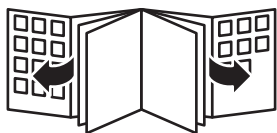


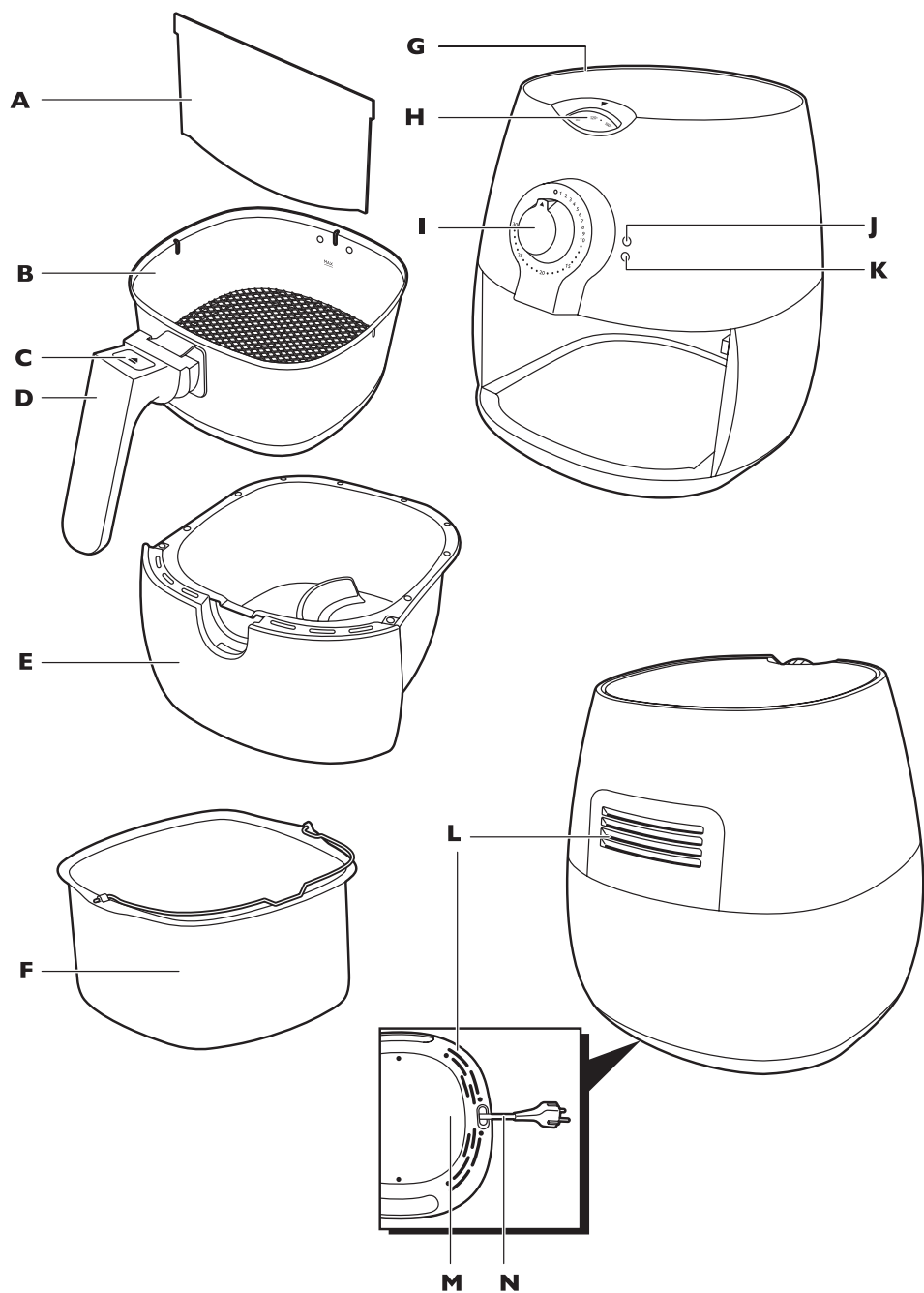
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9225, HD9220



PHILIPS





ENGLISH 6

FRANÇAIS 14

한국어 23

繁體中文 32

简体中文 39

فارسی 53

العربية 60

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

Your new airfryer allows you to prepare your favourite ingredients and snacks in a healthier way. The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients. With the additional baking tray (HD9225 only) you can now make dishes like cakes and quiches and cook fragile food in a more convenient way.

For more inspiration for recipes and information about the airfryer, visit www.philips.com/kitchen.

General description (Fig. 1)

- A** Separator
- B** Basket
- C** Basket release button
- D** Basket handle
- E** Pan
- F** Baking tray (HD9225 only)
- G** Air inlet
- H** Temperature control knob (80-200°C)
- I** Timer (0-30 min.)/power-on knob
- J** Power-on light
- K** Heating-up light
- L** Air outlet openings
- M** Cord storage compartment
- N** Mains cord

Important

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

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided 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.

- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the airfryer. Always use oven gloves when handling the baking tray.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair.
- Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).

Automatic switch-off

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

- 1** Remove all packaging material.
- 2** Remove any stickers or labels from the appliance.

- 3** Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

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

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

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

Preparing for use

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

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

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

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

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

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

Using the appliance

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

Hot air frying

- 1** Put the mains plug in an earthed wall socket.

- 2** Carefully pull the pan out of the airfryer (Fig. 4).

- 3** Put the ingredients in the basket. (Fig. 5)

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

Tip: Use the separator to separate ingredients when you want to prepare different ingredients at the same time. Place the separator in the basket and fill up each side of the basket with the ingredients. Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Potato cubes and schnitzel, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings. Please note that the maximum amount for each of the ingredients is half the normal amount. (Fig. 6)

- 4** Slide the pan back into the airfryer (Fig. 7).

Never use the pan without the basket in it.

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

- 5** Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig. 8).

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

- 7** To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 9).

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

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

- ▶ The power-on light and the heating-up light go on. (Fig. 10)
 - ▶ The timer starts counting down the set preparation time.
 - ▶ During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
 - ▶ Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- 8** Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the airfryer (Fig. 11).

Caution: Do not press the basket release button during shaking. (Fig. 12)

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

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

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

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0 (Fig. 13).

10 Check if the ingredients are ready.

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

- 11** To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2). (Fig. 14)

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

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

- 12** Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 15)

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 16).

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

Settings

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

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place the baking tray (HD9225 only) or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients (Fig. 17).
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180		
Potato gratin	500	18-22	180		
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumb cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tray
Quiche	400	20-22	180		Use baking tray/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tray
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tray/oven dish

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

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

Making home-made fries

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

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

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

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

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Storage

- 1** Unplug the appliance and let it cool down.

- 2** Make sure all parts are clean and dry.

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

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 18).

Guarantee and service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The airfryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the airfryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').

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

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome. Votre nouvelle friteuse airfryer vous permet de préparer vos plats et en-cas préférés de façon plus saine.

La friteuse airfryer utilise de l'air chaud en association avec une circulation d'air rapide (Rapid Air) et est équipée d'une grille supérieure pour préparer une foule de plats savoureux d'une manière saine, rapide et facile. Les aliments sont cuits uniformément en une seule fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour cuire la plupart d'entre eux. Grâce à la plaque de cuisson supplémentaire (modèle HD9225 uniquement), vous pouvez désormais préparer des plats tels que des gâteaux et des quiches et cuire plus facilement des aliments délicats.

Pour obtenir plus d'informations sur la friteuse airfryer ainsi que des idées de recettes, visitez le site www.philips.com/kitchen.

Description générale (fig. 1)

- A** Séparateur
- B** Panier
- C** Bouton de déverrouillage du panier
- D** Poignée du panier
- E** Cuve
- F** Plaque de cuisson (HD9225 uniquement)
- G** Entrée d'air
- H** Thermostat (de 80 à 200 °C)
- I** Minuteur (de 0 à 30 min) et bouton de mise en marche
- J** Voyant d'alimentation
- K** Voyant de chauffe
- L** Sorties d'air
- M** Rangement du cordon
- N** Cordon d'alimentation

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais dans l'eau le corps de la friteuse qui contient des composants électriques et la résistance et ne le passez jamais sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient surveillés ou formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au panneau de commande avec les mains humides.
- Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur externe.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm autour de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui qui est indiqué dans ce manuel.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous sortez la cuve de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne (fig. 2).
- Débranchez tout de suite l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que la fumée cesse pour sortir la cuve de l'appareil.
- La plaque de cuisson chauffe en tout point lorsqu'elle est utilisée dans l'airfryer. Utilisez toujours des gants lorsque vous manipulez la plaque de cuisson.

Attention

- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou le ranger.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans l'appareil soient dorés et pas bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à des températures supérieures à 180 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'un minuteur. Lorsque le minuteur revient à zéro, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, réglez le minuteur sur 0 (en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

- 1 Retirez l'appareil de l'emballage.
- 2 Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement le panier et la cuve avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces éléments au lave-vaisselle.

- 4 Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Cette friteuse airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ni de graisse à friture.

Avant l'utilisation

- 1 Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

Ne posez pas l'appareil sur une surface ne résistant pas à la chaleur.

- 2 Placez le panier dans la cuve correctement (fig. 3).

- 3 Retirez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil.

Ne remplissez pas la cuve d'huile ni d'aucun autre liquide.

Ne posez aucun objet sur l'appareil afin d'éviter d'entraver la circulation de l'air et de garantir un résultat de friture à l'air chaud optimal.

Utilisation de l'appareil

La friteuse airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Le livret de recettes inclus vous permet de mieux connaître l'appareil. Vous trouverez d'autres recettes sur le site www.philips.com/kitchen.

Friture à l'air chaud

- 1 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- 2 Retirez soigneusement la cuve de la friteuse airfryer (fig. 4).
- 3 Mettez les aliments dans le panier. (fig. 5)

Remarque : Ne remplissez jamais le panier au-dessus de la mention MAX et ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau de la section « Réglages » de ce chapitre, car cela peut avoir une influence sur la qualité de friture.

Conseil : Utilisez le séparateur pour frire des aliments différents en même temps. Placez le séparateur dans le panier et remplissez chaque côté du panier avec des aliments différents. Vérifiez le temps de préparation et la température adéquate pour chaque type d'aliments avant de commencer à les faire frire. Par exemple, les pommes de terre rissolées et les escalopes de veau panées peuvent être cuites en même temps, car ces aliments nécessitent les mêmes réglages. Veuillez noter que, dans ce cas, la quantité maximale de chaque aliment devra être divisée par deux. (fig. 6)

4 Remettez la cuve dans la friteuse airfryer (fig. 7).

N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.

Attention : Ne touchez pas la cuve pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car elle est très chaude. Tenez-la uniquement par la poignée.

5 Réglez le thermostat à la température requise. Reportez-vous à la section « Réglages » de ce chapitre pour déterminer la température appropriée (fig. 8).

6 Déterminez le temps de cuisson nécessaire (voir la section « Réglages » de ce chapitre).

7 Pour allumer l'appareil, réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis (fig. 9).

Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid.

Remarque : Vous pouvez préchauffer l'appareil sans aucun aliment à l'intérieur. Pour cela, réglez le minuteur à plus de 3 minutes et attendez que le voyant de chauffe s'éteigne (au bout de 3 minutes environ). Remplissez alors le panier et réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis.

- ▶ Le voyant d'alimentation et le voyant de chauffe s'allument. (fig. 10)
- ▶ Le minuteur se met en marche.
- ▶ Pendant la cuisson, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que l'élément chauffant maintient l'appareil à la température correcte.
- ▶ L'excédent d'huile est recueilli au fond de la cuve.

8 Certains aliments doivent être mélangés à mi-cuisson (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour cela, sortez la cuve de la friteuse airfryer par la poignée et secouez-la. Remettez-la ensuite dans la friteuse (fig. 11).

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier pendant que vous secouez la cuve. (fig. 12)

Conseil : Si la cuve est trop lourde, vous pouvez enlever le panier de la cuve et secouez le panier uniquement. Pour cela, sortez la cuve de l'appareil, puis posez-la sur une surface résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier.

Conseil : Vous pouvez régler le minuteur sur la moitié du temps de cuisson afin qu'un signal sonore vous indique à quel moment mélanger les aliments. Cependant, vous devrez ensuite régler de nouveau le minuteur sur la moitié du temps de cuisson.

9 Lorsque vous entendez le signal sonore, la cuisson est terminée. Sortez la cuve de la friteuse et posez-la sur une surface résistant à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez le thermostat sur 0 (fig. 13).

10 Vérifiez que les aliments sont cuits.

Si les aliments ne sont pas cuits, remettez la cuve dans la friteuse et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.

11 Pour sortir de petits aliments, comme les frites, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier (1) et retirez le panier de la cuve (2). (fig. 14)

Ne retournez pas le panier lorsqu'il est encore fixé à la cuve, car l'excédent d'huile recueilli au fond de la cuve coulerait sur les aliments.

Une fois la cuisson terminée, la cuve et les aliments sont chauds. Selon le type d'aliments cuits dans la friteuse airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

12 Videz le panier dans un saladier ou un plat. (fig. 15)

Conseil : Pour sortir du panier les aliments épais ou fragiles, utilisez des pinces (fig. 16).

13 Lorsqu'un panier d'aliments est cuit, vous pouvez immédiatement en faire cuire un autre dans la friteuse airfryer.

Réglages

Le tableau ci-dessous vous aide à choisir les réglages de base pour certains aliments.

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre d'indication. Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou même la forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.

Étant donné que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air dans la friteuse, sortir brièvement la cuve de la friteuse pendant la cuisson a des conséquences sur la friture à l'air chaud.

Conseils

- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de cuisson plus court que celui des aliments plus gros.
- Une plus grande quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement plus long et une plus petite quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement plus court.
- Le fait de mélanger les petits aliments à mi-cuisson permet d'obtenir un meilleur résultat final et de s'assurer que les aliments sont frits de manière uniforme.
- Ajoutez quelques gouttes d'huile aux pommes de terre crues pour qu'elles croustillent avant de les faire frire dans la friteuse airfryer.
- Ne cuisez pas des aliments trop gras comme les saucisses dans la friteuse airfryer.
- Les en-cas qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse airfryer.
- La quantité idéale pour obtenir des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des amuse-gueules fourrés. De plus, la pâte toute prête nécessite un temps de cuisson moins long que la pâte maison.
- Placez la plaque de cuisson (modèle HD9225 uniquement) ou un plat dans le panier de la friteuse airfryer si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez frire des aliments délicats ou fourrés (fig. 17).
- Vous pouvez également utiliser la friteuse airfryer pour réchauffer des aliments. Pour cela, réglez la température sur 150 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes au maximum.

	Quantité min et max (g)	Temps (min)	Température (°C)	À mélanger	Informations supplémentaires
--	-------------------------------	----------------	---------------------	---------------	---------------------------------

**Pommes de
terre et frites**

Frites surgelées fines	de 300 à 700	12-16	200	À mélanger	
Frites surgelées épaisses	de 300 à 700	12-20	200	À mélanger	
Frites maison (8 x 8 mm)	de 300 à 800	18-25	180	À mélanger	Ajouter 1/2 cuil. à soupe d'huile
Frites maison épaisses	de 300 à 800	18-22	180	À mélanger	Ajouter 1/2 cuil. à soupe d'huile

	Quantité min et max (g)	Temps (min)	Température (°C)	À mélanger	Informations supplémentaires
Pommes de terre sautées maison	de 300 à 750	12-18	180	À mélanger	Ajouter 1/2 cuil. à soupe d'huile
Rôstis	250	15-18	180		
Gratin de pommes de terre	500	18-22	180		
Viande et volaille					
Steak	100-500	8-12	180		
Côtelettes de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Friand	100-500	13-15	200		
Pilons de poulet	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
En-cas					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	À mélanger	Utiliser des nuggets prêts à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	À mélanger	Utiliser des nuggets prêts à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser des nuggets prêts à cuire
Bâtonnets au fromage panés, surgelés	100-400	8-10	180		Utiliser des nuggets prêts à cuire
Légumes farcis	100-400	10	160		
Cuisson					
Gâteaux	300	20-25	160		Utilisez la plaque de cuisson.
Quiche	400	20-22	180		Utilisez la plaque de cuisson ou un plat
Muffins	300	15-18	200		Utilisez la plaque de cuisson.
Petits gâteaux	400	20	160		Utilisez la plaque de cuisson ou un plat

Remarque : Lorsque vous utilisez des ingrédients susceptibles de gonfler (pour des gâteaux, des quiches ou des muffins par exemple), ne remplissez la plaque de cuisson qu'à moitié.

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si vous mettez des aliments à frire alors que la friteuse airfryer n'est pas chaude.

Frites maison

Pour obtenir des résultats optimaux, nous vous conseillons d'utiliser des frites pré-cuites (surgelées apr ex.). Pour préparer des frites maison, suivez les étapes ci-dessous.

- 1** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- 2** Trempez les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, puis séchez-les avec de l'essuie-tout.
- 3** Versez ½ cuillère à soupe d'huile d'olive dans un saladier, puis ajoutez-y les pommes de terre coupées et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient enrobées d'huile.
- 4** Sortez les pommes de terre du saladier avec les mains ou un ustensile pour que l'excès d'huile reste dans le saladier. Mettez-les ensuite dans le panier.

Remarque : Ne versez pas directement les pommes de terre dans le panier afin d'éviter qu'une trop grande quantité d'huile soit recueillie au fond de la cuve pendant la cuisson.

- 5** Faites cuire les frites selon les instructions fournies dans ce chapitre.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La cuve, la plaque de cuisson (HD9225 uniquement), le séparateur, le panier et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits nettoyants abrasifs pour les nettoyer afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

- 1** Débranchez l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir.

Remarque : Retirez la cuve pour que la friteuse airfryer refroidisse plus rapidement.

- 2** Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 3** Nettoyez la cuve, la plaque de cuisson (HD9225 uniquement), le séparateur et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
Vous pouvez utiliser un produit dégraissant pour éliminer les résidus restants.

Remarque : La cuve, la plaque de cuisson (HD9225), le séparateur et le panier passent au lave-vaisselle.

Conseil : Si des résidus adhèrent au panier, à la plaque de cuisson (modèle HD9225 uniquement) ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude et de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la cuve et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

- 4** Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- 5** Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture.

Rangement

- 1** Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2** Assurez-vous que toutes les parties sont propres et sèches.
- 3** Rangez le cordon d'alimentation dans son compartiment et insérez-le dans la fente.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 18).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse airfryer ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Réglez le minuteur sur le temps de cuisson approprié pour mettre l'appareil en marche.
Les aliments frits avec la friteuse airfryer ne sont pas assez cuits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Mettez moins d'aliments dans le panier afin qu'ils cuisent de manière uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez le thermostat sur la température appropriée (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de cuisson n'est pas assez long.	Réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les aliments ne sont pas frits de manière uniforme avec la friteuse airfryer.	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Pour une cuisson optimale de certains aliments, type frites, mélangez-les à mi-cuisson. Reportez-vous à la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les en-cas ne sont pas croustillants après avoir été cuits dans la friteuse airfryer.	Vous avez utilisé un type d'en-cas qui doivent être cuits dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas destinés à une cuisson au four ou badigeonnez-les d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser la cuve dans l'appareil correctement.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-dessus de la mention MAX.
	Le panier n'est pas placé dans la cuve correctement.	Enfoncez le panier dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
	La poignée de la plaque de cuisson bloque la cuve.	Placez la poignée en position horizontale, afin qu'elle ne dépasse pas au dessus du panier.

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites frire des aliments gras.	Lorsque des aliments gras sont cuits dans la friteuse airfryer, une grande quantité d'huile coule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la cuve peut être plus chaude que d'habitude. Ceci n'a aucune conséquence sur l'appareil ou le résultat final.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La cuisson d'aliments gras produit de la fumée blanche. Assurez-vous de nettoyer correctement la cuve après chaque utilisation.
Les frites maison ne sont pas cuites de manière uniforme dans la friteuse airfryer.	Vous n'avez pas correctement fait tremper les pommes de terre coupées avant de les faire frire.	Trempez les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, puis séchez-les avec de l'essuie-tout.
	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre à chair ferme.
Les frites maison ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse airfryer.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile utilisée et de l'humidité des pommes de terre.	Veillez à sécher correctement les pommes de terre coupées avant d'ajouter de l'huile.
		Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez légèrement plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

신제품 에어프라이어를 사용하여 좋아하는 음식과 과자를 더욱 건강한 방법으로 조리할 수 있습니다.

에어프라이어는 빠른 속도로 순환되는(Rapid Air 기술) 뜨거운 공기와 상단의 그릴을 사용하여 다양한 요리를 건강하고 빠르고 쉬운 방법으로 맛있게 준비할 수 있습니다. 재료가 한 번에 모든 면에서 가열되므로 대부분의 재료에 기름을 넣을 필요가 없습니다. 이제 추가 제빵용 받침대(HD9225만 해당)로 케이크나 키위를 구울 수 있고 부서지기 쉬운 음식도 보다 간편하게 요리할 수 있습니다.

에어프라이어의 요리법 및 정보에 관한 보다 자세한 정보는 www.philips.com/kitchen을 참조하십시오.

각 부의 명칭 (그림 1)

- A** 분리기
- B** 바구니
- C** 바구니 열림 버튼
- D** 바구니 손잡이
- E** 팬
- F** 제빵용 받침대(HD9225만 해당)
- G** 공기 흡입구
- H** 온도 조절기(80-200° C)
- I** 타이머(0-30분)/전원 스위치
- J** 전원 표시등
- K** 가열 표시등
- L** 공기 배출구
- M** 코드 보관함
- N** 전원 코드

주의 사항

본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

위험

- 전기 부품과 가열 장치가 들어 있으므로 본체를 절대로 물에 담그거나 행구지 마십시오.
- 물이나 다른 액체가 제품에 들어가지 않도록 하십시오. 감전 사고의 위험이 있습니다.
- 항상 튀김 재료를 바구니에 넣어 가열장치와 접촉하지 않도록 주의하십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 공기 흡입구와 배출구를 닫지 않도록 하십시오.
- 팬에 기름을 채우지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.
- 제품이 작동하는 중에는 제품 안쪽을 만지지 마십시오.

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정 점에 의뢰하여 교체하십시오.

- 8세 이상의 아이들과 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인이 이 제품을 사용하려면 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받아야 합니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 제품 전원이 켜져 있거나 냉각되는 동안에는 제품과 전원 코드를 8세 이하 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 손이 젖은 상태에서 제품의 콘센트를 꽂거나 제어판을 만지지 마십시오.
- 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오. 전원 플러그가 벽면 콘센트에 올바르게 꽂혔는지 항상 확인하십시오.
- 제품을 외부 타이머에 연결하지 마십시오. 위험할 수 있습니다.
- 제품을 식탁보 또는 커튼과 같은 가연성 물질 위에 올려놓거나 근처에 두지 마십시오.
- 제품이 벽 또는 다른 물건과 닿지 않도록 하십시오. 제품의 측면과 후면, 위쪽으로 최소한 10cm 정도의 여유공간을 남겨 주십시오.
- 이 설명서에 나와있는 이외의 용도로 제품을 사용하지 마십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 튀김 요리 도중 공기 배출구를 통해 뜨거운 증기가 나옵니다. 손과 얼굴에 증기와 공기 배출구가 닿지 않도록 일정한 거리를 유지하십시오. 제품에서 팬을 분리할 때도 뜨거운 증기와 공기를 조심하십시오.
- 사용 중에는 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다 (그림 2).
- 제품에서 검은 연기가 나면 즉시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오. 연기가 줄어들어 멈출 때까지 기다린 후 제품에서 팬을 분리하십시오.
- 에어프라이어에 제빵용 받침대를 사용하면 제빵용 받침대 전체가 뜨거워집니다. 제빵용 받침대를 다룰 때 항상 오븐 장갑을 착용하십시오.

주의

- 제품은 평평하고 안정적인 곳에 놓으십시오.
- 본 제품은 가정용입니다. 본 제품은 매장 및 회사의 탕비실, 농장 또는 기타 작업 환경에서 사용하기 위한 제품이 아닙니다. 또한 호텔, 모텔, 민박 시설 및 기타 숙박 환경에서 사용할 수 없습니다.
- 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장 또는 준사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용 설명서에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대해 책임을 지지 않습니다.
- 검사 또는 수리가 필요한 경우에는 항상 필립스 지정 서비스 센터로 문의하십시오. 품질 보증이 무효화되므로, 제품을 직접 수리하지 마십시오.
- 사용 후에는 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 제품을 청소하거나 보관하기 전에 약 30분 간 제품을 식히십시오.
- 재료가 검은색이나 갈색이 아닌 황금빛 또는 노란색이 되도록 요리하십시오. 타버린 찌꺼기는 제거하십시오. 신선한 감자는 180° C 이상의 온도에서 튀기지 마십시오 (아크릴아미드 생성 최소화).

자동 전원 꺼짐

본 제품에는 타이머가 내장되어 있습니다. 타이머가 0으로 카운트 다운되면 제품에서 표시음이 울리고 자동적으로 전원이 꺼집니다. 제품 전원을 수동으로 끄려면 타이머 스위치를 시계 반대 방향으로 돌려 “0”에 맞추십시오.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

최초 사용 전

- 1 모든 포장 재료를 제거하십시오.
- 2 제품에 부착된 스티커 또는 라벨을 제거하십시오.
- 3 바구니와 팬을 따뜻한 물, 소량의 세제와 부드러운 스펀지로 깨끗하게 청소하십시오.

참고: 바구니와 팬은 식기세척기를 이용해 세척할 수 있습니다.

- 4 제품의 내부 및 외부에 젖은 천으로 닦으십시오.

본 제품은 뜨거운 공기로 작동하는 에어프라이어입니다. 팬에 기름이나 튀김 패트를 채우지 마십시오.

사용 전 준비

- 1 제품을 안전하고 평평한 장소에 두십시오.

제품을 열에 약한 표면 위에 놓지 마십시오.

- 2 바구니를 팬에 올바르게 넣습니다 (그림 3).

- 3 제품 바닥에 있는 코드 보관함에서 전원 코드를 꺼내십시오.

팬에 기름이나 기타 다른 액체를 넣지 마십시오.

제품 위에 물건을 올려놓지 마십시오. 공기의 흐름을 방해하여 요리 맛에 영향을 미칠 수 있습니다.

제품 사용

에어프라이어를 이용해 매우 다양한 재료의 요리를 준비할 수 있습니다. 조리법 책자가 들어 있어 제품을 이해하는데 도움이 됩니다. www.philips.com/kitchen에서 더 많은 요리법을 찾아볼 수 있습니다.

뜨거운 공기 튀김

- 1 전원 플러그를 접지된 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
- 2 조심스럽게 에어프라이어에서 팬을 분리하십시오 (그림 4).
- 3 바구니에 재료를 넣으십시오. (그림 5)

참고: 바구니의 최대량 표시인 MAX 눈금 이상 또는 표에 표시된 용량을 초과하여 채우면 ('설정'란 참조) 재료의 맛이 좋지 않을 수 있으니 주의하십시오.

도움말: 분리기를 사용하여 재료를 분리하면 동시에 다른 재료의 요리를 준비할 수 있습니다. 분리기를 바구니에 놓고 바구니 양쪽에 재료를 넣으십시오. 여러 재료에 맞는 준비 시간 및 온도를 확인하고 동시에 요리를 준비하십시오. 예를 들어, 자른 감자와 송아지 커튼릿은 설정이 같아서 동시에 요리를 준비할 수 있습니다. 각 재료의 최대량은 보통 양의 반이어야 합니다. (그림 6)

- 4 팬을 에어프라이어에 다시 넣으십시오 (그림 7).

반드시 팬에 바구니를 넣고 사용하십시오.

주의: 사용 중이거나 사용한 직후에는 매우 뜨거우므로 팬을 만지지 마십시오. 손잡이로만 팬을 잡으십시오.

5 온도 조절기를 원하는 온도에 맞추십시오. 적정 온도를 확인하려면 ‘설정’ 란을 참조하십시오 (그림 8).

6 재료에 맞는 필요한 준비 시간을 확인하십시오(‘설정’ 란 참조).

7 제품 전원을 켜려면 타이머 스위치를 필요한 준비 시간에 맞추십시오 (그림 9).
제품이 가열되지 않은 상태에서는 준비 시간에 3분을 추가하십시오.

참고: 또한 원하는 경우 재료를 안에 넣지 않고도 제품을 예열할 수 있습니다. 이 경우에는 타이머 스위치를 3분 이상으로 맞추고 가열 표시등이 켜질 때까지(약 3분 후) 기다립니다. 그런 다음 바구니에 재료를 넣고 타이머 스위치를 원하는 준비 시간에 맞추십시오.

- ▶ 전원 표시등과 가열 표시등이 켜집니다. (그림 10)
- ▶ 설정된 준비 시간에 맞춰 타이머가 카운트 다운을 시작합니다.
- ▶ 뜨거운 공기로 튀김을 만드는 과정 동안에 온도 표시등이 수시로 꺼졌다가 켜집니다. 이는 설정 온도를 유지하기 위해 가열 장치의 전원이 꺼졌다 켜지는 것입니다.
- ▶ 재료에 남아있는 기름기는 팬의 바닥에 모입니다.

8 일부 재료는 준비 시간 중간에 흔들어야만 합니다(‘설정’ 란 참조). 제품에서 팬을 꺼내 손잡이를 잡고 재료를 흔들어 줍니다. 그런 다음 에어프라이어에 팬을 다시 넣습니다 (그림 11).

주의: 흔드는 도중 바구니 열림 버튼을 누르지 마십시오. (그림 12)

도움말: 무게를 줄이려면 팬에서 바구니를 분리하고 바구니만 흔들어 주십시오. 제품에서 팬을 분리한 다음 내열 표면 위에 올리고 바구니 열림 버튼을 누르면 됩니다.

도움말: 타이머를 필요한 준비 시간의 절반으로 설정해 놓으면 재료를 흔들어야 할 때 타이머 표시등이 들립니다. 단, 흔들고 난 후에는 타이머를 남은 준비 시간으로 다시 설정해야 합니다.

9 설정 시간이 경과하면 타이머 표시등이 들립니다. 팬을 제품에서 분리하고 제품 내열 표면 위에 올려 놓습니다.

참고: 제품의 전원을 수동으로 끄려면 온도 조절기를 “0” 으로 돌리십시오 (그림 13).

10 재료가 조리되었는지 확인합니다.

조리가 끝나지 않았다면 팬을 제품 속에 다시 넣고 타이머를 몇 분 더 추가 해서 맞추십시오.

11 작은 재료(예: 감자 튀김)를 꺼내려면 바구니 열림 버튼을 누른 다음(1) 바구니를 팬에서 꺼냅니다(2). (그림 14)

팬에 바구니를 부착한 채로 바구니를 뒤집지 마십시오. 팬 바닥에 모인 남은 기름이 재료 속으로 새어 들어갈 수 있습니다.

뜨거운 공기로 튀김을 한 후에는 팬과 재료가 뜨겁습니다. 에어프라이어에 있는 재료의 종류에 따라 팬에서 증기가 나올 수 있습니다.

12 바구니를 비우고 용기나 접시에 담습니다. (그림 15)

도움말: 크거나 부서지기 쉬운 재료를 꺼내려면 집게를 사용하여 바구니에서 재료를 꺼내십시오 (그림 16).

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

설정

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

참고: 이 설정은 참조용입니다. 재료에 따라 원산지, 크기, 모양과 브랜드가 다르기 때문에 원하는 재료에 맞는 가장 적합한 설정이 아닐 수도 있습니다.

Rapid Air 기술이 순식간에 제품 안의 공기를 다시 가열하기 때문에 뜨거운 공기로 튀김을 만드는 도중에 제품에서 잠시 팬을 분리한다고 해도 요리 과정에 큰 방해가 되지 않습니다.

팁

- 작은 재료인 경우에는 보통 큰 재료보다 준비 시간이 조금 짧습니다.
- 많은 양의 재료인 경우에는 준비 시간이 조금 길고, 작은 양의 재료인 경우에는 조금 짧습니다.
- 준비 시간 중간에 작은 재료를 흔들어주면 요리 맛이 아주 좋아지고 재료를 고르게 튀겨줍니다.
- 바삭한 맛을 원하시면 신선한 감자에 기름을 약간 넣어주십시오. 기름을 넣은 다음 몇 분 내에 에어프라이어에서 재료를 튀기십시오.
- 에어프라이어에 소시지와 같이 기름기가 아주 많은 재료는 요리하지 마십시오.
- 오븐에서 요리할 수 있는 과자도 에어프라이어에서 요리할 수 있습니다.
- 바삭한 감자 튀김을 요리하는 데 필요한 적절한 재료의 양은 500g입니다.
- 미리 만들어진 반죽을 사용하여 속이 채워진 과자를 빠르고 쉽게 준비할 수 있습니다. 또한 미리 만들어진 반죽은 집에서 만들 때 보다 시간이 덜 걸립니다.
- 케이크나 키쉬를 굽거나 부서지기 쉬운 재료나 속이 들어간 재료를 튀기려면 에어프라이어 바구니에 제빵용 받침대(HD9225만 해당)나 오븐 용기를 놓으십시오 (그림 17).
- 또한 에어프라이어를 사용해 재료를 데울 수도 있습니다. 재료를 데우려면 온도를 약 10분간 150° C로 맞추십시오.

최소-최대 용량(g)	시간(분)	온도(° C)	흔들기	추가 정보
----------------	-------	---------	-----	-------

감자 및 튀김 요리

얇은 냉동 튀김	300-700	12-16	200	흔들기	
두꺼운 냉동 튀김	300-700	12-20	200	흔들기	
집에서 만든 감자 튀김 (8x8mm)	300-800	18-25	180	흔들기	기름 1/2큰술 첨가
집에서 만든 웨지 감자	300-800	18-22	180	흔들기	기름 1/2큰술 첨가
집에서 만든 큐브 감자	300-750	12-18	180	흔들기	기름 1/2큰술 첨가
로스티	250	15-18	180		
감자 그라탕	500	18-22	180		

고기 및 육류

스테이크	100-500	8-12	180		
돼지 갈비살	100-500	10-14	180		

	최소-최대 용량(g)	시간(분)	온도(° C)	흔들기	추가 정보
햄버거	100-500	7-14	180		
소시지 롤	100-500	13-15	200		
닭다리	100-500	18-22	180		
닭 가슴살	100-500	10-15	180		
간식					
춘권	100-400	8-10	200	흔들기	오븐에 넣어 익히기 만 하면 되는 재료 사용
냉동 치킨 너겟	100-500	6-10	200	흔들기	오븐에 넣어 익히기 만 하면 되는 재료 사용
냉동 피시 핑거	100-400	6-10	200		오븐에 넣어 익히기 만 하면 되는 재료 사용
냉동 치즈 과자	100-400	8-10	180		오븐에 넣어 익히기 만 하면 되는 재료 사용
속을 채운 야채	100-400	10	160		
베이킹					
케이크	300	20-25	160		제빵용 받침대 사용
키쉬	400	20-22	180		제빵용 받침대/오븐 용기 사용
머핀	300	15-18	200		제빵용 받침대 사용
달콤한 과자	400	20	160		제빵용 받침대/오븐 용기 사용

참고: 부풀어 오르는 성질을 지닌 재료(예: 케이크, 키쉬 또는 머핀)를 사용할 때에는 재료가 제빵용 받침대의 절반을 넘지 않도록 담으십시오.

참고: 에어프라이어가 가열되지 않은 상태에서 튀김을 시작할 경우에는 준비 시간에 3분을 추가하십시오.

홈메이드 감자 튀김 만들기

최상의 결과를 위해 미리 구워 나온(예: 냉동) 튀김을 사용하는것이 좋습니다. 손수 만든 튀김을 원할 경우 다음 단계를 따르십시오.

- 1 감자 껍질을 벗기고 길게 자릅니다.
- 2 감자 스틱을 그릇에 30분 이상 담가둔 뒤 꺼내서 키친 타올로 말립니다.
- 3 용기에 올리브유 ½큰술을 넣고 그 위에 감자 스틱을 넣은 다음 올리브유가 고루 묻을 때까지 섞어 줍니다.

- 4 손이나 주방 도구를 사용하여 감자 스틱을 용기에서 꺼내고 나머지 올리브유를 용기에 남겨둡니다. 제품 바구니에 감자 스틱을 넣습니다.

참고: 팬 바닥에 남은 올리브유가 섞이는 것을 방지하기 위해 용기를 기울여 감자 스틱을 한꺼번에 바구니에 넣지 마십시오.

- 5 조리 방법에 따라 감자 스틱을 튀기십시오.

청소

매번 사용 후에는 제품을 청소하십시오.

팬, 제빵용 받침대(HD9225만 해당), 분리기, 바구니와 제품 안에 있는 장치는 비접착성 코팅 처리가 되어 있습니다. 금속성 주방 도구나 연마성 세제 물질을 사용하여 세척하지 마십시오. 그로 인해 비접착성 코팅이 손상될 수 있습니다.

- 1 벽면 콘센트에서 전원 플러그를 분리하고 제품을 식히십시오.

참고: 팬을 분리하면 에어프라이어를 좀 더 빨리 식힐 수 있습니다.

- 2 제품 외부를 젖은 천으로 닦으십시오.

- 3 팬, 제빵용 받침대(HD9225만 해당), 분리기, 바구니를 따뜻한 물, 소량의 세제와 부드러운 스펀지로 청소하십시오.

기름기 제거액을 사용하면 남은 기름때를 제거할 수 있습니다.

참고: 팬, 제빵용 받침대(HD9225), 분리기와 바구니는 식기세척기를 사용할 수 있습니다.

도움말: 바구니, 제빵용 받침대(HD9225만 해당) 또는 팬 바닥에 때가 끼어있다면 팬에 따뜻한 물과 소량의 세제를 채우십시오. 바구니를 팬에 넣고 팬과 바구니를 약 10분 동안 불리십시오.

- 4 제품 안쪽을 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하십시오.

- 5 가열장치를 청소용 브러시로 세척하여 음식물 찌꺼기를 제거합니다.

보관

- 1 제품의 전원을 뽑고 식히십시오.

- 2 모든 부분이 깨끗하고 건조한지 확인합니다.

- 3 코드를 코드 보관함에 넣으십시오. 코드 고정 슬롯에 코드를 넣어 고정시키십시오.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 18).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주)필립스전자: (02)709-1200 *고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

문제 해결

문제점	가능한 원인	해결책
에어프라이어가 작동하지 않습니다.	전원 플러그가 전원에 연결되어 있지 않습니다.	전원 플러그를 접지된 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
	타이머를 설정하지 않았습니다.	타이머 스위치를 원하는 준비 시간으로 설정하여 제품을 켜십시오.
에어프라이어로 튀긴 재료가 튀겨지지 않았습니다.	바구니에 넣은 재료 양이 너무 많습니다.	바구니에 좀 더 적은 양의 재료를 넣으십시오. 적은 양을 넣으면 좀 더 고르게 튀겨집니다.
	설정 온도가 너무 낮습니다.	온도 조절기를 필요한 온도 설정에 맞추십시오(‘제품 사용’의 ‘설정’란 참조).
	준비 시간이 너무 짧습니다.	온도 조절기를 필요한 준비 시간에 맞추십시오(‘제품 사용’의 ‘설정’란 참조).
에어프라이어에서 재료가 고르게 튀겨지지 않았습니다.	일부 재료는 준비 시간 중간에 흔들어야만 합니다.	위에 놓였거나 서로 겹쳐진 재료(예: 감자 튀김)는 준비 시간 중간에 흔들어야만 합니다. ‘제품 사용’의 ‘설정’란을 참조하십시오.
에어프라이어에서 꺼낸 튀긴 과자가 바삭하지 않습니다.	일반적인 튀김기에서 요리해야 하는 과자로 요리했기 때문입니다.	오븐을 사용하거나 과자에 기름을 가볍게 바르면 바삭하게 요리할 수 있습니다.
팬을 제품에 올바르게 넣을 수 없습니다.	바구니에 너무 많은 재료가 들어 있습니다.	바구니의 최대량 표시인 MAX 눈금 이상으로 바구니를 채우지 마십시오.
	바구니가 팬에 제대로 놓이지 않았습니다.	딸깍 소리가 날 때까지 바구니를 팬 아래로 누르십시오.
	제빵용 받침대 손잡이가 팬에 걸립니다.	손잡이를 수평으로 밀면 바구니 상단에 걸리지 않습니다.
제품에서 하얀 연기가 나옵니다.	기름기 있는 재료를 요리하고 있기 때문입니다.	에어프라이어에서 기름기 있는 재료를 튀길 경우에는 팬에서 기름이 많이 새어 나올 수 있습니다. 기름으로 인해 하얀 연기가 생기고 팬이 보통보다 조금 더 가열될 수 있습니다. 그러나 제품이나 요리의 맛에는 영향을 미치지 않습니다.
	이전에 사용할 때 남은 기름기가 팬에 여전히 남아있습니다.	하얀 연기는 팬에서 가열된 기름 때문에 생깁니다. 사용할 때마다 팬을 제대로 세척하십시오.
에어프라이어에서 신선한 생감자가 고르게 튀겨지지 않습니다.	감자를 튀기기 전에 기름에 완전히 담그지 않았습니다.	감자 스틱을 그릇에 30분 이상 담가둔 뒤 꺼내서 킨 타올로 말립니다.

문제점	가능한 원인	해결책
	적절한 감자 종류를 사용하지 않았기 때문입니다.	신선한 감자를 사용하고 튀김 중에 감자가 움직이지 않도록 해주십시오.
에어프라이어에서 꺼낸 튀긴 감자가 바삭하지 않습니다.	감자 튀김의 바삭함은 튀김 속 기름과 수분의 양에 따라 다릅니다.	기름을 넣기 전에 감자 스틱을 제대로 말리십시오. 더 바삭한 튀김이 되도록 감자 스틱을 더 작게 자르십시오. 더 바삭한 튀김이 되도록 기름을 조금 더 넣으십시오.

제조번호 부여기준 : 본 제품의 제조번호는 4자리,5자리,6자리,9자리로 표기될 수 있습니다. **(1) 4자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 예) 0632 → 2006년 32번째 주에 생산 **(2) 5자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 마지막 자리는 생산된 요일을 의미합니다. 예) 06243 → 2006년 24번째 주의 수요일 생산 **(3) 6자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 월을, 마지막 두 자리는 일을 의미합니다. 예) 061125 → 2006년 11월 25일 생산 **(4) 9자리일 경우** : 앞의 한 자리는 제조국을, 다음 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 다음 한 자리는 공장의 생산라인을, 마지막 3자리는 그 주에 생산된 제품의 일련번호를 의미합니다. 예) 507402001 → 네덜란드에서 2007년 40번째 주에 2번 생산라인에서 첫 번째 생산 **(5) 기타제조번호**에 대한 문의사항은 (02)709-1200 으로 연락바랍니다.

簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。

您可以用新購買的 AirFryer，以更健康的方式料理喜歡的食材和小吃。

Airfryer 的原理是運用熱氣、高速空氣對流技術 (Rapid Air) 和上方烤盤，以健康、快捷而簡單的方式來料理各種美味菜餚。食材會受到四面八方的均勻加熱，而且大多數的食材都不需要另外添加食用油。透過額外的烤盤 (限 HD9225)，您可以製作如蛋糕、鹹派等的料理，以更便利的方式烹煮易碎的食材。

如需更多食譜靈感與 Airfryer 相關資訊，請瀏覽 www.philips.com/kitchen。

一般說明 (圖 1)

- A** 分離器
- B** 網籃
- C** 網籃釋放鈕
- D** 網籃握把
- E** 炸鍋
- F** 烤盤 (限 HD9225)
- G** 進風口
- H** 溫度控制旋鈕 (80-200° C)
- I** 計時器 (0-30 分鐘)/電源開啟旋鈕
- J** 電源開啟指示燈
- K** 加熱指示燈
- L** 出風口
- M** 收線槽
- N** 電源線

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 炸鍋外殼有電子元件及加熱裝置，不可浸泡在水中，或在水龍頭下沖洗。
- 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，避免接觸到加熱組件。
- 產品運作時，請勿遮蓋進風口和出風口。
- 請勿在炸鍋中裝油，否則可能導致起火危險。
- 產品運作時，切勿碰觸產品內部。

警示

- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電壓相符。
- 當插頭、電線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 8 歲以上的兒童，或是身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者使用本產品必須有使用經驗的人員在旁監督指示產品的使用方法，並負責其安全。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。
- 當產品開啟或正在冷卻時，請勿讓 8 歲以下的兒童接觸產品或主電源線。
- 電源線應遠離高溫表面。
- 為產品插上電源或操作控制面板時，請確保雙手乾燥。
- 僅可將本產品連接到有接地的電源插座上。並請務必確定將插頭確實插入電源插座中。
- 為了避免發生危險，本產品不可加裝外部定時器開關。
- 請勿將產品放置在易燃物上或易燃物附近，如桌巾或窗簾。

- 請勿將產品緊鄰著牆壁或其他產品擺放。預留至少 10 公分的側面、背面及上方空間。請勿在產品頂端放置任何物品。
- 請勿將本產品使用於非本手冊描述之目的。
- 本產品運作時切勿置之不管。
- 在熱氣炸食期間，高熱的蒸氣會透過出風口排出。請保持安全距離，切勿將您的手與臉接近蒸氣與出風口。當您從產品中取出炸鍋時，也請小心高溫的蒸氣和空氣。
- 產品表面在使用期間可能會變熱。(圖 2)
- 如果您看到產品冒出黑煙，請立即拔下產品電源插頭。等到停止冒煙後，再將炸鍋從產品中取出。
- 烤盤在 Airfryer 中使用時會整個變得燒燙。處理烤盤時請務必使用烤箱手套。

警告

- 請將產品置於平穩的表面上。
- 本產品僅供家用。並非用於商店的員工廚房、辦公室、農舍等等或其他工作場所。亦非適用於供住宿用餐的飯店、汽車旅館與其他居住場所。
- 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。
- 務必將產品交由飛利浦授權之服務中心檢查或修理。請勿嘗試自己動手修理；否則產品保固將無效。
- 用完本產品後，請務必將插頭拔掉。
- 搬運或清潔產品之前，請先讓產品冷卻約 30 分鐘。
- 請確定本產品調製出的食材呈現金黃色，而非黑色或褐色。去除過焦的部分。請勿以高於 180°C 的溫度油炸新鮮馬鈴薯 (儘量降低丙烯醯胺的產生)。

自動關閉電源

本產品具有一個計時器。計時器倒數至 0 時，本產品會發出鈴聲，然後自動關閉。若要手動關閉本產品，請將定時旋鈕以逆時鐘方向轉到 0。

電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

第一次使用

- 1 移除所有包裝材料。
- 2 移除產品上的任何貼紙或標籤。
- 3 以熱水、少許清潔劑和非磨蝕性海綿徹底清洗網籃和炸鍋。

注意：您可以在洗碗機中清潔這些零件。

- 4 用濕布擦拭產品的外殼與內部。

AirFryer 使用的是熱空氣。請勿在炸鍋中盛裝油脂。

使用前準備

- 1 請將產品放在平穩的水平表面上。
- 2 將網籃適當地放置在炸鍋中。(圖 3)
- 3 請將電線由產品底部的收線槽內拉出。

請勿在炸鍋中裝油或任何其他液體。

請勿將任何東西放在產品頂端。如此會擾亂氣流並影響熱氣炸食結果。

使用此產品

AirFryer 可用於料理多種食材。隨附的食譜能幫助您瞭解產品。請上 www.philips.com/kitchen 搜尋更多食譜。

熱氣炸食

- 1 將電源線插頭插入接地插座中。
- 2 將炸鍋小心地從 AirFryer 中拉出。(圖 4)
- 3 將食材置於網籃中。(圖 5)

注意：盛裝時，不可超出網籃的 MAX 刻度之外，或超過表中指示的數量 (請參閱本單元中的「設定」章節)，否則將影響料理品質。

提示：當您想同時料理不同的食材時，使用分離器隔開食材。將隔離物放在網籃中，然後將食材分別放到網籃的兩側。在您開始同時料理這些食材之前，請務必先檢查不同食材所需的料理時間和溫度。舉例來說，薯塊和炸肉排可以同時進行料理，因為二者使用同樣的設定。請注意，同時處理兩種食材時，必須以正常烹調量的一半來計算兩者的最大烹調量。(圖 6)

- 4 將炸鍋推回到 AirFryer 中。(圖 7)

切勿使用沒有網籃的炸鍋。

警告：在炸鍋使用期間和使用後的一段時間以內，請勿觸碰炸鍋除握把之外的任何部位，因為此時炸鍋依然處於高溫。

- 5 旋轉溫度控制旋鈕到所需的溫度。請參閱本單元的「設定」章節，決定正確的溫度。(圖 8)

- 6 決定所需的食材料理時間 (請參閱本單元的「設定」章節)。

- 7 要開啟產品電源，請將定時旋鈕旋轉到所需的料理時間。(圖 9)

如果產品為冷卻狀態，請增加 3 分鐘的料理時間。

注意：您可以在不放入任何食材的情況下，視需求讓產品預熱。如需預熱，將定時旋鈕旋轉到 3 分鐘以上，等到加熱指示燈熄滅 (約 3 分鐘後)。然後再將食材放入網籃中，並將定時旋鈕旋轉到所需的料理時間。

- 電源指示燈以及加熱指示燈會亮起。(圖 10)
- 定時器會從設定的料理時間起開始倒數。
- 在熱氣炸食的過程中，加熱指示燈會時亮時滅，表示正在啟動或關閉加熱裝置來保持設定的溫度。
- 從食材中流出的油脂會留在炸鍋的底部上。

- 8 有些食材需要在料理到一半時進行搖晃 (請參閱本單元的「設定」章節)。如需搖晃食材，請握住握把，將炸鍋拉出產品，再進行搖晃。然後將炸鍋推回 AirFryer 中。(圖 11)

警告：搖晃期間，請勿按下網籃釋放鈕。(圖 12)

提示：若要減輕重量，您可以從炸鍋中取出網籃來搖晃。若要這麼做，請從產品中拉出炸鍋，放置在耐熱的表面上，再按下網籃釋放鈕。

提示：如果您將計時器設定為一半的料理時間，您會在需要搖晃食材時，聽到計時器鈴聲。但是，這表示您必須在搖晃之後，將計時器設定為剩餘的料理時間。

9 當您聽到計時器鈴聲，代表已到設定的料理時間。請從產品中拉出炸鍋，放到耐熱表面上。

注意：您也可以手動關閉本產品。若要關閉，請將溫度控制旋鈕轉到 0。（圖 13）

10 檢查食材是否料理完畢。

如果食材還未充分料理完全，只需將炸鍋推回產品中，並為計時器設定額外的數分鐘即可。

11 要取出體積較小的食材（例如薯條），請按下網籃釋放鈕（1），並將網籃移出炸鍋（2）。（圖 14）

請勿在炸鍋仍附著於網籃時倒扣網籃，否則炸鍋底部的殘油將會滲漏入食材中。

在熱氣炸食後，炸鍋和食材都處於高溫。視 AirFryer 中的食材類型而定，蒸氣可能會從炸鍋中洩出。

12 請將網籃中的食材舀到碗盤上。（圖 15）

提示：要取出體積較大或者易碎的食材，請用夾子將食材夾出網籃。（圖 16）

13 當一批食材料理完畢時，AirFryer 立即可以料理另一批食材。

設定

下表能針對您想料理的食材，協助您選擇基本的設定。

注意：請注意，這些設定為參考指標。隨著食材產地、大小、形狀以及品牌的不同，我們不能保證這些是最適合您食材的設定。

因為 Rapid Air 技術會立即重新加熱產品裡面的空氣，在熱氣炸食的過程中，若將炸鍋短暫地拉出產品，對於料理程序並不會有影響。

提示

- 體積較小的食材通常會比體積較大的食材需要更短的料理時間。
- 較多量的食材會需要略長的料理時間，較少量的食材則需要略短的料理時間。
- 在料理的半途搖晃體積較小的食材，可以讓烹調效果更好，並防止食材炸的不均勻。
- 將一些油加到新鮮的馬鈴薯上，可以炸出香脆的效果。在您加入油之後，您可以用 AirFryer 來油炸食材數分鐘。
- 請勿在 AirFryer 中料理非常油膩的食材，例如香腸。
- 可以用烤爐料理的小吃，同樣也可以在 AirFryer 中料理。
- 料理脆炸薯條的理想重量是 500 公克。
- 使用市售麵團可以迅速而輕易地料理餡餅類的小吃。市售麵團也比自製麵團需要更短的料理時間。
- 如果您想烤蛋糕或鹹派（限 HD9225），或是想炸易碎或填塞餡料的食材，請將錫箔烘焙模型或烤盤放在 AirFryer 網籃中。（圖 17）
- 您也可以利用 AirFryer 重新加熱食材。要重新加熱食材，請將溫度設定為 150° C，時間最多設定為 10 分鐘。

	重量範圍 (公克)	時間 (分鐘)	溫度 (° C)	搖晃	其他資訊
--	--------------	---------	----------	----	------

馬鈴薯與薯條

冷凍細薯條	300-700	12-16	200	搖晃	
冷凍粗薯條	300-700	12-20	200	搖晃	
自製薯條 (8x8 公釐)	300-800	18-25	180	搖晃	加 1/2 大匙的油

	重量範圍 (公克)	時間 (分鐘)	溫度 (° C)	搖晃	其他資訊
自製厚切薯條	300-800	18-22	180	搖晃	加 1/2 大匙的油
自製薯塊	300-750	12-18	180	搖晃	加 1/2 大匙的油
馬鈴薯煎餅	250	15-18	180		
焗烤馬鈴薯	500	18-22	180		
肉類					
牛排	100-500	8-12	180		
豬排	100-500	10-14	180		
漢堡	100-500	7-14	180		
香腸捲	100-500	13-15	200		
雞腿	100-500	18-22	180		
雞胸	100-500	10-15	180		
小吃					
春捲	100-400	8-10	200	搖晃	使用烤爐- 就緒
冷凍雞塊	100-500	6-10	200	搖晃	使用烤爐- 就緒
冷凍魚條	100-400	6-10	200		使用烤爐- 就緒
冷凍酥炸起司 小點	100-400	8-10	180		使用烤爐- 就緒
填料蔬菜	100-400	10	160		
烘焙					
蛋糕	300	20-25	160		使用烤盤
鹹派	400	20-22	180		使用烤盤
麥芬	300	15-18	200		使用烤盤
甜點	400	20	160		使用烤盤

注意： 當您使用會發酵的食材 (例如蛋糕、鹹派或鬆餅) 時，烤盤請勿超過半滿。

注意： 若當您開始炸食的時候，AirFryer 是處於冷卻狀態，請將料理時間增加 3 分鐘。

製作自製薯條

為達到最佳料理效果，建議使用預烤 (例如冷凍) 的薯條。如果您想製作自製薯條，請遵循下列步驟。

- 1 將馬鈴薯削皮、切成條狀。
- 2 將薯條浸泡在碗中至少 30 分鐘，然後取出並以廚房紙巾吸乾水分。
- 3 在碗中倒入 1/2 大匙的橄欖油，加入薯條攪拌，讓薯條表面均勻沾上一層油。

4 用手指或廚房器具從碗中取出薯條，讓多餘的油留在碗內。將薯條放入網籃中。

注意：請勿直接從碗中一次倒入所有薯條，以免多餘的油流入炸鍋底部。

5 根據本單元的指示說明來油炸薯條。

清潔

每次使用後均需清潔本產品。

炸鍋、烤盤 (限 HD9225)、分離器、網籃和產品內部均有不沾黏表層。請勿使用金屬廚房器具或磨蝕性清洗材料來清洗，否則可能會破壞不沾黏表層。

1 將電源插頭從插座上拔除並讓本產品冷卻。

注意：取出炸鍋，讓 AirFryer 更快冷卻。

2 用濕布擦拭產品外部表面。

3 以熱水、少許清潔劑和非磨蝕性海綿清洗炸鍋、烤盤 (限 HD9225)、分離器和網籃。您可以用油污清潔劑除去任何殘餘的污漬。

注意：炸鍋、烤盤 (限 HD9225)、分離器和網籃可用洗碗精清洗。

提示：如果污漬黏著在網籃、烤盤 (限 HD9225) 或炸鍋的底部，在炸鍋中注入混有清潔劑的熱水。將網籃放在炸鍋中，讓炸鍋和網籃浸泡約 10 分鐘左右。

4 以熱水和非磨蝕性海綿清潔產品內部。

5 以清潔刷清理加熱裝置，清除任何食物殘渣。

收納

1 拔除插頭並讓產品冷卻。

2 確認各零件均為清潔和乾燥。

3 將電線收進收線槽中，並推入電線固定口固定。

環境保護

- 本產品使用壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 18)

保固與服務

若您需要相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或聯絡當地的飛利浦顧客服務中心 (電話號碼可參閱全球保證書)。若您當地沒有顧客服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

故障排除

問題	可能原因	解決方法
AirFryer 無法運作。	產品未插電。	將電源線插頭插入接地插座中。
	您沒有設定計時器。	將定時旋鈕轉到所要的料理時間，即可開啟產品電源。
AirFryer 沒有炸熟食材。	網籃中盛裝過量的食材。	將食材先分批再放進網籃中。分批的食材炸起來較為均勻。

問題	可能原因	解決方法
	所設定的溫度過低。	將溫度控制旋鈕轉到所需的溫度設定 (請參閱「使用此產品」單元中的「設定」章節)。
	料理時間過短。	將定時旋鈕轉到所需的料理時間 (請參閱「使用此產品」單元中的「設定」章節)。
AirFryer 未將食材炸得均勻。	某些類型的食材必須在料理的半途中搖晃。	彼此重疊或交錯的食材 (例如薯條) 必須在料理的半途中搖晃。請參閱「使用此產品」單元中的「設定」章節。
AirFryer 炸出來的炸物不脆。	您料理的是必須使用傳統油炸鍋的小吃。	請選擇適合烤爐的小吃，或在食材上輕刷一些油，炸起來會更香脆。
我不能將炸鍋順利推進產品中。	網籃中盛裝過量的食材。	裝入網籃的量請勿超過「MAX」刻度。
	網籃未正確放置在炸鍋中。	將網籃向下壓進炸鍋中，直到發出喀噠聲。
	烤盤的握把是用來卡住炸鍋的。	將握把推至水平位置，使握把不至於突出到網籃上方。
產品冒出白煙。	您正在料理油膩的食材。	當您在 AirFryer 中炸油膩的食材，大量的油將滲漏到炸鍋中。油會產生白煙，並使炸鍋異常加熱。這不會影響產品或料理成果。
	炸鍋還留有上次使用後的油脂殘渣。	白煙是由炸鍋中加熱的油脂造成。請務必在每次使用後適度清洗炸鍋。
新鮮的薯條在 AirFryer 中炸得不均勻。	您沒有在炸之前妥當浸泡薯條。	將薯條浸泡在碗中至少 30 分鐘，然後取出並以廚房紙巾吸乾水分。
	您未使用正確的馬鈴薯類型。	使用新鮮的馬鈴薯，並確定他們在炸的期間保持結實。
AirFryer 炸出來的新鮮薯條不脆。	薯條的脆度取決於油和水在薯條中的量。	請確定您在加入油之前，已恰當地將薯條弄乾。
		把薯條切得更細，炸起來會更脆。
		多加一點油，炸起來會更脆。

简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

新推出的 airfryer 将帮助您以更健康的方式来烹调您最喜爱的食材与点心。airfryer 采用了热空气结合高速空气循环（快速换气）的原理，并且还在顶部安装了烤架，方便您以健康、快速且简便的方式烹调各种美食佳品。它将为您的食材提供一次性全方位加热，因此对大多数食材而言，根本无需加油烹调。借助额外的烘烤盘（仅限于 HD9225），您现在具有一种更加方便的方式，让您轻松制作蛋糕和乳蛋饼等美食。有关食谱灵感以及有关 airfryer 的信息，请访问 www.philips.com/kitchen。

一般说明 (图 1)

- A** 分离装置
- B** 炸篮
- C** 炸篮拆卸按钮
- D** 炸篮手柄
- E** 煎锅
- F** 烘烤盘（仅限于 HD9225）
- G** 进风口
- H** 温度控制旋钮（80-200°C）
- I** 定时器（0-30 分钟）/通电旋钮
- J** 电源指示灯
- K** 加热指示灯
- L** 出风口
- M** 电线储藏格
- N** 电源线

注意事项

使用本产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险

- 切勿将外壳浸入水中或在水龙头下冲洗，因为外壳中有电子元件和加热元件。
- 切勿让水或其它液体进入该产品，以免发生电击。
- 始终将食材放置在炸篮中煎炸，以免接触到加热元件。
- 产品正在工作时，不要盖住其进风口和出风口。
- 切勿在煎锅中倒油，因为这可能导致火灾危险。
- 切勿在产品工作时触碰到它的内部。

警告

- 在产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 本产品可由 8 岁或以上年龄的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人员使用，但前提是有专人对他们使用本产品进行监督或指导，以确保他们的安全。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 当产品已通电或者正在冷却时，应将产品及其电源线置于 8 岁以下儿童触及不到的地方。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 切勿用浸湿的手插入产品插头或操作控制面板。
- 产品必须插入有接地的插座，且务必确保其已正确插入。
- 切勿将本产品连接至外部定时器，以免发生危险。

- 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。
- 切勿将产品靠墙或靠其它产品摆放。产品的后面、两侧和上方应至少留出 10 厘米的自由空间。切勿在产品上方放置物品。
- 请勿将本产品用于本手册中说明以外的任何其它用途。
- 产品使用时必须有人看管。
- 在利用热空气煎炸期间，会从出风口释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽和出风口保持安全距离。并且在将煎锅从产品上挪开时也要注意高温蒸汽和热气。
- 使用产品时，其可接触的表面可能会变得很热。(图 2)
- 如果产品冒出黑烟，立即拔掉电源。等待产品停止冒烟后再将煎锅从产品上挪开。
- 在 airfryer 中使用时，烘烤盘到处都会变热。在握持烘烤盘时，务必使用隔热手套。

注意

- 将产品放在一个水平、平滑、稳固的表面上。
- 本产品仅限于正常家用。它不得用于商店、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。
- 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。
- 产品只能送到由飞利浦授权的维修中心检修。不要自己修理产品，否则产品维修保证书将会无效。
- 使用后务必拔下产品的插头。
- 在处理或清洁产品之前，必须先让产品冷却大约 30 分钟。
- 确保在本产品中烹调的食材已呈现金黄色，而不是黑色或棕色。烧焦的部分应该丢弃。切勿在高于 180 °C 的温度下煎炸新鲜土豆（以尽量减少丙烯酰胺的产生）。

自动关闭

本产品配备了定时器。当定时器倒数到 0 时，产品将响铃并自动关闭。要手动关闭产品，请将定时器旋钮逆时针旋至 0。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

首次使用之前

- 1 除去所有包装材料。
- 2 去除产品上的不干胶或标签。
- 3 用热水、洗涤剂和非研磨性海绵彻底清洁炸篮和煎锅。

注意： 也可以用洗碗机清洗这些部件。

- 4 用湿布擦拭产品的内部和外部。

该款 airfryer 采用热空气加热。切勿在煎锅中倒油或油脂。

使用准备

- 1 将本产品放在稳固、水平且平坦的表面。

切勿将产品放在不耐热的表面上。

- 2 将炸篮正确地放在煎锅中。(图 3)

- 3 将电线从产品底部的电线储藏格中拉出。

切勿在煎锅中倒入油或其它液体。

切勿在产品上方放置物品。这会阻隔气流并影响热空气加热的效果。

使用本产品

airfryer 可用于烹调许多食材。内附的食品制作手册将帮助您了解此产品。您可以访问 www.philips.com/kitchen 以获得更多食谱。

热空气煎炸

- 1** 将插头插入有接地的电源插座。
- 2** 小心地从 airfryer 中拉出煎锅。(图 4)
- 3** 将食材放入炸篮。(图 5)

注意：放入的食材量切勿超过 MAX 指示线或者超过下表中所示的数量（参阅本章中的“设置”），因为这可能影响最终的煎炸质量。

提示：如果您要同时烹调不同的食材，请使用分离装置将食材分隔开来。将分离装置放入炸篮，然后在炸篮两边放入不同的食材。在开始同时烹调不同食材前，请确保已为它们设定了必要的烹调时间和温度。例如，炸土豆块和炸肉排可以同时烹调，因为他们可以使用相同的设置。请注意，每种食材的最大烹调量是正常量的一半。(图 6)

- 4** 将煎锅滑回到 airfryer 中。(图 7)

未放入炸篮时切勿使用煎锅。

注意：在使用后的短时间内切勿触碰煎锅，因为它非常烫。只能握住手柄以挪动煎锅。

- 5** 将温度控制旋钮调节到所需的温度。请参阅本章中的“设置”部分以确定合适的温度。(图 8)
- 6** 确定烹调食材所需的时间（请参阅本章中的“设置”部分）。
- 7** 要打开产品，请将定时器旋钮调节至所需的烹调时间。(图 9)
如果产品是冷启动，则烹调时间应增加 3 分钟。

注意：如果需要，您可以不放入食材对产品进行预热。此时，将定时器旋钮调节到 3 分钟以上，然后等待加热指示灯熄灭（约在 3 分钟后）。之后再放入炸篮并将定时器旋钮调节到所需的烹调时间。

- 此时，电源指示灯和加热指示灯将亮起。(图 10)
- 定时器将从设定的烹调时间开始倒数计时。
- 热空气煎炸过程中，加热指示灯会时亮时灭。这表示加热元件在不断地打开和关闭，以维持设定的温度。
- 食材中多余的油份将收集在煎锅底部。

- 8** 某些食材在烹调过程中需要中途翻动（参阅本章中的“设置”部分）。要翻动食材，请握住手柄将煎锅从产品中拉出，然后再翻动。之后再将煎锅滑回到 airfryer 中。(图 11)

注意：切勿在翻动过程中按到炸篮拆卸按钮。(图 12)

提示：要减少重量，您可以从煎锅上取下炸篮，以便只翻动炸篮。要取下炸篮，请从产品中拉出煎锅，将其放置在耐热表面上，然后按炸篮拆卸按钮。

提示：如果您将定时器设置为烹调时间的一半，则您将在需要翻动食材的时候听到定时器响铃。不过，这意味着您必须在翻动后为剩余的烹调时间再次设置定时器。

- 9** 听到定时器响铃时表示到达了设置的烹调时间。将煎锅从产品中拉出，然后将其放置在耐热表面上。

注意：您也可以手动关闭产品。要进行此操作，请将温度控制旋钮旋至 0。(图 13)

- 10** 检查食材是否已烹调完毕。
如果食材仍需烹调，只需将煎锅滑回到产品中，再将定时器多设置几分钟。
- 11** 要倒出体积较小的食材（例如炸薯条），请按炸篮拆卸按钮 (1) 然后将炸篮提出煎锅 (2)。(图 14)
- 在未拆下煎锅前切勿将炸篮翻转过来，因为这样会将收集在煎锅底部的多余油份渗漏到食材上。
- 在利用热空气煎炸后，煎锅及食材仍然很烫。根据 airfryer 中食材的不同类型，可能会有蒸汽从煎锅中喷出。
- 12** 将炸篮中的食材全部倒入碗或碟中。(图 15)
- 提示：要取出体积较大或易碎的食材，可以使用夹钳将食材从炸篮中夹出来。(图 16)
- 13** 在一批食材烹调完毕后，airfryer 可随时开始烹调下一批食材。

设置

下表将帮助您为想要烹调的食材选择基本的设置。

注意：请记住这些设置仅供参考。由于食材的来源、大小、形状和品牌各有不同，我们无法保证为您的食材提供最佳设置。

由于快速换气技术会即时对产品内的空气进行重新加热，因此在利用热空气煎炸时快速将煎锅拉出产品几乎不影响烹调过程。

提示

- 与体积较大的食材相比，体积较小的食材需要的烹调时间会稍短一点。
- 食材量较多时，仅需要稍微增加烹调时间，而当食材量较少时，只需稍微缩短烹调时间。
- 在烹调过程中，中途翻动体积较小的食材可以提高最终的烹调效果，并有助于让食材获得均匀的煎炸。
- 在新鲜土豆中添加少许油可让食材更松脆。添加油后应将食材放置几分钟，然后再在 airfryer 中煎炸。
- 切勿在 airfryer 中烹调含油量极高的食材，例如香肠。
- 能够在烘箱中烹调的点心同样可以在 airfryer 中烹调。
- 要烹调出松脆的炸薯条，最佳的食材量是 500 克。
- 使用预发酵面团可以方便快捷地烹调出夹心食品。与自制面团相比，预发酵面团需要的烹调时间更短。
- 如果您要烘烤蛋糕或乳蛋饼，或者要烹调易碎或夹心的食材，请将烘烤盘（仅限于 HD9225）或烤盘放入 airfryer 的炸篮。(图 17)
- 您可以使用 airfryer 重新加热食材。要重新加热食材，请将温度设置为 150° C，烹调时间最长为 10 分钟。

	最小-最大食 材量（克）	时间（分 钟）	温度（°C）	翻动	附加信息
土豆和炸薯条					
冷冻的薄薯条	300-700	12-16	200	翻动	
冷冻的厚薯条	300-700	12-20	200	翻动	
自制炸薯条（ 8x8 毫米）	300-800	18-25	180	翻动	加 1/2 汤匙的 油
自制土豆条	300-800	18-22	180	翻动	加 1/2 汤匙的 油

	最小-最大食 材量（克）	时间（分 钟）	温度（°C）	翻动	附加信息
自制土豆块	300-750	12-18	180	翻动	加 1/2 汤匙的油
薯饼	250	15-18	180		
奶油焗土豆	500	18-22	180		
肉类和家禽					
牛排	100-500	8-12	180		
猪排	100-500	10-14	180		
汉堡包	100-500	7-14	180		
香肠卷	100-500	13-15	200		
鸡腿	100-500	18-22	180		
鸡脯	100-500	10-15	180		
点心					
春卷	100-400	8-10	200	翻动	使用即烤型
冷冻炸鸡块	100-500	6-10	200	翻动	使用即烤型
冷冻炸鱼条	100-400	6-10	200		使用即烤型
冷冻面包屑奶 酪点心	100-400	8-10	180		使用即烤型
酿蔬菜	100-400	10	160		
烘焙					
蛋糕	300	20-25	160		使用烘烤盘
乳蛋饼	400	20-22	180		使用烘烤盘/烤 盘
松饼	300	15-18	200		使用烘烤盘
甜点	400	20	160		使用烘烤盘/烤 盘

注意： 在使用会发的原料（例如蛋糕、乳蛋饼、或松饼）时，烘烤盘不应注入超过一半的量。

注意： 如果 **airfryer** 是冷启动，则烹调时间应增加 3 分钟。

自制炸薯条

为了获得最佳的效果，建议您使用预烘焙薯条（例如冻薯条）。如果要自制炸薯条，请按照以下步骤执行操作。

- 1 将土豆削皮并切成小条。
- 2 在碗中浸泡土豆条至少 30 分钟，然后将它们取出并放在厨房用纸上沥干。
- 3 在碗中倒入 ½ 汤匙的橄榄油，放入土豆条并充分搅拌，直到所有土豆条都均匀上油。

44 简体中文

4 用手或厨具将土豆条从碗中拿出来，让多余的油份留在碗里。然后再将土豆条倒入炸篮。

注意：不要一次性将所有土豆条从碗里倒入炸篮，这样可以防止最后在煎锅底部存留过多的油份。

5 按照本章中的说明煎炸土豆条。

清洁

每次使用后都应立即清洁产品。

煎锅、烘烤盘（仅限于 HD9225）、分离装置、炸篮和产品内部均覆有不黏涂层。切勿使用金属厨具或研磨性的清洁材料进行清洁，因为这可能会破坏不黏涂层。

1 从电源插座中拔下电源插头，让产品冷却。

注意：取出煎锅，让 **airfryer** 更快地冷却下来。

2 用湿布擦拭产品的外部。

3 用热水、洗涤剂和非研磨性海绵清洗煎锅、烘烤盘（仅限于 HD9225）、分离装置和炸篮。

您可以使用除油剂洗去残留的脏污。

注意：焦锅、烘烤盘 (HD9225)、分离装置和炸篮可用洗碗机清洗。

提示：如果脏污粘附在炸篮上、烘烤盘（仅限于 HD9225）或煎锅底部，请在煎锅中加入热水，再添加一些洗涤剂。将炸篮放入煎锅，并让煎锅和炸篮泡 10 分钟左右。

4 用热水和非研磨性海绵清洗产品内部。

5 用清洁刷清洁加热元件，以扫除任何食品残渣。

存储

1 拔掉产品的插头，并使其完全冷却。

2 确保所有部件已经清洁并干燥。

3 将电线按入电线储藏格中。电线插入电线卡槽中以将其固定。

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收点。这样做有利于环保。（图 18）

保修与服务

如果您需要服务或信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com。您也可与您所在地的飞利浦顾客服务中心联系（可从全球保修卡中找到其电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦顾客服务中心，则可以与当地的飞利浦经销商联系。

故障种类和解决方法

问题	可能的原因	解决方法
airfryer 不工作。	产品电源插头没有插上。	将插头插入有接地的电源插座。
	您还没有设置定时器。	将定时器旋钮转到所需烹调时间，以便打开产品电源。
使用 airfryer 烹调的食材没有全熟。	炸篮中的食材量太多。	将食材分成小批放入炸篮。分成小批可以让煎炸更均匀。
	熨烫温度设定太低。	将温度控制旋钮调节到所需的温度设置（参阅“使用产品”一章中的“设置”部分）。
	烹调时间太短。	将定时器旋钮调节到所需的烹调时间（参阅“使用产品”一章中的“设置”部分）。
	某些食材需要在烹调过程的中途进行翻动。	如果某些食材处于最上面，或者与其它食材交叠（例如炸薯条），则需要在烹调过程的中途翻动它们。请参阅“使用产品”一章中的“设置”部分。
从 airfryer 做出来的煎炸点心并不酥脆。	您选择的煎炸点心应该在传统的油炸锅中进行烹调。	可选择烤箱点心，或者在点心上刷少许油以增加其脆度。
我无法将煎锅正确地滑回到产品中。	炸篮中的食材量过多。	切勿让炸篮中的食材量超过 MAX 指示线。
	炸篮未正确地放入煎锅。	将炸篮推入煎锅，直至听到“咔哒”一声。
	烘烤盘的手柄妨碍了煎锅。	将手柄推至水平位置，以使其不会突出炸篮的顶部。
	您正在烹调含油量较高的食材。	当您在 airfryer 中烹调含油量较高的食材时，大量油烟将渗透到煎锅中。油份会产生白色的油烟，同时煎锅可能比正常状态下更热。这不会影响产品煎炸食材的最终效果。
	煎锅中还残留了上次使用后的油污。	白烟是由于油脂在煎锅中加热而产生的。确保您在每次使用后都正确地清洁煎锅。
	您在煎炸前未正确地浸泡土豆条。	在碗中浸泡土豆条至少 30 分钟，然后将它们取出并放在厨房用纸上沥干。
新鲜薯条在 airfryer 中未得到均匀地煎炸。	您没有使用正确的土豆品种。	使用新鲜的土豆，并确保它们在煎炸时不会散开。
从 airfryer 做出来的炸薯条并不酥脆。	炸薯条的松脆程度取决于薯条中的含油量和含水量。	确保在加油前以正确的方法沥干土豆条。
		将土豆条切细一点可以让它更松脆。 加少许油也可让它更松脆。

مشکل	علت احتمالی	راه حل
سیب زمینی های سرخ شده در هواپز به صورت یکدست سرخ نمی شوند.	جای آن را با جمله زیر تعویض کنید	از سیب زمینی تازه استفاده کنید و مطمئن شوید که در حین سرخ کردن سفت باقی می ماند.
	سیب زمینهای برش داده شده را قبل از سرخ کردن به طرز صحیح در آب نخپسانده آید.	خلالهای سیب زمینی را حداقل به مدت ۱۰ دقیقه در یک کاسه بخپسانید، آنها را بیرون آورده و با دستمال کاغذی مخصوص آشپزخانه خشک کنید.
سیب زمینی های سرخ شده هنگامی که از هواپز بیرون می آیند برشته نیستند.	برشته شدن سیب زمینی ها به مقدار روغن و آب درون سیب زمینی ها بستگی دارد.	مطمئن شوید که سیب زمینی های برش زده شده را قبل از افزودن روغن خشک کرده باشید.
		برای برشته تر شدن، سیب زمینی ها را به قطعات کوچکتر برش بزنید.

برای برشته تر شدن اندکی روغن بیشتری اضافه کنید.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۸).

ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، به سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com مراجعه کرده یا با مرکز حمایت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشندگان لوازم Philips مراجعه کنید.

عیب یابی

مشکل	علت احتمالی	راه حل
هواپز کار نمی کند.	دستگاه به برق وصل نشده است.	دو شاخه را به پریزی که دارای اتصال زمین است وصل کنید.
	تایمر را تنظیم نکرده اید.	برای روشن کردن دستگاه دکمه تایمر را بچرخانید و روی زمان آماده سازی مورد نیاز قرار دهید.
مواد غذایی سرخ شده در هواپز هنوز خوب سرخ نشده اند.	مقدار مواد درون سبد بیش از حد زیاد است.	دسته های کوچکتری از مواد را درون سبد قرار دهید. دسته های کوچکتر، یکدست تر سرخ می شوند.
	درجه حرارت انتخاب شده بیش از حد پایین است.	دکمه درجه حرارت را در وضعیت دلخواه قرار دهید (به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید).
	زمان آماده سازی بیش از حد کوتاه است.	دکمه درجه حرارت را در زمان آماده سازی مورد نظر قرار دهید (به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید).
مواد در هواپز به صورت یکدست پخته نمی شوند.	برخی از مواد غذایی باید در وسط زمان پخت تکان داده شوند.	موادی که در بالا یا در پایین قرار می گیرند (مانند سرخ کردن) باید در وسط زمان طبخ تکان داده شوند. به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید.
اسنکهای سرخ کردنی هنگامی که از هواپز بیرون می آیند برشته نیستند.	شما از اسنکهایی استفاده کرده اید که باید در سرخ کنهای عادی طبخ شوند.	از اسنکهای فراسفید کننده یا قدری روغن روی اسنکها برای برشته تر شدن بمالید.
نمی توانم ماهیتابه را به طرز صحیح در داخل دستگاه قرار دهم.	مواد غذایی بیش از حد درون سبد قرار داده شده است.	سبد را بیش از علامت MAX پر نکنید.
	سبد به طرز صحیح در جای خود قرار داده نشده است.	سبد را در ماهیتابه به طرف پایین فشار دهید تا صدای کلیک به گوشتان برسد.
	دستگیره سینی پخت جلوی ماهیتابه را گرفته است.	دستگاه را در وضعیت افقی قرار دهید تا از بالای سبد بیرون نزنند.
از دستگاه دود سفید متصاعد می شود.	شما مشغول طبخ مواد غذایی چرب می باشید.	هنگامی که مواد غذایی چرب را در هواپز سرخ می کنید، مقدار زیادی از روغن در ماهیتابه چکه خواهد کرد. روغن دود سفید تولید می کند و ماهیتابه ممکن است بیش از حد معمول داغ شده باشد. این مسئله روی عملکرد دستگاه یا نتیجه طبخ تاثیر نمی گذارد.
	ماهیتابه هنوز حاوی چربی باقیمانده از دفعه قبل می باشد.	دود سفید به خاطر داغ شدن چربی در ماهیتابه ایجاد می شود. مطمئن شوید که ماهیتابه را هر بار پس از استفاده به طرز صحیح تمیز کرده اید.

توجه: هنگامی که از موادی که پف می کنند استفاده می کنید (مانند کیک، کیش یا مافین)، سینی پخت را نباید بیش از نصف ظرفیت پر کرد.

توجه: اگر هواپز هنوز سرد است و قصد دارید سرخ کردن را شروع کنید، ۳ دقیقه به زمان آماده کردن اضافه کنید.

تهیه سیب زمینی خانگی

برای درست کردن سیب زمینی سرخ کرده خانگی، مراحل زیر را دنبال کنید.

۱ برای کسب بهترین نتیجه، توصیه می کنیم از سیب زمینی های از پیش پخته شده (مثلا منجمد) استفاده کنید، اما هنگامی که بخواهید سیب زمینی خانگی درست کنید مراحل زیر را دنبال کنید.

۲ خلالهای سیب زمینی را حداقل به مدت ۱۰ دقیقه در يك کاسه بخیسانید، آنها را بیرون آورده و با دستمال کاغذی مخصوص آشپزخانه خشک کنید.

۳ نیم قاشق غذا خوری روغن زیتون در يك کاسه بریزید و سیب زمینیهای برش داده شده را روی آن قرار دهید و تا زمانی که سیب زمینیها با روغن پوشانده شوند، آنها را مخلوط کنید.

۴ سیب زمینی ها را با دست یا يك وسیله آشپزی بیرون بیاورید تا روغن اضافه در کاسه باقی بماند. سیب زمینیهای برشی زده شده را در سبد قرار دهید.

توجه: برای قرار دادن یکبارہ همه سیب زمینیها سبد را خم نکنید تا از قرار گرفتن روغن اضافه در انتهای ماهیتابه جلوگیری بعمل آورید.

۵ سیب زمینیهای برش زده شده را بر اساس دستورالعملهای این فصل سرخ کنید.

تمیز کردن

همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید.

ماهیتابه، سینی پخت (فقط مدل HD9225) جدا کننده، سبد و داخل دستگاه دارای پوششی نجسب می باشند. از لوازم فلزی آشپزخانه یا مواد تمیز کننده سایشی برای تمیز کردن آنان استفاده نکنید، چون این کار به روکش نجسب آنان صدمه وارد می کند.

۱ دوشاخه برق را از پریز خارج کنید و بگذارید تا دستگاه سرد شود.

توجه: ماهیتابه را بردارید تا هواپز سریعتر خنک شود.

۲ بیرون دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

۳ ماهیتابه، سینی پخت (فقط مدل HD9225)، جدا کننده و سبد را با آب داغ، مقداری مایع ظرفشویی و يك اسفنج غیر سایشی تمیز کنید.

می توانید از يك مایع پاک کننده چربی برای زدودن باقیمانده کثیفی استفاده کنید.

توجه: ماهیتابه، سینی پخت (فقط مدل HD9225)، جدا کننده و سبد را می توان در ماشین ظرف شویی قرار داد.

نکته: اگر چیزی به سبد، سینی پخت (فقط مدل HD9225) یا انتهای ماهیتابه چسبیده باشد، ماهیتابه را با آب داغ و قدری مایع ظرف شویی پر کنید. سبد را در ماهیتابه قرار دهید و بگذارید تا ماهیتابه و سبد به مدت ۱۰ دقیقه خیس بخورند.

۴ درون دستگاه را با آب داغ و اسفنج غیر سایشی تمیز کنید.

۵ المنت حرارتی را با يك برس تمیز کنید تا باقیمانده مواد غذایی روی آن پاک شود.

نگهداری

۱ دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.

۲ مطمئن شوید که کلیه قطعات تمیز و خشک می باشند.

۳ سیم را در محفظه نگهداری سیم قرار دهید. سیم را با قرار دادن درون شکاف ثابت کردن سیم، ثابت کنید.

اطلاعات اضافه	تکان دهید	درجه حرارت (سانتی گراد)	زمان (دقیقه)	حداقل-حداکثر مقدار (گرم)	
سیب زمینی و سرخ کردنها					
	تکان دهید	۲۰۰	۱۶-۱۲	۷۰۰-۳۰۰	سیب زمین سرخ کرده منجمد نازک
	تکان دهید	۲۰۰	۲۰-۱۲	۷۰۰-۳۰۰	مواد سرخ کردن منجمد نازک
پک و نیم قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.	تکان دهید	۱۸۰	۲۵-۱۸	۸۰۰-۳۰۰	سرخ کردنی خانگی (۸ × ۸ میلی متر)
پک و نیم قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.	تکان دهید	۱۸۰	۲۲-۱۸	۸۰۰-۳۰۰	سیب زمینی مثلثی خانگی
پک و نیم قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.	تکان دهید	۱۸۰	۱۸-۱۲	۷۵۰-۳۰۰	سیب زمینی مکعبی خانگی
		۱۸۰	۱۸-۱۵	۲۵۰	روستی
		۱۸۰	۲۲-۱۸	۵۰۰	گراتین سیب زمینی
گوشت قرمز و گوشت مرغ					
		۱۸۰	۱۲-۸	۵۰۰-۱۰۰	استیک
		۱۸۰	۱۴-۱۰	۵۰۰-۱۰۰	گوشت تکه ای
		۱۸۰	۱۴-۷	۵۰۰-۱۰۰	همبرگر
		۲۰۰	۱۵-۱۳	۵۰۰-۱۰۰	رول سوسیس
		۱۸۰	۲۲-۱۸	۵۰۰-۱۰۰	ران مرغ
		۱۸۰	۱۵-۱۰	۵۰۰-۱۰۰	سینه مرغ
انواع اسنک					
از نوع آماده برای فر استفاده کنید	تکان دهید	۲۰۰	۱۰-۸	۳۰۰-۱۰۰	اسپرینگ رول
از نوع آماده برای فر استفاده کنید	تکان دهید	۲۰۰	۱۰-۶	۵۰۰-۱۰۰	جوجه لقمه ای منجمد
از نوع آماده برای فر استفاده کنید		۲۰۰	۱۰-۶	۳۰۰-۱۰۰	ماهی انگشتی منجمد
از نوع آماده برای فر استفاده کنید		۱۸۰	۱۰-۸	۳۰۰-۱۰۰	خرده نان منجمد، اسنکهای پنیر
		۱۶۰	۱۰	۳۰۰-۱۰۰	سبزیجات پر کردنی
پخت تنوری					
از سینی پخت استفاده کنید		۱۶۰	۲۵-۲۰	۲۰۰	کیک
از سینی پخت/طرف مخصوص فر استفاده کنید.		۱۸۰	۲۲-۲۰	۴۰۰	کیچه
از سینی پخت استفاده کنید		۲۰۰	۱۸-۱۵	۳۰۰	کلوچه
از سینی پخت/طرف مخصوص فر استفاده کنید.		۱۶۰	۲۰	۴۰۰	اسنکهای شیرین

احتیاط: در حین تکان دادن دکمه آزاد کردن سبید را فشار ندهید (شکل ۱۲).

نکته: برای کاهش وزن، می توانید سبید را از ماهیتابه بیرون بیاورید و فقط سبید را تکان دهید. برای انجام اینکار، ماهیتابه را از دستگاه بیرون بیاورید، آن را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید و دکمه آزاد کردن سبید را فشار دهید.

نکته: اگر تایمر را روی نیمی از زمان طبخ تنظیم کنید، هنگام تکان دادن مواد صدای بوقی به گوش خواهد رسید. اما، این بدین معنی است که باید بعد از تکان دادن، تایمر را روی زمان باقیمانده طبخ تنظیم کنید.

۹ هنگامی که صدای بوق تایمر به گوش رسید، زمان طبخ سپری شده است. ماهیتابه را از دستگاه بیرون بکشید و آن را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

توجه: همچنین می توانید دستگاه را به صورت دستی خاموش کنید. برای انجام این کار، دکمه درجه حرارت را روی ۰ قرار دهید (شکل ۱۳).

۱۰ بررسی کنید که مواد غذایی آماده شده باشند. اگر مواد غذایی هنوز آماده نشده باشند، فقط کافی است که ماهیتابه را در داخل دستگاه قرار دهید و تایمر را روی چند دقیقه بیشتر تنظیم کنید.

۱۱ برای برداشتن مواد ریز و کوچک (مانند سیب زمینی سرخ کرده) دکمه آزاد کردن سبید (۱) را فشار دهید و سبید را از ماهیتابه جدا کنید (۲) (شکل ۱۴).

سبید را در حالیکه ماهیتابه به آن وصل است، برنگردانید چون هر گونه روغن اضافه که در انتهای ماهیتابه جمع شده باشد روی مواد غذایی ریخته خواهد شد.

بعد از سرخ کردن با هوای داغ، ماهیتابه و مواد غذایی داغ می باشند. بر اساس نوع موادی که در هواپز قرار داده شده است، ممکن است بخار از دستگاه بیرون بیاید.

۱۲ سبید را درون یک کاسه یا یک بشقاب خالی کنید (شکل ۱۵).

نکته: برای برداشتن قطعات بزرگ یا مواد غذایی شکننده، از یک انبر برای بلند کردن مواد از درون سبید استفاده کنید (شکل ۱۶).

۱۳ هنگامی که دسته مواد غذایی آماده شد، هواپز برای طبخ دسته بعدی آماده می باشد.

تنظیمات

جدول زیر به شما کمک می کند تا تنظیمات اولیه موادی که می خواهید طبخ کنید را انتخاب نمایید.

توجه: به یاد داشته باشید که این تنظیمات فقط به صورت تخمینی می باشند. چون مواد در محل تولید، اندازه، شکل و همچنین نوع متفاوت می باشند، نمی توانیم بهترین تنظیمات را برای مواد غذایی شما تضمین کنیم. به خاطر اینکه تکنولوژی Rapid Air فوراً هوای درون دستگاه را داغ می کند، بیرون آوردن دستگاه برای مدت کوتاه در حین سرخ کردن با هوای داغ به ندرت روی روند پخت تاثیر خواهد گذاشت.

نکات

- مواد غذایی کوچکتر معمولاً نیازمند زمان آماده سازی کوتاهتری نسبت به مواد غذایی بزرگتر می باشند.
- مقادیر زاید مواد فقط نیازمند زمان آماده سازی کمی طولانی تر می باشند و مقادیر کوچکتر نیازمند زمان آماده سازی اندکی کوتاهتر می باشند.
- تکان دادن مواد غذایی کوچکتر در اواسط زمان آماده سازی نتیجه نهایی را بهتر نموده و به سرخ شدن یکدست مواد کمک می کند.
- برای برشته شدن بهتر قدری روغن به سیب زمینی تازه اضافه کنید. مواد غذایی در هواپز را چند دقیقه بعد از افزودن روغن، سرخ کنید.
- موادی که بیش از حد چرب می باشند مانند سوسیس را در هواپز طبخ نکنید.
- اسنکهای که می توان در فر تهیه کرد را می توان در هواپز هم تهیه کرد.
- مقدار بهینه سرخ کردن سبزیجات ۵۰۰ گرم می باشد.
- از خمیرهای از پیش آماده شده برای درست کردن سریع و آسان اسنکهای توپر استفاده کنید. خمیر از پیش آماده شده همچنین نیازمند زمان آماده سازی کمتری نسبت به خمیر خانگی می باشد.
- اگر بخواهید یک یا کیش درست کنید یا اگر بخواهید غذای لطیف یا مواد پرشده را سرخ کنید، سینی پخت (فقط مدل HD9225) یا ظرف فر را درون سبید قرار دهید (شکل ۱۷).
- همچنین می توانید از هواپز برای داغ کردن مجدد مواد غذایی استفاده کنید. برای داغ کردن مجدد مواد غذایی، درجه حرارت را روی ۱۵۰ °C قرار دهید و تایمر را حداکثر تا ۱۰ دقیقه تنظیم کنید.

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

- ۱ همیشه دستگاه را روی سطحی پایدار، تراز و افقی قرار دهید.
- دستگاه را روی سطوحی که در برابر حرارت مقاومت ندارند قرار ندهید.
- ۲ سبد را به طرز صحیح در ماهیتابه قرار دهید (شکل ۳).
- ۳ سیم برق را از قسمت ذخیره سیم در انتهای دستگاه بیرون بکشید.
- ماهیتابه را با روغن یا هر مایع دیگر پر نکنید.
- چیزی را بالای دستگاه قرار ندهید. این کار جریان هوا را مختل می کند و در نتیجه سرخ کردن با هوای داغ تاثیر می گذارد.

استفاده از دستگاه

این هواپز می تواند انواع مواد را طبخ نماید. دفترچه دستور پخت ارائه شده به شما در شناخت دستگاه کمک می کند. می توانید دستورالعملهای مختلف را در نشانی www.philips.com/kitchen پیدا کنید.

سرخ کردن با هوای داغ

- ۱ دو شاخه را به پریزی که دارای اتصال زمین است وصل کنید.
- ۲ با دقت ماهیتابه را از هواپز بیرون بیاورید (شکل ۴).
- ۳ مواد را در سبد قرار دهید (شکل ۵).
- توجه: هرگز سبد را فراتر از علامت MAX یا مقداری که در جدول ذکر شده است (به بخش "تنظیمات" در این فصل مراجعه کنید) پر نکنید، چون این کار روی کیفیت نهایی تاثیر می گذارد.
- نکته: هنگامی که می خواهید مواد مختلف را به صورت همزمان آماده کنید، از جدا کننده برای جدا کردن مواد استفاده کنید. جدا کننده را در سبد قرار دهید و هر طرف از سبد را با مواد مورد نظر پر کنید. مطمئن شوید که زمان آماده سازی و درجه حرارت لازم برای مواد مختلف را قبل از از آماده کردن آنان به صورت همزمان بررسی کرده اید. برای مثال سبب زمینی تکه ای و شنیتسل را می توان به صورت همزمان آماده کرد چون تنظیمات آنان یکسان می باشد. لطفا توجه داشته باشید که حداکثر مقدار هر کدام از مواد برابر با نصف مقدار عادی است (شکل ۶).
- ۴ ماهیتابه را مجددا در داخل هواپز قرار دهید (شکل ۷).
- هرگز از ماهیتابه بدون قرار داشتن سبد در آن استفاده نکنید.
- احتیاط: هنگام استفاده از ماهیتابه و اندکی بعد از استفاده به ماهیتابه دست نزنید، چون بسیار داغ می شود. ماهیتابه را فقط از دسته در دست بگیرید.
- ۵ درجه تنظیم حرارت را روی درجه حرارت دلخواه قرار دهید. به بخش "تنظیمات" در این بخش برای تعیین درجه حرارت صحیح مراجعه کنید (شکل ۸).
- ۶ زمان آماده سازی مورد نیاز را تنظیم کنید (به بخش "تنظیمات" در این بخش مراجعه کنید).
- ۷ برای روشن کردن دستگاه، دکمه تایمر را بگردانید تا زمان طبخ دلخواه تنظیم شود (شکل ۹).
- ۳ هنگامی که دستگاه سرد است، ۳ دقیقه به زمان آماده سازی اضافه کنید.
- توجه: اگر مایل باشید، می توانید دستگاه را بدون قرار دادن مواد در درون آن پیش حرارت دهید. در این حالت، دکمه تایمر را روی بیشتر از ۳ دقیقه تنظیم کنید و صبر کنید تا چراغ گرم شدن خاموش شود. (بعد از حدود ۳ دقیقه). سپس سبد را پر کنید و دکمه تایمر را روی زمان طبخ دلخواه تنظیم کنید.
- چراغ روشن شدن دستگاه و چراغ داغ شدن روشن می شوند (شکل ۱۰).
- تایمر شمارش معکوس برای زمان تنظیم شده را شروع می کند.
- در حین عمل سرخ کردن با هوای داغ چراغ گرم کردن گاهی روشن و خاموش می شود. این عمل نشان دهنده این است که المنت حرارتی روشن و خاموش می شود تا درجه حرارت صحیح را تنظیم کند.
- روغن اضافه از مواد در انتهای ماهیتابه جمع می شود.
- ۸ برخی از مواد در طی زمان طبخ باید در میانه راه تکان داده شوند (به بخش "تنظیمات" در این بخش مراجعه کنید). برای تکان دادن مواد، ماهیتابه را با استفاده از دستگیره از دستگاه بیرون بیاورید و آن را تکان دهید. سپس ماهیتابه را مجددا در داخل هواپز قرار دهید (شکل ۱۱).

- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید. همیشه مطمئن شوید که دوشاخه به طرز صحیح در پریز برق قرار داده شده باشد.
- هرگز این دستگاه را به یک سوئیچ تایمر دار خارجی وصل نکنید تا از یک موقعیت خطرناک جلوگیری بعمل آورید.
- دستگاه را در مجاورت یا روی مواد قابل اشتعال مانند رومیزی یا پرده قرار ندهید.
- دستگاه را در کنار دیوار و یا سایر دستگاهها قرار ندهید. حداقل ۱۰ سانتی متر فاصله در پشت و اطراف دستگاه و ۱۰ سانتی متر در بالای دستگاه فضای آزاد وجود داشته باشد. چیزی را بالای دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه برای موارد دیگر به غیر از مواردی که در این دفترچه راهنما ذکر شده است، استفاده نکنید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کند.
- در خلال سرخ کردن با هوا، بخار داغ از طریق روزنه های خروج هوا خارج می شود. دستها و صورت خود را در فاصله ای مطمئن از بخار و از روزنه های خروج هوا نگاه دارید. همچنین مراقب هوای داغ و هوایی که هنگام برداشتن ماهی تابه از دستگاه بیرون می آید، باشید.
- سطوح قابل دسترس دستگاه در حین استفاده داغ می شوند (شکل ۲).
- چنانچه دود تیره از دستگاه متصاعد شد، فوراً دوشاخه دستگاه را از برق بیرون بکشید. قبل از برداشتن ماهی تابه از دستگاه، صبر کنید تا تولید دود متوقف شود.
- کلیه سطوح سینی پخت هنگام استفاده در هواپز داغ می شود. همیشه هنگام کار با سینی پخت از دستکشهای مخصوص فر استفاده کنید.

احتیاط

- دستگاه را روی سطحی افقی، صاف و ثابت قرار دهید.
- این دستگاه فقط برای استفاده عادی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده از محیطهایی مانند آشپزخانه فروشگاهها، دفاتر، مزارع و سایر محیطهای کاری طراحی نشده است. این دستگاه برای استفاده مشتریان هتل، متل، مهمانخانه های و سایر محیطهای مسکونی دیگر هم طراحی نشده است.
- اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای از آن بنحوی بر خلاف آنچه که در دستورالعملهای ارایه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.
- همیشه دستگاه را برای بازدید یا تعمیر نزد مرکز خدمات مجاز Philips ببرید.
- سعی نکنید که دستگاه را خود تعمیر کنید، در غیر این صورت ضمانت دستگاه باطل خواهد شد.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.
- قبل از استفاده یا تمیز کردن دستگاه اجازه دهید تا دستگاه به مدت ۳۰ دقیقه خنک شود.
- مطمئن شوید که مواد غذایی درون دستگاه طلایی-زرد رنگ می شوند تا تیره یا قهوه ای. باقیمانده مواد سوخته شده را بیرون بیاورید. سیب زمینیهای تازه را در درجه حرارت بالاتر از ۱۸۰ درجه سانتی گراد سرخ نکنید (تا تولید آکریل آمید به حداقل برسد).

خاموشی خودکار

این دستگاه مجهز به یک فیلتر دائمی می باشد. هنگامی که تایمر در شمارش معکوس به صفر برسد، دستگاه صدای بوقی را تولید خواهد کرد و به طور اتوماتیک خاموش خواهد شد. برای خاموش کردن دستی دستگاه، دکمه تایمر را در خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و روی ۰ قرار دهید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

قبل از اولین استفاده

- ۱ کلیه مواد بسته بندی را جدا کنید.
 - ۲ هر گونه برچسب یا کاغذ چسبیده ای که به دستگاه چسبیده است را از دستگاه جدا کنید.
 - ۳ سب و ماهیتابه را با آب داغ، مقداری مایع ظرفشویی و یک اسفنج غیر سایشی کاملاً تمیز کنید. توجه: همچنین می توانید این قطعات را با ماشین ظرفشویی تمیز کنید.
 - ۴ داخل و بیرون دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.
- این یک دستگاه هواپز است که با هوای داغ کار می کند. ماهیتابه را با روغن یا چربی مخصوص سرخ کردن پر نکنید.

مقدمه

باخاطر خرید این دستگاه به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

هواپز جدید به شما امکان می دهد تا غذاها و اسنکهای مورد علاقه تان را بهداشتی تر تهیه کنید.

هواپز از هوای داغ با استفاده از گردش سریع هوا (Rapid Air) و یک کباب پز برای طبخ سریع و آسان انواع غذاهای خوشمزه و سالم، با سرعت استفاده می کند. مواد غذایی از تمامی سمتها داغ می شوند نیازی به اضافه کردن روغن به مواد غذایی نمی باشد. با سینی پخت اضافه (فقط مدل HD9225) می توانید خوراکیهای مانند کیک، کیش و سایر غذاهای لطیف را با راحتی بیشتر آماده کنید.

برای گرفتن اطلاعات بیشتر در مورد هواپز از سایت اینترنتی www.philips.com/kitchen بازدید کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

A	جدا کننده
B	سبد
C	دکمه آزاد کردن سبد
D	دستگیره سبد
E	ماهی تابه
F	سینی پخت (فقط مدل HD9225)
G	ورودی هوا
H	دکمه کنترل درجه حرارت (C° ۲۰۰-۸۰)
I	تایمر (۰ تا ۳۰ دقیقه)/دکمه روشن کردن
J	چراغ روشن بودن دستگاه
K	چراغ گرم شدن دستگاه
L	روزنه های ورود هوا
M	محفظه ذخیره سیم
N	سیم برق

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

- هرگز محفظه دستگاه که در آن قطعات برقی و المنتهای حرارتی قرار گرفته است را در آب فرو نبرید و یا زیر شیر آب نگیرید.
- اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود تا از خطر برق گرفتگی جلوگیری بعمل آورید.
- همیشه مواد غذایی که باید سرخ شوند را در سبد قرار دهید تا از تماس آنان با المنتهای حرارتی جلوگیری به عمل آورید.
- هرگز ورودی هوا و روزنه های خروج هوا در هنگام کار کردن دستگاه نبوشانید.
- ماهیتابه را از روغن پر نکنید چون این کار ممکن است خطر آتش سوزی به همراه داشته باشد.
- هرگز در هنگام کار کردن دستگاه به داخل آن دست نزنید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- در صورتی که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.
- کودکان ۸ ساله یا بالاتر یا اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند چنانچه تحت آموزش و یا سرپرستی افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند، می توانند از این دستگاه استفاده کنند.
- کودکان باید تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- دستگاه و سیم برق آن را هنگام روشن بودن دستگاه و یا خنک شدن آن، دور از دسترس کودکان کمتر از ۸ سال نگهدارید.
- سیم برق را از سطوح داغ شده دور نگاه دارید.
- با دستان خیس دستگاه را به برق وصل نکنید یا با پانل کنترل کار نکنید.

دليل حل المشكلات

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
مقلاة airfryer لا تعمل.	الجهاز غير موصل بالكهرباء.	ضعي قابس التيار في مقبس حائط مؤرض.
	لم تقومي بضبط المؤقت.	اضبطي مفتاح المؤقت على إعداد الوقت المطلوب لتشغيل الجهاز.
المكونات المحمرة باستخدام مقلاة airfryer ليست جيدة السواء.	كمية المكونات الموجودة في السلة كبيرة جدًا.	ضعي كميات أقل من المكونات في السلة. الكميات الصغيرة يتم تحميرها بتساوي أكثر.
	اخترت درجة حرارة منخفضة جدًا.	اضبطي مفتاح التحكم في درجة الحرارة على إعداد درجة الحرارة المطلوب (انظري قسم "الإعدادات"، فصل "استخدام الجهاز").
	وقت التحضير قصير جدًا.	اضبطي مفتاح المؤقت على وقت التحضير المطلوب (انظري قسم "الإعدادات"، فصل "استخدام الجهاز").
المكونات محمرة بشكل غير متساوي في مقلاة airfryer.	توجد أنواع معينة من المكونات يجب تقليبها في منتصف وقت التحضير.	المكونات التي تتراكم فوق بعضها البعض (مثل المحمرات) تحتاج إلى التقلب في منتصف وقت التحضير. انظري قسم "الإعدادات"، فصل "استخدام الجهاز".
الوجبات الخفيفة المحمرة لا تكون هشّة عند إخراجها من مقلاة airfryer.	لقد استخدمت نوعًا من الوجبات الخفيفة مُخصّص للتحضير في مقلاة عميقة عادية.	استخدمي الوجبات الخفيفة القابلة للتحضير في الفرن أو ادهنيها بالقليل من الزيت للحصول على نتيجة أكثر هشاشة.
لا يمكنني إدخال المقلاة في الجهاز بالشكل الملائم.	توجد كمية كبيرة من المكونات في السلة.	لا تملئي السلة إلى ما بعد مؤشر الحد الأقصى (MAX).
	لم يتم وضع السلة في المقلاة بالشكل الصحيح.	ادفعي السلة لأسفل لإدخالها في المقلاة حتى تسمعين صوت نقرة.
	مقبض صينية الخبز يعيق المقلاة.	ادفعي المقبض إلى الوضع الأفقي، حتى لا يلتصق بأعلى السلة.
يوجد دخان أبيض منبعث من الجهاز.	تقومين بتحضير مكونات دهنية.	عند تحمير المكونات الدهنية في مقلاة airfryer، سوف تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى المقلاة. يتسبب الزيت في انبعاث دخان أبيض وقد تسخن المقلاة أكثر من المعتاد. لا يؤثر ذلك على الجهاز أو على النتيجة النهائية.
	تظل المقلاة تحتوي على بقايا دهنية من الاستخدام السابق.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهن في المقلاة. تأكدي من تنظيف المقلاة جيدًا بعد كل استخدام.
المحمرات الطازجة محمرة بشكل غير متساوي في مقلاة airfryer.	بدلي الأماكن مع الجملة التالية.	استخدمي ثمار البطاطس الطازجة وتأكدي من أنها تبقى متماسكة خلال التحمير.
	لم تنفعي أصابع البطاطس بالشكل الملائم قبل تحميرها.	انفعي أصابع البطاطس في إناء لمدة ١٠ دقائق على الأقل، ثم اخرجيها وجففيها باستخدام ورق المطبخ.
المحمرات الطازجة لا تكون هشّة عند إخراجها من مقلاة airfryer.	تتوقف هشاشة المحمرات على كمية الزيت ومحتوى الماء في المحمرات.	تأكدي من تجفيف أصابع البطاطس جيدًا قبل إضافة الزيت.
		قطعي أصابع البطاطس إلى أصابع أصغر حجمًا للحصول على نتيجة أكثر هشاشة.
		اضيفي القليل من الزيت للحصول على نتيجة أكثر هشاشة.

- ١ للحصول على أفضل النتائج، ننصح باستخدام بطاطس مقلية مسبقة الخبز (مجمدة على سبيل المثال)، لكن إذا كنت تريد أن تحضر بطاطس مقلية مُحضرة في المنزل، اتبع الخطوات التالية.
- ٢ انقعي أصابع البطاطس في إناء لمدة ١٠ دقائق على الأقل، ثم اخرجيها وجففيها باستخدام ورق المطبخ.
- ٣ صبي ٢/١ ملعقة كبيرة زيت زيتون في وعاء، وضعي الأصابع على السطح واخلي حتى تصبح الأصابع مغطاة بالزيت.
- ٤ قومي بإزالة الأصابع من الوعاء بأصابعك أو باستخدام أداة مطبخ بحيث يتبقى الزيت الزائد في الوعاء. ضعي الأصابع في السلة.
- ملاحظة: لا تقومي بإمالة الوعاء لوضع الأصابع في السلة مرة واحدة، وذلك لمنع ترسب الزيت الزائد في قاع المقلاة.
- ٥ قومي بتحمير أصابع البطاطس وفق التعليمات الموضحة في هذا الفصل.

التنظيف

نظفي الجهاز بعد كل استخدام.

المقلاة وصينية الخبز (الطراز HD9225 فقط) والفرازة والسلة والسطح الداخلي للجهاز جميعها مطلية بطبقة غير لاصقة. لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة في تنظيفها، حيث أنها يمكن أن تتسبب في تلف الطبقة غير اللاصقة.

- ١ انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط، ثم اترك الجهاز ليبرد.
- ملاحظة: قومي بإزالة المقلاة حتى تبرد مقلاة airfryer بشكل أسرع.
- ٢ امسحي الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.
- ٣ نظفي المقلاة وصينية الخبز (الطراز HD9225 فقط) والفرازة والسلة بالماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف وباستخدام إسفنج غير كاشطة.
- يمكن استخدام سائل منظف الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.
- ملاحظة: المقلاة وصينية الخبز (HD9225) والفرازة والسلة قابلة للتنظيف في غسالة الأطباق.
- نصيحة: في حال التصاق الأوساخ بالسلة أو بصينية الخبز (الطراز HD9225 فقط)، أو قاع المقلاة، املئي المقلاة بالماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف. ضعي السلة في المقلاة وناقعيهما معاً لمدة ١٠ دقائق تقريباً.
- ٤ نظفي الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وباستخدام إسفنج غير كاشطة.
- ٥ نظفي عنصر التسخين باستخدام فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا للطعام.

التخزين

- ١ افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز واتركه ليبرد.
- ٢ تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.
- ٣ أدخل السلك الكهربائي في حجرة تخزين السلك الكهربائي. ثبتي السلك الكهربائي عن طريق إدخاله في فتحة تثبيت السلك الكهربائي.

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٨).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهت أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصل بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجد رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

الحد الأدنى-الحد الأقصى للكمية (جرام)	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	قليبيها	معلومات إضافية
المحمرات المصنوعة في المنزل (٨×٨ ملم)	٢٥-١٨	١٨٠	قليبيها	أضيفي ٢/١ ملعقة كبيرة زيت
أصابع البطاطس المصنوعة في المنزل	٢٢-١٨	١٨٠	قليبيها	أضيفي ٢/١ ملعقة كبيرة زيت
مكعبات البطاطس المصنوعة في المنزل	١٨-١٢	١٨٠	قليبيها	أضيفي ٢/١ ملعقة كبيرة زيت
الروستي	٢٥	١٨-١٥		
البطاطس المقرمشة	٥٠	٢٢-١٨		
اللحوم ولحم الطيور				
شرائح اللحم	٥٠-١٠٠	١٢-٨		
شرائح اللحم البقري	٥٠-١٠٠	١٤-١٠		
الهامبرجر	٥٠-١٠٠	١٤-٧		
لفائف النقانق	٥٠-١٠٠	١٥-١٣		
قطع أرجل الدجاج	٥٠-١٠٠	٢٢-١٨		
صدور الدجاج	٥٠-١٠٠	١٥-١٠		
الوجبات الخفيفة				
حلقات بصل أخضر	٤٠-١٠٠	١٠-٨	قليبيها	استخدميها محضرة في الفرن
قطع الفراخ المجمدة	٥٠-١٠٠	١٠-٦	قليبيها	استخدميها محضرة في الفرن
أصابع السمك المجمدة	٤٠-١٠٠	١٠-٦		استخدميها محضرة في الفرن
وجبات الجبن بكسر الخبز الخفيفة المجمدة	٤٠-١٠٠	١٠-٨		استخدميها محضرة في الفرن
الخضار المحشو	٤٠-١٠٠	١٠		
الخبز				
الكعك	٣٠	٢٥-٢٠		استخدمي صينية الخبز
فطيرة	٤٠	٢٢-٢٠		استخدمي صينية الخبز/طبق الفرن
الفطائر الرقيقة	٣٠	١٨-١٥		استخدمي صينية الخبز
الوجبات الخفيفة المحادة	٤٠	٢٠		استخدمي صينية الخبز/طبق الفرن

ملاحظة: عند استخدام مكونات قابلة للزيادة في الحجم (مثل الكعك أو الفطائر أو الفطائر الرقيقة)، لا يجب ملء صينية الخبز لأكثر من النصف.

ملاحظة: اضيفي ٣ دقائق إلى وقت التحضير عند البدء في التحمير بينما لاتزال مقلاة airfryer باردة.

تحضير المحمرات المصنوعة في المنزل

لتحضير المحمرات المصنوعة في المنزل، اتبعي الخطوات التالية:

٩ عند سماع صوت جرس المؤقت فإن وقت التحضير المضبوط يكون قد انتهى. اخرجي المقلاة من الجهاز وضعيها على سطح مقاوم للحرارة.

ملاحظة: يمكنك أيضًا إيقاف تشغيل الجهاز يدويًا. وللقيام بذلك، اديري مفتاح درجة الحرارة على الإعداد (شكل ١٣).

١٠ تأكدي من أن المكونات جاهزة.

إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فقط قومي بإعادة إدخال المقلاة في الجهاز واضبطي المؤقت على بضع دقائق إضافية.

١١ لإزالة المكونات الصغيرة (مثل البطاطا)، اضغطي على زر تحرير السلة (١) واخرجي السلة من المقلاة (٢) (شكل ١٤).

لا تقبلي السلة عندما تكون المقلاة لا تزال مثبتة بها، حيث أن أي كمية زيت زائدة متجمعة في أسفل المقلاة سوف تختلط بالمكونات.

وبعد التحمير بالهواء الساخن، تصبح المقلاة والمكونات ساخنة. يمكن أن ينبعث البخار من المقلاة، حسب نوع المكونات الموجودة في مقلاة **airfryer**.

١٢ قومي بتفريغ السلة في وعاء أو طبق (شكل ١٥).

نصيحة: لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدمي زوج ملقط لإخراج المكونات من السلة (شكل ١٦).

١٣ عندما تصبح دفعة من المكونات جاهزة، تكون مقلاة **airfryer** جاهزة على الفور لإعداد دفعة أخرى.

الإعدادات

يساعدك الجدول التالي على اختيار الإعدادات الأساسية للمكونات التي ترغبين في تحضيرها.

ملاحظة: تذكر دائمًا أن هذه الإعدادات لأغراض مرجعية فقط. وحيث أن المكونات تختلف وفق المنشأ والحجم والشكل والماركة أيضًا، لذا لا يمكننا أن نضمن لك أفضل الإعدادات لمكوناتك.

وحيث أن تكنولوجيا الهواء السريع تقوم بتسخين الهواء داخل الجهاز بشكل فوري، لذلك فإذا قمت بإخراج المقلاة من الجهاز لفترة قصيرة خلال التحمير بالهواء الساخن فسوف يؤدي ذلك بالكاد إلى إيقاف العملية.

نصائح

- عادة ما تتطلب المكونات الأصغر وقت أقل قليلًا للتحضير عنه بالنسبة للمكونات الأكبر حجمًا.
- تتطلب الكميات الكبيرة من المكونات وقت تحضير أطول قليلًا، والكميات الأصغر من المكونات تتطلب وقت تحضير أقصر قليلًا.
- إذا قمت بتقليب المكونات الأصغر في منتصف وقت التحضير فسوف يؤدي ذلك إلى تحسين النتيجة النهائية ويمكن أن يمنع تحمير المكونات بشكل غير متساوي.
- قومي بإضافة الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. قومي بتحمير المكونات الخاصة بك في مقلاة **airfryer** خلال بضع دقائق بعد إضافة الزيت.
- لا تقومي بإعداد المكونات زائدة الدهون مثل النقانق في مقلاة **airfryer**.
- الوجبات الخفيفة التي يمكن إعدادها في الفرن تكون قابلة للتجهيز في مقلاة **airfryer** أيضًا.
- الكمية المثالية لتحضير المحمرات المقرمشة هي ٥٠٠ جرام.
- استخدم العجينة الجاهزة في تحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بسرعة وبسهولة. تتطلب العجينة الجاهزة أيضًا وقت تحضير أقل عنه بالنسبة للعجينة المصنوعة في المنزل.
- ضعي صينية الخبز (الطرارز HD9225 فقط) أو طبق فرن في سلة مقلاة **airfryer** إذا كنت تريد خبز كعكة أو فطيرة أو إذا كنت تريد تحمير المكونات الهشة أو المكونات المحشوة (شكل ١٧).
- يمكنك أيضًا أن تستخدم مقلاة **airfryer** في إعادة تسخين المكونات. ولتسخين المكونات، اضبطي درجة الحرارة على ١٥٠ درجة مئوية لمدة تصل إلى ١٠ دقائق.

الحد الأدنى-الحد الأقصى للكمية (جرام)	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	قليبيها	معلومات إضافية
---------------------------------------	---------------	---------------------------	---------	----------------

البطاطس والمحمرات

محمرات مجمدة رقيقة	٧٠-٣٠٠	١٦-١٢	٢٠٠	قليبيها
محمرات مجمدة سميكة	٧٠-٣٠٠	٢٠-١٢	٢٠٠	قليبيها

لا تملئي المقلاة بالزيت أو أي سائل آخر.

لا تضعي أي شيء على سطح الجهاز. يؤدي ذلك إلى إعاقة تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة التحمير بالهواء الساخن.

استخدام الجهاز

يمكن استخدام مقلاة airfryer في إعداد عدد كبير من المكونات. يساعدك كتيب الوصفات المرفق في التعرف على الجهاز. يمكنك الحصول على المزيد من الوصفات على www.philips.com/kitchen.

التحمير بالهواء الساخن

١ ادخلي قابس التيار في مقبىس حائط مؤرض.

٢ اسحبي المقلاة إلى خارج مقلاة airfryer بحرص (شكل ٤).

٣ ضعي المكونات في السلة (شكل ٥).

ملاحظة: لا تملئي السلة إلى ما بعد مؤشر الحد الأقصى (MAX) ولا تتخطي الكمية المشار إليها في الجدول (انظري قسم "الإعدادات" في هذا الفصل)، حيث يمكن أن يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.

نصيحة: استخدم الفرازة في فصل المكونات إذا كنت تريد تحضير مكونات مختلفة مع بعضها البعض. ضعي الفرازة في السلة وقومي بملء كل جانب من جوانب السلة بالمكونات. تأكدي من التحقق من وقت التحضير ودرجة الحرارة المطلوبة بالنسبة للمكونات المختلفة قبل البدء في تحضيرها بشكل متزامن. مكعبات وشرائخ البطاطس على سبيل المثال يمكن تحضيرها بشكل متزامن لأنها تتطلب نفس الإعدادات. يرجى ملاحظة أن الكمية القصوى المطلوبة بالنسبة لكل مكون من المكونات تكون أقل من الكمية العادية (شكل ٦).

٤ ادخلي المقلاة مرة أخرى في مقلاة airfryer (شكل ٧).

لا تستخدم المقلاة على الإطلاق قبل أن تضعي السلة فيها.

تنبيه: لا تلمسي المقلاة خلال الاستخدام وبعده بفترة قصيرة، حيث أنها تكون ساخنة جدًا. أمسكي المقلاة من المقبض فقط.

٥ اضبطي قرص التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة. انظري قسم "الإعدادات" في هذا الفصل لتحديد درجة الحرارة الصحيحة (شكل ٨).

٦ حددي الوقت المطلوب لتحضير المكونات (انظري قسم "الإعدادات" في هذا الفصل).

٧ لتشغيل الجهاز، اضبطي مفتاح المؤقت على الوقت المطلوب للتحضير (شكل ٩).

أضيفي ٣ دقائق إلى وقت التحضير عندما يكون الجهاز بارداً.

ملاحظة: يمكنك أيضًا أن تقومي بالتسخين المسبق للجهاز بدون أي مكونات، إذا كنت ترغبين في ذلك. وفي هذه الحالة، اضبطي مفتاح المؤقت على أكثر من ٣ دقائق وانتظري حتى تنطفئ لمبة التسخين (بعد ٣ دقائق تقريبًا). بعدئذ قومي بملء السلة وأدبري مفتاح المؤقت على الوقت المطلوب للتحضير.

سوف يضيء المؤشر الضوئي لعملية التشغيل والمؤشر الضوئي لعملية التسخين (شكل ١٠).

يبدأ المؤقت في العد التنازلي لوقت التحضير المضبوط.

وخلال عملية التحمير بالهواء الساخن، يضيء مصباح التسخين وينطفئ من وقت لآخر. يشير ذلك إلى أنه يتم تشغيل وإيقاف تشغيل عنصر التسخين للحفاظ على درجة الحرارة المضبوطة.

يتجمع الزيت الزائد المتسرب من المكونات في الجزء السفلي من المقلاة.

٨ بعض المكونات تحتاج إلى التقليب خلال وقت التحضير (انظري قسم "الإعدادات" في هذا الفصل). ولتقليب المكونات، اخرجي المقلاة من الجهاز عن طريق الإمساك بالمقبض وقليبها. بعدئذ أعيدي المقلاة مرة أخرى في مقلاة AirFryer (شكل ١١).

تنبيه: لا تضغطي على زر تحرير السلة خلال التقليب (شكل ١٢).

نصيحة: لتقليل الوزن، يمكنك إخراج السلة من المقلاة وهز السلة فقط. وللقيام بذلك، اخرجي المقلاة من الجهاز وضعيها على سطح مقاوم للحرارة واضغطي على زر تحرير السلة.

نصيحة: في حال القيام بضبط المؤقت على نصف وقت التحضير، سوف تسمعين جرس المؤقت متى احتجت إلى تقليب المكونات. ومع ذلك، يعني هذا أنه يجب عليك ضبط المؤقت مرة أخرى على وقت التحضير المتبقي بعد التقليب.

- لا توصلي هذا الجهاز أبداً بمفتاح مؤقت خارجي لتفادي وقوع الخطر.
- لا تضعي الجهاز على أو بالقرب من المواد القابلة للاشتعال مثل مفارش المائدة أو الستائر.
- لا تضعي الجهاز بجانب الحائط أو الأجهزة الأخرى. اتركي مساحة فارغة ١٠-١٥سم على الأقل خلف الجهاز وعلى جانبيه ومساحة خالية ١٠سم فوق الجهاز. لا تضعي أي شيء على سطح الجهاز.
- لا تستخدمي الجهاز في أي أغراض أخرى غير الموضحة في هذا الدليل.
- لا تدعي الجهاز يعمل دون مراقبة.
- عند التحمير بالهواء الساخن، ينبعث البخار الساخن عبر فتحات خروج الهواء. إحرصى على إبعاد يدك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات خروج الهواء. إنتهبي أيضاً إلى البخار والهواء الساخن عند إخراج المقلاة من الجهاز.
- يمكن أن تسخن الأسطح التي يمكن الوصول إليها خلال الاستخدام (شكل ٢).
- إفضلي الجهاز على الفور في حال مشاهدة دخان أسود ينبعث من الجهاز. إنتظري حتى يتوقف انبعاث الدخان قبل إخراج المقلاة من الجهاز.
- صينية الخبز تسخن تماماً عند استخدامها في مقلاة airfryer. احرصى دائماً على استخدام قفازات فرن عند التعامل مع صينية الخبز.

تنبيه

- ضعي الجهاز على سطح ثابت ومستوي وأقفي.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي العادي فقط. وهو غير مُخصص للاستخدام في بيئات مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو المكاتب أو المزارع أو بيئات العمل الأخرى. وغير مُخصص للاستخدام عن طريق نزلاء الفنادق والموتيلات وأماكن النوم والإفطار وغيرها من البيئات السكنية الأخرى.
- في حال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغياً ولن تقبل شركة Philips بأي مسؤولية عن أي أضرار.
- إحرصى دائماً على فحص الجهاز أو إصلاحه عن طريق أحد مراكز الصيانة المعتمدة من شركة Philips.
- لا تحاولي إصلاح الجهاز بنفسك وإلا سترتب على ذلك انتهاء الضمان.
- احرصى دوماً على فصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.
- اتركي الجهاز لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً حتى يبرد قبل استخدامه أو تنظيفه.
- تأكدي من أن المكونات التي تقومين بتحضيرها في هذا الجهاز ذات لون أصفر ذهبي وليس داكن أو بني. قومي بإزالة البقايا المحترقة. لا يجب قلي البطاطس الطازجة على درجة حرارة أعلى من ١٨٠ درجة مئوية (للتقليل من إنتاج الأكريلاميد).

إيقاف التشغيل التلقائي

هذا الجهاز مزود بمؤقت. عند وصول المؤقت إلى الإعداد ٠، يُصدر الجهاز صوت جرس ويتم إيقاف التشغيل تلقائياً. لإيقاف تشغيل الجهاز يدوياً، أديري مفتاح المؤقت في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة إلى الإعداد ٠.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمناً إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

- ١ قومي بإزالة جميع مواد التغليف.
 - ٢ قومي بإزالة أي ملصقات أو مواد لاصقة من الجهاز.
 - ٣ نظفي السلة والمقلاة جيداً بالماء الساخن وسائل التنظيف وباستخدام إسفنجة غير كاشطة.
 - ملاحظة: يمكنك أيضاً أن تنظفي هذه الأجزاء في غسالة الأطباق.
 - ٤ امسحي الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة.
- هذا الجهاز عبارة عن مقلاة airfryer تعمل على الهواء الساخن. لا تملئي المقلاة بالزيت أو دهن التحمير.

التجهيز للاستخدام

- ١ ضعي الجهاز على سطح ثابت ومستوي وأقفي.
- لا تضعي الجهاز على أسطح غير مقاومة للحرارة.
- ٢ ضعي السلة في المقلاة بالشكل الملائم (شكل ٣).
- ٣ أخرجي السلك الكهربائي من حجرة التخزين الخاصة به في أسفل الجهاز.

مقدمة

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! لاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجل منتجك على www.philips.com/welcome.

مع مقلاة airfryer الجديدة الخاصة بك سوف يمكنك إعداد المكونات والوجبات الخفيفة المفضلة بطريقة صحية أكثر. تستخدم مقلاة airfryer الهواء الساخن بالإضافة إلى ميزة تدوير الهواء عالية السرعة (الهواء السريع) وشبكة علوية لإعداد مجموعة متنوعة من الأطباق اللذيذة بطريقة صحية وسريعة وسهلة. يتم تسخين المكونات الخاصة بك من جميع الجوانب مرة واحدة ولن تحتاجي إلى إضافة الزيت لمعظم المكونات. ومع صينية الخبز الإضافية (الطراز HD9225 فقط)، سوف يمكنك صنع أطباق مثل الكعك والفطائر وطهي الأطعمة الهشة بطريقة أكثر راحة. لمزيد من المعلومات عن الوصفات ومقلاة airfryer، يرجى زيارة موقع www.philips.com/kitchen.

الوصف العام (شكل ١)

A	الفرازة
B	السلة
C	زر تحرير السلة
D	مقبض السلة
E	المقلاة
F	صينية الخبز (الطراز HD9225 فقط)
G	فتحة دخول الهواء
H	مفتاح التحكم في درجة الحرارة (٨٠-٢٠٠ درجة مئوية)
I	المؤقت (٣٠٠-٣٠ دقيقة)/مفتاح تشغيل الطاقة
J	لمبة التشغيل
K	ضوء التسخين
L	فتحات خروج الهواء
M	حجرة تخزين السلك الكهربائي
N	سلك التيار الكهربائي

هام

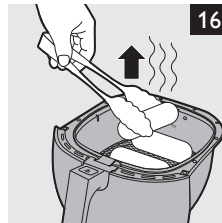
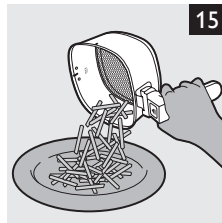
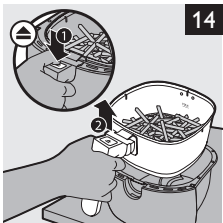
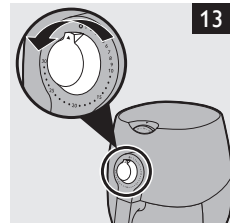
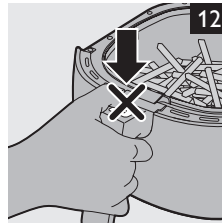
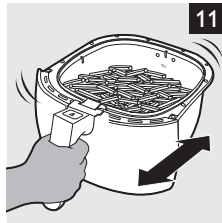
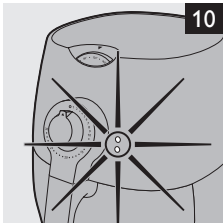
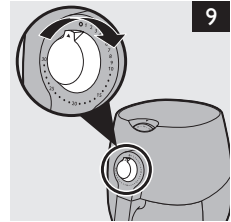
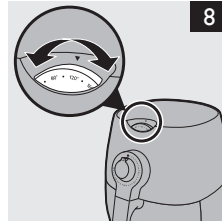
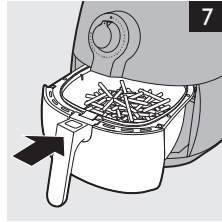
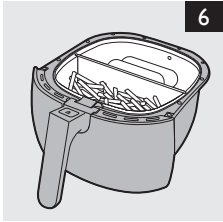
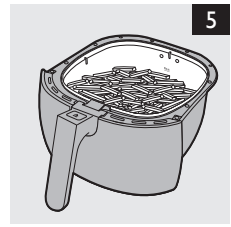
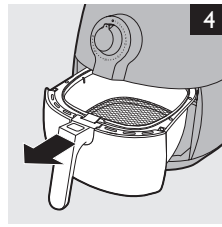
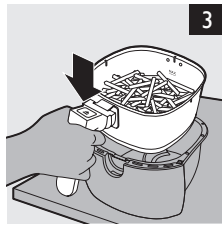
يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

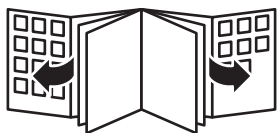
خطر

- لا تغمر جسم الجهاز الخارجي في الماء، حيث أنه يحتوي على مكونات كهربائية وعناصر تسخين، ولا تنظفها تحت الصنبور.
- لا تسمحى بتسرب المياه أو أي سوائل أخرى إلى داخل الجهاز لتجنب التعرض للصدمة الكهربائية.
- احرصي دائمًا على وضع المكونات المراد تحميرها في السلة، حتى لا تلامس عناصر التسخين.
- لا تقومي بتغطية فتحات دخول وخروج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تلمسي المقلاة بالزيت لأن ذلك يمكن أن يعرضك لخطر الحريق.
- لا تلمسي السطح الداخلي للجهاز أثناء تشغيله.

تحذير

- تأكدي من موافقة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا تستخدمي الجهاز إذا كان السلك الكهربائي أو القابض أو الجهاز نفسه تالفاً.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز يمكن استخدامه عن طريق الأطفال في سن ٨ سنوات أو أكثر وعن طريق الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، بشرط أن تتم مراقبتهم أو تعليمهم فيما يتعلق باستعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الصغار الذين يقل عمرهم عن ٨ سنوات عند تشغيل الجهاز أو أثناء تبريده.
- ابعدي سلك التيار الكهربائي عن الأسطح الساخنة.
- لا تدخل قاييس الجهاز في مقبض الحائط أو تشغلي لوحة التحكم عند بلل يديك.
- وصلي الجهاز بمقبض حائط مؤرض فقط. تأكدي دائماً من إدخال القابض بالشكل المناسب في مقبض الحائط.







www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé
100% 循环再造纸

4222.005.0070.6