

**PHILIPS**

NA32X, NA33X  
NA34X





English 4  
Bahasa Indonesia 27  
Bahasa Melayu 53  
Tiếng Việt 80  
Монгол 104  
ภาษาไทย 131  
简体中文 159  
繁體中文 186  
한국어 206  
العربية 227  
فارسی 250

## Contents

Important	4
Recycling	6
Warranty and support	7
Introduction	7
General description	7
Before first use	9
Preparations before first use	9
Using the appliance	9
Cleaning	23
Storage	24
Troubleshooting	24

## Important

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 operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the pan.
- Always make sure heater is free and no food stuck in heater.

### 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- 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 when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- 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.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan and accessories placed inside the cooking chamber becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you pull the pan out of the appliance.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

## 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).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of Metal parts.
- Always make sure that you have the control over your Airfryer, also when using the remote function or delayed start.
- When cooking fatty food, the Airfryer could emit smoke. Pay special attention when using the remote control function or delayed start.
- Make sure that only one person at a time is using the remote control function.
- Be cautious when cooking easy perishable food with the delayed start function (bacteria may breed).

## Electromagnetic fields (EMF)

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

## Automatic shut-off

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

## Recycling



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

## Warranty and support

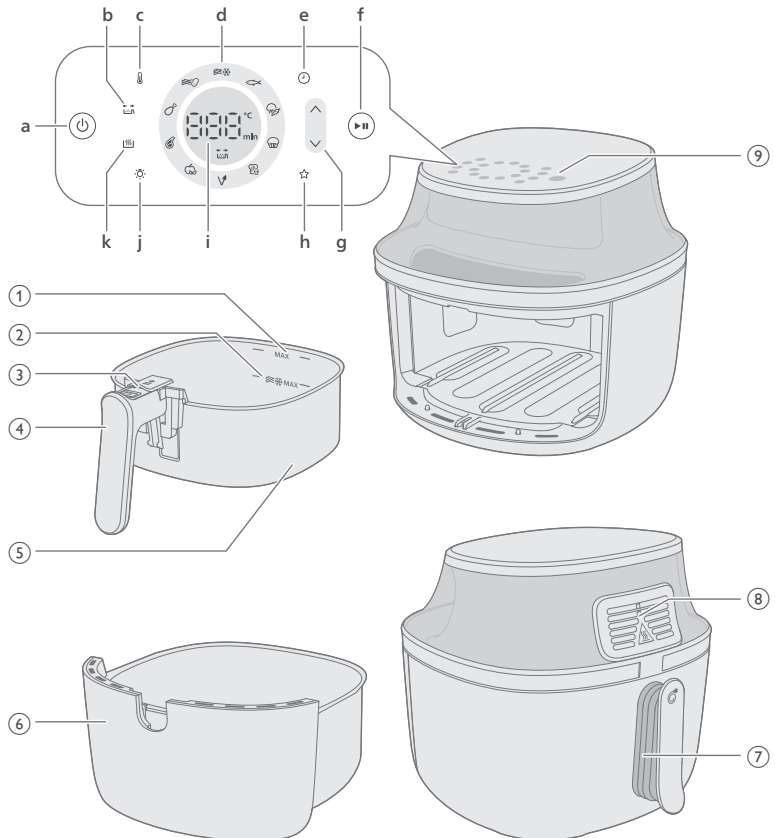
Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

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

## General description



- 1 MAX indication for ingredients
- 2 MAX indication for frozen potato based snacks
- 3 Eject button
- 4 Basket handle
- 5 Basket
- 6 Pan

- 7 Power cord
- 8 Air outlets
- 9 Control panel
  - a On/off button
  - b Shaking reminder indication

Your airfryer has a shaking reminder that reminds you to shake, stir or turn your food during cooking to ensure even cooking, particularly for foods with many pieces, like fries, or when cooking items like chicken drumsticks that need to be turned over.

The shaking reminder will automatically turn on. You can turn off the shaking reminder in the settings by press the button.
  - c Temperature button

You can set the cooking temperature between 40° and 200° Celsius in the manual cooking mode.

When the temperature is set between 40 - 100°C, you can set a cooking time of up to 24 hours

When the temperature is set over 100°C, you can set a cooking time of up to three hours.
  - d Preset buttons

See "Cooking with a preset" for details on preset functions.
  - e Time button

You can set the cooking time between 1 minute and 24 hours.
  - f Start/pause button
  - g Increase and decrease for temperature and time control button
  - h Favorite setting

Your Airfryer comes with a save favorite setting mode. You select your favorite cooking temperature and time, then press and hold the save favorite button. You will hear a beep after the setting is saved. If you want to change your favorite setting, do the previous steps again.
  - i Status display

It shows the remaining time and temperature for cooking.
  - j Light button

You can press the light button to turn it on. When you turn the light on, it will stay on until appliance is turned off automatically. You can also turn off the light by pressing the button.
  - k Keep warm button

Your Airfryer has a keep warm mode that you can activate by pressing the keep warm button at any time before or during cooking. More details can be found in the "keep warm" chapter.



## Before first use

- 1 Remove all packing material including the protective paperboard in/under the drawer.
- 2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
- 3 Remove the protection foil from the display.
- 4 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "cleaning").

## 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

### Food table

The table below helps you select the basic settings for the types of food you want to prepare.

### Note

- Make sure not to exceed the MAX level indication in the basket when cooking fries for even cooking results.
- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

When preparing larger amount of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients in the pan 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

## NA32X (model number)

Ingredients	Max. amount	Temperature	Cooking time	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	500g	180°C	26-28	Shake, turn, or stir 3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	500g	180°C	34-36	Shake, turn, or stir 3 times in between
Frozen spring rolls	500g	200°C	15-17	Shake, turn, or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	3 patties	200°C	12-14	Turn halfway
Meat loaf	1000g	150°C	43-45	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190 g/7 oz)	2 chops	200°C	11-14	Shake, turn, or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	6 pieces	180°C	24-28	Shake, turn, or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	3 pieces	180°C	19-21	Turn halfway
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	1 fish	200°C	11-15	
Eggs with toast	2 eggs, 1 toast	160°C	11	egg first 6 min, add toast 5 min
Falafel (50g each, diameter 4cm)	9 pieces	180°C	20-22	Shake, turn, or stir halfway
Dehydrated fruit (apple chips, cut into 2mm slides)	100g	75°C	90	Shake, turn, or stir halfway

Mixed vegetables (roughly chopped)	800g	180°C	12-14	Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir 2 times in between
Muffins (around 50g/1.8oz per paper cup)	5 cups	160°C	15-18	

## NA33X (model number)

Ingredients	Max. amount	Temperature	Cooking time	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	800g	180°C	26-28	Shake, turn, or stir 3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	800g	180°C	34-36	Shake, turn, or stir 3 times in between
Frozen spring rolls	700g	200°C	13-15	Shake, turn, or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	5 patties	200°C	13-15	Turn halfway
Meat loaf	1200g	150°C	51-53	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190 g/7 oz)	3 chops	200°C	13-16	Shake, turn, or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	8 pieces	180°C	28-30	Shake, turn, or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	4 pieces	180°C	20-22	Turn halfway
Whole chicken (1200g/42oz)	1 piece	180°C	55-65	
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	2 fish	200°C	14-16	
Eggs with toast	3 eggs, 2 toasts	160°C	11	egg first 6 min, add toast 5 min

## 12 English

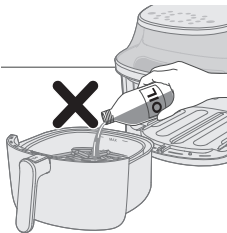
Falafel (50g each, diameter 4cm)	12 pieces	180°C	19-21	Shake, turn, or stir halfway
Dehydrated fruit (apple chips, cut into 2mm slides)	150g	75°C	90	Shake, turn, or stir halfway
Mixed vegetables (roughly chopped)	1000g	180°C	12-14	Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir 2 times in between
Muffins (around 50g/1.8oz per paper cup)	7 cups	160°C	15-18	

## NA34X (model number)

Ingredients	Max. amount	Temperature	Cooking time	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	1000g	180°C	26-28	Shake, turn, or stir 3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	1000g	180°C	32-34	Shake, turn, or stir 3 times in between
Frozen spring rolls	800g	200°C	13-15	Shake, turn, or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	6 patties	200°C	15-17	Turn halfway
Meat loaf	1400g	150°C	51-53	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190 g/7 oz)	4 chops	200°C	15-18	Shake, turn, or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	10 pieces	180°C	24-28	Shake, turn, or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	5 pieces	180°C	17-19	Turn halfway
Whole chicken (1200g/42oz)	1 piece	180°C	50-65	

Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	2 fish	200°C	14-16	
Eggs with toast	4 eggs, 3 toasts	160°C	12	egg first 6 min, add toast 5 min
Falafel (50g each, diameter 4cm)	15 pieces	180°C	21-23	Shake, turn, or stir halfway
Dehydrated fruit (apple chips, cut into 2mm slides)	180g	75°C	90	Shake, turn, or stir halfway
Mixed vegetables (roughly chopped)	1400g	180°C	12-14	Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir 2 times in between
Muffins (around 50g/1.8oz per paper cup)	9 cups	160°C	15-18	

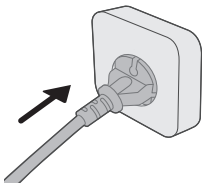
## Airfrying

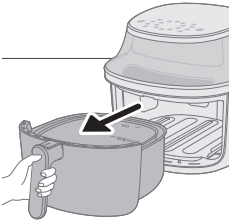


### Caution

- 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. Use handles or knobs. 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.

- 1 Put the plug in the wall outlet.

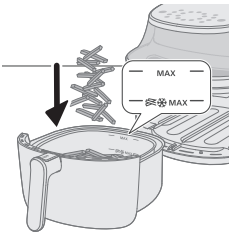




- 2 Remove the pan from the appliance by pulling the handle.
- 3 By pulling the handle, pull the pan out horizontally to remove it from the appliance.

**Caution**

- **Do not pull the pan out at an inclined angle to avoid scratching the pot.**



- 4 Put the ingredients in the pan.

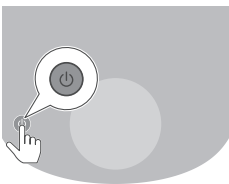
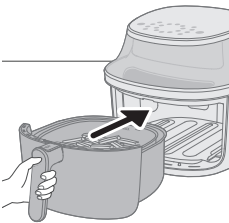
**Note**

- 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.
- Do not exceed the MAX indication with a fries icon for frozen potato based snacks and homemade fries.
- If you want to prepare different ingredients at the same time, make sure you check the suggested cooking time required for the different ingredients before you start to cook them simultaneously.

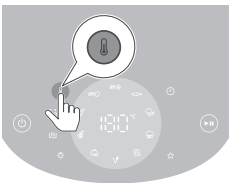
- 5 Put the pan horizontally back into the Airfryer.

**Caution**

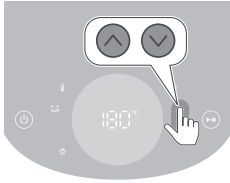
- **Never use the pan without the basket in it.**
- **Do not touch the pan during and for some time after use, as it could get very hot.**
- **Do not put the pan in at an inclined angle to avoid scratching the pot.**



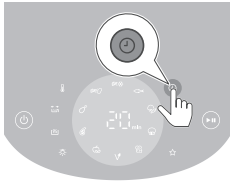
- 6 Press the power on/off button to switch on the appliance.



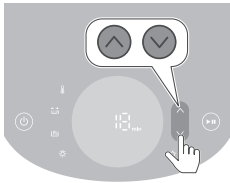
- 7 Press the temperature button.



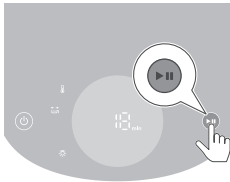
**8** Press the increase or decrease button to set the temperature.



**9** Press the time button.



**10** Press the increase or decrease button to set the time.



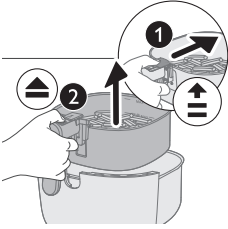
**11** Press the start/pause button to start the cooking process.

**Note**

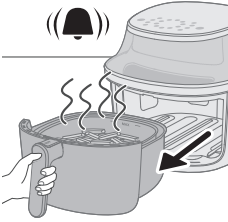
- During cooking the temperature and time are shown alternately.
- The last cooking minute counts down in seconds.
- Refer to the food table with basic cooking settings for different types of food.

**Tip**

- While cooking, press the up or down button at any time to change the cooking time or temperature.
- To pause the cooking process, press the start/pause button. To resume the cooking process, press the same button again to continue the cooking process.
- The device is automatically in pause mode when you pull out the pan. The cooking process continues when the pan is put in the appliance again.

**Note**

- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, release the basket from the pan first. Slide the switch on the handle towards the basket to reveal the eject button, then press it to release the basket from the pan. Shake the basket over the sink. Then put the pan with basket back into the appliance.
- If you do not set the required cooking time within 20 minutes, the appliance automatically shuts off for safety reasons.



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

**Note**

- You can manually stop the cooking process by pressing the start/pause button.

**13** 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.**

**Note**

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

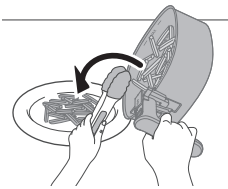
**14** Empty the contents into a bowl or onto a plate.

**Caution**

- **After the cooking process, the pan, the interior housing, the window and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.**

**Note**

- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out the ingredients.
- Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Depending on the type of ingredients cooking, you may want to carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan after each batch or before shaking. Place the pan on a heat-resistant surface. Wear oven-safe gloves to pour off excess oil or rendered fat. Return the pan into the appliance.
- When a batch of ingredients is ready, the Airfryer is instantly ready for preparing another batch.
- Repeat steps 3 to 12 if you want to prepare another batch.





## Using the keep warm mode

- 1 Press the power on/off button to switch on the appliance.
- 2 Press the keep warm button.
- 3 Press the start/pause button to activate the keep warm mode.

### Note

- To change the keep warm time, press the time down button (1 - 30 minutes).
  - The temperature cannot be changed in keep warm mode.
- 4 To pause the keep warm mode, press the start/pause button. To resume the keep warm mode, press the start/pause button again.
  - 5 To exit the keep warm mode, press the On/Off button.

### Tip

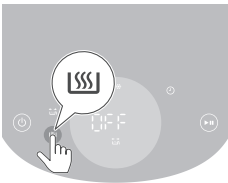
- If French fries lose crispness during keep warm mode, either reduce the keep warm time or crisp them up for 2-3 minutes at 180°C.
- During keep warm mode, the appliance's fan and heater turn on intermittently.
- The keep warm mode is for keeping your food warm after cooking and not for reheating.

## Using the keep warm mode for presets

You can activate or deactivate the keep warm mode before or after preset cooking starts.



- 1 Press the keep warm button after selecting a preset to activate the keep warm mode.  
The keep warm mode automatically will be activated after cooking.



- 2 Press the keep warm button again to deactivate the keep warm mode if needed.

## Cooking with a preset

- 1 Follow steps 1 to 5 in chapter "Airfrying".
- 2 Press the desired preset button.  
The selected preset is blinking.
- 3 Start the cooking process by pressing the start/pause button.

### Note

- When cooking with fresh fries or frozen potato-based snacks preset, the appliance will automatically remind you to shake the food for even cooking with shake reminder. To disable this reminder, press the frozen potato-based snacks preset and the homemade fries preset simultaneously after turning on the appliance. To re-enable the shaking reminder, repeat this action.
- If you set the time for fresh fries and potato snacks to less than 5 minutes when customizing the preset, the shaking reminder will be disabled.
- The appliance will remind you to shake several times when using one of those two presets. To stop the beeping sound during cooking, pull out the basket to shake the fries. This will silence the sound for this cooking process, but won't turn off the shaking reminder function.

### Personalize the preset settings

To save your customized time and temperature for a preset on the Airfryer, you can










- 1 Press the preferred preset button briefly.
- 2 Adjust the time and/or temperature.
- 3 Press the time or temperature button to confirm your settings.
- 4 Press the time or temperature button again to go back to the main menu.
- 5 Long press the same preset button until the device beeps.
  - The adjusted preset setting is saved.



### Restore to the default preset settings

To reset your customized preset settings, you can








- 1 Select and press the customized preset setting.
- 2 Long press its preset button until the appliance beeps.
  - The selected preset setting is reset to default.





## NA32X (model number)

Presets	Preset time (min)	Pre-set temperature	Weight (Max.)	Remark
 Thin frozen fries	28	180°C	500g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frozen Potato based snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc.</li> <li>- Shake, turn or stir 3 times in between</li> </ul>
 French fries	35	180°C	500g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Use mealy potatoes</li> <li>- 10 x 10 mm/0.4 x 04 in thick cut</li> <li>- Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil.</li> <li>- Shake, turn or stir 3 times in between</li> </ul>
 Chicken drumsticks	28	180°C	6 pieces	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Up to 6 chicken drumsticks</li> <li>- Shake, turn or stir in between</li> </ul>
 Meat chops	14	200°C	2 chops	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Up to 2 meat chops without bone</li> <li>- Turn in between</li> </ul>
 Dehydrated fruit	90	75°C	100g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cut into 2mm slices</li> <li>- Soak 15 minutes in water, and dry them before cook</li> <li>- Turn in between</li> </ul>
 Vegan	20	180°C	9 pieces	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Up to 9 pieces falafel</li> <li>- Shake, turn or stir in between</li> </ul>
 Eggs with toast	11	160°C	2 eggs, 1 toast	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Add egg first 6 min, add toast 5 min</li> </ul>
 Muffins	18	160°C	5 cups	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Up to 5 cups of muffin</li> </ul>
 Mixed vegetables	12	180°C	800g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Roughly chopped</li> <li>- Use the baking accessory</li> <li>- Stir 2 times in between</li> </ul>






	14	200°C	300g	- 1 fish, 300g each
Whole fish				
	30	80°C	N/A	- Temperature cannot be adjusted
Keep warm				







## NA33X (model number)

Presets	Preset time (min)	Pre-set temperature	Weight (Max.)	Remark
	28	180°C	800g	- Frozen Potato based snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. - Shake, turn or stir 3 times in between
Thin frozen fries				
	36	180°C	800g	- Use mealy potatoes - 10 x 10 mm/0.4 x 04 in thick cut - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil. - Shake, turn or stir 3 times in between
French fries				
	30	180°C	8 pieces	- Up to 8 chicken drumsticks - Shake, turn or stir in between
Chicken drumsticks				
	16	200°C	3 chops	- Up to 3 meat chops without bone - Turn in between
Meat chops				
	90	75°C	150g	- Cut into 2mm slices - Soak 15 minutes in water, and dry them before cook - Turn in between
Dehydrated fruit				
	21	180°C	12 pieces	- Up to 12 pieces falafel - Shake, turn or stir in between
Vegan				
	11	160°C	3 eggs, 2 toasts	- Add egg first 6 min, add toast 5 min
Eggs with toast				

	18	160°C	7 cups	- Up to 7 cups of muffin
Muffins				
	12	180°C	1000g	- Roughly chopped - Use the baking accessory - Stir 2 times in between
Mixed vegetables				
	16	200°C	600g	- 2 fish, 300g each
Whole fish				
	30	80°C	N/A	- Temperature cannot be adjusted
Keep warm				

## NA34X (model number)

Presets	Preset time (min)	Pre-set temperature	Weight (Max.)	Remark
 Thin frozen fries	28	180°C	1000g	- Frozen Potato based snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. - Shake, turn or stir 3 times in between
 French fries	34	180°C	1000g	- Use mealy potatoes - 10 x 10 mm/0.4 x 04 in thick cut - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil. - Shake, turn or stir 3 times in between
 Chicken drumsticks	28	180°C	10 pieces	- Up to 10 chicken drumsticks - Shake, turn or stir in between
 Meat chops	18	200°C	4 chops	- Up to 4 meat chops without bone - Turn in between
 Dehydrated fruit	90	75°C	180g	- Cut into 2mm slices - Soak 15 minutes in water, and dry them before cook - Turn in between

 Vegan	23	180°C	15 pieces	- Up to 15 pieces falafel - Shake, turn or stir in between
 Eggs with toast	12	160°C	4 eggs, 3 toasts	- Add egg first 7 min, add toast 5 min
 Muffins	18	160°C	9 cups	- Up to 9 cups of muffin
 Mixed vegetables	12	180°C	1400g	- Roughly chopped - Use the baking accessory - Stir 2 times in between
 Whole fish	16	200°C	600g	- 2 fish, 300g each
 Keep warm	30	80°C	N/A	- Temperature cannot be adjusted

## Cooking with another preset

- 1 During the cooking process, press preset button to go back to the main menu.
- 2 Press another preferred preset button.
- 3 Press the start/pause button again to start the new cooking process.

### Save your favorite setting

- 1 Press the On/Off button to switch on the appliance.
- 2 Press the Favorite button.
- 3 Press the temperature button.
- 4 Select the temperature.
- 5 Press the time button.
- 6 Select the time.
- 7 After selecting time, press the time button to the main menu.
- 8 Press and hold the button for 2 second to save the settings to your favourite.  
You will hear a beep after the setting is saved.
- 9 Press the Start button to start the cooking process.

### Cooking with a favorite setting

- 1 Press the On/Off button to switch on the appliance.
- 2 Press the favorite button.
- 3 Press the Start button to start the cooking process.

## Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

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

- 1 Peel the potatoes and cut into fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick).
- 2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
- 3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
- 4 Pour one tablespoon of cooking oil into the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
- 5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

### Note

- Do not tilt the bowl to pour all the sticks in the pan at once to prevent excess oil from going into the pan.
- 6 Put the sticks into the pan.
  - 7 Fry the potato sticks and stir them 2-3 times during cooking.

## Cleaning

### Warning

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

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

- 1 Press the 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 to let the Airfryer cool down faster.
- 2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
  - 3 Clean the pan and basket in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

### Tip



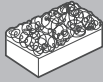
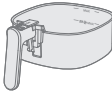

- If food residues stuck to the pan or basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or basket 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 heating element.

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

**Note**

- Ensure the control panel is dry after cleaning by using a cloth to wipe away any moisture.
- 5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
- 6 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- 7 Clean the window of the appliance with a soft cloth.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Storage

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

**Note**


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

## Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit [www.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 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.



Problem	Possible cause	Solution
		<p>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:</p> 
		As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the pan 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.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
	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 pan.
The screen on the Airfryer shows "E1".	Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.	If your device was stored at a low ambient temperature, let it warm up to room temperature for at least 15 minutes before you plug it in again. If the problem persists, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E9".	The appliance is plugged into a malfunctioning power strip or in unstable grid conditions.	Unplug the appliance from the power strip and plug it into the wall socket. If the problem persists, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E12".	The appliance runs into an error.	Unplug the appliance and plug in again. If the problem persists, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

## Isi

Penting	27
Mendaur ulang	30
Garansi dan dukungan	30
Pendahuluan	30
Deskripsi umum	31
Sebelum menggunakan alat untuk pertama kali	32
Persiapan sebelum penggunaan pertama kali	32
Menggunakan alat	33
Membersihkan	48
Penyimpanan	49
Mengatasi masalah	49

## 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 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.

## 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.
- Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan mereka yang memiliki keterbatasan fisik, keterbatasan indera atau kecakapan mental, atau mereka yang kurang pengalaman dan pengetahuan, selama mereka diberi pengawasan atau petunjuk mengenai cara penggunaan alat yang aman dan mengerti bahayanya.
- Anak-anak dilarang bermain-main dengan alat ini. Pembersihan dan pemeliharaan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali mereka berusia di atas 8 tahun dan dalam pengawasan.
- Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak yang berusia di bawah 8 tahun.
- 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. Berhati-hatilah terhadap uap dan udara panas ketika mengeluarkan pan dari alat.
- Jangan pernah memasukkan bahan-bahan yang ringan atau kertas roti ke dalam alat.
- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas sewaktu digunakan.
- 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.
- Alat ini didesain untuk digunakan pada suhu lingkungan antara 5°C dan 40°C.
- Periksa apakah tegangan pada alat sesuai dengan tegangan listrik di rumah Anda sebelum menggunakan alat.
- Jauhkan kabel listrik dari permukaan panas.
- Jangan meletakkan alat di atas atau di dekat bahan yang mudah terbakar, seperti taplak meja atau gordena.
- Jangan menggunakan alat untuk keperluan selain yang diterangkan dalam buku panduan ini. Hanya gunakan aksesoris asli Philips.
- Jangan tinggalkan alat yang sedang beroperasi.
- Pan 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. Lihat petunjuk di dalam buku panduan.
- Segera cabut steker alat jika terlihat asap hitam keluar dari alat. Tunggu hingga asap berhenti sebelum mengeluarkan panci dari alat.
- Jangan tancapkan steker pada alat atau mengoperasikan panel kontrol dengan tangan basah.

## 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).
- Berhati-hatilah saat membersihkan bagian atas ruang memasak: Elemen pemanas yang masih panas, bagian tepi komponen logam.
- Selalu pastikan Anda memiliki kontrol atas Airfryer, juga saat menggunakan fungsi jarak jauh atau mulai yang ditunda.
- Saat memasak makanan berlemak, Airfryer dapat mengeluarkan asap. Perhatikan baik-baik menggunakan fungsi kontrol jarak jauh atau mulai yang ditunda.
- Pastikan hanya ada satu orang dalam satu waktu yang menggunakan fungsi kontrol jarak jauh.
- Berhati-hatilah saat memasak makanan yang mudah rusak dengan fungsi mulai yang ditunda (bakteri bisa berkembang biak).

## Medan elektromagnet (EMF)

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

## Mati otomatis

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

## Mendaur ulang



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

## Garansi dan dukungan

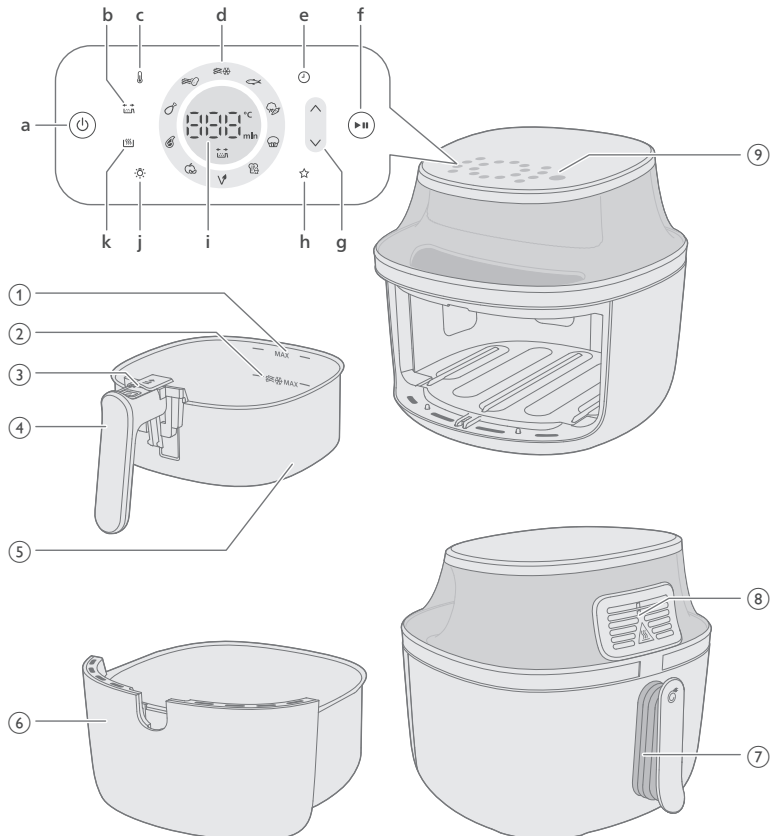
Versuni memberikan garansi dua tahun setelah pembelian untuk produk ini. Garansi ini tidak berlaku jika kerusakan disebabkan oleh kesalahan penggunaan atau perawatan. Garansi kami tidak memengaruhi hak Anda berdasarkan undang-undang sebagai konsumen. Untuk informasi lebih lanjut atau untuk mengajukan garansi, silakan kunjungi situs web kami [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## Pendahuluan

Terima kasih telah membeli produk Philips!

Untuk mendapatkan manfaat dukungan kami secara penuh, daftarkan produk Anda di [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Deskripsi umum



- 1 Tanda MAX untuk bahan-bahan
- 2 Tanda MAX untuk camilan berbahan dasar kentang
- 3 Tombol pelepas
- 4 Gagang keranjang
- 5 Keranjang
- 6 Pan
- 7 Kabel listrik
- 8 Saluran keluar udara
- 9 Panel kontrol
  - a Tombol daya
  - b Indikator pengingat menggoyang

Airfryer Anda dilengkapi dengan pengingat menggoyang yang mengingatkan Anda untuk menggoyang atau membalik bahan-bahan di tengah proses memasak. Tujuannya adalah memastikan bahan-bahan matang merata, terutama yang potongannya banyak (seperti kentang goreng) atau saat memasak bahan lain (seperti paha ayam) yang perlu dibalik.

Pengingat menggoyang akan aktif secara otomatis. Anda dapat menonaktifkan pengingat menggoyang lewat pengaturan dengan menekan tombol.

- c Tombol suhu  
Anda dapat mengatur suhu memasak antara 40 hingga 200 °C dalam mode memasak manual.  
Apabila suhu diatur antara 40–100 °C, Anda dapat mengatur waktu memasak hingga 24 jam.  
Apabila suhu diatur di atas 100 °C, Anda dapat mengatur waktu memasak hingga tiga jam.
- d Tombol preset  
Lihat "Memasak dengan preset" untuk mengetahui detail fungsi preset.
- e Tombol waktu  
Anda dapat mengatur waktu memasak antara 1 menit hingga 24 jam.
- f Tombol mulai/jeda
- g Tombol kontrol naikkan dan turunkan suhu dan waktu
- h Pengaturan favorit  
Airfryer Anda dilengkapi mendukung penyimpanan mode pengaturan favorit. Pilih suhu dan waktu memasak favorit Anda, lalu tekan dan tahan tombol simpan favorit. Anda akan mendengar bunyi bip setelah pengaturan disimpan. Jika Anda ingin mengubah pengaturan favorit, lakukan lagi langkah-langkah sebelumnya.
- i Tampilan status  
Menunjukkan sisa waktu dan suhu memasak.
- j Tombol lampu  
Anda dapat menekan tombol lampu untuk menyalakan lampu. Setelah dinyalakan, lampu akan tetap menyala hingga alat mati secara otomatis. Anda juga dapat mematikan lampu dengan menekan tombol.
- k Tombol tetap hangat  
Airfryer Anda memiliki mode tetap hangat yang dapat diaktifkan dengan menekan tombol tetap hangat kapan saja sebelum atau selama memasak. Detail selengkapnya dapat ditemukan dalam bab "tetap hangat".

## Sebelum menggunakan alat untuk pertama kali

- 1 Lepaskan semua pembungkus, termasuk karton pelindung di dalam/di bawah laci.
- 2 Lepaskan semua stiker atau label (jika ada) dari alat.
- 3 Lepaskan lapisan pelindung dari layar.
- 4 Bersihkan alat sebelum digunakan pertama kali (lihat bab "Membersihkan").

## 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

### Tabel makanan

Tabel berikut akan membantu Anda memilih pengaturan dasar untuk jenis makanan yang ingin diolah.

**Catatan**

- Pastikan Anda tidak memasukkan bahan-bahan melebihi tanda MAX ke dalam keranjang saat memasak kentang goreng agar hasilnya matang merata.
- Perlu diperhatikan, pengaturan ini hanyalah saran dari kami. Karena masing-masing bahan makanan memiliki jenis, ukuran, bentuk, serta merek yang berbeda-beda, kami tidak dapat menjamin pengaturan yang paling sesuai untuk mengolah bahan makanan Anda.

Saat mengolah makanan dalam jumlah yang banyak (mis. kentang goreng, udang, paha ayam, kudapan beku), goyang atau balikkan bahan makanan di dalam pan 2 hingga 3 kali untuk mendapatkan hasil yang konsisten.

### NA32X (nomor model)

Bahan makanan	Jumlah maks.	Suhu	Waktu memasak	Catatan
Kentang goreng beku yang tipis (7x7 mm/0,3x0,3 in)	500 g	180 °C	26–28	Goyang atau balikkan 3 kali di tengah proses memasak

## 34 Bahasa Indonesia

Kentang goreng buatan sendiri (ketebalan 10x10 mm/0,4x0,4 in)	500 g	180 °C	34–36	Goyang atau balikkan 3 kali di tengah proses memasak
Lumpia beku	500 g	200 °C	15–17	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Daging hamburger (sekitar 150 g/5 oz)	3 daging hamburger	200 °C	12–14	Balikkan di tengah proses memasak
Meatloaf	1000 g	150 °C	43–45	Gunakan peralatan pemanggang
Potongan daging tanpa tulang (sekitar 190 g/7 oz)	2 potong	200 °C	11–14	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Paha ayam (sekitar 125 g/4,5 oz)	6 potong	180 °C	24–28	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Dada ayam (sekitar 160 g/6 oz)	3 potong	180 °C	19–21	Balikkan di tengah proses memasak
Ikan utuh (sekitar 300-400 g/11-14 oz)	1 ikan	200 °C	11–15	
Telur dan roti panggang	2 butir telur, 1 potong roti panggang	160 °C	11	olah telur terlebih dahulu selama 6 mnt, lalu roti panggang selama 5 mnt
Falafel (masing-masing 50 g, diameter 4 cm)	9 potong	180 °C	20–22	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Buah kering (keripik apel, potong setebal 2 mm)	100 g	75 °C	90	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak

Sayur-mayur (dirajang kasar)	800 g	180 °C	12–14	Atur waktu memasak sesuai kebutuhan - Goyang atau balikkan 2 kali di tengah proses memasak
Muffin (sekitar 50 g/1,8 oz per mangkuk kertas)	5 gelas	160 °C	15–18	

## NA33X (nomor model)

Bahan makanan	Jumlah maks.	Suhu	Waktu memasak	Catatan
Kentang goreng beku yang tipis (7x7 mm/0,3x0,3 in)	800 g	180 °C	26–28	Goyang atau balikkan 3 kali di tengah proses memasak
Kentang goreng buatan sendiri (ketebalan 10x10 mm/0,4x0,4 in)	800 g	180 °C	34–36	Goyang atau balikkan 3 kali di tengah proses memasak
Lumpia beku	700 g	200 °C	13–15	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Daging hamburger (sekitar 150 g/5 oz)	5 daging hamburger	200 °C	13–15	Balikkan di tengah proses memasak
Meatloaf	1200 g	150 °C	51–53	Gunakan peralatan pemanggang
Potongan daging tanpa tulang (sekitar 190 g/7 oz)	3 potong	200 °C	13–16	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Paha ayam (sekitar 125 g/4,5 oz)	8 potong	180 °C	28–30	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Dada ayam (sekitar 160 g/6 oz)	4 potong	180 °C	20–22	Balikkan di tengah proses memasak
Ayam utuh (1.200 g/42 oz)	1 ekor	180 °C	55–65	

Ikan utuh (sekitar 300-400 g/11-14 oz)	2 ikan	200 °C	14–16	
Telur dan roti panggang	3 butir telur, 2 potong roti panggang	160 °C	11	olah telur terlebih dahulu selama 6 mnt, lalu roti panggang selama 5 mnt
Falafel (masing-masing 50 g, diameter 4 cm)	12 potong	180 °C	19–21	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Buah kering (keripik apel, potong setebal 2 mm)	150 g	75 °C	90	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Sayur-mayur (dirajang kasar)	1000 g	180 °C	12–14	Atur waktu memasak sesuai kebutuhan - Goyang atau balikkan 2 kali di tengah proses memasak
Muffin (sekitar 50 g/1,8 oz per mangkuk kertas)	7 gelas	160 °C	15–18	

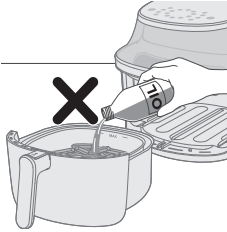
## NA34X (nomor model)

Bahan makanan	Jumlah maks.	Suhu	Waktu memasak	Catatan
Kentang goreng beku yang tipis (7x7 mm/0,3x0,3 in)	1000 g	180 °C	26–28	Goyang atau balikkan 3 kali di tengah proses memasak
Kentang goreng buatan sendiri (ketebalan 10x10 mm/0,4x0,4 in)	1000 g	180 °C	32–34	Goyang atau balikkan 3 kali di tengah proses memasak
Lumpia beku	800 g	200 °C	13–15	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Daging hamburger (sekitar 150 g/5 oz)	6 daging hamburger	200 °C	15–17	Balikkan di tengah proses memasak
Meatloaf	1400 g	150 °C	51–53	Gunakan peralatan pemanggang

Potongan daging tanpa tulang (sekitar 190 g/7 oz)	4 potong	200 °C	15–18	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Paha ayam (sekitar 125 g/4,5 oz)	10 potong	180 °C	24–28	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Dada ayam (sekitar 160 g/6 oz)	5 potong	180 °C	17–19	Balikkan di tengah proses memasak
Ayam utuh (1.200 g/42 oz)	1 ekor	180 °C	50–65	
Ikan utuh (sekitar 300-400 g/11-14 oz)	2 ikan	200 °C	14–16	
Telur dan roti panggang	4 butir telur, 3 potong roti panggang	160 °C	12	olah telur terlebih dahulu selama 6 mnt, lalu roti panggang selama 5 mnt
Falafel (masing-masing 50 g, diameter 4 cm)	15 potong	180 °C	21–23	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Buah kering (keripik apel, potong setebal 2 mm)	180 g	75 °C	90	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Sayur-mayur (dirajang kasar)	1400 g	180 °C	12–14	Atur waktu memasak sesuai kebutuhan - Goyang atau balikkan 2 kali di tengah proses memasak
Muffin (sekitar 50 g/1,8 oz per mangkuk kertas)	9 gelas	160 °C	15–18	

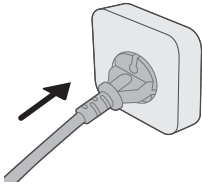
## Menggoreng tanpa minyak

### Perhatian



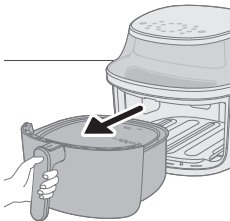
- Airfryer ini memasak bahan makanan tanpa minyak. Jangan isi pan dengan minyak, lemak penggoreng, atau cairan lainnya.
- Jangan menyentuh permukaan yang panas. Gunakan gagang atau kenop. Pegang pan panas menggunakan sarung tangan yang aman untuk oven.
- Alat ini hanya ditujukan untuk penggunaan rumah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

1 Colokkan steker ke stopkontak dinding.



2 Keluarkan pan dari alat dengan menarik gagangnya.

3 Dengan menarik gagangnya, keluarkan pan secara horizontal dari alat.

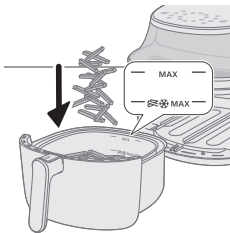


**Perhatian**

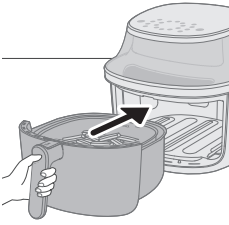
- Jangan mengeluarkan pan dalam keadaan miring agar wadah tidak tergores.

4 Masukkan bahan-bahan ke dalam pan.

**Catatan**



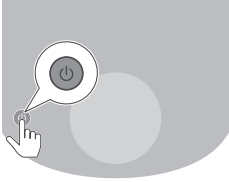
- Airfryer dapat mengolah berbagai macam bahan makanan. Lihat 'Tabel makanan' untuk mengetahui jumlah bahan masakan yang tepat dan perkiraan waktu memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang sudah ditentukan di bagian 'Tabel makanan' atau mengisi pan berlebihan sampai melebihi tanda 'MAX' karena dapat memengaruhi kualitas hasil akhir masakan.
- Jangan melebihi tanda MAX dengan ikon ketang goreng untuk makanan ringan beku berbahan dasar kentang dan kentang goreng buatan sendiri.
- Jika Anda ingin mengolah bahan yang berbeda pada waktu bersamaan, pastikan Anda memeriksa waktu memasak yang disarankan dan yang diperlukan untuk bahan yang berbeda sebelum mulai memasaknya secara bersamaan.



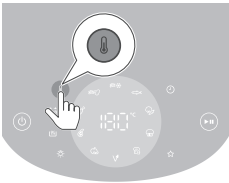
5 Masukkan kembali pan secara horizontal ke dalam airfryer.

#### Perhatian

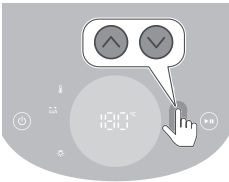
- Jangan sekali-kali menggunakan pan tanpa memasang keranjangnya.
- Jangan menyentuh pan selama dan beberapa saat setelah digunakan karena mungkin masih sangat panas.
- Jangan memasukkan pan dalam keadaan miring agar wadah tidak tergores.



6 Tekan tombol daya untuk menyalakan alat.



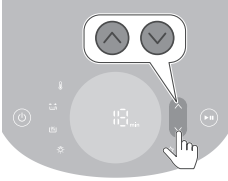
7 Tekan tombol suhu.



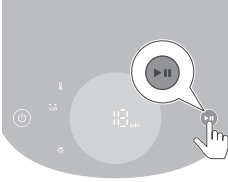
8 Tekan tombol tambah atau kurangi untuk mengatur suhu.



9 Tekan tombol waktu.



**10** Tekan tombol tambah atau kurangi untuk mengatur waktu.



**11** Tekan tombol mulai/jeda untuk memulai proses memasak.

**Catatan**

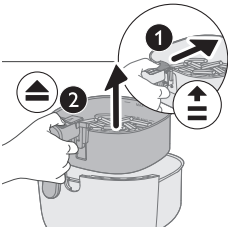
- Selama memasak, suhu dan waktu ditampilkan bergantian.
- Satu menit terakhir memasak akan dihitung mundur dalam hitungan detik.
- Pengaturan memasak dasar untuk jenis makanan yang berbeda dapat dilihat di tabel makanan.

**Tip**

- Saat memasak, tekan tombol atas atau bawah kapan saja untuk mengubah waktu atau suhu memasak.
- Untuk menjeda proses memasak, tekan tombol mulai/jeda. Untuk melanjutkan proses memasak, tekan lagi tombol yang sama.
- Proses memasak akan dijeda otomatis saat pan dikeluarkan. Proses memasak akan dilanjutkan saat pan dimasukkan kembali ke dalam alat.

**Catatan**

- Beberapa bahan perlu digoyang atau dibalik di tengah proses memasak (lihat 'Tabel memasak'). Untuk menggoyangkan bahan-bahan, lepaskan keranjang dari pan terlebih dahulu. Geser tombol pada gagang ke arah keranjang untuk menemukan tombol pelepas, lalu tekan untuk melepas keranjang dari pan. Goyangkan keranjang di atas wastafel. Kemudian, masukkan kembali pan beserta keranjangnya ke dalam alat.
- Jika Anda tidak mengatur waktu memasak yang diperlukan dalam 20 menit, alat akan mati secara otomatis demi alasan keamanan.



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

**Catatan**

- Anda dapat menghentikan proses memasak dengan menekan tombol mulai/jeda.

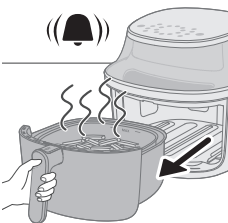
**13** Keluarkan pan dan periksa apakah bahan-bahan makanan sudah matang.

**Perhatian**

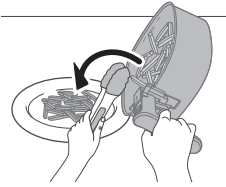
- **Pan airfryer masih panas setelah proses memasak. Selalu letakkan pan di atas permukaan yang tahan panas (mis. tatakan) saat Anda mengeluarkannya dari alat.**

**Catatan**

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







14 Tuang isi ke dalam mangkuk atau ke atas piring.

#### Perhatian

- **Pan, rangka bagian dalam, jendela, serta semua bahan makanan masih panas setelah proses memasak. Pan mungkin akan mengeluarkan uap, tergantung jenis bahan makanan yang dimasak.**

#### Catatan

- Gunakan penjepit makanan untuk mengeluarkan bahan makanan yang besar atau mudah rusak.
- Minyak atau lemak yang dihasilkan dari bahan makanan yang digoreng akan mengendap di dasar pan.
- Tergantung jenis bahan yang dimasak, Anda mungkin perlu membuang minyak atau lemak berlebih yang dihasilkan dari dalam pan secara hati-hati setiap kali selesai digunakan atau sebelum digoyangkan. Letakkan pan di atas permukaan yang tahan panas. Gunakan sarung tangan yang aman untuk oven ketika membuang minyak atau lemak yang dihasilkan. Masukkan kembali pan ke dalam alat.
- Apabila bahan dalam satu sesi sudah siap, airfryer akan segera siap mengolah bahan untuk sesi berikutnya.
- Ulangi langkah 3 hingga 12 jika Anda ingin mengolah bahan berikutnya.

## Menggunakan mode tetap hangat

- 1 Tekan tombol daya untuk menyalakan alat.
- 2 Tekan tombol "Menghangatkan".
- 3 Tekan tombol mulai/jeda untuk mengaktifkan mode tetap hangat.

#### Catatan

- Untuk mengubah waktu tetap hangat, tekan tombol kurangi waktu (1–30 menit).
  - Suhu tidak dapat diubah dalam mode Menghangatkan.
- 4 Untuk menjeda mode Menghangatkan, tekan tombol mulai/jeda. Untuk melanjutkan mode Menghangatkan, tekan lagi tombol mulai/jeda.
  - 5 Untuk keluar dari mode Tetap Hangat, tekan tombol Nyala/Mati.

#### Tip

- Jika kentang goreng menjadi tidak garing saat menggunakan mode tetap hangat, kurangi waktu tetap hangat atau garingkan selama 2–3 menit pada suhu 180 °C.
- Saat menggunakan mode tetap hangat, kipas dan pemanas alat akan beroperasi secara intermiten.
- Mode tetap hangat dimaksudkan untuk menjaga makanan tetap hangat setelah dimasak, bukan untuk memanaskan kembali.

## Menggunakan mode tetap hangat untuk preset

Anda dapat mengaktifkan atau menonaktifkan mode tetap hangat sebelum atau setelah memasak dengan preset dimulai.



- 1 Tekan tombol tetap hangat setelah memilih preset untuk mengaktifkan mode tetap hangat.

Mode tetap hangat akan aktif secara otomatis setelah proses memasak selesai.



- 2 Tekan lagi tombol tetap hangat untuk menonaktifkan mode tetap hangat jika dibutuhkan.

## Memasak dengan preset

- 1 Ikuti langkah 1 sampai 5 dalam bab "Menggoreng dengan Udara".
- 2 Tekan tombol preset yang diinginkan.  
Preset yang dipilih akan berkedip.
- 3 Mulai proses memasak dengan menekan tombol mulai/jeda.

### Catatan

- Saat memasak dengan preset kentang goreng segar atau camilan berbahan dasar kentang beku, alat akan secara otomatis mengingatkan Anda untuk menggoyangkan makanan agar hasilnya matang merata dengan pengingat menggoyang. Untuk menonaktifkan pengingat ini, tekan preset camilan berbahan dasar kentang beku dan preset kentang goreng buatan sendiri secara bersamaan setelah menyalakan alat. Untuk mengaktifkan kembali pengingat menggoyang, lakukan lagi langkah ini.
- Jika Anda mengatur waktu untuk kentang goreng segar dan camilan kentang kurang dari 5 menit saat menyesuaikan preset, pengingat menggoyang akan dinonaktifkan.

- Alat akan mengingatkan Anda untuk menggoyang beberapa kali saat menggunakan salah satu dari dua preset tersebut. Untuk menghentikan bunyi bip selama memasak, keluarkan keranjang untuk menggoyangkan kentang goreng. Suara untuk proses memasak ini akan diabaikan, tetapi tidak akan mematikan fungsi pengingat menggoyang.

### Mempersonalisasi pengaturan preset

Anda dapat menyimpan waktu dan suhu kustom untuk preset di airfryer dengan mengikuti langkah-langkah berikut:


- 1 Tekan singkat tombol preset yang diinginkan.
  - 2 Sesuaikan waktu dan/atau suhu.
  - 3 Tekan tombol waktu atau suhu untuk mengonfirmasi pengaturan Anda.
  - 4 Tekan lagi tombol waktu atau suhu untuk kembali ke menu utama.
  - 5 Tekan lama tombol preset yang sama hingga perangkat berbunyi bip.
- Pengaturan preset yang sudah disesuaikan akan disimpan.



### Mengembalikan ke pengaturan preset default

Anda dapat mengembalikan pengaturan preset yang telah disesuaikan dengan mengikuti langkah-langkah berikut:









- 1 Pilih dan tekan pengaturan preset kustom.
  - 2 Tekan lama tombol preset hingga alat berbunyi bip.
- Pengaturan preset yang dipilih akan dikembalikan ke default.

## NA32X (nomor model)

Preset	Waktu preset (mnt)	Suhu preset	Berat (Maks.)	Keterangan
 Kentang goreng beku tipis	28	180 °C	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Camilan berbahan dasar kentang beku, seperti kentang goreng, potato wedges, criss-cross fries, dsb.</li> <li>- Goyang, putar, atau aduk 3 kali di antaranya</li> </ul>

	35	180 °C	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan kentang bertepung</li> <li>- Potongan tebal 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci</li> <li>- Rendam 30 menit dalam air, keringkan, lalu tambahkan ¼ hingga 1 sdm minyak goreng.</li> <li>- Goyang, putar, atau aduk 3 kali di antaranya</li> </ul>
Kentang goreng				
	28	180 °C	6 potong	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hingga 6 paha ayam</li> <li>- Goyang atau balikkan di tengah proses memasak</li> </ul>
Paha ayam				
	14	200 °C	2 potong	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hingga 2 potongan daging tanpa tulang</li> <li>- Balik di tengah proses memasak</li> </ul>
Daging potong				
	90	75 °C	100 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potong setebal 2 mm</li> <li>- Rendam selama 15 menit dalam air, dan keringkan sebelum dimasak</li> <li>- Balik di tengah proses memasak</li> </ul>
Buah kering				
	20	180 °C	9 potong	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hingga 9 falafel</li> <li>- Goyang atau balikkan di tengah proses memasak</li> </ul>
Vegan				
	11	160 °C	2 butir telur, 1 potong roti panggang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Olah telur terlebih dahulu selama 6 mnt, lalu roti panggang selama 5 mnt</li> </ul>
Telur dan roti panggang				
	18	160 °C	5 gelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hingga 5 mangkuk muffin</li> </ul>
Muffin				
	12	180 °C	800 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dirajang kasar</li> <li>- Gunakan peralatan pemanggang</li> <li>- Balik 2 kali di tengah proses memasak</li> </ul>
Sayuran				
	14	200 °C	300 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 ekor ikan, 300 g</li> </ul>
Ikan utuh				
	30	80 °C	N/A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suhu tidak dapat disesuaikan</li> </ul>
Tetap hangat				

## NA33X (nomor model)

Preset	Waktu preset (mnt)	Suhu preset	Berat (Maks.)	Keterangan
 Kentang goreng beku tipis	28	180 °C	800 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Camilan berbahan dasar kentang beku, seperti kentang goreng, potato wedges, criss-cross fries, dsb.</li> <li>- Goyang, putar, atau aduk 3 kali di antaranya</li> </ul>
 Kentang goreng	36	180 °C	800 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan kentang bertepung</li> <li>- Potongan tebal 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci</li> <li>- Rendam 30 menit dalam air, keringkan, lalu tambahkan ¼ hingga 1 sdm minyak goreng.</li> <li>- Goyang, putar, atau aduk 3 kali di antaranya</li> </ul>
 Paha ayam	30	180 °C	8 potong	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hingga 8 paha ayam</li> <li>- Goyang atau balikkan di tengah proses memasak</li> </ul>
 Daging potong	16	200 °C	3 potong	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hingga 3 potongan daging tanpa tulang</li> <li>- Balik di tengah proses memasak</li> </ul>
 Buah kering	90	75 °C	150 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potong setebal 2 mm</li> <li>- Rendam selama 15 menit dalam air, dan keringkan sebelum dimasak</li> <li>- Balik di tengah proses memasak</li> </ul>
 Vegan	21	180 °C	12 potong	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hingga 12 falafel</li> <li>- Goyang atau balikkan di tengah proses memasak</li> </ul>
 Telur dan roti panggang	11	160 °C	3 butir telur, 2 potong roti panggang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Olah telur terlebih dahulu selama 6 mnt, lalu roti panggang selama 5 mnt</li> </ul>
 Muffin	18	160 °C	7 gelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hingga 7 mangkuk muffin</li> </ul>



12

180 °C

1000 g

- Dirajang kasar
- Gunakan peralatan pemanggang
- Balik 2 kali di tengah proses memasak



16

200 °C

600 g

- 2 ekor ikan, 300 g



30







80 °C

N/A

- Suhu tidak dapat disesuaikan

## NA34X (nomor model)

Preset	Waktu preset (mnt)	Suhu preset	Berat (Maks.)	Keterangan
<p>Kentang goreng beku tipis</p>	28	180 °C	1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Camilan berbahan dasar kentang beku, seperti kentang goreng, potato wedges, criss-cross fries, dsb.</li> <li>- Goyang, putar, atau aduk 3 kali di antaranya</li> </ul>
<p>Kentang goreng</p>	34	180 °C	1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan kentang bertepung</li> <li>- Potongan tebal 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci</li> <li>- Rendam 30 menit dalam air, keringkan, lalu tambahkan ¼ hingga 1 sdm minyak goreng.</li> <li>- Goyang, putar, atau aduk 3 kali di antaranya</li> </ul>
<p>Paha ayam</p>	28	180 °C	10 potong	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hingga 10 paha ayam</li> <li>- Goyang atau balikkan di tengah proses memasak</li> </ul>
<p>Daging potong</p>	18	200 °C	4 potong	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hingga 4 potongan daging tanpa tulang</li> <li>- Balik di tengah proses memasak</li> </ul>
<p>Buah kering</p>	90	75 °C	180 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potong setebal 2 mm</li> <li>- Rendam selama 15 menit dalam air, dan keringkan sebelum dimasak</li> <li>- Balik di tengah proses memasak</li> </ul>

	23	180 °C	15 potong	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hingga 15 falafel</li> <li>- Goyang atau balikkan di tengah proses memasak</li> </ul>
	12	160 °C	4 butir telur, 3 potong roti panggang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Olah telur terlebih dahulu selama 7 mnt, lalu roti panggang selama 5 mnt</li> </ul>
	18	160 °C	9 gelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hingga 9 mangkuk muffin</li> </ul>
	12	180 °C	1400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dirajang kasar</li> <li>- Gunakan peralatan pemanggang</li> <li>- Balik 2 kali di tengah proses memasak</li> </ul>
	16	200 °C	600 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 ekor ikan, 300 g</li> </ul>
	30	80 °C	N/A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suhu tidak dapat disesuaikan</li> </ul>

## Memasak dengan preset lain

- 1 Saat memasak, tekan tombol preset untuk kembali ke menu utama.
- 2 Pilih tombol preset lain yang diinginkan.
- 3 Tekan lagi tombol mulai/jeda untuk memulai proses memasak yang baru.

### Simpan setelan favorit Anda

- 1 Tekan tombol daya untuk menyalakan alat.
- 2 Tekan tombol favorit.
- 3 Tekan tombol suhu.
- 4 Tentukan suhu.
- 5 Tekan tombol waktu.
- 6 Tentukan waktu.
- 7 Setelah menentukan waktu, tekan tombol waktu untuk kembali ke menu utama.
- 8 Tekan dan tahan tombol selama 2 detik untuk menyimpan pengaturan ke favorit Anda.  
Anda akan mendengar bunyi bip setelah pengaturan disimpan.
- 9 Tekan tombol Mulai untuk memulai proses memasak.

### Memasak dengan pengaturan favorit

- 1 Tekan tombol daya untuk menyalakan alat.
- 2 Tekan tombol favorit.
- 3 Tekan tombol Mulai untuk memulai proses memasak.

## Membuat kentang goreng rumahan

Untuk membuat kentang goreng rumahan menggunakan airfryer:

- Pilihlah jenis kentang yang sesuai.
  - Sebaiknya goreng kentang menggunakan airfryer dengan jumlah maks. 500 g/18 oz agar matang merata. Jumlah kentang yang terlalu banyak dapat membuat 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 pan agar sisa minyak di mangkuk tidak masuk ke dalam pan.
- 6 Masukkan potongan kentang ke dalam pan.
  - 7 Goreng potongan kentang dan balik 2–3 kali selama memasak.

## Membersihkan

### Peringatan

- **Cabut steker alat dari stopkontak sebelum melakukan pembersihan**
- **Tunggu hingga pan dan bagian dalam alat mendingin sebelum dibersihkan.**
- **Pan memiliki lapisan antilengket. Jangan menggunakan peralatan dapur berbahan logam atau bahan pembersih abrasif karena dapat merusak lapisan antilengketnya.**

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

- 1 Tekan tombol Nyala/Mati untuk mematikan alat, cabut steker dari stopkontak dinding, lalu tunggu hingga alat mendingin.

### Tip

- Keluarkan pan agar airfryer mendingin lebih cepat.
- 2 Buang lemak atau minyak yang mengendap di dasar pan.
  - 3 Bersihkan pan dan keranjang menggunakan mesin cuci piring. Anda juga dapat membersihkannya dengan air panas, sabun pencuci piring, dan spons nonabrasif (lihat “Tabel pembersihan”).




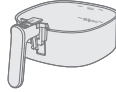

### Tip



- 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 sabun 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 menggunakan sikat kawat atau bulu sikat keras karena dapat merusak elemen pemanas.
- 4 Seka bagian luar alat dengan kain lembap.

**Catatan**

- Seka panel kontrol menggunakan kain dan pastikan sudah kering setelah dibersihkan.
- 5 Bersihkan elemen pemanas menggunakan sikat pembersih untuk menghilangkan sisa makanan.
- 6 Bersihkan bagian dalam alat dengan air panas dan spons nonabrasif.
- 7 Bersihkan jendela alat dengan kain lembut.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Penyimpanan


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

**Catatan**

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

## Mengatasi 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 akan menjadi panas sewaktu digunakan.	Panas di bagian dalam alat akan menyebar ke dinding bagian luar.	Hal ini normal. Semua gagang dan kenop yang perlu dipegang saat menggunakan alat cukup dingin untuk disentuh.
		Pan dan bagian dalam alat akan menjadi panas saat alat dinyalakan untuk memastikan makanan matang sempurna. Komponen tersebut akan menjadi sangat panas.
		Jika Anda membiarkan alat menyala dalam waktu yang lama, beberapa area akan menjadi sangat panas. Area tersebut ditandai dengan ikon berikut: 
		Selama Anda mengetahui area panas tersebut dan tidak menyentuhnya, alat ini benar-benar aman digunakan.
Kentang goreng rumahan buatan saya tidak sesuai harapan.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang sesuai.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan jenis kentang yang sesuai. Jika menyimpan kentang di tempat yang dingin, seperti di dalam kulkas. Pilihlah jenis kentang yang cocok digoreng sesuai keterangan pada kemasannya.
	Takaran bahan di dalam pan terlalu banyak.	Ikuti petunjuk dalam buku panduan pengguna ini untuk membuat kentang goreng rumahan.
	Jenis bahan makanan tertentu perlu digoyang-goyangkan di tengah proses memasak.	Ikuti petunjuk dalam buku panduan pengguna ini untuk membuat kentang goreng rumahan.
Airfryer tidak dapat menyala.	Steker alat tidak dicolokkan ke sumber listrik.	Periksa apakah steker telah dicolokkan dengan benar ke stopkontak dinding.
	Beberapa alat menggunakan stopkontak yang sama.	Airfryer memiliki daya watt yang tinggi. Gunakan stopkontak lain dan periksa sekringnya.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Ada beberapa titik yang terkelupas di dalam airfryer.	Beberapa titik kecil dapat terlihat di dalam pan airfryer karena sentuhan yang tidak disengaja atau goresan pada lapisan (mis. saat dibersihkan menggunakan alat pembersih yang kasar dan/atau saat memasukkan keranjang).	Anda dapat mencegah terjadinya kerusakan dengan memasukkan keranjang ke dalam pan dengan benar. Jika Anda memasukkan keranjang secara tidak lurus, bagian sisinya mungkin dapat terantuk ke dinding pan sehingga menyebabkan lapisan terkelupas. Jika demikian, hal ini tidaklah berbahaya karena semua material alat ini aman untuk makanan.
Asap putih keluar dari alat.	Anda memasak bahan makanan 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 sebelum meletakkannya di dalam pan.
Layar airfryer menampilkan "E1".	Airfryer disimpan di tempat dengan suhu yang terlalu dingin.	Jika alat disimpan di tempat bersuhu rendah, biarkan airfryer menyesuaikan dengan suhu ruangan minimal 15 menit sebelum dicolokkan. Jika masalah berlanjut, hubungi saluran siaga layanan Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

<b>Masalah</b>	<b>Kemungkinan penyebab</b>	<b>Solusi</b>
Layar airfryer menampilkan "E9".	Alat dicolokkan ke stopkontak ekstensi yang rusak atau berada dalam kondisi jaringan listrik yang tidak stabil.	Cabut steker alat dari stopkontak ekstensi dan colokkan ke stopkontak dinding. Jika masalah berlanjut, hubungi saluran siaga layanan Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.
Layar airfryer menampilkan "E12".	Alat bermasalah.	Cabut steker alat dari stopkontak, lalu colokkan lagi. Jika masalah berlanjut, hubungi saluran siaga layanan Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

## Kandungan

Penting	53
Mengitar semula	56
Jaminan dan sokongan	56
Pengenalan	56
Perihal umum	57
Sebelum penggunaan pertama	58
Persediaan sebelum penggunaan pertama kali	59
Menggunakan perkakas	59
Pembersihan	75
Penyimpanan	77
Menyelesaikan masalah	77

## 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 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 operasi.
- 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.

## 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.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur 8 tahun ke atas dan orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan jika mereka diberikan pengawasan dan arahan berkaitan penggunaan perkakas secara selamat dan memahami bahaya yang mungkin berlaku.
- Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan perkakas ini. Pembersihan dan penyelenggaraan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak melainkan mereka berumur 8 tahun ke atas dan diawasi.
- Simpan perkakas dan kord perkakas jauh daripada jangkauan kanak-kanak yang berumur bawah 8 tahun.
- Jangan sandarkan perkakas pada dinding atau perkakas lain. Tinggalkan ruang sekurang-kurangnya 10 cm di bahagian belakang, di kedua-dua sisi dan di atas perkakas. Jangan letakkan apa-apa di atas perkakas.
- Semasa menggoreng dengan udara panas, stim panas akan dilepaskan melalui bukaan salur keluar udara. Kekalkan tangan dan muka anda pada jarak yang selamat dari stim dan dari bukaan saluran keluar udara. Juga, berhati-hati dengan stim dan udara panas semasa mengeluarkan kualiti daripada perkakas.
- Jangan gunakan ramuan yang ringan atau kertas pembakar dalam perkakas.
- Permukaan yang boleh dicapai mungkin menjadi panas semasa penggunaan.
- 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.
- Perkakas ini direka bentuk untuk digunakan pada suhu sekeliling antara 5°C hingga 40°C.
- Pastikan bahawa voltan yang dinyatakan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur tempatan anda.
- Jauhkan kord sesalur dari permukaan yang panas.
- Jangan letak perkakas di atas atau berdekatan bahan yang mudah terbakar seperti alas meja atau langsir.
- Jangan gunakan perkakas untuk apa-apa jua tujuan lain selain yang diterangkan dalam manual pengguna ini dan gunakan aksesori Philips yang asli sahaja.
- Jangan biarkan perkakas ini dikendalikan tanpa dijaga.
- Kualiti dan aksesori yang diletakkan di dalam ruang memasak akan menjadi panas semasa dan selepas penggunaan perkakas, kendalikan secara berhati-hati.
- Bersihkan bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya sebelum anda menggunakan perkakas buat pertama kali. Rujuk arahan dalam manual.
- Cabut palam perkakas jika anda melihat asap gelap keluar dari perkakas. Tunggu sehingga asap berhenti sebelum anda mengeluarkan kualiti dari perkakas.
- Jangan pasang palam perkakas atau kendalikan panel kawalan dengan tangan yang basah.

## 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).
- Berhati-hati apabila membersihkan kawasan atas ruang memasak: Elemen pemanasan yang panas, pinggir bahagian Logam.
- Pastikan bahawa anda mempunyai kawalan terhadap Airfryer anda, juga semasa menggunakan fungsi alat kawalan jauh atau permulaan tertunda.
- Semasa memasak makanan berlemak, Airfryer boleh mengeluarkan asap. Berikan perhatian khas semasa menggunakan fungsi alat kawalan jauh atau permulaan tertunda.
- Pastikan hanya satu orang menggunakan fungsi alat kawalan jauh pada satu-satu masa.
- Berhati-hati apabila memasak makanan mudah rosak dengan fungsi permulaan tertunda (bakteria mungkin membiak).

## Medan elektromagnet (EMF)

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

## Pemhatian automatik

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

## Mengitar semula



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

## Jaminan dan sokongan

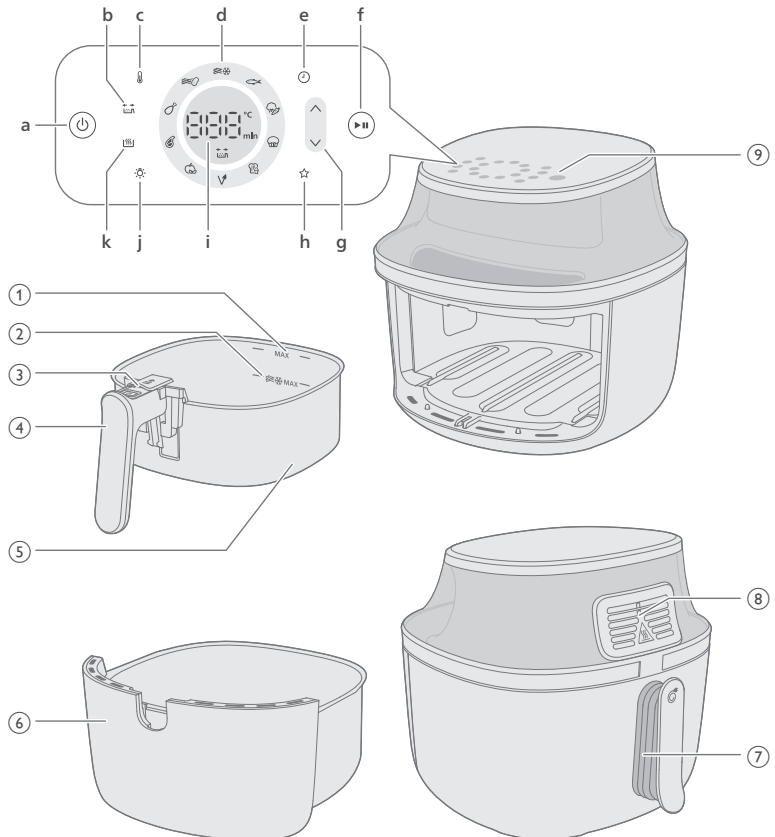
Versuni menawarkan waranti dua tahun selepas pembelian pada produk ini. Waranti ini tidak sah jika kecacatan adalah disebabkan oleh penggunaan yang tidak betul atau penyelenggaraan yang kurang baik. Waranti kami tidak menjejaskan hak anda di bawah undang-undang sebagai pengguna. Untuk mendapatkan maklumat lanjut atau untuk menggunakan waranti, sila lawati laman web kami [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips!  
Untuk mendapatkan manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang kami tawarkan, daftarkan produk anda melalui [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).



## Perihal umum



- 1 Penanda MAX untuk ramuan
- 2 Penanda MAX untuk snek sejuk beku berasaskan kentang
- 3 Butang lecit
- 4 Pemegang bakul
- 5 Bakul
- 6 Kualiti
- 7 Kord kuasa
- 8 Saluran keluar udara
- 9 Panel kawalan
  - a Butang hidup/mati
  - b Penanda peringatan goncang

Airfryer anda dilengkapi ciri peringatan goncang yang mengingatkan anda untuk menggoncang, mengacau atau menterbalikkan makanan anda semasa memasak untuk memastikan makanan dimasak secara sekata, terutamanya untuk makanan dengan banyak keping, seperti kentang jari atau apabila memasak makanan seperti paha ayam yang perlu diterbalikkan.

Peringatan goncang akan dihidupkan secara automatik. Anda boleh mematikan peringatan goncang dalam tetapan dengan menekan butang tersebut.

- c Butang suhu  
Anda boleh menetapkan suhu memasak antara 40° hingga 200° Celsius dalam mod memasak manual.  
Apabila suhu ditetapkan antara 40 - 100°C, anda boleh menetapkan masa memasak hingga 24 jam  
Apabila suhu ditetapkan melebihi 100°C, anda boleh menetapkan masa memasak hingga tiga jam.
- d Butang praset  
Lihat "Memasak dengan praset" untuk mendapatkan butiran tentang fungsi praset.
- e Butang masa  
Anda boleh menetapkan masa memasak antara 1 minit hingga 24 jam.
- f Butang mula/jeda
- g Butang naikkan dan turunkan untuk kawalan suhu dan masa
- h Tetapan kegemaran  
Airfryer anda dilengkapi ciri untuk menyimpan mod tetapan kegemaran. Anda memilih suhu dan masa memasak kegemaran anda, kemudian tekan dan tahan butang simpan kegemaran. Anda akan mendengar bunyi bip selepas tetapan disimpan. Jika anda mahu menukar tetapan kegemaran anda, lakukan langkah sebelumnya sekali lagi.
- i Paparan status  
Paparasi ini menunjukkan baki masa dan suhu memasak.
- j Butang lampu  
Anda boleh menekan butang lampu untuk menghidupkannya. Apabila anda menghidupkan lampu, lampu akan kekal hidup sehingga perkakas dimatikan secara automatik. Anda juga boleh mematikan lampu dengan menekan butang tersebut.
- k Butang simpan panas  
Airfryer anda dilengkapi mod simpan panas yang boleh anda aktifkan dengan menekan butang simpan panas pada bila-bila masa sebelum atau semasa memasak. Butiran lanjut boleh ditemukan dalam bab "simpan panas".

## Sebelum penggunaan pertama

- 1 Keluarkan semua bahan pembungkusan termasuk papan kertas pelindung di dalam/di bawah laci.
- 2 Tanggalkan sebarang pelekat atau label (jika berkenaan) daripada perkakas.
- 3 Tanggalkan kerajang pelindung daripada paparan.
- 4 Bersihkan perkakas dengan teliti sebelum digunakan buat kali pertama (lihat bab "pembersihan").

## 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

### Jadual makanan

Jadual di bawah membantu anda memilih tetapan asas untuk jenis makanan yang anda ingin sediakan.

### Nota

- Pastikan anda tidak melebihi penanda paras MAX di dalam bakul apabila memasak kentang jejari untuk mendapatkan hasil yang sekata.
- Harap maklum bahawa tetapan ini merupakan cadangan. Oleh sebab ramuannya berbeza-beza dari segi asal, saiz, bentuk serta jenama, kami tidak dapat menjamin tetapan yang terbaik untuk ramuan anda.

Apabila menyediakan jumlah makanan yang lebih besar (cth. kentang jejari, udang, paha ayam, snek sejuk beku), goncangkan, terbalikkan atau kacau ramuan di dalam kualiti 2 hingga 3 kali untuk mendapatkan hasil yang konsisten.

## NA32X (nombor model)

Ramuan	Jumlah maksimum	Suhu	Masa memasak	Nota
--------	-----------------	------	--------------	------

## 60 Bahasa Melayu

Kentang goreng nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 inci)	500 g	180°C	26-28	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 3 kali semasa memasak
Kentang goreng buatan sendiri (tebal 10x10 mm/0.4x0.4 inci)	500 g	180°C	34-36	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 3 kali semasa memasak
Popia beku	500 g	200°C	15-17	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Daging burger (kira-kira 150 g/5 auns)	3 patti	200°C	12-14	Terbalikkan selepas separuh masa memasak
Lof daging	1000 g	150°C	43-45	Gunakan aksesori membakar
Potongan daging tanpa tulang (kira-kira 190 g/7 auns)	2 potongan	200°C	11-14	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Paha ayam (kira-kira 125 g/4.5 auns)	6 keping	180°C	24-28	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Dada ayam (kira-kira 160 g/6 auns)	3 keping	180°C	19-21	Terbalikkan selepas separuh masa memasak
Seekor ikan (kira-kira 300-400 g/11-14 auns)	1 ikan	200°C	11-15	
Telur dengan roti bakar	2 biji telur, 1 keping roti bakar	160°C	11	telur untuk 6 minit pertama, tambahkan roti bakar untuk 5 minit
Falafel (50 g setiap satu, diameter 4 cm)	9 keping	180°C	20-22	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak

Buah kering (hirisan epal, dipotong menjadi hirisan 2 mm)	100 g	75°C	90	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Sayur campuran (dicincang kasar)	800 g	180°C	12-14	Tetapkan masa memasak mengikut cita rasa anda sendiri - Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2 kali semasa memasak
Mufin (kira-kira 50 g/1.8 auns bagi setiap cawan kertas)	5 cawan	160°C	15-18	

## NA33X (nombor model)

Ramuan	Jumlah maksimum	Suhu	Masa memasak	Nota
Kentang goreng nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 inci)	800 g	180°C	26-28	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 3 kali semasa memasak
Kentang goreng buatan sendiri (tebal 10x10 mm/0.4x0.4 inci)	800 g	180°C	34-36	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 3 kali semasa memasak
Popia beku	700 g	200°C	13-15	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Daging burger (kira-kira 150 g/5 auns)	5 patti	200°C	13-15	Terbalikkan selepas separuh masa memasak
Lof daging	1200 g	150°C	51-53	Gunakan aksesori membakar
Potongan daging tanpa tulang (kira-kira 190 g/7 auns)	3 potongan	200°C	13-16	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak

## 62 Bahasa Melayu

Paha ayam (kira-kira 125 g/4.5 auns)	8 keping	180°C	28-30	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Dada ayam (kira-kira 160 g/6 auns)	4 keping	180°C	20-22	Terbalikkan selepas separuh masa memasak
Seekor ayam (1200 g/42 auns)	1 ekor	180°C	55-65	
Seekor ikan (kira-kira 300-400 g/11-14 auns)	2 ikan	200°C	14-16	
Telur dengan roti bakar	3 biji telur, 2 keping roti bakar	160°C	11	telur untuk 6 minit pertama, tambahkan roti bakar untuk 5 minit
Falafel (50 g setiap satu, diameter 4 cm)	12 keping	180°C	19-21	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Buah kering (hirisan epal, dipotong menjadi hirisan 2 mm)	150 g	75°C	90	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Sayur campuran (dicincang kasar)	1000 g	180°C	12-14	Tetapkan masa memasak mengikut cita rasa anda sendiri - Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2 kali semasa memasak
Mufin (kira-kira 50 g/1.8 auns bagi setiap cawan kertas)	7 cawan	160°C	15-18	

## NA34X (nombor model)

Ramuan	Jumlah maksimum	Suhu	Masa memasak	Nota
--------	-----------------	------	--------------	------

Kentang goreng nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 inci)	1000 g	180°C	26-28	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 3 kali semasa memasak
Kentang jejari buatan sendiri (tebal 10x10 mm/0.4x0.4 inci)	1000 g	180°C	32-34	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 3 kali semasa memasak
Popia beku	800 g	200°C	13-15	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Daging burger (kira-kira 150 g/5 auns)	6 patti	200°C	15-17	Terbalikkan selepas separuh masa memasak
Lof daging	1400 g	150°C	51-53	Gunakan aksesori membakar
Potongan daging tanpa tulang (kira-kira 190 g/7 auns)	4 potongan	200°C	15-18	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Paha ayam (kira-kira 125 g/4.5 auns)	10 keping	180°C	24-28	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Dada ayam (kira-kira 160 g/6 auns)	5 keping	180°C	17-19	Terbalikkan selepas separuh masa memasak
Seekor ayam (1200 g/42 auns)	1 ekor	180°C	50-65	
Seekor ikan (kira-kira 300-400 g/11-14 auns)	2 ikan	200°C	14-16	
Telur dengan roti bakar	4 biji telur, 3 keping roti bakar	160°C	12	telur untuk 6 minit pertama, tambahkan roti bakar untuk 5 minit

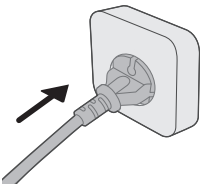
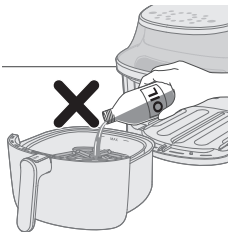
Falafel (50 g setiap satu, diameter 4 cm)	15 keping	180°C	21-23	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Buah kering (hirisan epal, dipotong menjadi hirisan 2 mm)	180 g	75°C	90	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Sayur campuran (dicincang kasar)	1400 g	180°C	12-14	Tetapkan masa memasak mengikut cita rasa anda sendiri - Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2 kali semasa memasak
Mufin (kira-kira 50 g/1.8 auns bagi setiap cawan kertas)	9 cawan	160°C	15-18	

## Menggoreng dengan Airfryer

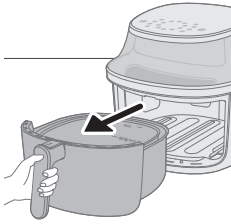
### Awas

- Airfryer ini berfungsi dengan udara panas. Jangan isikan kuali dengan minyak, lemak menggoreng atau sebarang cecair lain.
- Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan pemegang atau tombol. Kendalikan kualiti 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.

- 1 Pasang palam pada soket dinding.



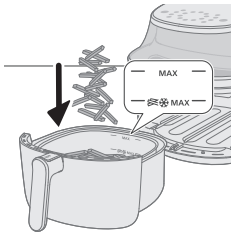




- 2 Keluarkan kuali bersama bakul daripada perkakas dengan menarik pemegang.
- 3 Dengan menarik pemegang, tarik kuali keluar secara mendatar untuk mengeluarkannya daripada perkakas.

#### Awat

- **Jangan tarik kuali keluar secara senget untuk mengelakkan periuk tercalar.**



- 4 Letakkan ramuan ke dalam kuali.

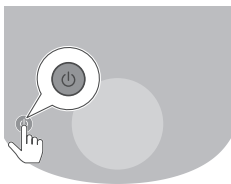
#### Nota

- 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.
- Jangan melebihi penanda MAX dengan ikon kentang jejeri bagi snek berasaskan kentang sejuk beku dan kentang jejeri buatan sendiri.
- Jika anda mahu menyediakan pelbagai ramuan serentak, pastikan anda memeriksa masa memasak yang dicadangkan untuk ramuan yang berbeza sebelum anda memasak ramuan tersebut serentak.

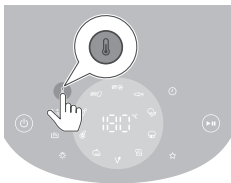
- 5 Letakkan semula kuali secara mendatar ke dalam Airfryer.

#### Awat

- **Jangan gunakan kuali tanpa bakul di dalamnya.**
- **Jangan sentuh kuali semasa dan seketika selepas menggunakannya kerana kuali mungkin sangat panas.**
- **Jangan masukkan kuali secara senget untuk mengelakkan periuk tercalar.**



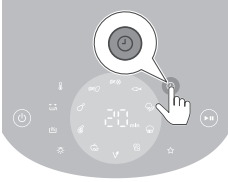
- 6 Tekan butang kuasa hidup/mati kuasa untuk menghidupkan perkakas.



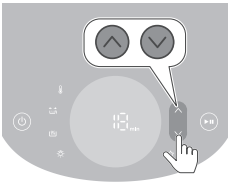
- 7 Tekan butang suhu.



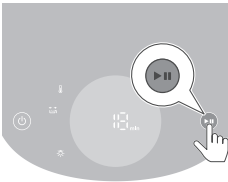
8 Tekan butang naikkan atau turunkan untuk menetapkan suhu.



9 Tekan butang masa.



10 Tekan butang naikkan atau turunkan untuk menetapkan masa.



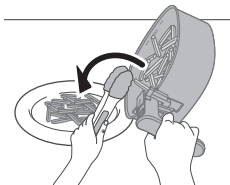
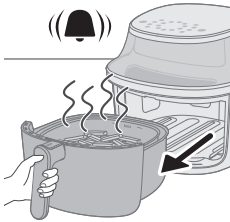
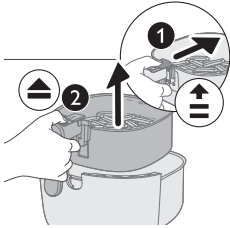
11 Tekan butang mula/jeda untuk memulakan proses memasak.

**Nota**

- Suhu dan masa sewaktu memasak ditunjukkan secara berselang.
- Minit terakhir memasak akan dikira dalam saat.
- Rujuk jadual makanan dengan tetapan memasak asas untuk pelbagai jenis makanan.

**Petua**

- Semasa memasak, tekan butang naikkan atau turunkan pada bila-bila masa untuk menukar masa atau suhu memasak.
- Untuk menjeda proses memasak, tekan butang mula/jeda. Untuk meneruskan proses memasak, tekan butang yang sama sekali lagi untuk meneruskan proses memasak.
- Perkakas ini akan memasuki mod jeda secara automatik apabila anda menarik keluar kualiti. Proses memasak diteruskan apabila kualiti dimasukkan semula ke dalam perkakas.



### Nota

- Sesetengah ramuan perlu digoncangkan atau dikacau selepas separuh masa memasak (lihat 'Jadual makanan'). Untuk menggoncangkan ramuan, lepaskan bakul daripada kualiti dahulu. Luncurkan suis pada pemegang ke arah bakul untuk mendedahkan butang lecit, kemudian tekan butang itu untuk melepaskan bakul daripada kualiti. Goncangkan bakul di atas singki. Kemudian masukkan kualiti dengan bakul kembali ke dalam perkakas.
- Jika anda tidak menetapkan masa memasak yang diperlukan dalam masa 20 minit, perkakas akan mati secara automatik atas sebab-sebab keselamatan.

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

### Nota

- Anda boleh menghentikan proses memasak secara manual dengan menekan butang mula/jeda.

**13** Tarik keluar kualiti dan lihat jika 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.**

### Nota

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

**14** Masukkan ramuan ke dalam mangkuk atau pinggan.

### Awas

- **Selepas proses memasak, kuali, perumah dalaman, cermin dan ramuan akan menjadi panas. Bergantung pada jenis ramuan di dalam Airfryer, stim akan keluar dari kuali.**

### Nota

- Untuk mengeluarkan ramuan yang besar atau mudah rapuh, gunakan penyepit untuk mengangkat ramuan.
- Lebihan minyak atau lemak cair daripada ramuan akan terkumpul di bahagian bawah kuali.
- Bergantung pada ramuan memasak, anda haruslah menuang minyak atau lemak cair yang berlebihan daripada kuali selepas menggoreng atau sebelum menggoncangkan ramuan. Tempatkan kuali di atas permukaan tahan panas. Pakai sarung tangan ketuhar untuk menuangkan lebihan minyak atau lemak cair. Letakkan semula kuali ke dalam perkakas.
- Apabila ramuan telah dimasak, Airfryer sedia untuk memasak ramuan lain dengan serta-merta.
- Ulang langkah 3 hingga 12 jika anda mahu menyediakan ramuan yang lain.

## Menggunakan mod simpan panas

- 1 Tekan butang kuasa hidup/mati kuasa untuk menghidupkan perkakas.
- 2 Tekan butang simpan panas.
- 3 Tekan butang mula/jeda untuk memulakan mod simpan panas.

### Nota

- Untuk menukar masa simpan panas, tekan butang masa ke bawah (1 - 30 minit).
  - Suhu tidak boleh diubah dalam mod simpan panas.
- 4 Untuk menjeda mod simpan panas, tekan butang mula/jeda. Untuk menyambung mod simpan panas, tekan butang mula/jeda sekali lagi.
  - 5 Untuk keluar daripada mod simpan panas, tekan butang Hidup/Mati.

### Petua

- Jika kentang jejari menjadi kurang garing semasa mod simpan panas, kurangkan masa simpan panas atau garingkan kentang jejari selama 2-3 minit pada suhu 180°C.
- Semasa mod simpan panas, kipas dan pemanas perkakas akan dihidupkan secara bersela.
- Mod simpan panas adalah untuk memastikan makanan anda kekal panas selepas dimasak dan bukan untuk memanaskan semula makanan.

## Menggunakan mod simpan panas untuk praset

Anda boleh mengaktifkan atau menyahaktifkan mod simpan panas sebelum atau selepas proses memasak praset dimulakan.



- 1 Tekan butang simpan panas selepas memilih praset untuk mengaktifkan mod simpan panas.

Mod simpan panas akan diaktifkan secara automatik selepas memasak.



- 2 Tekan butang simpan panas sekali lagi untuk menyahaktifkan mod simpan panas, jika perlu.

## Memasak dengan praset

- 1 Ikut langkah 1 hingga 5 dalam bab "Menggoreng dengan Airfryer".
- 2 Tekan butang praset yang diinginkan.  
Praset yang dipilih berkelip.
- 3 Mulakan proses memasak dengan menekan butang mula/jeda.

### Nota

- Apabila memasak dengan praset kentang jejari atau snek sejuk beku berasaskan kentang, perkakas akan mengingatkan anda secara automatik untuk menggoncangkan makanan untuk memasak secara sekata dengan peringatan goncang. Untuk menyahdayakan peringatan ini, tekan praset snek sejuk beku berasaskan kentang dan praset dan kentang jejari buatan sendiri secara serentak selepas menghidupkan perkakas. Untuk mendayakan semula peringatan goncang, ulang tindakan ini.
- Jika anda menetapkan masa untuk kentang jejari segar dan snek kentang kepada kurang daripada 5 minit apabila menyesuaikan praset, peringatan goncang akan dinyahdayakan.
- Perkakas akan mengingatkan anda untuk menggoncangkan makanan apabila menggunakan salah satu daripada dua praset tersebut. Untuk menghentikan bunyi bip semasa memasak, tarik keluar bakul untuk menggoncangkan kentang jejari. Langkah ini akan menyenyapkan bunyi untuk proses memasak ini tetapi tidak akan mematikan fungsi peringatan goncang.

### Peribadikan tetapan praset

Untuk menyimpan masa dan suhu tersuai anda bagi praset Airfryer, anda boleh

- 1 Menekan butang praset yang diinginkan untuk seketika.
  - 2 Melaraskan masa dan/atau suhu.
  - 3 Menekan butang masa atau suhu untuk mengesahkan tetapan anda.
  - 4 Menekan butang masa atau suhu sekali lagi untuk kembali kepada menu utama.
  - 5 Menekan lama pada butang praset yang sama sehingga peranti mengeluarkan bunyi bip.
- Tetapan praset yang dilaraskan akan disimpan.




### Pulihkan tetapan kepada tetapan praset lalai

Untuk menetapkan semula tetapan praset tersuai anda, anda boleh

- 1 Memilih dan menekan tetapan praset yang tersuai.
- 2 Menekan lama pada butang praset yang berkenaan sehingga peranti mengeluarkan bunyi bip.

- Tetapan praset yang dipilih akan ditetapkan semula kepada lalai.

## NA32X (nombor model)

Praset	Praset masa (min)	Suhu praset	Berat (Maksimum)	Catatan
 Kentang jejeri nipis beku	28	180°C	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Snek sejuk beku berasaskan kentang seperti kentang jejeri beku, potongan kentang, kentang goreng bersilang dan lain-lain.</li> <li>- Goncangkan, terbalikkan atau kacau 3 kali semasa memasak</li> </ul>
 Kentang jejeri	35	180°C	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gunakan kentang yang kersai</li> <li>- Potongan tebal berukuran 10 x 10 mm/0.4 x 04 inci</li> <li>- Rendam di dalam air selama 30 minit, keringkan, kemudian tambahkan ¼ hingga 1 sudu besar minyak.</li> <li>- Goncangkan, terbalikkan atau kacau 3 kali semasa memasak</li> </ul>
 Drumstick ayam	28	180°C	6 keping	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sehingga 6 paha ayam</li> <li>- Goncangkan, terbalikkan atau kacau semasa memasak</li> </ul>

	14	200°C	2 potongan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sehingga 2 potongan daging tanpa tulang</li> <li>- Terbalikkan semasa memasak</li> </ul>
	90	75°C	100 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potong menjadi kepingan 2 mm</li> <li>- Rendam di dalam air selama 15 minit dan keringkan sebelum dimasak</li> <li>- Terbalikkan semasa memasak</li> </ul>
	20	180°C	9 keping	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maksimum 9 keping falafel</li> <li>- Goncangkan, terbalikkan atau kacau semasa memasak</li> </ul>
	11	160°C	2 biji telur, 1 keping roti bakar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tambahkan telur untuk 6 minit pertama, tambahkan roti bakar untuk 5 minit</li> </ul>
	18	160°C	5 cawan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maksimum 5 cawan muffin</li> </ul>
	12	180°C	800 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cincang kasar</li> <li>- Gunakan aksesori membakar</li> <li>- Kacau 2 kali semasa memasak</li> </ul>
	14	200°C	300 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 ikan, 300 g setiap satu</li> </ul>
	30	80°C	T/B	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suhu tidak boleh diubah</li> </ul>

## NA33X (nombor model)

Praset	Praset masa (min)	Suhu praset	Berat (Maksimum)	Catatan
--------	-------------------	-------------	------------------	---------



Kentang  
jejeri nipis  
beku

28

180°C

800 g

- Snek sejuk beku berasaskan kentang seperti kentang jejeri beku, potongan kentang, kentang goreng bersilang dan lain-lain.
- Goncangkan, terbalikkan atau kacau 3 kali semasa memasak



Kentang  
jejeri

36

180°C

800 g

- Gunakan kentang yang kersai
- Potongan tebal berukuran 10 x 10 mm/0.4 x 04 inci
- Rendam di dalam air selama 30 minit, keringkan, kemudian tambahkan ¼ hingga 1 sudu besar minyak.
- Goncangkan, terbalikkan atau kacau 3 kali semasa memasak



Drumstick  
ayam

30

180°C

8 keping

- Sehingga 8 paha ayam
- Goncangkan, terbalikkan atau kacau semasa memasak



Potongan  
daging

16

200°C

3 potongan

- Sehingga 3 potongan daging tanpa tulang
- Terbalikkan semasa memasak



Buah  
kering

90

75°C

150 g

- Potong menjadi kepingan 2 mm
- Rendam di dalam air selama 15 minit dan keringkan sebelum dimasak
- Terbalikkan semasa memasak



Vegan

21

180°C

12 keping

- Maksimum 12 keping falafel
- Goncangkan, terbalikkan atau kacau semasa memasak



Telur  
dengan  
roti bakar





11

160°C




3 biji telur, 2 keping  
roti bakar

- Tambahkan telur untuk 6 minit pertama, tambahkan roti bakar untuk 5 minit



	18	160°C	7 cawan	- Maksimum 7 cawan muffin
Mufin				
	12	180°C	1000 g	- Cincang kasar - Gunakan aksesori membakar - Kacau 2 kali semasa memasak
Sayur campuran				
	16	200°C	600 g	- 2 ikan, 300 g setiap satu
Seekor ikan				
	30	80°C	T/B	- Suhu tidak boleh diubah
Simpan panas				

## NA34X (nombor model)

Praset	Praset masa (min)	Suhu praset	Berat (Maksimum)	Catatan
	28	180°C	1000 g	- Snek sejuk beku berasaskan kentang seperti kentang jejari beku, potongan kentang, kentang goreng bersilang dan lain-lain. - Goncangkan, terbalikkan atau kacau 3 kali semasa memasak
Kentang jejari nipis beku				
	34	180°C	1000 g	- Gunakan kentang yang kersai - Potongan tebal berukuran 10 x 10 mm/0.4 x 04 inci - Rendam di dalam air selama 30 minit, keringkan, kemudian tambahkan ¼ hingga 1 sudu besar minyak. - Goncangkan, terbalikkan atau kacau 3 kali semasa memasak
Kentang jejari				
	28	180°C	10 keping	- Sehingga 10 paha ayam - Goncangkan, terbalikkan atau kacau semasa memasak
Drumstick ayam				

	18	200°C	4 potongan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sehingga 4 potongan daging tanpa tulang</li> <li>- Terbalikkan semasa memasak</li> </ul>
Potongan daging				
	90	75°C	180 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potong menjadi kepingan 2 mm</li> <li>- Rendam di dalam air selama 15 minit dan keringkan sebelum dimasak</li> <li>- Terbalikkan semasa memasak</li> </ul>
Buah kering				
	23	180°C	15 keping	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maksimum 15 keping falafel</li> <li>- Goncangkan, terbalikkan atau kacau semasa memasak</li> </ul>
Vegan				
	12	160°C	4 biji telur, 3 keping roti bakar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tambahkan telur untuk 7 minit pertama, tambahkan roti bakar untuk 5 minit</li> </ul>
Telur dengan roti bakar				
	18	160°C	9 cawan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maksimum 9 cawan muffin</li> </ul>
Muffin				
	12	180°C	1400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cincang kasar</li> <li>- Gunakan aksesori membakar</li> <li>- Kacau 2 kali semasa memasak</li> </ul>
Sayur campuran				
	16	200°C	600 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 ikan, 300 g setiap satu</li> </ul>
Seekor ikan				
	30	80°C	T/B	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suhu tidak boleh diubah</li> </ul>
Simpan panas				

## Memasak dengan praset lain

- 1 Semasa proses memasak, tekan butang praset untuk kembali kepada menu utama.
- 2 Tekan satu lagi butang praset yang diinginkan.
- 3 Tekan butang mula/jeda sekali lagi untuk memulakan proses memasak yang baru.

### Simpan tetapan kegemaran anda

- 1 Tekan butang Hidup/Mati untuk menghidupkan perkakas.

- 2 Tekan butang Kegemaran.
- 3 Tekan butang suhu.
- 4 Pilih suhu.
- 5 Tekan butang masa.
- 6 Pilih masa.
- 7 Selepas memilih masa, tekan butang masa untuk kembali kepada menu utama.
- 8 Tekan dan tahan butang tersebut selama 2 saat untuk menyimpan tetapan pada kegemaran anda.  
Anda akan mendengar bunyi bip selepas tetapan disimpan.
- 9 Tekan butang Mula untuk memulakan proses memasak.

### Memasak dengan tetapan kegemaran

- 1 Tekan butang Hidup/Mati untuk menghidupkan perkakas.
- 2 Tekan butang kegemaran.
- 3 Tekan butang Mula untuk memulakan proses memasak.

## Membuat kentang jejari buatan sendiri

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

- Pilih jenis ubi kentang yang sesuai untuk membuat kentang jejari, cth. ubi kentang segar dan (agak) berkanji.
  - Sebaik-baiknya goreng kentang jejari maksimum 500 g / 18 auns supaya kentang masak rata. Kuantiti kentang jejari yang lebih besar biasanya kurang rangup berbanding dengan kuantiti kentang jejari yang lebih kecil.
- 1 Kupas ubi kentang dan potong menjadi bentuk jejari (ketebalan 10x10 mm / 0.4x0.4 inci).
  - 2 Rendam jejari kentang ke dalam semangkuk air selama sekurang-kurangnya 30 minit.
  - 3 Kosongkan mangkuk dan keringkan jejari kentang menggunakan tuala atau kertas tisu.
  - 4 Masukkan satu sudu besar minyak masak ke dalam mangkuk, letakkan jejari ke dalam mangkuk dan gaul sehingga kesemua jejari bersalut minyak.
  - 5 Keluarkan jejari daripada mangkuk menggunakan tangan anda atau sudip berlubang agar lebih banyak minyak kekal di dalam mangkuk.

#### Nota

- Jangan sengetkan mangkuk untuk meletakkan semua jejari kentang di dalam kualiti serentak untuk mengelakkan minyak berlebihan masuk ke dalam kualiti.
- 6 Letakkan jejari kentang ke dalam kualiti.
  - 7 Goreng jejari kentang dan goncangkan 2-3 kali semasa memasak.

## Pembersihan

### Amaran

- Cabut palam daripada salur keluar sebelum dibersihkan
- Biarkan kualiti dan bahagian dalam perkakas menjadi sejuk sepenuhnya sebelum anda mula melakukan pembersihan.
- Kualiti mempunyai salutan tidak melekat. Jangan gunakan perkakas dapur logam atau bahan pencuci yang melelas kerana ini merosakkan salutan tidak melekat.

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

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

**Petua**



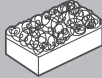
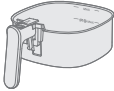

- Keluarkan kualiti untuk menyejukkan Airfryer dengan lebih cepat.
- 2 Buang lemak cair atau minyak dari bahagian bawah kualiti.
  - 3 Bersihkan kualiti dan bakul di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda juga boleh mencucinya dengan air panas, cecair pencuci pinggan mangkuk dan span tidak melelas (lihat "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 elemen pemanasan.
- 4 Lap bahagian luar perkakas dengan kain lembap.

**Nota**

- Pastikan panel kawalan kering selepas dibersihkan dengan menggunakan kain untuk mengelap sebarang kelembapan.
- 5 Cuci elemen pemanasan menggunakan berus pembersih untuk mengeluarkan sebarang sisa makanan.
  - 6 Cuci bahagian dalam perkakas dengan air panas dan span yang tidak melelas.
  - 7 Bersihkan cermin perkakas dengan kain yang lembut.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Penyimpanan


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

### Nota

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

## Menyelesaikan masalah

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

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Bahagian luar perkakas ini menjadi panas ketika digunakan.	Haba di dalam memancar ke dinding luar.	Ini ialah perkara biasa. Semua pemegang dan tombol yang anda perlu pegang semasa penggunaan akan kekal sejuk dan boleh dipegang.
		Kualiti 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 di dalam kualiti terlalu banyak.	Ikut arahan dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang jejari buatan sendiri.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
	Sesetengah jenis ramuan perlu digoncangkan selepas separuh masa memasak.	Ikut arahan dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang jejari buatan sendiri.
Airfryer tidak hidup.	Plag perkakas tidak dipasang.	Periksa sama ada palam dimasukkan ke dalam soket dinding dengan betul.
	Beberapa perkakas disambungkan kepada satu saluran keluar.	Airfryer mempunyai wattan yang tinggi. Cuba gunakan saluran keluar yang berbeza dan periksa fuis.
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 dari 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 kualiti.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E1".	Airfryer mungkin telah disimpan di tempat yang sejuk.	Jika peranti anda telah disimpan di tempat dengan suhu sekeliling yang rendah, biarkan peranti menjadi panas kepada suhu bilik selama sekurang-kurangnya 15 minit sebelum anda memasang palam semula. Jika masalah berterusan, hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E9".	Palam perkakas dipasang pada jalur kuasa yang rosak atau keadaan grid tidak stabil.	Cabut palam perkakas daripada jalur kuasa dan masukkan palam pada soket dinding. Jika masalah berterusan, hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E12".	Perkakas menghadapi ralat.	Cabut palam perkakas dan masukkan palam sekali lagi. Jika masalah berterusan, hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

## Nội dung

Quan trọng	80
Tái chế	83
Bảo hành và hỗ trợ	83
Giới thiệu	83
Mô tả chung	84
Trước khi sử dụng lần đầu	85
Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu	85
Sử dụng thiết bị	86
Vệ sinh	100
Bảo quản	101
Xử lý sự cố	101

## 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 thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ đầy dầu vào ngăn vì điều này có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.
- Tuyệt đối không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Không được cho nguyên liệu vượt quá chỉ báo mức tối đa trên ngăn.
- Luôn đảm bảo bộ tạo nhiệt sạch và không có thức ăn dính vào.

## 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 từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kiến thức và kinh nghiệm có thể sử dụng dụng cụ này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng dụng cụ theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan.
- Không để trẻ em chơi đùa với dụng cụ. Không để trẻ em thực hiện việc vệ sinh hoặc bảo dưỡng dành cho người dùng trừ khi chúng trên 8 tuổi và được giám sát.
- Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.
- 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 khi bạn lấy nồi ra khỏi thiết bị.
- Không cho nguyên liệu nhẹ dễ bay hoặc giấy nướng bánh vào thiết bị.
- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể nóng lên khi thiết bị đang được sử dụng.
- 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.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường trong phạm vi từ 5°C đến 40°C.
- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi nối thiết bị với nguồn điện.
- Không để dây điện gần những bề mặt nóng.
- Không đặt thiết bị lên trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy ví dụ như khăn lau bàn hoặc rèm treo.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này và chỉ sử dụng các phụ kiện chính hãng của Philips.
- Không để thiết bị chạy mà không có người theo dõi.
- Nồi và các phụ kiện đặt bên trong khoang nấu bắt đầu nóng lên trong và sau khi sử dụng thiết bị, hãy luôn cầm nắm cẩn thận.
- Rửa thật sạch các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị lần đầu. Tham khảo hướng dẫn sử dụng.
- Ngay lập tức rút phích cắm của thiết bị nếu bạn thấy có khói đen bốc ra từ thiết bị. Chờ khói ngừng bốc hẳn rồi mới kéo nồi ra khỏi thiết bị.
- Không cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện hoặc sử dụng bảng điều khiển khi tay ướt.

## Thận trọng

- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình. Thiết bị không được thiết kế để sử dụng trong các môi trường như khu vực bếp cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng, trang trại hoặc các môi trường làm việc khác. Thiết bị cũng không được thiết kế để sử dụng bởi khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ, loại hình nhà trọ qua đêm có phục vụ ăn sáng và các môi trường cư trú khác.
- Luôn ngắt kết nối thiết bị với nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời, cất giữ hoặc làm sạch.
- Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, bằng phẳng và ổn định.
- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nếu thiết bị được sử dụng không theo các hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng thì chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào phát sinh.
- Luôn mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền để kiểm tra hoặc sửa chữa. Không tự tìm cách sửa chữa thiết bị, nếu không chế độ bảo hành sẽ mất hiệu lực.
- Luôn rút phích cắm điện của máy ra sau khi sử dụng.
- Để thiết bị nguội xuống khoảng 30 phút trước khi cầm nắm hoặc làm sạch thiết bị.
- Bảo đảm rằng nguyên liệu được chế biến bằng thiết bị này chuyển thành màu vàng thay vì màu đen hoặc nâu.
- Loại bỏ những phần đồ ăn thừa bị cháy. Không chiên khoai tây tươi ở nhiệt độ trên 180°C (để giảm thiểu việc tạo ra acrylamide).
- Cẩn thận khi làm sạch khu vực phía trên của khoang nấu: Thanh đốt nóng, cạnh của các bộ phận bằng kim loại.
- Luôn đảm bảo bạn có thể dễ dàng sử dụng các nút điều khiển trên Airfryer, cũng như sử dụng chức năng điều khiển từ xa hoặc khởi động sau khi đã bật máy một khoảng thời gian.
- Khi nấu thức ăn có nhiều mỡ, Airfryer có thể tỏa ra khói. Đặc biệt chú ý khi sử dụng chức năng điều khiển từ xa hoặc khởi động sau khi đã bật máy một khoảng thời gian.
- Đảm bảo chỉ có một người sử dụng chức năng điều khiển từ xa mỗi lần.
- Cẩn thận khi nấu các loại thực phẩm mau hỏng bằng chức năng khởi động sau khi đã bật máy một khoảng thời gian (vì vi khuẩn có thể sinh sôi và phát triển).

## Điện từ trường (EMF)

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

## Tự động ngắt điện

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

## Tái chế



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

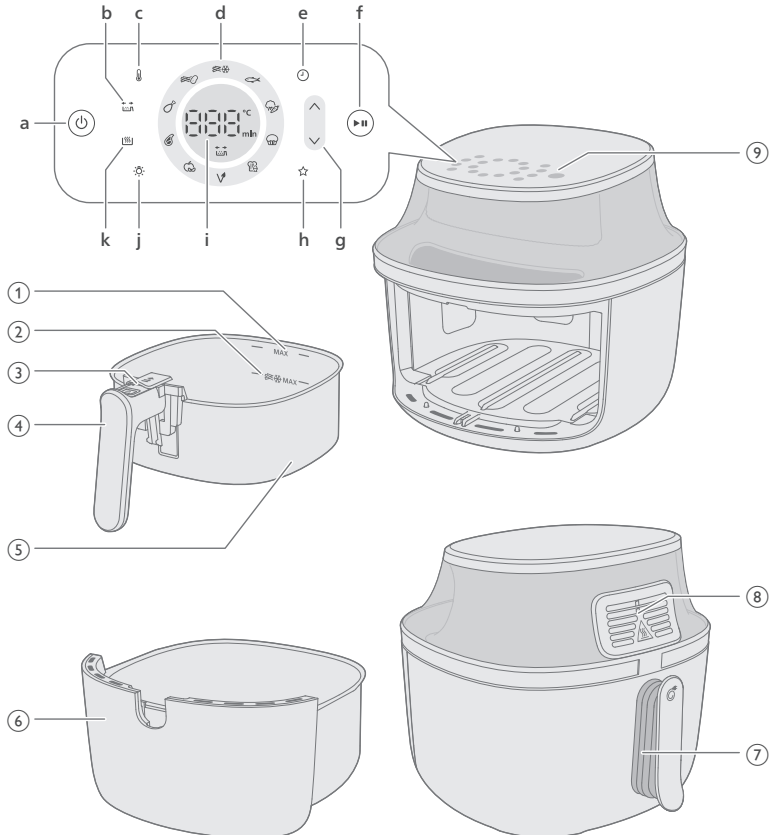
## Bảo hành và hỗ trợ

Versuni cung cấp bảo hành hai năm cho sản phẩm này sau ngày mua. 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 các quyền của bạn theo luật bảo vệ người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin hoặc yêu cầu bảo hành, vui lòng truy cập trang web của chúng tôi [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua hàng và chào mừng bạn đến với Philips!  
Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do chúng tôi cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Mô tả chung



- 1 Chỉ báo mức tối đa MAX cho nguyên liệu
- 2 Chỉ báo mức tối đa MAX cho snack khoai tây đông lạnh
- 3 Nút đẩy ra
- 4 Tay cầm giỏ
- 5 Giỏ
- 6 Nồi
- 7 Dây điện
- 8 Cửa thoát gió
- 9 Bảng điều khiển
  - a Nút bật/tắt
  - b Chỉ báo Nhắc nhở lắc

Airfryer của bạn có chức năng nhắc nhở lắc, lật hoặc trộn thức ăn trong khi nấu để đảm bảo thức ăn chín đều, đặc biệt là đối với các loại thực phẩm có nhiều miếng như khoai tây chiên hoặc khi nấu các món cần lật như đùi gà. Chức năng nhắc nhở lắc sẽ tự động bật. Bạn có thể tắt chức năng nhắc nhở lắc trong phần cài đặt bằng cách nhấn nút.

### c Nút Nhiệt độ

Bạn có thể đặt nhiệt độ nấu trong khoảng từ 40° đến 200°C ở chế độ nấu thủ công.

Khi nhiệt độ được đặt trong khoảng từ 40 - 100°C, bạn có thể đặt thời gian nấu lên đến 24 giờ

Khi nhiệt độ được đặt trên 100°C, bạn có thể đặt thời gian nấu lên đến 3 giờ.

d Nút Chương trình nấu cài sẵn

Xem mục "Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn" để biết chi tiết về các chức năng cài đặt sẵn.

e Nút Thời gian

Bạn có thể đặt thời gian nấu trong khoảng từ 1 phút đến 24 giờ.

f Nút Bắt đầu/tạm dừng

g Nút tăng và giảm nhiệt độ và thời gian

h Cài đặt ưa thích

Airfryer của bạn có chế độ lưu cài đặt ưa thích. Bạn chọn nhiệt độ và thời gian nấu ưa thích, sau đó nhấn và giữ nút lưu cài đặt ưa thích. Bạn sẽ nghe được tiếng bíp sau khi cài đặt được lưu. Nếu bạn muốn thay đổi cài đặt ưa thích, hãy thực hiện lại các bước trước đó.

i Màn hình trạng thái

Hiển thị thời gian và nhiệt độ còn lại để nấu.

j Nút đèn

Bạn có thể nhấn nút đèn để bật. Khi bạn bật đèn, đèn sẽ sáng cho đến khi thiết bị tự động tắt. Bạn cũng có thể tắt đèn bằng cách nhấn nút.

k Nút giữ ấm

Airfryer của bạn có chế độ giữ ấm mà bạn có thể kích hoạt bằng cách nhấn nút giữ ấm bất kỳ lúc nào trước hoặc trong khi nấu. Bạn có thể tìm hiểu thêm thông tin chi tiết trong chương "Giữ ấm".

## Trước khi sử dụng lần đầu

- 1 Tháo tất cả các vật liệu đóng gói bao gồm cả bì bảo vệ bên trong/bên dưới ngăn kéo.
- 2 Tháo tất cả miếng dán hoặc nhãn (nếu có) trên thiết bị.
- 3 Tháo miếng dán bảo vệ màn hình hiển thị.
- 4 Làm sạch kỹ thiết bị trước khi sử dụng lần đầu (xem chương "vệ sinh").

## 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

### Bảng thực phẩm

Bảng dưới đây giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho các loại nguyên liệu bạn muốn chế biến.

#### Lưu ý

- Đảm bảo không vượt quá mức chỉ báo MAX trong giỏ khi nấu khoai tây chiên để thực phẩm nấu chín đều.
- Lưu ý rằng các cài đặt này chỉ là các đề nghị. Vì nguyên liệu khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dáng cũng như nhãn hiệu, chúng tôi không thể bảo đảm cài đặt tốt nhất cho nguyên liệu của bạn.

Khi chế biến lượng thực phẩm lớn hơn (như khoai tây chiên, tôm, đùi gà, thực phẩm đông lạnh), bạn nên lắc, lật hay trộn nguyên liệu trong nồi 2 đến 3 lần để đạt hiệu quả chiên vàng đều.

### NA32X (số model)

Nguyên liệu	Lượng tối đa	Nhiệt độ	Thời gian nấu	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm/0,3x0,3 inch)	500 g	180°C	26-28	Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm/0,4x0,4 inch)	500 g	180°C	34-36	Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên
Chả giò đông lạnh	500 g	200°C	15-17	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng

Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	3 miếng thịt	200°C	12-14	Lật trở trong khi nấu
Tảng thịt băm	1000 g	150°C	43-45	Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 190 g/7 oz)	2 miếng	200°C	11-14	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	6 miếng	180°C	24-28	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	3 miếng	180°C	19-21	Lật trở trong khi nấu
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz)	1 con	200°C	11-15	
Trứng với bánh mì nướng	2 quả trứng, 1 bánh mì nướng	160°C	11	đầu tiên là làm chín trứng trong 6 phút, thêm bánh mì nướng trong 5 phút
Falafel (mỗi miếng 50g, đường kính 4cm)	9 miếng	180°C	20-22	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Trái cây sấy khô (táo chiên, cắt thành lát mỏng 2mm)	100 g	75°C	90	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Rau trộn (cắt miếng lớn)	800 g	180°C	12-14	Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng - Lắc, lật hoặc trộn 2 lần trong khi chiên
Bánh Muffin (khoảng 50g/1,8oz cho mỗi cốc giấy)	5 cốc	160°C	15-18	

## NA33X (số model)

Nguyên liệu	Lượng tối đa	Nhiệt độ	Thời gian nấu	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm/0,3x0,3 inch)	800 g	180°C	26-28	Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên

88 **Tiếng Việt**

Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm/0,4x0,4 inch)	800 g	180°C	34-36	Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên
Chả giò đông lạnh	700 g	200°C	13-15	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	5 miếng thịt	200°C	13-15	Lật trở trong khi nấu
Tảng thịt băm	1200 g	150°C	51-53	Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 190 g/7 oz)	3 miếng	200°C	13-16	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	8 miếng	180°C	28-30	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	4 miếng	180°C	20-22	Lật trở trong khi nấu
Gà nguyên con (1200g/42oz)	1 cái	180°C	55-65	
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz)	2 con	200°C	14-16	
Trứng với bánh mì nướng	3 quả trứng, 2 bánh mì nướng	160°C	11	đầu tiên là làm chín trứng trong 6 phút, thêm bánh mì nướng trong 5 phút
Falafel (mỗi miếng 50g, đường kính 4cm)	12 miếng	180°C	19-21	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Trái cây sấy khô (táo chiên, cắt thành lát mỏng 2mm)	150 g	75°C	90	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Rau trộn (cắt miếng lớn)	1000 g	180°C	12-14	Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng - Lắc, lật hoặc trộn 2 lần trong khi chiên
Bánh Muffin (khoảng 50g/1,8oz cho mỗi cốc giấy)	7 cốc	160°C	15-18	



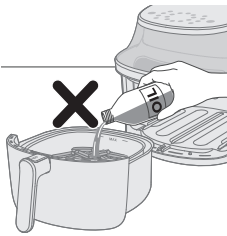
## NA34X (số model)

Nguyên liệu	Lượng tối đa	Nhiệt độ	Thời gian nấu	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm/0,3x0,3 inch)	1000 g	180°C	26-28	Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm/0,4x0,4 inch)	1000 g	180°C	32-34	Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên
Chả giò đông lạnh	800 g	200°C	13-15	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz)	6 miếng thịt	200°C	15-17	Lật trở trong khi nấu
Tàng thịt băm	1400 g	150°C	51-53	Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 190 g/7 oz)	4 miếng	200°C	15-18	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4,5 oz)	10 miếng	180°C	24-28	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 160 g/6 oz)	5 miếng	180°C	17-19	Lật trở trong khi nấu
Gà nguyên con (1200g/42oz)	1 cái	180°C	50-65	
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz)	2 con	200°C	14-16	
Trứng với bánh mì nướng	4 quả trứng, 3 bánh mì nướng	160°C	12	đầu tiên là làm chín trứng trong 6 phút, thêm bánh mì nướng trong 5 phút
Falafel (mỗi miếng 50g, đường kính 4cm)	15 miếng	180°C	21-23	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Trái cây sấy khô (táo chiên, cắt thành lát mỏng 2mm)	180 g	75°C	90	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng

Rau trộn (cắt miếng lớn)	1400 g	180°C	12-14	Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng - Lắc, lật hoặc trộn 2 lần trong khi chiên
Bánh Muffin (khoảng 50g/1,8oz cho mỗi cốc giấy)	9 cốc	160°C	15-18	

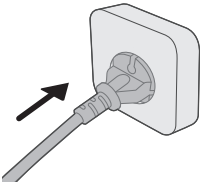
## Chiên bằng không khí

### 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 nồi.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng nùm hoặc tay cầm. Cầm nồi nóng bằng gang tay làm bỏng 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.

1 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.

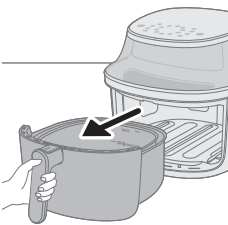


2 Kéo tay cầm để lấy nồi ra khỏi thiết bị.

3 Bằng cách kéo tay cầm, kéo nồi ra theo chiều ngang để lấy nồi ra khỏi thiết bị.

### Thận trọng

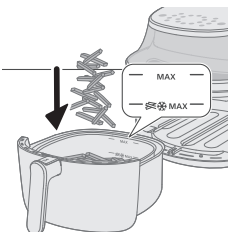
- Không kéo nồi ra theo góc nghiêng để tránh làm xước nồi.



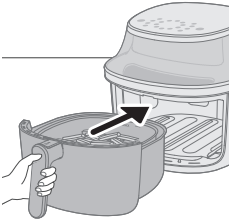
4 Cho nguyên liệu vào nồi.

### 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 nồi vượt qua chỉ báo 'MAX' (Tối đa) vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món chiên.
- Không vượt quá chỉ báo mức tối đa MAX có biểu tượng khoai tây chiên đối với đồ ăn nhẹ làm từ khoai tây đông lạnh và khoai tây chiên tự làm.



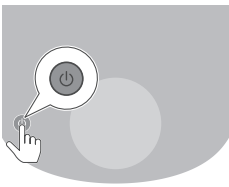
- Nếu bạn muốn chế biến nhiều loại nguyên liệu cùng lúc, hãy đảm bảo rằng bạn đã kiểm tra thời gian nấu và nhiệt độ đề xuất được yêu cầu cho các loại nguyên liệu khác nhau trước khi bắt đầu chế biến các loại nguyên liệu này đồng thời.



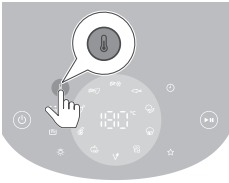
5 Đặt nồi nằm ngang vào lại Airfryer.

**Thận trọng**

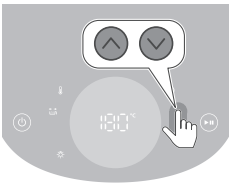
- Không được sử dụng nồi mà không có giỏ trong đó.
- Không chạm vào nồi trong khi sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng, vì bộ phận này rất nóng.
- Không đặt nồi vào theo góc nghiêng để tránh làm xước nồi.



6 Nhấn nút bật/tắt nguồn để bật thiết bị.



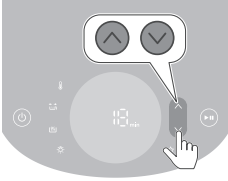
7 Nhấn nút nhiệt độ.



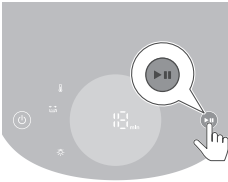
8 Nhấn nút tăng hoặc giảm để cài đặt nhiệt độ.



9 Nhấn nút thời gian.



**10** Nhấn nút tăng hoặc giảm để cài đặt thời gian.



**11** Nhấn nút bắt đầu/tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu.

**Lưu ý**

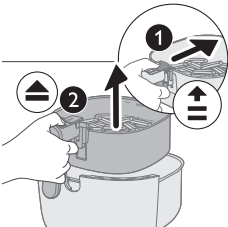
- Trong khi nấu, nhiệt độ và thời gian sẽ luân phiên được hiển thị.
- Phút nấu cuối cùng đếm ngược tính bằng giây.
- Tham khảo bảng thực phẩm để biết các cài đặt nấu cơ bản cho các loại thực phẩm khác nhau.

**Mẹo**

- Trong khi nấu, hãy nhấn nút lên hoặc xuống bất kỳ lúc nào để thay đổi thời gian nấu hoặc nhiệt độ.
- Để tạm dừng quá trình nấu, hãy nhấn nút bắt đầu/tạm dừng. Để tiếp tục lại quá trình nấu, hãy nhấn lại nút tương tự để tiếp tục quá trình nấu.
- Thiết bị sẽ tự động ở chế độ tạm dừng khi bạn lấy nồi ra. Quá trình nấu sẽ tiếp tục khi bạn lắp nồi vào lại thiết bị.

**Lưu ý**

- Một số nguyên liệu cần phải lắc hoặc lật giữa chừng khi đang chế biến (xem 'Bảng thực phẩm'). Để lắc nguyên liệu, trước tiên hãy tháo giỏ ra khỏi nồi. Trượt công tắc trên tay cầm về phía giỏ để lộ nút đẩy ra, sau đó nhấn nút để tháo giỏ ra khỏi nồi. Lắc giỏ trên bồn rửa. Sau đó, đặt nồi có gắn giỏ vào lại thiết bị.
- Nếu bạn không đặt thời gian nấu cần thiết trong vòng 20 phút, thiết bị sẽ tự động ngắt điện vì lý do an toàn.



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

**Lưu ý**

- Bạn có thể dừng quá trình nấu theo cách thủ công bằng cách nhấn nút bắt đầu/tạm dừng.

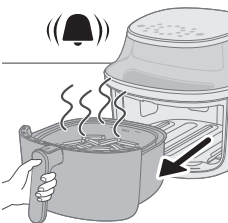
**13** Kéo nồi ra và kiểm tra thức ăn đã chín hay chưa.

**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.**

**Lưu ý**

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



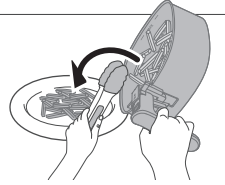
14 Đổ hết nguyên liệu vào tô hoặc đĩa.

#### Thận trọng

- Sau khi nấu xong, nồi, vỏ bên trong, cửa sổ và các nguyên liệu đều nóng. Tùy vào loại nguyên liệu có trong Airfryer, có thể sẽ có hơi nước thoát ra khỏi nồi.

#### Lưu ý

- Dùng kẹp để lấy thức ăn dạng miếng lớn hoặc dễ vỡ ra.
- Dầu thừa hoặc mỡ rán từ nguyên liệu được thu ở đáy nồi.
- Tùy thuộc vào loại nguyên liệu đang nấu, bạn có thể cần cẩn thận đổ hết dầu thừa hoặc mỡ rán ra khỏi nồi sau mỗi mẻ chế biến hoặc trước khi lắc. Đặt nồi trên một bề mặt chịu nhiệt. Đeo găng tay làm bếp chống nóng để đổ sạch dầu thừa hoặc mỡ rán. Đặt nồi vào lại thiết bị.
- Khi mẻ nguyên liệu này đã được chế biến xong, thiết bị Airfryer sẵn sàng ngay lập tức cho việc chế biến mẻ tiếp theo.
- Lặp lại các bước 3 đến 12 nếu bạn muốn chế biến một mẻ nguyên liệu khác.



## Sử dụng chế độ giữ ấm

- 1 Nhấn nút bật/tắt nguồn để bật thiết bị.
- 2 Nhấn nút giữ ấm.
- 3 Nhấn nút bắt đầu/tạm dừng để kích hoạt chế độ giữ ấm.

#### Lưu ý

- Để thay đổi thời gian giữ ấm, hãy nhấn nút giảm thời gian (1 - 30 phút).
- Bạn không thể thay đổi nhiệt độ ở chế độ giữ ấm.
- 4 Để tạm dừng chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút bắt đầu/tạm dừng. Để tiếp tục lại chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút bắt đầu/tạm dừng lần nữa.
- 5 Để thoát khỏi chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút Bật/Tắt.

#### Mẹo

- Nếu khoai tây chiên mất độ giòn trong chế độ giữ ấm, hãy giảm thời gian giữ ấm hoặc làm giòn chúng trong 2-3 phút ở nhiệt độ 180°C.
- Trong khi ở chế độ giữ ấm, quạt và bộ tạo nhiệt của thiết bị sẽ thỉnh thoảng bật lên.
- Chế độ giữ ấm dùng để giữ ấm thức ăn sau khi nấu chứ không phải để hâm nóng lại.

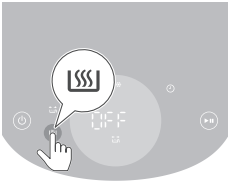


## Sử dụng chế độ giữ ấm cho các chương trình nấu cài sẵn

Bạn có thể bật hoặc tắt chế độ giữ ấm trước hoặc sau khi bắt đầu chương trình nấu cài sẵn.



- 1 Nhấn nút giữ ấm sau khi chọn một chương trình nấu cài sẵn để kích hoạt chế độ giữ ấm.  
Chế độ giữ ấm sẽ tự động được kích hoạt sau khi nấu.



- 2 Nhấn lại nút giữ ấm để hủy kích hoạt chế độ giữ ấm nếu cần.

## Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn

- 1 Làm theo các bước từ 1 đến 5 trong chương “Chiên bằng không khí”.
- 2 Nhấn nút chương trình nấu cài sẵn mong muốn.  
Chương trình nấu cài sẵn đã chọn đang nhấp nháy.
- 3 Bắt đầu quá trình nấu bằng cách nhấn nút bắt đầu/tạm dừng.

### Lưu ý

- Khi nấu bằng chương trình nấu cài sẵn khoai tây tươi hoặc snack khoai tây đông lạnh, thiết bị sẽ tự động nhắc bạn lắc thức ăn để nấu chín đều bằng nhắc nhở lắc. Để tắt nhắc nhở này, hãy cùng lúc nhấn chương trình nấu cài sẵn snack khoai tây đông lạnh và chương trình nấu cài sẵn khoai tây tự làm sau khi bật thiết bị. Để bật lại nhắc nhở lắc, hãy lặp lại thao tác này.
- Nếu bạn đặt thời gian cho khoai tây tươi và snack làm từ khoai tây thành ít hơn 5 phút khi tùy chỉnh chương trình nấu cài sẵn, nhắc nhở lắc sẽ bị tắt.
- Thiết bị sẽ nhắc bạn lắc nhiều lần khi sử dụng một trong hai chương trình nấu cài sẵn trước đó. Để dừng tiếng bíp trong khi nấu, hãy kéo giỏ ra để lắc khoai tây chiên. Thao tác này sẽ tắt tiếng trong quá trình nấu này nhưng sẽ không tắt chức năng nhắc nhở lắc.

### Điều chỉnh các cài đặt nấu cài sẵn

Để lưu thời gian và nhiệt độ tùy chỉnh của bạn cho một chương trình nấu cài sẵn trên Airfryer, bạn có thể


- 1 Nhấn nhanh nút chương trình nấu cài sẵn ưa thích.
- 2 Điều chỉnh thời gian và/hoặc nhiệt độ.
- 3 Nhấn nút thời gian hoặc nhiệt độ để xác nhận các cài đặt của bạn.
- 4 Nhấn nút thời gian hoặc nhiệt độ một lần nữa để quay lại menu chính.
- 5 Nhấn và giữ nút chương trình nấu cài sẵn trước đó cho đến khi thiết bị phát ra tiếng bíp.
  - Cài đặt sẵn đã điều chỉnh được lưu.







### Khôi phục về cài đặt nấu cài sẵn mặc định

Để thiết lập lại cài đặt nấu cài sẵn tùy chỉnh của bạn, bạn có thể

- 1 Chọn và nhấn cài đặt nấu cài sẵn tùy chỉnh.
- 2 Nhấn và giữ nút cài đặt nấu cài sẵn cho đến khi thiết bị phát ra tiếng bíp.
  - Cài đặt nấu cài sẵn đã chọn được đặt lại về mặc định.









## NA32X (số model)

Chương trình nấu cài sẵn	Thời gian cài đặt trước (phút)	Nhiệt độ cài đặt trước	Trọng lượng (Tối đa)	Ghi chú
 Khoai tây đông lạnh (lát mỏng)	28	180°C	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Snack khoai tây đông lạnh ví dụ như khoai tây đông lạnh, khoai tây múi cau, khoai tây lưới, v.v.</li> <li>- Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên</li> </ul>

	35	180°C	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sử dụng khoai tây bột</li> <li>- Lát cắt dày 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inch</li> <li>- Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm ¼ đến 1 thìa canh dầu.</li> <li>- Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên</li> </ul>
Khoai tây chiên				
	28	180°C	6 miếng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tối đa 6 đùi gà</li> <li>- Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên</li> </ul>
Đùi gà				
	14	200°C	2 miếng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tối đa 2 sườn miếng không xương</li> <li>- Lật trong khi chiên</li> </ul>
Sườn miếng				
	90	75°C	100 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cắt thành lát dày 2mm</li> <li>- Ngâm trong nước 15 phút và để khô trước khi nấu</li> <li>- Lật trong khi chiên</li> </ul>
Trái cây sấy khô				
	20	180°C	9 miếng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tối đa 9 miếng falafel</li> <li>- Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên</li> </ul>
Thuần chay				
	11	160°C	2 quả trứng, 1 bánh mì nướng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đầu tiên là làm chín trứng trong 6 phút, thêm bánh mì nướng trong 5 phút</li> </ul>
Trứng với bánh mì nướng				
	18	160°C	5 cốc	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tối đa 5 cốc bánh muffin</li> </ul>
Bánh Muffin				
	12	180°C	800 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cắt miếng lớn</li> <li>- Sử dụng phụ kiện nướng bánh</li> <li>- Trộn 2 lần trong khi chiên</li> </ul>
Rau trộn				
	14	200°C	300 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 con cá, mỗi con 300g</li> </ul>
Cá nguyên con				
	30	80°C	Không áp dụng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Không thể điều chỉnh nhiệt độ</li> </ul>
Giữ ấm				



## NA33X (số model)

Chương trình nấu cài sẵn	Thời gian cài đặt trước (phút)	Nhiệt độ cài đặt trước	Trọng lượng (Tối đa)	Ghi chú
 Khoai tây đông lạnh (lát mỏng)	28	180°C	800 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Snack khoai tây đông lạnh ví dụ như khoai tây đông lạnh, khoai tây múi cau, khoai tây lưới, v.v.</li> <li>- Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên</li> </ul>
 Khoai tây chiên	36	180°C	800 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sử dụng khoai tây bột</li> <li>- Lát cắt dày 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inch</li> <li>- Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm ¼ đến 1 thìa canh dầu.</li> <li>- Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên</li> </ul>
 Đùi gà	30	180°C	8 miếng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tối đa 8 đùi gà</li> <li>- Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên</li> </ul>
 Sườn miếng	16	200°C	3 miếng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tối đa 3 sườn miếng không xương</li> <li>- Lật trong khi chiên</li> </ul>
 Trái cây sấy khô	90	75°C	150 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cắt thành lát dày 2mm</li> <li>- Ngâm trong nước 15 phút và để khô trước khi nấu</li> <li>- Lật trong khi chiên</li> </ul>
 Thuần chay	21	180°C	12 miếng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tối đa 12 miếng falafel</li> <li>- Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên</li> </ul>
 Trứng với bánh mì nướng	11	160°C	3 quả trứng, 2 bánh mì nướng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đầu tiên là làm chín trứng trong 6 phút, thêm bánh mì nướng trong 5 phút</li> </ul>
 Bánh Muffin	18	160°C	7 cốc	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tối đa 7 cốc bánh muffin</li> </ul>



Rau trộn

12

180°C

1000 g

- Cắt miếng lớn
- Sử dụng phụ kiện nướng bánh
- Trộn 2 lần trong khi chiên



Cá nguyên con

16

200°C

600 g

- 2 con cá, mỗi con 300g



Giữ ấm

30

80°C

Không áp dụng

- Không thể điều chỉnh nhiệt độ

## NA34X (số model)

Chương trình nấu cài sẵn	Thời gian cài đặt trước (phút)	Nhiệt độ cài đặt trước	Trọng lượng (Tối đa)	Ghi chú
 Khoai tây đông lạnh (lát mỏng)	28	180°C	1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Snack khoai tây đông lạnh ví dụ như khoai tây đông lạnh, khoai tây múi cau, khoai tây lưới, v.v.</li> <li>- Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên</li> </ul>
 Khoai tây chiên	34	180°C	1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sử dụng khoai tây bột</li> <li>- Lát cắt dày 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inch</li> <li>- Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm ¼ đến 1 thìa canh dầu.</li> <li>- Lắc, lật hoặc trộn 3 lần trong khi chiên</li> </ul>
 Đùi gà	28	180°C	10 miếng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tối đa 10 đùi gà</li> <li>- Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên</li> </ul>
 Sườn miếng	18	200°C	4 miếng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tối đa 4 sườn miếng không xương</li> <li>- Lật trong khi chiên</li> </ul>
 Trái cây sấy khô	90	75°C	180 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cắt thành lát dày 2mm</li> <li>- Ngâm trong nước 15 phút và để khô trước khi nấu</li> <li>- Lật trong khi chiên</li> </ul>

	23	180°C	15 miếng	- Tối đa 15 miếng falafel - Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên
Thuyền chay				
	12	160°C	4 quả trứng, 3 bánh mì nướng	- Đầu tiên là làm chín trứng trong 7 phút, thêm bánh mì nướng trong 5 phút
Trứng với bánh mì nướng				
	18	160°C	9 cốc	- Tối đa 9 cốc bánh muffin
Bánh Muffin				
	12	180°C	1400 g	- Cắt miếng lớn - Sử dụng phụ kiện nướng bánh - Trộn 2 lần trong khi chiên
Rau trộn				
	16	200°C	600 g	- 2 con cá, mỗi con 300g
Cá nguyên con				
	30	80°C	Không áp dụng	- Không thể điều chỉnh nhiệt độ
Giữ ấm				

## Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn khác

- 1 Trong quá trình nấu, nhấn nút chương trình nấu cài sẵn để quay lại menu chính.
- 2 Nhấn nút chương trình nấu cài sẵn ưa thích khác.
- 3 Nhấn lại nút bắt đầu/tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu mới.

### Lưu cài đặt ưa thích của bạn

- 1 Nhấn nút Bật/Tắt để bật thiết bị.
- 2 Nhấn nút Mục ưa thích.
- 3 Nhấn nút nhiệt độ.
- 4 Chọn nhiệt độ.
- 5 Nhấn nút thời gian.
- 6 Chọn thời gian.
- 7 Sau khi chọn thời gian, nhấn nút thời gian để vào menu chính.
- 8 Nhấn và giữ nút trong 2 giây để lưu cài đặt vào mục ưa thích của bạn.  
Bạn sẽ nghe được tiếng bíp sau khi cài đặt được lưu.
- 9 Nhấn nút Bắt đầu để bắt đầu quá trình nấu.

### Nấu bằng cài đặt ưa thích

- 1 Nhấn nút Bật/Tắt để bật thiết bị.
- 2 Nhấn nút mục ưa thích.
- 3 Nhấn nút Bắt đầu để bắt đầu quá trình nấu.

## Làm khoai tây chiên tại nhà

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

- Chọn loại khoai tây thích hợp cho món khoai tây chiên, ví dụ như khoai tây tươi (ít) bột.
- Tốt nhất là nên chiên khoai tây bằng không khí theo khẩu phần tối đa 500 g / 18 oz để có được hiệu quả chiên vàng đều. Các miếng khoai tây chiên lớn hơn thường ít giòn hơn so với các miếng nhỏ.
- 1 Gọt vỏ khoai tây và cắt thành miếng (dày 10x10 mm / 0,4x0,4 inch).
- 2 Ngâm các miếng khoai tây trong một tô nước trong ít nhất 30 phút.
- 3 Vớt hết khoai tây ra khỏi tô và để ráo nước bằng khăn ăn hoặc giấy ăn.
- 4 Cho nửa thìa canh dầu ăn vào tô, cho các miếng khoai tây vào tô và trộn đều cho đến khoai tây phủ ướt dầu.
- 5 Dùng tay hoặc vá dài có lỗ để lấy các miếng khoai tây ra khỏi tô sao cho dầu thừa được giữ lại trong tô.

### Lưu ý

- Không nghiêng tô để trút tất cả các miếng khoai tây trong ngăn cùng một lúc, để tránh dầu thừa chảy vào đáy ngăn.
- 6 Cho các miếng khoai tây vào ngăn.
- 7 Chiên khoai tây và lắc 2-3 lần trong khi chiên.

## Vệ sinh

### Cảnh báo

- **Rút phích cắm khỏi ổ điện trước khi vệ sinh**
- **Để nồi và mặt trong của thiết bị nguội xuống hoàn toàn trước khi bắt đầu vệ sinh.**
- **Nồi 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 nồi sau mỗi lần sử dụng.



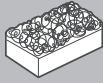
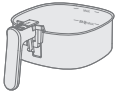

- 1 Nhấn nút bật/tắt để tắt thiết bị, rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường và để thiết bị nguội xuống.

### Meo

- Lấy nồi ra để giúp cho Airfryer mau nguội hơn.
- 2 Vớt bỏ mỡ hoặc dầu đọng lại ở đáy nồi.
- 3 Rửa nồi và giỏ 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 thanh đốt.
- 4 Lau sạch mặt ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.
- Lưu ý**
- Sử dụng khăn để lau sạch hơi ẩm, đảm bảo bảng điều khiển khô sau khi vệ sinh.
- 5 Làm sạch thanh đốt bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ các cặn thức ăn.
- 6 Làm sạch mặt bên trong của thiết bị bằng nước nóng và miếng xốp không gây ăn mòn.
- 7 Lau cửa sổ của thiết bị bằng khăn mềm.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Bảo quản


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

### Lưu ý

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

## Xử lý sự cố

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

Sự cố	Nguyên nhân cơ thể	Giai pháp
Mặt ngoài của thiết bị nóng lên trong khi sử dụng.	Nhiệt độ bên trong tỏa ra làm nóng thành máy.	<p>Đây là hiện tượng bình thường. Tất cả các tay cầm và núm điều chỉnh mà bạn cần cầm nắm trong khi nấu vẫn đủ mát khi chạm vào.</p> <p>Nồi và mặt trong của thiết bị luôn nóng lên khi thiết bị được bật để đảm bảo thức ăn được nấu chín. Những bộ phận này sẽ luôn rất nóng khi chạm vào.</p> <p>Nếu để thiết bị ở trạng thái bật trong thời gian dài, một số khu vực của máy có thể sẽ quá nóng khi chạm vào. Những khu vực này được đánh dấu trên thiết bị bằng biểu tượng sau đây:</p>  <p>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.</p>
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 nồi 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.
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.

Sự cố	Nguyên nhân cơ thể	Giải pháp
	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 nồi 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 nồi.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E1".	Bạn có thể đã cất giữ Airfryer ở nơi quá lạnh.	Nếu thiết bị của bạn được cất giữ ở nhiệt độ môi trường thấp, hãy để thiết bị ấm lên đến nhiệt độ phòng trong ít nhất 15 phút trước khi cắm lại. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E9".	Thiết bị được cắm vào ổ cắm điện không hoạt động bình thường hoặc trong điều kiện lưới điện không ổn định.	Rút phích cắm thiết bị ra khỏi ổ cắm điện và cắm vào ổ cắm trên tường. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy gọi đến đường dây nóng phục vụ khách hàng của Philips hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.
Màn hình Airfryer hiển thị thông báo lỗi "E12".	Thiết bị gặp lỗi.	Rút phích cắm điện của thiết bị và cắm lại. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, 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

Чухал	104
Дахин боловсруулах	107
Баталгаа, засвар үйлчилгээ	107
Танилцуулга	107
Ерөнхий тайлбар	108
Анх ашиглахын өмнө	109
Анхны удаа хэрэглэхээс өмнөх бэлтгэл	110
Гэрийн цахилгаан хэрэгслийг ашиглах	110
Цэвэрлэх	126
Хадгалалт	127
Асуудал шийдвэрлэх нь	127

## Чухал

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, плиткийн 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, 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 огт хүрч болохгүй.
- Шарах тавганд заасан хэмжээнээс хэтрүүлсэн хүнс хийж болохгүй.
- Халаагч нь сул, халаагчид ямар ч хүнс наалдаагүй эсэхийг үргэлж шалгаарай.

## 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.
- Ашиглах явцад хүрч болохуйц гадаргуу нь халуунд халах болно.
- Энэ гэр ахуйн хэрэгслийг 8 болон түүнээс дээш насны хүүхдүүд, мөн учирч болох аюулыг нь ойлгуулж, тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг ашиглахтай холбогдуулан заавар өгч, хараа хяналттай байлгаж байгаа бол бие мах бодын, мэдрэхүйн болон оюуны чадамж багатай, туршлагагүй хүмүүс ашиглаж болно.
- Хүүхдүүдийг тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслээр тоглуулж болохгүй. Цэвэрлэх болон хэрэглэгчийн засвар үйлчилгээг 8-аас дээш насны, хараа хяналтад дор биш л бол хүүхдүүд хийж болохгүй.
- Тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл болон түүний залгуурыг 8-аас доош насны хүүхдүүд хүрэх газраас хол байлга.
- 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, агаараас болгоомжил.
- Хэрэгсэлд хөнгөн орц эсвэл зориулалтын жигнэх цаас хэрэглэж болохгүй.
- Ашиглах явцад хүрч болохуйц гадаргуу нь халах болно.
- 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.
- Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь 5°C-ээс 40°C-ийн хэмтэй орчны температурт ашиглагдахаар зориулагдсан.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг холбохын өмнө тухайн гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл дээр заасан хүчдэл тухайн орон нутгийн үндсэн цахилгаан хүчдэлтэй таарч байгаа эсэхийг шалгана уу.
- Залгуурын утсыг халуун гадаргуугаас хол байлга.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг ширээний бүтээлэг, хөшиг гэх мэт шатамхай материал дээр эсвэл ойролцоо байрлуулж болохгүй.
- 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 болон хэрэгслүүд нь цахилгаан хэрэгслийг ашиглах явцад болон дараа нь халуун болдог тул болгоомжтой харьцаарай.
- Анх удаагаа тухайн гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг ашиглахын өмнө хоолонд хүрсэн эд ангийг бүхэлд нь цэвэрлэнэ. Гарын авлага дээрх зааварчилгаанаас лавлана уу.
- Хэрэв та гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслээс хар утаа гарахыг харвал гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг нэн даруй салгаарай. Савыг гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслээс гаргахаасаа өмнө утааны ялгаруулалт зогсохыг хүлээ.
- Нойтон гараар гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг залгаж эсвэл удирдлагын самбарыг ажиллуулж болохгүй.

## 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).
- Чанах хэсгийн дээд талыг цэвэрлэхдээ болгоомжтой байгаарай: Халуун халаалтын элемент, Металл эд ангиудын ирмэг.
- Шарагчаа байнга хянаж байгаа эсэхээ шалгаарай, мөн алсын удирдлагын функцийг ашиглах эсвэл хойшлуулсан эхлэлийг ашиглах үед үргэлж хяналтдаа байлгаж байгаарай.
- Тослог хүнс чанаж байхдаа шарагч нь утаа ялгаруулдаг. Алсын удирдлагын функц эсвэл хойшлуулсан эхлэлийг ашиглах үедээ онцгой анхаарал хандуулах хэрэгтэй.
- Тухайн мөчид алсын удирдлагын функцийг зөвхөн нэг хүн ашиглаж байгаа эсэхийг шалгаарай.
- Хойшлуулсан эхлэл функцээр амархан мууддаг хүнсийг чанаж байхдаа болгоомжтой байгаарай (бактери үржиж болно).

## Цахилгаан соронзон орон (EMF)

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

## Автоматаар унтраах

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

## Дахин боловсруулах



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

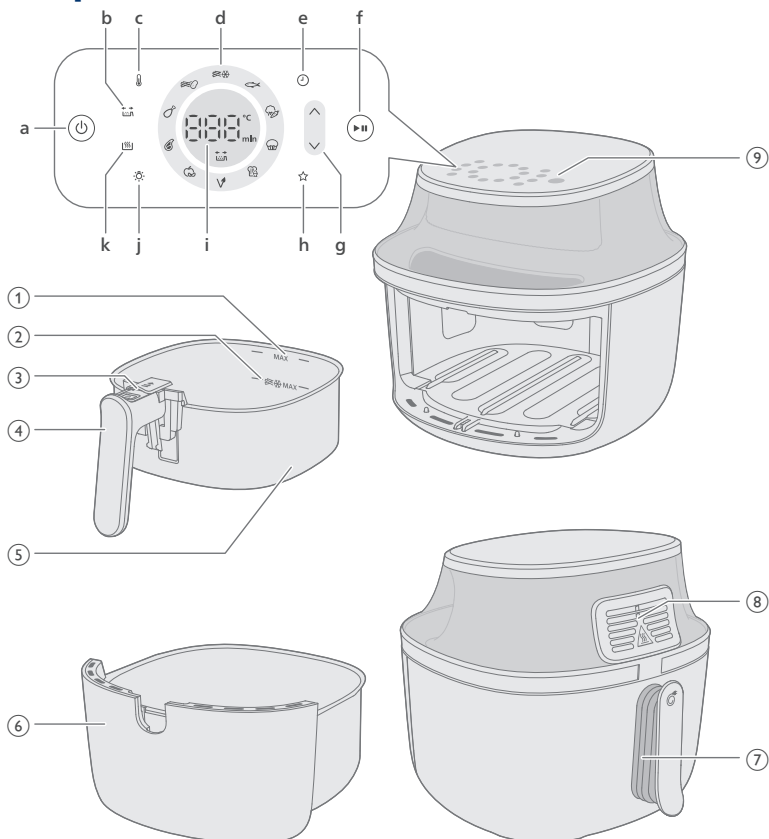
## Баталгаа, засвар үйлчилгээ

Versuni нь энэ бүтээгдэхүүнийг худалдан авсны дараа хоёр жилийн баталгаат хугацааг санал болгодог. Хэрэв доголдол нь буруу ашиглалт эсвэл буруу арчилгаанаас шалтгаалан үүссэн бол энэхүү баталгаа нь хүчингүй. Манай баталгаат хугацаа нь хэрэглэгчийн хувьд таны эрхэд нөлөөлөхгүй. Илүү их мэдээлэл авах эсвэл баталгаат хугацаа авахыг хүсвэл манай [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) вебсайтад зочилно уу.

## Танилцуулга

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

## Ерөнхий тайлбар



- 1 Орц найрлагын MAX үзүүлэлт
- 2 Хөлдөөсөн төмсөөр хийсэн хөнгөн зуушны MAX үзүүлэлт
- 3 Гарах товч
- 4 Сагсны бариул
- 5 Сагс
- 6 Хайруулын таваг
- 7 Тэжээлийн утас
- 8 Агаар гарах хэсэг
- 9 Хяналтын самбар

a Асаах/унтраах товч

b Сэгсрэх сануулагчийн үзүүлэлт

Таны шарагч хоол хийх явцад хоолоо жигд болгох, ялангуяа шарсан төмс гэх мэт олон ширхэгтэй хоол, эсвэл эргүүлэх шаардлагатай тахианы мөч зэрэг хоол хийх үед хоолоо сэгсрэх, хутгах, эргүүлэхийг сануулдаг сэгсрэх сануулгатай.

Сэгсрэх сануулга автоматаар асах болно. Та товч дээр дарж тохиргооноос сэгсрэх сануулгыг унтрааж болно.

c Температурын товч

Та гараар хоол хийх горимд хоол хийх температурыг 40°-с 200°С-ийн хооронд тохируулж болно.

Температурыг 40 - 100 °С хооронд тохируулах үед та хоол хийх цагийг 24 цаг хүртэл тохируулж болно.

Температурыг 100°С-с дээш тохируулах үед та хоол хийх цагийг гурван цаг хүртэл тохируулж болно.

d Урьдчилан тохируулах товч

Урьдчилан тохируулсан функцүүдийн талаар дэлгэрэнгүйг "Урьдчилан тохируулгатай хоол хийх" хэсгээс үзнэ үү.

e Хугацаа товч

Та хоол хийх цагийг 1 минутаас 24 цагийн хооронд тохируулж болно.

f Эхлэх/түр зогсоох товч

g Температур, цагийг нэмэх, багасгах хяналтын товч

h Дуртай тохиргоо

Таны Шарагч нь дуртай тохиргоогоо хадгалах горимтой ирдэг. Та хоол хийх дуртай температур, цагаа сонгоод, дуртайгаа хадгалах товчийг удаан дарна уу. Тохиргоог хадгалсны дараа та дуут дохиог сонсох болно. Хэрэв та дуртай тохиргоогоо өөрчлөхийг хүсвэл өмнөх алхмуудыг дахин хийнэ үү.

i Төлвийн дэлгэц

Энэ нь хоол хийхэд үлдсэн хугацаа, температурыг харуулна.

j Гэрлийн товч

Та гэрлийн товчийг дарж гэрлийг асааж болно. Та гэрлийг асаавал гэрэл нь төхөөрөмж автоматаар унтрах хүртэл асаалттай байна. Та мөн товчийг дарж гэрлийг унтрааж болно.

k Халуун барих товч

Таны Шарагч халуунаа барих горимтой бөгөөд та хоол хийхээс өмнө эсвэл хоол хийх явцад хүссэн үедээ халуун барих товчийг дарж идэвхжүүлж болно. Дэлгэрэнгүй мэдээллийг "халуун барих" бүлгээс уншиж болно.

## Анх ашиглахын өмнө

- 1 Хамгаалалтын цаастай бүх сав баглаа боодлын материалыг шүүгээн дотор/доороос авч гаргана уу.
- 2 Цахилгаан хэрэгслээс наалт эсвэл шошгыг (хэрэв байвал) ав.
- 3 Дэлгэцээс хамгаалалтын тугалган цаасыг ав.
- 4 Анхны удаа хэрэглэхээс өмнө цахилгаан хэрэгслийг сайтар цэвэрлэ ("цэвэрлэгээ" хэсгийг үзнэ үү).

## 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

### Хоолны хүснэгт

Доорх хүснэгт нь таны бэлтгэхийг хүссэн хоолны төрлүүдийн үндсэн тохиргоог сонгоход тусална.

### Жич

- Шарсан төмс хийхдээ сагсанд харуулсан МАХ түвшингээс хэтрүүлэхгүй байхыг анхаарна уу.
- Энэхүү тохиргоо нь зөвхөн зөвлөмж гэдгийг анхаарна уу. Найрлага нь гарал үүсэл, хэмжээ, хэлбэр, брэндийн хувьд ялгаатай байдаг тул бид таны орц найрлагыг хамгийн сайн тохируулж өгөхийг баталгаажуулахгүй.

Илүү их хэмжээний хоол (шарсан төмс, сам хорхой, тахианы мөч, хөлдөөсөн зууш гэх мэт) бэлтгэхдээ сайн үр дүнд хүрэхийн тулд сагсан дахь найрлагыг 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж, хутгана.

## NA32X (загварын дугаар)

Орц найрлага

Мах. хэмжээ

Температур

Хоол бэлдэх  
хугацаа

Жич

Нимгэн хөлдөөсөн шарсан төмс (7x7 мм/0.3x0.3 инч)	500 г	180°C	26-28	Энэ хооронд 3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Гэрийн шарсан төмс (10x10 мм/0.4x0.4 зузаанаар)	500 г	180°C	34-36	Энэ хооронд 3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн ороомог	500 г	200°C	15-17	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Гамбургер (ойролцоогоор 150 гр/5 унц)	3 зүсэм	200°C	12-14	Хугацааны дунд эргүүлнэ
Махан талх	1000 г	150°C	43-45	Жигнэмгийн дагалдах хэрэгслийг ашиглана
Ясгүй махны зүсмэлүүд (ойролцоогоор 190 гр/7 унц)	2 зүсмэл	200°C	11-14	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Тахианы мөч (ойролцоогоор 125 гр/4.5 унц)	6 ширхэг	180°C	24-28	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Тахианы цээж мах (ойролцоогоор 160 гр/6 унц)	3 ширхэг	180°C	19-21	Хугацааны дунд эргүүлнэ
Бүтэн загас (ойролцоогоор 300-400 г/11-14 унц)	1 загас	200°C	11-15	
Өндөгтэй шарсан талх	2 өндөг, 1 шарсан талх	160°C	11	эхлээд өндөг 6 минут, нэмэх нь шарсан талх 5 минут
Фалафел (тус бүр нь 50 гр, диаметр 4 см)	9 ширхэг	180°C	20-22	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Хатаасан жимс (алимны чипс, 2 мм нимгэн хэрчинэ)	100 г	75°C	90	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана

Холимог ногоо (жижиглэж хэрчсэн)	800 g	180°C	12-14	Шарах хугацааг өөрийн амтанд тохируулан тохируулна уу - Энэ хооронд 2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Маффин (цаасан аяганд ойролцоогоор 50 гр/1.8 унц)	5 аяга	160°C	15-18	

## НАЗЗХ (загварын дугаар)

Орц найрлага	Мах. хэмжээ	Температур	Хоол бэлдэх хугацаа	Жич
Нимгэн хөлдөөсөн шарсан төмс (7x7 мм/0.3x0.3 инч)	800 g	180°C	26-28	Энэ хооронд 3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Гэрийн шарсан төмс (10x10 мм/0.4x0.4 зузаанаар)	800 g	180°C	34-36	Энэ хооронд 3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн ороомог	700 г	200°C	13-15	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Гамбургер (ойролцоогоор 150 гр/5 унц)	5 зүсэм	200°C	13-15	Хугацааны дунд эргүүлнэ
Махан талх	1200 g	150°C	51-53	Жигнэмгийн дагалдах хэрэгслийг ашиглана
Ясгүй махны зүсмэлүүд (ойролцоогоор 190 гр/7 унц)	3 зүсмэл	200°C	13-16	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Тахианы мөч (ойролцоогоор 125 гр/4.5 унц)	8 ширхэг	180°C	28-30	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Тахианы цээж мах (ойролцоогоор 160 гр/6 унц)	4 ширхэг	180°C	20-22	Хугацааны дунд эргүүлнэ
Бүтэн тахиа (1200гр/42 унц)	1 хэсэг	180°C	55-65	



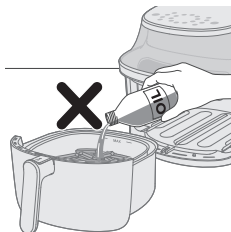
Бүтэн загас (ойролцоогоор 300-400 г/11-14 унц)	2 загас	200°C	14-16	
Өндөгтэй шарсан талх	3 өндөг, 2 шарсан талх	160°C	11	эхлээд өндөг 6 минут, нэмэх нь шарсан талх 5 минут
Фалафел (тус бүр нь 50 гр, диаметр 4 см)	12 ширхэг	180°C	19-21	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Хатаасан жимс (алимны чипс, 2 мм нимгэн хэрчинэ)	150 г	75°C	90	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Холимог ногоо (жижиглэж хэрчсэн)	1000 г	180°C	12-14	Шарах хугацааг өөрийн амтанд тохируулан тохируулна уу - Энэ хооронд 2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Маффин (цаасан аяганд ойролцоогоор 50 гр/1.8 унц)	7 аяга	160°C	15-18	

## НАЗ4Х (загварын дугаар)

Орц найрлага	Мах. хэмжээ	Температур	Хоол бэлдэх хугацаа	Жич
Нимгэн хөлдөөсөн шарсан төмс (7x7 мм/0.3x0.3 инч)	1000 г	180°C	26-28	Энэ хооронд 3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Гэрийн шарсан төмс (10x10 мм/0.4x0.4 зузаанаар)	1000 г	180°C	32-34	Энэ хооронд 3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн ороомог	800 г	200°C	13-15	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Гамбургер (ойролцоогоор 150 гр/5 унц)	6 зүсэм	200°C	15-17	Хугацааны дунд эргүүлнэ

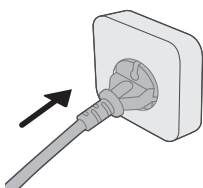
Махан талх	1400 g	150°C	51-53	Жигнэмгийн дагалдах хэрэгслийг ашиглана
Ясгүй махны зүсмэлүүд (ойролцоогоор 190 гр/7 унц)	4 зүсмэл	200°C	15-18	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Тахианы мөч (ойролцоогоор 125 гр/4.5 унц)	10 ширхэг	180°C	24-28	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Тахианы цээж мах (ойролцоогоор 160 гр/6 унц)	5 ширхэг	180°C	17-19	Хугацааны дунд эргүүлнэ
Бүтэн тахиа (1200гр/42 унц)	1 хэсэг	180°C	50-65	
Бүтэн загас (ойролцоогоор 300-400 г/11-14 унц)	2 загас	200°C	14-16	
Өндөгтэй шарсан талх	4 өндөг, 3 шарсан талх	160°C	12	эхлээд өндөг 6 минут, нэмэх нь шарсан талх 5 минут
Фалафел (тус бүр нь 50 гр, диаметр 4 см)	15 ширхэг	180°C	21-23	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Хатаасан жимс (алимны чипс, 2 мм нимгэн хэрчинэ)	180 g	75°C	90	Хугацааны дунд сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Холимог ногоо (жижиглэж хэрчсэн)	1400 g	180°C	12-14	Шарах хугацааг өөрийн амтанд тохируулан тохируулна уу - Энэ хооронд 2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Маффин (цаасан аяганд ойролцоогоор 50 гр/1.8 унц)	9 аяга	160°C	15-18	

## Шарах



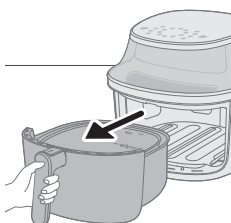
- Энэ халуун агаарт ажилладаг Шарагч. Хайруулын тавгийг тос, хайруулын тос болон бусад шингэнээр дүүргэж болохгүй.
- Халуун гадаргууд хүрч болохгүй. Бариул эсвэл товч ашигла. Халуун хайруулын тавгийг зууханд аюулгүй бээлийгээр барь.
- Энэхүү гэрийн цахилгаан хэрэгсэл нь зөвхөн ахуйн хэрэглээнд зориулагдсан.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

1 Залгуурыг хананы гаралтад тавина.



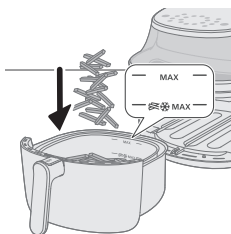
2 Бариулыг татаж хайруулын тавгийг цахилгаан хэрэгслээс гаргаж авна.

3 Бариулыг татан хайруулын тавгийг хэвтээ байдлаар сугалж, цахилгаан хэрэгслээс гаргаж авна.



#### Сэрэмжлүүлэг

- Савыг зурж болзошгүй тул хайруулын тавгийг налуу өнцгөөр гаргаж болохгүй.



4 Орцыг хайруулын тавганд хийнэ.

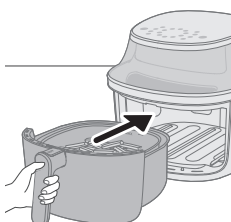
#### Жич

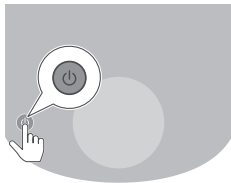
- Шарагч маш олон төрлийн хоол амтлагчийг бэлтгэх боломжтой. Тохиромжтой тоо хэмжээ болон хоол хийх цагийг "Хүнсний хүснэгт"-ээс харна уу.
- "Хүнсний хүснэгт" хэсэгт заасан хэмжээнээс хэтрүүлж болохгүй, эсвэл хайруулын тавгийг "MAX"-аас хэтрүүлж бүү дүүргэ, учир нь энэ нь эцсийн үр дүнгийн чанарт нөлөөлж болзошгүй.
- Хөлдөөсөн төмсний зууш болон гэрийн шарсан төмсний хувьд шарсан төмсний дүрс бүхий MAX заалтаас хэтрүүлж болохгүй.
- Хэрэв та өөр өөр орц найрлагыг нэгэн зэрэг бэлтгэхийг хүсвэл тухайн орц найрлагыг нэгэн зэрэг хийж эхлэхээсээ өмнө санал болгож буй хоол хийх цагийг шалгаарай.

5 Хайруулын тавгийг Шарагч руу хэвтээ байдлаар буцааж шургуулж хийнэ.

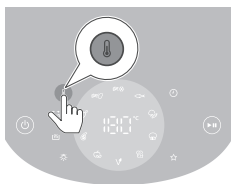
#### Сэрэмжлүүлэг

- Хайруулын тавгийг дотор нь сагсгүйгээр хэзээ ч бүү ашигла.
- Хайруулын тавгийг ашиглах явцад эсвэл ашигласны дараа халуун байдаг тул хүрч болохгүй.
- Савыг зурж болзошгүй тул хайруулын тавгийг налуу өнцгөөр шургуулан хийж болохгүй.

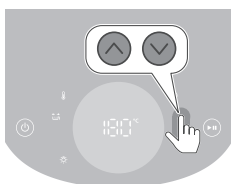




6 Цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд асаах/унтраах товчлуур дээр дарна.



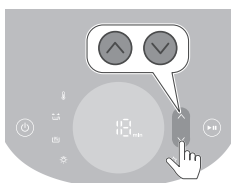
7 Температурын товчийг дарна.



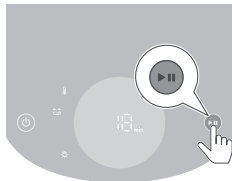
8 Температурыг тохируулахын тулд нэмэх эсвэл багасгах товчийг дарна.



9 Цагийн товчийг дарна.



10 Цагийг тохируулахын тулд нэмэх эсвэл багасгах товчийг дарна.



**11** Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол хийх үйл явцыг эхлүүлнэ.

**Жич**

- Хоол хийх явцад температур, цагийг ээлжлэн харуулна.
- Хоол хийх сүүлийн минут секундээр тоологдох болно.
- Янз бүрийн төрлийн хоол хийх үндсэн тохиргоог хоолны хүснэгтээс харна уу.

**Зөвлөмж**

- Хоол хийх явцад хүссэн үедээ дээш, доош товчийг дарж хоол хийх цаг эсвэл температурыг өөрчилнө.
- Хоол хийхээ түр зогсоохын тулд асаах/түр зогсоох товчийг дарна. Хоол хийхийг үргэлжлүүлэхийн тулд ижил товч дээр дахин дарж хоол хийхийг үргэлжлүүлнэ.
- Хайруулын тавгийг гаргаж авахад төхөөрөмж автоматаар түр зогсох горим руу шилжинэ. Хайруулын тавгийг цахилгаан хэрэгсэлд буцааж хийхэд хоол хийхийг үргэлжлүүлэх болно.

**Жич**

- Зарим жор найрлагын хувьд хоол бэлдэх хугацааны талд нь сэгсрэх эсвэл эргүүлэх хэрэгтэй болно ('Хоолны хүснэгт' харна уу). Хоолоо сэгсрэхийн тулд эхлээд хайруулын тавагнаас сагсыг гаргаж авна. Гаргах товчийг ил гаргахын тулд бариул дээрх шилжүүлэгчийг сагс руу гулсуулж, дараа нь сагсыг хайруулын тавагнаас гаргахын тулд товч дээр дарна. Сагсыг угаалтуурын дээр сэгсэрнэ. Дараа нь хайруулын тавгийг сагстай хамт цахилгаан хэрэгсэл рүү шургуулж хийнэ.
- Хэрэв хоол бэлдэх хугацааг 20 минут дотор тохируулахгүй бол аюулгүй байдлын үүднээс цахилгаан хэрэгсэл автоматаар унтарна.

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

**Жич**

- Та асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол хийх үйл явцыг зогсоож болно.

**13** Хайруулын тавгийг гаргаж авч, хоол бэлэн эсэхийг шалгана.

**Сэрэмжлүүлэг**

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

**Жич**

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

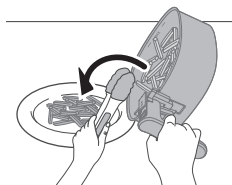
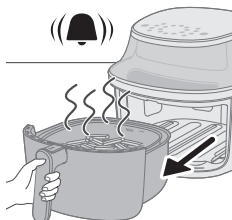
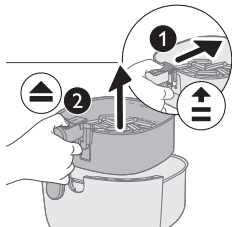
**14** Хоолыг аяга эсвэл тавганд хийнэ.

**Сэрэмжлүүлэг**

- **Хоол бэлдэж дууссаны дараа хайруулын таваг, доторх гэр, шилэн цонх болон хоол халуун байна. Шарагч дахь орцын төрлөөс хамааран хайруулын таваг дээрээс уур гарч болно.**

**Жич**

- Том эсвэл барихад хэцүү хоолны орцыг гаргахдаа хавчаар ашиглан хоолыг гаргаж аваарай.
- Илүүдэл тос эсвэл хоолны өөх тос нь хайруулын таваг доор цугладаг.



- Хоол хийх найрлагын төрлөөс хамааран багц бүрийн дараа эсвэл сэгсрэхээс өмнө хайруулын таваг дээрх илүүдэл тос, өөх тосыг сайтар асгаж болно. Хайруулын тавгийг халуунд тэсвэртэй гадаргууд тавина. Илүүдэл тос, өөх тосыг асгаж, юүлэхийн тулд зуухны халуунд тэсвэртэй бээлий өмсөөрэй. Хайруулын тавгаа төхөөрөмж рүү буцаан хийнэ.
- Аливаа хоолны орцны багцыг бэлдэж дуусмагц Шарагчаар өөр хоолны орц шууд бэлдэж болно.
- Өөр хоол бэлдэхээр бол 3-ээс 12 хүртэлх алхмуудыг давт.

## Халуун барих горимыг ашиглах

- 1 Цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд асаах/унтраах товчлуур дээр дарна.
- 2 Халуунаа барих товчийг дарах.
- 3 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж халуун барих горимыг идэвхжүүлнэ.

### Жич

- Халуун барих хугацааг өөрчлөхийн тулд цагийг багасгах товчийг дарна (1 - 30 минут).
- Температурыг халуун барих горимд өөрчлөх боломжгүй.
- 4 Халуун барих горимыг түр зогсоохдоо Асаах/түр зогсоох товчийг дарна. Халуун барих горимыг үргэлжлүүлэхийн тулд Асаах/түр зогсоох товчийг дахин дарна.
- 5 Халуун барих горимоос гарахын тулд Асаах/Унтраах товчийг дарна уу.

### Зөвлөмж

- Хэрэв шарсан төмс нь халуун барих горимд шаржигнуур байдлаа алдвал халуун барих хугацааг багасгаж эсвэл 180°C-т 2-3 минут шарж болно.
- Халуун барих горимын үед төхөөрөмжийн сэнс болон халаагуур үе үе асна.
- Халуун барих горим нь таны хоолыг халуун байлгахад зориулагдсан бөгөөд дахин халаах зориулалтгүй болно.

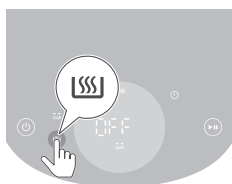
## Урьдчилан тохируулахдаа халуун барих горимыг ашиглах

Та урьдчилан тохируулсан хоолоо хийхээс өмнө эсвэл дараа нь халуун барих горимыг идэвхжүүлж эсвэл идэвхгүй болгож болно.





- 1 Халуун барих горимыг идэвхжүүлэхийн тулд урьдчилан тохируулсаны дараа халуун барих товчийг дарна.  
Хоол хийж дууссаны дараа халуун барих горим автоматаар идэвхжинэ.



- 2 Шаардлагатай бол халуун барих горимыг идэвхгүй болгохын тулд халуун барих товч дээр дахин дарна.

## Урьдчилсан тохиргоотой хоол хийх

- 1 "Шарагч" бүлэг дэх 1-ээс 5 хүртэлх алхмуудыг дагана.
- 2 Сонгосон урьдчилан тохируулах товчийг дарна.  
Сонгосон урьдчилсан тохиргоо анивчиж байна.
- 3 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол бэлдэж эхэлнэ.

### Жич

- Шинэхэн шарсан төмс эсвэл хөлдөөсөн төмсөөр хийсэн хөнгөн зууш бүхий хоол хийх үед төхөөрөмж нь сэгсрэх сануулгатайгаар хоолоо сэгсрэхийг автоматаар сануулах болно. Энэ сануулагчийг идэвхгүй болгохын тулд төхөөрөмжийг асаасны дараа хөлдөөсөн төмсний зууш болон гараар хийх шарсан төмсний урьдчилан тохируулга дээр нэгэн зэрэг дарна. Сэгсрэх сануулгыг дахин идэвхжүүлэхийн тулд энэ үйлдлийг давтана.
- Хэрэв та шинэхэн шарсан төмс, төмсний зуушны цагийг урьдчилан тохируулахдаа 5 минутаас бага гэж тохируулбал сэгсрэх сануулга идэвхгүй болно.
- Эдгээр 2 тохируулгын аль нэгээр нь хоол хийх үед төхөөрөмж хэд хэдэн удаа сэгсрэх сануулыг танд өгнө. Хоол хийх явцад дуугарах чимээг зогсоохын тулд шарсан төмсөө сэгсрэхээр сагсыг гаргаж ирнэ. Энэ нь хоол хийх үйл явцын дууг хаах боловч сэгсрэх сануулгын функцийг унтраахгүй.

### Урьдчилан тохируулах тохиргоог өөрчлөх

Та Шарагч дээр тохируулсан цаг, температурыг хэмнэхийн тулд

- 1 сонгосон урьдчилан тохируулах товчийг дарна.
- 2 Цаг болон/эсвэл температурыг тохируулна.
- 3 Цаг эсвэл температурын товчийг дарж тохиргоогоо баталгаажуулна.
- 4 Үндсэн цэс рүү буцахын тулд цаг эсвэл температурын товчийг дахин дарна.

- 5 Төхөөрөмж дуугарах хүртэл урьдчилан тохируулсан товч дээрээ удаан дарна.
- Тохируулсан урьдчилан тохируулсан тохиргоо нь хадгалагдана.

### Анхдагч урьдчилан тохируулсан тохиргоог сэргээх









Өөрийн тохируулсан урьдчилан тохируулсан тохиргоог дахин тохируулахын тулд та

- 1 урьдчилан тохируулсан тохиргоогоо сонгоод дарна.
- 2 Төхөөрөмж дуугарах хүртэл түүний урьдчилан тохируулсан товч дээрээ удаан дарна.
- Сонгосон урьдчилан тохируулсан тохиргоог анхдагч болгож тохируулна.

## NA32X (загварын дугаар)

Урьдчилсан тохиргоо	Урьдчилсан тохиргооны хугацаа (мин)	Урьдчилан тохируулсан температур	Жин (дээд)	Тайлбар
 Нимгэн хөлдөөсөн шарсан төмс	28	180°C	500 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Төмсөөр хийсэн хөлдөөсөн хөнгөн зууш, хөлдөөсөн шарсан төмс, төмсний шаантаг, шарсан төмс гэх мэт.</li> <li>- Энэ хооронд 3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана</li> </ul>



	35	180°C	500 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Шарсан төмс хэрэглээрэй</li> <li>- 10 x 10 мм/0.4 x 04 зузаан зүсэлттэй</li> <li>- Усанд 30 минут дэвтээж, хатаагаад ¼ - 1 халбага тос нэмнэ.</li> <li>- Энэ хооронд 3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана</li> </ul>
	28	180°C	6 ширхэг	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 6 хүртэлх тахианы мөч</li> <li>- Дундуур нь сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана</li> </ul>
	14	200°C	2 зүсмэл	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ясгүй 2 хүртэлх зүссэн мах</li> <li>- Хооронд нь эргүүлнэ</li> </ul>
	90	75°C	100 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 мм нимгэн хэрчинэ</li> <li>- Хоол хийхээсээ өмнө 15 минут усанд дэвтээгээд хатаана</li> <li>- Хооронд нь эргүүлнэ</li> </ul>
	20	180°C	9 ширхэг	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 9 ширхэг хүртэл фалафел</li> <li>- Дундуур нь сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана</li> </ul>
	11	160°C	2 өндөг, 1 шарсан талх	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эхлээд өндөг 6 минут, нэмэх нь шарсан талх 5 минут</li> </ul>
	18	160°C	5 аяга	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Маффин 5 аяга хүртэл</li> </ul>
	12	180°C	800 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ойролцоо хэмжээгээр зүссэн</li> <li>- Жигнэмгийн дагалдах хэрэгслийг ашиглана</li> <li>- Энэ хооронд 2 удаа хутгана</li> </ul>



14

200°C

300 g

- 1 загас, тус бүр 300 гр

Бүтэн  
загас

30

80°C

N/A

- Температурыг  
тохируулах боломжгүйБүлээн  
байлгах

## НАЗЗХ (загварын дугаар)

**Урьдчилсан  
тохиргоо****Урьдчилсан  
тохиргооны  
хугацаа (мин)****Урьдчилан  
тохируулсан  
температур****Жин (дээд)****Тайлбар**

28

180°C

800 g

- Төмсөөр хийсэн хөлдөөсөн хөнгөн зууш, хөлдөөсөн шарсан төмс, төмсний шаантаг, шарсан төмс гэх мэт.
- Энэ хооронд 3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана

Нимгэн  
хөлдөөсөн  
шарсан  
төмс

36

180°C

800 g

- Шарсан төмс хэрэглээрэй
- 10 x 10 мм/0.4 x 04 зузаан зүсэлттэй
- Усанд 30 минут дэвтээж, хатаагаад ¼ - 1 халбага тос нэмнэ.
- Энэ хооронд 3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана

Шарсан  
төмс

30

180°C

8 ширхэг

- 8 хүртэлх тахианы мөч
- Дундуур нь сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана

Тахианы  
мах

16

200°C

3 зүсмэл

- Ясгүй 3 хүртэлх зүссэн мах
- Хооронд нь эргүүлнэ

Зүссэн мах






90

75°C

150 g

- 2 мм нимгэн хэрчинэ
- Хоол хийхээсээ өмнө 15 минут усанд дэвтээгээд хатаана
- Хооронд нь эргүүлнэ

Хатаасан  
жимс

	21	180°C	12 ширхэг	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 12 ширхэг хүртэл фалафел</li> <li>- Дундуур нь сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана</li> </ul>
	11	160°C	3 өндөг, 2 шарсан талх	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эхлээд өндөг 6 минут, нэмэх нь шарсан талх 5 минут</li> </ul>
	18	160°C	7 аяга	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Маффин 7 аяга хүртэл</li> </ul>
	12	180°C	1000 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ойролцоо хэмжээгээр зүссэн</li> <li>- Жигнэмгийн дагалдах хэрэгслийг ашиглана</li> <li>- Энэ хооронд 2 удаа хутгана</li> </ul>
	16	200°C	600 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 загас, тус бүр 300 гр</li> </ul>
	30	80°C	N/A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Температурыг тохируулах боломжгүй</li> </ul>

### НАЗ4Х (загварын дугаар)

Урьдчилсан тохиргоо	Урьдчилсан тохиргооны хугацаа (мин)	Урьдчилан тохируулсан температур	Жин (дээд)	Тайлбар
	28	180°C	1000 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Төмсөөр хийсэн хөлдөөсөн хөнгөн зууш, хөлдөөсөн шарсан төмс, төмсний шаантаг, шарсан төмс гэх мэт.</li> <li>- Энэ хооронд 3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана</li> </ul>

Шарсан  
төмс

34

180°C

1000 г

- Шарсан төмс хэрэглээрэй
- 10 x 10 мм/0.4 x 04 зузаан зүсэлттэй
- Усанд 30 минут дэвтээж, хатаагаад ¼ - 1 халбага тос нэмнэ.
- Энэ хооронд 3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана

Тахианы  
мах

28

180°C

10 ширхэг

- 10 хүртэлх тахианы мөч
- Дундуур нь сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана



Зүссэн мах

18

200°C

4 зүсмэл

- Ясгүй 4 хүртэлх зүссэн мах
- Хооронд нь эргүүлнэ

Хатаасан  
жимс

90

75°C

180 g

- 2 мм нимгэн хэрчинэ
- Хоол хийхээсээ өмнө 15 минут усанд дэвтээгээд хатаана
- Хооронд нь эргүүлнэ



Веган

23

180°C

15 ширхэг

- 15 ширхэг хүртэл фалафел
- Дундуур нь сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана

Өндөгтэй  
шарсан  
талх

12

160°C

4 өндөг, 3 шарсан  
талх

- Эхлээд өндөг 7 минут, нэмэх нь шарсан талх 5 минут



Маффин

18

160°C

9 аяга

- Маффин 9 аяга хүртэл

Ногооны  
холимог

12

180°C

1400 g

- Ойролцоо хэмжээгээр зүссэн
- Жигнэмгийн дагалдах хэрэгслийг ашиглана
- Энэ хооронд 2 удаа хутгана

Бүтэн  
загас

16

200°C

600 g

- 2 загас, тус бүр 300 гр

Бүлээн  
байлгах

30

80°C

N/A

- Температурыг  
тохируулах боломжгүй

## Өөр урьдчилсан тохиргоотойгоор хоол хийх

- 1 Хоол хийх явцад урьдчилан тохируулах товчийг дарж үндсэн цэс рүү буцна.
- 2 Өөр сонгосон урьдчилан тохируулах товчийг дарна.
- 3 Шинэ хоол хийх үйл явцыг эхлүүлэхийн тулд асаах/түр зогсоох товчийг дахин дарна.

### Өөрийн дуртай тохиргоог хадгалах

- 1 Төхөөрөмжийг асаахын тулд Асаах/Унтраах товч дээр дарна.
- 2 Дуртай гэсэн товчийг дарна.
- 3 Температурын товчийг дарна.
- 4 Температурыг сонгоно.
- 5 Цагийн товчийг дарна.
- 6 Цагийг сонгоно.
- 7 Цагийг сонгосны дараа үндсэн цэс рүү цагийн товчийг дарна.
- 8 Тохиргоог дуртай дотроо хадгалахын тулд товчийг 2 секундын турш удаан дарна.  
Тохиргоог хадгалсны дараа та дуут дохиог сонсох болно.
- 9 Асаах товчийг дарж хоол хийх үйл явцыг эхлүүлнэ.

### Дуртай тохиргоогоор хоол хийх

- 1 Төхөөрөмжийг асаахын тулд Асаах/Унтраах товч дээр дарна.
- 2 Дуртай гэсэн товчийг дарна.
- 3 Асаах товчийг дарж хоол хийх үйл явцыг эхлүүлнэ.

## Гэрийн шарсан төмс хийх

Шарагчийг ашиглан гэртээ гайхалтай шарсан төмс бэлдэхэд:

- Шарсан төмс хийхэд тохиромжтой төрөл бүрийн төмс сонгох, жишээлбэл. шинэхэн, (бага зэрэг) гурилтай төмс.
  - Жигд шарахын тулд шарсан төмсийг 500 гр / 18 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 хайруулын тавганд байгаа бүх шарсан төмсийг нэг дор гаргахын тулд савыг хазайлгаж болохгүй.
- 6 Шарсан төмсийг хайруулын таваг руу хийнэ.
  - 7 Төмсөө шарж, хоол хийх явцад 2-3 удаа сэгсэрнэ.

## Цэвэрлэх

### Анхааруулга

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

Ашигласны дараа тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг үргэлж цэвэрлээрэй. Хэрэглээд дууссаны дараа тухай бүр хайруулын таваг доторх өөх, тосыг авна.

- 1 Асаах/унтраах товчийг дарж, цахилгаан хэрэгслийг унтраагаад хананы залгуураас салгаад цахилгаан хэрэгслийг хөргөнө.

#### Зөвлөмж

- Шарагчийг илүү хурдан хөргөхийн тулд хайруулын тавгийг авна.
- 2 Хайруулын тавгийн ёроолоос тос өөхийг авч, цэвэрлэнэ.
  - 3 Хайруулын таваг, сагсыг аяга таваг угаагч руу хийж цэвэрлэнэ. Мөн та тэдгээрийг халуун ус, аяга таваг угаагч бодис, үрдэггүй хөвөн ашиглан цэвэрлэж болно ("цэвэрлэгээний хүснэгт" -ийг үзнэ үү).



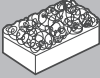
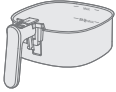

#### Зөвлөмж

- 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 элементийг гэмтээж болзошгүй.
- 4 Цахилгаан хэрэгслийн гадна талыг чийгтэй даавуугаар арчина.

#### Жич

- Даавуугаар арчиж цэвэрлэсний дараа хяналтын самбарыг хуурай байлгана.
- 5 Халаалтын элементийг цэвэрлэгээний сойзоор цэвэрлэж, хоолны үлдэгдлийг цэвэрлэ.

- 6 Цахилгаан хэрэгслийн дотор талыг халуун ус, зөөлөн угаагч пролоноор цэвэрлэнэ.
- 7 Цахилгаан хэрэгслийн шилэн цонхыг зөөлөн даавуугаар цэвэрлэнэ.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Хадгалалт

- 1 Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг салгаад хөргөнө.
- 2 Хадгалахаасаа өмнө бүх эд ангийг цэвэр, хуурай байлгах хэрэгтэй.


### Жич

- Шарагчийг авч явахдаа санамсаргүй хазайлгах болон эд ангиудыг гэмтээхээс сэргийлж, хэвтээ байдлаар нь, хайруулын тавгийг урд талаас нь дэмнэж барина.
- Шарагчийг зөөх ба/эсвэл хадгалахаас өмнө салдаг эд ангиудыг боосон эсэхийг нягтал.

## Асуудал шийдвэрлэх нь

Энэ бүлэгт уг гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлд тулгарч болох хамгийн нийтлэг асуудлуудыг нэгтгэн харуулав. Хэрэв та доорх мэдээллээр асуудлыг шийдэж чадахгүй байгаа бол [www.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	Боломжит шалтгаан	Шийдэл
Цахилгаан хэрэгслийг ашиглах явцад гадна талаар хална.	Дотор дулаан нь гадна талын хананд цацагддаг.	Энэ бол хэвийн юм. Ашиглалтын явцад хүрэх шаардлагатай бүх бариул, товч нь хүрэхэд хангалттай сэрүүн байдаг.
		Хоолыг зөв чанаж болгосон эсэхийг шалгахын тулд хайруулын таваг болон цахилгаан хэрэгсэл дотор тал нь үүнийг асаахад үргэлж халуун байна. Эдгээр гурван хэсэгт хүрэхэд үргэлж хэт халуун байдаг.

Асуудал	Боломжит шалтгаан	Шийдэл
		<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>
<p>Гэртээ хийсэн шарсан төмс маань санаснаар болдоггүй.</p>	<p>Та зөв төмсний төрлийг ашиглаагүй байна.</p>	<p>Хамгийн сайн үр дүнд хүрэхийн тулд шинэхэн гурилтай төмс хэрэглээрэй. Хэрэв та төмсөө хадгалах шаардлагатай бол хөргөгчид байгаа шиг хүйтэн орчинд бүү хадгал. Сав баглаа боодол дээр нь шарахад тохиромжтой гэж заасан төмсийг сонгоорой.</p>
	<p>Хайруулын тавганд байгаа хоолны орцын хэмжээ хэтэрхий том байна.</p>	<p>Гэрийн шарсан төмс бэлдэхийн тулд энэ гарын авлагын хуудас дахь зааврыг дагана уу.</p>
	<p>Зарим төрлийн орц найрлагыг хоол хийх хугацааны талд сэгсрэх шаардлагатай.</p>	<p>Гэрийн шарсан төмс бэлдэхийн тулд энэ гарын авлагын хуудас дахь зааврыг дагана уу.</p>
<p>Шарагч асахгүй байх.</p>	<p>Цахилгаан хэрэгслийг залгаагүй.</p>	<p>Залгуур хананы розеткад зөв залгагдсан эсэхийг шалга.</p>
	<p>Хэд хэдэн цахилгаан хэрэгсэл нэг залгуурт холбогдсон.</p>	<p>Airfryer нь өндөр ватттай. Өөр залгуурт залгаж үзээд гал хамгаалагчийг шалгана уу.</p>



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 хайруулын тавганд хийхээсээ өмнө хатаана.
Шарагч дахь дэлгэц "E1" гэж харуулж байна.	Та Шарагчаа хэт хүйтэн газарт хадгалж болно.	Хэрэв төхөөрөмжөө орчны температур багатай газар хадгалсан бол дахин залгахаас өмнө өрөөний температурыг дор хаяж 15 минут байлгаж халаана уу. Хэрэв асуудал байсаар байвал Philips-н үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийнхөө улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төв рүү холбогдоно уу.

Асуудал	Боломжит шалтгаан	Шийдэл
Шарагч дахь дэлгэц "E9" гэж харуулж байна.	Цахилгаан хэрэгсэл нь тогтворгүй сүлжээний нөхцөлд ажиллаж байгаа цахилгаан утсанд залгагдсан байна.	Цахилгаан хэрэгслийг цахилгааны утаснаас салгаад ханын залгуурт залгана уу. Хэрэв асуудал байсаар байвал Philips-н үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийнхөө улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төв рүү холбогдоно уу.
Шарагч дахь дэлгэц "E12" гэж харуулж байна.	Цахилгаан хэрэгсэл алдаатай ажиллаж байна.	Цахилгаан хэрэгслийг салгаад дахин залгана уу. Хэрэв асуудал байсаар байвал Philips-н үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийнхөө улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төв рүү холбогдоно уу.

## สารบัญ

ข้อสำคัญ	131
การรีไซเคิล	134
การรับประกันและสนับสนุน	134
ข้อมูลเบื้องต้น	135
คำอธิบายทั่วไป	135
ก่อนใช้งานครั้งแรก	137
การเตรียมพร้อมก่อนใช้งานครั้งแรก	137
การใช้เครื่อง	137
การทำความสะอาด	154
การจัดเก็บ	156
วิธีแก้ไขปัญหา	156

## ข้อสำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

## อันตราย



- ห้ามวางเครื่องไวบนหรือใกล้กับเตาแก๊สที่มีความร้อนหรือเตาไฟฟ้าและแผ่นทำความร้อนด้วยไฟฟ้าทุกประเภท หรือในเตาอบที่มีความร้อน
- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ไฟฟ้าลงในน้ำ หรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ
- อย่าให้น้ำ หรือของเหลวใด ๆ เข้าสู่ตัวเครื่องเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต
- ใส่ส่วนผสมที่จะทอดลงในกระทะเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดประกายไฟ
- ห้ามปิดบังช่องลมเข้าและช่องลมออกในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ห้ามเติมน้ำมันลงในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- อย่าสัมผัสด้านในตัวเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน
- อย่าใส่อาหารที่มีปริมาณเกินระดับสูงสุดที่ระบุไว้ในกระทะ
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าเครื่องทำความร้อนว่างและไม่มีอาหารติดอยู่ในเครื่องทำความร้อน

## คำเตือน

- หากสายไฟชำรุด ต้องทำการเปลี่ยนโดย Philips ผู้ให้บริการ หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น



- เชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าบนผนังที่มีสายดินซึ่งมีการป้องกันโดยเบรกเกอร์ป้องกันไฟดูด
- ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้อง
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- พื้นผิวที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน
- เด็กอายุ 8 ปีและมากกว่า และผู้ที่มิสามารถอ่านหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจสามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ โดยต้องอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานที่ปลอดภัยและเข้าถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องในการใช้งาน
- ห้ามเด็กเล่นเครื่อง ห้ามให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่อง เว้นแต่เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล
- เก็บเครื่องและสายไฟให้ห่างจากมือเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี
- อย่าวางเครื่องชิดผนังหรือติดกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น เว้นระยะด้านหลัง ทั้งสองด้าน และเหนือเครื่องอย่างน้อย 10 ซม. ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนของเครื่อง
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน
  - โอความร้อนจะถูกระบายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก
  - รักษาระยะห่างระหว่างมือและใบหน้าของคุณให้ห่างจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก
  - โปรดระมัดระวังไอน้ำและความร้อนเมื่อคุณนำกระทะออกจากเครื่อง
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบาหรือกระดาษรองอบในตัวเครื่อง
- พื้นผิวส่วนที่สามารถจับต้องได้อาจมีความร้อนในระหว่างการใช้งาน
- การจัดเก็บมันฝรั่ง:
  - อุณหภูมิจะต้องเหมาะสมกับพันธุ์มันฝรั่งที่จัดเก็บไว้และจะต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 6 °C
  - เพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดสารอะคริลาไมด์ในอาหารที่เตรียมไว้
- ห้ามเติมน้ำมันลงในกระทะ
- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ที่อุณหภูมิแวดล้อมระหว่าง 5°C และ 40°C
- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามวางสายไฟหลักใกล้พื้นผิวที่มีความร้อน
- ไม่ควรวางเครื่องบนหรือใกล้กับวัสดุที่ติดไฟง่าย เช่น ผ้าม่าน หรือผ้าปูโต๊ะ
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้ใช้ฉบับนี้ และใช้อุปกรณ์เสริมแท้ของ Philips เท่านั้น
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ตามลำพัง
- กระทะและอุปกรณ์เสริมที่วางอยู่ในห้องปรุงอาหารจะร้อนในระหว่างและหลังการใช้เครื่อง โปรดใช้อย่างระมัดระวังเสมอ

- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ดูคำแนะนำได้ในคู่มือ
- ถอดปลั๊กเครื่องออกทันที หากคุณเห็นมีควันดำลอยออกมาจากตัวเครื่อง รอรจนกระทั่งควันกระจายจนหมดก่อนจึงนำกระทะออกจากเครื่องได้
- ไม่ควรใช้มือเปียกเสียบปลั๊กไฟเครื่องหรือใช้งานแผงควบคุม

## ข้อควรระวัง

- เครื่องนี้ผลิตมาเพื่อใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ใช่เพื่อใช้ในสภาพแวดล้อมอื่น เช่น ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน ฟาร์มหรือสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น และไม่ใช่เพื่อการใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ห้องพัก และสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น
- โปรดยกเลิกการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟหากไม่มีการควบคุมดูแล หากคุณต้องปล่อยเครื่องไว้โดยไม่มีคนดูแล และก่อนการประกอบอุปกรณ์ ถอดอุปกรณ์ หรือทำความสะอาด
- วางเครื่องบนพื้นราบและมีพื้นผิวเสมอกัน
- หากนำเครื่องไปใช้ในทางไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการค้าหรือกิจการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะและ Philips จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ทั้งสิ้น
- โปรดนำเครื่องไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips เพื่อทำการตรวจสอบหรือซ่อมแซม อย่าพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตัวเอง มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ
- ดึงปลั๊กออกหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที ก่อนที่คุณจะเริ่มจับหรือทำความสะอาดเครื่อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมที่ทอดแล้วมีสีเหลืองทอง ไม่ใช่สีน้ำตาลไหม้หรือดำ
- กำจัดเศษอาหารที่ไหม้ ห้ามทอดมันฝรั่งสดที่อุณหภูมิสูงกว่า 180°C (เพื่อลดการเกิดสารอะคริลาไมด์)
- โปรดระมัดระวังในการทำความสะดวกบริเวณด้านบนของช่องทำอาหาร: ตัวทำความร้อน, ขอบชิ้นส่วนโลหะ
- ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าคุณสามารถควบคุม Airfryer ของคุณได้ รวมทั้งเมื่อใช้ฟังก์ชันรีโมทหรือการเริ่มแบบหน่วงเวลา
- เมื่อปรุงอาหารที่มีไขมัน Airfryer อาจมีควันออกมา โปรดใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อใช้ฟังก์ชันรีโมทคอนโทรลหรือการเริ่มแบบหน่วงเวลา
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีผู้ใช้งานเพียงคนเดียวเท่านั้นที่ใช้ฟังก์ชันรีโมทคอนโทรล

- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อปรุงอาหารที่นำเสียได้ง่ายด้วยการเริ่มแบบ-  
หนึ่งช่วงเวลา (แบบที่เรียกว่าเจ็บโตะ)

## สนามแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

เครื่องนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับที่บังคับใช้เกี่ยวกับการไ-  
ด้รับคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า

## ระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ

- เครื่องนี้มีฟังก์ชันปิดเครื่องอัตโนมัติ หากคุณไม่ได้กดปุ่มภายใน 20  
นาที เครื่องจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ  
หากต้องการปิดเครื่องด้วยตนเอง ให้กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง

## การรีไซเคิล



- สัญลักษณ์นี้หมายความว่าต้องไม่ทิ้งผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าร่วมกับขยะในครัว-  
เรือนทั่วไป
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์-  
ไฟฟ้า

## การรับประกันและสนับสนุน

Versuni จะเป็นผู้ให้การรับประกันแก่ผลิตภัณฑ์นี้เป็นเวลา 2

ปีนับตั้งแต่การซื้อผลิตภัณฑ์

การรับประกันนี้จะไม่ผลหากความชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากการใช้งานที่ไม่  
เหมาะสมหรือผลิตภัณฑ์ปราศจากการบำรุงรักษา

การรับประกันของเราจะไม่ส่งผลกระทบต่อสิทธิของคุณตามกฎหมายในฐา-  
นะผู้บริโภค หากต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติมหรือใช้สิทธิการรับประกัน

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

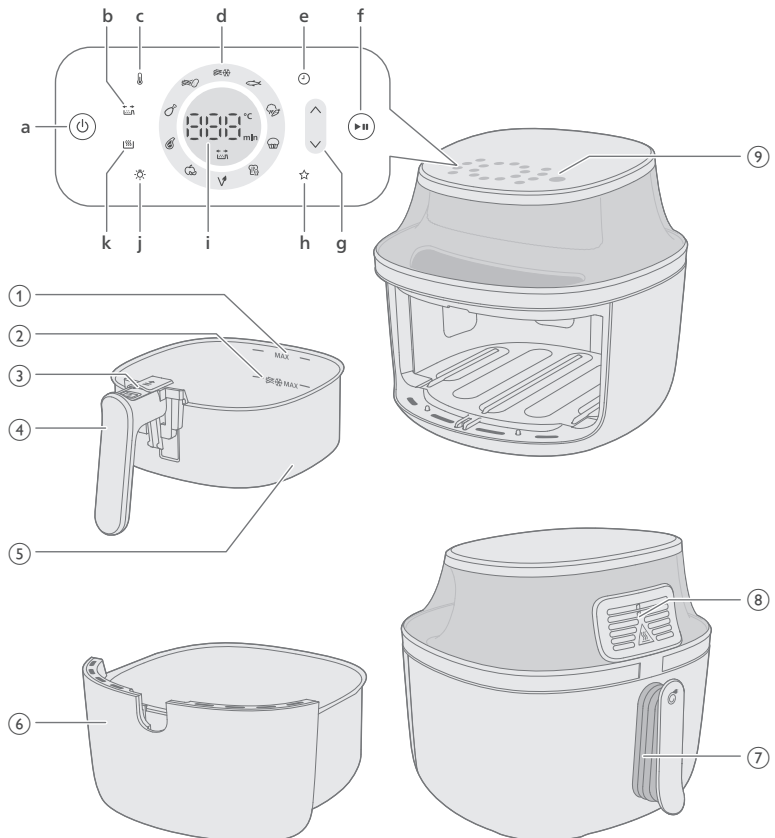
## ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และยินดีต้อนรับสู่ Philips

เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่เรามอบให้

โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

## คำอธิบายทั่วไป



- 1 ไฟแสดงสถานะ: MAX สำหรับมันฝรั่งทอด
- 2 ไฟแสดงสถานะ: MAX สำหรับขนมขบเคี้ยวแข็งที่ทำจากมันฝรั่ง
- 3 ปุ่มปลดออก
- 4 ที่จับตะแกรง
- 5 ตะแกรง
- 6 กระทะ
- 7 สายไฟ

- 8 ทางลมออก
- 9 แผงควบคุม
- a ปุ่มเปิด/ปิด
- b ไฟแสดงสถานะแจ้งเตือนการสิ้น  
หม้อทอดไร้น้ำมันของคุณมีการเตือนด้วยการสั่นเพื่อเตือนให้คุณเข-  
ย่า คน หรือพลิกอาหารในระหว่างการปรุงอาหาร  
เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารจะสุกทั่วถึง  
โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับอาหารที่มีหลายชั้น เช่น เพรซชัฟฟราย  
หรือเมื่อปรุงอาหารอย่างนึ่งไก่ที่ต้องพลิกอาหาร  
การเตือนด้วยการสั่นจะเปิดโดยอัตโนมัติ  
คุณสามารถปิดการเตือนด้วยการสั่นได้ในการตั้งค่าโดยการกดปุ่ม
- c ปุ่มปรับอุณหภูมิ  
คุณสามารถตั้งอุณหภูมิในการปรุงอาหารระหว่าง 40° และ 200°  
เซลเซียสในโหมดการปรุงอาหารด้วยตนเอง  
เมื่อตั้งอุณหภูมิระหว่าง 40 - 100°C  
คุณสามารถตั้งเวลาการปรุงอาหารได้สูงสุด 24 ชั่วโมง  
เมื่อตั้งอุณหภูมิไว้สูงกว่า 100°C  
คุณสามารถตั้งเวลาการปรุงอาหารได้สูงสุดสามชั่วโมง
- d ปุ่มค่าที่ตั้งล่วงหน้า  
ดู "การปรุงอาหารด้วยค่าที่ตั้งล่วงหน้า"  
เพื่อดูรายละเอียดเกี่ยวกับฟังก์ชันการตั้งค่าล่วงหน้า
- e ปุ่มปรับเวลา  
คุณสามารถตั้งเวลาการปรุงอาหารได้ตั้งแต่ 1 ถึง 24 ชั่วโมง
- f ปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว
- g ปุ่มเพิ่มและลดอุณหภูมิและเวลา
- h การตั้งค่ารายการโปรด  
Airfryer ของคุณมาพร้อมกับโหมดการตั้งค่าบันทึกรายการโปรด  
คุณเลือกอุณหภูมิและเวลาการปรุงอาหารที่ต้องการ  
จากนั้นกดปุ่มบันทึกรายการโปรดค้างไว้  
คุณจะได้ยินเสียงบีบหลังจากบันทึกการตั้งค่าแล้ว  
หากคุณต้องการเปลี่ยนการตั้งค่ารายการโปรด  
ให้ดำเนินการตามขั้นตอนก่อนหน้าอีกครั้ง
- i การแสดงสถานะ  
แสดงเวลาและอุณหภูมิที่เหลืออยู่ในการปรุงอาหาร
- j ปุ่มไฟ  
คุณสามารถกดปุ่มไฟเพื่อเปิดได้ เมื่อคุณเปิดไฟ  
ไฟจะสว่างอยู่จนกระทั่งเครื่องปิดโดยอัตโนมัติ  
คุณสามารถปิดไฟได้โดยการกดปุ่ม
- k ปุ่มอุ่น  
Airfryer  
ของคุณมีโหมดอุ่นที่คุณสามารถเปิดใช้งานได้โดยกดปุ่มอุ่นได้ตลอด



เวลา ก่อนหรือระหว่างการปรุงอาหาร  
รายละเอียดเพิ่มเติมสามารถดูได้ในบท "การอุ่น"

## ก่อนใช้งานครั้งแรก

- 1 นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก รวมทั้งกระดาษแข็งป้องกันใน/ใต้เครื่อง
- 2 นำสติกเกอร์หรือป้ายใดก็ตาม (หากมี) ออกจากเครื่อง
- 3 นำฟอยล์ป้องกันออกจากจอแสดงผล
- 4 ทำความสะอาดเครื่องก่อนใช้งานครั้งแรก (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')

## การเตรียมพร้อมก่อนใช้งานครั้งแรก

วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน และทนต่อความร้อน

### หมายเหตุ

- อย่าวางสิ่งของใดๆ ไว้ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง ซึ่งอาจรบกวนการไหลเวียนของอากาศและส่งผลต่อผลการทอด
- ห้ามวางเครื่องที่กำลังทำงานไว้ข้างใต้หรือใกล้กับวัตถุที่อาจเสียหายจากไอน้ำได้ง่าย เช่น ผนังและตู้ต่างๆ

## การใช้เครื่อง

### ตารางอาหาร

ตารางด้านล่างนี้ช่วยคุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับประเภทอาหารที่คุณต้องการเตรียม

### หมายเหตุ

- ควรระวังอย่าให้เกินระดับ MAX ที่ระบุไว้ในตะแกรงเมื่อทอดมันฝรั่งเพื่อให้มันฝรั่งสุกทั่วถึงกัน

- โปรดทราบว่าค่าที่ตั้งค่าเหล่านี้เป็นคำแนะนำ เนื่องจากส่วนผสมมีความแตกต่างกันในด้านแหล่งกำเนิด ขนาด รูปร่าง และแบรนด์ เราจึงไม่สามารถรับประกันการตั้งค่าที่ดีที่สุดสำหรับส่วนผสมของคุณได้

เมื่อเตรียมอาหารในปริมาณมาก (เช่น มันฝรั่งทอด กุ้ง น่องไก่ ของว่างแช่แข็ง) ให้เขย่า พลิกกลับ หรือคนส่วนผสมในกระทะ 2 ถึง 3 ครั้งเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่สม่ำเสมอ

## NA32X (หมายเลขรุ่น)

ส่วนผสม	จำนวนสูงสุด	อุณหภูมิ	เวลาในการหุง	หมายเหตุ
เฟรนช์ฟรายแช่แข็งแช่แข็งบาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว)	500 กรัม	180°C	26-28	เขย่า กลับด้าน หรือคน 3 ครั้ง

มันฝรั่งทอดโฮม- เมด (หนาประมาณ 10x10 มม./0.4x0.4 นิ้ว)	500 กรัม	180°C	34-36	เขย่า กลับด้าน หรือคน 3 ครั้ง
ปอเปี๊ยะแซ่แข็ง	500 กรัม	200°C	15-17	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง
แฮมเบอร์เกอร์ (ประมาณ 150 ก./5 ออนซ์)	3 ชั้น	200°C	12-14	กลับด้านระหว่าง- ปรุง
มีทโลว์	1000 กรัม	150°C	43-45	ใช้อุปกรณ์อบอา- หาร
เนื้อสับไม่มีกระดูก (ประมาณ 190 ก./7 ออนซ์)	2 ชั้น	200°C	11-14	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง
บ่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4.5 ออนซ์)	6 ชั้น	180°C	24-28	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง
อกไก่ (ประมาณ 160 ก./6 ออนซ์)	3 ชั้น	180°C	19-21	กลับด้านระหว่าง- ปรุง
ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300-400 ก./11-14 ออนซ์)	ปลา 1 ตัว	200°C	11-15	
ไข่กับขนมปังปิ้ง	ไข่ 2 ฟอง, ขนมปังปิ้ง 1 ชิ้น	160°C	11	ไข่ก่อน 6 นาที เพิ่มขนมปังปิ้ง 5 นาที
พาลาเฟล (ชิ้นละ 50 กรัม เส้นผ่านศูนย์กลาง 4 ซม.)	9 ชั้น	180°C	20-22	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง
ผลไม้อบแห้ง (แอปเปิ้ลทอด หั่นเป็นแว่นหนา 2 มม.)	100 กรัม	75°C	90	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง

## 140 ภาษาไทย

ผักรวม (เห็นหยาบๆ)	800 กรัม	180°C	12-14	ตั้งเวลาการปรุงอาหารตามความชอบของคุณ - เขย่าพลิก หรือคน 2 ครั้ง
มันฝรั่ง (ประมาณ 5 ถ้วย 50 กรัม/1.8 ออนซ์ ต่อถ้วยกระดาษ)		160°C	15-18	

## NA33X (หมายเลขรุ่น)

ส่วนผสม	จำนวนสูงสุด	อุณหภูมิ	เวลาในการหุง	หมายเหตุ
เฟรนช์ฟรายแช่แข็ง ข้างแท่งบาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว)	800 กรัม	180°C	26-28	เขย่า กลับด้าน หรือคน 3 ครั้ง
มันฝรั่งทอดโฮมเมด (หนาประมาณ 10x10 มม./0.4x0.4 นิ้ว)	800 กรัม	180°C	34-36	เขย่า กลับด้าน หรือคน 3 ครั้ง
ปอเปี๊ยะแช่แข็ง	700 กรัม	200°C	13-15	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง ปรุง
แฮมเบอร์เกอร์ (ประมาณ 150 ก./5 ออนซ์)	5 ชิ้น	200°C	13-15	กลับด้านระหว่าง ปรุง
ปีกไก่	1200 ก.	150°C	51-53	ใช้อุปกรณ์อบอาหาร
เนื้อสับไม่มีกระดูก (ประมาณ 190 ก./7 ออนซ์)	3 ชิ้น	200°C	13-16	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง ปรุง
บ่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4.5 ออนซ์)	8 ชิ้น	180°C	28-30	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง ปรุง
อกไก่ (ประมาณ 160 ก./6 ออนซ์)	4 ชิ้น	180°C	20-22	กลับด้านระหว่าง ปรุง
ไก่ทั้งตัว (1200 กรัม/42 ออนซ์)	1 ชิ้น	180°C	55-65	

ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300-400 ก./11-14 ออนซ์)	ปลา 2 ตัว	200°C	14-16	
ไข่กับขนมปังปิ้ง	ไข่ 3 ฟอง, ขนมปังปิ้ง 2 ชิ้น	160°C	11	ไข่ก่อน 6 นาที เพิ่มขนมปังปิ้ง 5 นาที
พาลาเฟลา (ชิ้นละ 50 กรัม เส้นผ่านศูนย์กลาง 4 ซม.)	12 ชิ้น	180°C	19-21	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง
ผลไม้อบแห้ง (แอปเปิ้ลทอด หั่นเป็นแว่นหนา 2 มม.)	150 กรัม	75°C	90	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง
ผักรวม (หั่นหยาบๆ)	1000 กรัม	180°C	12-14	ตั้งเวลาการปรุงอ- หารตามความช- อบของคุณ - เขย่า พลิก หรือคน 2 ครั้ง
มัฟฟิน (ประมาณ 50 กรัม/1.8 ออนซ์ ต่อถ้วยกระดาษ)	7 ถ้วย	160°C	15-18	

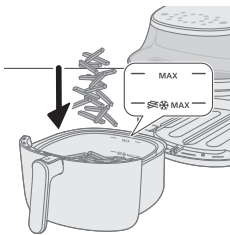
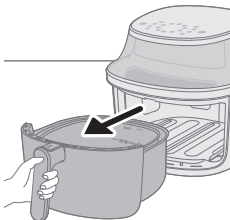
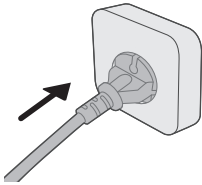
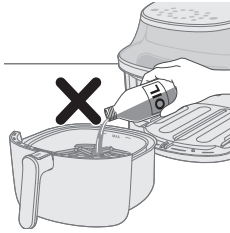
## NA34X (หมายเลขรุ่น)

ส่วนผสม	จำนวนสูงสุด	อุณหภูมิ	เวลาในการหุง	หมายเหตุ
เฟรนช์ฟรายแช่- แข็งแท่งบาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว)	1000 กรัม	180°C	26-28	เขย่า กลับด้าน หรือคน 3 ครั้ง
มันฝรั่งทอดโฮม- เมด (หนาประมาณ 10x10 มม./0.4x0.4 นิ้ว)	1000 กรัม	180°C	32-34	เขย่า กลับด้าน หรือคน 3 ครั้ง
ปอเปียะแช่แข็ง	800 กรัม	200°C	13-15	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง

142 ภาษาไทย

แอมเบอร์ทอร์ (ประมาณ 150 ก./5 ออนซ์)	6 ชั้น	200°C	15-17	กลับด้านระหว่าง-ปรุง
มีทโลว์	1400 กรัม	150°C	51-53	ใช้อุปกรณ์อบอาหาร
เนื้อสับไม่มีกระดูก (ประมาณ 190 ก./7 ออนซ์)	4 ชั้น	200°C	15-18	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง-ปรุง
บ่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4.5 ออนซ์)	10 ชั้น	180°C	24-28	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง-ปรุง
อกไก่ (ประมาณ 160 ก./6 ออนซ์)	5 ชั้น	180°C	17-19	กลับด้านระหว่าง-ปรุง
ไก่ทั้งตัว (1200 กรัม/42 ออนซ์)	1 ชั้น	180°C	50-65	
ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300-400 ก./11-14 ออนซ์)	ปลา 2 ตัว	200°C	14-16	
ไข่กับขนมปังปิ้ง	ไข่ 4 ฟอง, ขนมปังปิ้ง 3 ชิ้น	160°C	12	ไข่ก่อน 6 นาที เพิ่มขนมปังปิ้ง 5 นาที
พาลาเฟลา (ชิ้นละ 50 กรัม เส้นผ่านศูนย์กลาง 4 ซม.)	15 ชั้น	180°C	21-23	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง-ปรุง
ผลไม้อบแห้ง (แอปเปิ้ลทอด หั่นเป็นแว่นหนา 2 มม.)	180 กรัม	75°C	90	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง-ปรุง
ผักรวม (หั่นหยาบๆ)	1400 กรัม	180°C	12-14	ตั้งเวลาการปรุงอาหารตามความชอบของคุณ - เขย่า พลิก หรือคน 2 ครั้ง
มัฟฟิน (ประมาณ 50 กรัม/1.8 ออนซ์ ต่อถ้วยกระดาษ)	9 ถ้วย	160°C	15-18	

## Airfrying



### ข้อควรระวัง

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

1 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

2 นำกระทะออกจากเครื่องโดยดึงที่ด้ามจับ

3 เมื่อดึงที่จับ ให้ดึงกระทะออกในแนวนอนเพื่อนำออกจากเครื่อง

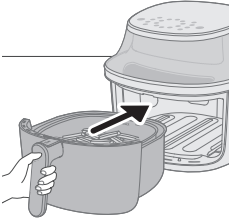
### ข้อควรระวัง

- ห้ามดึงกระทะออกในมุมเอียง เพื่อป้องกันไม่ให้หม้อเป็นรอยขีดข่วน

4 ใส่ส่วนผสมลงในกระทะ

### หมายเหตุ

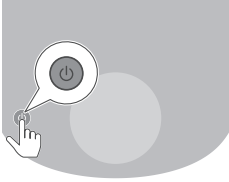
- Airfryer สามารถเตรียมส่วนผสมได้หลากหลาย ดู "ตารางอาหาร" เพื่อดูปริมาณที่เหมาะสมและเวลาในการปรุงอาหารโดยประมาณ
- อย่าใส่เกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน "ตารางอาหาร" หรือเติมกระทะเกินระดับสูงสุด "MAX" เนื่องจากอาจส่งผลต่อคุณภาพของอาหารที่ได้
- ห้ามใช้ไอคอนมันฝรั่งทอดสำหรับขนมขบเคี้ยวที่ใช้มันฝรั่งแช่แข็งและมันฝรั่งทอดแบบโฮมเมดเกินระดับสูงสุด MAX
- หากคุณต้องการปรุงอาหารต่างชนิดในเวลาเดียวกัน ต้องแน่ใจว่าคุณได้ดูเวลารีดทอดที่แนะนำไว้สำหรับอาหารชนิดนั้นๆ ก่อนที่จะเริ่มทอดพร้อมกัน



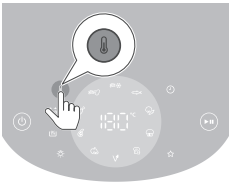
5 ใส่กระทะกลับเข้าไปใน Airfryer ในแนวนอน

**ข้อควรระวัง**

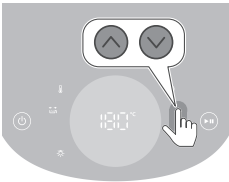
- อย่าใช้กระทะโดยไม่มีตะแกรง
- ห้ามสัมผัสที่กระทะในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง
- ห้ามใส่กระทะในมุมเอียง เพื่อป้องกันไม่ให้หม้อเป็นรอยขีดข่วน



6 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง



7 กดปุ่มปรับอุณหภูมิ

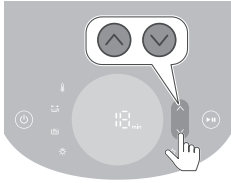


8 กดปุ่มเพิ่มหรือลดเพื่อตั้งอุณหภูมิที่ต้องการ

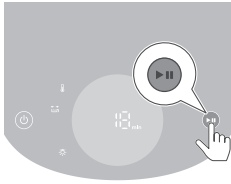


9 กดปุ่มปรับเวลา





## 10 กดปุ่มเพิ่มหรือลดเพื่อตั้งเวลาที่ต้องการ



## 11 กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหาร

### หมายเหตุ

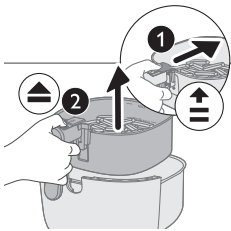
- ในขณะที่กำลังปรุงอาหาร อุณหภูมิและเวลาจะแสดงสลับกัน
- นาฬิกาสุดท้ายในการปรุงอาหารจะนับเป็นวินาที
- โปรดดูตารางอาหารกับการตั้งค่าการทำอาหารขั้นพื้นฐานสำหรับอาหารประเภทต่างๆ

### เคล็ดลับ

- ขณะกำลังปรุงอาหาร ให้กดปุ่มเพิ่มหรือลดได้ตลอดเวลาเพื่อเปลี่ยนเวลาหรืออุณหภูมิในการปรุงอาหาร
- กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวอีกครั้งเพื่อหยุดขั้นตอนการทำอาหารชั่วคราว หากต้องการประกอบอาหารต่อ ให้กดปุ่มเดิมอีกครั้งเพื่อประกอบอาหารต่อไป
- อุปกรณ์จะอยู่ในโหมดหยุดชั่วคราวโดยอัตโนมัติเมื่อคุณดึงกระทะออก ขั้นตอนการปรุงอาหารจะดำเนินต่อไปเมื่อใส่กระทะลงในเครื่องอีกครั้ง

### หมายเหตุ

- ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกระหว่างปรุงอาหาร (โปรดดู 'ตารางอาหาร') หากต้องการเขย่าส่วนผสม ให้ปลดตะแกรงออกจากกระทะก่อน เลื่อนสวิทช์บนด้ามจับไปทางตะแกรงเพื่อเปิดปุ่มปลดออก จากนั้นกดเพื่อปลดตะแกรงออกจากกระทะ เขย่าตะแกรงเหนืออ่างล้างจาน จากนั้นจึงใส่กระทะพร้อมกับตะแกรงกลับเข้าไปในเครื่อง
- หากคุณไม่ได้ตั้งค่าเวลาในการประกอบอาหารตามที่กำหนดภายใน 20 นาที เครื่องจะปิดสวิทช์โดยอัตโนมัติเพื่อเหตุผลด้านความปลอดภัย



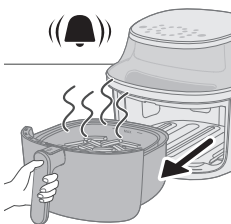
## 12 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา

แสดงว่าครบกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้แล้ว

### หมายเหตุ

- คุณสามารถหยุดกระบวนการปรุงอาหารด้วยตนเองได้โดยการกดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว

## 13 ดึงกระทะออกมาและตรวจสอบดูว่าส่วนผสมพร้อมหรือไม่



### ข้อควรระวัง

- กระจก Airfryer ร้อนหลังจากการทำอาหาร วางกระจกไว้บนโต๊ะที่ทนความร้อนได้เสมอ (เช่น ขาตั้งสามขา เป็นต้น) เมื่อคุณนำกระจกออกจากเครื่อง

#### หมายเหตุ

- หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ให้เลื่อนกระจกกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer แล้วเพิ่มเวลาอีกสองสามนาที

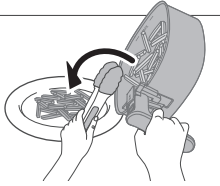
### 14 นำส่วนผสมใส่ในชามหรือจาน

#### ข้อควรระวัง

- หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร กระจก ตัวเครื่องด้านใน ช่องระบายอากาศ และส่วนผสมจะมีความร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจาก Airfryer ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในกระจก

#### หมายเหตุ

- เมื่อต้องการนำส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่หรือเปราะบางออกมา ให้ใช้ที่หนีบคีบส่วนผสมนั้นออกมา
- น้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออกที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระจก
- คุณอาจต้องเทน้ำมันหรือไขมันที่เหลือออกจากกระจกอย่างระมัดระวัง หลังการปรุงอาหารแต่ละครั้งหรือก่อนการเขย่า ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมที่ใช้ปรุงอาหาร วางกระจกไว้บนพื้นผิวทนความร้อน สวมถุงมือจับของร้อนเพื่อเทน้ำมันส่วนเกินหรือน้ำมันเจียวออก นำกระจกใส่กลับไปในเครื่อง
- เมื่อส่วนผสมชุดหนึ่งพร้อม Airfryer ก็พร้อมสำหรับการเตรียมส่วนผสมอีกชุดทันที
- ดำเนินตามขั้นตอนที่ 3 ถึง 12 หากคุณต้องการเตรียมส่วนผสมอีกชุดหนึ่ง



## การใช้โหมดอุ่น

- 1 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง

**2 กดปุ่มอุ่น****3 กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มโหมดอุ่น****หมายเหตุ**

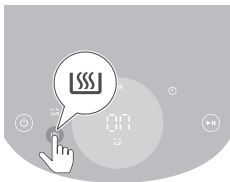
- หากต้องการเปลี่ยนเวลาการอุ่น ให้กดปุ่มลดเวลา (1 - 30 นาที)
- ไม่สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิในโหมดการอุ่นได้

**4 หากต้องการหยุดการโหมดการอุ่น ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว หากต้องการใช้โหมดการอุ่นต่อไป ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวอีกครั้ง****5 หากต้องการออกจากโหมดการอุ่นชั่วคราว ให้กดปุ่มเปิด/ปิด****เคล็ดลับ**

- หากเพื่อนช้พรายสูญเสียชีวิตความกรอบในระหว่างที่อยู่ในโหมดอุ่น ให้ลดเวลาในการอุ่นอาหารลง หรือทำให้กรอบเป็นเวลา 2-3 นาทีที่อุณหภูมิ 180°C
- ในระหว่างโหมดอุ่น พัดลมและเครื่องทำความร้อนของเครื่องจะเปิดเป็นระยะๆ
- โหมดอุ่นมีไว้สำหรับเก็บอาหารให้อุ่นหลังจากปรุง ไม่ใช่สำหรับอุ่นซ้ำ

**การใช้โหมดอุ่นสำหรับการตั้งค่าล่วงหน้า**

คุณสามารถเปิดหรือปิดโหมดอุ่นได้ก่อนหรือหลังการเริ่มการปรุงอาหารที่ตั้งไว้ล่วงหน้า

**1 กดปุ่มอุ่นหลังจากเลือกค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าเพื่อเปิดใช้งานโหมดอุ่น โหมดอุ่นจะเปิดใช้งานโดยอัตโนมัติหลังจากการปรุงอาหาร****2 กดปุ่มอุ่นอีกครั้งเพื่อปิดฟังก์ชันอุ่นหากต้องการ**

## การปรุงอาหารด้วยค่าที่ตั้งล่วงหน้า

- 1 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 5 ในบุน "Airfrying"
- 2 กดปุ่มตั้งค่าล่วงหน้าที่ต้องการ  
ค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าที่เลือกไว้กำลังกะพริบ
- 3 เริ่มขั้นตอนการปรุงอาหารโดยการกดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว

### หมายเหตุ

- เมื่อปรุงอาหารโดยใช้มันฝรั่งทอดสดหรือค่าที่ตั้งล่วงหน้าของขนมเคี้ยวแซ่แข็ง  
เครื่องจะเตือนคุณอัตโนมัติให้เขย่าอาหารเพื่อให้สุกทั่วถึงด้วยการเตือนให้เขย่า หากต้องการปิดการเตือนนี้  
ให้กดปุ่มค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าของขนมเคี้ยวจากมันฝรั่งแซ่แข็งและพรีสpray ไขมันพร้อมกันหลังจากเปิดเครื่อง  
หากต้องการเปิดใช้งานการเตือนด้วยการสั่นอีกครั้ง ให้ทำซ้ำขั้นตอนนี้
- หากคุณตั้งเวลาสำหรับพรีสpray สดและขนมเคี้ยวจากมันฝรั่งให้น้อยกว่า 5 นาทีเมื่อปรับแต่งค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้า  
การเตือนด้วยการสั่นจะถูกปิดใช้งาน
- เครื่องจะเตือนให้คุณเขย่าหลายครั้งเมื่อใช้หนึ่งในสองค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้า  
หากต้องการหยุดเสียงบีบในระหว่างปรุงอาหาร  
ให้ดึงตะแกรงออกมาเพื่อเขย่าพรีสpray สด  
วิธีนี้จะทำให้เสียงในระหว่างกระบวนการปรุงอาหารเงียบลง  
แต่จะไม่ปิดฟังก์ชันเตือนด้วยการสั่น

### ปรับแต่งการตั้งค่าที่กำหนดไว้ล่วงหน้า

เพื่อประหยัดเวลาและอุณหภูมิที่คุณกำหนดเองสำหรับการตั้งค่าล่วงหน้า-  
บุน Airfryer คุณสามารถทำได้ดังนี้

- 1 กดปุ่มตั้งค่าที่ต้องการอื่นๆ
  - 2 ปรับเวลาและ/หรืออุณหภูมิ
  - 3 กดปุ่มเวลาหรืออุณหภูมิเพื่อยืนยันการตั้งค่าของคุณ
  - 4 กดปุ่มเวลาหรืออุณหภูมิอีกครั้งเพื่อกลับสู่เมนูหลัก
  - 5 กดปุ่มตั้งค่าเดิมค้างไว้จนกระทั่งอุปกรณ์ส่งเสียงบีบ
- บันทึกการตั้งค่าที่ปรับแต่งแล้ว

### คืนค่าเป็นการตั้งค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าเริ่มต้น

หากต้องการรีเซ็ตการตั้งค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าที่คุณกำหนดเอง  
คุณสามารถทำได้ดังนี้

- 1 เลือกและกดการตั้งค่าล่วงหน้าที่กำหนดเอง
  - 2 กดปุ่มตั้งค่าล่วงหน้าค้างไว้จนกระทั่งเครื่องส่งเสียงบีบ
- การตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้จะถูกรีเซ็ตเป็นค่าเริ่มต้น

## NA32X (หมายเลขรุ่น)











การตั้งค้- าล่วงหน้า	เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า (ต่ำสุด)	อุณหภูมิที่ตั้งไว้ล่วงหน้า	น้ำหนัก (สูงสุด)	หมายเหตุ
 เฟรนช์ฟรายส์บางแช่แข็ง	28	180°C	500 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารว่างที่ทำจากมันฝรั่งแช่แข็ง เช่น เฟรนช์ฟรายแช่แข็ง เฟรนช์ฟรายแช่แข็งใหญ่ มันฝรั่งทอดแผ่นตาข่าย ฯลฯ</li> <li>- เขย่า กลับด้าน หรือคน 3 ครั้ง</li> </ul>
 เฟรนช์ฟราย	35	180°C	500 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้มันฝรั่งสำหรับทอด</li> <li>- ตัดหนา 10 x 10 มม. / 0.4 x 04 นิ้ว</li> <li>- แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน ¼ ถึง 1 ซ่อนโต๊ะลงไป</li> <li>- เขย่า กลับด้าน หรือคน 3 ครั้ง</li> </ul>
 น่องไก่	28	180°C	6 ชิ้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น่องไก่สูงสุด 6 ชิ้น</li> <li>- เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง</li> </ul>

150 ภาษาไทย







	14	200°C	2 ชั้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนื้อสับไม่มีกระดูกสูงสุด 2 ชั้น</li> <li>- พลิกกลับด้าน</li> </ul>
	90	75°C	100 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ตัดเป็นแผ่นหนา 2 มม.</li> <li>- แช่น้ำ 15 นาทีแล้วทิ้งไว้ให้แห้งก่อนนำไปปรุงอาหาร</li> <li>- พลิกกลับด้าน</li> </ul>
	20	180°C	9 ชั้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พาลาเฟลสูงสุด 9 ชั้น</li> <li>- เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง</li> </ul>
	11	160°C	ไข่ 2 ฟอง, ขนมปังปิ้ง 1 ชั้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใส่ไข่ก่อน 6 นาที</li> <li>- ใส่ขนมปังปิ้ง 5 นาที</li> </ul>
	18	160°C	5 ถ้วย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มัฟฟินสูงสุด 5 ถ้วย</li> </ul>
	12	180°C	800 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หั่นหยาบๆ</li> <li>- ใช้อุปกรณ์อบอาหาร</li> <li>- คน 2 ครั้ง</li> </ul>
	14	200°C	300 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปลา 1 ตัว ตัวละ 300 กรัม</li> </ul>
	30	80°C	ไม่มี	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้</li> </ul>

**NA33X (หมายเลขรุ่น)**

การตั้งคํารุ่น	เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า	อุณหภูมิที่ตั้งไว้ล่วงหน้า	น้ำหนัก (สูงสุด)	หมายเหตุ
	28	180°C	800 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารว่างที่ทำจากมันฝรั่งแช่แข็ง เช่น เฟรนช์ฟรายแช่แข็ง เฟรนช์ฟรายแท่งใหญ่ มันฝรั่งทอดแผ่นตาย ฯลฯ</li> <li>- เขย่า กลับด้าน หรือคน 3 ครั้ง</li> </ul>

	36	180°C	800 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้มันฝรั่งสำหรับทอด</li> <li>- ตัดหนา 10 x 10 มม. / 0.4 x 04 นิ้ว</li> <li>- แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน ¼ ถึง 1 ช้อนโต๊ะลงไป</li> <li>- เขย่า กลับด้าน หรือคน 3 ครั้ง</li> </ul>
	30	180°C	8 ชิ้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น่องไก่สูงสุด 8 ชิ้น</li> <li>- เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง</li> </ul>
	16	200°C	3 ชิ้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนื้อสับไม่มีกระดูกสูงสุด 3 ชิ้น</li> <li>- พลิกกลับด้าน</li> </ul>
	90	75°C	150 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ตัดเป็นแผ่นหนา 2 มม.</li> <li>- แช่น้ำ 15 นาที แล้วทิ้งไว้ให้แห้งก่อนนำไปปรุงอาหาร</li> <li>- พลิกกลับด้าน</li> </ul>
	21	180°C	12 ชิ้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พาลาเพลสูงสุด 12 ชิ้น</li> <li>- เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง</li> </ul>
	11	160°C	ไข่ 3 ฟอง, ขนมปังปังปัง 2 ชิ้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใส่ไข่ก่อน 6 นาที</li> <li>- ใส่ขนมปังปังปัง 5 นาที</li> </ul>
	18	160°C	7 ถ้วย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มัฟฟินสูงสุด 7 ถ้วย</li> </ul>
	12	180°C	1000 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หั่นหยาบๆ</li> <li>- ใช้อุปกรณ์อบอาหาร</li> <li>- คน 2 ครั้ง</li> </ul>
	16	200°C	600 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปลา 2 ตัว ตัวละ 300 กรัม</li> </ul>
	30	80°C	ไม่มี	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้</li> </ul>

## NA34X (หมายเลขรุ่น)

การตั้งคําร่วงหน้า	เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า (ต่ำสุด)	อุณหภูมิที่ตั้งไว้ล่วงหน้า	น้ำหนัก (สูงสุด)	หมายเหตุ
 เฟรนช์ฟรายส์แบบแช่แข็ง	28	180°C	1000 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารว่างที่ทำจากมันฝรั่งแช่แข็ง เช่น เฟรนช์ฟรายส์แช่แข็ง เฟรนช์ฟรายส์แท่งใหญ่ มันฝรั่งทอดแผ่นตาทาย ฯลฯ</li> <li>- เขย่า กลับด้าน หรือคน 3 ครั้ง</li> </ul>
 เฟรนช์ฟราย	34	180°C	1000 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้มันฝรั่งสำหรับทอด</li> <li>- ตัดหนา 10 x 10 มม. / 0.4 x 04 นิ้ว</li> <li>- แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน ¼ ถึง 1 ช้อนโต๊ะลงไป</li> <li>- เขย่า กลับด้าน หรือคน 3 ครั้ง</li> </ul>
 น่องไก่	28	180°C	10 ชิ้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น่องไก่สูงสุด 10 ชิ้น</li> <li>- เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง</li> </ul>
 เนื้อหั่น	18	200°C	4 ชิ้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนื้อสับไม่มีกระดูกสูงสุด 4 ชิ้น</li> <li>- พลิกกลับด้าน</li> </ul>
 ผลไม้อบแห้ง	90	75°C	180 กรัม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ตัดเป็นแผ่นหนา 2 มม.</li> <li>- แช่น้ำ 15 นาทีแล้วทิ้งไว้ให้แห้งก่อนนำไปปรุงอาหาร</li> <li>- พลิกกลับด้าน</li> </ul>
 วีแกน	23	180°C	15 ชิ้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พาลาफलสูงสุด 15 ชิ้น</li> <li>- เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง</li> </ul>



	12	160°C	ไข่ 4 ฟอง, ขนมปังปิ้ง 3 ชิ้น	- ใส่ไข่ก่อน 7 นาที ใส่ขนมปังปิ้ง 5 นาที
	18	160°C	9 ถ้วย	- มีฟองสูงสุด 9 ถ้วย
	12	180°C	1400 กรัม	- หั่นหยาบๆ - ใช้อุปกรณ์อบอาหาร - คน 2 ครั้ง
	16	200°C	600 กรัม	- ปลา 2 ตัว ตัวละ 300 กรัม
	30	80°C	ไม่มี	- ไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้

## การปรุงอาหารด้วยค่าที่ตั้งล่วงหน้าอื่น

- 1 ในระหว่างกระบวนการปรุงอาหาร กดปุ่มค่าที่ตั้งล่วงหน้าเพื่อกลับไปยังเมนูหลัก
- 2 กดปุ่มค่าที่ตั้งล่วงหน้าอื่นที่ต้องการ
- 3 กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวอีกครั้งเพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหารใหม่

### บันทึกการตั้งค่าโปรดของคุณ:

- 1 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อเปิดเครื่อง
- 2 กดปุ่มรายการโปรด
- 3 กดปุ่มปรับอุณหภูมิ
- 4 เลือกอุณหภูมิ
- 5 กดปุ่มปรับเวลา
- 6 เลือกเวลา
- 7 หลังจากเลือกเวลาแล้ว ให้กดปุ่มเวลาเพื่อเข้าสู่เมนูหลัก
- 8 กดปุ่มค้างไว้ 2 วินาทีเพื่อบันทึกการตั้งค่าลงในรายการโปรดของคุณ คุณจะได้ยินเสียงบีบหลังจากบันทึกการตั้งค่าแล้ว
- 9 กดปุ่มเริ่มเพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหาร

### การปรุงอาหารด้วยการตั้งค่ารายการโปรด

- 1 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อเปิดเครื่อง
- 2 กดปุ่มรายการโปรด
- 3 กดปุ่มเริ่มเพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหาร

## การทำมันฝรั่งทอดด้วยตนเอง

วิธีทำมันฝรั่งทอดแบบโฮมเมดที่ยอดเยี่ยมด้วยหม้อทอด Airfryer:

- เลือกพันธุ์มันฝรั่งที่เหมาะสมกับการทอด เช่น มันฝรั่งสดเนื้อแป้ง (เล็กน้อย)
  - ควรทอดมันฝรั่งด้วยลมร้อนในสัดส่วนไม่เกิน 500 ก./18 ออนซ์ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด
- มันฝรั่งทอดในปริมาณมากมักจะมีรสชาติกรอบน้อยกว่าปริมาณที่น้อยกว่า

- 1 ปอกมันฝรั่งแล้วหั่นเป็นมันฝรั่งทอด (หนา 10x10 มม. / 0.4x0.4 นิ้ว)
- 2 แช่มันฝรั่งแช่ในอ่างน้ำอย่างน้อย 30 นาที
- 3 เทมันฝรั่งออกจากอ่างแล้วซับน้ำให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษเช็ดมือ
- 4 รินน้ำมันปรุงอาหารหนึ่งช้อนโต๊ะลงในอ่าง
- 5 เทมันฝรั่งแช่ลงในอ่างแล้วคลุกจนกระทั่งน้ำมันเคลือบผิวอย่างทั่วถึง
- 5 ใช้นิ้วหรืออุปกรณ์เครื่องครัวหยิบมันฝรั่งออกจากอ่างเพื่อให้น้ำมันส่วนเกินยังคงอยู่ในอ่าง

### หมายเหตุ

- อย่าเอียงชามเพื่อเททั้งหมดลงในกระทะในคราวเดียว เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันส่วนเกินเข้าไปในกระทะ
- 6 ใส่มันฝรั่งแช่ลงในกระทะ
- 7 ทอดมันฝรั่งแช่และเขย่ากระทะ 2-3 ครั้งในระหว่างการทอด

## การทำความสะอาด

### คำเตือน

- ถอดปลั๊กออกก่อนทำความสะอาด
  - รอให้กระทะและด้านในของเครื่องเย็นก่อน แล้วจึงเริ่มทำความสะอาด
  - กระทะมีสารเคลือบสารกันติด
- อย่าใช้เครื่องครัวที่เป็นโลหะหรือวัสดุทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เพราะอาจทำให้สารเคลือบกันติดเสียหายได้

ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง

ขจัดน้ำมันและไขมันออกจากกันกระทะหลังการใช้งานทุกครั้ง



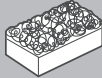
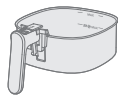

- 1 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อปิดเครื่อง ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ และทิ้งให้เครื่องเย็นลง

#### เคล็ดลับ

- นำกระทะออกเพื่อให้เครื่อง Airfryer เย็นลงเร็วขึ้น
- 2 กำจัดไขมันหรือน้ำมันที่ปรุ้งแล้วออกจากก้นกระทะ
- 3 ทำความสะอาดกระทะและตะแกรงในเครื่องล้างจาน  
คุณยังสามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำร้อน  
น้ำยาล้างจานและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน (โปรดดู  
'ตารางวิธีการทำความสะอาด')

#### เคล็ดลับ

- หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่กระทะหรือตะแกรง  
คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 10–15  
นาทีได้  
การแช่น้ำจะทำให้เศษอาหารคลายตัวและช่วยให้เอาออกได้ง่ายขึ้น  
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้น้ำยาล้างจานที่สามารถละลายน้ำมันและ-  
คราบไขมันได้  
หากมีคราบไขมันบนกระทะหรือตะแกรงที่ไม่สามารถล้างออกได้ด้วย-  
น้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำยาขจัดคราบไขมัน
  - หากจำเป็น  
เศษอาหารที่ติดอยู่กับแผ่นทำความร้อนสามารถเอาออกได้โดยใช้แป-  
รงขนอ่อนถึงปานกลาง อย่าใช้แปรงลวดเหล็กหรือแปรงขนแข็ง  
เนื่องจากอาจทำให้แผ่นทำความร้อนเสียหายได้
- 4 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดด้านนอกเครื่อง
- หมายเหตุ**
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแผงควบคุมแห้งหลังจากทำความสะอาด  
โดยการใช้ผ้าเช็ดความชื้นออก
- 5 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัด  
เศษอาหาร
- 6 ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำนุ่ม
- 7 ทำความสะอาดช่องระบายอากาศเครื่องด้วยผ้าเปียกหมาดๆ

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## การจัดเก็บ

- 1 ถอดปลั๊กเครื่องปั่นออก แล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลง
- 2 ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ

### หมายเหตุ

- เมื่อพกพา Airfryer ให้ถือในแนวนอนและรองรับกระทะไว้ด้านหน้าเพื่อป้องกันการเอียงโดยไม่ได้ตั้งใจและป้องกันไม่ให้ชิ้นส่วนต่างๆ เสียหาย
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Airfryer ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

## วิธีแก้ไขปัญหา


ในบทนี้ เราได้รวบรวมปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องได้ หากคุณไม่สามารถแก้ปัญหาด้วยข้อมูลด้านล่างได้

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

หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

### ปัญหา

### สาเหตุที่เป็นไปได้- วิธีแก้ปัญหา

ภายนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนระหว่างการใช้	ความร้อนภายใน- แฝ่อกสู่ผนังด้านนอก	ซึ่งเป็นเหตุการณ์ปกติ ที่จับและปุ่มทั้งหมดที่คุณต้องสัมผัสระหว่างการใช้งานจะคงความเย็นพอที่จะสัมผัสได้
		กระทะและด้านในของเครื่องจะร้อนเสมอเมื่อเปิดเครื่อง เพื่อให้ปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม ชิ้นส่วนเหล่านี้ร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้เสมอ
		หากคุณเปิดเครื่องทิ้งไว้เป็นเวลานาน บางบริเวณอาจร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้ บริเวณเหล่านี้จะถูกทำเครื่องหมายไว้บนเครื่องด้วยไอคอนต่อไปนี้:
		
		ทราบใดที่คุณตระหนักถึงบริเวณที่ร้อนและหลีกเลี่ยงการสัมผัสบริเวณดังกล่าว เครื่องนี้ก็ปลอดภัยในการใช้งานอย่างสมบูรณ์
มันฝรั่งทอดโฮมเมดออกมาไม่เป็นไปตามที่คาดไว้	คุณไม่ได้ใช้ประเภทมันฝรั่งที่ถูกต้อง	เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ใช้มันฝรั่งที่สดและมีเนื้อไม่จ๋า หากต้องการเก็บมันฝรั่ง อย่าเก็บไว้ในตู้เย็น เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ระบุไว้สำหรับการทอด

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
	ใส่ส่วนผสมลงในกระทะมากเกินไป	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด
	ส่วนผสมบางประเภทต้องเขย่าระหว่างเวลาในการปรุง	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด
Airfryer เปิดไม่ติด	ไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่องไว้	ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้องหรือไม่
	เครื่องใช้ไฟฟ้าหลายชิ้นเชื่อมต่อกับเต้าเสียบเดียว	Airfryer มีกำลังวัตต์สูง ลองใช้เต้ารับอื่นและตรวจสอบพิวส์
จับเห็นจุดหลุดลอกบางส่วนภายใน Airfryer ของจับ	จุดเล็ก ๆ บางส่วนอาจปรากฏขึ้นภายในกระทะของ Airfryer เนื่องจากการสัมผัสหรือรอยขีดข่วนบนสารเคลือบโดยไม่ได้ตั้งใจ (เช่น ระหว่างการทำความสะอาดด้วยความสะอาดด้วยเครื่องมือทำความสะอาดที่รุนแรงและ/หรือขณะใส่ตะแกรง)	ป้องกันความเสียหายได้โดยการวางตะแกรงลงในกระทะอย่างเหมาะสม หากคุณใส่ตะแกรงที่มุมด้านข้างของตะแกรงอาจกระแทกกับผนังกระทะ ส่งผลให้สารเคลือบชั้นเล็ก ๆ หลุดออก หากสิ่งนี้เกิดขึ้น โปรดทราบว่าสิ่งนี้ไม่เป็นอันตรายเนื่องจากวัสดุทั้งหมดที่ใช้เน้นปลอดภัยต่ออาหาร
มีควันขาวออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังปรุงอาหารที่มีส่วนผสมติดมัน	เทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกอย่างระมัดระวัง แล้วปรุงอาหารต่อได้
	กระทะยังคงมีคราบมันจากการใช้งานครั้งก่อน	ควันขาวเกิดจากคราบมันที่ร้อนขึ้นในกระทะ หมั่นทำความสะอาดกระทะและตะแกรงให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง
	การซบเกล็ดขนมปังหรือการซบแป้งไม่ยึดติดกับอาหารอย่างเหมาะสม	เกล็ดขนมปังชิ้นเล็ก ๆ อาจทำให้เกิดควันขาวได้ ถัดจากขนมปังหรือซุบอาหารให้แน่นเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารติด

## ปัญหา สาเหตุที่เป็นไปได้- วิธีแก้ปัญหา

	น้ำมันของเหลว หรือน้ำจากเนื้อกระเด็นในขั้นตอนการปรุงอาหาร	ซับอาหารให้แห้งก่อนใส่ลงในกระทะ
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E1"	อาจจัดเก็บ Airfryer ของคุณในที่ที่เย็นเกินไป	หากเก็บอุปกรณ์ของคุณไว้ในที่อุณหภูมิแวดล้อมต่ำให้อุ่นเครื่องจนมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องเป็นเวลาอย่างน้อย 15 นาทีก่อนที่คุณจะเสียบปลั๊กอีกครั้ง หากปัญหายังคงมีอยู่ โปรดติดต่อสายด่วนบริการของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลผู้บริโภคในประเทศของคุณ
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E9"	เครื่องเสียบอยู่ใกล้ปลั๊กไฟที่ทำงานผิดปกติหรืออยู่ในสภาวะไฟฟ้าไม่เสถียร	ถอดปลั๊กเครื่องและเสียบเข้ากับเต้าเสียบที่ผนัง หากปัญหายังคงมีอยู่ โปรดติดต่อสายด่วนบริการของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลผู้บริโภคในประเทศของคุณ
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E12"	อุปกรณ์เกิดข้อผิดพลาด	ถอดปลั๊กเครื่องแล้วเสียบใหม่อีกครั้ง หากปัญหายังคงมีอยู่ โปรดติดต่อสายด่วนบริการของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลผู้บริโภคในประเทศของคุณ

## 目录

重要信息	159
回收	162
保修和支持	162
产品简介	162
一般说明	163
首次使用之前	165
首次使用前准备	165
使用本产品	165
清洁	182
存储	183
故障排除	183

## 重要信息

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。
- 务必将要烹饪的食材放入炸篮中，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。
- 切勿在炸篮中倒油，因为这可能引发火灾危险。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 切勿在产品工作时触碰到它的内部。
- 切勿放入超出炸篮规定上限的食物量。
- 始终确保加热器上没有杂物，并且没有食物卡在其中。

### 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。
- 本产品适合由 8 岁及以上年龄的儿童以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人士使用，但前提是有人对他们使用本产品进行监督或指导，以确保他们安全使用，并且让他们明白相关的危害。
- 不得让儿童玩耍本产品。不要让儿童进行清洁和保养，除非儿童已年满 8 周岁且在有人监督的情况下操作。
- 应将产品及其线缆置于 8 周岁以下儿童触及不到的地方。
- 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。当您将煎锅从产品中取出时，请小心高温蒸汽和热气。
- 切勿在产品中使用轻质食材或烘焙纸。
- 使用产品时，其可接触的表面可能会变得很热。
- 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。
- 本产品的设计适合在 5° C 到 40° C 之间的环境温度下使用。
- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 切勿将产品放置在诸如桌布、窗帘等易燃材料的上面或附近。
- 切勿将本产品用于本用户手册中所述用途以外的任何用途，且仅使用飞利浦原装配件。
- 产品使用时必须有人看管。
- 在产品使用期间和使用后，烹饪室中的煎锅和附件会很烫，请务必小心处理。
- 在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件。请参阅手册中的说明。
- 如果看到产品中冒出黑烟，请立即拔掉产品插头。等到不再冒烟时，再从产品中拉出煎锅。
- 切勿用浸湿的手插入产品插头或操作控制面板。



## 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出品呈金黄色，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）。
- 清洁烹饪室上方区域（热加热元件、金属部件边缘）时要小心。
- 请在使用遥控器或延迟启动功能时始终确保掌控 Airfryer 空气炸锅。
- 烹饪高脂肪食物时，Airfryer 空气炸锅可能会冒烟。请在使用遥控器或延迟启动功能时格外注意。
- 确保一次只有一人在使用遥控器功能。
- 使用延迟启动功能烹饪易腐食物时要格外小心（可能会滋生细菌）。

## 电磁场 (EMF)

本产品符合有关电磁场暴露的适用标准和法规。

## 自动关熄

- 本产品配备了自动关熄功能。如果您在 20 分钟内未按下按钮，产品将自动关闭。要手动关闭产品，请按下电源开/关按钮。

## 回收



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

## 保修和支持

购买本产品后，Versuni 将为其提供 2 年的保修。如因错误使用或保养不当造成缺陷，则本保修无效。我们的保修不会影响您作为消费者依法享有的权利。如需了解更多信息或申请保修，请访问我们的网站 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)。

## 产品简介

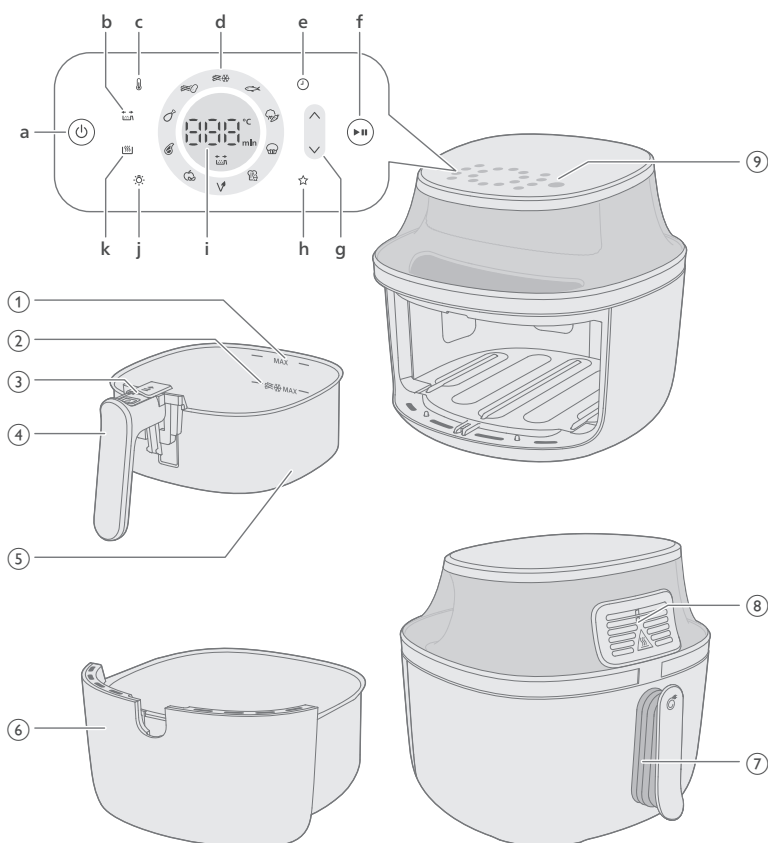


欢迎购买并使用飞利浦产品！

为了让您能充分享受我们提供的支持，请扫描二维码或在应用商店下载**飞利浦智慧家** app 以注册您的产品。

注：本品机身所示RapidAir Plus Technology指飞利浦升级Plus版360° 立体热风循环技术。

## 一般说明



- 1 食材的 MAX 指示线
- 2 冷冻土豆类零食的 MAX 指示线
- 3 弹出按钮
- 4 炸篮手柄
- 5 炸篮
- 6 煎锅
- 7 电源线
- 8 出风口
- 9 控制面板

a 开/关按钮

b 摇晃提醒指示

Airfryer 空气炸锅具有摇晃提醒功能，可以提醒您在烹饪过程中摇晃、搅拌或翻动食材，以确保烹饪效果均匀，这尤其适合薯条等块状食材，以及烹饪需要翻面的鸡腿等食材。

摇晃提醒功能将自动开启。您可以在设置中按下按钮以关闭摇晃提醒。

c 温度按钮

您可以在手动烹饪模式下将烹饪温度设置在 40° C 至 200° C 之间。

当温度设置在 40 - 100° C 之间时，您可以设置最长 24 小时的烹饪时间。

当温度设定在 100° C 以上时，您可以设置最长三个小时的烹饪时间。

d 预设按钮

有关预设功能的详细信息，请参阅“使用预设烹饪”。

e 时间按钮

您可以选择 1 分钟至 24 小时之间的烹饪时间。

f 启动/暂停按钮

g 提高、降低温度和时间控制按钮

h 收藏设置

Airfryer 空气炸锅自带收藏设置模式。您可以选择喜爱的烹饪温度和时间，然后按住保存收藏按钮。保存设置后，您将听到一声蜂鸣音。如果您想更改收藏设置，请再次执行前面的步骤。

i 状态显示

显示剩余烹饪时间和烹饪温度。

j 灯光按钮

您可以按下灯光按钮以打开灯光。当您打开灯光后，灯光将一直亮起，直到产品自动关闭。您也可以通过按下按钮来关闭灯光。

k 保温按钮

Airfryer 空气炸锅具有保温模式，您可以在烹饪前或烹饪过程中随时按下保温按钮来启动保温模式。更多详情，请参阅“保温”章节。

## 首次使用之前

- 1 去除所有包装材料，包括抽屉内/下的保护纸板。
- 2 去除产品上的不干胶或标签（如果适用）。
- 3 去除显示屏上的保护箔纸。
- 4 初次使用前请彻底清洁本产品（见“清洁”一章）。

## 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烹饪效果。
- 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

### 食物表

下表可帮助您为要烹饪的各种食物选择基本设置。

### 注释

- 烹饪薯条时，确保食材不要超过炸篮内的 MAX 指示线，以获得均匀的烹饪效果。
- 请记住，这些设置仅供参考。由于食材的来源、大小、形状和品牌各有不同，我们无法保证为您的食材提供理想设置。

制作大量食物（例如，炸薯条、对虾、鸡腿、冷冻点心）时，为获得稳定出色的烹饪效果，请将煎锅中的原料摇晃、翻动或搅拌 2 至 3 次。

**NA32X (型号)**

食材	最大份量	温度	烹饪时间	注释
冷冻的细薯条 (7x7 毫米/0.3x0.3 英寸)	500 克	180° C	26 - 28	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 3 次
自制炸薯条 (10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚)	500 克	180° C	34 - 36	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 3 次
冷冻春卷	500 克	200° C	15 - 17	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
汉堡包 (约 150 克/5 盎司)	3 个肉饼	200° C	12 - 14	中途翻面
肉馅糕	1000 克	150° C	43 - 45	使用烘烤篮配件
无骨肉排 (约 190 克/7 盎司)	2 个肉排	200° C	11 - 14	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
鸡腿 (约 125 克/4.5 盎司)	6 片	180° C	24 - 28	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
鸡胸肉 (约 160 克/6 盎司)	3 片	180° C	19 - 21	中途翻面

整条鱼 (约 300 - 400 克/11 - 14 盎司)	1 条鱼	200° C	11 - 15	
鸡蛋配土司	2 个鸡蛋、1 片吐司	160° C	11	先放鸡蛋烹饪 6 分钟，加吐司烹饪 5 分钟
炸豆丸子 (每个 50 克，直径 4 厘米)	9 片	180° C	20 - 22	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
脱水水果 (苹果片，切成 2 毫米的薄片)	100 克	75° C	90	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
什锦蔬菜 (切成大碎块)	800 克	180° C	12 - 14	根据自己的口味设置烹饪时间 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次
松饼 (每个纸杯约重 50 克/1.8 盎司)	5 杯	160° C	15 - 18	

## NA33X (型号)

食材	最大份量	温度	烹饪时间	注释
冷冻的细薯条 (7x7 毫米/0.3x0.3 英寸)	800 克	180° C	26 - 28	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 3 次
自制炸薯条 (10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚)	800 克	180° C	34 - 36	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 3 次
冷冻春卷	700 克	200° C	13 - 15	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料

汉堡包 (约 150 克/5 盎司)	5 个肉饼	200° C	13 - 15	中途翻面
肉馅糕	1200 克	150° C	51 - 53	使用烘烤篮配件
无骨肉排 (约 190 克/7 盎司)	3 个肉排	200° C	13 - 16	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
鸡腿 (约 125 克/4.5 盎司)	8 片	180° C	28 - 30	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
鸡胸肉 (约 160 克/6 盎司)	4 片	180° C	20 - 22	中途翻面
整鸡 (1200 克/42 盎司)	1 片	180° C	55 - 65	
整条鱼 (约 300 - 400 克/11 - 14 盎司)	2 条鱼	200° C	14 - 16	
鸡蛋配土司	3 个鸡蛋、2 片吐司	160° C	11	先放鸡蛋烹饪 6 分钟，加吐司烹饪 5 分钟
炸豆丸子 (每个 50 克，直径 4 厘米)	12 片	180° C	19 - 21	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
脱水水果 (苹果片，切成 2 毫米的薄片)	150 克	75° C	90	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料



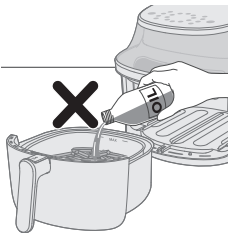
什锦蔬菜 (切成大碎块)	1000 克	180° C	12 - 14	根据自己的口味设置烹饪时间 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次
松饼 (每个纸杯约重 50 克/1.8 盎司)	7 杯	160° C	15 - 18	

### NA34X (型号)

食材	最大份量	温度	烹饪时间	注释
冷冻的细薯条 (7x7 毫米/0.3x0.3 英寸)	1000 克	180° C	26 - 28	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 3 次
自制炸薯条 (10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚)	1000 克	180° C	32 - 34	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 3 次
冷冻春卷	800 克	200° C	13 - 15	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
汉堡包 (约 150 克/5 盎司)	6 个肉饼	200° C	15 - 17	中途翻面
肉馅糕	1400 克	150° C	51 - 53	使用烘烤篮配件
无骨肉排 (约 190 克/7 盎司)	4 个肉排	200° C	15 - 18	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
鸡腿 (约 125 克/4.5 盎司)	10 片	180° C	24 - 28	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
鸡胸肉 (约 160 克/6 盎司)	5 片	180° C	17 - 19	中途翻面

整鸡 (1200 克/42 盎司)	1 片	180° C	50 - 65	
整条鱼 (约 300 - 400 克/11 - 14 盎司)	2 条鱼	200° C	14 - 16	
鸡蛋配土司	4 个鸡蛋、3 片吐司	160° C	12	先放鸡蛋烹饪 6 分钟，加吐司烹饪 5 分钟
炸豆丸子 (每个 50 克，直径 4 厘米)	15 片	180° C	21 - 23	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
脱水水果 (苹果片，切成 2 毫米的薄片)	180 克	75° C	90	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
什锦蔬菜 (切成大碎块)	1400 克	180° C	12 - 14	根据自己的口味设置烹饪时间 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次
松饼 (每个纸杯约重 50 克/1.8 盎司)	9 杯	160° C	15 - 18	

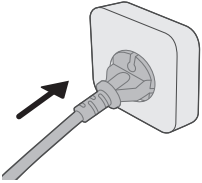
## 空气煎炸



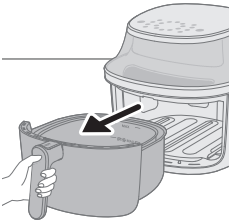
### 小心

- 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。使用手柄或旋钮。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。

- 1 将插头插入电源插座。



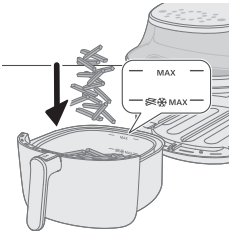
- 2 拉动手柄，将煎锅从产品中取出。
- 3 拉动手柄，水平拉出煎锅，将其从产品中取出。



### 小心

- 请勿倾斜拉出煎锅以免划伤锅体。

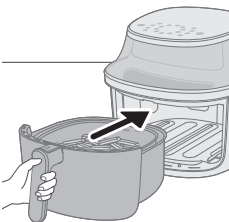
- 4 将食材放入煎锅。



### 注释

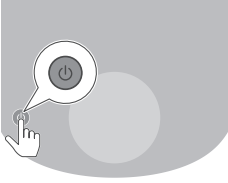
- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪各种食材。有关合适的份量和大概烹饪时间，请参阅“食物表”。
- 切勿超过“食物表”部分中标示的份量或使煎锅盛装的食物超过 MAX 指示线，因为这可能影响最终的煎炸效果。
- 不要超过适用于冷冻土豆类零食和自制薯条的带有薯条图标 MAX 指示线。
- 如果要同时烹饪不同的食材，在同时烹饪食材之前，请确保查看不同食材的建议烹饪时间。

- 5 将煎锅平移放回 Airfryer 空气炸锅中。



### 小心

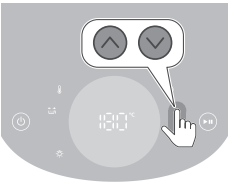
- 未放入炸篮时切勿使用煎锅。
- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰煎锅，因为煎锅会很烫。
- 请勿倾斜放入煎锅以免划伤锅体。



6 按下电源开/关按钮打开产品。



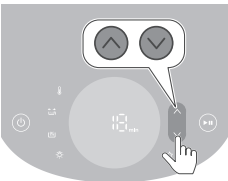
7 按温度按钮。



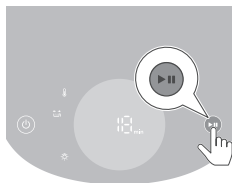
8 按提高或降低按钮，设置所需的温度。



9 按时间按钮。



10 按增加或减少按钮，设置所需的时间。



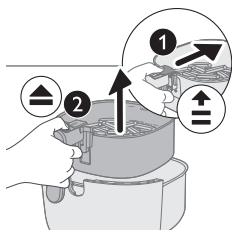
## 11 按启动/暂停按钮开始烹饪过程。

### 注释

- 在烹饪过程中，将交替显示温度和时间。
- 最后一分钟的烹饪时间会以秒进行倒计时。
- 请参阅“食物表”，了解不同种类食物的基本烹饪设置。

### 提示

- 烹饪时，可随时按向上或向下按钮更改烹饪时间或温度。
- 要暂停烹饪过程，请按下启动/暂停按钮。要恢复烹饪过程，请再次按下同一按钮，即可继续烹饪过程。
- 拉出煎锅时，设备将自动进入暂停模式。将煎锅重新放回产品中时，烹饪过程将继续。



### 注释

- 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”）。摇晃食材时，请先将炸篮从煎锅中取出。朝着炸篮方向滑动手柄上的开关，露出弹出按钮，然后按下按钮即可将炸篮从煎锅中取出。在水槽上方摇晃炸篮。然后将带有炸篮的煎锅放回产品中。
- 如果在 20 分钟内未设置所需的烹饪时间，出于安全考虑，产品会自动关闭。

## 12 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。

### 注释

- 您可以按下启动/暂停按钮，手动停止烹饪过程。

## 13 拉出煎锅，检查食材是否已熟透。

### 小心

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

### 注释

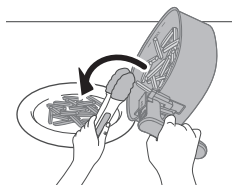
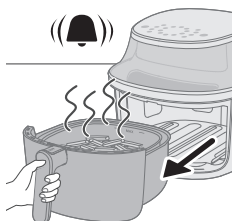
- 如果食材仍需烹饪，只需将煎锅滑回 Airfryer 空气炸锅中，再将时间增加几分钟。

## 14 将食材全部倒入碗或碟中。

### 小心

- 烹饪过程结束后，煎锅、内壳、窗口和食材都会很烫。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。

### 注释



- 要取出体积较大或易碎的食材，可以使用夹钳将食材夹出来。
- 食材中多余的油份或油脂将收集在煎锅底部。
- 烹饪完每批食材后或在摇晃之前，您都可能需要小心地倒掉煎锅内多余的油或油脂，这取决于所烹饪的食材类型。将煎锅放在隔热表面上。戴上隔热手套，倒掉多余的油或油脂。将煎锅放回空气炸锅中。
- 在一批食材烹饪完毕后，Airfryer 空气炸锅可随时开始烹饪下一批食材。
- 如果想烹饪下一批食材，请重复执行步骤 3 至 12。

## 使用保温模式

- 1 按下电源开/关按钮打开产品。
- 2 按下保温按钮。
- 3 按下启动/暂停按钮可激活保温模式。

### 注释

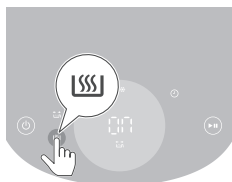
- 按下时间减少按钮以更改保温时间（1 - 30 分钟）。
  - 保温模式下无法调整温度。
- 4 要暂停保温模式，请按下启动/暂停按钮。要恢复保温模式，请再次按下启动/暂停按钮。
  - 5 要退出保温模式，请按下开/关按钮。

### 提示

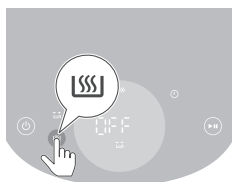
- 如果在保温模式下炸薯条的松脆度变差，请缩短保温时间或以 180° C 烹饪 2 到 3 分钟，增加其松脆度。
- 在保温模式期间，产品中的风扇和加热器会不时地启动。
- 保温模式用于在烹饪后保持食物温度，而不是进行再加热。

## 将保温模式用于预设烹饪

您可以在预设烹饪开始之前或之后开启或关闭保温模式。



- 1 选择预设后按下保温按钮，可启用保温模式。  
烹饪完成后将自动开启保温模式。



- 2 如果需要，再次按下保温按钮即可停用保温模式。

## 使用预设进行烹饪

- 1 按照“空气煎炸”一章中的步骤 1 至 5 进行操作。
- 2 按所需的预设按钮。  
所选的预设按钮正在闪烁。
- 3 要开始烹饪过程，请按启动/暂停按钮。

### 注释

- 烹饪新鲜薯条或冷冻土豆类零食时，产品将会通过摇晃提醒功能自动提醒您摇晃食物，以便获得均匀的烹饪效果。要停用此提醒功能，请在开启产品后同时按下冷冻土豆类零食预设和自制炸薯条预设。要重新启用摇晃提醒功能，请重复此操作。
- 如果在自定义预设时将新鲜薯条和土豆类零食的摇晃提醒时间设置为少于 5 分钟，摇晃提醒将停用。

- 在使用这两种预设模式时，产品将提醒您多次进行摇晃。若要在烹饪过程中停止蜂鸣音，请将炸篮拉出来摇晃薯条。这将关闭烹饪过程中的蜂鸣音，但不会关闭摇晃提醒功能。

### 自定义预设设置

要为 Airfryer 空气炸锅的预设保存自定义时间和温度设置，您可以进行以下操作：

- 1 短按首选预设按钮。
  - 2 调整时间和/或温度。
  - 3 按下时间或温度按钮以确认您的设置。
  - 4 再次按下时间或温度按钮返回主菜单。
  - 5 长按相同的预设按钮，直到设备发出蜂鸣声。
- 调整后的预设设置已保存。

### 恢复默认预设设置

要重置自定义预设设置，您可以进行以下操作：


- 1 选择并按下自定义预设设置。
  - 2 长按预设按钮，直到产品发出蜂鸣声。
- 选定的预设设置已重置为默认值。

## NA32X (型号)





预设	预设时间 (分钟)	预设温度	重量 (最大)	备注
----	-----------	------	---------	----



	28	180° C	500 克	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 冷冻土豆类零食包括冷冻炸薯条、土豆条、薯格等。</li> <li>- 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 3 次</li> </ul>
	35	180° C	500 克	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 使用粉状土豆</li> <li>- 10 x 10 毫米/0.4 x 04 英寸大块</li> <li>- 在水中浸泡 30 分钟，滤干后加入 1/4 至 1 汤匙油。</li> <li>- 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 3 次</li> </ul>
	28	180° C	6 片	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 最多 6 个鸡腿</li> <li>- 炸制期间摇晃、翻动或搅拌</li> </ul>
	14	200° C	2 个肉排	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 最多 2 块无骨肉排</li> <li>- 在烹饪期间翻动</li> </ul>
	90	75° C	100 克	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 切成 2 毫米厚的薄片</li> <li>- 在水中浸泡 15 分钟，晾干后再烹饪</li> <li>- 在烹饪期间翻动</li> </ul>
	20	180° C	9 片	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 最多 9 颗炸豆丸子</li> <li>- 炸制期间摇晃、翻动或搅拌</li> </ul>
	11	160° C	2 个鸡蛋、1 片吐司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 先放鸡蛋烹饪 6 分钟，加吐司烹饪 5 分钟</li> </ul>

	18	160° C	5 杯	- 最多 5 杯松饼
松饼				
	12	180° C	800 克	- 切成大碎块 - 使用烘烤篮配件 - 在烹饪期间搅拌 2 次
什锦蔬菜				
	14	200° C	300 克	- 1 条鱼，每条 300 克
整条鱼				
	30	80° C	不适用	- 无法调整温度
保温				






### NA33X (型号)

预设	预设时间 (分钟)	预设温度	重量 (最大)	备注
	28	180° C	800 克	- 冷冻土豆类零食包括冷冻炸薯条、土豆条、薯格等。 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 3 次
冷冻的细薯条				
	36	180° C	800 克	- 使用粉状土豆 - 10 x 10 毫米/0.4 x 04 英寸大块 - 在水中浸泡 30 分钟，滤干后加入 1/4 至 1 汤匙油。 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 3 次
炸薯条				
	30	180° C	8 片	- 最多 8 个鸡腿 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌
鸡腿				
	16	200° C	3 个肉排	- 最多 3 块无骨肉排 - 在烹饪期间翻动
肉排				

	90	75° C	150 克	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 切成 2 毫米厚的薄片</li> <li>- 在水中浸泡 15 分钟，晾干后再烹饪</li> <li>- 在烹饪期间翻动</li> </ul>
	21	180° C	12 片	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 最多 12 块炸豆丸子</li> <li>- 炸制期间摇晃、翻动或搅拌</li> </ul>
	11	160° C	3 个鸡蛋、2 片吐司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 先放鸡蛋烹饪 6 分钟，加吐司烹饪 5 分钟</li> </ul>
	18	160° C	7 杯	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 最多 7 杯松饼</li> </ul>
	12	180° C	1000 克	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 切成大碎块</li> <li>- 使用烘烤篮配件</li> <li>- 在烹饪期间搅拌 2 次</li> </ul>
	16	200° C	600 克	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 条鱼，每条 300 克</li> </ul>
	30	80° C	不适用	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 无法调整温度</li> </ul>

## NA34X (型号)

预设	预设时间 (分钟)	预设温度	重量 (最大)	备注
	28	180° C	1000 克	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 冷冻土豆类零食包括冷冻炸薯条、土豆条、薯格等。</li> <li>- 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 3 次</li> </ul>

	34	180° C	1000 克	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 使用粉状土豆</li> <li>- 10 x 10 毫米/0.4 x 04 英寸大块</li> <li>- 在水中浸泡 30 分钟，滤干后加入 1/4 至 1 汤匙油。</li> <li>- 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 3 次</li> </ul>
	28	180° C	10 片	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 最多 10 个鸡腿</li> <li>- 炸制期间摇晃、翻动或搅拌</li> </ul>
	18	200° C	4 个肉排	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 最多 4 块无骨肉排</li> <li>- 在烹饪期间翻动</li> </ul>
	90	75° C	180 克	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 切成 2 毫米厚的薄片</li> <li>- 在水中浸泡 15 分钟，晾干后再烹饪</li> <li>- 在烹饪期间翻动</li> </ul>
	23	180° C	15 片	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 最多 15 块炸豆腐丸子</li> <li>- 炸制期间摇晃、翻动或搅拌</li> </ul>
	12	160° C	4 个鸡蛋、3 片吐司	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 先放鸡蛋烹饪 7 分钟，加吐司烹饪 5 分钟</li> </ul>
	18	160° C	9 杯	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 最多 9 杯松饼</li> </ul>
	12	180° C	1400 克	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 切成大碎块</li> <li>- 使用烘烤篮配件</li> <li>- 在烹饪期间搅拌 2 次</li> </ul>

 整条鱼	16	200° C	600 克	-	2 条鱼，每条 300 克
 保温	30	80° C	不适用	-	无法调整温度

## 使用其他预设进行烹饪

- 1 在烹饪期间中，按下预设按钮可返回主菜单。
- 2 按下其他的首选预设按钮。
- 3 再次按下启动/暂停按钮可开始全新烹饪过程。

### 保存收藏设置

- 1 按开/关按钮启动产品。
- 2 按收藏按钮。
- 3 按温度按钮。
- 4 选择温度。
- 5 按时间按钮。
- 6 选择时间
- 7 选择时间后，按下时间按钮进入主菜单。
- 8 按住按钮 2 秒钟可将设置保存为收藏设置。  
保存设置后，您将听到一声蜂鸣音。
- 9 按启动按钮可开始烹饪过程。

### 使用收藏设置烹饪

- 1 按开/关按钮启动产品。
- 2 按收藏按钮。
- 3 按启动按钮可开始烹饪过程。

## 自制炸薯条

要在 Airfryer 空气炸锅中自制美味炸薯条：

- 选择适合制作薯条的土豆品种，例如，新鲜（略带）软糯口感的土豆。
- 用热空气烹饪薯条时，最好分成几份，每份不超过 500 克/18 盎司，以便获得均匀的效果。与少放一些原料时相比，放入的原料量多时，口感会相对没那么酥脆。

- 1 土豆去皮，切成条（10x10 毫米/0.4x0.4 英寸厚）。
- 2 将土豆条在盛水的碗中浸泡至少 30 分钟。
- 3 将碗倒空并在洗碗布或纸巾上沥干土豆条。
- 4 在碗中倒入一汤匙的食用油，放入土豆条并充分搅拌，直到所有土豆条都均匀上油。
- 5 用手或食品夹将土豆条从碗中拿出来，让多余的油份留在碗里。

#### 注意

- 切勿通过将碗倾斜来将所有土豆条一次倒入炸篮中，以防将多余的油倒入炸篮。

- 6 将土豆条放入炸篮。
- 7 对土豆条进行烹饪，并在烹饪过程中翻动 2-3 次。

## 清洁

### 警告

- 清洁前，请从电源插座上拔下插头。
- 请等煎锅以及产品内部完全冷却后，再开始进行清洁。
- 煎锅上有不粘涂层。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，清除煎锅底部的油和油脂。

- 1 按开/关按钮关闭产品，从电源插座上拔下插头，让产品冷却。

#### 提示

- 取出煎锅可以让 Airfryer 空气炸锅更快冷却。
- 2 清除煎锅底部多余的油或油脂。
  - 3 用洗碗机清洗煎锅和炸篮。您也可以使用热水、清洁剂和非研磨性海绵进行清洁（请参阅“清洁表”）。

#### 提示

- 如果食物残渣粘在煎锅或炸篮上，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。确保使用可以溶解油和油脂的洗碗液。如果煎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。

#### 4 用湿布擦拭产品的外部。



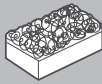
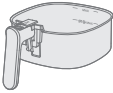
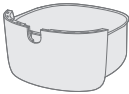
##### 注释

- 清洁后用抹布擦去控制面板上的湿气，确保其干燥。

#### 5 用清洁刷清洁加热元件，以去除所有食品残渣。

#### 6 用热水和非磨蚀性海绵清洗产品内部。

#### 7 使用软布清洁产品窗口。

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## 存储

#### 1 拔掉产品的插头，并使其完全冷却。

#### 2 在存放前，确保所有部件清洁且干燥。


##### 注释

- 搬运 Airfryer 空气炸锅时，请将其保持水平，并从前部支撑煎锅，以防止意外倾斜和可能对部件造成的损坏。
- 在进行搬运和/或存放之前，请务必确保 Airfryer 空气炸锅的可拆卸部件已固定到位。

## 故障排除

本章归纳了您在使用本产品时常常遇到的问题。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。

问题	可能的原因	解决方法
		<p>为确保食物完全炸熟，产品启动后，煎锅以及产品内部会始终非常烫。这些部件始终发烫，不能触摸。</p> <p>如果您让本产品长时间启动，某些区域可能发烫，不能触摸。产品上的这些区域使用以下图标标记：</p> 
		<p>只要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。</p>
我自制的炸薯条没有达到我预期的口感。	您没有使用合适的土豆品种。	为获得理想效果，请使用新鲜的粉质土豆。如果您需要贮存土豆，请勿将其存放在低温环境中（例如冰箱）。选择包装上注明适合煎炸的土豆。
	煎锅中的食材量过多。	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 空气炸锅的煎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）。	<p>这不会以任何方式造成危害，因为我们使用的接触食品的材料是食品级安全材料。</p> <p>注意：请避免使用粗糙的清洁工具（例如，金属板刷、硬刷）清洁空气炸锅，并轻轻插入炸篮。</p>
产品中冒出白烟。	您在烹饪富含脂肪的食材。	您可以小心地倒掉煎锅内的多余油份或油脂，然后继续烹饪。



问题	可能的原因	解决方法
	煎锅内还残留上次使用后的油脂。	白烟是由煎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煎锅和炸篮。
	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。
	煎炸的油脂会溅出腌料、液体或肉汁。	把食物放入煎锅之前将其擦拭干。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E1”。	您的 Airfryer 空气炸锅可能存放在一个太冷的位置。	如果您的设备是在较低的环境温度下存放的，请将它升温到室温至少 15 分钟，然后重新插电。 如果问题仍然存在，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“E9”。	产品插入故障的电源板或电源不稳定。	从电源板上拔下产品的插头，然后将其插入墙上插座。 如果问题仍然存在，请致电飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E12”。	产品出现错误。	拔下产品的电源插头，然后重新插上。 如果问题仍然存在，请致电飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。

## 內容

重要資訊	186
回收	188
保固與支援	188
簡介	188
一般說明	189
第一次使用前	190
第一次使用前的準備	190
使用產品	190
清潔	203
收納	204
疑難排解	204

## 重要資訊

使用本產品前請先閱讀本重要資訊，並保管以作將來參考。

### 危險



- 請勿將本產品放在煤氣爐或各類電磁爐和電熱板上或其附近，或放進加熱的焗爐中。
- 請勿將本產品浸泡於水中，或直接在水龍頭下沖洗。
- 請勿讓水或其他液體進入此產品，以免觸電。
- 務必將待油炸的食材放入炸籃，避免食材接觸加熱元件。
- 產品運作時，請勿遮蓋進氣口和排氣口。
- 請勿將油倒入炸籃中，否則可能會引起火災。
- 若插頭、電源線或產品本身已受損，請勿使用。
- 產品運作時，請勿觸碰產品內部。
- 切勿放入超過炸籃最大指示分量的食材。
- 務必確認加熱系統沒有阻塞物，並且沒有食物卡在加熱元件中。

### 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。
- 本產品可供 8 歲以上孩童及身體、知覺或精神能力障礙者或經驗與知識缺乏者使用，但需向他們提供安全使用產品相關的監督或指示說明，且他們必須瞭解可能發生的危險。
- 請勿讓孩童把玩產品。除非兒童滿 8 歲且有人在旁監督，才能進行清潔與維護作業。
- 請將產品和其電源線放在 8 歲以下兒童無法取得之處。
- 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，也請小心高溫的蒸氣和空氣。
- 請勿在產品中使用輕量食材或烘焙紙。
- 產品表面在使用期間可能會變熱。
- 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。
- 本產品設計適用於 5° C 到 40° C 之間的环境溫度。
- 在您連接產品電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電源電壓相符。
- 電源線應遠離高溫表面。
- 請勿將產品放置在易燃物上或易燃物附近，如桌巾或窗簾。
- 產品僅限用於本手冊所述之用途，且僅可使用原廠飛利浦配件。
- 切勿讓產品在無人看顧的情況下運作。
- 產品使用期間及使用後，放在烹調室內的炸鍋及配件會變得很燙，拿取時請格外小心。
- 第一次使用本產品之前，請先徹底清潔會接觸到食物的部分。請參閱手冊的指示。
- 如果看到產品冒出黑煙，請立即拔下產品電源插頭。等到停止冒煙後，再將炸鍋從產品中拉出。
- 為產品插上電源或操作控制面板時，請確保雙手乾燥。

## 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。
- 清潔下列烹調室上部區域時請小心：高溫加熱板、金屬零件邊緣。
- 請務必確定您可以完全掌控健康氣炸鍋，在使用遙控功能或延遲啟動時亦然。
- 烹調有油脂的食材時，健康氣炸鍋可能會排放煙霧。使用遙控功能或延遲啟動時請特別留意。
- 確保一次僅有一個人使用遙控功能。
- 使用延遲啟動功能烹調易腐壞的食材時請格外謹慎(可能滋生細菌)。

## 電磁場 (EMF)

本產品符合電磁場暴露的相關適用標準和法規。

## 自動斷電

- 本產品具備自動斷電功能。如果您未在 20 分鐘內按下任何按鈕，產品將自動關閉。若要手動關閉產品電源，請按下電源開/關按鈕。

## 回收



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

## 保固與支援

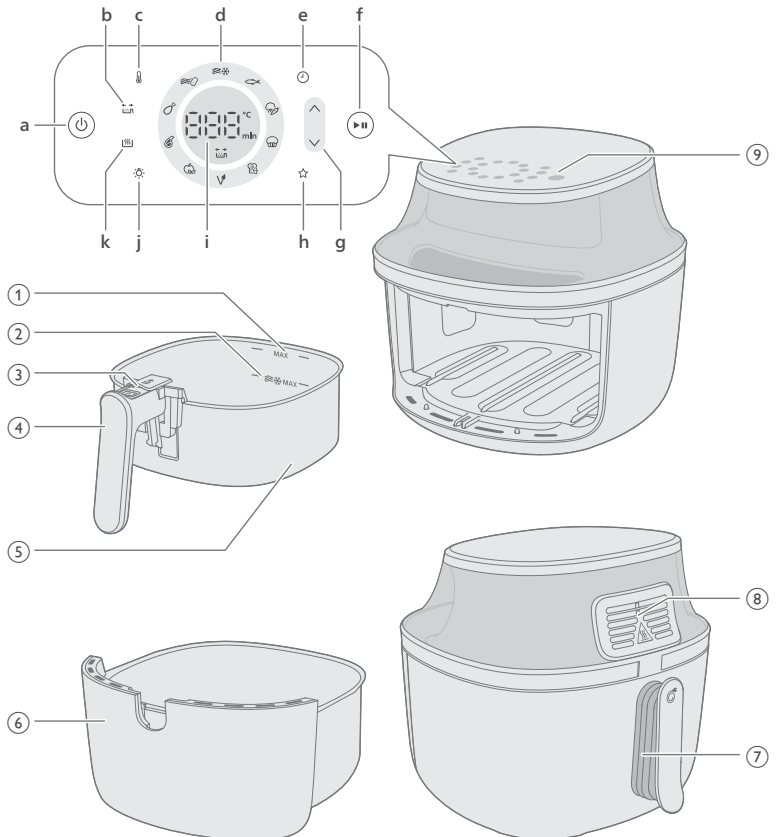
Versuni 提供本產品售後 2 年期保固服務。本保固服務不適用於因產品錯誤使用或缺少保養而導致的瑕疵缺陷。我們的保固服務不會影響您的消費者法定權益。如需詳細資訊或尋求保固，請造訪我們的網站 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)。

## 簡介

感謝您購買本產品。歡迎來到飛利浦的世界！

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。

# 一般說明



- 1 食材的 MAX 刻度
- 2 冷凍馬鈴薯類點心的 MAX 刻度
- 3 退出按鈕
- 4 網籃握把
- 5 網籃
- 6 炸鍋
- 7 電源線
- 8 出風口
- 9 控制面板

a 開/關按鈕

b 搖晃提醒指示

健康氣炸鍋具備搖晃提醒功能，會在烹調期間提醒您搖晃、攪拌或翻動食材，確保食材烹調均勻，尤其是薯條等多塊狀食物，或雞腿等需要翻面的食材。

搖晃提醒會自動開啟。若要關閉設定中的搖晃提醒，您可以按下按鈕。

c 溫度按鈕

在手動烹調模式中，您可以將烹調溫度設定為攝氏 40° 至 200° 之間。

溫度設為 40 至 100° C 時，您可以將烹調時間設為最長 24 小時。

- 溫度設為高於 100° C 時，則可以將烹調時間設為最長三小時。
- d 預設按鈕  
預設功能詳情請參閱「使用預設模式烹調」。
- e 時間按鈕  
您可以將烹調時間設為 1 分鐘至 24 小時之間。
- f 開始/暫停按鈕
- g 增加和減少溫度與時間控制按鈕
- h 最愛設定  
健康氣炸鍋提供最愛設定模式。可選擇您最愛的烹調溫度與時間，然後按住儲存最愛按鈕。設定儲存後，產品會發出嗶聲。如果想變更最愛設定，請重複上述步驟。
- i 狀態顯示幕  
顯示烹調剩餘時間與溫度。
- j 指示燈按鈕  
按下指示燈按鈕即可開啟指示燈。指示燈開啟後會持續亮燈，直到產品自動關閉。您也可以按下按鈕來關閉指示燈。
- k 保溫按鈕  
健康氣炸鍋具備保溫模式，在烹調前或烹調期間都可隨時按下保溫按鈕，啟動保溫模式。詳情請參閱「保溫」單元。

## 第一次使用前

- 1 移除所有包裝材料，包括抽屜中/下方的保護紙板。
- 2 移除產品上的任何貼紙或標籤 (若有)。
- 3 取下顯示幕的保護膜。
- 4 在第一次使用前請先徹底清洗本產品 (請參閱「清潔」單元)。

## 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，影響氣炸結果。
- 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

### 食物表

下表能協助您針對想料理的食物，選擇基本的設定。

**備註**

- 烹煮薯條時，請勿超過網籃裡的 MAX 刻度標示，以達到均勻的烹調結果。
- 請注意，這些設定僅供參考。由於食材的產地、大小、形狀及品牌各有不同，我們無法保證下列設定最適合您選用的食材。

準備較大份量的食物時(例如薯條、大蝦、雞腿、冷凍點心)、搖晃、翻動或攪拌網籃中的食材 2 至 3 次，以產生均勻一致的結果。

**NA32X (型號)**

食材	最大份量	溫度	烹調時間	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐/0.3x0.3 英吋)	500 公克	180° C	26-28	料理期間搖晃、翻動或攪拌 3 次
自製薯條 (粗細：10x10 公釐/0.4x0.4 英吋)	500 公克	180° C	34-36	料理期間搖晃、翻動或攪拌 3 次
冷凍春捲	500 公克	200° C	15-17	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
漢堡排 (約 150 公克/5 盎司)	3 片	200° C	12-14	料理到一半時翻動
香烤肉捲	1000 公克	150° C	43-45	使用烘烤配件
無骨肉排 (約 190 公克/7 盎司)	2 片	200° C	11-14	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞腿 (約 125 公克 / 4.5 盎司)	6 片	180° C	24-28	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞胸肉 (約 160 公克 / 6 盎司)	3 片	180° C	19-21	料理到一半時翻動

192 繁體中文

全魚 (約 300-400 公克/11-14 盎司)	1 條魚	200° C	11-15	
蛋吐司	2 顆蛋, 1 份吐司	160° C	11	先煮蛋 6 分鐘, 再加入吐司煮 5 分鐘
氣炸鷹嘴豆餅 (每片 50 公克, 直徑 4 公分)	9 片	180° C	20-22	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
水果乾 (蘋果片, 切成每片 2 公釐)	100 公克	75° C	90	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
綜合蔬菜 (約略切碎)	800 公克	180° C	12-14	依據您的口味喜好設定烹調時間, 並在烹調期間搖晃、翻動或攪拌 2 次
馬芬 (每個紙杯約 50 公克/1.8 盎司)	5 杯	160° C	15-18	

## NA33X (型號)

食材	最大份量	溫度	烹調時間	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐/0.3x0.3 英吋)	800 公克	180° C	26-28	料理期間搖晃、翻動或攪拌 3 次
自製薯條 (粗細: 10x10 公釐/0.4x0.4 英吋)	800 公克	180° C	34-36	料理期間搖晃、翻動或攪拌 3 次
冷凍春捲	700 公克	200° C	13-15	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
漢堡排 (約 150 公克/5 盎司)	5 片	200° C	13-15	料理到一半時翻動
香烤肉捲	1200 公克	150° C	51-53	使用烘烤配件
無骨肉排 (約 190 公克/7 盎司)	3 片	200° C	13-16	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞腿 (約 125 公克 / 4.5 盎司)	8 片	180° C	28-30	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞胸肉 (約 160 公克 / 6 盎司)	4 片	180° C	20-22	料理到一半時翻動
全雞 (1200 公克/42 盎司)	1 塊	180° C	55-65	
全魚 (約 300-400 公克/11-14 盎司)	2 條魚	200° C	14-16	
蛋吐司	3 顆蛋, 2 份吐司	160° C	11	先煮蛋 6 分鐘, 再加入吐司煮 5 分鐘



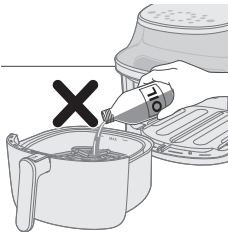
氣炸鷹嘴豆餅 (每片 50 公克，直徑 4 公分)	12 片	180° C	19-21	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
水果乾 (蘋果片，切成每片 2 公釐)	150 公克	75° C	90	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
綜合蔬菜 (約略切碎)	1000 公克	180° C	12-14	依據您的口味喜好設定烹調時間，並在烹調期間搖晃、翻動或攪拌 2 次
馬芬 (每個紙杯約 50 公克/1.8 盎司)	7 杯	160° C	15-18	

## NA34X (型號)

食材	最大份量	溫度	烹調時間	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐/0.3x0.3 英寸)	1000 公克	180° C	26-28	料理期間搖晃、翻動或攪拌 3 次
自製薯條 (粗細：10x10 公釐/0.4x0.4 英寸)	1000 公克	180° C	32-34	料理期間搖晃、翻動或攪拌 3 次
冷凍春捲	800 公克	200° C	13-15	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
漢堡排 (約 150 公克/5 盎司)	6 片	200° C	15-17	料理到一半時翻動
香烤肉捲	1400 公克	150° C	51-53	使用烘烤配件
無骨肉排 (約 190 公克/7 盎司)	4 片	200° C	15-18	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞腿 (約 125 公克 / 4.5 盎司)	10 片	180° C	24-28	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞胸肉 (約 160 公克 / 6 盎司)	5 片	180° C	17-19	料理到一半時翻動
全雞 (1200 公克/42 盎司)	1 塊	180° C	50-65	
全魚 (約 300-400 公克/11-14 盎司)	2 條魚	200° C	14-16	
蛋吐司	4 顆蛋，3 份吐司	160° C	12	先煮蛋 6 分鐘，再加入吐司煮 5 分鐘
氣炸鷹嘴豆餅 (每片 50 公克，直徑 4 公分)	15 片	180° C	21-23	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌

水果乾 (蘋果片，切成每片 2 公釐)	180 公克	75° C	90	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
綜合蔬菜 (約略切碎)	1400 公克	180° C	12-14	依據您的口味喜好設定烹調時間，並在烹調期間搖晃、翻動或攪拌 2 次
馬芬 (每個紙杯約 50 公克/1.8 盎司)	9 杯	160° C	15-18	

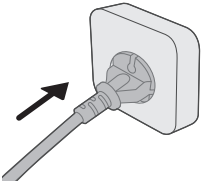
## 氣炸



### 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。務必使用握把或旋鈕。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。

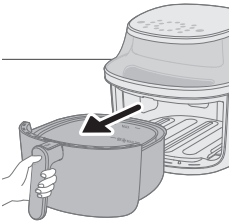
- 1 將插頭插入電源插座。



- 2 拉著握把，將炸鍋從產品中取出。
- 3 拉著握把，將炸鍋平行拉出，從產品中取出。

### 注意

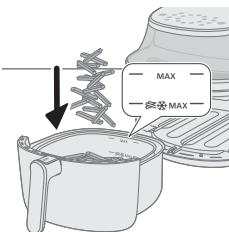
- 請勿將炸鍋以傾斜角度拉出，避免刮傷鍋子。



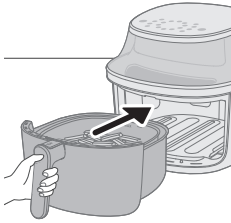
- 4 將食材置於炸鍋中。

### 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。
- 製作冷凍馬鈴薯類點心和自製薯條時，請勿超過有薯條圖示的 MAX 刻度。



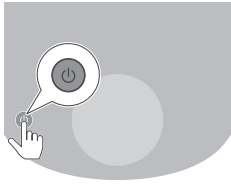
- 若想同時料理不同的食材，務必先查看不同食材所需的建議烹調時間，然後再開始同時料理。



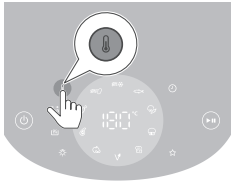
5 將炸鍋平行放回健康氣炸鍋中。

**注意**

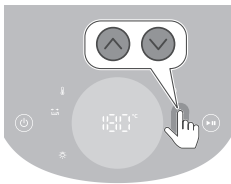
- 切勿使用沒有網籃的炸鍋。
- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸鍋，因為此時炸鍋依然處於高溫。
- 請勿以傾斜角度放入炸鍋，避免刮傷鍋子。



6 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。



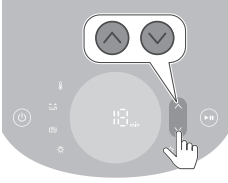
7 按下溫度按鈕。



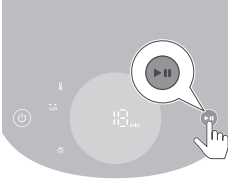
8 按下增加或減少按鈕以設定溫度。



9 按下時間按鈕。



10 按下增加或減少按鈕以設定時間。



11 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。

**備註**

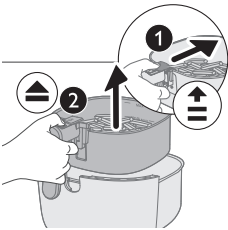
- 烹調時會交替顯示溫度和時間。
- 烹調程序的最後一分鐘會以秒為單位倒數計時。
- 請參閱食物表中適用於不同類型食物的基本烹調設定。

**提示**

- 烹調期間可隨時按下增加或減少按鈕，調整烹調時間或溫度。
- 若要暫停烹調程序，請按下開始/暫停按鈕。若要繼續烹調程序，請再次按下相同按鈕以繼續烹調程序。
- 當您拉出炸鍋時，裝置會自動處於暫停模式。當炸鍋再次放入產品時，烹調程序會繼續。

**備註**

- 部分食材在烹調到一半時必須搖晃或翻面(參閱「食物表」)。若要搖晃食材，請先從炸鍋中取出網籃。將握把上的開關滑向網籃，露出退出按鈕，然後按下按鈕，將網籃從炸鍋中取出。在水槽上方搖晃網籃，然後將裝有網籃的炸鍋放回產品中。
- 基於安全考量，若未在 20 分鐘內設定所需的烹調時間，產品將自動關閉。



12 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。

**備註**

- 您可以按下開始/暫停按鈕，手動停止烹調程序。

13 拉出炸鍋，檢查食材是否料理完畢。

**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)。

**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。

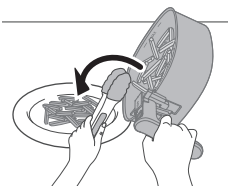
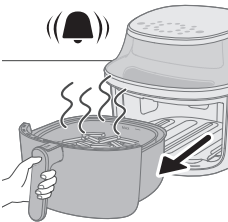
14 將食材倒到碗盤上。

**注意**

- 烹調程序後，炸鍋、外殼內部、窗口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。

**備註**

- 若要取出體積較大或易碎的食材，請用夾子夾出食材。
- 食材中多餘的油或逼出的油脂會留在炸鍋的底部。



- 視烹調的食物類型而定，每烹調完一批食材之後，或是在搖晃食材之前，請小心倒掉炸鍋裡多餘的油或逼出的油脂。將炸鍋放在耐熱的平面上。用適用烤箱的隔熱手套將多餘的油或逼出的油脂倒掉。將炸鍋裝回產品中。
- 當一批食材料理完畢時，健康氣炸鍋立即可以料理另一批食材。
- 若要料理另一批食材，請重複步驟 3 至 12。

## 使用保溫模式

- 1 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。
- 2 按下保溫按鈕。
- 3 按下開始/暫停按鈕，啟動保溫模式。

### 備註

- 若要變更保溫時間，請按下時間減少按鈕 (1 至 30 分鐘)。
  - 在保溫模式下無法變更溫度。
- 4 若要暫停保溫模式，請按下開始/暫停按鈕。若要恢復保溫模式，請再次按下開始/暫停按鈕。
  - 5 若要退出保溫模式，請按下開/關按鈕。

### 提示

- 如果薯條在保溫模式下變得不脆，請縮短保溫時間，或以 180° C 的溫度再烤脆 2 至 3 分鐘。
- 在保溫模式期間，產品的風扇和加熱器會間歇性啟動。
- 保溫模式的用途是烹調後保持食物溫度，而非重新加熱。

### 在預設模式中使用保溫模式

您可以在預設烹調程序開始前後，啟動或停用保溫模式。





- 1 選擇預設後，按下保溫按鈕，即可啟動保溫模式。  
烹調完畢後，保溫模式即會自動啟動。



- 2 若有需要，再次按下保溫按鈕就能停用保溫模式。

## 使用預設模式烹調

- 1 依照「氣炸」單元的步驟 1 至 5 操作。
- 2 按下所需的預設按鈕。  
所選擇的預設會閃爍。
- 3 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。

### 備註

- 以預設模式烹調新鮮薯條或冷凍馬鈴薯類點心時，產品的搖晃提醒功能會自動提醒您搖晃食材，以達到均勻烹調。若要停用這項提醒功能，請在開啟產品後，同時按下冷凍馬鈴薯類點心預設與自製薯條預設。若要重新啟用搖晃提醒，請重複上述操作。
- 自訂預設時，如果將新鮮薯條和馬鈴薯點心烹調時間設為少於 5 分鐘，產品會停用搖晃提醒。
- 使用這兩組預設之一時，產品會提醒您搖晃數次。若要在烹調時停止嗶聲，請拉出網籃來搖晃薯條。此動作會關閉當前烹調程序的音效，但不會關閉搖晃提醒功能。

### 個人化預設設定

若要為某個預設儲存健康氣炸鍋的自訂時間和溫度，您可以：

- 1 短按偏好的預設按鈕。
  - 2 調整時間和/或溫度。
  - 3 按下時間或溫度按鈕以確認設定。
  - 4 再次按下時間或溫度按鈕，返回主功能表。
  - 5 長按相同的預設按鈕，直到裝置發出嗶聲。
- 調整後的預設設定已儲存。







### 恢復預設的預設設定

若要重設經過自訂的預設設定，您可以：

- 1 選擇並按下經過自訂的預設設定。
- 2 長按該預設按鈕，直到產品發出嗶聲。







- 所選擇的預設設定已重設為預設。

## NA32X (型號)

預設	預設時間 (分鐘)	預設溫度	重量 (最大)	備註
 冷凍細薯條	28	180° C	500 公克	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 冷凍馬鈴薯類點心，例如冷凍薯條、厚切薯條、格狀薯片等</li> <li>- 調理期間搖晃、翻面或攪拌 3 次</li> </ul>
 薯條	35	180° C	500 公克	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 使用高澱粉馬鈴薯</li> <li>- 10 x 10 公釐/0.4 x 04 英吋，厚切</li> <li>- 在水中浸泡 30 分鐘，瀝乾後加 ¼ 到 1 茶匙的油。</li> <li>- 調理期間搖晃、翻面或攪拌 3 次</li> </ul>
 雞腿	28	180° C	6 片	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 最多 6 隻棒棒腿</li> <li>- 調理期間搖晃、翻面或攪拌</li> </ul>
 肉排	14	200° C	2 片	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 最多 2 塊無骨肉排</li> <li>- 調理期間翻面</li> </ul>
 水果乾	90	75° C	100 公克	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 切成 2 公釐片狀</li> <li>- 在水中浸泡 15 分鐘，烹調前將其瀝乾</li> <li>- 調理期間翻面</li> </ul>
 純素	20	180° C	9 片	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 最多 9 片氣炸鷹嘴豆餅</li> <li>- 調理期間搖晃、翻面或攪拌</li> </ul>

 蛋吐司	11	160° C	2 顆蛋, 1 份吐司	-	先加蛋煮 6 分鐘, 再加 吐司煮 5 分鐘
 馬芬	18	160° C	5 杯	-	最多 5 杯馬芬
 什錦蔬菜	12	180° C	800 公克	-	約略切碎 - 使用烘烤配件 - 調理期間攪拌 2 次
 全魚	14	200° C	300 公克	-	1 條魚, 每條 300 公克
 保溫	30	80° C	無	-	無法調整溫度


## NA33X (型號)

預設	預設時間 (分鐘)	預設溫度	重量 (最大)	備註
 冷凍細薯條	28	180° C	800 公克	- 冷凍馬鈴薯類點心, 例 如冷凍薯條、厚切薯 條、格狀薯片等 - 調理期間搖晃、翻面或 攪拌 3 次
 薯條	36	180° C	800 公克	- 使用高澱粉馬鈴薯 - 10 x 10 公釐/0.4 x 0.4 英寸, 厚切 - 在水中浸泡 30 分鐘, 瀝乾後加 1/4 到 1 茶匙 的油。 - 調理期間搖晃、翻面或 攪拌 3 次
 雞腿	30	180° C	8 片	- 最多 8 隻棒棒腿 - 調理期間搖晃、翻面或 攪拌
 肉排	16	200° C	3 片	- 最多 3 塊無骨肉排 - 調理期間翻面
 水果乾	90	75° C	150 公克	- 切成 2 公釐片狀 - 在水中浸泡 15 分鐘, 烹調前將其瀝乾 - 調理期間翻面
 純素	21	180° C	12 片	- 最多 12 片氣炸鷹嘴豆 餅 - 調理期間搖晃、翻面或 攪拌



 蛋吐司	11	160° C	3 顆蛋，2 份吐司	-	先加蛋煮 6 分鐘，再加 吐司煮 5 分鐘
 馬芬	18	160° C	7 杯	-	最多 7 杯馬芬
 什錦蔬菜	12	180° C	1000 公克	-	約略切碎 - 使用烘烤配件 - 調理期間攪拌 2 次
 全魚	16	200° C	600 公克	-	2 條魚，每條 300 公克
 保溫	30	80° C	無	-	無法調整溫度

## NA34X (型號)

預設	預設時間 (分鐘)	預設溫度	重量 (最大)	備註
 冷凍細薯 條	28	180° C	1000 公克	- 冷凍馬鈴薯類點心，例 如冷凍薯條、厚切薯 條、格狀薯片等 - 調理期間搖晃、翻面或 攪拌 3 次
 薯條	34	180° C	1000 公克	- 使用高澱粉馬鈴薯 - 10 x 10 公釐/0.4 x 0.4 英吋，厚切 - 在水中浸泡 30 分鐘， 瀝乾後加 ¼ 到 1 茶匙 的油。 - 調理期間搖晃、翻面或 攪拌 3 次
 雞腿	28	180° C	10 片	- 最多 10 隻棒棒腿 - 調理期間搖晃、翻面或 攪拌
 肉排	18	200° C	4 片	- 最多 4 塊無骨肉排 - 調理期間翻面
 水果乾	90	75° C	180 公克	- 切成 2 公釐片狀 - 在水中浸泡 15 分鐘， 烹調前將其瀝乾 - 調理期間翻面
 純素	23	180° C	15 片	- 最多 15 片氣炸鷹嘴豆 餅 - 調理期間搖晃、翻面或 攪拌

 蛋吐司	12	160° C	4 顆蛋，3 份吐司	-	先加蛋煮 7 分鐘，再加吐司煮 5 分鐘
 馬芬	18	160° C	9 杯	-	最多 9 杯馬芬
 什錦蔬菜	12	180° C	1400 公克	-	約略切碎 - 使用烘烤配件 - 調理期間攪拌 2 次
 全魚	16	200° C	600 公克	-	2 條魚，每條 300 公克
 保溫	30	80° C	無	-	無法調整溫度

## 使用其他預設模式烹調

- 1 在烹調程序期間按下預設按鈕，返回主功能表。
- 2 按下另一個偏好的預設按鈕。
- 3 再次按下開始/暫停按鈕，開始新的烹調程序。

### 儲存最愛設定

- 1 按下開/關按鈕，開啟產品電源。
- 2 按下最愛按鈕。
- 3 按下溫度按鈕。
- 4 選擇溫度。
- 5 按下時間按鈕。
- 6 選擇時間。
- 7 選擇時間後，按下時間按鈕以前往主功能表。
- 8 按住按鈕 2 秒，將設定儲存至最愛。  
設定儲存後，產品會發出嗶聲。
- 9 按下開始按鈕，開始烹調程序。

### 使用最愛設定烹調

- 1 按下開/關按鈕，開啟產品電源。
- 2 按下最愛按鈕。
- 3 按下開始按鈕，開始烹調程序。

## 自製薯條

用健康氣炸鍋製作美味的自製薯條：

- 挑選適合用來炸薯條的馬鈴薯品種，例如質地(略為)粉狀的新鮮馬鈴薯。
- 建議氣炸薯條的份量最多 500 公克/18 盎司，這樣才能炸出均勻恰當的成品。較大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**
- 請勿一次將碗裡的所有薯條都倒入炸籃內，免得多餘的油也跟著流入炸籃裡。
- 6 將薯條放入炸籃裡。
  - 7 氣炸薯條，在烹調期間搖晃網籃 2-3 次。

## 清潔

### 警告

- 清潔前請先從插座拔掉插頭
- 請先待炸鍋及產品內部徹底冷卻，再開始清潔。
- 炸鍋具有不沾黏塗層。切勿使用金屬材質的鏟杓或磨蝕性清潔用品，以免不沾黏塗層受損。

每次使用後均需清潔本產品。每次使用後均需去除炸鍋底部的油或油脂。

- 1 按一下開/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



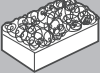
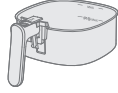

- 取出炸鍋讓健康氣炸鍋能更快冷卻。
- 2 從炸鍋底部倒出逼出的脂肪或油。
  - 3 在洗碗機中清洗炸鍋和網籃。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗 (請參閱「清潔表」)。

#### 提示

- 若炸鍋或網籃上黏著食物殘渣，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。若炸鍋或網籃黏著油漬，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。
- 4 用濕布擦拭產品外部表面。

#### 備註

- 清潔後，請使用布料擦掉所有水分，確保控制面板乾燥。
- 5 以清潔刷清理加熱板以清除任何食物殘渣。
  - 6 以熱水和非磨蝕性海綿清潔產品內部。
  - 7 以軟布清潔產品窗口。

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## 收納


- 1 拔下產品插頭並讓其冷卻。
- 2 收納之前，請務必確定所有零件都乾淨又乾燥。

### 備註

- 移動健康氣炸鍋時，請水平拿取並支撐炸鍋前方，避免意外傾斜及可能對零件造成損傷。
- 移動及/或存放健康氣炸鍋之前，請務必確認可拆式零件均已固定穩妥。

## 疑難排解

本單元概述您使用本產品時可能遇到的最常見問題。如果下方資訊無法解決您遇到的問題，請造訪 [www.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/地區的客戶服務中心。

問題	可能原因	解決方法
產品外部在使用期間會變燙。	內部的熱度會傳到外部表面。	<p>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。</p> <p>為確保食物獲得妥善烹調，本產品電源開啟時，炸鍋及產品內部溫度一律會升高。這些零件全部都會燙得無法觸碰。</p> <p>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：</p>  <p>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。</p>
我自製的薯條成品不如預期。	您未使用正確的馬鈴薯類型。	若要烹調出最佳的成品，請使用質地略粉的新鮮馬鈴薯。如需存放馬鈴薯，切勿存放在太冷的環境裡，例如冰箱。挑選馬鈴薯時，可挑選包裝上標明適合油炸者。
	炸鍋中盛裝過量的食材。	請依照本使用手冊的說明自製薯條。

問題	可能原因	解決方法
	某些類型的食材必須在烹調的半途中搖晃。	請依照本使用手冊的說明自製薯條。
健康氣炸鍋無法啟動。	產品未插電。	檢查插頭是否正確插入電源插座中。
	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汙點。	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/或裝入網籃時造成)，可能會造成健康氣炸鍋的炸鍋內部出現一些小污點。	使用正確的方式將網籃向下裝入炸鍋，就可避免受損情況發生。若裝入網籃的角度傾斜，網籃的側面可能會撞到炸鍋的鍋壁，導致小片塗層剝落。若發生這種情況，請注意這並不會造成任何傷害，因為所有使用的材質都符合食品安全標準。
產品冒出白煙。	烹調的食材油脂較多。	小心倒出炸鍋裡多餘的油或油脂，然後繼續烹調。
	炸鍋裡還留有上次使用後的油脂殘渣。	炸鍋裡的油脂殘渣在加熱後就會冒出白煙。每次使用後務必徹底清潔炸鍋與網籃。
	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。	將食物放入炸鍋之前先將其拍乾。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E1」。	健康氣炸鍋可能存放在溫度太低的地方。	如果您的裝置存放在溫度較低的環境下，請先讓它在室溫下靜置至少 15 分鐘，然後再重新插電。 如果問題持續發生，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。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E9」。	產品插入故障的電源排插，或電網狀態不穩定。	將產品插頭從電源排插拔除，然後插入電源插座。 如果問題持續發生，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。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E12」。	產品運轉時發生錯誤。	請拔除產品插頭後重新插回。 如果問題持續發生，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。

## 목차

주의 사항	206
재활용	208
품질 보증 및 지원	208
소개	208
제품정보	209
처음 사용 전	210
처음 사용 전 준비	210
제품 사용하기	211
세척	224
보관	225
문제 해결	225

## 주의 사항

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.

### 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 원격 제어 시스템으로 작동하지 않습니다.



- 사용 중에는 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다.
- 8세 이상의 아이들과 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인이 이 제품을 사용하려면 제품 사용과 관련하여 안전하게 사용할 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받아야 합니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 하십시오. 8세 이하 및 관리 하에 있지 않은 어린이가 제품을 청소 및 관리할 수 없습니다.
- 제품 및 코드를 8세 이하 어린이의 손에 닿지 않는 장소에 보관하십시오.
- 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 뜨거운 증기와 공기에 주의하십시오.
- 제품에 가벼운 재료나 제빵 용지를 사용하지 마십시오.
- 사용 중에는 손 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다.
- 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.
- 이 제품은 주위 온도가 5°C 및 40°C 사이일 때 사용하도록 설계되었습니다.
- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 제품을 식탁보 또는 커튼과 같은 가연성 물질 위에 올려놓거나 근처에 두지 마십시오.
- 이 설명서에 설명된 것 이외의 용도로 제품을 사용하지 마시고 정품 필립스 액세서리만 사용하십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 조리 챔버 내부에 있는 팬 및 액세서리는 제품 사용 중 및 사용 후에 뜨거우므로 항상 주의하여 다루십시오.
- 음식과 닿는 부품은 제품을 처음 사용하기 전에 깨끗이 세척하십시오. 사용 설명서에서 지침을 참조하십시오.
- 제품에서 검은 연기가 나는 경우 제품의 전원을 즉시 뽑으십시오. 연기 배출이 멈출 때까지 기다렸다가 제품에서 팬을 꺼내십시오.
- 손이 젖은 상태에서 제품의 콘센트를 꽂거나 제어판을 만지지 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).
- 조리 챔버 상단 부분을 세척할 때 주의하십시오. (열선부, 금속부 주변)
- 원격 기능이나 자동 조리 시작 기능을 사용 중에도 에어프라이어를 잘 제어할 수 있는지 항상 확인하십시오.
- 기름진 음식을 조리할 때 에어프라이어에서 연기가 날 수 있습니다. 원격 조종 기능이나 자동 조리 시작 기능을 사용할 때는 특히 주의를 기울이십시오.
- 반드시 한 번에 한 사람만 원격 제어 기능을 사용하십시오.
- 쉽게 상할 수 있는 음식을 자동 조리 시작 기능을 사용하여 조리할 때는 주의하십시오.(박테리아가 번식할 수 있습니다)

## EMF(전자기장)

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

## 자동 전원 차단

- 이 제품에는 자동 전원 차단 기능이 있습니다. 20분 이내에 버튼을 누르지 않으면 제품이 자동으로 꺼집니다. 제품의 전원을 수동으로 끄려면 전원 버튼을 누르십시오.

## 재활용



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

## 품질 보증 및 지원

Versuni는 이 제품에 대해 구매 시점으로부터 2년간 보증을 제공합니다. 제품을 잘못된 방법으로 사용하거나 부실한 유지관리로 인해 결함이 발생한 경우 이 보증은 유효하지 않습니다. 당사의 보증은 법에서 정하는 소비자로서 귀하의 권리에 영향을 미치지 않습니다. 보다 자세한 정보가 필요하거나 보증을 적용 받으려면 당사 웹사이트 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)를 방문해 주시기 바랍니다.

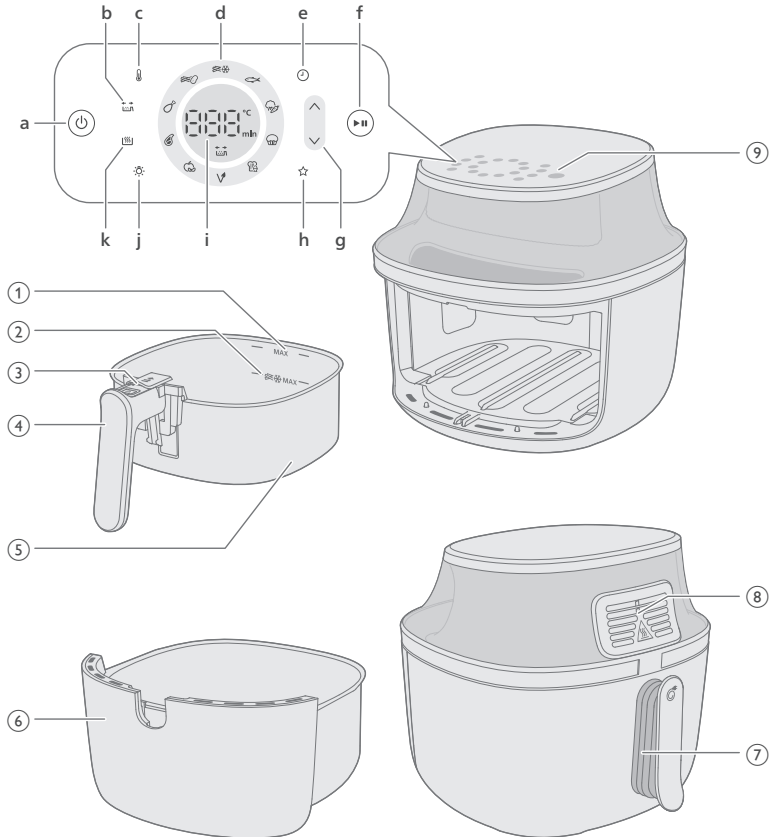
## 소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다!

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



# 제품정보



- 1 재료용 MAX 눈금
- 2 냉동 감자를 사용한 스낵용 MAX 눈금
- 3 분리 버튼
- 4 바스켓 핸들
- 5 바스켓
- 6 팬
- 7 전원 코드
- 8 공기 배출구
- 9 제어판

a 전원 버튼

b 흔들기 알림 표시

에어프라이어에는 특히 튀김같이 조각이 많은 음식이나 뒤집어야 하는 닭 다리 같은 음식을 고르게 익힐 수 있도록 조리 중 음식을 흔들거나 섞거나 뒤집어야 한다고 알려주는 흔들기 알림 기능이 있습니다.

흔들기 알림은 자동으로 꺼집니다. 버튼을 눌러 설정에서 흔들기 알림을 끌 수 있습니다.

c 온도 버튼

수동 조리 모드에서 조리 온도를 40°C~200°C로 설정할 수 있습니다.

- 조리 온도를 40°C~100°C로 설정한 경우 조리 시간을 최대 24시간으로 설정할 수 있습니다.  
 조리 온도를 100°C 이상으로 설정한 경우 조리 시간을 최대 3시간으로 설정할 수 있습니다.
- d 사전 설정 버튼  
 사전 설정 기능에 대한 자세한 내용은 "사전 설정으로 조리"를 참조하십시오.
- e 시간 버튼  
 조리 시간은 1분~24시간으로 설정할 수 있습니다.
- f 시작/일시 중지 버튼
- g 온도 및 시간을 올리고 내릴 수 있는 컨트롤 버튼
- h 즐겨찾기 설정  
 에어프라이어에서 즐겨찾기 설정 저장 모드를 사용할 수 있습니다. 자주 사용하는 조리 온도와 시간을 선택한 다음 즐겨찾기 저장 버튼을 길게 누르십시오. 설정이 저장되면 신호음이 들립니다. 즐겨찾기 설정을 변경하려면 이전 단계를 다시 진행하십시오.
- i 상태 표시창  
 남은 조리 시간과 온도를 표시합니다.
- j 조명 버튼  
 조명 버튼을 눌러 조명을 켵니다. 조명을 켜면 제품에서 자동으로 제품이 꺼질 때까지 켜져 있습니다. 버튼을 눌러서 조명을 끌 수도 있습니다.
- k 보온 버튼  
 에어프라이어는 조리 전과 조리 중 언제든지 보온 버튼을 눌러 보온 모드를 활성화할 수 있는 기능을 갖추고 있습니다. 더 자세한 내용은 '보온' 탭터에서 확인하십시오.

## 처음 사용 전

- 1 서랍 내부/하단의 보호용 판지를 포함하여 모든 포장재를 제거하십시오.
- 2 제품에 부착된 스티커 또는 라벨을 제거하십시오(가능한 경우).
- 3 디스플레이에서 보호 포일을 제거하십시오.
- 4 처음 사용하기 전에 제품을 깨끗이 청소하십시오("청소"란 참조).

## 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

### 조리 표

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

#### 참고

- 튀김 요리를 고르게 조리하려면 바스켓 내부의 MAX 용량 눈금을 초과하지 않아야 합니다.
- 이러한 설정은 제안 사항입니다. 재료에 따라 원산지, 크기, 모양 및 브랜드가 다르기 때문에 원하는 재료에 맞는 가장 적합한 설정이 아닐 수도 있습니다.

대량의 음식을 준비하는 경우(예: 튀김, 새우, 닭다리, 냉동 스낵), 일정한 결과를 얻으려면 팬 안에서 재료를 2~3번 흔들어서 뒤집거나 섞습니다.

### NA32X(모델번호)

재료	최대량	온도	조리 시간	참고
얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3- 인치)	500g	180°C	26~28	조리 중 3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
수제 튀김(두께 10x10mm/0.4x0- .4인치)	500g	180°C	34~36	조리 중 3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
냉동 춘권	500g	200°C	15~17	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
햄버거(약 150g/5oz)	패티 3장	200°C	12~14	중간에 뒤집기
미트 로프	1000g	150°C	43~45	제방용 액세서리를 사용하십시오.

뼈 없는 미트참(약 190g/7oz)	갈비살 2조각	200°C	11~14	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭다리(약 125g/4.5oz)	6장	180°C	24~28	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭가슴살(약 160g/6oz)	3장	180°C	19~21	중간에 뒤집기
통생선(약 300~400g/11~14oz)	생선 1마리	200°C	11~15	
달걀과 토스트	달걀 2개, 토스트 1개	160°C	11	달걀 먼저 6분, 토스트 추가해서 5분
팔라펠(개당 50g, 지름 4cm)	9장	180°C	20~22	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
말린 과일(애플칩, 2mm 두께의 조각으로 썰기)	100g	75°C	90	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
각종 채소(각둑 썰기)	800g	180°C	12~14	취향에 맞게 조리 시간을 설정 - 조리 중 2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
머핀(종이컵당 50g/1.8oz 정도)	5컵	160°C	15~18	

## NA33X(모델번호)

재료	최대량	온도	조리 시간	참고
얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3-인치)	800g	180°C	26~28	조리 중 3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
수제 튀김(두께 10x10mm/0.4x0.4인치)	800g	180°C	34~36	조리 중 3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
냉동 춘권	700g	200°C	13~15	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
햄버거(약 150g/5oz)	패티 5장	200°C	13~15	중간에 뒤집기
미트 로프	1200g	150°C	51~53	제빵용 액세서리를 사용하십시오.
뼈 없는 미트참(약 190g/7oz)	갈비살 3조각	200°C	13~16	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭다리(약 125g/4.5oz)	8장	180°C	28~30	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기

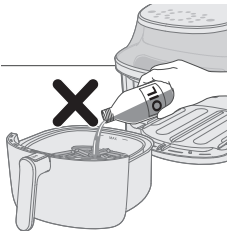
닭가슴살(약 160g/6oz)	4장	180°C	20~22	중간에 뒤집기
통닭 (1200g/42oz)	1조각	180°C	55~65	
통생선(약 300~400g/11~14oz)	생선 2마리	200°C	14~16	
달걀과 토스트	달걀 3개, 토스트 2개	160°C	11	달걀 먼저 6분, 토스트 추가해서 5분
팔라펠(개당 50g, 지름 4cm)	12장	180°C	19~21	중간에 한 번 흔들어서 뒤집거나 섞기
말린 과일(애플칩, 2mm 두께의 조각으로 썰기)	150g	75°C	90	중간에 한 번 흔들어서 뒤집거나 섞기
각종 채소(깍둑 썰기)	1000g	180°C	12~14	취향에 맞게 조리 시간을 설정 - 조리 중 2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
머핀(중이컵당 50g/1.8oz 정도)	7컵	160°C	15~18	

## NA34X(모델번호)

재료	최대량	온도	조리 시간	참고
얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3-인치)	1000g	180°C	26~28	조리 중 3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
수제 튀김(두께 10x10mm/0.4x0.4인치)	1000g	180°C	32~34	조리 중 3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
냉동 춘권	800g	200°C	13~15	중간에 한 번 흔들어서 뒤집거나 섞기
햄버거(약 150g/5oz)	패티 6장	200°C	15~17	중간에 뒤집기
미트 로프	1400g	150°C	51~53	제빵용 액세서리를 사용하십시오.
뼈 없는 미트참(약 190g/7oz)	갈비살 4조각	200°C	15~18	중간에 한 번 흔들어서 뒤집거나 섞기
닭다리(약 125g/4.5oz)	10장	180°C	24~28	중간에 한 번 흔들어서 뒤집거나 섞기
닭가슴살(약 160g/6oz)	5장	180°C	17~19	중간에 뒤집기

통닭 (1200g/42oz)	1조각	180°C	50~65	
통생선(약 300~400g/11~1- 4oz)	생선 2마리	200°C	14~16	
달걀과 토스트	달걀 4개, 토스트 3개	160°C	12	달걀 먼저 6분, 토스트 추가해서 5분
팔라펠(개당 50g, 지름 4cm)	15장	180°C	21~23	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
말린 과일(애플칩, 2mm 두께의 조각으로 썰기)	180g	75°C	90	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
각종 채소(각각 썰기)	1400g	180°C	12~14	취향에 맞게 조리 시간을 설정 - 조리 중 2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
머핀(종이컵당 50g/1.8oz 정도)	9컵	160°C	15~18	

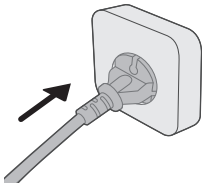
## 공기로 튀기기

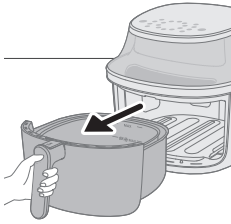


### 주의

- 본 제품은 뜨거운 공기로 작동하는 에어프라이어입니다. 팬에 기름이나 튀김용 기름 또는 기타 다른 액체를 넣지 마십시오.
- 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 핸들이나 스위치를 사용하십시오. 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.

- 1 벽면 콘센트에 플러그를 꽂으십시오.

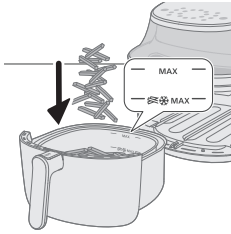




- 2 핸들을 당겨 제품에서 팬을 꺼냅니다.
- 3 핸들을 당겨 제품에서 팬을 수평으로 꺼내 분리합니다.

**주의**

- 냄비에 흠집이 날 수 있으니 팬을 기울어진 각도로 꺼내지 마십시오.



- 4 팬에 재료를 넣습니다.

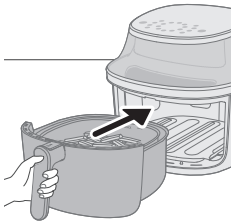
**참고**

- 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.
- 냉동 감자를 사용한 스택 및 홈메이드 튀김 시 튀김 아이콘의 MAX 눈금을 초과하지 마십시오.
- 여러 재료를 동시에 준비하려면, 조리를 시작하기 전에 각각의 다른 재료에 맞는 조리 시간을 확인하십시오.

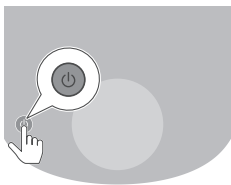
- 5 팬을 다시 수평으로 에어프라이어에 넣습니다.

**주의**

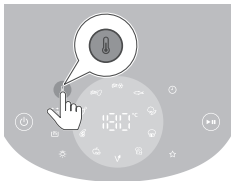
- 반드시 팬에 바스켓을 넣고 사용하십시오.
- 사용 중 및 사용한 직후에는 매우 뜨거울 수 있으므로 팬을 만지지 마십시오.
- 냄비에 흠집이 날 수 있으니 팬을 기울여서 넣지 마십시오.



- 6 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.

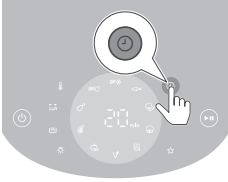


- 7 온도 버튼을 누릅니다.

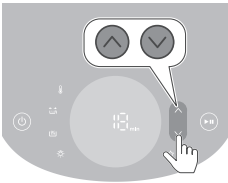




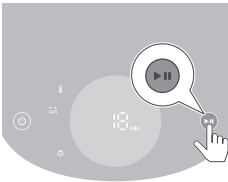
8 올리기 또는 내리기 버튼을 눌러 온도를 설정합니다.



9 시간 버튼을 누릅니다.



10 올리기 또는 내리기 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.



11 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오.

**참고**

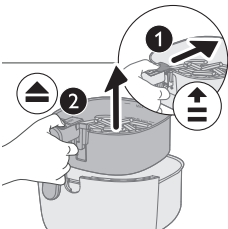
- 조리 중에는 온도와 시간이 번갈아 표시됩니다.
- 조리 막바지에는 시간이 초 단위로 표시됩니다.
- 다른 종류의 음식은 기본 설정이 포함된 음식 조리 표를 참조하십시오.

**팁**

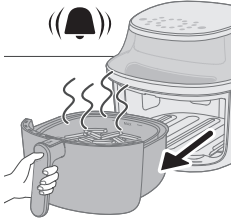
- 조리 중 올리기 또는 내리기 버튼을 눌러 언제든지 조리 시간 또는 조리 온도를 변경할 수 있습니다.
- 조리를 일시 중단하려면 시작/일시 중지 버튼을 누르십시오. 조리를 재개하려면 같은 버튼을 다시 눌러 조리 과정을 계속 하십시오.
- 팬을 꺼내면 제품이 자동으로 일시 중단 모드가 됩니다. 제품에 팬을 다시 넣으면 이어서 조리가 진행됩니다.

**참고**

- 일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들거나 뒤집어 주어야 합니다(‘조리 표’ 참고). 재료를 흔들기 전에 먼저 팬에서 바스켓을 분리하십시오. 핸들에 있는 스위치를 바스켓 방향으로 밀어 분리 버튼이 나타나면, 분리 버튼을 눌러 팬에서 바스켓을 분리합니다. 싱크대 위에서 바스켓을 흔듭니다. 그런 다음 제품 안으로 팬을 바스켓과 함께 다시 넣습니다.
- 20분 내에 조리 시간을 설정하지 않으면 안전한 사용을 위해 제품이 자동으로 꺼집니다.







12 타이머 알람음이 울리면 조리 시간이 다 된 것입니다.

**참고**

- 시작/일시 중지 버튼을 눌러 수동으로 조리를 중단할 수 있습니다.

13 팬을 꺼내고 재료가 조리되었는지 확인합니다.

**주의**

- 조리 후에는 에어프라이어 팬이 뜨겁습니다. 장치에서 팬을 꺼내면 항상 내열 작업대(예: 삼발이 등)에 올려 놓으십시오.

**참고**

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

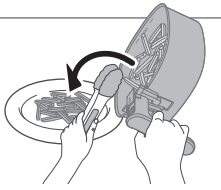
14 내용물을 용기나 접시에 담습니다.

**주의**

- 조리 후에는 팬, 인터리어 하우스링, 창, 재료가 뜨겁습니다. 에어프라이어에 담긴 재료의 종류에 따라 팬에서 증기가 나올 수도 있습니다.

**참고**

- 크거나 부서지기 쉬운 재료를 꺼내려면 집게를 사용하십시오.
- 재료에 남아있는 기름기나 녹은 지방은 팬의 바닥에 모입니다.
- 조리하는 재료의 종류에 따라 팬을 흔들기 전 또는 한 번 분량을 조리할 때 마다 과도한 기름이나 녹은 지방을 조심스럽게 따라 버립니다. 팬을 내열 표면 위에 올려놓습니다. 남아있는 기름기나 녹은 지방을 따라 버리려면 오븐 장갑을 착용하십시오. 팬을 제품에 다시 넣습니다.
- 한 분량의 음식이 조리되면 에어프라이어는 바로 다음 분량의 음식을 조리할 준비를 합니다.
- 다음 분량의 음식을 준비하려면 3~12단계를 반복하십시오.



## 보온 모드 사용

1 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.

2 보온 버튼을 누르십시오.

3 시작/일시 중지 버튼을 눌러 보온 모드를 활성화합니다.

**참고**

- 보온 시간을 변경하려면 시간 줄이기 버튼을 누릅니다(1~30분).
- 보온 모드에서는 온도를 변경할 수 없습니다.
- 4 보온 모드를 일시 중지하려면 시작/일시 중지 버튼을 누릅니다. 보온 모드를 재개하려면 시작/일시 중지 버튼을 다시 누릅니다.
- 5 보온 모드를 종료하려면 전원 버튼을 누르십시오.

**팁**

- 보온 모드 중에 감자 튀김에서 바삭함이 사라진 경우, 보온 시간을 줄이거나 180°C에서 2~3분 동안 바삭하게 굽습니다.
- 보온 모드 중에 제품의 팬과 가열 장치가 작동하다 간헐적으로 멈춥니다.

- 보온 모드는 조리 후 음식을 따뜻하게 유지해주는 기능으로 음식을 데우기 위한 용도는 아닙니다.

**사전 설정으로 보온 모드 사용**

사전 설정 조리를 시작하기 전이나 후에 보온 모드를 활성화 또는 비활성화 할 수 있습니다.



- 1 사전 설정을 선택한 후 보온 버튼을 눌러 보온 모드를 활성화하십시오. 조리 후 보온 모드가 자동으로 활성화됩니다.



- 2 필요한 경우 보온 버튼을 다시 눌러 보온 모드를 비활성화하십시오.

**사전 설정으로 조리**

- 1 “공기로 튀기기” 장의 1~5단계를 따릅니다.
- 2 원하는 사전 설정 버튼을 누릅니다.  
선택한 사전 설정이 깜박입니다.
- 3 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.

**참고**

- 신선한 튀김 또는 냉동 감자를 이용한 스낵을 사전 설정으로 조리할 때, 고르게 조리할 수 있도록 제품에서 음식을 흔들라는 알림을 자동으로 보내줍니다. 알림을 비활성화하려면, 제품을 켜 후 냉동 감자를 이용한 스낵 사전 설정과 홈메이드 튀김 사전 설정을 동시에 누릅니다. 흔들기 알림을 다시 활성화하려면 이 작업을 반복합니다.
- 사전 설정을 할 때 신선한 튀김과 냉동 감자를 이용한 스낵의 시간을 5분 미만으로 설정하면 흔들기 알림이 비활성화됩니다.
- 제품은 이 두 가지 사전 설정 중 하나를 사용할 때 흔들기 알림을 여러 번 보냅니다. 조리 중 신호음을 멈추려면 바스켓을 꺼내 튀김을 흔드십시오. 이렇게 하면 조리 중 음식거가 가능하지만 흔들기 알림 기능은 꺼지지 않습니다.

### 사전 설정 사용자 지정

에어프라이어 사전 설정을 위해 사용자 지정한 시간과 온도를 저장하려면 다음을 수행하십시오.

- 1 원하는 사전 설정 버튼을 짧게 누릅니다.
- 2 시간 및/또는 온도를 조정합니다.
- 3 시간 또는 온도 버튼을 눌러 설정을 확인합니다.
- 4 시간 또는 온도 버튼을 다시 눌러 기본 메뉴로 돌아갑니다.
- 5 제품에서 신호음이 날 때까지 동일한 사전 설정 버튼을 길게 누릅니다.
  - 조정된 사전 설정이 저장됩니다.










### 기본 사전 설정으로 복귀하기

사용자 지정한 사전 설정을 초기화하려면 다음을 수행하십시오.

- 1 사용자 지정한 사전 설정을 선택하고 누릅니다.
- 2 제품에서 신호음이 날 때까지 사전 설정 버튼을 길게 누릅니다.
  - 선택된 사전 설정이 기본 설정으로 초기화됩니다.












## NA32X(모델번호)

사전 설정	사전 설정 시간(분)	사전 설정 온도	중량(최대)	참고
 얇은 냉동 튀김	28	180°C	500g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉동 감자 튀김, 웨지 감자, 크리스 크로스 튀김 등 냉동 감자를 이용한 스낵</li> <li>- 조리 중 3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>


	35	180°C	500g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 물기가 적은 감자를 사용합니다.</li> <li>- 10X10mm/0.4x04인치 두께로 썰기</li> <li>- 30분 동안 물에 담근 후 물기를 제거하고 기름 1/4~1큰술을 추가합니다.</li> <li>- 조리 중 3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
프렌치 프라이				
	28	180°C	6장	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 닭다리 최대 6개</li> <li>- 중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
닭다리				
	14	200°C	갈비살 2조각	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 뼈 없는 미트참 최대 2개</li> <li>- 조리 중 뒤집기</li> </ul>
미트참				
	90	75°C	100g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2mm 조각으로 썰기</li> <li>- 물에 15분간 담근 후 조리 전 말리기</li> <li>- 조리 중 뒤집기</li> </ul>
말린 과일				
	20	180°C	9장	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 팔라펠 최대 9장</li> <li>- 중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
채식				
	11	160°C	달걀 2개, 토스트 1개	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 달걀 먼저 6분, 토스트 추가해서 5분</li> </ul>
달걀과 토스트				
	18	160°C	5컵	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 머핀 최대 5컵</li> </ul>
머핀				
	12	180°C	800g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 깍둑 썰기</li> <li>- 제빵용 액세서리를 사용하십시오.</li> <li>- 조리 중 2회 섞기</li> </ul>
각종 채소				
	14	200°C	300g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 생선 1마리, 각 300g</li> </ul>
생선 통구이				
	30	80°C	N/A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 온도는 조절할 수 없습니다.</li> </ul>
보온				



## NA33X(모델번호)

사전 설정	사전 설정 시간(분)	사전 설정 온도	중량(최대)	참고
-------	-------------	----------	--------	----

	28	180°C	800g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉동 감자 튀김, 웨지 감자, 크리스 크로스 튀김 등 냉동 감자를 이용한 스낵</li> <li>- 조리 중 3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
	36	180°C	800g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 물기가 적은 감자를 사용합니다.</li> <li>- 10X10mm/0.4x04인치 두께로 썰기</li> <li>- 30분 동안 물에 담근 후 물기를 제거하고 기름 1/4~1큰술을 추가합니다.</li> <li>- 조리 중 3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
	30	180°C	8장	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 닭다리 최대 8개</li> <li>- 중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
	16	200°C	갈비살 3조각	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 뼈 없는 미트칩 최대 3개</li> <li>- 조리 중 뒤집기</li> </ul>
	90	75°C	150g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2mm 조각으로 썰기</li> <li>- 물에 15분간 담근 후 조리 전 말리기</li> <li>- 조리 중 뒤집기</li> </ul>
	21	180°C	12장	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 팔라펠 최대 12장</li> <li>- 중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
	11	160°C	달걀 3개, 토스트 2개	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 달걀 먼저 6분, 토스트 추가해서 5분</li> </ul>
	18	160°C	7컵	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 머핀 최대 7컵</li> </ul>
	12	180°C	1000g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 깍둑 썰기</li> <li>- 제빵용 액세서리를 사용하십시오.</li> <li>- 조리 중 2회 섞기</li> </ul>
	16	200°C	600g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 생선 2마리, 각 300g</li> </ul>
	30	80°C	N/A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 온도는 조절할 수 없습니다.</li> </ul>

## NA34X(모델번호)

사전 설정	사전 설정 시간(분)	사전 설정 온도	중량(최대)	참고
 얇은 냉동 튀김	28	180°C	1000g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉동 감자 튀김, 웨지 감자, 크리스 크로스 튀김 등 냉동 감자를 이용한 스낵</li> <li>- 조리 중 3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
 프렌치 프라이	34	180°C	1000g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 물기가 적은 감자를 사용합니다.</li> <li>- 10X10mm/0.4x04인치 두께로 썰기</li> <li>- 30분 동안 물에 담근 후 물기를 제거하고 기름 1/4~1큰술을 추가합니다.</li> <li>- 조리 중 3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
 닭다리	28	180°C	10장	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 닭다리 최대 10개</li> <li>- 중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
 미트참	18	200°C	갈비살 4조각	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 뼈 없는 미트참 최대 4개</li> <li>- 조리 중 뒤집기</li> </ul>
 말린 과일	90	75°C	180g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2mm 조각으로 썰기</li> <li>- 물에 15분간 담근 후 조리 전 말리기</li> <li>- 조리 중 뒤집기</li> </ul>
 채식	23	180°C	15장	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 팠팔라펠 최대 15장</li> <li>- 중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞기</li> </ul>
 달걀과 토스트	12	160°C	달걀 4개, 토스트 3개	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 달걀 먼저 7분, 토스트 추가해 5분</li> </ul>
 머핀	18	160°C	9컵	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 머핀 최대 9컵</li> </ul>
 각종 채소	12	180°C	1400g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 깍둑 썰기</li> <li>- 제빵용 액세서리를 사용하십시오.</li> <li>- 조리 중 2회 섞기</li> </ul>

 생선 통구이	16	200°C	600g	-	생선 2마리, 각 300g
 보온	30	80°C	N/A	-	온도는 조절할 수 없습니다.

## 다른 사전 설정으로 조리

- 1 조리 중에 사전 설정 버튼을 눌러 기본 메뉴로 돌아갑니다.
- 2 다른 원하는 사전 설정 버튼을 누릅니다.
- 3 새로운 조리를 시작하려면 시작/일시 중지 버튼을 다시 누르십시오.

### 즐거찾기 설정 저장

- 1 켜짐/꺼짐 버튼을 눌러 제품을 켭니다.
- 2 즐겨찾기 버튼을 누릅니다.
- 3 온도 버튼을 누릅니다.
- 4 온도를 선택합니다.
- 5 시간 버튼을 누릅니다.
- 6 시간을 선택합니다.
- 7 시간을 선택한 후, 시간 버튼을 눌러 기본 메뉴로 이동합니다.
- 8 버튼을 2초 동안 꾹 눌러 즐겨찾기 설정을 저장합니다.  
설정이 저장되면 신호음이 들립니다.
- 9 시작 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오.

### 즐거찾기 설정으로 조리

- 1 켜짐/꺼짐 버튼을 눌러 제품을 켭니다.
- 2 즐겨찾기 버튼을 누릅니다.
- 3 시작 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오.

## 홈메이드 감자튀김 만들기

에어프라이어로 맛있는 홈메이드 감자튀김을 만들려면,

- 신선하고 전분기가 (약간) 있으며 감자튀김에 적절한 종류의 감자를 사용합니다.
  - 감자가 고르게 튀겨지도록 최대 500g/18oz의 분량만 넣고 튀깁니다. 재료의 양이 많을수록 바삭하게 튀겨지지 않습니다.
- 1 감자 껍질을 벗기고 튀김 모양으로 썹니다(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 팬에 있는 감자 스틱을 한 번에 모두 볶지 마십시오.

- 6 팬에 감자 스틱을 넣습니다.
- 7 감자 스틱을 튀기고 조리 중에 바구니를 2~3번 섞습니다.

## 세척

### 경고

- 세척 전에 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오.
- 세척을 시작하기 전에 팬, 제품 내부를 완전히 식하십시오.
- 팬은 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 식힙니다.

#### 팁

- 팬을 분리하면 에어프라이어를 더 빠르게 식힐 수 있습니다.

- 2 팬 바닥에 있는 녹은 지방과 기름을 버립니다.

- 3 팬과 바스켓을 식기 세척기를 사용해 세척하십시오. 따뜻한 물, 주방용 세제 및 부드러운 스펀지를 사용하여 세척해도 됩니다("세척 표" 참고).



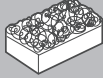


#### 팁

- 음식 찌꺼기가 팬이나 바스켓에 들러붙은 경우 세제를 푼 뜨거운 물에 10~15분 정도 담가 놓으면 됩니다. 음식 찌꺼기를 불리면 좀 더 쉽게 제거할 수 있습니다. 기름과 지방을 분해할 수 있는 주방용 세제를 사용하십시오. 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. 열판이 손상될 수 있습니다.

- 4 제품 외부를 젖은 천으로 닦으십시오.

#### 참고

- 세척 후 천으로 수분을 완전히 닦아내 제어판을 건조한 상태로 유지합니다.
- 5 가열장치를 청소용 브러시로 세척하여 음식물 찌꺼기를 제거합니다.
  - 6 제품 안쪽을 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하십시오.
  - 7 부드러운 천으로 제품 창을 닦으십시오.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗



## 보관

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

### 참고

- 에어프라이어를 이동할 때는 수평으로 잡고 팬을 앞쪽에서 받쳐서 실수로 기울어지거나 부품이 손상되지 않도록 하십시오.
- 에어프라이어를 이동 및/또는 보관할 때는 항상 분리 가능한 부품을 고정하십시오.

## 문제 해결

이 장은 제품을 사용하면서 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 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 상담실로 문의하십시오.

문제점	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, 제품 내부는 음식이 제대로 조리될 수 있도록 제품의 전원이 켜져 있을 때는 항상 뜨거워집니다. 이 부품은 매우 뜨거우므로 만지지 마십시오.
		제품을 장시간 작동할 경우 너무 뜨거워져 손으로 만질 수 없는 부분이 있습니다. 이러한 부분에는 제품에 다음과 같은 아이콘이 표시되어 있습니다. 
		이 부분을 잘 알아두고 만지지 않으면 제품을 매우 안전하게 사용할 수 있습니다.
홈메이드 감자튀김이 예상한 대로 바삭하게 튀겨지지 않습니다.	적절한 감자 종류를 사용하지 않았기 때문입니다.	바삭하게 튀기려면 신선하고 전분기가 있는 감자를 사용해야 합니다. 감자를 보관해야 할 경우에는 냉장고와 같이 차가운 곳에 보관하지 마십시오. 포장에 튀김용이라고 기재되어 있는 감자를 선택합니다.
	팬에 넣은 재료 양이 너무 많습니다.	홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오.
	일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들어야 합니다.	홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오.
에어프라이어가 켜지지 않습니다.	전원 플러그가 전원에 연결되어 있지 않습니다.	플러그가 벽면 콘센트에 제대로 연결되어 있는지 확인하십시오.
	여러 가전 제품이 하나의 콘센트에 연결되었습니다.	에어프라이어는 높은 와트에서 동작합니다. 다른 콘센트에 꽂아 보고 퓨즈에 이상이 없는지 확인합니다.

문제점	예상 원인	해결책
에어프라이어 내부에 약간 벗겨진 부분이 있습니다.	우연히 코팅 부분에 마찰이 일어나거나 긁힘이 발생하여(예: 바스켓을 넣거나 거친 세척 도구로 세척하는 도중), 에어프라이어 팬 내부에 작게 벗겨진 부분이 일부 생길 수 있습니다.	손상을 방지하려면 바스켓을 낮추어 팬에 제대로 놓아야 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.
제품에서 연기가 나옵니다.	기름진 재료를 조리하고 있습니다.	팬의 고여 있는 기름이나 지방을 조심스럽게 따라 낸 다음 계속 조리하십시오.
	이전에 사용하고 남은 기름기가 팬에 여전히 남아있습니다.	팬에 남아있는 기름기가 가열되면서 연기가 발생합니다. 매번 사용 후에는 항상 팬과 바스켓을 철저히 세척하십시오.
	음식에 빵가루나 튀김옷이 제대로 입혀지지 않았습니니다.	공기 중의 미세한 빵가루 조각으로 인해 연기가 날 수 있습니다. 빵가루 또는 튀김옷이 음식에 제대로 붙도록 세게 눌러 주십시오.
	양념, 액체 또는 육즙이 녹은 지방과 섞여 튀니다.	팬에 넣기 전에 재료를 두드려서 물기를 제거하십시오.
에어프라이어의 화면에 "E1"이 표시됩니다.	온도가 너무 낮은 곳에 에어프라이어가 보관되었을 수 있습니다.	장치를 낮은 온도에서 보관한 경우 전원 코드를 다시 연결하기 전에 장치가 상온이 될 때까지 15분 이상 기다리십시오. 문제가 지속되면 필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 상담실에 문의하십시오.
에어프라이어의 화면에 "E9"이 표시됩니다.	제품 플러그를 불량 멀티탭에 꽂았거나 전력 공급이 불안정합니다.	멀티탭에서 제품 플러그를 뽑아 벽면 콘센트에 연결하십시오. 문제가 지속되면 필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 상담실에 문의하십시오.
에어프라이어의 화면에 "E12"이 표시됩니다.	제품에 오류가 발생했습니다.	제품의 전원 코드를 뽑고 다시 연결하십시오. 문제가 지속되면 필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 상담실에 문의하십시오.

## المحتويات

227	هام
229	إعادة التدوير
229	الضمان والدعم
230	المقدمة
230	وصف عام
231	قبل الاستخدام للمرة الأولى
232	عمليات التحضير قبل الاستخدام للمرة الأولى
232	استخدام الجهاز
246	التنظيف
247	التخزين
247	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

## هام

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 الجهة الداخلية من الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.
- لا تضع أبداً كمية طعام تتخطى المستوى الأقصى المُشار إليه في الصينية.
- احرص دائماً على أن تكون أداة التسخين فارغة وخالية من الطعام العالق.

## 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 مؤرض، محمي بواسطة قاطع دائرة التسرب إلى الأرض.
- احرص دائماً على إدخال المقبس في مأخذ الطاقة في الحائط بطريقة صحيحة.
- هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.



- قد تصبح الأسطح التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين يبلغون 8 سنوات من العمر وما فوق والأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذنا كانوا يفهمون المخاطر المرتبطة به.
- يمنع على الأطفال اللعب بالجهاز. يجب ألا يتولى الأطفال أعمال التنظيف والصيانة إلا إذا كانوا تحت المراقبة وفوق سن الثامنة.
- أبقِ الجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال دون عمر 8 سنوات.
- لا تضع الجهاز بالقرب من الحائط أو أجهزة أخرى. اترك مسافة لا تقل عن 10 سم من الجهة الخلفية، ومن كلتا الجهتين وفوق الجهاز. لا تضع أي غرض على سطح الجهاز.
- أثناء القلي بواسطة الهواء الساخن، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. أبقِ يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخّ الحذر أيضاً من البخار والهواء الساخنين عند إزالة الصينية من الجهاز.
- لا تستخدم مكونات خفيفة أو ورق طهو في الجهاز.
- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- 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.
- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في درجات حرارة محيطية تتراوح ما بين 5 درجات مئوية و40 درجة مئوية.
- تحقق من أن الفولتية المُشار إليها على الجهاز تتوافق مع فولتية سلك الطاقة الرئيسية المحلية قبل توصيل الجهاز.
- أبقِ سلك الطاقة الرئيسي بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- لا تضع الجهاز على مواد قابلة للاشتعال أو بالقرب منها، مثل غطاء الطاولة أو الستار.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير ذلك المحدد في هذا الدليل، ولا تستخدم سوى ملحقات أصلية من Philips.
- لا تترك الجهاز قيد التشغيل من دون مراقبة.
- توخّ دائماً الحذر، إذ تصبح الصينية والملحقات داخل حجرة الطهو ساخنة أثناء استخدام الجهاز وبعده.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد. راجع الإرشادات المتوفرة في الدليل.
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة على الفور في حال لاحظت دخاناً داكناً يتصاعد منه. انتظر إلى أن يتوقف تصاعد الدخان قبل إخراج الصينية من الجهاز.
- لا تقم بتوصيل الجهاز بالطاقة ولا تلمس لوحة التحكم وبيديك رطبتين.

## تنبيه

- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي العادي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في أماكن مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو في المكاتب أو المزارع أو غيرها من أماكن العمل. وهو غير مخصص أيضاً للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق أو الموتيلات أو الفنادق المخصصة للمبيت والطور وغيرها من الأماكن السكنية.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة في حال تركه من دون مراقبة وقبل تجميع قطعه أو تفكيكها أو تخزينه أو تنظيفه.
- ضَع الجهاز على سطح مستقر وأقفي ومستو.

- إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأهداف احتراافية أو شبه احتراافية أو إذا لم يتم استخدامه وفقاً للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح وترفض شركة Philips تحمل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.
- أعد الجهاز دائماً إلى مركز خدمة معتمد من Philips لفحصه أو إصلاحه. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، وإلا فسيصبح الضمان غير صالح.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة بعد استخدامه.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة 30 دقيقة تقريباً قبل استخدامه من جديد أو تنظيفه.
- احرص على أن يكون لون المكونات المحضرة في هذا الجهاز نهيئاً عند إخراجها وألا يكون بنيئاً أو داكنئاً.
- قم بإزالة المخلفات المحروقة. يجب عدم قلي البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (وذلك لتقليل إنتاج مادة الأكريلاميد).
- توخّ الحذر عند تنظيف الجهة العليا من حجرة الطهو، أي: أدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية.
- احرص دائماً على التحكم بجهاز Airfryer الخاص بك، وعند استخدام وظيفة التحكم عن بُعد أو التشغيل المتأخر أيضاً.
- عند طهو طعام دهني، قد يتصاعد بعض الدخان من جهاز Airfryer. توخّ الحذر عند استخدام وظيفة التحكم عن بُعد أو التشغيل المتأخر.
- احرص على ألا يستخدم أكثر من شخص واحد وظيفة التحكم عن بُعد في الوقت نفسه.
- توخّ الحذر عند طهو طعام يتلف بسهولة مع وظيفة التشغيل المتأخر (قد تتكاثر البكتيريا).

## المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)

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

## إيقاف التشغيل التلقائي

- تم تزويد هذا الجهاز بوظيفة إيقاف التشغيل التلقائي. إذا لم تضغط على زر في غضون 20 دقيقة، فسيوقف الجهاز عن التشغيل تلقائياً. لإيقاف تشغيل الجهاز يدوياً، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

## 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.



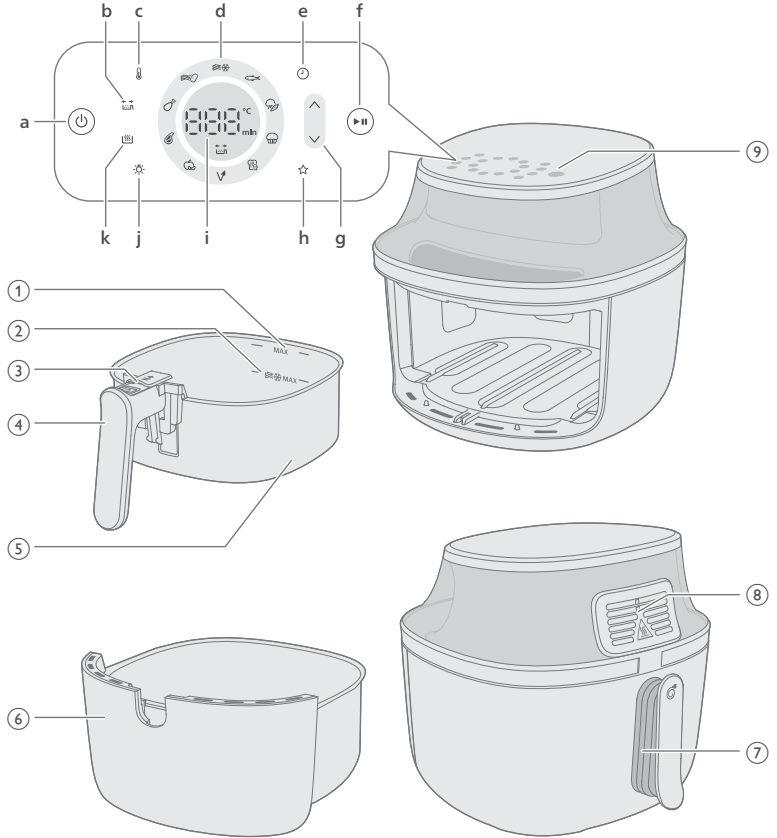
## الضمان والدعم

تقدم Versuni ضماناً لمدة عامين بعد الشراء على هذا المنتج. هذا الضمان غير صالح إذا كان العيب ناتجاً عن الاستخدام غير الصحيح أو الصيانة السيئة. لا يؤثر الضمان الخاص بنا على حقوقك كمستهلك بموجب القانون. لمزيد من المعلومات أو لاستدعاء الضمان، يرجى زيارة موقعنا على الويب [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## المقدمة

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحبًا بك في Philips!  
للاستفادة بالكامل من الدعم الذي نقدمه، سجل منتجك على [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

## وصف عام



- 1 مؤشر MAX للمكونات
- 2 مؤشر MAX للوجبات الخفيفة التي تتركز على البطاطس
- 3 زر الإخراج
- 4 مقبض السلة
- 5 السلة
- 6 الصينية
- 7 سلك الطاقة
- 8 مخارج الهواء
- 9 لوحة التحكم
- a زر التشغيل/إيقاف التشغيل
- b مؤشر التذكير بالهزّ

يحتوي جهاز Airfryer الخاص بك على تذكير بالهزّ يذكرك بهزّ طعامك أو تقلبيه أو تحريكه خلال الطهو لضمان طهو متساو، خاصة للأطعمة التي تحتوي على قطع كثيرة، مثل البطاطس المقلية، أو عند طهو عناصر مثل أفخاذ الدجاج التي تحتاج إلى التقليب.

سيتم تشغيل التذكير بالهزّ تلقائيًا. يمكنك إيقاف تشغيل التذكير بالهزّ في الإعدادات بالضغط على الزر.

c زر درجة الحرارة

يمكنك ضبط درجة حرارة الطهو بين 40 درجة مئوية و200 درجة مئوية في وضع الطهو اليدوي.

عند ضبط درجة الحرارة بين 40 درجة مئوية و100 درجة مئوية، يمكنك ضبط وقت الطهو على ما يصل إلى 24 ساعة

عند ضبط درجة الحرارة على أعلى من 100 درجة مئوية، يمكنك ضبط وقت الطهو على ما يصل إلى ثلاث ساعات.

d الأزرار المعينة مسبقًا

راجع "الطهو باستخدام إعداد مسبق" للحصول على تفاصيل حول الوظائف المحددة مسبقًا.

e زر الوقت

يمكنك ضبط وقت الطهو بين دقيقة واحدة و24 ساعة.

f زر التشغيل/الإيقاف المؤقت

g الضغط على زر التحكم لزيادة درجة الحرارة والوقت أو تقليلهما

h الإعداد المفضل

يأتي جهاز Airfryer الخاص بك مع وضع حفظ الإعداد المفضل. اختر درجة حرارة الطهو ووقت الطهو المفضلين لديك، ثم اضغط مع الاستمرار على زر حفظ الإعداد المفضل. ستسمع صوت صفير بعد حفظ الإعداد. إذا كنت تريد تغيير الإعداد المفضل لديك، ففتنّد الخطوات السابقة مرة أخرى.

i شاشة الحالة

تعرض الوقت المتبقي ودرجة الحرارة للطهو.

z زر الضوء

يمكنك الضغط على زر الضوء لتشغيله. عند تشغيل الضوء، سيبقى مضاءً حتى يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا. يمكنك أيضًا إيقاف تشغيل الضوء بالضغط على الزر.

k زر الحفاظ على السخونة

يحتوي جهاز Airfryer على وضع الحفاظ على السخونة الذي يمكنك تنشيطه بالضغط على زر الحفاظ على السخونة في أي وقت قبل الطهو أو أثنائه. يمكن العثور على مزيد من التفاصيل في فصل "الحفاظ على السخونة".

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1 قم بإزالة جميع مواد التغليف بما في ذلك الورق المقوى الواقي الموجود في/تحت السلة.
- 2 أزل أي ملصقات أو تسميات (إن وجدت) متوفرة على الجهاز.
- 3 قم بإزالة غطاء الحماية عن الشاشة.
- 4 نظف الجهاز جيدًا قبل استخدامه للمرة الأولى (راجع الفصل "التنظيف").

## عمليات التحضير قبل الاستخدام للمرة الأولى

ضع الجهاز على سطح ثابت ومستو وأفقي ومقاوم للحرارة.

### ملاحظة

- لا تضع أي غرض على سطح الجهاز أو على جوانبه. إذ قد يؤدي ذلك إلى إعاقه 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

### جدول الطعام

يساعدك الجدول أدناه في تحديد الإعدادات الأساسية لأنواع الطعام التي تريد تحضيرها.

### ملحوظة

- تأكد من عدم تجاوز مؤشر مستوى الحد الأقصى MAX في السلة عند طهو البطاطس المقلية للحصول على نتائج طهو متساوية.
- تذكر بأن هذه الإعدادات هي مجرد اقتراحات. وبما أن المكونات تختلف من حيث المنشأ والحجم والشكل والعلامة التجارية، يتعدّر علينا ضمان الإعداد الأفضل لمكوناتك.
- عند تحضير كمية أكبر من الطعام (على سبيل المثال، البطاطس المقلية، القريدس، أفخاذ الدجاج، الوجبات الخفيفة المثلجة) قم بهزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها في الصينية مرتين إلى 3 مرات للحصول على نتيجة متسقة.

## NA32X (رقم الطراز)

المكونات	الحد الأقصى للكمية	درجة الحرارة	وقت الطهو	ملحوظة
----------	--------------------	--------------	-----------	--------



يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها 3 مرات خلال الطهو	26-28	180 درجة مئوية	500 غ	بطاطيس مقالية رفيعة مثلجة (7x7 مم / 0,3x0,3 بوصات)
يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها 3 مرات خلال الطهو	34-36	180 درجة مئوية	500 غ	بطاطيس مقالية محضرة في المنزل (بسمكة 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصات)
الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي	15-17	200 درجة مئوية	500 غ	لحافات سبرينغ رول مثلجة
يجب تقليب الطعام بعد مرور منتصف مدة الطهو	12-14	200 درجة مئوية	3 أقراص	هامبرغر (نحو 150 غ / 5 أونصات)
استخدم ملحق الخبز	43-45	150 درجة مئوية	1000 غ	رغيف اللحم
الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي	11-14	200 درجة مئوية	قطعتان	لحم ضلع من دون عظم (نحو 190 غ / 7 أونصات)
الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي	24-28	180 درجة مئوية	6 قطع	أفخاذ دجاج (نحو 125 غ / 4,5 أونصات)
يجب تقليب الطعام بعد مرور منتصف مدة الطهو	19-21	180 درجة مئوية	3 قطع	صدر دجاج (نحو 160 غ / 6 أونصات)
	11-15	200 درجة مئوية	سمكة واحدة	سمكة كاملة (نحو 300-400 غ / 14-11 أونصة)
البيضة أولاً لمدة 6 دقائق، ثم الخبز المحمص لمدة 5 دقائق	11	160 درجة مئوية	بيضتان، قطعة خبز محمص واحدة	بيض مع خبز محمص
الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي	20-22	180 درجة مئوية	9 قطع	الفلفل (50 غ لكل منها، قطر 4 سم)
الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي	90	75 درجة مئوية	100 غ	الفواكه المجففة (رفائق التفاح، مقطعة إلى شرائح مقاس 2 مم)
اضبط وقت الطهو حسب نوك - يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرتين خلال الطهو	12-14	180 درجة مئوية	800 غ	خضار مختلطة (مقطعة بطريقة خشنة)
	15-18	160 درجة مئوية	5 أكواب	الكعك (نحو 50 غ / 1,8 أونصة لكل كوب ورقي)

## NA33X (رقم الطراز)

ملحوظة	وقت الطهو	درجة الحرارة	الحد الأقصى للكمية	المكونات
--------	-----------	--------------	--------------------	----------

يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها 3 مرات خلال الطهو	26-28	180 درجة مئوية	800 غ	بطاطس مقالية رفيعة مثلجة (7x7 مم / 0,3x0,3 بوصات)
يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها 3 مرات خلال الطهو	34-36	180 درجة مئوية	800 غ	بطاطس مقالية محضرة في المنزل (يسماكة 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصات)
الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي	13-15	200 درجة مئوية	700 غ	لفافات سبرينغ رول مثلجة
يجب تقليب الطعام بعد مرور منتصف مدة الطهو	13-15	200 درجة مئوية	5 أقراص	هامبرغر (نحو 150 غ / 5 أونصات)
استخدم ملح الخبز	51-53	150 درجة مئوية	1200 غ	رغيف اللحم
الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي	13-16	200 درجة مئوية	3 قطع	لحم ضلع من دون عظم (نحو 190 غ / 7 أونصات)
الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي	28-30	180 درجة مئوية	8 قطع	أفخاذ دجاج (نحو 125 غ / 4,5 أونصات)
يجب تقليب الطعام بعد مرور منتصف مدة الطهو	20-22	180 درجة مئوية	4 قطع	صدر دجاج (نحو 160 غ / 6 أونصات)
	55-65	180 درجة مئوية	قطعة واحدة	دجاجة كاملة (1200 غ / 42 أونصة)
	14-16	200 درجة مئوية	سمكتان	سمكة كاملة (نحو 300-400 غ / 14-11 أونصة)
البيضة أولاً لمدة 6 دقائق، ثم الخبز المحمص لمدة 5 دقائق	11	160 درجة مئوية	3 بيضات، قطعنا خبز محمص	بيض مع خبز محمص
الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي	19-21	180 درجة مئوية	12 قطع	الفلافل (50 غ لكل منها، قطر 4 سم)
الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي	90	75 درجة مئوية	150 غ	الفواكه المجففة (رقائق التفاح، مقطعة إلى شرائح مقاس 2 مم)
اضبط وقت الطهو حسب نوك - يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرتين خلال الطهو	12-14	180 درجة مئوية	1000 غ	خضار مختلطة (مقطعة بطريقة خشنة)
	15-18	160 درجة مئوية	7 أكواب	الكعك (نحو 50 غ / 1,8 أونصة لكل كوب ورقي)

## NA34X (رقم الطراز)

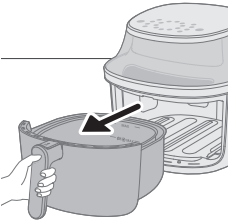
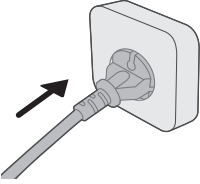
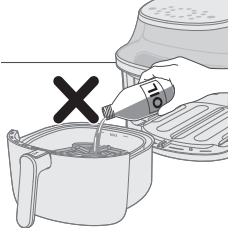
المكونات	الحد الأقصى للكمية	درجة الحرارة	وقت الطهو	ملحوظة
بطاطس مقليّة رقيقة مثلجة (7x7 مم / 0,3x0,3 بوصات)	1000 غ	180 درجة مئوية	26-28	يجب هزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها 3 مرات خلال الطهو
بطاطس مقليّة محضّرة في المنزل (بسمكة 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصات)	1000 غ	180 درجة مئوية	32-34	يجب هزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها 3 مرات خلال الطهو
لفافات سبرينغ رول مثلجة	800 غ	200 درجة مئوية	13-15	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي
هامبرغر (نحو 150 غ / 5 أونصات)	6 أقراص	200 درجة مئوية	15-17	يجب قلب الطعام بعد مرور منتصف مدة الطهو
رغيف اللحم	1400 غ	150 درجة مئوية	51-53	استخدم ملح الخبز
لحم ضلع من دون عظم (نحو 190 غ / 7 أونصات)	4 قطع	200 درجة مئوية	15-18	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي
أفخاذ دجاج (نحو 125 غ / 4,5 أونصات)	10 قطع	180 درجة مئوية	24-28	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي
صدر دجاج (نحو 160 غ / 6 أونصات)	5 قطع	180 درجة مئوية	17-19	يجب قلب الطعام بعد مرور منتصف مدة الطهو
دجاجة كاملة (1200 غ / 42 أونصة)	قطعة واحدة	180 درجة مئوية	50-65	
سمكة كاملة (نحو 300-400 غ / 14-11 أونصة)	سمكتان	200 درجة مئوية	14-16	
بيض مع خبز محمص	4 بيضات، 3 قطع خبز محمص	160 درجة مئوية	12	البيضة أولاً لمدة 6 دقائق، ثم الخبز المحمص لمدة 5 دقائق
الفلفل (50 غ لكل منها، قطر 4 سم)	15 قطع	180 درجة مئوية	21-23	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي
الفواكه المجففة (رقائق التفاح، مقطعة إلى شرائح مقاس 2 مم)	180 غ	75 درجة مئوية	90	الهزّ أو القلب أو التحريك في منتصف عملية القلي

اضبط وقت الطهو حسب نوفك - يجب هز المكونات أو قلبها أو تحريكها مرتين خلال الطهو	12-14	180 درجة مئوية	غ 1400	خضار مختلطة (مقطعة بطريقة خشنة)
	15-18	160 درجة مئوية	و أكواب 1,8	الكعك (نحو 50 غ / 1,8 أونصة لكل كوب ورقي)

## القلي بواسطة الهواء

### تنبيه

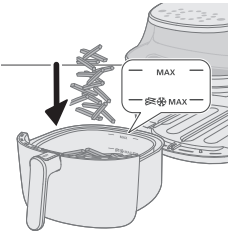
- يعمل جهاز Airfryer هذا بواسطة الهواء الساخن. لا تملأ الصينية بالزيت أو دهون القلي أو أي سائل آخر.
  - لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض أو المفاتيح. أمسك الصينية الساخنة باستخدام قفازات الفرن.
  - هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي فقط.
  - قد يُصدر هذا الجهاز كمية قليلة من الدخان عند استخدامه للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي.
  - من غير الضروري تسخين الجهاز مسبقًا.
- 1 ضع القابض في مأخذ الطاقة في الحائط.



- 2 أزل الصينية من الجهاز عن طريق سحب المقبض.  
3 من خلال سحب المقبض، اسحب الصينية للخارج أفقيًا لإخراجها من الجهاز.

### تنبيه

- لا تنسب الصينية للخارج بزوايا مائلة لتجنب خدش الوعاء.



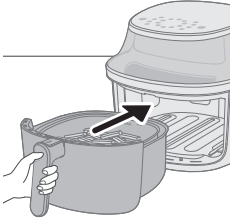
- 4 ضع المكونات في الصينية.

### ملحوظة

- يمكن لجهاز Airfryer تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. راجع "جدول الطعام" للاطلاع على الكميات الملائمة وأوقات الطهو التقريبية.
- لا تتخطأ الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو تفرط في ملء الصينية بكمية تتجاوز مؤشر "الحد الأقصى" (MAX)، إن قد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.
- لا تتجاوز مؤشر MAX مع رمز البطاطس المقلية للوجبات الخفيفة التي تتركز على البطاطس المثلجة والبطاطس المقلية المحضرة في المنزل.

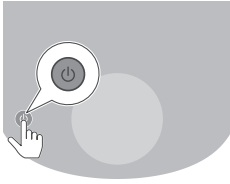
- إذا كنت ترغب في تحضير مكونات مختلفة في الوقت نفسه، فتأكد من وقت الطهو المقترح المطلوب للمكونات المختلفة قبل البدء بطهوها كلها في الوقت نفسه.

5 أعيد إدخال الصينية أفقيًا في جهاز Airfryer.

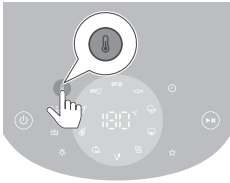


#### تنبيه

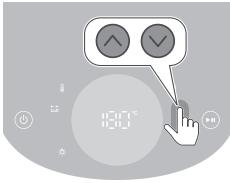
- لا تستخدم الصينية من دون إدخال السلة على الإطلاق.
- لا تلمس الصينية أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة على استخدامها، لأنها تصبح ساخنة جدًا.
- لا تدخل الصينية بزاوية مائلة لتجنب خدش الوعاء.



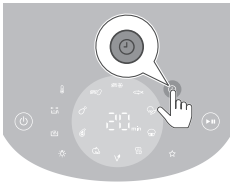
6 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل لتشغيل الجهاز.



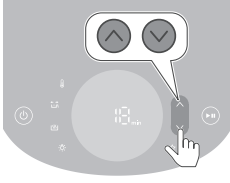
7 اضغط على زر درجة الحرارة.



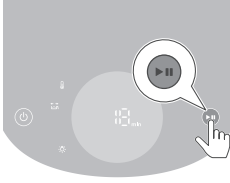
8 اضغط على زر زيادة درجة الحرارة أو خفضها لضبط درجة الحرارة المطلوبة.



9 اضغط على زر الوقت.



10 اضغط على زر زيادة الوقت أو خفضه لضبط الوقت المطلوب.



11 اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت لبدء عملية الطهو.

#### ملحوظة

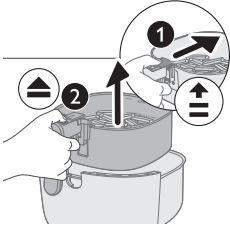
- أثناء الطهو، يتم عرض درجة الحرارة والوقت بالتناوب.
- تحتسب آخر دقيقة للطهو بالتوازي.
- راجع جدول الطعام للاطلاع على إعدادات الطهو الأساسية لأنواع مختلفة من الطعام.

#### تلميح

- أثناء الطهو، اضغط على الزر أعلى أو أسفل في أي وقت لتغيير وقت الطهو أو درجة الحرارة.
- لإيقاف عملية الطهو مؤقتًا، اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت. لاستئناف عملية الطهو، اضغط على الزر نفسه مرة أخرى لمتابعة عملية الطهو.
- يتوقف الجهاز عن العمل مؤقتًا بشكل تلقائي عند سحب الصينية. تستمر عملية الطهو عند وضع الصينية في الجهاز من جديد.

#### ملحوظة

- تتطلب بعض المكونات الهزّ أو التقليب بعد مرور منتصف وقت الطهو (راجع "جدول الطعام"). لهزّ المكونات، حرر السلة من الصينية أولاً. حرك المفتح الموجود على المقبض نحو السلة للكشف عن زر الإخراج، ثم اضغط عليه لتحرير السلة من الصينية. وهزّ السلة فوق الحوض. ثم ضع الصينية مع السلة مجدداً في الجهاز.
- في حال عدم تعيين وقت الطهو المطلوب في غضون 20 دقيقة، يتوقف الجهاز تلقائياً عن التشغيل لأسباب تتعلق بالسلامة.



12 عندما تسمع صوت جرس المؤقت، فهذا يعني أن وقت الطهو قد انتهى.

#### ملحوظة

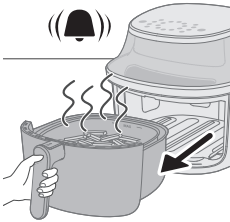
- يمكنك إيقاف عملية الطهو بالضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت.
- 13 اسحب الصينية وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.

#### تنبيه

- تكون مقلاة Airfryer ساخنة بعد عملية الطهو. ضع الصينية دائماً على سطح عمل مقاوم للحرارة (مثل حامل أطباق، إلخ) عند إزالتها من الجهاز.

#### ملحوظة

- إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فما عليك سوى وضع الصينية من جديد في جهاز Airfryer وإضافة وضع دقائق.



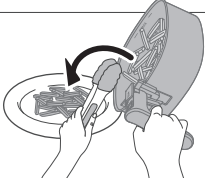
14 أفرغ المحتويات في وعاء أو طبق.

#### تنبيه

- بعد انتهاء عملية الطهو، تكون الصينية والهيكل الداخلي والنافذة والمكونات ساخنة. وقد يتسرب البخار من الصينية، بحسب نوع المكونات في جهاز Airfryer.

#### ملحوظة

- لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم ملقطاً لإخراجها.
- يتم جمع فائض الزيت أو الدهون المذوّبة من المكونات في قعر الصينية.
- قد ترغب في سكّب أي فائض من الزيت أو الدهون من الصينية بحذر بعد طهو كل دفعة أو قبل هزّ المكونات، وذلك بحسب نوع المكونات التي يتم تحضيرها. ضع الصينية على سطح مقاوم للحرارة، ارتد قفازات فرن آمنة لسكّب فائض الزيت أو الدهون المذوّبة. أعيد الصينية إلى الجهاز.
- عندما تصبح دفعة من المكونات جاهزة، يكون جهاز Airfryer جاهزاً لإعداد دفعة أخرى على الفور.
- كرر الخطوات من 3 إلى 12 أعدت تحضير دفعة أخرى.



## استخدام وضع الحفاظ على السخونة

- 1 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.
- 2 اضغط على زر الحفاظ على السخونة.
- 3 اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت لتنشيط وضع الحفاظ على السخونة.

#### ملحوظة

- لتغيير وقت الحفاظ على السخونة، اضغط على زر تقليل الوقت (1 - 30 دقيقة).
- لا يمكن تغيير درجة الحرارة في وضع الحفاظ على السخونة.
- 4 لإيقاف وضع الحفاظ على السخونة مؤقتاً، اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت. لاستئناف وضع الحفاظ على السخونة، اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت من جديد.
- 5 للخروج من وضع الحفاظ على السخونة، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

#### تلميح

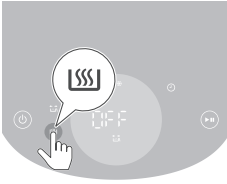
- إذا فقدت البطاطس المقلية قرمشتها أثناء وضع الحفاظ على السخونة، فإما أن تقلل وقت الحفاظ على السخونة أو تجعلها مقرمشة بوضعها لمدة 2-3 دقائق على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
- أثناء وضع الحفاظ على السخونة، تعمل المروحة وجزء التسخين في الجهاز بشكل متقطع.
- وضع الحفاظ على السخونة مخصص للحفاظ على طعامك ساخناً بعد الطهو وليس لإعادة التسخين.

### استخدام وضع الحفاظ على السخونة في الإعدادات المسبقة

يمكنك تنشيط أو إلغاء تنشيط وضع الحفاظ على السخونة قبل بدء عملية الطهو المحددة مسبقًا أو بعدها.



- 1 اضغط على زر الحفاظ على السخونة بعد تحديد إعداد مسبق لتنشيط وضع الحفاظ على السخونة. سيتم تنشيط وضع الحفاظ على السخونة تلقائيًا بعد الطهو.



- 2 اضغط على زر الحفاظ على السخونة من جديد لإلغاء تنشيط وضع الحفاظ على السخونة عند الحاجة.

### الطهو باستخدام إعداد مسبق الضبط

- 1 اتبع الخطوات من 1 إلى 5 في فصل "القلي بواسطة الهواء".
- 2 اضغط على الزر المعين مسبقًا المطلوب.
- 3 إن الإعداد المسبق المحدد يومض.
- 3 ابدأ عملية الطهو بالضغط على زر البدء/ الإيقاف المؤقت.

#### ملحوظة

- عند طهو البطاطس المقلية الطازجة أو الوجبات الخفيفة التي تركز على البطاطس المثلجة، سيذكرك الجهاز تلقائيًا بهزّ الطعام للحصول على نتيجة طهو متساوية باستخدام التذكير بالهزّ. لتعطيل هذا التذكير، اضغط على الوجبات الخفيفة التي تركز على البطاطس المثلجة والبطاطس المقلية المحضّرة في المنزل في الوقت نفسه بعد تشغيل الجهاز. لإعادة تمكين التذكير بالهزّ، كرر هذا الإجراء.
- إذا قمت بضبط الوقت للبطاطس المقلية الطازجة والوجبات الخفيفة التي تركز على البطاطس على أقل من 5 دقائق عند تخصيص الإعداد المسبق، فسيتم تعطيل التذكير بالهزّ.
- سيذكرك الجهاز بهزّ الطعام عدة مرات عند استخدام أحد هذين الإعدادين المسبقين. لإيقاف صوت الصفير أثناء الطهو، اسحب النسلة لهزّ البطاطس المقلية. سيؤدي هذا إلى إسكات الصوت أثناء عملية الطهو هذه، لكنه لن يؤدي إلى إيقاف تشغيل وظيفة التذكير بالهزّ.




**تخصيص الإعدادات المحددة مسبقًا**

- لحفظ الوقت ودرجة الحرارة اللذين قمت بتخصيصهما كإعداد مسبق على جهاز Airfryer، يمكنك
- 1 الضغط على زر الإعداد المسبق المفضل لفترة وجيزة.
  - 2 ضبط الوقت و/أو درجة الحرارة.
  - 3 الضغط على زر الوقت أو درجة الحرارة لتأكيد إعداداتك.
  - 4 الضغط على زر الوقت أو درجة الحرارة مرة أخرى للعودة إلى القائمة الرئيسية.
  - 5 الضغط مطولاً على زر الإعداد المسبق نفسه حتى يصدر الجهاز صوت تنبيه.
  - يتم حفظ الإعداد المسبق المعدل.

**استعادة الإعدادات المسبقة الافتراضية**

- إعادة تعيين إعداداتك المخصصة المحددة مسبقًا، يمكنك
- 1 تحديد الإعداد المخصص المحدد مسبقًا والضغط عليه.
  - 2 الضغط مطولاً على زر الإعداد المسبق حتى يصدر الجهاز صوت تنبيه.
  - تتم إعادة تعيين الإعداد المحدد مسبقًا إلى الوضع الافتراضي.




**NA32X (رقم الطراز)**

ملاحظة	الوزن (الحد الأقصى)	درجة الحرارة مسبقية الضبط	الوقت مسبق الضبط (دقيقة)	الإعدادات المسبقة
- الوجبات الخفيفة التي ترتكز على البطاطس المثلجة مثل البطاطس المقلية المثلجة والبطاطس ودجز والبطاطس المبروشة، وما إلى ذلك.	500 غ	180 درجة مئوية	28	 بطاطس مقلية رفيعة مثلجة
- يجب هز المكونات أو تقليبها أو تحريكها 3 مرات خلال الطهو				

<ul style="list-style-type: none"> <li>- استخدم البطاطس النشوية</li> <li>- 10 × 10 مم/0,4 × 0,4 بقطع سميكة</li> <li>- انقع قطع البطاطس في المياه لمدة 30 دقيقة ثم جففها وأضف ¼ ملعقة كبيرة إلى 1 ملعقة كبيرة من الزيت.</li> <li>- يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها 3 مرات خلال الطهو</li> </ul>	500 غ	180 درجة مئوية	35	 البطاطا المقلية
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ما يصل إلى 6 فخذ دجاج</li> <li>- يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها خلال الطهو</li> </ul>	6 قطع	180 درجة مئوية	28	 أفخاذ دجاج
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ما يصل إلى قطعتي لحم ضلع من دون عظم</li> <li>- التحريك خلال الطهو</li> </ul>	قطعتان	200 درجة مئوية	14	 لحم ضلع
<ul style="list-style-type: none"> <li>- التقطيع إلى شرائح مقاس 2 مم</li> <li>- النقع في المياه لمدة 15 دقيقة، والتجفيف قبل الطهو</li> <li>- التحريك خلال الطهو</li> </ul>	100 غ	75 درجة مئوية	90	 الفواكه المجففة
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ما يصل إلى 9 قطع من الفلافل</li> <li>- يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها خلال الطهو</li> </ul>	9 قطع	180 درجة مئوية	20	 الأطعمة النباتية
<ul style="list-style-type: none"> <li>- إضافة البيضة أولاً لمدة 6 دقائق، ثم إضافة الخبز المحمص لمدة 5 دقائق</li> </ul>	بيضتان، قطعة خبز محمص واحدة	160 درجة مئوية	11	 بيض مع خبز محمص
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ما يصل إلى 5 أكواب للمافن</li> </ul>	5 أكواب	160 درجة مئوية	18	 مافن
<ul style="list-style-type: none"> <li>- مقطّعة بطريقة خشنة</li> <li>- استخدم ملح الخبز</li> <li>- التحريك مرتين خلال الطهو</li> </ul>	800 غ	180 درجة مئوية	12	 خضار مختلطة
<ul style="list-style-type: none"> <li>- سمكة واحدة، 300 غ لكل منها</li> </ul>	300 غ	200 درجة مئوية	14	 سمكة كاملة
<ul style="list-style-type: none"> <li>- لا يمكن ضبط درجة الحرارة</li> </ul>	غير مطبوقة	80 درجة مئوية	30	 الحفاظ على السخونة

## NA33X (رقم الطراز)

ملاحظة	الوزن (الحد الأقصى)	درجة الحرارة مسبقة الضبط	الوقت مسبق الضبط (دقيقة)	الإعدادات المسبقة
<ul style="list-style-type: none"> <li>- الوجبات الخفيفة التي تتركز على البطاطس المثلجة مثل البطاطس المقلية المثلجة والبطاطس ودجز والبطاطس المبروشة، وما إلى ذلك.</li> <li>- يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها 3 مرات خلال الطهو</li> </ul>	800 غ	180 درجة مئوية	28	 <p>بطاطس مقلية رفيعة مثلجة</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- استخدم البطاطس النشوية</li> <li>- 10 x 10 مم / 0,4 x 0,4 مم بقطع سميكة</li> <li>- انقع قطع البطاطس في المياه لمدة 30 دقيقة ثم جففها وأضف ¼ ملعقة كبيرة إلى 1 ملعقة كبيرة من الزيت.</li> <li>- يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها 3 مرات خلال الطهو</li> </ul>	800 غ	180 درجة مئوية	36	 <p>البطاطا المقلية</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ما يصل إلى 8 فخذ دجاج</li> <li>- يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها خلال الطهو</li> </ul>	8 قطع	180 درجة مئوية	30	 <p>أفخاذ دجاج</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ما يصل إلى 3 قطع لحم ضلع من دون عظم</li> <li>- التحريك خلال الطهو</li> </ul>	3 قطع	200 درجة مئوية	16	 <p>لحم ضلع</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- التقطيع إلى شرائح مقاس 2 مم</li> <li>- النقع في المياه لمدة 15 دقيقة، والتجفيف قبل الطهو</li> <li>- التحريك خلال الطهو</li> </ul>	150 غ	75 درجة مئوية	90	 <p>الفواكه المجففة</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ما يصل إلى 12 قطع من الفلافل</li> <li>- يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها خلال الطهو</li> </ul>	12 قطع	180 درجة مئوية	21	 <p>الأطعمة النباتية</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- إضافة البيضة أولاً لمدة 6 دقائق، ثم إضافة الخبز المحمص لمدة 5 دقائق</li> </ul>	3 بيضات، محمص	160 درجة مئوية	11	 <p>بيض مع خبز محمص</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ما يصل إلى 7 أكواب للمافن</li> </ul>	7 أكواب	160 درجة مئوية	18	 <p>مافن</p>

12	180 درجة مئوية	1000 غ	- مقطعة بطريقة خشنة - استخدم ملح الخبز - التحريك مرتين خلال الطهو		خضار مختلطة
16	200 درجة مئوية	600 غ	- سمكتان، 300 غ لكل منهما		سمكة كاملة
30	80 درجة مئوية	غير مطبوخة	- لا يمكن ضبط درجة الحرارة		الحفاظ على السخونة

## NA34X (رقم الطراز)

الإعدادات المسبقة	الوقت مسبق الضبط (دقيقة)	درجة الحرارة مسبقة الضبط	الوزن (الحد الأقصى)	ملاحظة
بطاطس مقلية رفيعة مثلجة	28	180 درجة مئوية	1000 غ	- الوجبات الخفيفة التي تركز على البطاطس المثلجة مثل البطاطس المقلية المثلجة والبطاطس ودجز والبطاطس المبروشة، وما إلى ذلك. - يجب هز المكونات أو تقليبها أو تحريكها 3 مرات خلال الطهو
البطاطا المقلية	34	180 درجة مئوية	1000 غ	- استخدم البطاطس النشوية 10 x 10 مم/ 0,4 x 0,4 بقطع سمكية - انقع قطع البطاطس في المياه لمدة 30 دقيقة ثم جففها وأضف ¼ ملعقة كبيرة إلى 1 ملعقة كبيرة من الزيت. - يجب هز المكونات أو تقليبها أو تحريكها 3 مرات خلال الطهو
أفخاذ دجاج	28	180 درجة مئوية	10 قطع	- ما يصل إلى 10 فخذ دجاج - يجب هز المكونات أو تقليبها أو تحريكها خلال الطهو
لحم ضلع	18	200 درجة مئوية	4 قطع	- ما يصل إلى 4 قطع لحم ضلع من دون عظم - التحريك خلال الطهو
الفواكه المجففة	90	75 درجة مئوية	180 غ	- التقطيع إلى شرائح مقاس 2 مم - النقع في المياه لمدة 15 دقيقة، والتجفيف قبل الطهو - التحريك خلال الطهو

23	180 درجة مئوية	15 قطع	- ما يصل إلى 15 قطع من الفلافل يجب هز المكونات أو تقليبها أو تحريكها خلال الطهو		الأطعمة النباتية
12	160 درجة مئوية	4 بيضات، 3 قطع خبز محمص	- إضافة البيضة أولاً لمدة 7 دقائق، ثم إضافة الخبز المحمص لمدة 5 دقائق		بيض مع خبز محمص
18	160 درجة مئوية	و أكواب	- ما يصل إلى 9 أكواب للمافن		مافن
12	180 درجة مئوية	1400 غ	- مقطعة بطريقة خشنة - استخدم ملح الخبز - التحريك مرتين خلال الطهو		خضار مختلطة
16	200 درجة مئوية	600 غ	- سمكتان، 300 غ لكل منهما		سمكة كاملة
30	80 درجة مئوية	غير مطبوقة	- لا يمكن ضبط درجة الحرارة		الحفاظ على السخونة

## الطهو باستخدام إعداد آخر مسبق الضبط

- 1 أثناء عملية الطهو، اضغط على زر الإعداد المسبق للعودة إلى القائمة الرئيسية.
- 2 اضغط على زر إعداد مسبق مفضل آخر.
- 3 اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت من جديد لبدء عملية الطهو الجديدة.

### حفظ إعدادك المفضل

- 1 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.
- 2 اضغط على زر المفضلة.
- 3 اضغط على زر درجة الحرارة.
- 4 حدد درجة الحرارة.
- 5 اضغط على زر الوقت.
- 6 حدد الوقت.
- 7 بعد تحديد الوقت، اضغط على زر الوقت للانتقال إلى القائمة الرئيسية.
- 8 اضغط مع الاستمرار على الزر لمدة ثانيتين لحفظ الإعدادات في المفضلة لديك.
- 9 ستسمع صوت صغير بعد حفظ الإعداد.
- 9 اضغط على زر البدء لبدء عملية الطهو.

### الطهو باستخدام إعداد مفضل

- 1 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.
- 2 اضغط على زر المفضلة.
- 3 اضغط على زر البدء لبدء عملية الطهو.

## تحضير البطاطس المقلية في المنزل

- لتحضير بطاطس مقلية شهية في المنزل باستخدام جهاز Airfryer:
- اختر نوعًا مناسبًا من البطاطس لتحضير البطاطس المقلية، على سبيل المثال البطاطس النشوية (بعض الشهيء) والطازجة.
  - من الأفضل قلي البطاطس بواسطة الهواء بكميات تصل إلى 500 غ/18 أونصة للحصول على نتيجة متساوية. إن تكون الكميات الأصغر من البطاطس المقلية مقرمشة أكثر من الكميات الكبيرة.
  - 1 قشّر البطاطس وقطّعها إلى شرائح للقلي (بسمائة 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصات).
  - 2 تَنقَع شرائح البطاطس في وعاء من المياه لمدة لا تقل عن 30 دقيقة.
  - 3 يُفْرغ الوعاء وتُجفّف 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 الصّينية دفعة واحدة بهدف تفادي انسكاب كمية الزيت الزائدة في الصّينية.
- 6 ضَع الشرائح في الصّينية.
- 7 قم بقلي شرائح البطاطس وهزّ الصّينية مرتين إلى 3 مرات أثناء الطهو.

## التنظيف

### تحذير

- افصل التيار الكهربائي عن المنفذ قبل التنظيف
- اترك الصينية والجزء الداخلي من الجهاز ليبردا تمامًا قبل البدء بالتنظيف.
- تم تغليف الصينية بطلاء مانع للدلتصاق. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة، إن قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للدلتصاق.
- 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 واترك الجهاز يبرد.

### تلميح



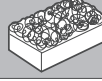
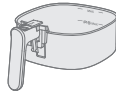

- أخرج الصينية للسماح بتبريد جهاز Airfryer بشكل أسرع.
- 2 تخلص من الزيت أو الدهون المذوّبة المجمّعة في أسفل الصينية.
- 3 نظف الصينية والسلة في الجلاية. يمكنك أيضًا تنظيفهما بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة (راجع "جدول التنظيف").

### 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 ويُسهل عملية إزالتها. تأكد من استخدام سائل غسل الصحون الذي يمكنه إذابة الزيت والشحوم. إذا كان هناك من يقع شحم على الصينية أو السلة ولم تتمكن من إزالتها بالمياه الساخنة وسائل غسل الأطباق، فاستخدم سائل 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 يُضّر بأداة التسخين.
- 4 امسح الجهة الخارجية من الجهاز بقطعة قماش رطبة.

#### ملحوظة

- تأكد من أن لوحة التحكم جافة بعد التنظيف عن طريق مسح أي رطوبة باستخدام قطعة قماش.
- 5 نظف أداة التسخين بواسطة فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.
- 6 نظف الجزء الداخلي من الجهاز بمياه ساخنة وإسفنجة غير كاشطة.
- 7 نظف نافذة الجهاز بقطعة قماش ناعمة.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## التخزين

- 1 افصل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد.
- 2 تأكد من أن كل القطع نظيفة وجافة قبل تخزينها.


#### ملحوظة

- عند حمل جهاز Airfryer، أمسكه أفقيًا وادعم الصينية من الأمام لمنع أي إمالة عرضية وتلف محتمل للأجزاء.
- تأكد دائمًا من أن قطع جهاز Airfryer القابلة للفك ثابتة في مكانها قبل حمل الجهاز و/أو تخزينه.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعًا التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز، في حال لم تتمكن من حل المشكلة بواسطة المعلومات الواردة أدناه، 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.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
		يصبح كل من الصينية والجزء الداخلي من الجهاز ساخنًا دائمًا أثناء 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 المقليّة المحضّرة في المنزل على قدر توقعاتي.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم البطاطس الطازجة والنشوية. إذا كنت بحاجة إلى تخزين البطاطس، فلا تخزنها في بيئة باردة، في التلاجة مثلًا. اختر البطاطس التي تُذكر على تغليفها أنها مناسبة للقلي.
	إن كمية المكونات في الصينية كبيرة جدًا.	اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقليّة المحضّرة في المنزل.
	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهز في منتصف عملية الطهو.	اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقليّة المحضّرة 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.	يتميز 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 الفاسية و/أو أثناء إدخال الملحقات في السلة).	يمكنك منع حدوث الضرر عن طريق وضع السلة في الصينية بشكل صحيح. إذا قمت بإدخال السلة بزاوية منحنية، فقد يلامس جانبها 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.
	لا تزال الصينية تحتوي على مخلفات دهنية من الاستخدام السابق.	تتسبب المخلفات الدهنية التي يتم تسخينها في الصينية بتصاعد الدخان الأبيض. احرص دائمًا على تنظيف الصينية والسلة جيدًا بعد كل استخدام.
	لم يلتصق فتات الخبز أو الطبقة الخارجية من الطعام بشكل صحيح بالطعام.	قد تتسبب القطع الصغيرة من فتات الجوز المتناثرة في الهواء بتصاعد الدخان الأبيض. اضغط بشدة على فتات الخبز أو الطبقة الخارجية من الطعام للتأكد من أنه يلتصق بالطعام.



المتشكلة	السبب المحتمل	الحل
	تتساقط صلصة النقع أو السوائل أو عصير اللحوم فوق الدهون أو الشحوم المذوبة.	دع الطعام يجفّ قبل وضعه في الصينية.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E1".	من المحتمل أنه تم تخزين جهاز Airfryer في مكان بارد جداً.	في حال تم تخزين الجهاز على درجة حرارة محيطية منخفضة، اتركه ليسخن ويبلغ درجة حرارة الغرفة لمدة 15 دقيقة على الأقل قبل توصيله من جديد. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E9".	الجهاز متصل بشريط طاقة معطل أو في ظروف شبكة غير مستقرة.	افصل الجهاز عن شريط الطاقة وقم بتوصيله بمقبس الحائط. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E12".	يواجه الجهاز مشكلة.	افصل الجهاز عن الطاقة وأعد توصيله. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

## فهرست مطالب

250	مهم
252	باز یافت
253	ضمانت نامه و پشتیبانی
253	مقدمه
253	قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه
255	قبل از اولین استفاده
255	آماده سازی قبل از اولین استفاده
255	استفاده از دستگاه
269	تمیز کردن
270	نگهداری
270	عیب یابی

## مهم

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 برق گرفتگی، اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود.
- همیشه مواد را برای سرخ شدن در قابلمه بریزید تا در تماس با المنت های حرارتی قرار نگیرند.
- هنگامی که دستگاه روشن است و کار می کند، ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
- قابلمه را از روغن پر نکنید چون ممکن است باعث آتش سوزی شود.
- اگر دوشاخه، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده و خراب است، از آن استفاده نکنید.
- وقتی دستگاه کار می کند، به داخل دستگاه 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.

## هشدار

- در صورتی که سیم برق آسیب دیده است، برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد Philips، نمایندگی خدماتی آن یا اشخاص متخصصی تعویض کنید.
- دستگاه را فقط به پریزی که به زمین اتصال دارد و با قطع کننده نشتی 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 بالای 8 سال و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند می توانند با نظارت بزرگترها یا آموختن استفاده ایمن از دستگاه و آگاهی از خطرات ممکن، از دستگاه استفاده کنند.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و سرویس دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود مگر آن که بزرگتر از 8 سال بوده و تحت نظارت بزرگترها این کار را انجام دهند.
- دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر 8 سال قرار دهید.
- دستگاه را جلوی دیوار یا دستگاه های 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 خروجی های هوا بیرون می آید. دست ها و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و خروجی های هوا نگهدارید. همچنین وقتی قابلمه را از دستگاه بیرون می آورید، مراقب هوا و بخار داغ باشید.
- هرگز از مواد سبک یا کاغذ آشپزی در دستگاه استفاده نکنید.
- سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند.
- نگهداری سیب زمینی: دما باید برای گونه سیب زمینی 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.
- این دستگاه برای استفاده در دمای محیط بین 5 تا 40 درجه سانتی گراد طراحی شده است.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق بررسی کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با ولتاژ برق محل شما مطابقت داشته باشد.
- سیم برق را دور از سطوح داغ نگهدارید.
- هرگز دستگاه را روی مواد قابل اشتعال مانند رومیزی یا پرده یا در نزدیکی آنها قرار ندهید.
- از دستگاه برای اهدافی غیر از آنچه در این راهنما توضیح داده شده است استفاده نکنید و فقط از لوازم جانبی اصل Philips استفاده نمایید.
- در صورت عدم استفاده از دستگاه آن را روشن نگذارید.
- در حین و بعد از استفاده از دستگاه، قابلمه و لوازم جانبی داخل محفظه پخت خیلی داغ می شوند، همیشه با احتیاط با آنها کار کنید.
- قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید. به دستورالعمل های این راهنما مراجعه کنید.
- اگر دود تیره از دستگاه خارج شد، فوراً دو شاخه آن را از پریز بکشید. صبر کنید تا دود متوقف شود و سپس قابلمه را از دستگاه بیرون بکشید.
- از زدن دوشاخه به پریز یا کار با صفحه کنترل با دستان خیس خودداری کنید.

## احتیاط

- این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط هایی همچون محیط آشپزی فروشگاه ها، دفاتر کار و سایر محیط های کاری ساخته نشده است. برای استفاده مشتریان در هتل ها، هتل ها، سرویس های اتاق و صبحانه هتل ها و سایر محیط های مسکونی مناسب نمی باشد.
- قبل از سوار کردن، جدا کردن قطعات، نگهداری یا تمیزکاری، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید.
- دستگاه را روی یک سطح افقی، مسطح و ثابت قرار دهید.

- اگر از بخارپز به طور نامناسب یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده شود و یا طبق دستورالعمل های این دفترچه راهنما از آن استفاده نشود، ضمانت نامه نامعتبر شده و Philips هیچ تعهدی در قبال آسیب دیدن دستگاه نخواهد داشت.
- همیشه دستگاه را برای آزمایش یا تعمیر به مرکز خدماتی مجاز Philips ببرید. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید، در غیراینصورت ضمانت نامه نامعتبر می شود.
- همیشه آن را پس از استفاده از پریز بکشید.
- قبل از دست زدن به دستگاه یا تمیز کردن آن، حدود 30 دقیقه اجازه دهید خنک شود.
- مطمئن شوید موادی که در این دستگاه تهیه می کنید به رنگ زرد طلایی دربیایند و سیاه یا قهوه ای نشوند.
- مواد باقیمانده سوخته را خارج کنید. (برای به حداقل رساندن تولید آکریل آمید) سیب زمینی تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتیگراد سرخ نکنید.
- هنگام تمیز کردن قسمت بالایی محفظه پخت مراقب باشید: المنت حرارتی داغ، لبه قطعات فلزی.
- همیشه باید بر Airfryer خود کنترل کامل داشته باشید از جمله هنگام استفاده از عملکرد راه دور یا راه اندازی با تاخیر.
- هنگام پخت غذای چرب، Airfryer دود خارج می کند. هنگام استفاده از عملکرد کنترل راه دور یا راه اندازی با تاخیر دقت کنید.
- هر بار فقط یک نفر باید از عملکرد کنترل راه دور استفاده کند.
- هنگام پخت غذایی که زود فاسد می شود با عملکرد راه اندازی با تاخیر احتیاط کنید (ممکن است باکتری ها تکثیر شوند).

### میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

### خاموش شدن خودکار

- این دستگاه مجهز به قابلیت خاموش شدن خودکار است. اگر ظرف 20 دقیقه دکمه ای را فشار ندهید، دستگاه به طور خودکار خاموش می شود. برای خاموش کردن دستگاه به صورت دستی، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.

### بازيافت

- 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.



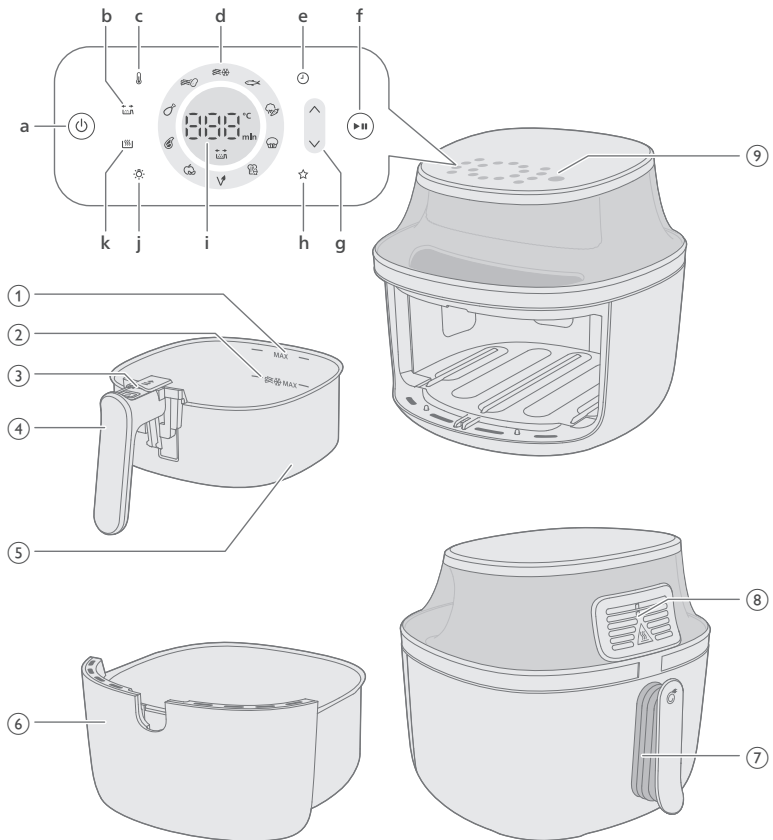
## ضمانت نامه و پشتیبانی

Versuni ضمانت دو ساله پس از خرید این محصول ارائه می‌دهد. در صورت بروز ایراد ناشی از استفاده نادرست یا عدم نگهداری مناسب، ضمانت مربوطه معتبر نخواهد بود. ضمانت ما بر حقوق قانونی شما به عنوان مصرف‌کننده تأثیر ندارد. برای کسب اطلاعات بیشتر یا فراخوان ضمانت، لطفاً از وبسایت [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) بازدید کنید.

## مقدمه

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید. به شما برای خرید این محصول تبریک می‌گوییم! 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.

## قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه



- 1 نشانگر MAX برای مواد اولیه
- 2 نشانگر MAX برای استنک سیب‌زمینی یخ‌زده
- 3 دکمه رهاسازی
- 4 دسته سبد

5 سبید

6 قابلمه

7 سیم برق

8 خروجی های هوا

9 صفحه کنترل دستگاه

a دکمه روشن/خاموش

b نشانگر یادآور تکان دادن

دستگاه Airfryer شما یک یادآور تکان دادن دارد که تکان دادن، هم زدن یا برگرداندن غذا هنگام پخت را یادآوری می کند تا پخت به طور یکنواخت انجام شود، خصوصاً برای غذاهایی مثل خلال سیب زمینی یا هنگام پخت ران مرغ که باید دور تا دور آن یکنواخت پخته شود.

یادآور تکان دادن به طور خودکار روشن می شود. می توانید با فشار دادن دکمه، یادآور تکان دادن را در تنظیمات خاموش کنید.

c دکمه دما

دمای پخت را در حالت پخت دستی بین 40 و 200 سانتیگراد تنظیم کنید.

وقتی دما بین 40 تا 100 تنظیم شده باشد، می توانید یک زمان پخت تا 24 ساعت تنظیم کنید.

وقتی دما روی بیشتر از 100 تنظیم شده باشد، می توانید یک زمان پخت تا سه ساعت تنظیم کنید.

d دکمه های از پیش تنظیم شده

برای جزئیات عملکردهای پیش تنظیم به "پخت با پیش تنظیم" مراجعه کنید.

e دکمه زمان

می توانید زمان پخت را بین 1 تا 24 ساعت تنظیم کنید.

f دکمه شروع/مکث

g افزایش و کاهش دکمه کنترل زمان و دما

h تنظیم دلخواه

Airfryer شما یک ذخیره تنظیم دلخواه دارد. کافی است دما و زمان پخت دلخواه خود را انتخاب کرده و بعد دکمه ذخیره دلخواه را فشار داده و نگهدارید. بعد از آنکه تنظیم ذخیره شد، یک صدای بوق می شنوید. اگر می خواهید تنظیم دلخواه خود را تغییر دهید، مراحل قبل را دوباره انجام دهید.

i نمایش وضعیت

دما و زمان باقیمانده پخت را نشان می دهد.

z دکمه چراغ

می توانید دکمه چراغ را فشار دهید تا روشن شود. وقتی چراغ را روشن می کنید، تا وقتی دستگاه به طور خودکار خاموش شود، روشن می ماند. همچنین می توانید با فشار دادن دکمه، چراغ را خاموش کنید.

k دکمه گرم نگهداشتن

Airfryer شما یک حالت گرم نگه داشتن غذا دارد که می توانید با فشار دادن دکمه گرم نگهداشتن در هر زمان قبل یا در طول پخت، آن را فعال کنید. جزئیات بیشتر را در بخش "گرم نگهداشتن" پیدا کنید.

## قبل از اولین استفاده

- 1 همه مواد بسته‌بندی از جمله کاغذ محافظ در/زیر کنشو را جدا کنید.
- 2 هر گونه برچسب را (در صورت وجود) از دستگاه بردارید.
- 3 لایه محافظ روی نمایشگر را بردارید.
- 4 قبل از اولین استفاده، دستگاه را تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید).

## 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

### جدول غذاها

جدول زیر به شما امکان می‌دهد تنظیمات اولیه تهیه انواع غذاها را انتخاب کنید.

### توجه

- هنگام پختن سیب زمینی سرخ کرده برای نتایج یکنواخت پخت، مطمئن شوید که از نشانگر سطح MAX در سبد فراتر نروید.
  - به یاد داشته باشید این تنظیمات فقط پیشنهاد هستند. از آنجا که منشأ، اندازه، شکل و برند مواد غذایی متفاوت است، ضمانت نمی‌کنیم این تنظیمات بهترین تنظیم برای مواد شما باشند.
- هنگام آماده‌سازی مقدار بیشتر غذا (به طور مثال، سیب‌زمینی سرخ‌شده، شاه‌میگو، ران مرغ، اسنک‌های یخ‌زده) مواد را در قابلمه، 2 تا 3 بار تکان دهید، بچرخانید یا هم بزنید تا مواد یکدست و یکنواخت پخته شوند.

**NA32X (شماره مدل)**

مواد	بیشترین مقدار	دما	زمان پخت	توجه
سیب زمینی های باریک سرخ شده (7x7 میلی متر/0.3x0.3 اینچ)	500 گرم	180 درجه سانتیگراد	26-28	تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
سیب زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی متر/0.4x0.4 اینچ)	500 گرم	180 درجه سانتیگراد	34-36	تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
اسپرینگ رول سرخ شده	500 گرم	200 درجه سانتیگراد	15-17	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
همبرگر (حدود 150 گرم/5 عدد اونس)	3 عدد	200 درجه سانتیگراد	12-14	یک بار زیر و رو کنید
رول گوشت	1000 گرم	150 درجه سانتیگراد	43-45	از وسیله جانبی کیک پز استفاده کنید
تکه های گوشت بدون استخوان (حدود 190 گرم/7 اونس)	2 تکه	200 درجه سانتیگراد	11-14	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 اونس)	6 قطعه	180 درجه سانتیگراد	24-28	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 اونس)	3 قطعه	180 درجه سانتیگراد	19-21	یک بار زیر و رو کنید
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 اونس)	1 ماهی	200 درجه سانتیگراد	11-15	
تخم مرغ با تست	2 تخم مرغ، 1 تست	160 درجه سانتیگراد	11	تخم مرغ 6 دقیقه اول، بعد از افزودن تست 5 دقیقه
فلفل (50 گرم هر کدام، قطر 4 سانتی متر)	9 قطعه	180 درجه سانتیگراد	20-22	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
میوه خشک (برش های سیب، خرد شده برش های 2 میلی متری)	100 گرم	75 درجه سانتیگراد	90	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید



بر اساس نائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید - تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 2 مرتبه هم بزنید	12-14	180 درجه سانتیگراد	مخلوط سبزیجات (درشت 800 گرم خرد شده)
	15-18	160 درجه سانتیگراد	مافین (حدود 50 گرم/1.8 5 فنجان انس برای هر فنجان کاغذی)

### NA33X (شماره مدل)

مواد	بیشترین مقدار	دما	زمان پخت	توجه
سیب زمینی های باریک سرخ شده (7x7 میلی متر/0.3x0.3 اینچ)	800 گرم	180 درجه سانتیگراد	26-28	تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
سیب زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی متر/0.4x0.4 اینچ)	800 گرم	180 درجه سانتیگراد	34-36	تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
اسپرینگ رول سرخ شده	700 گرم	200 درجه سانتیگراد	13-15	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
همبرگر (حدود 150 گرم/5 عدد اونس)	5 عدد	200 درجه سانتیگراد	13-15	یک بار زیر و رو کنید
رول گوشت	1200 گرم	150 درجه سانتیگراد	51-53	از وسیله جانبی کیک پز استفاده کنید
تکه های گوشت بدون استخوان (حدود 190 گرم/7 اونس)	3 تکه	200 درجه سانتیگراد	13-16	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 اونس)	8 قطعه	180 درجه سانتیگراد	28-30	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 اونس)	4 قطعه	180 درجه سانتیگراد	20-22	یک بار زیر و رو کنید
مرغ کامل (1200 گرم/42 اونس)	1 تکه	180 درجه سانتیگراد	55-65	
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 اونس)	2 ماهی	200 درجه سانتیگراد	14-16	
تخم مرغ با تست	3 تخم مرغ، 2 تست	160 درجه سانتیگراد	11	تخم مرغ 6 دقیقه اول، بعد از افزودن تست 5 دقیقه
فلفل (50 گرم هر کدام، قطر 4 سانتیمتر)	12 قطعه	180 درجه سانتیگراد	19-21	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید

میوه خشک (برش‌های سیب، خرد شده برش‌های 2 میلیمتری)	150 گرم	75 درجه سانتیگراد	90	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	1000 گرم	180 درجه سانتیگراد	12-14	بر اساس نائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید - تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 2 مرتبه هم بزنید
مافین (حدود 50 گرم/1.8 فنجان انس برای هر فنجان کاغذی)	7 فنجان	160 درجه سانتیگراد	15-18	

### NA34X (شماره مدل)

مواد	بیشترین مقدار	دما	زمان پخت	توجه
سیب‌زمینی‌های باریک سرخ شده (7x7 میلی‌متر/0.3x0.3 اینچ)	1000 گرم	180 درجه سانتیگراد	26-28	تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی‌متر/0.4x0.4 اینچ)	1000 گرم	180 درجه سانتیگراد	32-34	تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
اسپرینگ رول سرخ شده	800 گرم	200 درجه سانتیگراد	13-15	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
همبرگر (حدود 150 گرم/5 عدد اونس)	6 عدد	200 درجه سانتیگراد	15-17	یک بار زیر و رو کنید
رول گوشت	1400 گرم	150 درجه سانتیگراد	51-53	از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید
تکه‌های گوشت بدون استخوان (حدود 190 گرم/7 اونس)	4 تکه	200 درجه سانتیگراد	15-18	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4.5 اونس)	10 قطعه	180 درجه سانتیگراد	24-28	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 160 گرم/6 اونس)	5 قطعه	180 درجه سانتیگراد	17-19	یک بار زیر و رو کنید
مرغ کامل (1200 گرم/42 اونس)	1 تکه	180 درجه سانتیگراد	50-65	
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 اونس)	2 ماهی	200 درجه سانتیگراد	14-16	
تخم مرغ با تست	4 تخم مرغ، 3 تست	160 درجه سانتیگراد	12	تخم مرغ 6 دقیقه اول، بعد از افزودن تست 5 دقیقه

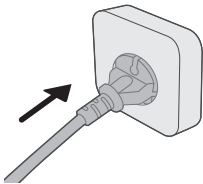
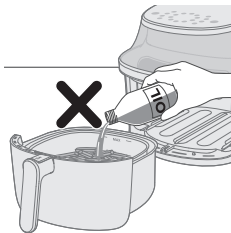
تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید	21-23	180 درجه سانتیگراد	15 قطعه	فلافل (50 گرم هر کدام، قطر 4 سانتیمتر)
تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید	90	75 درجه سانتیگراد	180 گرم	میوه خشک (برش‌های سیب، خرد شده برش‌های 2 میلیمتری)
بر اساس نائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید - تکان دهید، برگردانید یا در طول پخت 2 مرتبه هم بزنید	12-14	180 درجه سانتیگراد	1400 گرم	مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)
	15-18	160 درجه سانتیگراد	9 فنجان	مافین (حدود 50 گرم/1.8 انس برای هر فنجان کاغذی)

## کار با Airfryer

### 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. از دستگیره یا پیچ‌های دستگاه استفاده کنید. 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.

1 دوشاخه را به پریز بزنید.

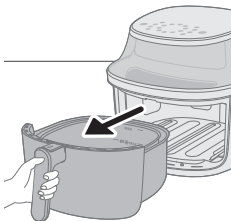


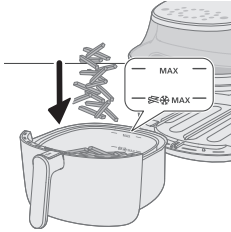
2 با کشیدن دسته، قابلمه را از دستگاه بیرون بیاورید.

3 کشیدن دسته، قابلمه را افقی بیرون بکشید تا از دستگاه خارج شود.

### احتیاط

- قابلمه را با زاویه بیرون نکشید چون ممکن است خشی برآورد.

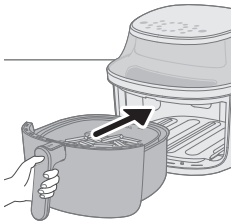




4 مواد را در قابلمه بریزید.

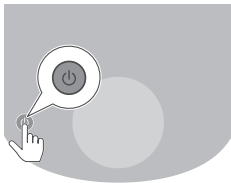
**توجه**

- 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.
  - برای پخت سیب زمینی سرخ کرده خانگی و اسنک‌ها، بیشتر از نشانگر MAX با نماد سیب‌زمینی سرخ‌کرده، سیب‌زمینی نریزید.
  - اگر می‌خواهید مواد غذایی متفاوتی را همزمان تهیه کنید، پیش از شروع به پخت همزمان آنها، زمان پخت پیشنهادی برای مواد غذایی مختلف را بررسی کنید.
- 5 قابلمه را به صورت افقی به Airfryer برگردانید.

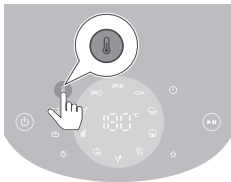


**احتیاط**

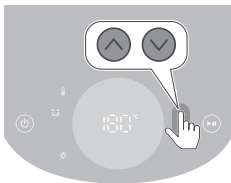
- هرگز از قابلمه بدون سبب استفاده نکنید.
- در مدت استفاده و مدتی پس از استفاده از قابلمه، به آن دست نزنید، زیرا بسیار داغ است.
- قابلمه را با زاویه وارد نکنید چون ممکن است خش بردارد.



6 هرگز از قابلمه بدون صفحه سرخ‌کن استفاده نکنید.

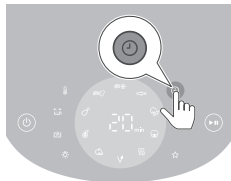


7 دکمه دما را فشار دهید.

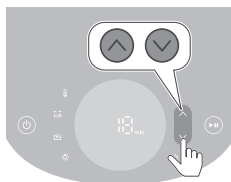


8 دکمه افزایش یا کاهش دما را برای تنظیم دما فشار دهید.

9 دکمه زمان را فشار دهید.



10 دکمه افزایش یا کاهش زمان را برای تنظیم زمان فشار دهید.



11 دکمه شروع/مکث را برای شروع پخت فشار دهید.

**توجه**

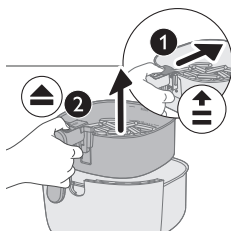
- در حین پخت دما و زمان به طور متناوب نشان داده می شوند.
- آخرین دقیقه پخت به ثانیه نشان داده می شود.
- برای انواع مختلف غذا، به قسمت میز غذا با تنظیمات اولیه پخت و پز مراجعه کنید.

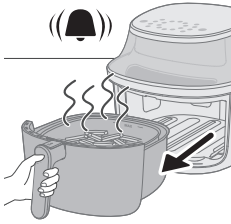
**نکته**

- در حین پختن، هر زمان که می خواهید، دکمه بالا یا پایین را فشار دهید و زمان یا دمای پخت را تغییر دهید.
- برای مکث پخت، دکمه شروع/مکث را فشار دهید. برای تکان دادن مواد، قابلمه را از دستگاه بیرون بیاورید و روی سینک تکان دهید.
- وقتی قابلمه ای را به بیرون بکشید، دستگاه به طور خودکار وارد حالت مکث می شود. وقتی قابلمه را دوباره به دستگاه برگردانید، پخت ادامه می یابد.

**توجه**

- برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید). برای تکان دادن مواد، اول سبد را از قابلمه جدا کنید. کلید روی دسته را به طرف سبید بکشید تا دکمه رهاسازی نشان داده شود، سپس آن را فشار دهید تا سبید از قابلمه جدا شود. سبید را روی سینک ظرفشویی تکان دهید. سپس قابلمه را با سبید به داخل دستگاه برگردانید.
- اگر در مدت 20 دقیقه زمان پخت را تنظیم نکنید، برای ایمنی شما، دستگاه به طور خودکار خاموش می شود.





12 وقتی زنگ تایمر به صدا در آمد، زمان پخت سپری شده است.

**توجه**

- می‌توانید با فشار دادن دکمه شروع/مکث، به صورت دستی پخت را متوقف کنید.
- 13 قابلمه را خارج کرده و بررسی کنید مواد آماده هستند یا خیر.

**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.

**توجه**

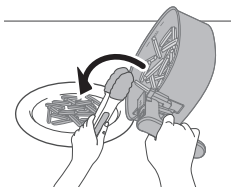
- اگر مواد غذایی هنوز آماده نشده‌اند، قابلمه را دوباره در جای خود در Air Fryer قرار دهید و چند دقیقه دیگر اضافه کنید.
- 14 محتویات قابلمه را در یک کاسه یا بشقاب بریزید.

**احتیاط**

- پس از پخت و پز، قابلمه، قسمت داخلی، پنجره و مواد غذایی داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در Air Fryer، ممکن است بخار از قابلمه خارج شود.

**توجه**

- برای خارج کردن مواد ترد و شکننده یا بزرگ، از انبر استفاده کنید و مواد را بیرون بیاورید.
- روغن یا چربی اضافی مواد در پایین قابلمه جمع می‌شود.
- بسته به نوع مواد، ممکن است بخواهید روغن یا چربی اضافی را بعد از هر پخت، یا قبل از تکان دادن مواد در قابلمه، خارج کنید. قابلمه را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. دستکش آشپزی بپوشید و چربی و روغن اضافی را بیرون بریزید. قابلمه را به دستگاه برگردانید.
- وقتی سری اول پخت مواد به پایان رسید، Air Fryer فوراً برای پخت سری بعدی آماده است.
- برای یک پخت دیگر، مراحل 3 تا 12 را تکرار کنید.



**استفاده از حالت گرم نگهداشتن**

- 1 هرگز از قابلمه بدون صفحه سرخ‌کن استفاده نکنید.
- 2 دکمه گرم نگهداشتن را فشار دهید.
- 3 دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا حالت گرم نگه داشتن غذا فعال شود.

**توجه**

- برای تغییر زمان گرم نگهداشتن، دکمه کاهش زمان (1 تا 30 دقیقه) را فشار دهید.
- دما در حالت گرم نگه داشتن قابل تغییر نیست.
- 4 برای مکث در گرم نگهداشتن، دکمه شروع/مکث را فشار دهید. برای از سرگیری حالت گرم نگهداشتن، دکمه شروع/مکث را دوباره فشار دهید.
- 5 برای خروج از حالت گرم نگه داشتن، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.

**نکته**

- اگر در حین گرم نگه داشتن غذا، سیب زمینی سرخ کرده تردی خود را از دست می‌دهد، زمان گرم نگه داشتن غذا را کاهش دهید یا آنها را 2 تا 3 دقیقه در دمای 180 درجه سانتیگراد ترد کنید.
- در طول حالت گرم نگه داشتن غذا، فن دستگاه و گرم‌کن به طور متناوب روشن می‌شوند.
- حالت گرم نگه داشتن برای گرم نگه داشتن غذا بعد از پخت است و برای گرم کردن مجدد نیست.

### استفاده از حالت گرم نگه‌داشتن برای پیش‌تنظیم‌ها

می‌توانید قبل یا بعد از آنکه پخت شروع شود، حالت گرم نگه داشتن غذا را فعال یا غیرفعال کنید.



- 1 بعد از انتخاب یک پیش‌تنظیم، دکمه گرم نگه‌داشتن را فشار دهید تا حالت گرم نگه داشتن غذا فعال شود. حالت گرم نگه داشتن غذا به طور خودکار بعد از پخت فعال می‌شود.



- 2 در صورت لزوم، دکمه گرم نگه‌داشتن را دوباره فشار دهید تا حالت گرم نگه داشتن غذا غیرفعال شود.

### پخت با پیش‌تنظیم

- 1 مراحل 1 تا 5 بخش "کار با Air Fryer" را انجام دهید.
- 2 دکمه پیش‌تنظیم مورد نظر خود را فشار دهید.
- پیش‌تنظیم انتخابی چشمک می‌زند.
- 3 پخت را با فشار دادن دکمه روشن/مکث شروع کنید.

#### توجه

- هنگام پخت با پیش‌تنظیم اسنک سیب‌زمینی یخ‌زده یا سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی، دستگاه با یادآور تکان دادن به طور خودکار به شما یادآوری می‌کند برای پخت یکنواخت قابلمه را تکان دهید. برای غیرفعال کردن این یادآور، بعد از روشن کردن دستگاه، پیش‌تنظیم اسنک سیب‌زمینی یخ‌زده و پیش‌تنظیم سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی را همزمان فشار دهید. برای فعال کردن مجدد یادآور تکان دادن، این کار را تکرار کنید.
- اگر هنگام سفارشی کردن پیش‌تنظیم، زمان را برای سیب‌زمینی سرخ کرده و اسنک سیب‌زمینی روی کمتر از 5 دقیقه تنظیم کنید، یادآور تکان دادن غیرفعال می‌شود.

- هنگام استفاده از یکی از دو مورد پیش‌تنظیم، دستگاه چند بار هم زدن را یادآوری می‌کند. برای توقف صدای بوق در حین پخت، سبد را بیرون بکشید و خلال‌ها را تکان دهید. با این کار صدای پخت قطع می‌شود ولی یادآور تکان دادن خاموش نمی‌شود.


### شخصی کردن پیش‌تنظیم‌ها

- برای ذخیره زمان و دمای سفارشی شده یک پیش‌تنظیم در Airfryer می‌توانید
- 1 دکمه پیش‌تنظیم انتخابی خود را مختصر فشار دهید.
  - 2 زمان و/یا دما را تنظیم کنید.
  - 3 دکمه زمان یا دما را برای تایید تنظیمات فشار دهید.
  - 4 دکمه زمان یا دما را دوباره فشار دهید تا به منوی اصلی برگردید.
  - 5 همان دکمه پیش‌تنظیم را طولانی فشار دهید تا دستگاه بوق بزند.
- تنظیم پیش‌تنظیم ذخیره می‌شود.

### بازیابی تنظیمات پیش‌فرض پیش‌تنظیم

- برای بازیابی تنظیمات سفارشی شده پیش‌تنظیم، می‌توانید
- 1 تنظیم سفارشی شده پیش‌تنظیم را انتخاب کرده و فشار دهید.
  - 2 دکمه پیش‌تنظیم آن را طولانی فشار دهید تا وقتی دستگاه بوق بزند.
- تنظیم پیش‌تنظیم انتخابی به پیش‌فرض بازیابی می‌شود.

## NA32X (شماره مدل)

نکات مهم	وزن (حداکثر)	دمای پیش‌تنظیم	زمان پیش‌تنظیم (دقیقه)	پیش‌تنظیم‌ها
- استگ سیب‌زمینی یخ‌زده، فاچ‌های سیب‌زمینی، چیپس‌های زیگزاکی و غیره.	500 گرم	180 درجه سانتیگراد	28	 خلال نازک سیب‌زمینی یخ‌زده
- تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید				





<ul style="list-style-type: none"> <li>- از سیب زمینی خشک و آردی استفاده کنید</li> <li>- 10 x 10 میلی‌متر/0.4 x 0.4 برش ضخیم</li> <li>- 30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و ¼ تا 1 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.</li> <li>- تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید</li> </ul>	500 گرم	180 درجه سانتیگراد	35	 <p>سیب زمینی سرخ کرده</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- تا 6 عدد ران مرغ</li> <li>- تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید</li> </ul>	6 قطعه	180 درجه سانتیگراد	28	 <p>ران مرغ</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- حداکثر 2 تکه گوشت بدون استخوان</li> <li>- در حین پخت برگردانید</li> </ul>	2 تکه	200 درجه سانتیگراد	14	 <p>تکه‌های گوشت</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- به قطعات 2 میلی‌متری برش دهید</li> <li>- 15 دقیقه در آب خیس کنید و قبل از پخت خشک کنید</li> <li>- در حین پخت برگردانید</li> </ul>	100 گرم	75 درجه سانتیگراد	90	 <p>میوه خشک</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- تا 9 عدد فلافل</li> <li>- تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید</li> </ul>	9 قطعه	180 درجه سانتیگراد	20	 <p>گیاهی</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- اول 6 دقیقه تخم مرغ، بعد 5 دقیقه تست</li> </ul>	2 تخم مرغ، 1 تست	160 درجه سانتیگراد	11	 <p>تخم مرغ با تست</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- تا 5 عدد مافین</li> </ul>	5 فنجان	160 درجه سانتیگراد	18	 <p>مافین</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- درشت خرد شده</li> <li>- از وسیله جانی کیک‌پز استفاده کنید</li> <li>- در این فاصله 2 بار هم بزنید</li> </ul>	800 گرم	180 درجه سانتیگراد	12	 <p>مخلوط سبزیجات</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 ماهی، هر کدام 300 گرم</li> </ul>	300 گرم	200 درجه سانتیگراد	14	 <p>ماهی کامل</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- تنظیم دما ممکن نیست</li> </ul>	کاربرد ندارد	80 درجه سانتیگراد	30	 <p>گرم نگهداشتن</p>

## NA33X (شماره مدل)

پیش‌تنظیم‌ها    زمان پیش‌تنظیم (دقیقه)    دمای پیش‌تنظیم    وزن (حداکثر)    نکات مهم

<p>استنگ سیب‌زمینی یخ‌زده، فاچ‌های سیب‌زمینی، چپیس‌های زیگزاکی و غیره. - تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید</p>	800 گرم	180 درجه سانتیگراد	28	 خلال نازک سیب‌زمینی یخ‌زده
<p>از سیب‌زمینی خشک و آردی استفاده کنید - 10 x 10 میلی‌متر/0.4 x برش ضخیم - 30 دقیقه در آب بخیس‌سازید، سپس خشک کرده و ¼ تا 1 فاشق غذاخوری روغن اضافه کنید. - تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید</p>	800 گرم	180 درجه سانتیگراد	36	 سیب‌زمینی سرخ‌کرده
<p>- تا 8 عدد ران مرغ - تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید</p>	8 قطعه	180 درجه سانتیگراد	30	 ران مرغ
<p>- حداکثر 3 تکه گوشت بدون استخوان - در حین پخت برگردانید</p>	3 تکه	200 درجه سانتیگراد	16	 تکه‌های گوشت
<p>- به قطعات 2 میلی‌متری برش دهید - 15 دقیقه در آب خیس کنید و قبل از پخت خشک کنید - در حین پخت برگردانید</p>	150 گرم	75 درجه سانتیگراد	90	 میوه خشک
<p>- تا 12 عدد فلافل - تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید</p>	12 قطعه	180 درجه سانتیگراد	21	 گیاهی
<p>- اول 6 دقیقه تخم‌مرغ، بعد 5 دقیقه تست</p>	3 تخم‌مرغ، 2 تست	160 درجه سانتیگراد	11	 تخم‌مرغ با تست
<p>- تا 7 عدد مافین</p>	7 فنجان	160 درجه سانتیگراد	18	 مافین
<p>- درشت خرد شده - از وسیله‌های چاقی‌کننده استفاده کنید - در این فاصله 2 بار هم بزنید</p>	1000 گرم	180 درجه سانتیگراد	12	 مخلوط سبزیجات

16		200 درجه سانتیگراد	600 گرم	- 2 ماهی، هر کدام 300 گرم
30		80 درجه سانتیگراد	کاربرد ندارد	- تنظیم دما ممکن نیست

گرم نگهداشتن

## NA34X (شماره مدل)

پیش تنظیم ها	زمان پیش تنظیم (دقیقه)	دمای پیش تنظیم	وزن (حداکثر)	نکات مهم
 خلال نازک سیب زمینی یخ زده	28	180 درجه سانتیگراد	1000 گرم	- اسنک سیب زمینی یخ زده، قاج های سیب زمینی، چیپس های زیگزاکی و غیره. - تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
 سیب زمینی سرخ کرده	34	180 درجه سانتیگراد	1000 گرم	- از سیب زمینی خنثک و آردی استفاده کنید - 10 x 10 میلیمتر/0.4 x 04 برش ضخیم - 30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خنثک کرده و ¼ تا 1 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید. - تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 3 مرتبه هم بزنید
 ران مرغ	28	180 درجه سانتیگراد	10 قطعه	- تا 10 عدد ران مرغ - تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
 تکه های گوشت	18	200 درجه سانتیگراد	4 تکه	- حداکثر 4 تکه گوشت بدون استخوان - در حین پخت برگردانید
 میوه خنثک	90	75 درجه سانتیگراد	180 گرم	- به قطعات 2 میلیمتری برش دهید - 15 دقیقه در آب خیس کنید و قبل از پخت خنثک کنید - در حین پخت برگردانید
 گیاهی	23	180 درجه سانتیگراد	15 قطعه	- تا 15 عدد فلافل - تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید

اول 7 دقیقه تخم مرغ، بعد 5 دقیقه تست	-	4 تخم مرغ، 3 تست	160 درجه سانتیگراد	12	 تخم مرغ با تست
تا و عدد مافین	-	و فنجان	160 درجه سانتیگراد	18	 مافین
درشت خرد شده از وسیله جانبی کیک پز استفاده کنید در این فاصله 2 بار هم بزنید	-	1400 گرم	180 درجه سانتیگراد	12	 مخلوط سبزیجات
2 ماهی، هر کدام 300 گرم	-	600 گرم	200 درجه سانتیگراد	16	 ماهی کامل
تنظیم دما ممکن نیست	-	کاربرد ندارد	80 درجه سانتیگراد	30	 گرم نگهداشتن

### پخت با پیش تنظیم دیگر

- 1 در حین پخت، دکمه پیش تنظیم را فشار دهید تا به منوی اصلی برگردد.
- 2 دکمه پیش تنظیم انتخابی دیگری را فشار دهید.
- 3 دکمه شروع/مکت را دوباره برای شروع پخت جدید فشار دهید.

### تنظیم دلخواه خود را ذخیره کنید

- 1 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.
- 2 دکمه دلخواه را فشار دهید.
- 3 دکمه دما را فشار دهید.
- 4 دما را انتخاب کنید.
- 5 دکمه زمان را فشار دهید.
- 6 زمان را انتخاب کنید.
- 7 بعد از انتخاب زمان، دکمه زمان را در منوی اصلی فشار دهید.
- 8 دکمه را فشار داده و 2 ثانیه نگهدارید تا تنظیمات در موارد دلخواه شما ذخیره شوند.
- بعد از آنکه تنظیم ذخیره شد، یک صدای بوق می شنوید.
- 9 دکمه شروع را برای شروع پخت فشار دهید.

### پخت با تنظیم دلخواه

- 1 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.
- 2 دکمه دلخواه را فشار دهید.
- 3 دکمه شروع را برای شروع پخت فشار دهید.

## تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی

برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی در Airfryer:

- از سیب‌زمینی مناسب برای سرخ کردن یعنی سیب‌زمینی تازه و (کمی) آردی استفاده کنید.
- بهترین حالت زمانی است که سیب‌زمینی‌ها را به اندازه 500 گرم/18 انس در Airfryer بریزید تا بهترین نتیجه به دست بیاید. هر چه خلال‌ها بزرگتر باشند کمتر از خلال‌های کوچکتر ترد می‌شوند.
- 1 سیب‌زمینی را پوست گرفته و قطعه کنید (10x10 میلیمتر/0.4x0.4 ضخامت).
- 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 غذاخوری روغن در کاسه بریزید، خلال‌ها را در کاسه ریخته و هم بزنید تا خلال‌ها از روغن پوشیده شوند.
- 5 خلال‌ها را با انگشت یا یک وسیله شیاردار خارج کنید به طوری که روغن اضافی در ظرف باقی بماند.

### توجه

- برای ریختن خلال‌ها در قابلمه، کاسه را به یکباره برنگردانید، چون روغن اضافی وارد قابلمه می‌شود.
- 6 خلال‌ها را در قابلمه بریزید.
- 7 خلال‌های سیب‌زمینی را سرخ کرده و در طول پخت، 2 تا 3 مرتبه تکان دهید.

## تمیز کردن

### هشدار

- قبل از تمیزکاری از پریز بکشید
- قبل از شروع به تمیزکاری دستگاه، اجازه دهید قابلمه و داخل دستگاه کاملاً خنک شوند.
- قابلمه یک پوشش نچسب دارد. از وسایل آشپزخانه فلزی یا مواد شوینده خورنده استفاده نکنید چون ممکن است به روکش نچسب آن آسیب وارد شود.

همیشه دستگاه را پس از استفاده تمیز کنید. بعد از هر بار استفاده روغن و چربی ته قابلمه را خارج و تمیز کنید.

- 1 با فشار دادن دکمه روشن/خاموشی، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را از پریز بکشید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

### نکته

- قابلمه را خارج کنید تا Airfryer سریع‌تر خنک شود.
- 2 چربی و روغن را از کف قابلمه خارج کنید.
- 3 قابلمه و سبد را در ماشین ظرفشویی بشویید. همچنین می‌توانید آنها را با آب گرم، مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید (به 'جدول تمیزکاری' مراجعه کنید).

### نکته



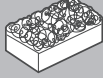
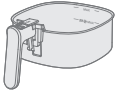

- اگر مواد باقی مانده به کف قابلمه یا سبد چسبیده باشد، می‌توانید آنها را در آب داغ و مایع ظرفشویی به مدت 10 تا 15 دقیقه خیس کنید. با این کار مواد باقی مانده خیس خورده و تمیز کردن آنها آسان‌تر می‌شود. از مایع ظرفشویی استفاده کنید که روغن و چربی را در خود حل می‌کند. اگر لکه چربی روی قابلمه یا سبد وجود 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 زبر استفاده نکنید چون ممکن است به المنت حرارتی آسیب وارد شود.

- 4 سطوح خارجی دستگاه را با استفاده از یک دستمال مرطوب تمیز و خشک کنید.

### توجه

- بعد از تمیزکاری، با یک پارچه رطوبت را خشک کرده و مطمئن شوید پهل کنترل خشک باشد.
- 5 با یک برس تمیز کننده روی المنت حرارتی بکشید و مواد غذایی باقی مانده را تمیز کنید.
- 6 داخل دستگاه را با آب داغ و یک اسفنج نرم تمیز کنید.
- 7 پنجره دستگاه را با استفاده از یک پارچه نرم تمیز کنید.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## نگهداری

- 1 دستگاه را از پرز بکشید و صبر کنید تا خنک شود.
  - 2 قبل از جمع کردن و نگهداری دستگاه، بررسی کنید همه قطعات دستگاه تمیز بوده و خشک باشند.
- توجه**
- هنگام حمل Airfryer، آن را افقی نگهدارید و از جلو قابلمه را بگیرید تا از کج شدن اتفاق و آسیب احتمالی به قطعات جلوگیری شود.
  - همیشه قبل از حمل کردن و/یا کنار گذاشتن دستگاه، مطمئن شوید قطعات قابل جدا شدن Airfryer ثابت باشند.

## عیب یابی

خلاصه ای از اشکالاتی که ممکن است معمولاً هنگام کار با دستگاه برای شما پیش آید در این بخش گنجانده شده است. اگر 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 مشتری 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 می‌کنید، قابلمه 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:



## اشکال

## علت احتمالی

## راه حل

اگر قسمت‌های داغ را بشناسید و به آنها دست نزنید، این دستگاه کاملا برای استفاده ایمن و مطمئن است.		
برای بهترین نتایج، از سیب‌زمینی تازه و کمی آردی استفاده کنید. اگر می‌خواهید سیب‌زمینی‌ها را نگهدارید، آنها را در محیط سرد مثل یخچال نگذارید. سیب‌زمینی‌هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن‌ها نگر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.	نوع سیب‌زمینی که استفاده کرده‌اید مناسب نبوده است.	سیب‌زمینی سرخ‌کرده‌های من آنطور که انتظار داشتم نشده است.
برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را دنبال کنید.	مقدار مواد قابل‌مخه خیلی زیاد است.	
برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را دنبال کنید.	انواع خاصی از مواد در حین زمان پخت باید تکان داده شوند.	
بررسی کنید دوشاخه محکم در پریز قرار گرفته باشد.	دوشاخه در پریز نیست.	Airfryer روشن نمی‌شود.
این Airfryer مجهز به یک موتور وات بالا است. از یک پریز دیگر استفاده کرده و فیوزها را بررسی کنید.	چندین دستگاه به یک پریز زده شده‌اند.	
برای جلوگیری از آسیب به قابلمه، سبدها را آرام و صحیح در قابلمه پایین بیاورید. اگر سبدها 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.	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 سبدها) لکه‌هایی ایجاد شود.	لکه‌های پوسته پوسته داخل Airfryer می‌بینم.
با دقت روغن یا چربی اضافی را از قابلمه تمیز کرده و به پخت ادامه دهید.	موادی که برای پخت در دستگاه ریخته‌اید چرب هستند.	دود سفید از دستگاه خارج می‌شود.
دود سفید در اثر داغ شدن باقی مانده‌های چربی در قابلمه ایجاد می‌شود. همیشه بعد از هر استفاده، قابلمه و سبدها را کاملا تمیز کنید.	هنوز باقی مانده چربی از استفاده قبلی در قابلمه وجود دارد.	
تکه‌های ریز نان ممکن است باعث ایجاد دود سفید شوند. خمیر یا نان را روی غذا فشار دهید تا کاملا به غذا بچسبند.	نان یا خمیر کامل به غذا نچسبیده است.	
قبل از قرار دادن غذا در قابلمه، آن را خشک کنید.	ماریناد، مایعات یا آب گوشت در چربی یا روغن قابلمه پاشیده می‌شود.	
اگر دستگاه در محیطی با دمای کم نگهداری شده است، قبل از زدن دوشاخه به پریز، حداقل 15 دقیقه صبر کنید تا به دمای اتاق برسد. اگر مشکل ادامه داشت، با شماره مستقیم خدمات Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.	ممکن است Airfryer شما در محل خیلی سردی نگهداری شده باشد.	صفحه Airfryer "E1" را نشان می‌دهد.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
صفحه Airfryer "E0" را نشان می‌دهد.	دستگاه به چندشاخه برق معیوب یا در شرایط شبکه ناپایدار وصل شده است.	دستگاه را از چندشاخه برق جدا کنید و به پریز دیوار بزنید. اگر مشکل ادامه داشت، با شماره مستقیم خدمات Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.
صفحه Airfryer "E12" را نشان می‌دهد.	دستگاه خطا می‌دهد.	دستگاه را از پریز بکشید و دوباره به پریز بزنید. اگر مشکل ادامه داشت، با شماره مستقیم خدمات Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.



2024 © 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.

xxxx.yyy.zzzz.a (09/2024)

