

# PHILIPS

NA547



English	3
Bahasa Indonesia	38
Bahasa Malaysia	75
Tiếng Việt	112
Монгол	147
ภาษาไทย	184
简体中文	225
繁體中文	265
한국어	297
العربية	330
فارسی	363

# Contents

Important safety instruction _____	3
Recycling _____	6
Warranty and support _____	7
Introduction _____	7
General description _____	7
Before first use _____	13
Preparations before use _____	13
Using the appliance _____	13
Cleaning _____	26
Storage _____	33
Troubleshooting _____	34

## Important safety instruction

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

### Danger

1



- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven (fig. 1).
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.
- Always make sure heater is clean and no food is stuck in heater.
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of metal parts.

### Warning

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

2



- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- The accessible surfaces may become hot during use (fig. 2).
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 15 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Since this Airfryer has a big chamber, its electric power is large. Do not operate other powerful appliances on the same circuit at the same time (e.g., kettles, electric grills, and the like). Else, it can happen that the circuit breaker in your house installation responds and the power at this socket fails.
- When using the Airfryer, be careful care when opening, closing, or shaking the large, heavy drawer. Always handle it securely to prevent it from slipping or falling, which could cause injury."
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual to avoid potential injury and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan, basket, and accessories placed inside the cooking chamber becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.
- Do not place the pan and basket on the UI panel, as they may fall and cause injury.
- When steaming food, be careful when pulling out the pan to prevent burns from the escaping steam.
- Do not position the appliance's steam outlet towards the socket.

## Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorized by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.
- Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimize the production of acrylamide).
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Always make sure that you have the control over your Airfryer.
- When cooking fatty food, the Airfryer could emit smoke.
- Do not press the basket release button during shaking and moving the pan.
- When the descaling icon lights up, please proceed with the descaling process.
- Be careful when pouring out the cooked food and be careful not to let the accessories fall out.
- Make sure the device is positioned with its back at least 15 cm away from the wall and its front 2 cm from the countertop edge. Also, make sure the air outlet is not facing any power socket.
- Do not place the Airfryer next to another cooking appliance, close to the kitchen wall, or beneath a kitchen cupboard, as hot steam may condense and run down the surfaces.
- In normal use, good ventilation must be ensured around the product.
- If steam accumulates inside or around the surface of the steam outlet, wipe with a soft dry cloth.
- If there are condensation water on socket, it is recommended to adjust the position of the appliance or use a socket dust cover to avoid condensation accumulated in sockets.
- This appliance is provided with a short power supply cord to reduce the risk of entanglement or tripping which can occur with a longer power-supply cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in the use. If an extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the cord must be as great as the rating of the appliance.

- The cord should be arranged so that it will not drape over the edge of the counter or table top where it could be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The extension cord should be a grounded type 3-wire cord.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- To avoid damaging the appliance, do not use alkaline cleaning agents. Instead, clean with a soft cloth and a mild detergent.
- To avoid damaging the appliance, do not use hard water. Instead, use purified water / distilled water for steam, steamfry, and descaling.
- Do not direct the cold air from fans or air conditioners towards the air outlet of the Airfryer.
- Please use Philips descaler CA6700 only. Under no circumstances should you use a descaler based on sulfuric acid, hydrochloric acid, sulfamic or acetic acid (vinegar) as this may damage the water circuit in your machine and not dissolve the limescale properly. Not using the Philips descaler will void your warranty. Failure to descale the appliance will also void your warranty.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.

## Electromagnetic fields (EMF)

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

## Automatic shut-off

- This appliance is equipped with an automatic shut-off function. If you do not press a button within 20 minutes, the appliance switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the power On/off button.

## Recycling



- This symbol means that electrical products shall not be disposed of with normal household waste.
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical products.

# Warranty and support

Versuni Netherlands B.V., registered at Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offers a two-year warranty on this product after the date of purchase (or the date of delivery, if later). This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information, for spare parts, or for invoking the warranty, please visit our website [home.id/support](https://www.home.id/support).

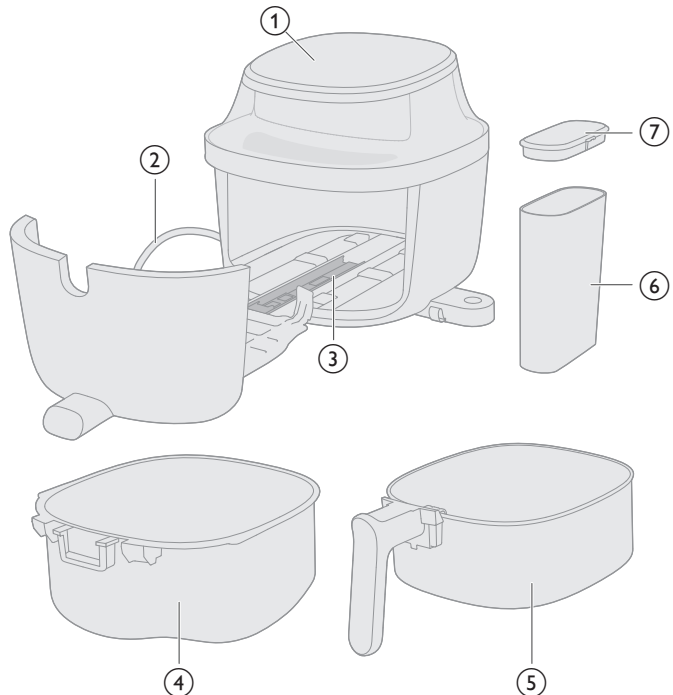
## Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that we offer, register your product at [www.home.id](https://www.home.id).

## General description

### Product overview



## 8 English

- 2 Power cord
- 3 Rail
- 4 Pan
- 5 Basket
- 6 Water tank
- 7 Water tank lid

# Control panel overview

## Power and basic operations



### On/off button

Tap to power the Airfryer on or off.



### Start/pause button

Tap to begin or pause the cooking process.



### Airfry button

Tap to start airfrying with hot air circulation for crispy results.



### Steamfry button

Tap to start steam and airfrying for moist interiors and crispy exteriors.



### Steam button

Tap to cook food using steam for gentle and even heating.



### Increase/decrease buttons

Tap to increase or decrease the cooking temperature and time.



### Temperature button

Tap to enter temperature adjusting mode.



### Time button

Tap to enter time adjusting mode.

## Preset programs



### Frozen fries

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



### Potato cubes

Use this preset for fries or wedges made from fresh-cut potatoes.



### Meat chops

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



### Breakfast

Use this preset for a quick, balanced breakfast with golden toast and soft-cooked eggs.



### Muffin

Use this preset to bake fluffy, evenly cooked muffins.



### Chicken drumsticks

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



### Mixed vegetables

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



### Fish

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



### Dumplings

Use this preset to cook dumplings evenly with a crisp exterior and tender filling.

## Additional functions



### Keep warm

You can activate Keep-warm mode at any time—before or during cooking—by tapping the **Keep warm** button.

When the Keep warm function is activated, the appliance will automatically switch to keep-warm mode once cooking is complete.



### Shake reminder

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

Press the **Shake Reminder** button to turn alerts on or off. When enabled, you'll hear a beep and see the button flash—reminding you to shake or turn your food during cooking for more even results.



### Light

Turn the light in the cooking chamber on or off.



### Steam cleaning

Effectively dissolves greasy residue and provides a deep clean for both the basket and pan.



### Favorite

Your Airfryer includes a save favorite feature for quick access to your preferred settings.

- Select the cooking mode: Airfry, Steamfry, or Steam.
- Set your desired cooking temperature and time.
- Press and hold the **Favorite** button until you hear a beep—this confirms the setting is saved.
- To update your favorite, simply repeat the steps above with the new settings.

## Display



### **Time/temperature display**

The screen cycles between displaying the cooking time and temperature.



### **No water indication**

Lights up when there is not enough water in the water tank.



### **Descaling indication**

Lights up when the steam enabled functions have been used for 20 hours.

## Before first use

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

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

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

**Caution:** This appliance is for household use only.

Note: Preheating of the appliance is not necessary.

- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use.

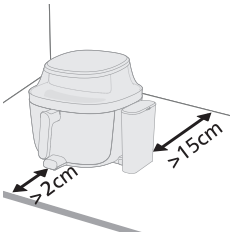
## Preparations before use

- 1 Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface. Make sure there is enough space on the table for the extended rail after the pan is pulled out.
- 2 Leave at least 15 cm free space at the back of the appliance. Leave at least 2 cm of space between the pointed edge of the rail and the countertop.

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

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

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

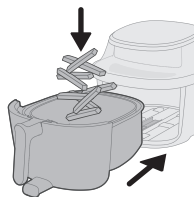


## Using the appliance

This appliance with steam function offers three versatile cooking modes designed to suit a wide range of cooking needs.

- **Airfry Mode** delivers crispy results with minimal oil, perfect for snacks and fried favorites.
- **Steamfry Mode** combines hot air and steam to lock in moisture while achieving a golden finish—ideal for delicate foods like homemade bread and fish.
- **Steam Mode** uses pure steam to gently cook ingredients, preserving nutrients and texture, making it perfect for vegetables and seafood.

## Airfry mode



- 1 Add ingredients to the basket and slide the pan back into the appliance.

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

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

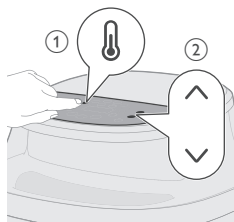
- 2 Tap the **On/off** button to switch on the appliance.

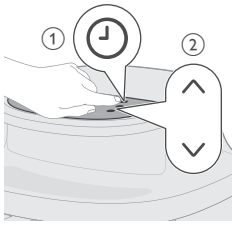


- 3 Tap the **Airfry** button to enter Airfry mode.



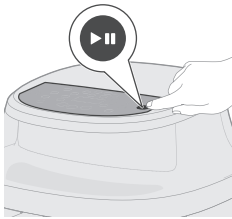
- 4 Tap the **Temperature** button and then use the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking temperature.





- 5 Tap the **Time** button and then use the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking time.

Note: In addition to manually selecting the cooking temperature and time, you can also choose from a variety of preset programs designed for convenience and optimal results.



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

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

- Gently pull out the pan.
- Shake or turn the ingredients over a heat-resistant surface.
- Slide the pan back to continue cooking.

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

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

- 7 Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out the pan.

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



- 8 Remove the cooked food from the basket.

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

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



## Food table for Airfry mode

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

### Note

- The settings listed are intended as guidelines. Due to variations in ingredient origin, size, shape, and brand, optimal results cannot be guaranteed for all ingredients.
- When cooking larger quantities (e.g., fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients 2–3 times during the cooking process to ensure consistent texture and doneness.

Food items	Food amount	Temperature	Time	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in) Small portion	830 g	200 °C	22 min	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 11, 14, 17, and 20 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for small portions of fries.
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in) Large portion	1250 g	200 °C	30 min	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 14, 18, 22, and 27 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for large portions of fries.
Frozen spring rolls	800 g	200 °C	15 min	Shake, turn, or stir 1-2 times in between
Hamburger (around 150 g/5 oz)	6 patties	200 °C	16-25 min	Shake, turn, or stir 1-2 times in between
Meat loaf	1400 g	150 °C	65-70 min	
Meat chops without bone (around 190 g/7 oz)	4 chops	200 °C	16-25 min	Shake, turn, or stir 1-2 times in between
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	5 pieces	180 °C	20-28 min	Shake, turn, or stir 1-2 times in between
Whole chicken (1200 g/42 oz)	1 piece	180 °C	50-60 min	Shake, turn, or stir 1 time in between
Pre-baked bread/rolls (around 75 g/2.6 oz)	4 pieces	180 °C	8 min	
Chicken drumsticks (around 100 g/3.5 oz/piece) Small portion	4 pieces	180 °C	26 min	Turn off the shaking reminder and manually shake, turn, or stir the food promptly at 13 minutes during the cooking process to achieve optimal cooking performance for small portions of drumsticks.

Food items	Food amount	Temperature	Time	Note
Muffins (around 40 g/1.4 oz/piece)	6 pieces	160 °C	16 min	
Mixed vegetables (roughly chopped) Large portion	1300 g	180 °C	15 min	Turn off the shaking reminder and manually shake or stir the food promptly at 8 and 12 minutes during the cooking process to achieve optimal cooking performance for large portions of mixed vegetables.

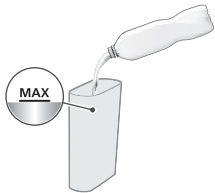
## Steamfry mode



- 1 Add ingredients to the basket and slide the pan back into the appliance.

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

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



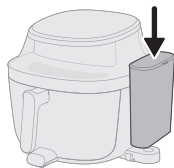
- 2 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.

Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.

- 3 Pull out the water tank base from the bottom side of the appliance.



- 4 Secure the lid on the water tank and place the water tank onto the base.



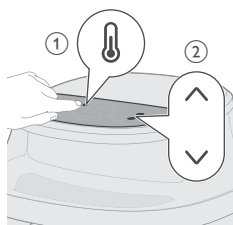
- 5 Tap the **On/off** button to switch on the appliance.



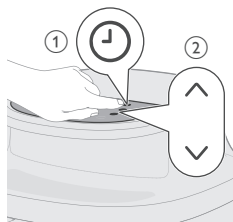
- 6 Tap the **Steamfry** button to enter Steamfry mode.



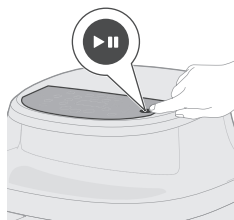
- 7 Tap the **Temperature** button and then use the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking temperature.



- 8 Tap the **Time** button and then use the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking time.



Note: In addition to manually selecting the cooking temperature and time, you can also choose from a variety of preset programs designed for convenience and optimal results.



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

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

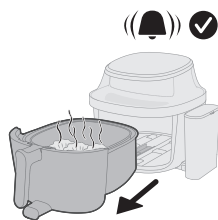
- Gently pull out the pan.
- Shake or turn the contents over a heat-resistant surface.
- Slide the pan back to continue cooking.

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

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

**10** Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out the pan.

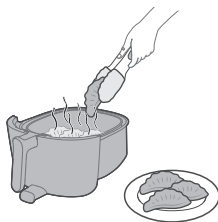
**Caution: After the cooking process, the basket, pan, the interior housing and the ingredients will be hot. Always place the basket on a heat resistant surface (e.g. trivet or silicone mat) when you remove the basket. Depending on the type of food, hot steam may escape from the basket.**



**11** Remove the cooked food from the basket.

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

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



## Food table for Steamfry mode

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

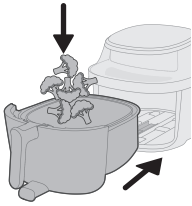
**Note**

- The settings listed are intended as guidelines. Due to variations in ingredient origin, size, shape, and brand, optimal results cannot be guaranteed for all ingredients.
- When cooking larger quantities (e.g., fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients 2–3 times during the cooking process to ensure consistent texture and doneness.

Food items	Food amount	Temperature	Time	Note
Fresh potato cubes	1000 g/35 oz	180 °C	34 min	Shake, turn, or stir 1-2 times in between
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	5 pieces	160 °C	29 min	Shake, turn, or stir 1-2 times in between

Food items	Food amount	Temperature	Time	Note
Fish fillet (around 125 g/4 oz)	6 pieces	160 °C	22 min	Shake, turn, or stir 1-2 times in between
Homemade bread	500 g	180 °C	30 min	Spread the dough into an even, flat layer to prevent it from rising and touching the heating element during cooking, which could burn the bread.
Whole chicken	1200 g/42 oz	180 °C	50 min	Shake, turn, or stir once in between

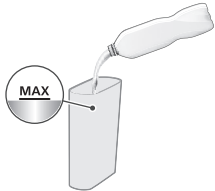
## Steam mode



- 1 Add ingredients to the basket and slide the pan back into the appliance.

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

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



- 2 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.

Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.



- 3 Pull out the water tank base from the bottom side of the appliance.

- 4 Secure the lid on the water tank and place the water tank onto the base.



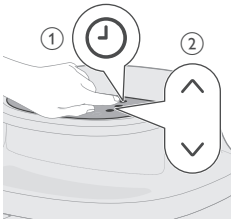
- 5 Tap the **On/off** button to switch on the appliance.



- 6 Tap the **Steam** button to enter Steam mode.



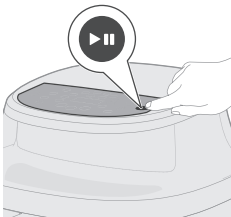
- 7 Tap the **Time** button and then use the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking time.



Note: Temperature adjustment is disabled for Steaming.

Note: In addition to manually selecting the cooking temperature and time, you can also choose from a variety of preset programs designed for convenience and optimal results.

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

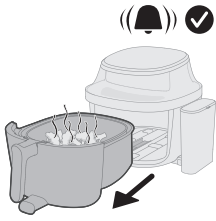


Note: Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see "Food table"). To do this:

- Gently pull out the pan.
- Shake or turn the ingredients over a heat-resistant surface.
- Slide the pan back to continue cooking.

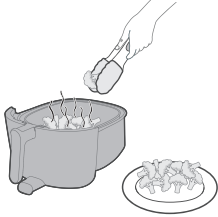
Note: To pause the cooking process, press the **Start/pause** button. Press the same button again to resume.

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



9 Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out the pan.

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



10 Remove the cooked food from the basket.

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

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

### Food table for Steam mode

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

#### Note

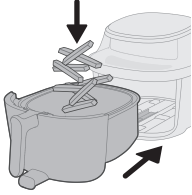
- The settings listed are intended as guidelines. Due to variations in ingredient origin, size, shape, and brand, optimal results cannot be guaranteed for all ingredients.
- When cooking larger quantities (e.g., fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients 2–3 times during the cooking process to ensure consistent texture and doneness.

Food items	Food amount	Temperature	Time	Note
Fresh potato cubes	1000 g / 35 oz	100 °C	29-35 min	
Whole potato (around 250-300 g/9-11 oz)	4 pieces	100 °C	50-60 min	
Pork ribs	300 g/11 oz	100 °C	25-35 min	
Rice	320 g/11 oz	100 °C	35-40 min	Using cooking pot, like baking pot, silicon tray etc. Add 320 ml of water to the pot, maintaining a rice-water ratio of 1:1.2.
Yam/Sweet Potato (around 100 g/3.5 oz)	8 pieces	100 °C	50-75 min	

## Cooking with preset programs

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

- 1 Add ingredients to the basket and slide the pan back into the appliance.



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

- 2 Tap the **On/off** button to switch on the appliance.



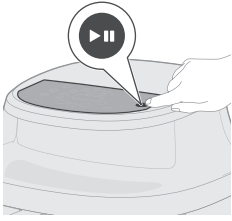
- 3 Tap the **Airfry**, **Steam**, or **Steamfry** button to enter one of the cooking modes.



Note: Make sure to have the filled water tank in place when you are using the **Steam** or **Steamfry** cooking modes.

- 4 Choose one of the preset programs according to the food you are cooking.





**5** Tap the **Start/pause** button to start cooking.

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

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

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

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

**6** Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out the pan.

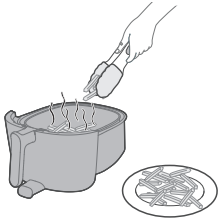
**Caution: After the cooking process, the basket, pan, the interior housing and the ingredients will be hot. Always place the basket and pan on a heat resistant surface (e.g. trivet or silicone mat) when you remove them from the appliance. Depending on the type of food, hot steam may escape from the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






**7** Remove the cooked food from the basket.




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

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



**Preset table for Airfry**






Preset	Recommended amount	Time	Temperature	Shake Reminder
 Frozen fries	1000 g	27 min	180 °C	2 times
 Homemade fries	1000 g	29 min	180 °C	2 times
 Meat chop	4 pieces (190g/piece)	17 min	200 °C	1 time
 Egg and breakfast	3 toasts, 4 eggs	12 min Add toast 6 min into cooking	160 °C	/
 Muffin	9 cups (around 30g per cup)	16 min	160 °C	/

	Chicken drumsticks	10 pieces (125g/piece)	28 min	180 °C	2 times
	Mixed vegetables	1000 g (Airfry mode) 600 g (Steamfry and Steam modes)	12 min	180 °C	2 times
	Whole fish	2 fish (300-400g per fish)	13 min	200 °C	1 time

### Preset table for Steamfry

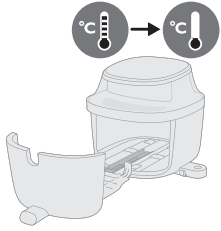
Preset	Weight	Time	Temperature	Shake Reminder	
	Chicken drumsticks	10 pieces (125 g/piece)	35 min	180 °C	2 times
	Potato cubes	1000 g	34 min	180 °C	1 time
	Cauliflower	600 g	19 min	160 °C	2 times
	Whole fish	2 fish (300-400 g per fish)	18 min	200 °C	1 time
	Dumplings	370 g	16 min	160 °C	/

### Preset table for Steam

Preset	Weight	Time	Temperature	
	Chicken drumsticks	10 pieces (125 g/piece)	33 min	100 °C
	Potato cubes	1000 g	29 min	100 °C
	Broccoli	600 g	13 min	100 °C
	Whole fish	2 fish (300-400 g per fish)	19 min	100 °C
	Dumplings	370 g	13 min	100 °C

# Cleaning

## Routine cleaning

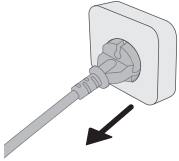


**Warning: Let the pan, basket, and inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.**

**Warning: the basket has a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.**

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

- 1 Press the power On/Off button to switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.
- 2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.



- 3 Clean the basket, pan, and water tank under the tap, if necessary with warm water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

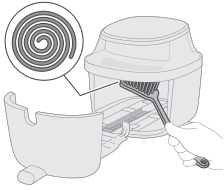
Tip: If food residues stuck to the basket or pan, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the basket or pan and you have not been able to remove them with hot water and dishwashing liquid, use a liquid degreaser.

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

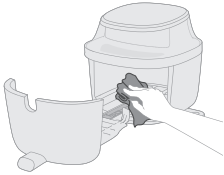
- 4 To prevent scratches, gently wipe the outside and inside of the appliance with an unwrinkled, clean, and soft cloth. Begin with a slightly moistened cloth and follow up with a dry one, if necessary.








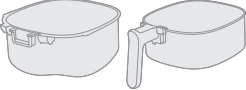
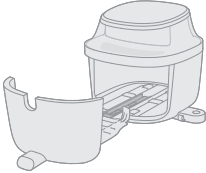
- 5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.



- 6 Clean the inside of the appliance with a slightly moistened soft cloth and follow up with a dry one, if necessary.



### Cleaning table

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Steam cleaning

The steam cleaning function effectively dissolves greasy residue and provides a deep clean for both the basket and pan.

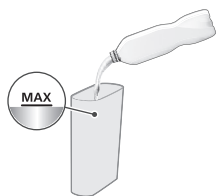
The program runs for 25 minutes, consisting of:

- **20 minutes of steam cleaning** to dissolve buildup.
- **5 minutes of drying** to ensure the pan is ready for use.

Note: When starting the steam cleaning program, the appliance may release more vapor from the back than during regular steam mode. This is normal and may result in increased condensation on nearby walls.

Before starting, please ensure the following:

- Air outlet is not directly facing any power socket.
- Do not place other kitchen appliances next to the appliance.
- Keep at least 15 cm of space between the appliance and the wall to minimize condensation buildup.



- 1 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.

Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.

- 2 Pull out the water tank base from the bottom side of the appliance.



- 3 Secure the lid on the water tank and place the water tank onto the base.



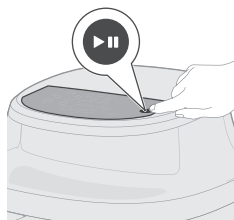
- 4 Tap the **On/off** button to switch on the appliance.



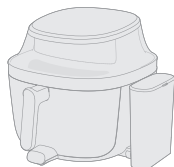
- 5 Tap the **Steam Clean** button.



- 6 Press the **Start/pause** button to start the steam cleaning process.



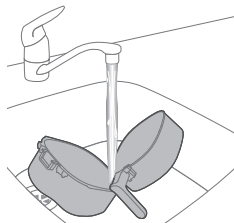
- 7 After 20 minutes, the appliance will beep continuously and the steam clean icon will start flashing.



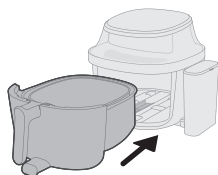
- 8 Pull out and clean the pan and basket.

**Caution: Always wear heat-resistant gloves to handle the hot pan.**

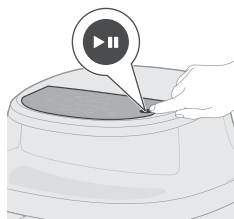
Note: If grease remains in the pan and basket, clean them with soapy water or detergent using a sponge, then rinse again.



- 9 Slide the basket and pan back into the appliance.



- 10 Tap the **Start/pause** button to start the drying process.





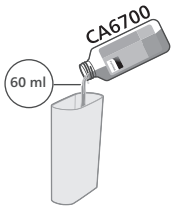
**11** After 5 minutes, a beep sound indicates that drying is complete.

Tip: Before first use or if not used for a long time, we suggest using the “Steam cleaning” function to thoroughly clean the water circle and cooking chamber.

## Descaling

Every 20 hours of using steam mode, a descaling reminder will automatically appear and blink on the display—this means it is time to run the descaling program. The descaling program cleans limescale buildup from the airfryer’s water system, helping to extend its lifespan.

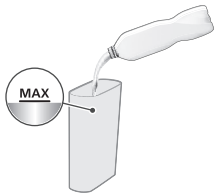
**1** Fill the water tank with 60 ml of Philips Descaler CA6700.



Note: Philips Descaler CA6700 is not included in the box. Purchase separately for best descaling results.

Note: To descale the appliance, we recommend using the Philips Descaler CA6700/55 (available from the Philips Online Shop). The appliance must be descaled after every 10 hours of steaming function usage. If you intend to use a descaler based on citric acid powder, we recommend mixing **40g of food-grade citric acid powder** with **800ml of water** for descaling solution. Failure to descale the appliance will void your warranty.

**2** Fill the water tank with water up to the **MAX** level.



Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.

**3** Mix the water and descaler evenly in the water tank.



- 4 Pull out the water tank base from the bottom side of the appliance.



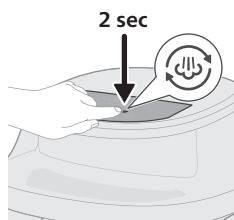
- 5 Secure the lid on the water tank and place the water tank onto the base.



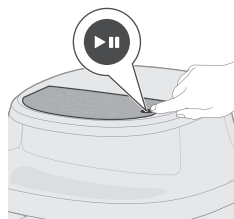
- 6 Tap the **On/off** button to switch on the appliance



- 7 Tap and hold the **Steam clean** button for 2 seconds.

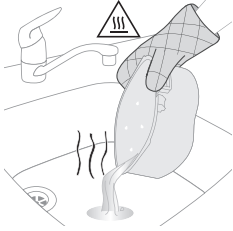


- 8 Tap the **Start/pause** button to start descaling.



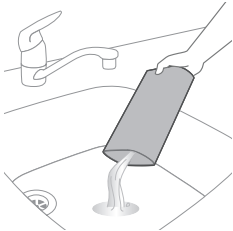


- 9** After 25 minutes of descaling, the appliance will beep and remind you to pull out the pan.

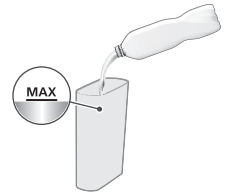


- 10** Pull out the pan and pour off any remaining water in the pan.

**Caution: Always wear heat-resistant gloves to handle the hot pan.**

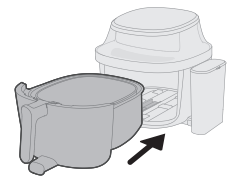


- 11** Pour off any remaining water in the water tank.

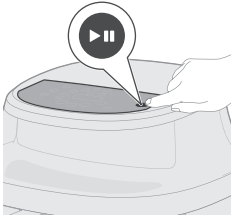


- 12** Refill the water tank with water.

**Note:** If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.



- 13** Slide the basket and pan back to the appliance.



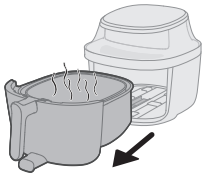
14 Press the Start/pause button to continue descaling.



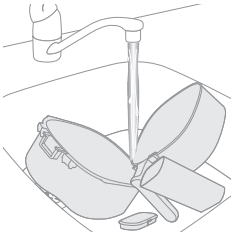
15 The descaling process ends when you hear the appliance beep again.



16 Pull out the basket and pan.



17 Rinse the basket, pan, and water tank under the tap.



**Important: Under no circumstances should you use a descaling liquid based on sulfuric acid, hydrochloric acid, sulfamic or acetic acid (vinegar) as this may damage the water system in your appliance and not dissolve the limescale properly.**

Note: If you often use hard water in your area, you may need to descale the device more frequently.

## Storage


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

### Note

- When carrying the Airfryer, hold it horizontally and support the pan at the front to prevent any accidental tilting and potential damage to the parts.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer are fixed before you carry and/or store it.

# Troubleshooting

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

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

Problem	Possible cause	Solution
	You did not tap the <b>On/off</b> button.	Tap the <b>On/off</b> button to switch on the appliance.
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.  The pan still contains greasy residues from previous use.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.  White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the basket thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket.
The screen on the Airfryer shows "E1".	Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.	If your device was stored at a low ambient temperature, let it warm up to room temperature for at least 15 minutes before you plug it in again.  If your display still shows "E1", call the service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E4–E12".	The device might have a malfunction.	Try to unplug and plug in the device again.  If this does not help please call the service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E15".	The internal water tube is blocked.	Perform the descaling process (see 'Descaling').  If this does not help please call the service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
I hear some strange noise coming from the inside of the appliance.	This appliance is equipped with a fan to circulate heat and a water pump to enable the steaming function. During operation, you may hear sounds from these components.	This is normal and expected. If the noise becomes noticeably louder or changes in character, please contact the Consumer Care Center for further assistance.
There is water in the cooking chamber after use.	After cooking, you may notice water remaining in the cooking chamber. This is due to the steam generated during operation, which condenses on the food and the inner walls of the chamber.	A small amount of condensation is normal. Simply wipe it away using a soft, damp, non-abrasive cloth.
ⓘ is flashing.	No water in water tank.	Add purified water / distilled water to the water tank.
	Water tank is not placed properly.	Press the water tank to secure it in place.
	The internal water tube is blocked.	Perform the descaling process (see 'Descaling'). If this does not help please call the service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
ⓘ is flashing.	This is the descaling reminder.	Perform the descaling process. See chapter "Descaling".
There is condensation on the wall during steaming, steam cleaning, or descaling.	It is normal. The appliance may release increased vapor from the air outlet. This vapor can be pushed toward nearby surfaces by the internal fan, leading to visible condensation on walls.	To ensure safe and optimal use: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Place the appliance at least 15 cm away from the wall to reduce condensation buildup.</li> <li>- Ensure the air outlet is not directly facing any power socket to avoid electrical hazards.</li> <li>- Do not place other kitchen appliances close to the unit during operation.</li> <li>- Use a mop or soft cloth to dry any condensation that forms on surrounding surfaces.</li> </ul>

Problem	Possible cause	Solution
There is water leakage from the Airfryer.	Internal Leakage (e.g., water tube or internal components).	Contact the Consumer Care Center in your country for further assistance.
	Cracks or Damage from External Force. If the appliance has been dropped or deformed, it may cause structural damage leading to leaks.	
	The water tank may not be properly installed or could be damaged.	
The Airfryer is not producing enough steam.	Insufficient water in the water tank.	Check the water tank to ensure there is enough water.
	The water tank is not properly inserted.	Press the water tank to secure it in place.
	The water inlet is dirty or clogged.	Clean and rinse thoroughly to remove any blockages.
	There is steam generator clogging or pipeline leakage.	If the appliance has been used for an extended period, the steam generator may require maintenance. Run the descaling program to clean the steam system. If the issue persists after descaling, please contact the Consumer Care Center in your country for further assistance.

# Isi

Petunjuk keselamatan penting	38
Mendaur ulang	42
Garansi dan dukungan	42
Pendahuluan	42
Deskripsi umum	43
Sebelum menggunakan alat untuk pertama kali	48
Persiapan sebelum menggunakan	48
Menggunakan alat	49
Pembersihan	61
Penyimpanan	69
Pemecahan masalah	69

## Petunjuk keselamatan penting

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

### Bahaya



- 1 - Jangan letakkan alat di atas atau di dekat kompor gas yang panas atau segala jenis kompor elektrik dan pelat masak elektrik, atau di dalam oven yang panas (gbr. 1).
- Jangan sekali-kali merendam alat dalam air atau membilasnya di bawah keran.
- Jangan sampai air atau cairan lainnya masuk ke dalam alat karena berpotensi menimbulkan sengatan listrik.
- Selalu letakkan bahan-bahan yang akan digoreng di dalam keranjang agar tidak bersentuhan dengan elemen pemanas.
- Jangan tutupi lubang masuk dan keluar udara selagi alat dioperasikan.
- Jangan isi pan dengan minyak karena berpotensi menimbulkan kebakaran.
- Jangan gunakan alat jika steker, kabel listrik, atau alat ini sendiri rusak.
- Jangan sekali-kali menyentuh bagian dalam alat selagi dioperasikan.
- Jangan sekali-kali memasukkan makanan melebihi batas maksimum yang ditunjukkan di dalam keranjang.
- Selalu pastikan pemanas dalam keadaan bersih dan tidak ada makanan yang tersangkut di dalamnya.
- Berhati-hatilah saat membersihkan bagian atas ruang memasak: Elemen pemanas yang masih panas, bagian tepi komponen logam.

### Peringatan

- Kabel listrik yang rusak harus diganti oleh Philips, agen servisnya, atau teknisi berkualifikasi untuk menghindari bahaya.

2



- Hanya sambungkan alat ke stopkontak dinding yang memiliki arde dan dilindungi pemutus arus kebocoran tanah.
- Selalu pastikan steker dicolokkan dengan benar ke stopkontak dinding.
- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan pewaktu eksternal atau sistem remote control terpisah.
- Permukaan yang terekspos dapat menjadi panas sewaktu menggunakan alat (gbr. 2).
- Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat.
- Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan fisik, indra, atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberi pengawasan atau petunjuk penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Pembersihan dan pemeliharaan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
- Jangan letakkan alat menempel pada dinding atau alat lain. Beri jarak setidaknya 15 cm di bagian belakang, di kedua sisi, serta di atas alat. Jangan letakkan benda apa pun di atas alat.
- Selama memasak menggunakan airfryer, uap panas akan keluar melalui lubang keluar udara. Jauhkan tangan dan wajah Anda dari uap dan lubang keluar udara. Berhati-hatilah terhadap uap dan udara panas ketika mengeluarkan pan dari alat.
- Jangan pernah memasukkan bahan-bahan yang ringan atau kertas roti ke dalam alat.
- Penyimpanan kentang: Suhu harus disesuaikan dengan banyaknya kentang yang disimpan. Simpan pada suhu di atas 6 °C untuk meminimalkan risiko paparan akrilamida dalam makanan yang diolah.
- Airfryer ini membutuhkan daya listrik yang besar karena memiliki ruang memasak yang besar. Jangan mengoperasikan alat lain dengan daya listrik yang besar di sirkuit yang sama secara bersamaan (mis. cerek, pemanggang listrik, dan sebagainya). Hal ini dapat memicu pemutus arus di instalasi rumah Anda dan berpotensi menyebabkan daya pada stopkontak ini mati.
- Saat menggunakan airfryer, berhati-hatilah saat membuka, menutup, atau menggoyangkan laci besar yang berat. Selalu tangani dengan hati-hati agar tidak tergelincir atau terjatuh, yang dapat menyebabkan cedera.
- Alat ini dirancang untuk digunakan pada suhu lingkungan antara 5–40 °C.
- Pastikan tegangan pada alat sesuai dengan tegangan listrik di rumah Anda sebelum menggunakan alat.
- Jauhkan kabel listrik dari permukaan panas.
- Jangan gunakan alat untuk keperluan selain yang diterangkan dalam buku panduan ini untuk menghindari potensi cedera. Gunakan hanya aksesori asli Philips.
- Jangan tinggalkan alat yang sedang beroperasi tanpa pengawasan.
- Pan, keranjang, dan aksesori yang ditempatkan di dalam ruang memasak dapat memanaskan selama dan setelah alat digunakan. Selalu berhati-hatilah saat memegang atau menyentuhnya.
- Bersihkan secara menyeluruh bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum menggunakan alat untuk pertama kali. Lihat petunjuk dalam buku panduan.

- Jangan meletakkan pan dan keranjang di atas panel UI karena dapat terjatuh dan menyebabkan cedera.
- Saat mengukus makanan, berhati-hatilah saat mengeluarkan pan untuk menghindari risiko luka bakar akibat uap panas yang keluar.
- Jangan memosisikan lubang keluaran uap alat menghadap stopkontak.

## Perhatian

- Alat ini ditujukan hanya untuk keperluan rumah tangga biasa. Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan di lingkungan tertentu, seperti dapur staf di toko/restoran, kantor, peternakan, atau lingkungan kerja lainnya. Alat ini juga tidak ditujukan untuk digunakan oleh tamu hotel, motel, penginapan, atau lingkungan hunian serupa lainnya.
- Selalu cabut steker alat dari sumber listrik jika alat ditinggalkan tanpa pengawasan atau sebelum Anda memasang, membongkar, menyimpan, atau membersihkannya.
- Letakkan alat di atas permukaan yang datar, rata, dan stabil.
- Alat yang digunakan tidak semestinya, untuk keperluan profesional atau semiprofesional, atau digunakan dengan cara yang tidak sesuai dengan petunjuk dalam buku panduan pengguna akan membatalkan garansi. Philips juga tidak bertanggung jawab atas segala kerusakan yang disebabkan olehnya.
- Pemeriksaan atau perbaikan alat hanya boleh dilakukan di pusat servis resmi Philips. Jangan mencoba memperbaiki alat sendiri karena hal ini dapat membatalkan garansi.
- Selalu cabut steker setiap kali selesai menggunakan alat.
- Biarkan alat mendingin selama kurang lebih 30 menit sebelum dipegang atau dibersihkan.
- Pastikan bahan-bahan yang diolah menggunakan alat ini matang dengan warna kuning keemasan, bukan kehitaman atau kecokelatan.
- Buang sisa makanan yang gosong. Jangan menggoreng kentang segar pada suhu di atas 180 °C (untuk mencegah timbulnya akrilamida).
- Selalu pastikan makanan benar-benar matang di dalam airfryer.
- Selalu pastikan Anda memegang kontrol atas Airfryer.
- Saat memasak makanan berlemak, airfryer dapat mengeluarkan asap.
- Jangan menekan tombol pelepas keranjang sewaktu menggoyang-goyangkan dan menggerak-gerakkan pan.
- Saat ikon pembersihan kerak menyala, lakukan proses pembersihan kerak.
- Berhati-hatilah saat menuangkan makanan yang sudah matang dan jangan sampai aksesoris alat ikut terjatuh.
- Pastikan bagian belakang perangkat diposisikan setidaknya 15 cm dari dinding dan bagian depannya 2 cm dari tepi countertop. Pastikan juga lubang keluar udara tidak menghadap stopkontak.
- Jangan letakkan airfryer di dekat alat masak lainnya, di dekat dinding dapur, atau di bawah lemari dapur karena uap panas dapat mengembun dan menetes ke permukaan-permukaan tersebut.
- Dalam pemakaian normal, letakkan alat di tempat yang memiliki ventilasi udara yang baik.
- Jika uap terkumpul di dalam atau di sekitar permukaan lubang keluaran uap, seka dengan kain kering yang lembut.

- Jika terdapat uap air pada stopkontak, sebaiknya atur posisi alat atau gunakan penutup debu khusus stopkontak agar uap air tidak terkumpul pada stopkontak.
- Alat ini memiliki kabel listrik yang pendek demi mengurangi risiko terbelit atau membuat orang tersandung, yang berpotensi terjadi pada kabel listrik yang panjang.
- Kabel ekstensi dapat digunakan asalkan secara hati-hati. Jika kabel ekstensi digunakan:
  - Spesifikasi daya listrik kabel harus sama dengan spesifikasi daya listrik alat.
  - Kabel harus diatur sedemikian rupa sehingga tidak menjuntai ke tepi meja atau bagian atas meja yang berpotensi ditarik oleh anak-anak atau membuat orang tersandung.
  - Kabel ekstensi harus berjenis kabel 3 kawat yang diardekan.
- Alat ini memiliki steker terpolarisasi (satu bilangannya lebih lebar dari yang lain). Demi mengurangi risiko sengatan listrik, steker ini dirancang sedemikian rupa agar dapat dicolokkan ke stopkontak terpolarisasi hanya dalam satu arah. Jika steker tidak dapat dicolokkan sepenuhnya ke stopkontak, cabut steker. Jika masih tidak dapat dicolokkan dengan benar, hubungi teknisi listrik yang kompeten. Jangan mencoba memodifikasi steker dengan cara apa pun.
- Untuk mencegah kerusakan pada alat, jangan gunakan zat pembersih berbahan dasar alkali. Bersihkan dengan kain lembut yang bersih dan detergen berformulasi ringan.
- Untuk mencegah kerusakan pada alat, jangan gunakan air dengan tingkat kesadahan yang tinggi. Gunakan air murni atau air suling untuk mengukus, mengukus dan menggoreng tanpa minyak, dan membersihkan kerak.
- Jangan mengarahkan udara dingin dari kipas angin atau AC ke lubang keluaran udara airfryer.
- Gunakan hanya pembersih kerak CA6700 dari Philips. Dalam kondisi apa pun, jangan gunakan pembersih kerak berbahan dasar asam sulfat, asam hidroklorida, asam sulfamat, atau asam asetat (cuka) karena dapat merusak sistem air pada alat Anda dan tidak dapat membersihkan kerak dengan baik. Penggunaan pembersih kerak selain dari Philips akan membatalkan garansi alat Anda. Kelalaian membersihkan kerak pada alat juga akan membatalkan garansi alat Anda.
- Permukaan elemen pemanas mungkin masih panas setelah penggunaan alat.

## Medan elektromagnet (EMF)

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

## Mati otomatis

- Alat ini dilengkapi dengan fungsi mati otomatis. Jika Anda tidak menekan tombol dalam 20 menit, alat akan mati secara otomatis. Untuk mematikan alat secara manual, tekan tombol On/off.

## Mendaur ulang



- Simbol ini menandakan produk elektronik tidak boleh dibuang bersama limbah rumah tangga biasa.
- Patuhi peraturan mengenai pengumpulan terpisah untuk produk elektronik di negara Anda.

## Garansi dan dukungan

Versuni Netherlands B.V., terdaftar di Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, menawarkan garansi dua tahun untuk produk ini setelah tanggal pembelian (atau tanggal pengiriman, mana yang lebih akhir). Garansi ini tidak berlaku jika kerusakan disebabkan oleh kesalahan penggunaan atau perawatan. Garansi kami tidak memengaruhi hak-hak Anda menurut undang-undang perlindungan konsumen. Untuk informasi lebih lanjut, untuk suku cadang, atau untuk permintaan garansi, silakan kunjungi situs web kami di **home.id/support**.

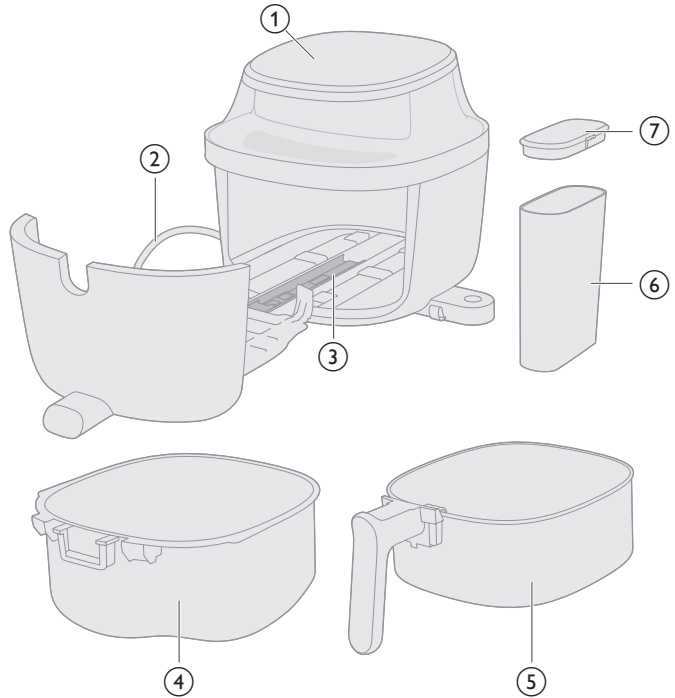
## Pendahuluan

Terima kasih telah membeli produk Philips!

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

# Deskripsi umum

## Gambaran umum produk



- 1 Panel kontrol
- 2 Kabel listrik
- 3 Rel
- 4 Pan
- 5 Keranjang
- 6 Tangki air
- 7 Tutup tangki air

## Gambaran umum panel kontrol

### Daya dan pengoperasian dasar



#### **Tombol daya**

Ketuk untuk menyalakan atau mematikan airfryer.



#### **Tombol mulai/jeda**

Ketuk untuk memulai atau menjeda proses memasak.



#### **Tombol menggoreng tanpa minyak**

Ketuk untuk mulai menggoreng tanpa minyak dengan sirkulasi udara panas untuk hasil yang garing.



#### **Tombol mengukus dan menggoreng tanpa minyak**

Ketuk untuk mulai mengukus dan menggoreng tanpa minyak untuk hasil yang lembut di dalam dan garing di luar.



#### **Tombol kukus**

Ketuk untuk memasak makanan menggunakan uap dengan panas yang dihasilkan perlahan dan merata.



#### **Tombol naik/turun**

Ketuk untuk menaikkan atau menurunkan suhu dan waktu memasak.



#### **Tombol suhu**

Ketuk untuk masuk ke mode penyesuaian suhu.



#### **Tombol waktu**

Ketuk untuk masuk ke mode penyesuaian waktu.

## Program preset



### Kentang goreng beku

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



### Kentang potong dadu

Gunakan preset ini untuk membuat french fries atau potato wedges dari kentang segar.



### Daging potong

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



### Sarapan

Gunakan preset ini untuk membuat sarapan cepat dan seimbang dengan roti panggang berwarna keemasan dan telur rebus setengah matang.



### Muffin

Gunakan preset ini untuk memanggang muffin yang mengembang dan matang secara merata.



### Paha ayam

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



### Sayuran

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



### Ikan

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



### Pangsit

Gunakan preset ini untuk memasak pangsit dengan tingkat kematangan yang merata serta garing di luar dan lembut di dalam.

## Fungsi lainnya



### Tetap hangat

Anda dapat mengaktifkan mode Tetap hangat kapan saja—sebelum atau selama memasak—dengan mengetuk tombol **Tetap hangat**.

Jika fungsi Tetap hangat diaktifkan, alat akan secara otomatis beralih ke mode Tetap hangat setelah selesai memasak.



### Peningkat goyang

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

Tekan tombol **Peningkat Goyang** untuk mengaktifkan atau menonaktifkan peringatan. Jika diaktifkan, alat akan berbunyi 'bip' dan tombol akan berkedip—mengingatkan Anda untuk menggoyang atau membalik makanan selama memasak untuk hasil yang lebih merata.



### Lampu

Menyalakan atau mematikan lampu di dalam ruang memasak.



### Pembersihan dengan uap

Menghilangkan sisa-sisa minyak secara efektif dan melakukan pembersihan menyeluruh untuk keranjang dan pan.



### Favorit

Airfryer Anda menyertakan fitur simpan favorit untuk akses cepat ke pengaturan pilihan Anda.

- Pilih mode memasak: Menggoreng Tanpa Minyak, Mengukus dan Menggoreng Tanpa Minyak, atau Mengukus.
- Atur suhu dan waktu memasak yang Anda inginkan.
- Tekan dan tahan tombol **Favorit** hingga alat berbunyi 'bip'—yang berarti pengaturan telah disimpan.
- Untuk memperbarui favorit Anda, cukup ulangi langkah-langkah di atas dengan pengaturan baru.

## Tampilan



### Tampilan waktu/suhu

Layar secara bergantian menampilkan waktu dan suhu memasak.



### Indikator air kosong

Menyala ketika air di dalam tangki tidak cukup.



### Indikator pembersihan kerak

Menyala ketika fungsi uap diaktifkan telah digunakan selama 20 jam.

## Sebelum menggunakan alat untuk pertama kali

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

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

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

**Perhatian:** Alat ini hanya ditujukan untuk penggunaan rumah tangga.

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

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

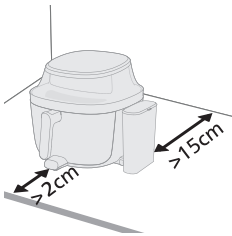
## Persiapan sebelum menggunakan

- 1 Letakkan alat di atas permukaan yang stabil, datar, dan tahan panas. Pastikan ada cukup ruang di atas meja untuk rel yang memanjang setelah pan ditarik keluar.
- 2 Beri jarak setidaknya 15 cm di bagian belakang alat. Beri jarak setidaknya 2 cm di antara ujung runcing rel dan countertop.

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

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

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

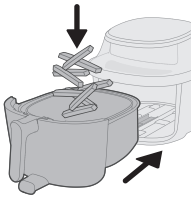


# Menggunakan alat

Alat dengan fungsi uap ini menawarkan tiga mode memasak serbaguna yang dirancang agar sesuai dengan berbagai kebutuhan memasak.

- **Mode Menggoreng Tanpa Minyak** memberikan hasil garing dengan sedikit minyak, cocok untuk makanan ringan dan gorengan favorit.
- **Mode Mengukus dan Menggoreng Tanpa Minyak** menggabungkan udara panas dan uap untuk mengunci kelembapan sekaligus menghasilkan warna keemasan—cocok untuk makanan bertekstur lembut, seperti roti buatan sendiri dan ikan.
- **Mode Mengukus** menggunakan uap murni untuk memasak bahan secara perlahan, mempertahankan nutrisi dan tekstur, membuatnya sempurna untuk sayuran dan makanan laut.

## Mode Menggoreng Tanpa Minyak



- 1 Tambahkan bahan-bahan ke dalam keranjang dan masukkan kembali pan ke dalam alat.

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

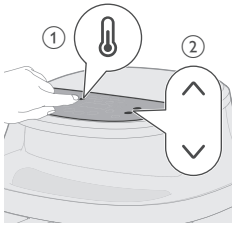
Catatan: Jangan melebihi jumlah yang disarankan atau memasukkan bahan-bahan ke dalam keranjang melebihi garis "**MAX**" (MAKS) karena hal ini dapat memengaruhi kinerja memasak.

- 2 Tekan tombol **daya** untuk menyalakan alat.

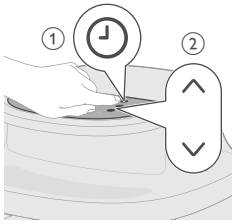


- 3 Ketuk tombol **Menggoreng Tanpa Minyak** untuk masuk ke mode Menggoreng Tanpa Minyak.



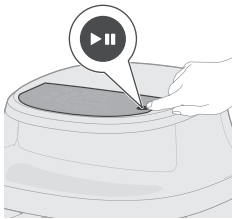


4 Ketuk tombol **Suhu**, lalu gunakan tombol **Naik** atau **Turun** untuk memilih suhu memasak yang diinginkan.



5 Ketuk tombol **Waktu**, lalu gunakan tombol **Naik** atau **Turun** untuk memilih waktu memasak yang diinginkan.

Catatan: Selain memilih suhu dan waktu memasak secara manual, Anda juga dapat memilih berbagai program preset yang dirancang untuk kemudahan dan hasil yang optimal.



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

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

- Keluarkan pan secara perlahan.
- Goyangkan atau balik bahan-bahan di atas permukaan yang tahan panas.
- Masukkan kembali pan untuk melanjutkan memasak.

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

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



7 Setelah proses memasak selesai, bel pewaktu akan berbunyi. Keluarkan pan secara hati-hati.

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



8 Keluarkan makanan yang sudah matang dari dalam keranjang.

Catatan: Kelebihan minyak atau lemak yang dihasilkan dari bahan-bahan yang dimasak akan mengendap di dasar pan.

Catatan: Anda mungkin perlu menuangkan sisa minyak atau lemak di tengah proses memasak atau sebelum menggoyang isinya, tergantung jenis makanan yang dimasak. Untuk melakukannya secara aman, letakkan pan di atas permukaan yang tahan panas dan kenakan sarung tangan yang aman untuk oven. Tuangkan minyak atau lemak secara hati-hati.

## Tabel makanan untuk mode Menggoreng Tanpa Minyak

Tabel di bawah berisi pengaturan dasar yang direkomendasikan untuk mengolah berbagai jenis makanan.

### Catatan

- Pengaturan yang tercantum dimaksudkan sebagai panduan. Karena beragamnya jenis bahan dasar, ukuran, bentuk, dan merek makanan, alat ini tidak dapat menjamin hasil masakan yang optimal untuk semua bahan.
- Ketika memasak dalam jumlah yang banyak (mis. kentang goreng, udang, paha ayam, atau camilan beku), goyangkan atau balik bahan-bahan 2–3 kali selama proses memasak untuk menghasilkan tekstur dan tingkat kematangan yang konsisten.

Jenis makanan	Takaran	Suhu	Waktu	Catatan
Kentang goreng beku tipis (7x7 mm/0,3x0,3 inci) Porsi kecil	830 g	200 °C	22 mnt	Matikan pengingat goyang, lalu goyangkan atau balik makanan secara manual pada menit ke-11, 14, 17, dan 20.  Goyangkan 4 kali selama proses memasak untuk mendapatkan hasil yang optimal pada kentang goreng porsi kecil.
Kentang goreng beku tipis (7x7 mm/0,3x0,3 inci) Porsi besar	1.250 g	200 °C	30 mnt	Matikan pengingat goyang, lalu goyangkan atau balik makanan secara manual pada menit ke-14, 18, 22, dan 27.  Goyangkan 4 kali selama proses memasak untuk mendapatkan hasil yang optimal pada kentang goreng porsi besar.
Lumpia beku	800 g	200 °C	15 mnt	Goyangkan, balik, atau aduk 1–2 kali di tengah proses memasak
Hamburger (sekitar 150 g/5 oz)	6 daging hamburger	200 °C	16–25 mnt	Goyangkan, balik, atau aduk 1–2 kali di tengah proses memasak
Meatloaf	1.400 g	150 °C	65–70 mnt	
Potongan daging tanpa tulang (sekitar 190 g/7 oz)	4 potong	200 °C	16–25 mnt	Goyangkan, balik, atau aduk 1–2 kali di tengah proses memasak
Dada ayam (sekitar 160 g/6 oz)	5 potong	180 °C	20–28 mnt	Goyangkan, balik, atau aduk 1–2 kali di tengah proses memasak
Ayam utuh (1.200 g/42 oz)	1 ekor	180 °C	50–60 mnt	Goyangkan, balik, atau aduk sekali di tengah proses memasak
Roti yang sudah dipanggang (sekitar 75 g/2,6 oz)	4 buah	180 °C	8 mnt	

Jenis makanan	Takaran	Suhu	Waktu	Catatan
Paha ayam (sekitar 100 g/3,5 oz/potong) Porsi kecil	4 potong	180 °C	26 mnt	Matikan pengingat goyang, lalu goyangkan atau balik makanan secara manual pada menit ke-13 selama proses memasak untuk mendapatkan hasil yang optimal pada paha ayam porsi kecil.
Muffin (sekitar 40 g/1,4 oz/cup)	6 cup	160 °C	16 mnt	
Sayuran (dirajang kasar) Porsi besar	1.300 g	180 °C	15 mnt	Matikan pengingat goyang, lalu goyangkan atau balik makanan secara manual pada menit ke-8 dan 12 selama proses memasak untuk mendapatkan hasil yang optimal pada sayuran porsi besar.

## Mode Mengukus dan Menggoreng Tanpa Minyak

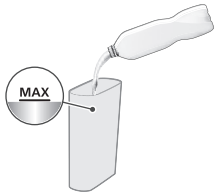


- 1 Tambahkan bahan-bahan ke dalam keranjang dan masukkan kembali pan ke dalam alat.

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

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

- 2 Isi tangki air dengan air sampai batas **MAX** (MAKS).

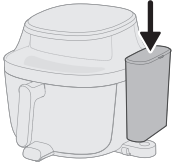


Catatan: Jika Anda tinggal di daerah yang memiliki tingkat kesadahan air yang tinggi, sebaiknya gunakan air murni atau air suling.

- 3 Keluarkan alas tangki air dari sisi bawah alat.



- 4 Kencangkan tutup pada tangki air dan pasang tangki air pada alasnya.



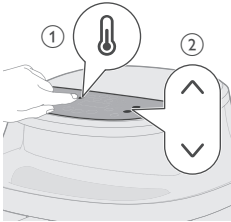
- 5 Tekan tombol **daya** untuk menyalakan alat.



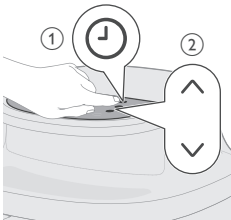
- 6 Ketuk tombol **Mengukus dan Menggoreng Tanpa Minyak** untuk masuk ke mode Mengukus dan Menggoreng Tanpa Minyak.



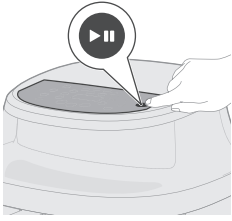
- 7 Ketuk tombol **Suhu**, lalu gunakan tombol **Naik** atau **Turun** untuk memilih suhu memasak yang diinginkan.



- 8 Ketuk tombol **Waktu**, lalu gunakan tombol **Naik** atau **Turun** untuk memilih waktu memasak yang diinginkan.



Catatan: Selain memilih suhu dan waktu memasak secara manual, Anda juga dapat memilih berbagai program preset yang dirancang untuk kemudahan dan hasil yang optimal.



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

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

- Keluarkan pan secara perlahan.
- Goyangkan atau balik bahan-bahan di atas permukaan yang tahan panas.
- Masukkan kembali pan untuk melanjutkan memasak.

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

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

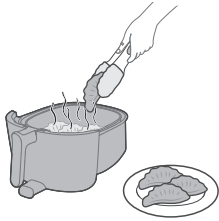
**10** Setelah proses memasak selesai, bel pewaktu akan berbunyi. Keluarkan pan secara hati-hati.



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

**11** Keluarkan makanan yang sudah matang dari dalam keranjang.

Catatan: Kelebihan minyak atau lemak yang dihasilkan dari bahan-bahan yang dimasak akan mengendap di dasar pan.



Catatan: Anda mungkin perlu menuangkan sisa minyak atau lemak di tengah proses memasak atau sebelum menggoyang isinya, tergantung jenis makanan yang dimasak. Untuk melakukannya secara aman, letakkan pan di atas permukaan yang tahan panas dan kenakan sarung tangan yang aman untuk oven. Tuangkan minyak atau lemak secara hati-hati.

## Tabel makanan untuk mode Mengukus dan Menggoreng Tanpa Minyak

Tabel di bawah berisi pengaturan dasar yang direkomendasikan untuk mengolah berbagai jenis makanan.

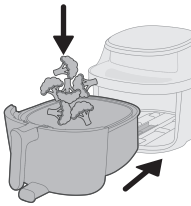
### Catatan

- Pengaturan yang tercantum dimaksudkan sebagai panduan. Karena beragamnya jenis bahan dasar, ukuran, bentuk, dan merek makanan, alat ini tidak dapat menjamin hasil masakan yang optimal untuk semua bahan.
- Ketika memasak dalam jumlah yang banyak (mis. kentang goreng, udang, paha ayam, atau camilan beku), goyangkan atau balik bahan-bahan 2–3 kali selama proses memasak untuk menghasilkan tekstur dan tingkat kematangan yang konsisten.

Jenis makanan	Takaran	Suhu	Waktu	Catatan
Kentang segar potong dadu	1.000 g/35 oz	180 °C	34 menit	Goyangkan, balik, atau aduk 1–2 kali di tengah proses memasak

Jenis makanan	Takaran	Suhu	Waktu	Catatan
Dada ayam (sekitar 160 g/6 oz)	5 potong	160 °C	29 mnt	Goyangkan, balik, atau aduk 1–2 kali di tengah proses memasak
Filet ikan (sekitar 125 g/4 oz)	6 potong	160 °C	22 mnt	Goyangkan, balik, atau aduk 1–2 kali di tengah proses memasak
Roti	500 g	180 °C	30 mnt	Ratakan adonan di atas lapisan datar untuk mencegahnya mengembang berlebihan dan menyentuh elemen pemanas selama memasak, yang dapat menyebabkan roti terbakar.
Ayam utuh	1.200 g/42 oz	180 °C	50 mnt	Goyang, balik, atau aduk sekali di tengah proses memasak

## Mode Mengukus

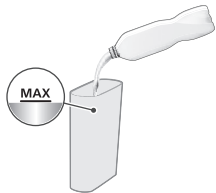


- 1 Tambahkan bahan-bahan ke dalam keranjang dan masukkan kembali pan ke dalam alat.

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

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

- 2 Isi tangki air dengan air sampai batas **MAX** (MAKS).



Catatan: Jika Anda tinggal di daerah yang memiliki tingkat kesadahan air yang tinggi, sebaiknya gunakan air murni atau air suling.

- 3 Keluarkan alas tangki air dari sisi bawah alat.



- 4 Kencangkan tutup pada tangki air dan pasang tangki air pada alasnya.



- 5 Tekan tombol **daya** untuk menyalakan alat.



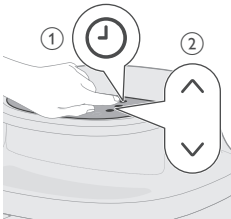
- 6 Ketuk tombol **Mengukus** untuk masuk ke mode Mengukus.



- 7 Ketuk tombol **Waktu**, lalu gunakan tombol **Naik** atau **Turun** untuk memilih waktu memasak yang diinginkan.

Catatan: Penyesuaian suhu dinonaktifkan untuk mode Mengukus.

Catatan: Selain memilih suhu dan waktu memasak secara manual, Anda juga dapat memilih berbagai program preset yang dirancang untuk kemudahan dan hasil yang optimal.



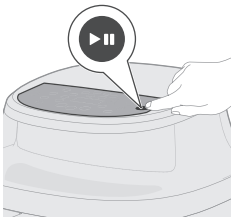
- 8 Ketuk tombol **Mulai/jeda** untuk mulai memasak.

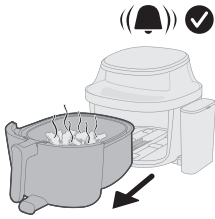
Catatan: Beberapa bahan perlu digoyang atau dibalik di tengah proses memasak (lihat "Tabel memasak"). Untuk melakukannya:

- Keluarkan pan secara perlahan.
- Goyangkan atau balik bahan-bahan di atas permukaan yang tahan panas.
- Masukkan kembali pan untuk melanjutkan memasak.

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

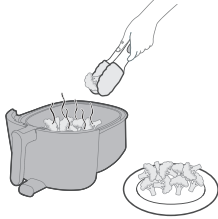
Catatan: Proses memasak akan secara otomatis dijeda saat keranjang dikeluarkan. Proses memasak akan secara otomatis dilanjutkan setelah keranjang dimasukkan kembali ke dalam alat.





- 9 Setelah proses memasak selesai, bel pewaktu akan berbunyi. Keluarkan pan secara hati-hati.

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



- 10 Keluarkan makanan yang sudah matang dari dalam keranjang.

Catatan: Kelebihan minyak atau lemak yang dihasilkan dari bahan-bahan yang dimasak akan mengendap di dasar pan.

Catatan: Anda mungkin perlu menuangkan sisa minyak atau lemak di tengah proses memasak atau sebelum menggoyang isinya, tergantung jenis makanan yang dimasak. Untuk melakukannya secara aman, letakkan pan di atas permukaan yang tahan panas dan kenakan sarung tangan yang aman untuk oven. Tuangkan minyak atau lemak secara hati-hati.

## Tabel makanan untuk mode Mengukus

Tabel di bawah berisi pengaturan dasar yang direkomendasikan untuk mengolah berbagai jenis makanan.

### Catatan

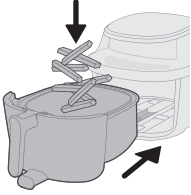
- Pengaturan yang tercantum dimaksudkan sebagai panduan. Karena beragamnya jenis bahan dasar, ukuran, bentuk, dan merek makanan, alat ini tidak dapat menjamin hasil masakan yang optimal untuk semua bahan.
- Ketika memasak dalam jumlah yang banyak (mis. kentang goreng, udang, paha ayam, atau camilan beku), goyangkan atau balik bahan-bahan 2–3 kali selama proses memasak untuk menghasilkan tekstur dan tingkat kematangan yang konsisten.

Jenis makanan	Takaran	Suhu	Waktu	Catatan
Kentang segar potong dadu	1.000 g/35 oz	100 °C	29–35 mnt	
Kentang utuh (sekitar 250–300 g/9–11 oz)	4 buah	100 °C	50–60 mnt	
Daging iga	300 g/11 oz	100 °C	25–35 mnt	
Beras	320 g/11 oz	100 °C	35–40 mnt	Menggunakan wadah memasak, seperti wadah pemanggang kue, baki silikon, dsb. Tambahkan 320 ml air ke dalam wadah, dengan rasio beras dan air 1:1,2.
Ubi Rambat/Ubi Jalar (sekitar 100 g/3,5 oz)	8 buah	100 °C	50–75 mnt	

## Memasak dengan program preset

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

- 1 Tambahkan bahan-bahan ke dalam keranjang dan masukkan kembali pan ke dalam alat.



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

- 2 Tekan tombol **daya** untuk menyalakan alat.



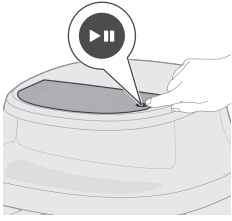
- 3 Ketuk tombol **Menggoreng Tanpa Minyak, Mengukus**, atau **Mengukus dan Menggoreng Tanpa Minyak** untuk masuk ke salah satu mode memasak.

Catatan: Pastikan tangki air sudah terisi saat Anda menggunakan mode memasak **Mengukus** atau **Mengukus dan Menggoreng Tanpa Minyak**.



- 4 Pilih salah satu program preset sesuai dengan makanan yang Anda masak.





### 5 Ketuk tombol **Mulai/jeda** untuk mulai memasak.

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

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

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

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

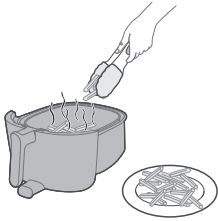
### 6 Setelah proses memasak selesai, bel pewaktu akan berbunyi. Keluarkan pan secara hati-hati.



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




### 7 Keluarkan makanan yang sudah matang dari dalam keranjang.

Catatan: Kelebihan minyak atau lemak yang dihasilkan dari bahan-bahan yang dimasak akan mengendap di dasar pan.








Catatan: Anda mungkin perlu menuangkan sisa minyak atau lemak di tengah proses memasak atau sebelum menggoyang isinya, tergantung jenis makanan yang dimasak. Untuk melakukannya secara aman, letakkan pan di atas permukaan yang tahan panas dan kenakan sarung tangan yang aman untuk oven. Tuangkan minyak atau lemak secara hati-hati.

## Tabel preset untuk Menggoreng Tanpa Minyak


Preset	Jumlah yang disarankan	Waktu	Suhu	Pengingat Goyang
 Kentang goreng beku	1.000 g	27 mnt	180 °C	2 kali
 Kentang goreng rumahan	1.000 g	29 mnt	180 °C	2 kali
 Daging potong	4 potong (190 g/potong)	17 mnt	200 °C	1 kali





	Roti panggang dan telur	3 potong roti panggang, 4 butir telur	12 mnt Tambahkan roti panggang setelah 6 menit di tengah proses memasak	160 °C	/
	Muffin	9 cup (sekitar 30 g per cup)	16 mnt	160 °C	/
	Paha ayam	10 potong (125 g/potong)	28 mnt	180 °C	2 kali
	Sayuran	1.000 g (mode Menggoreng Tanpa Minyak) 600 g (mode Mengukus dan Menggoreng Tanpa Minyak dan mode Mengukus)	12 mnt	180 °C	2 kali
	Ikan utuh	2 ekor (300–400g per ekor)	13 mnt	200 °C	1 kali

### Tabel preset untuk Mengukus dan Menggoreng Tanpa Minyak

	Preset	Berat	Waktu	Suhu	Pengingat Goyang
	Paha ayam	10 potong (125 g/potong)	35 mnt	180 °C	2 kali
	Kentang potong dadu	1.000 g	34 menit	180 °C	1 kali
	Kembang kol	600 g	19 mnt	160 °C	2 kali
	Ikan utuh	2 ekor (300–400g per ekor)	18 mnt	200 °C	1 kali
	Pangsit	370 g	16 mnt	160 °C	/

### Tabel preset untuk Mengukus

	Preset	Berat	Waktu	Suhu
	Paha ayam	10 potong (125 g/potong)	33 mnt	100 °C

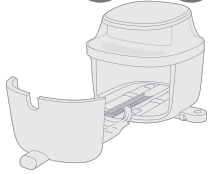
	Kentang potong dadu	1.000 g	29 mnt	100 °C
	Brokoli	600 g	13 mnt	100 °C
	Ikan utuh	2 ekor (300–400g per ekor)	19 mnt	100 °C
	Pangsit	370 g	13 mnt	100 °C

## Pembersihan

### Pembersihan rutin



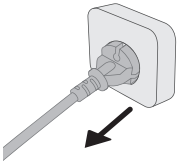
**Peringatan: Tunggu hingga pan, keranjang, dan bagian dalam alat mendingin sebelum mulai membersihkan.**



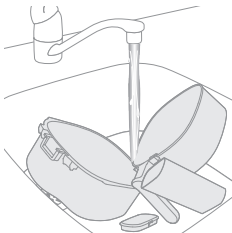
**Peringatan: keranjang memiliki lapisan antilengket. Jangan gunakan peralatan dapur berbahan logam atau bahan pembersih yang bersifat abrasif karena hal ini dapat merusak lapisan antilengketnya.**

Bersihkan alat setelah selesai digunakan. Bersihkan minyak dan lemak dari dasar pan setelah selesai digunakan.

- 1 Tekan tombol daya untuk mematikan alat, cabut steker dari stopkontak dinding, dan biarkan alat mendingin.
- 2 Buang lemak atau minyak yang mengendap di dasar pan.



- 3 Bersihkan keranjang, pan, dan tangki air di bawah keran, jika perlu dengan air hangat, cairan pencuci piring, dan spons nonabrasif (lihat "tabel pembersihan").



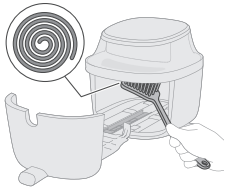
**Tip:** Jika terdapat sisa makanan yang menempel di dalam keranjang atau pan, rendam di dalam air panas yang dicampur cairan pencuci piring selama 10–15 menit. Dengan merendamnya, sisa makanan akan lebih mudah dibersihkan. Gunakan cairan pencuci piring yang dapat menghilangkan minyak dan lemak. Jika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

Tip: Jika perlu, bersihkan sisa makanan yang menempel pada elemen pemanas menggunakan bulu sikat lembut hingga sedang. Jangan gunakan sikat kawat atau bulu sikat keras karena hal ini dapat merusak lapisan pada elemen pemanas.

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








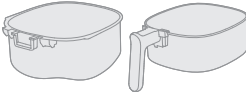
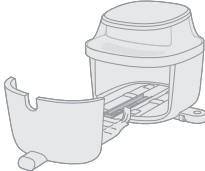
- 5 Bersihkan elemen pemanas menggunakan sikat pembersih untuk menghilangkan sisa makanan.



- 6 Bersihkan bagian dalam alat dengan menggunakan kain yang sedikit dibasahi, lalu lanjutkan dengan kain kering, jika perlu.



**Tabel pembersihan**

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

**Pembersihan dengan uap**

Fungsi pembersihan dengan uap akan membantu menghilangkan sisa minyak, serta membersihkan keranjang dan pan secara menyeluruh.

Program ini berlangsung selama 25 menit, yang terdiri atas:

- **20 menit pembersihan dengan uap** untuk menghilangkan endapan minyak.
- **5 menit pengeringan** untuk memastikan pan siap digunakan.

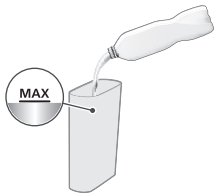
Catatan: Saat memulai program pembersihan dengan uap, alat mungkin mengeluarkan lebih banyak uap dari bagian belakang daripada saat menggunakan mode Mengukus biasa. Hal ini normal dan dapat menyebabkan peningkatan kondensasi pada dinding di sekitar alat.

Sebelum memulai, pastikan hal berikut:

- Lubang keluar udara tidak secara langsung menghadap stopkontak.
- Peralatan dapur lain tidak diletakkan di samping alat.
- Beri jarak setidaknya 15 cm di antara alat dan dinding agar tidak terjadi penumpukan kondensasi.

**1** Isi tangki air dengan air sampai batas **MAX** (MAKS).

Catatan: Jika Anda tinggal di daerah yang memiliki tingkat kesadahan air yang tinggi, sebaiknya gunakan air murni atau air suling.



**2** Keluarkan alas tangki air dari sisi bawah alat.



**3** Kencangkan tutup pada tangki air dan pasang tangki air pada alasnya.

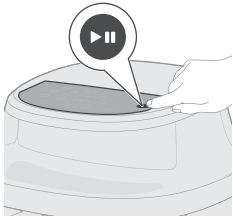




4 Tekan tombol **daya** untuk menyalakan alat.



5 Ketuk tombol **Pembersihan dengan Uap**.



6 Tekan tombol **Mulai/jeda** untuk memulai proses pembersihan dengan uap.



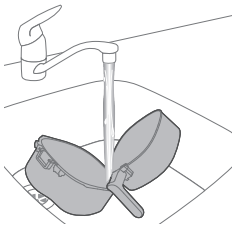
7 Setelah 20 menit, alat akan terus berbunyi 'bip' dan ikon pembersihan dengan uap akan mulai berkedip.



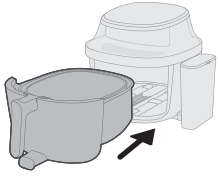
8 Keluarkan dan bersihkan pan dan keranjang.

**Perhatian: Selalu kenakan sarung tangan tahan panas untuk memegang pan yang panas.**

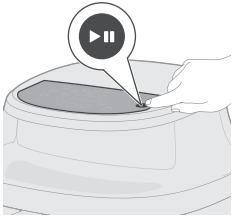
Catatan: Jika masih ada sisa minyak di dalam pan dan keranjang, bersihkan dengan air sabun atau detergen menggunakan spons, lalu bilas lagi.



9 Masukkan kembali keranjang dan pan ke dalam alat.



10 Tekan tombol **Mulai/jeda** untuk memulai proses pengeringan.



11 Setelah 5 menit, alat akan berbunyi 'bip' yang menandakan bahwa proses pengeringan telah selesai.



Tip: Sebelum digunakan pertama kali atau jika tidak digunakan dalam waktu yang lama, sebaiknya gunakan fungsi "Pembersihan dengan uap" untuk membersihkan saluran air dan ruang memasak secara menyeluruh.

## Pembersihan Kerak

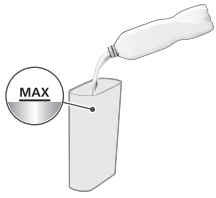
Setiap 20 jam penggunaan mode Mengukus, pengingat pembersihan kerak akan muncul otomatis dan berkedip di layar. Hal ini menandakan waktunya Anda menjalankan program pembersihan kerak. Program pembersihan kerak akan membersihkan tumpukan kerak di dalam sistem air airfryer, yang membantu memperpanjang masa pakainya.

1 Isi tangki air dengan 60 ml Pembersih Kerak CA6700 Philips.



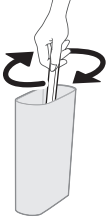
Catatan: Pembersih Kerak CA6700 Philips tidak disertakan dalam kotak. Beli secara terpisah untuk hasil pembersihan kerak terbaik.

Catatan: Untuk membersihkan kerak pada alat, sebaiknya gunakan Pembersih Kerak Philips CA6700/55 (tersedia di Toko Online Philips). Kerak pada alat harus dibersihkan setiap 10 jam penggunaan fungsi mengukus. Jika Anda ingin menggunakan pembersih kerak yang berbahan dasar bubuk asam sitrat, sebaiknya campurkan **40 gram bubuk asam sitrat yang aman untuk makanan** dengan **800 ml air** untuk membuat larutan pembersih kerak. Kelalaian membersihkan kerak pada alat akan membatalkan garansi alat Anda.



2 Isi tangki air dengan air sampai batas **MAX** (MAKS).

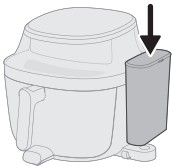
Catatan: Jika Anda tinggal di daerah yang memiliki tingkat kesadahan air yang tinggi, sebaiknya gunakan air murni atau air suling.



3 Campurkan air dan pembersih kerak secara merata di dalam tangki air.



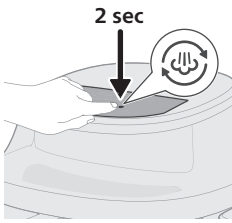
4 Keluarkan alas tangki air dari sisi bawah alat.



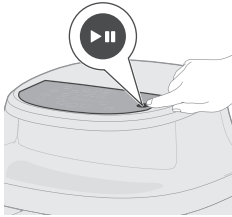
5 Kencangkan tutup pada tangki air dan pasang tangki air pada alasnya.



6 Tekan tombol **daya** untuk menyalakan alat.



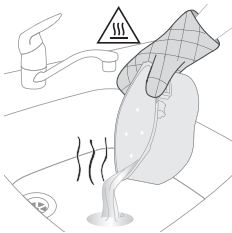
- 7 Tekan dan tahan tombol **Pembersihan dengan uap** selama 2 detik.



- 8 Ketuk tombol **Mulai/jeda** untuk mulai membersihkan kerak.

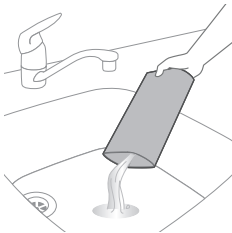


- 9 Setelah membersihkan kerak selama 25 menit, alat akan berbunyi 'bip' dan mengingatkan Anda untuk mengeluarkan pan.



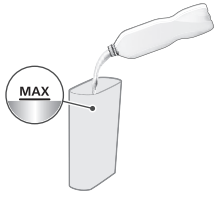
- 10 Keluarkan pan dan buang sisa air di dalam pan.

**Perhatian: Selalu kenakan sarung tangan tahan panas untuk memegang pan yang panas.**



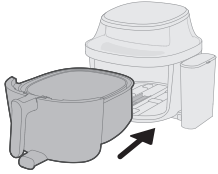
- 11 Kosongkan sisa air dari dalam tangki.

**12** Isi tangki air dengan air.

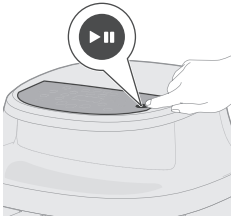


Catatan: Jika Anda tinggal di daerah yang memiliki tingkat kesadahan air yang tinggi, sebaiknya gunakan air murni atau air suling.

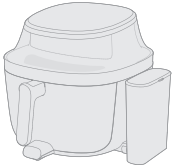
**13** Masukkan kembali keranjang dan pan ke dalam alat.



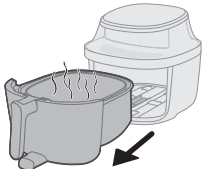
**14** Tekan tombol Mulai/Jeda untuk melanjutkan pembersihan kerak.

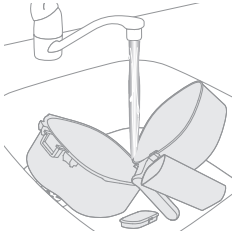


**15** Proses pembersihan kerak berakhir saat alat berbunyi 'bip' lagi.



**16** Keluarkan keranjang dan pan.





17 Bilas keranjang, pan, dan tangki air di bawah keran.

**Penting:** Dalam kondisi apa pun, jangan gunakan cairan pembersih kerak berbahan dasar asam sulfat, asam klorida, asam sulfamat, atau asam asetat (cuka) karena dapat merusak sistem air pada alat Anda dan tidak dapat membersihkan kerak dengan baik.

**Catatan:** Jika Anda sering menggunakan air sadah di daerah Anda, pembersihan kerak pada alat mungkin perlu lebih sering dilakukan.

## Penyimpanan

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


### Catatan

- Saat membawa airfryer, peganglah secara horizontal dan sangga pan di bagian depan untuk mencegahnya miring secara tidak sengaja dan berpotensi merusak bagian-bagian alat.
- Pastikan selalu komponen Airfryer yang dapat dilepas sudah terpasang dengan aman sebelum membawa dan/atau menyimpannya.

## Pemecahan masalah

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

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Bagian luar alat menjadi panas sewaktu alat digunakan.	Panas di bagian dalam alat akan menyebar ke dinding bagian luar.	Hal ini normal. Semua bagian alat yang perlu Anda sentuh saat alat digunakan aman disentuh dan tidak panas.
		Pan, keranjang, dan bagian dalam alat akan menjadi panas saat alat dinyalakan untuk memastikan makanan matang sempurna. Bagian-bagian tersebut terlalu panas untuk disentuh.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
		<p>Jika Anda membiarkan alat menyala dalam waktu yang lama, beberapa bagian terlalu panas untuk disentuh. Area tersebut ditandai dengan ikon berikut:</p> 
		<p>Selama Anda menyadari bagian panas tersebut dan tidak menyentuhnya, alat ini aman digunakan.</p>
<p>Kentang goreng rumahan buatan saya tidak matang sesuai harapan.</p>	<p>Anda tidak menggunakan jenis kentang yang sesuai.</p>	<p>Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan jenis kentang yang sesuai. Jangan menyimpan kentang di tempat yang dingin, seperti di dalam kulkas. Pilihlah jenis kentang yang cocok digoreng sesuai keterangan pada kemasannya.</p>
	<p>Jumlah bahan-bahan di dalam keranjang terlalu banyak.</p>	<p>Ikuti petunjuk dalam buku panduan pengguna ini untuk membuat kentang goreng rumahan.</p>
	<p>Jenis bahan tertentu perlu digoyang di tengah proses memasak.</p>	<p>Ikuti petunjuk dalam buku panduan pengguna ini untuk membuat kentang goreng rumahan.</p>
<p>Airfryer tidak menyala.</p>	<p>Steker alat tidak dicolokkan ke sumber listrik.</p>	<p>Pastikan steker telah dicolokkan dengan benar ke stopkontak dinding.</p>
	<p>Beberapa alat menggunakan stopkontak yang sama.</p>	<p>Airfryer memiliki daya watt yang tinggi. Gunakan stopkontak lain dan periksa sekiranya.</p>
	<p>Anda tidak mengetuk tombol <b>daya</b>.</p>	<p>Tekan tombol <b>daya</b> untuk menyalakan alat.</p>

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Ada beberapa titik yang terkelupas di dalam airfryer.	Beberapa titik kecil dapat terlihat di dalam pan airfryer karena sentuhan yang tidak disengaja atau goresan pada lapisan (mis. saat dibersihkan menggunakan alat pembersih yang kasar dan/atau saat memasukkan keranjang).	Anda dapat mencegah terjadinya kerusakan dengan memasukkan keranjang ke dalam pan dengan benar. Jika Anda memasukkan keranjang secara tidak lurus, bagian sisinya mungkin dapat terantuk ke dinding pan sehingga menyebabkan lapisan terkelupas. Jika demikian, hal ini tidaklah berbahaya karena semua material alat ini aman untuk makanan.
Asap putih keluar dari alat.	Anda memasak bahan-bahan yang berlemak.	Anda dapat membuang minyak atau lemak yang ada di dalam pan dengan hati-hati dan melanjutkan proses memasak.
	Masih ada sisa minyak di dalam pan dari penggunaan sebelumnya.	Asap putih disebabkan oleh sisa minyak yang dipanaskan di dalam pan. Selalu bersihkan pan dan keranjang secara menyeluruh setelah menggunakan alat.
	Bahan pelapis makanan tidak melekat dengan baik.	Pelapis makanan yang terbawa udara dapat menimbulkan asap putih. Oleskan bahan pelapis makanan dengan benar hingga melekat sempurna pada makanan.
	Bumbu marinasi, cairan, atau sari daging dapat menciprat dalam lemak dan minyak yang dihasilkan.	Tepuk-tepuk makanan untuk mengurangi bumbu atau cairan yang masih menempel sebelum meletakkannya di dalam keranjang.
Layar airfryer menampilkan "E1".	Airfryer disimpan di tempat dengan suhu yang terlalu dingin.	Jika alat disimpan di tempat bersuhu rendah, biarkan airfryer menyesuaikan dengan suhu ruangan setidaknya 15 menit sebelum dicolokkan. Jika layar masih menampilkan "E1", hubungi saluran siaga layanan atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.
Layar airfryer menampilkan "E4-E12".	Alat mungkin mengalami kegagalan fungsi.	Coba cabut steker alat dari stopkontak, lalu colokkan kembali ke stopkontak. Jika masalah berlanjut, hubungi saluran siaga layanan atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Layar airfryer menampilkan "E15".	Pipa air bagian dalam tersumbat.	Lakukan proses (lihat "Pembersihan Kerak") pembersihan kerak. Jika masalah berlanjut, hubungi saluran siaga layanan atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.
Saya mendengar suara aneh dari dalam alat.	Alat ini dilengkapi kipas untuk mengalirkan panas dan pompa air untuk memungkinkan fungsi mengukus. Selama beroperasi, Anda mungkin mendengar suara dari komponen ini.	Hal ini normal dan bukan masalah. Jika suaranya menjadi lebih keras atau berubah, silakan hubungi Pusat Layanan Konsumen untuk mendapatkan bantuan lebih lanjut.
Terdapat air di dalam ruang memasak setelah digunakan.	Setelah memasak, Anda mungkin melihat air yang tersisa di dalam ruang memasak. Hal ini disebabkan oleh uap yang dihasilkan selama pengoperasian alat, yang mengembun pada makanan dan dinding bagian dalam ruang memasak.	Kondensasi uap dalam jumlah sedikit adalah hal yang normal. Cukup seka dengan kain lembut, lembap, dan nonabrasif.
🔊 berkedip.	Tangki air kosong.	Masukkan air murni atau air suling ke dalam tangki air.
	Tangki air tidak dipasang dengan benar.	Tekan tangki air untuk memasangnya dengan benar.
	Pipa air bagian dalam tersumbat.	Lakukan proses (lihat "Pembersihan Kerak") pembersihan kerak. Jika masalah berlanjut, hubungi saluran siaga layanan atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.
🔊 berkedip.	Ini adalah pengingat pembersihan kerak.	Lakukan proses pembersihan kerak. Lihat bab "Membersihkan kerak".

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Mungkin terdapat embun di dinding selama mengukus, pembersihan dengan uap, atau pembersihan kerak.	Ini normal. Alat mungkin mengeluarkan lebih banyak uap dari lubang keluar udara. Uap ini dapat terdorong ke berbagai permukaan di sekitar alat oleh kipas internal, yang menyebabkan kondensasi uap di dinding.	Untuk memastikan penggunaan yang aman dan optimal: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beri jarak setidaknya 15 cm di antara alat dan dinding untuk mengurangi penumpukan kondensasi.</li> <li>- Pastikan lubang keluar udara tidak secara langsung menghadap stopkontak untuk menghindari bahaya listrik.</li> <li>- Jangan letakkan peralatan dapur lain di dekat unit selama pengoperasian.</li> <li>- Gunakan lap pel atau kain lembut untuk mengeringkan kondensasi yang terbentuk pada permukaan di sekitar alat.</li> </ul>
Ada air yang bocor dari airfryer.	Kebocoran internal (mis. pipa air atau komponen internal).  Retakan atau kerusakan akibat faktor eksternal.  Alat yang jatuh atau mengalami perubahan bentuk dapat menyebabkan kerusakan struktural yang diikuti kebocoran.	Hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda untuk mendapatkan bantuan lebih lanjut.
	Tangki air mungkin tidak dipasang dengan benar atau rusak.	Lepaskan tangki air dan pasang kembali dengan benar.  Periksa ada tidaknya retakan atau kerusakan yang terlihat.  Jika terdapat kerusakan, hubungi Pusat Layanan konsumen untuk mendapatkan bantuan lebih lanjut.
Airfryer tidak mengeluarkan uap yang cukup.	Air di dalam tangki tidak cukup.	Periksa tangki air untuk memastikan air di dalamnya cukup.
	Tangki air tidak dipasang dengan benar.	Tekan tangki air untuk memasangnya dengan benar.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
	Lubang masuk air kotor atau tersumbat.	Bersihkan dan bilas secara menyeluruh untuk menghilangkan sumbatan.
	Terjadi penyumbatan penghasil uap atau kebocoran saluran pipa.	Jika alat telah digunakan dalam jangka waktu yang lama, penghasil uap mungkin memerlukan perawatan. Jalankan program pembersihan kerak untuk membersihkan sistem uap. Jika masalah berlanjut setelah pembersihan kerak, hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda untuk mendapatkan bantuan lebih lanjut.

# Kandungan

Arahan keselamatan penting _____	75
Mengitar semula _____	79
Jaminan dan sokongan _____	79
Pengenalan _____	79
Perihal umum _____	80
Sebelum penggunaan pertama _____	85
Persediaan sebelum menggunakan _____	85
Menggunakan perkakas _____	86
Pembersihan _____	98
Penyimpanan _____	106
Menyelesaikan masalah _____	106

## Arahan keselamatan penting

Baca maklumat penting ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan untuk rujukan masa hadapan.

### Bahaya



- 1 - Jangan letakkan perkakas di atas atau berdekatan dapur gas panas atau semua jenis dapur elektrik dan plat masak elektrik atau ketuhar yang panas (raj. 1).
- Jangan sesekali tenggelamkan perkakas ke dalam air atau membilasnya di bawah air paip.
- Jangan biarkan sebarang air atau cecair lain masuk ke dalam perkakas untuk mengelakkan berlakunya kejutan elektrik.
- Masukkan ramuan yang akan digoreng di dalam bakul untuk mengelakkannya daripada tersentuh dengan elemen pemanasan.
- Jangan tutup bukaan salur masuk udara dan salur keluar udara semasa perkakas beroperasi.
- Jangan isi kualiti dengan minyak kerana ini boleh menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan gunakan perkakas jika palam, kord sesalur kuasa atau perkakas rosak.
- Jangan sentuh bahagian dalam perkakas semasa operasi.
- Jangan sekali-kali meletakkan jumlah makanan yang melebihi paras maksimum yang dinyatakan dalam bakul.
- Sentiasa pastikan pemanas adalah bersih dan tiada makanan yang tersekat di dalam pemanas.
- Berhati-hati apabila membersihkan kawasan atas ruang memasak: Elemen pemanasan yang panas, pinggir bahagian logam.

## Amaran

2



- Jika kord sesalur rosak, kord mestilah digantikan oleh Philips, ejen servis atau pihak yang berkelayakan yang serupa untuk mengelakkan bahaya.
- Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding yang dibumikan, dilindungi oleh pemutus litar kebocoran bumi.
- Sentiasa pastikan palam dimasukkan dengan rapi pada soket dinding.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Permukaan yang mudah dicapai mungkin menjadi panas semasa digunakan (raj. 2).
- Kanak-kanak perlu diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberikan pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Pembersihan dan penyelenggaraan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak tanpa pengawasan.
- Jangan sandarkan perkakas pada dinding atau perkakas lain. Tinggalkan ruang sekurang-kurangnya 15 cm di bahagian belakang, di kedua-dua sisi dan di atas perkakas. Jangan letakkan apa-apa di atas perkakas.
- Semasa menggoreng dengan udara panas, stim panas akan dilepaskan melalui bukaan salur keluar udara. Pastikan tangan dan muka anda selamat dengan menjauhkannya daripada stim dan salur keluar udara. Juga, berhati-hati dengan stim dan udara panas semasa mengeluarkan kualiti daripada perkakas.
- Jangan gunakan ramuan yang ringan atau kertas pembakar dalam perkakas.
- Penyimpanan ubi kentang: Suhu haruslah bersesuaian dengan jenis ubi kentang yang disimpan dan suhu haruslah 6°C ke atas untuk meminimumkan risiko dedahan akrilamida dalam bahan makanan yang disediakan.
- Memandangkan Airfryer mempunyai ruang yang besar, kuasa elektrik perkakas ini adalah besar. Jangan kendalikan perkakas lain yang menggunakan kuasa tinggi pada litar yang sama pada masa yang sama (cth., cerek, gril elektrik dan sebagainya). Jika tidak, pemutus litar dalam pemasangan rumah anda mungkin akan bertindak balas dan bekalan kuasa pada soket ini akan terputus.
- Semasa menggunakan Airfryer, berhati-hati semasa membuka, menutup atau menggoncang laci yang besar dan berat itu. Sentiasa kendalikan dengan berhati-hati untuk mengelakkan kualiti tergelincir atau terjatuh, yang mungkin menyebabkan kecederaan.
- Perkakas ini direka bentuk untuk digunakan pada suhu sekeliling dari 5°C hingga 40°C.
- Pastikan bahawa voltan yang dinyatakan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur tempatan anda sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jauhkan kord sesalur kuasa daripada permukaan yang panas.
- Jangan gunakan perkakas untuk apa-apa tujuan lain selain yang diterangkan dalam manual ini untuk mengelakkan kecederaan yang mungkin berlaku dan gunakan aksesori Philips yang asli sahaja.

- Jangan biarkan perkakas ini dikendalikan tanpa dijaga.
- Kualiti, bakul dan aksesori yang diletakkan di dalam ruang memasak akan menjadi panas semasa dan selepas penggunaan perkakas, kendalikan secara berhati-hati.
- Bersihkan bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya sebelum anda menggunakan perkakas buat pertama kali. Rujuk arahan dalam manual.
- Jangan letakkan kualiti dan bakul di atas panel UI, kerana item tersebut mungkin terjatuh dan menyebabkan kecederaan.
- Semasa mengukus makanan, berhati-hati semasa menarik keluar kualiti untuk mengelakkan kelecuman daripada stim yang keluar.
- Jangan letakkan salur keluar stim perkakas menghadap soket.

## Awas

- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan biasa di rumah sahaja. Perkakas tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam persekitaran seperti dapur kakitangan di kedai, pejabat, ladang atau persekitaran kerja yang lain. Perkakas juga tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, inap sarapan dan persekitaran kediaman lain.
- Tanggalkan perkakas daripada bekalan kuasa setiap kali perkakas dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum memasang, menanggalkan bahagian, menyimpan atau membersihkan perkakas.
- Letak perkakas di atas permukaan mendatar yang rata dan stabil.
- Jika perkakas digunakan dengan cara yang tidak betul, atau untuk tujuan profesional atau separa profesional, atau jika tidak digunakan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, jaminan akan menjadi tidak sah dan Philips menolak sebarang liabiliti terhadap sebarang kerosakan yang berlaku.
- Kembalikan perkakas ke pusat servis yang dibenarkan oleh Philips setiap kali anda hendak mendapatkan pemeriksaan atau pembaikan. Jangan cuba baiki perkakas itu sendiri, jika tidak jaminannya menjadi tidak sah.
- Cabut palam perkakas selepas setiap penggunaan.
- Sejukkan perkakas selama lebih kurang 30 minit sebelum anda menggunakan atau mencuci perkakas.
- Pastikan ramuan yang disediakan di dalam perkakas ini menjadi kuning keemasan dan bukan berwarna gelap atau coklat.
- Keluarkan sisa yang terbakar. Jangan goreng ubi kentang segar pada suhu yang melebihi 180°C (untuk mengurangkan penghasilan akrilamida).
- Pastikan makanan dimasak sepenuhnya di dalam Airfryer.
- Pastikan anda mempunyai kawalan ke atas Airfryer anda.
- Semasa memasak makanan berlemak, Airfryer boleh mengeluarkan asap.
- Jangan tekan butang pelepas bakul semasa menggoncang dan menggerakkan kualiti.
- Apabila ikon penyahkerakan menyala, sila teruskan dengan proses penyahkerakan.
- Berhati-hati semasa menuang makanan yang telah dimasak dan berhati-hati agar aksesori tidak terjatuh keluar.

- Pastikan peranti diletakkan dengan bahagian belakangnya berjarak sekurang-kurangnya 15 cm dari dinding dan bahagian depannya 2 cm dari pinggir meja. Pastikan juga salur keluar udara tidak menghadap sebarang soket kuasa.
- Jangan letakkan Airfryer di sebelah perkakas memasak yang lain, berdekatan dinding dapur atau di bawah almari dapur kerana stim panas mungkin terpeluwap dan turun ke atas permukaan.
- Apabila digunakan dalam keadaan biasa, pastikan terdapat pengudaraan yang baik di sekitar produk.
- Jika stim terkumpul di dalam atau di sekitar permukaan salur keluar stim, lap dengan kain kering yang lembut.
- Jika terdapat air memeluwap di dalam soket, anda disyorkan agar melaraskan kedudukan perkakas atau menggunakan pelindung habuk soket untuk mengelakkan pemelupuan terkumpul di dalam soket.
- Perkakas ini disediakan dengan kord bekalan kuasa yang pendek untuk mengurangkan risiko terbelit atau tersandung yang boleh berlaku dengan kord bekalan kuasa yang lebih panjang.
- Kord sambungan boleh digunakan dengan berhati-hati. Jika kord sambungan digunakan:
  - Pengedaran elektrik yang ditandakan pada kord mestilah sama dengan pengedaran perkakas.
  - Kord ini harus dikemaskan supaya tidak terjantai dari kaunter atau permukaan meja, yang menyebabkan kord ini ditarik atau disandung oleh kanak-kanak.
  - Kord sambungan mestilah merupakan kord 3 wayar yang dibumikan.
- Perkakas ini mempunyai palam terkutub (satu pin lebih lebar daripada pin yang satu lagi). Untuk mengurangkan risiko kejutan elektrik, palam ini dimaksudkan untuk dimuatkan pada salur keluar terkutub dengan satu cara sahaja. Jika palam tidak dapat dimuatkan sepenuhnya pada salur keluar, terbalikkan palam. Jika palam masih tidak dapat dimuatkan, hubungi juruelektrik yang bertauliah. Jangan cuba mengubah suai palam dengan apa-apa cara sekalipun.
- Untuk mengelakkan kerosakan pada perkakas, jangan gunakan agen pembersih alkali. Sebaliknya, bersihkan dengan kain lembut dan detergen yang tidak kuat.
- Untuk mengelakkan kerosakan pada perkakas, jangan gunakan air keras. Sebaliknya, gunakan air tulen / air suling untuk mengukus, menggoreng stim dan menyahkerak.
- Jangan halakan udara sejuk daripada kipas atau penyaman udara ke arah salur keluar udara Airfryer.
- Sila gunakan Philips Descaler CA6700 sahaja. Jangan sekali-kali gunakan penyahkerak yang berasaskan asid sulfurik, asid hidroklorik, asid sulfamik atau asid asetik (cuka) kerana bahan ini boleh merosakkan litar air di dalam mesin anda dan tidak akan melarutkan kerak dengan betul. Jaminan anda akan terbatal jika anda tidak menggunakan penyahkerak Philips. Kegagalan menyahkerak perkakas juga akan membatalkan jaminan anda.
- Permukaan elemen pemanasan adalah tertakluk pada baki haba selepas penggunaan.

## Medan elektromagnet (EMF)

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

## Pemhatian automatik

- Perkakas ini dilengkapi dengan fungsi pemhatian automatik. Jika anda tidak menekan butang dalam masa 20 minit, perkakas akan dimatikan secara automatik. Untuk mematikan perkakas secara manual, tekan butang kuasa Hidup/Mati.

## Mengitar semula



- Simbol ini bermaksud bahawa produk elektrik tidak boleh dibuang dengan sampah rumah biasa.
- Ikut peraturan negara anda berkenaan pengumpulan berasingan bagi produk elektrik.

## Jaminan dan sokongan

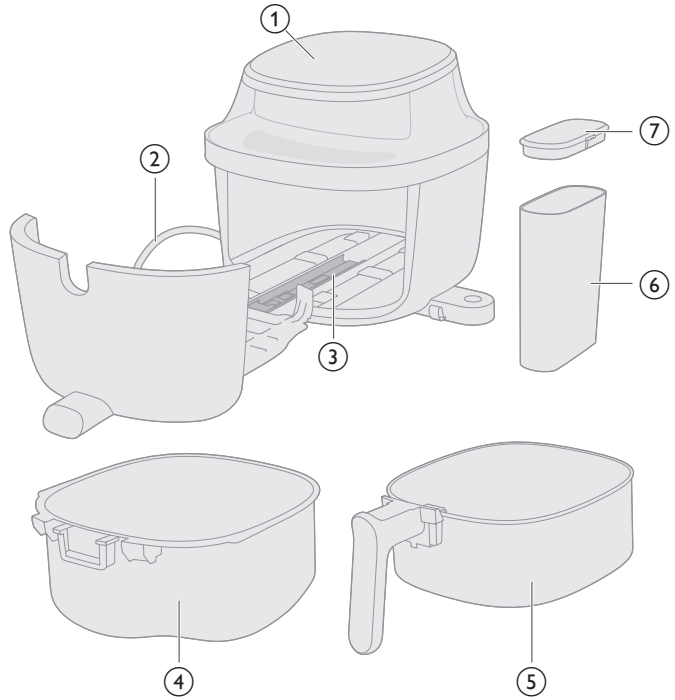
Versuni Netherlands B.V., berdaftar di Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, menawarkan waranti dua tahun untuk produk ini selepas tarikh pembelian (atau tarikh penghantaran, jika kemudian). Waranti ini tidak sah jika kecacatan adalah disebabkan oleh penggunaan yang tidak betul atau penyelenggaraan yang kurang baik. Waranti kami tidak menjejaskan hak anda di bawah undang-undang sebagai seorang pelanggan. Untuk mendapatkan maklumat lanjut, alat ganti atau menggunakan waranti, sila lawati laman web kami [home.id/support](https://www.home.id/support).

## Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips!  
Untuk mendapatkan manfaat penuh daripada sokongan yang kami tawarkan, daftarkan produk anda melalui [www.home.id](https://www.home.id).

# Perihal umum

## Gambaran keseluruhan produk



- 1 Panel kawalan
- 2 Kord kuasa
- 3 Rel
- 4 Kual
- 5 Bakul
- 6 Tangki air
- 7 Penutup tangki air

## Gambaran keseluruhan panel kawalan

### Kuasa dan operasi asas



#### Butang hidup/mati

Ketik untuk menghidupkan atau mematikan Airfryer.



#### Butang mula/jeda

Ketik untuk memulakan atau menjeda proses memasak.



#### Butang goreng udara

Ketik untuk memulakan mod goreng udara dengan peredaran udara panas untuk hasil yang rangup.



#### Butang goreng stim

Ketik untuk memulakan mod kukus dan goreng udara untuk bahagian dalaman yang lembap dan luaran yang rangup.



#### Butang kukus

Ketik untuk memasak makanan menggunakan stim untuk pemanasan yang lembut dan sekata.



#### Butang tingkatan/kurangkan

Ketik untuk meningkatkan atau mengurangkan suhu dan masa memasak.



#### Butang suhu

Ketik untuk memasuki mod pelarasan suhu.



#### Butang masa

Ketik untuk memasuki mod pelarasan masa.

## Program praset



### **Kentang goreng beku**

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



### **Kiub kentang**

Gunakan praset ini untuk kentang jejari atau bebaji yang dipotong daripada ubi kentang segar.



### **Potongan daging**

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



### **Sarapan pagi**

Gunakan praset ini untuk sarapan yang pantas dan seimbang dengan roti bakar keemasan dan telur separuh masak.



### **Mufin**

Gunakan praset ini untuk membakar mufin yang gebu dan dimasak secara sekata.



### **Drumstik ayam**

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



### **Sayur campuran**

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



### **Ikan**

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



### **Ladu**

Gunakan praset ini untuk memasak ladu secara sekata dengan luaran yang rangup dan inti yang lembut.

## Fungsi tambahan



### Kekal panas

Anda boleh mengaktifkan mod Kekal panas pada bila-bila masa—sebelum atau semasa memasak—dengan mengetik butang **Kekal panas**.

Apabila fungsi Kekal panas diaktifkan, perkakas akan beralih kepada mod kekal panas secara automatik sebaik sahaja selesai memasak.



### Peringatan goncang

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

Tekan butang **Peringatan Goncang** untuk menghidupkan atau mematikan amaran. Apabila didayakan, anda akan mendengar bunyi bip dan melihat butang berkelip, yang mengingatkan anda untuk menggoncangkan atau menterbalikkan makanan anda semasa memasak untuk mendapatkan hasil yang lebih sekata.



### Lampu

Hidupkan atau matikan lampu dalam ruang memasak.



### Pembersihan stim

Menghilangkan sisa berminyak secara berkesan dan menyediakan pembersihan mendalam untuk kedua-dua bakul dan kualiti.



### Kegemaran

Airfryer anda merangkumi ciri kegemaran yang disimpan untuk akses pantas kepada tetapan pilihan anda.

- Pilih mod memasak: Goreng udara, Goreng stim atau Kukus.
- Tetapkan suhu dan masa memasak yang anda inginkan.
- Tekan dan tahan butang **Kegemaran** sehingga anda mendengar bunyi bip—ini mengesahkan tetapan telah disimpan.
- Untuk mengemaskinikan kegemaran anda, hanya ulang langkah di atas dengan tetapan baru.

## Paparan



### **Paparan masa/suhu**

Skrin memaparkan masa dan suhu memasak secara bergilir-gilir.



### **Penanda tiada air**

Menyala apabila air di dalam tangki air tidak mencukupi.



### **Penanda nyahkerak**

Menyala apabila fungsi berdaya stim telah digunakan selama 20 jam.

## Sebelum penggunaan pertama

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

**Awas:** Airfryer ini berfungsi dengan udara panas. Jangan isikan kualiti dengan minyak, lemak menggoreng atau sebarang cecair lain.

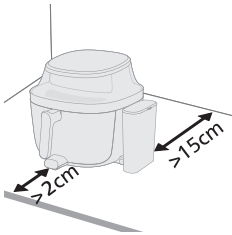
**Awas:** Jangan sentuh permukaan panas. Kendalikan kualiti panas dengan sarung tangan pelindung ketuhar.

**Awas:** Perkakas ini adalah untuk penggunaan di rumah sahaja.

Nota: Tidak perlu memanaskan perkakas terlebih dahulu.

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

## Persediaan sebelum menggunakan



- 1 Letakkan perkakas di atas permukaan yang stabil, rata dan tahan panas. Pastikan terdapat ruang yang mencukupi di atas meja untuk gegelang yang dipanjangkan selepas kualiti ditarik keluar.
- 2 Pastikan terdapat sekurang-kurangnya 15 cm ruang di bahagian belakang perkakas. Tinggalkan sekurang-kurangnya 2 cm ruang di antara pinggir muncung runcing gegelang dengan meja.

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

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

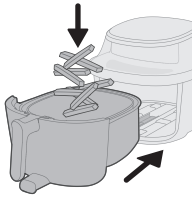
Nota: Jangan letakkan Airfryer di sebelah perkakas memasak yang lain, berdekatan dinding dapur atau di bawah almari dapur kerana stim panas mungkin terpeluwap dan turun ke atas permukaan.

## Menggunakan perkakas

Perkakas dengan fungsi stim ini menawarkan tiga mod memasak serba guna yang direka bentuk untuk memenuhi pelbagai jenis keperluan memasak.

- **Mod Goreng Udara** memberikan hasil yang rangup dan kurang minyak, sesuai untuk snek dan makanan goreng kegemaran.
- **Mod Goreng Stim** menggabungkan udara panas dan stim untuk mengekalkan kelembapan dengan hasil keemasan—sesuai untuk makanan yang lembut seperti roti buatan sendiri dan ikan.
- **Mod Kukus** menggunakan stim semata-mata untuk memasak ramuan dengan lembut, mengekalkan nutrien dan tekstur, menjadikan mod ini sesuai untuk sayuran dan makanan laut.

### Mod goreng udara



- 1 Tambahkan ramuan di dalam bakul dan luncurkan semula kualiti ke dalam perkakas.

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

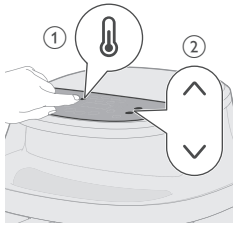
Nota: Elakkan daripada melebihi jumlah yang dicadangkan atau mengisi bakul melebihi garis "**MAX**", kerana hal ini boleh menjejaskan prestasi memasak.



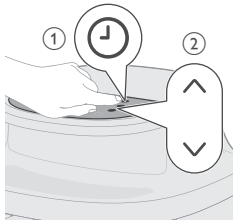
- 2 Ketik butang **Hidup/mati** untuk menghidupkan perkakas.



- 3 Ketik butang **Goreng Udara** untuk memasuki mod Goreng Udara.

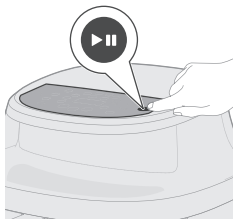


- 4 Ketik butang **Suhu**, kemudian gunakan butang **Tingkatkan** atau **Kurangkan** untuk memilih suhu memasak yang diinginkan.



- 5 Ketik butang **Masa** kemudian gunakan butang **Tingkatkan** atau **Kurangkan** untuk memilih masa memasak yang diinginkan.

Nota: Selain memilih suhu dan masa memasak secara manual, anda juga boleh memilih daripada pelbagai program praset yang direka bentuk untuk kemudahan dan hasil optimum.



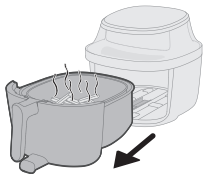
- 6 Ketik butang **Mula/jeda** untuk mula memasak.

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

- Tarik keluar kuali dengan perlahan.
- Goncangkan atau terbalikkan ramuan di atas permukaan tahan panas.
- Luncurkan semula kuali ke dalam untuk meneruskan memasak.

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

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



- 7 Setelah selesai memasak, loceng pemasa akan berbunyi. Tarik keluar kuali dengan berhati-hati.

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



- 8 Keluarkan makanan yang telah dimasak daripada bakul.

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

Nota: Bergantung pada jenis makanan yang dimasak, anda mungkin mahu menuang keluar lebih minyak atau lemak antara kelompok memasak atau sebelum menggoncangkan kandungan. Untuk melakukan langkah ini dengan selamat, letakkan kuali di atas permukaan tahan panas dan pakai

sarung tangan yang selamat ketuhaar. Dengan berhati-hati, tuang minyak atau lemak keluar.

### Jadual makanan untuk mod Goreng Udara

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

#### Nota

- Tetapan yang disenaraikan bertujuan sebagai garis panduan. Oleh sebab variasi sumber, saiz, bentuk dan jenama ramuan, hasil optimum tidak dapat dijamin untuk semua ramuan.
- Apabila memasak kuantiti yang lebih besar (cth., kentang jejeri, udang, drumstik ayam, snek sejuk beku), goncangkan, terbalikkan atau kacau ramuan 2–3 kali semasa proses memasak untuk memastikan tekstur dan tahap kemasakan yang sekata.

Item makanan	Jumlah makanan	Suhu	Masa	Nota
Kentang goreng nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 inci) Hidangan kecil	830 g	200°C	22 minit	Matikan peringatan goncang dan goncang secara manual atau terbalikkan makanan dengan segera pada titik masa 11, 14, 17 dan 20 minit.  Goncangkan 4 kali semasa proses memasak untuk mencapai prestasi memasak optimum bagi hidangan kentang jejeri yang kecil.
Kentang goreng nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 inci) Hidangan besar	1250 g	200°C	30 minit	Matikan peringatan goncang dan goncang secara manual atau terbalikkan makanan dengan segera pada titik masa 14, 18, 22 dan 27 minit.  Goncangkan 4 kali semasa proses memasak untuk mencapai prestasi memasak optimum bagi hidangan kentang jejeri yang besar.
Popia beku	800 g	200°C	15 minit	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 1-2 kali semasa memasak
Hamburger (kira-kira 150 g/5 oz)	6 patti	200°C	16-25 minit	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 1-2 kali semasa memasak
Lof daging	1400 g	150°C	65-70 minit	
Potongan daging tanpa tulang (kira-kira 190 g/7 oz)	4 potongan	200°C	16-25 minit	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 1-2 kali semasa memasak
Dada ayam (kira-kira 160 g/6 oz)	5 keping	180°C	20-28 minit	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 1-2 kali semasa memasak

Item makanan	Jumlah makanan	Suhu	Masa	Nota
Seekor ayam (1200 g/42 oz)	1 keping	180°C	50-60 minit	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 1 kali semasa memasak
Roti/roti gulung prabakar (anggaran 75 g/2.6 oz)	4 keping	180°C	8 minit	
Paha ayam (anggaran 100 g/3.5 oz setiap satu) Hidangan kecil	4 keping	180°C	26 minit	Matikan peringatan goncang dan goncang secara manual, terbalikkan atau kacau makanan dengan segera pada titik masa 13 minit semasa proses memasak untuk mencapai prestasi memasak optimum bagi hidangan drumstik yang kecil.
Mufin (anggaran 40 g/1.4 oz/setiap satu)	6 keping	160°C	16 minit	
Sayur campuran (dicincang kasar) Hidangan besar	1300 g	180°C	15 minit	Matikan peringatan goncang dan goncang secara manual atau kacau makanan dengan segera pada titik masa 8 dan 12 minit semasa proses memasak untuk mencapai prestasi memasak optimum bagi hidangan sayur campuran yang besar.

## Mod Goreng Stim



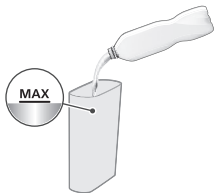
- 1 Tambahkan ramuan di dalam bakul dan luncurkan semula kualiti ke dalam perkakas.

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

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

- 2 Isi tangki air dengan air hingga paras air **MAX**.

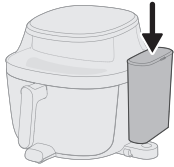
Nota: Jika anda tinggal di kawasan air liat, kami mengesyorkan anda menggunakan air tulen atau air suling.



- 3 Keluarkan tapak tangki air daripada bahagian bawah perkakas.



- 4 Ketatkan penutup pada tangki air dan letakkan tangki air pada tapak.



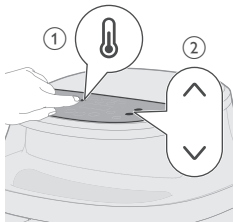
- 5 Ketik butang **Hidup/mati** untuk menghidupkan perkakas.

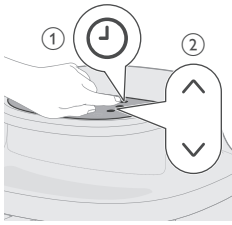


- 6 Ketik butang **Goreng Stim** untuk memasuki mod Goreng Stim.



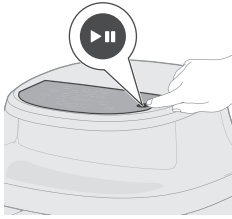
- 7 Ketik butang **Suhu**, kemudian gunakan butang **Tingkatkan** atau **Kurangkan** untuk memilih suhu memasak yang diinginkan.





- 8 Ketik butang **Masa** kemudian gunakan butang **Tingkatkan** atau **Kurangkan** untuk memilih masa memasak yang diinginkan.

Nota: Selain memilih suhu dan masa memasak secara manual, anda juga boleh memilih daripada pelbagai program praset yang direka bentuk untuk kemudahan dan hasil optimum.



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

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

- Tarik keluar kuali dengan perlahan.
- Goncangkan atau terbalikkan kandungan di atas permukaan tahan panas.
- Luncurkan semula kuali ke dalam untuk meneruskan memasak.

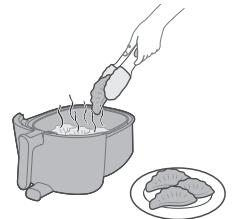
Nota: Untuk menjeda proses memasak, tekan butang **Mula/jeda**. Tekan butang yang sama sekali lagi untuk meneruskan proses memasak.

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



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

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



- 11 Keluarkan makanan yang telah dimasak daripada bakul.

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

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

## Jadual makanan untuk mod Goreng Stim

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

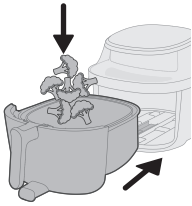
### Nota

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

- Apabila memasak kuantiti yang lebih besar (cth., kentang jehari, udang, drumstik ayam, snek sejuk beku), goncangkan, terbalikkan atau kacau ramuan 2-3 kali semasa proses memasak untuk memastikan tekstur dan tahap kematangan yang sekata.

Item makanan	Jumlah makanan	Suhu	Masa	Nota
Kiub kentang segar	1000 g/35 oz	180°C	34 minit	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 1-2 kali semasa memasak
Dada ayam (kira-kira 160 g/6 oz)	5 keping	160°C	29 minit	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 1-2 kali semasa memasak
Filet ikan (kira-kira 125 g/4 oz)	6 keping	160°C	22 minit	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 1-2 kali semasa memasak
Roti buatan sendiri	500g	180°C	30 minit	Susunkan doh di atas lapisan yang rata untuk mengelakkannya daripada mengembang dan menyentuh elemen pemanasan semasa memasak, yang boleh mengakibatkan roti terbakar.
Seekor ayam	1200 g/42 oz	180°C	50 minit	Goncangkan, terbalikkan atau kacau sekali semasa memasak

## Mod kukus



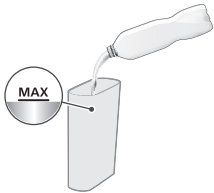
- 1 Tambahkan ramuan di dalam bakul dan luncurkan semula kualiti ke dalam perkakas.

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

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

- 2 Isi tangki air dengan air hingga paras air **MAX**.

Nota: Jika anda tinggal di kawasan air liat, kami mengesyorkan anda menggunakan air tulen atau air suling.



- 3 Keluarkan tapak tangki air daripada bahagian bawah perkakas.



- 4 Ketatkan penutup pada tangki air dan letakkan tangki air pada tapak.



- 5 Ketik butang **Hidup/mati** untuk menghidupkan perkakas.



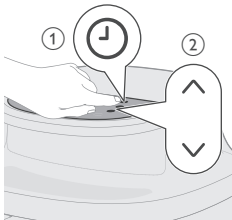
- 6 Ketik butang **Kukus** untuk memasuki mod Kukus.

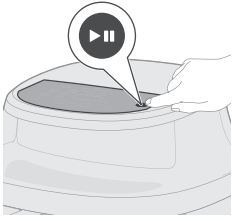


- 7 Ketik butang **Masa** kemudian gunakan butang **Tingkatkan** atau **Kurangkan** untuk memilih masa memasak yang diinginkan.

Nota: Pelarasan suhu dinyahdayakan untuk Pengukusan.

Nota: Selain memilih suhu dan masa memasak secara manual, anda juga boleh memilih daripada pelbagai program praset yang direka bentuk untuk kemudahan dan hasil optimum.





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

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

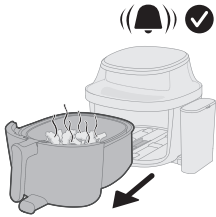
- Tarik keluar kuali dengan perlahan.
- Goncangkan atau terbalikkan ramuan di atas permukaan tahan panas.
- Luncurkan semula kuali ke dalam untuk meneruskan memasak.

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

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

**9** Setelah selesai memasak, loceng pemasa akan berbunyi. Tarik keluar kuali dengan berhati-hati.

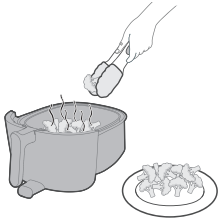
**Awas:** Selepas proses memasak, bakul, kuali, perumah dalaman dan ramuan akan menjadi panas. Sentiasa letakkan bakul dan kuali di atas permukaan tahan panas (contohnya, tungku besi atau alas silikon) apabila anda mengeluarkannya daripada perkakas. Bergantung pada jenis makanan, stim panas akan keluar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



**10** Keluarkan makanan yang telah dimasak daripada bakul.

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

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



### Jadual makanan untuk mod Kukus

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

**Nota**

- Tetapan yang disenaraikan bertujuan sebagai garis panduan. Oleh sebab variasi sumber, saiz, bentuk dan jenama ramuan, hasil optimum tidak dapat dijamin untuk semua ramuan.
- Apabila memasak kuantiti yang lebih besar (cth., kentang jejari, udang, drumstik ayam, snek sejuk beku), goncangkan, terbalikkan atau kacau ramuan 2–3 kali semasa proses memasak untuk memastikan tekstur dan tahap kemasakan yang sekata.

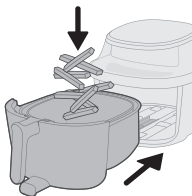
Item makanan	Jumlah makanan	Suhu	Masa	Nota
Kiub kentang segar	1000 g / 35 oz	100°C	29-35 minit	

Item makanan	Jumlah makanan	Suhu	Masa	Nota
Seluruh ubi kentang (kira-kira 250-300 g/9-11 oz)	4 keping	100°C	50-60 minit	
Rusuk khinzir	300 g/11 oz	100°C	25-35 minit	
Nasi biasa	320 g/11 oz	100°C	35-40 minit	Gunakan periuk memasak seperti periuk membakar, dulang silikon dsb. Tambahkan 320 ml air ke dalam periuk, mengekalkan nisbah beras-air 1:1.2.
Keladi/Ubi Keledek (kira-kira 100 g/3.5 oz)	8 keping	100°C	50-75 minit	

## Memasak dengan program praset

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

- 1 Tambahkan ramuan di dalam bakul dan luncurkan semula kualiti ke dalam perkakas.



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

- 2 Ketik butang **Hidup/mati** untuk menghidupkan perkakas.



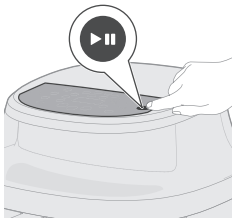


3 Ketik butang **Goreng Udara, Kukus** atau **Goreng Stim** untuk memasuki salah satu mod memasak tersebut.

Nota: Pastikan tangki air yang diisi telah diletakkan pada tempatnya semasa anda menggunakan mod memasak **Kukus** atau **Goreng Stim**.



4 Pilih salah satu program praset mengikut makanan yang anda masak.



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

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

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

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

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



6 Setelah selesai memasak, loceng pemasa akan berbunyi. Tarik keluar kuali dengan berhati-hati.

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



7 Keluarkan makanan yang telah dimasak daripada bakul.

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




Nota: Bergantung pada jenis makanan yang dimasak, anda mungkin mahu menuang keluar lebihan minyak atau lemak antara kelompok memasak atau sebelum menggoncangkan kandungan. Untuk melakukan langkah ini dengan selamat, letakkan kuali di atas permukaan tahan panas dan pakai

sarung tangan yang selamat ketuhaar. Dengan berhati-hati, tuang minyak atau lemak keluar.

### Jadual praset untuk Goreng Udara

Praset	Jumlah yang disyorkan	Masa	Suhu	Peringatan Goncang
 Kentang goreng beku	1000g	27 minit	180°C	2 kali
 Kentang jejari buatan sendiri	1000 g	29 minit	180°C	2 kali
 Potongan daging	4 keping (190 g/item)	17 minit	200°C	1 kali
 Telur dan sarapan	3 keping roti, 4 biji telur	12 minit Tambahkan roti bakar selepas 6 minit memasak	160°C	/
 Mufin	9 cawan (kira-kira 30 g bagi setiap cawan)	16 minit	160°C	/
 Drumstik ayam	10 keping (125 g/item)	28 minit	180°C	2 kali
 Sayur campuran	1000 g (mod Goreng Udara) 600 g (mod Goreng Stim dan Kukus)	12 minit	180°C	2 kali
 Seekor ikan	2 ekor ikan (300-400 g bagi setiap ikan)	13 minit	200°C	1 kali

### Jadual praset untuk Goreng Stim

Praset	Berat	Masa	Suhu	Peringatan Goncang
 Drumstik ayam	10 keping (125 g/item)	35 minit	180°C	2 kali
 Kiub kentang	1000 g	34 minit	180°C	1 kali
 Kubis bunga	600 g	19 minit	160°C	2 kali



Seekor ikan

2 ekor ikan (300-400 g bagi setiap ikan)

18 minit

200°C

1 kali



Ladu

370 g

16 minit

160°C

/

**Jadual praset untuk Kukus**

Praset	Berat	Masa	Suhu
 Drumstik ayam	10 keping (125 g/item)	33 minit	100°C
 Kiub kentang	1000 g	29 minit	100°C
 Brokoli	600 g	13 minit	100°C
 Seekor ikan	2 ekor ikan (300-400 g bagi setiap ikan)	19 minit	100°C
 Ladu	370 g	13 minit	100°C

## Pembersihan

### Pembersihan rutin

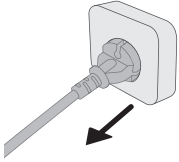


**Amaran:** Biarkan kualiti, bakul dan bahagian dalam perkakas menjadi sejuk sepenuhnya sebelum anda memulakan pembersihan.

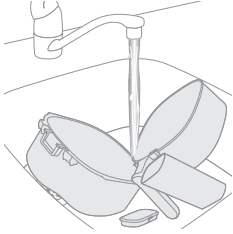
**Amaran:** bakul mempunyai salutan tidak melekat. Jangan gunakan perkakas dapur logam atau bahan pencuci yang melelas kerana ini merosakkan salutan tidak melekat.

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

- 1 Tekan butang Hidup/Mati kuasa untuk mematikan perkakas, cabut palam daripada soket dinding dan biarkan perkakas menjadi sejuk.
- 2 Buang lemak cair atau minyak dari bahagian bawah kualiti.



- 3 Bersihkan bakul, kualiti dan tangki air di bawah paip, jika perlu dengan air suam, cecair pencuci pinggan mangkuk dan span yang tidak melelas (lihat "jadual pembersihan").



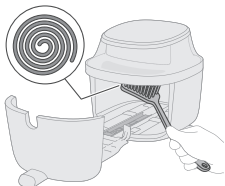
Petua: Jika sisa makanan melekat pada bakul atau kualiti, anda boleh merendamkan bakul di dalam air panas bersama cecair pencuci pinggan mangkuk selama 10–15 minit. Merendam akan melonggarkan sisa makanan dan menjadikannya lebih mudah untuk ditanggalkan. Pastikan anda menggunakan cecair pencuci yang boleh melarutkan minyak. Jika terdapat kesan minyak pada bakul atau kualiti dan anda tidak dapat membersihkan kesan dengan air panas dan cecair pencuci pinggan mangkuk, gunakan cecair penyahgris.

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

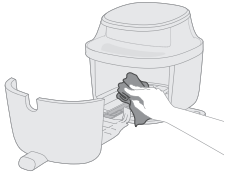
- 4 Untuk mengelakkan calar, lap bahagian luar dan dalam perkakas dengan perlahan-lahan menggunakan kain lembut yang tidak berkedut dan bersih. Mulakan dengan melembapkan kain dan diikuti dengan kain yang kering, jika perlu.








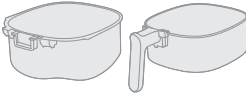
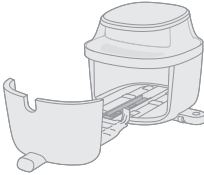
- 5 Cuci elemen pemanasan menggunakan berus pembersih untuk mengeluarkan sebarang sisa makanan.



- 6 Bersihkan bahagian dalam perkakas dengan kain yang dilembapkan sedikit dan diikuti dengan kain yang kering, jika perlu.



**Meja pembersihan**

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

**Pembersihan stim**

Fungsi pembersihan stim melarutkan sisa berminyak dan menyediakan pembersihan mendalam untuk kedua-dua bakul dan kuili secara berkesan.

Program ini berjalan selama 25 minit, yang terdiri daripada:

- **20 minit pembersihan stim** untuk melarutkan kotoran yang terkumpul.
- **5 minit pengeringan** untuk memastikan kuili sedia digunakan.

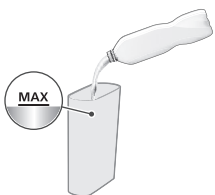
Nota: Apabila memulakan program pembersihan stim, perkakas mungkin mengeluarkan lebih banyak wap di bahagian belakang berbanding dengan mod kukus biasa. Hal ini adalah biasa dan mungkin menyebabkan peningkatan pemeluwapan pada dinding yang berdekatan.

Sebelum bermula, sila pastikan perkara yang berikut:

- Salur keluar udara tidak menghadap sebarang soket kuasa.
- Jangan letakkan perkakas dapur yang lain di sebelah perkakas ini.
- Pastikan sekurang-kurangnya 15 cm ruang di antara perkakas dengan dinding untuk mengurangkan pengumpulan pemeluwapan.

- 1 Isi tangki air dengan air hingga paras air **MAX**.

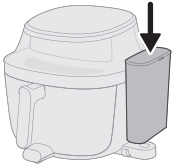
Nota: Jika anda tinggal di kawasan air liat, kami mengesyorkan anda menggunakan air tulen atau air suling.



- 2 Keluarkan tapak tangki air daripada bahagian bawah perkakas.



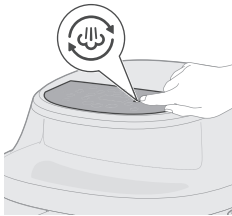
- 3 Ketatkan penutup pada tangki air dan letakkan tangki air pada tapak.



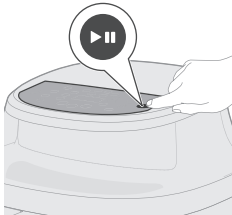
- 4 Ketik butang **Hidup/mati** untuk menghidupkan perkakas.

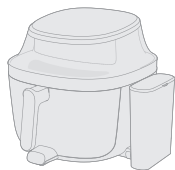


- 5 Ketik butang **Pembersihan Stim**.



- 6 Tekan butang **Mula/jeda** untuk memulakan proses pembersihan stim.





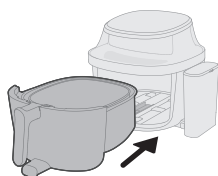
- 7 Selepas 20 minit, perkakas akan mengeluarkan bunyi bip secara berterusan dan ikon pembersihan stim akan mula berkelip.

- 8 Keluarkan dan bersihkan kuali dan bakul.

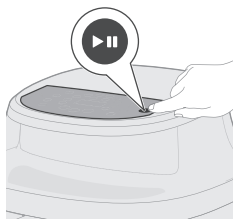
**Awas: Sentiasa pakai sarung tangan tahan panas setiap kali anda mengendalikan kuali panas.**

Nota: Jika kesan berminyak masih terdapat di dalam kuali dan bakul, bersihkan dengan air bersabun atau detergen menggunakan span, kemudian bilas sekali lagi.

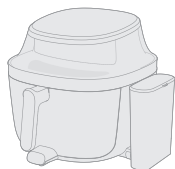
- 9 Luncurkan bakul dan kuali kembali ke dalam perkakas.



- 10 Ketik butang **Mula/jeda** untuk memulakan proses pengeringan.



- 11 Selepas 5 minit, bunyi bip menandakan bahawa program pengeringan telah selesai.

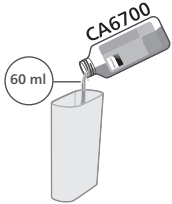


Petua: Sebelum penggunaan kali pertama atau jika tidak digunakan untuk tempoh yang lama, kami mengesyorkan agar anda menggunakan fungsi "Pembersihan stim" untuk membersihkan kitaran air dan ruang memasak secara menyeluruh.

## Penyahkerakan

Setiap 20 jam selepas menggunakan mod kukus, peringatan penyahkerakan akan dipaparkan dan berkelip pada paparan secara automatik—ini menandakan masa untuk menjalankan program penyahkerakan. Program penyahkerakan membersihkan pembentukan kerak daripada sistem air Airfryer, yang membantu untuk memanjangkan jangka hayat perkakas.

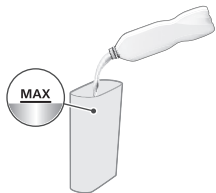
- 1 Isi tangki air dengan 60 ml Philips Descaler CA6700.



Nota: Philips Descaler CA6700 tidak disertakan di dalam bungkusan. Beli secara berasingan untuk hasil penyahkerakan yang terbaik.

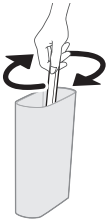
Nota: Untuk menyahkerak perkakas, kami mengesyorkan anda menggunakan Philips Descaler CA6700/55 (tersedia daripada Kedai Dalam Talian Philips). Perkakas mestilah dinyahkerak selepas setiap 10 jam penggunaan fungsi stim. Jika anda berhasrat untuk menggunakan penyahkerak yang diperbuat daripada serbuk asid sitrik, kami mengesyorkan anda mencampurkan **40 g serbuk asid sitrik gred makanan** dengan **800 ml air** untuk larutan penyahkerak. Kegagalan menyahkerak perkakas juga akan membatalkan jaminan anda.

- 2 Isi tangki air dengan air hingga paras air **MAX**.



Nota: Jika anda tinggal di kawasan air liat, kami mengesyorkan anda menggunakan air tulen atau air suling.

- 3 Campurkan air dan penyahkerak dengan sekata di dalam tangki air.



- 4 Keluarkan tapak tangki air daripada bahagian bawah perkakas.



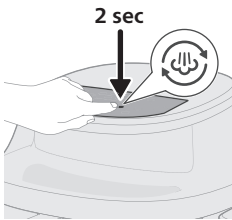
- 5 Ketatkan penutup pada tangki air dan letakkan tangki air pada tapak.



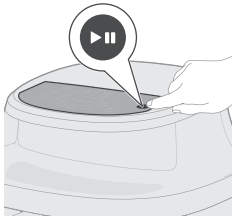
- 6 Tekan butang **Hidup/mati** untuk menghidupkan perkakas



- 7 Ketik dan tahan butang **Pembersihan stim** selama 2 saat.



- 8 Ketik butang **Mula/jeda** untuk memulakan penyahkerakan.



- 9 Selepas menyahkerak selama 25 minit, perkakas akan mengeluarkan bunyi bip dan mengingatkan anda untuk mengeluarkan kualiti.



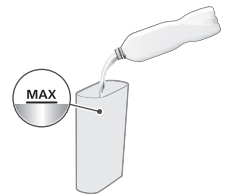


**10** Tarik keluar kuali dan tuang baki air ke dalam kuali.

**Awas: Sentiasa pakai sarung tangan tahan panas setiap kali anda mengendalikan kuali panas.**

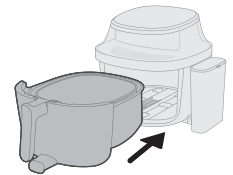


**11** Tuangkan sebarang baki air ke dalam tangki air.

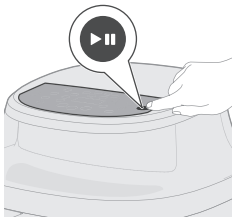


**12** Isi semula tangki air dengan air.

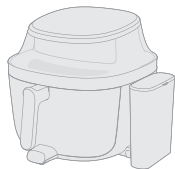
**Nota: Jika anda tinggal di kawasan air liat, kami mengesyorkan anda menggunakan air tulen atau air suling.**



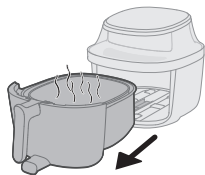
**13** Luncurkan bakul dan kuali kembali ke dalam perkakas.



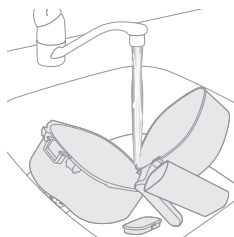
**14** Tekan butang Mula/jeda untuk meneruskan penyahkerakan.



**15** Proses penyahkerakan tamat apabila anda mendengar perkakas berbunyi bip sekali lagi.



**16** Keluarkan bakul dan kuali.



**17** Bilas bakul, kuali dan tangki air di bawah paip.

**Penting:** Jangan gunakan cecair penyahkerakan yang berasaskan asid sulfurik, asid hidroklorik, asid sulfamik atau asid asetik (cuka) kerana bahan ini boleh merosakkan sistem air di dalam perkakas anda dan tidak akan melarutkan kerak dengan betul.

**Nota:** Jika anda kerap menggunakan air liat di kawasan anda, anda mungkin perlu menyahkerak peranti dengan lebih kerap.

## Penyimpanan

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

### Nota

- Apabila membawa Airfryer, pegang perkakas ini secara mendatar dan tahan kualiti di bahagian hadapan untuk mengelakkan perkakas daripada tercondong dengan tidak sengaja dan daripada kerosakan yang mungkin berlaku pada bahagian perkakas.
- Sentiasa pastikan bahagian Airfryer yang boleh dibuka, dipasang semula sebelum diangkat atau disimpan.

## Menyelesaikan masalah

Bab ini meringkaskan masalah paling lazim yang anda hadapi dengan perkakas. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah dengan maklumat di bawah, lawati [www.home.id/support](http://www.home.id/support) untuk mendapatkan senarai soalan lazim atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Bahagian luar perkakas ini menjadi panas ketika digunakan.	Haba di dalam memancar ke dinding luar.	Ini ialah perkara biasa. Semua bahagian yang perlu anda pegang semasa penggunaan akan kekal sejuk dan boleh dipegang.
		Kuali, bakul dan bahagian dalam perkakas akan menjadi panas setiap kali perkakas dihidupkan untuk memastikan makanan dimasak secukupnya. Semua bahagian ini adalah panas.
		Jika anda membiarkan perkakas hidup untuk jangka masa yang lama, sesetengah bahagian akan menjadi terlalu panas untuk dipegang. Bahagian ini ditandakan pada perkakas dengan ikon berikut: 
		Selagi anda mengetahui bahagian panas dan tidak menyentuh bahagian tersebut, perkakas ini selamat untuk digunakan.
Kentang jejari buatan sendiri tidak masak seperti yang dijangka.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang betul.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan ubi kentang berkanji yang segar. Jika anda perlu menyimpan ubi kentang, jangan simpan di dalam persekitaran yang sejuk seperti peti sejuk. Pilih ubi kentang yang pada pembungkusannya dinyatakan sesuai untuk menggoreng.
	Jumlah ramuan dalam bakul terlalu banyak.	Ikut arahan dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang jejari buatan sendiri.
	Sesetengah jenis ramuan perlu digoncangkan selepas separuh masa memasak.	Ikut arahan dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang jejari buatan sendiri.
Airfryer tidak hidup.	Palam perkakas tidak dipasang.	Periksa sama ada palam dimasukkan ke dalam soket dinding dengan betul atau tidak.
	Beberapa perkakas disambungkan kepada satu salur keluar.	Airfryer mempunyai wattan yang tinggi. Cuba gunakan salur keluar yang berbeza dan periksa fuis.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
	Anda tidak mengetik butang <b>Hidup/mati</b> .	Ketik butang <b>Hidup/mati</b> untuk menghidupkan perkakas.
Saya ternampak tompok mengelupas di dalam Airfryer saya.	Sesetengah tompok kecil boleh muncul di dalam kualiti Airfryer disebabkan sentuhan atau calaran tidak sengaja pada salutan (cth. semasa pembersihan dengan alat membersih kasar dan/atau semasa memasukkan bakul).	Anda boleh mengelakkan kerosakan dengan meletakkan bakul ke dalam kualiti dengan betul. Jika anda memasukkan bakul dengan senget, bahagian sisinya boleh terkena dinding kualiti dan menyebabkan kepingan kecil salutan mengelupas. Jika ini berlaku, sila ambil perhatian bahawa perkara ini tidak berbahaya kerana semua bahan yang digunakan selamat untuk makanan.
Asap putih keluar daripada perkakas.	Anda memasak ramuan yang berlemak.	Tuang lebih minyak atau lemak daripada kualiti dengan berhati-hati dan teruskan memasak.
	Kualiti masih mengandungi kesan berminyak daripada penggunaan sebelum ini.	Asap putih disebabkan kesan berminyak yang menjadi panas di dalam kualiti. Bersihkan kualiti dan bakul sepenuhnya setiap kali selepas penggunaan.
	Lapisan serdak roti atau salutan tidak melekat dengan betul pada makanan.	Kepingan kecil serdak roti di udara boleh menyebabkan asap putih. Tekan lapisan serdak roti atau salutan dengan betul pada makanan untuk memastikannya melekat.
	Perapan, cecair atau air daging terpercik di dalam lemak cair atau minyak.	Lap makanan menjadi kering sebelum meletakkannya di dalam bakul.
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E1".	Airfryer mungkin telah disimpan di tempat yang sejuk.	Jika peranti anda telah disimpan di tempat dengan suhu sekeliling yang rendah, biarkan peranti menjadi panas kepada suhu bilik selama sekurang-kurangnya 15 minit sebelum anda memasak palam semula. Jika paparan anda masih menunjukkan "E1", hubungi talian perkhidmatan atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E4–E12".	Perkakas mungkin telah rosak.	Cuba cabut palam dan palamkan semula peranti. Jika langkah ini tidak membantu, hubungi talian perkhidmatan atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E15".	Tiub air dalaman tersekat.	Lakukan proses (lihat "Penyahkerakan") penyahkerakan. Jika langkah ini tidak membantu, hubungi talian perkhidmatan atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.
Saya mendengar bunyi yang aneh daripada bahagian dalam perkakas.	Perkakas ini dilengkapi kipas untuk mengedarkan haba dan pam air untuk mendayakan fungsi kukus. Semasa operasi, anda mungkin mendengar bunyi daripada komponen ini.	Hal ini adalah biasa dan dijangkakan. Jika bunyi menjadi lebih ketara atau berubah, sila hubungi Pusat Layanan Pelanggan untuk mendapatkan bantuan lanjut.
Terdapat air di dalam ruang memasak selepas digunakan.	Selepas memasak, anda mungkin mendapati terdapat air yang terkumpul di dalam ruang memasak. Hal ini disebabkan oleh stim yang dijana semasa operasi, yang memeluwap pada makanan dan dinding ruang dalaman.	Sedikit pemeluwapan adalah biasa. Lap menggunakan kain yang lembut, lembap dan tidak melelas.
☞ berkelip.	Tiada air di dalam tangki air.	Tambahkan air tulen / air suling ke dalam tangki air.
	Tangki air tidak diletakkan dengan betul.	Tekan tangki air untuk dimuatkan pada tempatnya.
	Tiub air dalaman tersekat.	Lakukan proses (lihat "Penyahkerakan") penyahkerakan. Jika langkah ini tidak membantu, hubungi talian perkhidmatan atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.
☹ berkelip.	Ini ialah peringatan penyahkerakan.	Lakukan proses penyahkerakan. Lihat bab "Penyahkerakan".

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Terdapat pemeluwapan pada dinding semasa mengukus, pembersihan dengan stim atau penyahkerakan.	Ini perkara biasa. Perkakas mungkin mengeluarkan wap yang meningkat daripada salur keluar udara. Wap ini boleh diarahkan ke permukaan berdekatan oleh kipas dalaman, yang menyebabkan pemeluwapan kelihatan pada dinding.	Untuk memastikan penggunaan yang selamat dan optimum: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Letakkan perkakas sekurang-kurangnya 15 cm dari dinding untuk mengurangkan pengumpulan pemeluwapan.</li> <li>- Pastikan salur keluar udara tidak menghadap sebarang soket kuasa untuk mengelakkan bahaya elektrik.</li> <li>- Jangan letakkan perkakas dapur yang lain berdekatan unit ini semasa beroperasi.</li> <li>- Gunakan mop atau kain lembut untuk mengeringkan sebarang pemeluwapan yang terbentuk pada permukaan keliling.</li> </ul>
Terdapat kebocoran air daripada Airfryer.	Kebocoran dalaman (contohnya, tiub air atau komponen dalaman).  Keretakan atau Kerosakan daripada Daya Luaran. Jika perkakas telah terjatuh atau berubah bentuk, hal ini mungkin menyebabkan kerosakan struktur yang mengakibatkan kebocoran.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda untuk mendapatkan bantuan lanjut.
Airfryer tidak mengeluarkan stim yang mencukupi.	Air tidak mencukupi di dalam tangki air.	Tanggalkan tangki air dan pasangkannya semula dengan kukuh. Periksa untuk mengesan sebarang retakan atau kerosakan yang kelihatan. Jika terdapat kerosakan, hubungi Pusat Layanan Pelanggan untuk mendapatkan bantuan lanjut.
Airfryer tidak mengeluarkan stim yang mencukupi.	Tangki air tidak dimasukkan dengan betul.	Periksa tangki air untuk memastikan air mencukupi.
Airfryer tidak mengeluarkan stim yang mencukupi.	Tangki air tidak dimasukkan dengan betul.	Tekan tangki air untuk dimuatkan pada tempatnya.

<b>Masalah</b>	<b>Penyebab yang mungkin</b>	<b>Penyelesaian</b>
	Salur masuk air kotor atau tersumbat.	Bersihkan dan bilas dengan menyeluruh untuk mengeluarkan sebarang sekatan.
	Penjana stim tersumbat atau talian paip bocor.	Jika perkakas telah digunakan untuk tempoh yang lama, penjana stim mungkin memerlukan penyelenggaraan. Jalankan program penyahkerak untuk membersihkan sistem stim. Jika masalah berterusan selepas penyahkerakan, sila hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda untuk mendapatkan bantuan lanjut.

## Nội dung

Hướng dẫn an toàn quan trọng	112
Tái chế	115
Bảo hành và hỗ trợ	116
Giới thiệu	116
Mô tả chung	116
Trước khi sử dụng lần đầu	122
Chuẩn bị trước khi sử dụng	122
Sử dụng thiết bị	122
Vệ sinh	134
Bảo quản	142
Xử lý sự cố	142

## Hướng dẫn an toàn quan trọng

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

### Nguy hiểm

1



- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp ga nóng hay tất cả các loại bếp điện khác, hoặc đặt trong lò đun (hình 1).
- Tuyệt đối không nhúng thiết bị vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.
- Không để nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác đổ vào thiết bị để tránh bị điện giật.
- Luôn cho nguyên liệu cần chiên vào giỏ, để ngăn không cho nguyên liệu chạm vào các thanh đốt.
- Không che các cửa hút khí và cửa thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ đầy dầu vào ngăn vì điều này có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.
- Tuyệt đối không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Không được cho nguyên liệu vượt quá chỉ báo mức tối đa trên giỏ.
- Luôn đảm bảo bộ tạo nhiệt sạch và không có thức ăn dính vào.
- Cẩn thận khi làm sạch khu vực phía trên của khoang nấu: Thanh đốt nóng, cạnh của các bộ phận bằng kim loại.

### Cảnh báo

- Nếu dây điện bị hỏng, bạn phải thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, các trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Chi kết nối thiết bị với ổ cắm trên tường có nối đất, được bảo vệ bằng cầu dao chống rò điện.
- Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm vào ổ cắm trên tường đúng cách.

2



- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động với bộ hẹn giờ cắm ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang được sử dụng (hình 2).
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Không để trẻ em thực hiện việc vệ sinh hoặc bảo trì thiết bị trừ khi chúng được giám sát.
- Không để thiết bị sát với tường hoặc sát với các thiết bị khác. Để trống ít nhất 15 cm ở phía sau, ở cả hai bên và phía trên thiết bị. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.
- Trong khi đang chiên bằng khí nóng, luồng hơi nóng được đẩy ra cửa thoát khí. Giữ tay và mặt bạn cách xa luồng hơi và cửa thoát khí ở khoảng cách an toàn. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước nóng và không khí khi bạn lấy nồi ra khỏi thiết bị.
- Không cho nguyên liệu nhẹ dễ bay hoặc giấy nướng bánh vào thiết bị.
- Bảo quản khoai tây: Nhiệt độ phải ở mức thích hợp với loại khoai tây được bảo quản và phải cao hơn 6°C để giảm thiểu nguy cơ tiếp xúc với acrylamide trong thực phẩm đã qua chế biến.
- Airfryer này có một khoang nấu lớn, do đó có công suất nguồn điện cao. Không cùng lúc vận hành các thiết bị công suất cao khác trên cùng một mạch điện (ví dụ: ấm đun nước, vì nướng điện và những vật dụng tương tự). Nếu không, có thể xảy ra trường hợp cầu dao trong hệ thống lắp đặt tại nhà của bạn nhảy và nguồn điện ở ổ cắm này bị hỏng.
- Khi sử dụng Airfryer, hãy cẩn thận khi mở, đóng hoặc lắc ngăn kéo lớn và nặng. Luôn cầm ngăn chắc chắn để tránh bị trượt hoặc rơi, có thể gây thương tích."
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường trong phạm vi từ 5°C đến 40°C.
- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi nối thiết bị với nguồn điện.
- Không để dây điện gần những bề mặt nóng.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này để tránh nguy cơ gây thương tích và chỉ sử dụng các phụ kiện chính hãng của Philips.
- Không để thiết bị chạy mà không có người theo dõi.
- Ngăn, giỏ và các phụ kiện đặt bên trong khoang nấu bắt đầu nóng lên trong và sau khi sử dụng thiết bị, hãy luôn cầm nắm cẩn thận.
- Rửa thật sạch các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị lần đầu. Tham khảo hướng dẫn sử dụng.
- Không đặt ngăn và giỏ lên bảng điều khiển giao diện người dùng vì chúng có thể rơi xuống và gây thương tích.
- Khi hấp thức ăn, hãy cẩn thận khi kéo ngăn ra để tránh bị bỏng do hơi nước thoát ra.
- Không đặt lỗ thoát hơi nước của thiết bị hướng về phía ổ cắm.

## Lưu ý

- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình. Thiết bị không được thiết kế để sử dụng trong các môi trường như khu vực bếp cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng, trang trại hoặc các môi trường làm việc khác. Thiết bị cũng không được thiết kế để sử dụng bởi khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ, loại hình nhà trọ qua đêm có phục vụ ăn sáng và các môi trường cư trú khác.
- Luôn ngắt kết nối thiết bị với nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời, cất giữ hoặc làm sạch.
- Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, bằng phẳng và ổn định.
- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nếu thiết bị được sử dụng không theo các hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng thì chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào phát sinh.
- Luôn mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền để kiểm tra hoặc sửa chữa. Không tự tìm cách sửa chữa thiết bị, nếu không chế độ bảo hành sẽ mất hiệu lực.
- Luôn rút phích cắm điện của máy ra sau khi sử dụng.
- Để thiết bị nguội xuống khoảng 30 phút trước khi cầm nắm hoặc làm sạch thiết bị.
- Bảo đảm rằng nguyên liệu được chế biến bằng thiết bị này chuyển thành màu vàng thay vì màu đen hoặc nâu.
- Loại bỏ những phần đồ ăn thừa bị cháy. Không chiên khoai tây tươi ở nhiệt độ trên 180°C (để giảm thiểu việc tạo ra acrylamide).
- Luôn đảm bảo thức ăn được nấu chín trong Airfryer.
- Luôn đảm bảo bạn có thể sử dụng các nút điều khiển trên Airfryer dễ dàng.
- Khi nấu thức ăn có nhiều mỡ, nổi chiên không dầu có thể tỏa ra khói.
- Không nhấn nút tháo giỏ trong khi lắc và di chuyển ngăn.
- Khi biểu tượng tắt cận sáng lên, hãy tiến hành quy trình tắt cận.
- Cẩn thận khi đồ thức ăn đã nấu chín ra ngoài và cẩn thận không để các phụ kiện rơi ra ngoài.
- Đảm bảo mặt sau của thiết bị cách tường ít nhất 15cm và mặt trước cách mép bàn bếp 2cm. Ngoài ra, đảm bảo cửa thoát khí không hướng về bất kỳ ổ cắm điện nào.
- Không đặt Airfryer bên cạnh thiết bị nấu ăn khác, gần tường bếp hoặc bên dưới tủ bếp vì hơi nước nóng có thể ngưng tụ và chảy xuống bề mặt.
- Trong quá trình sử dụng bình thường, phải đảm bảo thông gió tốt xung quanh sản phẩm.
- Nếu hơi nước tích tụ bên trong hoặc xung quanh bề mặt lỗ thoát hơi nước, hãy lau bằng vải khô mềm.
- Nếu có nước ngưng tụ trên ổ cắm, nên điều chỉnh vị trí của thiết bị hoặc sử dụng nắp che bụi ổ cắm để tránh hơi nước tích tụ trong ổ cắm.
- Thiết bị này được cung cấp dây nguồn ngắn để giảm nguy cơ vướng víu hoặc vấp ngã có thể xảy ra khi sử dụng dây nguồn dài hơn.
- Có thể sử dụng dây nối dài nếu cẩn thận khi sử dụng. Nếu sử dụng dây nối dài:
  - Mức điện định mức được đánh dấu của dây phải lớn bằng mức điện định mức của thiết bị.

- Dây phải được sắp xếp sao cho không bị rủ xuống mép kệ bếp hoặc mặt bàn, nơi trẻ em có thể kéo hoặc vô tình vấp ngã.
- Dây nối dài phải là loại dây 3 lõi có nối đất.
- Thiết bị này có phích cắm phân cực (một lưỡi rộng hơn lưỡi còn lại). Để giảm nguy cơ bị điện giật, phích cắm này chỉ được thiết kế để vừa với ổ cắm phân cực theo một chiều. Nếu phích cắm không vừa hoàn toàn với ổ cắm, hãy đảo ngược phích cắm. Nếu vẫn không vừa, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ. Không cố gắng sửa đổi phích cắm theo bất kỳ cách nào.
- Để tránh làm hỏng thiết bị, không sử dụng chất tẩy rửa có tính kiềm. Thay vào đó, hãy vệ sinh bằng vải mềm và chất tẩy rửa nồng độ nhẹ.
- Để tránh làm hỏng thiết bị, không sử dụng nước cứng. Thay vào đó, hãy sử dụng nước tinh khiết / nước cất cho các chế độ hấp, hấp chiên và tấy cạn.
- Không hướng luồng khí lạnh từ quạt hoặc máy điều hòa vào lỗ thoát khí của Airfryer.
- Vui lòng chỉ sử dụng dung dịch tẩy cặn Philips CA6700. Trong mọi trường hợp, bạn không nên sử dụng chất tẩy cặn có thành phần là axit sulfuric, axit clohydric, axit sulfamic hoặc axit axetic (giấm) vì chúng có thể làm hỏng mạch nước trong máy và không hòa tan cặn vôi hiệu quả. Không sử dụng chất tẩy cặn Philips sẽ làm mất hiệu lực bảo hành. Không tẩy cặn thiết bị cũng sẽ làm mất hiệu lực bảo hành.
- Bề mặt thanh đốt sẽ vẫn còn nhiệt sau khi sử dụng.

## Điện từ trường (EMF)

Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn và quy định hiện hành liên quan đến mức phơi nhiễm điện từ trường.

## Tự động ngắt điện

- Thiết bị này được trang bị chức năng tự động ngắt điện. Thiết bị sẽ tự động tắt nếu bạn không nhấn nút trong vòng 20 phút. Để tắt thiết bị theo cách thủ công, nhấn nút Bật/Tắt.

## Tái chế



- Biểu tượng này có nghĩa là các sản phẩm điện không được vứt bỏ cùng với rác thải gia đình thông thường.
- Làm theo các quy định tại quốc gia của bạn đối với việc thu gom riêng các sản phẩm điện.

## Bảo hành và hỗ trợ

Versuni Netherlands BV, đăng ký tại Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, cung cấp bảo hành hai năm cho sản phẩm này sau ngày mua (hoặc ngày giao hàng, nếu muộn hơn). Bảo hành này không hợp lệ nếu lỗi là do sử dụng không đúng cách hoặc bảo trì kém. Chế độ bảo hành của chúng tôi không ảnh hưởng đến quyền của bạn với tư cách là người tiêu dùng theo luật định. Để biết thêm thông tin, tìm mua các bộ phận rời hoặc yêu cầu bảo hành, vui lòng truy cập trang web của chúng tôi tại địa chỉ [home.id/support](http://home.id/support).

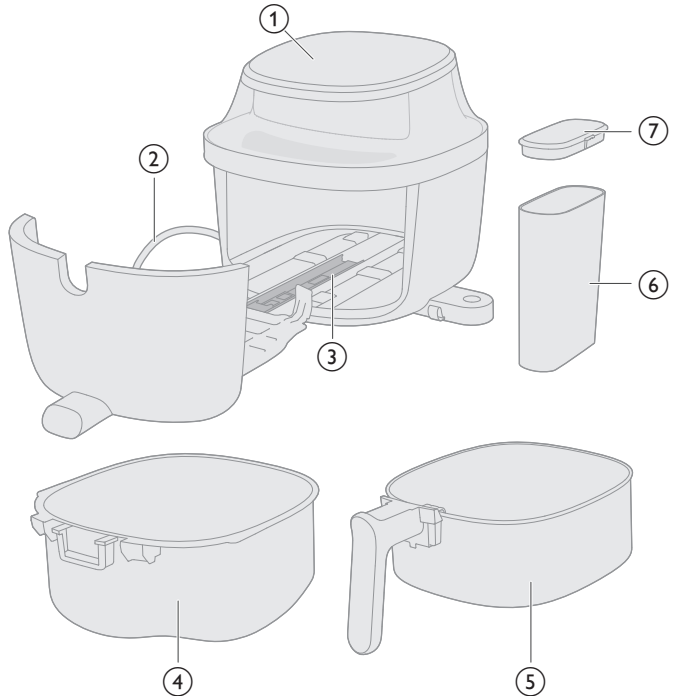
## Giới thiệu

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

Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do chúng tôi cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại [www.home.id](http://www.home.id).

## Mô tả chung

### Tổng quan về sản phẩm



- 1 Bảng điều khiển
- 2 Dây điện
- 3 Ray
- 4 Ngăn
- 5 Giỏ
- 6 Ngăn chứa nước
- 7 nắp ngăn chứa nước

## Tổng quan về bảng điều khiển

### Nguồn điện và các thao tác cơ bản



#### Nút Bật/tắt

Nhấn để bật hoặc tắt Airfryer.



#### Nút Bắt đầu/tạm dừng

Nhấn để bắt đầu hoặc tạm dừng quá trình nấu.



#### Nút Chiên không khí

Nhấn để bắt đầu chiên bằng luồng khí nóng luân chuyển cho món ăn giòn tan.



#### Nút Chiên hơi nước

Nhấn để bắt đầu hấp và chiên bằng hơi nước cho phần bên trong ẩm và phần bên ngoài giòn tan.



#### Nút Hấp

Nhấn để nấu thức ăn bằng hơi nước, làm nóng nhẹ nhàng và đều.



#### Các nút tăng/giảm



Nhấn để tăng hoặc giảm nhiệt độ và thời gian nấu.



#### Nút Nhiệt độ

Nhấn để vào chế độ điều chỉnh nhiệt độ.



#### Nút Thời gian

Nhấn để vào chế độ điều chỉnh thời gian.

## Các chương trình cài đặt sẵn



### Khoai tây đông lạnh

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



### Khối khoai tây

Sử dụng cài đặt này để làm khoai tây chiên hoặc khoai tây cắt miếng từ khoai tây tươi.



### Sườn miếng

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



### Bữa sáng

Sử dụng cài đặt sẵn này cho bữa sáng nhanh chóng, cân bằng với bánh mì nướng vàng ươm và trứng chín mềm.



### Bánh Muffin

Sử dụng cài đặt sẵn này để nướng bánh muffin mềm xốp, chín đều.



### Đùi gà

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



### Rau củ hỗn hợp

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



### Cá

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



### Bánh bao

Sử dụng cài đặt sẵn này để nướng bánh bao chín đều với lớp vỏ giòn và nhân mềm.

## Các chức năng bổ sung



### Giữ ấm

Bạn có thể kích hoạt chế độ Giữ ấm bất cứ lúc nào—trước hoặc trong khi nấu—bằng cách nhấn nút **Giữ ấm**.

Khi chức năng Giữ ấm được kích hoạt, thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm sau khi nấu xong.



### Nhắc nhở lắc

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

Nhấn nút **Nhắc nhở lắc** để bật hoặc tắt cảnh báo. Khi được bật, bạn sẽ nghe được tiếng bíp và thấy nút nhấp nháy—nhắc nhở bạn lắc hoặc lật thức ăn trong khi nấu để thức ăn chín đều hơn.



### Đèn

Bật hoặc tắt đèn trong khoang nấu.



### Làm sạch bằng hơi nước

Hiệu quả làm tan cặn dầu mỡ và làm sạch sâu cho cả giỏ và ngăn.



### Yêu thích

Nồi chiên không dầu Airfryer của bạn có tính năng lưu yêu thích để truy cập nhanh vào các cài đặt ưa thích.

- Chọn chế độ nấu: Airfry (Chiên bằng không khí), Steamfry (Hấp chiên) hoặc Steam (Hấp).
- Thiết lập nhiệt độ và thời gian nấu mong muốn.
- Nhấn và giữ nút **Yêu thích** cho đến khi bạn nghe được tiếng bíp—điều này xác nhận cài đặt đã được lưu.
- Để cập nhật cài đặt yêu thích, chỉ cần lặp lại các bước trên với cài đặt mới.

## Màn hình hiển thị



### Màn hình hiển thị thời gian/nhiệt độ

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



### Chỉ báo không có nước

Sáng lên khi không có đủ nước trong bình chứa nước.



### Chỉ báo tắt cạn

Sáng lên khi chức năng phun hơi nước đã được sử dụng trong 20 giờ.

## Trước khi sử dụng lần đầu

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

**Thận trọng:** Đây là sản phẩm Airfryer hoạt động nhờ khí nóng. Không cho dầu ăn, mỡ chiên hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào ngăn.

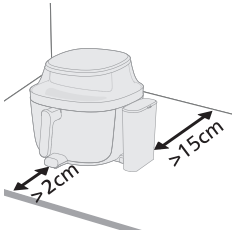
**Thận trọng:** Không chạm vào các bề mặt nóng. Cầm ngăn nóng bằng găng tay làm bếp chống nóng.

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

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

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

## Chuẩn bị trước khi sử dụng



- 1 Đặt thiết bị trên bề mặt chắc chắn, bằng phẳng và chịu nhiệt. Đảm bảo có đủ không gian trên bàn cho thanh ray mở rộng sau khi kéo ngăn ra.
- 2 Để trống ít nhất 15 cm khoảng trống ở mặt sau của thiết bị. Chừa ít nhất 2 cm khoảng trống giữa cạnh nhọn của thanh ray và mặt bàn.

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

Lưu ý: Không đặt bất kỳ vật gì lên trên đầu hoặc trên các mặt bên của thiết bị. Làm như vậy có thể phá vỡ dòng khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên.

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

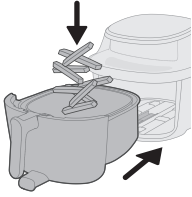
## Sử dụng thiết bị

Thiết bị này có chức năng hơi nước, cung cấp ba chế độ nấu đa năng, được thiết kế để đáp ứng nhiều nhu cầu nấu khác nhau.

- **Chế độ Chiên không khí** mang lại kết quả giòn tan với lượng dầu tối thiểu, hoàn hảo cho các món ăn nhẹ và món chiên yêu thích.

- **Chế độ Chiên hơi nước** kết hợp khí nóng và hơi nước để giữ ẩm, đồng thời tạo ra lớp vỏ vàng ươm—lý tưởng cho các món ăn mềm như bánh mì tự làm và cá.
- **Chế độ Hấp** sử dụng hơi nước nguyên chất để nấu chín nguyên liệu một cách nhẹ nhàng, giữ nguyên chất dinh dưỡng và kết cấu, rất lý tưởng cho rau củ và hải sản.

## Chế độ Chiên không khí



- 1 Cho nguyên liệu vào giỏ và trượt ngăn vào lại thiết bị.

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

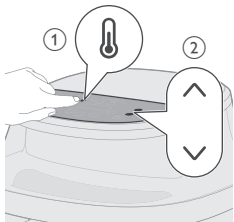
Lưu ý: Tránh cho quá lượng khuyến nghị hoặc đổ đầy giỏ quá vạch "**MAX**" (TỐI ĐA) vì điều này có thể ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.



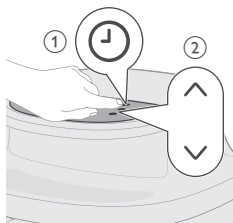
- 2 Nhấn nút **Bật/Tắt** để bật thiết bị.



- 3 Nhấn nút **Chiên không khí** để vào chế độ Chiên không khí.

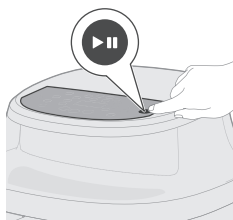


- 4 Nhấn nút **Nhiệt độ**, sau đó sử dụng nút **Tăng** hoặc **Giảm** để chọn nhiệt độ nấu mong muốn.



- 5 Nhấn nút **Thời gian**, sau đó sử dụng nút **Tăng** hoặc **Giảm** để chọn thời gian nấu mong muốn.

Lưu ý: Ngoài việc tự tay chọn nhiệt độ và thời gian nấu, bạn cũng có thể chọn từ nhiều chương trình cài đặt sẵn được thiết kế để thuận tiện và đạt kết quả tối ưu.



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

Lưu ý: Một số nguyên liệu cần được lắc hoặc lật khi nấu được một nửa thời gian (xem "Bảng thực phẩm"). Cách làm:

- Nhẹ nhàng kéo ngăn ra.
- Lắc hoặc lật nguyên liệu trên bề mặt chịu nhiệt.
- Trượt ngăn lại để tiếp tục nấu.

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

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

- 7 Khi nấu xong, chuông hẹn giờ sẽ kêu. Cần thận kéo ngăn ra.

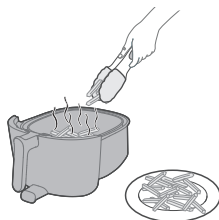
**Thận trọng:** Sau khi nấu xong, giỏ, ngăn, vỏ bên trong và nguyên liệu sẽ nóng. Luôn đặt giỏ và ngăn lên bề mặt chịu nhiệt (ví dụ: đế lót nồi hoặc thảm silicon) khi lấy giỏ và ngăn ra. Tùy thuộc vào loại thực phẩm, hơi nước nóng có thể thoát ra từ ngăn.



- 8 Lấy thức ăn đã nấu chín ra khỏi giỏ.

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

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



## Bảng thực phẩm cho chế độ Chiên không khí

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

### Lưu ý

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

Thực phẩm	Lượng thực phẩm	Nhiệt độ	Thời gian	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm/0,3x0,3 inch) Khẩu phần nhỏ	830 g	200°C	22 phút	Tắt chức năng nhắc nhở lắc và chủ động lắc hoặc đảo thực phẩm vào các phút 11, 14, 17 và 20. Lắc 4 lần trong quá trình nấu để đạt hiệu quả chế biến tối ưu đối với khẩu phần khoai tây chiên nhỏ.
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm/0,3x0,3 inch) Phần lớn	1250 g	200°C	30 phút	Tắt chức năng nhắc nhở lắc và chủ động lắc hoặc đảo thực phẩm vào các phút 14, 18, 22 và 27. Lắc 4 lần trong quá trình nấu để đạt hiệu suất nấu tối ưu cho phần khoai lớn.
Chả giò đông lạnh	800 g	200°C	15 phút	Lắc, lật hoặc trộn 1-2 lần trong khi nấu
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	6 miếng thịt	200°C	16–25 phút	Lắc, lật hoặc trộn 1-2 lần trong khi nấu
Tàng thịt băm	1400 g	150°C	65–70 phút	
Sườn thịt không xương (khoảng 190 g/7 oz)	4 miếng	200°C	16–25 phút	Lắc, lật hoặc trộn 1-2 lần trong khi nấu
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	5 cái	180°C	20–28 phút	Lắc, lật hoặc trộn 1-2 lần trong khi nấu
Gà nguyên con (1200 g/42 oz)	1 con	180°C	50–60 phút	Lắc, lật hoặc trộn 1 lần trong khi nấu
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 75 g/ 2,6 oz)	4 cái	180°C	8 phút	
Đùi gà (khoảng 100 g/3,5 oz/cái) Khẩu phần nhỏ	4 cái	180°C	26 phút	Tắt chức năng nhắc nhở lắc và tự lắc, lật hoặc khuấy thực phẩm ngay lúc 13 phút trong quá trình nấu để đạt hiệu suất nấu tối ưu cho phần nhỏ đùi gà.
Bánh Muffin (khoảng 40 g/1,4 oz mỗi bánh)	6 cái	160°C	16 phút	
Rau trộn (cắt miếng lớn) Phần lớn	1300 g	180°C	15 phút	Tắt chức năng nhắc nhở lắc và tự lắc hoặc khuấy thực phẩm ngay lúc 8 và 12 phút trong quá trình nấu để đạt hiệu suất nấu tối ưu cho phần lớn rau củ hỗn hợp.

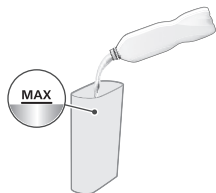
## Chế độ Hấp chiên



- 1 Cho nguyên liệu vào giỏ và trượt ngăn vào lại thiết bị.

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

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

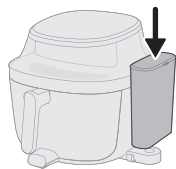


- 2 Châm nước vào ngăn chứa nước đến mức **MAX** (TỐI ĐA).

Lưu ý: Nếu bạn sống ở khu vực có nước cứng, chúng tôi khuyến nghị sử dụng nước tinh khiết hoặc nước cất.



- 3 Kéo để ngăn chứa nước ra khỏi mặt đáy của thiết bị.



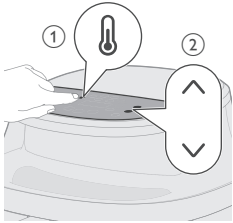
- 4 Đậy chặt nắp ngăn chứa nước và đặt ngăn chứa nước lên để.



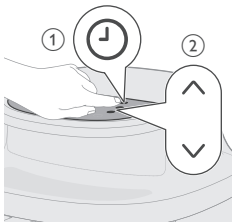
- 5 Nhấn nút **Bật/Tắt** để bật thiết bị.



6 Nhấn nút **Chiên hơi nước** để vào chế độ Chiên hơi nước.

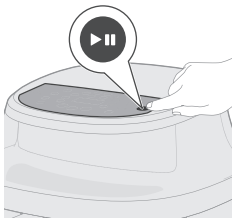


7 Nhấn nút **Nhiệt độ**, sau đó sử dụng nút **Tăng** hoặc **Giảm** để chọn nhiệt độ nấu mong muốn.



8 Nhấn nút **Thời gian**, sau đó sử dụng nút **Tăng** hoặc **Giảm** để chọn thời gian nấu mong muốn.

Lưu ý: Ngoài việc tự tay chọn nhiệt độ và thời gian nấu, bạn cũng có thể chọn từ nhiều chương trình cài đặt sẵn được thiết kế để thuận tiện và đạt kết quả tối ưu.



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

Lưu ý: Một số nguyên liệu cần được lắc hoặc lật khi nấu được một nửa thời gian (xem "Bảng thực phẩm"). Cách làm:

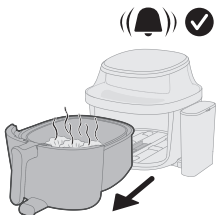
- Nhẹ nhàng kéo ngăn ra.
- Lắc hoặc lật thức ăn trên bề mặt chịu nhiệt.
- Trượt ngăn lại để tiếp tục nấu.

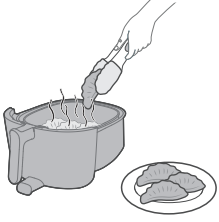
Lưu ý: Để tạm dừng quá trình nấu, hãy nhấn nút **Bắt đầu/tạm dừng**. Nhấn lại nút đó để tiếp tục.

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

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

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



**11** Lấy thức ăn đã nấu chín ra khỏi giỏ.

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

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

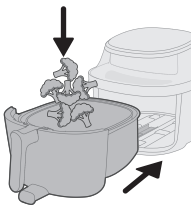
**Bảng thực phẩm cho chế độ Chiên hơi nước**

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

**Lưu ý**

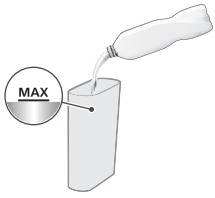
- Các cài đặt được liệt kê chỉ mang tính chất tham khảo. Do sự khác biệt về nguồn gốc, kích thước, hình dạng và thương hiệu nguyên liệu, nên không thể đảm bảo kết quả tối ưu cho tất cả các nguyên liệu.
- Khi nấu số lượng lớn (ví dụ: khoai tây chiên, tôm, đùi gà, đồ ăn nhẹ đông lạnh), hãy lắc, lật hoặc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

<b>Thực phẩm</b>	<b>Lượng thực phẩm</b>	<b>Nhiệt độ</b>	<b>Thời gian</b>	<b>Lưu ý</b>
Khoai tây viên	1000 g/35 oz	180°C	34 phút	Lắc, lật hoặc trộn 1-2 lần trong khi nấu
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	5 cái	160°C	29 phút	Lắc, lật hoặc trộn 1-2 lần trong khi nấu
Phi lê cá (khoảng 125 g/4 oz)	6 cái	160°C	22 phút	Lắc, lật hoặc trộn 1-2 lần trong khi nấu
Bánh mì tự làm	500 g	180°C	30 phút	Trái bột thành một lớp phẳng, đều để tránh bột nở và chạm vào thanh đốt trong quá trình nướng, làm cháy bánh mì.
Gà nguyên con	1200 g/42 oz	180°C	50 phút	Lắc, lật hoặc trộn một lần trong khi nấu

**Chế độ Hấp****1** Cho nguyên liệu vào giỏ và trượt ngăn vào lại thiết bị.

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

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

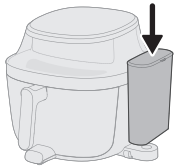


2 Châm nước vào ngăn chứa nước đến mức **MAX** (TỐI ĐA).

Lưu ý: Nếu bạn sống ở khu vực có nước cứng, chúng tôi khuyến nghị sử dụng nước tinh khiết hoặc nước cất.



3 Kéo để ngăn chứa nước ra khỏi mặt đáy của thiết bị.



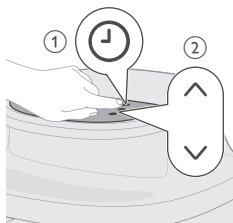
4 Đậy chặt nắp ngăn chứa nước và đặt ngăn chứa nước lên đế.



5 Nhấn nút **Bật/Tắt** để bật thiết bị.



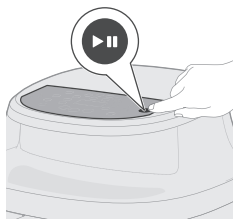
6 Nhấn nút **Hấp** để vào chế độ Hấp.



**7** Nhấn nút **Thời gian**, sau đó sử dụng nút **Tăng** hoặc **Giảm** để chọn thời gian nấu mong muốn.

Lưu ý: Chức năng điều chỉnh nhiệt độ bị tắt khi hấp.

Lưu ý: Ngoài việc tự tay chọn nhiệt độ và thời gian nấu, bạn cũng có thể chọn từ nhiều chương trình cài đặt sẵn được thiết kế để thuận tiện và đạt kết quả tối ưu.



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

Lưu ý: Một số nguyên liệu cần được lắc hoặc lật khi nấu được một nửa thời gian (xem "Bảng thực phẩm"). Cách làm:

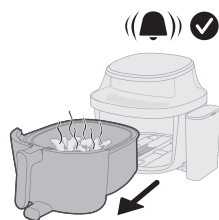
- Nhẹ nhàng kéo ngăn ra.
- Lắc hoặc lật nguyên liệu trên bề mặt chịu nhiệt.
- Trượt ngăn lại để tiếp tục nấu.

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

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

**9** Khi nấu xong, chuông hẹn giờ sẽ kêu. Cần thận kéo ngăn ra.

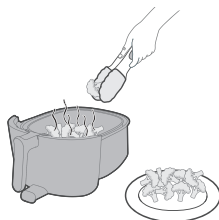
**Thận trọng:** Sau khi nấu xong, giỏ, ngăn, vỏ bên trong và nguyên liệu sẽ nóng. Luôn đặt giỏ và ngăn lên bề mặt chịu nhiệt (ví dụ: đế lót nồi hoặc thảm silicon) khi lấy giỏ và ngăn ra. Tùy thuộc vào loại thực phẩm, hơi nước nóng có thể thoát ra từ giỏ.



**10** Lấy thức ăn đã nấu chín ra khỏi giỏ.

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

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



## Bảng thực phẩm cho chế độ Hấp

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

### Lưu ý

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

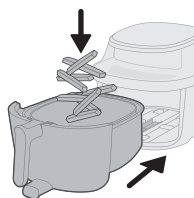
Thực phẩm	Lượng thực phẩm	Nhiệt độ	Thời gian	Lưu ý
Khoai tây viên	1000 g / 35 oz	100°C	29–35 phút	
Khoai tây nguyên củ (khoảng 250-300 g/9-11 oz)	4 cái	100°C	50–60 phút	
Sườn heo	300 g/11 oz	100°C	25–35 phút	
Gạo	320 g/11 oz	100°C	35–40 phút	Sử dụng nồi nấu như nồi nướng, khay silicon, v.v. Thêm 320 ml nước vào nồi, duy trì tỷ lệ gạo-nước là 1:1,2.
Khoai mỡ/Khoai lang (khoảng 100 g/3,5 oz)	8 cái	100°C	50–75 phút	

## Nấu bằng các chương trình cài đặt sẵn

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

**1** Cho nguyên liệu vào giỏ và trượt ngăn vào lại thiết bị.

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



**2** Nhấn nút **Bật/Tắt** để bật thiết bị.



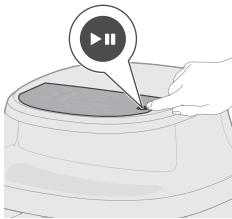


3 Nhấn nút **Chiên không khí**, **Hấp** hoặc **Chiên hơi nước** để vào một trong các chế độ nấu.

Lưu ý: Đảm bảo ngăn chứa nước đã được châm đầy khi bạn sử dụng các chế độ nấu **Hấp** hoặc **Chiên hơi nước**.



4 Chọn một trong các chương trình cài đặt sẵn tùy theo món ăn bạn muốn nấu.



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

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

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

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

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

6 Khi nấu xong, chuông hẹn giờ sẽ kêu. Cần thận kéo ngăn ra.

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











7 Lấy thức ăn đã nấu chín ra khỏi giỏ.

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






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








## Bảng Chương trình nấu cài sẵn cho Chiên không khí

	<b>Chế độ cài đặt trước</b>	<b>Lượng khuyến nghị</b>	<b>Thời gian</b>	<b>Nhiệt độ</b>	<b>Nhắc nhở lắc</b>
	Khoai tây đông lạnh	1000 g	27 phút	180°C	2 lần
	Khoai tây tự làm	1000 g	29 phút	180°C	2 lần
	Sườn miếng	4 miếng (190g/miếng)	17 phút	200°C	1 lần
	Trứng và bữa sáng	3 lát bánh mì nướng, 4 quả trứng	12 phút Cho bánh mì nướng vào nướng 6 phút	160°C	/
	Bánh Muffin	9 cốc (khoảng 30g mỗi cốc)	16 phút	160°C	/
	Đùi gà	10 miếng (125g/miếng)	28 phút	180°C	2 lần
	Rau củ hỗn hợp	1000 g (Chế độ Chiên không khí) 600 g (Chế độ Chiên hơi nước và Hấp)	12 phút	180°C	2 lần
	Cá nguyên con	2 con cá (300-400g/con)	13 phút	200°C	1 lần

### Bảng Chương trình nấu cài sẵn cho Chiên hơi nước

	<b>Chế độ cài đặt trước</b>	<b>Trọng lượng</b>	<b>Thời gian</b>	<b>Nhiệt độ</b>	<b>Nhắc nhở lắc</b>
	Đùi gà	10 miếng (125g/miếng)	35 phút	180°C	2 lần
	Khối khoai tây	1000 g	34 phút	180°C	1 lần
	Súp lơ	600 g	19 phút	160°C	2 lần
	Cá nguyên con	2 con cá (300-400g/con)	18 phút	200°C	1 lần
	Bánh bao	370 g	16 phút	160°C	/

## Bảng Chương trình nấu cài sẵn cho Hấp

	Chế độ cài đặt trước	Trọng lượng	Thời gian	Nhiệt độ
	Đùi gà	10 miếng (125g/miếng)	33 phút	100°C
	Khối khoai tây	1000 g	29 phút	100°C
	Bông cải xanh	600 g	13 phút	100°C
	Cá nguyên con	2 con cá (300-400g/con)	19 phút	100°C
	Bánh bao	370 g	13 phút	100°C

## Vệ sinh

### Vệ sinh thường xuyên



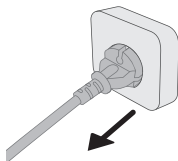
**Cảnh báo: Để ngăn, giỏ và mặt trong của thiết bị ngưng xuống hoàn toàn trước khi bắt đầu vệ sinh.**

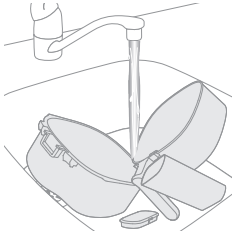


**Cảnh báo: Giỏ được phủ lớp chống dính. Không dùng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại hoặc vật liệu làm sạch có tính mài mòn, vì như vậy có thể làm hỏng lớp tráng chống dính.**

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

- 1 Nhấn nút **Bật/Tắt nguồn** để tắt thiết bị, rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường và để thiết bị ngưng xuống.
- 2 Vứt bỏ mỡ hoặc dầu đọng lại ở đáy ngăn.





- 3** Rửa sạch giỏ, ngăn và ngăn chứa nước dưới vòi nước, nếu cần, bằng nước ấm, nước rửa chén và miếng bọt biển không mài mòn (xem “bảng vệ sinh”).

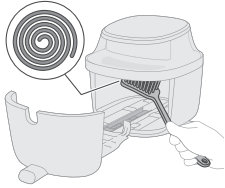
Mẹo: Nếu thức ăn thừa bám vào giỏ hoặc ngăn, bạn có thể ngâm chúng trong nước nóng và nước rửa chén trong 10–15 phút. Ngâm nước giúp làm mềm cặn thức ăn và giúp rửa sạch dễ dàng hơn. Phải chắc là bạn đang dùng nước rửa chén có thể hòa tan dầu mỡ. Nếu có vết dầu mỡ trên giỏ hoặc ngăn và bạn không thể loại bỏ chúng bằng nước nóng và nước rửa chén, hãy sử dụng chất tẩy dầu mỡ dạng lỏng.

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

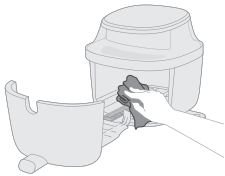
- 4** Để tránh trầy xước, hãy nhẹ nhàng lau sạch bên ngoài và bên trong thiết bị bằng vải sạch, mềm và không nhăn. Bắt đầu lau bằng một miếng vải hơi ẩm và tiếp theo là một miếng vải khô nếu cần.








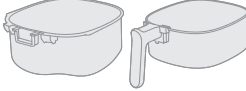
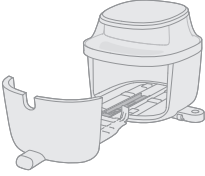
- 5** Làm sạch thanh đốt bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ các cặn thức ăn.



- 6** Lau sạch bên trong thiết bị bằng miếng vải mềm hơi ẩm và lau lại bằng miếng vải khô nếu cần.



## Bảng vệ sinh

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Làm sạch bằng hơi nước

Chức năng làm sạch bằng hơi nước giúp đánh tan cặn dầu mỡ và làm sạch hoàn toàn giỏ và ngăn.

Chương trình chạy trong 25 phút, bao gồm:

- **20 phút vệ sinh bằng hơi nước** để đánh tan cặn bẩn.
- **5 phút làm khô** để đảm bảo ngăn đã sẵn sàng sử dụng.

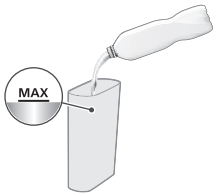
Lưu ý: Khi bắt đầu chương trình làm sạch bằng hơi nước, thiết bị có thể phun ra nhiều hơi nước hơn từ mặt sau so với chế độ hơi nước thông thường. Điều này là bình thường và có thể dẫn đến hơi nước ngưng tụ nhiều hơn trên các bức tường gần đó.

Trước khi bắt đầu, vui lòng đảm bảo những điều sau:

- Cửa thoát khí không hướng trực tiếp vào bất kỳ ổ cắm điện nào.
- Không đặt các thiết bị nhà bếp khác cạnh thiết bị.
- Giữ khoảng cách ít nhất 15 cm giữa thiết bị và tường để giảm thiểu sự tích tụ hơi nước ngưng tụ.

**1** Châm nước vào ngăn chứa nước đến mức **MAX** (TỐI ĐA).

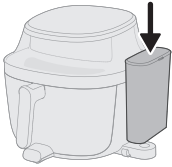
Lưu ý: Nếu bạn sống ở khu vực có nước cứng, chúng tôi khuyến nghị sử dụng nước tinh khiết hoặc nước cất.



2 Kéo để ngăn chứa nước ra khỏi mặt đáy của thiết bị.



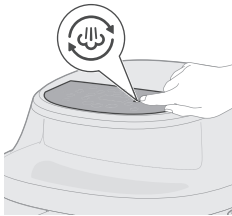
3 Đậy chặt nắp ngăn chứa nước và đặt ngăn chứa nước lên đế.



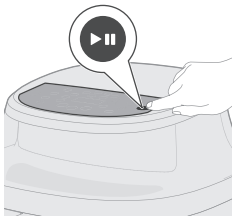
4 Nhấn nút **Bật/Tắt** để bật thiết bị.

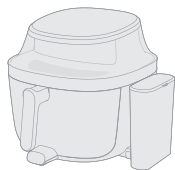


5 Nhấn nút **Làm sạch bằng hơi nước**.



6 Nhấn nút **Bắt đầu/tạm dừng** để bắt đầu quá trình làm sạch bằng hơi nước.





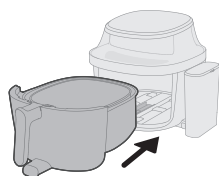
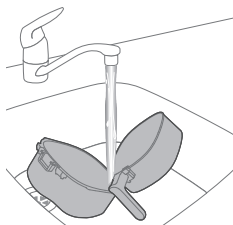
- 7 Sau 20 phút, thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp liên tục và biểu tượng làm sạch bằng hơi nước sẽ bắt đầu nhấp nháy.

- 8 Kéo ngăn và giỏ ra và vệ sinh.

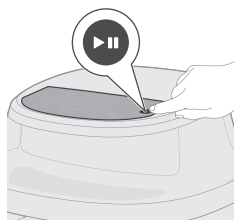
**Thận trọng: Luôn đeo găng tay chịu nhiệt khi cầm ngăn nóng.**

Lưu ý: Nếu vẫn còn mỡ trong ngăn và giỏ, hãy rửa sạch bằng miếng bọt biển thấm nước xà phòng hoặc chất tẩy rửa, sau đó tráng sạch lại.

- 9 Đặt giỏ và ngăn vào lại thiết bị.

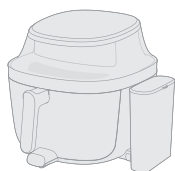


- 10 Nhấn nút **Bắt đầu/tạm dừng** để bắt đầu quá trình nấu.



- 11 Sau 5 phút, tiếng bíp sẽ báo hiệu chương trình làm khô đã hoàn tất.

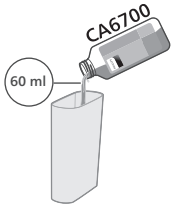
Mẹo: Trước khi sử dụng lần đầu hoặc nếu không sử dụng trong thời gian dài, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng chức năng "Làm sạch bằng hơi nước" để vệ sinh kỹ lưỡng vòng nước và khoang nấu.



## Tẩy cặn

Cứ sau 20 giờ sử dụng chế độ hơi nước, một nhắc nhở tẩy cặn sẽ tự động xuất hiện và nhấp nháy trên màn hình, tức là đã đến lúc chạy chương trình tẩy cặn. Chương trình tẩy cặn sẽ làm sạch cặn vôi tích tụ trong hệ thống nước của nồi chiên không dầu, giúp kéo dài tuổi thọ của nồi.

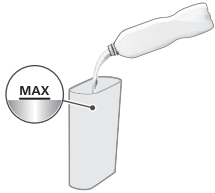
- 1 Đổ 60 ml Dung dịch tẩy cặn Philips CA6700 vào ngăn chứa nước.



Lưu ý: Dung dịch tẩy cặn Philips CA6700 không đi kèm trong hộp. Mua riêng để có kết quả tẩy cặn tốt nhất.

Lưu ý: Để tẩy cặn thiết bị, chúng tôi khuyến nghị sử dụng Dung dịch tẩy cặn Philips CA6700/55 (có bán tại Cửa hàng trực tuyến Philips). Thiết bị cần được tẩy cặn sau mỗi 10 giờ sử dụng chức năng hấp. Nếu bạn định sử dụng dung dịch tẩy cặn từ bột axit citric, chúng tôi khuyến nghị pha **40 g bột axit citric đạt chuẩn thực phẩm** với **800 ml nước** để làm dung dịch tẩy cặn. Việc không tẩy cặn thiết bị có thể làm mất hiệu lực bảo hành.

- 2 Châm nước vào ngăn chứa nước đến mức **MAX** (Tối đa).



Lưu ý: Nếu bạn sống ở khu vực có nước cứng, chúng tôi khuyến nghị sử dụng nước tinh khiết hoặc nước cất.

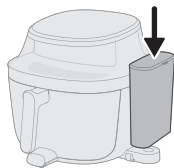
- 3 Khuấy đều nước và dung dịch tẩy cặn trong ngăn chứa nước.



- 4 Kéo để ngăn chứa nước ra khỏi mặt đáy của thiết bị.



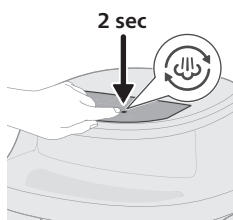
5 Đậy chặt nắp ngăn chứa nước và đặt ngăn chứa nước lên đế.



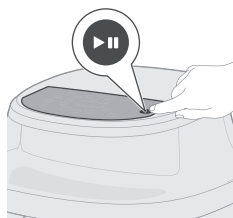
6 Nhấn nút **Bật/tắt** để bật thiết bị.



7 Nhấn giữ nút **Làm sạch bằng hơi nước** trong 2 giây.

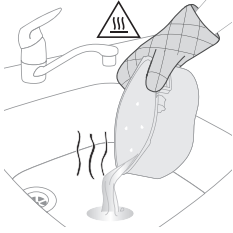


8 Nhấn nút **Bắt đầu/tạm dừng** để bắt đầu tẩy cặn.



9 Sau 25 phút tẩy cặn, thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp và nhắc bạn rút ngăn ra.



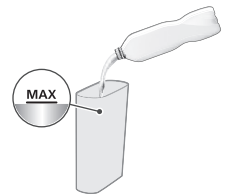


**10** Kéo ngăn ra và đổ hết nước còn lại trong ngăn.

**Thận trọng:** Luôn đeo găng tay chịu nhiệt khi cầm ngăn nóng.

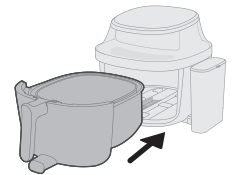


**11** Đổ hết nước còn lại trong ngăn chứa nước.

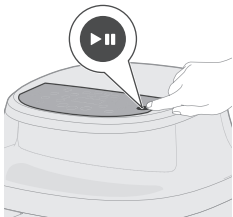


**12** Châm đầy nước vào ngăn chứa nước.

**Lưu ý:** Nếu bạn sống ở khu vực có nước cứng, chúng tôi khuyến nghị sử dụng nước tinh khiết hoặc nước cất.



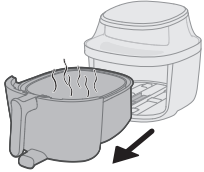
**13** Trượt giỏ và ngăn rửa trở lại thiết bị.



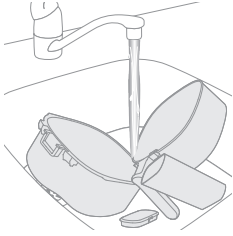
**14** Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng để tiếp tục tẩy cặn.



**15** Quá trình tẩy cặn kết thúc khi bạn nghe được tiếng bíp của thiết bị lần nữa.



**16** Kéo giỏ và ngăn ra.



**17** Rửa sạch giỏ, ngăn và ngăn chứa nước dưới vòi nước.

**QUAN TRỌNG:** Trong mọi trường hợp, bạn không được sử dụng chất lỏng tẩy cặn gốc axit sunfuric, axit clohydric, axit sulfamic hoặc axit axetic (giấm) vì chúng có thể làm hỏng hệ thống nước trong thiết bị của bạn và không hòa tan cặn vôi đúng cách.

Lưu ý: Nếu bạn thường xuyên sử dụng nước cứng ở khu vực của mình, bạn có thể cần phải tẩy cặn thiết bị thường xuyên hơn.

## Bảo quản


- 1** Rút phích cắm của thiết bị và để thiết bị nguội xuống.
- 2** Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch và khô ráo trước khi bảo quản.

### Lưu ý

- Khi cầm Airfryer, hãy cầm theo chiều ngang và đỡ nồi ở phía trước để tránh bị nghiêng ngoài ý muốn và có thể làm hỏng các bộ phận.
- Luôn đảm bảo rằng các bộ phận có thể tháo rời của Airfryer đã được lắp chặt trước khi bạn di chuyển và/hoặc cất giữ máy.

## Xử lý sự cố

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

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Mặt ngoài của thiết bị nóng lên trong khi sử dụng.	Nhiệt độ bên trong tỏa ra làm nóng thành máy.	<p>Đây là hiện tượng bình thường. Tất cả khu vực mà bạn cần cầm nắm trong khi nấu vẫn đủ mát khi chạm vào.</p> <p>Ngăn, giỏ và mặt trong của thiết bị luôn nóng lên khi thiết bị được bật để đảm bảo thức ăn được nấu chín. Những bộ phận này sẽ luôn rất nóng khi chạm vào.</p> <p>Nếu để thiết bị ở trạng thái bật trong thời gian dài, một số khu vực của máy có thể sẽ quá nóng khi chạm vào. Những khu vực này được đánh dấu trên thiết bị bằng biểu tượng sau đây:</p> 
Món khoai tây chiên của tôi không được chín vàng như mong đợi.	Bạn đã sử dụng không đúng loại khoai tây.	<p>Để có được hiệu quả tốt nhất, hãy dùng loại khoai tây tươi ít bột. Nếu bạn cần bảo quản khoai tây, không nên để chúng trong môi trường lạnh, ví dụ như tủ lạnh. Chọn loại khoai tây mà trên bao bì đóng gói cho biết rằng khoai tây này thích hợp để chiên rán.</p>
	Lượng nguyên liệu trong giỏ quá nhiều.	Làm theo các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này để làm khoai tây chiên tại nhà.
	Một số loại nguyên liệu nhất định cần được lắc giữa chừng trong thời gian nấu.	Làm theo các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này để làm khoai tây chiên tại nhà.
Không bật được Airfryer.	Thiết bị chưa cắm điện.	Kiểm tra xem phích cắm đã được cắm vào ổ cắm trên tường đúng cách chưa.
	Có một vài thiết bị được nối đến cùng một ổ cắm điện.	Airfryer có công suất cao. Hãy thử ổ cắm khác và kiểm tra cầu chì.
	Bạn không nhấn nút <b>Bật/Tắt</b> .	Nhấn nút <b>Bật/Tắt</b> để bật thiết bị.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Tôi thấy một số vết bong tróc trên máy Airfryer.	Có thể xuất hiện một số vết bong tróc nhỏ bên trong nồi của Airfryer do việc vô tình chạm vào hoặc làm xước lớp phủ (ví dụ: trong quá trình vệ sinh bằng dụng cụ làm sạch thô cứng và/hoặc trong khi bỏ giỏ vào).	Bạn có thể tránh hư hỏng bằng cách hạ thấp giỏ vào nồi đúng cách. Nếu bạn cho giỏ vào theo hướng chéo, mặt bên của giỏ có thể va vào thành nồi và gây ra các vết tróc nhỏ trên lớp phủ. Nếu điều này xảy ra, xin lưu ý rằng điều này sẽ không gây hại gì vì tất cả các chất liệu sử dụng đều an toàn với thực phẩm.
Khói trắng thoát ra từ thiết bị.	Bạn đang chế biến nguyên liệu có mỡ.	Bạn hãy cẩn thận đổ hết dầu mỡ thừa ra khỏi nồi và tiếp tục chế biến.
	Nồi vẫn chứa cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng do cặn dầu mỡ gây ra làm nóng nồi. Luôn rửa kỹ sạch ngăn và giỏ sau mỗi lần sử dụng.
	Lớp phủ vụn bánh mì hay lớp phủ bột không dính chặt vào thức ăn.	Các miếng nhỏ của lớp phủ vụn bánh mì có thể gây ra khói trắng. Lăn lớp phủ vụn bánh mì hoặc lớp phủ bột thật kỹ để đảm bảo lớp phủ bám chặt hơn.
	Nước sốt, nước dùng hoặc nước thịt ép làm bắn dầu mỡ.	Để ráo thực phẩm trước khi cho vào giỏ.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E1".	Bạn có thể đã cất giữ Airfryer ở nơi quá lạnh.	Nếu thiết bị của bạn được cất giữ ở nhiệt độ môi trường thấp, hãy để thiết bị ấm lên đến nhiệt độ phòng trong ít nhất 15 phút trước khi cắm lại. Nếu màn hình của máy vẫn hiển thị thông báo lỗi "E1", hãy gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E4-E12".	Thiết bị có thể gặp trục trặc.	Hãy thử rút phích cắm và cắm lại thiết bị. Nếu cách này không xử lý được vấn đề, hãy gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E15".	Ống dẫn nước bên trong bị tắc.	Thực hiện quy trình (xem "Tẩy cặn") tẩy cặn. Nếu cách này không xử lý được vấn đề, hãy gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn.
Tôi nghe được tiếng động lạ phát ra từ bên trong thiết bị.	Thiết bị này được trang bị quạt để lưu thông nhiệt và bơm nước để kích hoạt chức năng hấp. Trong quá trình hoạt động, bạn có thể nghe được tiếng ồn từ các bộ phận này.	Điều này là bình thường và nằm trong dự kiến. Nếu tiếng ồn trở nên lớn hơn đáng kể hoặc thay đổi tính chất, vui lòng liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng để được hỗ trợ thêm.
Có nước trong khoang nấu sau khi sử dụng.	Sau khi nấu, bạn có thể thấy nước còn lại trong khoang nấu. Điều này là do hơi nước sinh ra trong quá trình hoạt động, ngưng tụ trên thực phẩm và thành trong của khoang.	Một lượng nhỏ hơi nước ngưng tụ là bình thường. Chỉ cần lau sạch bằng miếng vải mềm, ẩm, không mài mòn.
🔊 đang nhấp nháy.	Không có nước trong ngăn chứa nước.	Sử dụng nước tinh khiết / nước cất để đổ vào ngăn chứa nước.
	Ngăn chứa nước không được đặt đúng vị trí.	Nhấn ngăn chứa nước để cố định vào vị trí.
	Ống dẫn nước bên trong bị tắc.	Thực hiện quy trình (xem "Tẩy cặn") tẩy cặn. Nếu cách này không xử lý được vấn đề, hãy gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn.
🗣️ đang nhấp nháy.	Đây là nhắc nhở tẩy cặn.	Thực hiện quy trình tẩy cặn. Xem chương "Tẩy cặn".

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Có hơi nước ngưng tụ trên thành trong quá trình hấp, làm sạch bằng hơi nước hoặc tẩy cặn.	Điều này là bình thường. Thiết bị có thể giải phóng nhiều hơi nước hơn từ cửa thoát khí. Hơi nước này có thể bị quạt bên trong đẩy về phía các bề mặt gần đó, dẫn đến hiện tượng ngưng tụ nhìn thấy được trên thành.	Để đảm bảo sử dụng an toàn và tối ưu: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Đặt thiết bị cách tường ít nhất 15 cm để giảm thiểu sự tích tụ hơi nước.</li> <li>- Đảm bảo cửa thoát khí không hướng trực tiếp vào ổ cắm điện để tránh nguy cơ điện giật.</li> <li>- Không đặt các thiết bị nhà bếp khác gần thiết bị trong khi đang hoạt động.</li> <li>- Sử dụng cây lau nhà hoặc vải mềm để lau khô bất kỳ hơi nước ngưng tụ nào hình thành trên các bề mặt xung quanh.</li> </ul>
Nồi chiên không dầu Airfryer bị rò rỉ nước.	Rò rỉ bên trong (ví dụ: ống nước hoặc các bộ phận bên trong).  Nứt hoặc hư hỏng do ngoại lực. Nếu thiết bị bị rơi hoặc biến dạng, kết cấu có thể bị hư hỏng dẫn đến rò rỉ.	Liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn để được hỗ trợ thêm.
	Ngăn chứa nước có thể không được lắp đặt đúng cách hoặc có thể bị hư hỏng.	Tháo ngăn chứa nước ra và lắp lại chắc chắn. Kiểm tra xem có vết nứt hoặc hư hỏng nào không. Nếu phát hiện hư hỏng, hãy liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng để được hỗ trợ thêm.
Nồi chiên không dầu Airfryer không tạo ra đủ hơi nước.	Không đủ nước trong ngăn chứa nước.	Kiểm tra ngăn chứa nước để đảm bảo có đủ nước.
	Ngăn chứa nước không được lắp đúng cách.	Nhấn ngăn chứa nước để cố định vào vị trí.
	Đường nước vào bị bẩn hoặc bị tắc.	Vệ sinh và xả kỹ để loại bỏ mọi vật cản.
	Bộ tạo hơi nước bị tắc hoặc đường ống bị rò rỉ.	Nếu thiết bị đã được sử dụng trong thời gian dài, bộ tạo hơi nước có thể cần được bảo trì. Chạy chương trình tẩy cặn để làm sạch hệ thống hơi nước. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi tẩy cặn, vui lòng liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn để được hỗ trợ thêm.

## Агуулга

Аюулгүй ажиллагааны чухал заавар _____	147
Дахин боловсруулах _____	151
Баталгаа, засвар үйлчилгээ _____	151
Танилцуулга _____	151
Ерөнхий тайлбар _____	152
Анх ашиглахын өмнө _____	157
Ашиглахын өмнөх бэлтгэл ажил _____	157
Гэрийн цахилгаан хэрэгслийг ашиглах _____	158
Цэвэрлэх _____	170
Хадгалалт _____	178
Асуудал шийдвэрлэх нь _____	178

## Аюулгүй ажиллагааны чухал заавар

Гэр ахуйн хэрэгслийг ашиглахын өмнө тус чухал мэдээллийг сайтар уншиж, дараа ашиглах үүднээс хадгална уу.

### Аюул

1



- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг халуун хийн зуух эсвэл бүх төрлийн цахилгаан зуух, плитканы ойролцоо эсвэл халаасан шарах шүүгээнд байрлуулж болохгүй (Зур. 1).
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг огт усанд дүрж, гоожуурын усанд зайлж болохгүй.
- Цахилгаанд цохиулахаас урьдчилан сэргийлэхийн тулд гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл рүү ус эсвэл бусад шингэн оруулахгүй байх.
- Халаагч элементүүдтэй холболт үүсэхээс урьдчилан сэргийлэхийн тулд шарагдах орцыг үргэлж сагсанд хийнэ.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл ажиллаж байх үед агаарын оролт ба гаралтын хавхалгыг бүү тагла.
- Галын аюулд хүргэж болзошгүй тул хайруулын тавгийг тосоор дүүргэж болохгүй.
- Залгуур, залгуурын утас, гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл өөрөө гэмтсэн бол гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг бүү ашигла.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл ажиллаж байх үед дотор талд нь огт хүрч болохгүй.
- Сагсанд заасан хэмжээнээс хэтрүүлсэн хүнс хийж болохгүй.
- Халаагч нь цэвэр бөгөөд халаагчид ямар ч хүнс наалдаагүй эсэхийг үргэлж шалгаарай.
- Чанах хэсгийн дээд талыг цэвэрлэхдээ болгоомжтой байгаарай: Халуун халаалтын элемент, металл эд ангиудын ирмэг.

## Анхааруулга

2



- Хэрэв тэжээлийн залгуурын утас гэмтсэн бол Philips, түүний засвар үйлчилгээний ажилтан аль эсвэл төстэй мэргэжлийн хүн учирч болох аюулаас сэргийлэн солих ёстой.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг зөвхөн газардуулгын алдагдлын хэлхээ таслагчаар хамгаалагдсан газардуулсан ханын эм залгуурт залгана уу.
- Залгуурыг ханын эм залгуурт зөв оруулсан эсэхээ байнга шалга.
- Тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь гадаад цаг тохируулах механизм эсвэл тусдаа алсын удирдлагын системээр ажиллахаар зориулагдаагүй.
- Ашиглах явцад хүрч болохуйц гадаргуу нь халсан байж болзошгүй (Зур. 2).
- Хүүхдүүдийг тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслээр тоглуулахгүй байх үүднээс хянах нь зүйтэй.
- Энэ гэр ахуйн хэрэгслийг бие махбодын, мэдрэхүйн болон оюуны чадамж багатай хүмүүс (хүүхдүүдэд хамаатай) ашиглах зориулалтгүй бөгөөд тэдний аюулгүй байдалд хариуцлага хүлээх хэн нэгэн тус цахилгаан хэрэгслийг ашиглахтай холбогдуулан заавар өгч, хараа хяналттайгаар ашиглаагүй л бол хориглоно.
- Цэвэрлэх болон хэрэглэгчийн засварын үйл ажиллагааг хүүхдүүд хараа хяналтгүй хийж болохгүй.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг хананд эсвэл бусад гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлтэй налууулж байрлуулж болохгүй. Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийн ар тал, хоёр тал, дээр нь дор хаяж 15 см сул зай үлддэгээрэй. Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийн дээд талд юу ч бүү байрлуул.
- Халуун агаартай шарах үеэр халуун уур нь агаарын гаралтын хавхалгаар гардаг. Нүүр, гараа уур гарах нүх, агаар солилцох нээлхийгээс хол байлгаарай. Мөн хайруулын тавгийг гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслээс авахдаа халуун уур, агаараас болгоомжил.
- Хэрэгсэлд хөнгөн орц эсвэл зориулалтын жигнэх цаас хэрэглэж болохгүй.
- Төмс хадгалах: Температур нь хадгалсан төмсний төрөлд тохирсон байх ёстой бөгөөд бэлтгэсэн хүнсэнд акриламид үүсэх эрсдэлийг багасгахын тулд 6°C-ээс дээш байх ёстой.
- Энэхүү тосгүй шарагч нь том тасалгаатай тул цахилгаан эрчим хүч нь том юм. Бусад хүчирхэг цахилгаан хэрэгслийг нэг хэлхээнд нэгэн зэрэг ажиллуулж болохгүй (тухайлбал, данх, цахилгаан мах шарагч зэрэг). Үгүй бол таны гэрт суурилуулсан хэлхээний таславч хариу үйлдэл үзүүлж, энэ залгуурын тэжээл доголдож болзошгүй.
- Агаараар шарагчийг ашиглахдаа том, хүнд тогоог нээх, хаах, сэсрэхдээ болгоомжтой байгаарай. Хальтирч унах, гэмтэхээс урьдчилан сэргийлж үүнийг үргэлж найдвартай барь бай.
- Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг 5°C-ээс 40°C-ийн хэмтэй орчинд ашиглах зориулалттай.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг холбохын өмнө тухайн гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл дээр заасан хүчдэл тухайн орон нутгийн үндсэн цахилгаан хүчдэлтэй таарч байгаа эсхийг шалгана уу.
- Залгуурын утсыг халуун гадаргуугаас хол байлга.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг энэхүү гарын авлагад зааснаас өөр зорилгоор бүү ашигла, зөвхөн анхны Philips дагалдах хэрэгслийг ашиглаж гэмтлээс зайлсхий.

- Тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг хараа хяналтгүй орхиж болохгүй.
- Чанах хэсэгт байрлуулсан хайруулын таваг, сагс болон хэрэгслүүд нь цахилгаан хэрэгслийг ашиглах явцад болон дараа нь халуун болдог тул болгоомжтой харьцаарай.
- Анх удаагаа тухайн гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг ашиглахын өмнө хоолонд хүрсэн эд ангийг бүхэлд нь цэвэрлэнэ. Гарын авлага дээрх зааварчилгаанаас лавлана уу.
- Хайруулын таваг болон сагсыг UI самбар дээр тавьж болохгүй, учир нь тэдгээр нь унаж гэмтэх аюултай.
- Хоолоо уураар жигнэх үед гарч буй ууранд түлэгдэхээс сэргийлж, хайруулын тавгийг татахдаа болгоомжтой бай.
- Төхөөрөмжийн уурын гаралтыг залгуур руу бүү байрлуулаарай.

## Анхааруулга

- Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь зөвхөн гэр ахуйд ашиглах зориулалттай. Үүнийг дэлгүүр, албан газар, ферм, болон бусад ажлын орчны гал зууханд ашиглах зориулалтгүй. Мөн зочид буудал, дэн буудал, ор болон өглөөний цай, бусад оршин суух газрын орчинд үйлчлүүлэгч нар ашиглах зориулалтгүй.
- Хараа хяналтгүй орхих болон угсрах, задлах, хадгалах, цэвэрлэхийн өмнө тэжээлээс цахилгаан хэрэгслийг үргэлж салгана.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг хэвтээ, тэгш, тогтвортой гадаргуу дээр байрлуулна.
- Хэрэв гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг буруу эсвэл мэргэжлийн болон хагас мэргэжлийн зорилгоор ашиглах, эсвэл хэрэглэгчийн гарын авлагад заасны дагуу ашиглаагүй бол баталгаа нь хүчингүй болж, учирсан аливаа хохиролд Philips хариуцлага хүлээхгүй болно.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг шалгаж, засварлахын тулд үргэлж Philips-ийн эрх бүхий үйлчилгээний төвд буцааж өгнө үү. Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг өөрөө засах гэж бүү оролдоорой, эс бөгөөс баталгаа хүчингүй болно.
- Ашигласны дараа тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг үргэлж салгана.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлтэй харьцах эсвэл цэвэрлэхээсээ өмнө ойролцоогоор 30 минутын турш үүнийг хөргөнө.
- Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлд бэлтгэсэн орц нь бараан эсвэл хүрэн биш алтан шаргал өнгөтэй гарч байгаа эсэхийг шалгаарай.
- Түлэгдсэн үлдэгдлийг арилгаарай. Шинэ төмсийг 180°C-ээс дээш температурт шарж болохгүй (акриламид үүсэхийг багасгах үүднээс).
- Шарагч дотор хоол бүрэн чанагдсан эсэхийг үргэлж шалгаарай.
- Шарагчаа байнга хянаж байгаа эсэхээ шалгаарай.
- Тослог хоол хийх үед Airfryer утаа ялгаруулж болзошгүй.
- Хайруулын тавгийг сэгрэх, хөдөлгөх үед сагс гаргах товчийг дарж болохгүй.
- Тос арилгах дүрсийн гэрэл асах үед тос арилгах үйл явцыг үргэлжлүүлнэ үү.
- Чанасан хоолоо гаргаж юүлэхдээ болгоомжтой байгаарай, дагалдах хэрэгсэл нь унахаас болгоомжил.

- Төхөөрөмжийн ар тал хананаас доод тал нь 15 см зайд, урд тал нь гал тогооны тавцангийн ирмэгээс 2 см зайд байхаар байрлуулна. Мөн, агаар гаргах нүх нь цахилгааны залгуур руу харж байхгүй эсэхийг шалгаарай.
- Шарагчийг бусад хоол хийх төхөөрөмжийн хажууд, гал тогооны хананд ойрхон эсвэл шүүгээний доор байрлуулж болохгүй, учир нь халуун уур конденсац үүсгэж, гадаргуу элэгдэж болзошгүй.
- Хэвийн хэрэглээнд бүтээгдэхүүний эргэн тойронд агаар сайн солилцох нөхцөлийг бүрдүүлэх шаардлагатай.
- Хэрэв уур нь уурын гарцын дотор эсвэл эргэн тойронд хуримтлагдвал зөөлөн хуурай алчуураар арчиж цэвэрлэнэ үү.
- Хэрэв залгуур дээр конденсацын ус байгаа бол уг төхөөрөмжийн байрлалыг тохируулах эсвэл залгуурт хуримтлагдсан конденсацаас зайлсхийхийн тулд тоосны тагийг ашиглахыг зөвлөж байна.
- Энэхүү гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлд цахилгаан тэжээлийн урт утсанд орооцолдох, гацах эрсдэлийг бууруулахын тулд цахилгаан тэжээлийн богино утас дагалдуулсан болно.
- Ашиглахдаа болгоомжтой байж чадвал сунгах утсыг ашиглаж болно. Сунгах утсыг ашигласан бол:
  - Утасны тэмдэглэгдсэн цахилгааны үзүүлэлт нь цахилгаан хэрэгслийн үнэлгээтэй адил байх ёстой.
  - Утсыг гал тогооны шүүгээ болон ширээний тавцангийн ирмэг дээрээс унаж, хүүхэд татах эсвэл санамсаргүй байдлаар бүдэрч унахгүй байхуйцаар байрлуулах ёстой.
  - Уртасгах утас нь газардуулгатай төрлийн 3 утастай байх ёстой.
- Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь хоёр туйлт залгууртай (нэг ир нь нөгөөгөөсөө өргөн). Цахилгаанд цохиулах эрсдлийг бууруулахын тулд энэ залгуур нь туйлт залгуурт зөвхөн нэг замаар таарах зориулалттай. Хэрэв залгуур нь залгуурт бүрэн таарахгүй бол залгуурыг эргүүлнэ. Хэрэв залгуур нь таарахгүй хэвээр байвал мэргэжлийн цахилгаанчинтай холбоо барина уу. Залгуурыг ямар ч аргаар өөрчлөхөөр оролдож болохгүй.
- Төхөөрөмжийг гэмтээхгүйн тулд шүлтлэг цэвэрлэгээний бодис хэрэглэж болохгүй. Үүний оронд зөөлөн даавуу, зөөлөн угаалгын нунтагаар цэвэрлэ.
- Төхөөрөмжийг гэмтээхгүйн тулд хатуу ус хэрэглэж болохгүй. Үүний оронд уур, уур-шарах болон кальцийн шүүрэлт хийхдээ цэвэршүүлсэн ус / дистилляцилагдсан ус хэрэглэ.
- Сэнс эсвэл агааржуулагчийн хүйтэн агаарыг Агаараар шарагчийн агаарын гарц руу бүү чиглүүл.
- Зөвхөн Philips descaler CA6700-г ашигла. Ямар ч тохиолдолд хүхрийн хүчил, давсны хүчил, сульфамик эсвэл цууны хүчил (цуу) дээр үндэслэсэн гүн арилгагч хэрэглэж болохгүй, учир нь энэ нь таны машины усны хэлхээг гэмтээж, шохойг зохих ёсоор уусгахгүй. Philips тос арилгагчийг ашиглахгүй байх нь таны баталгааг хүчингүй болгоно. Төхөөрөмжийн тосыг арилгахгүй байх нь таны баталгааг хүчингүй болгоно.
- Халаах элементийн гадаргуу нь хэрэглэсний дараа үлдэгдэл халуунтай байна.

## Цахилгаан соронзон орон (EMF)

Энэхүү цахилгаан хэрэгсэл нь цахилгаан соронзон оронд өртөх магадлалтай холбогдуулан зохих бүх стандарт, дүрэм журмыг мөрддөг.

## Автоматаар унтраах

- Энэхүү цахилгаан хэрэгсэл нь автоматаар унтрах функцээр тоноглогдсон. Хэрэв товчийг 20 минутын дотор дарахгүй бол цахилгаан хэрэгсэл автоматаар унтарна. Цахилгаан хэрэгслийг гараар унтраахын тулд тэжээлийг асаах/унтраах товчийг гараар дарна.

## Дахин боловсруулах



- Энэ тэмдэг нь цахилгаанаар ажилладаг бүтээгдэхүүнүүдийг айл өрхийн энгийн хог хаягдалтай хамт хаяж болохгүй гэсэн утгатай.
- Цахилгаанаар ажилладаг бүтээгдэхүүнүүдийг тусад нь цуглуулах талаар өөрийн орныхоо дүрэм журмыг дагаарай.

## Баталгаа, засвар үйлчилгээ

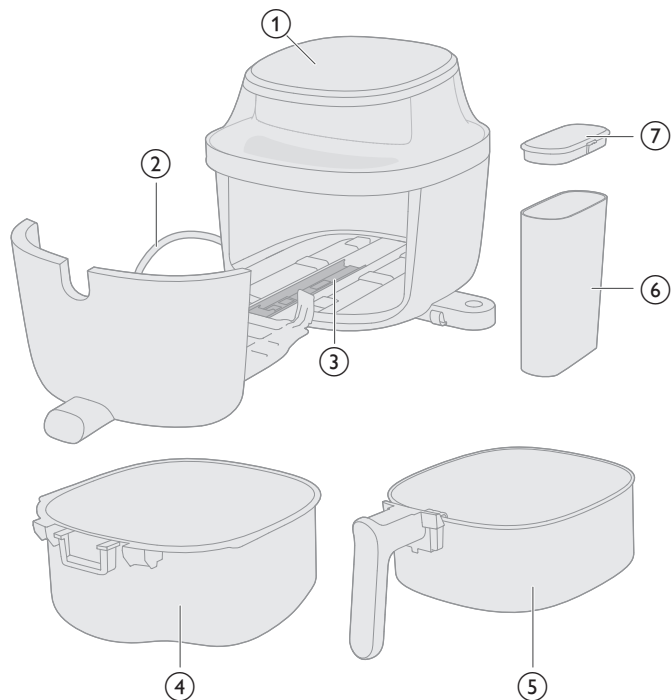
Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL хаягт бүртгэлтэй Versuni Netherlands B.V. нь худалдан авснаас хойш (эсвэл хүргэлтийн огноо нь дараа нь бол) энэ бүтээгдэхүүнд хоёр жилийн баталгаат хугацааг санал болгож байна. Хэрэв согог нь буруу ашиглалт эсвэл арчилгаа муугаас үүдэлтэй бол энэ баталгаа нь хүчингүй болно. Манай баталгаа нь хэрэглэгчийн хувьд хуулийн дагуух таны эрхэд нөлөөлөхгүй. Сэлбэг хэрэгслийн талаар мэдээлэл авах эсвэл баталгаат хугацааг хүчингүй болгох талаар дэлгэрэнгүй мэдээлэл авах бол манай [home.id/support](https://www.home.id/support) вэбсайтаар зочилно үү.

## Танилцуулга

Худалдан авалт хийсэнд баярлалаа, Philips-д тавтай морил!  
Бидний санал болгож буй тусламж үйлчилгээний ашиг тусыг бүрэн хүртэхийн тулд бүтээгдэхүүнээ [www.home.id](https://www.home.id) хаягаар бүртгүүлнэ үү.

## Ерөнхий тайлбар

### Бүтээгдэхүүний ерөнхий мэдээлэл



- 1 Хяналтын самбар
- 2 Тэжээлийн утас
- 3 Төмөр зам
- 4 Хайруулын таваг
- 5 Сагс
- 6 Усны сав
- 7 Усны савны таг

## Хяналтын самбарын тойм

Эрчим хүч ба үндсэн үйл ажиллагаа



### Асаах/унтраах товчлуур

Агаараар шарагчийг унтраах, асаахын тулд товш.



### Эхлэх/түр зогсоох товчлуур

Хоол хийх явцыг эхлүүлэх, түр зогсоохын тулд товш.



### Агаараар шарах товчлуур

Халуун агаар эргэлтээр шаржигнуур үр дүн гаргахын тулд агаарын шарагчийг эхлүүлж товш.



### Уураар шарах товчлуур

Чийглэг дотоод болон шаржигнуурт гадна талдаа зориулж уураар жигнэж, шарж эхлэхийн тулд товш.



### Уурын товчлуур

Зөөлөн, жигд халаахын тулд уураар хоол хийхдээ товш.



### Өсгөх/буулгах товчлуур

Хоол хийх температур болон цагийг нэмэгдүүлэх, багасгахын тулд товш.



### Температурын товчлуур

Температурыг тохируулах горимд орохын тулд товш.



### Хугацаа товчлуур

Цаг тохируулах горимд орохын тулд товш.

## Програмуудыг урьдчилан тохируулах

**Хөлдөөсөн төмс**

Энэ тохируулгыг ашиглан хөлдөөсөн шарсан төмс, шарсан махыг шаржигнуур алтан шаргал өнгөтэй болгоно.

**Шоо дөрвөлжин хэрчсэн төмс**

Шинэхэн төмснөөс бэлтгэсэн шарсан төмс эсвэл хавтгай хэрчсэн төмс хийхдээ энэ урьдчилсан тохиргоог ашигла.

**Зүссэн мах**

Энэ тохиргоог ашиглан гадна талаа шарсан өнгөтэй болгож, стейкийг зүссэн шаргал болгоцын түвшиндээ гриллээр болгоно уу.

**Өглөөний цай**

Шаргал өнгөтэй шарсан талх, зөөлөн чанасан өндөг бүхий хурдан, тэнцвэртэй өглөөний цайнд энэ тохируулгыг ашиглаарай.

**Маффин**

Сэвсгэр, жигд болгосон маффиныг жигнэхийн тулд энэ тохируулгыг ашиглана уу.

**Тахианы мах**

Энэ урьдчилан тохируулгыг ашиглан тахианы мөчийг шаржигнуур хальстай болгон сайтар болгож болно.

**Ногооны холимог**

Хүнсний ногоог хамгийн бага тосоор жигд шарж эсвэл шарахын тулд энэ тохируулгыг ашиглана уу.

**Загас**

Загасны филе эсвэл далайн хоолыг чийгтэй, хальстай байлгахын тулд энэ тохируулгыг ашиглана уу.

**Банш**

Энэхүү урьдчилан тохируулгыг ашиглан баншийг гадна тал нь хурц, зөөлөн дүүргэлттэй жигд чанаж болно.

## Нэмэлт функцүүд

**Бүлээн байлгах**

**Бүлээн байлгах** горимыг хоол хийхээс өмнө эсвэл хоол хийх явцад хүссэн үедээ халаах товчлуур дээр дарж идэвхжүүлж болно.

Халуун байлгах функц идэвхэжсэн үед хоол хийж дуусмагц төхөөрөмж автоматаар дулаан хадгалах горимд шилжинэ.

**Сэгсрэхийг сануулагч**

Энэ загварт сэгсрэхийг сануулагч бий. Хамгийн оновчтой үр дүнд хүрэхийн тулд сануулагчийн дохио дуугарах үед хоолоо нэн даруй сэгсэрнэ үү.

Сэрэмжлүүлгийг асаах, унтраахын тулд **Сэгсрэхийг сануулагч** товчлуурыг дарна уу. Идэвхжүүлсэн үед та дуут дохиог сонсож, товчлуурын анивчсаныг харах бөгөөд ингэснээр илүү жигд үр дүнд хүрэхийн тулд хоол хийх явцад хоолоо сэгсрэх эсвэл эргүүлэхийг сануулна.

**Гэрэл**

Хоол хийх камерын гэрлийг асааж эсвэл унтраа.

**Уураар цэвэрлэх**

Тослог үлдэгдлийг үр дүнтэй уусгаж, сагс болон хайруулын тавган дээр гүн цэвэрлэгээ хийнэ.

**Дуртай зүйлс**

Таны Агаараар шарагч нь таны хүссэн тохиргоонд хурдан хандахын тулд хадгалах дуртай функцийг агуулдаг.

- Хоол хийх горимыг сонгоно уу: Airfry, Steamfry эсвэл Steam.
- Хүссэн хоол хийх цаг, температурыг тохируулна уу.
- **Дуртай зүйлсийн** товчлуурыг дуугарах хүртэл удаан дарж, энэ нь тохиргоог хадгалсныг баталгаажуулна.
- Дуртай зүйлээ шинэчлэхийн тулд дээрх алхмуудыг шинэ тохиргоогоор давтана уу.

## Дэлгэц



### Цаг/температурын дэлгэц

Дэлгэц нь хоол хийх цаг болон температурыг харуулах хооронд эргэлддэг.



### Усны заалт байхгүй

Усны саванд хангалттай ус байхгүй үед асдаг.



### Тос арилгах заалт

Уурыг идэвхжүүлсэн функцүүдийг 20 цагийн турш ашиглах үед асна.

## Анх ашиглахын өмнө

**Чухал зүйл:** Агааржуулагчийг анх удаа ашиглах үед утаа, үнэр гарч болзошгүй. Энэ нь хэвийн бөгөөд цөөн хэдэн минутын дотор арилна.

**Болгоомжил:** Энэ нь халуун агаарт ажилладаг агаараар шарагч юм. Хайруулын тавгийг тос, хайруулын тос болон бусад шингэнээр дүүргэж болохгүй.

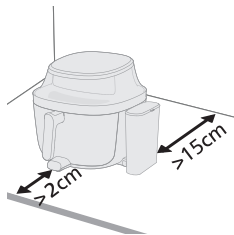
**Болгоомжил:** Халуун гадаргууд хүрч болохгүй. Халуун хайруулын тавгийг зууханд аюулгүй бээлийгээр барь.

**Болгоомжил:** Энэхүү гэрийн цахилгаан хэрэгсэл нь зөвхөн ахуйн хэрэглээнд зориулагдсан.

**Жич:** Цахилгаан хэрэгслийг урьдчилж халаах шаардлагагүй.

- 1 Баглаа боодлын бүх материалыг ав.
- 2 Цахилгаан хэрэгслээс наалт эсвэл шошгыг (хэрэв байвал) ав.
- 3 Анх хэрэглэхийн өмнө хэрэгслийг сайтар цэвэрлэнэ үү.

## Ашиглахын өмнөх бэлтгэл ажил



- 1 Цахилгаан хэрэгслийг тогтвортой, хэвтээ, тэгш, халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр байрлуулна. Хайруулын тавгийг сугалж авсны дараа ширээн дээр сунгасан замд хангалттай зай байгаа эсэхийг шалгаарай.
- 2 Төхөөрөмжийн арын хэсэгт дор хаяж 15 см зай үлдээгээрэй. Төмөр замын үзүүр ба тавцангийн хооронд дор хаяж 2 см зай үлдээгээрэй.

**Жич:** Ашиглах үед агаар гаргах нүхээр дамжин халуун уур гарна. Гар, нүүрээ уур, гаргах нүхнээс хол байлгаарай. Төхөөрөмжийг хананаас 15 см зайд байрлуулж, агаар гарах нүхийг цахилгааны залгуурын эсрэг талд чиглүүлж тавихгүй байхыг анхаараарай.

**Жич:** Цахилгаан хэрэгслийн дээд болон хажуу талд юм тавьж болохгүй. Энэ нь агаарын урсгалыг тасалдуулж, хайруулын үр дүнд нөлөөлж болзошгүй.

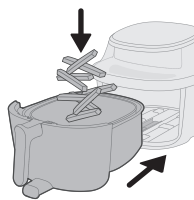
**Жич:** Шарагчийг бусад хоол хийх төхөөрөмжийн хажууд, гал тогооны хананд ойрхон эсвэл шүүгээний доор байрлуулж болохгүй, учир нь халуун уур конденсац үүсгэж, гадаргуу элэгдэж болзошгүй.

## Гэрийн цахилгаан хэрэгслийг ашиглах

Уурын функцтэй энэхүү төхөөрөмж нь олон төрлийн хоол хийх хэрэгцээнд тохирсон гурван төрлийн хоол хийх горимыг санал болгодог.

- **Агаараар шарах** горим нь хөнгөн зууш болон шарсан хоолонд хамгийн бага тос агуулсан шаржигнуур үр дүнг өгдөг.
- **Уураар шарах горим** нь халуун агаар, уурыг хослуулан чийгийг дарж, алтан өнгөлгөөг бий болгодог бөгөөд энэ нь гар хийцийн талх, загас зэрэг нарийн хоолонд тохиромжтой.
- **Уурын горим** нь цэвэр уураар орц найрлагыг нь зөөлөн чанаж, шим тэжээл, бүтцийг нь хадгалж, хүнсний ногоо, далайн хоолонд төгс болгодог.

### Агаараар шарах горим



- 1 Сагсанд орцуудаа нэмээд хайруулын тавгийг буцаан төхөөрөмж рүү шургуулна.

Жич: Агаараар шарагч нь олон төрлийн орц найрлагыг бэлтгэхэд тохиромжтой. Хамгийн сайн үр дүнд хүрэхийн тулд санал болгож буй хэмжээ болон хоол хийх хугацааг "Хүнсний хүснэгт"-ээс харна уу.

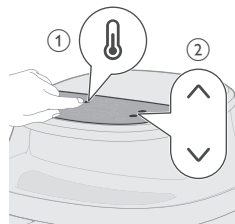
Жич: Санал болгож буй хэмжээнээс хэтрүүлэх эсвэл сагсыг "ДЭЭД"-ээс хэтрүүлэхээс зайлсхий, учир нь энэ нь хоол хийх чадварт нөлөөлж болзошгүй.

- 2 Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд **Асаах/унтраах** товчлуурыг дээр дарна.

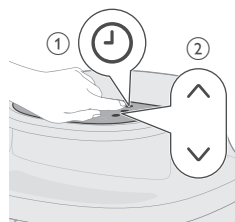


- 3 Агаараар шарах горимд орохын тулд **Агаараар шарах** товчлуурыг товшино.



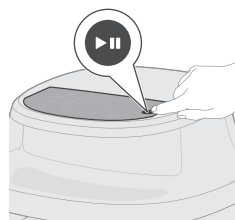


- 4 Температурын** товчлуур дээр дарж, дараа нь **Өсгөх** эсвэл **Бууруулах** товчлуурыг ашиглан хүссэн хоол хийх температурыг сонгоно.



- 5** Хугацаа товчлуурыг дараад дараа нь **Өсгөх** эсвэл **Бууруулах** товчлуурыг ашиглан хүссэн хоол хийх **Хугацааг** сонгоно уу.

Жич: Хоол хийх температур, цагийг гараар сонгохоос гадна тав тухтай, оновчтой үр дүнд хүрэхийн тулд урьдчилан тохируулсан олон төрлийн програмаас сонгох боломжтой.



- 6 Эхлэх/түр зогсоох** товчлуурыг дарж хоол хийж эхлүүлнэ.

Жич: Зарим жор найрлагын хувьд хоол бэлдэх хугацааны талд нь сэгсрэх эсвэл эргүүлэх хэрэгтэй болно ('Хоолны хүснэгт' харна уу). Үүний тулд:

- Хайруулын тавгийг гаргаж ирнэ.
- Хоолны орцуудыг халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр сэгсрэх эсвэл эргүүлнэ.
- Хайруулын тавгийг буцааж хийн үргэлжлүүлэн хоолыг хийнэ.

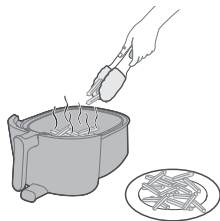
Жич: Хоол хийхээ түр зогсоохын тулд **Эхлэх/түр зогсоох** товчлуурыг дарна. Үргэлжлүүлэхийн тулд ижил товчлуурыг дахин дарна уу.

Жич: Хайруулын тавгийг авах үед төхөөрөмж автоматаар зогсох болно. Хайруулын тавгийг төхөөрөмжид буцаан тавьсны дараа хоол хийх ажил автоматаар үргэлжилнэ.

- 7** Хоол хийж дуусмагц цаг хэмжигчийн хонх дуугарах болно. Хайруулын тавгийг болгоомжтой татаж аваарай.



**Болгоомжил:** Хоол хийх үйл явц дууссаны дараа сагс, хайруулын таваг, дотоод хана болон хоол халуун байна. Сагс болон хайруулын тавгийг төхөөрөмжөөс гаргасны дараа үргэлж халуунд тэсвэртэй гадаргуу (төмөр тавиур эсвэл силикон дэвсгэр г.м.) дээр тавина уу. Хоолны төрлөөс хамааран хайруулын тавагнаас халуун уур гарч болно.



## 8 Болгосон хоолыг сагснаас гаргана.

Жич: Илүүдэл тос эсвэл хоолны өөх тос нь хайруулын таваг доор цугладаг.

Жич: Хоолны төрлөөс хамааран та илүүдэл тос, өөх тосыг багцын хооронд эсвэл орцыг сэгсрэхээс өмнө асгаж болно. Үүнийг аюулгүй болгохын тулд хайруулын тавган дээр халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр байрлуулж, зуухны аюулгүйн бээлий өмс. Тос эсвэл өөх тосыг болгоомжтой хийнэ.

## Агаараар шарах горимд зориулсан хоолны хүснэгт

Доорх хүснэгтэд янз бүрийн төрлийн хоол бэлтгэх үндсэн тохиргоог санал болгож байна.

### Жич

- Заасан тохиргоонууд нь удирдамж болно. Бүрэлдэхүүн хэсгүүдийн гарал үүсэл, хэмжээ, хэлбэр, брэндийн ялгаатай байдлаас шалтгаалан бүх найрлагад оновчтой үр дүнг баталгаажуулах боломжгүй.
- Илүү их хэмжээгээр (жишээ нь, шарсан төмс, сам хорхой, бөмбөрийн савх, хөлдөөсөн зууш) хоол хийхдээ жигд бүтэцтэй, бэлэн байдлыг хангахын тулд хоол хийх явцад найрлагыг нь 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана.

Хүсний зүйлс	Хоолны хэмжээ	Температур	Цаг	Жич
Нимгэн хөлдөөсөн шарсан төмс (7x7 мм/0.3x0.3 инч) Бага порц	830 г	200 °C	22 мин	Сэгсрэх сануулагчийг унтрааж, хоол хийх явцад 11, 14, 17 болон 20 дахь минутад хоолыг гараар сэгсэрч эсвэл эргүүлнэ үү. Бага хэмжээний шарсан төмсний порцын хувьд хамгийн сайн болгохын тулд хоол хийх явцад нийт 4 удаа сэгсэрнэ үү.
Нимгэн хөлдөөсөн шарсан төмс (7x7 мм/0.3x0.3 инч) Том порц	1250 г	200 °C	30 мин	Сэгсрэх сануулагчийг унтрааж, хоол хийх явцад 14, 18, 22 болон 27 дахь минутад хоолыг гараар сэгсэрч эсвэл эргүүлнэ үү. Том порцтой шарсан төмсийг хамгийн сайн хоол хийх үр дүнд хүргэхийн тулд хоол хийх явцад 4 удаа сэгсэрнэ.
Хөлдөөсөн ороомог	800 г	200 °C	15 мин	Бэлдэх явцад 1-2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Гамбургер (ойролцоогоор 150 г/5 унц)	6 зүсэм	200 °C	16-25 мин	Бэлдэх явцад 1-2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Махан талх	1400 г	150 °C	65-70 мин	

Хүнсний зүйлс	Хоолны хэмжээ	Температур	Цаг	Жич
Ясгүй махны зүсмэлүүд (190 гр/7 унц орчим)	4 зүсмэл	200 °C	16-25 мин	Бэлдэх явцад 1-2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы цээж (ойролцоогоор 160 г/6 унц)	5 ширхэг	180 °C	20-28 мин	Бэлдэх явцад 1-2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Бүтэн тахиа 1200 гр/42 унц	1 хэсэг	180 °C	50-60 мин	Энэ хооронд 1 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Өмнө нь шарагдсан талх / боов (ойролцоогоор 75 г / 2.6 oz)	4 ширхэг	180 °C	8 min	
Тахианы шилбэ (ойролцоогоор 100 г / 3.5 oz / нэг ширхэг) Бага порц	4 ширхэг	180 °C	26 мин	Жижиг порцтой тахианы шилбэний хувьд хоол хийх явцад 13 минутанд сэгсрэх сануулгыг унтрааж, гараар сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана уу. Ингэснээр хоол хийх үр дүнд хамгийн сайн үр дүн гарна.
Мафин (ойролцоогоор 40 г / 1.4 унц / ширхэг)	6 ширхэг	160 °C	16 мин	
Холимог ногоо (жижиглэж хэрчсэн) Том порц	1300 g	180 °C	15 мин	Холимог хүнсний ногооны их хэмжээний порцонд хамгийн сайн болгож гүйцэтгэхийн тулд сэгсрэх сануулагчийг унтрааж, хоол хийх явцад 8 болон 12 дахь минутад хоолыг гараар сэгсэрч эсвэл сайтар хутгана уу.

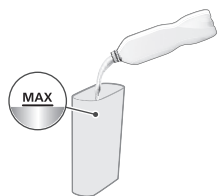
## Уураар шарах горим



- 1 Сагсанд орцуудаа нэмээд хайруулын тавгийг буцаан төхөөрөмж рүү шургуулна.

Жич: Агаараар шарагч нь олон төрлийн орц найрлагыг бэлтгэхэд тохиромжтой. Хамгийн сайн үр дүнд хүрэхийн тулд санал болгож буй хэмжээ болон хоол хийх хугацааг "Хүнсний хүснэгт"-ээс харна уу.

Жич: Санал болгож буй хэмжээнээс хэтрүүлэх эсвэл сагсыг "ДЭЭД"-ээс хэтрүүлэхээс зайлсхий, учир нь энэ нь хоол хийх чадварт нөлөөлж болзошгүй.



2 Усны савыг **ДЭЭД** тэмдэглэгээнд хүртэл ус дүүргэнэ үү.

Жич: Хэрэв та хатуулаг ихтэй устай бүс нутагт амьдардаг бол цэвэршүүлсэн ус эсвэл нэрмэл ус ашиглахыг зөвлөж байна.



3 Төхөөрөмжийн доод талаас усны савны суурийг татаж ав.



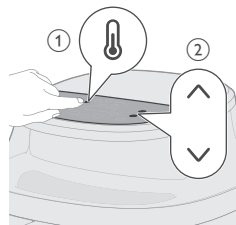
4 Усны савны тагийг таглаад усны савыг суурин дээр байрлуулна.



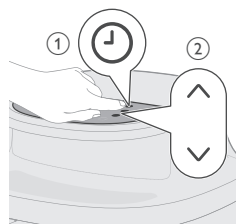
5 Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд **Асаах/унтраах** товчлуурыг дээр дарна.



6 Уураар шарах горимд орохын тулд **Уураар шарах** товчлуурыг дарна.

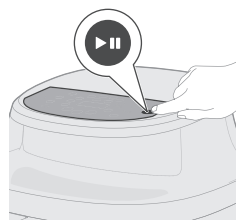


- 7 Температурын товчлуурыг** дээр дарж, дараа нь **Өсгөх** эсвэл **Бууруулах** товчлуурыг ашиглан хүссэн хоол хийх температурыг сонгоно.



- 8** Хугацаа товчлуурыг дараад дараа нь **Өсгөх** эсвэл **Бууруулах** товчлуурыг ашиглан хүссэн хоол хийх **Хугацааг** сонгоно уу.

Жич: Хоол хийх температур, цагийг гараар сонгохоос гадна тав тухтай, оновчтой үр дүнд хүрэхийн тулд урьдчилан тохируулсан олон төрлийн програмаас сонгох боломжтой.



- 9 Эхлэх/түр зогсоох** товчлуурыг дарж хоол хийж эхлүүлнэ.

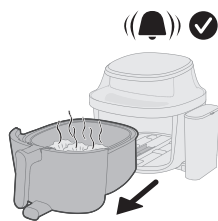
Жич: Зарим жор найрлагын хувьд хоол бэлдэх хугацааны талд нь сэгсрэх эсвэл эргүүлэх хэрэгтэй болно ('Хоолны хүснэгт' харна уу). Үүний тулд:

- Хайруулын тавгийг гаргаж ирнэ.
- Орцыг халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр сэгсрэх ба эргүүлнэ.
- Хайруулын тавгийг буцааж хийн үргэлжлүүлэн хоолыг хийнэ.

Жич: Хоол хийхээ түр зогсоохын тулд **Эхлэх/түр зогсоох** товчлуурыг дарна. Үргэлжлүүлэхийн тулд ижил товчлуурыг дахин дарна уу.

Жич: Сагсыг авах үед төхөөрөмж автоматаар зогсох болно. Сагсаа буцаан төхөөрөмжид оруулмагц хоол хийх ажил автоматаар үргэлжилнэ.

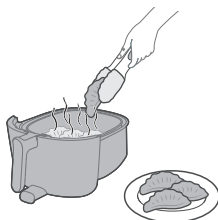
- 10** Хоол хийж дуусмагц цаг хэмжигчийн хонх дуугарах болно. Хайруулын тавгийг болгоомжтой татаж аваарай.



**Болгоомжил:** Хоол хийх үйл явц дууссаны дараа сагс, хайруулын таваг, дотоод хана болон хоол халуун байна. Сагсыг төхөөрөмжөөс гаргах үед үргэлж халуунд тэсвэртэй гадаргуу (төмөр тавиур эсвэл силикон дэвсгэр г.м.) дээр тавина уу. Хүнсний төрлөөс хамааран сагснаас уур гарч болно.

- 11** Болгосон хоолыг сагснаас гаргана.

Жич: Илүүдэл тос эсвэл хоолны өөх тос нь хайруулын таваг доор цугладаг.



Жич: Хоолны төрлөөс хамааран та илүүдэл тос, өөх тосыг багцын хооронд эсвэл орцыг сэгсрэхээс өмнө асгаж болно. Үүнийг аюулгүй болгохын тулд хайруулын тавган дээр халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр байрлуулж, зуухны аюулгүйн бээлий өмс. Тос эсвэл өөх тосыг болгоомжтой хийнэ.

## Уураар шарах горимд зориулсан хоол хүнсний хүснэгт

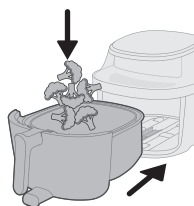
Доорх хүснэгтэд янз бүрийн төрлийн хоол бэлтгэх үндсэн тохиргоог санал болгож байна.

### Жич

- Заасан тохиргоонууд нь удирдамж болно. Бүрэлдэхүүн хэсгүүдийн гарал үүсэл, хэмжээ, хэлбэр, брэндийн ялгаатай байдлаас шалтгаалан бүх найрлагад оновчтой үр дүнг баталгаажуулах боломжгүй.
- Илүү их хэмжээгээр (жишээ нь, шарсан төмс, сам хорхой, бөмбөрийн савх, хөлдөөсөн зууш) хоол хийхдээ жигд бүтэцтэй, бэлэн байдлыг хангахын тулд хоол хийх явцад найрлагыг нь 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана.

Хүнсний зүйлс	Хоолны хэмжээ	Температур	Цаг	Жич
Шинэхэн төмс	1000 г/35 унц	180 °C	34 min	Бэлдэх явцад 1-2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы цээж (ойролцоогоор 160 г/6 унц)	5 ширхэг	160 °C	29 мин	Бэлдэх явцад 1-2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Загасны филе (125 гр/4 унц орчим)	6 ширхэг	160 °C	22 мин	Бэлдэх явцад 1-2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Гэрийн талх	500 g	180 °C	30 мин	Зуурсан гурилыг жигд, тэгш давхарга болгон тарааж, талхыг шатааж болох тул хоол хийх явцад халаах элементэд хүрэхээс сэргийлнэ.
Бүтэн тахиа	1200 г/42 унц	180 °C	50 мин	Дундуур нь хоёр удаа сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана

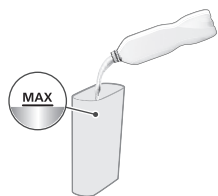
## Уурын горим



- 1 Сагсанд орцуудаа нэмээд хайруулын тавгийг буцаан төхөөрөмж рүү шургуулна.

Жич: Агаараар шарагч нь олон төрлийн орц найрлагыг бэлтгэхэд тохиромжтой. Хамгийн сайн үр дүнд хүрэхийн тулд санал болгож буй хэмжээ болон хоол хийх хугацааг "Хүнсний хүснэгт"-ээс харна уу.

Жич: Санал болгож буй хэмжээнээс хэтрүүлэх эсвэл сагсыг "ДЭЭД"-ээс хэтрүүлэхээс зайлсхий, учир нь энэ нь хоол хийх чадварт нөлөөлж болзошгүй.



2 Усны савыг **ДЭЭД** тэмдэглэгээнд хүртэл ус дүүргэнэ үү.

Жич: Хэрэв та хатуулаг ихтэй устай бүс нутагт амьдардаг бол цэвэршүүлсэн ус эсвэл нэрмэл ус ашиглахыг зөвлөж байна.



3 Төхөөрөмжийн доод талаас усны савны суурийг татаж ав.



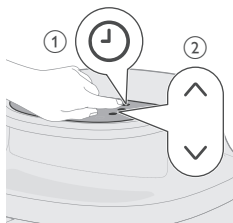
4 Усны савны тагийг таглаад усны савыг суурин дээр байрлуулна.



5 Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд **Асаах/унтраах** товчлуурыг дээр дарна.



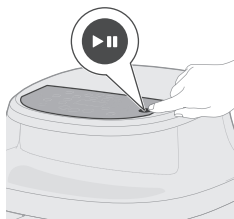
6 Уурын горимд орохын тулд **Уур** гэсэн товчлуурыг товш.



- 7** Хугацаа товчлуурыг дараад дараа нь **Өсгөх** эсвэл **Бууруулах** товчлуурыг ашиглан хүссэн хоол хийх **Хугацааг** сонгоно уу.

Жич: Температурын тохируулгыг Уураар хоол хийхэд идэвхгүй болгосон байдаг.

Жич: Хоол хийх температур, цагийг гараар сонгохоос гадна тав тухтай, оновчтой үр дүнд хүрэхийн тулд урьдчилан тохируулсан олон төрлийн програмаас сонгох боломжтой.



- 8** **Эхлэх/түр зогсоох** товчлуурыг дарж хоол хийж эхлүүлнэ.

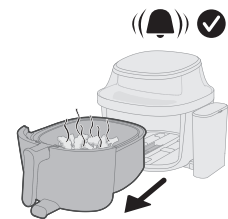
Жич: Зарим жор найрлагын хувьд хоол бэлдэх хугацааны талд нь сэгсрэх эсвэл эргүүлэх хэрэгтэй болно ("Хоолны хүснэгт" харна уу). Үүний тулд:

- Хайруулын тавгийг гаргаж ирнэ.
- Хоолны орцуудыг халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр сэгсрэх эсвэл эргүүлнэ.
- Хайруулын тавгийг буцааж хийн үргэлжлүүлэн хоолыг хийнэ.

Жич: Хоол хийхээ түр зогсоохын тулд **Эхлэх/түр зогсоох** товчлуурыг дарна. Үргэлжлүүлэхийн тулд ижил товчлуурыг дахин дарна уу.

Жич: Сагсыг авах үед төхөөрөмж автоматаар зогсох болно. Сагсаа буцаан төхөөрөмжид оруулмагц хоол хийх ажил автоматаар үргэлжилнэ.

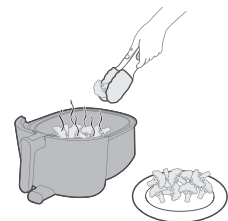
- 9** Хоол хийж дуусмагц цаг хэмжигчийн хонх дуугарах болно. Хайруулын тавгийг болгоомжтой татаж аваарай.



**Болгоомжил:** Хоол хийх үйл явц дууссаны дараа сагс, хайруулын таваг, дотоод хана болон хоол халуун байна. Сагс болон хайруулын тавгийг төхөөрөмжөөс гаргасны дараа үргэлж халуунд тэсвэртэй гадаргуу (төмөр тавиур эсвэл силикон дэвсгэр г.м.) дээр тавина уу. Хүнсний төрлөөс хамааран сагснаас уур гарч болно.

- 10** Болгосон хоолыг сагснаас гаргана.

Жич: Илүүдэл тос эсвэл хоолны өөх тос нь хайруулын таваг доор цугладаг.



Жич: Хоолны төрлөөс хамааран та илүүдэл тос, өөх тосыг багцын хооронд эсвэл орцыг сэгсрэхээс өмнө асгаж болно. Үүнийг аюулгүй болгохын тулд хайруулын тавган дээр халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр байрлуулж, зуухны аюулгүйн бээлий өмс. Тос эсвэл өөх тосыг болгоомжтой хийнэ.

## Уураар болгох хүнсний жагсаалт

Доорх хүснэгтэд янз бүрийн төрлийн хоол бэлтгэх үндсэн тохиргоог санал болгож байна.

### Жич

- Заасан тохиргоонууд нь удирдамж болно. Бүрэлдэхүүн хэсгүүдийн гарал үүсэл, хэмжээ, хэлбэр, брэндийн ялгаатай байдлаас шалтгаалан бүх найрлагад оновчтой үр дүнг баталгаажуулах боломжгүй.

- Илүү их хэмжээгээр (жишээ нь, шарсан төмс, сам хорхой, бөмбөрийн савх, хөлдөөсөн зууш) хоол хийхдээ жигд бүтэцтэй, бэлэн байдлыг хангахын тулд хоол хийх явцад найрлагыг нь 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана.

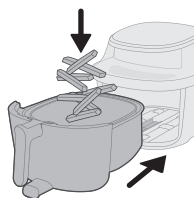
Хүнсний зүйлс	Хоолны хэмжээ	Температур	Цаг	Жич
Шинэхэн төмс	1000 гр / 35 унц	100 °C	29—35 мин	
Бүтэн төмс (250-300 гр/9-11 унц орчим)	4 ширхэг	100 °C	50-60 мин	
Гахайн хавирга	300 г/11 унц	100 °C	25—35 мин	
Будаа	320 гр/11 унц	100 °C	35-40 мин	Жигнэх сав, силикон тавиур гэх мэт хоол хийх сав ашиглах. Саванд 320 мл ус нэмнэ үү, будаа/усны харьцаа нь 1:1.2 байна
Ям/Амтат төмс (100 гр/3.5 унц орчим)	8 ширхэг	100 °C	50-75 мин	

## Урьдчилан тохируулсан програмаар хоол хийх

Энэхүү төхөөрөмж нь хоол бэлтгэх ажлыг хялбаршуулах зорилгоор урьдчилан тохируулсан олон төрлийн хоол хийх програмтай ирдэг. Урьдчилсан тохируулга бүрийг тодорхой төрлийн хоолонд тохируулан хамгийн тохиромжтой температур, хоол хийх цагийг автоматаар тохируулж, хамгийн бага хүчин чармайлтаар амттай үр дүнг өгдөг.

- 1 Сагсанд орцуудаа нэмээд хайруулын тавгийг буцаан төхөөрөмж рүү шургуулна.

Жич: Санал болгож буй хэмжээнээс хэтрүүлэх эсвэл сагсыг "ДЭЭД"-ээс хэтрүүлэхээс зайлсхий, учир нь энэ нь хоол хийх чадварт нөлөөлж болзошгүй.



- 2 Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд **Асаах/унтраах** товчлуур дээр дарна.





- 3 Хоол хийх горимуудын аль нэгийг оруулахын тулд **Агаараар шарах, Уураар болгох**, эсвэл **Уураар шарах** товчлуурыг дарна уу.

Жич: Та **Уураар болгох** эсвэл **Уураар шарах** хоол хийх горимыг ашиглаж байхдаа дүүргэсэн усны савыг байгаа эсэхээ шалгаарай.



- 4 Таны хийж буй хоолонд тохируулан урьдчилан тохируулсан програмуудаас аль нэгийг нь сонгоорой.

- 5 **Эхлэх/түр зогсоох** товчлуурыг дарж хоол хийж эхлүүлнэ.

Жич: Зарим жор найрлагын хувьд хоол бэлдэх хугацааны талд нь сэгсрэх эсвэл эргүүлэх хэрэгтэй болно ('Хоолны хүснэгт' харна уу). Үүний тулд:

- Сагсыг зөөлнөөр гаргаж ир.
- Орцыг халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр сэгсрэх ба эргүүлнэ.
- Үргэлжлүүлэн хоол хийхийн тулд сагсыг дахин оруулна.

Жич: Хоол хийхээ түр зогсоохын тулд **Эхлэх/түр зогсоох** товчлуурыг дарна. Үргэлжлүүлэхийн тулд ижил товчлуурыг дахин дарна уу.

Жич: Сагсыг авах үед төхөөрөмж автоматаар зогсох болно. Сагсаа буцаан төхөөрөмжид оруулмагц хоол хийх ажил автоматаар үргэлжилнэ.

- 6 Хоол хийж дуусмагц цаг хэмжигчийн хонх дуугарах болно. Хайруулын тавгийг болгоомжтой татаж аваарай.

**Болгоомжил:** Хоол хийх үйл явц дууссаны дараа сагс, хайруулын таваг, дотоод хана болон хоол халуун байна. Сагс болон хайруулын тавгийг төхөөрөмжөөс гаргасны дараа үргэлж халуунд тэсвэртэй гадаргуу (төмөр тавиур эсвэл силикон дэвсгэр г.м.) дээр тавина уу. Хүнсний төрлөөс хамааран сагснаас уур гарч болно.











- 7 Болгосон хоолыг сагснаас гаргана.

Жич: Илүүдэл тос эсвэл хоолны өөх тос нь хайруулын таваг доор цугладаг.




Жич: Хоолны төрлөөс хамааран та илүүдэл тос, өөх тосыг багцын хооронд эсвэл орцыг сэгсрэхээс өмнө асгаж болно. Үүнийг аюулгүй болгохын тулд хайруулын тавган дээр халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр байрлуулж, зуухны аюулгүйн бээлий өмс. Тос эсвэл өөх тосыг болгоомжтой хийнэ.





### Агаараар шарахад зориулсан урьдчилан тохируулсан хүснэгт

Урьдчилан тохируулах	Зөвлөсөн хэмжээ	Цаг	Температур	Сэгсрэхийг сануулагч
 Хөлдөөсөн төмс	1000 g	27 мин	180 °C	2 удаа
 Гэрийн аргаар хийсэн шарсан төмс	1000 g	29 мин	180 °C	2 удаа
 Зүссэн мах	4 ширхэг (190гр/тус бүр)	17 мин	200 °C	1 удаа
 Өндөг ба өглөөний цай	3 шарсан талх, 4 өндөг	12 мин Хоол хийхдээ 6 минутын турш шарсан талх нэмнэ	160 °C	/
 Маффин	9 аяга (аяга бүр 30гр орчим)	16 мин	160 °C	/
 Тахианы мах	10 ширхэг (125 гр/тус бүр)	28 мин	180 °C	2 удаа
 Ногооны холимог	1000 гр (Агаараар шарах горим) 600 гр (Уураар шарах болон Уураар болгох горим)	12 мин	180 °C	2 удаа
 Бүтэн загас	2 загас (загас бүр 300-400 гр)	13 мин	200 °C	1 удаа

### Уураар шарахад зориулсан урьдчилан тохируулсан хүснэгт

Урьдчилан тохируулах	Жин	Цаг	Температур	Сэгсрэхийг сануулагч
 Тахианы мах	10 ширхэг (125 гр/тус бүр)	35 мин	180 °C	2 удаа
 Шоо дөрвөлжин хэрчсэн төмс	1000 g	34 min	180 °C	1 удаа
 Цэцэгт байцаа	600 g	19 мин	160 °C	2 удаа

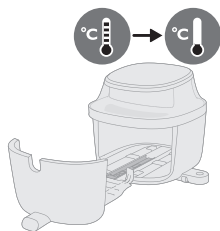
	Бүтэн загас	2 загас (загас бүр 300-400 гр)	18 мин	200 °C	1 удаа
	Банш	370 g	16 мин	160 °C	/

### Уураар болгоход зориулсан урьдчилан тохируулсан хүснэгт

	Урьдчилан тохируулах	Жин	Цаг	Температур
	Тахианы мах	10 ширхэг (125 гр/тус бүр)	33 мин	100 °C
	Шоо дөрвөлжин хэрчсэн төмс	1000 g	29 мин	100 °C
	Брокколи	600 g	13 мин	100 °C
	Бүтэн загас	2 загас (загас бүр 300-400 гр)	19 мин	100 °C
	Банш	370 g	13 мин	100 °C

## Цэвэрлэх

### Ердийн цэвэрлэгээ

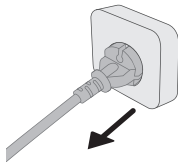


**Анхааруулга:** Цэвэрлэхийн хайруулын таваг, сагс болон цахилгаан хэрэгслийн дотор талыг бүрэн хөргөнө.

**Анхааруулга:** Хайруулын таваг нь наалддаггүй бүрхүүлтэй. Металл гал тогооны хэрэгсэл, зүлгүүрийн цэвэрлэгээний материалыг бүү ашиглаарай, учир нь энэ наалддаггүй бүрхүүлийг гэмтээж болзошгүй.

Ашигласны дараа тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг үргэлж цэвэрлээрэй. Хэрэглээд дууссаны дараа тухай бүр хайруулын таваг доторх өөх, тосыг авна.

- 1 Асаах/Унтраах товчийг дарж, цахилгаан хэрэгслийг унтраагаад хананы гаралтаас тагийг авч, цахилгаан хэрэгслийг хөргөнө үү.
- 2 Хайруулын тавгийн ёроолоос тос өөхийг авч, цэвэрлэнэ.



- 3 Цоргоны доорх сагс, хайруулын таваг, усны савыг шаардлагатай бол бүлээн ус, аяга таваг угаагч бодис, зүлгүүргүй хөвөн ("цэвэрлэх хүснэгт" - ийг үзнэ үү) арчина.

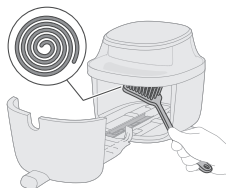
Зөвлөмж: Хоолны үлдэгдэл хайруулын таваг эсвэл сагсанд наалдсан бол аяга таваг угаагч шингэнтэй халуун усанд 10–15 минут дэвтээнэ. Усанд байлгаснаар хоолны үлдэгдлийг арилгахад хялбар болгодог. Тос, өөхийг уусгах чадвартай аяга таваг угаагч шингэн хэрэглээрэй. Хэрэв хайруулын таваг дээр эсвэл сагсанд өөхний толбо үлдсэн, тэдгээрийг халуун ус, аяга таваг угаагч бодисоор арилгаж чадаагүй бол шингэн тос арилгагч хэрэглээрэй.

Зөвлөмж: Шаардлагатай бол халаалтын элементэд наалдсан хоолны үлдэгдлийг зөөлөн, дунд үстэй сойзоор арилгаж болно. Ган утсан сойз эсвэл хатуу үстэй сойз бүү ашигла, учир нь энэ нь халаалтын элементийн бүрээсийг гэмтээж болзошгүй.

- 4 Зурахгүй байхын тулд цахилгаан хэрэгслийн дотор болон гадна талыг үрчийгээгүй, цэвэр, зөөлөн арчуураар арчина. Шаардлагатай бол бага зэрэг норгосон арчуураар арчаад, дараа нь хуурайгаар арчина.








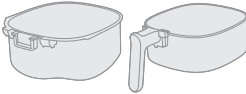
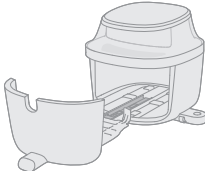
- 5 Халаалтын элементийг цэвэрлэгээний сойзоор цэвэрлэж, хоолны үлдэгдлийг цэвэрлэ.





6 Төхөөрөмжийн дотор талыг бага зэрэг чийгтэй зөөлөн даавуугаар цэвэрлэж, шаардлагатай бол дараа нь хуурай даавуугаар арчина.

### Цэвэрлэгээний хүснэгт

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Уураар цэвэрлэх

Уураар цэвэрлэх функц нь тослог үлдэгдлийг уусгаж, сагс болон хайруулын тавгийг сайтар цэвэрлэхэд тусалдаг.

Програм нь 25 минутын турш ажиллах бөгөөд үүнд:

- Хурцыг арилгахын тулд **20 минут уураар** цэвэрлэнэ.
- Хайруулын тавгийг хэрэглэхэд бэлэн байлгахын тулд **5 минут хатаана**.

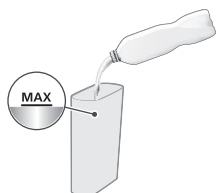
Жич: Уураар цэвэрлэх програмыг эхлүүлэх үед төхөөрөмж нь ердийн уурын горимоос илүү ар талаас илүү их уур гаргаж болзошгүй. Энэ нь хэвийн үзэгдэл бөгөөд ойролцоох ханан дээр конденсац ихсэж болзошгүй.

Эхлэхээсээ өмнө дараахыг баталгаажуул:

- Агаарын гаралт нь ямар ч цахилгаан залгуур руу шууд хардаггүй.
- Гал тогооны бусад хэрэгслийг төхөөрөмжийн хажууд бүү байрлуул.
- Конденсац үүсэхийг багасгахын тулд төхөөрөмж болон хананы хооронд дор хаяж 15 см зай үлдээгээрэй.

1 Усны савыг **ДЭЭД** тэмдэглэгээнд хүртэл ус дүүргэнэ үү.

Жич: Хэрэв та хатуулаг ихтэй устай бүс нутагт амьдардаг бол цэвэршүүлсэн ус эсвэл нэрмэл ус ашиглахыг зөвлөж байна.



2 Төхөөрөмжийн доод талаас усны савны суурийг татаж ав.



3 Усны савны тагийг таглаад усны савыг суурин дээр байрлуулна.



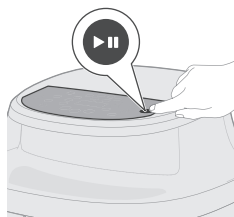
4 Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд **Асаах/унтраах** товчлуурыг дээр дарна.

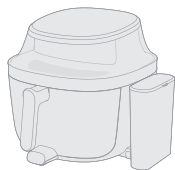


5 **Уураар цэвэрлэх** товчлуурыг товш.

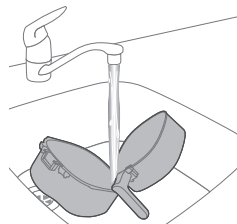


6 **Эхлэх/түр зогсоох** товчлуурыг дарж цэвэрлэх үйлдлийг эхлүүлнэ.





- 7 20 минутын дараа цахилгаан хэрэгсэл тасралтгүй дуугарах ба та тавгийг авах хүртэл уураар цэвэрлэх дүрс анивчих болно.

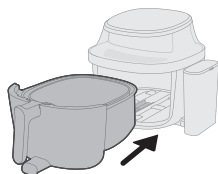


- 8 Хайруулын таваг болон сагсыг гаргаж ирээд цэвэрлэнэ.

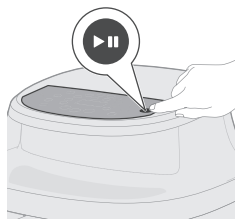
**Болгоомжил: Халуун хайруулын тавагтай ажиллахын тулд үргэлж халуунд тэсвэртэй бээлий өмс.**

Жич: Хэрэв хайруулын таваг болон сагсанд тос үлдсэн байвал хөөстэй ус эсвэл угаалгын бодис ашиглан зөөлөн алчуур эсвэл хөвсгөр зүйлээр цэвэрлээд дахин зайлж угаана уу.

- 9 Хайруулын таваг болон сагсыг буцаан төхөөрөмжид хийнэ.

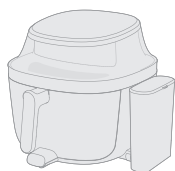


- 10 Эхлэх/түр зогсоох товчлуурыг дарж хатаах процессыг эхлүүлнэ.



- 11 5 минутын дараа дуут дохио дуугарч хатаах үйлдэл дууссаныг илтгэнэ.

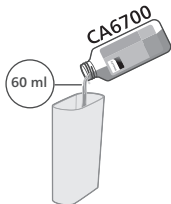
Зөвлөмж: Эхний удаа хэрэглэхээс өмнө эсвэл удаан хугацаанд ашиглаагүй бол "Уураар цэвэрлэх" функцийг ашиглан усны систем болон баруун тасалгааг сайтар цэвэрлэхийг зөвлөж байна.



## Тос арилгах

Уурын горимыг ашиглахад 20 цаг тутамд тос арилгах сануулагч автоматаар гарч ирэх ба дэлгэцэн дээр анивчдаг бөгөөд энэ нь тос арилгах програмыг ажиллуулах цаг болсон гэсэн үг юм. Тос арилгах програм нь агааржуулагчийн усны системд хуримтлагдсан шохойн шороог цэвэрлэж, ашиглалтын хугацааг уртасгахад тусалдаг.

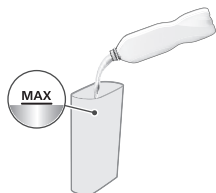
- 1 Усны саванд Philips Descaler CA6700-оос 60 мл хийж дүүргэнэ.



Жич: Philips Descaler CA6700 нь хайрцагт багтаагүй. Тос арилгалтыг хамгийн үр дүнтэй хийхийн тулд тус бүтээгдэхүүнийг тусад нь худалдан аваарай.

Жич: Төхөөрөмжийн кальцийн хуримтлалыг арилгахдаа Philips Descaler CA6700/55-г ашиглахыг зөвлөж байна (Philips онлайн дэлгүүрээс авах боломжтой). Төхөөрөмжийг уураар жигнэх функцыг 10 цаг ашигласны дараа кальцийн хуримтлалыг арилгах шаардлагатай. Хэрэв цитрийн хүчил нунтаг агуулсан кальцийн арилгагч ашиглах гэж байгаа бол **40 г хүнсний зориулалттай цитрийн хүчил** нунтагыг **800 мл усанд** хольж кальцийн арилгагч уусмал бэлтгэхийг зөвлөж байна. Төхөөрөмжийг кальцийн хуримтлалаас арилгахгүй бол баталгаагүй болно.

- 2 Усны савыг **MAX** тэмдэг хүртэл усанд дүүргээрэй.



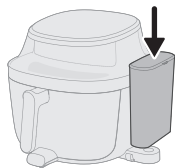
Жич: Хэрэв та хатуулаг ихтэй устай бүс нутагт амьдардаг бол цэвэршүүлсэн ус эсвэл нэрмэл ус ашиглахыг зөвлөж байна.

- 3 Усны саванд ус болон тос арилгагчийг жигд холино.



- 4 Төхөөрөмжийн доод талаас усны савны суурийг татаж ав.

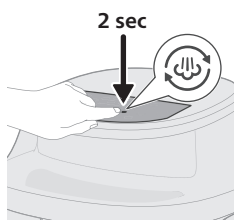




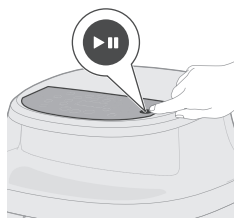
5 Усны савны тагийг таглаад усны савыг суурин дээр байрлуулна.



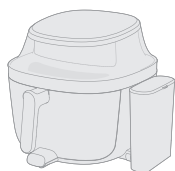
6 Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд **Асаах/унтраах** товчлуурыг дарна.



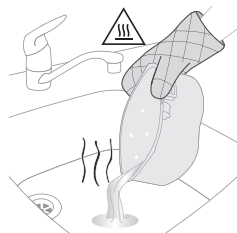
7 **Уураар цэвэрлэх** товчлуурыг 2 секундйн турш дарна.



8 **Эхлэх/түр зогсоох** товчлуурыг товшоод тосыг арилгана.

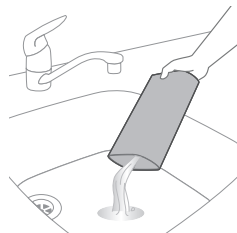


9 Тосыг арилгасны дараа 25 минутын дараа төхөөрөмж дуугарах бөгөөд хайруулын тавган дээрээс татан авахыг сануулна.



**10** Хайруулын тавгийг сугалж, хайруулын тавган дээр үлдсэн усыг асга.

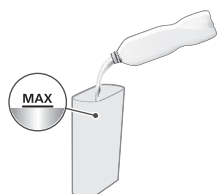
**Болгоомжил:** Халуун хайруулын тавагтай ажиллахын тулд үргэлж халуунд тэсвэртэй бээлий өмс.



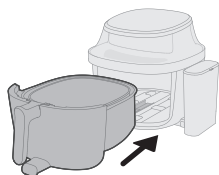
**11** Усны саван дахь аливаа үлдсэн усыг асгана уу

**12** Усны савыг дахин дүүргээрэй.

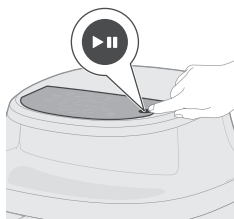
**Жич:** Хэрэв та хатуулаг ихтэй устай бүс нутагт амьдардаг бол цэвэршүүлсэн ус эсвэл нэрмэл ус ашиглахыг зөвлөж байна.

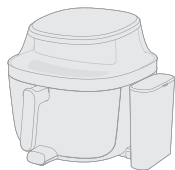


**13** Сагс болон хайруулын тавгийг гал тогооны цахилгаан хэрэгсэл рүү буцаан хийнэ.

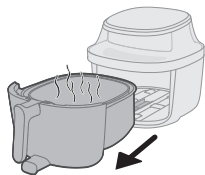


**14** Эхлэх/түр зогсоох товчлуурыг дарж тосыг үргэлжүүлэн арилгана.

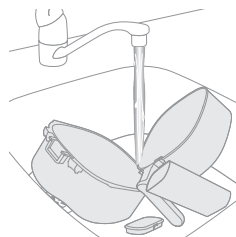




15 Төхөөрөмжийн дуут дохиог дахин сонсох үед тос арилгах процесс дуусна.



16 Сагс болон хайруулын тавгийг гаргаж ав.



17 Цоргоны доор сагс, хайруулын таваг, усны савыг зайлж угаана.

**Чухал зүйл:** Хүхрийн хүчил, давсны хүчил, сульфамийн хүчил эсвэл цууны хүчил (цуу) дээр суурилсан тос, тортог арилгах шингэн хэрэглэхийг хориглоно, учир нь энэ нь төхөөрөмжийн усны системийг гэмтээж, тосыг бүрэн уусгахгүй байх магадлалтай.

**Жич:** Хэрэв таны орчинд хатуу ус ихэвчлэн хэрэглэгддэг бол төхөөрөмжийн усны зэв, тортгийг илүү ойр давтамжтай арилгах шаардлагатай байж магадгүй.

## Хадгалалт

- 1 Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг салгаад хөргөнө.
- 2 Хадгалахаасаа өмнө бүх эд ангийг цэвэр, хуурай байлгах хэрэгтэй.

### Жич

- Шарагчийг авч явахдаа санамсаргүй хазайлгах болон эд ангиудыг гэмтээхээс сэргийлж, хэвтээ байдлаар нь, хайруулын тавгийг урд талаас нь дэмнэж барина.
- Шарагчийг зөөх ба/эсвэл хадгалахаас өмнө салдаг эд ангиудыг боосон эсэхийг нягтал.

## Асуудал шийдвэрлэх нь

Энэ бүлэгт уг гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлд тулгарч болох хамгийн нийтлэг асуудлуудыг нэгтгэн харуулав. Хэрэв та доорх мэдээллээр асуудлыг шийдэж чадахгүй байгаа бол [www.home.id/support](http://www.home.id/support) хаягаар орж байнга асуудаг асуултуудын жагсаалтыг авах эсвэл өөрийн улс дахь Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбоо бариарай.

**Асуудал**

Цахилгаан хэрэгслийг ашиглах явцад гадна талаар хална.

**Боломжит шалтгаан**

Дотор дулаан нь гадна талын хананд цацагддаг.

**Шийдэл**

Энэ бол хэвийн юм. Ашиглалтын явцад хүрэх шаардлагатай бүх бариул, товч нь хүрэхэд хангалттай сэрүүн байдаг.

Хоолыг зөв чанаж болгосон эсэхийг шалгахын тулд хайруулын таваг, сагс болон цахилгаан хэрэгсэл дотор тал нь үүнийг асаахад үргэлж халуун болдог. Эдгээр гурван хэсэгт хүрэхэд үргэлж хэт халуун байдаг.

Хэрэв та цахилгаан хэрэгслийг удаан хугацаанд асаалттай орхивол зарим газар хүрэхэд хэт халуун болно. Эдгээр хэсгүүдийг цахилгаан хэрэгсэл дээр дараах тэмдгээр тэмдэглэсэн байгаа:



Хэрэв та халуун хэсгүүдээс болгоомжилж, хүрэхээс зайлсхийж чадвал цахилгаан хэрэгслийг ашиглахад бүрэн аюулгүй байдаг.

Гэртээ хийсэн шарсан төмс маань санаснаар болдоггүй.

Та зөв төмсний төрлийг ашиглаагүй байна.

Хамгийн сайн үр дүнд хүрэхийн тулд шинэхэн гурилтай төмс хэрэглээрэй. Хэрэв та төмсөө хадгалах шаардлагатай бол хөргөгчид байгаа шиг хүйтэн орчинд бүү хадгал. Сав баглаа боодол дээр нь шарахад тохиромжтой гэж заасан төмсийг сонгоорой.

Сагсанд байгаа хоолны орцын хэмжээ хэтэрхий том байна.

Гэрийн шарсан төмс бэлдэхийн тулд энэ гарын авлагын хуудас дахь зааврыг дагана уу.

Зарим төрлийн орц найрлагыг хоол хийх хугацааны талд сэгсрэх шаардлагатай.

Гэрийн шарсан төмс бэлдэхийн тулд энэ гарын авлагын хуудас дахь зааврыг дагана уу.

Шарагч асахгүй байх.

Цахилгаан хэрэгслийг залгаагүй.

Залгуур хананы розеткад зөв залгагдсан эсэхийг шалга.

Асуудал	Боломжит шалтгаан	Шийдэл
	Хэд хэдэн цахилгаан хэрэгсэл нэг залгуурт холбогдсон.	Агаараар шарагч нь өндөр ватттай. Өөр залгуурт залгаж үзээд гал хамгаалагчийг шалгана уу.
	Та <b>Асаах/унтраах</b> товчлуурыг товшоогүй байна.	Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд <b>Асаах/унтраах</b> товчлуур дээр дарна.
Би Шарагч дотроос гуужсан толбо харж байна.	Шарагчийн хайруулын таваг дотор бүрхүүлд санамсаргүй хүрэх, зурах зэргээс (жишээлбэл, хатуу цэвэрлэгээний хэрэгслээр цэвэрлэх болон/эсвэл сагс оруулах үед) зарим жижиг толбо үүсэж болзошгүй.	Сагсыг хайруулын таваг дээр зөв буулгаснаар та эвдрэлээс урьдчилан сэргийлэх боломжтой. Хэрэв та сагсыг далий оруулбал хажуу хэсгээрээ хайруулын тавгийн ханыг мөргөж, бүрхүүл хагарч, эмтэрч болзошгүй. Хэрэв ийм зүйл тохиолдвол ашигласан бүх материал нь хүнсний аюулгүй тул энэ нь ямар ч хор хөнөөлгүй гэдгийг анхаарна уу.
Цахилгаан хэрэгслээс цагаан утаа гарах.	Та өөх тостой хоол бэлдэж байна.	Хайруулын тавагнаас илүүдэл өөх тосыг болгоомжтой арилгасны дараа үргэлжлүүлэн бэлдэнэ үү.
	Хайруулын таваг дотор өмнө нь хэрэглэсэн тос үлдсэн.	Цагаан утаа нь хайруулын таваг дээр халсан тосны үлдэгдлээс үүсдэг. Ашиглаж дуусах бүрд хайруулын таваг, сагсыг сайтар цэвэрлээрэй.
	Талх эсвэл бүрэх нь хоолонд зөв наалдаагүй.	Агаарт дусаах жижиг хэсгүүд нь цагаан утаа үүсгэдэг. Хоолонд наалдахын тулд талх эсвэл бүрээсийг сайтар дар.
	Маринад, шингэн эсвэл махны шүүс нь хийсэн өөх, тосонд цацагдаж байна.	Хоолыг сагсанд хийхээсээ өмнө хатаана.
Шарагч дахь дэлгэц "E1" гэж харуулж байна.	Та Шарагчаа хэт хүйтэн газарт хадгалж магадгүй.	Хэрэв төхөөрөмжөө орчны температур багатай газар хадгалсан бол дахин залгахаас өмнө өрөөний температурыг дор хаяж 15 минут байлгаж халаана уу. Хэрэв таны дэлгэц "E1", гэж харуулж байгаа бол Үйлчилгээний шугам руу залгах эсвэл өөрийн улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбогдоно уу.

Асуудал	Боломжит шалтгаан	Шийдэл
Шарагч дахь дэлгэц "E4-E12" гэж харуулж байна.	Төхөөрөмж эвдрэлтэй байж болзошгүй.	Төхөөрөмжийг дахин салгах болон залгаж үзнэ үү. Хэрэв энэ тус болохгүй байвал Үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийн улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбогдоно уу.
Шарагч дахь дэлгэц "E15" гэж харуулж байна.	Дотор талын усны хоолой бөглөрсөн байна.	Тос арилгах процессыг (харна уу 'Тос арилгах') гүйцэтгэнэ. Хэрэв энэ тус болохгүй байвал Үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийн улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбогдоно уу.
Цахилгаан хэрэгслийн дотор талаас сонин дуу чимээ гарахыг сонсох.	Энэ төхөөрөмж нь дулааныг эргүүлэх сэнс, уураар жигнэх функцийг идэвхжүүлэх усны насосоор тоноглогдсон. Ашиглалтын явцад та эдгээр бүрэлдэхүүн хэсгүүдийн дуу чимээг сонсож болно.	Энэ нь хэвийн бөгөөд хүлээгдэж буй зүйл юм. Хэрэв дуу чимээ мэдэгдэхүйц чангарч, шинж чанар нь өөрчлөгдвөл Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбогдож нэмэлт тусламж авна уу.
Хоол хийсний дараа тасалгаанд ус үлдэнэ.	Хоол хийж дууссаны дараа та хоол хийх камерт ус үлдэж байгааг анзаарч болно. Энэ нь үйл ажиллагааны явцад үүссэн уурын улмаас хоол хүнс болон тасалгааны дотоод хананд өтгөрдөг.	Бага хэмжээний конденсац үүсэх нь хэвийн үзэгдэл юм. Зөөлөн, чийгтэй, үрэлтгүй даавуугаар арчихад л хангалттай.
☒ анивчиж байна.	Усны саванд ус байхгүй байх	Усны саванд цэвэршүүлсэн ус / дистилляцилагдсан ус нэмнэ.
	Усны сав зөв байрлаагүй байх	Усны савыг дарж байранд нь байлгана.
	Дотор талын усны хоолой бөглөрсөн байна.	Тос арилгах процессыг (харна уу 'Тос арилгах') гүйцэтгэнэ. Хэрэв энэ тус болохгүй байвал Үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийн улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбогдоно уу.
☑ анивчиж байна.	Энэ бол тос арилгах сануулга.	Тос арилгах процессыг гүйцэтгэнэ. "Тос арилгах" бүлгийг үзнэ үү.

## Асуудал

Уураар жигнэх, уураар цэвэрлэх, тос арилгах үед ханан дээр конденсаци үүсдэг.

## Боломжит шалтгаан

Энэ нь хэвийн. Төхөөрөмж нь агаарын гарцаас ихэссэн уурыг гаргаж болзошгүй. Энэ уурыг дотоод сэнний тусламжтайгаар ойролцоох гадаргуу руу түлхэж, ханан дээр харагдахуйц конденсац үүсгэдэг.

## Шийдэл

Аюулгүй, оновчтой ашиглахын тулд:

- Конденсац үүсэхийг багасгахын тулд төхөөрөмжийг хананаас 15 см-ээс багагүй зайд байрлуулна.
- Цахилгааны аюулаас зайлсхийхийн тулд агаарын залгуур нь цахилгааны залгуурт шууд тусдаггүй эсэхийг шалгаарай.
- Ашиглалтын явцад гал тогооны бусад хэрэгслийг төхөөрөмжид ойртуулж болохгүй.
- Ойролцоох гадаргуу дээр үүссэн конденсацийг хатаахын тулд шүүр эсвэл зөөлөн даавуу ашиглана уу.

Агаараар шарагчаас ус гоожиж байна.

Дотоод алдагдал (жишээ нь, усны хоолой эсвэл дотоод бүрэлдэхүүн хэсэг).

Нэмэлт тусламж авахыг хүсвэл өөрийн улсын Хэрэглэгчийн тусламж үйлчилгээний төвтэй холбогдоно уу.

Гадны хүчнээс үүссэн хагарал эсвэл гэмтэл.

Хэрэв төхөөрөмж унасан эсвэл гажигтай бол энэ нь бүтцэд гэмтэл учруулж, улмаар гоожиж болно.

Усны савыг зөв суурилуулаагүй эсвэл эвдэрсэн байж болзошгүй.

Усны савыг аваад аюулгүйгээр дахин суулгана уу.  
Харагдах хагарал, гэмтэл байгаа эсэхийг шалгаарай.  
Хэрэв эвдрэл илэрсэн бол Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбогдож нэмэлт тусламж аваарай.

Агаараар шарагч хангалттай уур гаргахгүй байна.

Усны саванд ус хангалтгүй байх

Усны саванд ус хангалттай байгаа эсэхийг шалгана уу.

Усны савыг зөв оруулаагүй байна.

Усны савыг дарж байранд нь байлгана.

**Асуудал****Боломжит шалтгаан****Шийдэл**

---

Усны оролт нь бохир эсвэл бөглөрсөн байна.

Бүх бөглөрлийг арилгахын тулд сайтар угааж цэвэрлэнэ.

---

Уурын генераторын бөглөрөл эсвэл дамжуулах хоолой алдагдсан байна.

Хэрэв төхөөрөмжийг удаан хугацаагаар ашигласан бол уурын генераторт засвар үйлчилгээ шаардлагатай байж болно.

Уурын системийг цэвэрлэхийн тулд тос арилгах програмыг ажиллуул.

Тосыг арилгасны дараа асуудал арилахгүй байвал танай улсын Хэрэглэгчийн тусламж үйлчилгээний төвтэй холбогдож нэмэлт тусламж авна уу.

---

## สารบัญ

คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ	184
การรีไซเคิล	188
การรับประกันและสนับสนุน	189
ข้อมูลเบื้องต้น	189
คำอธิบายทั่วไป	190
ก่อนใช้งานครั้งแรก	196
การเตรียมพร้อมก่อนใช้งาน	196
การใช้เครื่อง	197
การทำความสะอาด	211
การจัดเก็บ	219
วิธีแก้ไขปัญหา	219

## คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

### อันตราย



- 1 ห้ามวางเครื่องไอน้ำหรือใกล้กับเตาแก๊สที่มีความร้อนหรือเตาไฟฟ้าและแผ่นทำความร้อนด้วยไฟฟ้าทุกประเภท หรือในเตาอบที่มีความร้อน (รูปที่ 1)
- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ไฟฟ้าลงในน้ำ หรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ
- อย่าให้น้ำ หรือของเหลวใด ๆ เข้าสู่ตัวเครื่องเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต
- ใส่ส่วนผสมที่จะทอดลงในตะแกรงเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดประกายไฟขึ้น
- ห้ามปิดบังช่องลมเข้าและช่องลมออกในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ห้ามเติมน้ำมันลงในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- อย่าสัมผัสด้านในตัวเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน
- อย่าใส่อาหารที่มีปริมาณเกินระดับสูงสุดที่ระบุไว้ในตะแกรง
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าเครื่องทำความร้อนสะอาดและไม่มีอาหารติดอยู่ในเครื่องทำความร้อน

- โปรดระมัดระวังในการทำความสะอาดบริเวณด้านบนของช่องทำอาหาร: ตัวทำความร้อน, ขอบชิ้นส่วนโลหะ

## คำเตือน



- หากสายไฟชำรุด ต้องทำการเปลี่ยนโดย Philips ผู้ให้บริการ หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- เชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าบนผนังที่มีสายดินซึ่งมีการป้องกันโดยเบรกเกอร์ป้องกันไฟดูด
- ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้อง
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- พื้นผิวที่เข้าถึงได้อาจร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน (รูปที่ 2)
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้นำเครื่องไปเล่น
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- ห้ามไม่ให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องโดยปราศจากการควบคุมดูแล
- อย่าวางเครื่องชิดผนังหรือติดกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น เว้นระยะด้านหลัง ทั้งสองด้าน และเหนือเครื่องอย่างน้อย 15 ซม. ห้ามวางสิ่งของใด ๆ ที่ด้านบนของเครื่อง
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ไอความร้อนจะถูกระบายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก รักษาระยะห่างของมือและใบหน้าของคุณจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก โปรดระมัดระวังไอน้ำและความร้อนเมื่อคุณนำกระถางออกจากเครื่อง
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบาหรือกระถางรองอบในตัวเครื่อง
- การจัดเก็บมันฝรั่ง: อุณหภูมิจะต้องเหมาะสมกับพันธุ์มันฝรั่งที่จัดเก็บไว้และจะต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 6 °C เพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดสารอะคริลาไมด์ในอาหารที่เตรียมไว้
- เนื่องจาก Airfryer นี้มีช่องปรุงอาหารใหญ่ จึงมีพลังงานไฟฟ้าสูง อย่าใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังสูงอื่นๆ บนวงจรเดียวกันในเวลาเดียวกัน (เช่น กาต้มน้ำ เตาทำอาหารไฟฟ้า และอื่น ๆ ที่คล้ายกัน) มิฉะนั้น เบรกเกอร์ที่ติดตั้งในบ้านของคุณจะทำงานและไฟฟ้าที่เต้ารับนี้จะหยุดทำงาน
- เมื่อใช้ Airfryer ให้ระมัดระวังเป็นพิเศษเวลาเปิด ปิด หรือเขย่ากระถางที่มีขนาดใหญ่และมีน้ำหนักมาก ควรจับหม้อให้มั่นคงอยู่เสมอเพื่อป้องกันไม่ให้สั่นหลุดหรือตกลงมา ซึ่งอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้

- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ที่อุณหภูมิแวดล้อมระหว่าง 5°C และ 40°C
- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามวางสายไฟหลักใกล้พื้นผิวที่มีความร้อน
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้ใช้นี้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายหรือการบาดเจ็บ และใช้อุปกรณ์เสริมแท้ของ Philips เท่านั้น
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ตามลำพัง
- กระจก ตะแกรง และอุปกรณ์เสริมที่วางอยู่ในห้องปรุงอาหารจะร้อนในระหว่างและหลังการใช้เครื่อง โปรดใช้อย่างระมัดระวังเสมอ
- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ดูคำแนะนำได้ในคู่มือ
- ห้ามวางกระจกและตะแกรงบนแผงควบคุม UI เพราะอาจหล่นลงมาและก่อให้เกิดอันตรายได้
- โปรดระมัดระวังเมื่อนำกระจกออก เพื่อป้องกันการถูกลวกจากไอน้ำที่พุ่งออกมาขณะึ่งอาหาร
- อย่าหันช่องระบายไอน้ำของเครื่องไปทางปลั๊กไฟ

## คำเตือน

- เครื่องนี้ผลิตมาเพื่อใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ใช่เพื่อใช้ในสภาพแวดล้อมอื่น เช่น ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน ฟาร์มหรือสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น และไม่ใช่เพื่อการใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ห้องพัก และสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น
- โปรดยกเลิกการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟหากไม่มีการควบคุมดูแล หากคุณต้องปล่อยเครื่องไว้โดยไม่มีคนดูแล และก่อนการประกอบอุปกรณ์ ถอดอุปกรณ์ หรือทำความสะอาด
- วางเครื่องบนพื้นราบและมีพื้นผิวเสมอกัน
- หากนำเครื่องไปใช้ในทางไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการค้าหรือกิจการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะและ Philips จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ทั้งสิ้น
- โปรดนำเครื่องไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips เพื่อทำการตรวจสอบหรือซ่อมแซม อย่าพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตัวเอง มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ
- ดึงปลั๊กออกหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที ก่อนที่คุณจะเริ่มจับหรือทำความสะอาดเครื่อง

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมที่ทอดแล้วมีสีเหลืองทอง ไม่ใช่สีน้ำตาลไหม้หรือดำ
- กำจัดเศษอาหารที่ไหม้ ห้ามทอดมันฝรั่งสดที่อุณหภูมิสูงกว่า 180°C (เพื่อลดการเกิดสารอะคริลาไมด์)
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าอาหารสุกดีแล้วใน Airfryer
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าคุณสามารถควบคุม Airfryer ของคุณได้
- เมื่อปรุงอาหารที่มีไขมัน Airfryer อาจมีควันออกมา
- ห้ามกดปุ่มปลดตะแกรงระหว่างการเขย่าหรือเคลื่อนย้ายกระทะ
- เมื่อไอคอนการขจัดตะกรันสว่างขึ้น ให้ดำเนินการตามกระบวนการขจัดตะกรันต่อไป
- โปรดระมัดระวังในการเทอาหารที่ปรุงสุกแล้ว และระวังอย่าให้อุปกรณ์เสริมหลุดออกมา
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์วางห่างจากผนังด้านหลังอย่างน้อย 15 ซม. และด้านหลังห่างจากขอบเคาน์เตอร์ 2 ซม. นอกจากนี้ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าท่อระบายอากาศไม่หันไปทางปลั๊กไฟใดๆ
- อย่าวาง Airfryer ใกล้กับอุปกรณ์ทำอาหารอื่น กับผนังของครัว หรือใต้ลิ้นชักครัว เพราะไอน้ำอาจสะสมเป็นหยดน้ำไหลลงมา
- ต้องมีการระบายอากาศที่ดีรอบๆ ผลิตภัณฑ์ในการใช้งานปกติ
- หากไอน้ำสะสมอยู่ภายในหรือรอบๆ พื้นผิวช่องระบายไอน้ำ ให้เช็ดด้วยผ้านุ่มที่แห้ง
- หากมีน้ำขังในช่องเสียบ แนะนำให้ปรับตำแหน่งเครื่องหรือใช้ฝาปิดป้องกันฝุ่นช่องเสียบเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดหยดน้ำเกาะในช่องเสียบ
- เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดนี้ไม่มีสายไฟสั่นเพื่อลดความเสี่ยงของการพันกันหรือสะดุดซึ่งอาจเกิดขึ้นได้เมื่อใช้สายไฟที่ยาวกว่า
- อาจใช้ปลั๊กพ่วงได้หากใช้ด้วยความระมัดระวัง หากใช้ปลั๊กพ่วง:
  - ค่าพิกัดไฟฟ้าที่กำหนดไว้ของสายไฟจะต้องเท่ากับค่าพิกัดของเครื่องใช้ไฟฟ้า
  - ควรจัดสายไฟให้ไม่ห้อยออกจากขอบเคาน์เตอร์หรือโต๊ะ ซึ่งอาจทำให้เด็กดึงหรือสะดุดล้มโดยไม่ได้ตั้งใจ
  - ปลั๊กพ่วงควรเป็นสายไฟ 3 เส้นชนิดมีสายดิน
- เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดนี้ใช้ปลั๊กแบบมีขั้ว (ขั้วหนึ่งกว้างกว่าอีกขั้วหนึ่ง) เพื่อลดความเสี่ยงจากการเกิดไฟฟ้าช็อต ปลั๊กนี้จึงได้รับการออกแบบให้เสียบเข้ากับเต้าเสียบที่มีขั้วเดียวเท่านั้น หากปลั๊กไม่พอดีกับเต้าเสียบ ให้เสียบปลั๊กกลับด้าน หากยังไม่พอดี ให้ติดต่อช่างไฟฟ้าที่มีความชำนาญ  
อย่าพยายามดัดแปลงปลั๊กในทางใดทางหนึ่ง
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่เป็นด่างเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องเสียหาย ให้ใช้ผ้านุ่มและน้ำยาทำความสะอาดที่อ่อนโยนแทน
- ห้ามใช้น้ำกระด้าง เพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องเสียหาย ควรใช้น้ำบริสุทธิ์/น้ำกลั่นสำหรับนึ่ง ทอดด้วยไอน้ำ และขจัดคราบตะกรันแทน

- ห้ามเป่าลมเย็นจากพัดลมหรือเครื่องปรับอากาศไปที่ช่องระบายลมของ Airfryer
- โปรดใช้เฉพาะน้ำยาขจัดคราบตะกรัน CA6700 ของ Philips เท่านั้น ในทุกกรณี  
ห้ามใช้น้ำยาขจัดคราบตะกรันที่มีส่วนประกอบของกรดซัลฟิวริก กรดไฮโดรคลอริก กรดซัลฟามิกหรือกรดอะซิติก (น้ำส้มสายชู) เนื่องจากอาจทำให้ระบบน้ำในเครื่องของคุณเสียหายและไม่สามารถละลายตะกรันได้อย่างเหมาะสม  
การรับประกันจะถือเป็นโมฆะหากไม่ใช้ผลิตภัณฑ์ขจัดคราบตะกรันของ Philips หากไม่ขจัดคราบตะกรันในเครื่อง  
การรับประกันจะถือเป็นโมฆะเช่นกัน
- พื้นผิวขององค์ประกอบความร้อนอาจเปลี่ยนแปลงตามความร้อนที่เหลือหลังการใช้งาน

## สนามแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

เครื่องนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับที่บังคับใช้เกี่ยวกับการได้รับคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า

## ระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ

- เครื่องนี้มีฟังก์ชันปิดเครื่องอัตโนมัติ หากคุณไม่ได้กดปุ่มภายใน 20 นาที เครื่องจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ  
หากต้องการปิดเครื่องด้วยตนเอง ให้กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง

## การรีไซเคิล



- สัญลักษณ์นี้หมายความว่าต้องไม่ทิ้งผลิตภัณฑ์ที่ไฟฟ้าร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้า



## การรับประกันและสนับสนุน

Versuni Netherlands B.V. ซึ่งจดทะเบียนที่ Claude Debussylaan 88,  
Amsterdam, NL

เสนอการรับประกันสองปีสำหรับผลิตภัณฑ์นี้หลังจากวันที่ซื้อ  
(หรือวันที่ส่งมอบ หากส่งมอบในภายหลัง)

การรับประกันนี้จะไม่มีผลหากความชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากการใช้งานที่ไม่  
เหมาะสมหรือผลิตภัณฑ์ปราศจากการบำรุงรักษา

การรับประกันของเราจะไม่ส่งผลกระทบต่อสิทธิ์ของคุณตามกฎหมายในฐา-  
นะผู้บริโภค หากต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติม รับอะไหล่

หรือใช้สิทธิ์การรับประกัน โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่

**[home.id/support](https://www.home.id/support)**

## ข้อมูลเบื้องต้น

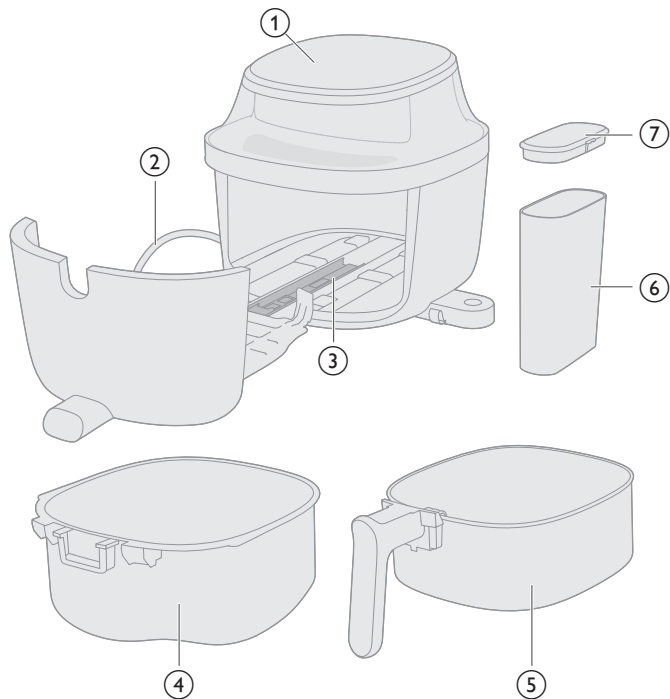
ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และยินดีต้อนรับสู่  
Philips

เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่เรามอบให้

โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ **[www.home.id](https://www.home.id)**

# คำอธิบายทั่วไป

## ภาพรวมของผลิตภัณฑ์



- 1 แฝงควบคุม
- 2 สายไฟ
- 3 ราง
- 4 กระทะ
- 5 ตะแกรง
- 6 แท่งค้ำน้ำ
- 7 ฝาแท่งค้ำน้ำ

## ภาพรวมแผงควบคุม

### พลังงานและการใช้งานพื้นฐาน



#### ปุ่มเปิด/ปิด

แตะเพื่อเปิดหรือปิด Airfryer



#### ปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว

แตะเพื่อเริ่มหรือหยุดกระบวนการปรุงอาหารชั่วคราว



#### ปุ่มทอดด้วยลมร้อน

แตะเพื่อเริ่มทอดด้วยอากาศร้อน ให้กรอบอร่อยทุกครั้ง



#### ปุ่มนึ่งทอด

แตะเพื่อเริ่มการนึ่งและทอดด้วยอากาศร้อน ให้ด้านในชุ่มชื้นและด้านนอกกรอบอร่อย



#### ปุ่มเพิ่มพลังไอน้ำ

แตะเพื่อปรุงอาหารด้วยไอน้ำ ให้ความร้อนอย่างอ่อนโยนและสม่ำเสมอ



#### ปุ่มเพิ่ม/ลด

แตะเพื่อเพิ่มหรือลดอุณหภูมิและเวลาการทำอาหาร



#### ปุ่มปรับอุณหภูมิ

แตะเพื่อเข้าสู่โหมดปรับอุณหภูมิ



#### ปุ่มปรับเวลา

แตะเพื่อเข้าสู่โหมดปรับเวลา

## โปรแกรมที่ตั้งไว้ล่วงหน้า



- 

**มันฝรั่งทอดแช่แข็ง**  
ใช้โปรแกรมนี้ในการปรุงมันฝรั่งทอดแช่แข็ง มันฝรั่งแท่งหรือเป็นสื่อน้ำตาลแข็ง ให้กรอบสีเหลืองทอง
- 

**มันฝรั่งหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า**  
ใช้การตั้งค่าล่วงหน้าสำหรับเฟรนช์ฟรายหรือมันฝรั่งเวดจ์ที่หั่นสดใหม่ เพื่อความกรอบอร่อย
- 

**เนื้อหั่น**  
ใช้โปรแกรมนี้ในการย่างสเต็กให้ถึงความสุกที่คุณต้องการด้วยการจี่ภายนอก
- 

**อาหารเข้า**  
ใช้การตั้งค่าล่วงหน้าสำหรับอาหารเข้าแสนง่ายและสดุดๆ พร้อมขนมปังปิ้งสีทองและไข่สุกนุ่ม
- 

**มัฟฟิน**  
ใช้การตั้งค่าล่วงหน้าเพื่ออบมัฟฟินให้ฟูและสุกทั่วถึง
- 

**น่องไก่**  
ใช้โปรแกรมนี้ในการปรุงน่องไก่ให้สุกอย่างทั่วถึงโดยมีหนังที่กรอบ
- 

**ผักรวม**  
ใช้โปรแกรมนี้เพื่อย่างหรืออบผักให้เท่าๆ กันโดยไม่ต้องใช้น้ำมันมาก
- 

**ปลา**  
ใช้โปรแกรมนี้เพื่อปรุงเนื้อปลาหรืออาหารทะเลอย่างอ่อนโยน โดยที่รักษาความชุ่มชื้นและกรอบ
- 

**ซาลาเปา**  
ใช้การตั้งค่าล่วงหน้าเพื่อปรุงเกี้ยวให้สุกทั่วถึงด้านนอกกรอบและไส้ด้านในนุ่ม

## ฟังก์ชันเพิ่มเติม

**อุ่น**

คุณสามารถเปิดโหมดอุ่นอาหารได้ทุกเวลา  
 ทิ้งก่อนหรือระหว่างการปรุง เพียงแตะปุ่ม **อุ่น**  
 เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันอุ่นอาหาร  
 อุปกรณ์จะสลับไปยังโหมดอุ่นอาหารโดยอัตโนมัติเมื่อการ  
 ปรุงเสร็จสิ้น

**การแจ้งเตือนให้เขย่าอาหาร**

รุ่นนี้มีฟังก์ชันการแจ้งเตือนให้เขย่าอาหาร  
 ให้เขย่าหรือกลับด้านอาหารทันทีเมื่อสัญญาณแจ้งเตือน  
 ดังขึ้นเพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด  
 กดปุ่ม **การแจ้งเตือนให้เขย่าอาหาร** เพื่อเปิดหรือปิดการ  
 แจ้งเตือน เมื่อเปิดใช้งาน  
 คุณจะได้ยินเสียงบี๊บและเห็นปุ่มกะพริบ  
 เพื่อเตือนให้เขย่าหรือพลิกอาหารระหว่างการปรุง  
 เพื่อให้สุกอย่างสม่ำเสมอ

**สว่าง**

เปิดหรือปิดไฟในช่องปรุงอาหาร



### การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

สามารถละลายคราบมันได้อย่างมีประสิทธิภาพและทำความสะอาดอย่างล้ำลึกทั้งตะแกรงและกระทะ



### รายการโปรด

Airfryer ของคุณมาพร้อมฟิวเจอร์บันทึกรายการโปรดเพื่อเข้าถึงการตั้งค่าที่คุณโปรดปรานได้อย่างรวดเร็ว

- เลือกโหมดการปรุงอาหาร: Airfry, Steamfry หรือ Steam
- ตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาการปรุงอาหารตามที่ต้องการ
- กดค้างปุ่ม**รายการโปรด**จนได้ยินเสียงบี๊บ เพื่อยืนยันว่าการตั้งค่าได้ถูกบันทึกเรียบร้อยแล้ว
- หากต้องการอัปเดตการตั้งค่าที่ชอบ เพียงทำซ้ำขั้นตอนข้างต้นพร้อมตั้งค่าใหม่

## การแสดงผล


**จอแสดงเวลา/อุณหภูมิ**

จอจะหมุนเวียนการแสดงผลข้อมูลระหว่างเวลาการทำอาหารและอุณหภูมิ

**ไม่มีร่องรอยของน้ำ**

ไฟสว่างเมื่อปริมาณน้ำในแก๊งค์น้ำไม่เพียงพอ

**สัญญาณเตือนการล้างตระกรัน**

ไฟสว่างเมื่อฟังก์ชันที่ใช้ไอน้ำถูกใช้งานครบ 20 ชั่วโมง

## ก่อนใช้งานครั้งแรก

**ข้อสำคัญ:** เมื่อใช้งาน Airfryer เป็นครั้งแรกอาจเกิดควันและกลิ่น  
นี้เป็นเรื่องปกติ และจะหายไปในเวลาไม่กี่นาที

**ข้อควรระวัง:** นี้คือ Airfryer ที่ทำงานโดยใช้ลมร้อน อย่าเติมน้ำมัน  
ไขมันสำหรับทอด หรือของเหลวอื่นๆ ในกระทะ

**ข้อควรระวัง:** อย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน  
จับกระทะที่มีความร้อนด้วยถุงมือจับของร้อน

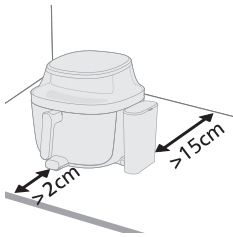
**ข้อควรระวัง:** เครื่องนี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

หมายเหตุ: ไม่จำเป็นต้องอุ่นเครื่องก่อน

- 1 นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- 2 นำสติกเกอร์หรือป้ายใดก็ตาม (หากมี) ออกจากเครื่อง
- 3 ทำความสะอาดเครื่องก่อนใช้งานครั้งแรก

## การเตรียมพร้อมก่อนใช้งาน

- 1 วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน  
และทนต่อความร้อน  
ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีพื้นที่เพียงพอบนโต๊ะสำหรับรางที่ยื่นออกมาหลัง-  
จากดั่งกระทะออก
- 2 เว้นพื้นที่ว่างไว้อย่างน้อย 15 ซม. ด้านหลังของเครื่อง  
เว้นระยะห่างอย่างน้อย 2 ซม. ระหว่างขอบแหลมของรางกับเคาน์เตอร์



หมายเหตุ: ระหว่างการใช้งาน

ไอความร้อนจะถูกระบายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก  
รักษาระยะห่างของมือและใบหน้าของคุณจากไอน้ำและช่องอากาศออก  
วางเครื่องให้ห่างจากผนังอย่างน้อย 15 ซม.  
และอย่าให้ช่องระบายอากาศอยู่ตรงกับปลั๊กไฟ

หมายเหตุ: อย่าวางสิ่งของใดๆ ไว้ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง  
ซึ่งอาจรบกวนการไหลเวียนของอากาศและส่งผลต่อผลการทอด

หมายเหตุ: อย่าวาง Airfryer ใกล้กับอุปกรณ์ทำอาหารอื่น กับผนังของครัว หรือใต้ลิ้นชักครัว เพราะไอน้ำอาจสะสมเป็นหยดน้ำไหลลงมา

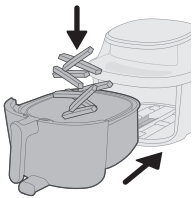
## การใช้เครื่อง

อุปกรณ์นี้มีฟังก์ชันไอน้ำ มาพร้อมโหมดการปรุงอาหาร 3 แบบที่หลากหลาย

ออกแบบมาเพื่อตอบโจทยการปรุงอาหารหลากหลายประเภท

- **โหมด Airfry** ให้ผลลัพธ์กรอบอร่อยโดยใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อย เหมาะสำหรับของว่างและเมนูทอดที่คุณชื่นชอบ
- **โหมด Steamfry** ผสมผสานอากาศร้อนและไอน้ำ เพื่อรักษาความชุ่มชื้นของอาหารพร้อมให้ผิวสีทอง เหมาะสำหรับอาหารเนื้อนุ่มหรืออบบาง เช่น ขนมปังโฮมเมดและปลา
- **โหมด Steam** ใช้ไอน้ำบริสุทธิ์ปรุงอาหารอย่างอ่อนโยน ช่วยรักษาสารอาหารและเนื้อสัมผัส เหมาะสำหรับอย่างยิ่งสำหรับผักและอาหารทะเล

### โหมด Airfry



#### 1 ใส่วัตถุดิบลงในตะแกรงแล้วเลื่อนกระถางกลับเข้าไปในเครื่อง

หมายเหตุ: Airfryer นั้นเหมาะกับการเตรียมส่วนผสมที่หลากหลาย เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด โปรดดู 'ตารางอาหาร' สำหรับปริมาณและเวลาการทำอาหารที่แนะนำ

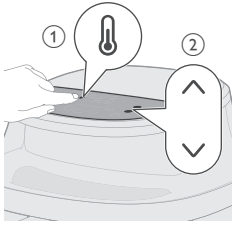
หมายเหตุ: อย่าใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงจนมีปริมาณล้นเกินเส้น 'MAX' เพราะอาจทำให้ประสิทธิภาพการปรุงอาหารลดลง

#### 2 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อเปิดเครื่อง

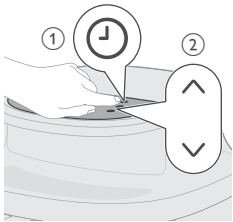




### 3 แตะปุ่ม **Airfry** เพื่อเข้าสู่โหมด Airfry

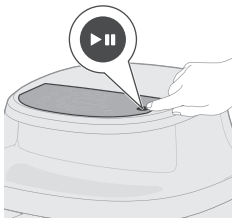


### 4 แตะปุ่มอุณหภูมิแล้วใช้ปุ่มเพิ่มหรือลดเพื่อเลือกอุณหภูมิการปรุงอาหารที่ต้องการ



### 5 แตะปุ่มเวลาแล้วใช้ปุ่มเพิ่มหรือลดเพื่อเลือกเวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ

หมายเหตุ: นอกจากการปรับอุณหภูมิและเวลาในการปรุงด้วยตนเองแล้ว คุณยังสามารถเลือกจากโปรแกรที่ตั้งค่าล่วงหน้าหลากหลายแบบที่ออกแบบมาเพื่อความสะดวกและผลลัพธ์ที่ดีที่สุด



### 6 กดปุ่ม **เริ่ม/หยุดชั่วคราว** เพื่อเริ่มปรุงอาหาร

หมายเหตุ:

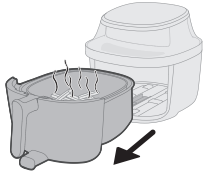
ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกระหว่างปรุงอาหาร (โปรดดู 'ตารางอาหาร') วิธีทำ:

- ค่อยๆ ดึงกระถาะออก
- เขย่าหรือพลิกส่วนผสมบนพื้นผิวทนความร้อน
- เลื่อนกระถาะกลับเข้าเครื่องเพื่อทำการปรุงต่อ

หมายเหตุ: กดปุ่ม **เริ่ม/หยุดชั่วคราว**

เพื่อหยุดขั้นตอนการทำอาหารชั่วคราว กดปุ่มเดิมอีกครั้งเพื่อทำต่อ

หมายเหตุ: เครื่องจะหยุดชั่วคราวโดยอัตโนมัติเมื่อมีการดึงกระถาะออก เครื่องจะปรุงอาหารต่อเมื่อใส่กระถาะกลับเข้าไปในเครื่องอีกครั้ง



## 7 เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว เครื่องจะส่งเสียงเตือน ค่อยๆ ดึงกระถอก

**ข้อควรระวัง:** หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร ตะแกรง กระถอกตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน

วางตะแกรงและกระถอกไว้บนพื้นผิวทนความร้อน (เช่น ขาตั้งสามขา หรือแผ่นซิลิโคน) เมื่อคุณนำเครื่องออก อาจมีไอน้ำออกมาจาก **Airfryer** ขึ้นอยู่กับอาหารในกระถอก

## 8 นำอาหารที่ปรุงแล้วจากตะแกรง

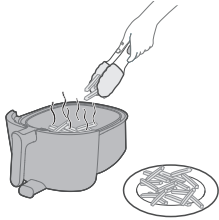
หมายเหตุ:

น้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออกที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระถอก

หมายเหตุ: ขึ้นกับประเภทอาหารที่ปรุง

คุณอาจจะต้องเทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกทิ้งระหว่างการปรุงอาหารหรือก่อนเขย่าอาหาร เพื่อความปลอดภัย

ให้วางกระถอกไว้บนพื้นผิวทนความร้อน และสวมถุงมือที่ใช้สำหรับเตาอบ ค่อยๆ เทน้ำมันหรือไขมันออกมา



## ตารางอาหารสำหรับโหมด Airfry

ตารางด้านล่างจะแสดงการตั้งค่าพื้นฐานที่แนะนำสำหรับการเตรียมอาหารประเภทต่างๆ

### หมายเหตุ

- รายการการตั้งค่าด้านล่างมีไว้ให้เป็นแนวทางเท่านั้น เนื่องจากความแตกต่างหลากหลายกันของแหล่งที่มา ขนาด รูปร่าง และแบรนด์ของส่วนประกอบ ทำให้ไม่สามารถรับประกันว่าจะได้ผลลัพธ์เหมือนกัน
- ในการปรุงอาหารปริมาณมาก (เช่น มันฝรั่ง กุ้ง น่องไก่ อาหารว่างแช่แข็ง) ให้เขย่า พลิก หรือคนส่วนประกอบ 2-3 ครั้งระหว่างการปรุงเพื่อให้ได้ผิวสัมผัสและความสุกที่สม่ำเสมอ

รายการอาหาร	ปริมาณอาหาร	อุณหภูมิ	เวลา	หมายเหตุ
เปอรนซ์พายแช่แข็งแช่แข็งบาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว) ส่วนเล็กๆ	830 ก.	200°C	22 นาที	ปิดการแจ้งเตือนให้เขย่าอาหาร และเขย่าหรือพลิกอาหารด้วยตนเองทันทีที่เวลา 11, 14, 17 และ 20 นาที เขย่าเครื่อง 4 ครั้งระหว่างการปรุงอาหารเพื่อให้ได้ประสิทธิภาพการทอดที่ดีที่สุดสำหรับมันฝรั่งทอดปริมาณน้อย

รายการอาหาร	ปริมาณอาหาร- s	อุณหภูมิ	เวลา	หมายเหตุ
เฟรนช์ฟรายแช่แข็งแท่งบาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว) ขนาดใหญ่	1250 ก.	200°C	30 นาที	ปิดการแจ้งเตือนให้เขย่าอาหาร และเขย่าหรือพลิกอาหารด้วยตนเองทันทีที่เวลา 14, 18, 22 และ 27 นาที เขย่าเครื่อง 4 ครั้งระหว่างการปรุงอาหารเพื่อให้ได้ประสิทธิภาพการทอดที่ดีที่สุดสำหรับมันฝรั่งทอดปริมาณน้อย
ปอเปียะแช่แข็ง	800 กรัม	200°C	15 นาที	เขย่า กลับด้าน หรือคน 1-2 ครั้ง
แฮมเบอร์เกอร์ (ประมาณ 150 กรัม/5 ออนซ์)	6 ชั้น	200°C	16-25 นาที	เขย่า กลับด้าน หรือคน 1-2 ครั้ง
มีทโลว์	1400 กรัม	150°C	65-70 นาที	
เนื้อสเต็กไม่มีกระดูก (ประมาณ 190 กรัม/7 ออนซ์)	4 ชั้น	200°C	16-25 นาที	เขย่า กลับด้าน หรือคน 1-2 ครั้ง
อกไก่ (ประมาณ 160 กรัม/6 ออนซ์)	5 ชั้น	180°C	20-28 นาที	เขย่า กลับด้าน หรือคน 1-2 ครั้ง
ไก่ทั้งตัว (1200 กรัม/42 ออนซ์)	1 ชั้น	180°C	50-60 นาที	เขย่า กลับด้าน หรือคน 1 ครั้ง
ขนมปังแผ่น/ก้อนที่อบมาแล้ว (ประมาณ 75 ก. / 2.6 ออนซ์)	4 ชั้น	180°C	8 นาที	
น่องไก่ (ประมาณ 100 ก./3.5 ออนซ์/ชิ้น) ส่วนเล็กๆ	4 ชั้น	180°C	26 นาที	ปิดการแจ้งเตือนให้เขย่าอาหาร และเขย่าหรือคนอาหารด้วยตนเองทันทีในนาทีที่ 13 ระหว่างการปรุงอาหาร เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพการปรุงอาหารที่ดีที่สุดสำหรับพักรวมปริมาณมาก

รายการอาหาร	ปริมาณอาหาร- อุณหภูมิ	เวลา	หมายเหตุ
บัพฟิน (ประมาณ 40 ก./1.4 ออนซ์/ชิ้น)	6 ชิ้น 160°C	16 นาที	
ผักรวม (หั่นหยาบๆ) ขนาดใหญ่	1300 กรัม 180°C	15 นาที	ปิดการแจ้งเตือนให้เขย่าอาหาร และเขย่าหรือคนอาหารด้วยตนเองทันทีในนาทีที่ 8 และ 12 ระหว่างการปรุงอาหาร เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพการปรุงอาหารที่ดีที่สุดสำหรับผักรวมปริมาณมาก

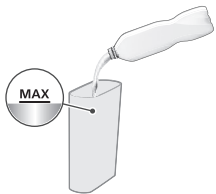
## โหมด Steamfry



### 1 ใส่วัตถุดิบลงในตะแกรงแล้วเลื่อนกระถกกลับเข้าไปในเครื่อง

หมายเหตุ: Airfryer นั้นเหมาะกับการเตรียมส่วนผสมที่หลากหลาย เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด โปรดดู 'ตารางอาหาร' สำหรับปริมาณและเวลาการทำอาหารที่แนะนำ

หมายเหตุ: อย่าใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงจนมีปริมาณล้นเกินเส้น "MAX" เพราะอาจทำให้ประสิทธิภาพการปรุงอาหารลดลง



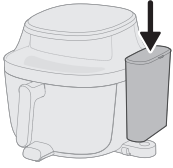
### 2 เติมน้ำลงในแท่งคั่นจนถึงขีดระดับ MAX

หมายเหตุ: หากคุณอาศัยอยู่ในพื้นที่ที่มีน้ำกระด้าง เราขอแนะนำให้ใช้น้ำบริสุทธิ์หรือน้ำกลั่น

### 3 ดึงฐานแท่งคั่นน้ำออกจากด้านล่างของอุปกรณ์



4 ปิดฝาแท่งน้ำให้เรียบร้อยแล้ววางแท่งน้ำลงบนฐาน



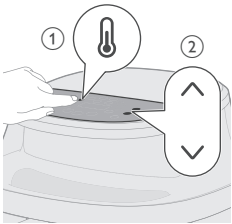
5 กดปุ่ม เปิด/ปิด เพื่อเปิดเครื่อง



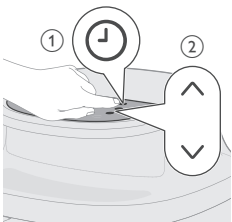
6 แตะปุ่ม Steamfry เพื่อเข้าสู่โหมด Steamfry



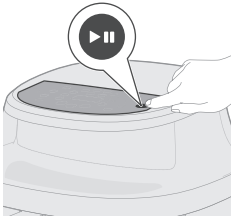
7 แตะปุ่ม อุณหภูมิ แล้วใช้ปุ่ม เพิ่ม หรือ ลด เพื่อเลือกอุณหภูมิการปรุงอาหารที่ต้องการ



8 แตะปุ่ม เวลา แล้วใช้ปุ่ม เพิ่ม หรือ ลด เพื่อเลือกเวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ



หมายเหตุ: นอกจากการปรับอุณหภูมิและเวลาในการปรุงด้วยตนเองแล้ว คุณยังสามารถเลือกจากโปรแกรมตั้งค่าล่วงหน้าหลากหลายแบบ ที่ออกแบบมาเพื่อความสะดวกและผลลัพธ์ที่ดีที่สุด



## 9 กดปุ่ม เริ่ม/หยุดชั่วคราว เพื่อเริ่มปรุงอาหาร

หมายเหตุ:

ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกระหว่างปรุงอาหาร (โปรดดู 'ตารางอาหาร') วิธีทำ:

- ค่อยๆ ดึงกระทะออก
- เขย่าส่วนผสมบนพื้นผิวทนความร้อน
- เลื่อนกระทะกลับเข้าเครื่องเพื่อทำการปรุงต่อ

หมายเหตุ: กดปุ่ม เริ่ม/หยุดชั่วคราว

เพื่อหยุดขั้นตอนการทำอาหารชั่วคราว กดปุ่มเดิมอีกครั้งเพื่อทำต่อ

หมายเหตุ: เครื่องจะหยุดชั่วคราวโดยอัตโนมัติเมื่อมีการดึงตะแกรงออก เครื่องจะปรุงอาหารต่อเมื่อใส่ตะแกรงกลับเข้าไปในเครื่องอีกครั้ง

## 10 เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว เครื่องจะส่งเสียงเตือน ค่อยๆ ดึงกระทะออก



**ข้อควรระวัง:** หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร ตะแกรง กระทะ

ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน

วางตะแกรงไว้บนพื้นผิวทนความร้อน (เช่น ขาตั้งสามขา

หรือแผ่นซิลิโคน) เมื่อคุณนำตะแกรงออก อาจมีไอน้ำออกมาจาก

**Airfryer ขึ้นอยู่กับอาหารในตะแกรง**

## 11 นำอาหารที่ปรุงแล้วจากตะแกรง

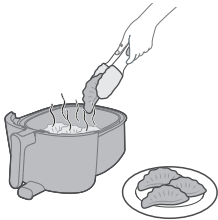
หมายเหตุ:

น้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออกที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระทะ

หมายเหตุ: ขึ้นกับประเภทอาหารที่ปรุง

คุณอาจจะต้องเทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกทิ้งระหว่างการปรุงอาหารหรือก่อนเขย่าอาหาร เพื่อความปลอดภัย

ให้วางกระทะไว้บนพื้นผิวทนความร้อน และสวมถุงมือที่ใช้สำหรับเตาอบ ค่อยๆ เทน้ำมันหรือไขมันออกมา



## ตารางอาหารสำหรับโหมด Steamfry

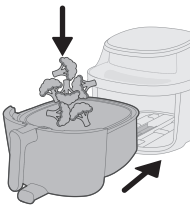
ตารางด้านล่างจะแสดงการตั้งค่าพื้นฐานที่แนะนำสำหรับการเตรียมอาหารประเภทต่างๆ

**หมายเหตุ**

- รายการการตั้งค่าด้านล่างมีไว้ให้เป็นแนวทางเท่านั้น เนื่องจากความแตกต่างหลากหลายกันของแหล่งที่มา ขนาด รูปร่าง และแบรนด์ของส่วนประกอบ ทำให้ไม่สามารถรับประกันว่าจะได้ผลลัพธ์เหมือนกัน
- ในการปรุงอาหารปริมาณมาก (เช่น มันฝรั่ง กุ้ง น่องไก่ อาหารว่างแช่แข็ง) ให้เขย่า พลิก หรือคนส่วนประกอบ 2-3 ครั้งระหว่างการปรุงเพื่อให้ได้ผิวสัมผัสและความสุกที่สม่ำเสมอ

รายการอาหาร	ปริมาณอาหาร- s	อุณหภูมิ	เวลา	หมายเหตุ
มันฝรั่งสดหั่นเต๋า	1000 ก./35 ออนซ์	180°C	34 นาที	เขย่า กลับด้าน หรือคน 1-2 ครั้ง
อกไก่ (ประมาณ 160 กรัม/6 ออนซ์)	5 ชิ้น	160°C	29 นาที	เขย่า กลับด้าน หรือคน 1-2 ครั้ง
เนื้อปลา (ประมาณ 125 กรัม/4 ออนซ์)	6 ชิ้น	160°C	22 นาที	เขย่า กลับด้าน หรือคน 1-2 ครั้ง
ขนมปังโฮมเมด	500 กรัม	180°C	30 นาที	ปาดแป้งให้เป็นชั้นเรียบสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้แป้งพองขึ้นและ- สัมผัสกับตัวทำความร้อนระหว่าง- การปรุง ซึ่งอาจทำให้ขนมปังไหม้ได้
ไก่ทั้งตัว	1200 กรัม/42 ออนซ์	180°C	50 นาที	เขย่า กลับด้าน หรือคนหนึ่งครั้งในระหว่างปรุง

## โหมด Steam



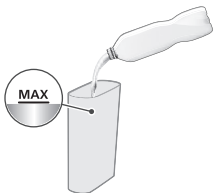
### 1 ใส่วัตถุดิบลงในตะแกรงแล้วเลื่อนกระถางกลับไปในเครื่อง

หมายเหตุ: Airfryer นั้นเหมาะกับการเตรียมส่วนผสมที่หลากหลาย เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด โปรดดู 'ตารางอาหาร' สำหรับปริมาณและเวลาการทำอาหารที่แนะนำ

หมายเหตุ: อย่าใช้ส่วนผสมลงในตะแกรงจนมีปริมาณล้นเกินเส้น 'MAX' เพราะอาจทำให้ประสิทธิภาพการปรุงอาหารลดลง

### 2 เติมน้ำลงในแท่งคั่นถึงขีดระดับ MAX

หมายเหตุ: หากคุณอาศัยอยู่ในพื้นที่ที่มีน้ำกระด้าง เราขอแนะนำให้ใช้น้ำบริสุทธิ์หรือน้ำกลั่น



### 3 ดึงฐานแท่งค้ำน้ำออกจากด้านล่างของอุปกรณ์



### 4 ปิดฝาแท่งค้ำน้ำให้เรียบร้อยแล้ววางแท่งค้ำน้ำลงบนฐาน



### 5 กดปุ่ม เปิด/ปิด เพื่อเปิดเครื่อง



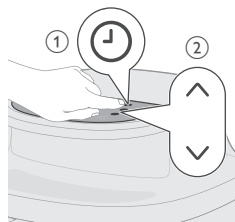
### 6 แตะปุ่ม Steam เพื่อเข้าสู่โหมด Steam

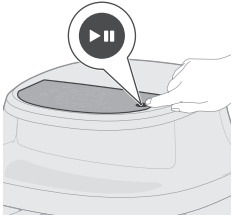


### 7 แตะปุ่ม เวลา แล้วใช้ปุ่ม เพิ่ม หรือ ลด เพื่อเลือกเวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ

หมายเหตุ: การปรับอุณหภูมิไม่สามารถใช้ได้กับโหมด Steam

หมายเหตุ: นอกจากการปรับอุณหภูมิและเวลาในการปรุงด้วยตนเองแล้ว คุณยังสามารถเลือกจากโปรแกรมตั้งค่าล่วงหน้าหลากหลายแบบ ที่ออกแบบมาเพื่อความสะดวกและผลลัพธ์ที่ดีที่สุด





## 8 กดปุ่ม เริ่ม/หยุดชั่วคราว เพื่อเริ่มปรุงอาหาร

หมายเหตุ:

ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกระหว่างปรุงอาหาร (โปรดดู 'ตารางอาหาร') วิธีทำ:

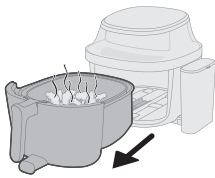
- ค่อยๆ ดึงกระทะออก
- เขย่าหรือพลิกส่วนผสมบนพื้นผิวทนความร้อน
- เลื่อนกระทะกลับเข้าเครื่องเพื่อทำการปรุงต่อ

หมายเหตุ: กดปุ่ม เริ่ม/หยุดชั่วคราว

เพื่อหยุดขั้นตอนการทำอาหารชั่วคราว กดปุ่มเดิมอีกครั้งเพื่อทำต่อ

หมายเหตุ: เครื่องจะหยุดชั่วคราวโดยอัตโนมัติเมื่อมีการดึงตะแกรงออก เครื่องจะปรุงอาหารต่อเมื่อใส่ตะแกรงกลับเข้าไปในเครื่องอีกครั้ง

## 9 เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว เครื่องจะส่งเสียงเตือน ค่อยๆ ดึงกระทะออก



**ข้อควรระวัง:** หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร ตะแกรง กระทะ

ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน

วางตะแกรงและกระทะไว้บนพื้นผิวทนความร้อน (เช่น ขาดังสามขา

หรือแผ่นซิลิโคน) เมื่อคุณนำเครื่องออก อาจมีไอน้ำออกมาจาก

**Airfryer ขึ้นอยู่กับอาหารในตะแกรง**

## 10 นำอาหารที่ปรุงแล้วจากตะแกรง

หมายเหตุ:

น้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออกที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระทะ

หมายเหตุ: ขึ้นกับประเภทอาหารที่ปรุง

คุณอาจจะต้องเทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกทิ้งระหว่างการปรุงอาหาร หรือก่อนเขย่าอาหาร เพื่อความปลอดภัย

ให้วางกระทะไว้บนพื้นผิวทนความร้อน และสวมถุงมือที่ใช้สำหรับเตาอบ ค่อยๆ เทน้ำมันหรือไขมันออกมา

## ตารางอาหารสำหรับโหมด Steam

ตารางด้านล่างจะแสดงการตั้งค่าพื้นฐานที่แนะนำสำหรับการเตรียมอาหารประเภทต่างๆ

**หมายเหตุ**

- รายการการตั้งค่าด้านล่างมีไว้ให้เป็นแนวทางเท่านั้น เนื่องจากความแตกต่างหลากหลายกันของแหล่งที่มา ขนาด รูปร่าง และแบรนด์ของส่วนประกอบ
- ทำให้ไม่สามารถรับประกันว่าจะได้ผลลัพธ์เหมือนกัน
- ในการปรุงอาหารปริมาณมาก (เช่น มันฝรั่ง กุ้ง น่องไก่ อาหารว่างแช่แข็ง) ให้เขย่า พลิก หรือคนส่วนประกอบ 2-3 ครั้งระหว่างการปรุงเพื่อให้ได้ผิวสัมผัสและความสุกที่สม่ำเสมอ



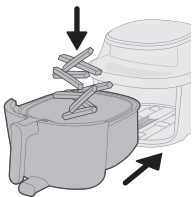
รายการอาหาร	ปริมาณอาหาร- อุณหภูมิ	เวลา	หมายเหตุ	
	<b>S</b>			
มันฝรั่งสดหั่นเต๋า	1,000 ก. / 35 ออนซ์	100°C	29-35 นาที	
มันฝรั่งกึ่งสุก (ประมาณ 250-300 กรัม/9-11 ออนซ์)	4 ชั้น	100°C	50-60 นาที	
ซีโรครงหมู	300 กรัม/11 ออนซ์	100°C	25-35 นาที	
ข้าว	320 ก./11 ออนซ์	100°C	35-40 นาที	ใช้หม้อทำอาหาร เช่น หม้ออบ ถาดซิลิคอน ฯลฯ เติมน้ำ 320 มล. ลงในหม้อ โดยคงอัตราส่วนข้าวต่อน้ำ 1:1.2
มันเทศ/มันหวาน (ประมาณ 100 กรัม/3.5 ออนซ์)	8 ชั้น	100°C	50-75 นาที	

## การปรุงอาหารด้วยโปรแกรมที่ตั้งล่วงหน้า

เครื่องนี้มาพร้อมกับโปรแกรมการทำอาหารล่วงหน้าที่หลากหลายเพื่อช่วยให้การเตรียมอาหารเป็นเรื่องง่าย  
แต่ละโปรแกรมถูกออกแบบมาให้เหมาะกับอาหารประเภทต่างๆ  
โดยจะให้อุณหภูมิและเวลาการทำอาหารที่เหมาะสมเพื่อให้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด  
ง่ายที่สุด

### 1 ใส่วัตถุดิบลงในตะแกรงแล้วเลื่อนกระถางกลับเข้าไปในเครื่อง

หมายเหตุ: อย่าใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงจนมีปริมาณล้นเกินเส้น 'MAX'  
เพราะอาจทำให้ประสิทธิภาพการปรุงอาหารลดลง



## 2 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อเปิดเครื่อง



## 3 แตะปุ่ม Airfry, Steam หรือ Steamfry เพื่อเข้าสู่โหมดปรุงอาหารอย่างใดอย่างหนึ่ง



หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าถังค้ำน้ำถูกเติมเต็มและวางอยู่ในตำแหน่งเมื่อใช้งานโหมด **Steam** หรือ **Steamfry**

## 4 เลือกหนึ่งในโปรแกรมตั้งค่าล่วงหน้าตามประเภทอาหารที่คุณกำลังปรุง



## 5 กดปุ่ม เริ่ม/หยุดชั่วคราว เพื่อเริ่มปรุงอาหาร

หมายเหตุ:

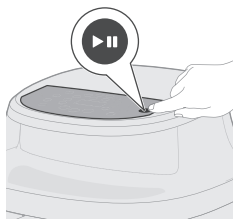
ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกกระทะหว่างปรุงอาหาร (โปรดดู 'ตารางอาหาร') วิธีทำ:

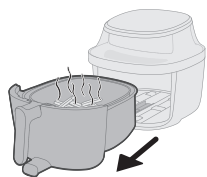
- ค่อยๆ ดึงตะแกรงออก
- เขย่าส่วนผสมบนพื้นผิวทนความร้อน
- ใส่ตะแกรงกลับเข้าไปเพื่อปรุงอาหารต่อ

หมายเหตุ: กดปุ่ม **เริ่ม/หยุดชั่วคราว**

เพื่อหยุดขั้นตอนการทำอาหารชั่วคราว กดปุ่มเดิมอีกครั้งเพื่อทำต่อ

หมายเหตุ: เครื่องจะหยุดชั่วคราวโดยอัตโนมัติเมื่อมีการดึงตะแกรงออก เครื่องจะปรุงอาหารต่อเมื่อใส่ตะแกรงกลับเข้าไปในเครื่องอีกครั้ง





6 เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว เครื่องจะส่งเสียงเตือน ค่อยๆ ดึงกระถอก

**ข้อควรระวัง:** หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร ตะแกรง กระถอกตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน

วางตะแกรงและกระถอกไว้บนพื้นผิวทนความร้อน (เช่น ขาตั้งสามขา หรือแผ่นซิลิโคน) เมื่อคุณนำเครื่องออก อาจมีไอน้ำออกมาจาก **Airfryer** ขึ้นอยู่กับอาหารในตะแกรง

7 นำอาหารที่ปรุงแล้วจากตะแกรง

หมายเหตุ:

น้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออกที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระถอก

หมายเหตุ: ขึ้นกับประเภทอาหารที่ปรุง



คุณอาจจะต้องเทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกทิ้งระหว่างการปรุงอาหารหรือก่อนเขย่าอาหาร เพื่อความปลอดภัย

ให้วางกระถอกไว้บนพื้นผิวทนความร้อน และสวมถุงมือที่ใช้สำหรับเตาอบ ค่อยๆ เทน้ำมันหรือไขมันออกมา








ตารางการตั้งค่าล่วงหน้าสำหรับ Airfry



ตั้งค่าล่วงหน้า	ปริมาณที่ต้องการ	เวลา	อุณหภูมิ	การแจ้งเตือนให้เขย่าอาหาร
มันฝรั่งทอดแช่แข็ง	1000 กรัม	27 นาที	180°C	2 ครั้ง
มันฝรั่งทอดแบบโฮมเมด	1000 กรัม	29 นาที	180°C	2 ครั้ง
เนื้อหั่น	4 ชิ้น (190 กรัม/ชิ้น)	17 นาที	200°C	1 ครั้ง
ไข่และอาหารเข้า	ขนมปังปิ้ง 3 แผ่น, ไข่ 4 ฟอง	12 นาที ใส่ขนมปังปิ้งหลังจากเริ่มปรุงอาหารไปแล้ว 6 นาที	160°C	/
มัฟฟิน	9 ถ้วย (ประมาณ 30 กรัมต่อถ้วย)	16 นาที	160°C	/
น่องไก่	10 ชิ้น (125 กรัม/ชิ้น)	28 นาที	180°C	2 ครั้ง

	ผักรวม	1000 กรัม (โหมด Airfry) 600 กรัม (โหมด Steamfry และ Steam)	12 นาที	180°C	2 ครั้ง
	ปลาทั้งตัว	ปลา 2 ตัว (น้ำหนักตัวละ 300–400 กรัม)	13 นาที	200°C	1 ครั้ง

### ตารางการตั้งค่าล่วงหน้าสำหรับ Steamfry

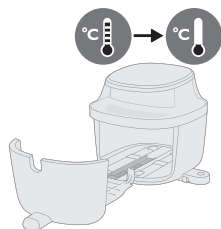
	ตั้งค่าล่วงหน้า	น้ำหนัก	เวลา	อุณหภูมิ	การแจ้งเตือนให้เขย่าอาหาร
	น่องไก่	10 ชิ้น (125 กรัม/ชิ้น)	35 นาที	180°C	2 ครั้ง
	มันฝรั่งหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1000 กรัม	34 นาที	180°C	1 ครั้ง
	กะหล่ำดอก	600 กรัม	19 นาที	160°C	2 ครั้ง
	ปลาทั้งตัว	ปลา 2 ตัว (น้ำหนักตัวละ 300–400 กรัม)	18 นาที	200°C	1 ครั้ง
	ซาลาเปา	370 กรัม	16 นาที	160°C	/

### ตารางการตั้งค่าล่วงหน้าสำหรับ Steam

	ตั้งค่าล่วงหน้า	น้ำหนัก	เวลา	อุณหภูมิ
	น่องไก่	10 ชิ้น (125 กรัม/ชิ้น)	33 นาที	100°C
	มันฝรั่งหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1000 กรัม	29 นาที	100°C
	บรอกโคลี	600 กรัม	13 นาที	100°C
	ปลาทั้งตัว	ปลา 2 ตัว (น้ำหนักตัวละ 300–400 กรัม)	19 นาที	100°C
	ซาลาเปา	370 กรัม	13 นาที	100°C

# การทำความสะอาด

## การทำความสะอาดตามปกติ



**คำเตือน:** รอให้กระทะ ตะแกรง และด้านในของเครื่องเย็นก่อน แล้วจึงเริ่มทำความสะอาด

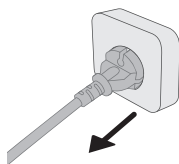
**คำเตือน:** ตะแกรงมีสารเคลือบสารกันติด

**อย่าใช้เครื่องครัวที่เป็นโลหะหรือวัสดุทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เพราะอาจทำให้สารเคลือบกันติดเสียหายได้**

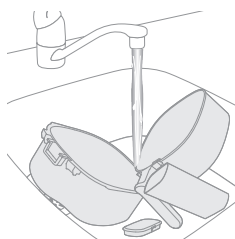
ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง

ขจัดน้ำมันและไขมันออกจากกันกระทะหลังการใช้งานทุกครั้ง

- 1 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อปิดเครื่อง ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ และทิ้งให้เครื่องเย็นลง
- 2 กำจัดไขมันหรือน้ำมันที่ปรั่งแล้วออกจากกันกระทะ



- 3 ทำความสะอาดตะแกรง กระทะ และแก๊งค์น้ำได้ก็อกน้ำ โดยใช้ฟองน้ำไม่ทำลายผิวและน้ำอุ่นผสมผงซักฟอกตามความจำเป็น (ดู 'ตารางทำความสะอาด')



เคล็ดลับ: หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่ตะแกรงหรือกระทะ คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 10–15 นาทีได้ การแช่น้ำจะทำให้เศษอาหารคลายตัวและช่วยให้เอาออกได้ง่ายขึ้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้น้ำยาล้างจานที่สามารถละลายน้ำมันและคราบไขมันได้

หากมีคราบไขมันบนตะแกรงหรือกระทะที่ไม่สามารถล้างออกได้ด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำยาขจัดคราบไขมัน

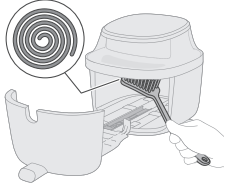
เคล็ดลับ: หากจำเป็น

เศษอาหารที่ติดอยู่กับแผ่นทำความร้อนสามารถเอาออกได้โดยใช้แปรงขนอ่อนถึงปานกลาง อย่าใช้แปรงลวดเหล็กหรือแปรงขนแข็ง เนื่องจากอาจทำให้สารเคลือบบนแผ่นทำความร้อนเสียหายได้

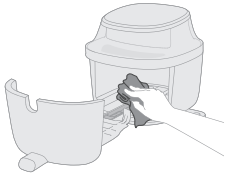
4 เพื่อป้องกันรอยขีดข่วน ให้เช็ดด้านนอกและด้านในของเครื่องเบา ๆ ด้วยผ้านุ่มที่สะอาดและไม่เป็นรอยยับ เริ่มต้นด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ แล้วตามด้วยผ้าแห้งหากจำเป็น








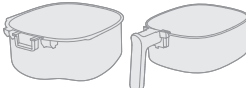
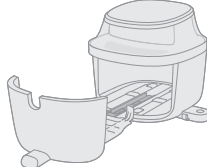
5 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร



6 ทำความสะอาดภายในเครื่องด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาด ๆ แล้วเช็ดซ้ำด้วยผ้าแห้งตามความจำเป็น



ตารางการทำความสะอาด

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำช่วยละลายคราบมันและทำความสะอาดตะแกรงและกระทะอย่างทั่วถึง

โปรแกรมทำงานเป็นเวลา 25 นาที ประกอบด้วย:

- ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ 20 นาที เพื่อละลายคราบสะสม
- อบแห้ง 5 นาที เพื่อให้กระทะพร้อมใช้งาน

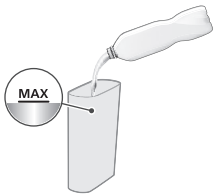
หมายเหตุ: เมื่อเริ่มโปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ เครื่องอาจปล่อยไอน้ำออกมาจากด้านหลังมากกว่าปกติในโหมดนี้ทั้งหมดนี้ทั่วไปเป็นเรื่องปกติ และอาจทำให้เกิดหยดน้ำเกาะบนผนังใกล้เคียงมากขึ้น

ก่อนเริ่มใช้งาน โปรดตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- ท่อระบายอากาศไม่หันตรงไปยังปลั๊กไฟใดๆ
- ห้ามวางเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นไว้ข้างอุปกรณ์นี้
- เว้นระยะห่างอย่างน้อย 15 ซม. ระหว่างเครื่องใช้กับผนัง เพื่อลดการเกิดหยดน้ำสะสม

### 1 เติมน้ำลงในแท็งก์จนถึงขีดระดับ MAX

หมายเหตุ: หากคุณอาศัยอยู่ในพื้นที่ที่มีน้ำกระด้าง เราขอแนะนำให้ใช้น้ำบริสุทธิ์หรือน้ำกลั่น



### 2 ดึงฐานแท็งก์น้ำออกจากด้านล่างของอุปกรณ์

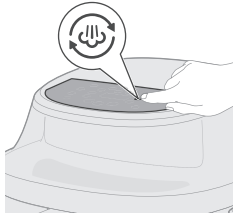


### 3 ปิดฝาแท็งก์น้ำให้เรียบร้อยแล้ววางแท็งก์น้ำลงบนฐาน

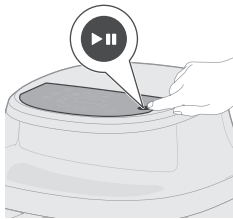




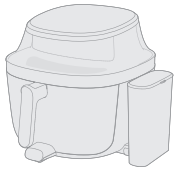
4 กดปุ่ม เปิด/ปิด เพื่อเปิดเครื่อง



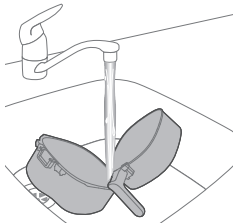
5 แตะปุ่ม ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ



6 กดปุ่ม เริ่ม/หยุดชั่วคราว เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำความสะอาด



7 หลังจาก 20 นาที  
เครื่องจะส่งเสียงบีบต่อเนื่องและไอคอนทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะเริ่มกะพริบ



8 ดึงกระทะและตะแกรงออกมาทำความสะอาด

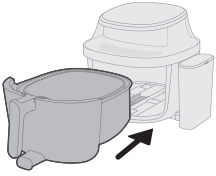
---

**ข้อควรระวัง: สวมถุงมือทนความร้อนเสมอเมื่อต้องจับกระทะร้อน**

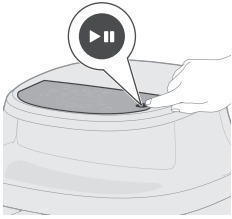
---

หมายเหตุ: ถ้ายังมีน้ำมันตกค้างอยู่ที่กระทะและตะแกรง ให้ล้างด้วยน้ำสบู่ หรือฟองซักฟอกโดยใช้ฟองน้ำ แล้วล้างออกอีกครั้ง

## 9 ใส่กระทะและตะแกรงกลับเข้าไปในเครื่อง



## 10 กดปุ่ม เริ่ม/หยุดชั่วคราว เพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหาร



## 11 หลังจาก 5 นาที

เครื่องจะส่งเสียงบี๊พเพื่อบอกว่าการทำให้แห้งทำงานเสร็จแล้ว

เคล็ดลับ: ก่อนใช้เป็นครั้งแรก หรือถ้าไม่ได้ใช้เป็นเวลานาน เราแนะนำให้ใช้ฟังก์ชัน "การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ" เพื่อทำความสะอาดวงแหวนน้ำและช่องด้านขวาอย่างทั่วถึง



## การขจัดคราบตะกรัน

ทุกๆ 20 ชั่วโมงของการใช้งานโหมดไอน้ำ

ระบบจะแสดงการแจ้งเตือนการขจัดคราบตะกรันบนหน้าจอโดยอัตโนมัติและกะพริบ ซึ่งหมายความว่าได้เวลาทำความสะอาดคราบตะกรันแล้ว โปรแกรมขจัดคราบตะกรันจะช่วยทำความสะอาดคราบตะกรันที่สะสมอยู่ในระบบน้ำของ Airfryer ซึ่งจะช่วยยืดอายุการใช้งานของเครื่อง

### 1 เติมน้ำ 60 มล. ลงในแท็งก์ Philips Descaler CA6700

หมายเหตุ: ไม่ได้แถม Philips Descaler CA6700 มาให้ในกล่อง แนะนำให้ซื้อแยกเพื่อประสิทธิภาพการขจัดคราบตะกรันสูงสุด

หมายเหตุ: เพื่อขจัดคราบตะกรันในเครื่องใช้ไฟฟ้า เราขอแนะนำให้ใช้เครื่องขจัดคราบตะกรัน Philips CA6700/55 (สามารถหาซื้อได้จากร้านค้าออนไลน์ของ Philips)

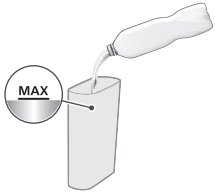
ควรทำการล้างตะกรันเครื่องใช้ไฟฟ้าหลังจากใช้งานฟังก์ชันนี้ทุกครั้ง 10 ชั่วโมง



หากคุณตั้งใจจะใช้น้ำยาขจัดคราบตะกรันที่มีส่วนประกอบของผงกรดซิตริก เราขอแนะนำให้ผสม **ผงกรดซิตริกเกรดอาหาร 40 กรัม** กับ **น้ำ 800 มิลลิลิตร** เพื่อใช้เป็นน้ำยาขจัดคราบตะกรัน หากไม่ขจัดคราบตะกรันในเครื่อง การรับประกันจะถือเป็นโมฆะ

**2 เติมน้ำลงในแท่งคั่นถึงขีดระดับ MAX**

หมายเหตุ: หากคุณอาศัยอยู่ในพื้นที่ที่มีน้ำกระด้าง เราขอแนะนำให้ใช้น้ำบริสุทธิ์หรือน้ำกลั่น



**3 คนผสมน้ำและน้ำยาล้างตะกรันให้เข้ากันในแท่งคั่น**



**4 ดึงฐานแท่งคั่นออกจากด้านล่างของอุปกรณ์**



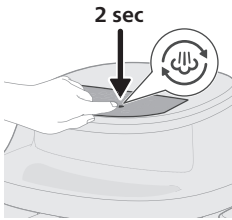
**5 ปิดฝาแท่งคั่นน้ำให้เรียบร้อยแล้ววางแท่งคั่นน้ำลงบนฐาน**



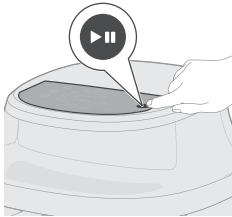
6 กดปุ่ม เปิด/ปิด เพื่อเปิดเครื่อง



7 แตะและกดปุ่ม ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ค้างไว้ 2 วินาที



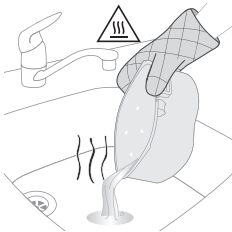
8 กดปุ่ม เริ่ม/หยุดชั่วคราว เพื่อเริ่มขจัดคราบตะกรัน



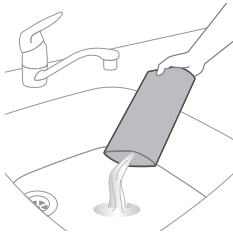
9 หลังจากล้างตะกรันเป็นเวลา 25 นาที  
เครื่องจะส่งเสียงบีบเพื่อเตือนให้ดึงกระทะออก



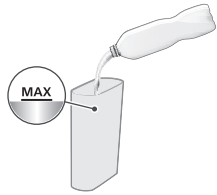
10 ดึงกระทะออกมาและเทน้ำที่เหลืออยู่ในกระทะออก



ข้อควรระวัง: สวมถุงมือทนความร้อนเสมอเมื่อต้องจับกระทะร้อน



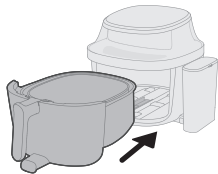
**11**เทน้ำที่เหลือออกจากแท่งค้้น้ำ



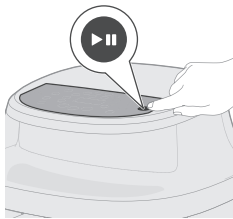
**12**เติมน้ำลงในแท่งค้้น้ำ

หมายเหตุ: หากคุณอาศัยอยู่ในพื้นที่ที่มีน้ำกระด้าง เราขอแนะนำให้ใช้น้ำบรีลจัทหรือน้ำกลั่น

**13**เลื่อนกระทะและตะแกรงกลับเข้าไปในเครื่อง



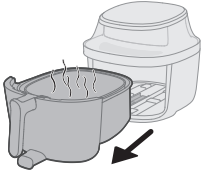
**14**กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มล้างตะกรัน



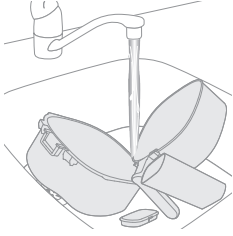
**15**กระบวนการล้างตะกรันจะสิ้นสุดเมื่อคุณได้ยินเสียงบี๊ปจากเครื่องอีกครั้ง



## 16 ดึงตะแกรงและกระทะออกมา



## 17 ล้างตะแกรง กระทะ และแท่งน้ำได้ก๊อกน้ำ



**ข้อสำคัญ:** ในทุกกรณี

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดตะกรันที่มีส่วนผสมประกอบของกรดซัลฟิวริก กรดไฮโดรคลอริก กรดซัลฟามิกหรือกรดอะซิติก (น้ำส้มสายชู) เนื่องจากอาจทำให้ระบบน้ำในอุปกรณ์ของคุณเสียหายและไม่สามารถละลายตะกรันได้อย่างเหมาะสม

หมายเหตุ: ถ้าน้ำในพื้นที่ของคุณเป็นน้ำกระด้าง อาจทำให้คุณต้องขจัดคราบตะกรันให้เครื่องบ่อยยิ่งขึ้น

## การจัดเก็บ

- 1 ถอดปลั๊กเครื่องปั่นออก แล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลง
- 2 ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ

### หมายเหตุ

- เมื่อพกพา Airfryer ให้ถือในแนวนอนและรองรับกระทะไว้ด้านหน้าเพื่อป้องกันการเอียงโดยไม่ได้ตั้งใจและป้องกันไม่ให้ชิ้นส่วนต่างๆ เสียหาย
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Airfryer ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

## วิธีแก้ไขปัญหา

ในบทนี้ เราได้รวบรวมปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องได้ หากคุณไม่สามารถแก้ไขปัญหาด้วยข้อมูลด้านล่างได้ โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ [www.home.id/support](http://www.home.id/support) หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
ภายนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนระหว่างการใช้	ความร้อนภายในแผ่ออกสู่ผนังด้านนอก	ซึ่งเป็นเหตุการณ์ปกติ บริเวณทั้งหมดที่คุณต้องสัมผัสระหว่างการใช้งานจะคงความเย็นพอที่จะสัมผัสได้
		<p>กระทะ ตะแกรง และด้านในของเครื่องจะร้อนเสมอเมื่อเปิดเครื่อง เพื่อให้ปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม</p> <p>ชิ้นส่วนเหล่านี้ร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้เสมอ</p>
		<p>หากคุณเปิดเครื่องทิ้งไว้เป็นเวลานาน บางบริเวณอาจร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้</p> <p>บริเวณเหล่านี้จะถูกทำเครื่องหมายไว้บนเครื่องด้วยไอคอนต่อไปนี้:</p> 
		<p>ตราใบพัดที่คุณตระหนักถึงบริเวณที่ร้อนและหลีกเลี่ยงการสัมผัสบริเวณดังกล่าว</p> <p>เครื่องนี้ก็ปลอดภัยในการใช้งาน</p>
มันฝรั่งทอดอ้อมเมื่อดอกมาไม่ไปไปตามที่คาดไว้	คุณไม่ได้ใช้ประเภทมันฝรั่งที่ถูกต้อง	เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ใช้มันฝรั่งที่สดและมีเนื้อไม่ฉ่ำ <p>หากคุณต้องการเก็บมันฝรั่ง อย่าเก็บไว้ในที่เย็นเช่นในตู้เย็น</p> <p>เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ระบุว่าเป็นเหมาะสำหรับการทอด</p>
	ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงมากเกินไป	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้ เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดอ้อมเมด
	ส่วนผสมบางประเภทต้องเขย่าระหว่างเวลาในการปรุง	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้ เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดอ้อมเมด
Airfryer เปิดไม่ติด	ไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่องไว้	ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟฟ้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้องหรือไม่

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
	เครื่องใช้ไฟฟ้าหลายชิ้นเชื่อมต่อกับช่องเสียบเดียว	Airfryer มีกำลังวัตต์สูง ลองใช้เตารีดอื่นและตรวจสอบฟิวส์
	คุณยังไม่ได้แตะปุ่ม <b>เปิด/ปิด</b>	กดปุ่ม <b>เปิด/ปิด</b> เพื่อเปิดเครื่อง
ฉันเห็นจุดหลุดลอกบางส่วนภายใน Airfryer ของฉัน	จุดเล็ก ๆ บางส่วนอาจปรากฏขึ้นภายในกระทะของ Airfryer เนื่องจากการสัมผัสหรือรอยขีดข่วนบนสารเคลือบโดยไม่ตั้งใจ (เช่น ระหว่างการทำความสะอาดด้วยเครื่องมือทำความสะอาดที่รุนแรงและ/หรือขณะใส่ตะแกรง)	ป้องกันความเสียหายได้โดยการวางตะแกรงลงในกระทะอย่างเหมาะสม หากคุณใส่ตะแกรงที่มุม ด้านข้างของตะแกรงอาจกระแทกกับผนังกระทะ ส่งผลให้สารเคลือบชั้นเล็ก ๆ หลุดออก หากสิ่งนี้เกิดขึ้น โปรดทราบว่าสิ่งนี้ไม่เป็นอันตราย เนื่องจากวัสดุทั้งหมดที่ใช้ขึ้นปลอดภัยต่ออาหาร
มีควันขาวออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังปรุงอาหารที่มีส่วนผสมติดมัน	เทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกอย่างระมัดระวัง แล้วปรุงอาหารต่อได้
	กระทะยังคงมีคราบมันจากการใช้งานครั้งก่อน	ควันขาวเกิดจากคราบมันที่ร้อนขึ้นในกระทะ หมั่นทำความสะอาดกระทะและตะแกรงให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง
	การซุบเกล็ดขนมปังหรือการซุบแป้งไม่ยึดติดกับอาหารอย่างเหมาะสม	เกล็ดขนมปังชิ้นเล็ก ๆ อาจทำให้เกิดควันขาวได้ กดขนมปังหรือซุบอาหารให้แน่นเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารติด
	น้ำมันก้นของเหลว หรือน้ำมันจากเนื้อกระเด็นในขั้นตอนการปรุงอาหาร	ซับอาหารให้แห้งก่อนใส่ลงในตะแกรง

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E1"	อาจจัดเก็บ Airfryer ของคุณในที่ที่เย็นเกินไป	หากเก็บอุปกรณ์ของคุณไว้ในที่อุณหภูมิต่ำเกินไปให้อุ่นเครื่องจนมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องเป็นเวลาอย่างน้อย 15 นาทีก่อนที่จะเสียบปลั๊กอีกครั้ง หากจอแสดงผลของคุณยังคงแสดง "E1" ให้ติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าหรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าในประเทศของคุณ
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E4-E12"	อุปกรณ์อาจมีความผิดปกติ	ลองถอดปลั๊กแล้วเสียบอุปกรณ์ใหม่อีกครั้ง หากวิธีนี้ไม่สามารถช่วยได้ โปรดติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าหรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าในประเทศของคุณ
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E15"	ท่อส่งน้ำภายในถูกอุดตัน	ทำขั้นตอน (ดู "การขจัดคราบตะกอน") ล้างตะกอน หากวิธีนี้ไม่สามารถช่วยได้ โปรดติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าหรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าในประเทศของคุณ
จับได้ยินเสียงแปลกๆ ดังออกมาจากภายในเครื่อง	เครื่องนี้อาจพร้อมพัดลมสำหรับหมุนเวียนความร้อนและปั้มน้ำเพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ระหว่างการใช้งาน คุณอาจได้ยินเสียงจากชิ้นส่วนเหล่านี้	เป็นเรื่องปกติและเกิดขึ้นตามปกติ หากเสียงดังขึ้นอย่างชัดเจนหรือมีลักษณะแตกต่างไป โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าเพื่อขอความช่วยเหลือเพิ่มเติม
มีน้ำในช่องการทำอาหารหลังจากใช้งาน	หลังจากการปรุงอาหาร คุณอาจสังเกตเห็นน้ำค้างเหลืออยู่ในห้องปรุงอาหาร สิ่งนี้เกิดจากไอน้ำที่สร้างขึ้นระหว่างการใช้งาน ซึ่งจะกลั่นตัวบนอาหารและผนังด้านในของห้องปรุงอาหาร	หยดน้ำเล็กน้อยเป็นเรื่องปกติ ใช้ผ้าขนหนูซับน้ำหมาดๆ เช็ดออกอย่างระมัดระวัง

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
⚡ ไฟกะพริบ	ไม่มีน้ำในแท็งก์น้ำ	เติมน้ำบริสุทธิ์/น้ำกลั่นลงในแท็งก์น้ำ
	ติดตั้งแท็งก์น้ำไม่ถูกต้อง	ถอดแท็งก์น้ำเพื่อยึดให้อยู่ในตำแหน่ง
	ท่อส่งน้ำภายในถูกอุดตัน	ทำขั้นตอน (ดู "การขจัดคราบตะกรัน") ล้างตะกรัน หากวิธีนี้ไม่สามารถช่วยได้ โปรดติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าหรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าในประเทศของคุณ
☺ ไฟกะพริบ	นี่คือสัญญาณเตือนการล้างตะกรัน	ทำขั้นตอนล้างตะกรัน ดูส่วน "ล้างตะกรัน"
เกิดหยดน้ำบนผนังระหว่างการทำงานทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือการล้างตะกรัน	ถือเป็นเรื่องปกติ เครื่องอาจปล่อยไอน้ำออกมาจากชั้นจากท่อระบายอากาศ ไอน้ำนี้อาจถูกพัดไปยังพื้นผิวใกล้เคียงโดยพัดลมภายใน ทำให้เกิดหยดน้ำเห็นได้บนผนัง	เพื่อให้ใช้งานได้อย่างปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ: - วางอุปกรณ์ให้ห่างจากผนังอย่างน้อย 15 ซม. - เพื่อลดการเกิดหยดน้ำสะสม - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าท่อระบายอากาศไม่หันตรงไปยังปลั๊กไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายทางไฟฟ้า - ห้ามวางเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นใต้อุปกรณ์นี้ขณะใช้งาน - ใช้มือหรือผ้านุ่มเช็ดน้ำค้างที่เกิดขึ้นบนพื้นผิวรอบๆ
มีน้ำรั่วออกจาก Airfryer	การรั่วภายใน (เช่น ท่อส่งน้ำหรือส่วนประกอบภายใน)	ติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าในประเทศของคุณสำหรับความช่วยเหลือ
	รอยร้าวหรือความเสียหายจากแรงภายนอก หากอุปกรณ์แตกหักหรือบิดงอ อาจทำให้เกิดความเสียหายโครงสร้างและนำไปสู่การรั่วซึม	

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
	แท่งค้ำน้ำอาจติดตั้งไม่ถูกต้องหรืออาจเกิดความเสียหาย	ถอดแท่งค้ำน้ำและติดตั้งใหม่ ตรวจสอบว่ามีรอยร้าวหรือความเสียหายที่มองเห็นได้หรือไม่ หากพบความเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าเพื่อขอความช่วยเหลือเพิ่มเติม
Airfryer สร้างไอน้ำน้อยเกินไป	น้ำในแท่งค้ำน้ำไม่เพียงพอ	ตรวจสอบแท่งค้ำน้ำว่ามีน้ำเพียงพอหรือไม่
	ใส่แท่งค้ำน้ำไม่ถูกต้อง	ถอดแท่งค้ำน้ำเพื่อยึดให้อยู่ในตำแหน่ง
	ช่องทางน้ำสกปรกหรืออุดตัน	ล้างทำความสะอาดให้ทั่วเพื่อล้างการอุดตัน
	เกิดการอุดตันที่เครื่องสร้างไอน้ำหรือมีการรั่วของท่อส่งน้ำ	หากใช้อุปกรณ์เป็นเวลานาน เครื่องสร้างไอน้ำอาจต้องการการบำรุงรักษา เรียกใช้งานโปรแกรมล้างตะกรันเพื่อล้างระบบไอน้ำ หากปัญหายังคงมีอยู่หลังจากล้างตะกรันแล้ว โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณเพื่อขอความช่วยเหลือเพิ่มเติม

## 目录

重要安全说明	225
回收	229
保修和支持	229
产品简介	230
一般说明	230
首次使用之前	237
使用前准备	237
使用本产品	238
清洁	251
存储	259
故障排除	259

## 重要安全说明

使用产品之前，请仔细阅读本重要信息，并妥善保管以供日后参考。

### 危险



- 切勿将本产品放置在热燃气灶、各类电灶和电热炉盘上或其附近，也不要将其放入加热的烤箱中（图 1）。
- 切勿将产品浸入水中，切勿在水龙头下冲洗整机。
- 切勿让水或其它液体进入该产品，以免发生触电。
- 始终将食材放置在炸锅中烹饪，避免食材接触到加热元件。
- 产品正在工作时，不要盖住其进风口和出风口。
- 切勿在炸锅中倒油，因为这可能导致火灾危险。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 切勿在产品工作时触碰到它的内部。
- 切勿放入超出炸篮规定上限的食物量。
- 始终确保加热元件上没有杂物，并且没有食物或者食物残渣粘附或接触加热元件。
- 清洁烹饪室上部区域时，请小心高温加热元件和金属部件的边缘。

## 警告

2



- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦、其服务提供商或具备同等资质的专业人员进行更换。
- 产品只能使用接地电源插座，并由接地漏电断路器保护。
- 务必确保插头已正确插入电源插座。
- 不得通过外部定时器或单独的遥控系统操作本产品。
- 在使用过程中，产品的外表面可能会变得很烫（图 2）。
- 器具不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本器具。
- 不要让儿童在无人监督的情况下进行清洁和保养。
- 请勿将产品靠墙或靠其他产品。产品的后面、两侧和上方应至少留出 15 厘米的空间。切勿在本产品上放置任何物品。
- 在热空气煎炸期间，出风口将释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽和出风口保持安全距离。从设备中取出炸锅时，同样要当心高温蒸汽和热气。
- 切勿在产品中使用轻质食材或烘焙纸。
- 土豆贮存：温度应适合存放各种土豆，应高于 6°C 以尽可能地降低预制食品中丙烯酰胺的暴露风险。
- 由于本空气炸锅电功率较大，请勿在同一电路上同时运行其他大功率电器（如电水壶、电烤箱等）。否则，可能导致您家中安装的断路器作出响应，且该插座出现断电故障。
- 使用空气炸锅时，在拉开、关上或摇晃又大又重的炸篮时，请务必小心。请务必握紧，防止其滑落或掉落，以免造成伤害。
- 本产品的设计适合在 5° C 到 40° C 之间的环境温度下使用。
- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 为避免可能造成的伤害，切勿将本产品用于本手册规定之外的任何其他用途，并请仅使用飞利浦原装配件。
- 产品使用时必须有人看管。
- 烹饪腔中的煎锅、炸篮和附件在产品使用期间和使用后会变热，因此请始终谨慎使用。

- 在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件。请参阅手册中的说明。
- 请勿将煎锅和炸篮放在操作界面 (UI) 面板上，以防其滑落造成人身伤害。
- 蒸制食物时，拉出煎锅时要小心，以防止被逸出的蒸汽烫伤。
- 请勿将产品的蒸汽出口朝向插座。
- 使用过程中，请将家用电器的电源插头完全插入电源插座中，并保持电源插头与插座接触良好。
- 当需要使用延长线电源插座时，请使用符合国家标准要求的延长线电源插座。
- 人员离开现场时，请将电源断开。
- 产品出现异常噪声、异常气味、异常高温或故障时，请立即停止使用，关闭开关，断开电源。
- 不应从带插座的灯头上引接电源供给家用电器。
- 延长线电源插座所接家用电器的总额定电流值，不应超过原固定插座或线路的额定电流值。
- 本产品不应在易燃易爆物品附近或类似环境中使用。
- 使用者不应自行拆卸家用电器，不应变更内部接线、部件和保护装置。
- 从插座上拔下插头时，不应电源线施加拉力。
- 使用者不应以普通导体或超出规定电流容量的熔断体替换家用电器和电源的熔断体。
- 使用者不应自行改变低压断路器或剩余电流动作保护器的设定值。

## 注意

- 本产品仅限于普通家用。不得用于商店、办公室、农场等工作环境内的员工厨房（茶水间）。也不得由酒店、汽车旅馆、提供住宿和早餐的场所及其他住宿环境中的客人使用。
- 产品无人看管时和拆装、存储或清洁之前，务必断开产品电源。
- 将产品放在水平、平坦且稳固的表面。
- 若产品使用不当、用于专业或半专业用途，或未遵循本用户手册中的说明使用，保修将失效，飞利浦对由此造成的损坏概不负责。

- 务必将产品送往飞利浦授权的服务中心进行检查或维修。请勿自行维修本产品，否则将导致保修失效。
- 使用后务必拔下产品的插头。
- 在处理或清洁产品之前，请先让产品冷却大约 30 分钟。
- 确保在本产品中烹调的食材最终呈金黄色，而不是黑色或棕色。
- 去除烧焦的残余物。请勿在高于 180° C 的温度下炸制新鲜土豆（以尽可能减少丙烯酰胺的产生）。
- 始终确保将食物在 Airfryer 空气炸锅中完全烹制熟。
- 始终确保掌控 Airfryer 空气炸锅。
- 烹饪高脂肪食物时，Airfryer 空气炸锅可能会冒烟。
- 摇晃和移动炸锅时请勿按下炸篮释放按钮。
- 当除垢图标亮起时，请立即执行除垢操作。
- 倒出熟食时请小心，避免配件滑落。
- 请确保产品背部与墙壁的距离至少为 15 厘米，前部与台面边缘的距离至少为 2 厘米。此外，请勿让产品出风口正对任何电源插座。
- 请勿将 Airfryer 空气炸锅放在其他烹饪用具旁边、靠近厨房墙面或厨房橱柜下面，因为高温蒸汽可能会凝结并沿着表面流下。
- 在正常使用过程中，必须确保产品周围通风良好。
- 如果蒸汽出口内部或表面周围积聚蒸汽冷凝水，请用柔软的干布擦拭干净。
- 如果插座上出现冷凝水，建议调整本产品摆放位置或使用插座防尘盖，防止冷凝水渗入插座内部。
- 本产品配备了一根短电源线，以减少因较长电源线可能导致的缠绕或绊倒的风险。
- 如果使用时小心谨慎，可以使用延长线。如果使用延长线：
  - 延长线的标记电气额定值必须与产品的额定值一样高。
  - 电线的位置应经合理安排，使其不会悬挂在柜台或桌面的边缘，以防儿童拉扯或不小心绊倒。
  - 延长线应该是接地型的三线电缆。
- 此产品配有一个极化插头（一边的刀片比另一边宽）。为了降低触电风险，此插头只能以一种方式正确插入极化插座。如果插头未能完全插入插座，请将插头反转后再插入。如果插头仍无法完全插入，应联系合格电工。切勿试图以任何方式修改插头。

- 为避免损坏产品，请勿使用碱性清洁剂。应使用柔软抹布蘸取温和清洁剂进行清洁。
- 为避免损坏产品，请勿使用硬水。进行蒸汽烹饪、蒸汽炸和除垢操作时，应使用纯净水/蒸馏水。
- 请勿将风扇或空调的冷风直接吹向 Airfryer 空气炸锅的出风口。
- 请仅使用飞利浦 CA6700 除垢剂。严禁使用以硫酸、盐酸、氨基磺酸或乙酸（醋）为主要成分的除垢剂，此类除垢剂可能会损坏机器水路系统，且无法有效溶解水垢。若未使用飞利浦除垢剂，将导致保修失效。若未按要求对产品进行除垢，同样将导致保修失效。
- 使用后，加热元件表面仍有余热。

## 电磁场 (EMF)

本产品符合有关电磁场暴露的适用标准和法规。

## 自动关熄

- 本产品配备了自动关熄功能。如果您在 20 分钟内未按下按钮，产品将自动关闭。要手动关闭产品，请按下电源开/关按钮。

## 回收



- 此符号表示此电子产品不应与普通生活垃圾一同弃置。
- 请遵循您所在的国家/地区关于分类回收电子产品的规定。

## 保修和支持

Versuni Netherlands B.V. 注册地址为 Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, 为本产品提供两年保修，期限自购买之日（或交货之日，以较晚者为准）起计算。如因错误使用或保养不当造成缺陷，则本保修无效。我们提供的保修不会影响您

作为消费者的合法权益。如需了解更多信息、获取备件或申请保修，请访问我们的网站 [home.id/support](http://home.id/support)。

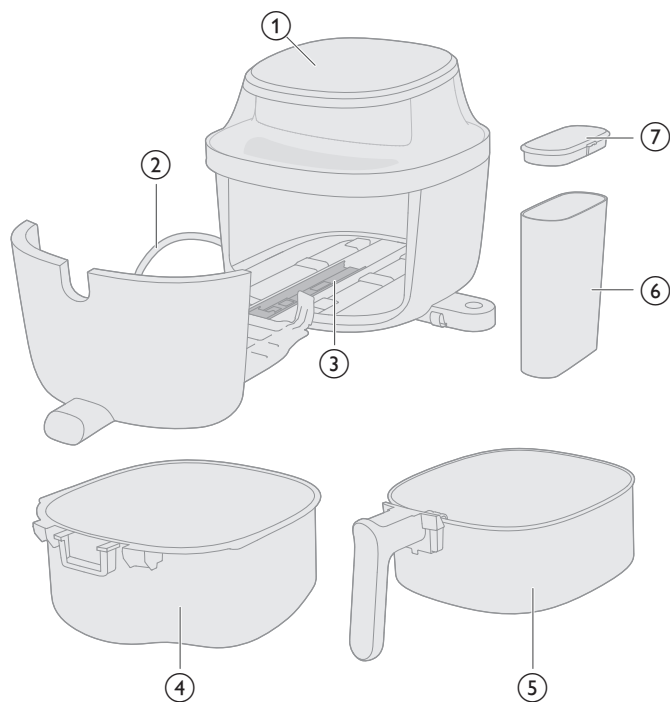
## 产品简介

恭喜您购买飞利浦产品，欢迎使用！

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

## 一般说明

### 产品概述



- 1 控制面板
- 2 电源线
- 3 导轨
- 4 炸锅
- 5 炸篮

- 6 水箱
- 7 水箱盖

## 控制面板概述

### 电源和基本操作



#### 开/关按钮

轻触可打开或关闭 Airfryer 空气炸锅。



#### 开始/暂停按钮

轻触可开始或暂停烹饪程序。



#### 空气炸按钮

轻触即可开始空气炸，热空气循环可使食物口感酥脆。



#### 蒸煎按钮

轻触开始蒸汽与空气炸复合烹饪，实现外酥内嫩的口感。



#### 蒸汽按钮

轻触开始纯蒸模式，温和均匀加热食物。



#### 加/减按钮



轻触可调节烹饪温度与时间。



#### 温度按钮

轻触进入温度调节模式。



#### 时间按钮

轻触进入时间调节模式。

## 预设程序



### 冷冻薯条

使用此预设程序可将冷冻薯条、薯角或薯饼烹制至金黄酥脆。



### 土豆块

使用此预设程序将鲜切土豆制作成酥脆薯条或薯角。



### 肉排

使用此预设程序可将牛排烤制至理想熟度，呈现焦香诱人的外表。



### 早餐

使用此预设程序快速制作搭配金黄吐司和溏心蛋的均衡早餐。



### 松饼

使用此预设程序烤制蓬松且受热均匀的松饼。



### 鸡腿

使用此预设程序可将鸡腿烹制至外皮酥脆、内里熟透。



### 什锦蔬菜

使用此预设程序可用少量油将蔬菜均匀烘烤至酥脆可口。



### **鱼**

使用此预设程序可温和烹制鱼片或海鲜，保持肉质鲜嫩多汁、松软。



### **饺子**

使用此预设程序可将饺子均匀煮熟，使其外皮酥脆、内馅鲜嫩。

## 附加功能



### 保温

您可在烹饪开始前或进行中随时轻触**保温**按钮以启动保温模式。

保温功能启动后，产品将在烹饪完成后自动切换至保温模式。



### 摇晃提醒

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

按下**摇晃提醒**按钮开启或关闭提醒。此功能启用后，您会听到一声提示音并看到按钮闪烁，提醒您在烹饪过程中翻动食物，以实现更均匀的加热效果。



### 浅色

打开或关闭内仓的灯光。



### 蒸汽清洁

有效溶解油污，实现对炸篮和炸锅的深度清洁。



### 常用设置

这款 Airfryer 空气炸锅配备“收藏常用设置”功能，可让您快速调用偏好的设定。

- 选择烹饪模式：空气炸、蒸汽炸或纯蒸。
- 设定所需的烹饪温度与时间。
- 长按**常用设置**按钮直至提示音响起，即表示设定已保存。
- 如需更新常用设置，使用新设定重复上述步骤即可。

## 显示屏



### 时间/温度显示屏

此屏幕会循环显示烹饪时间和温度。



### 无水指示

当水箱中的水不足时，指示灯将亮起。



### 除垢指示

当蒸汽功能累计使用达 20 小时后，此指示灯将亮起。

## 首次使用之前

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

**小心：**这款 Airfryer 空气炸锅采用热空气加热。切勿在煎锅中倒油、煎炸油或任何其他液体。

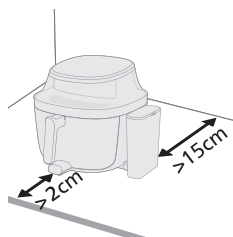
**小心：**请勿触摸高温表面。请使用烤箱用耐高温手套稳固取放热炸锅。

**小心：**本产品仅供家庭使用。

**注意：**本产品不需要预热。

- 1 拆掉所有包装材料。
- 2 去除产品上的不干胶或标签（如果适用）。
- 3 首次使用前应彻底清洁产品。

## 使用前准备



- 1 将本产品置于稳固、平整且耐热的表面上。请确保台面上预留足够空间，以便拉出炸锅后导轨能够充分伸出。
- 2 请在产品后方至少留出 15 厘米的空间。滑轨尖端与台面之间至少留出 2 厘米的空间。

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

**注意：**请勿在产品上方或两侧放置物品。这会扰乱气流并影响煎炸效果。

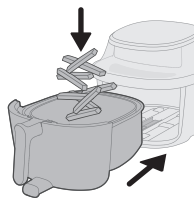
**注意：**请勿将 Airfryer 空气炸锅放在其他烹饪用具旁边、靠近厨房墙面或厨房橱柜下面，因为高温蒸汽可能会凝结并沿着表面流下。

## 使用本产品

本产品具备蒸汽功能，提供三种多功能烹饪模式，可满足多样化的烹饪需求。

- **空气炸模式：**以最少用油实现酥脆口感，适合制作零食及各类油炸美食。
- **蒸汽炸模式：**融合热风与蒸汽，在锁住食材水分的同时形成金黄色泽，适合制作自制面包、鱼类等娇嫩食材。
- **纯蒸模式：**利用纯蒸汽温和烹饪食材，有效保留营养与原生口感，是烹饪蔬菜与海鲜的理想选择。

### 空气炸模式



- 1 将食材放入炸篮，并将炸锅推回设备内。

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

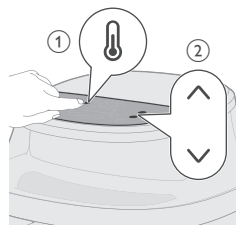
注意：避免食材量超过建议值，或炸篮中的食材高过“最大”刻度线，否则可能影响烹饪效果。

- 2 轻触**开/关**按钮以启动产品。

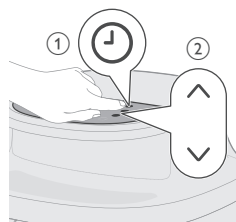


- 3 轻触**空气炸**按钮进入空气炸模式。



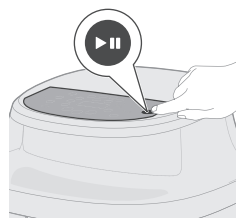


4 轻触**温度**按钮，然后使用**加**或**减**按钮选择所需烹饪温度。



5 轻触**时间**按钮，然后使用**加**或**减**按钮选择所需烹饪时间。

注意：除手动选择烹饪温度与时间外，您还可以选用多种预设程序。这些程序专为便捷操作与优化烹饪效果而设计。



6 轻触**启动/暂停**按钮开始烹饪。

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

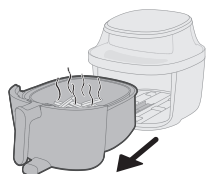
- 轻轻拉出炸锅。
- 将炸篮置于耐热表面上方，轻轻摇晃或翻动食材。
- 将炸锅推回以继续烹饪。

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

注意：取出炸锅时，本产品会自动暂停。将炸锅放回后，本产品会自动恢复烹饪。



7 烹饪完成后，计时器会发出提示铃声。小心拉出炸锅。



**小心：**烹饪结束后，炸篮、炸锅、内壁和食材都会很烫。取出炸篮和炸锅后，应始终将其放在耐热表面（如隔热垫或硅胶垫）上。根据食物类型，炸锅中可能会有蒸汽逸出。



## 8 从炸篮中取出烹饪好的食物。

注意：食材中多余的油脂会汇集在炸锅底部。

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

## 空气炸模式食材表

下表提供了烹制各种食材类型的推荐基本设置。

### 注意

- 所列出的设置仅供参考。由于食材在来源、大小、形状和品牌上存在差异，我们无法保证所有食材都能达到最佳烹饪效果。
- 烹制份量较大的食材（例如薯条、对虾、鸡腿、冷冻点心）时，应在烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌 2-3 次，以确保口感和熟度一致。

食材种类	食物量	温度	时间	注意
冷冻细薯条（7x7 毫米/0.3x0.3 英寸） 小份	830 克	200° C	22 分钟	关闭摇晃提醒，并在烹饪至第 11、14、17 和 20 分钟时及时手动摇晃或翻动食物。 为使大份薯条达到最佳烹饪效果，请在烹饪过程中摇晃 4 次。
冷冻细薯条（7x7 毫米/0.3x0.3 英寸） 大份	1250 克	200° C	30 分钟	关闭摇晃提醒，并在第 14、18、22 和 27 分钟及时手动摇晃或翻动食物。 为使大份薯条达到最佳烹饪效果，请在烹饪过程中摇晃 4 次。
冷冻春卷	800 克	200° C	15 分钟	烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌食材 1-2 次
汉堡 （约 150 克/5 盎司）	6 个肉饼	200° C	16-25 分钟	烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌食材 1-2 次
肉馅糕	1400 克	150° C	65-70 分钟	

食材种类	食物量	温度	时间	注意
无骨肉排 (约 190 克/7 盎司)	4 块肉排	200° C	16-25 分钟	烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌食材 1-2 次
鸡胸肉 (约 160 克/6 盎司)	5 块	180° C	20-28 分钟	烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌食材 1-2 次
全鸡 (1200 克/42 盎司)	1 只	180° C	50-60 分钟	烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌食材 1 次
预焙面包/面包卷 (约 75 克/2.6 盎司)	4 份	180° C	8 分钟	
鸡腿 (约 100 克/3.5 盎司/只) 小份	4 只	180° C	26 分钟	为使小份鸡腿达到最佳烹饪效果, 请关闭摇晃提醒, 并在烹饪至第 13 分钟时及时手动摇晃、翻动或搅拌食物。
松饼 (约 40 克/1.4 盎司/个)	6 个	160° C	16 分钟	
什锦蔬菜 (粗略切块) 大份	1300 克	180° C	15 分钟	关闭摇晃提醒, 并在烹饪过程中第 8 和第 12 分钟及时手动摇晃或搅拌食物, 以在烹饪大份什锦蔬菜时获得理想的烹饪效果。

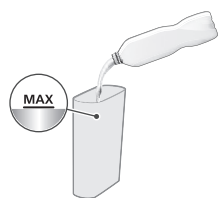
## 蒸汽炸模式



- 1 将食材放入炸篮, 并将炸锅推回设备内。

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

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



2 向水箱内注水至**最高**水位线。

注意：若居住区域水质较硬，请使用纯净水或蒸馏水。



3 从产品底部抽出水箱底座。



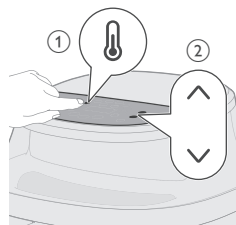
4 盖紧水箱盖并将水箱放置于底座上。



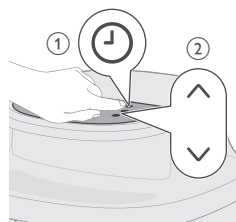
5 轻触**开/关**按钮以启动产品。



6 轻触**蒸汽炸**按钮进入蒸汽炸模式。



7 轻触**温度**按钮，然后使用**加**或**减**按钮选择所需烹饪温度。



8 轻触**时间**按钮，然后使用**加**或**减**按钮选择所需烹饪时间。

注意：除手动选择烹饪温度与时间外，您还可以选用多种预设程序。这些程序专为便捷操作与优化烹饪效果而设计。



9 轻触**启动/暂停**按钮开始烹饪。

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

- 轻轻拉出炸锅。
- 在耐热表面上方摇晃或翻动食材。
- 将炸锅推回以继续烹饪。

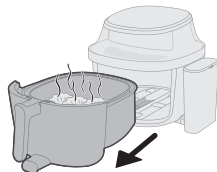
注意：要暂停烹饪程序，请按下**启动/暂停**按钮。再次按下同一按钮可继续烹饪。

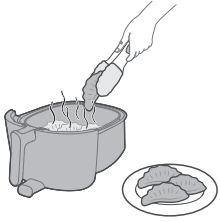
注意：取出炸篮时，本产品会自动暂停。将炸篮放回后，本产品会自动恢复烹饪。



10 烹饪完成后，计时铃声将会响起。小心拉出炸锅。

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





## 11 从炸篮中取出烹饪好的食物。

注意：食材中多余的油脂会汇集在炸锅底部。

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

## 蒸汽炸模式食材表

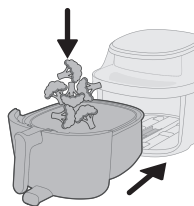
下表提供了烹制各种食材类型的推荐基本设置。

### 注意

- 所列出的设置仅供参考。由于食材在来源、大小、形状和品牌上存在差异，我们无法保证所有食材都能达到最佳烹饪效果。
- 烹制份量较大的食材（例如薯条、对虾、鸡腿、冷冻点心）时，应在烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌 2-3 次，以确保口感和熟度一致。

食材种类	食物量	温度	时间	注意
新鲜土豆块	1000 克/35 盎司	180° C	34 分钟	烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌食材 1-2 次
鸡胸肉 (约 160 克/6 盎司)	5 块	160° C	29 分钟	烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌食材 1-2 次
鱼排 (约 125 克/4 盎司)	6 块	160° C	22 分钟	烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌食材 1-2 次
自制面包	500 克	180° C	30 分钟	将面团均匀摊平，以防在烹饪过程中膨胀而触碰到加热元件，导致面包烤焦。
全鸡	1200 克/42 盎司	180° C	50 分钟	烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌食材一次

## 蒸汽模式



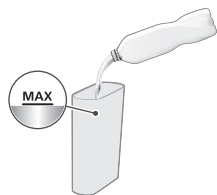
- 1 将食材放入炸篮，并将炸锅推回设备内。

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

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

- 2 向水箱内注水至 **MAX** 水位线。

注意：若居住区域水质较硬，请使用纯净水或蒸馏水。



- 3 从产品底部抽出水箱底座。



- 4 盖紧水箱盖并将水箱放置于底座上。

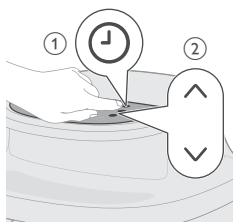


- 5 轻触**开/关**按钮以启动产品。





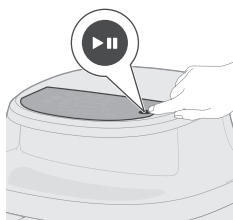
## 6 轻触**蒸汽**按钮进入蒸汽模式。



## 7 轻触**时间**按钮，然后使用**加**或**减**按钮选择所需烹饪时间。

注意：蒸汽模式下温度调节功能不可用。

注意：除手动选择烹饪温度与时间外，您还可以选用多种预设程序。这些程序专为便捷操作与优化烹饪效果而设计。



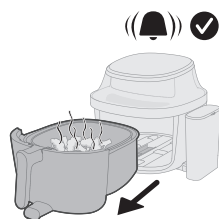
## 8 轻触**启动/暂停**按钮开始烹饪。

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

- 轻轻拉出炸锅。
- 在耐热表面上方摇晃或翻动食材。
- 将炸锅推回以继续烹饪。

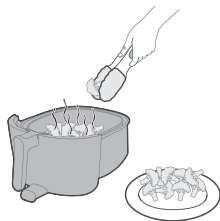
注意：要暂停烹饪程序，请按下**启动/暂停**按钮。再次按下同一按钮可继续烹饪。

注意：取出炸篮时，本产品会自动暂停。将炸篮放回后，本产品会自动恢复烹饪。



## 9 烹饪完成后，计时铃声将会响起。小心拉出炸锅。

**小心：**烹饪结束后，炸篮、炸锅、内壁和食材都会很烫。取出炸篮和炸锅后，应始终将其放在耐热表面（如隔热垫或硅胶垫）上。根据食物类型，炸篮中可能会有蒸汽逸出。



## 10 从炸篮中取出烹饪好的食物。

**注意：**食材中多余的油脂会汇集在炸锅底部。

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

## 蒸汽模式食材表

下表提供了烹制各种食材类型的推荐基本设置。

### 注意

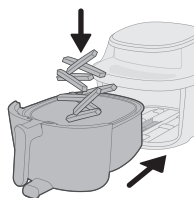
- 所列出的设置仅供参考。由于食材在来源、大小、形状和品牌上存在差异，我们无法保证所有食材都能达到最佳烹饪效果。
- 烹制份量较大的食材（例如薯条、对虾、鸡腿、冷冻点心）时，应在烹饪过程中摇晃、翻动或搅拌 2-3 次，以确保口感和熟度一致。

食材种类	食物量	温度	时间	注意
新鲜土豆块	1000 克/35 盎司	100° C	29-35 分钟	
整个土豆 (约 250-300 克/9-11 盎司)	4 个	100° C	50-60 分钟	
排骨	300 克/11 盎司	100° C	25-35 分钟	
米饭	320 克/11 盎司	100° C	35-40 分钟	使用烹饪锅，如烤锅、硅胶托盘等 向锅内加入 320 毫升清水，米水比例保持在 1:1.2。
山药/红薯 (约 100 克/3.5 盎司)	8 根	100° C	50 - 75 分钟	

## 使用预设程序进行烹饪

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

- 1 将食材放入炸篮，并将炸锅推回设备内。



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

- 2 轻触开/关按钮以启动产品。



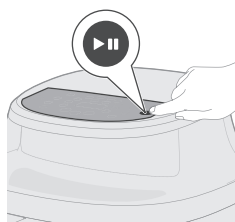
- 3 轻触空气炸、蒸汽或蒸汽炸按钮，可进入对应烹饪模式。

注意：使用蒸汽或蒸汽炸模式时，请确保已安装注满水的水箱。



- 4 请根据所烹饪的食材选择对应的预设程序。





## 5 轻触**启动/暂停**按钮开始烹饪。

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

- 轻轻拉出炸篮。
- 将炸篮置于耐热表面上方，轻轻摇晃或翻动食材。
- 将炸篮重新插回，继续烹饪。

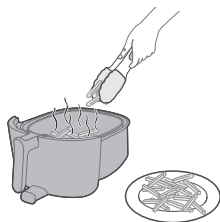
注意：要暂停烹饪程序，请按下**启动/暂停**按钮。再次按下同一按钮可继续烹饪。

注意：取出炸篮时，本产品会自动暂停。将炸篮放回后，本产品会自动恢复烹饪。



## 6 烹饪完成后，计时器会发出提示铃声。小心拉出炸锅。

**小心：**烹饪结束后，炸篮、炸锅、内壁和食材都会很烫。取出炸篮和炸锅后，应始终将其放在耐热表面（如隔热垫或硅胶垫）上。根据食物类型，炸篮中可能会有蒸汽逸出。




## 7 从炸篮中取出烹饪好的食物。

注意：食材中多余的油脂会汇集在炸锅底部。

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

### 空气炸模式预设程序表



预设	推荐数量	时间	温度	摇晃提醒
 冷冻薯条	1000 克	27 分钟	180° C	2 次
 自制薯条	1000 克	29 分钟	180° C	2 次
 肉排	4 块（190 克/块）	17 分钟	200° C	1 次

	鸡蛋与早餐	3 片吐司, 4 个鸡蛋	12 分钟 烹饪开始 6 分钟后放入 吐司	160° C	/
	松饼	9 个烘焙纸杯 (约 30 克/杯)	16 分钟	160° C	/
	鸡腿	10 只 (125 克/只)	28 分钟	180° C	2 次
	什锦蔬菜	1000 克 (空气炸模式) 600 克 (蒸汽炸与蒸汽模式)	12 分钟	180° C	2 次
	整条鱼	2 条鱼 (300-400 克/条)	13 分钟	200° C	1 次

## 蒸汽炸模式预设程序表

预设	重量	时间	温度	摇晃提醒
	鸡腿	10 只 (125 克/只)	35 分钟	180° C 2 次
	土豆块	1000 克	34 分钟	180° C 1 次
	花椰菜	600 克	19 分钟	160° C 2 次
	整条鱼	2 条鱼 (300-400 克/条)	18 分钟	200° C 1 次
	饺子	370 克	16 分钟	160° C /

## 蒸汽模式预设程序表

预设	重量	时间	温度
	鸡腿	10 只 (125 克/只)	33 分钟 100° C
	土豆块	1000 克	29 分钟 100° C

	花椰菜/白花菜/菜花	600 克	13 分钟	100° C
	整条鱼	2 条鱼 (300-400 克/条)	19 分钟	100° C
	饺子	370 克	13 分钟	100° C

## 清洁

### 日常清洁



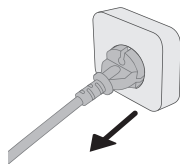
**警告：**请等炸锅、炸篮以及产品内部完全冷却后，再开始进行清洁。



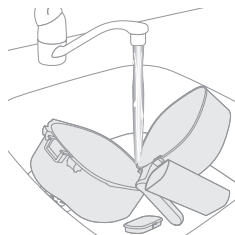
**警告：**炸篮表面有不粘涂层。不要使用金属厨具或研磨性清洁材料，因为这样可能损坏不粘涂层。

每次使用后都应立即清洁产品。每次使用后，清除炸锅底部的油和油脂。

- 1 按电源开/关按钮关闭产品，从电源插座上拔下插头，让产品冷却。
- 2 请倒掉炸锅底部的油脂。



- 3 请在自来水下冲洗炸篮、炸锅和水箱；必要时配合温水、洗洁精与非研磨性海绵清洁（参见“清洁表”）。



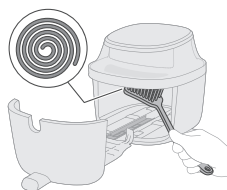
**提示：**如果有食物残渣粘附在炸篮或炸锅上，可在加入洗洁精的热水中浸泡 10 至 15 分钟。浸泡会使食物残渣变得松软，更容易去除。请务必使用能有效溶解油脂的洗洁精。若使用热水与洗洁精仍无法去除炸篮或炸锅上的油渍，请改用液体去油剂。

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

- 4 为防止刮擦，请用平整、洁净的软布轻轻擦拭产品内外。先用微湿的软布擦拭，如有必要，再用干布擦干。








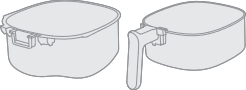
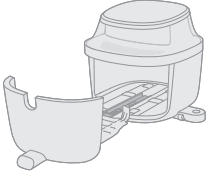
- 5 用清洁刷清洁加热元件，以去除所有食品残渣。



- 6 先用微湿的软布清洁产品内部，如有必要，再用干布擦干。



### 清洁表

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## 蒸汽清洁

蒸汽清洁功能可有效溶解油污残留，对炸篮和炸锅进行深度清洁。

该程序运行时长为 25 分钟，具体包括：

- **20 分钟蒸汽清洁**，用于溶解积垢。
- **5 分钟烘干**，确保炸锅可立即使用。

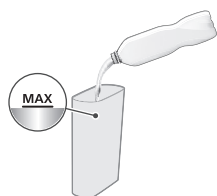
**注意：**启动蒸汽清洁程序时，机身后部可能比常规蒸汽模式释放更多蒸汽。此属正常现象，可能导致附近墙面凝结水汽增多。

操作前请确认以下事项：

- 产品出风口不得正对任何电源插座。
- 产品周边请勿放置其他厨房电器。
- 产品与墙面之间至少保持 15 厘米间距，以减少冷凝水积聚。

**1** 向水箱内注水至 **MAX** 水位线。

**注意：**若居住区域水质较硬，请使用纯净水或蒸馏水。



**2** 从产品底部抽出水箱底座。



**3** 盖紧水箱盖并将水箱放置于底座上。

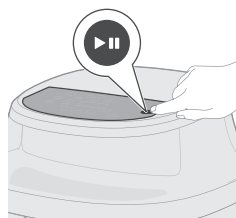




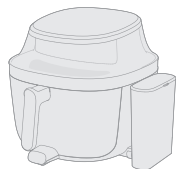
4 轻触**开/关**按钮以启动产品。



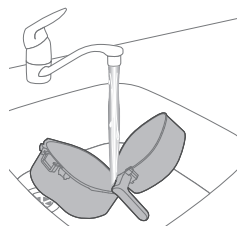
5 轻触**蒸汽清洁**按钮。



6 按下**启动/暂停**按钮，开始蒸汽清洁。



7 20 分钟后，产品会持续发出提示音，并且蒸汽清洁图标会开始闪烁。

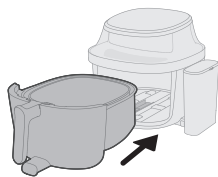


8 拉出炸锅和炸篮并进行清洁。

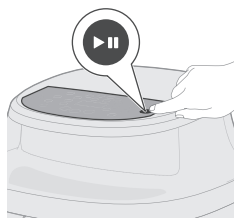
**小心：**操作热炸锅时请务必佩戴烤箱用耐高温手套。

**注意：**如果炸锅和炸篮中仍有油脂，用海绵蘸取肥皂水或洗涤剂进行擦洗，然后再次冲洗。

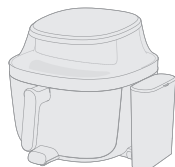
9 将炸篮和炸锅推回设备中。



10 轻触启动/暂停按钮开始烘干。



11 5 分钟后会有提示音，表示烘干程序已结束。

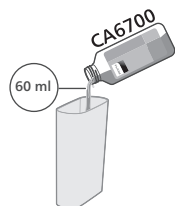


提示：首次使用或长时间闲置后，建议运行“蒸汽清洁”功能，以彻底清洁水路系统和内仓。

## 除垢

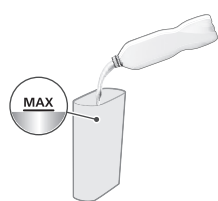
蒸汽模式累计使用 20 小时后，显示屏上会自动出现并闪烁除垢提醒，提示您需要运行除垢程序。除垢程序可以清除 Airfryer 空气炸锅水路系统中积聚的水垢，有助于延长产品使用寿命。

1 在水箱中加入 60 毫升的飞利浦 CA6700 除垢剂。



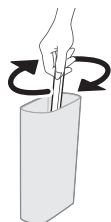
注意：产品未随附飞利浦 CA6700 除垢剂。请单独购买以获得最佳除垢效果。

注意：为产品除垢时，建议使用飞利浦除垢剂 CA6700/55（可在飞利浦在线商店购买）。每使用蒸汽功能累计 10 小时后，必须对产品进行一次除垢。若您打算使用柠檬酸粉类除垢剂，请将 **40 克食品级柠檬酸粉** 与 **800 毫升清水** 混合，配制成除垢溶液。若未按要求对产品进行除垢，将导致保修失效。



2 向水箱内注水至 **MAX** 水位线。

注意：若居住区域水质较硬，请使用纯净水或蒸馏水。



3 在水箱中将水与除垢剂均匀混合。



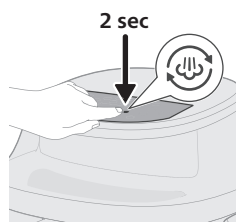
4 从产品底部抽出水箱底座。



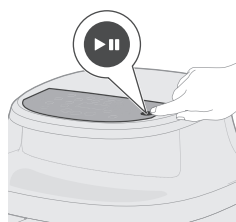
5 盖紧水箱盖并将水箱放置于底座上。



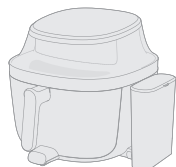
6 轻触**开/关**按钮以启动产品。



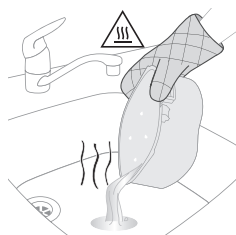
7 长按蒸汽清洁按钮 2 秒。



8 轻触启动/暂停按钮开始除垢。

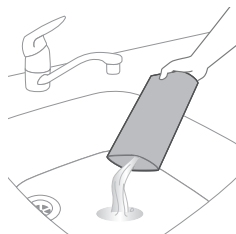


9 除垢程序运行 25 分钟后，产品将发出提示音，提醒您拉出炸锅。

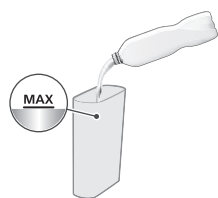


10 拉出炸锅，并倒出锅中残留水分。

**小心：操作热炸锅时请务必佩戴烤箱用耐高温手套。**

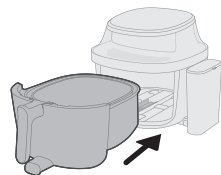


11 倒掉水箱内的所有剩水。

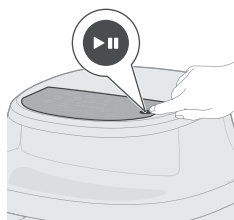


**12** 向水箱中重新注水。

注意：若居住区域水质较硬，请使用纯净水或蒸馏水。



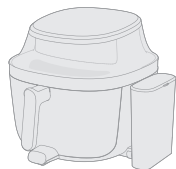
**13** 将炸篮和炸锅推回设备内。



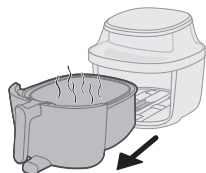
**14** 按下启动/暂停按钮即可继续除垢。

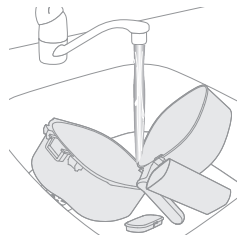


**15** 当您再次听到产品提示音时，表示除垢程序已结束。



**16** 拉出炸篮和炸锅。





## 17 在水龙头下冲洗炸篮、炸锅及水箱。

**注意事项：**在任何情况下，都不应使用含有硫酸、盐酸、氨基磺酸或醋酸（食醋）的除垢液，因为这可能会损坏产品的水路系统，且无法彻底溶解水垢。

**注意：**如果您所在地区自来水水质较硬，可能需要更频繁地对本产品进行除垢。

## 存储

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


### 注释

- 搬运 Airfryer 空气炸锅时，请将其保持水平，并从前部支撑煎锅，以防止意外倾斜和可能对部件造成的损坏。
- 在进行搬运和/或存放之前，请务必确保 Airfryer 空气炸锅的可拆卸部件已固定到位。

## 故障排除

本章归纳了使用本产品时最可能遇到的常见问题。如果您无法根据以下信息解决问题，请访问 [www.home.id/support](http://www.home.id/support) 查阅常见问题解答列表，或联系您所在国家/地区的客户服务中心。

问题	可能的原因	解决方法
在使用过程中，产品的外部会发热。	内部的热量辐射到了外壁。	这是正常的。使用过程中，所有可触及区域均会保持在安全的温度，不会烫手。
		启动产品时，炸锅、炸篮以及产品内部将始终发烫，以确保适当地炸制食物。这些部件始终发烫，不能触摸。

问题	可能的原因	解决方法
		<p>如果您让本产品长时间启动，某些区域可能发烫，不能触摸。产品上的这些区域使用以下图标标记：</p> 
		<p>只要注意发热区域并避免触摸，即可安全使用本产品。</p>
<p>自制炸薯条未达到理想效果。</p>	<p>您没有使用合适的土豆品种。</p>	<p>为获得理想效果，请使用新鲜的粉质土豆。如果您需要贮存土豆，请勿将其存放在低温环境中（例如冰箱）。选择包装上注明适合炸制的土豆。</p>
	<p>炸篮中的食材量太多。</p>	<p>请按照用户手册中的说明制作自制炸薯条。</p>
	<p>某些食材在烹调过程中需要中途摇晃。</p>	<p>请按照用户手册中的说明制作自制炸薯条。</p>
<p>无法启动 Airfryer 空气炸锅。</p>	<p>产品电源插头没有插上。</p>	<p>请检查插头是否已正确插入墙上插座。</p>
	<p>多个产品连接至同一插座。</p>	<p>Airfryer 空气炸锅功率较高。请尝试其他插座并检查保险丝。</p>
	<p>您未轻触<b>开/关</b>按钮。</p>	<p>轻触<b>开/关</b>按钮以启动产品。</p>

问题	可能的原因	解决方法
我的 Airfryer 空气炸锅内有一些剥落点。	Airfryer 空气炸锅的炸锅内部可能会由于意外接触或刮擦涂层而出现小的剥落点（例如在使用粗糙清洁工具进行清洁和/或推入炸篮的过程中）。	您可以采用合适的方式将炸篮放入炸锅中，以此预防损坏。如果以一定角度放入炸篮，其侧面可能会碰撞炸锅壁，这会造成小涂层脱落。如果发生这种情况，请注意，这不会造成任何危害，因为使用的所有材料均为食品安全级。
产品中冒出白烟。	您在烹饪富含脂肪的食材。  炸锅内还残留上次使用后的油脂。	小心倒掉炸锅内多余油脂后再继续烹饪。  白烟是由炸锅中油脂残留物加热而产生的。确保您在每次使用后都彻底地清洁炸锅和炸篮。
	面包屑或涂层未正确粘附在食物上。	空气中的小片面包屑会产生白烟。将面包屑或涂层紧紧地按压在食物上，以确保其附着到食物上。
	腌料、液体或肉汁溅入析出的油脂中。	放入炸篮之前将食物拍干。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E1”。	您的 Airfryer 空气炸锅可能存放在一个太冷的位置。	如果您的设备是在较低的环境温度下存放的，请将它升温到室温至少 15 分钟，然后重新插电。 如果您的显示屏仍显示“E1”，请拨打服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E4–E12”。	设备可能出现故障。	请尝试拔下电源插头后重新插上。 如果问题仍未解决，请拨打服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。

问题	可能的原因	解决方法
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E15”。	内部水路堵塞。	执行除垢程序 (请参见“除垢”)。 如果问题仍未解决, 请拨打服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
我听到产品内部发出一些奇怪的噪音。	本产品配备用于热量循环的风扇和用于蒸汽功能的水泵。 产品运行时, 您可能会听到这些部件发出的工作声。	此属正常现象, 无需担心。 若噪音明显增大或声响特性发生变化, 请联系客户服务中心以获取帮助。
使用后, 内仓中有水。	烹饪结束后, 您可能会发现内仓仍有残留水分。 这是因运行过程中产生的蒸汽在食物及内仓内壁上凝结所致。	出现少量冷凝水是正常现象。 请使用柔软湿润的非研磨性布巾擦拭即可。
🚰 正在闪烁。	水箱中没有水。	向水箱中加入纯净水/蒸馏水。
	水箱未正确安装到位。	按压水箱以确保其安装到位。
	内部水路堵塞。	执行除垢程序 (请参见“除垢”)。 如果问题仍未解决, 请拨打服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
🚰 正在闪烁。	此为除垢提醒。	执行除垢程序。请参阅“除垢”章节。

问题	可能的原因	解决方法
在进行蒸制、蒸汽清洁、除垢的过程中，墙面上可能会出现一些凝结水。	这是正常现象。产品出风口可能排出更多蒸汽。内部风扇可能将蒸汽推向周围表面，导致墙面等处出现可见冷凝水。	<p>为确保安全及最佳使用效果：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 让产品与墙面之间至少保持 15 厘米的距离，以减少冷凝水积聚。</li> <li>- 确保出风口不直接正对任何电源插座，以防发生电气危险。</li> <li>- 产品运行期间，请勿在邻近位置放置其他厨房电器。</li> <li>- 请使用抹布或软布擦干周围表面形成的冷凝水。</li> </ul>
Airfryer 空气炸锅出现漏水。	<p>内部泄漏（例如水路或内部部件）。</p> <p>裂纹或外力造成的损坏。若产品曾发生跌落或变形，可能导致结构损坏引发泄漏。</p>	请联系您所在国家/地区的客户服务中心，以获取更多帮助。
	水箱未正确安装或损坏。	<p>取出水箱并重新安装到位。</p> <p>检查是否存在可见裂纹或损伤。</p> <p>如发现损坏，请联系客户服务中心获取更多帮助。</p>
Airfryer 空气炸锅排出的蒸汽量不足。	水箱中水量不足。	检查水箱以确保水量充足。
	水箱未正确插入。	按压水箱以确保其安装到位。

问题	可能的原因	解决方法
	进水口有污物或堵塞。	请彻底清洁并冲洗以清除堵塞物。
	蒸汽发生器堵塞或管道泄漏。	若产品长期使用，蒸汽发生器可能需进行维护。运行除垢程序以清洁蒸汽系统。 若除垢后问题仍然存在，请联系您所在国家/地区的客户服务中心，以获取更多帮助。

# 內容

重要安全性指示	265
回收	268
保固與支援	268
簡介	268
一般說明	269
第一次使用前	274
使用前準備	274
使用產品	274
清潔	286
收納	294
疑難排解	294

## 重要安全性指示

使用產品前，請先仔細閱讀此重要資訊，並保留說明以供日後參考。

### 危險

1



- 請勿將產品置於或靠近高溫瓦斯爐或各式各樣的電子爐及電熱板，或放入加熱烤箱中 (圖 1)。
- 切勿將產品浸泡在水中，或者在水龍頭下沖洗。
- 請勿讓水或其他液體進入產品內，以避免觸電。
- 務必將待炸的食材放在網籃中，避免與加熱板接觸。
- 產品運作時，請勿遮蓋進風口和出風口。
- 請勿在炸鍋中裝油，否則可能導致起火危險。
- 當插頭、電源線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 運作時，切勿觸碰產品內部。
- 裝進網籃的食物量不得超過標示的刻度上限。
- 請務必確認加熱系統乾淨，而且沒有食材卡在加熱系統內。
- 清潔下列烹調室上部區域時請小心：高溫加熱板、金屬零件邊緣。

### 警告

- 如果電線損壞，必須交由飛利浦、服務代理商或具備相同資格的技師進行更換，以免發生危險。
- 請僅將本產品連接到接地的電源插座上，並使用漏電斷路器加以保護。
- 務必確保插頭確實插到電源插座中。
- 本產品的設計不是為了透過外部定時器或獨立遙控系統來進行操作。

2



- 可觸及的表面在使用期間可能會變燙 (圖 2)。
- 請監督孩童，切勿讓其使用本產品或將本產品當成玩具。
- 本產品不適合交由身體、知覺或精神能力障礙者或經驗與知識缺乏者 (包括孩童) 使用，除非由負責他們安全的人員提供安全使用產品相關的監督或指示說明。
- 若無人在旁監督，不得讓孩童清潔與維護產品。
- 產品切勿緊貼著牆壁或其他電器擺放。請在產品的背面、兩側及上方保留至少 15 公分的空間。產品頂部請勿放置任何物品。
- 高溫氣炸時，熱燙的蒸氣會透過出風口排出。雙手和臉部必須與蒸氣及出風口保持安全距離。從產品中取出炸鍋時，也請小心高溫的蒸氣和空氣。
- 請勿在產品中使用輕量食材或烘焙紙。
- 存放馬鈴薯：溫度應配合存放的馬鈴薯品種，且應高於 6 ° C 以盡可能降低成品產生丙烯醯胺的風險。
- 由於此健康氣炸鍋有一個大型烹調室，因此其電功率較大。請勿同時在同一電路上操作其他高功率產品 (例如煮水壺、電烤爐等類似產品)。否則您家中安裝的斷路器可能會運作，且此插座的電源會故障。
- 使用氣炸鍋期間，在開啟、關閉或搖晃大型沉重的抽屜時，請務必小心。請務必拿穩炸鍋，以免滑落或掉落而導致受傷。
- 本產品設計適用於 5° C 到 40° C 之間的環境溫度。
- 在您連接產品電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電源電壓相符。
- 電源線應遠離高溫表面。
- 請勿將本產品用於本手冊所述以外的用途，以免造成潛在傷害，且僅可使用原廠飛利浦配件。
- 切勿讓產品在無人看顧的情況下運作。
- 產品使用期間及使用後，放在烹調室內的炸鍋、網籃及配件會變得很燙，拿取時請格外小心。
- 第一次使用本產品之前，請先徹底清潔會接觸到食物的部分。請參閱手冊的指示。
- 請勿將炸鍋與網籃放在 UI 面板上，以免掉落而導致受傷。
- 蒸煮食材時，請小心拉出炸鍋，避免遭到逸出的蒸氣燙傷。
- 放置產品時，切勿讓蒸氣孔對著插座。

## 注意

- 本產品僅供一般家用。不適用於商店、辦公室、農場或其他工作場所的員工廚房等環境。亦不適用於飯店、汽車旅館、民宿及其他住宿場所。
- 如果無人看管產品及組裝、拆解、存放或清洗前，請務必中斷電源供應。
- 請將產品置於平穩的表面上。
- 如果不當使用本產品、作為 (半) 專業用途，或未依照使用手冊操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。
- 請務必將本產品送回飛利浦授權之服務中心進行檢查或修理。請勿嘗試自己動手修理，否則產品保固將無效。
- 使用完畢後，請務必拔除產品插頭。
- 搬運或清潔產品之前，請先讓產品冷卻約 30 分鐘。
- 請確認本產品料理完成的食材呈現金黃色，而非黑色或褐色。
- 去除過焦的部分。新鮮馬鈴薯的炸溫不得超過 180° C，方可盡量減少丙烯醯胺的產生。
- 健康氣炸鍋內的食材務必烹調至全熟。

- 請務必確定您可以完全掌控健康氣炸鍋。
- 烹調有油脂的食物時，氣炸鍋可能會排出煙霧。
- 請勿在搖晃或移動炸鍋時，按下炸籃的釋放鈕。
- 請在除垢圖示亮起時進行除垢程序。
- 倒出煮熟的食物時請小心，注意不要讓配件掉出。
- 請確保產品背面與牆壁之間至少保持 15 公分距離，正面則距離檯面邊緣至少 2 公分。另外，請確保出風口不要朝向任何電源插座。
- 請勿將健康氣炸鍋放在其他烹飪產品旁邊、靠近廚房牆壁或櫥櫃下方，因為高溫蒸氣可能會凝結並順著表面流下。
- 正常使用時，必須確保產品周圍通風良好。
- 如果蒸氣累積在蒸氣孔表面的內部或周圍，請使用柔軟的乾布擦拭。
- 如果插槽出現凝結水珠，建議調整產品位置或使用插槽防塵蓋，以免凝結水珠累積在插槽內。
- 本產品配有一條短的主電源線，以降低主電源線較長時可能發生的纏繞或絆倒風險。
- 可以使用延長線，但請小心使用。如果使用延長線，請遵循以下：
  - 延長線標記的電氣額定值大小必須與產品的額定值相同。
  - 延長線的配置應使其不會懸掛在檯面或桌面的邊緣，以免被兒童拉扯或不小心絆倒。
  - 延長線應為接地型 3 芯纜線。
- 本產品具有極化插頭（一個插腳比另一個插腳寬）。為了降低觸電風險，此插頭只能以單一方向插入極化插座。如果插頭無法完全插入插座，請將插頭翻轉後再插入。如果仍然無法插入，請聯絡合格的電工。請勿嘗試以任何方式改裝插頭。
- 請勿使用鹼性清潔劑以免產品受損。請改用軟布與中性清潔劑清洗乾淨。
- 請勿使用硬水以免產品受損。請改用純淨水/蒸餾水進行蒸煮、蒸炸及除垢。
- 請勿讓風扇或空調產生的冷風，直接吹向氣炸鍋的出風口。
- 僅限使用飛利浦除垢劑 CA6700 進行除垢。在任何情況下，請勿使用含有硫酸、鹽酸、磺胺酸或醋酸（醋）的除垢劑，這可能會損壞本產品內部的水流管路，亦無法妥善溶解水垢。未使用飛利浦除垢劑會使保固失效。產品未進行除垢也會使保固失效。
- 加熱元件表面在使用後仍可能殘留餘熱。

## 電磁場 (EMF)

本產品符合電磁場暴露的相關適用標準和法規。

## 自動斷電

- 本產品具備自動斷電功能。如果您未在 20 分鐘內按下任何按鈕，產品將自動關閉。若要手動關閉產品電源，請按下電源開/關按鈕。

## 回收



- 此符號表示電氣產品不得與一般家用廢棄物一併丟棄。
- 請遵循您所在國家/地區對電氣產品分類收集的規定。

## 保固與支援

Versuni Netherlands B.V. 公司 (註冊登記地址 Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL (荷蘭)) 自本產品購買當日 (或更晚的交貨當日) 提供二年期保固。本保固不適用於因錯誤使用產品或缺少保養而導致的瑕疵缺陷。我們的保固不會影響消費者法律賦予您的權益。如需詳細資訊、索取備用零件或欲使保固生效，請造訪我們的網站 [home.id/support](http://home.id/support)。

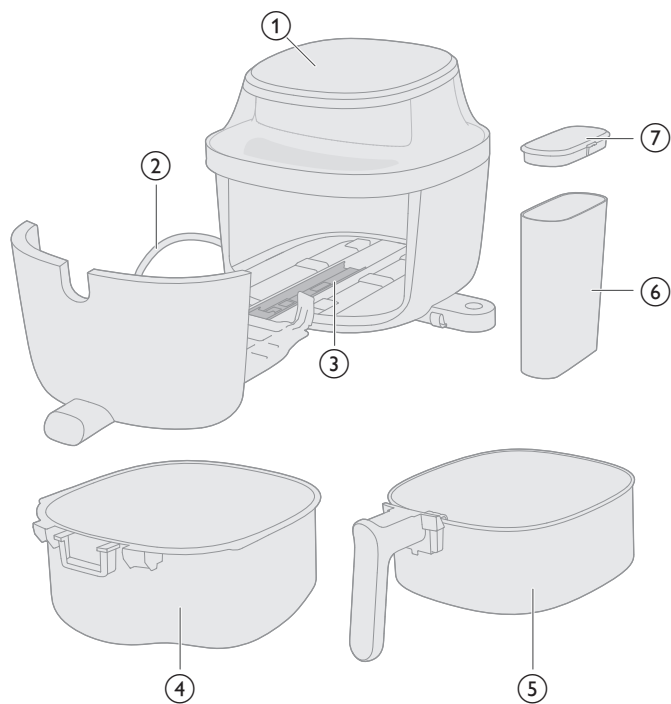
## 簡介

感謝您購買本產品。歡迎來到飛利浦的世界！

請至 [www.home.id](http://www.home.id) 註冊您的產品，以獲得我們提供的完整支援。

# 一般說明

## 產品概覽



- 1 控制面板
- 2 電源線
- 3 導軌
- 4 炸鍋
- 5 炸籃
- 6 水箱
- 7 水箱蓋

## 控制面板概覽

### 電源和基本操作



#### 開/關按鈕

點選即可開啟或關閉氣炸鍋電源。



#### 開始/暫停按鈕

按下以開始或暫停烹調程序。



#### 氣炸按鈕

點選即可啟動循環熱空氣氣炸模式，讓食材外皮酥脆。



#### 蒸炸按鈕

點選即可啟動蒸炸模式，讓食材內嫩外酥。



#### 蒸氣按鈕

點選即可使用蒸氣模式烹調，提供溫和且均勻的加熱效果。



#### 增加/減少按鈕



點選即可調整烹調溫度與時間。



#### 溫度按鈕

點選即可進入溫度調整模式。



#### 時間按鈕

點選即可進入時間調整模式。

## 預設程式



### 冷凍薯條

使用此預設選項可將冷凍薯條、馬鈴薯塊、薯餅烹調至金黃酥脆口感。



### 馬鈴薯塊

使用此預設模式可製作薯條或新鮮切製的馬鈴薯塊。



### 肉排

使用此預設選項可將牛排烤至您喜好的熟度，且表面呈現烙印。



### 早餐

使用此預設模式可快速製作金黃吐司與半熟蛋的均衡早餐。



### 馬芬

使用此預設模式可烘焙出鬆軟且受熱均勻的馬芬麵包。



### 雞腿

使用此預設選項可將雞腿煮透，並讓雞皮香脆。



### 什錦蔬菜

使用此預設選項，只要少許油，即可將蔬菜烘烤或烤至酥脆。



### 魚

使用此預設選項可輕煮魚排或海鮮，同時保留其濕潤口感、片狀質地。



### 水餃

使用此預設模式可讓水餃外酥內嫩，受熱均勻。

## 額外功能

**保溫**

可於烹調前或烹調過程中，點選**保溫**按鈕以啟動保溫模式。啟用保溫功能後，產品在烹調完成後會自動切換至保溫模式。

**搖晃提醒**

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

按下**搖動提醒**按鈕即可開啟或關閉提醒功能。啟用後，您會聽到嗶聲並看到按鈕閃爍，提醒您在烹調過程中搖晃或翻動食材，以獲得更均勻的烹調效果。

**照明燈**

開啟或關閉烹調室內的照明。

**蒸氣清潔**

可有效去除油膩殘留，徹底清潔炸籃與炸鍋。

**最愛**

您的氣炸鍋具備**最愛**功能，讓您快速使用偏好的設定。

- 選擇烹調方式：氣炸、蒸炸或蒸氣。
- 請先設定您想要的烹調溫度與時間。
- 按住**最愛**按鈕直到聽到嗶聲，即表示設定已儲存。
- 若要更新最愛設定，只需依照上述步驟重新設定即可。

## 顯示幕



### 時間/溫度顯示幕

螢幕會循環顯示烹調時間和溫度。



### 無水位刻度

當水箱內水量不足時，此指示燈會亮起。



### 除垢指示

當蒸氣功能累積使用達 20 小時時，指示燈會亮起。

## 第一次使用前

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

**注意：**這款健康氣炸鍋運用熱氣烹調。請勿在炸鍋中盛裝油脂或任何其他液體。

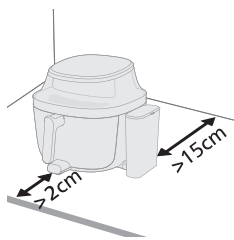
**注意：**切勿碰觸高溫表面。以適用烤箱的隔熱手套拿取高溫炸鍋。

**注意：**本產品僅供家用。

**備註：**本產品不用預熱。

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

## 使用前準備



- 1 產品應擺放在平穩、耐熱的平面上。請確保檯面上有足夠空間容納拉出炸鍋後延伸的導軌。
- 2 請在產品背後預留至少 15 公分的空間。請在導軌尖端與檯面之間保留至少 2 公分的空間。

**備註：**使用時，高溫蒸氣會透過出風口排出。雙手和臉部必須與蒸氣及出風口保持安全距離。將產品放在距離牆壁至少 15 公分處，請勿將出風口直接放在插座前方。

**備註：**本產品的上方和側邊不可置放任何物品。否則會干擾氣流，影響炸食結果。

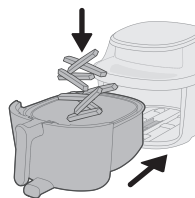
**備註：**請勿將健康氣炸鍋放在其他烹飪產品旁邊、靠近廚房牆壁或櫥櫃下方，因為高溫蒸氣可能會凝結並順著表面流下。

## 使用產品

本產品具備蒸氣功能，提供三種多用途烹調模式，滿足各種烹飪需求。

- **氣炸模式**能以少量油脂烹調出酥脆效果，非常適合零食與炸物料理。
- **蒸炸模式**結合熱風與蒸氣，鎖住水分同時呈現金黃外觀，特別適合自製麵包與魚類等細緻食材。
- **蒸氣模式**以純蒸氣溫和烹調食材，保留營養與口感，非常適合蔬菜與海鮮料理。

## 氣炸模式



- 1 將食材放入網籃後，將炸鍋推回產品中。

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

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

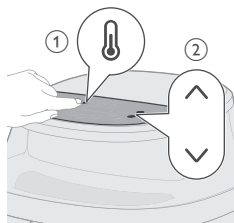
- 2 點選開/關按鈕，開啟產品電源。



- 3 點選氣炸按鈕以進入氣炸模式。

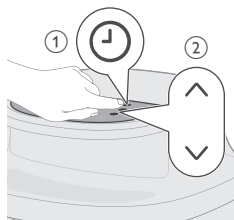


- 4 點選溫度按鈕，然後使用增加或減少按鈕選擇所需的烹調溫度。



- 5 點選時間按鈕，然後使用增加或減少按鈕選擇所需的烹調時間。

備註：除了可手動設定烹調溫度與時間外，您也可選擇多種預設程式，以達到便利且最佳的烹調效果。





## 6 按下**開始/暫停**按鈕即可開始烹調。

備註：部分食材在烹調到一半時必須搖晃或翻面（參閱「食物表」）。若要這麼做：

- 輕輕拉出炸鍋。
- 請在耐熱平面上搖晃或翻動食材。
- 將炸鍋推回後即可繼續烹調。

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

備註：取出炸鍋時，本產品會在自動暫停。將炸鍋放回產品中，隨即自動繼續烹調。

## 7 烹調完成後，計時器會發出鈴聲。請小心拉出炸鍋。

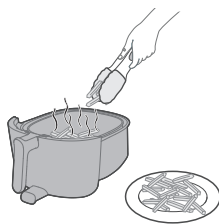
注意：烹調程序後，網籃、炸鍋、外殼內部和食材的溫度會很高。取出網籃和炸鍋時，一律將網籃和炸鍋放在耐熱平面上（例如三腳鐵架、矽膠隔熱墊）。視食材類型而定，高溫蒸氣可能會從炸鍋中洩出。



## 8 從網籃中取出煮熟的食物。

備註：食材中的餘油或逼出的油脂會積在炸鍋底部。

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



## 氣炸模式食物表

下表提供備製多種食物類型的建議基本設定。

### 備註

- 所列設定僅供作為指引。由於食材來源、大小、形狀和品牌之差異，因此無法保證所有食材均能獲得最佳成品。
- 烹調較大量的食材（例如薯條、大蝦、雞腿、冷凍點心）時，請在烹調過程中搖晃、翻動或攪拌食材 2-3 次，以確保均勻一致的口感和熟度。

食物項目	食物份量	溫度	時間	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐/0.3x0.3 英吋) 小份量	830g	200° C	22 分鐘	關閉搖晃提醒並手動搖晃，或在第 11、14、17 和 20 分鐘時翻動食物。 在調理過程中搖晃 4 次，以讓小份量薯條達到最佳烹調效能。
冷凍細薯條 (7x7 公釐/0.3x0.3 英吋) 大份量	1250g	200° C	30 分鐘	關閉搖晃提醒並手動搖晃，或在第 14、18、22 和 27 分鐘時翻動食物。 在調理過程中搖晃 4 次，以讓大份量薯條達到最佳烹調效能。

食物項目	食物份量	溫度	時間	備註
冷凍春捲	800g	200° C	15 分鐘	調理期間搖晃、翻面或攪拌 1 至 2 次
漢堡 (約 150 公克/5 盎司)	6 片	200° C	16-25 分鐘	調理期間搖晃、翻面或攪拌 1 至 2 次
香烤肉捲	1400 公克	150° C	65-70 分鐘	
無骨肉排 (約 190 公克/7 盎司)	4 片	200° C	16-25 分鐘	調理期間搖晃、翻面或攪拌 1 至 2 次
雞胸肉 (約 160 公克/6 盎司)	5 片	180° C	20-28 分鐘	調理期間搖晃、翻面或攪拌 1 至 2 次
全雞 (1200 公克/42 盎司)	1 塊	180° C	50-60 分鐘	調理期間搖晃、翻動或攪拌 1 次
預烤麵包/麵包捲 (約 75 公克/2.6 盎司)	4 片	180° C	8 分鐘	
雞腿 (每支約 100 公克/3.5 盎司) 小份量	4 片	180° C	26 分鐘	關閉搖晃提醒，並在調理過程中第 13 分鐘時手動搖晃、翻轉或攪拌食物，以讓小份量雞腿達到最佳烹調效能。
馬芬 (每個約 40 公克/1.4 盎司)	6 片	160° C	16 分鐘	
綜合蔬菜 (約略切碎) 大份量	1300g	180° C	15 分鐘	關閉搖晃提醒，並在調理過程中第 8 和 12 分鐘時手動搖晃或攪拌食物，以讓大份量什錦蔬菜達到最佳烹調效能。

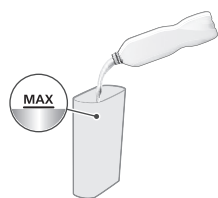
## 蒸炸模式



- 1 將食材放入炸籃後，將炸鍋推回產品中。

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

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



- 2 將水注滿水箱至 **MAX** 水量刻度。

備註：如果您居住於硬水區域，我們建議使用純淨水或蒸餾水。



- 3 從產品底部拉出水箱底座。



- 4 蓋緊水箱上蓋，並將水箱放置於底座上。

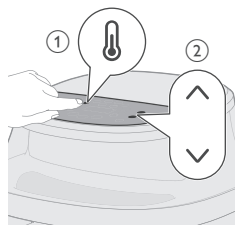


- 5 點選**開/關**按鈕，開啟產品電源。

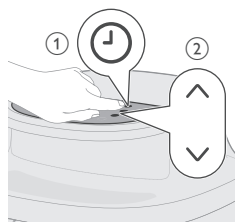


- 6 點選**蒸炸**按鈕以進入蒸炸模式。

7 點選**溫度**按鈕，然後使用**增加**或**減少**按鈕選擇所需的烹調溫度。

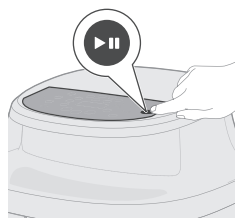


8 點選**時間**按鈕，然後使用**增加**或**減少**按鈕選擇所需的烹調時間。



備註：除了可手動設定烹調溫度與時間外，您也可選擇多種預設程式，以達到便利且最佳的烹調效果。

9 按下**開始/暫停**按鈕即可開始烹調。



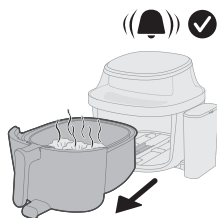
備註：部分食材在烹調到一半時必須搖晃或翻面(參閱「食物表」)。若要這麼做：

- 輕輕拉出炸鍋。
- 放在耐熱平面上來搖晃或翻動內容物。
- 將炸鍋推回後即可繼續烹調。

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

備註：取出炸籃時，本產品會在自動暫停。將炸籃放回產品中，隨即自動繼續烹調。

10 烹調完成後，計時器會發出鈴聲。請小心拉出炸鍋。



注意：烹調程序後，炸籃、炸鍋、外殼內部和食材的溫度會很高。取出炸籃時，一律將炸籃放在耐熱平面上(例如三腳鐵架、矽膠隔熱墊)。視食材類型而定，高溫蒸氣可能會從炸籃中洩出。

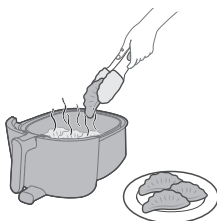
11 從炸籃中取出煮熟的食物。

備註：食材中的餘油或逼出的油脂會積在炸鍋底部。

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

## 蒸炸模式食物表

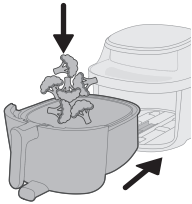
下表提供備製多種食物類型的建議基本設定。



**備註**

- 所列設定僅供作為指引。由於食材來源、大小、形狀和品牌之差異，因此無法保證所有食材均能獲得最佳成品。
- 烹調較大量的食材 (例如薯條、大蝦、雞腿、冷凍點心) 時，請在烹調過程中搖晃、翻動或攪拌食材 2-3 次，以確保均勻一致的口感和熟度。

食物項目	食物份量	溫度	時間	備註
新鮮馬鈴薯塊	1000 公克/35 盎司	180° C	34 分鐘	調理期間搖晃、翻面或攪拌 1 至 2 次
雞胸肉 (約 160 公克/6 盎司)	5 片	160° C	29 分鐘	調理期間搖晃、翻面或攪拌 1 至 2 次
魚排 (約 125 公克/4 盎司)	6 片	160° C	22 分鐘	調理期間搖晃、翻面或攪拌 1 至 2 次
自製麵包	500g	180° C	30 分鐘	請將麵糰均勻攤平，以避免烹調時膨脹觸及加熱元件而造成麵包焦黑。
全雞	1200 公克 / 42 盎司	180° C	50 分鐘	調理期間搖晃、翻動或攪拌一次

**蒸氣模式**

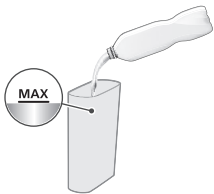
- 1 將食材放入炸籃後，將炸鍋推回產品中。

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

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

- 2 將水注滿水箱至 MAX 水量刻度。

備註：如果您居住於硬水區域，我們建議使用純淨水或蒸餾水。



- 3 從產品底部拉出水箱底座。



- 4 蓋緊水箱上蓋，並將水箱放置於底座上。



- 5 點選開/關按鈕，開啟產品電源。



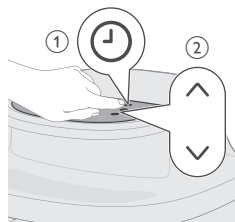
- 6 點選蒸氣按鈕以進入蒸氣模式。



- 7 點選時間按鈕，然後使用增加或減少按鈕選擇所需的烹調時間。

備註：蒸氣模式下無法調整溫度。

備註：除了可手動設定烹調溫度與時間外，您也可選擇多種預設程式，以達到便利且最佳的烹調效果。





## 8 按下**開始/暫停**按鈕即可開始烹調。

備註：部分食材在烹調到一半時必須搖晃或翻面（參閱「食物表」）。若要這麼做：

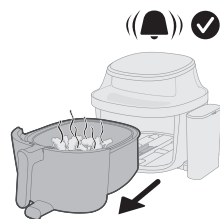
- 輕輕拉出炸鍋。
- 請在耐熱平面上搖晃或翻動食材。
- 將炸鍋推回後即可繼續烹調。

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

備註：取出炸籃時，本產品會在自動暫停。將炸籃放回產品中，隨即自動繼續烹調。

## 9 烹調完成後，計時器會發出鈴聲。請小心拉出炸鍋。

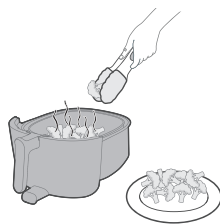
注意：烹調程序後，炸籃、炸鍋、外殼內部和食材的溫度會很高。取出炸籃和炸鍋時，一律將炸籃和炸鍋放在耐熱平面上（例如三腳鐵架、矽膠隔熱墊）。視食材類型而定，高溫蒸氣可能會從炸籃中洩出。



## 10 從炸籃中取出煮熟的食物。

備註：食材中的餘油或逼出的油脂會積在炸鍋底部。

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



## 蒸氣模式食物表

下表提供備製多種食物類型的建議基本設定。

### 備註

- 所列設定僅供作為指引。由於食材來源、大小、形狀和品牌之差異，因此無法保證所有食材均能獲得最佳成品。
- 烹調較大量的食材（例如薯條、大蝦、雞腿、冷凍點心）時，請在烹調過程中搖晃、翻動或攪拌食材 2-3 次，以確保均勻一致的口感和熟度。

食物項目	食物份量	溫度	時間	備註
新鮮馬鈴薯塊	1000 公克 / 35 盎司	100° C	29-35 分鐘	
整顆馬鈴薯 (約 250-300 公克/9-11 盎司)	4 片	100° C	50-60 分鐘	
排骨	300 公克 / 11 盎司	100° C	25-35 分鐘	

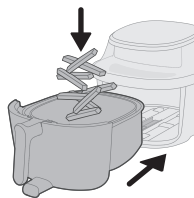
食物項目	食物份量	溫度	時間	備註
米飯	320 公克 / 11 盎司	100° C	35-40 分鐘	使用烹調用鍋，如烘烤鍋、矽膠盤等。 在鍋中加入 320 毫升的水，保持米與水比例為 1:1.2。
山藥/地瓜 (約 100 公克/3.5 盎司)	8 片	100° C	50-75 分鐘	

## 使用預設程式烹調

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

- 1 將食材放入網籃後，將炸鍋推回產品中。

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



- 2 點選開/關按鈕，開啟產品電源。



- 3 點選氣炸、蒸氣或蒸炸按鈕以選擇其中一種烹調模式。

備註：在使用蒸氣或蒸炸烹調模式時，請確認水箱內有足夠的水並已正確安裝。





4 請依照食材選擇相對應的預設程式。

5 按下**開始/暫停**按鈕即可開始烹調。

備註：部分食材在烹調到一半時必須搖晃或翻面(參閱「食物表」)。若要這麼做：

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

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

備註：取出網籃時，本產品會在自動暫停。將網籃放回產品中，隨即自動繼續烹調。

6 烹調完成後，計時器會發出鈴聲。請小心拉出炸鍋。

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






7 從網籃中取出煮熟的食物。

備註：食材中的餘油或逼出的油脂會積在炸鍋底部。

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

### 氣炸模式預設表




預設	建議量	時間	溫度	搖動提醒
 冷凍薯條	1000g	27 分鐘	180° C	2 次
 自製薯條	1000g	29 分鐘	180° C	2 次

	肉排	4 片 (每片 190 公克)	17 分鐘	200° C	1 次
	雞蛋與早餐	3 片吐司、4 顆蛋	12 分鐘 烹調 6 分鐘後 再加入吐司	160° C	/
	馬芬	9 杯 (每杯約 30 公克)	16 分鐘	160° C	/
	雞腿	10 支 (每支 125 公克)	28 分鐘	180° C	2 次
	什錦蔬菜	1000 公克 (氣炸模式) 600 公克 (蒸炸與蒸氣模式)	12 分鐘	180° C	2 次
	全魚	2 條魚 (每條 300–400 公克)	13 分鐘	200° C	1 次

## 蒸炸模式預設表

預設	重量	時間	溫度	搖動提醒	
	雞腿	10 支 (每支 125 公克)	35 分鐘	180° C	2 次
	馬鈴薯塊	1000g	34 分鐘	180° C	1 次
	白色花椰菜	600g	19 分鐘	160° C	2 次
	全魚	2 條魚 (每條 300–400 公克)	18 分鐘	200° C	1 次
	水餃	370g	16 分鐘	160° C	/

## 蒸氣模式預設表

預設	重量	時間	溫度	
	雞腿	10 支 (每支 125 公克)	33 分鐘	100° C
	馬鈴薯塊	1000g	29 分鐘	100° C
	花椰菜	600g	13 分鐘	100° C



全魚

2 條魚 (每條 300–400 公克)

19 分鐘

100° C



水餃

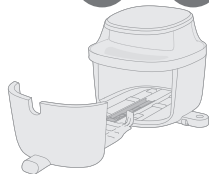
370g

13 分鐘

100° C

## 清潔

### 日常清潔

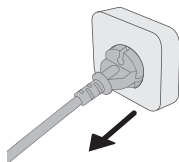


**警告：**請先等待炸鍋、炸籃及產品內部徹底冷卻，再開始清潔。

**警告：**炸籃有不沾黏塗層。切勿使用金屬材質的鏟杓或磨蝕性清潔用品，以免不沾黏塗層受損。

每次使用後均需清潔本產品。每次使用後均需去除炸鍋底部的油或油脂。

- 1 按一下電源開/關按鈕以關閉產品電源，從電源插座上拔除插頭，讓產品冷卻。
- 2 從炸鍋底部倒出逼出的脂肪或油。



- 3 請在水龍頭下清洗炸籃、炸鍋與水箱，必要時可使用溫水、洗碗精及非研磨性海綿（請參閱「清潔表」）。

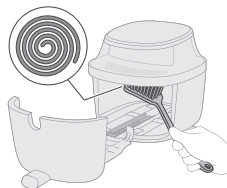
提示：若炸籃或炸鍋黏有食物殘渣，可浸泡在加入洗碗精的熱水中 10–15 分鐘。食物殘渣浸泡後就會變得鬆脫，容易去除。請務必使用可分解油和油漬的洗碗精。若炸籃或炸鍋黏有油漬，且使用熱水加洗碗精也無法去除的話，請使用油污清潔劑。

提示：萬一有殘渣黏在加熱板上，可用軟質到中等硬度的毛刷清除。不可使用鋼刷或硬質毛刷，以免損壞加熱板的塗層。

- 4 為避免刮傷，請使用無皺摺的乾淨軟布輕輕擦拭產品的外部 and 內部。先使用稍微沾濕的布開始，有需要時再用乾布進行後續清潔。








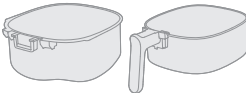
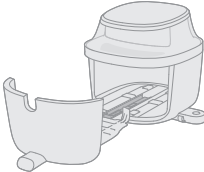
- 5 以清潔刷清理加熱板以清除任何食物殘渣。



- 6 使用微濕的軟布清潔產品內部，必要時再用乾布擦拭。



### 清潔表

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## 蒸氣清潔

蒸氣清潔功能能有效分解油漬，並深層清潔炸籃與炸鍋。

此程序共運行 25 分鐘，內容包括：

- **20 分鐘的蒸氣清潔**，用於溶解累積的污垢。
- **5 分鐘的烘乾**，以確保炸鍋可立即使用。

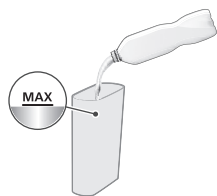
備註：啟動蒸氣清潔程序時，產品後方可能會釋放出比一般蒸氣模式更多的蒸氣。這屬於正常現象，可能會導致鄰近牆面出現較多水氣凝結。

開始前，請務必確認以下事項：

- 出風口沒有直接對著任何電源插座。
- 請勿將其他廚房家電放置於本產品旁邊。
- 請保持產品與牆壁之間至少 15 公分距離，以減少水氣凝結的產生。

**1** 將水注滿水箱至 **MAX** 水量刻度。

備註：如果您居住於硬水區域，我們建議使用純淨水或蒸餾水。



**2** 從產品底部拉出水箱底座。



**3** 蓋緊水箱上蓋，並將水箱放置於底座上。

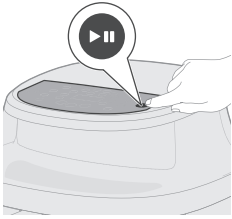


**4** 點選開/關按鈕，開啟產品電源。





5 點選蒸氣清潔按鈕。



6 按下開始/暫停按鈕以啟動蒸氣清潔程序。



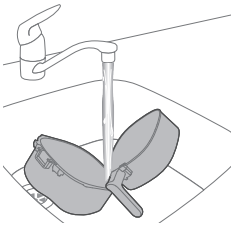
7 20 分鐘後，產品會持續發出提示音，且蒸氣清潔圖示會開始閃爍。



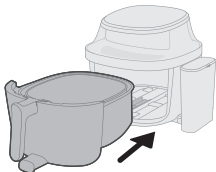
8 拉出炸鍋與炸籃並進行清潔。

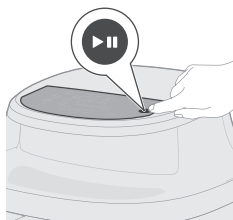
**注意：**處理高溫炸鍋時請務必戴上耐熱手套。

備註：如果炸籃和炸鍋內仍殘留油污，請使用肥皂水或清潔劑和海綿清潔，並再次沖洗。



9 將炸籃與炸鍋推回產品中。

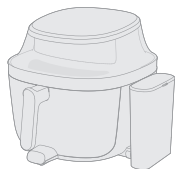




**10** 點選開始/暫停按鈕，開始烘乾程序。



**11** 5 分鐘後會有提示音，表示烘乾完成。

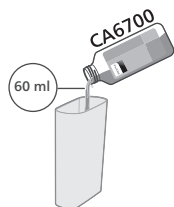


提示：在第一次使用或很久沒有使用時，我們建議使用「蒸氣清潔」功能徹底清潔水路循環和烹調室。

## 除垢

每次使用蒸氣模式 20 小時後，螢幕上會自動顯示並閃爍除垢提醒，代表現在是執行除垢程式的時刻。除垢程式可清除累積在氣炸鍋水流系統中的水垢，有助於延長使用壽命。

**1** 將 60 毫升的飛利浦除垢劑 CA6700 加入水箱中。

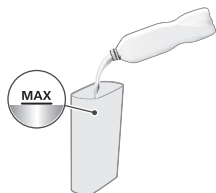


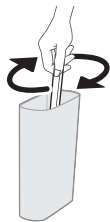
備註：飛利浦除垢劑 CA6700 未隨附於盒內。為獲得最佳除垢效果，請另外購買。

備註：若要為產品除垢，我們建議使用飛利浦除垢劑 CA6700/55 (可從飛利浦線上商店購買)。產品必須在每次使用蒸氣功能 10 小時後進行除垢。若您試圖使用檸檬酸粉型的除垢劑，我們建議將 **40 公克**的食品級檸檬酸粉末加入 **800 毫升**的水中調成除垢溶液。產品未進行除垢會使保固失效。

**2** 將水注滿水箱至 **MAX** 刻度。

備註：如果您居住於硬水區域，我們建議使用純淨水或蒸餾水。





3 請在水箱中將水與除垢劑均勻混合。



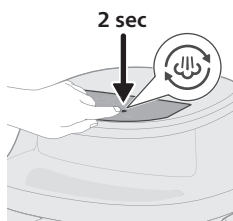
4 從產品底部拉出水箱底座。



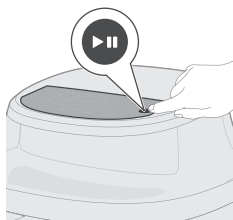
5 蓋緊水箱上蓋，並將水箱放置於底座上。



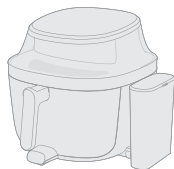
6 點選開/關按鈕，開啟產品電源。



7 點選並按住蒸氣清潔按鈕 2 秒。



8 點選開始/暫停按鈕即可開始除垢。

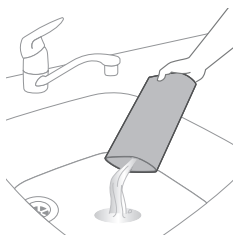


9 除垢程序運行約 25 分鐘後，產品會發出嗶聲提醒您拉出炸鍋。

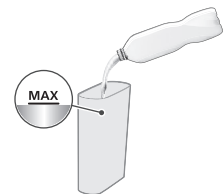


10 請拉出炸鍋並倒掉炸鍋內殘留的水。

**注意：處理高溫炸鍋時請務必戴上耐熱手套。**



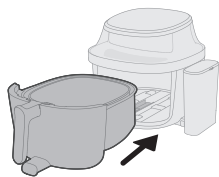
11 把水箱中剩餘的水倒空。



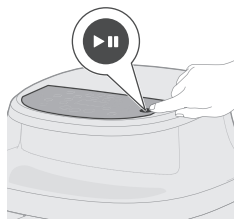
12 請使用水為水箱加水。

**備註：如果您居住於硬水區域，我們建議使用純淨水或蒸餾水。**

- 13 將炸籃與炸鍋推回產品內。



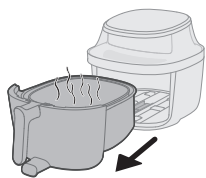
- 14 按下開始/暫停按鈕以繼續除垢。



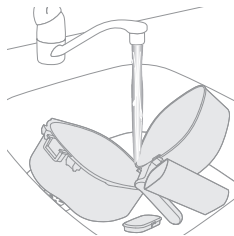
- 15 當您再次聽到嗶聲時，代表除垢程序結束。



- 16 拉出炸籃與炸鍋。



- 17 請在水龍頭下沖洗炸籃、炸鍋與水箱。



**重要：**在任何情況下，您都不應使用含有硫酸、鹽酸、磺胺酸或醋酸（醋）的除垢液，因為這可能會損壞產品中的水系統，並且無法妥善溶解水垢。

**備註：**如果您的區域常使用硬水，您可能需要更頻繁為裝置除垢。

## 收納

- 1 拔下產品插頭並讓其冷卻。
- 2 收納之前，請務必確定所有零件都乾淨又乾燥。

### 備註

- 移動健康氣炸鍋時，請水平拿取並支撐炸鍋前方，避免意外傾斜及可能對零件造成損傷。
- 移動及/或存放健康氣炸鍋之前，請務必確認可拆式零件均已固定穩妥。

## 疑難排解

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

問題	可能原因	解決方法
產品外部在使用期間會變燙。	內部的熱度會傳到外部表面。	此為正常現象。您在使用期間需觸碰的所有區域一律保持在可觸碰的溫度。  為確保食物獲得妥善烹調，本產品電源開啟時，炸鍋、炸籃及產品內部一律會變燙。這些零件全部都會燙得無法觸碰。
		如讓本產品長時間處於電源開啟的狀態下，部分區域會變得過燙而無法觸碰。產品上的這類區域會標有下列圖示：  
		只要您知道燙手的區域在哪裡，並避免觸碰，即可安全地使用本產品。
我自製的薯條成品不如預期。	您未使用正確的馬鈴薯類型。	若要烹調出最佳的成品，請使用質地略粉的新鮮馬鈴薯。如需存放馬鈴薯，切勿存放在太冷的環境裡，例如冰箱。挑選馬鈴薯時，可挑選包裝上標明適合油炸者。
	炸籃中盛裝過量的食材。	請依照本使用手冊的說明自製薯條。
	某些類型的食材必須在烹調的半途中搖晃。	請依照本使用手冊的說明自製薯條。
健康氣炸鍋無法啟動。	產品未插電。	檢查插頭是否正確插入電源插座中。

問題	可能原因	解決方法
	有好幾個產品連接到同一個插座。	健康氣炸鍋的功率瓦數很高。請嘗試另一個插座，並檢查保險絲。
	您尚未點選電源開關按鈕。	點選開/關按鈕，開啟產品電源。
健康氣炸鍋內部有一些剝落的污點。	不小心觸碰或刮傷塗層 (例如用質地粗糙的清潔工具清洗時，及/或裝入炸籃時造成)，可能會造成健康氣炸鍋的炸鍋內部出現一些小污點。	使用正確的方式將炸籃向下裝入炸鍋，就可避免受損情況發生。若裝入炸籃的角度傾斜，炸籃的側面可能會撞到炸鍋的鍋壁，導致小片塗層剝落。若發生這種情況，請注意這並不會造成任何傷害，因為所有使用的材質都符合食品安全標準。
產品冒出白煙。	烹調的食材油脂較多。	小心倒出炸鍋裡多餘的油或油脂，然後繼續烹調。
	炸鍋裡還留有上次使用後的油脂殘渣。	炸鍋裡的油脂殘渣在加熱後就會冒出白煙。每次使用後務必徹底清潔炸鍋與炸籃。
	麵包粉或裹粉沒有確實附著在食物上。	飄在空中的細碎麵包粉會導致白煙冒出。食物沾完麵包粉或裹粉後要壓實，這樣才能確實附著。
	逼出的油脂或油漬裡有醃料、液體或肉汁噴濺出來。	把食物放入炸籃之前先將其拍乾。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E1」。	健康氣炸鍋可能存放在溫度太低的地方。	如果您的裝置存放在溫度較低的環境下，請先讓它在室溫下靜置至少 15 分鐘，然後再重新插電。 若螢幕仍顯示「E1」，請撥打服務熱線，或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E4-E12」。	裝置可能故障。	請嘗試拔除插頭後再重新插回裝置。 若問題仍未解決，請撥打服務熱線，或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E15」。	內部水管已堵塞。	執行除垢程序 (見「除垢」)。 若問題仍未解決，請撥打服務熱線，或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。
我聽到產品內部發出奇怪的噪音。	本產品配有風扇以循環熱氣，並配備水泵以啟動蒸氣功能。 運作期間，您可能會聽到來自這些元件的運轉聲。	這是正常現象。 若噪音明顯變大或異常，請聯絡客戶服務中心尋求協助。
使用後，烹調室中有水。	烹調完成後，您可能會發現烹調室內殘留水分。 這是因運作過程中產生的蒸氣在食材與烹調室內壁上凝結所致。	少量水氣凝結屬於正常現象。 請以柔軟的濕布輕輕擦拭即可。

問題	可能原因	解決方法
☹ 正在閃爍。	水箱裡沒水。	請將純淨水/蒸餾水加入水箱。
	未正確裝入水箱。	請按壓水箱以確保安裝牢固。
	內部水管已堵塞。	執行除垢程序(見「除垢」)。 若問題仍未解決,請撥打服務熱線,或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。
☺ 正在閃爍。	這是除垢提醒。	執行除垢程序。請參閱「除垢」章節。
在蒸氣、蒸氣清潔或除垢過程中,牆面可能會有水氣凝結。	此為正常現象。產品可能會從出風口釋放較多蒸氣。內部風扇可能將蒸氣吹向周圍表面,導致牆面上出現可見水氣凝結。	為確保安全與最佳使用效果: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 請將產品放置於距離牆壁至少 15 公分的位置,以減少水氣累積。</li> <li>- 請確保出風口不直接朝向任何電源插座,以避免觸電風險。</li> <li>- 使用期間請勿將其他廚房家電放置於本產品附近。</li> <li>- 請使用拖把或柔軟布料擦乾周圍表面的水氣凝結。</li> </ul>
氣炸鍋出現漏水情況。	內部漏水(例如水管或內部零件)。	聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心尋求協助。
	因外力造成的裂縫或損壞。 若產品曾摔落或變形,可能導致結構損壞而引起滲漏。	
	水箱可能未正確安裝或已受損。	取出水箱並重新正確安裝。 請檢查是否有可見裂痕或損壞。 若發現損壞,請聯絡客戶服務中心尋求協助。
氣炸鍋蒸氣量不足。	水箱中的水不足。	檢查水箱,確保有足夠的水。
	水箱未正確安裝。	請按壓水箱以確保安裝牢固。
	進水口可能有鱗汙或堵塞。	請徹底清洗並沖洗以去除堵塞物。
	蒸氣產生器可能堵塞或管路漏水。	若產品已長期使用,蒸氣產生器可能需要維護。 請執行除垢程序以清潔蒸氣系統。 若除垢後問題仍未解決,請聯絡您所在地的客戶服務中心尋求協助。

# 목차

중요 안전 지침	297
재활용	300
품질 보증 및 지원	300
소개	300
제품정보	301
처음 사용 전	306
사용 전 준비	306
제품 사용하기	306
청소	318
보관	326
문제 해결	326

## 중요 안전 지침

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

### 위험

1



- 제품을 가열된 가스레인지나 모든 종류의 전기레인지, 전기 조리 열판, 가열된 오븐의 위 또는 근처에 두지 마십시오(그림 1).
- 제품을 절대로 물에 담그거나 행구지 마십시오.
- 제품에 물이나 기타 액체가 들어가지 않도록 하십시오. 감전 사고의 위험이 있습니다.
- 항상 튀김 재료를 바스켓에 넣어 열판과 접촉하지 않도록 주의하십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 공기 흡입구와 배출구를 닫지 않도록 하십시오.
- 팬에 기름을 채우지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 제품 안쪽을 만지지 마십시오.
- 바스켓의 최대 수량 표시선을 초과하는 양의 음식을 넣지 마십시오.
- 히터가 깨끗하고 히터 속에 음식물이 붙어있지 않는지 항상 확인하십시오.
- 조리 챔버 상단 부분을 청소할 때 주의하십시오. (열선부, 금속부 주변)

### 경고

- 전원 코드가 손상된 경우 안전을 위해 필립스, 서비스 기사 또는 전문 기술자에게 의뢰하여 교체하십시오.
- 제품을 누전 차단기로 보호된 벽면 콘센트에만 연결하십시오.
- 항상 플러그가 벽면 전원 콘센트에 올바르게 꽂혀 있는지 확인하십시오.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모컨으로 작동하지 않습니다.

2



- 사용 중에는 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다(그림 2).
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 보호자의 감독이 필요합니다.
- 신체적인 감각 및 인지능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 혼자 제품 청소나 정비를 하지 않도록 하십시오.
- 제품에 벽 또는 다른 제품과 닿지 않도록 하십시오. 제품의 양 옆면과 뒷면 및 뒷면에 15cm 이상의 여유 공간이 있어야 합니다. 제품 위에 물건을 올려놓지 마십시오.
- 뜨거운 공기로 튀기는 동안 공기 배출구를 통해 뜨거운 증기가 나옵니다. 안전한 사용을 위해 손과 얼굴을 증기와 배출구에 가까이 두지 마십시오. 제품에서 팬을 분리할 때는 뜨거운 증기와 공기에 주의하십시오.
- 제품에 가벼운 재료나 제빵 용지를 사용하지 마십시오.
- 감자 보관: 온도는 보관된 감자 종류에 적절해야 하며 가공 식료품의 아크릴아마이드 노출 위험을 최소화하기 위해 6°C를 넘지 않아야 합니다.
- 에어프라이어에는 대형 조리 하나가 있으므로 매우 큰 전력이 사용됩니다. 같은 회로에 전기 주전자, 전기 그릴 등 전력 소모가 큰 다른 가전 제품을 동시에 작동하지 마십시오. 그렇지 않으면 가정에 설치된 회로 차단기가 작동해 콘센트에 전력 공급이 중단될 수 있습니다.
- 에어프라이어를 열거나 닫을 때, 크고 무거운 통을 흔들 때 주의하십시오. 제품이 미끄러지거나 떨어져 다치지 않도록 항상 안전하게 다루십시오.
- 이 제품은 주위 온도가 5°C 및 40°C 사이일 때 사용하도록 설계되었습니다.
- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 이 설명서에 설명된 것 이외의 용도로 제품을 사용하면 부상의 위험이 있습니다. 정품 필립스 액세서리만 사용하십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 조리 챔버 내부에 있는 팬, 바스켓 및 액세서리는 기기 사용 중 및 사용 후에 뜨거우므로 항상 주의하여 다루십시오.
- 음식과 닿는 부품은 제품을 처음 사용하기 전에 깨끗이 청소하십시오. 사용 설명서에서 지침을 참조하십시오.
- 팬과 바스켓을 UI 패널 위에 올려놓지 마십시오. 떨어져 다칠 수 있습니다.
- 찜 요리를 할 때는 냄비를 꺼낼 때 나오는 증기에 화상을 입지 않게 주의하십시오.
- 제품의 증기 배출구가 콘센트를 향하게 하지 마십시오.

## 주의

- 본 제품은 일반 가정용품입니다. 본 제품은 매장의 직원 휴게실, 사무실, 농장 또는 기타 작업 환경에서 사용하기 위한 것이 아닙니다. 또한 호텔, 모텔, 민박 및 기타 숙박 시설의 투숙객을 위한 제품도 아닙니다.
- 제품을 사용하지 않는 경우 또는 제품을 결합, 분해, 보관 또는 청소하려는 경우 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 제품을 평평하고 안정적인 곳에 놓으십시오.
- 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장 또는 준사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용자 설명서에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대한 책임을 지지 않습니다.
- 검사 또는 수리가 필요한 경우 항상 필립스 지정 서비스 센터에 문의하십시오. 품질 보증이 무효화되므로, 제품을 직접 수리하지 마십시오.
- 사용 후에는 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.

- 제품을 청소하거나 보관하기 전에 약 30분간 제품을 식히십시오.
- 재료가 검은색이나 갈색이 아니라 황금빛 또는 노란색이 되도록 요리하십시오.
- 타버린 찌꺼기는 제거하십시오. 생감자는 180°C 이상에서 튀기지 마십시오(아크릴아마이드 생성 최소화).
- 에어프라이어로 음식이 완전히 조리되었는지 항상 확인하십시오.
- 에어프라이어를 잘 제어할 수 있는지 항상 확인하십시오.
- 기름진 음식을 조리할 때 에어프라이어에서 연기가 날 수 있습니다.
- 팬을 흔들거나 움직일 때 바스켓 분리 버튼을 누르지 마십시오.
- 석회질 제거 아이콘이 켜지면 석회질 제거를 진행하십시오.
- 조리된 음식을 따를 때 액세서리가 떨어지지 않도록 주의하십시오.
- 제품을 뒷면이 벽에서 최소 15cm 이상 떨어지고, 앞면은 조리대 가장자리에서 2cm 떨어진 위치에 설치하십시오. 또한 공기 배출구가 전원 콘센트를 향하지 않게 하십시오.
- 다른 조리 기구 옆, 주방 벽 가까이 또는 부엌 찬장 아래에 에어프라이어를 두지 마십시오. 뜨거운 증기가 응축되어 표면에 흘러내릴 수 있습니다.
- 일반적인 사용 시에는 제품 주변에 환기가 잘 돼야 합니다.
- 증기 배출구 내부나 주변에 증기가 쌓인 경우, 부드럽고 마른 천으로 닦아주십시오.
- 콘센트에 응축수가 있는 경우, 제품의 위치를 조정하거나 콘센트 먼지 커버를 사용하여 콘센트에 응축수가 쌓이는 것을 방지하는 것이 좋습니다.
- 긴 전원 코드로 인해 발생할 수 있는 위험이나 발열 위험을 줄이기 위해 이 제품에는 짧은 전원 코드가 제공됩니다.
- 연장 코드를 사용할 때에는 주의를 기울여야 합니다. 연장 코드를 사용하는 경우:
  - 코드에 표시된 전기 정격은 제품의 정격과 동일해야 합니다.
  - 코드는 어린이가 잡아당기거나 실수로 발에 걸릴 수 있는 카운터나 테이블 상단 가장자리 위로 늘어지지 않도록 배열해야 합니다.
  - 연장 코드는 접지형 3선 코드여야 합니다.
- 이 제품에는 극성 플러그(한 쪽 날이 다른 쪽보다 넓은)가 있습니다. 감전 위험을 줄이기 위해 이 플러그는 극성 콘센트에 한 방향으로만 맞게 설계되었습니다. 플러그가 콘센트에 완전히 맞지 않으면 플러그를 반대로 끼우십시오. 그래도 맞지 않으면 전문 전기 기술자에게 문의하십시오. 어떤 식으로든 플러그를 개조하지 마십시오.
- 제품이 손상되지 않도록 알칼리성 세제를 사용하지 마십시오. 부드러운 천과 중성 세제로 닦으십시오.
- 제품이 손상되지 않도록 경수를 사용하지 마십시오. 대신, 스팀, 스팀 에어프라이어 및 석회질 제거에는 정제수/증류수를 사용하십시오.
- 선풍기나 에어컨의 찬 바람이 에어프라이어의 공기 배출구를 향하지 않게 하십시오.
- 필립스 석회질 제거제 CA6700만 사용하십시오. 어떤 경우에도 황산, 염산, 술폰산 또는 아세트산(식초)을 함유한 석회질 제거제를 사용하지 마십시오. 머신의 수로가 손상되고 석회질이 제대로 용해되지 않을 수 있습니다. 필립스 석회질 제거제를 사용하지 않으면 보증이 무효가 됩니다. 제품의 석회질을 제거하지 않은 경우에도 보증이 무효가 됩니다.
- 사용 후 열판 표면에 잔열이 있습니다.

## EMF(전자기장)

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

## 자동 전원 차단

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

## 재활용



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

## 품질 보증 및 지원

Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL 소재 Versuni Netherlands B.V.는 구매일(또는 더 나중인 경우 배송일) 기준 2년간 보증을 제공합니다. 제품을 잘못된 방법으로 사용하거나 부실한 유지관리로 인해 결함이 발생한 경우 이 보증은 유효하지 않습니다. 당사의 보증은 법에서 정하는 소비자로서 귀하의 권리에 영향을 미치지 않습니다. 예비 부품 또는 보증 적용에 대한 자세한 정보는 당사 웹사이트 [home.id/support](https://www.home.id/support)를 참조하십시오.

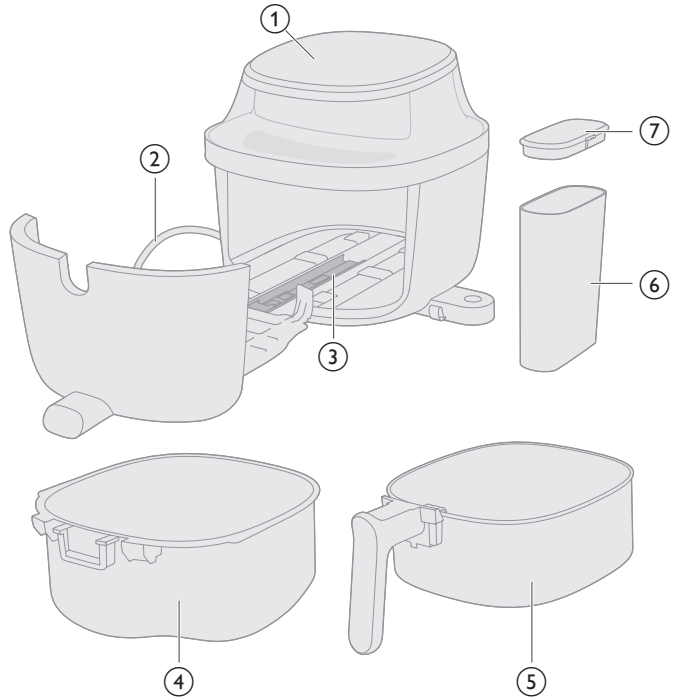
## 소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다!

필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 [www.home.id](https://www.home.id)에서 제품을 등록하십시오.

# 제품정보

## 제품 개요



- 1 조절 패널
- 2 전원 코드
- 3 레일
- 4 팬
- 5 바스켓
- 6 물탱크
- 7 물탱크 뚜껑

## 조절 패널 개요

### 전원 및 기본 작동



#### 전원 버튼

전원 버튼을 탭하여 에어프라이어를 켜거나 끕니다.



#### 시작/일시 중지 버튼

탭하여 시작하거나 조리 과정을 일시 중지합니다.



#### 에어프라이 버튼

탭하면 뜨거운 공기 순환으로 에어프라이를 시작하여 바삭한 결과를 얻을 수 있습니다.



#### 스팀 에어프라이 버튼

탭하면 스팀 에어프라이를 시작하여 속은 촉촉하고 겉은 바삭해집니다.



#### 스팀 버튼

탭하면 스팀으로 조리하여 부드럽고 일정하게 요리를 가열합니다.



#### 증가/감소 버튼



탭하여 조리 온도와 시간을 증가/감소합니다.



#### 온도 버튼

탭하여 온도 조절 모드로 들어갑니다.



#### 시간 버튼

탭하여 시간 조절 모드로 들어갑니다.

## 프리셋 프로그램

**냉동 튀김**

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

**자른 감자**

이 프리셋은 갓 썰은 감자로 만든 감자튀김이나 웨지 감자에 사용하십시오.

**미트칩**

이 프리셋은 스테이크를 겉면은 바삭하면서 원하는 정도의 익힘으로 굽습니다.

**아침 식사**

이 프리셋은 노릇노릇한 토스트와 반숙 달걀로 빠르고 균형 잡힌 아침 식사를 만듭니다.

**머핀**

이 프리셋은 폭신하고 고르게 익은 머핀을 만듭니다.

**닭다리**

이 프리셋은 닭다리를 껍질은 바삭하면서 속까지 완전히 익힙니다.

**각종 채소**

이 프리셋은 최소한의 기름으로 채소를 고르게 볶거나 바삭하게 조리합니다.

**생선**

이 프리셋은 생선 살이나 해산물을 촉촉하고 부드럽게 유지하면서 약하게 조리합니다.

**만두**

이 프리셋은 만두를 겉은 바삭하고 속은 부드러우면서 고르게 조리합니다.

## 추가 기능

**보온**

**보온** 버튼을 탭하면 요리 전이나 요리 중 언제든지 보온 모드를 활성화할 수 있습니다.

보온 기능이 활성화되면 조리과 완료된 후 제품이 자동으로 보온 모드로 전환됩니다.

**흔들기 알림**

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

**흔들기 알림** 버튼을 눌러서 알림을 켜거나 끕니다. 알림이 켜져 있으면 '삐' 소리가 나고 버튼이 깜박이며 조리 중 음식을 흔들거나 뒤집어서 더 고르게 익히도록 알려줍니다.

**표시등**

조리 챔버 속의 표시등을 켜거나 끕니다.

**스팀 청소**

바스켓과 팬 둘 다에서 기름진 잔여물을 효과적으로 녹여 깔끔하게 청소합니다.

**즐거찾기**

에어프라이어에 즐겨찾기 저장 기능이 포함되어 있어 선호하는 설정에 빠르게 접근할 수 있습니다.

- 조리 모드를 선택하십시오. 에어프라이, 스팀 에어프라이 또는 스팀
- 원하는 조리 온도와 시간을 설정하십시오.
- **즐거찾기** 버튼을 누르고 있으십시오. '삐' 소리가 나면 설정이 저장된 것입니다.
- 즐겨찾기를 업데이트하려면 새 설정으로 위의 단계를 반복하십시오.

## 디스플레이


**시간/온도 표시**

화면에 조리 시간과 조리 온도가 번갈아 표시됩니다.

**물 없음 표시**

물탱크에 물이 충분하지 않으면 점등합니다.

**석회질 제거 표시**

스팀 활성화 기능을 20시간 사용하면 점등합니다.

## 처음 사용 전

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

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

**주의:** 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 오븐용 장갑을 착용하고 뜨거운 팬을 다루십시오.

**주의:** 본 제품은 가정용입니다.

**참고:** 제품은 예열할 필요가 없습니다.

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

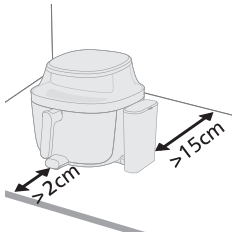
## 사용 전 준비

- 1 제품을 안정적이고 평평하며 방열이 되는 표면에 놓으십시오. 팬을 뺀 다음 확장 레일을 놓을 수 있도록 테이블에 충분한 공간을 확보하십시오.
- 2 제품의 뒤쪽에 최소 15cm의 여유 공간을 남겨 두십시오. 레일의 뾰족한 끝과 조리대 사이에 최소한 2cm의 간격을 두십시오.

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

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

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



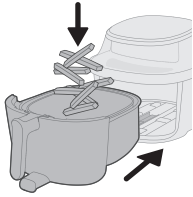
## 제품 사용하기

스팀 기능이 있는 이 제품은 다양한 조리 요구에 맞출 수 있도록 설계되어 다양한 요리 모드를 제공합니다.

- **에어프라이 모드**는 최소한의 기름으로 바삭한 결과를 제공하여 간식과 좋아하는 튀김 요리에 알맞습니다.
- **스팀 에어프라이 모드**는 뜨거운 공기와 스팀을 결합하여 수분을 가두면서 노릇하게 조리합니다. 집에서 만든 빵이나 생선 요리 같은 섬세한 음식에 알맞습니다.

- **스팀 모드**는 순수한 스팀으로 부드럽게 재료를 조리하여 영양소와 식감을 보존하므로, 채소와 해산물에 알맞습니다.

## 에어프라이 모드



- 1 바스켓에 재료를 넣고 팬을 제품 안으로 밀어 넣으십시오.

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

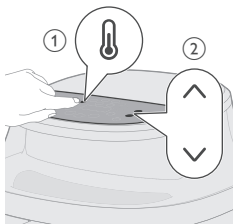
참고: 권장량을 초과하거나 "MAX" 표시선 이상으로 바스켓을 채우지 마십시오. 이는 조리 성능에 영향을 줄 수 있습니다.



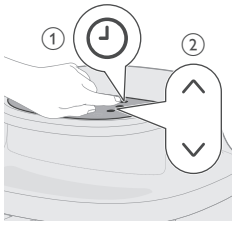
- 2 전원 버튼을 탭하여 제품을 켜십시오.



- 3 에어프라이 버튼을 탭하여 에어프라이 모드를 진행하십시오.

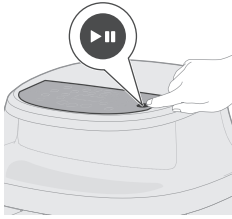


- 4 온도 버튼을 탭한 다음 **증가** 또는 **감소** 버튼을 사용하여 원하는 조리 온도를 선택하십시오.



**5 시간** 버튼을 탭한 다음 **증가** 또는 **감소** 버튼을 사용하여 원하는 조리 시간을 선택하십시오.

참고: 조리 온도와 시간을 수동으로 선택할 수도 있고, 손쉽게 최적의 결과를 얻도록 설계된 다양한 프리셋 프로그램을 사용할 수도 있습니다.



**6 시작/일시 중지** 버튼을 탭해서 조리를 시작하십시오.

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

- 팬을 조심스럽게 꺼냅니다.
- 재료를 내열 표면 위에서 흔들거나 뒤집습니다.
- 팬을 다시 밀어 넣어 조리를 계속합니다.

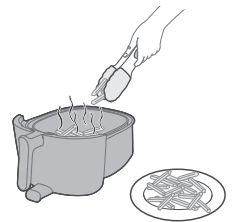
참고: 조리를 일시 중단하려면 **시작/일시 중지** 버튼을 누르십시오. 같은 버튼을 다시 누르면 조리가 다시 시작됩니다.

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



**7** 조리가 끝나면 타이머 벨이 울립니다. 팬을 조심스럽게 꺼내십시오.

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



**8** 바스켓에서 조리된 음식을 분리합니다.

참고: 재료에서 나온 기름기나 녹은 지방은 팬 바닥에 모입니다.

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

### 에어프라이 모드용 조리 표

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

#### 참고

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

음식	음식량	온도	시간	참고
얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3인치) 소용량	830g	200°C	22분	흔들기 알림을 끄고 11분, 14분, 17분, 20분에 음식을 직접 흔들거나 뒤집어 주십시오.  소량 조리 시 최적의 조리 결과를 얻으려면 조리 과정 중에 4번 흔들어 주십시오.
얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3인치) 대용량	1,250g	200°C	30분	흔들기 알림을 끄고 14분, 18분, 22분, 27분에 음식을 직접 흔들거나 뒤집어 주십시오.  대용량의 튀김을 조리할 경우, 최적의 조리 결과를 위해 조리 과정 중 4번 흔들어 주십시오.
냉동 춘권	800g	200°C	15분	중간에 1~2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞어주십시오.
햄버거 (약 150g/5oz)	패티 6장	200°C	16~25분	중간에 1~2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞어주십시오.
미트 로프	1,400g	150°C	65~70분	
뼈 없는 미트칩 (약 190g/7oz)	갈비살 4조각	200°C	16~25분	중간에 1~2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞어주십시오.
닭가슴살 (약 160g/6oz)	5조각	180°C	20~28분	중간에 1~2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞어주십시오.
통닭 (1,200g/42oz)	1조각	180°C	50~60분	중간에 1회 흔들거나, 뒤집거나, 섞어주십시오.
사전 조리 빵/롤(약 75g/2.6oz)	4조각	180°C	8분	
닭다리살(약 100g/3.5oz/조각) 소용량	4조각	180°C	26분	소량의 닭다리를 조리할 경우, 최적의 조리 결과를 얻으려면 조리 과정 중 13분에 흔들기 알림을 끄고 음식을 손으로 직접 흔들거나 뒤집거나 저어주십시오.
머핀(약 40g/1.4oz/조각)	6조각	160°C	16분	
각종 채소(깍둑 썰기) 대용량	1,300g	180°C	15분	대량의 모든 채소를 조리할 경우, 최적의 조리 결과를 얻으려면 조리 과정 중 8분과 12분에 흔들기 알림을 끄고 음식을 손으로 직접 흔들거나 저어주십시오.

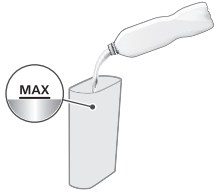
## 스팀 에어프라이 모드



1 바스켓에 재료를 넣고 팬을 제품 안으로 밀어 넣으십시오.

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

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



2 물탱크에 물을 **최고 수위(MAX)**까지 채우십시오.

참고: 거주하는 지역의 수도물이 경수라면 정수된 물이나 증류수를 사용하는 것을 권장합니다.



3 물탱크 베이스를 제품 하단에서 빼내십시오.



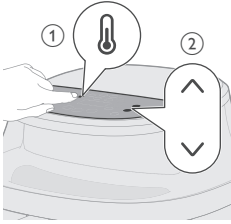
4 물탱크의 뚜껑을 닫고 베이스 위에 물탱크를 올려놓으십시오.



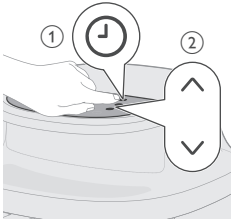
5 전원 버튼을 탭하여 제품을 켜십시오.



6 스팀 에어프라이 버튼을 탭하여 스팀 에어프라이 모드를 진행하십시오.

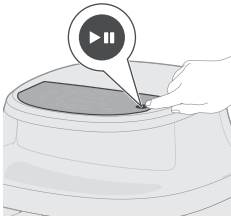


7 온도 버튼을 탭한 다음 증가 또는 감소 버튼을 사용하여 원하는 조리 온도를 선택하십시오.



8 시간 버튼을 탭한 다음 증가 또는 감소 버튼을 사용하여 원하는 조리 시간을 선택하십시오.

참고: 조리 온도와 시간을 수동으로 선택할 수도 있고, 손쉽게 최적의 결과를 얻도록 설계된 다양한 프리셋 프로그램을 사용할 수도 있습니다.



9 시작/일시 중지 버튼을 탭해서 조리를 시작하십시오.

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

- 팬을 조심스럽게 꺼내십시오.
- 내열 표면 위에 내용물을 흔들거나 뒤집어 놓으십시오.
- 팬을 다시 밀어 넣어 조리를 계속합니다.

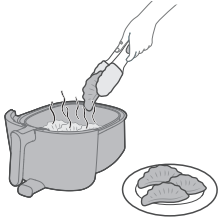
참고: 조리를 일시 중단하려면 시작/일시 중지 버튼을 누르십시오. 같은 버튼을 다시 누르면 조리가 다시 시작됩니다.

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



10 조리가 끝나면 타이머 벨이 울립니다. 팬을 조심스럽게 꺼내십시오.

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



### 11 조리된 음식을 바스켓에서 꺼내십시오.

참고: 재료에서 나온 기름이나 녹은 지방은 팬 바닥에 모입니다.

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

## 스팀 에어프라이 모드용 조리 표

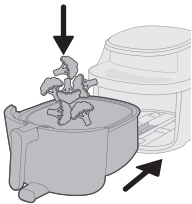
이 표는 여러 음식 유형을 준비하기 위한 권장 기본 설정을 제공합니다.

### 참고

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

음식	음식량	온도	시간	참고
깍둑 썰기한 신선한 감자	1,000g/35oz	180°C	34분	중간에 1~2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞어주십시오.
닭가슴살 (약 160g/6oz)	5조각	160°C	29분	중간에 1~2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞어주십시오.
생선 살 (약 125g/4oz)	6조각	160°C	22분	중간에 1~2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞어주십시오.
가정에서 구운 빵	500g	180°C	30분	반죽을 고르고 평평하게 펴서 조리 중 부풀어 올라 열판에 닿지 않게 하십시오. 빵이 탈 수 있습니다.
통닭	1,200g/42oz	180°C	50분	중간에 1회 흔들거나, 뒤집거나, 섞어주십시오.

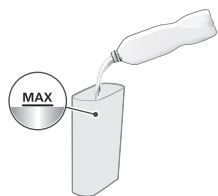
## 스팀 모드



### 1 바스켓에 재료를 넣고 팬을 제품 안으로 밀어 넣으십시오.

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

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



2 물탱크에 물을 **최고 수위(MAX)**까지 채우십시오.

참고: 거주하는 지역의 수도물이 경수라면 정수된 물이나 증류수를 사용하는 것을 권장합니다.



3 물탱크 베이스를 제품 하단에서 빼내십시오.



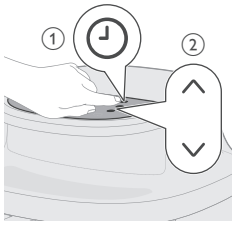
4 물탱크의 뚜껑을 닫고 베이스 위에 물탱크를 올려놓으십시오.



5 전원 버튼을 탭하여 제품을 켜십시오.



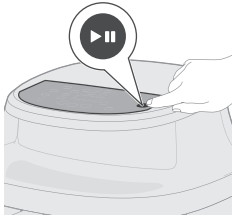
6 스팀 버튼을 탭하여 스팀 모드로 진행하십시오.



**7 시간** 버튼을 탭한 다음 **증가** 또는 **감소** 버튼을 사용하여 원하는 조리 시간을 선택하십시오.

참고: 스팀 모드에서는 온도 조절이 비활성화됩니다.

참고: 조리 온도와 시간을 수동으로 선택할 수도 있고, 손쉽게 최적의 결과를 얻도록 설계된 다양한 프리셋 프로그램을 사용할 수도 있습니다.



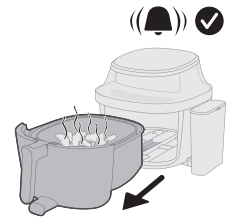
**8 시작/일시 중지** 버튼을 탭해서 조리를 시작하십시오.

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

- 팬을 조심스럽게 꺼내십시오.
- 재료를 내열 표면 위에서 흔들거나 뒤집으십시오.
- 팬을 다시 밀어 넣어 조리를 계속합니다.

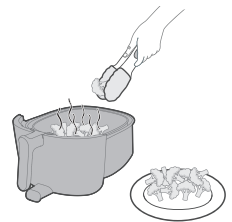
참고: 조리를 일시 중단하려면 **시작/일시 중지** 버튼을 누르십시오. 같은 버튼을 다시 누르면 조리가 다시 시작됩니다.

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



**9** 조리가 끝나면 타이머 벨이 울립니다. 팬을 조심스럽게 꺼내십시오.

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



**10** 조리된 음식을 바스켓에서 꺼내십시오.

참고: 재료에서 나온 기름기나 녹은 지방은 팬 바닥에 모입니다.

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

### 스팀 모드용 조리 표

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

#### 참고

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

음식	음식량	온도	시간	참고
각둑 썰기한 신선한 감자	1,000g/35oz	100°C	29~35분	

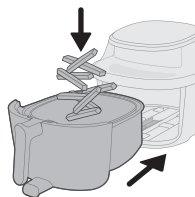
음식	음식량	온도	시간	참고
통감자 (약 250~300g/9~11oz)	4조각	100°C	50~60분	
돼지갈비	300g/11oz	100°C	25~35분	
쌀	320g/11oz	100°C	35~40분	제빵용 포트, 실리콘 트레이 등의 조리용 냄비를 사용합니다. 냄비에 물 320ml를 넣습니다. 쌀과 물의 비율은 1:1.2를 유지합니다.
참마/고구마 (약 100g/3.5oz)	8조각	100°C	50~75분	

## 프리셋 프로그램으로 조리

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

**1** 바스켓에 재료를 넣고 팬을 제품 안으로 밀어 넣으십시오.

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



**2** 전원 버튼을 탭하여 제품을 켜십시오.



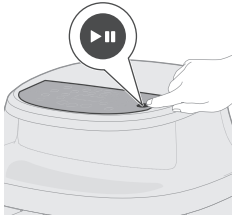
**3** 에어프라이, 스팀 또는 스팀 에어프라이 버튼을 눌러서 조리 모드 중 하나로 들어갑니다.

참고: 스팀 또는 스팀 에어프라이 조리 모드를 사용할 때는 물탱크에 물을 채웠는지 확인하십시오.





4 조리하려는 음식에 알맞은 프리셋 프로그램 중 하나를 선택하십시오.



5 시작/일시 중지 버튼을 탭해서 조리를 시작하십시오.

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

- 바스켓을 조심스럽게 꺼냅니다.
- 내용물을 내열 표면 위에서 흔들거나 뒤집습니다.
- 바스켓을 다시 넣고 조리를 계속합니다.

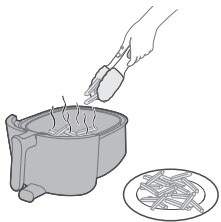
참고: 조리를 일시 중단하려면 **시작/일시 중지** 버튼을 누르십시오. 같은 버튼을 다시 누르면 조리가 다시 시작됩니다.

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



6 조리가 끝나면 타이머 벨이 울립니다. 팬을 조심스럽게 꺼내십시오.

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








7 바스켓에서 조리된 음식을 분리합니다.

참고: 재료에서 나온 기름기나 녹은 지방은 팬 바닥에 모입니다.






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

**에어프라이어 프리셋 표**




	프리셋	권장량	시간	온도	흔들기 알림
	냉동 튀김	1,000g	27분	180°C	2회
	홈메이드 프라이	1,000g	29분	180°C	2회
	미트칩	4조각(190g/조각당)	17분	200°C	1회

	달걀과 아침 식사 토스트 3개, 달걀 4개	12분 조리 시작 6분 후 토스트 추가	160°C	/
	머핀 9컵(컵당 약 30g)	16분	160°C	/
	닭다리 10조각(125g/조각당)	28분	180°C	2회
	각종 채소 1,000g(에어프라이 모드) 600g(스팀 에어프라이 및 스팀 모드)	12분	180°C	2회
	생선 통구이 생선 2마리(생선당 300~400g)	13분	200°C	1회

## 스팀 에어프라이용 프리셋 표

프리셋	중량	시간	온도	흔들기 알림
	닭다리 10조각(125g/조각당)	35분	180°C	2회
	자른 감자 1,000g	34분	180°C	1회
	콜리플라워 600g	19분	160°C	2회
	생선 통구이 생선 2마리(생선당 300~400g)	18분	200°C	1회
	만두 370g	16분	160°C	/

## 스팀용 프리셋 표

프리셋	중량	시간	온도
	닭다리 10조각(125g/조각당)	33분	100°C
	자른 감자 1,000g	29분	100°C
	브로콜리 600g	13분	100°C



생선 통구이

생선 2마리(생선당 300~400g)

19분

100°C



만두

370g

13분

100°C

## 청소

### 정기 청소



**경고:** 세척을 시작하기 전에 팬, 바스켓, 제품 내부를 완전히 식히십시오.

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

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

- 1 전원 버튼을 눌러 제품을 끄고 벽면 콘센트에서 플러그를 뽑은 다음 열을 식히십시오.
- 2 팬 바닥에 늘어붙은 기름이나 지방을 제거하십시오.

- 3 수도꼭지 아래에서 바스켓, 팬, 물탱크를 세척하십시오. 필요한 경우 따뜻한 물, 주방용 세제, 비연마성 스펀지를 사용하십시오("세척 표" 참조).

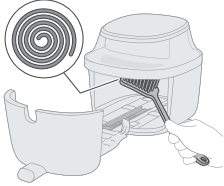
도움말: 음식 찌꺼기가 바스켓이나 팬에 들러붙은 경우 주방용 세제를 푼 뜨거운 물에 10~15분 정도 담가 놓으면 됩니다. 음식 찌꺼기를 불리면 좀 더 쉽게 제거할 수 있습니다. 기름과 지방을 분해할 수 있는 주방용 세제를 사용하십시오. 바스켓이나 팬에 있는 기름얼룩이 주방용 세제를 푼 뜨거운 물로도 제거되지 않으면 액체 탈지제를 사용하십시오.

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

- 4 굽힘을 방지하려면 주름이 없고 깨끗하며 부드러운 천으로 제품 내부와 외부를 부드럽게 닦으십시오. 먼저 약간 물에 적신 천으로 닦고, 필요하면 마른 천으로 마무리하십시오.

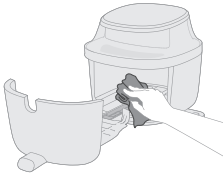







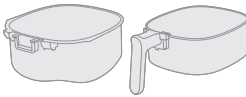

- 5 열판을 청소용 브러시로 청소하여 음식물 찌꺼기를 제거하십시오.



- 6 약간 적신 천으로 제품을 청소하고 필요한 경우 마른 천으로 마무리하십시오.

청소 표



				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

스팀 청소

스팀 청소 기능을 사용하면 효과적으로 기름때를 녹이고 바스켓과 팬을 깨끗하게 청소할 수 있습니다.

이 프로그램은 25분이 걸리며, 다음을 포함합니다.

- 20분 동안 스팀 청소로 쌓인 때를 녹입니다.
- 5분 동안 건조로 팬을 사용할 수 있게 준비합니다.

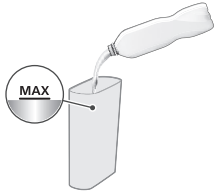
참고: 스팀 청소 프로그램을 시작할 때 제품 뒷면에서 기존 스팀 모드보다 더 많은 수증기가 배출될 수 있습니다. 이는 정상적인 현상이며, 이로 인해 주변 벽에 응결된 수증기가 증가할 수 있습니다.

시작하기 전에 다음 사항을 확인하십시오.

- 공기 배출구가 전원 콘센트를 바라보지 않게 하십시오.
- 다른 주방 기기를 제품 옆에 두지 마십시오.
- 응결된 수증기를 최소화하기 위해 벽과 제품 사이에 최소한 15cm의 공간을 유지하십시오.

**1** 물탱크에 물을 **최고 수위(MAX)**까지 채우십시오.

참고: 거주하는 지역의 수도물이 경수라면 정수된 물이나 증류수를 사용하는 것을 권장합니다.



**2** 물탱크 베이스를 제품 하단에서 빼내십시오.



**3** 물탱크의 뚜껑을 닫고 베이스 위에 물탱크를 올려놓으십시오.

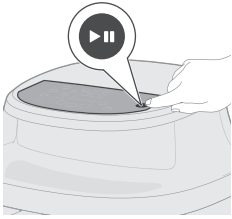


**4** 전원 버튼을 탭하여 제품을 켜십시오.





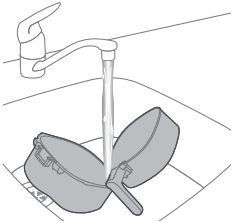
5 스팀 청소 버튼을 탭하십시오.



6 시작/일시 중지 버튼을 눌러 스팀 청소 과정을 시작하십시오.



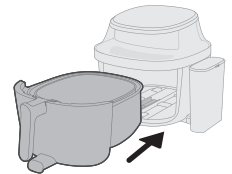
7 20분이 지나면 제품에서 계속 '삐' 소리가 계속되며 스팀 청소 아이콘이 깜박입니다.



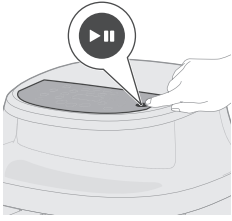
8 팬과 바스켓을 꺼내서 세척하십시오.

**주의: 뜨거운 팬을 다룰 때는 항상 내열 장갑을 착용하십시오.**

참고: 팬과 바스켓에 기름이 남아 있으면 스펀지로 비누물이나 세제를 사용해 세척한 후 다시 헹궈 주십시오.



9 팬과 바스켓을 제품에 다시 밀어 넣으십시오.



10 시작/일시 중지 버튼을 눌러 건조 과정을 시작하십시오.



11 5분 후에 '삐' 소리가 울리며 건조가 완료되었음을 알려줍니다.

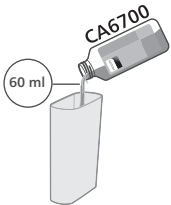
도움말: 처음 사용하기 전이나 오랫동안 사용하지 않은 경우, "스팀 청소" 기능을 사용하여 물 순환 시스템과 조리 챔버를 완전히 세척하는 것이 좋습니다.

## 석회질 제거

스팀 모드를 20시간 사용할 때마다 디스플레이에 석회질 제거 알람이 자동으로 나타나고 깜박입니다. 이는 석회질 제거 프로그램을 실행할 시기임을 의미합니다. 석회질 제거 프로그램은 에어프라이어 물 시스템에 쌓인 석회질을 제거하여 제품의 수명을 늘려줍니다.

1 필립스 석회질 제거제 CA6700 60ml를 물탱크에 채우십시오.

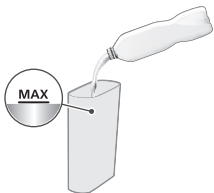
참고: 필립스 석회질 제거제 CA6700은 구성품이 아닙니다. 최상의 석회질 제거를 위해 별도 구매하십시오.



참고: 제품의 석회질 제거를 위해 필립스 석회질 제거제 CA6700/55(필립스 온라인 샵에서 구매 가능) 사용을 권장합니다. 스팀 기능을 10시간 사용한 후에는 반드시 석회질을 제거해야 합니다. 구연산 분말을 기반으로 하는 석회질 제거제를 사용하려면, **식품 등급 구연산 분말 40g**을 **물 800ml**에 섞어 석회질 제거 용액을 만드십시오. 제품의 석회질을 제거하지 않으면 보증이 무효화됩니다.

2 물탱크에 MAX 표시선까지 물을 채우십시오.

참고: 거주하는 지역의 수도물이 경수라면 정수된 물이나 증류수를 사용하는 것을 권장합니다.





3 물탱크 안에서 물과 석회질 제거제를 고르게 섞으십시오.



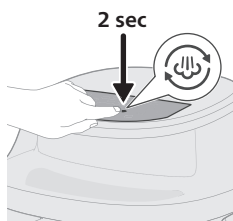
4 물탱크 베이스를 제품 하단에서 빼내십시오.



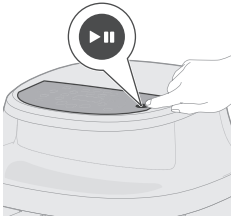
5 물탱크의 뚜껑을 닫고 베이스 위에 물탱크를 올려놓으십시오.



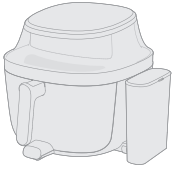
6 전원 버튼을 탭하여 제품을 켜십시오.



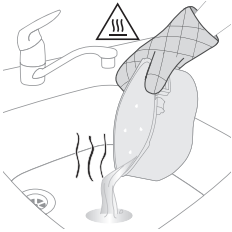
7 스팀 청소 버튼을 2초 동안 길게 누르십시오.



8 시작/일시 중지 버튼을 탭해서 석회질 제거를 시작하십시오.

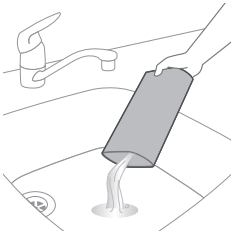


9 석회질 제거를 25분 동안 한 뒤에 제품에서 '삐' 소리가 나며 팬을 꺼낼 것을 알려줍니다.

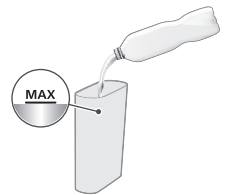


10 팬을 꺼내고 팬에 남아 있는 물을 모두 따라내십시오.

**주의: 뜨거운 팬을 다룰 때는 항상 내열 장갑을 착용하십시오.**



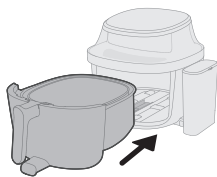
11 물탱크에 남아 있는 물을 모두 버리십시오.



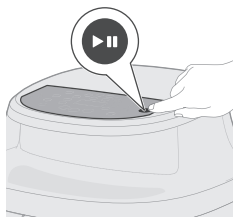
12 물탱크에 물을 다시 채우십시오.

**참고: 거주하는 지역의 수도물이 경수라면 정수된 물이나 증류수를 사용하는 것을 권장합니다.**

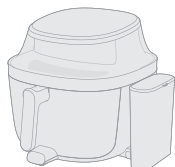
13 팬과 바스켓을 제품에 다시 밀어 넣으십시오.



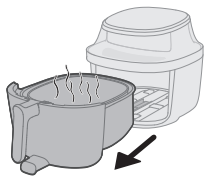
14 시작/일시 중지 버튼을 눌러 석회질 제거를 시작하십시오.



15 제품에서 '삐' 소리가 나면 석회질 제거가 완료된 것입니다.



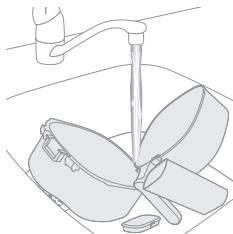
16 바스켓과 팬을 꺼내십시오.



17 수도꼭지 아래에서 바스켓, 팬, 물탱크를 헹구십시오.

**중요:** 어떤 경우에도 황산, 염산, 술폰산 또는 아세트산(식초)을 함유한 석회질 제거 용액을 사용하지 마십시오. 제품의 물 시스템이 손상되고 석회질이 제대로 용해되지 않을 수 있습니다.

**참고:** 경수를 자주 사용하는 지역에 살고 있는 경우, 장치의 석회질을 더 자주 제거해야 할 수 있습니다.



## 보관

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

### 참고

- 에어프라이어를 이동할 때는 수평으로 잡고 팬을 앞쪽에서 받쳐서 실수로 기울어지거나 부품이 손상되지 않도록 하십시오.
- 에어프라이어를 이동 및/또는 보관할 때는 항상 분리 가능한 부품을 고정하십시오.

## 문제 해결

본 챗터에서는 제품 사용 중 발생할 수 있는 가장 일반적인 문제들을 요약했습니다. 아래의 정보로도 문제를 해결할 수 없는 경우 [www.home.id/support](http://www.home.id/support)를 방문하여 자주 묻는 질문(FAQ) 목록을 참조하거나 해당 국가의 필립스 고객 지원 센터로 문의하십시오.

문제	예상 원인	해결책
본 제품 외부가 사용하는 동안 뜨거워집니다.	내부의 열은 외부 표면으로 전달됩니다.	이는 정상적인 현상입니다. 제품 사용 중 손으로 만져야 하는 모든 영역은 뜨거워지지 않습니다.
		팬, 바스켓과 제품 내부는 음식이 제대로 조리될 수 있도록 제품의 전원이 켜져 있을 때는 항상 뜨거워집니다. 이 부품은 매우 뜨거우므로 만지지 마십시오.
		제품을 장시간 작동할 경우 너무 뜨거워져 손으로 만질 수 없는 부분이 있습니다. 이러한 부분에는 제품에 다음과 같은 아이콘이 표시되어 있습니다.
		
		뜨거운 부분을 잘 알아두고 만지지 않으면 제품을 안전하게 사용할 수 있습니다.
홈메이드 감자튀김이 예상한 대로 바삭하게 튀겨지지 않습니다.	적절한 감자 종류를 사용하지 않았기 때문입니다.	바삭하게 튀기려면 신선하고 전분기가 있는 감자를 사용해야 합니다. 감자를 보관해야 할 경우에는 냉장고와 같이 차가운 곳에 보관하지 마십시오. 포장에 튀김용으로 표시된 감자를 고르십시오.
	바스켓에 넣은 재료 양이 너무 많습니다.	홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오.

문제	예상 원인	해결책
	일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들어야 합니다.	홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오.
에어프라이어가 켜지지 않습니다.	전원 플러그가 전원에 연결되어 있지 않습니다.	플러그가 벽면 콘센트에 제대로 연결되어 있는지 확인하십시오.
	여러 가전 제품이 하나의 콘센트에 연결되었습니다.	에어프라이어는 높은 와트에서 동작합니다. 다른 콘센트에 꽂아 보고 퓨즈에 이상이 없는지 확인합니다.
	<b>전원</b> 버튼을 탭하지 않았습니다.	<b>전원</b> 버튼을 탭하여 제품을 켜십시오.
에어프라이어 내부에 약간 벗겨진 부분이 있습니다.	우연히 코팅 부분에 마찰이 일어나거나 긁힘이 발생하여(예: 바스켓을 넣거나 거친 세척 도구로 세척하는 도중), 에어프라이어 팬 내부에 작게 벗겨진 부분이 일부 생길 수 있습니다.	손상을 방지하려면 바스켓을 낮추어 팬에 제대로 넣어야 합니다. 바스켓을 특정 각도로 삽입하면 옆면이 팬의 벽면에 부딪혀 작은 코팅 조각이 벗겨지고 흡집이 생길 수 있습니다. 이런 일이 발생하는 경우에도, 본 제품의 모든 소재는 식품에 안전하며 유해하지 않습니다.
제품에서 연기가 나옵니다.	기름진 재료를 조리하고 있습니다.	팬의 고여 있는 기름이나 지방을 조심스럽게 따라 낸 다음 계속 조리하십시오.
	이전에 사용하고 남은 기름기가 팬에 여전히 남아있습니다.	팬에 남아있는 기름기가 가열되면서 연기가 발생합니다. 매번 사용 후에는 항상 팬과 바스켓을 철저히 세척하십시오.
	음식에 빵가루나 튀김옷이 제대로 입혀지지 않았습니다.	공기 중의 미세한 빵가루 조각으로 인해 연기가 날 수 있습니다. 빵가루 또는 튀김옷이 음식에 제대로 붙도록 세계 돌려 주십시오.
	양념, 액체 또는 육즙이 녹은 지방과 섞여 튀니다.	바스켓에 넣기 전에 재료를 두드려서 물기를 제거해 주십시오.
에어프라이어의 화면에 "E1"이 표시됩니다.	온도가 너무 낮은 곳에 에어프라이어가 보관되었을 수 있습니다.	장치를 낮은 온도에서 보관한 경우 전원 코드를 다시 연결하기 전에 장치가 상온이 될 때까지 15분 이상 기다리십시오. 그래도 디스플레이에 "E1"이 계속 표시되는 경우 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 지원 센터에 문의하십시오.
에어프라이어의 화면에 "E4-E12"이 표시됩니다.	제품에 오작동이 있을 수도 있습니다.	제품의 전원 코드를 뺐다가 다시 꽂아 보십시오. 그래도 문제가 지속된다면 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 지원 센터에 문의하십시오.

문제	예상 원인	해결책
에어프라이어의 화면에 "E15"이 표시됩니다.	내부 물 튜브가 막혔습니다.	석회질 제거 프로세스 (보기 "석회질 제거")를 수행하십시오. 그래도 문제가 지속된다면 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 지원 센터에 문의하십시오.
제품 내부에서 이상한 소음이 들립니다.	이 제품은 열 순환을 위한 팬과 스팀 기능을 위한 물 펌프가 장착되어 있습니다. 작동 중 해당 부품에서 소리가 날 수 있습니다.	이는 정상이며 예상되는 현상입니다. 소음이 현저하게 커지거나 특성이 변하는 경우에는 고객 지원 센터에 문의하여 추가 지원을 받으십시오.
사용 후 조리 챔버에 물이 있습니다.	조리 후에 조리 챔버에 물이 남아있을 수 있습니다. 작동 중 발생한 수증기가 음식과 챔버 내벽에 응집되기 때문입니다.	소량의 응결은 정상적인 현상입니다. 부드럽고 젖은 비마모성 천으로 간단하게 닦아내면 됩니다.
☞ 표시가 깜박입니다.	물탱크에 물이 없습니다.	물탱크에 정제수/증류수를 넣으십시오.
	물탱크가 제대로 설치되지 않았습니니다.	물탱크를 눌러서 제자리에 고정하십시오.
	내부 물 튜브가 막혔습니다.	석회질 제거 프로세스 (보기 "석회질 제거")를 수행하십시오. 그래도 문제가 지속된다면 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 지원 센터에 문의하십시오.
☹ 표시가 깜박입니다.	석회질 제거 알림입니다.	석회질 제거 프로세스를 수행하십시오. "석회질 제거" 챗터를 참조하십시오.
스팀, 스팀 청소, 석회질 제거 중에 벽에 응결 현상이 발생합니다.	정상적인 현상입니다. 제품의 공기 배출구에서 더 많은 수증기가 배출될 수 있습니다. 이 수증기는 내부 팬에 의해 주변 표면으로 밀려나며, 이로 인해 벽에 눈에 띄는 응결이 발생할 수 있습니다.	안전하고 최적의 사용을 위해 다음과 같이 하십시오. - 제품을 벽에서 최소 15cm 떨어뜨려 수증기 축적을 줄입니다. - 공기 배출구가 전원 콘센트를 직접 향하지 않게 하여 전기적 위험을 방지합니다. - 작동 중에는 다른 주방 기기를 제품 근처에 두지 마십시오. - 주변 표면에 생긴 응결된 수증기는 걸레나 부드러운 천으로 닦아내십시오.
에어프라이어에서 물이 셉니다.	내부 누수(예: 물 튜브 또는 내부 부품).  외부 충격으로 인한 균열 또는 손상. 제품이 떨어졌거나 형태가 변형된 경우에는 구조적 손상으로 누수가 발생할 수 있습니다.	거주하고 계신 국가의 고객 지원 센터에 문의하여 추가 지원을 받으십시오.

문제	예상 원인	해결책
	물탱크가 제대로 설치되지 않았거나 손상되었을 수 있습니다.	물탱크를 분리하고 다시 견고하게 설치합니다. 눈에 보이는 균열 또는 손상이 있는지 확인합니다. 손상이 발견되면 고객 지원 센터에 문의하여 추가 지원을 받으십시오.
에어프라이어가 충분한 스팀을 만들지 않습니다.	물탱크에 물이 충분하지 않습니다.	물탱크를 확인하여 물이 충분한지 확인하십시오.
	물탱크가 제대로 끼워지지 않았습니다.	물탱크를 눌러서 제자리에 고정하십시오.
	물 유입구가 더럽거나 막혔습니다.	깨끗하게 씻고 행귀서 막힌 부분을 제거하십시오.
	스팀 발생기가 막혔거나 배관 누수가 있습니다.	제품을 장시간 사용한 경우 스팀 발생기의 유지관리가 필요할 수 있습니다. 석회질 제거 프로그램을 실행하여 스팀 시스템을 청소하십시오. 석회질 제거 이후에도 문제가 지속되면 거주하고 계신 국가의 고객 지원 센터에 문의하여 추가 지원을 받으십시오.

## المحتويات

330	تعليمات السلامة الهامة
333	إعادة التدوير
333	الضمان والدعم
333	المقدمة
334	وصف عام
339	قبل الاستخدام للمرة الأولى
339	عمليات التحضير قبل الاستخدام
339	استخدام الجهاز
351	التنظيف
359	التخزين
359	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

## تعليمات السلامة الهامة

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

### خطر



- لا تضع الجهاز على أفران غاز ساخنة أو كل أنواع الأفران الكهربائية وألواح الطهو الكهربائية أو بالقرب منها، أو في فرن محمّس (الشكل ١).
- لا تغمر القاعدة بالمياه على الإطلاق، ولا تغسلها تحت مياه الحنفية.
- لا تدع المياه أو أي سائل آخر يتسرّب إلى داخل الجهاز، لتفادي حدوث صدمة كهربائية.
- ضع المكونات المراد قليها في السلة دائماً، وذلك لتجنّب ملامستها لعناصر التسخين.
- لا تغطّ فتحات مدخل الهواء ومخرج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تملأ الصينية بالزيت، إذ قد يتسبب ذلك بخطر نشوب حريق.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان القابض أو سلك الطاقة الرئيسية أو الجهاز نفسه تالفاً.
- لا تلمس الجهة الداخلية من الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.
- لا تضع أبداً كمية طعام تتخطى المستوى الأقصى المشار إليه في السلة.
- احرص دائماً على نظافة أداة التسخين وخلوها من الطعام العالق.
- توخّ الحذر عند تنظيف الجهة العليا من حجرة الطهو، أي: أدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية.

### تحذير

- في حال كان سلك التزويد بالطاقة تالفاً، يجب استبداله من قِبل Philips أو وكيل خدمة تابع لها أو أشخاص يتمتعون بمؤهلات مماثلة لتجنب أي خطر.
- لا تقم بتوصيل الجهاز إلا بمأخذ حائط مؤرّض، محمي بواسطة قاطع دائرة التسرّب إلى الأرض.
- احرص دائماً على إدخال المقبس في مأخذ الطاقة في الحائط بطريقة صحيحة.
- هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

2



- قد تصبح الأسطح التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام (الشكل 2).
- يجب الإشراف على الأطفال للحؤول دون لعبهم بالجهاز.
- هذا الجهاز غير معدّ للاستخدام من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف أو أعمال الصيانة من دون مراقبة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من الحائط أو أجهزة أخرى. اترك مسافة خالية لا تقل عن 15 سم من خلف الجهاز ومن كلا جانبيه ووقفه. لا تضع أي غرض على سطح الجهاز.
- أثناء القلي بواسطة الهواء الساخن، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. أبق يدك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخّ الحذر أيضاً من البخار والهواء الساخنين عند إزالة الصينية من الجهاز.
- لا تستخدم مكونات خفيفة أو ورق طهو في الجهاز.
- تخزين البطاط: يجب أن تكون درجة الحرارة مناسبة لمجموعة البطاطس المتنوعة التي يتم تخزينها، ويجب أن تتخطى 6 درجات مئوية لتقليل خطر التعرّض للأكزيلايد في المواد الغذائية المحضّر.
- بما أن جهاز Airfryer هذا يحتوي على حجرة كبيرة، تكون قوته الكهربائية كبيرة. لا تقم بتشغيل أجهزة أخرى بطاقة قوية على نفس الدائرة في نفس الوقت (مثلًا، الغلايات والشوايات الكهربائية وما شابه ذلك). وإلا، قد يتفاعل قاطع الدائرة في منزلك مع ذلك وتفصل الطاقة في القابس.
- عند استخدام جهاز Airfryer، توخّ الحذر عند فتح الدرج الكبير والثقيل أو إغلاقه أو هزّه. وتعامل معه بشكل آمن دائماً لمنع انزلاقه أو سقوطه، ما قد يتسبب في وقوع إصابة.
- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في درجات حرارة محيطية تتراوح ما بين 5 درجات مئوية و40 درجة مئوية.
- تحقق من أن الفولتية المثشار إليها على الجهاز تتوافق مع فولتية سلك الطاقة الرئيسية المحلية قبل توصيل الجهاز.
- أبق سلك الطاقة الرئيسي بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير ذلك المحدد في هذا الدليل لتجنّب الإصابة المحتملة ولا تستخدم سوى ملحقات أصلية من Philips.
- لا تترك الجهاز قيد التشغيل من دون مراقبة.
- توخّ الحذر الدائم، إذ تصبح الصينية والسلة والملحقات داخل حجرة الطهو ساخنة أثناء استخدام الجهاز وبعده.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد. راجع الإرشادات المتوفرة في الدليل.
- لا تضع الصينية والسلة على لوحة واجهة المستخدم، فقد تسقط وتتسبب في حدوث إصابة.
- عند طهي الطعام بالبخار، يجب توخي الحذر عند إخراج الصينية من الموقد لتجنب الحروق الناتجة عن البخار المتسرب.
- لا تضع مأخذ البخار الخاص بالجهاز باتجاه المقبس.

## تنبيه

- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي العادي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في أماكن مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو في المكاتب أو المزارع أو غيرها من أماكن العمل. وهو غير مخصص أيضاً للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق أو الموتيلات أو الفنادق المخصصة للمبيت والطور وغيرها من الأماكن السكنية.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة في حال تركه من دون مراقبة وقبل تجميع قطعه أو تفكيكها أو تخزينه أو تنظيفه.

- ضع الجهاز على سطح مستقر وأفقي ومستو.
- إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأهداف احترافية أو شبه احترافية أو إذا لم يتم استخدامه وفقاً للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح وترفض شركة Philips تحمل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.
- أعد الجهاز دائماً إلى مركز خدمة معتمد من Philips لفحصه أو إصلاحه. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، وإلا فسيصبح الضمان غير صالح.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة بعد استخدامه.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة 30 دقيقة تقريباً قبل استخدامه من جديد أو تنظيفه.
- احرص على أن يكون لون المكونات المحضرة في هذا الجهاز نهيئاً عند إخراجها وألا يكون بنيّاً أو داكناً.
- قم بإزالة المخلفات المحروقة. يجب عدم قلي البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (ونلك لتقليل إنتاج مادة الأكريلاميد).
- احرص دائماً على طهو الطعام بالكامل داخل جهاز Airfryer.
- احرص دائماً على التحكم بجهاز Airfryer الخاص بك.
- عند طهو طعام دهني، قد يتصاعد بعض الدخان من جهاز Airfryer.
- لا تضغط على زر تحرير السلة أثناء هز الصينية وتحريكها.
- عندما يضيء رمز إزالة الترسبات الكلسية، ترحى متابعة عملية إزالة الترسبات الكلسية.
- توجّ الحذر عند سكب الطعام المطهو واحذر من وقوع الملحقات.
- تأكد من وضع الجهاز بحيث تكون الجهة الخلفية على بُعد لا يقل عن 15 سم من الحائط، وأن تكون الجهة الأمامية على بُعد 2 سم على الأقل من حافة سطح الطاولة. تأكد أيضاً من عدم مواجهة مخرج الهواء لأي مقبب كهربائي.
- لا تضع جهاز Airfryer إلى جانب جهاز طهو آخر، أو بالقرب من حائط المطبخ أو تحت خزانة المطبخ. إذ قد يتكتف البخار الساخن ويسيل على الأسطح.
- في الاستخدام العادي، يجب توفير تهوية جيدة حول المنتج.
- إذا تراكم البخار داخل مخرج البخار أو حول سطحه، فامسحه بقطعة قماش ناعمة وجافة.
- في حال وجود مياه متكافئة على المقبب، يُنصح بتعديل موضع الجهاز أو استخدام غطاء الغبار الخاص بالمقبب لتجنب تراكم المياه المتكافئة في المقابب.
- يتم توفير هذا الجهاز مع سلك إمداد بالطاقة قصير لتخفيض خطر التشابك أو التعثر الذي قد يحصل عند استخدام سلك إمداد بالطاقة أطول.
- يمكن استخدام أسلاك تمديد في حال اتخاذ الحذر أثناء الاستخدام. في حال استخدام سلك تمديد:
  - يجب أن تكون علامة التصنيف الكهربائي على السلك مساوية لتصنيف الجهاز.
  - يجب توضع السلك للحرص على ألا يتدلّى فوق طرف المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن أن يقوم الأطفال بسحبه أو التعثر به عن طريق الخطأ.
  - يجب أن يكون سلك التمديد سلكاً مؤرضاً من ثلاثة أسلاك.
- يتميز هذا الجهاز بقاببب مستقطب (أي تكون إحدى الشفرتين أعرض من الأخرى). لتخفيض خطر الإصابة بصدمة كهربائية، يجب أن يتم إدخال هذا القاببب في مأخذ يعمل باتجاه واحد فقط. في حال لم يتسع القاببب بالكامل في المأخذ، اعكس القاببب. وفي حال ما زال لا يتسع، فاتصل بكهربائي مؤهل. لا تحاول تعديل القاببب بأي طريقة.
- لتجنب إلحاق الضرر بالجهاز، لا تستخدم مواد تنظيف قلووية. بدلاً من ذلك، نظف الجهاز باستخدام قطعة قماش ناعمة ومنظف خفيف.
- لتفادي إلحاق الضرر بالجهاز، لا تستخدم المياه العسيرة. بدلاً من ذلك، استخدم ماءً منقّى/مقطراً للبخار، والقلبي بالبخار، وإزالة الترسبات.
- لا توجه الهواء البارد من المراوح أو مكيفات الهواء باتجاه منفذ الهواء في جهاز Airfryer.

- يرجى استخدام المادة المزيل للترسبات الكلسية من Philips فقط طراز CA6700. مهما كانت الظروف، لا ينبغي استخدام مادة مزيل للترسبات الكلسية تعتمد على حمض الكبريتيك أو حمض الهيدروكلوريك أو حمض السلفاميك أو حمض الأسيتيك (الخل) إذ قد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بدائرة المياه في الجهاز وعدم إزالة الترسبات الكلسية بشكل صحيح. سيؤدي عدم استخدام المادة المزيل للترسبات الكلسية من Philips إلى إبطال الضمان. سيؤدي عدم إزالة الترسبات الكلسية من الجهاز إلى إبطال الضمان أيضًا.
- قد يظل سطح أداة التسخين ساخنًا بعد الاستخدام.

## المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)

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

## إيقاف التشغيل التلقائي

- تم تزويد هذا الجهاز بوظيفة إيقاف التشغيل التلقائي. إذا لم تضغط على زر في غضون 20 دقيقة، فسيتوقف الجهاز عن التشغيل تلقائيًا. لإيقاف تشغيل الجهاز يدويًا، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

## إعادة التدوير

- يشير هذا الرمز إلى ضرورة عدم التخلص من المنتجات الكهربائية مع النفايات المنزلية العادية.
- اتباع القوانين المعتمدة في بلدك لجمع المنتجات الكهربائية بطريقة منفصلة.



## الضمان والدعم

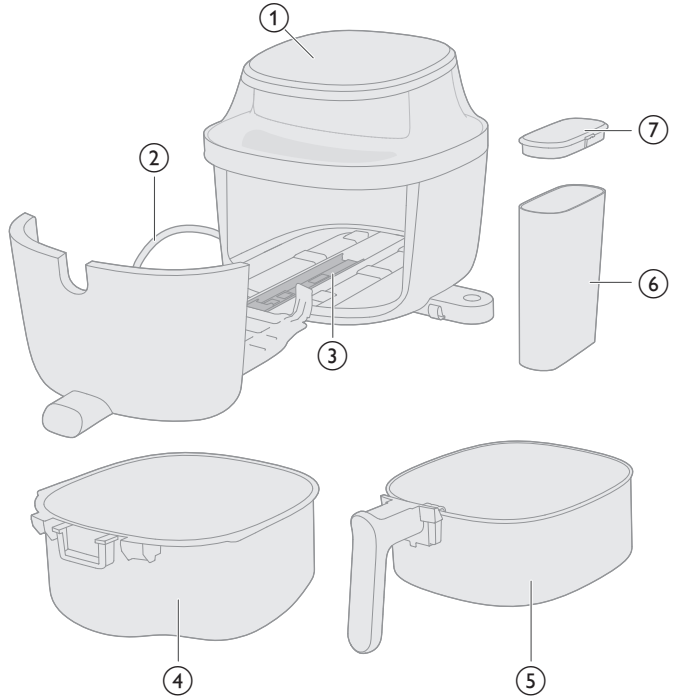
تقدم شركة Versuni Netherlands B.V.، المسجلة في 88 Claude Debussylaan، أمستردام، هولندا، ضمانًا لمدة عامين على هذا المنتج اعتبارًا من تاريخ الشراء (أو تاريخ التسليم، أيهما أحدث). هذا الضمان غير صالح إذا كان العيب ناتجًا عن الاستخدام غير الصحيح أو الصيانة السيئة. لا يؤثر الضمان الخاص بنا على حقوقك كمستهلك بموجب القانون. لمزيد من المعلومات أو لطلب قطع غيار أو لتفعيل الضمان، يُرجى زيارة موقعنا الإلكتروني [home.id/support](http://home.id/support).

## المقدمة

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحبًا بك في Philips! للاستفادة بالكامل من الدعم الذي نقدمه، سجّل منتجك على [www.home.id](http://www.home.id).

## وصف عام

### نظرة عامة حول المنتج



- 1 لوحة التحكم
- 2 سلك الطاقة
- 3 السكة
- 4 الصينية
- 5 السلة
- 6 خزان المياه
- 7 غطاء خزان المياه

## نظرة عامة على لوحة التحكم

### الطاقة والعمليات الأساسية



#### زر التشغيل/إيقاف التشغيل

انقر لتشغيل جهاز Air Fryer أو إيقاف تشغيله.



#### زر التشغيل/الإيقاف المؤقت

انقر لبدء عملية الطهو أو إيقافها مؤقتًا.



#### زر القلي بالهواء

انقر لبدء عملية القلي باستخدام دوران الهواء الساخن للحصول على نتائج مقرمشة.



#### زر القلي بالبخار

انقر لبدء عملية الطهي بالبخار والقلي بالهواء للحصول على طعام طري من الداخل ومقرمش من الخارج.



#### زر البخار

انقر لطهي الطعام باستخدام البخار للحصول على تسخين لطيف ومتساو.



#### زرًا الزيادة/التقليل

انقر لزيادة درجة حرارة الطهي ووقته أو تقليلهما.



#### زر درجة الحرارة

انقر للدخول إلى وضع ضبط درجة الحرارة.



#### زر الوقت

انقر للدخول إلى وضع ضبط الوقت.





### البطاطس المقلية المثلجة

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



### مربعات البطاطس

استخدم هذا الإعداد المسبق لتحضير البطاطس المقلية أو بطاطس ودجز من البطاطس الطازجة المقطعة.



### لحم ضلع

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



### القطور

استخدم هذا الإعداد المسبق لتحضير إفطار سريع ومتوازن يشتمل على الخبز المحمص الذهبي اللون والبيض المطهي الطري.



### المافن

استخدم هذا الإعداد المسبق لخبز المافن المنفوش والمطهي بشكل متساو.



### أفخاند دجاج

استخدم هذا الإعداد المسبق لظهو أوراك الدجاج بشكل كامل مع الحصول على جلد مقرمش.



### خضروات مشكلة

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



### السمك

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



### زلابية

استخدم هذا الإعداد المسبق لطهي الزلابية بشكل متساو مع سطح مقرمش وحشوة طرية.





### الحفاظ على السخونة

يمكنك تنشيط وضع الحفاظ على السخونة في أي وقت، سواء قبل الطهي أو في أثنائه، بالنقر فوق زر **الحفاظ على السخونة**.  
إذا تم تنشيط وظيفة الحفاظ على السخونة، فسيتحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الحفاظ على السخونة بمجرد اكتمال الطهي.



### التذكير بالهزّ

يضم هذا الطراز ميزة التذكير بالهزّ للحصول على أفضل النتائج، قم بهزّ أو قلب الطعام فور سماع صوت منبه التذكير.  
اضغط على الزر **التذكير بالهزّ** لتشغيل التنبيهات أو إيقاف تشغيلها. عند التنشيط، ستسمع صوت صافرة وسترى وميض الزر، لتذكيرك بهزّ الطعام أو قلبه في أثناء الطهي للحصول على نتائج متساوية بشكل أكبر.



### الضوء

تشغيل الضوء في غرفة الطهو أو إيقاف تشغيله.



### التنظيف بالبخار

يذيب البقايا الدهنية بشكل فعال ويقدم تنظيفًا عميقًا لكل من السلة والصينية.



### المفضلة

يتميز جهاز Airfryer الخاص بك بميزة حفظ المفضلة للوصول السريع إلى إعداداتك المفضلة.



- حدد وضع الطهي: القلي بالهواء أو القلي بالبخار أو الطهي بالبخار.
- اضبط درجة حرارة الطهي ووقته حسب رغبتك.
- اضغط مع الاستمرار على زر **المفضلة** حتى تسمع صوت صافرة، وبذلك يتم تأكيد حفظ الإعداد.
- لتحديث المفضلة لديك، ما عليك سوى تكرار الخطوات الواردة أعلاه مع الإعدادات الجديدة.



### شاشة عرض الوقت/درجة الحرارة

تتناوب الشاشة بين عرض وقت الطهو ودرجة الحرارة.

0000 °C  
min

### مؤشر عدم وجود مياه

يضيء عند عدم وجود ما يكفي من المياه في خزان المياه.



### مؤشر إزالة الترسبات الكلسية

يضيء عند استخدام وظائف تشغيل البخار لمدة 20 ساعة.



## قبل الاستخدام للمرة الأولى

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

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

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

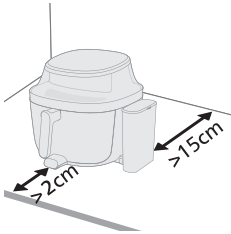
تنبيه: هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي فقط.

ملاحظة: من غير الضروري تسخين الجهاز مسبقًا.

- 1 أزل كل مواد التغليف.
- 2 أزل أي ملصقات أو تسميات (إنها وجدت) متوفرة على الجهاز.
- 3 نظف الجهاز جيدًا قبل أول استخدام.

## عمليات التحضير قبل الاستخدام

- 1 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستو ومقاوم للحرارة. تأكد من وجود مساحة كافية على الطاولة للسكة الممتدة بعد إخراج الصينية.
- 2 اترك مساحة خالية لا تقل عن 15 سم في الجزء الخلفي من الجهاز. اترك مسافة لا تقل عن 2 سم بين الطرف المدبب للسكة وسطح الطاولة.



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

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

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

## استخدام الجهاز

- يوفر هذا الجهاز الذي يتميز بوظيفة البخار ثلاثة أوضاع طهي متعددة الاستخدامات مصممة لتلبية مجموعة كبيرة من احتياجات الطهي.
- وضع القلي بالهواء يوفر نتائج مقرمشة بأقل قدر من الزيت، وهو مثالي للوجبات الخفيفة والأطعمة المقليّة المفضلة.

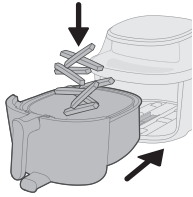
- **وضع القلي بالبخار** يجمع بين الهواء الساخن والبخار للحفاظ على الرطوبة مع الحصول على لمسة نهائية، وهو مثالي للأطعمة الرقيقة مثل الخبز المحضّر في المنزل والأسماك.
- **وضع البخار** يستخدم البخار الخالص لطهي المكونات برفق، مع الحفاظ على العناصر الغذائية والقوام، ما يجعله مثاليًا للخضراوات والماكولات البحرية.

## وضع القلي بالهواء

1 أضف المكونات إلى السلة وأدخل الصينية في الجهاز مرة أخرى.

ملاحظة: إن جهاز Airfryer مناسب لتحضير مجموعة واسعة من المكونات. للحصول على أفضل النتائج، يُرجى الرجوع إلى "جدول الطعام" للاطلاع على الكميات الموصى بها وأوقات الطهي.

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



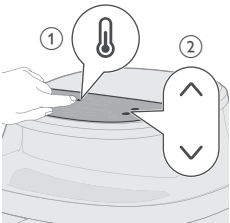
2 انقر فوق زر **التشغيل/إيقاف التشغيل** لتشغيل الجهاز.



3 انقر فوق زر **القلي بالهواء** للدخول إلى وضع القلي بالهواء.

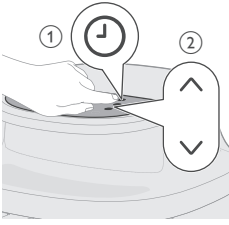


4 انقر فوق زر **درجة الحرارة** ثم استخدم زرّ **الزيادة** أو **التقليل** لتحديد درجة حرارة الطهي المطلوبة.



5 انقر فوق زر الوقت ثم استخدم زرّ الزيادة أو التقليل لتحديد الوقت المطلوب للطهي.

ملاحظة: بالإضافة إلى تحديد درجة حرارة الطهي ووقته يدويًا، يمكنك أيضًا الاختيار من بين مجموعة من برامج الإعداد المسبق المُصمّمة لتوفير الراحة وتحقيق أفضل النتائج.



6 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء الطهو.

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

- اسحب الصينية إلى الخارج برفق.
- هزّ المكونات أو قلّتها فوق سطح مقاوم للحرارة.
- أدخل الصينية مرة أخرى لمواصلة الطهي.

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

ملاحظة: سيتم إيقاف تشغيل الجهاز مؤقتًا بصورة تلقائية عند إزالة الصينية. وسيتم استئناف الطهي تلقائيًا بمجرد إعادة وضع الصينية في الجهاز.

7 بعد اكتمال عملية الطهو، سيصدر صوت جرس المؤقت. أخرج الصينية بحذر.

تنبيه: بعد انتهاء عملية الطهي، ستصبح السلة والصينية والهيكّل الداخلي والمكونات ساخنة. ضع السلة والصينية دائمًا على سطح مقاوم للحرارة (على سبيل المثال، حامل أطباق، أو بساط من السيليكون) عند إخراجهما من الجهاز. وقتًا لنوع الطعام، قد يتصاعد بخار ساخن من الصينية.



8 أزل الطعام المطهي من السلة.

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

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



جدول الطعام في وضع القلي بالهواء

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

ملاحظة

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

ملاحظة	الوقت	درجة الحرارة	كمية الطعام	أصناف الطعام
أوقف تشغيل التذكير بالهزّ وهزّ الطعام أو قلبه يدويًا على الفور عند الدقائق 11 و14 و17 و20. يجب الهزّ 4 مرات خلال عملية الطهي للحصول على أفضل أداء طهي عند تحضير كميات صغيرة من البطاطس المقلية.	22 دقيقة	200 درجة مئوية	830 غ	بطاطس مقلية رقيقة مثلجة (7x7 مم / 0,3x0,3 بوصات) وجبة صغيرة
أوقف تشغيل التذكير بالهزّ وهزّ الطعام أو قلبه يدويًا على الفور عند الدقائق 14 و18 و22 و27. يجب الهزّ 4 مرات خلال عملية الطهي للحصول على أفضل أداء طهي عند تحضير كميات كبيرة من البطاطس المقلية.	30 دقيقة	200 درجة مئوية	1250 غ	بطاطس مقلية رقيقة مثلجة (7x7 مم / 0,3x0,3 بوصات) كمية كبيرة
يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرة إلى مرتين خلال الطهي	15 دقيقة	200 درجة مئوية	800 غ	لفافات سبرينغ رول مثلجة
يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرة إلى مرتين خلال الطهي	16-25 دقيقة	200 درجة مئوية	6 أقراص	هامبرغر (حوالي 150 غ/5 أونصات)
	70-65 دقيقة	150 درجة مئوية	1400 غ	رغيف اللحم
يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرة إلى مرتين خلال الطهي	16-25 دقيقة	200 درجة مئوية	4 قطع	قطع لحم ضلع من دون عظم (حوالي 190 غ/7 أونصات)
يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرة إلى مرتين خلال الطهي	20-28 دقيقة	180 درجة مئوية	5 قطع	صدور دجاج (حوالي 160 غ/6 أونصات)
يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرة واحدة خلال الطهي	60-50 دقيقة	180 درجة مئوية	قطعة واحدة	دجاجة كاملة (حوالي 1200 غ/42 أونصة)
	8 دقائق	180 درجة مئوية	4 قطع	لفائف/خبز مخبوز مسبقًا (حوالي 75 غ/2,6 أونصات)
أوقف تشغيل التذكير بالهزّ وهزّ الطعام أو قلبه أو حرّكه يدويًا على الفور عند الدقيقة 13 خلال عملية الطهي للحصول على أفضل أداء طهي عند تحضير كميات صغيرة من أفخاذ الدجاج.	26 دقيقة	180 درجة مئوية	4 قطع	أفخاذ الدجاج (حوالي 100 غ/3,5 أونصات/قطعة) وجبة صغيرة
	16 دقيقة	160 درجة مئوية	6 قطع	قطع المافن (حوالي 40 غ/1,4 أونصة/قطعة)
أوقف تشغيل التذكير بالهزّ وهزّ الطعام أو حرّكه يدويًا على الفور عند الدقيقتين 8 و12 خلال عملية الطهي للحصول على أفضل أداء طهي عند تحضير كميات كبيرة من الخضراوات المشكّلة.	15 دقيقة	180 درجة مئوية	1300 غ	خضراوات مشكّلة (مقطّعة بطريقة خشنّة) كمية كبيرة

## وضع القلي بالبخار

1 أضف المكونات إلى السلة وأدخل الصينية في الجهاز مرة أخرى.

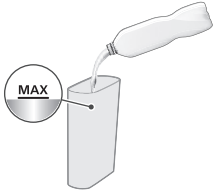
ملاحظة: إن جهاز Airfryer مناسب لتحضير مجموعة واسعة من المكونات. للحصول على أفضل النتائج، يُرجى الرجوع إلى "جدول الطعام" للاطلاع على الكميات الموصى بها وأوقات الطهو.

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



2 املاؤ خزان المياه بالمياه حتى مستوى المياه MAX (الحد الأقصى).

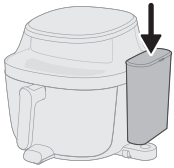
ملاحظة: إذا كنت تعيش في منطقة تحتوي على مياه عسرة، فنوصي باستخدام مياه نقية أو مقطرة.



3 اسحب قاعدة خزان المياه من الجانب السفلي للجهاز.



4 ثبّت الغطاء على خزان المياه وضع خزان المياه على القاعدة.



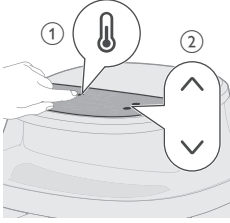
5 انقر فوق زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.



6 انقر فوق زر **القلي** بالبخار للدخول إلى وضع القلي بالبخار.

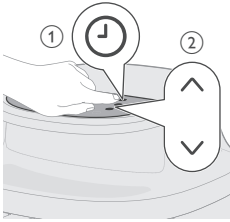


7 انقر فوق زر **درجة الحرارة** ثم استخدم زرّ **الزيادة** أو **التقليل** لتحديد درجة حرارة الطهي المطلوبة.



8 انقر فوق زر **الوقت** ثم استخدم زرّ **الزيادة** أو **التقليل** لتحديد الوقت المطلوب للطهي.

ملاحظة: بالإضافة إلى تحديد درجة حرارة الطهي ووقته يدويًا، يمكنك أيضًا الاختيار من بين مجموعة من برامج الإعداد المسبق المصمّمة لتوفير الراحة وتحقيق أفضل النتائج.



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

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

- اسحب الصينية إلى الخارج برفق.
- هزّ المكونات أو قلبها فوق سطح مقاوم للحرارة.
- أدخل الصينية مرة أخرى لمواصلة الطهي.

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

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

10 بعد اكتمال عملية الطهو، سيصدر صوت جرس المؤقت. أخرج الصينية بحذر.

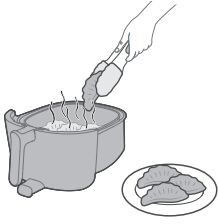
تنبيه: بعد انتهاء عملية الطهي، ستصبح السلة والصينية والهيكل الداخلي والمكونات ساخنة. ضع السلة دائمًا على سطح مقاوم للحرارة (على سبيل المثال، حامل أطباق، أو بساط من السيليكون) عند فك السلة. اعتماداً على نوع الطعام، قد يتصاعد بخار ساخن من السلة.



11 أزل الطعام المطهي من السلة.

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

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



## جدول الطعام في وضع القلي بالبخار

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

### ملاحظة

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

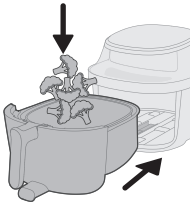
أنصاف الطعام	كمية الطعام	درجة الحرارة	الوقت	ملاحظة
مكعبات البطاطس الطازجة	1000 غ / 35 أونصة	180 درجة مئوية	34 دقيقة	يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرة إلى مرتين خلال الطهي
صدور دجاج (حوالي 160 غ / 6 أونصات)	5 قطع	160 درجة مئوية	29 دقيقة	يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرة إلى مرتين خلال الطهي
شرائح السمك (حوالي 125 غ / 4 أونصات)	6 قطع	160 درجة مئوية	22 دقيقة	يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرة إلى مرتين خلال الطهي
خبز محضّر في المنزل	500 غ	180 درجة مئوية	30 دقيقة	افرد العجين في طبقة مستوية ومسطحة لتجنّب انتفاخه وملامسته لأداة التسخين في أثناء الطهي، ما قد يؤدي إلى احتراق الخبز.
دجاجة كاملة	1200 غ / 42 أونصة	180 درجة مئوية	50 دقيقة	هزّ الطعام أو حرّكه أو قلبه مرة واحدة في أثناء الطهي

## وضع البخار

1 أضف المكونات إلى السلة وأدخل الصينية في الجهاز مرة أخرى.

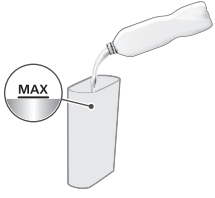
ملاحظة: إن جهاز Airfryer مناسب لتحضير مجموعة واسعة من المكونات. للحصول على أفضل النتائج، يَرجى الرجوع إلى "جدول الطعام" للاطلاع على الكميات الموصى بها وأوقات الطهي.

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



2 املأ خزان المياه بالمياه حتى مستوى المياه **MAX** (الحد الأقصى).

ملاحظة: إذا كنت تعيش في منطقة تحتوي على مياه عسرة، فنوصي باستخدام مياه نقية أو مقطرة.



3 اسحب قاعدة خزان المياه من الجانب السفلي للجهاز.



4 ثبت الغطاء على خزان المياه وضع خزان المياه على القاعدة.



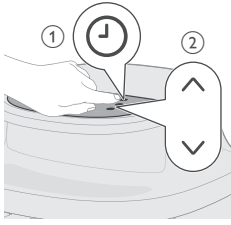
5 انقر فوق زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.



6 انقر فوق زر البخار للدخول إلى وضع البخار.



7 انقر فوق زر الوقت ثم استخدم زرّ الزيادة أو التقليل لتحديد الوقت المطلوب للطهي.



ملاحظة: يتم تعطيل ضبط درجة الحرارة عند الطهي بالخار.

ملاحظة: بالإضافة إلى تحديد درجة حرارة الطهي ووقته يدويًا، يمكنك أيضًا الاختيار من بين مجموعة من برامج الإعداد المسبق المُصمّمة لتوفير الراحة وتحقيق أفضل النتائج.

8 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء الطهو.

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

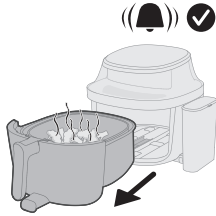
- اسحب الصينية إلى الخارج برفق.
- هزّ المكونات أو قلّتها فوق سطح مقاوم للحرارة.
- أدخل الصينية مرة أخرى لمواصلة الطهي.

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

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

9 بعد اكتمال عملية الطهو، سيصدر صوت جرس المؤقت. أخرج الصينية بحذر.

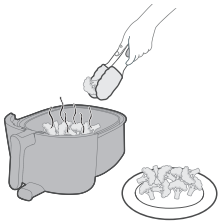
تنبيه: بعد انتهاء عملية الطهي، ستصبح السلة والصينية والهيكّل الداخلي والمكونات ساخنة. ضع السلة والصينية دائمًا على سطح مقاوم للحرارة (على سبيل المثال، حامل أطباق، أو بساط من السيليكون) عند إخراجهما من الجهاز. اعتمادًا على نوع الطعام، قد يتصاعد بخار ساخن من السلة.



10 أزل الطعام المطهي من السلة.

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

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



## جدول الطعام في وضع البخار

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

### ملاحظة

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

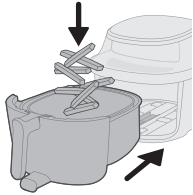
أصناف الطعام	كمية الطعام	درجة الحرارة	الوقت	ملاحظة
مكعبات البطاطس الطازجة	1000 غ / 35 أونصة	100 درجة مئوية	29-35 دقيقة	
رأس بطاطس كامل (حوالي 250-300 غ/9-11 أونصة)	4 قطع	100 درجة مئوية	50-60 دقيقة	
أضلع اللحم	300 غ/11 أونصة	100 درجة مئوية	25-35 دقيقة	
الأرز	320 غ/11 أونصة	100 درجة مئوية	35-40 دقيقة	مستخدمًا وعاء طهو، مثل وعاء الخبز أو صينية سيليكون، وما إلى ذلك: أضف 320 مل من المياه إلى الوعاء، مع الحفاظ على نسبة أرز إلى المياه تبلغ 1:1.2.
اليام/البطاطا الحلوة (حوالي 100 غ/3.5 أونصات)	8 قطع	100 درجة مئوية	50-75 دقيقة	

## الطهو باستخدام برامج الإعداد المسبق

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

1 أضف المكونات إلى السلة وأدخل الصينية في الجهاز مرة أخرى.

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



2 انقر فوق زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.



3 انقر فوق زر القلي بالهواء أو البخار أو القلي بالبخار للدخول إلى أحد أوضاع الطهي.

ملاحظة: تأكد من وجود خزان المياه الممتلئ عند استخدام وضعي الطهي البخار أو القلي بالبخار.



4 اختر أحد برامج الإعداد المسبق وفقاً للطعام الذي تطهيه.



5 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء الطهو.

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

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

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

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

6 بعد اكتمال عملية الطهو، سيصدر صوت جرس المؤقت. أخرج الصينية بحذر.

تنبيه: بعد انتهاء عملية الطهي، ستصبح السلة والصينية والهيكّل الداخلي والمكونات ساخنة. ضع السلة والصينية دائماً على سطح مقاوم للحرارة (على سبيل المثال، حامل أطباق، أو بساط من السيليكون) عند إخراجهما من الجهاز. اعتماداً على نوع الطعام، قد يتصاعد بخار ساخن من السلة.



7 أزل الطعام المطهي من السلة.

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






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

جدول الإعدادات المسبقة للقلي بالهواء



التذكير بالهزّ	درجة الحرارة	الوقت	المقدار الموصى به	إعادة التعيين
مرتان	180 درجة مئوية	27 دقيقة	1000 غ	البطاطس المقلية المتلحجة
مرتان	180 درجة مئوية	29 دقيقة	1000 غ	البطاطس المقلية المحضّرة في المنزل




لحم ضلع	4 قطع (190 غ/قطعة)	17 دقيقة	200 درجة مئوية	مرة واحدة	
البيض والفتور	3 شرائح خبز محمص، 4 بيضات	12 دقيقة إضافة الخبز المحمص لمدة 6 دقائق في وضع الطهي	160 درجة مئوية	/	
المافن	9 أكواب (حوالي 30 غ لكل كوب)	16 دقيقة	160 درجة مئوية	/	
أفخاذ دجاج	10 قطع (125 غ/قطعة)	28 دقيقة	180 درجة مئوية	مرتان	
خضروات مشكلة	1000 غ (وضع القلي بالهواء) 600 غ (وضعا القلي البخار والبخار)	12 دقيقة	180 درجة مئوية	مرتان	
سمكة كاملة	سمكتان (300-400 غ لكل سمكة)	13 دقيقة	200 درجة مئوية	مرة واحدة	

## جدول الإعدادات المسبقة للقلي بالبخار

إعادة التعيين	الوزن	الوقت	درجة الحرارة	التذكير بالهز	
أفخاذ دجاج	10 قطع (125 غ/قطعة)	35 دقيقة	180 درجة مئوية	مرتان	
مربعات البطاطس	1000 غ	34 دقيقة	180 درجة مئوية	مرة واحدة	
القرنبيط	600 غ	19 دقيقة	160 درجة مئوية	مرتان	
سمكة كاملة	سمكتان (300-400 غ لكل سمكة)	18 دقيقة	200 درجة مئوية	مرة واحدة	
زلابية	370 غ	16 دقيقة	160 درجة مئوية	/	

## جدول الإعدادات المسبقة للبخار

إعادة التعيين	الوزن	الوقت	درجة الحرارة	
أفخاذ دجاج	10 قطع (125 غ/قطعة)	33 دقيقة	100 درجة مئوية	
مربعات البطاطس	1000 غ	29 دقيقة	100 درجة مئوية	

100 درجة مئوية	13 دقيقة	600 غ	البروكولي 
100 درجة مئوية	19 دقيقة	سمكتان (300-400 غ لكل سمكة)	سمكة كاملة 
100 درجة مئوية	13 دقيقة	370 غ	زلابية 

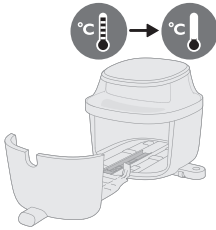
## التنظيف

### التنظيف الروتيني

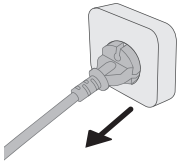
تحذير: اترك الصينية والسلة والجزء الداخلي من الجهاز يبرد تمامًا قبل البدء بالتنظيف.

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

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



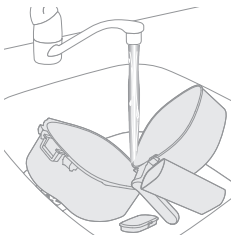
- 1 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الجهاز، وأخرج القابض من مأخذ الحائط واطرق الجهاز يبرد.
- 2 تخلص من الزيت أو الدهون المذوّبة المجمّعة في أسفل الصينية.



- 3 نظف السلة والصينية وخزان المياه تحت الصنبور، وإذا لزم الأمر، فاستخدم مياهًا دافئة وسائل غسل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة (راجع "جدول التنظيف").

تلميح: إذا كانت بقايا الطعام ملتصقة بالسلة أو الصينية، فيمكنك نعهما بالمياه الساخنة وسائل غسل الأطباق لمدة تتراوح ما بين 10 و15 دقيقة. يُخفف النقع من بقايا الطعام ويُسهّل عملية إزالتها. تأكد من استخدام وسائل غسل الصحون الذي يمكنه إذابة الزيت والشحوم. إذا كان ثمة بقع شحم على السلة أو الصينية، ولم تتمكن من إزالتها بالمياه الساخنة وسائل غسل الأطباق، فاستخدم وسائل إزالة الشحوم.

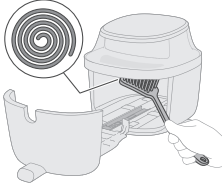
تلميح: إذا دعت الحاجة، يمكن إزالة بقايا الطعام العالقة على أداة التسخين بواسطة فرشاة ذات شعيرات ناعمة إلى متوسطة النعومة. لا تستخدم فرشاة بأسلاك فولاذية أو فرشاة ذات شعيرات صلبة، لأن هذا قد يُضّر بطلاء أداة التسخين.



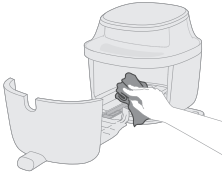
4 لمنع حدوث الخدوش، امسح الجزء الخارجي والجزء الداخلي من الجهاز برفق بقطعة قماش غير مجعدة ونظيفة وناعمة. ابدأ بقطعة قماش مبللة بعض الشيء واتبعها بقطعة قماش جافة، إذا لزم الأمر.








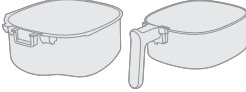
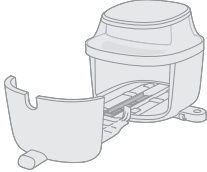
5 نظف أداة التسخين بواسطة فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.



6 نظف الجزء الداخلي للجهاز باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة قليلاً واتبعها بقطعة قماش جافة، إذا لزم الأمر.



### جدول التنظيف

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

### التنظيف بالبخار

تعمل وظيفة التنظيف بالبخار على إذابة البقايا الدهنية بفعالية وتقدم تنظيفًا عميقًا لكل من السلة والصفحة.

يتم تشغيل البرنامج لمدة 25 دقيقة، ويتكوّن من:

- 20 دقيقة من التنظيف بالبخار لإذابة التراكبات.

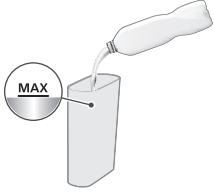
- 5 دقائق من التجفيف لضمان جاهزية الصيانة للاستخدام.

ملاحظة: عند بدء برنامج التنظيف بالبخار، قد يطلق الجهاز كمية بخار من الخلف أكبر مما يطلقه في أثناء وضع البخار العادي. يُعد هذا الأمر طبيعيًا، وقد يؤدي إلى زيادة تكوّن التكثف على الحوائط القريبة.

قبل البدء، يُرجى التأكد مما يلي:

- عدم مواجهة مخرج الهواء لأي مقيس كهربائي مباشرةً.
- عدم وضع أجهزة المطبخ الأخرى بجانب الجهاز.
- الحفاظ على مسافة لا تقل عن 15 سم بين الجهاز والحائط لتقليل تراكم التكثف.
- 1 املاؤ خزان المياه بالمياه حتى مستوى المياه **MAX** (الحد الأقصى).

ملاحظة: إذا كنت تعيش في منطقة تحتوي على مياه عسرة، فنوصي باستخدام مياه نقية أو مقطرة.



- 2 اسحب قاعدة خزان المياه من الجانب السفلي للجهاز.



- 3 ثبت الغطاء على خزان المياه وضع خزان المياه على القاعدة.



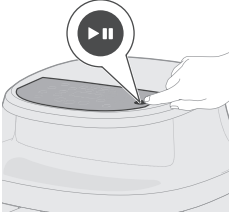
- 4 انقر فوق زر **التنغيل/إيقاف التشغيل** لتنشغيل الجهاز.



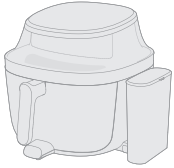
5 انقر فوق زر التنظيف بالبخار.



6 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء عملية التنظيف بالبخار.



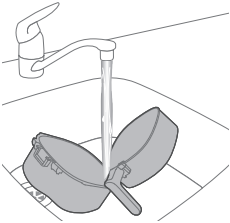
7 بعد 20 دقيقة، سيصدر الجهاز صوت صافرة باستمرار وسيبدأ رمز التنظيف بالبخار في الوميض.



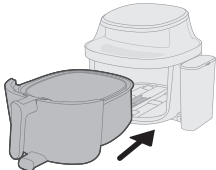
8 اسحب الصينية والسلة ونظّفهما.

**تنبيه: ارتدّ قفازات مقاومة للحرارة دائماً للتعامل مع الصينية الساخنة.**

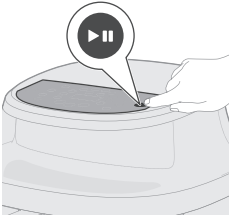
ملاحظة: إذا تبقّت الشحوم في الصينية والسلة، فنظفها باستخدام ماء وصابون أو منظف مع إسفنجة، ثم اشطفهما مرة أخرى.



9 أعد إدخال السلة والصينية إلى الجهاز.

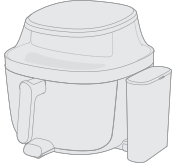


10 انقر فوق زر **التشغيل/الإيقاف المؤقت** لبدء عملية التجفيف.



11 بعد 5 دقائق، ستصدر صافرة تشير إلى اكتمال التجفيف.

تلميح: قبل الاستخدام الأول أو إذا لم يُستخدم الجهاز لفترة طويلة، فإننا نوصي باستخدام وظيفة "التنظيف بالبخار" لتنظيف دائرة المياه وحجرة الطهي بشكل كامل.

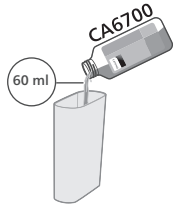


## إزالة الترسبات الكلسية

كل 20 ساعة من استخدام وضع البخار، سيظهر تذكير بإزالة الترسبات الكلسية تلقائيًا ويومض على الشاشة، وهذا يعني أن الوقت قد حان لتشغيل برنامج إزالة الترسبات الكلسية. ينظف برنامج إزالة الترسبات الكلسية تراكم الترسبات الكلسية من نظام المياه في جهاز Airfryer، ما يساعد على تمديد فترة عمله.

1 املاً خزان المياه بـ 60 مل من مزيج الترسبات الكلسية Philips Descaler CA6700.

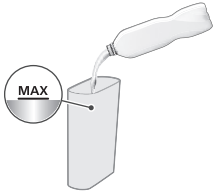
ملاحظة: لا تتضمن العبوة مزيج الترسبات الكلسية Philips Descaler CA6700. يجب شراء المزيج بشكل منفصل للحصول على أفضل نتائج إزالة الترسبات الكلسية.



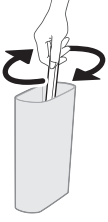
ملاحظة: لإزالة الترسبات الكلسية من الجهاز، نوصي باستخدام مزيج الترسبات الكلسية من Philips طراز CA6700/55 (متوفر في متجر Philips عبر الإنترنت). يجب إزالة الترسبات الكلسية من الجهاز بعد كل 10 ساعات من استخدام وظيفة الطهي بالبخار. إذا كنت تنوي استخدام مزيج ترسبات كلسية يعتمد على مسحوق حمض الستريك، فنوصي بخلط 40 غ من مسحوق حمض الستريك المتوافق عليه مع 800 مل من المياه لصنع محلول إزالة الترسبات الكلسية. سيؤدي عدم إزالة الترسبات الكلسية من الجهاز إلى إبطال الضمان.

2 املاً خزان المياه بالمياه حتى مستوى MAX (الحد الأقصى).

ملاحظة: إذا كنت تعيش في منطقة تحتوي على مياه عسرة، فنوصي باستخدام مياه نقية أو مقطرة.



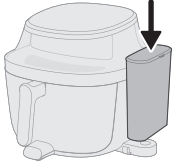
3 اخلط المياه ومحلول إزالة الترسبات الكلسية بالتساوي في خزان المياه.



4 اسحب قاعدة خزان المياه من الجانب السفلي للجهاز.



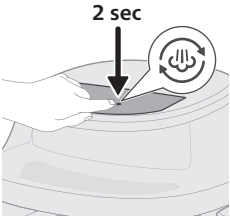
5 ثبت الغطاء على خزان المياه وضع خزان المياه على القاعدة.



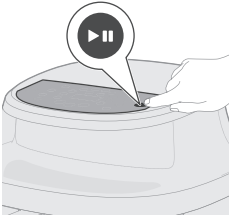
6 انقر فوق زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.



7 انقر مع الاستمرار فوق زر التنظيف بالبخار لمدة ثانيتين.



8 انقر فوق زر **التشغيل/الإيقاف المؤقت** لبدء إزالة الترسبات الكلسية.

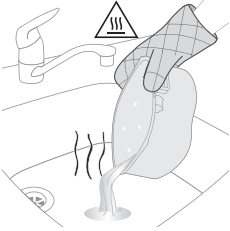


9 بعد 25 دقيقة من إزالة الترسبات الكلسية، سيصدر الجهاز صوت صافرة ويذكرك بسحب الصينية.

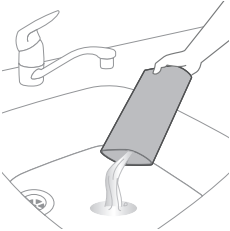


10 اسحب الصينية وأفرغ أي مياه لا تزال فيها.

**تنبيه: ارتد قفازات مقاومة للحرارة للتعامل مع الصينية الساخنة.**

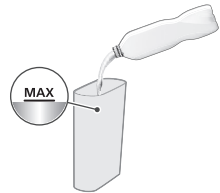


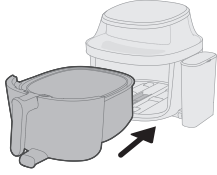
11 أفرغ أي مياه متبقية في خزان المياه.



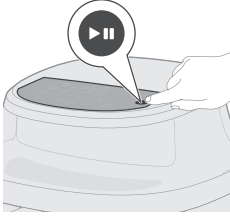
12 أعد ملء خزان المياه بالمياه.

**ملاحظة: إذا كنت تعيش في منطقة تحتوي على مياه عسرة، فنوصي باستخدام مياه نقية أو مقطرة.**

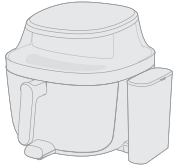




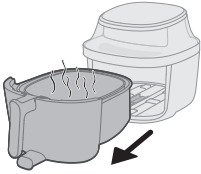
14 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لمتابعة عملية إزالة الترسبات الكلسية.



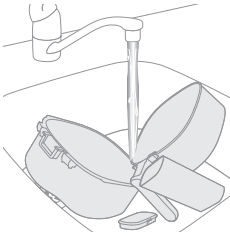
15 تنتهي عملية إزالة الترسبات الكلسية عند سماع صافرة من الجهاز مرة أخرى.



16 اسحب السلة والصينية.



17 انشطف السلة والصينية وخزان المياه تحت الصنبور.



هام: لا ينبغي، في ظل أي ظرف، استخدام سائل لإزالة الترسبات الكلسية يستند إلى حمض الكبريتيك أو حمض الهيدروكلوريك أو حمض السلفاميك أو حمض الأسيتيك (الخل) إذ قد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بنظام المياه في الجهاز وعدم إزالة الترسبات الكلسية بشكل صحيح.

ملاحظة: إذا كنت تستخدم المياه العسرة بشكل متكرر في منطقتك، فقد تحتاج إلى إزالة الترسبات الكلسية من الجهاز بشكل أكثر تكراراً.

## التخزين

- 1 افصل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد.
- 2 تأكد من أن كل القطع نظيفة وجافة قبل تخزينها.

### ملحوظة

- عند حمل جهاز Airfryer، أمسكه أفقيًا وادعم الصينية من الأمام لمنع أي إمالة عرضية وتلف محتمل للأجزاء.
- تأكد دائمًا من أن قطع جهاز Airfryer القابلة للفك ثابتة في مكانها قبل حمل الجهاز و/أو تخزينه.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعًا التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز. في حال لم تتمكن من حل المشكلة بواسطة المعلومات الواردة أدناه، فضل بزيارة [www.home.id/support](http://www.home.id/support) للاطلاع على لائحة الأسئلة المتداولة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تصبح الجهة الخارجية من الجهاز ساخنة أثناء الاستخدام.	تشع الحرارة داخل الجدران الخارجية.	هذا أمر طبيعي. تبقى كل المناطق التي تحتاج إلى لمسها في أثناء الاستخدام باردة بما يكفي لتتمكن من لمسها.
		يصبح كل من الصينية والسلة والجزء الداخلي من الجهاز ساخنًا دائمًا عند تشغيل الجهاز، وذلك لضمان طهو الطعام بشكل صحيح. تكون هذه الأجزاء ساخنة جدًا بحيث لا يمكن لمسها.
		إذا تركت الجهاز قيد التشغيل لفترة أطول، فإن بعض المناطق ستصبح ساخنة جدًا بحيث لا يمكن لمسها. تم وضع علامة على هذه المناطق على الجهاز باستخدام الرمز التالي:
		
		ما دمت على دراية بالمناطق الساخنة وتجنبتم لمسها، فإن الجهاز آمن للاستخدام.
لم تكن البطاطس المقليّة المحضّرة في المنزل على قدر توقعاتي.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم البطاطس الطازجة والنشوية. إذا كنت بحاجة إلى تخزين البطاطس، فلا تخزنها في بيئة باردة، في الثلاجة مثلاً. اختر البطاطس التي نُكِر على تغليفها أنها مناسبة للقلي.
	إن كمية المكونات في السلة كبيرة جدًا.	اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقليّة المحضّرة في المنزل.
	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهزّ في منتصف عملية الطهو.	اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقليّة المحضّرة في المنزل.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يتعذّر تشغيل جهاز AirFryer.	لم يتم توصيل الجهاز بمصدر طاقة.	تحقق مما إذا كان المقبس موضوعاً في مأخذ الحائط بشكل مناسب.
	تم توصيل عدد من الأجهزة إلى منفذ طاقة واحد.	يتميز جهاز Airfryer بقوة كهربائية عالية. جرّب منفذ طاقة مختلفاً وتحقق من الصمامات.
	لم تنفر فوق زر التشغيل/إيقاف التشغيل .	انقر فوق زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.
أرى أن بعض البقع تتقشر داخل جهاز Airfryer.	قد تظهر بعض البقع الصغيرة في صينية جهاز Airfryer بسبب اللمس العرضي أو خدش الطلاء (على سبيل المثال، أثناء التنظيف باستخدام أدوات التنظيف القاسية و/أو أثناء إدخال الملحقات في السلة).	يمكنك منع حدوث الضرر عن طريق وضع السلة في الصينية بشكل صحيح. إذا قصت بإدخال السلة بزواوية منحنية، فقد يلامس جانبها جدار الصينية، مما يتسبب في تقشّر بقع صغيرة من الطلاء. إذا حصل ذلك، فتجدد الإشارة إلى أن هذا الأمر ليس ضاراً لأن كل المواد المستخدمة ملائمة للطعام.
يتصاعد دخان أبيض من الجهاز.	تستخدم مكونات دهنية.	أفرغ أي كمية زيت أو دهون إضافية من الصينية بحذر، ثم تابع الطهو.
	لا تزال الصينية تحتوي على مخلفات دهنية من الاستخدام السابق.	تتسبب المخلفات الدهنية التي يتم تسخينها في الصينية بتصاعد الدخان الأبيض. احرص دائماً على تنظيف الصينية والسلة جيداً بعد كل استخدام.
	لم يلتصق فتات الخبز أو الطبقة الخارجية من الطعام بشكل صحيح بالطعام.	قد تتسبب القطع الصغيرة من فتات الجوز المتناثرة في الهواء بتصاعد الدخان الأبيض. اضغط بشدة على فتات الخبز أو الطبقة الخارجية من الطعام للتأكد من أنه يلتصق بالطعام.
	تتساقط صلصة النقع أو السوائل أو عصير اللحم فوق الدهون أو الشحوم المنذوبة.	دع الطعام يجفّ قبل وضعه في السلة.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E1".	من المحتمل أنه تم تخزين جهاز Airfryer في مكان بارد جداً.	في حال تم تخزين الجهاز على درجة حرارة محيطية منخفضة، اتركه ليسخن وبيبلغ درجة حرارة الغرفة لمدة 15 دقيقة على الأقل قبل توصيله من جديد.
		إذا استمرت الشاشة بعرض "E1"، فاتصل بالرقم الساخن للخدمة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E4-E12".	قد يكون هناك خلل في الجهاز.	حاول فصل الجهاز عن الكهرباء وتوصيله مرة أخرى.
		إذا لم يكن ذلك مفيداً، فيرجى الاتصال بالرقم الساخن للخدمة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تظهر النفاشة على جهاز Airfryer رمز "E15".	أنبوب المياه الداخلي مسدود.	أجر عملية (انظر 'إزالة الترسبات الكلسية') إزالة الترسبات الكلسية. إذا لم يكن ذلك مفيداً، فيُرجى الاتصال بالرقم الساخن للخدمة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
تصدر ضجة غريبة من داخل الجهاز.	تم تزويد هذا الجهاز بمروحة لتدوير الحرارة ومضخة ماء لتمكين وظيفة الطهي بالبخار. في أثناء التشغيل، قد تسمع أصواتاً صادرة من هذه المكونات.	هذا طبيعي ومتوقع. إذا أصبحت الضوضاء أعلى بشكل ملحوظ أو تغيرت طبيعتها، فيُرجى الاتصال بمركز خدمة المستهلك للحصول على المساعدة.
توجد مياه في حجرة الطهي بعد الاستخدام.	بعد الطهي، قد تلاحظ تبقي مياه في حجرة الطهي. يرجع السبب في هذا إلى البخار الذي تم إنشاؤه في أثناء التشغيل، والذي يتكثف على الطعام والحوائط الداخلية للحجرة.	يُعد المقدار الصغير من التكثف طبيعي. ما عليك سوى مسحه باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة وغير كاشطة.
لا يوجد يومض.	لا توجد مياه في خزان المياه.	أضف المياه المُنقاة/ المقطرة إلى خزان المياه. اضغط على خزان المياه لتثبيته في مكانه.
لا يوجد يومض.	لم يتم وضع خزان المياه بالشكل الصحيح.	أجر عملية (انظر 'إزالة الترسبات الكلسية') إزالة الترسبات الكلسية. إذا لم يكن ذلك مفيداً، فيُرجى الاتصال بالرقم الساخن للخدمة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
يظهر تكثف على الحائط في أثناء الطهي بالبخار أو التنظيف بالبخار أو إزالة الترسبات الكلسية.	هذا طبيعي. قد يطلق الجهاز كمية أكبر من البخار من مخرج الهواء. قد تدفع المروحة الداخلية هذا البخار نحو الأسطح القريبة، ما يؤدي إلى ظهور التكثف على الحوائط.	هذا هو تذكير إزالة الترسبات الكلسية. "إزالة الترسبات الكلسية". راجع فصل
تسرب للمياه من جهاز Airfryer.	تسرب داخلي (على سبيل المثال، من أنبوب المياه أو المكونات الداخلية)	لضمان الاستخدام الآمن والمثالي: - ضع الجهاز على بُعد لا يقل عن 15 سم من الحائط لتقليل تراكم التكثف. - تأكد من عدم مواجهة مخرج الهواء لأي مقبس كهربائي مباشرة لتجنب المخاطر الكهربائية. - لا تضع أجهزة المطبخ الأخرى بالقرب من الجهاز في أثناء التشغيل. - استخدم ممسحة أو قطعة قماش ناعمة لتجفيف أي تكثف يتشكل على الأسطح المحيطة.
تشققات أو أضرار ناتجة من قوة خارجية. إذا تعرّض الجهاز للسقوط أو التثوّه، فقد يتسبب ذلك في تلف هيكله يؤدي إلى حدوث التسربات.	اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك للحصول على مزيد من المساعدة.	

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	ربما تم تركيب خزان المياه بشكل غير صحيح وقد يكون تالفاً.	أزل خزان المياه وأعد تركيبه بإحكام. افحصه بحثاً عن أي تشققات أو تلف مرئي. إذا تم العثور على تلف، فاتصل بمركز خدمة المستهلك للحصول على مزيد من المساعدة.
لا ينتج جهاز Airfryer ما يكفي من البخار.	عدم كفاية المياه في خزان المياه.	تحقق من خزان المياه للتأكد من وجود كمية كافية من المياه.
	لم يتم إدخال خزان المياه بالشكل الصحيح.	اضغط على خزان المياه لتثبيتته في مكانه.
	مدخل المياه متسخ أو مسدود.	نظفه واشطفه جيداً لإزالة أي انسدادات.
	ثمة انسداد في مولد البخار أو تسرب من الأنابيب.	إذا تم استخدام الجهاز لفترة طويلة، فقد تلزم صيانة مولد البخار. شغّل برنامج إزالة الترسبات الكلسية لتنظيف نظام البخار. إذا استمرت المشكلة بعد إزالة الترسبات الكلسية، فيُرجى الاتصال بمركز خدمة المستهلك في بلدك للحصول على مزيد من المساعدة.

## فهرست مطالب

363	دستورالعمل‌های مهم ایمنی
366	بازيافت
366	ضمانت نامه و پشتیبانی
366	مقدمه
367	قسمت‌های مختلف دستگاه در یک نگاه
372	قبل از اولین استفاده
372	آماده سازی قبل از استفاده
372	استفاده از دستگاه
384	تمیز کردن
392	نگهداری
392	عیب یابی

## دستورالعمل‌های مهم ایمنی

قبل از استفاده از دستگاه، این اطلاعات مهم را به دقت بخوانید و آن برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

### خطر



- دستگاه را در نزدیکی یا روی اجاق گاز داغ یا انواع گاز برقی و سطوح پخت و پز برقی یا در فر داغ شده قرار ندهید (شکل 1).
- هرگز دستگاه را در آب قرار ندهید یا زیر شیر آب نگیرید.
- برای جلوگیری از برق‌گرفتگی، اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود.
- همیشه مواد را برای سرخ شدن در سبد بریزید تا در تماس با المنت‌های حرارتی قرار نگیرند.
- هنگامی که دستگاه کار می‌کند، ورودی و خروجی هوا را نبوشانید.
- قابلمه را از روغن پر نکنید چون ممکن است باعث آتش‌سوزی شود.
- اگر دوشاخه، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده و خراب است، از آن استفاده نکنید.
- وقتی دستگاه کار می‌کند، به داخل دستگاه دست نزنید.
- هرگز مواد غذایی بیشتر از سطح حداکثر نشان داده شده، در سبد نریزید.
- همیشه بررسی کنید المنت حرارتی تمیز باشد و غذا به آن نچسبیده باشد.
- هنگام تمیز کردن قسمت بالایی محفظه پخت مراقب باشید: المنت حرارتی داغ، لبه قطعات فلزی.

### هشدار

- در صورتی که سیم برق آسیب دیده است، برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد Philips، نمایندگی خدماتی آن یا اشخاص متخصص تعویض کنید.
- دستگاه را فقط به پریزی که به زمین اتصال دارد و با قطع‌کننده نشستی زمین محافظت شده است وصل کنید.
- همیشه مطمئن شوید که دوشاخه در پریز دیوار به درستی وارد شده باشد.
- این دستگاه برای استفاده با تایمر خارجی یا سیستم کنترل راه دور مجزا ساخته نشده است.



- سطوح قابل دسترسی ممکن است هنگام استفاده داغ شوند (شکل 2).
- کودکان را زیر نظر داشته باشید تا مطمئن شوید با دستگاه بازی نمی کنند.
- کودکان و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند نباید از این دستگاه استفاده کنند مگر اینکه دستورالعمل استفاده از دستگاه به آنها آموزش داده شده باشد یا زیر نظر فردی که مراقبت از آنها را به عهده دارد از آن استفاده نمایند.
- تمیز کردن و مراقبت از دستگاه نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.
- دستگاه را جلوی دیوار یا دستگاه‌های دیگر قرار ندهید. حداقل 15 سانتی متر فضا در پشت، دو طرف و بالای دستگاه خالی بگذارید. روی دستگاه چیزی قرار ندهید.
- در حین هواپز شدن غذا، بخار داغ از خروجی‌های هوا بیرون می آید. دست‌ها و صورت خود را در فاصله‌ای ایمن از بخار و خروجی‌های هوای دستگاه نگه دارید. همچنین وقتی قابلمه را از دستگاه بیرون می آورید، مراقب هوا و بخار داغ باشید.
- هرگز از مواد سبک یا کاغذ آشپزی در دستگاه استفاده نکنید.
- نگهداری سیب‌زمینی: دما باید برای گونه سیب‌زمینی نگهداری شده مناسب بوده و بالای 6 درجه سانتیگراد باشد تا احتمال رشد آکریلامید در غذاهای آماده به حداقل برسد.
- از آنجا که این Airfryer محافظه پخت بزرگی دارد، توان الکتریکی آن زیاد است. سایر وسایل پر قدرت دیگر (مثل کتری برقی، گریل برقی و موارد دیگر) را همزمان روی یک مدار با این دستگاه راه‌اندازی نکنید. درغیراینصورت، ممکن است فیوز خانه به آن واکنش داده و برق این پریز قطع شود.
- هنگام استفاده از Airfryer، در زمان باز کردن، بستن یا تکان دادن قابلمه بزرگ و سنگین آن مراقب باشید. همیشه آن را محکم نگه دارید تا از لغزش یا افتادن آن جلوگیری شود، زیرا ممکن است باعث صدمه شود.
- این دستگاه برای استفاده در دمای محیط بین 5 تا 40 درجه سانتی‌گراد طراحی شده است.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق بررسی کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با ولتاژ برق محلی شما مطابقت داشته باشد.
- سیم برق را دور از سطوح داغ نگهدارید.
- برای جلوگیری از آسیب‌های احتمالی، از دستگاه برای هیچ هدف دیگری غیر از آنچه در این دفترچه راهنما توضیح داده شده است، استفاده نکنید و فقط از لوازم جانبی اصلی Philips استفاده کنید.
- در صورت عدم استفاده از دستگاه آن را روشن نگذارید.
- در حین و بعد از استفاده از دستگاه، قابلمه، سید و لوازم جانبی داخل محافظه پخت خیلی داغ می‌شوند، همیشه با احتیاط با آنها کار کنید.
- قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید. به دستورالعمل‌های این راهنما مراجعه کنید.
- سید و قابلمه را روی پتل کاربری (UI) قرار ندهید، زیرا ممکن است بیفتند و باعث صدمه شوند.
- هنگام بخارپز کردن غذا، هنگام بیرون کشیدن قابلمه مراقب باشید تا از سوختگی ناشی از بخار فرار جلوگیری شود.
- دهانه بخار دستگاه را به سمت پریز برق قرار ندهید.

## احتیاط

- این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط‌هایی همچون محیط آشپزی فربوشگاه‌ها، دفاتر کار و سایر محیط‌های کاری ساخته نشده است. برای استفاده، مشتریان در هتل‌ها، هتل‌ها، سرویس‌های اتاق و صبحانه هتل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی مناسب نمی‌باشد.
- قبل از سوار کردن، جدا کردن قطعات، نگهداری یا تمیزکاری، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید.

- دستگاه را روی یک سطح افقی، مسطح و ثابت قرار دهید.
- اگر از بخارپز به طور نامناسب یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده شود و یا طبق دستورالعمل های این دفترچه راهنما از آن استفاده نشود، ضمانت نامه نامعتبر شده و Philips هیچ تعهدی در قبال آسیب دیدن دستگاه نخواهد داشت.
- همیشه دستگاه را برای آزمایش یا تعمیر به مرکز خدماتی مجاز Philips ببرید. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید، در غیراینصورت ضمانت نامه نامعتبر می شود.
- همیشه آن را پس از استفاده از پرز بکشید.
- قبل از دست زدن به دستگاه یا تمیز کردن آن، حدود 30 دقیقه اجازه دهید خنک شود.
- مطمئن شوید موادی که در این دستگاه تهیه می کنید به رنگ زرد طلایی دربیایند و سیاه یا قهوه ای نشوند.
- مواد باقیمانده سوخته را خارج کنید. (برای به حداقل رساندن تولید آکریل آمید) سیب زمینی تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتیگراد سرخ نکنید.
- همیشه مطمئن شوید غذا در Airfryer کاملاً پخته است.
- شما همیشه باید کنترل کامل بر روی Airfryer خود داشته باشید.
- هنگام پخت غذاهای چرب، ممکن است Airfryer دود تولید کند.
- در حین تکان دادن و حرکت دادن قابلمه، دکمه جدا شدن سبب را فشار ندهید.
- وقتی نماد جرم گیر روشن می شود، فرلایند جرم گیری را انجام دهید.
- هنگام بیرون ریختن غذای پخته شده از دستگاه مراقبت باشید، و مراقب باشید لوازم جانبی بیرون نیفتند.
- مطمئن شوید که دستگاه طوری قرار گرفته باشد که پشت آن حداقل ۱۵ سانتی متر از دیوار و جلوی آن حداقل ۲ سانتی متر از لبه پیشخوان فاصله داشته باشد. همچنین مطمئن شوید که خروجی هوا به سمت هیچ پرز برقی قرار نداشته باشد.
- Airfryer را در کنار دیگر وسایل پخت و پز، نزدیک به دیوار آشپزخانه یا زیر کابینت آشپزخانه قرار ندهید، زیرا بخار داغ ممکن است متراکم شده و بر روی سطوح بریزد.
- در استفاده معمول، باید تهویه مناسب در اطراف محصول تضمین شود.
- اگر بخار در داخل یا اطراف سطح خروجی بخار جمع شد، آن را با پارچه ای نرم و خشک پاک کنید.
- اگر در سوکت آب ناشی از میعان وجود داشته باشد، توصیه می شود موقعیت دستگاه را تنظیم کنید یا از پوششی ضد گرد و غبار سوکت استفاده کنید تا از تجمع میعان در سوکت ها جلوگیری شود.
- سیم منبع تغذیه این دستگاه کوتاه است تا ریسک پیچ خوردن یا قطع شدن را که ممکن است برای سیم برق بلندتر اتفاق بیفتد، کاهش دهد.
- در صورت دقت کافی، می توان از سیم رابط استفاده کرد. در صورت استفاده از سیم رابط:
  - درجه علامت گذاری شده برق سیم باید به اندازه درجه دستگاه باشد
  - سیم باید طوری قرار بگیرد که از لبه کانتر یا روی میز آویزان نشود تا بچه ها نتوانند آن را بکشند یا به طور ناخواسته قطع نشود.
  - سیم رابط باید از نوع سیم 3 رشته متصل به زمین باشد.
- این دستگاه دارای دوشاخه پلاریزه است (یک تیغه پهن تر از دیگری است). برای کاهش خطر برق گرفتگی، این دوشاخه فقط از یک جهت در پرز پلاریزه قرار می گیرد. اگر دوشاخه به طور کامل در پرز قرار نمی گیرد، دوشاخه را برعکس قرار دهید. اگر باز هم درست قرار نمی گیرد، یا یک برقکار ماهر تماس بگیرید. به هیچ وجه سعی نکنید دوشاخه را تغییر دهید.
- برای جلوگیری از آسیب به دستگاه، از شوینده های آلکالینی استفاده نکنید. به جای آن، دستگاه را با یک پارچه نرم و شوینده ملایم تمیز کنید.
- برای جلوگیری از آسیب به دستگاه، از آب سخت استفاده نکنید. در عوض، برای بخاردهی، پخت یا بخار و هوا (steamfry) و رسوب زایی، از آب تصفیه شده / آب مقطر استفاده کنید.
- هوای سرد فن ها یا کولرها را به سمت دهانه خروجی Airfryer هدایت نکنید.

- لطفاً فقط از رسوب‌زای فیلیپس مدل CA6700 استفاده کنید. به هیچ عنوان از رسوب‌زایی که پایه اسید سولفوریک، اسید کلریدریک، سولفامیک یا اسید استیک (سرکه) استفاده نکنید زیرا ممکن است به مدار آب دستگاه شما آسیب برساند و رسوبات آهنی را به درستی حل نکنند. عدم استفاده از رسوب‌زای Philips ضمانت‌نامه را باطل خواهد کرد. رسوب‌زایی نکردن دستگاه نیز ضمانت‌نامه را باطل می‌کند.
- پس از استفاده از دستگاه، سطح المنت حرارتی داغ می‌ماند.

## میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

## خاموش شدن خودکار

- این دستگاه مجهز به قابلیت خاموش شدن خودکار است. اگر ظرف 20 دقیقه دکمه‌ای را فشار ندهید، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود. برای خاموش کردن دستگاه به صورت دستی، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.

## بازیافت

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



## ضمانت نامه و پشتیبانی

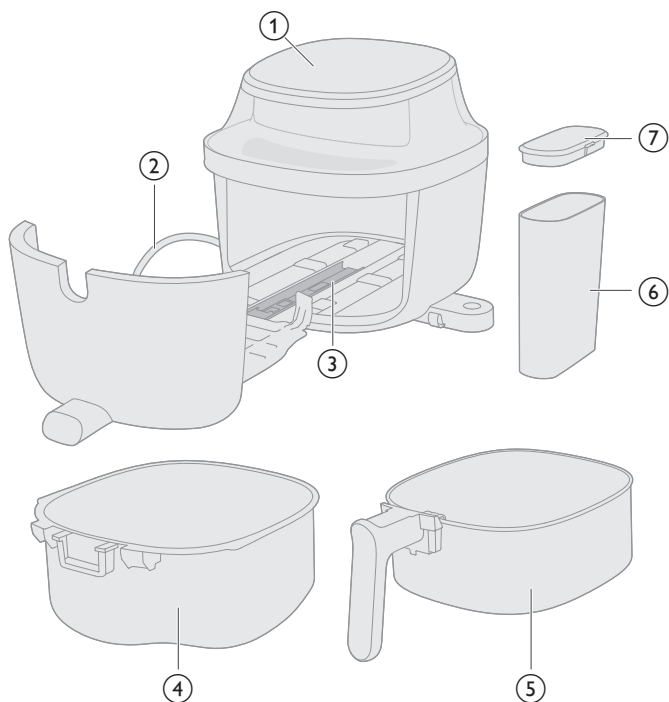
Versuni Netherlands B.V. ثبت‌شده در Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL، این محصول را به مدت دو سال از تاریخ خرید (یا تاریخ ارسال محصول، اگر بعد از تاریخ خرید باشد) ضمانت می‌کند. در صورت بروز ایراد ناشی از استفاده نادرست یا عدم نگهداری مناسب، ضمانت مربوطه معتبر نخواهد بود. ضمانت ما بر حقوق قانونی شما به عنوان مصرف‌کننده تأثیر ندارد. برای اطلاعات بیشتر، تهیه قطعات یدکی، یا استفاده از ضمانت، لطفاً به وب‌سایت ما [home.id/support](http://home.id/support) مراجعه کنید.

## مقدمه

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید. به شما برای خرید این محصول تبریک می‌گوییم! برای بهره‌مندی کامل از پشتیبانی ما، دستگاه خود را در سایت [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) ثبت کنید.

# قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه

## نمای کلی دستگاه



- 1 صفحه کنترل دستگاه
- 2 سیم برق
- 3 ریل
- 4 قابلمه
- 5 سبد
- 6 مخزن آب
- 7 مخزن آب با درب

## نمای کلی پنل کنترل

روشن/خاموش کردن و عملکردهای اصلی



### دکمه روشن/خاموش

برای روشن یا خاموش کردن Airfryer ضربه بزنید.



### دکمه شروع/مکث

برای شروع یا متوقف کردن فرلایند پخت ضربه بزنید.



### دکمه هواپز

برای شروع سرخ کردن با گردش هوای داغ ضربه بزنید تا نتیجه پخت ترد شود.



### دکمه بخارپز

برای شروع سرخ کردن با گردش هوای داغ و بخارپز کردن ضربه بزنید تا داخل غذا نرم و بیرون آن ترد بشود.



### دکمه بخار

برای پخت غذا با استفاده از بخار ضربه بزنید تا گرمایش ملایم و یکنواختی داشته باشد.



### دکمه های افزایش/کاهش

برای افزایش یا کاهش دمای پخت و زمان، ضربه بزنید.



### دکمه دما

برای ورود به حالت تنظیم دما، ضربه بزنید.



### دکمه زمان

برای ورود به حالت تنظیم زمان، ضربه بزنید.



## برنامه های پیش تنظیم

**سیب زمینی یخ زده**

از این برنامه پیش تنظیم برای پخت سیب زمینی سرخ کرده، سیب زمینی های خدلی یا هش براون یخ زده استفاده کنید تا به یک نتیجه ترد و طلایی برسید.

**سیب زمینی قطعه قطعه شده**

از این برنامه برای پخت سیب زمینی سرخ کرده یا قاچ شده ای که خودتان از سیب زمینی تازه برش داده اید استفاده کنید.

**تکه های گوشت**

از این برنامه پیش تنظیم برای گریل کردن استیک استفاده کنید تا استیک به میزان دلخواه پخته شود و سطح بیرونی آن به خوبی برشته شود.

**صبحانه**

از این برنامه پیش تنظیم برای تهیه یک صبحانه سریع و متعادل با نان تست طلایی و تخم مرغ نیم پز استفاده کنید.

**مافین**

از این برنامه پیش تنظیم برای پخت مافین های پفکی و یکدست استفاده کنید.

**ران مرغ**

از این برنامه پیش تنظیم برای پخت کامل ران مرغ با پوست ترد استفاده کنید.

**مخلوط سبزیجات**

از این برنامه پیش تنظیم برای برشته کردن یا ترد کردن یکنواخت سبزیجات با حداقل روغن استفاده کنید.

**ماهی**

از این برنامه پیش تنظیم برای پخت آرام فیله ماهی یا غذاهای دریایی استفاده کنید تا لطافت و پوکی بافت آنها حفظ شود.

**دامپلینگ**

از این برنامه پیش تنظیم برای پخت یکنواخت دامپلینگ ها استفاده کنید تا قسمت بیرونی آنها ترد و داخلشان نرم شود.





### گرم نگه‌داشتن

شما می‌توانید حالت گرم نگه داشتن را در هر زمانی - قبل یا در حین پخت - با ضربه زدن روی دکمه **گرم نگه داشتن** فعال کنید. هنگامی که عملکرد گرم نگه داشتن فعال می‌شود، دستگاه پس از اتمام پخت به طور خودکار به حالت گرم نگه داشتن تغییر وضعیت می‌دهد.



### یادآور تکان دادن

این مدل مجهز به ویژگی یادآور تکان دادن (غذا) است. برای دستیابی به بهترین نتیجه، به محض شنیدن صدای هشدار یادآور، غذا را تکان دهید یا برگردانید. برای روشن یا خاموش کردن هشدارها، دکمه **یادآور تکان دادن** را فشار دهید. وقتی این گزینه فعال است، صدای بوق خواهید شنید و دکمه چشمک می‌زند تا به شما یادآوری کند که غذا را تکان دهید یا برگردانید تا پخت یکنواخت‌تر شود.



### چراغ

چراغ داخل محفظه پخت را روشن یا خاموش کنید.



### بخارشویی

چربی‌های باقی مانده را به خوبی حل کرده و سبک و قابل‌ه را به صورت عمقی تمیز می‌کند.



### موردعلاقه

Air Fryer شما دارای قابلیت ذخیره موارد مورد علاقه برای دسترسی سریع به تنظیمات دلخواهتان است.



- حالت پخت را انتخاب کنید: هواپز، پخت ترکیبی بخار و هوا، یا بخارپز
- دما و زمان پخت مورد نظر خود را تنظیم کنید.
- دکمه **مورد علاقه (Favorite)** را فشار داده و نگه دارید تا زمانی که صدای بوق را بشنوید - این صدا تأیید می‌کند که تنظیمات ذخیره شده است.
- برای به‌روزرسانی موارد مورد علاقه خود، کفایت مراحل بالا را با تنظیمات جدید تکرار کنید.

## نمایشگر



## نمایشگر دما/زمان

صفحه نمایشگر به طور متناوب زمان و دمای پخت را نشان می دهد.

00:00 °C  
min

## نشانگر تمام شدن آب

نشانگر چشمک زن زمانی روشن می شود که آب کافی در مخزن آب وجود نداشته باشد.



## نشانگر رسوب زدایی

نشانگر چشمک زن زمانی روشن می شود که از عملکردهای فعال شده با بخار به مدت ۲۰ ساعت استفاده شده باشد.



## قبل از اولین استفاده

مهم: در اولین استفاده، airfryer ممکن است کمی دود و بو تولید کند. این موضوع طبیعی است و ظرف چند دقیقه باید برطرف شود.

احتیاط: این دستگاه یک Airfryer است که با هوای داغ کار می‌کند. قابلمه را با روغن، روغن سرخ‌کردنی یا مایع دیگر پر نکنید.

احتیاط: به سطوح داغ دست نزنید. به قابلمه داغ با دستکش مخصوص فر دست بزنید.

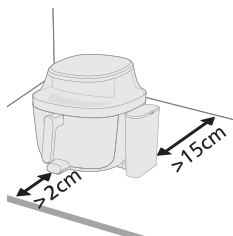
احتیاط: این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.

توجه: نیازی نیست از قبل دستگاه را گرم کنید.

- 1 همه مواد بسته‌بندی را جدا کنید.
- 2 هر گونه برچسب را (در صورت وجود) از دستگاه بردارید.
- 3 قبل از اولین استفاده، دستگاه را به طور کامل تمیز کنید.

## آماده سازی قبل از استفاده

- 1 دستگاه را روی یک سطح پایدار، تراز و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. مطمئن شوید که پس از بیرون کشیدن قابلمه، فضای کافی روی میز برای ریل بیرون کشیده شده وجود داشته باشد.
- 2 حداقل ۱۵ سانتی متر فضای خالی پشت دستگاه در نظر بگیرید. حداقل ۲ سانتی متر فاصله بین لبه نوک تیز ریل و پیشخوان در نظر بگیرید.



توجه: در حین استفاده، بخار داغ از خروجی‌های هوا بیرون می‌آید. دست‌ها و صورت خود را به‌طور ایمن از بخار و خروجی‌های آن دور نگه دارید. دستگاه را در فاصله حداقل ۱۵ سانتی متری دیوار قرار دهید و خروجی‌های هوا را مستقیماً مقابل پریز برق قرار ندهید.

توجه: هیچ چیز روی دستگاه یا در طرفین آن قرار ندهید. این کار ممکن است باعث مسدود شدن جریان هوا و تأثیر بر عملکرد سرخ کردن داشته باشد.

توجه: Airfryer را در کنار دیگر وسایل پخت و پز، نزدیک به دیوار آشپزخانه یا زیر کابینت آشپزخانه قرار ندهید، زیرا بخار داغ ممکن است متراکم شده و بر روی سطوح بریزد

## استفاده از دستگاه

- این دستگاه با قابلیت بخارپز، سه حالت پخت چندمنظوره دارد که برای انواع نیازهای پخت طراحی شده‌اند.
- حالت **Airfry** (سرخ‌کردن با هوای داغ) با حداقل روغن، غذاهای تردی را ارائه می‌دهد و برای میان‌وعده‌ها و غذاهای سرخ‌کردنی محبوب ایده‌آل است.

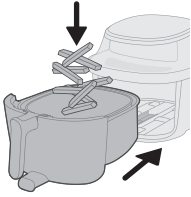
- **حالت Steamfry (بخارپز و سرخ کردن با هوای داغ)** با ترکیب هوای داغ و بخار، رطوبت غذا را حفظ می‌کند و در عین حال سطح غذا را طلایی و برشته می‌کند — مناسب برای غذاهای حساس مانند نان خانگی و ماهی.
- **حالت Steam (بخارپز)** از بخار خالص برای پخت آرام مواد استفاده می‌کند، در این حالت مواد مغذی و بافت غذا حفظ می‌شوند و این حالت برای سبزیجات و غذاهای دریایی ایده‌آل است.

## حالت Airfry (سرخ کردن با هوای داغ)

1 مواد را به سبب اضافه کنید و قابلمه را دوباره داخل دستگاه قرار دهید.

توجه: Airfryer برای آماده‌سازی طیف وسیعی از مواد غذایی مناسب است. برای بهترین نتیجه، به منظور اطلاع از مقادیر توصیه‌شده و زمان پخت به «جدول غذاها» مراجعه کنید.

توجه: از ریختن مواد بیشتر از مقدار پیشنهادی یا پر کردن سبد بالاتر از خط "MAX" خودداری کنید، زیرا این کار ممکن است بر عملکرد پخت تأثیر بگذارد.



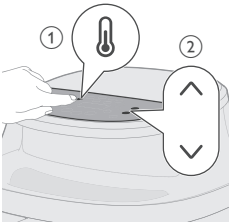
2 روی دکمه روشن/خاموش ضربه بزنید تا دستگاه روشن شود.

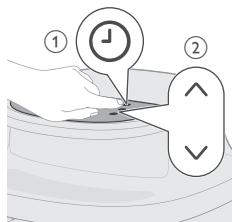


3 روی دکمه Airfry ضربه بزنید تا وارد حالت Airfry شوید.



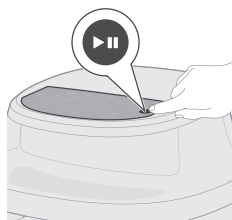
4 روی دکمه Temperature (دما) ضربه بزنید و سپس از دکمه Increase (افزایش) یا Decrease (کاهش) برای انتخاب دمای پخت مورد نظر استفاده کنید.





5 روی دکمه **Time (زمان)** ضربه بزنید و سپس از دکمه **Increase (افزایش)** یا **Decrease (کاهش)** برای انتخاب زمان پخت مورد نظر استفاده کنید.

توجه: علاوه بر انتخاب تنظیم دستی و زمان پخت، می‌توانید از بین برنامه‌های پیش‌تنظیم متنوعی که برای راحتی و بهترین نتیجه پخت طراحی شده‌اند، یکی را انتخاب کنید.



6 دکمه **شروع/توقف** را بزنید تا پخت آغاز شود.

توجه: بعضی از مواد غذایی لازم است در اواسط زمان پخت تکان داده یا برگردانده شوند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید). برای انجام این کار:

- قابلمه را به آرامی بیرون بکشید.
- مواد غذایی را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت، تکان دهید یا برگردانید.
- قابلمه را دوباره داخل دستگاه قرار دهید تا پخت ادامه یابد.

توجه: برای متوقف کردن فرآیند پخت، دکمه **شروع/توقف** را بزنید. برای ادامه، همان دکمه را دوباره فشار دهید.

توجه: هنگامی که قابلمه بیرون آورده شود، دستگاه به طور خودکار متوقف می‌شود. پس از قرار دادن دوباره قابلمه داخل دستگاه، فرآیند پخت به صورت خودکار از سر گرفته می‌شود.

7 پس از اتمام پخت، زنگ تایمر به صدا در خواهد آمد. قابلمه را با احتیاط بیرون بکشید.

**احتیاط: پس از فرآیند پخت، سبب، قابلمه، محفظه داخلی و مواد غذایی داغ هستند. پس از بیرون آوردن سبب و قابلمه، همیشه آنها را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت (مانند زیرقابلمه‌ای یا زیرانداز سیلیکونی) قرار دهید. بسته به نوع غذا، ممکن است بخار داغ از قابلمه خارج شود.**



8 غذای پخته شده را از سبب خارج کنید.

توجه: روغن اضافی یا چربی باقیمانده از مواد غذایی، در کف قابلمه جمع می‌شود.

توجه: بسته به نوع غذایی که می‌پزید، ممکن است بخواهید روغن یا چربی اضافی را بین هر سری پخت یا قبل از تکان دادن محتویات، خالی کنید. برای انجام این کار به صورت ایمن، قابلمه را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید و از دستکش‌های مخصوص فر استفاده کنید. روغن یا چربی را با دقت خالی کنید.



### جدول غذاها برای حالت **Airfry**

جدول زیر، تنظیمات پایه پیشنهادی را برای آماده‌سازی انواع غذاها ارائه می‌دهد.

#### توجه

- تنظیمات ذکر شده صرفاً به عنوان یک راهنما در نظر گرفته شده‌اند. با توجه به تفاوت در منبع، اندازه، شکل و برند مواد اولیه، نمی‌توان نتایج بهینه را برای همه آنها تضمین کرد.
- هنگام پخت مقادیر بیشتر (مانند سیب‌زمینی سرخ‌کرده، میگو، ران مرغ، اسنک‌های یخ‌زده)، برای اطمینان از بافت و پخت یکنواخت، مواد را ۲ تا ۳ بار در طول فرآیند پخت تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید.

نوع غذا	مقدار غذا	دما	زمان	توجه
سیب‌زمینی‌های باریک سرخ شده (7x7 میلی‌متر/3x0.3 اینچ)	g 830	200 درجه سانتیگراد	22 دقیقه	یادلاور تکان دادن را خاموش کنید و در زمان‌های 11، 14، 17 و 20 دقیقه، غذا را به صورت دستی تکان دهید یا زیر و رو کنید. برای دستیابی به بهترین نتیجه پخت در حجم کم سیب‌زمینی سرخ‌کرده، در طول فرآیند پخت 4 بار تکان دهید.
سیب‌زمینی‌های باریک سرخ شده (7x7 میلی‌متر/3x0.3 اینچ)	g 1250	200 درجه سانتیگراد	30 دقیقه	یادلاور تکان دادن را خاموش کنید و در زمان‌های 14، 18، 22 و 27 دقیقه، غذا را به صورت دستی تکان دهید یا زیر و رو کنید. برای دستیابی به بهترین نتیجه در پخت حجم زیاد سیب‌زمینی، در طول فرآیند پخت 4 بار آن‌ها را تکان دهید.
اسپرینگ رول سرخ شده	800 گرم	200 درجه سانتیگراد	15 دقیقه	در این فاصله ۱-۲ بار تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید
همبرگر (حدود 150 گرم/5 انس)	6 عدد	200 درجه سانتیگراد	16-25 دقیقه	در این فاصله ۱-۲ بار تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید
رول گوشت	1400 گرم	150 درجه سانتیگراد	65-70 دقیقه	
تکه‌های گوشت بدون استخوان (حدود 190 گرم/7 انس)	4 تکه	200 درجه سانتیگراد	16-25 دقیقه	در این فاصله ۱-۲ بار تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 انس)	5 قطعه	180 درجه سانتیگراد	20-28 دقیقه	در این فاصله ۱-۲ بار تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید
مرغ کامل (1200 گرم/42 انس)	1 تکه	180 درجه سانتیگراد	50-60 دقیقه	در این فاصله ۱ بار تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید
نان/رول نیم‌پز (حدود 75 گرم / 2.6 انس)	4 قطعه	180 درجه سانتیگراد	min 8	
ران مرغ (حدود 100 گرم / 3.5 انس برای هر تکه)	4 قطعه	180 درجه سانتیگراد	26 دقیقه	یادلاور تکان دادن را غیرفعال کنید و در دقیقه 13 فرآیند پخت، برای دستیابی به بهترین نتیجه در پخت مقدار کم ران مرغ، غذا را به موقع تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید.
مافین (حدود 40 گرم/1.4 انس/تکه)	6 قطعه	160 درجه سانتیگراد	16 دقیقه	
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	1300 گرم	180 درجه سانتیگراد	15 دقیقه	یادلاور تکان دادن را غیرفعال کنید و در دقیقه 8 و 12 فرآیند پخت، برای دستیابی به بهترین نتیجه در پخت حجم زیاد سبزیجات مخلوط، غذا را به موقع تکان دهید یا هم بزنید.

## حالت Steamfry

1 مواد را به سبد اضافه کنید و قابلمه را دوباره داخل دستگاه قرار دهید.

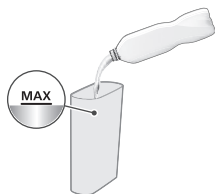
توجه: Airfryer برای آماده‌سازی طیف وسیعی از مواد غذایی مناسب است. برای بهترین نتیجه، برای مقادیر توصیه‌شده و زمان پخت به «جدول غذاها» مراجعه کنید.

توجه: از ریختن مواد بیشتر از مقدار پیشنهادی یا پر کردن سبد بالاتر از خط "MAX" خودداری کنید، زیرا این کار ممکن است بر عملکرد پخت تأثیر بگذارد.



2 مخزن آب را تا خط حداکثر MAX با آب پر کنید.

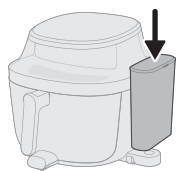
توجه: اگر در منطقه‌ای زندگی می‌کنید که آب آنجا سخت است، توصیه می‌کنیم از آب تصفیه‌شده یا آب مقطر استفاده کنید.



3 پایه مخزن آب را از قسمت پایین دستگاه بیرون بکشید.



4 درپوش مخزن آب را محکم ببندید و سپس مخزن را روی پایه قرار دهید.



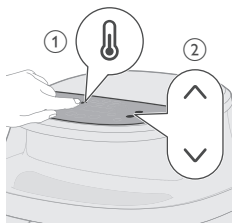
5 روی دکمه روشن/خاموش ضربه بزنید تا دستگاه روشن شود.



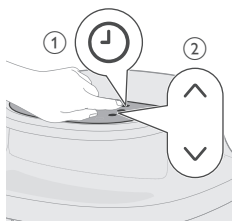
6 روی دکمه **Steamfry** ضربه بزنید تا وارد حالت **Steamfry** شوید.



7 روی دکمه **Temperature (دما)** ضربه بزنید و سپس از دکمه **Increase (افزایش)** یا **Decrease (کاهش)** برای انتخاب دمای پخت مورد نظر استفاده کنید.



8 روی دکمه **Time (زمان)** ضربه بزنید و سپس از دکمه **Increase (افزایش)** یا **Decrease (کاهش)** برای انتخاب زمان پخت مورد نظر استفاده کنید.



توجه: علاوه بر انتخاب تنظیم دستی دما و زمان پخت، می‌توانید از بین برنامه‌های پیش‌تنظیم متنوعی که برای راحتی و بهترین نتیجه پخت طراحی شده‌اند، یکی را انتخاب کنید.

9 دکمه **شروع/توقف** را بزنید تا پخت آغاز شود.

توجه: بعضی از مواد غذایی لازم است در اواسط زمان پخت تکان داده یا برگردانده شوند (به اجدول غذاها! مراجعه کنید). برای انجام این کار:

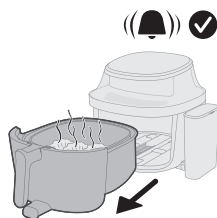
- قابلمه را به آرامی بیرون بکشید.
- محتویات آن را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت تکان دهید یا برگردانید.
- قابلمه را دوباره داخل دستگاه قرار دهید تا پخت ادامه یابد.

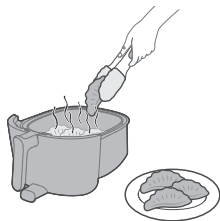
توجه: برای متوقف کردن فرآیند پخت، دکمه **شروع/توقف** را بزنید. برای ادامه، همان دکمه را دوباره فشار دهید.

توجه: هنگامی که سبب بیرون آورده شود، دستگاه به طور خودکار متوقف می‌شود. پس از قرار دادن دوباره سبب در دستگاه، فرآیند پخت به صورت خودکار ادامه می‌یابد.

10 پس از اتمام پخت، زنگ تایمر به صدا در خواهد آمد. قابلمه را با احتیاط بیرون بکشید.

احتیاط: پس از فرآیند پخت، سبب، قابلمه، محفظه داخلی و مواد غذایی داغ هستند. همیشه هنگام بیرون آوردن سبب، آن را روی یک سطح مقاوم به حرارت (مانند زیرقابلمه‌ای یا زیرانداز سیلیکونی) قرار دهید. بسته به نوع غذا، ممکن است بخار داغ از سبب خارج شود.





11 غذای پخته شده را از سبب خارج کنید.

توجه: روغن اضافی یا چربی باقیمانده از مواد غذایی، در کف قابلمه جمع می‌شود.

توجه: بسته به نوع غذایی که می‌پزید، ممکن است بخواهید روغن یا چربی اضافی را بین هر سری پخت یا قبل از تکان دادن محتویات، خالی کنید. برای انجام این کار به صورت ایمن، قابلمه را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید و از دستکش‌های مخصوص فر استفاده کنید. روغن یا چربی را با دقت خالی کنید.

### جدول غذاها برای حالت Steamfry

جدول زیر، تنظیمات پایه پیشنهادی را برای آماده‌سازی انواع غذاها ارائه می‌دهد.

#### توجه

- تنظیمات ذکر شده صرفاً به عنوان یک راهنما در نظر گرفته شده‌اند. با توجه به تفاوت در منبع، اندازه، شکل و برند مواد اولیه، نمی‌توان نتایج بهینه را برای همه آنها تضمین کرد.
- هنگام پخت مقادیر بیشتر (مانند سبب‌زمینی سرخ‌کرده، میگو، ران مرغ، اسنک‌های یخ‌زده)، برای اطمینان از بافت و پخت یکنواخت، مواد را ۲ تا ۳ بار در طول فرلایند پخت تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید.

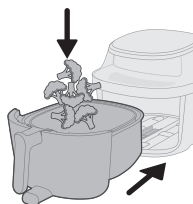
نوع غذا	مقدار غذا	دما	زمان	توجه
مکعب‌های سبب‌زمینی تازه	1000 گرم/35 انس	180 درجه سانتیگراد	34 دقیقه	در این فاصله ۱-۲ بار تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 انس)	5 قطعه	160 درجه سانتیگراد	29 دقیقه	در این فاصله ۱-۲ بار تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید
فیله ماهی (حدود 125 گرم/4 انس)	6 قطعه	160 درجه سانتیگراد	22 دقیقه	در این فاصله ۱-۲ بار تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید
نان همبرگر	500 گرم	180 درجه سانتیگراد	30 دقیقه	خمیر را به صورت یک لایه یکنواخت و مسطح پهن کنید تا از ور آمدن و تماس با المنت حرارتی در حین پخت جلوگیری نشود، زیرا ممکن است باعث سوختن نان شود.
مرغ کامل	1200 گرم/42 انس	180 درجه سانتیگراد	50 دقیقه	در این فاصله یک بار تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید

### حالت Steam (بخارپز)

1 مواد را به سبب اضافه کنید و قابلمه را دوباره داخل دستگاه قرار دهید.

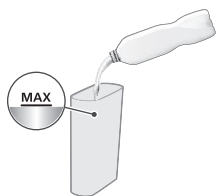
توجه: Airfryer برای آماده‌سازی طیف وسیعی از مواد غذایی مناسب است. برای بهترین نتیجه، به منظور اطلاع از مقادیر توصیه‌شده و زمان پخت به «جدول غذاها» مراجعه کنید.

توجه: از پر کردن بیش از حد سبب از مقدار پیشنهادی یا بالاتر از خط 'MAX' خودداری کنید، زیرا ممکن است بر عملکرد پخت تأثیر بگذارد.



2 مخزن آب را تا خط حداکثر **MAX** با آب پر کنید.

توجه: اگر در منطقه‌ای زندگی می‌کنید که آب آنجا سخت است، توصیه می‌کنیم از آب تصفیه‌شده یا آب مقطر استفاده کنید.



3 پایه مخزن آب را از قسمت پایین دستگاه بیرون بکشید.



4 دریوش مخزن آب را محکم ببندید و سپس مخزن را روی پایه قرار دهید.

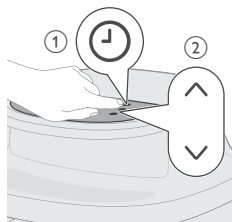


5 روی دکمه روشن/خاموشی ضربه بزنید تا دستگاه روشن شود.



6 روی دکمه **Steam** ضربه بزنید تا وارد حالت بخاریز شوید.

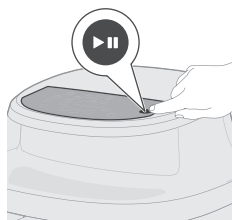




7 روی دکمه **Time (زمان)** ضربه بزنید و سپس از دکمه **Increase (افزایش)** یا **Decrease (کاهش)** برای انتخاب زمان پخت مورد نظر استفاده کنید.

توجه: تنظیم دما برای حالت بخارپز غیرفعال است.

توجه: علاوه بر انتخاب تنظیم دستی دما و زمان پخت، می‌توانید از بین برنامه‌های پیش‌تنظیم متنوعی که برای راحتی و بهترین نتیجه پخت طراحی شده‌اند، یکی را انتخاب کنید.



8 دکمه **شروع/توقف** را بزنید تا پخت آغاز شود.

توجه: بعضی از مواد غذایی لازم است در اواسط زمان پخت تکان داده یا برگردانده شوند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید). برای انجام این کار:

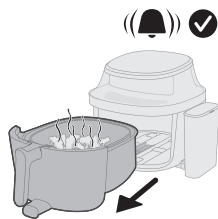
- قابلمه را به آرامی بیرون بکشید.
- مواد غذایی را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت، تکان دهید یا برگردانید.
- قابلمه را دوباره داخل دستگاه قرار دهید تا پخت ادامه یابد.

توجه: برای متوقف کردن فرآیند پخت، دکمه **شروع/توقف** را بزنید. برای ادامه، همان دکمه را دوباره فشار دهید.

توجه: هنگامی که سبب بیرون آورده شود، دستگاه به طور خودکار متوقف می‌شود. پس از قرار دادن دوباره سبب در دستگاه، فرآیند پخت به صورت خودکار ادامه می‌یابد.

9 پس از اتمام پخت، زنگ تایمر به صدا در خواهد آمد. قابلمه را با احتیاط بیرون بکشید.

**احتیاط: پس از فرآیند پخت، سبب، قابلمه، محفظه داخلی و مواد غذایی داغ هستند. پس از بیرون آوردن سبب و قابلمه، همیشه آنها را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت (مانند زیرقابلمه‌ای یا زیرانداز سیلیکونی) قرار دهید. بسته به نوع غذا، ممکن است بخار داغ از سبب خارج شود.**



10 غذای پخته شده را از سبب خارج کنید.

توجه: روغن اضافی یا چربی باقیمانده از مواد غذایی، در کف قابلمه جمع می‌شود.

توجه: بسته به نوع غذایی که می‌پزید، ممکن است بخواهید روغن یا چربی اضافی را بین هر سری پخت یا قبل از تکان دادن محتویات، خالی کنید. برای انجام این کار به صورت ایمن، قابلمه را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید و از دستکش‌های مخصوص فر استفاده کنید. روغن یا چربی را با دقت خالی کنید.



### جدول غذاها برای حالت **Steam (بخارپز)**

جدول زیر، تنظیمات پایه پیشنهادی را برای آماده‌سازی انواع غذاها ارائه می‌دهد.

**توجه**

- تنظیمات ذکر شده صرفاً به عنوان یک راهنما در نظر گرفته شده‌اند. با توجه به تفاوت در منبع، اندازه، شکل و برند مواد اولیه، نمی‌توان نتایج بهینه را برای همه آنها تضمین کرد.
- هنگام پخت مقادیر بیشتر (مانند سیب‌زمینی سرخ‌کرده، میگو، ران مرغ، اسنک‌های یخ‌زده)، برای اطمینان از بافت و پخت یکنواخت، مواد را ۲ تا ۳ بار در طول فرآیند پخت تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید.

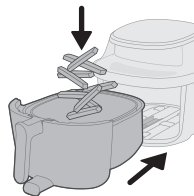
نوع غذا	مقدار غذا	دما	زمان	توجه
مکعب‌های سیب‌زمینی تازه	1000 گرم/35 اونس	C100°	29-35 دقیقه	
سیب‌زمینی کامل (حدود 300-250 گرم/11-9 اونس)	4 قطعه	C100°	50-60 دقیقه	
دنده‌خوک	300 گرم/11 اونس	C100°	25-35 دقیقه	
برنج	320 گرم/11 اونس	C100°	35-40 دقیقه	استفاده از قابلمه پخت مانند قابلمه کیک‌پزی، سینی سیلیکونی و غیره 320 میلی‌لیتر آب به قابلمه اضافه کنید، نسبت برنج به آب 1:1.2 است.
پام / سیب‌زمینی شیرین (حدود 100 گرم/3.5 اونس)	8 قطعه	C100°	50-75 دقیقه	

## آشپزی با برنامه‌های از پیش تنظیم شده

این دستگاه دارای مجموعه‌ای از برنامه‌های از پیش تنظیم شده است که آماده‌سازی غذا را ساده می‌کنند. هر برنامه برای یک نوع غذای خاص بهینه‌سازی شده و به طور خودکار دما و زمان پخت ایده‌آل را تنظیم می‌کند تا با کمترین تلذش، نتایج خوشمزه‌ای به دست آورید.

1 مواد را به سبب اضافه کنید و قابلمه را دوباره داخل دستگاه قرار دهید.

توجه: از ریختن مواد بیشتر از مقدار پیشنهادی یا پر کردن سبب بالاتر از خط "MAX" خودداری کنید، زیرا این کار ممکن است بر عملکرد پخت تأثیر بگذارد.



2 روی دکمه روشن/خاموشی ضربه بزنید تا دستگاه روشن شود.



3 روی دکمه **Air fry**، **Steam** یا **Steamfry** ضربه بزنید تا وارد یکی از حالت‌های پخت شوید.

توجه: هنگام استفاده از حالت‌های پخت **Steam** یا **Steamfry**، مطمئن شوید که مخزن آب پر شده در جای خود قرار دارد.



4 یکی از برنامه‌های پیش‌تنظیم را با توجه به غذایی که می‌پزید، انتخاب کنید.



5 دکمه **شروع/توقف** را بزنید تا پخت آغاز شود.

توجه: برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید). برای انجام این کار:

- سبد را به آرامی بیرون بکشید.
- محتویات آن را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت تکان دهید یا برگردانید.
- سبد را دوباره در جای خود قرار دهید تا پخت ادامه یابد.

توجه: برای متوقف کردن فرآیند پخت، دکمه **شروع/توقف** را بزنید. برای ادامه، همان دکمه را دوباره فشار دهید.

توجه: هنگامی که سبد بیرون آورده نشود، دستگاه به طور خودکار متوقف می‌شود. پس از قرار دادن دوباره سبد در دستگاه، فرآیند پخت به صورت خودکار ادامه می‌یابد.

6 پس از اتمام پخت، زنگ تایمر به صدا در خواهد آمد. قابلمه را با احتیاط بیرون بکشید.

**احتیاط:** پس از فرآیند پخت، سبد، قابلمه، محفظه داخلی و مواد غذایی داغ هستند. پس از بیرون آوردن سبد و قابلمه، همیشه آنها را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت (مانند زیرقابلمه‌ای یا زیرانداز سیلیکونی) قرار دهید. بسته به نوع غذا، ممکن است بخار داغ از سبد خارج شود.



7 غذای پخته شده را از سبد خارج کنید.

توجه: روغن اضافی یا چربی باقیمانده از مواد غذایی، در کف قابلمه جمع می‌شود.

توجه: بسته به نوع غذایی که می‌پزید، ممکن است بخواهید روغن یا چربی اضافی را بین هر سری پخت یا قبل از تکان دادن محتویات، خالی کنید. برای انجام این کار به صورت ایمن، قابلمه را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید و از دستکش‌های مخصوص فر استفاده کنید. روغن یا چربی را با دقت خالی کنید.



### جدول برنامه‌های پیش‌تنظیم برای حالت **Airfry**



پیش‌تنظیم	مقدار توصیه شده	زمان	دما	یادآور تکان دادن
سبب‌زمینی یخ زده	1000 گرم	27 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	2 بار
سبب‌زمینی خانگی	1000 گرم	29 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	2 بار




گوشت تکه تکه شده	4 تکه (هر تکه 190 گرم)	17 دقیقه	200 درجه سانتیگراد	1 بار	
تخم مرغ و صبحانه	3 عدد نان تست، 4 عدد تخم مرغ	12 دقیقه نان تست را 6 دقیقه پس از شروع پخت اضافه کنید.	160 درجه سانتیگراد	/	
مافین	9 پیمانه (هر پیمانه حدود 30 گرم)	16 دقیقه	160 درجه سانتیگراد	/	
ران مرغ	10 تکه (هر تکه 125 گرم)	28 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	2 بار	
مخلوط سبزیجات	1000 گرم (حالت Airfry) 600 گرم (حالت های Steam و Steamfry)	12 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	2 بار	
ماهی کامل	2 عدد ماهی (هر ماهی 300 تا 400 گرم)	13 دقیقه	200 درجه سانتیگراد	1 بار	

## جدول برنامه های پیشی تنظیم برای حالت Steamfry

پیشی تنظیم	وزن	زمان	دما	یادلاور تکان دادن	
ران مرغ	10 تکه (هر تکه 125 گرم)	35 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	2 بار	
سیب زمینی قطعه قطعه شده	1000 گرم	34 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	1 بار	
گل کلم	600 گرم	19 دقیقه	160 درجه سانتیگراد	2 بار	
ماهی کامل	2 عدد ماهی (هر ماهی 300 تا 400 گرم)	18 دقیقه	200 درجه سانتیگراد	1 بار	
دامپلینگ	370 گرم	16 دقیقه	160 درجه سانتیگراد	/	

## جدول برنامه های پیشی تنظیم برای حالت Steam

پیشی تنظیم	وزن	زمان	دما	
ران مرغ	10 تکه (هر تکه 125 گرم)	33 دقیقه	100°C	
سیب زمینی قطعه قطعه شده	1000 گرم	29 دقیقه	100°C	

C100°	13 دقیقه	600 گرم	بروکلی 
C100°	19 دقیقه	2 عدد ماهی (هر ماهی 300 تا 400 گرم)	ماهی کامل 
C100°	13 دقیقه	370 گرم	دامپلینگ 

## تمیز کردن

### تمیزکاری معمول

هشدار: قبل از شروع تمیزکاری، اجازه دهید قابلمه، سبب و داخل دستگاه کاملاً خنک شوند.

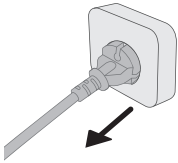
هشدار: سبب دارای روکشی نچسب است. از وسایل آشپزخانه فلزی یا مواد شوینده خورنده استفاده نکنید چون ممکن است به روکشی نچسب آن آسیب وارد شود.

همیشه دستگاه را پس از استفاده تمیز کنید. بعد از هر بار استفاده روغن و چربی ته قابلمه را خارج و تمیز کنید.



1 با فشار دادن دکمه روشن/خاموش، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را از پریز بکشید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

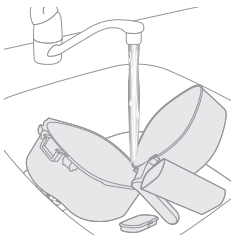
2 چربی و روغن را از کف قابلمه خارج کنید.



3 سبب، قابلمه و مخزن آب را زیر شیر آب، در صورت لزوم با آب گرم، مایع ظرفشویی و یک اسفنج غیرساینده تمیز کنید (به "جدول تمیز کاری" مراجعه کنید).

نکته: اگر بقایای غذا به سبب یا قابلمه چسبیده‌اند، می‌توانید آنها را در آب داغ و مایع ظرفشویی به مدت 10 تا 15 دقیقه خیس کنید. با این کار مواد باقی مانده خیس خورده و تمیز کردن آنها آسان‌تر می‌شود. از مایع ظرفشویی استفاده کنید که روغن و چربی را در خود حل می‌کند. اگر لکه‌های چربی روی سبب یا قابلمه باقی مانده و نتوانستید آنها را با آب داغ و مایع ظرفشویی از بین ببرید، از یک چربی‌زدای مایع استفاده کنید.

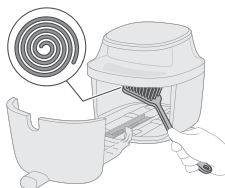
نکته: در صورت لزوم مواد غذایی باقی مانده ای که به المنت حرارتی چسبیده شده است را با یک برس نرم تا متوسط تمیز کنید. از برس سیمی استیل یا برس زبر استفاده نکنید چون ممکن است به روکشی روی المنت حرارتی آسیب وارد شود.



4 برای جلوگیری از ایجاد خط و خش، قسمت بیرونی و داخلی دستگاه را به آرامی با یک پارچه نرم، تمیز و صاف پاک کنید. در صورت لزوم، اول از یک پارچه مرطوب و بعد از پارچه خشک استفاده کنید.








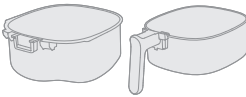

5 با یک برس تمیز کننده روی المنت حرارتی بکشید و مواد غذایی باقی مانده را تمیز کنید.



6 داخل دستگاه را با پارچه نرم کمی مرطوب تمیز کنید و در صورت نیاز، با پارچه خشک آن را خشک نمایید.



### جدول تمیزکاری

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

### بخارشویی

قابلیت تمیزکاری با بخار، باقی مانده‌های چرب را به خوبی حل می‌کند و سبب و قابل‌مه را به صورت عمقی تمیز می‌کند.

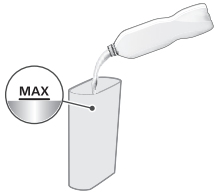
این برنامه 25 دقیقه طول می‌کشد که شامل موارد زیر است:

- 20 دقیقه تمیزکاری با بخار برای حل رسوبات.
- 5 دقیقه خشک کردن برای اطمینان از آماده بودن قابل‌مه برای استفاده.

توجه: هنگام شروع برنامه تمیزکاری با بخار (Steam Cleaning)، ممکن است بخار بیشتری از پشت دستگاه نسبت به حالت عادی بخاریز خارج شود. این امر طبیعی است و ممکن است منجر به افزایش تراکم بخار روی دیوارهای مجاور نشود.

قبل از شروع، لطفاً موارد زیر را بررسی کنید:

- خروجی هوا به طور مستقیم به سمت هیچ پریز برقی قرار نگرفته باشد.
  - سایر وسایل آشپزخانه را در کنار دستگاه قرار ندهید.
  - حداقل 15 سانتی متر بین دستگاه و دیوار فاصله بگذارید تا تراکم بخار به حداقل برسد.
- 1 مخزن آب را تا خط حداکثر **MAX** با آب پر کنید.



توجه: اگر در منطقه‌ای زندگی می‌کنید که آب آنجا سخت است، توصیه می‌کنیم از آب تصفیه‌شده یا آب مقطر استفاده کنید.

- 2 پایه مخزن آب را از قسمت پایین دستگاه بیرون بکشید.



- 3 درپوش مخزن آب را محکم ببندید و سپس مخزن را روی پایه قرار دهید.



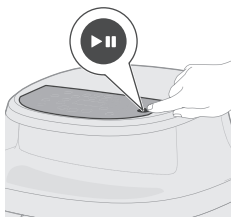
- 4 روی دکمه روشن/خاموش ضربه بزنید تا دستگاه روشن شود.



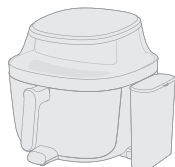
5 روی دکمه Steam Clean (تمیزکاری با بخار) ضربه بزنید.



6 دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا فرآیند تمیزکاری با بخار شروع شود.



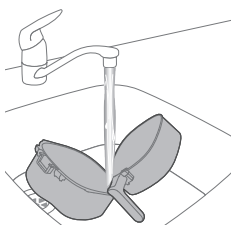
7 بعد از 20 دقیقه، دستگاه به طور مداوم بوق می‌زند و علامت تمیزکاری با بخار چشمک می‌زند.



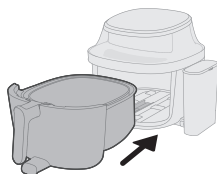
8 قابلمه و سبد را بیرون بکشید و تمیز کنید.

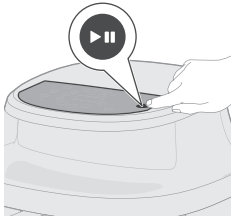
**احتیاط: همیشه برای کار با قابلمه داغ از دستکش‌های مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید.**

توجه: اگر چربی در قابلمه و سبد باقی ماند، آنها را با آب صابون یا مواد شوینده با استفاده از اسفنج تمیز کنید، سپس دوباره آبکشی کنید



9 سبد و قابلمه را دوباره داخل دستگاه قرار دهید.





11 بعد از 5 دقیقه، صدای بوق نشان می‌دهد که خشک کردن کامل شده است.

نکته: قبل از اولین استفاده یا اگر برای مدت طولانی از دستگاه استفاده نشده است، پیشنهاد می‌کنیم از عملکرد «تمیزکاری با بخار» برای تمیز کردن کامل چرخه آب و محافظه پخت استفاده کنید

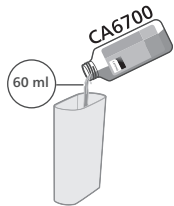


## رسوب‌زدایی

هر 20 ساعت استفاده از حالت بخار، یک یادآوری رسوب‌زدایی به‌طور خودکار روی نمایشگر ظاهر شده و چشمک می‌زند — این نشان می‌دهد که زمان اجرای برنامه رسوب‌زدایی فرا رسیده است. برنامه رسوب‌زدایی رسوبات آهک موجود در سیستم آب Airfryer را پاک می‌کند و به افزایش طول عمر دستگاه کمک می‌نماید.

1 مخزن آب را با 60 میلی‌لیتر از رسوب‌زدای فیلپس CA6700 پر کنید.

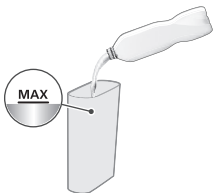
توجه: رسوب‌زدای Philips مدل CA6700 در جعبه موجود نیست. برای بهترین نتیجه رسوب‌زدایی، آن را جداگانه خریداری کنید.



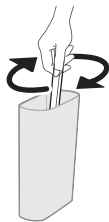
توجه: برای رسوب‌زدایی دستگاه، توصیه می‌کنیم از رسوب‌زدای Philips مدل CA6700/55 استفاده کنید (در فروشگاه آنلاین Philips موجود است). دستگاه باید پس از هر 10 ساعت استفاده از عملکرد بخارپز، رسوب‌زدایی شود. اگر قصد دارید از رسوب‌زدای حاوی پودر اسید سیتریک استفاده کنید، توصیه می‌کنیم برای تهیه محلول رسوب‌زدایی، **40 گرم پودر اسید سیتریک خوراکی** را با **800 میلی‌لیتر آب** مخلوط کنید. رسوب‌زدایی نکردن دستگاه ضمانت‌نامه را باطل می‌کند.

2 مخزن آب را تا سطح **MAX** با آب پر کنید.

توجه: اگر در منطقه‌ای زندگی می‌کنید که آب آنجا سخت است، توصیه می‌کنیم از آب تصفیه‌شده یا آب مقطر استفاده کنید.



3 آب و رسوب‌زدا را به طور مساوی در مخزن آب مخلوط کنید.



4 پایه مخزن آب را از قسمت پایین دستگاه بیرون بکشید.



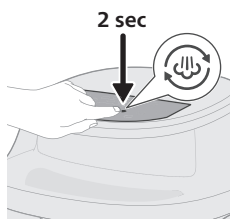
5 درپوش مخزن آب را محکم ببندید و سپس مخزن را روی پایه قرار دهید.



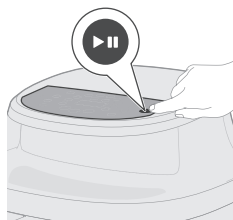
6 روی دکمه روشن/خاموشی ضربه بزنید تا دستگاه روشن شود.



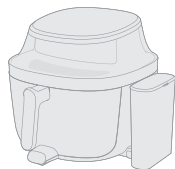
7 دکمه Steam Clean (تمیزکاری با بخار) را فشار داده و 2 ثانیه نگه دارید.



8 روی دکمه شروع/مکث ضربه بزنید تا رسوب‌زدایی شروع شود.



9 پس از 25 دقیقه رسوب‌زدایی، دستگاه بوق می‌زند و به شما یادآوری می‌کند که قابلمه را بیرون بکشید.

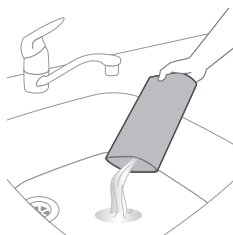


10 قابلمه را بیرون بکشید و آب باقی مانده در آن را خالی کنید.

**احتیاط: همیشه برای کار با قابلمه داغ از دستکش‌های مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید.**

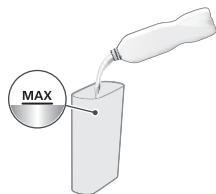


11 آب باقی مانده در مخزن آب را خالی کنید.

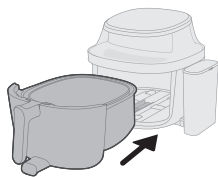


12 مخزن آب را دوباره با آب پر کنید.

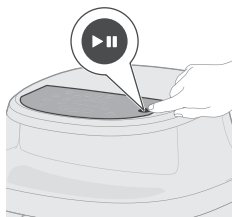
**توجه: اگر در منطقه‌ای زندگی می‌کنید که آب آنجا سخت است، توصیه می‌کنیم از آب تصفیه‌شده یا آب مقطر استفاده کنید.**



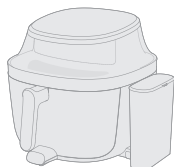
13 سبد و قابلمه را دوباره در دستگاه قرار دهید.



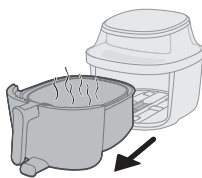
14 روی دکمه شروع/مکث را ضربه بزنید تا فرایند رسوب‌زدایی شروع شود.



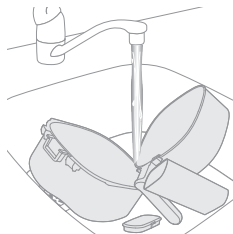
15 فرایند رسوب‌زدایی زمانی به پایان می‌رسد که دوباره صدای بوق دستگاه را بشنوید.



16 سبد و قابلمه را بیرون بکشید.



17 سبد، قابلمه و مخزن آب را زیر شیر آب بشویید.



**مهم:** از مایعات رسوب‌زدا که پایه اسید سولفوریک، اسید کلریدریک، سولفامیک یا اسید استیک (سرکه) استفاده نکنید زیرا ممکن است به سیستم آب دستگاه شما آسیب برسانند و رسوبات آهنی را به درستی حل نکنند.

توجه: اگر در منطقه خود اغلب از آب سخت استفاده می‌کنید، ممکن است لازم باشد دستگاه را به دفعات بیشتری رسوب‌زدایی کنید.

## نگهداری

- 1 دستگاه را از پریز بکشید و صبر کنید تا خنک شود.
  - 2 قبل از جمع کردن و نگهداری دستگاه، بررسی کنید همه قطعات دستگاه تمیز بوده و خشک باشند.
- توجه**
- هنگام حمل Airfryer، آن را افقی نگهدارید و از جلو قابلمه را بگیرید تا از کج شدن اتفاقی و آسیب احتمالی به قطعات جلوگیری شود.
  - همیشه قبل از حمل کردن و/یا کنار گذاشتن دستگاه، مطمئن شوید قطعات قابل جدا شدن Airfryer ثابت باشند.

## عیب یابی

خلاصه ای از اشکالاتی که ممکن است معمولاً هنگام کار با دستگاه برای شما پیش آید در این بخش گنجانده شده است. اگر با اطلاعات زیر نتوانستید مشکل را حل کنید، برای مشاهده فهرستی از سوالات متداول به آدرس [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) مراجعه کنید یا با «مرکز خدمات مشتریان» در کشور خود تماس بگیرید.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
-------	-------------	--------

سطح بیرونی دستگاه در حین استفاده داغ می شود.	حرارت داخل دستگاه به دیواره‌های بیرونی هدایت می شود.	امری عادی است. همه قسمت‌هایی که هنگام استفاده ممکن است لازم باشد به آنها دست بزنید خنک هستند.
--	--	---

وقتی دستگاه را روشن کرده و شروع به کار می کند، قابلمه، سبذ و داخل دستگاه داغ می شوند تا مطمئن شوید غذا پخته شده است. این قطعات همیشه داغ هستند و نباید به آنها دست بزنید.		
---	--	--

اگر دستگاه را برای مدت بیشتری روشن بگذارید، برخی قسمت‌ها خیلی داغ می شوند و اصلاً نباید به آنها دست بزنید. این قسمت‌ها روی دستگاه با نماد زیر علامتگذاری شده‌اند:		
---	--	--



اگر قسمت‌های داغ را بشناسید و به آنها دست نزنید، این دستگاه برای استفاده ایمن است.		
--	--	--

سبب‌زمینی سرخ‌کرده‌های من‌آنطور که انتظار داشتیم نشده است.	نوع سبب‌زمینی که استفاده کرده‌اید مناسب نبوده است.	برای بهترین نتایج، از سبب‌زمینی تازه و کمی آردی استفاده کنید. اگر می‌خواهید سبب‌زمینی‌ها را نگهدارید، آنها را در محیط سرد مثل یخچال نگذارید. سبب‌زمینی‌هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن‌ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.
--	--	--

اشکال	علت احتمالی	راه حل
مقدار مواد سبید خیلی زیاد است.	برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را دنبال کنید.	
انواع خاصی از مواد در حین زمان پخت باید تکان داده شوند.	برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را دنبال کنید.	
Airfryer روشن نمی‌شود.	دوشاخه در پریز نیست.	بررسی کنید دوشاخه محکم در پریز قرار گرفته باشد.
چندین دستگاه به یک پریز زده شده‌اند.	این Airfryer مجهز به یک موتور وات بالا است. از یک پریز دیگر استفاده کرده و فیوزها را بررسی کنید.	
شما دکمه روشن/خاموش را فشار نداده‌اید.	روی دکمه روشن/خاموش ضربه بزنید تا دستگاه روشن شود.	
لکه‌های پوسته پوسته داخل Airfryer می‌بینم.	ممکن است در اثر تماس اتفاقی یا خراش برداشتن روکش داخل قابلمه Airfryer (مثلاً در حین تمیزکاری با ابزارهای تمیز کننده و/یا هنگام وارد کردن سبید) لکه‌هایی ایجاد شود.	برای جلوگیری از آسیب به قابلمه، سبید را آرام و صحیح در قابلمه پایین بیاورید. اگر سبید را زاویه‌دار وارد کنید، لبه آن ممکن است به دیواره قابلمه برخورد کند و باعث جدا شدن قسمتی از روکش قابلمه شود. اگر این مشکل رخ داد، مضر نیست چون همه مواد استفاده شده در ساخت دستگاه برای غذا مطمئن و ایمن هستند.
دود سفید از دستگاه خارج می‌شود.	موادی که برای پخت در دستگاه ریخته‌اید چرب هستند.	با دقت روغن یا چربی اضافی را از قابلمه تمیز کرده و به پخت ادامه دهید.
هنوز باقی مانده چربی از استفاده قبلی در قابلمه وجود دارد.	نان یا خمیر کامل به غذا نچسبیده است.	دود سفید در اثر داغ شدن باقی مانده‌های چربی در قابلمه ایجاد می‌شود. همیشه بعد از هر استفاده، قابلمه و سبید را کاملاً تمیز کنید.
نان یا خمیر کامل به غذا نچسبیده است.	ماریناد، مایعات یا آب گوشت در چربی یا روغن قابلمه پاشیده می‌شود.	تکه‌های ریز نان ممکن است باعث ایجاد دود سفید شوند. خمیر یا نان را روی غذا فشار دهید تا کاملاً به غذا بچسبند.
صفحه Airfryer "E1" را نشان می‌دهد.	ممکن است Airfryer شما در محل خیلی سردی نگهداری شده باشد.	اگر دستگاه در محیطی با دمای کم نگهداری شده است، قبل از زدن دوشاخه به پریز، حداقل 15 دقیقه صبر کنید تا به دمای اتاق برسد. اگر نمایشگر شما هنوز "E1" را نشان می‌دهد، با خط تلفن ویژه خدمات پس از فروش یا با «مرکز خدمات مشتریان» در کشور خود تماس بگیرید.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
صفحه Airfryer "E4-E12" را نشان می دهد.	ممکن است دستگاه مشکل داشته باشد.	دستگاه را از برق بکشید و دوباره به برق بزنید. اگر مشکل رفع نشد، با خط تلفن ویژه خدمات پس از فروش یا با «مرکز خدمات مشتریان» در کشور خود تماس بگیرید.
صفحه نمایشگر Airfryer "E15" را نشان می دهد.	لوله داخلی آب مسدود شده است.	فرلایند (مشاهده 'رسوب زدایی') رسوب زدایی را انجام دهید. اگر مشکل رفع نشد، با خط تلفن ویژه خدمات پس از فروش یا با «مرکز خدمات مشتریان» در کشور خود تماس بگیرید.
صدای عجیبی از داخل دستگاه می شنوم	این دستگاه به یک فن برای گردش هوای داغ و یک پمپ آب برای فعال کردن عملکرد بخارپز مجهز است. در هنگام کار، ممکن است صداهایی از این قطعات بشنوید.	این صداها طبیعی و مورد انتظار است. اگر صدا بلندتر شد یا تغییرات شدیدی کرد، لطفه برای راهنمایی بیشتر با «مرکز خدمات مشتریان» تماس بگیرید.
بعد از استفاده از دستگاه، در محفظه پخت آب وجود دارد.	پس از پخت، ممکن است متوجه شوید که آب در محفظه پخت باقی مانده است. این اتفاق به دلیل بخار تولید شده در حین کار است که روی غذا و دیواره های داخلی محفظه متراکم می شود.	مقدار کمی تراکم طبیعی است. کافی است آن را با یک پارچه نرم، مرطوب و غیرساینده پاک کنید.
چشمک می زند.	آب در مخزن آب وجود ندارد.	آب تصفیه شده / آب مقطر را به مخزن آب اضافه کنید.
مخزن آب به درستی در جای خود قرار نگرفته است.	مخزن آب را فشار دهید تا در جای خود محکم شود.	
لوله داخلی آب مسدود شده است.	فرلایند (مشاهده 'رسوب زدایی') رسوب زدایی را انجام دهید. اگر مشکل رفع نشد، با خط تلفن ویژه خدمات پس از فروش یا با «مرکز خدمات مشتریان» در کشور خود تماس بگیرید.	
چشمک می زند. 🌡️	این یادآور رسوب زدایی است.	فرلایند رسوب زدایی را انجام دهید به بخش "رسوب زدایی" مراجعه کنید

اشکال	علت احتمالی	راه حل
ممکن است در حین بخارپز کردن، تمیزکاری با بخار، و رسوب‌زدایی مقداری آب متراکم روی دیوار ایجاد شود.	طبیعی است ممکن است دستگاه بخار بیشتری از خروجی هوا آزاد کند. فن داخلی می‌تواند این بخار را به سمت سطوح اطراف هدایت کند و باعث تراکم قابل مشاهده روی دیوارها شود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>برای اطمینان از استفاده ایمن و بهینه: دستگاه را حداقل ۱۵ سانتی متر از دیوار فاصله دهید تا از تجمع رطوبت جلوگیری شود.</li> <li>مطمئن شوید که خروجی هوا به طور مستقیم به سمت هیچ پرز برقی قرار نگرفته باشد تا خطر برق‌گرفتگی کاهش یابد.</li> <li>در حین کار، سایر وسایل آشپزخانه را نزدیک دستگاه قرار ندهید.</li> <li>از یک تی یا پارچه نرم برای خشک کردن هرگونه تراکم ایجاد شده روی سطوح اطراف استفاده کنید.</li> </ul>
Airfryer نشستی آب دارد.	نشست داخلی (مثلاً از لوله آب یا قطعات داخلی). ترک‌خوردگی یا آسیب ناشی از نیروی خارجی. اگر دستگاه به زمین افتاده یا تغییر شکل داده باشد، ممکن است باعث آسیب ساختاری و در نتیجه نشستی شود.	برای راهنمایی بیشتر، با مرکز خدمات مشتریان در کشور خود تماس بگیرید.
ممکن است مخزن آب به درستی نصب نشده باشد یا آسیب دیده باشد.	مخزن آب را برداشته و دوباره به طور ایمن نصب کنید. وجود هرگونه ترک یا آسیب قابل مشاهده را بررسی کنید. در صورت مشاهده آسیب، برای راهنمایی بیشتر با مرکز خدمات مشتریان تماس بگیرید.	آب کافی در مخزن آب وجود ندارد.
Airfryer بخار کافی تولید نمی‌کند.	مخزن آب به درستی در جای خود قرار نگرفته است.	مخزن آب را فشار دهید تا در جای خود محکم شود.
ورودی آب کثیف یا مسدود شده است.	آن را کاملاً تمیز کرده و بشویید تا هرگونه انسداد برطرف شود.	ژنراتور بخار مسدود شده یا لوله‌ها نشستی دارد.
ژنراتور بخار مسدود شده یا لوله‌ها نشستی دارد.	اگر دستگاه برای مدت طولانی استفاده نشده است، ممکن است ژنراتور بخار نیاز به تعمیر و سرویس داشته باشد. برنامه رسوب‌زدایی را برای تمیز کردن سیستم بخار اجرا کنید. اگر مشکل پس از رسوب‌زدایی رفع نشد، لطفاً برای راهنمایی بیشتر با مرکز خدمات مشتریان در کشور خود تماس بگیرید.	برنامه رسوب‌زدایی را برای تمیز کردن سیستم بخار اجرا کنید.

2026 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

(04/2026)



**100%**   
www.home.id