

PHILIPS

HD9620, HD9621
HD9622, HD9623
HD9627



User manual

TABLE OF CONTENTS

Important	3
Electromagnetic fields (EMF)	4
Introduction	5
General description	5
Before first use	7
Preparing for use	7
Placing the removable mesh bottom (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 only)	7
Placing the EasyClick handle	8
Food table	9
Using the appliance	10
Airfrying	10
Making home-made fries	13
Using the double-layer rack (HD9627, HD9622 only)	14
Using the non-stick grill pan (HD9627, HD9623 only)	15
Using the splatter-proof lid (HD9622/45, HD9621/45 only)	15
Cleaning	16
Cleaning table	17
Storage	18
Recycling	18
Guarantee and support	18
Troubleshooting	18

Important

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

Danger

- 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 immerse the appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

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 power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center 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 cord out of reach of children.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Only connect the appliance to an earthed wall outlet. Always make sure that the plug is inserted into the wall outlet properly.
- Always place and use the appliance on a dry, stable, level and horizontal surface.
- 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 against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in the user manual.
- During hot airfrying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.



- The accessible surfaces may become hot during use.
- The Airfryer accessories become hot when you use them in the Airfryer. Be careful when you handle them.

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 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.
- Let the basket and non-stick grill pan (HD9627, HD9623 only) cool down before you exchange or remove the EasyClick handle.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Do not overfill the basket. Only fill the basket to the MAX indication.
- 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).
- After having removed the pan with the basket from the appliance, please put the pan with the basket on a suitable surface and let it rest for at least 30 seconds before removing the basket from the pan.
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of Metal parts.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in the user manual and use only original accessories.

Electromagnetic fields (EMF)

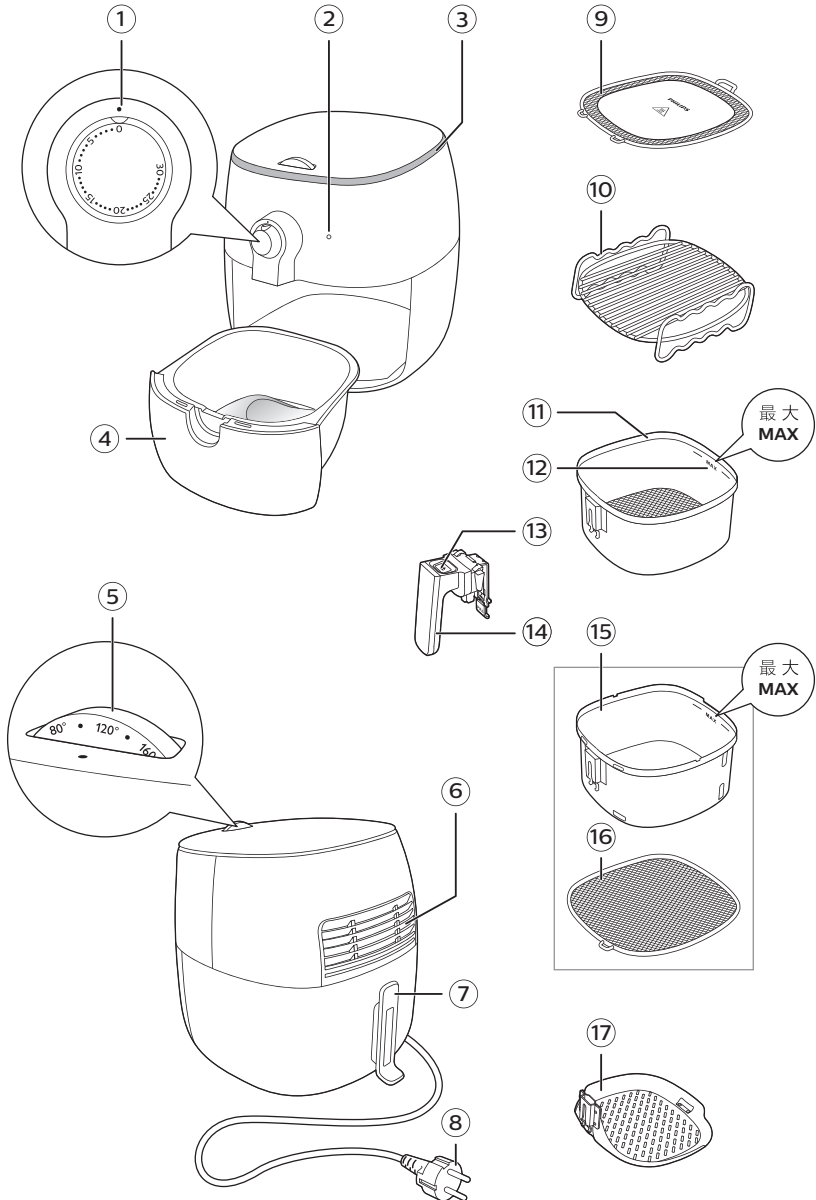
This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding electromagnetic fields.

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 favorite ingredients and snacks in a healthier way. The Airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (TurboStar rapid air technology) 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, recipes and information about the Airfryer, visit www.philips.com/kitchen or download the free Airfryer App for IOS® or Android™.

General description

- 1 Timer/power-on knob
- 2 Heating-up light
- 3 Air inlet
- 4 Pan
- 5 Temperature control knob
- 6 Air outlets
- 7 Cord storage wrap
- 8 Power cord
- 9 Splatter-proof lid (HD9622/45, HD9621/45 only)
- 10 Double-layer rack (HD9627, HD9622 only)
- 11 Basket with fixed mesh bottom (HD9620 only)
- 12 MAX indication
- 13 Basket release button
- 14 EasyClick handle
- 15 Basket with removable mesh bottom (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 only)
- 16 Removable mesh bottom (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 only)
- 17 Non-stick grill pan (HD9627, HD9623 only)

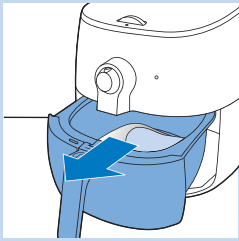


Before first use

- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use, as indicated in the cleaning table.

Preparing for use

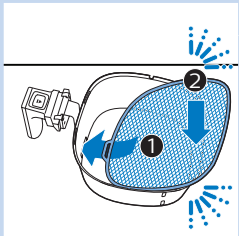
Placing the removable mesh bottom (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 only)



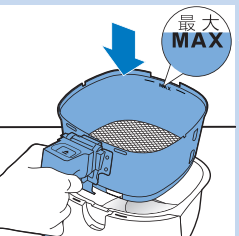
- 1 Remove the pan from the appliance.



- 2 Put the pan with the basket on a suitable surface, press the basket release button and lift the basket out of the pan.



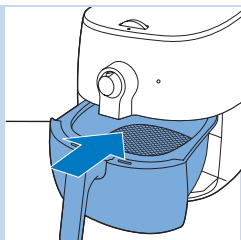
- 3 Insert the hook of the mesh bottom into the slot on the right bottom side of the basket. Push the mesh bottom down until it locks into position ('click' on both sides).



- 4 Put the basket back into the pan.

Note

- Never use the pan without the basket in it.



- Slide the pan back into the appliance.

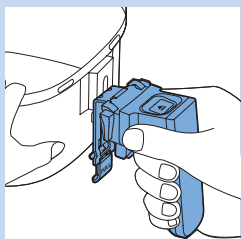
Placing the EasyClick handle

Warning

- Always make sure the basket and the handle have cooled down before you attach or detach the EasyClick handle.

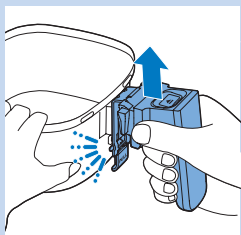
Note

- The EasyClick handle also fits to the non-stick grill pan (HD9627/HD9623 only). It helps you clean and store the appliance in an easy way.



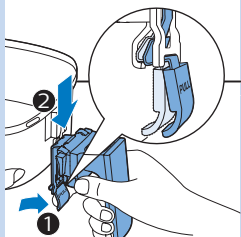
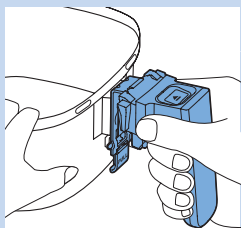
To attach the EasyClick handle:

- Hold the basket with one hand and hold the handle with the other hand.
- Slide the handle into the opening on the basket from below until it locks into place ('click').



To detach the EasyClick handle:

- Hold the basket with one hand and hold the handle with the other hand.
- Pull gently with your finger on the red release tab while pulling the handle straight down.



Food table

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



Note

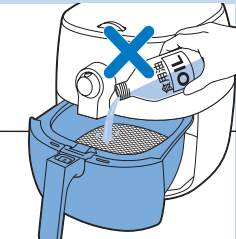
- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Ingredients	Min.- max. amount (grams)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake/ Turn	Additional information
Frozen fries	200-800	11-25	180	Shake halfway	
Home-made fries (1/2cm / 1/4 in thick)	200-800	12-25	180	Shake halfway	Soak 30 min. in water, dry then add 1/2 tbsp of oil.
Potato wedges	200-800	15-27	180	Shake halfway	Soak 30 min. in water, dry then add 1/2 tbsp of oil.
Frozen snacks (e.g. spring rolls, chicken nuggets)	100-400	6-10	200	Turn or shake halfway	For the cooking times, refer to the instructions on the packaging of the snack. Time compared to oven should be halved.
Pork chops	100-500	8-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	160		
Sausages	100-500	3-15	160		
Drumsticks	100-500	15-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Quiche	300	20-25	160		Use a baking tray or oven dish.
Muffins	80-300	8-13	180		Use heat-proof silicone muffin cups.
Cake	200-400	15-25	160		Use a cake pan.
Mixed veggies	100-500	8-12	180		
Pre-baked toast/bread rolls	50-200	3-6	200		
Fresh bread rolls/bread	100-500	12-25	180		

Ingredients	Min.- max. amount (grams)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake/ Turn	Additional information
Fish	150-400	10-18	200		
Shellfish	100-400	7-15	180		
Chicken bread crumbed	100-300	8-15	180		Add oil to the breadcrumbs.

Using the appliance

Airfrying



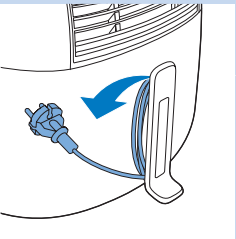
! Caution

- This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Only hold the pan by the basket handle.
- 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.

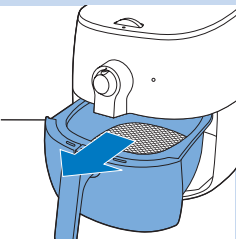
- 1 Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface.

☰ Note

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



- 2 Unwind the power cord from the cord storage wrap.
- 3 Put the plug in the wall outlet.



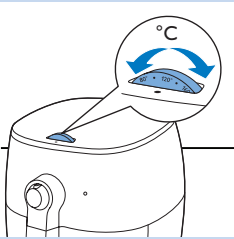
- 4 Remove the pan from the appliance.



5 Put the ingredients in the basket.

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 basket beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.
- 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. Home-made fries and drumsticks, for example, can be cooked simultaneously because they require the same settings.



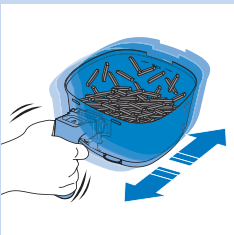
6 If the basket or non-stick grill pan (HD9627, HD9623 only) is placed back into the pan, slide the pan back into the appliance. Turn the temperature control knob to the required temperature.



7 Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance.

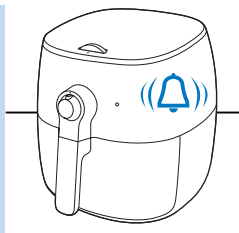
Note

- The heating-up light goes on. During use the heating-up light goes on from time to time. This indicates that the appliance is heating up to the right temperature.
- The timer continues to count down the set cooking time.
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, remove the pan from the appliance and shake it over the sink. Then slide the pan back into the appliance. To reduce the weight, you can also remove the basket from the pan.
- Be careful not to press the basket release button while shaking.



Tip

- If you set the timer to half the cooking time, when you hear the timer bell it is time to shake or turn the ingredients. Be sure to reset the timer to the remaining cooking time.



- 8** When you hear the timer bell, the set cooking time has elapsed. You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the power-on knob to 0 (counterclockwise); this requires some more force than turning clockwise.

Note

- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- If you prepare several batches of fatty ingredients (e.g. drumsticks, sausages or hamburgers), carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan after each batch or before shaking or replacing the basket in the pan.

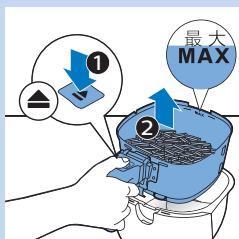


- 9** Remove the pan from the appliance and place it on a heat-resistant surface.

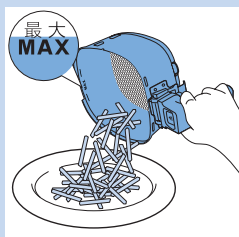
- 10** Check if the ingredients are ready.

Note

- If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- After hot airfrying, the pan, basket, accessories, housing and ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the basket, steam may escape from the pan.



- 11** Press the basket release button and lift the basket out of the pan.



- 12** Empty the basket contents into a bowl or onto a plate. Always remove the basket with ingredients from the pan to serve as hot oil or rendered fat may be in bottom of the pan.

Note

- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out ingredients.

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 grams for an even result. Larger fries tend to be less crispy than smaller fries.
- Shake the basket 2-3 times during the airfrying process.

1 Peel the potatoes and cut into sticks (1/2cm / 1/4 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 a half tablespoon of cooking oil in the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.

5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

Note

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

6 Put the sticks in the basket.

7 Fry the potato sticks and shake the basket halfway through the airfrying process. Shake 2-3 times if you prepare more than 400g of fries.

Note

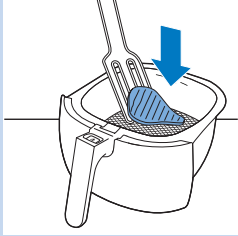
- Consult the chapter "Food table" for the right quantities and cooking times.

Using the double-layer rack (HD9627, HD9622 only)

Use the double-layer rack to maximize your cooking space.

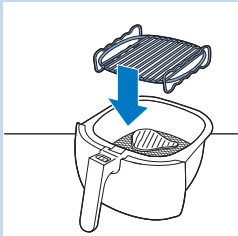
Note

- If cooking different ingredients at the same time, make sure that the cooking temperature and time is the same for each type of ingredient.
- Always position meats on lower level and vegetables above to avoid cross contamination of food or unsafe transfer of meat juices or partially cooked foods.

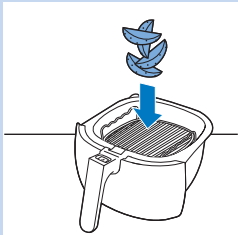


1 Follow steps 1 to 4 of section 'Airfrying'.

2 Put one half of the ingredients in the basket.



3 Place the double-layer rack in the basket.



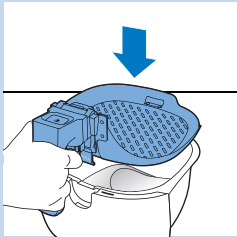
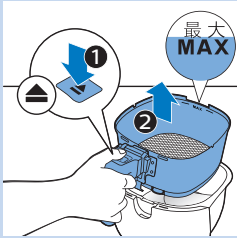
4 Put the second half of the ingredients onto the double-layer rack.

5 Follow steps 6 to 12 of section 'Airfrying'.

Warning

- The double-layer rack becomes very hot during use. Wear oven gloves when you remove the double-layer rack from the basket.

Using the non-stick grill pan (HD9627, HD9623 only)



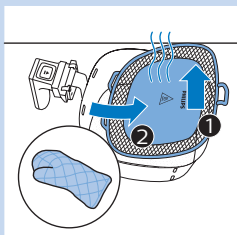
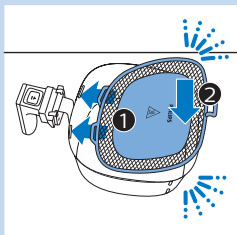
- 1** Follow steps 1 to 3 of section 'Airfrying'.
- 2** Press the basket release button and lift the basket out of the pan.
- 3** Attach the EasyClick handle to the non-stick grill pan (see 'Placing the EasyClick handle').
- 4** Place the non-stick grill pan in the pan.
- 5** Put the ingredients on the non-stick grill pan.
- 6** Follow steps 6 to 12 of section 'Airfrying'.

Using the splatter-proof lid (HD9622/45, HD9621/45 only)

Use the splatter-proof lid if you are cooking light-weight ingredients in order to keep them in the basket, fatty ingredients or to reduce the speed of browning.

Note

- When using the splatter-proof lid, you may need more time to reach the same level of browning and doneness.



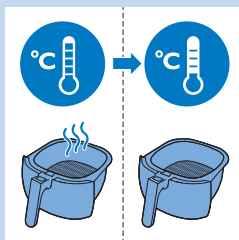
- 1** Follow steps 1 to 5 of section 'Airfrying'.
- 2** Hold the lid with the top side facing you. Insert the two hooks of the lid into the two slots on the front side of the basket. Push the lid down until it locks into position ('click' on both sides).
- 3** Proceed with step 6 to 9 of section 'Airfrying'.
- 4** Carefully remove the splatter-proof lid.

Warning

- The splatter-proof lid is very hot. Wear oven gloves when you remove it.

- 5** Proceed with step 10 to 12 of section 'Airfrying'.

Cleaning



Warning

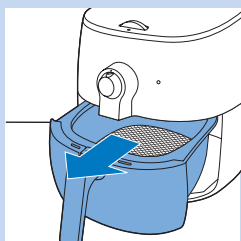
- Let the basket, pan, accessories and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.
- The pan, basket and inside of appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.

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

- 1 Turn the timer knob to 0, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down for 10 minutes.

Tip

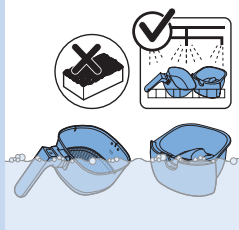
- Remove the pan and the basket to let the Airfryer cool down more quickly.

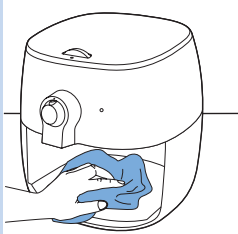
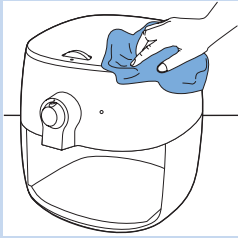


- 2 Clean the pan, basket, non-stick grill pan and splatter-proof lid in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see 'cleaning table').

Tip

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













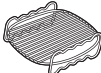
3 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

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

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

6 Clean the inside of the appliance with a moist cloth.

Cleaning table

			
HD9622/45 , HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before storing.
- 3 Wrap the power cord onto the cord storage wrap.



Note

- Always hold the Airfryer horizontally when you carry it. Make sure that you also hold the drawer on the front part of the appliance as it can slide out of the appliance if accidentally tilted downwards. This can lead to damaging of the drawer.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer e.g. EasyClick handle, removable mesh bottom, etc. are fixed before you carry and/or store it.

Recycling

- Do not throw away the product 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 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** 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, basket, double-rack layer, non-stick grill 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>  <p>As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.</p>
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, slightly floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Food table' or download the free Airfryer App).
	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 (see 'Food table' or download the free Airfryer App).
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	When you switch on the appliance, you hear the sound of the working fan. If you do not hear this sound, check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	You have set the timer to a time shorter than 5 minutes.	Set the timer to a time of 5 minutes or more.
	Several appliances are connected to one outlet.	Try a different outlet and check the fuses. The Airfryer has a power of 1425W.
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.

Problem	Possible cause	Solution
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing fatty ingredients.	The oil or rendered fat in the pan may cause white smoke and the pan may get hotter than usual. You can carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking. You can also place the splatter-proof lid on the basket.
	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 basket thoroughly after every use.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Place the splatter-proof lid on the basket.
	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.

DAFTAR ISI

Penting	22
Medan elektromagnet (EMF)	24
Pendahuluan	25
Gambaran umum	25
Sebelum menggunakan alat pertama kali.	27
Menyiapkan penggunaan	27
Memasang saringan bagian bawah yang dapat dilepas (hanya HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)	27
Memasang gagang EasyClick	28
Meja makanan	29
Menggunakan alat	30
Menggoreng dengan Udara	30
Membuat kentang goreng rumahan	33
Gunakan rak lapisan ganda (hanya HD9627, HD9622)	34
Menggunakan pan pemanggang anti lengket (hanya HD9627, HD9623)	35
Menggunakan tutup tahan cipratan (hanya HD9622/45, HD9621/45)	35
Membersihkan	36
Tabel pembersihan	38
Penyimpanan	38
Mendaur ulang	39
Garansi dan dukungan	39
Mengatasi masalah	39

Penting

Baca informasi penting ini dengan saksama sebelum menggunakan alat dan simpanlah untuk referensi nanti.

Bahaya

- Selalu letakkan bahan yang akan digoreng dalam keranjang, agar tidak bersentuhan dengan elemen pemanas.
- Jangan tutupi lubang masukan udara dan lubang keluaran udara selagi alat dioperasikan.
- Jangan isi pan dengan minyak karena dapat menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan sekali-kali merendam alat di dalam air atau cairan apapun, jangan pula membilasnya di bawah keran.

Peringatan

- Periksa apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jangan gunakan alat ini jika steker, kabel listrik, atau alat ini rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips; pusat servis resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak.
- Jauhkan kabel listrik dari permukaan yang panas.
- Alat hanya boleh dihubungkan ke stopkontak dinding yang telah dibumikan.



Selalu pastikan steker dipasang dengan benar pada stopkontak dinding.

- Selalu simpan dan gunakan alat pada permukaan yang stabil, rata dan pada posisi horisontal.
- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan timer eksternal atau sistem remote-control yang terpisah.
- Jangan letakkan alat rapat dengan dinding atau dengan alat lain. Beri jarak setidaknya 10 cm di bagian belakang dan kedua sisinya, dan beri jarak 10 cm di atas alat. Jangan meletakkan apa pun di atas alat.
- Jangan gunakan alat ini untuk keperluan selain yang diterangkan dalam petunjuk pengguna ini.
- Selama penggorengan dengan udara panas, uap panas akan dikeluarkan melalui bukaan keluaran udara. Beri jarak aman antara tangan dan wajah Anda dengan bukaan keluaran udara. Dan berhati-hatilah dengan uap dan udara panas ketika mengeluarkan pan dari alat.
- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas sewaktu digunakan.
- Aksesori Airfryer akan menjadi panas ketika digunakan di dalam Airfryer. Berhati-hatilah saat memegangnya.

Perhatian

- Alat ini hanya ditujukan untuk keperluan rumah tangga biasa. Alat ini tidak ditujukan untuk penggunaan di dalam lingkungan seperti dapur staf di toko, kantor, pertanian, atau lingkungan kerja lainnya. Juga tidak ditujukan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, bed and breakfast, dan lingkungan tempat menginap lainnya.
- Bawalah selalu alat ke pusat servis resmi Philips untuk diperiksa atau diperbaiki. Jangan berupaya memperbaiki sendiri

alat, karena hal ini dapat membatalkan garansi.

- Biarkan keranjang dan pan pemanggang anti lengket (hanya HD9627, HD9623) menjadi dingin sebelum Anda menukar atau melepaskan gagang EasyClick.
- Alat ini didesain untuk digunakan pada suhu lingkungan antara 5°C hingga 40°C.
- Selalu cabut steker setiap kali alat selesai digunakan.
- Biarkan alat mendingin selama kira-kira 30 menit sebelum Anda memegang atau membersihkannya.
- Jangan mengisi keranjang berlebihan. Isi keranjang sampai tanda MAX saja.
- Pastikan bahan yang diolah dalam alat ini matang dengan warna kuning keemasan, bukan kehitaman atau kecokelatan. Buang sisa makanan yang gosong. Jangan menggoreng kentang segar dengan suhu di atas 180°C (untuk meminimalkan produksi senyawa akrilamida).
- Setelah mengeluarkan pan dengan keranjang dari alat, taruh pan dengan keranjang di atas permukaan yang sesuai dan diamkan selama 30 detik sebelum melepas keranjang dari pan.
- Berhati-hati ketika membersihkan bagian atas ruang pemasak: terdapat elemen pemanas, pinggiran komponen logam.
- Jangan gunakan alat ini untuk keperluan selain yang diterangkan dalam petunjuk pengguna ini dan gunakan hanya aksesoris asli.

Medan elektromagnet (EMF)

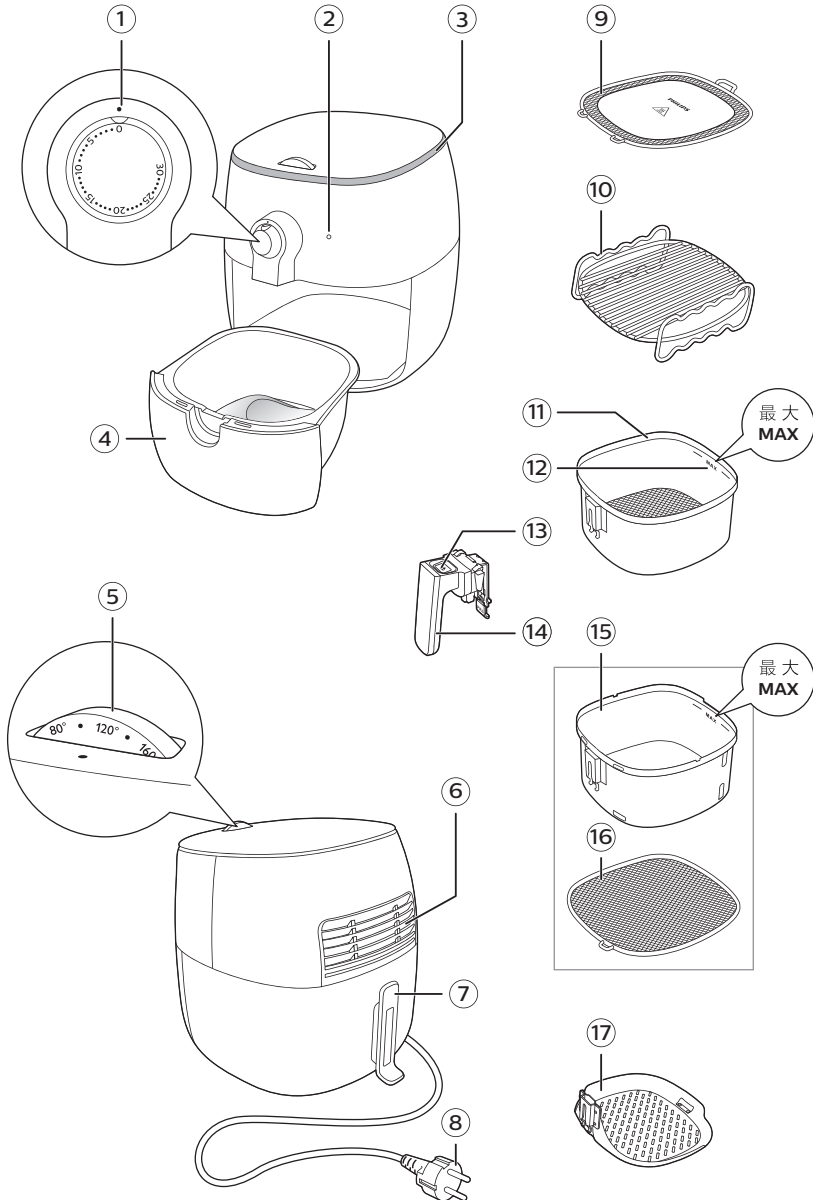
Alat Philips ini telah memenuhi semua standar dan peraturan yang berlaku terkait medan elektromagnet.

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome. Dengan Airfryer baru, Anda dapat mengolah bahan makanan dan penganan favorit dengan cara yang lebih sehat. Airfryer menggunakan udara panas bersama dengan sirkulasi udara berkecepatan tinggi (teknologi udara cepat TurboStar) dan pemanggang atas untuk mengolah beragam hidangan lezat dengan cara yang lebih sehat, cepat, dan mudah. Bahan makanan akan dipanaskan dari semua sisi sekaligus dan untuk kebanyakan jenis bahan, minyak tidak perlu ditambahkan. Untuk mendapatkan lebih banyak inspirasi, resep, dan informasi mengenai Airfryer, kunjungi www.philips.com/kitchen atau unduh Aplikasi Airfryer gratis untuk IOS® atau Android™.

Gambaran umum

- 1 Kenop daya/pengatur waktu
- 2 Lampu tanda pemanasan
- 3 Masukan udara
- 4 Pan
- 5 Kenop kendali suhu
- 6 Keluaran udara
- 7 Tempat penyimpanan kabel
- 8 Kabel listrik
- 9 Tutup tahan cipratan (hanya HD9622/45, HD9621/45)
- 10 Rak lapisan ganda (hanya HD9627, HD9622)
- 11 Keranjang dengan saringan yang tak dapat dilepas di bagian bawahnya (hanya HD9620)
- 12 Tanda MAX
- 13 Tombol pelepas keranjang
- 14 Gagang EasyClick
- 15 Keranjang dengan saringan yang dapat dilepas di bagian bawahnya (hanya HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 16 Saringan bagian bawah yang dapat dilepas (hanya HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 17 Pan pemanggang anti lengket (hanya HD9627, HD9623)

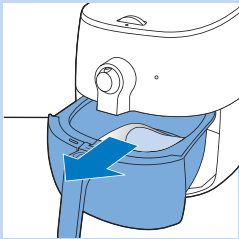


Sebelum menggunakan alat pertama kali.

- 1 Lepaskan semua material pembungkus.
- 2 Lepaskan segala stiker atau label dari alat.
- 3 Bersihkan alat secara menyeluruh sebelum penggunaan pertama, seperti yang dijelaskan pada tabel pembersihan.

Menyiapkan penggunaan

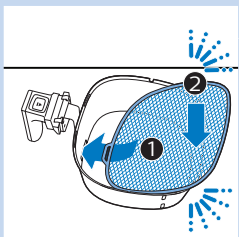
Memasang saringan bagian bawah yang dapat dilepas (hanya HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)



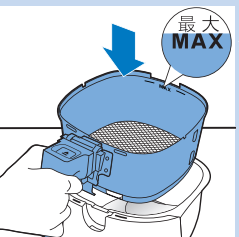
- 1 Lepaskan pan dari alat.



- 2 Taruh pan dengan keranjang di atas permukaan yang sesuai, tekan tombol pelepas keranjang, lalu angkat keranjang dari pan.



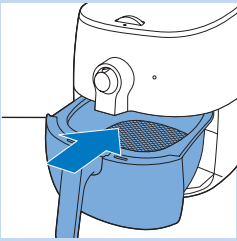
- 3 Masukkan pengait saringan bagian bawah ke dalam celah di sisi bawah kanan keranjang. Tekan saringan bawah sampai terkunci di posisinya ('klik' di kedua sisi).



- 4 Taruh kembali keranjang ke dalam pan.

Catatan

- Jangan sekali-kali menggunakan pan tanpa memasang keranjangnya.



5 Geser kembali pan ke alat.

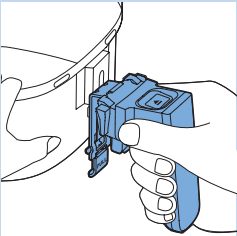
Memasang gagang EasyClick

Peringatan

- Selalu pastikan keranjang dan gagang sudah dingin sebelum Anda memasang atau melepaskan gagang EasyClick.

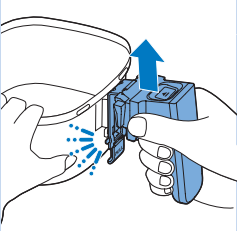
Catatan

- Gagang EasyClick juga dapat dipasang ke pan pemanggang anti lengket (hanya HD9627/HD9623). Ini akan membantu Anda membersihkan dan menyimpan alat dengan mudah.



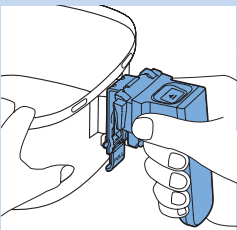
Untuk memasang gagang EasyClick:

- 1** Pegang keranjang dengan satu tangan dan pegang gagang dengan tangan yang lain.
- 2** Geser gagang ke bukaan keranjang dari bawah sampai terkunci di posisinya ('klik').

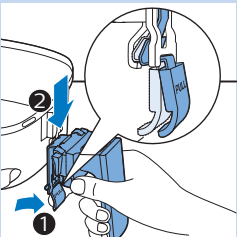


Untuk melepas gagang EasyClick:

- 1** Pegang keranjang dengan satu tangan dan pegang gagang dengan tangan yang lain.



- 2** Tarik tab pelepas merah secara perlahan dengan jari Anda ketika menarik gagang ke arah bawah.



Meja makanan

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



Catatan

- Harap ingat bahwa pengaturan ini hanyalah saran dari kami. Karena masing-masing bahan berbeda asal, ukuran, bentuk dan mereknya, maka kami tidak dapat menjamin setelan terbaik bagi bahan Anda.

Bahan-bahan	Min.-maks. jumlah (gram)	Waktu (menit)	Suhu (°C)	Goyang/Balik	Informasi tambahan
Kentang goreng beku	200-800	11-25	180	Goyangkan setelah separuh jalan proses memasak	
Kentang goreng rumahan (dengan ketebalan 1/2 cm / 1/4 inci)	200-800	12-25	180	Goyangkan setelah separuh jalan proses memasak	Rendam selama 30 menit dalam air, tiriskan, lalu tambahkan 1/2 sdm minyak.
Kentang iris	200-800	15-27	180	Goyangkan setelah separuh jalan proses memasak	Rendam selama 30 menit dalam air, tiriskan, lalu tambahkan 1/2 sdm minyak.
Penganan beku (mis. lumpia, nugget ayam)	100-400	6-10	200	Balik atau goyang setelah separuh jalan proses memasak	Untuk lama waktu memasak, lihat petunjuk pada kemasan penganan. Lama memasak haruslah setengah dari lama memasak dengan oven.
Daging babi iris	100-500	8-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	160		
Sosis	100-500	3-15	160		
Paha ayam	100-500	15-22	180		
Dada ayam	100-500	10-15	180		

Bahan-bahan	Min.-maks. jumlah (gram)	Waktu (menit)	Suhu (°C)	Goyang/Balik	Informasi tambahan
Quiche	300	20-25	160		Gunakan baki pemanggang atau pinggan oven.
Muffin	80-300	8-13	180		Gunakan mangkuk muffin silikon tahan panas.
Kue	200-400	15-25	160		Gunakan loyang kue.
Sayuran campur	100-500	8-12	180		
Roti kemas	50-200	3-6	200		
Roti segar	100-500	12-25	180		
Ikan	150-400	10-18	200		
Kerang	100-400	7-15	180		
Ayam goreng tepung roti	100-300	8-15	180		Tambahkan minyak ke tepung roti.

Menggunakan alat

Menggoreng dengan Udara



Perhatian

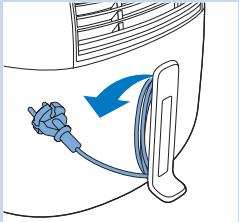
- Ini adalah Airfryer yang bekerja menggunakan udara panas. Jangan isi pan dengan minyak atau lemak untuk menggoreng.
- Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan gagang atau kenop. Pegang pan menggunakan gagang keranjangnya saja.
- Alat ini hanya ditujukan untuk penggunaan rumah tangga.
- Alat ini dapat menimbulkan asap saat Anda menggunakannya untuk pertama kali. Hal ini normal.
- Alat ini tidak perlu dipanaskan terlebih dahulu.

- 1 Letakkan alat pada permukaan yang stabil, horizontal, rata, dan tahan panas.



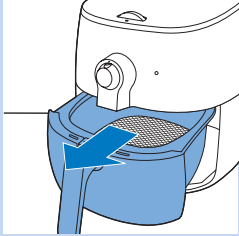
Catatan

- Jangan meletakkan apa pun di atas atau di sisi alat. Ini dapat mengganggu aliran udara dan memengaruhi hasil penggorengan.

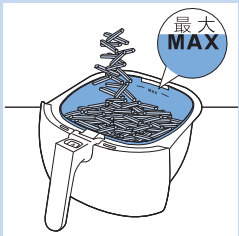


2 Lepaskan gulungan kabel listrik dari tempat penyimpanan kabel.

3 Colok steker ke stopkontak dinding.



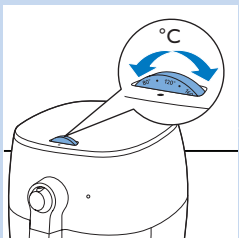
4 Lepaskan pan dari alat.



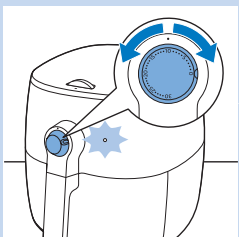
5 Masukkan bahan ke dalam keranjang.

Catatan

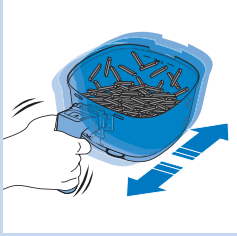
- Airfryer dapat mengolah berbagai macam bahan makanan. Lihat 'Tabel makanan' untuk kuantitas yang tepat dan perkiraan waktu memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang sudah ditentukan dalam bagian 'Tabel makanan' atau mengisi keranjang berlebihan sampai melebihi tanda 'MAX' karena dapat memengaruhi kualitas hasil akhirnya.
- 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. Misalnya kentang goreng dan paha ayam rumahan dapat dimasak secara bersamaan karena memerlukan pengaturan yang sama.



6 Jika keranjang atau pan anti lengket (hanya HD9627, HD9623) ditaruh kembali ke dalam pan, geser pan kembali ke dalam alat. Putar kenop kendali suhu ke setelah suhu yang diperlukan.



7 Putar kenop pengaturan waktu ke waktu memasak yang diperlukan untuk menghidupkan alat.

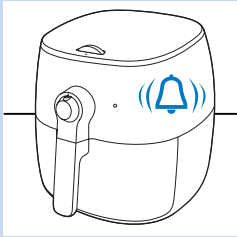


Catatan

- Lampu tanda pemanasan akan menyala terus. Selama penggunaan, lampu penanda panas akan menyala dari waktu ke waktu. Ini mengindikasikan alat sedang memanaskan sampai ke suhu yang tepat.
- Pengatur waktu akan menghitung mundur waktu memasak yang sudah ditentukan.
- Beberapa bahan perlu digoyang atau dibalik ketika sudah setengah jalan dari keseluruhan waktu memasak (lihat 'Tabel memasak'). Untuk menggoyang bahan, lepaskan pan dari alat, lalu goyangkan di atas wastafel. Kemudian masukkan kembali pan ke dalam alat. Untuk mengurangi beratnya, Anda juga dapat melepaskan keranjang dari pan.
- Berhati-hatilah agar tombol pelepas keranjang tidak tertekan ketika menggoyang.

Kiat

- Jika Anda mengatur waktu menjadi setengah dari waktu memasak, kocok atau balik bahan makanan ketika Anda mendengar bunyi bel pengatur waktu. Pastikan untuk mengatur kembali pengatur waktu ke sisa waktu memasak.



- 8** Bila Anda mendengar bunyi bel pengatur waktu, artinya waktu memasak yang ditetapkan telah berakhir. Anda juga dapat menonaktifkan alat secara manual. Untuk melakukannya, putar kenop daya ke 0 (berlawanan arah jarum jam); diperlukan tenaga yang lebih besar dibandingkan dengan memutarinya searah jarum jam.

Catatan

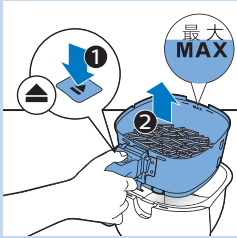
- Minyak yang keluar dari bahan yang digoreng akan terkumpul di bagian bawah pan.
- Jika Anda mengolah beberapa bahan berlemak dalam beberapa proses memasak (misalnya paha ayam, sosis, atau daging hamburger), berhati-hatilah ketika membuang minyak berlebihan atau lemak yang dihasilkan dari pan setelah setiap proses memasak atau sebelum menggoyang atau melepaskan keranjang dari pan.



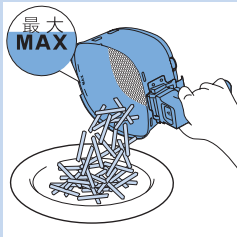
- 9** Lepaskan pan dari alat dan taruh di atas permukaan tahan panas.
- 10** Periksa apakah bahan yang dimasak sudah siap.

Catatan

- Jika bahan belum siap, cukup geser kembali pan ke alat dan setel pengatur waktu untuk beberapa menit lagi.
- Setelah memasak dengan Airfryer, pan, keranjang, aksesoris, rangka alat, dan bahan-bahan akan menjadi panas. Tergantung pada jenis bahan di keranjang, uap mungkin akan keluar dari pan.



- 11** Tekan tombol pelepas keranjang dan angkat keranjang dari pan.



- 12** Tuang isi keranjang ke dalam mangkuk atau piring. Selalu lepas keranjang berisi bahan dari pan untuk menyajikan makanan karena minyak panas atau lemak yang muncul akan berada di dasar pan.

Catatan

- Untuk mengeluarkan bahan yang besar atau rapuh, gunakan penjepit makanan untuk mengeluarkan bahan.

Membuat kentang goreng rumahan

Untuk membuat kentang goreng rumahan dengan Airfryer:

- Pilih jenis kentang yang cocok untuk memasak kentang goreng, misalnya kentang yang segar dan sedikit bertepung.
- Lebih baik menggoreng kentang dengan udara panas dalam porsi sampai 500 gram untuk hasil yang merata. Kentang yang lebih besar akan menjadi kurang garing dibandingkan dengan kentang yang lebih kecil.
- Goyangkan keranjang 2-3 kali selama proses menggoreng dengan udara.

- 1** Kupas kentang dan potong memanjang (dengan ketebalan 1/2 cm / 1/4 inci).
- 2** Rendam potongan kentang dalam mangkuk berisi air selama setidaknya 30 menit.
- 3** Tuang air dari mangkuk dan keringkan potongan kentang dengan serbet atau tisu dapur.
- 4** Tuangkan setengah sendok makan minyak sayur ke dalam mangkuk, letakkan kentang ke dalam mangkuk dan aduk sampai terlapisi dengan minyak.

- 5** Keluarkan kentang dari mangkuk dengan tangan Anda atau dengan alat dapur berongga agar minyak berlebih tetap berada di mangkuk.

☰ Catatan

- Jangan memiringkan mangkuk untuk menuang semua potongan kentang ke keranjang sekaligus untuk mencegah minyak berlebih masuk ke dalam pan.

- 6** Masukkan potongan kentang ke dalam keranjang.

- 7** Goreng potongan kentang dan goyang keranjang setelah setengah jalan dari keseluruhan proses memasak. Goyangkan 2-3 kali jika Anda mengolah lebih dari 400 g kentang goreng.

☰ Catatan

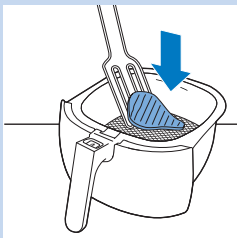
- Lihat bab 'Tabel makanan' untuk kuantitas dan waktu memasak yang tepat.

**Gunakan rak lapisan ganda
(hanya HD9627, HD9622)**

Gunakan rak lapisan ganda untuk memaksimalkan ruang memasak Anda.

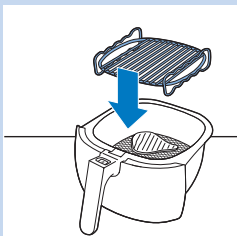
☰ Catatan

- Jika Anda memasak bahan yang berbeda secara bersamaan, pastikan suhu dan waktu memasak sama untuk setiap bahan.
- Selalu letakkan daging di level bawah dan sayuran di atasnya untuk menghindari kontaminasi silang dari makanan atau transfer yang tidak aman dari sari daging atau makanan yang setengah matang.

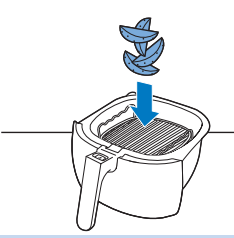


- 1** Ikuti langkah 1 hingga 4 di bagian 'Menggoreng dengan Udara'.

- 2** Masukkan setengah bahan ke dalam keranjang.



- 3** Letakkan rak lapisan ganda ke dalam keranjang.

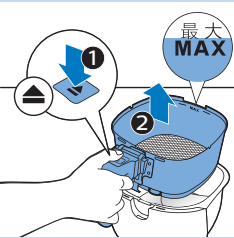


- 4 Masukkan sisa bahan ke atas rak lapisan ganda.
- 5 Ikuti langkah 6 hingga 12 di bagian 'Menggoreng dengan Udara'.

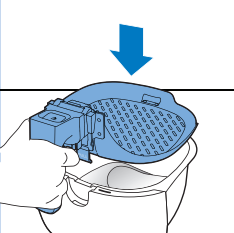
Peringatan

- Rak pelapis ganda akan menjadi sangat panas selama penggunaan. Gunakan sarung tangan oven ketika Anda melepaskan rak lapisan ganda dari keranjang.

Menggunakan pan pemanggang anti lengket (hanya HD9627, HD9623)



- 1 Ikuti langkah 1 hingga 3 di bagian 'Menggoreng dengan Udara'.
- 2 Tekan tombol pelepas keranjang dan angkat keranjang dari pan.



- 3 Pasang gagang EasyClick ke pan pemanggang anti lengket (lihat 'Memasang gagang EasyClick').
- 4 Letakkan pan pemanggang anti lengket ke dalam pan.
- 5 Masukkan bahan ke pan pemanggang anti lengket.
- 6 Ikuti langkah 6 hingga 12 di bagian 'Menggoreng dengan Udara'.

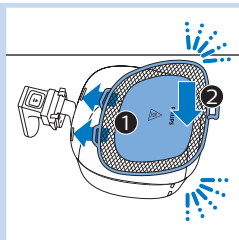
Menggunakan tutup tahan cipratan (hanya HD9622/45, HD9621/45)

Gunakan tutup tahan cipratan jika Anda memasak bahan yang ringan untuk menjaganya tetap berada di dalam keranjang, untuk bahan yang berlemak, atau untuk memperlambat proses makanan berubah menjadi kecokelatan.

Catatan

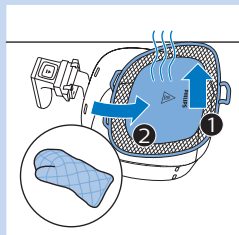
- Ketika menggunakan tutup tahan cipratan, Anda memerlukan waktu lebih lama untuk mencapai level kecokelatan atau kematangan yang sama.

- 1 Ikuti langkah 1 hingga 5 di bagian 'Menggoreng dengan Udara'.



2 Pegang tutup dengan bagian atas menghadap Anda. Masukkan kedua pengait tutup ke dua celah yang ada di bagian depan keranjang. Tekan tutup sampai terkunci di posisinya ('klik' di kedua sisi).

3 Lanjutkan langkah 6 hingga 9 di bagian 'Menggoreng dengan Udara'.



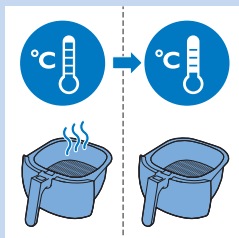
4 Lepaskan tutup tahan cipratan secara hati-hati.

Peringatan

- Tutup tahan cipratan sangat panas. Gunakan sarung tangan oven ketika melepaskannya.

5 Lanjutkan langkah 10 hingga 12 di bagian 'Menggoreng dengan Udara'.

Membersihkan



Peringatan

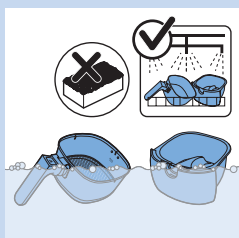
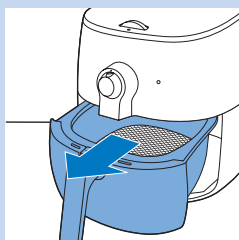
- Biarkan keranjang, pan, aksesoris, dan bagian dalam alat sampai benar-benar dingin sebelum Anda membersihkannya.
- Pan, keranjang, dan bagian dalam alat memiliki lapisan anti lengket. Jangan gunakan peralatan dapur berbahan logam atau bahan pembersih abrasif karena bisa merusak lapisan anti lengket.

Bersihkan alat setiap kali selesai digunakan. Bersihkan minyak dan lemak dari dasar pan untuk mencegah timbulnya asap.

1 Putar kenop pengatur waktu ke 0, lepaskan steker dari stopkontak dinding dan biarkan alat dingin selama 10 menit.

Kiat

- Lepaskan pan dan keranjang agar Airfryer dingin lebih cepat.



2 Bersihkan pan, keranjang, pan pemanggang anti lengket, dan tutup tahan cipratan di mesin pencuci piring. Anda bisa membersihkannya menggunakan air panas, cairan pencuci piring, dan spons non-abrasif (lihat 'tabel membersihkan').

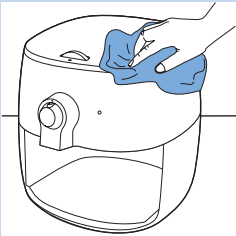
Kiat

- Jika ada sisa makanan menempel di pan, rak lapisan ganda, atau keranjang, Anda dapat merendamnya dalam air panas dan cairan pencuci piring selama 10-15 menit. Merendamnya akan mengendurkan sisa makanan sehingga lebih mudah untuk dibersihkan. Pastikan Anda menggunakan cairan pencuci piring yang dapat menghilangkan minyak dan lemak. Jika terdapat sisa minyak di pan atau keranjang dan Anda tidak dapat menghilangkannya dengan air panas atau cairan pencuci piring, gunakan cairan penghilang lemak.
- Jika perlu, sisa-sisa makanan yang menempel pada elemen pemanas bisa dihilangkan dengan bulu sikat lembut hingga sedang. Jangan gunakan sikat kawat atau bulu sikat keras, karena dapat merusak lapisan pada elemen pemanas.

3 Bersihkan bagian dalam alat dengan air panas dan spons non-abrasif.

4 Bersihkan elemen pemanas dengan sikat pembersih untuk menghilangkan sisa makanan.









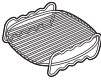
5 Seka bagian luar alat dengan kain lembap.



6 Bersihkan bagian dalam alat dengan kain lembap.



Tabel pembersihan

			
HD9622/45 , HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

Penyimpanan

- 1 Cabut steker alat dan biarkan mendingin.
- 2 Pastikan semua komponen bersih dan keringkan sebelum disimpan.
- 3 Gulung kabel listrik ke tempat penyimpanan kabel.

 Catatan

- Selalu pegang Airfryer secara horizontal ketika Anda membawanya. Pastikan Anda selalu memegang laci di bagian depan alat karena laci dapat bergeser keluar dari alat jika alat miring secara tidak sengaja. Ini dapat merusak laci.
- Selalu pastikan bagian Airfryer yang dapat dilepas, seperti pegangan EasyClick, jaring bawah yang dapat dilepas, dll terpasang dengan baik sebelum Anda memindahkan atau menyimpan alat.

Mendaur ulang


- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke titik pengumpulan atau daur ulang resmi. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan.

Garansi dan dukungan

Jika Anda membutuhkan informasi atau dukungan, harap kunjungi www.philips.com/support atau bacalah pamflet garansi internasional.

Mengatasi masalah

Bab ini berisi ringkasan masalah yang paling umum ditemui dengan alat. Jika Anda tidak dapat mengatasi masalah dengan informasi di bawah, kunjungi www.philips.com/support untuk daftar pertanyaan yang sering diajukan atau hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

Masalah	Kemungkinan penyebab:	Solusi
Bagian luar alat akan menjadi panas sewaktu digunakan.	Panas di bagian dalam akan memancar ke dinding bagian luar.	Hal ini normal. Semua gagang dan kenop yang perlu Anda pegang selama penggunaan akan cukup dingin untuk disentuh.
		Pan, keranjang, rak lapisan ganda, pan pemanggang anti lengket, dan bagian dalam alat akan selalu menjadi panas ketika alat dinyalakan untuk memastikan makanan dimasak dengan benar. Komponen ini akan sangat panas untuk disentuh.
		Jika Anda membiarkan alat dinyalakan untuk waktu yang lebih lama, beberapa area akan menjadi sangat panas untuk disentuh. Area di alat ini akan ditandai dengan ikon berikut:  Asalkan Anda mengetahui bahwa area tersebut akan panas dan tidak menyentuhnya, alat benar-benar aman untuk digunakan.

Masalah	Kemungkinan penyebab:	Solusi
Kentang goreng rumahan saya tidak sesuai dengan harapan saya.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang tepat.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan kentang segar yang sedikit bertepung. Jika Anda ingin menyimpan kentang, jangan simpan di lingkungan dingin seperti di dalam kulkas. Pilih kentang dengan kemasan yang menyatakan bahwa kentang tersebut cocok untuk digoreng.
	Takaran bahan dalam keranjang terlalu banyak.	Ikuti petunjuk dalam panduan pengguna untuk mengolah kentang goreng rumahan (lihat 'Tabel makanan' atau unduh Aplikasi Airfryer gratis).
	Jenis bahan tertentu perlu digoyang-goyang setelah separuh jalan dari keseluruhan waktu memasak.	Ikuti petunjuk dalam panduan pengguna untuk mengolah kentang goreng rumahan (lihat 'Tabel makanan' atau unduh Aplikasi Airfryer gratis).
Airfryer tidak dapat diaktifkan.	Steker alat tidak ditancapkan.	Saat Anda mengaktifkan alat, Anda akan mendengar bunyi kipas yang sedang bekerja. Jika Anda tidak mendengar suara ini, periksa apakah steker terpasang di stopkontak dinding dengan benar.
	Anda telah mengatur waktu kurang dari 5 menit.	Atur waktu 5 menit atau lebih.
	Beberapa alat tersambung ke satu stopkontak.	Coba stopkontak lain dan periksa sekringnya. Airfryer memiliki daya 1425 W.
Saya melihat 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 (misalnya selama pembersihan dengan alat pembersih yang kasar dan/atau ketika memasukkan keranjang).	Anda dapat mencegah kerusakan dengan menurunkan keranjang ke pan secara benar. Jika Anda memasang keranjang dengan sudut tertentu, bagian sisinya mungkin akan terantuk ke dinding pan, sehingga ada bagian kecil lapisan yang terkelupas. Jika hal ini terjadi, perlu diketahui bahwa ini tidak berbahaya karena semua material yang digunakan aman untuk makanan.

Masalah	Kemungkinan penyebab:	Solusi
Asap putih keluar dari alat.	Anda mengolah bahan yang berlemak.	Minyak atau lemak yang dihasilkan di dalam pan dapat menimbulkan asap putih dan pan akan menjadi lebih panas daripada biasanya. Anda bisa membuang minyak atau lemak berlebih dari pan dengan hati-hati lalu melanjutkan proses memasak. Anda juga dapat memasang tutup tahan cipratan pada keranjang.
	Pan masih berisi sisa minyak dari penggunaan sebelumnya.	Asap putih disebabkan oleh sisa minyak yang dipanaskan di dalam pan. Selalu bersihkan pan dan keranjang secara menyeluruh setelah setiap penggunaan.
	Bumbu cair, cairan, atau sari daging dapat terciprat dalam lemak dan minyak yang dihasilkan.	Pasang tutup tahan cipratan pada keranjang.
	Bahan pelapis tidak melekat dengan benar pada makanan.	Potongan kecil dari pelapis berbahan tepung roti yang terbawa udara dapat menimbulkan asap putih. Tekan kuat tepung roti dan bahan pelapis agar benar-benar menempel pada makanan.

목차

중요	43
EMF(전자기장)	44
소개	45
제품정보	45
처음 사용 전	47
사용 준비	47
착탈식 바닥 망 장착(HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 에만 해당)	47
EasyClick 손잡이 장착	48
조리 표	49
제품 사용하기	50
공기로 튀기기	50
홈메이드 감자 튀김 만들기	52
이중 선반 사용하기 (HD9627, HD9622에만 해당)	53
논스틱 그릴 팬 사용하기 (HD9627, HD9623에만 해당)	54
튀김 방지 뚜껑 사용하기 (HD9622/45, HD9621/45에만 해당)	54
세척	55
청소 표	56
보관	57
재활용	57
보증 및 지원	57
문제 해결	57

중요

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

위험

- 항상 튀김 재료를 바구니에 넣어 가열장치와 접촉하지 않도록 주의하십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 공기 흡입구와 배출구를 닫지 않도록 하십시오.
- 팬에 기름을 채우지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.
- 제품을 물 또는 다른 액체에 절대 담그거나 헹구지 마십시오.

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 공인 서비스 센터 또는 전문 기술자에게 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적인 감각 및 인지능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 제품과 전원 코드는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오. 항상 플러그가 벽면 전원 콘센트에 올바르게 꽂혀 있는지 확인하십시오.
- 제품을 항상 물기가 없고 안정적이고 평평하며 수평인 곳에 놓고 사용하십시오.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모콘 시스템으로 작동하지 않습니다.
- 제품이 벽 또는 다른 제품과 닿지 않도록 하십시오. 제품의 측면과 후면, 위쪽으로 최소 10cm 이상의 여유 공간을 남겨 두십시오. 제품 위에 물건을 올려 놓지 마십시오.
- 이 사용 설명서에 나와있는 이외의 용도로 제품을 사용하지 마십시오.
- 뜨거운 공기로 튀기는 동안 공기 배출구를 통해 뜨거운 증기가 나옵니다. 손과 얼굴에 증기와 공기 배출구가 닿지 않도록 일정한 거리를 유지하십시오. 제품에서 팬을 분리할 때도 뜨거운 증기와 공기를 조심하십시오.
- 사용 중에는 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다.
- 에어프라이어에서 에어프라이어 액세서리를 사용할 때는 액세서리가 뜨거워집니다. 주의해서 다루십시오.



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.
- 검사 또는 수리가 필요한 경우에는 항상 필립스 서비스 지정점으로 문의하십시오. 품질 보증이 무효화되므로, 제품을 직접 수리하지 마십시오.
- 바구니와 논스틱 그릴 팬(HD9627, HD9623에만 해당)이 식은 후에 EasyClick 손잡이를 교체하거나 제거하십시오.
- 이 제품은 주위 온도가 5°C 및 40°C 사이일 때 사용하도록 설계되었습니다.
- 사용 후 반드시 전원 코드를 뽑으십시오.
- 제품을 청소하기 전에 약 30분간 제품을 식히십시오.
- 바구니를 가득 채우지 마십시오. 바구니의 최대량 표시인 MAX 눈금까지만 채우십시오.
- 재료가 검은색이나 갈색이 아닌 황금빛 또는 노란색이 되도록 요리하십시오. 타버린 찌꺼기는 제거하십시오. 생감자는 180° C 이상에서 튀기지 마십시오(아크릴아미드 생성 최소화).
- 제품에서 팬과 바구니를 꺼낸 후 팬과 바구니를 적절한 표면에 올려 놓고 최소 30초 이상 둔 다음 팬에서 바구니를 분리해야 합니다.
- 조리 챔버 상부는 금속부 주변 등이 뜨거우므로 세척할 때 조심하시기 바랍니다.
- 사용 설명서에 설명된 것 이외의 용도로 제품을 사용하지 마시고 정품 액세서리만 사용하십시오.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준 및 규정을 준수합니다.

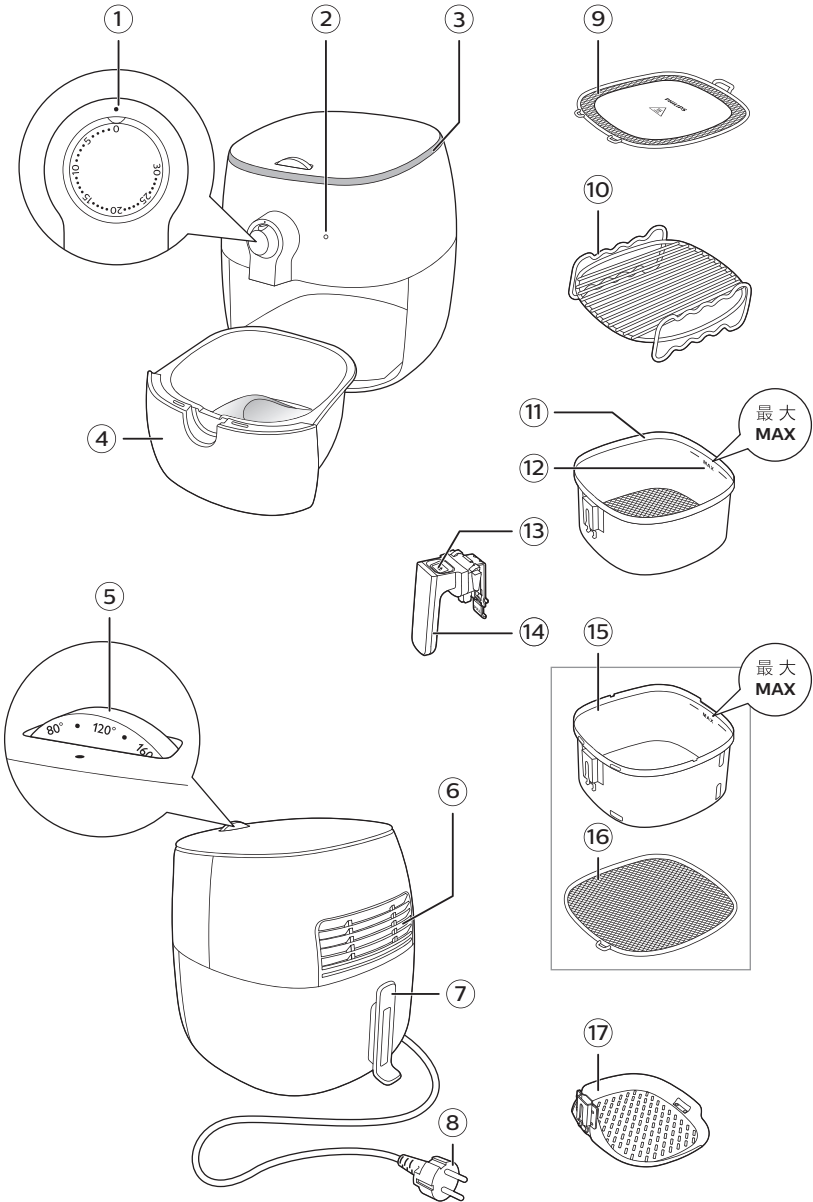
소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.com/welcome에서 제품을 등록하십시오.

새로워진 에어프라이어를 사용하여 좋아하는 음식과 간식을 더욱 건강한 방법으로 조리할 수 있습니다. 에어프라이어의 빠른 속도로 순환하는(터보스타 에어스톰 기술) 뜨거운 공기와 상단의 그릴을 사용하여 다양한 요리를 건강하고 빠르고 쉬운 방법으로 맛있게 만들어 낼 수 있습니다. 재료가 한 번에 모든 면에서 가열되므로 대부분의 재료에 기름을 넣을 필요가 없습니다. 더 많은 레시피 아이디어와 에어프라이어에 대한 정보는 www.philips.com/kitchen에서 확인하거나 iOS® 또는 Android™용 무료 에어프라이어 앱을 다운로드 받아 확인하십시오.

제품정보

- 1 타이머/전원 스위치
- 2 가열 표시등
- 3 공기 흡입구
- 4 팬
- 5 온도 조절기
- 6 공기 배출구
- 7 코드 보관 랍
- 8 전원 코드
- 9 틱 방지 뚜껑(HD9622/45, HD9621/45에만 해당)
- 10 이중 선반(HD9627, HD9622에만 해당)
- 11 고정 바닥망이 있는 바구니(HD9620에만 해당)
- 12 MAX 표시선
- 13 바구니 열림 버튼
- 14 EasyClick 손잡이
- 15 착탈식 바닥 망이 있는 바구니(HD9627, HD9623, HD9622, HD9621에만 해당)
- 16 착탈식 바닥 망(HD9627, HD9623, HD9622, HD9621에만 해당)
- 17 논스틱 그릴 팬(HD9627, HD9623에만 해당)

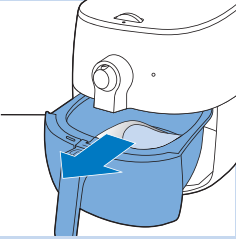


처음 사용 전

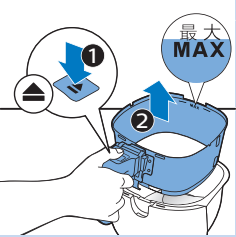
- 1 모든 포장재를 제거합니다.
- 2 제품에 부착된 스티커 또는 라벨을 제거하십시오.
- 3 처음 사용하기 전에 세척 표의 지시에 따라 제품을 깨끗하게 청소하십시오.

사용 준비

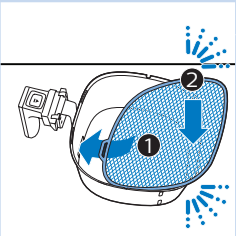
착탈식 바닥 망 장착(HD9627, HD9623, HD9622, HD9621에만 해당)



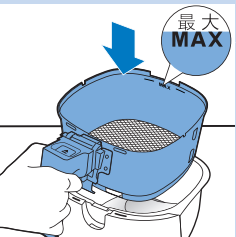
- 1 제품에서 팬을 제거합니다.



- 2 팬과 바구니를 적절한 표면에 놓고 바스켓 열림 버튼을 누른 다음 팬에서 바구니를 꺼냅니다.



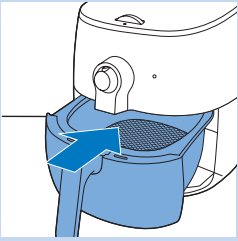
- 3 바구니의 오른쪽 하단에 있는 슬롯 안으로 바닥망의 훅을 끼웁니다. 바닥망이 제자리에 고정될 때까지 누릅니다(양 쪽 모두 '딸깍' 소리가 날 때까지).



- 4 바구니를 다시 팬 안에 넣습니다.

☰ 참고사항

- 반드시 팬에 바구니를 넣고 사용하십시오.



5 팬을 제품 안에 다시 밀어 넣습니다.

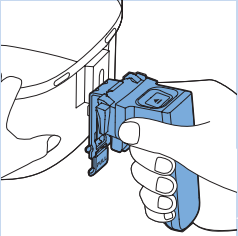
EasyClick 손잡이 장착

⚠ 경고

- EasyClick 손잡이를 장착하거나 탈착하기 전에 바구니와 손잡이가 식었는지 항상 확인하십시오.

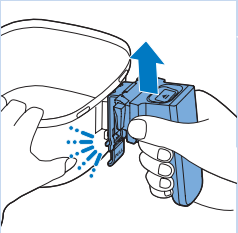
☰ 참고사항

- EasyClick 손잡이는 논스틱 그릴 팬에도 장착할 수 있습니다(HD9627/HD9623에만 해당). EasyClick 손잡이를 논스틱 그릴 팬에 장착하여 제품을 쉽게 청소 및 보관할 수 있습니다.

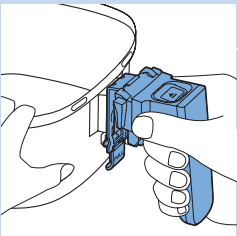


EasyClick 손잡이를 장착하려면,

1 한 손에는 바구니를 들고 다른 손으로는 손잡이를 잡습니다.

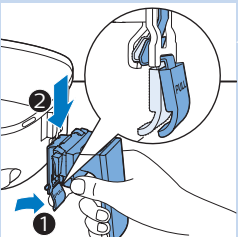


2 손잡이가 제 자리에 고정될 때까지(‘딸깍’ 소리가 날 때까지) 아래에서 위로 바구니의 틈에 끼워 넣습니다.



EasyClick 손잡이를 분리하려면,

1 한 손에는 바구니를 들고 다른 손으로는 손잡이를 잡습니다.



2 손잡이를 아래 방향으로 잡아당기면서 손가락으로 빨간색 분리 탭을 부드럽게 당깁니다.

조리 표

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

 참고사항

- 이러한 설정은 제안 사항입니다. 재료에 따라 원산지, 크기, 모양 및 브랜드가 다르기 때문에 원하는 재료에 맞는 가장 적합한 설정이 아닐 수도 있습니다.

재료	최소 - 최대 분량(그램)	시간(분)	온도 (°C)	흔들기/뒤집기	추가 정보
냉동 프라이	200-800	11-25	180	중간에 흔들기	
홈메이드 감자 튀김(두께 1/2cm/1/4인치)	200-800	12-25	180	중간에 흔들기	물에 30분 동안 담갔다가 물기를 제거하고 기름 1/2큰술을 추가합니다.
웨이 감자	200-800	15-27	180	중간에 흔들기	물에 30분 동안 담갔다가 물기를 제거하고 기름 1/2큰술을 추가합니다.
냉동 스낵(예: 춘권, 치킨 너겟)	100-400	6-10	200	중간에 뒤집거나 흔들기	조리 시간은 스낵 포장의 지침을 참고하십시오. 오븐에 비해 시간은 절반으로 줄여야 합니다.
돼지 갈비살	100-500	8-14	200		
햄버거	100-500	7-14	160		
소시지	100-500	3-15	160		
닭다리	100-500	15-22	180		
닭 가슴살	100-500	10-15	180		
키쉬	300	20-25	160		제빵용 받침대/오븐 용기를 사용합니다.
머핀	80-300	8-13	180		내열 실리콘 머핀 컵을 사용합니다.
케이크	200-400	15-25	160		케이크 팬을 사용합니다.
혼합 야채	100-500	8-12	180		
초벌구이된 토스트/빵	50-200	3 - 6	200		
새로 구운 빵	100-500	12-25	180		
생선	150-400	10-18	200		
조개	100-400	7-15	180		
빵 가루를 입힌 닭고기	100-300	8-15	180		빵가루에 기름을 추가합니다.

제품 사용하기

공기로 튀기기



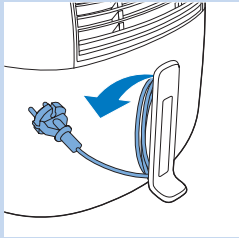
! 주의

- 본 제품은 뜨거운 공기로 작동하는 에어프라이어입니다. 팬에 기름이나 튀김용 지방을 채우지 마십시오.
- 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 손잡이나 스위치를 사용하십시오. 팬을 잡을 때는 바구니 손잡이만 사용하십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 제품을 처음 사용할 때는 약간의 연기가 날 수 있습니다. 정상입니다.
- 제품은 예열할 필요가 없습니다.

1 제품을 안정적이고 수평이며 방열이 되는 표면에 놓으십시오.

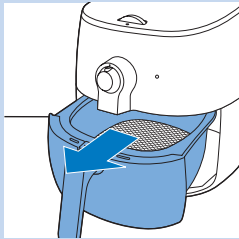
≡ 참고사항

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

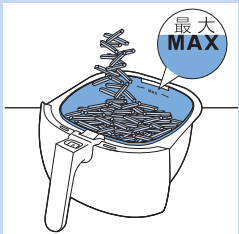


2 코드 보관 랍에서 전원 코드선을 뽑니다.

3 벽면 콘센트에 플러그를 꽂습니다.



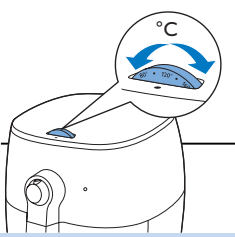
4 제품에서 팬을 제거합니다.



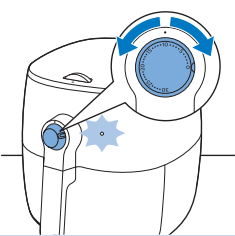
5 바구니에 재료를 넣습니다.

☰ 참고사항

- 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' 눈금을 초과하여 바구니를 채우면 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 여러 재료를 동시에 준비하려면, 조리를 시작하기 전에 각각의 다른 재료에 맞는 조리 시간을 확인하십시오. 예를 들어, 홈메이드 감자튀김과 닭다리는 설정이 동일하므로 동시에 조리할 수 있습니다.



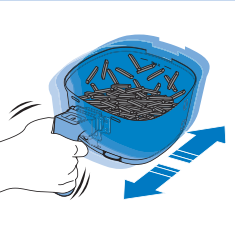
6 바구니 또는 논스틱 그릴 팬(HD9627, HD9623에만 해당)을 팬에 다시 장착할 경우 팬을 제품에 밀어 넣습니다. 온도 조절기를 돌려 원하는 온도에 맞추십시오.



7 타이머 스위치를 원하는 조리 시간으로 설정하여 제품을 켜십시오.

☰ 참고사항

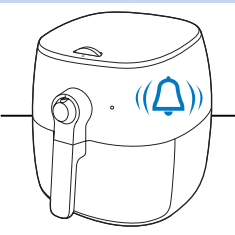
- 가열 표시등이 켜집니다. 제품 사용 도중 가열 표시등이 가끔 켜집니다. 이는 제품이 적절한 온도로 다시 가열되고 있음을 의미합니다.
- 타이머에서는 설정된 조리 시간에 맞춰 카운트다운을 계속합니다.
- 일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들거나 뒤집어 주어야 합니다('조리 표' 참고). 재료를 섞을 때는 팬을 제품에서 꺼낸 다음 싱크대 위에서 섞어줍니다. 그런 다음 제품 안으로 팬을 다시 밀어 넣습니다. 무게를 줄이기 위해 팬에서 바구니만 꺼낼 수도 있습니다.
- 섞는 중에는 바구니 열림 버튼을 누르지 마십시오.



✱ 도움말

- 타이머를 조리 시간의 절반으로 설정하고 타이머 알람음이 들리면 재료를 섞거나 뒤집어 주십시오. 그런 다음 남은 조리 시간으로 타이머를 다시 설정하십시오.

8 타이머 알람음이 울리면 설정된 조리 시간이 다 된 것입니다. 제품을 수동으로 끌 수도 있습니다. 이 경우, 전원 스위치를 반시계방향으로 돌려 O에 맞춥니다. 시계 방향으로 돌릴 때보다 약간 더 힘을 주어야 합니다.



☰ 참고사항

- 재료에 남아있는 기름기는 팬의 바닥에 모입니다.
- 기름진 재료(예: 닭다리, 소세지 또는 햄버거)를 여러 번에 나눠서 조리할 경우, 한 번 분량을 조리한 후 팬의 바구니를 흔들거나 교체한 후에 고인 기름 또는 녹은 지방을 팬에서 조심스럽게 따라 버립니다.

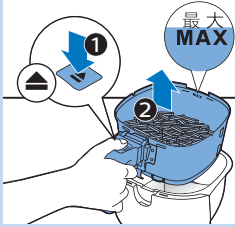


9 팬을 제품에서 분리하고 방열 표면 위에 놓습니다.

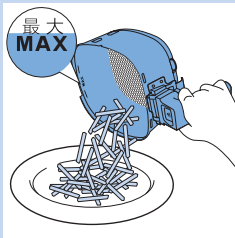
10 재료가 조리되었는지 확인합니다.

참고사항

- 재료가 충분히 익지 않았다면 팬을 제품에 다시 밀어 넣고 몇 분 더 추가하여 타이머를 설정합니다.
- 뜨거운 공기로 튀긴 후에는 팬, 바구니, 액세서리, 하우징 및 재료가 뜨거운 상태입니다. 바구니에 담긴 재료의 종류에 따라 팬에서 증기가 나올 수도 있습니다.



11 바구니 열림 버튼을 누르고 바구니를 팬에서 꺼냅니다.



12 바구니 안의 음식을 용기나 접시에 담습니다. 뜨거운 기름 또는 녹은 지방이 팬의 바닥에 남아 있을 수 있으므로 음식이 든 바구니를 팬에서 제거한 후 그릇에 담으십시오.

참고사항

- 크거나 부서지기 쉬운 재료를 꺼내려면 집게를 사용하십시오.

홈메이드 감자 튀김 만들기

에어프라이어로 맛있는 홈메이드 감자 튀김을 만들려면,

- 신선하고 전분기가 약간 있으며 감자 튀김에 적절한 종류의 감자를 사용합니다.
- 감자가 고르게 튀겨지도록 최대 500g의 분량만 넣고 튀깁니다. 재료의 양이 많을수록 바삭하게 튀겨지지 않습니다.
- 튀기는 도중 바구니를 2~3회 흔들어서 줍니다.

1 감자 껍질을 벗겨 스틱 모양으로 썩니다(두께 1/2cm/1/4인치).

2 감자 스틱을 30분 이상 물에 담가 둡니다.

3 감자를 건져서 행주나 종이 타월로 물기를 닦아냅니다.

4 용기에 기름 반 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.

참고사항

- 팬에 너무 많은 기름이 들어 가지 않도록 용기를 기울여 바구니의 감자 스틱을 한 번에 모두 볶지 마십시오.

6 바구니에 감자 스틱을 넣습니다.

7 감자를 튀기고 조리 도중에 바구니를 흔들어 줍니다. 400g 이상 튀길 경우 2~3회 흔들어 줍니다.

참고사항

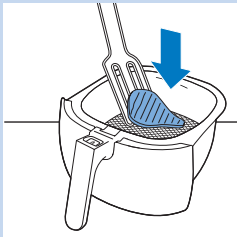
- 적당한 분량과 조리 시간은 ‘조리 표’ 장을 참고하십시오.

이중 선반 사용하기 (HD9627, Hd9622에만 해당)

이중 선반을 사용하면 조리 공간을 최대한 활용할 수 있습니다.

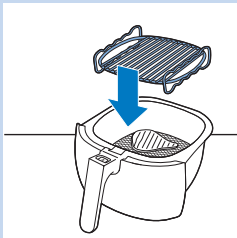
참고사항

- 여러 재료를 동시에 조리하는 경우 각 재료의 조리 온도와 시간이 동일할지 확인하십시오.
- 음식의 상호 오염을 방지하고 육즙이나 덜 익은 음식이 섞이지 않도록 항상 고기를 아래에 두고 그 위에 채소를 올리십시오.

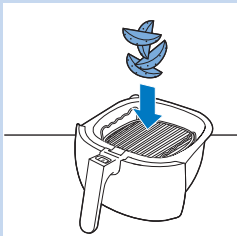


1 ‘공기로 튀기기’ 섹션의 1단계에서 4단계까지를 수행합니다.

2 바구니에 재료를 반을 넣습니다.



3 바구니에 이중 선반을 장착합니다.



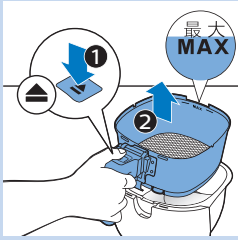
4 이중 선반 위에 재료의 나머지 반을 넣습니다.

5 ‘공기로 튀기기’ 섹션의 6단계에서 12단계까지 수행합니다.

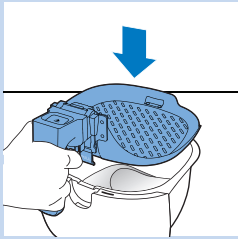
경고

- 사용 중에는 이중 선반이 매우 뜨거워집니다. 바구니에서 이중 선반을 분리할 때는 오븐 장갑을 사용하십시오.

논스틱 그릴 팬 사용하기 (HD9627, HD9623에만 해당)



- 1 '공기로 튀기기' 섹션의 1단계에서 3단계까지를 수행합니다.
- 2 바구니 열림 버튼을 누르고 바구니를 팬에서 꺼냅니다.



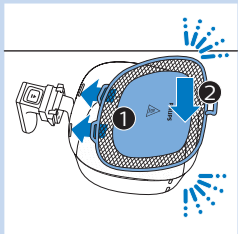
- 3 EasyClick 손잡이를 논스틱 그릴 팬에 부착합니다('EasyClick 손잡이 장착' 참고).
- 4 논스틱 그릴 팬을 팬에 장착합니다.
- 5 재료를 논스틱 그릴 팬에 넣습니다.
- 6 '공기로 튀기기' 섹션의 6단계에서 12단계까지 수행합니다.

튀김 방지 뚜껑 사용하기 (HD9622/45, HD9621/45에만 해당)

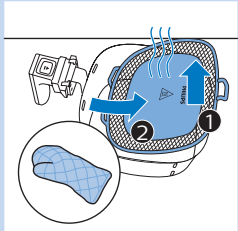
가벼운 재료를 조리할 때 재료가 바구니 밖으로 튀어 나가지 않게 하거나 지방이 많은 재료가 구워지는 속도를 늦추려면 튀김 방지 뚜껑을 사용하십시오.

참고사항

- 튀김 방지 뚜껑을 사용하면 재료가 잘 구워지는데 시간이 더 많이 소요될 수 있습니다.



- 1 '공기로 튀기기' 섹션의 1단계에서 5단계까지 수행합니다.
- 2 뚜껑 상단이 사용자 쪽을 향하도록 뚜껑을 잡습니다. 뚜껑의 후두 개를 바구니 전면에 있는 두 개의 슬롯에 삽입합니다 뚜껑이 제자리에 고정될 때까지 누릅니다(양 쪽 모두 '딸깍' 소리가 날 때까지).
- 3 '공기로 튀기기' 섹션의 6단계에서 9단계까지를 진행합니다.



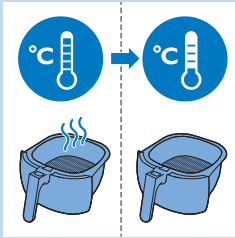
- 4 튀김 방지 뚜껑을 조심스럽게 분리합니다.

경고

- 튀김 방지 뚜껑은 매우 뜨겁습니다. 오븐 장갑을 사용하여 뚜껑을 분리하십시오.

- 5 '공기로 튀기기' 섹션의 10단계에서 12단계까지 진행합니다.

세척



⚠ 경고

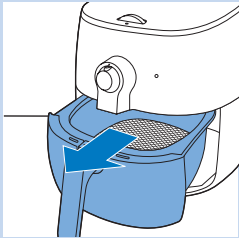
- 세척을 시작하기 전에 바구니, 팬, 액세서리 및 제품 내부를 완전히 식하십시오.
- 제품의 팬, 바구니 및 제품 내부는 논스틱 코팅 처리가 되어 있습니다. 금속성 주방 도구나 연마성 세제를 사용하여 세척하지 마십시오. 논스틱 코팅이 손상될 수 있습니다.

매번 사용 후에는 제품을 청소하십시오. 매번 사용 후에는 연기가 나지 않도록 팬 바닥의 기름과 지방을 제거하십시오.

- 1** 타이머 손잡이를 0으로 맞추고 벽면 콘센트의 플러그를 분리한 다음 제품을 10분 동안 식힙니다.

✳ 도움말

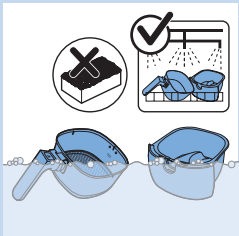
- 팬과 바구니를 분리하면 에어프라이어를 좀 더 빨리 식힐 수 있습니다.



- 2** 팬, 바구니, 논스틱 그릴 팬 및 튀김 방지 뚜껑을 식기세척기로 세척합니다. 따뜻한 물, 주방용 세제 및 부드러운 스펀지를 사용하여 세척해도 됩니다('세척 표' 참고).

✳ 도움말

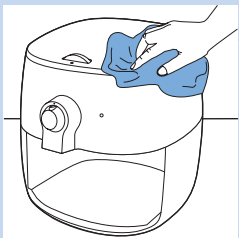
- 음식 찌꺼기가 팬이나 이중 선반 또는 바구니에 들러붙은 경우 세제를 푼 뜨거운 물에 10~15분 정도 담가 놓으면 됩니다. 음식 찌꺼기를 분리하면 좀 더 쉽게 제거할 수 있습니다. 기름과 지방을 분해할 수 있는 주방용 세제를 사용하십시오. 팬이나 바구니에 있는 기름 얼룩이 주방용 세제를 푼 뜨거운 물로도 제거되지 않으면 지방 제거액을 사용하십시오.
- 열판에 음식물이 들러붙어 있는 경우는 부드러운 솔을 사용하여 제거할 수 있습니다. 철 수세미나 딱딱한 솔은 사용하지 마십시오. 열판 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



- 3** 제품 안쪽을 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하십시오.

- 4** 가열 장치를 청소용 브러시로 세척하여 음식물 찌꺼기를 제거합니다.









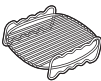
- 5** 제품 외부에 젖은 천으로 닦으십시오.





6 제품 내부를 젖은 천으로 닦으십시오.

청소 표

			
HD9622/45, HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

보관

- 1 제품의 전원 플러그를 뽑고 식히십시오.
- 2 보관 전에 모든 부분이 깨끗하고 물기가 없는지 확인합니다.
- 3 코드 보관 랩에 전원 코드를 감습니다.

☰ 참고사항

- 에어프라이어를 옮길 때는 항상 수평을 유지하십시오. 실수로 제품을 아래로 기울일 경우 제품 전면의 분리형 통이 미끄러져 빠져 나오지 않도록 손으로 잡으십시오. 그렇지 않으면 분리형 통이 손상될 수 있습니다.
- EasyClick 손잡이, 착탈식 바닥망 등 에어프라이어에 탈부착할 수 있는 액세서리는 옮기거나 보관하기 전에 항상 고정시키십시오.

재활용

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 말고 지정된 재활용품 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다.


보증 및 지원

보다 자세한 정보나 지원이 필요한 경우, www.philips.com/support를 방문하거나 제품 보증서를 참고하십시오.

문제 해결

이 란은 제품을 사용하면서 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 아래의 정보로도 문제를 해결할 수 없는 경우 www.philips.com/support를 방문하여 자주 묻는 질문(FAQ) 목록을 참조하거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

원인	예상 원인	해결책
본 제품 외부가 사용하는 동안 뜨거워집니다.	내부의 열은 외부 표면으로 전달됩니다.	정상입니다. 제품 사용 중 손으로 만져야 하는 모든 손잡이나 스위치는 뜨거워지지 않습니다.
		팬, 바구니, 이중 선반, 논스틱 그릴 팬과 제품 내부는 음식이 제대로 조리될 수 있도록 제품의 전원이 켜져 있을 때는 항상 뜨거워집니다. 이 부품은 매우 뜨거우므로 만지지 마십시오.

원인	예상 원인	해결책
		<p>제품을 장시간 작동할 경우 너무 뜨거워져 손으로 만질 수 없는 부분이 있습니다. 이러한 부분에는 제품에 다음과 같은 아이콘이 표시되어 있습니다.</p>  <p>이 부분을 잘 알아두고 만지지 않으면 제품을 매우 안전하게 사용할 수 있습니다.</p>
<p>홈메이드 감자 튀김이 예상한 대로 바삭하게 튀겨지지 않습니다.</p>	<p>적절한 감자 종류를 사용하지 않았기 때문입니다.</p>	<p>바삭하게 튀기려면 신선하고 전분기가 약간 있는 감자를 사용해야 합니다. 감자를 보관해야 할 경우에는 냉장고와 같이 차가운 곳에 보관하지 마십시오. 포장에 튀김용이라고 기재되어 있는 감자를 선택합니다.</p>
	<p>바구니에 넣은 재료 양이 너무 많습니다.</p>	<p>홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오('조리 표' 를 참고하거나 에어프라이어 앱을 무료로 다운로드 받으십시오).</p>
	<p>일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들어야 합니다.</p>	<p>홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오('조리 표' 를 참고하거나 에어프라이어 앱을 무료로 다운로드 받으십시오).</p>
<p>에어프라이어가 켜지지 않습니다.</p>	<p>전원 플러그가 전원에 연결되어 있지 않습니다.</p>	<p>제품을 켜면 팬이 작동하는 소리가 들립니다. 이 소리가 나지 않으면 플러그가 벽면 콘센트에 꽂혀있는지 확인하십시오.</p>
	<p>타이머를 5분 미만으로 설정했습니다.</p>	<p>타이머를 5분 이상으로 설정하십시오.</p>
	<p>여러 가전 제품이 하나의 콘센트에 연결되었습니다.</p>	<p>다른 콘센트에 꽂아 보고 퓨즈에 이상이 없는지 확인합니다. 에어프라이어의 소비전력은 1425W입니다.</p>
<p>에어프라이어 내부에 약간 벗겨진 부분이 있습니다.</p>	<p>우연히 코팅 부분에 마찰이 일어나거나 굵힘이 발생하여(예: 바구니를 넣거나 거친 세척 도구로 세척하는 도중), 에어프라이어 팬 내부에 작게 벗겨진 부분이 일부 생길 수 있습니다.</p>	<p>손상을 방지하려면 바구니를 낮추어 팬에 제대로 넣어야 합니다. 바구니를 특정 각도로 삽입하면 옆면이 팬의 벽면에 부딪혀 작은 코팅 조각이 벗겨지고 흠집이 생길 수 있습니다. 이런 일이 발생하는 경우에도, 본 제품의 모든 소재는 식품에 안전하며 유해하지 않습니다.</p>

원인	예상 원인	해결책
제품에서 연기가 나옵니다.	기름진 재료를 조리하고 있습니다.	팬의 기름 또는 녹은 지방으로 인해 연기가 발생할 수 있으며 팬이 평소 보다 더 뜨거워질 수 있습니다. 팬의 고여 있는 기름이나 지방을 조심스럽게 따라 낸 다음 계속 조리하십시오. 또한 바구니에 튀 방지 뚜껑을 사용할 수도 있습니다.
	이전에 사용하고 남은 기름기가 팬에 여전히 남아있습니다.	팬에 남아있는 기름기가 가열되면서 연기가 발생합니다. 매번 사용 후에는 항상 팬과 바구니를 철저히 세척하십시오.
	양념, 액체 또는 육즙이 녹은 지방과 섞여 튀니다.	바구니에 튀 방지 뚜껑을 덮으십시오.
	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.

KANDUNGAN

Penting	61
Medan elektromagnet (EMF)	62
Pengenalan	63
Perihal umum	63
Sebelum penggunaan pertama	65
Bersedia untuk menggunakan	65
Meletakkan bahagian bawah jaringan boleh alih (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 sahaja)	65
Meletakkan pemegang EasyClick	66
Jadual makanan	67
Menggunakan perkakas	68
Menggoreng dengan Airfryer	68
Membuat kentang goreng buatan sendiri	71
Menggunakan rak lapisan berganda (HD9627, HD9622 sahaja)	72
Menggunakan kualiti pemanggang tidak melekat (HD9627, HD9623 sahaja)	73
Menggunakan tudung kalis percikan (HD9622/45, HD9621/45 sahaja)	73
Pembersihan	74
Meja pembersihan	76
Penyimpanan	76
Kitar semula	77
Jaminan dan sokongan	77
Menyelesaikan masalah	77

Penting

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

Bahaya

- Masukkan ramuan yang akan digoreng di dalam bakul 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 sekali-kali merendam perkakas di dalam air atau sebarang cecair lain, ataupun membilasnya di bawah paip.

Amaran

- Pastikan bahawa voltan yang dinyatakan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur tempatan anda.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur atau perkakas rosak.
- Jika kord utama rosak, kord mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak lain seumpamanya yang layak untuk 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 kordnya dari capaian kanak-kanak.
- Jauhkan kord kuasa dari permukaan yang panas.
- Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding yang dibumikan. Pastikan plag dimasukkan dengan betul pada saluran keluar kuasa pada setiap penggunaan.
- Sentiasa letak dan gunakan perkakas pada permukaan yang kering, stabil, rata dan mendatar.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Jangan sandarkan perkakas pada dinding atau perkakas lain. Berikan sekurang-kurangnya jarak 10cm di belakang dan sisi perkakas dan sekurang-kurangnya 10cm di atas perkakas. Jangan letak apa jua item di atas perkakas.
- Jangan gunakan perkakas untuk sebarang tujuan lain selain daripada yang diterangkan dalam manual pengguna ini.
- Semasa menggoreng dengan udara panas, stim panas akan dilepaskan melalui bukaan salur keluar udara. Pastikan tangan dan muka anda berada pada jarak yang selamat dari stim dan bukaan saluran keluar udara. Serta



berhati-hati dengan stim panas dan udara semasa anda mengeluarkan kualiti daripada perkakas.

- Permukaan yang mudah dicapai mungkin menjadi panas semasa digunakan.
- Aksesori Airfryer akan menjadi panas apabila anda menggunakannya di dalam Airfryer. Berhati-hati apabila anda mengendalikannya.

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 lain. Perkakas juga tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, inap sarapan dan persekitaran kediaman lain.
- Sentiasa kembalikan perkakas ke pusat servis yang disahkan oleh Philips untuk mendapatkan pemeriksaan atau pembaikan. Jangan cuba baiki perkakas itu sendiri kerana jaminan akan menjadi tidak sah.
- Biarkan bakul dan kualiti pemanggang (HD9627, HD9623 sahaja) menjadi sejuk dahulu sebelum anda menukar atau mengeluarkan pemegang EasyClick.
- Perkakas ini direka bentuk untuk digunakan pada suhu ambien antara 5°C and 40°C.
- Cabut plag perkakas setiap kali selepas digunakan.
- Biarkan perkakas menjadi sejuk selama kira-kira 30 minit sebelum anda mengendalikannya atau membersihkannya.
- Jangan isi bakul terlalu penuh. Hanya isi bakul sehingga penunjuk MAX.
- 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 melebihi 180°C (untuk mengurangkan penghasilan akrilamida).
- Selepas mengeluarkan kualiti dan bakul daripada perkakas, sila letakkan kualiti dan bakul di atas permukaan yang sesuai dan biarkannya selama 30 saat sebelum mengeluarkan bakul daripada kualiti.
- Berhati-hati apabila membersihkan kawasan atas ruang memasak: Elemen pemanasan panas, pinggir bahagian Logam.
- Jangan gunakan perkakas untuk apa-apa jua tujuan lain selain daripada yang diterangkan dalam manual pengguna ini dan gunakan aksesori asli sahaja.

Medan elektromagnet (EMF)

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

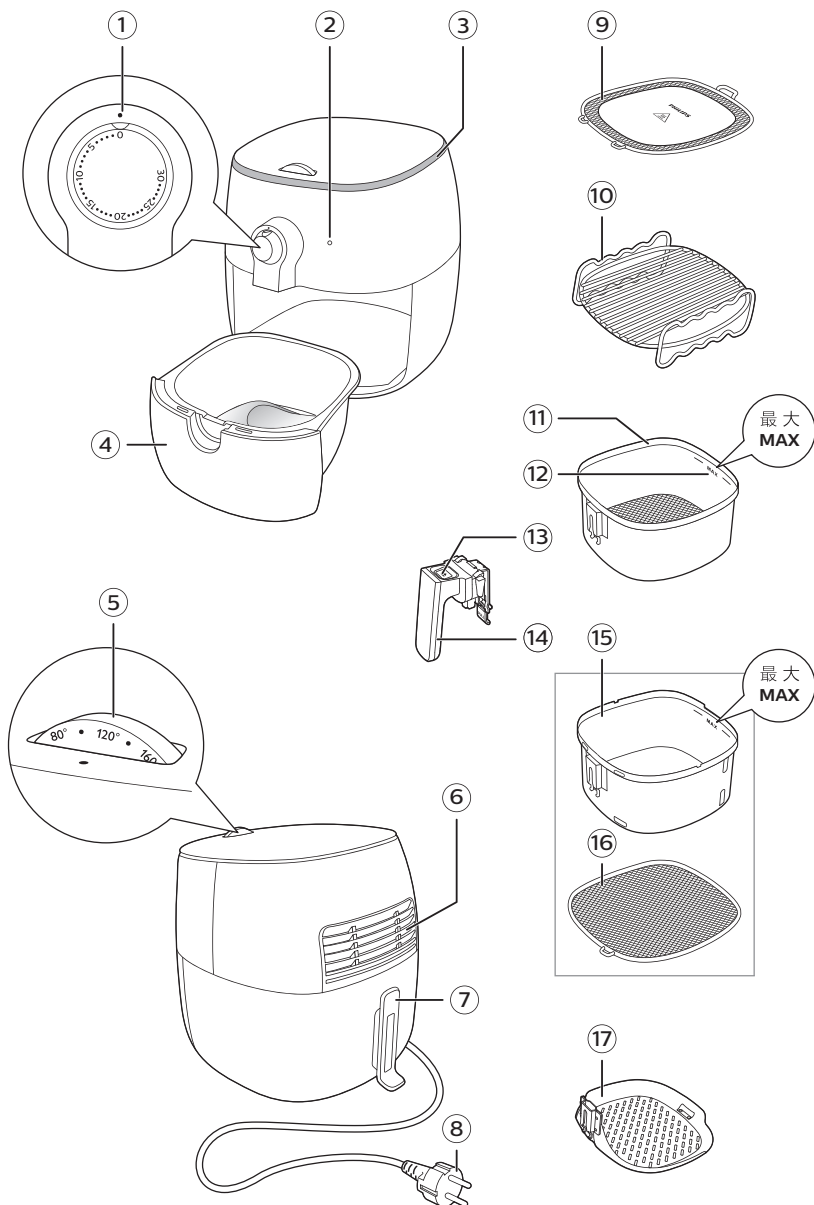
Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan 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 kegemaran anda dan snek dengan cara yang lebih menyihatkan. Airfryer menggunakan udara panas dengan gabungan peredaran udara berkelajuan tinggi (teknologi udara pantas TurboStar) dan pemanggang terhebat untuk menyediakan pelbagai makanan yang sedap dengan cara yang menyihatkan, cepat dan mudah. Ramuan anda dipanaskan pada semua bahagian pada satu masa dan anda tidak perlu menambahkan minyak pada kebanyakan ramuan. Untuk mendapatkan lebih banyak inspirasi, resipi dan maklumat tentang Airfryer, lawati www.philips.com/kitchen atau muat turun Airfryer App percuma untuk IOS® atau Android™.

Perihal umum

- 1 Pemasa/tombol kuasa hidup
- 2 Lampu pemanasan
- 3 Salur masuk udara
- 4 Kualiti
- 5 Tombol kawalan suhu
- 6 Saluran keluar udara
- 7 Pembalut penyimpanan kord
- 8 Kord kuasa
- 9 Tudung kalis percikan (HD9622/45, HD9621/45 sahaja)
- 10 Rak lapisan berganda (HD9627, HD9622 sahaja)
- 11 Bekas dengan bahagian bawah jaringan kekal (HD9620 sahaja)
- 12 Penunjuk MAX
- 13 Butang pelepas bakul
- 14 Pemegang EasyClick
- 15 Bekas dengan bahagian bawah jaringan boleh alih (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 sahaja)
- 16 Bahagian bawah jaringan boleh alih (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 sahaja)
- 17 Kualiti pemanggang tidak melekat (HD9627, HD9623 sahaja)

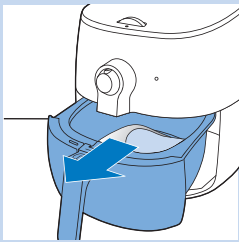


Sebelum penggunaan pertama

- 1 Buang semua bahan pembungkusan.
- 2 Tanggalkan sebarang pelekat atau label daripada perkakas.
- 3 Cuci perkakas sepenuhnya sebelum menggunakannya untuk kali pertama seperti yang ditunjukkan dalam jadual pembersihan.

Bersedia untuk menggunakan

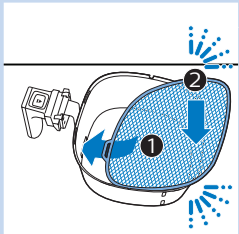
Meletakkan bahagian bawah jaringan boleh alih (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 sahaja)



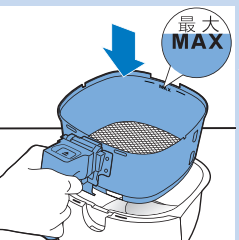
- 1 Keluarkan kuali daripada perkakas.



- 2 Letakkan kuali dan bakul di atas permukaan yang sesuai, tekan butang lepas bakul dan angkat bakul keluar daripada kuali.



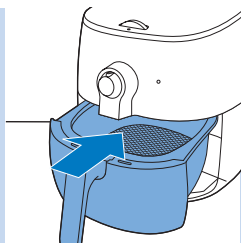
- 3 Masukkan cangkuk bahagian bawah jaringan ke dalam slot pada bahagian bawah kanan bakul. Tekan bahagian bawah jaringan sehingga terkunci pada kedudukannya (bunyi 'klik' pada kedua-dua sisi).



- 4 Letakkan bakul kembali ke dalam kuali.

Nota

- Jangan gunakan kuali tanpa bakul di dalamnya.



- 5 Luncurkan kualiti kembali ke dalam perkakas.

Meletakkan pemegang EasyClick



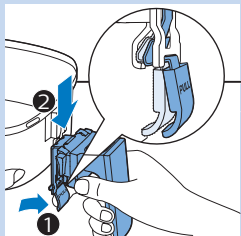
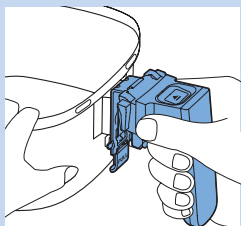
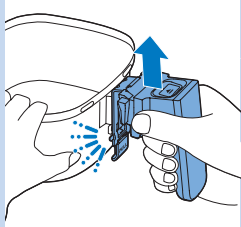
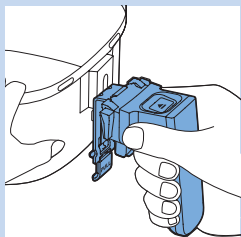
Amaran

- Pastikan bakul dan pemegang sejuk setiap kali sebelum anda memasang atau menanggalkan pemegang EasyClick.



Nota

- Pemegang EasyClick juga boleh dipasang pada kualiti pemanggang tidak melekat (HD9627/HD9623 sahaja). Ini membantu anda membersihkan dan menyimpan perkakas dengan mudah.



Untuk memasang pemegang EasyClick:

- 1 Pegang bakul dengan satu tangan dan pegang pemegang dengan tangan yang lain.
- 2 Luncurkan pemegang ke dalam bukaan pada bakul dari bawah sehingga terkunci pada tempatnya (bunyi 'klik').

Untuk menanggalkan pemegang EasyClick:

- 1 Pegang bakul dengan satu tangan dan pegang pemegang dengan tangan yang lain.
- 2 Tarik perlahan-lahan dengan jari anda pada tab lepas berwarna merah sambil menarik pemegang ke bawah.

Jadual makanan

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



Nota

- 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.

Ramuan	Min.- maks. jumlah (gram)	Masa (minit)	Suhu (°C)	Goncang/ Pusing	Maklumat tambahan
Kentang goreng beku	200-800	11-25	180	Kocak setengah jalan	
Kentang goreng buatan sendiri (ketebalan 1/2 cm / 1/4 inci)	200-800	12-25	180	Kocak setengah jalan	Rendam 30 min. di dalam air, keringkan dan tambahkan 1/2 sudu besar minyak.
Potongan kentang	200-800	15-27	180	Kocak setengah jalan	Rendam 30 min. di dalam air, keringkan dan tambahkan 1/2 sudu besar minyak.
Snek beku (cth. popia, nuget ayam)	100-400	6-10	200	Balikkan atau kocakkan apabila setengah masak	Rujuk arahan pada bungkusan snek untuk mendapatkan panduan memasak. Masa yang dibandingkan dengan ketuhar mesti dibahagi dua.
Khinzir cincang	100-500	8-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	160		
Sosej	100-500	3-15	160		
Paha ayam	100-500	15-22	180		
Dada ayam	100-500	10-15	180		
Quiche	300	20-25	160		Gunakan dulang pembakar atau pinggan ketuhar.
Mufin	80-300	8-13	180		Gunakan cawan mufin silikon yang tahan panas.
Kek	200-400	15-25	160		Gunakan dulang kek.
Sayur campur	100-500	8-12	180		

Ramuan	Min.- maks. jumlah (gram)	Masa (minit)	Suhu (°C)	Goncang/ Pusing	Maklumat tambahan
Roti bakar/roti gulung yang dibakar dahulu	50-200	3-6	200		
Roti gulung/roti segar	100-500	12-25	180		
Ikan	150-400	10-18	200		
Kerang-kerangan	100-400	7-15	180		
Ayam bersalut serdak roti	100-300	8-15	180		Tambahkan minyak pada serdak roti.

Menggunakan perkakas

Menggoreng dengan Airfryer



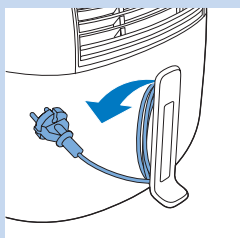
! Awas

- Airfryer ini berfungsi dengan udara panas. Jangan isi kualiti dengan minyak atau lemak untuk menggoreng.
- Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan pemegang atau tombol. Hanya pegang kualiti menggunakan pemegang bakul.
- Perkakas ini hanya untuk penggunaan di rumah sahaja.
- Perkakas ini mungkin mengeluarkan sedikit asap apabila anda menggunakannya pada kali pertama. Ini perkara biasa.
- Tidak perlu memanaskan perkakas terlebih dahulu.

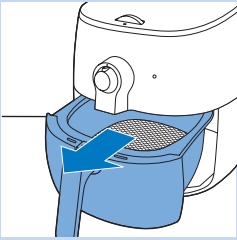
- 1 Letakkan perkakas di atas permukaan yang stabil, mendatar, rata dan tahan haba.

☰ Nota

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



- 2 Tarik kord kuasa daripada kawasan penyimpanan kord.
- 3 Pasang plag pada saluran keluar dinding.



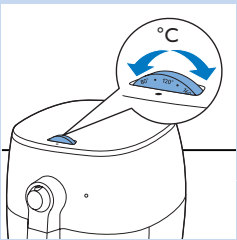
4 Keluarkan kuali daripada perkakas.



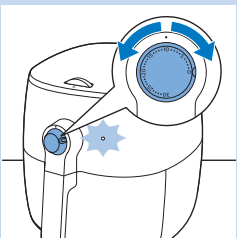
5 Letakkan ramuan ke dalam bakul.

Nota

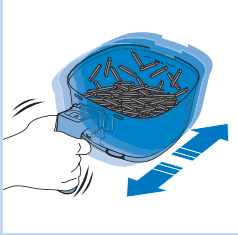
- Airfryer boleh memasak pelbagai jenis ramuan. Rujuk 'Jadual makanan' untuk kuantiti yang betul dan anggaran masa memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam bahagian 'Jadual makanan' atau mengisi bakul melebihi penunjuk 'MAX' memandangkan ini boleh menjejaskan hasil masakan.
- Jika anda ingin menyediakan pelbagai ramuan serentak, pastikan anda memeriksa masa memasak yang dicadangkan untuk ramuan berbeza sebelum anda memasaknya serentak. Sebagai contoh, kentang goreng dan paha goreng buatan sendiri boleh dimasak serentak kerana kedua-duanya memerlukan tetapan yang sama.



6 Jika bakul atau kuali pemanggang tidak melekat (HD9627, HD9623 sahaja) diletakkan kembali ke dalam kuali, luruskan kuali kembali ke dalam perkakas. Putarkan tombol kawalan suhu kepada suhu yang dikehendaki.



7 Putarkan tombol pemasa kepada masa memasak yang diperlukan untuk menghidupkan perkakas.

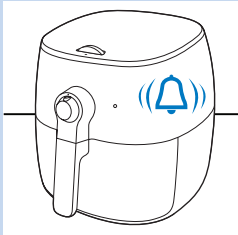


Nota

- Lampu pemanasan menyala. Semasa penggunaan, lampu pemanasan akan menyala dari masa ke masa. Ini menunjukkan yang perkakas menjadi panas sekali lagi kepada suhu yang sesuai.
- Pemasa mula mengira masa memasak yang ditetapkan.
- Sesetengah ramuan perlu digoncang atau dikacau selepas separuh masa memasak (lihat 'Jadual makanan'). Untuk menggoncang ramuan, keluarkan kualiti daripada perkakas dan goncang dalam sinki. Kemudian luncurkan kualiti kembali ke dalam perkakas. Untuk mengurangkan berat, anda boleh mengeluarkan bakul daripada kualiti.
- Berhati-hati supaya tidak tertekan butang pelepas bakul sewaktu penggoncangan.

Petua

- Jika anda menetapkan pemasa kepada separuh masa memasak, apabila anda mendengar loceng pemasa, itu bermakna tiba masanya untuk menggoncang atau mengacau ramuan. Pastikan anda menetapkan semula pemasa kepada baki masa memasak.



8 Apabila anda mendengar loceng pemasa, masa memasak yang ditetapkan telah tamat. Anda boleh mematikan perkakas secara manual juga. Untuk berbuat demikian, putarkan tombol kuasa hidup kepada 0 (melawan arah jam); ini memerlukan daya yang lebih berbanding memutar mengikut arah jam.

Nota

- Minyak berlebihan daripada ramuan terkumpul pada bahagian bawah kualiti.
- Jika anda menyediakan beberapa ramuan berlemak (cth. paha ayam, sosej atau hamburger), tuang minyak berlebihan atau lemak daripada kualiti dengan berhati-hati setiap kali selepas menggoreng atau sebelum menggoncang atau menggantikan bakul di dalam kualiti.

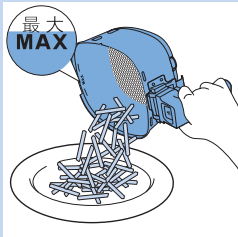
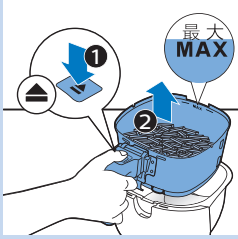


9 Keluarkan kualiti daripada perkakas dan letakkannya di atas permukaan tahan panas.

10 Periksa sama ada ramuan telah sedia.

Nota

- Jika ramuan belum sedia lagi, hanya luncurkan kualiti kembali ke dalam perkakas dan tetapkan pemasa kepada beberapa minit lagi.
- Selepas menggoreng, kualiti, bakul, aksesori, perumah dan ramuan akan menjadi panas. Bergantung pada jenis ramuan di dalam bakul, stim mungkin keluar daripada kualiti.



11 Tekan butang pelepas bakul dan angkat bakul keluar daripada kualiti.

12 Masukkan kandungan ke dalam mangkuk atau pinggan. Keluarkan bakul dengan ramuan daripada kualiti untuk menghidangkannya kerana minyak panas atau lemak cair mungkin terkumpul di bahagian bawah kualiti.



Nota

- Untuk mengeluarkan ramuan yang besar atau mudah rapuh, gunakan penyepit untuk mengangkat ramuan.

Membuat kentang goreng buatan sendiri

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

- Pilih jenis ubi kentang yang sesuai untuk membuat kentang goreng, cth. ubi kentang segar dan agak berkanji.
- Sebaik-baiknya goreng ubi kentang maksimum 500 gram supaya kentang masak rata. Kentang goreng yang lebih besar biasanya tidak rangup berbanding dengan kentang goreng kecil.
- Goncang bakul 2-3 kali semasa proses menggoreng.

1 Kupas ubi kentang dan potong menjadi bentuk jejari (ketebalan 1/2cm / 1/4 inci).

2 Rendamkannya ke dalam semangkuk air selama sekurang-kurangnya 30 minit.

3 Kosongkan mangkuk dan keringkan jejari kentang dengan tuala atau kertas tisu.

4 Letakkan setengah sudu besar minyak masak ke dalam mangkuk, masukkan jejari kentang dan campurkan sehingga kentang disaluti minyak.

5 Keluarkan jejari kentang daripada mangkuk menggunakan jari anda atau perkakas dapur yang berlubang supaya lebih minyak tertinggal di dalam mangkuk.



Nota

- Jangan sengetkan mangkuk untuk meletakkan semua jejari kentang dalam bakul pada satu masa untuk mengelakkan minyak berlebihan masuk ke dalam kualiti.

- 6 Letakkan jejari kentang ke dalam bakul.
- 7 Goreng jejari kentang dan goncang bakul semasa proses menggoreng. Goncang 2-3 kali jika anda menyediakan lebih daripada 400g kentang goreng.

Nota

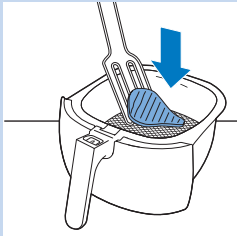
- Rujuk bab 'Jadual makanan' untuk kuantiti dan masa memasak yang betul.

Menggunakan rak lapisan berganda (HD9627, HD9622 sahaja)

Gunakan rak lapisan berganda untuk memaksimumkan ruang memasak anda.

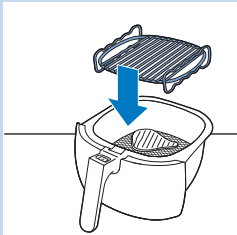
Nota

- Jika anda memasak ramuan berbeza pada masa yang sama, pastikan suhu dan masa memasak sama untuk setiap jenis ramuan.
- Letakkan daging di bahagian bawah dan sayuran di bahagian atas untuk mengelakkan pencemaran makanan atau titisan air daging di atas sayuran atau makanan yang separuh masak.



- 1 Ikut langkah 1 hingga 4 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.

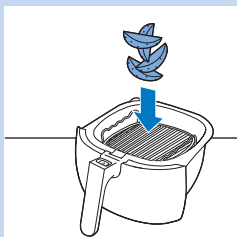
- 2 Letakkan separuh ramuan ke dalam bakul.



- 3 Letakkan rak lapisan berganda ke dalam bakul.

- 4 Masukkan separuh lagi ramuan ke atas rak lapisan berganda.

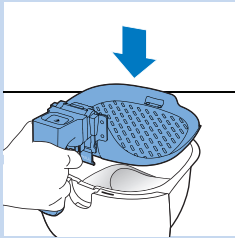
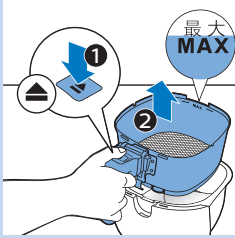
- 5 Ikut langkah 6 hingga 12 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.



⚠️ Amaran

- Rak lapisan berganda akan menjadi amat panas semasa penggunaan. Pakai sarung tangan ketuhar semasa anda mengeluarkan rak lapisan berganda daripada bakul.

Menggunakan kualiti pemanggang tidak melekat (HD9627, HD9623 sahaja)



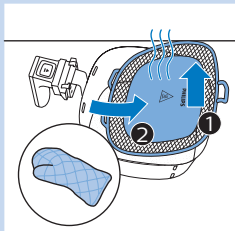
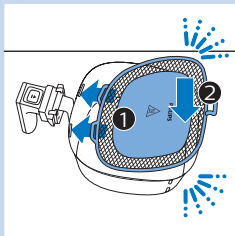
- 1** Ikut langkah 1 hingga 3 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.
- 2** Tekan butang pelepas bakul dan angkat bakul keluar daripada kualiti.
- 3** Pasang pemegang EasyClick pada kualiti pemanggang tidak melekat (lihat 'see 'Meletakkan pemegang EasyClick').
- 4** Letakkan kualiti pemanggang tidak melekat ke dalam kualiti.
- 5** Letakkan ramuan ke atas kualiti pemanggang tidak melekat.
- 6** Ikut langkah 6 hingga 12 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.

Menggunakan tudung kalis percikan (HD9622/45, HD9621/45 sahaja)

Gunakan tudung kalis percikan jika anda memasak ramuan ringan supaya ramuan tidak terkeluar daripada bakul, ramuan berlemak atau supaya ramuan tidak cepat menjadi perang.

Nota

- Semasa menggunakan tudung kalis percikan, anda mungkin memerlukan lebih masa untuk mencapai tahap pemerangan dan masakan yang sama.



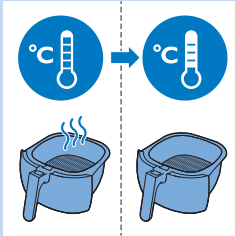
- 1** Ikut langkah 1 hingga 5 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.
- 2** Pegang tudung dengan bahagian atas menghadap anda. Masukkan dua cangkuk tudung ke dalam dua slot pada bahagian depan bakul. Tekan tudung sehingga terkunci pada kedudukannya (bunyi 'klik' pada kedua-dua sisi).
- 3** Terus langkah 6 hingga 9 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.
- 4** Berhati-hati semasa mengalihkan tudung.

 **Amaran**

- Tudung kalis percikan adalah amat panas. Pakai sarung tangan ketuhar apabila anda mengalihkannya.

- 5 Teruskan langkah 10 hingga 12 dalam bahagian 'Menggoreng dengan Airfryer'.

Pembersihan


 **Amaran**

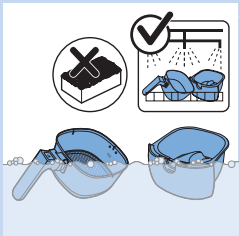
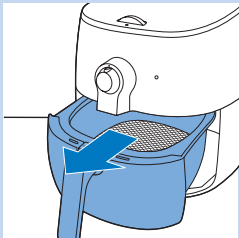
- Biarkan bakul, kualiti, aksesori dan bahagian dalam perkakas menjadi sejuk sepenuhnya sebelum anda membersihkannya.
- Kualiti, bakul dan bahagian dalam perkakas mengandungi salutan tidak melekat. Jangan gunakan perkakas dapur logam atau bahan pencuci yang meletas kerana ini merosakkan salutan tidak melekat.

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

- 1 Putar tombol pemasa kepada 0, cabut plag daripada salur keluar dinding dan biarkan perkakas menjadi sejuk selama 10 minit.

 **Petua**

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



- 2 Cuci kualiti, bakul, kualiti pemanggang tidak melekat dan tudung kalis percikan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda boleh mencucinya dengan air panas, cecair pencuci dan span tidak meletas juga (lihat 'jadual pembersihan').

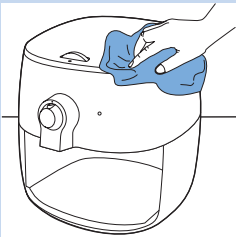
 **Petua**

- Jika sisa makanan melekat pada kualiti, rak lapisan berganda atau bakul, rendamkannya di dalam air panas dan cecair pencuci selama 10-15 minit. Merendam akan melonggarkan sisa makanan dan menjadikannya lebih mudah untuk ditanggalkan. Pastikan anda menggunakan cecair pencuci yang boleh melarutkan minyak. Jika terdapat kesan minyak pada kualiti atau bakul dan anda tidak dapat membersihkannya dengan air panas dan cecair pencuci, gunakan cecair penyahgris.
- Jika perlu, sisa makanan yang melekat pada elemen pemanasan boleh ditanggalkan dengan berus berbulu lembut hingga sederhana. Jangan gunakan berus dawai besi atau berus berbulu keras kerana ini boleh merosakkan salutan pada elemen pemanasan.

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









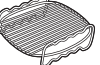
4 Cuci elemen pemanasan menggunakan berus pencucian untuk menanggalkan sisa makanan.

5 Lapkan bahagian luar perkakas dengan kain lembap.



6 Bersihkan bahagian dalam perkakas dengan kain lembap.

Meja pembersihan

			
HD9622/45, HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

Penyimpanan

- 1** Cabut plag perkakas dan biarkannya menjadi sejuk.
- 2** Pastikan semua bahagian bersih dan kering sebelum menyimpan.
- 3** Gulungkan kord kuasa pada balutan kord kuasa.



Nota

- Pegang Airfryer secara mendatar setiap kali anda mengangkatnya. Pastikan anda turut memegang laci pada bahagian depan perkakas kerana laci boleh terkeluar daripada perkakas jika disengetkan ke bawah secara tidak sengaja. Ini boleh menyebabkan kerosakan pada laci.
- Pastikan bahagian Airfryer yang boleh dikeluarkan sebagai contoh, pemegang EasyClick, bahagian bawah jaringan yang boleh dikeluarkan dan lain-lain dipasang sebelum anda mengangkat atau menyimpan perkakas.

Kitar semula


- Jangan buang produk dengan sisa rumah biasa di akhir hayatnya, sebaliknya bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan ini, 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.

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 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 perkara biasa. Semua pemegang dan tombol yang anda perlu pegang semasa penggunaan akan kekal sejuk dan boleh dipegang.
		Kuali, bakul, rak lapisan berganda, kuali pemanggang tidak melekat dan bahagian dalam perkakas sentiasa menjadi panas apabila 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.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Kentang goreng buatan sendiri tidak masak seperti yang dijangka.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang betul.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan ubi kentang segar dan agak berkanji. Jika anda perlu menyimpan ubi kentang, jangan simpan di dalam persekitaran yang sejuk seperti peti sejuk. Pilih ubi kentang yang pada pembungkusannya dinyatakan sesuai untuk menggoreng.
	Jumlah ramuan dalam bakul terlalu banyak.	Ikut arahan dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang goreng buatan sendiri (lihat 'Jadual makanan' atau muat turun Airfryer App yang percuma).
	Sesetengah jenis ramuan perlu digoncang pada separuh masa memasak.	Ikut arahan dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang goreng buatan sendiri (lihat 'Jadual makanan' atau muat turun Airfryer App yang percuma).
Airfryer tidak hidup.	Plag perkakas tidak dipasang.	Apabila anda menghidupkan perkakas, anda akan mendengar bunyi kipas. Jika anda tidak mendengar bunyi kipas, periksa jika plag telah dimasukkan di dalam saluran keluar dinding dengan betul.
	Anda telah menetapkan pemasa kepada masa yang lebih pendek daripada 5 minit.	Tetapkan pemasa kepada 5 minit atau lebih.
	Beberapa perkakas disambungkan kepada satu saluran keluar.	Cuba gunakan saluran keluar yang berbeza dan periksa fuis. Kuasa Airfryer ialah 1425W.
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.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Asap putih keluar dari perkakas.	Anda sedang menyediakan ramuan berlemak.	Minyak atau lemak cair di dalam kualiti boleh menyebabkan asap putih dan kualiti menjadi lebih panas daripada biasa. Anda boleh menuang lebih minyak atau lemak daripada kualiti dengan berhati-hati dan kemudian teruskan memasak. Anda juga boleh meletakkan tudung kalis percikan di atas bakul.
	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.
	Perapan, cecair atau air daging terpercik di dalam lemak cair atau minyak.	Letakkan tudung kalis percikan di atas bakul.
	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.

MỤC LỤC

Quan trọng	81
Điện từ trường (EMF)	82
Giới thiệu	83
Mô tả chung	83
Trước khi sử dụng lần đầu	85
Chuẩn bị sử dụng máy	85
Đặt tấm lưới đáy có thể tháo rời (chỉ có ở kiểu HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)	85
Đặt tay cầm EasyClick	86
Bảng thực phẩm	87
Sử dụng thiết bị	88
Chiên bằng không khí	88
Chê biến khoai tây chiên tự làm tại nhà	91
Sử dụng vỉ hai lớp (chỉ có ở kiểu HD9627, HD9622)	92
Sử dụng khay nướng chống dính (chỉ có ở kiểu HD9627, HD9623)	93
Sử dụng nắp chống đổ ra ngoài (chỉ có ở kiểu HD9622/45, HD9621/45)	93
Vệ sinh	94
Bảng làm sạch	95
Bảo quản	96
Tái chế	96
Bảo hành và hỗ trợ	96
Khắc phục sự cố	96

Quan trọng

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

Nguy hiểm

- Luôn cho nguyên liệu cần chiên vào giỏ, để ngăn không cho nguyên liệu chạm vào các thanh đốt.
- Không che chắn cửa hút gió và cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
- Không cho dầu ăn vào nồi vì làm như vậy có thể gây ra nguy cơ cháy.
- Không nhúng thiết bị vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào, hoặc rửa dưới vòi nước.

Cảnh báo

- 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 sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn phải thay dây điện tại Philips; trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hay người thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- Không để dây điện gần những bề mặt nóng.
- Chỉ nối thiết bị vào ổ cắm điện có dây tiếp đất. Luôn đảm bảo phích cắm được cắm chặt vào ổ điện.
- Luôn đặt và sử dụng thiết bị trên bề mặt phẳng, nằm ngang, khô ráo và chắc chắn.
- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động như bộ hẹn giờ cắm ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- Không để thiết bị sát với tường hoặc sát với các thiết bị khác. Giữ khoảng cách tối thiểu 10cm phía đằng sau và các cạnh bên và 10cm khoảng cách phía trên thiết bị. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.
- Không sử dụng máy cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng.
- Trong khi đang chiên bằng khí nóng, luồng hơi nóng được đẩy ra cửa thoát gió. Giữ tay và mặt bạn ở một khoảng cách an toàn so với luồng hơi và cửa thoát gió. Cũng cẩn thận với luồng hơi nóng và khí khi lây nổi ra khỏi thiết bị.
- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang được sử dụng.
- Phụ kiện của thiết bị Airfryer sẽ bị nóng lên khi bạn dùng chúng trong Airfryer. Hãy cẩn thận khi bạn cầm nắm chúng.

Chú ý

- Thiết bị này được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình bình thường. Thiết bị không được thiết kế để sử dụng trong những môi trường như



bếp của cửa hàng, văn phòng 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, nhà trọ và các môi trường cư trú khác.

- Luôn mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips để kiểm tra hoặc sửa chữa. Không tự tìm cách sửa chữa thiết bị, nếu không chế độ bảo hành sẽ mất hiệu lực.
- Để giỏ và khay nướng chống dính (chỉ có ở kiểu HD9627, HD9623) nguội xuống trước khi bạn đổi hoặc tháo tay cầm EasyClick.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường trong khoảng từ 5°C đến 40°C.
- 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.
- Không đổ quá nhiều nguyên liệu vào giỏ. Chỉ đổ nguyên liệu vào giỏ đến chỉ báo MAX (Tối đa).
- 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 sinh ra amin acrilic).
- Sau khi đã tháo nổi có kèm giỏ ra khỏi thiết bị, hãy đặt nổi có kèm giỏ lên một bề mặt thích hợp và để cho nổi nguội xuống trong ít nhất 30 giây trước khi tháo giỏ khỏi nổi.
- Cần thận khi làm sạch khu vực phía trên của khoang nấu: Thanh đốt nóng, cạnh của các bộ phận bằng kim loại.
- Không sử dụng máy cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng và chỉ sử dụng các phụ kiện chính hãng.

Điện từ trường (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành liên quan đến điện từ trường.

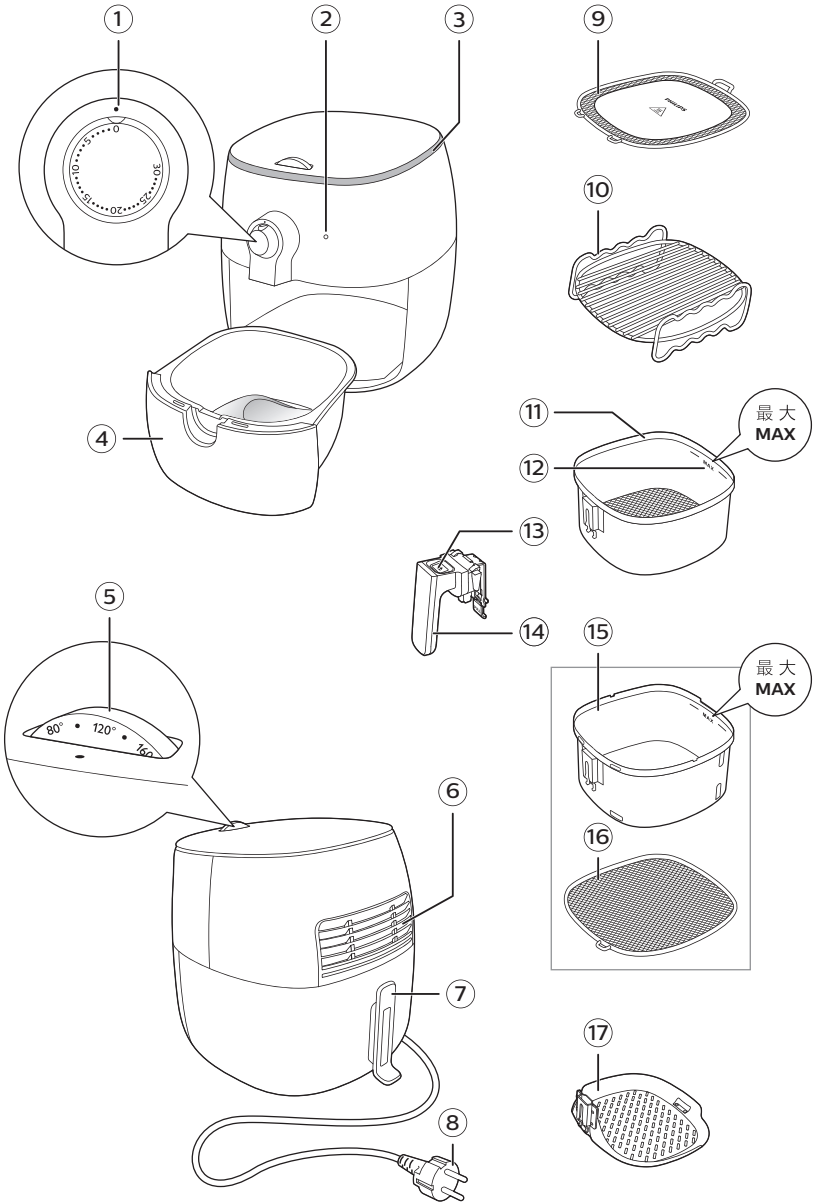
Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua hàng và chào mừng bạn đến với Philips! Để được hưởng lợi ích đầy đủ từ hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Sản phẩm Airfryer mới cho phép bạn chế biến các nguyên liệu ưa thích và món ăn nhanh theo cách có lợi cho sức khỏe hơn. Airfryer sử dụng khí nóng kết hợp với sự lưu thông khí tốc độ cao (công nghệ Rapid Air TurboStar) và tấm lưới phía trên để chế biến các món ăn ngon theo cách nhanh chóng, dễ dàng và có lợi cho sức khỏe. Nguyên liệu được đốt nóng từ tất cả các bên cùng lúc và không cần phải thêm dầu ăn đối với hầu hết các loại nguyên liệu. Để có được nhiều cảm hứng hơn, biết nhiều công thức chế biến và thông tin hơn về Airfryer, vui lòng truy cập www.philips.com/kitchen hoặc tải xuống Airfryer App miễn phí cho IOS® hoặc Android™.

Mô tả chung

- 1 Núm hẹn giờ/bật nguồn
- 2 Đèn báo làm nóng
- 3 Cửa hút gió
- 4 Nội
- 5 Núm điều chỉnh nhiệt độ
- 6 Cửa thoát gió
- 7 Vị trí quần dây điện
- 8 Cáp nguồn
- 9 Nắp chống đổ ra ngoài (chỉ có ở kiểu HD9622/45, HD9621/45)
- 10 Ví hai lớp (chỉ có ở kiểu HD9627, HD9622)
- 11 Giỏ có tấm lưới đáy cố định (chỉ có ở kiểu HD9620)
- 12 Chỉ báo MAX (Tối đa)
- 13 Nút tháo giỏ
- 14 Tay cầm EasyClick
- 15 Giỏ có tấm lưới đáy có thể tháo rời (chỉ có ở kiểu HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 16 Tấm lưới đáy có thể tháo rời (chỉ có ở kiểu HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 17 Khay nướng chống dính (chỉ có ở kiểu HD9627, HD9623)

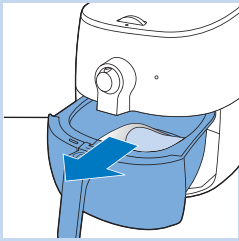


Trước khi sử dụng lần đầu

- 1 Tháo gỡ tất cả các vật liệu đóng gói.
- 2 Gỡ bỏ tất cả miếng dán hoặc nhãn ra khỏi thiết bị.
- 3 Làm sạch kỹ thiết bị trước khi sử dụng lần đầu, như được chỉ dẫn trong bảng làm sạch.

Chuẩn bị sử dụng máy

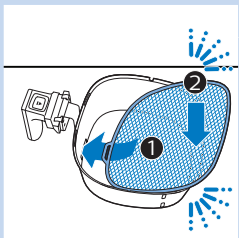
Đặt tấm lưới đáy có thể tháo rời (chỉ có ở kiểu HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)



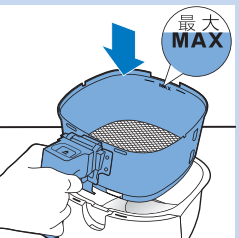
- 1 Lấy nôi ra khỏi thiết bị.



- 2 Đặt nôi có kèm giỏ lên một bề mặt thích hợp, nhấn nút tháo giỏ và nhấc giỏ ra khỏi nôi.



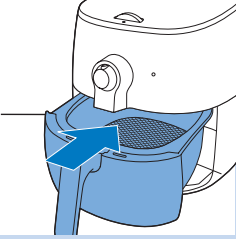
- 3 Chèn cái móc của tấm lưới đáy vào khe nằm dưới đáy giỏ bên phải. Ấn tấm lưới đáy xuống cho đến khi nó khớp vào đúng vị trí (nghe tiếng 'click' ở cả hai bên).



- 4 Đặt giỏ vào lại nôi.

Ghi chú

- Không sử dụng nôi mà không có giỏ trong đó.



5 Trượt nổi vào lại thiết bị.

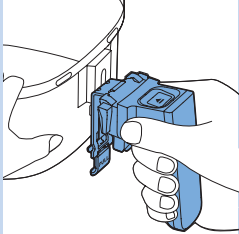
Đặt tay cầm EasyClick

⚠ Cảnh báo

- Luôn đảm bảo rằng giỏ và tay cầm đã nguội xuống trước khi bạn tháo hoặc lắp tay cầm EasyClick.

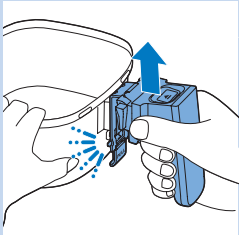
☰ Ghi chú

- Tay cầm EasyClick cũng khớp với khay nướng chông dính (chỉ có ở kiểu HD9627/HD9623). Tay cầm này giúp bạn làm sạch và bảo quản thiết bị dễ dàng.

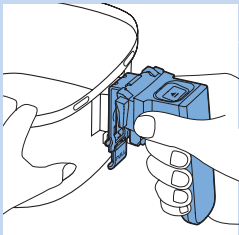


Để lắp tay cầm EasyClick:

1 Giữ giỏ bằng một tay và giữ tay cầm bằng tay còn lại.

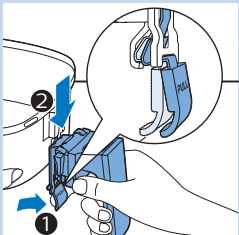


2 Trượt tay cầm vào khe hở trên giỏ từ dưới lên cho đến khi nó khớp vào đúng vị trí (nghe tiếng 'click').



Để tháo tay cầm EasyClick:

1 Giữ giỏ bằng một tay và giữ tay cầm bằng tay còn lại.



2 Dùng ngón tay nhẹ nhàng kéo vấu tháo màu đỏ ra đồng thời kéo tay cầm thẳng xuống dưới.

Bảng thực phẩm

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



Ghi chú

- 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.

Nguyên liệu	Lượng nhỏ nhất-lớn nhất (gam)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc/Lật	Thông tin bổ sung
Khoai tây chiên đông lạnh	200-800	11-25	180	Lắc giữa chừng khi đang chế biến	
Khoai tây chiên tự làm (dày 1/2cm / 1/4 inch)	200-800	12-25	180	Lắc giữa chừng khi đang chế biến	Ngâm 30 phút trong nước, lấy ra để ráo sau đó cho thêm 1/2 thìa dầu.
Khoai tây múi cau	200-800	15-27	180	Lắc giữa chừng khi đang chế biến	Ngâm 30 phút trong nước, lấy ra để ráo sau đó cho thêm 1/2 thìa dầu.
Món ăn nhanh đông lạnh (như nem rán, viên thịt gà)	100-400	6-10	200	Lật hoặc lắc giữa chừng khi đang chế biến	Đề biết thời gian nấu, vui lòng tham khảo các hướng dẫn trên vỏ hộp thức ăn nhanh. Thời gian so với dùng lò nướng giảm một nửa.
Sườn lợn	100-500	8-14	200		
Bánh Hamburger	100-500	7-14	160		
Xúc xích	100-500	3-15	160		
Đùi gà vịt	100-500	15-22	180		
Lườn gà	100-500	10-15	180		
Bánh trứng sữa	300	20-25	160		Sử dụng khay nướng hoặc đĩa lò vi sóng.
Bánh nướng xốp	80-300	8-13	180		Dùng khuôn nướng bánh bằng silicon chịu nhiệt.
Làm bánh	200-400	15-25	160		Dùng khuôn nướng bánh.
Rau trộn	100-500	8-12	180		

Nguyên liệu	Lượng nhỏ nhất-lớn nhất (gam)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc/Lật	Thông tin bổ sung
Lát/ổ bánh mì đã nướng sẵn	50-200	3-6	200		
Lát/ổ bánh mì tươi	100-500	12-25	180		
Cá	150-400	10-18	200		
Sò ốc tôm cua	100-400	7-15	180		
Gà tẩm bột chiên xù	100-300	8-15	180		Thêm dầu vào bánh mì vụn.

Sử dụng thiết bị

Chiên bằng không khí



! Chú ý

- Đây là sản phẩm Airfryer hoạt động nhờ khí nóng. Không cho dầu ăn hoặc mỡ chiên vào nồi.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng nắm hoặc tay cầm. Chỉ giữ nổi bằng tay cầm giỏ.
- 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 Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, nằm ngang, ổn định và chịu được nhiệt.

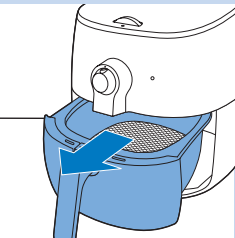
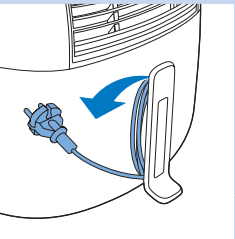
☰ Ghi chú

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

- 2 Kéo dây điện ra khỏi vị trí quần dây điện.

- 3 Cắm phích cắm vào ổ điện.

- 4 Lấy nồi ra khỏi thiết bị.

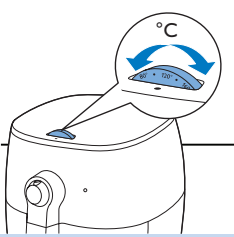




5 Cho nguyên liệu vào giỏ.

Ghi chú

- Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Tham khảo 'Bảng thực phẩm' để biết số lượng chính xác và thời gian nấu ước chừng.
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục 'Bảng thực phẩm' hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào giỏ qua chỉ báo 'MAX' (Tối đa) vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món chiên.
- 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 để xuất được yêu cầu cho các loại nguyên liệu khác nhau trước khi bắt đầu chế biến các loại nguyên liệu này đồng thời. Các món như khoai tây chiên và đùi gà vịt tự làm tại nhà có thể được chế biến đồng thời vì chúng yêu cầu cùng chế độ cài đặt.



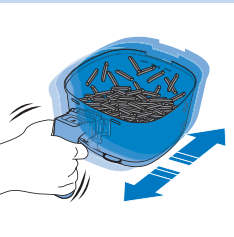
6 Nếu giỏ hoặc khay nướng chông dính (chỉ có ở kiểu HD9627, HD9623) được đặt vào lại nổi, hãy trượt nổi vào lại thiết bị. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ được yêu cầu.



7 Vận núm hẹn giờ đến thời gian nấu được yêu cầu để bật thiết bị.

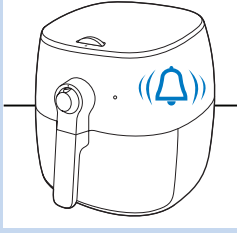
Ghi chú

- Đèn báo làm nóng sẽ sáng. Trong khi sử dụng, đèn báo làm nóng thỉnh thoảng sáng lên. Đèn báo này cho biết rằng thiết bị đang làm nóng lên nhiệt độ phù hợp.
- Bộ hẹn giờ tiếp tục đếm ngược thời gian nấu đã đặt.
- Một số nguyên liệu cần phải lắc hoặc lật giữa chừng khi đang chế biến (xem 'Bảng thực phẩm'). Để lắc nguyên liệu, hãy lấy nổi ra khỏi thiết bị và lắc nổi bên trên bồn rửa. Sau đó trượt nổi vào lại thiết bị. Để giảm trọng lượng, bạn cũng có thể lấy giỏ ra khỏi nổi.
- Cẩn thận không được nhân nút tháo giỏ trong khi lắc.



Mẹo

- Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ đến một nửa thời gian chế biến, khi bạn nghe thấy bộ hẹn giờ phát tiếng chuông, đó là lúc bạn phải lắc hoặc lật nguyên liệu. Phải chắc chắn đã đặt lại bộ hẹn giờ đến thời gian nấu còn lại.



- 8** Khi bạn nghe thấy bộ hẹn giờ phát tiếng chuông nghĩa là thời gian nấu được đặt đã hết. Bạn cũng có thể tắt thiết bị theo cách thủ công. Để làm việc này, hãy xoay núm bật nguồn về 0 (ngược chiều kim đồng hồ); thao tác này yêu cầu dùng nhiều lực hơn so với khi xoay theo chiều kim đồng hồ.

Ghi chú

- Dầu thừa từ nguyên liệu được thu ở đáy nồi.
- Nếu bạn chế biến vài mẻ thức ăn dùng nguyên liệu có mỡ (như đùi gà vịt, xúc xích hoặc hamburger), hãy cẩn thận đổ hết dầu mỡ thừa ra khỏi nồi sau mỗi mẻ chế biến hoặc trước khi lắc hay thay thế giỏ trong nồi.

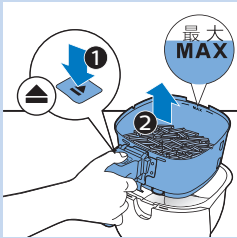


- 9** Lấy nồi ra khỏi thiết bị và đặt nồi trên một bề mặt chịu nhiệt.

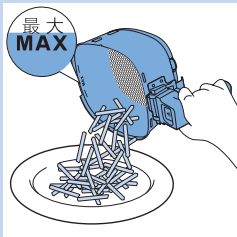
- 10** Kiểm tra xem nguyên liệu đã được chế biến xong chưa.

Ghi chú

- Nếu nguyên liệu vẫn chưa được chế biến xong, chỉ cần đưa nồi trượt vào lại thiết bị và đặt bộ hẹn giờ thêm vài phút.
- Sau khi chiên bằng không khí nóng, nồi, giỏ, các phụ kiện, vỏ máy và nguyên liệu sẽ nóng lên. Tùy vào loại nguyên liệu trong giỏ, có thể sẽ có hơi thoát ra khỏi nồi.



- 11** Nhấn nút tháo giỏ và nhắc giỏ ra khỏi nồi.



- 12** Đổ hết nguyên liệu trong giỏ vào tô hoặc đĩa. Luôn lấy giỏ có chứa thức ăn ra khỏi nồi để ăn vì dầu nóng hoặc mỡ có thể đọng lại ở đáy nồi.

Ghi chú

- Dùng cặp kẹp để nhắc lấy thức ăn dạng miếng lớn hoặc dễ vỡ ra.

Chế biến khoai tây chiên tự làm tại nhà

Để chế biến khoai tây chiên ngon miệng tự làm 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 gam để có được hiệu quả chiên vàng đều. Các miếng khoai tây chiên lớn hơn thường ít giòn hơn so với các miếng nhỏ.
- Lắc giỏ 2-3 lần trong khi chiên bằng không khí.

- 1** Gọt sạch vỏ khoai tây và cắt thành từng miếng dài (dày 1/2cm / 1/4 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 dầu ăn vào tô, cho các miếng khoai tây vào tô và trộn đều cho đến khoai tây phủ ướt dầu.
- 5** Dùng tay lấy các miếng khoai tây ra khỏi tô hoặc dụng cụ nấu ăn có rãnh sao cho dầu thừa được giữ lại trong tô.

Ghi chú

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

- 6** Cho các miếng khoai tây vào giỏ.
- 7** Chiên khoai tây và lắc giữa chừng khi đang chế biến. Lắc 2-3 lần nếu bạn chế biến nhiều hơn 400 gam khoai tây.

Ghi chú

- Tham khảo chương "Bảng thực phẩm" để biết số lượng và thời gian nấu chính xác.

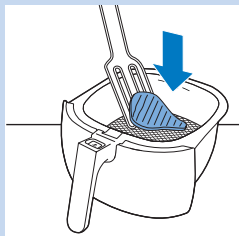
Sử dụng vỉ hai lớp (chỉ có ở kiểu HD9627, HD9622)

Sử dụng vỉ hai lớp để tăng tối đa không gian nấu của bạn.



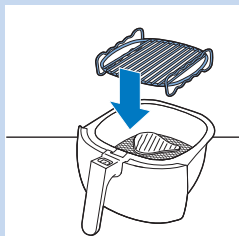
Ghi chú

- Nếu nấu nhiều loại nguyên liệu cùng một lúc, chắc chắn rằng thời gian nấu và nhiệt độ nấu phải giống nhau cho từng loại nguyên liệu.
- Luôn đặt thịt ở tầng dưới và rau cải ở tầng trên để tránh sự ô nhiễm chéo thực phẩm hoặc việc chuyển qua lại nước thịt ép hay thức ăn chín một phần không an toàn.

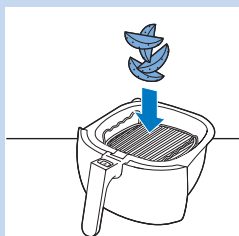


1 Làm theo các bước 1 đến 4 của mục 'Chiên bằng không khí'.

2 Cho một nửa nguyên liệu vào giỏ.



3 Đặt vỉ hai lớp vào giỏ.



4 Cho nửa nguyên liệu còn lại lên trên vỉ hai lớp.

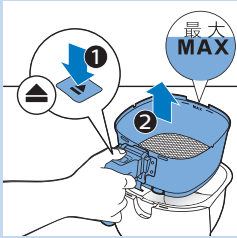
5 Làm theo các bước 6 đến 12 của mục 'Chiên bằng không khí'.



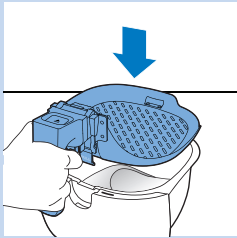
Cảnh báo

- Vỉ hai lớp sẽ nóng lên trong khi sử dụng. Hãy đeo găng tay khi bạn lấy vỉ hai lớp ra khỏi giỏ.

Sử dụng khay nướng chống dính
(chỉ có ở kiểu HD9627, HD9623)



- 1 Làm theo các bước 1 đến 3 của mục 'Chiên bằng không khí'.
- 2 Nhấn nút tháo giỏ và nhấn giỏ ra khỏi nồi.



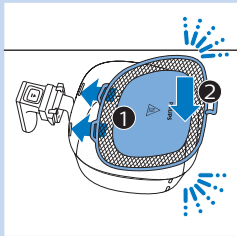
- 3 Lắp tay cầm EasyClick vào khay nướng chống dính (xem 'Cách đặt tay cầm EasyClick').
- 4 Đặt khay nướng chống dính vào nồi.
- 5 Cho nguyên liệu vào khay nướng chống dính.
- 6 Làm theo các bước 6 đến 12 của mục 'Chiên bằng không khí'.

Sử dụng nắp chống đổ ra ngoài
(chỉ có ở kiểu HD9622/45, HD9621/45)

Hãy sử dụng nắp chống đổ ra ngoài nếu bạn đang nấu các nguyên liệu nhẹ để bay để giữ chúng nằm trong giỏ, các thức ăn có mỡ hoặc để giảm tốc độ nướng chín.

 Ghi chú

- Khi sử dụng nắp chống đổ ra ngoài, bạn có thể cần nhiều thời gian hơn để đạt đến mức độ nấu chín và nướng chín tương tự.

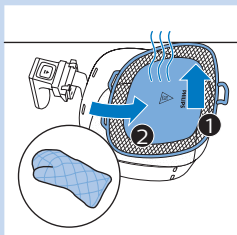


- 1 Làm theo các bước 1 đến 5 của mục 'Chiên bằng không khí'.
- 2 Giữ nắp với mặt trên hướng về phía bạn. Chèn hai cái móc của nắp vào hai khe nằm ở mặt trước của giỏ. Ấn nắp xuống cho đến khi nó khớp vào đúng vị trí (nghe tiếng 'click' ở cả hai bên).
- 3 Tiếp tục với bước 6 đến 9 của mục 'Chiên bằng không khí'.

- 4 Cẩn thận lấy ra nắp chống đổ ra ngoài.

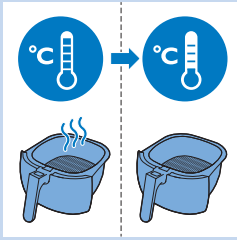
 Cảnh báo

- Nắp chống đổ ra ngoài rất nóng. Hãy đeo găng tay khi lấy nắp ra.



- 5 Tiếp tục với bước 10 đến 12 của mục 'Chiên bằng không khí'.

Vệ sinh



⚠ Cảnh báo

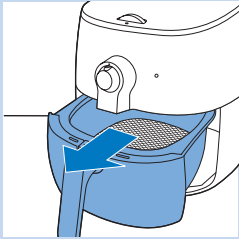
- Để giỏ, nồi, các phụ kiện và mặt trong của thiết bị nguội xuống hoàn toàn trước khi bắt đầu làm sạch.
- Nồi, giỏ và mặt trong của thiết bị có một lớp phủ chống dính. Không dùng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại hoặc các vật liệu làm sạch mang tính ăn mòn, vì như vậy có thể làm hỏng lớp chống dính.

Lau chùi sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Trút dầu mỡ ra khỏi đáy nồi sau mỗi lần sử dụng để tránh tạo ra khói.

- 1 Xoay núm hẹn giờ về 0, rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội xuống trong 10 phút.

✳ Mẹo

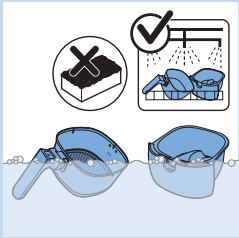
- Lấy nồi và giỏ ra để giúp cho Airfryer mau nguội hơn.



- 2 Rửa nồi, giỏ, khay nướng chống dính và nắp chống đổ ra ngoài trong máy rửa chén. Bạn cũng có thể làm sạch chúng bằng nước nóng, nước rửa chén và một miếng xô không gây ăn mòn (xem 'bảng làm sạch').

✳ Mẹo

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





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












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

5 Lau sạch mặt ngoài của thiết bị bằng khăn ẩm.



6 Lau sạch mặt trong của thiết bị bằng khăn ẩm.

Bảng làm sạch

			
HD9622/45, HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621  	✓	✓	✗
HD9620  	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

Bảo quản

- 1 Rút phích cắm của thiết bị và để máy nguội xuống.
- 2 Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch và khô ráo trước khi bảo quản.
- 3 Quấn dây điện quanh vị trí quấn dây điện.

Ghi chú

- Luôn giữ Airfryer theo chiều ngang khi bạn cắm máy. Đảm bảo là bạn cũng đã giữ chặt ngăn kéo ở mặt trước của thiết bị vì ngăn kéo có thể trượt ra ngoài nếu bạn vô tình nghiêng máy xuống. Việc này có thể làm hư hỏng ngăn kéo.
- Luôn đảm bảo rằng các bộ phận có thể tháo rời của Airfryer như tay cầm EasyClick, tấm lưới đáy có thể tháo rời, v.v. đã được lắp chặt trước khi bạn di chuyển và/hoặc cất giữ máy.

Tái chế

- Không vứt sản phẩm cùng chung với rác thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó, mà hãy đem sản phẩm đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy sẽ giúp bảo vệ môi trường.


Bảo hành và hỗ trợ

Nếu bạn cần hỗ trợ hay để biết thông tin, vui lòng truy cập www.philips.com/support hoặc đọc tờ bảo hành toàn cầu riêng lẻ.

Khắc phục 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 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 có thể	Giải pháp
Mặt ngoài của thiết bị nóng lên trong khi sử dụng.	Nhiệt độ bên trong tỏa ra làm nóng thành máy.	Đây là hiện tượng bình thường. Tất cả các tay cầm và núm mà bạn phải cầm nắm trong khi nấu vẫn đủ mát khi chạm vào.
		Nồi, giỏ, vỉ hai lớp, khay nướng chống dính 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.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
		<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:</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>
<p>Món khoai tây chiên của tôi không được chín vàng như mong đợi.</p>	<p>Bạn dùng không đúng loại khoai tây.</p>	<p>Để có được hiệu quả tốt nhất, hãy dùng loại khoai tây tươi, ít bột. Nếu bạn cần bảo quản khoai tây, không nên để chúng trong môi trường lạnh như tủ lạnh chẳng hạn. Chọn loại khoai tây mà trên bao bì đóng gói cho biết rằng khoai tây này thích hợp để chiên rán.</p>
	<p>Lượng nguyên liệu trong giỏ quá nhiều.</p>	<p>Làm theo các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này để làm khoai tây chiên tại nhà (xem 'Bảng thực phẩm' hoặc tải xuống Airfryer App miễn phí).</p>
	<p>Một số loại nguyên liệu nhất định cần được lắc giữa chừng trong khoảng thời gian chế biến.</p>	<p>Làm theo các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này để làm khoai tây chiên tại nhà (xem 'Bảng thực phẩm' hoặc tải xuống Airfryer App miễn phí).</p>
<p>Không bật được Airfryer.</p>	<p>Thiết bị không được cắm điện.</p>	<p>Bạn sẽ nghe tiếng quạt quay khi bật thiết bị. Nếu bạn không nghe được âm thanh này, hãy kiểm tra liệu phích cắm điện đã được cắm vào ổ điện theo đúng cách hay chưa.</p>
	<p>Bạn đã đặt bộ hẹn giờ đến thời gian ít hơn 5 phút.</p>	<p>Đặt bộ hẹn giờ thêm 5 phút nữa hoặc hơn.</p>
	<p>Có một vài thiết bị được nối liền cùng một ổ cắm điện.</p>	<p>Thử ổ cắm khác và kiểm tra cầu chì. Công suất của Airfryer là 1425W.</p>
<p>Tôi thấy một số vết bong tróc trên máy Airfryer.</p>	<p>Có thể xuất hiện một số vết bong tróc nhỏ bên trong nồi 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).</p>	<p>Bạn có thể ngăn việc hư hỏng này bằng cách hạ thấp giỏ vào nồi đúng cách. Nếu bạn cho giỏ vào theo góc, 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, vui lòng lưu ý rằng nó sẽ không gây hại gì vì tất cả các chất liệu sử dụng đều an toàn với thực phẩm.</p>

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Khói trắng thoát ra từ thiết bị.	Bạn đang chế biến nguyên liệu có mỡ.	Dầu hoặc mỡ trong nồi có thể gây ra khói trắng và nồi có thể nóng hơn bình thường. Bạn hãy cẩn thận để hết dầu mỡ thừa ra khỏi nồi và tiếp tục nấu nướng. Bạn cũng có thể đặt nắp chống đổ ra ngoài lên giỏ.
	Nồi vẫn chứa chất cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng do chất cặn dầu mỡ gây ra làm nóng nồi. Luôn rửa sạch nồi và giỏ thật kỹ sau mỗi lần sử dụng.
	Nước sôi, nước dùng hoặc nước thịt ép làm bắn dầu mỡ.	Đặt nắp chống đổ ra ngoài lên giỏ.
	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.

สารบัญ

ข้อสำคัญ	100
คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)	101
ข้อมูลเบื้องต้น	102
ส่วนประกอบ	102
ก่อนใช้งานครั้งแรก	104
การเตรียมตัวก่อนใช้งาน	104
ใส่ตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้ (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 เท่านั้น)	104
การใส่ด้ามจับ EasyClick	105
ตารางอาหาร	106
การใช้งาน	107
การทอดอาหารไขมันต่ำ	107
การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด	110
การใช้ตะแกรงสองชั้น (HD9627, HD9622 เท่านั้น)	110
การใช้กระตะอย่างป้องกันอาหารติด (HD9627, HD9623 เท่านั้น)	111
การใช้ฝาป้องกันการกระเด็น (HD9622/45, HD9621/45 เท่านั้น)	112
การทำความสะอาด	112
ตารางการทำความสะอาด	114
การจัดเก็บ	114
การรีไซเคิล	115
การรับประกันและสนับสนุน	115
การแก้ปัญหา	115

ข้อสำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

อันตราย

- ให้มีส่วนผสมที่ต้องการทอดลงในตะกร้าเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้อ้ำมันสัมผัสกับชิ้นส่วนให้ความร้อน
- อย่าคลุมปิดที่เปิดอากาศเข้าและออกขณะเครื่องทำงาน
- อย่าเติมน้ำมันลงในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามจุ่มตัวเครื่องลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ หรือเปิดน้ำก๊อกไหลผ่านตัวเครื่อง

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้งานเครื่อง หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องมีการชำรุด
- หากสายไฟชำรุด คุณต้องให้ช่างผู้ชำนาญของ Philips ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรม ดำเนินการเปลี่ยนให้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัสไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เก็บเครื่องและสายไฟให้พ้นมือเด็ก
- ห้ามวางสายไฟใกล้พื้นผิวที่มีความร้อน
- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้วแล้ว ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังแน่นดีแล้ว
- วางและใช้งานอุปกรณ์บนพื้นที่แห้ง เรียบ มั่นคง และมีพื้นผิวเสมอกันเท่านั้น
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- อย่าวางเครื่องติดกำแพงหรือติดกับเครื่องใช้อื่นๆ เว้นระยะด้านหลังและทั้งสองด้านของเครื่องอย่างน้อย 10 ซม. และเว้นระยะเหนือเครื่อง 10 ซม. ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนของเครื่อง
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือการใช้งาน
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ให้ความร้อนจะถูกระบายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก ให้มือและใบหน้าของคุณอยู่ในระยะห่างที่ปลอดภัยจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก และโปรดระมัดระวัง ให้ความร้อน เมื่อคุณถอด กระทะออกจากเครื่อง
- สำหรับคำแนะนำในการทำความปลอดภัย โปรดดูบท "การทำความปลอดภัย" ในคู่มือการใช้งาน
- อุปกรณ์เสริมของ Airfryer อาจร้อนเมื่อใช้งานใน Airfryer โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อใช้งาน



ข้อควรระวัง

- เครื่องนี้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานภายในที่พักอาศัยทั่วไปเท่านั้น 2 การรับประกันและบริการ รวมทั้งไม่ได้มีไว้เพื่อใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ห้องพักร่วมบริการอาหารเช้า (Bed and Breakfast) หรือที่พักรักษาตัวประเภทอื่นๆ
- ให้นำเครื่องไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์เพื่อตรวจสอบหรือซ่อมแซม อย่าพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตัวเอง มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ
- ทิ้งไว้ให้ตะกร้าและกระทะอย่างป้องกันอาหารติด (HD9627, HD9623 เท่านั้น) เย็นลงก่อน แล้วค่อยเปลี่ยนหรือถอดตามจับ EasyClick
- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ที่อุณหภูมิแวดล้อมระหว่าง 5°C และ 40°C
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน
- ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที ก่อนจัดหรือล้างทำความสะอาด
- อย่าใส่อาหารในตะกร้ามากเกินไป ใส่อาหารในตะกร้าไม่เกินระดับ MAX (สูงสุด) ที่ระบุเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ส่วนผลมที่ทอดแล้วมีสีเหลืองทอง ไม่ใช่สีน้ำตาลไหม้หรือดำ ให้นำส่วนที่ไหม้ออก ห้ามทอดมันฝรั่งสดที่อุณหภูมิสูงกว่า 180°C (เพื่อลดการเกิดสารอะคริลาไมด์)
- หลังจากนำกระทะพร้อมตะกร้าออกจากเครื่อง โปรดวางกระทะพร้อมตะกร้าบนพื้นผิวที่เหมาะสมและพักไว้อย่างน้อย 30 วินาทีก่อนจะถอดตะกร้าออกจากกระทะ
- โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะที่ทำความสะอาดพื้นที่ส่วนบนของช่องปรุงอาหาร: ส่วนประกอบที่ทำความร้อนอยู่, ขอบของชิ้นส่วนโลหะ
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้ใช้ และใช้อุปกรณ์เสริมที่เป็นของแท้เท่านั้น

คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips รุ่นนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับเกี่ยวกับคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าทุกประการ

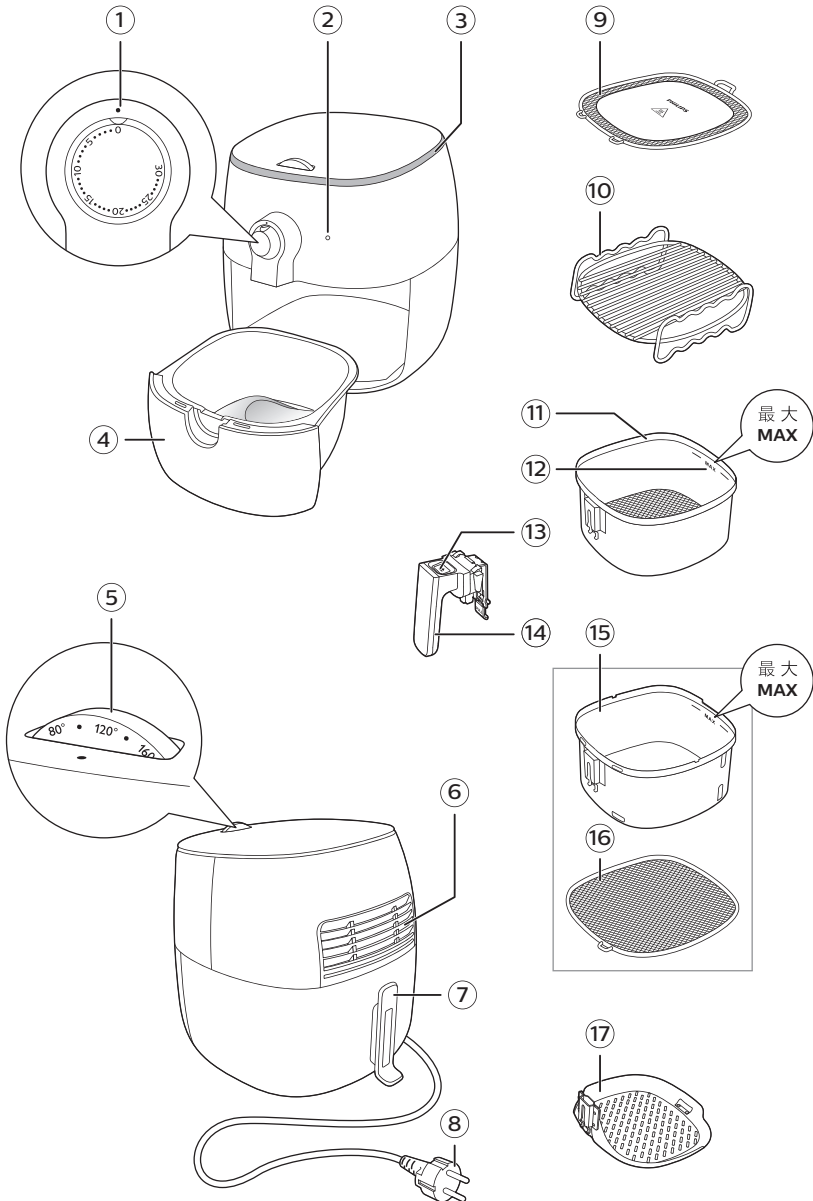
ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีกับผลิตภัณฑ์ใหม่และต้อนรับเข้าสู่โลกของฟิลิปส์! เพื่อให้คุณสามารถรับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

เครื่อง Airfryer ช่วยให้เตรียมส่วนผสมที่ชอบและอาหารว่างด้วยวิธีที่ดีที่สุดต่อสุขภาพ เครื่อง Airfryer ใช้ลมร้อนร่วมกับการหมุนเวียนอากาศความเร็วสูง (เทคโนโลยี TurboStar Rapid Air) และตะแกรงด้านบนเพื่อเตรียมอาหารหลากหลายชนิดด้วยวิธีที่ง่าย รวดเร็วและดีต่อสุขภาพ ส่วนผสมอาหารจะได้รับความร้อนจากทุกด้านพร้อมๆ กัน และไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมันสำหรับส่วนผสมส่วนใหญ่ สำหรับสูตรอาหารที่น่าสนใจและข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเครื่อง Airfryer โปรดเยี่ยมชม www.philips.com/kitchen หรือดาวน์โหลดแอป Airfryer ฟรี สำหรับ iOS® หรือ Android™

ส่วนประกอบ

- 1 เครื่องตั้งเวลา/ปุ่มเปิด
- 2 สัญลักษณ์ไฟแสดงการอุ่นเครื่อง
- 3 ทางลมเข้า
- 4 กระจะ
- 5 ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ
- 6 ทางลมออก
- 7 ที่ม้วนเก็บสายไฟ
- 8 สายไฟ
- 9 ฝาป้องกันการกระเด็น (HD9622/45, HD9621/45 เท่านั้น)
- 10 ตะแกรงสองชั้น (HD9627, HD9622 เท่านั้น)
- 11 ตะกร้าติดตาข่ายด้านล่างแบบยึดกับที่ (HD9620 เท่านั้น)
- 12 ชีตแสดงระดับสูงสุด (MAX)
- 13 ปุ่มปลดตะกร้า
- 14 ด้ามจับ EasyClick
- 15 ตะกร้าติดตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้ (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 เท่านั้น)
- 16 ตาข่ายด้านล่างแบบถอดออกได้ (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 เท่านั้น)
- 17 กระจะข้างป้องกันอาหารติด (HD9627, HD9623 เท่านั้น)

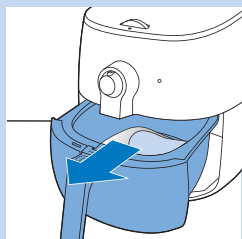


ก่อนใช้งานครั้งแรก

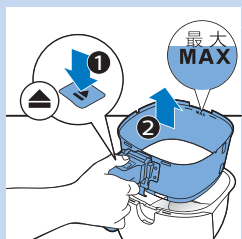
- 1 นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- 2 นำสติกเกอร์หรือป้ายไฉ้ตามออกจากเครื่อง
- 3 ทำความสะอาดให้ทั่วทั้งเครื่องก่อนใช้งานครั้งแรก ตามที่ระบุไว้ในตารางการทำความสะอาด

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

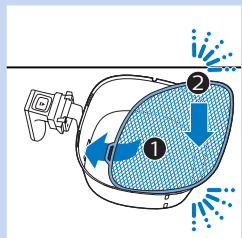
ใส่ถ้วยช่ายด้านล่างแบบถอดออกได้ (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 เท่านั้น)



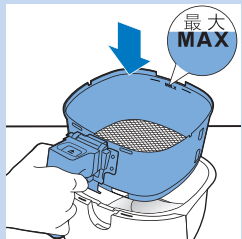
- 1 ถอดกระเพาะออกจากเครื่อง



- 2 วางกระเพาะติดตะกร้าบนพื้นผิวที่เหมาะสม กดปุ่มปลดตะกร้าแล้วยกตะกร้าขึ้นจากกระเพาะ



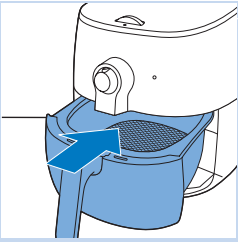
- 3 สวมตะขอของตาข่ายด้านล่างลงในช่องเสียบที่ด้านขวาล่างของตะกร้า ดันตาข่ายด้านล่างจนลึกลงเข้าที่ (มีเสียง 'คลิก' ที่ทั้งสองข้าง)



- 4 ใส่ตะกร้ากลับเข้าไปในกระเพาะ

หมายเหตุ

- อย่าใช้กระเพาะโดยไม่มีตะกร้าข้างใน



5 เลื่อนกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง

การใส่ด้ามจับ EasyClick

! คำเตือน

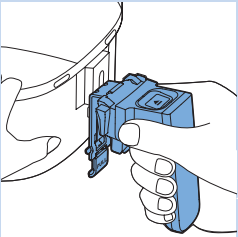
- ต้องแน่ใจว่าตะกร้าและด้ามจับเย็นแล้วเสมอ ก่อนที่จะใส่หรือถอดด้ามจับ EasyClick

☰ หมายเหตุ

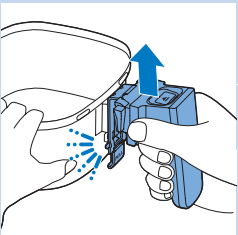
- ด้ามจับ EasyClick ยังสามารถใช้ได้กับกระถางป้องกันอาหารติด (HD9627/HD9623 เท่านั้น) ซึ่งช่วยให้คุณทำความสะอาดและเก็บเครื่อง ได้ง่ายขึ้น

เมื่อต้องการสวมด้ามจับ EasyClick:

1 จับตะกร้าไว้ด้วยมือหนึ่งและจับด้าม ไว้ด้วยมืออีกข้างหนึ่ง

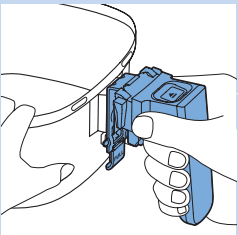


2 เลื่อนด้ามจับลงในช่องที่ตะกร้าจากด้านล่างจนกระทั่งล็อกเข้าที่ (มีเสียงดัง 'คลิก')

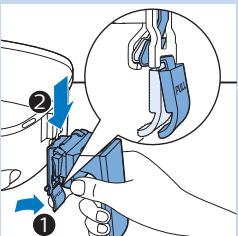


เมื่อต้องการถอดด้ามจับ EasyClick:

1 จับตะกร้าไว้ด้วยมือหนึ่งและจับด้าม ไว้ด้วยมืออีกข้างหนึ่ง



2 ใช้นิ้วดึงเบาๆ ที่แถบปลดสีแดงพร้อมกับดึงด้ามจับลงไปตรงๆ



ตารางอาหาร

ตารางด้านล่างนี้ช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับประเภทอาหารที่คุณต้องการเตรียม



หมายเหตุ

- โปรดทราบว่า การตั้งค่าเหล่านี้เป็นเพียงคำแนะนำเท่านั้น เนื่องจากส่วนผสมมีที่มาจาก ขนาด รูปร่าง รวมถึงแบรนด์แตกต่างกันออกไป เราจึงไม่สามารถรับประกันการตั้งค่าส่วนผสมที่ดีที่สุดให้กับคุณได้

ส่วนผสม	ต่ำสุด - สูงสุด ปริมาณ (กรัม)	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	เขย่า/พลิก	ข้อมูลเพิ่มเติม
มันฝรั่งทอดแช่แข็ง	200-800	11-25	180	เขย่าเมื่อทอด ไปได้ครึ่งหนึ่ง ของเวลา	
มันฝรั่งทอดโฮมเมด (หนา 1/2 ซม. / 1/4 นิ้ว)	200-800	12-25	180	เขย่าเมื่อทอด ไปได้ครึ่งหนึ่ง ของเวลา	แช่น้ำ 30 นาที นำขึ้นมาทิ้งไว้ให้แห้ง แล้วเติมน้ำมัน 1/2 ช้อนโต๊ะ
มันฝรั่งทอดทรงกลม	200-800	15-27	180	เขย่าเมื่อทอด ไปได้ครึ่งหนึ่ง ของเวลา	แช่น้ำ 30 นาที นำขึ้นมาทิ้งไว้ให้แห้ง แล้วเติมน้ำมัน 1/2 ช้อนโต๊ะ
อาหารว่างแช่แข็ง (เช่น ปอเปี๊ยะทอด และนั๊กเก็ตไก่)	100-400	6-10	200	พลิกหรือเขย่า เมื่อทอด ไปได้ ครึ่งหนึ่ง	สำหรับเวลาทอด โปรดดูคำแนะนำบรรจุภัณฑ์ของอาหารนั้นๆ เวลาที่เทียบกับเตาควรเป็นครึ่งหนึ่ง
Pork chops	100-500	8-14	200		
แฮมเบอร์เกอร์	100-500	7-14	160		
ไส้กรอก	100-500	3-15	160		
ขาเป็ดไก่ที่เต็มไปด้วยเนื้อ	100-500	15-22	180		
อกไก่	100-500	10-15	180		
Quiche	300	20-25	160		ใช้ถาดอบหรือจานเตาอบ
มัฟฟิน	80-300	8-13	180		ใช้ถ้วยมัฟฟินกันความร้อนทำจากซิลิโคน
เค้ก	200-400	15-25	160		ใช้พิมพ์เค้ก
ผักรวมมิตร	100-500	8-12	180		

ส่วนผสม	ต่ำสุด - สูงสุด ปริมาณ (กรัม)	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	เขย่า/พลิก	ข้อมูลเพิ่มเติม
ขนมปังปิ้ง/ขนมปัง ก้อนที่อบมาก่อนแล้ว	50-200	3-6	200		
ขนมปังก้อน/ขนมปัง สดใหม่	100-500	12-25	180		
ปลา	150-400	10-18	200		
กุ้ง ปู หอย	100-400	7-15	180		
ไก่ชุบเกล็ดขนมปัง	100-300	8-15	180		เติมน้ำมันลงในขนมปัง ปั่น

การใช้งาน

การทอดอาหารไขมันต่ำ



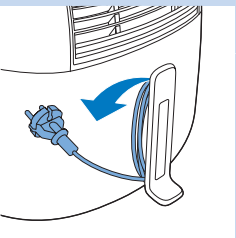
! ข้อควรระวัง

- นี่คือเครื่อง Airfryer ที่ทำงานโดยใช้ลมร้อน ห้ามเติมน้ำมันหรือไขมันสำหรับทอดลงในกระทะ
- ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ใช้ด้ามจับหรือปุม จับกระทะด้วยด้ามจับตะแกรงเท่านั้น
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- เมื่อคุณใช้งานเครื่องครั้งแรกอาจมีควันลอยออกมาจากเครื่อง เป็นเหตุการณ์ปกติ
- ไม่จำเป็นต้องอุ่นเครื่องก่อน

1 วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน และทนต่อความร้อน

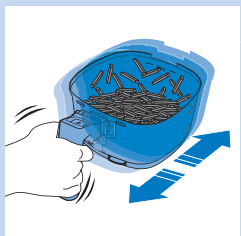
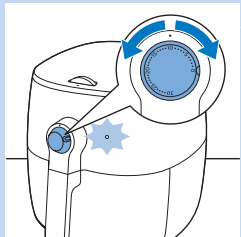
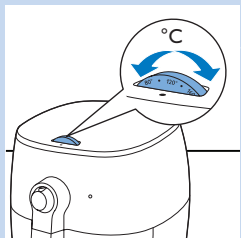
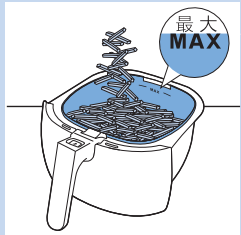
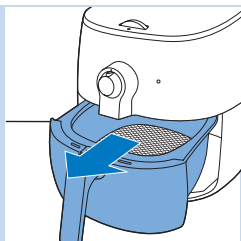
≡ หมายเหตุ

- ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง เพราะอาจบังทางลมและส่งผลต่อการทอดอาหารได้



2 นำสายไฟออกจากที่ม้วนเก็บสายไฟ

3 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง



4 ถอดกระทะออกจากเครื่อง

5 ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้า

หมายเหตุ

- เครื่อง Airfryer สามารถทอดอาหารได้หลากหลายประเภท โปรดดู 'ตารางอาหาร' เพื่อทราบปริมาณที่ถูกต้องและเวลาทอดโดยประมาณ
- อย่าใส่อาหารเกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน 'ตารางอาหาร' หรือเติมอาหารในตะกร้าเกินระดับสูงสุด 'MAX' ที่ระบุไว้ เพราะจะส่งผลต่อคุณภาพของการทอดที่ได้
- ถ้าคุณต้องการปรุงอาหารต่างชนิดในเวลาเดียวกัน ต้องแน่ใจว่าคุณ ได้ดูเวลาทอดที่แนะนำไว้สำหรับอาหารชนิดนั้นๆ ก่อนที่จะเริ่มทอดพร้อมกัน ตัวอย่างเช่น มันฝรั่งทอดโฮมเมดและเนื้อไก่ สามารถปรุงพร้อมกันได้ เพราะใช้การตั้งค่าเหมือนกัน

6 ถ้าใส่ตะกร้าหรือกระทะอย่างป้องกันอาหารติด (HD9627, HD9623 เท่านั้น) กลับเข้าไปในกระทะแล้ว ให้เลื่อนกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังระดับอุณหภูมิที่ต้องการ

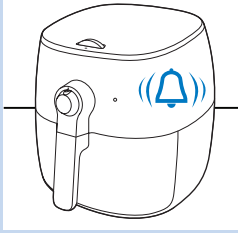
7 หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่เวลาปรุงอาหารที่ต้องการเพื่อเปิดสวิตช์เครื่อง

หมายเหตุ

- สัญญาณไฟแสดงความร้อนขึ้นสูงจะสว่างขึ้น ในระหว่างใช้งาน สัญญาณไฟแสดงความร้อนจะสว่างขึ้นเป็นระยะ ซึ่งเป็นการแสดงให้ทราบว่าเครื่องกำลังทำความร้อนในอุณหภูมิที่เหมาะสมอีกครั้ง
- ตัวตั้งเวลาเริ่มนับถอยหลังตามเวลาในการประกอบอาหารที่ตั้งไว้
- ส่วนผสมบางอย่างต้องมีการเขย่าหรือพลิกเมื่อทอด ไปถึงครึ่งหนึ่งของเวลาทอด (โปรดดู 'ตารางอาหาร') เมื่อต้องการเขย่าส่วนผสม ให้นำกระทะออกจากเครื่องแล้วนำไปเขย่าเหนืออ่างล้างจาน จากนั้น เลื่อนกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง หากต้องการลดน้ำหนักการเขย่า คุณสามารถถอดตะกร้าออกจากกระทะได้
- ระวังอย่ากดปุ่มปลดตะกร้าขณะกำลังเขย่า

เคล็ดลับ

- ถ้าคุณตั้งเวลาไว้ที่ครึ่งหนึ่งของเวลาทอด เมื่อคุณ ได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าถึงเวลาเขย่าหรือพลิกส่วนผสมแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ได้รีเซ็ตตัวตั้งเวลาใหม่เป็นเวลาทอดที่เหลือ



- 8** เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาทอดที่ตั้งไว้แล้ว คุณสามารถปิดเครื่องด้วยตนเองได้ เมื่อต้องการปิด ให้หมุนปุ่มเปิดไปที่ 0 (ทวนเข็มนาฬิกา) ซึ่งจะต้องใช้แรงมากกว่าการหมุนปุ่มตามเข็มนาฬิกา

หมายเหตุ

- น้ำมันส่วนเกินที่ออกมาจากส่วนผสมจะถูกเก็บไว้ที่ก้นกระทะ
- ถ้าคุณเตรียมส่วนผสมที่มีไขมันไว้เป็นชุดๆ (เช่น น่องไก่ ไส้กรอก หรือแฮมเบอร์เกอร์) ให้เทน้ำมันส่วนเกินหรือไขออกจากกระทะอย่างระมัดระวังหลังจากแต่ละชุด หรือก่อนเขย่า หรือเปลี่ยนตะกร้าในกระทะ

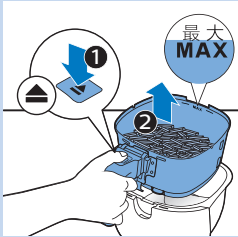


- 9** นำกระทะออกจากเครื่องแล้ววางบนพื้นผิวที่ทนความร้อน

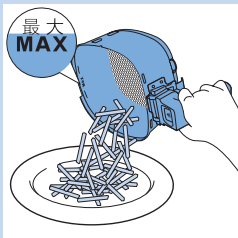
- 10** ตรวจสอบว่าส่วนผสมได้ที่แล้วหรือไม่

หมายเหตุ

- หากส่วนผสมยังไม่ได้ที่ เพียงแค่เลื่อนกระทะกลับไปในตัวเครื่องและตั้งตัวจับเวลาเพิ่มอีกสองสามนาที
- หลังจากการปาลมร้อน กระทะ ตะกร้า อุปกรณ์เสริม ตัวเครื่องและส่วนผสมจะมีความร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจากกระทะ ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในตะกร้า



- 11** กดปุ่มปลดตะกร้าแล้วยกตะกร้าขึ้นจากกระทะ



- 12** นำส่วนผสมออกจากตะกร้าโดยใส่ในชามหรือจาน นำตะกร้าที่มีส่วนผสมออกจากกระทะมาใส่ภาชนะทุกครั้ง เนื่องจากน้ำมันที่ร้อนหรือไขอาจอยู่ที่ก้นกระทะ

หมายเหตุ

- เมื่อต้องการนำส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่หรือเปราะบางออกมา ให้ใช้ที่หนีบคีบส่วนผสมนั้นออกมา

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมด

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมดให้อร่อยโดยใช้เครื่อง Airfryer:

- เลือกชนิดมันฝรั่งที่มีลักษณะเหมาะสำหรับการทอด เช่น มันฝรั่งที่สดและมีความเป็นแป้งเล็กน้อย
- ควรทอดมันฝรั่งด้วยลมร้อนในสัดส่วนไม่เกิน 500 กรัมเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด การทอดมันฝรั่งจำนวนมากจะทำให้กรอบน้อยกว่าการทอดในจำนวนที่น้อยกว่า
- เชย่าตะกร้า 2-3 ครั้งระหว่างทอดด้วยลมร้อน

1 ปอกเปลือกมันฝรั่งแล้วหั่นเป็นแท่งๆ (หนา 1/2 ซม. / 1/4 นิ้ว)

2 แช่มันฝรั่งแช่ในอ่างน้ำอย่างน้อย 30 นาที

3 เทมันฝรั่งออกจากอ่างแล้วซับน้ำให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษเช็ดมือ

4 รินน้ำมันปรุงอาหารครึ่งช้อนโต๊ะลงในอ่าง เทมันฝรั่งแช่ลงในอ่างแล้วคลุกจนกระทั่งน้ำมันเคลือบผิวอย่างทั่วถึง

5 ใช้นิ้วหรืออุปกรณ์เครื่องครัวหยิบมันฝรั่งออกจากอ่างเพื่อให้มันบางส่วนเกินยังคงอยู่ในอ่าง



หมายเหตุ

- อย่าเอียงอ่างเพื่อเทมันฝรั่งแช่ทั้งหมดลงในตะกร้าในคราวเดียว เพื่อป้องกันไม่ให้มันบางส่วนเกินลงในกระทะ

6 ใส่มันฝรั่งแช่ลงในตะกร้า

7 ทอดมันฝรั่งแช่แล้วเชย่าตะกร้าเมื่อทอดด้วยลมร้อนไปได้ครึ่งหนึ่งของเวลาทั้งหมด เชย่า 2-3 ครั้งถ้าคุณเตรียมมันฝรั่งไว้มากกว่า 400 กรัม



หมายเหตุ

- โปรดดูส่วน 'ตารางอาหาร' เพื่อทราบปริมาณที่ถูกต้องและเวลาทอดโดยประมาณ

การใช้ตะแกรงสองชั้น (HD9627, HD9622 เท่านั้น)

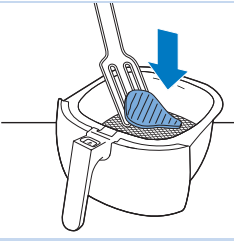
ใช้ตะแกรงสองชั้นเพื่อเพิ่มพื้นที่ทอดให้ได้มากที่สุด



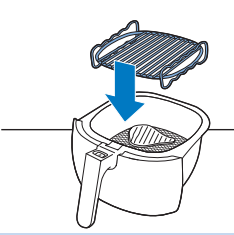
หมายเหตุ

- ถ้าทอดส่วนผสมต่างชนิดพร้อมกัน ต้องแน่ใจว่าอุณหภูมิและเวลาทอดของส่วนผสมแต่ละชนิดนั้นเท่ากัน
- วางเนื้อ ไวซันล่างและผัก ไวซันบนเสมอ เพื่อไม่ให้อาหารปนกัน หรือมีน้ำซิมจากเนื้อ ไปที่ผักซึ่งไม่ปลอดภัยหรือทำให้อาหารสุกเป็นบางส่วน

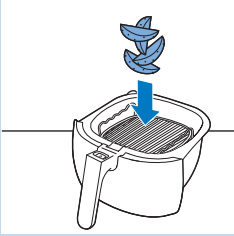
1 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 4 ในส่วน 'การทอดอาหารไขมันต่ำ'



2 ใส่ส่วนผสมครึ่งหนึ่งลงในตะกร้า



3 วางตะแกรงสองชั้นลงบนตะกร้า



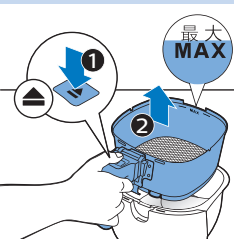
4 ใส่ส่วนผสมอีกครั้งหนึ่งลงในตะแกรงสองชั้น

5 ทำตามขั้นตอนที่ 6 ถึง 12 ในส่วน 'การทอดอาหารไขมันต่ำ'

! คำเตือน

- ตะแกรงสองชั้นจะร้อนมากในระหว่างการใช้งาน สวมถุงมือจับของร้อนเมื่อนำตะแกรงสองชั้นออกจากตะกร้า

การใช้กระดวยป้องกันอาหารติด (HD9627, HD9623 เท่านั้น)



1 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 3 ในส่วน 'การทอดอาหารไขมันต่ำ'

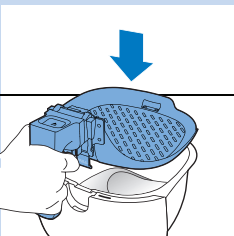
2 กดปุ่มปลดตะกร้าแล้วยกตะกร้าขึ้นจากกระดวย

3 สวมด้ามจับ EasyClick เข้ากับกระดวยป้องกันอาหารติด (โปรดดู 'การใส่ด้ามจับ EasyClick')

4 วางกระดวยป้องกันอาหารติดบนกระดวย

5 เทส่วนผสมลงในกระดวยป้องกันอาหารติด

6 ทำตามขั้นตอนที่ 6 ถึง 12 ในส่วน 'การทอดอาหารไขมันต่ำ'

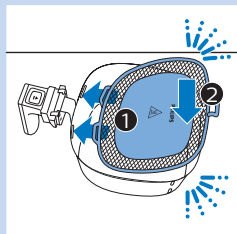


การใช้ฝาป้องกันการกระเด็น (HD9622/45, HD9621/45 เท่านั้น)

ใช้ฝาป้องกันการกระเด็นถ้าคุณปรุงอาหารที่มีน้ำหนักรวดเบา ส่วนผสมที่ติดมัน เพื่อไม่ให้ อาหารหล่นจากตะกร้า หรือเพื่อให้เกรียมข้าง

☰ หมายเหตุ

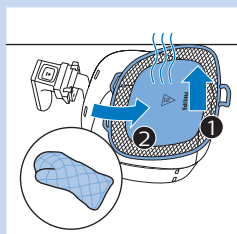
- เมื่อใช้ฝาป้องกันการกระเด็น คุณอาจต้องใช้เวลาเพิ่มขึ้นในการปิ้งย่างหรือทำให้สุกในระดับเดียวกัน



1 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 5 ในส่วน ‘การทอดอาหารไขมันต่ำ’

2 ถึงฝาปิดไว้โดยหันด้านบนเข้าหาคุณ สวมตะขอสองตัวของฝาปิดเข้ากับช่องเสียบสองช่องที่ด้านหน้าของตะกร้า ดันฝาปิดลงไปจนล็อกเข้าที่ (มีเสียง ‘คลิก’ ที่ทั้งสองข้าง)

3 ทำตามขั้นตอนที่ 6 ถึง 9 ในส่วน ‘การทอดอาหารไขมันต่ำ’



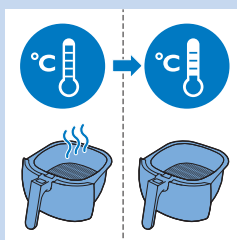
4 ค่อยๆ นำฝาป้องกันการกระเด็นออกอย่างระมัดระวัง

⚠ คำเตือน

- ฝาป้องกันการกระเด็นจะร้อนมาก ต้องสวมถุงมือจับของร้อนเมื่อนำฝาออก

5 ทำตามขั้นตอนที่ 10 ถึง 12 ในส่วน ‘การทอดอาหารไขมันต่ำ’

การทำความสะอาด

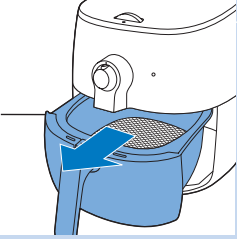


⚠ คำเตือน

- รอให้ตะกร้า กระทะ อุปกรณ์เสริม และด้านในของเครื่องเย็นก่อน แล้วจึงเริ่มทำความสะอาด
- กระทะ ตะกร้า และด้านในของเครื่องมีการเคลือบสารกันอาหารติด อย่าใช้ อุปกรณ์ทำความสะอาดในครัวที่เป็นโลหะหรือสารทำความสะอาดที่กัดกร่อน เพราะจะทำให้สารที่เคลือบอยู่ได้รับความเสียหายได้

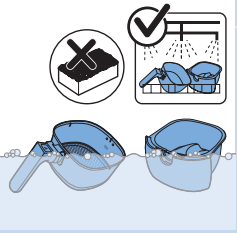
ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง เช็ดน้ำมันและ ไขมันออกจากด้านล่างของ กระทะหลังการใช้ทุกครั้งเพื่อป้องกันการเกิดควัน

1 หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่ 0 ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบแล้วปล่อยให้เครื่อง เย็นประมาณ 10 นาที



* เคล็ดลับ

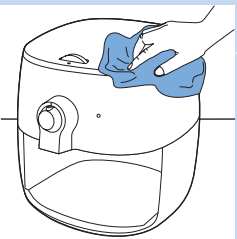
- นำกระทะและตะกร้าออกเพื่อให้เครื่อง Airfryer เย็นลงเร็วขึ้น



- 2 ทำความสะอาดกระทะ ตะกร้า กระทะอย่างป้องกันอาหารติดและฝา ป้องกันการกระเด็นในเครื่องล้างจาน คุณยังสามารถทำความสะอาดได้ในน้ำร้อน น้ำยาล้างจานและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน (โปรดดู 'ตารางการทำความสะอาด')

* เคล็ดลับ

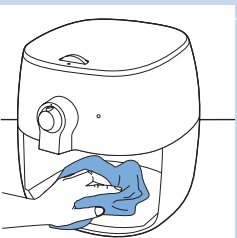
- ถ้ามีเศษอาหารติดอยู่ที่กระทะ ตะแกรงสองชั้น หรือที่ตะกร้า คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 10-15 นาทีได้ การแช่น้ำจะทำให้อาหารไม่ติดแน่นและเช็ดออกง่ายขึ้น คุณต้องใช้น้ำยาล้างจานที่สามารถขจัดน้ำมันและไขมัน ถ้ามีคราบไขมันบนกระทะหรือตะกร้าที่ไม่สามารถล้างออกได้ด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำยาขจัดคราบไขมัน
- ในกรณีที่มือเศษอาหารติดอยู่ในแผ่นทำความร้อน ให้นำออกด้วยแปรงขนนุ่มหรือนุ่มปานกลาง อย่าใช้แปรงขนโลหะหรือแปรงขนแข็งเด็ดขาดเพราะอาจทำให้สารเคลือบแผ่นทำความร้อนเสียหาย



- 3 ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน









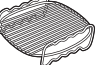
- 4 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร

- 5 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดด้านนอกเครื่อง



- 6 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดด้านในเครื่อง

ตารางการทำความสะอาด

			
HD9622/45 , HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

การจ้ดเก็บ

- 1 ถอดปลั๊กเครื่องออกและปล่อยให้เครื่องเย็น
- 2 ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนเก็บ
- 3 พันสายไฟเข้ากับที่ม้วนเก็บสายไฟ

 **หมายเหตุ**

- ถือเครื่อง Airfryer ในแนวอนเสมอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณถือส่วนที่เป็นลื่นซ้กด้านหน้าเครื่องไว้ เพราะชิ้นส่วนอาจเลื่อนออกมาจากเครื่อง ได้ถ้าบ้งเอียงเอียงลง ซึ่งจะทำให้ส่วนลื่นซ้กเสียหาย ได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Airfryer เช่น ด้ามจับ EasyClick, ตาข่ายด้านล่างแบบถอดออก ได้ เป็นต้น ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

การรีไซเคิล


- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไปเมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว แต่ควรนำไปทิ้งที่จุดรวบรวมขยะเพื่อการนำกลับไปใช้ใหม่ เพื่อช่วยรักษาสภาพสิ่งแวดล้อมที่ดีที่สุด

การรับประกันและสนับสนุน

หากคุณต้องการข้อมูลหรือการสนับสนุน โปรดเข้าชมเว็บไซต์ www.philips.com/support หรืออ่านข้อมูลจากเอกสารแผ่นพับที่แยกเฉพาะ เกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก

การแก้ปัญหา

ในบทนี้ เราได้รวบรวมปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องไว้ได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาตามข้อมูลด้านล่างได้ โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ www.philips.com/support หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
ด้านนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนระหว่างการใช้	ความร้อนภายในแผ่ขยายออกมาถึงผนังด้านนอก	เป็นเหตุการณ์ปกติ ด้ามจับและปุ่มทั้งหมดที่คุณต้องจับระหว่างใช้จะเย็นพอที่สามารถจับได้
		กระทะ ตะกร้า ตะแกรงสองชั้น กระทะอย่างป้องกันอาหารติด และด้านในของเครื่องจะร้อนเสมอเมื่อเปิดเครื่อง เพื่อให้ปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม ส่วนต่างๆ เหล่านี้ร้อนเกินกว่าที่จะสัมผัสเสมอ
		<p>ถ้าคุณเปิดเครื่องไว้เป็นเวลานาน บางส่วนจะร้อนมากจนไม่สามารถสัมผัสได้ พื้นที่เหล่านี้จะมีสัญลักษณ์บนเครื่องดังนี้:</p>  <p>ตราบิตที่คุณระวังบริเวณที่ร้อนและไม่ไปสัมผัสโดนเครื่องนี้ก็จะใช้ได้อย่างปลอดภัย</p>
มันฝรั่งทอดโฮมเมดไม่เป็นไปตามที่จินตนาการไว้	คุณใช้มันฝรั่งชนิด	เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ใช้มันฝรั่งสด ความเป็นแป้งเล็กน้อย ถ้าคุณต้องเก็บมันฝรั่งไว้ ห้ามเก็บไว้ในที่เย็น เช่น ตู้เย็น เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ระบุไว้ว่าเหมาะสำหรับการทอด
	ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้ามากเกินไป	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด (โปรดดู 'ตารางอาหาร' หรือดาวน์โหลด Airfryer App ฟรี)

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
	ส่วนผสมบางชนิดจำเป็นต้องเขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหารที่ตั้งไว้	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด โปรดดู 'ตารางอาหาร' หรือดาวน์โหลดแอป Airfryer ฟรี)
เครื่อง Airfryer ไม่เปิดเครื่อง	ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ	เมื่อคุณเปิดเครื่อง จะได้ยินเสียงพัดลมทำงาน ถ้าไม่ได้ยินเสียงนี้ให้ตรวจสอบว่าได้เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับเรียบร้อยแล้ว
	คุณตั้งเวลาที่เครื่องไว้ น้อยกว่า 5 นาที	ให้ตั้งเวลาที่เครื่อง 5 นาทีขึ้นไป
	มีเครื่องใช้ไฟฟ้าหลายเครื่องที่เสียบไว้กับเต้ารับเดียว	ลองเสียบปลั๊กที่เต้ารับอื่นและตรวจสอบฟิวส์ เครื่อง Airfryer ใช้ไฟ 1425 วัตต์
ฉันเห็นมีบางจุดที่ลอกในเครื่อง Airfryer	อาจมีจุดเล็กๆ เกิดขึ้นภายในกระทะของ Airfryer เนื่องจาก การเป่าลมพัดหรือชุดขีดพื้นผิวที่มีสารเคลือบโดยบังเอิญ (เช่น ในระหว่างทำความสะอาดด้วยเครื่องมือทำความสะอาดสำหรับงานหนักและ/หรือขณะใส่ตะกร้า)	คุณสามารถป้องกันความเสียหายได้โดยการวางตะกร้าเข้าไปในกระทะอย่างถูกต้อง ถ้าคุณใส่ตะกร้าเข้าไปที่มุม ด้านข้างตะกร้าอาจกระแทกกับผนังของกระทะ ทำให้ผิวเคลือบลอกเป็นรอยเล็กๆ โปรดทราบว่ากรณีดังกล่าว ไม่เป็นอันตรายเนื่องจากวัสดุทั้งหมดปลอดภัยสำหรับอาหาร
มีควันสีขาวลอยออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังปรุงส่วนผสมที่มีไขมัน	น้ำมันหรือไขมันที่ออกมาในกระทะอาจทำให้เกิดควันขาวและกระทะอาจร้อนกว่าปกติ คุณสามารถเทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกอย่างระมัดระวังแล้วปรุงอาหารต่อได้ และยังสามารถปิดฝาป้องกันการกระเด็นไว้บนตะกร้าได้
	กระทะยังมีคราบมันจากการใช้ครั้งก่อน	ควันขาวเกิดจากเศษไขมันที่ตกค้างอยู่ทำให้กระทะร้อนมากขึ้น หมั่นทำความสะอาดกระทะและตะกร้าให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง
	ขอสหัก เหล้า หรือน้ำจากเนื้อจะกระเด็นจาก ไขมันหรือไข	ปิดฝาป้องกันการกระเด็นไว้บนตะกร้า
	เกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมซุบทอดอาจ เติตติดกับอาหาร	ช่องอากาศเล็กๆ ของเกล็ดขนมปังจะทำให้เกิดควันขาวได้ ให้บีบเกล็ดขนมปังหรือส่วนผสมซุบทอดเข้ากับอาหารเพื่อให้อึดแน่น

目录

重要信息	118
电磁场 (EMF)	119
简介	120
基本说明	120
首次使用之前	122
使用准备	122
放置可拆卸滤网底部 (仅限 HD9627、HD9623、HD9622 和 HD9621)	122
放置 EasyClick 手柄	123
食物表格	124
使用本产品	125
空气煎炸	125
自制炸薯条	127
使用双层烤架 (仅限 HD9627 和 HD9622)	128
使用不粘烤盘 (仅限 HD9627 和 HD9623)	129
使用防溅盖 (仅限 HD9622/45 和 HD9621/45)	129
清洁	130
清洗表格	131
存储	131
回收	132
保修和支持	132
故障排除	132

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

- 始终将食材放置在炸篮中煎炸，以免接触到加热元件。
- 产品正在工作时，不要盖住其进风口和出风口。
- 切勿在煎锅中倒油，因为这可能导致火灾危险。
- 不要将本产品浸入水或其它液体中，也不要在水龙头下冲洗。

警告

- 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。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿再使用本产品。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦、飞利浦授权的服务中心或具有类似资质的人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应将产品及其线缆置于儿童触及不到的地方。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 产品只能连接带接地线的墙上插座。务必确保插头正确插入墙上插座。
- 一定要在干燥、稳固、平整且水平的表面上放置和使用本产品。
- 本产品不能利用外部定时器或独立的遥控器系统操作。
- 请勿将产品靠墙或贴靠其他产品。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。
- 请勿将本产品用于本用户手册中说明以外的任何其他用途。
- 在利用热空气煎炸期间，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。并且在将锅盖从产品上挪开时也要注意高温蒸汽和热气。
- 使用产品时，其可接触的表面可能会变得很热。
- 在Airfryer 空气炸锅中使用随附的附件时，附件也将受热。操作时请小心。



警告

- 本产品仅限于普通家用。其不得用于商店、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。
- 本产品应送往由飞利浦授权的服务中心检查或修理。请不要尝试自行修理产品，否则产品维修保证书将失效。
- 在更换或取出 EasyClick 手柄之前，请先冷却炸篮和不粘烤盘（仅限 HD9627 和 HD9623）。
- 本产品的设计使用环境温度为 5°C 到 40°C 之间。
- 使用后务必拔下产品的插头。
- 在处理或清洁产品之前，必须先让产品冷却大约 30 分钟。
- 请勿将炸篮盛装过满。放入炸篮中的食材量不得超过 MAX 指示线。
- 确保在本产品中烹调的食材最终呈金黄色，而不是黑色或棕色。烧焦的部分应该丢弃。请勿在高于 180°C 的温度下煎炸新鲜土豆（以最大程度减少丙烯酰胺的产生）。
- 将带有炸篮的煎锅从产品中取出后，请将其放在合适的表面上静置至少 30 秒，然后再从煎锅上取下炸篮。
- 清洁烹饪腔上方区域（炙热的加热元件、金属部件边缘）时要小心。
- 请勿将本产品用于用户手册中所述用途以外的任何用途，且务必使用原装附件。

电磁场 (EMF)

本飞利浦产品符合所有有关电磁场的适用标准和法规。

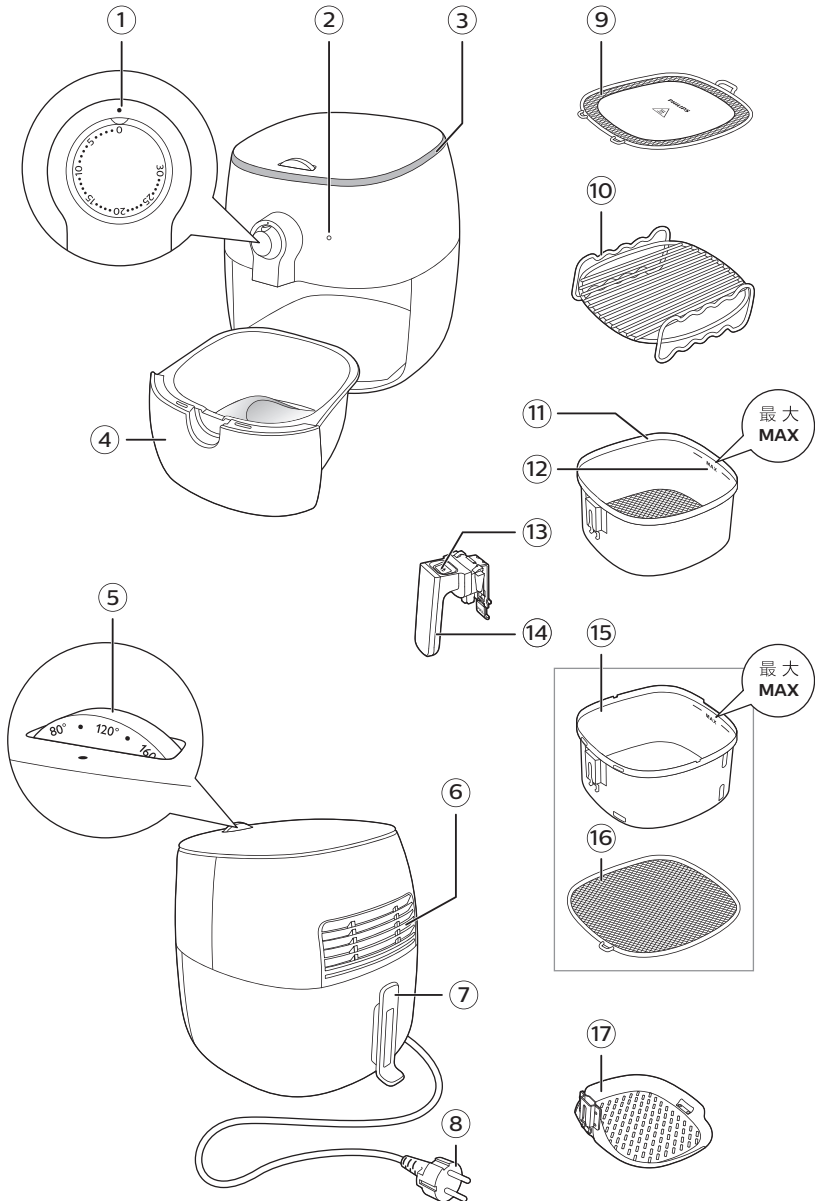
简介

恭喜您购买了您的产品，欢迎您来到 Philips 大家庭！为了让您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

新推出的 Airfryer 空气炸锅将帮助您以更健康的方式来烹饪您最喜爱的食材与点心。Airfryer 空气炸锅采用热空气结合高速空气循环（TurboStar 高速空气循环技术）的原理，并且在顶部安装了烤架，方便您以健康、快速且简便的方式烹调各种美食佳品。它将为您的食材进行一次性全方位加热，因此对大多数食材而言，根本无需加油烹调。有关更多灵感、食谱以及 Airfryer 空气炸锅的相关信息，请访问 www.philips.com/kitchen 或下载适用于 iOS® 或 Android™ 的免费 Airfryer 空气炸锅应用程序。

基本说明

- 1 定时器/通电旋钮
- 2 加热指示灯
- 3 进风口
- 4 煎锅
- 5 温度控制旋钮
- 6 出风口
- 7 电线储藏绕线装置
- 8 电源线
- 9 防溅盖（仅限 HD9622/45 和 HD9621/45）
- 10 双层烤架（仅限 HD9627 和 HD9622）
- 11 具有固定滤网底部的炸篮（仅限 HD9620）
- 12 MAX 指示
- 13 炸篮拆卸按钮
- 14 EasyClick 手柄
- 15 具有可拆卸滤网底部的炸篮
（仅限 HD9627、HD9623、HD9622 和 HD9621）
- 16 可拆卸滤网底部（仅限 HD9627、HD9623、HD9622 和 HD9621）
- 17 不粘烤盘（仅限 HD9627 和 HD9623）

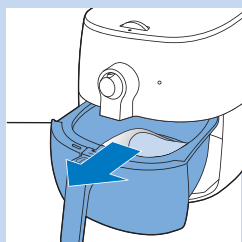


首次使用之前

- 1 拆掉所有包装材料。
- 2 去除产品上的不干胶或标签。
- 3 首次使用之前，请根据清洁表中的说明彻底清洁本产品。

使用准备

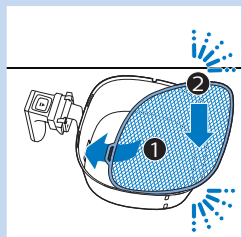
放置可拆卸滤网底部（仅限 HD9627、HD9623、HD9622 和 HD9621）



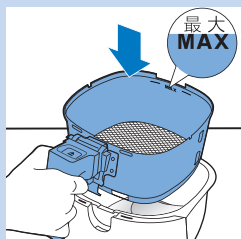
- 1 从产品中取出煎锅。



- 2 将带有炸篮的煎锅放在合适的表面上，按下炸篮拆卸按钮，然后将炸篮从煎锅提出。



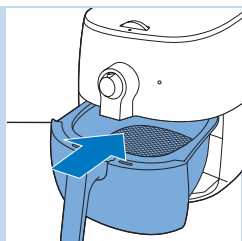
- 3 将滤网底部的挂钩插入到炸篮右下方的插槽内。向下推滤网底部，直到其锁定到位（两侧发出“咔哒”声）。



- 4 将炸篮放回煎锅。

注意

- 未放入炸篮时切勿使用煎锅。



5 将煎锅滑入产品中。

放置 EasyClick 手柄

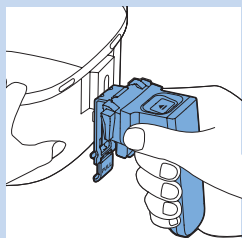
警告

• 在安装或拆卸 EasyClick 手柄之前，请务必确保炸篮和手柄已冷却。

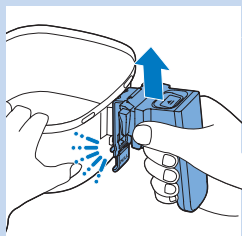
注意

• EasyClick 手柄也适用于不粘烤盘（仅限 HD9627/HD9623）。它有助于您轻松清洁和存放产品。

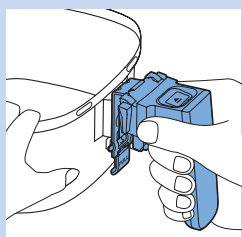
安装 EasyClick 手柄：



1 用一只手拿住炸篮，另一只手握住手柄。

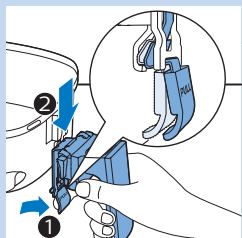


2 从下方将手柄滑入炸篮上的开口处，直到其锁定到位（听到“咔哒”一声）。



拆卸 EasyClick 手柄：

1 用一只手拿住炸篮，另一只手握住手柄。



2 用手指轻轻拉拨红色释放钮，同时向下拉手柄。

食物表格

下表可帮助您为要烹饪的各种食物选择基本设置。

 注意

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

原料	最小 - 最大份量 (克)	时间 (分钟)	温度 (°C)	摇晃/翻动	其它信息
冷冻薯条	200-800	11-25	180	中途翻动	
自制炸薯条 (厚度为 1/2 / 1/4 厘米)	200-800	12-25	180	中途翻动	在水中浸泡 30 分钟并在滤干后加入 1/2 汤匙油。
薯角	200-800	15-27	180	中途翻动	在水中浸泡 30 分钟并在滤干后加入 1/2 汤匙油。
冷冻点心 (例如春卷、炸鸡块)	100-400	6-10	200	中途翻动或摇晃	有关烹饪时间, 请参阅点心包装上的说明。与烤箱相比, 时间应当减半。
猪排	100-500	8-14	200		
汉堡包	100-500	7-14	160		
香肠	100-500	3-15	160		
鸡腿	100-500	15-22	180		
鸡胸	100-500	10-15	180		
乳蛋饼	300	20-25	160		使用烘烤盘或烤盘。
松饼	80-300	8-13	180		使用耐热硅胶松饼杯。
蛋糕	200-400	15-25	160		使用蛋糕烤盘。
混合蔬菜	100-500	8-12	180		
预焙吐司/圆面包	50-200	3-6	200		
新鲜圆面包/面包	100-500	12-25	180		
鱼	150-400	10-18	200		
贝类	100-400	7-15	180		
鸡肉面包屑	100-300	8-15	180		向面包屑加油。

使用本产品

空气煎炸



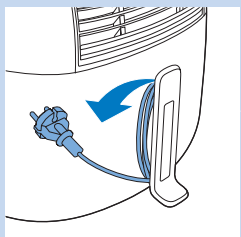
! 警告

- 该款Airfryer 空气炸锅采用热空气加热。请勿在煎锅中倒油或油脂。
- 请勿触摸高温表面。使用手柄或旋钮。只能握住炸篮手柄以挪动煎锅。
- 本产品仅限于家用。
- 第一次使用本产品时可能会出现一些烟雾。这是正常的。
- 无需预热本产品。

1 将本产品放在稳固、平整且水平的隔热表面上。

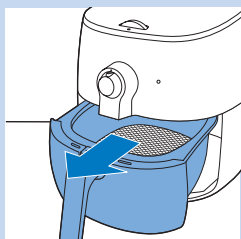
≡ 注意

- 请勿在产品上方或两侧放置物品。这会阻隔气流并影响空气加热的效果。



2 从电线储藏绕线装置中解开电源线。

3 将插头插入墙上插座。



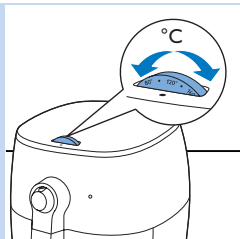
4 从产品中取出煎锅。



5 将食材放入炸篮。

≡ 注意

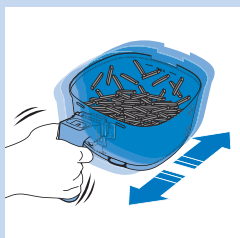
- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪许多食材。请参阅“食物表”以了解适当的份量和大致烹饪时间。
- 放入的食材量不得超过“食物表”部分指明的份量，也不要让炸篮中的食材量超过 MAX 指示线，因为这可能影响最终的煎炸效果。
- 如果要同时烹饪不同的食材，在同时烹饪食材之前，请确保查看不同食材的建议烹饪时间。例如，自制炸薯条和鸡腿可以同时烹饪，因为它们所需的设置相同。



- 6** 如果炸篮或不粘烤盘（仅限 HD9627 和 HD9623）已放回煎锅，请将煎锅滑入产品中。将温度控制旋钮调至所需的温度。



- 7** 将定时器旋转到所需烹调时间，以便打开产品电源。

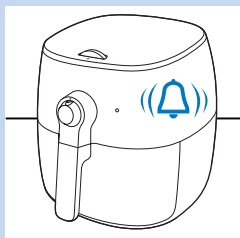


注意

- 加热指示灯亮起。在使用过程中，加热指示灯会时亮时灭。这说明产品正在加热至合适温度。
- 定时器将从设定的烹饪时间开始倒计时。
- 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”）。要翻动食材，请从产品中取出煎锅，在水池上方摇晃。然后将煎锅滑入产品中。为了减轻重量，您也可以从煎锅上取下炸篮。
- 请注意在摇晃时不要按炸篮拆卸按钮。

提示

- 如果将定时器设为烹饪时间的一半，当您听到定时器响铃时，表明应该摇晃或翻动食材。请确保将定时器重置为剩余烹饪时间。



- 8** 当您听到定时器响铃时，表明设置的烹饪时间已结束。您也可以手动关闭产品。要进行此操作，请将通电旋钮旋至 0（逆时针）；与顺时针转动相比，这需要稍微多用一些力气。

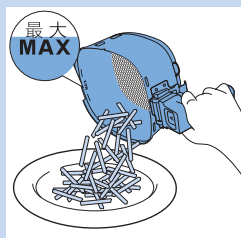
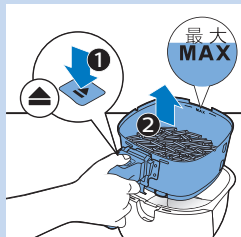
注意

- 原料中多余的油份将收集在煎锅底部。
- 如果要烹饪多批富含脂肪的食材（例如鸡腿、香肠或汉堡包），在加工完每批食材后或在摇晃或更换煎锅中的炸篮之前，请小心地倒掉煎锅中的多余油份或油脂。



- 9** 从产品中取出煎锅，然后将其放置在耐热表面上。

- 10** 检查食材是否已烹调完毕。



注意

- 如果食材仍需烹调，只需将煎锅滑回到产品中，再将定时器多设置几分钟。
- 在利用热空气煎炸后，煎锅、炸篮、附件、外壳和食材的温度仍然很高。根据炸篮中食材类型的不同，可能会有蒸汽从煎锅中喷出。

11 按炸篮拆卸按钮，然后将炸篮提出煎锅。

12 将炸篮中的食材全部倒入碗或碟中。始终从所使用的煎锅中取出装有食材的炸篮，因为煎锅底部可能残留有热油或油脂。

注意

- 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。

自制炸薯条

使用Airfryer 空气炸锅自制美味炸薯条：

- 选择适合制作炸薯条的土豆品种，例如新鲜、略带粉质的土豆。
- 最好分几次使用热空气煎炸薯条，每次最多 500 克，以便获得均匀的效果。大薯条的酥脆度往往不如小薯条。
- 在空气煎炸过程中翻动 2-3 次炸篮。

1 将土豆削皮并切成小条（厚度为 1/2 / 1/4 厘米）。

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 在碗中倒入半汤匙的食用油，放入土豆条并充分搅拌，直到所有土豆条都均匀上油。

5 用手或开槽厨具将土豆条从碗中拿出来，让多余的油份留在碗里。

注意

- 不要一次性将所有土豆条从碗里倒入炸篮，这样可以防止在煎锅内存留过多的油份。

6 将土豆条放入炸篮。

7 炸土豆条，并在空气煎炸中途翻动炸篮。如果您制作超过 400 克薯条，请翻动 2-3 次。

注意

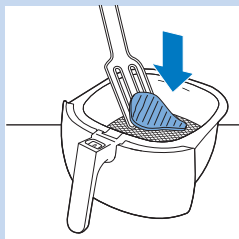
- 请参阅“食物表”章节以了解适当的份量和烹饪时间。

使用双层烤架（仅限 HD9627 和 HD9622）

使用双层烤架可以最大化您的烹饪空间。

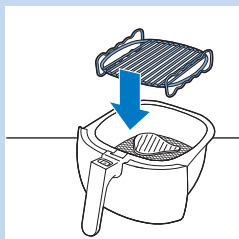
 注意

- 如果要同时烹饪不同的食材，请确保每种类型的食材都具有相同的烹饪温度和时间。
- 始终将肉类放在下层并将蔬菜放在上方，以防止食物串味或者肉汁或半熟食物的非安全转移。

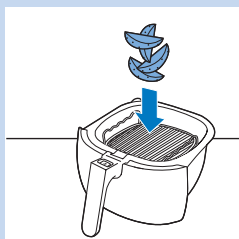


1 按照“空气煎炸”部分中的步骤 1 至 4 进行操作。

2 将一半食材放入炸篮。



3 将双层烤架放入炸篮。



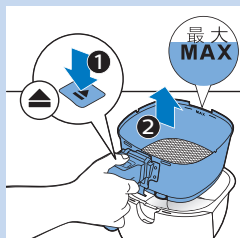
4 将另一半食材放在双层烤架上。

5 按照“空气煎炸”部分中的步骤 6 至 12 进行操作。

 警告

- 在使用期间，双层烤架的温度将变得很高。从炸篮中取出双层烤架时，请戴上隔热手套。

使用不粘烤盘（仅限 HD9627 和 HD9623）



1 按照“空气煎炸”部分中的步骤 1 至 3 进行操作。

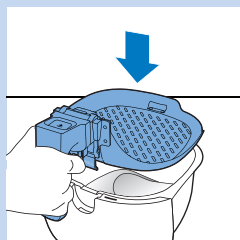
2 按炸篮拆卸按钮，然后将炸篮提出煎锅。

3 将 EasyClick 手柄安装至不粘烤盘（请参阅“放置 EasyClick 手柄”）。

4 将不粘烤盘放入煎锅。

5 将食材放在不粘烤盘上。

6 按照“空气煎炸”部分中的步骤 6 至 12 进行操作。



使用防溅盖（仅限 HD9622/45 和 HD9621/45）

如果想要烹饪保留在蒸篮内的轻质食材、加工富含脂肪的食材或者降低烘烤速度，那么可以使用防溅盖。

注意

- 使用防溅盖时，可能需要更长时间才能达到相同的烘烤程度以及熟度。

1 按照“空气煎炸”部分中的步骤 1 至 5 进行操作。

2 手持盖子，使顶端朝向您。将盖子的两个挂钩插入到炸篮前端的两个插槽内。向下推盖子，直到其锁定到位（两侧发出“咔哒”声）。

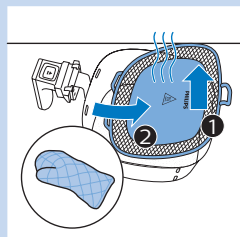
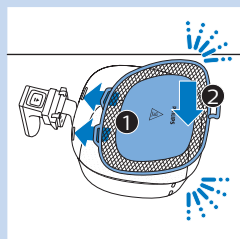
3 继续执行“空气煎炸”部分中的步骤 6 至 9。

4 小心地取下防溅盖。

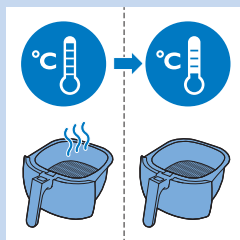
警告

- 防溅盖的温度很高。在取下防溅盖时，请戴上隔热手套。

5 继续执行“空气煎炸”部分中的步骤 10 至 12。



清洁



警告

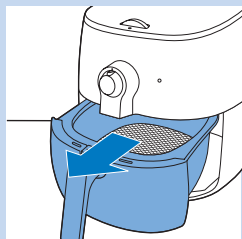
- 在开始清洁之前，请完全冷却炸篮、煎锅、附件以及产品内部。
- 煎锅、炸篮以及产品内部具有不粘涂层。不要使用金属厨具或研磨性清洁材料，因为这样可能损坏不粘涂层。

每次使用后都应立即清洁产品。每次使用后都要去除煎锅底部的油脂，以防产生油烟。

- 1 将定时器旋钮旋至 0，从墙上插座上拔下插头，并让产品冷却 10 分钟。

提示

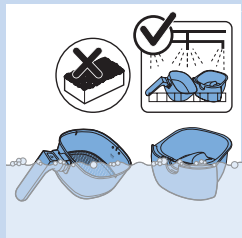
- 取出煎锅和炸篮，让 Airfryer 空气炸锅更快冷却。



- 2 在洗碗机内清洗煎锅、炸篮、不粘烤盘和防溅盖。您也可以用水、清洁剂和非研磨性海绵进行清洁（请参阅“清洁表”）。

提示

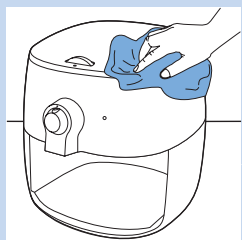
- 如果食物残渣粘在煎锅、双层烤架或炸篮上，可以将其在加入清洁剂的热水中浸泡 10 至 15 分钟。浸泡会使食物残渣变松，更易清除。确保使用能溶解油脂的清洁剂。如果煎锅或炸篮上出现油脂染色，并且您无法使用热水和清洁剂将其清除，则可使用液体脱脂剂。
- 如有必要，可使用软到中硬度的毛刷清理粘在加热元件上的食物残渣。不要使用钢丝刷或硬毛刷，因为这可能损坏加热元件的涂层。



- 3 用热水和非研磨性海绵清洗产品内部。

- 4 用清洁刷清洁加热元件，以去除任何食品残渣。









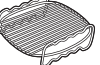
- 5 用湿布擦拭产品的外部。



- 6 用湿布清洁产品内部。



清洗表格

			
HD9622/45, HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

存储

- 1 拔掉产品的电源插头，让产品充分冷却。
- 2 在存放前，确保所有部件清洁且干燥。
- 3 将电源线缠绕在电线储藏绕线装置中。

注意

- 如需搬运Airfryer 空气炸锅，请务必保持其水平。此外，请确保握住产品前部的抽屉，如果不小心向下倾斜，抽屉可能会从产品滑出。这有可能造成抽屉损坏。
- 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（例如 EasyClick 手柄、可拆卸底部滤网等）已固定到位。

回收


- 弃置产品时，请不要将它与一般生活垃圾一同丢弃，应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。

保修和支持

如果您需要信息或支持，请访问 www.philips.com/support 或阅读单独的全球保修卡。

故障排除

本章归纳了您在使用产品时最常遇到的问题。如果您无法根据以下信息解决问题，请访问 www.philips.com/support 查阅常见问题列表，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
本产品的外部在使用期间会发热。	内部的热量辐射到了外壁。	这是正常的。使用时，您需要触摸的手柄和旋钮会保持足够冷却。
		启动产品时，煎锅、炸篮、双层烤架、不粘烤盘以及产品内部将始终发烫，以确保适当地炸制食物。这些部件始终发烫，不能触摸。
		如果您让本产品长时间启动，某些区域可能发烫，不能触摸。产品上的这些区域使用以下图标标记：  只要您注意发热区域并且避免触摸，本产品在使用时就绝对安全。
自制炸薯条没有我预期的一样松脆。	您没有使用正确的土豆品种。	为获得最佳的效果，请使用新鲜、略带粉质的土豆。如果需要存放土豆，请不要将其存放在寒冷环境下，例如冰箱。选择其包装上标明适合制作炸薯条的土豆。
	炸篮中的食材量太多。	请按照本用户手册中的说明自制炸薯条（请参阅“食物表”或下载免费的Airfryer 空气炸锅应用）。
	某些原料需要在烹饪中途进行翻动。	请按照本用户手册中的说明自制炸薯条（请参阅“食物表”或下载免费的Airfryer 空气炸锅应用）。
无法启动Airfryer 空气炸锅。	产品电源插头没有插上。	启动本产品后，您会听到风扇转动的声音。如果您没有听到此声音，请检查插头是否已正确插入墙上插座。

问题	可能的原因	解决方法
	您已将定时器设置为短于 5 分钟。	请将定时器设置为 5 分钟或以上。
	多个产品连接至同一插座。	请尝试其他插座并检查保险丝。Airfryer 空气炸锅的功率是 1425 瓦。
我的 Airfryer 空气炸锅内有一些剥落点。	Airfryer 空气炸锅内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清洁炸锅和/或插入炸篮的过程中）。	您可以通过将炸篮妥善地向下放入煎锅来防止出现损坏。如果您倾斜着插入炸篮，其侧面可能会碰撞煎锅壁，从而导致小块涂层剥落。如果发生这种情况，请注意这是无害的，因为我们使用的所有材料都是食品级安全材料。
从产品中冒出白烟。	您在烹饪富含脂肪的食材。	煎锅内的油份或油脂会产生白色的油烟，同时煎锅可能比正常状态下更热。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。您也可以在炸篮上盖上防溅盖。
	煎锅中还残留了上次使用后的油脂。	白烟是由于油脂在煎锅中加热而产生的。确保您在每次使用后都彻底地清洁煎锅和炸篮。
	煎炸的油脂会溅出腌料、液体或肉汁。	在炸篮上盖上防溅盖。
	面包屑或包裹层未正确附着在食物上。	空气煎炸的小块面包屑会导致产生白烟。将面包屑或包裹层紧紧地按压在食物上，以确保其附着。

目錄

重要事項	135
電磁場 (EMF)	136
簡介	136
一般說明	136
第一次使用前	138
使用前準備	138
安裝可拆式網孔籃底 (限 HD9627、HD9623、HD9622、HD9621)	138
安裝 EasyClick 握把	139
食物表	140
使用本產品	141
氣炸	141
製作自製薯條	143
使用雙層架 (限 HD9627、HD9622)	144
使用不沾黏烤盤 (限 HD9627、HD9623)	145
使用防噴濺上蓋 (限 HD9622/45、HD9621/45)	145
清潔	146
清潔表	147
收納	147
回收	148
保固與支援	148
疑難排解	148

重要事項

使用本產品前，請先仔細閱讀此重要資訊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 務必將待炸的食材放在網籃中，避免與加熱元件接觸。
- 產品運作時，請勿遮蓋進風口和出風口。
- 請勿在炸鍋中裝油，否則可能導致起火危險。
- 請勿讓產品浸入水或其他液體中，也不要在水龍頭下沖洗。

警示

- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電源電壓相符。
- 當插頭、電源線或產品本身受損時，請勿使用本產品。
- 如果電源線損壞，您必須將其交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師進行更換，以免發生危險。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童接觸產品與電源線。
- 電源線應遠離高溫表面。
- 僅可將產品連接到有接地的電源插座。務必確保插頭確實插到電源插座中。
- 請一律將本產品放置在乾燥平穩的水平面上使用。
- 本產品的設計用意並非透過外部計時器或獨立遙控系統來進行操作。
- 本產品切勿緊貼著牆壁或其他電器擺放。請在產品的背面、側面及上方預留至少 10 分的空間。產品頂部請勿放置任何物品。
- 本產品僅限用於本使用手冊所述之用途。
- 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。
- 產品表面在使用期間可能會變熱。
- 健康氣炸鍋配件在使用時會變得很燙。請格外小心處理。

注意

- 本產品僅供一般家庭使用。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。亦不適合供飯店、汽車旅館、民宿及其他住宿場所的房客使用。
- 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。請勿嘗試自行動手修理，否則產品保固即告失效。
- 應先讓網籃與不沾黏烤盤(限 HD9627、HD9623)冷卻下來，再更換或取下 EasyClick 握把。
- 本產品設計適用於 5° C 到 40° C 之間的环境溫度。
- 用完本產品後，請務必將插頭拔掉。
- 讓產品冷卻下來，等待約 30 分鐘，然後再進行處理或清潔作業。
- 請勿在網籃內加入過多食材。不要超過 MAX 刻度。
- 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。



- 把附網籃的炸鍋從產品內拿出來後，請將附網籃的炸鍋放在合適的平面上，稍候至少 30 秒，再從炸鍋中取出網籃。
- 清潔烹調室上部區域時請格外小心：高溫加熱元件、金屬零件的邊緣。
- 本產品僅限用於使用手冊所述之用途，且僅可使用原廠配件。

電磁場 (EMF)

本飛利浦產品符合所有電磁場的相關適用標準和法規。

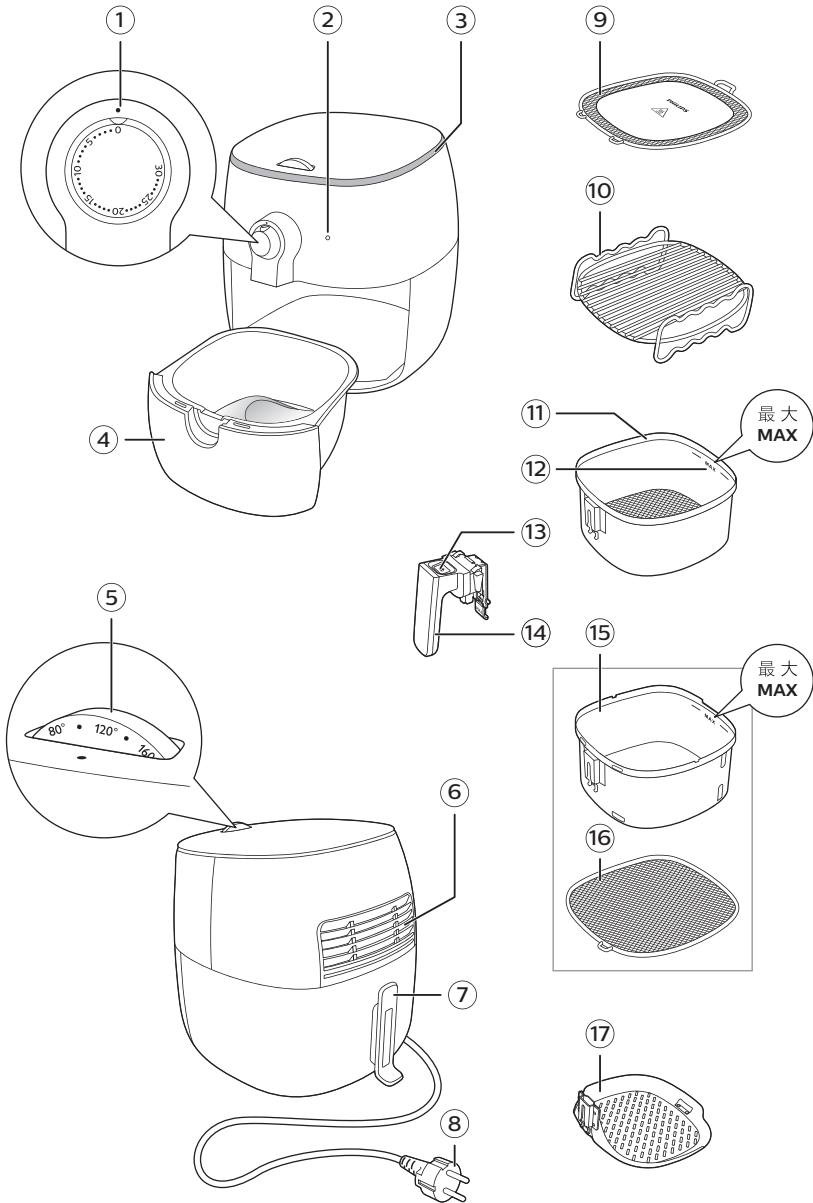
簡介

感謝您購買本產品。歡迎來到飛利浦的世界！請至 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以獲得飛利浦提供的完整支援。

您可以用新購買的健康氣炸鍋，以更健康的方式料理喜歡的食材和小吃。健康氣炸鍋的原理是運用熱氣、高速空氣對流技術 (TurboStar Rapid Air 歐洲氣旋科技) 和上方烤盤，以健康、快速又輕鬆的方式來料理各種美味菜餚。食材可均勻受熱，而且大多數的食材都不需要另外添加食用油。如需深入瞭解健康氣炸鍋的料理靈感、食譜和資訊，請造訪 www.philips.com/kitchen，亦可下載免費的 IOS® 版和 Android™ 版健康氣炸鍋應用程式。

一般說明

- 1 計時器/電源開啟旋鈕
- 2 加熱指示燈
- 3 進風口
- 4 炸鍋
- 5 溫度控制旋鈕
- 6 出風口
- 7 電線收納處
- 8 電源線
- 9 防噴濺上蓋 (限 HD9622/45、HD9621/45)
- 10 雙層架 (限 HD9627、HD9622)
- 11 附固定式網孔籃底的網籃 (限 HD9620)
- 12 MAX 刻度
- 13 網籃釋放鈕
- 14 EasyClick 握把
- 15 附可拆式網孔籃底的網籃 (限 HD9627、HD9623、HD9622、HD9621)
- 16 可拆式網孔籃底 (限 HD9627、HD9623、HD9622、HD9621)
- 17 不沾黏烤盤 (限 HD9627、HD9623)

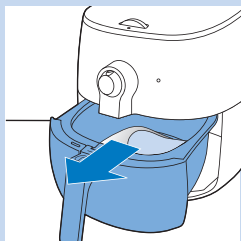


第一次使用前

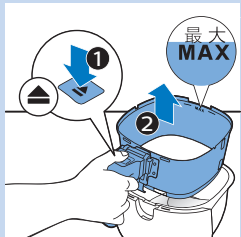
- 1 拆掉所有包裝材料。
- 2 移除產品上的所有貼紙或標籤。
- 3 第一次使用前，請先徹底清潔產品，如清潔表中所示。

使用前準備

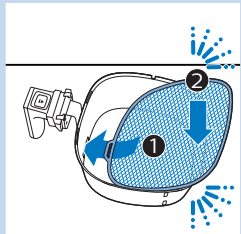
安裝可拆式網孔籃底 (限 HD9627、HD9623、HD9622、HD9621)



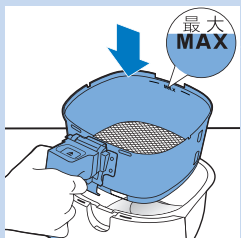
- 1 從產品中取出炸鍋。



- 2 把附網籃的炸鍋放在合適的平面上，按下網籃釋放鈕，將網籃從炸鍋內取出。



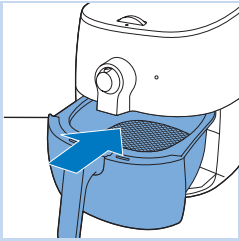
- 3 將網孔籃底的扣鉤裝入網籃底部的插槽裡。將網孔籃底向下壓，直到卡入定位 (兩側都發出「喀噠」一聲)。



- 4 把網籃放回炸鍋裡。

備註

- 切勿使用沒有網籃的炸鍋。



5 將炸鍋推回產品中。

安裝 EasyClick 握把

警示

• 務必先確定網籃和握把均已冷卻，再安裝或拆下 EasyClick 握把。

備註

• EasyClick 握把亦適用於不沾黏烤盤 (限 HD9627/HD9623)，有助於輕鬆清潔及存放產品。

安裝 EasyClick 握把：

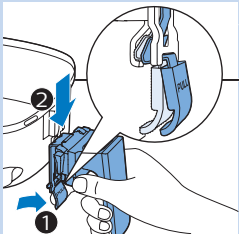
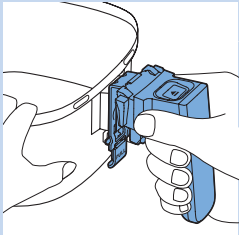
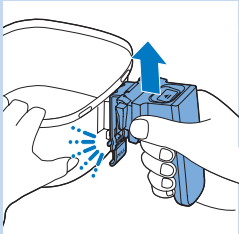
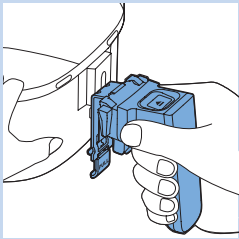
1 一手抓握網籃，另一手拿著握把。

2 將握把由下而上推入網籃開口，直到卡入定位 (聽到「喀噠」一聲)。

拆下 EasyClick 握把：

1 一手抓握網籃，另一手拿著握把。

2 把握把往下拉的同時，用手指輕拉紅色釋放拉片。



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

- 請注意，這些設定僅供建議參考。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。

食材	最小至最大份量 (公克)	時間 (分鐘)	溫度 (°C)	搖晃/翻面	其他資訊
冷凍薯條	200-800	11-25	180	在料理到一半時進行搖晃	
自製薯條 (厚度 1/2 公分 / 1/4 英吋)	200-800	12-25	180	在料理到一半時進行搖晃	浸水 30 分鐘，晾乾，然後加 1/2 大匙的油。
厚切薯條	200-800	15-27	180	在料理到一半時進行搖晃	浸水 30 分鐘，晾乾，然後加 1/2 大匙的油。
冷凍點心 (如春捲、雞塊)	100-400	6-10	200	中途搖晃或翻面	烹調時間請參考點心包裝上的說明。烹調時間應是烤箱的一半。
豬排	100-500	8-14	200		
漢堡	100-500	7-14	160		
香腸	100-500	3-15	160		
雞腿	100-500	15-22	180		
雞胸	100-500	10-15	180		
鹹派	300	20-25	160		使用烤盤。
馬芬	80-300	8-13	180		使用耐熱矽膠麥芬烤模。
蛋糕	200-400	15-25	160		使用蛋糕專用烤盤。
什錦蔬菜	100-500	8-12	180		
預烤土司/麵包捲	50-200	3-6	200		
新鮮麵包捲/麵包	100-500	12-25	180		
魚	150-400	10-18	200		
甲殼類海鮮	100-400	7-15	180		
雞排	100-300	8-15	180		在麵包粉中加入油。

使用本產品

氣炸



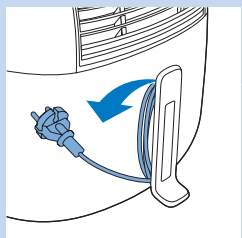
! 注意

- 這款健康氣炸鍋是運用熱氣烹調，請勿在炸鍋中盛裝油脂。
- 產品表面高溫燙手，請勿碰觸。務必使用握把或旋鈕。抓握炸鍋時，只可握住網籃握把部分。
- 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。這是正常現象。
- 本產品不用預熱。

1 本產品應擺放在平穩、耐熱的平面上。

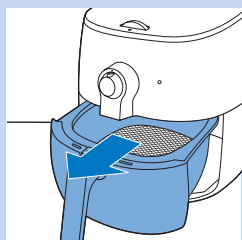
≡ 備註

- 本產品的上方和側邊不可置放任何物品，否則會干擾氣流，影響炸食結果。



2 從電線收納處拉出電源線。

3 將插頭插入電源插座。



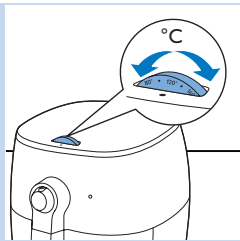
4 從產品中取出炸鍋。



5 將食材置於網籃中。

≡ 備註

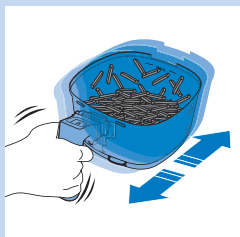
- 健康氣炸鍋可用於料理多種食材。合適的份量與約略的烹調時間，請參閱「食物表」。
- 份量切勿超過「食物表」一節所示，裝入網籃的食材不可超過「MAX」刻度，以免成品的品質受到影響。
- 若想同時料理不同的食材，務必先查看不同食材所需的建議烹調時間，然后再開始同時料理。舉例來說，自製薯條與雞腿都是使用同樣的設定，就可以同時烹調。



- 6** 若網籃或不沾黏烤盤 (限 HD9627、HD9623) 已放入炸鍋，請將炸鍋推回產品中。將溫度控制旋鈕轉至需要的溫度。



- 7** 將計時器旋鈕轉到所需的烹調時間，產品電源隨即開啟。

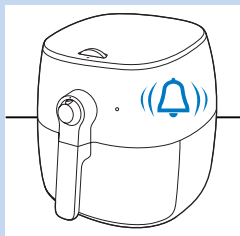


備註

- 加熱指示燈亮起。使用期間，加熱指示燈會不時亮起，表示本產品正在加熱至合適的溫度。
- 計時器會繼續從設定的烹調時間倒數計時。
- 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，請從產品取出炸鍋，在水槽上方搖晃炸鍋。然後，將炸鍋推回產品中。若要減輕重量，亦可從炸鍋中取出網籃。
- 搖晃時請小心不要按到網籃釋放鈕。

秘訣

- 計時器若是設成烹調時間的一半，那麼聽見計時器鈴聲時，就該搖晃食材或翻面。務必重設計時器，以利正確計算剩餘的烹調時間。



- 8** 聽見計時器鈴聲，就表示設定的烹調時間已到。亦可手動關閉產品電源。方法是將電源開啟旋鈕轉到 O (逆時鐘旋轉)，逆時鐘旋轉需要的力道比順時鐘旋轉大一些。

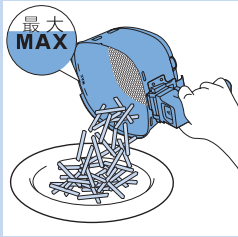
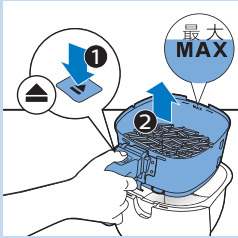
備註

- 從食材中流出的油脂會留在炸鍋的底部。
- 若是烹調好幾批油脂較多的食材 (例如雞腿、香腸、漢堡)，每烹調完一批食材之後，或是在搖晃或更換炸鍋裡的網籃之前，請小心倒掉炸鍋裡多餘的油或逼出的油脂。



- 9** 從產品中取出炸鍋，放在耐熱的平面上。

- 10** 檢查食材是否熟了。



備註

- 如果食材尚未熟透，只需將炸鍋推回產品中，計時器再多設幾分鐘即可。
- 在高溫氣炸之後，炸鍋、網籃、配件、外殼及食材都會變得很燙。視網籃中的食材類型而定，蒸氣可能會從炸鍋中洩出。

11 按下網籃釋放鈕，將炸鍋裡的網籃提起來。

12 將網籃內的食材倒到碗盤上。務必先從炸鍋裡取出裝有食材的網籃，再進行盛裝，因為熱油或逼出的油脂可能殘留在炸鍋底部。

備註

- 若要取出體積較大或易碎的食材，請用夾子夾出食材。

製作自製薯條

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，例如質地略粉的新鮮馬鈴薯。
- 建議氣炸薯條的份量最多 500 公克，這樣才能炸出均勻恰當的成品。大根薯條的酥脆度往往不如小根薯條。
- 氣炸期間，網籃應搖晃 2-3 次。

1 馬鈴薯削皮，切成條狀 (厚度 1/2 公分 / 1/4 英吋)。

2 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 把半大匙的食用油倒入碗裡，接著將薯條放入碗內，充分攪拌，讓薯條均勻裹上油分。

5 用手指或有孔的鏟杓取出碗裡的薯條，讓餘油留在碗裡。

備註

- 不要一次將碗裡的所有薯條都倒入網籃內，免得餘油也跟著流入炸鍋裡。

6 把薯條放入網籃裡。

- 炸薯條，並且在炸到一半時搖晃網籃。若烹調的薯條份量超過 400 公克，應搖晃 2-3 次。

備註

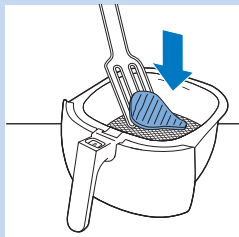
- 如需合適的份量與烹調時間等資訊，請參閱「食物表」單元。

使用雙層架 (限 HD9627、HD9622)

使用雙層架可充分利用烹調空間。

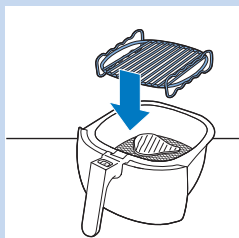
備註

- 若要同時烹調不同的食材，務必確認各類食材的烹調溫度與時間都相同。
- 一律將肉類放在下層，蔬菜放在上層，以免食物交叉污染，或者肉汁或半生熟食物影響飲食衛生。

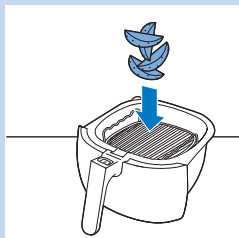


- 按照「氣炸」一節的步驟 1 至 4 操作。

- 將一半的食材放入網籃裡。



- 把雙層架擺放在網籃內。



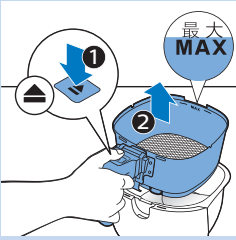
- 再將剩餘一半的食材放在雙層架上。

- 按照「氣炸」一節的步驟 6 至 12 操作。

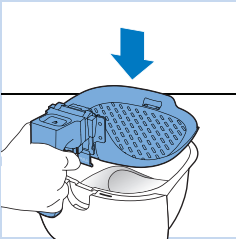
警告

- 雙層架在使用期間會變得很燙。從網籃裡取出雙層架時，請戴上隔熱手套。

使用不沾黏烤盤 (限 HD9627、HD9623)



- 1 按照「氣炸」一節的步驟 1 至 3 操作。
- 2 按下網籃釋放鈕，將炸鍋裡的網籃提起來。



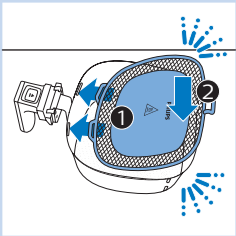
- 3 將 EasyClick 握把安裝在不沾黏烤盤上 (參閱「安裝 EasyClick 握把」)。
- 4 把不沾黏烤盤放進炸鍋裡。
- 5 將食材放在不沾黏烤盤上。
- 6 按照「氣炸」一節的步驟 6 至 12 操作。

使用防噴濺上蓋 (限 HD9622/45、HD9621/45)

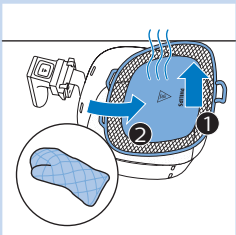
若想讓重量較輕的烹調食材留在網籃裡，或如果食材的油脂較多，又或者想要減慢上色速度，都可以使用防噴濺上蓋。

備註

- 若使用防噴濺上蓋，可能需要較長時間才能達到金黃熟透的程度。



- 1 按照「氣炸」一節的步驟 1 至 5 操作。
- 2 拿著上蓋，上蓋頂部朝向自己。將上蓋的兩個扣鉤裝入網籃正面的兩個插槽。將上蓋向下壓，直到卡入定位 (兩側都發出「喀噠」一聲)。
- 3 繼續進行「氣炸」一節的步驟 6 至 9。



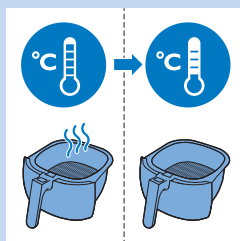
- 4 小心取出防噴濺上蓋。

警示

- 防噴濺上蓋很燙，取出時請戴著隔熱手套。

- 5 繼續進行「氣炸」一節的步驟 10 至 12。

清潔



⚠ 警示

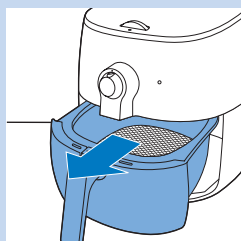
- 請先待網籃、炸鍋、配件及產品內部徹底冷卻，然後再開始清潔。
- 炸鍋、網籃及產品內部有不沾黏塗層。切勿使用金屬材質的鏟杓或磨蝕性清潔用品，以免不沾黏塗層受損。

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和油脂，以免產生油煙。

- 1 計時器旋鈕轉到 0，從電源插座上拔除插頭，讓產品冷卻 10 分鐘。

✳ 秘訣

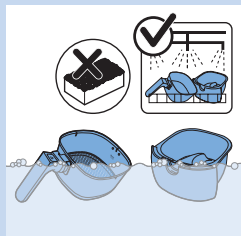
- 取出炸鍋與網籃，健康氣炸鍋就能更快冷卻。



- 2 炸鍋、網籃、不沾黏烤盤及防噴濺上蓋都可以放入洗碗機清洗。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗（參閱「清潔表」）。

✳ 秘訣

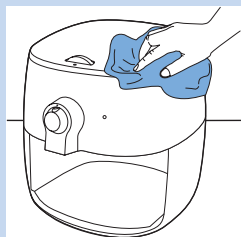
- 若炸鍋、雙層架或網籃黏著食物殘渣，可浸泡在熱水和洗碗精裡 10 至 15 分鐘。食物殘渣浸泡後就會變得鬆脫，容易去除。務必使用可分解油和油漬的洗碗精。若炸鍋或網籃黏著油漬，使用熱水加洗碗精也無法去除的話，請使用油污清潔劑。
- 萬一有殘渣黏在加熱元件上，可用軟質到中等硬度的毛刷清除。不可使用鋼刷或硬質毛刷，以免損壞加熱元件的塗層。



- 3 以熱水和非磨蝕性海綿清潔產品內部。

- 4 以清潔刷清理加熱元件，去除食物殘渣。









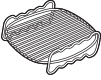
- 5 用濕布擦拭產品外部。



- 6 用濕布清潔產品內部。



清潔表

			
HD9622/45, HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

收納

- 1 拔下產品插頭，讓產品冷卻。
- 2 收納之前，務請確定所有零件都乾淨又乾燥。
- 3 將電源線捲好收進電線收納處。

 備註

- 一律以水平方式端著健康氣炸鍋。務必同時要撐著產品正面的炸籃，免得不小心讓產品朝下時，炸籃從產品裡滑出去。炸籃可能會因而受損。
- 移動及/或存放健康氣炸鍋之前，請務必確認 EasyClick 握把、可拆式網孔籃底等可拆式零件均已固定穩妥。

回收

- 本產品使用壽命結束時，請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品送至政府指定的回收點或進行回收。此舉能為環保盡一份心力。

保固與支援

如果您需要資訊或支援，請造訪：www.philips.com/support，或另行參閱全球保證書。

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 查看常見問答集清單，或聯絡您所在國家/地區的飛利浦客戶服務中心。

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。	這是正常現象。您在使用期間需觸碰的所有握把與旋鈕一律保持在可觸碰的溫度。 為確保食物獲得妥善烹調，本產品電源開啟時，炸鍋、網籃、雙層架、不沾黏烤盤及產品內部一律會變燙。這些零件全部都會燙得無法觸碰。
		如讓本產品長時間處於電源開啟的狀態下，部分區域會變得太燙而無法觸碰。產品上的這類區域會標有下列圖示：  只要您知道燙手的區域在哪裡，避免觸碰，那麼本產品就可以完全安全使用。
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。
	網籃中盛裝過量的食材。	請依照本使用手冊的說明烹調自製薯條（參閱「食物表」，或下載免費的健康氣炸鍋應用程式）。
	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烹調自製薯條（參閱「食物表」，或下載免費的健康氣炸鍋應用程式）。
健康氣炸鍋無法啟動。	產品未插電。	產品電源開啟時，您會聽見炸鍋運作的聲音。若未聽見聲音，請檢查插頭是否已確實插到電源插座中。

問題	可能原因	解決方法
	您設定的計時器時間短於 5 分鐘。	將計時器的時間設到 5 分鐘以上。
	有好幾個電器連接到同一個插座。	請插到另一個插座，檢查保險絲。健康氣炸鍋的功率是 1425W。
健康氣炸鍋內部有一些剝落的污點。	不小心觸碰或刮傷塗層（例如用質地粗糙的清潔工具清洗時，及/或裝入網籃時造成），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，這是無害的，因為所有使用的材質都符合食物安全標準。
產品冒出白煙。	烹調的食材油脂較多。	炸鍋裡的油或逼出的油脂可能會造成白煙冒出，炸鍋的溫度可能會比平常還高。小心倒出炸鍋裡多餘的油或油脂，然後繼續烹調。亦可將防噴濺上蓋放在網籃上。
	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。
	逼出的油脂或油漬裡有醃料、液體或肉汁噴濺出來。	將防噴濺上蓋放在網籃上。
	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。

جدول المحتويات

151	هام
152	الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)
152	مقدمة
152	وصف عام
154	قبل الاستخدام للمرة الأولى
154	التحضير للاستخدام
154	تركيب الشبكة السفلية القابلة للفك (HD9627 و HD9623 و
154	HD9622 و HD9621 فقط)
155	تركيب مقبض EasyClick
156	جدول الطعام
157	استخدام الجهاز
157	القلي بواسطة الهواء
159	تحضير البطاطس المقلية في المنزل
160	استخدام الحامل المؤلف من طبقتين (HD9627 و HD9622 فقط)
161	استخدام صينية الشوي غير اللاصقة (HD9627 و HD9623 فقط)
161	استخدام الغطاء المقاوم للطربشة (HD9622/45 و HD9621/45 فقط)
162	التنظيف
163	جدول التنظيف
163	التخزين
164	إعادة التدوير
164	الضمان والدعم
164	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

هام

اقرأ هذه المعلومات المهمة بدقة قبل استخدام الجهاز واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

خطر

- ضعي المكونات التي تريدني قليها دائمًا في السلة. لتفادي ملامستها لأدوات التسخين.
- لا تغطي فتحات مدخل الهواء ومنفذها عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- لا تملأي الصينية بالزيت إذ قد أن يتسبب ذلك بخطر نشوب حريق.
- لا تغمر الجهاز بالمياه أو بأي سائل آخر على الإطلاق. ولا تغسله تحت الصنبور.

تحذير

- تحقق من أن الفولتية المشار إليها على الجهاز تتوافق مع فولتية سلك الطاقة المحلية قبل توصيل الجهاز.
- لا تستخدمي الجهاز إذا كان القابس أو سلك الطاقة أو الجهاز بحد ذاته تالفًا.
- إذا كان سلك الطاقة تالفًا، يجب استبداله من قبل شركة Philips أو مركز خدمة معتمد من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- هذا الجهاز غير معدّ للاستخدام من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة. إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- أبقِ الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال.
- أبقِ كبل الطاقة بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- يجب عدم توصيل الجهاز إلا بأخذ طاقة في الحائط مؤرض. احرصى دائماً على إدخال القابس في مأخذ الطاقة في الحائط بطريقة صحيحة.
- ضعي الجهاز واستخدميه دائماً على سطح جاف وثابت ومستوٍ وأفقي.
- هذا الجهاز غير معدّ للاستخدام بواسطة مؤقت خارجي أو نظام حكم عن بُعد منفصل.
- لا تسندي الجهاز على حائط أو أجهزة أخرى. اتركي مسافة لا تقل عن 10 سم من الجهة الخلفية والجوانب و10 سم فوق الجهاز. لا تضع أي أغراض على سطح الجهاز.
- لا تستخدمي الجهاز لأي غرض آخر غير ذلك الموضّح في دليل المستخدم.
- أثناء عملية القلي بواسطة الهواء الساخن، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. ابقِي يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخي الحذر أيضاً من البخار والهواء الساخن عند إزالة الصينية من الجهاز.
- قد تصبح الأسطح التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- تصبح الملحقات ساخنة عند استخدامها في جهاز Airfryer. لذا، توخي الحذر عند الإمساك بها.

تنبيه

- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي العادي فقط. وهو غير معدّ للاستخدام في أماكن مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو المكاتب أو المزارع أو غيرها من بيئات العمل. وليس معدّ أيضاً للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق والفنادق الصغيرة والأماكن المخصصة للنوم والإفطار وغيرها من الأماكن السكنية.
- قم بإعادة الجهاز دائماً إلى مركز خدمة مخوّل من قبل Philips لفحصه أو تصليحه. لا تحاولي إصلاح الجهاز بنفسك. وإلا فسيتم إبطال الضمان.
- اتركي كل من السلة وصينية الشوي غير اللاصقة (HD9623 وHD9627 فقط) لتبرد قبل تبديل مقبض EasyClick أو إزالته.
- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في درجات حرارة محيطية تتراوح ما بين 5 درجات مئوية و40 درجة مئوية.
- قم دائماً بفصل الطاقة عن الجهاز بعد الاستخدام.
- اتركي الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة تقريباً قبل الإمساك به أو تنظيفه.



- لا تملاي السلة أكثر من السعة المحددة. املاي السلة فقط حتى مؤشر MAX (الحد الأقصى).
- احرصي على أن يكون لون المكونات المحضرة في هذا الجهاز ذهبيًا عند إخراجها وألا يكون بنيًا أو داكنًا. أزيلي البقايا المحترقة. يجب عدم فلي البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (بهدف تقليل إنتاج مادة الأكريلاميد).
- بعد إزالة الصينية مع السلة من الجهاز، يُرجى وضعهما على سطح مناسب وتركهما لمدة 30 ثانية على الأقل قبل محاولة إزالة السلة من الصينية.
- توخّ الحذر عند تنظيف الجهة العليا من حجرة الطهو. وبشكل خاص أدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية.
- لا تستخدم الجهاز لغير الغرض الذي تم وصفه في دليل المستخدم واستخدم الملحقات الأصلية فقط.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

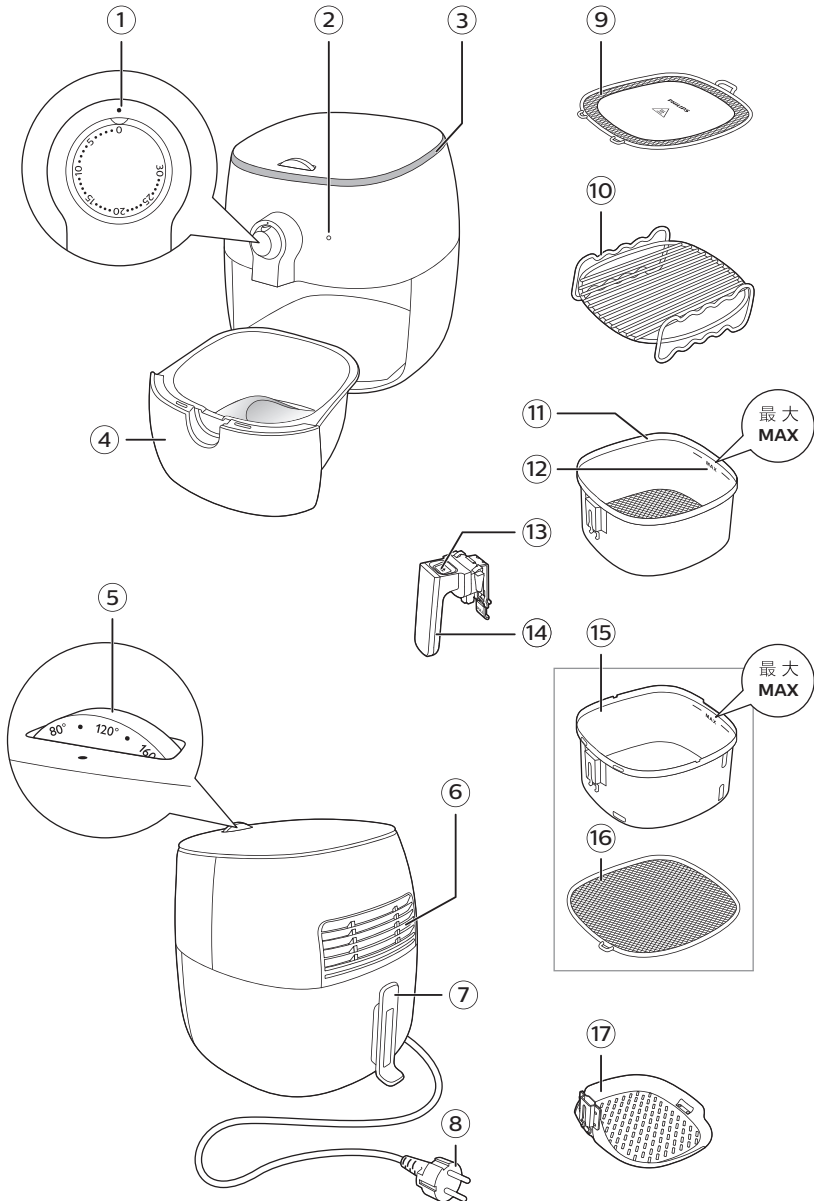
يتوافق جهاز Philips هذا مع كل المعايير والقوانين القابلة للتطبيق والمتعلقة بالتعرّض للحقول المغناطيسية.

مقدمة

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips! للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، قم بتسجيل منتجك في www.philips.com/welcome.
يسمح لك جهاز Airfryer الجديد بتحضير المكونات والوجبات الخفيفة المفضّلة لديك بطريقة صحية أكثر. يستخدم جهاز Airfryer الهواء الساخن مع دوران هواء عالي السرعة (تقنية الهواء السريع TurboStar) ومشواة علوية لتحضير مجموعة متنوعة من الأطباق اللذيذة بطريقة سهلة وسريعة وصحية. يتم تسخين المكونات من كل الجهات في الوقت نفسه، وما من حاجة إلى إضافة الزيت إلى أغلبية المكونات. لمزيد من الإلهام والوصفات والمعلومات حول جهاز Airfryer، يرجى زيارة موقع www.philips.com/kitchen أو تنزيل تطبيق Airfryer المجاني لكل من نظام iOS® أو Android™.

وصف عام

- 1 مفتاح المؤقت/التشغيل
- 2 ضوء الإجماء
- 3 مدخل الهواء
- 4 الصينية
- 5 مفتاح التحكم بدرجة الحرارة
- 6 منافذ الهواء
- 7 لفة تخزين سلك الطاقة
- 8 سلك الطاقة
- 9 غطاء مقاوم للحرارة (HD9621/45 و HD9622/45 فقط)
- 10 حامل مؤلف من طبقتين (HD9622 و HD9627 فقط)
- 11 سلة مع شبكة سفلية ثابتة (HD9620 فقط)
- 12 مؤشر مستوى MAX (الحد الأقصى)
- 13 زر تحرير السلة
- 14 مقبض EasyClick
- 15 سلة مع شبكة سفلية قابلة للفك (HD9627 و HD9623 و HD9622 و HD9621 فقط)
- 16 شبكة سفلية قابلة للفك (HD9627 و HD9623 و HD9622 و HD9621 فقط)
- 17 صينية شوي غير لاصقة (HD9627 و HD9623 فقط)



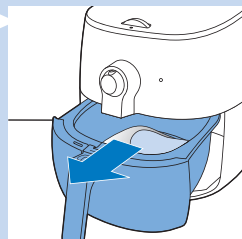
قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1 أزيل كل مواد التغليف.
- 2 أزيل أي ملصقات أو تسميات موجودة على الجهاز.
- 3 نظّف الجهاز جيّدًا قبل استخدامه للمرة الأولى كما هو مبيّن في جدول التنظيف.

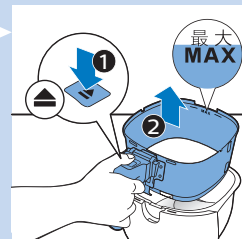
التحضير للاستخدام

تركيب الشبكة السفلية القابلة لل فك (HD9622، HD9623، HD9627 و HD9621 فقط)

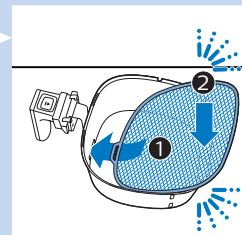
- 1 أزيل الصينية من الجهاز.



- 2 ضع الصينية مع السلة على سطح مناسب واضغطي على زر تحرير السلة ثم اسحب السلة من الصينية.



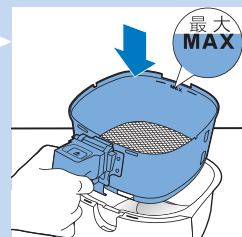
- 3 ادخل مشبك الشبكة السفلية في الفتحة الموجودة على الجانب السفلي الأيسر من السلة. ادفعي بالشبكة السفلية إلى الأسفل حتى تستقر في مكانها (صوت "طقطقة" على الجانبين).



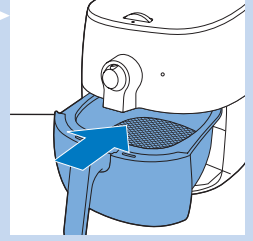
- 4 أعيد السلة إلى الصينية.

ملاحظة

- لا تستخدم الصينية من دون السلة على الإطلاق.



5 أعيدي الصينية إلى داخل الجهاز.



تركيب مقبض EasyClick

⚠ تحذير

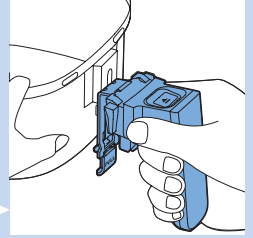
- تأكدى دائماً أن السلة والمقبض باردان قبل تركيب مقبض EasyClick أو فكته.

☰ ملاحظة

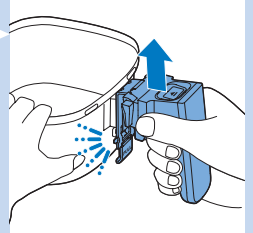
- يمكن أيضاً تركيب مقبض EasyClick مع صينية الثبوي غير اللاصقة (HD9627/HD9623 فقط). بساعدك ذلك على تنظيف الجهاز وتخزينه بطريقة سهلة.

لتركيب مقبض EasyClick:

1 امسكي السلة بيد والمقبض باليد الأخرى.

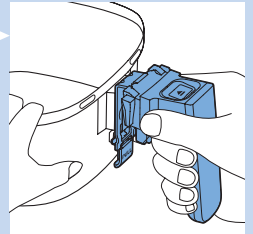


2 ادخلي المقبض في الفتحة الموجودة على السلة من الأسفل حتى يستقر في مكانه (صوت "طقطقة").

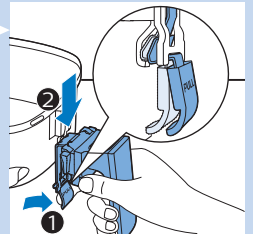


لفك مقبض EasyClick:

1 امسكي السلة بيد والمقبض باليد الأخرى.



2 مرري أصبعك بلطف على زر التحرير الأحمر أثناء دفع المقبض مباشرة إلى الأسفل.



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

ملاحظة

- تذكر أن هذه الإعدادات هي مجرد اقتراحات. وبما أن المكونات تختلف من حيث المنشأ والحجم والشكل كما والعلامة التجارية، يتعدّر علينا ضمان الإعداد الأفضل لمكوناتك.

المكونات	الحد الأدنى - الحد الأقصى للكمية (غرام)	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الهز/ التقليب	معلومات إضافية
البطاطس المقلية المتلجة	200-800	2511-	180	يُنصح بهزّ البطاطس في منتصف عملية القلي	
البطاطس المقلية المحضّرة في المنزل (بسمك 1/2 أو 1/4 سم)	200-800	من 12 إلى 25 دقيقة	180	يُنصح بهزّ البطاطس في منتصف عملية القلي	تُنقع البطاطس لمدة 30 دقيقة في المياه، وجفّف ثم تُضاف 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت.
قطع البطاطس	200-800	2715-	180	يُنصح بهزّ البطاطس في منتصف عملية القلي	تُنقع البطاطس لمدة 30 دقيقة في المياه، وجفّف ثم تُضاف 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت.
الوجبات الخفيفة المتلجة (مثل لفائف السبرينغ رولز، ودجاج ناجيت)	100-400	106-	200	يُنصح بتقليب المكونات أو هزّها في منتصف عملية القلي	لمعرفة أوقات الطهو، راجعي الإرشادات الموجودة على علبة الوجبة الخفيفة. يجب تقليل وقت الطهو الخاص بالفرن إلى النصف.
شرائح لحم خنزير	100-500	148-	200		
هامبرغر	100-500	147-	160		
النقانق	100-500	153-	160		
أفخاذ الدجاج	100-500	2215-	180		
صدر دجاج	100-500	1510-	180		
كيش	300	2520-	160	يُنصح باستخدام صينية للخبز أو طبق للفرن.	
مافين	80-300	138-	180	يُنصح باستخدام أكواب مخصصة للمافين مصنوعة من السيليكون ومقاومة للحرارة.	
قالب الحلوى	200-400	2515-	160	يُنصح باستخدام صينية الخبز.	
الحضار المشكّلة	100-500	128-	180		
الخبز المحمص/الخبز الملفوف المخبوز مسبقًا	50-200	63-	200		

المكونات	الحد الأدنى - الحد الأقصى للكمية (غرام)	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الهز/ التقليب	معلومات إضافية
الخبز الملقوف/الخبز الطازج	500100-	2512-	180		
السمك	400150-	1810-	200		
الحار	400100-	157-	180		
الدجاج المكسو بفتات الخبز	300100-	158-	180		يُضاف الزيت إلى فتات الخبز.

استخدام الجهاز

القلي بواسطة الهواء

تنبيه

- يعمل جهاز Airfryer هذا بواسطة الهواء الساخن. لا تملأ الصينية بالزيت أو دهون القلي.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض أو المفاتيح. لا تمسك الصينية إلا بواسطة مقبض السلة.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
- قد يولد هذا الجهاز القليل من الدخان عند استخدامه للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي.
- ليس من الضروري تسخين الجهاز مسبقًا.



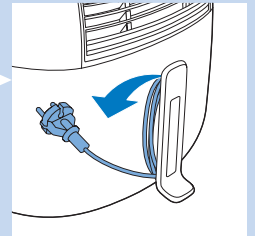
1 ضعِي الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ وأفقٍ ومقاوم للحرارة.

ملاحظة

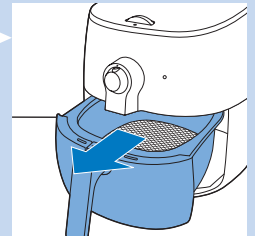
- لا تغطّي الجهاز من الجهة العليا أو الجوانب. فقد يؤدي ذلك إلى منع تدفق الهواء ويؤثر بالتالي على نتيجة القلي.

2 اعمدي إلى فك سلك الطاقة من لَمّة تخزين السلك.

3 ضعِي القابض في مأخذ الطاقة في الحائط.



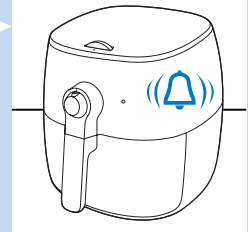
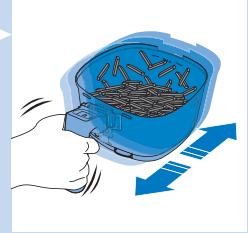
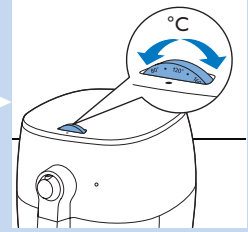
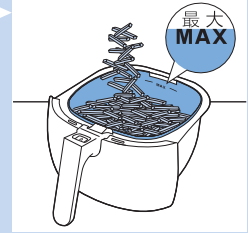
4 أزيلِي الصينية من الجهاز.



5 ضعي المكونات في السلة.

ملاحظة

- يستطيع جهاز Airfryer خضير مجموعة كبيرة من المكونات. راجعي "جدول الطعام" لمعرفة الكميات الصحيحة وأوقات الطهو التقريبية.
- لا تتجاوز الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو ولا تملأ السلة بحيث تتجاوز مؤشر "MAX" (أحد الأقصى). فقد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.
- إذا كنت ترغبين في خضير مكونات مختلفة في الوقت نفسه، فتأكد من وقت الطهو المقترح المطلوب لكل من المكونات المختلفة قبل البدء بطهوها كلها في الوقت نفسه. على سبيل المثال، يمكن طهو البطاطس المقلية وأفخاذ الدجاج المحضرة في المنزل في الوقت نفسه لأنها تتطلب الإعدادات نفسها.



6 إذا تم وضع السلة أو صينية الشوي غير اللاصقة (HD9623 و HD9627 فقط) في الصينية مجددًا، فأعدي الصينية إلى داخل الجهاز. أدبري مفتاح التحكم بدرجات الحرارة للحصول على درجة الحرارة المطلوبة.

7 أدبري مفتاح المؤقت إلى وقت الطهو المطلوب لتشغيل الجهاز.

ملاحظة

- يضيء مؤشر الإجماع. أثناء الاستخدام، يضيء مؤشر الإجماع من وقت إلى آخر. ويشير ذلك إلى أنه يتم إحماء الجهاز وصولاً إلى درجة الحرارة الصحيحة.
- ويستمر المؤقت بعد وقت الطهو المحدد تنازليًا.
- تتطلب بعض المكونات هزّ أو التقليب في منتصف عملية القلي (راجع "جدول الطعام"). لهزّ المكونات، أزيلي السلة من الجهاز وهزّيها فوق الحوض. ثم أعدي الصينية إلى داخل الجهاز. لتخفيف الوزن، يمكنك أيضًا إزالة السلة من الصينية.
- احذري الضغط على زر تحرير السلة أثناء هزّ المكونات.

نصيحة

- إذا تم ضبط المؤقت على نصف وقت الطهو، سيُعلمك صوت المؤقت أن الوقت قد حان لهزّ المكونات أو تقليبها. احرصي على إعادة ضبط المؤقت على وقت الطهو المتبقي.

8 عندما سماع صوت المؤقت، فهذا يعني أن وقت الطهو قد انتهى. يمكنك أيضًا إيقاف تشغيل الجهاز يدويًا. للقيام بذلك، أدبري مفتاح الطاقة إلى O (بعكس اتجاه عقارب الساعة). يتطلب ذلك قوة أكثر من تلك المستخدمة لتدوير المفتاح باتجاه عقارب الساعة.

ملاحظة

- يتم جمع فائض الزيت المتأثر من المكونات في قعر الصينية.
- إذا كنت خضيرين عدة دفعات من المكونات الدهنية (مثل أفخاذ الدجاج أو النقانق أو الهامبرغر)، فاعصدي بكل حذر إلى إفراغ أي فائض من الزيت أو الدهون التي تم تذيبها من الصينية بعد طهو كل دفعة أو قبل هزّ المكونات أو وضع السلة داخل الصينية.

9 أزيل الصينية من الجهاز وضعيها على سطح مقاوم للحرارة.

10 خذقي ما إذا أصبحت المكونات جاهزة.

ملاحظة

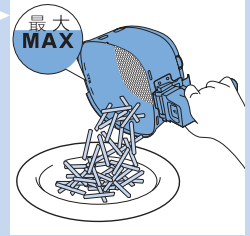
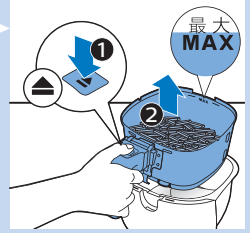
- إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فأعيدي الصينية إلى داخل الجهاز واضبطي المؤقت لبضع دقائق إضافية.
- بعد عملية القلي بواسطة الهواء الساخن، تكون الصينية والسلة والملحقات والغطاء والمكونات ساخنة، وقد يتسرب البخار من الصينية، بحسب نوع المكونات في السلة.

11 اضغطي على زر تحرير السلة واسحبي السلة من الصينية.

12 أفرغي محتويات السلة في وعاء أو صحن. اعمدي دائمًا إلى إزالة السلة مع المكونات من الصينية لتقديم الطعام، إذ قد يتجمّع الزيت الساخن أو الدهون المذوّبة في قعر الصينية.

ملاحظة

- استخدمي ملفًا لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة.



تحضير البطاطس المقلية في المنزل

لتحضير البطاطس المقلية في المنزل في جهاز Airfryer:

- اختاري نوع بطاطس مناسب لتحضير البطاطس المقلية، على سبيل المثال البطاطس النشوية بعض الشيء والطازجة.
- من الأفضل قلي البطاطس بواسطة الهواء بكميات تصل إلى 500 غرام للحصول على نتيجة متساوية. فقد تكون البطاطس المقلية ذات الحجم الكبير أقل قمرشة من البطاطس المقلية الصغيرة الحجم.
- هزّي السلة مرتين إلى ثلاث مرات أثناء عملية القلي بواسطة الهواء.
- 1 تُفَشَّر البطاطس وتُقَطَّع بالطول (بسمك 1/2 أو 1/4 سم).
- 2 تُنقَع شرائح البطاطس في وعاء من المياه لمدة لا تقل عن 30 دقيقة.
- 3 يُفْرغ الوعاء ويُجفّف شرائح البطاطس بواسطة منشفة أو مناديل ورقية.
- 4 يتم سكب نصف ملعقة كبيرة من زيت الطهو في الوعاء، ثم تُوضع شرائح البطاطس في الوعاء وتُخلط حتى تتغلّف كلها بالزيت.
- 5 تُزَال الشرائح من الوعاء باستخدام البدين أو إحدى أدوات المطبخ المزودة بفتحات حتى يبقى فائض الزيت في الوعاء.

ملاحظة

- لا تجلي الوعاء لسكب كل الشرائح في السلة دفعة واحدة. وذلك لتفادي سكب الكمية الفائضة من الزيت في الصينية.

6 توضع الشرائح في السلة.

7 يتم قلي شرائح البطاطس وتُهَرَّج السلة في منتصف عملية القلي بواسطة الهواء. تُهَرَّج السلة من مرتين إلى ثلاث مرات في حال قلي أكثر من 400 غرام من البطاطس.

ملاحظة

- راجعي فصل "جدول الطعام" لمعرفة الكميات الصحيحة وأوقات الطهو.

استخدام الحامل المؤلف من طبقتين (HD9622 و HD9622 فقط)

استخدمي الحامل المؤلف من طبقتين لزيادة مساحة الطهو إلى أقصى حدّ.

ملاحظة

- عند طهو مكونات مختلفة في الوقت نفسه، تأكدي من أن درجة حرارة الطهو والوقت هما نفسهما لكل نوع من المكونات.
- ضعي اللحوم دائمًا في أدنى مستوى وضعي فوقها الخضار لتجنب تلوث الطعام الخلطي أو النقل غير الآمن لعصائر اللحوم أو الأطعمة المطبوخة جزئيًا.

1 اتبعي الخطوات من 1 إلى 4 في قسم "القلي بواسطة الهواء".

2 ضعي قسمًا من المكونات في السلة.

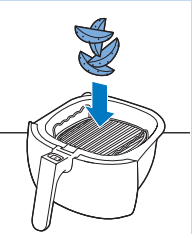
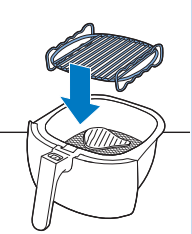
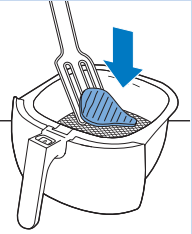
3 ضعي الحامل المؤلف من طبقتين داخل السلة.

4 ضعي القسم الثاني من المكونات على الحامل المؤلف من طبقتين.

5 اتبعي الخطوات من 6 إلى 12 في قسم "القلي بواسطة الهواء".

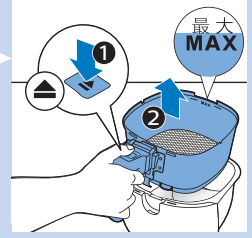
تحذير

- يصبح الحامل المؤلف من طبقتين شديد السخونة أثناء الاستخدام. ارتدي قفازي الفرن عند إزالة الحامل المؤلف من طبقتين من السلة.

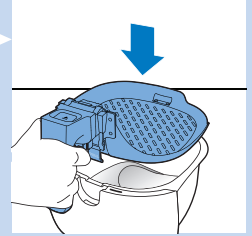


استخدام صينية الشوي غير اللاصقة (HD9627 و HD9623 فقط)

- 1 اتبعي الخطوات من 1 إلى 3 في قسم "القلي بواسطة الهواء".
- 2 اضغطي على زر تحرير السلة واسحبي السلة من الصينية.
- 3 ثبتي مقبض EasyClick بصينية الشوي غير اللاصقة (راجعى "تركيب مقبض EasyClick").



- 4 ضعي صينية الشوي غير اللاصقة في الصينية.
- 5 ضعي المكونات على صينية الشوي غير اللاصقة.
- 6 اتبعي الخطوات من 6 إلى 12 في قسم "القلي بواسطة الهواء".



استخدامي الغطاء المقاوم للطيرطشة (HD9622/45 و HD9621/45 فقط)

استخدمي الغطاء المقاوم للطيرطشة في حال طهوه مكونات خفيفة الوزن للاحتفاظ بها داخل السلة، أو مكونات دهنية أو للحد من سرعة اكتساب اللون البني.

ملاحظة

- عند استخدام الغطاء المقاوم للطيرطشة، قد تحتاجين إلى المزيد من الوقت للوصول إلى نفس مستوى التحمير والنضوج.

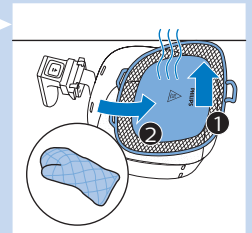
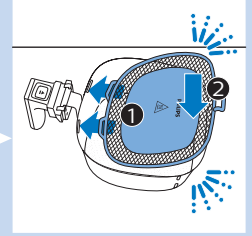
- 1 اتبعي الخطوات من 1 إلى 5 في قسم "القلي بواسطة الهواء".
- 2 امسكي الغطاء مع توجيه الجهة العليا نحوك. ضعي مشبكّي الغطاء في الفتحتين الموجودتين على الجانب الأمامي من السلة. ادفعي بالغطاء إلى الأسفل حتى يستقر في مكانه (صوت "طقطقة" على الجانبين).
- 3 اتبعي الخطوات من 6 إلى 9 في قسم "القلي بواسطة الهواء".

- 4 أزيلّي الغطاء المقاوم للطيرطشة بحذر.

تحذير

- يكون الغطاء المقاوم للطيرطشة شديد السخونة. ارتدي قفازي الفرن عند إزالته.

- 5 اتبعي الخطوات من 10 إلى 12 في قسم "القلي بواسطة الهواء".



التنظيف

⚠️ تحذير

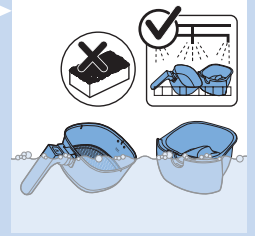
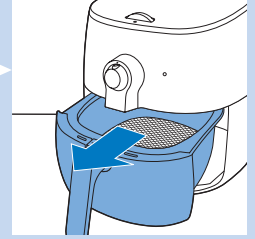
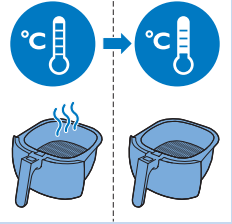
- اترك السلة والصينية والملحقات والجزء الداخلي من الجهاز لتبرد تمامًا قبل بدء التنظيف.
- تم تغليف الصينية والسلة والجزء الداخلي من الجهاز بطلاء مانع للالتصاق. لا تستخدم أي أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة كونها قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للالتصاق.

نظّفي الجهاز بعد كل استخدام. أزيل الزيت والدهون من قعر الصينية بعد كل استخدام لمنع تصاعد الدخان.

1 أدير مفتاح المؤقت إلى 0 وأزلي القابس من مأخذ الطاقة في الحائط واطركي الجهاز يبرد لمدة 10 دقائق.

✪ نصيحة

- أزيل الصينية والسلة للسماح لتبريد جهاز Airfryer بسرعة أكبر.



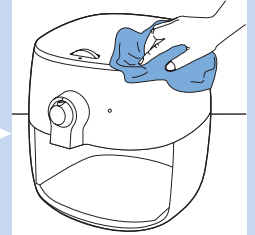
✪ نصيحة

- إذا كانت بقايا الطعام عالقة على الصينية أو الحامل المؤلف من طبقتين أو السلة. يمكنك نقع تلك الأجزاء بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق لمدة تتراوح ما بين 10 دقائق و15 دقيقة. يساعد النقع في تفكك بقايا الطعام ما يسهّل إزالتها. احرص على استخدام وسائل غسيل الأطباق يستطيع تذويب الزيوت والشحوم. إذا كان هناك من بقع شحم على الصينية أو السلة ولم تتمكني من إزالتها بالمياه الساخنة ووسائل غسيل الأطباق. فاستخدمي وسائل إزالة الشحوم.
- إذا دعت الحاجة. يمكن إزالة بقايا الطعام العالقة على أداة التسخين بواسطة فرشاة ذات شعيرات ناعمة إلى متوسطة النعومة. لا تستخدم فرشاة سلكية من الفولاذ أو فرشاة ذات شعيرات خشنة، إذ قد يلحق ذلك ضررًا بالطبقة الخارجية لأداة التسخين.

3 نظّفي الجزء الداخلي من الجهاز بمياه ساخنة وأسفنجة غير كاشطة.

4 نظّفي أداة التسخين بواسطة فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.









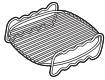
5 امسحي الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.



6 نظّفي الجزء الداخلي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.



جدول التنظيف

			
HD9622/45 , HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

التخزين

- 1 افصلي الجهاز عن مصدر الطاقة واتركيه ليبرد.
- 2 تأكدي من أن كل القطع نظيفة وجافة قبل التخزين.
- 3 لقي سلك الطاقة في لفة تخزين السلك.

ملاحظة

- امسكي دائمًا جهاز Airfryer بشكل أفقي عند حمله. احرصي أيضًا على الإمساك جيدًا بالدرج الموجود في الجزء الأمامي من الجهاز بحيث أنه قد ينزلق بسهولة خارج الجهاز في حال تمت إمالته إلى الأسفل. وقد يؤدي ذلك إلى إلحاق ضررًا بالدرج.
- تأكد دائمًا من أن قطع جهاز Airfryer القابلة للنفك مثل مقبض EasyClick والشبكة السفلية القابلة للإزالة، إلخ، ثابتة في مكانها قبل حمل الجهاز و/أو تخزينه.

إعادة التدوير

- لا تتخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية عند انتهاء فترة عمله، بل اعمد إلى تسليمه إلى مركز جميع رسمي لإعادة تدويره. عبر القيام بذلك، أنت تساهم في المحافظة على البيئة.

الضمان والدعم

للحصول على مزيد من المعلومات أو الدعم، يرجى زيارة www.philips.com/support أو قراءة كتيب الضمان العالمي المنفصل.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلتص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعاً التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز. في حال لم تتمكني من حل المشكلة من خلال الرجوع إلى المعلومات الواردة أدناه، تفضلي بزيارة www.philips.com/support للاطلاع على لائحة الأسئلة المتداولة أو الاتصال بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يصبح الجزء الخارجي لهذا الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام.	تصل الحرارة داخل الجهاز إلى الجدران الخارجية.	هذا أمر طبيعي. يجب إبقاء كل المقابض والمفاتيح التي قد تلمسيتها أثناء الاستخدام باردة بشكل كافٍ بسمح لك بامسакها.
		تصحح الصينية والسلة والحامل المؤلف من طبقتين وصينية الشوي غير اللاصقة والجزء الداخلي من الجهاز ساخنة دائماً عند تشغيل الجهاز. وذلك لضمان طهو الطعام بشكل صحيح. تكون هذه الأجزاء دائماً ساخنة جداً بحيث يتعدّر لمسها.
		إذا تركت الجهاز قيد التشغيل لفترة أطول، فقد تصبح بعض المناطق ساخنة جداً بحيث يتعدّر لمسها. تتم الإشارة إلى هذه المناطق على الجهاز بالرمز التالي:
		
		يكون من الأمان تماماً استخدام الجهاز، طالما أنت على علم بالمناطق الساخنة وتجنّبي لمسها.
لم تكن البطاطس المقلية المحضّرة في المنزل على قدر توقعاتي.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم البطاطس النشوية بعض الشيء والطازجة. إذا كنت تريد تخزين البطاطس، فلا تخزنيها في بيئة باردة مثل البراد. اختاري البطاطس التي يشير غلافها على أنها مناسبة للمقلي.
	إن كمية المكونات في السلة كبيرة جداً.	اتبعي الإرشادات الموجودة في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية في المنزل (راجع "جدول الطعام" أو نرّكي تطبيق Airfryer المجاني).
	حتاج بعض أنواع المكونات إلى الهزّ في منتصف عملية الطهو.	اتبعي الإرشادات الموجودة في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية في المنزل (راجع "جدول الطعام" أو نرّكي تطبيق Airfryer المجاني).
يتعدّر تشغيل جهاز Airfryer.	لم يتم توصيل الجهاز.	عند تشغيل الجهاز، يمكنك سماع صوت المروحة وهي تدور. إذا لم تسمعي هذا الصوت، تحققي ما إذا تم توصيل القابس بأخذ الطاقة في الحائط بشكل صحيح.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	تم ضبط المؤقت لمدة أقل من 5 دقائق.	اضبطي المؤقت لمدة 5 دقائق أو أكثر.
	تم توصيل أجهزة متعددة بأخذ طاقة واحد.	حاولي توصيل الجهاز بأخذ طاقة مختلف وتحققي من الصمامات الكهربائية. إن قوة جهاز Airfryer هي 1425 واط.
أرى بعض البقع المتفشرة داخل جهاز Airfryer.	يمكن أن تظهر بعض البقع الصغيرة داخل صينية جهاز Airfryer بسبب لمس الطلاء أو خدشه عرضيًا (على سبيل المثال أثناء التنظيف بواسطة أدوات تنظيف خشنة و/أو أثناء إدخال السلة).	يمكنك تفادي إلحاق أي ضرر عن طريق إدخال السلة في الصينية بشكل صحيح. إذا قمت بإدخال السلة بزاوية معينة، فقد يلامس جانبها جدار الصينية، مما يتسبب في تقشّر قطع صغيرة من الطلاء. في حال حدوث ذلك، جدر الإشارة إلى أنه لا يشكل أي ضرر، إذ إن كل المواد المستخدمة آمنة وغير مضرّة بالصحة.
يتصاعد دخان أبيض من الجهاز.	أنت خضّرين مكونات دهنية.	قد يتسبّب الزيت أو الدهون المدوّبة بتصاعد دخان أبيض كما قد تسخن الصينية أكثر من العادة. يمكنك إفراغ أي فائض من الزيوت والدهون في الصينية بحذر. ومن ثمّة متابعة الطهو. يمكنك أيضًا وضع الغطاء المقاوم للطرطشة في السلة.
	لا تزال الصينية تحتوي على رواسب دهنية من الاستخدام السابق.	إن السبب وراء الدخان الأبيض هو تسخين الرواسب الدهنية في الصينية. احرصى دائمًا على تنظيف الصينية والسلة جيدًا بعد كل استخدام.
	تتساقط الصلصة أو السوائل أو عصائر اللحوم فوق الدهون أو الشحوم المدوّبة.	يمكنك وضع الغطاء المقاوم للطرطشة على السلة.
	لم يلتصق فتات الخبز أو الطبقة الخارجية بالطعام بشكل جيد.	بإمكان قطع صغيرة من فتات الخبز المتطاير أن يتسبب بالدخان الأبيض. اضغطي بإحكام على فتات الخبز أو الطبقة الخارجية لضمان التصاقها بالطعام.

فهرست مطالب

167	مهم
168	میدان الکترومغناطیسی (EMF)
168	مقدمه
168	قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه
170	قبل از اولین استفاده
170	آماده سازی برای استفاده
	جاگذاری کف توری قابل جدا شدن (فقط در HD9627, HD9623, HD9622)
170	(HD9621, HD9622)
171	قرار دادن دستگیره EasyClick
172	جدول غذاها
173	استفاده از دستگاه
173	کار با هواپز
175	تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی
	استفاده از پایه فلزی دو جداره
176	(HD9627, HD9622)
	استفاده از قابلمه گریل نجسب
177	(HD9627, HD9623)
	استفاده از درب ضد پاشیده شدن مواد
177	(فقط در HD9622/45, HD9621/45)
178	تمیز کردن
179	جدول تمیزکاری
179	نگهداری
180	بازيافت
180	پشتیبانی و ضمانت
180	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

- همیشه مواد را برای سرخ شدن در سبذ بریزید تا در تماس با المنت‌های حرارتی قرار نگیرند.
- هنگامی که دستگاه روشن است و کار می‌کند، ورودی و خروجی هوا را نبوشانید.
- قابلمه را از روغن پر نکنید چون ممکن است باعث آتش‌سوزی شود.
- هرگز دستگاه را در آب یا هر مایع دیگری قرار ندهید یا آن را زیر شیر آب نگیرید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق بررسی کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با ولتاژ برق محلی شما مطابقت داشته باشد.
 - اگر دوشاخه، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید.
 - در صورتی که سیم برق آسیب دیده است برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد نمایندگی های Philips، مرکز خدمات مجاز Philips یا اشخاص متخصص تعویض کنید.
 - کودکان و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند نباید از این دستگاه استفاده کنند مگر اینکه دستورالعمل استفاده از دستگاه به آنها آموزش داده شده باشد یا زیر نظر فردی که مراقبت از آنها را به عهده دارد از آن استفاده نمایند.
 - دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
 - سیم برق را از سطوح داغ دور نگهدارید.
 - دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین دارد وصل کنید. بررسی کنید دوشاخه محکم در پریز قرار گرفته باشد.
 - همیشه از دستگاه در یک سطح ثابت، خشک، صاف و افقی استفاده کنید.
 - این دستگاه برای استفاده با تایمر خارجی یا سیستم کنترل راه دور مجزا ساخته نشده است.
 - دستگاه را جلوی دیوار یا دستگاه‌های دیگر قرار ندهید. حداقل باید 10 سانتی‌متر در پشت و کناره‌ها و 10 سانتی‌متر در بالای دستگاه فضا وجود داشته باشد. روی دستگاه چیزی قرار ندهید.
 - از دستگاه به منظوری غیر از موارد شرح داده شده در این راهنمای کاربر استفاده نکنید.
 - در حین هواپز شدن غذا، بخار داغ از خروجی‌های هوا بیرون می‌آید. دست‌ها و صورت خود را در فاصله مناسب از بخار و خروجی‌های هوا نگهدارید. همچنین هنگام خارج کردن قابلمه از دستگاه مراقب هوا و بخار داغ باشید.
 - سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند.
 - لوازم جانبی هواپز هنگام استفاده از دستگاه داغ می‌شوند. هنگام کار با آنها مراقب باشید.
- احتیاط**
- این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط‌هایی همچون محیط آشپزی فروشگاه‌ها، دفاتر کار و سایر محیط‌های کاری ساخته نشده است. برای استفاده مشتریان در هتل‌ها، هتل‌ها، سرویس‌های اتاق و صبحانه هتل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی مناسب نمی‌باشد.
 - همیشه دستگاه را برای آزمایش یا تعمیر به مرکز خدماتی مجاز Philips ببرید. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید. در غیراینصورت ضمانت‌نامه نامعتبر می‌شود.
 - قبل از تعویض سبذ و قابلمه گریل نجسب (فقط در HD9627، HD9623) یا جدا کردن دستگیره EasyClick، اجازه دهید خنک شوند.
 - این دستگاه برای استفاده در دمای محیط بین 5 تا 40 درجه سانتی‌گراد طراحی شده است.
 - همیشه آن را پس از استفاده از پریز بکشید.



- قبل از دست زدن به دستگاه یا تمیز کردن آن، اجازه دهید به مدت 30 دقیقه خنک شود.
- سبید را بیش از حد پر نکنید. سبید را تا نشانگر حداکثر پر کنید.
- مطمئن شوید موادی که در این دستگاه تهیه می‌کنید، به رنگ زرد طلایی دربیایند و سیاه یا قهوه‌ای ننشوند. مواد باقیمانده سوخته را خارج کنید. (برای جلوگیری از تولید اکریلامید) سبید زمینی تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتیگراد سرخ نکنید.
- بعد از آنکه قابل‌لمه همراه با سبید را از دستگاه بیرون آورید، قابل‌لمه و سبید را روی یک سطح مناسب گذاشته و بگذارید 30 ثانیه بماند. سپس سبید را از قابل‌لمه خارج کنید.
- هنگام تمیز کردن قسمت بالایی محفظه پخت مراقب باشید: المنت حرارتی، لبه قطعات فلزی داغ هستند.
- از دستگاه برای اهدافی غیر از آنچه در این راهنمای کاربر توضیح داده شده است استفاده نکنید و فقط از لوازم جانبی اصل استفاده نمایید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips با کلیه قوانین و استانداردهای کاربردیپذیر میدان های الکترومغناطیسی مطابقت دارد.

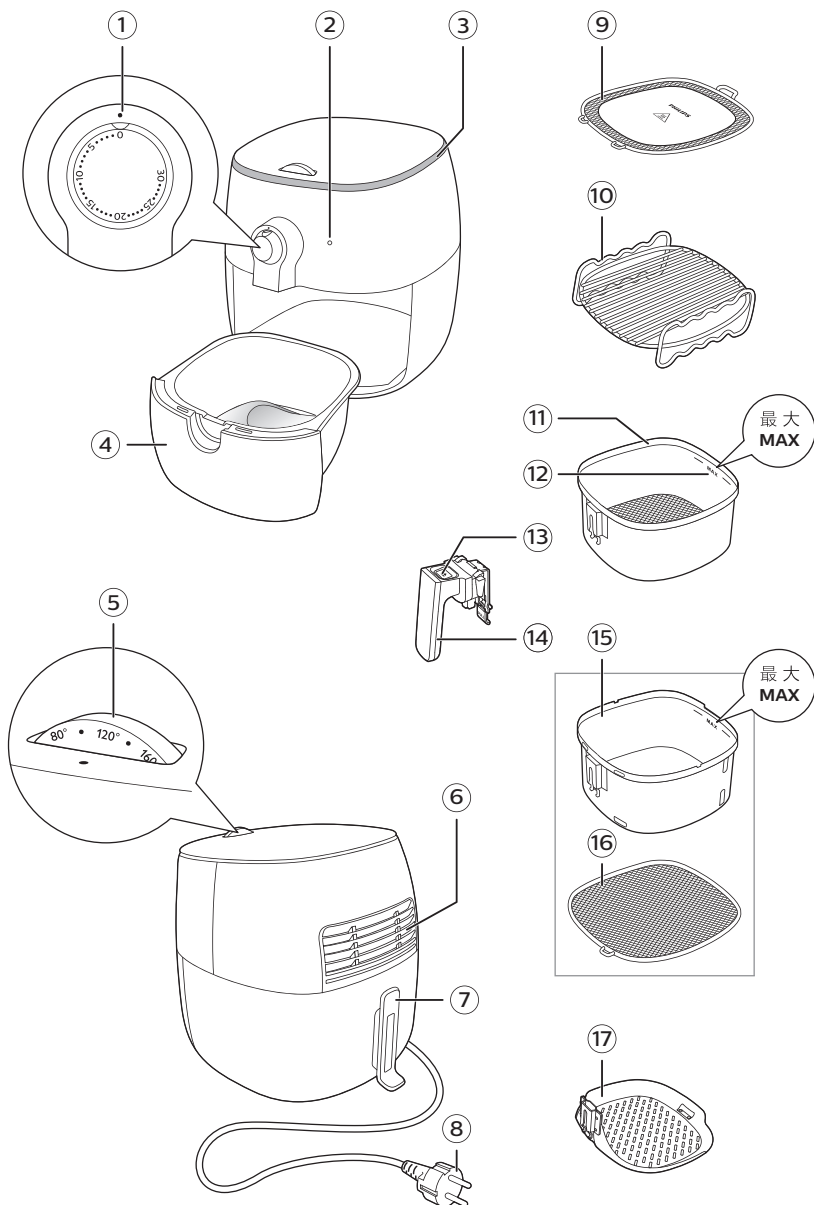
مقدمه

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید! به شما برای خرید این محصول تبریک می‌گوییم! برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاه خود را در سایت www.philips.com/welcome ثبت نام کنید.

این هواپز جدید به شما امکان می‌دهد غذاها و اسنک‌های خوشمزه و مورد علاقه خود را به روش سالم‌تری تهیه کنید. هواپز با استفاده از هوای داغ در ترکیب چرخش سریع هوا (فن‌آوری هوای سریع TurboStar) و گریل، سریع و آسان انواع مختلفی از غذاهای خوشمزه و سالم را تهیه می‌کند. مواد به یک باره از همه طرف داغ می‌شوند و در اغلب مواد غذایی نیاز به افزودن روغن نیست. برای ایده‌های آشپزی، دستورهای غذایی و اطلاعات درباره هواپز، از www.philips.com/kitchen بازدید کنید یا برنامه Airfryer App برای iOS® یا Android™ را دانلود کنید.

قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه

- 1 پیچ تایمر/روشن کردن
- 2 چراغ داغ شدن
- 3 ورودی هوا
- 4 قابل‌لمه
- 5 پیچ کنترل دما
- 6 خروجی‌های هوا
- 7 محل جمع کردن سبید
- 8 سبید برق
- 9 درب ضد پاشیده شدن مواد (فقط در HD9621/45, HD9622/45)
- 10 پایه فلزی دو جداره (فقط در HD9622, HD9627)
- 11 سبید با کف توری ثابت (فقط در HD9620)
- 12 نشانگر حداکثر
- 13 دکمه جدا کردن سبید
- 14 دستگیره EasyClick
- 15 سبید با کف توری قابل جدا شدن (فقط در HD9622, HD9623, HD9627)
- 16 کف توری قابل جدا شدن (فقط در HD9621, HD9622, HD9623, HD9627)
- 17 قابل‌لمه گریل نچسب (فقط در HD9623, HD9627)



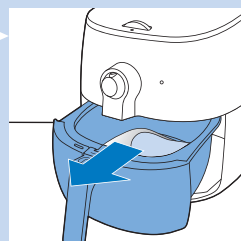
قبل از اولین استفاده

- 1 همه مواد بسته‌بندی را جدا کنید.
- 2 هر گونه برچسب را از دستگاه بردارید.
- 3 قبل از اولین استفاده، همانطور که در جدول تمیزکاری نشان داده شده است، دستگاه را کاملاً تمیز کنید.

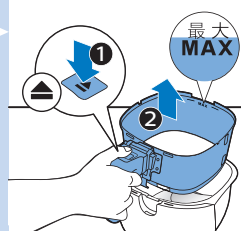
آماده سازی برای استفاده

جاگذاری کف توری قابل جدا شدن (فقط در HD9627، HD9623، HD9622). (HD9621)

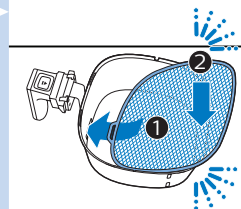
- 1 قابلمه را از دستگاه خارج کنید.



- 2 قابلمه را با سبذ در یک سطح مناسب قرار دهید. دکمه جدا کردن سبذ را فشار دهید و سبذ را از قابلمه خارج کنید.



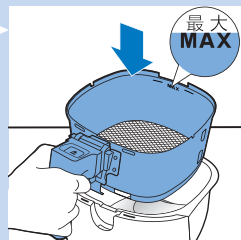
- 3 قلاب کف توری را در شیار واقع در سمت راست سبذ وارد کنید. دکمه کف توری را فشار دهید تا در جای خود قفل شود (در هر دو طرف 'با صدای کلیک' جا بیفتد).



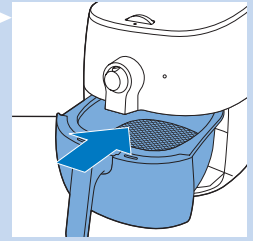
- 4 سبذ را سر جاییش در قابلمه قرار دهید.

توجه

- هرگز از قابلمه بدون سبذ استفاده نکنید.



5 قابلمه را به دستگاه برگردانید.



قرار دادن دستگیره EasyClick

هشدار

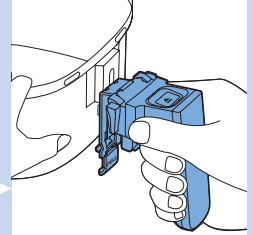
- همیشه قبل از متصل یا جدا کردن دستگیره EasyClick، مطمئن شوید سبب و دستگیره خنک شده باشند.

توجه

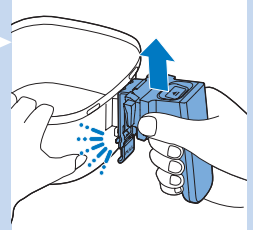
- دستگیره EasyClick در قابلمه گریل نچسب (فقط در HD۹۶۲۴/HD۹۶۲۷) نیز جا می‌افتد. به شما کمک می‌کند دستگاه را به آسانی تمیز کرده و نگهداری کنید.

برای متصل کردن دستگیره EasyClick:

1 سبب را با یک دست و دستگیره را با دست دیگر نگهدارید.

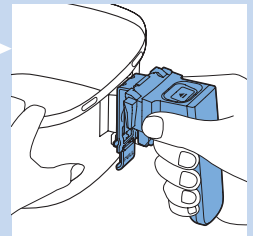


2 دستگیره را از زیر وارد حفره روی سبب وارد کنید تا در جای خود قفل شود (با صدای کلیک جا بیفتد).

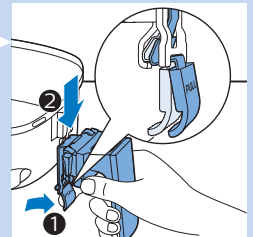


برای جدا کردن دستگیره EasyClick:

1 سبب را با یک دست و دستگیره را با دست دیگر نگهدارید.



2 در حالی که دستگیره را مستقیم به پایین می‌کشید، با انگشت خود آرام زیانه قرمز رنگ را بکشید.



جدول غذاها

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

توجه



- 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.

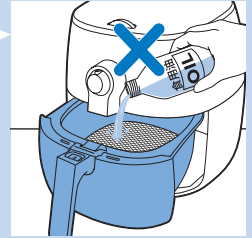
مواد لازم	حداقل - حداکثر مقدار (گرم)	زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتی‌گراد)	تکان/هم زدن	اطلاعات بیشتر
سیب‌زمینی یخ زده	200-800	11-25	180	کمی تکان دهید	
سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 1/2 سانتی‌متر / 1/4 اینچ)	200-800	12-25	180	کمی تکان دهید	30 دقیقه در آب خیس کنید. خشک کنید و نصف قاشق غذاخوری روغن بریزید.
قاج سیب زمینی	200-800	15-27	180	کمی تکان دهید	30 دقیقه در آب خیس کنید. خشک کنید و نصف قاشق غذاخوری روغن بریزید.
اسنک‌های یخ زده (مثل اسپرینگ رول، ناگت مرغ)	100-400	6-10	200	کمی تکان دهید یا برگردانید	برای زمان پخت، به دستورالعمل‌های روی بسته اسنک مراجعه کنید. زمان در مقایسه با فر باید نصب شود.
گوشت بیف	100-500	8-14	200		
همبرگر	100-500	7-14	160		
سوسیس‌ها	100-500	3-15	160		
ران مرغ	100-500	15-22	180		
سینه مرغ	100-500	10-15	180		
تارت	300	20-25	160		از سینی فر یا ظرف گرد فر استفاده کنید.
مافین	80-300	8-13	180		از قالب‌های مافین از جنس سیلیکون استفاده کنید.
کیک	200-400	15-25	160		از قابلمه کیک استفاده کنید.
مخلوط سبزیجات	100-500	8-12	180		
نان/باگت آماده پخت	50-200	3-6	200		
نان/باگت تازه	100-500	12-25	180		
ماهی	150-400	10-18	200		
صدف	100-400	7-15	180		
مرغ با پودر نان	100-300	8-15	180		پودر نان و روغن اضافه کنید.

استفاده از دستگاه

کار با هواپز

! احتیاط

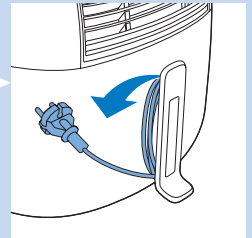
- این دستگاه یک هواپز است که با هوای داغ کار می‌کند. قابلمه را با روغن یا چربی پر نکنید.
- به سطوح داغ دست نزنید. از دستگیره یا پیچ‌های دستگاه استفاده کنید. قابلمه را فقط با دستگیره سید بگیرید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
- اولین بار که از دستگاه استفاده می‌کنید ممکن است کمی دود کند. این امر عادی است.
- نیازی نیست از قبل دستگاه را گرم کنید.



1 دستگاه را روی یک سطح ثابت، افقی، تراز و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

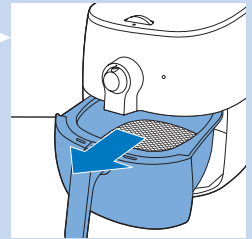
☰ توجه

- 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.



2 سیم برق را از محل جمع کردن سیم باز کنید.

3 دوشاخه را به پریز بزنید.



4 قابلمه را از دستگاه خارج کنید.

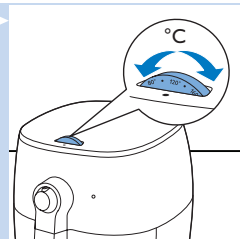


5 مواد را در سید بریزید.

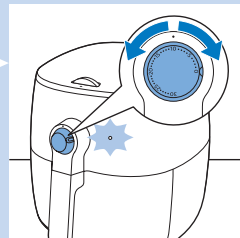
☰ توجه

- محدوده زیادی از غذاها را می‌توان با این هواپز 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 سید را بیشتر از نشانگر 'MAX' پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می‌گذارد.
- 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. برای مثال می‌توانید سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی و ران مرغ را همزمان بپزید چون تنظیمات آنها یکسان است.

6 اگر سبب یا قابلمه گریل نجسب (فقط در HD9627، HD9623) در قابلمه قرار داده شده‌اند، قابلمه را به دستگاه برگردانید. پیچ کنترل دما را روی دمای مورد نیاز قرار دهید.

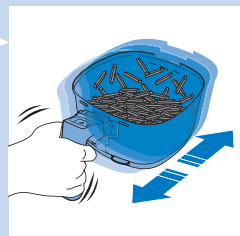


7 پیچ تایمر را روی زمان پخت مناسب قرار دهید تا دستگاه روشن شود.



توجه

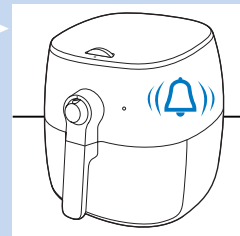
- چراغ داغ شدن روشن می‌شود. هنگام استفاده چراغ داغ شدن گاهی روشن می‌شود. این نشان می‌دهد که دستگاه تا دمای صحیح در حال داغ شدن است.
- تایمر زمان پخت تنظیم شده را با شمارش معکوس نشان می‌دهد.
- برخی مواد در طول پخت نیاز به تکان دادن یا هم زدن تا نیمه دارند (به 'جدول غذاها' مراجعه کنید).
- برای تکان دادن مواد، قابلمه را از دستگاه بیرون بیاورید و روی سینک تکان دهید. قابلمه را به دستگاه برگردانید. برای سبک‌تر شدن می‌توانید سبب را از قابلمه خارج کنید.
- دقت کنید هنگام تکان دادن، دکمه جدا کردن سبب را فشار ندهید.



نکته

- اگر تایمر را روی نصف زمان پخت تنظیم کرده باشید، وقتی زنگ تایمر به صدا در آمد زمان تکان دادن یا هم زدن مواد است. مطمئن شوید تایمر را روی باقی مانده زمان پخت بازنشانی کنید.

8 وقتی زنگ تایمر به صدا در آمد، زمان پخت سپری شده است. همچنین می‌توانید دستگاه را دستی خاموش کنید. برای این کار، پیچ روشن کردن دستگاه را روی 0 (خلاف جهت عقربه ساعت) قرار دهید؛ این کار نیروی بیشتری نسبت به چرخش در جهت عقربه ساعت نیاز دارد.



توجه

- روغن اضافی مواد در پایین قابلمه جمع می‌شود.
- اگر مواد غذایی مختلف چرب (مثل ران مرغ، سوسیس یا همبرگر) آماده می‌کنید، روغن اضافی را خالی کنید یا بعد از هر بار استفاده یا قبل از تکان دادن یا جابجا کردن سبب در قابلمه، چربی قابلمه را خارج کنید.

9 قابلمه را از دستگاه خارج کرده و آن را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت بگذارید.

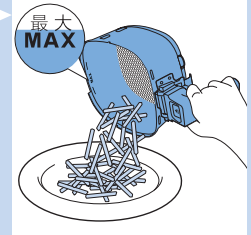
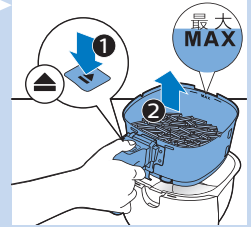
10 بررسی کنید مواد آماده باشند.



توجه

- اگر مواد هنوز آماده نیستند، قابلمه را به دستگاه برگردانید و تایمر را برای چند دقیقه دیگر تنظیم کنید.
- پس از اتمام کار هواپز، قابلمه، سبب، لوازم جانبی، محافظه و مواد داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در سبب، ممکن است بخار از قابلمه خارج شود.

11 دکمه جدا کردن سبب را فشار دهید و سبب را از قابلمه بالا بیاورید.



12 محتویات سبب را در یک کاسه یا بشقاب بریزید. همیشه برای سرو کردن، سبب حاوی مواد را از قابلمه خارج کنید، چون روغن داغ یا چربی باقی مانده ممکن است در ته قابلمه جمع شده باشد.

توجه

- برای خارج کردن مواد ترد و شکننده یا بزرگ، از انبر استفاده کنید و مواد را بیرون بیاورید.

تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی

برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی در هواپز:

- از سیب‌زمینی مناسب برای سرخ کردن یعنی سیب‌زمینی تازه و کمی آردی استفاده کنید.
- بهترین حالت زمانی است که سیب‌زمینی‌ها را در قسمت‌های ۰۰ ۵ گرمی داخل هواپز بریزید تا بهترین نتیجه به دست بیاید. هر چه خلال‌ها بزرگتر باشند کمتر از خلال‌های کوچکتر ترد می‌شوند.
- در حین هواپز کردن سیب‌زمینی‌ها، 2 تا 3 بار سبب را تکان دهید.

1 سیب‌زمینی‌ها را پوست بگیرید و خلال کنید (ضخامت 1/2 تا 1/4 سانتی‌متر).

2 خلال‌ها را در یک ظرف آب حداقل 30 دقیقه خیس کنید.

3 ظرف را خالی کرده و خلال‌ها را با یک حوله ظرفشویی یا حوله کاغذی خشک کنید.

4 نصف 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 بشیاردار خارج کنید به طوری که روغن اضافی در ظرف باقی بماند.

توجه

- برای ریختن خلال‌ها در سبب، کاسه را به یکباره برنگردانید. چون روغن اضافی وارد قابلمه می‌شود.

6 خلال‌ها را در سبب بریزید.

7 خلال‌های سیب‌زمینی را سرخ کنید و در حین هواپز شدن، سبب را تکان دهید. برای 400 گرم سیب‌زمینی، 2 تا 3 بار تکان دادن سبب مناسب است.

توجه

- برای مقدار مواد و زمان پخت به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.

استفاده از پایه فلزی دو جداره (HD9622, HD9627)

از پایه فلزی دو جداره برای افزایش فضای پخت استفاده کنید.

توجه

- اگر همزمان چند نوع مواد غذایی را تهیه می‌کنید. مطمئن شوید دما و زمان پخت برای همه آن مواد یکسان باشد.
- همیشه گوشت را در طبقه پایین‌تر و سبزیجات را در طبقه بالاتر روی آن قرار دهید تا از آلوده شدن مواد غذایی یا ریختن آب گوشت بر روی مواد دیگر یا نپختن مواد جلوگیری شود.

1 مراحل 1 تا 4 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.

2 نصف مواد را در سبد بریزید.

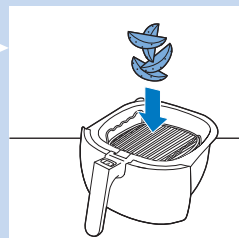
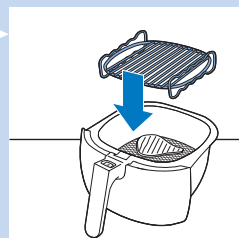
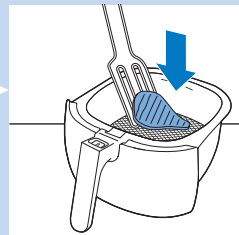
3 پایه دو جداره را در سبد بگذارید.

4 بقیه مواد را روی پایه دو جداره قرار دهید.

5 مراحل 6 تا 12 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.

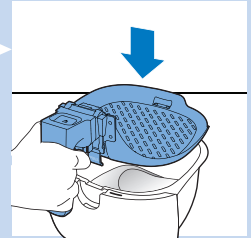
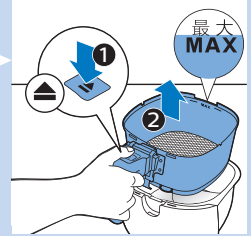
هشدار

- پایه دو جداره در حین استفاده خیلی داغ می‌شود. برای خارج کردن پایه دو جداره از سبد، دستکش بپوشید.



استفاده از قابلمه گریل نچسب (HD9623.HD9627)

- 1 مراحل 1 تا 3 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.
- 2 دکمه جدا کردن سبب را فشار دهید و سبب را از قابلمه بالا بیاورید.
- 3 دستگیره EasyClick را به قابلمه گریل نچسب وصل کنید (به 'قرار دادن دستگیره EasyClick' مراجعه کنید).
- 4 قابلمه گریل نچسب را در قابلمه قرار دهید.
- 5 مواد را در قابلمه گریل چسب بریزید.
- 6 مراحل 6 تا 12 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.



استفاده از درب ضد پاشیده شدن مواد (فقط در HD9622/45.HD9621/45)

اگر مواد غذایی که می‌پزید کم وزن یا چرب هستند، از درب ضد پاشیده شدن مواد استفاده کنید تا در سبب باقی بمانند یا سرعت برشته شدن کمتر شود.

توجه

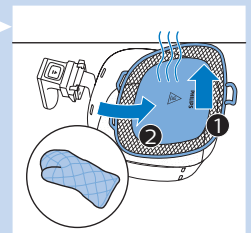
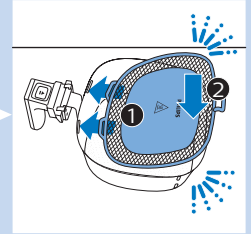
- هنگام استفاده از درب ضد پاشیده شدن مواد، برای رسیدن به سطح برشته‌گی یا پختگی دلخواه ممکن است زمان بیشتری لازم باشد.

- 1 مراحل 1 تا 5 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.
- 2 درب دستگاه را در حالی که بالای آن به طرف شما است نگهدارید. دو قلاب روی درب دستگاه را در دو شیار جلوی سبب وارد کنید. دکمه درب را فشار دهید تا در جای خود قفل شود (در هر دو طرف 'با صدای کلیک' جا بیفتد).
- 3 مراحل 6 تا 9 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.
- 4 با دقت درب ضد پاشیده شدن مواد را بردارید.

هشدار

- درب ضد پاشیده شدن مواد خیلی داغ است. هنگام برداشتن آن دستکش بپوشید.

- 5 مراحل 10 تا 12 بخش 'کار با هواپز' را انجام دهید.



تمیز کردن

هشدار



- قبل از شروع به تمیزکاری دستگاه، اجازه دهید سبذ، قابلمه و لوازم جانبی کاملاً خنک شوند.
- قابلمه، سبذ و داخل دستگاه دارای روکش نجسب هستند. از وسایل آشپزخانه فلزی یا مواد بشوینده خورنده استفاده نکنید چون ممکن است به روکش نجسب آن آسیب وارد شود.

همیشه دستگاه را پس از استفاده تمیز کنید. برای جلوگیری از ایجاد دود، بعد از هر بار استفاده روغن و چربی ته قابلمه را خارج و تمیز کنید.

1 پیچ تایمر را روی 0 قرار دهید. دوشاخه را از پریز بکشید و اجازه دهید 10 دقیقه دستگاه خنک شود.

نکته



- قابلمه و سبذ را خارج کنید تا هواپز سریعتر خنک شود.

2 قابلمه، سبذ، قابلمه گریل نجسب و درب ضد پاشیده شدن مواد را در ماشین ظرفشویی بشوید. همچنین می‌توانید آنها را با آب گرم، مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشوید (به 'جدول تمیزکاری' مراجعه کنید).

نکته



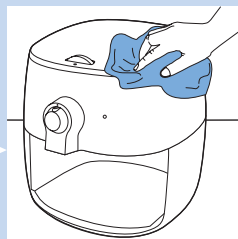
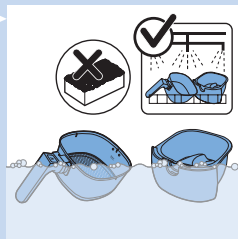
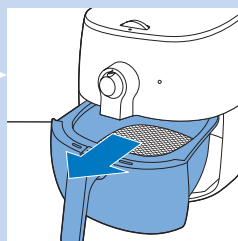
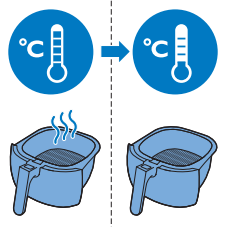
- اگر مواد باقی مانده به کف قابلمه، پایه فلزی دو جداره یا سبذ چسبیده باشد، می‌توانید آنها را در آب داغ و مایع ظرفشویی به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه خیس کنید. با این کار مواد باقی مانده خیس خورده و تمیز کردن آنها آسان‌تر می‌شود. از مایع ظرفشویی استفاده کنید که روغن و چربی را در خود حل می‌کند. اگر لکه چربی روی قابلمه یا سبذ 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 روکش روی المنت حرارتی آسیب وارد شود.

3 داخل دستگاه را با آب داغ و یک اسفنج نرم تمیز کنید.









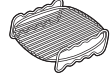
4 با یک برس تمیز کننده روی المنت حرارتی بکشید و مواد غذایی باقی‌مانده را تمیز کنید.

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

6 سطوح داخلی دستگاه را با استفاده از یک دستمال مرطوب تمیز و خشک کنید.



جدول تمیزکاری

			
HD9622/45, HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

نگهداری

- 1 دستگاه را از پریز بکشید و صبر کنید تا خنک شود.
- 2 قبل از جمع کردن و نگهداری دستگاه، بررسی کنید همه قطعات دستگاه تمیز بوده و خشک باشند.
- 3 سیم برق را دور محل جمع کردن سیم بپیچانید.

توجه

- همیشه هواپز را هنگام حمل و نقل افقی نگهدارید. دقت کنید کشوی جلوی دستگاه را نگهداشته باشید چون ممکن است اگر اتفاقی دستگاه را کج کنید از دستگاه بیرون بیاید و سقوط کند. این ممکن است به کشوی دستگاه آسیب وارد کند.
- همیشه قبل از حمل کردن و/یا کنار گذاشتن دستگاه، مطمئن شوید قطعات قابل جدا شدن هواپز مثل دستگیره EasyClick، کف توری قابل جدا شدن و غیره ثابت باشند.

بازيافت

- پس از پایان عمر دستگاه، آن را همراه با زباله های معمولی خانگی دور نیندازید بلکه این کار را طبق قوانین جمع آوری و بازیافت محلی خود انجام دهید. با این کار در حقیقت به حفظ محیط زیست خود کمک کرده اید.

پشتیبانی و ضمانت

برای اطلاعات یا پشتیبانی، از www.philips.com/support بازدید نمایید یا برگ ضمانتنامه جهانی را مطالعه کنید.

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 برای لیست سوالات 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 می شود.	حرارت داخل دستگاه به دیواره‌های بیرونی هدایت می‌شود.	این امر عادی است. همه دستگیره‌ها و پیچ‌هایی که هنگام استفاده ممکن است لازم باشند به آنها دست نزنید خشک هستند.
		وقتی دستگاه را روشن می‌کنید و شروع به کار می‌کند، قابل‌لمه، سبید، پایه فلزی دو جداره، قابل‌لمه گریل نجسب و داخل دستگاه داغ می‌شوند تا مطمئن شوید غذا پخته شده است. این قطعات همیشه داغ هستند و نباید به آنها دست بزنید.
		اگر دستگاه را برای مدت بیشتری روشن بگذارید، برخی قسمت‌ها خیلی داغ می‌شوند و اصلاً نباید به آنها دست بزنید. این قسمت‌ها روی دستگاه با نماد زیر علامتگذاری شده‌اند:
		
		اگر قسمت‌های داغ را بشناسید و به آنها دست نزنید، این دستگاه کاملاً برای استفاده ایمن و مطمئن است.
سبب‌زمینی سرخ‌کرده‌های من آنطور که انتظار داشتم نشده است.	نوع سبب‌زمینی که استفاده کرده‌اید مناسب نبوده است.	برای بهترین نتایج، از سبب‌زمینی تازه و کمی آردی استفاده کنید. اگر می‌خواهید سبب‌زمینی‌ها را نگهدارید، آنها را در محیط سرد مثل یخچال نگذارید. سبب زمینی‌هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن‌ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.
	مقدار مواد سبید خیلی زیاد است.	برای تهیه سبب‌زمینی سرخ کرده، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را دنبال کنید (به 'جدول غذاها' مراجعه کرده یا Airfryer App را دانلود کنید).
	انواع خاصی از مواد در حین زمان پخت باید تکان داده شوند.	برای تهیه سبب‌زمینی سرخ کرده، دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر را دنبال کنید (به 'جدول غذاها' مراجعه کرده یا Airfryer App را دانلود کنید).
هواپز روشن نمی‌شود.	دوشاخه در پریز نیست.	وقتی دستگاه را روشن می‌کنید، صدای فن را که شروع به کار می‌کند می‌شنوید. اگر این صدا را نشنیدید، بررسی کنید دوشاخه درست به پریز زده شده باشد.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
	تایمر را روی زمانی کمتر از ۵ دقیقه تنظیم کرده‌اید.	تایمر را روی ۵ دقیقه یا بیشتر تنظیم کنید.
	چندین دستگاه به یک پرز زده شده‌اند.	از یک پرز دیگر استفاده کرده و فیوزها را بررسی کنید. توان هواپز ۱۴۲۵ وات است.
لکه‌های پوسته پوسته داخل هواپز می‌بینم.	ممکن است در اثر تماس اتفاقی یا خراش برداشتن روکش داخل قابلمه هواپز (مثلا در حین تمیزکاری با ابزارهای تمیز کننده و/یا هنگام وارد کردن سبذ) لکه‌هایی ایجاد شود.	برای جلوگیری از آسیب به قابلمه، سبذ را آرام و صحیح در قابلمه پایین بیاورید. اگر سبذ را زاویه‌دار وارد کنید، لبه آن ممکن است به دیواره قابلمه برخورد کند و باعث جدا شدن قسمتی از روکش قابلمه شود. اگر این مشکل رخ داد، مضر نیست چون همه مواد استفاده شده در ساخت دستگاه برای غذا مطمئن و ایمن هستند.
دود سفید از دستگاه خارج می‌شود.	موادی که در دستگاه ریخته‌اید چرب هستند.	روغن یا چربی ریخته شده در قابلمه ممکن است دود سفید ایجاد کرده و قابلمه از حالت معمول داغ‌تر شود. می‌توانید با دقت روغن یا چربی اضافی را از قابلمه تمیز کرده و به پخت ادامه دهید. همچنین درب ضد پاشیده شدن مواد را روی سبذ قرار دهید.
	هنوز باقی مانده چربی از استفاده قبلی در قابلمه وجود دارد.	دود سفید در اثر داغ شدن باقی مانده‌های چربی در قابلمه ایجاد می‌شود. همیشه بعد از هر استفاده، قابلمه و سبذ را کاملا تمیز کنید.
	ماریناد، مایعات یا آب گوشت در چربی یا روغن قابلمه پاشیده می‌شود.	درب ضد پاشیده شدن مواد را روی سبذ قرار دهید.
	نان یا خمیر کامل به غذا نچسبیده است.	تکه‌های ریز نان ممکن است باعث ایجاد دود سفید شوند. خمیر یا نان را روی غذا فشار دهید تا کاملا به غذا بچسبند.



Specifications are subject to change without notice
© 2016 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved

