

**PHILIPS**

NA15X



English	3
Bahasa Indonesia	33
Bahasa Malaysia	63
Tiếng Việt	96
Монгол	125
ภาษาไทย	158
简体中文	195
繁體中文	227
한국어	253
العربية	281
فارسی	309

# Contents

<b>Important safety instruction</b> _____	3
Danger _____	3
Warning _____	4
Caution _____	5
Electromagnetic fields (EMF) _____	6
<b>Recycling</b> _____	6
<b>Warranty and support</b> _____	6
<b>Introduction</b> _____	6
<b>General description</b> _____	7
Main parts _____	7
Control panel description _____	8
<b>Description of functions</b> _____	8
<b>Before first use</b> _____	9
<b>Preparations before first use</b> _____	9
<b>Using the appliance</b> _____	10
Cooking in the XXL pan _____	10
Cooking in dual pans _____	17
Cooking in small single pan _____	21
<b>Cleaning</b> _____	28
Cleaning table _____	29
<b>Storage</b> _____	29
<b>Troubleshooting</b> _____	30

## Important safety instruction

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

### Danger

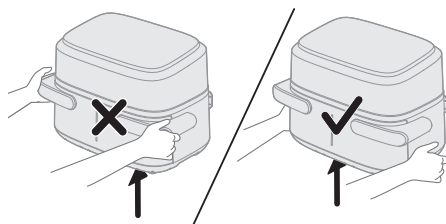
- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven.
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the pan, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is being operated.
- 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 being operated.

- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the pan.
- Always make sure heater is free and no food stuck in heater.
- Before first use, the cord holder must be assembled onto the device.
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber, Hot heating element, edge of metal parts.
- Do not plug in before taking out the packaging material and cord holder in the drawer.

## Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air released at the handle position 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.
- Never fill the pan with oil.
- 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.
- Since this Airfryer has a big chamber, its weight is heavy when full of food. Never just use one hand to hold the handle.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan, divider, 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 of the on-line direction for use manual.
- Do not use pan handle to hold the device.



- The cord holder also serves as a spacer, by creating distance between the device and the wall to prevent heat accumulation. Never remove this spacer.
- Do not put the pan on UI panel as it might fall down and cause hurt.

## 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.
- Be careful when pouring out the cooked food and be careful not to let the accessories fall out.
- When using the XXL pan, make sure that the left and right programs are the same.
- 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.

## Electromagnetic fields (EMF)

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

## Recycling



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

## Warranty and support

Versuni 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

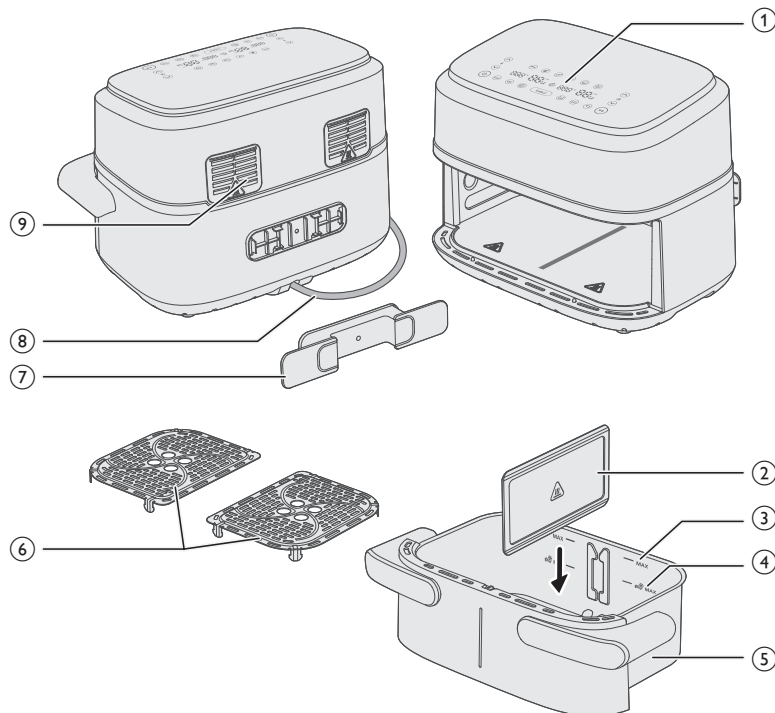
Congratulations and welcome to the Philips Family!

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

The dual baskets Airfryer with detachable divider provides you flexibility of selecting different capacity pan, you can cook 1-2 food portion in 3.55L small pan and large food portion for whole family in 7.1L XXL pan without divider. Additionally, you could prepare two different ingredient with various cooking temperature and cooking time, and have them finished at the same time.

It comes with the HomeID app, which gives you step-by-step guidance and hundreds of mouthwatering meals with specific settings for your dual basket airfryer. Download the app by using the QR code on the pack.

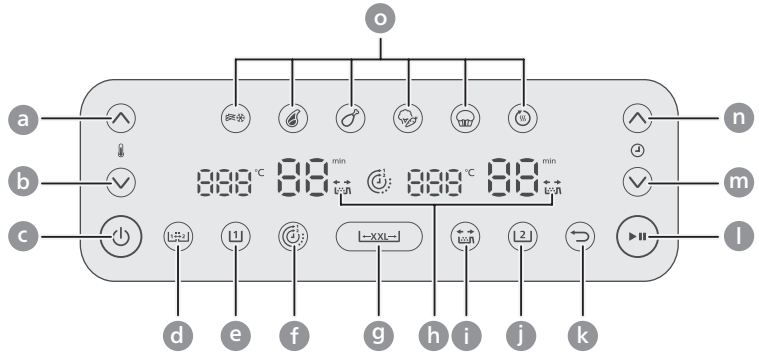
## General description



## Main parts

- 1 Control panel
- 2 Detachable divider
- 3 MAX indication for ingredients
- 4 MAX indication for frozen potato based snacks
- 5 7.1L XXL pan
- 6 Bottom plates
- 7 Cord holder
- 8 Power cord
- 9 Air Outlets

## Control panel description



- a Temperature up
- b Temperature down
- c On/off button
- d Copy function button
- e Left pan button
- f Time function button
- g XXL pan button
- h Shaking reminder indication
- i Shaking reminder button
- j Right pan button
- k Back button
- l Start/pause button
- m Time down button
- n Time up button
- o Preset buttons

## Description of functions



### Copy function

You can set the time and temperature for one pan and copy the setting with the other pan by pressing the copy function button.



### Time function

Automatically syncs the cook time to ensure both pans finish cooking at the same time, even if there are different cook times.



## Shaking reminder

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

## Presets

You can choose from 6 presets. Presets are cooking programs that give recommendation for temperature and cooking time based on a certain amount of food. For further details see chapter “Cooking with Presets”.



Frozen fries



Steak



Chicken  
drumsticks



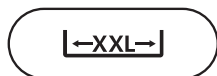
Mixed  
vegetables



Cake/Muffin



Reheat



## XXL pan button

You can cook in one 7.1L of XXL pan by removing the divider and pressing the XXL pan button.



## Back Button

Use the back button if you mistakenly chose the wrong preset/function.

## Sound notifications

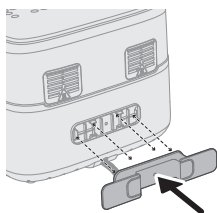
Sometimes you hear a sound, for example when the appliance has finished cooking, or when there is an action required during cooking, e.g., shaking or turning food.

## Before first use

- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "cleaning").
- 4 Take out the cord holder from pan and attach it to the designated area on the back of device by clicking it into place.

### Caution

- **The cord holder also serves as a spacer, by creating distance between the device and the wall to prevent heat accumulation.**



## Preparations before first use

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

### Note

- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.
- Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboard.

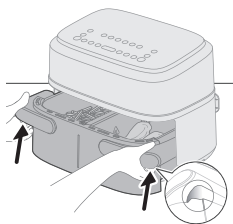
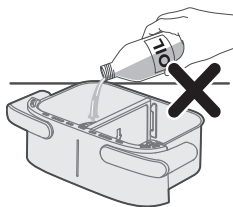
## Using the appliance

### Caution

- **This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.**
- **Do not touch hot surfaces. Handle the hot pan with oven-safe gloves.**
- **This appliance is for household use only.**
- **This appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.**
- **Preheating of the appliance is not necessary.**

### Note

- During cooking or immediately after cooking, if you want to pull out the pan, please hold the groove position of side handles to take out pan, to avoid being scalded by the hot air flow coming out from appliance.

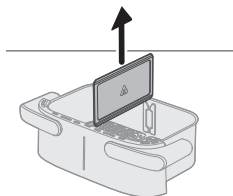


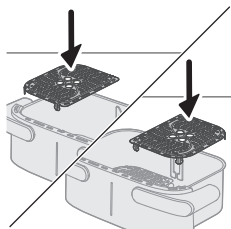
## Cooking in the XXL pan

To cook a large portion of a single food, remove the divider and use the entire cooking space of 7.1L XXL pan.

### Cooking with food table

- 1 Take out the divider.

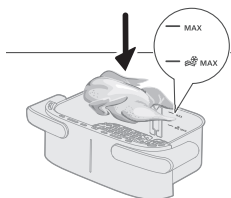




2 Put the bottom plates into the pan accordingly.

#### Note

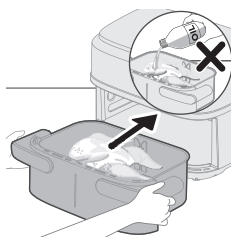
- It is normal to apply some force to place the bottom plates in the pan.



3 Put the ingredients in the pan.

#### Note

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

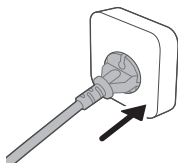


4 Put the pan into the Airfryer.

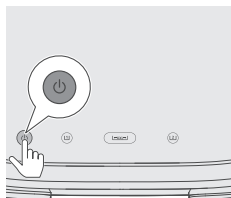
#### Caution

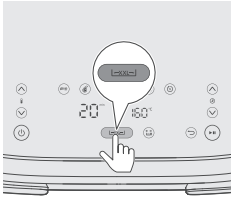
- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**

5 Put the plug in the wall outlet.



6 Press the power On/Off button to switch on the appliance.

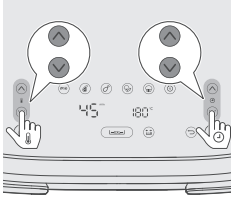




7 Press the XXL button.

**Note**

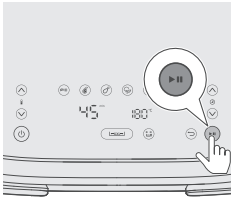
- Do not select the Left pan button (👉) or Right pan button (👈) for XXL pan cooking without divider. It might result in undercooked results.



8 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature (please see food table).

**Tip**

- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To remind you of shaking the ingredients, press the shaking reminder button (🔔) to enable this function.



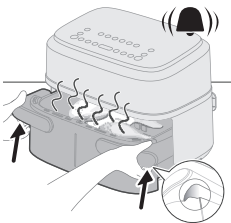
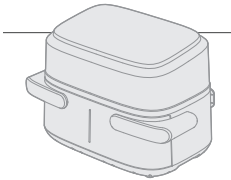
9 Press the Start/Pause button to start the cooking process.

**Note**

- If ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time ("beep" sound and shaking notification will flash if shaking reminder enabled), pull out the pan with the basket, and shake it over the sink. Then put the pan back into the appliance.



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



11 Hold the groove position of side handles to pull out the pan and check if the ingredients are ready.

**Caution**

- **The Airfryer pan is hot after the cooking process. Always place it on a heat resistant work top (eg. trivet, etc.) when you remove the pan from the device.**
- **During cooking or immediately after cooking, if you want to pull out the pan, please hold the groove position of side handles to take out pan, to avoid being scalded by the hot air flow coming out from appliance.**

**Note**

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

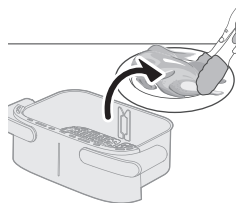
**12** Carefully remove the ingredients from the pan with barbecue tongs.

#### Caution

- **Do not tilt the pan when removing the ingredients, as the basket could fall out and oil may splash.**
- **After the cooking process, the pan, the basket, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.**
- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**

### XXL pan food table

	Food amount	Temperature (°C)	Time (min)	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in) Small portion	1100g	200	28	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 13, 17, 20, and 24 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) Big portion	1650g	200	41	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 19, 23, 29, and 35 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of fries.
Homemade fries (10x10mm/0.4x0.4 in thick)	800g	180	28-33	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Frozen chicken nuggets	800g	200	17-22	shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	800g	200	10-22	shake, turn or stir halfway
Meat loaf	1000g	150	50-55	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190g/7oz)	5 pieces	200	18-20	shake, turn or stir halfway

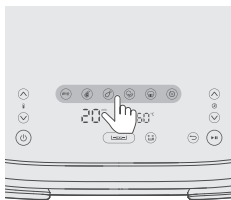


Chicken drumsticks (around 125g/4.5oz)	8 pieces	180	25	shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 160g/6oz)	6 pieces	180	18-21	Turn halfway
Whole fish (around 300-400g/11-14oz)	3-4 piece	200	16-20	Turn halfway
Fish filet (around 200g/7oz)	5 pieces	200	15-20	
Mixed vegetables (roughly chopped)	1200g	180	18-22	Set the cooking time according to your own taste. Shake, turn or stir halfway
Mixed vegetables (roughly chopped) Big portion	2000g	180	20	Turn off the shaking reminder and manually shake or stir the food promptly at 10 and 15 minutes during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of mixed vegetables.
Muffins (around 40g/piece)	12 pieces	160	15	
Cake	500g	140	40-45	Use the baking accessory. The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising, check the doneness before you take out the cake.
Pre-baked bread/rolls (around 60 g/2.1 oz)	8 pieces	180	8	
Homemade bread	500g	160	40-45	Use the baking accessory. The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising, check the doneness before you take out the cake.

Whole chicken (1.4kg)	1 piece	180	40-50	Press the whole chicken to keep its body in a relatively flat state before cooking. Try not to make it exceed the Max line to prevent the whole chicken from touching the heating element during cooking.
Chicken legs with root veggies	2 kg	180	45 -60	Shake/Turn chicken legs halfway through the cooking
Whole salmon filet	1.5 kg	180	20-30	n/a
2 x fresh baguette	1 kg	170	25 -40	n/a
Chocolate chip cookies	450 g	180	15 -25	n/a
Lasagne	2 kg	170	40-50	Add cheese on top halfway through the cooking, you can use baking accessory or any form that fits the XXL pan
Apple strudel	2 kg	170	30-45	n/a
Fresh bread rolls	600 g	170	20-35	n/a
Meatballs with baked gnocch	2 kg	170	20-30	Meatballs are placed in pan and gnocchi are placed together with sauce and cheese in the baking accessory; turn meatballs around halfway through the cooking
Turkey roulade with veggies	2 kg	180	45 -60	Shake/Turn everything halfway through the cooking

### Cooking with a preset

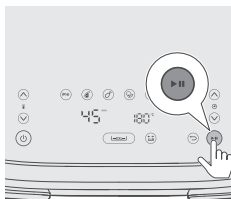
- 1 Follow steps 1 to 7 in section "Cooking with food table" to complete the common steps firstly.



2 Choose the preset.







### Tip

- To change to another preset, press the Back button or deselect preset button and select your needed preset.



3 Start the cooking process by pressing the Start/pause button.

## XXL pan preset table

	Icon	Food amount	Temperature default °C	Time default-min	Note
Frozen fries		800g	180	23	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Steak ( 150-200g/- 5-7 oz )		8 pieces	200	20	
Chicken drumstick (around 125g/4.5oz)		10 pieces	180	24	shake 1 time, turn or stir halfway
Mixed Vegetables		1200g	180	20	Roughly chopped , Shake, turn or stir halfway
Cake/Muffin		500g	140	40	Cake: Use the baking accessory, The shape should be as flat as possible to avoid that touches the heating element when rising, check the doneness before you take out the cake
Reheat			160	15	Adjust time according to your food type and food amount

## Cooking in dual pans

### Cooking with Time function

If cooking two foods with different temperatures, and time, use the **Time function** to finish both dishes at the same time.

**1** Put the bottom plates into the pan accordingly.

#### Note

- It is normal to apply some force to place the bottom plates in the pan.

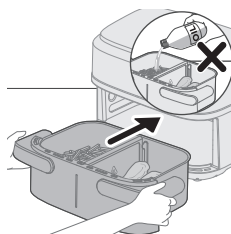
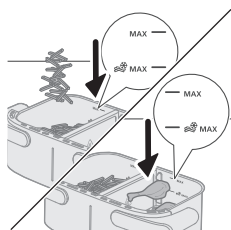
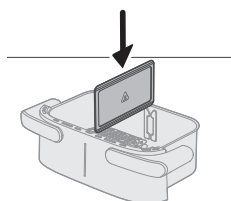
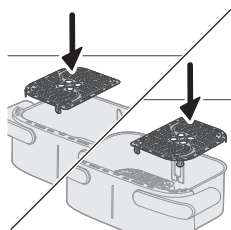
**2** Put in the divider.

**3** Place the two ingredients, for example, frozen fries and chicken drumstick, into different baskets.

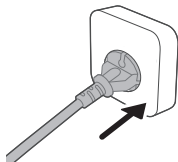
#### Note

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

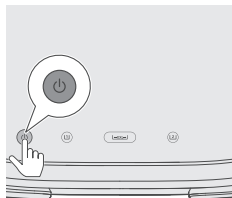
**4** Put the pan into the Airfryer.



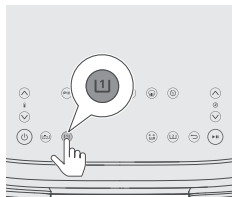
- 5 Put the plug in the wall outlet.



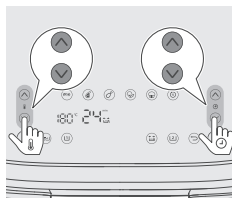
- 6 Press the power On/Off button to switch on the appliance.



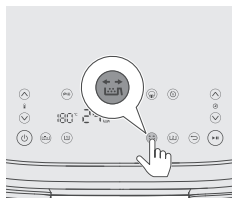
- 7 Select the left pan. The time and temperature indication on the left side starts blinking.

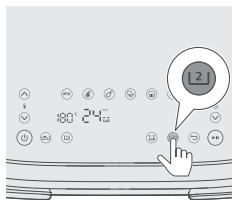


- 8 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.

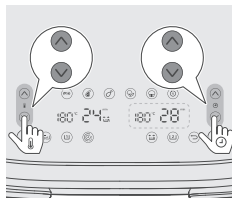


- 9 Press the shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if ingredients require shaking or turning during the cooking (For more information, see Note column in Food Table.).

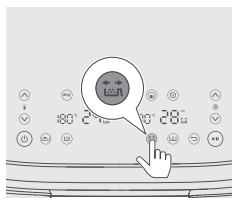




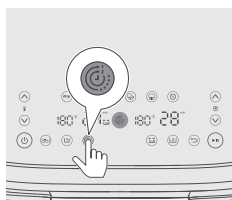
- 10** Select the right pan. The time and temperature indication on the right side starts blinking.



- 11** Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.



- 12** Press the shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if ingredients require shaking or turning during cooking. For more information, see Note column in Food Table.



- 13** Press the Time function button to ensure both dishes finish cooking at the same time.

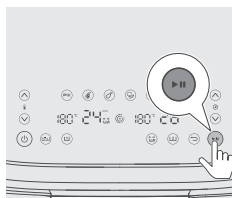
#### Note

- If you are cooking two types of foods with different functions, temperatures, and cooking times, and they do not need to finish at the same time, you can skip this step.
- While cooking, if you adjust the time for one pan, the Time function will be disabled, and both pans will operate separately. To reactivate the Time function, press the Start/Pause button, then press Time function button, and press Start/Pause button again to resume cooking.

- 14** Press the Start/Pause button to start the cooking process.

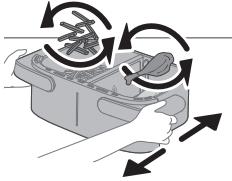
#### Tip

- To pause both pans, press the Start/Pause button. Press it again to continue cooking for both pans.
- To pause only one pan, select that pan first, then press the Start/Pause button. Press it again to continue cooking for that pan.
- You can use a preset in one pan and manual settings in the other.
- The device automatically pauses when you pull out a pan and resumes cooking when you put it back in.

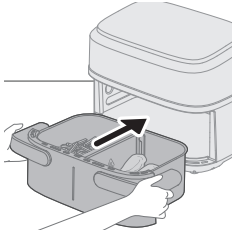




**15** When you hear the sound signal of the shaking reminder, pull out the pan by holding side handle with both hands.



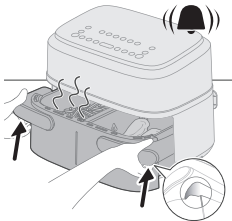
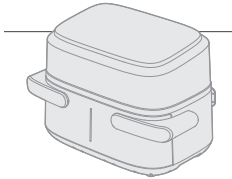
**16** Shake the pan over the sink.



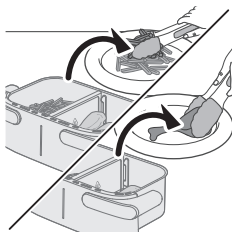
**17** Put the pan back into the appliance.



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



**19** Hold the groove position of side handles to pull out the pan and check if the ingredients are ready, if not yet, simply slide the pan back into the Airfryer and add a few extra minutes.



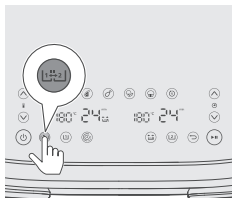
20 Carefully remove the ingredients from the pan with barbecue tongs.

## Cooking with Copy function

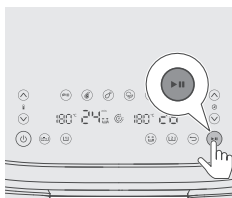
Copy function is used to cook a large amount of the same food or different food using the same temperature and time.

1 Follow steps 1 to 9 in chapter "Cooking with Time function".

2 Press the Copy function button.



3 Press the Start/Pause button to start the cooking process.



## Cooking in small single pan

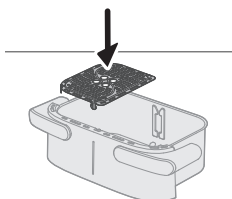
To cook a small portion of a single food in a small single pan.

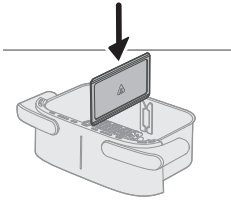
### Cooking with food table

1 Put the bottom plates into the pan accordingly.

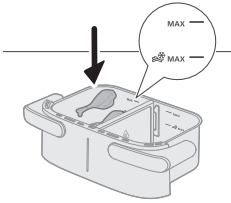
#### Note

- It is normal to apply some force to place the bottom plates in the pan.





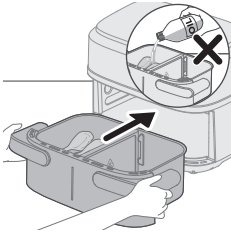
2 Put in the divider.



3 Put the ingredients in the left pan.

**Note**

- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the pan beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.

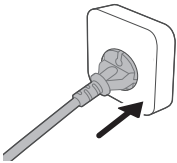


4 Put the pan into the Airfryer.

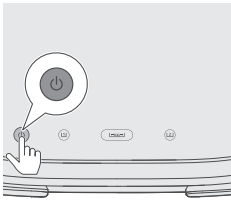
**Caution**

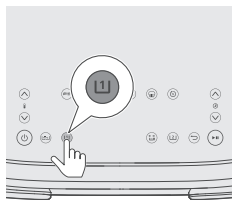
- Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.

5 Put the plug in the wall outlet.



6 Press the power On/Off button to switch on the appliance.

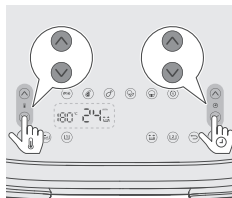




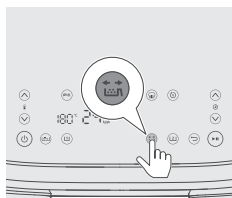
- 7** Select the left pan. The time and temperature indication on the left side starts blinking.

**Note**

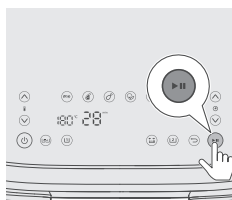
- Do not select "XXL pan" button for small single pan cooking with divider. It might result in overcooked effect and more energy consumption.



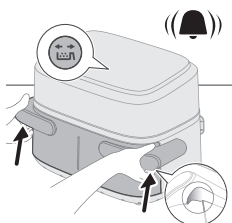
- 8** Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature (please see food table).



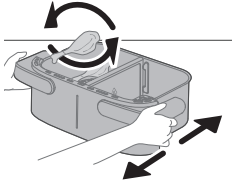
- 9** Press the shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if ingredients require shaking or turning during cooking. For more information, see Note column in Food Table.



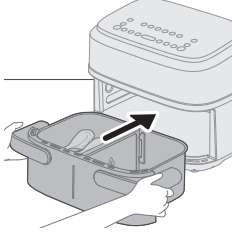
- 10** Press the Start/Pause button to start the cooking process.



- 11** When you hear the sound signal of the shaking reminder, pull out the pan by holding side handle with both hands.



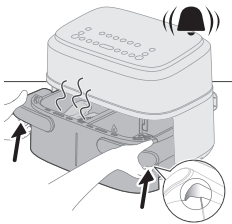
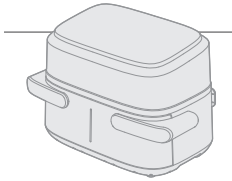
12 Shake the pan over the sink.



13 Put the pan back into the appliance.



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



15 Hold the groove position of side handles to pull out the pan and check if the ingredients are ready.

**Caution**

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

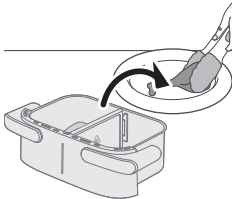
**Tip**

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

16 Carefully remove the ingredients from the pan with barbecue tongs.

**Caution**

- Do not tilt the pan when removing the ingredients, as the basket could fall out and water may splash.
- After the cooking process, the pan, the basket, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.
- Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.



Single pan food table

	<b>Food amount</b>	<b>Temperature (°C)</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Note</b>
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in) Small portion	540g	200	27	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 13, 16, 20, and 23 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) Big portion	800g	200	39	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 18, 23, 28, and 33 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of fries.
Homemade fries (10x10mm/0.4x0.4 in thick)	400g	180	30-35	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Frozen chicken nuggets	400g	200	20-22	shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	400g	200	15-20	shake, turn or stir halfway
Meat loaf	600g	150	42-47	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190g/7oz)	2 pieces	200	18-22	shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125g/4.5oz)	4 pieces	180	26	shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 160g/6oz)	3 pieces	180	21-23	Turn halfway
Whole fish (around 300-400g/11-14oz)	1 piece	200	23-25	Turn halfway
Fish filet (around 200g/7oz)	2 pieces	200	24-27	

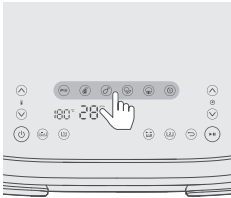
Mixed vegetables (roughly chopped)	860g	180	21	Turn off the shaking reminder and manually shake or stir the food promptly at 10 and 16 minutes during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of mixed vegetables.
Muffins (around 40g/piece)	6 pieces	160	15	
Cake	300g	160	40-45	Use the baking accessory. The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising, check the doneness before you take out the cake.
Pre-baked bread/rolls (around 60 g/2.1 oz)	4 pieces	180	8	

### Cooking with presets

- 1 Follow steps 1 to 7 in chapter "Cooking with food table".
- 2 Choose the preset.

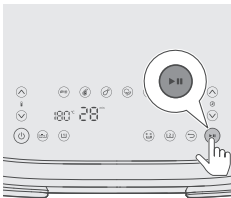
#### Tip

- To change to another preset, press the Back button or deselect preset button and select your needed preset.









- 3 Start the cooking process by pressing the Start/pause button.

### Single pan preset table



Icon	Food amount	Temperature default °C	Time default-min	Note
------	-------------	------------------------	------------------	------

Frozen fries		400g	180	24	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Steak ( 150-200g/5-7 oz )		4 pieces	200	22	
Chicken drumstick (around 125g/4.5oz)		5 pieces	180	26	shake 1 time, turn or stir halfway
Mixed Vegetables		500g	180	18	Roughly chopped , Shake, turn or stir halfway
Cake/Muffin (around 50g/2oz)		6 pieces	160	20	Muffin: Use muffin cup
Reheat			160	16	Adjust time according to your food type and food amount

### Tip: Keep Warm

- You can keep your food warm in the Airfryer by setting the temperature to 80 degrees and adapt the time as long as you want to keep your food warm. We recommend not to keep your food warm for more than 30 minutes as the quality of the food can decrease.
- If food like French fries loses too much crispness during the keep warm mode, either shorten the keep warm time by switching off the appliance earlier or crisp them up for 2-3 minutes at the temperature of 180°C.

## Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- For the XXL pan you need 800g /28 oz and for a single pan 400g /14 oz of peeled potatoes.
  - Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
  - It is best to air fry the fries in portions of up to 800 g / 28 oz for an even result. Larger quantities of fries tend to be less crispy than smaller portions.
- 1 Peel the potatoes and cut into fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick).
  - 2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
  - 3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
  - 4 Pour one tablespoon of cooking oil into the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
  - 5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

### Note

- Do not tilt the bowl to pour all the sticks in the basket at once to prevent excess oil from going into the pan.
- 6 Put the sticks into the basket.

# Cleaning

## Warning

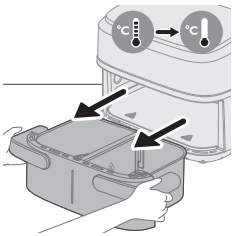
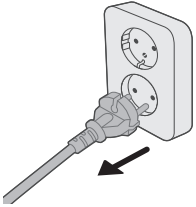
- Let the basket, pan and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.
- The pan and basket of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.

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.

## Tip

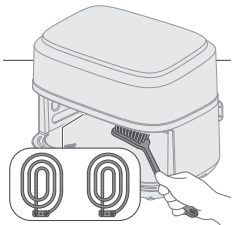
- Remove the pan and basket to let the Airfryer cool down faster.



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

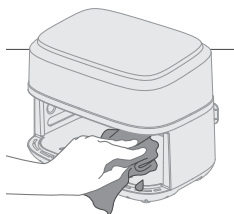
## Tip

- If food residues stuck to the pan or basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or basket and you have not been able to remove them with hot water and dishwashing liquid, use a liquid degreaser.
  - If necessary, food residues stuck to the heating element can be removed with a soft to medium bristle brush. Do not use a steel wire brush or a hard bristle brush, as this might damage the coating on the heating element.
- 4 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.






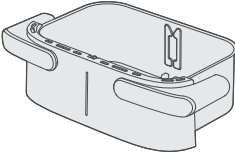
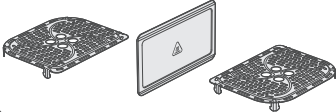


- 5 To prevent scratches, gently wipe the outside of the appliance with an unwrinkled, clean, and soft cloth. Begin with a slightly moistened cloth and follow up with a dry one, if necessary.



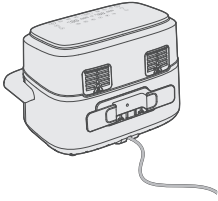
- 6 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

## Cleaning table

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Storage

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




- 3 Wrap the cord around the designated cord holder on the backside of the appliance.

#### Note

- When carrying the Airfryer, always hold it horizontally to prevent the pans from accidentally falling out, which could potentially damage them.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer e.g. removable mesh bottom, etc. are fixed before you carry and/or store it.

## Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan, 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 completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.

Problem	Possible cause	Solution
	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.
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.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the 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".	The device is broken / has defects.	Call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
	Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.	The device is too cold. Leave it at room temperature for at least 60 minutes. If the issue remains, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The screen on the Airfryer shows "E2".	The divider is not assembled.	Assemble the divider.
	"E2" alert will occur and stop cooking when one small pan just stop cooking and the other small pot start cooking immediately.	Pull out the pan to let device cool down for 2mins and put it back to prepare cooking for the other small pan.
The screen on the Airfryer shows "E4-E12".	The device might have a malfunction.	Try to plug out and plug in the device. If this does not help please call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

# Isi

<b>Petunjuk keselamatan penting</b> _____	33
Bahaya _____	33
Peringatan _____	34
Perhatian _____	35
Medan elektromagnet (EMF) _____	36
<b>Mendaur ulang</b> _____	36
<b>Garansi dan dukungan</b> _____	36
<b>Pendahuluan</b> _____	37
<b>Deskripsi umum</b> _____	37
Komponen utama _____	38
Deskripsi panel kontrol _____	38
<b>Deskripsi fungsi</b> _____	38
<b>Sebelum menggunakan alat untuk pertama kali</b> _____	39
<b>Persiapan sebelum penggunaan pertama kali</b> _____	40
<b>Menggunakan alat</b> _____	40
Memasak dengan pan XXL _____	40
Memasak dengan dua pan _____	47
Memasak dengan satu pan kecil _____	51
<b>Pembersihan</b> _____	58
Tabel pembersihan _____	59
<b>Penyimpanan</b> _____	59
<b>Pemecahan masalah</b> _____	60

## Petunjuk keselamatan penting

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

### Bahaya

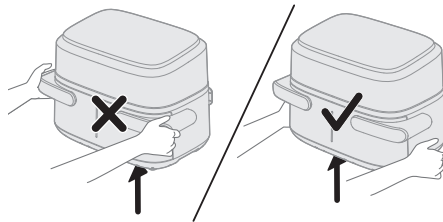
- Jangan meletakkan alat di atas atau di dekat kompor gas atau segala jenis kompor elektrik dan pelat masak elektrik atau di dalam oven panas.
- Jangan sekali-kali merendam alat ini dalam air atau membilasnya di bawah keran.
- Jangan sampai air atau cairan lainnya masuk ke dalam alat karena berpotensi menimbulkan sengatan listrik.
- Selalu letakkan bahan-bahan yang akan digoreng di dalam pan agar tidak bersentuhan dengan elemen pemanas.
- Jangan tutupi lubang saluran masuk dan keluar udara selagi alat dioperasikan.
- Jangan isi pan dengan minyak karena berpotensi menimbulkan kebakaran.
- Jangan gunakan alat ini jika steker, kabel listrik, atau alat ini rusak.
- Jangan sekali-kali menyentuh bagian dalam alat selagi dioperasikan.

- Jangan sekali-kali memasukkan makanan melebihi batas maksimum yang ditunjukkan di dalam pan.
- Selalu pastikan tidak ada makanan atau benda lainnya yang menyumbat pemanas.
- Sebelum digunakan pertama kali, tempat penyimpanan kabel harus dipasang pada perangkat.
- Berhati-hatilah saat membersihkan bagian atas ruang memasak. Elemen pemanas dan tepian komponen berbahan logam mungkin masih panas.
- Jangan colokkan steker sebelum melepaskan pembungkus dan mengeluarkan tempat penyimpanan kabel dari dalam laci.

## Peringatan

- Kabel listrik yang rusak harus diganti oleh Philips, agen servisnya, atau teknisi berkualifikasi untuk menghindari bahaya.
- Hanya sambungkan alat ke stopkontak dinding yang dilengkapi pentanahan dan dilindungi pemutus arus kebocoran tanah.
- Selalu pastikan steker dicolokkan dengan benar pada stopkontak dinding.
- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan timer eksternal atau sistem remote control terpisah.
- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas sewaktu digunakan.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) yang menyandang cacat fisik, memiliki keterbatasan kemampuan indra atau kecakapan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberi pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Pembersihan dan pemeliharaan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
- Jangan meletakkan alat di dekat dinding atau alat lain. Beri jarak minimal 10 cm di bagian belakang, di kedua sisi, serta di atas alat. Jangan meletakkan benda apa pun di atas alat.
- Selama memasak menggunakan airfryer, uap panas akan dikeluarkan melalui lubang keluar udara. Jauhkan tangan dan wajah Anda dari lubang keluar uap dan udara. Selain itu, berhati-hatilah terhadap uap dan udara panas yang dikeluarkan pada posisi gagang 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.
- Jangan pernah memasukkan minyak ke dalam pan.
- 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.

- Airfryer ini terasa berat ketika diisi penuh oleh makanan karena memiliki ruang memasak yang besar. Jangan hanya menggunakan satu tangan untuk memegang gagangnya.
- Jangan menggunakan alat untuk keperluan selain yang diterangkan dalam buku panduan ini. Hanya gunakan aksesoris asli Philips.
- Jangan tinggalkan alat yang sedang beroperasi.
- Pan, pemisah, dan aksesoris yang ditempatkan di dalam ruang memasak akan menjadi panas selama dan setelah alat digunakan. Selalu berhati-hatilah saat memegang atau menyentuhnya.
- Bersihkan bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan secara menyeluruh sebelum menggunakan alat ini untuk pertama kali. Baca panduan penggunaan online untuk mengetahui arahan/petunjuk terperinci.
- Jangan memegang alat menggunakan gagang pan.



- Tempat penyimpanan kabel juga berfungsi sebagai pemberi jarak antara alat dan dinding untuk mencegah akumulasi panas. Jangan sekali-kali melepas penjarak ini.
- Jangan letakkan pan di atas panel UI karena dapat jatuh dan menyebabkan cedera.

## Perhatian

- Alat ini hanya ditujukan untuk keperluan rumah tangga biasa. Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan di lingkungan seperti dapur staf di toko/restoran, kantor, peternakan, atau lingkungan kerja lainnya. Alat ini juga tidak ditujukan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, akomodasi kamar & sarapan ("bed and breakfast"), atau lingkungan hunian serupa lainnya.
- Selalu cabut steker alat dari sumber listrik jika alat ditinggalkan tanpa pengawasan atau sebelum Anda memasang, membongkar, menyimpan, atau membersihkannya.
- Letakkan alat di atas permukaan yang datar, rata, dan stabil.
- Alat yang digunakan dengan tidak semestinya, untuk keperluan profesional atau semiprofesional, atau digunakan dengan cara yang tidak sesuai dengan petunjuk dalam buku panduan pengguna akan membatalkan garansi. Philips juga tidak bertanggung jawab atas setiap kerusakan yang disebabkan olehnya.
- Pemeriksaan atau perbaikan alat hanya boleh dilakukan di pusat servis resmi Philips. Jangan mencoba memperbaiki alat sendiri karena hal ini dapat membatalkan garansi.
- Selalu cabut steker setiap kali selesai menggunakan alat.
- Biarkan alat mendingin selama kurang lebih 30 menit sebelum dipegang atau dibersihkan.

- Pastikan bahan-bahan yang diolah menggunakan alat ini matang dengan warna kuning keemasan, bukan kehitaman atau kecokelatan.
- Buang sisa makanan yang gosong. Jangan menggoreng kentang segar pada suhu di atas 180 °C (untuk mencegah timbulnya akrilamida).
- Selalu pastikan makanan matang sepenuhnya di dalam airfryer.
- Berhati-hatilah saat menuangkan makanan yang sudah matang dan jangan sampai aksesoris alat ikut terjatuh.
- Ketika menggunakan pan XXL, pastikan program kiri dan kanan sama.
- 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.

## Medan elektromagnet (EMF)

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

## Mendaur ulang



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

## Garansi dan dukungan

Versuni 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**.

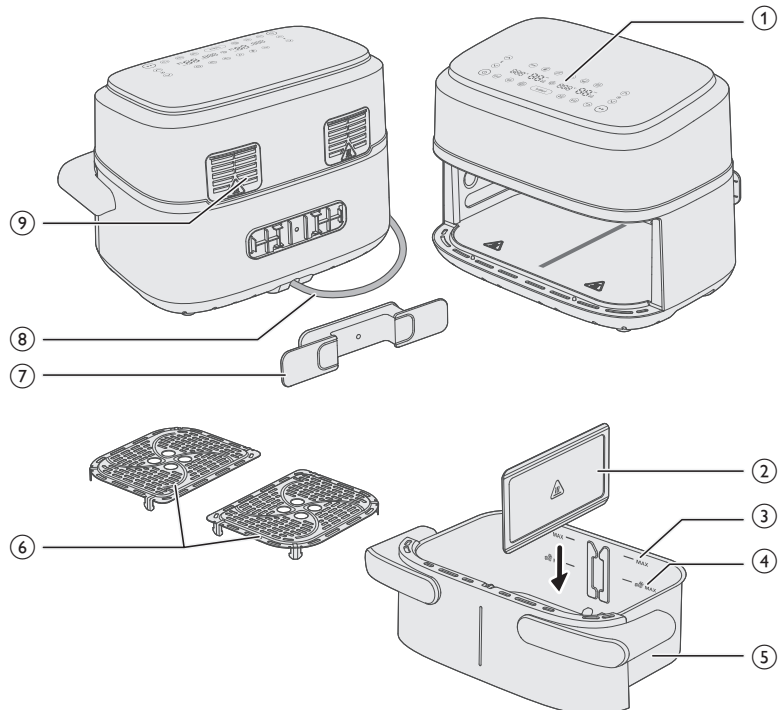
## Pendahuluan

Selamat bergabung dalam Keluarga Philips!

Untuk mendapatkan manfaat dukungan kami secara penuh, daftarkan produk Anda di **www.philips.com/welcome**.

Airfryer keranjang ganda dengan pemisah lepas-pasang memberikan Anda fleksibilitas dalam memilih panci dengan kapasitas yang berbeda. Anda dapat memasak 1–2 porsi makanan dengan pan kecil 3,55 l dan porsi makanan besar untuk seluruh keluarga dengan pan XXL 7,1 l tanpa pemisah. Selain itu, Anda dapat mengolah dua bahan makanan yang berbeda dengan suhu dan waktu memasak yang bervariasi, dan dapat selesai memasak pada waktu yang sama. Alat ini dilengkapi aplikasi HomeID yang dapat memberi Anda panduan langkah-langkah memasak dan ratusan resep hidangan yang menggugah selera dengan pengaturan khusus untuk airfryer keranjang ganda Anda. Unduh aplikasinya menggunakan kode QR yang tertera pada kemasan.

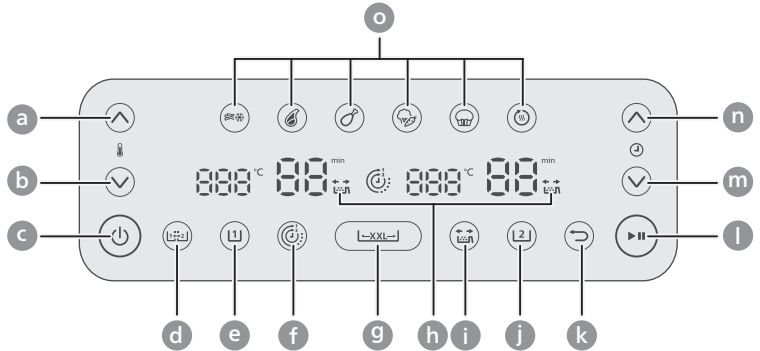
## Deskripsi umum



## Komponen utama

- 1 Panel kontrol
- 2 Pemisah lepas-pasang
- 3 Tanda MAX untuk bahan-bahan
- 4 Tanda MAX untuk camilan berbahan dasar kentang
- 5 Pan XXL 7,1 l
- 6 Pelat bawah
- 7 Tempat penyimpanan kabel
- 8 Kabel listrik
- 9 Lubang keluar udara

## Deskripsi panel kontrol



- a Suhu naik
- b Suhu turun
- c Tombol daya
- d Tombol fungsi salin
- e Tombol pan kiri
- f Tombol fungsi waktu
- g Tombol pan XXL
- h Indikator pengingat menggoyang
- i Tombol pengingat goyang
- j Tombol pan kanan
- k Tombol kembali
- l Tombol mulai/jeda
- m Tombol kurangi waktu
- n Tombol tambah waktu
- o Tombol preset

## Deskripsi fungsi



### Fungsi salin

Anda dapat mengatur waktu dan suhu untuk satu pan dan menyalin pengaturan ke pan lainnya dengan menekan tombol fungsi salin.



## Fungsi waktu

Secara otomatis menyinkronkan waktu memasak untuk memastikan kedua pan selesai memasak pada waktu yang sama, meski waktu memasaknya berbeda.



## Pengingat goyang

Tekan tombol pengingat goyang untuk mengaktifkan atau menonaktifkan peringatan yang akan mengingatkan Anda untuk menggoyang atau membalik makanan dua kali selama memasak untuk hasil yang lebih merata. Anda akan mendengar bunyi "bip" dan melihat ikon goyang berkedip di sebelah tampilan waktu.

## Preset

Alat ini memiliki 6 preset. Preset adalah program memasak yang memberikan rekomendasi suhu dan waktu memasak berdasarkan jumlah makanan tertentu. Selengkapnya, lihat bab "Memasak dengan Preset".



Kentang goreng beku



Steak



Paha ayam



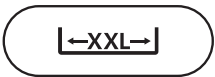
Sayuran



Kue/Muffin



Memanaskan



## Tombol pan XXL

Anda dapat memasak dalam satu pan XXL 7,1 l dengan melepaskan pemisah dan menekan tombol pan XXL.



## Tombol Kembali

Gunakan tombol kembali jika Anda salah memilih preset/fungsi.

## Pemberitahuan suara

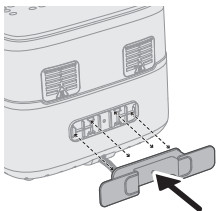
Terkadang, Anda akan mendengar suara, misalnya setelah proses memasak selesai atau ada tindakan yang diperlukan saat memasak, seperti menggoyang atau membalikkan makanan.

# Sebelum menggunakan alat untuk pertama kali

- 1 Lepaskan semua pembungkus.
- 2 Lepaskan semua stiker atau label (jika ada) dari alat.
- 3 Bersihkan alat sebelum digunakan pertama kali (lihat bab "Membersihkan").
- 4 Keluarkan tempat penyimpanan kabel dari dalam pan dan pasang di area yang ditentukan di bagian belakang alat hingga terdengar bunyi "klik".

## Perhatian

- Tempat penyimpanan kabel juga berfungsi sebagai pemberi jarak antara alat dan dinding untuk mencegah akumulasi panas.



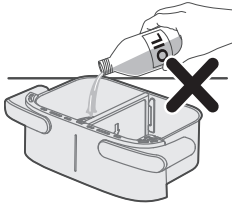
## Persiapan sebelum penggunaan pertama kali

Letakkan alat pada permukaan yang stabil, datar, rata, dan tahan panas.

### Catatan

- Jangan meletakkan benda apa pun di atas atau di samping alat. Hal ini dapat mengganggu aliran udara dan memengaruhi hasil penggorengan.
- Jangan taruh alat yang beroperasi di dekat atau di bawah benda yang dapat rusak oleh uap, seperti dinding dan lemari.

## Menggunakan alat

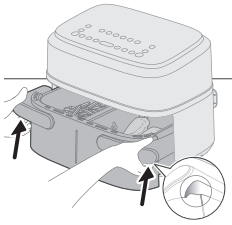


### Perhatian

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

### Catatan

- Selama atau setelah selesai memasak, jika Anda ingin mengeluarkan pan, pegang bagian berulir pada sisi gagang pan untuk mengeluarkan pan agar terhindar dari risiko luka bakar akibat aliran udara panas yang keluar dari alat.

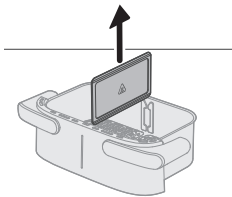


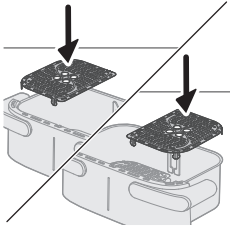
## Memasak dengan pan XXL

Untuk memasak makanan dalam porsi besar, lepaskan pemisah dan gunakan seluruh ruang memasak pan XXL 7,1 l.

### Memasak menggunakan tabel makanan

- 1 Lepaskan pemisah.

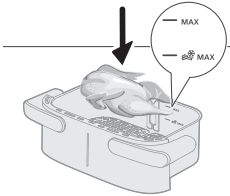




2 Pasang pelat bawah ke dalam pan.

#### Catatan

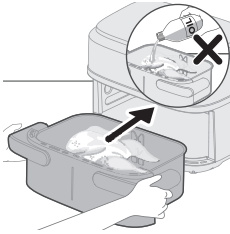
- Anda dapat sedikit menekan pelat bawah untuk memasangnya ke dalam pan.



3 Masukkan bahan-bahan ke dalam pan.

#### Catatan

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

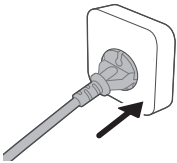


4 Masukkan kembali pan ke dalam airfryer.

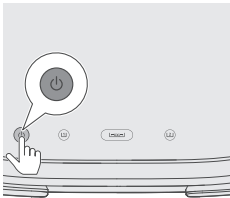
#### Perhatian

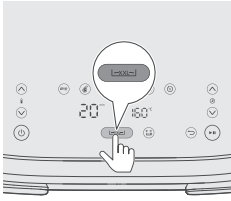
- **Jangan menyentuh pan atau keranjang selama dan sesaat setelah digunakan karena masih sangat panas.**

5 Colokkan steker ke stopkontak dinding.



6 Tekan tombol Nyala/Mati untuk menyalakan alat.

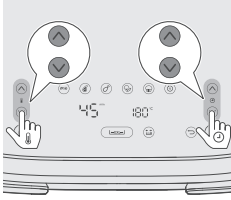




## 7 Tekan tombol XXL.

### Catatan

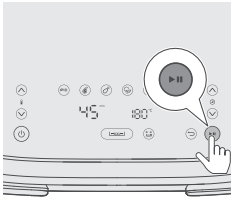
- Jangan pilih tombol Pan kiri (☹️) atau tombol Pan kanan (☹️) untuk memasak dengan pan XXL tanpa pemisah. Hal ini dapat menyebabkan hasil masakan kurang matang.



## 8 Tekan tombol suhu naik/turun dan tombol waktu naik/turun untuk memilih waktu dan suhu yang diinginkan (lihat tabel makanan).

### Tip

- Beberapa bahan perlu digoyang atau dibalik di tengah proses memasak (lihat 'Tabel memasak'). Untuk mengingatkan Anda agar menggoyang bahan makanan, tekan tombol pengingat goyang "😊" untuk mengaktifkan fungsi ini.



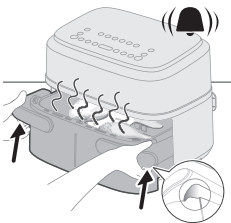
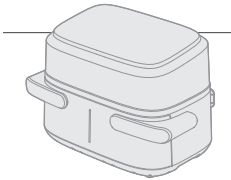
## 9 Tekan tombol Mulai/Jeda untuk memulai proses memasak.

### Catatan

- Jika bahan makanan perlu digoyang atau dibalik di tengah waktu memasak (bunyi "bip" akan terdengar dan pemberitahuan untuk menggoyang akan berkedip jika pengingat goyang diaktifkan), keluarkan pan beserta keranjangnya, lalu goyangkan di atas wastafel. Kemudian, masukkan kembali pan ke dalam alat.



## 10 Jika pewaktu berbunyi, artinya waktu memasak telah berakhir.



## 11 Pegang bagian berulir pada sisi gagang pan untuk mengeluarkan pan, lalu periksa apakah bahan-bahan makanan sudah matang.

### Perhatian

- Pan airfryer masih panas setelah proses memasak. Selalu letakkan pan di atas permukaan yang tahan panas (mis. tatakan) saat Anda mengeluarkannya dari alat.
- Selama atau setelah selesai memasak, jika Anda ingin mengeluarkan pan, pegang bagian berulir pada sisi gagang pan untuk mengeluarkan pan agar terhindar dari risiko luka bakar akibat aliran udara panas yang keluar dari alat.

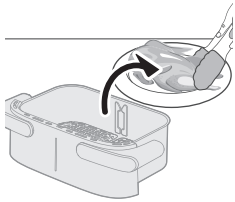
### Catatan

- Jika bahan-bahan makanan belum matang, cukup masukkan kembali pan ke dalam airfryer dan lanjutkan memasak beberapa menit lagi.

**12** Keluarkan bahan-bahan makanan dengan hati-hati dari dalam pan menggunakan penjepit makanan.

#### Perhatian

- **Jangan miringkan pan saat mengeluarkan bahan-bahan makanan karena keranjang dapat terjatuh dan minyak dapat menciprat.**
- **Pan, keranjang, rangka dalam, serta semua bahan makanan masih panas setelah proses memasak. Pan mungkin akan mengeluarkan uap, tergantung jenis bahan makanan yang dimasak.**
- **Jangan menyentuh pan atau keranjang selama dan sesaat setelah digunakan karena masih sangat panas.**



### Tabel makanan pan XXL

Takaran	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Catatan
---------	-----------	---------------	---------

Kentang goreng beku tipis (7x7 mm/0,3x0,3 inci) Porsi kecil	1.100 g	200	28	Matikan pengingat goyang, lalu goyangkan atau balik makanan secara manual pada menit ke-13, 17, 20, dan 24.  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	1.650 g	200	41	Matikan pengingat goyang, lalu goyangkan atau balik makanan secara manual pada menit ke-19, 23, 29, dan 35.  Goyangkan 4 kali selama proses memasak untuk mendapatkan hasil yang optimal pada kentang goreng porsi besar.
Kentang goreng rumahan (ketebalan 10x10 mm/0,4x0,4 inci)	800 g	180	28–33	Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.
Nuget ayam beku	800 g	200	17–22	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Lumpia beku	800 g	200	10–22	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.

Meatloaf	1.000 g	150	50–55	Gunakan aksesoris pemanggang kue.
Potongan daging tanpa tulang (sekitar 190 g/7 oz)	5 potong	200	18–20	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Paha ayam (sekitar 125 g/4,5 oz)	8 potong	180	25	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Dada ayam (sekitar 160 g/6 oz)	6 potong	180	18–21	Balik di tengah proses memasak.
Ikan utuh (sekitar 300–400 g/11–14 oz)	3–4 ekor	200	16–20	Balik di tengah proses memasak.
Filet ikan (sekitar 200 g/7 oz)	5 potong	200	15–20	
Sayuran (dirajang kasar)	1.200 g	180	18–22	Atur waktu memasak sesuai kebutuhan. Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Sayuran (dirajang kasar) Porsi besar	2.000 g	180	20	Matikan pengingat goyang, lalu goyangkan atau balik makanan secara manual pada menit ke-10 dan 15 selama proses memasak untuk mendapatkan hasil yang optimal pada sayuran porsi besar.
Muffin (sekitar 40 g/cup)	12 cup	160	15	
Kue	500 g	140	40–45	Gunakan aksesoris pemanggang kue. Bentuk adonan harus rata agar roti tidak menyentuh elemen pemanas saat mengembang. Periksa tingkat kematangan sebelum mengeluarkan roti.
Roti yang sudah dipanggang (sekitar 60 g/2,1 oz)	8 buah	180	8	

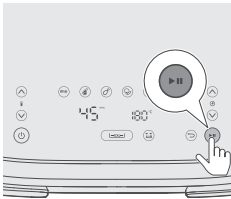
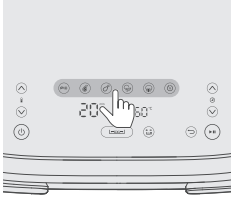
Roti	500 g	160	40–45	Gunakan aksesoris pemanggang kue. Bentuk adonan harus rata agar roti tidak menyentuh elemen pemanas saat mengembang. Periksa tingkat kematangan sebelum mengeluarkan roti.
Ayam utuh (1,4 kg)	1 ekor	180	40–50	Tekan ayam agar tetap relatif rata sebelum memasak. Jangan sampai melebihi garis Max agar ayam tidak menyentuh elemen pemanas selama memasak.
Kaki ayam dengan sayuran akar	2 kg	180	45–60	Goyangkan atau balik kaki ayam di tengah proses memasak.
Filet salmon utuh	1,5 kg	180	20–30	t/a
2x roti baget	1 kg	170	25–40	t/a
Kue cip coklat	450 g	180	15–25	t/a
Lasagna	2 kg	170	40–50	Tambahkan keju di atasnya di tengah proses memasak. Anda dapat menggunakan aksesoris pemanggang kue atau aksesoris apa pun yang pas dengan pan XXL.
Strudel apel	2 kg	170	30–45	t/a
Roti bulat	600 g	170	20–35	t/a
Bola daging dengan gnocchi panggang	2 kg	170	20–30	Bola daging diletakkan di pan dan gnocchi diletakkan bersama saus dan keju di aksesoris pemanggang kue; balik bola daging di tengah proses memasak
Rolade Turki dengan sayuran	2 kg	180	45–60	Goyangkan atau balik semuanya di tengah proses memasak.

## Memasak dengan preset

- Ikuti langkah 1 hingga 7 di bagian "Memasak menggunakan tabel makanan" untuk menyelesaikan langkah-langkah umum terlebih dahulu.
- Pilih preset.

### Tip

- Untuk beralih ke preset lain, tekan tombol Kembali atau batalkan pilihan tombol preset, lalu pilih preset yang diinginkan.



- Mulai proses memasak dengan menekan tombol Mulai/Jeda.

## Tabel preset pan XXL

	Ikon	Takaran	Suhu default °C	Waktu default mnt	Catatan
Kentang goreng beku		800 g	180	23	Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.
Bistik (150–200 g/5–7 oz)		8 potong	200	20	
Paha ayam (sekitar 125 g/4,5 oz)		10 potong	180	24	Goyangkan 1 kali, balik di tengah proses memasak.
Sayuran		1.200 g	180	20	Rajang kasar, goyangkan, atau balik di tengah proses memasak.
Kue/Muffin		500 g	140	40	Kue: Gunakan aksesoris pemanggang kue. Bentuk adonan harus rata agar kue tidak menyentuh elemen pemanas saat mengembang. Periksa tingkat kematangan sebelum mengeluarkan kue.
Memanaskan ulang			160	15	Atur waktu sesuai dengan jenis dan takaran makanan.

# Memasak dengan dua pan

## Memasak dengan Fungsi waktu

Jika memasak dua makanan dengan suhu dan waktu yang berbeda, gunakan **Fungsi waktu** untuk menyelesaikan proses memasak kedua makanan secara bersamaan.

1 Pasang pelat bawah ke dalam pan.

### Catatan

- Anda dapat sedikit menekan pelat bawah untuk memasangnya ke dalam pan.

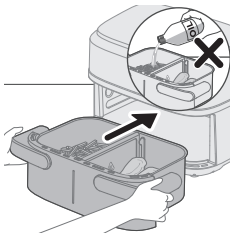
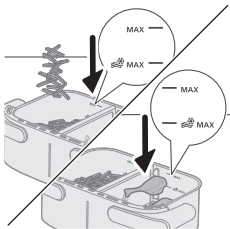
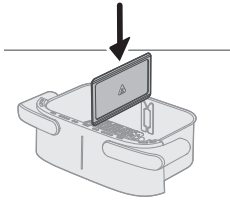
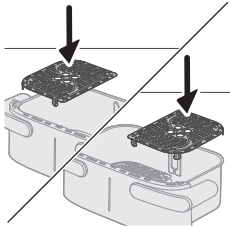
2 Pasang pemisah.

3 Masukkan dua bahan makanan, misalnya kentang goreng beku dan paha ayam ke dalam setiap keranjang.

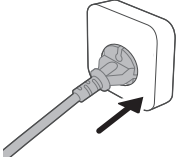
### Catatan

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

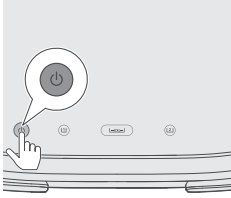
4 Masukkan kembali pan ke dalam airfryer.



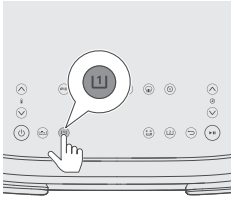
5 Colokkan steker ke stopkontak dinding.



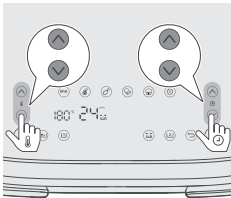
6 Tekan tombol Nyala/Mati untuk menyalakan alat.



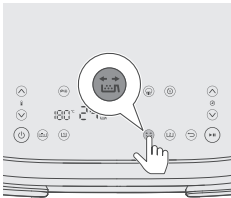
7 Pilih pan kiri. Indikator waktu dan suhu di sisi kiri akan mulai berkedip.

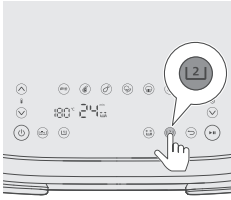


8 Tekan tombol suhu naik/turun dan tombol waktu naik/turun untuk memilih waktu dan suhu yang diinginkan.

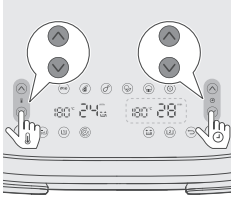


9 Tekan tombol pengingat goyang yang akan mengingatkan Anda untuk menggoyang bahan makanan selama proses memasak jika bahan makanan perlu digoyang atau dibalik selama proses memasak (Selengkapnya, lihat kolom Catatan pada Tabel Makanan.).

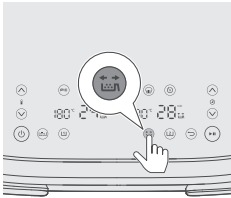




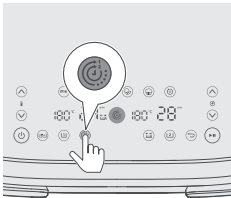
**10** Pilih pan kanan. Indikator waktu dan suhu di sisi kanan akan mulai berkedip.



**11** Tekan tombol suhu naik/turun dan tombol waktu naik/turun untuk memilih waktu dan suhu yang diinginkan.



**12** Tekan tombol pengingat goyang yang akan mengingatkan Anda untuk menggoyang bahan makanan selama proses memasak jika bahan makanan perlu digoyang atau dibalik selama memasak. Selengkapnya, lihat kolom Catatan pada Tabel Makanan.



**13** Tekan tombol Fungsi waktu agar proses memasak kedua makanan selesai secara bersamaan.

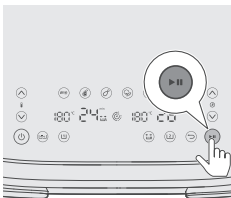
#### Catatan

- Jika Anda memasak dua jenis makanan dengan fungsi, suhu, dan waktu memasak yang berbeda, serta tidak harus selesai pada saat yang sama, Anda dapat melewati langkah ini.
- Saat memasak, jika Anda mengatur waktu untuk salah satu pan, Fungsi waktu akan dinonaktifkan, dan kedua pan akan beroperasi secara terpisah. Untuk mengaktifkan kembali Fungsi waktu, tekan tombol Mulai/Jeda, lalu tekan tombol Fungsi waktu dan tekan tombol Mulai/Jeda lagi untuk melanjutkan memasak.

**14** Tekan tombol Mulai/Jeda untuk memulai proses memasak.

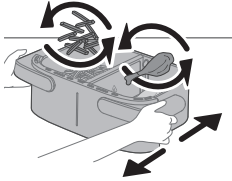
#### Tip

- Untuk menjeda kedua pan, tekan tombol Mulai/Jeda. Tekan lagi untuk melanjutkan proses memasak pada kedua pan.
- Untuk menjeda salah satu pan, pilih pan yang ingin dijeda terlebih dahulu, lalu tekan tombol Mulai/Jeda. Tekan lagi untuk melanjutkan memasak pada pan tersebut.
- Anda dapat menggunakan preset untuk satu pan dan pengaturan manual untuk pan lainnya.
- Proses memasak akan dijeda secara otomatis saat Anda mengeluarkan pan, dan dilanjutkan saat Anda memasukkannya kembali.

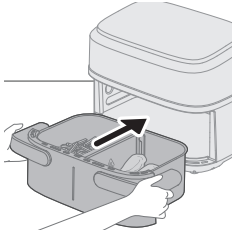




**15** Saat Anda mendengar sinyal suara dari pengingat goyang, keluarkan pan dengan memegang sisi gagang pan menggunakan kedua tangan.



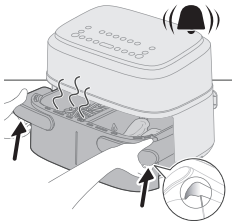
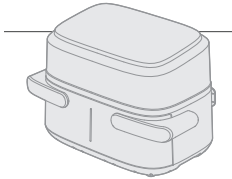
**16** Goyangkan pan di atas wastafel.



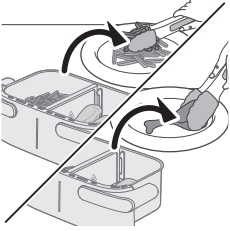
**17** Masukkan kembali pan ke alat.



**18** Jika pewaktu berbunyi, artinya waktu memasak telah berakhir.



**19** Pegang bagian berulir pada sisi gagang pan untuk mengeluarkan pan, lalu periksa apakah bahan-bahan makanan sudah matang. Jika belum, cukup masukkan kembali pan ke dalam airfryer dan tunggu beberapa menit lagi.

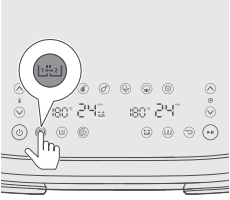


**20** Keluarkan bahan-bahan makanan dengan hati-hati dari dalam pan menggunakan penjepit makanan.

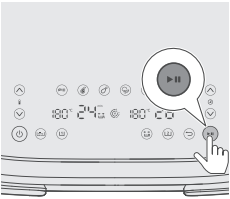
## Memasak dengan Fungsi salin

Fungsi salin dapat digunakan untuk memasak makanan yang sama atau berbeda dalam porsi besar dengan suhu dan waktu yang sama.

- 1 Ikuti langkah 1 hingga 9 dalam bab "Memasak dengan Fungsi waktu".
- 2 Tekan tombol Fungsi salin.



- 3 Tekan tombol Mulai/Jeda untuk memulai proses memasak.

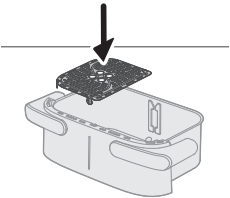


## Memasak dengan satu pan kecil

Untuk memasak satu porsi kecil makanan dengan satu pan kecil.

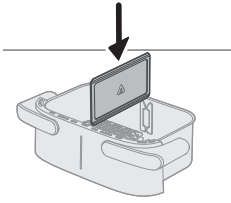
### Memasak menggunakan tabel makanan

- 1 Pasang pelat bawah ke dalam pan.

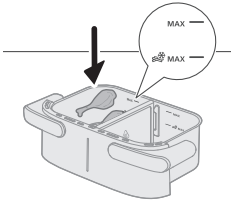


#### Catatan

- Anda dapat sedikit menekan pelat bawah untuk memasangnya ke dalam pan.



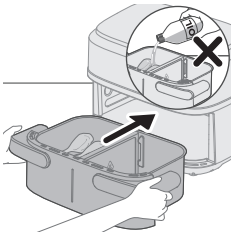
2 Pasang pemisah.



3 Masukkan bahan-bahan makanan ke dalam pan kiri.

**Catatan**

- Jangan melebihi jumlah yang sudah ditentukan di bagian 'Tabel makanan' atau mengisi pan berlebihan sampai melebihi tanda 'MAX' karena dapat memengaruhi kualitas hasil akhir masakan.

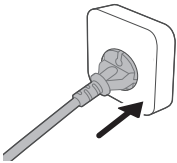


4 Masukkan kembali pan ke dalam airfryer.

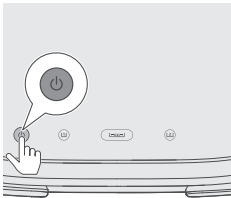
**Perhatian**

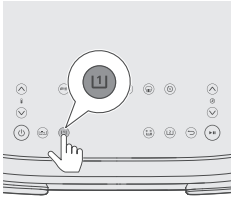
- **Jangan menyentuh pan atau keranjang selama dan sesaat setelah digunakan karena masih sangat panas.**

5 Colokkan steker ke stopkontak dinding.



6 Tekan tombol Nyala/Mati untuk menyalakan alat.

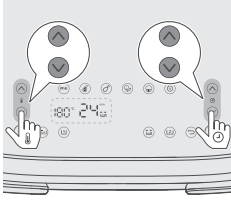




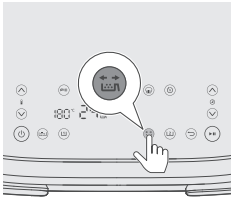
- 7 Pilih pan kiri. Indikator waktu dan suhu di sisi kiri akan mulai berkedip.

#### Catatan

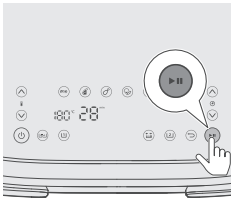
- Jangan pilih tombol "pan XXL" untuk memasak dengan satu pan kecil menggunakan pemisah. Hal ini dapat menyebabkan makanan terlalu matang dan konsumsi daya yang lebih besar.



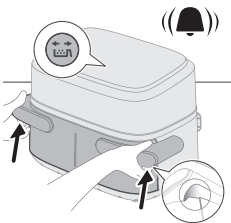
- 8 Tekan tombol suhu naik/turun dan tombol waktu naik/turun untuk memilih waktu dan suhu yang diinginkan (lihat tabel makanan).



- 9 Tekan tombol pengingat goyang yang akan mengingatkan Anda untuk menggoyang bahan makanan selama proses memasak jika bahan makanan perlu digoyang atau dibalik selama memasak. Selengkapnya, lihat kolom Catatan pada Tabel Makanan.

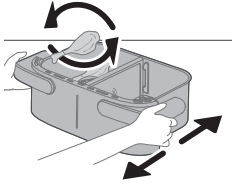


- 10 Tekan tombol Mulai/Jeda untuk memulai proses memasak.

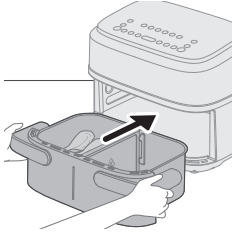


- 11 Saat Anda mendengar sinyal suara dari pengingat goyang, keluarkan pan dengan memegang sisi gagang pan menggunakan kedua tangan.

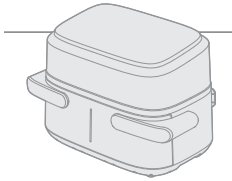
12 Goyangkan pan di atas wastafel.



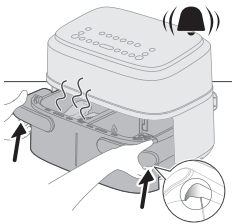
13 Masukkan kembali pan ke alat.



14 Jika pewaktu berbunyi, artinya waktu memasak telah berakhir.



15 Pegang bagian berulir pada sisi gagang pan untuk mengeluarkan pan, lalu periksa apakah bahan-bahan makanan sudah matang.



**Perhatian**

- Pan airfryer masih panas setelah proses memasak. Selalu letakkan pan di atas permukaan yang tahan panas (mis. tatakan) saat Anda mengeluarkannya dari alat.

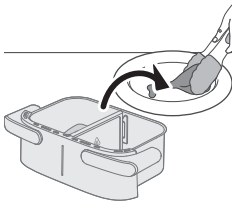
**Tip**

- Jika bahan-bahan makanan belum matang, cukup masukkan kembali pan ke dalam airfryer dan lanjutkan memasak beberapa menit lagi.

16 Keluarkan bahan-bahan makanan dengan hati-hati dari dalam pan menggunakan penjepit makanan.

**Perhatian**

- Jangan miringkan pan saat mengeluarkan bahan-bahan makanan karena keranjang dapat terjatuh dan air dapat menciprat.
- Pan, keranjang, rangka dalam, serta semua bahan makanan masih panas setelah proses memasak. Pan mungkin akan mengeluarkan uap, tergantung jenis bahan makanan yang dimasak.
- Jangan menyentuh pan atau keranjang selama dan sesaat setelah digunakan karena masih sangat panas.



**Tabel makanan satu pan**

	Takaran	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Catatan
Kentang goreng beku tipis (7x7 mm/0,3x0,3 inci) Porsi kecil	540 g	200	27	Matikan pengingat goyang, lalu goyangkan atau balik makanan secara manual pada menit ke-13, 16, 20, dan 23.  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	800 g	200	39	Matikan pengingat goyang, lalu goyangkan atau balik makanan secara manual pada menit ke-18, 23, 28, dan 33.  Goyangkan 4 kali selama proses memasak untuk mendapatkan hasil yang optimal pada kentang goreng porsi besar.
Kentang goreng rumahan (ketebalan 10x10 mm/0,4x0,4 inci)	400 g	180	30–35	Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.
Nuget ayam beku	400 g	200	20–22	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Lumpia beku	400 g	200	15–20	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Meatloaf	600 g	150	42–47	Gunakan aksesoris pemanggang kue.
Potongan daging tanpa tulang (sekitar 190 g/7 oz)	2 potong	200	18–22	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Paha ayam (sekitar 125 g/4,5 oz)	4 potong	180	26	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Dada ayam (sekitar 160 g/6 oz)	3 potong	180	21–23	Balik di tengah proses memasak.
Ikan utuh (sekitar 300–400 g/11–14 oz)	1 ekor	200	23–25	Balik di tengah proses memasak.

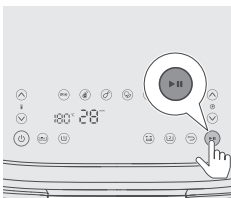
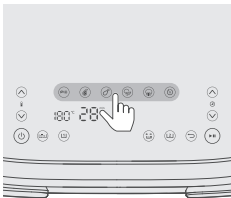
Filet ikan (sekitar 200 g/7 oz)	2 potong	200	24–27	
Sayuran (dirajang kasar)	860 g	180	21	Matikan pengingat goyang, lalu goyangkan atau balik makanan secara manual pada menit ke-10 dan 16 selama proses memasak untuk mendapatkan hasil yang optimal pada sayuran porsi besar.
Muffin (sekitar 40 g/cup)	6 cup	160	15	
Kue	300 g	160	40–45	Gunakan aksesori pemanggang kue. Bentuk adonan harus rata agar kue tidak menyentuh elemen pemanas saat mengembang. Periksa tingkat kematangan sebelum mengeluarkan kue.
Roti yang sudah dipanggang (sekitar 60 g/2,1 oz)	4 buah	180	8	

## Memasak dengan preset

- Ikuti langkah 1 hingga 7 dalam bab "Memasak menggunakan tabel makanan".
- Pilih preset.






### Tip

- Untuk beralih ke preset lain, tekan tombol Kembali atau batalkan pilihan tombol preset, lalu pilih preset yang diinginkan.



- 3 Mulai proses memasak dengan menekan tombol Mulai/Jeda.

## Tabel preset satu pan

	Ikun	Takaran	Suhu default °C	Waktu default mnt	Catatan
Kentang goreng beku		400 g	180	24	Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.
Bistik (150–200 g/5–7 oz)		4 potong	200	22	
Paha ayam (sekitar 125 g/4,5 oz)		5 potong	180	26	Goyangkan 1 kali, balik di tengah proses memasak.
Sayuran		500 g	180	18	Rajang kasar, goyangkan, atau balik di tengah proses memasak.
Kue/muffin (sekitar 50 g/2 oz)		6 buah/cup	160	20	Muffin: Gunakan cup muffin
Memanaskan ulang			160	16	Atur waktu sesuai dengan jenis dan takaran makanan.

#### Tip: Tetap hangat

- Anda dapat menghangatkan makanan menggunakan airfryer dengan mengatur suhu ke 80 derajat dan menyesuaikan waktunya sesuai keinginan. Sebaiknya jangan menghangatkan makanan lebih dari 30 menit karena hal ini dapat menurunkan kualitas makanan.
- Jika makanan seperti kentang goreng menjadi tidak garing selama mode Tetap hangat, Anda dapat mempersingkat waktu Tetap hangat dengan mematikan alat lebih awal. Atau, panaskan selama 2–3 menit pada suhu 180 °C agar kentang garing kembali.

## Membuat kentang goreng rumahan

Untuk membuat kentang goreng rumahan menggunakan airfryer:

- Anda memerlukan kentang kupas sebanyak 800 g/28 oz untuk pan XXL dan sebanyak 400 g/14 oz untuk satu pan.
  - Pilihlah jenis kentang yang sesuai.
  - Sebaiknya goreng kentang menggunakan airfryer dengan jumlah maks. 800 g/28 oz agar matang merata. Jumlah kentang yang terlalu banyak dapat membuat hasilnya kurang garing dibandingkan dengan jumlah yang lebih sedikit.
- 1 Kupas kentang dan potong memanjang (ketebalan 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci).
  - 2 Rendam potongan kentang dalam mangkuk berisi air minimal 30 menit.
  - 3 Tiriskan air dari mangkuk, lalu keringkan potongan kentang menggunakan serbet atau tisu dapur.
  - 4 Tuangkan satu sendok makan minyak goreng ke dalam mangkuk, masukkan potongan kentang ke dalam mangkuk, lalu goyangkan hingga semua potongan kentang terlapisi minyak.

- 5 Keluarkan kentang dari mangkuk menggunakan tangan atau spatula berongga agar tidak mengandung terlalu banyak minyak.

**Catatan**

- Jangan memiringkan mangkuk untuk menuang semua potongan kentang ke dalam keranjang agar sisa minyak di mangkuk tidak masuk ke dalam pan.
- 6 Masukkan potongan kentang ke dalam keranjang.

## Pembersihan

### Peringatan

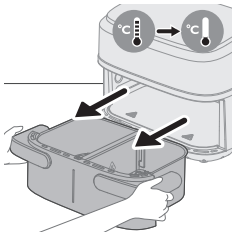
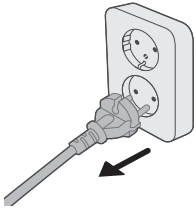
- **Tunggu hingga keranjang, pan, dan bagian dalam alat mendingin sebelum dibersihkan.**
- **Pan dan keranjang alat ini memiliki lapisan antilengket. Jangan gunakan peralatan dapur berbahan logam atau bahan pembersih yang bersifat abrasif karena hal ini dapat merusak lapisan antilengketnya.**

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.

### Tip

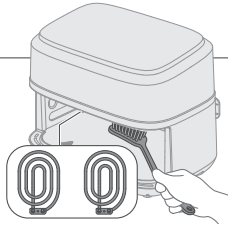
- Keluarkan pan dan keranjang agar airfryer lebih cepat dingin.



- 2 Buang lemak atau minyak yang mengendap di dasar pan.
- 3 Bersihkan pan, tatakan, dan pemisah menggunakan mesin pencuci piring. Anda juga dapat membersihkannya dengan air panas, sabun pencuci piring, dan spons nonabrasif (lihat "Tabel pembersihan").

### Tip

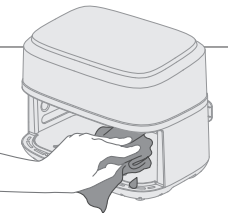
- Jika ada sisa makanan yang menempel di dalam pan atau keranjang, rendam dalam air panas dan sabun pencuci piring selama 10–15 menit. Dengan merendamnya, sisa makanan akan lebih mudah dibersihkan. Gunakan cairan pencuci piring yang dapat menghilangkan minyak dan lemak. Jika terdapat sisa minyak di dalam pan atau keranjang yang susah dibersihkan dengan air panas atau cairan pencuci piring, gunakan cairan penghilang lemak.
- 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 Bersihkan elemen pemanas menggunakan sikat pembersih untuk menghilangkan sisa makanan.




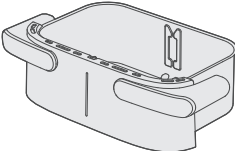
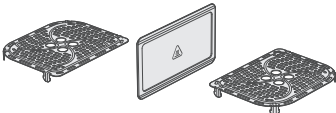


- 5 Untuk mencegah goresan, lap bagian luar alat secara perlahan menggunakan kain tidak kusut yang bersih dan lembut. Mulailah dengan menggunakan kain yang sedikit dibasahi dan lanjutkan dengan kain kering, jika perlu.



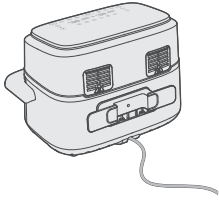
- 6 Bersihkan bagian dalam alat dengan air panas dan spons nonabrasif.

## Tabel pembersihan

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Penyimpanan

- 1 Cabut steker alat dari sumber listrik dan biarkan mendingin.



- 2 Pastikan semua komponen sudah bersih dan kering sebelum disimpan.
- 3 Gulung kabel di sekitar tempat penyimpanan kabel yang telah disediakan di bagian belakang alat.

#### Catatan

- Bawalah airfryer secara horizontal agar pan tidak terjatuh dan rusak.
- Selalu pastikan bagian airfryer yang dapat dilepas (mis. saringan bawah) terpasang dengan baik sebelum alat dibawa atau disimpan.

## Pemecahan masalah

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

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Bagian luar alat menjadi panas sewaktu alat digunakan.	Panas di bagian dalam alat akan menyebar ke dinding bagian luar.	Hal ini normal. Semua gagang dan kenop yang perlu digunakan saat mengoperasikan alat aman disentuh dan tidak panas.
		Pan, keranjang, dan bagian dalam alat akan menjadi panas saat alat dinyalakan untuk memastikan makanan matang sempurna. Bagian-bagian tersebut terlalu panas untuk disentuh.
		Jika Anda membiarkan alat menyala dalam waktu yang lama, beberapa bagian terlalu panas untuk disentuh. Area tersebut ditandai dengan ikon berikut:
		
		Selama Anda menyadari area panas tersebut dan tidak menyentuhnya, alat ini aman digunakan sepenuhnya.
Kentang goreng rumahan buatan saya tidak matang sesuai harapan.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang sesuai.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan jenis kentang yang sesuai. Jangan menyimpan kentang di tempat yang dingin, seperti di dalam kulkas. Pilihlah jenis kentang yang cocok digoreng sesuai keterangan padaemasannya.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
	Jumlah bahan-bahan di dalam keranjang terlalu banyak.	Ikuti petunjuk dalam buku panduan pengguna ini untuk membuat kentang goreng rumahan.
	Jenis bahan tertentu perlu digoyang di tengah proses memasak.	Ikuti petunjuk dalam buku panduan pengguna ini untuk membuat kentang goreng rumahan.
Airfryer tidak menyala.	Steker alat tidak dicolokkan ke sumber listrik.	Pastikan steker telah dicolokkan dengan benar ke stopkontak dinding.
	Beberapa alat menggunakan stopkontak yang sama.	Airfryer memiliki daya watt yang tinggi. Gunakan stopkontak lain dan periksa sekeringnya.
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.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Layar airfryer menampilkan "E1".	Perangkat rusak/cacat.	Hubungi saluran siaga layanan Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.
	Airfryer disimpan di tempat dengan suhu yang terlalu dingin.	Alat terlalu dingin. Biarkan suhunya mendingin hingga suhu ruangan selama setidaknya 60 menit sebelum digunakan. Jika masalah berlanjut, hubungi saluran siaga layanan Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.
Layar airfryer menampilkan "E2".	Pemisah tidak dipasang.	Pasang pemisah.
	Tanda "E2" akan muncul dan menghentikan proses memasak ketika satu pan kecil berhenti memasak dan pan kecil lainnya langsung mulai memasak.	Keluarkan pan dan biarkan suhunya mendingin hingga suhu ruangan selama 2 menit, lalu masukkan kembali untuk menyiapkan proses memasak dengan pan kecil lainnya.
Layar airfryer menampilkan "E4–E12".	Alat mungkin mengalami kegagalan fungsi.	Cabut dan colokkan kembali steker alat. Jika masalah berlanjut, hubungi saluran siaga Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

# Kandungan

<b>Arahan keselamatan penting</b> _____	63
Bahaya _____	63
Amaran _____	64
Awas _____	65
Medan elektromagnet (EMF) _____	66
<b>Mengitar semula</b> _____	66
<b>Jaminan dan sokongan</b> _____	67
<b>Pengenalan</b> _____	67
<b>Perihal umum</b> _____	68
Bahagian utama _____	68
Perihal panel kawalan _____	69
<b>Perihal fungsi</b> _____	69
<b>Sebelum penggunaan pertama</b> _____	70
<b>Persediaan sebelum penggunaan pertama kali</b> _____	71
<b>Menggunakan perkakas</b> _____	71
Memasak di dalam kualiti XXL _____	71
Memasak di dalam dwikualiti _____	78
Memasak di dalam satu kualiti kecil _____	83
<b>Pembersihan</b> _____	90
Meja pembersihan _____	92
<b>Penyimpanan</b> _____	92
<b>Menyelesaikan masalah</b> _____	92

## Arahan keselamatan penting

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

### Bahaya

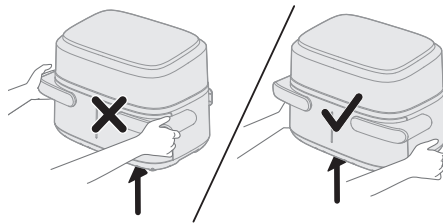
- Jangan letakkan perkakas di atas atau berdekatan dengan dapur gas panas atau semua jenis dapur elektrik dan plat masak elektrik atau ketuhar yang panas.
- Jangan sesekali tenggelamkan perkakas ke dalam air atau membilasnya di bawah air paip.
- Jangan biarkan sebarang air atau cecair lain masuk ke dalam perkakas untuk mengelakkan berlakunya kejutan elektrik.
- Masukkan ramuan yang akan digoreng di dalam kualiti untuk mengelakkannya daripada tersentuh dengan elemen pemanasan.
- Jangan tutup bukaan saluran masuk udara dan saluran keluar udara semasa perkakas sedang beroperasi.
- Jangan isi kualiti dengan minyak kerana ia boleh menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan gunakan perkakas jika palam, kord sesalur atau perkakas rosak.

- Jangan sentuh bahagian dalam perkakas semasa perkakas beroperasi.
- Jangan sekali-kali letakkan jumlah makanan yang melebihi paras maksimum yang dinyatakan dalam kualiti.
- Sentiasa pastikan pemanas adalah bebas dan tiada makanan yang tersekat di dalam pemanas.
- Sebelum penggunaan kali pertama, pemegang kord mesti dipasangkan pada peranti.
- Berhati-hati apabila membersihkan bahagian atas ruang memasak, elemen pemanasan yang panas, pinggir bahagian logam.
- Jangan pasang palam sebelum mengeluarkan bahan pembungkusan dan pemegang kord di dalam laci.

## Amaran

- 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.
- 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 10cm 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. Kekalkan tangan dan muka anda pada jarak yang selamat dari stim dan dari bukaan saluran keluar udara. Selain itu, berhati-hati dengan stim dan udara panas yang dilepaskan pada kedudukan pemegang 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.
- Jangan isikan kualiti dengan minyak.
- 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.

- Memandangkan Airfryer mempunyai ruang yang besar, perkakas ini menjadi berat apabila penuh dengan makanan. Jangan sekali-kali gunakan sebelah tangan untuk memegang pemegang.
- Jangan gunakan perkakas untuk apa-apa jua tujuan lain selain yang diterangkan dalam manual pengguna ini dan gunakan aksesori Philips yang asli sahaja.
- Jangan biarkan perkakas ini dikendalikan tanpa dijaga.
- Kualiti, pembahagi dan aksesori yang diletakkan di dalam ruang memasak akan menjadi panas semasa dan selepas penggunaan perkakas, sentiasa kendalikan secara berhati-hati.
- Bersihkan bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya sebelum anda menggunakan perkakas buat pertama kali. Rujuk arahan yang tersedia dalam talian untuk manual penggunaan.
- Jangan gunakan pemegang kualiti untuk memegang perkakas.



- Pemegang kord juga berfungsi sebagai peruang yang mewujudkan jarak di antara perkakas dengan dinding untuk mencegah pengumpulan haba. Jangan sekali-kali keluarkan peruang ini.
- Jangan letakkan kualiti di atas panel UI kerana kualiti boleh jatuh dan menyebabkan kecederaan.

## Awas

- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan biasa di rumah sahaja. Perkakas tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam persekitaran seperti dapur kakitangan di kedai, pejabat, ladang atau persekitaran kerja yang lain. Perkakas juga tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, inap sarapan dan persekitaran kediaman lain.
- Tanggalkan perkakas daripada bekalan kuasa setiap kali perkakas dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum memasang, menanggalkan bahagian, menyimpan atau membersihkan perkakas.
- Letak perkakas di atas permukaan mendatar yang rata dan stabil.
- Jika perkakas digunakan dengan cara yang tidak betul, atau untuk tujuan profesional atau separa profesional, atau jika ia tidak digunakan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips menolak sebarang liabiliti terhadap sebarang kerosakan yang berlaku.
- Kembalikan perkakas ke pusat servis yang dibenarkan oleh Philips setiap kali anda hendak mendapatkan pemeriksaan atau pembaikan. Jangan cuba baiki perkakas itu sendiri, jika tidak jaminannya menjadi tidak sah.
- Cabut palam perkakas selepas setiap penggunaan.
- Sejukkan perkakas selama lebih kurang 30 minit sebelum anda menggunakan atau mencuci perkakas.

- Pastikan ramuan yang disediakan di dalam perkakas ini menjadi kuning keemasan dan bukan berwarna gelap atau coklat.
- Keluarkan sisa yang terbakar. Jangan goreng ubi kentang segar pada suhu yang melebihi 180°C (untuk mengurangkan penghasilan akrilamida).
- Pastikan makanan dimasak sepenuhnya di dalam Airfryer.
- Berhati-hati semasa menuang makanan yang telah dimasak dan berhati-hati agar aksesori tidak terjatuh keluar.
- Apabila menggunakan kualiti XXL, pastikan program kiri dan kanan adalah sama.
- 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 terjuntai 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.

## Medan elektromagnet (EMF)

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

## Mengitar semula



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



# Jaminan dan sokongan

Versuni 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://home.id/support)**.

## Pengenalan

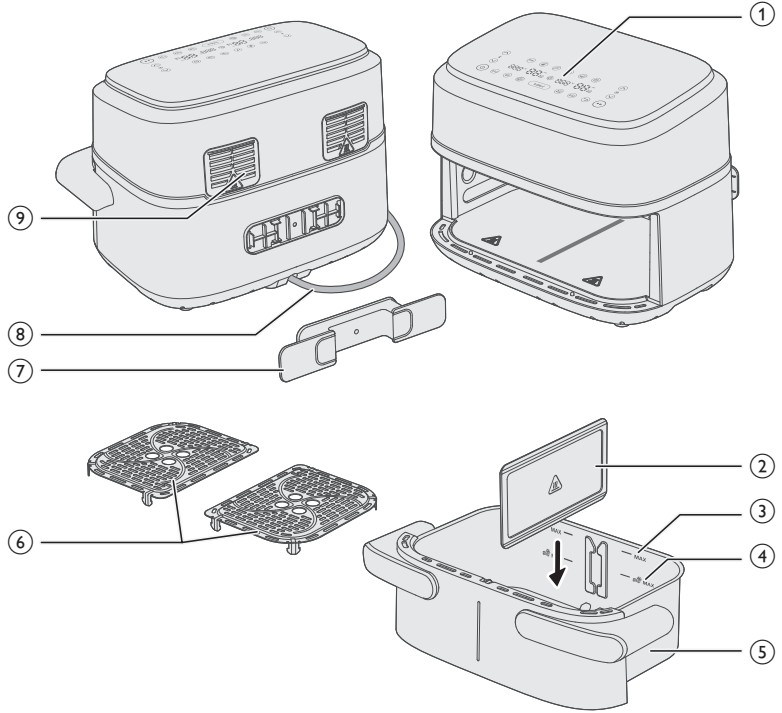
Tahniah dan selamat datang ke Keluarga Philips!

Untuk mendapatkan manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang kami tawarkan, daftarkan produk anda melalui **[www.philips.com/welcome](https://www.philips.com/welcome)**.

Airfryer dwibakul dengan pembahagi boleh tanggal memberi anda kefleksibelan untuk memilih kualiti dengan kapasiti yang berbeza. Anda boleh memasak 1-2 hidangan makanan di dalam kualiti kecil bersaiz 3.55 L dan hidangan makanan yang besar untuk seluruh keluarga di dalam kualiti XXL 7.1 L tanpa pembahagi. Selain itu, anda boleh menyediakan dua ramuan yang berbeza dengan pelbagai suhu memasak dan masa memasak, kemudian masakan disiapkan pada masa yang sama.

Perkakas ini disertakan dengan aplikasi HomeID yang memberi anda panduan langkah demi langkah dan ratusan hidangan yang menyelerakan dengan tetapan tertentu untuk Airfryer dwibakul anda. Muat turun aplikasi menggunakan kod QR pada bungkusan.

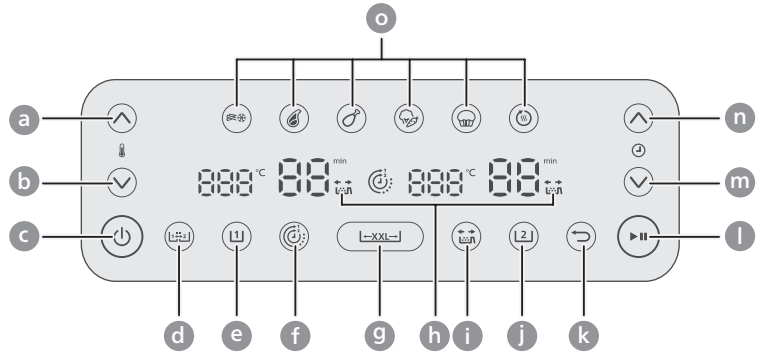
## Perihalan umum



## Bahagian utama

- 1 Panel kawalan
- 2 Pembahagi boleh tanggal
- 3 Penanda MAX untuk ramuan
- 4 Penanda MAX untuk snek sejuk beku berasaskan kentang
- 5 Kualiti XXL 7.1 L
- 6 Plat bawah
- 7 Pemegang kord
- 8 Kord kuasa
- 9 Saluran Keluar Udara

## Perihalan panel kawalan



- a Suhu naik
- b Suhu turun
- c Butang hidup/mati
- d Butang fungsi salin
- e Butang kualiti kiri
- f Butang fungsi masa
- g Butang kualiti XXL
- h Penanda peringatan goncang
- i Butang peringatan goncang
- j Butang kualiti kanan
- k Butang kembali
- l Butang mula/jeda
- m Butang masa turun
- n Butang masa naik
- o Butang praset

## Perihalan fungsi



### Fungsi salin

Anda boleh menetapkan masa dan suhu bagi satu kualiti dan menyalin tetapan tersebut untuk kualiti lain dengan menekan butang fungsi salin.



### Fungsi masa

Menyegerakkan masa memasak secara automatik untuk memastikan kedua-dua kualiti akan siap memasak pada masa yang sama, walaupun masa memasak berbeza.



## Peringatan goncang

Tekan butang peringatan goncang untuk menayangkan atau menyembunyikan amaran yang mengingatkan anda untuk menggoncang atau membalikkan makanan anda dua kali semasa memasak untuk mendapatkan hasil yang lebih sekata. Anda akan mendengar bunyi "bip" dan melihat ikon goncang berkelip di sebelah paparan masa.

## Praset

Anda boleh memilih daripada 6 praset. Praset ialah program memasak yang memberikan cadangan suhu dan masa memasak berdasarkan jumlah makanan tertentu. Untuk mendapatkan butiran lanjut, lihat bab "Memasak dengan Praset".



Kentang goreng beku



Stik



Drumstick ayam



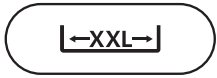
Sayur campuran



Kek/Mufin



Panaskan semula



## Butang kualiti XXL

Anda boleh memasak di dalam satu kualiti XXL 7.1 L dengan mengeluarkan pembahagi dan menekan butang kualiti XXL.



## Butang Kembali

Gunakan butang kembali jika anda tersilap memilih praset/fungsi.

## Pemberitahuan bunyi

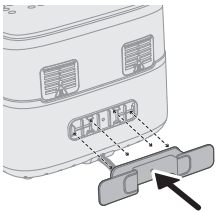
Kadangkala anda akan mendengar bunyi, contohnya apabila perkakas selesai memasak atau apabila tindakan diperlukan semasa memasak, seperti menggoncang atau menerbalikkan makanan.

# Sebelum penggunaan pertama

- 1 Tanggalkan semua bahan pembungkusan.
- 2 Tanggalkan sebarang pelekat atau label (jika berkenaan) daripada perkakas.
- 3 Bersihkan perkakas dengan teliti sebelum digunakan buat kali pertama (lihat bab "pembersihan").
- 4 Keluarkan pemegang kord daripada kualiti dan pasang di tempat yang ditetapkan di bahagian belakang peranti dengan mengklik pada tempatnya.

## Awas

- Pemegang kord juga berfungsi sebagai peruang yang mewujudkan jarak di antara perkakas dengan dinding untuk mencegah pengumpulan haba.



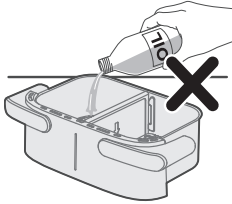
## Persediaan sebelum penggunaan pertama kali

Letakkan perkakas di atas permukaan yang stabil, mendatar, rata dan tahan haba.

### Nota

- Jangan letak apa jua item di atas perkakas atau di sisi perkakas. Ini boleh mengganggu laluan udara dan menjejaskan penggorengan.
- Jangan letak perkakas yang sedang beroperasi berdekatan atau di bawah objek yang mungkin boleh dirosakkan oleh stim seperti dinding dan almari.

## Menggunakan perkakas

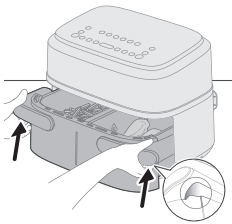


### Awas

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

### Nota

- Semasa memasak atau sebaik sahaja selepas memasak, jika anda mahu menarik kuali keluar, sila pegang kedudukan alur pada pemegang sisi untuk mengeluarkan kuali, untuk mengelakkan daripada melecur akibat aliran udara panas yang keluar daripada perkakas.

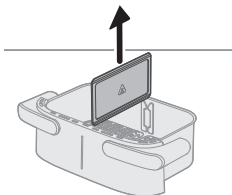


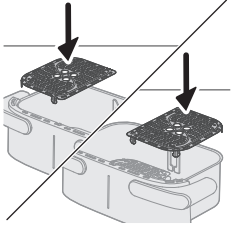
## Memasak di dalam kuali XXL

Untuk memasak hidangan besar bagi satu jenis makanan, keluarkan pembahagi dan gunakan seluruh ruang memasak dalam kuali XXL 7.1 L.

### Memasak berpandukan jadual makanan

- 1 Keluarkan pembahagi.

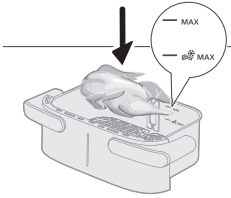




2 Letakkan plat bawah ke dalam kuali di tempatnya.

**Nota**

- Mengenakan sedikit daya untuk menempatkan plat bawah ke dalam kuali adalah biasa.



3 Letakkan ramuan ke dalam kuali.

**Nota**

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

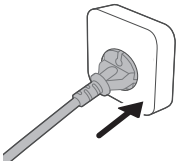


4 Letakkan kuali ke dalam Airfryer.

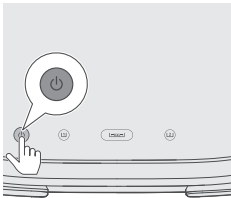
**Awas**

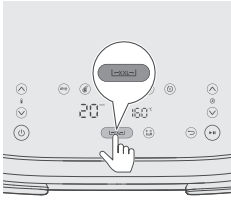
- **Jangan sentuh kuali atau bakul semasa dan seketika selepas menggunakannya kerana kuali dan bakul mungkin sangat panas.**

5 Pasang palam pada soket dinding.



6 Tekan butang Hidup/Mati kuasa untuk menghidupkan perkakas.

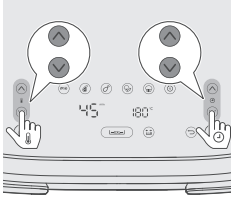




## 7 Tekan butang XXL.

### Nota

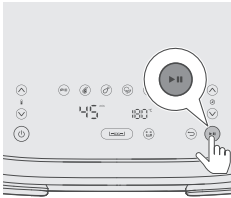
- Jangan pilih butang kualiti Kiri (☹️) atau butang kualiti Kanan (😊) jika anda hendak memasak menggunakan kualiti XXL tanpa pembahagi. Jika tidak, hasil masakan anda mungkin tidak cukup masak.



## 8 Tekan butang suhu naik/turun dan butang masa naik/turun untuk memilih masa dan suhu yang diperlukan (sila lihat jadual makanan).

### Petua

- Sesetengah ramuan perlu digoncangkan atau dikacau selepas separuh masa memasak (lihat 'Jadual makanan'). Untuk mengingatkan anda agar menggoncang ramuan, tekan butang peringatan goncang (🔔) untuk menayangkan fungsi ini.



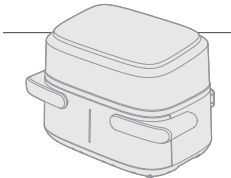
## 9 Tekan butang Mula/Jeda untuk memulakan proses memasak.

### Nota

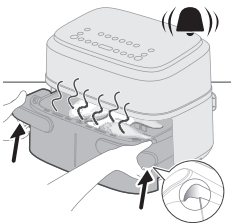
- Jika ramuan perlu digoncang atau diterbalikkan selepas separuh masa memasak (bunyi "bip" dan pemberitahuan goncang akan berkelip jika peringatan goncang didayakan), tarik kualiti dengan bakul keluar dan goncangkan di atas singki. Kemudian letakkan semula kualiti ke dalam perkakas.



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



## 11 Pegang kedudukan alur pada pemegang sisi untuk menarik keluar kualiti dan periksa sama ada ramuan sudah masak.



### Awas

- **Kualiti Airfryer akan menjadi panas selepas proses memasak. Sentiasa letakkan kualiti di atas permukaan yang tahan haba (cth. tungku besi dan lain-lain) apabila anda mengeluarkan kualiti daripada perkakas.**
- **Semasa memasak atau sebaik sahaja selepas memasak, jika anda mahu menarik kualiti keluar, sila pegang kedudukan alur pada pemegang sisi untuk mengeluarkan kualiti, untuk mengelakkan daripada melecur akibat aliran udara panas yang keluar daripada perkakas.**

### Nota

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

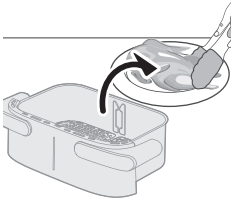
**12** Keluarkan ramuan daripada kualiti dengan berhati-hati menggunakan penyepit barbeku.

#### Awas

- **Jangan sengetkan kualiti semasa mengeluarkan ramuan kerana bakul boleh terjatuh dan minyak mungkin terpercik.**
- **Selepas proses memasak, kualiti, bakul, perumah dalaman dan ramuan adalah panas. Bergantung pada jenis ramuan di dalam Airfryer, stim akan keluar dari kualiti.**
- **Jangan sentuh kualiti atau bakul semasa dan seketika selepas menggunakannya kerana kualiti dan bakul mungkin sangat panas.**

### Jadual makanan kualiti XXL

	Jumlah makanan	Suhu (°C)	Masa (minit)	Nota
Kentang goreng nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 inci) Hidangan kecil	1100g	200	28	Matikan peringatan goncang dan goncang secara manual atau terbalikkan makanan dengan segera pada titik masa 13, 17, 20 dan 24 minit. Goncangkan 4 kali semasa proses memasak untuk mencapai prestasi memasak optimum bagi hidangan kentang jejari yang kecil.
Kentang goreng nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 inci) Hidangan besar	1650g	200	41	Matikan peringatan goncang dan goncang secara manual atau terbalikkan makanan dengan segera pada titik masa 19, 23, 29 dan 35 minit. Goncangkan 4 kali semasa proses memasak untuk mencapai prestasi memasak optimum bagi hidangan kentang jejari yang besar.
Kentang jejari buatan sendiri (ketebalan 10x10 mm/0.4x0.4 in)	800g	180	28-33	Goncang, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak



Ketulan ayam dibekukan	800g	200	17-22	goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Popia beku	800g	200	10-22	goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Lof daging	1000g	150	50-55	Gunakan aksesori membakar
Potongan daging tanpa tulang (kira-kira 190 g/7 oz)	5 keping	200	18-20	goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Paha ayam (kira-kira 125 g/4.5 auns)	8 keping	180	25	goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Dada ayam (kira-kira 160 g/6 auns)	6 keping	180	18-21	Terbalikkan selepas separuh masa memasak
Seekor ikan (kira-kira 300-400 g/11-14 auns)	3-4 keping	200	16-20	Terbalikkan selepas separuh masa memasak
Kepingan ikan (anggaran 200 g/7 oz)	5 keping	200	15-20	
Sayur campuran (dicincang kasar)	1200g	180	18-22	Tetapkan masa memasak mengikut cita rasa anda. Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Sayur campuran (dicincang kasar) Hidangan besar	2000g	180	20	Matikan peringatan goncang dan goncang secara manual atau kacau makanan dengan segera pada titik masa 10 dan 15 minit semasa proses memasak untuk mencapai prestasi memasak optimum bagi hidangan sayur campuran yang besar.
Mufin (anggaran 40 g/keping)	12 keping	160	15	

Kek	500g	140	40-45	Gunakan aksesori membakar. Bentuk adunan mestilah serata mungkin untuk mengelakkan muffin menyentuh elemen pemanasan semasa menaik, periksa tahap kemasakan sebelum anda mengeluarkan muffin.
Roti/roti gulung prabakar (anggaran 60 g/2.1 oz)	8 keping	180	8	
Roti buatan sendiri	500g	160	40-45	Gunakan aksesori membakar. Bentuk adunan mestilah serata mungkin untuk mengelakkan muffin menyentuh elemen pemanasan semasa menaik, periksa tahap kemasakan sebelum anda mengeluarkan muffin.
Seekor ayam (1.4 kg)	1 keping	180	40-50	Tekan seluruh ayam untuk mengekalkan badannya dalam keadaan yang agak rata sebelum memasak. Cuba jangan lepasi garis Max untuk mengelakkan seluruh ayam daripada menyentuh elemen pemanasan semasa memasak.
Sepaha penuh ayam dengan sayuran berumbi	2 kg	180	45-60	Goncang/Terbalikkan sepaha penuh ayam selepas separuh masa memasak
Sekeping filet salmon	1.5 kg	180	20-30	t/b
2 x roti Perancis segar	1 kg	170	25 -40	t/b
Biskut cip coklat	450 g	180	15 -25	t/b

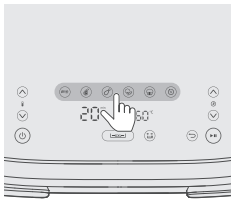
Lasagna	2 kg	170	40-50	Tambah keju di bahagian atas selepas separuh masa memasak, anda boleh menggunakan aksesori membakar atau sebarang bentuk aksesori yang muat di dalam kualiti XXL
Strudel Apple	2 kg	170	30-45	t/b
Roti gulung segar	600 g	170	20-35	t/b
Bebola daging dengan gnocchi bakar	2 kg	170	20-30	Bebola daging diletakkan di dalam kualiti dan gnocchi diletakkan bersama sos dan keju di dalam aksesori membakar; terbalikkan bebola daging selepas separuh masa memasak
Ayam belanda gulung dengan sayuran	2 kg	180	45-60	Goncang/Terbalikkan kesemuanya selepas separuh masa memasak

## Memasak dengan praset

- Ikut langkah 1 hingga 7 dalam bahagian "Memasak berpandukan jadual makanan" untuk menyelesaikan langkah biasa dahulu.
- Pilih praset.

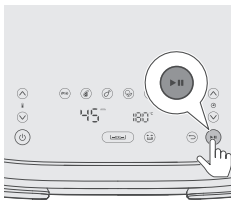
### Petua

- Untuk menukar kepada praset lain, tekan butang Kembali atau nyahpilih butang praset, kemudian, pilih praset yang diperlukan.









- Mulakan proses memasak dengan menekan butang Mula/Jeda.

## Jadual praset kualiti XXL



Ikun	Jumlah makanan	Suhu lalai °C	Masa lalai-min	Nota
------	----------------	---------------	----------------	------

Kentang goreng beku		800g	180	23	Goncang, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak
Stik (150-200 g/5-7 oz)		8 keping	200	20	
Paha ayam (kira-kira 125 g/4.5 oz)		10 keping	180	24	goncang 1 kali, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Sayur Campuran		1200g	180	20	Dicincang kasar, Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Kek/Mufin		500g	140	40	Kek: Gunakan aksesori memasak bentuk adunan mestilah serata mungkin untuk mengelakkan kek menyentuh elemen pemanasan semasa menaik, periksa tahap kemasakan sebelum anda mengeluarkan kek
Panaskan semula			160	15	Laraskan masa mengikut jenis makanan dan jumlah makanan

## Memasak di dalam dwikuali

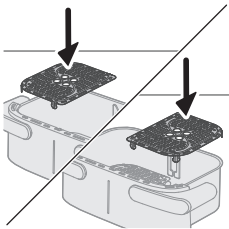
### Memasak dengan fungsi Masa

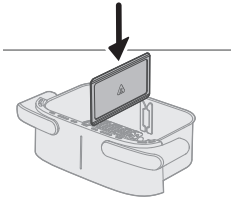
Jika memasak dua makanan dengan suhu dan masa yang berbeza, gunakan **fungsi Masa** untuk menyiapkan kedua-dua hidangan pada masa yang sama.

**1** Letakkan plat bawah ke dalam kuali di tempatnya.

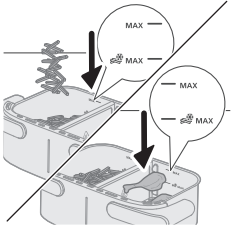
#### Nota

- Mengenakan sedikit daya untuk menempatkan plat bawah ke dalam kuali adalah biasa.





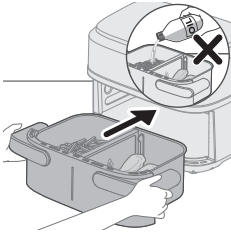
2 Masukkan pembahagi.



3 Letakkan dua ramuan, contohnya, kentang jejeri beku dan paha ayam ke dalam bakul yang berbeza.

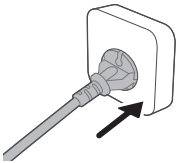
#### Nota

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

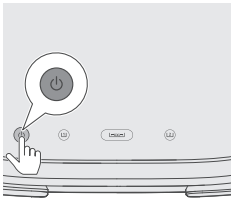


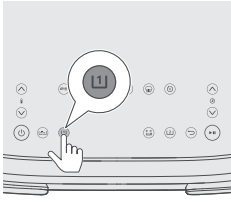
4 Letakkan kuali ke dalam Airfryer.

5 Pasang palam pada soket dinding.

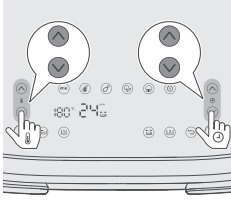


6 Tekan butang Hidup/Mati kuasa untuk menghidupkan perkakas.

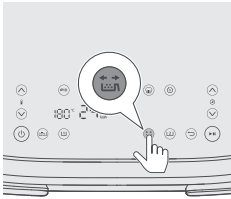




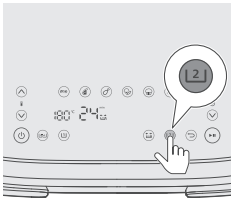
7 Pilih kualiti kiri. Penanda masa dan suhu pada sebelah kiri akan mula berkelip.



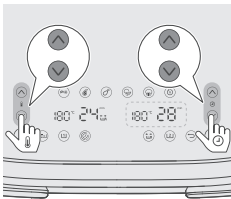
8 Tekan butang suhu naik/turun dan butang masa naik/turun untuk memilih masa dan suhu yang diperlukan.



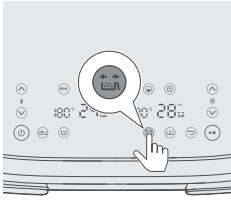
9 Tekan butang peringatan goncang agar anda diingatkan untuk menggoncang makanan anda semasa proses memasak jika ramuan perlu digoncang atau diterbalikkan semasa memasak (Untuk maklumat lanjut, lihat lajur Nota dalam Jadual Makanan).



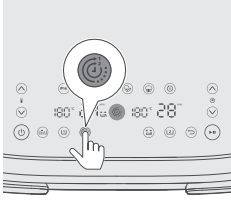
10 Pilih kualiti kanan. Penanda masa dan suhu di sebelah kanan akan mula berkelip.



11 Tekan butang suhu naik/turun dan butang masa naik/turun untuk memilih masa dan suhu yang diperlukan.



- 12** Tekan butang peringatan goncang agar anda diingatkan untuk menggoncang makanan anda semasa proses memasak jika ramuan perlu digoncang atau diterbalikkan semasa memasak. Untuk maklumat lanjut, lihat lajur Nota dalam Jadual Makanan.



- 13** Tekan butang fungsi Masa untuk memastikan kedua-dua hidangan siap dimasak pada masa yang sama.

#### Nota

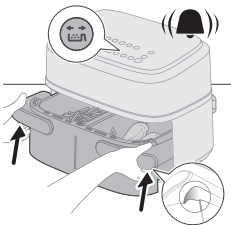
- Jika anda memasak dua jenis makanan dengan fungsi, suhu dan masa memasak yang berbeza dan masakan tidak perlu siap pada masa yang sama, anda boleh melangkaui langkah ini.
- Semasa memasak, jika anda melaraskan masa untuk satu kualiti, fungsi Masa akan dinyahdayakan dan kedua-dua kualiti akan berfungsi secara berasingan. Untuk mengaktifkan semula fungsi Masa, tekan butang Mula/Jeda, kemudian tekan butang fungsi Masa dan tekan butang Mula/Jeda sekali lagi untuk menyambung semula proses memasak.

- 14** Tekan butang Mula/Jeda untuk memulakan proses memasak.

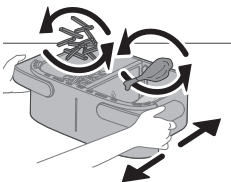
#### Petua

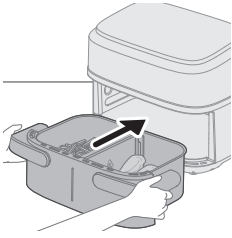
- Untuk menjeda kedua-dua kualiti, tekan butang Mula/Jeda. Tekan sekali lagi untuk meneruskan proses memasak untuk kedua-dua kualiti.
- Untuk menjeda satu kualiti sahaja, pilih kualiti tersebut dahulu, kemudian tekan butang Mula/Jeda. Tekan sekali lagi untuk meneruskan proses memasak untuk kualiti tersebut.
- Anda boleh gunakan praset untuk satu kualiti dan tetapan manual untuk kualiti yang satu lagi.
- Peranti ini menjeda secara automatik apabila anda menarik keluar kualiti dan meneruskan proses memasak apabila anda memasukkannya semula.

- 15** Apabila anda mendengar isyarat bunyi peringatan goncang, tarik kualiti keluar dengan memegang pemegang sisi menggunakan kedua-dua belah tangan.



- 16** Goncang kualiti di atas singki.

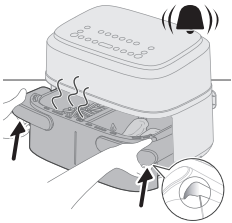
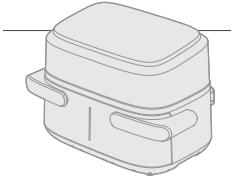




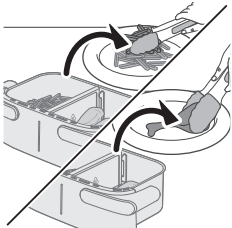
17 Masukkan semula kuali ke dalam perkakas.



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



19 Pegang kedudukan alur pada pemegang sisi untuk menarik keluar kuali dan periksa sama ada ramuan sudah masak. Jika belum masak lagi, hanya luncurkan kuali kembali ke dalam Airfryer dan tambahkan beberapa minit lagi.

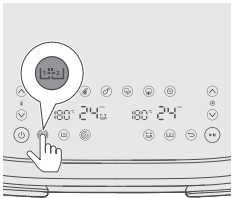


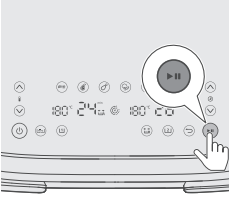
20 Keluarkan ramuan daripada kuali dengan berhati-hati menggunakan penyepit barbeku.

### Memasak dengan fungsi Salin

Fungsi salin digunakan untuk memasak sejumlah makanan yang banyak daripada jenis makanan yang sama atau makanan berbeza menggunakan suhu dan masa yang sama.

- 1 Ikut langkah 1 hingga 9 dalam bab "Memasak dengan fungsi Masa".
- 2 Tekan butang fungsi Salin.





- 3 Tekan butang Mula/Jeda untuk memulakan proses memasak.

## Memasak di dalam satu kualiti kecil

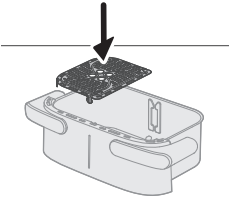
Untuk memasak satu hidangan makanan yang kecil di dalam satu kualiti kecil.

### Memasak berpandukan jadual makanan

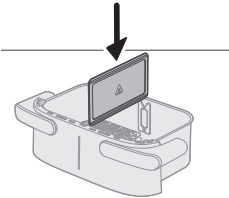
- 1 Letakkan plat bawah ke dalam kualiti di tempatnya.

#### Nota

- Mengenakan sedikit daya untuk menempatkan plat bawah ke dalam kualiti adalah biasa.



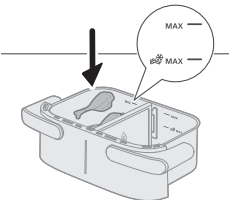
- 2 Masukkan pembahagi.

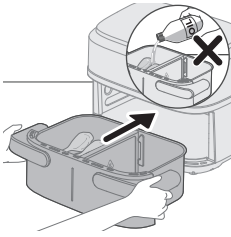


- 3 Letakkan ramuan di dalam kualiti kiri.

#### Nota

- Jangan melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam bahagian 'Jadual makanan' atau mengisi kualiti melebihi penunjuk 'MAX' kerana hal ini boleh menjejaskan hasil masakan.



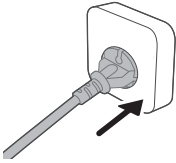


4 Letakkan kuali ke dalam Airfryer.

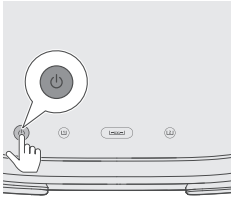
**Awas**

- **Jangan sentuh kuali atau bakul semasa dan seketika selepas menggunakannya kerana kuali dan bakul mungkin sangat panas.**

5 Pasang palam pada soket dinding.



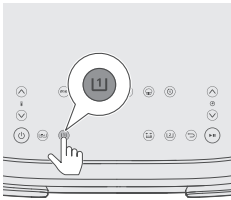
6 Tekan butang Hidup/Mati kuasa untuk menghidupkan perkakas.



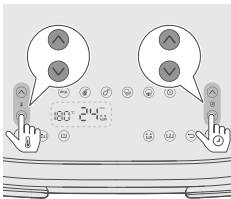
7 Pilih kuali kiri. Penanda masa dan suhu pada sebelah kiri akan mula berkelip.

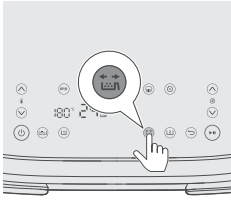
**Nota**

- **Jangan pilih butang "Kuali XXL" untuk memasak di dalam satu kuali kecil dengan pembahagi. Berbuat demikian mungkin akan menyebabkan kesan terlebih masak dan penggunaan lebih tenaga.**

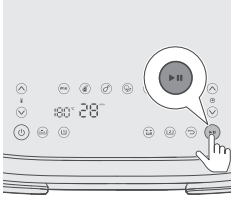


8 Tekan butang suhu naik/turun dan butang masa naik/turun untuk memilih masa dan suhu yang diperlukan (sila lihat jadual makanan).





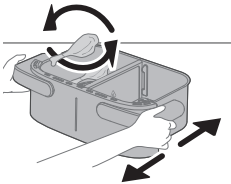
- 9** Tekan butang peringatan goncang agar anda diingatkan untuk menggoncang makanan anda semasa proses memasak jika ramuan perlu digoncang atau diterbalikkan semasa memasak. Untuk maklumat lanjut, lihat lajur Nota dalam Jadual Makanan.



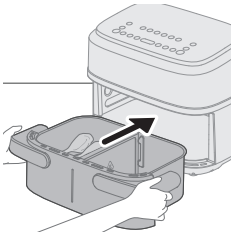
- 10** Tekan butang Mula/Jeda untuk memulakan proses memasak.



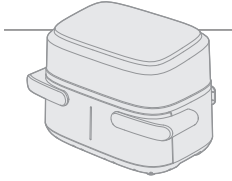
- 11** Apabila anda mendengar isyarat bunyi peringatan goncang, tarik kuali keluar dengan memegang pemegang sisi menggunakan kedua-dua belah tangan.



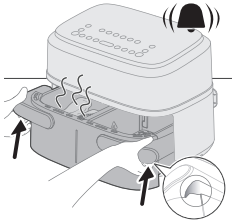
- 12** Goncang kuali di atas singki.



- 13** Masukkan semula kuali ke dalam perkakas.



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



**15** Pegang kedudukan alur pada pemegang sisi untuk menarik keluar kuali dan periksa sama ada ramuan sudah masak.

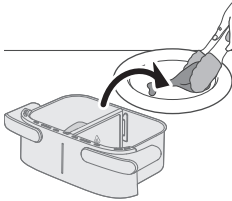
#### Awas

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

#### Petua

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

**16** Keluarkan ramuan daripada kuali dengan berhati-hati menggunakan penyepit barbeku.



#### Awas

- **Jangan sengetkan kuali semasa mengeluarkan ramuan kerana bakul boleh terjatuh dan air mungkin terpercik.**
- **Selepas proses memasak, kuali, bakul, perumah dalaman dan ramuan adalah panas. Bergantung pada jenis ramuan di dalam Airfryer, stim akan keluar dari kuali.**
- **Jangan sentuh kuali atau bakul semasa dan seketika selepas menggunakannya kerana kuali dan bakul mungkin sangat panas.**

### Jadual makanan satu kuali

	Jumlah makanan	Suhu (°C)	Masa (minit)	Nota
Kentang goreng nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 inci) Hidangan kecil	540g	200	27	Matikan peringatan goncang dan goncang secara manual atau terbalikkan makanan dengan segera pada titik masa 13, 16, 20 dan 23 minit.  Goncangkan 4 kali semasa proses memasak untuk mencapai prestasi memasak optimum bagi hidangan kentang jejari yang kecil.

Kentang goreng nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 inci) Hidangan besar	800g	200	39	Matikan peringatan goncang dan goncang secara manual atau terbalikkan makanan dengan segera pada titik masa 18, 23, 28 dan 33 minit. Goncangkan 4 kali semasa proses memasak untuk mencapai prestasi memasak optimum bagi hidangan kentang jejari yang besar.
Kentang jejari buatan sendiri (ketebalan 10x10 mm/0.4x0.4 in)	400g	180	30-35	Goncang, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak
Ketulan ayam dibekukan	400g	200	20-22	goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Popia beku	400g	200	15-20	goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Lof daging	600g	150	42-47	Gunakan aksesori membakar
Potongan daging tanpa tulang (kira-kira 190 g/7 oz)	2 keping	200	18-22	goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Paha ayam (kira-kira 125 g/4.5 auns)	4 keping	180	26	goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Dada ayam (kira-kira 160 g/6 auns)	3 keping	180	21-23	Terbalikkan selepas separuh masa memasak
Seekor ikan (kira-kira 300-400 g/11-14 auns)	1 keping	200	23-25	Terbalikkan selepas separuh masa memasak
Kepingan ikan (anggaran 200 g/7 oz)	2 keping	200	24-27	

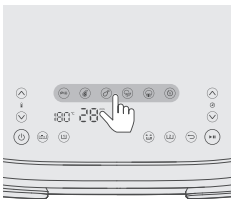
Sayur campuran (dicincang kasar)	860g	180	21	Matikan peringatan goncang dan goncang secara manual atau kacau makanan dengan segera pada titik masa 10 dan 16 minit semasa proses memasak untuk mencapai prestasi memasak optimum bagi hidangan sayur campuran yang besar.
Mufin (anggaran 40 g/keping)	6 keping	160	15	
Kek	300g	160	40-45	Gunakan aksesori memasak bentuk adunan mestilah serata mungkin untuk mengelakkan mufin menyentuh elemen pemanasan semasa menaik, periksa tahap kemasakan sebelum anda mengeluarkan mufin.
Roti/roti gulung prabakar (anggaran 60 g/2.1 oz)	4 keping	180	8	

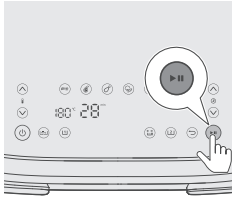
## Memasak dengan praset

- Ikut langkah 1 hingga 7 dalam bab "Memasak berpandukan jadual makanan".
- Pilih praset.

### Petua

- Untuk menukar kepada praset lain, tekan butang Kembali atau nyahpilih butang praset, kemudian, pilih praset yang diperlukan.





3 Mulakan proses memasak dengan menekan butang Mula/Jeda.

### Jadual praset satu kualiti

	Ikon	Jumlah makanan	Suhu lalai °C	Masa lalai-min	Nota
Kentang goreng beku		400g	180	24	Goncang, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak
Stik (150-200 g/5-7 oz)		4 keping	200	22	
Paha ayam (kira-kira 125 g/4.5 oz)		5 keping	180	26	goncang 1 kali, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Sayur Campuran		500g	180	18	Dicincang kasar, Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Kek/Mufin (kira-kira 50 g/2 oz)		6 keping	160	20	Mufin: Gunakan cawan mufin
Panaskan semula			160	16	Laraskan masa mengikut jenis makanan dan jumlah makanan

#### Petua: Simpan Panas

- Anda boleh memastikan makanan anda kekal panas di dalam Airfryer dengan menetapkan suhu kepada 80 darjah dan menyesuaikan masa mengikut keinginan anda. Kami mengesyorkan agar anda tidak membiarkan makanan anda kekal panas lebih daripada 30 minit kerana kualiti makanan boleh menurun.
- Jika makanan seperti kentang jejari menjadi kurang garing sewaktu mod kekal panas, pendekkan masa kekal panas dengan mematikan perkakas sebelum tamat masanya atau garingkan selama 2-3 minit pada suhu 180°C.

### Membuat kentang jejari buatan sendiri

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

- Untuk kualiti XXL, anda memerlukan 800 g/28 oz kentang yang dikupas, manakala untuk satu kualiti pula, anda memerlukan 400 g/14 auns.

- Pilih jenis ubi kentang yang sesuai untuk membuat kentang jejeri, cth. ubi kentang segar dan (agak) berkanji.
  - Sebaik-baiknya goreng kentang jejeri maksimum 800 g / 28 auns supaya kentang masak rata. Kuantiti kentang jejeri yang lebih besar biasanya kurang rangup berbanding dengan kuantiti kentang jejeri yang lebih kecil.
- 1 Kupas ubi kentang dan potong menjadi bentuk jejeri (ketebalan 10x10 mm / 0.4x0.4 inci).
  - 2 Rendam jejeri kentang ke dalam semangkuk air selama sekurang-kurangnya 30 minit.
  - 3 Kosongkan mangkuk dan keringkan jejeri kentang menggunakan tuala atau kertas tisu.
  - 4 Masukkan satu sudu besar minyak masak ke dalam mangkuk, letakkan jejeri ke dalam mangkuk dan gaul sehingga kesemua jejeri bersalut minyak.
  - 5 Keluarkan jejeri daripada mangkuk menggunakan tangan anda atau sudip berlubang agar lebih minyak kekal di dalam mangkuk.

#### Nota

- Jangan sengetkan mangkuk untuk meletakkan semua jejeri kentang dalam bakul pada satu masa untuk mengelakkan minyak berlebihan masuk ke dalam kual.
- 6 Letakkan jejeri kentang ke dalam bakul.

## Pembersihan

### Amaran

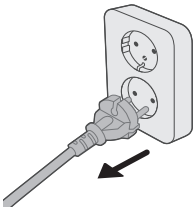
- **Biarkan bakul, kual dan bahagian dalam perkakas menjadi sejuk sepenuhnya sebelum anda mula melakukan pembersihan.**
- **Kual dan bakul dalam perkakas mengandungi salutan tidak melekat. Jangan gunakan perkakas dapur logam atau bahan pencuci yang melelas kerana ini merosakkan salutan tidak melekat.**

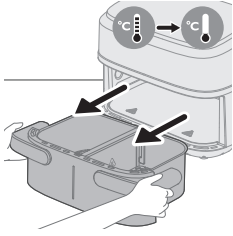
Bersihkan perkakas setiap kali selepas penggunaan. Keluarkan minyak dan lemak daripada bahagian bawah kual setiap kali selepas penggunaan.

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

### Petua

- Keluarkan kual dan bakul untuk menyejukkan Airfryer dengan lebih cepat.



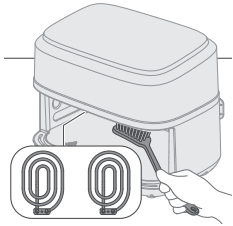


- 2 Buang lemak cair atau minyak dari bahagian bawah kualiti.
- 3 Bersihkan kualiti dan masukkan plat bawah dan pembahagi ke dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda juga boleh mencucinya dengan air panas, cecair pencuci pinggan mangkuk dan span tidak melelas (lihat "jadual pembersihan").

#### Petua

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

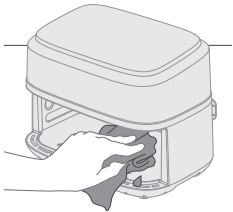
- 4 Cuci elemen pemanasan menggunakan berus pembersih untuk mengeluarkan sebarang sisa makanan.





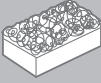
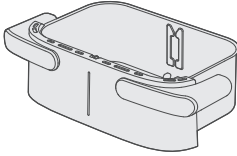
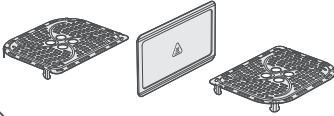
- 5 Untuk mengelakkan calar, lap bahagian luar perkakas dengan perlahan-lahan menggunakan kain lembut yang tidak berkedut dan bersih. Mulakan dengan melembapkan kain dan diikuti dengan kain yang kering, jika perlu.



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

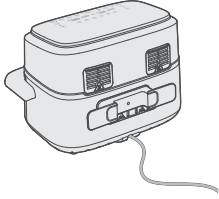


## Meja pembersihan

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Penyimpanan

- 1 Cabut palam perkakas dan biarkannya menjadi sejuk.
- 2 Pastikan kesemua bahagian bersih dan kering sebelum disimpan.
- 3 Lilitkan kord di sekeliling pemegang kord yang ditetapkan di bahagian belakang perkakas.



### Nota

- Semasa mengangkat Airfryer, pegang dengan kuat secara mendatar untuk mengelakkan kuali daripada terjatuh secara tidak sengaja yang boleh merosakkan Airfryer.
- Pastikan bahagian Airfryer yang boleh dikeluarkan sebagai contoh, bahagian bawah jaringan yang boleh dikeluarkan dan lain-lain dipasang sebelum anda mengangkat atau menyimpan perkakas.

## Menyelesaikan masalah

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

### Masalah


Bahagian luar perkakas ini menjadi panas ketika digunakan.

### Penyebab yang mungkin

Haba di dalam memancar ke dinding luar.

### Penyelesaian

Ini ialah perkara biasa. Semua pemegang dan tombol yang perlu anda pegang semasa penggunaan akan kekal sejuk dan boleh dipegang.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
		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 menyentuhnya, 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
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".	Perkakas telah rosak / tidak berfungsi.	Hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.
	Airfryer mungkin telah disimpan di tempat yang sejuk.	Peranti terlalu sejuk. Biarkannya pada suhu bilik sekurang-kurangnya selama 60 minit. Jika masalah berterusan, hubungi talian penting perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E2".	Pembahagi tidak dipasang.	Pasangkan pembahagi.

<b>Masalah</b>	<b>Penyebab yang mungkin</b>	<b>Penyelesaian</b>
	Isyarat "E2" akan muncul dan pemasakan terhenti apabila satu kualiti kecil berhenti daripada memasak dan periuk kecil yang satu lagi memulakan pemasakan dengan serta-merta.	Tarik kualiti keluar untuk menyejukkan peranti selama 2 minit dan letakkannya kembali dan bersedia hendak memasak dalam kualiti kecil yang satu lagi.
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E4–E12".	Perkakas mungkin telah rosak.	Cuba cabut palam dan pasang palam pada perkakas. Jika langkah ini tidak membantu, hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

# Nội dung

<b>Hướng dẫn an toàn quan trọng</b>	96
Nguy hiểm	96
Cảnh báo	97
Thận trọng	98
Điện từ trường (EMF)	99
<b>Tái chế</b>	99
<b>Bảo hành và hỗ trợ</b>	99
<b>Giới thiệu</b>	99
<b>Mô tả chung</b>	100
Các bộ phận chính	100
Mô tả bảng điều khiển	101
<b>Mô tả chức năng</b>	101
<b>Trước khi sử dụng lần đầu</b>	102
<b>Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu</b>	102
<b>Sử dụng thiết bị</b>	103
Nấu ăn trong ngăn XXL	103
Nấu ăn bằng hai ngăn	109
Nấu ăn trong một ngăn nhỏ	114
<b>Vệ sinh</b>	120
Bảng vệ sinh	122
<b>Bảo quản</b>	122
<b>Xử lý sự cố</b>	122

## Hướng dẫn an toàn quan trọng

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

### Nguy hiểm

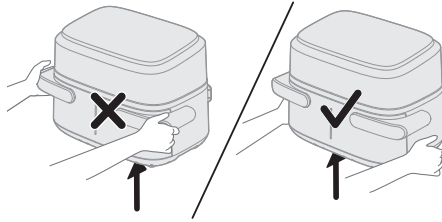
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp ga nóng hay tất cả các loại bếp điện khác, hoặc đặt trong lò đun.
- Tuyệt đối không nhúng thiết bị vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.
- Không để nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác đổ vào thiết bị để tránh bị điện giật.
- Luôn cho nguyên liệu cần chiên vào ngăn, để nguyên liệu không chạm vào các thanh đốt.
- Không che các lỗ hút gió và cửa thoát gió khi vận hành thiết bị.
- Không đổ đầy dầu vào ngăn vì điều này có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.
- Tuyệt đối không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Không được cho nguyên liệu vượt quá chỉ báo mức tối đa trên ngăn.

- Luôn đảm bảo bộ tạo nhiệt sạch và không có thức ăn dính vào.
- Phải lắp móc quần dây điện vào thiết bị trước khi sử dụng lần đầu.
- Cần thận khi làm sạch khu vực phía trên của khoang nấu: Thanh đốt nóng, cạnh của các bộ phận bằng kim loại.
- Không cắm điện trước khi lấy bao bì và móc quần dây điện ra khỏi ngăn kéo.

## Cảnh báo

- Nếu dây điện bị hỏng, bạn phải thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, các trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Chỉ kết nối thiết bị với ổ cắm trên tường có nối đất, được bảo vệ bằng cầu dao chống rò điện.
- Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm vào ổ cắm trên tường đúng cách.
- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động với bộ hẹn giờ cắm ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang được sử dụng.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Không để trẻ em thực hiện việc vệ sinh hoặc bảo trì thiết bị trừ khi chúng được giám sát.
- Không để thiết bị sát với tường hoặc sát với các thiết bị khác. Để trống ít nhất 10 cm ở phía sau, ở cả hai bên và phía trên thiết bị. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.
- Trong khi đang chiên bằng khí nóng, luồng hơi nóng được đẩy ra cửa thoát gió. Giữ tay và mặt bạn cách xa luồng hơi và cửa thoát gió ở khoảng cách an toàn. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước nóng và không khí thoát ra ở vị trí tay cầm khi bạn lấy ngăn ra khỏi thiết bị.
- Không cho nguyên liệu nhẹ dễ bay hoặc giấy nướng bánh vào thiết bị.
- Bảo quản khoai tây: Nhiệt độ phải ở mức thích hợp với loại khoai tây được bảo quản và phải cao hơn 6°C để giảm thiểu nguy cơ tiếp xúc với acrylamide trong thực phẩm đã qua chế biến.
- Tuyệt đối không đổ đầy dầu vào nồi.
- 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, vỉ 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.
- Vì Airfryer này có khoang nấu lớn nên máy rất nặng khi chứa đầy thức ăn. Tuyệt đối không dùng một tay để xách tay cầm.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này và chỉ sử dụng các phụ kiện chính hãng của Philips.
- Không để thiết bị chạy mà không có người theo dõi.

- Ngăn, vách ngăn 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 sách hướng dẫn sử dụng trên trang web.
- Không sử dụng tay cầm của ngăn để cầm thiết bị.



- Móc quần dây điện còn có tác dụng như một miếng chêm bằng cách tạo khoảng cách giữa thiết bị và tường để tránh tích tụ nhiệt. Tuyệt đối không tháo miếng chêm này.
- Không đặt ngăn nấu lên bảng điều khiển giao diện người dùng vì ngăn này có thể rơi xuống và gây thương tích.

## Thận trọng

- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình. Thiết bị không được thiết kế để sử dụng trong các môi trường như khu vực bếp cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng, trang trại hoặc các môi trường làm việc khác. Thiết bị cũng không được thiết kế để sử dụng bởi khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ, loại hình nhà trọ qua đêm có phục vụ ăn sáng và các môi trường cư trú khác.
- Luôn ngắt kết nối thiết bị với nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời, cất giữ hoặc làm sạch.
- Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, bằng phẳng và ổn định.
- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nếu thiết bị được sử dụng không theo các hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng thì chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào phát sinh.
- Luôn mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền để kiểm tra hoặc sửa chữa. Không tự tìm cách sửa chữa thiết bị, nếu không chế độ bảo hành sẽ mất hiệu lực.
- Luôn rút phích cắm điện của máy ra sau khi sử dụng.
- Để thiết bị nguội xuống khoảng 30 phút trước khi cầm nắm hoặc làm sạch thiết bị.
- Bảo đảm rằng nguyên liệu được chế biến bằng thiết bị này chuyển thành màu vàng thay vì màu đen hoặc nâu.
- Loại bỏ những phần đồ ăn thừa bị cháy. Không chiên khoai tây tươi ở nhiệt độ trên 180°C (để giảm thiểu việc tạo ra acrylamide).
- Luôn đảm bảo thức ăn được nấu chín trong Airfryer.
- Cẩn thận khi đồ thức ăn đã nấu chín ra ngoài và cẩn thận không để các phụ kiện rơi ra ngoài.
- Khi sử dụng nồi XXL, hãy đảm bảo rằng các chương trình bên trái và bên phải là giống nhau.

- 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 cần 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.

## Điện từ trường (EMF)

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

## Tái chế



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

## Bảo hành và hỗ trợ

Versuni 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**.

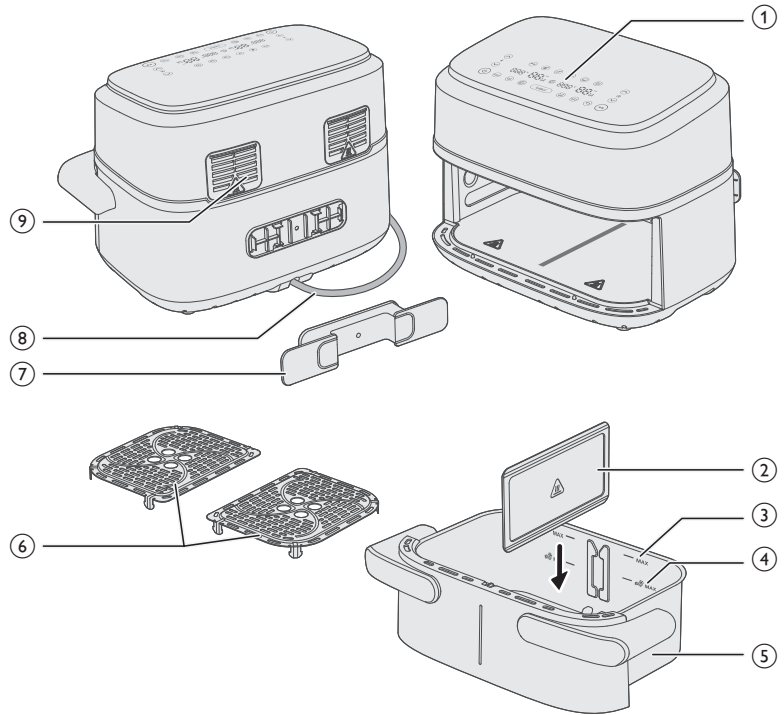
## Giới thiệu

Xin chúc mừng và chào mừng bạn đến với Gia đình Philips!  
Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do chúng tôi cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại **www.philips.com/welcome**.

Airfryer hai giỏ có vách ngăn rời cho phép bạn linh hoạt lựa chọn các loại ngăn có dung tích khác nhau, bạn có thể nấu 1-2 phần thức ăn trong ngăn nhỏ 3,55 lít và phần thức ăn lớn cho cả gia đình trong ngăn XXL 7,1 lít khi tháo vách ngăn. Ngoài ra, bạn có thể chuẩn bị hai món ăn khác nhau với nhiệt độ nấu và thời gian nấu khác nhau mà vẫn nấu chín cùng lúc.

Airfryer đi kèm với ứng dụng HomeID cung cấp cho bạn hướng dẫn từng bước và hàng trăm công thức bữa ăn ngon miệng với các cài đặt cụ thể cho Airfryer hai giỏ của bạn. Sử dụng mã QR trên bao bì để tải xuống ứng dụng.

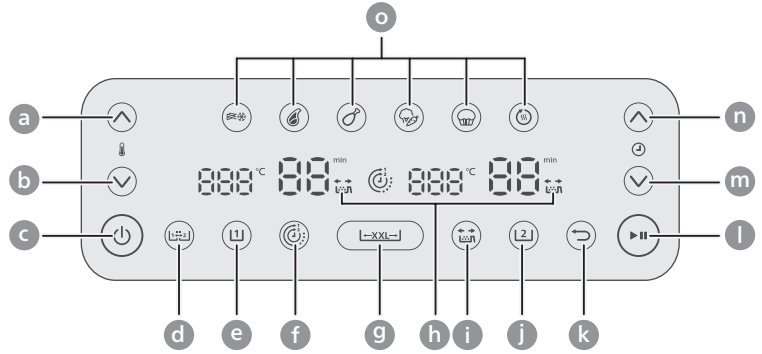
## Mô tả chung



## Các bộ phận chính

- 1 Bảng điều khiển
- 2 Vách ngăn rời
- 3 Chỉ báo mức tối đa MAX cho nguyên liệu
- 4 Chỉ báo mức tối đa MAX cho snack khoai tây đông lạnh
- 5 Ngăn XXL 7,1 lít
- 6 Tấm đáy
- 7 Móc quần dây điện
- 8 Dây điện
- 9 Cửa thoát khí

## Mô tả bảng điều khiển



- a Tăng nhiệt độ
- b Giảm nhiệt độ
- c Nút bật/tắt
- d Nút chức năng Sao chép
- e Nút Ngăn trái
- f Nút chức năng Thời gian
- g Nút Ngăn XXL
- h Chi báo Nhắc nhở lắc
- i Nút Nhắc nhở lắc
- j Nút Ngăn phải
- k Nút Quay lại
- l Nút Bắt đầu/tạm dừng
- m Nút Giảm thời gian
- n Nút Tăng thời gian
- o Nút Chương trình nấu cài sẵn

## Mô tả chức năng



### Chức năng Sao chép

Bạn có thể đặt thời gian và nhiệt độ cho một ngăn và sao chép cài đặt sang ngăn kia bằng cách nhấn nút chức năng sao chép.



### Chức năng Thời gian

Tự động đồng bộ thời gian nấu để đảm bảo cả hai ngăn đều nấu xong cùng lúc, ngay cả khi thời gian nấu khác nhau.



### Nhắc nhở lắc

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

### Chương trình nấu cài sẵn

Bạn có thể chọn trong 6 chương trình nấu cài sẵn. Chương trình nấu cài sẵn là các chương trình nấu đưa ra khuyến nghị về nhiệt độ và thời gian nấu dựa trên một lượng thực phẩm nhất định. Để biết thêm chi tiết, hãy xem chương “Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn”.



Khoai tây đông lạnh



Bít tết



Đùi gà



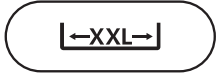
Rau trộn



Bánh/Bánh muffin



Hâm nóng



### Nút Ngăn XXL

Bạn có thể nấu trong một ngăn XXL dung tích 7,1L bằng cách tháo vách ngăn và nhấn nút ngăn XXL.



### Nút Quay lại

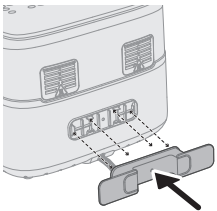
Sử dụng nút quay lại nếu bạn chọn nhầm chương trình nấu cài sẵn/chức năng.

### Thông báo âm thanh

Đôi khi bạn nghe được thông báo âm thanh, ví dụ như khi thiết bị đã nấu xong hoặc khi cần làm một thao tác nào đó trong quá trình nấu, chẳng hạn như lắc hoặc đảo thức ăn.

## Trước khi sử dụng lần đầu

- 1 Tháo tất cả các vật liệu đóng gói.
- 2 Tháo tất cả miếng dán hoặc nhãn (nếu có) trên thiết bị.
- 3 Làm sạch kỹ thiết bị trước khi sử dụng lần đầu (xem chương "vệ sinh").
- 4 Lấy móc quần dây điện ra khỏi ngăn nấu và gắn vào vị trí được chỉ định ở mặt sau thiết bị bằng cách bấm vào đúng vị trí.



### Thận trọng

- Móc quần dây điện còn có tác dụng như một miếng chêm bằng cách tạo khoảng cách giữa thiết bị và tường để tránh tích tụ nhiệt.

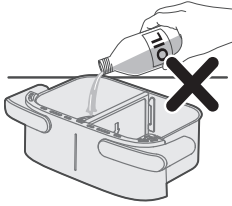
## Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu

Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, nằm ngang, ổn định và chịu được nhiệt.

### Lưu ý

- Không đặt bất kỳ vật gì lên trên đầu hoặc trên các mặt bên của thiết bị. Làm như vậy có thể phá vỡ dòng khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên.
- Không đặt thiết bị đang vận hành gần hoặc dưới các đồ vật mà có thể bị hơi nước làm hỏng, ví dụ như tường và tủ chén.

## Sử dụng thiết bị

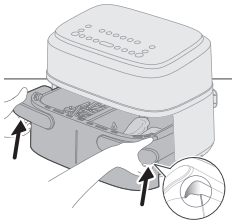


### Thận trọng

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

### Lưu ý

- Trong khi nấu hoặc ngay sau khi nấu, nếu bạn muốn kéo ngăn ra, vui lòng cầm tay cầm bên hông ở vị trí rãnh để kéo ngăn ra, để tránh bị bỏng do luồng khí nóng thoát ra từ thiết bị.

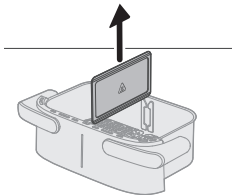


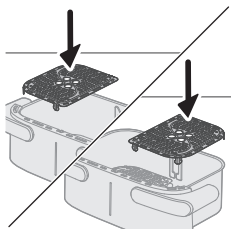
## Nấu ăn trong ngăn XXL

Để nấu một phần thức ăn lớn gồm một món, hãy tháo vách ngăn và sử dụng toàn bộ dung tích nấu của ngăn XXL 7,1 lít.

### Nấu ăn theo bảng thực phẩm

- 1 Tháo vách ngăn.

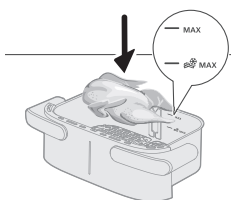




2 Đặt tấm đáy vào trong ngăn theo đúng vị trí.

### Lưu ý

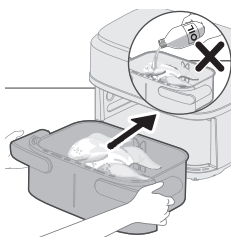
- Có thể dùng lực nhẹ nhàng để đặt tấm đáy vào ngăn.



3 Cho nguyên liệu vào ngăn.

### Lưu ý

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

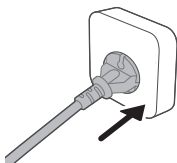


4 Đặt ngăn vào Airfryer.

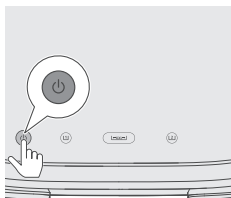
### Thận trọng

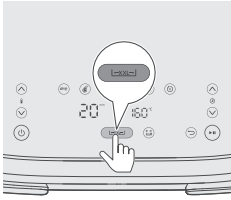
- **Không chạm vào ngăn hoặc giỏ trong khi sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng, vì các bộ phận này rất nóng.**

5 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.



6 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.

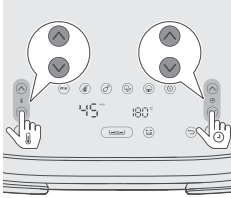




## 7 Nhấn nút XXL.

### Lưu ý

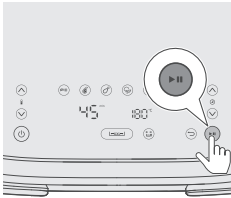
- Không chọn nút Ngăn trái (☺) hoặc nút Ngăn phải (☹) để nấu bằng ngăn XXL khi đã tháo vách ngăn. Điều này có thể khiến món ăn không được nấu chín.



## 8 Nhấn nút tăng/giảm nhiệt độ và nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ cần thiết (vui lòng xem bảng thực phẩm).

### Mẹo

- Một số nguyên liệu cần phải lắc hoặc lật giữa chừng khi đang chế biến (xem 'Bảng thực phẩm'). Để nhắc nhở bạn lắc thức ăn, hãy nhấn nút nhắc nhở lắc "🔔" để bật chức năng này.



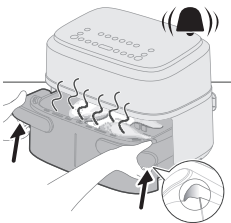
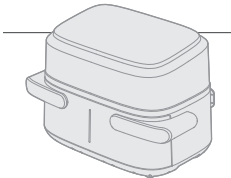
## 9 Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu.

### Lưu ý

- Nếu cần lắc hoặc lật thức ăn giữa chừng trong khi nấu (có tiếng "bíp" và thông báo lắc sẽ nhấp nháy nếu bật chức năng nhắc nhở lắc), hãy kéo ngăn có gắn giỏ ra và lắc trên bồn rửa. Sau đó đặt ngăn vào lại thiết bị.



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



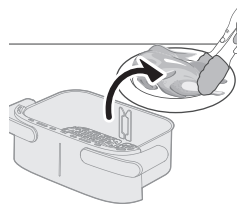
## 11 Cầm tay cầm bên hông ở vị trí rãnh để kéo ngăn ra và kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa.

### Thận trọng

- Ngăn Airfryer nóng sau quá trình nấu. Luôn đặt ngăn nấu trên một bề mặt chịu nhiệt (ví dụ như giá ba chân, v.v.) khi bạn lấy ngăn ra khỏi thiết bị.
- Trong khi nấu hoặc ngay sau khi nấu, nếu bạn muốn kéo ngăn ra, vui lòng cầm tay cầm bên hông ở vị trí rãnh để kéo ngăn ra, để tránh bị bỏng do luồng khí nóng thoát ra từ thiết bị.

### Lưu ý

- Nếu nguyên liệu vẫn chưa chín, bạn chỉ cần trượt ngăn vào lại Airfryer và cộng thêm vài phút vào thời gian cài đặt.



**12** Cần thận lấy nguyên liệu ra khỏi ngăn bằng kẹp thịt nướng.

### Thận trọng

- Không nghiêng ngăn khi lấy nguyên liệu ra vì giỏ có thể rơi ra và dầu có thể bắn tung tóe.
- Sau khi nấu xong, ngăn, giỏ, vỏ bên trong và nguyên liệu sẽ nóng. Tùy vào loại nguyên liệu có trong Airfryer, có thể sẽ có hơi nước thoát ra khỏi ngăn.
- Không chạm vào ngăn hoặc giỏ trong khi sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng, vì các bộ phận này rất nóng.

### Bảng thức ăn cho ngăn XXL

Lượng thực phẩm	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Lưu ý	
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm/0,3x0,3 inch) Khẩu phần nhỏ	1100 g	200	28	Tắt chức năng nhắc nhở lắc và chủ động lắc hoặc đảo thực phẩm vào các phút 13, 17, 20 và 24. 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) Khẩu phần lớn	1650 g	200	41	Tắt chức năng nhắc nhở lắc và chủ động lắc hoặc đảo thực phẩm vào các phút 19, 23, 29 và 35. Lắc 4 lần trong quá trình nấu để đạt hiệu quả chế biến tối ưu khi nấu khẩu phần khoai tây chiên lớn.
Khoai tây chiên tự làm (cắt dày 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inch)	800 g	180	28-33	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	800 g	200	17-22	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Chả giò đông lạnh	800 g	200	10-22	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Tăng thịt băm	1000 g	150	50-55	Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miến không xương (khoảng 190 g/7 oz)	5 cái	200	18-20	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	8 cái	180	25	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng

Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	6 cái	180	18-21	Lật trở trong khi nấu
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz)	3-4 con	200	16-20	Lật trở trong khi nấu
Phi lê cá (khoảng 200 g/7 oz)	5 cái	200	15-20	
Rau trộn (cắt miếng lớn)	1200 g	180	18-22	Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng. Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Rau trộn (cắt miếng lớn) Khẩu phần lớn	2000 g	180	20	Tắt chức năng nhắc nhở lắc và chủ động lắc hoặc đảo thực phẩm vào các phút 10 và 15 trong quá trình nấu để đạt hiệu quả chế biến tối ưu đối với khẩu phần lớn rau củ hỗn hợp.
Bánh Muffin (khoảng 40 g/bánh)	12 cái	160	15	
Bánh ngọt	500 g	140	40-45	Sử dụng phụ kiện nướng bánh. Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi bánh nở, hãy kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra.
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g/ 2,1 oz)	8 cái	180	8	
Bánh mì tự làm	500 g	160	40-45	Sử dụng phụ kiện nướng bánh. Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi bánh nở, hãy kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra.
Gà nguyên con (1,4 kg)	1 con	180	40-50	Ép toàn bộ con gà để giữ cho thân gà ở trạng thái nằm phẳng trước khi nấu. Cố gắng không để quá vạch Max (Tối đa) để tránh toàn bộ con gà chạm vào thanh đốt trong khi nấu.
Đùi gà với rau củ	2 kg	180	45 -60	Lắc/Lật đùi gà giữa chừng trong thời gian nấu

Thăn cá hồi nguyên con	1,5 kg	180	20-30	không có
2 bánh mì baguette tươi	1 kg	170	25 -40	không có
Bánh quy sô cô la chip	450 g	180	15 -25	không có
Lasagne	2 kg	170	40-50	Thêm phô mai lên trên giữa chừng khi nấu, bạn có thể sử dụng phụ kiện nướng hoặc bất kỳ khuôn nào vừa với ngăn XXL
Bánh strudel táo	2 kg	170	30-45	không có
Bánh mì cuộn tươi	600 g	170	20-35	không có
Thịt viên với gnocchi nướng	2 kg	170	20-30	Thịt viên được đặt trong ngăn và gnocchi được đặt cùng với nước sốt và phô mai trong phụ kiện nướng; lật thịt viên khoảng giữa chừng khi nấu
Rolade gà tây với rau	2 kg	180	45 -60	Lắc/Lật tất cả mọi thứ giữa chừng trong thời gian nấu

## Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn

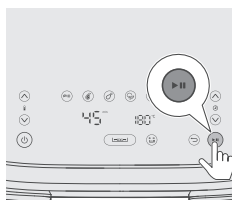
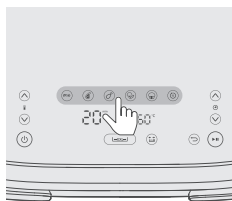
- Thực hiện theo các bước từ 1 đến 7 trong phần “Nấu ăn theo bảng thực phẩm” để hoàn thành các bước chung trước.
- Chọn chương trình nấu cài sẵn.







### Mẹo

- Để đổi sang chương trình nấu cài sẵn khác, hãy nhấn nút Quay lại hoặc bỏ chọn nút chương trình nấu cài sẵn và chọn chương trình nấu cài sẵn bạn cần.

- Bắt đầu quá trình nấu bằng cách nhấn nút Bắt đầu/tạm dừng.

## Bảng chương trình nấu cài sẵn cho ngăn XXL



	Biểu tượng	Lượng thực phẩm	Nhiệt độ mặc định °C	Thời gian mặc định-phút	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh		800 g	180	23	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Bit tết ( 150-200g/5-7 oz )		8 cái	200	20	
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)		10 cái	180	24	lắc 1 lần, lật hoặc trộn giữa chừng
Rau củ hỗn hợp		1200 g	180	20	Cắt nhỏ, lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Bánh/Bánh muffin		500 g	140	40	Bánh: Sử dụng phụ kiện nướng. Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi bánh nở, hãy kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra
Hâm nóng			160	15	Điều chỉnh thời gian tùy theo loại thực phẩm và lượng thực phẩm

## Nấu ăn bằng hai ngăn

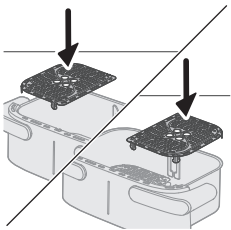
### Nấu ăn bằng chức năng Thời gian

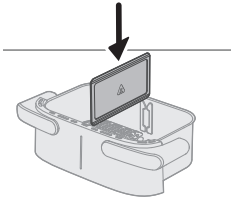
Nếu nấu hai món ăn với nhiệt độ và thời gian khác nhau, hãy sử dụng **Chức năng Thời gian** để nấu chín cả hai ngăn cùng lúc.

**1** Đặt tấm đáy vào trong ngăn theo đúng vị trí.

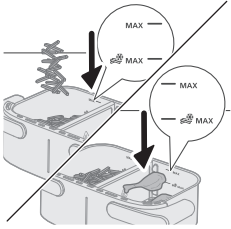
#### Lưu ý

- Có thể dùng lực nhẹ nhàng để đặt tấm đáy vào ngăn.





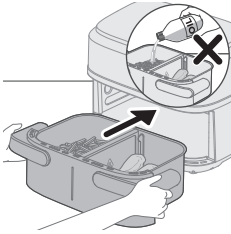
2 Lắp vách ngăn vào.



3 Cho hai nguyên liệu, ví dụ như khoai tây chiên đông lạnh và đùi gà, vào hai giỏ khác nhau.

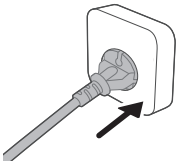
**Lưu ý**

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

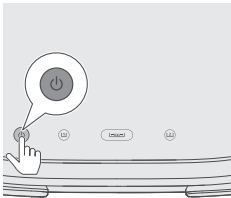


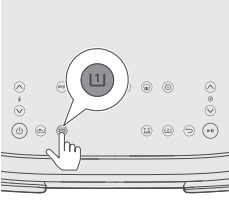
4 Đặt giỏ vào Airfryer.

5 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.

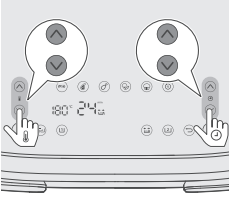


6 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.

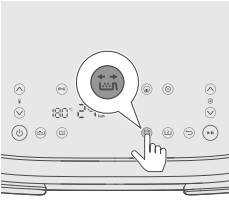




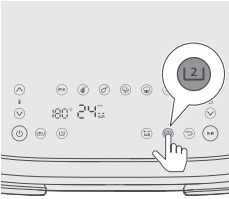
**7** Chọn ngăn trái. Chỉ báo thời gian và nhiệt độ ở bên trái bắt đầu nhấp nháy.



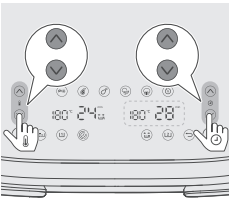
**8** Nhấn nút tăng/giảm nhiệt độ và nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ cần thiết.



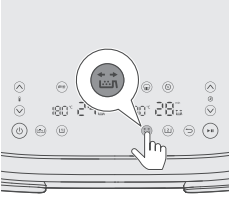
**9** Nhấn nút nhắc nhở lắc để được nhắc nhở lắc thức ăn trong quá trình nấu nếu cần lắc hoặc lật thức ăn trong khi nấu (Để biết thêm thông tin, hãy xem cột Lưu ý trong Bảng thực phẩm.).



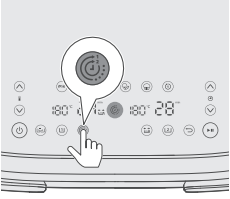
**10** Chọn ngăn phải. Chỉ báo thời gian và nhiệt độ ở bên phải bắt đầu nhấp nháy.



**11** Nhấn nút tăng/giảm nhiệt độ và nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ cần thiết.



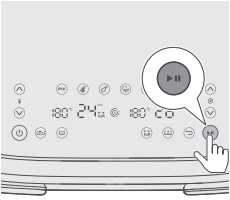
**12** Nhấn nút nhắc nhở lắc để được nhắc nhở lắc thức ăn trong khi nấu nếu cần phải lắc hoặc lật thức ăn trong khi nấu. Để biết thêm thông tin, hãy xem cột Lưu ý trong Bảng thực phẩm.



**13** Nhấn nút chức năng Thời gian để đảm bảo cả hai món ăn được nấu cùng lúc.

**Lưu ý**

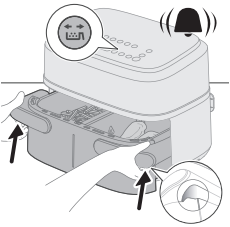
- Nếu bạn nấu hai món ăn với các chức năng, nhiệt độ và thời gian nấu khác nhau và không cần phải nấu chín cùng lúc, bạn có thể bỏ qua bước này.
- Trong khi nấu, nếu bạn điều chỉnh thời gian cho một ngăn, Chức năng Thời gian sẽ bị tắt và cả hai ngăn sẽ hoạt động riêng biệt. Để bật lại chức năng Thời gian, hãy nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng, sau đó nhấn nút chức năng Thời gian và nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng lần nữa để tiếp tục nấu.



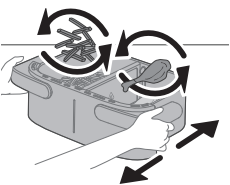
**14** Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu.

**Meo**

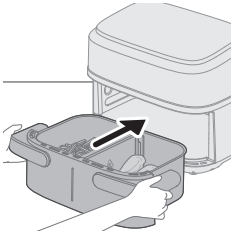
- Để tạm dừng cả hai ngăn, hãy nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng. Nhấn lần nữa để tiếp tục nấu cả hai ngăn.
- Để tạm dừng một ngăn, trước tiên hãy chọn ngăn đó, sau đó nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng. Nhấn lần nữa để tiếp tục nấu ngăn đó.
- Bạn có thể sử dụng chương trình nấu cài sẵn trong một ngăn và cài đặt thủ công ở ngăn kia.
- Thiết bị sẽ tự động tạm dừng khi bạn lấy một ngăn ra và tiếp tục nấu khi bạn cho ngăn đó vào lại.



**15** Khi bạn nghe thấy âm báo nhắc nhở lắc, hãy kéo ngăn ra bằng cách cầm vào tay cầm bên hông bằng hai tay.



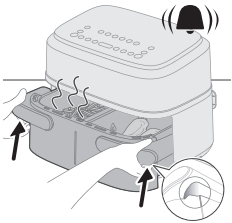
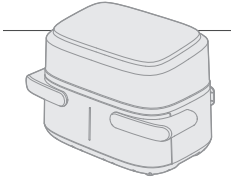
**16** Lắc ngăn trên bồn rửa.



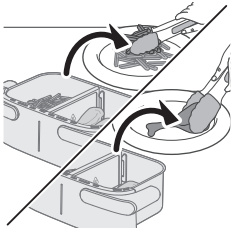
17 Đặt lại ngăn vào thiết bị.



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



19 Cầm tay cầm bên hông ở vị trí rãnh để kéo ngăn ra và kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa. Nếu chưa, chỉ cần trượt ngăn này vào Airfryer trở lại và cộng thêm vài phút vào thời gian cài đặt.



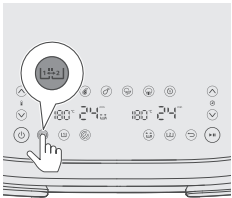
20 Cẩn thận lấy nguyên liệu ra khỏi ngăn bằng kẹp thịt nướng.

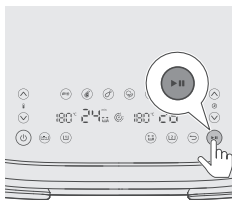
## Nấu ăn bằng chức năng Sao chép

Chức năng Sao chép được sử dụng để nấu một món ăn với số lượng lớn hoặc nhiều món ăn khác nhau sử dụng cùng một nhiệt độ và thời gian.

1 Thực hiện theo các bước từ 1 đến 9 trong chương "Nấu ăn bằng chức năng Thời gian".

2 Nhấn nút chức năng Sao chép.





**3** Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu.

## Nấu ăn trong một ngăn nhỏ

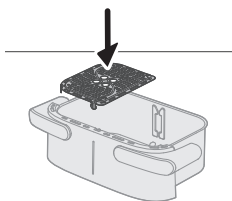
Nấu một món ăn theo khẩu phần nhỏ trong một ngăn nhỏ.

### Nấu ăn theo bảng thực phẩm

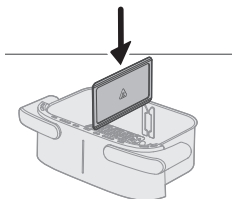
**1** Đặt tấm đáy vào trong ngăn theo đúng vị trí.

#### Lưu ý

- Có thể dùng lực nhẹ nhàng để đặt tấm đáy vào ngăn.



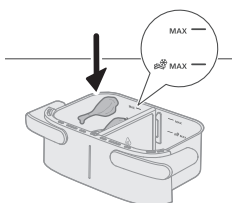
**2** Lắp vách ngăn vào.

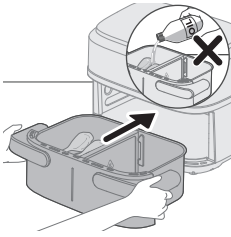


**3** Cho nguyên liệu vào ngăn trái.

#### Lưu ý

- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục 'Bảng thực phẩm' hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào nồi vượt qua chỉ báo 'MAX' (Tối đa) vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món chiên.



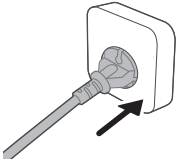


4 Đặt ngăn vào Airfryer.

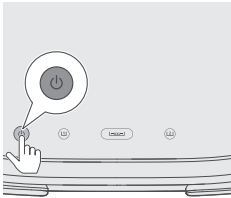
#### Thận trọng

- Không chạm vào ngăn hoặc giỏ trong khi sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng, vì các bộ phận này rất nóng.

5 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.



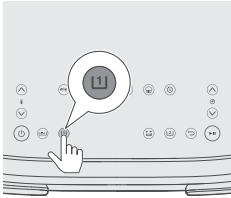
6 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.



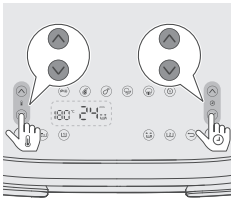
7 Chọn ngăn trái. Chỉ báo thời gian và nhiệt độ ở bên trái bắt đầu nhấp nháy.

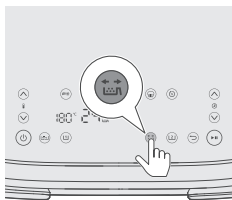
#### Lưu ý

- Không chọn nút “Ngăn XXL” khi nấu bằng một ngăn nhỏ có gắn vách ngăn. Điều này có thể khiến thức ăn bị nấu quá nhừ và tốn điện hơn.

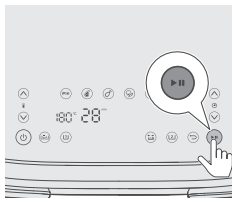


8 Nhấn nút tăng/giảm nhiệt độ và nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ cần thiết (vui lòng xem bảng thực phẩm).

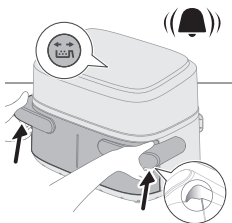




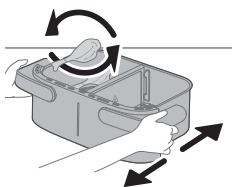
**9** Nhấn nút nhắc nhở lãc để được nhắc nhở lãc thức ăn trong khi nấu nếu cần phải lãc hoặc lật thức ăn trong khi nấu. Để biết thêm thông tin, hãy xem cột Lưu ý trong Bảng thực phẩm.



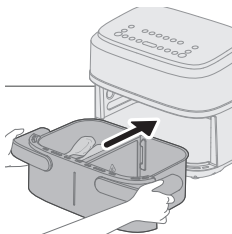
**10** Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu.



**11** Khi bạn nghe thấy âm báo nhắc nhở lãc, hãy kéo ngăn ra bằng cách cầm vào tay cầm bên hông bằng hai tay.



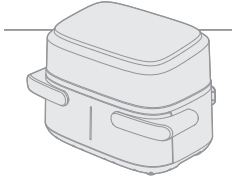
**12** Lãc ngăn trên bồn rửa.



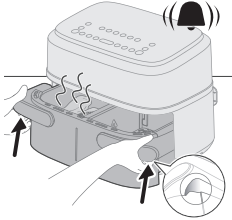
**13** Đặt lại ngăn vào thiết bị.



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



**15** Cầm tay cầm bên hông ở vị trí rãnh để kéo ngăn ra và kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa.



#### Thận trọng

- **Nồi Airfryer nóng sau quá trình nấu. Luôn đặt nồi trên một bề mặt chịu nhiệt (ví dụ như giá ba chân, v.v.) khi bạn tháo nồi khỏi thiết bị.**

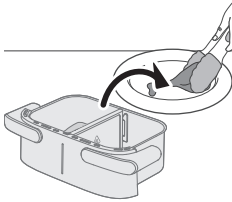
#### Meo

- Nếu nguyên liệu vẫn chưa chín, bạn chỉ cần trượt nồi vào lại Airfryer và cộng thêm vài phút vào thời gian cài đặt.

**16** Cẩn thận lấy nguyên liệu ra khỏi ngăn bằng kẹp thịt nướng.

#### Thận trọng

- **Không nghiêng ngăn khi lấy nguyên liệu ra vì giỏ có thể rơi ra và nước có thể bắn tung tóe.**
- **Sau khi nấu xong, ngăn, giỏ, vỏ bên trong và nguyên liệu sẽ nóng. Tùy vào loại nguyên liệu có trong Airfryer, có thể sẽ có hơi nước thoát ra khỏi nồi.**
- **Không chạm vào ngăn hoặc giỏ trong khi sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng, vì các bộ phận này rất nóng.**



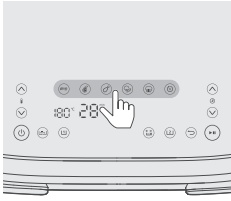
### Bảng thức ăn cho một ngăn

Lượng thực phẩm	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm/0,3x0,3 inch) Khẩu phần nhỏ	200	27	Tắt chức năng nhắc nhở lắc và chủ động lắc hoặc đảo thực phẩm vào các phút 13, 16, 20 và 23. 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) Khẩu phần lớn	200	39	Tắt chức năng nhắc nhở lắc và chủ động lắc hoặc đảo thực phẩm vào các phút 18, 23, 28 và 33. Lắc 4 lần trong quá trình nấu để đạt hiệu quả chế biến tối ưu khi nấu khẩu phần khoai tây chiên lớn.

Khoai tây chiên tự làm (cắt dày 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inch)	400 g	180	30-35	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	400 g	200	20-22	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Chả giò đông lạnh	400 g	200	15-20	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Tảng thịt băm	600 g	150	42-47	Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 190 g/7 oz)	2 cái	200	18-22	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	4 cái	180	26	lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	3 cái	180	21-23	Lật trở trong khi nấu
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz)	1 con	200	23-25	Lật trở trong khi nấu
Phi lê cá (khoảng 200 g/7 oz)	2 cái	200	24-27	
Rau trộn (cắt miếng lớn)	860 g	180	21	Tắt chức năng nhắc nhở lắc và chủ động lắc hoặc đảo thực phẩm vào các phút 10 và 16 trong quá trình nấu để đạt hiệu quả chế biến tối ưu đối với khẩu phần lớn rau củ hỗn hợp.
Bánh Muffin (khoảng 40 g/bánh)	6 cái	160	15	
Bánh ngọt	300 g	160	40-45	Sử dụng phụ kiện nướng. Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi bánh nở, hãy kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra.
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g/ 2,1 oz)	4 cái	180	8	

### Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn

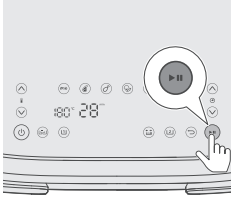
**1** Thực hiện theo các bước từ 1 đến 7 trong chương “Nấu ăn theo bảng thực phẩm”.



## 2 Chọn chương trình nấu cài sẵn.







### Mẹo

- Để đổi sang chương trình nấu cài sẵn khác, hãy nhấn nút Quay lại hoặc bỏ chọn nút chương trình nấu cài sẵn và chọn chương trình nấu cài sẵn bạn cần.



## 3 Bắt đầu quá trình nấu bằng cách nhấn nút Bắt đầu/tạm dừng.

### Bảng chương trình nấu cài sẵn cho một ngăn

Biểu tượng	Lượng thực phẩm	Nhiệt độ mặc định °C	Thời gian mặc định-phút	Lưu ý	
	Khoai tây đông lạnh 400 g	180	24	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên	
	Bít tết ( 150-200g/5-7 oz )	4 cái	200	22	
	Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	5 cái	180	26	lắc 1 lần, lật hoặc trộn giữa chừng
	Rau củ hỗn hợp	500 g	180	18	Cắt nhỏ, lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
	Bánh/Bánh muffin (khoảng 50g/2oz)	6 cái	160	20	Bánh muffin: Sử dụng cốc làm bánh muffin
	Hâm nóng	160	16	Điều chỉnh thời gian tùy theo loại thực phẩm và lượng thực phẩm	

### Mẹo: Giữ ấm

- Bạn có thể giữ ấm thức ăn trong Airfryer bằng cách đặt nhiệt độ ở mức 80°C và điều chỉnh thời gian miễn là bạn muốn giữ ấm thức ăn. Bạn không nên giữ ấm thức ăn quá 30 phút vì có thể làm giảm chất lượng thức ăn.
- Nếu thực phẩm như khoai tây chiên không còn giòn nữa trong khi ở chế độ giữ ấm, hãy rút ngắn thời gian giữ ấm bằng cách tắt thiết bị sớm hơn hoặc làm giòn thực phẩm lên trong 2-3 phút ở nhiệt độ 180°C.

## Làm khoai tây chiên tại nhà

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

- Đối với ngăn XXL, bạn cần 800 g / 28 oz và đối với một ngăn là 400 g / 14 oz khoai tây đã gọt vỏ.
- Chọn loại khoai tây thích hợp cho món khoai tây chiên, ví dụ như khoai tây tươi (ít) bột.
- Tốt nhất là nên chiên khoai tây bằng không khí theo khẩu phần tối đa 800 g / 28 oz để có được hiệu quả chiên vàng đều. Các miếng khoai tây chiên lớn hơn thường ít giòn hơn so với các miếng nhỏ.

- 1 Gọt vỏ khoai tây và cắt thành miếng (dày 10x10 mm / 0,4x0,4 inch).
- 2 Ngâm các miếng khoai tây trong một tô nước trong ít nhất 30 phút.
- 3 Vớt hết khoai tây ra khỏi tô và để ráo nước bằng khăn ăn hoặc giấy ăn.
- 4 Cho nửa thìa canh dầu ăn vào tô, cho các miếng khoai tây vào tô và trộn đều cho đến khoai tây phủ ướt dầu.
- 5 Dùng tay hoặc vá dài có lỗ để lấy các miếng khoai tây ra khỏi tô sao cho dầu thừa được giữ lại trong tô.

### Lưu ý

- Không nghiêng tô để trút tất cả các miếng khoai tây trong giỏ cùng một lúc, để tránh dầu thừa chảy vào đáy ngăn.
- 6 Cho các miếng khoai tây vào giỏ.

## Vệ sinh

### Cảnh báo

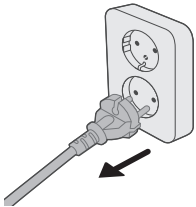
- **Để giỏ, ngăn và mặt trong của thiết bị nguội xuống hoàn toàn trước khi bắt đầu vệ sinh.**
- **Ngăn và giỏ của thiết bị có một lớp tráng chống dính. Không dùng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại hoặc vật liệu làm sạch có tính mài mòn, vì như vậy có thể làm hỏng lớp tráng chống dính.**

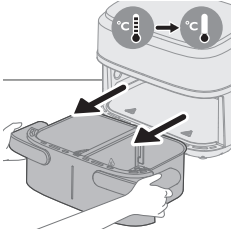
Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Trút dầu mỡ ra khỏi đáy ngăn sau mỗi lần sử dụng.

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

### Mẹo

- Lấy ngăn và giỏ ra để giúp cho Airfryer mau nguội hơn.



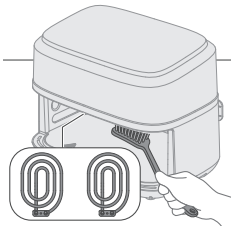


- 2 Vứt bỏ mỡ hoặc dầu đọng lại ở đáy ngăn.
- 3 Rửa ngăn và tấm đáy trong máy rửa chén. Bạn cũng có thể vệ sinh chúng bằng nước nóng, nước rửa chén và miếng bọt biển không mài mòn (xem “bảng vệ sinh”).

#### Meo

- Nếu có cặn thức ăn dính lại trong nồi hoặc giỏ, bạn có thể ngâm chúng trong nước nóng và nước rửa chén trong 10-15 phút. Ngâm nước giúp làm mềm cặn thức ăn và giúp rửa sạch dễ dàng hơn. Phải chắc là bạn đang dùng nước rửa chén có thể hòa tan dầu mỡ. Nếu có các vết dầu mỡ trên nồi hoặc giỏ và bạn không thể làm sạch chúng bằng nước nóng và nước rửa chén, hãy dùng nước tẩy rửa dầu mỡ.
- Nếu cần thiết, có thể loại bỏ các cặn thức ăn dính trong thanh đốt bằng bàn chải mềm hoặc cứng vừa phải. Không sử dụng bàn chải thép hoặc bàn chải cứng, vì việc này có thể làm hỏng lớp phủ trên thanh đốt.

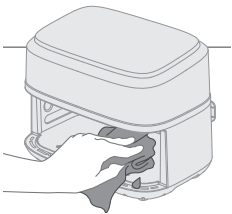
- 4 Làm sạch thanh đốt bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ các cặn thức ăn.





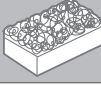
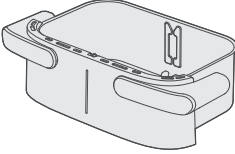
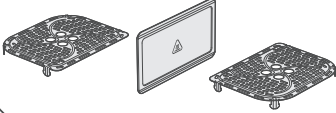
- 5 Để tránh trầy xước, hãy lau nhẹ bên ngoài thiết bị bằng vải mềm, sạch và không nhăn. Bắt đầu lau bằng một miếng vải hơi ẩm và tiếp theo là một miếng vải khô nếu cần.



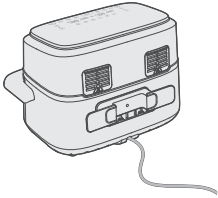
- 6 Làm sạch mặt bên trong của thiết bị bằng nước nóng và miếng xốp không gây ăn mòn.



## Bảng vệ sinh

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## 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.
- 3 Quấn dây xung quanh móc giữ được chỉ định ở mặt sau của thiết bị.

### Lưu ý

- Khi cầm Airfryer, hãy luôn cầm theo chiều ngang để tránh các ngã vò tình rơi ra ngoài, có thể làm hỏng ngăn.
- Luôn đảm bảo rằng các bộ phận có thể tháo rời của Airfryer như tấm lưới đáy có thể tháo rời, v.v. 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 giải quyết vấn đề với các thông tin dưới đây, hãy truy cập [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) để xem danh sách các câu hỏi thường gặp hoặc liên hệ Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia của bạn.

### Sự cố

Mặt ngoài của thiết bị nóng lên trong khi sử dụng.

### Nguyên nhân cơ thể

Nhiệt độ bên trong tỏa ra làm nóng thành máy.

### Giải pháp

Đây là hiện tượng bình thường. Tất cả các tay cầm và nút điều chỉnh mà bạn cần cầm nắm trong khi nấu vẫn đủ mát khi chạm vào.

## Sự cố

## Nguyên nhân cơ thể

## Giải pháp

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.

Nếu để thiết bị ở trạng thái bật trong thời gian dài, một số khu vực của máy có thể sẽ quá nóng khi chạm vào. Những khu vực này được đánh dấu trên thiết bị bằng biểu tượng sau đây:



Việc sử dụng thiết bị là hoàn toàn an toàn miễn là bạn biết được đâu là khu vực nóng và tránh chạm vào chúng.

Món khoai tây chiên của tôi không được chín vàng như mong đợi.

Bạn đã sử dụng không đúng loại khoai tây.

Để có được hiệu quả tốt nhất, hãy dùng loại khoai tây tươi ít bột. Nếu bạn cần bảo quản khoai tây, không nên để chúng trong môi trường lạnh, ví dụ như tủ lạnh. Chọn loại khoai tây mà trên bao bì đóng gói cho biết rằng khoai tây này thích hợp để chiên rán.

Lượng nguyên liệu trong 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.

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.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
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".	Thiết bị bị hỏng / có lỗi.	Gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.
	Bạn có thể đã cất giữ Airfryer ở nơi quá lạnh.	Thiết bị quá lạnh. Để ở nhiệt độ phòng trong ít nhất 60 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy gọi đến đường dây nóng dịch vụ của Philips hoặc liên hệ Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia của bạn.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E2".	Chưa gắn vách ngăn.	Gắn vách ngăn vào.
	Cảnh báo "E2" sẽ xuất hiện và ngừng nấu khi một ngăn nhỏ ngừng nấu và ngăn nhỏ còn lại bắt đầu nấu ngay lập tức.	Kéo ngăn ra để thiết bị nguội trong 2 phút rồi đẩy vào lại để chuẩn bị nấu cho ngăn nhỏ còn lại.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E4-E12".	Thiết bị có thể gặp trục trặc.	Hãy thử rút phích cắm của thiết bị rồi cắm lại. Nếu cách này không xử lý được vấn đề, hãy gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.

## Агуулга

<b>Аюулгүй ажиллагааны чухал заавар</b>	125
Аюул	125
Анхааруулга	126
Сэрэмжлүүлэг	127
Цахилгаан соронзон орон (EMF)	128
<b>Дахин боловсруулах</b>	128
<b>Баталгаа, засвар үйлчилгээ</b>	128
<b>Танилцуулга</b>	129
<b>Ерөнхий тайлбар</b>	130
Үндсэн хэсгүүд	130
Хяналтын самбарын тайлбар	131
<b>Функцүүдийн тайлбар</b>	131
<b>Анх ашиглахын өмнө</b>	132
<b>Анхны удаа хэрэглэхээс өмнөх бэлтгэл</b>	133
<b>Гэрийн цахилгаан хэрэгслийг ашиглах</b>	133
XXL хайруулын тавагт хоол хийх	133
Хос тавгаар давхар хоол хийх	140
Жижиг дан ганц тавагт хоол хийх	145
<b>Цэвэрлэх</b>	152
Цэвэрлэгээний хүснэгт	154
<b>Хадгалалт</b>	154
<b>Асуудал шийдвэрлэх нь</b>	154

## Аюулгүй ажиллагааны чухал заавар

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

### Аюул

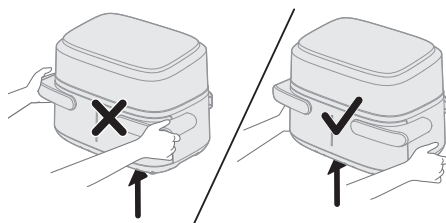
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг халуун хийн зуух эсвэл бүх төрлийн цахилгаан зуух, плиткний ойролцоо эсвэл халаасан шарах шүүгээнд байрлуулж болохгүй.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг огт усанд дүрж, гоожуурын усанд зайлж болохгүй.
- Цахилгаанд цохиулахаас урьдчилан сэргийлэхийн тулд гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл рүү ус эсвэл бусад шингэн оруулахгүй байх.
- Халаагч элементүүдтэй холболт үүсэхээс урьдчилан сэргийлэхийн тулд шарагдах орцыг үргэлж шарах тавганд хийнэ.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл ажиллаж байх үед агаарын оролт ба гаралтын хавхалгыг бүү тагла.
- Галын аюулд хүргэж болзошгүй тул савыг 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 хэзээ ч хүрч болохгүй.
- Шарах тавганд заасан хэмжээнээс хэтрүүлсэн хүнс хийж болохгүй.
- Халаагч нь сул, халаагчид ямар ч хүнс наалдаагүй эсэхийг үргэлж шалгаарай.
- Анх удаагаа хэрэглэхээс өмнө утас тогтоогчийг төхөөрөмж дээр угсарсан байх ёстой.
- Чанах хэсгийн дээд тал, халуун халаагч элемент, металл эд ангиудын ирмэгийг цэвэрлэхдээ болгоомжтой байгаарай.
- Сав баглаа боодол болон шургуулган дахь утас тогтоогчийг гаргаж авахаас өмнө залгуурыг залгаж болохгүй.

## Анхааруулга

- 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.
- Ашиглахявцад хүрч болохуйц гадаргуу нь халуунд халж болно.
- 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 налуулж байрлуулж болохгүй. Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийн ар тал, хоёр тал, дээр нь дор хаяж 10 см сул зай үлдээгээрэй. Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийн дээд талд юу ч бүү байрлуул.
- Халуун агаартай шарах үеэр халуун уур нь агаарын гаралтын хавхалгаар гардаг. Гар, нүүрээ уур болон агаар гарах хавхалгаас аюулгүй зайд байлга. Мөн савыг гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслээс авахдаа халуун уур болон бариул дээрх 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.
- Савыг хэзээ ч тосоор дүүргэж болохгүй.
- 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.

- Энэ тосгүй шарагч нь том тасалгаатай тул хүнсний зүйлсээр дүүргэсэн үед жин нь хүнд болдог. Бариулыг барихдаа хэзээ ч зөвхөн ганц гараа бүү ашигла.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг энэхүү гарын авлагад зааснаас өөр зорилгоор бүү ашигла, зөвхөн анхны Philips дагалдах хэрэгслийг ашигла.
- Тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг хараа хяналтгүй орхиж болохгүй.
- Чанах хэсэгт байрлуулсан тогоо, хуваагч 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. Онлайн зааварчилгааг хэрэглэгчийн гарын авлагаас харна уу.
- Цахилгаан хэрэгслийг барихдаа шарах тавагны бариулыг бүү ашигла.



- Утас тогтоогч нь мөн төхөөрөмж, ханын хооронд зай үүсгэж, хэт халалтаас сэргийлэх тусгаарлагчийн үүрэг гүйцэтгэдэг. Энэ тусгаарлагчийг хэзээ ч салгаж болохгүй.
- Тавгийг UI самбар дээр тавьж болохгүй, учир нь энэ нь унаж гэмтэл учруулж болзошгүй.

## Сэрэмжлүүлэг

- 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.
- Чанасан хоолоо гаргаж юүлэхдээ болгоомжтой байгаарай, дагалдах хэрэгсэл нь унахаас болгоомжил.
- XXL хайруулын тавгийг ашиглахдаа зүүн ба баруун програм ижил эсэхийг нягтална уу.
- 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.

## Цахилгаан соронзон орон (EMF)

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

## 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 Debussyaan 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://home.id/support) вэбсайтаар зочилно уу.

## Танилцуулга

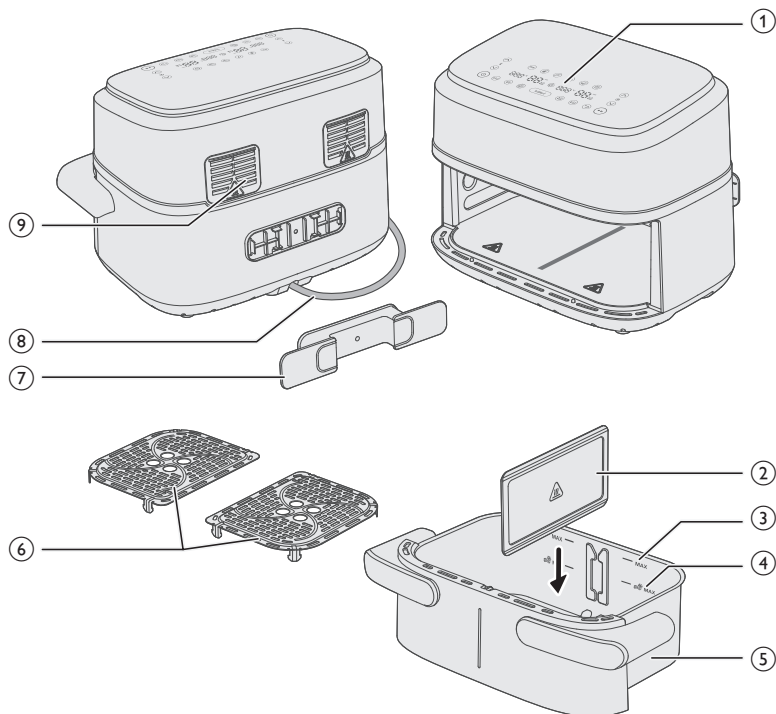
Баяр хүргэе! Philips-н гэр бүлд тавтай морилно уу!

Бидний санал болгож буй тусламж үйлчилгээний ашиг тусыг бүрэн хүртэхийн тулд бүтээгдэхүүнээ [www.philips.com/welcomе](https://www.philips.com/welcomе) хаягаар бүртгүүлнэ үү.

Салдаг хуваагчтай давхар сагстай шарагч нь танд өөр өөр хэмжээтэй таваг сонгох уян хатан байдлыг олгодог. Та 3.55 литрийн жижиг тавагт 1-2 хүний порцтой хоол хийх эсвэл хуваалтгүйгээр 7.1 литрийн XXL тавагт бүхэл гэр бүлд зориулсан их хэмжээний хоол бэлтгэх боломжтой. Үүнээс гадна та хоёр өөр орц найрлагатай хоолыг өөр өөр температур дор, өөр хугацаагаар бэлдэж, тэдгээрийг нэгэн зэрэг дуусгах боломжтой.

Энэ нь HomeID апптай ирдэг ба таны Хос сагстай шарагчид тусгайлан зориулсан тохиргоо бүхий хэдэн зуун хоол бэлтгэх алхам алхмаар харуулсан жортой. Баглаа боодол дээрх QR кодыг ашиглан аппыг татаж авна уу.

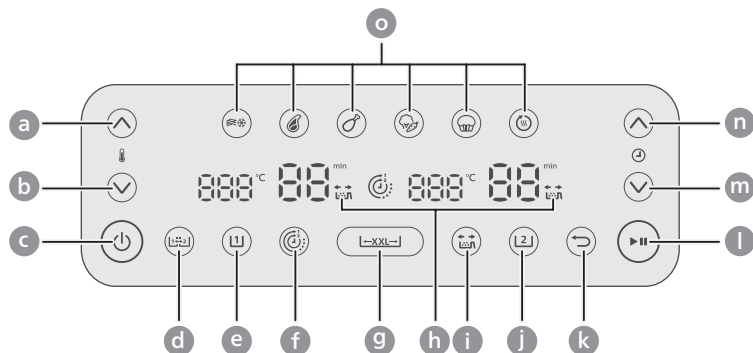
# Ерөнхий тайлбар



## Үндсэн хэсгүүд

- 1 Хяналтын самбар
- 2 Салдаг хуваагч
- 3 Орц найрлагын MAX үзүүлэлт
- 4 Хөлдөөсөн төмсөөр хийсэн хөнгөн зуушны MAX үзүүлэлт
- 5 7.1Л XXLтаваг
- 6 Доод хавтан
- 7 Утас тогтоогч
- 8 Тэжээлийн утас
- 9 Агаар гарах хэсэг

## Хяналтын самбарын тайлбар



- a Температур нэмэх
- b Температур багасгах
- c Асаах/унтраах товч
- d Хуулах функцийн товч
- e Зүүн тавгийн товч
- f Хугацааны функцийн товч
- g XXL тавгийн товч
- h Сэгсрэх сануулагчийн үзүүлэлт
- i Сэгсрэх сануулагчийн товч
- j Баруун тавгийн товч
- k Буцах товч
- l Эхлэх/түр зогсоох товч
- m Хугацаа багасгах товч
- n Хугацаа нэмэх товч
- o Урьдчилан тохируулах товч

## Функцүүдийн тайлбар



### Хуулах функц

Та нэг хайруулын тавагт тохируулсан хугацаа, температурыг хуулах функцийн товч дээр дарснаар нөгөө хайруулын таваг руу хуулах боломжтой.



### Цагийн функц

Хоол хийх хугацааг автоматаар тааруулснаар хоёр хайруулын тавагны хоолыг хоол хийх хугацаа нь өөр байсан ч нэгэн зэрэг дуусгах боломжийг олгодог.



## Сэгсрэх сануулга

Хоолыг илүү сайн болгох үүднээс хоол хийх явцад хоёр удаа сэгсрэх эсвэл эргүүлэхийг сануулах дохиог идэвхжүүлэх эсвэл идэвхгүй болгохын тулд сэгсрэх сануулагчийн товчийг дарна уу. Та “дуут дохио” сонсох ба цагийн дэлгэцийн хажууд сэгсрэх сануулга бүхий дүрсийг харах болно.

## Урьдчилсан тохиргоо

Та 6 урьдчилсан тохиргооноос сонгох боломжтой. Урьдчилсан тохиргоо нь тодорхой хэмжээний хүнс дээр үндэслэн хоол болгох температур, цагийн зөвлөмжийг өгдөг хоол бэлтгэх программ юм. Дэлгэрэнгүй мэдээлэл авах бол “Урьдчилсан тохиргоогоор хоол бэлтгэх” бүлгийг үзнэ үү.



Хөлдөөсөн  
төмс



Стэйк



Тахианы мах



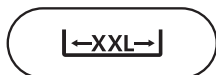
Ногооны  
холимог



Бялуу/Маффин



Дахин халаах



## XXL тавгийн товч

Хуваагчийг авч, XXL тавагны товчийг дарснаар 7.1 литрийн нэг XXL тавагт дангаар хоол хийх боломжтой.



## Буцах товч

Хэрэв та буруу тохиргоо/функцийг сонгосон бол буцаах товчийг ашиглана уу.

## Дууны мэдэгдлүүд

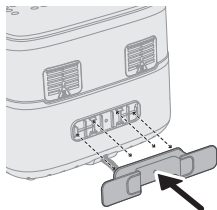
Заримдаа та дуу сонсоно, жишээлбэл цахилгаан хэрэгсэл хоол бэлдэж дуусахад эсвэл хоол хийх явцад хоолыг сэгсрэх эсвэл эргүүлэх гэх мэт таны оролцоо шаардлагатай тохиолдолд.

## Анх ашиглахын өмнө

- 1 Баглаа боодлын бүх материалыг ав.
- 2 Цахилгаан хэрэгслээс наалт эсвэл шошгыг (хэрэв байвал) ав.
- 3 Анхны удаа хэрэглэхээс өмнө цахилгаан хэрэгслийг сайтар цэвэрлэ (“цэвэрлэгээ” хэсгийг үзнэ үү).
- 4 Тавагнаас утас тогтоогчийг гаргаж аваад, төхөөрөмжийн ар талд зориулалтын хэсэгт байрлуулна уу.

### Сэрэмжлүүлэг

- Утас тогтоогч нь мөн төхөөрөмж, ханын хооронд зай үүсгэж, хэт халалтаас сэргийлэх тусгаарлагчийн үүрэг гүйцэтгэдэг.



## Анхны удаа хэрэглэхээс өмнөх бэлтгэл

Цахилгаан хэрэгслийг тогтвортой, хэвтээ, тэгш, халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр байрлуулна.

### Жич

- Цахилгаан хэрэгслийн дээд болон хажуу талд юм тавьж болохгүй. Энэ нь агаарын урсгалыг тасалдуулж, хайруулын үр дүнд нөлөөлж болзошгүй.
- Ашиглаж буй цахилгаан хэрэгслийг хана, шүүгээ гэх мэт уураар гэмтэж болзошгүй зүйлсийн ойролцоо эсвэл доор байрлуулж болохгүй.

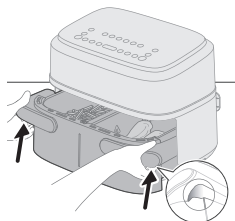
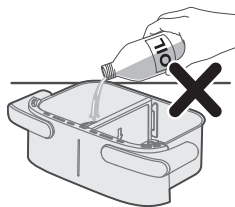
## Гэрийн цахилгаан хэрэгслийг ашиглах

### Сэрэмжлүүлэг

- Энэ халуун агаарт ажилладаг Шаргач. Хайруулын тавгийг тос, хайруулын тос болон бусад шингэнээр дүүргэж болохгүй.
- Халуун гадаргууд хүрч болохгүй. Халуун хайруулын тавгийг зууханд аюулгүй бээлийгээр барь.
- Энэхүү гэрийн цахилгаан хэрэгсэл нь зөвхөн ахуйн хэрэглээнд зориулагдсан.
- Энэ цахилгаан хэрэгслийг анхны удаа ашиглахад бага зэргийн утаа гарч болно. Энэ бол хэвийн юм.
- Цахилгаан хэрэгслийг урьдчилж халаах шаардлагагүй.

### Жич

- Хоол хийх явцад эсвэл хоол хийж дууссаны дараа тавгийг гаргахыг хүсвэл, төхөөрөмжөөс гарч буй халуун агаарын урсгалд түлэгдэхээс зайлсхийж хажуугийн бариулын ховилтой хэсгийг барьж тавгийг аваарай.

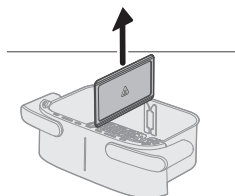


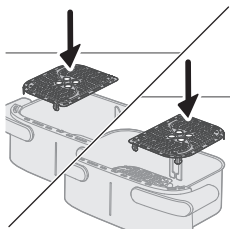
## XXL хайруулын тавагт хоол хийх

Нэг төрлийн их хэмжээний хоолыг хийхийн тулд хуваагчийг авч, 7.1 литрийн XXL тавагны бүх хоол хийх зайг ашиглаарай.

### Хоолны хүснэгтийн дагуу хоол хийх

- 1 Хуваагчийг гаргаж ав.

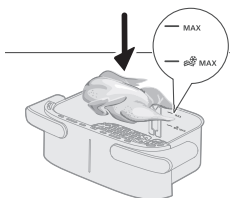




2 Суурь тавгийг хайруулын таваг дотор байрлуулна.

#### Жич

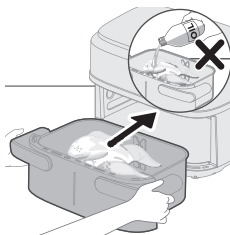
- Суурь тавгийг хайруулан тавагт байршуулахдаа бага зэрэг хүчтэй дарж болно.



3 Орцыг хайруулын тавганд хийнэ.

#### Жич

- Шарагч маш олон төрлийн хоол амтлагчийг бэлтгэх боломжтой. Тохиромжтой тоо хэмжээ болон хоол хийх цагийг "Хүнсний хүснэгт"-ээс харна уу.
- "Хүнсний хүснэгт" хэсэгт заасан хэмжээнээс хэтрүүлж болохгүй, эсвэл хайруулын тавгийг "MAX"-аас хэтрүүлж бүү дүүргэ, учир нь энэ нь эцсийн үр дүнгийн чанарт нөлөөлж болзошгүй.

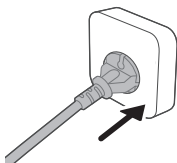


4 Тавгийг Шарагч руу буцааж шургуулж хийнэ.

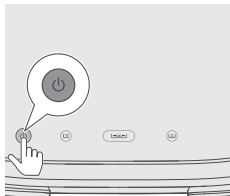
#### Сэрэмжлүүлэг

- **Хайруулын таваг эсвэл сагсыг ашиглах явцад эсвэл ашигласны дараа халуун байдаг тул хэсэг хугацаанд хүрч болохгүй.**

5 Залгуурыг хананы гаралтад тавина.



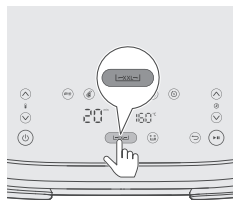
6 Цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд Асаах/Унтраах товчлуур дээр дарна.



## 7 XXL товчийг дарна.

**Жич**

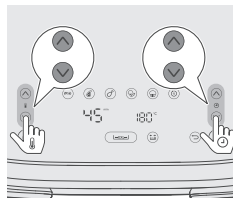
- Хуваагчийг ашиглахгүйгээр XXL хайруулын тавагт хоол хийхийн тулд Зүүн тавгийн товч (Ш) эсвэл Баруун тавгийн товчийг (L) сонгож болохгүй. Ингэснээр хоол дутуу болж болно.



## 8 Хэрэгтэй цаг болон температурыг температур нэмэх/хасах болон цаг нэмэх/хасах товч дээр дарж сонгоно (хоолны хүснэгтийг үзнэ үү).

**Зөвлөмж**

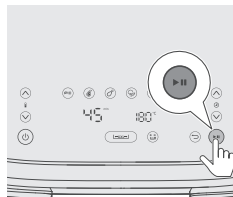
- Зарим жор найрлагын хувьд хоол бэлдэх хугацааны талд нь сэгсрэх эсвэл эргүүлэх хэрэгтэй болно ('Хоолны хүснэгт' харна уу). Хоолыг сэгсрэхийг сануулахын тулд сэгсрэх сануулагчийн товчийг "☺" дарж энэ функцийг идэвхжүүлнэ үү.



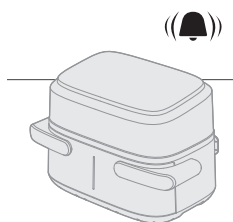
## 9 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол хийхийг эхлүүлнэ.

**Жич**

- Хэрэв хоол хийх явцын дунд хоолыг сэгсрэх эсвэл эргүүлэх шаардлагатай бол (сэгсрэх сануулагч идэвхжсэн тохиолдолд "дуут дохио" дуугарч, сэгсрэх мэдэгдэл анивчина), сагстай тавагийг гаргаж аваад угаалтуурын дээгүүр сэгсэрнэ үү. Дараа нь хайруулын тавгаа төхөөрөмж рүү буцаан хийнэ.



## 10 Таймерын хонх дуугарахад хоол бэлдэхэд тохируулсан хугацаа дууссан гэсэн үг.



## 11 Хажуугийн бариулын ховилтой хэсгийг барьж тавгийг гаргаж аваад хоол бэлэн болсон эсэхийг шалгана уу.

**Сэрэмжлүүлэг**

- Шарлагчийн хайруулын таваг хоол бэлдсэний дараа халсан байна. Хайруулын тавгийг төхөөрөмжөөс салгахдаа халуунд тэсвэртэй гадаргуу (тавиур) дээр тавьж байна уу.
- Хоол хийх явцад эсвэл хоол хийж дууссаны дараа тавгийг гаргахыг хүсвэл, төхөөрөмжөөс гарч буй халуун агаарын урсгалд түлэгдэхээс зайлсхийж хажуугийн бариулын ховилтой хэсгийг барьж тавгийг аваарай.

**Жич**

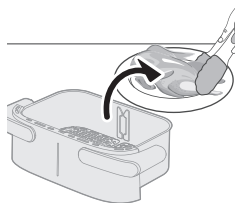
- Хоолны орц бэлэн биш бол хайруулын тавгийг Шарагч руу буцааж хийгээд тохируулах хугацаанд хэдэн минут нэмээрэй.

**12** Хоолыг хайруулын тавгаас хавчаараар хавчиж болгоомжтой гаргаж авна.

### Сэрэмжлүүлэг

- Хоолыг гаргахдаа сагс унаж, тос асгарах магадлалтай тул хайруулын тавгаа хазайлгаж болохгүй.
- Хоол бэлдэж дууссаны дараа хайруулын таваг, сагс, доторх гэр ба хоол халуун байна. Шарагч дахь орцын төрлөөс хамааран хайруулын таваг дээрээс уур гарч болно.
- Хайруулын таваг эсвэл сагсыг ашиглах явцад эсвэл ашигласны дараа халуун байдаг тул хэсэг хугацаанд хүрч болохгүй.

### XXL тавгийн хоолны хүснэгт



	Хоолны хэмжээ	Температур (°C)	Хугацаа (мин)	Жич
Нимгэн хөлдөөсөн шарсан төмс (7x7 мм/0.3x0.3 инч) Бага порц	1100 g	200	28	Сэгсрэх сануулагчийг унтрааж, хоол хийх явцад 13, 17, 20 болон 24 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) Их хэмжээний порц	1650 g	200	41	Сэгсрэх сануулагчийг унтрааж, хоол хийх явцад 19, 23, 29 болон 35 дахь минутад хоолыг гараар сэгсэрч эсвэл эргүүлнэ үү. Их хэмжээний шарсан төмсний порцын хувьд хамгийн сайн болгохын тулд хоол хийх явцад нийт 4 удаа сэгсэрнэ үү.
Гэрийн шарсан төмс (10 x 10 мм / 0.4 x 0.4 инч зузаан)	800 g	180	28-33	Энэ хооронд 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн тахианы наггетс	800 g	200	17-22	Тал хугацаанд нь сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн ороомог	800 g	200	10-22	Тал хугацаанд нь сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана

Махан талх	1000 g	150	50-55	Жигнэх хэрэгслийг ашиглана уу
Ясгүй махны зүсмэлүүд (ойролцоогоор 190 гр/7 унц)	5 ширхэг	200	18-20	Тал хугацаанд нь сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы мөч (ойролцоогоор 125 гр/4.5 унц)	8 ширхэг	180	25	Тал хугацаанд нь сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы цээж мах (ойролцоогоор 160 гр/6 унц)	6 ширхэг	180	18-21	Тал хугацаанд нь эргүүлнэ
Бүтэн загас (ойролцоогоор 300-400 г/11-14 унц)	3-4 ширхэг	200	16-20	Тал хугацаанд нь эргүүлнэ
Загасны филе (ойролцоогоор 200 гр/7 унц)	5 ширхэг	200	15-20	
Холимог ногоо (жижиглэж хэрчсэн)	1200 g	180	18-22	Хоол бэлдэх цагийг өөрийнхөө хоолны амтанд тааруулж тохируулна уу. Тал хугацаанд нь сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Холимог ногоо (жижиглэж хэрчсэн) Их хэмжээний порц	2000 g	180	20	Холимог хүнсний ногооны их хэмжээний порцыг хамгийн сайн болгож гүйцэтгэхийн тулд сэгсрэх сануулагчийг унтрааж, хоол хийх явцад 10 болон 15 дахь минутад хоолыг гараар сэгсэрч эсвэл сайтар хутгана уу.
Аяган бялуу (ойролцоогоор 40 гр/ширхэг)	12 ширхэг	160	15	

Бялуу	500 g	140	40-45	Жигнэмгийн дагалдах хэрэгслийг ашиглана. Талх хөөх үед халаах элементэд хүрэхээс зайлсхийхийн тулд хэлбэр нь аль болох тэгш байх ёстой, бялууг гаргахаасаа өмнө бэлэн болсон эсэхийг шалгана уу.
Урьдчилан жигнэсэн талх/талхан булочка (ойролцоогоор 60 г / 2.1 унц)	8 ширхэг	180	8	
Гэрийн талх	500 g	160	40-45	Жигнэмгийн дагалдах хэрэгслийг ашиглана. Талх хөөх үед халаах элементэд хүрэхээс зайлсхийхийн тулд хэлбэр нь аль болох тэгш байх ёстой, бялууг гаргахаасаа өмнө бэлэн болсон эсэхийг шалгана уу.
Бүтэн тахиа (1.4 кг)	1 хэсэг	180	40-50	Тахианы махыг бүхэлд нь дарж, хоол хийхээсээ өмнө биеийг нь харьцангуй тэгшхэн байлгах хэрэгтэй. Хоол хийх үеэр тахианы мах халаах элементэд хүрэхээс сэргийлж Дээд хязгаарын шугамаас хэтрүүлэхгүй байхыг хичээгээрэй.
Үндэс ногоотой тахианы хөл	2 kg	180	45 -60	Хоол хийх үеэр тал хугацаанд нь тахианы хөлийг сэгсэрч/эргүүлнэ
Бүтэн хулд загас	1,5 kg	180	20-30	n/a
2 x шинэ багет	1 kg	170	25 -40	n/a
Шоколадтай жигнэмэг	450 g	180	15 -25	n/a

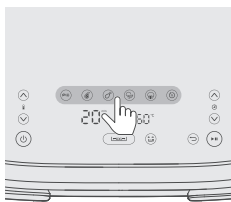
Лазанья	2 kg	170	40-50	Хоол хийх үеэр тал хугацаанд нь бяслаг нэмээд жигнэх хэрэгсэл эсвэл XXL хайруулын тавган дээр тохирох дурын хэлбэрийг ашиглаж болно.
Алимны жигнэмэг	2 kg	170	30-45	n/a
Шинэхэн талхны ороомог	600 g	170	20-35	n/a
Жигнэсэн хайлмалтай бөөрөнхий мах	2 kg	170	20-30	Бөөрөнхий махыг хайруулын тавган дээр хийж, хайлмалыг соус, бяслагтай хамт жигнэх хэрэгсэлд байрлуулна; бөөрөнхий махыг хоол хийх үеэр тал хугацаанд нь эргүүлнэ
Ногоотой цацагт хяруулын рулет	2 kg	180	45 -60	Хоол хийх үеэр тал хугацаанд нь бүгдийг сэгсэрч, эргүүлнэ

### Урьдчилсан тохиргоотой хоол хийх

- 1 "Хоолны хүснэгтийн дагуу хоол хийх" хэсгийн 1-7 дугаар алхмыг дагаж, эхлээд нийтлэг алхмуудыг гүйцэтгэнэ үү.
- 2 Урьдчилсан тохиргоогоо сонгоно.

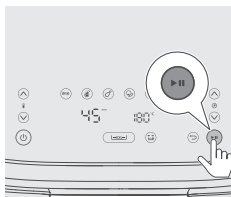
#### Зөвлөмж







- Өөр тохиргоо руу өөрчлөхийн тулд хойд талын товчийг дарах эсвэл тохиргооны товчийг сонгохоо больж хэрэгтэй тохиргоогоо сонгоно уу.



- 3 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол бэлдэж эхэлнэ.

### XXL хайруулын тавгийн тохиргооны хүснэгт



	Дүрс	Хоолны хэмжээ	Температур өгөгдмөл °C	Үндсэн хугацаа-мин	Жич
Хөлдөөсөн төмс		800 g	180	23	Энэ хооронд 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Стейк ( 150-200 гр/5-7 унц )		8 ширхэг	200	20	
Тахианы шилбэ (ойролцоогоор 125 г / 4.5 унц)		10 ширхэг	180	24	1 удаа сэгсрэх, тал хугацаанд нь эргүүлж эсвэл хутгана
Ногооны холимог		1200 g	180	20	Дөрвөлжилж жижиглэсэн, сэгсэрч, тал хугацаанд нь эргүүлж эсвэл хутгана
Бялуу/Аяган бялуу		500 g	140	40	Бялуу: Жигнэх хэрэгслийг ашиглана уу, хөөх үед халаах элементэд хүрэхгүйн тулд хэлбэр нь аль болох тэгш байх ёстой, бялууг гаргахаасаа өмнө бэлэн болсон эсэхийг шалгана уу.
Дахин халаах			160	15	Хоолны төрөл болон хэмжээний дагуу хугацааг тохируулна уу.

## Хос тавгаар давхар хоол хийх

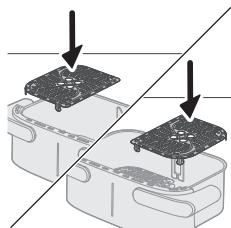
### Цаг тохируулж хоол бэлдэх

Хэрэв хоёр өөр температур, хугацаатай хоол хийж байгаа бол **Time функцийг** ашиглан хоёр хоолыг нэгэн зэрэг дуусгана уу.

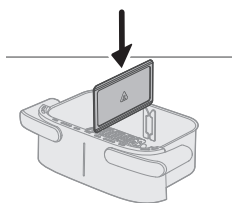
**1** Суурь тавгийг хайруулын таваг дотор байрлуулна.

#### Жич

- Суурь тавгийг хайруулан тавагт байршуулахдаа бага зэрэг хүчтэй дарж болно.



2 Хуваагчийг байрлуул.

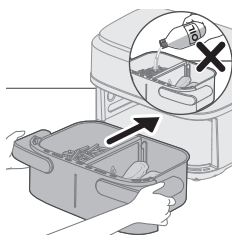
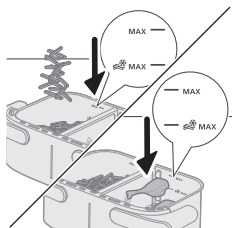


3 Хоёр өөр хоолыг жишээлбэл, хөлдөөсөн шарсан төмс болон тахианы мөчийг тус тусад нь сагсанд байрлуулна уу.

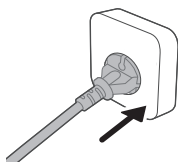
**Жич**

- Шарагч маш олон төрлийн хоол амтлагчийг бэлтгэх боломжтой. Тохиромжтой тоо хэмжээ болон хоол хийх цагийг "Хүнсний хүснэгт"-ээс харна уу.
- "Хүнсний хүснэгт" хэсэгт заасан хэмжээнээс хэтрүүлж болохгүй, эсвэл хайруулын тавгийг "MAX"-аас хэтрүүлж бүү дүүргэ, учир нь энэ нь эцсийн үр дүнгийн чанарт нөлөөлж болзошгүй.

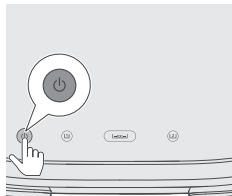
4 Тавгийг Шарагч руу буцааж шургуулж хийнэ.

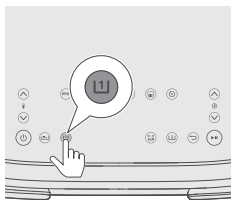


5 Залгуурыг хананы гаралтад тавина.

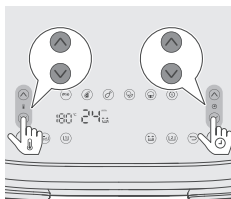


6 Цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд Асаах/Унтраах товчлуур дээр дарна.

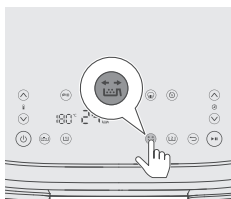




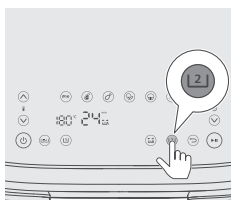
- 7** Зүүн хайруулын тавгийг сонгоно. Зүүн тал дээрх цаг болон температурын заалт нь анивчиж эхэлнэ.



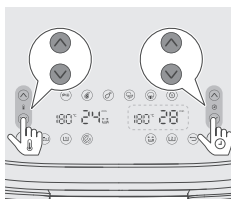
- 8** Хэрэгтэй цаг болон температурыг температур нэмэх/хасах болон цаг нэмэх/хасах товч дээр дарж сонгоно.



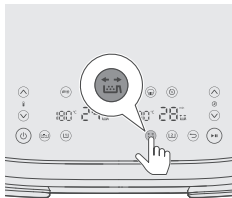
- 9** Хэрэв хоол хийх явцад хоолыг сэгсрэх эсвэл эргүүлэх шаардлагатай бол хоол хийх явцад сануулга авахын тулд сэгсрэх сануулагчийн товчийг дарна уу (дэлгэрэнгүй мэдээллийг Хоолны хүснэгтийн Тэмдэглэл баганаас үзнэ үү).



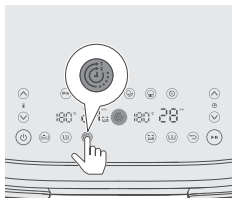
- 10** Баруун хайруулын тавгийг сонгоно. Баруун талд байгаа цаг болон температурын заалт нь анивчиж эхэлнэ.



- 11** Хэрэгтэй цаг болон температурыг температур нэмэх/хасах болон цаг нэмэх/хасах товч дээр дарж сонгоно.



- 12** Хэрэв хоол хийх явцад хоолыг сэгсрэх эсвэл эргүүлэх шаардлагатай бол хоол хийх явцад сануулга авахын тулд Сэгсрэх сануулагчийн товчийг дарна уу. Дэлгэрэнгүй мэдээллийг Хоолны хүснэгтийн Тэмдэглэл баганаас үзнэ үү



- 13** Хоёр хоолыг нэгэн зэрэг дуусгахын тулд Time функцийг товчийг дарна уу.

#### Жич

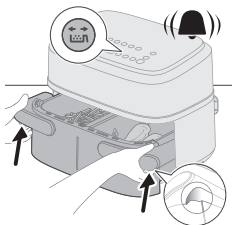
- Хэрэв та хоёр өөр төрлийн хоолыг өөр өөр функц, температур, хоол хийх хугацаагаар хийж байгаа бөгөөд тэдгээрийг нэгэн зэрэг дуусгах шаардлагагүй бол энэ алхмыг алгасаж болно.
- Хоол хийх явцад хэрэв нэг тавгийн хугацааг тохируулбал Time функц идэвхгүй болж, хоёр таваг тус тусдаа ажиллана. Time функцийг дахин идэвхжүүлэхийн тулд Асаах/Түр зогсоох товчийг дарж, дараа нь Time функцийг товчийг дарсны дараа Асаах/Түр зогсоох товчийг дахин дарж хоол хийхийг үргэлжлүүлнэ үү.

- 14** Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол хийхийг эхлүүлнэ.

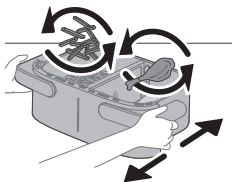
#### Зөвлөмж

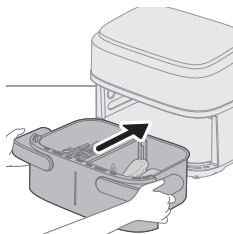
- Хоёр тавгийг хоёуланг түр зогсоохын тулд Асаах/Түр зогсоох товчийг дарна уу. Үүнийг дахин дарж хоёр тавгаар үргэлжлүүлэн хоолоо хийнэ.
- Зөвхөн нэг тавгийг түр зогсоохын тулд эхлээд тухайн тавгийг сонгоод дараа нь Асаах/Түр зогсоох товчийг дарна. Үүнийг дахин дарж тухайн тавгаар үргэлжлүүлэн хоолоо хийнэ.
- Та нэг хайруулын тавагт урьдчилсан тохиргоо тааруулж нөгөөд нь гар тохиргоо хийх боломжтой.
- Тавгийг гаргах үед төхөөрөмж автоматаар түр зогсож, буцааж хийхэд хоол хийх үйл явцыг үргэлжлүүлнэ.

- 15** Сэгсрэх сануулагчийн дохионы дууг сонсоход хажуугийн бариулыг хоёр гараараа барьж тавгийг гаргана уу.



- 16** Сагсыг угаалтуур дээгүүр сэгсэрнэ.

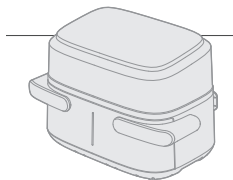




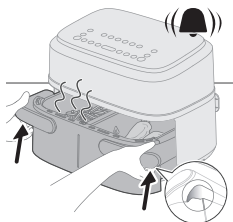
17 Хайруулын тавгаа төхөөрөмж рүү буцаан хийнэ.



18 Таймерын хонх дуугарахад хоол бэлдэхэд тохируулсан хугацаа дууссан гэсэн үг.



19 Хажуугийн бариулын ховилтой хэсгийг барьж тавгийг гаргаж аваад хоол бэлэн болсон эсэхийг шалгана уу, хэрэв бэлэн болоогүй бол тавгийг Шарагч руу буцааж хийж, хэдэн минутаар хугацааг нэмээрэй.



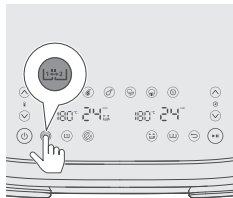
20 Хоолыг хайруулын тавгаас хавчаараар хавчиж болгоомжтой гаргаж авна.

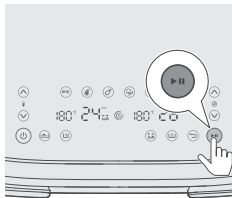
## Сору функцээр хоол хийх

Сору функц нь ижил температур, хугацааг ашиглан их хэмжээний нэг төрлийн хоол эсвэл өөр төрлийн хоол хийхэд ашиглагддаг.

1 "Time функцийг ашиглан хоол хийх" бүлгийн 1-9 дүгээр алхмуудыг дагаж хийнэ үү.

2 Сору функцийг товчийг дарна уу.





3 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол хийхийг эхлүүлнэ.

## Жижиг дан ганц тавагт хоол хийх

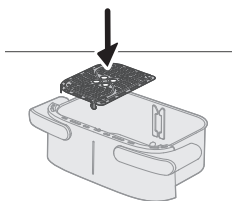
Жижиг нэг тавагт бага хэмжээний нэг төрлийн хоол хийхэд ашиглана.

### Хоолны хүснэгтийн дагуу хоол хийх

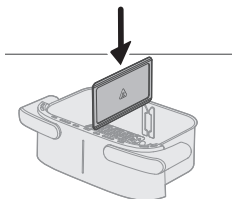
1 Суурь тавгийг хайруулын таваг дотор байрлуулна.

#### Жич

- Суурь тавгийг хайруулан тавагт байршуулахдаа бага зэрэг хүчтэй дарж болно.



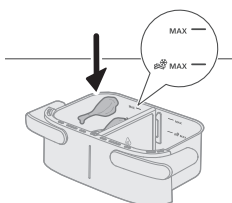
2 Хуваагчийг байрлуул.

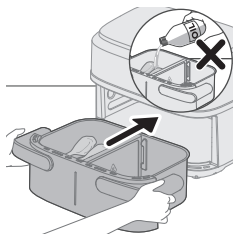


3 Хоолыг зүүн хайруулын тавганд хийнэ.

#### Жич

- "Хүнсний хүснэгт" хэсэгт заасан хэмжээнээс хэтрүүлж болохгүй, эсвэл хайруулын тавгийг "MAX"-аас хэтрүүлж бүү дүүргэ, учир нь энэ нь эцсийн үр дүнгийн чанарт нөлөөлж болзошгүй.



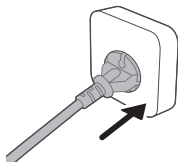


4 Тавгийг Шарагч руу буцааж шургуулж хийнэ.

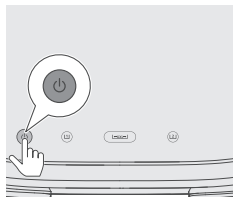
#### Сэрэмжлүүлэг

- Хайруулын таваг эсвэл сагсыг ашиглах явцад эсвэл ашигласны дараа халуун байдаг тул хэсэг хугацаанд хүрч болохгүй.

5 Залгуурыг хананы гаралтад тавина.



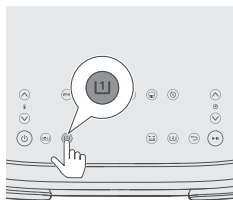
6 Цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд Асаах/Унтраах товчлуур дээр дарна.



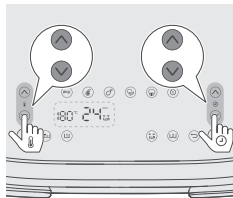
7 Зүүн хайруулын тавгийг сонгоно. Зүүн тал дээрх цаг болон температурын заалт нь анивчиж эхэлнэ.

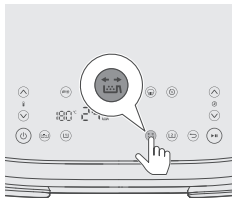
#### Жич

- Хуваагч ашиглан жижиг нэг тавагт хоол хийх үед "XXL таваг" товчийг сонгож болохгүй. Ингэснээр хоолыг хэт их болгох болон илүү их тог зарцуулах сөрөг нөлөөтэй.

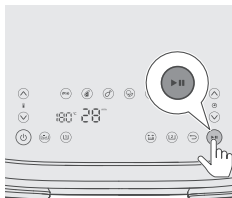


8 Хэрэгтэй цаг болон температурыг температур нэмэх/хасах болон цаг нэмэх/хасах товч дээр дарж сонгоно (хоолны хүснэгтийг үзнэ үү).

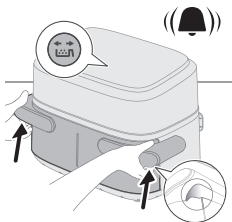




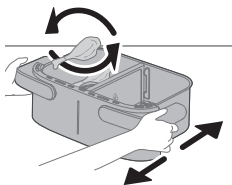
- 9** Хэрэв хоол хийх явцад хоолыг сэгсрэх эсвэл эргүүлэх шаардлагатай бол хоол хийх явцад сануулга авахын тулд Сэгсрэх сануулагчийн товчийг дарна уу. Дэлгэрэнгүй мэдээллийг Хоолны хүснэгтийн Тэмдэглэл баганаас үзнэ үү



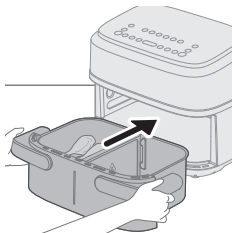
- 10** Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол хийхийг эхлүүлнэ.



- 11** Сэгсрэх сануулагчийн дохионы дууг сонсоход хажуугийн бариулыг хоёр гараараа барьж тавгийг гаргана уу.



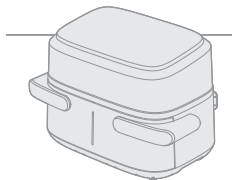
- 12** Сагсыг угаалтуур дээгүүр сэгсэрнэ.



- 13** Хайруулын тавгаа төхөөрөмж рүү буцаан хийнэ.



- 14** Таймерын хонх дуугарахад хоол бэлдэхэд тохируулсан хугацаа дууссан гэсэн үг.



- 15** Хажуугийн бариулын ховилтой хэсгийг барьж тавгийг гаргаж аваад хоол бэлэн болсон эсэхийг шалгана уу.

#### Сэрэмжлүүлэг

- **Шарагчийн хайруулын таваг хоол бэлдсэний дараа халсан байна. Хайруулын тавгийг төхөөрөмжөөс салгахдаа халуунд тэсвэртэй гадаргуу (тавиур) дээр тавьж байна уу.**

#### Зөвлөмж

- Хоолны орц бэлэн биш бол хайруулын тавгийг Шарагч руу буцааж хийгээд тохируулах хугацаанд хэдэн минут нэмээрэй.

- 16** Хоолыг хайруулын тавгаас хавчаараар хавчиж болгоомжтой гаргаж авна.

#### Сэрэмжлүүлэг

- **Хоолыг гаргахдаа сагс унаж, ус асгарах магадлалтай тул хайруулын тавгаа хазайлгаж болохгүй.**
- **Хоол бэлдэж дууссаны дараа хайруулын таваг, сагс, доторх гэр ба хоол халуун байна. Шарагч дахь орцын төрлөөс хамааран хайруулын таваг дээрээс уур гарч болно.**
- **Хайруулын таваг эсвэл сагсыг ашиглах явцад эсвэл ашигласны дараа халуун байдаг тул хэсэг хугацаанд хүрч болохгүй.**

### Нэг тавгийн хоолны хүснэгт

Хоолны  
хэмжээ

Температур  
(°C)

Хугацаа  
(мин)

Жич

Нимгэн хөлдөөсөн  
шарсан төмс (7x7  
мм/0.3x0.3 инч)  
Бага порц

540 g

200

27

Сэгсрэх сануулагчийг унтрааж, хоол хийх явцад 13, 16, 20 болон 23 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) Их хэмжээний порц	800 g	200	39	Сэгсрэх сануулагчийг унтрааж, хоол хийх явцад 18, 23, 28 болон 33 дахь минутад хоолыг гараар сэгсэрч эсвэл эргүүлнэ үү. Их хэмжээний шарсан төмсний порцын хувьд хамгийн сайн болгохын тулд хоол хийх явцад нийт 4 удаа сэгсэрнэ үү.
Гэрийн шарсан төмс (10 x 10 мм / 0.4 x 0.4 инч зузаан)	400 g	180	30-35	Энэ хооронд 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн тахианы наггетс	400 g	200	20-22	Тал хугацаанд нь сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн ороомог	400 g	200	15-20	Тал хугацаанд нь сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Махан талх	600 g	150	42-47	Жигнэх хэрэгслийг ашиглана уу
Ясгүй махны зүсмэлүүд (ойролцоогоор 190 гр/7 унц)	2 ширхэг	200	18-22	Тал хугацаанд нь сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы мөч (ойролцоогоор 125 гр/4.5 унц)	4 ширхэг	180	26	Тал хугацаанд нь сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы цээж мах (ойролцоогоор 160 гр/6 унц)	3 ширхэг	180	21-23	Тал хугацаанд нь эргүүлнэ
Бүтэн загас (ойролцоогоор 300-400 г/11-14 унц)	1 хэсэг	200	23-25	Тал хугацаанд нь эргүүлнэ
Загасны филе (ойролцоогоор 200 гр/7 унц)	2 ширхэг	200	24-27	

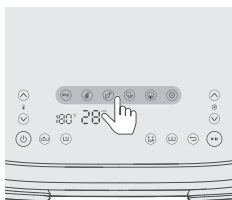
Холимог ногоо (жигиглэж хэрчсэн)	860 g	180	21	Холимог хүнсний ногооны их хэмжээний порцонд хамгийн сайн болгож гүйцэтгэхийн тулд сэгсрэх сануулагчийг унтрааж, хоол хийх явцад 10 болон 16 дахь минутад хоолыг гараар сэгсэрч эсвэл сайтар хутгана уу.
Аяган бялуу (ойролцоогоор 40 гр/ширхэг)	6 ширхэг	160	15	
Бялуу	300 g	160	40-45	Жигнэх хэрэгслийг ашиглана уу. Талхыг жигнэх үед халаах элементэд хүрэхгүйн тулд хэлбэр нь аль болох тэгш байх ёстой бөгөөд бялууг гаргахаасаа өмнө бэлэн болсон эсэхийг шалгана уу.
Урьдчилан жигнэсэн талх/талхан булочка (ойролцоогоор 60 г / 2.1 унц)	4 ширхэг	180	8	

### Урьдчилсан тохиргоотой хоол хийх

- 1 “Хоолны хүснэгтийн дагуу хоол хийх” бүлгийн 1-ээс 7 алхмуудыг дагаж хийнэ үү.
- 2 Урьдчилсан тохиргоогоо сонгоно.

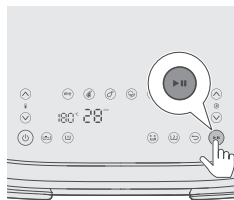
#### Зөвлөмж

- Өөр тохиргоо руу өөрчлөхийн тулд хойд талын товчийг дарах эсвэл тохиргооны товчийг сонгохоо больж хэрэгтэй тохиргоогоо сонгоно уу.



3 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол бэлдэж эхэлнэ.

### Дан ганц тавгийн тохиргооны хүснэгт



Дүрс	Хоолны хэмжээ	Температур өгөгдмөл °C	Үндсэн хугацаа-мин	Жич
	400 g	180	24	Энэ хооронд 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
	4 ширхэг	200	22	
	5 ширхэг	180	26	1 удаа сэгсрэх, тал хугацаанд нь эргүүлж эсвэл хутгана
	500 g	180	18	Дөрвөлжилж жижиглэсэн, сэгсэрч, тал хугацаанд нь эргүүлж эсвэл хутгана
	6 ширхэг	160	20	Аяган бялуу: Аяган бялууны аяга ашиглана
		160	16	Хоолны төрөл болон хэмжээний дагуу хугацааг тохируулна уу.

#### Зөвлөмж: Халуун байлгах

- Та хоолоо Шарагчинд бүлээн байлгахын тулд 80 градуст тохируулан бүлээн хадгалах хугацаагаа тохируулна. Хоолны чанар муудах тул таныг хоолоо 30 минутаас илүү байлгахгүй байхыг зөвлөж байна
- Хэрэв шарсан төмс гэх мэт хоол халуун барих горимд шаржигнуур байдлаа алддаг тул цахилгаан хэрэгслийг эрт унтрааж халаах хугацааг богиносгох эсвэл 180°C-ийн температурт 2-3 минутын турш шарна.

#### Гэрийн шарсан төмс хийх

Шарагчийг ашиглан гэртээ гайхалтай шарсан төмс бэлдэхэд:

- Том XXL хайруулын тавагт 800 гр /28 унц болон жижиг хайруулын тавагт 400 гр / 14 унц арилгасан төмс хэрэгтэй
- Шарсан төмс хийхэд тохиромжтой төрөл бүрийн төмс сонгох, жишээлбэл. шинэхэн, (бага зэрэг) гурилтай төмс.

- Жигд шарахын тулд шарсан төмсийг 800 гр / 28 унц хүртэл хэсэг хэсгээр нь шарсан нь хамгийн сайн үр дүнтэй. Том шарсан төмс нь жижиг шарсан төмснөөс бага шаржигнадаг.
- 1 Төмсийг хальсалж, саваа болгон хуваана (10x10 мм / 0.4x0.4 инч зузаантай).
- 2 Төмсний савааг нэг аяга усанд 30 минут байлгана.
- 3 Аягийг хоослоод төмсний савааг алчуур эсвэл цаасан алчуураар хатаана.
- 4 Саванд нэг халбага хоолны тос хийнэ, савааг саванд хийж, саваа тосоор бүрхэгдсэн болтол холино.
- 5 Саваагаа хуруугаараа эсвэл нүхтэй гал тогооны хэрэгслээр салгаснаар илүүдэл тос аяганд үлдэх болно.

#### Жич

- Илүүдэл тос нь хайруулын таваг дээр орохоос сэргийлж сагсанд байгаа бүх шарсан төмсийг нэг дор гаргахын тулд савыг хазайлгаж болохгүй.
- 6 Шарсан төмсийг сагс руу хийнэ.

## Цэвэрлэх

### Анхааруулга

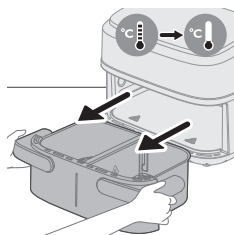
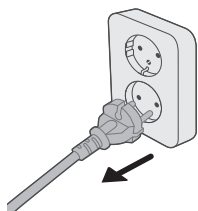
- **Цэвэрлэхийн өмнө сагс, хайруулын таваг болон цахилгаан хэрэгслийн дотор талыг бүрэн хөргөнө.**
- **Цахилгаан хэрэгслийн хайруулын таваг, сагс нь наалддаггүй бүрхүүлтэй. Металл гал тогооны хэрэгсэл, зүлгүүрийн цэвэрлэгээний материалыг бүү ашиглаарай, учир нь энэ наалддаггүй бүрхүүлийг гэмтээж болзошгүй.**

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.

### Зөвлөмж

- Шарагчийг илүү хурдан хөргөхийн тулд хайруулын таваг болон сагсыг ав.

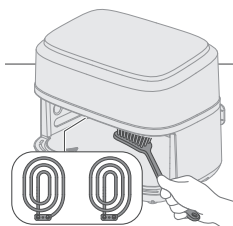


- 2 Хайруулын тавгийн ёроолоос тос өөхийг авч, цэвэрлэнэ.
- 3 Тогоо, доод хавтангууд болон тусгаарлагчийг аяга таваг угаагч машинд угааж цэвэрлэнэ үү. Мөн та тэдгээрийг халуун ус, аяга таваг угаагч бодис, үрдэггүй хөвөн ашиглан цэвэрлэж болно ("цэвэрлэгээний хүснэгт" -ийг үзнэ үү).

### 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.
- 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.

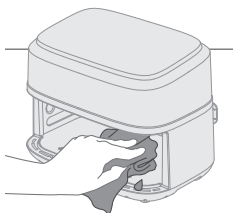
**4** Халаалтын элементийг цэвэрлэгээний сойзоор цэвэрлэж, хоолны үлдэгдлийг цэвэрлэ.





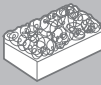
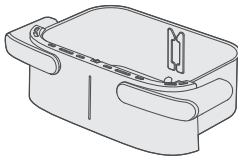
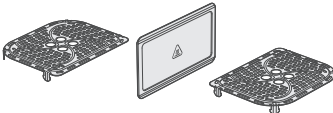
**5** Зурахгүй байхын тулд цахилгаан хэрэгслийн гадна талыг үрчийгээгүй, цэвэр, зөөлөн арчуураар арчина. Шаардлагатай бол бага зэрэг норгосон арчуураар арчаад, дараа нь хуурайгаар арчина.



**6** Цахилгаан хэрэгслийн дотор талыг халуун ус, зөөлөн угаагч пролоноор цэвэрлэнэ.



## Цэвэрлэгээний хүснэгт

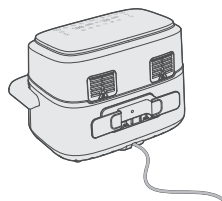
			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Хадгалалт

- 1 Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг салгаад хөргөнө.
- 2 Хадгалахаасаа өмнө бүх эд ангийг цэвэр, хуурай байлгах хэрэгтэй.
- 3 Утсыг цахилгаан хэрэгслийн ар талын зориулалтын бариулд орооно.

### Жич

- Шарагчийг барьж явахдаа хайруулын тавгуудаа унагаж эвдлэхгүйн тулд хэвтээ байдалд барина.
- Шарагчийн зөөврийн хэсгүүд болох зөөврийн торны ёроолыг жишээлбэл. зөөвөрлөх ба/эсвэл хадгалахаас өмнө бэхэлж тогтооно.



## 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.philips.com/support](http://www.philips.com/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.

## Асуудал

## Боломжит шалтгаан

## Шийдэл

		<p>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.</p>
		<p>Хэрэв та цахилгаан хэрэгслийг удаан хугацаанд асаалттай орхивол зарим газар хүрэхэд хэт халуун болно. Эдгээр хэсгүүдийг цахилгаан хэрэгсэл дээр дараах тэмдгээр тэмдэглэсэн байгаа:</p> 
		<p>Хэрэв та халуун хэсгүүдээс болгоомжилж, хүрэхээс зайлсхийж чадвал цахилгаан хэрэгслийг ашиглахад бүрэн аюулгүй байдаг.</p>
Гэртээ хийсэн шарсан төмс маань санаснаар болдоггүй.	Та зөв төмсний төрлийг ашиглаагүй байна.	Хамгийн сайн үр дүнд хүрэхийн тулд шинээн 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.
	Хэд хэдэн цахилгаан хэрэгсэл нэг залгуурт холбогдсон.	Агаараар шарагч нь өндөр ватттай. Өөр залгуурт залгаж үзээд гал хамгаалагчийг шалгана уу.

## Асуудал

## Боломжит шалтгаан

## Шийдэл

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.

Төхөөрөмж эвдэрсэн/гэмтэлтэй.

Philips-н үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийнхөө улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төв рүү холбогдоно уу.

Та Шарагчаа хэт хүйтэн газарт хадгалж магадгүй.

Төхөөрөмж хэт хүйтэн байж болно. Үүнийг тасалгааны температуртай өрөөнд дор хаяж 60 минут байлгана уу. Хэрэв асуудал хэвээр байвал Philips-ийн үйлчилгээний халуун шугам руу залгах эсвэл өөрийн улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбогдоно уу.

Шарагч дахь дэлгэц "E2" гэж харуулж байна.

Хуваагчийг угсраагүй ирнэ.

Хуваагчийг угсар.

**Асуудал****Боломжит шалтгаан****Шийдэл**

Хэрэв нэг жижиг тавагны хоол хийх үйл явц дуусмагц нөгөө жижиг таваг шууд хоол хийхийг эхлүүлбэл "E2" анхааруулга гарч, хоол хийхийг зогсооно

Тавагийг гаргаж авч, төхөөрөмжийг 2 минут хөргөсний дараа буцааж хийж нөгөө жижиг тавагны хоол хийхийг бэлтгэнэ үү.

Шарагч дахь дэлгэц "E4–E12" гэж харуулж байна.

Төхөөрөмж эвдрэлтэй байж болзошгүй.

Төхөөрөмжийг салгаж, залгаад үзээрэй. Хэрэв энэ тус болохгүй байвал Philips-н үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийн улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбогдоно уу.

## สารบัญ

คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ	158
อันตราย	158
คำเตือน	159
ข้อควรระวัง	161
สนามแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)	162
การรีไซเคิล	162
การรับประกันและสนับสนุน	162
ข้อมูลเบื้องต้น	163
คำอธิบายทั่วไป	164
ชิ้นส่วนหลัก	164
คำอธิบายแผงควบคุม	165
คำอธิบายของฟังก์ชัน	165
ก่อนใช้งานครั้งแรก	166
การเตรียมพร้อมก่อนใช้งานครั้งแรก	167
การใช้เครื่อง	167
การทำอาหารในกระทะ XXL	168
การทำอาหารในกระทะคู่	176
การทำอาหารในกระทะขนาดเล็กใบเดียว	181
การทำความสะอาด	189
ตารางการทำความสะอาด	191
การจัดเก็บ	191
วิธีแก้ไขปัญหา	191

## คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

### อันตราย

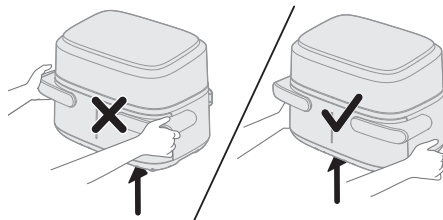
- ห้ามวางเครื่องไว้บนหรือใกล้กับเตาแก๊สที่มีความร้อนหรือเตาไฟฟ้าและแผ่นทำความร้อนด้วยไฟฟ้าทุกประเภท หรือในเตาอบที่มีความร้อน

- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ไฟฟ้าลงในน้ำ หรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ
- อย่าให้น้ำ หรือของเหลวใด ๆ เข้าสู่ตัวเครื่องเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต
- ใส่ส่วนผสมที่จะทอดลงในกระทะเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้สัมผัสกับอุปกรณ์ทำความร้อน
- ห้ามปิดบังช่องลมเข้าและช่องลมออกในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ห้ามเติมน้ำมันลงในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- อย่าสัมผัสด้านในตัวเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน
- อย่าใส่อาหารที่มีปริมาณเกินระดับสูงสุดที่ระบุไว้ในกระทะ
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าเครื่องทำความร้อนว่างและไม่มีอาหารติดอยู่ในเครื่องทำความร้อน
- ก่อนใช้งานครั้งแรก จะต้องประกอบที่เก็บสายไฟเข้ากับอุปกรณ์
- โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะที่ทำความสะอาดพื้นที่ส่วนบนของช่องปรุงอาหาร: ส่วนประกอบที่ทำความร้อนอยู่, ขอบของชั้นส่วนโลหะ
- อย่าเสียบปลั๊กก่อนนำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกและที่ยึดสายไฟในลิ้นชัก

## คำเตือน

- หากสายไฟชำรุด ต้องทำการเปลี่ยนโดย Philips ผู้ให้บริการ หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- เชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าบนผนังที่มีสายดินซึ่งมีการป้องกันโดยเบรกเกอร์ป้องกันไฟดูด
- ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้อง
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- พื้นผิวที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่าง การใช้งาน
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้นำเครื่องไปเล่น
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- ห้ามไม่ให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องโดยปราศจากการควบคุมดูแล
- อย่าวางเครื่องชิดผนังหรือติดกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น เว้นระยะด้านหลัง กึ่งสองด้าน และเหนือเครื่องอย่างน้อย 10 ซม. ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนของเครื่อง

- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน  
ไอความร้อนจะถูกกระจายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก  
รักษาระยะห่างระหว่างมือและใบหน้าของคุณให้ห่างจากไอน้ำและช่องเปิด  
อากาศออก  
โปรดระมัดระวังไอน้ำและความร้อนที่ออกมาจากตำแหน่งด้ามจับเมื่อคุณ  
นำกระทะออกจากเครื่อง
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบาหรือกระดาษรองอบในตัวเครื่อง
- การจัดเก็บมันฝรั่ง:  
อุณหภูมิจะต้องเหมาะสมกับพันธุ์มันฝรั่งที่จัดเก็บไว้และจะต้องมีอุณหภูมิ  
ต่ำกว่า 6 °C  
เพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดสารอะคริลาไมด์ในอาหารที่เตรียมไว้
- ห้ามเติมน้ำมันลงในกระทะ
- เนื่องจาก Airfryer นี้มีช่องปรุงอาหารใหญ่ จึงมีพลังงานไฟฟ้าสูง  
อย่าใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังสูงอื่นๆ บนวงจรเดียวกันในเวลาเดียวกัน  
(เช่น กาต้มน้ำ เตาย่างไฟฟ้า และอื่น ๆ ที่คล้ายกัน) มิฉะนั้น  
เบรกเกอร์ที่ติดตั้งในบ้านของคุณจะทำงานและไฟฟ้าที่ตัวรับนี้จะหยุด  
ทำงาน
- เนื่องจาก Airfryer นี้มีช่องปรุงอาหารใหญ่  
จึงมีน้ำหนักมากเมื่อมีอาหารเต็ม ห้ามใช้มือเดียวจับด้ามจับ
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้  
ใช้ และใช้อุปกรณ์เสริมแท้ของ Philips เท่านั้น
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ตามลำพัง
- กระทะ แพนเค้ก  
และอุปกรณ์เสริมที่วางอยู่ในช่องปรุงอาหารจะร้อนในระหว่างและหลังการ  
ใช้เครื่อง โปรดใช้อย่างระมัดระวังเสมอ
- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร  
ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก  
ดูคำแนะนำการใช้งานในคู่มือการใช้งานแบบออนไลน์
- ห้ามใช้ด้ามจับกระทะในการใส่อุปกรณ์



- ที่ยึดสายไฟยังทำหน้าที่เป็นตัวเว้นระยะโดยสร้างระยะห่างระหว่างอุปกรณ์กับผนังเพื่อป้องกันความร้อนสะสม อย่าถอด ตัวเว้นระยะนี้ออก
- อย่าวางกระทะบนแผง UI เพราะอาจตกลงมาทำให้ได้รับบาดเจ็บ

## ข้อควรระวัง

- เครื่องนี้ผลิตมาเพื่อใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น  
ไม่ใช่เพื่อใช้ในสภาพแวดล้อมอื่น เช่น ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า  
สำนักงาน ฟาร์มหรือสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น  
และไม่ใช่เพื่อการใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ห้องพัก  
และสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น
- โปรดยกเลิกการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟหากไม่มีการควบคุมดู-  
แล 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
- โปรดระมัดระวังในการเทอาหารที่ปรุงสุกแล้ว  
และระวังอย่าให้อุปกรณ์เสริมหลุดออกมา
- เมื่อใช้กระทะขนาด XXL  
โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าโปรแกรมด้านซ้ายและขวาเป็นโปรแกรมเดียวกัน
- เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดนี้มีสายไฟเส้นเพื่อลดความเสี่ยงของการพันกันหรือสะดุด  
ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้เมื่อใช้สายไฟที่ยาวกว่า
- อาจใช้ปลั๊กพ่วงได้หากใช้ด้วยความระมัดระวัง หากใช้ปลั๊กพ่วง:
  - ค่าพิกัดไฟฟ้าที่กำหนดไว้ของสายไฟจะต้องเท่ากับค่าพิกัดของเครื่องใช้ไฟฟ้า
  - ควรจัดสายไฟให้ไม่ห้อยออกจากขอบเคาน์เตอร์หรือโต๊ะ  
ซึ่งอาจทำให้เด็กดึงหรือสะดุดล้มโดยไม่ได้ตั้งใจ
  - ปลั๊กพ่วงควรเป็นสายไฟ 3 เส้นชนิดมีสายดิน

- เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดนี้ใช้ปลั๊กแบบมีขั้ว (ขั้วหนึ่งกว้างกว่าอีกขั้วหนึ่ง) เพื่อลดความเสี่ยงจากการเกิดไฟฟ้าช็อต ปลั๊กนี้จึงได้รับการออกแบบให้เสียบเข้ากับเต้าเสียบที่มีขั้วเดียวเท่านั้น หากปลั๊กไม่พอดีกับเต้าเสียบ ให้เสียบปลั๊กกลับด้าน หากยังไม่พอดี ให้ตัดต่อช่างไฟฟ้าที่มีความชำนาญ อย่าพยายามดัดแปลงปลั๊กในทางใดทางหนึ่ง

## สนามแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

เครื่องนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับที่บังคับใช้เกี่ยวกับการได้รับคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า

## การรีไซเคิล



- สัญลักษณ์นี้หมายความว่าต้องไม่ทิ้งผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้า

## การรับประกันและสนับสนุน

Versuni Netherlands B.V. ซึ่งจดทะเบียนที่ Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL

เสนอการรับประกันสองปีสำหรับผลิตภัณฑ์นี้หลังจากวันที่ซื้อ (หรือวันที่ส่งมอบ หากส่งมอบในภายหลัง)

การรับประกันนี้จะไม่มีผลหากความชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสมหรือผลิตภัณฑ์ปราศจากการบำรุงรักษา

การรับประกันของเราจะไม่ส่งผลกระทบต่อสิทธิของคุณตามกฎหมายในฐานะผู้บริโภค หากต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติม รับอะไหล่

หรือใช้สิทธิการรับประกัน โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่

**[home.id/support](https://home.id/support)**

## ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีและยินดีต้อนรับสู่ครอบครัว Philips!  
เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่เรามอบให้  
โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

Dual Basket Airfryer

ที่มีแผ่นกั้นแบบถอดได้ช่วยให้คุณสามารถเปลี่ยนความจุของกระทะ

คุณสามารถปรุงอาหาร 1-2 ส่วนในกระทะขนาด 3.55L

และอาหารปริมาณมากสำหรับทั้งครอบครัวในกระทะขนาด 7.1L XXL

โดยไม่มีแผ่นกั้น นอกจากนี้

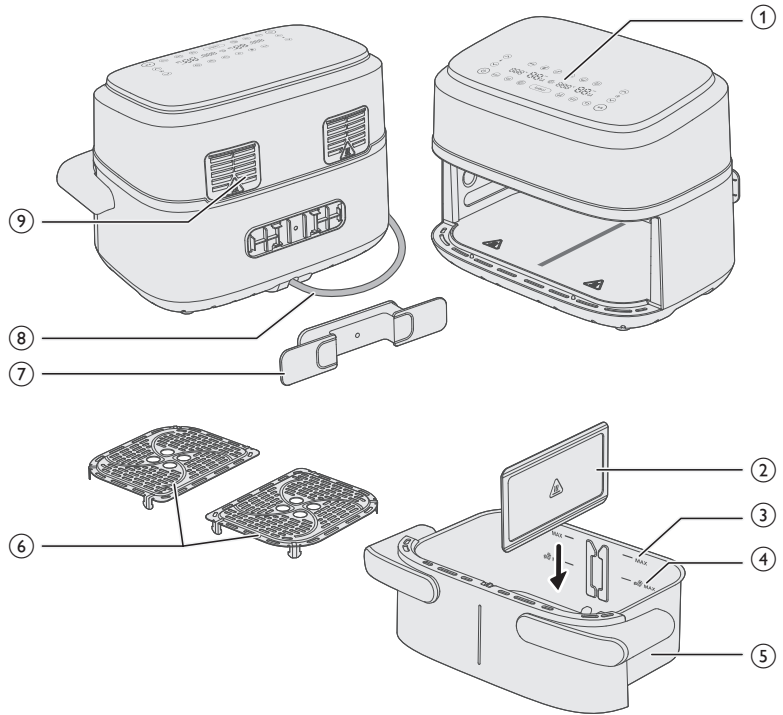
คุณสามารถเตรียมส่วนประกอบสองอย่างที่แตกต่างกันโดยใช้วิธีอุณหภูมิและ-  
เวลาการทำอาหารที่ต่างกัน โดยให้อาหารเสร็จพร้อมกัน

มาพร้อมกับแอป Home ID

ที่ให้คำแนะนำที่ละเอียดและอาหารน่ารับประทานหลายร้อยรายการพร้อม-  
การตั้งค่าเฉพาะสำหรับ Dual Basket Airfryer ของคุณ

ดาวน์โหลดแอปโดยใช้รหัส QR บนแพ็คเกจ

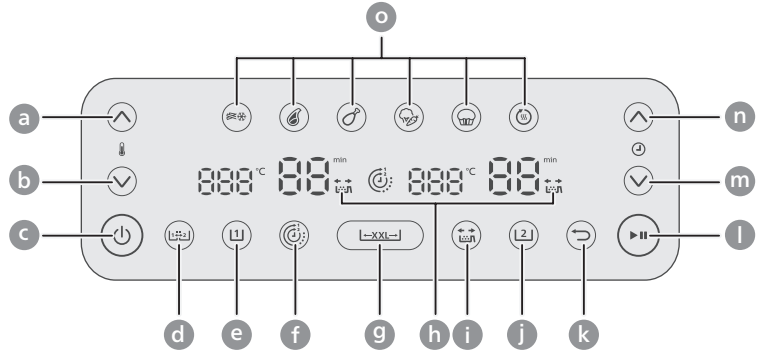
## คำอธิบายทั่วไป



## ชิ้นส่วนหลัก

- 1 แผงควบคุม
- 2 แผ่นกั้นแบบถอดออกได้
- 3 โฟลแสดงสถานะ: MAX สำหรับมันฝรั่งทอด
- 4 โฟลแสดงสถานะ: MAX สำหรับขนมขบเคี้ยวแช่แข็งที่ทำจากมันฝรั่ง
- 5 กระจุกขนาด 7.1L XXL
- 6 แผ่นด้านล่าง
- 7 ที่ยึดสายไฟ
- 8 สายไฟ
- 9 ทางลมออก

## คำอธิบายแผงควบคุม



- a อุณหภูมิสูงขึ้น
- b อุณหภูมิลดลง
- c ปุ่มเปิด/ปิด
- d ปุ่มฟังก์ชันคัตลอค
- e ปุ่มกระถะด้านซ้าย
- f ปุ่มฟังก์ชันเวลา
- g ปุ่มกระถะ XXL
- h ไฟแสดงสถานะแจ้งเตือนการสั่น
- i ปุ่มแจ้งเตือนการสั่น
- j ปุ่มกระถะด้านขวา
- k ปุ่มย้อนกลับ
- l ปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว
- m ปุ่มลดเวลา
- n ปุ่มปรับเวลา
- o ปุ่มค่าที่ตั้งล่วงหน้า

## คำอธิบายของฟังก์ชัน



### ฟังก์ชันคัตลอค

คุณสามารถตั้งเวลาและอุณหภูมิสำหรับกระถะหนึ่งและคัตลอคการตั้งค่ากับอีกกระถะหนึ่งได้โดยการกดปุ่มฟังก์ชันคัตลอค



### ฟังก์ชันเวลา

ซิงค์เวลาปรุงอาหารโดยอัตโนมัติเพื่อให้อาหารในกระถะทั้งสองใบถูกปรุงเสร็จพร้อมกัน แม้ว่าเวลาปรุงอาหารจะต่างกัน



### การเตือนด้วยการสั่น

กดปุ่มแจ้งเตือนการสั่นเพื่อเปิดหรือปิดการแจ้งเตือนที่จะเตือนให้คุณเขย่าหรือกลับด้านอาหารของคุณสองครั้งระหว่างการปรุงเพื่อให้อาหารสุกเท่าๆกัน คุณจะได้ยินเสียง “บีบ” และเห็นไอคอนเขย่า จะพริบอยู่ข้างๆ หน้าจอแสดงเวลา

### การตั้งค่าล่วงหน้า

คุณสามารถเลือกจากการตั้งค่าล่วงหน้า 6 รายการ การตั้งค่าล่วงหน้าคือโปรแกรมการปรุงอาหารที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับอุณหภูมิและเวลาในการปรุงอาหารตามปริมาณอาหารที่กำหนด สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม โปรดดูบท “การทำอาหารด้วยการตั้งค่าล่วงหน้า”



มันฝรั่งทอดแช่แข็ง

สเต็ก

น่องไก่

พิซซ่า

เค้ก/มัฟฟิน

อุ่นอีกครั้ง

←XXL→

### ปุ่มกระถะ XXL

คุณสามารถทำอาหารในกระถะ XXL 7.1L หนึ่งใบด้วยการถอดแผ่นกั้น แล้วกดปุ่มกระถะ XXL

### ปุ่มย้อนกลับ

ใช้ปุ่มย้อนกลับหากคุณเลือกการตั้งค่าล่วงหน้า/ฟังก์ชันปิด

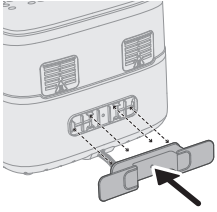
### การแจ้งเตือนด้วยเสียง

บางครั้งคุณจะได้ยินเสียง เช่น เมื่อเครื่องทำอาหารเสร็จแล้ว หรือเมื่อมีการดำเนินการที่จำเป็นระหว่างการปรุงอาหาร เช่น การเขย่าหรือพลิกอาหาร



## ก่อนใช้งานครั้งแรก

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



- 4 นำที่ยึดสายไฟออกจากกระทะ และติดตั้งเข้ากับพื้นที่ที่กำหนดที่ด้านหลังของอุปกรณ์โดยกดให้เข้าที่

### ข้อควรระวัง

- ที่ยึดสายไฟยังทำหน้าที่เป็นตัวเว้นระยะโดยสร้างระยะห่างระหว่างอุปกรณ์กับผนังเพื่อป้องกันความร้อนสะสม

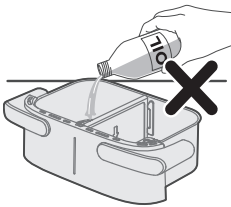
## การเตรียมพร้อมก่อนใช้งานครั้งแรก

วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน และทนต่อความร้อน

### หมายเหตุ

- อย่าวางสิ่งของใดๆ ไว้ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง ซึ่งอาจรบกวนการไหลเวียนของอากาศและส่งผลต่อผลการทอด
- ห้ามวางเครื่องที่กำลังทำงานไว้ข้างใต้หรือใกล้กับวัตถุที่อาจเสียหายจากไอน้ำได้ง่าย เช่น ผนังและตู้ต่างๆ

## การใช้เครื่อง

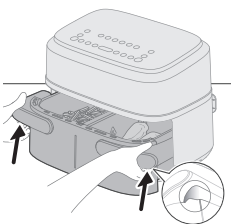


### ข้อควรระวัง

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

### หมายเหตุ

- ระหว่างการทำอาหารหรือทันทีหลังจากทำอาหาร ถ้าคุณต้องการนำกระทะออก โปรดจับที่ตำแหน่งรองที่ด้านข้างของที่จับเพื่อดึงกระทะออก เพื่อไม่ให้สัมผัสตุกลมร้อนที่ออกมาจากเครื่อง

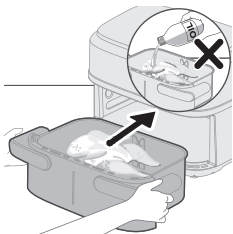
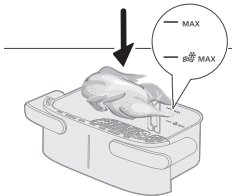
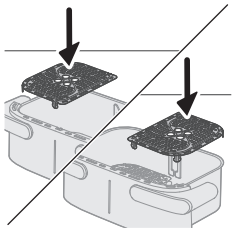
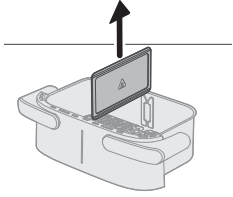


## การทำอาหารในกระทะ XXL

ในการทำอาหารชนิดเดียวเป็นปริมาณมาก ให้นำแผ่นกั้นออก แล้วใช้พื้นที่การทำอาหารทั้งหมดของกระทะ XXL 7.1L

### การทำอาหารโดยใช้ตารางอาหาร

#### 1 นำแผ่นกั้นออก



#### 2 ใส่แผ่นด้านล่างลงในกระทะตามความเหมาะสม

##### หมายเหตุ

- เป็นเรื่องปกติที่จะออกแรงวางแผ่นด้านล่างลงในกระทะ

#### 3 ใส่ส่วนผสมลงในกระทะ

##### หมายเหตุ

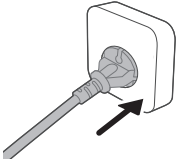
- เครื่อง Airfryer สามารถทอดอาหารได้หลากหลายประเภท ดู "ตารางอาหาร" เพื่อดูปริมาณที่เหมาะสมและเวลาในการปรุงอาหารโดยประมาณ
- อย่าใส่เกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน "ตารางอาหาร" หรือเติมกระทะเกินระดับสูงสุด "MAX" เนื่องจากอาจส่งผลต่อคุณภาพของอาหารที่ได้

#### 4 ใส่กระทะเข้าไปในเครื่อง Airfryer

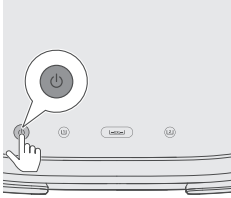
##### ข้อควรระวัง

- ห้ามสัมผัสที่กระทะหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง

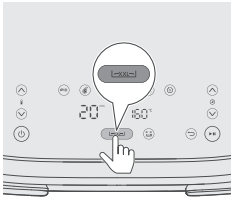
## 5 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง



## 6 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง



## 7 กดปุ่ม XXL

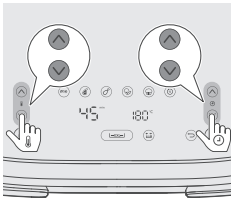


### หมายเหตุ

- อย่าเลือกปุ่มกระแทกด้านซ้าย (M) หรือปุ่มกระแทกด้านขวา (L2) ในการทำอาหารด้วยกระแทก XXL โดยไม่ใช้แผ่นกั้น เพราะอาจทำให้อาหารไม่สุก

## 8 กดปุ่มเพิ่ม/ลดอุณหภูมิ

และปุ่มเพิ่ม/ลดเวลาเพื่อเลือกเวลาและอุณหภูมิที่ต้องการ (โปรดดูตารางอาหาร)



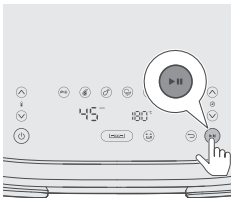
### เคล็ดลับ

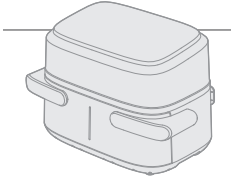
- ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกระหว่างปรุงอาหาร (โปรดดู 'ตารางอาหาร') เพื่อเตือนให้คุณเขย่าส่วนผสมให้กวดปุ่มแจ้งเตือนการสั่น "SHAKE" เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้

## 9 กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหาร

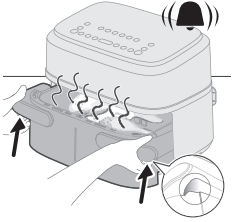
### หมายเหตุ

- ถ้าจำเป็นต้องเขย่าหรือพลิกส่วนผสมระหว่างการทำอาหาร (เสียง "บี๊พ" และไฟแจ้งเตือนการเขย่าจะกระพริบ ถ้าเปิดใช้งานการเตือนด้วยการสั่น) นำกระทะออกพร้อมกับตะกร้า แล้วนำไปเขย่าหรืออ่างล้างจาน จากนั้นใส่กระทะกลับเข้าไปในเครื่อง





**10**เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้แล้ว



**11**โปรดจับที่ตำแหน่งร่องที่ด้านข้างของที่จับเพื่อดึงตระกะออกมาและตรวจสอบว่าส่วนผสมพร้อมหรือไม่

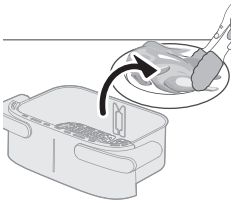
**ข้อควรระวัง**

- กระตะ Airfryer ร้อนหลังจากการทำอาหาร วางกระตะไว้บนโต๊ะที่ทนความร้อนได้เสมอ (เช่น ขาดังสามขา เป็นต้น) เมื่อคุณนำกระตะออกจากเครื่อง
- ระหว่างการทำอาหารหรือทันทีหลังจากทำอาหาร ถ้าคุณต้องการนำกระตะออก โปรดจับที่ตำแหน่งร่องที่ด้านข้างของที่จับเพื่อดึงกระตะออก เพื่อไม่ให้สัมผัสอุณหภูมิร้อนที่ออกมาจากเครื่อง

**หมายเหตุ**

- หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ให้เลื่อนกระตะกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer แล้วเพิ่มเวลาอีกสองสามนาที

**12**ค่อยๆ นำส่วนผสม ออกจากกระตะด้วยที่คีบบาร์บีคิว



**ข้อควรระวัง**

- อย่าเอียงกระตะเมื่อนำส่วนผสมออก เพราะตะแกรงอาจหลุดออกทำให้น้ำมันกระเซ็น
- หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร กระตะ ตะแกรง ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจาก Airfryer ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในกระตะ
- ห้ามสัมผัสที่กระตะหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง

ตารางอาหารกระตะ XXL

ปริมาณอาหาร- อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	หมายเหตุ
S		

พรนซ์พรายแช่แข็งแท่ง- บาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว) ส่วนเล็กๆ	1100 ก.	200	28	ปิดการแจ้งเตือนให้เข- ย่อาหาร และเขย่าหรือพลิกอาห- ารด้วยตนเองทันทีที่เว- ลา 13, 17, 20 และ 24 นาที เขย่าเครื่อง 4 ครั้งระหว่างการปรุงอ- หารเพื่อให้ได้ประสิทธิ- ภาพการทอดที่ดีที่สุด สำหรับมันฝรั่งทอดปริ- มาณน้อย
พรนซ์พรายแช่แข็งแท่ง- บาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว) ขนาดใหญ่	1650 ก.	200	41	ปิดการแจ้งเตือนให้เข- ย่อาหาร และเขย่าหรือพลิกอาห- ารด้วยตนเองทันทีที่เว- ลา 19, 23, 29 และ 35 นาที เขย่าเครื่อง 4 ครั้งระหว่างการปรุงอ- หารเพื่อให้ได้ประสิทธิ- ภาพการทอดที่ดีที่สุด สำหรับมันฝรั่งทอดปริ- มาณมาก
มันฝรั่งทอดโอเมด (หนาประมาณ 10x10 มม./0.4x0.4 นิ้ว)	800 กรัม	180	28-33	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
นิกเก็ตไก่แช่แข็ง	800 กรัม	200	17-22	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ปอเปี๊ยะแช่แข็ง	800 กรัม	200	10-22	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง

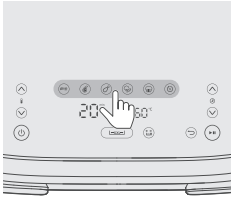
มีทโลฟ	1000 กรัม	150	50-55	ใช้อุปกรณ์อบอาหาร
เนื้อสับไม่มีกระดูก (ประมาณ 190 ก./7 ออนซ์)	5 ชั้น	200	18-20	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
น่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4.5 ออนซ์)	8 ชั้น	180	25	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
อกไก่ (ประมาณ 160 ก./6 ออนซ์)	6 ชั้น	180	18-21	กลับด้านระหว่างปรุง
ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300-400 ก./11-14 ออนซ์)	3-4 ชั้น	200	16-20	กลับด้านระหว่างปรุง
เนื้อปลา (ประมาณ 200 ก./7 ออนซ์)	5 ชั้น	200	15-20	
พักรวม (หั่นหยาบๆ)	1200 ก.	180	18-22	ตั้งเวลาในการปรุงอา- หารตามความต้องการ ของคุณ เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
พักรวม (หั่นหยาบๆ) ขนาดใหญ่	2000 ก.	180	20	ปิดการแจ้งเตือนให้เข- ย่าอาหาร และเขย่าหรือคนอาหา- รด้วยตนเองทันทีในนา- วาทที่ 10 และ 15 ระหว่างการปรุงอาหาร เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพ การปรุงอาหารที่ดีที่สุด สำหรับพักรวมปริมา- ณมาก

มีฟฟีน (ประมาณ 40 กรัม/ชิ้น)	12 ชิ้น	160	15	
เค้ก	500 กรัม	140	40-45	ใช้อุปกรณ์อบอาหาร ควรให้รูปร่างแบนที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ขนมปังสัมผัสกับแผ่นทำความร้อนขณะขึ้นฟู โปรดตรวจสอบความสุกก่อนที่จะนำเค้กออก
ขนมปังแผ่น/ก้อนที่อบมาแล้ว (ประมาณ 60 ก. / 2.1 ออนซ์)	8 ชิ้น	180	8	
ขนมปังโฮมเมด	500 กรัม	160	40-45	ใช้อุปกรณ์อบอาหาร ควรให้รูปร่างแบนที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ขนมปังสัมผัสกับแผ่นทำความร้อนขณะขึ้นฟู โปรดตรวจสอบความสุกก่อนที่จะนำเค้กออก
ไก่ทั้งตัว (1.4 กก.)	1 ชิ้น	180	40-50	กดไก่ทั้งตัวให้ตัวไก่แบนราบก่อนนำไปปรุงอาหาร พยายามอย่าให้เกินระดับ Max เพื่อป้องกันไม่ให้ไก่ทั้งตัวสัมผัสแผ่นทำความร้อนขณะปรุงอาหาร

ขาไก่กับผักราก	2 กก.	180	45 -60	เขย่า/พลิกขาไก่ระหว่างการปรุงอาหาร
นื้อปลาเซลมอนทั้งตัว	1.5 กก.	180	20-30	ไม่ระบุ
ขนมปังฝรั่งเศสอบใหม่ 2 ชั้น	1 กก.	170	25 -40	ไม่ระบุ
คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ	450 กรัม	180	15 -25	ไม่ระบุ
ลาซานญา	2 กก.	170	40-50	ใส่ชีสด้านบนเมื่อปรุงไปได้อะไรหนึ่งแล้ว สามารถใช้อุปกรณ์อบหรือแม่พิมพ์อื่นๆ ที่พอดีกับกระถางขนาด XXL ได้
แอปเปิ้ลสตรูเดิล	2 กก.	170	30-45	ไม่ระบุ
ขนมปังม้วนอบใหม่	600 กรัม	170	20-35	ไม่ระบุ
ลูกชิ้นพร้อมเกลืออบ	2 กก.	170	20-30	นำลูกชิ้นวางลงในกระถางและวางเกลือพร้อม กับซอสและชีสในอุปกรณ์อบ พลิกลูกชิ้นไปมาเมื่อปรุงไปได้อะไรหนึ่ง
ไก่จวงม้วนกับผัก	2 กก.	180	45 -60	เขย่า/พลิกทุกอย่างเมื่อปรุงอาหารไปได้อะไรหนึ่งทาง

### การปรุงอาหารด้วยค่าที่ตั้งล่วงหน้า

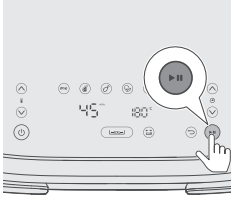
1 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 7 ในส่วน "การทำอาหารโดยใช้ตารางอาหาร" เพื่อทำขั้นตอนต่างๆ ที่จำเป็นก่อน



## 2 เลือกการตั้งค่าล่วงหน้า

### เคล็ดลับ

- หากต้องการเปลี่ยนเป็นพรีเซตอื่น ให้กดปุ่มย้อนกลับหรือยกเลิกการเลือกปุ่มพรีเซต แล้วเลือกพรีเซตที่คุณต้องการ



## 3 เริ่มขั้นตอนการปรุงอาหารโดยการกดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว

### ตารางการตั้งค่าล่วงหน้ากระทะ XXL

ไอคอน	ปริมาณอาหาร	ค่าเริ่มต้น-ของอุณหภูมิ°C	ค่าเริ่มต้น-ของเวลา-นาที	หมายเหตุ	
	800 กรัม	180	23	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง	
	8 ชิ้น	200	20		
	น่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4.5 ออนซ์)	180	24	เขย่า 1 ครั้ง พลิกหรือคนครึ่งรอบ	
	ฟักรวม	1200 ก.	180	20	สับหยาบๆ เขย่า พลิก หรือคนครึ่งรอบ

เค้ก/มัฟฟิน



500 กรัม

140

40

เค้ก: ใช้อุปกรณ์อบ โดยทำให้เค้กมีรูปร่างแบนที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เค้กสัมผัสกับองค์ประกอบความร้อนเมื่อเค้กขึ้นฟู โปรดตรวจสอบความสุกก่อนนำเค้กออก

อุ่นร้อน



160

15

ปรับเวลาตามประเภทอาหารและปริมาณอาหารของคุณ

## การทำอาหารในกระทะคู่

### การทำอาหารโดยใช้ฟังก์ชันเวลา

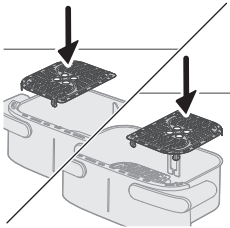
ถ้าทำอาหารสองประเภทโดยใช้ อุณหภูมิ และเวลาที่ต่างกัน ให้ใช้

**ฟังก์ชันเวลา** เพื่อทำอาหารทั้งสองอย่างให้เสร็จพร้อมกัน

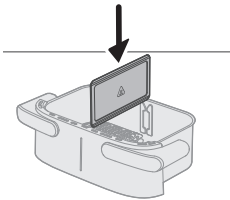
**1** ใส่แผ่นด้านล่างลงในกระทะตามความเหมาะสม

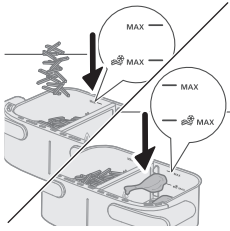
#### หมายเหตุ

- เป็นเรื่องปกติที่จะออกแรงวางแผ่นด้านล่างลงในกระทะ



**2** ใส่แผ่นกั้น



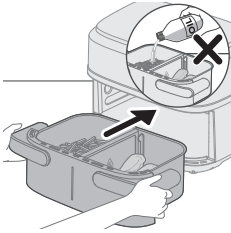


### 3 ใส่ส่วนผสมทั้งสอง เช่น มันฝรั่งทอดแช่แข็ง และน่องไก่ลงในตะกร้าที่ต่างกัน

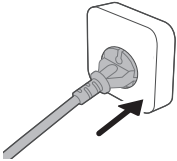
#### หมายเหตุ

- เครื่อง Airfryer สามารถทอดอาหารได้หลากหลายประเภท ดู "ตารางอาหาร" เพื่อดูปริมาณที่เหมาะสมและเวลาในการปรุงอาหารโดยประมาณ
- อย่าใส่เกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน "ตารางอาหาร" หรือเติมกระทะเกินระดับสูงสุด "MAX" เนื่องจากอาจส่งผลต่อคุณภาพของอาหารที่ได้

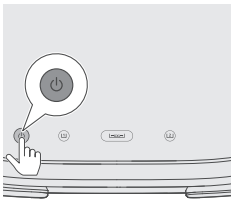
### 4 ใส่กระทะเข้าไปในเครื่อง Airfryer



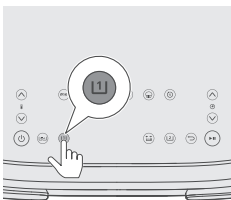
### 5 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

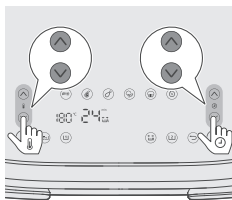


### 6 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง

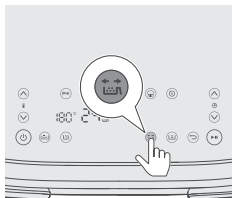


### 7 เลือกกระทะด้านซ้าย ตัวแสดงเวลาและอุณหภูมิทางด้านซ้ายเริ่มกะพริบ

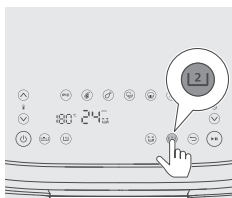




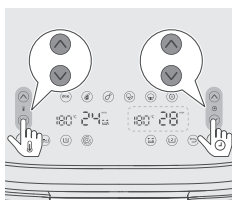
**8** กดปุ่มเพิ่ม/ลดอุณหภูมิ และปุ่มเพิ่ม/ลดเวลาเพื่อเลือกเวลาและอุณหภูมิที่ต้องการ



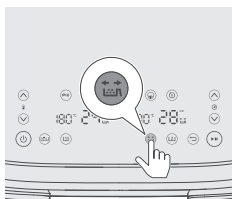
**9** กดปุ่มการเตือนให้เขย่าเพื่อเตือนให้เขย่าอาหารระหว่างการปรุงอาหาร ถ้าต้องเขย่าหรือพลิกส่วนผสมระหว่างการทำอาหาร (ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้จากคอลัมน์หมายเหตุในตารางอาหาร)



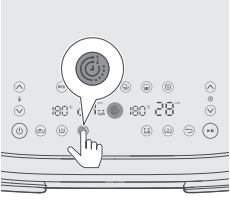
**10** เลือกกระถางด้านขวา ตัวแสดงเวลาและอุณหภูมิทางด้านขวาเริ่มกะพริบ



**11** กดปุ่มเพิ่ม/ลดอุณหภูมิ และปุ่มเพิ่ม/ลดเวลาเพื่อเลือกเวลาและอุณหภูมิที่ต้องการ



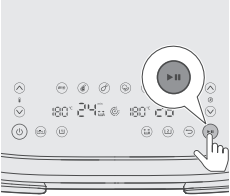
**12** กดปุ่มการเตือนให้เขย่าเพื่อเตือนให้เขย่าอาหารระหว่างการปรุงอาหาร ถ้าต้องเขย่าหรือพลิกส่วนผสมระหว่างการทำอาหาร (ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้จากคอลัมน์หมายเหตุในตารางอาหาร)



### 13 กดปุ่มฟังก์ชันเวลาเพื่อให้ทำอาหารทั้งสองอย่างเสร็จพร้อมกัน

#### หมายเหตุ

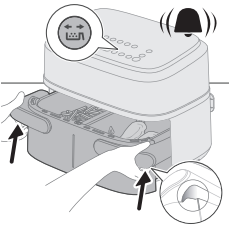
- ถ้าคุณทำอาหารสองประเภทโดยใช้ฟังก์ชัน อุณหภูมิ และเวลาที่ต่างกัน และไม่จำเป็นต้องทำให้เสร็จพร้อมกัน คุณสามารถข้ามขั้นตอนนี้ไปได้
- ขณะที่ทำอาหาร ถ้าคุณปรับเวลาสำหรับกระทะใบหนึ่ง ฟังก์ชันเวลาจะถูกปิดใช้งาน และกระทะทั้งสองจะทำงานแยกกัน เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันเวลาอีกครั้ง ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว จากนั้นกดปุ่มฟังก์ชันเวลา แล้วกดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวอีกครั้งเพื่อทำอาหารต่อ



### 14 กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหาร

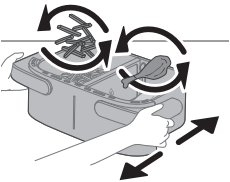
#### เคล็ดลับ

- กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อหยุดการทำงานของทั้งสองกระทะ กดอีกครั้งเพื่อเปิดการทำงานให้กระทะทั้งสองใบต่อ
- ถ้าต้องการหยุดกระทะเพียงหนึ่งในชั่วคราว อันดับแรกให้เลือกกระทะ จากนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว กดอีกครั้งเพื่อเปิดการทำงานให้กระทะใบดังกล่าว
- คุณสามารถใช้การตั้งค่าล่วงหน้าในกระทะใบหนึ่ง และตั้งค่าด้วยตนเองในอีกกระทะหนึ่งได้
- เครื่องจะหยุดชั่วคราวโดยอัตโนมัติเมื่อคุณดึงกระทะออกมาและเริ่มการทำอาหารต่อเมื่อคุณใส่กลับเข้าไป

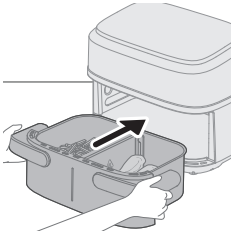


### 15 เมื่อคุณได้ยินเสียงสัญญาณการเตือนด้วยการสั่น

ให้นำกระทะออกด้วยการจับด้ามจับด้านข้างด้วยมือทั้งสองข้าง



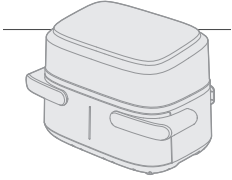
### 16 เขย่ากระทะเหนืออ่างล้างจาน



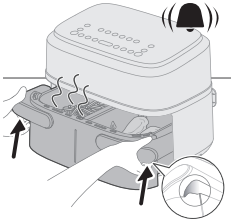
17 ใส่กระทะกลับเข้าไปในเครื่อง



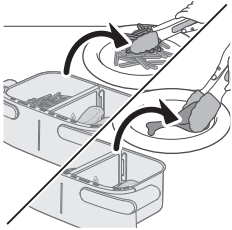
18 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้แล้ว



19 โปรดจับที่ตำแหน่งร่องที่ด้านข้างของที่จับเพื่อดึงกระทะออกมาและตรวจสอบดูว่าส่วนผสมพร้อมหรือไม่ ถ้ายังไม่พร้อม ให้เลื่อนกระทะกลับเข้าไปใน Airfryer แล้วตั้งเวลาเพิ่มอีกสองสามนาที



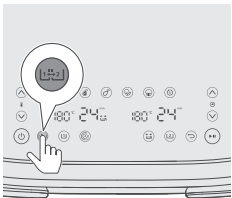
20 ค่อยๆ นำส่วนผสม ออกจากกระทะด้วยที่คีบบาร์บีคิว

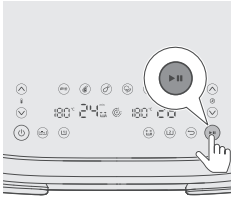


### การทำอาหารด้วยฟังก์ชันคัดลอก

จะใช้ฟังก์ชันคัดลอกในการทำอาหารประเภทเดียวกันในปริมาณมาก หรืออาหารต่างประเภทกันโดยใช้อุณหภูมิและเวลาเท่ากัน

- 1 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 9 ในบท "การทำอาหารด้วยฟังก์ชันเวลา"
- 2 กดปุ่มฟังก์ชันคัดลอก





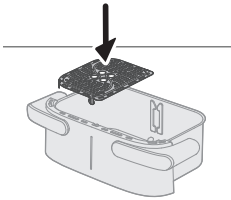
### 3 กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหาร

## การทำอาหารในกระถางขนาดเล็กใบเดียว

เพื่อทำอาหารประเภทเดียวกันในปริมาณน้อยในกระถางขนาดเล็กใบเดียว

### การทำอาหารโดยใช้ตารางอาหาร

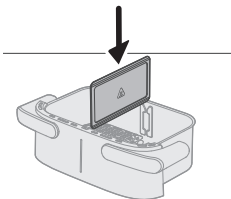
#### 1 ใส่แผ่นด้านล่างลงในกระถางตามความเหมาะสม



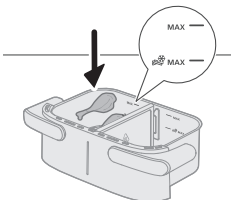
#### หมายเหตุ

- เป็นเรื่องปกติที่จะออกแรงวางแผ่นด้านล่างลงในกระถาง

#### 2 ใส่แผ่นกั้น

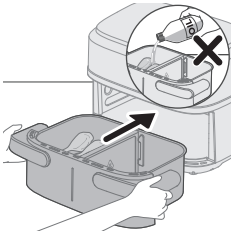


#### 3 ใส่ส่วนผสมลงในกระถางด้านซ้าย



#### หมายเหตุ

- อย่าใส่เกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน "ตารางอาหาร" หรือเติมกระถางเกินระดับสูงสุด "MAX" เนื่องจากอาจส่งผลต่อคุณภาพของอาหารที่ได้

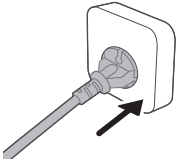


#### 4 ใส่ตระทะเข้าไปในเครื่อง Airfryer

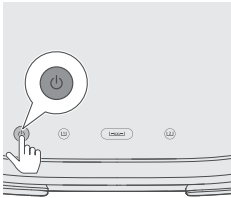
##### ข้อควรระวัง

- ห้ามสัมผัสที่ตระทะหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง

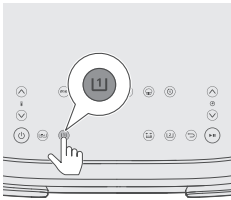
#### 5 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง



#### 6 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง



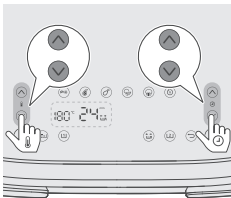
#### 7 เลือกตระทะด้านซ้าย ตัวแสดงเวลาและอุณหภูมิทางด้านซ้ายเริ่มกะพริบ

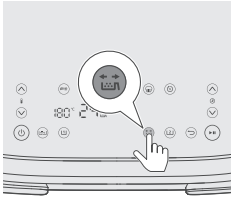


##### หมายเหตุ

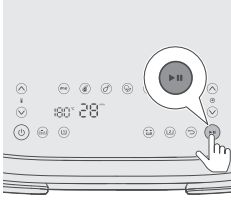
- อย่าเลือกปุ่ม “ตระทะ XXL” สำหรับการทำอาหารด้วยตระทะขนาดเล็กใบเดียวด้วยแผ่นกั้น เพราะอาจทำให้อาหารสุกเกินไปและสิ้นเปลืองพลังงานมากขึ้น

#### 8 กดปุ่มเพิ่ม/ลดอุณหภูมิ และปุ่มเพิ่ม/ลดเวลาเพื่อเลือกเวลาและอุณหภูมิที่ต้องการ (โปรดดูตารางอาหาร)





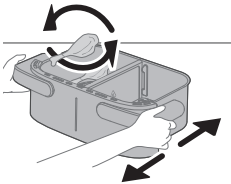
- 9 กดปุ่มการเตือนให้เขย่าเพื่อเตือนให้เขย่าอาหารระหว่างการปรุงอาหาร  
ถ้าต้องเขย่าหรือพลิกส่วนผสมระหว่างการทำอาหาร  
ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้จากคอลัมน์หมายเหตุในตารางอาหาร



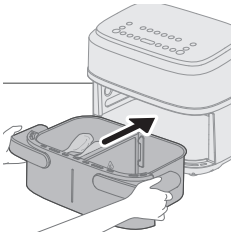
- 10 กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหาร



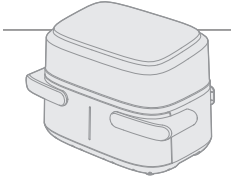
- 11 เมื่อคุณได้ยินเสียงสัญญาณการเตือนด้วยการสั่น  
ให้นำกระทะออกด้วยการจับด้ามจับด้านข้างด้วยมือทั้งสองข้าง



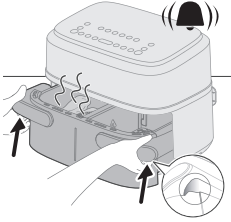
- 12 เขย่ากระทะเหนืออ่างล้างจาน



- 13 ใส่กระทะกลับเข้าไปในเครื่อง



14 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้แล้ว



15 โปรดจับที่ตำแหน่งร่องที่ด้านข้างของที่จับเพื่อดึงตระกาะออกมาและตรวจสอบว่าส่วนผสมพร้อมหรือไม่

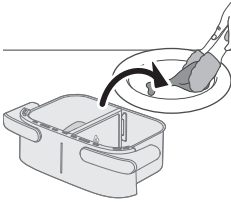
#### ข้อควรระวัง

- กระตะ Airfryer ร้อนหลังจากการทำอาหาร วางกระตะไว้บนโต๊ะที่ทนความร้อนได้เสมอ (เช่น ขาดังสามขา เป็นต้น) เมื่อคุณนำกระตะออกจากเครื่อง

#### เคล็ดลับ

- หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ให้เลื่อนกระตะกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer แล้วเพิ่มเวลาอีกสองสามนาที

16 ค่อยๆ นำส่วนผสม ออกจากกระตะด้วยที่คีบบาร์บีคิว



#### ข้อควรระวัง

- อย่าเอียงกระตะเมื่อนำส่วนผสมออก เพราะตะแกรงอาจหลุดออกทำให้น้ำกระะเซ็น
- หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร กระตะ ตะแกรง ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจาก Airfryer ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในกระตะ
- ห้ามสัมผัสที่กระตะหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง

ตารางอาหารกระตะเดียว

ปริมาณอาหาร- อุณหภูมิ (°C) เวลา (นาที) หมายเหตุ

S

พรมซ์พรายแซ่แข็งแก่- งบาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว) ส่วนเล็กๆ	540 ก.	200	27	ปิดการแจ้งเตือนให้เข- ย่าอาหาร และเขย่าหรือพลิกอาห- ารด้วยตนเองทันทีที่เว- ลา 13, 16, 20 และ 23 นาที เขย่าเครื่อง 4 ครั้งระหว่างการปรุงอ- หารเพื่อให้ได้ประสิทธิ- ภาพการทอดที่ดีที่สุด สำหรับมันฝรั่งทอดปริ- มาณน้อย
พรมซ์พรายแซ่แข็งแก่- งบาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว) ขนาดใหญ่	800 กรัม	200	39	ปิดการแจ้งเตือนให้เข- ย่าอาหาร และเขย่าหรือพลิกอาห- ารด้วยตนเองทันทีที่เว- ลา 18, 23, 28 และ 33 นาที เขย่าเครื่อง 4 ครั้งระหว่างการปรุงอ- หารเพื่อให้ได้ประสิทธิ- ภาพการทอดที่ดีที่สุด สำหรับมันฝรั่งทอดปริ- มาณมาก
มันฝรั่งทอดโอเมด (หนาประมาณ 10x10 มม./0.4x0.4 นิ้ว)	400 ก.	180	30-35	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
นิกเก็ตไก่แซ่แข็ง	400 ก.	200	20-22	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ปอเปี๊ยะแซ่แข็ง	400 ก.	200	15-20	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง

มีทโลฟ	600 กรัม	150	42-47	ใช้อุปกรณ์อบอาหาร
เนื้อสับไม่มีกระดูก (ประมาณ 190 ก./7 ออนซ์)	2 ชั้น	200	18-22	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
น่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4.5 ออนซ์)	4 ชั้น	180	26	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
อกไก่ (ประมาณ 160 ก./6 ออนซ์)	3 ชั้น	180	21-23	กลับด้านระหว่างปรุง
ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300-400 ก./11-14 ออนซ์)	1 ชั้น	200	23-25	กลับด้านระหว่างปรุง
เนื้อปลา (ประมาณ 200 ก./7 ออนซ์)	2 ชั้น	200	24-27	
ผักรวม (เห็นหยาบๆ)	860 ก.	180	21	ปิดการแจ้งเตือนให้เข- ย่าอาหาร และเขย่าหรือคนอาหา- รด้วยตนเองทันทีในน- าทีที่ 10 และ 16 ระหว่างการปรุงอาหาร เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพ- การปรุงอาหารที่ดีที่สุด สำหรับผักรวมปริมา- ณมาก
มัฟฟิน (ประมาณ 40 กรัม/ชิ้น)	6 ชั้น	160	15	

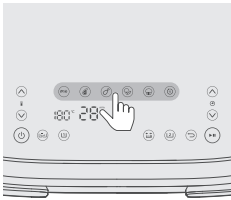
เค้ก	300 กรัม	160	40-45	ใช้อุปกรณ์อบ โดยทำให้รูปร่างแบนที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ขนมปังสัมผัสกับแผ่นทำความร้อนขณะขึ้นฟู โปรดตรวจสอบความสุกก่อนที่จะนำเค้กออก
ขนมปังแผ่น/ก้อนที่ออกมาแล้ว (ประมาณ 60 ก. / 2.1 ออนซ์)	4 ชั้น	180	8	

### การปรุงอาหารด้วยค่าที่ตั้งล่วงหน้า

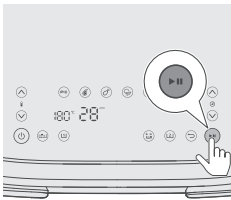
- ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 7 ในบท "การทำอาหารโดยใช้ตารางอาหาร"
- เลือกการตั้งค่าล่วงหน้า

#### เคล็ดลับ

- หากต้องการเปลี่ยนเป็นพรีเซตอื่น ให้กดปุ่มย้อนกลับหรือยกเลิกการเลือกปุ่มพรีเซตแล้วเลือกพรีเซตที่คุณต้องการ



- เริ่มขั้นตอนการปรุงอาหารโดยการกดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว ตารางการตั้งค่าล่วงหน้ากระตะเดียว



ไอคอน	ปริมาณอาหาร	ค่าเริ่มต้นของอุณหภูมิ°C	ค่าเริ่มต้นของเวลานาที	หมายเหตุ
-------	-------------	--------------------------	------------------------	----------

มันฝรั่งทอดแช่แข็ง



400 ก.

180

24

เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง

สเต็ก ( 150-200- กรัม/5-7ออนซ์ )		4 ชิ้น	200	22	
น่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4.5 ออนซ์)		5 ชิ้น	180	26	เขย่า 1 ครั้ง พลิกหรือคนครึ่งรอบ
ผักรวม		500 กรัม	180	18	สับหยาบๆ เขย่า พลิก หรือคนครึ่งรอบ
เค้ก/มัฟฟิน (ประมาณ 50 กรัม/2 ออนซ์)		6 ชิ้น	160	20	มัฟฟิน:ใช้ถ้วยมัฟฟิน
อุ่นร้อน			160	16	ปรับเวลาตามประเภทอาหาร และปริมาณอาหารของคุณ

### เคล็ดลับ: ทำให้อุ่นอยู่เสมอ

- คุณสามารถอุ่นอาหารใน Airfryer ได้โดยตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 80 องศา และปรับเวลาได้นานเท่าที่คุณต้องการอุ่นอาหาร เราขอแนะนำไม่ให้อุ่นอาหารนานกว่า 30 นาที เนื่องจากคุณภาพของอาหารอาจลดลง
- หากอาหารเช่นเฟรนช์ฟรายสูญเสียความกรอบไปในขณะที่อยู่ในโหมดการอุ่น ให้ใช้เวลากการอุ่นให้น้อยลงโดยปิดเครื่องให้เร็วขึ้น หรือทอดให้กรอบอีกครั้งประมาณ 2-3 นาทีที่อุณหภูมิ 180°C

### การทำมันฝรั่งทอดด้วยตนเอง

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมดให้อร่อยโดยใช้เครื่อง Airfryer:

- สำหรับกระทะขนาด XXL คุณต้องมีมันฝรั่งปอกเปลือก 800 ก./28 ออนซ์ และสำหรับกระทะเล็กใช้มันฝรั่งปอกเปลือก 400 ก./14 ออนซ์
- เลือกพันธุ์มันฝรั่งที่เหมาะสมกับการทอด เช่น มันฝรั่งสดเนื้อแข็ง (เล็กน้อย)
- ควรทอดมันฝรั่งด้วยลมร้อนในสัดส่วนไม่เกิน 800 ก./ 28 ออนซ์เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด มันฝรั่งทอดในปริมาณมากมักจะมี ความกรอบน้อยกว่าปริมาณที่น้อยกว่า

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

- 4 รินน้ำมันปรุงอาหารหนึ่งช้อนโต๊ะลงในอ่าง  
เทมันฝรั่งแช่ลงในอ่างแล้วคลุกจนกระทั่งน้ำมันเคลือบผิวอย่างทั่วถึง
- 5 ใช้นิ้วหรืออุปกรณ์เครื่องครัวหยิบมันฝรั่งออกจากอ่างเพื่อให้น้ำมันส่วนเกินยังคงอยู่ในอ่าง

#### หมายเหตุ

- อย่าเอียงชามเพื่อเททั้งหมดลงในตะแกรงในคราวเดียว  
เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันส่วนเกินเข้าไปในกระทะ
- 6 ใส่มันฝรั่งแช่ลงในตะแกรง

## การทำความสะอาด

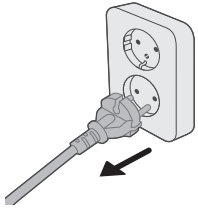
### คำเตือน

- รอให้ตะแกรง กระทะ และด้านในของเครื่องเย็นก่อน  
แล้วจึงเริ่มทำความสะอาด
- กระทะและตะแกรงของเครื่องมีการเคลือบสารกันอาหารติด  
อย่าใช้เครื่องครัวที่เป็นโลหะหรือวัสดุทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน  
เพราะอาจทำให้สารเคลือบกันติดเสียหายได้

ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง

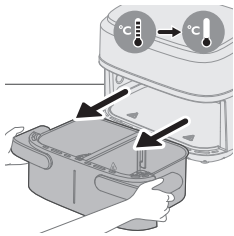
ขจัดน้ำมันและไขมันออกจากกันกระทะหลังการใช้งานทุกครั้ง

- 1 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อปิดเครื่อง ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ  
และทิ้งให้เครื่องเย็นลง



### เคล็ดลับ

- นำกระทะและตะแกรงออกเพื่อให้เครื่อง Airfryer เย็นลงเร็วขึ้น

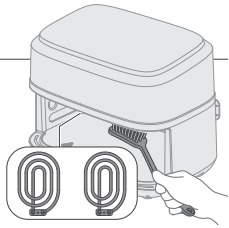


- 2 กำจัดไขมันหรือน้ำมันที่ปรุงแล้วออกจากกันกระทะ
- 3 ทำความสะอาดกระทะ แผ่นด้านล่าง และแผ่นกั้นในเครื่องล้างจาน  
คุณยังสามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำร้อน  
น้ำยาล้างจานและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน (โปรดดู  
'ตารางวิธีการทำความสะอาด')

### เคล็ดลับ

- หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่กระทะหรือตะแกรง  
คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 10-15 นาทีได้  
การแช่น้ำจะทำให้เศษอาหารคลายตัวและช่วยให้เอาออกได้ง่ายขึ้น  
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้น้ำยาล้างจานที่สามารถละลายน้ำมันและคราบไขมันได้  
หากมีคราบไขมันบนกระทะหรือตะแกรงที่ไม่สามารถล้างออกได้ด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำยาขจัดคราบไขมัน
- หากจำเป็น  
เศษอาหารที่ติดอยู่กับแผ่นทำความร้อนสามารถเอาออกได้โดยใช้แปรงขนอ่อนถึงปานกลาง อย่าใช้แปรงลวดเหล็กหรือแปรงขนแข็ง  
เนื่องจากอาจทำให้สารเคลือบบนแผ่นทำความร้อนเสียหายได้

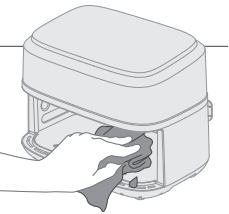
**4** ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร





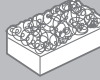
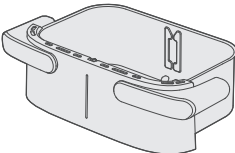
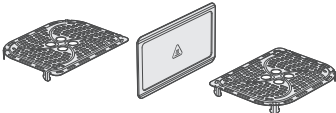
**5** เพื่อป้องกันรอยขีดข่วน ให้เช็ดด้านนอกของเครื่องเบา ๆ ด้วยผ้านุ่มที่สะอาดและไม่เป็นรอยยับ เริ่มต้นด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ แล้วตามด้วยผ้าแห้งหากจำเป็น



**6** ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำนุ่ม

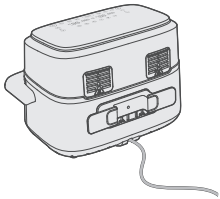


## ตารางการทำความสะอาด

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## การจัดเก็บ

- 1 ถอดปลั๊กเครื่องเป็นออก แล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลง
- 2 ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ
- 3 พันสายไฟรอบ ๆ ที่ยึดสายไฟที่ติดไว้ที่ด้านหลังของเครื่อง




### หมายเหตุ

- เมื่อพกพา Airfryer ให้ถือในแนวอนเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้กระแทกหล่นลงมาโดยไม่ตั้งใจ ซึ่งอาจทำให้กระแทกเสียหายได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Airfryer เช่น ตะข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้ เป็นต้น ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

## วิธีแก้ไขปัญหา

ในบทนี้ เราได้รวบรวมปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องได้ หากคุณไม่สามารถแก้ไขปัญหาด้วยข้อมูลด้านล่างได้

โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
ภายนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนระหว่างการใช้	ความร้อนภายในแผ่ออกสู่ผนังด้านนอก	ซึ่งเป็นเหตุการณ์ปกติที่จับและปุ่มทั้งหมดที่คุณต้องสัมผัสระหว่างการใช้งานจะคงความเย็นพอที่จะสัมผัสได้
		<p>กระทะ ตะแกรงและด้านในของเครื่องจะร้อนเสมอเมื่อเปิดเครื่องเพื่อให้ปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม</p> <p>ชิ้นส่วนเหล่านี้ร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้เสมอ</p>
		<p>หากคุณเปิดเครื่องทิ้งไว้เป็นเวลานาน</p> <p>บางบริเวณอาจร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้</p> <p>บริเวณเหล่านี้จะถูกทำเครื่องหมายไว้บนเครื่องด้วยไอคอนต่อไปนี้:</p> 
มันฝรั่งทอดโอบเมตออกมาไม่เป็นไปตามที่คาดไว้	คุณไม่ได้ใช้ประเภทมันฝรั่งที่ถูกต้อง	<p>ตราใบไม้ที่คุณตระหนักถึงบริเวณที่ร้อนและหลีกเลี่ยงการสัมผัสบริเวณดังกล่าว</p> <p>เครื่องนี้ก็ปลอดภัยในการใช้งานอย่างสมบูรณ์</p>
	ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงมากเกินไป	เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดให้ใช้มันฝรั่งที่สดและมีเนื้อไม่ฉ่ำ
	ส่วนผสมบางประเภทต้องเขย่าระหว่างเวลาในการปรุง	<p>หากคุณต้องการเก็บมันฝรั่งอย่าเก็บไว้ในที่เย็นเช่นในตู้เย็น</p> <p>เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ระบุว่าเหมาะสำหรับการทอด</p>
Airfryer เปิดไม่ติด	ไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่องไว้	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโอบเมต
		ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโอบเมต
		ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟฟ้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้องหรือไม่

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
	เครื่องใช้ไฟฟ้าหลายชิ้นเชื่อมต่อกับช่องเสียบเดียว	Airfryer มีกำลังวัตต์สูง ลองใช้เต้ารับอื่นและตรวจสอบฟิวส์
ฉันเห็นจุดหลุดลอกบางส่วนภายใน Airfryer ของฉัน	จุดเล็ก ๆ บางส่วนอาจปรากฏขึ้นภายในกระทะของ Airfryer เนื่องจากการสัมผัสหรือรอยขีดข่วนบนสารเคลือบโดยไม่ตั้งใจ (เช่น ระหว่างการทำความสะอาดด้วยเครื่องมือทำความสะอาดที่รุนแรงและ/หรือขณะใส่ตะแกรง)	ป้องกันความเสียหายได้โดยวางตะแกรงลงในกระทะอย่างเหมาะสม หากคุณใส่ตะแกรงที่มุมด้านข้างของตะแกรงอาจกระทะแตกกับผนังกระทะ ส่งผลให้สารเคลือบชั้นเล็ก ๆ หลุดออก หากสิ่งนี้เกิดขึ้น โปรดทราบว่าสิ่งนี้ไม่เป็นอันตรายเนื่องจากวัสดุทั้งหมดที่ใช้ขึ้นปลอดภัยต่ออาหาร
มีควันขาวออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังปรุงอาหารที่มีส่วนผสมติดมัน	เทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกอย่างระมัดระวัง แล้วปรุงอาหารต่อได้
	กระทะยังคงมีคราบมันจากการใช้งานครั้งก่อน	ควันขาวเกิดจากคราบมันที่ร้อนขึ้นในกระทะ หมั่นทำความสะอาดกระทะและตะแกรงให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง
	การซุบเกล็ดขนมปังหรือการซุบแป้งไม่ยึดติดกับอาหารอย่างเหมาะสม	เกล็ดขนมปังชิ้นเล็ก ๆ อาจทำให้เกิดควันขาวได้ กดขนมปังหรือซุบอาหารให้แน่นเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารติด
	น้ำหมัก ของเหลว หรือน้ำจากเนื้อกระเด็นในขั้นตอนการปรุงอาหาร	ซับอาหารให้แห้งก่อนใส่ลงในตะแกรง
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E1"	อุปกรณ์เสียหาย/ชำรุด	ให้ติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
	อาจจัดเก็บ Airfryer ของคุณในที่ที่เย็นเกินไป	เครื่องเย็นเกินไป ปล่อยให้ในอุณหภูมิห้องอย่างน้อย 60 นาที หากปัญหายังคงมีอยู่ โปรดติดต่อสายด่วนบริการของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลผู้บริโภคในประเทศของคุณ
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E2"	ยังไม่ได้ประกอบแผ่นกั้น	ประกอบแผ่นกั้น
	จะมีการแจ้งเตือน "E2" และหยุดการทำอาหารเมื่อกระชานขนาดเล็กใบหนึ่งหยุดทำอาหาร และหม้อขนาดเล็กอีกใบเริ่มการทำอาหารในทันที	ดึงกระชานออกเพื่อให้เครื่องเย็นตัวเป็นเวลา 2 นาที แล้วใส่กลับเข้าไปเพื่อเตรียมการทำอาหารสำหรับกระชานขนาดเล็กอีกใบ
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E4-E12"	อุปกรณ์อาจมีความผิดปกติ	ลองเสียบปลั๊กเข้าออกกับอุปกรณ์ หากวิธีนี้ไม่สามารถช่วยได้ โปรดติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ

## 目录

重要安全说明	195
危险	195
警告	196
小心	197
电磁场 (EMF)	198
回收	198
保修和支持	199
产品简介	199
一般说明	200
主要部件	200
控制面板说明	201
功能说明	201
首次使用之前	202
首次使用前准备	202
使用本产品	203
使用 XXL 号烤盘烹饪	203
用两个烤盘烹饪	210
使用单个小号烤盘烹饪	215
清洁	222
清洁表	223
存储	224
故障排除	224

## 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

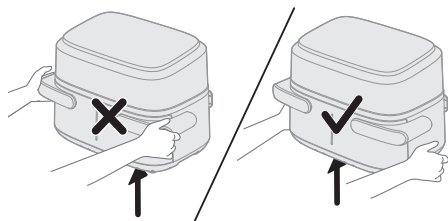
- 切勿将产品置于加热的煤气炉或各种类型的电炉和电烤盘上方或附近，或者加热的炉具内。
- 切勿将产品浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。
- 切勿让水或其它液体进入该产品，以免发生触电。

- 务必将要煎炸的食材放入煎锅中，避免其接触到加热元件。
- 产品正在工作时，不要盖住其进风口和出风口。
- 切勿在煎锅中倒油，因为这可能引发火灾危险。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 切勿在产品工作时触碰其内部。
- 切勿放入超出煎锅规定上限的食物量。
- 始终确保加热器上没有杂物，并且没有食物卡在其中。
- 首次使用产品前，务必将电线扣环组装到设备上。
- 清洁烹饪室上方区域（热加热元件、金属部件边缘）时要小心。
- 在取出抽屉中的包装材料和电线扣环之前，请勿连接电源。

## 警告

- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦、其服务提供商或类似的专职人员进行更换。
- 产品只能使用接地电源插座，并由接地漏电断路器保护。
- 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。
- 产品的可接触表面在使用过程中可能会变得很热。
- 应照看好儿童，避免他们玩耍本产品。
- 本产品不适合由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责其安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 不要让儿童在无人监督的情况下进行清洁和保养。
- 请勿将产品靠墙或靠其他产品。产品的后面、两侧和上方应至少留出 10 厘米的空间。切勿在本产品上放置任何物品。
- 在热空气煎炸期间，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。当您从产品中取出煎锅时，请小心高温蒸汽和手柄部位释放出来的热气。
- 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。
- 切勿在煎锅中倒油。

- 由于这款 Airfryer 空气炸锅烹饪室较大，其电力很大。切勿同时在同一电路上操作其他强劲产品（例如，电水壶、电烤箱等）。否则，家中安装的断路器可能会作出响应，而此插座电源也会出现故障。
- 由于这款 Airfryer 空气炸锅烹饪室较大，装满食物时重量较重。切勿仅用一只手握住手柄。
- 切勿将本产品用于本用户手册中所述用途以外的任何用途，且仅使用飞利浦原装配件。
- 产品使用时必须有人看管。
- 在产品使用期间和使用后，烹饪室中的煎锅、分隔板以及附件会很烫，请始终小心握持。
- 在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件。请参考用户手册中的在线指导说明。
- 切勿使用煎锅手柄来持握设备。



- 电线扣环还可用作间隔块，在产品 and 墙之间保留距离，以防蓄热。请不要取下此垫片。
- 请勿将烤盘放置在 UI 面板上，否则可能会掉落并造成伤害。

## 小心

- 本产品仅限于普通家用。不得用于商店、办公场所、农场或其他工作环境的员工食堂。也不得由酒店、汽车旅馆、提供住宿和早餐的场所及其他住宿环境中的客人使用。
- 产品无人看管时和拆装、存储或清洁之前，务必断开产品电源。
- 将产品放在水平、平坦且稳固的表面。
- 对本产品使用不当，或者将其用于专业、半专业用途，或者没有根据本用户手册中的说明进行使用，此类情况下保修将失效，飞利浦对此类损坏概不负责。
- 本产品应送往由飞利浦授权的服务中心检查或修理。请不要尝试自己修理产品，否则产品维修保证书将会无效。
- 使用后务必拔下产品的插头。

- 在处理或清洁产品之前，请先让产品冷却大约 30 分钟。
- 确保在本产品中烹调的食材最终呈金黄色，而不是黑色或棕色。
- 去除烧焦的残余物。请勿在高于 180° C 的温度下煎炸新鲜土豆（以尽可能减少丙烯酰胺的产生）。
- 始终确保将食物在 Airfryer 空气炸锅中完全烹制熟。
- 倒出烹饪的食物时要小心，注意不要让附件滑落。
- 使用 XXL 号烤盘时，请确保左右两边程序相同。
- 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。

## 电磁场 (EMF)

本产品符合有关电磁场暴露的适用标准和法规。

## 回收



- 此符号表示此电子产品不应与普通生活垃圾一同弃置。
- 请遵循您所在的国家/地区关于分类回收电子产品的规定。

## 保修和支持

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**。

## 产品简介

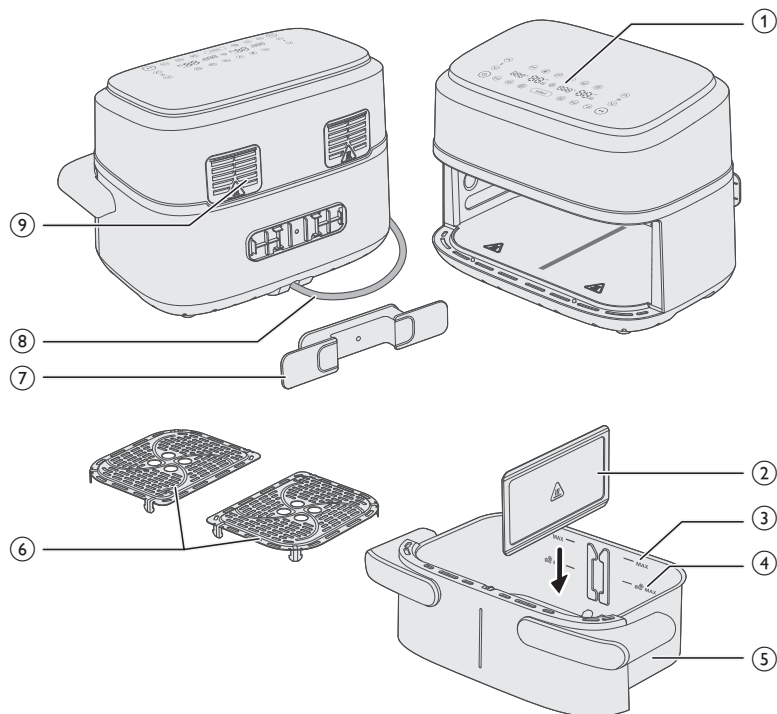
欢迎购买并使用飞利浦系列产品!

为了让您能充分享受我们提供的支持, 请在 **www.philips.com/welcome** 上注册您的产品。

带可拆卸分隔板的双炸篮 Airfryer 空气炸锅提供不同容量的煎锅供您灵活选用, 您可以用 3.55 升小号烤盘烹饪 1-2 份食物, 也可以用 7.1 升 XXL 号烤盘烹饪大份食物, 不用分隔板。此外, 您可以准备两种不同的食材, 以不同的烹饪温度和烹饪时间烹煮食材, 在同一时间炮制出美食。

它带有 HomeID 应用程序, 为您提供逐步指导和数百种令人垂涎的美食, 及针对双炸篮 Airfryer 空气炸锅的特定设置。扫描包装上的二维码下载应用程序。

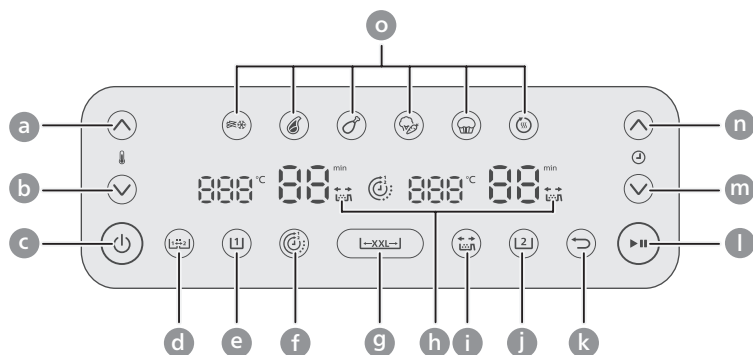
## 一般说明



## 主要部件

- 1 控制面板
- 2 可拆卸分隔板
- 3 食材的 MAX 指示线
- 4 冷冻土豆类零食的 MAX 指示线
- 5 7.1 升 XXL 号烤盘
- 6 底盘
- 7 电线扣环
- 8 电源线
- 9 出风口

## 控制面板说明



- a 温度升高
- b 温度降低
- c 开/关按钮
- d 复制功能按钮
- e 左烤盘按钮
- f 时间功能按钮
- g XXL 号烤盘按钮
- h 摇晃提醒指示
- i 摇晃提醒按钮
- j 右烤盘按钮
- k 后退按钮
- l 开始/暂停按钮
- m 减少时间按钮
- n 增加时间按钮
- o 预设按钮

## 功能说明



### 复制功能

您可以为一个煎锅设置时间和温度，然后通过按下复制功能按钮将设置复制到另一个煎锅。



### 时间功能

自动同步烹饪时间，即使烹饪时间不同，也能确保两个烤盘同时完成烹饪。



### 摇晃提醒

按下摇晃提醒按钮可启用或禁用提醒功能，提示您在烹饪过程中摇晃或翻动食物两次，以获得更均匀的出品。您将听到蜂鸣声，并看到时间显示旁边有一个闪烁的摇晃图标。

### 预设

您可以从 6 个预设中进行选择。预设是一种根据一定量的食物提供温度和烹饪时间建议的烹饪程序。有关更多详细信息，请参阅“采用预设烹饪”一章。



冷冻薯条



牛排



鸡腿



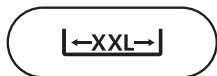
什锦蔬菜



蛋糕/松饼



翻热



### XXL 号烤盘按钮

您可以取下分隔板并按下 XXL 号烤盘按钮，使用 7.1 升 XXL 号烤盘进行烹饪。



### 后退按钮

如果您不小心选择了错误的预设/功能，请使用后退按钮。

### 声音通知

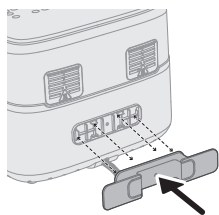
有时您会听到一声提示音，例如当产品完成烹饪或在烹饪过程中需要手动操作（如摇晃或翻动食物）时。

## 首次使用前之新

- 1 拆掉所有包装材料。
- 2 去除产品上的不干胶或标签（如果适用）。
- 3 初次使用前请彻底清洁本产品（见“清洁”一章）。
- 4 从烤盘中取出电线扣环，然后将其卡入到位，将其固定到设备背面的指定区域。

### 小心

- 电线扣环还可用作间隔块，在产品 and 墙之间保留距离，以防蓄热。

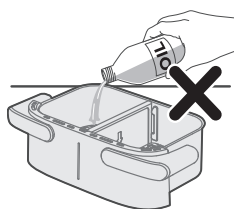


## 首次使用前准备

将本产品置于稳固、水平、平整且隔热的表面上。

**注意**

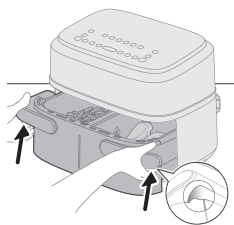
- 请勿在产品上方或两侧放置物品。这会扰乱气流并影响煎炸效果。
- 切勿将正在运行的产品放在可能被蒸汽损坏的物体（例如墙壁和橱柜）附近或下方。

**使用本产品****小心**

- 这款 Airfryer 空气炸锅采用热空气加热。切勿在煎锅中倒油、油脂或任何其他液体。
- 请勿触摸高温表面。用隔热手套握持热煎锅。
- 本产品仅供家庭使用。
- 第一次使用本产品时可能会出现一些轻微烟雾。这是正常的。
- 本产品不需要预热。

**注意**

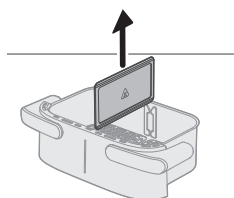
- 烹调过程中或烹调结束后，如需取出烤盘，请握住侧把手的沟槽位置取出烤盘，以免被产品喷出的热气流烫伤。

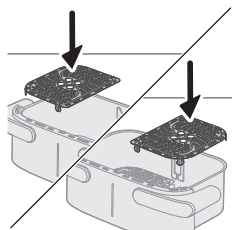
**使用 XXL 号烤盘烹饪**

要烹饪大量的单一食材，可取下分隔板，使用 7.1 升 XXL 号烤盘的全部烹饪空间。

**根据食物表进行烹饪**

- 1 取出分隔板。

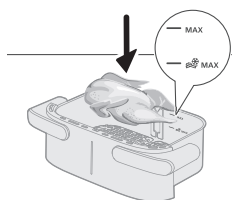




2 相应地将底盘放入烤盘中。

### 注意

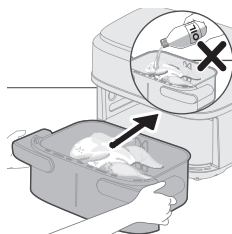
- 用力一些将底盘放入烤盘中是很正常的。



3 将食材放入煎锅。

### 注意

- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪各种食材。有关合适的份量 and 大概烹饪时间，请参阅“食物表”。
- 切勿超过“食物表”部分中标示的份量或使煎锅盛装的食物超过 MAX 指示线，因为这可能影响最终的煎炸效果。

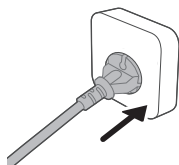


4 将烤盘放入 Airfryer 空气炸锅中。

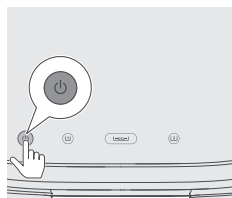
### 小心

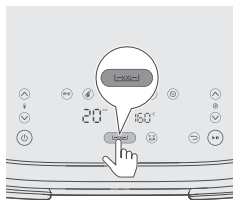
- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰煎锅或炸篮，因为很烫。

5 将插头插入电源插座。



6 按下电源开/关按钮可打开产品。

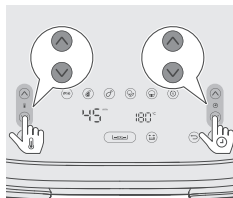




## 7 按 XXL 按钮。

### 注意

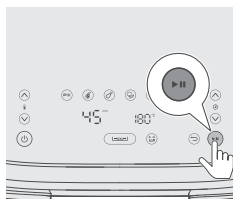
- 在不用分隔板的情况下使用 XXL 号烤盘烹饪是，请勿选择左烤盘按钮(1)或右烤盘按钮(2)。这可能会导致食材未煮熟透。



## 8 按温度升高/降低按钮和时间增加/减少按钮以选择所需的时间和温度（请参阅“食物表”）。

### 提示

- 某些食材在烹调过程中需要中途摇晃或翻动（请参阅“食物表”）。如需提醒您摇晃食材，请按下摇晃提醒按钮“(🌀)”启用此功能。



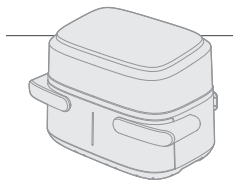
## 9 按启动/暂停按钮开始烹饪过程。

### 注意

- 如果烹饪过程中需要摇晃或翻动食材（启用摇晃提醒后，设备会发出蜂鸣声，摇晃提示灯也会闪烁），将带有炸篮的烤盘拉出，然后在水槽上摇晃。之后，将煎锅放回炸锅中。



## 10 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。

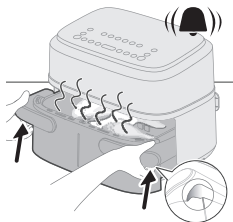


## 11 握住侧把手的沟槽位置将烤盘拉出，检查食材是否就绪。

### 小心

- **Airfryer 空气炸锅的煎锅在烹饪后会很烫。从炸锅中取出烤盘时，请务必将其置于隔热工作台面（例如，金属架）上。**
- 烹调过程中或烹调结束后，如需取出烤盘，请握住侧把手的沟槽位置取出烤盘，以免被产品喷出的热气流烫伤。

### 注意



- 如果食材仍需烹饪，只需将煎锅滑回 Airfryer 空气炸锅中，再将时间增加几分钟。

## 12 用烧烤钳从烤盘中小心地取出食材。

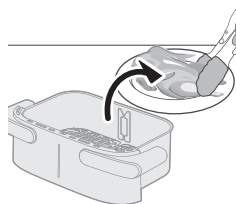
### 小心

- 在取出食材时，切勿将烤盘倾斜，因为炸篮可能会滑落，还可能会有热油溅出。
- 烹饪过程结束后，煎锅、炸篮、内壳和食材都会很烫。基于 Airfryer 空气炸锅中烹饪的食材类型，煎锅中可能会有蒸汽逸出。
- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰煎锅或炸篮，因为很烫。

### XXL 炸锅食物表

食物量	温度 (° C)	时间 (分钟)	注意
-----	----------	---------	----

冷冻细薯条 (7x7 毫米/0.3x0.3 英寸) 小份	1100 克	200	28	关闭摇晃提醒，并在第 13、17、20 和 24 分钟及时手动摇晃或翻动食物。 为使小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	1650 克	200	41	关闭摇晃提醒，并在第 19、23、29 和 35 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。
自制炸薯条 (10x10 毫米/0.4x0.4 英寸厚)	800 克	180	28-33	烹饪中途请摇晃、翻动或搅拌食材 2-3 次



冷冻炸鸡块	800 克	200	17-22	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
冷冻春卷	800 克	200	10-22	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
肉馅糕	1000 克	150	50-55	使用烘烤配件
无骨肉排 (约 190 克/7 盎司)	5 块	200	18-20	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鸡腿 (约 125 克/4.5 盎司)	8 只	180	25	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鸡胸肉 (约 160 克/6 盎司)	6 块	180	18-21	中途翻动
整条鱼 (约 300 - 400 克/11 - 14 盎司)	3-4 条	200	16-20	中途翻动
鱼排 (约 200 克/7 盎司)	5 块	200	15-20	
什锦蔬菜 (粗略切块)	1200 克	180	18-22	根据自己的口味设置烹饪时间。炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
什锦蔬菜 (粗略切块) 大份	2000 克	180	20	关闭摇晃提醒，并在烹饪过程中第 10 和 15 分钟及时摇晃或搅拌食物，以在烹饪大份什锦蔬菜时获得理想的烹饪效果。
松饼 (约 40 克/个)	12 个	160	15	

蛋糕	500 克	140	40-45	使用烘烤配件。外形应尽可能平坦，以避免面包膨胀时触及加热元件，取出蛋糕前要检查蛋糕的熟度。
预焙面包/面包卷 (约 60 克/2.1 盎司)	8 个	180	8	
自制面包	500 克	160	40-45	使用烘烤配件。外形应尽可能平坦，以避免面包膨胀时触及加热元件，取出蛋糕前要检查蛋糕的熟度。
一整只鸡 (1.4 千克)	1 只	180	40-50	烹饪前按压整只鸡，使其保持相对平整的状态。放入食材请勿超过 MAX 标识线，以防整只鸡在烹饪时接触到上方的发热元件。
鸡腿配根菜	2 kg	180	45 -60	烹饪中途摇晃/翻动鸡腿
整块三文鱼排	1.5 kg	180	20-30	无
2 个新鲜法国长面包	1 kg	170	25 -40	无
巧克力豆曲奇饼干	450 克	180	15 -25	无
千层面	2 kg	170	40-50	烹饪到一半时在上面添加奶酪，您可以使用烘焙附件或任何适合 XXL 号炸锅的工具

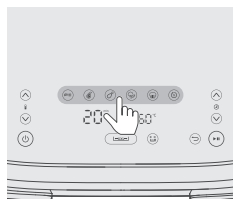
苹果卷饼	2 kg	170	30-45	无
新鲜面包卷	600 克	170	20-35	无
肉丸配烤意大利团子	2 kg	170	20-30	将肉丸放入炸锅中，将意大利团子与酱汁和奶酪一起放入烘焙附件中；烹饪到一半时将肉丸翻面
火鸡肉卷配蔬菜	2 kg	180	45 -60	烹饪中途摇晃/翻动所有食材

### 使用预设进行烹饪

- 1 首先，按照“根据食物表进行烹饪”部分中的步骤 1 至 7 完成常规步骤。
- 2 选择预设。

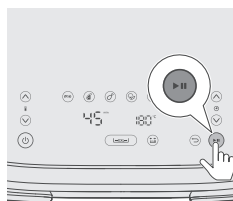
#### 提示

- 要更改为其他预设，请按后退按钮或取消选择预设按钮，然后选择所需的预设。



- 3 要开始烹饪过程，请按开始/暂停按钮。

### XXL 号炸锅预设表



图标	食物量	默认温度 (°C)	默认时间 (分钟)	注意
	800 克	180	23	烹饪中途请摇晃、翻动或搅拌食材 2-3 次
	8 块 (150-200 克/5-7 盎司)	200	20	

鸡腿 (约 125 克/4.5 盎司)		10 只	180	24	炸制中途需摇晃 1 次，并翻转或搅拌食材
什锦蔬菜		1200 克	180	20	切成大碎块，炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
蛋糕/松饼		500 克	140	40	蛋糕：使用烘焙附件；外形应尽可能平坦，以避免面包膨胀时触及加热元件，取出蛋糕前要检查蛋糕的熟度
翻热			160	15	根据食材种类和分量调整时间

## 用两个烤盘烹饪

### 使用时间功能烹饪

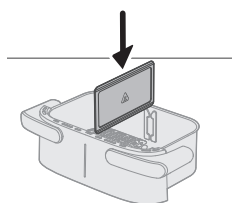
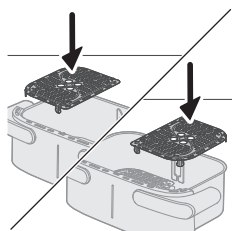
如果要按不同的温度和时间烹饪两种食物，请使用**时间功能**同时完成两道菜式。

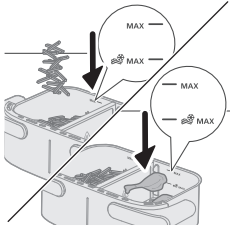
**1** 相应地将底盘放入烤盘中。

#### 注意

- 用力一些将底盘放入烤盘中是很正常的。

**2** 放入分隔板。



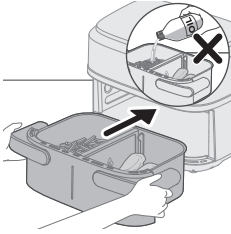


3 将两种食材（例如冷冻薯条和鸡腿）放入不同的炸篮中。

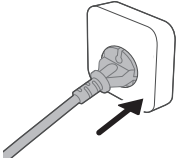
### 注意

- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪各种食材。有关合适的份量和大概烹饪时间，请参阅“食物表”。
- 切勿超过“食物表”部分中标示的份量或使煎锅盛装的食物超过 MAX 指示线，因为这可能影响最终的煎炸效果。

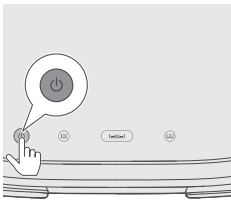
4 将烤盘放入 Airfryer 空气炸锅中。



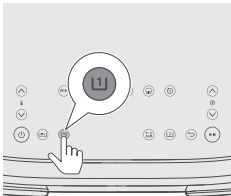
5 将插头插入电源插座。

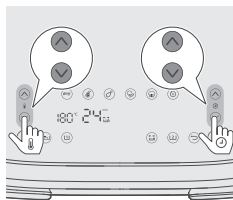


6 按下电源开/关按钮可打开产品。

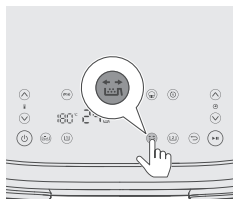


7 选择左烤盘。左侧的时间和温度指示灯开始闪烁。

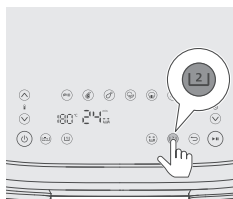




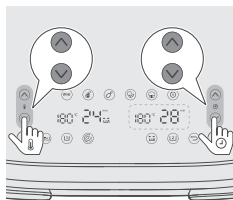
- 8** 按温度升高/降低按钮和时间增加/减少按钮以选择所需的时间和温度。



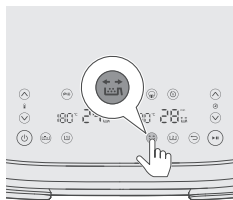
- 9** 如果食材在烹饪过程中需要摇晃或翻动，按下摇晃提醒按钮，以提醒您在烹饪过程中摇晃食物（欲了解更多信息，请参阅“食物表”中的备注栏）。



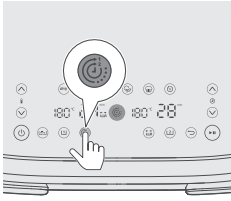
- 10** 选择右烤盘。右侧的时间和温度指示灯开始闪烁。



- 11** 按温度升高/降低按钮和时间增加/减少按钮以选择所需的时间和温度。



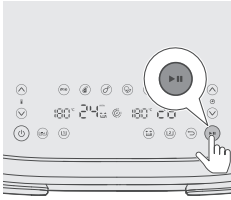
- 12** 如果食材在烹饪过程中需要摇晃或翻动，按下摇晃提醒按钮，在烹饪过程中提醒您摇晃食物。欲了解更多信息，请参阅“食物表”中的备注栏。



**13** 按下时间功能按钮，以确保两道菜同时完成烹饪。

**注意**

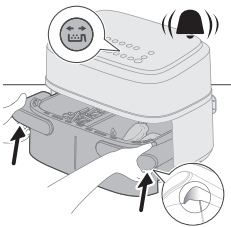
- 如果您正在烹饪两种所用功能、温度和烹饪时间不同的食物，并且菜肴不需要同时完成，则可以跳过此步骤。
- 烹饪时，如果调整了其中一个烤盘的时间，时间功能将被禁用，两个烤盘将分别运转。要重新激活时间功能，请按开始/暂停按钮，然后按下时间功能按钮，再次按下开始/暂停按钮，恢复烹饪。



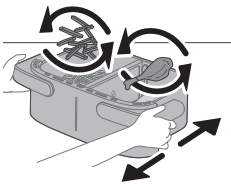
**14** 按启动/暂停按钮开始烹饪过程。

**提示**

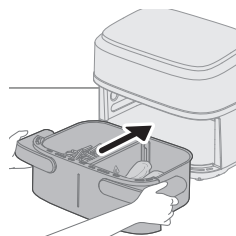
- 要同时暂停两个烤盘，请按下开始/暂停按钮。再次按下该按钮即可继续完成两个烤盘中的烹饪任务。
- 要仅暂停一个烤盘，请先选择相应的烤盘，然后按下开始/暂停按钮。再次按下该按钮即可继续该烤盘中的烹饪任务。
- 您可以对一个烤盘采用预设功能，对另一个烤盘采用手动设置。
- 拉出烤盘时，设备会自动暂停，放回烤盘时，设备会自动继续烹饪。



**15** 当听到摇晃提示音时，双手握住侧把手将烤盘拉出。



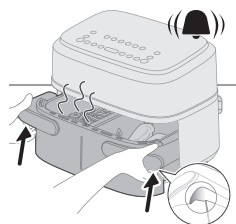
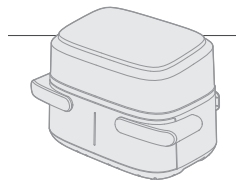
**16** 在水槽上方摇晃烤盘。



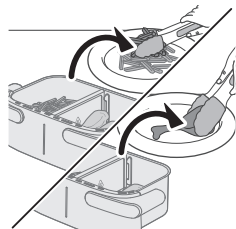
**17** 把煎锅放回产品内。



**18** 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。



**19** 握住侧把手的沟槽位置将烤盘拉出，检查食材是否就绪。如果食材仍需烹饪，只需将烤盘滑回 Airfryer 空气炸锅中，再将时间增加几分钟。

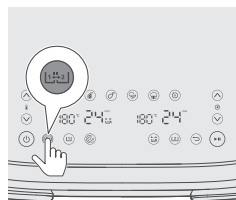


**20** 用烧烤钳从烤盘中小心地取出食材。

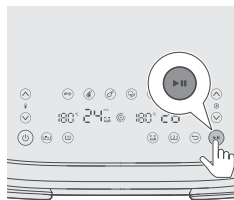
### 使用复制功能烹饪

复制功能用于在相同的温度和时间下烹饪大量相同或不同的食物。

- 1 请按照“使用时间功能烹饪”一章中的步骤 1 至 9 进行操作。
- 2 按下复印功能按钮。



- 3 按启动/暂停按钮开始烹饪过程。



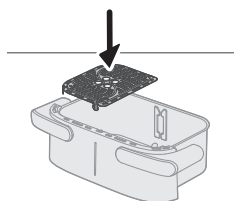
## 使用单个小号烤盘烹饪

在一个小号烤盘中烹饪少量的单一食物。  
**根据食物表进行烹饪**

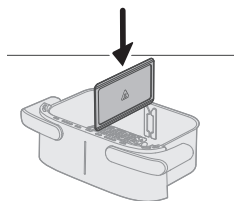
- 1 相应地将底盘放入烤盘中。

### 注意

- 用力一些将底盘放入烤盘中是很正常的。



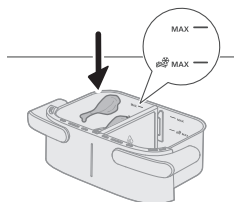
- 2 放入分隔板。

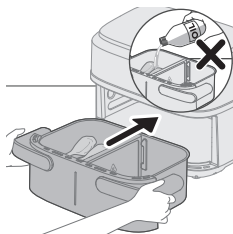


- 3 将食材放入左烤盘。

### 注意

- 切勿超过“食物表”部分中标示的份量或使煎锅盛装的食物超过 MAX 指示线，因为这可能影响最终的煎炸效果。



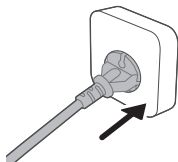


4 将烤盘放入 Airfryer 空气炸锅中。

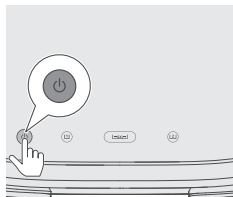
### 小心

- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰煎锅或炸篮，因为很烫。

5 将插头插入电源插座。



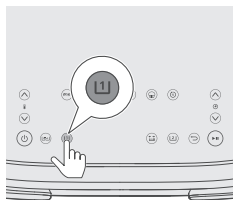
6 按下电源开/关按钮可打开产品。



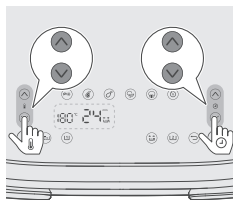
7 选择左烤盘。左侧的时间和温度指示灯开始闪烁。

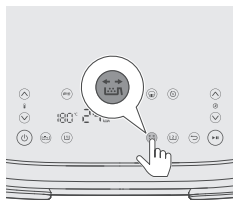
### 注意

- 如需使用带分隔板的单个小号烤盘烹饪，请勿选择“XXL 烤盘”按钮。它可能会导致烹饪过度，而且会消耗更多的能耗。

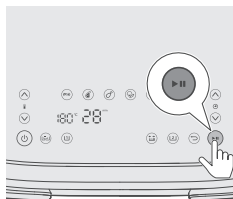


8 按温度升高/降低按钮和时间增加/减少按钮以选择所需的时间和温度（请参阅“食物表”）。

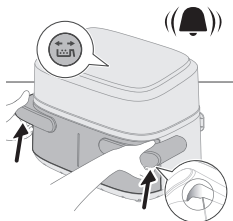




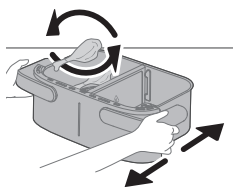
**9** 如果食材在烹饪过程中需要摇晃或翻动，按下摇晃提醒按钮，在烹饪过程中提醒您摇晃食物。欲了解更多信息，请参阅“食物表”中的备注栏。



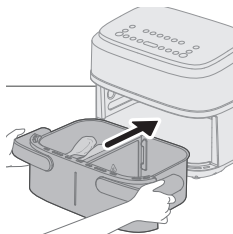
**10** 按启动/暂停按钮开始烹饪过程。



**11** 当听到摇晃提示音时，双手握住侧把手将烤盘拉出。



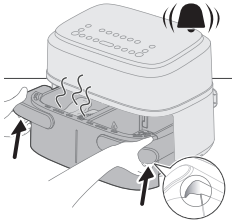
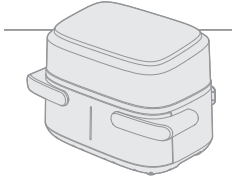
**12** 在水槽上方摇晃烤盘。



**13** 把煎锅放回产品内。



**14** 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。



**15** 握住侧把手的沟槽位置将烤盘拉出，检查食材是否就绪。

### 小心

- **Airfryer 空气炸锅的煎锅在烹饪后会很烫。从炸锅中取出烤盘时，请务必将其置于隔热工作台面（例如，金属架）上。**

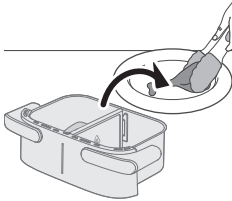
### 提示

- 如果食材仍需烹饪，只需将煎锅滑回 Airfryer 空气炸锅中，再将时间增加几分钟。

**16** 用烧烤钳从烤盘中小心地取出食材。

### 小心

- 在取出食材时，切勿将煎锅倾斜，因为炸篮可能会滑落，还可能会有水溅出。
- 烹饪过程结束后，煎锅、炸篮、内壳和食材都会很烫。基于 Airfryer 空气炸锅中烹饪的食材类型，煎锅中可能会有蒸汽逸出。
- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰煎锅或炸篮，因为很烫。



### 单炸锅食物表

食物量	温度 (° C)	时间 (分钟)	注意
-----	----------	---------	----

冷冻细薯条 (7x7 毫米/0.3x0.3 英寸) 小份	540 克	200	27	关闭摇晃提醒，并在第 13、16、20 和 23 分钟及时手动摇晃或翻动食物。 为使小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	800 克	200	39	关闭摇晃提醒，并在第 18、23、28 和 33 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。
自制炸薯条 (10x10 毫米/0.4x0.4 英寸厚)	400 克	180	30-35	烹饪中途请摇晃、翻动或搅拌食材 2-3 次
冷冻炸鸡块	400 克	200	20-22	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
冷冻春卷	400 克	200	15-20	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
肉馅糕	600 克	150	42-47	使用烘烤配件
无骨肉排 (约 190 克/7 盎司)	2 块	200	18-22	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鸡腿 (约 125 克/4.5 盎司)	4 只	180	26	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鸡胸肉 (约 160 克/6 盎司)	3 块	180	21-23	中途翻动
整条鱼 (约 300 - 400 克/11 - 14 盎司)	1 条	200	23-25	中途翻动
鱼排 (约 200 克/7 盎司)	2 块	200	24-27	

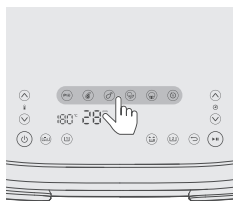
什锦蔬菜（粗略切块）	860 克	180	21	关闭摇晃提醒，并在烹饪过程中第 10 和 16 分钟及时摇晃或搅拌食物，以在烹饪大份什锦蔬菜时获得理想的烹饪效果。
松饼（约 40 克/个）	6 个	160	15	
蛋糕	300 克	160	40-45	使用烘焙附件。外形应尽可能平坦，以避免面包膨胀时触及加热元件，取出蛋糕前要检查蛋糕的熟度。
预焙面包/面包卷（约 60 克/2.1 盎司）	4 个	180	8	

### 使用预设功能进行烹饪

- 1 请按照“根据食物表进行烹饪”一章中的步骤 1 至 7 进行操作。
- 2 选择预设。

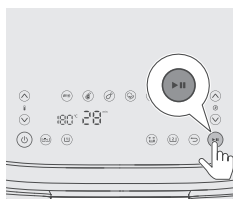
#### 提示

- 要更改为其他预设，请按下后退按钮或取消选择预设按钮，然后选择所需的预设。



- 3 要开始烹饪过程，请按开始/暂停按钮。

### 单炸锅预设表



图标	食物量	默认温度 (°C)	默认时间 (分钟)	注意
	400 克	180	24	烹饪中途请摇晃、翻动或搅拌食材 2-3 次
	牛排 (150-200 克/5-7 盎司)	200	22	
	鸡腿 (约 125 克/4.5 盎司)	180	26	炸制中途需摇晃 1 次，并翻转或搅拌食材
	什锦蔬菜	180	18	切成大碎块，炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
	蛋糕/松饼 (约 50 克/2 盎司)	160	20	松饼：使用松饼杯
	翻热	160	16	根据食材种类和分量调整时间

### 提示：保温

- 您可以将温度设置为 80 度并根据您想要让食物保温的时间来进行调整，以便让食物在 Airfryer 空气炸锅中保温。我们建议不要让食物保温超过 30 分钟，因为这样食物品质会降低。
- 如果在保温模式期间炸薯条等食物的松脆度变差，请提前关闭产品以缩短保温时间或以 180° C 的温度烹饪 2-3 分钟，增加其松脆度。

### 自制炸薯条

要在 Airfryer 空气炸锅中自制美味炸薯条：

- 对于 XXL 号烤盘，您需要 800 克/28 盎司的去皮土豆；对于单个烤盘，需要 400 克/14 盎司的去皮土豆。
- 选择适合制作薯条的土豆品种，例如，新鲜（略带）软糯口感的土豆。
- 用热空气煎炸薯条时，最好分成几份，每份不超过 800 克/28 盎司，以便获得均匀的效果。与少放一些原料时相比，放入的原料量多时，口感会相对没那么松脆。

**1** 土豆去皮，切成条（10x10 毫米/0.4x0.4 英寸厚）。

- 2 将土豆条在盛水的碗中浸泡至少 30 分钟。
- 3 将碗倒空并在洗碗布或纸巾上沥干土豆条。
- 4 在碗中倒入一汤匙的食用油，放入土豆条并充分搅拌，直到所有土豆条都均匀上油。
- 5 用手或开槽厨具将土豆条从碗中拿出来，让多余的油份留在碗里。

### 注意

- 切勿倾斜碗来将所有土豆条一次倒入炸篮中，以防将多余的油倒入煎锅。
- 6 将土豆条放入炸篮。

## 清洁

### 警告

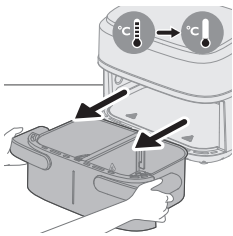
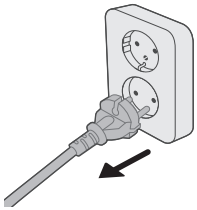
- 开始清洁之前，请完全冷却炸篮、炸锅以及产品内部。
- 产品的炸锅、炸篮具有不粘涂层。不要使用金属厨具或研磨性清洁材料，因为这样可能损坏不粘涂层。

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。

### 提示

- 取出炸锅和炸篮，让 Airfryer 空气炸锅更快冷却。



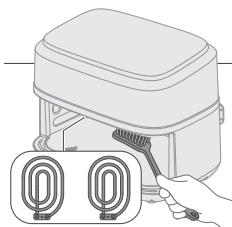
- 2 请倒掉炸锅底部的油脂。
- 3 将炸锅、底盘和分隔板放入洗碗机中清洗。您也可以用水、清洁剂和非研磨性海绵进行清洁（请参阅“清洁表”）。

### 提示

- 如果食物残渣粘在炸锅或炸篮上，可以将其在加入清洁剂的热水中浸泡 10 至 15 分钟。浸泡会使食物残渣变得松软，更容易去除。请务必使用能有效溶解油脂的洗洁精。如果炸锅或炸篮上出现油脂染色，并且您无法使用热水和清洁剂将其清除，则可使用液体脱脂剂。

- 如有必要，可使用软到中等硬度的毛刷清理粘在加热元件上的食物残渣。请勿使用钢丝刷或硬毛刷，因为这可能会损坏加热元件上的涂层。

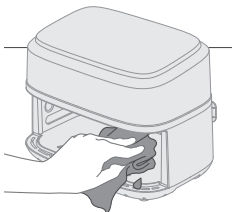
4 用清洁刷清洁加热元件，以去除所有食品残渣。





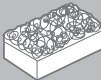
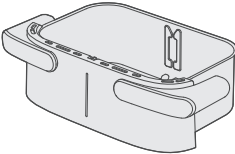
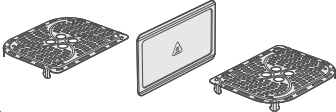
5 为防止刮擦，请用平展、洁净的软布轻轻擦拭产品外部。先用微湿的软布擦拭，如有必要，再用干布擦干。



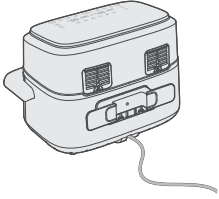
6 用热水和非磨蚀性海绵清洗产品内部。



## 清洁表

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## 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。
- 3 将电源线缠绕在产品背面的指定电线扣环上。


### 注意

- 搬运 Airfryer 空气炸锅时，请务必水平握持，防止煎锅意外滑落，以免造成损坏。
- 在搬运和/或存放产品之前，请务必确保 Airfryer 空气炸锅的可拆卸部件（例如，可拆卸底部滤网等）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.philips.com/support](http://www.philips.com/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。使用时，您需要触摸的手柄和旋钮会保持足够冷却。
		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。
		如果您让本产品长时间启动，某些区域可能发烫，不能触摸。产品上的这些区域使用以下图标标记： 
		只要您注意发热区域并且避免触摸，本产品在使用时就绝对安全。

问题	可能的原因	解决方法
自制炸薯条未达到理想效果。	您没有使用合适的土豆品种。	为获得理想效果，请使用新鲜的粉质土豆。如果您需要贮存土豆，请勿将其存放在低温环境中（例如冰箱）。选择包装上注明适合煎炸的土豆。
	炸篮中的食材量太多。	请按照用户手册中的说明制作自制炸薯条。
	某些食材在烹调过程中需要中途摇晃。	请按照用户手册中的说明制作自制炸薯条。
无法启动 Airfryer 空气炸锅。	产品电源插头没有插上。	请检查插头是否已正确插入墙上插座。
	多个产品连接至同一插座。	Airfryer 空气炸锅功率较高。请尝试其他插座并检查保险丝。
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。	小心倒掉炸锅内多余油脂后再继续烹饪。
	炸锅内还残留上次使用后的油脂。	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。

问题	可能的原因	解决方法
	腌料、液体或肉汁溅入煎出的油脂中。	放入炸篮之前将食物拍干。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E1”。	设备已损坏/出现故障。	请致电飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
	您的 Airfryer 空气炸锅可能存放在一个太冷的位置。	设备温度太低。将其在室温下放置至少 60 分钟。若问题仍然存在，请致电飞利浦服务热线，或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E2”。	分隔板未组装。	组装分隔板。
	当一个小号炸锅刚刚停止烹饪，另一个小号炸锅立即开始烹饪时，将弹出“E2”警报并停止烹饪。	拉出炸锅，让设备冷却 2 分钟，然后推回原处，在另一个小号炸锅里备好食材。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E4-E12”。	设备可能出现故障。	尝试拔出插头，再重新插入设备。如果这不起作用，请拨打飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。

# 內容

<b>重要安全性指示</b>	227
危險	227
警告	228
注意	228
電磁場 (EMF)	229
<b>回收</b>	229
<b>保固與支援</b>	229
<b>簡介</b>	230
<b>一般說明</b>	230
主要零件	230
控制面板說明	231
<b>功能說明</b>	231
<b>第一次使用前</b>	232
<b>第一次使用前的準備</b>	232
<b>使用產品</b>	233
用 XXL 炸鍋烹調	233
在雙炸鍋內烹調	238
在單一小炸鍋內烹調	243
<b>清潔</b>	249
清潔表	250
<b>收納</b>	250
<b>疑難排解</b>	251

## 重要安全性指示

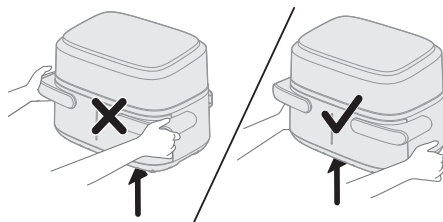
使用產品前，請先仔細閱讀此重要資訊，並保留說明以供日後參考。

### 危險

- 請勿將產品置於或靠近高溫瓦斯爐或各式各樣的電爐及電氣加熱板，或放在加熱烤箱中。
- 切勿將產品浸泡在水中，或者在水龍頭下沖洗。
- 請勿讓水或其他液體進入產品內，以避免觸電。
- 務必將待炸的食材放在炸鍋中，避免與加熱板接觸。
- 操作產品時，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。
- 操作時，切勿觸碰產品內部。
- 裝進炸鍋的食物量不得超過標示的刻度上限。
- 請務必確認加熱系統並非使用中，而且沒有食材卡在加熱系統內。
- 第一次使用前，必須先將電線放置架組裝到裝置上。
- 清潔烹調室上部區域、高溫加熱板、金屬零件的邊緣時，請格外小心。
- 在取出包裝材料和抽屜中的電線放置架之前，請勿插電。

## 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。
- 產品表面在使用期間可能會變熱。
- 請監督孩童，切勿讓其使用本產品或將本產品當成玩具。
- 本產品不適合交由身體、知覺或精神能力障礙者或經驗與知識缺乏者(包括孩童)使用，除非由負責他們安全的人員提供安全使用產品相關的監督或指示說明。
- 若無人在旁監督，不得讓孩童清潔與維護產品。
- 產品切勿緊貼著牆壁或其他電器擺放。請在產品的背面、兩側及上方保留至少 10 公分的空間。產品頂部請勿放置任何物品。
- 高溫氣炸時，熱燙的蒸氣會透過出風口排出。務請保持安全距離，手與臉切勿靠近蒸氣與出風口。從產品中取出炸鍋時，也請小心從機身排出的高溫蒸氣和空氣。
- 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。
- 請勿在炸鍋中裝油。
- 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。
- 由於此健康氣炸鍋有一個大型烹調室，因此裝滿食物時重量會很重。切勿僅使用單手握持機身。
- 產品僅限用於本手冊所述之用途，且僅可使用原廠飛利浦配件。
- 切勿讓產品在無人看顧的情況下運作。
- 產品使用期間及使用後，放在烹調室內的炸鍋、隔板及配件會變得很燙，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。請參閱線上使用手冊的指示與說明。
- 請勿使用炸鍋把手來握持裝置。



- 電線放置架也可做為隔片使用，可在裝置與牆壁之間保持距離，防止熱量累積。切勿移除此隔片。
- 請勿將炸鍋放在 UI 面板上，因其可能會滑落並導致傷害。

## 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。

- 當產品閒置不用及組裝、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。
- 倒出煮熟的食物時請小心，注意不要讓配件掉出。
- 使用 XXL 炸鍋時，請確認左右使用相同的程式。
- 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。

## 電磁場 (EMF)

本產品符合電磁場暴露的相關適用標準和法規。

## 回收



- 此符號表示電氣產品不得與一般家用廢棄物一併丟棄。
- 請遵循您所在國家/地區對電氣產品分類收集的規定。

## 保固與支援

Versuni 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

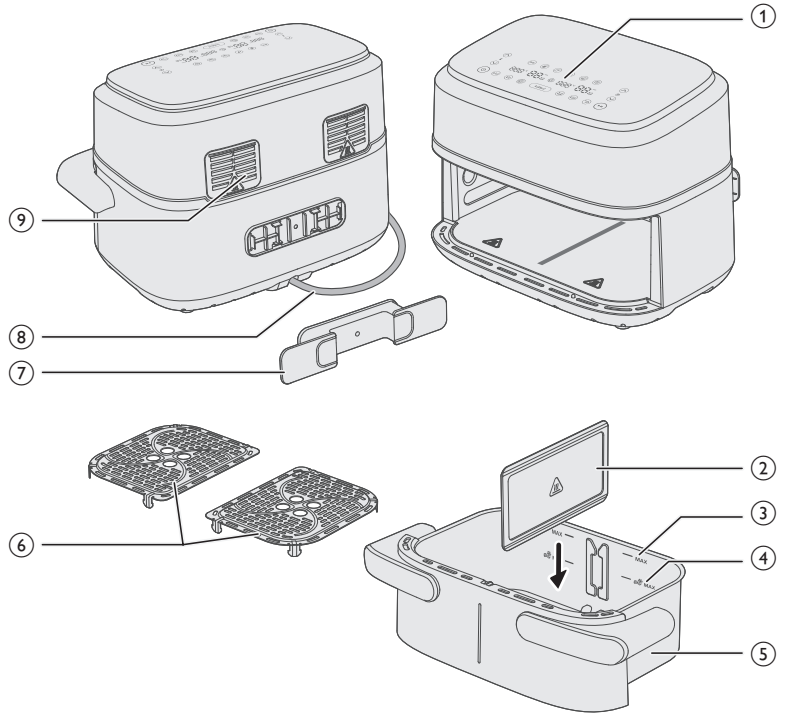
恭喜並歡迎加入飛利浦家族！

請至 [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) 註冊您的產品，以獲得我們提供的完整支援。

雙籃健康氣炸鍋配備可分離式隔板，讓您能靈活選用不同容量的炸鍋，您可以使用 3.55 公升的小炸鍋烹調 1-2 份食物量，也可以不用隔板以 7.1 公升 XXL 炸鍋烹調為全家人烹調大份量餐點。此外，您可使用各種烹調溫度和時間來準備兩種不同食材，並讓兩種餐點同時完成。

其隨附的 HomeID 應用程式提供逐步指示，以及數百種讓您垂涎三尺的餐點，並提供雙籃健康氣炸鍋的特定設定。使用包裝上的 QR 碼下載應用程式。

## 一般說明

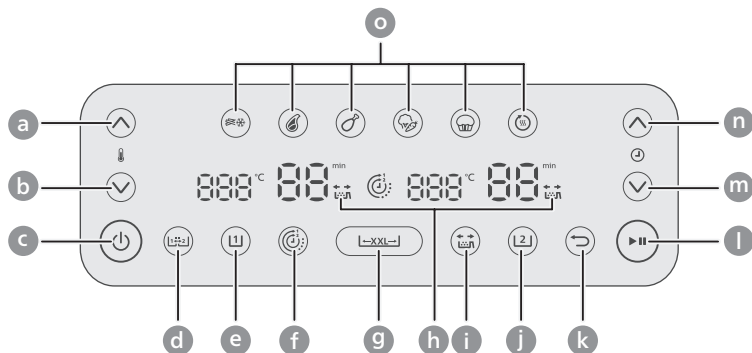


## 主要零件

- 1 控制面板
- 2 可分離式隔板
- 3 食材的 MAX 刻度

- 4 冷凍馬鈴薯類點心的 MAX 刻度
- 5 7.1 公升 XXL 炸鍋
- 6 底盤
- 7 電線放置架
- 8 電源線
- 9 出風口

## 控制面板說明



- a 溫度上升
- b 溫度下降
- c 開/關按鈕
- d 複製功能按鈕
- e 左炸鍋按鈕
- f 定時功能按鈕
- g XXL 炸鍋按鈕
- h 搖晃提醒指示
- i 搖晃提醒按鈕
- j 右炸鍋按鈕
- k 返回按鈕
- l 開始/暫停按鈕
- m 時間減少按鈕
- n 時間增加按鈕
- o 預設按鈕

## 功能說明



### 複製功能

您可以設定一個炸鍋的時間和溫度，然後按下複製功能按鈕，將設定複製到另一個炸鍋。



### 定時功能

自動同步烹煮時間，以確保兩個炸鍋可同時完成烹煮，就算其所需烹煮時間不同亦然。



### 搖晃提醒

按下搖晃提醒按鈕以啟用或停用提醒搖晃的警示，或在烹煮期間翻轉您的食材兩次以獲得更均勻的結果。您會聽到「嗶」聲並在時間顯示旁看到搖晃圖示閃爍。

### 預設

共有 6 種預設設定可供選擇。預設是根據特定食物量，建議溫度和烹調時間的烹調程式。如需更多詳細資訊，請參閱「使用預設烹調」單元。



冷凍薯條



牛排



雞腿



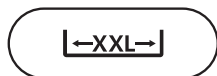
什錦蔬菜



蛋糕/馬芬



再加熱



### XXL 炸鍋按鈕

您可以移除隔板並按下 XXL 炸鍋按鈕，就可以使用一個 7.1 公升 XXL 炸鍋。



### 返回按鈕

如果您誤選了錯誤的預設/功能，請使用返回按鈕。

### 音效通知

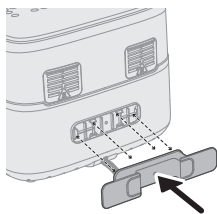
有時您會聽到音效，例如產品完成烹調時，或烹調過程中需要採取動作時，比如搖晃或翻轉食物。

## 第一次使用前

- 1 拆掉所有包裝材料。
- 2 移除產品上的任何貼紙或標籤 (若有)。
- 3 在第一次使用前請先徹底清洗本產品 (請參閱「清潔」單元)。
- 4 從炸鍋取出電線放置架並將其卡入定位，連接到裝置背面的指定區域。

#### 注意

- 電線放置架也可做為隔片使用，可在裝置與牆壁之間保持距離，防止熱量累積。



## 第一次使用前的準備

產品應擺放在平穩、耐熱的平面上。

#### 備註

- 本產品的上方和側邊不可置放任何物品。否則會干擾氣流，影響炸食結果。
- 使用產品時，請勿將產品放在可能會受蒸氣損壞的物品附近或下方，例如牆壁和櫥櫃。

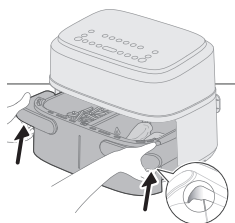
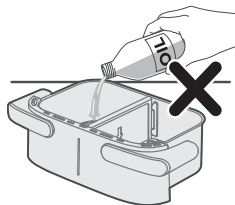
## 使用產品

### 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。
- 切勿碰觸高溫表面。以適用烤箱的隔熱手套拿取高溫炸鍋。
- 本產品僅供家用。
- 本產品在第一次使用時可能會產生一些煙霧。此為正常現象。
- 本產品不用預熱。

### 備註

- 在烹調期間或烹調剛結束時，如果您想要取出炸鍋，請抓穩側邊把手的溝槽位置取出炸鍋，避免被產品釋放的熱氣流燙傷。

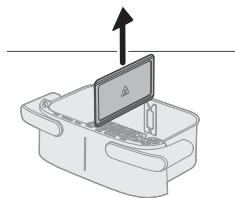


## 用 XXL 炸鍋烹調

若要單次烹調大份量食物，可移除隔板，使用 7.1 公升 XXL 炸鍋的完整烹調空間。

### 參考食物表烹調

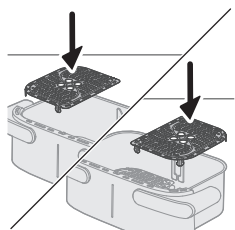
- 1 取出隔板。

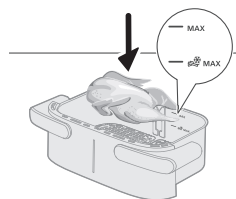


- 2 將底盤放入相應的炸鍋中。

### 備註

- 將底盤放入炸鍋需要稍微施力是正常現象。

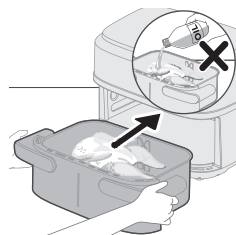




### 3 將食材置於炸鍋中。

#### 備註

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

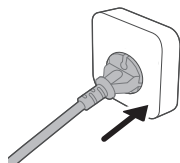


### 4 將炸鍋放入健康氣炸鍋中。

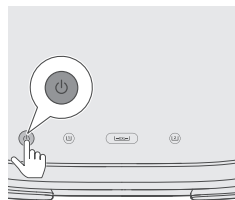
#### 注意

- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸鍋或網籃，因為它們處於高溫。

### 5 將插頭插入電源插座。



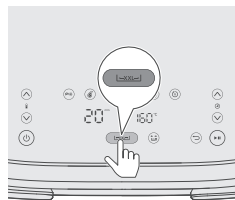
### 6 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。

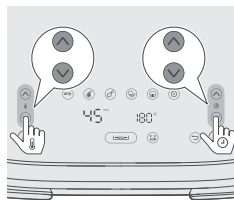


### 7 按下 XXL 按鈕。

#### 備註

- 若使用無隔板的 XXL 炸鍋烹調，請勿選擇左炸鍋按鈕 (L) 或右炸鍋按鈕 (R)。這樣可能會導致烹調食物不夠熟。

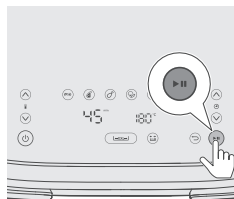




- 8 按下溫度上升/下降按鈕和時間增加/減少按鈕，選擇所需的時間和溫度 (請參閱「食物表」)。

#### 提示

- 部分食材在烹調到一半時必須搖晃或翻面 (參閱「食物表」)。若要提醒自己搖晃食材，請按下搖晃提醒按鈕「🔔」即可啟用此功能。



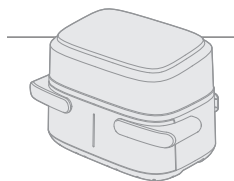
- 9 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。

#### 備註

- 如果食材在烹調到一半時必須搖晃或翻面 (如果搖晃提醒已啟用，則會有「嗶」聲且搖晃通知會閃爍)，請連同網籃拉出炸鍋，並在水槽上搖晃。然後，將炸鍋放回產品中。



- 10 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。



- 11 抓穩側邊把手維持溝槽位置拉出炸鍋，檢查食材是否已完成烹調。

#### 注意

- 烹調程序結束後，炸鍋的溫度很高。當您將炸鍋從裝置中取出時，請務必將其放在耐熱的檯面上 (如三腳鐵架等)。
- 在烹調期間或烹調剛結束時，如果您想要取出炸鍋，請抓穩側邊把手的溝槽位置取出炸鍋，避免被產品釋放的熱氣流燙傷。

#### 備註

- 若食材尚未料理完畢，將炸鍋推回健康氣炸鍋內，再增加幾分鐘即可。

- 12 用烤肉夾小心地將食材從炸鍋中取出。

#### 注意

- 取出食材時請勿傾斜炸鍋，因為網籃可能會掉出，且油會潑濺出來。
- 烹調程序後，炸鍋、網籃、外殼內部和食材的溫度非常高。視健康氣炸鍋中的食材類型而定，蒸氣可能會從炸鍋中洩出。
- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸鍋或網籃，因為它們處於高溫。

## XXL 炸鍋食物表

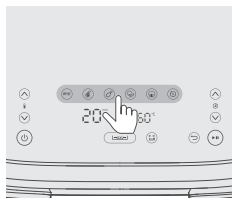
食物份量	溫度 (° C)	時間 (分鐘)	備註
------	----------	---------	----

冷凍細薯條 (7x7 公釐/0.3x0.3 英吋) 小份量	1100g	200	28	關閉搖晃提醒並手動搖晃，或在第 13、17、20 和 24 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	1650g	200	41	關閉搖晃提醒並手動搖晃，或在第 19、23、29 和 35 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。
自製薯條 (粗細：10x10 公釐/0.4x0.4 英吋)	800g	180	28-33	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
冷凍雞塊	800g	200	17-22	在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
冷凍春捲	800g	200	10-22	在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
香烤肉捲	1000g	150	50-55	使用烘烤配件
無骨肉排 (約 190 公克/7 盎司)	5 片	200	18-20	在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
雞腿 (約 125 公克 / 4.5 盎司)	8 片	180	25	在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
雞胸肉 (約 160 公克 / 6 盎司)	6 片	180	18-21	料理到一半時翻動
全魚 (約 300-400 公克/11-14 盎司)	3-4 塊	200	16-20	料理到一半時翻動
魚排 (約 200 公克/7 盎司)	5 片	200	15-20	
綜合蔬菜 (約略切碎)	1200g	180	18-22	根據您的口味設定烹調時間。在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
綜合蔬菜 (約略切碎) 大份量	2000g	180	20	關閉搖晃提醒並手動搖晃，或在調理過程中第 10 和 15 分鐘時攪拌食物，以讓大份量什錦蔬菜達到最佳烹調效能。
馬芬 (約 40 公克/塊)	12 片	160	15	

蛋糕	500g	140	40-45	使用烘烤配件。形狀應盡可能平坦，以免麵包發酵時接觸到加熱板，取出蛋糕前，請先確認其熟度。
預烤麵包/麵包捲 (約 60 公克/2.1 盎司)	8 片	180	8	
自製麵包	500g	160	40-45	使用烘烤配件。形狀應盡可能平坦，以免麵包發酵時接觸到加熱板，取出蛋糕前，請先確認其熟度。
全雞 (1.4 公斤)	1 塊	180	40-50	烹調前，請按壓全雞，使其身體保持相對平坦的狀態。試著不要讓全雞超過「Max」(最大) 刻度線，以防止全雞在烹調時接觸到加熱板。
雞腿佐根莖類蔬菜	2 公斤	180	45 -60	在烹調到一半時搖晃雞腿/將雞腿翻面
整塊鮭魚排	1.5kg	180	20-30	無
2 個新鮮法國長棍麵包	1kg	170	25 -40	無
巧克力脆片餅乾	450 公克	180	15 -25	無
千層麵	2 公斤	170	40-50	在烹調到一半時撒上起司，您可以使用烘烤配件，或是任何適合 XXL 炸鍋的類型
蘋果餡餅	2 公斤	170	30-45	無
新鮮麵包捲	600 公克	170	20-35	無
肉丸佐烤麵疙瘩	2 公斤	170	20-30	將肉丸放入炸鍋，然後將麵疙瘩與醬料及起司一起放入烘烤配件；在烹調到一半時將肉丸翻面
火雞肉捲佐蔬菜	2 公斤	180	45 -60	在烹調到一半時搖晃所有食材/將所有食材翻面

### 使用預設模式烹調

**1** 依照「參考食物表烹調」一節的步驟 1 至 7 操作來先完成一般步驟。



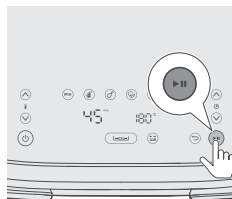
## 2 選擇預設。

### 提示

- 若要變更為另一個預設，請按下返回按鈕並取消選擇預設按鈕，並選擇您需要的預設。

## 3 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。

## XXL 炸鍋預設模式表

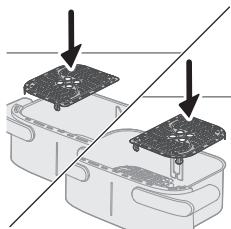


圖示	食物份量	溫度預設為 °C	時間預設為 分鐘	備註	
	800g	180	23	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次	
	牛排 (150-200 公克/5-7 盎司)	200	20		
	雞腿 (約 125 公克/4.5 盎司)	180	24	在料理到一半時搖晃 1 次、翻面或攪拌	
	什錦蔬菜	1200g	20	約略切碎，在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌	
	蛋糕/馬芬	500g	140	40	蛋糕：使用烘烤配件。形狀應盡可能平坦，以免發酵時接觸到加熱板，取出蛋糕前，請先確認其熟度
	覆熱	160	15	根據食物類型和食物量調整時間	

## 在雙炸鍋內烹調

### 使用定時功能烹調

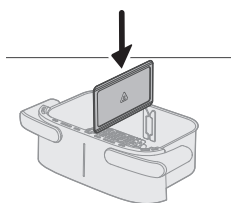
如果用不同溫度和時間烹調兩種食物，使用**定時功能**即可同時完成烹調兩道菜餚。



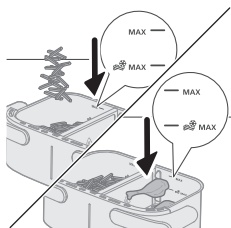
1 將底盤放入相應的炸鍋中。

**備註**

- 將底盤放入炸鍋需要稍微施力是正常現象。



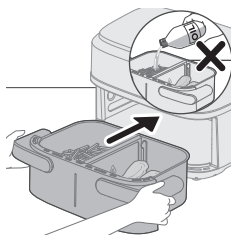
2 放入隔板。



3 將兩種食材放入不同的網籃，例如冷凍薯條和雞腿。

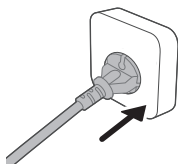
**備註**

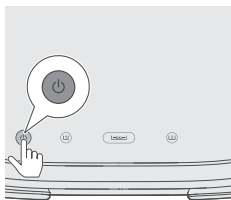
- 健康氣炸鍋可用於料理多種食材。合適的份量與約略的烹調時間，請參閱「食物表」。
- 份量切勿超過「食物表」一節所示，裝入炸鍋的食材不可超過「MAX」刻度，以免成品的品質受到影響。



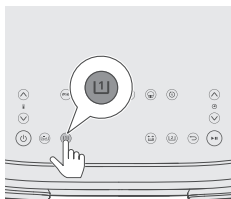
4 將炸鍋放入健康氣炸鍋中。

5 將插頭插入電源插座。

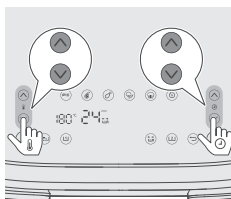




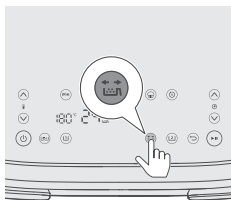
6 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。



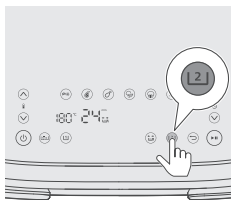
7 選擇左炸鍋。左側的時間和溫度指示會開始閃爍。



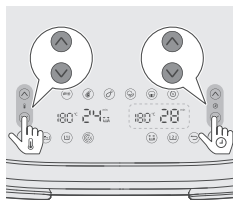
8 按下溫度上升/下降按鈕和時間增加/減少按鈕，選擇所需的時間和溫度。



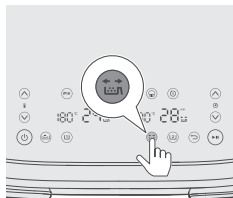
9 如果食材在烹調過程中需要搖晃或翻面，請按下搖晃提醒按鈕，提醒您在烹調過程中搖晃食物 (如需更多資料，請參閱「食物表」中的備註欄)。



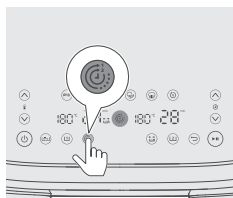
10 選擇右炸鍋。右側的時間和溫度指示會開始閃爍。



11 按下溫度上升/下降按鈕和時間增加/減少按鈕，選擇所需的時間和溫度。



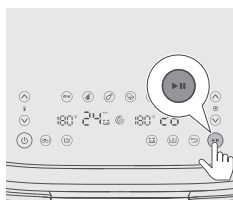
12 如果食材在烹調過程中需要搖晃或翻面，請按下搖晃提醒按鈕，提醒您在烹調過程中搖晃食物。如需更多資料，請參閱「食物表」中的備註欄。



13 按下定時功能，可確保同時完成兩道菜餚的烹煮。

#### 備註

- 如果您用不同功能、溫度和烹煮時間烹調兩種類型的食物，但不需要同時完成烹煮，您可以跳過此步驟。
- 烹煮時，如果您調整了其中一個炸鍋的時間，則會停用定時功能，兩個炸鍋將會分開運作。若要重新啟用定時功能，按下開始/暫停按鈕，然後按下定時功能按鈕並按下開始/暫停按鈕即可繼續烹調。

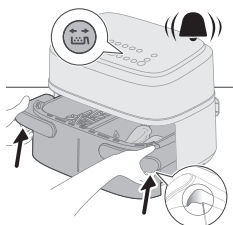


14 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。

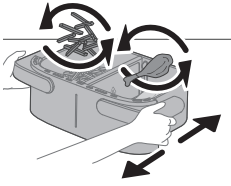
#### 提示

- 若要暫停兩個炸鍋，按下開始/暫停按鈕。再按一次即可繼續烹調兩個炸鍋。
- 若只要暫停一個炸鍋，先選擇該炸鍋，然後按下開始/暫停按鈕。再按一次即可繼續烹調該炸鍋。
- 您可以在一個炸鍋中使用預設，並在另一個炸鍋使用手動設定進行烹調。
- 當您拉出炸鍋時，設備會自動暫停，您放回去時就會繼續烹調。

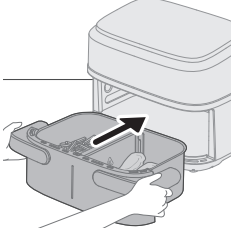
15 當您聽到搖晃提醒的聲音訊號時，請雙手握著側邊把手將炸鍋拉出。



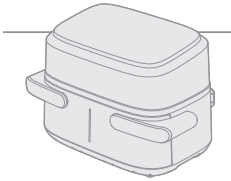
16 在水槽上方搖晃網籃。



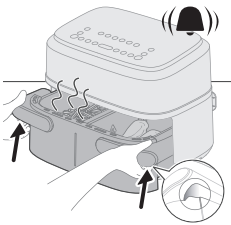
17 將炸鍋裝回產品中。



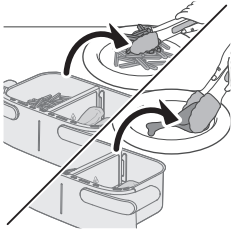
18 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。



19 抓穩側邊把手的溝槽位置拉出炸鍋，檢查食材是否已完成烹調，若食材尚未料理完畢，將炸鍋推回健康氣炸鍋內，再增加幾分鐘即可。



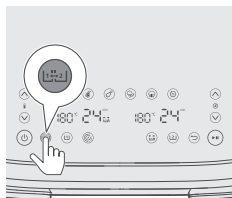
20 用烤肉夾小心地將食材從炸鍋中取出。



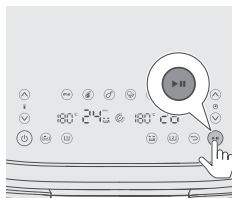
### 使用複製功能烹調

複製功能是用來以同樣的溫度和時間烹調大量的相同或不同食物。

1 按照「使用定時功能烹調」章節的步驟 1 至 9 操作。



2 按下複製功能按鈕。



3 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。

## 在單一小炸鍋內烹調

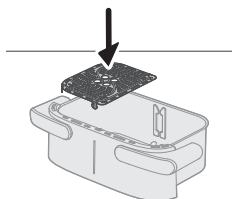
適用於在單一小炸鍋內烹調小份量的單一食物。

### 參考食物表烹調

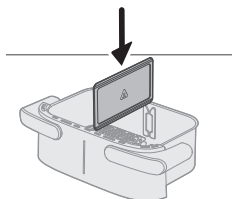
1 將底盤放入相應的炸鍋中。

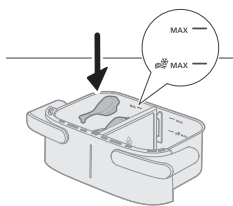
#### 備註

- 將底盤放入炸鍋需要稍微施力是正常現象。



2 放入隔板。

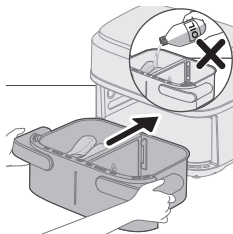




### 3 將食材置於左炸鍋中。

#### 備註

- 份量切勿超過「食物表」一節所示，裝入炸鍋的食材不可超過「MAX」刻度，以免成品的品質受到影響。

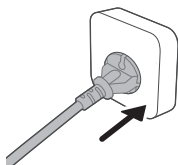


### 4 將炸鍋放入健康氣炸鍋中。

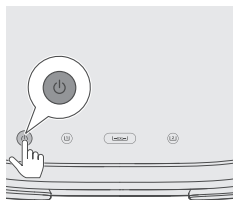
#### 注意

- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸鍋或網籃，因為它們處於高溫。

### 5 將插頭插入電源插座。



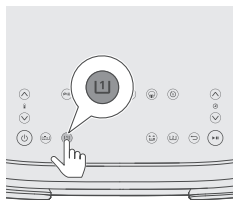
### 6 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。

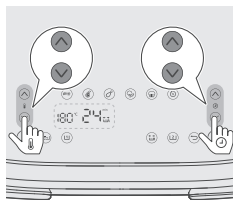


### 7 選擇左炸鍋。左側的時間和溫度指示會開始閃爍。

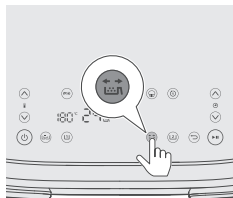
#### 備註

- 使用隔板以單一小炸鍋烹調時，請勿選擇「XXL 炸鍋」。可能會造成食材不熟且更加耗電。

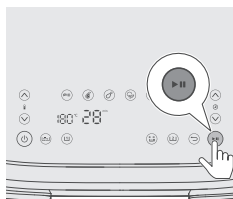




- 8 按下溫度上升/下降按鈕和時間增加/減少按鈕，選擇所需的時間和溫度 (請參閱「食物表」)。



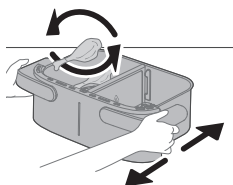
- 9 如果食材在烹調過程中需要搖晃或翻面，請按下搖晃提醒按鈕，提醒您在烹調過程中搖晃食物。如需更多資料，請參閱「食物表」中的備註欄。



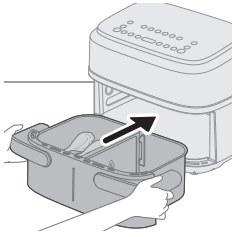
- 10 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。



- 11 當您聽到搖晃提醒的聲音訊號時，請雙手握著側邊把手將炸鍋拉出。



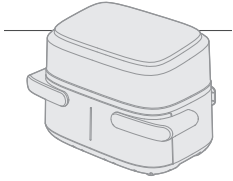
- 12 在水槽上方搖晃網籃。



13 將炸鍋裝回產品中。



14 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。



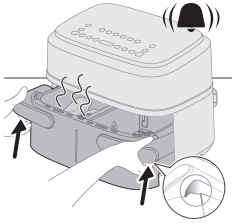
15 抓穩側邊把手維持溝槽位置拉出炸鍋，檢查食材是否已完成烹調。

#### 注意

- 烹調程序結束後，炸鍋的溫度很高。當您將炸鍋從裝置中取出時，請務必將其放在耐熱的檯面上(如三腳鐵架等)。

#### 提示

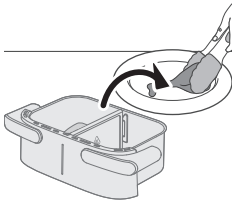
- 若食材尚未料理完畢，將炸鍋推回健康氣炸鍋內，再增加幾分鐘即可。



16 用烤肉夾小心地將食材從炸鍋中取出。

#### 注意

- 取出食材時請勿傾斜炸鍋，因為網籃可能會掉出，且水會潑濺出來。
- 烹調程序後，炸鍋、網籃、外殼內部和食材的溫度非常高。視健康氣炸鍋中的食材類型而定，蒸氣可能會從炸鍋中洩出。
- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸鍋或網籃，因為它們處於高溫。



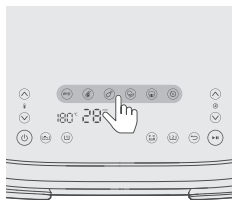
### 單一炸鍋食物表

食物份量	溫度 (° C)	時間 (分鐘)	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐/0.3x0.3 英吋) 小份量	540g 200	27	關閉搖晃提醒並手動搖晃，或在第 13、16、20 和 23 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	800g	200	39	關閉搖晃提醒並手動搖晃，或在第 18、23、28 和 33 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。
自製薯條 (粗細：10x10 公釐/0.4x0.4 英吋)	400 公克	180	30-35	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
冷凍雞塊	400 公克	200	20-22	在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
冷凍春捲	400 公克	200	15-20	在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
香烤肉捲	600g	150	42-47	使用烘烤配件
無骨肉排 (約 190 公克/7 盎司)	2 片	200	18-22	在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
雞腿 (約 125 公克 / 4.5 盎司)	4 片	180	26	在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
雞胸肉 (約 160 公克 / 6 盎司)	3 片	180	21-23	料理到一半時翻動
全魚 (約 300-400 公克/11-14 盎司)	1 塊	200	23-25	料理到一半時翻動
魚排 (約 200 公克/7 盎司)	2 片	200	24-27	
綜合蔬菜 (約略切碎)	860g	180	21	關閉搖晃提醒並手動搖晃，或在調理過程中第 10 和 16 分鐘時攪拌食物，以讓大份量什錦蔬菜達到最佳烹調效能。
馬芬 (約 40 公克/塊)	6 片	160	15	
蛋糕	300g	160	40-45	使用烘烤配件。形狀應盡可能平坦，以免麵包發酵時接觸到加熱板，取出蛋糕前，請先確認其熟度。
預烤麵包/麵包捲 (約 60 公克/2.1 盎司)	4 片	180	8	

### 使用預設模式烹調

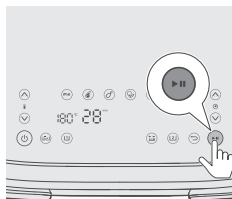
- 1 按照「參考食物表烹調」章節的步驟 1 至 7 操作。



## 2 選擇預設。

### 提示

- 若要變更為另一個預設，請按下返回按鈕並取消選擇預設按鈕，並選擇您需要的預設。



## 3 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。

### 單一炸鍋預設模式表

圖示	食物份量	溫度預設為 °C	時間預設為 分鐘	備註	
	400 公克	180	24	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次	
	牛排 (150-200 公克/5-7 盎司)	4 片	200	22	
	雞腿 (約 125 公克/4.5 盎司)	5 片	180	26	在料理到一半時搖晃 1 次、翻面或攪拌
	什錦蔬菜	500g	180	18	約略切碎，在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
	蛋糕/馬芬 (約 50 公克/2 盎司)	6 片	160	20	馬芬：使用馬芬烤模
	覆熱	160	16	根據食物類型和食物量調整時間	

### 提示：保溫

- 您可以將溫度設定為 80 度，並將時間調成您想要保溫的時間長度，即可在健康氣炸鍋中保溫食物。建議您不要讓食物保溫超過 30 分鐘，因為食物的品質可能會降低。
- 如果薯條等食物放在保溫模式下過久，因而變得不脆，請提早關閉產品電源，藉以縮短保溫時間，或者以 180° C 的溫度再烤脆 2-3 分鐘。

### 自製薯條

用健康氣炸鍋製作美味的自製薯條：

- 若為 XXL 炸鍋，您需要 800 公克 / 28 盎司的份量，而單一炸鍋則需 400 公克 / 14 盎司的去皮馬鈴薯。
  - 挑選適合用來炸薯條的馬鈴薯品種，例如質地 (略為) 粉狀的新鮮馬鈴薯。
  - 建議氣炸薯條的份量最多 800 公克 / 28 盎司，這樣才能炸出均勻的成品。較大份的薯條酥脆度往往不如小份薯條。
- 1 將馬鈴薯去皮切成薯條 (10x10 公釐 / 0.4x0.4 英寸厚)。
  - 2 將薯條浸泡在一碗水裡至少 30 分鐘。
  - 3 取出碗裡的薯條，用擦巾或紙巾拭乾薯條。
  - 4 把一大匙的食用油倒入碗裡，接著將薯條放入碗內，充分攪拌，讓薯條均勻裹上油。
  - 5 用手指或有孔的鏟杓取出碗裡的薯條，讓餘油留在碗裡。

**備註**

- 不要一次將碗裡的所有薯條都倒入網籃內，免得餘油也跟著流入炸鍋裡。
- 6 把薯條放入網籃裡。

## 清潔

**警告**

- 請先待炸籃、炸鍋及產品內部徹底冷卻，再開始清潔。
- 產品的炸鍋與炸籃具備不沾黏塗層。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。

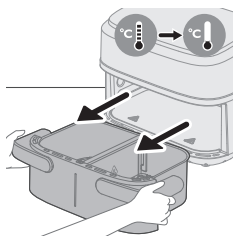
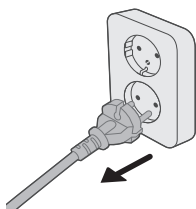
**提示**

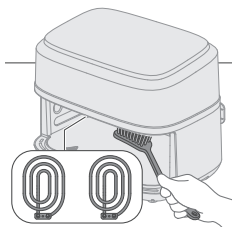
- 取出炸鍋與炸籃，健康氣炸鍋就能更快冷卻。

- 2 從炸鍋底部倒出逼出的脂肪或油。
- 3 在洗碗機中清洗炸鍋、底盤和隔板。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗 (請參閱「清潔表」)。

**提示**

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

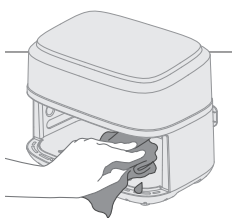




- 4 以清潔刷清理加熱板以清除任何食物殘渣。



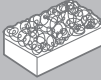
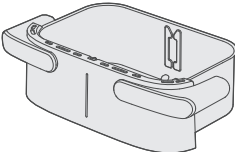
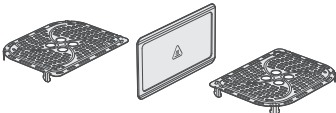


- 5 為避免刮傷，請使用無皺摺的乾淨軟布輕輕擦拭產品外部。先使用稍微沾濕的布開始，有需要時再用乾布進行後續清潔。



- 6 以熱水和非磨蝕性海綿清潔產品內部。

## 清潔表

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

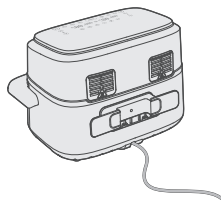
## 收納

- 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。
- 3 將電線纏繞在產品背面的指定電線放置架上。

#### 備註

- 搬動健康氣炸鍋時請務必保持水平，以免炸鍋意外掉出而造成可能的損壞。
- 移動及/或存放健康氣炸鍋之前，請務必確認可拆式網孔籃底等可拆式零件均已固定穩妥。



## 疑難排解

本單元概述您使用本產品時可能遇到的最常見問題。如果下方資訊無法解決您遇到的問題，請造訪 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) 查看常見問題集清單，或聯絡您所在國家/地區的消費者服務中心。

問題	可能原因	解決方法
產品外部在使用期間會變燙。	內部的熱度會傳到外部表面。	此為正常現象。您在使用期間需觸碰的所有握把與旋鈕一律保持在可觸碰的溫度。  為確保食物獲得妥善烹調，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，部分區域會變得太燙而無法觸碰。產品上的這類區域會標有下列圖示： 
我自製的薯條成品不如預期。	您未使用正確的馬鈴薯類型。	只要您知道燙手的區域在哪裡，並避免觸碰，即可徹底安全地使用本產品。  若要烹調出最佳的成品，請使用質地略粉的新鮮馬鈴薯。如需存放馬鈴薯，切勿存放在太冷的環境裡，例如冰箱。挑選馬鈴薯時，可挑選包裝上標明適合油炸者。
	炸籃中盛裝過量的食材。	請依照本使用手冊的說明自製薯條。
	某些類型的食材必須在烹調的半途搖晃。	請依照本使用手冊的說明自製薯條。
健康氣炸鍋無法啟動。	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。
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物安全標準。
產品冒出白煙。	烹調的食材油脂較多。	小心倒出炸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」。	裝置損壞 / 故障。	請撥打飛利浦服務熱線或聯絡所在國家/地區的客戶服務中心。
	健康氣炸鍋可能存放在溫度太低的地方。	設備太冷。請將它放在室溫下至少 60 分鐘。 如果問題仍未解決，請撥打飛利浦服務熱線或聯絡所在國家/地區的消費者服務中心。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E2」。	隔板未安裝。	請安裝隔板。
	當一個小炸鍋剛停止烹調，而另一個小炸鍋馬上接著烹調時，「E2」警示會出現並停止烹調。	拉出炸鍋並讓設備冷卻 2 分鐘，然後放回去準備開始烹調另一個小炸鍋。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E4–E12」。	裝置可能故障。	請嘗試將產品插頭拔掉後再插入。如果此動作仍無作用，請撥打飛利浦服務熱線，或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。

## 목차

<b>중요 안전 지침</b>	253
위험	253
경고	254
주의	255
EMF(전자기장)	255
<b>재활용</b>	256
<b>품질 보증 및 지원</b>	256
<b>소개</b>	256
<b>제품정보</b>	257
주요 부품	257
제어판 설명	258
<b>기능 설명</b>	258
<b>처음 사용 전</b>	259
<b>처음 사용 전 준비</b>	259
<b>제품 사용하기</b>	260
XXL 팬으로 요리하기	260
듀얼 팬 조리	266
작은 팬 하나에서 조리	270
<b>청소</b>	276
세척 표	278
<b>보관</b>	278
<b>문제 해결</b>	278

## 중요 안전 지침

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

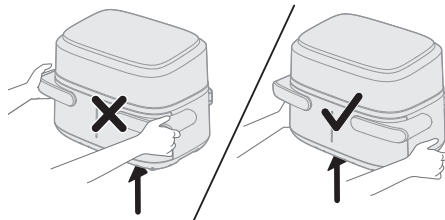
### 위험

- 제품을 가열된 가스레인지나 모든 종류의 전기레인지, 전기 조리 열판, 가열된 오븐의 위 또는 근처에 두지 마십시오.
- 제품을 절대로 물에 담그거나 행구지 마십시오.
- 제품에 물이나 기타 액체가 들어가지 않도록 하십시오. 감전 사고의 위험이 있습니다.
- 항상 튀김 재료를 팬에 넣어 가열장치와 접촉하지 않도록 주의하십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 공기 흡입구와 배출구를 닫지 않도록 하십시오.
- 팬에 기름을 채우지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 제품 안쪽을 만지지 마십시오.
- 팬의 최대 수량 표시선을 초과하는 양의 음식을 넣지 마십시오.
- 히터가 비어 있고 히터 속에 음식물이 붙어있지는 않은지 항상 확인하십시오.

- 처음 사용하기 전에 코드 보관함을 장치에 조립해야 합니다.
- 조리 챔버 상부, 열선부, 금속부 주변 등을 세척할 때 조심하시기 바랍니다.
- 포장재와 코드 보관함을 통에서 꺼내기 전에 플러그를 꽂지 마십시오.

## 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.
- 사용 중에는 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 보호자의 감독이 필요합니다.
- 신체적인 감각 및 인지능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 혼자 제품 청소나 정비를 하지 않도록 하십시오.
- 제품이 벽 또는 다른 제품과 닿지 않도록 하십시오. 제품의 양 옆면과 뒷면 및 윗면에 10cm 이상의 여유 공간이 있어야 합니다. 제품 위에 물건을 올려놓지 마십시오.
- 뜨거운 공기로 튀기는 동안 공기 배출구를 통해 뜨거운 증기가 나옵니다. 손과 얼굴은 공기 배출구에서 나오는 증기로부터 안전한 거리를 유지하십시오. 제품에서 팬을 분리할 때는 손잡이 위치에서 나오는 뜨거운 증기와 공기에 주의하십시오.
- 제품에 가벼운 재료나 제빵 용지를 사용하지 마십시오.
- 감자 보관: 온도는 보관된 감자 종류에 적절해야 하며 가공 식료품의 아크릴아미드 노출 위험을 최소화하기 위해 6°C를 넘지 않아야 합니다.
- 절대로 팬에 기름을 채우지 마십시오.
- 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.
- 이 에어프라이어는 챔버가 크므로 음식이 가득 차면 무겁습니다. 한 손으로만 손잡이를 잡지 마십시오.
- 이 설명서에 설명된 것 이외의 용도로 제품을 사용하지 마시고 정품 필립스 액세서리만 사용하십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 조리 챔버 내부에 있는 팬, 분리기 및 액세서리는 제품 사용 중 및 사용 후에 뜨거우므로 항상 주의하여 다루십시오.
- 음식과 닿는 부품은 제품을 처음 사용하기 전에 깨끗이 세척하십시오. 온라인 사용 설명서의 지침을 참조하십시오.
- 팬 손잡이를 사용하여 장치를 잡지 마십시오.



- 코드 홀더는 열축적을 방지하기 위해 장치와 벽 사이에 거리를 두어 간격재 역할도 합니다. 이 간격재를 절대 제거하지 마십시오.
- 팬이 넘어져 다칠 수 있으므로 UI 패널 위에 팬을 올려놓지 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 세척하려는 경우 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 제품을 평평하고 안정적인 곳에 놓으십시오.
- 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장 또는 준사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용자 설명서에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대한 책임을 지지 않습니다.
- 검사 또는 수리가 필요한 경우 항상 필립스 지정 서비스 센터에 문의하십시오. 품질 보증이 무효화되므로, 제품을 직접 수리하지 마십시오.
- 사용 후에는 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 제품을 세척하거나 보관하기 전에 약 30분간 제품을 식히십시오.
- 재료가 검은색이나 갈색이 아니라 황금빛 또는 노란색이 되도록 요리하십시오.
- 타버린 찌꺼기는 제거하십시오. 생감자는 180°C 이상에서 튀기지 마십시오(아크릴아미드 생성 최소화).
- 에어프라이어로 음식이 완전히 조리되었는지 항상 확인하십시오.
- 조리된 음식을 따를 때 액세서리가 떨어지지 않도록 주의하십시오.
- XXL 팬을 사용할 때 왼쪽과 오른쪽 프로그램이 동일한지 확인하십시오.
- 긴 전원 코드로 인해 발생할 수 있는 위험이나 발결림 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.

## EMF(전자기장)

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

## 재활용



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

## 품질 보증 및 지원

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](http://home.id/support)를 참조하십시오.

## 소개

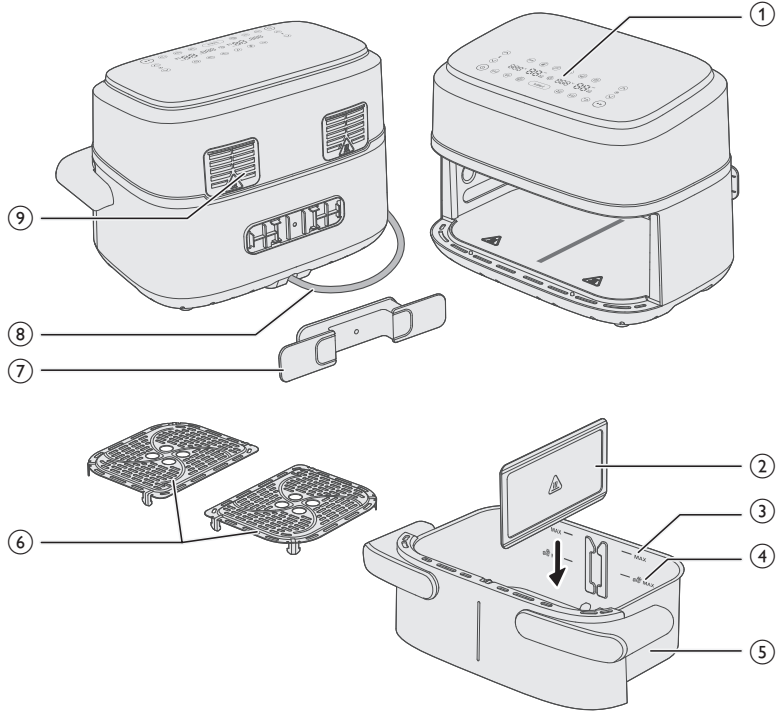
필립스 제품을 사용해 주셔서 감사합니다!

필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)에서 제품을 등록하십시오.

탈부착형 분리대가 있는 듀얼 바스켓 에어프라이어는 용량에 따라 팬을 선택할 수 있는 유연성을 제공합니다. 3.55L 작은 팬에서는 1~2인분의 음식을 조리할 수 있고, 분리대를 제거한 7.1L XXL 팬에서는 온 가족이 먹을 수 있는 대용량 음식을 조리할 수 있습니다. 또한, 두 가지 다른 재료를 각각 다른 온도와 조리 시간으로 동시에 준비하여 조리 완료 시간을 맞출 수도 있습니다.

함께 제공되는 HomeID 앱에서 단계별 가이드를 제공하고 듀얼 바스켓 에어프라이어 특수 설정으로 수백 가지의 맛있는 요리를 즐길 수 있습니다. 팩의 QR 코드를 사용하여 앱을 다운로드하십시오.

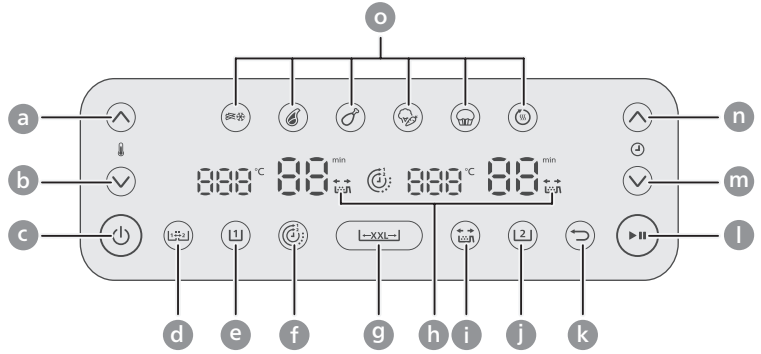
## 제품정보



## 주요 부품

- 1 제어판
- 2 탈부착형 분리대
- 3 재료용 MAX 눈금
- 4 냉동 감자를 사용한 스낵용 MAX 눈금
- 5 7.1L XXL 팬
- 6 바닥판
- 7 코드 홀더
- 8 전원 코드
- 9 공기 배출구

## 제어판 설명



- a 온도 올리기
- b 온도 내리기
- c 전원 버튼
- d 복사 기능 버튼
- e 왼쪽 팬 버튼
- f 시간 기능 버튼
- g XXL 팬 버튼
- h 흔들기 알림 표시
- i 흔들기 알림 버튼
- j 오른쪽 팬 버튼
- k 뒤로 버튼
- l 시작/일시 중지 버튼
- m 시간 줄이기 버튼
- n 시간 늘리기 버튼
- o 사전 설정 버튼

## 기능 설명



### 복사 기능

한 팬의 시간과 온도를 설정하고 복사 기능 버튼을 눌러 다른 팬에 설정을 복사할 수 있습니다.



### 시간 기능

자동으로 조리 시간을 동기화하여 팬 두 개를 이용한 요리가 조리 시간이 달라도 동시에 완료되도록 합니다.



## 흔들기 알림

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

## 사전 설정

6개의 사전 설정 중에서 선택할 수 있습니다. 사전 설정은 음식의 특정 양에 따라 온도 및 조리 시간을 권장하는 조리 프로그램입니다. 자세한 내용은 "사전 설정으로 조리" 장을 참조하십시오.



냉동 튀김



스테이크



닭다리



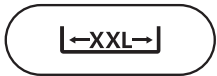
각종 채소



케이크/머핀



재가열



## XXL 팬 버튼

부리대를 빼고 XXL 팬 버튼을 누르면 7.1L의 XXL 팬 하나에 요리를 할 수 있습니다.



## 뒤로 버튼

사전 설정/기능을 잘못 선택한 경우 뒤로 버튼을 사용하십시오.

## 소리 알림

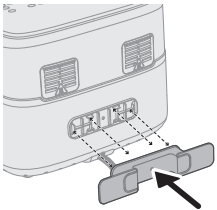
제품이 조리를 완료했거나 조리 중에 필요한 조치(예: 흔들기 또는 뒤집기)가 있을 때 때때로 소리를 들을 수 있습니다.

## 처음 사용 전

- 1 모든 포장재를 제거합니다.
- 2 제품에 부착된 스티커 또는 라벨을 제거하십시오(가능한 경우).
- 3 처음 사용하기 전에 제품을 깨끗이 세척하십시오("세척" 챕터 참조).
- 4 팬에서 코드 보관함을 꺼내 장치 뒷면의 지정된 위치에 클릭하여 제자리에 부착합니다.

### 주의

- 코드 홀더는 열축적을 방지하기 위해 장치와 벽 사이에 거리를 두어 간격재 역할도 합니다.



## 처음 사용 전 준비

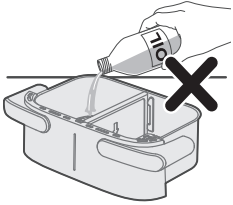
제품을 안정적이고 수평이며 방열이 되는 표면에 놓으십시오.

### 참고

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

- 작동 중인 제품을 벽이나 찬장과 같이 증기에 의해 손상될 수 있는 물체에 가까이 놓지 마십시오.

## 제품 사용하기

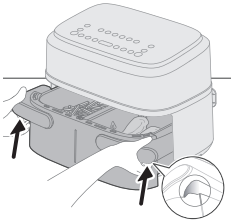


### 주의

- 본 제품은 뜨거운 공기로 작동하는 에어프라이어입니다. 팬에 기름이나 튀김용 기름 또는 기타 다른 액체를 넣지 마십시오.
- 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 오븐용 장갑을 착용하고 뜨거운 팬을 다루십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 제품을 처음 사용할 때는 약간의 연기가 날 수 있습니다. 이는 정상적인 현상입니다.
- 제품은 예열할 필요가 없습니다.

### 참고

- 조리 중이나 조리 직후에 팬을 꺼낼 때는 장치에서 나오는 뜨거운 공기에 화상을 입지 않도록 측면 손잡이의 홈 위치를 잡고 팬을 꺼내십시오.

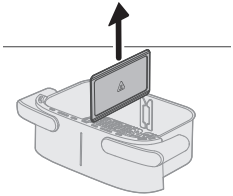


## XXL 팬으로 요리하기

한 번에 많은 양의 음식을 조리하려면 분리대를 빼고 7.1L XXL 팬의 전체 조리 공간을 사용하십시오.

### 조리 표를 이용하여 조리

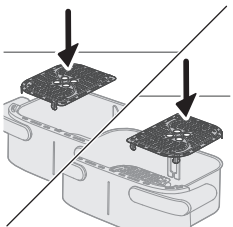
- 1 분리대를 꺼냅니다.

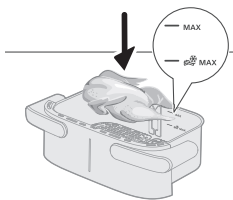


- 2 팬 안에 바닥판을 넣습니다.

### 참고

- 팬에 바닥판을 놓을 때 약간의 힘을 가하는 것은 일반적인 현상입니다.

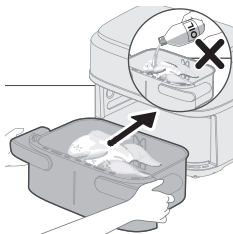




3 팬에 재료를 넣습니다.

**참고**

- 에어프라이어를 이용해 매우 다양한 재료의 요리를 준비할 수 있습니다. 적당한 분량과 대략적인 조리 시간은 '조리 표'를 참고하십시오.
- '조리 표'에 제시된 시간을 초과하거나 'MAX' 표시선을 초과하여 팬을 채우면 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.

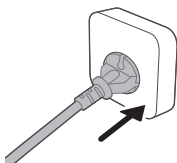


4 팬을 에어프라이어에 다시 넣습니다.

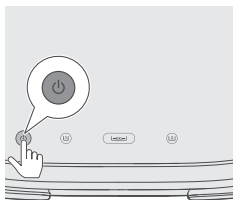
**주의**

- 사용 중이거나 사용한 직후에는 매우 뜨거우므로 팬 또는 바스켓을 만지지 마십시오.

5 벽면 콘센트에 플러그를 꽂으십시오.



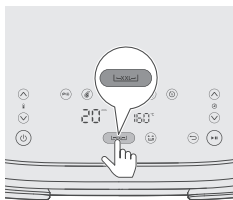
6 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.

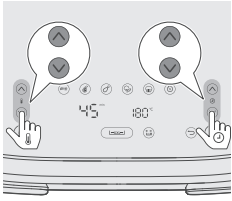


7 XXL 버튼을 누릅니다.

**참고**

- XXL 팬을 분리대 없이 사용할 경우, 왼쪽 팬 버튼 (L)이나 오른쪽 팬 버튼 (R)을 선택하지 마십시오. 음식이 덜 익을 수 있습니다.

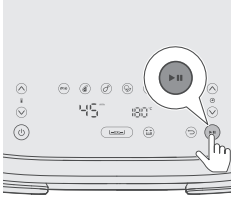




8 온도 올리기/내리기 버튼과 시간 늘리기/줄이기 버튼을 눌러 필요한 시간과 온도를 선택합니다(조리 표 참고).

**도움말**

- 일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들거나 뒤집어 주어야 합니다('조리 표' 참고). 재료를 흔들어야 할 때를 알림을 받을 수 있도록 흔들기 알림 버튼 "🔊"을 눌러 이 기능을 사용 설정하십시오.



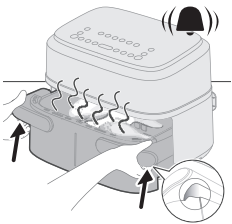
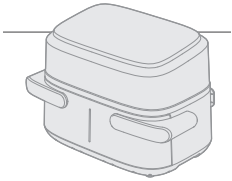
9 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오.

**참고**

- 조리 시간 중간에 재료를 흔들거나 뒤집어야 할 경우(흔들기 알림을 사용 설정하면 '삐' 소리와 흔들기 알림이 깜박입니다), 바스켓이 들어 있는 팬을 꺼내 싱크대 위에서 흔드십시오. 그런 다음 제품 안으로 팬을 다시 넣습니다.



10 타이머 알람음이 울리면 조리 시간이 다 된 것입니다.



11 손잡이 옆쪽의 홈 위치를 잡아 팬을 꺼내고 재료가 완전히 익었는지 확인하십시오.

**주의**

- 조리 후에는 에어프라이어 팬이 뜨겁습니다. 장치에서 팬을 꺼내면 항상 내열 작업대(예: 삼발이 등)에 올려 놓으십시오.
- 조리 중이나 조리 직후에 팬을 꺼낼 때는 장치에서 나오는 뜨거운 공기에 화상을 입지 않도록 측면 손잡이의 홈 위치를 잡고 팬을 꺼내십시오.

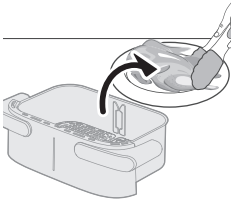
**참고**

- 재료 조리가 아직 끝나지 않은 경우 팬을 에어프라이어에 다시 넣은 다음 조리 시간을 몇 분 더 추가하십시오.

12 바비큐 집게를 사용하여 팬에서 재료를 조심스럽게 꺼냅니다.

**주의**

- 바스켓이 팬에서 떨어져 기름이 될 수 있으므로 재료를 꺼낼 때 팬을 기울이지 마십시오.
- 조리 후에는 팬, 바스켓, 인테리어 하우징 및 재료가 뜨겁습니다. 에어프라이어에 담긴 재료의 종류에 따라 팬에서 증기가 나올 수도 있습니다.
- 사용 중이거나 사용한 직후에는 매우 뜨거우므로 팬 또는 바스켓을 만지지 마십시오.



**XXL 팬 조리 표**

음식량	온도(°C)	시간(분)	참고
-----	--------	-------	----

얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3인치) 소용량	1100g	200	28	흔들기 알림을 끄고 13분, 17분, 20분, 24분에 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	1650g	200	41	흔들기 알림을 끄고 19분, 23분, 29분, 35분에 음식을 직접 흔들거나 뒤집어 주십시오.  많은 양의 튀김을 조리할 때 최적의 조리 결과를 얻으려면 조리 과정 중에 4번 흔들어 주십시오.
수제 튀김(두께 10x10mm/0.4x0.4인치)	800g	180	28~33	조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 썰기
냉동 치킨 너겟	800g	200	17~22	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
냉동 춘권	800g	200	10~22	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
미트 로프	1,000g	150	50~55	제빵용 액세서리를 사용하십시오.
뼈 없는 미트잡(약 190g/7oz)	5조각	200	18~20	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
닭다리(약 125g/4.5oz)	8조각	180	25	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
닭가슴살(약 160g/6oz)	6조각	180	18~21	중간에 뒤집기
통생선(약 300~400g/11~14oz)	3~4조각	200	16~20	중간에 뒤집기
생선 살(약 200g/7oz)	5조각	200	15~20	
각종 채소(깍둑 썰기)	1,200g	180	18~22	취향에 따라 조리 시간을 설정하십시오. 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 썰기
각종 채소(깍둑 썰기) 대용량	2,000g	180	20	많은 양의 믹스 채소를 조리할 경우, 최적의 조리 결과를 얻으려면 조리 과정 중 10분과 15분에 흔들기 알림을 끄고 음식을 직접 흔들거나 저어 주십시오.
머핀(약 40g/조각)	12조각	160	15	

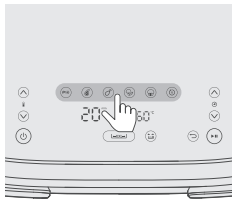
케이크	500g	140	40~45	제빵용 액세서리를 사용합니다. 케이크는 부풀 때 빵이 발열체에 닿지 않도록 최대한 납작하게 모양을 잡아야 하며, 케이크를 꺼내기 전에 잘 익었는지 확인하십시오.
사전 조리 빵/롤(약 60g/2.1oz)	8조각	180	8	
가정에서 구운 빵	500g	160	40~45	제빵용 액세서리를 사용합니다. 케이크는 부풀 때 빵이 발열체에 닿지 않도록 최대한 납작하게 모양을 잡아야 하며, 케이크를 꺼내기 전에 잘 익었는지 확인하십시오.
통닭(1.4kg)	1조각	180	40~50	요리하기 전에 닭고기 전체를 눌러 평평한 상태를 유지하도록 하십시오. 요리 중에 닭 전체가 발열체에 닿지 않도록 Max 선을 넘지 않도록 하십시오.
뿌리채소를 곁들인 닭다리	2kg	180	45~60	요리 중간에 닭다리를 흔들거나 뒤집기
통 연어 필레	1.5kg	180	20~30	해당 사항 없음
신선한 바게트 2개	1kg	170	25~40	해당 사항 없음
초콜릿 칩 쿠키	450g	180	15~25	해당 사항 없음
라자냐	2kg	170	40~50	요리 중간에 치즈를 위에 추가합니다. 베이킹 액세서리나 XXL 팬에 맞는 어떤 형태든 사용할 수 있습니다.
사과 슈트루델	2kg	170	30~45	해당 사항 없음
신선한 빵 롤	600g	170	20~35	해당 사항 없음
구운 뇨치를 곁들인 미트볼	2kg	170	20~30	미트볼을 팬에 넣고 뇨끼를 베이킹 액세서리에 소스 및 치즈와 함께 넣습니다. 요리 중간에 미트볼을 뒤집어 줍니다.
채소를 곁들인 칠면조 롤라드	2kg	180	45~60	요리 중간에 전체적으로 흔들거나 뒤집기

### 사전 설정으로 조리

- 1 '조리 표를 이용하여 조리' 섹션의 1~7단계에 따라 공통 단계를 먼저 완료하십시오.
- 2 사전 설정을 선택합니다.

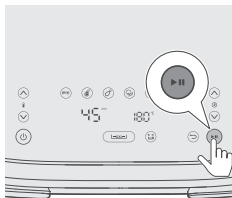
#### 도움말

- 다른 사전 설정으로 변경하려면 뒤로 버튼을 누르거나 사전 설정 버튼을 해제한 후 원하는 사전 설정을 선택하십시오.



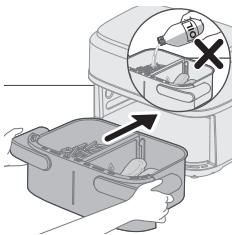
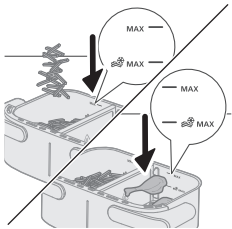
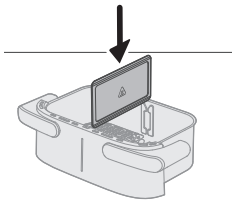
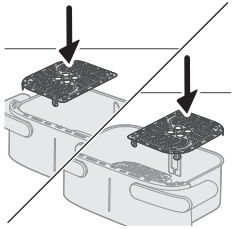
- 3 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.

### XXL 팬 프리셋 표



아이콘	음식량	기본 온도(°C)	기본 시간(분)	참고
	냉동 튀김 800g	180	23	조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
	스테이크 (150~200g/5~7oz)	200	20	
	닭다리(약 125g/4.5oz)	180	24	한 번 흔들고 중간에 뒤집거나 찢기
	각종 채소 1,200g	180	20	대충 다진 것, 중간에 섞거나 돌리거나 찢기
	케이크/머핀 500g	140	40	케이크: 베이킹 액세서리를 사용하십시오. 모양은 부풀 때 발열체에 닿지 않도록 가능한 한 평평해야 합니다. 케이크를 꺼내기 전에 익었는지 확인하십시오.
	재가열	160	15	음식 종류와 양에 따라 시간을 조절하십시오.

## 듀얼 팬 조리



### 시간 기능으로 조리

두 가지 음식을 서로 다른 온도와 시간으로 조리할 때는 **시간 기능**을 사용하여 두 음식을 동시에 완성할 수 있습니다.

**1** 팬 안에 바닥판을 넣습니다.

#### 참고

- 팬에 바닥판을 놓을 때 약간의 힘을 가하는 것은 일반적인 현상입니다.

**2** 분리대를 삽입하십시오.

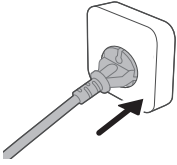
**3** 두 가지 재료(예: 냉동 감자튀김과 닭다리살)를 각각 다른 바스켓에 넣으십시오.

#### 참고

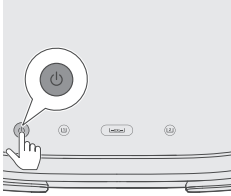
- 에어프라이어를 이용해 매우 다양한 재료의 요리를 준비할 수 있습니다. 적당한 분량과 대략적인 조리 시간은 '조리 표'를 참고하십시오.
- '조리 표'에 제시된 시간을 초과하거나 'MAX' 표시선을 초과하여 팬을 채우면 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.

**4** 팬을 에어프라이어에 다시 넣습니다.

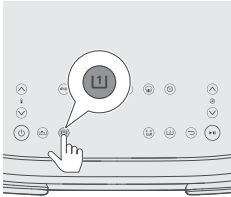
5 벽면 콘센트에 플러그를 꽂으십시오.



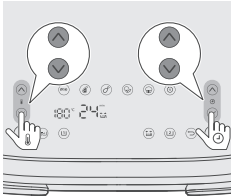
6 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.



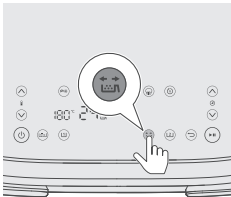
7 왼쪽 팬을 선택합니다. 왼쪽의 시간 및 온도 표시기가 깜박이기 시작합니다.

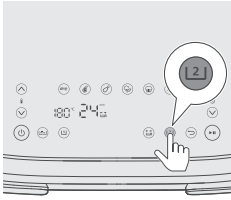


8 온도 올리기/내리기 버튼과 시간 늘리기/줄이기 버튼을 눌러 필요한 시간과 온도를 선택합니다.

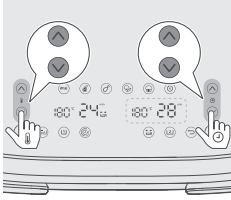


9 재료가 조리 중 흔들거나 뒤집어야 하는 경우, 조리 과정에서 음식을 흔들어야 하는 때에 알림을 받을 수 있도록 흔들기 알림 버튼을 누르십시오(자세한 내용은 조리 표의 참고란을 참조하십시오).

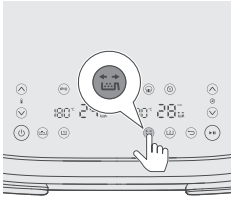




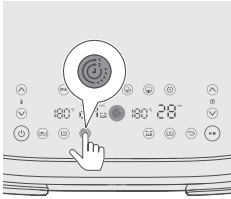
**10** 오른쪽 팬을 선택합니다. 오른쪽의 시간 및 온도 표시기가 깜박이기 시작합니다.



**11** 온도 올리기/내리기 버튼과 시간 늘리기/줄이기 버튼을 눌러 필요한 시간과 온도를 선택합니다.



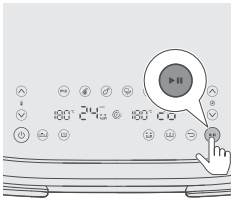
**12** 재료가 조리 중 흔들거나 뒤집어야 하는 경우, 조리 과정에서 음식을 흔들어야 하는 때에 알림을 받을 수 있도록 흔들기 알림 버튼을 누르십시오. 자세한 내용은 조리 표의 참고란을 참조하십시오.



**13** 시간 기능 버튼을 눌러 두 요리가 동시에 완성되도록 설정하십시오.

**참고**

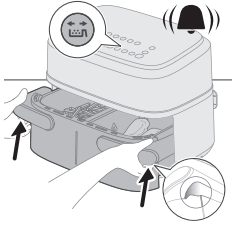
- 두 음식의 기능, 온도, 조리 시간이 다르고 동시에 완료할 필요가 없다면 이 단계를 생략하십시오.
- 조리 중에 한 팬의 시간을 조정하면 시간 기능이 꺼지며, 두 팬이 따로 작동합니다. 시간 기능을 다시 사용 설정하려면, 시작/일시 중지 버튼을 누르고, 시간 기능 버튼을 누른 뒤, 다시 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 다시 시작하십시오.



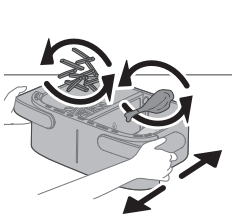
**14** 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오.

**도움말**

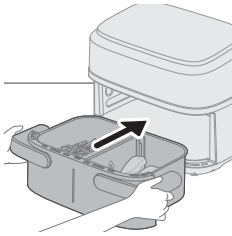
- 두 팬을 동시에 일시 중지하려면 시작/일시 중지 버튼을 누르십시오. 두 팬의 조리를 계속하려면 버튼을 다시 한 번 눌러 주십시오.
- 한 팬만 일시 중지하려면, 해당 팬을 선택한 다음 시작/일시 중지 버튼을 눌러 주십시오. 버튼을 다시 누르면 해당 팬의 요리를 계속할 수 있습니다.
- 한 팬에서는 사전 설정 기능을 사용하고 다른 팬에서는 수동 설정 기능을 사용할 수 있습니다.
- 팬을 빼내면 장치가 자동으로 일시 중지되고, 팬을 다시 넣으면 조리가 계속됩니다.



15 흔들기 알림 신호음이 들리면 팬의 손잡이를 양손으로 잡고 팬을 꺼내십시오.



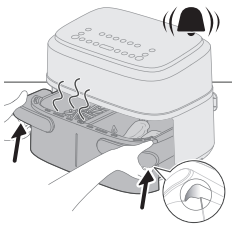
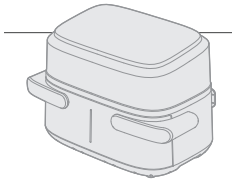
16 싱크대 위에서 팬을 흔들니다.



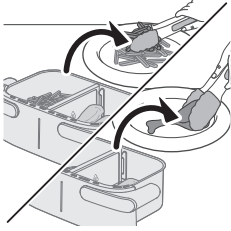
17 팬을 제품에 다시 넣습니다.



18 타이머 알림음이 울리면 조리 시간이 다 된 것입니다.



19 손잡이 옆쪽의 홈 위치를 잡아 팬을 꺼내고 재료가 완전히 익었는지 확인하십시오. 덜 익었을 경우 팬을 에어프라이어에 다시 넣고 몇 분 더 조리하십시오.



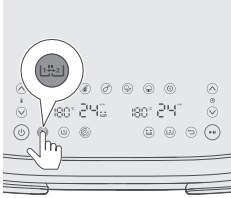
20 바비큐 집게를 사용하여 팬에서 재료를 조심스럽게 꺼냅니다.

### 복사 기능으로 조리

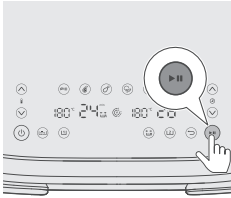
복사 기능은 동일한 온도와 시간으로 동일하거나 다른 음식을 대량으로 조리할 때 사용됩니다.

1 “시간 기능으로 조리” 챕터의 1단계부터 9단계까지 수행하십시오.

2 복사 기능 버튼을 누릅니다.



3 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오.



### 작은 팬 하나에서 조리

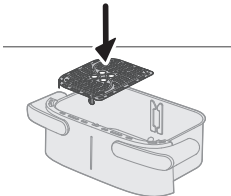
작은 팬 하나에서 한 가지 음식을 소량으로 조리하는 경우에 적합합니다.

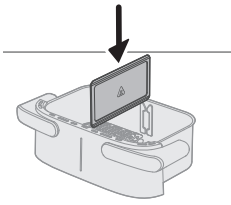
#### 조리 표를 이용하여 조리

1 팬 안에 바닥판을 넣습니다.

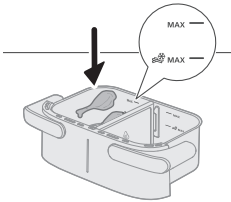
#### 참고

- 팬에 바닥판을 놓을 때 약간의 힘을 가하는 것은 일반적인 현상입니다.





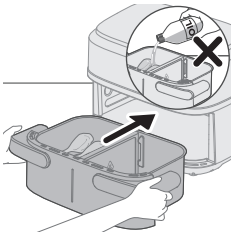
2 분리대를 삽입하십시오.



3 왼쪽 팬에 재료를 넣습니다.

**참고**

- '조리 표'에 제시된 시간을 초과하거나 'MAX' 표시선을 초과하여 팬을 채우면 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.

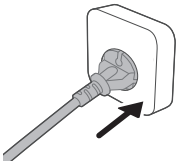


4 팬을 에어프라이어에 다시 넣습니다.

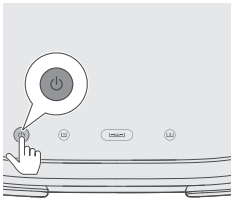
**주의**

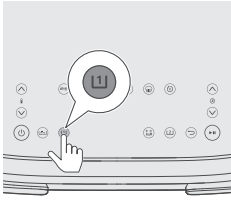
- 사용 중이거나 사용한 직후에는 매우 뜨거우므로 팬 또는 바스켓을 만지지 마십시오.

5 벽면 콘센트에 플러그를 꽂으십시오.



6 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.

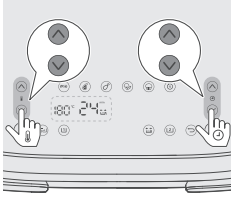




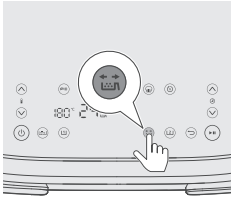
**7** 왼쪽 팬을 선택합니다. 왼쪽의 시간 및 온도 표시기가 깜박이기 시작합니다.

**참고**

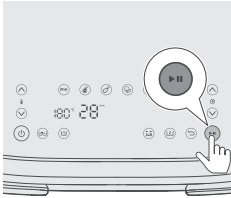
- 소형 단일 팬에서 분리대를 사용해 조리할 경우 "XXL 팬" 버튼을 선택하지 마십시오. 음식이 지나치게 익히거나 불필요한 에너지가 소모될 수 있습니다.



**8** 온도 올리기/내리기 버튼과 시간 늘리기/줄이기 버튼을 눌러 필요한 시간과 온도를 선택합니다(조리 표 참고).



**9** 재료가 조리 중 흔들거나 뒤집어야 하는 경우, 조리 과정에서 음식을 흔들어야 하는 때에 알림을 받을 수 있도록 흔들기 알림 버튼을 누르십시오. 자세한 내용은 조리 표의 참고란을 참조하십시오.

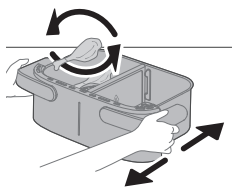


**10** 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오.

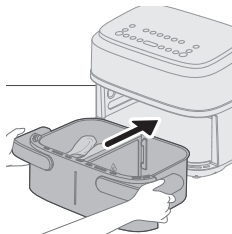


**11** 흔들기 알림 신호음이 들리면 팬의 손잡이를 양손으로 잡고 팬을 꺼내십시오.

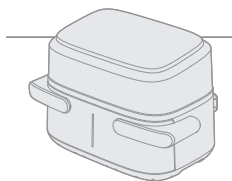
12 싱크대 위에서 팬을 흔듭니다.



13 팬을 제품에 다시 넣습니다.



14 타이머 알람음이 울리면 조리 시간이 다 된 것입니다.



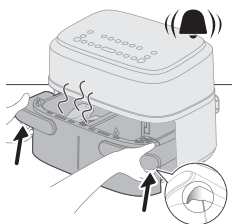
15 손잡이 옆쪽의 홈 위치를 잡아 팬을 꺼내고 재료가 완전히 익었는지 확인하십시오.

**주의**

- 조리 후에는 에어프라이어 팬이 뜨겁습니다. 장치에서 팬을 꺼내면 항상 내열 작업대(예: 삼발이 등)에 올려 놓으십시오.

**도움말**

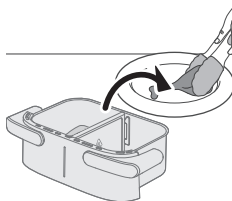
- 재료 조리가 아직 끝나지 않은 경우 팬을 에어프라이어에 다시 넣은 다음 조리 시간을 몇 분 더 추가하십시오.



16 바비큐 집게를 사용하여 팬에서 재료를 조심스럽게 꺼냅니다.

**주의**

- 바스켓이 팬에서 떨어져 물이 될 수 있으므로 재료를 꺼낼 때 팬을 기울이지 마십시오.
- 조리 후에는 팬, 바스켓, 인터리어 하우징 및 재료가 뜨겁습니다. 에어프라이어에 담긴 재료의 종류에 따라 팬에서 증기가 나올 수도 있습니다.
- 사용 중이거나 사용한 직후에는 매우 뜨거우므로 팬 또는 바스켓을 만지지 마십시오.



**단일 팬 조리 표**

음식량                      온도(°C)                      시간(분)                      참고

얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3인치) 소용량	540g	200	27	흔들기 알림을 끄고 13분, 16분, 20분, 23분에 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	800g	200	39	흔들기 알림을 끄고 18분, 23분, 28분, 33분에 음식을 직접 흔들거나 뒤집어 주십시오.  많은 양의 튀김을 조리할 때 최적의 조리 결과를 얻으려면 조리 과정 중에 4번 흔들어 주십시오.
수제 튀김(두께 10x10mm/0.4x0.4인치)	400g	180	30~35	조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
냉동 치킨 너겟	400g	200	20~22	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
냉동 춘권	400g	200	15~20	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
미트 로프	600g	150	42~47	제빵용 액세서리를 사용하십시오.
뼈 없는 미트잡(약 190g/7oz)	2조각	200	18~22	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭다리(약 125g/4.5oz)	4조각	180	26	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭가슴살(약 160g/6oz)	3조각	180	21~23	중간에 뒤집기
통생선(약 300~400g/11~14oz)	1조각	200	23~25	중간에 뒤집기
생선 살(약 200g/7oz)	2조각	200	24~27	
각종 채소(깍둑 썰기)	860g	180	21	많은 양의 믹스 채소를 조리할 경우, 최적의 조리 결과를 얻으려면 조리 과정 중 10분과 16분에 흔들기 알림을 끄고 음식을 직접 흔들거나 저어 주십시오.
머핀(약 40g/조각)	6조각	160	15	

케이크	300g	160	40~45	베이킹 액세서리를 사용하십시오. 빵이 부풀 때 발열체에 닿지 않도록 모양이 최대한 평평해야 합니다. 케이크를 꺼내기 전에 완전히 익었는지 확인하십시오.
-----	------	-----	-------	--------------------------------------------------------------------------------------

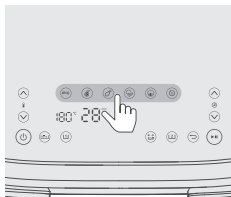
사전 조리 빵/롤(약 60g/2.1oz)	4조각	180	8	
------------------------	-----	-----	---	--

### 프리셋으로 조리

- 1 “조리 표를 이용하여 조리” 탭의 1단계부터 7단계까지 수행하십시오.
- 2 프리셋을 선택하십시오.

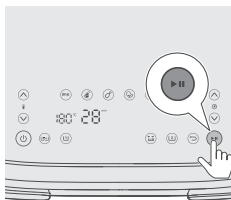
#### 도움말

- 다른 프리셋으로 변경하려면 뒤로 버튼을 누르거나 프리셋 버튼을 해제한 후 원하는 프리셋을 선택하십시오.



- 3 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.

### 단일 팬 프리셋 표



	아이콘	음식량	기본 온도(°C)	기본 시간(분)	참고
냉동 튀김		400g	180	24	조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 썰기
스테이크 (150~200g/5~7oz)		4조각	200	22	
닭다리(약 125g/4.5oz)		5조각	180	26	한 번 흔들고 중간에 뒤집거나 찢기
각종 채소		500g	180	18	대충 다진 것, 중간에 썰거나 돌리거나 찢기

케이크/머핀(약  
50g/2oz)

6조각

160

20

머핀: 머핀 컵 사용

재가열



160

16

음식 종류와 양에 따라 시간을  
조절하십시오.**도움말: 보온**

- 온도를 80도로 설정하여 에어프라이어에서 음식을 따뜻하게 보관할 수 있습니다. 음식을 따뜻하게 보관하고 싶은 시간으로 조절할 수 있습니다. 음식의 품질이 저하될 수 있으므로 음식을 30분 이상 따뜻하게 보관하지 않는 것이 좋습니다.
- 보온 모드 중 감자 튀김과 같은 음식의 바삭함이 너무 많이 없어지는 경우 제품을 좀 더 일찍 꺼서 보온 시간을 단축하거나 180°C 온도에서 최대 2~3분간 바삭하게 튀겨 주십시오.

**홈메이드 감자튀김 만들기**

에어프라이어로 맛있는 홈메이드 감자튀김을 만들려면,

- XXL 팬의 경우 800g/28oz, 단일 팬의 경우 400g/14oz의 껍질 벗긴 감자가 필요합니다.
- 신선하고 전분기가 (약간) 있으며 감자튀김에 적절한 종류의 감자를 사용합니다.
- 감자가 고르게 튀겨지도록 최대 800g/28oz의 분량만 넣고 튀깁니다. 재료의 양이 많을수록 바삭하게 튀겨지지 않습니다.

**1** 감자 껍질을 벗기고 튀김 모양으로 썩니다(두께 10x10mm/0.4x0.4인치).**2** 감자 스틱을 30분 이상 물에 담가 둡니다.**3** 감자를 건져서 행주나 종이 타월로 물기를 닦아냅니다.**4** 용기에 기름 한 큰술을 넣고 그 위에 감자 스틱을 넣은 다음 기름이 골고루 묻을 때까지 섞어 줍니다.**5** 손이나 주방 도구를 사용하여 감자 스틱을 용기에서 꺼내고 나머지 기름이 용기에 남도록 합니다.**참고**

- 팬에 너무 많은 기름이 들어가지 않도록 용기를 기울여 바스켓의 감자 스틱을 한 번에 모두 볶지 마십시오.
- 6** 제품 바스켓에 감자 스틱을 넣습니다.

**청소****경고**

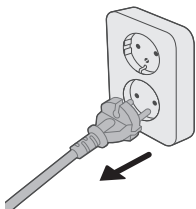
- 세척을 시작하기 전에 바스켓, 팬, 제품 내부를 완전히 식히십시오.
- 제품의 팬과 바스켓은 논스틱 코팅이 되어 있습니다. 금속성 주방 도구나 연마성 세제를 사용하여 세척하지 마십시오. 논스틱 코팅이 손상될 수 있습니다.

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.

**도움말**

- 팬과 바스켓을 분리하면 에어프라이어를 더 빠르게 식힐 수 있습니다.

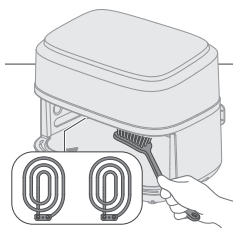
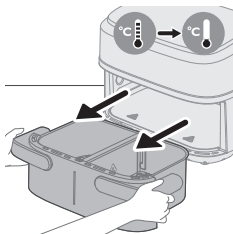


- 2 팬 바닥에 늘어붙은 기름이나 지방을 제거하십시오.
- 3 팬, 바닥판, 칸막이는 식기세척기로 세척하십시오. 따뜻한 물, 주방용 세제 및 부드러운 스펀지를 사용하여 세척해도 됩니다("세척 표" 참고).

**도움말**

- 음식 찌꺼기가 팬이나 바스켓에 들러붙은 경우 세제를 푼 뜨거운 물에 10~15분 정도 담가 놓으면 됩니다. 음식 찌꺼기를 분리하면 좀 더 쉽게 제거할 수 있습니다. 기름과 지방을 분해할 수 있는 주방용 세제를 사용하십시오. 팬이나 바스켓에 있는 기름 얼룩이 주방용 세제를 푼 뜨거운 물로도 제거되지 않으면 지방 제거액을 사용하십시오.
- 열판에 음식물이 들러붙어 있는 경우는 부드러운 솔을 사용하여 제거할 수 있습니다. 철 수세미나 딱딱한 솔은 사용하지 마십시오. 열판 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

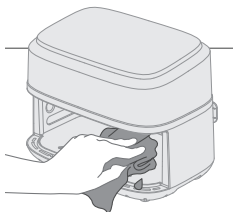
- 4 열판을 청소용 브러시로 청소하여 음식물 찌꺼기를 제거하십시오.





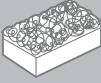
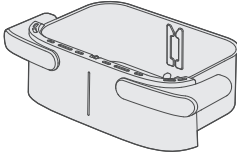
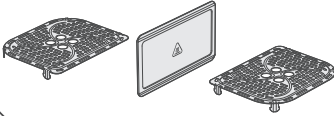
- 5 굽힘을 방지하려면 주름이 없고 깨끗하며 부드러운 천으로 제품 외부를 부드럽게 닦습니다. 먼저 약간 물에 적신 천으로 닦고, 필요하면 마른 천으로 마무리하십시오.



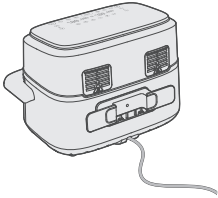
- 6 제품 안쪽을 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하십시오.



## 세척 표

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## 보관



- 1 제품의 전원을 뽑고 식히십시오.
- 2 보관 전에 모든 부품이 깨끗하고 물기가 없는지 확인합니다.
- 3 제품 뒷면에 있는 지정된 코드 홀더에 코드를 감으십시오.


### 참고

- 팬이 떨어져서 팬이 손상될 수 있으므로 에어프라이어를 옮길 때 항상 수평으로 잡으십시오.
- 착탈식 바닥망 등 에어프라이어에 탈부착할 수 있는 액세서리는 옮기거나 보관하기 전에 항상 고정시키십시오.

## 문제 해결

본 챗터에서는 제품 사용 중 발생할 수 있는 가장 일반적인 문제들을 요약했습니다. 아래의 정보로도 문제를 해결할 수 없는 경우 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)를 방문하여 자주 묻는 질문(FAQ) 목록을 참조하거나 필립스 고객 지원 센터로 문의하십시오.

문제	예상 원인	해결책
본 제품 외부가 사용하는 동안 뜨거워집니다.	내부의 열은 외부 표면으로 전달됩니다.	이는 정상적인 현상입니다. 제품 사용 중 손으로 만져야 하는 모든 핸들이나 스위치는 뜨거워지지 않습니다.
		팬, 바스켓과 제품 내부는 음식이 제대로 조리될 수 있도록 제품의 전원이 켜져 있을 때는 항상 뜨거워집니다. 이 부품은 매우 뜨거우므로 만지지 마십시오.

문제	예상 원인	해결책
		<p>제품을 장시간 작동할 경우 너무 뜨거워져 손으로 만질 수 없는 부분이 있습니다. 이러한 부분에는 제품에 다음과 같은 아이콘이 표시되어 있습니다.</p> 
		<p>이 부분을 잘 알아두고 만지지 않으면 제품을 매우 안전하게 사용할 수 있습니다.</p>
<p>홈메이드 감자튀김이 예상한 대로 바삭하게 튀겨지지 않습니다.</p>	<p>적절한 감자 종류를 사용하지 않았기 때문입니다.</p>	<p>바삭하게 튀기려면 신선하고 전반기가 있는 감자를 사용해야 합니다. 감자를 보관해야 할 경우에는 냉장고와 같이 차가운 곳에 보관하지 마십시오. 포장에 튀김용으로 표시된 감자를 고르십시오.</p>
	<p>바스켓에 넣은 재료 양이 너무 많습니다.</p>	<p>홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오.</p>
	<p>일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들어야 합니다.</p>	<p>홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오.</p>
<p>에어프라이어가 켜지지 않습니다.</p>	<p>전원 플러그가 전원에 연결되어 있지 않습니다.</p>	<p>플러그가 벽면 콘센트에 제대로 연결되어 있는지 확인하십시오.</p>
	<p>여러 가전 제품이 하나의 콘센트에 연결되었습니다.</p>	<p>에어프라이어는 높은 와트에 서 동작합니다. 다른 콘센트에 꽂아 보고 퓨즈에 이상이 없는지 확인합니다.</p>
<p>에어프라이어 내부에 약간 벗겨진 부분이 있습니다.</p>	<p>우연히 코팅 부분에 마찰이 일어나거나 굽힘이 발생하여(예: 바스켓을 넣거나 거친 세척 도구로 세척하는 도중), 에어프라이어 팬 내부에 작게 벗겨진 부분이 일부 생길 수 있습니다.</p>	<p>손상을 방지하려면 바스켓을 낮추어 팬에 제대로 넣어야 합니다. 바스켓을 특정 각도로 삽입하면 옆면이 팬의 벽면에 부딪혀 작은 코팅 조각이 벗겨지고 흠집이 생길 수 있습니다. 이런 일이 발생하는 경우에도, 본 제품의 모든 소재는 식품에 안전하며 유해하지 않습니다.</p>
<p>제품에서 연기가 나옵니다.</p>	<p>기름진 재료를 조리하고 있습니다.</p>	<p>팬의 고여 있는 기름이나 지방을 조심스럽게 따라 낸 다음 계속 조리하십시오.</p>
	<p>이전에 사용하고 남은 기름기가 팬에 여전히 남아있습니다.</p>	<p>팬에 남아있는 기름기가 가열되면서 연기가 발생합니다. 매번 사용 후에는 항상 팬과 바스켓을 철저히 세척하십시오.</p>
	<p>음식에 빵가루나 튀김옷이 제대로 입혀지지 않았습니다.</p>	<p>공기 중의 미세한 빵가루 조각으로 인해 연기가 날 수 있습니다. 빵가루 또는 튀김옷이 음식에 제대로 붙도록 세게 눌러 주십시오.</p>

문제	예상 원인	해결책
	양념, 액체 또는 육즙이 녹은 지방과 섞여 됩니다.	바스켓에 넣기 전에 재료를 두드려서 물기를 제거해 주십시오.
에어프라이어의 화면에 "E1"이 표시됩니다.	제품에 고장/결함이 있습니다.	필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 지원 센터에 문의하십시오.
	온도가 너무 낮은 곳에 에어프라이어가 보관되었을 수 있습니다.	장치가 너무 차갑습니다. 상온에 최소 60분 정도 두십시오. 문제가 지속되면 필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 지원 센터에 문의하십시오.
에어프라이어의 화면에 "E2"이 표시됩니다.	분리대가 조립되지 않았습니다.	분리대를 조립하십시오.
	소형 단일 팬에서 조리를 멈추고 다른 작은 팬에서 조리를 바로 시작하면 "E2" 경고가 표시되며 요리가 멈춥니다.	팬을 꺼내 장치를 2분간 식힌 후 다시 넣어 다른 작은 팬으로 조리 준비를 하십시오.
에어프라이어의 화면에 "E4-E12"이 표시됩니다.	제품에 오작동이 있을 수도 있습니다.	제품의 플러그를 뽑았다가 다시 꽂아 보십시오. 그래도 문제가 지속된다면 필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 지원 센터에 문의하십시오.

## المحتويات

281	تعليمات السلامة الهامة
281	خطر
282	تحذير
283	تنبيه
284	المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)
284	إعادة التدوير
284	الضمان والدعم
284	المقدمة
285	وصف عام
285	الأجزاء الرئيسية
286	وصف لوحة التحكم
286	وصف الوظائف
287	قبل الاستخدام للمرة الأولى
287	عمليات التحضير قبل الاستخدام للمرة الأولى
288	استخدام الجهاز
288	الطهو في الصينية مقاس XXL
294	الطهو في الصواني المزودة
298	الطهو في الصينية الفردية الصغيرة
305	التنظيف
306	جدول التنظيف
306	التخزين
306	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

## تعليمات السلامة الهامة

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

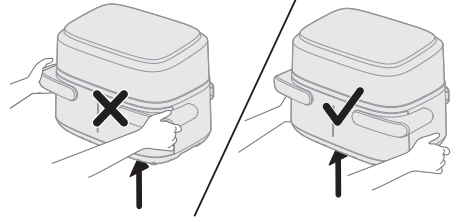
### خطر

- لا تضع الجهاز على أفران غاز ساخنة أو كل أنواع الأفران الكهربائية وألواح الطهو الكهربائية أو بالقرب منها، أو في فرن محمى.
- لا تغمر القاعدة بالمياه على الإطلاق، ولا تغسلها تحت مياه الحنفية.
- لا تدع المياه أو أي سائل آخر يتسرب إلى داخل الجهاز، لتفادي حدوث صدمة كهربائية.
- ضع دائماً المكونات المراد قليها في الصينية لتجنب ملامستها عناصر التسخين.
- لا تغط فتحات مدخل الهواء ومخرج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تملأ الصينية بالزيت، إذ قد يتسبب ذلك بخطر نشوب حريق.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان القابض أو سلك الطاقة الرئيسية أو الجهاز نفسه تالفاً.
- لا تلمس أبداً الجهة الداخلية من الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.
- لا تضع أبداً كمية طعام تتخطى المستوى الأقصى المثشار إليه في الصينية.

- احرص دائماً على أن تكون أداة التسخين فارغة وخالية من الطعام العالق.
- قبل الاستخدام للمرة الأولى، يجب تجميع حامل السلك في الجهاز.
- توخّ الحذر عند تنظيف المنطقة العليا من حجرة الطهو وأدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية.
- لا تقم بتوصيل الجهاز قبل إخراج مواد التغليف وحامل السلك من الدرج.

## 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 التسرب إلى الأرض.
- احرص دائماً على إدخال المقبس في مأخذ الطاقة في الحائط بطريقة صحيحة.
- هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- قد تصبح الأسطح التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- 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 أطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف أو أعمال الصيانة من دون مراقبة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من الحائط أو أجهزة أخرى. اترك مسافة لا تقل عن 10 سم من الجهة الخلفية، ومن كلتا الجهتين و فوق الجهاز. 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. وتوخّ الحذر أيضاً من البخار والهواء الساخن اللذين يتم تحريرهما عند موضع المقبض عند إزالة الصينية من الجهاز.
- لا تستخدم مكونات خفيفة أو ورق طهو في الجهاز.
- تخزين البطاط: يجب أن تكون درجة الحرارة مناسبة لمجموعة البطاطس المتنوعة التي يتم تخزينها، ويجب أن تتخطى 6 درجات مئوية لتقليل خطر التعرّض للأكريلاميد في المواد الغذائية المحضّر.
- لا تملأ الصينية بالزيت على الإطلاق.
- 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 (مثلاً، الغلايات والشوايات الكهربائية وما شابه ذلك). وإلا، قد يتفاعل قاطع الدائرة في منزلك مع ذلك وتفصل الطاقة في القابس.
- بما أن جهاز Airfryer هذا يحتوي على حجرة كبيرة، يكون وزنه ثقيلًا عندما يكون مليئًا بالطعام. لا تستخدم أبداً يداً واحدة فقط لإمسك المقبض.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير ذلك المحدد في هذا الدليل، ولا تستخدم سوى ملحقات أصلية من Philips.
- لا تترك الجهاز قيد التشغيل من دون مراقبة.
- توخّ دائماً الحذر، إذ تصبح الصينية والمفصاح والملحقات داخل حجرة الطهو ساخنة أثناء استخدام الجهاز وبعده.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد. راجع التعليمات في دليل إرشادات الاستخدام على الإنترنت.
- لا تستخدم مقبض الصينية لحمل الجهاز.



- يؤدي حامل السلك أيضًا دور المفصاح، إذ يتيح إنشاء مسافة بين الجهاز والحائط لمنع تراكم الحرارة. لا تزل هذا المفصاح أبدًا.
- لا تضع الصينية على لوحة واجهة المستخدم لأنها قد تسقط وتسبب الإصابة.

## 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 أيضًا للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق أو الموتيلات أو الفنادق المخصصة للمبيت والطور وغيرها من الأماكن السكنية.
- افصل الجهاز دائمًا عن مصدر الطاقة في حال تركه من دون مراقبة وقبل تجميع قطعه أو تفكيكها أو تخزينه أو تنظيفه.
- ضع الجهاز على سطح مستقر وأقفي ومستو.
- إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأهداف احترافية أو شبه احترافية أو إنا لم يتم استخدامه وفقًا للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح وترفض شركة Philips تحمّل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.
- أعيد الجهاز دائمًا إلى مركز خدمة معتمد من Philips لفحصه أو إصلاحه. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، وإلا فسيصبح الضمان غير صالح.
- افصل الجهاز دائمًا عن مصدر الطاقة بعد استخدامه.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة 30 دقيقة تقريبًا قبل استخدامه من جديد أو تنظيفه.
- احرص على أن يكون لون المكونات المحضرة في هذا الجهاز نهيبيًا عند إخراجها وألا يكون بنيًا أو داكنًا.
- قم بإزالة المخلفات المحروقة. يجب عدم قلي البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (ونك لتقليل إنتاج مادة الأكريلاميد).
- احرص دائمًا على طهو الطعام بالكامل داخل جهاز Airfryer.
- توخّ الحذر عند سكب الطعام المطهو واحذر من وقوع الملحقات.
- عند استخدام الصينية بحجم XXL، تأكد من تحديد البرنامج نفسه في الجهة اليسرى واليمنى.
- 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 يتدلى فوق طرف المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن أن يقوم الأطفال بسحبها أو التعثر به عن طريق الخطأ.
  - يجب أن يكون سلك التمديد سلكًا مؤرضًا من ثلاثة أسلاك.
- يتميز هذا الجهاز بقابيس مستقطب (أي تكون إحدى الشفرتين أعرض من الأخرى). لتخفيض خطر الإصابة بصدمة كهربائية، يجب أن يتم إدخال هذا القابيس في مأخذ يعمل باتجاه واحد فقط. في حال لم يتسع القابيس بالكامل في المأخذ، اعكس القابيس. وفي حال ما زال لا يتسع، فاتصل بكهربائي مؤهل. لا تحاول تعديل القابيس بأي طريقة.

## المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)

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

## إعادة التدوير

- يشير هذا الرمز إلى ضرورة عدم التخلص من المنتجات الكهربائية مع النفايات المنزلية العادية.
- اتبع القوانين المعتمدة في بلدك لجمع المنتجات الكهربائية بطريقة منفصلة.



## الضمان والدعم

تقدم شركة Versuni Netherlands B.V.، المسجلة في Claude Debussylaan 88، 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](https://home.id/support).

## المقدمة

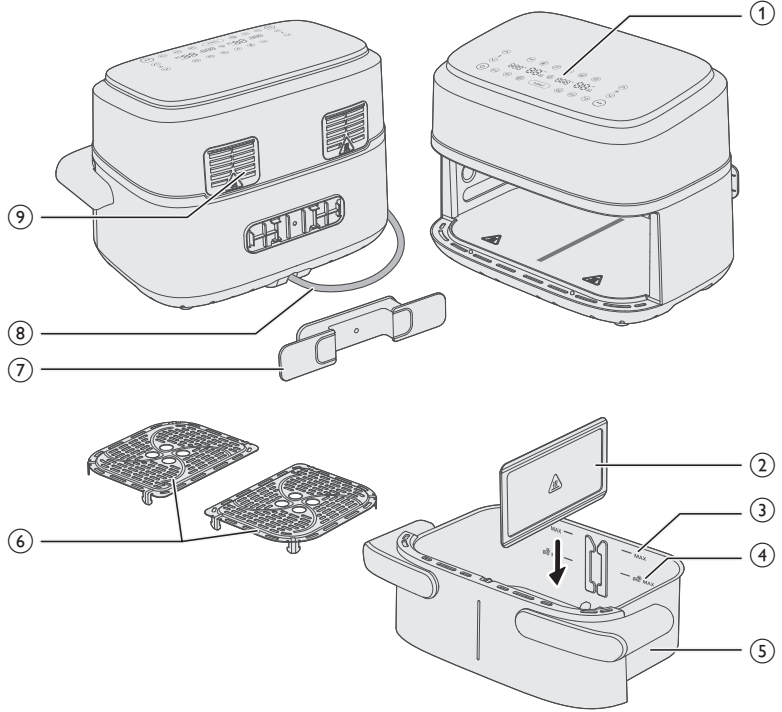
تهانينا ومرحبًا بك في عائلة Philips!

للاستفادة بالكامل من الدعم الذي نقدمه، سجّل منتجك على [www.philips.com/welcome](https://www.philips.com/welcome).

يتيح لك جهاز Airfryer ذو السلة المزودة بمفصاح قابل للفك اختيار سعة الصينية المناسبة، حيث يمكنك طهو حصّة أو حصتين من الطعام في الصينية الصغيرة بسعة 3.55 لترات أو طهي كميات كبيرة تكفي العائلة بأكملها في الصينية الكبيرة مقاس XXL بسعة 7.1 لترات دون مفصاح. إضافة إلى ذلك، يمكنك تحضير مكونين مختلفين باستخدام درجات حرارة وأوقات طهو مختلفة، وإنهاءهما في الوقت نفسه.

ويأتي جهاز Airfryer ذو السلة المزودة مزوداً بتطبيق HomeID الذي يقدم لك إرشادات مفصلة ومئات الوجبات الشهية التي يمكنك تحضيرها باستخدام إعدادات محددة. قم بتنزيل التطبيق باستخدام رمز QR الموجود على العلبة.

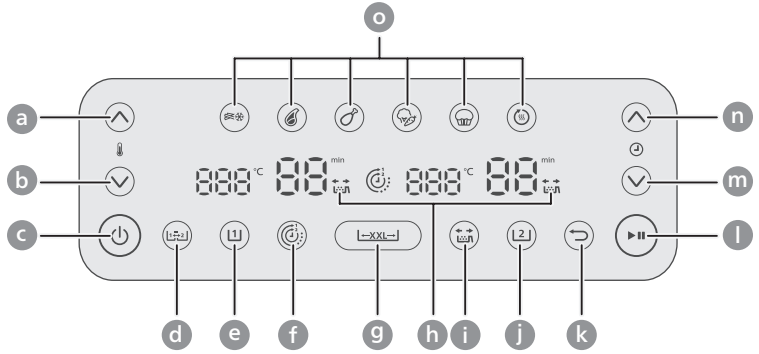
## وصف عام



## الأجزاء الرئيسية

- 1 لوحة التحكم
- 2 مفساح قابل للفك
- 3 مؤشر MAX للمكونات
- 4 مؤشر MAX للوجبات الخفيفة التي تتركز على البطاطس
- 5 صينية مقاس XXL بسعة 7.1 لتر
- 6 لوحات سفلية
- 7 حامل السلك
- 8 سلك الطاقة
- 9 مخارج الهواء

## وصف لوحة التحكم



- a رفع درجة الحرارة  
 b خفض درجة الحرارة  
 c زر التشغيل/إيقاف التشغيل  
 d زر وظيفة النسخ  
 e زر الصينية اليسرى  
 f زر وظيفة الوقت  
 g زر الصينية مقاس XXL  
 h مؤشر التذكير بالهزّ  
 i زر التذكير بالهزّ  
 j زر الصينية اليمنى  
 k زر العودة  
 l زر التشغيل/الإيقاف المؤقت  
 m زر خفض الوقت  
 n زر زيادة الوقت  
 o الأزرار المعينة مسبقًا

## وصف الوظائف

## وظيفة النسخ

يمكنك تعيين الوقت ودرجة الحرارة لإحدى الصنيتين ونسخ الإعداد إلى الصينية الأخرى من خلال الضغط على زر وظيفة النسخ.

## وظيفة الوقت

تعمل على مزامنة وقت الطهو تلقائيًا لضمان انتهاء طهو الصنيتين في الوقت نفسه، حتى لو كان وقت الطهو مختلفًا.





## التذكير بالهزّ

اضغط على زر التذكير بالهزّ لتمكين التنبيهات التي تذكرك بهزّ الطعام أو قلبه مرتين أثناء الطهو أو تعطيلها للحصول على نتائج أكثر تساويًا. ستسمع صوت "صافرة" وسترى رمز الهزّ يومض بجانب شاشة الوقت.

## الإعدادات المسبقة

يمكنك الاختيار من بين 6 إعدادات مسبقة. والإعدادات المسبقة هي عبارة عن برامج تمنحك توصيات لدرجة الحرارة ووقت الطهي استناداً إلى كمية طعام محددة. للاطلاع على مزيد من التفاصيل، راجع الفصل "الطهي باستخدام الإعدادات المسبقة".



التسخين



قالب الحلوى/المافن



خضار مختلطة



أفخاذ دجاج



شرائح اللحم



البطاطس المقلية  
المتلجة

←XXL→

## زر الصينية مقاسي XXL

يمكنك الطهو في صينية واحدة مقاسي XXL بسعة 7.1 لترات عن طريق إزالة المفساح والضغط على زر الصينية مقاسي XXL.

## زر العودة

استخدم زر العودة في حال اخترت إعداداً مسبقاً خاطئاً/وظيفة خاطئة.

## إعلامات الصوت

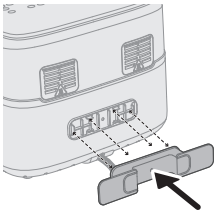
في بعض الأحيان تسمع صوتاً، على سبيل المثال عند انتهاء الجهاز من الطهو، أو إذا كان هناك إجراء ضروري أثناء الطهو، مثل هزّ الطعام أو قلبه.

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1 أزل كل مواد التغليف.
- 2 أزل أي ملصقات أو تسميات (إذا وجدت) متوفرة على الجهاز.
- 3 نظف الجهاز جيداً قبل استخدامه للمرة الأولى (راجع الفصل "التنظيف").
- 4 أخرج حامل السلك من الصينية وثبّته في المنطقة المخصصة له على الجهة الخلفية من الجهاز من خلال الضغط عليه لإدخاله إلى مكانه.

## تنبيه

- يؤدي حامل السلك أيضاً دور المفساح، إن يتيح إنشاء مسافة بين الجهاز والحائط لمنع تراكم الحرارة.



## عمليات التحضير قبل الاستخدام للمرة الأولى

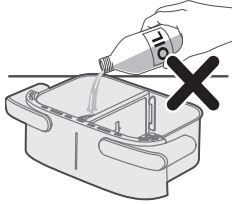
ضع الجهاز على سطح ثابت ومستو وألقي ومقاوم للحرارة.

ملاحظة

- لا تضع أي غرض على سطح الجهاز أو على جوانبه، إذ قد يؤدي ذلك إلى إعاقة تدفق الهواء والتأثير في نتيجة القلي. القلي بواسطة الهواء
- لا تضع الجهاز المشغّل بالقرب من الأجسام التي قد تتضرر بفعل البخار أو تحتها، مثل الجدران والخزائن.

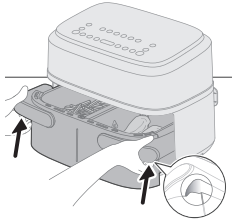
## استخدام الجهاز

### تنبيه



- يعمل جهاز Airfryer هنا بواسطة الهواء الساخن. لا تملأ الصينية بالزيت أو دهون القلي أو أي سائل آخر.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. أمسك الصينية الساخنة باستخدام قفازات الفرن.
- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي فقط.
- قد يصدر هذا الجهاز كمية قليلة من الدخان عند استخدامه للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي.
- من غير الضروري تسخين الجهاز مسبقًا.

### ملاحظة



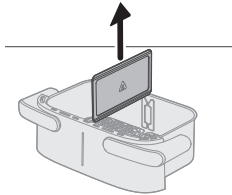
- أثناء الطهو أو بعده مباشرة، إذا كنت ترغب في سحب المقلاة، فيرجى الإمساك بمنطقة الأخدود الموجودة على مقابض الجوانب لإخراج الصينية، وذلك لتجنب التعرض للاحتراق بسبب تدفق الهواء الساخن الخارج من الجهاز.

## الطهو في الصينية مقاس XXL

لطهو كمية كبيرة من نوع واحد من الطعام، أزل المفسح واستخدم مساحة الطهو الكاملة في الصينية مقاس XXL بسعة 7.1 لترات.

### الطهو باستخدام جدول الطعام

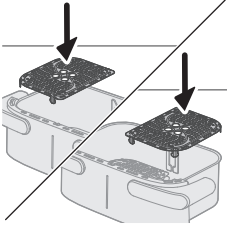
1 أزل المفسح.



2 ضع اللوحات السفلية في الصينية حسب الترتيب المناسب.

### ملاحظة

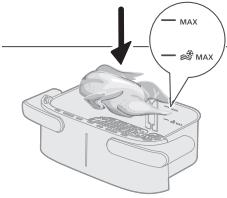
- من الطبيعي أن تستخدم القليل من القوة لوضع اللوحات السفلية في الصينية.



3 ضع المكونات في الصينية.

### ملاحظة

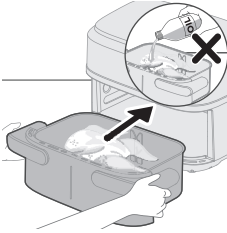
- يمكن لجهاز Airfryer تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. راجع "جدول الطعام" للاطلاع على الكميات الملائمة وأوقات الطهو التقريبية.
- لا تتخطَ الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو تفرط في ملء الصينية بكمية تتجاوز مؤشر "الحد الأقصى" (MAX)، إذ قد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.



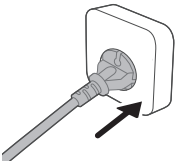
4 ضع الصينية في جهاز Airfryer.

### تنبيه

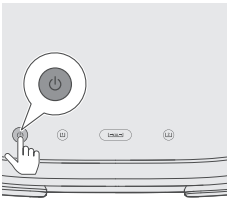
- لا تلمس الصينية أو السلة أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامها، لأنهما تصبحان ساخنتين جداً.



5 ضع القابس في مأخذ الطاقة في الحائط.



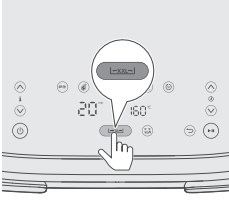
6 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.



7 اضغط على زر XXL.

**ملاحظة**

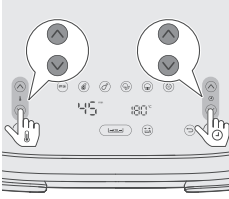
- لا تحدد زر الصينية اليسرى (13) أو زر الصينية اليمنى (12) لطهي الطعام في الصينية مقاس XXL من دون المساح. قد ينتج عن ذلك طعام غير مطهو جيداً.



8 اضغط على زر رفع/خفض درجة الحرارة وزر زيادة/تخفيض الوقت لاختيار درجة الحرارة والوقت الملائمين (ترجى مراجعة جدول الطعام).

**تلميح**

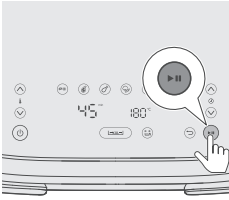
- تتطلب بعض المكونات الهزّ أو تقليباً بعد مرور منتصف وقت الطهو (راجع "جدول الطعام"). لتذكير بهزّ المكونات، اضغط على زر التذكير بالهزّ (14) لتمكين هذه الوظيفة.



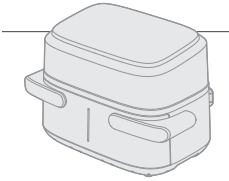
9 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء عملية الطهو.

**ملاحظة**

- إذا كان المكون يتطلب هزّاً أو تقليباً في منتصف مدة الطهو (سيصدر صوت "صافرة" وسيومض إعلام الهزّ إذا تم تمكين التذكير بالهزّ)، فاسحب الصينية مع السلة وهزها فوق الحوض. ثم أعيد الصينية إلى الجهاز.



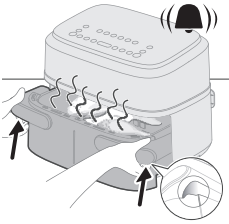
10 عندما تسمع صوت جرس المؤقت، فهذا يعني أن وقت الطهو قد انتهى.



11 أمسك منطقة الأخدود الموجودة على مقابض الجوانب لسحب الصينية وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.

**تنبيه**

- تكون مقلاة Airfryer ساخنة بعد عملية الطهو. ضع الصينية دائماً على سطح عمل مقاوم للحرارة (مثل حامل أطباق، إلخ) عند إزالتها من الجهاز.
- أثناء الطهو أو بعده مباشرة، إذا كنت ترغب في سحب المقلاة، فيرجى الإمساك بمنطقة الأخدود الموجودة على مقابض الجوانب لإخراج الصينية، وذلك لتجنب التعرض للاحتراق بسبب تدفق الهواء الساخن الخارج من الجهاز.



**ملاحظة**

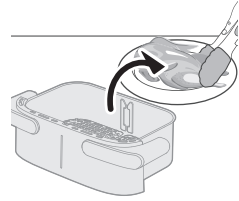
- إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فما عليك سوى وضع الصينية من جديد في جهاز Airfryer وإضافة بضع دقائق.

12 قم بإزالة المكونات بعناية من الصينية بواسطة ملقط الشواء.

### تنبيه

- لا تتم بإزالة الصينية عند إزالة المكونات لأن السلة قد تسقط من الصينية وقد يتناثر الزيت.
- بعد انتهاء عملية الطهي، تكون الصينية والسلة والهيكل الداخلي والمكونات ساخنة. وقد يتسرب البخار من الصينية، بحسب نوع المكونات في جهاز Airfryer.
- لا تلمس الصينية أو السلة أثناء استخدامهما وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامهما، لأنهما تصبجان ساختين جداً.

### جدول الطعام للصينية مقاس XXL



ملاحظة	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة المثوية	كمية الطعام
أوقف تشغيل التذكير بالهزّ وهزّ الطعام أو قلبه يدويًا على الفور عند الدقائق 13 و 17 و 20 و 24. يجب الهزّ 4 مرات خلال عملية الطهي للحصول على أفضل أداء طهي عند تحضير كميات صغيرة من البطاطس المقلية.	28	200	بطاطس مقلية رقيقة مثلجة (7x7) 1100 غ مم / 0,3x0,3 بوصات) وجبة صغيرة
أوقف تشغيل التذكير بالهزّ وهزّ الطعام أو قلبه يدويًا على الفور عند الدقائق 19 و 23 و 29 و 35. يجب الهزّ 4 مرات خلال عملية الطهي للحصول على أفضل أداء طهي عند تحضير كميات كبيرة من البطاطس المقلية.	41	200	بطاطس مقلية رقيقة مثلجة (7x7) 1650 غ مم / 0,3x0,3 بوصات) وجبة كبيرة
يجب هزّ المكونات أو تقلبيها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال عملية الطهي.	28-33	180	بطاطس مقلية محضرة في المنزل (سماكة 10x10 مم/ 0,4x0,4 بوصات)
يجب هزّ المكونات أو تقلبيها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	17-22	200	ناجيت الدجاج المثلج
يجب هزّ المكونات أو تقلبيها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	10-22	200	لفافات سبرينغ رول مثلجة
استخدم ملح الخبز	50-55	150	رغيف اللحم
يجب هزّ المكونات أو تقلبيها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	18-20	200	لحم ضلع من دون عظم (نحو 190 غ / 7 أونصات)
يجب هزّ المكونات أو تقلبيها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	25	180	أفخاذ دجاج (نحو 125 غ / 4,5 أونصات)
يجب قلب الطعام في منتصف عملية الطهي	18-21	180	صدر دجاج (نحو 160 غ / 6 أونصات)

يجب تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي	16-20	200	3-4 قطع	سمكة كاملة (نحو 300-400 غ / 11-14 أونصة)
	15-20	200	5 قطع	قطع فيليه سمك (نحو 200 غ / 7 أونصات)
يمكنك تعيين وقت الطهو وفقًا لذوقك. يجب هز المكونات أو تقليبها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	18-22	180	1200 غ	خضروات مشكّلة (مقطّعة بطريقة خشنة)
أوقف تشغيل التذكير بالهزّ وهزّ الطعام أو حرّكه يدويًا على الفور عند الدقيقتين 10 و15 خلال عملية الطهي للحصول على أفضل أداء طهي عند تحضير كميات كبيرة من الخضراوات المشكّلة.	20	180	2000 غ	خضروات مشكّلة (مقطّعة بطريقة خشنة) وجبة كبيرة
	15	160	12 قطع	المافن (نحو 40 غ/القطعة)
استخدم ملح الخبز. يجب أن يكون الشكل مسطحًا قدر الإمكان لتفادي ملامسة الخبز أداة التسخين عندما يبدأ بالانتفاخ. تحقق من مستوى نضج الكعك قبل إخراجها.	40-45	140	500 غ	قالب الحلوى
	8	180	8 قطع	لحائف/خبز مخبوز مسبقًا (حوالي 60 غ/2,1 أونصة)
استخدم ملح الخبز. يجب أن يكون الشكل مسطحًا قدر الإمكان لتفادي ملامسة الخبز أداة التسخين عندما يبدأ بالانتفاخ. تحقق من مستوى نضج الكعك قبل إخراجها.	40-45	160	500 غ	خبز محضّر في المنزل
اضغط على الدجاجة الكاملة لإبقائها بشكل مسطح نسبيًا قبل الطهي. حاول ألا تتخطى الدجاجة الكاملة علامة الحد الأقصى لتجنب ملامستها عنصر التسخين أثناء الطهي.	40-50	180	قطعة واحدة	دجاجة كاملة (1,4 كجم)
يجب هزّ/تقليب أرجل الدجاج في منتصف عملية الطهي	60- 45	180	2 كلغ	أرجل دجاج مع خضار جذرية
لا ينطبق	20-30	180	1,5 كجم	فيليه السلمون الكامل

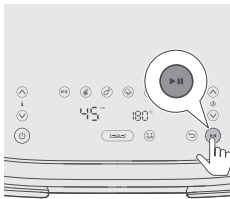
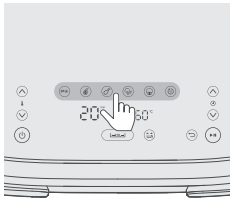
لا ينطبق	40- 25	170	1 كجم	خبز فرنسي طازج عدد 2
لا ينطبق	25- 15	180	450 غ	بسكويت رقائق الشوكولاتة
أضف الجبنة إلى الطبق في منتصف الطهي، يمكنك استخدام ملح الخبز أو أي شكل يناسب مقلاة بحجم XXL	40-50	170	2 كلغ	لازانيا
لا ينطبق	30-45	170	2 كلغ	فطيرة التفاح
لا ينطبق	20-35	170	600 غ	خبز طازج
توضع كرات اللحم في المقلاة ويوضع النيوكي مع الصلصة والجبنة في ملح الخبز؛ اقلب كرات اللحم في منتصف عملية الطهي	20-30	170	2 كلغ	كرات اللحم مع النيوكي المخبوز
يجب هز/تقليب كل شيء في منتصف عملية الطهي	60- 45	180	2 كلغ	لفائف الديك الرومي مع الخضار

### الطهو باستخدام إعداد مسبق الضبط

- 1 اتبع الخطوات من 1 إلى 7 في القسم "الطهو باستخدام جدول الطعام" لإكمال الخطوات العامة أولاً.
- 2 اختر الإعداد المسبق.

#### تلميح


- للتغيير إلى إعداد مسبق آخر اضغط على زر العودة أو ألع تحديد زر الإعداد المسبق وحدد الإعداد المسبق المطلوب.



- 3 ابدأ عملية الطهو بالضغط على زر التشغيل / الإيقاف المؤقت.

### جدول الإعداد المسبق للصينية مقاس XXL

ملاحظة	الوقت الافتراضي - الدقائق	درجة الحرارة الافتراضية	كمية الطعام	الرمز	
يجب هز المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال عملية الطهي.	23	180	800 غ		البطاطس المقليّة المثلّجة

20	200	8 قطع		شريحة لحم (150-200 غ/5-7 أونصات)
24	180	10 قطع		فخذ دجاج (نحو 125 غ / 4,5 أونصات)
20	180	1200 غ		خضروات مشكلة
40	140	500 غ		قالب الحلوى/المافن
15	160			التسخين

## الطهو في الصواني المزوجة

### الطهو باستخدام وظيفة الوقت

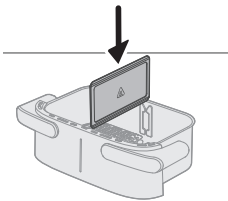
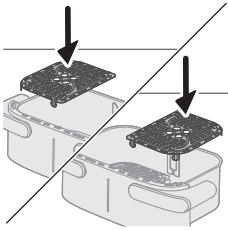
إذا كنت تطهو طعامين بدرجات حرارة وأوقات طهو مختلفة، فاستخدم **وظيفة الوقت** لضمان إنهاء طهو الطبقين في الوقت نفسه.

1 ضع اللوحات السفلية في الصينية حسب الترتيب المناسب.

#### ملاحظة

- من الطبيعي أن تستخدم القليل من القوة لوضع اللوحات السفلية في الصينية.

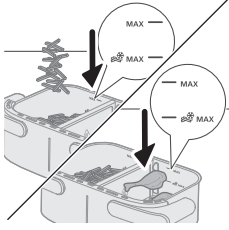
2 ضع المفساح.



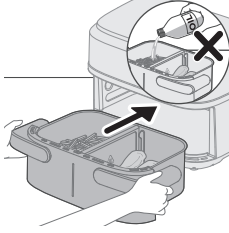
3 ضع المكونات، على سبيل المثال، البطاطس المقلية المثلجة وأفخاذ الدجاج، في سلتين مختلفتين.

### ملاحظة

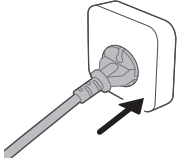
- يمكن لجهاز Airfryer تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. راجع "جدول الطعام" للاطلاع على الكميات الملائمة وأوقات الطهو التقريبية.
- لا تتخطَ الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو تفرط في ملء الصينية بكمية تتجاوز مؤشر "الحد الأقصى" (MAX)، إذ قد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.



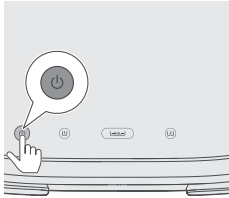
4 ضع الصينية في جهاز Airfryer.



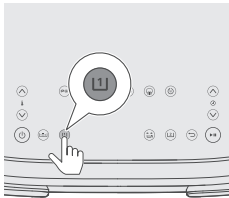
5 ضع القابس في مأخذ الطاقة في الحائط.



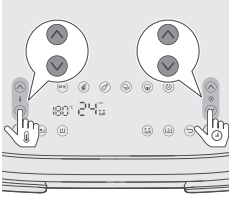
6 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.



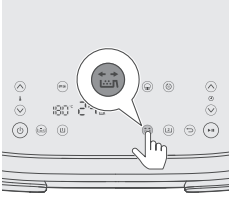
7 حدد الصينية اليسرى. سيبدأ مؤشر الوقت ودرجة الحرارة على الجهة اليسرى بالوميض.



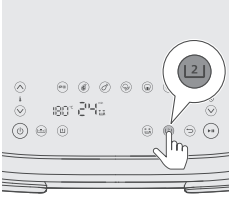
8 اضغط على زر رفع/خفض درجة الحرارة وزر زيادة/تخفيض الوقت لاختيار درجة الحرارة والوقت الملائمين.



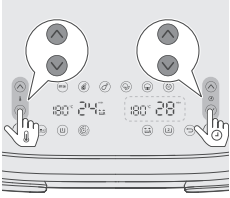
9 اضغط على زر التذكير بالهزّ ليتمّ تذكيرك بهزّ الطعام أثناء عملية الطهو، إذا كانت المكونات تتطلب الهزّ أو التقليب (لمزيد من المعلومات، راجع العمود "ملاحظة" في "جدول الطعام").



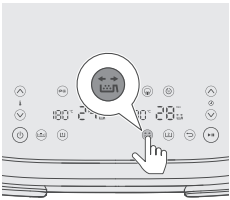
10 حدد الصينية اليمنى. سيبدأ مؤشر الوقت ودرجة الحرارة على الجهة اليمنى بالوميض.



11 اضغط على زر رفع/خفض درجة الحرارة وزر زيادة/تخفيض الوقت لاختيار درجة الحرارة والوقت الملائمين.



12 اضغط على زر التذكير بالهزّ ليتمّ تذكيرك بهزّ الطعام أثناء عملية الطهو، إذا كانت المكونات تتطلب الهزّ أو التقليب أثناءه. لمزيد من المعلومات، راجع العمود "ملاحظة" في "جدول الطعام".



13 اضغط على زر وظيفة الوقت لضمان انتهاء طهو الطبقين في الوقت نفسه.

#### ملاحظة

- إذا كنت تطهو نوعين من الطعام باستخدام وظائف ودرجات حرارة وأوقات طهو مختلفة، ولا تحتاج إلى الانتهاء من طهوهما في الوقت نفسه، فيمكنك تخطي هذه الخطوة.
- أثناء الطهو، إذا ضبطت وقت إحدى الصينيتين، فسيتم تعطيل وظيفة الوقت، وستعمل كلتا الصينيتين بشكل منفصل. لإعادة تنشيط وظيفة الوقت، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت، ثم اضغط على زر وظيفة الوقت، واضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت مرة أخرى لاستئناف الطهو.

14 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء عملية الطهو.

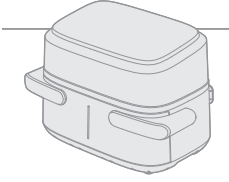
#### تلميح

- لإيقاف كلتا الصينيتين مؤقتًا، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت. واضغط عليه مرة أخرى لمتابعة الطهو في كلتا الصينيتين.
  - لإيقاف الطهو في صينية واحدة فقط مؤقتًا، حدد تلك الصينية أولاً، ثم اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت. واضغط عليه مرة أخرى لمتابعة الطهو في هذه الصينية.
  - يمكنك استخدام إعداد مسبق في صينية واحدة وإعدادات يدوية في الصينية الأخرى.
  - يتوقف الجهاز تلقائيًا مؤقتًا عند سحب إحدى الصينيتين ويستأنف الطهو عند إعادتها إلى مكانها.
- 15 عند سماع إشارة صوتية للتذكير بالهزّ، اسحب الصينية عن طريق الإمساك بمقابض الجانبين بكلتا اليدين.

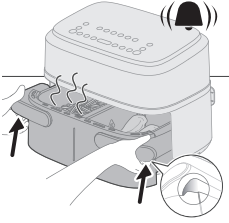
16 وهزّ الصينية فوق الحوض.

17 أعد الصينية إلى الجهاز.

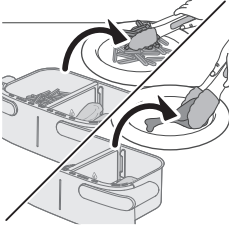
18 عندما تسمع صوت جرس المؤقت، فهذا يعني أن وقت الطهو قد انتهى.



19 أمسك منطقة الأخدود الموجودة على مقابض الجوانب لسحب الصينية وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة، وإذا لم تكن جاهزة، فما عليك سوى وضع الصينية من جديد في جهاز Airfryer وإضافة بضع دقائق.



20 قم بإزالة المكونات بعناية من الصينية بواسطة ملقط الشواء.

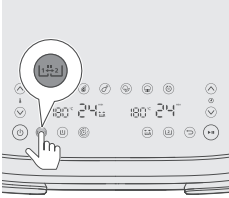


### الطهو باستخدام وظيفة النسخ

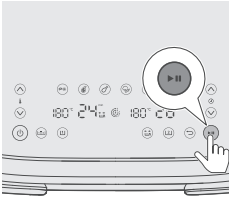
تستخدم وظيفة النسخ لطهو كمية كبيرة من الطعام نفسه أو أنواع مختلفة من الطعام باستخدام درجة الحرارة نفسها والوقت نفسه.

1 اتبع الخطوات من 1 إلى 9 في فصل "الطهو باستخدام وظيفة الوقت".

2 اضغط على زر وظيفة النسخ.



3 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء عملية الطهو.



### الطهو في الصينية الفردية الصغيرة

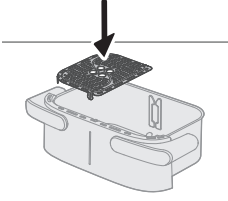
لطهو كمية صغيرة من نوع واحد من الطعام في صينية فردية صغيرة.

## الطهو باستخدام جدول الطعام

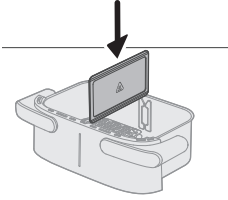
1 ضع اللوحات السفلية في الصينية حسب الترتيب المناسب.

### ملاحظة

- من الطبيعي أن تستخدم القليل من القوة لوضع اللوحات السفلية في الصينية.



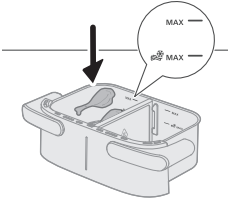
2 ضع المفساح.



3 ضع المكونات في الصينية اليسرى.

### ملاحظة

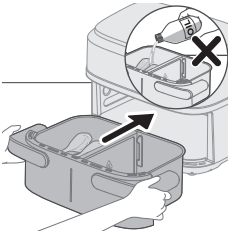
- لا تتخطَ الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو تفرط في ملء الصينية بكمية تتجاوز مؤشر "الحد الأقصى" (MAX)، إذ قد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.



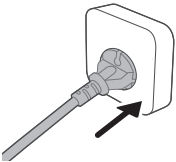
4 ضع الصينية في جهاز Airfryer.

### تنبيه

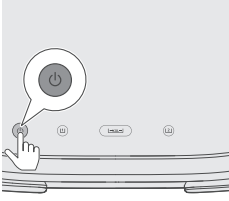
- لا تلمس الصينية أو السلة أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامها، لأنهما تصبجان ساخنتين جداً.



5 ضع القابس في مأخذ الطاقة في الحائط.



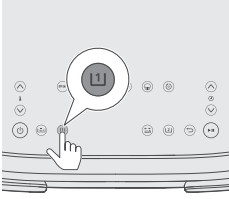
6 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.



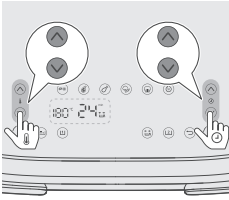
7 حدد الصينية اليسرى. سيبدأ مؤشر الوقت ودرجة الحرارة على الجهة اليسرى بالوميض.

#### ملاحظة

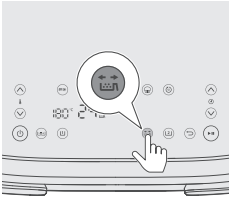
- لا تحدد زر "الصينية مقاس XXL" للطهي في الصينية الصغيرة الفردية مع المفساح، فقد يؤدي ذلك إلى زيادة الطهو أكثر من اللازم واستهلاك أكبر للطاقة.



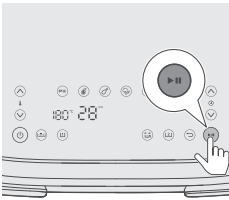
8 اضغط على زر رفع/خفض درجة الحرارة وزر زيادة/تخفيض الوقت لاختيار درجة الحرارة والوقت الملائمين (ترجى مراجعة جدول الطعام).



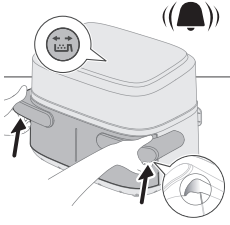
9 اضغط على زر التذكير بالهزّ ليتم تذكيرك بهزّ الطعام أثناء عملية الطهي، إذا كانت المكونات تتطلب الهزّ أو التقليب أثناءه. لمزيد من المعلومات، راجع العمود "ملاحظة" في "جدول الطعام".



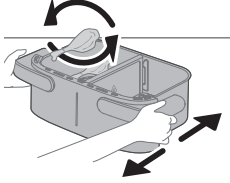
10 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء عملية الطهو.



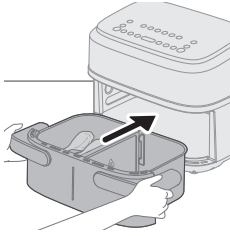
11 عند سماع إشارة صوتية للتذكير بالهزّ، اسحب الصينية عن طريق الإمساك بمقابض الجانبين بكلتا اليدين.



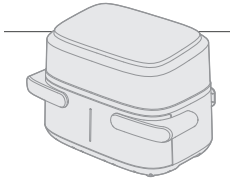
12 وهزّ الصينية فوق الحوض.



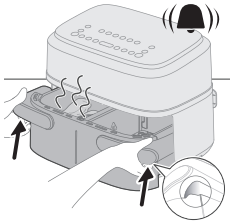
13 أعدّ الصينية إلى الجهاز.



14 عندما تسمع صوت جرس المؤقت، فهذا يعني أن وقت الطهو قد انتهى.



15 أمسك منطقة الأخدود الموجودة على مقابض الجوانب لسحب الصينية وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.



#### تنبيه

- تكون مقلاة Airfryer ساخنة بعد عملية الطهو. ضع الصينية دائماً على سطح عمل مقاوم للحرارة (مثل حامل أطباق، إلخ) عند إزالتها من الجهاز.

#### تلميح

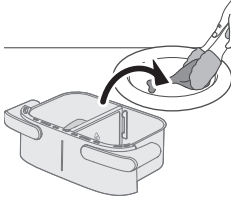
- إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فما عليك سوى وضع الصينية من جديد في جهاز Airfryer وإضافة بضع دقائق.

## تنبيه

- لا تقم بإزالة الصينية عند إزالة المكونات لأن السلة قد تسقط من الصينية وقد تتناثر المياه.
- بعد انتهاء عملية الطهي، تكون الصينية والسلة والهيكلي الداخلي والمكونات ساخنة. وقد يتسرب البخار من الصينية، بحسب نوع المكونات في جهاز Airfryer.
- لا تلمس الصينية أو السلة أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامها، لأنهما تصبجان ساختين جداً.

## جدول الطعام للصينية الفردية

ملاحظة	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة المثوية	كمية الطعام
أوقف تشغيل التذكير بالهزّ وهزّ الطعام أو قلبه يدويًا على الفور عند الدقائق 13 و16 و20 و23. يجب الهزّ 4 مرات خلال عملية الطهي للحصول على أفضل أداء طهي عند تحضير كميات صغيرة من البطاطس المقلية.	27	200	بطاطس مقلية رقيقة مثلجة (7x7) 540 غ / مم / 0,3x0,3 بوصات) وجبة صغيرة
أوقف تشغيل التذكير بالهزّ وهزّ الطعام أو قلبه يدويًا على الفور عند الدقائق 18 و23 و28 و33. يجب الهزّ 4 مرات خلال عملية الطهي للحصول على أفضل أداء طهي عند تحضير كميات كبيرة من البطاطس المقلية.	39	200	بطاطس مقلية رقيقة مثلجة (7x7) 800 غ / مم / 0,3x0,3 بوصات) وجبة كبيرة
يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال عملية الطهي.	30-35	180	بطاطس مقلية محضرة في المنزل (سماكة 10x10 مم/0,4x0,4 بوصات)
يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	20-22	200	ناجيت الدجاج المثلج
يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	15-20	200	لفافات سبرينغ رول مثلجة
استخدم ملح الخبز	42-47	150	رغيف اللحم
يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	18-22	200	لحم ضلع من دون عظم (نحو 190 غ / 7 أونصات)
يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	26	180	أفخاذ دجاج (نحو 125 غ / 4,5 أونصات)
يجب قلب الطعام في منتصف عملية الطهي	21-23	180	صدر دجاج (نحو 160 غ / 6 أونصات)



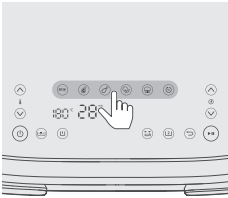
يجب قلب الطعام في منتصف عملية الطهي	23-25	200	قطعة واحدة	سمكة كاملة (نحو 300-400 غ / 11-14 أونصة)
	24-27	200	قطعتان	قطع فيليه سمك (نحو 200 غ / 7 أونصات)
أوقف تشغيل التذكير بالهزّ وهزّ الطعام أو حرّكه يدويًا على الفور عند الدقيقتين 10 و16 خلال عملية الطهي للحصول على أفضل أداء طهي عند تحضير كميات كبيرة من الخضراوات المشكّلة.	21	180	860 غ	خضراوات مشكّلة (مقطّعة بطريقة خشنة)
	15	160	6 قطع	المافن (نحو 40 غ/القطعة)
استخدم ملح الخبز. يجب أن يكون الشكل مسطحًا قدر الإمكان لتجنّب ملامسة الخبز عنصر التسخين عندما يبدأ بالانتفاخ. تحقق من مستوى نضج قالب الحلوى قبل إخراجها.	40-45	160	300 غ	قالب الحلوى
	8	180	4 قطع	لائف/خبز مخبوز مسبقًا (حوالي 2,1 غ/أونصة)

### الطهو باستخدام الإعدادات المسبقة

- 1 اتبع الخطوات من 1 إلى 7 في فصل "الطهو باستخدام جدول الطعام".
- 2 اختر الإعداد المسبق.

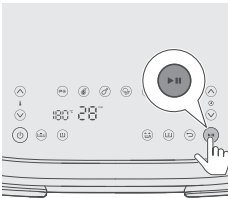
#### تلميح

- للتغيير إلى إعداد مسبق آخر اضغط على زر العودة أو ألغ تحديد زر الإعداد المسبق وحدد الإعداد المسبق المطلوب.



- 3 ابدأ عملية الطهو بالضغط على زر التشغيل / الإيقاف المؤقت.

### جدول الإعداد المسبق للصينية الفردية



ملاحظة الوقت الافتراضي - الدقائق

درجة الحرارة الافتراضية

كمية الطعام

الرمز

يجب هزّ المكونات أو تقلبيها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال عملية الطهي.	24	180	غ 400		البطاطس المقلية المثلجة
	22	200	4 قطع		شريحة لحم (150-200 غ/7-5 أونصات)
يجب هزّ الطعام مرة واحدة، ثم تقلبيه أو تحريكه في منتصف عملية الطهي	26	180	5 قطع		فخذ دجاج (نحو 125 غ / 4,5 أونصات)
مفرومة تقريبًا، يجب هزّ الطعام أو تقلبيه أو تحريكه في منتصف عملية الطهي	18	180	غ 500		خضروات مشكلة
المافن: استخدم كوب المافن	20	160	6 قطع		قالب الحلوى/المافن (نحو 50 غ/ أونصتين)
اضبط الوقت وفقًا لنوع الطعام وكميته	16	160			التسخين

### تلميح: الحفاظ على السخونة

- يمكنك إلقاء الطعام دافئًا في جهاز Airfryer عن طريق ضبط درجة الحرارة إلى 80 درجة وتكييف الوقت طالما كنت ترغب في الحفاظ على طعامك دافئًا. نوصي بعدم إبقاء طعامك دافئًا لأكثر من 30 دقيقة لأن جودة الطعام قد تنخفض.
- إذا فقدت بعض أنواع الطعام مثل البطاطس المقلية جزءاً كبيراً من قرمشتها أثناء وضع حفظ السخونة، فيجب تقصير وقت حفظ السخونة عبر إيقاف تشغيل الجهاز قبل انتهاء الوقت المعين أو تحميص البطاطس لمدة دقيقتين أو ثلاث على حرارة 180 درجة مئوية.

### تحضير البطاطس المقلية في المنزل

لتحضير بطاطس مقلية شهية في المنزل باستخدام جهاز Airfryer:

- للصينية مقاس XXL، تحتاج 800 غ / 28 أونصة وللصينية الفردية 400 غ / 14 أونصة من البطاطس المقشرة.
- اختر نوعًا مناسبًا من البطاطس لتحضير البطاطس المقلية، على سبيل المثال البطاطس النشوية (بعض الشبيء) والطارجة.
- من الأفضل قلي البطاطس بواسطة الهواء بكميات تصل إلى 800 غ/28 أونصات للحصول على نتيجة متساوية، إذ تكون الكميات الأصغر من البطاطس المقلية مقرمشة أكثر من الكميات الكبيرة.
- 1 قشّر البطاطس وقطّعها إلى شرائح للقي (بسماعة 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصات).
- 2 تتنقع شرائح البطاطس في وعاء من المياه لمدة لا تقل عن 30 دقيقة.
- 3 يُفْرغ الوعاء وتُجفف شرائح البطاطس بواسطة منشفة أو مناديل ورقية.
- 4 يُسكب مقدار ملعقة طعام من زيت الزيتون في الوعاء ثم توضع الشرائح في الوعاء وتُمزج حتى تصبح الشرائح مغطاة بطبقة من الزيت.
- 5 تُزال الشرائح من الوعاء باستخدام الأصابع أو إحدى أدوات المطبخ المزودة بفتحات حتى يبقى فائض الزيت في الوعاء.

### ملاحظة

- يجب عدم إمالة الوعاء لصبّ الشرائح كلها في السلة دفعة واحدة، وذلك لتفادي ترسب كمية الزيت الزائدة في الصينية.
- 6 توضع الشرائح في السلة.

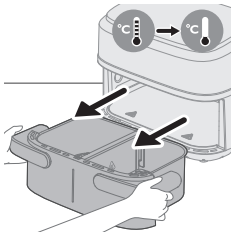
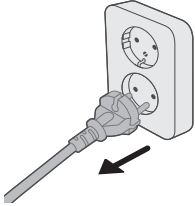
## التنظيف

### تحذير

- اترك السلة والصينية والجزء الداخلي من الجهاز لتبرد تمامًا قبل البدء بالتنظيف.
- تم تغليف الصينية والسلة في الجهاز بطلاء مانع للتصاق. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة، إذ قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للتصاق.
- 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 واطرك الجهاز ببرد.

### تلميح

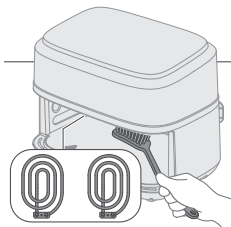
- أخرج الصينية والسلة للسماح بتبريد جهاز Airfryer بشكل أسرع.



- 2 تخلص من الزيت أو الدهون المدببة المجمعة في أسفل الصينية.
- 3 نظف الصينية والقاعدتين السفليتين والمقسم في الجلاية. يمكنك أيضًا تنظيفهما بالمياه الساخنة وسائل غسل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة (راجع "جدول التنظيف").

### تلميح

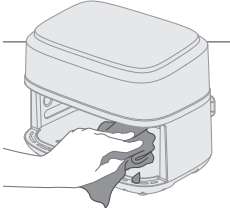
- إذا كانت بقايا الطعام ملتصقة على الصينية أو السلة، فيمكنك نقع تلك الأجزاء بالمياه الساخنة وسائل غسل الأطباق لمدة تتراوح ما بين 10 دقائق و15 دقيقة. يُخفف النقع من بقايا الطعام ويُسهّل عملية إزالتها. تأكد من استخدام وسائل غسل الصحن التي يمكنه إذابة الزيت والشحوم. إذا كان هناك من يقع شحم على الصينية أو السلة ولم تتمكن من إزالتها بالمياه الساخنة وسائل غسل الأطباق، فاستخدم وسائل إزالة الشحوم.
- إذا دعت الحاجة، يمكن إزالة بقايا الطعام العالقة على أداة التسخين بواسطة فرشاة ذات شعيرات ناعمة إلى متوسطة النعومة. لا تستخدم فرشاة بأسلاك فولاذية أو فرشاة ذات شعيرات صلبة، لأن هذا قد يضر بطلاء أداة التسخين.
- 4 نظف أداة التسخين بواسطة فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.





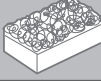
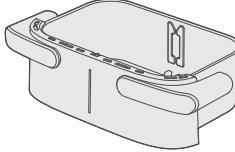
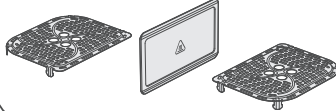
- 5 لمنع حدوث الخدوش، امسح الجزء الخارجي من الجهاز برفق بقطعة قماش غير مجعدة ونظيفة وناعمة. ابدأ بقطعة قماش مبللة بعض الشيء واتبعها بقطعة قماش جافة، إذا لزم الأمر.



6 نظف الجزء الداخلي من الجهاز بمياه ساخنة وإسفنجة غير كاشطة.



## جدول التنظيف

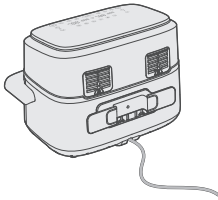
			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## التخزين

- 1 افصل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد.
- 2 تأكد من أن كل القطع نظيفة وجافة قبل تخزينها.
- 3 قم بلف السلك حول حامل السلك المحدد على الجانب الخلفي للجهاز.

### ملاحظة

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



## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلتخص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعًا التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز. في حال لم تتمكن من حل المشكلة بواسطة المعلومات الواردة أدناه، فتفضل بزيارة [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) للاطلاع على لائحة الأسئلة المتداولة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تصبح الجهة الخارجية من الجهاز ساخنة أثناء الاستخدام.	تشع الحرارة داخل الجدران الخارجية.	هذا أمر طبيعي. تبقى كل المقابض والمفاتيح التي تحتاج إلى لمسها أثناء الاستخدام باردة بحيث يمكنك لمسها.
		يصبح كل من الصينية 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:
		
		طالما كنت على دراية بالمناطق الساخنة وتجنبت لمسها، فإن الجهاز آمن تمامًا للاستخدام.
لم تكن البطاطس المقلية المحضرة في المنزل على قدر توقعاتي.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم البطاطس الطازجة والنشوية. إذا كنت بحاجة إلى تخزين البطاطس، فلا تخزنها في بيئة باردة، في الثلاجة مثلًا. اختر البطاطس التي نُكِر على تغليفها أنها مناسبة للقلي.
	إن كمية المكونات في السلة كبيرة جدًا.	اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية المحضرة في المنزل.
	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهزّ في منتصف عملية الطهو.	اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية المحضرة في المنزل.
يتعدّر تشغيل جهاز AirFryer.	لم يتم توصيل الجهاز بمصدر طاقة.	تحقق مما إذا كان المقبس موضوعًا في مأخذ الحائط بشكل مناسب.
	تم توصيل عدد من الأجهزة إلى منفذ طاقة واحد.	يتميّز جهاز Airfryer بقوة كهربائية عالية. جرّب منفذ طاقة مختلفًا وتحقق من الصمامات.
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 قمت بإدخال السلة بزواوية منحنية، فقد يلامس جانبيها جدار الصينية، مما يتسبب في تقشّر بقع صغيرة من الطلاء. إذا حصل ذلك، فتجدر الإشارة إلى أن هذا الأمر ليس ضارًا لأن كل المواد المستخدمة ملائمة للطعام.
يتصاعد دخان أبيض من الجهاز.	تستخدم مكونات دهنية.	أفرغ أي كمية زيت أو دهون إضافية من الصينية بحذر، ثم تابع الطهو.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	لا تزال الصينية تحتوي على مخلفات دهنية من الاستخدام السابق.	تتسبب المخلفات الدهنية التي يتم تسخينها في الصينية بتصاعد الدخان الأبيض. احرص دائماً على تنظيف الصينية والسلة جيداً بعد كل استخدام.
	لم يلتصق فتات الخبز أو الطبقة الخارجية من الطعام بشكل صحيح بالطعام.	قد تتسبب القطع الصغيرة من فتات الجو المتناثرة في الهواء بتصاعد الدخان الأبيض. اضغط بشدة على فتات الخبز أو الطبقة الخارجية من الطعام للتأكد من أنه يلتصق بالطعام.
	تتساقط صلصة النقع أو السوائل أو عصير اللحم فوق الدهون أو الشحوم المدبّبة.	دع الطعام يجفّ قبل وضعه في السلة.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E1".	إن الجهاز معطل/معيب.	اتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
	من المحتمل أنه تم تخزين جهاز Airfryer في مكان بارد جداً.	الجهاز بارد جداً. اتركه في درجة حرارة الغرفة لمدة 60 دقيقة على الأقل.
		إذا استمرت المشكلة، فاتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E2".	لم يتم تركيب المفساح.	ركّب المفساح.
	سيظهر تنبيه "E2" ويتوقف الطهو عندما يتوقف الطهو في الصينية الصغيرة الأولى ويبدأ الوعاء الصغير الآخر عملية الطهو فوراً.	اسحب الصينية واترك الجهاز حتى يبرد لمدة دقيقتين ثم أعدّها مرة أخرى لإعداد الطهو في الصينية الصغيرة الأخرى.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E4-E12".	قد يكون هناك خلل في الجهاز.	حاول فصل الجهاز عن مصدر الطاقة وإعادة توصيله. إذا لم يكن ذلك مفيداً، فاتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

## فهرست مطالب

309	دستورالعمل‌های مهم ایمنی
309	خطر
310	هشدار
311	احتیاط
312	میدان الکترومغناطیسی (EMF)
312	باز یافت
312	ضمانت نامه و پشتیبانی
312	مقدمه
313	قسمت‌های مختلف دستگاه در یک نگاه
313	اجزای اصلی
314	توضیحات پنل کنترل
314	شرح عملکرد
315	قبل از اولین استفاده
315	آماده‌سازی قبل از اولین استفاده
316	استفاده از دستگاه
316	پخت با قابلمه بزرگ (XXL)
322	پخت با دو قابلمه
326	پخت با یک قابلمه کوچک
333	تمیز کردن
334	جدول تمیزکاری
334	نگهداری
335	عیب‌یابی

## دستورالعمل‌های مهم ایمنی

قبل از استفاده از دستگاه، این اطلاعات مهم را به دقت بخوانید و آن برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

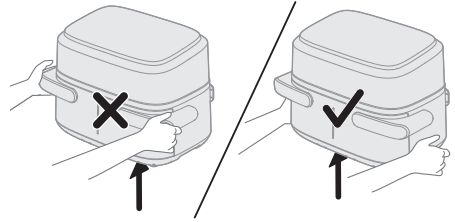
### خطر

- دستگاه را در نزدیکی یا بر روی اجاق گاز داغ یا انواع گاز برقی و سطوح پخت و پز برقی یا در فر داغ شده قرار ندهید.
- 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 قابلمه بریزید تا در تماس با المنت‌های حرارتی قرار نگیرند.
- هنگامی که دستگاه روشن است و کار می‌کند، ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
- 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، هرگز به داخل آن دست نزنید.
- هرگز مواد غذایی بیشتر از سطح حداکثر نشان داده شده، در قابلمه نریزید.

- همیشه بررسی کنید صفحه حرارتی تمیز باشد و غذا به آن نچسبیده باشد.
- پیش از اولین استفاده، نگهدارنده سیم باید روی دستگاه سرهم‌بندی شود.
- هنگام تمیز کردن قسمت بالایی محفظه پخت، المنت حرارتی داغ، لبه قطعات فلزی مراقب باشید.
- پیش از خارج کردن مواد بسته‌بندی و نگهدارنده سیم از گشو، دستگاه را به برق وصل نکنید.

## 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 دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند.
- کودکان را زیر نظر داشته باشید تا مطمئن شوید با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- کودکان و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند نباید از این دستگاه استفاده کنند مگر اینکه دستورالعمل استفاده از دستگاه به آنها آموزش داده شده باشد یا زیر نظر فردی که مراقبت از آنها را به عهده دارد از آن استفاده نمایند.
- تمیز کردن و مراقبت از دستگاه نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.
- دستگاه را جلوی دیوار یا دستگاه‌های دیگر قرار ندهید. حداقل 10 سانتیمتر فضا در پشت، دو طرف و بالای دستگاه خالی بگذارید. روی دستگاه چیزی قرار ندهید.
- در حین هواپز شدن غذا، بخار داغ از خروجی‌های هوا بیرون می‌آید. دست‌ها و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و خروجی‌های هوا نگهدارید. همچنین وقتی قابلمه را از دستگاه بیرون می‌آورید، مراقب هوا و بخار داغی که از قسمت دسته آزاد می‌شود 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.
- هرگز قابلمه را از روغن پر نکنید.
- از آنجا که این Airfryer محفظه 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.
- از آنجا که این Airfryer محفظه پخت بزرگی دارد، هنگامی که پر از غذا باشد سنگین است. هرگز برای نگه داشتن طرف فقط از یک دسته استفاده نکنید.
- از دستگاه برای اهدافی غیر از آنچه در این راهنما توضیح داده شده است استفاده نکنید و فقط از لوازم جانبی اصل Philips استفاده نمایید.
- در صورت عدم استفاده از دستگاه آن را روشن نگذارید.
- در حین و بعد از استفاده از دستگاه، قابلمه، جداکننده و لوازم جانبی داخل محفظه پخت 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 راهنمای استفاده آنلاین مراجعه کنید.
- برای نگه داشتن دستگاه از دسته قابلمه استفاده نکنید.



- سیم جمع کن با ایجاد فاصله بین دستگاه و دیوار، از جمع شدن حرارت نیز جلوگیری می کند. هرگز این فاصله را پر نکنید.
- قابلمه را روی پنل UI قرار ندهید زیرا ممکن است بیفتد و باعث آسیب شود

## احتیاط

- این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط‌هایی همچون محیط آشپزی فروشگاه‌ها، دفاتر کار و سایر محیط‌های کاری ساخته نشده است. برای استفاده مشتریان در هتل‌ها، هتل‌ها، سرویس‌های اتاق و صبحانه هتل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی مناسب نمی باشد.
- قبل از سوار کردن، جدا کردن قطعات، نگهداری یا تمیزکاری، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید.
- دستگاه را روی یک سطح افقی، مسطح و ثابت قرار دهید.
- اگر از بخارپز به طور نامناسب یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده شود و یا طبق دستورالعمل‌های این دفترچه راهنما از آن استفاده نشود، ضمانت نامه نامعتبر شده و Philips هیچ تعهدی در قبال آسیب دیدن دستگاه نخواهد داشت.
- همیشه دستگاه را برای آزمایش یا تعمیر به مرکز خدماتی مجاز Philips ببرید. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید، در غیراینصورت ضمانت‌نامه نامعتبر می شود.
- همیشه آن را پس از استفاده از پریز بکشید.
- قبل از دست زدن به دستگاه یا تمیز کردن آن، حدود 30 دقیقه اجازه دهید خنک شود.
- مطمئن شوید موادی که در این دستگاه تهیه می کنید به رنگ زرد طلایی دربیایند و سیاه یا قهوه‌ای نشوند.
- مواد باقیمانده سوخته را خارج کنید. (برای به حداقل رساندن تولید آکریل آمید) سیب‌زمینی تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتیگراد سرخ نکنید.
- همیشه مطمئن شوید غذا در Airfryer کاملاً پخته است.
- هنگام بیرون ریختن غذای پخته شده از دستگاه مراقبت باشید، و مراقب باشید لوازم جانبی بیرون نیفتند.
- هنگام استفاده به عنوان یک قابلمه با سایز XXL، باید برنامه های چپ و راست را یکسان کنید.
- 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 بچه‌ها 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 پریز پلاریزه قرار می گیرد. اگر دوشاخه به طور کامل در پریز قرار نمی گیرد، دوشاخه را برعکس قرار دهید. اگر باز هم درست قرار نمی گیرد، با یک برقکار ماهر تماس بگیرید. به هیچ وجه سعی نکنید دوشاخه را تغییر دهید.

## میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

## بازیافت

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



## ضمانت نامه و پشتیبانی

Versuni Netherlands B.V.، ثبت شده 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 می کند. 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 مصرف کننده 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

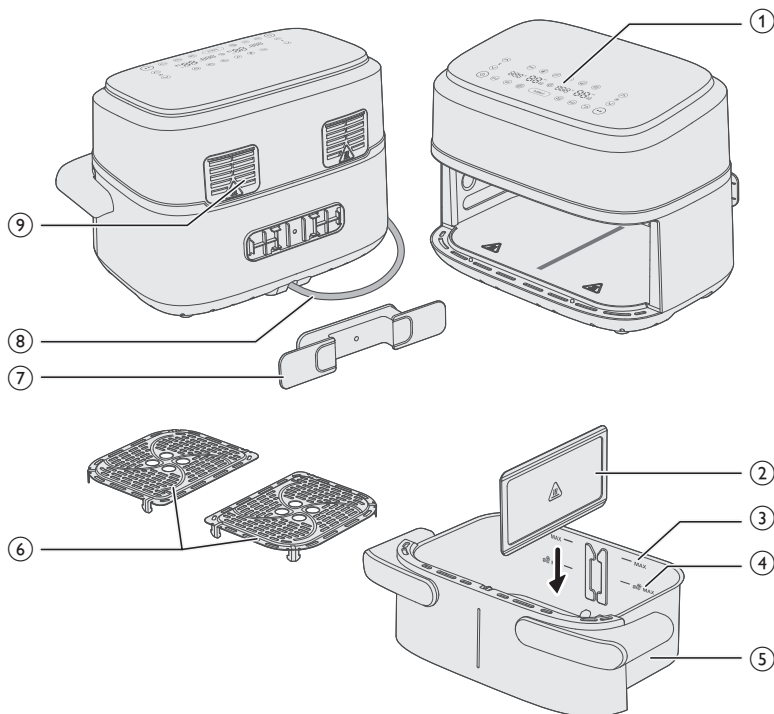
تبریک و خوش آمد به Philips Family!

برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش ما، دستگاه خود را در سایت [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) ثبت نام کنید.

Airfryer دو سببی با تقسیم کننده جداشدنی به شما این امکان را می دهد که قابلمه های با ظرفیت های مختلف داشته باشید، شما می توانید ۱-۲ وعده غذایی را در قابلمه کوچک ۳.۵۵ لیتری و وعده غذایی بزرگتری برای کل خانواده را در قابلمه ۷.۱ لیتری XXL بدون تقسیم کننده بپزید علاوه بر این، شما می توانید دو ماهه مختلف را با دما و زمان پخت متفاوت آماده کنید و آنها را همزمان تمام کنید.

این دستگاه با برنامه HomeID ارائه می شود که به شما راهنمایی های گام به گام و صدها وعده غذایی خوشمزه را با تنظیمات خاص برای Airfryer دو سببی ارائه می دهد. برنامه با استفاده از QR روی بسته دانلود کنید.

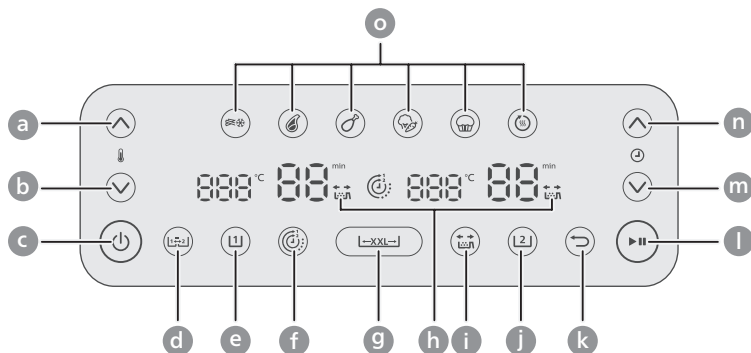
## قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه



### اجزای اصلی

- 1 صفحه کنترل دستگاه
- 2 تقسیم کننده جداشدنی
- 3 نشانگر MAX برای مواد اولیه
- 4 نشانگر MAX برای اسنگ سیب زمینی یخزده
- 5 قابلمه 7.1 لیتری XXL
- 6 صفحات پایینی
- 7 سیم جمع کن
- 8 سیم برق
- 9 خروجی های هوا

## توضیحات پنل کنترل



- a افزایش دما
- b کاهش دما
- c دکمه روشن/خاموش
- d دکمه کپی عملکرد
- e دکمه قابلمه سمت چپ
- f دکمه عملکرد زمان
- g دکمه قابلمه بزرگ (XXL)
- h نشانگر یادآور تکان دادن
- i دکمه یادآور تکان دادن
- j دکمه قابلمه سمت راست
- k دکمه برگشت
- l دکمه شروع/مکث
- m دکمه کاهش زمان
- n دکمه افزایش زمان
- o دکمه های از پیش تنظیم شده

## شرح عملکرد

### کپی عملکرد

می‌توانید زمان و دما را برای یک قابلمه تنظیم کرده و دکمه کپی عملکرد را فشار دهید تا آن تنظیم برای قابلمه دیگر هم اعمال شود.

### عملکرد زمان

به‌طور خودکار زمان پخت را همگام‌سازی می‌کند تا هر دو قابلمه در یک زمان پخت را به پایان برسانند، حتی اگر زمان‌های پخت متفاوتی داشته باشند.



## یادلاور تکان دادن



دکمه یادلاور تکان دادن را فشار دهید تا هشدارهایی را فعال یا غیرفعال کنید که به شما یادلاوری می‌کنند در حین پخت، غذا را دو بار تکان دهید یا هم بزنید تا نتیجه یکنواخت‌تری داشته باشید شما یک "بوق" خواهید شنید و یک آیکن تکان‌دادن را در کنار نمایشگر زمان خواهید دید که چشمک می‌زند.

## پیش‌تنظیم‌ها

می‌توانید از بین 6 پیش‌تنظیم انتخاب کنید. پیش‌تنظیم‌ها برنامه‌های پخت هستند که بر اساس مقدار غذای مشخص، پیشنهادهایی برای دما و زمان پخت غذا ارائه می‌دهند. برای جزئیات بیشتر به بخش "پخت با پیش‌تنظیم‌ها" مراجعه کنید.



گرم کردن مجدد



کیک/مافین



مخلوط سبزیجات



ران مرغ



استیک



سبب زمینی یخ زده

## دکمه قابلمه بزرگ (XXL)

شما می‌توانید با برداشتن تقسیم‌کننده و فشار دادن دکمه قابلمه بزرگ (XXL) در قابلمه 7.1 لیتری XXL غذا بپزید.

## دکمه برگشت

اگر به اشتباه یک پیش‌تنظیم/عملکرد را انتخاب کرده باشید، می‌توانید از دکمه برگشت استفاده کنید.

## اعلان‌های صوتی

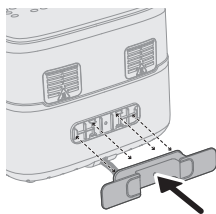
گاهی اوقات صدایی می‌شنوید مثلاً وقتی پخت دستگاه به پایان می‌رسد یا وقتی در طول پخت باید کاری انجام دهید برای مثال تکان دادن یا زیر و رو کردن غذا.

## قبل از اولین استفاده

- 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 تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید).
- 4 نگهدارنده سیم را از قابلمه خارج کرده و آن را با کلیک کردن در محل مشخص شده در پشت دستگاه قرار دهید.

### احتیاط

- سیم جمع کن با ایجاد فاصله بین دستگاه و دیوار، از جمع شدن حرارت نیز جلوگیری می‌کند.



## آماده‌سازی قبل از اولین استفاده

دستگاه را روی یک سطح ثابت، افقی، تراز و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

توجه

- هیچ چیز روی دستگاه یا در طرفین آن قرار ندهید. این کار ممکن است باعث مسدود شدن جریان هوا و تأثیر بر عملکرد سرخ کردن داشته باشد.
- دستگاه در حال کار را در نزدیکی یا زیر جاهایی که ممکن است با بخار آسیب ببینند مانند دیوارها و قفسه‌ها قرار ندهید.

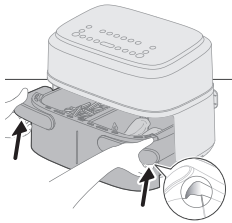
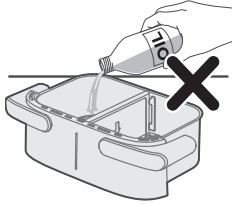
## استفاده از دستگاه

### احتیاط

- این دستگاه یک **Airfryer** است که با هوای داغ کار می‌کند. قابلمه را با روغن، روغن سرخ‌کردنی یا مایع دیگر پر نکنید.
- به سطوح داغ دست نزنید. به قابلمه داغ با دستکش مخصوص فر دست بزنید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
- اولین بار که از دستگاه استفاده می‌کنید ممکن است کمی دود کند. امری عادی است.
- نیازی نیست از قبل دستگاه را گرم کنید.

### توجه

- در حین پخت یا بلافاصله پس از پخت، اگر می‌خواهید قابلمه را بیرون بیاورید، لطفاً دسته‌های کناری را از ناحیه بشیار بگیریید تا قابلمه را بیرون بیاورید تا در اثر جریان هوای داغ که از دستگاه خارج می‌شود، دچار سوختگی نشوید

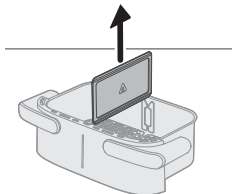


## پخت با قابلمه بزرگ (XXL)

برای پخت یک وعده غذایی بزرگتر، تقسیم‌کننده را بردارید و از فضای پخت کامل قابلمه 7.1 لیتری XXL استفاده کنید.

### پخت با جدول غذاها

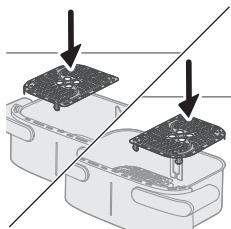
1 تقسیم‌کننده را بردارید.



2 صفحات پایینی را به ترتیب در قابلمه قرار دهید

### توجه

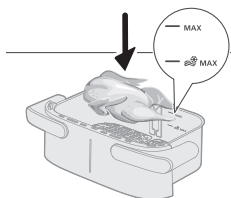
- ممکن است لازم باشد هنگام قرار دادن صفحات پایینی در قابلمه کمی فشار وارد کنید.



3 مواد را در قابلمه بریزید.

### توجه

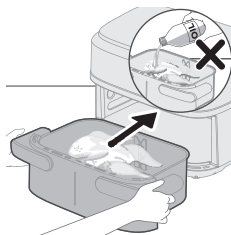
- محدوده زیادی از غذاها را می‌توان با این Airfryer تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.
- از مقداری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نروید یا قابلمه را بیشتر از نشانگر 'MAX' پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می‌گذارد.



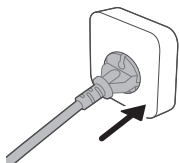
4 قابلمه را داخل Airfryer قرار دهید.

### احتیاط

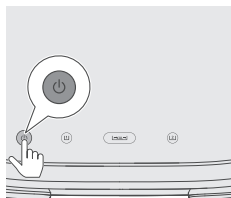
- در مدت استفاده یا مدتی پس از استفاده از سبد و قابلمه، به آنها دست نزنید، زیرا بسیار داغ هستند.



5 دوشاخه را به پریز بزنید.



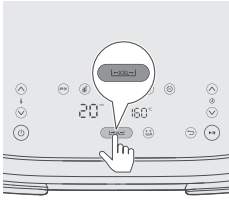
6 دکمه روشن/خاموشی را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



7 دکمه XXL را فشار دهید.

**توجه**

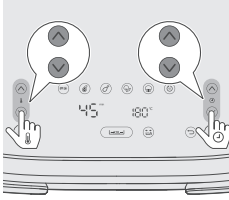
- برای پخت با قابلمه بزرگ (XXL) بدون تقسیم‌کننده، دکمه قابلمه سمت چپ (11) یا دکمه قابلمه سمت راست (12) را انتخاب نکنید. این کار ممکن است به نیم‌پز شدن غذا منجر شود.



8 دکمه افزایش/کاهش دما و دکمه افزایش/کاهش زمان را فشار دهید و زمان و دمای لازم را انتخاب کنید (لطفاً به جدول غذاها مراجعه کنید).

**نکته**

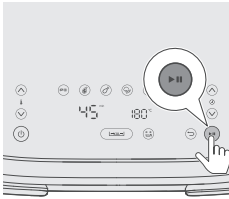
- برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید). برای یادآوری تکان دادن مواد غذایی، دکمه یادآور تکان دادن "تکان" (13) را فشار دهید تا این عملکرد فعال شود.



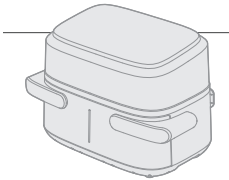
9 دکمه شروع/مکث را برای شروع پخت فشار دهید.

**توجه**

- اگر لازم باشد در نیمه زمان پخت، مواد تکان داده یا برگردانده شوند ("صدای بوق" و اعلان تکان دادن در صورت فعال بودن یادآور تکان دادن چشمک می‌زنند)، قابلمه را با سبد بیرون بیاورید و آن را روی سینک تکان دهید. قابلمه را به دستگاه برگردانید.



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



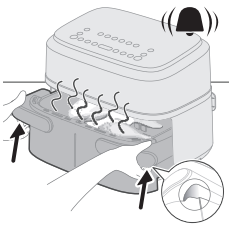
11 دستگیره‌های کناری را در محل شیار نگه‌دارید تا قابلمه را بیرون بیاورید و بررسی کنید که آیا مواد آماده هستند یا نه.

**احتیاط**

- قابلمه Air Fryer بعد از پخت داغ است. هنگام برداشتن قابلمه از دستگاه، آن را روی یک سطح نسوز (مثل سه پایه یا شبیه به آن) قرار دهید.
- در حین پخت یا بلافاصله پس از پخت، اگر می‌خواهید قابلمه را بیرون بیاورید، لطفاً دسته‌های کناری را از ناحیه شیار بگیرید تا قابلمه را بیرون بیاورید تا در اثر جریان هوای داغ که از دستگاه خارج می‌شود، دچار سوختگی نشوید.

**توجه**

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



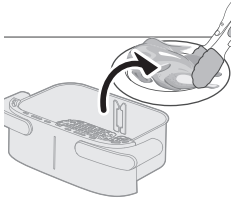
12 با انبر باربیکیو مواد غذایی را با احتیاط از قابلمه خارج کنید

### احتیاط

- هنگام خارج کردن غذا، قابلمه را کج نکنید چون ممکن است سبب بیفتد و روغن پاشیده شود.
- پس از پخت و پز، قابلمه، سبب، قسمت داخلی دستگاه، و مواد غذایی داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در Airfryer، ممکن است بخار از قابلمه خارج شود.
- در مدت استفاده یا مدتی پس از استفاده از سبب و قابلمه، به آنها دست نزنید، زیرا بسیار داغ هستند.

### جدول غذاهای قابلمه بزرگ (XXL)

توجه	زمان (دقیقه)	دما به درجه سانتی گراد	مقدار غذا
یادلاور تکان دادن را خاموش کنید و در زمان‌های 13، 17، 20 و 24 دقیقه، غذا را به صورت دستی تکان دهید یا زیر و رو کنید. برای دستیابی به بهترین نتیجه پخت در حجم کم سبب زمینی سرخ کرده، در طول فرلایند پخت 4 بار تکان دهید.	28	200	سبب زمینی‌های باریک سرخ شده (7x7 میلی متر/0.3x0.3 اینچ) حجم کم
یادلاور تکان دادن را خاموش کنید و در زمان‌های 19، 23، 29 و 35 دقیقه، غذا را به صورت دستی تکان دهید یا زیر و رو کنید. برای دستیابی به بهترین نتیجه پخت در حجم زیاد سبب زمینی سرخ کرده، در طول فرلایند پخت 4 بار تکان دهید.	41	200	سبب زمینی‌های باریک سرخ شده (7x7 میلی متر/0.3x0.3 اینچ) حجم زیاد
تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید	28-33	180	سبب زمینی‌های سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی متر/0.4x0.4 اینچ)
تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید	17-22	200	ناگت مرغ یخ زده
تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید	10-22	200	اسپرینگ رول سرخ شده
از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید	50-55	150	رول گوشت
تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید	18-20	200	تکه‌های گوشت بدون استخوان (حدود 190 گرم/7 انس)
تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید	25	180	ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 انس)



سینه مرغ (حدود 160 گرم/6)	6 قطعه	180	18-21	یک بار زیر و رو کنید (اونس)
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 اونس)	3-4 قطعه	200	16-20	یک بار زیر و رو کنید
فیله ماهی (حدود 200 گرم/7)	5 قطعه	200	15-20	
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	1200 گرم	180	18-22	بر اساس نائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید. تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید.
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده) حجم زیاد	2000 گرم	180	20	برای دستیابی به بهترین عملکرد پخت در حجم زیاد سبزیجات مخلوط، پادلاور تکان دادن را خاموش کنید و در زمان های 10 و 15 دقیقه، غذا را به صورت دستی تکان دهید یا هم بزنید.
مافین (حدود 40 گرم در هر قطعه)	12 قطعه	160	15	
کیک	500 گرم	140	40-45	از وسیله جانبی کیک پز استفاده کنید. شکل آن باید تا حد امکان صاف باشد تا هنگام بالا آمدن نان به المنت حرارتی برخورد نکند؛ قبل از این که کیک را بیرون بیاورید، آماده بودن را بررسی کنید.
نان ساندویچی/نان از قبل پخته شده (حدود 60 گرم/2.1 اونس)	8 قطعه	180	8	
نان همبرگر	500 گرم	160	40-45	از وسیله جانبی کیک پز استفاده کنید. شکل آن باید تا حد امکان صاف باشد تا هنگام بالا آمدن نان به المنت حرارتی برخورد نکند؛ قبل از این که کیک را بیرون بیاورید، آماده بودن را بررسی کنید.
مرغ کامل (1.4 کیلوگرم)	1 تکه	180	40-50	قبل از پخت، مرغ را کامل فشار دهید تا بدن آن در حالت نسبتاً صاف بماند. سعی کنید از خط Max تجاوز نکنید تا از تماس مرغ کامل با المنت حرارتی در حین پخت جلوگیری شود.
پای مرغ با سبزیجات ریشه دار	2 کیلوگرم	180	45 تا 60 تا	پاهای مرغ را در نیمه فرلایند پخت تکان دهید/برگردانید

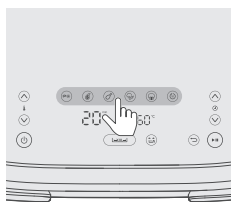
فیله سالمون کامل	1.5 کیلوگرم	180	20-30	قابل اعمال نیست
2 عدد باگت تازه	1 کیلوگرم	170	25 تا 40 تا	قابل اعمال نیست
بیسکویت چیپسی شکلاتی	450 گرم	180	15 تا 25 تا	قابل اعمال نیست
لزانیا	2 کیلوگرم	170	40-50	پنیر را در نیمه پخت به روی آن اضافه کنید، می‌توانید از لوازم جانبی پخت یا هر شکلی که مناسب تابه XXL است استفاده کنید
اشترودل سیب	2 کیلوگرم	170	30-45	قابل اعمال نیست
رول‌های نان تازه	600 گرم	170	20-35	قابل اعمال نیست
کوفته با گنوک پخته شده	2 کیلوگرم	170	20-30	کوفته‌ها را در تابه قرار دهید و گنوک را همراه با سس و پنیر در لوازم جانبی پخت قرار دهید. کوفته‌ها را در حالت نیمه پخت برگردانید
رول بوقلمون با سبزیجات	2 کیلوگرم	180	45 تا 60 تا	همه چیز را در حالت نیمه پخت تکان دهید/برگردانید

### پخت با پیش‌تنظیم

- 1 مراحل ۱ تا ۷ را در بخش "پخت با جدول غذاها" دنبال کنید تا ابتدا مراحل مشترک را انجام دهید
- 2 پیش‌تنظیم را انتخاب کنید.

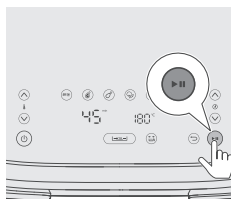
#### نکته

- برای تغییر به یک پیش‌تنظیم دیگر، دکمه برگشت را فشار دهید یا دکمه لغو انتخاب پیش‌تنظیم را بزنید و پیش‌تنظیم مورد نظر را انتخاب کنید.



- 3 پخت را با فشار دادن دکمه روشن/مکث شروع کنید.

### جدول پیش‌تنظیم قابل‌مه بزرگ (XXL)



نماد مقدار غذا پیش‌فرض دما به درجه سانتی‌گراد زمان پیش‌فرض برحسب دقیقه توجه

تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید	23	180	800 گرم		سیب‌زمینی یخ زده
	20	200	8 قطعه		استیک (150-200 گرم / 5-7 اونس)
1 بار تکان دهید، تا نیمه برگردانید یا هم بزنید	24	180	10 قطعه		ساق مرغ (حدود 125 گرم/4.5 اونس)
تقریباً خردشده، تا نیمه تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید	20	180	1200 گرم		مخلوط سبزیجات
کیک: از لوازم جانبی پخت استفاده کنید، شکل آن باید تاحدامکان صاف باشد تا در هنگام بالا آمدن، المنت حرارتی را لمس نکنند؛ قبل از این که کیک را بیرون بیاورید، آماده بودن را بررسی کنید	40	140	500 گرم		کیک/مافین
زمان را بر اساس نوع و مقدار ماده غذایی تنظیم کنید	15	160			گرم کردن مجدد

## پخت با دو قابلمه

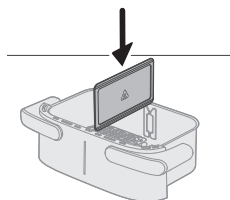
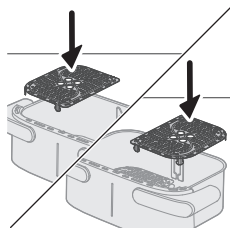
### پخت با عملکرد زمان

اگر دو غذا را با دماها و زمان‌های متفاوت می‌پزید، از عملکرد زمان استفاده کنید تا هر دو غذا را همزمان آماده کنید

1 صفحات پایینی را به ترتیب در قابلمه قرار دهید.

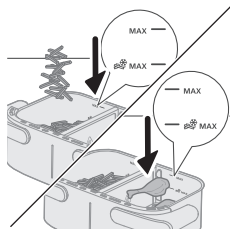
#### توجه

- ممکن است لازم باشد هنگام قرار دادن صفحات پایینی در قابلمه کمی فشار وارد کنید.



2 تقسیم‌کننده را قرار دهید.

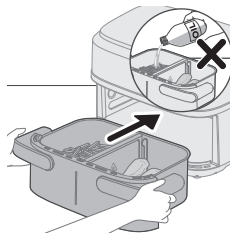
3 دو ماده غذایی مختلف، مثلاً سیب زمینی سرخ کرده منجمد و ران مرغ، را در سبدهای مختلف بریزید



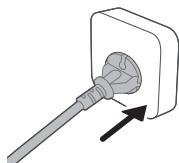
### توجه

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

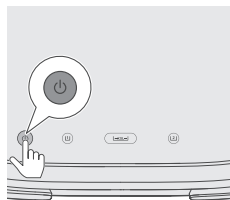
4 قابلمه را داخل Airfryer قرار دهید.



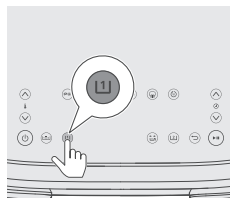
5 دوشاخه را به پریز بزنید.



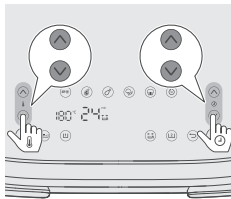
6 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



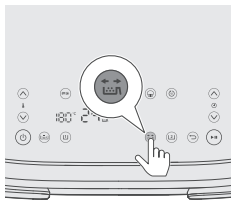
7 قابلمه سمت چپ را انتخاب کنید. نشانگر زمان و دما در سمت چپ شروع به چشمک زدن می‌کند.



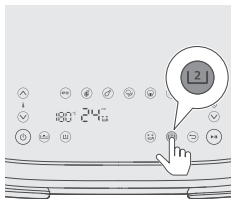
8 دکمه افزایش/کاهش دما و دکمه افزایش/کاهش زمان را فشار دهید و زمان و دمای لازم را انتخاب کنید.



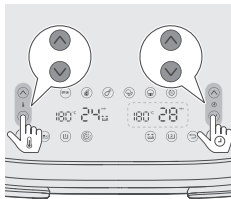
9 دکمه یادآوری تکان دادن را فشار دهید تا در صورت نیاز به تکان دادن یا برگرداندن مواد در حین پخت، به شما یادآوری شود (برای اطلاعات بیشتر، به ستون یادداشت در جدول غذاها مراجعه کنید).



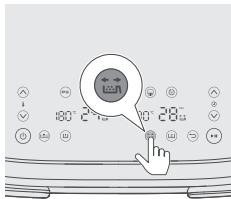
10 قابلمه سمت راست را انتخاب کنید. نشانگر زمان و دما در سمت راست شروع به چشمک زدن می کند.



11 دکمه افزایش/کاهش دما و دکمه افزایش/کاهش زمان را فشار دهید و زمان و دمای لازم را انتخاب کنید.



12 دکمه یادآوری تکان دادن را فشار دهید تا در صورت نیاز به تکان دادن یا برگرداندن مواد در حین پخت، به شما یادآوری شود. برای اطلاعات بیشتر، به ستون یادداشت در جدول غذاها مراجعه کنید.



13 دکمه عملکرد زمان را فشار دهید تا مطمئن شوید که هر دو ظرف به طور همزمان پخته می‌شوند

## توجه

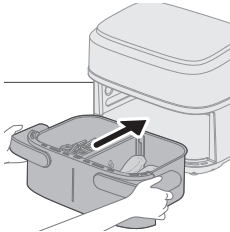
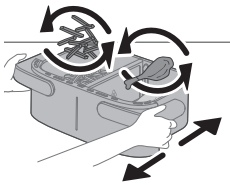
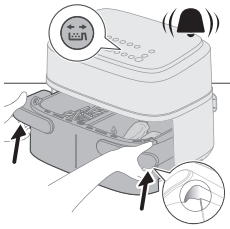
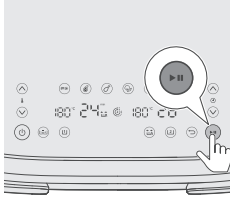
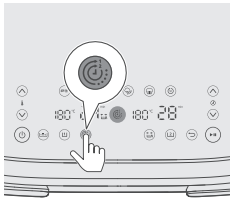
- اگر دو نوع غذا را با عملکردها، دماها و زمان‌های پخت متفاوت می‌پزید و نیازی نیست که هر دو همزمان آماده شوند، می‌توانید از این مرحله صرف‌نظر کنید
- در حین پخت، اگر زمان را برای یک قابلمه تنظیم کنید، عملکرد زمان غیرفعال می‌شود و هر دو قابلمه جداگانه عمل خواهند کرد برای فعال‌سازی مجدد عملکرد زمان، دکمه شروع/مکث، سپس دکمه عملکرد زمان را فشار دهید و دوباره دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا پخت ادامه یابد

14 دکمه شروع/مکث را برای شروع پخت فشار دهید.

## نکته

- برای متوقف کردن هر دو قابلمه، دکمه شروع/مکث را فشار دهید دوباره آن را فشار دهید تا پخت هر دو قابلمه ادامه یابد
- برای متوقف کردن فقط یکی از قابلمه‌ها، ابتدا آن قابلمه را انتخاب کنید، سپس دکمه شروع/مکث را فشار دهید دوباره آن را فشار دهید تا پخت آن قابلمه ادامه یابد
- می‌توانید در یک قابلمه از پیش‌تنظیم و در قابلمه دیگر از تنظیم دستی استفاده کنید.
- وقتی قابلمه را بیرون می‌آورید، دستگاه به‌طور خودکار مکث می‌کند و وقتی آن را دوباره در جای خود قرار می‌دهید، پخت ادامه می‌یابد

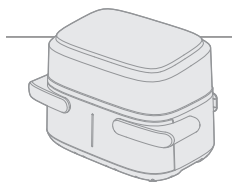
15 هنگامی که سیگنال صوتی یادآوری تکان دادن را شنیدید، قابلمه را با دو دست و با گرفتن دستگیره کناری بیرون بیاورید



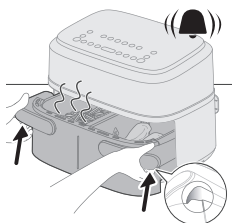
16 قابلمه را روی سینک ظرفشویی تکان دهید.

17 قابلمه را به دستگاه برگردانید.

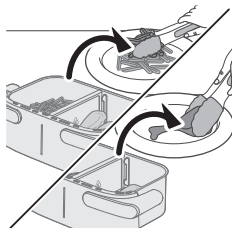
18 وقتی زنگ تایمر به صدا در آمد، زمان پخت سپری شده است.



19 دستگیره‌های کناری را در موقعیت شیار نگه دارید تا قابلمه را بیرون بیاورید و بررسی کنید که آیا مواد آماده هستند یا خیر، اگر هنوز آماده نشده‌اند، قابلمه را به آسانی داخل Airfryer برگردانید و چند دقیقه دیگر صبر کنید



20 با انبر باریکیو مواد غذایی را با احتیاط از قابلمه خارج کنید

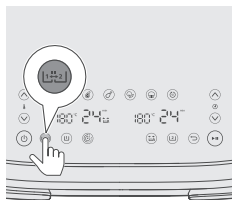


### پخت با عملکرد کپی

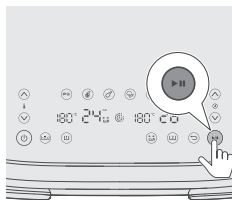
عملکرد کپی برای پخت مقدار زیادی از یک غذا یا غذاهای مختلف با دما و زمان یکسان استفاده می‌شود.

1 مراحل 1 تا 9 را در بخش "پخت با عملکرد زمان" دنبال کنید

2 دکمه عملکرد کپی را فشار دهید



3 دکمه شروع/مکث را برای شروع پخت فشار دهید.



### پخت با یک قابلمه کوچک

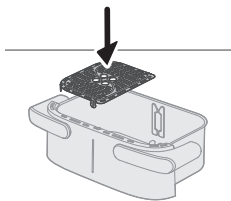
برای پخت مقدار کمی از یک غذا در یک قابلمه کوچک.

## پخت با جدول غذاها

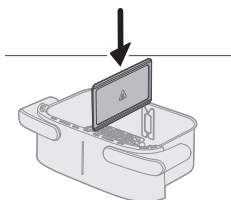
1 صفحات پایینی را به ترتیب در قابلمه قرار دهید.

## توجه

- ممکن است لازم باشد هنگام قرار دادن صفحات پایینی در قابلمه کمی فشار وارد کنید.



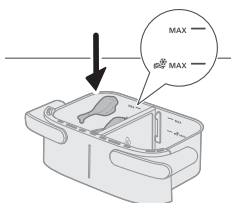
2 تقسیم‌کننده را قرار دهید.



3 مواد را در قابلمه سمت چپ بریزید.

## توجه

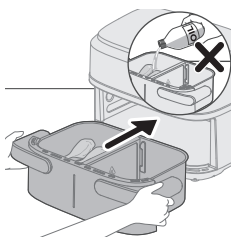
- از مقداری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نروید یا قابلمه را بیشتر از نشانگر 'MAX' پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می‌گذارد.



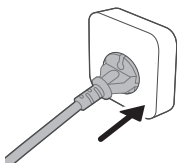
4 قابلمه را داخل Airfryer قرار دهید.

## احتیاط

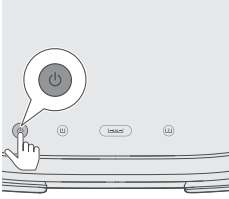
- در مدت استفاده یا مدتی پس از استفاده از سبد و قابلمه، به آنها دست نزنید، زیرا بسیار داغ هستند.



5 دوشاخه را به پریز بزنید.



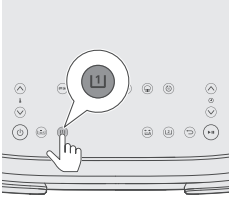
6 دکمه روشن/خاموشی را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



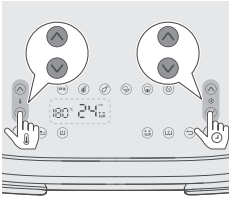
7 قابلمه سمت چپ را انتخاب کنید. نشانگر زمان و دما در سمت چپ شروع به چشمک زدن می‌کند.

**توجه**

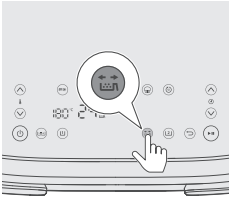
- برای پخت در یک قابلمه کوچک یا تقسیم کننده «دکمه قابلمه بزرگ (XXL)» را انتخاب نکنید این کار ممکن است به پخت بیش از حد و مصرف انرژی بیشتر منجر شود



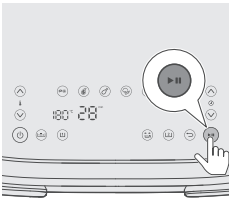
8 دکمه افزایش/کاهش دما و دکمه افزایش/کاهش زمان را فشار دهید و زمان و دمای لازم را انتخاب کنید (لطفاً به جدول غذاها مراجعه کنید).



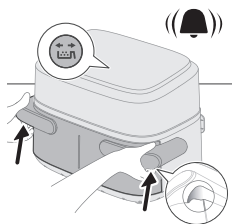
9 دکمه یادآور تکان دادن را فشار دهید تا در صورت نیاز به تکان دادن یا برگرداندن مواد در حین پخت، به شما یادآوری شود. برای اطلاعات بیشتر، به ستون یادداشت در جدول غذاها مراجعه کنید



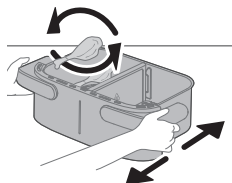
10 دکمه شروع/مکث را برای شروع پخت فشار دهید.



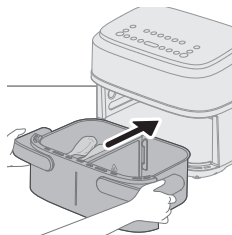
11 هنگامی که سیگنال صوتی یا دلاوری تکان دادن را شنیدید، قابلمه را با دو دست و با گرفتن دستگیره کناری بیرون بیاورید



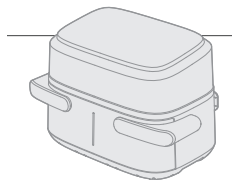
12 قابلمه را روی سینک ظرفشویی تکان دهید.



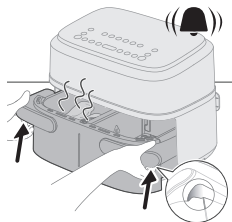
13 قابلمه را به دستگاه برگردانید.



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



15 دستگیره‌های کناری را در محل شیار نگه‌دارید تا قابلمه را بیرون بیاورید و بررسی کنید که آیا مواد آماده هستند یا نه.



#### احتیاط

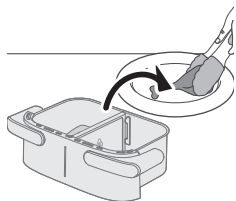
- قابلمه Airfryer بعد از پخت داغ است. هنگام برداشتن قابلمه از دستگاه، آن را روی یک سطح نسوز (مثل سه پایه یا شبیه به آن) قرار دهید.

#### نکته

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

**احتیاط**

- هنگام خارج کردن غذا، قابلمه را کج نکنید چون ممکن است سبب بیفتد و آب پاشیده شود
- پس از پخت و پز، قابلمه، سبب، قسمت داخلی دستگاه، و مواد غذایی داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در *Airfryer*، ممکن است بخار از قابلمه خارج شود.
- در مدت استفاده یا مدتی پس از استفاده از سبب و قابلمه، به آنها دست نزنید، زیرا بسیار داغ هستند.



**جدول غذاهای یک قابلمه**

توجه	زمان (دقیقه)	دما به درجه سانتی گراد	مقدار غذا
یادلاور تکان دادن را خاموش کنید و در زمان های 13، 16، 20 و 23 دقیقه، غذا را به صورت دستی تکان دهید یا زیر و رو کنید. برای دستیابی به بهترین نتیجه پخت در حجم کم سیب زمینی سرخ کرده، در طول فرلایند پخت 4 بار تکان دهید.	27	200	سیب زمینی های باریک سرخ شده (7x7 میلی متر/0.3x0.3 اینچ) حجم کم
یادلاور تکان دادن را خاموش کنید و در زمان های 18، 23، 28 و 33 دقیقه، غذا را به صورت دستی تکان دهید یا زیر و رو کنید. برای دستیابی به بهترین نتیجه پخت در حجم زیاد سیب زمینی سرخ کرده، در طول فرلایند پخت 4 بار تکان دهید.	39	200	سیب زمینی های باریک سرخ شده (7x7 میلی متر/0.3x0.3 اینچ) حجم زیاد
تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید	30-35	180	سیب زمینی های سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی متر/0.4x0.4 اینچ)
تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید	20-22	200	ناگت مرغ یخ زده
تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید	15-20	200	اسپرینگ رول سرخ شده
از وسیله جانبی کیک پز استفاده کنید	42-47	150	رول گوشت
تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید	18-22	200	تکه های گوشت بدون استخوان (حدود 190 گرم/7 انس)
تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید	26	180	ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 انس)

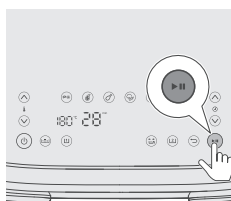
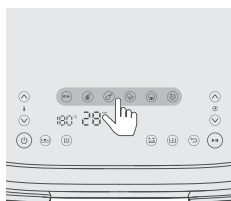
یک بار زیر و رو کنید	21-23	180	3 قطعه	سینه مرغ (حدود 160 گرم/6)
یک بار زیر و رو کنید	23-25	200	1 تکه	ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 انسی)
	24-27	200	2 قطعه	فیله ماهی (حدود 200 گرم/7 انسی)
برای دستیابی به بهترین عملکرد پخت در حجم زیاد سبزیجات مخلوط، یادگاور تکان دادن را خاموشی کنید و در زمان های 10 و 16 دقیقه، غذا را به صورت دستی تکان دهید یا هم بزنید.	21	180	860 گرم	مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)
	15	160	6 قطعه	مافین (حدود 40 گرم در هر قطعه)
از لوازم جانبی پخت استفاده کنید. شکل آن باید تاحدامکان صاف باشد تا هنگام بالا آمدن نان به المنت حرارتی برخورد نکند؛ قبل از این که کیک را بیرون بیاورید، آماده بودن را بررسی کنید.	40-45	160	300 گرم	کیک
	8	180	4 قطعه	نان ساندویچی/نان از قبل پخته شده (حدود 60 گرم/2.1 انسی)

### پخت با پیش تنظیم

- 1 مراحل 1 تا 7 را در بخش "پخت با جدول غذاها" دنبال کنید.
- 2 پیش تنظیم را انتخاب کنید.



#### نکته

- برای تغییر به یک پیش تنظیم دیگر، دکمه برگشت را فشار دهید یا دکمه لغو انتخاب پیش تنظیم را بزنید و پیش تنظیم مورد نظر را انتخاب کنید.



- 3 پخت را با فشار دادن دکمه روشن/مکث شروع کنید.

### جدول پیش تنظیم یک قابلمه

نماد	مقدار غذا	پیش‌فرض دما به درجه سانتی‌گراد	زمان پیش‌فرض برحسب دقیقه	توجه
	400 گرم	180	24	تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
	4 قطعه	200	22	
	5 قطعه	180	26	1 بار تکان دهید، تا نیمه برگردانید یا هم بزنید
	500 گرم	180	18	تقریباً خردشده، تا نیمه تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید
	6 قطعه	160	20	از فنجان مافین استفاده کنید
		160	16	زمان را بر اساس نوع و مقدار ماده غذایی تنظیم کنید

### نکته: گرم نگه دارید

- می‌توانید با تنظیم دما روی 80 درجه و مدت زمانی که می‌خواهید غذا گرم بماند، غذا را در Airfryer گرم نگهدارید. توصیه می‌کنیم غذا را بیشتر از 30 دقیقه گرم نگه ندارید چون کیفیت غذا پایین می‌آید.
- اگر غذایی مثل سیب‌زمینی سرخ کرده تندی خود را در حالت گرم نگهداشتن از دست داد، یا زمان گرم نگهداشتن را با خاموش کردن زودتر دستگاہ کاهش دهید یا آنها را 2 تا 3 دقیقه در دمای 180 درجه سانتیگراد پرشته کنید.

### تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی

برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی در Airfryer:

- برای قابلمه بزرگ (XXL) به 800 گرم/28 اونس و برای یک قابلمه کوچک به 400 گرم/14 اونس سیب زمینی پوست گرفته نیاز دارید.
- از سیب‌زمینی مناسب برای سرخ کردن یعنی سیب‌زمینی تازه و (کم) آردی استفاده کنید.
- بهترین حالت زمانی است که سیب‌زمینی‌ها را به اندازه 800 گرم/28 اونس در Airfryer بریزید تا بهترین نتیجه به دست بیاید. هر چه خلال‌ها بزرگتر باشند کمتر از خلال‌های کوچکتر ترد می‌شوند.
- 1 سیب‌زمینی را پوست گرفته و قطعه کنید (10x10x0.4 سانتی‌متر).  
2 خلال‌ها را در یک ظرف آب حداقل 30 دقیقه خیس کنید.
- 3 ظرف را خالی کرده و خلال‌ها را با یک حوله ظرفشویی یا حوله کاغذی خشک کنید.
- 4 یک قاشق غناخوری روغن در کاسه بریزید، خلال‌ها را در کاسه ریخته و هم بزنید تا خلال‌ها از روغن پوشیده شوند.
- 5 خلال‌ها را با انگشت یا یک وسیله بشیاردار خارج کنید به طوری که روغن اضافی در ظرف باقی بماند.

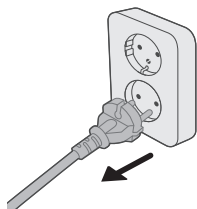
### توجه

- برای ریختن خلال‌ها در سبد، کاسه را به یکباره برگردانید، چون روغن اضافی وارد قابلمه می‌شود.
- 6 خلال‌ها را در سبد بریزید.

## تمیز کردن

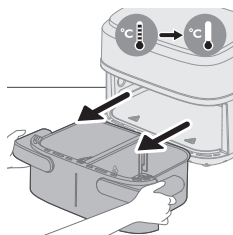
### هشدار

- قبل از شروع به تمیزکاری دستگاه، اجازه دهید سبدها، قابلمه و داخل دستگاه کاملاً خنک شوند.
- قابلمه و سبدها دستگاه دارای روکش نچسب هستند. 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.



### نکته

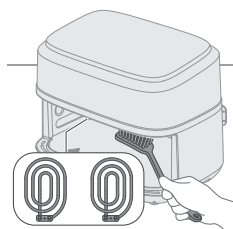
- قابلمه و سبدها را خارج کنید تا Airfryer سریع‌تر خنک شود.



- 2 چربی و روغن را از کف قابلمه خارج کنید.
- 3 قابلمه، صفحات پایینی و تقسیم‌کننده را در ماشین ظرفشویی بشویید. همچنین می‌توانید آنها را با آب گرم، مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید (به 'جدول تمیزکاری' مراجعه کنید).

### نکته

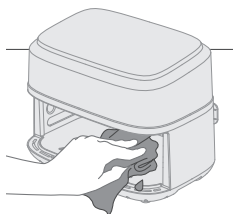
- اگر مواد باقی مانده به کف قابلمه یا سبدها چسبیده باشد، می‌توانید آنها را در آب داغ و مایع ظرفشویی به مدت 10 تا 15 دقیقه خیس کنید. با این کار مواد باقی مانده خیس خورده و تمیز کردن آنها آسان‌تر می‌شود. از مایع ظرفشویی استفاده کنید که روغن و چربی را در خود حل می‌کند. اگر لکه چربی روی قابلمه یا سبدها وجود دارد و نتوانستید آنها را با آب داغ و مایع ظرفشویی از بین ببرید، از یک چربی‌زدای مایع استفاده نمایید.
- در صورت لزوم مواد غذایی باقی مانده ای که به المنت حرارتی چسبیده شده است را با یک برس نرم تا متوسط تمیز کنید. از برس سیمی استیل یا برس زیر استفاده نکنید چون ممکن است به روکشی روی المنت حرارتی آسیب وارد شود.
- 4 با یک برس تمیز کننده روی المنت حرارتی بکشید و مواد غذایی باقی مانده را تمیز کنید.





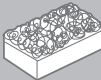
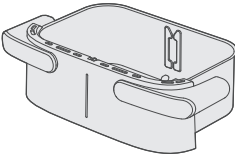
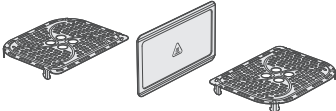
5 برای جلوگیری از خراش، به آرامی بیرون دستگاه را با یک پارچه نرم، صاف و تمیز پاک کنید. در صورت لزوم، اول از یک پارچه مرطوب و بعد از پارچه خشک استفاده کنید.



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



### جدول تمیزکاری

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

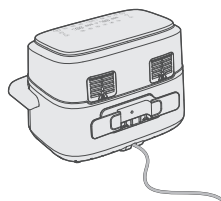
### نگهداری

- 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.

3 سیم را دور سیم جمع کن واقع در پشت دستگاه بپیچید.

### توجه

- هنگام حمل Airfryer، همیشه آن را افقی نگهدارید تا از بیرون رانده شدن قابلمه‌ها و آسیب به آنها جلوگیری شود.
- همیشه قبل از حمل کردن و/یا کنار گذاشتن دستگاه، مطمئن شوید قطعات قابل جدا شدن Airfryer، مانند کف توری قابل جدا شدن و غیره ثابت باشند.



## عیب یابی

خلاصه ای از اشکالاتی که ممکن است معمولاً هنگام کار با دستگاه برای شما پیش آید در این بخش گنجانده شده است. اگر نمی‌توانید مشکل را با اطلاعات زیر برطرف کنید، از سایت [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) برای لیست سؤالات متداول بازدید کنید یا با «مرکز خدمات مصرف‌کننده» در کشور خود تماس بگیرید.

### اشکال

### علت احتمالی

### راه حل

سطح بیرونی دستگاه در حین استفاده داغ می‌شود. حرارت داخل دستگاه به دیواره‌های بیرونی هدایت می‌شود. امری عادی است. همه دستگیره‌ها و پیچ‌هایی که هنگام استفاده ممکن است لازم باشد به آنها دست بزنید خنک هستند.

وقتی دستگاه را روشن کرده و شروع به کار می‌کند، قابلمه، سبب و داخل دستگاه داغ می‌شوند تا مطمئن شوید غذا پخته شده است. این قطعات همیشه داغ هستند و نباید به آنها دست بزنید.

اگر دستگاه را برای مدت بیشتری روشن بگذارید، برخی قسمت‌ها خیلی داغ می‌شوند و اصلاً نباید به آنها دست بزنید. این قسمت‌ها روی دستگاه با نماد زیر علامتگذاری شده‌اند:



اگر قسمت‌های داغ را بشناسید و به آنها دست نزنید، این دستگاه کاملاً برای استفاده ایمن و مطمئن است.

سبب‌زمینی سرخ‌کرده‌های من‌آنطور که انتظار 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 نگهدارید. سبب‌زمینی‌هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن‌ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.

مقدار مواد سبب خیلی زیاد است. برای تهیه سبب‌زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را دنبال کنید.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
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.	
لکه‌های پوسته پوسته داخل Airfryer می‌بینم.	ممکن است در اثر تماس اتفاقی یا خراش برداشتن روکش داخل قابلمه Airfryer (مثلا در حین تمیزکاری با ابزارهای تمیز کننده و/یا هنگام وارد کردن سبذ) لکه‌هایی ایجاد شود.	برای جلوگیری از آسیب به قابلمه، سبذ را آرام و صحیح در قابلمه پایین بیاورید. اگر سبذ را زاویه‌دار وارد کنید، لبه آن ممکن است به دیواره قابلمه برخورد کند و باعث جدا شدن قسمتی از روکش قابلمه شود. اگر این مشکل رخ داد، مضر نیست چون همه مواد استفاده شده در ساخت دستگاه برای غذا مطمئن و ایمن هستند.
دود سفید از دستگاه خارج می‌شود.	موادی که برای پخت در دستگاه ریخته‌اید چرب هستند.	با دقت روغن یا چربی اضافی را از قابلمه تمیز کرده و به پخت ادامه دهید.
هنوز باقی مانده چربی از استفاده قبلی در قابلمه وجود دارد.	دود سفید در اثر داغ شدن باقی مانده‌های چربی در قابلمه ایجاد می‌شود. همیشه بعد از هر استفاده، قابلمه و سبذ را کاملاً تمیز کنید.	
نان یا خمیر کامل به غذا نجسبیده است.	تکه‌های ریز نان ممکن است باعث ایجاد دود سفید شوند. خمیر یا نان را روی غذا فشار دهید تا کاملاً به غذا بچسبند.	
ماریناد، مایعات یا آب گوشت در چربی یا روغن قابلمه پاشیده می‌شود.	قبل از قرار دادن غذا در سبذ، آن را خشک کنید.	
صفحه Airfryer "E1" را نشان می‌دهد.	دستگاه خراب است/مشکل دارد.	با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.
ممکن است Airfryer شما در محل خیلی سردی نگهداری نشده باشد.	دستگاه خیلی سرد است. اجازه دهید حداقل 60 دقیقه در دمای اتاق بماند. اگر مشکل برطرف نشد، با شماره مستقیم خدمات Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.	
صفحه Airfryer "E2" را نشان می‌دهد.	تقسیم‌کننده سرهم‌بندی نشده است	تقسیم‌کننده را سرهم‌بندی کنید

هشدار «E2» زمانی رخ می‌دهد که پخت در یک قابلمه کوچک متوقف شود و قابلمه کوچک دیگر بلافاصله شروع به پخت کند.

قابلمه را بیرون بیاورید تا دستگاه به مدت 2 دقیقه خنک شود و آن را دوباره در جای خود قرار دهید تا برای پخت قابلمه کوچک دیگر آماده شود.

صفحه "E4-E12" Airfryer را نشان می‌دهد. ممکن است دستگاه مشکلی داشته باشد.

سعی کنید دوشاخه را از برق بکشید و دوباره به برق بزنید. اگر مشکل رفع نشد، با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.

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.

(03/2026)



**100%**   
[www.home.id](http://www.home.id)