา บนแผงควบคุม



3 แตะปุ่ม เริ่ม/หยุดชั่วคราว เพื่อเริ่มการปรุงแบบสอดประสานกัน



4 Airfryer จะปรับเวลาเริ่มของตะแกรงใบหนึ่งโดยอัตโนมัติ เพื่อให้ตะแกรงทั้งสองใบปรุงอาหารเสร็จพร้อมกัน เพื่อให้อาหารจากทั้งสองตะแกรงมีความร้อน พร้อมเสิร์ฟได้ในเวลาเดียวกัน

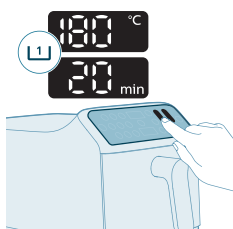


ฟังก์ชันคัดลอกการตั้งค่าการทำอาหาร

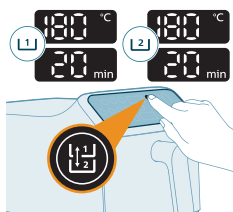
ฟังก์ชัน **คัดลอก**

จะช่วยให้คุณสามารถทำสำเนาการตั้งค่าการปรุงอาหารจากตะแกรงหนึ่งไปยังอีกตะแกรงหนึ่งด้วยการกดเพียงปุ่มเดียว

เหมาะในกรณีที่คุณปรุงอาหารประเภทเดียวกันบนทั้งสองตะแกรง และต้องการให้ได้ผลลัพธ์แบบเดียวกัน



1 ตั้งเวลาและอุณหภูมิของตะกร้าหนึ่ง



2 กดปุ่ม คัดลอก การตั้งค่าจะถูกสำเนาไปยังอีกตะแกรงหนึ่งในทันที



3 กดปุ่ม เริ่ม/หยุดชั่วคราว เพื่อเริ่มปรุงอาหาร

การเขย่าอาหาร

วิธีการเขย่า

ระหว่างปรุงอาหาร ให้ถอดตะแกรงออกจาก Airfryer เพื่อเขย่า ผสม หรือพลิกอาหาร

วิธีเขย่าอาหารอย่างปลอดภัย:

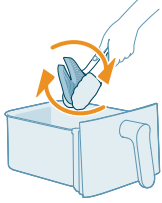
1 จับตะแกรงไว้เหนือพื้นผิวทนความร้อน



- 2 ค่อยๆ เขย่าตะแกรง
และตรวจสอบว่าอากาศร้อนจะเข้าถึงพื้นผิวอาหารทั้งหมด

ถ้าตะแกรงหนักเกินไปที่จะเขย่า:

- 1 วางตะแกรงไว้บนพื้นผิวทนความร้อน



- 2 ใช้ที่คีบปลายซิลิโคน หรือใช้ช้อนหรือส้อมในการพลิกส่วนประกอบ
ใส่ตะแกรงกลับเข้าไปเพื่อปรุงอาหารต่อ

หมายเหตุ: Airfryer จะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อนำตะแกรงออก
การแสดงผลบนจอภาพจะหยุดอยู่กับที่จนกว่าจะใส่ตะแกรงกลับเข้าไป

หมายเหตุ:

การปรุงอาหารจะดำเนินต่อไปโดยอัตโนมัติเมื่อใส่ตะแกรงกลับเข้าไป

หมายเหตุ: อย่าถอดตะแกรงออกเป็นเวลานานเกินไป (นานเกินกว่า 30 วินาที) เพราะอาจทำให้เครื่องเย็นตัว

อาหารที่ควรเขย่า

- อาหารชิ้นเล็กๆ เช่น มันฝรั่งทอด หรือนักเก็ตที่อาจเกิดการซ้อนกันระหว่างการปรุงมักต้องการการเขย่าเพื่อให้อาหารกรอบและสุกทั่วถึงกัน
- ถ้าคุณไม่เขย่าอาหารจำพวกนี้ อาจทำสุกไม่ทั่วถึงกัน หรือไม่สุกเป็นบางจุด
- สำหรับอาหารที่มีความหนา เช่น สเต็ก การพลิกอาหารหลังจากปรุงไปได้ครึ่งทางจะช่วยให้สุกเป็นสีน้ำตาลในทุกๆ ด้าน

เมื่อใดที่ควรเขย่า

- เขย่าหรือพลิกอาหาร 1-2 ครั้งหลังจากปรุงไปได้ครึ่งทาง หรือทำมากกว่านั้น ถ้าต้องการ
- โปรแกรมบางอย่างจะมี คุณสมบัติ (ดู "โปรแกรมที่ตั้งไว้ล่วงหน้า") การแจ้งเตือนให้เขย่าอาหารในตัว

การแจ้งเตือนให้เขย่าอาหาร

- การแจ้งเตือนให้เขย่าอาหารจะเล่นเสียงบีป 5 ครั้งและกระพริบแสงที่หน้าจอ

- ถ้าคุณไม่นำตะแกรงออกหลังจาก 5 ปี
เครื่องจะปิดการเตือนโดยอัตโนมัติ
- การแจ้งเตือนให้เขย่าอาหารจะหยุดทันทีที่คุณนำตะแกรงออก

การทำมันฝรั่งทอดด้วยตนเอง

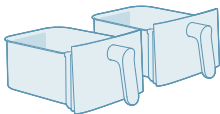
การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมดให้อร่อยโดยใช้เครื่อง Airfryer:

- เลือกพันธุ์มันฝรั่งที่เหมาะสมกับการทอด เช่น มันฝรั่งสดเนื้อแป้ง (เล็กน้อย)
 - ควรทอดมันฝรั่งด้วยลมร้อนในสัดส่วนไม่เกิน 500 ก./18 ออนซ์
เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด
 - มันฝรั่งทอดในปริมาณมากมักจะมีขนาดกรอบน้อยกว่าปริมาณที่น้อยกว่า
- 1 ปอกมันฝรั่งแล้วหั่นเป็นมันฝรั่งทอด (หนา 10x10 มม. / 0.4x0.4 นิ้ว)
 - 2 แช่มันฝรั่งแช่ในอ่างน้ำอย่างน้อย 30 นาที
 - 3 เทมันฝรั่งออกจากอ่างแล้วซับน้ำให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษ-
เช็ดมือ
 - 4 รินน้ำมันปรุงอาหารหนึ่งช้อนโต๊ะลงในอ่าง
เทมันฝรั่งแช่ลงในอ่างแล้วคลุกจนกระทั่งน้ำมันเคลือบผิวอย่างทั่วถึง
 - 5 ใช้นิ้วหรืออุปกรณ์เครื่องครัวหยิบมันฝรั่งออกจากอ่างเพื่อให้น้ำมันส่วนเกินยังคงอยู่ในอ่าง

หมายเหตุ

- อย่าเฝ้าดูอาหารเพื่อหลีกเลี่ยงการไหม้ในตะแกรงในคราวเดียว
เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันส่วนเกินเข้าไปในตะแกรง
- 6 ใส่มันฝรั่งแช่ลงในตะแกรง
 - 7 ทอดมันฝรั่งแช่และเขย่ากระตะ 2-3 ครั้งในระหว่างการทอด

การทำความสะอาด



คำเตือน: รอให้ตะแกรงและด้านในของเครื่องเย็นก่อน
แล้วจึงเริ่มทำความสะอาด

คำเตือน: ตะแกรงมีสารเคลือบสารกันติด

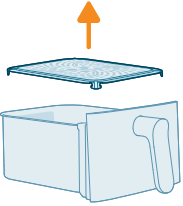
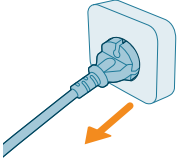
**อย่าใช้เครื่องครัวที่เป็นโลหะหรือวัสดุทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
เพราะอาจทำให้สารเคลือบกันติดเสียหายได้**

ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง

ขจัดน้ำมันและไขมันออกจากกันตะแกรงหลังการใช้งานทุกครั้ง

- 1 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อปิดเครื่อง ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ และทิ้งให้เครื่องเย็นลง

เคล็ดลับ: นำตะแกรงออกเพื่อให้เครื่อง Airfryer เย็นลงเร็วขึ้น



- 2 ถอดแผ่นรองด้านล่างจากตะแกรง
- 3 กำจัดไขมันหรือน้ำมันที่ปรั่งแล้วออกจากกันตะแกรง
- 4 ทำความสะอาดตะแกรงในเครื่องล้างจาน
คุณยังสามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำร้อน
น้ำยาล้างจานและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน (โปรดดู
'ตารางวิธีการทำความสะอาด')

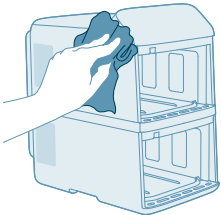
เคล็ดลับ: หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่ตะแกรงหรือแผ่นด้านล่าง
คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 10–15 นาทีได้
การแช่น้ำจะทำให้เศษอาหารคลายตัวและช่วยให้เอาออกได้ง่ายขึ้น
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้น้ำยาล้างจานที่สามารถละลายน้ำมันและคราบ
ไขมันได้

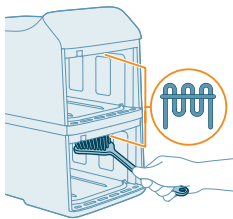
หากมีคราบไขมันบนตะแกรงหรือแผ่นด้านล่างที่ไม่สามารถล้างออกได้
ด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำยาขัดคราบไขมัน

เคล็ดลับ: หากจำเป็น

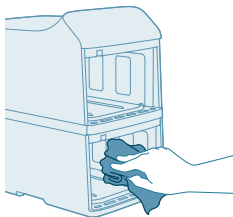
เศษอาหารที่ติดอยู่กับแผ่นทำความร้อนสามารถเอาออกได้โดยใช้แปรง-
ขนอ่อนถึงปานกลาง อย่าใช้แปรงลวดเหล็กหรือแปรงขนแข็ง
เนื่องจากอาจทำให้สารเคลือบบนแผ่นทำความร้อนเสียหายได้

- 5 เพื่อป้องกันรอยขีดข่วน ให้เช็ดด้านนอกและด้านในของเครื่องเบา ๆ
ด้วยผ้านุ่มที่สะอาดและไม่เป็นรอยยับ เริ่มต้นด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ
แล้วตามด้วยผ้าแห้งหากจำเป็น





6 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร

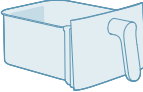
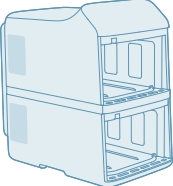


7 ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำนุ่ม

ตารางการทำความสะอาด

การทำความสะอาดอย่างเหมาะสมจะช่วยรักษาประสิทธิภาพและความปลอดภัยของ Airfryer ของคุณ

ตารางด้านล่างจะแสดงคำแนะนำในการทำความสะอาดชิ้นส่วนต่างๆ

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

การจัดเก็บ

- 1 ถอดปลั๊กเครื่องปั่นออก แล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลง
- 2 ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ

หมายเหตุ

- เมื่อพกพา Airfryer ให้ถือในแนวนอนเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้ตะแกรงหล่นลงมาโดยไม่ตั้งใจ ซึ่งอาจทำให้กระแทกเสียหายได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Airfryer เช่น แผ่นด้านล่าง เป็นต้น ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

วิธีแก้ไขปัญหา

ในบทนี้ เราได้รวบรวมปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องได้ หากคุณไม่สามารถแก้ปัญหาด้วยข้อมูลด้านล่างได้ โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ www.home.id/support หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
ภายนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนระหว่างการใช้	ความร้อนภายในแผ่ออกสู่ผนังด้านนอก	ซึ่งเป็นเหตุการณ์ปกติที่จับและปุ่มทั้งหมดที่คุณต้องสัมผัสระหว่างการใช้งานจะคงความเย็นพอที่จะสัมผัสได้
		ตะแกรง แผ่นด้านล่าง และด้านในของเครื่องจะร้อนเสมอเมื่อเปิดเครื่อง เพื่อให้ปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม
		ชิ้นส่วนเหล่านี้ร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้เสมอ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
		หากคุณเปิดเครื่องทิ้งไว้เป็นเวลานาน บางบริเวณอาจร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้ บริเวณเหล่านี้จะถูกทำเครื่องหมายไว้บนเครื่องด้วยไอคอนต่อไปนี้: 
		ทราบได้ที่คุณตระหนักถึงบริเวณที่ร้อนและหลีกเลี่ยงการสัมผัสบริเวณดังกล่าว เครื่องนี้ก็ปลอดภัยในการใช้งานอย่างสมบูรณ์
มันฝรั่งทอดโออมเมตออกมาไม่- เป็นไปตามที่คาดไว้	คุณไม่ได้ใช้ประเภทมันฝรั่งที่ถูกต้อง	เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ใช้มันฝรั่งที่สดและมีเนื้อไม่ฉ่ำ หากคุณต้องการเก็บมันฝรั่ง อย่าเก็บไว้ในที่เย็นเช่นในตู้เย็น เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ระบุว่า เหมาะสำหรับการทอด
	ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงมากเกินไป	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้ เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโออมเมต
	ส่วนผสมบางประเภทต้องเขย่า- ระหว่างเวลาในการปรุง	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้ เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโออมเมต
Airfryer เปิดไม่ติด	ไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่องไว้	ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับ เต้ารับบนผนังอย่างถูกต้องหรือ ไม่
	เครื่องใช้ไฟฟ้าหลายชิ้นเชื่อมต่อ กับช่องเสียบเดียว	Airfryer มีกำลังวัตต์สูง ลองใช้เต้ารับอื่นและตรวจสอบฟิวส์
	ยังไม่ได้เปิดใช้งานปุ่มเปิด/ปิด	ใช้นิ้วโป้งของคุณกดปุ่มเปิด/ปิด ให้ถึงนิ้วของคุณสัมผัสโดนปุ่ม

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
ฉันเห็นจุดหลุดลอกบางส่วนภายใน Airfryer ของฉัน	จุดเล็ก ๆ บางส่วนอาจปรากฏขึ้นภายในตะแกรงของ Airfryer เนื่องจากการสัมผัสหรือรอยขีดข่วนบนสารเคลือบโดยไม่ตั้งใจ (เช่น ระหว่างการทำความสะอาดด้วยเครื่องมือทำความสะอาดที่รุนแรงและ/หรือขณะใส่ตะแกรง)	ป้องกันความเสียหายได้โดยการวางแผ่นด้านล่างลงในตะแกรงอย่างเหมาะสม หากคุณใส่แผ่นด้านล่างไม่ตรงด้านข้างของตะแกรงอาจกระแทกกับผนังของตะแกรง ส่งผลให้สารเคลือบชั้นเล็ก ๆ หลุดออก หากสิ่งนี้เกิดขึ้น โปรดทราบว่าสิ่งนี้ไม่เป็นอันตรายเนื่องจากวัสดุทั้งหมดที่ใช้ั้นปลอดภัยต่ออาหาร
มีควันขาวออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังปรุงอาหารที่มีส่วนผสมติดมัน	เทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกจากตะแกรงอย่างระมัดระวัง แล้วปรุงอาหารต่อได้
	ตะแกรงยังคงมีคราบมันจากการใช้งานครั้งก่อน	ควั่นขาวเกิดจากคราบมันที่ร้อนขึ้นในตะแกรง หมั่นทำความสะอาดตะแกรงและแผ่นด้านล่างให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง
	การซุบเกล็ดขนมปังหรือการซุบแป้งไม่ยึดติดกับอาหารอย่างเหมาะสม	เกล็ดขนมปังชิ้นเล็ก ๆ อาจทำให้เกิดควันขาวได้ กดขนมปังหรือซุบอาหารให้แน่นเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารติด
	น้ำหมัก ของเหลว หรือน้ำจากเนื้อกระเด็นในขั้นตอนการปรุงอาหาร	ซับอาหารให้แห้งก่อนใส่ลงในตะแกรง
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E1" หรือ "E2"	อาจจัดเก็บ Airfryer ของคุณในที่ที่เย็นเกินไป	อุณหภูมิของอุปกรณ์ต่ำเกินไป ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการออกแบบมาให้ทำงานที่อุณหภูมิแวดล้อมระหว่าง 5°C และ 40°C วาง Airfryer ไว้ที่อุณหภูมิห้องอย่างน้อย 15 นาที หากปัญหายังคงมีอยู่ โปรดติดต่อสายด่วนบริการของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลผู้บริโภคในประเทศ/ภูมิภาคของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E4", "E5", "E12", "E22",หรือ "E23"	อุปกรณ์อาจมีความผิดปกติ	ลองเสียบปลั๊กเข้าออกกับอุปกรณ์ หากวิธีนี้ไม่สามารถช่วยได้โปรดติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E10"	อุณหภูมิภายในของอุปกรณ์สูงเกินไป	ตรวจสอบว่ามีสิ่งกีดขวางรูสำหรับระบายอากาศและความร้อนหรือไม่ เว้นที่ว่างอย่างน้อย 15 ซม. รอบๆ รูระบายอากาศ และอย่าวางวัตถุไว้ระหว่างรูระบายอากาศและผนัง

目录

重要安全说明	142
危险	142
警告	142
注意	143
回收	144
电磁场 (EMF)	144
保修和支持	144
环保设计信息	145
一般说明	146
产品概述	146
控制面板概述	147
首次使用之前	150
使用前准备	150
使用本产品	151
试运行	151
使用预设程序进行烹饪	152
预设程序	155
使用手动设置进行烹饪	156
食材用量表	158
时间功能	160
复制功能	161
摇晃食物	162
如何摇晃	162
需要摇晃的食材	162
何时需要摇晃	163
摇晃提醒	163
自制炸薯条	163
清洁	164
清洁表	165
存储	165
故障排除	166

重要安全说明

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



- 切勿将本产品放置在热燃气灶、各类电灶和电热炉盘上或其附近，也不要将其放入加热的烤箱中（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篮中，以防它们接触加热元件。
- 产品正在工作时，不要盖住其进风口和出风口。
- 切勿在炸篮中倒油，因为这可能引发火灾危险。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 切勿在产品工作时触碰到它的内部。
- 切勿放入超出炸篮规定上限的食物量。
- 始终确保加热器干净，且其中没有残留食物。

警告

警告



- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦、其服务代理商或类似的专职人员进行更换。
- 产品只能使用接地电源插座，并由接地漏电断路器保护。
- 务必确保插头已正确插入电源插座。
- 不得通过外部定时器或单独的遥控系统操作本产品。
- 在使用过程中，产品的外表面可能会变得很烫（图 2）。
- 本产品不适用于身体、感官或智力能力受限者，或缺乏经验和知识的人（包括儿童），除非在负责其安全的人员监督或指导下使用。
- 应照看好儿童，避免他们玩耍本产品。
- 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。至少应在产品两侧和后方留出 15 厘米的空隙。切勿在本产品上放置任何物品。

- 在烹饪过程中，出风口将释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽和出风口保持安全距离。同时，当您将炸篮从产品中取出时，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。
- 由于这款 Airfryer 空气炸锅具有两个烹饪室，其电力很大。切勿同时在同一电路上操作其他强劲产品（例如，电水壶、电烤箱等）。否则，家中安装的断路器可能会作出响应，而此插座电源也会出现故障。
- 本产品的设计适合在 5 ° C 到 40 ° C 之间的环境温度下使用。
- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 切勿将产品放置在诸如桌布、窗帘等易燃材料的上面或附近。
- 切勿将本产品用于本用户手册中所述用途以外的任何用途，且仅使用飞利浦原装配件。
- 产品使用时必须有人看管。
- 在产品使用过程中以及使用后，烹饪室中的炸篮、底盘和附件都会变得很烫，请务必小心操作。
- 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。

注意

注意

- 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，否则保修将失效。
- 使用后务必拔下产品的插头。
- 在处理或清洁本产品前，请先让其冷却约 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 的温度下炸制新鲜土豆，以尽量减少丙烯酰胺的生成。
- 清洁烹饪室上方区域时请务必小心：加热元件和金属部件边缘温度很高。
- 始终确保将食物在 Airfryer 空气炸锅中完全烹制熟。
- 使用同步完成功能烹饪易腐食物时要格外小心（可能会滋生细菌）。
- 倒出熟食时请小心，避免配件掉落。此外，注意可能有油从炸篮的网状边缘滴落。
- 在烹饪高脂肪食物时，Airfryer 空气炸锅可能会产生烟雾。

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。

电磁场 (EMF)

本产品符合有关电磁场暴露的适用标准和法规。

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

环保设计信息

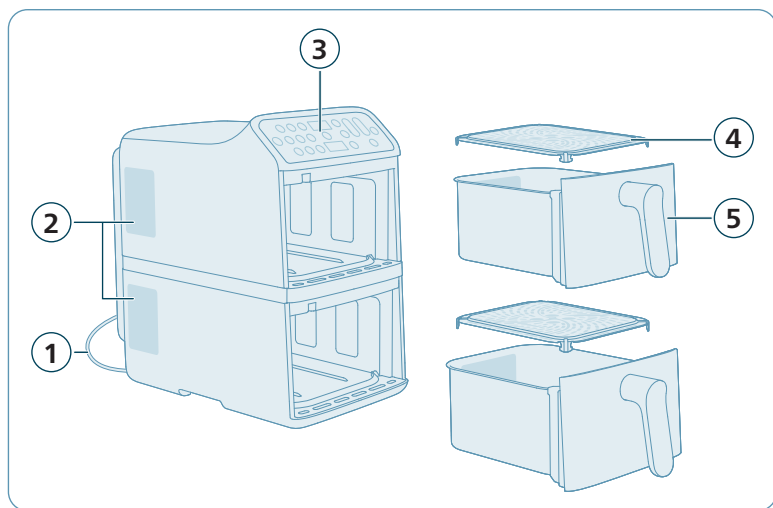
型号标识符的环保设计信息：NA46x

描述	符号	值	单位
关机模式功耗	P _{off}	0.28	W
待机模式功耗	P _{sb}	不适用	W
自动切换到待机模式前经过的时间	T _{sb}	20	分钟
服务值的测量标准	EN 50564:2011		
获取更多信息的联系方式	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
本产品符合欧盟委员会法规 (EU) 2023/826 附件 II 的			
环保设计要求			

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

产品概述



- 1 电源线
- 2 出风口
- 3 控制面板
- 4 底盘 (x2)
- 5 炸篮 (x2)

注意: 本产品配有两个独立的烹饪炸篮。您可以选择只使用一个炸篮进行烹饪, 也可以同时使用两个炸篮。每个炸篮独立运行, 您可以分别设置不同的温度、烹饪时间或预设程序。

控制面板概述

电源和基本操作



开/关按钮

轻触可打开或关闭空气炸锅。



顶部炸篮 (1) 选择按钮

轻触可选择顶部炸篮以调整设置。



底部炸篮 (2) 选择按钮

轻触可选择底部炸篮以调整设置。



返回按钮

轻触可返回上一级菜单或取消当前选择。



开始/暂停按钮

轻触可开始或暂停烹饪过程。



温度调高/调低按钮

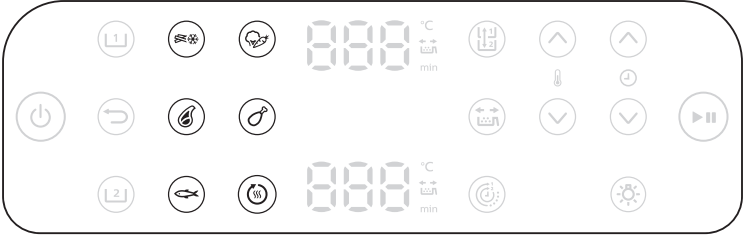
轻触可调高/调低所选炸篮的烹饪温度。



时间增加/减少按钮

轻触可增加/减少所选炸篮的烹饪时间。

预设程序



冷冻土豆类零食

使用此预设程序可将冷冻薯条、薯角或薯饼烹制至金黄酥脆。



肉排

使用此预设程序可将肉排烤至外酥里嫩，并达到您所需的熟度。



鱼

使用此预设程序可温和烹制鱼片或海鲜，保持肉质鲜嫩多汁、松软。



蔬菜

使用此预设程序可用少量油将蔬菜均匀烘烤至酥脆可口。



鸡腿

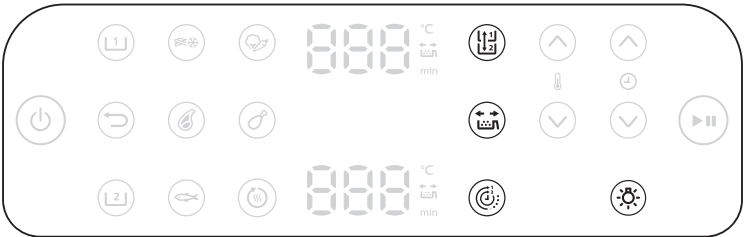
使用此预设程序可将鸡腿烹制至外皮酥脆、内里熟透。



翻热

使用此预设程序可快速加热剩菜，同时保留食物的口感与风味。

其他功能





复制功能

您可以先为一个炸篮设置好时间和温度，然后按下复制功能按钮，即可将完全相同的设置应用到另一个炸篮。



时间功能

自动同步两个炸篮的烹饪时间，确保您的餐食能够同时完成。



摇晃提醒

此型号产品配有摇晃提醒功能。为了达到最佳烹饪效果，请在听到提醒警报后，立即摇晃或翻动锅内的食材。

按下摇晃提醒按钮可启用或禁用提醒，在烹饪过程中提示您摇晃或翻动食物，以获得更均匀的效果。您将听到蜂鸣声，并看到时间显示旁边有一个闪烁的摇晃图标。



浅色

打开或关闭烹饪室内的灯光。

显示屏



时间/温度显示屏

此屏幕会循环显示烹饪时间和温度。



摇晃提醒指示灯

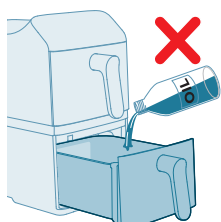
摇晃提醒功能激活时，此指示灯会亮起。



时间功能指示灯

时间功能激活时，此指示灯会亮起。

首次使用之前



注意事项：首次使用时，Airfryer 空气炸锅可能会产生一些烟雾和气味。这是正常现象，烟雾和气味会在几分钟内消散。

小心：这款 Airfryer 空气炸锅采用热空气加热。切勿在炸篮中倒入油、油脂或任何其他液体。

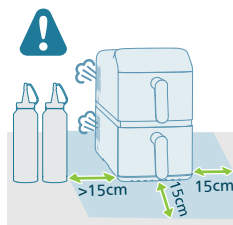
小心：请勿触摸高温表面。请使用隔热手套取用热炸篮。

小心：本产品仅供家庭使用。

注意：本产品不需要预热。

- 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 首次使用（请参见“清洁”）前应彻底清洁产品。

使用前准备



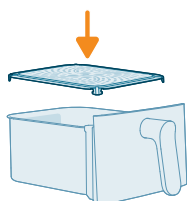
- 1 将本产品置于稳固、水平、平整且隔热的表面上。
- 2 请在产品周围至少留出 15 厘米的空间。

- 3 将底板装入炸篮中。

注意：使用过程中，出风口会释放高温蒸汽。请让双手和面部远离蒸汽和出风口。请将产品放置在离墙至少 15 厘米的位置，且不要让出风口直接对着插座。

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煎炸效果。

注意：请勿将 Airfryer 空气炸锅放在其他烹饪用具旁边、靠近厨房墙面或厨房橱柜下面，因为高温蒸汽可能会凝结并沿着表面流下。



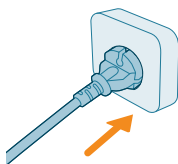
使用本产品

试运行

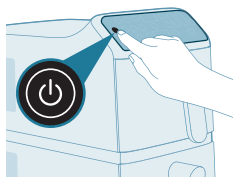
试运行可帮助您：

- 熟悉 Airfryer 空气炸锅
- 确认设备运转正常
- 清除制造残留物

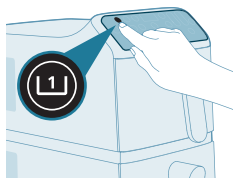
1 确保两个炸篮为空，然后将产品插上电源。



2 轻触**开/关**按钮。

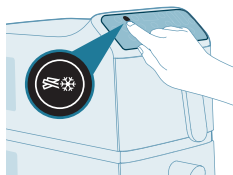


3 选择其中一个炸篮。



4 轻触**冷冻薯条**按钮。

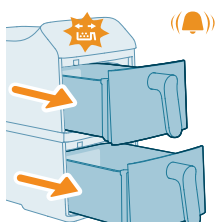
5 选择另一个炸篮，并同样选择**冷冻薯条**。



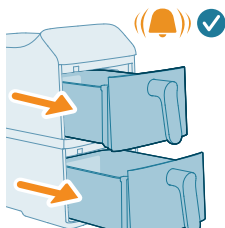
6 轻触**开始/暂停**按钮开始烹饪。



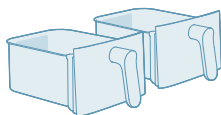
7 烹饪进行到一半时，摇晃提醒功能会发出蜂鸣提示音。拉出炸篮并稳固地插回，即可关闭提示音。



8 烹饪完成时，会响起最终蜂鸣音。

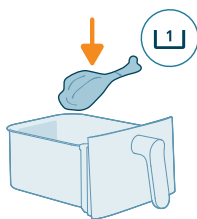


9 取出两个炸篮。让两个炸篮冷却 10 至 30 分钟。



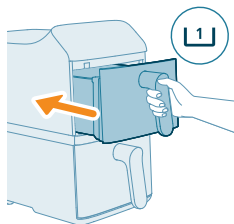
使用预设程序进行烹饪

本产品内置多种预设烹饪程序，可简化餐食准备过程。每个预设程序均针对特定食物优化，可自动设置最佳温度和时间，帮助您轻松烹制美味佳肴。

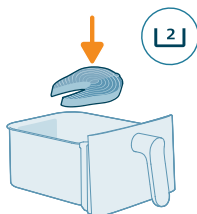


1 将食材加入顶部炸篮中。

注意: 在使用炸篮之前, 始终确保底盘已牢固地放置到位。

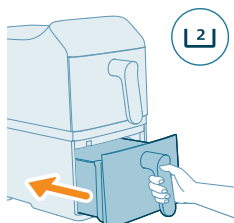


2 将顶部炸篮放回产品中。

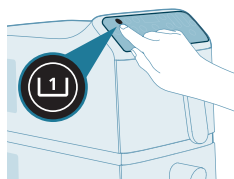


3 将食材加入底部炸篮中。

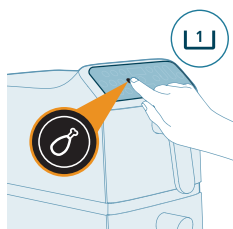
注意: 避免食材量超过建议值或炸篮中的食材高过“最大”刻度线, 否则可能影响烹饪效果。



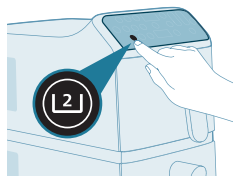
4 将底部炸篮放回产品中。



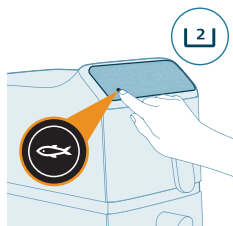
5 轻触屏幕上的**顶部炸篮**按钮。



6 选择所需的预设程序按钮。



7 轻触屏幕上的**底部炸篮**按钮。



8 选择所需的预设程序按钮。



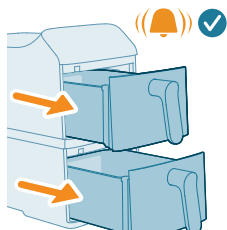
9 轻触**启动/暂停**按钮开始烹饪。

注意: 某些食材在烹饪过程中需要中途摇晃或翻动（请参阅“预设程序”）。操作方法：

- 轻轻拉出炸篮。
- 在耐热表面上方轻轻摇晃炸篮中的食材。
- 将炸篮重新插回，继续烹饪。

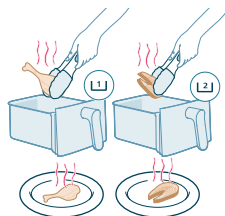
注意: 要暂停烹饪过程，请按下**启动/暂停**按钮。再次按下同一按钮可继续烹饪。

注意: 取出炸篮时，本产品会自动暂停。将炸篮放回后，本产品会自动恢复烹饪。



10 烹饪完成后，计时器会发出提示铃声。小心拉出两个炸篮。

小心：烹饪结束后，炸篮、内壁和食材都会很烫。取出炸篮后，应始终将其放在耐热表面（如金属架或硅胶垫）上。根据食物类型，炸篮中可能会有蒸汽逸出。



11 使用厨房夹具从炸篮中取出烹制好的食物。

注意：食材中多余的油脂会汇集在炸篮底部。

注意：根据食材类型，您可能需要在两次烹饪之间或摇晃食材前倒掉多余的油脂。为确保安全，请将炸篮放在耐热表面上，并佩戴耐高温手套。小心将油脂倒出。

预设程序

预设	推荐数量	温度	烹饪时间		摇晃提醒
 冷冻薯条	500克	200° C	26 分钟	30 分钟	x2
 肉排	250克	200° C	16 分钟	18 分钟	x2
 鱼排	650克	200° C	18 分钟	20 分钟	x1
 蔬菜	800克	180° C	18 分钟	20 分钟	x2
 鸡腿	1000克	180° C	32 分钟	34 分钟	x1
 翻热	/	160° C	5 分钟	5 分钟	/

2750 W 2300 W

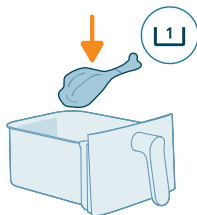
注意：每个预设程序的默认烹饪时间可能因 Airfryer 空气炸锅的额定功率而有所不同。

使用手动设置进行烹饪

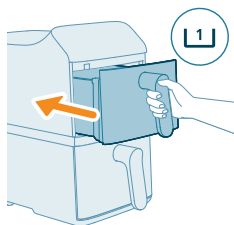
当预设程序无法满足个性化需求时，您可以通过手动设置完全控制温度和时间。

1 将食材加入顶部炸篮中。

注意: 在使用炸篮之前，始终确保底盘已牢固地放置到位。



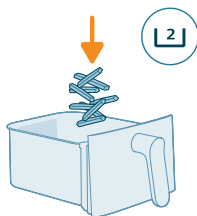
2 将顶部炸篮放回产品中。



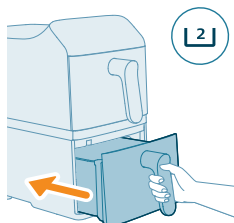
3 将食材加入底部炸篮中。

注意: Airfryer 空气炸锅适用于烹制各种类型的食材。为了获得最佳烹饪效果，请参考“食材表”了解推荐食材量和烹饪时间。

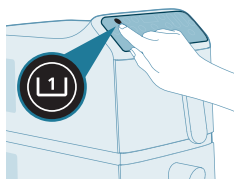
注意: 避免食材量超过建议值或炸篮中的食材高过“**最大**”刻度线，否则可能影响烹饪效果。



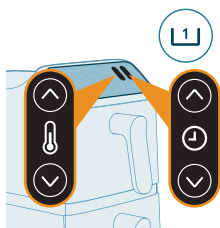
4 将底部炸篮放回产品中。



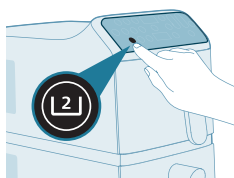
5 轻触屏幕上的**顶部炸篮**按钮。



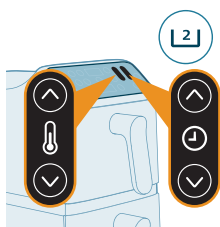
6 轻触温度和时间箭头以选择所需设置。



7 轻触屏幕上的**底部炸篮**按钮。



8 轻触温度和时间箭头以选择所需设置。



9 轻触**启动/暂停**按钮开始烹饪。

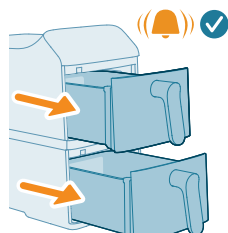
注意: 某些食材在烹饪过程中需要中途摇晃或翻动（请参阅“食材表”）。操作方法：

- 轻轻拉出炸篮。
- 在耐热表面上方轻轻摇晃炸篮中的食材。
- 将炸篮重新插回，继续烹饪。

注意: 要暂停烹饪过程，请按下**启动/暂停**按钮。再次按下同一按钮可继续烹饪。

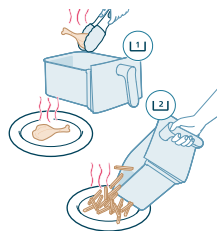


注意: 取出炸篮时, 本产品会自动暂停。将炸篮放回后, 本产品会自动恢复烹饪。



10 烹饪完成后, 计时器会发出提示铃声。小心拉出两个炸篮。

小心: 烹饪结束后, 炸篮、内壁和食材都会很烫。取出炸篮后, 应始终将其放在耐热表面 (如金属架或硅胶垫) 上。根据食物类型, 炸篮中可能会有蒸汽逸出。



11 使用厨房夹具从炸篮中取出烹制好的食物。对于较轻的食材 (例如薯条), 您可以将其直接倒在盘子上。

注意: 食材中多余的油脂会汇集在炸篮底部。

注意: 根据食材类型, 您可能需要在两次烹饪之间或摇晃食材前倒掉多余的油脂。为确保安全, 请将炸篮放在耐热表面上, 并佩戴耐高温手套。小心将油脂倒出。

食材用量表

下表提供了烹制各种食材类型的推荐基本设置。

注意

- 所列出的设置仅供参考。由于食材在来源、大小、形状和品牌上存在差异, 我们无法保证所有食材都能达到最佳烹饪效果。
- 烹制份量较大的食材 (例如薯条、对虾、鸡腿、冷冻点心) 时, 应在烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌 2-3 次, 以确保口感和熟度一致。
- 建议的重量适用于单个炸篮。
- 食材的大小或用量不同, 会影响每道菜的最终烹饪效果。为达到完美效果, 请根据您的具体食材对预设程序进行相应调整。HomeID 食谱手册提供了根据食材大小和用量进行个性化设置的完整指南。

适用于额定功率为 2750 W 的产品的食材用量表

食材	最小 – 最大份量	时间 (分钟)	温度	注意
冷冻的细薯条（7x7 毫米/0.3x0.3 英寸）	200-700 克	22-33	200° C	烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌食材 2–3 次
鸡腿（约 125 克/4.5 盎司）	2-8 个	24-34	180° C	在烹饪中途摇晃、翻动或搅拌食材
鲑鱼	400-1000 克	14-24	200° C	在烹饪中途摇晃、翻动或搅拌食材
香肠	300-500 克	10-15	180° C	在烹饪中途摇晃、翻动或搅拌食材
肉排	200-1000 克	15-20	200° C	在烹饪中途摇晃、翻动或搅拌食材
海绵蛋糕	300 克	50	140° C	使用烘焙托盘配件
海绵纸杯蛋糕	4–9 个	14-16	160° C	使用烘焙杯配件
简单的熔岩蛋糕	4–9 个	10	160° C	使用烘焙杯配件
什锦蔬菜	400-800 克	15-20	180° C	在烹饪中途摇晃、翻动或搅拌食材
迷你薯饼	6-11 个	15-20	180° C	在烹饪中途摇晃、翻动或搅拌食材

适用于额定功率为 2300 W 的产品的食材用量表

食材	最小 – 最大份量	时间 (分钟)	温度	注意
冷冻的细薯条（7x7 毫米/0.3x0.3 英寸）	200-700 克	26-37	200° C	烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌食材 2–3 次
鸡腿（约 125 克/4.5 盎司）	2-8 个	26-36	180° C	在烹饪中途摇晃、翻动或搅拌食材
鲑鱼	400-1000 克	16-26	200° C	在烹饪中途摇晃、翻动或搅拌食材

食材	最小 – 最大份量	时间 (分钟)	温度	注意
香肠	300-500 克	12-17	180° C	在烹饪中途摇晃、翻动或搅拌食材
肉排	200-1000 克	17-22	200° C	在烹饪中途摇晃、翻动或搅拌食材
海绵蛋糕	300 克	50	140° C	使用烘焙托盘配件
海绵纸杯蛋糕	4-9 个	14-16	160° C	使用烘焙杯配件
简单的熔岩蛋糕	4-9 个	10	160° C	使用烘焙杯配件
什锦蔬菜	400-800 克	15-20	180° C	在烹饪中途摇晃、翻动或搅拌食材
迷你薯饼	6-11 个	15-20	180° C	在烹饪中途摇晃、翻动或搅拌食材

时间功能

时间功能旨在确保，即使两个炸篮的食物烹饪时间或温度不同，也能同时完成烹饪。当两个炸篮中食材不同，需要准备一整餐时，此功能尤其有用。

1 为两个炸篮设置烹饪时间和温度。



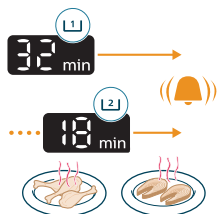
2 轻触控制面板上的**时间**按钮。



- 3 轻触**开始/暂停**按钮，开始同步烹饪。



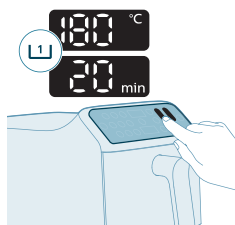
- 4 Airfryer 空气炸锅会自动调整其中一个炸篮的开始时间，以便两个炸篮能够同时完成其烹饪周期。这可确保所有食物能同时烹制完成并上桌。



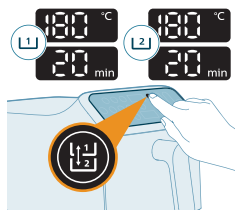
复制功能

利用**复制**功能，您只需轻轻一按即可将一个炸篮的烹饪设置复制到另一个炸篮。当您在两个炸篮中烹制相同食材并希望获得一致效果时，此功能尤为适用。

- 1 为一个炸篮设置时间和温度。



- 2 按下**复制**按钮。设置会立即复制到另一个炸篮。



3 按下开始/暂停按钮开始烹饪。



摇晃食物

如何摇晃

在烹饪过程中，从 Airfryer 空气炸锅中取出炸篮，摇晃、搅拌或翻动食物。

安全摇晃食物的方法：

- 1 将炸篮举在耐热表面上方。
- 2 轻轻摇晃炸篮，确保热空气能充分接触所有食材表面。

如果炸篮太重而无法摇晃，请执行以下操作：

- 1 将炸篮举在耐热表面上方。

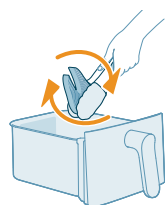


- 2 使用硅胶头夹具或器具搅拌或翻动食材。将炸篮插回并继续烹饪。

注意: 取出炸篮时，Airfryer 空气炸锅会自动暂停烹饪。显示屏将保持不变，直到炸篮放回。

注意: 将炸篮插回后，烹饪过程会自动恢复。

注意: 避免长时间取出炸篮（超过 30 秒），以免产品冷却。



需要摇晃的食材

- 烹饪过程中会堆叠的小块食材（如薯条或鸡块），通常需要摇晃或翻动，以确保受热均匀、口感一致。
- 若不摇晃或翻动，这些食物可能受热不均，部分区域不熟。

- 对于肉排等较厚的食材，烹饪中途翻面有助于使所有面都均匀上色。

何时需要摇晃

- 在烹饪中途摇晃或翻动食物 1-2 次，如有需要可增加次数。
- 一些预设程序内置有摇晃提醒功能 (请参见“预设程序”)。

摇晃提醒

- 摇晃提醒会发出 5 声蜂鸣音，并使显示屏闪烁。
- 若在 5 声蜂鸣音后未取出炸篮，提醒会自动关闭。
- 摇晃提醒也会在您取出炸篮后立即停止。

自制炸薯条

要在 Airfryer 空气炸锅中自制美味炸薯条：

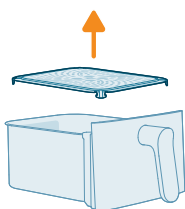
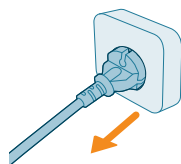
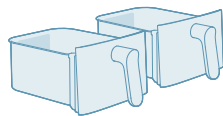
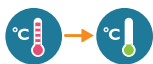
- 选择适合制作薯条的土豆品种，例如，新鲜（略带）软糯口感的土豆。
- 在炸制薯条时，最好分成几份，每份不超过 500 克/18 盎司，以便获得均匀的效果。薯条分量越大，口感通常越不酥脆。

- 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：请在炸篮和产品内部完全冷却后再清洁。

警告：炸篮表面有不粘涂层。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，请清除炸篮底部的油脂。

- 1 按电源开/关按钮关闭产品，从电源插座上拔下插头，让产品冷却。

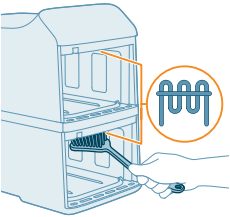
提示：取出炸篮可以让 Airfryer 空气炸锅更快冷却。

- 2 从炸篮中取出底盘。
- 3 请清除炸篮底部的油脂。
- 4 用洗碗机清洗炸篮。您也可以用热水、洗洁精和非研磨性海绵进行清洁（请参阅“清洁表”）。

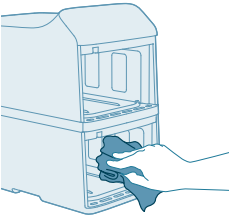
提示：若炸篮或底盘粘有食物残渣，可在加有洗洁精的热水中浸泡 10–15 分钟。浸泡会使食物残渣变得松软，更容易去除。确保使用可以溶解油脂的洗洁精。若炸篮或底盘有油渍，且热水和洗洁精无法清除，可使用液体去油剂。

提示：必要时，可使用软毛刷或中等硬度的毛刷清理粘附在加热元件上的食物残渣。请勿使用钢丝刷或硬毛刷，因为这可能会损坏加热元件上的涂层。

- 5 为防止刮擦，请用平整、洁净的软布轻轻擦拭产品内外。先用略湿的软布擦拭，如有必要，再使用干布擦拭。



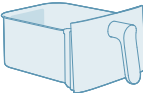
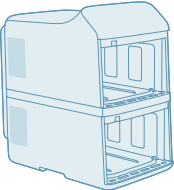
6 用清洁刷清洁加热元件，以去除所有食品残渣。



7 用热水和非磨蚀性海绵清洗产品内部。

清洁表

正确清洁可保持 Airfryer 空气炸锅的性能和安全。下表概述了每个组件的清洁说明。

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

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 Airfryer 空气炸锅时，请务必水平握持，防止炸篮意外滑落，以免损坏。
- 在搬运或存放前，请务必确保 Airfryer 空气炸锅的可拆卸部件（如底盘）已固定。

故障排除

本章总结了您在使用本产品时可能会遇到的最常见问题。如果您无法根据以下信息解决问题，请访问 www.home.id/support 查阅常见问题解答列表，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，产品的外壁会发热。	内部的热量辐射到了外壁。	这是正常的。使用时，您需要触摸的手柄和旋钮会保持足够冷却。
		产品启动后，炸篮、底盘及内部腔体都会变热，以确保食物正常烹制。这些部件始终发烫，不能触摸。
		如果您让本产品长时间启动，某些区域可能发烫，不能触摸。产品上的这些区域使用以下图标标记： 
		只要您注意发热区域并且避免触摸，本产品在使用时就绝对安全。
我自制的炸薯条没有达到我预期的口感。	您没有使用合适的土豆品种。	为获得理想效果，请使用新鲜的粉质土豆。如果您需要贮存土豆，请勿将其存放在低温环境中（例如冰箱）。选择包装上注明适合煎炸的土豆。

问题	可能的原因	解决方法
	炸篮中的食材量太多。	请按照用户手册中的说明制作自制炸薯条。
	某些食材在烹调过程中需要中途摇晃。	请按照用户手册中的说明制作自制炸薯条。
无法启动 Airfryer 空气炸锅。	产品电源插头没有插上。	请检查插头是否已正确插入墙上插座。
	多个产品连接至同一插座。	Airfryer 空气炸锅功率较高。请尝试其他插座并检查保险丝。
	开/关按钮尚未激活。	请用拇指按开/关按钮，确保手指触碰整个按钮。
我的 Airfryer 空气炸锅内有一些剥落点。	Airfryer 空气炸锅的炸篮内部可能因涂层被意外刮擦而出现小斑点（如使用粗糙清洁工具或放入炸篮时）。	正确将底盘放入炸篮即可避免损坏。如果斜放底盘，侧面可能会碰到炸篮壁，导致小块涂层脱落。如果发生这种情况，请注意，这不会造成任何危害，因为使用的所有材料均为食品安全级。
产品中冒出白烟。	您在烹饪富含脂肪的食材。	小心倒掉炸篮内的多余油脂，再继续烹饪。
	炸篮内仍有上次使用时留下的油脂残留。	白烟是炸篮内油脂残留加热产生的。每次使用后都要彻底清洁炸篮和底盘。
	面包屑或涂层未正确粘附在食物上。	空气中的小片面包屑会产生白烟。将面包屑或涂层紧紧地按压在食物上，以确保其附着到食物上。
	煎炸的油脂会溅出腌料、液体或肉汁。	放入炸篮之前将食物拍干。

问题	可能的原因	解决方法
Airfryer 空气炸锅的屏幕上显示“E1”或“E2”。	您的 Airfryer 空气炸锅可能存放在一个太冷的位置。	产品温度过低。本产品的设计适合在 5 ° C 到 40 ° C 之间的环境温度下使用。 将 Airfryer 空气炸锅在室温下放置至少 15 分钟。如果问题仍然存在，请致电飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
Airfryer 空气炸锅的屏幕上显示“E4”、“E5”、“E12”、“E22”或“E23”。	设备可能出现故障。	尝试拔出插头，再重新插入设备。如果这不起作用，请拨打飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E10”。	产品的内部温度过高。	请检查出风口周围是否有任何障碍物影响通风和散热。在出风口周围至少留出 15 厘米的空间，并且不要在出风口与墙壁之间放置任何物品。

內容

重要安全性指示	170
危險	170
警告	170
注意	171
回收	171
電磁場 (EMF)	172
保固與支援	172
EcoDesign 資訊	172
一般說明	173
產品概覽	173
控制面板概覽	174
第一次使用前	176
使用前準備	177
使用產品	177
測試	177
使用預設程式烹調	179
預設程式	181
使用手動設定烹調	182
食物表	184
定時功能	186
複製功能	186
搖晃食材	187
搖晃方式	187
哪些食材需要搖晃	188
何時需要搖晃	188
搖晃提醒	188
自製薯條	188
清潔	189
清潔表	190
收納	190
疑難排解	191

重要安全性指示

使用產品前，請先仔細閱讀此重要資訊，並保留說明以供日後參考。

危險

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，或放入加熱烤箱中 (圖 1)。
- 切勿將產品浸泡在水中，或者在水龍頭下沖洗。
- 請勿讓水或其他液體進入產品內，以避免觸電。
- 務必將待炸的食材放在網籃中，避免與加熱板接觸。
- 產品運作時，請勿遮蓋進風口和出風口。
- 請勿在網籃中裝油，否則可能導致起火危險。
- 當插頭、電源線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 運作時，切勿觸碰產品內部。
- 裝進網籃的食物量不得超過標示的刻度上限。
- 請務必確認加熱系統乾淨，而且沒有食材卡在內部。

警告

警告

2



- 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。
- 可觸及的表面在使用期間可能會變燙 (圖 2)。
- 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。
- 請監督孩童，切勿讓其使用本產品或將本產品當成玩具。
- 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。請在產品兩側及後方預留至少 15 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。從產品中取出網籃時，也請小心高溫蒸氣和熱氣。
- 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。
- 由於此健康氣炸鍋有兩個烹調室，因此其電功率較大。請勿同時在同一電路上操作其他高功率產品 (例如煮水壺、電烤爐等類似產品)。否則您家中安裝的斷路器可能會運作，且此插座的電源會故障。
- 本產品設計適用於 5 °C 到 40 °C 之間的環境溫度。
- 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，放在烹調室內的網籃、底盤及配件會變得很燙，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

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 (才可盡量減少產生丙烯醯胺)。
- 清潔下列烹調室上部區域時請小心：高溫加熱板和金屬零件邊緣。
- 健康氣炸鍋內的食材務必烹調至全熟。
- 搭配同時完成功能烹調易腐壞的食物時，請保持謹慎(可能滋生細菌)。
- 倒出煮熟的食物時請小心防止配件掉出。此外，也請小心網籃的網孔側邊可能會滴油。
- 烹調有油脂的食物時，健康氣炸鍋可能會排出煙霧。

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。

電磁場 (EMF)

本產品符合電磁場暴露的相關適用標準和法規。

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。

EcoDesign 資訊

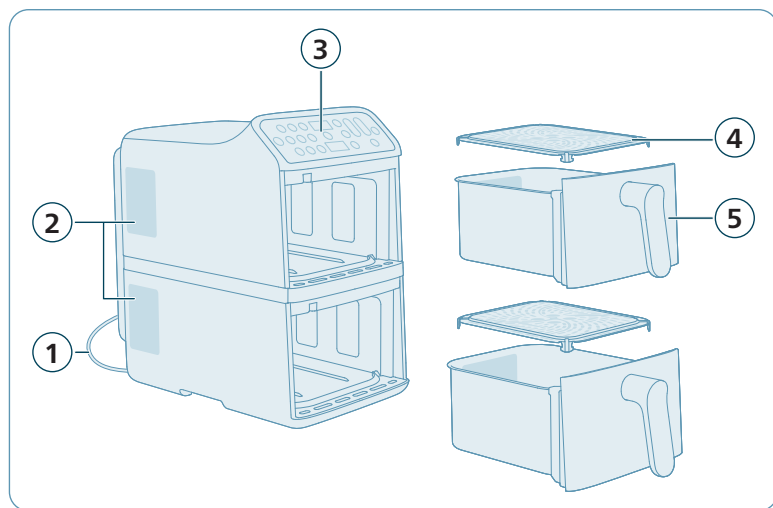
下列型號的 EcoDesign 資訊：NA46x

說明	符號	數值	單位
關機模式耗電量	P _{off}	0.28	W
待機模式耗電量	P _{sb}	無	W
自動切換到待機模式前的期間	T _{sb}	20	分鐘
使用值的測量標準	EN 50564:2011		
欲取得更多資訊的詳細聯絡資料	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
本產品符合歐盟委員會			
法規 (EU) 2023/826 附表 II 的 EcoDesign 規定			

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

產品概覽

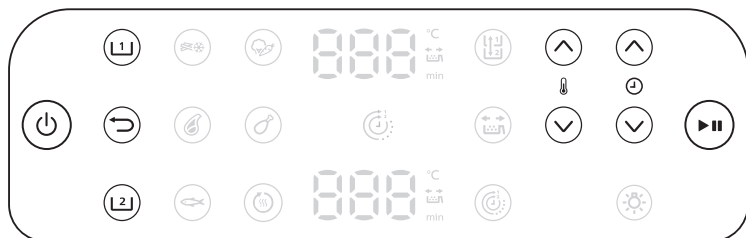


- 1 電源線
- 2 出風口
- 3 控制面板
- 4 底盤 (x2)
- 5 網籃 (x2)

備註：本產品備有兩個獨立的烹調網籃。您可以選擇只用一個網籃，也可以兩個同時使用。每個網籃是獨立運作，讓您可為每個網籃設定不同的溫度、烹調時間及預設程式。

控制面板概覽

電源和基本操作



開/關按鈕

按下電源可開啟或關閉健康氣炸鍋電源。



上層網籃 (1) 選擇按鈕

按下以選取上層網籃，以調整設定。



下層網籃 (2) 選擇按鈕

按下以選取下層網籃，以調整設定。



返回按鈕

按下以回到前一個選單或取消目前選取項目。



開始/暫停按鈕

按下以開始或暫停烹調程序。



增/減溫度按鈕

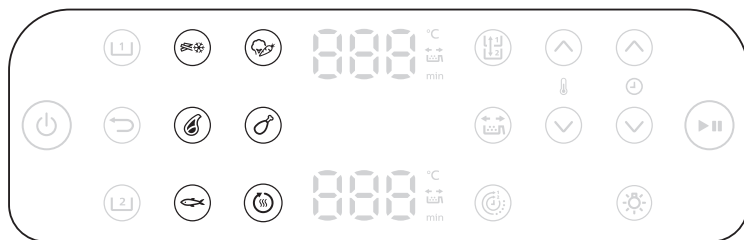
按下以提高或降低所選網籃的烹調溫度。



增/減時間按鈕

按下以增加或減少所選網籃的烹調時間。

預設程式



冷凍馬鈴薯類點心

使用此預設選項可將冷凍薯條、馬鈴薯塊、薯餅烹調至金黃酥脆口感。



牛排

使用此預設選項可將牛排烤至您喜好的熟度，且表面呈現烙印。



魚

使用此預設選項可輕煮魚排或海鮮，同時保留其濕潤口感、片狀質地。



蔬菜

使用此預設選項，只要少許油，即可將蔬菜烘烤或烤至酥脆。



雞腿

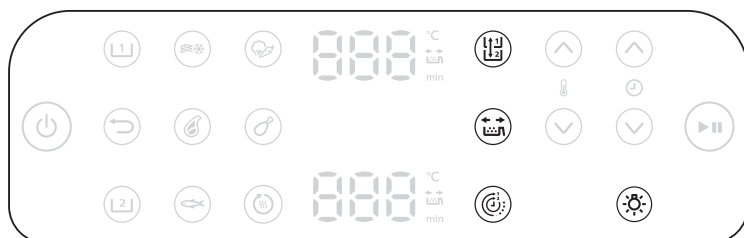
使用此預設選項可將雞腿煮透，並讓雞皮香脆。



覆熱

使用此預設選項可將飯菜快速加熱，同時保留口感和香味。

額外功能



複製功能

您可以為一個網籃設定時間與溫度，接著按下複製功能按鈕，將這些設定複製套用至另一個網籃。



定時功能

自動同步化 2 個網籃的烹調時間，讓餐點同時完成。



搖晃提醒

本款產品配備搖晃提醒功能。為獲得最佳烹飪效果，請在提醒響起時立即搖晃或翻轉食物。

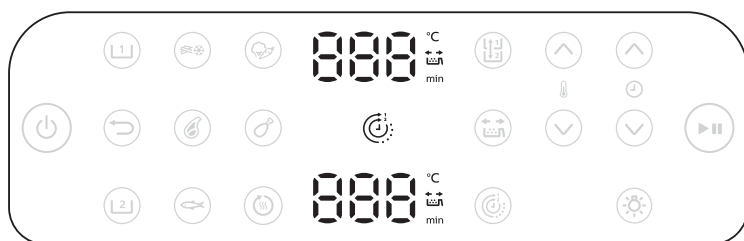
按下搖晃提醒按鈕以啟用或停用警示功能，提醒您在烹調期間搖晃或翻動食材，使其更均勻受熱。您會聽到「嗶」聲並在時間顯示旁看到搖晃圖示閃爍。



照明燈

開啟或關閉烹調室內的照明。

顯示幕



888 °C
min

時間/溫度顯示幕

螢幕會循環顯示烹調時間和溫度。



搖晃提醒指示

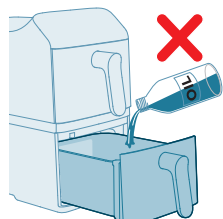
啟動搖晃提醒功能時會亮起。



定時功能指示

啟動定時功能時會亮起。

第一次使用前



重要：第一次使用期間，健康氣炸鍋可能會產生一些煙霧與氣味。這是正常現象，幾分鐘內應會消散。

注意：這款健康氣炸鍋運用熱氣烹調。請勿在網籃中裝入油、炸油或任何其他液體。

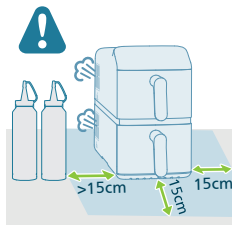
注意：切勿碰觸高溫表面。以適用烤箱的隔熱手套拿取高溫網籃。

注意：本產品僅供家用。

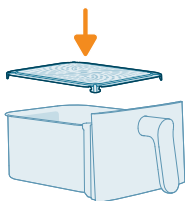
備註：本產品不用預熱。

- 1 拆掉所有包裝材料。
- 2 移除產品上的任何貼紙或標籤 (若有)。
- 3 第一次使用 (見「清潔」) 前，請徹底清洗本產品。

使用前準備



- 1 產品應擺放在平穩、耐熱的平面上。
- 2 請在產品周圍預留至少 15 公分的空間。



- 3 將底盤插入網籃中。

備註：使用時，高溫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。將產品放在距離牆壁至少 15 公分處，請勿將出風口直接放在插座前方。

備註：本產品的上方和側邊不可置放任何物品。否則會干擾氣流，影響炸食結果。

備註：請勿將健康氣炸鍋放在其他烹飪產品旁邊、靠近廚房牆壁或櫥櫃下方，因為高溫蒸氣可能會凝結並順著表面流下。

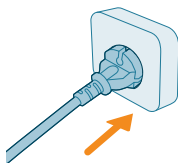
使用產品

測試

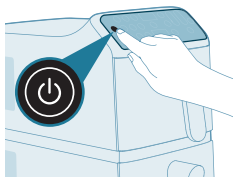
測試可幫助您：

- 讓您能熟悉健康氣炸鍋
- 確認適當操作
- 清除製造過程殘留的灰塵

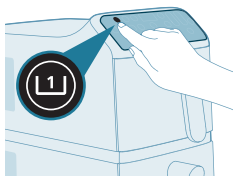
- 1 確定兩個網籃是空的，然後插上產品插頭。



- 2 按下開/關按鈕。

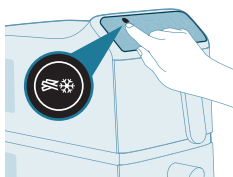


- 3 選擇其中一個網籃。



- 4 按下冷凍薯條按鈕。

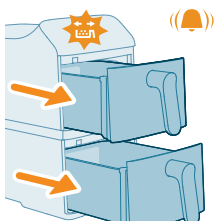
- 5 選擇另一個網籃，然後也選擇冷凍薯條。

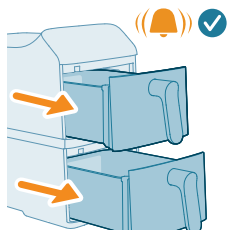


- 6 按下開始/暫停按鈕即可開始。



- 7 烹調過程途中會發出搖晃提醒嗶聲。拉出網籃，嗶聲即會靜音，然後再穩固地重新放入網籃。

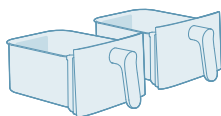




8 烹調結束時會發出最後一次嗶聲。



9 取出網籃。將兩個網籃放涼 10–30 分鐘。

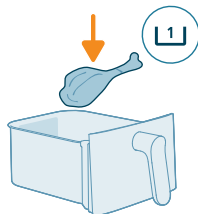


使用預設程式烹調

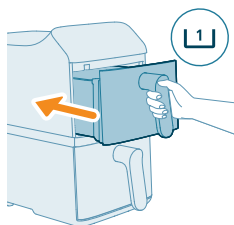
本產品附設多種預設烹調程式，其設計可讓備餐過程更簡單方便。每個預設選項均針對特定食物類型進行最佳化，可自動設定最理想的溫度和烹調時間，讓您花最少心力烹調出美味餐點。

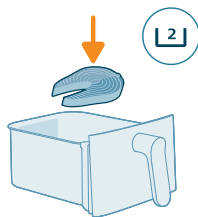
1 將食材放進上層網籃中。

備註：使用網籃前，一律確認底盤有放置穩妥。



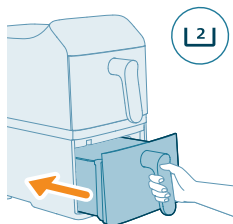
2 將上層網籃放回產品內。



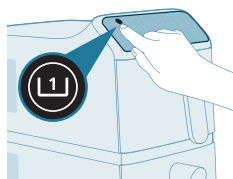


3 將食材放進下層網籃中。

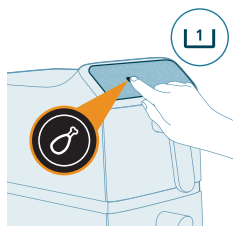
備註：切勿超出建議量或讓網籃裝超過「MAX」標示線，因為這可能影響烹調效能。



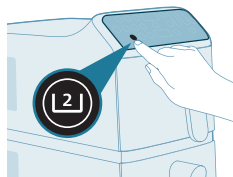
4 將下層網籃放回產品內。



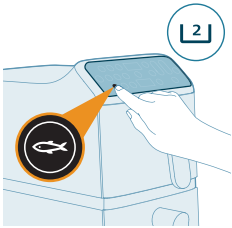
5 按下螢幕上的上層網籃按鈕。



6 選擇偏好的預設按鈕。



7 按下螢幕上的下層網籃按鈕。



8 選擇偏好的預設按鈕。



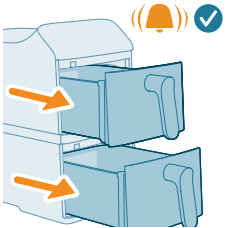
9 按下**開始/暫停**按鈕即可開始烹調。

備註：部分食材在烹調到一半時必須搖晃或翻面 (參閱「預設程式」)。若要這麼做：

- 輕輕拉出網籃。
- 放在耐熱平面上來翻動內容物。
- 重新放入網籃，讓其繼續烹調。

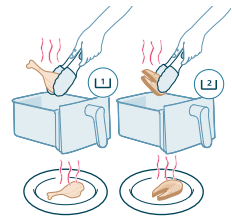
備註：若要暫停烹調程序，請按下**開始/暫停**按鈕。再次按下同一個按鈕以繼續。

備註：取出網籃時，本產品會在自動暫停。將網籃放回產品中，隨即自動繼續烹調。



10 烹調完成後，計時器會發出鈴聲。小心拉出兩個網籃。

注意：烹調程序後，網籃、外殼內部和食材的溫度非常高。取出網籃時，一律將網籃放在耐熱平面上 (例如三腳鐵架、矽膠隔熱墊)。視食材類型而定，高溫蒸氣可能會從網籃中洩出。



11 請使用廚用夾，夾出網籃內煮熟的食物。

備註：食材中的餘油或逼出的油脂會積在網籃底部。

備註：視烹調的食材類型而定，在分批烹調餐點或搖晃內容物前，您可能希望先倒出這些餘油或油脂。為確保安全，請將網籃放在耐熱平面上，並戴上適用烤箱的隔熱手套。小心倒出這些油或油脂。

預設程式

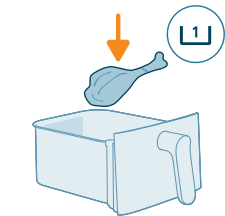
預設	建議量	溫度	烹調時間		搖晃提醒
 冷凍薯條	500 公克	200° C	26 分鐘	30 分鐘	x2
 肉排	250 公克	200° C	16 分鐘	18 分鐘	x2

	魚排	650g	200° C	18 分鐘	20 分鐘	x1
	蔬菜	800g	180° C	18 分鐘	20 分鐘	x2
	雞腿	1000 公克	180° C	32 分鐘	34 分鐘	x1
	覆熱	/	160° C	5 分鐘	5 分鐘	/
				2750 W	2300 W	

備註：視您的健康氣炸鍋功率定額而定，每個預設程式的預設烹調時間可能不同。

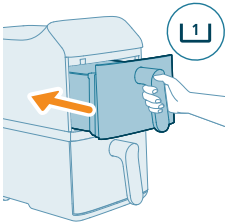
使用手動設定烹調

當預設程式無法滿足您個人化的烹調需求時，手動設定可以讓您全權掌控溫度和時間。

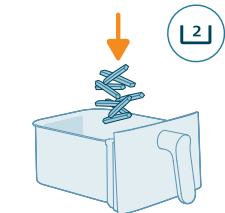


- 1 將食材放進上層網籃中。

備註：使用網籃前，一律確認底盤有放置穩妥。



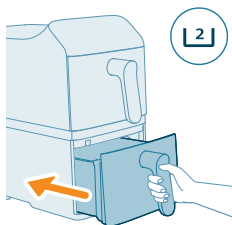
- 2 將上層網籃放回產品內。



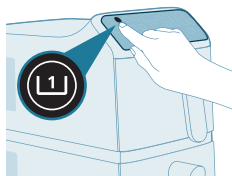
- 3 將食材放進下層網籃中。

備註：健康氣炸鍋適用於備製多種食材。為獲得最佳成品，請參閱「食物表」中關於份量和烹調時間之建議。

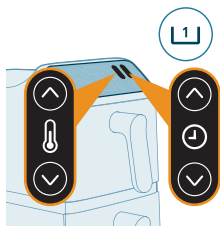
備註：切勿超出建議量或讓網籃裝超過「MAX」標示線，因為這可能影響烹調效能。



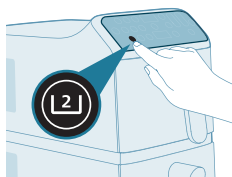
4 將下層網籃放回產品內。



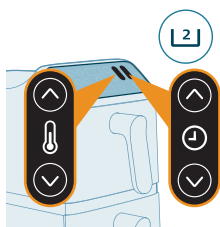
5 按下螢幕上的上層網籃按鈕。



6 按下溫度和時間箭頭可選擇偏好的設定。



7 按下螢幕上的下層網籃按鈕。



8 按下溫度和時間箭頭可選擇偏好的設定。



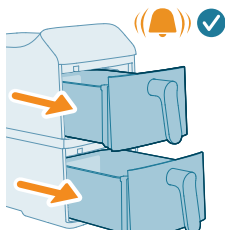
9 按下開始/暫停按鈕即可開始烹調。

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」)。若要這麼做：

- 輕輕拉出網籃。
- 放在耐熱平面上來翻動內容物。
- 重新放入網籃，讓其繼續烹調。

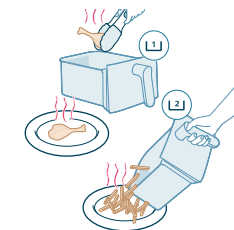
備註：若要暫停烹調程序，請按下開始/暫停按鈕。再次按下同一個按鈕以繼續。

備註：取出網籃時，本產品會在自動暫停。將網籃放回產品中，隨即自動繼續烹調。



10 烹調完成後，計時器會發出鈴聲。小心拉出兩個網籃。

注意：烹調程序後，網籃、外殼內部和食材的溫度非常高。取出網籃時，一律將網籃放在耐熱平面上 (例如三腳鐵架、矽膠隔熱墊)。視食材類型而定，高溫蒸氣可能會從網籃中洩出。



11 請使用廚用夾，夾出網籃內煮熟的食物。對於重量較輕的品項，例如薯條，您可以將其直接倒到盤子上。

備註：食材中的餘油或逼出的油脂會積在網籃底部。

備註：視烹調的食材類型而定，在分批烹調餐點或搖晃內容物前，您可能希望先倒出這些餘油或油脂。為確保安全，請將網籃放在耐熱平面上，並戴上適用烤箱的隔熱手套。小心倒出這些油或油脂。

食物表

下表提供備製多種食物類型的建議基本設定。

備註

- 所列設定僅供作為指引。由於食材來源、大小、形狀和品牌之差異，因此無法保證所有食材均能獲得最佳成品。
- 烹調較大量的食材 (例如薯條、大蝦、雞腿、冷凍點心) 時，請在烹調過程中搖晃、翻動或攪拌食材 2–3 次，以確保均勻一致的口感和熟度。
- 此為單個網籃的建議重量。
- 每道菜的烹飪效果會因食材的大小或體積而異。為獲得完美烹飪效果，請根據您使用的食材調整烹飪預設選項。Home ID 食譜提供了根據食材大小和體積進行設定的完整指南。

適用於產品功率定額 2750 W 的食物表

食材	最小 – 大量	時間 (分鐘)	溫度	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐/0.3x0.3 英吋)	200-700 公克	22-33	200° C	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次

食材	最小 – 最大量	時間 (分鐘)	溫度	備註
雞腿 (約 125 公克/4.5 盎司)	2-8 支	24-34	180° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
鮭魚	400-1000 公克	14-24	200° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
香腸	300-500 公克	10-15	180° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
肉排	200-1000 公克	15-20	200° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
海綿蛋糕	300g	50	140° C	使用烤盤配件
海綿杯子蛋糕	4-9 杯	14-16	160° C	使用烘焙杯配件
簡易熔岩蛋糕	4-9 杯	10	160° C	使用烘焙杯配件
什錦蔬菜	400-800 公克	15-20	180° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
迷你薯餅	6-11 塊	15-20	180° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌

適用於產品功率定額 2300 W 的食物表				
食材	最小 – 最大量	時間 (分鐘)	溫度	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐/0.3x0.3 英吋)	200-700 公克	26-37	200° C	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
雞腿 (約 125 公克/4.5 盎司)	2-8 支	26-36	180° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
鮭魚	400-1000 公克	16-26	200° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
香腸	300-500 公克	12-17	180° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
肉排	200-1000 公克	17-22	200° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
海綿蛋糕	300g	50	140° C	使用烤盤配件
海綿杯子蛋糕	4-9 杯	14-16	160° C	使用烘焙杯配件
簡易熔岩蛋糕	4-9 杯	10	160° C	使用烘焙杯配件
什錦蔬菜	400-800 公克	15-20	180° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
迷你薯餅	6-11 塊	15-20	180° C	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌

定時功能

定時功能的設計是確保即便烹調時間或溫度不同，兩個網籃內的食材會同時完成烹調。當準備一頓正餐，而每個網籃內的食材不同時，這功能會格外實用。

1 設定兩個網籃的烹調時間和溫度。



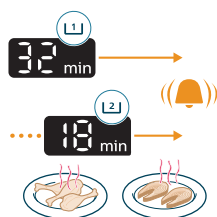
2 按下控制面板上的**定時**按鈕。



3 按下**開始/暫停**按鈕，同步烹調隨即開始。

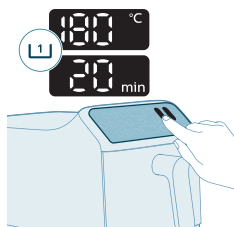


4 健康氣炸鍋會自動調整其中一個網籃的開始時間，以便讓兩個網籃能同時完成其烹調循環。如此可確保食物熱度，可馬上端上桌享用。

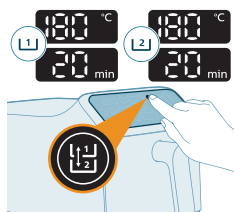


複製功能

複製功能可讓您只要按一下按鈕，即可將其中一個網籃的烹調設定複製套用到另一個網籃上。當兩個網籃是烹調相同食材，而您想得到一致的結果時，這會是非常合適的功能。



- 1 設定一個網籃的時間和溫度。



- 2 按下複製按鈕。此設定會立即複製套用到另一個網籃上。



- 3 按下開始/暫停即可開始烹調。

搖晃食材

搖晃方式

在烹調過程中，從健康氣炸鍋取出網籃，然後搖晃、混合或翻動食材。

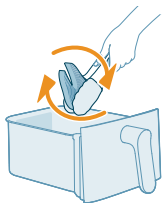
為了安全地搖晃食材：

- 1 將網籃放在耐熱的平面上。
- 2 輕輕搖晃網籃，確保熱氣有機會擴散到所有食物表面。

若網籃太重而無法搖晃：

- 1 將炸鍋放在耐熱的平面上。





- 2 使用矽膠食物夾或餐具來翻動食材或翻面。重新放入網籃，並讓其繼續烹調。

備註：取出網籃時，健康氣炸鍋會在自動暫停。顯示幕會保持不動，直接放回網籃為止。

備註：重新放入網籃後，隨即自動繼續烹調。

備註：請避免長時間取出網籃 (超過 30 秒)，因為這可能導致產品溫度開始下降。

哪些食材需要搖晃

- 小品項，例如薯條或雞塊，在烹調過程中是堆疊在一起，通常就需要搖晃，以確保均勻的酥脆度和一致的烘烤度。
- 若不搖晃這類食材，它們可能受熱不均勻或某些部分未煮熟。
- 較厚的品項，例如牛排，需要在烹調到一半時翻面，讓兩面均勻呈現棕色。

何時需要搖晃

- 在烹調到一半時搖晃食材或翻面 1-2 次，也可以視情況增加翻動次數。
- 部分預設選項包含內建的搖晃提醒功能 (見「預設程式」)。

搖晃提醒

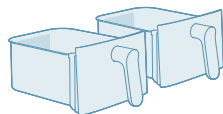
- 搖晃提醒會發出 5 聲嗶聲，並在顯示幕上閃爍。
- 如果未在 5 聲嗶聲後取出網籃，提醒功能會自動關閉。
- 當您取出網籃，搖晃提醒也會隨即停止。

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。較大部份的薯條酥脆度往往不如小份薯條。
- 1 將馬鈴薯去皮切成薯條 (10x10 公釐 / 0.4x0.4 英寸厚)。
 - 2 將薯條浸泡在一碗水裡至少 30 分鐘。
 - 3 取出碗裡的薯條，用擦巾或紙巾拭乾薯條。
 - 4 把一大匙的食用油倒入碗裡，接著將薯條放入碗內，充分攪拌，讓薯條均勻裹上油。
 - 5 用手指或有孔的鏟杓取出碗裡的薯條，讓餘油留在碗裡。
- 備註**
- 不要一次將碗裡的所有薯條都倒入網籃內，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



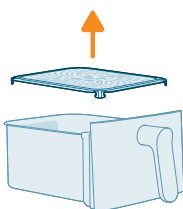
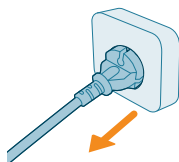
警告：請先待網籃及產品內部徹底冷卻，再開始清潔。

警告：網籃有不沾黏塗層。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。每次使用後均需清除網籃底部的油或油脂。

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

提示：取出網籃讓健康氣炸鍋能更快冷卻。



- 2 取出網籃的底盤。
- 3 倒出網籃底部逼出的脂肪或油。
- 4 將網籃放進洗碗機中清洗。您也可用熱水加洗碗精，搭配非磨蝕性海綿來清洗 (參閱「清潔表」)。

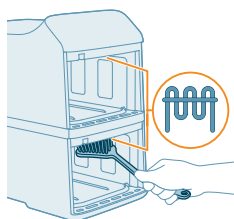
提示：若網籃或底盤黏有食物殘渣，可浸泡在加入洗碗精的熱水中 10–15 分鐘。食物殘渣浸泡後就會變得鬆脫，容易去除。請務必使用可分解油和油漬的洗碗精。若網籃或底盤黏有油漬，且使用熱水加洗碗精也無法去除的話，請使用油污清潔劑。

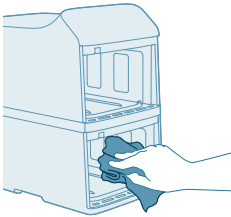
提示：若有食物殘渣黏在加熱板上，可用軟質到中等硬度的毛刷清除。不可使用鋼刷或硬質毛刷，以免損壞加熱板的塗層。

- 5 為避免刮傷，請使用無皺摺的乾淨軟布輕輕擦拭產品的外部 and 內部。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。

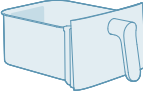
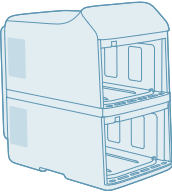




7 以熱水和非磨蝕性海綿清潔產品內部。

清潔表

適當清潔可維持健康氣炸鍋的效能和安全。下表概述每項元件的清潔指示。

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

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

- 搬動健康氣炸鍋時務必保持水平，以免網籃意外掉出而造成可能的損壞。
- 搬動及/或存放健康氣炸鍋之前，務必確認其底盤等可拆式零件均已固定穩妥。

疑難排解

本單元概述您使用本產品時可能遇到的最常見問題。如果下方資訊無法解決您遇到的問題，請造訪 www.home.id/support 查看常見問題清單，或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。

問題	可能原因	解決方法
產品外部在使用期間會變燙。	內部的熱度會傳到外部表面。	此為正常現象。您在使用期間需觸碰的所有握把與旋鈕一律保持在可觸碰的溫度。
		為確保食物獲得充分烹調，產品電源開啟時，網籃、底盤及產品內部一律會變燙。這些零件全部都會燙得無法觸碰。
		如讓本產品長時間處於電源開啟的狀態下，部分區域會變得過燙而無法觸碰。產品上的這類區域會標有下列圖示：
		
		只要您知道燙手的區域在哪裡，並避免觸碰，即可徹底安全地使用本產品。
我自製的薯條成品不如預期。	您未使用正確的馬鈴薯類型。	若要烹調出最佳的成品，請使用質地略粉的新鮮馬鈴薯。如需存放馬鈴薯，切勿存放在太冷的環境裡，例如冰箱。挑選馬鈴薯時，可挑選包裝上標明適合油炸者。
	網籃中盛裝過量的食材。	請依照本使用手冊的說明自製薯條。
	某些類型的食材必須在烹調的半途搖晃。	請依照本使用手冊的說明自製薯條。
健康氣炸鍋無法啟動。	產品未插電。	檢查插頭是否正確插入電源插座中。
	有好幾個產品連接到同一個插座。	健康氣炸鍋的功率瓦數很高。請嘗試另一個插座，並檢查保險絲。
	開/關 (On/Off) 按鈕尚未啟動。	使用您的拇指按下開/關 (On/Off) 按鈕，確保手指覆蓋住整個按鈕。

問題	可能原因	解決方法
健康氣炸鍋內部有一些剝落的汙點。	不慎碰到或刮傷塗層 (例如使用質地粗糙的清潔工具清理，及/或裝入網籃時)，可能會造成健康氣炸鍋的網籃內部出現一些小汙點。	使用適當方式將底盤向下裝入網籃，可避免受損情況發生。若裝入底盤的角度傾斜，其邊緣可能會撞到網籃的籃壁，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。	小心倒出網籃裡的餘油或油脂，然後繼續烹調。
	網籃裡還留有上次使用後殘留的油脂。	網籃裡殘留的油脂在加熱後會冒出白煙。每次使用後務必徹底清潔網籃與底盤。
	麵包粉或裹粉沒有確實附著在食物上。	飄在空中的細碎麵包粉會導致白煙冒出。食物沾完麵包粉或裹粉後要壓實，這樣才能確實附著。
	逼出的油脂或油漬裡有醃料、液體或肉汁噴濺出來。	把食物放入網籃之前先將其拍乾。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E1」或「E2」。	健康氣炸鍋可能存放在溫度太低的地方。	裝置溫度太低。本產品經設計在 5 ° C 到 40 ° C 之間的環境溫度下運作。 請將健康氣炸鍋放在室溫下至少 15 分鐘。如果問題持續發生，請撥打飛利浦服務熱線，或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E4」、「E5」、「E12」、「E22」或「E23」。	裝置可能故障。	請嘗試將產品插頭拔掉後再插入。如果此動作仍無作用，請撥打飛利浦服務熱線，或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E10」。	裝置的內部溫度太高。	檢查出風口周圍是否有任何障礙物可能影響排氣和散熱。出風口周圍應預留至少 15 公分空間，並且出風口和牆壁之間不可放置任何物品。

목차

중요 안전 지침	194
위험	194
경고	194
주의	195
재활용	196
EMF(전자기장)	196
품질 보증 및 지원	196
EcoDesign 정보	196
제품정보	197
제품 개요	197
조절 패널 개요	198
처음 사용 전	200
사용 전 준비	201
제품 사용하기	201
시험 가동	201
프리셋 프로그램으로 조리	203
프리셋 프로그램	206
수동 설정으로 조리	206
조리 표	208
시간 기능	210
기능 복사	210
음식 흔들기	211
흔드는 방법	211
흔들어야 하는 음식	212
흔드는 시기	212
흔들기 알림	212
홈메이드 감자튀김 만들기	212
세척	213
청소 표	214
보관	214
문제 해결	215

중요 안전 지침

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 바스켓에 넣어 열판과 접촉하지 않도록 주의하십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 공기 흡입구와 배출구를 닫지 않도록 하십시오.
- 바스켓에 기름을 채우지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 제품 안쪽을 만지지 마십시오.
- 바스켓의 최대 수량 표시선을 초과하는 양의 음식을 넣지 마십시오.
- 히터가 깨끗한지, 음식물이 끼어 있지 않은지 항상 확인하십시오.

경고

경고

2



- 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.
- 사용 중에는 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다(그림 2).
- 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 제품을 가지고 놀지 않도록 보호자의 감독이 필요합니다.
- 어린이가 혼자 제품 청소나 정비를 하지 않도록 하십시오.
- 제품이 벽 또는 다른 제품과 닿지 않도록 하십시오. 제품의 양쪽과 뒤쪽에 최소 15cm의 여유 공간을 남겨 두십시오. 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 바스켓을 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.

- 에어프라이어에는 조리 챔버 2개가 있으므로 매우 큰 전력이 사용됩니다. 같은 회로에 전기 주전자, 전기 그릴 등 전력 소모가 큰 다른 가전 제품을 동시에 작동하지 마십시오. 그렇지 않으면 가정에 설치된 회로 차단기가 작동해 콘센트에 전력 공급이 중단될 수 있습니다.
- 이 제품은 5°C~40°C의 주변 온도에서 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 바스켓, 하단 플레이트, 액세서리는 제품 사용 중 및 사용 후에 뜨거우므로 항상 주의하여 다루십시오.
- 음식과 달걀 부풀은 제품은 제품을 처음 사용하기 전에 깨끗이 청소하십시오. 사용 설명서에서 지침을 참조하십시오.

주의

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 청소하려는 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 청소하거나 보관하기 전에 약 30분간 제품을 식히십시오.
- 재료가 검은색이나 갈색이 아니라 황금빛 또는 노란색이 되도록 요리하십시오.
- 타버린 찌꺼기는 제거하십시오. (아크릴아마이드 생성을 최소화하기 위해) 180°C 이상의 온도에서 감각자를 튀기지 마십시오.
- 조리 챔버 상단 부분을 청소할 때 주의하십시오. (열선부, 금속부 주변)
- 에어프라이어로 음식이 완전히 조리되었는지 항상 확인하십시오.
- 쉽게 상할 수 있는 음식을 동시 완료 기능을 사용하여 조리할 때 주의하십시오(박테리아가 번식할 수 있습니다).
- 조리된 음식을 부을 때 조심하고 액세서리가 떨어지지 않도록 하십시오. 또한 바스켓 망 측면에서 떨어질 수 있는 기름에 주의하십시오.
- 기름진 음식을 조리할 때 에어프라이어에서 연기가 나올 수 있습니다.

재활용



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

EMF(전자기장)

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

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.

EcoDesign 정보

해당 모델 식별자의 EcoDesign 정보: NA46x

설명	기호	값	단위
꺼짐 모드 전력 소비량	P _{off}	0.28	W
대기 모드 전력 소비량	P _{sb}	N/A	W
대기 모드로 자동 전환되기 전 시간	T _{sb}	20	분
서비스 가치 측정 표준	EN 50564:2011		
추가 정보를 얻을 수 있는 연락처 정보	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		

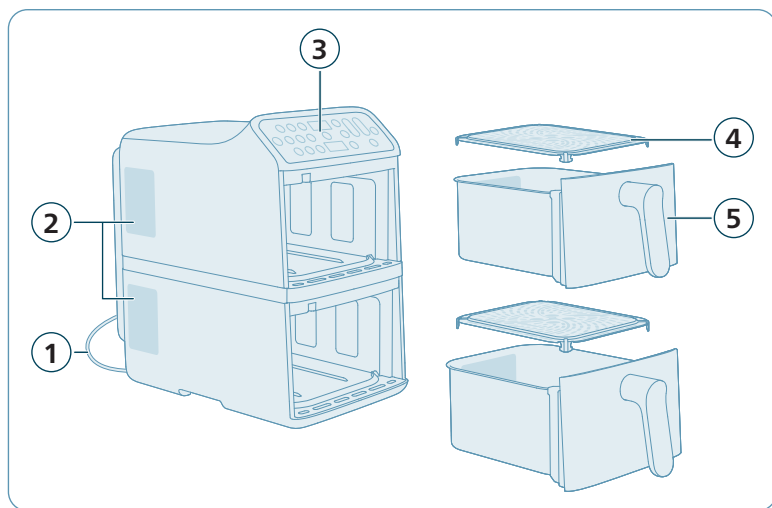
본 제품은 유럽 위원회 부록 II의 EcoDesign 요건을 준수합니다.

REGULATION (EU) 2023/826

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

제품정보

제품 개요

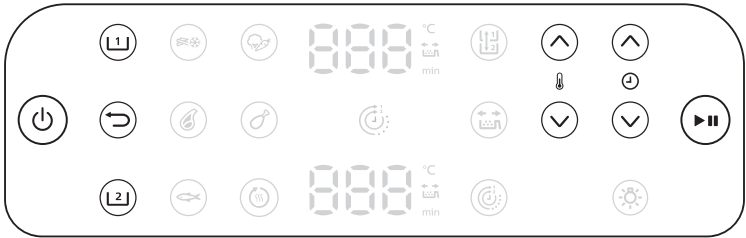


- 1 전원 코드
- 2 공기 배출구
- 3 조절 패널
- 4 하단 플레이트(2개)
- 5 바스켓(2개)

참고: 이 제품은 2개의 독립된 조리 바스켓이 포함됩니다. 바스켓 하나만 조리하거나 2개를 동시에 조리할 수 있습니다. 각 바스켓은 독립적으로 작동하므로, 바스켓마다 온도, 조리 시간, 프리셋 프로그램을 다르게 설정할 수 있습니다.

조절 패널 개요

전원 및 기본 작동



전원 버튼

전원 버튼을 탭하여 에어프라이어를 켜거나 끕니다.



상단 바스켓(1) 선택 버튼

탭하여 상단 바스켓을 선택하고 설정을 조정합니다.



하단 바스켓(2) 선택 버튼

탭하여 하단 바스켓을 선택하고 설정을 조정합니다.



리턴 버튼

탭하여 이전 메뉴로 돌아가거나 현재 선택을 취소합니다.



시작/일시 중지 버튼

탭하여 시작하거나 조리 과정을 일시 중지합니다.



온도 증가/감소 버튼

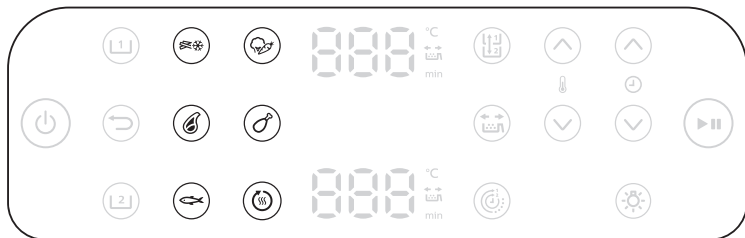
탭하여 선택한 바스켓의 조리 온도를 증가/감소합니다.



시간 증가/감소 버튼

탭하여 선택한 바스켓의 조리 시간을 증가/감소합니다.

프리셋 프로그램

**냉동 감자 기반 스낵**

이 프리셋은 냉동 튀김, 웨지 감자, 해시 브라운을 바삭하고 노릇하게 조리합니다.

**스테이크**

이 프리셋은 스테이크를 겉면은 바삭하면서 원하는 정도의 익힘으로 굽습니다.

**생선**

이 프리셋은 생선 살이나 해산물을 촉촉하고 부드럽게 유지하면서 약하게 조리합니다.

**채소**

이 프리셋은 최소한의 기름으로 채소를 고르게 볶거나 바삭하게 조리합니다.

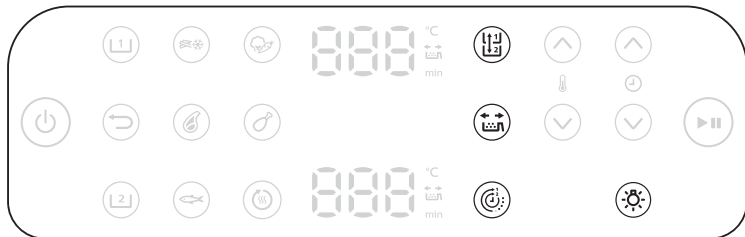
**닭다리**

이 프리셋은 닭다리를 껍질은 바삭하면서 속까지 완전히 익힙니다.

**재가열**

이 프리셋은 남은 음식을 식감과 풍미를 유지하면서 빠르게 데웁니다.

추가 기능

**기능 복사**

한 바스켓의 시간과 온도를 설정한 후, 기능 복사 버튼을 눌러 다른 바스켓에 동일한 설정을 복사할 수 있습니다.



시간 기능

두 바스켓의 조리 시간을 자동으로 동기화하여 동시에 조리할 수 있습니다.



흔들기 알림

이 모델에는 흔들기 알림 기능이 있습니다. 최적의 결과를 얻으려면 알림 알람이 울리면 즉시 음식을 흔들거나 뒤집어 주십시오.

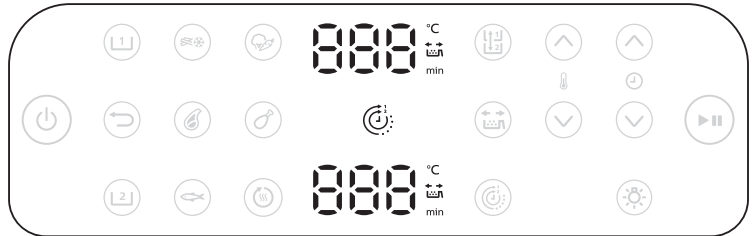
조리 중간에 음식을 고르게 익히기 위해 흔들거나 뒤집어야 할 때 알람을 받을 수 있도록, 흔들기 알림 버튼을 눌러 알람을 사용 설정하거나 중지할 수 있습니다. 알람이 사용 설정되면 "삐" 소리가 나고 시간 표시 옆에 흔들기 아이콘이 깜빡입니다.



표시등

조리 챔버 속의 표시등을 켜거나 끕니다.

디스플레이



시간/온도 표시

화면에 조리 시간과 조리 온도가 번갈아 표시됩니다.



흔들기 알림 표시

흔들기 알림이 활성화되면 켜집니다.

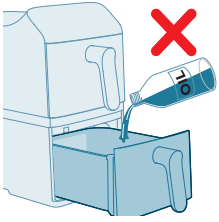


시간 기능 표시

시간 기능이 활성화되면 켜집니다.

처음 사용 전

중요: 처음 사용하는 경우, 에어프라이어에서 약간의 연기와 냄새가 날 수 있습니다. 이는 정상적인 현상이며 몇 분 후에 사라집니다.



주의: 본 제품은 뜨거운 공기로 작동하는 에어프라이어입니다. 바스켓에 기름이나 튀김용 기름 또는 기타 다른 액체를 넣지 마십시오.

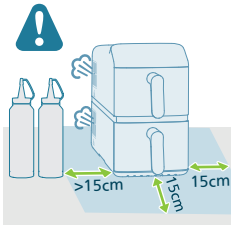
주의: 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 오븐용 장갑을 착용하고 뜨거운 바스켓을 다루십시오.

주의: 본 제품은 가정용입니다.

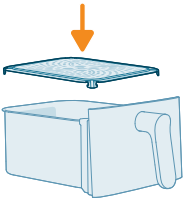
참고: 제품은 예열할 필요가 없습니다.

- 1 모든 포장재를 제거합니다.
- 2 제품에 부착된 스티커 또는 라벨을 제거하십시오(가능한 경우).
- 3 처음 사용하기 (보기 "세척") 전에 제품을 깨끗이 청소하십시오.

사용 전 준비



- 1 제품을 안정적이고 수평이며 방열이 되는 표면에 놓으십시오.
- 2 제품 주변에 최소 15cm의 여유 공간을 두십시오.



- 3 하단 플레이트에 바스켓을 넣으십시오.

참고: 사용 중 공기 배출구를 통해 뜨거운 증기가 나옵니다. 안전한 사용을 위해 손과 얼굴을 증기와 배출구에 가까이 두지 마십시오. 제품을 벽에서 15cm 떨어진 곳에 두고, 공기 배출구가 콘센트 바로 앞에 위치하지 않도록 하십시오.

참고: 제품 위 또는 옆에 물건을 놓지 마십시오. 공기의 흐름을 방해하여 튀김의 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.

참고: 다른 조리 기구 옆, 주방 벽 가까이 또는 부엌 찬장 아래에 에어프라이어를 두지 마십시오. 뜨거운 증기가 응축되어 표면에 흘러내릴 수 있습니다.

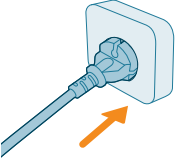
제품 사용하기

시험 가동

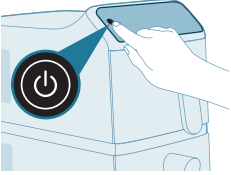
시험 가동을 하면

- 에어프라이어에 익숙해집니다.
- 적절하게 작동하는지 확인할 수 있습니다.
- 제조 시 잔류물을 제거합니다.

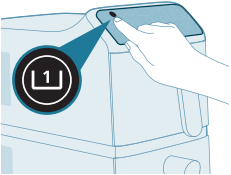
- 1 두 바스켓이 모두 비었는지 확인한 다음 제품의 전원 코드를 연결하십시오.



- 2 전원 버튼을 누릅니다.

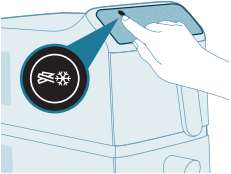


- 3 바스켓 중 하나를 선택하십시오.



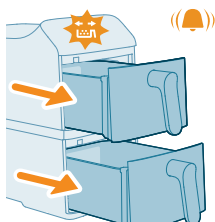
- 4 냉동 튀김 버튼을 탭합니다.

- 5 다른 바스켓을 선택하고 역시 냉동 튀김을 선택합니다.

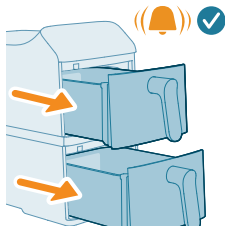


- 6 시작/일시 중지 버튼을 눌러 작동을 시작하십시오.





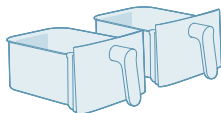
- 7 조리 중간에 흔들기 알림 소리가 울립니다. 바스켓을 빼서 흔들기 알림을 끈 다음 다시 단단히 끼워 넣습니다.



- 8 조리가 끝나면 완료 알림이 울립니다.



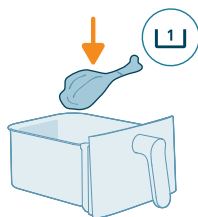
- 9 바스켓을 뺍니다. 두 바스켓을 10~30분 동안 식힙니다.



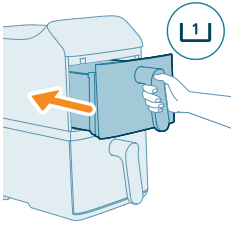
프리셋 프로그램으로 조리

이 제품은 음식 준비를 단순하게 해 주는 여러 가지 프리셋 조리 프로그램을 제공합니다. 각 프리셋은 특정 음식 종류에 최적화되어 있으며, 자동으로 이상적인 온도와 조리 시간을 설정하여 최소한의 노력으로 맛있는 결과를 냅니다.

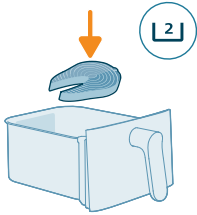
- 1 상단 바스켓에 재료를 추가합니다.



참고: 항상 바스켓을 사용하기 전에 하단 플레이트가 제자리에 고정되어 있는지 확인하십시오.

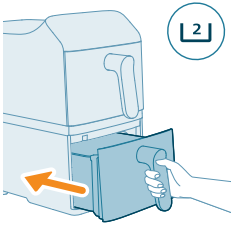


2 제품에 상단 바스켓을 다시 넣습니다.

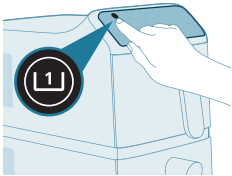


3 하단 바스켓에 재료를 추가합니다.

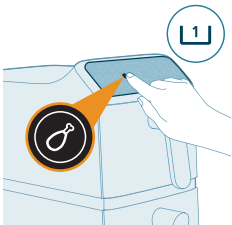
참고: 권장량을 초과하거나 'MAX' 표시선 이상으로 바스켓을 채우지 마십시오. 이는 조리 성능에 영향을 줄 수 있습니다.



4 제품에 하단 바스켓을 다시 넣습니다.

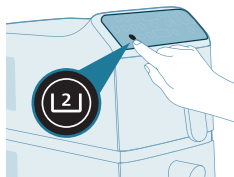


5 화면에서 **상단 바스켓** 버튼을 탭합니다.

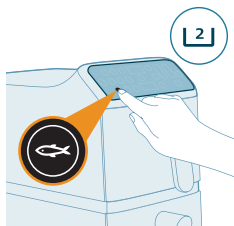


6 원하는 프리셋 버튼을 누릅니다.

7 화면에서 **하단 바스켓** 버튼을 탭합니다.



8 원하는 프리셋 버튼을 누릅니다.



9 **시작/일시 중지** 버튼을 탭해서 조리를 시작하십시오.

참고: 일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들거나 뒤집어 주어야 합니다('프리셋 프로그램' 참고). 하는 방법:

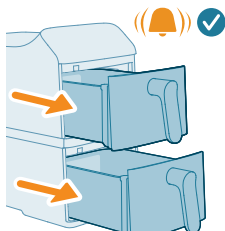
- 바스켓을 조심스럽게 꺼냅니다.
- 바스켓을 내열 표면 위에서 흔듭니다.
- 바스켓을 다시 넣고 조리를 계속합니다.

참고: 조리를 일시 중단하려면 **시작/일시 중지** 버튼을 누르십시오. 같은 버튼을 다시 누르면 조리가 다시 시작됩니다.

참고: 바스켓을 빼면 제품은 자동으로 일시 중지됩니다. 바스켓을 다시 제품에 넣으면 조리가 자동으로 다시 시작됩니다.

10 조리가 끝나면 타이머 벨이 울립니다. 두 바스켓을 조심스럽게 꺼냅니다.

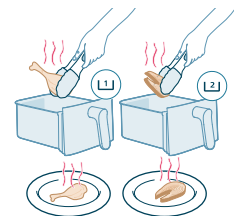
주의: 조리 후에는 바스켓, 인테리어 하우징, 재료가 뜨겁습니다. 바스켓을 꺼낼 때는 항상 내열 표면(예: 받침대 또는 실리콘 매트) 위에 올려놓으십시오. 담긴 재료의 종류에 따라 바스켓에서 증기가 나올 수도 있습니다.



11 주방 집게를 사용하여 바스켓에서 조리된 음식을 꺼냅니다.

참고: 재료에 남아있는 기름기나 녹은 지방은 바스켓 바닥에 모입니다.

참고: 조리할 요리 종류에 따라 여러 번 조리하는 사이에는 내용물을 흔들어 섞기 전에 기름이나 지방을 따라 내고 싶을 수 있습니다. 안전하게 따라 내려면 바스켓을 내열 표면 위에 올려놓고 오븐용 장갑을 착용하십시오. 조심스럽게 기름이나 지방을 따라 냅니다.



프리셋 프로그램

	프리셋	권장량	온도	조리 시간		흔들기 알림
	냉동 튀김	500g	200°C	26분	30분	x2
	미트찜	250g	200°C	16분	18분	x2
	생선 살	650g	200°C	18분	20분	x1
	채소	800g	180°C	18분	20분	x2
	닭다리	1,000g	180°C	32분	34분	x1
	재가열	/	160°C	5분	5분	/
				2,750W	2,300W	

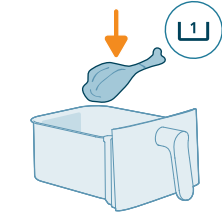
참고: 각 프리셋 프로그램의 기본 조리 시간은 에어프라이어의 정격 전원에 따라 달라질 수 있습니다.

수동 설정으로 조리

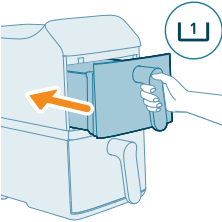
프리셋 프로그램이 원하는 조리 방식과 맞지 않는다면, 수동 설정으로 온도와 시간을 완전히 제어할 수 있습니다.

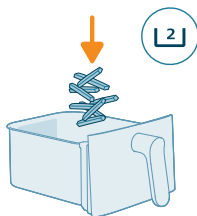
1 상단 바스켓에 재료를 추가합니다.

참고: 항상 바스켓을 사용하기 전에 하단 플레이트가 제자리에 고정되어 있는지 확인하십시오.



2 제품에 상단 바스켓을 다시 넣습니다.

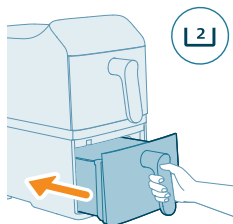




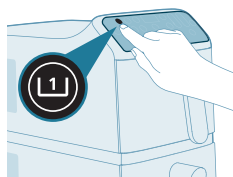
3 하단 바스켓에 재료를 추가합니다.

참고: 에어프라이어는 다양한 재료를 준비하는 데 적합합니다. 최고의 결과를 얻으려면 '조리 표'에서 추천하는 양과 조리 시간을 참조하십시오.

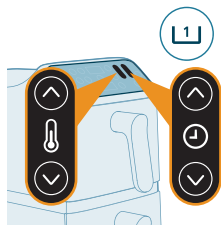
참고: 권장량을 초과하거나 'MAX' 표시선 이상으로 바스켓을 채우지 마십시오. 이는 조리 성능에 영향을 줄 수 있습니다.



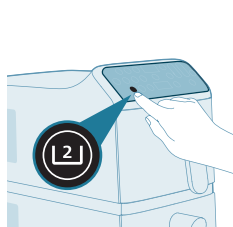
4 제품에 하단 바스켓을 다시 넣습니다.



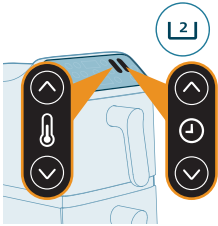
5 화면에서 상단 바스켓 버튼을 탭합니다.



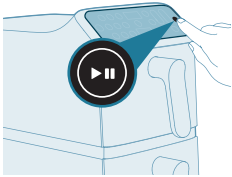
6 온도와 시간 화살표를 탭해서 원하는 설정을 선택하십시오.



7 화면에서 하단 바스켓 버튼을 탭합니다.



8 온도와 시간 화살표를 탭해서 원하는 설정을 선택하십시오.



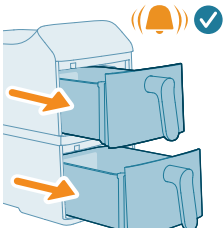
9 시작/일시 중지 버튼을 탭해서 조리를 시작하십시오.

참고: 일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들거나 뒤집어 주어야 합니다('조리 표' 참고). 하는 방법:

- 바스켓을 조심스럽게 꺼냅니다.
- 바스켓을 내열 표면 위에서 흔듭니다.
- 바스켓을 다시 넣고 조리를 계속합니다.

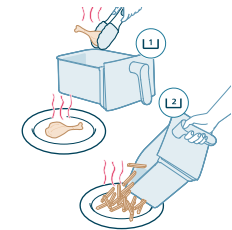
참고: 조리를 일시 중단하려면 **시작/일시 중지** 버튼을 누르십시오. 같은 버튼을 다시 누르면 조리가 다시 시작됩니다.

참고: 바스켓을 빼면 제품은 자동으로 일시 중지됩니다. 바스켓을 다시 제품에 넣으면 조리가 자동으로 다시 시작됩니다.



10 조리가 끝나면 타이머 벨이 울립니다. 두 바스켓을 조심스럽게 꺼냅니다.

주의: 조리 후에는 바스켓, 인터리어 하우징, 재료가 뜨겁습니다. 바스켓을 꺼낼 때는 항상 내열 표면(예: 받침대 또는 실리콘 매트) 위에 올려놓으십시오. 담긴 재료의 종류에 따라 바스켓에서 증기가 나올 수도 있습니다.



11 주방 집게를 사용하여 바스켓에서 조리된 음식을 꺼냅니다. 감자튀김처럼 가벼운 음식은 접시에 바로 부을 수 있습니다.

참고: 재료에 남아있는 기름이나 녹은 지방은 바스켓 바닥에 모입니다.

참고: 조리할 요리 종류에 따라 여러 번 조리하는 사이에는 내용물을 흔들어 섞기 전에 기름이나 지방을 따라 내고 싶을 수 있습니다. 안전하게 따라 내려면 바스켓을 내열 표면 위에 올려놓고 오븐용 장갑을 착용하십시오. 조심스럽게 기름이나 지방을 따라 냅니다.

조리 표

이 표는 여러 음식 유형을 준비하기 위한 권장 기본 설정을 제공합니다.

참고

- 나열된 설정은 가이드라인을 의미합니다. 재료의 원산지, 크기, 형태, 브랜드마다 차이가 있기 때문에, 모든 재료에 대한 최적의 결과를 보장할 수는 없습니다.
- 대량 조리 시(예: 감자튀김, 새우, 닭다리, 냉동 스낵) 조리 과정 도중에 재료를 2~3번 흔들거나, 뒤집거나, 섞어야 일관된 식감과 익힘 정도가 유지됩니다.
- 권장 중량은 바스켓 1개 기준입니다.

- 조리 결과는 각 요리의 재료 크기 또는 양에 따라 달라집니다. 완벽한 결과를 얻으려면 특정 재료에 맞게 조리 프리셋을 조정하십시오. Home ID 레시피 북은 재료 크기와 양에 따른 완벽한 맞춤 설정 가이드를 제공합니다.

정격 전원 2,750W 제품용 조리 표

재료	최소~최대 양	시간(분)	온도	참고
얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3인치)	200~700g	22~33	200°C	조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 썰기
닭다리(약 125g/4.5oz)	2~8조각	24~34	180°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
연어	400~1,000g	14~24	200°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
소시지	300~500g	10~15	180°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
미트칩	200~1,000g	15~20	200°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
스펀지케이크	300g	50	140°C	제빵용 트레이 액세서리를 사용하십시오.
스펀지 컵케이크	4~9컵	14~16	160°C	제빵용 컵 액세서리를 사용하십시오.
쉬운 라바 케이크	4~9컵	10	160°C	제빵용 컵 액세서리를 사용하십시오.
채소 믹스	400~800g	15~20	180°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
미니 뽕슈티	6~11조각	15~20	180°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기

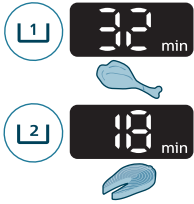
정격 전원 2,300W 제품용 조리 표

재료	최소~최대 양	시간(분)	온도	참고
얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3인치)	200~700g	26~37	200°C	조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 썰기
닭다리(약 125g/4.5oz)	2~8조각	26~36	180°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
연어	400~1,000g	16~26	200°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
소시지	300~500g	12~17	180°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
미트칩	200~1,000g	17~22	200°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
스펀지케이크	300g	50	140°C	제빵용 트레이 액세서리를 사용하십시오.
스펀지 컵케이크	4~9컵	14~16	160°C	제빵용 컵 액세서리를 사용하십시오.
쉬운 라바 케이크	4~9컵	10	160°C	제빵용 컵 액세서리를 사용하십시오.
채소 믹스	400~800g	15~20	180°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
미니 뽕슈티	6~11조각	15~20	180°C	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기

시간 기능

시간 기능은 두 바스켓이 조리 시간이나 온도가 다르더라도 동시에 조리를 완료하도록 설계되었습니다. 각 바스켓에 다른 재료를 넣어 제대로 된 식사를 준비할 때 특히 유용합니다.

1 두 바스켓의 조리 시간과 온도를 설정합니다.



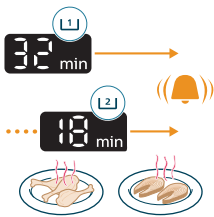
2 조절 패널에서 **시간** 버튼을 탭합니다.



3 **시작/일시 중지** 버튼을 탭하면 동기화된 조리가 시작됩니다.

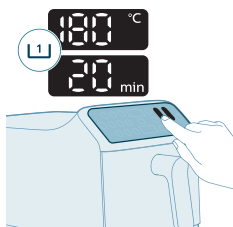


4 에어프라이어가 자동으로 한 바스켓의 시작 시간을 조정해서 두 바스켓 모두 동시에 조리 주기를 완료하도록 합니다. 그러면 모든 음식을 한 번에 낼 수 있도록 뜨겁게 준비할 수 있습니다.

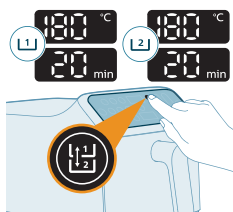


기능 복사

복사 기능을 사용하면 터치 한 번으로 한 바스켓의 조리 설정을 다른 바스켓으로 복사할 수 있습니다. 두 바스켓 모두에서 같은 음식을 조리하면서 일관된 결과를 원할 때 알맞은 기능입니다.



1 한 바스켓에서 시간과 온도를 설정합니다.



2 복사 버튼을 누릅니다. 설정이 즉시 다른 바스켓으로 복사됩니다.



3 시작/일시 중지 버튼을 눌러서 조리를 시작합니다.

음식 흔들기

흔드는 방법

조리 중에 에어프라이어에서 바스켓을 꺼내 음식을 흔들거나, 섞거나, 뒤집습니다.

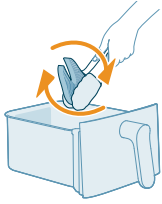
안전하게 음식을 흔드는 방법:

- 1 바스켓을 내열 표면 위에 올려놓습니다.
- 2 바스켓을 살짝 흔들어서 뜨거운 공기가 모든 음식 표면에 닿을 수 있게 합니다.

바스켓이 흔들기에 너무 무거운 경우:

- 1 바스켓을 내열 표면 위에 올려놓습니다.





- 2 실리콘 팁이 달린 집게나 주방 도구를 사용해서 재료를 섞거나 뒤집으십시오. 바스켓을 다시 넣고 조리를 다시 시작합니다.

참고: 바스켓을 빼면 에어프라이어가 자동으로 일시 정지됩니다. 바스켓이 다시 들어가기 전까지 디스플레이는 멈춘 상태로 유지됩니다.

참고: 바스켓을 다시 넣으면 자동으로 조리를 다시 시작합니다.

참고: 바스켓을 오랫동안(30초 이상) 꺼내지 마십시오. 그러면 제품이 식을 수 있습니다.

흔들어야 하는 음식

- 튀김이나 너깃처럼 조리 중에 쌓이는 작은 음식은 보통 고르게 바삭하고 일정하게 조리하려면 흔들어야 합니다.
- 이런 음식을 흔들지 않으면 고르지 않게 조리되거나, 일부분이 덜 익을 수 있습니다.
- 스테이크처럼 두꺼운 음식은 조리 중간에 뒤집어 주면 모든 부분이 고르게 노릇하게 익을 수 있습니다.

흔드는 시기

- 조리 중간에 1~2회(또는 그 이상 원하는 만큼) 흔들거나 뒤집어 주십시오.
- 일부 프리셋에는 흔들기 알림 기능(보기 "프리셋 프로그램")이 내장되어 있습니다.

흔들기 알림

- 흔들기 알림은 5번 삐 소리가 나고 디스플레이가 깜박입니다.
- 5번 삐 소리가 난 뒤에 바스켓을 빼지 않으면 알림이 자동으로 꺼집니다.
- 바스켓을 꺼내는 즉시 흔들기 알림도 중단됩니다.

홈메이드 감자튀김 만들기

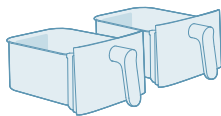
에어프라이어로 맛있는 홈메이드 감자튀김을 만들려면,

- 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 썩니다(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 붓지 마십시오.
- 6 제품 바스켓에 감자 스틱을 넣습니다.
- 7 감자 스틱을 튀기고 조리 중에 바스켓을 2~3번 섞습니다.

세척



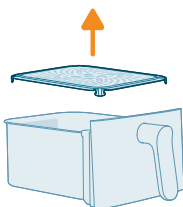
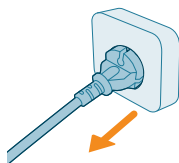
경고: 청소를 시작하기 전에 바스켓과 제품 내부를 완전히 식히십시오.

경고: 바스켓은 논스틱 코팅이 되어 있습니다. 금속성 주방 도구나 연마성 세제를 사용하여 세척하지 마십시오. 논스틱 코팅이 손상될 수 있습니다.

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

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

도움말: 바스켓을 분리하면 에어프라이어어를 더 빠르게 식힐 수 있습니다.



2 바스켓에서 하단 플레이트를 분리합니다.

3 바스켓 바닥에 있는 녹은 지방과 기름을 버립니다.

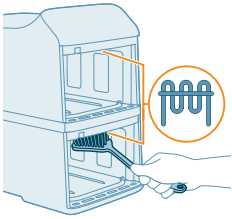
4 바스켓을 식기세척기를 사용해 세척하십시오. 따뜻한 물, 주방용 세제 및 부드러운 스펀지를 사용하여 세척해도 됩니다("청소 표" 참고).

도움말: 음식 찌꺼기가 바스켓이나 하단 플레이트에 들러붙은 경우 세제를 푼 뜨거운 물에 10~15분 정도 담가 놓으면 됩니다. 음식 찌꺼기를 분리하면 좀 더 쉽게 제거할 수 있습니다. 기름과 지방을 분해할 수 있는 주방용 세제를 사용하십시오. 바스켓이나 하단 플레이트에 있는 기름 얼룩이 주방용 세제를 푼 뜨거운 물로도 제거되지 않으면 지방 제거액을 사용하십시오.

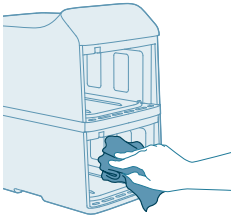
도움말: 열판에 음식물이 들러붙어 있는 경우는 부드럽거나 중간 강도의 솔을 사용하여 제거할 수 있습니다. 철 수세미나 딱딱한 솔은 사용하지 마십시오. 열판 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

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





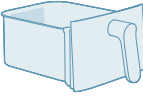
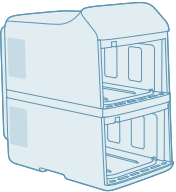
6 열판을 청소용 브러시로 청소하여 음식물 찌꺼기를 제거합니다.



7 제품 안쪽을 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하십시오.

청소 표

적절하게 세척해야 에어프라이어의 성능과 안전이 유지됩니다. 아래 표는 부품별 청소 방법을 안내합니다.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

보관

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

참고

- 바스켓이 떨어져서 손상될 수 있으므로 에어프라이어를 옮길 때 항상 수평으로 잡으십시오.
- 하단 플레이트 등 에어프라이어에 탈부착할 수 있는 액세서리는 옮기거나 보관하기 전에 항상 고정시키십시오.

문제 해결

이 챕터는 제품을 사용하면서 일반적으로 경험하게 되는 문제와 해결 방법을 제시합니다. 아래의 정보로도 문제를 해결할 수 없는 경우 www.home.id/support를 방문하여 자주 묻는 질문(FAQ) 목록을 참조하거나 해당 국가의 필립스 고객 지원 센터로 문의하십시오.

문제	예상 원인	해결책
본 제품 외부가 사용하는 동안 뜨거워집니다.	내부의 열은 외부 표면으로 전달됩니다.	이는 정상적인 현상입니다. 제품 사용 중 손으로 만져야 하는 모든 핸들이나 스위치는 뜨거워지지 않습니다.
		바스켓, 하단 플레이트, 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.
	바스켓에 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.

문제	예상 원인	해결책
	여러 가전 제품이 하나의 콘센트에 연결되었습니다.	에어프라이어는 높은 와트에서 동작합니다. 다른 콘센트에 꽂아 보고 퓨즈에 이상이 없는지 확인합니다.
	전원 버튼이 아직 켜지지 않았습니다.	엄지로 전원 버튼을 누르십시오. 이때 손가락에 버튼이 모두 닿도록 하십시오.
에어프라이어 내부에 약간 벗겨진 부분이 있습니다.	우연히 코팅 부분에 마찰이 일어나거나 굽힘이 발생하여(예: 바스켓을 넣거나/거친 청소 도구로 청소하는 도중), 에어프라이어 바스켓 내부에 작게 벗겨진 부분이 일부 생길 수 있습니다.	손상을 방지하려면 하단 플레이트를 낮추어 바스켓에 제대로 넣어야 합니다. 하단 플레이트를 비스듬하게 넣으면 하단 플레이트 옆면이 바스켓 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.	바스켓에 고여 있는 기름이나 지방을 조심스럽게 따라 낸 다음 계속 조리하십시오.
	이전에 사용하고 남은 기름기가 바스켓에 여전히 남아있습니다.	바스켓에 남아있는 기름기가 가열되면서 연기가 발생합니다. 매번 사용 후에는 항상 바스켓과 하단 플레이트를 철저히 청소하십시오.
	음식에 빵가루나 튀김옷이 제대로 입혀지지 않았습니다.	공기 중의 미세한 빵가루 조각으로 인해 연기가 날 수 있습니다. 빵가루 또는 튀김옷이 음식에 제대로 붙도록 세게 눌러 주십시오.
	양념, 액체 또는 육즙이 녹은 지방과 섞여 됩니다.	바스켓에 넣기 전에 재료를 두드려서 물기를 제거해 주십시오.
에어프라이어의 화면에 "E1" 또는 "E2"가 표시됩니다.	온도가 너무 낮은 곳에 에어프라이어가 보관되었을 수 있습니다.	제품 온도가 너무 낮습니다. 이 제품은 5°C~40°C의 주변 온도에서 사용하도록 설계되었습니다. 에어프라이어를 상온에 최소 15분 정도 두십시오. 문제가 지속되면 필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 국가/지역의 고객 지원 센터에 문의하십시오.

문제	예상 원인	해결책
에어프라이어의 화면에 "E4", "E5", "E12", "E22", "E23"가 표시됩니다.	제품에 오작동이 있을 수도 있습니다.	제품의 플러그를 뽑았다가 다시 꽂아 보십시오. 그래도 문제가 지속된다면 필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 지원 센터에 문의하십시오.
에어프라이어의 화면에 "E10"이 표시됩니다.	제품의 내부 온도가 너무 높습니다.	공기 배출구 주변에 환기와 열 손실에 영향을 주는 장애물이 있는지 확인하십시오. 공기 배출구 주변에 최소한 15cm의 공간을 확보하고, 공기 배출구와 벽 사이에 물건을 두지 마십시오.

المحتويات

219	تعليمات السلامة الهامة
219	خطر
219	تحذير
220	تنبيه
221	إعادة التدوير
221	المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)
221	الضمان والدعم
221	معلومات التصميم البيئي
222	وصف عام
222	نظرة عامة حول المنتج
223	نظرة عامة على لوحة التحكم
225	قبل الاستخدام للمرة الأولى
226	عمليات التحضير قبل الاستخدام
226	استخدام الجهاز
226	التشغيل التجريبي
228	الطهو باستخدام برامج الإعداد المسبق
231	برامج الإعداد المسبق
231	الطهو باستخدام الإعدادات اليدوية
233	جدول الطعام
235	وظيفة الوقت
236	وظيفة النسخ
237	هزّ الطعام
237	كيفية الهزّ
237	ما يجب هزّه
238	متى يجب الهزّ
238	تذكير بالتقليب
238	تحضير البطاطس المقلية في المنزل
238	التنظيف
240	جدول التنظيف
240	التخزين
240	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

تعليمات السلامة الهامة

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

خطر



- 1 لا تضع الجهاز على أفران غاز ساخنة أو كل أنواع الأفران الكهربائية وألواح الطهو الكهربائية أو بالقرب منها، أو في فرن محمى (الشكل 1).
- لا تقم القاعدة بالمياه على الإطلاق، ولا تغسلها تحت مياه الحنفية.
- لا تدع المياه أو أي سائل آخر يتسرب إلى داخل الجهاز، لتفادي حدوث صدمة كهربائية.
- ضع المكونات المراد قليها في السلة دائماً، وذلك لتجنب ملامستها لعناصر التسخين.
- لا تقطع فتحات مدخل الهواء ومخرج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تملأ السلة 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 المشار إليه في السلة.
- احرص دائماً على أن تكون أداة التسخين نظيفة وخالية من الطعام العالق.

تحذير

تحذير



- في حال كان سلك التزويد بالطاقة تالفاً، يجب استبداله من قبل Philips أو وكيل خدمة تابع لها أو أشخاص يتمتعون بمؤهلات مماثلة لتجنب أي خطر.
- لا تقم بتوصيل الجهاز إلا بمأخذ حائط مؤرض، محمي بواسطة قاطع دائرة التسرب إلى الأرض.
- احرص دائماً على إدخال المقبس في مأخذ الطاقة في الحائط بطريقة صحيحة.
- هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- قد تصبح الأسطح التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام (الشكل 2).
- هذا الجهاز غير معد 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 الإشراف على الأطفال للحوول دون لعبهم بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف أو أعمال الصيانة من دون مراقبة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من الحائط أو أجهزة أخرى. اترك مساحة خالية لا تقل عن 15 سم على كلا الجانبين وفي الجزء الخلفي من الجهاز. لا تضع أي غرض على سطح الجهاز.
- أثناء القلي بواسطة الهواء الساخن، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. أبقي يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخّ الحذر أيضاً من البخار والهواء الساخن عند إزالة السلة 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 التعرض للأكريلاميد في المواد الغذائية المحضرة.

- بما أن جهاز Airfryer هذا يحتوي على حجرتي طهو، تكون قوته الكهربائية كبيرة. لا تقم بتشغيل أجهزة أخرى بطاقة قوية على نفس الدائرة في نفس الوقت (مثلاً، الغلايات والشوايات الكهربائية وما شابه ذلك). وإلا، قد يتفاعل قاطع الدائرة في منزلك مع ذلك وتتفصل الطاقة في القابس.
- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في درجات حرارة محيطة تتراوح ما بين 5 درجات مئوية و40 درجة مئوية.
- تحقق من أن الفولتية المثشار إليها 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 السلة واللوح السفلية 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

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 والفطور وغيرها من الأماكن السكنية.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة في حال تركه من دون مراقبة وقبل تجميع قطعه أو تفكيكه أو تخزينه أو تنظيفه.
- ضع الجهاز على سطح مستقر وأقفي ومستو.
- إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأهداف احترافية أو شبه احترافية أو إذا لم يتم استخدامه وفقاً للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح وترفض شركة Philips تحمل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.
- 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.
- قم بإزالة المخلفات المحروقة. يجب عدم قلي البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (وذلك لتقليل إنتاج مادة الأكريلاميد).
- توخّ الحذر عند تنظيف الجهة العليا من حجرة الطهو، أي: أدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية.
- احرص دائماً على طهو الطعام بالكامل داخل جهاز Airfryer.
- توخّ الحذر عند طهو طعام يتلف بسهولة مع وظيفة مزمنة إنهاء الطهو (قد تتكاثر البكتيريا).
- توخّ الحذر عند سكب الطعام المطهو وتجنب وقوع الملحقات. بالإضافة إلى ذلك، احذر من الزيت الذي قد يتقاطر من الجوانب الشبكية للسلة.
- عند طهو طعام دهني، قد يتصاعد بعض الدخان من جهاز Airfryer.

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.



المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)

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

الضمان والدعم

تقدم شركة Versuni ضمانًا لمدة سنتين على هذا المنتج بعد الشراء. ليس هذا الضمان صالحًا في حال وجود عطل بسبب الاستخدام غير الصحيح أو الصيانة الرديئة. لا يؤثر هذا الضمان على الحقوق التي يمنحها لك القانون بصفقتك مستهلكًا. للحصول على مزيد من المعلومات أو للاستفادة من الضمان، تفضل بزيارة موقعنا الإلكتروني www.home.id/warranty.

معلومات التصميم البيئي

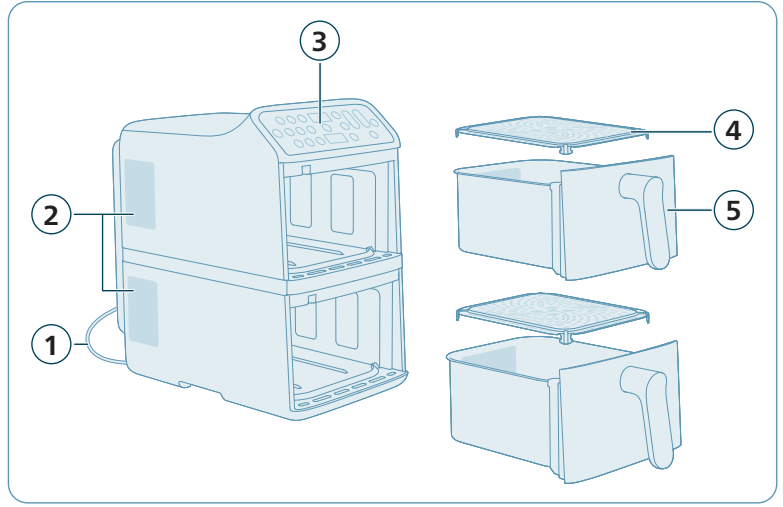
معلومات التصميم البيئي لمعرف (معرفة) الطراز: NA46x

الوصف	الرمز	القيمة	الوحدة
استهلاك الطاقة في وضع يقاف التشغيل	P_{off}	0.28	W
استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد	P_{sb}	غير مطبقة	W
لفترة قبل الانتقال التلقائي إلى وضع الاستعداد	T_{sb}	20	من الدقائق
القياس المعياري لقيمة الخدمة			
EN 50564:2011			
تفاصيل الاتصال للحصول على مزيد من المعلومات			
DAP B.V.			
Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands			
يتوافق الجهاز مع متطلبات التصميم البيئي الواردة في الملحق الثاني من لائحة المفوضية			
اللائحة (الاتحاد الأوروبي) 2023/826			

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحبًا بك في Philips!

للاستفادة بالكامل من الدعم الذي نقدمه، سجل منتجك على www.home.id.

نظرة عامة حول المنتج

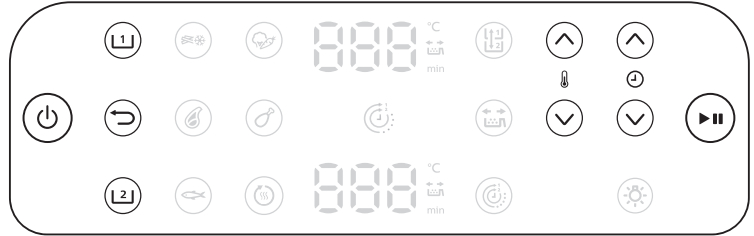


- 1 سلك الطاقة
- 2 مخارج الهواء
- 3 لوحة التحكم
- 4 اللوحة السفلية (عدد 2)
- 5 السلة (عدد 2)

ملاحظة: يتميز هذا الجهاز بوجود سلتين مستقلتين للطهو. يمكنك اختيار الطهو بسلة واحدة فقط أو استخدام كليهما معاً في الوقت نفسه. تعمل كل سلة بشكل مستقل، ما يتيح لك ضبط درجات الحرارة أو أوقات الطهو أو البرامج المسبقة بشكل منفصل لكل سلة.

نظرة عامة على لوحة التحكم

الطاقة والعمليات الأساسية



زر التشغيل/إيقاف التشغيل

انقر لتشغيل جهاز Airfryer أو إيقاف تشغيله.



زر تحديد السلة العلوية (1)

انقر لتحديد السلة العلوية لضبط الإعدادات.



زر تحديد السلة السفلية (2)

انقر لتحديد السلة السفلية لضبط الإعدادات.



زر العودة

انقر للعودة إلى القائمة السابقة أو إلغاء التحديد الحالي.



زر التشغيل/الإيقاف المؤقت

انقر لبدء عملية الطهو أو إيقافها مؤقتًا.



أزرار زيادة/تقليل درجة الحرارة

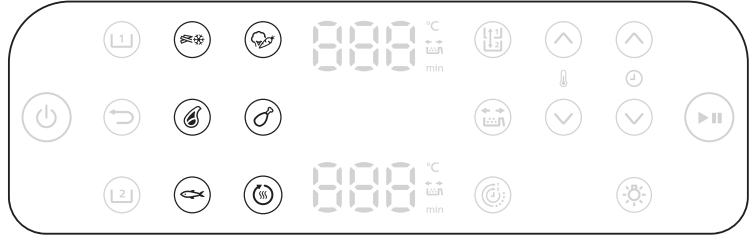
انقر لزيادة درجة حرارة الطهو أو خفضها في السلة المحددة.



أزرار زيادة/تقليل الوقت

انقر لزيادة وقت الطهو أو تقليله في السلة المحددة.





وجبات خفيفة تركز على البطاطس المثلجة

استخدم هذا الإعداد المسبق لتحضير البطاطس المقلية المثلجة أو البطاطس وجزر أو البطاطا المقلية للحصول على لمسة ذهبية مقرمشة.



شرائح اللحم

استخدم هذا الإعداد المسبق لشوي شرائح اللحم حسب درجة النضج التي تفضلها، مع الحصول على سطح محمّر ومقرمش.



السّمك

استخدم هذا الإعداد المسبق لطهو شرائح السمك أو المأكولات البحرية بلطف، مع الحفاظ على رطوبتها ولمسها المتفتت.



الخضار

استخدم هذا الإعداد المسبق لتحميص أو تحمير الخضروات بشكل متساو باستخدام أقل كمية ممكنة من الزيت.



أفخاذ دجاج

استخدم هذا الإعداد المسبق لطهو أورك الدجاج بشكل كامل مع الحصول على جلد مقرمش.

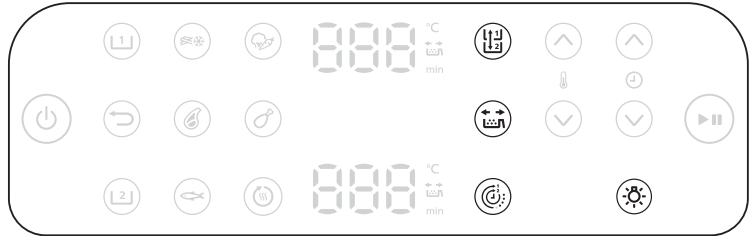


التسخين

استخدم هذا الإعداد المسبق لتسخين بقايا الطعام بسرعة مع الحفاظ على القوام والنكهة.



وظائف إضافية



وظيفة النسخ

يمكنك تعيين الوقت ودرجة الحرارة لسلة واحدة، ثم نسخ هذه الإعدادات الدقيقة إلى السلة الأخرى بالضغط على زر وظيفة النسخ.



وظيفة الوقت

مزامنة تلقائية لأوقات الطهو في السلتين لتكون الوجبات جاهزة في الوقت نفسه.

**تذكير بالتقليب**

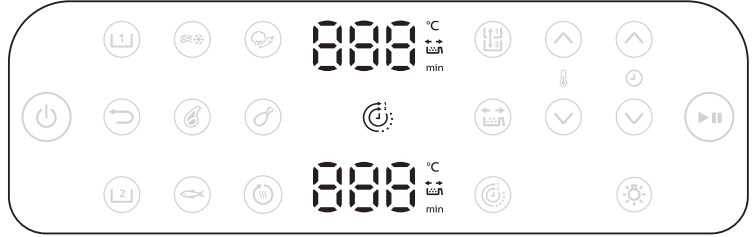
يضم هذا الطراز ميزة التذكير بالاهتزاز. للحصول على أفضل النتائج، قم بهز أو قلب الطعام فور سماع صوت منبه التذكير.



اضغط على زر التذكير بالتقليب لتمكين التنبيهات التي تذكرك بتقليب الطعام أو تعطيله للحصول على نتائج أكثر تساويًا. ستسمع صوت "صافرة" وسترى رمز الهزّ يومض بجانب شاشة الوقت.

الضوء

تشغيل الضوء في غرفة الطهو أو إيقاف تشغيله.

**الشاشة****شاشة عرض الوقت/درجة الحرارة**

تتناوب الشاشة بين عرض وقت الطهو ودرجة الحرارة.

888 °C

مؤشر التذكير بالتقليب

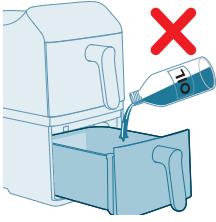
يضيء عند تنشيط التذكير بالاهتزاز.

**مؤشر وظيفة ضبط الوقت**

يضيء عند تنشيط وظيفة الوقت.

**قبل الاستخدام للمرة الأولى**

هام: أثناء الاستخدام الأول لجهاز airfryer، قد ينبعث بعض الدخان والرائحة. وهذا أمر عادي، ويجب أن يتبدد في غضون بضع دقائق.



تنبيه: يعمل جهاز Airfryer هذا بواسطة الهواء الساخن. لا تملأ السلة بالزيت أو دهون القلي أو أي سائل آخر.

تنبيه: لا تلمس الأسطح الساخنة. أمسك السلة الساخنة باستخدام قفازات الفرن.

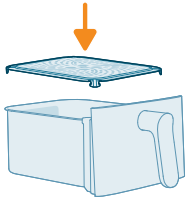
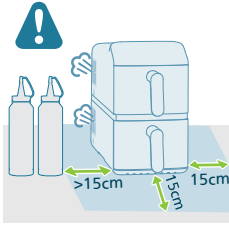
تنبيه: هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي فقط.

ملاحظة: من غير الضروري تسخين الجهاز مسبقاً.

- 1 أزل كل مواد التغليف.
- 2 أزل أي ملامص أو تسميات (إذا وجدت) متوفرة على الجهاز.
- 3 نظف الجهاز جيداً قبل أول استخدام (انظر 'التنظيف').

عمليات التحضير قبل الاستخدام

- 1 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستو وأفقي ومقاوم للحرارة.
- 2 اترك مساحة خالية لا تقل عن 15 سم حول الجهاز.



- 3 أدخل القاعدة السفلية في السلة.

ملاحظة: أثناء الاستخدام، يخرج البخار الساخن عبر مخارج الهواء. أبق يديك ووجهك بعيدين بأمان عن البخار والمخارج. ضع الجهاز على بُعد 15 سم من الحائط، ولا تضع مخارج الهواء مباشرة أمام القابض.

ملاحظة: لا تضع أي غرض على سطح الجهاز أو على جوانبه. إن قد يؤدي ذلك إلى إعاقة تدفق الهواء والتأثير في نتيجة القلي، القلي بواسطة الهواء

ملاحظة: لا تضع جهاز Airfryer إلى جانب جهاز طهو آخر، أو بالقرب من حائط المطبخ أو تحت خزانة المطبخ، إن قد يتكثف البخار الساخن ويسيل على الأسطح.

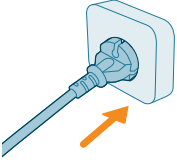
استخدام الجهاز

التشغيل التجريبي

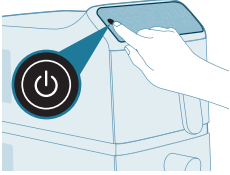
يساعدك التشغيل التجريبي على:

- التعرف على جهاز Airfryer
- التحقق من التشغيل الصحيح
- إزالة بقايا التصنيع

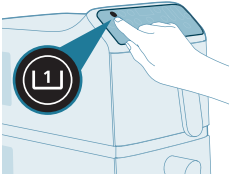
1 تأكد من أن السلتين فارغتين، ثم قم بتوصيل الجهاز.



2 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.



3 حدد إحدى السلتين.



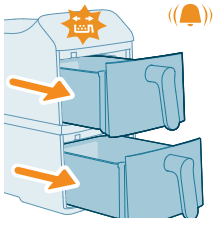
4 انقر فوق زر البطاطس المقلية المثلى.

5 حدد السلة الأخرى واختر البطاطس المقلية المجمدة أيضاً.

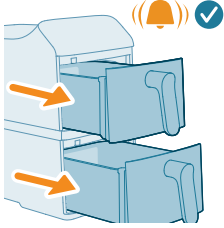


6 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت للبدء.

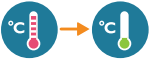




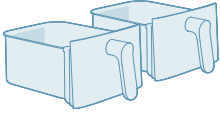
7 يصدر تذكير الاهتزاز صوتًا في منتصف عملية الطهو. أكم صوت الصافرة عن طريق سحب السلتين، ثم إعادة إدخالهما بإحكام.



8 عند انتهاء الطهو، سيصدر صوت صفير أخير.



9 أزل السلتين. اترك كلا السلتين في الفلاجة لمدة 10 إلى 30 دقيقة.

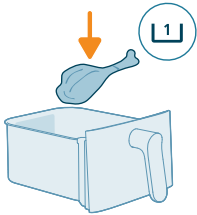


الطهو باستخدام برامج الإعداد المسبق

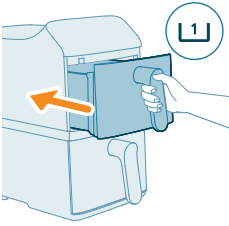
يأتي هذا الجهاز مع مجموعة متنوعة من برامج إعداد مسبق للطهو صُممت لتبسيط عملية إعداد الوجبات. تم تحسين كل إعداد مسبق لنوع معين من الطعام، وهو يحدد تلقائيًا درجة الحرارة المثالية ووقت الطهو لتوفير نتائج لذيذة بأدنى حد من المجهود.

1 تُضاف المكونات إلى السلة العلوية.

ملاحظة: احرص دائمًا على تثبيت القاعدة السفلية في مكانها بإحكام قبل استخدام السلة.

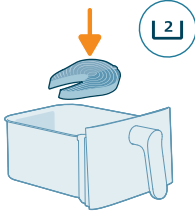


2 أعيد السلة العلوية إلى الجهاز.

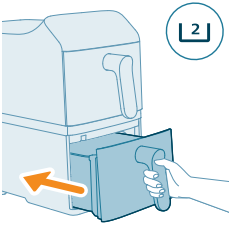


3 تُضاف المكونات إلى السلة السفلية.

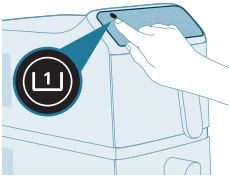
ملاحظة: تجنب تجاوز الكميات المقترحة أو ملء السلة فوق خط "MAX" لأن ذلك قد يؤثر في أداء الطهو.



4 أعيد السلة السفلية إلى الجهاز.



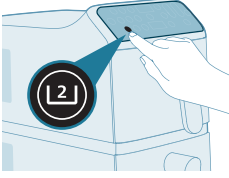
5 اضغط على زر السلة العليا على الشاشة.



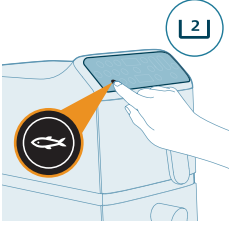
6 اختر زر الإعداد المسبق المفضل.



7 اضغط على زر **السلة السفلية** على الشاشة.



8 اختر زر الإعداد المسبق المفضل.



9 اضغط على زر **التشغيل/الإيقاف المؤقت** لبدء الطهو.

ملاحظة: تتطلب بعض المكونات الهزّ أو التقليب بعد مرور منتصف وقت الطهو (راجع "برامج الإعداد المسبق"). للقيام بذلك:

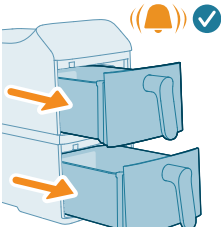
- اسحب السلة إلى الخارج برفق.
- هزّ المحتويات فوق سطح مقاوم للحرارة.
- أعد إدخال السلة لمتابعة عملية الطهو.

ملاحظة: لإيقاف عملية الطهو مؤقتًا، اضغط على زر **البدء/الإيقاف المؤقت**. اضغط على الزر نفسه من جديد للاستئناف.

ملاحظة: سيتوقف الجهاز عن التشغيل مؤقتًا بصورة تلقائية عند إزالة السلة. وسيتم استئناف الطهو تلقائيًا بعد إعادة وضع السلة في الجهاز.

10 بعد اكتمال عملية الطهو، سيصدر صوت جرس المؤقت. اسحب السلتين إلى الخارج بعناية.

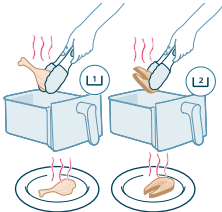
تنبيه: بعد انتهاء عملية الطهو، ستكون السلة والهيكل الداخلي والمكونات ساخنة. ضع السلة دائمًا على سطح مقاوم للحرارة (على سبيل المثال، حامل أطباق، أو بساط من السيليكون) عند فك السلة. اعتمادًا على نوع الطعام، قد يتصاعد بخار ساخن من السلة.



11 استخدم ملقط المطبخ لإخراج الطعام المطهو من السلتين.

ملاحظة: سيجمع الزيت الزائد أو الدهون الناتجة من المكونات في قاع السلة.

ملاحظة: اعتمادًا على نوع الطعام الذي يتم طهوه، قد ترغب في التخلص من الزيت أو الدهون الزائدة بين الدفعات أو قبل هزّ المحتويات. للقيام بذلك بأمان، ضع السلة على سطح مقاوم للحرارة وارترق قفازات الفرن. اسكب الزيت أو الدهون الزائدة بحذر.



برامج الإعداد المسبق

الإعدادات المسبقة	المقدار الموصى به	درجة الحرارة	وقت الطهو	تذكير بالتقليب
البطاطس المقلية المثلجة 	500 غ	200 درجة مئوية	26 دقيقة	30 دقيقة X2
لحم ضلع 	250 غ	200 درجة مئوية	16 دقيقة	18 دقيقة X2
فيليه السمك 	650 غ	200 درجة مئوية	18 دقيقة	20 دقيقة X1
خضار 	800 غ	180 درجة مئوية	18 دقيقة	20 دقيقة X2
أفخاذ 	1000 غ	180 درجة مئوية	32 دقيقة	34 دقيقة X1
التسخين 	/	160 درجة مئوية	5 دقائق	5 دقائق /
2750 واط		2300 واط		

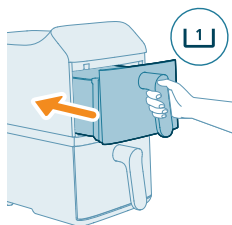
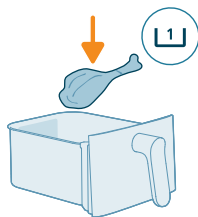
ملاحظة: قد يختلف وقت الطهو الافتراضي لكل برنامج إعداد مسبق وفقاً لتصنيف الطاقة الخاص بجهاز Airfryer.

الطهو باستخدام الإعدادات اليدوية

عندما لا تليي البرامج مسبق الضبط احتياجاتك المخصصة للطهو، تمنحك الإعدادات اليدوية تحكماً كاملاً في درجة الحرارة والوقت.

1 تضاف المكونات إلى السلة العلوية.

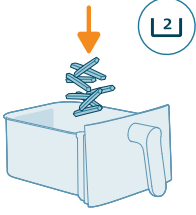
ملاحظة: احرص دائماً على تثبيت القاعدة السفلية في مكانها بإحكام قبل استخدام السلة.



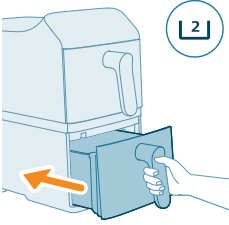
2 أعيد السلة العلوية إلى الجهاز.

3 تُضاف المكونات إلى السلة السفلية.

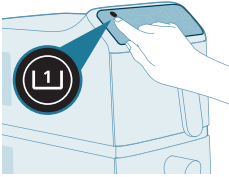
ملاحظة: إن جهاز Airfryer مناسب لتحضير مجموعة واسعة من المكونات. للحصول على أفضل النتائج، يُرجى الرجوع إلى "جدول الطعام" للاطلاع على الكميات الموصى بها وأوقات الطهو.
ملاحظة: تجنب تجاوز الكميات المقترحة أو ملء السلة فوق خط "MAX" لأن ذلك قد يؤثر في أداء الطهو.



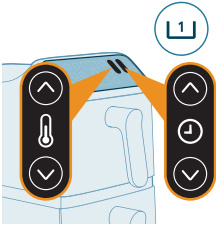
4 أُعيد السلة السفلية إلى الجهاز.



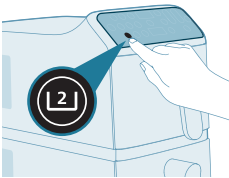
5 اضغط على زر السلة العليا على الشاشة.



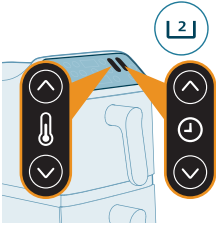
6 اضغط على الأنسهم الخاصة بدرجة الحرارة والوقت لاختيار الإعداد المفضل.



7 اضغط على زر السلة السفلية على الشاشة.



8 اضغط على الأسهم الخاصة بدرجة الحرارة والوقت لاختيار الإعداد المفضل.



9 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء الطهو.

ملاحظة: تتطلب بعض المكونات الهزّ أو التقليب بعد مرور منتصف وقت الطهو (راجع "جدول الطعام"). للقيام بذلك:

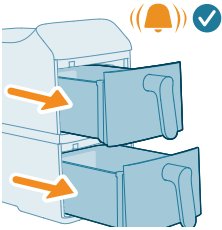
- اسحب السلة إلى الخارج برفق.
- هزّ المحتويات فوق سطح مقاوم للحرارة.
- أعد إدخال السلة لمتابعة عملية الطهو.

ملاحظة: لإيقاف عملية الطهو مؤقتًا، اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت. اضغط على الزر نفسه من جديد للاستئناف.

ملاحظة: سيتوقف الجهاز عن التشغيل مؤقتًا بصورة تلقائية عند إزالة السلة. وسيتم استئناف الطهو تلقائيًا بعد إعادة وضع السلة في الجهاز.

10 بعد اكتمال عملية الطهو، سيصدر صوت جرس المؤقت. اسحب السلتين إلى الخارج بعناية.

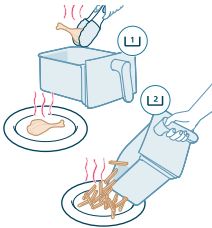
تنبيه: بعد انتهاء عملية الطهو، ستكون السلة والهيكل الداخلي والمكونات ساخنة. ضع السلة دائمًا على سطح مقاوم للحرارة (على سبيل المثال، حامل أطباق، أو بساط من السيليكون) عند فك السلة. اعتمادًا على نوع الطعام، قد يتصاعد بخار ساخن من السلة.



11 استخدم ملقط المطبخ لإخراج الطعام المطهو من السلتين. بالنسبة إلى العناصر الأخف وزنًا، مثل البطاطس المقلية، يمكنك صبها مباشرةً على القاعدة.

ملاحظة: سيتجمع الزيت الزائد أو الدهون الناتجة من المكونات في قاع السلة.

ملاحظة: اعتمادًا على نوع الطعام الذي يتم طهوه، قد ترغب في التخلص من الزيت أو الدهون الزائدة بين الدفّعات أو قبل هزّ المحتويات. للقيام بذلك بأمان، ضع السلة على سطح مقاوم للحرارة وارترق قفازات الفرن. اسكب الزيت أو الدهون الزائدة بحذر.



جدول الطعام

يوفر الجدول أدناه الإعدادات الأساسية الموصى بها لتحضير مختلف أنواع الأطعمة.

ملاحظة

- الإعدادات المدرجة مخصصة كإرشادات. لا يمكن ضمان الحصول على أفضل النتائج لكل المكونات، وذلك بسبب الاختلافات في أصل المكونات وحجمها وشكلها وعلامتها التجارية.
- عند طهو كميات كبيرة (مثل البطاطس المقلية والروبيان وأوراك الدجاج والوجبات الخفيفة المثلجة)، يجب هزّ المكونات أو تقليلها أو تحريكها من 2 إلى 3 مرات أثناء عملية الطهو لضمان الحصول على قوام ثابت ونضج متساو.

- الوزن المقترح هو للسلة الواحدة.
- تختلف نتائج الطهو بحسب حجم المكونات أو كمية كل طبق. لتحقيق نتائج مثالية، اضبط إعدادات الطهي وفقاً للمكونات التي تستخدمها. يقدم كتاب الوصفات من Home ID دليلاً شاملاً حول كيفية تخصيص الوصفات وفقاً لحجم المكونات وكمية كل منها.

جدول طعام للأجهزة الكهربائية بمعدل طاقة 2750 واط				
المكونات	الحد الأدنى - الأقصى	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة	ملاحظة
بطاطس مقلية رفيعة مثلجة (7x7 مم / 0,3x0,3 بوصات)	200-700 غ	22-33	200 درجة مئوية	يجب هز المكونات أو قلبها أو تحريكها 2-3 مرات خلال الطهو
أوراك الدجاج (نحو 125 غ/4,5 أونصات)	2-8 قطع	24-34	180 درجة مئوية	الهز أو التقليب أو التحريك في منتصف عملية القلي
سلمون	400-1000 غ	14-24	200 درجة مئوية	الهز أو التقليب أو التحريك في منتصف عملية القلي
النفاقي	300-500 غ	10-15	180 درجة مئوية	الهز أو التقليب أو التحريك في منتصف عملية القلي
لحم ضلع	200-1000 غ	15-20	200 درجة مئوية	الهز أو التقليب أو التحريك في منتصف عملية القلي
كعكة إسفنجية	300 غ	50	140 درجة مئوية	استخدم ملحق صينية الخبز
كاب كيك إسفنجية	4-9 أكواب	14-16	160 درجة مئوية	استخدم ملحق كوب الخبز
كعكة لافا سهلة التحضير	4-9 أكواب	10	160 درجة مئوية	استخدم ملحق كوب الخبز
خضروات مشكلة	400-800 غ	15-20	180 درجة مئوية	الهز أو التقليب أو التحريك في منتصف عملية القلي
روستي صغيرة	6-11 قطع	15-20	180 درجة مئوية	الهز أو التقليب أو التحريك في منتصف عملية القلي

جدول طعام للأجهزة الكهربائية بمعدل طاقة 2300 واط				
المكونات	الحد الأدنى - الأقصى	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة	ملاحظة
بطاطس مقلية رفيعة مثلجة (7x7 مم / 0,3x0,3 بوصات)	200-700 غ	26-37	200 درجة مئوية	يجب هز المكونات أو قلبها أو تحريكها 2-3 مرات خلال الطهو
أوراك الدجاج (نحو 125 غ/4,5 أونصات)	2-8 قطع	26-36	180 درجة مئوية	الهز أو التقليب أو التحريك في منتصف عملية القلي
سلمون	400-1000 غ	16-26	200 درجة مئوية	الهز أو التقليب أو التحريك في منتصف عملية القلي

المكونات	الحد الأدنى - الأقصى	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة	ملاحظة
النقانق	300-500 غ	12-17	180 درجة مئوية	الهزّ أو التقليب أو التحريك في منتصف عملية القلي
لحم ضلع	200-1000 غ	17-22	200 درجة مئوية	الهزّ أو التقليب أو التحريك في منتصف عملية القلي
كعكة إسفنجية	300 غ	50	140 درجة مئوية	استخدم ملحق صينية الخبز
كاب كيك إسفنجية	4-9 أكواب	14-16	160 درجة مئوية	استخدم ملحق كوب الخبز
كعكة لافا سهلة التحضير	4-9 أكواب	10	160 درجة مئوية	استخدم ملحق كوب الخبز
خضروات مشكلة	400-800 غ	15-20	180 درجة مئوية	الهزّ أو التقليب أو التحريك في منتصف عملية القلي
روستي صغيرة	6-11 قطع	15-20	180 درجة مئوية	الهزّ أو التقليب أو التحريك في منتصف عملية القلي

وظيفة الوقت

تم تصميم وظيفة **الوقت** لضمان أن ينتهي طهو الطعام في كلتا السلتين في الوقت نفسه، حتى لو اختلفت مدتا الطهو أو درجات الحرارة. هذا مفيد بشكل خاص عند تحضير وجبة كاملة تحتوي على مكونات مختلفة في كل سلة.

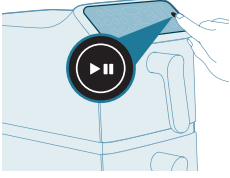
1 اضبط وقت الطهو ودرجة الحرارة لكل من السلتين.



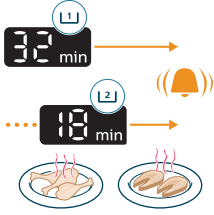
2 اضغط على زر **الوقت** على لوحة التحكم.



3 انقر فوق زر **التنغيل/الإيقاف المؤقت**، وسيبدأ الطهو المتزامن.



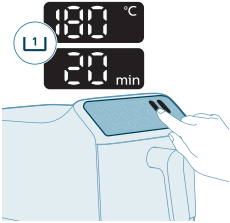
4 يقوم جهاز Airfryer تلقائيًا بضبط وقت بدء إحدى السلتين بحيث تنتهي دورة الطهو في كلتا السلتين في الوقت نفسه. وهذا يضمن أن تكون جميع المكونات ساخنة وجاهزة للتقديم في آن واحد.



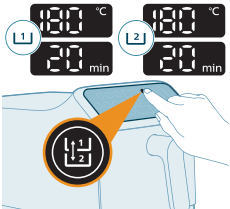
وظيفة النسخ

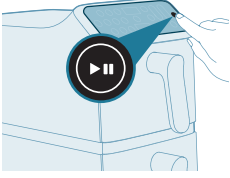
تسمح لك وظيفة **النسخ** بتكرار إعدادات الطهو من سلة إلى أخرى بلمسة واحدة. هذا مثالي عند طهو الطعام نفسه في كلتا السلتين وتكون لديك رغبة في الحصول على نتائج متسقة.

1 اضبط وقت الطهو ودرجة الحرارة لسلة واحدة فقط.



2 اضغط على زر وظيفة **النسخ**. سيتم نسخ الإعدادات على الفور إلى السلة الأخرى.





هزّ الطعام

كيفية الهزّ

أثناء الطهو، أزل السلة من جهاز Airfryer لهزّ الطعام أو مزجه أو قلبه.

لهزّ الطعام بأمان:

- 1 أمسك السلة فوق سطح مقاوم للحرارة.
- 2 هزّ السلة برفق وتأكد من أن الهواء الساخن يصل إلى جميع أسطح الطعام.

إذا كانت السلة ثقيلة جداً بحيث لا يمكن هزّها:

- 1 ضع السلة على سطح مقاوم للحرارة.

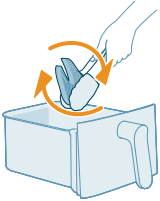


- 2 استخدم ملقطاً أو أدوات مطبخ ذات أطراف من السيليكون لتقليب المكونات أو قلبها. أعد إدخال السلة واستأنف عملية الطهو.

ملاحظة: سيتوقف جهاز Airfryer تلقائياً عند إزالة السلة. ستظل الشاشة مجمدة حتى يتم إعادة السلة إلى مكانها.

ملاحظة: تستأنف عملية الطهو تلقائياً بمجرد إعادة إدخال السلة.

ملاحظة: تجنّب إزالة السلة فترة طويلة (أكثر من 30 ثانية)، إذ قد يؤدي ذلك إلى تبريد الجهاز.



ما يجب هزّه

- تتطلب العناصر الصغيرة مثل البطاطس المقلية أو قطع الدجاج التي تكون مكسدة أثناء الطهي عادةً الهزّ لضمان تحقيق القرمشة المتساوية والطهو الثابت.
- إذا لم تهزّ هذه الأطعمة، فقد تَطهى بشكل غير متساو أو تبقى بعض المناطق فيها غير ناضجة.
- بالنسبة إلى العناصر السمكية مثل شرائح اللحم، فإن تقليبها في منتصف مدة الطهو يساعد على تحقيق تحمير متساو من جميع الجوانب.

متى يجب الهزّ

- هزّ الطعام أو اقلبه مرة أو مرتين في منتصف مدة الطهو، أو أكثر إذا رغبت في ذلك.
- تتضمن بعض الإعدادات المسبقة ميزة التذكير بالهزّ (انظر 'برامج الإعداد المسبق') المدمجة.

تذكير بالتقليب

- سيصدر التذكير بالهزّ صوت صفير 5 مرات وسيومض على الشاشة.
- إذا لم تقم بإزالة السلة بعد الصفير 5 مرات، فسيتم إيقاف تشغيل التذكير تلقائيًا.
- كما سيتوقف التذكير بالهزّ بمجرد إخراج السلة.

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 الشبيء) والطارجة.
 - من الأفضل قلي البطاطس بواسطة الهواء بكميات تصل إلى 500 غ/18 أونصة للحصول على نتيجة متساوية. إن 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 تنقع شرائح البطاطس في وعاء من المياه لمدة لا تقل عن 30 دقيقة.
 - 3 يُفْرغ الوعاء وتجفف شرائح البطاطس بواسطة منشفة أو مناديل ورقية.
 - 4 يُسكب مقدار ملعقة طعام من زيت الزيتون في الوعاء ثم توضع الشرائح في الوعاء وتمزج حتى تصبح الشرائح مغطاة بطبقة من الزيت.
 - 5 تزال الشرائح من الوعاء باستخدام الأصابع أو إحدى أدوات المطبخ المزودة بفتحات حتى يبقى فائض الزيت في الوعاء.

ملاحظة

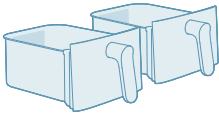
- يجب عدم إمالة الوعاء لصب الشرائح كلها في السلة دفعة واحدة، وذلك لتفادي ترسب كمية الزيت الزائدة في السلة.
- 6 توضع الشرائح في السلة.
- 7 قم بقلي شرائح البطاطس وهزّ الصينية مرتين إلى 3 مرات أثناء الطهو.

التنظيف

تحذير: اترك السلة والجزء الداخلي من الجهاز ليبردًا تمامًا قبل البدء بالتنظيف.

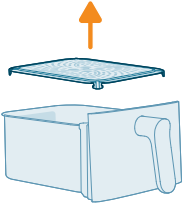
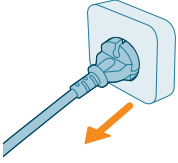
تحذير: تم تغليف السلة بطلاء مانع للالتصاق. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة، إن قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للالتصاق.

نظف الجهاز بعد كل استخدام. أزل الزيوت والدهون من قعر السلة بعد كل استخدام.



- 1 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الجهاز، وأخرج القابض من مأخذ الحائط واطرك الجهاز ببرد.

تلميح: أخرج السلة للسماح بتبريد جهاز Airfryer بشكل أسرع.



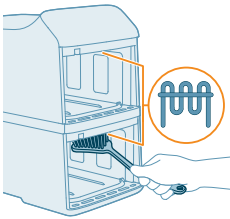
- 2 قم بفك القاعدة السفلية من السلة.
- 3 تخلص من الزيت أو الدهون المذوّبة المجمّعة في أسفل السلة.
- 4 نظّف السلة في الجلاية. يمكنك أيضاً تنظيفها بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة (راجع "جدول التنظيف").

تلميح: إذا كانت بقايا الطعام ملتصقة على السلة أو القاعدة السفلية، فيمكنك نقعهما بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق لمدة تتراوح بين 10 و15 دقيقة. يُخفف النقع من بقايا الطعام ويسهل عملية إزالتها. تأكد من استخدام وسائل غسل الصحن الذي يمكنه إذابة الزيت والشحوم. إذا كان ثمة بقع شحم على السلة أو القاعدة السفلية، ولم تتمكن من إزالتها بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق، فاستخدم وسائل إزالة الشحوم.

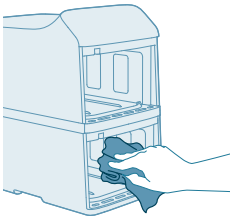
تلميح: عند الحاجة، يمكن إزالة بقايا الطعام العالقة على أداة التسخين بواسطة فرشاة ذات شعيرات ناعمة إلى متوسط النعومة. لا تستخدم فرشاة بأسلاك فولاذية أو فرشاة ذات شعيرات صلبة، لأن هذا قد يُضرّ بطلاء أداة التسخين.



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



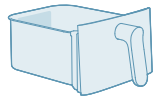
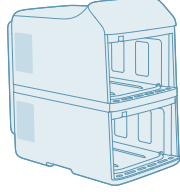
- 6 نظّف أداة التسخين بواسطة فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.



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

جدول التنظيف

يحافظ التنظيف الصحيح على أداء جهاز Airfryer وسلامته. يوضح الجدول أدناه إرشادات التنظيف لكل مكون.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

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

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

الحل

السبب المحتمل

المشكلة

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

تشع الحرارة داخل الجدران الخارجية.

تصبح الجهة الخارجية من الجهاز ساخنة أثناء الاستخدام.

الحل

السبب المحتمل

المشكلة

يصبح كل من السلة والقاعدة السفلية والجزء الداخلي من الجهاز ساخناً دائماً عند 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 وتجنبت لمسها، فإن الجهاز آمن تماماً للاستخدام.

للحصول على أفضل النتائج، استخدم البطاطس الطازجة والنشوية. إذا كنت بحاجة إلى تخزين البطاطس، فلا تخزينها في بيئة باردة، في الثلاجة مثلاً. اختر البطاطس التي تُذكر على تغليفها أنها مناسبة للقلي.

لم تكن البطاطس المقلية المحضرة في المنزل على قدر توقعاتي. لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.

اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية المحضرة في المنزل.

إن كمية المكونات في السلة كبيرة جداً.

اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية المحضرة في المنزل.

تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهز في منتصف عملية الطهو.

تحقق مما إذا كان المقبس موضوعاً في مأخذ الحائط بشكل مناسب.

لم يتم توصيل الجهاز بمصدر طاقة.

يتعذر تشغيل جهاز AirFryer.

يتميز جهاز Airfryer بقوة كهربائية عالية. جرب منفذ طاقة مختلفاً وتحقق من الصمامات.

تم توصيل عدد من الأجهزة إلى منفذ طاقة واحد.

استخدم إبهامك للضغط على زر التشغيل / إيقاف التشغيل، مع التأكد من ملامسة الزر بالكامل بالإصبع.

لم يتم تنشيط زر التشغيل / إيقاف التشغيل بعد.

يمكنك منع حدوث الضرر عن طريق وضع القاعدة السفلية في السلة بشكل صحيح. إذا قمت بإدخال القاعدة السفلية בזاوية منحنية، فقد يلامس جانبها جدار السلة، 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.

قد تظهر بعض البقع الصغيرة في سلة جهاز Airfryer بسبب اللمس العرضي أو خدش الطلاء (على سبيل المثال، أثناء التنظيف باستخدام أدوات التنظيف القاسية و/أو أثناء إدخال الملحقات في السلة).

أرى أن بعض البقع تتقشر داخل جهاز Airfryer.

أفرغ أي كمية زيت أو دهون إضافية من السلة بحذر، ثم تابع الطهو.

تستخدم مكونات دهنية.

يتعاضد دخان أبيض من الجهاز.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	لا تزال السلة تحتوي على مخلفات دهنية من الاستخدام السابق.	تتسبب المخلفات الدهنية التي يتم تسخينها في السلة بتصاعد الدخان الأبيض. احرص دائماً على تنظيف السلة والقاعدة السفلية 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 اللحوم فوق الدهون أو الشحوم المذوبة.	دع الطعام يجفّ قبل وضعه في السلة.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E1" أو "E2".	من المحتمل أنه تم تخزين جهاز Airfryer في مكان بارد جداً.	درجة حرارة الجهاز منخفضة جداً. تم تصميم هذا المنتج لتشغيله في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 5 درجات مئوية و 40 درجة مئوية. اترك جهاز Airfryer في درجة حرارة الغرفة لمدة 15 دقيقة على الأقل. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك/منطقتك.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رموز "E4" أو "E5" أو "E12" أو "E22" أو "E23".	قد يكون هناك خلل في الجهاز.	حاول فصل الجهاز عن مصدر الطاقة وإعادة توصيله. إذا لم يكن ذلك مفيداً، فاتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E10".	درجة الحرارة الداخلية للجهاز مرتفعة جداً.	تحقق مما إذا كانت هناك أي عوائق حول مخارج الهواء تؤثر في التهوية وتبديد الحرارة. اترك مسافة لا تقل عن 15 سم حول مخارج الهواء ولا تضع أي أشياء بين مخارج الهواء والحائط.

فهرست مطالب

244	دستورالعمل‌های مهم ایمنی
244	خطر
244	هشدار
245	توجه
246	بازيافت
246	میدان الکترومغناطیسی (EMF)
246	ضمانت نامه و پشتیبانی
246	اطلاعات EcoDesign
247	قسمت‌های مختلف دستگاه در یک نگاه
247	نمای کلی دستگاه
248	نمای کلی پنل کنترل
250	قبل از اولین استفاده
251	آماده‌سازی قبل از استفاده
251	استفاده از دستگاه
251	اجرای آزمایشی
253	آشپزی با برنامه‌های از پیش تنظیم شده
256	برنامه‌های پیش‌تنظیم
256	آشپزی با تنظیمات دستی
258	جدول غذاها
260	عملکرد زمان
261	عملکرد کپی
262	تکان دادن غذا
262	نحوه تکان دادن
262	چه مواد غذایی را باید تکان داد
263	چه زمانی باید مواد غذایی را تکان داد
263	یادداور تکان دادن
263	تهیه سیب‌زمینی سرخ‌کرده خانگی
263	تمیز کردن
265	جدول تمیزکاری
265	نگهداری
265	عیب‌یابی

دستورالعمل‌های مهم ایمنی

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 برق‌گرفتگی، اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود.
- همیشه مواد را برای سرخ شدن در سبد بریزید تا در تماس با المنت‌های حرارتی قرار نگیرند.
- هنگامی که دستگاه روشن است و کار می‌کند، ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
- سبد را از روغن پر نکنید چون ممکن است باعث آتش‌سوزی شود.
- اگر دوشاخه، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده و خراب است، از آن استفاده نکنید.
- وقتی دستگاه کار می‌کند، به داخل دستگاه دست نزنید.
- هرگز مواد غذایی بیشتر از سطح حداکثر نشان داده شده، در سبد نریزید.
- همیشه بررسی کنید صفحه حرارتی تمیز باشد و غذا به آن نچسبیده باشد.

هشدار

هشدار

- در صورتی که سیم برق آسیب دیده است، برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد Philips، نمایندگی خدماتی آن یا اشخاص متخصص تعویض کنید.
- دستگاه را فقط به پریزی که به زمین اتصال دارد و با قطع‌کننده نشستی زمین محافظت شده است وصل کنید.
- همیشه مطمئن شوید که دوشاخه در پریز دیوار به درستی وارد شده باشد.
- این دستگاه برای استفاده با تایمر خارجی یا سیستم کنترل راه دور مجزا ساخته نشده است.
- سطوح قابل دسترس ممکن است هنگام استفاده داغ شوند (شکل ۲).
- 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.
- کودکان را زیر نظر داشته باشید تا مطمئن شوید با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- تمیز کردن و مراقبت از دستگاه نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.
- دستگاه را جلوی دیوار یا دستگاه‌های دیگر قرار ندهید. در دو طرف و پشت دستگاه حداقل ۱۵ سانتی‌متر فضای خالی در نظر بگیرید. 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 سبد 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 ۶ درجه سانتیگراد باشد تا احتمال رشد آکریلامید در غذاهای آماده به حداقل برسد.



- از آنجا که این Airfryer دو محفظه پخت دارد، نیروی برق آن زیاد است. سایر وسایل پر قدرت دیگر (مثل کتری برقی، گریل برقی و موارد دیگر) را همزمان روی یک مدار با این دستگاه راه اندازی نکنید. در غیر این صورت، ممکن است فیوز خانه به آن واکنش داده و برق این پریز قطع شود.
- این دستگاه برای استفاده در دمای محیط بین 5 تا 40 درجه سانتی گراد طراحی شده است.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق بررسی کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با ولتاژ برق محل شما مطابقت داشته باشد.
- سیم برق را دور از سطوح داغ نگه دارید.
- 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، سبد، صفحه زیرین و لوازم جانبی داخل محفظه پخت داغ می شوند، 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 دستورالعمل های این راهنما مراجعه کنید.

توجه

توجه

- این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط هایی همچون محیط آشپزی فروشگاه ها، دفاتر کار و سایر محیط های کاری ساخته نشده است. برای استفاده مشتریان در هتل ها، مثل ها، سرویس های اتاق و صبحانه هتل ها و سایر محیط های مسکونی مناسب نمی باشد.
- 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 حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده شود و یا طبق دستورالعمل های 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 غیر این صورت ضمانت نامه نامعتبر می شود.
- 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 جلوگیری از تولید آکریلامید) سیب زمینی های تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتیگراد سرخ نکنید.
- هنگام تمیز کردن قسمت بالایی محفظه پخت مراقب باشید؛ المنت حرارتی داغ و لبه قطعات فلزی.
- همیشه مطمئن شوید غذا در Airfryer کاملاً پخته است.
- هنگام پخت غذایی که زود فاسد می شود با عملکرد همگام سازی احتیاط کنید (ممکن است باتری ها تکثیر شوند).
- هنگام خالی کردن غذای پخته شده مراقب باشید و از افتادن لوازم جانبی جلوگیری کنید. همچنین مراقب روغن که ممکن است از کناره های توری سبد چکه کند باشید.
- هنگام پخت غذای چرب، airfryer دود خارج می کند.

بازیافت

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



میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

ضمانت نامه و پشتیبانی

Versuni ضمانت دو ساله پس از خرید این محصول ارائه می‌دهد. 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 نمی‌گذارد. برای اطلاعات بیشتر یا استناد به ضمانت نامه، به وبسایت ما در آدرس www.home.id/warranty مراجعه کنید.

اطلاعات EcoDesign

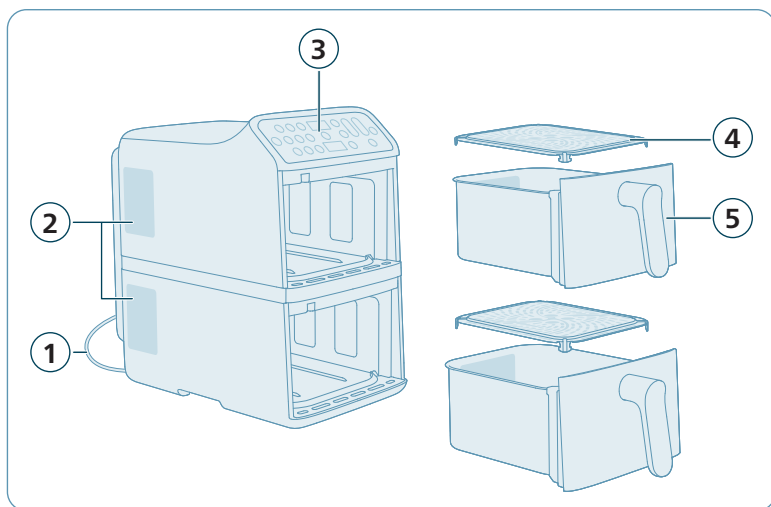
اطلاعات EcoDesign برای شناسه(های) مدل: NA46x

شرح	نماد	مقدار	واحد
مصرف برق در حالت خاموش	P_{off}	0.28	وات
مصرف برق در حالت آماده‌به‌کار (Standby)	P_{sb}	کاربرد ندارد	وات
مدت زمان قبل از تغییر دستگاه از حالت خودکار به حالت آماده‌به‌کار	T_{sb}	20	دقیقه
استاندارد اندازه‌گیری ارزش خدمات		EN 50564:2011	
اطلاعات تماس برای دریافت اطلاعات بیشتر		DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands	
این دستگاه با الزامات طراحی سازگار EcoDesign مندرج در پیوست II آئین‌نامه کمیسیون اروپا			
(EU) 2023/826 مطابقت دارد.			

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

قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه

نمای کلی دستگاه

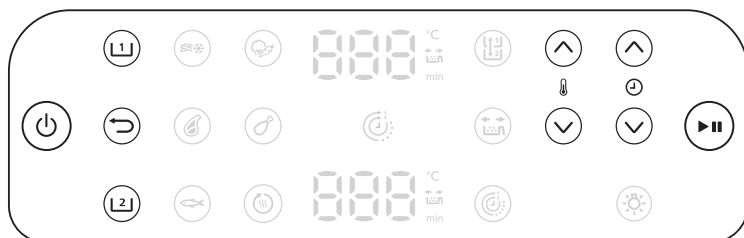


- 1 سیم برق
- 2 خروجی های هوا
- 3 صفحه کنترل دستگاه
- 4 صفحه زیرین (2 عدد)
- 5 سبد (2 عدد)

توجه: این دستگاه دارای دو سبد پخت مستقل است. شما می توانید فقط با یک سبد یا به طور همزمان با هر دو سبد آشپزی کنید. هر سبد به طور مستقل کار می کند و به شما امکان می دهد دما، زمان پخت یا برنامه های از پیش تعیین شده متفاوتی را برای هر سبد تنظیم کنید.

نمای کلی پنل کنترل

روشن/خاموش کردن و عملکردهای اصلی



دکمه روشن/خاموش

برای روشن یا خاموش کردن air fryer ضربه بزنید.



دکمه انتخاب سبب بالایی (1)

برای انتخاب سبب بالایی و تنظیم مقادیر دلخواه ضربه بزنید.



دکمه انتخاب سبب پایینی (2)

برای انتخاب سبب پایینی و تنظیم مقادیر دلخواه ضربه بزنید.



دکمه بازگشت

برای بازگشت به منوی قبلی یا لغو انتخاب فعلی ضربه بزنید.



دکمه شروع/مکث

برای شروع یا متوقف کردن فرایند پخت ضربه بزنید.



دکمه‌های افزایش/کاهش دما

برای افزایش یا کاهش دمای پخت سبب انتخاب شده ضربه بزنید.

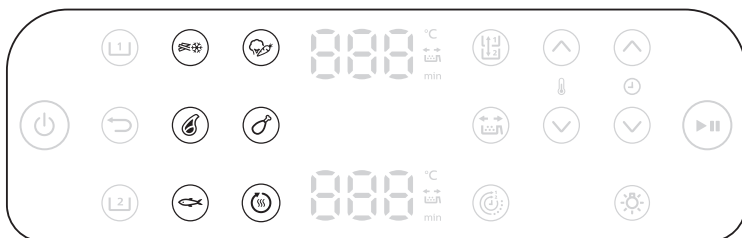


دکمه‌های افزایش/کاهش زمان

برای افزایش یا کاهش زمان پخت سبب انتخاب شده ضربه بزنید.



برنامه‌های پیش‌تنظیم



اسنگ سیب‌زمینی یخ‌زده

از این برنامه پیش‌تنظیم برای پخت سیب‌زمینی سرخ‌کرده، سیب‌زمینی‌های خلالی یا هاش برآون یخ‌زده استفاده کنید تا به یک نتیجه ترد و طلایی برسید.



استیک

از این برنامه پیش‌تنظیم برای گریل کردن استیک استفاده کنید تا به میزان دلخواه پخته شود و سطح بیرونی آن به خوبی برشته شود.



ماهی

از این برنامه پیش‌تنظیم برای پخت آرام فیله ماهی یا غذاهای دریایی استفاده کنید تا لطافت و پوکی بافت آنها حفظ شود.



سبزیجات

از این برنامه پیش‌تنظیم برای برشته کردن یا ترد کردن یکنواخت سبزیجات با حداقل روغن استفاده کنید.



ران مرغ

از این برنامه پیش‌تنظیم برای پخت کامل ران مرغ با پوست ترد استفاده کنید.

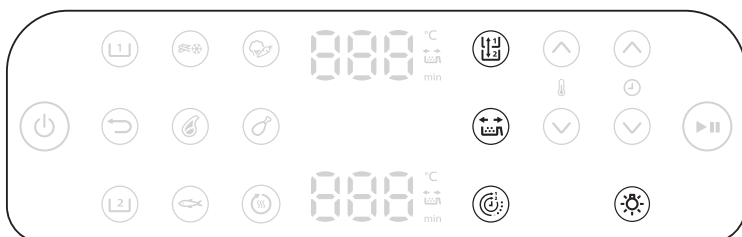


گرم کردن مجدد

از این برنامه پیش‌تنظیم برای گرم کردن سریع باقی‌مانده غذاها با حفظ بافت و طعم آنها استفاده کنید.



عملکردهای اضافی



عملکرد کی

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



عملکرد زمان

زمان‌های پخت 2 سبب به صورت خودکار هماهنگ می‌شوند تا غذاهای شما هم‌زمان آماده باشند.



یادآور تکان دادن

این مدل مجهز به ویژگی یادآور تکان دادن (غذا) است. برای دستیابی به بهترین نتیجه، به محض شنیدن صدای هشدار یادآور، غذا را تکان دهید یا برگردانید. دکمه یادآور تکان دادن را فشار دهید تا هشدارهایی را فعال یا غیرفعال کنید که به شما یادآوری می‌کنند در حین پخت، غذا را تکان دهید یا زیر و رو کنید تا نتیجه پخت‌و‌پز داشته باشید. شما یک "بوق" خواهید شنید و یک آیکون تکان دادن را در کنار نمایشگر زمان خواهید دید که چشمک می‌زند.

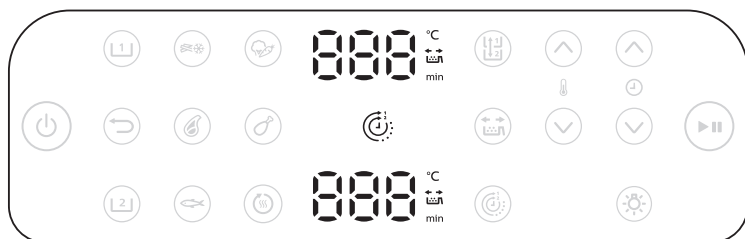


چراغ

چراغ داخل محفظه پخت را روشن یا خاموش کنید.



نمایشگر



نمایشگر دما/زمان

صفحه نمایشگر به طور متناوب زمان و دمای پخت را نشان می‌دهد.



نشانهگر یادآور تکان دادن

هنگامی که یادآور تکان دادن فعال شود، این چراغ روشن می‌شود.



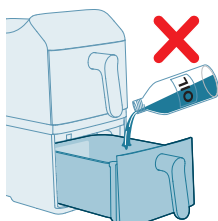
نشانهگر عملکرد زمان

هنگامی که عملکرد زمان فعال شود، این چراغ روشن می‌شود.



قبل از اولین استفاده

مهم: در اولین استفاده، airfryer ممکن است کمی دود و بو تولید کند. این موضوع طبیعی است و ظرف چند دقیقه باید برطرف شود.



احتیاط: این دستگاه یک Airfryer (سرخ‌کن بدون روغن) است که با هوای داغ کار می‌کند. سبدها را با روغن، روغن سرخ‌کردنی یا مایع دیگر پر نکنید.

احتیاط: به سطوح داغ دست نزنید. سبدها را با دستکش‌های مخصوص فر جابجا کنید.

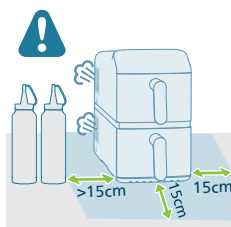
احتیاط: این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.

توجه: نیازی نیست از قبل دستگاه را گرم کنید.

- 1 همه مواد بسته‌بندی را جدا کنید.
- 2 هر گونه پرچسب را (در صورت وجود) از دستگاه بردارید.
- 3 قبل از اولین استفاده (مشاهده 'تمیز کردن')، دستگاه را به طور کامل تمیز کنید.

آماده سازی قبل از استفاده

- 1 دستگاه را روی یک سطح ثابت، افقی، تراز و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.
- 2 حداقل ۱۵ سانتی‌متر فضای خالی در اطراف دستگاه در نظر بگیرید.

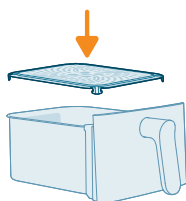


- 3 صفحه زیرین را داخل سبدها قرار دهید.

توجه: در حین استفاده، بخار داغ از خروجی‌های هوا بیرون می‌آید. دست‌ها و صورت خود را به‌طور ایمن از بخار و خروجی‌های آن دور نگه دارید. دستگاه را در فاصله حداقل ۱۵ سانتی‌متری دیوار قرار دهید و خروجی‌های هوا را مستقیماً مقابل پرز برق قرار ندهید.

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.

توجه: Airfryer را در کنار دیگر وسایل پخت و پز، نزدیک به دیوار آتش‌پزخانه یا زیر کابینت آتش‌پزخانه قرار ندهید، زیرا بخار داغ ممکن است متراکم شده و بر روی سطوح بریزد.



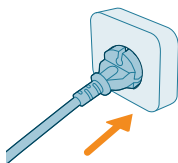
استفاده از دستگاه

اجرای آزمایشی

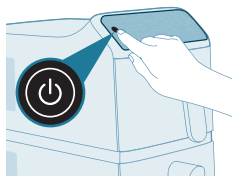
یک اجرای آزمایشی به شما کمک می‌کند تا:

- با Airfryer آشنا شوید
- از عملکرد صحیح آن مطمئن شوید
- باقی‌مانده‌های فرایند ساخت را از بین ببرید

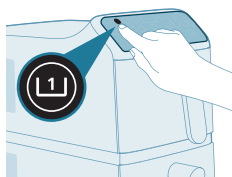
1 مطمئن شوید که هر دو سبب خالی هستند، سپس دستگاه را به برق وصل کنید.



2 دکمه روشن/خاموشی را بزنید.

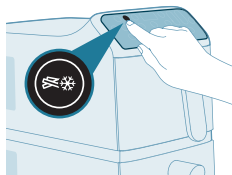


3 یکی از سبدها را انتخاب کنید.



4 دکمه سبب زمینی سرخ کرده یخ زده را بزنید.

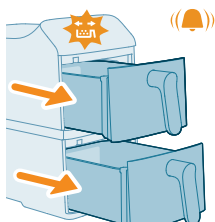
5 سبب دیگر را انتخاب کرده و دوباره گزینه سبب زمینی سرخ کرده یخ زده بزنید.



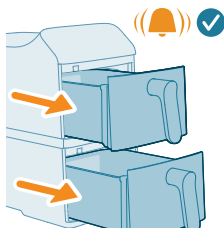
6 دکمه شروع/توقف را بزنید تا فرایند آغاز شود.



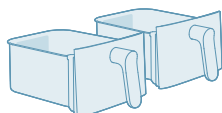
7 در اواسط پخت، یک بوق یادآور تکان دادن به صدا در می‌آید. برای قطع صدای بوق، سبدها را بیرون کشیده و سپس آنها را دوباره محکم در جای خود قرار دهید.



8 وقتی پخت به پایان رسید، یک بوق نهایی به صدا در می‌آید.



9 سبدها را بیرون بیاورید. اجازه دهید هر دو سبد به مدت ۱۰ تا ۳۰ دقیقه خنک شوند.

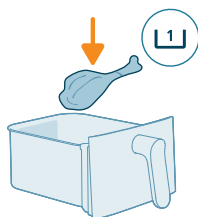


آشپزی با برنامه‌های از پیش تنظیم شده

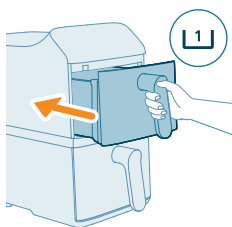
این دستگاه دارای مجموعه‌ای از برنامه‌های از پیش تنظیم شده است که آماده‌سازی غذا را ساده می‌کنند. هر برنامه برای یک نوع غذای خاص بهینه‌سازی شده و به طور خودکار دما و زمان پخت ایده‌آل را تنظیم می‌کند تا با کمترین تلاش، نتایج خوشمزه‌ای به دست آورید.

1 مواد اولیه را داخل سبد بالایی بریزید.

توجه: همیشه قبل از استفاده از سبد، مطمئن شوید که صفحه زیرین به درستی در جای خود قرار گرفته است.

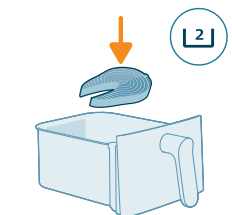


2 سبد بالایی را دوباره در دستگاه قرار دهید.

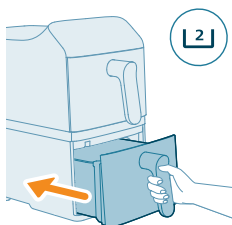


3 مواد اولیه را داخل سبد پایینی بریزید.

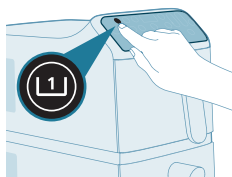
توجه: از پر کردن بیش از حد سبد از مقدار پیشنهادی یا بالاتر از خط 'MAX' خودداری کنید، زیرا ممکن است بر عملکرد پخت تأثیر بگذارد.



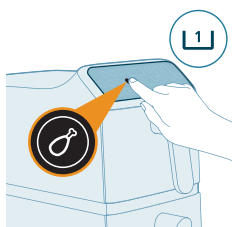
4 سبد پایینی را دوباره در دستگاه قرار دهید.



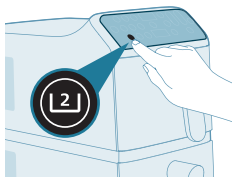
5 دکمه سبد بالایی را روی صفحه نمایشگر بزنید.



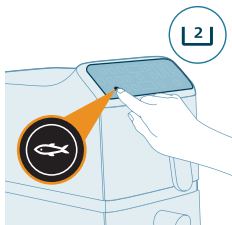
6 دکمه پیش‌تنظیم دلخواه را انتخاب کنید.



7 دکمه سبب پایینی را روی صفحه نمایشگر بزنید.



8 دکمه پیش‌تنظیم دلخواه را انتخاب کنید.



9 دکمه شروع/توقف را بزنید تا پخت آغاز شود.

توجه: برخی مواد در نیمه فرلایند پخت نیاز به تکان دادن یا برگرداندن دارند (به 'برنامه‌های از پیش تنظیم‌شده' مراجعه کنید). برای انجام این کار:

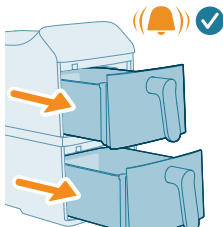
- سبب را به آرامی بیرون بکشید.
- محتویات آن را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت تکان دهید.
- سبب را دوباره در جای خود قرار دهید تا پخت ادامه یابد.

توجه: برای متوقف کردن فرلایند پخت، دکمه شروع/توقف را بزنید. برای ادامه، همان دکمه را دوباره فشار دهید.

توجه: هنگامی که سبب بیرون آورده شود، دستگاه به طور خودکار متوقف می‌شود. پس از قرار دادن دوباره سبب در دستگاه، فرلایند پخت به صورت خودکار ادامه می‌یابد.

10 پس از اتمام پخت، زنگ تایمر به صدا در خواهد آمد. هر دو سبب را با احتیاط بیرون آورید.

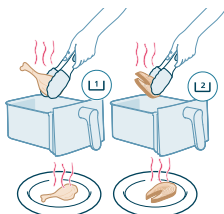
احتیاط: پس از فرلایند پخت، سبب، محفظه داخلی و مواد غذایی داغ هستند. همیشه هنگام بیرون آوردن سبب، آن را روی یک سطح مقاوم به حرارت (مانند زیرقابلمه‌ای یا زیرانداز سیلیکونی) قرار دهید. بسته به نوع غذا، ممکن است بخار داغ از سبب خارج نشود.



11 برای برداشتن غذای پخته شده از سبب، از انبر آشپزخانه استفاده کنید.

توجه: روغن اضافی یا چربی آب‌شده از مواد غذایی، در کف سبب جمع می‌شود.

توجه: بسته به نوع غذایی که می‌پزید، ممکن است بخواهید روغن یا چربی اضافی را بین هر سری پخت یا قبل از تکان دادن محتویات، خالی کنید. برای انجام این کار به صورت ایمن، سبب را روی یک سطح مقاوم به حرارت قرار دهید و از دستکش‌های مخصوص فر استفاده کنید. روغن یا چربی را با دقت خالی کنید.



برنامه‌های پیش‌تنظیم

پیش‌تنظیم‌ها	مقدار توصیه شده	دما	زمان پخت	یادآور تکان دادن
سبب‌زمینی یخ زده 	500 گرم	200 درجه سانتیگراد	26 دقیقه	30 دقیقه X2
تکه‌های گوشت 	250 گرم	200 درجه سانتیگراد	16 دقیقه	18 دقیقه X2
فیله ماهی 	650 گرم	200 درجه سانتیگراد	18 دقیقه	20 دقیقه X1
سبزی 	800 گرم	180 درجه سانتیگراد	18 دقیقه	20 دقیقه X2
ران مرغ 	1000 گرم	180 درجه سانتیگراد	32 دقیقه	34 دقیقه X1
گرم کردن مجدد 	/	160 درجه سانتیگراد	5 دقیقه	5 دقیقه /
		W 2750		W 2300

توجه: زمان پخت پیش‌فرض برای هر برنامه ممکن است بسته به توان دستگاه Airfryer شما متفاوت باشد.

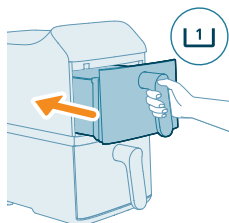
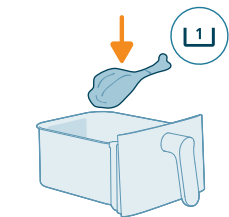
آشپزی با تنظیمات دستی

وقتی برنامه‌های پیش‌تنظیم نیازهای پخت‌وپز شخصی شما را برآورده نمی‌کنند، تنظیمات دستی به شما امکان کنترل کامل دما و زمان را می‌دهند.

1 مواد اولیه را داخل سبد بالایی بریزید.

توجه: همیشه قبل از استفاده از سبد، مطمئن شوید که صفحه زیرین به درستی در جای خود قرار گرفته است.

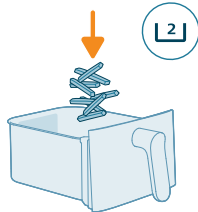
2 سبد بالایی را دوباره در دستگاه قرار دهید.



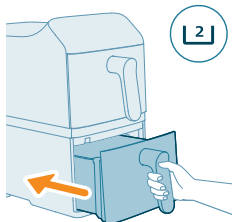
3 مواد اولیه را داخل سبد پایینی بریزید.

توجه: Airfryer برای آماده‌سازی طیف وسیعی از مواد غذایی مناسب است. برای بهترین نتیجه، برای مقادیر توصیه‌شده و زمان پخت به «جدول غذاها» مراجعه کنید.

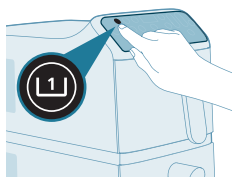
توجه: از پر کردن بیش از حد سبد از مقدار پیشنهادی یا بالاتر از خط 'MAX' خودداری کنید، زیرا ممکن است بر عملکرد پخت تأثیر بگذارد.



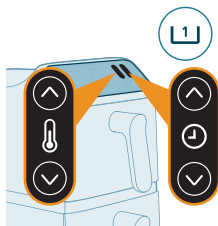
4 سبد پایینی را دوباره در دستگاه قرار دهید.



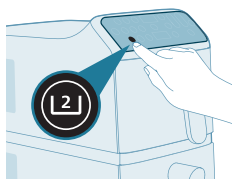
5 دکمه سبد بالایی را روی صفحه نمایشگر بزنید.



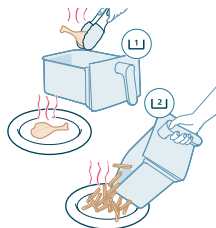
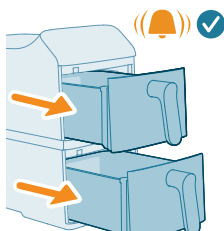
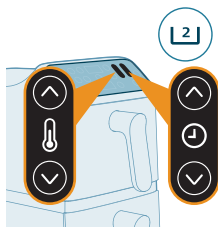
6 برای انتخاب تنظیمات دلخواه، روی فلش‌های دما و زمان ضربه بزنید.



7 دکمه سبد پایینی را روی صفحه نمایشگر بزنید.



8 برای انتخاب تنظیمات دلخواه، روی فلش‌های دما و زمان ضربه بزنید.



9 دکمه شروع/توقف را بزنید تا پخت آغاز شود.

توجه: برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید). برای انجام این کار:

- سبد را به آرامی بیرون بکشید.
- محتویات آن را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت تکان دهید.
- سبد را دوباره در جای خود قرار دهید تا پخت ادامه یابد.

توجه: برای متوقف کردن فرلایند پخت، دکمه شروع/توقف را بزنید. برای ادامه، همان دکمه را دوباره فشار دهید.

توجه: هنگامی که سبد بیرون آورده شود، دستگاه به طور خودکار متوقف می‌شود. پس از قرار دادن دوباره سبد در دستگاه، فرلایند پخت به صورت خودکار ادامه می‌یابد.

10 پس از اتمام پخت، زنگ تایمر به صدا در خواهد آمد. هر دو سبد را با احتیاط بیرون آورید.

احتیاط: پس از فرلایند پخت، سبید، محفظه داخلی و مواد غذایی داغ هستند. همیشه هنگام بیرون آوردن سبید، آن را روی یک سطح مقاوم به حرارت (مانند زیرقابلمه‌ای یا زیرانداز سیلیکونی) قرار دهید. بسته به نوع غذا، ممکن است بخار داغ از سبید خارج شود.

11 برای برداشتن غذای پخته شده از سبید، از انبر آشپزخانه استفاده کنید. برای مواد غذایی سبک‌تر، مانند سیب‌زمینی سرخ‌کرده، می‌توانید آنها را مستقیماً روی بشقاب بریزید.

توجه: روغن اضافی یا چربی آب‌شده از مواد غذایی، در کف سبید جمع می‌شود.

توجه: بسته به نوع غذایی که می‌پزید، ممکن است بخواهید روغن یا چربی اضافی را بین هر سری پخت یا قبل از تکان دادن محتویات، خالی کنید. برای انجام این کار به صورت ایمن، سبید را روی یک سطح مقاوم به حرارت قرار دهید و از دستکش‌های مخصوص فر استفاده کنید. روغن یا چربی را با دقت خالی کنید.

جدول غذاها

جدول زیر، تنظیمات پایه پیشنهادی را برای آماده‌سازی انواع غذاها ارائه می‌دهد.

توجه

- تنظیمات ذکر شده صرفاً به عنوان یک راهنما در نظر گرفته شده‌اند. با توجه به تفاوت در منبع، اندازه، شکل و برند مواد اولیه، نمی‌توان نتایج بهینه را برای همه آنها تضمین کرد.
- هنگام پخت مقادیر بیشتر (مانند سیب‌زمینی سرخ‌کرده، میگو، ران مرغ، اسنک‌های یخ‌زده)، برای اطمینان از بافت و پخت یکنواخت، مواد را ۲ تا ۳ بار در طول فرلایند پخت تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید.
- وزن پیشنهادی برای یک سبید است.

- نتیجه پخت بر اساس اندازه یا حجم مواد اولیه برای هر غذا متفاوت است. برای دستیابی به نتایج عالی، تنظیمات از پیش تعیین شده پخت را با توجه به مواد اولیه خود تنظیم کنید. کتاب دستور پخت Home ID راهنمای کاملی برای سفارشی سازی بر اساس اندازه و حجم مواد اولیه ارائه می دهد.

جدول غذاها برای دستگاه های با توان مصرفی W 2750

مواد	مقدار حداقل-حداکثر	زمان (دقیقه)	دما	توجه
سبب زمینی های باریک سرخ شده (7x7 میلی متر/0.3x0.3 اینچ)	200-700 گرم	22-33	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 اونس)	2-8 تکه	24-34	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
ماهی سالمون	400-1000 گرم	14-24	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
طرز تهیه سوسیس	300-500 گرم	10-15	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
گوشت تکه تکه شده	200-1000 گرم	15-20	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
کیک اسفنجی	300 گرم	50	140 درجه سانتیگراد	از وسیله جانبی سینی کیک پزی استفاده کنید
کاپ کیک اسفنجی	4-9 فنجان	14-16	160 درجه سانتیگراد	از وسیله جانبی سینی کیک پزی استفاده کنید
لاوا کیک آسان	4-9 فنجان	10	160 درجه سانتیگراد	از وسیله جانبی سینی کیک پزی استفاده کنید
مخلوط سبزیجات	400-800 گرم	15-20	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
مینی روستی (Mini Röstis)	6-11 قطعه	15-20	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید

جدول غذاها برای دستگاه های با توان مصرفی W 2300

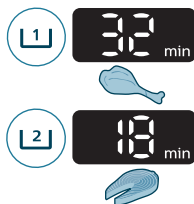
مواد	مقدار حداقل-حداکثر	زمان (دقیقه)	دما	توجه
سبب زمینی های باریک سرخ شده (7x7 میلی متر/0.3x0.3 اینچ)	200-700 گرم	26-37	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 اونس)	2-8 تکه	26-36	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
ماهی سالمون	400-1000 گرم	16-26	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
طرز تهیه سوسیس	300-500 گرم	12-17	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید

مواد	مقدار حداقل-حداکثر	زمان (دقیقه)	دما	توجه
گوشت تکه تکه شده	200-1000 گرم	17-22	200 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
کیک اسفنجی	300 گرم	50	140 درجه سانتیگراد	از وسیله جانبی سینی کیک پزی استفاده کنید
کاپ کیک اسفنجی	4-9 فنجان	14-16	160 درجه سانتیگراد	از وسیله جانبی سینی کیک پزی استفاده کنید
لاوا کیک آسان	4-9 فنجان	10	160 درجه سانتیگراد	از وسیله جانبی سینی کیک پزی استفاده کنید
مخلوط سبزیجات	400-800 گرم	15-20	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
مینی روستی (Mini Röstis)	6-11 قطعه	15-20	180 درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید

عملکرد زمان

عملکرد زمان به گونه‌ای طراحی شده است که پخت غذا در هر دو سبد، حتی اگر زمان یا دمای پخت متفاوت باشد، همزمان انجام شود. این ویژگی به ویژه هنگام آماده‌سازی یک وعده غذایی کامل با مواد مختلف در هر سبد، بسیار کاربردی است.

1 زمان و دمای پخت را برای هر دو سبد تنظیم کنید.



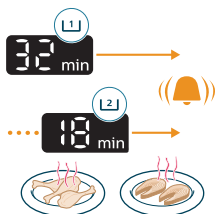
2 دکمه زمان را روی پنل کنترل فشار دهید.



3 دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا پخت همزمان آغاز شود.

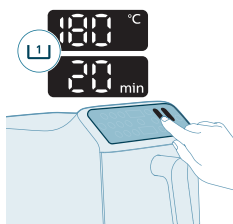


4 Airfryer به طور خودکار زمان شروع یک سبد را تنظیم می کند تا هر دو سبد به طور همزمان فرایند پخت را به پایان برسانند. این قابلیت این اطمینان را می دهد که همه غذاها به صورت همزمان گرم و آماده سرو باشند.

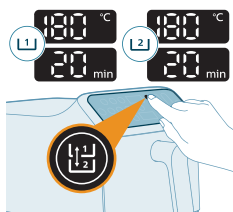


عملکرد کپی

عملکرد کپی به شما این امکان را می دهد که با یک لمس، تنظیمات پخت یک سبد را برای سبد دیگر کپی کنید. این ویژگی زمانی ایده آل است که می خواهید غذای یکسانی را در هر دو سبد بپزید و به نتایج ثابتی برسید. 1 زمان و دما را برای یک سبد تنظیم کنید.



2 دکمه کپی را فشار دهید. تنظیمات فوراً در سبد دیگر کپی می شوند.





تکان دادن غذا

نحوه تکان دادن

در حین پخت، سبد را از Airfryer خارج کنید تا غذا را تکان دهید، مخلوط کنید یا برگردانید.

برای تکان دادن ایمن غذا:

- 1 سبد را بالای یک سطح مقاوم در برابر حرارت نگه دارید.
- 2 سبد را به آرامی تکان دهید و مطمئن شوید که هوای داغ به تمام سطوح غذا می‌رسد.

اگر سبد برای تکان دادن خیلی سنگین است:

- 1 سبد را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.



- 2 از انبر یا ظروف با نوک سیلیکونی برای برگرداندن یا زیر و رو کردن مواد غذایی استفاده کنید. سبد را دوباره در جای خود قرار دهید و پخت را دوباره شروع کنید.

توجه: هنگامی که سبد بیرون آورده شود، Airfryer به طور خودکار متوقف می‌شود. صفحه نمایش تا زمانی که سبد دوباره سر جای خود قرار گیرد، ثابت می‌ماند.

توجه: پس از قرار دادن دوباره سبد در دستگاه، فرایند پخت به صورت خودکار دوباره شروع می‌شود.

توجه: از بیرون نگه داشتن طولانی مدت سبد (بیش از ۳۰ ثانیه) خودداری کنید، زیرا این کار ممکن است باعث خنک شدن دستگاه شود.

چه مواد غذایی را باید تکان داد

- مواد غذایی کوچک مانند سیب‌زمینی سرخ‌کرده یا ناگت که در طول پخت روی هم قرار می‌گیرند، معمولاً نیاز به تکان دادن دارند تا از تردی یکنواخت و پخت کامل آنها اطمینان حاصل شود.
- اگر این غذاها را تکان ندهید، ممکن است یکدست پخته نشوند یا بعضی قسمت‌ها خام بمانند.
- برای مواد غذایی ضخیم‌تر مانند استیک، برگرداندن در میانه فرایند پخت به قهوه‌ای شدن یکدست تمام سطوح آن کمک می‌کند.

چه زمانی باید مواد غذایی را تکان داد

- غذا را ۱ تا ۲ بار در نیمه فرلایند پخت یا در صورت تمایل بیشتر، تکان دهید یا برگردانید.
- برخی از برنامه‌های از پیش تنظیم‌شده دارای قابلیت (مشاهده 'برنامه‌های پیش‌تنظیم') یادآور تکان دادن هستند.

یادآور تکان دادن

- یادآور تکان دادن ۵ بوق می‌زند و یک علامت چشمک‌زن روی صفحه نمایش می‌آید.
- اگر بعد از ۵ بوق، سبدها را خارج نکنید، یادآور به طور خودکار خاموش می‌شود.
- به محض اینکه سبدها را بیرون بیاورید، یادآور تکان دادن نیز متوقف می‌شود.

تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی

برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی در Airfryer:

- از سیب‌زمینی مناسب برای سرخ کردن یعنی سیب‌زمینی تازه و (کم) آردی استفاده کنید.
- بهترین حالت زمانی است که سیب‌زمینی‌ها را به اندازه ۵۰۰ 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 (۱۰x۱۰x۱۰ میلی‌متر/۰.۴x۰.۴x۰.۴ ضخامت).
- 2 خلال‌ها را در یک ظرف آب حداقل ۳۰ 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

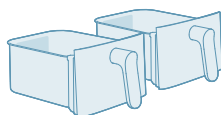
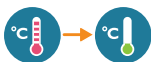
- برای ریختن خلال‌های سیب‌زمینی در سبدها، کاسه را به یکباره برگردانید، چون روغن اضافی وارد سبدها می‌شود.
- 6 خلال‌ها را در سبدها بریزید.
- 7 خلال‌های سیب‌زمینی را سرخ کرده و در طول پخت، ۲ تا ۳ مرتبه تکان دهید.

تمیز کردن

هشدار: قبل از شروع به تمیزکاری دستگاه، اجازه دهید سبدها داخل دستگاه کاملاً خنک شوند.

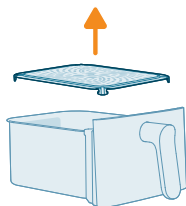
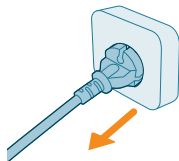
هشدار: سبدها دارای روکش نچسب است. از وسایل آتش‌زخانه فلزی یا مواد شوینده خورنده استفاده نکنید چون ممکن است به روکش نچسب آن آسیب وارد شود.

همیشه دستگاه را پس از استفاده تمیز کنید. بعد از هر بار استفاده روغن و چربی ته سبدها را خارج و تمیز کنید.



- 1 با فشار دادن دکمه روشن/خاموشی، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را از پریز بکشید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

نکته: سبد را در لاورید تا Airfryer سریع تر خنک شود.



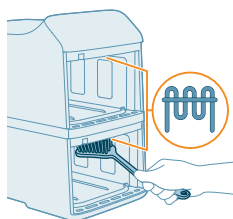
- 2 صفحه زیرین را از سبد جدا کنید.
- 3 چربی یا روغن آب شده در کف سبد را دور بریزید.
- 4 سبد را در ماشین ظرفشویی بشویید. همچنین می توانید آن را با آب داغ، مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید (به 'جدول تمیزکاری' مراجعه کنید).

نکته: اگر بقایای غذا به سبد یا صفحه زیرین چسبیده اند، می توانید 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 آسان تر می شود. از مایع ظرفشویی استفاده کنید که روغن و چربی را در خود حل می کند. اگر لکه های چربی روی سبد یا صفحه زیرین باقی مانده و نتوانستید آنها را با آب داغ و مایع ظرفشویی از بین ببرید، از یک چربی زدای مایع استفاده کنید.

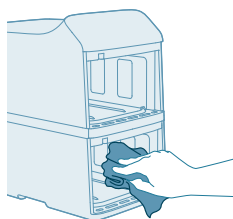
نکته: در صورت لزوم مواد غذایی باقی مانده ای که به المنت حرارتی چسبیده شده است را با یک برس نرم تا متوسط تمیز کنید. از برس سیمی استیل یا برس زیر استفاده نکنید چون ممکن است به روکش روی المنت حرارتی آسیب وارد شود.



- 5 برای جلوگیری از ایجاد خط و خش، قسمت بیرونی و داخلی دستگاه را به آرامی با یک پارچه نرم، تمیز و صاف پاک کنید. در صورت لزوم، اول از یک پارچه مرطوب و بعد از پارچه خشک استفاده کنید.



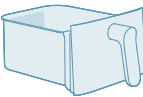
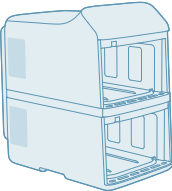
- 6 با یک برس تمیز کننده روی المنت حرارتی بکشید و مواد غذایی باقی مانده را تمیز کنید.



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

جدول تمیزکاری

تمیز کردن صحیح، عملکرد و ایمنی Airfryer شما را حفظ می کند. جدول زیر دستورالعمل های تمیز کردن هر قطعه را شرح می دهد.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

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 به صورت افقی نگه دارید تا از افتادن تصادفی سبدها که می تواند به آنها آسیب برساند، جلوگیری شود.
- قبل از حمل و/یا نگهداری Airfryer، همیشه مطمئن شوید که قطعات جداسازی آن مانند صفحه زیرین و غیره در جای خود ثابت شده اند.

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 با اطلاعات زیر نتوانستید مشکل را حل کنید، برای مشاهده فهرستی از سوالات متداول به آدرس www.philips.com/support مراجعه کنید یا با «مرکز خدمات مشتریان» در کشور خود تماس بگیرید.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
سطح بیرونی دستگاه در حین استفاده داغ می شود.	حرارت داخل دستگاه به دیواره های بیرونی هدایت می شود.	امری عادی است. همه دستگیره ها و پیچ هایی که هنگام استفاده ممکن است لازم باشد به آنها دست بزنید خنک هستند.
		وقتی دستگاه روشن می شود، سبب، صفحه زیرین و داخل دستگاه همیشه داغ می شوند 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 قسمت ها خیلی داغ می شوند و اصلا نباید به آنها دست بزنید. این قسمت ها روی دستگاه با نماد زیر علامتگذاری شده اند:
		
		اگر قسمت های داغ را بشناسید و به آنها دست نزنید، این دستگاه کاملا برای استفاده ایمن و مطمئن است.
سیب زمینی سرخ کرده های من آنطور که انتظار داشتم نشده است.	نوع سیب زمینی که استفاده کرده اید مناسب نبوده است.	برای بهترین نتایج، از سیب زمینی تازه و کمی آردی استفاده کنید. اگر می خواهید سیب زمینی ها را نگهدارید، آنها را در محیط سرد مثل یخچال نگذارید. سیب زمینی هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.
	مقدار مواد سبب خیلی زیاد است.	برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل های این راهنمای کاربر را دنبال کنید.
	انواع خاصی از مواد در حین زمان پخت باید تکان داده شوند.	برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل های این راهنمای کاربر را دنبال کنید.
Airfryer روشن نمی شود.	دوشاخه در پریز نیست.	بررسی کنید دوشاخه محکم در پریز قرار گرفته باشد.
	چندین دستگاه به یک پریز زده شده اند.	این Airfryer مجهز به یک موتور وات بالا است. از یک پریز دیگر استفاده کرده و فیوزها را بررسی کنید.
	دکمه روشن/خاموشی هنوز فعال نشده است	از انگشت شست خود برای فشار دادن دکمه روشن/خاموشی استفاده کنید، مطمئن شوید که کل دکمه با انگشت لمس شده است

اشکال	علت احتمالی	راه حل
لکه‌های پوسته پوسته داخل Airfryer می‌بینم.	ممکن است در اثر تماس یا خراش برداشتن تصادفی روکش (مثلا در حین تمیزکاری با ابزارهای تمیز کننده و/یا هنگام قراردادن سبد) داخل سبد Airfryer لکه‌های کوچکی ایجاد شود.	با قرار دادن صحیح صفحه زیرین در سبد، می‌توانید از آسیب دیدن آن جلوگیری کنید. اگر صفحه زیرین را به صورت کج وارد کنید، ممکن است لبه آن به دیواره سبد برخورد کرده و باعث جدا شدن قسمت‌های کوچکی از روکش 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 سبد تمیز کرده و سپس به پخت ادامه دهید.
سبد همچنان حاوی باقی‌مانده‌های چرب از استفاده قبلی است.		دود سفید در اثر داغ شدن باقی‌مانده‌های چربی در سبد ایجاد می‌شود. همیشه بعد از هر بار استفاده، سبد و صفحه زیرین را کاملاً تمیز کنید.
نان یا خمیر کامل به غذا نجسپیده است.		تکه‌های ریز نان ممکن است باعث ایجاد دود سفید شوند. خمیر یا نان را روی غذا فشار دهید تا کاملاً به غذا بچسبد.
ماریناد، مایعات یا آب گوشت در چربی یا روغن قابل‌لمه پاشیده می‌شود.		قبل از قرار دادن غذا در سبد، آن را خشک کنید.
صفحه نمایشگر Airfryer "E1" یا "E2" را نشان می‌دهد.	ممکن است Airfryer شما در محل خیلی سردی نگهداری شده باشد.	دمای دستگاه بسیار پایین است. این محصول برای کار در دمای محیط بین 5 تا 40 درجه سانتی‌گراد طراحی شده است. Airfryer را به مدت حداقل ۱۵ دقیقه در دمای اتاق قرار دهید. اگر مشکل برطرف نشد، با شماره مستقیم خدمات Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور/منطقه خود تماس بگیرید.
صفحه نمایشگر Airfryer "E5"، "E4"، "E12"، "E22" یا "E23" را نشان می‌دهد.	ممکن است دستگاه مشکلی داشته باشد.	سعی کنید دوشاخه را از برق بکشید و دوباره به برق بزنید. اگر مشکل رفع نشد، با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.
صفحه نمایشگر Airfryer "E10" را نشان می‌دهد.	دمای داخلی دستگاه بسیار بالا است.	بررسی کنید که آیا مانعی در اطراف خروجی‌های هوا وجود دارد که بر تهویه و دفع گرما تأثیر بگذارد. حداقل ۱۵ سانتی‌متر فضای خالی در اطراف خروجی‌های هوا در نظر بگیرید و هیچ شیئی بین خروجی‌های هوا و دیوار قرار ندهید.

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.

2025 © Versuni Holding B.V.

(01/2026)

