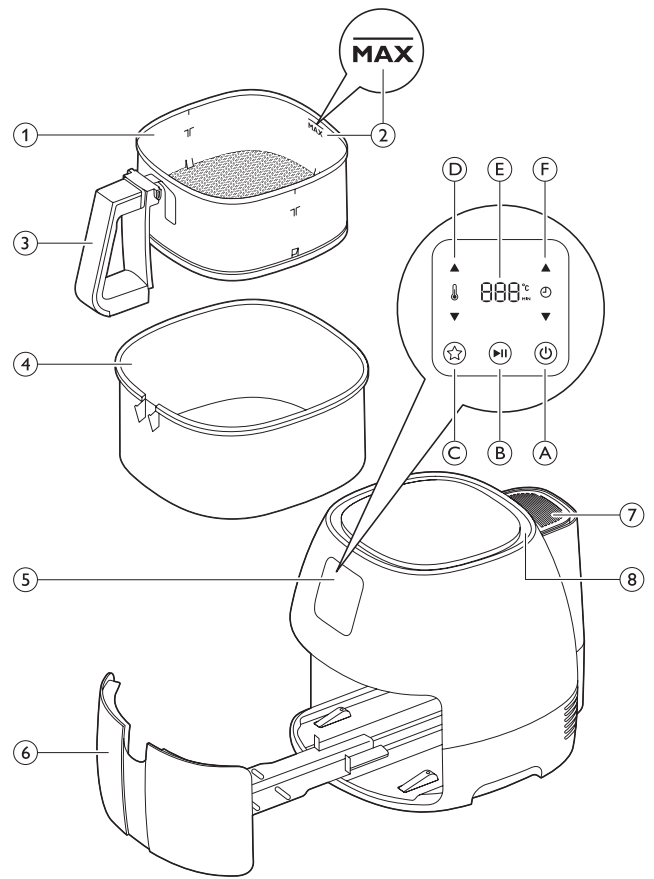


Always here to help you

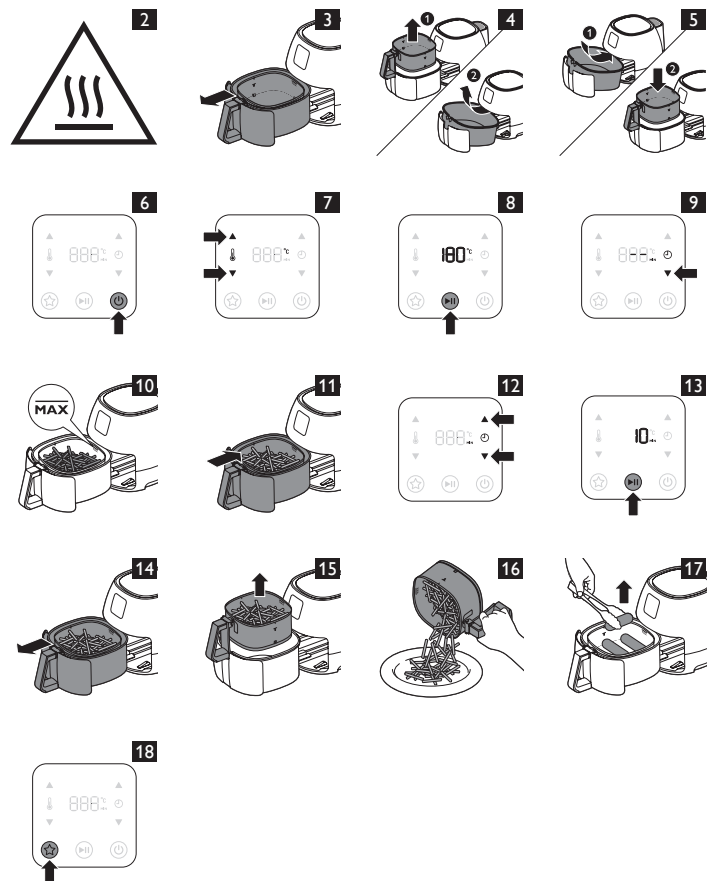
Register your product and get support at www.philips.com/welcome

Question?
Contact
Philips

HD9240



PHILIPS



www.philips.com

100% recycled paper

4222.005.0462.3

Introduction

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

Your new airfryer allows you to prepare your favourite ingredients and snacks in a healthier way.

The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.

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

General description (Fig. 1)

- 1 Basket
- 2 MAX indication
- 3 Basket handle
- 4 Pan
- 5 Control panel
 - A Power on/off button
 - B Start/pause button
 - C Preset button
 - D Temperature increase and decrease buttons
 - E Time/temperature indication
 - F Timer increase and decrease buttons
- 6 Drawer
- 7 Air outlet openings
- 8 Air inlet

Important

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

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent 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.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Keep the appliance and its mains cord out of reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you pull the pan out of the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).

- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you pull the pan out of the appliance.
- The pan becomes hot all over when it is used in the airfryer. Let the pan cool down before you handle it.

Caution

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

Automatic switch-off

This appliance is equipped with an automatic switch-off. If you do not press a button within 30 minutes, the appliance switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the power on/off button.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

- 1 Remove all packaging material.
- 2 Remove the foil from the control panel and any stickers or labels from the appliance.
- 3 Open the drawer by pulling at the handle. (Fig. 3)
- 4 Remove the basket by lifting the handle (1). To remove the pan, tilt it backwards and lift it off the rails (2). (Fig. 4)
- 5 Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

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

- 6 Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- 7 Place the pan in the drawer (1) and put the basket in the pan (2) (Fig. 5).
- 8 Slide the drawer back into the airfryer by the handle.

Note: The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.

Preparing for use

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

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

Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboards.

Note: Place the appliance on a worktop in such a way that the drawer can be opened completely.

- 2 Pull the mains cord out of the cord storage compartment at the back of the appliance.

This airfryer works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.

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

Using the appliance

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

Preheating

- 1 Put the mains plug in an earthed wall socket.
- 2 Press the power on/off button to switch on the appliance. (Fig. 6)
 - ▶ The display shows the last selected temperature.
- 3 Press the temperature increase or decrease button to set the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature. (Fig. 7)

Tip: Press the increase or decrease button longer to put the temperature forward or backward more quickly.

Note: If you do not want to preheat, but want to start frying immediately, skip step 4 and follow the instructions in section 'Hot air frying' in this chapter.

- 4 Press the start/pause button. (Fig. 8)
 - ▶ The appliance starts to heat up.
 - ▶ The set temperature flashes until the set temperature has been reached. Then the appliance beeps and the set temperature is displayed continuously. The appliance stops beeping if you set the required cooking time (see step 4 in section 'Hot air frying').

Note: You can also start the preheating process manually by setting the temperature and then pressing the timer decrease button until '- ' appears. (Fig. 9)

Hot air frying

- 1 Open the drawer by pulling at the handle. (Fig. 3)
- 2 Put the ingredients in the basket (Fig. 10).

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

- 3 Slide the drawer back into the airfryer by the handle (Fig. 11).

Never use the pan without the basket in it. If you heat up the appliance without basket, use oven gloves to open the drawer. The edges and inside of the drawer become very hot.

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

- 4 Press the timer increase or decrease button to set the timer to the required cooking time. See section 'Settings' in this chapter to determine the correct cooking time. (Fig. 12)

Tip: Press the timer increase or decrease button longer to put the time forward or backward more quickly.

Note: If you have not preheated the appliance, add 3 minutes to the cooking time.

Note: If you do not set the required cooking time within 5 minutes, the appliance switches off automatically for safety reasons.

- 5 Press the start/pause button to start the cooking process. (Fig. 13)
 - ▶ The display starts counting down the set cooking time.
 - ▶ Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- 6 When the appliance starts to beep, the set cooking time has elapsed.

Note: You can also stop the cooking process manually. To do this, press the start/pause button (Fig. 8).

- 7 Open the drawer by pulling at the handle and check if the ingredients are ready. (Fig. 14)

If the ingredients are not ready yet, simply slide the drawer back into the airfryer by the handle and add a few extra minutes to the set time.

- 8 To remove small ingredients (e.g. fries), lift the basket out of the pan by the handle. (Fig. 15)

After the cooking process, the pan, the basket and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the airfryer, steam may escape from the pan.

- 9 Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 16)

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 17).

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

Note: Repeat steps 1 to 9 if you want to prepare another batch.

Note: If you prepare another batch within 30 minutes, it is not necessary to preheat the appliance again.

- 11 Press the power on/off button to switch off the airfryer.

Preset button

You can program the appliance to prepare your favourite ingredients at a specific temperature for a specific length of time.

Note: The appliance can only memorise one temperature and one cooking time.

To set your favourite settings:

- 1 Press the power on/off button to switch on the appliance. (Fig. 6)
- 2 Press the preset button (star symbol). (Fig. 18)
 - ▶ The display shows the current saved settings.
- 3 Press the temperature increase or decrease button to set the desired temperature. (Fig. 7)
 - ▶ The star symbol starts flashing.
- 4 Press the timer increase or decrease button to set the desired time. (Fig. 12)
- 5 Press the preset button (star symbol). (Fig. 18)
 - ▶ You hear a beep and the star symbol lights up continuously to indicate that the settings have been saved.

From now on, the appliance memorises your favourite settings. Just press the preset button to recall the saved settings. Press the start/pause button to start the program.

Note: If you want to change the saved settings, simply perform steps 1 to 5 again.

Settings

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

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

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

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter cooking time.
- Shake smaller ingredients halfway through the cooking time to redistribute them. This improves the end result and helps to prevent unevenly cooked ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 750 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.
- Place a baking tray or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max amount (g)	Cooking time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300g-1000g	8-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300g-1000g	13-19	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300g-1200g	20-30	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil for 300g; add 1 1/2 tbsp for 1200g
Home-made potato wedges	300g-900g	18-24	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil or 300g; add 1 1/2 tbsp for 1200g

	Min-max amount (g)	Cooking time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Snacks					
Spring rolls	100g-400g	7	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	400g	6	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	4-12	8-10	200		Use oven-ready
Roasted vegetables	750g	15	200		
Meat rolls	1-5	6	200		
Hamburger	100g - 400g	6-7	180		

Baking

Cake	500g	50	150		Use baking tray
Quiche	400g	20	190		Use baking tray/oven dish
Muffins	400g	15	180		Use baking tray

	Min-max Amount (g)	Cooking time (min.) at temperature (°C)
--	--------------------	---

Meat & poultry

Steak*	100g	5 at 180°C and 4 at 100°C
	600g	6 at 180°C and 4 at 100°C
Drumsticks*	1 (80g)	10 at 200°C and 10 at 150°C
	7 (600g)	10 at 200°C and 10 at 150°C
Chicken breast*	100g	8 at 140°C and 6 at 180°C
	800g	8 at 140°C and 8 at 180°C

*Always start cooking at the highest temperature and then continue at a lower temperature until done.

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

Note: The cooking time does not include the time needed for preheating the appliance.

Making home-made fries

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

- 1 Peel the potatoes and cut them into sticks.
- 2 Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
- 3 Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl for 300g (for 1200g use 1½ tablespoons), put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
- 4 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

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

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

Cleaning

Clean the appliance after every use. Remove oil from the bottom of the pan after each cooking process to prevent the development of smoke.

Open the drawer to let the airfryer cool down more quickly. Let the pan cool down before you remove it from the appliance.

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

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

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

Note: Make sure no moisture remains behind on the control panel. Dry the control panel with a cloth after you have cleaned it.

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

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

Note: The pan and the basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt sticks to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

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

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.

- 2 Make sure all parts are clean and dry.

- 3 Insert the cord into the cord storage compartment.

Ordering accessories

To buy accessories or spare parts, visit www.shop.philips.com/service or go to your Philips dealer. You can also contact the Philips Consumer Care Centre in your country (see the worldwide guarantee leaflet for contact details).

Recycling

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

Guarantee and support

If you need information or support, please visit www.philips.com/support or read the separate worldwide guarantee leaflet.

Troubleshooting

This chapter summarises 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 for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	The appliance is not switched on.	Press the power on/off button to switch on the appliance.
The ingredients fried with the appliance are not done.	The set temperature is too low.	Press the temperature increase button to set the required temperature (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The cooking time is too short.	Press the timer increase button to set the required cooking time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. Do not exceed the MAX indication or the maximum amount in the table.
The ingredients are fried unevenly in the appliance.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the appliance.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

Problem	Possible cause	Solution
I cannot slide the drawer into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The pan and the basket are not placed correctly.	Make sure the pan and basket are placed correctly.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the appliance, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the appliance.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Make sure you use fresh potatoes and a firm type of potatoes.
Fresh fries are not crispy when they come out of the appliance.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller and add slightly more oil for a crispier result.
The message 'Er' appears on the display.	An error has occurred.	Have the appliance checked by a service centre authorised by Philips.
The time and temperature indications change automatically, even though I do not press any buttons.	There is moisture on the control panel.	Make sure you dry the control panel with a cloth after you have cleaned it.

BAHASA MELAYU

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome. Airfryer baru anda membolehkan anda menyediakan ramuan dan snek kegemaran anda dengan cara yang lebih menyihatkan. Airfryer menggunakan udara panas dengan gabungan peredaran udara berkelajuan tinggi (Udara Pantas) dan pemanggang atas untuk menyediakan pelbagai makanan yang sedap dengan cara yang lebih menyihatkan, cepat dan mudah. Ramuan anda dipanaskan pada semua bahagian sekali gus dan tidak perlu menambah minyak pada kebanyakan ramuan. Bagi inspirasi yang lebih untuk resipi dan maklumat mengenai Airfryer, lawati www.philips.com/kitchen.

Perihalan umum (Gamb. 1)

- 1 Bakul
- 2 Penunjuk MAX
- 3 Pemegang bakul
- 4 Kualiti
- 5 Panel kawalan
- A Butang kuasa hidup/mati
- B Butang mula/jeda
- C Butang praset
- D Butang suhu naik dan turun
- E Penunjuk masa/suhu
- F Butang naik dan turun pemasa

- 6 Laci
- 7 Buka saluran keluar udara
- 8 Salur masuk udara

Penting

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan ia untuk rujukan masa depan.

Bahaya

- Jangan rendam perumah, yang mengandungi komponen elektrik dan elemen pemanasan di dalam air atau membilasnya di bawah air paip.
- Jangan biarkan sebarang air atau cecair lain masuk ke dalam perkakas untuk mengelakkan berlakunya kejutan elektrik.
- Sentiasa masukkan ramuan yang akan digoreng di dalam bakul untuk mengelakkannya dari tersentuh dengan elemen pemanasan.
- Jangan tutup bukaan saluran masuk udara dan saluran keluar udara semasa perkakas beroperasi.
- Jangan isikan kualiti dengan minyak kerana ia boleh menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan sentuh bahagian dalam perkakas semasa ia beroperasi.

Amaran

- Pastikan bahawa voltan yang dinyatakan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur tempatan anda.
 - Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur atau perkakas itu sendiri rosak.
 - Jika kord sesalur rosak, ia mesti diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
 - Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
 - Jauhkan perkakas dan kord sesalur kuasanya dari capaian kanak-kanak.
 - Jauhkan kord sesalur dari permukaan yang panas.
 - Jangan pasang plag perkakas atau mengendalikan panel kawalan dengan tangan yang basah.
 - Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding terbumi. Sentiasa pastikan plag dimasukkan dengan rapi ke dalam soket dinding.
 - Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
 - Jangan letak perkakas di atas atau dekat dengan ramuan yang mudah terbakar seperti alas meja atau langsir.
 - Jangan letakkan perkakas dekat dengan dinding atau peralatan lain. Tinggalkan ruang sekurang-kurangnya 10cm di belakang, pada kedua-dua sisi dan di atas perkakas. Jangan letakkan apa-apa sahaja di atas perkakas.
 - Jangan gunakan perkakas untuk sebarang tujuan lain selain daripada yang diterangkan dalam buku panduan ini.
 - Jangan biarkan perkakas ini dikendalikan tanpa dijaga.
 - Sewaktu menggoreng dengan udara panas, stim panas terlepas melalui bukaan saluran keluar udara. Jauhkan tangan dan muka anda pada jarak yang selamat dari stim dan dari bukaan saluran keluar udara. Serta berhati-hati dengan stim dan udara panas semasa anda menarik kualiti keluar dari perkakas.
 - Permukaan yang boleh dicapai mungkin menjadi panas sewaktu penggunaan (Gamb. 2).
 - Cabut plag perkakas dengan serta-merta jika anda melihat asap gelap keluar dari perkakas. Tunggu sehingga asap berhenti keluar sebelum anda menarik kualiti keluar dari perkakas.
 - Seluruh kualiti menjadi panas apabila ia digunakan di dalam Airfryer. Biarkan kualiti menyejuk sebelum anda mengendalikannya.
- ### Awas
- Letak perkakas di atas permukaan mendarat yang rata dan stabil.
 - Perkakas bertujuan untuk kegunaan seisi rumah yang biasa sahaja. Ia bukan bertujuan untuk kegunaan dalam persekitaran seperti dapur kakitangan di kedai, pejabat, ladang atau persekitaran kerja lain. Ia juga bukan bertujuan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, di atas katil dan sewaktu sarapan pagi dan persekitaran kediaman lain.
 - Jika perkakas digunakan dengan cara yang tidak betul, atau untuk tujuan profesional atau separa profesional, atau jika ia tidak digunakan mengikut arahan dalam panduan pengguna ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips menolak sebarang liabiliti terhadap sebarang kerosakan yang berlaku.
 - Sentiasa bawa perkakas ke pusat servis yang disahkan oleh Philips untuk diperiksa atau dibaiki. Jangan cubabaiki perkakas itu sendiri, jika tidak jaminannya menjadi tidak sah.
 - Cabut plag perkakas setiap kali selepas digunakan.
 - Sejujukan perkakas selama lebih kurang 30 minit sebelum anda menggunakannya atau mencucinya.

- Pastikan ramuan yang disediakan di dalam perkakas dikeluarkan dengan warna kuning keemasan bukannya gelap atau coklat. Buang sisa-sisa terbakar. Jangan menggoreng kentang segar pada suhu melebihi 180°C (untuk mengurangkan pengeluaran akrilamida).

Matikan automatik

Perkakas ini dilengkapi dengan matikan automatik. Jika anda tidak menekan butang dalam masa 30 minit, perkakas dimatikan secara automatik. Untuk mematikan perkakas secara manual, tekan butang kuasa hidup/mati.

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua standard berkenaan medan elektromagnet (EMF). Jika perkakas ini dikendalikan dengan betul dan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, ia selamat untuk digunakan berdasarkan bukti saintifik yang terdapat pada hari ini.

Sebelum penggunaan pertama

- 1 Buang semua ramuan pembungkusan.
- 2 Keluarkan kerajang dari panel kawalan dan sebarang pelekat atau label daripada perkakas.
- 3 Buka laci dengan menarik pada pemegang. (Gamb. 3)
- 4 Keluarkan bakul dengan mengangkat pemegang (1). Untuk mengeluarkan kualiti, sengetkannya ke belakang dan angkat ia daripada landasan (2). (Gamb. 4)
- 5 Bersihkan bakul dan kualiti dengan sebersih-bersihnya menggunakan air panas, sedikit cecair pencucian dan span yang tidak melelekan.

Nota: Anda juga boleh mencuci bahagian ini dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

- 6 Lapkan bahagian dalam dan luar perkakas dengan kain yang lembap.
- 7 Tempatkan kualiti di dalam laci (1) dan letakkan bakul di dalam kualiti (2) (Gamb. 5).
- 8 Luncurkan semula laci ke dalam Airfryer dengan pemegang.

Nota: Perkakas mungkin mengeluarkan sedikit asap apabila anda menggunakannya pada kali pertama. Ini adalah perkara biasa.

Bersedia untuk menggunakan

- 1 Letakkan perkakas pada permukaan yang stabil, mendatar dan rata.

Jangan letakkan perkakas yang beroperasi pada permukaan yang tidak tahan haba.

Jangan letak perkakas yang beroperasi dekat atau di bawah objek yang boleh dirosakkan oleh stim seperti dinding dan almari.

Nota: Tempatkan perkakas pada permukaan kerja dalam kedudukan supaya laci boleh dibuka sepenuhnya.

- 2 Tarik keluar kord sesalur keluar dari petak penyimpanan kord di belakang perkakas.

Airfryer ini berfungsi dengan udara panas. Jangan isikan kualiti dengan minyak, lemak penggorengan atau sebarang cecair lain.

Jangan letakkan apa-apa pada bahagian atas perkakas. Ia mengganggu aliran udara dan menjejaskan keputusan menggoreng dengan udara panas.

Menggunakan perkakas

Airfryer boleh menyediakan jenis ramuan yang pelbagai. Buku kecil resipi yang disertakan dapat membantu anda mengenali perkakas. Anda boleh mendapatkan lebih banyak resipi di www.philips.com/kitchen.

Prapemanasan

- 1 Pasang palam wayar di soket dinding yang dibumikan.
- 2 Tekan butang kuasa hidup/mati untuk hidupkan perkakas. (Gamb. 6)
 - ▶ Paparan menunjukkan suhu terakhir yang dipilih.
- 3 Tekan butang suhu naik atau turun untuk menetapkan suhu dikehendaki. Lihat seksyen 'Tetapan' dalam bab ini untuk menentukan suhu yang betul. (Gamb. 7)

Petua: Tekan butang naik atau turun lebih lama untuk meletakkan suhu ke hadapan atau ke belakang dengan lebih cepat.

Nota: Jika anda tidak mahu untuk prapanas, tetapi mahu memulakan penggorengan serta-merta, langkau langkah 4 dan ikuti arahan dalam seksyen 'Penggorengan udara panas' dalam bab ini.

- 4 Tekan butang mula/jeda. (Gamb. 8)

- ▶ Perkakas mula menjadi panas.
- ▶ Suhu yang ditetapkan berkelip sehingga mencapai suhu yang ditetapkan. Kemudian perkakas akan berbunyi bip dan suhu yang ditetapkan dipaparkan secara berterusan. Perkakas berhenti bip jika anda menetapkan masa memasak yang diperlukan (lihat langkah 4 dalam seksyen 'Penggorengan udara panas').

Nota: Anda juga boleh memulakan proses prapemanasan secara manual dengan menetapkan suhu kemudian menekan butang pemasa turun sehingga '- -' muncul. (Gamb. 9)

Menggoreng dalam udara panas

- 1 Buka laci dengan menarik pada pemegang. (Gamb. 3)
- 2 Letakkan ramuan ke dalam bakul (Gamb. 10).

Nota: Jangan isikan bakul melebihi penunjuk MAX atau melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam jadual (lihat seksyen 'Tetapan' dalam bab ini), kerana ia boleh menjejaskan kualiti keputusan akhir.

- 3 Luncurkan semula laci ke dalam Airfryer dengan pemegang (Gamb. 11).

Jangan gunakan kualiti tanpa bakul di dalamnya. Jika anda memanaskan perkakas tanpa bakul, gunakan sarung tangan ketuhar untuk membuka laci. Penjuru dan bahagian dalamnya menjadi sangat panas.

Awas: Jangan menyentuh kualiti semasa atau selepas seketika digunakan, kerana ianya sangat panas.

- 4 Tekan butang pemasa naik atau turun untuk menetapkan pemasa kepada masa memasak yang dikehendaki. Lihat seksyen 'Tetapan' dalam bab ini untuk menentukan masa memasak yang betul. (Gamb. 12)

Petua: Tekan butang pemasa naik atau turun lebih lama untuk meletakkan masa ke hadapan atau ke belakang dengan lebih cepat.

Nota: Jika anda belum lagi prapanas perkakas, tambah 3 minit masa memasak.

Nota: Jika anda tidak menetapkan masa memasak yang diperlukan dalam masa 5 minit, perkakas akan mati secara automatik atas sebab-sebab keselamatan.

- 5 Tekan butang mula/jeda untuk memulakan proses memasak. (Gamb. 13)
 - ▶ Paparan mula mengira masa memasak yang ditetapkan.
 - ▶ Minyak berlebihan daripada ramuan terkumpul pada bahagian bawah kualiti.

- 6 Apabila perkakas mula berbunyi bip, masa memasak yang ditetapkan telah pun berlalu.

Nota: Anda juga boleh menghentikan proses memasak secara manual. Untuk melakukannya, tekan butang mula/jeda (Gamb. 8).

- 7 Buka laci dengan menarik pada pemegangnya dan pastikan jika ramuan telah sedia. (Gamb. 14)

Jika ramuan belum disediakan lagi, secara mudah dengan pemegangnya luncurkan semula laci ke dalam Airfryer dan menambah beberapa minit tambahan kepada masa yang ditetapkan.

- 8 Untuk mengeluarkan ramuan kecil (cth. kentang goreng), angkat bakul keluar dari kualiti dengan pemegang. (Gamb. 15)

Selepas proses memasak, kualiti, bakul dan ramuan adalah panas. Bergantung kepada jenis ramuan di dalam Airfryer, stim mungkin keluar dari kualiti.

- 9 Masukkan ramuan ke dalam mangkuk atau piring. (Gamb. 16)

Petua: Untuk mengeluarkan ramuan yang besar atau mudah rapuh, gunakan penyepit untuk mengangkat ramuan keluar daripada bakul (Gamb. 17).

- 10 Apabila sekelompok ramuan telah selesai, Airfryer sedia untuk menyediakan kumpulan ramuan lain dengan serta-merta.

Nota: Ulangi langkah 1 hingga 9 jika anda mahu menyediakan kelompok yang lain.

Nota: Jika anda menyediakan kelompok lain dalam tempoh 30 minit, adalah tidak perlu untuk prapanas semula perkakas.

- 11 Tekan butang kuasa hidup/mati untuk matikan Airfryer.

Butang pratetap

Anda boleh programkan perkakas untuk menyediakan ramuan kegemaran anda pada suhu tertentu untuk tempoh masa yang tertentu.

Nota: Perkakas hanya boleh mengingat satu suhu dan satu masa memasak.

Untuk menetapkan tetapan kegemaran anda:

- 1 Tekan butang kuasa hidup/mati untuk hidupkan perkakas. (Gamb. 6)

2 Tekan butang pratetap (simbol bintang). (Gamb. 18)

▶ Paparan menunjukkan tetapan semasa yang tersimpan.

3 Tekan butang suhu naik atau turun untuk menetapkan suhu yang dikehendaki. (Gamb. 7)

▶ Simbol bintang mula berkelip.

4 Tekan butang pemasa naik atau turun untuk menetapkan masa yang dikehendaki. (Gamb. 12)**5 Tekan butang pratetap (simbol bintang). (Gamb. 18)**

▶ Anda akan mendengar bunyi bip dan simbol bintang menyala terus bagi menunjukkan tetapan telah disimpan.

Mulai sekarang, perkakas mengingati tetapan kegemaran anda. Hanya tekan butang pratetap untuk mendapatkan semula tetapan yang disimpan. Tekan butang mula/jeda untuk memulakan program.

Nota: Jika anda ingin mengubah tetapan yang tersimpan, hanya lakukan langkah 1 hingga 5 lagi.

Tetapan

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

Nota: Sila ingat bahawa tetapan ini adalah penunjuk. Oleh sebab ramuannya berbeza-beza dari segi asalnya, saiz, bentuk serta jenama, kami tidak dapat menjamin tetapan terbaik untuk ramuan anda.

Oleh sebab teknologi Udara Pantas memanaskan semula udara dengan serta-merta dalam perkakas, jika menarik keluar kualiti daripada perkakas sewaktu memasak walaupun sekejap hampir-hampir mengganggu proses.

Petua

- Ramuan yang lebih kecil biasanya memerlukan masa memasak yang agak singkat berbanding ramuan yang lebih besar.
- Sejumlah ramuan yang lebih besar hanya memerlukan masa memasak yang lebih lama sedikit, sejumlah ramuan yang lebih kecil hanya memerlukan masa memasak yang lebih singkat.
- Goncangkan ramuan yang lebih kecil pada separuh masa memasak untuk mengagihkannya semula. Ini meningkatkan hasil akhir dan membantu mengelakkan ramuan dimasak tidak sekata.
- Tambah sedikit minyak pada ubi kentang segar untuk hasil yang rangup. Goreng ramuan anda dalam Airfryer dalam masa beberapa minit selepas anda menambah minyak.
- Jangan sediakan ramuan yang sangat berminyak seperti sosej dalam Airfryer.
- Snek yang boleh disediakan di dalam ketuhar juga boleh disediakan di dalam Airfryer.
- Jumlah optimum untuk menyediakan kentang goreng rangup adalah 750 gram.
- Gunakan doh yang siap sedia untuk menyediakan snek berinti dengan cepat dan mudah. Doh siap sedia memerlukan masa memasak yang lebih singkat daripada doh yang dibuat sendiri.
- Letakkan dulang pembakar atau pinggan ketuhar di dalam bakul Airfryer jika anda hendak membakar kek atau quiche atau jika anda hendak menggoreng ramuan yang mudah rapuh atau ramuan yang berinti.
- Anda juga boleh menggunakan Airfryer untuk memanaskan semula ramuan. Untuk memanaskan semula ramuan, tetapkan suhu kepada 150°C selama sehingga 10 minit.

	Jumlah min-maks (g)	Masa memasak (min.)	Suhu (°C)	Goncang	Maklumat tambahan
--	---------------------	---------------------	-----------	---------	-------------------

Ubi kentang & kentang goreng

Kentang goreng nipis beku	300g-1000g	8-16	200	Goncang	
Kentang goreng tebal beku	300g-1000g	13-19	200	Goncang	
Kentang goreng yang dibuat sendiri (8x8mm)	300g-1200g	20-30	180	Goncang	tambah 1/2 sudu besar minyak untuk 300g; tambah 1 1/2 sudu besar untuk 1200g

	Jumlah min-maks (g)	Masa memasak (min.)	Suhu (°C)	Goncang	Maklumat tambahan
Potongan ubi kentang yang dibuat sendiri	300g-900g	18-24	180	Goncang	tambah 1/2 sudu besar minyak untuk 300g; tambah 1 1/2 sudu besar untuk 1200g

Snek

Popia	100g-400g	7	200	Goncang	Gunakan ketuhar-sedia
Ketulan ayam dibekukan	400g	6	200	Goncang	Gunakan ketuhar-sedia
Jejari ikan dibekukan	4-12	8-10	200		Gunakan ketuhar-sedia
Sayur dipanggang	750g	15	200		
Daging gulung	1-5	6	200		
Hamburger	100g - 400g	6-7	180		

Membakar

Kek	500g	50	150		Gunakan tin pembakar
Quiche	400g	20	190		Gunakan dulang pembakar/pinggan ketuhar
Mufin	400g	15	180		Gunakan tin pembakar

	Jumlah min-maks (g)	Masa memasak (min.) pada suhu (°C)
--	---------------------	------------------------------------

Daging & tenusu

Stik*	100g	5 pada 180°C dan 4 pada 100°C
	600g	6 pada 180°C dan 4 pada 100°C
Paha ayam*	1 (80g)	10 pada 200°C dan 10 pada 150°C
	7 (600g)	10 pada 200°C dan 10 pada 150°C
Dada ayam*	100g	8 pada 140°C dan 6 pada 180°C
	800g	8 pada 140°C dan 8 pada 180°C

* Sentiasa mula memasak pada suhu tertinggi kemudian diteruskan pada suhu yang lebih rendah sehingga selesai.

Nota: Apabila anda menggunakan ramuan yang naik (seperti kek, quiche, atau mufin) dulang pembakar tidak harus diisi melebihi separuh.

Nota: Masa memasak tidak termasuk masa yang diperlukan untuk prapemanasan perkakas.

Membuat kentang goreng dibuat sendiri

Untuk hasil terbaik, kami menasihatkan anda menggunakan kentang goreng pramasak (cth. sejuk beku). Jika anda ingin membuat kentang goreng buatan sendiri, ikuti langkah di bawah.

- 1 Buang kulit ubi kentang dan potongnya ke dalam bentuk kayu.
- 2 Rendamkan potongan kentang dalam mangkuk selama sekurang-kurangnya 30 minit, keluarkan dan keringkannya dengan kertas dapur.
- 3 Tuang 1/2 sudu besar minyak zaitun dalam mangkuk untuk 300g (untuk 1200g gunakan 1 1/2 sudu besar), letakkan kentang yang telah dipotong di bahagian atas dan campurkan sehingga kentang disaluti minyak.
- 4 Keluarkan kentang dari mangkuk menggunakan jari anda atau alat dapur supaya minyak berlebihan kekal berada dalam mangkuk. Letakkan kentang dalam bakul.

Nota: Jangan sengetkan mangkuk untuk meletakkan semua kentang dalam bakul pada satu masa, untuk mengelakkan minyak berlebihan pergi ke bahagian bawah kualiti.

5 Goreng kentang mengikut arahan dalam bab ini.

Pembersihan

Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan. Keluarkan minyak dari bahagian bawah kualiti selepas setiap proses memasak untuk mencegah pengeluaran asap.

Buka laci untuk membiarkan Airfyer menyejuk lebih cepat. Biarkan kualiti menyejuk sebelum anda keluarkannya dari perkakas.

Kualiti, pemisah, bakul dan bahagian dalam perkakas mempunyai saduran tidak melekat. Jangan gunakan alat dapur logam atau ramuan pencucian yang melelaskan untuk mencucinya kerana ia boleh merosakkan saduran tidak melekat.

1 Cabut plag sesalur kuasa dari soket dinding dan biarkan perkakas menyejuk.

2 Lapkan bahagian luar perkakas dengan kain lembap.

Nota: Pastikan tiada kelembapan ditinggalkan pada panel kawalan. Keringkan panel kawalan dengan kain selepas anda telah membersihkannya.

3 Cuci kualiti, pemisah dan bakul menggunakan air panas, sedikit cecair pencucian dan span yang tidak melelaskan.

Anda boleh menggunakan cecair nyahgris untuk mengeluarkan sebarang sisa kotoran.

Nota: Kualiti, pemisah dan bakul adalah tahan mesin basuh pinggan mangkuk.

Petua: Jika kotoran tersekat pada bakul atau bahagian bawah kualiti, isikan kualiti dengan air panas dengan sedikit cecair pencuci. Letakkan bakul dalam kualiti dan biarkan kualiti dan bakul direndam selama kira-kira 10 minit.

4 Cuci bahagian dalam perkakas dengan air panas dan span yang tidak melelaskan.

5 Cuci elemen pemanasan menggunakan berus pencucian untuk mengeluarkan sebarang baki makanan.

Penyimpanan

1 Cabut plag perkakas dan biarkannya menjadi sejuk.

2 Pastikan semua bahagian bersih dan kering.

3 Masukkan kord ke dalam petak simpanan kord.

Memesan aksesori

Untuk membeli aksesori atau barang ganti, lawati ke www.shop.philips.com/service atau pergi ke penjual Philips anda. Anda juga boleh menghubungi Pusat Khidmat Pelanggan di negara anda (lihat risalah jaminan sedunia untuk butiran hubungan).

Kitar semula

Jangan buang perkakas dengan sampah rumah yang biasa pada akhir hayatnya, sebaliknya serahkannya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat begini, anda membantu memelihara alam sekitar.

Jaminan dan sokongan

Jika anda perlukan maklumat atau sokongan, sila lawati www.philips.com/support atau baca risalah jaminan sedunia.

Penyelesai Masalah

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

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Perkakas tidak berfungsi.	Plag perkakas tidak dipasang.	Pasang palam wayar di soket dinding yang dibumikan.
	Perkakas tidak dihidupkan.	Tekan butang kuasa hidup/mati untuk hidupkan perkakas.
Ramuhan yang digoreng dengan perkakas belum masak lagi.	Suhu yang dipilih terlalu rendah.	Tekan butang suhu naik untuk menetapkan suhu yang dikehendaki (lihat seksyen 'Tetapan' dalam bab 'Menggunakan perkakas').

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
	Masa memasak terlalu singkat.	Tekan butang pemasa naik untuk menetapkan masa memasak (lihat seksyen 'Tetapan' dalam bab 'Menggunakan perkakas').
	Jumlah ramuan dalam bakul terlalu besar.	Letakkan kelompok kecil ramuan di dalam bakul. Kelompok kecil digoreng dengan lebih sekata. Jangan melebihi penunjuk MAX atau jumlah maksimum dalam jadual.
Ramuhan digoreng secara tidak sekata dalam perkakas.	Sesetengah jenis ramuan perlu digoncang pada separuh masa memasak.	Ramuhan yang terdapat pada bahagian atas atau bertindan antara satu sama lain (cth. kentang goreng) perlu digoncang pada separuh masa memasak. Lihat seksyen 'Tetapan' dalam bab 'Menggunakan perkakas'.
Snek goreng tidak rangup semasa ia keluar dari perkakas.	Anda telah menggunakan jenis snek untuk disediakan dalam penggoreng dalam minyak tradisional.	Gunakan snek ketuhar atau sapu sedikit minyak pada snek untuk hasil yang lebih rangup.
Saya tidak dapat meluncurkan laci ke dalam perkakas dengan betul.	Terdapat terlalu banyak ramuan dalam bakul.	Jangan isi bakul melebihi penunjuk MAX.
	Kualiti dan bakul tidak diletakkan dengan betul.	Pastikan kualiti dan bakul diletakkan dengan betul.
Asap putih keluar daripada perkakas.	Anda sedang menyediakan ramuan berminyak.	Semasa anda menggoreng ramuan berminyak dalam perkakas, jumlah minyak yang banyak akan memasuki ke dalam kualiti. Minyak menghasilkan asap putih dan kualiti mungkin menjadi lebih panas daripada biasa. Ia tidak menjejaskan perkakas atau hasil terakhir.
	Kualiti masih mengandungi kesan berminyak daripada penggunaan sebelum ini.	Asap putih disebabkan oleh minyak yang memanaskan di dalam kualiti. Pastikan anda mencuci kualiti dengan betul selepas setiap penggunaan.
Kentang goreng digoreng secara tidak sekata dalam perkakas.	Anda tidak merendam potongan kentang dengan betul sebelum menggorengnya.	Rendamkan potongan kentang dalam mangkuk selama sekurang-kurangnya 30 minit, keluarkan dan keringkannya dengan kertas dapur.
	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang betul.	Pastikan anda menggunakan kentang segar dan jenis pejal.
Kentang goreng yang digoreng tidak rangup apabila dikeluarkan dari perkakas.	Kerangapan kentang bergantung pada jumlah minyak dan air dalam kentang.	Pastikan anda mengeringkan potongan kentang dengan betul sebelum anda menambah minyak. Potong potongan kentang lebih kecil dan tambahkan minyak lebih sedikit untuk hasil lebih rangup.
Mesej 'Er' muncul pada paparan.	Ralat telah berlaku.	Perkakas perlu diperiksa oleh pusat servis yang dibenarkan oleh Philips.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Penunjuk masa dan suhu berubah secara otomatis, walaupun saya tidak menekan sebarang butang.	Terdapat kelembapan pada panel kawalan.	Pastikan anda mengeringkan panel kawalan dengan kain selepas anda telah membersihkannya.

ภาษาไทย

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับผู้ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome เครื่อง Airfryer ช่วยให้คุณเตรียมส่วนผสมที่ชอบและอาหารว่างด้วยวิธีที่ดีต่อสุขภาพ Airfryer ใช้ลมร้อนร่วมกับการหมุนเวียนอากาศความเร็วสูง (Rapid Air) และตะแกรงด้านบนเพื่อเตรียมอาหารหลากหลายชนิดด้วยวิธีที่ง่ายและดีต่อสุขภาพ ส่วนผสมอาหารจะได้รับความร้อนจากทุกด้านในครั้งเดียวและไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมันสำหรับส่วนผสมส่วนใหญ่ ลำหรับสูตรอาหารที่น่าสนใจและข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเครื่อง Airfryer โปรดเยี่ยมชม www.philips.com/kitchen

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- ตะแกรง
- ขีดแสดงระดับสูงสุด (MAX)
- ที่จับตะแกรง
- กระทะ
- ปุ่มควบคุม
 - A ปุ่มเปิด/ปิด
 - B ปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว
 - C ปุ่มตั้งค่าล่วงหน้า
 - D ปุ่มเพิ่มและลดอุณหภูมิ
 - E ตัวบอกเวลา/อุณหภูมิ
 - F ปุ่มเพิ่มและลดการตั้งเวลา
- ลิ้นชัก
- ที่เปิดอากาศออก
- ทางลมเข้า

ข้อสำคัญ

ควรรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

อันตราย

- อย่าจุ่มตัวเครื่องซึ่งมีส่วนประกอบที่ใช้ไฟฟ้าและชิ้นส่วนทำความร้อน ลงในน้ำหรือน้ำไปล้างน้ำ
- อย่าให้น้ำ หรือของเหลวใด ๆ เข้าสู่ตัวเครื่องเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต
- ให้ใช้ส่วนผสมที่ต้องการทอดลงในตะแกรงเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมสัมผัสกับชิ้นส่วนให้ความร้อน
- อย่าคลุมปิดที่เปิดอากาศเข้าและออกขณะเครื่องทำงาน
- อย่าเติมน้ำมันลงในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- อย่าสัมผัสด้านในตัวของขณะที่เครื่องทำงาน

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดัน ไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดัน ไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจาก Philips ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรใช้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัสไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เก็บเครื่องและสายไฟให้พ้นมือเด็ก
- ห้ามวางสายไฟบนพื้นผิวที่มีความร้อน
- ไม่ควรใช้มีดเปิกเสียบปลั๊กไฟเครื่องหรือใช้งานปุ่มควบคุม
- เสียบปลั๊กไฟเครื่องเข้ากับตัวรับบนผนังที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว จากนั้นตรวจสอบให้แน่ใจอีกครั้งว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนังเรียบร้อยแล้วหรือไม่
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- ไม่ควรวางเครื่องบนหรือใกล้กับวัสดุที่ติดไฟง่าย เช่น ผ้าผาน หรือผ้าปูโต๊ะ
- ไม่ควรวางเครื่องพิงกับฝาหรืออุปกรณ์อื่นๆ ควรวางโดยเว้นห่างจากด้านหลัง ด้านข้างทั้งสองด้าน และด้านบนเหนือเครื่องอย่างน้อย 10 ซม. ไม่ควรวางของสิ่งใดที่บังบนเครื่อง
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือ
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ตามลำพัง
- ระหว่างการทำทอดด้วยลมร้อน ให้อากาศร้อนจะถูกระบายออกทางช่องเปิดอากาศออก ควรให้มีและในบ้น้ำของคุณมีระยะเวลาที่ปลอดภัยจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก และต้องระมัดระวังให้อากาศร้อนเมื่อตั้งกระทะหอกมาจากตัวเครื่อง พื้นผิวที่สามารถสัมผัส ได้อาจร้อนขณะการใช้งาน (รูปที่ 2)
- ถอดปลั๊กเครื่องออกทันที หากมีควันดำลอยออกมาจากเครื่อง ให้อาจจะรวมทั้งควันที่ปล่อยออกมาหมดไปก่อนที่จะนำกระทะออกจากตัวเครื่อง
- กระทะอาจร้อนทั่วทั้งตัวระยะเวลาที่นำมาใช้กับเครื่อง Airfryer ดังนั้น จึงควรปล่อยให้เย็นลงก่อนที่จะจับ

ข้อควรระวัง

- ควรวางเครื่องบนพื้นผิวที่เรียบและมั่นคง
- เครื่องเหมาะสำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น และเหมาะสำหรับใช้ในครัวหรือร้านค้า สำนักงาน ฟาร์มหรือสิ่งแวดล้อมการทำงานอื่น หรือสามารถให้ลูกค้าใช้ในโรงแรม โมเต็ล ห้องพักและสิ่งแวดล้อมที่พักอาศัยอื่นๆ
- หากนำเครื่องไปใช้ในทางไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการล้างหรือกึ่งการล้าง หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะและ Philips จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น

- นำเครื่องไปตรวจสอบหรือซ่อมแซมที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ อย่าซ่อมแซมด้วยตัวคุณเอง มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังใช้งาน
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที ก่อนที่คุณจะเริ่มจับหรือทำความสะอาดเครื่อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมที่ทอดแล้วมีสีเหลืองทอง ไม่เปลี่ยนน้ำตาลไหม้ ให้น้ำส่วนที่ไหม้ออก ห้ามทอดมันฝรั่งสดที่อุณหภูมิสูงกว่า 180°C (เพื่อลดการเกิดสารอะคริลาไมด์)

ปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ

เครื่องจะมีการติดตั้งที่ปิดสวิตช์อัตโนมัติ หากคุณไม่ได้กดปุ่มใดๆ ภายในเวลา 30 นาที เครื่องจะปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ หากต้องการปิดสวิตช์ด้วยตนเอง ให้กดปุ่มเปิด/ปิด

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

ก่อนใช้งานครั้งแรก

1 นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก

2 ถอดฟอยล์ออกจากแผงควบคุม รวมทั้งแกละสติ๊กเกอร์หรือฉลากออกจากเครื่อง

3 เปิดลิ้นชักโดยดึงที่ด้ามจับ (รูปที่ 3)

4 ถอดตะแกรงออกโดยยกยกด้ามจับขึ้น (1) หากต้องการถอดกระทะออก ให้เอียงไปทางด้านหลังและยกออกมาจากรง (2) (รูปที่ 4)

5 ทำความสะอาดตะแกรงและกระทะ ด้วยน้ำร้อนที่ผสมน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย และใช้ฟองน้ำนุ่ม

หมายเหตุ: สามารถทำความสะอาดชิ้นส่วนเหล่านี้ได้ในเครื่องล้างจาน

6 เช็ดภายในและภายนอกของเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

7 ใส่กระทะลงในลิ้นชัก (1) และใส่ตะแกรงลงในกระทะ (2) (รูปที่ 5)

8 เลื่อนลิ้นชักกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer โดยใช้ด้ามจับ

หมายเหตุ: เมื่อคุณใช้งานเครื่องครั้งแรกอาจมีควันลอยออกมาจากเครื่อง ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

1 วางเครื่องบนพื้นราบที่มั่นคงและมีพื้นผิวเสมอกัน

อย่าวางเครื่องที่ก้ำกึ่งทำงานลงบนพื้นผิวที่ไม่ทนความร้อน

ห้ามวางเครื่องที่ก้ำกึ่งทำงานไว้ข้างใต้หรือใกล้กับวัตถุที่อาจเสียหายจากไอน้ำได้ง่าย เช่น ผนังและตู้ต่างๆ

รูปที่ 1: ส่วนประกอบ

หมายเหตุ: วางเครื่องไว้บนพื้นโต๊ะในลักษณะที่สามารถเปิดลิ้นชักได้จนสุด

2 ดึงสายไฟออกจากช่องเก็บสายไฟที่อยู่ด้านหลังของเครื่อง

เครื่อง Airfryer ใช้ลมร้อนในการทำงาน ดังนั้น โปรดอย่าเติมน้ำมัน ไขมันสำหรับทอด หรือของเหลวอื่นใด

อย่าวางวัตถุใดๆ บนตัวเครื่อง เพื่อหลีกเลี่ยงการปิดกั้นช่องทางระบายอากาศและส่งผลต่อผลการทอดด้วยลมร้อน

การใช้งาน

เครื่อง Airfryer สามารถเตรียมส่วนผสม ได้หลากหลายประเภท ตำราอาหารที่มีภาพพร้อมทั้งเครื่องจะช่วยให้คุณทราบวิธีใช้งานเครื่อง คุณสามารถค้นหาสูตรเพิ่มเติมได้ที่ www.philips.com/kitchen

การอุ่น

1 เสียบปลั๊กไฟในเต้ารับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว

2 กดปุ่มเปิด/ปิด เพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง (รูปที่ 6)

- ▶ หน้าจอจะแสดงอุณหภูมิที่เลือกไว้ล่าสุด

3 กดปุ่มเพิ่มหรือลดอุณหภูมิเพื่อกำหนดอุณหภูมิที่ต้องการ ดูส่วน 'การตั้งค่า' ในบทนี้ เพื่อเลือกอุณหภูมิที่เหมาะสม (รูปที่ 7)

เคล็ดลับ: กดปุ่มเพิ่มหรือลดอุณหภูมิค้างไว้ให้นานขึ้น เพื่อเพิ่มหรือลดอุณหภูมิได้อย่างรวดเร็วขึ้น

หมายเหตุ: หากไม่ต้องการอุ่น แต่ต้องการเริ่มต้นทอดทันที ให้ข้ามขั้นตอนที่ 4 และปฏิบัติตามคำแนะนำในส่วน 'การทอดด้วยลมร้อน' ในบทนี้

4 กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว (รูปที่ 8)

- ▶ เครื่องจะเริ่มร้อนขึ้น

- ▶ อุณหภูมิที่ตั้งไว้จะกะพระจนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ หลังจากนั้น เครื่องจะส่งเสียงบี๊บและอุณหภูมิที่ตั้งไว้จะแสดงอย่างต่อเนื่อง เครื่องจะหยุดบี๊บหากคุณตั้งค่าเวลาในการประกอบอาหารตามที่กำหนด (ดูขั้นตอนที่ 4 ในส่วน 'การทอดด้วยลมร้อน')

หมายเหตุ: คุณยังสามารถเริ่มกระบวนการอุ่นได้ด้วยตนเอง โดยตั้งค่าอุณหภูมิ แล้วกดปุ่มลดการตั้งเวลาจนกระทั่ง "-" แสดงขึ้น (รูปที่ 9)

การทอดด้วยลมร้อน

1 เปิดลิ้นชักโดยดึงที่ด้ามจับ (รูปที่ 3)

2 ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรง (รูปที่ 10)

หมายเหตุ: อย่าใส่ส่วนผสมมากกว่าระดับสูงสุด (MAX) หรือเกินกว่าปริมาณที่ระบุไว้ในตำราวง (ดูส่วน 'การตั้งค่า' ในบทนี้) เนื่องจากอาจกระทบต่อผลลัพธ์ก็ได้

3 เลื่อนลิ้นชักกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer โดยใช้ด้ามจับ (รูปที่ 11)

อย่าใช้กระทะโดยไม่มีตะแกรงอยู่ข้างใน หากคุณทำความร้อนกับตัวเครื่องโดยไม่มีตะแกรง ให้ใช้ฟองมีสำหรับจับภาชนะร้อนเพื่อเปิดลิ้นชัก เนื่องจากตรงขอบและด้านในของลิ้นชักจะร้อนมาก

ข้อควรระวัง: อย่าแตะต้องกระทะในระหว่างใช้งานหรือหลังจากใช้งานเสร็จไมนาน เนื่องจากกระทะจะร้อนมาก

- 4** กดปุ่มเพิ่มหรือลดการตั้งเวลา เพื่อตั้งค่าเครื่องตั้งเวลาให้เป็นไปตามเวลาในการประกอบอาหารที่กำหนด กดปุ่ม 'การตั้งค่า' ในบทนี้ เพื่อเลือกเวลาในการประกอบอาหารที่ถูกต้อง (รูปที่ 12)

เคล็ดลับ: *กดปุ่มเพิ่มหรือลดการตั้งเวลาค้างไว้ให้นานขึ้น เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาได้อย่างรวดเร็วขึ้น*

หมายเหตุ: หากคุณ *ไม่* ได้ให้เครื่องอุ่นเครื่องก่อน ควรเพิ่มเวลาในการประกอบอาหารอีก 3 นาที

หมายเหตุ: หากคุณ *ไม่* ได้ตั้งค่าเวลาในการประกอบอาหารตามที่กำหนดภายใน 5 นาที เครื่องจะปิดสวิตซ์โดยอัตโนมัติเพื่อเหตุผลด้านความปลอดภัย

- 5** กดปุ่มเริ่มหยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหาร (รูปที่ 13)
 - ▶ จอแสดงผลเริ่มนับถอยหลังตามเวลาในการประกอบอาหารที่ตั้งไว้
 - ▶ น้ำมันส่วนเกินที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระทะ

- 6** เมื่อเครื่องเริ่มส่งเสียงบี๊พ แสดงว่า ครบตามเวลาในการประกอบอาหารที่ตั้งไว้แล้ว

หมายเหตุ: คุณยังสามารถ หยุดขั้นตอนการประกอบอาหารได้ด้วยตนเอง สามารถทำได้โดย *กดปุ่มเริ่มหยุดชั่วคราว (รูปที่ 8)*

- 7** เปิดลิ้นชักโดยการดึงที่ด้ามจับและตรวจดูว่า ส่วนผสมพร้อมหรือยัง (รูปที่ 14) หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ก็เพียงแค่เลื่อนลิ้นชักกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer โดยจับที่ด้ามจับ แล้วเพิ่มเวลาให้กับเวลาที่ตั้งไว้อีกสองสามนาที

- 8** หากต้องการนำส่วนผสมชิ้นเล็กๆ ออก (เช่น มันฝรั่งทอด) ให้ยกตะแกรงออกจากกระทะโดยจับที่ด้ามจับ (รูปที่ 15)

หลังจากขั้นตอนการทำอาหาร กระทะ ตะแกรง และส่วนผสมจะร้อน **อาจมีไอน้ำ** เล็ดลอดออกมาจากกระทะ **ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในเครื่อง Airfryer**

- 9** นำส่วนผสมออกจากตะแกรงโดยใส่ในโถหรือจาน (รูปที่ 16)

เคล็ดลับ: ในการนำส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่และต้องระมัดระวัง ให้ใช้ที่คีบเพื่อยกส่วนผสมออกจากตะแกรง (รูปที่ 17)

- 10** ในการเตรียมส่วนผสมที่เตรียมไว้เป็นส่วนๆ เมื่อส่วนแรกถูกพร้อมใช้แล้ว สามารถนำส่วนต่อไปลงไปในเครื่อง Airfryer ได้ทันที

หมายเหตุ: *ดำเนินการตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 9 หากคุณต้องการเตรียมส่วนผสมอีกชุดหนึ่ง*

หมายเหตุ: หากคุณเตรียมส่วนผสมอีกชุดหนึ่งภายในเวลา 30 นาที ก็ไม่จำเป็นต้องอุ่นเครื่องอีกครั้ง

- 11** กดปุ่มเปิดปิดเพื่อเปิดสวิตซ์เครื่อง Airfryer

ปุ่มตั้งค่าล่วงหน้า

คุณสามารถตั้งโปรแกรมเครื่องให้เตรียมส่วนผสมโปรดของคุณด้วยระดับอุณหภูมิเฉพาะและตามช่วงระยะเวลาเฉพาะ

หมายเหตุ: เครื่องจะสามารถจดจำได้เพียงหนึ่งอุณหภูมิและหนึ่งเวลาในการประกอบอาหารเท่านั้น

วิธีการดำเนินการตั้งค่าโปรดของคุณ:

- 1** กดปุ่มเปิดปิด เพื่อเปิดสวิตซ์เครื่อง (รูปที่ 6)

- 2** กดปุ่มตั้งค่าล่วงหน้า (สัญลักษณ์รูปดาว) (รูปที่ 18)
 - ▶ จอแสดงผลจะแสดงการตั้งค่าปัจจุบันที่บันทึกไว้

- 3** กดปุ่มเพิ่มหรือลดอุณหภูมิเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ (รูปที่ 7)
 - ▶ สัญลักษณ์รูปดาวเริ่มต้นกะพริบ

- 4** กดปุ่มเพิ่มหรือลดการตั้งเวลาเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ (รูปที่ 12)

- 5** กดปุ่มตั้งค่าล่วงหน้า (สัญลักษณ์รูปดาว) (รูปที่ 18)
 - ▶ คุณจะได้ยินเสียงบี๊พและสัญลักษณ์รูปดาวจะติดไฟสว่างอย่างต่อเนื่อง เพื่อแสดงว่า การตั้งค่าได้รับการบันทึกแล้ว

จากนี้ไป เครื่องจะจดจำการตั้งค่าโปรดของคุณ เพียงแค่กดปุ่มตั้งค่าล่วงหน้า เพื่อเรียกการตั้งค่าที่บันทึกไว้ กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว เพื่อเริ่มต้นโปรแกรม

หมายเหตุ: หากคุณต้องการเปลี่ยนการตั้งค่าที่บันทึกไว้ เพียงแค่ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 5 อีกครั้ง

การตั้งค่า

ตารางด้านล่างนี้ช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับส่วนผสมที่คุณต้องการเตรียม

หมายเหตุ: โปรดทราบว่า การตั้งค่าเหล่านี้เป็นการประมาณการ เนื่องจากส่วนผสมมีความแตกต่างกันในเรื่องขนาด รูปร่าง แบนด์ เราจึงไม่สามารถรับประกันได้ว่า การตั้งค่าเหล่านี้จะดีที่สุดสำหรับส่วนผสมของคุณ เนื่องจากเทคโนโลยี Rapid Air จะทำให้อากาศภายในเครื่องร้อนขึ้น ดังนั้น การตั้งกระทะออกมาจากเครื่องเล็กน้อยในระหว่างกระบวนการทำอาหารจึงแทบจะไม่ส่งผลกระทบต่อกระบวนการดังกล่าวเลย

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- โดยปกติแล้วส่วนผสมที่มีขนาดเล็กจะใช้เวลาในการประกอบอาหารน้อยกว่าส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่
- ส่วนผสมปริมาณมากจะใช้เวลาในการประกอบอาหารนานขึ้นเล็กน้อย ส่วนผสมปริมาณน้อยจะใช้เวลาในการประกอบอาหารสั้นลงเล็กน้อย
- ควรเขย่าส่วนผสมที่มีปริมาณน้อย เมื่อถึงครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหาร เพื่อให้ส่วนผสมกระจายให้ทั่ว การทำเช่นนี้จะช่วยปรับปรุงผลห้ซึ่งที่ได้และช่วยป้องกันไม่ให้อส่วนผสมสุกไม่ทั่วถึง
- เติมน้ำมันไปในมันฝรั่งสดเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่กรอบ ให้ทอดส่วนผสมใน Airfryer ภายในสองสามนาทีหลังจากเติมน้ำมันลงไป
- อย่าเตรียมส่วนผสมที่มีความมันมากในเครื่อง Airfryer เช่น ไข่ลวก
- อาหารว่างที่สามารถเตรียมด้วยเตาอบ ได้ก็สามารถใช้กับเครื่อง Airfryer ได้เช่นกัน
- สามารถเตรียมมันฝรั่งทอดกรอบได้มากที่สุดถึง 750 กรัม
- ให้ใช้แป้งโดว์สำเร็จรูปเพื่อจะได้เตรียมอาหารว่างแบบทอด ใส่อย่างรวดเร็วและง่ายดาย แป้งโดว์สำเร็จรูปใช้เวลาในการเตรียมอาหารน้อยกว่าแป้งโดว์แบบทำเอง
- ให้อาถทอดอบหรือจานเตาอบลงในตะแกรงของ Airfryer หากต้องการอบขนมเค้กหรือ Quiche หรือหากคุณต้องการทอดส่วนผสมที่ปราศบางหรือส่วนผสมที่มีกรรไล้
- คุณสามารถใช้เครื่อง Airfryer เพื่ออุ่นส่วนผสม ในการอุ่นส่วนผสม ให้ตั้งอุณหภูมิไปที่ 150°C เป็นเวลา 10 นาที

ปริมาณต่ำสุด-สูงสุด (กรัม)	เวลาในการประกอบอาหาร (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	เขย่า	ข้อมูลเพิ่มเติม
----------------------------	-----------------------------	---------------	-------	-----------------

มันฝรั่งแช่แข็งแช่แข็งบาง	300 กรัม - 1,000 กรัม	8-16	200	เขย่า
---------------------------	-----------------------	------	-----	-------

มันฝรั่งแช่แข็งแช่แข็งหนา	300 กรัม - 1,000 กรัม	13-19	200	เขย่า
---------------------------	-----------------------	-------	-----	-------

มันฝรั่งทอดด้วยตนเอง (8×8 มม.)	300 กรัม - 1,200 กรัม	20-30	180	เขย่า	เพิ่มน้ำมัน 1 / 2 ช้อนโต๊ะ สำหรับ 300 กรัม ; เพิ่ม 1 1/2 ช้อนโต๊ะ สำหรับ 1200 กรัม
--------------------------------	-----------------------	-------	-----	-------	--

มันฝรั่งทอดด้วยตนเองแห้งทรงกลม	300 กรัม - 900 กรัม	18-24	180	เขย่า	เพิ่มน้ำมัน 1 / 2 ช้อนโต๊ะ สำหรับ 300 กรัม ; เพิ่ม 1 1/2 ช้อนโต๊ะ สำหรับ 1200 กรัม
--------------------------------	---------------------	-------	-----	-------	--

อาหารว่าง

ปลาเค็ม	100 กรัม - 400 กรัม	7	200	เขย่า	ใช้แบบพร้อมแช่เตาอบ
---------	---------------------	---	-----	-------	---------------------

นัทเก็ดไก่แช่แข็ง	400 กรัม	6	200	เขย่า	ใช้แบบพร้อมแช่เตาอบ
-------------------	----------	---	-----	-------	---------------------

ปลาแช่แข็งแช่แข็ง	4-12	8-10	200		ใช้แบบพร้อมแช่เตาอบ
-------------------	------	------	-----	--	---------------------

ผักอบ	750 กรัม	15	200		
-------	----------	----	-----	--	--

เนื้อมัน	1-5	6	200		
----------	-----	---	-----	--	--

แสมเบอร์เกอร์	100 กรัม - 400 กรัม	6-7	180		
---------------	---------------------	-----	-----	--	--

การอบ

เค้ก	500 กรัม	50	150		ใช้เตาอบ
------	----------	----	-----	--	----------

Quiche	400 กรัม	20	190		ใช้เตาอบ/จานเตาอบ
--------	----------	----	-----	--	-------------------

มัฟฟิน	400 กรัม	15	180		ใช้เตาอบ
--------	----------	----	-----	--	----------

ปริมาณต่ำสุด-สูงสุด (กรัม)	เวลาในการประกอบอาหาร (นาที) ที่อุณหภูมิ (°C)
----------------------------	--

เนื้อและสัตว์ปีก

สเต็ก*	100 กรัม	5 ที่ 180°C และ 4 ที่ 100°C
--------	----------	-----------------------------

	600 กรัม	6 ที่ 180°C และ 4 ที่ 100°C
--	----------	-----------------------------

ขาเป็ดไก่ที่มีเนื้อมาก*	1 (80 กรัม)	10 ที่ 200°C และ 10 ที่ 150°C
-------------------------	-------------	-------------------------------

	7 (600 กรัม)	10 ที่ 200°C และ 10 ที่ 150°C
--	--------------	-------------------------------

อกไก่*	100 กรัม	8 ที่ 140°C และ 6 ที่ 180°C
--------	----------	-----------------------------

	800 กรัม	8 ที่ 140°C และ 8 ที่ 180°C
--	----------	-----------------------------

** ควรเริ่มต้นประกอบอาหารโดยใช้อุณหภูมิสูงสุดเสมอ แล้วจึงใช้อุณหภูมิที่ต่ำลงจนกระทั่งสุก*

หมายเหตุ: เมื่อคุณใช้ส่วนผสมที่มีการฟู (เช่น เค้ก, Quiche หรือมัฟฟิน) ต้องไม่ใส่ส่วนผสมในถาดอบมากกว่าครึ่งถาด

หมายเหตุ: เวลาในการประกอบอาหาร*ไม่รวมเวลาที่ต้องใช้ในการอุ่นเครื่อง*

การทำมันฝรั่งทอดด้วยตนเอง

เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด เราแนะนำให้ใช้มันฝรั่งที่อมก่อนแล้ว (เช่น แบบแช่แข็ง) หากต้องการทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด ให้ทำตามขั้นตอนต่อไปนี้

- 1 ปอดเปลือกมันฝรั่งและตัดให้เป็นแท่ง

- 2 แช่มันฝรั่งแช่ในน้ำเป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที จากนั้นนำออกมาซับน้ำให้แห้งด้วยกระดาษทำความสะอาด

- 3 เทน้ำมันมะกอก ½ ช้อนโต๊ะลงในชามสำหรับ 300 กรัม (สำหรับ 1200 กรัม ให้ใช้ 1½ ช้อนโต๊ะ) วางมันฝรั่งแช่ด้านบน แล้วผสมกันจนมันฝรั่งแช่ถูกเคลือบด้วยน้ำมัน

- 4 น้ำมันฝรั่งแช่ออกจากโถโดยใช้มือหรืออุปกรณ์อื่น โดยให้น้ำมันหยดลงบนโถ วางมันฝรั่งแช่ลงในตะแกรง

หมายเหตุ: *อย่าเอียงถ้วยเพื่อใส่มันฝรั่งแช่ลงในโถในครั้งเดียว ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันหยดลงไปในกระทะ*

- 5 ทอดมันฝรั่งแช่ตามคำแนะนำในบทนี้

การทำความสะอาด

ทำความสะอาดเครื่องทุกครั้งหลังการใช้งาน ชัดน้ำมันออกจากส่วนล่างสุดของกระทะหลังการทำอาหารทุกครั้ง เพื่อป้องกันการเกิดควัน

เปิดลิ้นชักเพื่อให้เครื่อง AirFryer เย็นลงได้เร็วยิ่งขึ้น ควรปล่อยให้กระทะเย็นก่อนจึงจะถอดออกจากเครื่อง

กระทะ ตะแกรงและด้านในตัวเครื่องถูกลบสารกันอาหารติด
อย่าใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่เป็นเหล็กหรือสารขัดถูในการทำมาสะสะอาด เนื่องจากอาจทำให้สารที่เคลือบอยู่ได้รับความเสียหาย

- 1 ถอดปลั๊กไฟออกจากตัวรับบนผนังแล้วปล่อยให้เย็นลง

2 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดด้านนอกเครื่อง

หมายเหตุ: ควรตรวจดูว่า ไม่มีความชื้นเหลืออยู่ที่ด้านหลังบนแผงควบคุม ควรใช้ผ้าเช็ดแผงควบคุมให้แห้งหลังจากทำความสะอาดแล้ว

3 ทำความสะอาดกระทะ และตะแกรงด้วยน้ำร้อนที่ผสมน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย และใช้ฟองน้ำนุ่ม

คุณสามารถใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อขจัดสิ่งสกปรกที่ตกค้าง

หมายเหตุ: กระทะ และตะแกรงสามารถนำเข้าเครื่องล้างจานได้

เคล็ดลับ: หากสิ่งสกปรกอุดตันในตะแกรงหรือกันกระทะ ให้เติมน้ำร้อนที่ผสมน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อยลงในช่องตะแกรงลงในกระทะและแช่ไว้ประมาณ 10 นาที

4 ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำนุ่ม

5 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร

การจัดเก็บ

1 ถอดปลั๊ก แล้วทิ้งไว้ให้เย็น

2 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทุกชิ้นแห้งและสะอาด

3 ไล่สายไฟลงในช่องเก็บให้เรียบร้อย

การสั่งซื้ออุปกรณ์เสริม

หากต้องการซื้ออุปกรณ์เสริมหรืออะไหล่ โปรดเยี่ยมชม www.shop.philips.com/service หรือไปที่ตัวแทนจำหน่าย Philips คุณสามารถติดต่อศูนย์บริการลูกค้า Philips ในประเทศของคุณ (ดูรายละเอียดการติดต่อจากเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก)

การรีไซเคิล

ห้ามทิ้งเครื่องพร้อมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาพสิ่งแวดล้อมที่ดี

การรับประกันและสนับสนุน

หากคุณต้องการข้อมูลหรือการสนับสนุน โปรดเข้าชมเว็บไซต์ www.philips.com/support หรืออ่านข้อมูลจากเอกสารแผ่นพับที่แยกเฉพาะ เกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก

การแก้ปัญหา

บทนี้ได้รวบรวมปัญหาทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องซึ่งคุณอาจพบได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาตามข้อมูลด้านล่าง โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ www.philips.com/support หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
เครื่องไม่ทำงาน	ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ	เสียบปลั๊กไฟในตำแหน่งที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว
	เครื่องไม่เปิดสวิตช์	กดปุ่มเปิด/ปิด เพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง
ส่วนผสมที่ทอดด้วยเครื่องยังไม่สุก	เลือกอุณหภูมิไว้ต่ำเกินไป	กดปุ่มเพิ่มอุณหภูมิเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิที่กำหนด (ดูส่วน 'การตั้งค่า' ในบท 'การใช้งาน')
	เวลาในการประกอบอาหารสั้นเกินไป	กดปุ่มเพิ่มการตั้งค่าเพื่อตั้งค่าเวลาในการประกอบอาหารที่กำหนด (ดูส่วน 'การตั้งค่า' ในบท 'การใช้งาน')
	ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงมากเกินไป	ใส่ส่วนผสมขนาดเล็กลงในตะแกรง ส่วนผสมขนาดเล็กจะถูกทอดได้อย่างทั่วถึงมากกว่า อย่าใส่จนเกินขีดแสดงระดับสูงสุด (MAX) หรือเกินปริมาณสูงสุดที่ระบุในตาราง
ส่วนผสมที่ทอดยังไม่ทั่วถึงในเครื่อง	ส่วนผสมบางชนิดจำเป็นต้องแช่เมื่อทอดไปได้ครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหารที่ตั้งไว้	ส่วนผสมที่วางซ้อนหรือทับกัน (เช่น มันฝรั่ง) จำเป็นต้องแช่เมื่อทอดไปได้ครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหาร ดูส่วน 'การตั้งค่า' ในบท 'การใช้งาน'
อาหารว่างไม่กรอบเมื่อนำออกมาจากเครื่อง	อาหารว่างที่คุณใช้จำเป็นต้องทอดในเครื่องทอดแบบเก่า	ให้ใช้อาหารว่างที่ต้องอบหรือทาน้ำมันลงในอาหารว่างเล็กน้อยเพื่อให้กรอบยิ่งขึ้น
ฉันไม่สามารถเลื่อนลิ้นชักเข้าไปในเครื่องให้ปิดสนิทได้	มีส่วนผสมในตะแกรงมากเกินไป	ไม่ควรเติมส่วนผสมในตะแกรงมากกว่าขีดสูงสุด (MAX)
	กระทะและตะแกรงจัดวางไม่ถูกต้อง	ควรตรวจสอบว่า กระทะและตะแกรงจัดวางถูกต้องแล้ว
มีควันสีขาวลอยออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังเตรียมส่วนผสมมัน	เมื่อคุณทอดส่วนผสมที่มีความมันในเครื่อง Airfryer จะมีน้ำมันจำนวนมากไหลลงไปในกระทะ น้ำมันเหล่านี้ทำให้เกิดควันสีขาวและกระทะอาจร้อนมากกว่าปกติ ลักษณะเช่นนี้ไม่ใช่สิ่งผิดปกติต่อเครื่องหรือผลลัพธ์ในขั้นสุดท้าย
	กระทะยังติดราบน้ำมันจากการใช้ครั้งก่อน	ควันสีขาวเกิดจากน้ำมันที่ร้อนในกระทะ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณทำความสะอาดกระทะให้สะอาดหลังการใช้งานทุกครั้ง
มันฝรั่งสุกไม่ถึงในเครื่อง	คุณไม่ได้แช่มันฝรั่งลงในน้ำอย่างทั่วถึงก่อนที่จะทอด	แช่มันฝรั่งลงในน้ำเป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที จากนั้นนำออกมาซับน้ำให้แห้งด้วยกระดาษทำความสะอาด
	คุณใช้มันฝรั่งชนิด	ตรวจสอบว่า ใช้มันฝรั่งที่สดและเป็นประเภทที่มีเนื้อแน่น
มันฝรั่งที่ทอดสดใหม่ไม่กรอบเมื่อนำออกมาจากเครื่อง	ความกรอบของมันฝรั่งทอดนั้นขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำมันและน้ำในมันฝรั่ง	ตรวจสอบว่า คุณได้ทำให้มันฝรั่งแห้งดีแล้ว ก่อนที่จะเติมน้ำมัน ควรตัดมันฝรั่งให้เป็นเกล็ดกลและเติมน้ำมันเพียงเล็กน้อยเพื่อให้ได้ความกรอบมากขึ้น

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
ข้อความ 'Er' (ข้อผิดพลาด) ปรากฏบนหน้าจอ	เกิดข้อผิดพลาด	ควรรักษาเครื่องเข้ารับการตรวจสอบจากที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของ Philips
ตัวบอกเวลาและอุณหภูมิเปลี่ยนโดยอัตโนมัติ แม้ว่าเงินจะไม่ได้อัปเกรดเลยก็ตาม	แผงควบคุมมีความชื้น	ควรใช้ผ้าเช็ดแผงควบคุมให้แห้ง หลังจากทำความสะอาด