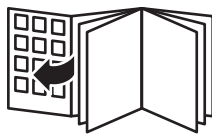


PHILIPS

NA55X





English 6
Bahasa Indonesia 61
Bahasa Melayu 118
Tiếng Việt 178
Монгол 233
ภาษาไทย 291
简体中文 355
繁體中文 420
한국어 472
العربية 525
فارسی 578

Contents

Important	7
Recycling	9
Electromagnetic fields (EMF)	9
Warranty and support	9
Introduction	11
General description	12
Description of functions	14
Before first use	15
Preparations before first use	16
Cooking instruction	17
Cooking in dual pan	17
Cooking in single pan	22
Cleaning	44
Use automated cleaning programs	44
General cleaning	49
Accessories	51
Storage	56
Troubleshooting	56

Important



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

Danger

- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven.
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Always make sure heater is free and no food stuck in heater.
- Before first use, the cord storage must be assembled onto the device. Do not remove the cord storage at any time.

Warning

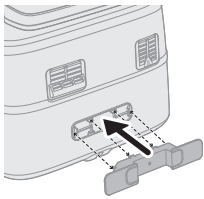
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remotecontrol system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 15 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.

- Accessible surfaces may become hot during use.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- Since this Airfryer has two cooking chambers, its electric power is large. Do not operate other powerful appliances on the same circuit at the same time (e.g., kettles, electric grills, and the like). Else, it can happen that the circuit breaker in your house installation responds and the power at this socket fails.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan, basket, and accessories placed inside the cooking chamber becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.
- When steaming food, be careful when opening the lid to avoid burns from rushing steam.
- The idle compartment is always hot even if the another one is in operation.
- Unused appliance compartment / cavity can become hot when the other compartment / cavity is in use and that it is advised to keep all drawers in place even when a single compartment / cavity is in use, and only to open / remove when this is needed for filling of the drawer.
- Don't place the appliance steam window against the socket.



Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Do not unplug the device right after the cooking process is finished.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.



- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.
- Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of metal parts, and splatter shield.
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Be cautious when cooking easy perishable food with the sync finish function (bacteria may breed).
- Be careful when pouring out the cooked food and be careful not to let the accessories fall out.
- The cord holder also serves as a spacer, by creating distance between the device and the wall to prevent heat accumulation. Never remove this spacer.
- When the descaling icon lights up, proceed with the descaling process.
- Place the device 20 cm away from the wall, and do not position the air outlet directly in front of the socket. Do not place the Airfryer next to another cooking appliance, close to the kitchen wall, or beneath a kitchen cupboard, as hot steam may condense and run down the surfaces.
- In normal use, good ventilation must be ensured around the product.
- If steam accumulates inside or around the surface of the steam vent, wipe with a soft dry cloth.
- If there are condensation water on vacant socket, it is recommended to adjust the position of the device or use the socket dust cover to avoid condensation accumulated in vacant sockets.

Recycling



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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Warranty and support

Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty

does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website **www.home.id/warranty**.

Introduction

Congratulations and welcome to the Philips Family!

To fully benefit from the support that we offer, register your product at **www.philips.com/welcome**.

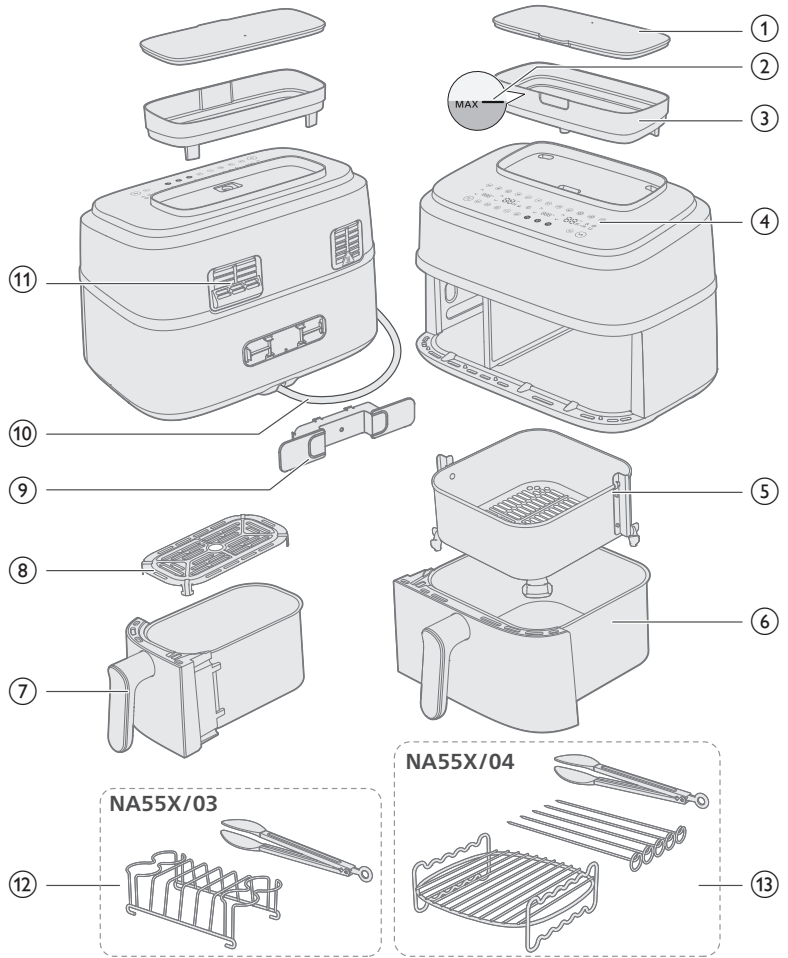
The dual baskets Airfryer with steam allows you to prepare two ingredients with separate cooking methods, both ready at the same time. Two baskets for frying, baking, roasting, and grilling, with the big one also equipped for steaming. Enjoy perfectly cooked meals with RapidAir Plus and Air Steam Technology.

Additionally, this airfryer is equipped with auto cleaning program such as steam cleaning and descaling. Steam clean can make it easier to remove fat building up from the big pan and around the heating tube. Descaling function helps clean limescale buildup in the device's water system and extends its lifespan.

It comes with the Home ID app that gives you step by step guidance and hundreds of mouthwatering meals with specific settings for your Dual Basket Airfryer.

Download the app by using the QR code on the pack.

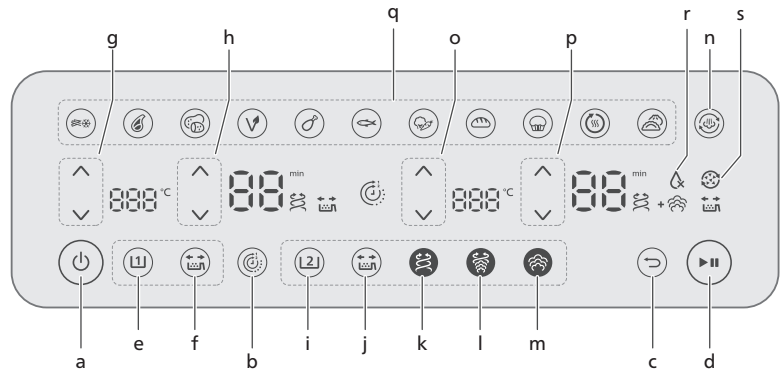
General description



Main parts

1	Water tank lid	8	Bottom plate for small pan
2	MAX water level indication	9	Cord holder
3	Water tank	10	Power cord
4	Control panel	11	Air Outlets
5	Basket for big pan	12	Breakfast kit (NA55X/03 only)
6	Big pan	13	Double layer with skewers (NA55X/04 only)
7	Small pan		

Control panel



- a On/Off button
- b Time function
- c Back button
- d Start/pause button

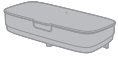
Small pan control buttons

- e Small pan button
- f Shaking reminder button
- g Temperature control buttons
- h Time control buttons

Big pan control buttons

- i Big pan button
- j Shaking reminder button
- k Airfry function button
- l Steam&airfry function button
- m Steam function button
- n Steam clean function button
- o Temperature control buttons
- p Time control buttons
- q Preset buttons
- r No water indication
- s Descaling reminder icon

Description of functions



Water tank

The air fryer has a water tank located at the top of the appliance. The MAX water level indication is about 800 ml, visible from both the front and back. To prevent water leakage, do not exceed this level.

To avoid spills, hold the water tank with both hands while filling it, and close the lid before moving it. Empty the water tank after each cooking cycle to prevent limestone buildup.



Time function

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



Back Button

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



Shaking reminder

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



Airfry function

RapidAir Plus Technology with a unique star-shaped design circulates hot air around and through the food, ensuring even cooking inside and out for delicious homemade meals.



Steam&airfry function

For big pan only: Achieve the tenderness of steaming with the crispiness of air frying using RapidAir Plus with Air Steam Technology.



Steam function

For big pan only: Our Air Steam Technology ensures a good infusion of steam for your veggies, fish, dumplings, or baked goods, achieving a tender and delicate texture without being soggy or watery.



No water indication icon

It is the icon on the right digit display. When it flashes with a "beep" sound, it indicates that there is no water in the tank or that the tank is not placed properly. Fill the tank with water and ensure it is in place; then press Stop/Start button and the sign will turn off.




Steam clean function

For big pan only: Press the Steam clean button once to start cleaning the right chamber and help dissolve greasy residues in the pan and around the heater. See Chapter "Cleaning- Steam cleaning" for details.



Descaling function

For big pan only: Long press the steam clean button  for at least 3 seconds until the descaling icon flashes. See Chapter "Cleaning-Descaling" for details.



Pause cooking

Press the Start/pause button or re-insert the "pan/basket" to resume cooking.

Presets

Presets below are cooking programs that give recommendation for temperature and cooking time based on a certain amount of food. For further details see chapter "Cooking with Presets".



Frozen potato
based snacks



Steak



Fresh potatoes



Vegan



Chicken
drumsticks



Fish



Vegetables



Bread



Muffin/
Cake



Reheat



Dumplings

Appliance noise

You might hear some noise while the appliance works. This is normal and comes from the pump and fan.

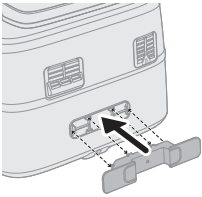
Sound notifications

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

Before first use

Important

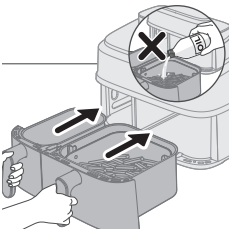
- During the first time use, the airfryer may produce some smoke and smell. This should dissipate in a few minutes.
 - Before first time of cooking, please follow chapter "Cleaning" to clean device thoroughly.
- 1 Remove all packing material.



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

Caution

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



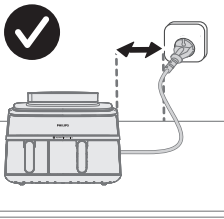
Caution

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

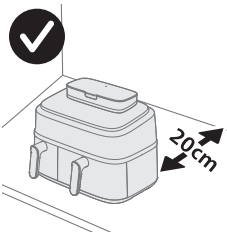
Preparations before first use

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

Note






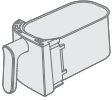
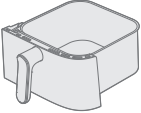
- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.
- Do not place the Airfryer next to another cooking appliance, close to the kitchen wall, or beneath a kitchen cupboard, as hot steam may condense and run down the surfaces.
- In normal use, good ventilation must be ensured around the product.



- During use, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face safely away from the steam and outlet. Place the device 20 cm away from the wall, and do not position the air outlet directly in front of the socket.

Cooking instruction

There are different cooking functions for the left and right pans. You can choose the corresponding pan for the desired cooking function.

		Cooking mode		
		Air fry	Steam&airfry	Steam
				
Small pan		✓	✗	✗
Big pan		✓	✓	✓

Before using the steam or steam&airfry function, make sure there is enough water in the tank and do not exceed the MAX water level indication on the water tank.

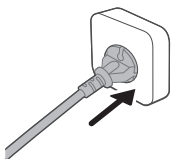
Empty the water tank after cooking.

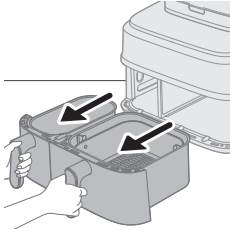
Cooking in dual pan

Cooking with time function

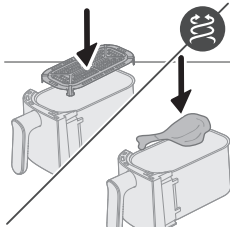
If cooking two foods with different functions, temperatures, and time, use the **Time function** to finish both pans at the same time.

- 1 Put the plug in the wall outlet.

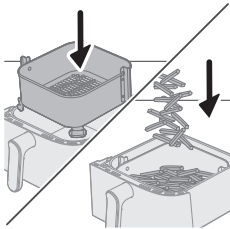




2 Remove both pans from the appliance by pulling the handle.



3 Put the bottom plate into the small pan.

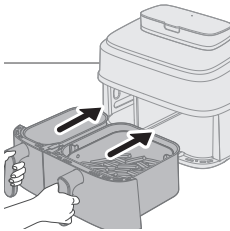


4 Put the basket into big pan.

Note

- Make sure the basket's flaps are correctly positioned on the right and left sides when inserting it into the pan. If you accidentally rotate it 90 degrees, the basket will not fit.
- It's normal to apply some force to place the basket in the pan.

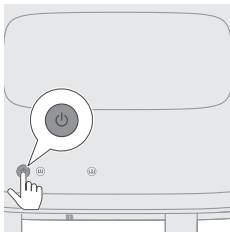
5 Put the ingredients in the baskets.



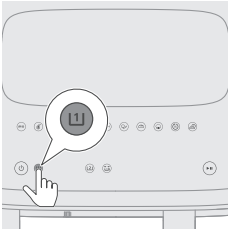
6 Put the pans back into the Airfryer.

Caution

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

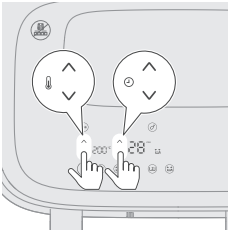


7 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.

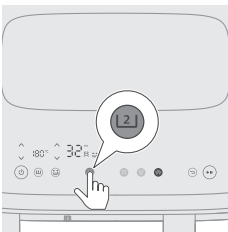


8 Select the small pan.

The time and temperature indication on the left side starts blinking.



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

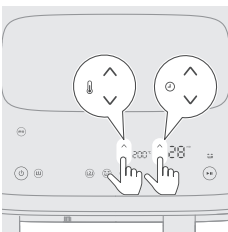


10 Select the big pan.



11 Select the desired cooking function: air fry, steam, or steam&airfry function.

Before selecting the steam or steam&airfry function, fill the water tank to the MAX level indication.

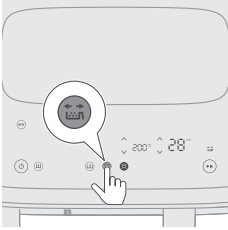


12 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.

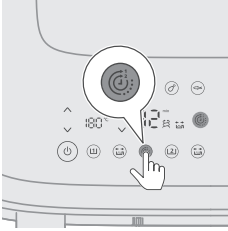
If you choose the air fry or steam&airfry function, you can adjust the cooking temperature. For the steam function, the temperature is fixed at 100°C and is not adjustable.

Refer to the food table in Chapter "Cooking in single pan" for suggested food amounts, temperatures, and cooking time.

20 English



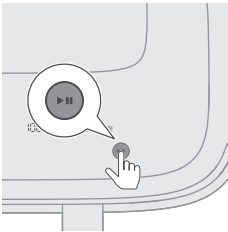
- 13** Press the Shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process.



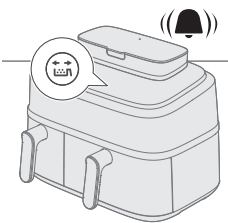
- 14** Press the Time function button to ensure both dishes finish cooking at the same time.

If you're cooking two foods with different functions, temperatures, and cooking times, and they don't need to finish at the same time, you can skip this step.

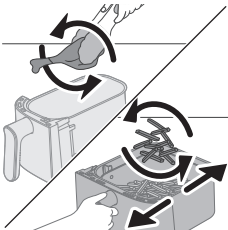
While cooking, if you adjust the time for one pan, the **Time function** will be disabled, and both pans will operate separately. To activate the **Time function** again, press the Start/Pause button. Then, press the **Time function** button that appears. Finally, press the Start/Pause button again to resume cooking.

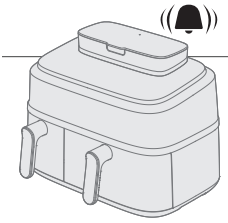


- 15** Press the Start/Pause button to start the cooking process.

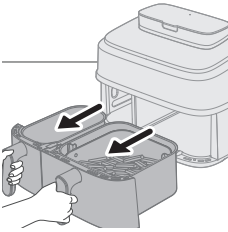


- 16** When you hear the sound signal of the shaking reminder, remove the pan with the basket and shake it over the sink. Then, place the pan back into the appliance.





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



18 Pull out the pans and check if the ingredients are ready.

If not done yet, just slide the pan back into the Airfryer and add a few more minutes.


19 Carefully remove the ingredients (e.g. fries) from the pan with barbecue tongs.


Note

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

For instructions on different cooking functions, refer to the corresponding sections in Chapter "Cooking in single pan".

Cooking in single pan

If you want to air fry a small food portion, select the small pan .

If you want to air fry, steam&airfry, or steam a large food portion, select the big pan .

The instructions below are for the big pan.

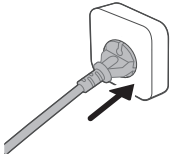
Note

- To remove large or delicate ingredients, use tongs to lift them out.
- Depending on the ingredients, you may want to carefully pour off excess oil or fat from the pan after each batch or before shaking or replacing the basket. Place the basket on a heat-resistant surface and wear oven-safe gloves when pouring off excess oil or fat. Then, return the basket to the pan.

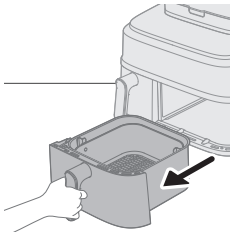
Air fry function

Air fry in big pan with the food table

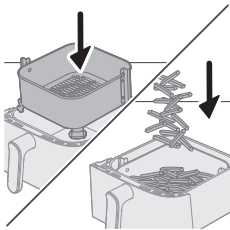
- 1 Put the plug in the wall outlet.



- 2 Remove the big pan with the basket from the appliance by pulling the handle.

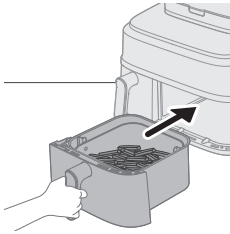


- 3 Put the basket into the big pan.
- 4 Put the ingredients in the basket.



Note

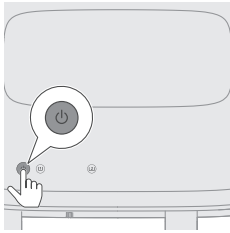
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the "Food table" for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



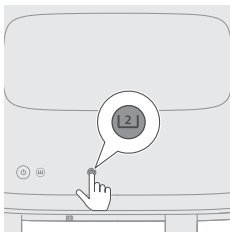
5 Put the pan back into the Airfryer.

Caution

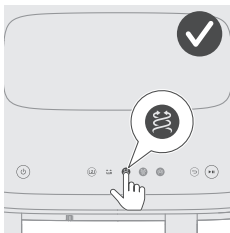
- Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.



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

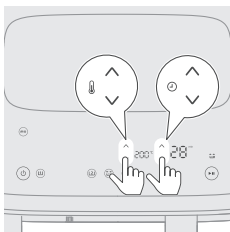


7 Select the big pan.



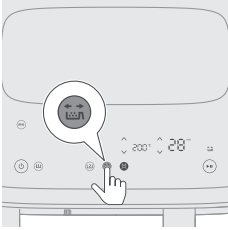
8 Select the Airfry function button.

The time and temperature indication on the right side starts blinking.

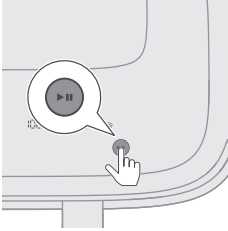


9 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature (see "Food table").

24 English



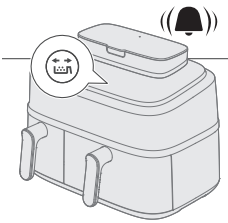
10 Press the Shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if ingredients require shaking or turning (see "Food table").



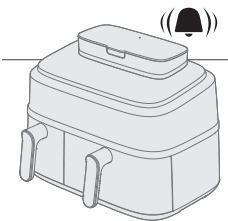
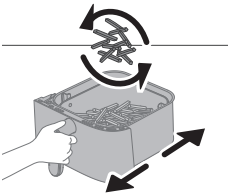
11 Press the Start/Pause button to start the cooking process.
The temperature and time display stop blinking.

Note

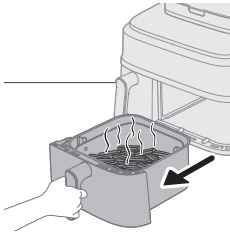
- The last cooking minute counts down in seconds.
- You can change the cooking settings at any time during the cooking process by clicking the up or down buttons.



12 When you hear the sound signal of the shaking reminder , pull out the pan with the basket and shake it over the sink. Then, put the pan back into the appliance.



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



14 Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

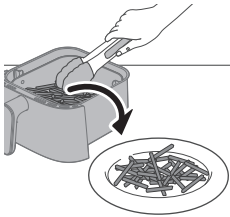
Caution

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

Note

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

15 Carefully remove the ingredients (e.g. fries) from the pan with barbecue tongs.



Caution

- **Do not tilt the pan when removing the ingredients as the basket could fall out of the pan.**
- **After the cooking process, the pan, the basket, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.**



Food table - big pan

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

Ingredients	Food amount	Temperature	Time (min)	Note
Thin frozen fries (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	800 g / 28 oz	200 °C	28-31	Shake, turn or stir 2 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	800 g / 28 oz	180°C	30-40	Shake, turn or stir 2 times in between
Frozen chicken nuggets	600 g/ 21 oz	200°C	10-20	Shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	600 g/ 21 oz	200°C	18-24	Shake, turn or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz/piece)	4 patties	200 °C	15-20	Turn halfway
Meat loaf	1200 g / 42 oz	150°C	55-60	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 150 g/5 oz)	4 chops	200°C	15-20	Shake, turn or stir halfway
Thin sausages (around 50 g/1.8 oz/piece)	10 pieces	200°C	11-15	Shake, turn or stir halfway

26 English

Chicken drumsticks (around 125 g/4 oz/piece)	10 pieces	180°C	27-32	Shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 200 g/7oz/piece)	4 pieces	180°C	15-25	Turn halfway
Whole chicken	1200 g/42 oz	180°C	50-60	
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz/piece)	3 pieces	180°C	20-25	
Fish filet (around 200 g/7 oz)	5 pieces	160°C	25-32	
Mixed vegetables (roughly chopped)	1000 g/35 oz	180°C	18-23	Set the cooking time according to your own taste , Shake, turn or stir halfway
Muffins (around 50 g/1.8 oz /cup)	9 pieces	150°C	13-15	Use the Muffin cups
Cake	500 g/18 oz	150°C	35-40	Use the XL cooking and baking pot Check the doneness before you take out the cake
Pre-baked bread/rolls (around 60 g/ 2 oz/piece)	6 pieces	200°C	6-8	
Vegan(fresh convenience vegan snacks such as falafel)	12 pieces	180°C	12-15	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Homemade bread	550 g / 19 oz	150°C	33-35	Use the XL cooking and baking pot The shape of the dough should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising Check the doneness before you take the bread



Food table - small pan

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

Ingredients	Food amount	Temperature	Time (min)	Note
Thin frozen fries (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	300 g / 11 oz	200°C	28-30	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	300 g / 11 oz	180°C	30-38	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Frozen chicken nuggets	300 g / 11 oz	200°C	20-22	Shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	300 g / 11 oz	200°C	20-23	Shake, turn or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz/piece)	300g / 11 oz	200 °C	21-24	Turn halfway
Meat chops without bone (around 150 g/5 oz/piece)	300g / 11oz	200°C	20-22	Shake, turn or stir halfway
Thin sausages (around 50 g/1.8 oz/piece)	6 pieces	200°C	13-17	Shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks(around 125 g/4 oz/piece)	5 pieces	180°C	28-30	Shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 200 g/7oz/piece)	3 pieces	180°C	20-25	Turn halfway
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz/piece)	1 piece	180°C	24-26	
Fish filet (around 200 g/7 oz/piece)	2 pieces	160°C	25-32	
Mixed vegetables (roughly chopped)	400g / 14 oz	180°C	12-25	Set the cooking time according to your own taste Shake, turn or stir halfway
Muffins (around 50 g/1.8 oz/piece)	6 pieces	160°C	19-25	Use the Muffin cups

28 English

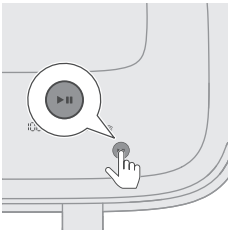
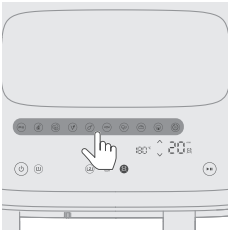
Pre-baked bread/rolls (around 60 g/ 2 oz/piece)	3 pieces	200°C	6-8	
Vegan(fresh convenience vegan snacks such as falafel)	12 pieces	190°C	15-18	Shake, turn or stir 2-3 times in between

Airfry with a preset in big pan

- 1 Follow steps 1 to 8 in chapter "Air fry in big pan with food table."
- 2 Choose the preset.

Tip:

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



- 3 Start the cooking process by pressing the Start/Pause button.
The temperature and time indication stop blinking.



Refer to the table below for suggested food amounts based on the default cooking time.



Preset - Big pan

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.







Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Frozen potato based snacks		800g / 28 oz	200 °C	28 min	<ul style="list-style-type: none"> - Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. - Shake, turn or stir 2-3 times in between
Steak (aka beef and pork chops)		600g / 21 oz	200 °C	20 min	<ul style="list-style-type: none"> - Slices with 2-2,5 cm thickness, 200g / 7 oz each slice. - Up to 4 meat chops without bone. - Turn once
Vegan (aka fresh convenience vegan snacks such as falafel)		12 pieces	180 °C	12 min	<ul style="list-style-type: none"> - 40g for each piece - A fresh convenience vegan snacks such as falafel - Shake, turn or stir 2-3 times in between.
Fresh potatoes (aka roasted potatoes)		800g / 28 oz	180 °C	30 min	<ul style="list-style-type: none"> - Use mealy potatoes - 10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut - Soak 30 minutes in water, dry then add 1/4 to 1 tbsp of oil. - Shake, turn or stir 2-3 times in between.
Chicken drumsticks (aka poultry)		8 - 10 Stk	180 °C	32 min	<ul style="list-style-type: none"> - 120-130g / 4-5 oz for each drumstick - Shake, turn or stir in between.
Fish (aka fish and seafood)		600g / 21 oz	180 °C	23 min	<ul style="list-style-type: none"> - Whole fish with skin around 300 g / 11 oz
Vegetables		1000g	180 °C	22 min	<ul style="list-style-type: none"> - Roughly chopped - Mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion)
Cake		800g / 35 oz	140 °C	35 min	<ul style="list-style-type: none"> - Use the XL baking accessory (199 x 189 x 80 mm) for big pan. - Use muffin cups for small basket.





Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Bread		500g	180 °C	35 min	-
Reheat		Adjust time according to food item and food amount	160 °C	5 min	- Adjust time according to food item and food amount



Preset - Small pan

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Frozen potato based snacks		300g / 11 oz	200 °C	30 min	- Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. Shake, turn or stir 2-3 times in between
Steak (aka beef and pork chops)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- Slices with 2-2,5 cm thickness, 200g / 7 oz each slice. - Up to 4 meat chops without bone. - Turn once
Vegan (aka fresh convenience vegan snacks such as falafel)		8 pics	190 °C	15 min	- 40g for each piece A fresh convenience vegan snacks such as falafel Shake, turn or stir 2-3 times in between
Fresh potatoes (aka roasted potatoes)		300g / 11 oz	180 °C	35 min	- Use mealy potatoes - 10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil. - Shake, turn or stir 2-3 times in between..
Chicken drumsticks (aka poultry)		4-5stk	180 °C	36 min	- 120-130g / 4-5 oz for each drumstick - Shake, turn or stir in between
Fish (aka fish and seafood)		300g / 11 oz	180 °C	25 min	- Whole fish with skin around 300 g / 11 oz

Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Vegetables		400g	180 °C	25 min	- Roughly chopped - Mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion)
Cake		Muffin cups 6pics	150 °C	20 min(muffin)	- Use muffin cups for small basket
Bread		300g	160 °C	40 min	- Use baking accessory
Reheat		Adjust time according to food item and food amount	170 °C	6 min	- Adjust time according to food item and food amount

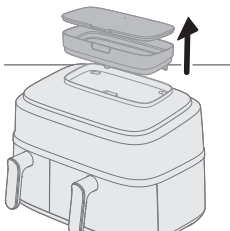
Tip: Keep Warm

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

Steam&airfry function

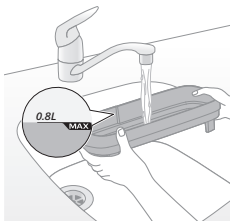
Steam&airfry with food table

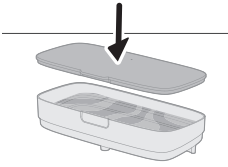
1 Remove the water tank from the appliance.



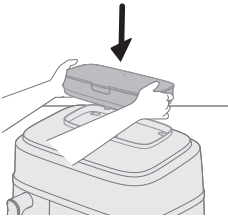
2 Fill the water tank with water.

Do not exceed the MAX water level indication.






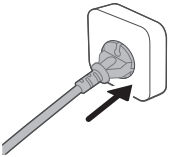
3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.



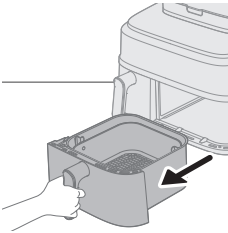
4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon  to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam&airfry function might be disabled in this case.

5 Put the plug in the wall outlet.



6 Remove the big pan with the basket from the appliance by pulling the handle.

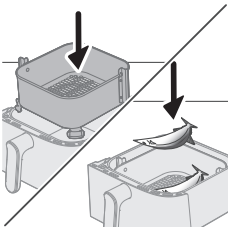


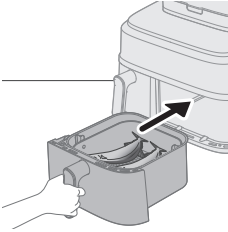
7 Put the basket into the big pan.

8 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 as this could affect the quality of the end result.

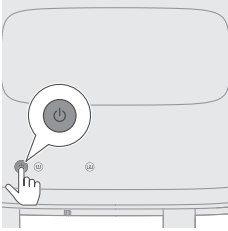




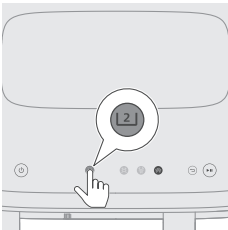
9 Put the pan back into the Airfryer.

Caution

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



10 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.

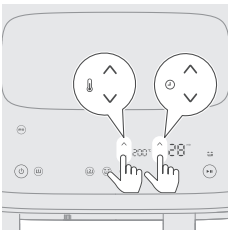


11 Select the big pan.



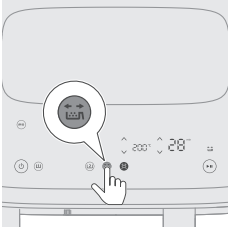
12 Select steam&airfry function.

The time and temperature indication on the right side starts blinking.

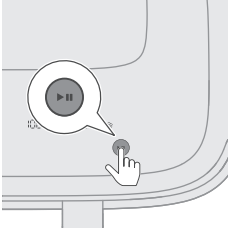


13 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature (See to the food table as below).

34 English



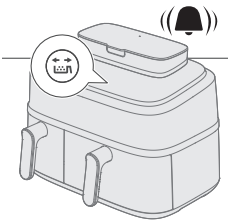
14 Press the Shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if needed.



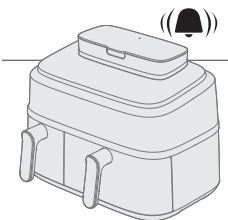
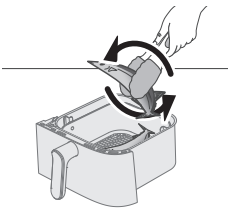
15 Press the Start/Pause button to start the cooking process.
The temperature and time indication stop blinking.

Note

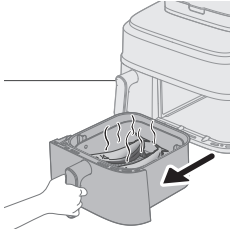
- The last cooking minute counts down in seconds.
- If the temperature and time on the display are steady and not blinking, it means the appliance is working normally. After 20 seconds of cooking, you'll hear the motor/fan and see steam coming from the back of the machine.
- You can change the cooking settings at any time during the cooking process by clicking the up or down buttons.



16 When you hear the sound signal of the shaking reminder, pull out the pan with the basket and shake it over the sink. Then, put the pan back into the appliance.



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



18 Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

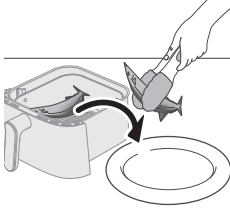
Caution

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

Note

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

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



Caution

- **Do not tilt the pan when removing the ingredients, as the basket could fall out and water may splash.**
- **After the cooking process, the pan, the basket, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.**



Food table - big pan

Ingredients	Food amount	Temperature	Time (min)	Note
Fresh potato cubes	800g/ 28 oz	180 °C	26-35	Shake, turn or stir 2 times in between
Chicken drumsticks (around 125g /4 oz/piece)	10 pieces	180 °C	27-30	Shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 200 g/7oz/piece)	4 pieces	160 °C	20-22	Add 10 g canola oil
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz/piece)	3 pieces	200 °C	18-21	Shake, turn or stir halfway
Fish filet (around 200 g/7 oz)	5 pieces	160 °C	20-21	Add 10 g canola oil
Mix Vegetables	1000 g/35 oz	200 °C	19-21	Set the cooking time according to your own taste Shake, turn or stir 2 times in between
Cauliflower	600 g / 21 oz	160 °C	19-21	Shake, turn or stir 2 times in between 10 g canola oil
Carrots	600 g / 21 oz	180 °C	19-21	Shake, turn or stir 2 times in between 10 g canola oil
Homemade bread	550 g / 19 oz	180 °C	30-35	Use the XL cooking and baking pot The shape of the dough should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising Check the doneness before you take the bread

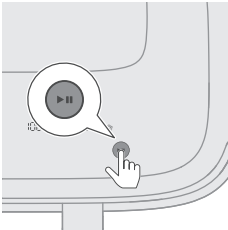
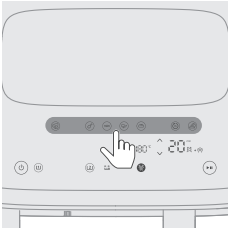
Dumplings	400g/14 oz	160 °C	15-18
Whole chicken	1200 g/42 oz	180 °C	50-60

Steam&airfry with preset

- 1 Follow steps 1 to 12 in chapter "Steam&airfry function - Steam&airfry with food table".
- 2 Choose the preset.

Tip

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







- 3 Start the cooking process by pressing the Start/Pause button. The temperature and time indication stop blinking.



Preset table

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

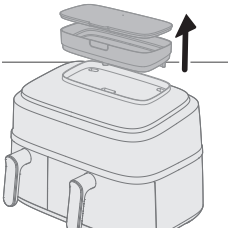
Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Fresh potatoes(aka roasted potatoes)		800g / 28 oz	180 °C	26 min	<ul style="list-style-type: none"> - Use mealy potatoes - 10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil - Shake, turn or stir 2-3 times in between
Chicken drumsticks (aka poultry)		8 - 10 Stk	180 °C	27 min	<ul style="list-style-type: none"> - Shake, turn or stir in between
Fish (aka fish and seafood)		600g / 21 oz	200 °C	18 min	<ul style="list-style-type: none"> - Whole fish with skin around 300 g / 11 oz

Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Vegetables		Hard veggies, like broccoli/cauliflower	160°C	19 min	- Roughly chopped - Mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion)
Bread		500g	180 °C	30 min	-
Reheat		Adjust time according to food item and food amount	150 °C	20 min	- Adjust time according to food item and food amount
Dumplings		400g	160 °C	15 min	-

Steam function

Steam with food table

1 Remove the water tank from the appliance.

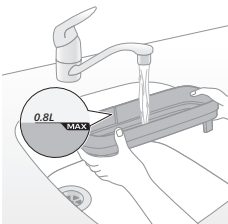


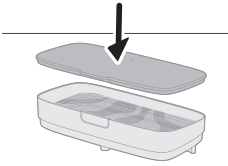
2 Fill the water tank with water.

Do not exceed the MAX water level indication.

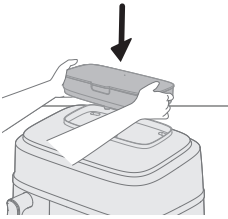
The amount of water needed for cooking depends on the food type and cooking duration.

You may need to refill the water tank during cooking if the cooking time is over 50 minutes.






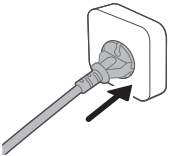
3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.



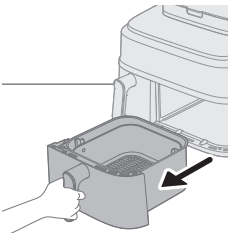
4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon  to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam function might be disabled in this case.

5 Put the plug in the wall outlet.

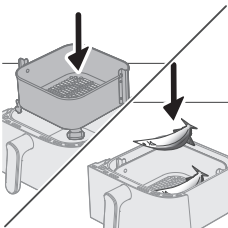


6 Remove the big pan with the basket from the appliance by pulling the handle.



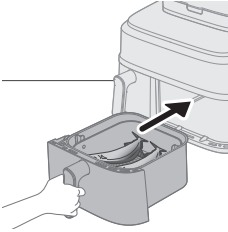
7 Put the basket into the big pan.

8 Put the ingredients in the basket.



Note

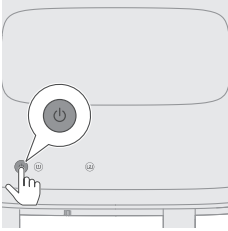
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



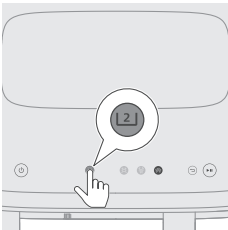
9 Put the pan back into the Airfryer.

Caution

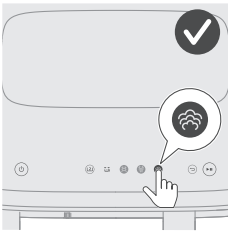
- Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.



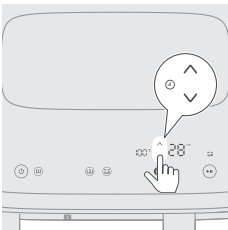
10 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.



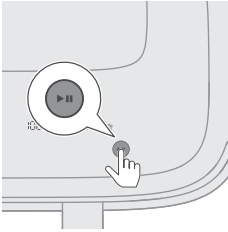
11 Select the big pan.



12 Select steam function.
The time on the right side starts blinking.



13 Press the time up/down button to choose the needed time.

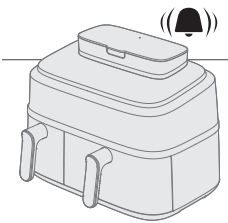


- 14** Press the Start/Pause button to start the cooking process.
The temperature and time indication stop blinking.

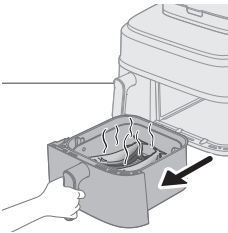
Note

- The last cooking minute counts down in seconds.
- If the temperature and time on the display are steady and not blinking, it means the appliance is working normally. After 20 seconds of cooking ,you'll hear the motor/fan and see steam coming from the back of the machine.
- You can change the cooking settings at any time during the cooking process by clicking the up or down buttons.

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



- 16** Pull out the pan and check if the ingredients are ready.



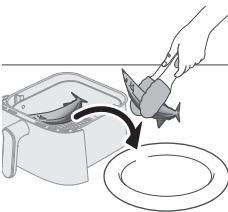
Caution

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

Note

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

- 17** Carefully remove the ingredients (e.g. broccoli) from the pan with barbecue tongs.



Caution

- **Do not tilt the pan when removing the ingredients, as the basket could fall out and water may splash.**
- **After the cooking process, the pan, the basket, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.**

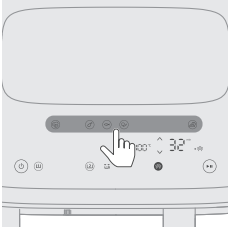


Food table - big pan

Ingredients	Food amount	Temperature	Time (min)	Note
Fresh potato cubes	800g / 28 oz	100 °C	28-35	
Whole potato (around 250-300g/9-11 oz/piece)	4 pieces	100 °C	45-55	
Chicken drumsticks (around 125g/4 oz/piece)	10 pieces	100 °C	30-40	
Whole fish(around 300-400 g/11-14 oz/piece)	3 pieces	100 °C	18-22	
Hard vegetables	550g/19oz	100 °C	10-14	
Dumplings	400g/14 oz	100 °C	15-20	
Pork ribs	300g/11 oz	100 °C	30-35	Use plate of certain size
Rice	320g/11 oz	100 °C	25-30	Using cooking pot, like baking pot, silicon tray etc. Add 320 ml water in pot, rice/water ratio is 1:1.2
Chicken breast (around 200g/7oz/piece)	4 pieces	100 °C	20-30	
Yam/Sweet potato(around 100g/4 oz/piece)	8 pieces	100 °C	45-60	

Steam with preset

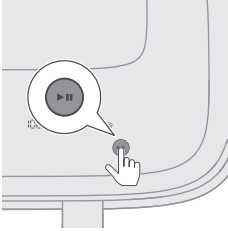
- 1 Follow steps 1 to 12 in chapter "Steam function".



2 Choose the preset.

Tip

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








3 Start the cooking process by pressing the Start/Pause button.
The temperature and time indication stop blinking.



Preset table

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Fresh potatoes (aka roasted potatoes)		800g / 28 oz	100 °C	35 min	<ul style="list-style-type: none"> - Use mealy potatoes - 10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil - Shake, turn or stir 2-3 times in between
Chicken drumsticks (aka poultry)		8 - 10 Stk	100 °C	40 min	<ul style="list-style-type: none"> - Shake, turn or stir in between - 120-130g / 4-5 oz for each drumstick
Fish (aka fish and seafood)		600g / 21 oz	100 °C	20 min	<ul style="list-style-type: none"> - Whole fish with skin around 300 g / 11 oz
Vegetables		550g	100 °C	14 min	<ul style="list-style-type: none"> - Roughly chopped - Hard veggies or mix veggies, - Mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion)
Dumplings		400g	100 °C	20 min	-

Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- For the big pan you need 800 g / 28 oz and for the small pan 300 g / 11 oz of peeled potatoes.
 - Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
 - It is best to air fry the fries in portions of up to 800 g / 28 oz for an even result. Larger quantities of fries tend to be less crispy than smaller portions.
- 1 Peel the potatoes and cut into fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick).
 - 2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
 - 3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
 - 4 Pour one tablespoon of cooking oil into the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
 - 5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

Note

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

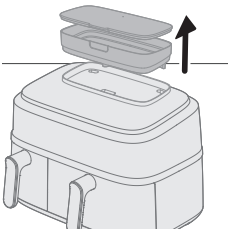
Cleaning

Use automated cleaning programs

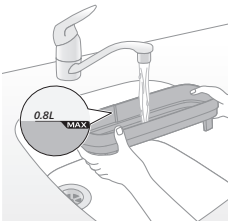
Using steam cleaning function

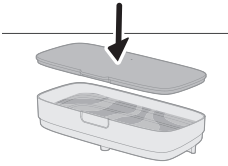
It helps dissolve greasy residue and deeply clean the big pan. The program lasts for 20 minutes, with 15 minutes for steam cleaning and 5 minutes for drying the pan.

- 1 Remove the water tank from the appliance.

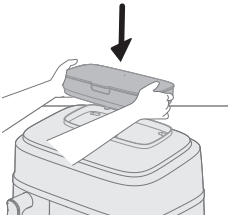


- 2 Fill the water tank to the max level with water.




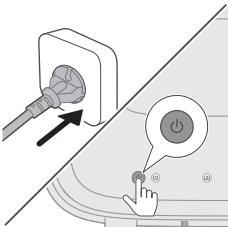


3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.

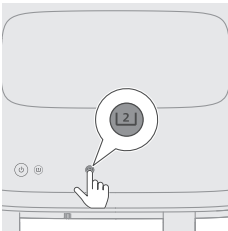


4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

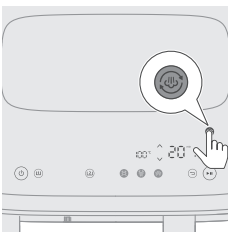
If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon  to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam function might be disabled in this case.



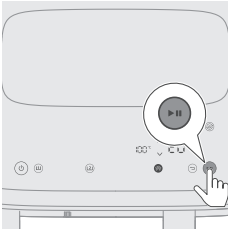
5 Press the Power On/Off button to switch on the appliance



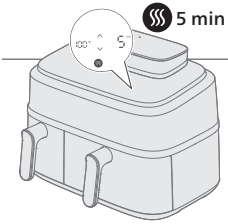
6 Select the big pan.



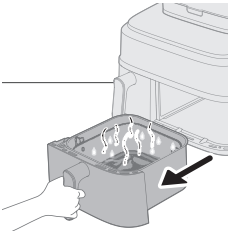
7 Press the Steam Clean button to start cleaning right chamber.
The time on the right side starts blinking.



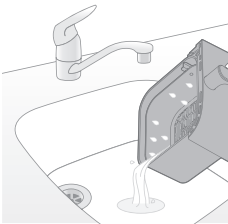
- 8** Press the Start/Pause button to start cleaning process.
The temperature and time indication stop blinking.



- 9** After 15 minutes, the appliance will beep continuously and the steam clean icon (☁) will flash until you remove the pan.
This indicates that the cleaning process is complete and a drying phase of 5 minutes remains.



- 10** Remove and empty the pan.

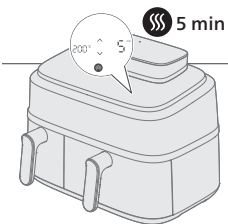


- 11** Rinse the basket and pan to remove residue.

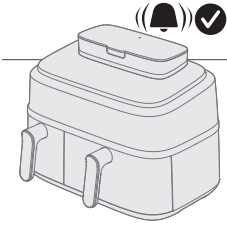
If grease remains in the pan and basket, clean them with soapy water or detergent using a sponge, then rinse again.

- 12** Wipe away any dissolved grease around the heater area with a mop or kitchen towel.

When using the air fry or steam&airfry functions, some grease will accumulate around the heater area. Regular steam cleaning and wiping will help keep the top interior clean.



- 13** Insert the pan back into the unit to start the dry mode automatically.



14 After 5 minutes, a beep sound indicates that the drying program is complete.

Tip

- Before first use or if not used for a long time, we suggest using the "Steam clean" function to thoroughly clean the water circle and right chamber.

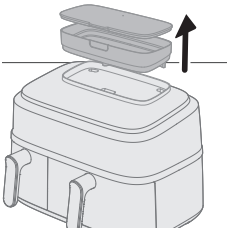
Note

- When starting program of steam cleaning or descaling, it might generate more vapour than steam mode from the back of appliance, which indicates that more condensation you will see on the wall. Before starting these two programs, please ensure that 1) air outlet is not directly facing the socket; 2) do not place other kitchen appliances next to the machine; 3) Place the machine 20 cm away from the wall to reduce the formation of condensation on the wall.

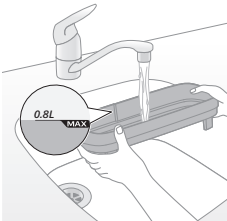
Using descaling function

Every 10 hours of steam mode use, the icon ☹️ will blink, indicating it's time to run a descale program. This function helps clean limescale buildup in the device's water system and extends its lifespan.

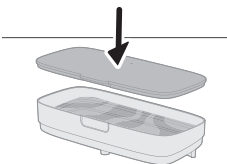
1 Remove the water tank from the appliance.

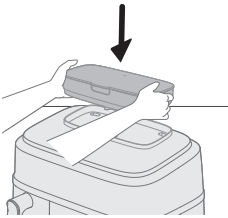


2 Fill the water tank to the max level with water.




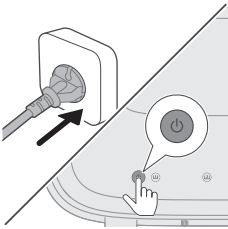
3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.





- 4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

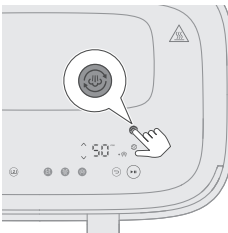
If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon  to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam function might be disabled in this case.




- 5 Press the Power On/Off button to switch on the appliance

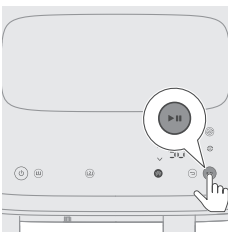


- 6 Select the big pan.



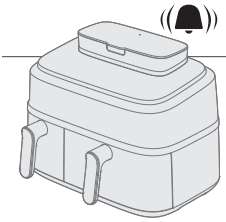
- 7 Long press the Steam Clean button for more than 3 seconds until the descaling icon  appears and blinks.

The time on the right side starts blinking.

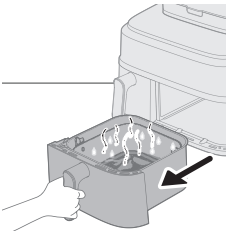


- 8 Press the Start/Pause button to begin descaling.

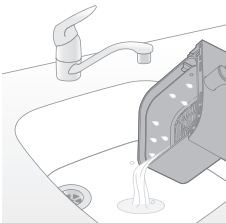
The time indication stop blinking.



9 Wait 50 minutes until you hear a beep, indicating the program has ended.



10 Remove the big pan.



11 Pour out the dirty water.

12 Wash the pan and basket, rinse and dry. Wipe the cooking chamber with dry cloth or kitchen towel.

Suggest to use the steam-clean function to rinse the inside water circle and dry the pan.

Note

- When the icon ☺ is flashing, it's best to descale promptly; otherwise, limescale might be accumulated in water circle and it will get clogged.
- If you want to descale later, you can skip the notification. You'll be reminded again the next time when you turn on your air fryer.
- Under no circumstances should you use a descaling liquid based on sulfuric acid, hydrochloric acid, sulfamic or acetic acid (vinegar) as this may damage the water system in your appliance and not dissolve the limescale properly.
- If you often use hard water in your area, you may need to descale the device more frequently.

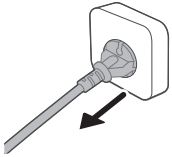
General cleaning

Warning

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

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

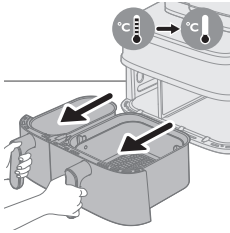
If steam accumulates inside or around the surface of the steam vent, wipe with a soft dry cloth.



- 1 Press the power On/Off button to switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.

Tip

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



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

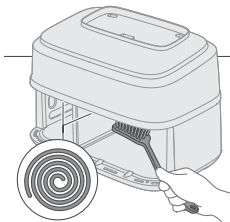
Tip

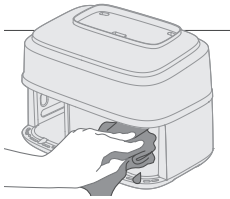
- If food residues stuck to the pan or basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or basket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

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



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





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



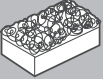
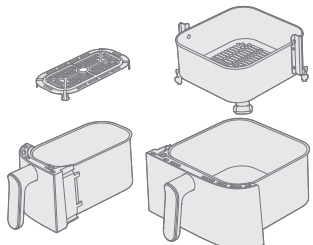
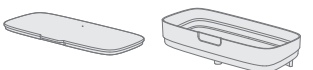

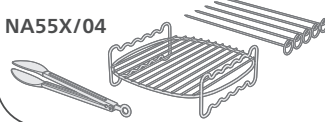
Note

- In case that you unintentionally pull out the divider, that is located between the small and the big pan, during cleaning, make sure to put it back in the right way.

Tip

- If food residues stick to the pan, use the automated cleaning program "Steam clean" to soften the residues and make cleaning easier (see "Use the automated cleaning programs").

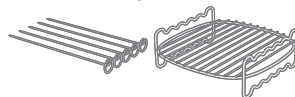
Cleaning table

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

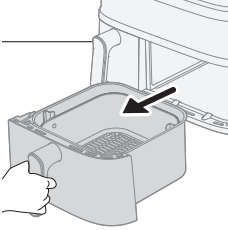
Accessories

Using the double layer

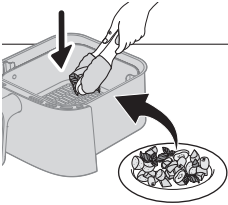
The double layer and skewer come with the following models: NA55X/03.



The double layer is a useful accessory that allows for cooking on two levels, but it is only compatible with the big pan.



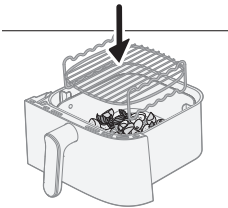
1 Remove the big pan from the appliance.



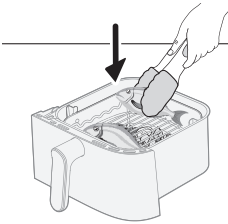
2 Place the desired food into the basket.

Note

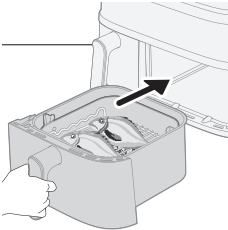
- Refer to the food table below for recommended items to cook with the double layer.



3 Place the double layer on top of the food in the basket.



4 Add the second portion of food onto the double layer.



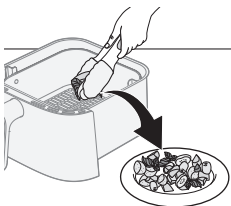
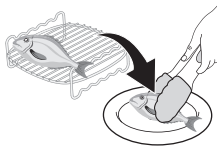
5 Insert the pan into the appliance and adjust the time and temperature as specified in the following table. Once ready, press the start button.

Dishes	Weight (raw)	Cooking time	Temperature	Note
--------	--------------	--------------	-------------	------

Frozen chicken nuggets	300 g / 11 oz	17–20 min	180°C	
Thin frozen fries	400 g / 14 oz			
Frozen chicken wings	450 g / 16 oz	16–20 min	200°C	
Frozen chicken burger patties	350 g / 12 oz			
Corncobs	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	180°C	- 3 pieces of corncobs
Potato wedges	500 g / 18 oz			
Dorade	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200°C	- 2 pieces of whole fish
Baked potato (quartered)	350 g / 12 oz			
Whole mushrooms	200 g / 7 oz	12–14 min	200°C	
King prawns with skin	400 g / 14 oz			
Grilled cheese or tofu	250 g / 9 oz	15–18 min	180°C	- Turn the grilled cheese or tofu halfway through the cooking time
Mixed vegetables	500 g / 18 oz			

Note

- The top food item listed in the table should be placed on the top level of the double layer and the second item on the bottom level.



- 6 After the cooking process is complete, use oven gloves and tongs to carefully remove the food from the basket.

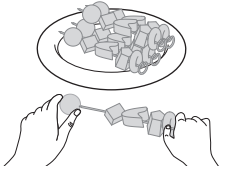
Caution

- Be cautious when removing the double layer as it becomes hot during cooking.

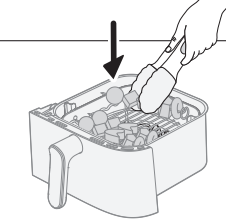
Using the skewer

The skewer can be used in combination with the double layer.

1 Thread the desired meat and vegetables onto the skewers.

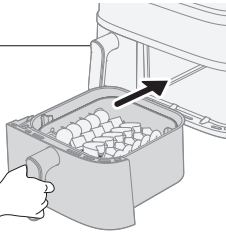


2 Place the skewers into the designated grooves on the double layer.



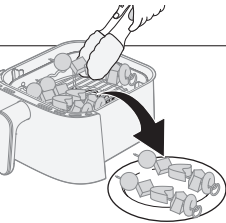
3 Put the pan back into the appliance.

4 Set the time and temperature according to the specified table and begin the cooking process.



5 Once cooking is complete, use oven gloves and tongs to carefully remove the food from the basket.

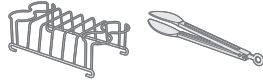
Refer to the table for specific recommendations on cooking times and temperatures.



Basket content	Portion	Cooking time	Temperature	Note
5 Skewers of food	5 skewers			- Put the mixed vegetables on the bottom of the pan, and the skewers on top of the double layer.
Mixed vegetables	500 g	15–18 min	180°C	

Using the breakfast kit

The breakfast kit comes with the following models: NA55X/04.

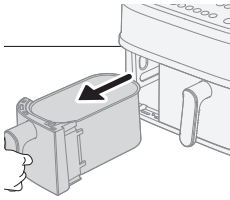


The breakfast kit allows for cooking up to four eggs and four pieces of toast simultaneously.

Caution

- To safely remove the cooked eggs and toast from the breakfast kit, always use tongs to prevent any potential risk of burning.

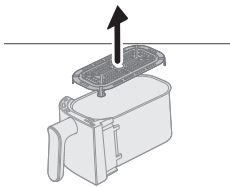
1 Remove the small pan from the appliance.



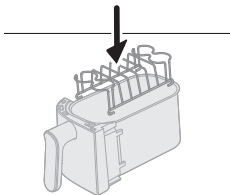
2 Take the bottom plate out of the pan.

Note

- If the bottom plate is not removed, the toast slices may not fit properly into the pan.

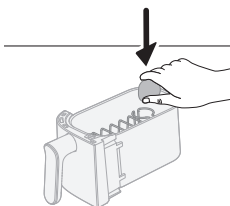


3 Place the breakfast kit into the small pan.



4 Place up to four eggs on the breakfast kit and insert the pan back into the appliance.

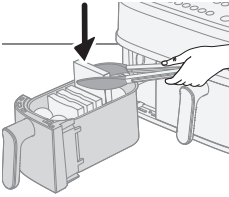
5 Adjust the time and temperature according to the food table below and press the start button.



Breakfast kit	Amount	Cooking time	Temperature	Note
---------------	--------	--------------	-------------	------

56 English

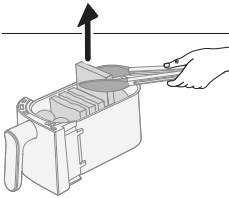
Hard boiled eggs	4 eggs	10–12 min	180°C	- Cook the eggs first. Add the toast halfway through the cooking process.
Soft boiled eggs	4 eggs	8–10 min		
Toast	5 pieces	5–6 min		



6 Halfway through the cooking process, add the toast slices to the breakfast kit and continue cooking.

Tip

- Consider enabling the shaking reminder to avoid forgetting to add the toast.
- If the toast does not fit into the pan, cut it in half.



7 Once cooking is complete, use tongs to carefully remove the eggs and toast. Please refer to the food table below for specific cooking times and temperatures.

Storage

- 1** Unplug the appliance and let it cool down.
- 2** Make sure all parts are clean and dry before storing.
- 3** Wrap the cord around the designated cord holder on the backside of the appliance.

Note

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

Troubleshooting

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

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

Problem	Possible cause	Solution
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the basket thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
The screen on the Airfryer shows "E1".	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket.
	The device is broken / has defects.	Call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E4-E12".	Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.	If your device was stored at a low ambient temperature, let it warm up to room temperature for at least 15 minutes before you plug it in again. If your display still shows "E1", call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
	The device might have a malfunction.	Try to plug out and plug in the device. If this does not help please call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
I hear some strange noise coming from the inside of the appliance.	The appliance is equipped with a fan, which is needed to transport the heat to the food, and also a water pump, which is needed for the steaming function of the appliance.	This noise is normal and intended. If the noise gets louder or changes dearly, please contact the Philips support center for further advice.

Problem	Possible cause	Solution
There is water in the cooking chamber after cooking.	The Air fryer produces steam during cooking. The steam condenses on the food and on the inside walls of the cooking chamber. The condense water remains in the cooking chamber after cooking.	A certain amount of water remaining in the cooking chamber after cooking is normal. Just wipe it out with a wet, non-abrasive cloth.
⚠ always flashes	No water in water tank	Add water in water tank.
	Water tank is not placed properly	Press down water tank in groove to secure it in place, and then press the Start/Pause button.
	Water tube blocked	Contact the consumer centre in your country and ask for further service.
🕒 always flash	This is the reminder for descaling	Perform the descaling process. See chapter "Descaling".
There might be some condensation water on the wall during steaming, steam cleaning, descaling	It is normal, vapor will come out from air outlet of right side and pushed it to wall by fan	Place device 20cm away from wall and don't place right air outlet of device directly in front of the socket to avoid electrical problem. Do not put other kitchen appliances closed to it. Use mop to dry it.
The machine seems to be leaking	Leaking from inner part of device(leakage of water tube etc.)	Contact the consumer centre in your country and ask for further service.
	Device cracked by external force or deformation	
	Leakage from water tank	Take water tank out and install it properly again Check if there are any cracks in the water tank,contact consumer center in your country
Insufficient steam	Insufficient water in the water tank	Check the water tank to ensure there is enough water.
	The water tank is not fully inserted correctly	Press down water tank in groove to secure it in place, and then press the Start/Pause button.
	The water inlet in the groove on the top of the machine is dirty/clogged	Clean and rinse the water inlet.

Problem	Possible cause	Solution
	Clogging of the steam generator, or leakage of the steam pipeline	If it has been used for a long time, it may be necessary to perform descaling and cleaning of the steam generator. Start descaling program. If still not work, please contact consumer centre
There is no sound from fan or motor when starting program of steaming, steam&airfrying, steam cleaning, descaling, but the indication of temperature and time are on and not blinking	It is normal. The appliance is working.	Wait more than 20 seconds to check the phenomenon again.
Condensation water on vacant socket during steaming, steam cleaning, descaling	Device placed too closely to the vacant sockets	It is recommended to adjust the position of the device or use the socket dust cover to avoid condensation accumulated in vacant sockets.

Isi

Penting	62
Mendaur ulang	65
Medan elektromagnet (EMF)	65
Garansi dan dukungan	65
Pendahuluan	66
Deskripsi umum	67
Deskripsi fungsi	69
Sebelum menggunakan alat untuk pertama kali	71
Persiapan sebelum penggunaan pertama kali	71
Petunjuk memasak	73
Memasak dengan dua pan	73
Memasak dengan satu pan	77
Membersihkan	100
Menggunakan program pembersihan otomatis	100
Pembersihan umum	106
Aksesori	108
Penyimpanan	113
Mengatasi masalah	113

Penting



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

Bahaya

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

Peringatan

- Kabel listrik yang rusak harus diganti oleh Philips, agen servisnya, atau teknisi berkualifikasi untuk menghindari bahaya.
- Hanya sambungkan alat ke stopkontak dinding yang dilengkapi pentanahan dan dilindungi pemutus arus kebocoran tanah.
- Selalu pastikan steker dicolokkan dengan benar pada stopkontak dinding.
- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan menggunakan pewaktu eksternal atau sistem remote control terpisah.
- Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan mereka yang memiliki keterbatasan fisik, keterbatasan indera atau kecakapan mental, atau mereka yang kurang pengalaman dan pengetahuan, selama mereka diberi pengawasan atau petunjuk mengenai cara penggunaan alat yang aman dan mengerti bahayanya.
- Anak-anak dilarang bermain-main dengan alat ini. Pembersihan dan pemeliharaan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali mereka berusia di atas 8 tahun dan dalam pengawasan.
- Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak yang berusia di bawah 8 tahun.
- Jangan meletakkan alat di dekat dinding atau alat lain. Beri jarak minimal 15 cm di bagian belakang, di kedua sisi, serta di atas alat. Jangan meletakkan benda apa pun di atas alat.

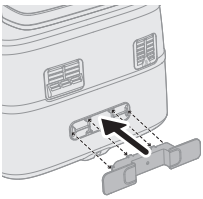
- Selama memasak menggunakan airfryer, uap panas akan dikeluarkan melalui lubang keluar udara. Jauhkan tangan dan wajah Anda dari lubang keluar uap dan udara. Berhati-hatilah terhadap uap dan udara panas ketika mengeluarkan pan dari alat.
- Jangan pernah memasukkan bahan-bahan yang ringan atau kertas roti ke dalam alat.
- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas sewaktu digunakan.
- Penyimpanan kentang: Suhu harus disesuaikan dengan banyaknya kentang yang disimpan. Simpan pada suhu di atas 6 °C untuk meminimalkan risiko paparan akrilamida dalam makanan yang diolah.
- Jangan pernah memasukkan minyak ke dalam pan.
- Airfryer ini membutuhkan daya listrik yang besar karena memiliki dua ruang memasak. Jangan mengoperasikan alat lain dengan daya listrik yang besar di sirkuit yang sama secara bersamaan (mis. cerek, pemanggang listrik, dan sebagainya). Hal ini dapat memicu pemutus arus di instalasi rumah Anda dan berpotensi menyebabkan daya pada stopkontak ini mati.
- Alat ini didesain untuk digunakan pada suhu lingkungan antara 5°C dan 40°C.
- Periksa apakah tegangan pada alat sesuai dengan tegangan listrik di rumah Anda sebelum menggunakan alat.
- Jauhkan kabel listrik dari permukaan panas.
- Jangan meletakkan alat di atas atau di dekat bahan yang mudah terbakar, seperti taplak meja atau gordena.
- Jangan menggunakan alat untuk keperluan selain yang diterangkan dalam buku panduan ini. Hanya gunakan aksesoris asli Philips.
- Jangan tinggalkan alat yang sedang beroperasi.
- Panci, keranjang, dan aksesoris yang ditempatkan di dalam ruang memasak mungkin menjadi panas selama dan setelah alat digunakan. Selalu berhati-hatilah saat memegang atau menyentuhnya.
- Bersihkan bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan secara menyeluruh sebelum menggunakan alat ini untuk pertama kali. Lihat petunjuk di dalam buku panduan.
- Saat mengukus makanan, berhati-hatilah saat membuka tutupnya untuk menghindari luka bakar akibat uap panas yang mengepul.
- Kompartemen yang sedang tidak digunakan akan selalu panas ketika kompartemen lainnya sedang digunakan.
- Kompartemen atau rongga alat yang tidak digunakan dapat menjadi panas ketika kompartemen atau rongga lainnya sedang digunakan. Oleh karena itu, sebaiknya Anda membiarkan semua laci tetap berada di tempatnya (bahkan ketika satu kompartemen atau rongga sedang digunakan) dan hanya membuka atau mengeluarkannya ketika hendak diisi.
- Jangan menempatkan jendela uap alat menghadap soket listrik.



Perhatian

- Alat ini hanya ditujukan untuk keperluan rumah tangga biasa. Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan di lingkungan seperti dapur staf di toko/restoran, kantor, peternakan, atau lingkungan kerja lainnya. Alat ini juga tidak ditujukan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, akomodasi kamar & sarapan ("bed and breakfast"), atau lingkungan hunian serupa lainnya.

- Selalu cabut steker alat dari sumber listrik jika alat ditinggalkan tanpa pengawasan atau sebelum Anda memasang, membongkar, menyimpan, atau membersihkannya.
- Letakkan alat di atas permukaan yang datar, rata, dan stabil.
- Alat yang digunakan dengan tidak semestinya, untuk keperluan profesional atau semiprofesional, atau digunakan dengan cara yang tidak sesuai dengan petunjuk dalam buku panduan pengguna akan membatalkan garansi. Philips juga tidak bertanggung jawab atas setiap kerusakan yang disebabkan olehnya.
- Pemeriksaan atau perbaikan alat hanya boleh dilakukan di pusat servis resmi Philips. Jangan mencoba memperbaiki alat sendiri karena hal ini dapat membatalkan garansi.
- Jangan langsung mencabut alat dari stopkontak begitu proses memasak selesai.
- Biarkan alat mendingin selama kurang lebih 30 menit sebelum dipegang atau dibersihkan.
- Pastikan bahan-bahan yang diolah menggunakan alat ini matang dengan warna kuning keemasan, bukan kehitaman atau kecokelatan.
- Buang sisa makanan yang gosong. Jangan menggoreng kentang segar pada suhu di atas 180 °C (untuk mencegah timbulnya akrilamida).
- Berhati-hatilah saat membersihkan bagian atas ruang memasak: Elemen pemanas yang masih panas, bagian tepi komponen logam, dan pelindung cipratan.
- Selalu pastikan makanan matang sepenuhnya di dalam airfryer.
- Berhati-hatilah saat memasak makanan yang mudah rusak dengan fungsi selesai bersamaan (bakteri dapat berkembang biak).
- Berhati-hatilah saat menuangkan makanan yang sudah matang dan jangan sampai aksesoris alat ikut terjatuh.
- Tempat penyimpanan kabel juga berfungsi sebagai pemberi jarak antara alat dan dinding untuk mencegah akumulasi panas. Jangan sekali-kali melepas penjarak ini.
- Ketika ikon pembersihan kerak menyala, lakukan proses pembersihan kerak.
- Letakkan alat 20 cm dari dinding, dan jangan posisikan saluran keluar udara tepat di depan stopkontak. Jangan letakkan airfryer di dekat peralatan memasak lainnya, di dekat dinding dapur, atau di bawah lemari dapur, karena uap panas dapat mengembun dan menetes di permukaan-permukaan tersebut.
- Dalam pemakaian normal, letakkan alat di tempat yang memiliki ventilasi udara yang baik.
- Jika uap terkumpul di dalam atau di sekitar permukaan ventilasi uap, seka dengan kain kering yang lembut.
- Jika ada uap air pada stopkontak yang sedang tidak digunakan, sebaiknya atur posisi alat atau gunakan penutup debu khusus stopkontak agar uap air tidak terkumpul pada stopkontak yang sedang tidak digunakan.



Mendaur ulang



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

Medan elektromagnet (EMF)

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

Garansi dan dukungan

Versuni memberikan garansi dua tahun setelah pembelian untuk produk ini. Garansi ini tidak berlaku jika kerusakan disebabkan oleh kesalahan penggunaan atau perawatan. Garansi kami tidak memengaruhi hak Anda berdasarkan undang-undang sebagai konsumen. Untuk informasi lebih lanjut atau untuk mengklaim garansi, silakan kunjungi situs web kami di www.home.id/warranty.

Pendahuluan

Selamat bergabung dalam Keluarga Philips!

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

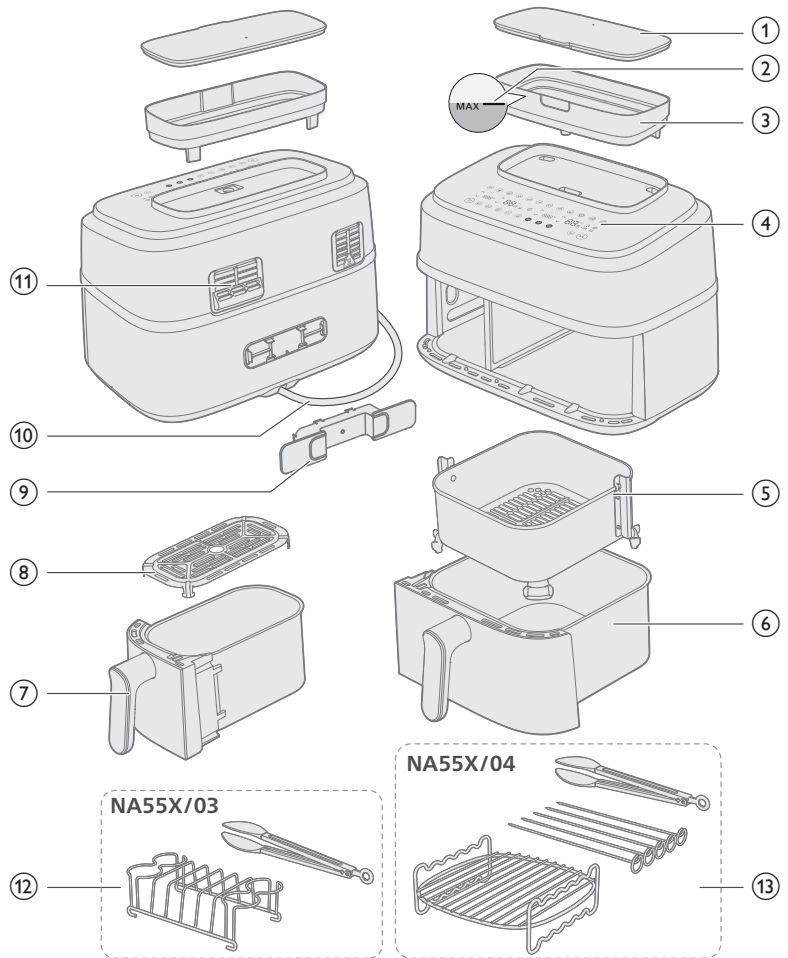
Airfryer keranjang ganda dengan fungsi mengukus memungkinkan Anda mengolah dua bahan makanan dengan metode memasak yang berbeda, keduanya matang pada waktu yang sama. Dua keranjang untuk menggoreng, memanggang kue, memanggang bahan makanan, dan membakar, serta dilengkapi fungsi mengukus untuk keranjang yang besar. Nikmati makanan yang dimasak sempurna dengan Teknologi RapidAir Plus dan Air Steam.

Selain itu, airfryer ini dilengkapi program pembersihan otomatis, seperti pembersihan uap dan kerak. Pembersihan uap dapat memudahkan pembersihan tumpukan lemak di pan besar dan di sekitar tabung pemanas. Fungsi pembersihan kerak membantu membersihkan tumpukan kerak dalam sistem air perangkat dan memperpanjang masa pakainya.

Alat ini dilengkapi aplikasi HomeID yang dapat memberi Anda panduan langkah-langkah memasak dan ratusan resep hidangan yang menggugah selera dengan pengaturan khusus untuk Airfryer Keranjang Ganda Anda.

Unduh aplikasinya menggunakan kode QR yang tertera pada kemasan.

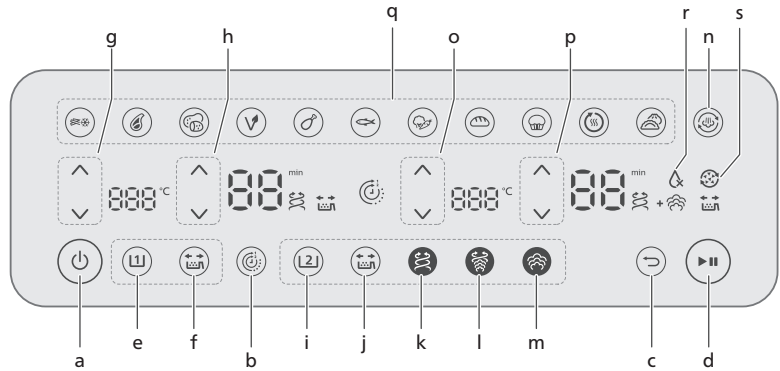
Deskripsi umum



Komponen utama

1	Tutup tangki air	8	Pelat bawah untuk pan kecil
2	Indikator ukuran air MAX	9	Tempat penyimpanan kabel
3	Tangki air	10	Kabel listrik
4	Panel kontrol	11	Lubang keluar udara
5	Keranjang untuk pan besar	12	Kit sarapan (hanya NA55X/03)
6	Pan besar	13	Rak dua tingkat dengan tusuk (hanya NA55X/04)
7	Pan kecil		

Panel kontrol



- a Tombol Nyala/Mati
- b Fungsi waktu
- c Tombol kembali
- d Tombol mulai/jeda

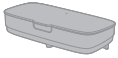
Tombol kontrol pan kecil

- e Tombol pan kecil
- f Tombol pengingat goyang
- g Tombol kontrol suhu
- h Tombol kontrol waktu

Tombol kontrol pan besar

- i Tombol pan besar
- j Tombol pengingat goyang
- k Tombol fungsi menggoreng tanpa minyak
- l Tombol fungsi mengukus & menggoreng tanpa minyak
- m Tombol fungsi mengukus
- n Tombol fungsi pembersihan uap
- o Tombol kontrol suhu
- p Tombol kontrol waktu
- q Tombol preset
- r Indikator air kosong
- s Ikon pengingat pembersihan kerak

Deskripsi fungsi



Tangki air

Airfryer ini memiliki tangki air yang berada di bagian atas alat. Indikator tingkat air MAX adalah sekitar 800 ml, yang dapat dilihat dari depan dan belakang. Untuk mencegah kebocoran air, jangan melebihi batas ini.

Agar tidak tumpah, pegang tangki air dengan kedua tangan saat mengisinya, lalu tutup sebelum memindahkannya. Kosongkan tangki air setelah selesai memasak untuk mencegah tumpukan kerak.



Fungsi waktu

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



Tombol Kembali

Gunakan tombol kembali jika Anda salah memilih preset/fungsi.



Pengingat goyang

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



Fungsi menggoreng tanpa minyak

Teknologi RapidAir Plus dengan desain berbentuk bintang yang unik menyirkulasikan udara panas di sekitar dan melalui makanan agar bagian dalam dan luarnya matang merata dan menghasilkan cita rasa yang lezat.



Fungsi mengukus & menggoreng tanpa minyak

Hanya untuk pan besar: Nikmati kelembutan kukusan dan kerenyahan gorengan tanpa minyak dengan Teknologi RapidAir Plus dan Air Steam.



Fungsi mengukus

Hanya untuk pan besar: Teknologi Air Steam kami memastikan uap meresap dengan baik ke dalam sayuran, ikan, pangsit, atau kue Anda, menghasilkan tekstur yang lembut dan halus serta tidak basah atau berair.



Ikon indikator air kosong

Ikon ini terdapat pada tampilan digit di sebelah kanan. Saat ikon ini berkedip disertai suara "bip", artinya tangki air kosong atau tidak terpasang dengan benar. Isi tangki dengan air dan pastikan tangki terpasang dengan benar, lalu tekan tombol Mulai/Berhenti. Indikator tersebut akan mati.




Fungsi pembersihan uap

Hanya untuk pan besar: Tekan tombol Pembersihan uap sekali untuk mulai membersihkan ruang bagian kanan dan membantu melarutkan sisa lemak pada pan serta di sekitar pemanas. Lihat Bab "Pembersihan - Pembersihan uap" untuk mengetahui detailnya.



Fungsi pembersihan kerak

Khusus pan besar: tekan dan tahan tombol pembersihan uap  minimal selama 3 detik hingga ikon pembersihan kerak berkedip. Lihat Bab "Pembersihan - Pembersihan kerak" untuk mengetahui detailnya.



Menjeda proses memasak

Tekan tombol Mulai/Jeda atau masukkan kembali "pan/keranjang" untuk melanjutkan proses memasak.

Preset

Preset berikut adalah program memasak yang memberikan rekomendasi suhu dan waktu memasak berdasarkan jumlah makanan tertentu. Selengkapnya, lihat bab "Memasak dengan Preset".



Camilan beku
berbahan dasar
kentang



Steak



Kentang segar



Vegan



Paha ayam



Ikan



Sayuran



Roti



Muffin/
Kue



Memanaskan



Pangsit

Suara alat

Anda mungkin mendengar suara saat alat beroperasi. Suara tersebut berasal dari pompa dan kipas. Hal ini normal.

Pemberitahuan suara

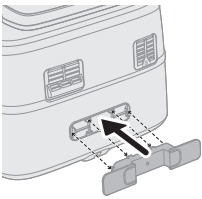
Terkadang, Anda akan mendengar suara, misalnya setelah proses memasak selesai atau ada tindakan yang diperlukan saat memasak, seperti menggoyang atau membalikkan makanan.

Sebelum menggunakan alat untuk pertama kali

Penting

- Saat digunakan pertama kali, airfryer mungkin mengeluarkan asap dan bau yang akan hilang dalam beberapa menit.
- Sebelum memasak untuk pertama kali, ikuti bab "Pembersihan" untuk membersihkan alat secara menyeluruh.

- 1 Lepaskan semua pembungkus.
- 2 Lepaskan semua stiker atau label (jika ada) dari alat.
- 3 Bersihkan alat sebelum digunakan pertama kali (lihat bab "Membersihkan").
- 4 Pasang tempat penyimpanan kabel di area yang ditentukan di bagian belakang perangkat dengan mengkliknya.

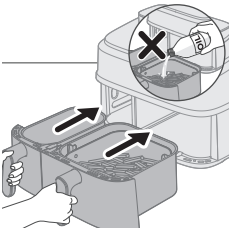


Perhatian

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

Perhatian

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

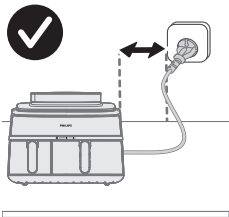


Persiapan sebelum penggunaan pertama kali

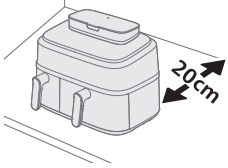
Letakkan alat di atas permukaan yang stabil, datar, rata, dan tahan panas.

Catatan

- Jangan meletakkan benda apa pun di atas atau di samping alat. Hal ini dapat mengganggu aliran udara dan memengaruhi hasil penggorengan.
- Jangan letakkan airfryer di dekat peralatan memasak lainnya, di dekat dinding dapur, atau di bawah lemari dapur karena uap panas dapat mengembun dan menetes di permukaan-permukaan tersebut.
- Dalam pemakaian normal, letakkan alat di tempat yang memiliki ventilasi udara yang baik.



72 Bahasa Indonesia





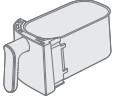

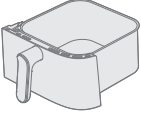


- Saat digunakan, uap panas akan dikeluarkan melalui saluran keluar udara. Jauhkan tangan dan wajah Anda dari uap dan saluran keluar udara. Letakkan alat 20 cm dari dinding dan jangan posisikan saluran keluar udara tepat di depan stopkontak.

Petunjuk memasak

Berbagai fungsi memasak tersedia untuk pan kiri dan kanan. Anda dapat memilih pan yang sesuai untuk fungsi memasak yang diinginkan.

Mode memasak

	Menggoreng tanpa minyak	Mengukus & menggoreng tanpa minyak	Kukus
			
Pan kecil  	✓	✗	✗
Pan besar  	✓	✓	✓

Sebelum menggunakan fungsi mengukus atau mengukus & menggoreng tanpa minyak, pastikan ada cukup air di dalam tangki air dan jangan melebihi indikator tingkat air MAX.

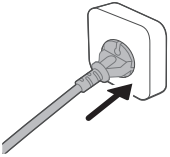
Kosongkan tangki air setelah memasak.

Memasak dengan dua pan

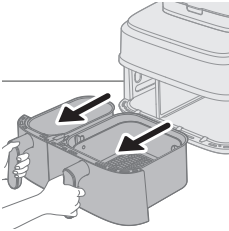
Memasak dengan fungsi waktu

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

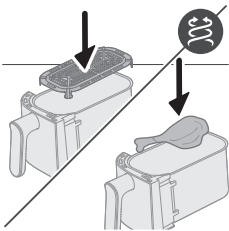
- 1 Colokkan steker ke stopkontak dinding.



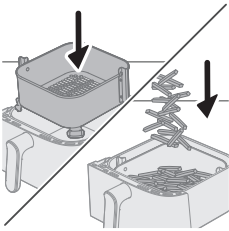
- 2 Keluarkan kedua pan dari alat dengan menarik gagangnya.



- 3 Letakkan pelat bawah ke dalam pan kecil.



- 4 Letakkan keranjang ke dalam pan besar.



Catatan

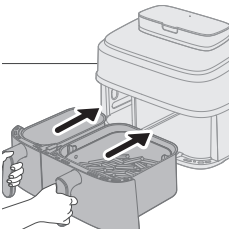
- Pastikan tutup keranjang diposisikan dengan benar di sisi kanan dan kiri saat memasukkan keranjang ke dalam pan. Jika Anda tidak sengaja memutarnya 90 derajat, keranjang tidak akan muat di dalam pan.
- Anda boleh sedikit menekan keranjang untuk memasukkannya ke dalam pan.

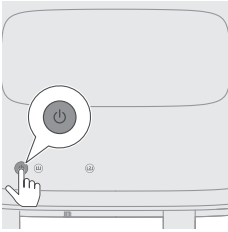
- 5 Masukkan bahan ke dalam keranjang.

- 6 Masukkan kembali pan ke dalam airfryer.

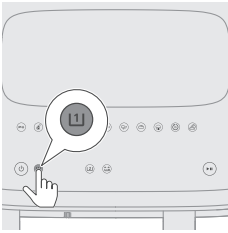
Perhatian

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

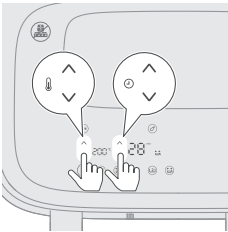




7 Tekan tombol Nyala/Mati untuk menyalakan alat.



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



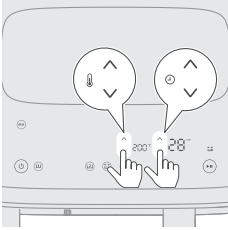
9 Tekan tombol suhu naik/turun dan tombol waktu naik/turun untuk memilih waktu dan suhu yang diinginkan.



10 Pilih pan besar.



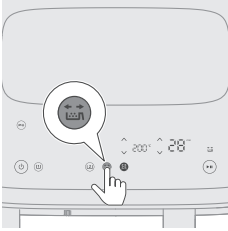
11 Pilih fungsi memasak yang diinginkan: fungsi menggoreng tanpa minyak, mengukus, mengukus & menggoreng tanpa minyak.
Sebelum memilih fungsi mengukus atau mengukus & menggoreng tanpa minyak, isi tangki air hingga batas MAX.



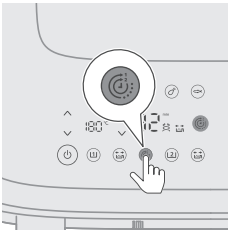
12 Tekan tombol suhu naik/turun dan tombol waktu naik/turun untuk memilih waktu dan suhu yang diinginkan.

Jika Anda memilih fungsi menggoreng tanpa minyak atau mengukus & menggoreng tanpa minyak, Anda dapat mengatur suhu memasak. Untuk fungsi mengukus, suhunya ditetapkan pada 100 °C dan tidak dapat disesuaikan.

Lihat tabel makanan dalam Bab "Memasak dengan satu pan" untuk mengetahui jumlah makanan, suhu, dan waktu memasak yang disarankan.



13 Tekan tombol Pengingat goyang yang akan mengingatkan Anda untuk menggoyang bahan makanan selama proses memasak.

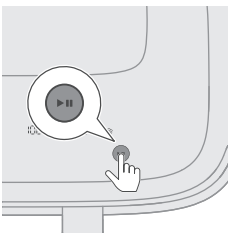


14 Tekan tombol Fungsi waktu agar proses memasak kedua makanan selesai secara bersamaan.

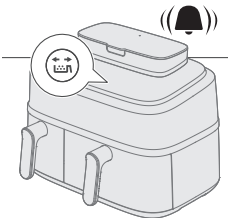
Jika Anda memasak dua makanan dengan fungsi, suhu, dan waktu memasak yang berbeda, serta tidak harus selesai pada saat yang sama, Anda dapat melewati langkah ini.

Saat memasak, jika Anda mengatur waktu untuk salah satu pan, **Fungsi waktu** akan dinonaktifkan, dan kedua pan akan beroperasi secara terpisah. Untuk mengaktifkan **Fungsi waktu** lagi, tekan tombol Mulai/Jeda.

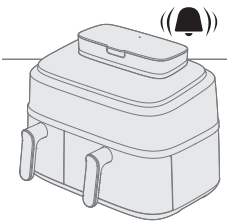
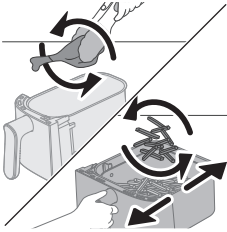
Kemudian, tekan tombol **Fungsi waktu** yang muncul. Terakhir, tekan tombol Mulai/Jeda lagi untuk melanjutkan proses memasak.



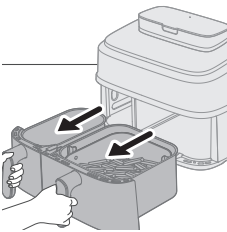
15 Tekan tombol Mulai/Jeda untuk memulai proses memasak.



16 Saat Anda mendengar sinyal suara dari pengingat goyang, keluarkan pan beserta keranjangnya dan goyangkan di atas wastafel. Kemudian, masukkan kembali pan ke dalam alat.



17 Jika pewaktu berbunyi, artinya waktu memasak telah berakhir.



18 Keluarkan pan dan periksa apakah bahan makanan sudah matang.

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


19 Keluarkan bahan-bahan makanan (mis. kentang goreng) dengan hati-hati dari pan menggunakan penjepit makanan.


Catatan

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

Untuk mengetahui petunjuk mengenai fungsi memasak yang berbeda, lihat bagian yang sesuai dalam Bab "Memasak dengan satu pan".

Memasak dengan satu pan

Jika Anda ingin memasak makanan dalam porsi kecil dengan fungsi menggoreng tanpa minyak, pilih pan kecil .

Jika Anda ingin memasak makanan dalam porsi besar dengan fungsi menggoreng tanpa minyak, mengukus & menggoreng tanpa minyak, atau mengukus, pilih pan besar .

Petunjuk di bawah dimaksudkan untuk pan besar.

Catatan

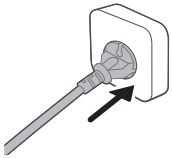
- Gunakan penjepit makanan untuk mengeluarkan bahan makanan yang besar atau mudah rusak.

- Tergantung bahan makanannya, Anda mungkin perlu membuang minyak atau lemak berlebih yang dihasilkan dari dalam pan secara hati-hati setiap kali selesai digunakan atau sebelum menggoyang atau mengganti keranjang. Letakkan keranjang di atas permukaan tahan panas dan kenakan sarung tangan oven saat membuang minyak atau lemak berlebih yang dihasilkan. Kemudian, masukkan kembali keranjang ke dalam pan.

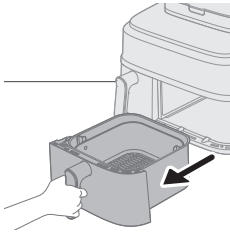
Fungsi menggoreng tanpa minyak

Menggoreng tanpa minyak dengan pan besar menggunakan tabel makanan

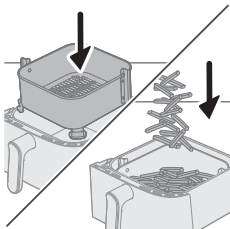
- 1 Colokkan steker ke stopkontak dinding.



- 2 Keluarkan pan besar dan keranjangnya dari dalam alat dengan menarik gagangnya.



- 3 Letakkan keranjang ke dalam pan besar.
- 4 Masukkan bahan ke dalam keranjang.



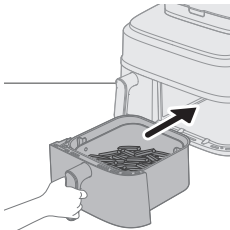
Catatan

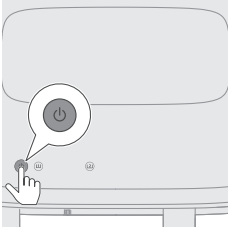
- Airfryer dapat mengolah berbagai macam bahan makanan. Lihat "Tabel makanan" untuk mengetahui jumlah bahan makanan yang tepat dan perkiraan waktu memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang ditentukan di bagian 'Tabel makanan' atau mengisi keranjang berlebihan karena dapat memengaruhi kualitas hasil masakan.

- 5 Masukkan kembali pan ke dalam airfryer.

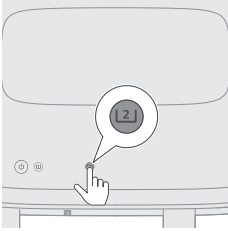
Perhatian

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

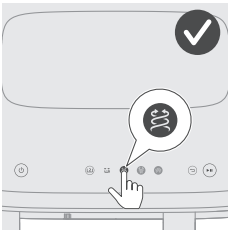




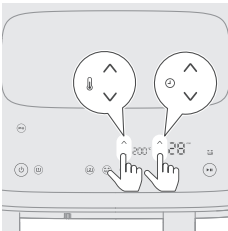
6 Tekan tombol Nyala/Mati untuk menyalakan alat.



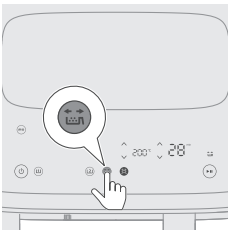
7 Pilih pan besar.



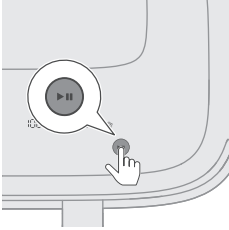
8 Pilih tombol Fungsi menggoreng tanpa minyak.
Indikator waktu dan suhu di sisi kanan akan mulai berkedip.



9 Tekan tombol suhu naik/turun dan tombol waktu naik/turun untuk memilih waktu dan suhu yang diinginkan (lihat "Tabel makanan").



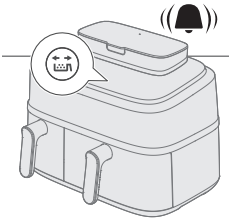
10 Tekan tombol pengingat goyang yang akan mengingatkan Anda untuk menggoyang bahan makanan selama proses memasak jika bahan makanan perlu digoyang atau dibalik (lihat "Tabel makanan").



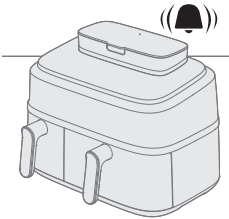
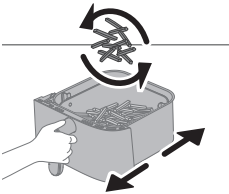
- 11** Tekan tombol Mulai/Jeda untuk memulai proses memasak. Tampilan suhu dan waktu akan berhenti berkedip.

Catatan

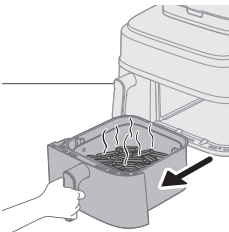
- Satu menit terakhir memasak akan dihitung mundur dalam hitungan detik.
- Anda dapat mengubah pengaturan memasak kapan saja selama proses memasak dengan mengklik tombol naik atau turun.



- 12** Saat Anda mendengar sinyal suara pengingat goyang, keluarkan pan beserta keranjangnya dan goyangkan di atas wastafel. Kemudian, masukkan kembali pan ke dalam alat.



- 13** Jika pewaktu berbunyi, artinya waktu memasak telah berakhir.



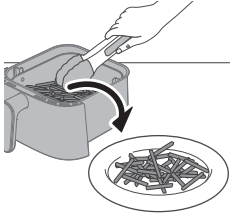
- 14** Keluarkan pan dan periksa apakah bahan-bahan makanan sudah matang.

Perhatian

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

Catatan

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



15 Keluarkan bahan-bahan makanan (mis. kentang goreng) dengan hati-hati dari pan menggunakan penjepit makanan.

Perhatian

- Jangan miringkan pan saat mengeluarkan bahan-bahan makanan karena keranjang dapat terjatuh.
- Pan, keranjang, rangka dalam, serta semua bahan makanan masih panas setelah proses memasak. Pan mungkin akan mengeluarkan uap, tergantung jenis bahan makanan yang dimasak.



Tabel makanan - pan besar

Durasi memasak pada tabel merupakan panduan untuk bahan-bahan makanan segar. Jika hasilnya tidak seperti yang diharapkan, sesuaikan durasi memasak.

Bahan makanan	Takaran	Suhu	Durasi (mnt)	Catatan
Kentang goreng beku tipis (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inci)	800 g/28 oz	200 °C	28–31	Goyangkan atau balik 2 kali di tengah proses memasak.
Kentang goreng rumahan (ketebalan 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci)	800 g/28 oz	180 °C	30–40	Goyangkan atau balik 2 kali di tengah proses memasak.
Nugget ayam beku	600 g/21 oz	200 °C	10–20	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Lumpia beku	600 g/21 oz	200 °C	18–24	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Daging hamburger (sekitar 150 g/5 oz/patty)	4 patty	200 °C	15–20	Balik di tengah proses memasak
Meatloaf	1.200 g/42 oz	150 °C	55–60	Gunakan aksesoris pemanggang kue
Daging potong (sekitar 150 g/5 oz)	4 potong	200 °C	15–20	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Sosis kecil (sekitar 50 g/1,8 oz/buah)	10 buah	200 °C	11–15	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Paha ayam (sekitar 125 g/4 oz/potong)	10 potong	180 °C	27–32	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Dada ayam (sekitar 200 g/7 oz/potong)	4 potong	180 °C	15–25	Balik di tengah proses memasak

82 Bahasa Indonesia

Ayam utuh	1.200 g/42 oz	180 °C	50–60	
Ikan utuh (sekitar 300–400 g/11–14 oz/ekor)	3 ekor	180 °C	20–25	
Filet ikan (sekitar 200 g/7 oz)	5 potong	160 °C	25–32	
Sayur-mayur (dirajang kasar)	1.000 g/35 oz	180 °C	18–23	Atur durasi memasak sesuai kebutuhan. Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Muffin (sekitar 50 g/1,8 oz/cup)	9 cup	150 °C	13–15	Gunakan cup muffin.
Kue	500 g/18 oz	150 °C	35–40	Gunakan pan XL untuk memasak dan memanggang kue. Periksa tingkat kematangan sebelum mengeluarkan kue.
Roti pre-baked (sekitar 60 g/2 oz/potong)	6 potong	200 °C	6–8	
Vegan (kudapan vegan segar dan praktis seperti falafel)	12 biji	180 °C	12–15	Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.
Roti	550 g/19 oz	150 °C	33–35	Gunakan pan XL untuk memasak dan memanggang kue. Bentuk adonan harus rata agar roti tidak menyentuh elemen pemanas saat mengembang. Periksa tingkat kematangan sebelum mengeluarkan roti.



Tabel makanan - pan kecil

Durasi memasak pada tabel merupakan panduan untuk bahan-bahan makanan segar. Jika hasilnya tidak seperti yang diharapkan, sesuaikan durasi memasak.

Bahan makanan	Takaran	Suhu	Durasi (mnt)	Catatan
Kentang goreng beku tipis (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inci)	300 g/11 oz	200 °C	28–30	Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.
Kentang goreng rumahan (ketebalan 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci)	300 g/11 oz	180 °C	30–38	Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.
Nuget ayam beku	300 g/11 oz	200 °C	20–22	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Lumpia beku	300 g/11 oz	200 °C	20–23	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Daging hamburger (sekitar 150 g/5 oz/patty)	300 g/11 oz	200 °C	21–24	Balik di tengah proses memasak
Daging potong (sekitar 150 g/5 oz/potong)	300 g /11 oz	200 °C	20–22	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Sosis kecil (sekitar 50 g/1,8 oz/buah)	6 buah	200 °C	13–17	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Paha ayam (sekitar 125 g/4 oz/potong)	5 potong	180 °C	28–30	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Dada ayam (sekitar 200 g/7 oz/potong)	3 potong	180 °C	20–25	Balik di tengah proses memasak
Ikan utuh (sekitar 300–400 g/11–14 oz/ekor)	1 ekor	180 °C	24–26	
Filet ikan (sekitar 200 g/7 oz/potong)	2 potong	160 °C	25–32	

Sayur-mayur (dirajang kasar)	400 g/14 oz	180 °C	12–25	Atur durasi memasak sesuai kebutuhan. Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Muffin (sekitar 50 g/1,8 oz/cup)	6 cup	160 °C	19–25	Gunakan cup muffin.
Roti pre-baked (sekitar 60 g/2 oz/potong)	3 potong	200 °C	6–8	
Vegan (kudapan vegan segar dan praktis seperti falafel)	12 biji	190 °C	15–18	Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.

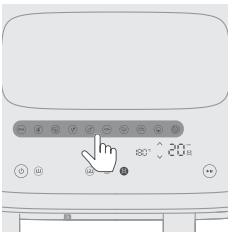
Menggoreng tanpa minyak dengan pan besar

1 Ikuti langkah 1 hingga 8 dalam bab "Menggoreng tanpa minyak dengan pan besar menggunakan tabel makanan".

2 Pilih preset.

Tip:

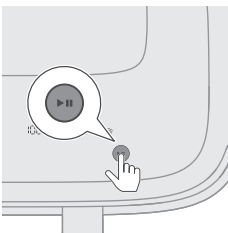
- Untuk beralih ke preset lain, tekan tombol kembali atau batalkan pilihan tombol preset, lalu pilih preset yang diinginkan.



3 Mulai proses memasak dengan menekan tombol Mulai/Jeda.

Indikator suhu dan waktu akan berhenti berkedip.

Lihat tabel di bawah untuk mengetahui jumlah makanan yang disarankan berdasarkan waktu memasak default.







Preset - pan besar

Durasi memasak pada tabel merupakan panduan untuk bahan-bahan makanan segar. Jika hasilnya tidak seperti yang diharapkan, sesuaikan durasi memasak.






Preset	Ikon	Takaran	Suhu (default)	Durasi (default)	Catatan
Kudapan beku berbahan dasar kentang		800 g/28 oz	200 °C	28 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Kudapan beku berbahan dasar kentang, seperti French fries, potato wedges, criss-cross fries, dsb. Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.
Bistik		600 g/21 oz	200 °C	20 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Potongan dengan ketebalan 2–2,5 cm, berat setiap potongan 200 g/7 oz. - Hingga 4 potong daging. - Balik sekali.
Vegan (kudapan vegan segar dan praktis seperti falafel)		12 biji	180 °C	12 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - 40 g untuk setiap biji Kudapan vegan segar dan praktis seperti falafel Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.
Kentang utuh		800 g/28 oz	180 °C	30 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Gunakan jenis kentang yang tepat. - Potongan tebal 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci. - Rendam 30 menit dalam air, keringkan, lalu tambahkan ¼ hingga 1 sdm minyak goreng. - Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.
Paha ayam		8–10 potong	180 °C	32 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - 120–130 g/4–5 oz untuk setiap potong paha ayam. - Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Ikan (atau makanan laut)		600 g/21 oz	180 °C	23 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Ikan utuh sekitar 300 g/11 oz
Sayuran		1.000 g	180 °C	22 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Dirajang kasar. - Sayur-mayur (terung, zucchini, cabai merah besar, bawang bombai)
Kue		800 g/35 oz	140 °C	35 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Gunakan aksesoris pemanggang kue XL (199 x 189 x 80 mm) untuk pan besar. - Gunakan cup muffin untuk keranjang kecil.

Preset	Ikon	Takaran	Suhu (default)	Durasi (default)	Catatan
Roti		500 g	180 °C	35 mnt	-
Memanaskan		Atur durasi sesuai dengan jenis dan takaran makanan.	160 °C	5 mnt	- Atur durasi sesuai dengan jenis dan takaran makanan.



Preset - Pan kecil

Durasi memasak pada tabel merupakan panduan untuk bahan-bahan makanan segar. Jika hasilnya tidak seperti yang diharapkan, sesuaikan durasi memasak.

Preset	Ikon	Takaran	Suhu (default)	Durasi (default)	Catatan
Kudapan beku berbahan dasar kentang		300 g/11 oz	200 °C	30 mnt	- Kudapan beku berbahan dasar kentang, seperti French fries, potato wedges, criss-cross fries, dsb. Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.
Bistik		400 g/14 oz	200 °C	22 mnt	- Potongan dengan ketebalan 2–2,5 cm, berat setiap potongan 200 g/7 oz. - Hingga 4 potong daging. - Balik sekali.
Vegan (kudapan vegan segar dan praktis seperti falafel)		8 buah	190 °C	15 mnt	- 40 g untuk setiap buah Kudapan vegan segar dan praktis seperti falafel Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak
Kentang utuh		300 g/11 oz	180 °C	35 mnt	- Gunakan jenis kentang yang tepat. - Potongan tebal 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci. - Rendam 30 menit dalam air, keringkan, lalu tambahkan ¼ hingga 1 sdm minyak goreng. - Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.
Paha ayam		4–5 potong	180 °C	36 mnt	- 120–130 g/4–5 oz untuk setiap potong paha ayam. - Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.

Preset	Ikon	Takaran	Suhu (default)	Durasi (default)	Catatan
Ikan (atau makanan laut)		300 g/11 oz	180 °C	25 mnt	- Ikan utuh sekitar 300 g/11 oz
Sayuran		400 g	180 °C	25 mnt	- Dirajang kasar. - Sayur-mayur (terung, zucchini, cabai merah besar, bawang bombai)
Kue		6 cup muffin	150 °C	20 mnt (muffin)	- Gunakan cup muffin untuk keranjang kecil.
Roti		300 g	160 °C	40 mnt	- Gunakan aksesoris pemanggang kue.
Memanaskan		Atur durasi sesuai dengan jenis dan takaran makanan.	170 °C	6 mnt	- Atur durasi sesuai dengan jenis dan takaran makanan.

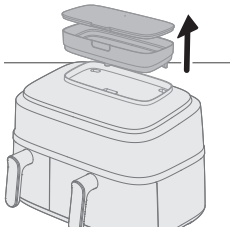
Tip: Tetap Hangat

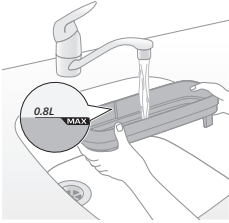
- Anda dapat menghangatkan makanan menggunakan airfryer dengan mengatur suhu ke 80 derajat dan menyesuaikan durasinya sesuai keinginan. Sebaiknya jangan menghangatkan makanan lebih dari 30 menit karena hal ini dapat menurunkan kualitas makanan.
- Jika makanan seperti kentang goreng menjadi tidak garing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

Fungsi mengukus & menggoreng tanpa minyak

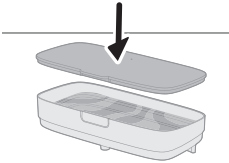
Mengukus & menggoreng tanpa minyak menggunakan tabel makanan

- 1 Keluarkan tangki air dari alat.

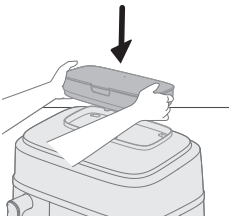




- 2 Isi tangki airnya dengan air.
Jangan melebihi indikator tingkat air MAX.

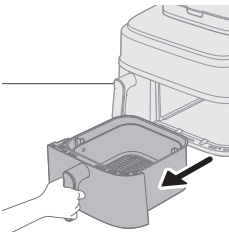
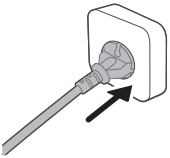


- 3 Kencangkan tutup pada tangki air untuk menghindari kebocoran.

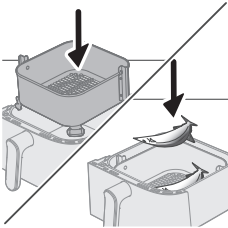


- 4 Tempatkan tangki air di alur bagian atas alat dan tekan untuk memastikannya terpasang dengan aman.
Jika tangki air tidak dipasang dengan benar, air tidak akan mengalir ke penghasil uap. Hal ini akan menyebabkan ikon "air kosong" & berkedip dan dapat menghasilkan suara aneh dari kipas dan motor. Fungsi mengukus & menggoreng tanpa minyak mungkin dinonaktifkan jika hal ini terjadi.

- 5 Colokkan steker ke stopkontak dinding.



- 6 Keluarkan pan besar dan keranjangnya dari dalam alat dengan menarik gagangnya.



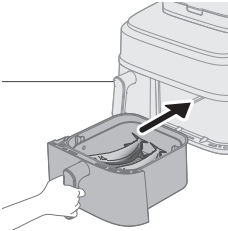
7 Letakkan keranjang ke dalam pan besar.

8 Masukkan bahan ke dalam keranjang.

Catatan

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

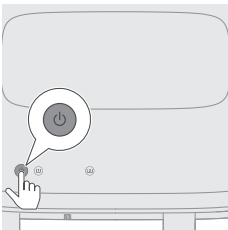
9 Masukkan kembali pan ke dalam airfryer.



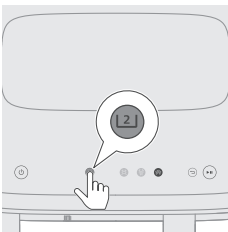
Perhatian

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

10 Tekan tombol Nyala/Mati untuk menyalakan alat.



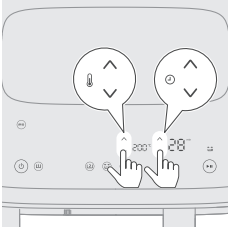
11 Pilih pan besar.



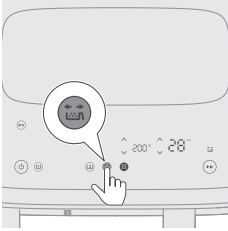
12 Pilih fungsi mengukus & menggoreng tanpa minyak.

Indikator waktu dan suhu di sisi kanan akan mulai berkedip.

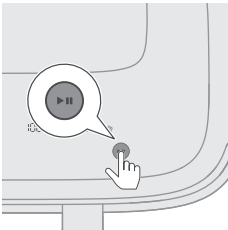




13 Tekan tombol suhu naik/turun dan tombol waktu naik/turun untuk memilih waktu dan suhu yang diinginkan (Lihat tabel makanan di bawah).



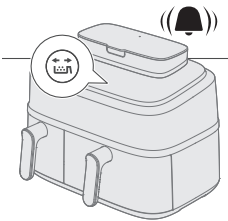
14 Tekan tombol Pengingat goyang yang akan mengingatkan Anda untuk menggoyang bahan makanan selama proses memasak jika perlu.



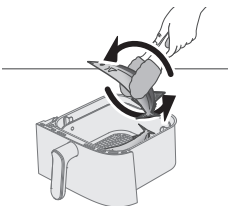
15 Tekan tombol Mulai/Jeda untuk memulai proses memasak. Indikator suhu dan waktu akan berhenti berkedip.

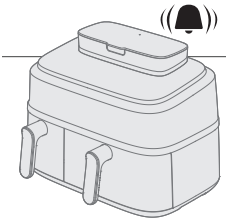
Catatan

- Satu menit terakhir memasak akan dihitung mundur dalam hitungan detik.
- Jika suhu dan waktu di tampilan menyala konstan dan tidak berkedip, artinya alat berfungsi normal. Setelah memasak selama 20 detik, Anda akan mendengar suara motor atau kipas dan melihat uap keluar dari bagian belakang mesin.
- Anda dapat mengubah pengaturan memasak kapan saja selama proses memasak dengan mengklik tombol naik atau turun.

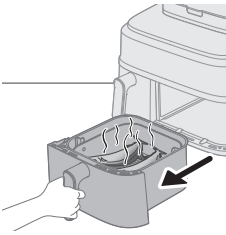


16 Saat Anda mendengar sinyal suara pengingat goyang, keluarkan pan beserta keranjangnya dan goyangkan di atas wastafel. Kemudian, masukkan kembali pan ke dalam alat.





17 Jika pewaktu berbunyi, artinya waktu memasak telah berakhir.



18 Keluarkan pan dan periksa apakah bahan-bahan makanan sudah matang.

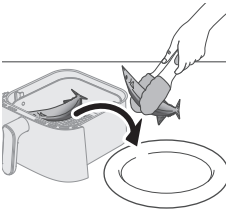
Perhatian

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

Catatan

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

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



Perhatian

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



Tabel makanan - pan besar

Bahan makanan	Takaran	Suhu	Durasi (mnt)	Catatan
Kentang segar potong dadu	800 g/28 oz	180 °C	26–35	Goyangkan atau balik 2 kali di tengah proses memasak.
Paha ayam (sekitar 125 g/4 oz/potong)	10 potong	180 °C	27–30	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Dada ayam (sekitar 200 g/7 oz/potong)	4 potong	160 °C	20–22	Tambahkan 10 g minyak kanola.
Ikan utuh (sekitar 300–400 g/11–14 oz/ekor)	3 ekor	200 °C	18–21	Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Filet ikan (sekitar 200 g/7 oz)	5 potong	160 °C	20–21	Tambahkan 10 g minyak kanola.
Sayuran	1.000 g/35 oz	200 °C	19–21	Atur durasi memasak sesuai kebutuhan. Goyangkan atau balik 2 kali di tengah proses memasak.
Kembang kol	600 g/21 oz	160 °C	19–21	Goyangkan atau balik 2 kali di tengah proses memasak. 10 g minyak kanola.
Wortel	600 g/21 oz	180 °C	19–21	Goyangkan atau balik 2 kali di tengah proses memasak. 10 g minyak kanola.

Roti	550 g/19 oz	180 °C	30–35	Gunakan pan XL untuk memasak dan memanggang kue. Bentuk adonan harus rata agar roti tidak menyentuh elemen pemanas saat mengembang. Periksa tingkat kematangan sebelum mengeluarkan roti.
Pangsit	400 g/14 oz	160 °C	15–18	
Ayam utuh	1.200 g/42 oz	180 °C	50–60	

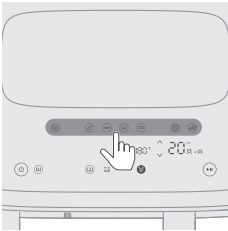
Mengukus & menggoreng tanpa minyak dengan preset

1 Ikuti langkah 1 hingga 12 dalam bab "Fungsi mengukus & menggoreng tanpa minyak - Mengukus & menggoreng tanpa minyak menggunakan tabel makanan".

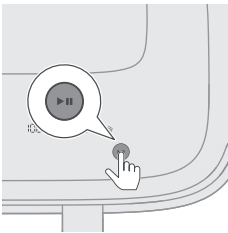
2 Pilih preset.

Tip

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










3 Mulai proses memasak dengan menekan tombol Mulai/Jeda. Indikator suhu dan waktu akan berhenti berkedip.



Tabel preset

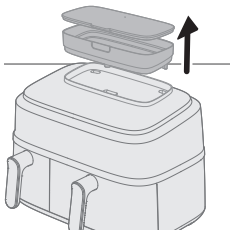
Durasi memasak pada tabel merupakan panduan untuk bahan-bahan makanan segar. Jika hasilnya tidak seperti yang diharapkan, sesuaikan durasi memasak.

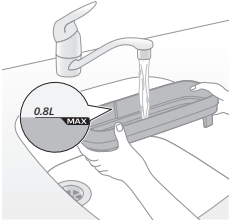
Preset	Ikun	Takaran	Suhu (default)	Durasi (default)	Catatan
Kentang utuh		800 g /28 oz	180 °C	26 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Gunakan jenis kentang yang tepat. - Potongan tebal 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci. - Rendam 30 menit dalam air, keringkan, lalu tambahkan ¼ hingga 1 sdm minyak goreng. - Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.
Paha ayam		8–10 potong	180 °C	27 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Goyangkan atau balik di tengah proses memasak.
Ikan (atau makanan laut)		600 g/21 oz	200 °C	18 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Ikan utuh sekitar 300 g/11 oz
Sayuran		Sayuran keras, seperti brokoli atau kembang kol	160 °C	19 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Dirajang kasar. - Sayur-mayur (terung, zukini, cabai merah besar, bawang bombai)
Roti		500 g	180 °C	30 mnt	-
Memanaskan		Atur durasi sesuai dengan jenis dan takaran makanan.	150 °C	20 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Atur durasi sesuai dengan jenis dan takaran makanan.
Pangsit		400 g	160 °C	15 mnt	-

Fungsi mengukus

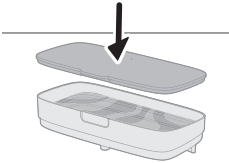
Mengukus menggunakan tabel makanan

- 1 Keluarkan tangki air dari alat.

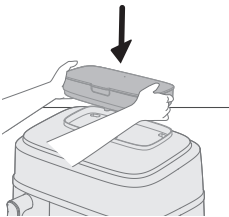




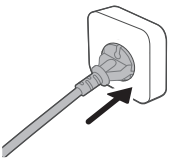
- 2** Isi tangki airnya dengan air.
 Jangan melebihi indikator tingkat air MAX.
 Jumlah air yang diperlukan untuk memasak bergantung pada jenis makanan dan durasi memasak.
 Anda mungkin perlu mengisi ulang tangki air selama memasak jika waktu memasak lebih dari 50 menit.



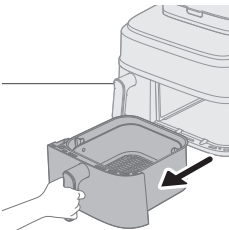
- 3** Kencangkan tutup pada tangki air untuk menghindari kebocoran.



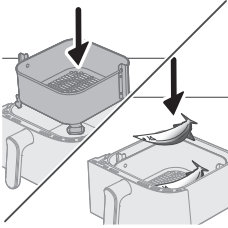
- 4** Tempatkan tangki air di alur bagian atas alat dan tekan untuk memastikannya terpasang dengan aman.
 Jika tangki air tidak dipasang dengan benar, air tidak akan mengalir ke penghasil uap. Hal ini akan menyebabkan ikon "air kosong" & berkedip dan dapat menghasilkan suara aneh dari kipas dan motor. Fungsi mengukus mungkin dinonaktifkan jika hal ini terjadi.



- 5** Colokkan steker ke stopkontak dinding.



- 6** Keluarkan pan besar dan keranjangnya dari dalam alat dengan menarik gagangannya.



- 7 Letakkan keranjang ke dalam pan besar.
- 8 Masukkan bahan ke dalam keranjang.

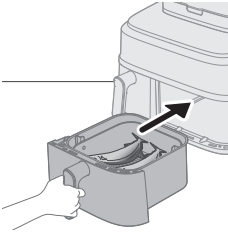
Catatan

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

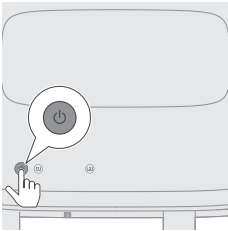
- 9 Masukkan kembali pan ke dalam airfryer.

Perhatian

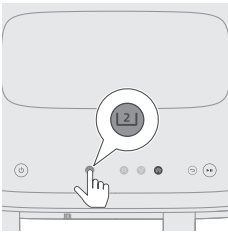
- **Jangan menyentuh pan atau keranjang selama dan sesaat setelah digunakan karena masih sangat panas.**



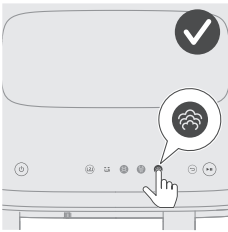
- 10 Tekan tombol Nyala/Mati untuk menyalakan alat.

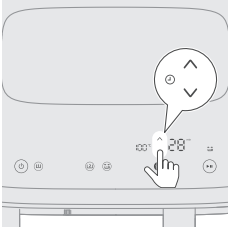


- 11 Pilih pan besar.

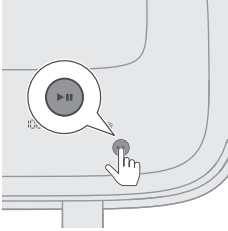


- 12 Pilih fungsi mengukus. Waktu di sisi kanan akan mulai berkedip.





13 Tekan tombol waktu naik/turun untuk memilih waktu yang diinginkan.

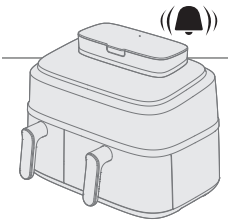


14 Tekan tombol Mulai/Jeda untuk memulai proses memasak.
Indikator suhu dan waktu akan berhenti berkedip.

Catatan

- Satu menit terakhir memasak akan dihitung mundur dalam hitungan detik.
- Jika suhu dan waktu di tampilan menyala konstan dan tidak berkedip, artinya alat berfungsi normal. Setelah memasak selama 20 detik, Anda akan mendengar suara motor atau kipas dan melihat uap keluar dari bagian belakang mesin.
- Anda dapat mengubah pengaturan memasak kapan saja selama proses memasak dengan mengklik tombol naik atau turun.

15 Jika pewaktu berbunyi, artinya waktu memasak telah berakhir.



16 Keluarkan pan dan periksa apakah bahan-bahan makanan sudah matang.

Perhatian

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

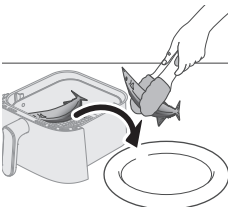
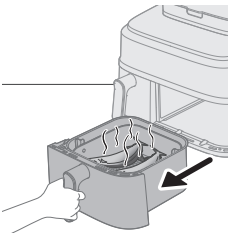
Catatan

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

17 Keluarkan bahan-bahan makanan (mis. brokoli) dengan hati-hati dari dalam pan menggunakan penjepit makanan.

Perhatian

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



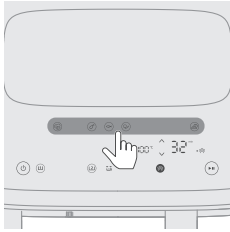


Tabel makanan - pan besar

Bahan makanan	Takaran	Suhu	Durasi (mnt)	Catatan
Kentang segar potong dadu	800 g/28 oz	100 °C	28–35	
Kentang utuh (sekitar 250–300 g/9–11 oz/buah)	4 buah	100 °C	45–55	
Paha ayam (sekitar 125 g/4 oz/potong)	10 potong	100 °C	30–40	
Ikan utuh (sekitar 300–400 g/11–14 oz/ekor)	3 ekor	100 °C	18–22	
Sayuran keras	550 g/19 oz	100 °C	10–14	
Pangsit	400 g/14 oz	100 °C	15–20	
Daging iga	300 g/11 oz	100 °C	30–35	Gunakan pelat dengan ukuran tertentu.
Beras	320 g/11 oz	100 °C	25–30	Menggunakan wadah memasak, seperti wadah pemanggang kue, baki silikon, dsb. Tambahkan 320 ml air ke dalam wadah, rasio beras/air adalah 1:1,2.
Dada ayam (sekitar 200 g/7 oz/potong)	4 potong	100 °C	20–30	
Ubi jalar (sekitar 100 g/4 oz/buah)	8 buah	100 °C	45–60	

Mengukus menggunakan preset

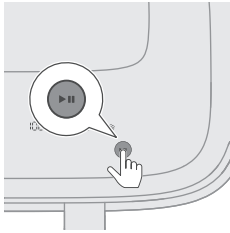
1 Ikuti langkah 1 hingga 12 dalam bab "Fungsi mengukus".



2 Pilih preset.

Tip

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



3 Mulai proses memasak dengan menekan tombol Mulai/Jeda. Indikator suhu dan waktu akan berhenti berkedip.



Tabel preset

Durasi memasak pada tabel merupakan panduan untuk bahan-bahan makanan segar. Jika hasilnya tidak seperti yang diharapkan, sesuaikan durasi memasak.

Preset	Ikon	Takaran	Suhu (default)	Durasi (default)	Catatan
Kentang utuh		800 g / 28 oz	100 °C	35 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Gunakan jenis kentang yang tepat. - Potongan tebal 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inci. - Rendam 30 menit dalam air, keringkan, lalu tambahkan ¼ hingga 1 sdm minyak goreng. - Goyangkan atau balik 2–3 kali di tengah proses memasak.
Paha ayam		8–10 potong	100 °C	40 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Goyangkan atau balik di tengah proses memasak. - 120–130 g / 4–5 oz untuk setiap potong paha ayam.
Ikan (atau makanan laut)		600 g / 21 oz	100 °C	20 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Ikan utuh sekitar 300 g / 11 oz
Sayuran		550 g	100 °C	14 mnt	<ul style="list-style-type: none"> - Dirajang kasar. - Sayuran keras atau sayur-mayur - Sayur-mayur (terung, zucchini, cabai merah besar, bawang bombai)
Pangsit		400 g	100 °C	20 mnt	-

Membuat kentang goreng rumahan

Untuk membuat kentang goreng rumahan menggunakan airfryer:

- Anda memerlukan kentang kupas sebanyak 800 g/28 oz untuk panci besar dan sebanyak 300 g/11 oz untuk pan kecil.
 - Pilihlah jenis kentang yang sesuai.
 - Sebaiknya goreng kentang menggunakan airfryer dengan jumlah maks. 800 g/28 oz agar matang merata. Jumlah kentang yang terlalu banyak dapat membuat hasilnya kurang garing dibandingkan dengan jumlah yang lebih sedikit.
- 1 Kupas kentang dan potong memanjang (ketebalan 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inci).
 - 2 Rendam potongan kentang dalam mangkuk berisi air minimal 30 menit.
 - 3 Tiriskan air dari mangkuk, lalu keringkan potongan kentang menggunakan serbet atau tisu dapur.
 - 4 Tuangkan satu sendok makan minyak goreng ke dalam mangkuk, masukkan potongan kentang ke dalam mangkuk, lalu goyangkan hingga semua potongan kentang terlapisi minyak.
 - 5 Keluarkan kentang dari mangkuk menggunakan tangan atau spatula berongga agar tidak mengandung terlalu banyak minyak.

Catatan

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

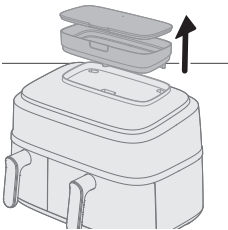
Membersihkan

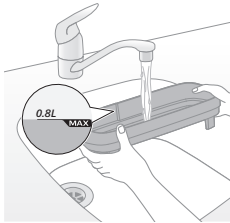
Menggunakan program pembersihan otomatis

Menggunakan fungsi pembersihan uap

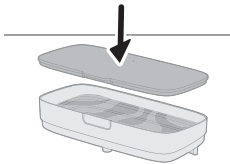
Hal ini membantu menghilangkan sisa minyak dan membersihkan pan besar secara menyeluruh. Program ini berlangsung selama 20 menit, dengan 15 menit pembersihan uap dan 5 menit pengeringan pan.

- 1 Keluarkan tangki air dari alat.





2 Isi tangki air hingga batas MAX.

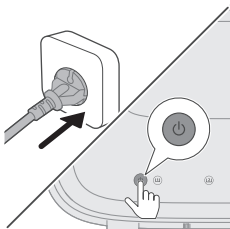


3 Kencangkan tutup pada tangki air untuk menghindari kebocoran.

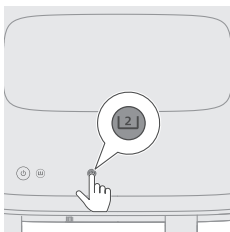


4 Tempatkan tangki air di alur bagian atas alat dan tekan untuk memastikannya terpasang dengan aman.

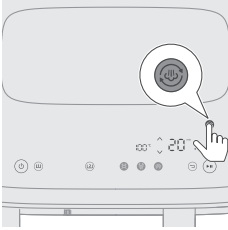
Jika tangki air tidak dipasang dengan benar, air tidak akan mengalir ke penghasil uap. Hal ini akan menyebabkan ikon "air kosong" & berkedip dan dapat menghasilkan suara aneh dari kipas dan motor. Fungsi mengukus mungkin dinonaktifkan jika hal ini terjadi.



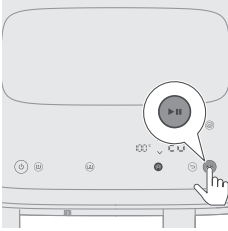
5 Tekan tombol Nyala/Mati untuk menyalakan alat



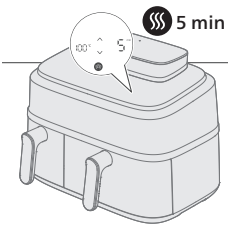
6 Pilih pan besar.



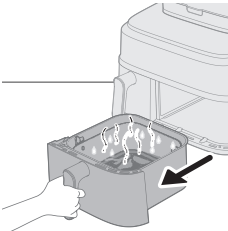
- 7 Tekan tombol Pembersihan Uap untuk mulai membersihkan ruang bagian kanan.
Waktu di sisi kanan akan mulai berkedip.



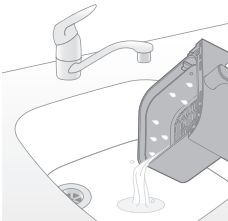
- 8 Tekan tombol Mulai/Jeda untuk memulai proses pembersihan.
Indikator suhu dan waktu akan berhenti berkedip.



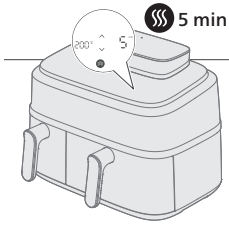
- 9 Setelah 15 menit, alat akan terus berbunyi "bip" dan ikon pembersihan uap akan berkedip hingga Anda mengeluarkan pan.
Hal ini menunjukkan bahwa proses pembersihan telah selesai dan proses pengeringan tersisa 5 menit.



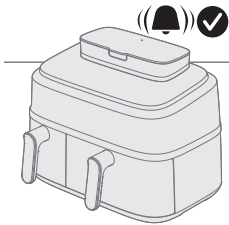
- 10 Keluarkan dan kosongkan pan.



- 11 Bilas keranjang dan pan untuk membersihkan sisa minyak.
Jika masih ada sisa minyak di dalam pan dan keranjang, bersihkan dengan air sabun atau detergen menggunakan spons, lalu bilas lagi.
- 12 Seka sisa minyak di sekitar area pemanas dengan kain lap atau tisu dapur.
Ketika menggunakan fungsi menggoreng tanpa minyak atau mengukus & menggoreng tanpa minyak, minyak akan menumpuk di sekitar area pemanas. Pembersihan dan pengelapan uap secara teratur akan menjaga bagian dalam atas tetap bersih.



13 Masukkan kembali pan ke dalam alat untuk memulai mode pengeringan secara otomatis.



14 Setelah 5 menit, Anda akan mendengar bunyi “bip” yang menandakan bahwa program pengeringan telah selesai.

Tip

- Sebelum digunakan pertama kali atau jika tidak digunakan dalam waktu yang lama, sebaiknya gunakan fungsi “Pembersihan uap” untuk membersihkan saluran air dan ruang bagian kanan secara menyeluruh.

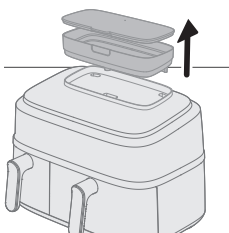
Catatan

- Ketika memulai program pembersihan uap atau pembersihan kerak, uap yang dihasilkan dari bagian belakang alat mungkin lebih banyak daripada saat menggunakan mode uap, yang menunjukkan lebih banyak kondensasi di dinding. Sebelum memulai kedua program ini, pastikan bahwa 1) saluran keluar udara tidak menghadap langsung ke stopkontak; 2) Jangan tempatkan peralatan dapur lain di dekat mesin; 3) Letakkan mesin 20 cm dari dinding untuk mengurangi pembentukan kondensasi di dinding.

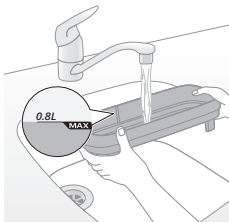
Menggunakan fungsi pembersihan kerak

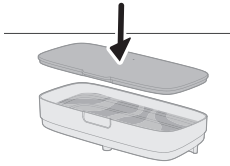
Setiap penggunaan mode uap selama 10 jam, ikon ☹️ akan berkedip, yang menandakan bahwa program pembersihan kerak siap dijalankan. Fungsi ini membantu membersihkan tumpukan kerak dalam sistem air perangkat dan memperpanjang masa pakainya.

1 Keluarkan tangki air dari alat.

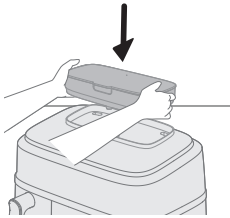



2 Isi tangki air hingga batas MAX.

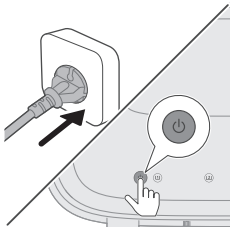




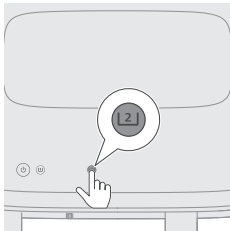
3 Kencangkan tutup pada tangki air untuk menghindari kebocoran.



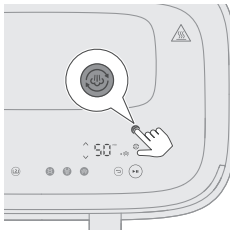
4 Tempatkan tangki air di alur bagian atas alat dan tekan untuk memastikannya terpasang dengan aman.
Jika tangki air tidak dipasang dengan benar, air tidak akan mengalir ke penghasil uap. Hal ini akan menyebabkan ikon "air kosong"  berkedip dan dapat menghasilkan suara aneh dari kipas dan motor. Fungsi mengukus mungkin dinonaktifkan jika hal ini terjadi.




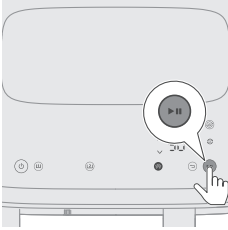
5 Tekan tombol Nyala/Mati untuk menyalakan alat



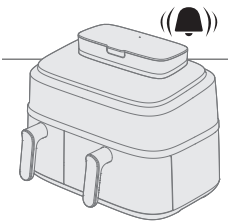
6 Pilih pan besar.



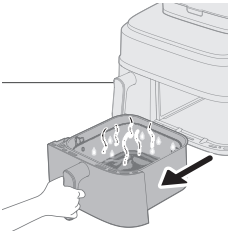
7 Tekan dan tahan tombol Pembersihan Uap selama lebih dari 3 detik hingga ikon pembersihan kerak  muncul dan berkedip. Waktu di sisi kanan akan mulai berkedip.



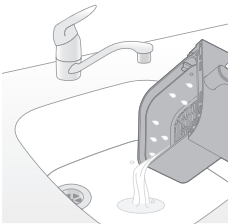
- 8** Tekan tombol Mulai/Jeda untuk memulai pembersihan kerak. Indikator waktu akan berhenti berkedip.



- 9** Tunggu 50 menit hingga Anda mendengar bunyi "bip", yang menunjukkan bahwa program telah selesai.



- 10** Keluarkan pan besar.



- 11** Buang air yang kotor.

- 12** Cuci pan beserta keranjangnya, lalu bilas dan keringkan. Bersihkan ruang memasak dengan kain kering atau tisu dapur.

Sebaiknya gunakan fungsi pembersihan uap untuk membilas bagian dalam saluran air dan mengeringkan pan.

Catatan

- Ketika ikon 🕒 berkedip, sebaiknya segera bersihkan kerak; jika tidak, kerak dapat menumpuk di dalam saluran air dan menyebabkan penyumbatan.
- Jika Anda ingin membersihkan kerak lain waktu, abaikan pemberitahuan ini. Anda akan diingatkan lagi saat menyalakan airfryer.
- Dalam kondisi apa pun, jangan gunakan cairan pembersih kerak berbahan dasar asam sulfat, asam klorida, asam sulfamat, atau asam asetat (cuka) karena dapat merusak sistem air pada alat Anda dan tidak dapat membersihkan kerak dengan baik.
- Jika Anda sering menggunakan air sadah di daerah Anda, pembersihan kerak pada alat mungkin perlu lebih sering dilakukan.

Pembersihan umum

Peringatan

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

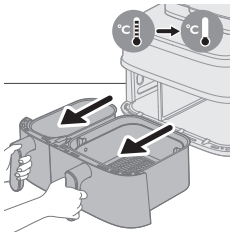
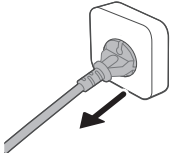
Bersihkan alat setelah selesai digunakan. Bersihkan minyak dan lemak dari dasar pan setelah selesai digunakan.

Jika uap terkumpul di dalam atau di sekitar permukaan ventilasi uap, seka dengan kain kering yang lembut.

- 1 Tekan tombol Nyala/Mati untuk mematikan alat, cabut steker dari stopkontak dinding dan biarkan alat mendingin.

Tip

- Keluarkan pan dan keranjang agar airfryer lebih cepat dingin.

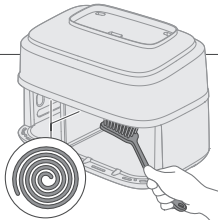


- 2 Buang lemak atau minyak yang mengendap di dasar pan.
- 3 Bersihkan pan dan keranjang menggunakan mesin cuci piring. Anda juga dapat membersihkannya dengan air panas, sabun pencuci piring, dan spons nonabrasif (lihat "Tabel pembersihan").

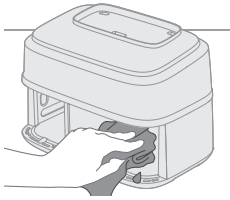
Tip

- Jika ada sisa makanan yang menempel di dalam pan atau keranjang, rendam dalam air panas dan sabun pencuci piring selama 10–15 menit. Dengan merendamnya, sisa makanan akan lebih mudah dibersihkan. Gunakan sabun pencuci piring yang dapat menghilangkan minyak dan lemak. Jika terdapat sisa minyak di dalam pan atau keranjang yang susah dibersihkan dengan air panas atau cairan pencuci piring, gunakan cairan penghilang lemak.
 - Jika perlu, bersihkan sisa makanan yang menempel pada elemen pemanas menggunakan bulu sikat lembut hingga sedang. Jangan menggunakan sikat kawat atau bulu sikat keras karena dapat merusak lapisan pada elemen pemanas.
- 4 Untuk mencegah goresan, seka bagian dalam dan luar alat (termasuk ventilasi uap, permukaan, dsb.) secara perlahan menggunakan kain bebas kusut yang bersih dan lembut. Mulai dengan kain yang sedikit dibasahi dan lanjutkan dengan kain kering, jika perlu.





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



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



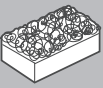
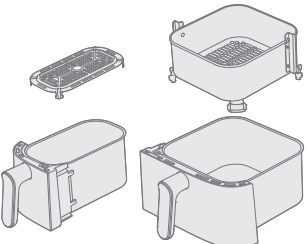
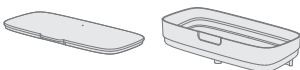


Catatan

- Jika Anda tidak sengaja menarik pemisah yang berada di antara pan kecil dan besar saat membersihkan, pastikan untuk memasangnya kembali dengan benar.

Tip

- Jika sisa makanan menempel pada pan, gunakan program pembersihan otomatis "Pembersihan uap" untuk melunakkan sisa makanan dan memudahkan pembersihan (lihat "Menggunakan program pembersihan otomatis").

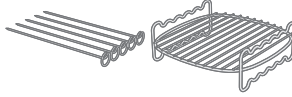
Tabel pembersihan

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Aksesori

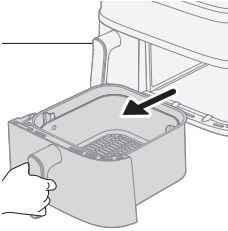
Menggunakan rak dua tingkat

Lapisan ganda dan tusukan tersedia pada model berikut: NA55X/03.



Lapisan ganda adalah aksesori yang berfungsi untuk memasak di kedua lapisan, tetapi hanya kompatibel dengan pan besar.

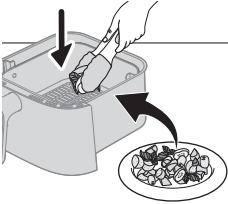
1 Lepaskan pan besar dari alat.



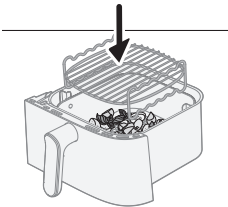
2 Masukkan makanan ke dalam keranjang.

Catatan

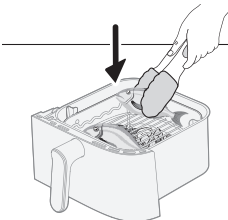
- Baca tabel makanan berikut untuk mengetahui rekomendasi masakan dengan lapisan ganda.

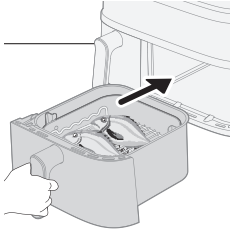


3 Pasang lapisan ganda di atas makanan dalam keranjang.



4 Tambahkan lagi makanan di atas lapisan ganda.



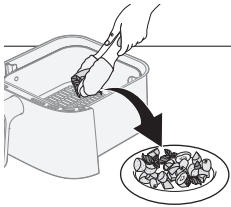
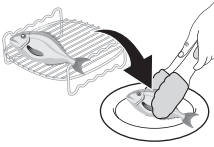


- 5 Masukkan pan ke dalam alat, lalu sesuaikan waktu dan suhu sebagaimana dijelaskan dalam tabel berikut. Setelah siap, tekan tombol mulai.

Hidangan	Berat (mentah)	Waktu memasak	Suhu	Catatan
Nugget ayam beku	300 g/11 oz	17–20 mnt	180 °C	
Kentang goreng beku tipis	400 g/14 oz			
Sayap ayam beku	450 g/16 oz	16–20 mnt	200 °C	
Daging burger ayam beku	350 g/12 oz			
Jagung utuh	800–1000 g/28–35 oz	24–28 mnt	180 °C	- 3 jagung utuh
Potato wedges	500 g/18 oz	18–20 mnt	200 °C	- 2 ekor ikan utuh
Dorade	500–600 g/18–21 oz			
Kentang panggang (dibelah 4)	350 g/12 oz	12–14 mnt	200 °C	
Jamur utuh	200 g/7 oz			
Udang galah dengan kulitnya	400 g/14 oz	15–18 mnt	180 °C	- Balikkan keju atau tahu panggang di tengah proses memasak
Keju atau tahu panggang	250 g/9 oz			
Sayuran	500 g/18 oz			

Catatan

- Makanan yang tercantum sebagai makanan lapisan atas dalam tabel harus diletakkan di bagian atas lapisan ganda, sedangkan makanan yang tercantum sebagai makanan lapisan bawah harus diletakkan di bagian bawah.



- 6 Setelah proses memasak selesai, gunakan sarung tangan oven dan penjepit makanan untuk mengeluarkan makanan dari keranjang.

Perhatian

- **Berhati-hatilah saat mengangkat lapisan ganda karena suhunya sangat panas setelah digunakan untuk memasak.**

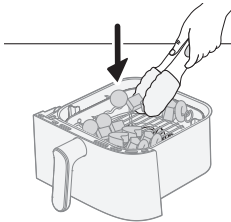
Menggunakan tusuk

Tusuk dapat digunakan bersama rak dua tingkat.

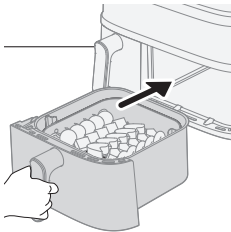
- 1 Tusuk daging dan sayuran dengan tusukan.

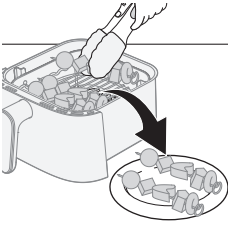


- 2 Letakkan tusukan di ulir yang ada pada lapisan ganda.



- 3 Masukkan kembali pan ke alat.
4 Atur waktu dan suhu sesuai tabel dan mulai proses memasak.





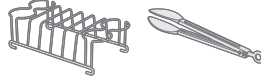
5 Setelah proses memasak selesai, gunakan sarung tangan oven dan penjepit makanan untuk mengeluarkan makanan dari keranjang.

Baca tabel untuk melihat rekomendasi waktu dan suhu memasak.

Isi keranjang	Porsi	Waktu memasak	Suhu	Catatan
5 Tusuk makanan	5 tusuk			- Masukkan sayuran ke bagian bawah pan, lalu letakkan tusuk di atas rak dua tingkat.
Sayuran	500 g	15–18 mnt	180 °C	

Menggunakan kit sarapan

Kit pembuat sarapan tersedia pada model berikut: NA55X/04.

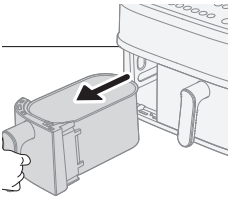


Gunakan kit pembuat sarapan untuk memasak maksimal 4 butir telur dan 4 lembar roti tawar secara bersamaan.

Perhatian

- **Selalu gunakan penjepit makanan saat mengangkat telur dan roti yang sudah matang dari kit pembuat sarapan untuk mencegah risiko kulit terbakar.**

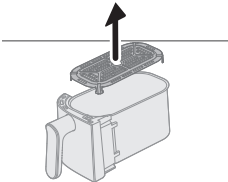
1 Lepaskan pan kecil dari alat.

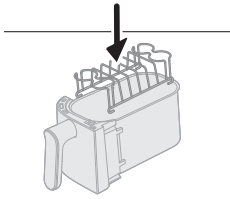


2 Keluarkan pelat bawah dari pan.

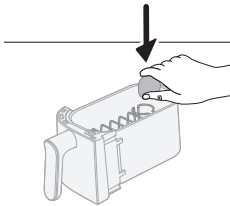
Catatan

- Jika pelat bawah tidak dikeluarkan dari pan, roti tawar mungkin tidak bisa masuk pas di dalam pan.





3 Masukkan kit pembuat sarapan ke pan kecil.



4 Masukkan maksimal 4 butir telur di kit pembuat sarapan dan letakkan kembali pan ke dalam alat.

5 Atur waktu dan suhu sesuai tabel makanan berikut, lalu tekan tombol mulai.

Kit pembuat sarapan

Jumlah

Waktu memasak

Suhu

Catatan

Telur rebus

4 butir telur

10–12 mnt

180 °C

- Masak telur terlebih dahulu. Masukkan roti panggang di tengah proses memasak.

Telur rebus setengah matang

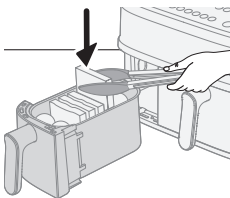
4 butir telur

8–10 mnt

Roti panggang

5 potong

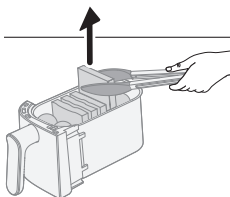
5–6 mnt



6 Di tengah-tengah proses memasak, masukkan roti tawar ke kit pembuat sarapan dan lanjutkan prosesnya.

Tip

- Sebaiknya aktifkan pengingat untuk menggoyang agar Anda tidak lupa menambahkan roti tawar.
- Jika roti tawar tidak pas dengan ukuran pan, potong jadi setengah.



7 Setelah proses memasak selesai, gunakan penjepit makanan untuk mengangkat telur dan roti panggang.

Baca tabel makanan berikut untuk mengetahui waktu dan suhu memasak.

Penyimpanan

- 1 Cabut steker alat dari sumber listrik dan biarkan mendingin.
- 2 Pastikan semua komponen sudah bersih dan kering sebelum disimpan.
- 3 Gulung kabel di sekitar tempat penyimpanan kabel yang telah disediakan di bagian belakang alat.

Catatan

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

Mengatasi masalah

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

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

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
	Jumlah bahan makanan di dalam keranjang terlalu banyak.	Ikuti petunjuk dalam buku panduan pengguna ini untuk membuat kentang goreng rumahan.
	Jenis bahan makanan tertentu perlu digoyang-goyangkan di tengah proses memasak.	Ikuti petunjuk dalam buku panduan pengguna ini untuk membuat kentang goreng rumahan.
Airfryer tidak dapat menyala.	Steker alat tidak dicolokkan ke sumber listrik.	Periksa apakah steker telah dicolokkan dengan benar ke stopkontak dinding.
	Beberapa alat menggunakan stopkontak yang sama.	Airfryer memiliki daya watt yang tinggi. Gunakan stopkontak lain dan periksa sekringnya.
	Tombol Nyala/Mati belum diaktifkan.	Gunakan ibu jari Anda untuk menekan tombol Nyala/Mati, dan pastikan seluruh tombol tertekan oleh jari.
Ada beberapa titik yang terkelupas di dalam airfryer.	Beberapa titik kecil dapat terlihat di dalam pan airfryer karena sentuhan yang tidak disengaja atau goresan pada lapisan (mis. saat dibersihkan menggunakan alat pembersih yang kasar dan/atau saat memasukkan keranjang).	Anda dapat mencegah terjadinya kerusakan dengan memasukkan keranjang ke dalam pan dengan benar. Jika Anda memasukkan keranjang secara tidak lurus, bagian sisinya mungkin dapat terantuk ke dinding pan sehingga menyebabkan lapisan terkelupas. Jika demikian, hal ini tidaklah berbahaya karena semua material alat ini aman untuk makanan.
Asap putih keluar dari alat.	Anda memasak bahan makanan yang berlemak.	Anda dapat membuang minyak atau lemak yang ada di dalam pan dengan hati-hati dan melanjutkan proses memasak.
	Masih ada sisa minyak di dalam pan dari penggunaan sebelumnya.	Asap putih disebabkan oleh sisa minyak yang dipanaskan di dalam pan. Selalu bersihkan pan dan keranjang secara menyeluruh setelah menggunakan alat.
	Bahan pelapis makanan tidak melekat dengan baik.	Pelapis makanan yang terbawa udara dapat menimbulkan asap putih. Oleskan bahan pelapis makanan dengan benar hingga melekat sempurna pada makanan.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
	Bumbu marinasi, cairan, atau sari daging dapat menciprat dalam lemak dan minyak yang dihasilkan.	Tepuk-tepuk makanan untuk mengurangi bumbu atau cairan yang masih menempel sebelum meletakkannya di dalam keranjang.
Layar airfryer menampilkan "E1".	Perangkat rusak/cacat.	Hubungi saluran siaga layanan Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.
	Airfryer disimpan di tempat dengan suhu yang terlalu dingin.	Jika alat disimpan di tempat bersuhu rendah, biarkan airfryer menyesuaikan dengan suhu ruangan minimal 15 menit sebelum dicolokkan. Jika layar masih menampilkan "E1", hubungi saluran siaga Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.
Layar airfryer menampilkan "E4-E12".	Perangkat mungkin mengalami kegagalan fungsi.	Cabut dan colokkan steker alat. Jika masalah berlanjut, hubungi saluran siaga Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.
Saya mendengar suara aneh dari dalam alat.	Alat ini dilengkapi kipas yang diperlukan untuk menyalurkan panas ke makanan, serta pompa air yang diperlukan untuk menjalankan fungsi mengukus.	Suara ini normal dan wajar. Jika suara makin keras atau berubah tiba-tiba, hubungi pusat dukungan Philips untuk mendapatkan saran lebih lanjut.
Ada air di dalam ruang memasak setelah memasak.	Airfryer menghasilkan uap selama memasak. Uap mengembun pada makanan dan dinding bagian dalam ruang memasak. Embun tertinggal di dalam ruang memasak setelah memasak.	Sisa air dalam jumlah tertentu di dalam ruang memasak setelah memasak adalah hal yang wajar. Cukup seka dengan kain basah yang lembut.
 selalu berkedip	Tangki air kosong	Tambahkan air ke dalam tangki air.
	Tangki air tidak dipasang dengan benar	Tekan tangki air pada alur untuk mengencangkannya, lalu tekan tombol Mulai/Jeda.
	Pipa air tersumbat	Hubungi pusat konsumen di negara Anda dan minta servis lebih lanjut.
 selalu berkedip	Ini adalah pengingat untuk membersihkan kerak	Lakukan proses pembersihan kerak. Lihat bab "Membersihkan kerak".

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Mungkin ada embun di dinding selama proses pengukusan, pembersihan uap, atau pembersihan kerak	Hal ini wajar, uap akan keluar dari saluran keluar udara di sisi kanan dan didorong ke dinding oleh kipas	Letakkan alat 20 cm dari dinding dan jangan posisikan saluran keluar udara tepat di depan stopkontak untuk menghindari masalah kelistrikan. Jauhkan peralatan dapur lainnya dari alat ini. Gunakan kain lap untuk mengeringkannya.
Mesin tampak bocor	Kebocoran dari bagian dalam alat (kebocoran tabung air, dll.) Perangkat retak akibat tekanan eksternal atau perubahan bentuk	Hubungi pusat konsumen di negara Anda dan minta servis lebih lanjut.
	Kebocoran dari tangki air	Keluarkan tangki air dan pasang kembali dengan benar Periksa apakah ada retakan pada tangki air, dan hubungi pusat konsumen di negara Anda
Uap tidak cukup	Air di dalam tangki tidak cukup	Periksa tangki air untuk memastikan air di dalamnya cukup.
	Tangki air tidak dipasang dengan benar	Tekan tangki air pada alur untuk mengencangkannya, lalu tekan tombol Mulai/Jeda.
	Saluran masuk air pada alur di bagian atas mesin kotor atau tersumbat	Bersihkan dan bilas saluran masuk air.
	Penyumbatan penghasil uap, atau kebocoran pipa uap	Jika sudah lama digunakan, pembersihan kerak dan pembersihan penghasil uap mungkin perlu dilakukan. Mulai jalankan program pembersihan kerak. Jika masalah berlanjut, hubungi pusat konsumen

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Tidak ada suara dari kipas atau motor saat memulai program mengukus, mengukus & menggoreng tanpa minyak, pembersihan uap, pembersihan kerak, tetapi indikator suhu dan waktu menyala dan tidak berkedip	Ini normal. Alat sedang beroperasi.	Tunggu lebih dari 20 detik untuk memeriksa hal ini lagi.
Uap air pada stopkontak yang sedang tidak digunakan selama pengoperasian alat, pembersihan uap, pembersihan kerak	Perangkat diletakkan terlalu dekat dengan stopkontak yang sedang tidak digunakan	Sebaiknya atur posisi alat atau gunakan penutup debu khusus stopkontak agar uap air tidak terkumpul pada stopkontak yang sedang tidak digunakan.

Kandungan

Penting	119
Mengitar semula	122
Medan elektromagnet (EMF)	122
Jaminan dan sokongan	122
Pengenalan	123
Perihal umum	124
Perihal fungsi	126
Sebelum penggunaan pertama	127
Persediaan sebelum penggunaan pertama kali	128
Arahan memasak	130
Memasak di dalam dwikualiti	130
Memasak di dalam satu kualiti	135
Pembersihan	160
Gunakan program pembersihan automatik	160
Pembersihan umum	166
Aksesori	168
Penyimpanan	173
Menyelesaikan masalah	173

Penting



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

Bahaya

- Jangan letakkan perkakas di atas atau berdekatan dengan dapur gas panas atau semua jenis dapur elektrik dan plat masak elektrik atau ketuhar yang panas.
- Jangan sesekali tenggelamkan perkakas ke dalam air atau membilasnya di bawah air paip.
- Jangan biarkan sebarang air atau cecair lain masuk ke dalam perkakas untuk mengelakkan berlakunya kejutan elektrik.
- Masukkan ramuan yang akan digoreng di dalam 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 gunakan perkakas jika palam, kord sesalur atau perkakas rosak.
- Jangan sentuh bahagian dalam perkakas semasa operasi.
- Sentiasa pastikan pemanas adalah bebas dan tiada makanan yang tersekat di dalam pemanas.
- Sebelum penggunaan kali pertama, penyimpanan kord mestilah dipasangkan pada peranti. Jangan sekali-kali tanggalkan penyimpanan kord.

Amaran

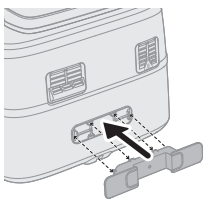
- Jika kord sesalur rosak, kord mestilah digantikan oleh Philips, ejen servis atau pihak yang berkelayakan yang serupa untuk mengelakkan bahaya.
- Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding yang dibumikan, dilindungi oleh pemutus litar kebocoran bumi.
- Sentiasa pastikan palam dimasukkan dengan rapi pada soket dinding.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur 8 tahun ke atas dan orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan jika mereka diberikan pengawasan dan arahan berkaitan penggunaan perkakas secara selamat dan memahami bahaya yang mungkin berlaku.
- Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan perkakas ini. Pembersihan dan penyelenggaraan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak melainkan mereka berumur 8 tahun ke atas dan diawasi.
- Simpan perkakas dan kord perkakas jauh dari jangkauan kanak-kanak yang berumur di bawah 8 tahun.
- Jangan sandarkan perkakas pada dinding atau perkakas lain. Tinggalkan ruang sekurang-kurangnya 15cm di bahagian belakang, di kedua-dua sisi dan di atas perkakas. Jangan letakkan apa-apa di atas perkakas.

- Semasa menggoreng dengan udara panas, stim panas akan dilepaskan melalui bukaan salur keluar udara. Kekalkan tangan dan muka anda pada jarak yang selamat dari stim dan dari bukaan saluran keluar udara. Juga, berhati-hati dengan stim dan udara panas semasa mengeluarkan kualiti daripada perkakas.
- Jangan gunakan ramuan yang ringan atau kertas pembakar dalam perkakas.
- Permukaan yang boleh dicapai mungkin menjadi panas semasa penggunaan.
- Penyimpanan ubi kentang: Suhu haruslah bersesuaian dengan jenis ubi kentang yang disimpan dan suhu haruslah 6°C ke atas untuk meminimumkan risiko dedahan akrilamida dalam bahan makanan yang disediakan.
- Jangan isikan kualiti dengan minyak.
- Memandangkan Airfryer mempunyai dua ruang memasak, kuasa elektriknya adalah besar. Jangan kendalikan perkakas lain yang menggunakan kuasa tinggi pada litar yang sama pada masa yang sama (cth., cerek, gril elektrik dan sebagainya). Jika tidak, pemutus litar dalam pemasangan rumah anda mungkin akan bertindak balas dan bekalan kuasa pada soket ini akan terputus.
- Perkakas ini direka bentuk untuk digunakan pada suhu sekeliling dari 5°C hingga 40°C.
- Pastikan bahawa voltan yang dinyatakan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur tempatan anda.
- Jauhkan kord sesalur dari permukaan yang panas.
- Jangan letak perkakas di atas atau berdekatan bahan yang mudah terbakar seperti alas meja atau langsir.
- Jangan gunakan perkakas untuk apa-apa jua tujuan lain selain yang diterangkan dalam manual pengguna ini dan gunakan aksesori Philips yang asli sahaja.
- Jangan biarkan perkakas ini dikendalikan tanpa dijaga.
- Kualiti, bakul dan aksesori yang diletakkan di dalam ruang memasak akan menjadi panas semasa dan selepas penggunaan perkakas, kendalikan secara berhati-hati.
- Bersihkan bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya sebelum anda menggunakan perkakas buat pertama kali. Rujuk arahan dalam manual.
- Semasa mengukus makanan, berhati-hati apabila membuka penutup untuk mengelakkan kelecuman daripada tersentuh stim yang dilepaskan.
- Petak yang tidak digunakan akan sentiasa menjadi panas walaupun petak lain yang beroperasi.
- Petak/ruang perkakas yang tidak digunakan boleh menjadi panas apabila petak/ruang lain sedang digunakan, maka anda disyorkan untuk mengekalkan semua laci di tempatnya walaupun satu petak/ruang sahaja yang digunakan, dan hanya membuka/mengalih keluar laci apabila hal ini diperlukan untuk pengisian laci.
- Jangan letakkan bahagian stim perkakas menghadap soket.



Awas

- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan biasa di rumah sahaja. Perkakas tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam persekitaran seperti dapur kakitangan di kedai, pejabat, ladang atau persekitaran kerja yang lain. Perkakas juga tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, inap sarapan dan persekitaran kediaman lain.
- Tanggalkan perkakas daripada bekalan kuasa setiap kali perkakas dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum memasang, menanggalkan bahagian, menyimpan atau membersihkan perkakas.
- Letak perkakas di atas permukaan mendatar yang rata dan stabil.
- Jika perkakas digunakan dengan cara yang tidak betul, atau untuk tujuan profesional atau separa profesional, atau jika ia tidak digunakan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips menolak sebarang liabiliti terhadap sebarang kerosakan yang berlaku.
- Kembalikan perkakas ke pusat servis yang dibenarkan oleh Philips setiap kali anda hendak mendapatkan pemeriksaan atau pembaikan. Jangan cubabaiki perkakas itu sendiri, jika tidak jaminannya menjadi tidak sah.
- Jangan cabut palam perkakas sebaik sahaja proses memasak selesai.
- Sejukkan perkakas selama lebih kurang 30 minit sebelum anda menggunakan atau mencuci perkakas.
- Pastikan ramuan yang disediakan di dalam perkakas ini menjadi kuning keemasan dan bukan berwarna gelap atau coklat.
- Keluarkan sisa yang terbakar. Jangan goreng ubi kentang segar pada suhu melebihi 180°C (untuk mengurangkan penghasilan akrilamida).
- Berhati-hati apabila membersihkan kawasan atas ruang memasak: Elemen pemanasan panas, bucu bahagian logam dan pelindung percikan.
- Pastikan makanan dimasak sepenuhnya di dalam Airfryer.
- Berhati-hati apabila memasak makanan mudah rosak dengan fungsi segerak selesai (bakteria mungkin membiak).
- Berhati-hati semasa menuang makanan yang telah dimasak dan berhati-hati agar aksesori tidak terjatuh keluar.
- Pemegang kord juga berfungsi sebagai peruang yang mewujudkan jarak di antara perkakas dengan dinding untuk mencegah pengumpulan haba. Jangan sekali-kali keluarkan peruang ini.
- Apabila ikon penyahkerakan menyala, teruskan dengan proses penyahkerakan.
- Letakkan perkakas 20 cm dari dinding dan jangan letakkan salur keluar udara betul-betul di hadapan soket. Jangan letakkan Airfryer di sebelah perkakas memasak yang lain, berdekatan dinding dapur atau di bawah almari dapur kerana stim panas mungkin terpeluwap dan turun ke atas permukaan.
- Apabila digunakan dalam keadaan biasa, pastikan terdapat pengudaraan yang baik di sekitar produk.
- Jika stim terkumpul di dalam atau di sekitar permukaan bolong stim, lap dengan kain kering yang lembut.
- Jika terdapat air memeluwap di dalam soket yang kosong, anda disyorkan agar melaraskan kedudukan perkakas atau gunakan pelindung habuk soket untuk mengelakkan pemelupapan terkumpul di dalam soket yang kosong.



Mengitar semula



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

Medan elektromagnet (EMF)

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

Jaminan dan sokongan

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

Pengenalan

Tahniah dan selamat datang ke Keluarga Philips!

Untuk mendapatkan manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang kami tawarkan, daftarkan produk anda melalui **www.philips.com/welcome**.

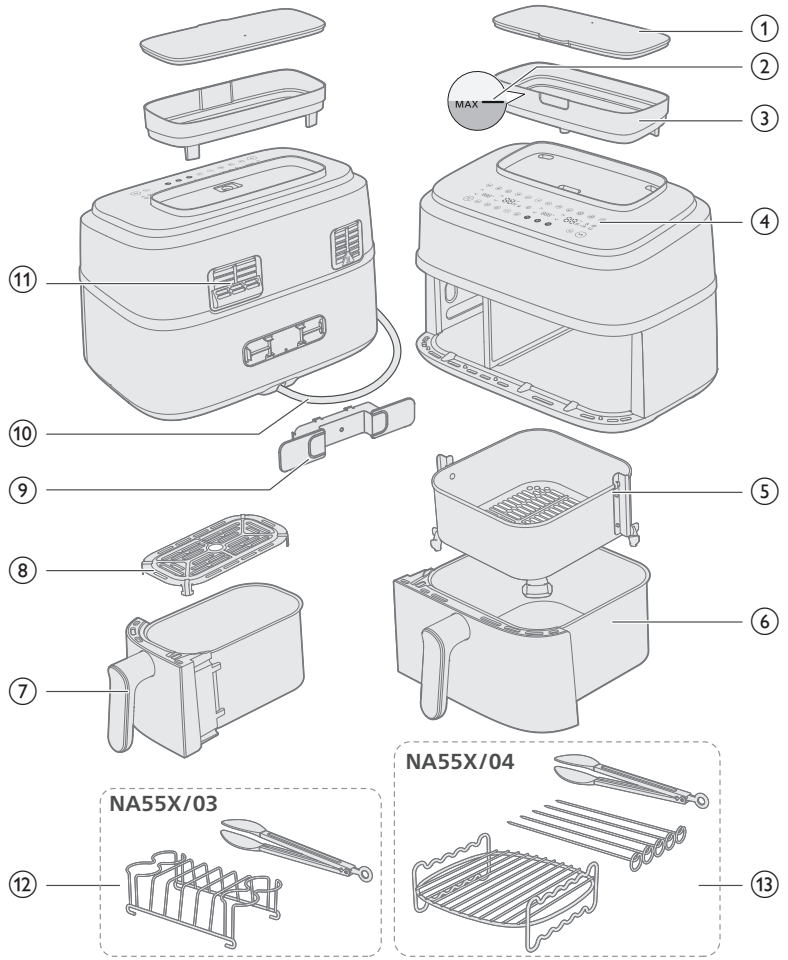
Airfryer dwibakul dengan stim membolehkan anda menyediakan dua ramuan dengan kaedah memasak yang berasingan, dan kedua-duanya siap dimasak pada masa yang sama. Dua bakul untuk menggoreng, membakar, memanggang dan menggril dengan bakul yang besar juga dilengkapi untuk mengukus. Nikmati hidangan yang dimasak sempurna dengan Teknologi RapidAir Plus dan Air Steam.

Selain itu, Airfryer ini dilengkapi program pembersihan automatik seperti pembersihan dengan stim dan penyahkerakan. Pembersihan dengan stim boleh memudahkan pembuangan lemak yang terkumpul daripada kualiti besar dan di sekeliling tiub pemanasan. Fungsi nyahkerak membantu untuk membersihkan pembentukan kerak di dalam sistem air peranti dan memanjangkan jangka hayat peranti.

Perkakas ini disertakan dengan aplikasi Home ID yang memberi anda panduan langkah demi langkah dan ratusan hidangan yang menyelerakan dengan tetapan tertentu untuk Airfryer Dwibakul anda.

Muat turun aplikasi menggunakan kod QR pada bungkusan.

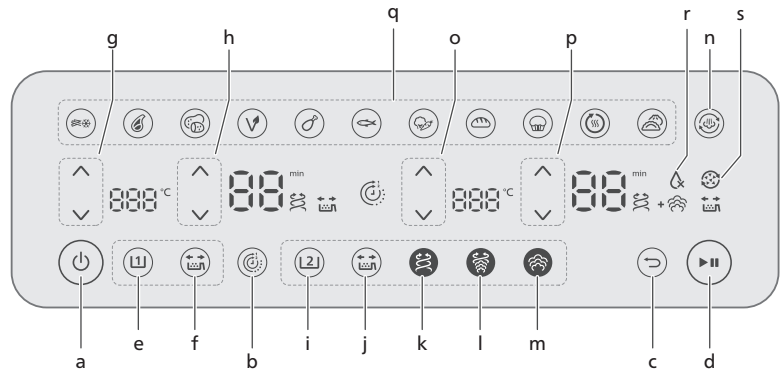
Perihal umum



Bahagian utama

1	Penutup tangki air	8	Plat bawah untuk kualiti kecil
2	Penanda paras air MAX	9	Pemegang kord
3	Tangki air	10	Kord kuasa
4	Panel kawalan	11	Saluran Keluar Udara
5	Bakul untuk kualiti besar	12	Kit sarapan (NA55X/03 sahaja)
6	Kuali besar	13	Rak dua tingkat dengan pencucuk (NA55X/04 sahaja)
7	Kuali kecil		

Panel kawalan



- a Butang Hidup/Mati
- b Fungsi masa
- c Butang kembali
- d Butang mula/jeda

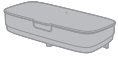
Butang kawalan kualiti kecil

- e Butang kualiti kecil
- f Butang peringatan goncang
- g Butang kawalan suhu
- h Butang kawalan masa

Butang kawalan kualiti besar

- i Butang kualiti besar
- j Butang peringatan goncang
- k Butang fungsi goreng kering
- l Butang fungsi kukus&goreng kering
- m Butang fungsi kukus
- n Butang fungsi pembersihan stim
- o Butang kawalan suhu
- p Butang kawalan masa
- q Butang praset
- r Penanda tiada air
- s Ikon peringatan nyahkerak

Perihaln fungsi



Tangki air

Penggoreng kering ini dilengkapi tangki air yang terletak di bahagian atas perkakas. Penanda paras air MAX ialah kira-kira 800 ml, yang dapat dilihat dari hadapan dan juga belakang. Untuk mengelakkan kebocoran air, jangan lampau paras ini.

Untuk mengelakkan tumpahan, pegang tangki air dengan kedua-dua belah tangan semasa mengisinya dan tutup penutup sebelum anda memindahkannya. Kosongkan tangki air selepas setiap kitaran memasak untuk mencegah pembentukan kerak.



Fungsi masa

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




Butang Kembali

Gunakan butang kembali jika anda tersilap memilih praset/fungsi.



Peringatan goncang

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



Fungsi goreng kering

Teknologi RapidAir Plus dengan reka bentuk bintang yang unik mengedarkan udara panas di sekeliling dan menerusi makanan, yang memastikan pemasakan sekata di dalam dan luar untuk hidangan buatan sendiri yang lazat.



Fungsi kukus&goreng kering

Untuk kualiti besar sahaja: Dapatkan kelembutan pengukusan dengan kerangupan penggorengan kering menggunakan RapidAir Plus dengan Teknologi Air Steam.



Fungsi kukus

Untuk kualiti besar sahaja: Teknologi Air Steam kami memastikan seduhan stim yang elok untuk sayur, ikan, ladu atau kuih-muih yang dibakar sehingga menghasilkan tekstur yang lembut dan halus tanpa menjadi lembik atau berair.



Ikon penanda tiada air

Ikon ini terletak pada paparan digit kanan. Apabila ikon ini berkelip dengan bunyi “bip”, ikon menunjukkan bahawa tiada air di dalam tangki atau bahawa tangki tidak diletakkan dengan betul. Isikan air ke dalam tangki dan pastikan tangki terletak pada tempatnya; kemudian tekan butang Henti/Mula dan isyarat ini akan mati.




Fungsi pembersihan stim

Untuk kualiti besar sahaja: Tekan butang Pembersihan stim sekali untuk mula membersihkan ruang kanan dan membantu untuk menanggalkan kesan berminyak di dalam kualiti dan di sekeliling pemanas. Lihat Bab "Pembersihan - Pembersihan dengan stim" untuk butiran.



Fungsi penyahkerakan

Untuk kualiti besar sahaja: Tekan lama butang pembersihan stim  selama sekurang-kurangnya 3 saat hingga ikon penyahkerakan berkelip. Lihat Bab "Pembersihan-Penyahkerakan" untuk butiran.



Jeda memasak

Tekan butang Mula/jeda atau masukkan kembali "kualiti/bakul" untuk menyambung proses memasak.

Praset

Praset di bawah ialah program memasak yang memberikan syor suhu dan masa memasak berdasarkan jumlah makanan tertentu. Untuk mendapatkan butiran lanjut, lihat bab "Memasak dengan Praset".



Snek berasaskan
kentang beku



Stik



Kentang segar



Vegan



Drumstick ayam



Ikan



Sayur-sayuran



Roti



Mufin/
Kek



Panaskan
semula



Ladu

Hingar perkakas

Anda mungkin mendengar sedikit hingar semasa perkakas berjalan. Hal ini perkara biasa dan berpunca daripada pam dan kipas.

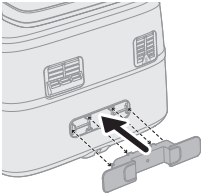
Pemberitahuan bunyi

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

Sebelum penggunaan pertama

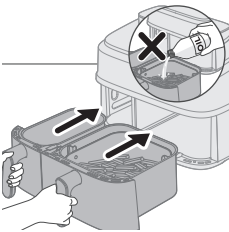
Penting

- Semasa penggunaan kali pertama, Airfryer mungkin akan mengeluarkan sedikit asap dan bau. Asap ini akan lesap dalam beberapa minit.
- Sebelum memasak pada kali pertama, sila ikut bab "Pembersihan" untuk membersihkan peranti dengan menyeluruh.
 - 1 Tanggalkan semua bahan pembungkusan.
 - 2 Tanggalkan sebarang pelekat atau label (jika berkenaan) daripada perkakas.
 - 3 Bersihkan perkakas dengan teliti sebelum digunakan buat kali pertama (lihat bab "pembersihan").
 - 4 Pasang pemegang kord pada bahagian yang ditetapkan di belakang perkakas dengan mengklik pemegang kord pada tempatnya.



Awas

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



Awas

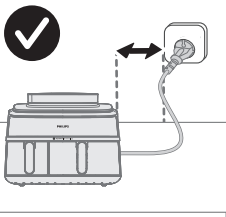
- Airfryer ini berfungsi dengan udara panas. Jangan isikan kuali dengan minyak, lemak menggoreng atau sebarang cecair lain.
- Jangan sentuh permukaan panas. Kendalikan kualiti panas dengan sarung tangan pelindung ketuhar.
- Perkakas ini hanya untuk penggunaan di rumah sahaja.
- Perkakas ini mungkin mengeluarkan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

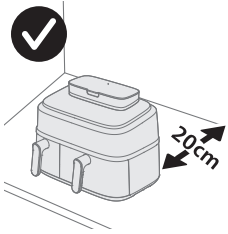
Persediaan sebelum penggunaan pertama kali

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

Nota

- Jangan letak apa-apa jua item di atas perkakas atau di sisi perkakas. Ini boleh mengganggu laluan udara dan menjejaskan penggorengan.
- Jangan letakkan Airfryer di sebelah perkakas memasak yang lain, berdekatan dinding dapur atau di bawah almari dapur kerana stim panas mungkin terpeluwap dan turun ke atas permukaan.
- Apabila digunakan dalam keadaan biasa, pastikan terdapat pengudaraan yang baik di sekitar produk.







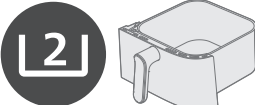


- Semasa penggunaan, stim panas akan dilepaskan melalui salur keluar udara. Pastikan tangan dan muka anda selamat dengan menjauhkan tangan dan muka anda daripada stim dan salur keluar udara. Letakkan perkakas 20 cm dari dinding dan jangan letakkan salur keluar udara betul-betul di hadapan soket.

Arahan memasak

Terdapat fungsi memasak yang berbeza untuk kualiti kiri dan kanan. Anda boleh memilih kualiti yang sepadan untuk fungsi memasak yang diinginkan.

Mod memasak

	Goreng kering	Stim&goreng kering	Stim
			
Kualiti kecil	✓	✗	✗
			
Kualiti besar	✓	✓	✓
			

Sebelum menggunakan fungsi kukus atau kukus&goreng kering, pastikan air di dalam tangki mencukupi dan jangan lampau penanda paras air MAX pada tangki air.

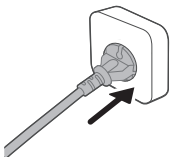
Kosongkan tangki air selepas memasak.

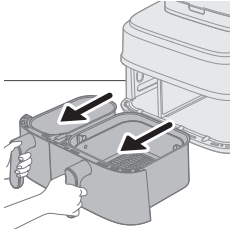
Memasak di dalam dwikualiti

Memasak dengan fungsi masa

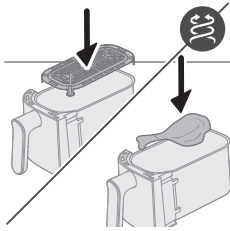
Jika memasak dua makanan dengan fungsi, suhu dan masa yang berbeza, gunakan **Fungsi masa** untuk menyiapkan proses kedua-dua kualiti pada masa yang sama.

- 1 Pasang palam pada soket dinding.

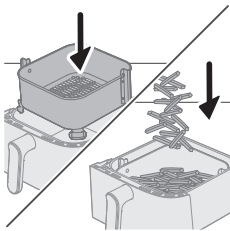




2 Keluarkan kedua-dua kuali daripada perkakas dengan menarik pemegang.



3 Letakkan plat bawah ke dalam kuali kecil.



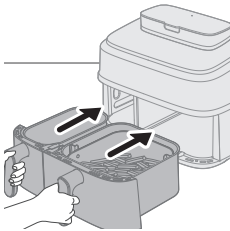
4 Letakkan bakul ke dalam kuali besar.

Nota

- Pastikan sayap bakul ditempatkan dengan betul di sebelah kanan dan kiri semasa memasukkan bakul ke dalam kuali. Jika anda memutar bakul 90 darjah tanpa sengaja, bakul tidak akan muat.
- Tindakan mengenakan sedikit daya semasa meletakkan bakul ke dalam kuali ialah perkara biasa.

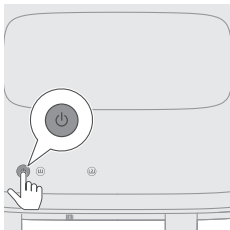
5 Letakkan ramuan ke dalam bakul.

6 Letakkan semula kuali ke dalam Airfryer.

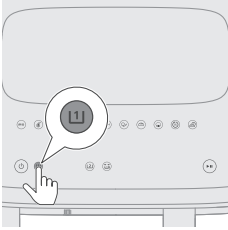


Awas

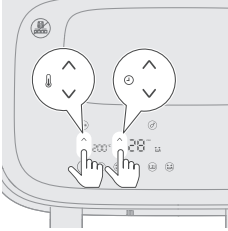
- **Jangan sentuh kuali atau bakul semasa dan seketika selepas menggunakannya kerana kuali dan bakul mungkin sangat panas.**



7 Tekan butang Hidup/Mati Kuasa untuk menghidupkan perkakas.



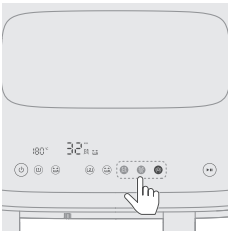
- 8 Pilih kualiti kecil.
Penanda masa dan suhu pada sebelah kiri akan mula berkelip.



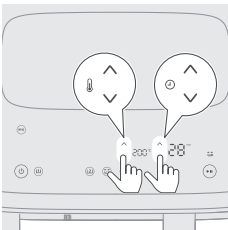
- 9 Tekan butang suhu naik/turun dan butang masa naik/turun untuk memilih masa dan suhu yang diperlukan.



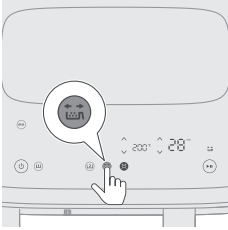
- 10 Pilih kualiti besar.



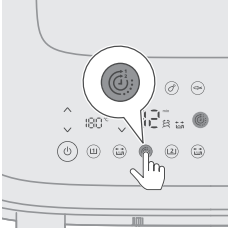
- 11 Pilih fungsi memasak yang diinginkan: fungsi goreng kering, kukus atau kukus&goreng kering.
Sebelum memilih fungsi kukus atau kukus&goreng kering, isikan tangki air hingga penanda paras MAX.



- 12 Tekan butang suhu naik/turun dan butang masa naik/turun untuk memilih masa dan suhu yang diperlukan.
Jika anda memilih fungsi goreng kering atau kukus&goreng kering, anda boleh melaraskan suhu memasak. Untuk fungsi kukus, suhu ditetapkan pada 100°C dan tidak boleh dilaraskan.
Rujuk jadual makanan dalam Bab "Memasak di dalam satu kualiti" untuk mendapatkan jumlah makanan, suhu dan masa memasak yang dicadangkan.



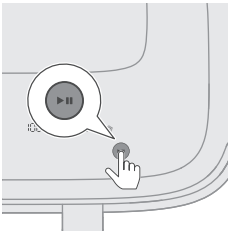
- 13** Tekan butang peringatan Goncang untuk mengingatkan anda agar menggoncang makanan anda semasa proses memasak.



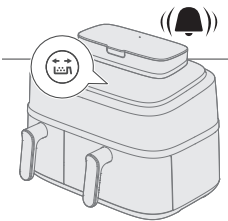
- 14** Tekan butang fungsi Masa untuk memastikan kedua-dua hidangan siap dimasak pada masa yang sama.

Jika anda memasak dua makanan dengan fungsi, suhu dan masa memasak yang berbeza dan masakan tidak perlu siap pada masa yang sama, anda boleh melangkaui langkah ini.

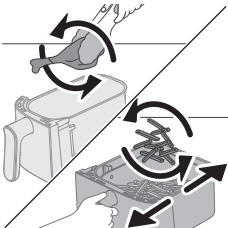
Semasa memasak, jika anda melaraskan masa untuk satu kualiti, **fungsi Masa** akan dinyahdayakan dan kedua-dua kualiti akan berfungsi secara berasingan. Untuk mengaktifkan **fungsi Masa** sekali lagi, tekan butang Mula/Jeda. Kemudian, tekan **fungsi Masa** yang terpapar. Akhir sekali, tekan butang Mula/Jeda sekali lagi untuk meneruskan proses memasak.

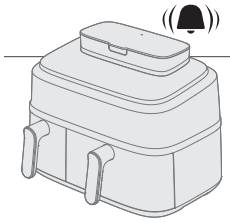


- 15** Tekan butang Mula/Jeda untuk memulakan proses memasak.

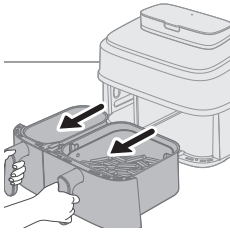


- 16** Apabila anda mendengar isyarat bunyi peringatan goncang, keluarkan kualiti yang ada bakul dan goncangkan di atas singki. Kemudian, kembalikan kualiti ke dalam perkakas.





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



18 Tarik keluar kuali dan periksa sama ada ramuan sudah masak.

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

19 Keluarkan ramuan (cth. kentang jejari) daripada kuali dengan penyepit barbeku.

Nota

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

Untuk arahan tentang fungsi memasak yang berbeza, rujuk bahagian yang sepadan dalam Bab "Memasak di dalam satu kuali".

Memasak di dalam satu kualiti

Jika anda mahu menggoreng kering hidangan makanan yang kecil, pilih kualiti kecil **(1)**.

Jika anda mahu menggoreng kering, mengukus & goreng kering atau mengukus untuk hidangan makanan yang besar, pilih kualiti besar **(2)**.

Arahan di bawah adalah untuk kualiti besar.

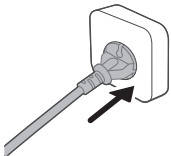
Nota

- Untuk mengeluarkan ramuan yang besar atau mudah rapuh, gunakan penyepit untuk mengangkat ramuan keluar.
- Bergantung pada ramuan, mungkin elok jika anda menuang keluar lebih minyak atau lemak dari kualiti dengan berhati-hati setiap kali selepas menggoreng atau sebelum menggongcang atau memasukkan kembali bakul. Letakkan bakul di atas permukaan tahan panas dan pakai sarung tangan yang selamat ketuhar semasa menuang keluar minyak atau lemak berlebihan. Kemudian, kembalikan bakul ke dalam kualiti.

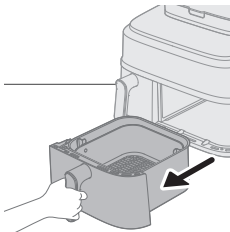
Fungsi menggoreng kering

Goreng kering dalam kualiti besar berpandukan jadual makanan

1 Pasang palam pada soket dinding.

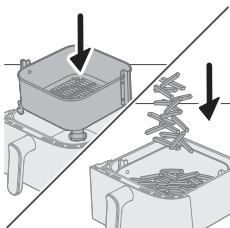


2 Keluarkan kualiti besar bersama dengan bakul daripada perkakas dengan menarik pemegang.



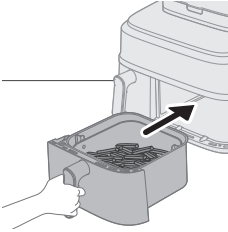
3 Letakkan bakul ke dalam kualiti besar.

4 Letakkan ramuan ke dalam bakul.



Nota

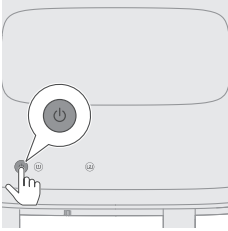
- Airfryer boleh memasak pelbagai jenis ramuan. Rujuk "Jadual makanan" untuk kuantiti yang betul dan anggaran masa memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam bahagian 'Jadual makanan' atau terlebih mengisi bakul kerana ini boleh menjejaskan hasil masakan.



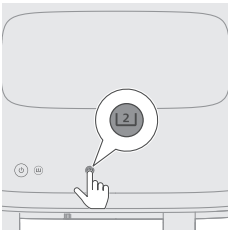
5 Letakkan semula kuali ke dalam Airfryer.

Awas

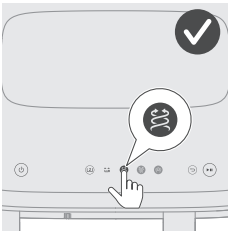
- **Jangan sentuh kuali atau bakul semasa dan seketika selepas menggunakannya kerana kuali dan bakul mungkin sangat panas.**



6 Tekan butang Hidup/Mati Kuasa untuk menghidupkan perkakas.

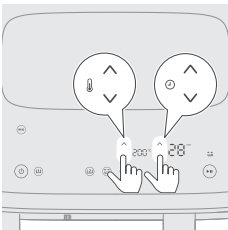


7 Pilih kuali besar.

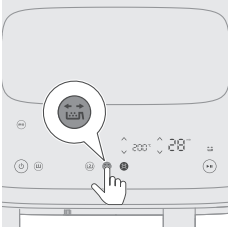


8 Pilih butang fungsi Goreng Kering.

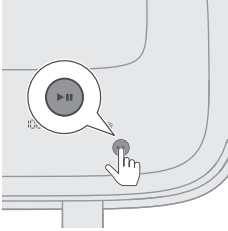
Penanda masa dan suhu di sebelah kanan akan mula berkelip.



9 Tekan butang suhu naik/turun dan butang masa naik/turun untuk memilih masa dan suhu yang diperlukan (lihat "Jadual makanan").



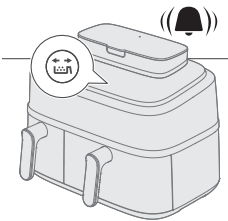
- 10** Tekan butang peringatan Guncang untuk mengingatkan anda agar mengguncang makanan anda semasa proses memasak jika ramuan perlu diguncang atau dibalikkan (lihat "Jadual makanan").



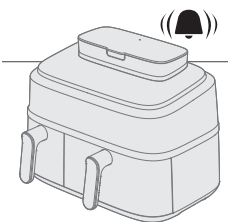
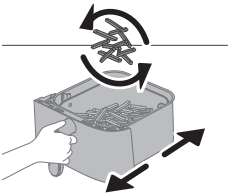
- 11** Tekan butang Mula/Jeda untuk memulakan proses memasak. Paparan suhu dan masa berhenti berkelip.

Nota

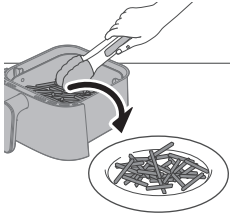
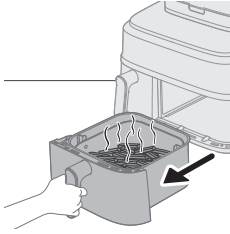
- Minit terakhir memasak akan dikira dalam saat.
- Anda boleh menukar tetapan memasak pada bila-bila masa semasa proses memasak dengan mengklik butang naik atau turun.



- 12** Apabila anda mendengar isyarat bunyi peringatan mengguncang, keluarkan kualiti dengan bakul dan guncangkan di atas singki. Kemudian, kembalikan kualiti ke dalam perkakas.



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



14 Tarik keluar kuali dan lihat jika ramuan sudah masak.

Awas

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

Nota

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

15 Keluarkan ramuan (cth. kentang jejari) daripada kuali dengan penyepit barbeku.

Awas

- Jangan sengetkan kuali semasa mengeluarkan ramuan kerana bakul boleh terjatuh daripada kuali.
- Selepas proses memasak, kuali, bakul, perumah dalaman dan ramuan adalah panas. Bergantung pada jenis ramuan di dalam Airfryer, stim akan keluar dari kuali.



Jadual makanan - kuali besar

Masa memasak dalam jadual merupakan garis panduan untuk ramuan segar. Jika hasil masakan bukan seperti yang dijangka, laraskan masa memasak.

Ramuan	Jumlah makanan	Suhu	Masa (min)	Nota
Kentang jejari nipis sejuk beku (7x7 mm / 0.3x0.3 inci)	800 g/28 oz	200°C	28-31	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2 kali semasa memasak
Kentang jejari buatan sendiri (tebal 10x10 mm/0.4x0.4 - inci)	800 g/28 oz	180°C	30-40	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2 kali semasa memasak
Ketulan ayam dibekukan	600 g/21 oz	200°C	10-20	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Popia beku	600 g/21 oz	200°C	18-24	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Daging burger (anggaran 150 g/5 oz setiap satu)	4 patti	200°C	15-20	Terbalikkan selepas separuh masa memasak

Lof daging	1200 g/42 oz	150°C	55-60	Gunakan aksesori membakar
Potongan daging tanpa tulang (anggaran 150 g/5 oz)	4 potongan	200°C	15-20	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Sosej nipis (anggaran 50 g/1.8 oz setiap satu)	10 keping	200°C	11-15	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Paha ayam (anggaran 125 g/4 oz setiap satu)	10 keping	180°C	27-32	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Dada ayam (anggaran 200 g/7 oz setiap satu)	4 keping	180°C	15-25	Terbalikkan selepas separuh masa memasak
Seekor ayam	1200 g/42 oz	180°C	50-60	
Seekor ikan (anggaran 300-400 g/11-14 oz setiap satu)	3 keping	180°C	20-25	
Kepingan ikan (anggaran 200 g/7 oz)	5 keping	160°C	25-32	
Sayur campuran (dicincang kasar)	1000 g/35 oz	180°C	18-23	Tetapkan masa memasak mengikut cita rasa anda sendiri, Goncangkan, terbalikkan atau kacau pada separuh masa memasak
Mufin (anggaran 50 g/1.8 oz/cawan)	9 keping	150°C	13-15	Gunakan cawan mufin
Kek	500 g/18 oz	150°C	35-40	Gunakan periuk memasak dan membakar XL. Periksa tahap kemasakan sebelum anda mengeluarkan kek

140 Bahasa Melayu

Roti/roti gulung prabakar (anggaran 60 g/2 oz setiap satu)	6 keping	200°C	6-8	
Vegan (snek vegan yang segar dan mudah seperti falafel)	12 keping	180°C	12-15	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak
Roti buatan sendiri	550 g/19 oz	150°C	33-35	Gunakan periuk memasak dan membakar XL Bentuk doh mestilah serata mungkin untuk mengelakkan roti menyentuh elemen pemanasan semasa menaik Periksa tahap kemasakan sebelum anda mengeluarkan roti



Jadual makanan - kualiti kecil

Masa memasak dalam jadual merupakan garis panduan untuk ramuan segar. Jika hasil masakan bukan seperti yang dijangka, laraskan masa memasak.

Ramuan	Jumlah makanan	Suhu	Masa (min)	Nota
Kentang jejari nipis sejuk beku (7x7 mm / 0.3x0.3 inci)	300 g/11 oz	200°C	28-30	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak
Kentang jejari buatan sendiri (tebal 10x10 mm/0.4x0.4 - inci)	300 g/11 oz	180°C	30-38	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak
Ketulan ayam dibekukan	300 g/11 oz	200°C	20-22	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Popia beku	300 g/11 oz	200°C	20-23	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Daging burger (anggaran 150 g/5 oz)	300 g/11 oz	200°C	21-24	Terbalikkan selepas separuh masa memasak
Potongan daging tanpa tulang (anggaran 150 g/5 oz setiap satu)	300 g/11 oz	200°C	20-22	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Sosej nipis (anggaran 50 g/1.8 oz setiap satu)	6 keping	200°C	13-17	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Paha ayam (anggaran 125 g/4 oz setiap satu)	5 keping	180°C	28-30	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak

142 Bahasa Melayu

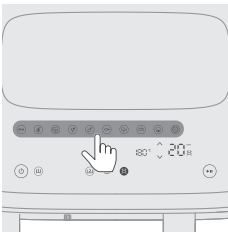
Dada ayam (anggaran 200 g/7 oz setiap satu)	3 keping	180°C	20-25	Terbalikkan selepas separuh masa memasak
Seekor ikan (anggaran 300-400 g/11-14 oz setiap satu)	1 keping	180°C	24-26	
Kepingan ikan (anggaran 200 g/7 oz setiap satu)	2 keping	160°C	25-32	
Sayur campuran (dicincang kasar)	400 g/14 oz	180°C	12-25	Tetapkan masa memasak mengikut selera anda Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Mufin (anggaran 50 g/1.8 oz setiap satu)	6 keping	160°C	19-25	Gunakan cawan muffin
Roti/roti gulung prabakar (anggaran 60 g/2 oz setiap satu)	3 keping	200°C	6-8	
Vegan (snek vegan yang segar dan mudah seperti falafel)	12 keping	190°C	15-18	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak

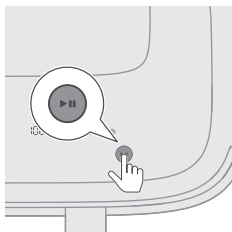
Goreng kering dengan praset di dalam kualiti besar

- Ikut langkah 1 hingga 8 dalam bab "Goreng kering di dalam kualiti besar berpandukan jadual makanan".
- Pilih praset.

Petua:

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





3 Mulakan proses memasak dengan menekan butang Mula/Jeda.

Penanda suhu dan masa berhenti berkelip.



Rujuk jadual di bawah untuk jumlah makanan yang dicadangkan berdasarkan masa memasak lalai.



Praset - Kualai besar

Masa memasak dalam jadual merupakan garis panduan untuk ramuan segar. Jika hasil masakan bukan seperti yang dijangka, laraskan masa memasak.

Praset	Ikon	Jumlah makanan	Suhu (lalai)	Masa (lalai)	Nota
Snek berasaskan kentang beku		800 g/28 - oz	200°C	28 min	<ul style="list-style-type: none"> - Snek sejuk beku berasaskan kentang seperti kentang jejari, bebaji kentang, kentang goreng bersilang dll. Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak
Stik (atau potongan daging lembu dan khinzir)		600 g/21 - oz	200°C	20 min	<ul style="list-style-type: none"> - Hirisan setebal 2-2.5 cm, 200 g/7 oz setiap satu. - Maksimum 4 potongan daging tanpa tulang. - Terbalikkan sekali
Vegan (juga dikenali sebagai snek vegan yang segar dan mudah seperti falafel)		12 keping	180°C	12 min	<ul style="list-style-type: none"> - 40 g untuk setiap satu Snek vegan yang segar dan mudah seperti falafel Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak.
Kentang segar (kentang bakar)		800 g/28 - oz	180°C	30 min	<ul style="list-style-type: none"> - Gunakan kentang yang kersai - Ketebalan potongan 10x10 mm/0.4x0.4 inci - Rendam di dalam air selama 30 minit, keringkan, kemudian tambahkan ¼ hingga 1 sudu besar minyak. - Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2- 3 kali semasa memasak.
Paha ayam (atau ayam itik)		8 - 10 Ketul	180°C	32 min	<ul style="list-style-type: none"> - 120 -130 g/4-5 oz bagi setiap paha ayam - Goncangkan, terbalikkan atau kacau semasa memasak.
Ikan (atau makanan laut)		600 g/21 - oz	180°C	23 min	<ul style="list-style-type: none"> - Ikan lengkap dengan kulitnya anggaran 300 g/11 oz
Sayur-sayuran		1000 g	180°C	22 min	<ul style="list-style-type: none"> - Cincang kasar - Sayur campuran (terung, zukini, lada benggala, bawang)
Kek		800 g/35 - oz	140°C	35 min	<ul style="list-style-type: none"> - Gunakan aksesori membakar XL (199 x 189 x 80 mm) untuk kualai besar. - Gunakan cawan mufin sebagai bakul kecil.

Praset	Ikón	Jumlah makanan	Suhu (lalai)	Masa (lalai)	Nota
Roti		500 g	180°C	35 min	-
Panaskan semula		Laraskan masa mengikut item makanan dan jumlah makanan	160°C	5 min	- Laraskan masa mengikut item makanan dan jumlah makanan



Praset - Kualiti kecil

Masa memasak dalam jadual merupakan garis panduan untuk ramuan segar. Jika hasil masakan bukan seperti yang dijangka, laraskan masa memasak.

Praset	Ikón	Jumlah makanan	Suhu (lalai)	Masa (lalai)	Nota
Snek berasaskan kentang beku		300 g/11 - oz	200°C	30 min	- Snek sejuk beku berasaskan kentang seperti kentang jejari, bebaji kentang, kentang goreng bersilang dll. Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak
Stik (atau potongan daging lembu dan khinzir)		400 g/14 - oz	200°C	22 min	- Hirisan setebal 2-2.5 cm, 200 g/7 oz setiap satu. - Maksimum 4 potongan daging tanpa tulang. - Terbalikkan sekali
Vegan (juga dikenali sebagai snek vegan yang segar dan mudah seperti falafel)		8 keping	190°C	15 min	- 40 g untuk setiap satu Snek vegan yang segar dan mudah seperti falafel Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak
Kentang segar (kentang bakar)		300 g/11 - oz	180°C	35 min	- Gunakan kentang yang kersai - Ketebalan potongan 10x10 mm/0.4x0.4 inci - Rendam di dalam air selama 30 minit, keringkan, kemudian tambahkan ¼ hingga 1 sudu besar minyak. - Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2- 3 kali semasa memasak.

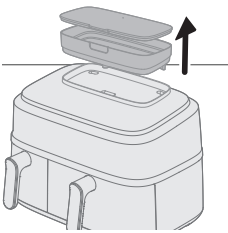
Praset	Ikón	Jumlah makanan	Suhu (lalai)	Masa (lalai)	Nota
Paha ayam (atau ayam itik)		4-5stk	180°C	36 min	<ul style="list-style-type: none"> - 120 -130 g/4-5 oz bagi setiap paha ayam - Goncangkan, terbalikkan atau kacau semasa memasak
Ikan (atau makanan laut)		300 g/11 - oz	180°C	25 min	<ul style="list-style-type: none"> - Ikan lengkap dengan kulitnya anggaran 300 g/11 oz
Sayur-sayuran		400 g	180°C	25 min	<ul style="list-style-type: none"> - Cincang kasar - Sayur campuran (terung, zukini, lada benggala, bawang)
Kek		Cawan mufin 6 keping	150°C	20 min (mufin)	<ul style="list-style-type: none"> - Gunakan cawan mufin sebagai bakul kecil
Roti		300 g	160°C	40 min	<ul style="list-style-type: none"> - Gunakan aksesori membakar
Panaskan semula		Laraskan masa mengikut item makanan dan jumlah makanan	170°C	6 min	<ul style="list-style-type: none"> - Laraskan masa mengikut item makanan dan jumlah makanan

Petua: Simpan Panas

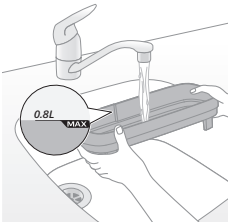
- Anda boleh memastikan makanan anda kekal panas di dalam Airfryer dengan menetapkan suhu kepada 80 darjah dan menyesuaikan masa mengikut keinginan anda. Kami mengesyorkan agar anda tidak membiarkan makanan anda kekal panas lebih daripada 30 minit kerana kualiti makanan boleh menurun.
- Jika makanan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

Fungsi kukus&goreng kering**Kukus&goreng kering berpandukan jadual makanan**

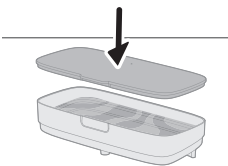
- 1 Keluarkan tangki air daripada perkakas.

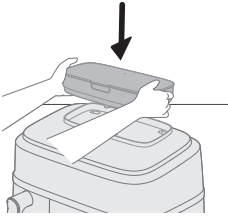


- 2 Isikan tangki air dengan air.
Jangan lampau penanda paras air MAX.



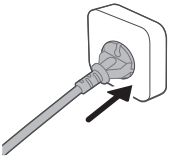
- 3 Ketatkan penutup pada tangki air untuk mengelakkan kebocoran air.



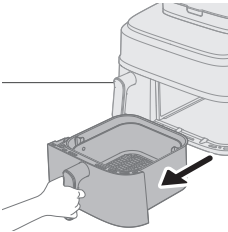


- 4 Letakkan tangki air di atas alur di bahagian atas perkakas, kemudian tekan ke bawah untuk memastikan tangki terpasang kemas di tempatnya. Jika tangki air tidak ditempatkan dengan betul, air tidak akan mengalir ke penjana stim. Hal ini akan menyebabkan ikon "tiada air" & berkedip dan mungkin mengeluarkan bunyi aneh daripada kipas dan motor. Fungsi kukus & goreng kering mungkin dinyahdayakan dalam keadaan ini.

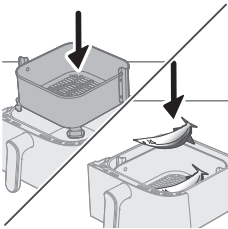
- 5 Pasang palam pada soket dinding.



- 6 Keluarkan kuali besar bersama dengan bakul daripada perkakas dengan menarik pemegang.



- 7 Letakkan bakul ke dalam kuali besar.
8 Letakkan ramuan ke dalam bakul.



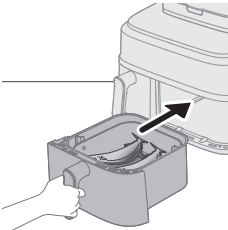
Nota

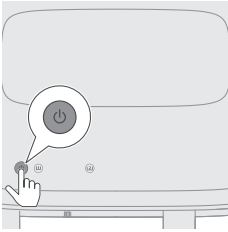
- Airfryer boleh memasak pelbagai jenis ramuan. Rujuk 'Jadual makanan' untuk kuantiti yang betul dan anggaran masa memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam bahagian 'Jadual makanan' atau terlebih mengisi bakul kerana ini boleh menjejaskan hasil masakan.

- 9 Letakkan semula kuali ke dalam Airfryer.

Awas

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





10 Tekan butang Hidup/Mati Kuasa untuk menghidupkan perkakas.

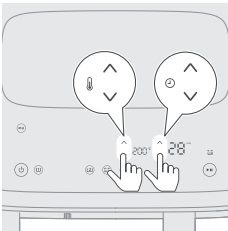


11 Pilih kualiti besar.

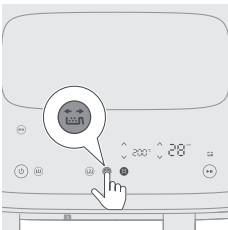


12 Pilih fungsi kukus&goreng kering.

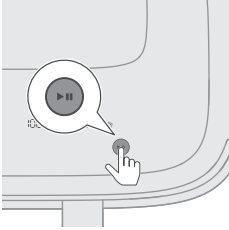
Penanda masa dan suhu di sebelah kanan akan mula berkelip.



13 Tekan butang suhu naik/turun dan butang masa naik/turun untuk memilih masa dan suhu yang diperlukan (Lihat jadual makanan seperti di bawah).



14 Tekan butang peringatan Goncang untuk mengingatkan anda agar menggoncang makanan anda semasa proses memasak jika perlu.

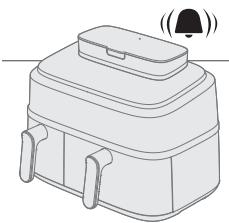
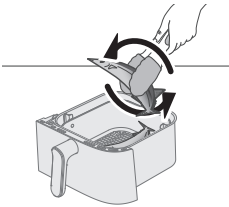
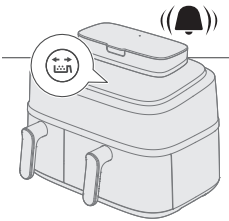


- 15** Tekan butang Mula/Jeda untuk memulakan proses memasak. Penanda suhu dan masa berhenti berkelip.

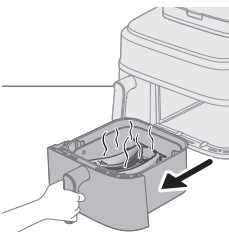
Nota

- Minit terakhir memasak akan dikira dalam saat.
- Jika suhu dan masa pada paparan stabil dan tidak berkelip, maknanya perkakas berfungsi dengan normal. Selepas 20 saat memasak, anda akan mendengar motor/kipas dan melihat stim keluar dari bahagian belakang mesin.
- Anda boleh menukar tetapan memasak pada bila-bila masa semasa proses memasak dengan mengklik butang naik atau turun.

- 16** Apabila anda mendengar isyarat bunyi peringatan goncang, tarik keluar kualiti dengan bakul dan goncangkan di atas singki. Kemudian, kembalikan kualiti ke dalam perkakas.



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



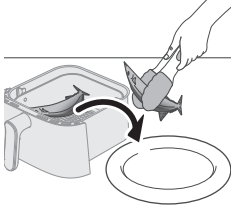
- 18** Tarik keluar kualiti dan lihat jika ramuan sudah masak.

Awas

- Kualiti Air Fryer akan menjadi panas selepas proses memasak. Sentiasa letakkan kualiti di atas permukaan yang tahan haba (cth. tungku besi dan lain-lain) apabila anda mengeluarkan kualiti daripada perkakas.

Nota

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



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

Awas

- Jangan sengetkan kualiti semasa mengeluarkan ramuan kerana bakul boleh terjatuh dan air mungkin terpercik.
- Selepas proses memasak, kualiti, bakul, perumah dalaman dan ramuan adalah panas. Bergantung pada jenis ramuan di dalam Airfryer, stim akan keluar dari kualiti.



Jadual makanan - kualiti besar

Ramuan	Jumlah makanan	Suhu	Masa (min)	Nota
Kiub kentang segar	800 g/28 oz	180°C	26-35	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2 kali semasa memasak
Paha ayam (anggaran 125 g/4 oz setiap satu)	10 keping	180°C	27-30	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Dada ayam (anggaran 200 g/7 oz setiap satu)	4 keping	160°C	20-22	Tambah 10 g minyak kanola
Seekor ikan (anggaran 300-400 g/11-14 oz setiap satu)	3 keping	200°C	18-21	Goncangkan, terbalikkan atau kacau selepas separuh masa memasak
Kepingan ikan (anggaran 200 g/7 oz)	5 keping	160°C	20-21	Tambah 10 g minyak kanola
Sayur Campuran	1000 g/35 oz	200°C	19-21	Tetapkan masa memasak mengikut selera anda Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2 kali semasa memasak
Kubis bunga	600 g/21 oz	160°C	19-21	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2 kali semasa memasak 10 g minyak kanola
Lobak merah	600 g/21 oz	180°C	19-21	Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2 kali semasa memasak 10 g minyak kanola

Roti buatan sendiri	550 g/19 oz	180°C	30-35	Gunakan periuk memasak dan membakar XL Bentuk doh mestilah serata mungkin untuk mengelakkan roti menyentuh elemen pemanasan semasa menaik Periksa tahap kemasakan sebelum anda mengeluarkan roti
Ladu	400 g/14 oz	160°C	15-18	
Seekor ayam	1200 g/42 oz	180°C	50-60	

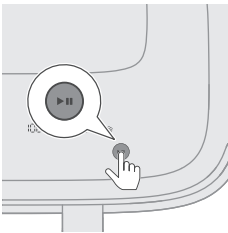
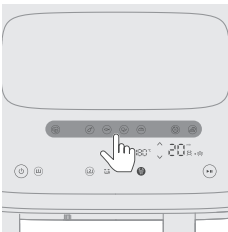
Kukus&goreng kering dengan praset

1 Ikut langkah 1 hingga 12 dalam bab "Fungsi kukus&goreng kering - Mengukus&goreng kering berpandukan jadual makanan".

2 Pilih praset.

Petua

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










3 Mulakan proses memasak dengan menekan butang Mula/Jeda. Penanda suhu dan masa berhenti berkelip.



Jadual praset

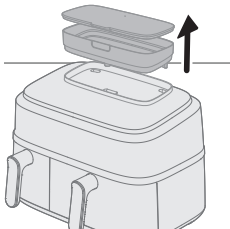
Masa memasak dalam jadual merupakan garis panduan untuk ramuan segar. Jika hasil masakan bukan seperti yang dijangka, laraskan masa memasak.

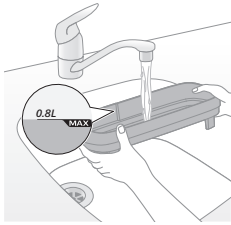
Praset	Ikón	Jumlah makanan	Suhu (lalai)	Masa (lalai)	Nota
Kentang segar (kentang bakar)		800 g /28 - oz	180°C	26 min	<ul style="list-style-type: none"> - Gunakan kentang yang kersai - Ketebalan potongan 10x10 mm/0.4x0.4 inci - Rendam di dalam air selama 30 minit, keringkan kemudian tambahkan ¼ hingga 1 sudu besar minyak - Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak
Paha ayam (atau ayam itik)		8 - 10 Ketul	180°C	27 min	<ul style="list-style-type: none"> - Goncangkan, terbalikkan atau kacau semasa memasak
Ikan (atau makanan laut)		600 g/21 - oz	200°C	18 min	<ul style="list-style-type: none"> - Ikan lengkap dengan kulitnya anggaran 300 g/11 oz
Sayur-sayuran		Sayur keras, seperti brokoli/ku-bis bunga	160°C	19 min	<ul style="list-style-type: none"> - Cincang kasar - Sayur campuran (terung, zukini, lada benggala, bawang)
Roti		500 g	180°C	30 min	-
Panaskan semula		Laraskan masa mengikut item makanan dan jumlah makanan	150°C	20 min	<ul style="list-style-type: none"> - Laraskan masa mengikut item makanan dan jumlah makanan
Ladu		400 g	160°C	15 min	-

Fungsi kukus

Kukus berpandukan jadual makanan

- 1 Keluarkan tangki air daripada perkakas.



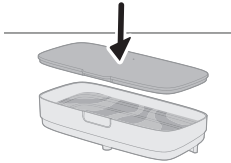


2 Isikan tangki air dengan air.

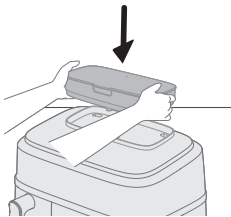
Jangan lampau penanda paras air MAX.

Jumlah air yang diperlukan untuk memasak bergantung pada jenis makanan dan tempoh memasak.

Anda mungkin perlu mengisi semula tangki air ketika memasak jika masa memasak melebihi 50 minit.



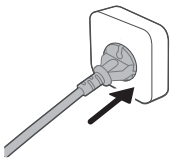
3 Ketatkan penutup pada tangki air untuk mengelakkan kebocoran air.



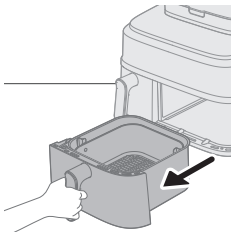
4 Letakkan tangki air di atas alur di bahagian atas perkakas, kemudian tekan ke bawah untuk memastikan tangki terpasang kemas di tempatnya.

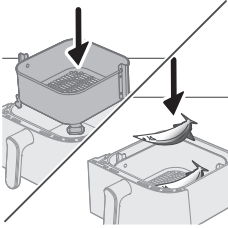
Jika tangki air tidak ditempatkan dengan betul, air tidak akan mengalir ke penjana stim. Hal ini akan menyebabkan ikon "tiada air" & berkedip dan mungkin mengeluarkan bunyi aneh daripada kipas dan motor. Fungsi kukus mungkin akan dinyahdayakan dalam keadaan ini.

5 Pasang palam pada soket dinding.



6 Keluarkan kualiti besar bersama dengan bakul daripada perkakas dengan menarik pemegang.



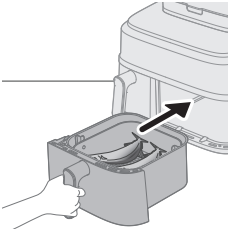


7 Letakkan bakul ke dalam kualii besar.

8 Letakkan ramuan ke dalam bakul.

Nota

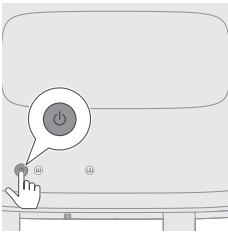
- Airfryer boleh memasak pelbagai jenis ramuan. Rujuk 'Jadual makanan' untuk kuantiti yang betul dan anggaran masa memasak.
- Jangan melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam bahagian 'Jadual makanan' atau terlebih mengisi bakul kerana ini boleh menjejaskan hasil masakan.



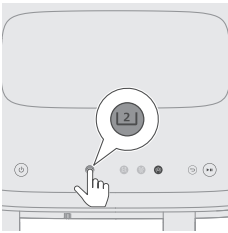
9 Letakkan semula kualii ke dalam Airfryer.

Awaz

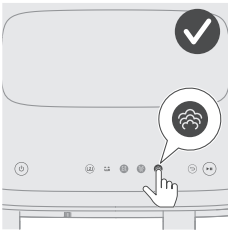
- **Jangan sentuh kualii atau bakul semasa dan seketika selepas menggunakannya kerana kualii dan bakul mungkin sangat panas.**



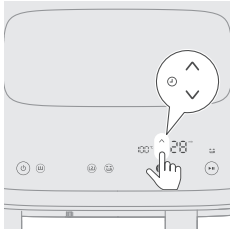
10 Tekan butang Hidup/Mati Kuasa untuk menghidupkan perkakas.



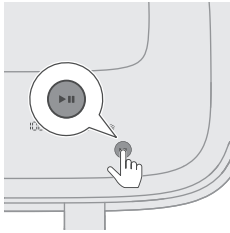
11 Pilih kualii besar.



12 Pilih fungsi kukus.
Masa di sebelah kanan mula berkelip.



13 Tekan butang masa naik/turun untuk memilih masa yang diperlukan.

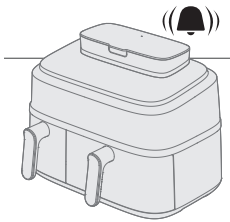


14 Tekan butang Mula/Jeda untuk memulakan proses memasak. Penanda suhu dan masa berhenti berkelip.

Nota

- Minit terakhir memasak akan dikira dalam saat.
- Jika suhu dan masa pada paparan stabil dan tidak berkelip, maknanya perkakas berfungsi dengan normal. Selepas 20 saat memasak, anda akan mendengar motor/kipas dan melihat stim keluar dari bahagian belakang mesin.
- Anda boleh menukar tetapan memasak pada bila-bila masa semasa proses memasak dengan mengklik butang naik atau turun.

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



16 Tarik keluar kuali dan lihat jika ramuan sudah masak.

Awas

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

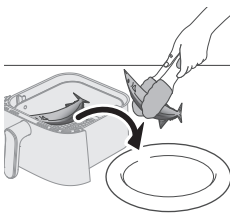
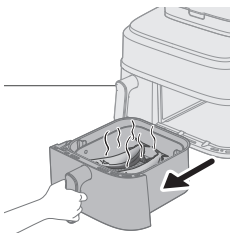
Nota

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

17 Keluarkan ramuan (cth. brokoli) daripada kuali dengan berhati-hati menggunakan penyepit barbeku.

Awas

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



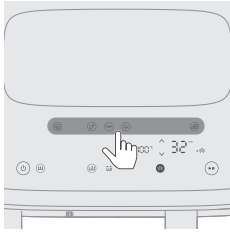


Jadual makanan - kualiti besar

Ramuan	Jumlah makanan	Suhu	Masa (min)	Nota
Kiub kentang segar	800 g/28 oz	100°C	28-35	
Sebiji kentang (anggaran 250-300 g/9-11 oz setiap satu)	4 keping	100°C	45-55	
Paha ayam (anggaran 125 g/4 oz setiap satu)	10 keping	100°C	30-40	
Seekor ikan (anggaran 300-400 g/11-14 oz setiap satu)	3 keping	100°C	18-22	
Sayur keras	550 g/19 oz	100°C	10-14	
Ladu	400 g/14 oz	100°C	15-20	
Rusuk khinzir	300 g/11 oz	100°C	30-35	Gunakan plat bersaiz tertentu
Nasi biasa	320 g/11 oz	100°C	25-30	Gunakan periuk memasak seperti periuk membakar, dulang silikon dsb. Tambah 320 ml air ke dalam periuk, nisbah beras/air ialah 1:1.2
Dada ayam (anggaran 200 g/7 oz setiap satu)	4 keping	100°C	20-30	
Keladi/Ubi keledek (anggaran 100 g/4 oz/keping-an)	8 keping	100°C	45-60	

Kukus dengan praset

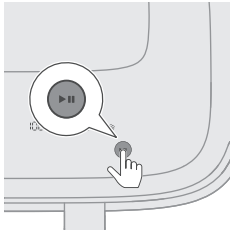
1 Ikut langkah 1 hingga 12 dalam bab "Fungsi kukus".



2 Pilih praset.

Petua

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



3 Mulakan proses memasak dengan menekan butang Mula/Jeda. Penanda suhu dan masa berhenti berkelip.



Jadual praset

Masa memasak dalam jadual merupakan garis panduan untuk ramuan segar. Jika hasil masakan bukan seperti yang dijangka, laraskan masa memasak.

Praset	Ikón	Jumlah makanan	Suhu (lalai)	Masa (lalai)	Nota
Kentang segar (kentang bakar)		800 g / 28 - oz	100°C	35 min	<ul style="list-style-type: none"> - Gunakan kentang yang kersai - Ketebalan potongan 10x10 mm/0.4x0.4 inci - Rendam di dalam air selama 30 minit, keringkan kemudian tambahkan ¼ hingga 1 sudu besar minyak - Goncangkan, terbalikkan atau kacau 2-3 kali semasa memasak
Paha ayam (atau ayam itik)		8 - 10 Ketul	100°C	40 min	<ul style="list-style-type: none"> - Goncangkan, terbalikkan atau kacau semasa memasak - 120 -130 g/4-5 oz bagi setiap paha ayam
Ikan (atau makanan laut)		600 g/21 - oz	100°C	20 min	<ul style="list-style-type: none"> - Ikan lengkap dengan kulitnya anggaran 300 g/11 oz
Sayur-sayuran		550 g	100°C	14 min	<ul style="list-style-type: none"> - Cincang kasar - Sayur keras atau sayur campur, - Sayur campuran (terung, zukini, lada benggala, bawang)
Ladu		400 g	100°C	20 min	-

Membuat kentang jejari buatan sendiri

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

- Untuk kualiti besar, anda memerlukan 800 g / 28 auns dan untuk kualiti kecil, 300 g / 11 auns kentang yang dikupas.
 - Pilih jenis ubi kentang yang sesuai untuk membuat kentang jejari, cth. ubi kentang segar dan (agak) berkanji.
 - Sebaik-baiknya goreng kentang jejari maksimum 800 g / 28 auns supaya kentang masak rata. Kuantiti kentang jejari yang lebih besar biasanya kurang rangup berbanding dengan kuantiti kentang jejari yang lebih kecil.
- 1 Kupas ubi kentang dan potong menjadi bentuk jejari (ketebalan 10x10 mm / 0.4x0.4 inci).
 - 2 Rendam jejari kentang ke dalam semangkuk air selama sekurang-kurangnya 30 minit.
 - 3 Kosongkan mangkuk dan keringkan jejari kentang menggunakan tuala atau kertas tisu.
 - 4 Masukkan satu sudu besar minyak masak ke dalam mangkuk, letakkan jejari ke dalam mangkuk dan gaul sehingga kesemua jejari bersalut minyak.
 - 5 Keluarkan jejari daripada mangkuk menggunakan tangan anda atau sudip berlubang agar lebih banyak minyak kekal di dalam mangkuk.

Nota

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

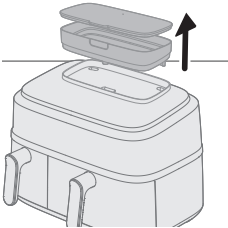
Pembersihan

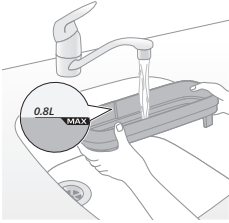
Gunakan program pembersihan automatik

Menggunakan fungsi pembersihan stim

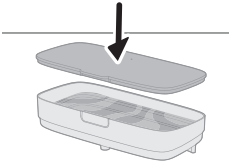
Fungsi ini membantu untuk menanggalkan kesan berminyak dan membersihkan kualiti besar sebersih-bersihnya. Program ini mengambil masa selama 20 minit iaitu 15 minit untuk membersihkan dengan stim dan 5 minit untuk mengeringkan kualiti.

- 1 Keluarkan tangki air daripada perkakas.

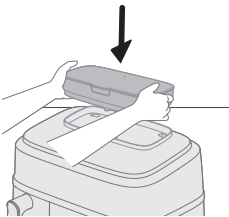




2 Isikan air ke dalam tangki air hingga paras maksimum.

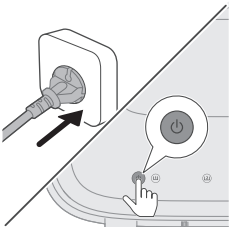


3 Ketatkan penutup pada tangki air untuk mengelakkan kebocoran air.

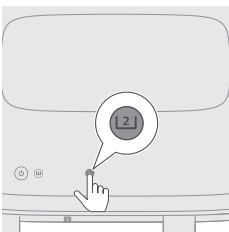


4 Letakkan tangki air di atas alur di bahagian atas perkakas, kemudian tekan ke bawah untuk memastikan tangki terpasang kemas di tempatnya.

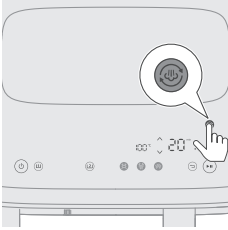
Jika tangki air tidak ditempatkan dengan betul, air tidak akan mengalir ke penjana stim. Hal ini akan menyebabkan ikon "tiada air" & berkedip dan mungkin mengeluarkan bunyi aneh daripada kipas dan motor. Fungsi kukus mungkin akan dinyahdayakan dalam keadaan ini.



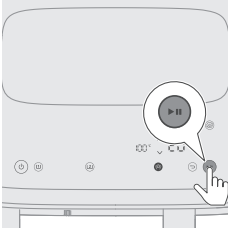
5 Tekan butang Hidup/Mati Kuasa untuk menghidupkan perkakas



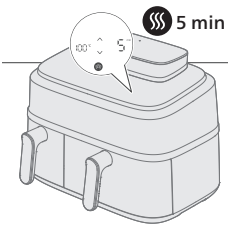
6 Pilih kualiti besar.




7 Tekan butang Pembersihan Stim untuk mula membersihkan ruang kanan. Masa di sebelah kanan mula berkelip.

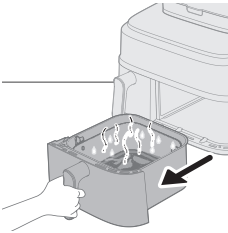


8 Tekan butang Mula/Jeda untuk memulakan proses pembersihan. Penanda suhu dan masa berhenti berkelip.

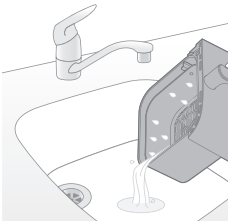


9 Selepas 15 minit, perkakas akan mengeluarkan bunyi bip secara berterusan dan ikon  akan berkelip sehingga anda mengeluarkan kualiti.

Hal ini menunjukkan bahawa proses pembersihan telah selesai dan fasa pengeringan selama 5 minit akan bermula.



10 Keluarkan dan kosongkan kualiti.

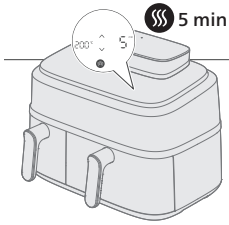


11 Bilas bakul dan kualiti untuk mengeluarkan sisa.

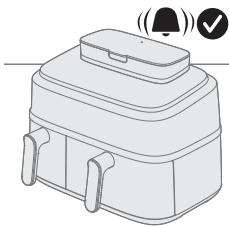
Jika kesan berminyak masih terdapat di dalam kualiti dan bakul, bersihkan dengan air bersabun atau detergen menggunakan span, kemudian bilas sekali lagi.

12 Lap sebarang kesan berminyak yang tertinggal di sekeliling kawasan pemanas dengan mop atau tisu dapur.

Apabila menggunakan fungsi goreng kering atau kukus&goreng kering, sedikit minyak akan terkumpul di sekeliling kawasan pemanas. Membersih dengan stim dan mengelap akan membantu untuk memastikan bahagian dalam sebelah atas adalah bersih.



13 Masukkan kuali kembali ke dalam unit untuk memulakan mod pengeringan secara automatik.



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

Petua

- Sebelum penggunaan kali pertama atau jika tidak digunakan untuk tempoh yang lama, kami syorkan agar anda menggunakan fungsi "Pembersihan stim" untuk membersihkan kitaran air dan ruang kanan dengan menyeluruh.

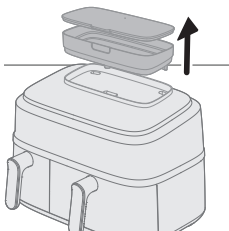
Nota

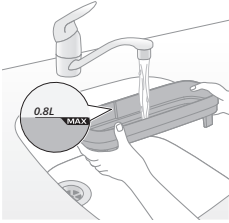
- Semasa memulakan program pembersihan stim atau penyahkerakan, perkakas mungkin akan menjana lebih banyak wap dari bahagian belakang perkakas berbanding dengan mod kukus, maka anda akan dapat melihat lebih pemeluwapan pada dinding. Sebelum memulakan kedua-dua program ini, sila pastikan bahawa 1) salur keluar udara tidak menghadap soket secara langsung; 2) jangan letakkan perkakas dapur yang lain di sebelah mesin; 3) letakkan mesin 20 cm jauhnya dari dinding untuk mengurangkan pemeluwapan terbentuk pada dinding.

Menggunakan fungsi penyahkerakan

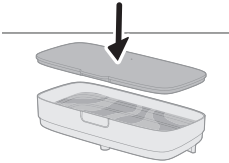
Pada setiap 10 jam penggunaan mod kukus, ikon 🌀 akan berkelip, yang menandakan masa untuk menjalankan program nyahkerak. Fungsi ini membantu untuk membersihkan pembentukan kerak di dalam sistem air peranti dan memanjangkan jangka hayat peranti.

1 Keluarkan tangki air daripada perkakas.

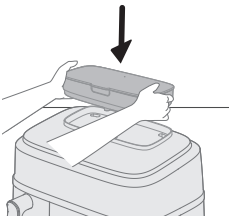




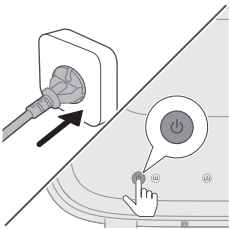
2 Isikan air ke dalam tangki air hingga paras maksimum.



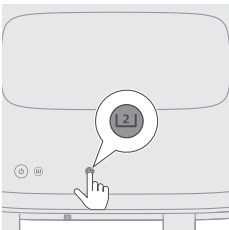
3 Ketatkan penutup pada tangki air untuk mengelakkan kebocoran air.



4 Letakkan tangki air di atas alur di bahagian atas perkakas, kemudian tekan ke bawah untuk memastikan tangki terpasang kemas di tempatnya. Jika tangki air tidak ditempatkan dengan betul, air tidak akan mengalir ke penjana stim. Hal ini akan menyebabkan ikon "tiada air" & berkedip dan mungkin mengeluarkan bunyi aneh daripada kipas dan motor. Fungsi kukus mungkin akan dinyahdayakan dalam keadaan ini.




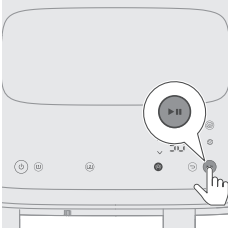
5 Tekan butang Hidup/Mati Kuasa untuk menghidupkan perkakas



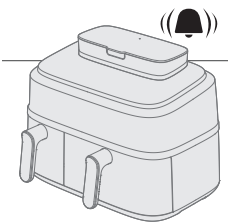
6 Pilih kualiti besar.



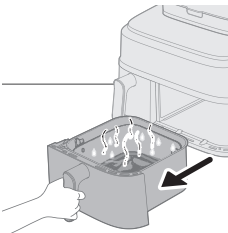
- 7 Tekan lama butang Pembersihan Stim selama lebih daripada 3 saat hingga ikon penyahkerakan  muncul dan berkelip. Masa di sebelah kanan mula berkelip.



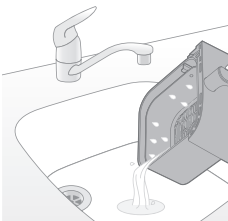
- 8 Tekan butang Mula/Jeda untuk memulakan penyahkerakan. Penanda masa berhenti berkelip.



- 9 Tunggu selama 50 minit hingga anda mendengar bunyi bip yang menandakan program telah selesai.



- 10 Keluarkan kuali besar.




- 11 Tuangkan keluar air kotor.

- 12 Cuci kuali dan bakul, bilas dan keringkan. Lap ruang memasak menggunakan kain kering atau tisu dapur.

Kami mencadangkan agar anda menggunakan fungsi pembersihan stim untuk membilas kitaran air dalam dan mengeringkan kuali.

Nota

- Apabila ikon  berkelip, langkah terbaik ialah penyahkerakan segera; jika tidak, kerak mungkin akan terkumpul di dalam kitaran air dan menyebabkannya tersumbat.
- Jika anda mahu menyahkerak kemudian, anda boleh melangkaui pemberitahuan. Anda akan diingatkan lagi pada kali seterusnya anda menghidupkan penggoreng kering anda.

- Jangan gunakan cecair penyahkerakan yang berasaskan asid sulfurik, asid hidroklorik, asid sulfamik atau asid asetik (cuka) kerana bahan ini boleh merosakkan sistem air di dalam perkakas anda dan tidak akan melarutkan kerak dengan betul.
- Jika anda kerap menggunakan air liat di kawasan anda, anda mungkin perlu menyahkerak peranti dengan lebih kerap.

Pembersihan umum

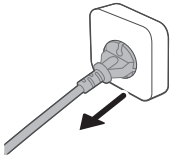
Amaran

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

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

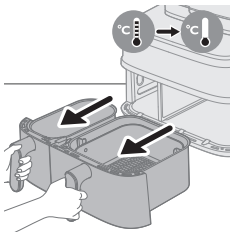
Jika stim terkumpul di dalam atau di sekitar permukaan bolong stim, lap dengan kain kering yang lembut.

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



Petua

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



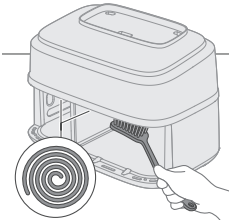
- 2 Buang lemak cair atau minyak dari bahagian bawah kuali.
- 3 Bersihkan kuali dan bakul di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda juga boleh mencucinya dengan air panas, cecair pencuci pinggan mangkuk dan span tidak melelas (lihat "jadual pembersihan").

Petua

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



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



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



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



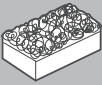
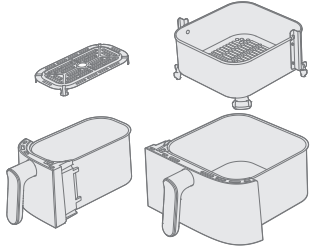
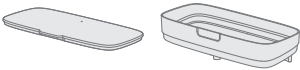

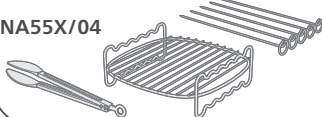
Nota

- Sekiranya anda menarik keluar pembahagi secara tidak sengaja, yang terletak di antara kualiti kecil dengan besar semasa pembersihan, pastikan anda meletakkannya semula dengan cara yang betul.

Petua

- Jika sisa makanan melekat pada kualiti, gunakan program "Pembersihan stim" automatik untuk melembutkan sisa dan memudahkan lagi pembersihan (lihat "Gunakan program pembersihan automatik").

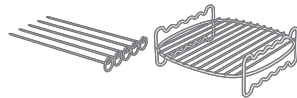
Meja pembersihan

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Aksesori

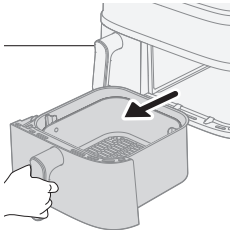
Menggunakan rak dua tingkat

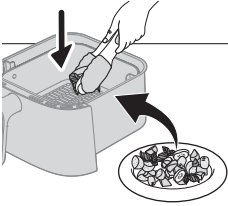
Rak dua tingkat dan pencucuk disertakan dengan model berikut: NA55X/03.



Rak dua tingkat ialah aksesori berguna yang membolehkan anda masak menggunakan dua tingkat, tetapi hanya serasi dengan kualiti besar.

- 1 Keluarkan kualiti besar daripada perkakas.

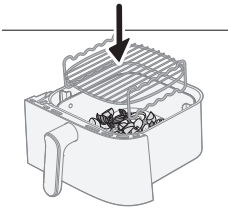




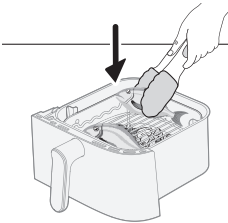
2 Masukkan makanan yang dikehendaki ke dalam bakul.

Nota

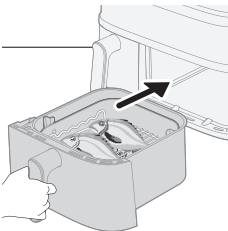
- Rujuk jadual makanan berikut untuk item yang disyorkan untuk dimasak dengan rak dua tingkat.



3 Letakkan rak dua tingkat di atas makanan di dalam bakul.



4 Tambah bahagian kedua makanan pada rak dua tingkat.



5 Masukkan kuili ke dalam perkakas dan laraskan masa dan suhu seperti yang dinyatakan dalam jadual berikut. Apabila sedia, tekan butang mula.

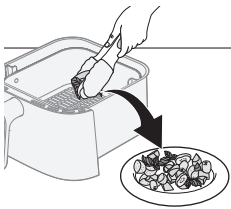
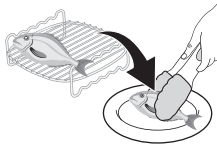
Sajian	Berat (mentah)	Masa memasak	Suhu	Nota
Ketulan ayam dibekukan	300 g/11 auns	17–20 min	180°C	
Kentang jejari nipis beku	400 g/14 auns			
Kepak ayam beku	450 g/16 auns	16–20 min	200°C	
Kepingan burger ayam beku	350 g/12 auns			

170 Bahasa Melayu

Jagung	800–1000 g / 28–35 auns	24–28 min	180°C	- 3 batang jagung
Potongan kentang	500 g/18 auns			
Dorade	500–600 g / 18–21 auns	18–20 min	200°C	- 2 ekor ikan
Ubi kentang bakar (dipotong empat)	350 g/12 auns			
Cendawan	200 g/7 auns			
Udang putih dengan kulit	400 g/14 auns	12–14 min	200°C	
Keju atau tauhu gril	250 g / 9 oz	15–18 min	180°C	- Putar keju atau tauhu gril di tengah-tengah proses memasak
Sayur campuran	500 g/18 auns			

Nota

- Item makanan teratas yang disenaraikan dalam jadual mestilah diletakkan di tingkat atas pada rak dua tingkat dan item kedua diletakkan pada tingkat bawah.



- 6 Selepas proses memasak selesai, gunakan sarung tangan ketuhar dan penyepit untuk mengeluarkan makanan dari bakul dengan berhati-hati.

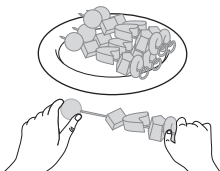
Awas

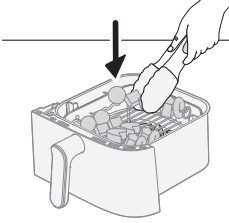
- **Berhati-hati apabila mengeluarkan rak dua tingkat yang menjadi panas semasa proses memasak.**

Menggunakan pencucuk

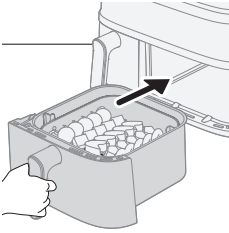
Pencucuk boleh digunakan bersama rak dua tingkat.

- 1 Masukkan daging dan sayur-sayuran yang dikehendaki ke dalam pencucuk.



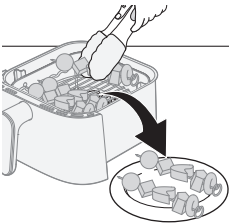


2 Letakkan pencুক ke dalam alur yang ditetapkan pada rak dua tingkat.



3 Masukkan semula kuali ke dalam perkakas.

4 Tetapkan masa dan suhu mengikut jadual yang ditentukan dan mulakan proses memasak.



5 Setelah memasak selesai, gunakan sarung tangan ketuhar dan penyepit untuk mengeluarkan makanan dari bakul dengan berhati-hati.

Rujuk jadual untuk cadangan khusus tentang masa dan suhu memasak.

Kandungan bakul	Hidangan	Masa memasak	Suhu	Nota
5 Pencুক makanan	5 cucuk sate	15–18 min	180°C	- Letakkan sayur campuran di bahagian bawah kual, dan pencুক di atas rak dua tingkat.
Sayur campuran	500 g			

Menggunakan kit sarapan

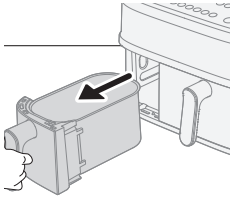
Kit sarapan disertakan dengan model berikut: NA55X/04.



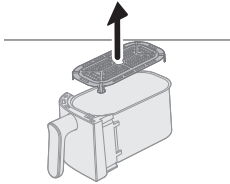
Kit sarapan membolehkan anda memasak sehingga empat telur dan empat keping roti bakar secara serentak.

Awas

- Untuk mengeluarkan telur dan roti bakar yang telah dimasak dengan selamat dari kit sarapan, sentiasa gunakan penyepit untuk mengelakkan sebarang potensi risiko melecuk.



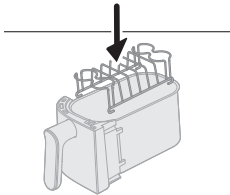
1 Keluarkan kuali kecil daripada perkakas.



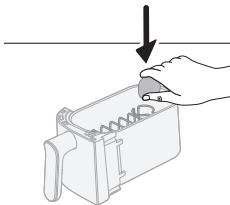
2 Keluarkan pinggan bawah dari periuk.

Nota

- Jika pinggan bawah tidak dikeluarkan, kepingan roti bakar mungkin tidak dapat dimuatkan dalam kuali.

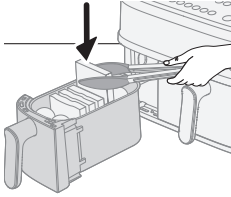


3 Letakkan kit sarapan ke dalam kuali kecil.



- 4 Letakkan sehingga empat telur pada kit sarapan dan masukkan semula kuali ke dalam perkakas.
- 5 Laraskan masa dan suhu mengikut jadual makanan berikut dan tekan butang mula.

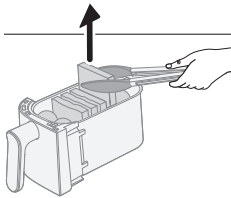
Kit sarapan	Jumlah	Masa memasak	Suhu	Nota
Telur rebus keras	4 butir telur	10–12 min	180°C	- Masak telur terlebih dahulu. Masukkan roti bakar di tengah-tengah proses memasak.
Telur separuh masak	4 butir telur	8–10 min		
Roti Bakar	5 keping	5–6 min		



- 6 Di tengah-tengah proses memasak, masukkan kepingan roti bakar ke dalam kit sarapan dan teruskan memasak.

Petua

- Pertimbangkan untuk mendayakan peringatan goncang untuk mengelakkan daripada terlupa memasukkan roti bakar.
- Jika roti bakar tidak dapat dimuatkan ke dalam kualiti, potongnya kepada separuh.



- 7 Setelah siap memasak, gunakan penyepit untuk mengeluarkan telur dan roti bakar dengan berhati-hati.

Sila rujuk jadual makanan berikut untuk masa dan suhu memasak tertentu.

Penyimpanan

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

Nota

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



Menyelesaikan masalah

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

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Bahagian luar perkakas ini menjadi panas ketika digunakan.	Haba di dalam memancar ke dinding luar.	Ini ialah perkara biasa. Semua pemegang dan tombol yang anda perlu pegang semasa penggunaan akan kekal sejuk dan boleh dipegang.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
		Kuali, bakul dan bahagian dalam perkakas akan menjadi panas setiap kali perkakas dihidupkan untuk memastikan makanan dimasak secukupnya. Semua bahagian ini adalah panas.
		Jika anda membiarkan perkakas hidup untuk jangka masa yang lama, sesetengah bahagian akan menjadi terlalu panas untuk dipegang. Bahagian ini ditandakan pada perkakas dengan ikon berikut:
		Selagi anda mengetahui bahagian panas dan tidak menyentuhnya, perkakas ini selamat untuk digunakan.
Kentang jejeri buatan sendiri tidak masak seperti yang dijangka.	Anda tidak menggunakan jenis kentang yang betul.	Untuk mendapatkan hasil terbaik, gunakan ubi kentang berkanji yang segar. Jika anda perlu menyimpan ubi kentang, jangan simpan di dalam persekitaran yang sejuk seperti peti sejuk. Pilih ubi kentang yang pada pembungkusannya dinyatakan sesuai untuk menggoreng.
	Jumlah ramuan dalam bakul terlalu banyak.	Ikut arahan dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang jejeri buatan sendiri.
	Sesetengah jenis ramuan perlu digoncangkan selepas separuh masa memasak.	Ikut arahan dalam manual pengguna ini untuk menyediakan kentang jejeri buatan sendiri.
Airfryer tidak hidup.	Plag perkakas tidak dipasang.	Periksa sama ada palam dimasukkan ke dalam soket dinding dengan betul.
	Beberapa perkakas disambungkan kepada satu saluran keluar.	Airfryer mempunyai wattan yang tinggi. Cuba gunakan saluran keluar yang berbeza dan periksa fuis.
	Butang Hidup/Mati belum diaktifkan lagi.	Gunakan ibu jari anda untuk menekan butang Hidup/Mati, dengan memastikan seluruh butang disentuh dengan jari.

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

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Skrin pada Airfryer menunjukkan "E4-E12".	Perkakas mungkin telah rosak.	Cuba cabut palam dan pasang palam pada perkakas. Jika langkah ini tidak membantu, hubungi talian perkhidmatan Philips atau Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.
Saya mendengar bunyi yang aneh daripada bahagian dalam perkakas.	Perkakas dilengkapi kipas yang diperlukan untuk memindahkan haba kepada makanan dan juga pam air yang diperlukan untuk fungsi kukus pada perkakas.	Bunyi ini normal dan disengajakan. Jika bunyi lebih kuat atau banyak berubah, sila hubungi pusat sokongan Philips untuk nasihat selanjutnya.
Terdapat air di dalam ruang memasak selepas memasak.	Penggoreng kering mengeluarkan stim semasa memasak. Stim terpeluwap pada makanan dan pada dinding bahagian dalam ruang memasak. Air yang terpeluwap kekal di dalam ruang memasak selepas memasak.	Jumlah air tertentu yang kekal di dalam ruang memasak selepas memasak adalah normal. Hanya lap dengan kain yang basah dan tidak melelas.
 sentiasa berkelip	Tiada air di dalam tangki air	Tambahkan air ke dalam tangki air.
	Tangki air tidak diletakkan dengan betul	Tekan tangki air ke bawah ke dalam alur agar muat pada tempatnya, kemudian tekan butang Mula/Jeda.
	Tiub air tersekat	Hubungi pusat pengguna di negara anda dan minta perkhidmatan selanjutnya.
 sentiasa berkelip	Isyarat ini ialah peringatan untuk penyahkerakan	Lakukan proses penyahkerakan. Lihat bab "Penyahkerakan".
Mungkin terdapat sedikit air terpeluwap pada dinding semasa mengukus, pembersihan dengan stim dan penyahkerakan	Pemeluwapan ini adalah biasa, wap akan keluar dari salur keluar udara di sebelah kanan dan ditolak ke dinding oleh kipas	Letakkan perkakas 20 cm dari dinding dan jangan letakkan salur keluar udara sebelah kanan betul-betul di hadapan soket untuk mengelakkan masalah elektrik. Jangan letakkan perkakas dapur yang lain berdekatan peranti. Gunakan mop untuk mengeringkannya.
Mesin kelihatan bocor	Bocor daripada bahagian dalam peranti (kebocoran tiub air dll.)	Hubungi pusat pengguna di negara anda dan minta perkhidmatan selanjutnya.
	Peranti retak disebabkan oleh daya luaran atau kecacatan	

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
	Kebocoran daripada tangki air	<p>Keluarkan tangki air dan pasangkannya dengan betul sekali lagi</p> <p>Periksa sama ada terdapat sebarang retakan pada tangki air, hubungi pusat pengguna di negara anda</p>
Stim tidak mencukupi	Air tidak mencukupi di dalam tangki air	Periksa tangki air untuk memastikan air mencukupi.
	Tangki air tidak dimasukkan dengan betul	Tekan tangki air ke bawah ke dalam alur agar muat pada tempatnya, kemudian tekan butang Mula/Jeda.
	Salur masuk air di dalam alur di bahagian atas mesin kotor/tersumbat	Bersihkan dan bilas salur masuk air.
	Penjana stim tersumbat atau talian paip stim bocor	<p>Jika peranti telah lama digunakan, anda mungkin perlu melakukan penyahkerakan dan pembersihan pada penjana stim. Mulakan program penyahkerakan.</p> <p>Jika peranti masih tidak berfungsi, sila hubungi pusat pengguna</p>
Tiada bunyi daripada kipas atau motor semasa memulakan program kukus, kukus&goreng kering, pembersihan stim dan nyahkerak tetapi penanda suhu dan masa sedang hidup dan tidak berkelip	Ini perkara biasa. Perkakas ini boleh berfungsi.	Tunggu lebih daripada 20 saat sebelum memeriksa situasi ini sekali lagi.
Air memeluwap pada soket yang kosong semasa penstim, pembersihan stim dan penyahkerakan	Perkakas diletakkan terlalu dekat dengan soket yang kosong	Anda disyorkan agar melaraskan kedudukan perkakas atau gunakan pelindung habuk soket untuk mengelakkan pemeluwapan terkumpul di dalam soket yang kosong.

Nội dung

Quan trọng	179
Tái chế	181
Điện từ trường (EMF)	182
Bảo hành và hỗ trợ	182
Giới thiệu	183
Mô tả chung	184
Mô tả chức năng	186
Trước khi sử dụng lần đầu	187
Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu	188
Hướng dẫn nấu	189
Nấu ăn bằng hai ngăn	189
Nấu ăn bằng một ngăn	194
Vệ sinh	216
Sử dụng chương trình vệ sinh tự động	216
Vệ sinh chung	221
Phụ kiện	223
Bảo quản	228
Xử lý sự cố	228

Quan trọng

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



Nguy hiểm

- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp ga nóng hay tất cả các loại bếp điện khác, hoặc đặt trong lò đun.
- Tuyệt đối không nhúng thiết bị vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.
- Không để nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác đổ vào thiết bị để tránh bị điện giật.
- Luôn cho nguyên liệu cần chiên vào giỏ, để ngăn không cho nguyên liệu chạm vào các thanh đốt.
- Không che các lỗ hút gió và cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ đầy dầu vào ngăn vì điều này có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.
- Tuyệt đối không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Luôn đảm bảo bộ tạo nhiệt sạch và không có thức ăn dính vào.
- Phải lắp ngăn bảo quản dây điện vào thiết bị trước khi sử dụng lần đầu. Tuyệt đối không tháo ngăn bảo quản dây điện.

Cảnh báo

- Nếu dây điện bị hỏng, bạn phải thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, các trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Chỉ kết nối thiết bị với ổ cắm trên tường có nối đất, được bảo vệ bằng cầu dao chống rò điện.
- Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm vào ổ cắm trên tường đúng cách.
- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động với bộ hẹn giờ cắm ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kiến thức và kinh nghiệm có thể sử dụng dụng cụ này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng dụng cụ theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan.
- Không để trẻ em chơi đùa với dụng cụ. Không để trẻ em thực hiện việc vệ sinh hoặc bảo dưỡng dành cho người dùng trừ khi chúng trên 8 tuổi và được giám sát.
- Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.
- Không để thiết bị sát với tường hoặc sát với các thiết bị khác. Để trống ít nhất 15 cm ở phía sau, ở cả hai bên và phía trên thiết bị. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.
- Trong khi đang chiên bằng khí nóng, luồng hơi nóng được đẩy ra cửa thoát gió. Giữ tay và mặt bạn cách xa luồng hơi và cửa thoát gió ở khoảng cách an toàn. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước nóng và không khí khi bạn lấy ngăn ra khỏi thiết bị.
- Không cho nguyên liệu nhẹ dễ bay hoặc giấy nướng bánh vào thiết bị.

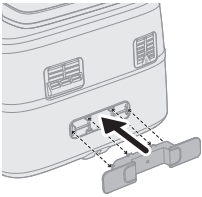
- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể nóng lên khi thiết bị đang được sử dụng.
- Bảo quản khoai tây: Nhiệt độ phải ở mức thích hợp với loại khoai tây được bảo quản và phải cao hơn 6°C để giảm thiểu nguy cơ tiếp xúc với acrylamide trong thực phẩm đã qua chế biến.
- Tuyệt đối không đổ đầy dầu vào ngăn.
- Airfryer này có hai khoang nấu, do đó có công suất nguồn điện cao. Không cùng lúc vận hành các thiết bị công suất cao khác trên cùng một mạch điện (ví dụ: ấm đun nước, vỉ nướng điện và những vật dụng tương tự). Nếu không, có thể xảy ra trường hợp cầu dao trong hệ thống lắp đặt tại nhà của bạn nhảy và nguồn điện ở ổ cắm này bị hỏng.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường trong phạm vi từ 5°C đến 40°C.
- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi nối thiết bị với nguồn điện.
- Không để dây điện gần những bề mặt nóng.
- Không đặt thiết bị lên trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy ví dụ như khăn lau bàn hoặc rèm treo.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này và chỉ sử dụng các phụ kiện chính hãng của Philips.
- Không để thiết bị chạy mà không có người theo dõi.
- Ngăn, giỏ và các phụ kiện đặt bên trong khoang nấu bắt đầu nóng lên trong và sau khi sử dụng thiết bị, hãy luôn cầm nắm cẩn thận.
- Rửa thật sạch các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị lần đầu. Tham khảo hướng dẫn sử dụng.
- Khi hấp thực phẩm, hãy cẩn thận khi mở nắp để tránh bị bỏng do hơi nước bốc lên.
- Ngăn không có thực phẩm luôn nóng ngay cả khi ngăn kia đang hoạt động.
- Ngăn / khoang thiết bị không sử dụng có thể nóng khi ngăn / khoang kia đang được sử dụng, do đó nên giữ cố định tất cả các ngăn kéo ngay cả khi chỉ sử dụng một ngăn / khoang và chỉ mở / tháo khi cần để đổ đầy ngăn kéo.
- Không đặt cửa ra hơi nước của thiết bị áp vào ổ cắm.



Thận trọng

- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình. Thiết bị không được thiết kế để sử dụng trong các môi trường như khu vực bếp cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng, trang trại hoặc các môi trường làm việc khác. Thiết bị cũng không được thiết kế để sử dụng bởi khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ, loại hình nhà trọ qua đêm có phục vụ ăn sáng và các môi trường cư trú khác.
- Luôn ngắt kết nối thiết bị với nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời, cất giữ hoặc làm sạch.
- Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, bằng phẳng và ổn định.
- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nếu thiết bị được sử dụng không theo các hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng thì chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào phát sinh.

- Luôn mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền để kiểm tra hoặc sửa chữa. Không tự tìm cách sửa chữa thiết bị, nếu không chế độ bảo hành sẽ mất hiệu lực.
- Không được rút phích cắm thiết bị ngay sau khi quá trình nấu kết thúc.
- Để thiết bị nguội xuống khoảng 30 phút trước khi cầm nắm hoặc làm sạch thiết bị.
- Bảo đảm rằng nguyên liệu được chế biến bằng thiết bị này chuyển thành màu vàng thay vì màu đen hoặc nâu.
- Loại bỏ những phần đồ ăn thừa bị cháy. Không chiên khoai tây tươi ở nhiệt độ trên 180°C (để giảm thiểu việc tạo ra acrylamide).
- Cẩn thận khi làm sạch khu vực phía trên của khoang nấu: Thanh đốt nóng, cạnh của các bộ phận bằng kim loại và tấm chắn vắng.
- Luôn đảm bảo thức ăn được nấu chín trong Airfryer.
- Cẩn thận khi nấu các loại thực phẩm mau hỏng bằng chức năng khởi động sau khi đã bật máy một khoảng thời gian (vì vi khuẩn có thể sinh sôi và phát triển).
- Cẩn thận khi đổ thức ăn đã nấu chín ra ngoài và cẩn thận không để các phụ kiện rơi ra ngoài.
- Móc quần dây điện còn có tác dụng như một miếng chêm bằng cách tạo khoảng cách giữa thiết bị và tường để tránh tích tụ nhiệt. Tuyệt đối không tháo miếng đệm này.
- Khi biểu tượng tắt cạn sáng lên, hãy tiến hành quy trình tắt cạn.
- Đặt thiết bị cách tường 20 cm và không đặt lỗ thoát khí ngay trước ổ cắm. Không đặt Airfryer bên cạnh thiết bị nấu ăn khác, gần tường bếp hoặc bên dưới tủ bếp vì hơi nước nóng có thể ngưng tụ và chảy xuống bề mặt.
- Trong quá trình sử dụng bình thường, phải đảm bảo thông gió tốt xung quanh sản phẩm.
- Nếu hơi nước tích tụ bên trong hoặc xung quanh bề mặt lỗ thoát hơi, hãy lau bằng vải mềm khô.
- Nếu có nước ngưng tụ trên ổ cắm trống, bạn nên điều chỉnh vị trí của thiết bị hoặc sử dụng nắp chống bụi ổ cắm để tránh hơi nước tích tụ ở các ổ cắm trống.



Tái chế



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

Điện từ trường (EMF)

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

Bảo hành và hỗ trợ

Versuni cung cấp bảo hành hai năm sau khi mua sản phẩm này. Bảo hành này không có giá trị nếu lỗi do sử dụng không đúng cách hoặc do bảo trì kém. Bảo hành của chúng tôi không ảnh hưởng đến quyền của bạn theo luật với tư cách là người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin hoặc yêu cầu bảo hành, vui lòng truy cập trang web của chúng tôi www.home.id/warranty.

Giới thiệu

Xin chúc mừng và chào mừng bạn đến với Gia đình Philips!

Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do chúng tôi cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

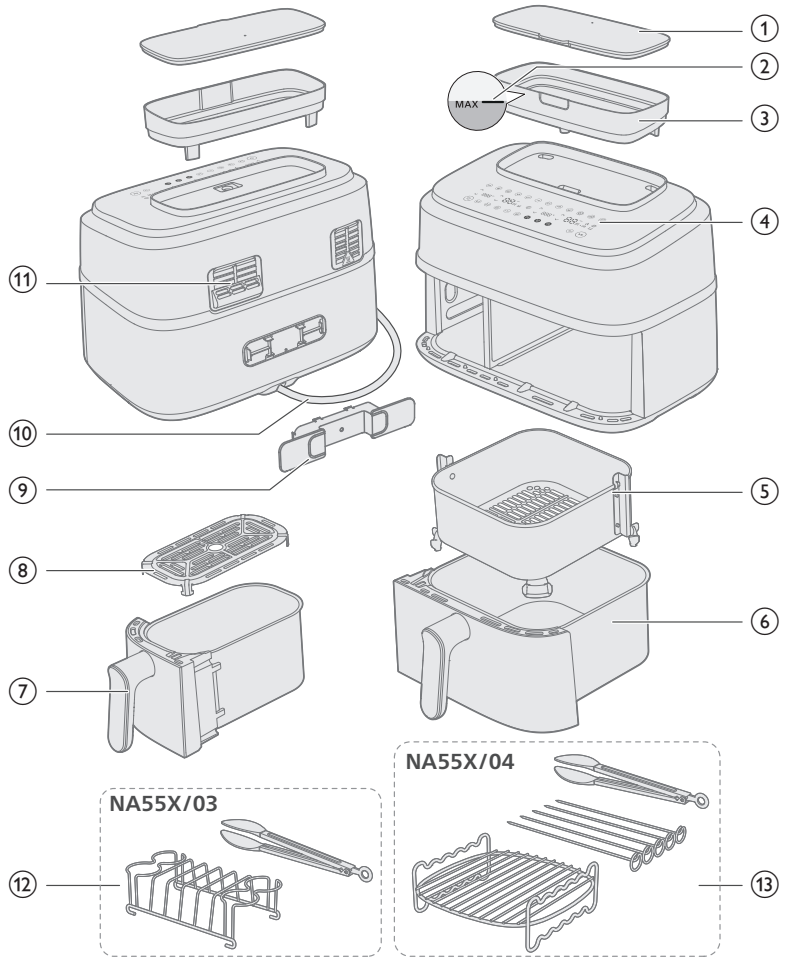
Airfryer hai giò có chức năng hấp cho phép bạn chế biến hai món ăn bằng các phương pháp nấu riêng biệt mà cả hai vẫn chín cùng lúc. Hai giò để chiên, nướng bánh, rang và nướng vi, giò lớn còn được trang bị thêm chức năng hấp. Bạn sẽ được thưởng thức những bữa ăn được nấu chín hoàn hảo với công nghệ RapidAir Plus và Air Steam.

Ngoài ra, Airfryer này còn được trang bị chương trình vệ sinh tự động như vệ sinh bằng hơi nước và tẩy cặn. Chức năng vệ sinh bằng hơi nước có thể giúp loại bỏ lớp mỡ tích tụ trên ngăn lớn và xung quanh ống tạo nhiệt dễ dàng hơn. Chức năng tẩy cặn giúp làm sạch cặn vôi tích tụ trong hệ thống nước của thiết bị và kéo dài tuổi thọ của thiết bị.

Airfryer đi kèm với ứng dụng Home ID cung cấp cho bạn hướng dẫn từng bước và hàng trăm công thức bữa ăn ngon miệng với các cài đặt cụ thể cho Airfryer hai giò của bạn.

Sử dụng mã QR trên bao bì để tải xuống ứng dụng.

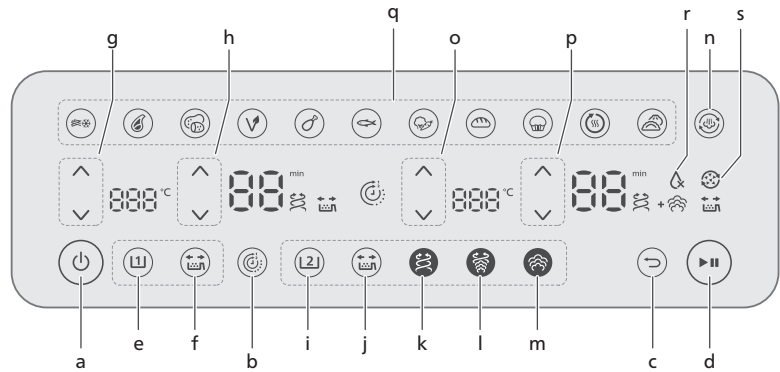
Mô tả chung



Các bộ phận chính

1	Nắp ngăn chứa nước	8	Tấm đáy cho ngăn nhỏ
2	Chỉ báo mức nước MAX (Tối đa)	9	Móc quấn dây điện
3	Ngăn chứa nước	10	Dây điện
4	Bảng điều khiển	11	Cửa thoát khí
5	Giò chiên ngăn lớn	12	Bộ phụ kiện làm đồ ăn sáng (chỉ có ở NA55X/03)
6	Ngăn lớn	13	Vỉ nướng hai tầng kèm que xiên (chỉ có ở NA55X/04)
7	Ngăn nhỏ		

Bảng điều khiển



- a Nút Bật/Tắt
- b Chức năng Thời gian
- c Nút Quay lại
- d Nút Bắt đầu/tạm dừng

Các nút điều khiển ngăn nhỏ

- e Nút Ngăn nhỏ
- f Nút Nhắc nhở lắc
- g Nút điều khiển nhiệt độ
- h Nút điều khiển thời gian

Các nút điều khiển ngăn lớn

- i Nút Ngăn lớn
- j Nút Nhắc nhở lắc
- k Nút chức năng chiên bằng không khí
- l Nút chức năng hấp & chiên bằng không khí
- m Nút chức năng hấp
- n Nút chức năng vệ sinh bằng hơi nước
- o Nút điều khiển nhiệt độ
- p Nút điều khiển thời gian
- q Nút Chương trình nấu cài sẵn
- r Chỉ báo không có nước
- s Biểu tượng nhắc nhở tẩy cặn

Mô tả chức năng



Ngăn chứa nước

Airfryer có ngăn chứa nước nằm ở phía trên thiết bị. Chi báo mức nước MAX (TỐI ĐA) là khoảng 800 ml, có thể nhìn thấy từ cả mặt trước và mặt sau. Để tránh rò rỉ nước, không được vượt quá mức này.

Để tránh đổ nước, hãy cầm ngăn chứa nước bằng cả hai tay khi đổ nước vào và đóng nắp trước khi di chuyển. Đổ hết nước trong ngăn chứa sau mỗi lần nấu để tránh tích tụ vôi.



Chức năng Thời gian

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



Nút Quay lại

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



Nhắc nhở lắc

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



Chức năng chiên bằng không khí

Công nghệ RapidAir Plus với thiết kế hình ngôi sao độc đáo giúp luân chuyển luồng khí nóng xung quanh và xuyên qua thức ăn, đảm bảo thức ăn chín đều cả bên trong và bên ngoài để mang đến bữa ăn ngon tại nhà.



Chức năng hấp & chiên bằng không khí

Chỉ ngăn lớn: Đạt được độ mềm nhờ chức năng hấp với độ giòn nhờ chức năng chiên bằng không khí bằng công nghệ RapidAir Plus với Air Steam.



Chức năng hấp

Chỉ ngăn lớn: Công nghệ Air Steam của chúng tôi đảm bảo hơi nước thấm đều vào rau, cá, bánh bao hoặc các loại bánh nướng, nhờ đó làm cho món ăn mềm và tinh tế mà không bị nhão hay chảy nước.



Biểu tượng chỉ báo không có nước

Đây là biểu tượng ở màn hình hiển thị số bên phải. Khi biểu tượng này nhấp nháy kèm theo tiếng “bíp”, điều này cho biết không có nước trong ngăn chứa hoặc ngăn chứa không được đặt đúng vị trí. Hãy đổ đầy nước vào ngăn chứa và đảm bảo ngăn chứa được đặt đúng vị trí; sau đó nhấn nút Dừng/Bắt đầu và chỉ báo này sẽ tắt.



Chức năng vệ sinh bằng hơi nước

Chỉ ngăn lớn: Nhấn nút Vệ sinh bằng hơi nước một lần để bắt đầu vệ sinh khoang nấu bên phải và giúp hòa tan cặn dầu mỡ trong ngăn và xung quanh bộ tạo nhiệt. Xem Chương “Vệ sinh - Vệ sinh bằng hơi nước” để biết chi tiết.



Chức năng tẩy cặn

Chỉ ngăn lớn: Nhấn và giữ nút vệ sinh bằng hơi nước ☺ ít nhất 3 giây cho đến khi biểu tượng tẩy cặn nhấp nháy. Xem Chương “Vệ sinh-Tẩy cặn” để biết chi tiết.



Tạm dừng nấu

Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng hoặc lặp lại “ngăn/giờ” để tiếp tục nấu.

Chương trình nấu cài sẵn

Các chương trình nấu cài sẵn bên dưới là các chương trình nấu đưa ra khuyến nghị về nhiệt độ và thời gian nấu dựa trên một lượng thực phẩm nhất định. Để biết thêm chi tiết, hãy xem chương “Nấu bằng chương trình nấu cài sẵn”.



Snack
khoai tây đông
lạnh



Bít tết



Khoai tây tươi



Thuần chay



Đùi gà



Cá



Rau



Bánh mì



Bánh Muffin/
Bánh ngọt



Hâm nóng



Bánh bao

Tiếng ồn của thiết bị

Bạn có thể nghe thấy đôi chút tiếng ồn khi thiết bị hoạt động. Đây là điều bình thường và tiếng ồn này phát ra từ máy bơm và quạt.

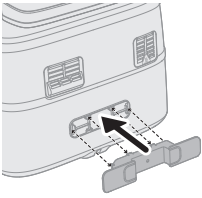
Thông báo âm thanh

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

Trước khi sử dụng lần đầu

Quan trọng

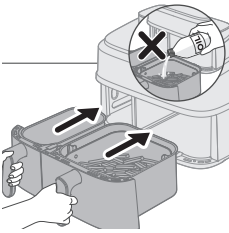
- Trong lần sử dụng đầu tiên, Airfryer có thể tạo ra một chút khói và mùi. Hiện tượng này sẽ biến mất sau vài phút.
- Trước khi nấu lần đầu tiên, vui lòng làm theo chương “Vệ sinh” để vệ sinh thiết bị kỹ lưỡng.



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

Thận trọng

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



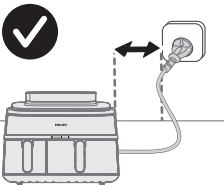
Thận trọng

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

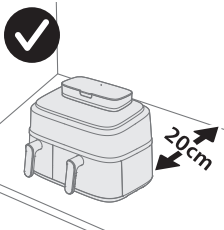
Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu

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

Lưu ý



- Không đặt bất kỳ vật gì lên trên đầu hoặc trên các mặt bên của thiết bị. Làm như vậy có thể phá vỡ dòng khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên.
- Không đặt Airfryer bên cạnh thiết bị nấu ăn khác, gần tường bếp hoặc bên dưới tủ bếp vì hơi nước nóng có thể ngưng tụ và chảy xuống bề mặt.
- Trong quá trình sử dụng bình thường, phải đảm bảo thông gió tốt xung quanh sản phẩm.





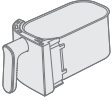

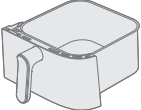


- Trong quá trình sử dụng, hơi nước nóng được thoát ra ngoài qua lỗ thoát khí. Giữ tay và mặt tránh xa hơi nước và lỗ thoát khí. Đặt thiết bị cách tường 20 cm và không đặt lỗ thoát khí ngay trước ổ cắm.

Hướng dẫn nấu

Có các chức năng nấu khác nhau cho ngăn bên trái và ngăn bên phải. Bạn có thể chọn ngăn phù hợp với chức năng nấu mong muốn.

Chế độ nấu

	Chiên bằng không khí	Hấp & chiên bằng không khí	Hấp
			
Ngăn nhỏ			
 	✓	✗	✗
Ngăn lớn			
 	✓	✓	✓

Trước khi sử dụng chức năng hấp hoặc hấp & chiên bằng không khí, hãy đảm bảo có đủ nước trong ngăn chứa và không vượt quá chỉ báo mức nước MAX (TỐI ĐA) trên ngăn chứa.

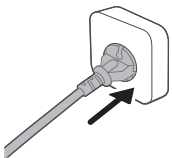
Sau khi nấu, hãy đổ hết nước trong ngăn chứa ra.

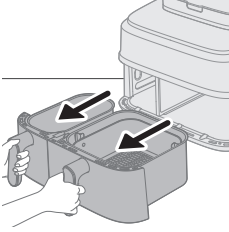
Nấu ăn bằng hai ngăn

Nấu ăn bằng chức năng thời gian

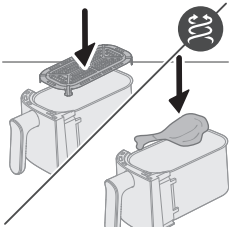
Nếu nấu hai món ăn với các chức năng, nhiệt độ và thời gian khác nhau, hãy sử dụng **chức năng Thời gian** để nấu chín cả hai ngăn cùng lúc.

- 1 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.

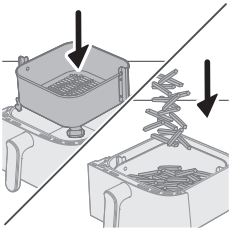




2 Kéo tay cầm để lấy cả hai ngăn ra khỏi thiết bị.



3 Đặt tấm đáy vào trong ngăn nhỏ.

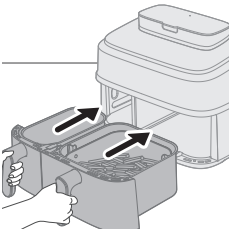


4 Đặt giỏ vào trong ngăn lớn.

Lưu ý

- Đảm bảo rằng các vành của giỏ được đặt đúng vị trí ở bên phải và bên trái khi lắp giỏ vào ngăn. Nếu bạn vô tình xoay giỏ 90 độ, giỏ sẽ không vừa.
- Có thể dùng lực nhẹ nhàng để đặt giỏ vào ngăn.

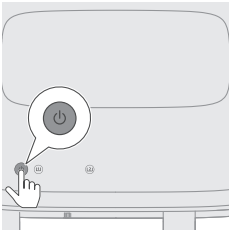
5 Cho nguyên liệu vào giỏ.



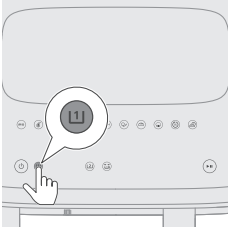
6 Đặt ngăn vào lại Airfryer.

Thận trọng

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

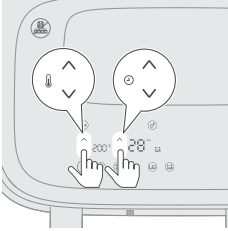


7 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.

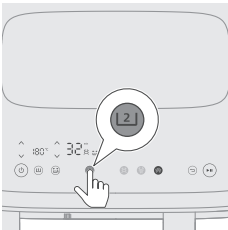


8 Chọn ngăn nhỏ.

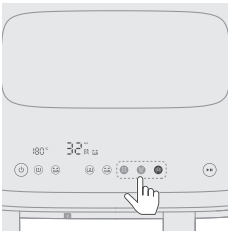
Chỉ báo thời gian và nhiệt độ ở bên trái bắt đầu nhấp nháy.



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

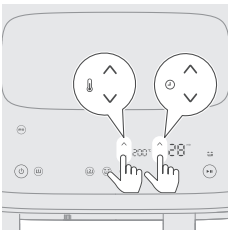


10 Chọn ngăn lớn.



11 Chọn chức năng nấu mong muốn: chiên bằng không khí, hấp, hoặc hấp & chiên bằng không khí.

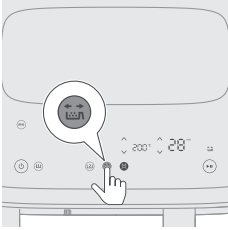
Trước khi chọn chức năng hấp hoặc hấp & chiên bằng không khí, hãy đổ nước vào ngăn chứa đến chỉ báo mức nước MAX (TỐI ĐA).



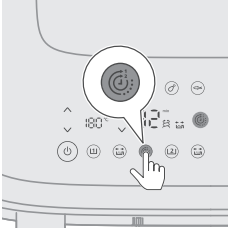
12 Nhấn nút tăng/giảm nhiệt độ và nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ cần thiết.

Nếu bạn chọn chức năng chiên bằng không khí hoặc hấp & chiên bằng không khí, bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ nấu. Đối với chức năng hấp, nhiệt độ cố định ở mức 100°C và không thể điều chỉnh.

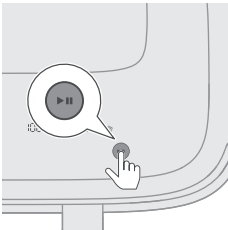
Tham khảo bảng thực phẩm trong Chương "Nấu ăn bằng một ngăn" để biết lượng thức ăn, nhiệt độ và thời gian nấu được đề xuất.



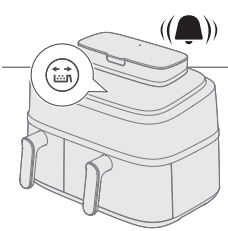
13 Nhấn nút Nhắc nhở lắc để được nhắc nhở lắc thức ăn trong khi nấu.



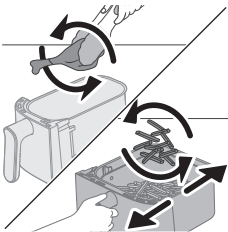
14 Nhấn nút chức năng Thời gian để đảm bảo cả hai món ăn được nấu cùng lúc. Nếu bạn nấu hai món ăn với các chức năng, nhiệt độ và thời gian nấu khác nhau và không cần phải nấu chín cùng lúc, bạn có thể bỏ qua bước này. Trong khi nấu, nếu bạn điều chỉnh thời gian cho một ngăn, **chức năng Thời gian**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

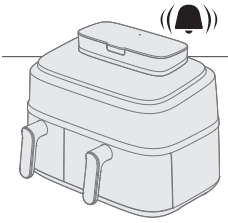


15 Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu.

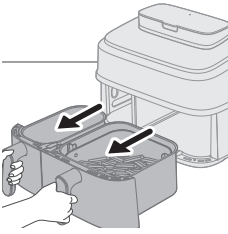


16 Khi bạn nghe thấy âm báo nhắc nhở lắc, hãy lấy ngăn có gắn giỏ ra và lắc trên bồn rửa. Sau đó, đặt ngăn vào lại thiết bị.





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



18 Kéo ngăn ra và kiểm tra thức ăn đã chín hay chưa.

Nếu vẫn chưa chín, bạn chỉ cần trượt ngăn vào lại Airfryer và công vài phút vào thời gian cài đặt.

19 Cần thận lấy nguyên liệu (ví dụ: khoai tây chiên) ra khỏi ngăn bằng kẹp thịt nướng.

Lưu ý

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

Để biết hướng dẫn về các chức năng nấu khác nhau, hãy tham khảo các phần tương ứng trong Chương “Nấu ăn bằng một ngăn”.

Nấu ăn bằng một ngăn

Nếu bạn muốn chiên bằng không khí một phần thức ăn nhỏ, hãy chọn ngăn nhỏ **(U1)**.

Nếu bạn muốn chiên bằng không khí, hấp & chiên bằng không khí, hoặc hấp một phần thức ăn lớn, hãy chọn ngăn lớn **(U2)**.

Hướng dẫn dưới đây dành cho ngăn lớn.

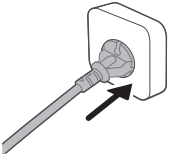
Lưu ý

- Để lấy thức ăn dạng miếng lớn hoặc dễ vỡ, hãy dùng kẹp để gấp ra.
- Tùy thuộc vào loại nguyên liệu, bạn có thể cần cẩn thận đổ hết dầu mỡ thừa ra khỏi ngăn sau mỗi mẻ chế biến hoặc trước khi lắc hay thay giỏ mới. Đặt giỏ lên bề mặt chịu nhiệt và đeo găng tay làm bếp chống nóng khi đổ dầu mỡ thừa ra. Sau đó, đặt giỏ vào lại ngăn.

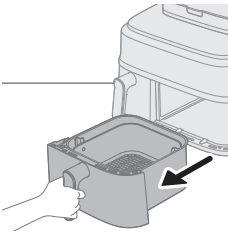
Chức năng chiên bằng không khí

Chiên bằng không khí trong ngăn lớn theo bảng thực phẩm

1 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.

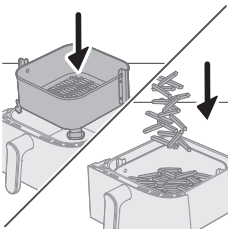


2 Kéo tay cầm để lấy ngăn lớn có gắn giỏ ra khỏi thiết bị.



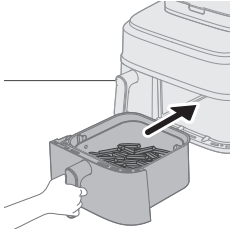
3 Đặt giỏ vào trong ngăn lớn.

4 Cho nguyên liệu vào giỏ.



Lưu ý

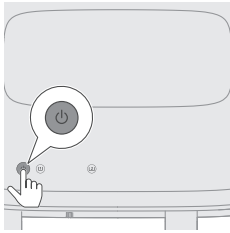
- Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Tham khảo "Bảng thực phẩm" để biết số lượng chính xác và thời gian nấu ước chừng.
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục 'Bảng thực phẩm' hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào giỏ vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món chiên.



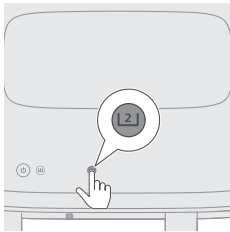
5 Đặt ngăn vào lại Airfryer.

Thận trọng

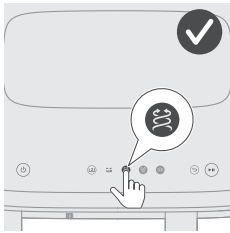
- Không chạm vào ngăn hoặc giỏ trong khi sử dụng và một thời gian sau khi sử dụng, vì các bộ phận này rất nóng.



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

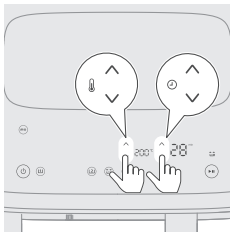


7 Chọn ngăn lớn.

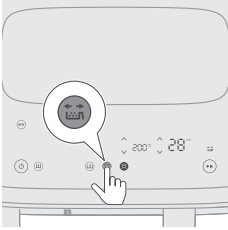


8 Chọn nút chức năng Chiên bằng không khí.

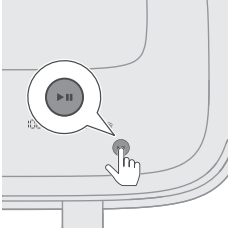
Chỉ báo thời gian và nhiệt độ ở bên phải bắt đầu nhấp nháy.



9 Nhấn nút tăng/giảm nhiệt độ và nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ cần thiết (xem "Bảng thực phẩm").



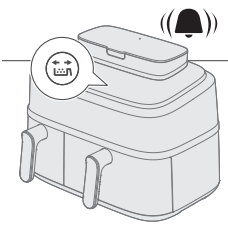
10 Nhấn nút Nhắc nhở lắc để được nhắc nhở lắc thức ăn trong khi nấu nếu cần phải lắc hoặc lật thức ăn (xem “Bảng thực phẩm”).



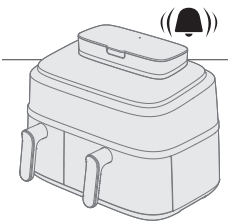
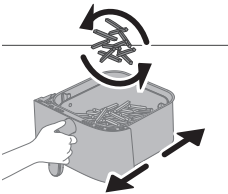
11 Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu. Màn hình hiển thị nhiệt độ và thời gian ngừng nhấp nháy.

Lưu ý

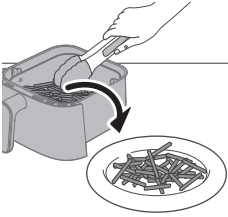
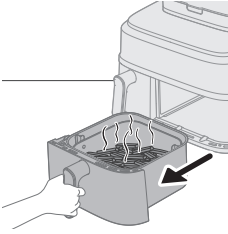
- Phút nấu cuối cùng đếm ngược tính bằng giây.
- Bạn có thể thay đổi các cài đặt nấu bất kỳ lúc nào trong khi nấu bằng cách bấm vào nút lên hoặc xuống.



12 Khi bạn nghe được âm báo nhắc nhở lắc , hãy lấy ngăn có gắn giỏ ra và lắc trên bồn rửa. Sau đó, đặt ngăn vào lại thiết bị.



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



14 Kéo ngăn ra và kiểm tra thức ăn đã chín hay chưa.

Thận trọng

- Ngăn Airfryer nóng sau quá trình nấu. Luôn đặt ngăn nấu trên một bề mặt chịu nhiệt (ví dụ như giá ba chân, v.v.) khi bạn lấy ngăn ra khỏi thiết bị.

Lưu ý

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

15 Cẩn thận lấy nguyên liệu (ví dụ: khoai tây chiên) ra khỏi ngăn bằng kẹp thịt nướng.

Thận trọng

- Không nghiêng ngăn khi lấy nguyên liệu ra vì giỏ có thể rơi ra khỏi ngăn.
- Sau khi nấu xong, ngăn, giỏ, vỏ bên trong và nguyên liệu sẽ nóng. Tùy vào loại nguyên liệu có trong Airfryer, có thể sẽ có hơi nước thoát ra khỏi ngăn.



Bảng thực phẩm - ngăn lớn

Thời gian nấu trong bảng là thời gian hướng dẫn dành cho các nguyên liệu tươi. Nếu kết quả không như mong đợi, hãy điều chỉnh thời gian nấu.

Nguyên liệu	Lượng thức ăn	Nhiệt độ	Thời gian (phút)	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm / 0.3x0.3 inch)	800 g / 28 oz	200°C	28-31	Lắc, lật hoặc trộn 2 lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm/0,4x0,4 inch)	800 g / 28 oz	180°C	30-40	Lắc, lật hoặc trộn 2 lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	600 g/21 oz	200°C	10-20	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Chả giò đông lạnh	600 g/21 oz	200°C	18-24	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz/miếng)	4 miếng thịt	200°C	15-20	Lật trở trong khi nấu
Tàng thịt băm	1200 g / 42 oz	150°C	55-60	Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Sườn miếng không xương (khoảng 150 g/5 oz)	4 miếng	200°C	15-20	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Xúc xích mỏng (khoảng 50 g/1,8 oz/cái)	10 cái	200°C	11-15	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng

198 Tiếng Việt

Đùi gà (khoảng 125 g/4 oz/cái)	10 cái	180°C	27-32	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 200 g/7 oz/cái)	4 cái	180°C	15-25	Lật trở trong khi nấu
Gà nguyên con	1200 g/42 oz	180°C	50-60	
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz/con)	3 con	180°C	20-25	
Phi lê cá (khoảng 200 g/7 oz)	5 miếng	160°C	25-32	
Rau trộn (cắt miếng lớn)	1000 g/35 oz	180°C	18-23	Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng , Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Bánh Muffin (khoảng 50 g/1,8 oz/cốc)	9 cái	150°C	13-15	Sử dụng cốc làm bánh muffin
Bánh ngọt	500 g/18 oz	150°C	35-40	Sử dụng nồi nấu và nướng XL Kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g/ 2 oz/bánh)	6 bánh	200°C	6-8	
Thuần chay (các món snack thuần chay tiện lợi tươi ngon như falafel)	12 miếng hoặc viên	180°C	12-15	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Bánh mì tự làm	550 g / 19 oz	150°C	33-35	Sử dụng nồi nấu và nướng XL Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi lấy bánh mì ra Kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra



Bảng thực phẩm - ngắn nhỏ

Thời gian nấu trong bảng là thời gian hướng dẫn dành cho các nguyên liệu tươi. Nếu kết quả không như mong đợi, hãy điều chỉnh thời gian nấu.

Nguyên liệu	Lượng thức ăn	Nhiệt độ	Thời gian (phút)	Lưu ý
Khoai tây đông lạnh lát mỏng (7x7 mm / 0.3x0.3 inch)	300 g / 11 oz	200°C	28-30	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Khoai tây tự làm (dày 10x10 mm/0,4x0,4 inch)	300 g / 11 oz	180°C	30-38	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Viên thịt gà đông lạnh	300 g / 11 oz	200°C	20-22	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Chả giò đông lạnh	300 g / 11 oz	200°C	20-23	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Hamburger (khoảng 150 g/5 oz/cái)	300g / 11 oz	200°C	21-24	Lật trở trong khi nấu
Sườn miếng không xương (khoảng 150 g/5 oz/miếng)	300g / 11oz	200°C	20-22	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Xúc xích mỏng (khoảng 50 g/1,8 oz/cái)	6 cái	200°C	13-17	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Đùi gà (khoảng 125 g/4 oz/cái)	5 cái	180°C	28-30	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 200 g/7 oz/cái)	3 cái	180°C	20-25	Lật trở trong khi nấu
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz/con)	1 con	180°C	24-26	
Phi lê cá (khoảng 200 g/7 oz/miếng)	2 miếng	160°C	25-32	
Rau trộn (cắt miếng lớn)	400g / 14 oz	180°C	12-25	Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Bánh Muffin (khoảng 50 g/1,8 oz/bánh)	6 bánh	160°C	19-25	Sử dụng cốc làm bánh muffin

200 Tiếng Việt

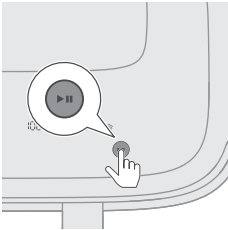
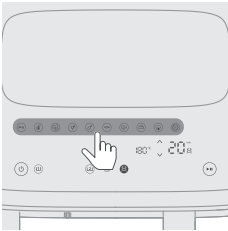
Bánh mì nướng sẵn (khoảng 60 g/ 2 oz/bánh)	3 bánh	200°C	6-8	
Thuần chay (các món snack thuần chay tiện lợi tươi ngon như falafel)	12 miếng hoặc viên	190°C	15-18	Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi nấu

Chiên bằng không khí với chương trình nấu cài sẵn trong ngăn lớn

- 1 Thực hiện theo các bước từ 1 đến 8 trong chương "Chiên bằng không khí trong ngăn lớn theo bảng thực phẩm".
- 2 Chọn chương trình nấu cài sẵn.

Mẹo:

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



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

Chỉ báo nhiệt độ và thời gian ngừng nhấp nháy.

Tham khảo bảng bên dưới để biết lượng thức ăn được đề xuất dựa trên thời gian nấu mặc định.





Chương trình nấu cài sẵn - Ngăn lớn

Thời gian nấu trong bảng là thời gian hướng dẫn dành cho các nguyên liệu tươi. Nếu kết quả không như mong đợi, hãy điều chỉnh thời gian nấu.

Chương trình nấu cài sẵn	Biểu tượng	Lượng thức ăn	Nhiệt độ (mặc định)	Thời gian (mặc định)	Lưu ý
Snack khoai tây đông lạnh		800 g / 28 oz	200°C	28 phút	- Snack khoai tây đông lạnh ví dụ như khoai tây đông lạnh, khoai tây múi cau, khoai tây lưới, v.v. Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Bít tết (sườn bò và sườn heo)		600 g / 21 oz	200°C	20 phút	- Lát dày 2-2,5 cm, 200 g / 7 oz mỗi lát. - Tối đa 4 sườn miếng không xương. - Lật một lần
Thuần chay (các món snack thuần chay tiện lợi tươi ngon như falafel)		12 cái	180°C	12 phút	- 40g cho mỗi miếng Các món snack thuần chay tiện lợi tươi ngon như falafel Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên.
Khoai tây tươi (hay còn gọi là khoai tây nướng)		800 g / 28 oz	180°C	30 phút	- Sử dụng khoai tây bột - Lát cắt dày 10x10mm / 0,4x0,4 inch - Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm ¼ đến 1 thìa canh dầu. - Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên.
Đùi gà (gia cầm)		8 - 10 đùi	180°C	32 phút	- 120 g-130 g / 4-5 oz cho mỗi đùi - Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên.
Cá (cá và hải sản)		600 g / 21 oz	180°C	23 phút	- Cá nguyên con có da khoảng 300 g / 11 oz
Rau		1000 g	180°C	22 phút	- Cắt miếng lớn - Rau trộn (cà tím, bí xanh, tiêu, hành tây)
Bánh ngọt		800 g / 35 oz	140°C	35 phút	- Sử dụng phụ kiện nướng bánh XL (199 x 189 x 80 mm) cho ngăn lớn. - Sử dụng cốc làm bánh muffin cho ngăn nhỏ.







202 Tiếng Việt





Chương trình nấu cài sẵn	Biểu tượng	Lượng thức ăn	Nhiệt độ (mặc định)	Thời gian (mặc định)	Lưu ý
Bánh mì		500 g	180°C	35 phút	-
Hâm nóng		Điều chỉnh thời gian theo loại thực phẩm và lượng thực phẩm	160°C	5 phút	- Điều chỉnh thời gian theo loại thực phẩm và lượng thực phẩm



Chương trình nấu cài sẵn - Ngăn nhỏ

Thời gian nấu trong bảng là thời gian hướng dẫn dành cho các nguyên liệu tươi. Nếu kết quả không như mong đợi, hãy điều chỉnh thời gian nấu.

Chương trình nấu cài sẵn	Biểu tượng	Lượng thức ăn	Nhiệt độ (mặc định)	Thời gian (mặc định)	Lưu ý
Snack khoai tây đông lạnh		300g / 11 oz	200°C	30 phút	- Snack khoai tây đông lạnh ví dụ như khoai tây đông lạnh, khoai tây múi cau, khoai tây lưới, v.v. Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Bít tết (sườn bò và sườn heo)		400 g / 14 oz	200°C	22 phút	- Lát dày 2-2,5 cm, 200 g / 7 oz mỗi lát. - Tối đa 4 sườn miếng không xương. - Lật một lần
Thuần chay (các món snack thuần chay tiện lợi tươi ngon như falafel)		8 miếng	190°C	15 phút	- 40g cho mỗi miếng Các món snack thuần chay tiện lợi tươi ngon như falafel Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi nấu
Khoai tây tươi (hay còn gọi là khoai tây nướng)		300g / 11 oz	180°C	35 phút	- Sử dụng khoai tây bột - Lát cắt dày 10x10mm / 0,4x0,4 inch - Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm ¼ đến 1 thìa canh dầu. - Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên.
Đùi gà (gia cầm)		4-5 đùi	180°C	36 phút	- 120 g-130 g / 4-5 oz cho mỗi đùi - Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên
Cá (cá và hải sản)		300g / 11 oz	180°C	25 phút	- Cá nguyên con có da khoảng 300 g / 11 oz

Chương trình nấu cài sẵn	Biểu tượng	Lượng thức ăn	Nhiệt độ (mặc định)	Thời gian (mặc định)	Lưu ý
Rau		400 g	180°C	25 phút	- Cắt miếng lớn - Rau trộn (cà tím, bí xanh, tiêu, hành tây)
Bánh ngọt		Cốc làm bánh muffin 6 cái	150°C	20 phút (muffin)	- Sử dụng cốc làm bánh muffin cho giò nhỏ
Bánh mì		300 g	160°C	40 phút	- Sử dụng phụ kiện nướng bánh
Hâm nóng		Điều chỉnh thời gian theo loại thực phẩm và lượng thực phẩm	170°C	6 phút	- Điều chỉnh thời gian theo loại thực phẩm và lượng thực phẩm

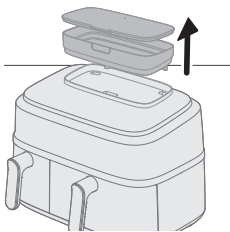
Mẹo: Giữ ấm

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

Chức năng hấp & chiên bằng không khí

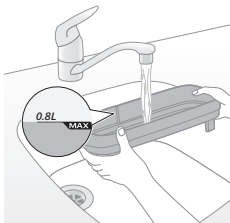
Hấp & chiên bằng không khí theo bảng thực phẩm

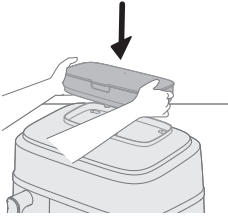
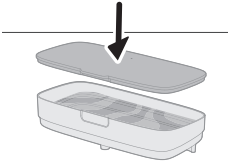
1 Tháo ngăn chứa nước ra khỏi thiết bị.



2 Châm nước vào ngăn chứa nước.


Không vượt quá chỉ báo mức nước MAX (TỐI ĐA).



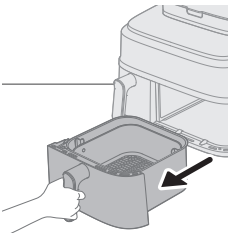
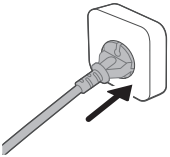


3 Đậy chặt nắp ngăn chứa nước để tránh rò rỉ nước.

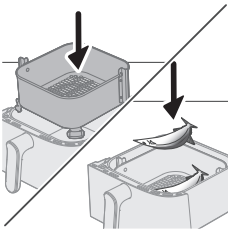
4 Đặt ngăn chứa nước vào rãnh ở phía trên thiết bị và ấn xuống để đảm bảo ngăn chứa được cố định chắc chắn.

Nếu ngăn chứa nước không được đặt đúng cách, nước sẽ không chảy đến bộ tạo hơi nước. Điều này sẽ khiến biểu tượng "không có nước"  nhấp nháy, quạt và động cơ có thể phát ra tiếng động lạ. Chức năng hấp & chiên bằng không khí có thể bị tắt trong trường hợp này.

5 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.



6 Kéo tay cầm để lấy ngăn lớn có gắn giỏ ra khỏi thiết bị.

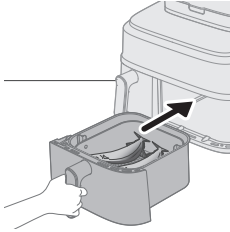


7 Đặt giỏ vào trong ngăn lớn.

8 Cho nguyên liệu vào giỏ.

Lưu ý

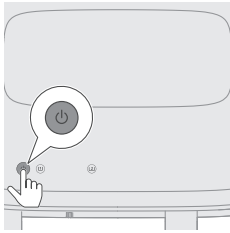
- Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Tham khảo 'Bảng thực phẩm' để biết số lượng chính xác và thời gian nấu ước chừng.
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục 'Bảng thực phẩm' hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào giỏ vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món chiên.



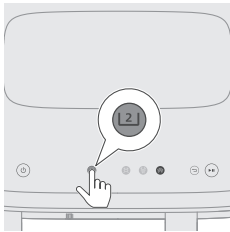
9 Đặt ngăn vào lại Airfryer.

Thận trọng

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



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

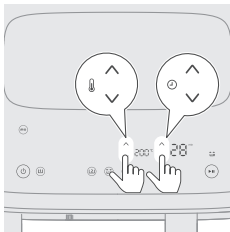


11 Chọn ngăn lớn.

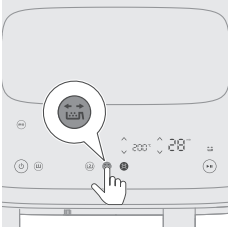


12 Chọn chức năng hấp & chiên bằng không khí.

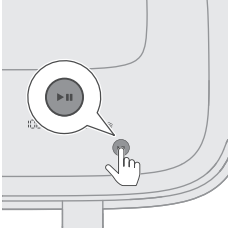
Chỉ báo thời gian và nhiệt độ ở bên phải bắt đầu nhấp nháy.



13 Nhấn nút tăng/giảm nhiệt độ và nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian và nhiệt độ cần thiết (xem "Bảng thực phẩm" bên dưới).



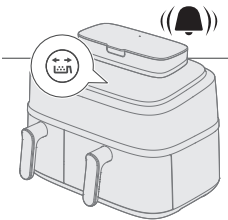
14 Nhấn nút nhắc nhở lắc để được nhắc nhở lắc thức ăn trong khi nấu nếu cần.



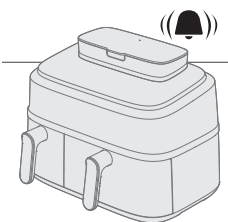
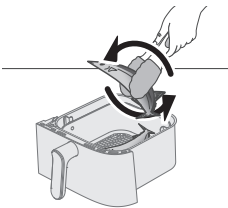
15 Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu.
Chỉ báo nhiệt độ và thời gian ngừng nhấp nháy.

Lưu ý

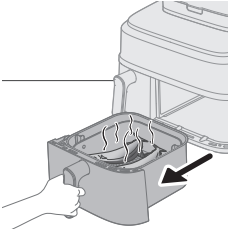
- Phút nấu cuối cùng đếm ngược tính bằng giây.
- Nếu nhiệt độ và thời gian trên màn hình hiển thị sáng ổn định và không nhấp nháy thì có nghĩa là thiết bị đang hoạt động bình thường. Sau 20 giây nấu, bạn sẽ nghe thấy tiếng động cơ/quạt và thấy hơi nước bốc ra từ phía sau máy.
- Bạn có thể thay đổi các cài đặt nấu bất kỳ lúc nào trong khi nấu bằng cách bấm vào nút lên hoặc xuống.



16 Khi bạn nghe thấy âm báo nhắc nhở lắc, hãy lấy ngăn có gắn giỏ ra và lắc trên bồn rửa. Sau đó, đặt ngăn vào lại thiết bị.



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



18 Kéo ngăn ra và kiểm tra thức ăn đã chín hay chưa.

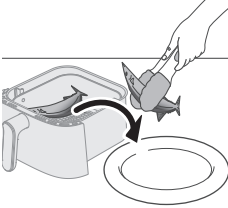
Thận trọng

- Ngăn Airfryer nóng sau quá trình nấu. Luôn đặt ngăn nấu trên một bề mặt chịu nhiệt (ví dụ như giá ba chân, v.v.) khi bạn lấy ngăn ra khỏi thiết bị.

Lưu ý

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

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



Thận trọng

- Không nghiêng ngăn khi lấy nguyên liệu ra vì giỏ có thể rơi ra và nước có thể bắn tung tóe.
- Sau khi nấu xong, ngăn, giỏ, vỏ bên trong và nguyên liệu sẽ nóng. Tùy vào loại nguyên liệu có trong Airfryer, có thể sẽ có hơi nước thoát ra khỏi ngăn.

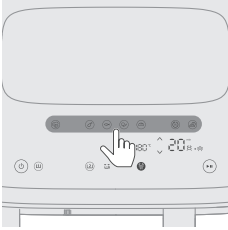


Bảng thực phẩm - ngăn lớn

Nguyên liệu	Lượng thức ăn	Nhiệt độ	Thời gian (phút)	Lưu ý
Khoai tây viên	800 g/28 oz	180°C	26-35	Lắc, lật hoặc trộn 2 lần trong khi chiên
Đùi gà (khoảng 125 g / 4 oz/cái)	10 cái	180°C	27-30	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Ức gà (khoảng 200 g/7 oz/cái)	4 cái	160°C	20-22	Thêm 10g dầu hạt cải
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz/con)	3 con	200°C	18-21	Lắc, lật hoặc trộn giữa chừng
Phi lê cá (khoảng 200 g/7 oz)	5 cái	160°C	20-21	Thêm 10g dầu hạt cải
Rau củ hỗn hợp	1000 g/35 oz	200°C	19-21	Cài đặt thời gian nấu theo khẩu vị riêng Lắc, lật hoặc trộn 2 lần trong khi chiên
Súp lơ	600 g / 21 oz	160°C	19-21	Lắc, lật hoặc trộn 2 lần trong khi chiên 10 g dầu hạt cải
Cà rốt	600 g / 21 oz	180°C	19-21	Lắc, lật hoặc trộn 2 lần trong khi chiên 10 g dầu hạt cải
Bánh mì tự làm	550 g / 19 oz	180°C	30-35	Sử dụng nồi nấu và nướng XL Lát càng phẳng càng tốt để tránh chạm vào thanh đốt khi lấy bánh mì ra Kiểm tra độ chín trước khi lấy bánh ra
Bánh bao	400 g/14 oz	160°C	15-18	
Gà nguyên con	1200 g/42 oz	180°C	50-60	

Hấp & chiên bằng không khí với chương trình nấu cài sẵn

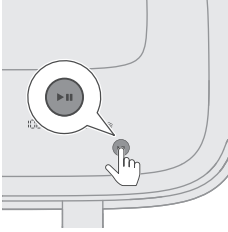
- Thực hiện theo các bước từ 1 đến 12 trong chương “Chức năng hấp & chiên bằng không khí - Hấp & chiên bằng không khí theo bảng thực phẩm”.



2 Chọn chương trình nấu cài sẵn.

Mẹo

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



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



Chỉ báo nhiệt độ và thời gian ngừng nhấp nháy.



Bảng Chương trình nấu cài sẵn

Thời gian nấu trong bảng là thời gian hướng dẫn dành cho các nguyên liệu tươi. Nếu kết quả không như mong đợi, hãy điều chỉnh thời gian nấu.

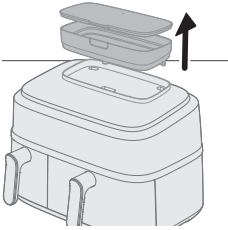
Chương trình nấu cài sẵn	Biểu tượng	Lượng thức ăn	Nhiệt độ (mặc định)	Thời gian (mặc định)	Lưu ý
Khoai tây tươi (hay còn gọi là khoai tây nướng)		800 g / 28oz	180°C	26 phút	<ul style="list-style-type: none"> - Sử dụng khoai tây bột - Lát cắt dày 10x10mm / 0,4x0,4 inch - Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm 1/4 đến 1 thìa canh dầu - Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Đùi gà (gia cầm)		8 - 10 đùi	180°C	27 phút	<ul style="list-style-type: none"> - Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên
Cá (cá và hải sản)		600 g / 21 oz	200°C	18 phút	<ul style="list-style-type: none"> - Cá nguyên con có da khoảng 300 g / 11 oz
Rau		Rau cứng, như bông cải xanh/súp lơ	160°C	19 phút	<ul style="list-style-type: none"> - Cắt miếng lớn - Rau trộn (cà tím, bí xanh, tiêu, hành tây)
Bánh mì		500 g	180°C	30 phút	-

Chương trình nấu cài sẵn	Biểu tượng	Lượng thức ăn	Nhiệt độ (mặc định)	Thời gian (mặc định)	Lưu ý
Hâm nóng		Điều chỉnh thời gian theo loại thực phẩm và lượng thực phẩm	150°C	20 phút	- Điều chỉnh thời gian theo loại thực phẩm và lượng thực phẩm
Bánh bao		400 g	160°C	15 phút	-

Chức năng hấp

Hấp theo bảng thực phẩm

1 Tháo ngăn chứa nước ra khỏi thiết bị.

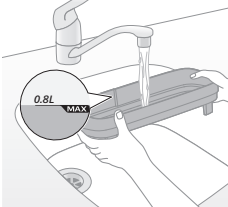


2 Châm nước vào ngăn chứa nước.

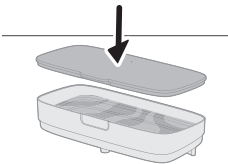
Không vượt quá chỉ báo mức nước MAX (TỐI ĐA).

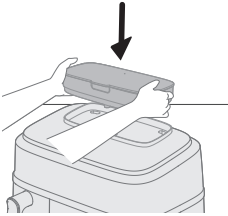
Lượng nước cần thiết để nấu phụ thuộc vào loại thức ăn và thời gian nấu.

Bạn có thể cần phải châm thêm nước vào ngăn chứa trong khi nấu nếu thời gian nấu dài hơn 50 phút.



3 Đậy chặt nắp ngăn chứa nước để tránh rò rỉ nước.

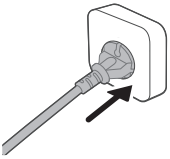




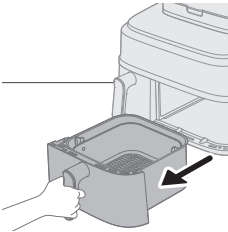
- 4 Đặt ngăn chứa nước vào rãnh ở phía trên thiết bị và ấn xuống để đảm bảo ngăn chứa được cố định chắc chắn.

Nếu ngăn chứa nước không được đặt đúng cách, nước sẽ không chảy đến bộ tạo hơi nước. Điều này sẽ khiến biểu tượng "không có nước" & nhấp nháy, quạt và động cơ có thể phát ra tiếng động lạ. Chức năng hấp có thể bị tắt trong trường hợp này.

- 5 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.

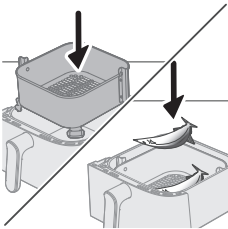


- 6 Kéo tay cầm để lấy ngăn lớn có gắn giỏ ra khỏi thiết bị.



- 7 Đặt giỏ vào trong ngăn lớn.

- 8 Cho nguyên liệu vào giỏ.



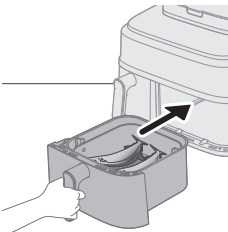
Lưu ý

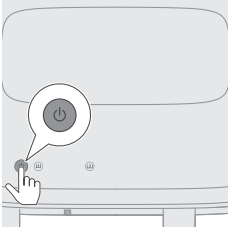
- Airfryer có thể chế biến rất nhiều loại nguyên liệu. Tham khảo 'Bảng thực phẩm' để biết số lượng chính xác và thời gian nấu ước chừng.
- Không vượt quá số lượng được chỉ dẫn trong mục 'Bảng thực phẩm' hoặc đổ quá nhiều nguyên liệu vào giỏ vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món chiên.

- 9 Đặt ngăn vào lại Airfryer.

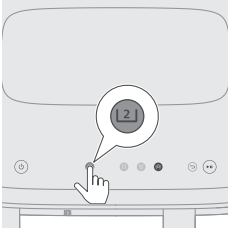
Thận trọng

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

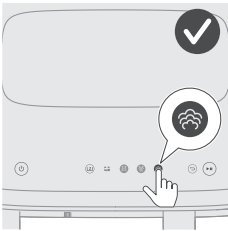




10 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.

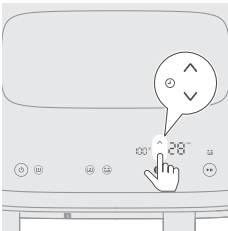


11 Chọn ngăn lớn.

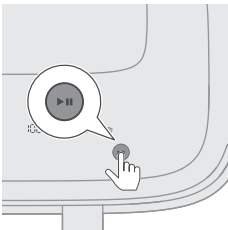


12 Chọn chức năng hấp.

Thời gian ở phía bên phải bắt đầu nhấp nháy.



13 Nhấn nút tăng/giảm thời gian để chọn thời gian cần thiết.

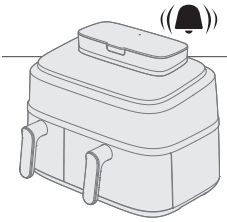


14 Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu quá trình nấu.

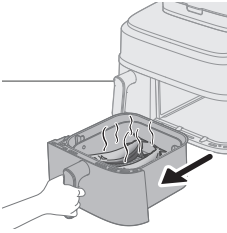
Chỉ báo nhiệt độ và thời gian ngừng nhấp nháy.

Lưu ý

- Phút nấu cuối cùng đếm ngược tính bằng giây.
- Nếu nhiệt độ và thời gian trên màn hình hiển thị sáng ổn định và không nhấp nháy thì có nghĩa là thiết bị đang hoạt động bình thường. Sau 20 giây nấu, bạn sẽ nghe thấy tiếng động cơ/quạt và thấy hơi nước bốc ra từ phía sau máy.
- Bạn có thể thay đổi các cài đặt nấu bất kỳ lúc nào trong khi nấu bằng cách bấm vào nút lên hoặc xuống.



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



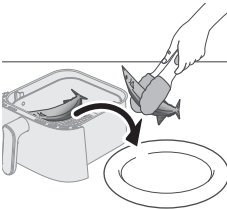
16 Kéo ngăn ra và kiểm tra thức ăn đã chín hay chưa.

Thận trọng

- Ngăn Airfryer nóng sau quá trình nấu. Luôn đặt ngăn nấu trên một bề mặt chịu nhiệt (ví dụ như giá ba chân, v.v.) khi bạn lấy ngăn ra khỏi thiết bị.

Lưu ý

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



17 Cần thận lấy nguyên liệu (ví dụ: bông cải xanh) ra khỏi ngăn bằng kẹp thịt nướng.

Thận trọng

- Không nghiêng ngăn khi lấy nguyên liệu ra vì giỏ có thể rơi ra và nước có thể bắn tung tóe.
- Sau khi nấu xong, ngăn, giỏ, vỏ bên trong và nguyên liệu sẽ nóng. Tùy vào loại nguyên liệu có trong Airfryer, có thể sẽ có hơi nước thoát ra khỏi ngăn.



Bảng thực phẩm - ngăn lớn

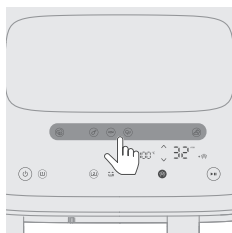
Nguyên liệu	Lượng thức ăn	Nhiệt độ	Thời gian (phút)	Lưu ý
Khoai tây viên	800 g / 28 oz	100°C	28-35	
Khoai tây nguyên củ (khoảng 250-300 g/9-11 oz/củ)	4 củ	100°C	45-55	
Đùi gà (khoảng 125g/4 oz/cái)	10 cái	100°C	30-40	
Cá nguyên con (khoảng 300-400 g/11-14 oz/con)	3 con	100°C	18-22	
Rau cứng	550 g/19 oz	100°C	10-14	
Bánh bao	400 g/14 oz	100°C	15-20	
Sườn heo	300 g/11 oz	100°C	30-35	Sử dụng đĩa có kích thước nhất định
Gạo	320 g/11 oz	100°C	25-30	Sử dụng nồi nấu như nồi nướng, khay silicon, v.v. Cho 320 ml nước vào nồi, tỷ lệ gạo/nước là 1:1,2
Ức gà (khoảng 200g/7 oz/cái)	4 cái	100°C	20-30	
Khoai mỡ/Khoai lang (khoảng 100g/4 oz/củ)	8 củ	100°C	45-60	

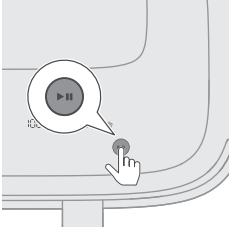
Hấp với chương trình nấu cài sẵn

- 1 Làm theo các bước từ 1 đến 12 trong chương "Chức năng hấp".
- 2 Chọn chương trình nấu cài sẵn.

Meo

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





- 3** Bắt đầu quá trình nấu bằng cách nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng.
Chỉ báo nhiệt độ và thời gian ngừng nhấp nháy.



Bảng Chương trình nấu cài sẵn

Thời gian nấu trong bảng là thời gian hướng dẫn dành cho các nguyên liệu tươi.
Nếu kết quả không như mong đợi, hãy điều chỉnh thời gian nấu.

Chương trình nấu cài sẵn	Biểu tượng	Lượng thức ăn	Nhiệt độ (mặc định)	Thời gian (mặc định)	Lưu ý
Khoai tây tươi (hay còn gọi là khoai tây nướng)		800 g / 28oz	100°C	35 phút	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng khoai tây bột Lát cắt dày 10x10mm / 0,4x0,4 inch Ngâm trong nước 30 phút, lấy ra để ráo sau đó cho thêm ¼ đến 1 thìa canh dầu Lắc, lật hoặc trộn 2-3 lần trong khi chiên
Đùi gà (gia cầm)		8 - 10 đùi	100°C	40 phút	<ul style="list-style-type: none"> Lắc, lật hoặc trộn trong khi chiên 120 g-130 g / 4-5 oz cho mỗi đùi
Cá (cá và hải sản)		600 g / 21 oz	100°C	20 phút	<ul style="list-style-type: none"> Cá nguyên con có da khoảng 300 g / 11 oz
Rau		550 g	100°C	14 phút	<ul style="list-style-type: none"> Cắt miếng lớn Rau cứng hoặc rau hỗn hợp, Rau trộn (cà tím, bí xanh, tiêu, hành tây)
Bánh bao		400 g	100°C	20 phút	-

Làm khoai tây chiên tại nhà

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

- Đối với ngăn lớn, bạn cần 800 g / 28 oz và đối với ngăn nhỏ là 300 g / 11 oz khoai tây đã gọt vỏ.
- Chọn loại khoai tây thích hợp cho món khoai tây chiên, ví dụ như khoai tây tươi (ít) bột.
- Tốt nhất là nên chiên khoai tây bằng không khí theo khẩu phần tối đa 800 g / 28 oz để có được hiệu quả chiên vàng đều. Các miếng khoai tây chiên lớn hơn thường ít giòn hơn so với các miếng nhỏ.

- 1** Gọt vỏ khoai tây và cắt thành miếng (dày 10x10 mm / 0,4x0,4 inch).

- 2 Ngâm các miếng khoai tây trong một tô nước trong ít nhất 30 phút.
- 3 Vớt hết khoai tây ra khỏi tô và để ráo nước bằng khăn ăn hoặc giấy ăn.
- 4 Cho nửa thìa canh dầu ăn vào tô, cho các miếng khoai tây vào tô và trộn đều cho đến khoai tây phủ ướt dầu.
- 5 Dùng tay hoặc vá dài có lỗ để lấy các miếng khoai tây ra khỏi tô sao cho dầu thừa được giữ lại trong tô.

Lưu ý

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

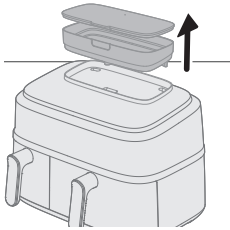
Vệ sinh

Sử dụng chương trình vệ sinh tự động

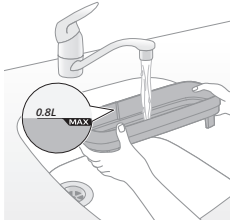
Sử dụng chức năng vệ sinh bằng hơi nước

Chức năng này giúp hòa tan cặn dầu mỡ và làm sạch sâu cho ngăn lớn. Chương trình này kéo dài 20 phút, gồm 15 phút vệ sinh bằng hơi nước và 5 phút làm khô ngăn.

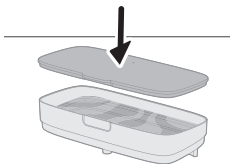
- 1 Tháo ngăn chứa nước ra khỏi thiết bị.

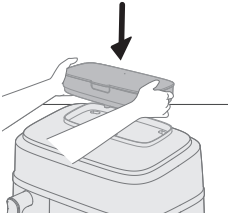


- 2 Đổ nước vào ngăn chứa đến mức tối đa.



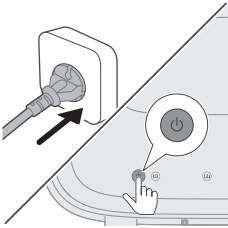
- 3 Đậy chặt nắp ngăn chứa nước để tránh rò rỉ nước.



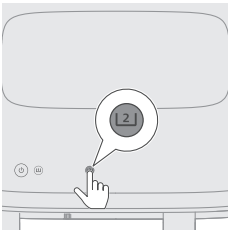


- 4** Đặt ngăn chứa nước vào rãnh ở phía trên thiết bị và ấn xuống để đảm bảo ngăn chứa được cố định chắc chắn.

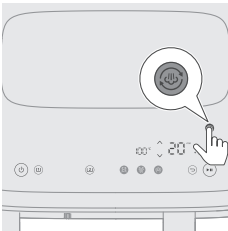
Nếu ngăn chứa nước không được đặt đúng cách, nước sẽ không chảy đến bộ tạo hơi nước. Điều này sẽ khiến biểu tượng "không có nước" & nhấp nháy, quạt và động cơ có thể phát ra tiếng động lạ. Chức năng hấp có thể bị tắt trong trường hợp này.



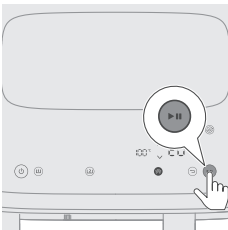
- 5** Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.



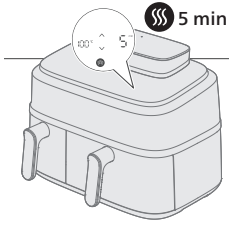
- 6** Chọn ngăn lớn.



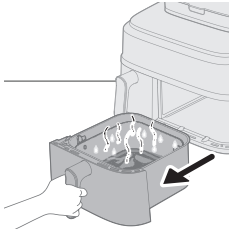
- 7** Nhấn nút Vệ sinh bằng hơi nước để bắt đầu vệ sinh khoang nấu bên phải. Thời gian ở phía bên phải bắt đầu nhấp nháy.



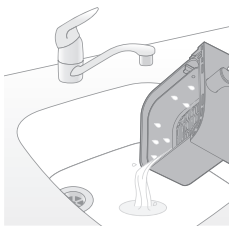
- 8** Nhấn nút bắt đầu/tạm dừng để bắt đầu quá trình vệ sinh. Chỉ báo nhiệt độ và thời gian ngừng nhấp nháy.



- 9 Sau 15 phút, thiết bị sẽ phát tiếng bíp liên tục và biểu tượng vệ sinh bằng hơi nước (☺) sẽ nhấp nháy cho đến khi bạn lấy ngăn này ra.
Điều này cho biết quá trình vệ sinh đã hoàn tất và còn công đoạn làm khô kéo dài 5 phút.



- 10 Lấy ngăn này ra và đổ hết mọi thứ ra.

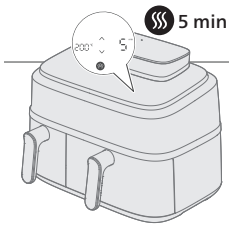


- 11 Tráng sạch giỏ và ngăn để loại bỏ cặn bẩn.

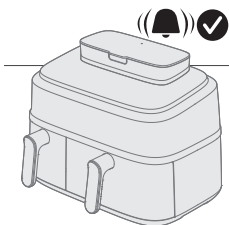
Nếu vẫn còn mỡ trong giỏ và ngăn, hãy rửa sạch bằng miếng bọt biển thấm nước xà phòng hoặc chất tẩy rửa, sau đó tráng sạch lại.

- 12 Lau sạch mỡ bị hòa tan xung quanh khu vực bộ tạo nhiệt bằng giẻ lau hoặc khăn bếp.

Khi sử dụng chức năng chiên bằng không khí hoặc hấp & chiên bằng không khí, một ít mỡ sẽ tích tụ xung quanh khu vực bộ tạo nhiệt. Vệ sinh bằng hơi nước và lau chùi thường xuyên sẽ giúp giữ cho bộ phận phía trên máy luôn sạch sẽ.



- 13 Lắp ngăn vào máy trở lại để tự động bắt đầu chế độ làm khô.



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

Meo

- Trước khi sử dụng lần đầu hoặc nếu không sử dụng trong thời gian dài, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng chức năng "Vệ sinh bằng hơi nước" để vệ sinh kỹ lưỡng mạch nước và khoang nấu bên phải.

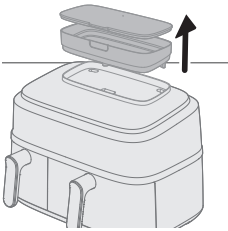
Lưu ý

- Khi bắt đầu chương trình vệ sinh bằng hơi nước hoặc tẩy cặn, hơi nước có thể tỏa ra nhiều hơn ở mặt sau của thiết bị, nghĩa là bạn sẽ thấy nhiều hơi nước ngưng tụ trên tường hơn. Trước khi bắt đầu hai chương trình này, vui lòng đảm bảo rằng 1) lỗ thoát khí không hướng trực tiếp vào ổ cắm; 2) không đặt các thiết bị nhà bếp khác bên cạnh máy; 3) đặt máy cách tường 20 cm để giảm sự hình thành hơi nước ngưng tụ trên tường.

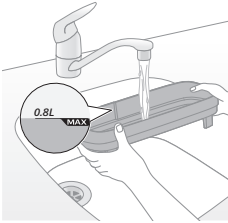
Sử dụng chức năng tẩy cặn

Cách mỗi 10 giờ sử dụng chế độ hấp, biểu tượng ☺ sẽ nhấp nháy, báo hiệu đã đến lúc chạy chương trình tẩy cặn. Chức năng này giúp làm sạch cặn vôi tích tụ trong hệ thống nước của thiết bị và kéo dài tuổi thọ của thiết bị.

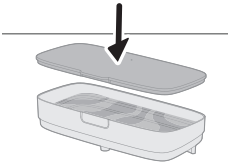
- 1 Tháo ngăn chứa nước ra khỏi thiết bị.



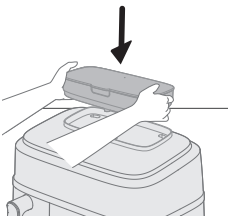
- 2 Đổ nước vào ngăn chứa đến mức tối đa.



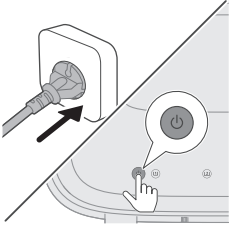
- 3 Đậy chặt nắp ngăn chứa nước để tránh rò rỉ nước.



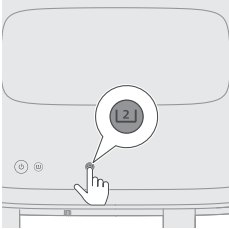
- 4 Đặt ngăn chứa nước vào rãnh ở phía trên thiết bị và ấn xuống để đảm bảo ngăn chứa được cố định chắc chắn.



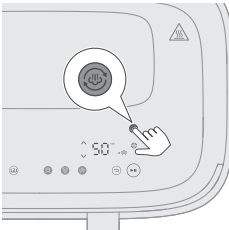
Nếu ngăn chứa nước không được đặt đúng cách, nước sẽ không chảy đến bộ tạo hơi nước. Điều này sẽ khiến biểu tượng "không có nước" ⚠ nhấp nháy, quạt và động cơ có thể phát ra tiếng động lạ. Chức năng hấp có thể bị tắt trong trường hợp này.




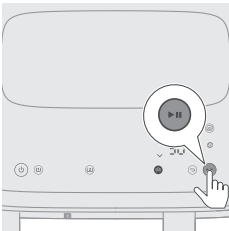
5 Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị



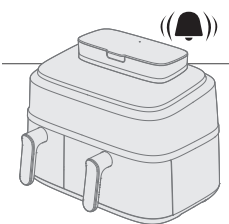
6 Chọn ngăn lớn.



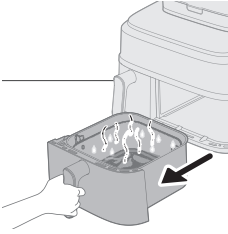
7 Nhấn và giữ nút Vệ sinh bằng hơi nước trong hơn 3 giây cho đến khi biểu tượng tẩy cặn  xuất hiện và nhấp nháy. Thời gian ở phía bên phải bắt đầu nhấp nháy.



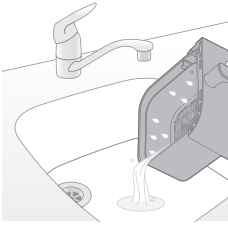
8 Nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu tẩy cặn. Chỉ báo thời gian ngừng nhấp nháy.



9 Chờ 50 phút cho đến khi bạn nghe thấy tiếng bíp báo hiệu chương trình đã kết thúc.



10 Lấy ngăn lớn ra.




11 Đổ hết nước bẩn đi.

12 Rửa sạch ngăn và giỏ, tráng sạch và lau khô. Lau sạch khoang nấu bằng khăn khô hoặc khăn bếp.

Bạn nên sử dụng chức năng vệ sinh bằng hơi nước để rửa sạch bên trong mạch nước và làm khô ngăn.

Lưu ý

- Khi biểu tượng  nhấp nháy, tốt nhất là nên tắt ngay; nếu không, cặn vôi có thể tích tụ trong mạch nước và gây tắc nghẽn.
- Nếu bạn muốn tắt cặn sau, bạn có thể bỏ qua thông báo này. Bạn sẽ được nhắc nhở lần nữa khi bật Airfryer.
- Trong mọi trường hợp, bạn không được sử dụng chất lỏng tẩy cặn gốc axit sunfuric, axit clohydric, axit sulfamic hoặc axit axetic (giấm) vì chúng có thể làm hỏng hệ thống nước trong thiết bị của bạn và không hòa tan cặn vôi đúng cách.
- Nếu bạn thường xuyên sử dụng nước cứng ở khu vực của mình, bạn có thể cần phải tẩy cặn thiết bị thường xuyên hơn.

Vệ sinh chung

Cảnh báo

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

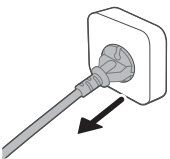
Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Trút dầu mỡ ra khỏi đáy nồi sau mỗi lần sử dụng.

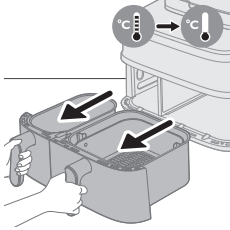
Nếu hơi nước tích tụ bên trong hoặc xung quanh bề mặt lỗ thoát hơi, hãy lau bằng vải mềm khô.

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

Meo

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





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

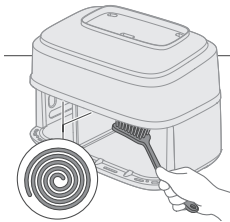
Meo

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

- 4 Để tránh trầy xước, hãy nhẹ nhàng lau bên ngoài (bao gồm lỗ thoát hơi, bề mặt, v.v.) và bên trong thiết bị bằng vải mềm, sạch và không nhăn. Bắt đầu lau bằng một miếng vải hơi ẩm và tiếp theo là một miếng vải khô nếu cần.



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



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

Lưu ý



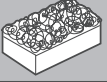
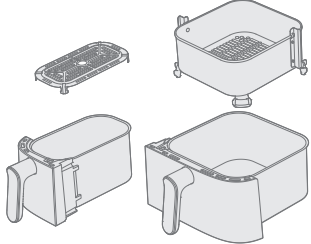
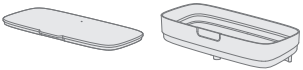

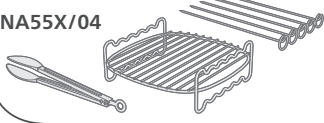
- Trong trường hợp bạn vô tình kéo tấm ngăn nằm giữa ngăn nhỏ và ngăn lớn ra, trong quá trình vệ sinh, hãy đảm bảo đặt nó trở lại đúng vị trí.

Meo

- Nếu thức ăn thừa bám vào ngăn, hãy sử dụng chương trình vệ sinh tự động “Vệ sinh bằng hơi nước” để làm mềm thức ăn thừa và giúp việc vệ sinh dễ dàng hơn (xem “Sử dụng chương trình vệ sinh tự động”).



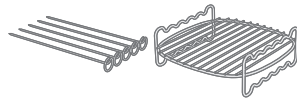
Bảng vệ sinh

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Phụ kiện

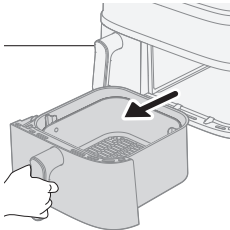
Sử dụng vỉ nướng hai tầng

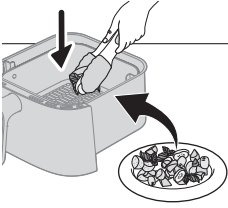
Các sản phẩm sau đây có vỉ nướng hai tầng và que xiên: NA55X/03.



Vỉ nướng hai tầng là một phụ kiện hữu ích cho phép nấu cả hai tầng, nhưng vỉ nướng này chỉ tương thích với ngăn lớn.

- 1 Lấy ngăn lớn ra khỏi thiết bị.

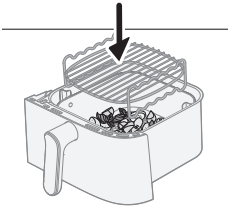




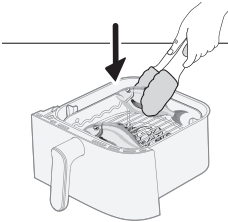
2 Cho nguyên liệu mong muốn vào giỏ.

Lưu ý

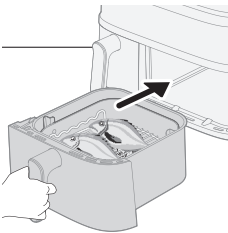
- Tham khảo bảng thực phẩm dưới đây để biết những món nên nấu bằng vỉ nướng hai tầng.



3 Lắp vỉ nướng hai tầng ở trên đầu giỏ.



4 Cho thêm nguyên liệu lên trên vỉ nướng hai tầng.



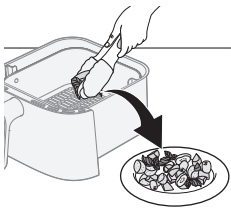
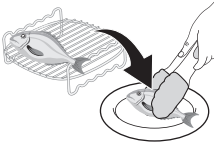
5 Đưa ngăn vào lại thiết bị và điều chỉnh thời gian cũng như nhiệt độ như quy định trong bảng sau đây. Khi đã sẵn sàng, nhấn nút bắt đầu.

Món ăn	Trọng lượng (thô)	Thời gian nấu	Nhiệt độ	Lưu ý
Viên thịt gà đông lạnh	300 g / 11 oz	17–20 phút	180°C	
Khoai tây đông lạnh (lát mỏng)	400 g / 14 oz			
Cánh gà đông lạnh	450 g / 16 oz	16–20 phút	200°C	
Burger gà đông lạnh	350 g / 12 oz			

Bắp (ngô)	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 phút	180°C	- 3 miếng bắp (ngô)
Khoai tây múi cau	500 g / 18 oz			
Cá Dorade	500–600 g / 18–21 oz	18–20 phút	200°C	- 2 miếng cá nguyên con
Khoai tây nướng (cắt tư)	350 g / 12 oz			
Nấm nguyên khối	200 g / 7 oz	12–14 phút	200°C	
Tôm hùm còn vỏ	400 g / 14 oz			
Phô mai nướng hoặc đậu phụ	250 g / 9 oz	15–18 phút	180°C	- Lật phô mai nướng hoặc đậu phụ giữa chừng trong thời gian nấu
Rau trộn	500 g / 18 oz			

Lưu ý

- Trong từng hàng ở bảng trên, món ăn ở trên đường ngang ngăn thì phải đặt ở tầng trên của vỉ nướng và món ăn ở dưới đường ngang ngăn thì phải đặt ở tầng dưới của vỉ nướng.



- 6** Sau khi nấu xong, hãy sử dụng găng tay và kẹp để cẩn thận lấy thức ăn ra khỏi giỏ.

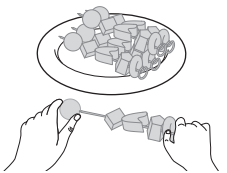
Thận trọng

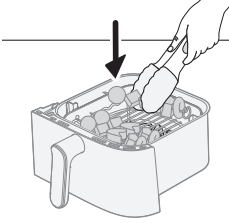
- **Hãy thận trọng khi tháo vỉ nướng hai tầng vì vỉ sẽ nóng trong khi nấu.**

Sử dụng que xiên

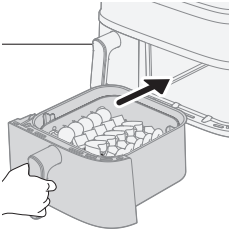
Có thể sử dụng que xiên chung với vỉ nướng hai tầng.

- 1** Xiên thịt và rau củ theo ý muốn vào que xiên.



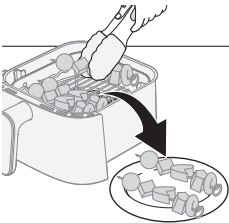


2 Đặt các que xiên trên các rãnh được làm dấu sẵn trên vỉ nướng hai tầng.



3 Đặt lại ngăn vào thiết bị.

4 Đặt thời gian và nhiệt độ theo bảng quy định và bắt đầu quá trình nấu.



5 Sau khi nấu xong, hãy sử dụng găng tay và kẹp để cẩn thận lấy thức ăn ra khỏi giỏ.

Tham khảo bảng để biết các khuyến nghị cụ thể về thời gian và nhiệt độ nấu.

Nguyên liệu trong giỏ	Khẩu phần	Thời gian nấu	Nhiệt độ	Lưu ý
5 que xiên thức ăn	5 xiên			- Xếp rau đã trộn dưới đáy ngăn và đặt que xiên ở tầng trên cùng của vỉ nướng hai tầng.
Rau trộn	500 g	15–18 phút	180°C	

Sử dụng bộ phụ kiện làm đồ ăn sáng

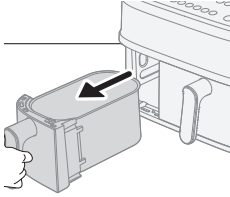
Các sản phẩm sau đây có bộ phụ kiện làm đồ ăn sáng: NA55X/04.



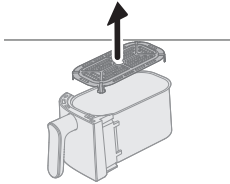
Bộ phụ kiện làm đồ ăn sáng cho phép nấu tối đa bốn quả trứng và bốn miếng bánh mì nướng cùng một lúc.

Thận trọng

- Để lấy trứng đã nấu chín và bánh mì nướng trong bộ phụ kiện làm đồ ăn sáng ra một cách an toàn, hãy luôn sử dụng kẹp để tránh nguy cơ bị bỏng.



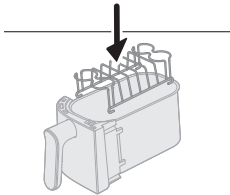
1 Lấy ngăn nhỏ ra khỏi thiết bị.



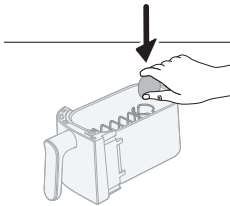
2 Lấy tấm đáy ra khỏi ngăn.

Lưu ý

- Nếu không tháo tấm đáy ra, các lát bánh mì nướng có thể không vừa với ngăn.



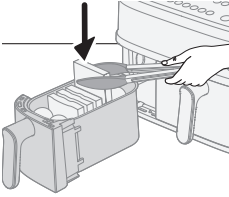
3 Đặt bộ phụ kiện làm đồ ăn sáng vào ngăn nhỏ.



4 Đặt tối đa bốn quả trứng vào bộ phụ kiện làm đồ ăn sáng và lắp chảo vào lại thiết bị.

5 Điều chỉnh thời gian và nhiệt độ theo bảng thực phẩm bên dưới rồi nhấn nút khởi động.

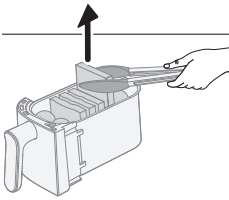
Bộ phụ kiện làm đồ ăn sáng	Số lượng	Thời gian nấu	Nhiệt độ	Lưu ý
Trứng luộc chín hoàn toàn	4 quả trứng	10–12 phút	180°C	- Nấu trứng trước. Thêm bánh mì nướng giữa chừng trong thời gian nấu.
Trứng chín tái	4 quả trứng	8–10 phút		
Bánh mì nướng	5 miếng	5–6 phút		



6 Khi nấu được nửa chừng, hãy thêm các lát bánh mì nướng vào bộ phụ kiện làm đồ ăn sáng và tiếp tục nấu.

Mẹo

- Cân nhắc bật nhắc nhở lắc để tránh quên thêm bánh mì nướng.
- Cắt bánh mì nướng làm đôi nếu bánh mì nướng không vừa với ngăn.



7 Sau khi nấu xong, dùng kẹp để cẩn thận lấy trứng và bánh mì nướng ra.

Vui lòng tham khảo bảng thực phẩm dưới đây để biết thời gian và nhiệt độ nấu cụ thể.

Bảo quản

- 1** Rút phích cắm của thiết bị và để thiết bị nguội xuống.
- 2** Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch và khô ráo trước khi bảo quản.
- 3** Quấn dây xung quanh móc giữ được chỉ định ở mặt sau của thiết bị.

Lưu ý

- Khi cầm Airfryer, hãy luôn cầm theo chiều ngang để tránh các ngăn vô tình rơi ra ngoài, có thể làm hỏng ngăn.
- Luôn đảm bảo rằng các bộ phận có thể tháo rời của Airfryer như tấm lưới đáy có thể tháo rời, v.v. đã được lắp chặt trước khi bạn di chuyển và/hoặc cất giữ máy.

Xử lý sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể 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 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 nút điều chỉnh mà bạn cần cầm nắm trong khi nấu vẫn đủ mát khi chạm vào.

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

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

Sự cố	Nguyên nhân cơ thể	Giải pháp
Tôi nghe được tiếng động lạ phát ra từ bên trong thiết bị.	Thiết bị được trang bị quạt gió, vốn cần thiết để truyền nhiệt đến thức ăn và máy bơm nước, vốn cần thiết để thực hiện chức năng hấp của thiết bị.	Tiếng ồn này là bình thường và có chủ đích. Nếu tiếng ồn lớn hơn hoặc thay đổi đáng kể, vui lòng liên hệ với trung tâm hỗ trợ của Philips để được tư vấn thêm.
Có nước trong khoang nấu sau khi nấu.	Airfryer tạo ra hơi nước trong quá trình nấu. Hơi nước ngưng tụ trên thức ăn và mặt trong của khoang nấu. Nước ngưng tụ vẫn còn trong khoang nấu sau khi nấu.	Sau khi nấu, việc còn lại một lượng nước nhất định trong khoang nấu là bình thường. Chỉ cần lau sạch bằng khăn ướt, không mài mòn.
🔊 luôn nhấp nháy	Không có nước trong ngăn chứa nước	Đổ nước vào ngăn chứa nước.
	Ngăn chứa nước không được đặt đúng cách	Nhấn ngăn chứa nước vào rãnh để cố định vào vị trí, sau đó nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng.
	Ống nước bị tắc	Hãy liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng tại quốc gia của bạn và yêu cầu cung cấp dịch vụ bổ sung.
🔊 luôn nhấp nháy	Đây là tín hiệu nhắc nhở tắt cạn	Thực hiện quy trình tắt cạn. Xem chương "Tắt cạn".
Có thể có đôi chút nước ngưng tụ trên tường trong quá trình hấp, vệ sinh bằng hơi nước, tắt cạn	Điều này là bình thường, hơi nước sẽ thoát ra từ lỗ thoát khí bên phải và bị quạt thổi vào tường	Hãy đặt thiết bị cách tường 20cm và không đặt lỗ thoát khí của thiết bị ngay trước ổ cắm để tránh sự cố về điện. Không đặt các thiết bị nhà bếp khác gần máy. Dùng giẻ lau để lau khô.
Máy có vẻ bị rò rỉ	Rò rỉ từ bên trong thiết bị (rò rỉ ống nước, v.v.)	Hãy liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng tại quốc gia của bạn và yêu cầu cung cấp dịch vụ bổ sung.
	Thiết bị bị nứt do tác động bên ngoài hoặc biến dạng	
	Rò rỉ từ ngăn chứa nước	Lấy ngăn chứa nước ra và lắp lại đúng cách Kiểm tra xem ngăn chứa nước có vết nứt không, liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng tại quốc gia của bạn
Không đủ hơi nước	Không đủ nước trong ngăn chứa nước	Kiểm tra ngăn chứa nước để đảm bảo có đủ nước.
	Ngăn chứa nước không được lắp vào hẳn đúng cách	Nhấn ngăn chứa nước vào rãnh để cố định vào vị trí, sau đó nhấn nút Bắt đầu/Tạm dừng.

Sự cố	Nguyên nhân cơ thể	Giải pháp
	Đường nước vào ở rãnh phía trên máy bị bẩn/tắc	Vệ sinh và rửa sạch đường nước vào.
	Bộ tạo hơi nước bị tắc nghẽn hoặc đường ống hơi nước bị rò rỉ	Nếu đã sử dụng trong thời gian dài, có thể cần phải thực hiện tẩy cặn và vệ sinh bộ tạo hơi nước. Hãy bắt đầu chương trình tẩy cặn. Nếu vấn đề vẫn tiếp diễn, vui lòng liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng
Không có tiếng động từ quạt hoặc động cơ khi bắt đầu chương trình hấp, hấp & chiên bằng không khí, vệ sinh bằng hơi nước, tẩy cặn, nhưng chỉ báo nhiệt độ và thời gian vẫn sáng và không nhấp nháy	Điều này là bình thường. Thiết bị đang hoạt động.	Hãy chờ hơn 20 giây rồi kiểm tra lại tình hình.
Nước ngưng tụ trên ổ cắm trống trong khi ủ, vệ sinh bằng hơi nước, tẩy cặn	Thiết bị được đặt quá gần các ổ cắm trống	Nên điều chỉnh vị trí của thiết bị hoặc sử dụng nắp chống bụi ổ cắm để tránh hơi nước ngưng tụ tích tụ trong các ổ cắm trống.

Contents

Чухал	234
Дахин боловсруулах	237
Цахилгаан соронзон орон (EMF)	237
Баталгаа, засвар үйлчилгээ	237
Танилцуулга	238
Ерөнхий тайлбар	239
Функцүүдийн тайлбар	241
Анх ашиглахын өмнө	243
Анхны удаа хэрэглэхээс өмнөх бэлтгэл	243
Хоол бэлдэх заавар	245
Хоёр таваг дээр зэрэг хоол бэлдэх	245
Нэг тавагт хоол хийх	250
Цэвэрлэх	273
Автомат цэвэрлэгээний програм ашиглах	273
Ерөнхий цэвэрлэгээ	279
Нэмэлт хэрэгслүүд	281
Хадгалалт	286
Асуудал шийдвэрлэх нь	286

Чухал



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

Аюул

- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг халуун хийн зуух эсвэл бүх төрлийн цахилгаан зуух, плиткийн ойролцоо эсвэл халаасан шарах шүүгээнд байрлуулж болохгүй.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг огт усанд дүрж, гоожуурын усанд зайлж болохгүй.
- Цахилгаанд цохиулахаас урьдчилан сэргийлэхийн тулд гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл рүү ус эсвэл бусад шингэн оруулахгүй байх.
- Халаагч элементүүдтэй холболт үүсэхээс урьдчилан сэргийлэхийн тулд шарагдах орцыг үргэлж сагсанд хийнэ.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл ажиллаж байх үед агаарын оролт ба гаралтын хавхалгыг бүү тагла.
- Галын аюулд хүргэж болзошгүй тул савыг тосоор дүүргэж болохгүй.
- Залгуур, залгуурын утас, гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл өөрөө гэмтсэн бол гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг бүү ашигла.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл ажиллаж байх үед дотор талд нь огт хүрч болохгүй.
- Халаагч нь сул, халаагчид ямар ч хүнс наалдаагүй эсэхийг үргэлж шалгаарай.
- Анх хэрэглэхийн өмнө утасны хадгалалтыг төхөөрөмж дээр угсарсан байх ёстой. Утасны хадгалалтыг хэзээ ч салгаж болохгүй.

Анхааруулга

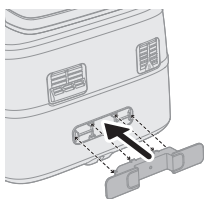
- Хэрэв тэжээлийн залгуурын утас гэмтсэн бол Philips, түүний засвар үйлчилгээний ажилтан аль эсвэл төстэй мэргэжлийн хүн учирч болох аюулаас сэргийлэн солих ёстой.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг зөвхөн газардуулгын алдагдлын хэлхээ таслагчаар хамгаалагдсан газардуулсан ханын эм залгуурт залгана уу.
- Залгуурыг ханын эм залгуурт зөв оруулсан эсэхээ байнга шалга.
- Тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь гадаад цаг тохируулах механизм эсвэл тусдаа алсын удирдлагын системээр ажиллахаар зориулагдаагүй.
- Энэ гэр ахуйн хэрэгслийг 8 болон түүнээс дээш насны хүүхдүүд, мөн учирч болох аюулыг нь ойлгуулж, тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг ашиглахтай холбогдуулан заавар өгч, хараа хяналттай байлгаж байгаа бол бие мах бодын, мэдрэхүйн болон оюуны чадамж багатай, туршлагагүй хүмүүс ашиглаж болно.
- Хүүхдүүдийг тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслээр тоглуулж болохгүй. Цэвэрлэх болон хэрэглэгчийн засвар үйлчилгээг 8-аас дээш насны, хараа хяналтад дор биш л бол хүүхдүүд хийж болохгүй.
- Тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл болон түүний залгуурыг 8-аас доош насны хүүхдүүд хүрэх газраас хол байлга.

- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг хананд эсвэл бусад гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлтэй налуулж байрлуулж болохгүй. Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийн ар тал, хоёр тал, дээр нь дор хаяж 15 см сул зай үлдээгээрэй. Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийн дээд талд юу ч бүү байрлуул.
- Халуун агаартай шарах үеэр халуун уур нь агаарын гаралтын хавхалгаар гардаг. Гар, нүүрээ уур болон агаар гарах хавхалгаас аюулгүй зайд байлга. Мөн савыг гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслээс авахдаа халуун уур, агаараас болгоомжил.
- Хэрэгсэлд хөнгөн орц эсвэл зориулалтын жигнэх цаас хэрэглэж болохгүй.
- Ашиглах явцад хүрч болохуйц гадаргуу нь халах болно.
- Төмс хадгалах: Температур нь хадгалсан төмсний төрөлд тохирсон байх ёстой бөгөөд бэлтгэсэн хүнсэнд акриламид үүсэх эрсдэлийг багасгахын тулд 6°C-ээс дээш байх ёстой.
- Савыг хэзээ ч тосоор дүүргэж болохгүй.
- Энэхүү тосгүй шарагч нь хоол хийх хоёр тасалгаатай тул цахилгаан эрчим хүч нь том юм. Бусад хүчирхэг цахилгаан хэрэгслийг нэг хэлхээнд нэгэн зэрэг ажиллуулж болохгүй (тухайлбал, данх, цахилгаан мах шарагч зэрэг). Үгүй бол таны гэрт суурилуулсан хэлхээний таславч хариу үйлдэл үзүүлж, энэ залгуурын тэжээл доголдож болзошгүй.
- Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь 5°C-ээс 40°C-ийн хэмтэй орчны температурт ашиглагдахаар зориулагдсан.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг холбохын өмнө тухайн гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл дээр заасан хүчдэл тухайн орон нутгийн үндсэн цахилгаан хүчдэлтэй таарч байгаа эсэхийг шалгана уу.
- Залгуурын утсыг халуун гадаргуугаас хол байлга.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг ширээний бүтээлэг, хөшиг гэх мэт шатамхай материал дээр эсвэл ойролцоо байрлуулж болохгүй.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг энэхүү гарын авлагад зааснаас өөр зорилгоор бүү ашигла, зөвхөн анхны Philips дагалдах хэрэгслийг ашигла.
- Тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг хараа хяналтгүй орхиж болохгүй.
- Чанах хэсэгт байрлуулсан тогоо, сагс болон хэрэгслүүд нь цахилгаан хэрэгслийг ашиглах явцад болон дараа нь халуун болдог тул болгоомжтой харьцаарай.
- Анх удаагаа тухайн гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг ашиглахын өмнө хоолонд хүрсэн эд ангийг бүхэлд нь цэвэрлэнэ. Гарын авлага дээрх зааварчилгаанаас лавлана уу.
- Хоолыг жигнэж болгохдоо савсаж гарах халуун ууранд түлэгдэхээс сэргийлж, тагийг болгоомжтой онгойлгоно уу.
- Өөр нэг тасалгааг ашиглаж байсан ч ашиглахгүй байгаа тасалгаа нь үргэлж халуун байдаг.
- Цахилгаан хэрэгслийн ашиглагдаагүй тасалгаа / хөндий нь өөр нэг тасалгаа / хөндийг ашиглаж байх үед халж болзошгүй бөгөөд зөвхөн ганц тасалгаа / хөндийг ашиглаж байсан ч бүх тасалгааг байранд нь байлгахыг зөвлөж байгаа бөгөөд шүүгээг дүүргэх зорилгоор шаардлагатай үед л зөвхөн нээж / салгана уу.
- Цахилгаан хэрэгслийн уурын цонхыг залгуур дээр байрлуулж болохгүй.



Сэрэмжлүүлэг

- Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэл нь зөвхөн гэр ахуйд ашиглах зориулалттай. Үүнийг дэлгүүр, албан газар, ферм, болон бусад ажлын орчны гал зууханд ашиглах зориулалтгүй. Мөн зочид буудал, дэн буудал, ор болон өглөөний цай, бусад оршин суух газрын орчинд үйлчлүүлэгч нар ашиглах зориулалтгүй.
- Хараа хяналтгүй орхих болон угсрах, задлах, хадгалах, цэвэрлэхийн өмнө тэжээлээс цахилгаан хэрэгслийг үргэлж салгана.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг хэвтээ, тэгш, тогтвортой гадаргуу дээр байрлуулна.
- Хэрэв гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг буруу эсвэл мэргэжлийн болон хагас мэргэжлийн зорилгоор ашиглах, эсвэл хэрэглэгчийн гарын авлагад заасны дагуу ашиглаагүй бол баталгаа нь хүчингүй болж, учирсан аливаа хохиролд Philips хариуцлага хүлээхгүй болно.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг шалгаж, засварлахын тулд ямагт Philips-ийн эрх бүхий үйлчилгээний төвд буцааж өгнө үү. Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг өөрөө засах гэж бүү оролдоорой, эс бөгөөс баталгаа хүчингүй болно.
- Хоол хийх үйл явц дууссаны дараа төхөөрөмжийг шууд салгаж болохгүй.
- Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлтэй харьцах эсвэл цэвэрлэхээсээ өмнө ойролцоогоор 30 минутын турш үүнийг хөргөнө.
- Энэ гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлд бэлтгэсэн орц нь бараан эсвэл хүрэн биш алтан шаргал өнгөтэй гарч байгаа эсэхийг шалгаарай.
- Түлэгдсэн үлдэгдлийг арилгаарай. Шинэ төмсийг 180°C-ээс дээш температурт шарж болохгүй (акриламид үүсэхийг багасгах үүднээс).
- Чанах хэсгийн дээд талыг цэвэрлэхдээ болгоомжтой байгаарай: Халуун халаалтын элемент, металл эд ангиудын ирмэг ба цацруулагч халхавч.
- Шарагч дотор хоол бүрэн чанагдсан эсэхийг үргэлж шалгаарай.
- Синхрончлохыг дуусгах функцээр амархан мууддаг хүнсийг чанаж байхдаа болгоомжтой байгаарай (бактери үржиж болно).
- Чанасан хоолоо гаргаж юүлэхдээ болгоомжтой байгаарай, дагалдах хэрэгсэл нь унахаас болгоомжил.
- Утас тогтоогч нь мөн төхөөрөмж, ханын хооронд зай үүсгэж, хэт халалтаас сэргийлэх тусгаарлагчийн үүрэг гүйцэтгэдэг. Энэ тусгаарлагчийг хэзээ ч салгаж болохгүй.
- Тос арилгах дүрсийн гэрэл асах үед тос арилгах үйл явцыг үргэлжлүүлнэ үү.
- Төхөөрөмжийг хананаас 20 см зайд байрлуулж, агаар гарах нүхийг цахилгааны залгуурын эсрэг талд чиглүүлж тавихгүй байхыг анхаараарай. Шарагчийг бусад хоол хийх төхөөрөмжийн хажууд, гал тогооны хананд ойрхон эсвэл шүүгээний доор байрлуулж болохгүй, учир нь халуун уур конденсац үүсгэж, гадаргуу элэгдэж болзошгүй.
- Хэвийн хэрэглээнд бүтээгдэхүүний эргэн тойронд агаар сайн солилцох нөхцөлийг бүрдүүлэх шаардлагатай.
- Хэрэв уур нь уурын гарцын дотор эсвэл эргэн тойронд хуримтлагдвал зөөлөн хуурай алчуураар арчиж цэвэрлэнэ үү.
- Хэрэв хоосон залгуурт конденсацын ус хуримтлагдсан бол төхөөрөмжийн байршлыг тохируулах эсвэл хоосон залгуурт конденсац хуримтлагдахаас сэргийлэхийн тулд залгуурын тоосны хамгаалалт ашиглахыг зөвлөж байна.



Дахин боловсруулах



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

Цахилгаан соронзон орон (EMF)

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

Баталгаа, засвар үйлчилгээ

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

Танилцуулга

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

Бидний санал болгож буй тусламж үйлчилгээний ашиг тусыг бүрэн хүртэхийн тулд бүтээгдэхүүнээ www.philips.com/welcomex хаягаар бүртгүүлнэ үү.

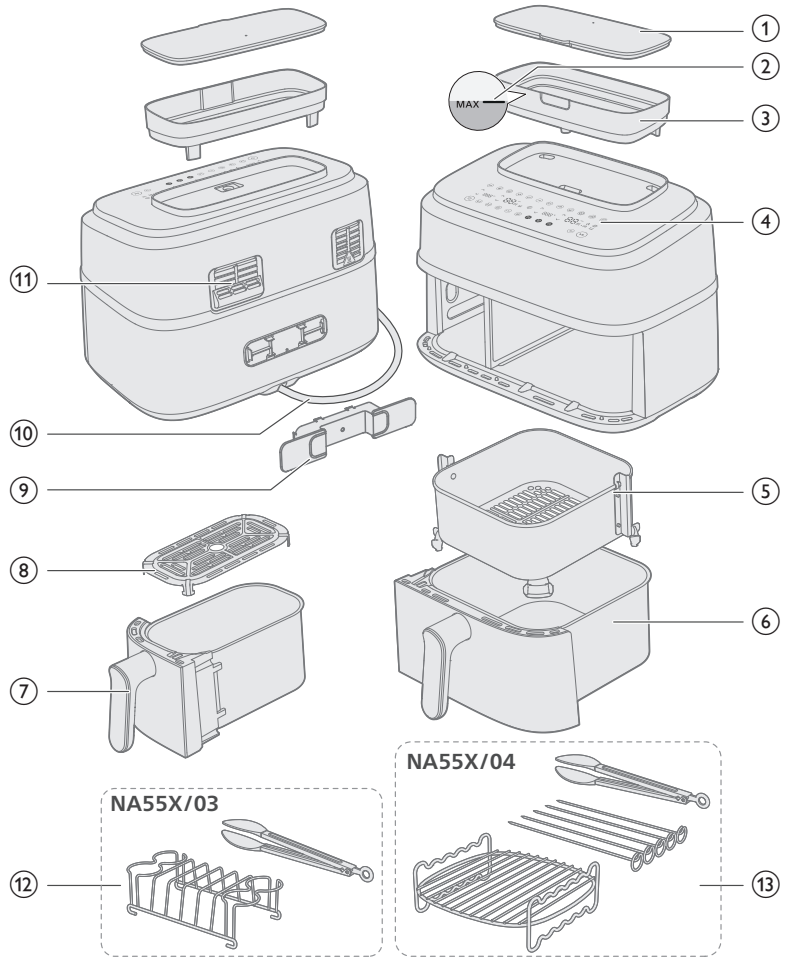
Давхар сагстай уураар Шарагч нь хоёр өөр хоолыг тусдаа аргаар бэлтгэж, хоёуланг нь нэгэн зэрэг бэлэн болгох боломжийг олгодог. Хоёр сагс нь шарах, жигнэх, хуурах, гриллдэх зориулалттай бөгөөд том сагс нь уураар жигнэх боломжтойгоор тоноглогдсон. RapidAir Plus болон Air Steam технологийн тусламжтайгаар төгс бэлдсэн хоолыг таалан идээрэй.

Мөн энэ Шарагч нь уураар цэвэрлэх, тос арилгах зэрэг автомат цэвэрлэгээний горимоор тоноглогдсон Уураар цэвэрлэх функц нь том таваг болон халаагуурын хоолой орчимд хуримтлагдсан тосыг амархан арилгана. Тос арилгах функц нь төхөөрөмжийн усны системд үүссэн тосыг цэвэрлэж, ашиглалтын хугацааг уртасгахад тусалдаг

Дагалдаж ирдэг Home ID апп нь таны Хос сагстай шарагчид тусгайлан зориулсан тохиргоо бүхий хэдэн зуун хоол бэлтгэх алхам алхмаар харуулсан жортой.

Баглаа боодол дээрх QR кодыг ашиглан аппыг татаж авна уу.

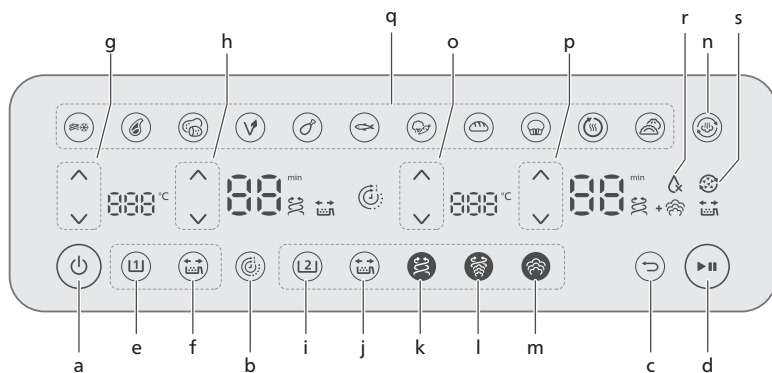
Ерөнхий тайлбар



Үндсэн хэсгүүд

1	Усны савны таг	8	Жижиг хайруулын тавгийн суурь таваг
2	Усны MAX түвшин заагч	9	Утас тогтоогч
3	Усны сав	10	Тэжээлийн утас
4	Хяналтын самбар	11	Агаар гарах хэсэг
5	Том хайруулын тавгийн сагс	12	Өглөөний хоолны иж бүрдэл (NA55X/03 only)
6	Том хайруулын таваг	13	Шорлог хийх зориулалттай хос давхарга (зөвхөн NA55X/04)
7	Жижиг хайруулын таваг		

Хяналтын самбар



- a Асаах/унтраах товч
- b Цагийн функц
- c Буцах товч
- d Эхлэх/түр зогсоох товч

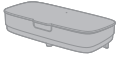
Жижиг хайруулын тавгийн удирдлагын товчнууд

- e Жижиг сагсны товч
- f Сэгсрэх сануулагчийн товч
- g Температур удирдах товчнууд
- h Хугацаа удирдах товчнууд

Том хайруулын тавгийн удирдлагын товчнууд

- i Товч сагсны товч
- j Сэгсрэх сануулагчийн товч
- k Шарах функцийн товч
- l Жигнэх ба шарах функцийн товч
- m Жигнэх функцийн товч
- n Ураар цэвэрлэх функцийн товч
- o Температур удирдах товчнууд
- p Хугацаа удирдах товчнууд
- q Урьдчилан тохируулах товч
- r Усны заалт байхгүй
- s Цэвэрлэгээ сануулах дүрс

Функцүүдийн тайлбар



Усны сав

Шарагч нь дээд талдаа байрласан усны савтай. "MAX" усны түвшний заалт нь 800 мл орчим бөгөөд урд болон хойд талаас тодорхой харагдана. Ус гоожихоос сэргийлэхийн тулд энэ түвшнээс хэтрүүлж болохгүй.

Ус асгахаас сэргийлэхийн тулд усны савыг дүүргэх үед хоёр гараараа барьж, хөдөлгөхөөсөө өмнө тагийг нь хаагаарай. Зэврэлт эсвэл торхог үүсэхээс сэргийлж хоол хийж дуусах болгонд усны савыг хоосолж байна уу.



Цагийн функц

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




Буцах товч

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



Сэгсрэх сануулга

Хоолыг илүү сайн болгох үүднээс хоол хийх явцад хоёр удаа сэгсрэх эсвэл эргүүлэхийг сануулах дохиог идэвхжүүлэх эсвэл идэвхгүй болгохын тулд сэгсрэх сануулагчийн товчийг дарна уу. Та "дуут" дохиог сонсож, цагийн дэлгэцийн хажууд сэгсрэх дүрс  анивчиж байгааг харх болно.



Шарах функц

Од хэлбэрийн өвөрмөц загвартай RapidAir Plus технологи нь халуун агаарыг хоолны эргэн тойронд болон дотор нь жигд эргэлдүүлж, дотор болон гадна талаас нь төгс болгож, гэрийн амтат хоол бэлтгэх боломжоор хангадаг.



Жигнэх ба шарах функц

Зөвхөн том хайруулын тавгийн хувьд: RapidAir Plus болон Air Steam технологийн тусламжтайгаар уураар жигнэсэн зөөлөн, агаараар шарсан шаржигнуур байдлыг хослуулан төгс үр дүнд хүрээрэй.



Жигнэх функц

Зөвхөн том хайруулын тавгийн хувьд: Манай Air Steam технологи нь ногоо, загас, банш эсвэл жигнэмэгт уурыг сайтар нэвчүүлж, нялцгай эсвэл усархаг болохгүйгээр зөөлөн, нарийн бүтэцтэй болгодог ороо онцлог.



Ус заах дүрс байхгүй

Энэ нь баруун талын тоон дэлгэц дээрх дүрс юм. Дүрс анивчиж, "дуут" дохио дуугарах үед усны сав хоосон эсвэл зөв байрлуулаагүйг илтгэнэ. Усны савыг дүүргэж зөв байрлуулсны дараа Stop/Start товчийг дарснаар уг тэмдэг алга болно.




Уураар цэвэрлэх функц

Зөвхөн том хайруулын тавгийн хувьд: Уураар цэвэрлэх товчийг нэг удаа дарж баруун тасалгааг цэвэрлэж, таваг болон халаагуурын эргэн тойронд хуримтлагдсан үлдэгдэл тосыг цэвэрлээрэй. Илүү дэлгэрэнгүй мэдээллийг "Цэвэрлэгээ- Уураар цэвэрлэх" хэсгээс үзнэ үү.



Тос арилгах функц

Зөвхөн том хайруулын тавгийн хувьд: Уураар цэвэрлэх товчийг  тос цэвэрлэх дүрс гартал 3 секундйн турш удаан дарна уу. Илүү дэлгэрэнгүй мэдээллийг "Цэвэрлэгээ-Тос арилгах" хэсгээс үзнэ үү.



Хоол хийхийг зогсоох

Хоол хийхийг үргэлжлүүлэхийн тулд Start/pause товчийг дарах эсвэл "таваг/сагсыг" буцаад хийнэ үү.

Урьдчилсан тохиргоо

Тохиргоо нь тодорхой хэмжээний хүнс дээр үндэслэн хоол болгох температур, цагийн зөвлөмжийг өгдөг хоол бэлтгэх программ юм. Дэлгэрэнгүй мэдээлэл авах бол "Урьдчилсан тохиргоогоор хоол бэлтгэх" бүлгийг үзнэ үү.



Хөлдөөсөн
төмсөөр
хийсэн
шарсэн төм



Стэйк



Шинэ төмс



Веган



Тахианы мах



Загас



Ногоо



Талх



Маффин/
Бялуу



Дахин халаах



Банш

Цахилгаан хэрэгслийн дуу чимээ

Цахилгаан хэрэгсэл ажиллаж байхад дуу чимээ гарч болно. Энэ нь хэвийн үзэгдэл бөгөөд насос ба сэнснээс гардаг чимээ юм.

Дууны мэдэгдлүүд

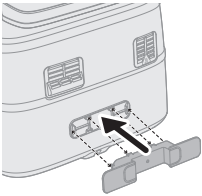
Заримдаа та дуу сонсоно, жишээлбэл цахилгаан хэрэгсэл хоол бэлдэж дуусахад эсвэл хоол хийх явцад хоолыг сэгсрэх эсвэл эргүүлэх гэх мэт таны оролцоо шаардлагатай тохиолдолд.

Анх ашиглахын өмнө

Чухал

- Шарагчийг анх удаа ашиглах үед утаа, үнэр гарч болзошгүй. Энэ нь хэдхэн минутын дотор алга болно.
- Анхны удаагаа хоол хийхийн өмнө “Цэвэрлэгээ” бүлэгт заасны даргуу төхөөрөмжийг сайтар цэвэрлэнэ үү.

- 1 Баглаа боодлын бүх материалыг ав.
- 2 Цахилгаан хэрэгслээс наалт эсвэл шошгыг (хэрэв байвал) ав.
- 3 Анхны удаа хэрэглэхээс өмнө цахилгаан хэрэгслийг сайтар цэвэрлэ (“цэвэрлэгээ” хэсгийг үзнэ үү).
- 4 Утас тогтоогчийг төхөөрөмжийн ард байрлах зориулалтын хэсэгт дарж байрлуулна.

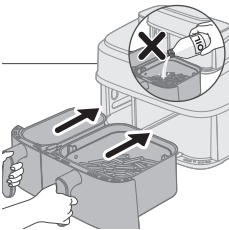


Сэрэмжлүүлэг

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

Сэрэмжлүүлэг

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

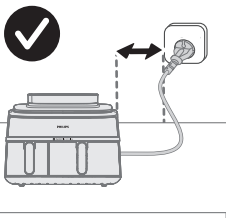


Анхны удаа хэрэглэхээс өмнөх бэлтгэл

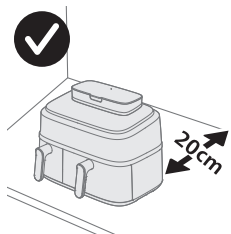
Цахилгаан хэрэгслийг тогтвортой, хэвтээ, тэгш, халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр байрлуулна.

Жич

- Цахилгаан хэрэгслийн дээд болон хажуу талд юм тавьж болохгүй. Энэ нь агаарын урсгалыг тасалдуулж, хайруулын үр дүнд нөлөөлж болзошгүй.
- Шарагчийг бусад хоол хийх төхөөрөмжийн хажууд, гал тогооны хананд ойрхон эсвэл шүүгээний доор байрлуулж болохгүй, учир нь халуун уур конденсац үүсгэж, гадаргуу элэгдэж болзошгүй.
- Хэвийн хэрэглээнд бүтээгдэхүүний эргэн тойронд агаар сайн солилцох нөхцөлийг бүрдүүлэх шаардлагатай.



244 Монгол


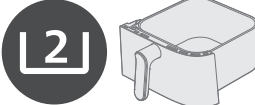


- Ашиглах үед агаар гаргах нүхээр дамжин халуун уур гарна. Гар, нүүрээ уур, гаргах нүхнээс хол байлгаарай. Төхөөрөмжийг хананаас 20 см зайд байрлуулж, агаар гарах нүхийг цахилгааны залгуурын эсрэг талд чиглүүлж тавихгүй байхыг анхаарааргй.

Хоол бэлдэх заавар

Баруун болон зүүн тавагт зориулсан өөр өөр хоол хийх функцүүд байдаг. Та хүссэн хоол хийх функцдээ тохирох тавагийг сонгож ашиглах боломжтой.

Хоол хийх горимууд

	Агаараар шарах	Жигнэх ба шарах	Жигнэх
 <p>Жижиг хайруулын таваг</p>	✓	✗	✗
 <p>Том хайруулын таваг</p>	✓	✓	✓

Жигнэх эсвэл уур ба агаараар шарах функц ашиглахаас өмнө усны саванд хангалттай ус байгаа эсэхийг шалгаж, "MAX" усны түвшний заалтаас хэтрүүлэхгүй байхыг анхаараарай.

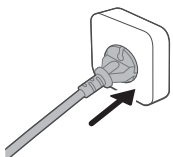
Хоол хийсний дараа усны савыг хоосолно уу.

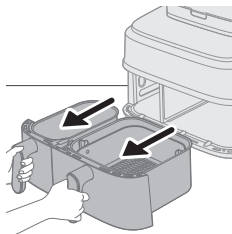
Хоёр таваг дээр зэрэг хоол бэлдэх

Цаг тохируулж хоол бэлдэх

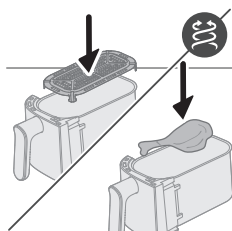
Хоёр өөр функц, температур, цагаар хоолыг зэрэг хийх тохиолдолд **Time функцийг** ашиглан хоёр тавагны хоолыг нэгэн зэрэг дуусгаарай.

1 Залгуурыг хананы гаралтад тавина.

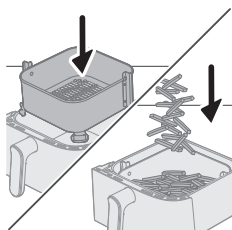




2 Бариулыг татаж хоёр хайруулын тавгийг цахилгаан хэрэгслээс гаргаж авна.



3 Суурь тавгийг жижиг хайруулын таваг дотор байрлуулна.

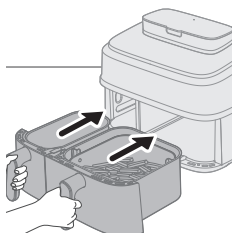


4 Сагсыг хайруулын тавагт байрлуулна.

Жич

- Сагсыг хайруулын тавагт байрлуулахдаа бариулыг баруун зүүн талдаа зөв байрлуулсан эсэхээ шалгах. Хэрэв та үүнийг санамсаргүй байдлаар 90 градус эргүүлсэн бол сагс нь хайруулын таваг дотор багтахгүй.
- Сагсыг хайруулан тавагт байршуулахдаа багахан хүч гаргаж болно.

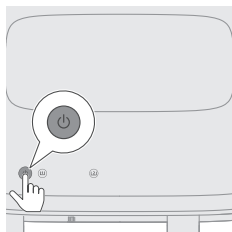
5 Хоолны жор, найрлагыг сагсанд хийнэ.



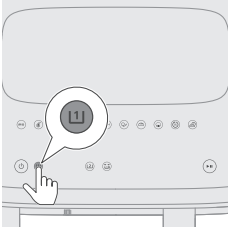
6 Шүүгээг Шарагч руу буцааж шургуулж хийнэ.

Сэрэмжлүүлэг

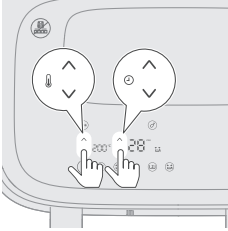
- **Хайруулын таваг эсвэл сагсыг ашиглах явцад эсвэл ашигласны дараа халуун байдаг тул хэсэг хугацаанд хүрч болохгүй.**



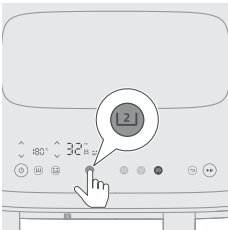
7 Цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд Асаах/Унтраах товчлуур дээр дарна.



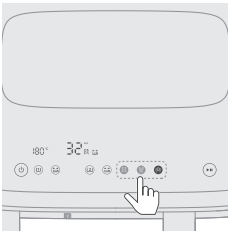
- 8** Жижиг хайруулын тавгийг сонгоно.
Зүүн тал дээрх цаг болон температурын заалт нь анивчиж эхэлнэ.



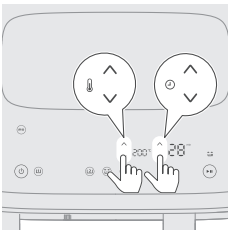
- 9** Хэрэгтэй цаг болон температурыг температур нэмэх/хасах болон цаг нэмэх/хасах товч дээр дарж сонгоно.



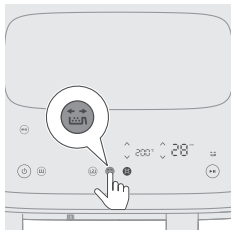
- 10** Том хайруулын тавгийг сонгоно.



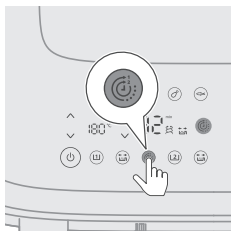
- 11** Хүссэн хоол хийх функцийг сонгоно: шарах, жигнэх эсвэл жигнэх ба шарах функц.
Жигнэх эсвэл жигнэх ба шарах функцийг сонгохоос өмнө усны савыг "МАХ" түвшний заалт хүртэл дүүргээрэй.



- 12** Хэрэгтэй цаг болон температурыг температур нэмэх/хасах болон цаг нэмэх/хасах товч дээр дарж сонгоно.
Хэрэв шарах эсвэл жигнэж, шарах функцийг сонговол хоол хийх температурыг тохируулж болно. Жигнэх функцийг хувьд температур 100°C-д тохируулагдсан байдаг ба өөрчлөх боломжгүй.
"Нэг тавагт хоол хийх" бүлгийн хоолны хүснэгтийг ашиглан санал болгосон хоолны хэмжээ, температур, болон хоол хийх хугацааг шалгана уу.



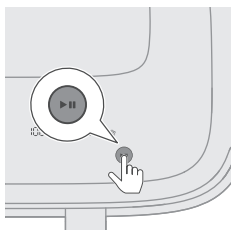
13 Хоол болгох үед хоолоо сэгсрэхийг сануулахын тулд сэгсрэх сануулагчийн товчийг дарна.



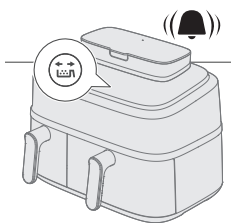
14 Хоёр хоолыг нэгэн зэрэг дуусгахын тулд Time функцийг товчийг дарна уу.

Хэрэв та хоёр өөр функц, температур, хоол хийх хугацаатай хоол хийж байгаа бөгөөд тэдгээрийг нэгэн зэрэг дуусгах шаардлагагүй бол энэ алхмыг алгасаж болно.

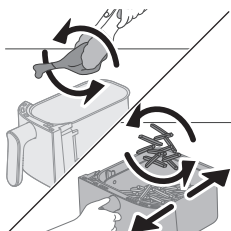
Хоол хийх явцад хэрэв нэг тавгийн хугацааг тохируулбал **Time функц** идэвхгүй болж, хоёр таваг тус тусдаа ажиллана. **Time функцийг** буцаад идэвхжүүлэхийн тулд Эхлэх/Түр зогсоох товчийг дарна уу. Дараа нь **Time функц** товч гарч ирэнгүүт түүнийг дарна. Тэгээд Эхлэх/Түр зогсоох товчийг дахин дарж үргэлжлүүлэн хоолоо хийнэ.

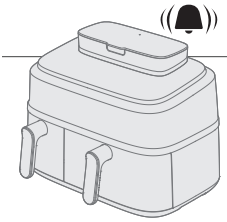


15 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол хийхийг эхлүүлнэ.

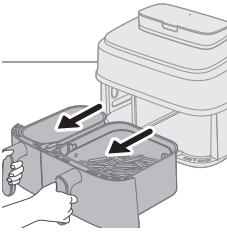


16 Сэгсрэх сануулагчийн дохионы дууг сонсоход, сагстай тавгийг аваад угаалтуурын дээгүүр сэгсэрнэ үү. Дараа нь хайруулын тавгаа цахилгаан хэрэгсэл рүү буцааж хийнэ.





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



18 Хайруулын тавгийг гаргаж авч, хоол бэлэн эсэхийг шалгана.

Хоол бэлэн биш бол хайруулын тавгийг Шарагч руу буцааж хийгээд тохируулах хугацаанд хэдэн минут нэмээрэй.

19 Орцыг (өндөг г.м) хайруулын тавгаас хавчаараар авна.


Жич

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

Өөр өөр хоол хийх функцийн зааврыг "Нэг тавагт хоол хийх" бүлгийн холбогдох хэсгүүдээс харна уу.

Нэг тавагт хоол хийх

Хэрэв бага хэмжээний хоол шарахыг хүсвэл жижиг тавгийг сонгоно уу.

Хэрэв их хэмжээний хоолыг шарах, жигнэж, шарах эсвэл жигнэхийг хүсвэл том тавгийг сонгоно уу.

Доорх заавар том тавагт зориулагдсан.

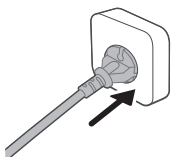
Жич

- Том эсвэл барихад хэцүү хоолыг гаргахдаа хавчаар ашиглан хоолыг гаргаж аваарай.
- Хоолны төрлөөс хамааран багц бүрийн дараа эсвэл хайруулын таваг дээрх сагсыг сэгсрэх эсвэл солихын өмнө хайруулын таваг дээрх илүүдэл тос, өөх тосыг сайтар асгаж болно. Сагсыг халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр байрлуулж, илүүдэл тос эсвэл өөхийг асгах үед зууханд зориулсан бээлий өмсөөрэй. Дараа нь сагсыг хайруулан таваг руу буцааж хийнэ.

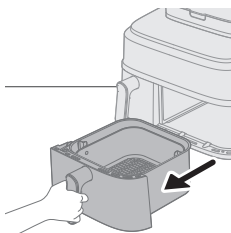
Шарах функц

Хоолны ширээний хамт том хайруулын тавган дээр шарсан мах хийнэ

- 1 Залгуурыг хананы гаралтад тавина.

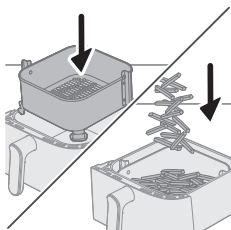


- 2 Бариулыг татаж сагстай хайруулын тавгийг цахилгаан хэрэгслээс гаргаж авна.



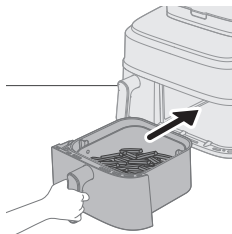
- 3 Сагсыг хайруулын тавагт байрлуулна.

- 4 Найрлагыг сагсанд хийнэ.



Жич

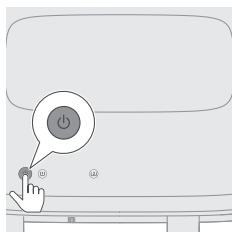
- Шарагч маш олон төрлийн хоол амтлагчийг бэлтгэх боломжтой. Тохиромжтой тоо хэмжээ болон хоол хийх цагийг "Хүнсний хүснэгт"-ээс харна уу.
- "Хүнсний хүснэгт" хэсэгт заасан хэмжээнээс хэтрүүлж болохгүй, эсвэл сагсыг хэтрүүлж бүү дүүргэ, учир нь энэ нь эцсийн үр дүнгийн чанарт нөлөөлж болзошгүй.



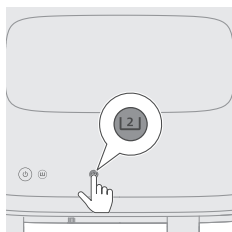
5 Шүүгээг Шарагч руу буцааж шургуулж хийнэ.

Сэрэмжлүүлэг

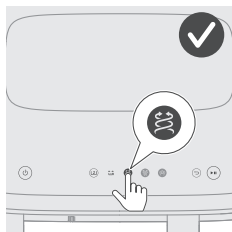
- Хайруулын таваг эсвэл сагсыг ашиглах явцад эсвэл ашигласны дараа халуун байдаг тул хэсэг хугацаанд хүрч болохгүй.



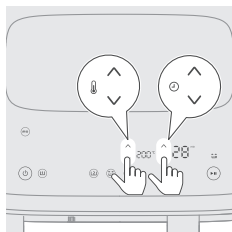
6 Цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд Асаах/Унтраах товчлуур дээр дарна.



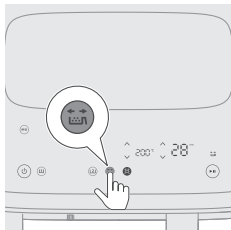
7 Том хайруулын тавгийг сонгоно.



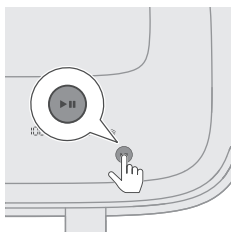
8 Шарагчийн функцийг сонгоно уу.
Баруун талд байгаа цаг болон температурын заалт нь анивчиж эхэлнэ.



9 Хүссэн цаг ба температурыг сонгохын тулд температур нэмэх/хасах болон цаг нэмэх/хасах товч дээр дарна уу ("Хоолны хүснэгт" үзэх).



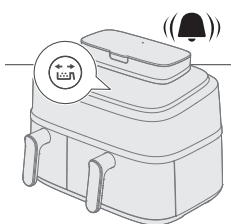
10 Хэрэв хоолны орц найрлага нь сэгсрэх эсвэл эргүүлэх шаардлагатай бол хоол хийх явцад сануулга авахын тулд Сэгсрэх сануулагчийн товчийг дарна уу ("Хоолны хүснэгт" үзэх).



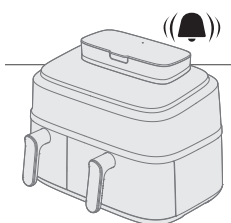
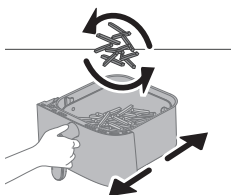
11 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол хийхийг эхлүүлнэ. Температур болон цагийн дэлгэц анивчихаа болих.

Жич

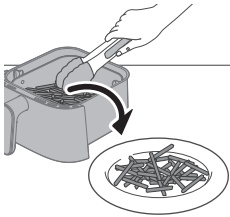
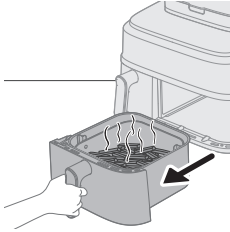
- Хоол хийх сүүлийн минут секундээр тоологдох болно.
- Та хоол хийх явцад хүссэн үедээ нэмэх эсвэл хасах товчийг даран хоол хийх тохиргоог өөрчилж болно.



12 Сэгсрэх сануулагчийн дохионы дууг сонсоход, сагстай тавгийг гаргаж аваад угаалтуурын дээгүүр сэгсэрнэ үү. Дараа нь хайруулын тавгаа төхөөрөмж рүү буцаан хийнэ.



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



14 Хайруулын тавгийг гаргаж авч, хоол бэлэн эсэхийг шалгана.

Сэрэмжлүүлэг

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

Жич

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

15 Орцыг (өндөг г.м) хайруулын тавгаас хавчаараар авна.

Сэрэмжлүүлэг

- **Орцыг гаргахдаа сагс унах магадлалтай тул хайруулын тавгаа хазайлгаж болохгүй.**
- **Хоол бэлдэж дууссаны дараа хайруулын таваг, сагс, доторх гэр ба хоол халуун байна. Шарагч дахь орцын төрлөөс хамааран хайруулын таваг дээрээс уур гарч болно.**



Хоолны хүснэгт - том таваг

Хүснэгтэд байгаа хоол хийх хугацаа нь шинэхэн орц найрлагад зориулсан зөвлөмж юм. Хэрэв үр дүн хүссэнээр болохгүй байвал хоол хийх цагийг тохируул.

Орц найрлага	Хоолны хэмжээ	Температур	Хугацаа (мин)	Жич
Нимгэн хөлдөөсөн шарсан төмс (7x7 мм / 0,3x0,3 инч)	800 гр / 28 унц	200°C	28-31	Энэ хооронд 2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Гэрийн шарсан төмс (10x10 мм/0.4x0.4 зузаанаар)	800 гр /28 унц	180 °C	30-40	Энэ хооронд 2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн тахианы наггетс	600 гр/ 21 унц	200°C	10-20	Бэлдэх явцад сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн ороомог	600 гр/ 21 унц	200°C	18-24	Бэлдэх явцад сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Гамбургер (ойролцоогоор 150 гр/5 унц/ширхэг)	4 зүсэм	200°C	15-20	Тал хугацаанд нь эргүүлнэ
Махан талх	1200 гр / 42 oz	150°C	55-60	Жигнэх хэрэгслийг ашиглана

254 **Монгол**

Ясгүй махны зүсмэлүүд (ойролцоогоор 150 г/5 унц)	4 зүсмэл	200°C	15-20	Бэлдэх явцад сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Нарийн зайдас (ойролцоогоор 50 гр/1.8 унц/ширхэг)	10 ширхэг	200°C	11-15	Бэлдэх явцад сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы мөч (ойролцоогоор 125 гр/4 унц/ширхэг)	10 ширхэг	180 °C	27-32	Бэлдэх явцад сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы цээж мах (ойролцоогоор 200 гр/7 унц/ширхэг)	4 ширхэг	180 °C	15-25	Тал хугацаанд нь эргүүлнэ
Бүтэн тахиа	1200 г/42 унц	180 °C	50-60	
Бүтэн загас (ойролцоогоор 300-400 г/11-14 унц/ширхэг)	3 ширхэг	180 °C	20-25	
Загасны филе (ойролцоогоор 200 гр/7 унц)	5 ширхэг	160°C	25-32	
Холимог ногоо (жижиглэж хэрчсэн)	1000 г/35 унц	180 °C	18-23	Хоол хийх хугацааг өөрийн амтанд тохируулан тохируулна уу, сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Маффин (ойролцоогоор 50 г/1.8 унц/аяга)	9 ширхэг	150°C	13-15	Маффины аяга ашигла
Бялуу	500 г/18 унц	150°C	35-40	ХЛ хоол хийх болон жигнэх зориулалтын савыг ашиглаарай. Бялуугаа гаргахаас өмнө болсныг нь шалгаарай.
Урьдчилан жигнэсэн талх / ороомог (ойролцоогоор 60 гр/2 унц/ширхэг)	6 ширхэг	200°C	6-8	

Веган (шинэхэн, хялбархан бэлтгэдэг веган хөнгөн зууш, жишээлбэл, фалафель)	12 ширхэг	180 °C	12-15	Энэ хооронд 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Гэрийн талх	550 гр / 19 унц	150°C	33-35	<p>XL тогоо хэрэглэнэ</p> <p>Талх томорч хөөх үед халаах элементэд хүрэхээс зайлсхийхийн тулд хэлбэр нь аль болох тэгш байх ёстой.</p> <p>Талхаа гаргахын өмнө зуурмаг болсон үгүйг шалгана</p>



Хоолны хүснэгт - жижиг таваг

Хүснэгтэд байгаа хоол хийх хугацаа нь шинэхэн орц найрлагад зориулсан зөвлөмж юм. Хэрэв үр дүн хүссэнээр болохгүй байвал хоол хийх цагийг тохируул.

Орц найрлага	Хоолны хэмжээ	Температур	Хугацаа (мин)	Жич
Нимгэн хөлдөөсөн шарсан төмс (7x7 мм / 0,3x0,3 инч)	300 гр / 11 унц	200°C	28-30	Энэ хооронд 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Гэрийн шарсан төмс (10x10 мм/0.4x0.4 зузаанаар)	300 гр / 11 унц	180 °C	30-38	Энэ хооронд 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн тахианы наггетс	300 гр / 11 унц	200°C	20-22	Бэлдэх явцад сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Хөлдөөсөн ороомог	300 гр / 11 унц	200°C	20-23	Бэлдэх явцад сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Гамбургер (ойролцоогоор 150 гр/5 унц/ширхэг)	300 гр / 11 унц	200°C	21-24	Тал хугацаанд нь эргүүлнэ
Ясгүй, зүссэн мах (ойролцоогоор 150 г/5 унц/ширхэг)	300 гр / 11 унц	200°C	20-22	Бэлдэх явцад сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Нарийн зайдас (ойролцоогоор 50 гр/1.8 унц/ширхэг)	6 ширхэг	200°C	13-17	Бэлдэх явцад сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы мөч (ойролцоогоор 125 гр/4 унц/ширхэг)	5 ширхэг	180 °C	28-30	Бэлдэх явцад сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы цээж мах (ойролцоогоор 200 гр/7 унц/ширхэг)	3 ширхэг	180 °C	20-25	Тал хугацаанд нь эргүүлнэ
Бүтэн загас (ойролцоогоор 300-400 г/11-14 унц/ширхэг)	1 хэсэг	180 °C	24-26	

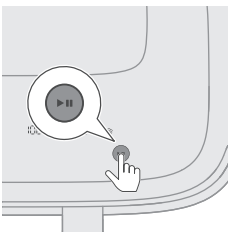
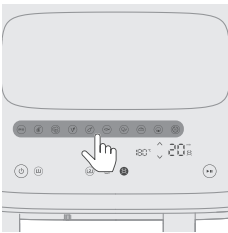
Загасны филе (ойролцоогоор 200 гр/7 унц/ширхэг)	2 ширхэг	160°C	25-32	
Холимог ногоо (жижиглэж хэрчсэн)	400 гр/14 унц	180 °C	12-25	Хоол бэлдэх цагийг өөрийн хүссэнээр тааруулж тохируулна Бэлдэх явцад сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Маффин (ойролцоогоор 50 г/1.8 унц/ширхэг)	6 ширхэг	160°C	19-25	Маффины аяга ашигла
Урьдчилан жигнэсэн талх / ороомог (ойролцоогоор 60 гр/2 унц/ширхэг)	3 ширхэг	200°C	6-8	
Веган (шинэхэн, хялбархан бэлтгэдэг веган хөнгөн зууш, жишээлбэл, фалафель)	12 ширхэг	190°C	15-18	Бэлдэх явцад 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана

Том тавгаар тохиргоотой шарax

- 1 "Том тавгаар шарax" бүлгийн 1-8 дугаар алхмуудыг дагаарай.
- 2 Урьдчилсан тохиргоогоо сонгоно.

Зөвлөмж:

- Өөр тохиргоо руу шилжихийн тулд буцах товчийг дарах эсвэл одоо байгаа тохиргооны товчийг цуцалж, шаардлагатай тохиргоог сонгоно уу.



- 3 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол бэлдэж эхэлнэ.
Температур ба хугацааны заалт анивчихаа болино.



Өгөгдмөл хоол хийх хугацааны дагуу доорх хүснэгтээс санал болгосон хоолны хэмжээг харна уу.



Тохиргоо - Том таваг

Хүснэгтэд байгаа хоол хийх хугацаа нь шинэхэн орц найрлагад зориулсан зөвлөмж юм. Хэрэв үр дүн хүссэнээр болохгүй байвал хоол хийх цагийг тохируул.


Урьдчилсан тохиргоо	Дүрс	Хоолны хэмжээ	Температур (өгөгдмөл)	Хугацаа (өгөгдмөл)	Жич
Хөлдөөсөн төмсөөр хийсэн хөнгөн зууш		800 гр / 28 унц	200°C	28 мин	- Хөлдөөсөн шарсан төмс, жигнэсэн төмс, хээлж шарсан төмс гэх мэт төмстэй хөлдөөсөн хөнгөн зууш. Бэлдэх явцад 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Стэйк (үхрийн мах, гахайн мах гэх мэт)		600 гр / 21 унц	200°C	20 мин	- 2–2.5 см зузаан зүснэ, зүсэм бүр 200 гр / 7 унц. - Ясгүй, 4 хүртэлх зүсэм мах - Нэг эргүүлнэ
Веган (фалафел гэх мэт шинэхэн веган зууш)		12 ширхэг	180 °C	12 мин	- Тус бүр 40 грамм жинтэй Фалафель зэрэг шинэ, бэлтгэхэд хялбар веган зууш Бэлдэх явцад 2-3 удаа сэгсрэх, эргүүлэх эсвэл хутгах хэрэгтэй.
Шинэ төмс (шарах шүүгээнд шарсан төмс)		800 гр / 28 унц	180 °C	30 мин	- Шарсан төмс хэрэглээрэй - 10x10мм / 0.4x0.4 зузаан зүсэлтээр - Усанд 30 минут дэвтээж, хатаагаад ¼ - 1 халбага тос нэмнэ. - Бэлдэх явцад 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы мах (шувууны мах)		8 - 10 ширхэг	180 °C	32 мин	- Мөч бүр нь 120–130 гр / 4–5 унц - Бэлдэх явцад сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Загас (загас ба далайн хоол)		600 гр / 21 унц	180 °C	23 мин	- 300 гр / 11 унц орчим арьстай бүтэн загас
Ногоо		1000 g	180 °C	22 мин	- Ойролцоо хэмжээгээр зүссэн - Холимог ногоо (хаш, ногоон хулуу, чинжүү, сонгино)
Бялуу		800 гр / 35 унц	140 °C	35 мин	- Том тавганд XL жигнэх нэмэлт хэрэгсэл (199 x 189 x 80 мм) ашиглана - Жижиг сагсанд маффины аяга хэрэглээрэй

Урьдчилсан тохиргоо	Дүрс	Хоолны хэмжээ	Температур (өгөгдмөл)	Хугацаа (өгөгдмөл)	Жич
Талх		500 г	180 °C	35 мин	-
Дахин халаах		Хоолны төрөл, хэмжээнээс хамааран цагийг тохируулна	160 °C	5 мин	- Хоолны төрөл, хэмжээнээс хамааран цагийг тохируулна



Тохиргоо - Жижиг таваг

Хүснэгтэд байгаа хоол хийх хугацаа нь шинэхэн орц найрлагад зориулсан зөвлөмж юм. Хэрэв үр дүн хүссэнээр болохгүй байвал хоол хийх цагийг тохируул.

Урьдчилсан тохиргоо	Дүрс	Хоолны хэмжээ	Температур (өгөгдмөл)	Хугацаа (өгөгдмөл)	Жич
Хөлдөөсөн төмсөөр хийсэн хөнгөн зууш		300 гр / 11 унц	200°C	30 мин	- Хөлдөөсөн шарсан төмс, жигнэсэн төмс, хээлж шарсан төмс гэх мэт төмстэй хөлдөөсөн хөнгөн зууш. Бэлдэх явцад 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Стэйк (үхрийн мах, гахайн мах гэх мэт)		400 гр / 14 унц	200°C	22 мин	- 2–2.5 см зузаан зүснэ, зүсэм бүр 200 гр / 7 унц. - Ясгүй, 4 хүртэлх зүсэм мах - Нэг эргүүлнэ
Веган (фалафел гэх мэт шинэхэн веган зууш)		8 ширхэг	190 °C	15 мин	- Тус бүр 40 грамм жинтэй Шинэхэн, хялбархан бэлтгэдэг веган зууш, жишээлбэл, фалафель Хоол хийх явцад 2-3 удаа сэгсрэх, эргүүлэх эсвэл хутгах хэрэгтэй.
Шинэ төмс (шарах шүүгээнд шарсан төмс)		300 гр / 11 унц	180 °C	35 мин	- Шарсан төмс хэрэглээрэй - 10x10мм / 0.4x0.4 зузаан зүсэлтээр - Усанд 30 минут дэвтээж, хатаагаад ¼ - 1 халбага тос нэмнэ. - Бэлдэх явцад 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы мах (шувууны мах)		4-5 ширхэг	180 °C	36 мин	- Мөч бүр нь 120–130 гр / 4–5 унц - Дундуур нь сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана

Урьдчилсан тохиргоо	Дүрс	Хоолны хэмжээ	Температур (өгөгдмөл)	Хугацаа (өгөгдмөл)	Жич
Загас (загас ба далайн хоол)		300 гр / 11 унц	180 °C	25 мин	- 300 гр / 11 унц орчим арьстай бүтэн загас
Ногоо		400 г	180 °C	25 мин	- Ойролцоо хэмжээгээр зүссэн - Холимог ногоо (хаш, ногоон хулуу, чинжүү, сонгино)
Бялуу		Маффины аяга 6 ширхэг	150 °C	20 мин (маффин)	- Жижиг сагсанд маффин аяга хэрэглээрэй
Талх		300 г	160 °C	40 мин	- Жигнэх нэмэлт хэрэгслийг ашиглана
Дахин халаах		Хоолны төрөл, хэмжээнээс хамааран цагийг тохируулна	170 °C	6 мин	- Хоолны төрөл, хэмжээнээс хамааран цагийг тохируулна

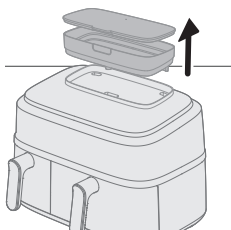
Зөвлөмж: Бүлээн байлгах

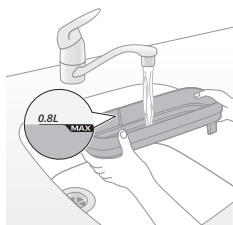
- Та хоолоо Шарагчинд бүлээн байлгахын тулд 80 градуст тохируулан бүлээн хадгалах хугацаагаа тохируулна. Хоолны чанар муудах тул таныг хоолоо 30 минутаас илүү байлгахгүй байхыг зөвлөж байна
- Хэрэв шарсан төмс гэх мэт хоол халуун барих горимд шаржигнуур байдлаа алддаг тул цахилгаан хэрэгслийг эрт унтрааж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

Жигнэх ба шарах функц

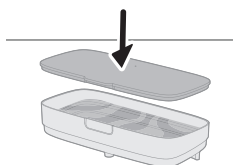
Хоолны хүснэгтээр жигнэж, шарах

- 1 Цахилгаан хэрэгслээс усны савыг гаргана уу.

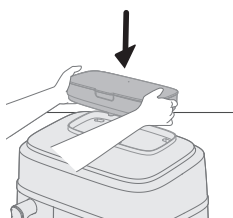





- 2** Усны савыг усаар дүүргэ.
Усны MAX түвшнээс хэтрүүлж болохгүй.

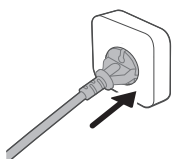


- 3** Ус гоожихгүйн тулд савны тагийг таглана.

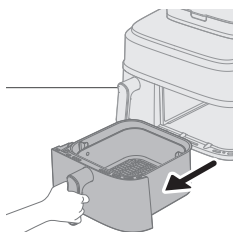


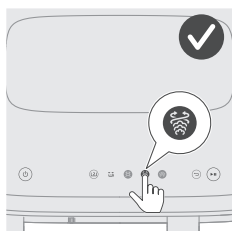
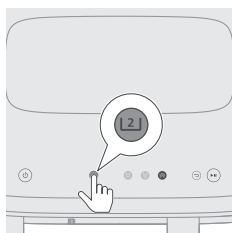
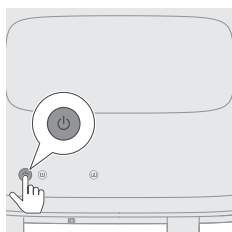
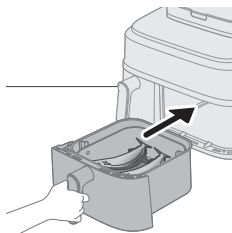
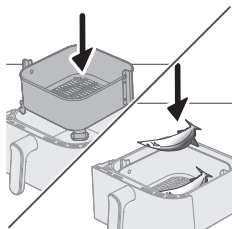
- 4** Усны савыг төхөөрөмжийн дээд хэсэгт байрлах ховил дээр тавиад доош нь дарж бэхэлсэн эсэхийг шалгаарай.
Хэрэв усны савыг зөв байрлуулаагүй бол уурын генератор руу ус урсахгүй. Ингэснээр "ус байхгүй" дүрс  анивчиж, сэнс болон мотороос хачин дуу гарах болно. Энэ тохиолдолд жигнэх ба шарах функц идэвхгүй болсон байж болно.

- 5** Залгуурыг хананы гаралтад тавина.



- 6** Бариулыг татаж сагстай хайруулын тавгийг цахилгаан хэрэгслээс гаргаж авна.





7 Сагсыг хайруулын тавагт байрлуулна.

8 Найрлагыг сагсанд хийнэ.

Жич

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

9 Шүүгээг Шарагч руу буцааж шургуулж хийнэ.

Сэрэмжлүүлэг

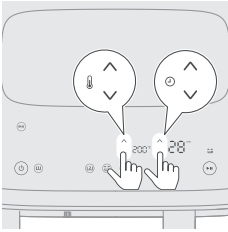
- **Хайруулын таваг эсвэл сагсыг ашиглах явцад эсвэл ашигласны дараа халуун байдаг тул хэсэг хугацаанд хүрч болохгүй.**

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

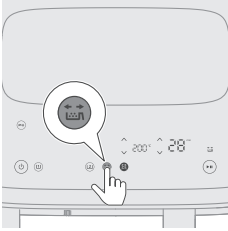
11 Том хайруулын тавгийг сонгоно.

12 Жигнэх ба шарах функцийг сонгоно уу.

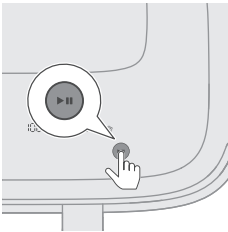
Баруун талд байгаа цаг болон температурын заалт нь анивчиж эхэлнэ.



13 Хэрэгтэй цаг болон температурыг температур нэмэх/хасах болон цаг нэмэх/хасах товч дээр дарж сонгоно (Доорх хоолны хүснэгтийг үзэх).



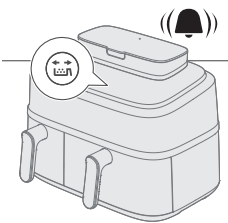
14 Хоол хийх явцад шаардлагатай бол хоолоо сэгсрэхийг сануулахын тулд Сэгсрэх сануулагчийн товчийг дарна уу.



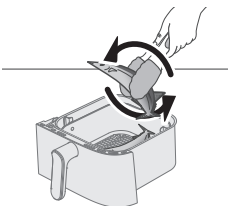
15 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол хийхийг эхлүүлнэ. Температур ба хугацааны заалт анивчихаа болино.

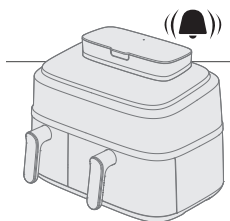
Жич

- Хоол хийх сүүлийн минут секундээр тоологдох болно.
- Хэрэв дэлгэц дээрх температур болон хугацаа тогтвортой ба анивчихгүй байвал бол төхөөрөмж хэвийн ажиллаж байна гэсэн үг. Хоол хийж эхэлснээс хойш 20 секундйн дараа мотор/сэнсний дуу сонсогдож, төхөөрөмжийн ар талаас уур гарах болно.
- Та хоол хийх явцад хүссэн үедээ нэмэх эсвэл хасах товчийг даран хоол хийх тохиргоог өөрчилж болно.

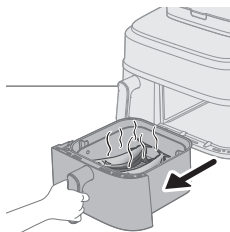


16 Сэгсрэхийг сануулагчийн дууг сонсоход сагстай тавагийг гаргаж аваад угаалтуурын дээгүүр сэгсэрнэ үү. Дараа нь хайруулын тавгаа төхөөрөмж рүү буцаан хийнэ.





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



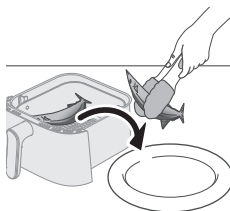
18 Хайруулын тавгийг гаргаж авч, хоол бэлэн эсэхийг шалгана.

Сэрэмжлүүлэг

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

Жич

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



19 Хоолыг хайруулын тавгаас хавчаараар хавчиж болгоомжтой гаргаж авна.

Сэрэмжлүүлэг

- **Хоолыг гаргахдаа сагс унаж, ус асгарах магадлалтай тул хайруулын тавгаа хазайлгаж болохгүй.**
- **Хоол бэлдэж дууссаны дараа хайруулын таваг, сагс, доторх гэр ба хоол халуун байна. Шарагч дахь орцын төрлөөс хамааран хайруулын таваг дээрээс уур гарч болно.**



Хоолны хүснэгт - том таваг

Орц найрлага	Хоолны хэмжээ	Температур	Хугацаа (мин)	Жич
Шинэхэн төмс	800 гр / 28 унц	180 °C	26-35	Энэ хооронд 2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы мөч (ойролцоогоор 125 г/4 унц/ширхэг)	10 ширхэг	180 °C	27-30	Бэлдэх явцад сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы цээж мах (ойролцоогоор 200 гр/7 унц/ширхэг)	4 ширхэг	160 °C	20-22	10 гр канола тос нэм
Бүтэн загас (ойролцоогоор 300-400 г/11-14 унц/ширхэг)	3 ширхэг	200°C	18-21	Бэлдэх явцад сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Загасны филе (ойролцоогоор 200 гр/7 унц)	5 ширхэг	160 °C	20-21	10 гр канола тос нэм
Холимог ногоо	1000 г/35 унц	200°C	19-21	Хоол бэлдэх цагийг өөрийн хүссэнээр тааруулж тохируулна Энэ хооронд 2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Цэцэгт байцаа	600 гр / 21 унц	160 °C	19-21	Энэ хооронд 2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана 10 гр канола тос
Лууван	600 гр / 21 унц	180 °C	19-21	Энэ хооронд 2 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана 10 гр канола тос

266 Монгол

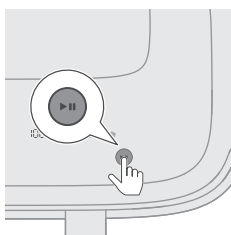
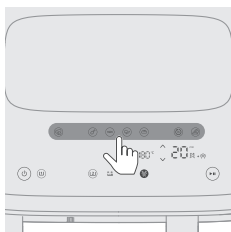
Гэрийн талх	550 гр / 19 унц	180 °C	30-35	XL тогоо хэрэглэнэ Талх томорч хөөх үед халаах элементэд хүрэхээс зайлсхийхийн тулд хэлбэр нь аль болох тэгш байх ёстой. Талхаа гаргахын өмнө зуурмаг болсон үгүйг шалгана
Банш	400 гр/14 унц	160 °C	15-18	
Бүтэн тахиа	1200 г/42 унц	180 °C	50-60	

Тохиргоотой жигнэх ба шарах

- 1 “Жигнэх ба шарах функц - Хоолны хүснэгтийн дагуу жигнэх, шарах” бүлэг дээрх 1-ээс 12 алхмуудыг дагана уу.
- 2 Урьдчилсан тохиргоогоо сонгоно.

Зөвлөмж

- Өөр тохиргоо руу шилжихийн тулд буцах товчийг дарах эсвэл одоо байгаа тохиргооны товчийг цуцалж, шаардлагатай тохиргоог сонгоно уу.










- 3 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол бэлдэж эхэлнэ.
Температур ба хугацааны заалт анивчихаа болино.

Урьдчилсан тохиргооны хүснэгт

Хүснэгтэд байгаа хоол хийх хугацаа нь шинэхэн орц найрлагад зориулсан зөвлөмж юм. Хэрэв үр дүн хүссэнээр болохгүй байвал хоол хийх цагийг тохируул.

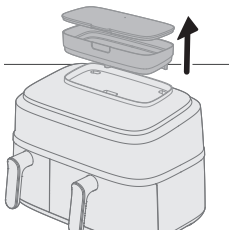


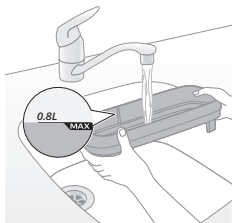
Урьдчилсан тохиргоо	Дүрс	Хоолны хэмжээ	Температур (өгөгдмөл)	Хугацаа (өгөгдмөл)	Жич
Шинэ төмс (шарах шүүгээнд шарсан төмс)		800 г / 28 унц	180 °C	26 мин	<ul style="list-style-type: none"> - Шарсан төмс хэрэглээрэй - 10x10мм / 0.4x0.4 зузаан зүсэлтээр - Усанд 30 минут байлгаад хатаагаад ¼ээс 1 халбага тос нэмнэ. - Энэ хооронд 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы мах (шувууны мах)		8 - 10 ширхэг	180 °C	27 мин	<ul style="list-style-type: none"> - Дундуур нь сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана
Загас (загас ба далайн хоол)		600 гр / 21 унц	200°C	18 мин	<ul style="list-style-type: none"> - 300 гр / 11 унц орчим арьстай бүтэн загас
Ногоо		Брокколи- /цэцэгт байцаа гэх мэт хатуу ногоо	160°C	19 мин	<ul style="list-style-type: none"> - Ойролцоо хэмжээгээр зүссэн - Холимог ногоо (хаш, ногоон хулуу, чинжүү, сонгино)
Талх		500 г	180 °C	30 мин	-
Дахин халаах		Хоолны төрөл, хэмжээнээс хамааран цагийг тохируулна	150 °C	20 мин	<ul style="list-style-type: none"> - Хоолны төрөл, хэмжээнээс хамааран цагийг тохируулна
Банш		400 г	160 °C	15 мин	-

Жигнэх функц

Хоолны хүснэгтийн дагуу жигнэх

1 Цахилгаан хэрэгслээс усны савыг гаргана уу.



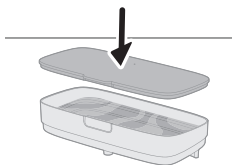


2 Усны савыг усаар дүүргэ.

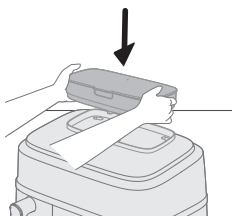
Усны МАХ түвшнээс хэтрүүлж болохгүй.

Хоол хийхэд шаардлагатай усны хэмжээ нь хоолны төрөл болон хоол хийх хугацаанаас хамаарна.


Хэрэв хоол хийх хугацаа 50 минутаас их байвал хоол хийх явцад усны савыг дахин дүүргэх шаардлагатай байж болно.



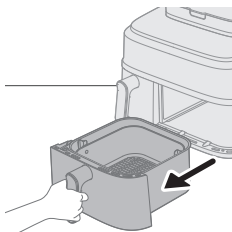
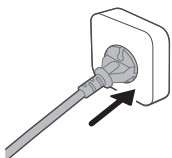
3 Ус гоожихгүйн тулд савны тагийг таглана.



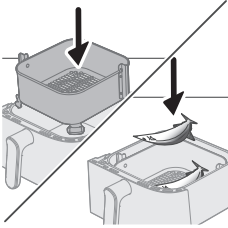
4 Усны савыг төхөөрөмжийн дээд хэсэгт байрлах ховил дээр тавиад доош нь дарж бэхэлсэн эсэхийг шалгаарай.

Хэрэв усны савыг зөв байрлуулаагүй бол уурын генератор руу ус урсахгүй. Ингэснээр "ус байхгүй" дүрс  анивчиж, сэнс болон мотороос хачин дуу гарах болно. Энэ тохиолдолд уурын функц идэвхгүй болж болно.

5 Залгуурыг хананы гаралтад тавина.



6 Бариулыг татаж сагстай хайруулын тавгийг цахилгаан хэрэгслээс гаргаж авна.



7 Сагсыг хайруулын тавагт байрлуулна.

8 Найрлагыг сагсанд хийнэ.

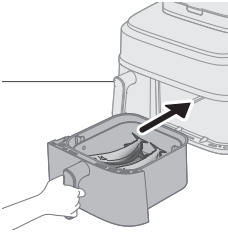
Жич

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

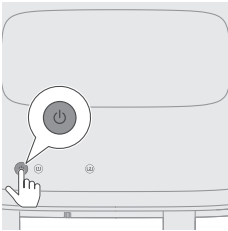
9 Шүүгээг Шарагч руу буцааж шургуулж хийнэ.

Сэрэмжлүүлэг

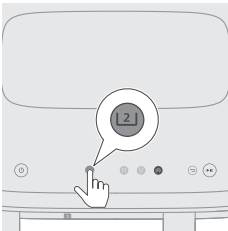
- **Хайруулын таваг эсвэл сагсыг ашиглах явцад эсвэл ашигласны дараа халуун байдаг тул хэсэг хугацаанд хүрч болохгүй.**



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

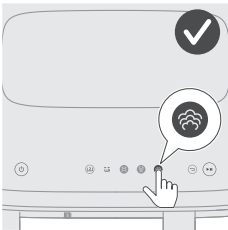


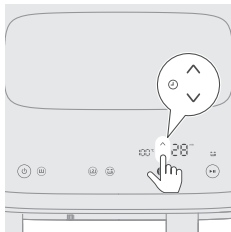
11 Том хайруулын тавгийг сонгоно.



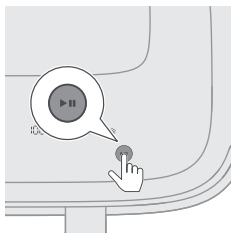
12 Уурын функцийг сонгоно уу.

Баруун талд буй цаг анивчиж эхэлнэ.





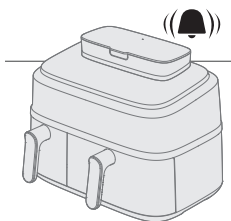
13 Шаардлагатай хугацааг сонгоход хугацааг нэмэх товчийг дарна.



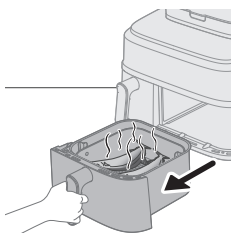
14 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол хийхийг эхлүүлнэ. Температур ба хугацааны заалт анивчихаа болино.

Жич

- Хоол хийх сүүлийн минут секундээр тоологдох болно.
- Хэрэв дэлгэц дээрх температур болон хугацаа тогтвортой ба анивчихгүй байвал бол төхөөрөмж хэвийн ажиллаж байна гэсэн үг. Хоол хийж эхэлснээс хойш 20 секундийн дараа мотор/сэнсний дуу сонсогдож, төхөөрөмжийн ар талаас уур гарах болно.
- Та хоол хийх явцад хүссэн үедээ нэмэх эсвэл хасах товчийг даран хоол хийх тохиргоог өөрчилж болно.



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



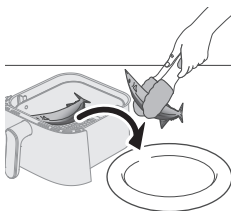
16 Хайруулын тавгийг гаргаж авч, хоол бэлэн эсэхийг шалгана.

Сэрэмжлүүлэг

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

Жич

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



17 Орцыг (брокколи г.м) хайруулын тавгаас хавчаараар авна.

Сэрэмжлүүлэг

- **Хоолыг гаргахдаа сагс унаж, ус асгарах магадлалтай тул хайруулын тавгаа хазайлгаж болохгүй.**
- **Хоол бэлдэж дууссаны дараа хайруулын таваг, сагс, доторх гэр ба хоол халуун байна. Шарагч дахь орцын төрлөөс хамааран хайруулын таваг дээрээс уур гарч болно.**

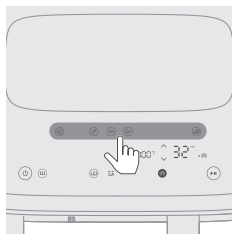


Хоолны хүснэгт - том таваг

Орц найрлага	Хоолны хэмжээ	Температур	Хугацаа (мин)	Жич
Шинэхэн төмс	800 гр / 28 унц	100 °C	28-35	
Бүтэн төмс (ойролцоогоор 250-300 гр/9-11 унц/ширхэг)	4 ширхэг	100 °C	45-55	
Тахианы мөч (ойролцоогоор 125 гр/4 унц/ширхэг)	10 ширхэг	100 °C	30-40	
Бүтэн загас (ойролцоогоор 300-400 г/11-14 унц/ширхэг)	3 ширхэг	100 °C	18-22	
Хатуу ногоо	550 г/19 унц	100 °C	10-14	
Банш	400 гр/14 унц	100 °C	15-20	
Гахайн хавирга	300 г/11 унц	100 °C	30-35	Тодорхой хэмжээтэй хавтанг ашиглах
Будаа	320 гр/11 унц	100 °C	25-30	Жигнэх сав, силикон тавиур гэх мэт хоол хийх сав ашиглах. Саванд 320 мл ус нэмнэ үү, будаа/усны харьцаа нь 1:1.2 байна
Тахианы цээж мах (ойролцоогоор 200 гр/7 унц/ширхэг)	4 ширхэг	100 °C	20-30	
Амтат төмс/төмс (ойролцоогоор 100 гр/4 унц)	8 ширхэг	100 °C	45-60	

Тохиргоотой уураар жигнэх

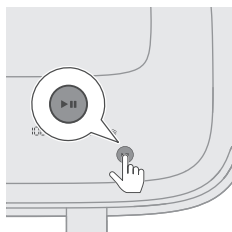
1 “Шарах функц” бүлэг дэх 1-ээс 12 хүртэлх алхмуудыг дагана.



2 Урьдчилсан тохиргоогоо сонгоно.

Зөвлөмж

- Өөр тохиргоо руу шилжихийн тулд буцах товчийг дарах эсвэл одоо байгаа тохиргооны товчийг цуцалж, шаардлагатай тохиргоог сонгоно уу.



3 Асаах/түр зогсоох товчийг дарж хоол бэлдэж эхэлнэ. Температур ба хугацааны заалт анивчихаа болино.



Урьдчилсан тохиргооны хүснэгт

Хүснэгтэд байгаа хоол хийх хугацаа нь шинэхэн орц найрлагад зориулсан зөвлөмж юм. Хэрэв үр дүн хүссэнээр болохгүй байвал хоол хийх цагийг тохируул.

Урьдчилсан тохиргоо	Дүрс	Хоолны хэмжээ	Температур (өгөгдмөл)	Хугацаа (өгөгдмөл)	Жич
Шинэ төмс (шарах шүүгээнд шарсан төмс)		800 г / 28 унц	100 °C	35 мин	<ul style="list-style-type: none"> - Шарсан төмс хэрэглээрэй - 10x10мм / 0.4x0.4 зузаан зүсэлтээр - Усанд 30 минут байлгаад хатаагаад ¼ээс 1 халбага тос нэмнэ. - Энэ хооронд 2-3 удаа сэгсэрч, эргүүлж эсвэл хутгана
Тахианы мах (шувууны мах)		8 - 10 ширхэг	100 °C	40 мин	<ul style="list-style-type: none"> - Дундуур нь сэгсэрч, эргүүлж, эсвэл хутгана - Мөч бүр нь 120 –130 гр / 4–5 унц
Загас (загас ба далайн хоол)		600 гр / 21 унц	100 °C	20 мин	<ul style="list-style-type: none"> - 300 гр / 11 унц орчим арьстай бүтэн загас
Ногоо		550 g	100 °C	14 мин	<ul style="list-style-type: none"> - Ойролцоо хэмжээгээр зүссэн - Хатуу ногоо эсвэл холимог ногоо, - Холимог ногоо (хаш, ногоон хулуу, чинжүү, сонгино)
Банш		400 г	100 °C	20 мин	-

Гэрийн шарсан төмс хийх

Шарагчийг ашиглан гэртээ гайхалтай шарсан төмс бэлдэхэд:

- Том хайруулын тавагт 800 гр /28 унц болон жижиг хайруулын тавагт 300 гр / 11 унц арилгасан төмс хэрэгтэй
 - Шарсан төмс хийхэд тохиромжтой төрөл бүрийн төмс сонгох, жишээлбэл. шинэхэн, (бага зэрэг) гурилтай төмс.
 - Жигд шарахын тулд шарсан төмсийг 800 гр / 28 унц хүртэл хэсэг хэсгээр нь шарсан нь хамгийн сайн үр дүнтэй. Том шарсан төмс нь жижиг шарсан төмснөөс бага шаржигнадаг.
- 1 Төмсийг хальсалж, саваа болгон хуваана (10x10 мм / 0.4x0.4 инч зузаантай).
 - 2 Төмсний савааг нэг аяга усанд 30 минут байлгана.
 - 3 Аягийг хоослоод төмсний савааг алчуур эсвэл цаасан алчуураар хатаана.
 - 4 Саванд нэг халбага хоолны тос хийнэ, савааг саванд хийж, саваа тосоор бүрхэгдсэн болтол холино.
 - 5 Саваагаа хуруугаараа эсвэл нүхтэй гал тогооны хэрэгслээр салгаснаар илүүдэл тос аяганд үлдэх болно.

Жич

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

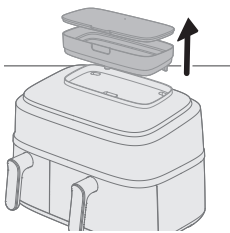
Цэвэрлэх

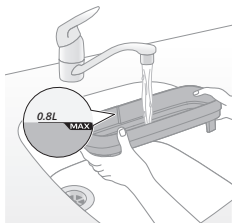
Автомат цэвэрлэгээний програм ашиглах

Уураар цэвэрлэх функц ашиглах

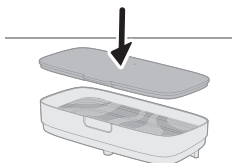
Энэ нь үлдэгдэл тосыг арилгаж, том тавгийг гүн цэвэрлэх тусалдаг. Энэхүү үйлдэл нь нийт 20 минут үргэлжлэх бөгөөд үүнээс 15 минут нь уураар цэвэрлэх, 5 минут нь таваг хатаахад зарцуулагдана.

- 1 Цахилгаан хэрэгслээс усны савыг гаргана уу.

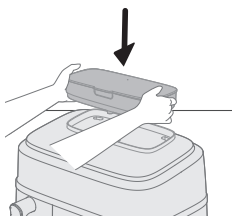





2 Усны савыг хамгийн дээд түвшин хүртэл усаар дүүргээрэй.

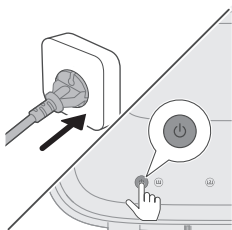


3 Ус гоожихгүйн тулд савны тагийг таглана.

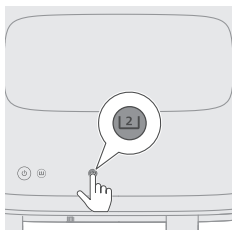


4 Усны савыг төхөөрөмжийн дээд хэсэгт байрлах ховил дээр тавиад доош нь дарж бэхэлсэн эсэхийг шалгаарай.

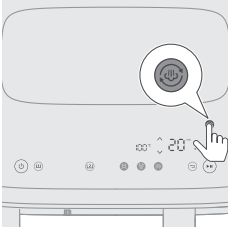
Хэрэв усны савыг зөв байрлуулаагүй бол уурын генератор руу ус урсахгүй. Ингэснээр "ус байхгүй" дүрс  анивчиж, сэнс болон мотороос хачин дуу гарах болно. Энэ тохиолдолд уурын функц идэвхгүй болж болно.



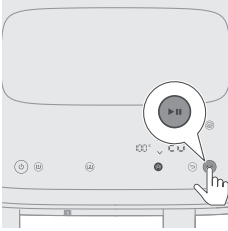
5 Цахилгаан хэрэгслийг асаахын тулд Асаах/Унтраах товчлуур дээр дарна.



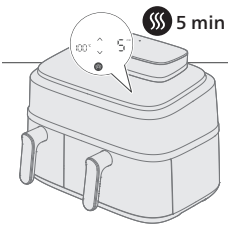
6 Том хайруулын тавгийг сонгоно.




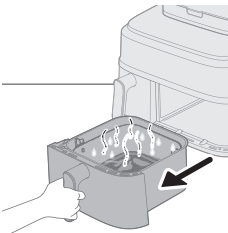
- 7** Баруун тасалгааг цэвэрлэж эхлэхийн тулд Уураар цэвэрлэх товчийг дарна уу.
Баруун талд буй цаг анивчиж эхэлнэ.



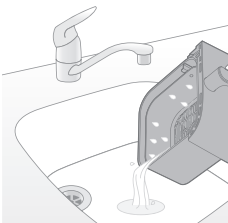
- 8** Асаах/түр зогсоох товчийг дарж цэвэрлэх үйлдлийг эхлүүлнэ.
Температур ба хугацааны заалт анивчихаа болино.



- 9** 15 минутын дараа цахилгаан хэрэгсэл тасралтгүй дуугарах ба та тавгийг авах хүртэл уураар цэвэрлэх дүрс  анивчих болно.
Энэ нь цэвэрлэх үйлдэл дууссан ба хатаах 5 минут үлдсэнийг харуулна.



- 10** Тавгийг аваад, асгана.

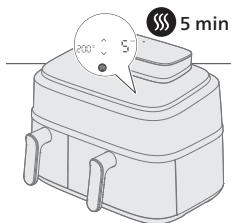


- 11** Үлдэгдлийг арилгахын тулд сагс болон тавагийг зайлж угаана уу.

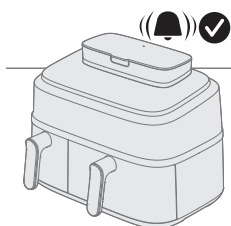
Хэрэв таваг болон сагсанд тос үлдсэн байвал хөөстэй ус эсвэл угаалгын бодис ашиглан зөөлөн алчуур эсвэл хөвсгөр зүйлээр цэвэрлээд дахин зайлж угаана уу.

- 12** Халаагуурын орчимд хуримтлагдсан тосыг алчуур эсвэл гал тогооны цаасаар арчиж цэвэрлэнэ үү.

Шарах эсвэл жигнэж, шарах функцийг ашиглах үед халаагуурын орчимд тодорхой хэмжээний тос хуримтлагдаж болно. Үе үе уураар цэвэрлэх болон арчих нь дотор дээд хэсгийг цэвэр байлгахад тусална.



13 Тавгийг төхөөрөмж рүү буцааж хийснээр хатаах горим автоматаар эхэлнэ.



14 5 минутын дараа дуут дохио дуугарч хатаах үйлдэл дууссаныг илтгэнэ.

Зөвлөмж

- Эхний удаа хэрэглэхээс өмнө эсвэл удаан хугацаанд ашиглаагүй бол "Уураар цэвэрлэх" функцийг ашиглан усны систем болон баруун тасалгааг сайтар цэвэрлэхийг зөвлөж байна.

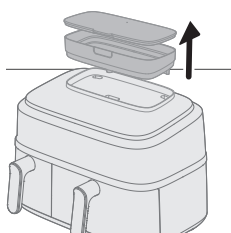
Жич

- Уураар цэвэрлэх эсвэл тос арилгах программыг эхлүүлэхэд төхөөрөмжийн ар талаас уурын горимтой харьцуулахад илүү их уур гарч болзошгүй бөгөөд ингэснээр ханан дээр илүү их конденсац үүснэ гэсэн үг. Эдгээр хоёр программыг эхлүүлэхээс өмнө дараах зүйлийг анхаарна уу: 1) агаар гарах нүхийг цахилгааны залгуурын эсрэг чиглүүлээгүй байх; 2) төхөөрөмжийн хажууд бусад гал тогооны хэрэгсэл байрлуулаагүй байх; 3) Ханан дээрх конденсац үүсэхийг багасгахын тулд төхөөрөмжийг хананаас 20 см зайтай байрлуулах.

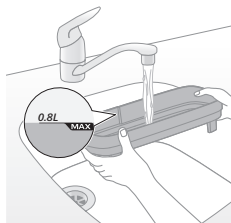
Тос арилгах функц ашиглах

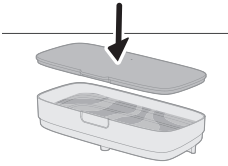
Жигнэх горимыг 10 цаг тутам ашигласны дараа дүрс ☺ анивчиж, цэвэрлэх программыг ажиллуулах цаг болсныг заана. Энэ функц нь төхөөрөмжийн усны систем дэх зэв бусад тортгыг цэвэрлэж, ашиглалтын хугацааг уртасгахад тусалдаг.

1 Цахилгаан хэрэгслээс усны савыг гаргана уу.

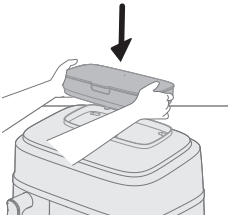


2 Усны савыг хамгийн дээд түвшин хүртэл усаар дүүргээрэй.




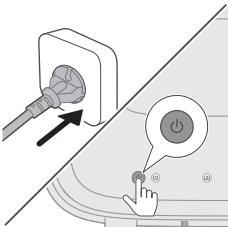


3 Ус гоожихгүйн тулд савны тагийг таглана.

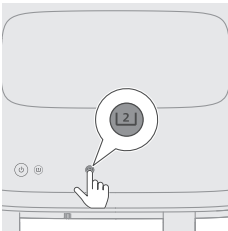


4 Усны савыг төхөөрөмжийн дээд хэсэгт байрлах ховил дээр тавиад доош нь дарж бэхэлсэн эсэхийг шалгаарай.

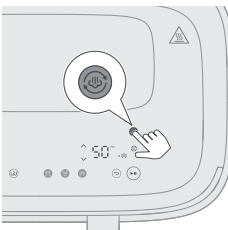
Хэрэв усны савыг зөв байрлуулаагүй бол уурын генератор руу ус урсахгүй. Ингэснээр "ус байхгүй" дүрс  анивчиж, сэнс болон мотороос хачин дуу гарах болно. Энэ тохиолдолд уурын функц идэвхгүй болж болно.




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

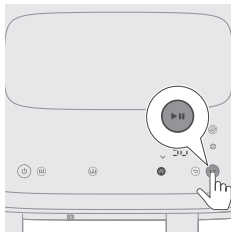


6 Том хайруулын тавгийг сонгоно.

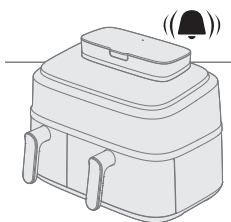


7 Цэвэрлэгээний дүрс  гарч анивчих хүртэл "Уураар цэвэрлэх" товчийг 3 секундйн турш удаан дарна уу.

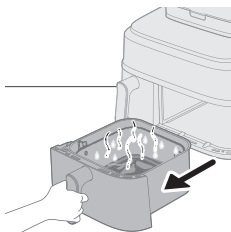
Баруун талд буй цаг анивчиж эхэлнэ.



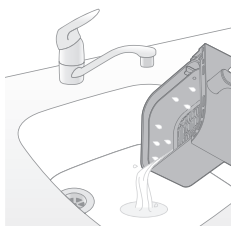
8 Асаах/Түр зогсоох товчийг дарж цэвэрлэгээг эхлүүлэх.
Цагийн заалт анивчихаа болино.



9 Програм дуусахыг буюу дуут дохио дуугарахыг 50 минут хүлээнэ үү.



10 Том хайруулын тавгийг гаргаж авна.




11 Бохир усыг асгана уу.

12 Таваг ба сагсыг угааж, зайлж, хатаана. Хоол хийх тасалгааг хуурай даавуу эсвэл гал тогооны алчуураар арчина.

Уураар цэвэрлэх функцийг ашиглан доторх усны тойргийг зайлж, хайруулын тавган дээр хатаахыг зөвлөж байна.

Жич

- Дүрс  анивчиж байх үед тос арилгахыг шуурхай хийх нь хамгийн сайн арга бөгөөд эс тэгвээс усны системд тос хуримтлагдаж, бөглөрөх магадлалтай.
- Хэрэв дараа нь цэвэрлэхийг хүсвэл сонордуулгыг алгасаж болно. Танд дараагийн удаа шарагчийг асаах үед дахин сануулах болно.
- Хүхрийн хүчил, давсны хүчил, сульфамийн хүчил эсвэл цууны хүчил (цуу) дээр суурилсан тос, тортог арилгах шингэн хэрэглэхийг хориглоно, учир нь энэ нь төхөөрөмжийн усны системийг гэмтээж, тосыг бүрэн уусгахгүй байх магадлалтай.
- Хэрэв таны орчинд хатуу ус ихэвчлэн хэрэглэгддэг бол төхөөрөмжийн усны зэв, тортгийг илүү ойр давтамжтай арилгах шаардлагатай байж магадгүй.

Ерөнхий цэвэрлэгээ

Анхааруулга

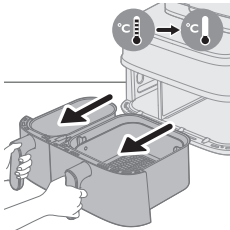
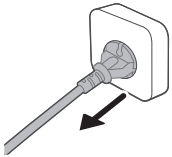
- Цэвэрлэхийн өмнө сагс, хайруулын таваг болон цахилгаан хэрэгслийн дотор талыг бүрэн хөргөнө.
- Цахилгаан хэрэгслийн хайруулын таваг, сагс нь наалддаггүй бүрхүүлтэй. Металл гал тогооны хэрэгсэл, зүлгүүрийн цэвэрлэгээний материалыг бүү ашиглаарай, учир нь энэ наалддаггүй бүрхүүлийг гэмтээж болзошгүй.

Ашигласны дараа тус гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслийг үргэлж цэвэрлээрэй. Хэрэглээд дууссаны дараа тухай бүр хайруулын таваг доторх өөх, тосыг авна. Хэрэв уур нь уурын гарцын дотор эсвэл эргэн тойронд хуримтлагдвал зөөлөн хуурай алчуураар арчиж цэвэрлэнэ үү.

- 1 Асаах/Унтраах товчийг дарж, цахилгаан хэрэгслийг унтраагаад хананы гаралтаас тагийг авч, цахилгаан хэрэгслийг хөргөнө үү.

Зөвлөмж

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

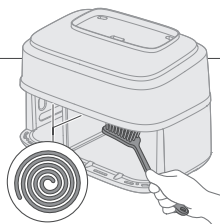


- 2 Хайруулын тавгийн ёроолоос тос өөхийг авч, цэвэрлэнэ.
- 3 Хайруулын таваг, сагсыг аяга таваг угаагч руу хийж цэвэрлэнэ. Мөн та тэдгээрийг халуун ус, аяга таваг угаагч бодис, үрдэггүй хөвөн ашиглан цэвэрлэж болно ("цэвэрлэгээний хүснэгт" -ийг үзнэ үү).

Зөвлөмж

- Хоолны үлдэгдэл хайруулын таваг эсвэл сагсанд наалдсан бол аяга таваг угаагч шингэнтэй халуун усанд 10–15 минут дэвтээнэ. Усанд байлгаснаар хоолны үлдэгдлийг арилгахад хялбар болгодог. Тос, өөхийг уусгах чадвартай аяга таваг угаагч шингэн хэрэглээрэй. Хэрэв хайруулын таваг дээр эсвэл сагсанд өөхний толбо үлдсэн, тэдгээрийг халуун ус, аяга таваг угаагч бодисоор арилгаж чадаагүй бол шингэн тос арилгагч хэрэглээрэй.
 - Шаардлагатай бол халаалтын элементэд наалдсан хоолны үлдэгдлийг зөөлөн, дунд үстэй сойзоор арилгаж болно. Ган утсан сойз эсвэл хатуу үстэй сойз бүү ашигла, учир нь энэ нь халаалтын элементийн бүрээсийг гэмтээж болзошгүй.
- 4 Зурахгүй байхын тулд цахилгаан хэрэгслийн гадна талыг (уурын гарц, гадаргуу зэрэг) үрчийгээгүй, цэвэр, зөөлөн арчуураар арчина. Шаардлагатай бол бага зэрэг норгосон арчуураар арчаад, дараа нь хуурайгаар арчина.





5 Халаалтын элементийг цэвэрлэгээний сойзоор цэвэрлэж, хоолны үлдэгдлийг цэвэрлэ.



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



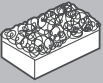
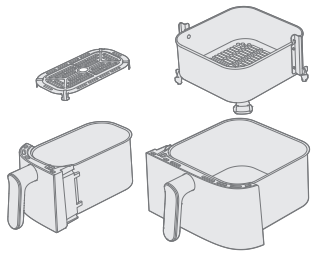
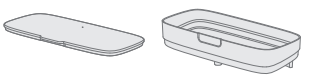


Жич

- Цэвэрлэж байхдаа жижиг, том хайруулын тавгуудын хооронд байрладаг тусгаарлагчийг санамсаргүй байдлаар салгасан бол тэр даруй буцааж хийгээрэй.

Зөвлөмж

- Хэрэв хоолны үлдэгдэл тавагт наалдсан бол "Уураар цэвэрлэх" автомат цэвэрлэгээний программыг ашиглан үлдэгдлийг цэвэрлэх үйлдлийг хялбарчилна уу ("Автомат цэвэрлэгээний программуудыг ашиглах" хэсгийг үзнэ үү).

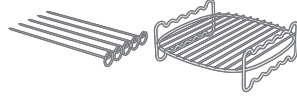
Цэвэрлэгээний хүснэгт

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Нэмэлт хэрэгслүүд

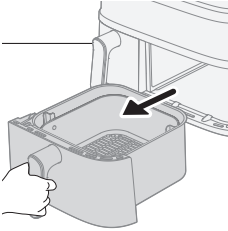
Давхар тавцан ашиглах

Дараах загваруудад давхар тавцан ба шор дагалдана: NA55X/03.



Давхар тавцан нь хоёр түвшинд шарах боломжийг олгодог хэрэгцээтэй туслах хэрэгсэл боловч зөвхөн том хайруулын тавагтай ашиглах боломжтой.

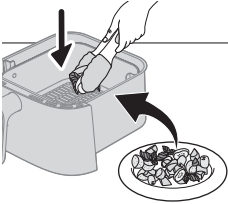
1 Төхөөрөмжөөс том хайруулын тавгийг салгана уу.



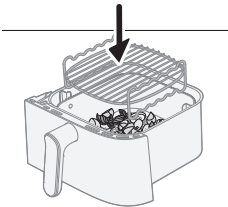
2 Сагсанд хүссэн хүнсний бүтээгдэхүүнээ хийнэ үү.

Жич

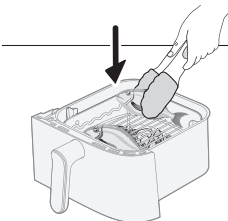
- Давхар тавцан ашиглан хоол хийхэд санал болгож буй зүйлсийг доорх хүнсний бүтээгдэхүүний хүснэгтээс харна уу.

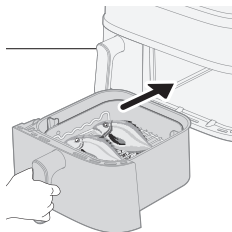


3 Сагсанд хийсэн хүнсний бүтээгдэхүүний дээд талд давхар тавцанг байрлуул.



4 Хүнсний бүтээгдэхүүний хоёрдахь хэсгийг давхар тавцан руу нэм.



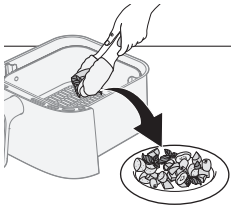
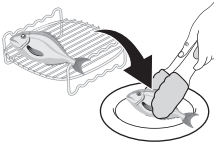


- 5 Хайруулын тавгийг төхөөрөмж рүү оруулаад, цаг, температурыг дараах хүснэгтэд заасны дагуу тохируул. Бэлэн болмогцоо эхлэх товч дээр дар.

Хоолнууд	Жин (түүхий)	Хоол бэлдэх хугацаа	Температу-р	Жич
Хөлдөөсөн тахианы наггетс	300 гр / 11 унц	17–20 мин	180°C	
Нимгэн хөлдөөсөн шарсан төмс	400 гр / 14 унц			
Хөлдөөсөн тахианы далавч	450 гр / 16 унц	16–20 мин	200°C	
Тахианы хөлдөөсөн бургерийн мах	350 гр / 12 унц			
Эрдэнэ шишийн түрүүний гол	800–1000 гр / 28–35 унц	24–28 мин	180°C	- 3 ширхэг эрдэнэ шишийн түрүүний гол
Шаантаг төмс	500 гр / 18 унц			
Дүрэйд загас	500–600 гр / 18–21 унц	18–20 мин	200°C	- 2 ширхэг бүтэн загас
Жигнэсэн төмс (дөрөв хуваасан)	350 гр / 12 унц			
Бүтнээрээ мөөг	200 гр / 7 унц	12–14 мин	200°C	
Хаан сам хорхой хальстайгаа	400 гр / 14 унц			
Шарсан бяслэг эсвэл дүгү	250 гр / 9 унц	15–18 мин	180°C	- Шарсан бяслэг эсвэл дүфүгээ шарах хугацааныхаа талд нь орохдоо эргүүлнэ
Ногооны холимог	500 гр / 18 унц			

Жич

- Хүснэгтийн дээд талд жагсаасан хүнсний зүйлийг давхар тавцангийн дээд түвшинд, хоёр дахь хүнсний зүйлийг доод түвшинд байрлуулна.



6 Хоол хийх үйл явц дууссаны дараа хоолыг сагснаас зуухны бээлий болон хавчаар ашиглан болгоомжтой гаргаж авна уу.

Сэрэмжлүүлэг

- Хоол хийх явцад давхар тавцан нь халж болох тул салгаж авахдаа болгоомжтой байгаарай.

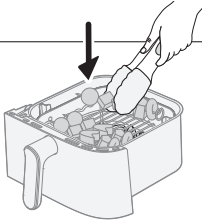
Шор ашиглах

Шорыг давхар тавцантай хослуулан ашиглаж болно.

1 Хүссэн ногоо болон махаа шоронд шорлоно уу.

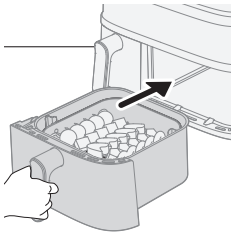


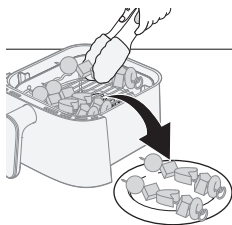
2 Шорнуудыг давхар тавцангийн зориулалтын ховилд оруулна уу.



3 Хайруулын тавгаа төхөөрөмж рүү буцаан хийнэ.

4 Цаг ба температурыг заасан хүснэгтийн дагуу тохируулаад, хоол хийх үйл явцыг эхлүүл.





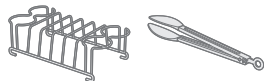
5 Хоол хийх явц дуусмагц хоолыг сагснаас гаргаж авахдаа зуухны бээлий болон хавчаар ашигла.

Хоол хийх цаг ба температурын талаарх тусгайлсан зааврыг хүснэгтээс хар.

Сагсны агууламж	Порц	Хоол бэлдэх хугацаа	Температур	Жич
Хүнсний 5 шор	5 шор			- Ногооны холимогийг хайруулын тавгийн доод хэсэгт тавиад, шорнуудыг давхар тавцангийн дээд хэсэгт байрлуул.
Ногооны холимог	500 гр	15–18 мин	180°C	

Өглөөний цайны иж бүрдлийг ашиглах

Дараах загваруудад өглөөний цайны иж бүрдэл дагалддаг: NA55X/04.

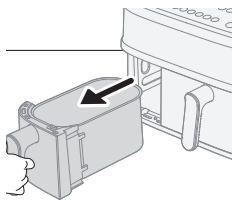


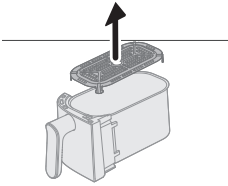
Өглөөний цайны иж бүрдэл нь дөрвөн өндөг ба дөрвөн талх нэгэн зэрэг шарах хүчин чадалтай.

Сэрэмжлүүлэг

- Өглөөний цайны иж бүрдлээс шарсан өндөг, шарсан талхыг аюулгүйгээр гаргаж авахдаа түлэгдэж болзошгүй эрсдлээс урьдчилан сэргийлэхийн тулд үргэлж хавчуур ашигла.

1 Төхөөрөмжөөс жижиг хайруулын тавгийг гаргана уу.

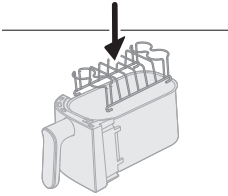




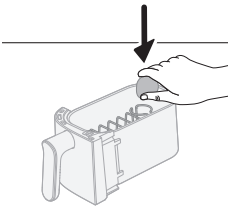
2 Хайруулын тавагнаас доод талын тавгийг гарга.

Жич

- Доод талын тавгийг салгаж аваагүй бол шарах талхны хэрчмүүд хайруулын тавагт багтахгүй байж болзошгүй.



3 Өглөөний цайны иж бүрдлийг жижиг хайруулын таваг руу байрлуул.



4 Өглөөний цайны иж бүрдэл дээр дөрвөн өндөг байрлуулаад, хайруулын тавгийг төхөөрөмж рүү буцаан оруул.

5 Доорх хүнсний бүтээгдэхүүний хүснэгтийн дагуу цаг ба температурыг тохируулаад, эхлэх товч дээр дар.

Өглөөний цайны иж бүрдэл

Хэмжээ

Хоол бэлдэх хугацаа

Температур

Жич

Бүрэн болгосон өндөг

4 өндөг

10–12 мин

180°C

- Эхлээд өндгөө болгож эхэлнэ үү. Чанах явцынхаа дунд ормогц талхаа нэм.

Хагас болгосон өндөг

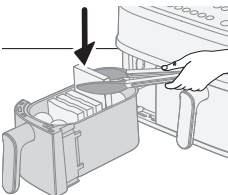
4 өндөг

8–10 мин

Шарсан талх

5 ширхэг

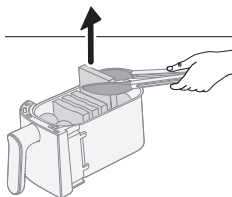
5–6 мин



6 Шарах явц дундаа өглөөний цайны иж бүрдэлд шарах талхны зүсэм нэмээд, үргэлжлүүлэн шар.

Зөвлөмж

- Шарах талх нэмэхээ мартахаас сэргийлэн сэгсрэх сануулгыг идэвхжүүлэхээ бүү мартаарай.
- Шарсан талх хайруулын тавганд таарахгүй бол дундуур нь зүсэж хуваа.



7 Шарж дуусмагц өндөг ба шарсан талхыг хавчуур ашиглан болгоомжтой салгаж авна уу.

Хоол хийх тусгайлсан цаг, температурыг доорх хүнсний бүтээгдэхүүний хүснэгтээс харна уу.

Хадгалалт

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

Жич

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

Асуудал шийдвэрлэх нь

Энэ бүлэгт уг гэр ахуйн цахилгаан хэрэгсэлд тулгарч болох хамгийн нийтлэг асуудлуудыг нэгтгэн харуулав. Хэрэв та доорх мэдээллээр асуудлыг шийдэж чадахгүй байгаа бол www.philips.com/support хаягаар орж байнга асуудаг асуултуудын жагсаалтыг авах эсвэл өөрийн улс дахь Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбоо бариарай.

Асуудал	Боломжит шалтгаан	Шийдэл
Цахилгаан хэрэгслийг ашиглах явцад гадна талаар хална.	Дотор дулаан нь гадна талын хананд цацагддаг.	Энэ бол хэвийн юм. Ашиглалтын явцад хүрэх шаардлагатай бүх бариул, товч нь хүрэхэд хангалттай сэрүүн байдаг.
		Хоолыг зөв чанаж болгосон эсэхийг шалгахын тулд хайруулын таваг, сагс болон цахилгаан хэрэгсэл дотор тал нь үүнийг асаахад үргэлж халуун болдог. Эдгээр гурван хэсэгт хүрэхэд үргэлж хэт халуун байдаг.

Асуудал	Боломжит шалтгаан	Шийдэл
		Хэрэв та цахилгаан хэрэгслийг удаан хугацаанд асаалттай орхивол зарим газар хүрэхэд хэт халуун болно. Эдгээр хэсгүүдийг цахилгаан хэрэгсэл дээр дараах тэмдгээр тэмдэглэсэн байгаа:
		Хэрэв та халуун хэсгүүдээс болгоомжилж, хүрэхээс зайлсхийж чадвал цахилгаан хэрэгслийг ашиглахад бүрэн аюулгүй байдаг.
Гэртээ хийсэн шарсан төмс маань санаснаар болдоггүй.	Та зөв төмсний төрлийг ашиглаагүй байна.	Хамгийн сайн үр дүнд хүрэхийн тулд шинэхэн гурилтай төмс хэрэглээрэй. Хэрэв та төмсөө хадгалах шаардлагатай бол хөргөгчид байгаа шиг хүйтэн орчинд бүү хадгал. Сав баглаа боодол дээр нь шарахад тохиромжтой гэж заасан төмсийг сонгоорой.
	Сагсанд байгаа хоолны орцын хэмжээ хэтэрхий том байна.	Гэрийн шарсан төмс бэлдэхийн тулд энэ гарын авлагын хуудас дахь зааврыг дагана уу.
	Зарим төрлийн орц найрлагыг хоол хийх хугацааны талд сэгсрэх шаардлагатай.	Гэрийн шарсан төмс бэлдэхийн тулд энэ гарын авлагын хуудас дахь зааврыг дагана уу.
Шарагч асахгүй байх.	Цахилгаан хэрэгслийг залгаагүй.	Залгуур хананы розеткад зөв залгагдсан эсэхийг шалга.
	Хэд хэдэн цахилгаан хэрэгсэл нэг залгуурт холбогдсон.	Airfryer нь өндөр ватттай. Өөр залгуурт залгаж үзээд гал хамгаалагчийг шалгана уу.
	Асаах/Унтраах товч идэвхжээгүй.	Эрхий хуруугаараа On/Off товчийг дарж, товчлуурыг хуруугаараа бүхэлд нь дарна уу.
Би Шарагч дотроос гуужсан толбо харж байна.	Шарагчийн хайруулын таваг дотор бүрхүүлд санамсаргүй хүрэх, зурах зэргээс (жишээлбэл, хатуу цэвэрлэгээний хэрэгслээр цэвэрлэх болон/эсвэл сагс оруулах үед) зарим жижиг толбо үүсэж болзошгүй.	Сагсыг хайруулын таваг дээр зөв буулгаснаар та эвдрэлээс урьдчилан сэргийлэх боломжтой. Хэрэв та сагсыг далий оруулбал хажуу хэсгээрээ хайруулын тавгийн ханыг мөргөж, бүрхүүл хагарч, эмтэрч болзошгүй. Хэрэв ийм зүйл тохиолдвол ашигласан бүх материал нь хүнсний аюулгүй тул энэ нь ямар ч хор хөнөөлгүй гэдгийг анхаарна уу.

Асуудал	Боломжит шалтгаан	Шийдэл
Цахилгаан хэрэглээс цагаан утаа гарах.	Та өөх тостой хоол бэлдэж байна.	Хайруулын тавагнаас илүүдэл өөх тосыг болгоомжтой арилгасны дараа үргэлжлүүлэн бэлдэнэ үү.
	Хайруулын таваг дотор өмнө нь хэрэглэсэн тос үлдсэн.	Цагаан утаа нь хайруулын таваг дээр халсан тосны үлдэгдлээс үүсдэг. Ашиглаж дуусах бүрд хайруулын таваг, сагсыг сайтар цэвэрлээрэй.
	Талх эсвэл бүрэх нь хоолонд зөв наалдаагүй.	Агаарт дусаах жижиг хэсгүүд нь цагаан утаа үүсгэдэг. Хоолонд наалдахын тулд талх эсвэл бүрээсийг сайтар дар.
	Маринад, шингэн эсвэл махны шүүс нь хийсэн өөх, тосонд цацагдаж байна.	Хоолыг сагсанд хийхээсээ өмнө хатаана.
Шарагч дахь дэлгэц "E1" гэж харуулж байна.	Төхөөрөмж эвдэрсэн/гэмтэлтэй.	Philips-н үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийнхөө улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төв рүү холбогдоно уу.
	Та Шарагчаа хэт хүйтэн газарт хадгалж магадгүй.	Хэрэв төхөөрөмжөө орчны температур багатай газар хадгалсан бол дахин залгахаас өмнө өрөөний температурыг дор хаяж 15 минут байлгаж халаана уу. Хэрэв таны дэлгэц "E1", гэж харуулж байгаа бол Philips-н үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийнхөө улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбогдоно уу.
Шарагч дахь дэлгэц "E4-E12" гэж харуулж байна.	Төхөөрөмж эвдрэлтэй байж болзошгүй.	Төхөөрөмжийг салгаж, залгаад үзээрэй. Хэрэв энэ тус болохгүй байвал Philips-н үйлчилгээний шугамын утас руу залгах эсвэл өөрийн улсын Хэрэглэгчийн үйлчилгээний төвтэй холбогдоно уу.
Цахилгаан хэрэгслийн дотор талаас сонин дуу чимээ гарахыг сонсох.	Энэхүү төхөөрөмж нь хоолонд дулааныг хүргэхэд шаардлагатай сэнс, мөн уурын функцийг ажиллуулахад шаардлагатай усны насосоор тоноглогдсон.	Энэ дуу чимээ бол хэвийн бөгөөд байх ёстой зүйл. Хэрэв уг дуу чимээ илүү чанга гарах эсвэл мэдэгдэхүйц өөрчлөгдвөл нэмэлт зөвлөгөө авахын тулд Philips-ийн үйлчилгээний төвтэй холбогдоорой.

Асуудал	Боломжит шалтгаан	Шийдэл
Хоол хийсний дараа тасалгаанд ус үлдэх.	Шарагч төхөөрөмж хоол хийх явцад уур гаргадаг. Уур нь хоол болон хоол хийх тасалгааны дотор хана дээр конденсац үүсгэдэг. Хоол хийсний дараа тасалгаанд конденсацийн ус үлддэг.	Хоол хийх тасалгаанд тодорхой хэмжээний ус үлдэх нь хэвийн үзэгдэл юм. Зүгээр л нойтон, зөөлөн даавуугаар арчиж цэвэрлэнэ үү.
☒ үргэлж анивчих	Усны саванд ус байхгүй байх	Усны саванд ус нэмнэ үү.
	Усны сав зөв байрлаагүй байх	Усны савыг ховилд нь сайтар байрлуулж дараад, Асаах/Түр зогсоох товчийг дарна уу.
	Усны хоолой бөглөрөх	Орон нутгийнхаа үйлчилгээний төвтэй холбогдож, нэмэлт үйлчилгээ авна уу.
☺ үргэлж анивчих	Цэвэрлэх хэрэгтэйг сануулсан сануулга юм	Цэвэрлэгээг хийнэ үү. “Цэвэрлэх” бүлгийг үзнэ үү.
Жигнэх, уураар цэвэрлэх эсвэл зэв, тортог арилгах цэвэрлэгээний явцад ханан дээр тодорхой хэмжээний конденсацийн ус үүсэж болзошгүй.	Энэ нь хэвийн үзэгдэл бөгөөд уур баруун талын агаар гарах нүхээр гарч, сэнсээр хана руу дамждаг.	Төхөөрөмжийг хананаас 20 см зайд байрлуулж, цахилгааны асуудлаас зайлсхийхийн тулд баруун талын агаар гарах нүхийг залгуурын эсрэг байрлуулахгүй байхыг анхаараарай. Бусад гал тогооны цахилгаан хэрэгслүүдийг үүнтэй ойр бүү тавиарай. Үүнийг хатаахын тулд алчуур ашиглана уу.
Төхөөрөмжөөс ус гоожиж байгаа мэт харагдах	Төхөөрөмжийн дотор эд ангиас ус гоожих (усны хоолойгоос ус гоожих гэх мэт.)	Орон нутгийнхаа үйлчилгээний төвтэй холбогдож, нэмэлт үйлчилгээ авна уу.
	Төхөөрөмж нь гадны хүчний нөлөө эсвэл гажилтаас болж цуурсан байна.	
	Усны саваас ус гоожих	Усны савыг гаргаж аваад дахин зөв байрлуулна уу. Усны саванд ямар нэгэн цууралт байгаа эсэхийг шалгаад өөрийнхөө улсын хэрэглэгчийн төвтэй холбогдоно уу.
Уур хангалтгүй байх	Усны саванд ус хангалтгүй байх	Усны саванд ус хангалттай байгаа эсэхийг шалгана уу.
	Усны сав зөв байрлаж ороогүй байх	Усны савыг ховилд нь сайтар байрлуулж дараад, Асаах/Түр зогсоох товчийг дарна уу.

Асуудал	Боломжит шалтгаан	Шийдэл
	Төхөөрөмжийн дээд талын ховил дахь усны оролт бохирдсон эсвэл бөглөрсөн.	Усны оролтыг цэвэрлэж, угаах.
	Уурын үүсгүүрийн бөглөрөл эсвэл уурын хоолойноос ус гоожих.	Хэрэв төхөөрөмжийг удаан хугацаанд ашигласан бол уурын үүсгүүрийг цэвэрлэж, тортгийг арилгах шаардлагатай байж магадгүй. Тортог арилгах программыг эхлүүлнэ үү. Тэгсэн ч болохгүй байвал хэрэглэгчийн төвтэй холбогдоно уу
Жигнэх, жигнэх ба шарах, уураар цэвэрлэх, эсвэл тортог арилгаж цэвэрлэх программыг эхлүүлэх үед сэнс эсвэл мотороос дуу гарахгүй байгаа боловч температур болон хугацааны заалт асаалттай ба анивчихгүй байх	Энэ нь хэвийн. Цахилгаан хэрэгсэл ажиллаж байна.	20 гаруй секунд хүлээгээд дахин шалгаж үзнэ үү.
Уурын үйл явц, уураар цэвэрлэх эсвэл хэмээс арилгах үед хоосон залгуурт конденсацын ус хуримтлагдах	Төхөөрөмжийг хоосон залгуурт хэт ойр байрлуулсан байна	Хоосон залгуурт конденсац хуримтлагдахаас сэргийлэхийн тулд төхөөрөмжийн байршлыг тохируулах эсвэл залгуурын тоосны хамгаалалт ашиглахыг зөвлөж байна.

สารบัญ

ข้อสำคัญ _____	292
การรีไซเคิล _____	295
สนามแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) _____	295
การรับประกันและสนับสนุน _____	295
ข้อมูลเบื้องต้น _____	297
คำอธิบายทั่วไป _____	298
คำอธิบายของฟังก์ชัน _____	300
ก่อนใช้งานครั้งแรก _____	302
การเตรียมพร้อมก่อนใช้งานครั้งแรก _____	303
คำแนะนำในการปรุงอาหาร _____	304
การทำอาหารในกระทะคู่ _____	304
การทำอาหารในกระทะใบเดียว _____	308
การทำความสะอาด _____	337
ใช้โปรแกรมการทำความสะอาดอัตโนมัติ _____	337
การทำความสะอาดทั่วไป _____	342
อุปกรณ์เสริม _____	344
การจัดเก็บ _____	350
วิธีแก้ไขปัญหา _____	350

ข้อสำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง



อันตราย

- ห้ามวางเครื่องไอน้ำบนหรือใกล้กับเตาแก๊สที่มีความร้อนหรือเตาไฟฟ้าและแผ่นทำความร้อนด้วยไฟฟ้าทุกประเภท หรือในเตาอบที่มีความร้อน
- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ไฟฟ้าลงในน้ำ หรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ
- อย่าให้น้ำ หรือของเหลวใด ๆ เข้าสู่ตัวเครื่องเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต
- ใส่ส่วนผสมที่จะทอดลงในตะแกรงเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้สัมผัสกับอุปกรณ์ทำความร้อน
- ห้ามปิดบังช่องลมเข้าและช่องลมออกในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ห้ามเติมน้ำมันลงในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- อย่าสัมผัสด้านในตัวเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน
- ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเครื่องทำความร้อนว่างและไม่มีอาหารติดอยู่ในเครื่องทำความร้อน
- ก่อนใช้งานครั้งแรก จะต้องประกอบที่เก็บสายไฟเข้ากับอุปกรณ์ห้ามถอดที่เก็บสายไฟออกเด็ดขาด

คำเตือน

- หากสายไฟชำรุด ต้องทำการเปลี่ยนโดย Philips ผู้ให้บริการ หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- เชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าบนผนังที่มีสายดินซึ่งมีการป้องกันโดยเบรกเกอร์ป้องกันไฟดูด
- ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้อง
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- เด็กอายุ 8 ปีและมากกว่า และผู้ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจสามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ โดยต้องอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานที่ปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องในการใช้งาน
- ห้ามเด็กเล่นเครื่อง ห้ามให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่อง เว้นแต่เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล
- เก็บเครื่องและสายไฟให้ห่างจากมือเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี

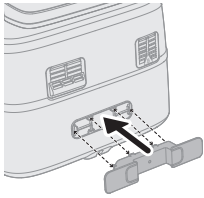
- อย่าวางเครื่องชดพนังหรือติดกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น เว้นระยะด้านหลัง ทั้งสองด้าน และเหนือเครื่องอย่างน้อย 15 ซม. ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนของเครื่อง
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน
 - โอความร้อนจะถูกระบายออกมาทางช่องเปิดอากาศออก
 - รักษาระยะห่างระหว่างมือและใบหน้าของคุณให้ห่างจากไอน้ำและช่องเปิดอากาศออก
 - โปรดระมัดระวังไอน้ำและความร้อนเมื่อคุณนำกระทะออกจากเครื่อง
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบาหรือกระดาษรองอบในตัวเครื่อง
- พื้นผิวส่วนที่สามารถจับต้องได้อาจมีความร้อนในระหว่างการใช้งาน
- การจัดเก็บมันฝรั่ง:
 - อุณหภูมิจะต้องเหมาะสมกับพันธุ์มันฝรั่งที่จัดเก็บไว้และจะต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 6 °C
 - เพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดสารอะคริลาไมด์ในอาหารที่เตรียมไว้
- ห้ามเติมน้ำมันลงในกระทะ
- เนื่องจาก Airfryer นี้มีช่องปรุงอาหาร 2 ช่อง จึงมีพลังงานไฟฟ้าสูง อย่าใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังสูงอื่นๆ บนวงจรเดียวกันในเวลาเดียวกัน (เช่น กาต้มน้ำ เตาย่างไฟฟ้า และอื่น ๆ ที่คล้ายกัน) มิฉะนั้น เบรกเกอร์ที่ติดตั้งในบ้านของคุณจะทำงานและไฟฟ้าที่ตัวรับนี้จะหยุดทำงาน
- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ที่อุณหภูมิแวดล้อมระหว่าง 5°C และ 40°C
- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามวางสายไฟหลักใกล้พื้นผิวที่มีความร้อน
- ไม่ควรวางเครื่องบนหรือใกล้กับวัสดุที่ติดไฟง่าย เช่น ผ้าม่าน หรือผ้าปูโต๊ะ
- ห้ามใช้งานเครื่องเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้ใช้ นี้ และใช้อุปกรณ์เสริมแท้ของ Philips เท่านั้น
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ตามลำพัง
- กระทะ ตะแกรง และอุปกรณ์เสริมที่วางอยู่ในห้องปรุงอาหารจะร้อนในระหว่างและหลังการใช้เครื่อง โปรดใช้อย่างระมัดระวังเสมอ
- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ดูคำแนะนำได้ในคู่มือ
- ในการนั่งอาหารควรระวังในการเปิดฝาทาชนะ เพราะอาจเกิดการไหม้จากไอน้ำที่พุ่งออกมา
- ช่องในเครื่องที่ว่างจะร้อนตลอดเวลา แม้ว่าอีกช่องหนึ่งจะทำงานอยู่ก็ตาม



- ช่อง/ที่เก็บที่ไม่ได้ใช้งานอาจร้อนขึ้นได้เมื่อใช้งานช่อง/ที่เก็บอื่น และขอแนะนำให้เก็บสินค้าทั้งหมดไว้ในตำแหน่งเดิม แม้ว่าจะใช้งานเพียงช่อง/ที่เก็บเดียวก็ตาม และให้เปิด/ถอดออกเฉพาะเมื่อจำเป็นต้องใส่ของในลิ้นชักเท่านั้น
- อย่าวางช่องไอน้ำของอุปกรณ์ไว้ชิดกับเต้าเสียบ

ข้อควรระวัง

- เครื่องนี้ผลิตมาเพื่อใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ใช่เพื่อใช้ในสภาพแวดล้อมอื่น เช่น ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน ฟาร์มหรือสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น และไม่ใช่เพื่อการใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ห้องพัก และสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น
- โปรดยกเลิกการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟฟ้าหากไม่มีการควบคุมดูแล หากคุณต้องปล่อยเครื่องไว้โดยไม่มีคนดูแล และก่อนการประกอบอุปกรณ์ ถอดอุปกรณ์ หรือทำความสะอาด
- วางเครื่องบนพื้นราบและมีพื้นผิวเสมอกัน
- หากนำเครื่องไปใช้ในทางไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการค้าหรือกิจการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะและ Philips จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ทั้งสิ้น
- โปรดนำเครื่องไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips เพื่อทำการตรวจสอบหรือซ่อมแซม อย่าพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตัวเอง มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ
- อย่าถอดปลั๊กอุปกรณ์ทันทีหลังจากปรุงอาหารเสร็จ
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที ก่อนที่คุณจะเริ่มจับหรือทำความสะอาดเครื่อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมที่ทอดแล้วมีสีเหลืองทอง ไม่ใช่สีน้ำตาลไหม้หรือดำ
- กำจัดเศษอาหารที่ไหม้ ห้ามทอดมันฝรั่งสดที่อุณหภูมิสูงกว่า 180°C (เพื่อลดการเกิดสารอะคริลาไมด์)
- โปรดระมัดระวังในการทำความสะอาดบริเวณด้านบนของช่องทำอาหาร: อุปกรณ์ทำความร้อนที่ร้อน ขอบชิ้นส่วนโลหะ และแผ่นกันกระเด็น
- ตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าอาหารสุกดีแล้วใน Airfryer
- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อปรุงอาหารที่นำเสิร์ฟได้ง่ายด้วยฟังก์ชันซิงค์-เสร็จสิ้น (แบบที่เรียอาจเติบโต)
- โปรดระมัดระวังในการเทอาหารที่ปรุงสุกแล้ว และระวังอย่าให้อุปกรณ์เสริมหลุดออกมา



- ที่ยึดสายไฟยังทำหน้าที่เป็นตัวเว้นระยะโดยสร้างระยะห่างระหว่างอุปกรณ์กับผนังเพื่อป้องกันความร้อนสะสม อย่าถอดตัวเว้นระยะนี้ออก
- เมื่อไอคอนการขจัดตะกรันสว่างขึ้น ให้ดำเนินการตามกระบวนการขจัดตะกรันต่อไป
- วางเครื่องให้ห่างจากผนัง 20 ซม. และอย่าให้ช่องระบายอากาศอยู่ตรงกับปลั๊กไฟ อย่าวาง Airfryer ใกล้กับอุปกรณ์ทำอาหารอื่น กับผนังของครัว หรือใต้ลิ้นชักครัว เพราะไอน้ำอาจสะสมเป็นหยดน้ำไหลลงมา
- ต้องมีการระบายอากาศที่ดีรอบๆ ผลิตภัณฑ์ในการใช้งานปกติ
- หากไอน้ำสะสมอยู่ภายในหรือรอบๆ พื้นผิวช่องระบายไอน้ำ ให้เช็ดด้วยผ้านุ่มที่แห้ง
- หากมีน้ำขังในช่องเสียบที่ว่าง แนะนำให้ปรับตำแหน่งอุปกรณ์หรือใช้ฝาปิดป้องกันฝุ่นช่องเสียบเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดหยดน้ำเกาะในช่องเสียบที่ว่าง

การรีไซเคิล



- สัญลักษณ์นี้หมายความว่าต้องไม่ทิ้งผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้า

สนามแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

เครื่องนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับที่บังคับใช้เกี่ยวกับการได้รับคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า

การรับประกันและสนับสนุน

Versuni จะเป็นผู้ให้การรับประกันแก่ผลิตภัณฑ์นี้เป็นเวลา 2 ปีนับตั้งแต่การซื้อผลิตภัณฑ์

การรับประกันนี้จะไม่ผลหากความชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสมหรือผลิตภัณฑ์ปราศจากการบำรุงรักษา

การรับประกันของเราจะไม่ส่งผลกระทบต่อสิทธิ์ของคุณตามกฎหมายในฐานะผู้บริโภค หากต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติมหรือใช้สิทธิ์การรับประกัน โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่ **www.home.id/warranty**

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีและยินดีต้อนรับสู่ครอบครัว Philips!
เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่เรามอบให้
โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

Dual Basket Airfryer

ที่สามารถหนึ่งจะช่วยให้คุณเตรียมส่วนผสมสองอย่างด้วยวิธีการทำอาหาร
ต่างกัน ให้เสร็จพร้อมกันทั้งสอง ตะกร้าสองใบสำหรับทอด อบ คั่ว และย่าง
และรุ่นใหญ่ที่สามารถหนึ่งได้ด้วย RapidAir Plus และ Air Steam
Technology จะให้อาหารที่สุกอย่างทั่วถึง

นอกจากนี้ Airfryer ยังมีโปรแกรมการทำความสะอาดอัตโนมัติ เช่น

การทำความสะอาดและการขจัดคราบตะกรันด้วยไอน้ำ

การทำความสะอาดด้วยไอน้ำช่วยให้ขจัดไขมันสะสมจากกระทะใบใหญ่และร-
อบๆ ท่อความร้อนได้ง่ายขึ้น

ฟังก์ชันการขจัดตะกรันจะช่วยขจัดคราบตะกรันสะสมในระบบน้ำ

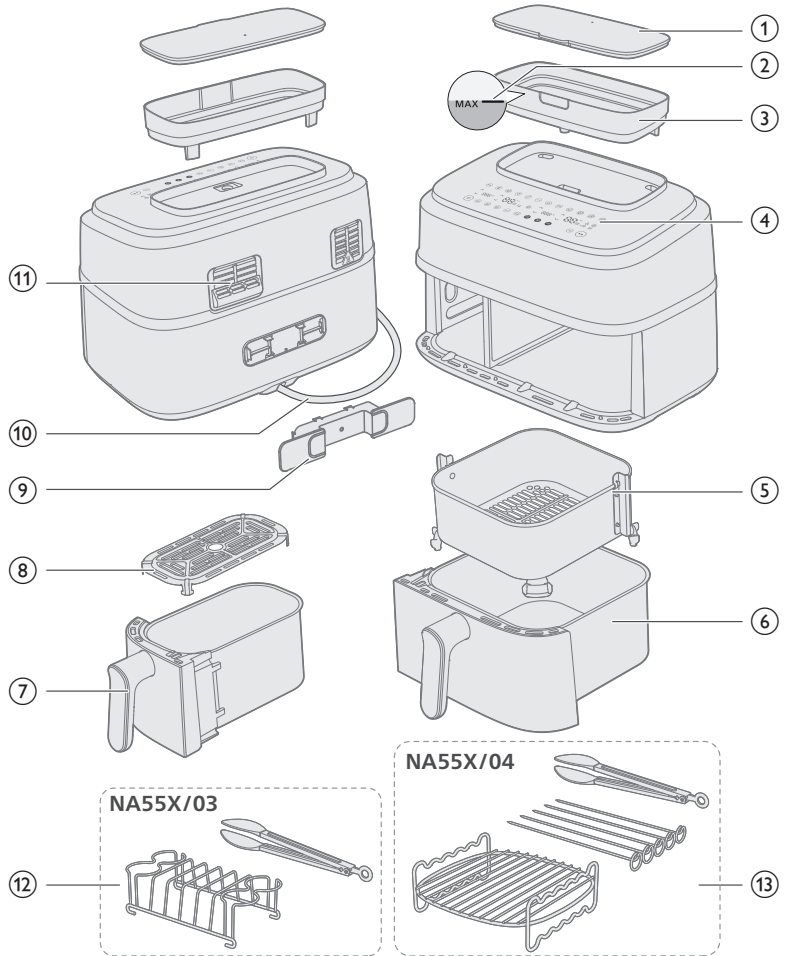
และช่วยยืดอายุการใช้งาน

มาพร้อมกับแอป Home ID

ที่ให้คำแนะนำที่ละเอียดและอาหารน่ารับประทานหลายร้อยรายการพร้อม-
การตั้งค่าเฉพาะสำหรับ Dual Basket Airfryer ของคุณ

ดาวน์โหลดแอปโดยใช้รหัส QR บนแพ็คเกจ

คำอธิบายทั่วไป



ชิ้นส่วนหลัก

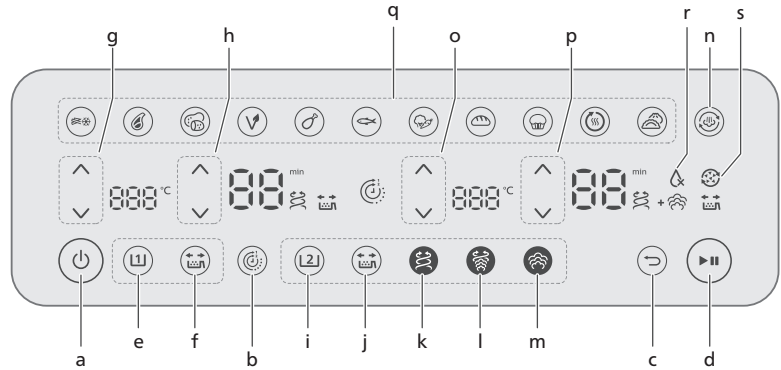
1	ฝาแกงค้้ำน้ำ	8	แผ่นด้ำนล่างสำหรับกระทะขนำดเล็ก
2	ขีดแสดงระดับน้ำสูงสุด	9	ที่ขีดยไฟ
3	แก้งค้้ำน้ำ	10	สายไฟ
4	แฝงควมคุม	11	ทงลมออก
5	ตะแครงสำหรับกระทะขนำดใหญ่	12	ชุดอหำรข้ำ (NA55X/03 เท่านั้น)

6 กระจกขนาดใหญ่

13 สองชั้นพร้อมเหล็กเสียบ (NA55X/04
เท่านั้น)

7 กระจกขนาดเล็ก

แผงควบคุม



- a ปุ่มเปิด/ปิด
- b ฟังก์ชันเวลา
- c ปุ่มย้อนกลับ
- d ปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว

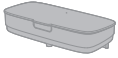
ปุ่มควบคุมกระจกขนาดเล็ก

- e ปุ่มกระจกขนาดเล็ก
- f ปุ่มแจ้งเตือนการสั้น
- g ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ
- h ปุ่มควบคุมเวลา

ปุ่มควบคุมกระจกขนาดใหญ่

- i ปุ่มกระจกขนาดใหญ่
- j ปุ่มแจ้งเตือนการสั้น
- k ปุ่มฟังก์ชัน Airfry
- l ปุ่มฟังก์ชันไอน้ำและ Airfry
- m ปุ่มฟังก์ชันไอน้ำ
- n ปุ่มฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- o ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ
- p ปุ่มควบคุมเวลา
- q ปุ่มค่าที่ตั้งล่วงหน้า
- r ไม่มีร่องรอยของน้ำ
- s ไอคอนตัวเตือนการขจัดตะกรัน

คำอธิบายของฟังก์ชัน



แก๊งค์น้ำ

Airfryer นั้นมีถังน้ำอยู่ด้านบนของเครื่อง ชัดแสดงระดับน้ำสูงสุดจะอยู่ที่ประมาณ 800 มล. ซึ่งมองเห็นได้ทั้งด้านหน้าและด้านหลัง อย่าเติมน้ำเกินระดับนี้ เพื่อป้องกันน้ำรั่ว เพื่อป้องกันน้ำหก ให้ใช้มือทั้งสองข้างประคองถังระหว่างที่เติมน้ำ แล้วปิดฝาก่อนที่จะนำออก เเทนน้ำออกจากแก๊งค์ให้หมดหลังการใช้งานแต่ละครั้งเพื่อป้องกันคราบตะกรันสะสม



ฟังก์ชันเวลา

ซิงค์เวลาปรุงอาหารโดยอัตโนมัติเพื่อให้อาหารในกระทะทั้งสองใบถูกปรุงเสร็จพร้อมกัน แม้ว่าเวลาปรุงอาหารจะต่างกัน



ปุ่มย้อนกลับ

ใช้ปุ่มย้อนกลับหากคุณเลือกการตั้งค่าลวงหน้า/ฟังก์ชันผิด



การเตือนด้วยการสั่น

กดปุ่มแจ้งเตือนการสั่นเพื่อเปิดหรือปิดการแจ้งเตือนที่จะเตือนให้คุณเขย่าหรือกลับด้านอาหารของคุณสองครั้งระหว่างการปรุงเพื่อให้อาหารสุกเท่าๆ กัน คุณจะได้ยินเสียง "บีป" และเห็นไอคอนเขย่า (🌀) กะพริบอยู่ข้างๆ หน้าจอแสดงเวลา



ฟังก์ชัน Airfry

การออกแบบ RapidAir Plus Technology รูปลาดวงจะทำให้อากาศไหลเวียนรอบๆ และทั่วทุกอณู เพื่อให้อาหารสุกทั้งด้านในและด้านนอก



ฟังก์ชันไอน้ำและ Airfry

สำหรับกระทะขนาดใหญ่: พบกับความนุ่มจากการนึ่ง และความกรอบจาก Airfry โดยใช้ RapidAir Plus ที่มี Air Steam Technology



ฟังก์ชันนึ่ง

สำหรับกระทะขนาดใหญ่: Air Steam Technology จะช่วยให้ผัก ปลา ซาลาเปา หรืออาหารอบมีความอ่อนนุ่ม ให้สัมผัสที่นุ่ม ละเอียดย โดยไม่ขึ้นหรือเปียกเกินไป



ไอคอนไม่มีน้ำ

มันคือไอคอนด้านขวาของหน้าจอดีจิตอล เครื่องจะแสดงไฟกระพริบพร้อมส่งเสียง "บี๊พ" เมื่อไม่มีน้ำในแท็งก์ หรือติดตั้งแท็งก์ไม่ถูกต้อง เติมน้ำลงในแท็งก์ แล้วตรวจสอบว่าเข้าที่ถูกต้องดี จากนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว แล้วไฟจะดับลง




ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

สำหรับกระถางขนาดใหญ่:

กดปุ่มการทำความสะอาดด้วยไอน้ำหนึ่งครั้งเพื่อเริ่มทำความสะอาดช่องด้านขวา และขจัดคราบไขมันในกระถางและรอบๆ ตัวทำความร้อน ดูรายละเอียดได้จากบท "การทำความสะอาด- การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ"



ฟังก์ชันการขจัดตะกรัน

สำหรับกระถางขนาดใหญ่เท่านั้น: กดปุ่มการทำความสะอาดด้วยไอน้ำค้างไว้  อย่างน้อยประมาณ 3 วินาทีจนกว่าไอคอนล้างตะกรันจะกระพริบ ดูรายละเอียดได้จากบท "การทำความสะอาด- การล้างตะกรัน"



หยุดปรุงอาหาร

กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว หรือใส่ "กระถาง/ตะกร้า" เพื่อปรุงอาหารต่อ

การตั้งค่าล่วงหน้า

การตั้งค่าล่วงหน้าด้านล่างคือโปรแกรมการปรุงอาหารที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับอุณหภูมิและเวลาในการปรุงอาหารตามปริมาณอาหารที่กำหนด สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม โปรดดูบท "การทำอาหารด้วยการตั้งค่าล่วงหน้า"



มันฝรั่งแช่แข็ง
ของว่างที่ทำงาน



สลัด



มันฝรั่งสด



วีแกน



น่องไก่



ปลา



ผัก



ขนมปัง



มัทพีน/
เค้ก



อุ่นอีกครั้ง



ซาลาเปา

เสียงเครื่อง

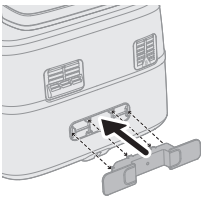
ขณะเครื่องทำงานอาจมีเสียงดัง จากบีมและพัดลม ซึ่งเป็นปกติ
การแจ้งเตือนด้วยเสียง

บางครั้งคุณจะได้ยินเสียง เช่น เมื่อเครื่องทำอาหารเสร็จแล้ว
หรือเมื่อมีการดำเนินการที่จำเป็นระหว่างการปรุงอาหาร เช่น
การเขย่าหรือพลิกอาหาร

ก่อนใช้งานครั้งแรก

ข้อสำคัญ

- เมื่อใช้งาน Airfryer เป็นครั้งแรกอาจเกิดควันและกลิ่น
ซึ่งจะหายไปในเวลาไม่นาน
 - ก่อนปรุงอาหารเป็นครั้งแรก โปรดทำตามคำแนะนำในบท
"การทำความสะอาด" เพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์อย่างทั่วถึง
- 1 นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
 - 2 นำสติกเกอร์หรือป้ายใดก็ตาม (หากมี) ออกจากเครื่อง
 - 3 ทำความสะอาดเครื่องก่อนใช้งานครั้งแรก (ดูได้จากบท
'การทำความสะอาด')
 - 4 ตัดที่ยึดสายไฟเข้ากับพื้นที่ที่กำหนดที่ด้านหลังของอุปกรณ์โดยกดให้เข้าที่

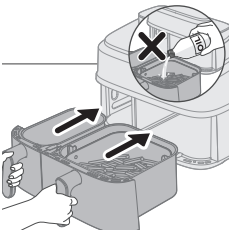


ข้อควรระวัง

- ที่ยึดสายไฟยังทำหน้าที่เป็นตัวเว้นระยะโดยสร้างระยะห่างระหว่าง
อุปกรณ์กับผนังเพื่อป้องกันความร้อนสะสม

ข้อควรระวัง

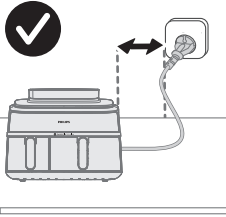
- นี่คือ Air Fryer ที่ทำงานโดยใช้ลมร้อน อย่าเติมน้ำมัน
ไขมันสำหรับทอด หรือของเหลวอื่นๆ ในกระทะ
- อย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน
จับกระทะที่มีความร้อนด้วยถุงมือจับของร้อน
- เครื่องนี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- อาจมีควันเล็กน้อยออกมาเมื่อคุณใช้งานเครื่องในครั้งแรก
ซึ่งเป็นเหตุการณ์ปกติ
- ไม่จำเป็นต้องอุ่นเครื่องก่อน



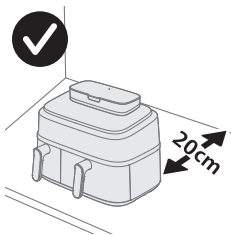
การเตรียมพร้อมก่อนใช้งานครั้งแรก

วางเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง อยู่ในแนวระนาบ เสมอกัน และทนต่อความร้อน

หมายเหตุ



- อย่าวางสิ่งของใดๆ ไว้ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง ซึ่งอาจรบกวนการไหลเวียนของอากาศและส่งผลต่อผลการทอด
- อย่าวาง Airfryer ใกล้กับอุปกรณ์ทำอาหารอื่น กับผนังของครัว หรือใต้ลิ้นชักครัว เพราะไอน้ำอาจสะสมเป็นหยดน้ำไหลลงมา
- ต้องมีการระบายอากาศที่ดีรอบๆ ผลิตภัณฑ์ในการใช้งานปกติ








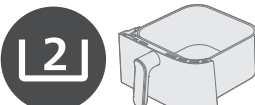


- ระหว่างการใช้งาน ไอน้ำจะถูกระบายออกมาทางช่องอากาศออก รักษาระยะห่างของมือและใบหน้าของคุณจากไอน้ำและช่องอากาศออก วางเครื่องให้ห่างจากผนัง 20 ซม. และอย่าให้ช่องระบายอากาศอยู่ตรงกับปลั๊กไฟ

คำแนะนำในการปรุงอาหาร

มีฟังก์ชันการทำอาหารที่หลากหลายสำหรับกระทะช้ายและชวา
คุณสามารถเลือกกระทะที่เหมาะสมกับฟังก์ชันการทำอาหารที่ต้องการ

โหมดการปรุงอาหาร

	Air Fry	นึ่งและ Air Fry	นึ่ง
กระทะขนาดเล็ก			
	✓	✗	✗
กระทะขนาดใหญ่			
	✓	✓	✓

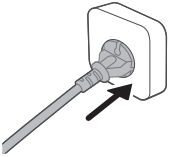
ก่อนใช้ฟังก์ชันนึ่งและ Air Fry
ตรวจสอบว่ามีน้ำปริมาณที่เพียงพออยู่ในแท็งค์
และอย่าเติมน้ำเกินขีดแสดงระดับน้ำสูงสุดในแท็งค์น้ำ
เทน้ำออกจากแท็งค์ให้หมดหลังจากทำอาหาร

การทำอาหารในกระทะคู่

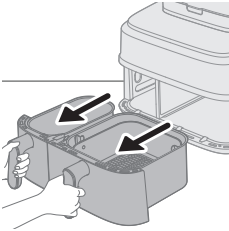
การทำอาหารโดยใช้ฟังก์ชันเวลา

ถ้าทำอาหารสองประเภทโดยใช้ฟังก์ชัน อุณหภูมิ และเวลาที่ต่างกัน ให้ใช้
ฟังก์ชันเวลา เพื่อทำทั้งสองกระทะให้เสร็จพร้อมกัน

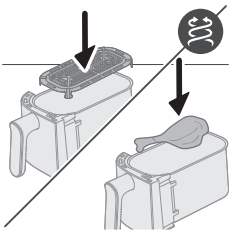
1 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง



2 นำกระทะทั้งสองออกจากเครื่องโดยดึงที่ด้ามจับ



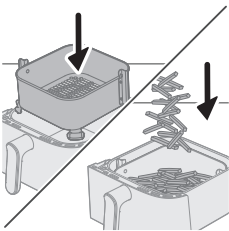
3 ใส่แผ่นด้านล่างลงในกระทะขนาดเล็ก



4 วางตะแกรงลงในกระทะขนาดใหญ่

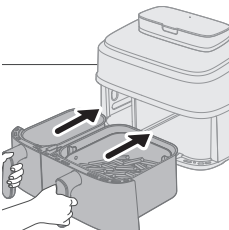
หมายเหตุ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปีกของตะแกรงอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องทางด้านขวาและซ้ายเมื่อใส่ลงในกระทะ หากหมุนไป 90 องศาโดยไม่ได้ตั้งใจ ตะแกรงจะไม่พอดีกับกระทะ
- เป็นเรื่องปกติที่จะออกแรงวางตะแกรงลงในกระทะ



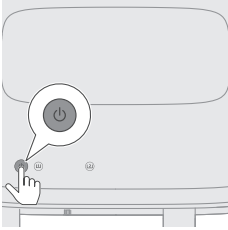
5 ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรง

6 ใส่กระทะกลับเข้าไปใน Airfryer

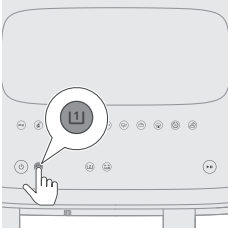


ข้อควรระวัง

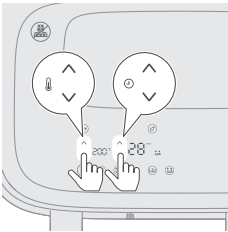
- ห้ามสัมผัสที่กระทะหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง



7 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง



8 เลือกกระทะขนาดเล็ก
ตัวแสดงเวลาและอุณหภูมิทางด้านซ้ายเริ่มกะพริบ



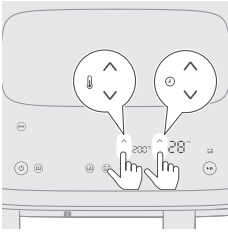
9 กดปุ่มเพิ่ม/ลดอุณหภูมิ
และปุ่มเพิ่ม/ลดเวลาเพื่อเลือกเวลาและอุณหภูมิที่ต้องการ



10 เลือกกระทะขนาดใหญ่



11 เลือกฟังก์ชันการทำอาหารที่ต้องการ: Air Fry, นึ่ง
หรือฟังก์ชันไอน้ำและ Airfry
ก่อนเลือกฟังก์ชันไอน้ำหรือไอน้ำและ Airfry
ให้เติมน้ำลงในถังค้ำน้ำจนถึงขีดบอกระดับสูงสุด

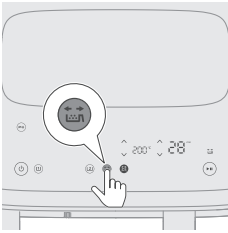


12 กดปุ่มเพิ่ม/ลดอุณหภูมิ

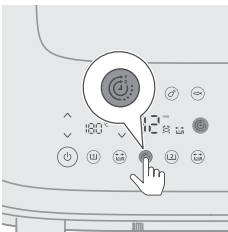
และปุ่มเพิ่ม/ลดเวลาเพื่อเลือกเวลาและอุณหภูมิที่ต้องการ

ถ้าคุณเลือก Air Fry หรือฟังก์ชันไอน้ำและ Airfry คุณจะสามารปรับอุณหภูมิการทำอาหาร สำหรับฟังก์ชันนี้ อุณหภูมิจะคงที่อยู่ที่ 100°C และไม่สามารถปรับได้

โปรดดูตารางอาหารในบท "การทำอาหารในกระทะใบเดียว" สำหรับปริมาณอาหาร อุณหภูมิ และเวลาในการทำอาหารที่แนะนำ



13 กดปุ่มการเตือนให้เขย่าเพื่อเตือนให้เขย่าอาหารระหว่างการปรุงอาหาร



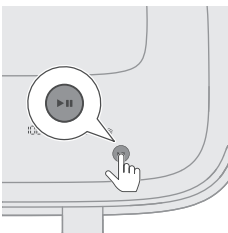
14 กดปุ่มฟังก์ชันเวลาเพื่อให้ทำอาหารทั้งสองอย่างเสร็จพร้อมกัน

ถ้าคุณทำอาหารสองประเภทโดยใช้ฟังก์ชัน อุณหภูมิ และเวลาที่ต่างกัน และไม่จำเป็นต้องทำให้เสร็จพร้อมกัน คุณสามารถข้ามขั้นตอนนี้ไปได้

ขณะที่ทำอาหาร ถ้าคุณปรับเวลาสำหรับกระทะใบหนึ่ง **ฟังก์ชันเวลา** จะถูกปิดใช้งาน และกระทะทั้งสองจะทำงานแยกกัน

กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเปิดใช้งาน **ฟังก์ชันเวลา** อีกครั้ง กดปุ่ม **ฟังก์ชันเวลา** ที่แสดงขึ้น สุดท้าย

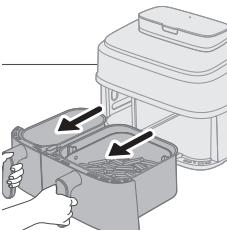
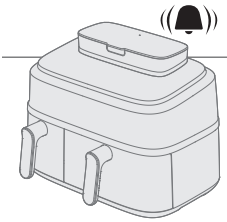
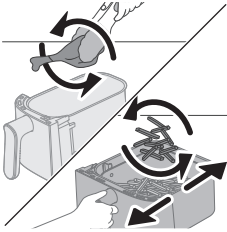
กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวอีกครั้งเพื่อทำอาหารต่อ



15 กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหาร



16 เมื่อคุณได้ยินสัญญาณเสียงของระบบการเตือนด้วยการสั่น ให้นำกระทะพร้อมกับตะกร้าออกไปเขย่าเหนืออ่างล้างจาน จากนั้นวางกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง



17เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้แล้ว

18ดึงกระทะออกมาและตรวจสอบว่าส่วนผสมพร้อมหรือไม่ หากยังไม่พร้อม ให้เลื่อนกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง Air Fryer แล้วเพิ่มเวลาอีกสองสามนาที

19ค่อย ๆ นำส่วนผสม (เช่น ของทอด) ออกจากกระทะด้วยที่คีบบาร์บีคิว

หมายเหตุ

- กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อหยุดการทำงานของทั้งสองกระทะอีกครั้งเพื่อเปิดการทำงานให้กระทะทั้งสองใบต่อ
- ถ้าต้องการหยุดกระทะเพียงหนึ่งในชั่วคราว อันดับแรกให้เลือกกระทะนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวอีกครั้งเพื่อเปิดการทำงานให้กระทะใบดังกล่าว
- คุณสามารถใช้การตั้งค่าล่วงหน้าในกระทะใบหนึ่ง และตั้งค่าด้วยตนเองในอีกกระทะหนึ่งได้
- เครื่องจะหยุดชั่วคราวโดยอัตโนมัติเมื่อคุณดึงกระทะออกมาและเริ่มการทำอาหารต่อเมื่อคุณใส่กลับเข้าไป

ดูคำแนะนำฟังก์ชันต่างๆ ในการทำอาหารได้จากส่วนต่างๆ ในบท "การทำอาหารในกระทะใบเดียว"

การทำอาหารในกระทะใบเดียว

ถ้าคุณต้องการ Air Fry อาหารในปริมาณน้อย ให้เลือกกระทะขนาดเล็ก ⁽¹⁾

ถ้าคุณต้องการ Air Fry หรือหนึ่งและ Air Fry หรือหนึ่งอาหารในปริมาณมาก ให้เลือกกระทะขนาดใหญ่ ⁽²⁾

ด้านล่างเป็นคำแนะนำสำหรับกระทะขนาดใหญ่

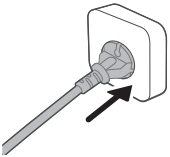
หมายเหตุ

- เมื่อต้องการนำส่วนผสมปริมาณมาก หรือละเอียดอ่อนออกมา ให้ใช้คีมหนีบออกมา
- คุณอาจต้องเทน้ำมันที่เหลือหรือไขมันออกจากกระทะอย่างระมัดระวังหลังการปรุงอาหารแต่ละครั้งหรือก่อนการเขย่าหรือเปลี่ยนตะแกรง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับส่วนผสม วางตะแกรงไว้บนพื้นผิวที่ทนความร้อน และสวมถุงมือจับของร้อนเมื่อเทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออก จากนั้นนำตะแกรงใส่กลับไปในกระทะ

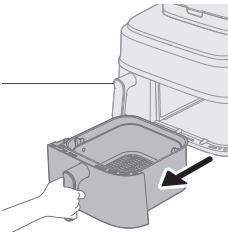
ฟังก์ชัน Air Fry

Air Fry ในกระทะขนาดใหญ่กับตารางอาหาร

1 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

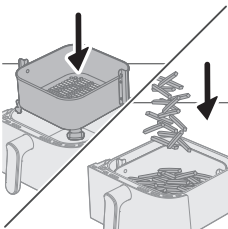


2 นำกระทะขนาดใหญ่พร้อมตะแกรงออกจากเครื่องโดยดึงที่ด้ามจับ



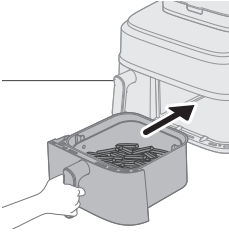
3 วางตะแกรงลงในกระทะขนาดใหญ่

4 ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรง



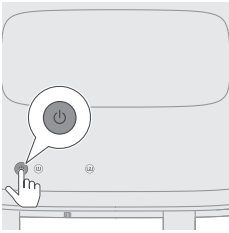
หมายเหตุ

- เครื่อง Airfryer สามารถทอดอาหารได้หลากหลายประเภท โปรดดูเพื่อทราบปริมาณที่ถูกต้องและเวลาทอดโดยประมาณได้จาก "ตารางอาหาร"
- อย่าใส่เกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน "ตารางอาหาร" หรือเติมตะแกรงจนล้น เนื่องจากอาจส่งผลต่อคุณภาพของอาหารที่ได้

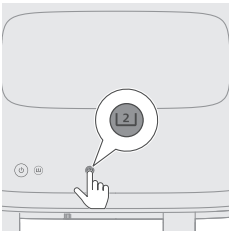


5 ใส่กระทะกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer
ข้อควรระวัง

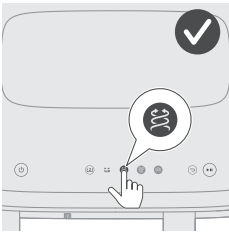
- ห้ามสัมผัสที่กระทะหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้
เนื่องจากจะมีความร้อนสูง



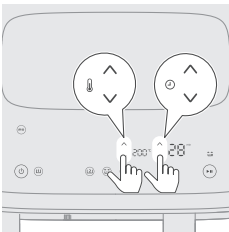
6 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง



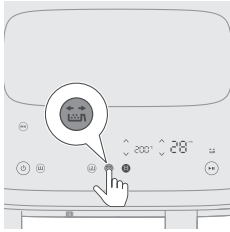
7 เลือกกระทะขนาดใหญ่



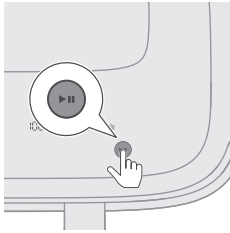
8 เลือกปุ่มฟังก์ชัน Airfry
ตัวแสดงเวลาและอุณหภูมิทางด้านขวาเริ่มกะพริบ



9 กดปุ่มเพิ่ม/ลดอุณหภูมิ
และปุ่มเพิ่ม/ลดเวลาเพื่อเลือกเวลาและอุณหภูมิที่ต้องการ (โปรดดู
"ตารางอาหาร")



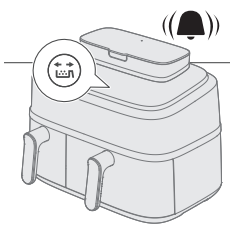
10 กดปุ่มการเตือนให้เขย่าเพื่อเตือนให้เขย่าอาหารระหว่างการปรุงอาหาร ถัดจากเขย่าหรือพลิกส่วนผสม (โปรดดู "ตารางอาหาร")



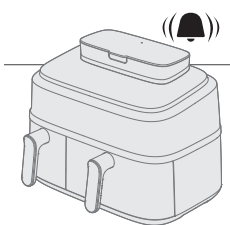
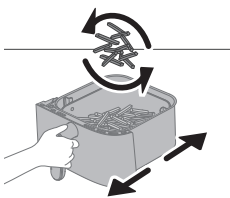
11 กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหาร หน้าจอแสดงอุณหภูมิและเวลาหยุดกระปรีบ

หมายเหตุ

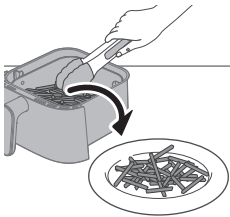
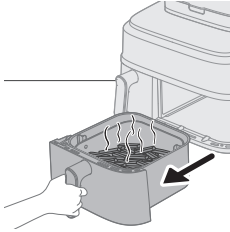
- นาฬิกาสุดท้ายในการปรุงอาหารจะนับเป็นวินาที
- คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าการทำอาหารได้ตลอดเวลาในระหว่างขั้นตอนการทำอาหารโดยคลิกปุ่มขึ้นหรือลง



12 เมื่อคุณได้ยินสัญญาณเสียงของระบบการเตือนด้วยการสั่น ให้นำกระทะพร้อมกับตะกร้าออกไปเขย่าเหมือนอ่างล้างจาน จากนั้นใส่กระทะกลับเข้าไปในเครื่อง



13 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา แสดงว่าครบกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้แล้ว



14ดึงตระแกรงออกมาและตรวจสอบว่าส่วนผสมพร้อมหรือไม่

ข้อควรระวัง

- กระตะ Airfryer ร้อนหลังจากการทำอาหาร วางตระแกรงไว้บนโต๊ะที่ทนความร้อนได้เสมอ (เช่น ขาดังสามขา เป็นต้น) เมื่อคุณนำตระแกรงออกจากเครื่อง

หมายเหตุ

- หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ให้เลื่อนตระแกรงกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer แล้วเพิ่มเวลาอีกสองสามนาที

15ค่อย ๆ นำส่วนผสม (เช่น ของทอด) ออกจากตระแกรงด้วยที่คีบบาร์บีคิว

ข้อควรระวัง

- อย่าเอียงตระแกรงเมื่อนำส่วนผสมออก เพราะตะแกรงอาจหลุดออกจากตระแกรงได้
- หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร กระตะ ตะแกรง ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจาก Airfryer ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในกระตะ

ตารางอาหาร - กระตะขนาดใหญ่

เวลาการทำอาหารในตารางนั้นเป็นแนวทางสำหรับส่วนผสมสด

ถ้าได้ผลลัพธ์ไม่เป็นไปตามคาด ให้ปรับเวลาการทำอาหาร

ส่วนผสม	ปริมาณอาหาร	อุณหภูมิ	เวลา (นาที)	หมายเหตุ
เฟรนช์ฟรายแช่แข็งแช่แข็งบาง (7x7 มม. / 0,3x0,3 นิ้ว)	800 ก. / 28 ออนซ์	200 °C	28-31	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2 ครั้ง
มันฝรั่งทอดโฮมเมด (หนาประมาณ 10x10 มม./0.4x0.4 นิ้ว)	800 ก./28 ออนซ์	180 °C	30-40	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2 ครั้ง
นิกเก็ตไก่แช่แข็ง	600 ก./21 ออนซ์	200 °C	10-20	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ปอเปี๊ยะแช่แข็ง	600 ก./21 ออนซ์	200 °C	18-24	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
แฮมเบอร์เกอร์ (ประมาณ 150 ก./5 ออนซ์/ชิ้น)	4 ชิ้น	200 °C	15-20	กลับด้านระหว่างปรุง

มีทโลว	1200 ก. / 42 ออนซ์	150 °C	55-60	ใช้อุปกรณ์อบอาหาร
เนื้อสันไม่มีกระดูก (ประมาณ 150 ก./5 ออนซ์)	4 ชั้น	200 °C	15-20	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง
ไส้กรอกเนื้อบาง (ประมาณ 50 ก./1.8 ออนซ์/ชิ้น)	10 ชั้น	200 °C	11-15	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง
บ่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4 ออนซ์/ชิ้น)	10 ชั้น	180 °C	27-32	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง
อกไก่ (ประมาณ 200 ก./7 ออนซ์/ชิ้น)	4 ชั้น	180 °C	15-25	กลับด้านระหว่าง- ปรุง
ไก่ทั้งตัว	1200 ก./42 ออนซ์	180 °C	50-60	
ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300-400 ก./11-14 ออนซ์/ชิ้น)	3 ชั้น	180 °C	20-25	
เนื้อปลา (ประมาณ 200 ก./7 ออนซ์)	5 ชั้น	160 °C	25-32	
ผักรวม (หั่นหยาบๆ)	1000 ก./35 ออนซ์	180 °C	18-23	ตั้งเวลาการปรุงอาหารตามความชอบของคุณ เขย่าพลิกหรือคนครึ่งทาง
มันฝรั่ง (ประมาณ 50 ก./1.8 ออนซ์/ถ้วย)	9 ชั้น	150 °C	13-15	ใช้ถ้วยมันฝรั่ง
เค้ก	500 ก./18 ออนซ์	150 °C	35-40	ใช้หม้อปรุงอาหารและอบขนาด XL ตรวจสอบความสุกก่อนนำเค้กออกมา

314 ภาษาไทย

ขนมปังแผ่น/ก้อนที่อบมาแล้ว (ประมาณ 60 ก./ 2 ออนซ์/ชิ้น)	6 ชิ้น	200 °C	6-8	
วีแกน (ของว่างวีแกนสด-สะดวก เช่น falafel)	12 ชิ้น	180 °C	12-15	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
ขนมปังโฮมเมด	550 ก. / 19 ออนซ์	150 °C	33-35	ใช้หม้อปรุงอาหารและอบขนาด XL ควรทำแป้งเป็นรูปทรงที่แบนที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ขนมปังสัมผัสเข้ากับแผ่นทำความร้อนเมื่อยกตัวขึ้น ตรวจสอบความสุกก่อนนำขนมปังออกมา



ตารางอาหาร - กระดาษขนาดเล็ก

เวลาการทำอาหารในตารางนั้นเป็นแนวทางสำหรับส่วนผสมสด
ถ้าได้ผลลัพธ์ไม่เป็นไปตามคาด ให้ปรับเวลาการทำอาหาร

ส่วนผสม	ปริมาณอาหาร	อุณหภูมิ	เวลา (นาที)	หมายเหตุ
เฟรนช์ฟรายแช่แข็งบาง (7x7 มม. / 0,3x0,3 นิ้ว)	300 ก. / 11 ออนซ์	200 °C	28-30	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
มันฝรั่งทอดโฮมเมด (หนาประมาณ 10x10 มม./0.4x0.4 นิ้ว)	300 ก./11 ออนซ์	180 °C	30-38	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
นิกเก็ตไก่แช่แข็ง	300 ก. / 11 ออนซ์	200 °C	20-22	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง
ปอเปี๊ยะแช่แข็ง	300 ก. / 11 ออนซ์	200 °C	20-23	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง
แอมเบอร์ทอร์ (ประมาณ 150 ก./5 ออนซ์/ชิ้น)	300 ก. / 11 ออนซ์	200 °C	21-24	กลับด้านระหว่าง- ปรุง
เนื้อสับไม่มีกระดูก (ประมาณ 150 ก./5 ออนซ์/ชิ้น)	300 ก./11 ออนซ์	200 °C	20-22	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง
ไส้กรอกเนื้อบาง (ประมาณ 50 ก./1.8 ออนซ์/ชิ้น)	6 ชิ้น	200 °C	13-17	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง
บ่องไก่ (ประมาณ 125 ก./4 ออนซ์/ชิ้น)	5 ชิ้น	180 °C	28-30	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง- ปรุง
อกไก่ (ประมาณ 200 ก./7 ออนซ์/ชิ้น)	3 ชิ้น	180 °C	20-25	กลับด้านระหว่าง- ปรุง

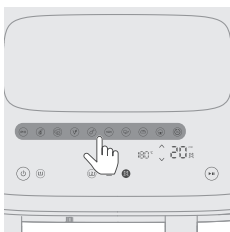
ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300-400 ก./11-14 ออนซ์/ชิ้น)	1 ชิ้น	180 °C	24-26	
เนื้อปลา (ประมาณ 200 ก./7 ออนซ์/ชิ้น)	2 ชิ้น	160 °C	25-32	
ผักรวม (หั่นหยาบๆ)	400 ก./14 ออนซ์	180 °C	12-25	ตั้งเวลาในการปรุง อาหารตามความ ต้องการของคุณ เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง ปรุง
มันฝรั่ง (ประมาณ 50 ก./1.8 ออนซ์/ชิ้น)	6 ชิ้น	160 °C	19-25	ใช้ถ้วยมันฝรั่ง
ขนมปังแผ่น/ก้อ- นที่อบมาแล้ว (ประมาณ 60 ก./ 2 ออนซ์/ชิ้น)	3 ชิ้น	200 °C	6-8	
วีกานู (ช่องว่างวีกานูสด- สะดวก เช่น falafel)	12 ชิ้น	190 °C	15-18	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง ระหว่างนั้น

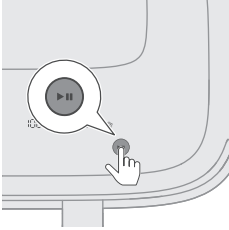
Airfry พร้อมกับพรีเซ็ตในกระทะขนาดใหญ่

- ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 8 ในบท "Air Fry
ในกระทะขนาดใหญ่โดยใช้ตารางอาหาร
- เลือกการตั้งค่าล่วงหน้า

เคล็ดลับ:

- หากต้องการเปลี่ยนเป็นพรีเซ็ตอื่น
ให้กดปุ่มย้อนกลับหรือยกเลิกการเลือกปุ่มพรีเซ็ต
แล้วเลือกพรีเซ็ตที่คุณต้องการ





3 เริ่มขั้นตอนการปรุงอาหารโดยการกดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว
หน้าจอแสดงอุณหภูมิและเวลาหยุดกระป๋อง





โปรดดูตารางด้านล่างสำหรับคำแนะนำปริมาณอาหารอิงกับเวลาการทำอาหารเริ่มต้น



ฟรีเซ็ด - กระดาษขนาดใหญ่

เวลาการทำอาหารในตารางนี้เป็นแนวทางสำหรับส่วนผสมสด
ถ้าได้ผลลัพธ์ไม่เป็นไปตามคาด ให้ปรับเวลาการทำอาหาร



การตั้งค่าลวดหน้า	ไอคอน	ปริมาณ-อาหาร	อุณหภูมิ (ค่าเริ่มต้น)	เวลา (ค่าเริ่มต้น)	หมายเหตุ
อาหารว่างแช่แข็งที่ทำจากมันฝรั่ง		800 ก. / 28 ออนซ์	200 °C	28 นาที	- อาหารว่างแช่แข็งที่ทำจากมันฝรั่ง เช่น เฟรนช์ฟรายแช่แข็ง เฟรนช์ฟรายแท่งใหญ่ มันฝรั่งทอดแผ่นตาข่าย ฯลฯ ในระหว่างนั้น เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
สเต็ก (เช่น เนื้อวัวและเนื้อหมูสับ)		600 ก. / 21 ออนซ์	200 °C	20 นาที	- หั่นเป็นชิ้นหนา 2–2.5 ซม. 200 ก. / 7 ออนซ์ต่อชิ้น - เนื้อสับไม่มีกระดูกสูงสุด 4 ชิ้น - กลับด้านหนึ่งครั้ง
วีแกน (เช่น ของว่างวีแกนสดสะดวก เช่น falafel)		12 ชิ้น	180 °C	12 นาที	- 40 ก. แต่ละชิ้นของว่างวีแกนสดสะดวก เช่น falafel ในระหว่างนั้น เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
มันฝรั่งสด (หรือที่เรียกว่ามันฝรั่งอ่อน)		800 ก. / 28 ออนซ์	180 °C	30 นาที	- ใช้มันฝรั่งสำหรับทอด - หั่นหนา 10x10 มม. / 0.4x0.4 นิ้ว - แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน ¼ ถึง 1 ช้อนโต๊ะลงไป - เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
น่องไก่ (เช่น สัตว์ปีก)		8 - 10 Stk	180 °C	32 นาที	- 120–130 ก. / 4–5 ออนซ์ ต่อน่องไก่แต่ละชิ้น - เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ปลา (เช่น ปลาและอาหารทะเล)		600 ก. / 21 ออนซ์	180 °C	23 นาที	- ปลาทั้งตัวพร้อมหนังประมาณ 300 ก. / 11 ออนซ์

การตั้งค่าลวดหน้า	ไอคอน	ปริมาณอาหาร	อุณหภูมิ (ค่าเริ่มต้น)	เวลา (ค่าเริ่มต้น)	หมายเหตุ
ผัก		1000 กรัม	180 °C	22 นาที	- หั่นหยาบๆ - ผักรวม (มะเขือม่วง บวบ พริกไทย หัวหอม)
เค้ก		800 ก./ 35 ออนซ์	140 °C	35 นาที	- ใช้อุปกรณ์อบอาหาร XL (199 x 189 x 80 มม.) สำหรับกระถานขนาดใหญ่ - ใช้ถ้วยมีฟฟินสำหรับกระถานขนาดเล็ก
ขนมปัง		500 กรัม	180 °C	35 นาที	-
อุ่นอีกครั้ง		ปรับเวลาตามประเภทอาหารและปริมาณอาหารของคุณ	160 °C	5 นาที	- ปรับเวลาตามประเภทอาหารและปริมาณอาหารของคุณ



ฟรีเซต - กระถานขนาดเล็ก

เวลาการทำอาหารในตารางนั้นเป็นแนวทางสำหรับส่วนผสมสด
ถ้าได้ผลลัพธ์ไม่เป็นไปตามคาด ให้ปรับเวลาการทำอาหาร

การตั้งค่าลวดหน้า	ไอคอน	ปริมาณอาหาร	อุณหภูมิ (ค่าเริ่มต้น)	เวลา (ค่าเริ่มต้น)	หมายเหตุ
อาหารว่างแช่แข็งที่ทำจากมันฝรั่ง		300 ก. / 11 ออนซ์	200 °C	30 นาที	- อาหารว่างแช่แข็งที่ทำจากมันฝรั่ง เช่น เฟรนช์ฟรายแช่แข็ง เฟรนช์ฟรายแท่งใหญ่ มันฝรั่งทอดแผ่นตาข่าย ฯลฯ ในระหว่างนั้น เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
สเต็ก (เช่น เนื้อวัวและเนื้อหมูสับ)		400 ก. / 14 ออนซ์	200 °C	22 นาที	- หั่นเป็นชิ้นหนา 2–2.5 ซม. 200 ก. / 7 ออนซ์ต่อชิ้น - เนื้อสับไม่มีกระดูกสูงสุด 4 ชิ้น - กลับด้านหนึ่งครั้ง

การตั้งค่า- วงหน้า	ไอ- คอน	ปริมาณ- อาหาร	อุณหภูมิ (ค่าเริ่มต้น- น)	เวลา (ค่าเริ่มต้น)	หมายเหตุ
วีแกน (เช่น ของว่างวีแกน- สดสะดวก เช่น falafel)		8 pics	190 °C	15 นาที	- 40 ก. แต่ละชั้น ของว่างวีแกนสดสะดวก เช่น falafel ในระหว่างนั้น เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
มันฝรั่งสด (หรือที่เรียกว่ามันฝรั่งอ- ว)		300 ก. / 11 ออนซ์	180 °C	35 นาที	- ใช้มันฝรั่งสำหรับทอด - หั่นหนา 10x10 มม. / 0.4x0.4 นิ้ว - แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน ¼ ถึง 1 ช้อนโต๊ะลงไป - เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
น่องไก่ (เช่น สัตว์ปีก)		4-5stk	180 °C	36 นาที	- 120–130 ก. / 4–5 ออนซ์ ต่อน่องไก่แต่ละชั้น - เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ปลา (เช่น ปลาและอาหารทะเล)		300 ก. / 11 ออนซ์	180 °C	25 นาที	- ปลาทั้งตัวพร้อมหนังประมาณ 300 ก. / 11 ออนซ์
ผัก		400 ก.	180 °C	25 นาที	- หั่นหยาบๆ - ผักรวม (มะเขือม่วง บวบ พริกไทย หัวหอม)
เค้ก		ถ้วยมัฟฟิน- น 6 รูป	150 °C	20 นาที (มัฟฟิน)	- ใช้ถ้วยมัฟฟินสำหรับตะกร้าขนาด- เล็ก
ขนมปัง		300 กรัม	160 °C	40 นาที	- ใช้อุปกรณ์อบอาหาร
อุ่นอีกครั้ง		ปรับเวลา- ตามประเภทอาหาร- และปริมาณอาหาร- ของคุณ	170 °C	6 นาที	- ปรับเวลาตามประเภทอาหารและป- ริมาณอาหารของคุณ

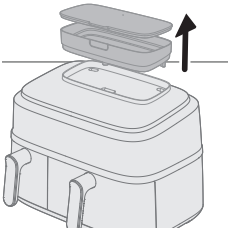
เคล็ดลับ: การอุ่นรักษาความร้อน

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

ฟังก์ชันไอน้ำและ Airfry

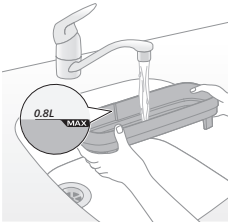
เติมน้ำและ Airfry โดยใช้ตารางอาหาร

1 ถอดแท่งค้ำน้ำออกจากเครื่อง

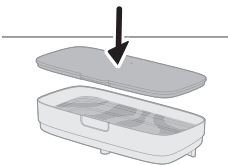


2 เติมน้ำลงในแท่งค้ำ

อย่าเติมน้ำเกินขีดแสดงระดับน้ำสูงสุด




3 ปิดฝาบนแท่งค้ำน้ำให้แน่นเพื่อป้องกันน้ำไหล

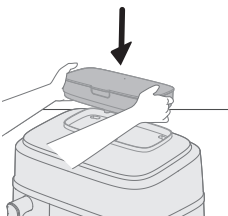


4 ติดตั้งแท่งค้ำน้ำลงในร่องที่ด้านบนของเครื่อง

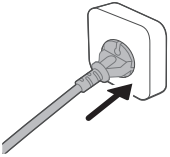
แล้วกดลงเพื่อให้แน่ใจว่าแน่น

ถ้าติดตั้งแท่งค้ำน้ำไม่ถูกต้อง น้ำจะไม่ไหลไปยังเครื่องทำไอ้น้ำ จะทำให้ไอคอน "ไม่มีน้ำ"  กระทบ

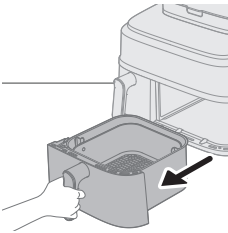
และได้ยินเสียงจากพัดลมและมอเตอร์ ในกรณีนี้ ฟังก์ชันไอน้ำและ Airfry อาจใช้งานไม่ได้



5 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

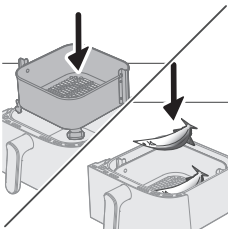


6 นำกระทะขนาดใหญ่พร้อมตะแกรงออกจากเครื่องโดยดึงที่ด้ามจับ



7 วางตะแกรงลงในกระทะขนาดใหญ่

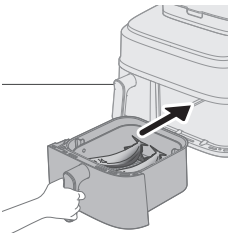
8 ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรง



หมายเหตุ

- เครื่อง Airfryer สามารถทอดอาหารได้หลากหลายประเภท ดู "ตารางอาหาร" เพื่อดูปริมาณที่เหมาะสมและเวลาในการปรุงอาหารโดยประมาณ
- อย่าใส่เกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน "ตารางอาหาร" หรือเติมตะแกรงจนล้น เนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพของอาหารที่ได้

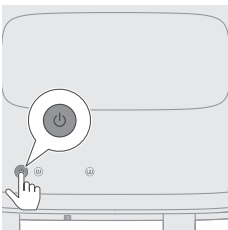
9 ใส่กระทะกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer

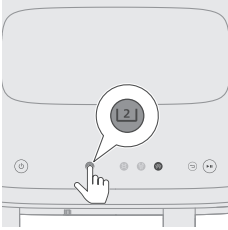


ข้อควรระวัง

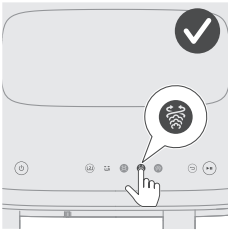
- ห้ามสัมผัสที่กระทะหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง

10 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง



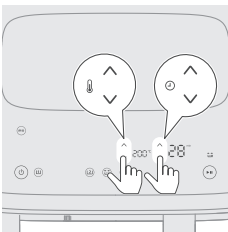


11 เลือกกระถางขนาดใหญ่



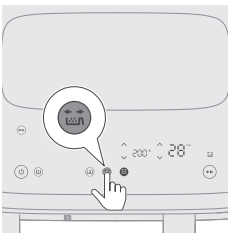
12 เลือกฟังก์ชันไอน้ำและ Airfry

ตัวแสดงเวลาและอุณหภูมิทางด้านขวาเริ่มกะพริบ

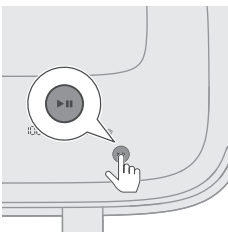


13 กดปุ่มเพิ่ม/ลดอุณหภูมิ

และปุ่มเพิ่ม/ลดเวลาเพื่อเลือกเวลาและอุณหภูมิที่ต้องการ
(โปรดดูตารางอาหารด้านล่าง)



14 กดปุ่มการเตือนให้เขย่าเพื่อเตือนให้เขย่าอาหารระหว่างการปรุงอาหาร ถ้าต้องการ

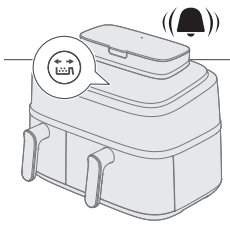


15 กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหาร

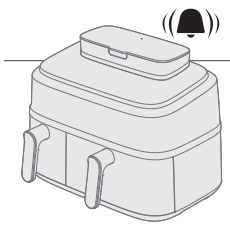
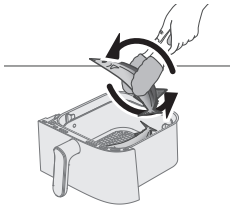
หน้าจอแสดงอุณหภูมิและเวลาหยุดกะพริบ

หมายเหตุ

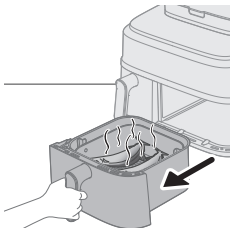
- นาฬิกาสุดท้ายในการปรุงอาหารจะนับเป็นวินาที
- ถ้าอุณหภูมิและเวลาบนจอภาพสว่างนิ่ง ไม่กะพริบ หมายความว่าเครื่องทำงานเป็นปกติ หลังจากที่ทำอาหารเป็นเวลา 20 นาที คุณจะได้ยินเสียงมอเตอร์/พัดลม และเห็นไอน้ำพุ่งออกมาจากด้านหลังของเครื่อง
- คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าการทำอาหารได้ตลอดเวลาในระหว่างขั้นตอนการทำอาหารโดยคลิกปุ่มขึ้นหรือลง



16 เมื่อคุณได้ยินสัญญาณเสียงของตัวเตือนด้วยการสั่น
ให้นำกระทะพร้อมกับตะกร้าออกไปเขย่าเหมือนอ่างล้างจาน
จากนั้นใส่กระทะกลับเข้าไปในเครื่อง



17 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา
แสดงว่าครบกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้แล้ว



18 ดึงกระทะออกมาและตรวจสอบว่าส่วนผสมพร้อมหรือไม่

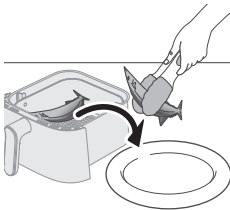
ข้อควรระวัง

- กระทะ Airfryer ร้อนหลังจากการทำอาหาร วางกระทะไว้บนโต๊ะที่ทนความร้อนได้เสมอ (เช่น ขาตั้งสามขา เป็นต้น) เมื่อคุณนำกระทะออกจากเครื่อง

หมายเหตุ

- หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ให้เลื่อนกระทะกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer แล้วเพิ่มเวลาอีกสองสามนาที

19 ค่อยๆ นำส่วนผสม ออกจากกระทะด้วยที่คีบบาร์บีคิว



ข้อควรระวัง

- อย่าเอียงกระทะเมื่อนำส่วนผสมออก เพราะตะแกรงอาจหลุดออกทำให้น้ำกระเด็น
- หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร กระทะ ตะแกรง ตัวเครื่องด้านบน และส่วนผสมจะมีความร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจาก Airfryer ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในกระทะ



ตารางอาหาร - กระดาษขนาดใหญ่

ส่วนผสม	ปริมาณอาหาร	อุณหภูมิ	เวลา (นาที)	หมายเหตุ
มันฝรั่งสดหั่นเต๋า	800 ก./ 28 ออนซ์	180 °C	26-35	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2 ครั้ง
บ๋องโก๋ (ประมาณ 125 ก. /4 ออนซ์/ชิ้น)	10 ชิ้น	180 °C	27-30	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง-ปรุง
อกไก่ (ประมาณ 200 ก./7 ออนซ์/ชิ้น)	4 ชิ้น	160 °C	20-22	เติมน้ำมันคาโนลา 10 ก.
ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300-400 ก./11-14 ออนซ์/ชิ้น)	3 ชิ้น	200 °C	18-21	เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่าง-ปรุง
เนื้อปลา (ประมาณ 200 ก./7 ออนซ์)	5 ชิ้น	160 °C	20-21	เติมน้ำมันคาโนลา 10 ก.
ผักรวม	1000 ก./35 ออนซ์	200 °C	19-21	ตั้งเวลาในการปรุงอาหารตามความต้องการของคุณ เขย่า กลับด้าน หรือคน 2 ครั้ง
กะหล่ำดอก	600 ก. / 21 ออนซ์	160 °C	19-21	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2 ครั้ง น้ำมันคาโนลา 10 ก.
แครอท	600 ก. / 21 ออนซ์	180 °C	19-21	เขย่า กลับด้าน หรือคน 2 ครั้ง น้ำมันคาโนลา 10 ก.

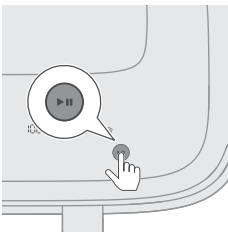
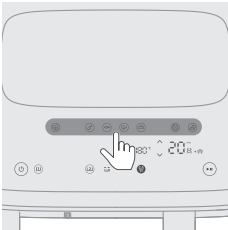
ขนมปังโฮมเมด	550 ก. / 19 ออนซ์	180 °C	30-35	ใช้หม้อปรุงอาหารและอบขนาด XL ควรทำแบ่งเป็นรูปทรงที่แบนที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ขนมปังสัมผัสเข้ากับแผ่นทำความร้อนเมื่อยกตัวขึ้น ตรวจสอบความสุกก่อนนำขนมปังออกมา
ซาลาเปา	400 ก. / 14 ออนซ์	160 °C	15-18	
ไก่ทั้งตัว	1200 ก. / 42 ออนซ์	180 °C	50-60	

นึ่งและ Airfry โดยใช้พรีเซต

- ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 12 ในบท "ฟังก์ชันไอน้ำและ Airfry - ไอน้ำและ Airfry พร้อมตารางอาหาร"
- เลือกการตั้งค่าล่วงหน้า

เคล็ดลับ

- หากต้องการเปลี่ยนเป็นพรีเซตอื่น ให้กดปุ่มย้อนกลับหรือยกเลิกการเลือกปุ่มพรีเซต แล้วเลือกพรีเซตที่คุณต้องการ









- เริ่มขั้นตอนการปรุงอาหารโดยการกดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว หน้าจอแสดงอุณหภูมิและเวลาหยุดกระพริบ



ตารางการตั้งค่าล่วงหน้า

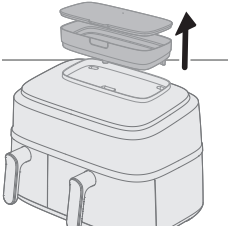
เวลาการทำอาหารในตารางนั้นเป็นแนวทางสำหรับส่วนผสมสด ถ้าได้ผลลัพธ์ไม่เป็นไปตามคาด ให้ปรับเวลาการทำอาหาร

การตั้งค่า- วงหน้า	ไอคอน	ปริมาณ- อาหาร	อุณหภูมิ (ค่าเริ่มต้น- น)	เวลา (ค่าเริ่มต้น)	หมายเหตุ
มันฝรั่งสด (หรือที่เรียกว่ามันฝรั่งอ่อน)		800 กรัม / 28 ออนซ์	180 °C	26 นาที	- ใช้มันฝรั่งสำหรับทอด - หั่นหนา 10x10 มม. / 0.4x0.4 นิ้ว - แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน ¼ ถึง 1 ช้อนโต๊ะลงไป - เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
น่องไก่ (เช่น สัตว์ปีก)		8 - 10 Stk	180 °C	27 นาที	- เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง
ปลา (เช่น ปลาและอาหารทะเล)		600 ก. / 21 ออนซ์	200 °C	18 นาที	- ปลาทิ้งตัวพร้อมหนังประมาณ 300 ก. / 11 ออนซ์
ผัก		ผักแข็ง เช่น บร็อกโคลี่- /กะหล่ำดอก	160 °C	19 นาที	- หั่นหยาบๆ - ผักรวม (มะเขือม่วง บวบ พริกไทย หัวหอม)
ขนมปัง		500 กรัม	180 °C	30 นาที	-
อุ่นอีกครั้ง		ปรับเวลา- ตามประเภทอาหาร- และปริมาณอาหาร- ของคุณ	150 °C	20 นาที	- ปรับเวลาตามประเภทอาหารและปริมาณอาหารของคุณ
ซาลาเปา		400 ก.	160 °C	15 นาที	-

ฟังก์ชันนี้

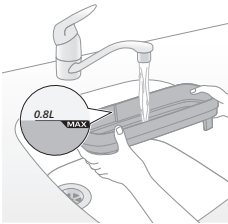
นี้โดยใช้ตารางอาหาร

1 ถอดแท่งค้ำน้ำออกจากเครื่อง

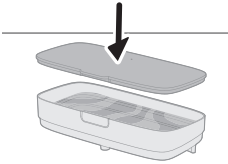


2 เติมน้ำลงในแท่งค้ำ

อย่าเติมน้ำเกินขีดแสดงระดับน้ำสูงสุด
ปริมาณน้ำที่ต้องใช้ในการทำอาหารจะขึ้นกับประเภทอาหาร
และระยะเวลาในการทำอาหาร
คุณอาจต้องเติมน้ำลงในแท่งค้ำระหว่างการทำอาหาร
ในการทำอาหารที่นานกว่า 50 นาที

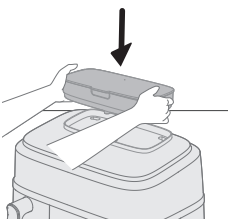


3 ปิดฝาบนแท่งค้ำน้ำให้แน่นเพื่อป้องกันน้ำไหล

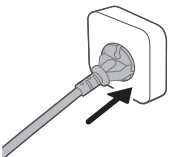


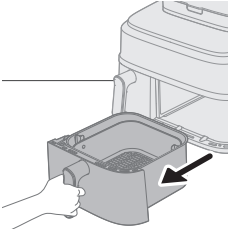
4 ติดตั้งแท่งค้ำน้ำลงในร่องที่ด้านบนของเครื่อง แล้วกดลงเพื่อให้แน่ใจว่าแน่น

ถ้าติดตั้งแท่งค้ำน้ำไม่ถูกต้อง น้ำจะไม่ไหลไปยังเครื่องทำไอน้ำ
จะทำให้ไอคอน "ไม่มีน้ำ" & กระทบ
และได้ยินเสียงจากพัดลมและมอเตอร์ ในกรณีนี้
ฟังก์ชันไอน้ำอาจใช้งานไม่ได้

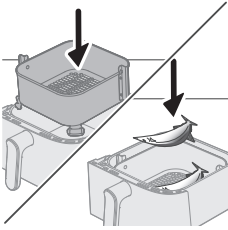


5 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง





6 นำตระกะขนาดใหญ่พร้อมตะแกรงออกจากเครื่องโดยดึงที่ด้ามจับ



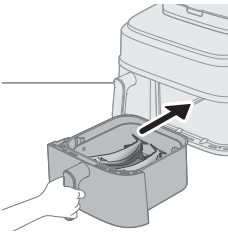
7 วางตะแกรงลงในตระกะขนาดใหญ่

8 ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรง

หมายเหตุ

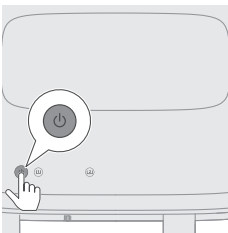
- เครื่อง Airfryer สามารถทอดอาหารได้หลากหลายประเภท ดู "ตารางอาหาร" เพื่อดูปริมาณที่เหมาะสมและเวลาในการปรุงอาหารโดยประมาณ
- อย่าใส่เกินปริมาณที่ระบุไว้ในส่วน "ตารางอาหาร" หรือเติมตะแกรงจนล้น เนื่องจากอาจส่งผลต่อคุณภาพของอาหารที่ได้

9 ใส่ตระกะกลับเข้าไปในเครื่อง Airfryer

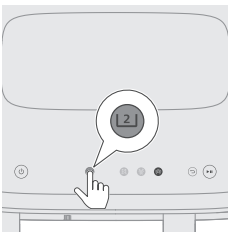


ข้อควรระวัง

- ห้ามสัมผัสที่ตระกะหรือตะแกรงในระหว่างหรือหลังการใช้ เนื่องจากจะมีความร้อนสูง



10 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง

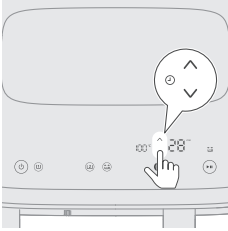


11 เลือกตระกะขนาดใหญ่

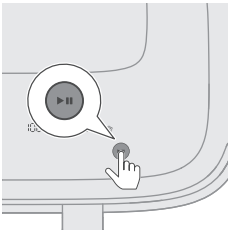


12 เลือกฟังก์ชันไอน้ำ

ตัวแสดงเวลาทางด้านขวาเริ่มกะพริบ



13 กดปุ่มเพิ่ม/ลดเวลาเพื่อเลือกการตั้งเวลาล่วงหน้าที่ต้องการ

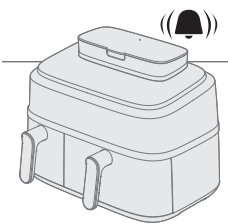


14 กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มขั้นตอนการประกอบอาหาร

หน้าจอแสดงอุณหภูมิและเวลาหยุดกะพริบ

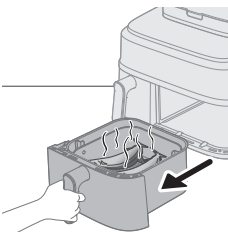
หมายเหตุ

- นาฬิกาสุดท้ายในการปรุงอาหารจะนับเป็นวินาที
- ถ้าอุณหภูมิและเวลาบนจอภาพสว่างนิ่ง ไม่กะพริบ หมายความว่าเครื่องทำงานเป็นปกติ หลังจากที่ทำอาหารเป็นเวลา 20 นาที คุณจะได้ยินเสียงมอเตอร์/พัดลม และเห็นไอน้ำพุ่งออกมาจากด้านหลังของเครื่อง
- คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าการทำอาหารได้ตลอดเวลาในระหว่างขั้นตอนการทำอาหารโดยคลิกปุ่มขึ้นหรือลง



15 เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่งของตัวตั้งเวลา

แสดงว่าครบกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้แล้ว

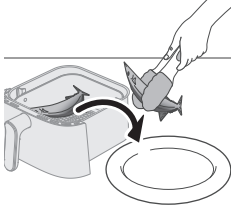


16 ดึงกระทะออกมาและตรวจสอบดูว่าส่วนผสมพร้อมหรือไม่

ข้อควรระวัง

- กระทะ Airfryer ร้อนหลังจากการทำอาหาร วางกระทะไว้บนโต๊ะที่ทนความร้อนได้เสมอ (เช่น ขาดึงสามขา เป็นต้น) เมื่อคุณนำกระทะออกจากเครื่อง

หมายเหตุ



- หากส่วนผสมยังไม่พร้อม ให้เลื่อนกระทะกลับไปในเครื่อง Airfryer แล้วเพิ่มเวลาอีกสองสามนาที

17 ค่อย ๆ นำส่วนผสม (เช่น บร็อกโคลี่) ออกจากกระทะด้วยที่คีบบาร์บีคิว

ข้อควรระวัง

- อย่าเอียงกระทะเมื่อนำส่วนผสมออก เพราะตะแกรงอาจหลุดออกทำให้น้ำกระเซ็น
- หลังจากขั้นตอนการปรุงอาหาร กระทะ ตะแกรง ตัวเครื่องด้านใน และส่วนผสมจะมีความร้อน อาจมีไอน้ำออกมาจาก Airfryer ขึ้นอยู่กับประเภทของส่วนผสมในกระทะ



ตารางอาหาร - กระดาษขนาดใหญ่

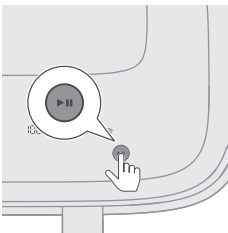
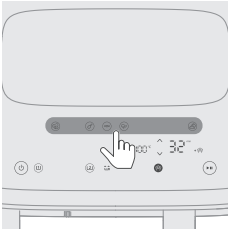
ส่วนผสม	ปริมาณอาหาร	อุณหภูมิ	เวลา (นาที)	หมายเหตุ
มันฝรั่งสดหั่นเต๋า	800 ก. / 28 ออนซ์	100 °C	28-35	
มันฝรั่งทึงลูก (ประมาณ 250-300 ก./9-11 ออนซ์/ชิ้น)	4 ชิ้น	100 °C	45-55	
บ๋องไก่ (ประมาณ 125 ก./4 ออนซ์/ชิ้น)	10 ชิ้น	100 °C	30-40	
ปลาทั้งตัว (ประมาณ 300-400 ก./11-14 ออนซ์/ชิ้น)	3 ชิ้น	100 °C	18-22	
ผักแข็ง	550 ก./19 ออนซ์	100 °C	10-14	
ซาลาเปา	400 ก./14 ออนซ์	100 °C	15-20	
ซีโครงหมู	300 ก./11 ออนซ์	100 °C	30-35	ใช้จานขนาดพอดี
Rice	320 ก./11 ออนซ์	100 °C	25-30	ใช้หม้อทำอาหาร เช่น หม้ออบ ถาดซิลิโคน ฯลฯ เติมน้ำ 320 มล. ลงในหม้อ โดยมีอัตราส่วนระ- หว่างข้าว/น้ำ 1:1.2
อกไก่ (ประมาณ 200 ก./7 ออนซ์/ชิ้น)	4 ชิ้น	100 °C	20-30	
แฮม/มันเทศ (ประมาณ 100 ก./4 ออนซ์/ชิ้น)	8 ชิ้น	100 °C	45-60	

นึ่งโดยใช้ฟรีเซต

- ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 12 ในบท “ฟังก์ชันการนึ่ง”
- เลือกการตั้งค่าล่วงหน้า

เคล็ดลับ

- หากต้องการเปลี่ยนเป็นฟรีเซตอื่น ให้กดปุ่มย้อนกลับหรือยกเลิกการเลือกปุ่มฟรีเซต แล้วเลือกฟรีเซตที่คุณต้องการ



- เริ่มขั้นตอนการปรุงอาหารโดยการกดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว หน้าจอแสดงอุณหภูมิและเวลาหยุดกะพริบ



ตารางการตั้งค่าล่วงหน้า

เวลาการทำอาหารในตารางนั้นเป็นแนวทางสำหรับส่วนผสมสด ถ้าได้ผลลัพธ์ไม่เป็นไปตามคาด ให้ปรับเวลาการทำอาหาร

การตั้งค่า- ล่วงหน้า	ไอ- คอน	ปริมาณ- อาหาร	อุณหภูมิ (ค่าเริ่มต้น- น)	เวลา (ค่าเริ่มต้น)	หมายเหตุ
มันฝรั่งสด (หรือที่เรียกว่ามันฝรั่งอ่อน)		800 กรัม / 28 ออนซ์	100 °C	35 นาที	<ul style="list-style-type: none"> - ใช้มันฝรั่งสำหรับทอด - หั่นหนา 10x10 มม. / 0.4x0.4 นิ้ว - แช่ไว้ในน้ำ 30 นาที ทำให้แห้ง จากนั้นใส่น้ำมัน ¼ ถึง 1 ช้อนโต๊ะลงไป - เขย่า กลับด้าน หรือคน 2-3 ครั้ง
น่องไก่ (เช่น สัตว์ปีก)		8 - 10 Stk	100 °C	40 นาที	<ul style="list-style-type: none"> - เขย่า กลับด้าน หรือคนในระหว่างปรุง - 120-130 ก. / 4-5 ออนซ์ ต่อ น่องไก่แต่ละชิ้น
ปลา (เช่น ปลาและอาหารทะเล)		600 ก. / 21 ออนซ์	100 °C	20 นาที	<ul style="list-style-type: none"> - ปลาทั้งตัวพร้อมหนังประมาณ 300 ก. / 11 ออนซ์

การตั้งค่าล- วงหน้า	ไอค- อน	ปริมาณ- อาหาร	อุณหภูมิ (ค่าเริ่มต้น- น)	เวลา (ค่าเริ่มต้น)	หมายเหตุ
ผัก		550 ก.	100 °C	14 นาที	- หั่นหยาบๆ - ผักแข็งหรือผักรวม - ผักรวม (มะเขือม่วง บวบ พริกไทย หัวหอม)
ซาลาเปา		400 ก.	100 °C	20 นาที	-

การทำมันฝรั่งทอดด้วยตนเอง

การทำมันฝรั่งทอดโฮมเมดให้อร่อยโดยใช้เครื่อง Airfryer:

- สำหรับกระทะขนาดใหญ่ คุณต้องมีมันฝรั่งปอกเปลือก 800 ก. / 28 ออนซ์ และสำหรับกระทะเล็กใช้มันฝรั่งปอกเปลือก 300 ก. / 11 ออนซ์
 - เลือกพันธุ์มันฝรั่งที่เหมาะสมกับการทอด เช่น มันฝรั่งสดเนื้อแป้ง (เล็กน้อย)
 - ควรทอดมันฝรั่งด้วยลมร้อนในสัดส่วนไม่เกิน 800 ก./ 28 ออนซ์เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด
- มันฝรั่งทอดในปริมาณมากมักจะมีรสชาติกรอบน้อยกว่าปริมาณที่น้อยกว่า
- 1 ปอกมันฝรั่งแล้วหั่นเป็นมันฝรั่งทอด (หนา 10x10 มม. / 0.4x0.4 นิ้ว)
 - 2 แช่มันฝรั่งแช่ในอ่างน้ำอย่างน้อย 30 นาที
 - 3 เทมันฝรั่งออกจากอ่างแล้วซับน้ำให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษเช็ดมือ
 - 4 รินน้ำมันปรุงอาหารหนึ่งช้อนโต๊ะลงในอ่าง
 - 5 เทมันฝรั่งแช่ลงในอ่างแล้วคลุกจนกระทั่งน้ำมันเคลือบผิวอย่างทั่วถึง
 - 6 ใช้นิ้วหรืออุปกรณ์เครื่องครัวหียบมันฝรั่งออกจากอ่างเพื่อให้มันฝรั่งส่วนเกินยังคงอยู่ในอ่าง

หมายเหตุ

- อย่าเอียงชามเพื่อเททั้งหมดลงในตะแกรงในคราวเดียว
 - เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันส่วนเกินเข้าไปในกระทะ
- 6 ใส่มันฝรั่งแช่ลงในตะแกรง

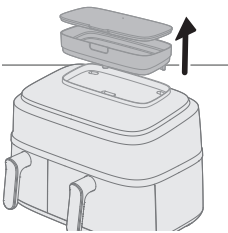
การทำความสะดวก

ใช้โปรแกรมการทำความสะดวกอัตโนมัติ

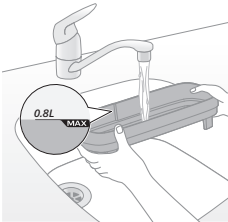
ใช้ฟังก์ชันการทำความสะดวกด้วยไอน้ำ

มันจะช่วยจัดคราบไขมัน และทำความสะอาดกระถางขนาดใหญ่อย่างล้ำลึก โปรแกรมจะใช้เวลาทำงาน 20 นาที แบ่งเป็นการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ 15 นาที และทำให้กระถางแห้งเป็นเวลา 5 นาที

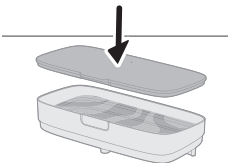
1 ถอดแท่งค้ำน้ำออกจากเครื่อง




2 เติมน้ำลงในแท่งค้ำจนถึงระดับสูงสุด

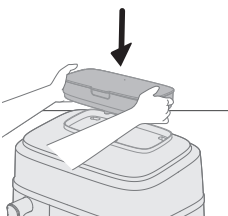


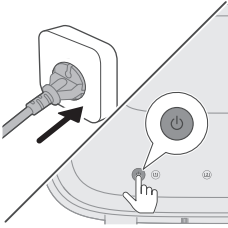
3 ปิดฝาบนแท่งค้ำให้แน่นเพื่อป้องกันน้ำไหล



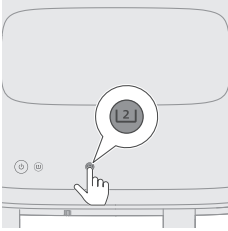
4 ติดตั้งแท่งค้ำน้ำลงในร่องที่ด้านบนของเครื่อง แล้วกดลงเพื่อให้แน่ใจว่าแน่น

ถ้าติดตั้งแท่งค้ำน้ำไม่ถูกต้อง น้ำจะไม่ไหลไปยังเครื่องทำไอน้ำ จะทำให้ไอคอน "ไม่มีน้ำ"  กระพริบ และได้ยินเสียงจากพัดลมและมอเตอร์ ในกรณีนี้ ฟังก์ชันไอน้ำอาจใช้งานไม่ได้

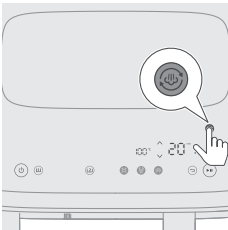




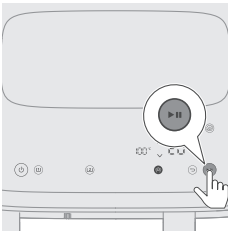
5 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง



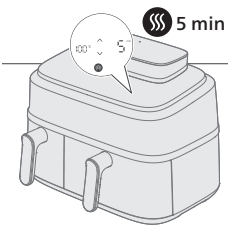
6 เลือกกระถางขนาดใหญ่



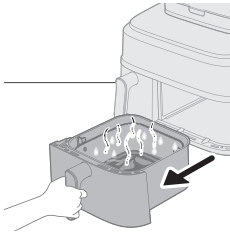
7 กดปุ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำเพื่อเริ่มทำความสะอาดช่องด้านขวา ตัวแสดงเวลาทางด้านขวาเริ่มกะพริบ



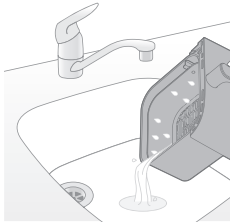
8 กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มขั้นตอนการทำความสะอาด หน้าจอแสดงอุณหภูมิและเวลาหยุดกะพริบ



9 หลังจาก 15 นาที เครื่องจะส่งเสียงบี๊ตต่อเนื่อง และไอคอน ☺ การทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะกะพริบจนกว่าคุณจะนำกระถางออก แสดงว่าเสร็จสิ้นขั้นตอนการทำความสะอาดแล้ว และยังมีเหลือขั้นตอนการทำให้แห้งอีก 5 นาที



10 นำกระทะออกและเทน้ำออก



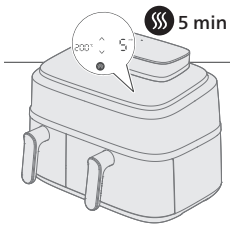
11 ล้างตะกร้าเพื่อขจัดคราบ

ถ้ายังมีน้ำมันตกค้างอยู่ที่กระทะและตะกร้า ให้ล้างด้วยน้ำสบู่หรือฟองซักฟอกโดยใช้ฟองน้ำ แล้วล้างออกอีกครั้ง

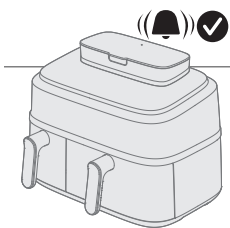
12 เช็ดไขมันที่ไหลออกมารอบๆ พื้นที่ตัวทำความร้อนด้วยผ้าถูพื้นหรือผ้าทำความสะอาดในครัว

เมื่อใช้ Air Fry หรือฟังก์ชันไอ้มน้ำและ Airfry อาจมีไขมันสะสมรอบๆ พื้นที่ตัวทำความร้อน

การทำความสะอาดด้วยไอ้มน้ำและการเช็ดตามปกติจะช่วยให้ภายในของถาดบนสะอาด



13 ใส่กระทะกลับเข้าไปในเครื่องเพื่อเริ่มโหมดการทำให้แห้งโดยอัตโนมัติ



14 หลังจาก 5 นาที

เครื่องจะส่งเสียงบี๊พเพื่อบอกว่าโปรแกรมการทำให้แห้งทำงานเสร็จแล้ว

เคล็ดลับ

- ก่อนใช้เป็นครั้งแรก หรือถ้าไม่ได้ใช้เป็นเวลานาน เราแนะนำให้ใช้ฟังก์ชัน “การทำมาความสะอาดด้วยไอ้มน้ำ” เพื่อทำความสะอาดวงแหวนน้ำและช่องด้านขวาอย่างทั่วถึง

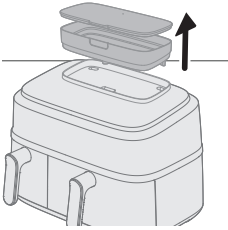
หมายเหตุ

- เมื่อเริ่มโปรแกรมการทำมาความสะอาดด้วยไอ้มน้ำหรือล้างตะกรัน อาจทำให้มีไอ้มน้ำพุ่งออกมาจากด้านหลังเครื่องมากกว่าโหมดไอ้มน้ำเสียอีก ซึ่งอาจเสี่ยงที่จะเกิดการควบแน่นบนฝาผนังมากขึ้น ก่อนเริ่มทั้งสองโปรแกรมนี้ โปรดตรวจสอบว่า 1) ช่องระบายอากาศไม่อยู่ตรงกับปลั๊กไฟ 2) อย่าวางเครื่องใช้ในครัวอื่นๆ ใกล้เคียงจากเครื่อง 3) วางเครื่องให้ห่างจากผนัง 20 ซม. เพื่อลดปริมาณน้ำที่ควบแน่นบนผนัง

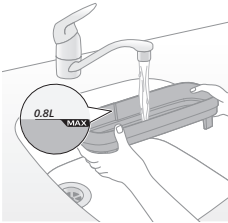
การใช้ฟังก์ชันการขจัดตะกอน

ทุก 10 ชั่วโมงของการใช้งานโหมดไอน้ำ ไอคอน ☹️ จะกระพริบเพื่อบอกว่าถึงเวลาที่ควรโปรแกรมขจัดคราบตะกอนแล้ว ฟังก์ชันนี้จะช่วยขจัดคราบตะกอนสะสมในระบบน้ำ และช่วยยืดอายุการใช้งาน

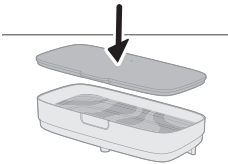
1 ถอดแท่งค้ำน้ำออกจากเครื่อง



2 เติมน้ำลงในแท่งค้ำจนถึงระดับสูงสุด



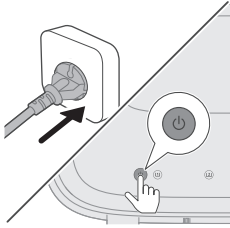
3 ปิดฝาบนแท่งค้ำน้ำให้แน่นเพื่อป้องกันน้ำไหล



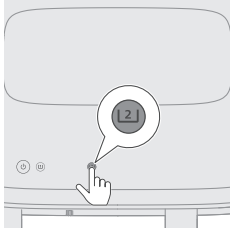
4 ติดตั้งแท่งค้ำน้ำลงในร่องที่ด้านบนของเครื่อง แล้วกดลงเพื่อให้แน่ใจว่าแน่น



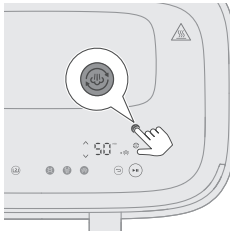
ถ้าติดตั้งแท่งค้ำน้ำไม่ถูกต้อง น้ำจะไม่ไหลไปยังเครื่องทำไอน้ำ จะทำให้ไอคอน "ไม่มีน้ำ" ☹️ กระพริบ และได้ยินเสียงจากพัดลมและมอเตอร์ ในกรณีนี้ ฟังก์ชันไอน้ำอาจใช้งานไม่ได้



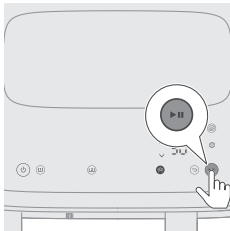
5 กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่องเพื่อเปิดเครื่อง



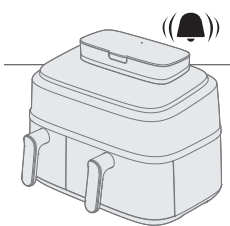
6 เลือกกระถะขนาดใหญ่



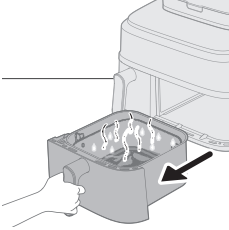
7 กดปุ่มการทำความสะอาดด้วยไอน้ำค้างไว้นานกว่า 3 วินาที
จะกว้าจะแสดงไอคอนล้างตะกรัน ☹️ และกะพริบ
ตัวแสดงเวลาทางด้านขวาเริ่มกะพริบ



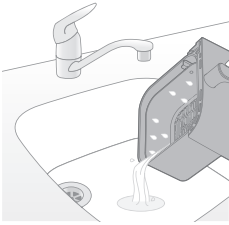
8 กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มล้างตะกรัน
หน้าจอแสดงเวลาจะหยุดกะพริบ



9 รอ 50 นาทีจนกว่าคุณจะได้ยินเสียงบี๊พ
เพื่อแสดงว่าโปรแกรมทำงานเสร็จแล้ว



10 นำตระกะขนาดใหญ่ออก




11 เทน้ำสกปรกออก

12 ล้างตระกะและตะกร้า แล้วตากให้แห้ง เช็ดช่องทำอาหารด้วยผ้าแห้งหรือผ้าเช็ดในครัว

แนะนำให้ใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำเพื่อล้างด้านในของวงแหวนน้ำ แล้วทำให้ตระกะแห้ง

หมายเหตุ

- เมื่อไอคอน  กระปรียบ ควรขจัดคราบตะกรันในทันที ไม่เช่นนั้นคราบตะกรันอาจสะสมในวงแหวนน้ำ และเกิดการอุดตัน
- หากคุณต้องการขจัดคราบตะกรันในภายหลัง คุณสามารถข้ามการแจ้งเตือนนี้ คุณจะได้รับการแจ้งเตือนอีกครั้งถัดไปที่คุณเปิดใช้งาน Airfryer ของคุณ
- ในทุกกรณี ห้ามใช้น้ำยาขจัดคราบตะกรันที่มีส่วนผสมของกรดซัลฟิวริก กรดไฮโดรคลอริก กรดซัลฟามิกหรือกรดอะซิติก (น้ำส้มสายชู) เนื่องจากอาจทำให้ระบบน้ำในอุปกรณ์ของคุณเสียหายและไม่สามารถละลายตะกรันได้อย่างเหมาะสม
- ถ้าน้ำในพื้นที่ของคุณเป็นน้ำกระด้าง อาจทำให้คุณต้องขจัดคราบตะกรันให้เครื่องบ่อยยิ่งขึ้น

การทำความสะอาดทั่วไป

คำเตือน

- รอให้ตะแกรง กระตะ และด้านในของเครื่องเย็นก่อน แล้วจึงเริ่มทำความสะอาด
- กระตะและตะแกรงของเครื่องมีการเคลือบสารกันอาหารติด อย่าใช้เครื่องครัวที่เป็นโลหะหรือวัสดุทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เพราะอาจทำให้สารเคลือบกันติดเสียหายได้

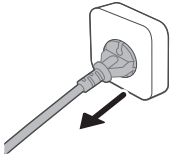
ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง

ขจัดน้ำมันและไขมันออกจากกันกระตะหลังการใช้งานทุกครั้ง

หากไอน้ำสะสมอยู่ภายในหรือรอบๆ พินผิวช่องระบายไอน้ำ

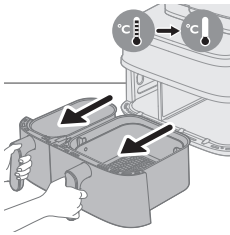
ให้เช็ดด้วยผ้านุ่มที่แห้ง

- 1 กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อปิดเครื่อง ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ และทิ้งให้เครื่องเย็นลง



เคล็ดลับ

- นำกระทะและตะแกรงออกเพื่อให้เครื่อง Airfryer เย็นลงเร็วขึ้น



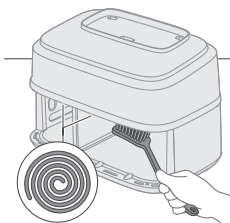
- 2 กำจัดไขมันหรือน้ำมันที่ปรุลงแล้วออกจากกันกระทะ
3 ทำความสะอาดกระทะและตะแกรงในเครื่องล้างจาน คุณยังสามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำร้อน น้ำยาล้างจานและฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน (โปรดดู 'ตารางวิธีการทำความสะอาด')

เคล็ดลับ

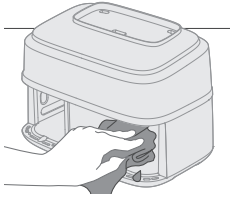
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่กระทะหรือตะแกรง คุณสามารถนำไปแช่ในน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 10-15 นาทีได้ การแช่น้ำจะทำให้เศษอาหารคลายตัวและช่วยให้เอาออกได้ง่ายขึ้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้น้ำยาล้างจานที่สามารถละลายน้ำมันและคราบไขมันได้ หากมีคราบไขมันบนกระทะหรือตะแกรงที่ไม่สามารถล้างออกได้ด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน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



- 4 เพื่อป้องกันรอยขีดข่วน ให้เช็ดด้านนอกของเครื่องเบาๆ (รวมถึงช่องระบายไอน้ำ, พื้นผิว, ฯลฯ) ด้วยผ้านุ่มที่สะอาดและไม่เป็นรอยยับ เริ่มต้นด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ แล้วตามด้วยผ้าแห้งหากจำเป็น



- 5 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทำความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร



6 ทำความสะอาดด้านในเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำนุ่ม



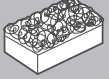
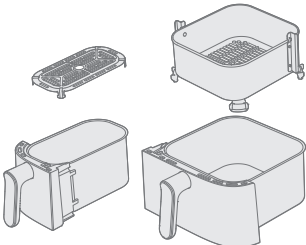
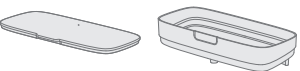


หมายเหตุ

- ในกรณีที่คุณดึงที่กันระหว่างกระบอกเล็กและใบใหญ่ออกมาโดยไม่ได้ตั้งใจในระหว่างการทำความสะอาด ควรใส่กลับเข้าไปในทางที่ถูกต้อง

เคล็ดลับ

- ถ้ามีคราบอาหารติดกระบอก ให้ใช้โปรแกรมการทำความสะอาดอัตโนมัติ "การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ" เพื่อให้คราบอ่อนนุ่มและทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น (โปรดดู "ใช้โปรแกรมการทำความสะอาดอัตโนมัติ")

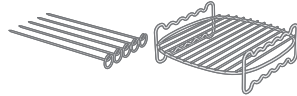
ตารางการทำความสะอาด

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

อุปกรณ์เสริม

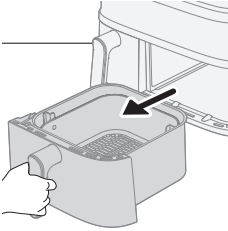
การใช้ตะแกรง

ตะแกรงและไม้เสียบมาพร้อมกับรุ่นต่อไปนี้: NA55X/03



ตะแกรงเป็นอุปกรณ์เสริมที่มีประโยชน์ที่ช่วยให้ปรุงอาหารได้สองระดับ แต่ใช้ได้กับกระทะขนาดใหญ่เท่านั้น

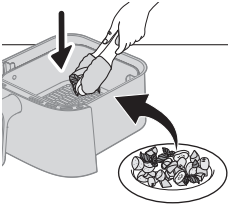
1 นำกระทะขนาดใหญ่ออกจากเครื่อง



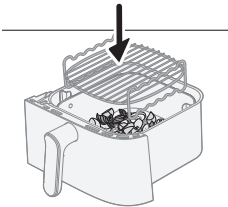
2 ใส่อาหารที่ต้องการลงในตะแกรง

หมายเหตุ

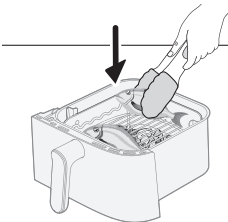
- โปรดดูตารางอาหารด้านล่างสำหรับรายการที่แนะนำในการปรุงอาหารด้วยตะแกรง

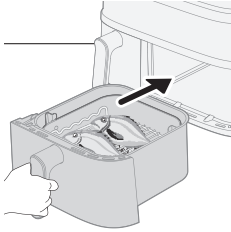


3 วางตะแกรงไว้ด้านบนของอาหาร



4 เพิ่มอาหารส่วนที่สองลงบนตะแกรงอีกชั้น



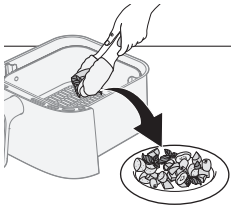
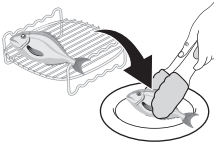


5 ใส่กระดาษเข้าไปในเครื่องและปรับเวลาและอุณหภูมิตามที่ระบุในตารางต่อไปนี้ เมื่อพร้อมแล้วให้กดปุ่มเริ่มต้น

อาหาร	น้ำหนัก (ก./ ออนซ์)	เวลาในการหุง	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
นึ่งไก่ต้มแช่แข็ง	300 ก. / 11 ออนซ์	17–20 นาที	180 °C	
เพอร์ชัฟรายส์บางแช่แข็ง	400 ก. / 14 ออนซ์			
ปีกไก่แช่แข็ง	450 ก. / 16 ออนซ์	16–20 นาที	200 °C	
ไส้เบอร์เกอร์ไก่แช่แข็ง	350 ก. / 12 ออนซ์			
ซังข้าวโพด	800–1000 ก. / 28–35 ออนซ์	24–28 นาที	180 °C	- ซังข้าวโพด 3 ชั้น
มันฝรั่งทอดดีด-เปลือก	500 ก. / 18 ออนซ์			
ปลากระพง	500–600 ก. / 18–21 ออนซ์	18–20 นาที	200 °C	- ปลาทั้งตัว 2 ชั้น
มันฝรั่งอบ (สี่ส่วน)	350 ก. / 12 ออนซ์			
เห็ด	200 ก. / 7 ออนซ์	12–14 นาที	200 °C	
กึ่งคิงพรอว์นพร้อมเปลือก	400 ก. / 14 ออนซ์			
ซี่ย่างหรือเต้าหู้	250 ก. / 9 ออนซ์	15–18 นาที	180 °C	- พลิกซี่ย่างหรือเต้าหู้ระหว่างเวลาปรุง
ผักรวม	500 ก. / 18 ออนซ์			

หมายเหตุ

- รายการอาหารด้านบนที่แสดงอยู่ในตารางควรวางไว้ที่ชั้นบนสุดของตะแกรง และรายการอาหารที่สองอยู่ที่ชั้นล่าง



6 หลังจากขั้นตอนการทำอาหารเสร็จสิ้น
ให้ใช้ถุงมือตาบและที่คีบค่อยๆ นำอาหารออกจากตะแกรง

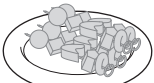
ข้อควรระวัง

- โปรดใช้ความระมัดระวังในการถอดตะแกรงออกเนื่องจากจะร้อน-
ขณะปรุงอาหาร

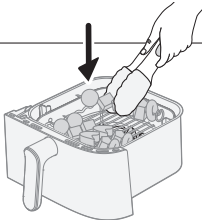
การใช้ไม้เสียบ

ไม้เสียบสามารถใช้ร่วมกับตะแกรงได้

1 ร้อยเนื้อสัตว์และผักที่ต้องการลงในไม้เสียบไม้

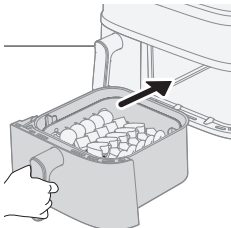


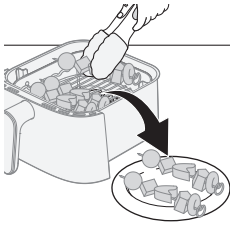
2 วางไม้เสียบไม้ลงในร่องที่กำหนดบนตะแกรง



3 ใส่กระทะกลับเข้าไปในเครื่อง

4 ตั้งเวลาและอุณหภูมิตามตารางที่กำหนดและเริ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร





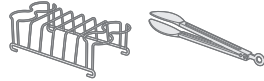
5 เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ใช้ถุงมือเตาอบและที่คีบค่อยๆ หยิบอาหารออกจากตะกร้า

ดูตารางสำหรับคำแนะนำเฉพาะเกี่ยวกับเวลาและอุณหภูมิในการปรุงอาหาร

อาหารในตะกร้า	สัดส่วน	เวลาในการหุง	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
5 อาหารเสียบไม้	5 ไม้			
พักรวม	500 กรัม	15-18 นาที	180 °C	- วางพักรวมไว้ที่ด้านล่างของกระทะ และอาหารเสียบไม้ไว้ด้านบนของตะแกรง

การใช้ชุดอาหารเข้า

ชุดอาหารเข้ามาพร้อมกับรุ่นต่อไปนี้: NA55X/04

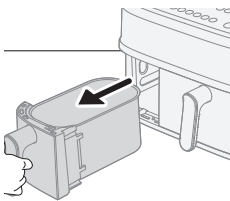


ชุดอาหารเข้าช่วยให้สามารถปรุงไข่ 4 ฟองและขนมปังปิ้ง 4 ชิ้นพร้อมกันได้

ข้อควรระวัง

- เพื่อนำไข่ที่ปรุงสุกและขนมปังออกจากชุดอาหารเข้าอย่างปลอดภัย ให้ใช้ที่คีบเสมอเพื่อป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดการไหม้

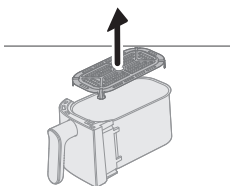
1 ถอดกระทะขนาดเล็กออกจากเครื่อง

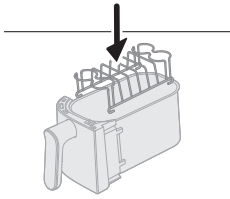


2 นำแผ่นด้านล่างออกจากกระทะ

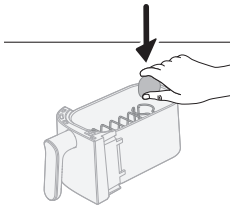
หมายเหตุ

- หากไม่ถอดแผ่นด้านล่างออก ชั้นขนมปังอาจไม่พอดีกับกระทะ



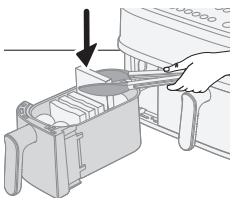


3 วางชุดอาหารเข้าลงในกระถางขนาดเล็ก



4 วางไข่ได้สูงสุดสี่ฟองในชุดอาหารเข้าแล้วใส่กระถางกลับเข้าไปในเครื่อง
5 ปรับเวลาและอุณหภูมิตามตารางอาหารด้านล่างแล้วกดปุ่มเริ่มต้น

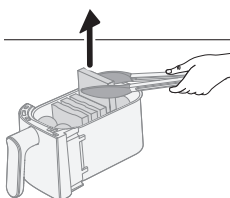
ชุดอาหารเข้า	จำนวน	เวลาในการหุง	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
ไข่ต้มสุก	ไข่ 4 ฟอง	10–12 นาที	180 °C	- ปรงไข่ก่อน เพิ่มขนมปังใ- นระหว่างกระ- บวนการทำอา- หาร
ไข่ต้มยางมะตูม	ไข่ 4 ฟอง	8–10 นาที		
ขนมปังปิ้ง	5 ชิ้น	5–6 นาที		



6 เพิ่มขนมปังชิ้นในระหว่างกระบวนการปรุงอาหารลงในชุดอาหารเข้าแล้วปรุงต่อ

เคล็ดลับ

- ลองเปิดใช้งานการเตือนแบบสั้นเพื่อหลีกเลี่ยงการลืมใส่ขนมปัง
- หากขนมปังไม่พอดีกับกระถางให้ผ่าครึ่ง



7 เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ใช้ที่คีบค่อยๆ ดึงไข่และขนมปังออก

โปรดดูตารางอาหารด้านล่างสำหรับเวลาและอุณหภูมิการปรุงอาหารที่เฉพาะเจาะจง

การจัดเก็บ

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

หมายเหตุ

- เมื่อพกพา Airfryer ให้ถือในแนวอนเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้กระทะหล่นลงมาโดยไม่ได้ตั้งใจซึ่งอาจทำให้กระทะเสียหายได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ในเครื่อง Airfryer เช่น ตะขวยด้านล่างแบบถอดออกได้ เป็นต้น ยึดเข้าที่แล้วก่อนที่จะเคลื่อนย้ายและ/หรือเก็บ

วิธีแก้ไขปัญหา

ในบทนี้ เราได้รวบรวมปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องได้

หากคุณไม่สามารถแก้ไขปัญหาด้วยข้อมูลด้านล่างได้

โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ www.philips.com/support

หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
ภายนอกของเครื่องจะเกิดความร้อนระหว่างการใช้	ความร้อนภายในแผ่ออกสู่ผนังด้านนอก	ซึ่งเป็นเหตุการณ์ปกติที่จับและปุ่มทั้งหมดที่คุณต้องสัมผัสระหว่างการใช้งานจะคงความเย็นพอที่จะสัมผัสได้
		กระทะ ตะแกรง และด้านในของเครื่องจะร้อนเสมอเมื่อเปิดเครื่อง เพื่อให้ปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม
		ชิ้นส่วนเหล่านี้ร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้เสมอ
		หากคุณเปิดเครื่องทิ้งไว้เป็นเวลานาน บางบริเวณอาจร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้
		บริเวณเหล่านี้จะถูกทำเครื่องหมายไว้บนเครื่องด้วยไอคอนต่อไปนี้:

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
		ตราใบใดที่คุณตระหนักถึงบริเวณที่ร้อนและหลีกเลี่ยงการสัมผัสบริเวณดังกล่าว เครื่องนี้ก็ปลอดภัยในการใช้งานอย่างสมบูรณ์
มันฝรั่งทอดโฮมเมดออกมาไม่เป็นไปตามที่คาดไว้	คุณไม่ได้ใช้ประเภทมันฝรั่งที่ถูกต้อง	เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ใช้มันฝรั่งที่ดีที่สุดและมีเนื้อไม้จ๋า หากคุณต้องการเก็บมันฝรั่ง อย่าเก็บไว้ในที่เย็นเช่นในตู้เย็น เลือกมันฝรั่งที่บรรจุภัณฑ์ระบุว่าเหมาะสำหรับการทอด
	ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงมากเกินไป	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด
	ส่วนผสมบางประเภทต้องเขย่าระหว่างเวลาในการปรุง	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้เพื่อเตรียมมันฝรั่งทอดโฮมเมด
Airfryer เปิดไม่ติด	ไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่องไว้	ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังอย่างถูกต้องหรือไม่
	เครื่องใช้ไฟฟ้าหลายชิ้นเชื่อมต่อกับช่องเสียบเดียว	Airfryer มีกำลังวัตต์สูง ลองใช้เต้ารับอื่นและตรวจสอบฟิวส์
	ยังไม่ได้เปิดใช้งานปุ่มเปิด/ปิด	ใช้นิ้วโป้งของคุณกดปุ่มเปิด/ปิดให้กึ่งนิ้วของคุณสัมผัสโดนปุ่ม
จับเห็นจุดหลุดลอกบางส่วนภายใน Airfryer ของฉัน	จุดเล็ก ๆ บางส่วนอาจปรากฏขึ้นภายในกระทะของ Airfryer เนื่องจาก การสัมผัสหรือรอยขีดข่วนบนสารเคลือบโดยไม่ตั้งใจ (เช่น ระหว่างการทำความสะอาดด้วยเครื่องมือทำความสะอาดที่รุนแรงและ/หรือขณะใส่ตะแกรง)	ป้องกันความเสียหายได้โดยการวางตะแกรงลงในกระทะอย่างเหมาะสม หากคุณใส่ตะแกรงที่มุม ด้านข้างของตะแกรงอาจกระทะกับผนังกระทะ ส่งผลให้สารเคลือบชั้นเล็ก ๆ หลุดออก หากสิ่งนี้เกิดขึ้น โปรดทราบว่าสิ่งนี้ไม่เป็นอันตรายเนื่องจากวัสดุทั้งหมดที่ใช้ขึ้นปลอดภัยต่ออาหาร
มีควันขาวออกมาจากเครื่อง	คุณกำลังปรุงอาหารที่มีส่วนผสมติดมัน	เทน้ำมันหรือไขมันส่วนเกินออกอย่างระมัดระวัง แล้วปรุงอาหารต่อได้

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
	กระทะยังคงมีคราบมันจากการใช้งานครั้งก่อน	ควั่นขาวเกิดจากคราบมันที่ร้อนขึ้นในกระทะหมั่นทำความสะอาดกระทะและตะแกรงให้ทั่วหลังการใช้ทุกครั้ง
	การชุบเกล็ดขนมปังหรือการชุบแป้งไม่ยึดติดกับอาหารอย่างเหมาะสม	เกล็ดขนมปังชิ้นเล็ก ๆ อาจทำให้เกิดควั่นขาวได้ เกล็ดขนมปังหรือชุบอาหารให้แน่นเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารติด
	น้ำหมัก ของเหลว หรือน้ำจากเนื้อกระเด็นในขั้นตอนการปรุงอาหาร	รับประทานอาหารให้แห้งก่อนใส่ลงในตะแกรง
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E1"	อุปกรณ์เสียหาย/ชำรุด	ให้ติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ
	อาจจัดเก็บ Airfryer ของคุณในที่ที่เย็นเกินไป	หากเก็บอุปกรณ์ของคุณไว้ในที่อุณหภูมิแวดล้อมต่ำให้อุ่นเครื่องจนมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องเป็นเวลาอย่างน้อย 15 นาทีก่อนที่จะเสียบปลั๊กอีกครั้ง หากจอแสดงผลของคุณยังแสดง "E1" ให้ติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ
หน้าจอบน Airfryer แสดง "E4-E12"	อุปกรณ์อาจมีความผิดปกติ	ลองเสียบปลั๊กเข้าออกกับอุปกรณ์ หากวิธีนี้ไม่สามารถช่วยได้ โปรดติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips หรือติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ
จับได้เย็นเสียงแปลกๆ ดังออกมาจากภายในเครื่อง	เครื่องมีพัดลมเพื่อส่งผ่านความร้อนไปสู่อาหาร และบีมน้ำสำหรับการนี้	ซึ่งบ่งบอกถึงการทำงานตามปกติ ถ้าเสียงนี้ดังขึ้นมากและเปลี่ยนไปอย่างชัดเจน โปรดติดต่อฝ่ายสนับสนุนของ Philips เพื่อขอความช่วยเหลือ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
มีน้ำในช่องการทำอาหารหลังจกการทำอาหาร	Airfryer จะสร้างไอน้ำระหว่างการทำอาหาร ไอน้ำจะกลั่นตัวบนอาหาร และที่ผนังด้านในของช่องทำอาหาร น้ำที่กลั่นตัวจะคงอยู่ในช่องทำอาหารหลังจากทำอาหาร	น้ำที่ตกค้างในช่องทำอาหารหลังการทำอาหารนั้นเป็นเรื่องปกติ เพียงใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดออก
🔊 กระพริบตลอดเวลา	ไม่มีน้ำในแท็งค์น้ำ	เติมน้ำในแท็งค์น้ำ
	ติดตั้งแท็งค์น้ำไม่ถูกต้อง	ถอดแท็งค์น้ำลงในร่องให้เข้าที่ จากนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว
👤 กระพริบตลอดเวลา	ก่อน้ำอุดตัน	ติดต่อศูนย์ผู้บริโภคนในประเทศของคุณเพื่อขอความช่วยเหลือ
	เป็นการเตือนให้ล้างตะกรัน	ทำขั้นตอนล้างตะกรัน ดูส่วน "ล้างตะกรัน"
อาจมีน้ำควบแน่นบนผนังระหว่างการนี้ การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ การล้างตะกรัน	นี่เป็นเรื่องปกติ ไอน้ำจะออกมาจากช่องระบายอากาศด้านขวา และถูกพัดลมเป่าไปยังผนัง	วางเครื่อง 20 ซม. ห่างจากผนัง และอย่าให้ช่องระบายอากาศของเครื่องอยู่ตรงกับปลั๊กไฟเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาทางไฟฟ้า อย่าวางเครื่องครัวอื่นๆ ใกล้เคียง ใช้ไม้ถูพื้นเช็ดให้แห้ง
ดูเหมือนว่าเครื่องจะมีการรั่ว	มีการรั่วมาจากชิ้นส่วนภายในเครื่อง (ก่อน้ำรั่ว ฯลฯ)	ติดต่อศูนย์ผู้บริโภคนในประเทศของคุณเพื่อขอความช่วยเหลือ
	เครื่องแตกชำรุดจากการกระแทกภายนอก หรือพัดรู่	
ไอน้ำไม่เพียงพอ	แท็งค์น้ำรั่ว	นำแท็งค์น้ำออกแล้วติดตั้งให้ถูกต้องอีกครั้ง ตรวจสอบว่ามีรอยแตกในแท็งค์น้ำหรือไม่ ติดต่อศูนย์ผู้บริโภคนในประเทศของคุณ
	น้ำในแท็งค์น้ำไม่เพียงพอ	ตรวจสอบแท็งค์น้ำว่ามีน้ำเพียงพอหรือไม่
	ใส่แท็งค์น้ำไม่ถูกต้อง	ถอดแท็งค์น้ำลงในร่องให้เข้าที่ จากนั้นกดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
	ช่องเติมน้ำในร่องด้านบนของเครื่องนั้นสกปรก/อุดตัน	ทำความสะอาดและล้างช่องเติมน้ำ
	เครื่องทำไอน้ำอุดตันหรือท่อไอน้ำรั่ว	หลังจากที่ใช้งานมาเป็นเวลานาน อาจจำเป็นต้องล้างตะกรันและทำความสะอาดเครื่องทำไอน้ำ เริ่มโปรแกรมล้างตะกรัน ถ้ายังไม่แก้ไขไม่ได้ โปรดติดต่อศูนย์ผู้บริโภคร
ไม่มีเสียงจากพัดลมหรือมอเตอร์เมื่อเริ่มโปรแกรมไอน้ำ ไอ้น้ำและ Airfry การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ การล้างตะกรัน แต่มีการแสดงอุณหภูมิและเวลาซึ่งไม่กระพริบ	ถือเป็นเรื่องปกติ เครื่องใช้การได้	ฝ้าดูอาการอีกเป็นเวลานานกว่า 20 วินาที
ทำความสะอาดน้ำขังในช่องเสียบที่ว่างในระหว่างการนึ่งด้วยไอน้ำ, การขจัดตะกรัน	อุปกรณ์วางใกล้ช่องเสียบที่ว่างมากเกินไป	ขอแนะนำให้ปรับตำแหน่งของอุปกรณ์หรือใช้ฝาปิดป้องกันฝุ่นของช่องเสียบเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดหยดน้ำเกาะในช่องเสียบที่ว่าง

目录

重要信息	356
回收	359
电磁场 (EMF)	359
保修和支持	359
产品简介	360
一般说明	361
功能说明	365
首次使用之前	367
首次使用前准备	367
烹饪说明	369
用两个煎锅烹饪	369
用单个煎锅烹饪	373
清洁	402
使用自动清洁程序	402
常规清洁	407
附件	409
存储	415
故障排除	415

重要信息

使用产品之前，请仔细阅读本重要信息，并妥善保管以供日后参考。



危险

- 切勿将产品置于加热的煤气炉或各种类型的电炉和电烤盘上方或附近，或者加热的炉具内。
- 切勿将产品浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。
- 切勿让水或其它液体进入该产品，以免发生触电。
- 务必将要煎炸的原料放入炸篮中，以防它们接触加热元件。
- 产品正在工作时，不要盖住其进风口和出风口。
- 切勿在煎锅中倒油，因为这可能引发火灾危险。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 切勿在产品工作时触碰到它的内部。
- 始终确保加热器上没有杂物，并且没有食物卡在其中。
- 首次使用产品前，务必将电线储藏格组装到产品上。任何时候都不要取下电线储藏格。

警告

- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦、其服务提供商或类似的专职人员进行更换。
- 产品只能使用接地电源插座，并由接地漏电断路器保护。
- 务必确保插头已正确插入电源插座。
- 不得通过外部定时器或单独的遥控系统操作本产品。
- 本产品适合由 8 岁及以上年龄的儿童以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人士使用，但前提是有人对他们使用本产品进行监督或指导，以确保他们安全使用，并且让他们明白相关的危害。
- 不得让儿童玩耍本产品。不要让儿童进行清洁和保养，除非儿童已年满 8 周岁且在有人监督的情况下操作。
- 应将产品及其线缆置于 8 周岁以下儿童触及不到的地方。
- 请勿将产品靠墙或靠其他产品。产品的后面、两侧和上方应至少留出 15 厘米的空间。切勿在本产品上放置任何物品。

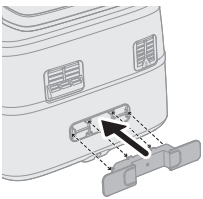
- 在热空气煎炸期间，出风口将释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽和出风口保持安全距离。当您将煎锅从产品中取出时，请小心高温蒸汽和热气。
- 切勿在产品中使用轻质食材或烘焙纸。
- 使用产品时，其可接触的表面可能会变得很热。
- 土豆贮存：温度应适合存放各种土豆，应高于 6°C 以尽可能地降低预制食品中丙烯酰胺的暴露风险。
- 切勿在煎锅中倒油。
- 由于这款 Airfryer 空气炸锅具有两个烹饪室，其电力很大。切勿同时在同一电路上操作其他强劲产品（例如，电水壶、电烤箱等）。否则，家中安装的断路器可能会作出响应，而此插座电源也会出现故障。
- 本产品适合在 5° C 到 40° C 之间的环境温度下使用。
- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 切勿将产品放置在诸如桌布、窗帘等易燃材料的上面或附近。
- 切勿将本产品用于本用户手册中所述用途以外的任何用途，且仅使用飞利浦原装配件。
- 产品使用时必须有人看管。
- 烹饪室中的煎锅、炸篮和附件在产品使用期间和使用后会变热，因此请始终谨慎使用。
- 在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件。请参阅手册中的说明。
- 蒸制食物时，打开盖子要小心，以免蒸汽冲出造成烫伤。
- 在一个储藏格工作的同时，另一个未在工作中的储藏格也会变热。
- 未使用的产品储藏格/空腔在其他储藏格/空腔工作时也可能发热，建议即使只使用一个储藏格/空腔时也要保持所有抽屉在原位，只有在需要添加食品时才打开/取下抽屉。
- 请勿将本产品的蒸汽窗口面对插座摆放。



小心

- 本产品仅限于普通家用。不得用于商店、办公场所、农场或其他工作环境的员工食堂。也不得由酒店、汽车旅馆、提供住宿和早餐的场所及其他住宿环境中的客人使用。

- 产品无人看管时和拆装、存储或清洁之前，务必断开产品电源。
- 将产品放在水平、平坦且稳固的表面。
- 对本产品使用不当，或者将其用于专业、半专业用途，或者没有根据本产品手册中的说明进行使用，此类情况下保修将失效，飞利浦对此类损坏概不负责。
- 本产品应送往由飞利浦授权的服务中心检查或修理。请不要尝试自己修理产品，否则产品维修保证书将会无效。
- 请勿在烹饪过程结束后立即拔掉产品插头。
- 在处理或清洁产品之前，请先让产品冷却大约 30 分钟。
- 确保在本产品中烹调的食材最终呈金黄色，而不是黑色或棕色。
- 去除烧焦的残余物。请勿在高于 180° C 的温度下煎炸新鲜土豆（以尽可能减少丙烯酰胺的产生）。
- 清洁烹饪室上方区域（热加热元件、金属部件边缘和防溅挡板）时要小心。
- 始终确保将食物在 Airfryer 空气炸锅中完全烹制熟。
- 使用同步完成功能烹饪易腐食物时要格外小心（可能会滋生细菌）。
- 倒出烹饪的食物时要小心，注意不要让附件滑落。
- 电线扣环还可用作间隔块，在产品与墙之间保留距离，以防蓄热。请不要取下此垫片。
- 除垢图标亮起时，继续除垢流程。
- 请将产品放置在离墙 20 厘米的位置，且不要让出风口直接对着插座。请勿将 Airfryer 空气炸锅放在其他烹饪用具旁边、靠近厨房墙面或厨房橱柜下面，因为高温蒸汽可能会凝结并沿着表面流下。
- 在正常使用过程中，必须确保产品周围通风良好。
- 如果有蒸汽积聚在蒸汽孔内部或表面周围，请用柔软的干布擦拭。
- 如果未使用的插座上出现凝结水，建议调整产品位置或使用插座防尘盖，以免凝结水在未使用的插座中积聚。



回收



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

电磁场 (EMF)

本产品符合有关电磁场暴露的适用标准和法规。

保修和支持

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

产品简介

欢迎购买并使用飞利浦系列产品！

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

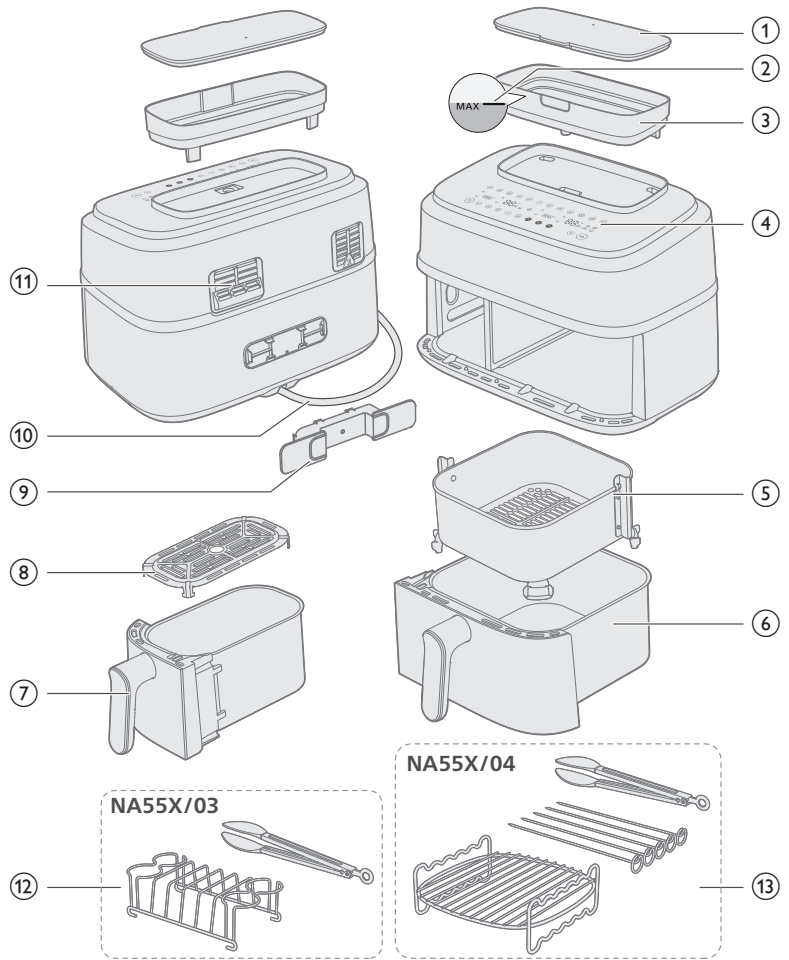
双炸篮 Airfryer 空气炸锅自带蒸制功能，让您可以同时用不同的方法烹饪两种食材，并确保两种食材同时熟透。两个炸篮都可用于煎炸、烘焙、烘烤和烧烤，大号炸篮还可用于蒸制。本产品采用增强高速空气循环技术 (RapidAir Plus) 和空气蒸煮 (Air Steam) 技术，可为您烹制出美味佳肴。

此外，这款 Airfryer 空气炸锅配有自动清洁程序，如蒸汽清洁和除垢。使用蒸汽清洁功能，可以更轻松地去除大号煎锅内和加热管周围积聚的油脂。除垢功能有助于清除产品自带水系统中沉积的水垢，延长产品使用寿命。

它带有 Home ID 应用程序，为您提供逐步指导和数百种令人垂涎的佳肴食谱，以及针对双炸篮 Airfryer 空气炸锅的特定设置。

扫描包装上的二维码下载应用程序。

一般说明



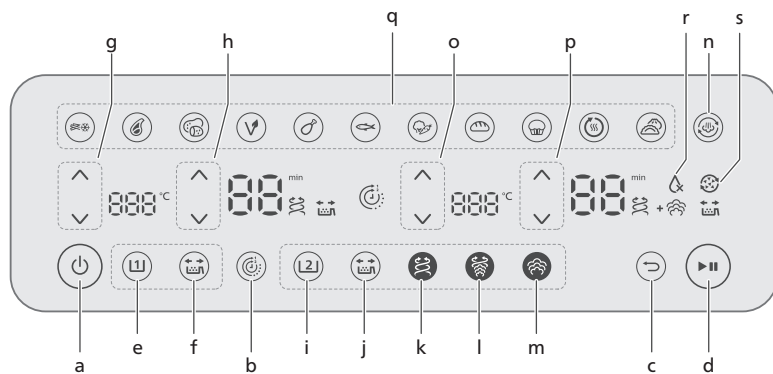
主要部件

1 水箱盖	8 小号煎锅的底盘
2 最高水位标记	9 电线扣环
3 水箱	电源线
4 控制面板	出风口
5 大号煎锅的炸篮	早餐套件 (仅限 NA55X/03)

6 大号煎锅	双层烘烤架和串肉扦（仅限 NA55X/04）
7 小号煎锅	



控制面板



- a 开/关按钮
- b 时间功能
- c 后退按钮
- d 开始/暂停按钮

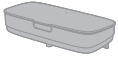
小号煎锅控制按钮

- e 小号煎锅按钮
- f 摇晃提醒按钮
- g 温度控制按钮
- h 时间控制按钮

大号煎锅控制按钮

- i 大号煎锅按钮
- j 摇晃提醒按钮
- k 空气煎炸功能按钮
- l 蒸制与空气煎炸功能按钮
- m 蒸制功能按钮
- n 蒸汽清洁功能按钮
- o 温度控制按钮
- p 时间控制按钮
- q 预设按钮
- r “无水”指示
- s 除垢提醒图标

功能说明



水箱

这款 Airfryer 空气炸锅配有一个水箱，位于产品顶部。最高水位标记位于约 800 毫升处，从产品正面和背面都可以看到。为防止漏水，请不要超过最高水位。

为避免水溢出，请在加水时用双手握住水箱，并在移动水箱前盖好盖子。请在每次烹饪结束后倒空水箱，以防止水垢积聚。



时间功能

自动同步烹饪时间，即使烹饪时间不同，也能确保两个烤盘同时完成烹饪。




后退按钮

如果您不小心选择了错误的预设/功能，请使用后退按钮。



摇晃提醒

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



空气煎炸功能

增强高速空气循环技术结合独特的星型设计，让热空气在食物周围和内部循环流动，确保食物内外均匀受热，助您轻松烹制出美味的自制佳肴。



蒸制与空气煎炸功能

仅限大号煎锅：结合采用增强高速空气循环技术与空气蒸煮技术，集空气煎炸和蒸制功能于一体，可制作出外脆里嫩的美食。



蒸制功能

仅限大号煎锅：采用空气蒸煮技术，可确保适量蒸汽注入蔬菜、鱼类、饺子或烘焙食品内，使其质地嫩滑而不软塌出水。



“无水”指示图标

此图标位于右侧数字显示屏上。如果看到此图标闪烁并听到蜂鸣声，则表示水箱内没有水或水箱未放好。向水箱内加水并确保将水箱放好，然后按下停止/开始按钮，指示图标即会停止闪烁。



蒸汽清洁功能

仅限大号煎锅：按一下蒸汽清洁按钮，即可开始清洁右侧烹饪室，帮助溶解煎锅内和加热器周围残留的油脂。有关详细信息，请参阅“清洁 - 蒸汽清洁”一章。



除垢功能

仅限大号煎锅：长按蒸汽清洁按钮至少 3 秒，直到除垢图标闪烁。有关详细信息，请参阅“清洁 - 除垢”一章。



暂停烹饪

按下开始/暂停按钮或重新插入煎锅/炸篮，即可继续进行烹饪。

预设

本产品提供以下预设。预设是一种烹饪程序，会根据一定量的食物给出温度和烹饪时间建议。有关更多详细信息，请参阅“采用预设烹饪”一章。



冷冻土豆
类零食



牛排



新鲜土豆



纯素食



鸡腿



鱼



蔬菜



面包



松饼/
蛋糕



翻热



饺子

产品噪音

在产品工作时，您可能会听到一些噪音。这是正常现象，噪音通常来自水泵和风扇。

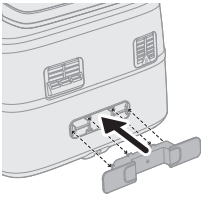
声音通知

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

首次使用之前

重要信息

- 首次使用时，Airfryer 空气炸锅可能会产生一些烟雾和气味，但应该会在几分钟内消散。
 - 在第一次烹饪之前，请按照“清洁”一章中的说明彻底清洁本产品。
- 1 拆掉所有包装材料。
 - 2 去除产品上的不干胶或标签（如果适用）。
 - 3 初次使用前请彻底清洁本产品（见“清洁”一章）。
 - 4 通过将电线扣环卡到位，将其安装到产品背面的指定区域。

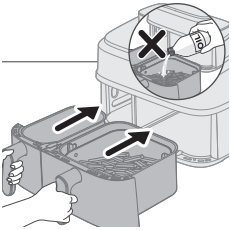


小心

- 电线扣环还可用作间隔块，在产品 and 墙之间保留距离，以防蓄热。

小心

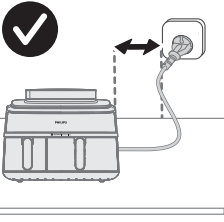
- 这款 Airfryer 空气炸锅采用热空气加热。切勿在煎锅中倒油、煎炸油或任何其他液体。
- 请勿触摸高温表面。用隔热手套握持热煎锅。
- 本产品仅供家庭使用。
- 第一次使用本产品时可能会出现一些轻微烟雾。这是正常的。
- 本产品不需要预热。



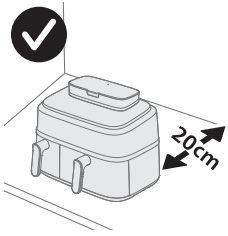
首次使用前准备

将本产品置于稳固、水平、平整且隔热的表面上。

注意



- 请勿在产品上方或两侧放置物品。这会扰乱气流并影响煎炸效果。
- 请勿将 Airfryer 空气炸锅放在其他烹饪用具旁边、靠近厨房墙面或厨房橱柜下面，因为高温蒸汽可能会凝结并沿着表面流下。
- 在正常使用过程中，必须确保产品周围通风良好。





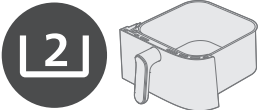


- 在使用期间，出风口将释放出高温蒸汽。让双手和脸远离蒸汽和出风口。请将产品放置在离墙 20 厘米的位置，且不要让出风口直接对着插座。

烹饪说明

左右两侧的煎锅具有不同的烹饪功能。您可以根据所需的烹饪功能来选择相应的煎锅。

烹饪模式

	空气煎炸	蒸制与空气煎炸	蒸
			
小号煎锅 	✓	✗	✗
大号煎锅 	✓	✓	✓

在使用“蒸制”或“蒸制与空气煎炸”功能之前，请确保水箱中有足够的水，但不要超过水箱的最高水位标记。

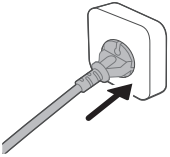
请在烹饪结束后倒空水箱。

用两个煎锅烹饪

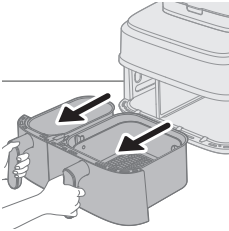
使用时间功能烹饪

如果要以不同的功能、温度和时间烹饪两种食物，请使用**时间功能**确保同时在两个煎锅中完成烹饪。

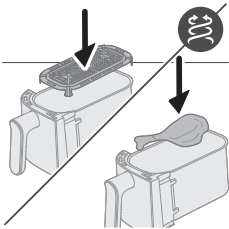
1 将插头插入电源插座。



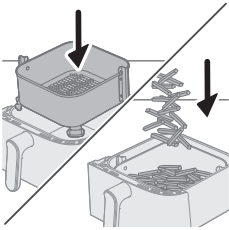
2 拉动手柄，将两个煎锅从产品中取出。



3 将底盘放入小号煎锅中。



4 将炸篮放入大号煎锅中。



注意

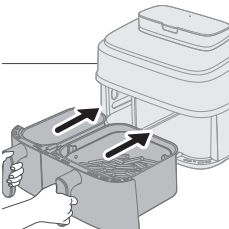
- 将炸篮的挡板推入煎锅时，确保将其正确放置在左右两侧。如果不小心将其旋转 90 度，炸篮将无法放入。
- 用力一些将炸篮放入煎锅中是很正常的。

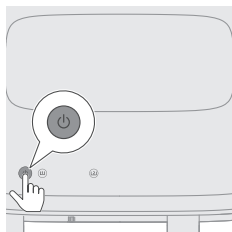
5 将食材放入炸篮。

6 将煎锅放回 Airfryer 空气炸锅中。

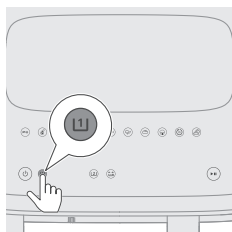
小心

- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰煎锅或炸篮，因为很烫。

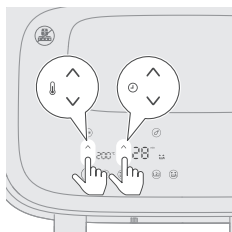




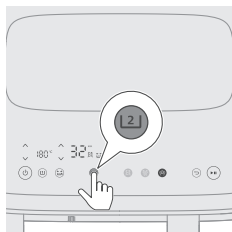
7 按下电源开/关按钮以打开产品。



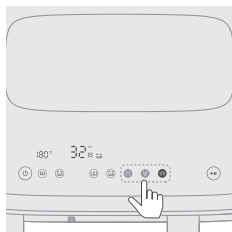
8 选择小号煎锅。
左侧的时间和温度指示灯开始闪烁。



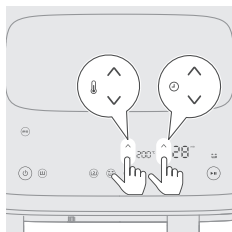
9 按温度升高/降低按钮和时间增加/减少按钮以选择所需的时间和温度。



10 选择大号煎锅。



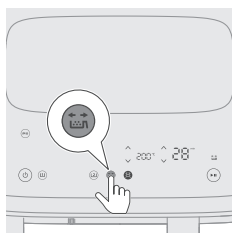
11 选择所需的烹饪功能：空气煎炸、蒸制、蒸制与空气煎炸。
在选择“蒸制”或“蒸制与空气煎炸”功能之前，请先向水箱注水，直至达到最高水位标记。



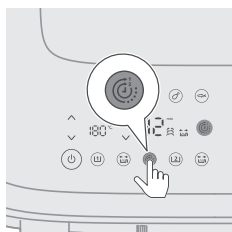
12 按温度升高/降低按钮和时间增加/减少按钮以选择所需的时间和温度。

如果选择“空气煎炸”或“蒸制与空气煎炸”功能，您可以调节烹饪温度。如果选择“蒸制”功能，温度将固定为 100°C，不可调节。

有关建议的食物量、烹饪温度和烹饪时间，请参阅“用单个煎锅烹饪”一章中的食物表。



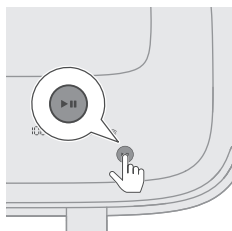
13 按下摇晃提醒按钮，以提醒您在烹饪过程中摇晃食物。



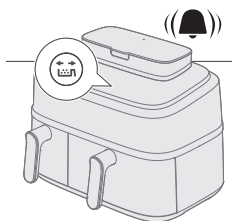
14 按下时间功能按钮，以确保两道菜同时完成烹饪。

如果以不同的功能、温度和时间烹饪两种食物，并且这两种食物不需要同时完成，则可以跳过此步骤。

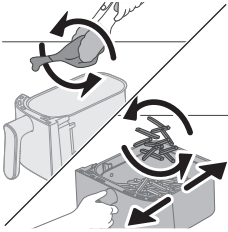
烹饪时，如果调整其中一个煎锅的烹饪时间，**时间功能**将被禁用，两个煎锅将分别工作。要重新激活**时间功能**，请按开始/暂停按钮。然后，在**时间功能**按钮显示时按下该按钮。最后，再次按下开始/暂停按钮即可继续烹饪。



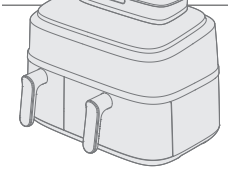
15 按启动/暂停按钮开始烹饪过程。



16 当听到摇晃提醒音时，将煎锅和炸篮一并取出并在水槽上方摇晃煎锅。然后，将煎锅放回产品中。

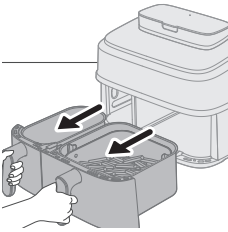


17 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。



18 拉出煎锅，检查食材是否已熟透。

如果尚未熟透，只需将煎锅滑回 Airfryer 空气炸锅中，再将时间增加几分钟即可。



19 用烧烤钳从煎锅中小心地取出食材（例如，薯条）。

注意

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

有关不同烹饪功能的说明，请参阅“用单个煎锅烹饪”一章中的相应部分。

用单个煎锅烹饪

如果想要对少量食物进行空气煎炸，请选择小号煎锅 ⁽¹¹⁾。

如果想要以空气煎炸、蒸制与空气煎炸或蒸制功能烹饪大量食物，请选择大号煎锅 ⁽¹²⁾。

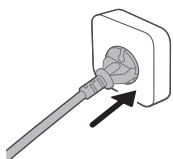
以下说明适用于大号煎锅。

注意

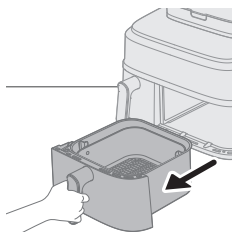
- 要取出体积较大或易碎的食材，可以使用夹子将食材夹出。
- 烹饪完每批食材后或者在摇晃或更换炸篮之前，您可能需要小心地倒掉煎锅内多余的油或油脂，这取决于所烹饪的食材。在倒掉多余的油或油脂时，请将炸篮放在隔热的表面上，并佩戴隔热手套。然后，将炸篮放回煎锅中。

空气煎炸功能**根据食物表在大号煎锅中进行空气煎炸**

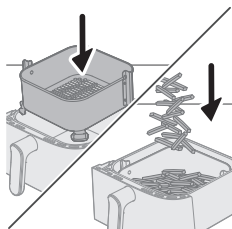
- 1 将插头插入电源插座。



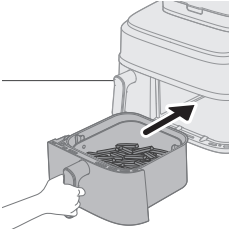
- 2 拉动手柄，将大号煎锅和炸篮从产品中一并取出。



- 3 将炸篮放入大号煎锅中。
- 4 将食材放入炸篮。

**注意**

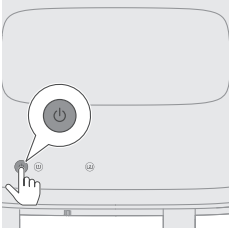
- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪各种食材。有关合适的分量 and 大概烹饪时间，请参阅“食物表”。
- 切勿超过“食物表”部分中标示的分量或将炸篮盛装过满，因为这可能影响最终的煎炸效果。



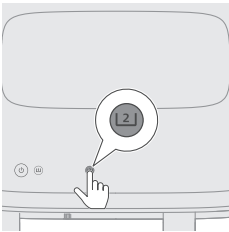
5 将煎锅放回 Airfryer 空气炸锅中。

小心

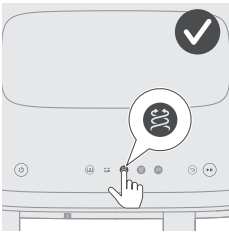
- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰煎锅或炸篮，因为很烫。



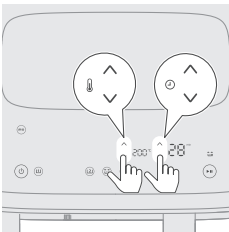
6 按下电源开/关按钮以打开产品。



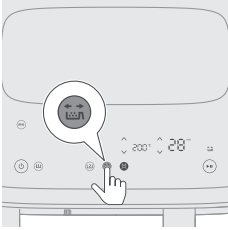
7 选择大号煎锅。



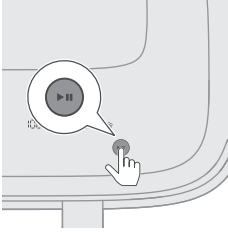
8 选择空气煎炸功能按钮。
右侧的时间和温度指示灯开始闪烁。



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



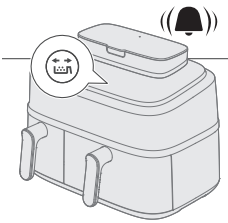
10 如果食材需要摇晃或翻动，请按下摇晃提醒按钮，以提醒您
您在烹饪过程中摇晃食物（请参阅“食物表”）。



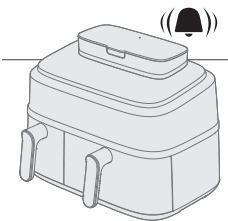
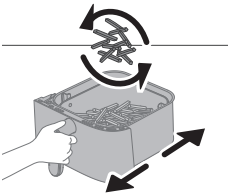
11 按启动/暂停按钮开始烹饪过程。
温度和时间指示灯停止闪烁。

注意

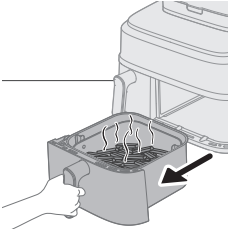
- 最后一分钟的烹饪时间会以秒进行倒计时。
- 在烹饪过程中，您可以随时点按温度升降或时间增减按钮以更改烹饪设置。



12 当听到摇晃提醒音时，将煎锅和炸篮一并取出并在水槽上方摇晃煎锅。然后，将煎锅放回产品中。



13 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。



14 拉出煎锅，检查食材是否已熟透。

小心

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

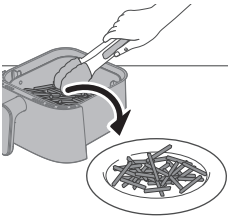
注意

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

15 用烧烤钳从煎锅中小心地取出食材（例如，薯条）。

小心

- **在取出食材时，切勿将煎锅倾斜，因为炸篮可能会从煎锅中滑落。**
- **烹饪过程结束后，煎锅、炸篮、内壳和食材都会很烫。基于 Airfryer 空气炸锅中烹饪的食材类型，煎锅中可能会有蒸汽逸出。**



食物表 - 大号煎锅

表中给出的烹饪时间适用于新鲜食材，仅供参考。如果未达到预期烹饪效果，可调整烹饪时间。

食材	食物量	温度	时间（分钟）	注意
冷冻的薄薯条 (7x7 毫米/0.3x0.3 英寸)	800 克/28 盎司	200° C	28-31	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次
自制炸薯条 (10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚)	800 克/28 盎司	180° C	30-40	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次
冷冻炸鸡块	600 克/21 盎司	200° C	10-20	烹饪中途需摇晃、翻动或搅拌食材
冷冻春卷	600 克/21 盎司	200° C	18-24	烹饪中途需摇晃、翻动或搅拌食材

378 简体中文

汉堡包 (约 150 克/5 盎司/个)	4 个肉饼	200° C	15-20	中途翻面
肉馅糕	1200 克/42 盎司	150° C	55-60	使用烘烤篮配件
无骨肉排 (约 150 克/5 盎司)	4 个肉排	200° C	15-20	烹饪中途需摇晃、翻动或搅拌食材
薄香肠 (约 50 克/1.8 盎司/份)	10 片	200° C	11-15	烹饪中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鸡腿 (约 125 克/4 盎司/份)	10 片	180° C	27-32	烹饪中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鸡胸肉 (约 200 克/7 盎司/份)	4 片	180° C	15-25	中途翻面
全鸡	1200 克/42 盎司	180° C	50-60	
整条鱼 (约 300 - 400 克/11 - 14 盎司/份)	3 片	180° C	20-25	
鱼排 (约 200 克/7 盎司)	5 片	160° C	25-32	
什锦蔬菜 (切成大碎块)	1000 克/35 盎司	180° C	18-23	根据自己的口味设置烹饪时间炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
松饼 (约 50 克/1.8 盎司/杯)	9 片	150° C	13-15	使用松饼杯

蛋糕	500 克/18 盎司	150° C	35-40	使用 XL 烹饪锅和烤锅在取出蛋糕之前确认熟度
预焙圆面包 (约 60 克/2 盎司/份)	6 片	200° C	6-8	
纯素食 (新鲜方便的纯素食类零食, 如油炸鹰嘴豆饼)	12 片	180° C	12-15	炸制期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次
自制面包	550 克/19 盎司	150° C	33-35	使用 XL 烹饪和烤锅 面团形状应尽可能平坦, 以避免面包膨胀时触及加热元件 在取出面包之前确认熟度



食物表 - 小号煎锅

表中给出的烹饪时间适用于新鲜食材，仅供参考。如果未达到预期烹饪效果，可调整烹饪时间。

食材	食物量	温度	时间 (分钟)	注意
冷冻的薄薯条 (7x7 毫米/0.3x0.3 英寸)	300 克/11 盎司	200° C	28-30	炸制期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次
自制炸薯条 (10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚)	300 克/11 盎司	180° C	30-38	炸制期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次
冷冻炸鸡块	300 克/11 盎司	200° C	20-22	烹饪中途需摇晃、翻动或搅拌食材
冷冻春卷	300 克/11 盎司	200° C	20-23	烹饪中途需摇晃、翻动或搅拌食材
汉堡包 (约 150 克/5 盎司/个)	300 克/11 盎司	200° C	21-24	中途翻面
无骨肉排 (约 150 克/5 盎司/份)	300 克/11 盎司	200° C	20-22	烹饪中途需摇晃、翻动或搅拌食材
薄香肠 (约 50 克/1.8 盎司/份)	6 片	200° C	13-17	烹饪中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鸡腿 (约 125 克/4 盎司/份)	5 片	180° C	28-30	烹饪中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鸡胸肉 (约 200 克/7 盎司/份)	3 片	180° C	20-25	中途翻面

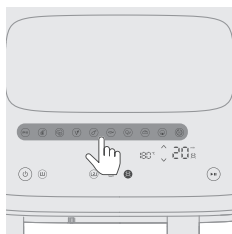
整条鱼 (约 300 - 400 克/11 - 14 盎司/份)	1 块	180° C	24-26	
鱼排 (约 200 克/7 盎司/份)	2 片	160° C	25-32	
什锦蔬菜 (切成大碎块)	400 克/14 盎司	180° C	12-25	根据自己的口味设置烹饪时间 烹饪中途需摇晃、翻动或搅拌食材
松饼 (约 50 克/1.8 盎司/块)	6 片	160° C	19-25	使用松饼杯
预焙圆面包 (约 60 克/2 盎司/份)	3 片	200° C	6-8	
纯素食 (新鲜方便的纯素食类零食, 如油炸鹰嘴豆饼)	12 片	190° C	15-18	炸制期间需摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次

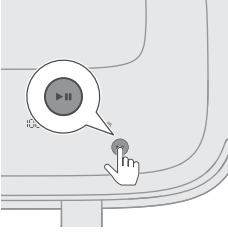
采用预设在大号煎锅中进行空气煎炸

- 1 请按照“根据食物表在大号煎锅中进行空气煎炸”一章中的步骤 1 至 8 进行操作。
- 2 选择预设。

提示:

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









- 3 按下开始/暂停按钮以启动烹饪过程。
温度和时间指示灯停止闪烁。
请参阅下表，了解根据默认烹饪时间建议的食物量。



预设 - 大号煎锅

表中给出的烹饪时间适用于新鲜食材，仅供参考。如果未达到预期烹饪效果，可调整烹饪时间。

预设	图标	食物量	温度 (默认)	时间 (默认)	注意
冷冻土豆类零食		800 克/28 盎司	200° C	28 分钟	- 土豆类冷冻零食包括冷冻炸薯条、土豆条、薯格等。 炸制期间摇晃、翻转或搅拌食材 2 至 3 次
肉排 (牛排和猪排)		600 克/21 盎司	200° C	20 分钟	- 切片厚度为 2–2.5 厘米，每片 200 克/7 盎司。 - 最多 4 块无骨肉排。 - 翻动一次
纯素食 (新鲜方便的纯素食类零食，如油炸鹰嘴豆饼)		12 片	180° C	12 分钟	- 每份 40 克 新鲜方便的纯素食类零食，如油炸鹰嘴豆饼 炸制期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次。
新鲜土豆 (烤土豆)		800 克/28 盎司	180° C	30 分钟	- 使用粉状土豆 - 10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚切片 - 在水中浸泡 30 分钟，滤干后加入 1/4 至 1 汤匙油。 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次。
鸡腿 (禽肉)		8 - 10 个	180° C	32 分钟	- 每个鸡腿 120–130 克/4–5 盎司 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌。
鱼肉 (鱼类和海鲜)		600 克/21 盎司	180° C	23 分钟	- 整条鱼 (带鱼皮)，约 300 克/11 盎司

预设	图标	食物量	温度 (默认)	时间 (默认)	注意
蔬菜		1000克	180° C	22 分钟	- 切成大碎块 - 什锦蔬菜 (茄子、西葫芦、辣椒、洋葱)
蛋糕		800 克/35 盎司	140° C	35 分钟	- 对于大号煎锅, 请使用 XL 号烘焙篮配件 (199 x 189 x 80 毫米)。 - 对于小号煎锅, 请使用松饼杯。
面包		500克	180° C	35 分钟	-
翻热		根据食材种类和食物量调整时间	160° C	5 分钟	- 根据食材种类和食物量调整时间



预设 - 小号煎锅

表中给出的烹饪时间适用于新鲜食材, 仅供参考。如果未达到预期烹饪效果, 可调整烹饪时间。

预设	图标	食物量	温度 (默认)	时间 (默认)	注意
冷冻土豆类零食		300 克/11 盎司	200° C	30 分钟	- 土豆类冷冻零食包括冷冻炸薯条、土豆条、薯格等。炸制期间摇晃、翻转或搅拌食材 2 至 3 次
肉排 (牛排和猪排)		400 克/14 盎司	200° C	22 分钟	- 切片厚度为 2-2.5 厘米, 每片 200 克/7 盎司。 - 最多 4 块无骨肉排。 - 翻动一次

预设	图标	食物量	温度 (默认)	时间 (默认)	注意
纯素食 (新鲜方便的纯素食类零食, 如油炸鹰嘴豆饼)		8 份	190° C	15 分钟	- 每份 40 克 新鲜方便的纯素食类零食, 如油炸鹰嘴豆饼 炸制期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次
新鲜土豆 (烤土豆)		300 克/11 盎司	180° C	35 分钟	- 使用粉状土豆 - 10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚切片 - 在水中浸泡 30 分钟, 滤干后加入 1/4 至 1 汤匙油。 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次。
鸡腿 (禽肉)		4-5 个	180° C	36 分钟	- 每个鸡腿 120-130 克/4-5 盎司 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌
鱼肉 (鱼类和海鲜)		300 克/11 盎司	180° C	25 分钟	- 整条鱼 (带鱼皮), 约 300 克/11 盎司
蔬菜		400 克	180° C	25 分钟	- 切成大碎块 - 什锦蔬菜 (茄子、西葫芦、辣椒、洋葱)
蛋糕		松饼杯 6 个	150° C	20 分钟 (松饼)	- 对于小号煎锅, 请使用松饼杯
面包		300 克	160° C	40 分钟	- 使用烘烤篮配件
翻热		根据食材种类和食物量调整时间	170° C	6 分钟	- 根据食材种类和食物量调整时间

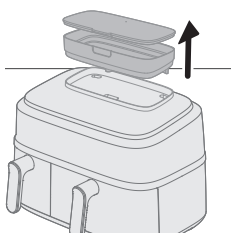
提示: 保温

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

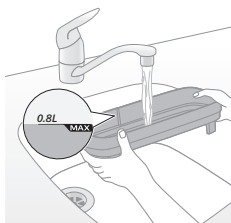
蒸制与空气煎炸功能

根据食物表进行蒸制与空气煎炸

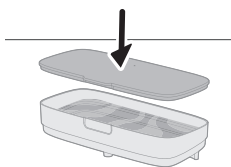
1 将水箱从产品中取出。




2 向水箱中注水。
请勿超过最高水位标记。

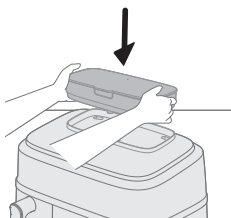


3 将水箱的盖子盖好，以避免漏水。

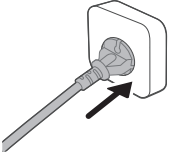


4 将水箱放入产品顶部的凹槽中，并向下按压以确保其固定到位。

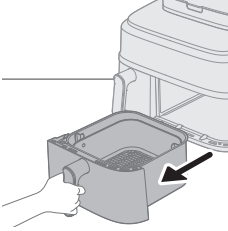
如果水箱未放好，水将无法流入蒸汽发生器。这将会导致“无水”图标  闪烁，并可能会导致风扇和电机发出奇怪的噪音。在这种情况下，蒸制与空气煎炸功能可能会被禁用。



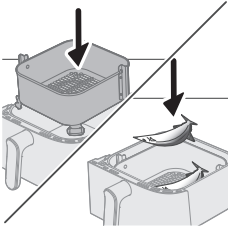
5 将插头插入电源插座。



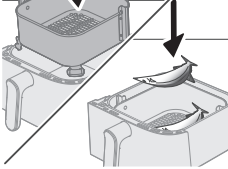
6 拉动手柄，将大号煎锅和炸篮从产品中一并取出。



7 将炸篮放入大号煎锅中。



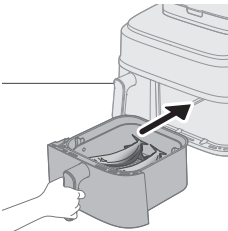
8 将食材放入炸篮。



注意

- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪各种食材。有关合适的份量和大概烹饪时间，请参阅“食物表”。
- 切勿超过“食物表”部分中标示的分量或将炸篮盛装过满，因为这可能影响最终的煎炸效果。

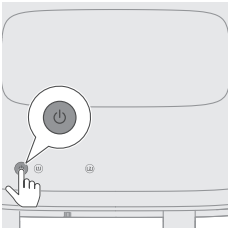
9 将煎锅放回 Airfryer 空气炸锅中。

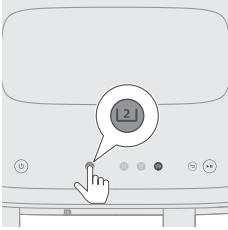


小心

- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰煎锅或炸篮，因为很烫。

10 按下电源开/关按钮以打开产品。

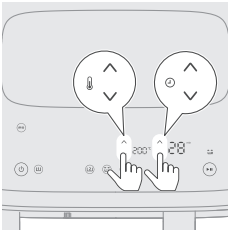




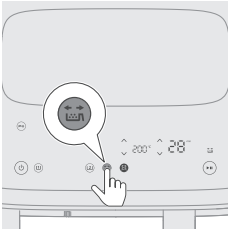
11 选择大号煎锅。



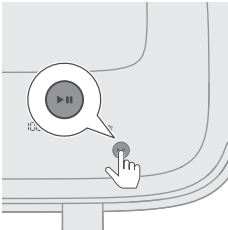
12 选择蒸制与空气煎炸功能。
右侧的时间和温度指示灯开始闪烁。



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



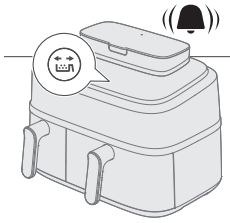
14 如果需要，请按下摇晃提醒按钮，以提醒您在烹饪过程中摇晃食物。



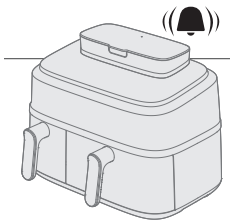
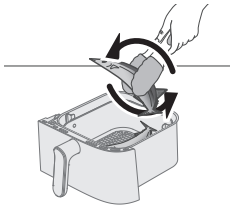
15 按启动/暂停按钮开始烹饪过程。
温度和温度指示灯停止闪烁。

注意

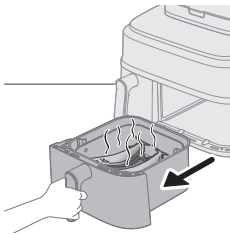
- 最后一分钟的烹饪时间会以秒进行倒计时。
- 如果显示屏上的时间和温度指示灯保持亮起且不闪烁，这意味着本产品在正常工作。烹饪 20 秒钟后，您会听到电机/风扇的声音，并看到产品背面冒出蒸汽。
- 在烹饪过程中，您可以随时点按温度升降或时间增减按钮以更改烹饪设置。



16 当听到摇晃提醒音时，将煎锅和炸篮一并取出并在水槽上方摇晃煎锅。然后，将煎锅放回产品中。



17 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。



18 拉出煎锅，检查食材是否已熟透。

小心

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

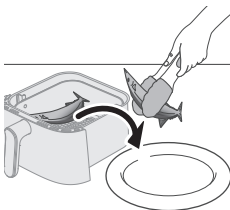
注意

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

19 用烧烤钳从烤盘中小心地取出食材。

小心

- **在取出食材时，切勿将煎锅倾斜，因为炸篮可能会滑落，还可能会有水溅出。**
- **烹饪过程结束后，煎锅、炸篮、内壳和食材都会很烫。基于 Airfryer 空气炸锅中烹饪的食材类型，煎锅中可能会有蒸汽逸出。**





食物表 - 大号煎锅

食材	食物量	温度	时间 (分钟)	注意
新鲜土豆块	800 克/28 盎司	180° C	26-35	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次
鸡腿 (约 125 克/4 盎司/份)	10 片	180° C	27-30	烹饪中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鸡胸肉 (约 200 克/7 盎司/份)	4 片	160° C	20-22	加入 10 克菜籽油
整条鱼 (约 300 - 400 克/11 - 14 盎司/份)	3 片	200° C	18-21	烹饪中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鱼排 (约 200 克/7 盎司)	5 片	160° C	20-21	加入 10 克菜籽油
什锦蔬菜	1000 克/35 盎司	200° C	19-21	根据自己的口味设置烹饪时间 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次
花椰菜	600 克/21 盎司	160° C	19-21	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次 加入 10 克菜籽油

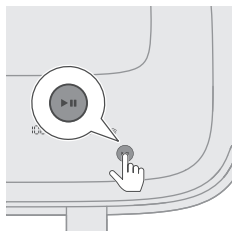
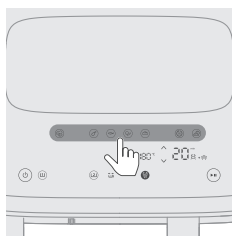
胡萝卜	600 克/21 盎司	180° C	19-21	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次 加入 10 克菜籽油
自制面包	550 克/19 盎司	180° C	30-35	使用 XL 烹饪和烤锅 面团形状应尽可能平坦，以避免面包膨胀时触及加热元件 在取出面包之前确认熟度
饺子	400 克/14 盎司	160° C	15-18	
全鸡	1200 克/42 盎司	180° C	50-60	

采用预设进行蒸制与空气煎炸

- 1 请按照“蒸制与空气煎炸功能 - 根据食物表进行蒸制与空气煎炸”一章中的步骤 1 至 12 进行操作。
- 2 选择预设。

提示

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



- 3 按下开始/暂停按钮以启动烹饪过程。
温度和时间指示灯停止闪烁。



预设表

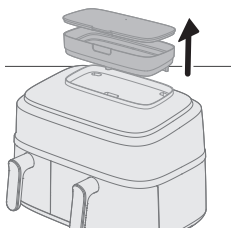
表中给出的烹饪时间适用于新鲜食材，仅供参考。如果未达到预期烹饪效果，可调整烹饪时间。

预设	图标	食物量	温度 (默认)	时间 (默认)	注意
新鲜土豆 (烤土豆)		800克 - /28 盎司	180° C	26 分钟	- 使用粉状土豆 - 10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚切片 - 在水中浸泡 30 分钟，滤干后加入 1/4 至 1 汤匙油。 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次
鸡腿 (禽肉)		8 - 10 个	180° C	27 分钟	- 炸制期间摇晃、翻动或搅拌
鱼肉 (鱼类和海鲜)		600 克/21 盎司	200° C	18 分钟	- 整条鱼 (带鱼皮)，约 300 克/11 盎司
蔬菜		质地较硬的蔬菜， 如西兰花/花椰菜	160° C	19 分钟	- 切成大碎块 - 什锦蔬菜 (茄子、西葫芦、辣椒、洋葱)
面包		500克	180° C	30 分钟	-
翻热		根据食材种类和食物量调整时间	150° C	20 分钟	- 根据食材种类和食物量调整时间
饺子		400克	160° C	15 分钟	-

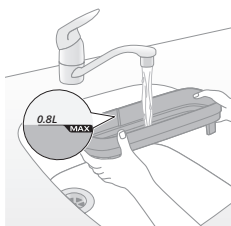
蒸制功能

根据食物表进行蒸制

1 将水箱从产品中取出。



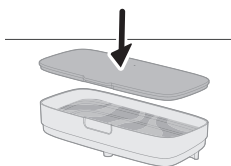
2 向水箱中注水。
请勿超过最高水位标记。



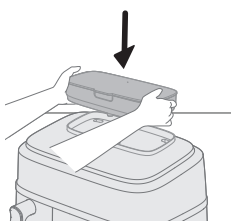
蒸制食物所需的水量取决于食材类型和烹饪时间。


如果烹饪时间超过 50 分钟，可能需要在烹饪过程中重新为水箱加水。

3 将水箱的盖子盖好，以避免漏水。

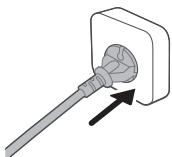


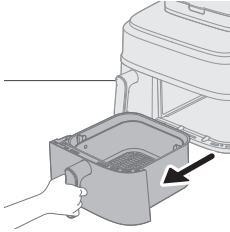
4 将水箱放入产品顶部的凹槽中，并向下按压以确保其固定到位。



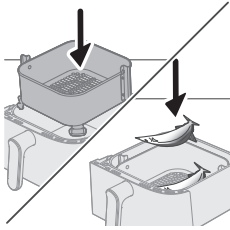
如果水箱未放好，水将无法流入蒸汽发生器。这将会导致“无水”图标  闪烁，并可能会导致风扇和电机发出奇怪的噪音。在这种情况下，蒸制功能可能会被禁用。

5 将插头插入电源插座。





6 拉动手柄，将大号煎锅和炸篮从产品中一并取出。



7 将炸篮放入大号煎锅中。

8 将食材放入炸篮。

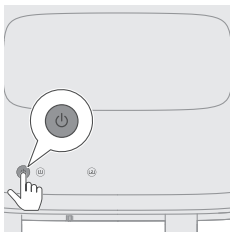
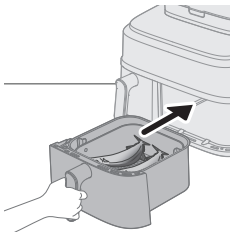
注意

- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪各种食材。有关合适的份量和大概烹饪时间，请参阅“食物表”。
- 切勿超过“食物表”部分中标示的分量或将炸篮盛装过满，因为这可能影响最终的煎炸效果。

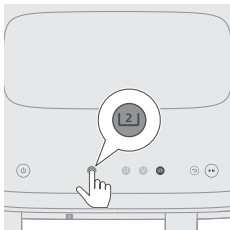
9 将煎锅放回 Airfryer 空气炸锅中。

小心

- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰煎锅或炸篮，因为很烫。



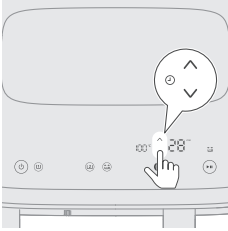
10 按下电源开/关按钮以打开产品。



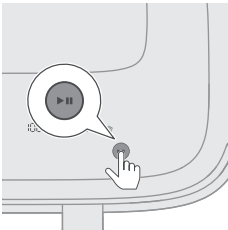
11 选择大号煎锅。



- 12** 选择蒸制功能。
右侧的时间指示灯开始闪烁。



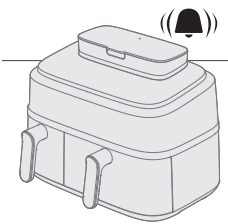
- 13** 按下时间增加/减少按钮，以选择所需的时间。



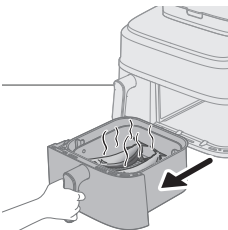
- 14** 按启动/暂停按钮开始烹饪过程。
温度和时间指示灯停止闪烁。

注意

- 最后一分钟的烹饪时间会以秒进行倒计时。
- 如果显示屏上的温度和时间指示灯保持亮起且不闪烁，这意味着本产品在正常工作。烹饪 20 秒钟后，您会听到电机/风扇的声音，并看到产品背面冒出蒸汽。
- 在烹饪过程中，您可以随时点按温度升降或时间增减按钮以更改烹饪设置。



- 15** 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。



- 16** 拉出煎锅，检查食材是否已熟透。

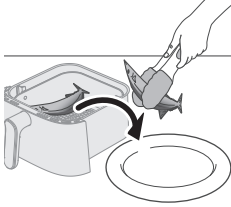
小心

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

注意

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

17 用烧烤夹从煎锅中小心地取出食材（如西兰花）。



小心

- 在取出食材时，切勿将煎锅倾斜，因为炸篮可能会滑落，还可能会有水溅出。
- 烹饪过程结束后，煎锅、炸篮、内壳和食材都会很烫。基于 Airfryer 空气炸锅中烹饪的食材类型，煎锅中可能会有蒸汽逸出。



食物表 - 大号煎锅

食材	食物量	温度	时间 (分钟)	注意
新鲜土豆块	800 克/28 盎司	100° C	28-35	
整个土豆 (约 250-300 克/9-11 盎司/份)	4 片	100° C	45-55	
鸡腿 (约 125 克/4 盎司/份)	10 片	100° C	30-40	
整条鱼 (约 300 - 400 克/11 - 14 盎司/份)	3 片	100° C	18-22	
质地较硬的蔬菜	550 克/19 盎司	100° C	10-14	
饺子	400 克/14 盎司	100° C	15-20	
排骨	300 克/11 盎司	100° C	30-35	使用特定大小的盘子
米饭	320 克/11 盎司	100° C	25-30	使用烹饪锅，如烤锅、硅胶托盘等 在锅中加入 320 毫升的水，米与水比例为 1:1.2

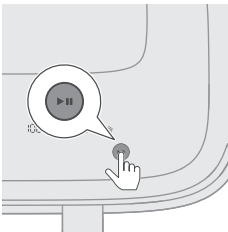
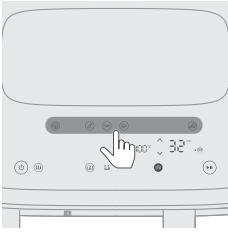
鸡胸肉 (约 200 克/7 盎司/份)	4 片	100° C	20-30
芋头/红薯 (约 100 克/4 盎司/份)	8 片	100° C	45-60

采用预设进行蒸制

- 1 请按照“蒸制功能”一章中的步骤 1 至 12 进行操作。
- 2 选择预设。

提示

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



- 3 按下开始/暂停按钮以启动烹饪过程。
温度和时间指示灯停止闪烁。



预设表

表中给出的烹饪时间适用于新鲜食材，仅供参考。如果未达到预期烹饪效果，可调整烹饪时间。

预设	图标	食物量	温度 (默认)	时间 (默认)	注意
新鲜土豆 (烤土豆)		800 克 - /28 盎司	100° C	35 分钟	<ul style="list-style-type: none"> - 使用粉状土豆 - 10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚切片 - 在水中浸泡 30 分钟，滤干后加入 1/4 至 1 汤匙油。 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次

预设	图标	食物量	温度 (默认)	时间 (默认)	注意
鸡腿 (禽肉)		8 - 10 个	100° C	40 分钟	- 炸制期间摇晃、翻动或搅拌 - 每个鸡腿 120-130 克/4-5 盎司
鱼肉 (鱼类和海鲜)		600 克/21 盎司	100° C	20 分钟	- 整条鱼 (带鱼皮), 约 300 克/11 盎司
蔬菜		550 克	100° C	14 分钟	- 切成大碎块 - 硬质蔬菜或什锦蔬菜, - 什锦蔬菜 (茄子、西葫芦、辣椒、洋葱)
饺子		400 克	100° C	20 分钟	-

自制炸薯条

要在 Airfryer 空气炸锅中自制美味炸薯条:

- 对于大号煎锅, 您需要 800 克/28 盎司的去皮土豆; 对于小号煎锅, 需要 300 克/11 盎司的去皮土豆。
- 选择适合制作薯条的土豆品种, 例如, 新鲜 (略带) 软糯口感的土豆。
- 用热空气煎炸薯条时, 最好分成几份, 每份不超过 800 克/28 盎司, 以便获得均匀的效果。与少放一些原料时相比, 放入的原料量多时, 口感会相对没那么松脆。

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

注意

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

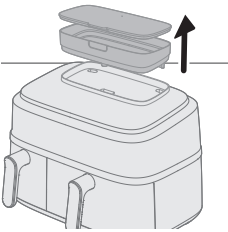
清洁

使用自动清洁程序

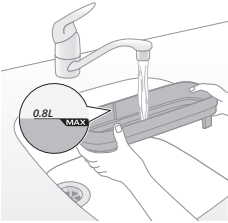
使用蒸汽清洁功能

蒸汽清洁有助于溶解残留油脂，深度清洁大号煎锅。该清洁程序将持续 20 分钟，其中 15 分钟进行蒸汽清洁，5 分钟进行煎锅烘干。

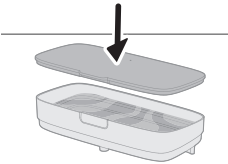
1 将水箱从产品中取出。



2 向水箱注水直至达到最高水位。




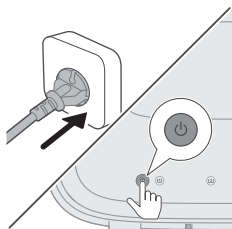
3 将水箱的盖子盖好，以避免漏水。



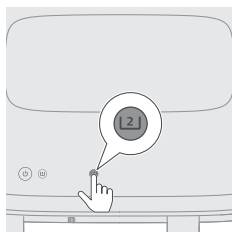
4 将水箱放入产品顶部的凹槽中，并向下按压以确保其固定到位。



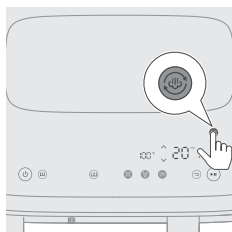
如果水箱未放好，水将无法流入蒸汽发生器。这将会导致“无水”图标  闪烁，并可能会导致风扇和电机发出奇怪的噪音。在这种情况下，蒸制功能可能会被禁用。



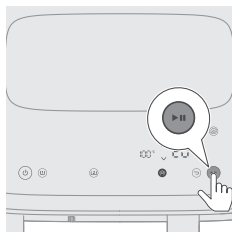
5 按下电源开/关按钮以打开产品



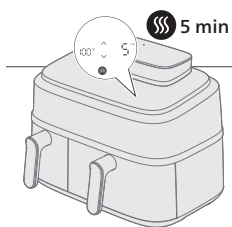
6 选择大号煎锅。




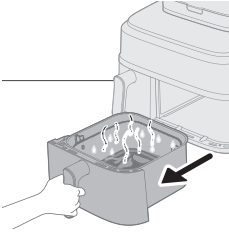
7 按下蒸汽清洁按钮以开始清洁右侧烹饪室。
右侧的时间指示灯开始闪烁。



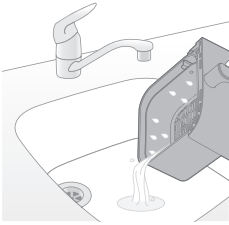
8 按下开始/暂停按钮以启动清洁过程。
温度和时间指示灯停止闪烁。



9 15 分钟后，产品会持续发出蜂鸣声，蒸汽清洁图标  会闪烁，直到您取出煎锅为止。
这表示清洁过程已完成，接下来将进入 5 分钟的烘干阶段。



10 取出并清空煎锅。

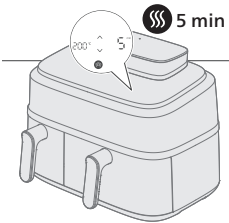


11 清洗炸篮和煎锅以去除残留物。

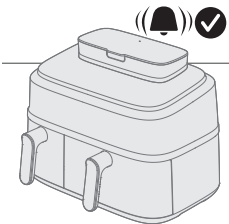
如果煎锅和炸篮中仍有油脂，用海绵蘸取肥皂水或洗涤剂进行擦洗，然后再次冲洗。

12 用抹布或厨房纸巾擦拭掉加热器周围的已溶解油脂。

使用“空气煎炸”或“蒸制与空气煎炸”功能时，加热器周围会积聚一些油脂。定期进行蒸汽清洁和擦拭将有助于产品顶部和内部保持清洁。



13 将煎锅放回产品中以自动启动烘干模式。



14 5 分钟后，您将听到蜂鸣声，这表示烘干程序已结束。


提示

- 首次使用前或长时间未使用的情况下，我们建议您使用“蒸汽清洁”功能彻底清洁水圈和右侧烹饪室。

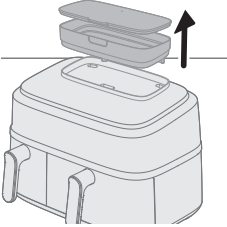
注意

- 启动蒸汽清洁或除垢程序后，产品背面产生的水蒸汽可能比蒸制模式下更多，这意味着您将在墙上看到更多的凝结水。在启动这两个程序之前，请确保：1) 出风口不要直接对着插座；2) 不要将其他厨房电器放在本产品旁边；3) 将本产品放置在离墙 20 厘米的地方，以减少墙面上形成的凝结水。

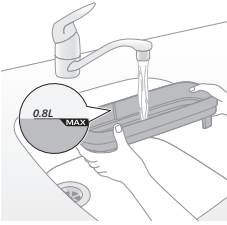
使用除垢功能

每使用蒸制模式 10 小时，除垢图标  就会闪烁，提醒您需要运行除垢程序。除垢功能有助于清除产品自带水系统中沉积的水垢，延长产品使用寿命。

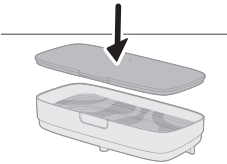
1 将水箱从产品中取出。




2 向水箱注水直至达到最高水位。

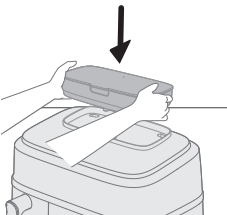


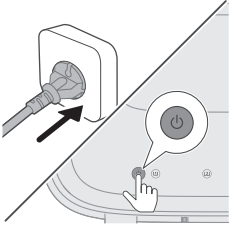
3 将水箱的盖子盖好，以避免漏水。



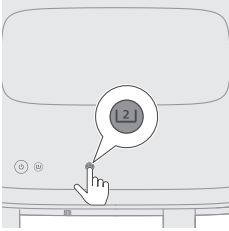
4 将水箱放入产品顶部的凹槽中，并向下按压以确保其固定到位。

如果水箱未放好，水将无法流入蒸汽发生器。这将会导致“无水”图标  闪烁，并可能会导致风扇和电机发出奇怪的噪音。在这种情况下，蒸制功能可能会被禁用。

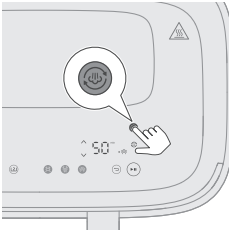





5 按下电源开/关按钮以打开产品

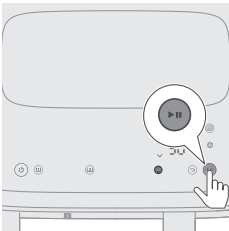


6 选择大号煎锅。



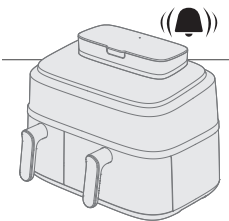
7 长按蒸汽清洁按钮 3 秒钟以上，直到除垢图标  出现并闪烁。

右侧的时间指示灯开始闪烁。

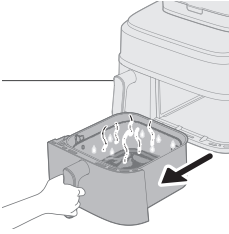


8 按下开始/暂停按钮即可开始除垢。

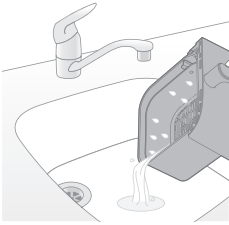
时间指示灯停止闪烁。



9 等待 50 分钟直到听到蜂鸣声，这表示除垢程序已结束。




10 取出大号煎锅。



11 倒掉脏水。

12 冲洗煎锅和炸篮并晾干。用干布或厨房纸巾擦拭烹饪室。建议使用蒸汽清洁功能清洗内水圈并烘干煎锅。

注意

- 当图标  闪烁时，最好及时除垢；否则，水垢可能会在水圈内积聚并导致堵塞。
- 如果您希望稍后除垢，可以跳过此提醒。在下次打开 Airfryer 空气炸锅时，您将会再次收到除垢提醒。
- 在任何情况下，都不应使用基于硫酸、盐酸、氨基磺酸和醋酸（醋）的除垢液，因为这可能会损坏产品中的水系统，并且不能正确溶解水垢。
- 如果您所在地区经常使用硬水，您可能需要更频繁地对本产品进行除垢。

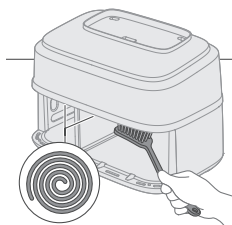
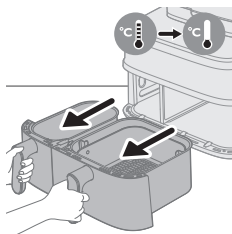
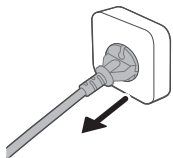
常规清洁

警告

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

每次使用后都应立即清洁产品。每次使用后，清除煎锅底部的油和油脂。

如果有蒸汽积聚在蒸汽孔内部或表面周围，请用柔软的干布擦拭。



- 1 按电源开/关按钮关闭产品，从电源插座上拔下插头，让产品冷却。

提示

- 取出煎锅和炸篮，让 Airfryer 空气炸锅更快冷却。

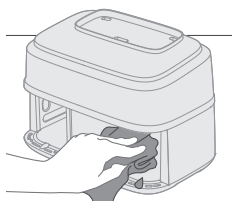
- 2 清除煎锅底部多余的油或油脂。
- 3 用洗碗机清洗煎锅和炸篮。您也可以用水、清洁剂和非研磨性海绵进行清洁（请参阅“清洁表”）。

提示

- 如果食物残渣粘在煎锅或炸篮上，可以将其在加入清洁剂的热水中浸泡 10 至 15 分钟。浸泡会使食物残渣变得松软，更容易去除。确保使用可以溶解油和油脂的清洁剂。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，可使用软到中等硬度的毛刷清理粘在加热元件上的食物残渣。请勿使用钢丝刷或硬毛刷，因为这可能会损坏加热元件上的涂层。

- 4 为防止刮擦，请用平展、洁净的软布轻轻擦拭产品外部（包括蒸汽孔、表面等）和内部。先用略湿的软布擦拭，如有必要，再使用干布擦拭。

- 5 用清洁刷清洁加热元件，以去除所有食品残渣。



6 用热水和非磨蚀性海绵清洗产品内部。



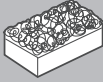
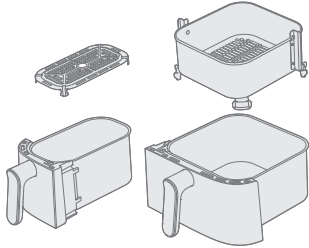
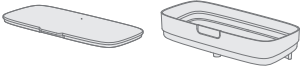

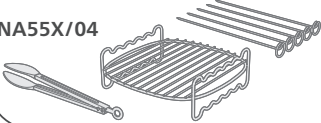
注意

- 如果您在清洁过程中无意拉出位于大小煎锅之间的分隔板，请确保将其正确放回。

提示

- 如果食品残留物粘在煎锅上，您可以使用“蒸汽清洁”这一自动清洁程序来软化残留物，以便更轻松地清洁产品（请参阅“使用自动清洁程序”）。

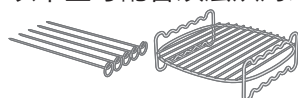
清洁表

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

附件

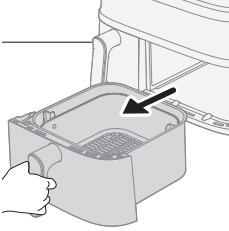
使用双层烘烤架

以下型号配备双层烘烤架和串肉扦：NA55X/03。

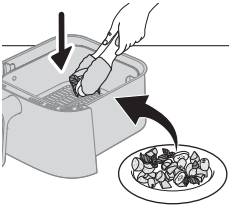


双层烘烤架是一种实用的配件，可以分两层制作美食，但它只能与大号煎锅搭配使用。

1 将大号煎锅从产品中取出。



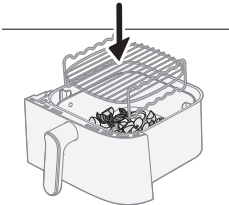
2 将所需食材放入炸篮中。



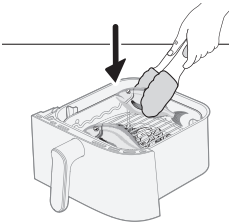
注意

- 请参阅下面的食物表，了解推荐用双层烘烤架烹饪的食物。

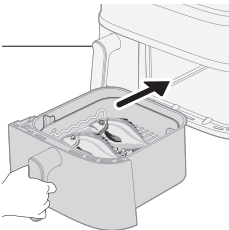
3 将双层烘烤架放在炸篮中食物的顶部。



4 将第二部分食物放到双层烘烤架上。



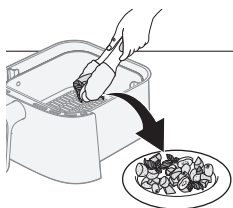
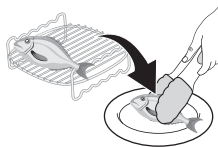
5 将煎锅插入产品中，并按照下表中的说明调整时间和温度。准备就绪后，按下开始按钮。



菜肴	重量 (原材料)	烹饪时间	温度	注意
冷冻炸鸡块	300 克/11 盎司	17-20 分钟	180° C	
冷冻的细薯条	400 克/14 盎司			
冷冻鸡翅	450 克/16 盎司	16-20 分钟	200° C	
冷冻汉堡鸡肉饼	350 克/12 盎司			
玉米棒	800-1000 克/28-35 盎司	24-28 分钟	180° C	- 3 根玉米棒
薯角	500 克/18 盎司			
鲷鱼	500-600 克/18-21 盎司	18-20 分钟	200° C	- 2 条整鱼
烤土豆 (分成四等分)	350 克/12 盎司			
整个的蘑菇	200 克/7 盎司	12-14 分钟	200° C	
带皮大虾	400 克/14 盎司			
烤奶酪或豆腐	250 克/9 盎司	15-18 分钟	180° C	- 烤奶酪或豆腐时需中途翻面
什锦蔬菜	500 克/18 盎司			

注意

- 表中列出的适合顶层的食物应放置在双层烘烤架的顶层，适合第二层的食物应放置在底层。



- 6 烹饪过程完成后，请使用烤箱专用手套和夹子小心地将食物从炸篮中取出。

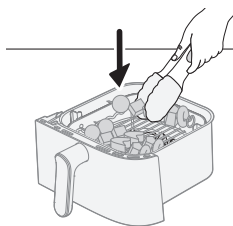
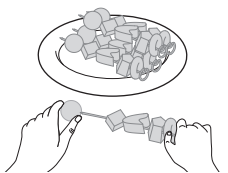
小心

- 取出双层烘烤架时要小心，因为它在烹饪过程中会变得很烫。

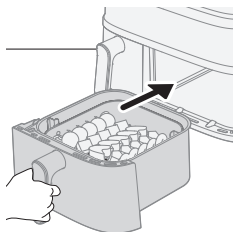
使用串肉扦

串肉扦可以与双层烘烤架搭配使用。

- 1 将所需的肉类和蔬菜穿到串肉扦上。

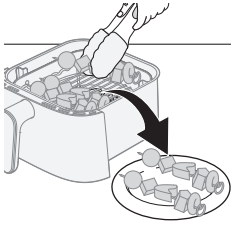


- 2 将烤串放入双层烘烤架上的指定凹槽中。



- 3 把煎锅放回产品内。

- 4 根据指定表设置时间和温度，然后开始烹饪过程。



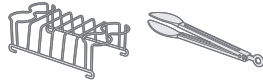
5 烹饪完成后，请使用烤箱专用手套和夹子小心地将食物从炸篮中取出。

有关烹饪时间和温度的具体建议，请参阅下表。

炸篮内容物	每份数量	烹饪时间	温度	注意
5 串食物	5 串			- 将什锦蔬菜放在煎锅底部，将烤串放在双层烘烤架顶部上。
什锦蔬菜	500 克	15-18 分钟	180° C	

使用早餐套件

以下型号配备早餐套件：NA55X/04。

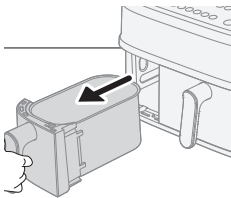


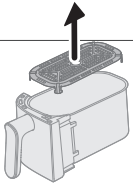
早餐套件可同时烹制多达四个鸡蛋和四片吐司。

小心

- 为了安全地将煎好的鸡蛋和吐司从早餐套件中取出，请始终使用夹子，以避免任何潜在的烫伤风险。

1 将小号煎锅从产品中取出。

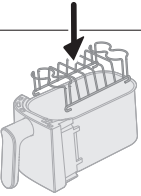




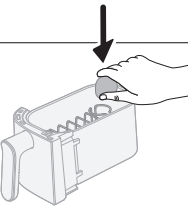
2 将底盘从煎锅中取出。

注意

- 如果未卸下底盘，吐司片可能会不好装入煎锅中。



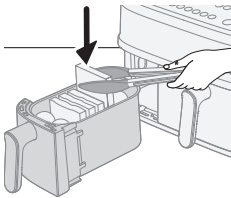
3 将早餐套件放入小号煎锅里。



4 往早餐套件中放最多四个鸡蛋，然后将煎锅重新插入产品。

5 根据下面的食品表调整时间和温度，然后按下开始按钮。

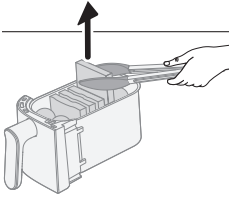
早餐套件	份量	烹饪时间	温度	注意
全熟鸡蛋	4 个鸡蛋	10-12 分钟	180° C	- 先煎鸡蛋。在烹饪过程中加入吐司。
溏心鸡蛋	4 个鸡蛋	8-10 分钟		
吐司	5 片	5-6 分钟		



6 在烹饪过程中，将烤吐司片添加到早餐套件中，然后继续烹饪。

提示

- 考虑启用摇晃提醒功能，以免忘记添加吐司。
- 如果吐司太大不好放入锅中，请将其对半切开。



7 烹饪完成后，使用夹子小心地将鸡蛋和吐司取出。请参阅下面的食物表，了解具体的烹饪时间和温度。

存储

- 1 拔掉产品的插头，并使其完全冷却。
- 2 在存放前，确保所有部件清洁且干燥。
- 3 将电源线缠绕在产品背面的指定电线扣环上。

注意

- 搬运 Airfryer 空气炸锅时，请务必水平握持，防止煎锅意外滑落，以免造成损坏。
- 在搬运和/或存放产品之前，请务必确保 Airfryer 空气炸锅的可拆卸部件（例如，可拆卸底部滤网等）已固定到位。

故障排除

本章归纳了您在使用本产品时常常遇到的问题。如果您无法根据以下信息解决问题，请访问 www.philips.com/support 查阅常见问题解答列表，或联系您所在国家/地区的客户服务中心。

问题	可能的原因	解决方法
在使用过程中，产品的外部会发热。	内部的热量辐射到了外壁。	这是正常的。使用时，您需要触摸的手柄和旋钮会保持足够冷却。
		启动产品时，煎锅、炸篮以及产品内部将始终发烫，以确保适当地炸制食物。这些部件始终发烫，不能触摸。

问题	可能的原因	解决方法
		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。
我自制的炸薯条没有达到我预期的口感。	您没有使用合适的土豆品种。	为获得理想效果，请使用新鲜的粉质土豆。如果您需要贮存土豆，请勿将其存放在低温环境中（例如冰箱）。选择包装上注明适合煎炸的土豆。
	炸篮中的食材量太多。	请按照用户手册中的说明制作自制炸薯条。
	某些食材在烹调过程中需要中途摇晃。	请按照用户手册中的说明制作自制炸薯条。
无法启动 Airfryer 空气炸锅。	产品电源插头没有插上。	请检查插头是否已正确插入墙上插座。
	多个产品连接至同一插座。	Airfryer 空气炸锅功率较高。请尝试其他插座并检查保险丝。
	开/关按钮尚未激活。	请用拇指按开/关按钮，确保手指触碰整个按钮。
我的 Airfryer 空气炸锅内有一些剥落点。	Airfryer 空气炸锅的煎锅内部可能会由于意外接触或刮擦涂层而出现小的剥落点（例如在使用粗糙清洁工具进行清洁和/或推入炸篮的过程中）。	您可以采用合适的方式将炸篮放入锅中，以此预防损坏。如果以一定角度放入炸篮，其侧面可能会碰撞煎锅壁，这会造成小涂层脱落。如果发生这种情况，请注意，这不会造成任何危害，因为使用的所有材料均为食品安全级。

问题	可能的原因	解决方法
产品中冒出白烟。	您在烹饪富含脂肪的食材。	您可以小心地倒掉煎锅内的多余油份或油脂，然后继续烹饪。
	煎锅内还残留上次使用后的油脂。	白烟是由煎锅中油脂残留物加热而产生的。确保您在每次使用后都彻底地清洁煎锅和炸篮。
	面包屑或涂层未正确粘附在食物上。	空气中的小片面包屑会产生白烟。将面包屑或涂层紧紧地按压在食物上，以确保其附着到食物上。
	煎炸的油脂会溅出腌料、液体或肉汁。	放入炸篮之前将食物拍干。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E1”。	设备已损坏/出现故障。	请致电飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
	您的 Airfryer 空气炸锅可能存放在一个太冷的位置。	如果您的设备是在较低的环境温度下存放的，请将它升温到室温至少 15 分钟，然后重新插电。 如果您的显示屏仍显示“E1”，请拨打飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E4-E12”。	设备可能出现故障。	尝试拔出插头，再重新插入设备。如果这不起作用，请拨打飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
我听到产品内部发出一些奇怪的噪音。	产品配备有风扇（用于将热量传输到食物）和水泵（用于实现产品的蒸汽功能）。	此噪音是正常现象和预期效果。如果噪音变大或发生明显变化，请联系飞利浦支持中心以获取更多建议。

问题	可能的原因	解决方法
烹饪后，烹饪室中有水。	在烹饪过程中，Airfryer 空气炸锅会产生蒸汽。蒸汽会凝结在食物和烹饪室的内壁上。烹饪后，凝结水会留在烹饪室中。	烹饪后，烹饪室中留有一定量的水，这是正常现象。只需使用湿、强劲耐磨布将其擦掉即可。
🔊 总是闪烁	水箱中没有水	向水箱中加水。
	水箱未放好	将水箱放入凹槽中并向下按压以将其固定到位，然后按下开始/暂停按钮。
	水管堵塞	联系您所在国家/地区的客户服务中心，以获取进一步的支持服务。
🌀 总是闪烁	这是在提醒您进行除垢	执行除垢过程。请参阅“除垢”一章。
在进行蒸制、蒸汽清洁、除垢的过程中，墙面上可能会出现一些凝结水	这是正常现象，水蒸汽会从右侧的出风口溢出，并被风扇吹到墙面上	<p>请将本产品放置在距离墙 20 厘米的地方，而且不要将产品的右侧出风口直接对着插座，以避免引发电气问题。</p> <p>请不要将其他厨房电器放在产品附近。</p> <p>请用抹布擦干。</p>
产品好像漏水了	产品内部漏水（如水管泄漏）	联系您所在国家/地区的客户服务中心，以获取进一步的支持服务。
	产品因外力作用而破裂或变形	
	水箱漏水	<p>取出水箱，然后再重新装好水箱</p> <p>检查水箱是否有裂缝，并联系您所在国家/地区的客户服务中心</p>
蒸汽不足	水箱中水量不足	检查水箱以确保水量充足。

问题	可能的原因	解决方法
	水箱未正确插入	将水箱放入凹槽中并向下按压以将其固定到位，然后按下开始/暂停按钮。
	产品顶部凹槽中的注水口很脏/堵塞	清洗注水口。
	蒸汽发生器堵塞或蒸汽管道泄漏	如果产品已使用了较长的一段时间，您可能需要对蒸汽发生器进行除垢和清洁。启动除垢程序。 如果仍然无法解决问题，请联系客户服务中心
启动蒸制、蒸制与空气煎炸、蒸汽清洁、除垢程序后，风扇或电机未发出声音，但温度和时间指示灯亮起且不闪烁	这是正常现象。产品在正常工作。	等待 20 秒以上，然后再次检查是否仍存在这种现象。
在进行蒸制、蒸汽清洁、除垢的过程中，未使用的插座上出现凝结水	产品距离未使用的插座过近	建议调整产品位置或使用插座防尘盖，以避免凝结水在未使用的插座中积聚。

內容

重要資訊	421
回收	423
電磁場 (EMF)	423
保固與支援	423
簡介	424
一般說明	425
功能說明	427
第一次使用前	428
第一次使用前的準備	429
烹調指示	430
在雙炸鍋內烹調	430
在單炸鍋內烹調	434
清潔	456
使用自動清潔程序	456
一般清潔	461
配件	463
收納	468
疑難排解	468

重要資訊

使用本產品前請先閱讀本重要資訊，並保管以作將來參考。



危險

- 請勿將產品置於或靠近高溫瓦斯爐或各式各樣的電爐及電氣加熱板，或放在加熱烤箱中。
- 切勿將產品浸泡在水中，或者在水龍頭下沖洗。
- 請勿讓水或其他液體進入產品內，以避免觸電。
- 務必將待炸的食材放在網籃中，避免與加熱板接觸。
- 產品運作時，請勿遮蓋進風口和出風口。
- 請勿在炸鍋中裝油，否則可能導致起火危險。
- 當插頭、電源線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 運作時，切勿觸碰產品內部。
- 請務必確認加熱系統並非使用中，而且沒有食材卡在加熱系統內。
- 第一次使用前，必須先將電線儲藏格組裝到裝置上。絕對不可以拆卸電線儲藏格。

警告

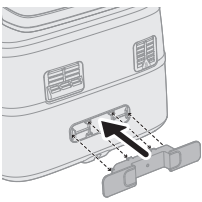
- 如果電線損壞，必須交由飛利浦、服務代理商或具備相同資格的技師進行更換，以免發生危險。
- 請僅將本產品連接到接地的電源插座上，並使用漏電斷路器加以保護。
- 務必確保插頭確實插到電源插座中。
- 本產品的設計用意並非透過外部計時器或獨立遙控系統來進行操作。
- 本產品可供 8 歲以上孩童及身體、知覺或精神能力障礙者或經驗與知識缺乏者使用，但需向他們提供安全使用產品相關的監督或指示說明，且他們必須瞭解可能發生的危險。
- 請勿讓孩童把玩產品。除非兒童滿 8 歲且有人在旁監督，才能進行清潔與維護作業。
- 產品和其電源線請放在 8 歲以下孩童無法取得之處。
- 產品切勿緊貼著牆壁或其他電器擺放。請在產品的背面、兩側及上方保留至少 15 公分的空間。產品頂部請勿放置任何物品。
- 高溫氣炸時，熱燙的蒸氣會透過出風口排出。務請保持安全距離，手與臉切勿靠近蒸氣與出風口。從產品中取出炸鍋時，也請小心高溫的蒸氣和空氣。
- 請勿在產品中使用輕量食材或烘焙紙。
- 產品表面在使用期間可能會變熱。
- 存放馬鈴薯：溫度應配合存放的馬鈴薯品種，且應高於 6 ° C 以盡可能降低成品產生丙烯醯胺的風險。
- 請勿在炸鍋中裝油。
- 由於此健康氣炸鍋有兩個烹調室，因此其電功率較大。請勿同時在同一電路上操作其他高功率產品 (例如煮水壺、電烤爐等類似產品)。否則您家中安裝的斷路器可能會運作，且此插座的電源會故障。
- 本產品設計適用於 5° C 到 40° C 之間的环境溫度。
- 在您連接產品電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電源電壓相符。
- 電源線應遠離高溫表面。



- 請勿將產品放置在易燃物上或易燃物附近，如桌巾或窗簾。
- 產品僅限用於本手冊所述之用途，且僅可使用原廠飛利浦配件。
- 切勿讓產品在無人看顧的情況下運作。
- 產品使用期間及使用後，放在烹調室內的炸鍋、網籃及配件會變得很燙，拿取時請格外小心。
- 第一次使用本產品之前，請先徹底清潔會接觸到食物的部分。請參閱手冊的指示。
- 蒸煮食物時，若要打開蓋子請格外小心，以防被冒出的蒸氣燙傷。
- 即使使用的是其他隔層，閒置的隔層溫度依然很高。
- 使用其他隔層/凹槽時，未使用的產品隔層/凹槽也可能非常燙，因此建議您在使用單一隔層/凹槽時，仍確保所有抽屜就定位，且僅在真正必要時再開啟/取出抽屜。
- 不要將產品的蒸氣窗口對著插座。

注意

- 本產品僅供一般家用。不適用於商店、辦公室、農場或其他工作場所的員工廚房等環境。亦不適用於飯店、汽車旅館、民宿及其他住宿場所。
- 當產品閒置不用及組裝、拆解、存放或清洗前，請務必中斷電源供應。
- 請將產品置於平穩的表面上。
- 如果不當使用本產品、作為(半)專業用途，或未依照使用手冊操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。
- 請務必將本產品送回飛利浦授權之服務中心進行檢查或修理。請勿嘗試自己動手修理，否則產品保固將無效。
- 烹調程序完成後，請勿立即拔除裝置插頭。
- 搬運或清潔產品之前，請先讓產品冷卻約 30 分鐘。
- 請確認本產品料理完成的食材呈現金黃色，而非黑色或褐色。
- 去除過焦的部分。新鮮馬鈴薯的炸溫不得超過 180° C，方可盡量減少丙烯醯胺的產生。
- 清潔下列烹調室上部區域時請小心：高溫加熱板、金屬零件邊緣和防濺罩。
- 健康氣炸鍋內的食材務必烹調至全熟。
- 搭配同時完成功能烹調易腐壞的食物時，請保持謹慎(可能滋生細菌)。
- 倒出煮熟的食物時請小心，注意不要讓配件掉出。
- 電線放置架也可做為隔片使用，可在裝置與牆壁之間保持距離，防止熱量累積。切勿移除此隔片。
- 除垢圖示亮起時，請繼續除垢程序。
- 將裝置放在距離牆壁 20 公分處，請勿將出風口直接放在插座前方。請勿將健康氣炸鍋放在其他烹飪產品旁邊、靠近廚房牆壁或櫥櫃下方，因為高溫蒸氣可能會凝結並順著表面流下。
- 正常使用時，必須確保產品周圍通風良好。
- 若蒸氣累積在蒸氣孔表面的內部或周圍，請使用柔軟的乾布擦拭。
- 如果空插槽出現凝結水珠，建議調整裝置的位置或使用插槽防塵蓋，以避免凝結水珠累積在空插槽中。



回收



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

電磁場 (EMF)

本產品符合電磁場暴露的相關適用標準和法規。

保固與支援

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

簡介

恭喜並歡迎加入飛利浦家族！

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

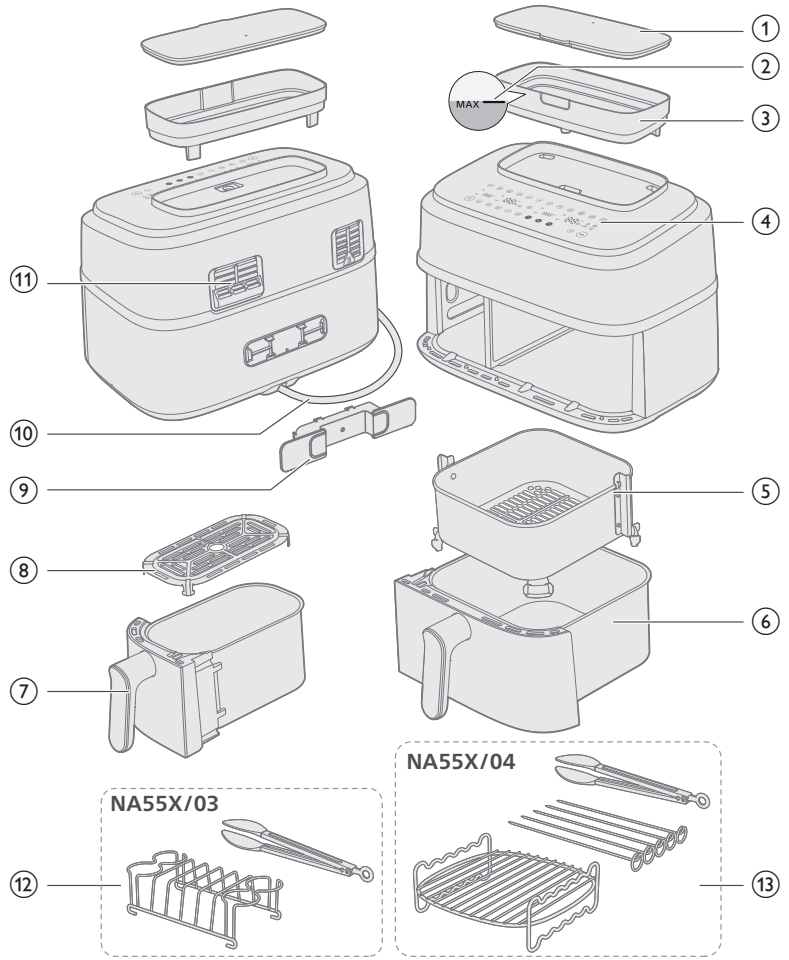
可蒸煮的雙籃健康氣炸鍋讓您使用不同的烹煮方法準備兩種食材，並可同時完成烹調。雙籃可供油炸、烘焙、烘烤和燒烤，大尺寸網籃還附帶蒸煮功能。透過搭配空氣蒸煮的 RapidAir Plus 技術享用烹飪完美的餐點。

此外這款健康氣炸鍋還配備自動清潔程式，如蒸氣清潔和除垢功能。蒸氣清潔讓您更輕鬆地去除大炸鍋中和加熱管周圍累積的油垢。除垢功能可有助去除裝置水箱系統中累積的水垢，並延長其生命週期。

其隨附的 Home ID 應用程式提供逐步指示，以及數百種讓您垂涎三尺的餐點，並提供雙籃健康氣炸鍋的特定設定。

使用包裝上的 QR 碼下載應用程式。

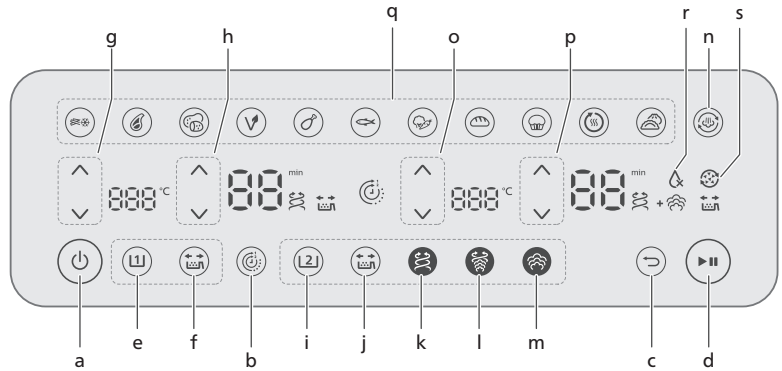
一般說明



主要零件

1	水箱蓋	8	小炸鍋的底盤
2	MAX 水位刻度	9	電線放置架
3	水箱	10	電源線
4	控制面板	11	出風口
5	適用於大炸鍋的網籃	12	早餐組件 (僅限 NA55X/03)
6	大炸鍋	13	雙層烤架附叉籤 (僅限 NA55X/04)
7	小炸鍋		

控制面板



- a 開/關按鈕
- b 定時功能
- c 返回按鈕
- d 開始/暫停按鈕

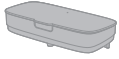
小炸鍋控制按鈕

- e 小炸鍋按鈕
- f 搖晃提醒按鈕
- g 溫度設定按鈕
- h 定時控制按鈕

大炸鍋控制按鈕

- i 大炸鍋按鈕
- j 搖晃提醒按鈕
- k 氣炸鍋功能按鈕
- l 蒸煮氣炸功能按鈕
- m 蒸氣功能按鈕
- n 蒸氣清潔功能按鈕
- o 溫度設定按鈕
- p 定時控制按鈕
- q 預設按鈕
- r 無水位刻度
- s 除垢提醒圖示

功能說明



水箱

健康氣炸鍋配有水箱，位於產品上方。MAX 水位刻度約為 800 毫升，正背面皆可見。為了避免漏水，請勿超過此刻度。

為了避免潑濺，注水時請用雙手拿住水箱，並在移動前蓋上蓋子。請在完成每次烹煮循環後排空水箱，以避免累積水垢。



定時功能

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



返回按鈕

如果您誤選了錯誤的預設/功能，請使用返回按鈕。



搖晃提醒

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



健康氣炸鍋功能

RapidAir Plus 技術附有獨特星形設計，讓熱空氣在食物內部和周圍循環，確保內外平均受熱烹煮，讓您享有美味的自製佳餚。



蒸氣和氣炸功能按鈕

僅限大炸鍋：使用搭配空氣蒸煮的 RapidAir Plus 技術，達到蒸煮的軟嫩並保有氣炸的酥脆度。



蒸氣功能

僅限大炸鍋：我們的空氣蒸煮技術確保能為蔬菜、魚肉、水餃或烘焙食品達到完美結合的蒸煮程度，呈現軟嫩並細緻的口感而不會過於濕軟。



無水位刻度圖示

這是位於右邊數位顯示器的圖示。當它閃爍並發出「嗶」聲，表示水箱裡沒水或水箱未放置妥當。注水填滿水箱並確保放置妥當，然後按下停止/開始按鈕，該符號就會關閉。




蒸氣清潔功能

僅限大炸鍋：按一下「蒸氣清潔」按鈕即可開始清潔右烹調室，並有助於溶解炸鍋內和加熱器周圍的油膩殘留物。請參閱「清潔：蒸氣清潔」章節瞭解更多。



除垢功能

僅限大炸鍋：長按蒸氣清潔按鈕  至少 3 秒直到除垢圖示開始閃爍。請參閱「清潔：除垢」章節瞭解更多。



暫停烹調

按下開始/暫停按鈕或重新放入「炸鍋/網籃」即可繼續烹調。

預設

以下預設是根據特定食物量，建議溫度和烹調時間的烹調程式。如需更多詳細資訊，請參閱「使用預設烹調」單元。



冷凍馬鈴薯
類點心



牛排



新鮮馬鈴薯



純素



雞腿



魚



蔬菜



麵包



馬芬/
蛋糕



再加熱



水餃

產品噪音

產品運作時，您可能聽到一些噪音。這是正常現象，聲音來自幫浦和風扇。

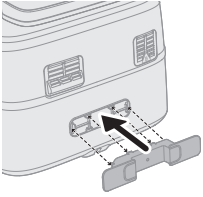
音效通知

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

第一次使用前

重要事項

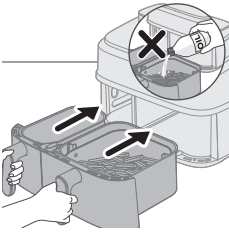
- 在第一次使用期間，健康氣炸鍋可能會產生一些煙和氣味。這應該會在幾分鐘內消散。
 - 在第一次烹調前，請依照「清潔」章節來徹底清潔設備。
- 1 拆掉所有包裝材料。
 - 2 移除產品上的任何貼紙或標籤 (若有)。
 - 3 在第一次使用前請先徹底清洗本產品 (請參閱「清潔」單元)。



4 將電線放置架卡入定位，連接到裝置背面的指定區域。

注意

- 電線放置架也可做為隔片使用，可在裝置與牆壁之間保持距離，防止熱量累積。



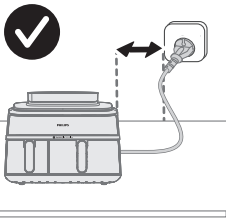
注意

- 這款健康氣炸鍋運用熱氣烹調。請勿在炸鍋中盛裝油脂或任何其他液體。
- 切勿碰觸高溫表面。以適用烤箱的隔熱手套拿取高溫炸鍋。
- 本產品僅供家用。
- 本產品在第一次使用時可能會產生一些煙霧。此為正常現象。
- 本產品不用預熱。

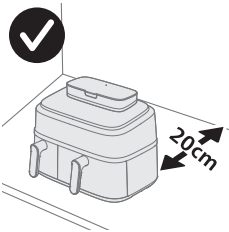
第一次使用前的準備

產品應擺放在平穩、耐熱的平面上。

備註



- 本產品的上方和側邊不可置放任何物品。否則會干擾氣流，影響炸食結果。
- 請勿將健康氣炸鍋放在其他烹飪產品旁邊、靠近廚房牆壁或櫥櫃下方，因為高溫蒸氣可能會凝結並順著表面流下。
- 正常使用時，必須確保產品周圍通風良好。




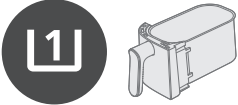
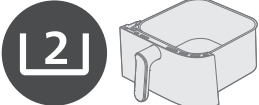


- 使用時，高溫蒸氣會透過出風口排出。務請保持安全距離，手與臉切勿靠近蒸氣與出風口。將裝置放在距離牆壁 20 公分處，請勿將出風口直接放在插座前方。

烹調指示

左和右炸鍋有不同的烹調功能。您可以依照想要的烹調功能選擇適合的炸鍋。

烹調模式

	氣炸	蒸煮氣炸	蒸煮
小炸鍋			
	✓	✗	✗
大炸鍋		✓	✓

在使用蒸煮或蒸煮氣炸功能前，請確保水箱有足夠的水，且請勿超過水箱的 MAX 水位刻度。

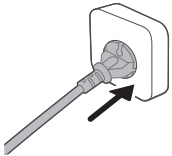
在烹煮完後倒光水箱的水。

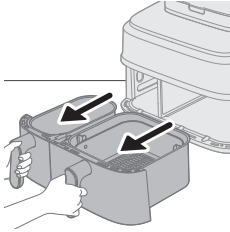
在雙炸鍋內烹調

使用定時功能烹調

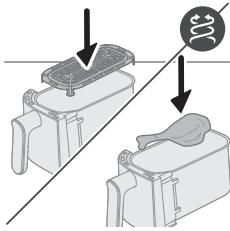
如果用不同功能、溫度和時間烹調兩種食物，使用**定時功能**即可同時完成烹調兩個炸鍋。

1 將插頭插入電源插座。

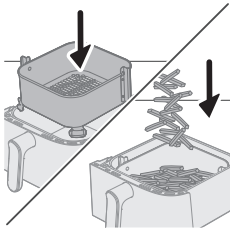




2 拉著握把，將兩個炸鍋從產品中取出。



3 將底盤放入小炸鍋中。

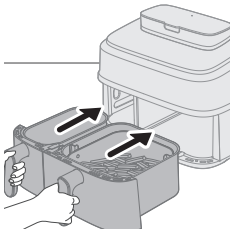


4 將網籃放入大炸鍋中。

備註

- 將網籃放入炸鍋時，請確認網籃的摺板正確放置在左右兩側。如果您不小心將其旋轉 90 度，將無法放入網籃。
- 將網籃放入炸鍋需要稍微施力是正常現象。

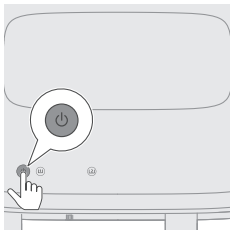
5 將食材置於網籃中。



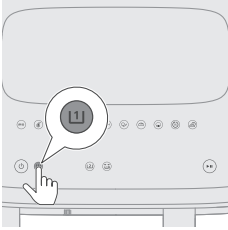
6 將炸鍋放回健康氣炸鍋中。

注意

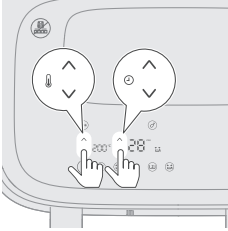
- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸鍋或網籃，因為它們處於高溫。



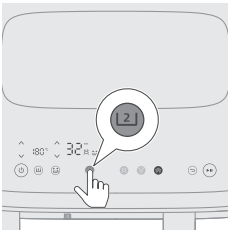
7 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。



- 8** 選擇小炸鍋。
左側的時間和溫度指示會開始閃爍。



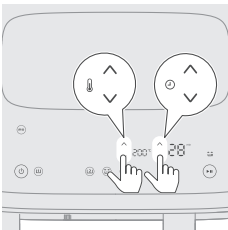
- 9** 按下溫度上升/下降按鈕和時間增加/減少按鈕，選擇所需的時間和溫度。



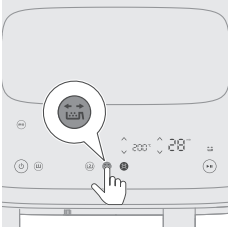
- 10** 選擇大炸鍋。



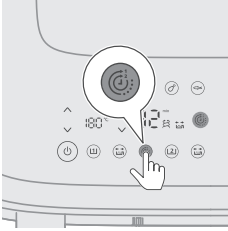
- 11** 選擇想要的烹調功能：氣炸、蒸煮或蒸煮氣炸功能。
在選擇蒸煮或蒸煮氣炸之前，將水箱加注至 MAX 刻度標示。



- 12** 按下溫度上升/下降按鈕和時間增加/減少按鈕，選擇所需的時間和溫度。
如果您選擇氣炸或蒸煮氣炸功能，您可以調整烹調溫度。若為蒸煮功能，溫度設定為 100°C，且無法調整。
請參閱「在單炸鍋內烹調」章節中的食物表，即可瞭解建議的食物量、溫度和烹調時間。



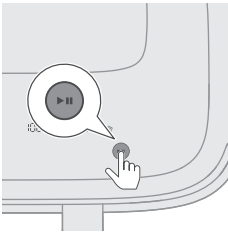
13 按下搖晃提醒按鈕，提醒您在烹調過程中搖晃食物。



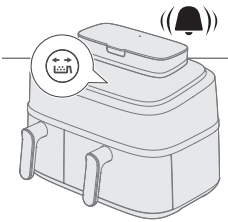
14 按下定時功能，可確保同時完成兩道菜餚的烹煮。

如果您用不同功能、溫度和烹煮時間烹調兩種食物，但不需要同時完成烹煮，您可以跳過此步驟。

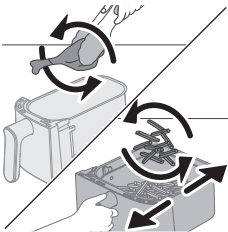
烹煮時，如果您調整了其中一個炸鍋的時間，則會停用**定時功能**，兩個炸鍋將會分開運作。若要再次啟用**定時功能**，請按下開始/暫停按鈕。然後，隨即按下出現的**定時功能**按鈕。最後，再次按下開始/暫停按鈕以繼續烹調。

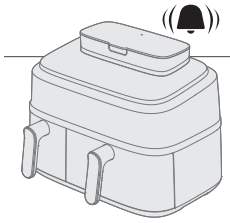


15 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。

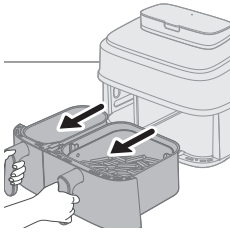


16 當您聽到搖晃提醒的聲音訊號時，請將炸鍋連同網籃一起拉出，並在水槽上搖晃。然後，將炸鍋放回產品中。





17 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。



18 拉出炸鍋，檢查食材是否料理完畢。

若尚未料理完畢，只要將炸鍋推回健康氣炸鍋內，再增加幾分鐘即可。

19 用烤肉夾小心地將食材 (例如薯條) 從炸鍋中取出。

備註

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

如需不同烹調功能的指示，請參閱「在單炸鍋內烹調」章節中相對應的部分。

在單炸鍋內烹調

如果您想要氣炸小份量食物，請選擇小炸鍋 **(1)**。

如果您想要氣炸、蒸煮氣炸或蒸煮大份量食物，請選擇大炸鍋 **(2)**。

下列指示適用於大炸鍋。

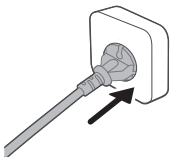
備註

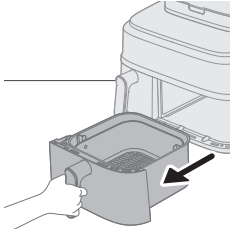
- 若要取出體積較大或軟嫩的食材，請使用夾子取出食材。
- 視食材而定，每烹調完一批食材之後，或是在搖晃或更換網籃之前，請小心倒掉炸鍋裡多餘的油或油脂。將網籃放在耐熱表面，並在倒出多餘的油或油脂時，穿戴烤箱適用手套。然後將網籃放回炸鍋中。

氣炸功能

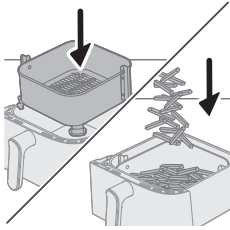
參考食物表，使用大炸鍋氣炸

1 將插頭插入電源插座。





2 拉著握把，將大炸鍋連同網籃從產品中取出。

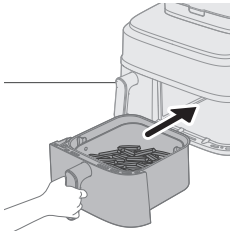


3 將網籃放入大炸鍋中。

4 將食材置於網籃中。

備註

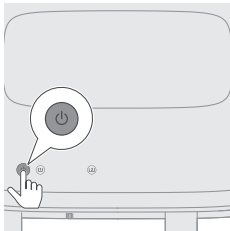
- 健康氣炸鍋可用於料理多種食材。合適的份量與約略的烹調時間，請參閱「食物表」。
- 份量切勿超過「食物表」區段所示或超出網籃，否則可能會影響料理成品的品質。



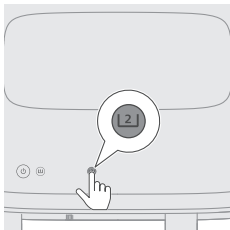
5 將炸鍋放回健康氣炸鍋中。

注意

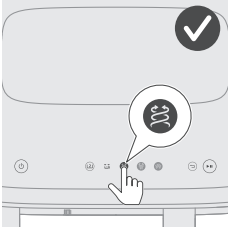
- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸鍋或網籃，因為它們處於高溫。



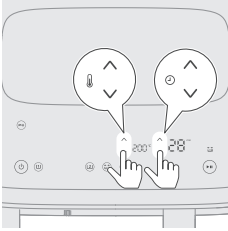
6 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。



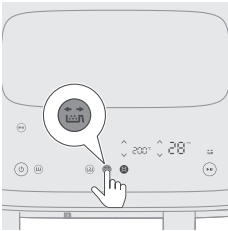
7 選擇大炸鍋。



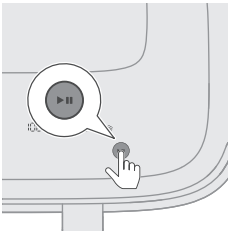
- 8 請選擇氣炸功能按鈕。
右側的時間和溫度指示會開始閃爍。



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



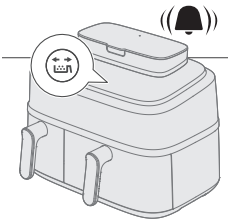
- 10 如果食材需要搖晃或翻面，請按下搖晃提醒按鈕，提醒您在烹調過程中搖晃食物 (參閱「食物表」)。



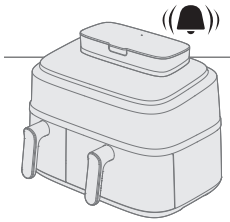
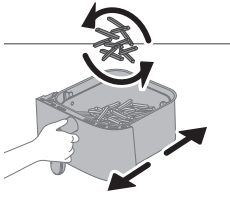
- 11 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。
溫度和時間指示會停止閃爍。

備註

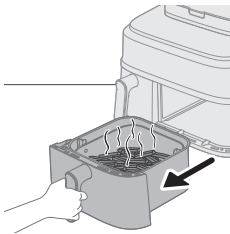
- 烹調程序的最後一分鐘會以秒為單位倒數計時。
- 透過按一下上升/增加或下降/減少按鈕，您可以在烹調過程中隨時變更烹調設定。



- 12 當您聽到搖晃提醒的聲音訊號時，將網籃連同炸鍋拉出，並在水槽上搖晃。然後，將炸鍋放回產品中。



13 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。



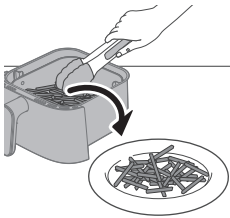
14 拉出炸鍋，檢查食材是否料理完畢。

注意

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

備註

- 若食材尚未料理完畢，將炸鍋推回健康氣炸鍋內，再增加幾分鐘即可。



15 用烤肉夾小心地將食材 (例如薯條) 從炸鍋中取出。

注意

- 取出食材時請勿傾斜炸鍋，因為網籃可能會從炸鍋掉出。
- 烹調程序後，炸鍋、網籃、外殼內部和食材的溫度非常高。視健康氣炸鍋中的食材類型而定，蒸氣可能會從炸鍋中洩出。



食物表 - 大炸鍋

表格中提供的烹調時間是用於新鮮食材的準則。如果烹調結果不如預期，請調整烹調時間。

食材	食物份量	溫度	時間 (分鐘)	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐 / 0.3x0.3 英吋)	800 公克 / 28 盎司	200° C	28-31	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 次
自製薯條 (粗細：10x10 公釐 / 0.4x0.4 英吋)	800 公克 / 28 盎司	180° C	30-40	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 次

438 繁體中文

冷凍雞塊	600 公克 / 21 盎司	200° C	10-20	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
冷凍春捲	600 公克 / 21 盎司	200° C	18-24	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
漢堡排 (每塊約 150 公克 / 5 盎司)	4 片	200° C	15-20	料理到一半時翻動
香烤肉捲	1200 公克 / 42 盎司	150° C	55-60	使用烘烤配件
無骨肉排 (約 150 公克 / 5 盎司)	4 片	200° C	15-20	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
細香腸 (每根約 50 公克 / 1.8 盎司)	10 片	200° C	11-15	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞腿 (每塊約 125 公克 / 4 盎司)	10 片	180° C	27-32	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞胸肉 (每塊約 200 公克 / 7 盎司)	4 片	180° C	15-25	料理到一半時翻動
全雞	1200 公克 / 42 盎司	180° C	50-60	
全魚 (每塊約 300-400 公克 / 11-14 盎司)	3 片	180° C	20-25	
魚排 (約 200 公克 / 7 盎司)	5 片	160° C	25-32	
綜合蔬菜 (約略切碎)	1000 公克 / 35 盎司	180° C	18-23	依據您的口味喜好設定烹調時間，並在烹調期間搖晃、翻動或攪拌
馬芬 (每個約 50 公克 / 1.8 盎司)	9 片	150° C	13-15	使用馬芬烤模
蛋糕	500 公克 / 18 盎司	150° C	35-40	使用 XL 烹調和烘烤鍋，取出蛋糕之前，請先確認其熟度
預烤麵包/麵包捲 (每塊約 60 公克 / 2 盎司)	6 片	200° C	6-8	

蔬食 (新鮮方便的蔬食零嘴，如氣炸鷹嘴豆餅)	12 片	180° C	12-15	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
自製麵包	550 公克 / 19 盎司	150° C	33-35	使用 XL 烹調和烘烤鍋 麵團形狀應該盡可能平坦，以免麵包發酵時接觸到加熱板 取出麵包前，請先確認其熟度



食物表 - 小炸鍋

表格中提供的烹調時間是用於新鮮食材的準則。如果烹調結果不如預期，請調整烹調時間。

食材	食物份量	溫度	時間 (分鐘)	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐 / 0.3x0.3 英吋)	300 公克 / 11 盎司	200° C	28-30	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
自製薯條 (粗細：10x10 公釐 / 0.4x0.4 英吋)	300 公克 / 11 盎司	180° C	30-38	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
冷凍雞塊	300 公克 / 11 盎司	200° C	20-22	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
冷凍春捲	300 公克 / 11 盎司	200° C	20-23	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
漢堡排 (每塊約 150 公克 / 5 盎司)	300 公克 / 11 盎司	200° C	21-24	料理到一半時翻動
無骨肉排 (每塊約 150 公克 / 5 盎司)	300 公克 / 11 盎司	200° C	20-22	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
細香腸 (每根約 50 公克 / 1.8 盎司)	6 片	200° C	13-17	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞腿 (每塊約 125 公克 / 4 盎司)	5 片	180° C	28-30	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞胸肉 (每塊約 200 公克 / 7 盎司)	3 片	180° C	20-25	料理到一半時翻動
全魚 (每塊約 300-400 公克 / 11-14 盎司)	1 塊	180° C	24-26	
魚排 (每塊約 200 公克 / 7 盎司)	2 片	160° C	25-32	
綜合蔬菜 (約略切碎)	400 公克 / 14 盎司	180° C	12-25	根據您的口味設定烹調時間 在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
馬芬 (每個約 50 公克 / 1.8 盎司)	6 片	160° C	19-25	使用馬芬烤模

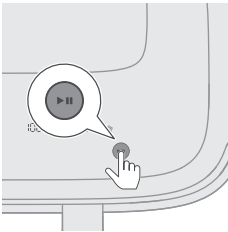
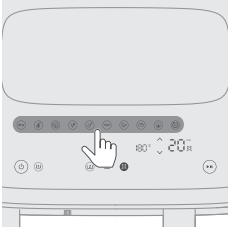
預烤麵包/麵包捲 (每塊約 60 公克 / 2 盎司)	3 片	200° C	6-8	
蔬食 (新鮮方便的蔬食零嘴，如氣炸鷹嘴豆餅)	12 片	190° C	15-18	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次

使用大炸鍋的預設模式氣炸

- 1 按照「參考食物表，使用大炸鍋氣炸」章節的步驟 1 到 8 操作。
- 2 選擇預設。

提示：

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



- 3 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。
溫度和時間指示會開始閃爍。

請參考下表，根據預設烹調時間瞭解建議的食物量。



預設 - 大炸鍋

表格中提供的烹調時間是用於新鮮食材的準則。如果烹調結果不如預期，請調整烹調時間。

預設	圖示	食物份量	溫度 (預設)	時間 (預設)	備註
冷凍馬鈴薯類點心		800 公克 / 28 盎司	200° C	28 分鐘	- 馬鈴薯類冷凍點心，例如冷凍薯條、厚切薯條、格狀薯片等 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
牛排 (相當於牛肉排和豬排)		600 公克 / 21 盎司	200° C	20 分鐘	- 切片厚度為 2–2.5 公分，每片切片 200 公克 / 7 盎司。 - 最多 4 塊無骨肉排。 - 翻動一次
蔬食 (相當於新鮮方便的蔬食零嘴，如氣炸鷹嘴豆餅)		12 片	180° C	12 分鐘	- 每片為 40 公克 新鮮方便的蔬食零嘴，如氣炸鷹嘴豆餅 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次。
新鮮馬鈴薯 (相當於炙烤馬鈴薯)		800 公克 / 28 盎司	180° C	30 分鐘	- 使用高澱粉馬鈴薯 - 10x10 公釐 / 0.4x0.4 英吋，厚切 - 在水中浸泡 30 分鐘，瀝乾後加 1/4 到 1 茶匙的油。 - 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次。
雞腿 (相當於禽類)		8 - 10 隻	180° C	32 分鐘	- 每個雞腿 120 公克–130 公克 / 4-5 盎司 - 調理期間搖晃、翻面或攪拌。
魚類 (魚和海鮮)		600 公克 / 21 盎司	180° C	23 分鐘	- 全魚含魚皮約 300 公克 / 11 盎司
蔬菜		1000 公克	180° C	22 分鐘	- 約略切碎 - 混合蔬菜 (茄子、櫛瓜、甜椒、洋蔥)
蛋糕		800 公克 / 35 盎司	140° C	35 分鐘	- 使用 XL 烘烤配件 (199 x 189 x 80 公釐)，適用於大炸鍋。 - 使用馬芬烤杯，適用於小炸籃。
麵包		500g	180° C	35 分鐘	-
再加熱		根據食物類型和食物量調整時間	160° C	5 分鐘	- 根據食物類型和食物量調整時間



預設 - 小炸鍋

表格中提供的烹調時間是用於新鮮食材的準則。如果烹調結果不如預期，請調整烹調時間。

預設	圖示	食物份量	溫度 (預設)	時間 (預設)	備註
冷凍馬鈴薯類點心		300 公克 / 11 盎司	200° C	30 分鐘	- 馬鈴薯類冷凍點心，例如冷凍薯條、厚切薯條、格狀薯片等 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
牛排 (相當於牛肉排和豬排)		400 公克 / 14 盎司	200° C	22 分鐘	- 切片厚度為 2-2.5 公分，每片切片 200 公克 / 7 盎司。 - 最多 4 塊無骨肉排。 - 翻動一次
蔬食 (相當於新鮮方便的蔬食零嘴，如氣炸鷹嘴豆餅)		8 片	190° C	15 分鐘	- 每片為 40 公克 新鮮方便的蔬食零嘴，如氣炸鷹嘴豆餅 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
新鮮馬鈴薯 (相當於炙烤馬鈴薯)		300 公克 / 11 盎司	180° C	35 分鐘	- 使用高澱粉馬鈴薯 - 10x10 公釐/0.4x0.4 英吋，厚切 - 在水中浸泡 30 分鐘，瀝乾後加 ¼ 到 1 茶匙的油。 - 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次。
雞腿 (相當於禽類)		4-5 隻	180° C	36 分	- 每個雞腿 120 公克-130 公克 / 4-5 盎司 - 調理期間搖晃、翻面或攪拌
魚類 (魚和海鮮)		300 公克 / 11 盎司	180° C	25 分鐘	- 全魚含魚皮約 300 公克 / 11 盎司
蔬菜		400 公克	180° C	25 分鐘	- 約略切碎 - 混合蔬菜 (茄子、櫛瓜、甜椒、洋蔥)
蛋糕		6 個馬芬烤杯	150° C	20 分鐘 (馬芬)	- 使用馬芬烤杯，適用於小炸籃
麵包		300 公克	160° C	40 分鐘	- 使用烘烤配件
再加熱		根據食物類型和食物量調整時間	170° C	6 分鐘	- 根據食物類型和食物量調整時間

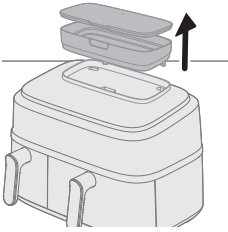
提示：保溫

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

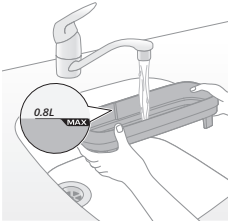
蒸氣和氣炸功能按鈕

參考食物表蒸煮氣炸

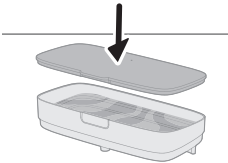
- 1 從產品取出水箱。



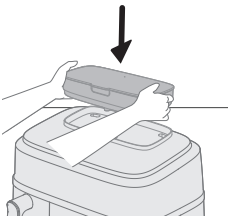
- 2 將水箱注滿水。
水量不可超過 MAX 水位刻度。



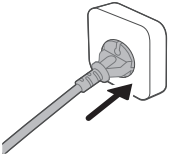
- 3 將蓋子妥善蓋好水箱以避免漏水。



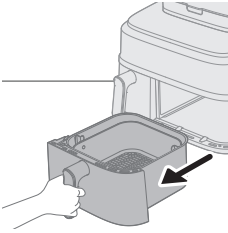
- 4 將水箱沿著溝槽放在產品上方，並往下按以確保放置妥當。
如果水箱沒有妥善放置，水不會流至蒸氣製造器。這會導致「無水」圖示閃爍，且風扇和馬達可能會產生噪音。在此情況下，蒸煮氣炸功能可能會停用。



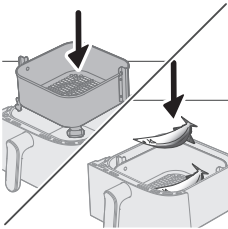
- 5 將插頭插入電源插座。



- 6 拉著握把，將大炸鍋連同網籃從產品中取出。



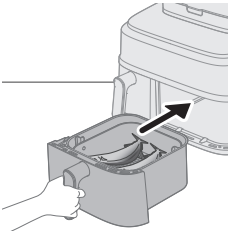
- 7 將網籃放入大炸鍋中。
8 將食材置於網籃中。



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」區段所示或超出網籃，否則可能會影響料理成品的品質。

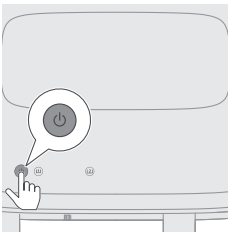
- 9 將炸鍋放回健康氣炸鍋中。

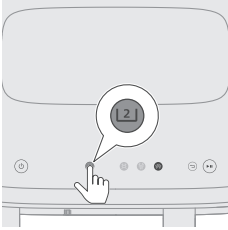


注意

- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸鍋或網籃，因為它們處於高溫。

- 10 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。

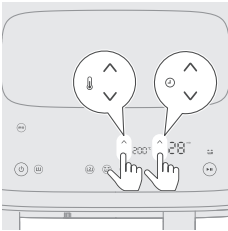




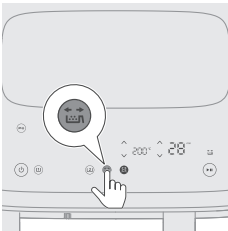
11 選擇大炸鍋。



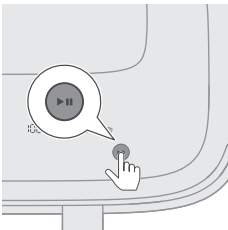
12 選擇蒸煮氣炸功能。
右側的時間和溫度指示會開始閃爍。



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



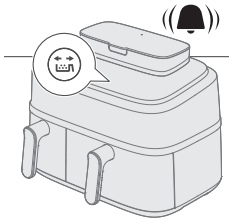
14 如有需要，可按下搖晃提醒按鈕，提醒您在烹調過程中搖晃食物。



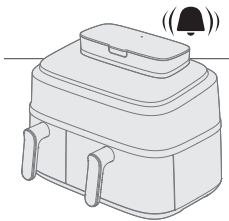
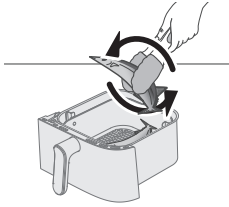
15 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。
溫度和時間指示會開始閃爍。

備註

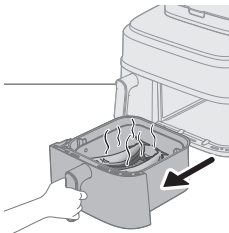
- 烹調程序的最後一分鐘會以秒為單位倒數計時。
- 如果顯示器上的溫度和時間持續顯示且不閃爍，表示產品正常運作。烹調 20 秒後，您會聽到馬達/風扇聲，並看到機器後方冒出煙。
- 透過按一下上升/增加或下降/減少按鈕，您可以在烹調過程中隨時變更烹調設定。



16 當您聽到搖晃提醒的聲音訊號時，請將炸鍋連同網籃一起拉出，並在水槽上搖晃。然後，將炸鍋放回產品中。



17 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。



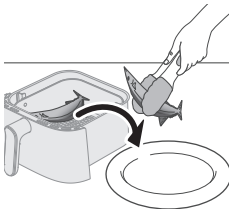
18 拉出炸鍋，檢查食材是否料理完畢。

注意

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

備註

- 若食材尚未料理完畢，將炸鍋推回健康氣炸鍋內，再增加幾分鐘即可。



19 用烤肉夾小心地將食材從炸鍋中取出。

注意

- 取出食材時請勿傾斜炸鍋，因為網籃可能會掉出，且水會潑濺出來。
- 烹調程序後，炸鍋、網籃、外殼內部和食材的溫度非常高。視健康氣炸鍋中的食材類型而定，蒸氣可能會從炸鍋中洩出。

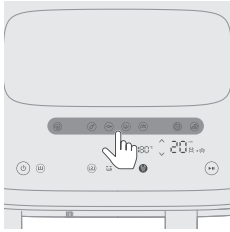


食物表 - 大炸鍋

食材	食物份量	溫度	時間 (分鐘)	備註
新鮮馬鈴薯塊	800 公克 / 28 盎司	180° C	26-35	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 次
雞腿 (每塊約 125 公克 / 4 盎司)	10 片	180° C	27-30	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
雞胸肉 (每塊約 200 公克 / 7 盎司)	4 片	160° C	20-22	倒入 10 公克菜籽油
全魚 (每塊約 300-400 公克 / 11-14 盎司)	3 片	200° C	18-21	在料理到一半時進行搖晃、翻動或攪拌
魚排 (約 200 公克 / 7 盎司)	5 片	160° C	20-21	倒入 10 公克菜籽油
什錦蔬菜	1000 公克 / 35 盎司	200° C	19-21	根據您的口味設定烹調時間 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 次
白色花椰菜	600 公克 / 21 盎司	160° C	19-21	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 次 10 公克菜籽油
胡蘿蔔	600 公克 / 21 盎司	180° C	19-21	調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 次 10 公克菜籽油
自製麵包	550 公克 / 19 盎司	180° C	30-35	使用 XL 烹調和烘烤鍋 麵團形狀應該盡可能平坦，以免麵包發酵時接觸到加熱板 取出麵包前，請先確認其熟度
水餃	400 公克 / 14 盎司	160° C	15-18	
全雞	1200 公克 / 42 盎司	180° C	50-60	

用預設蒸煮氣炸

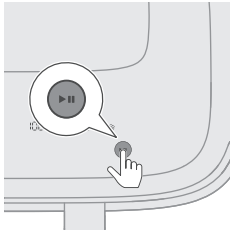
1 按照「蒸煮氣炸功能 - 參考食物表氣炸」章節的步驟 1 到 12 操作。



2 選擇預設。

提示

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



3 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。 溫度和時間指示會開始閃爍。



預設表格

表格中提供的烹調時間是用於新鮮食材的準則。如果烹調結果不如預期，請調整烹調時間。

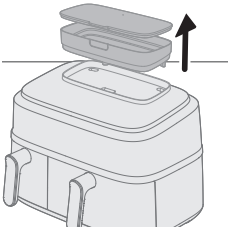
預設	圖示	食物份量	溫度 (預設)	時間 (預設)	備註
新鮮馬鈴薯 (相當於炙烤馬鈴薯)		800 公克 / 28 盎司	180° C	26 分鐘	- 使用高澱粉馬鈴薯 - 10x10 公釐/0.4x0.4 英吋，厚切 - 水中浸泡 30 分鐘，瀝乾後加 ¼ 到 1 茶匙的油 - 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
雞腿 (相當於禽類)		8 - 10 隻	180° C	27 分鐘	- 調理期間搖晃、翻面或攪拌
魚類 (魚和海鮮)		600 公克 / 21 盎司	200° C	18 分鐘	- 全魚含魚皮約 300 公克 / 11 盎司
蔬菜		硬質蔬菜， 如花椰菜 / 白色花椰菜	160° C	19 分鐘	- 約略切碎 - 混合蔬菜 (茄子、櫛瓜、甜椒、洋蔥)
麵包		500g	180° C	30 分鐘	-

預設	圖示	食物份量	溫度 (預設)	時間 (預設)	備註
再加熱		根據食物類型和食物量調整時間	150° C	20 分鐘	- 根據食物類型和食物量調整時間
水餃		400 公克	160° C	15 分鐘	-

蒸氣功能

參考食物表蒸煮

1 從產品取出水箱。

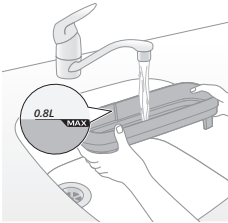


2 將水箱注滿水。

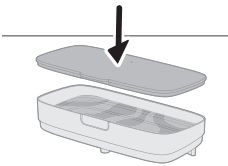
水量不可超過 MAX 水位刻度。

烹調所需的水量依食物類型和烹調持續時間而有所不同。


如果烹調時間超過 50 分鐘，您可能需要在烹調期間重新加滿水箱。

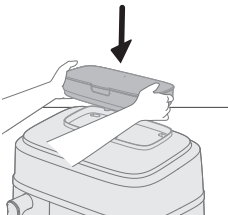


3 將蓋子妥善蓋好水箱以避免漏水。

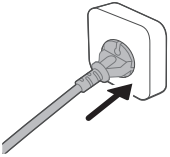


4 將水箱沿著溝槽放在產品上方，並往下按以確保放置妥當。

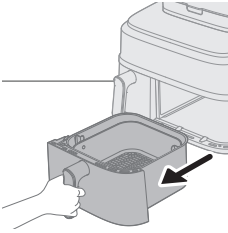
如果水箱沒有妥善放置，水不會流至蒸氣製造器。這會導致「無水」圖示  閃爍，且風扇和馬達可能會產生噪音。在此情況下，蒸煮功能可能會停用。



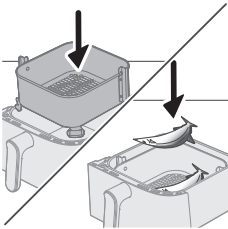
- 5 將插頭插入電源插座。



- 6 拉著握把，將大炸鍋連同網籃從產品中取出。



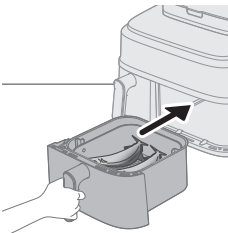
- 7 將網籃放入大炸鍋中。
8 將食材置於網籃中。



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」區段所示或超出網籃，否則可能會影響料理成品的品質。

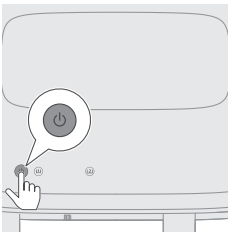
- 9 將炸鍋放回健康氣炸鍋中。

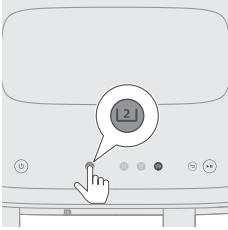


注意

- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸鍋或網籃，因為它們處於高溫。

- 10 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。

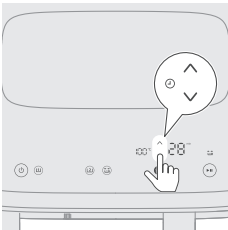




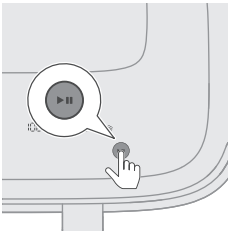
11 選擇大炸鍋。



12 選擇蒸煮功能。
右側的時間會開始閃爍。



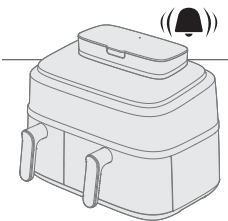
13 按下時間增加/減少按鈕以選擇所需時間。



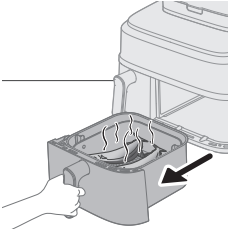
14 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。
溫度和時間指示會開始閃爍。

備註

- 烹調程序的最後一分鐘會以秒為單位倒數計時。
- 如果顯示器上的溫度和時間持續顯示且不閃爍，表示產品正常運作。烹調 20 秒後，您會聽到馬達/風扇聲，並看到機器後方冒出煙。
- 透過按一下上升/增加或下降/減少按鈕，您可以在烹調過程中隨時變更烹調設定。



15 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。



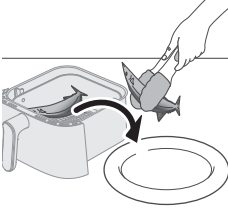
16 拉出炸鍋，檢查食材是否料理完畢。

注意

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

備註

- 若食材尚未料理完畢，將炸鍋推回健康氣炸鍋內，再增加幾分鐘即可。



17 用烤肉夾小心地將食材 (例如花椰菜) 從炸鍋中取出。

注意

- 取出食材時請勿傾斜炸鍋，因為網籃可能會掉出，且水會潑濺出來。
- 烹調程序後，炸鍋、網籃、外殼內部和食材的溫度非常高。視健康氣炸鍋中的食材類型而定，蒸氣可能會從炸鍋中洩出。



食物表 - 大炸鍋

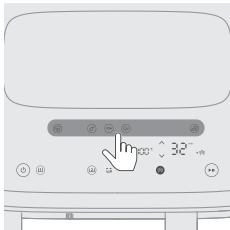
食材	食物份量	溫度	時間 (分鐘)	備註
新鮮馬鈴薯塊	800 公克 / 28 盎司	100° C	28-35	
整顆馬鈴薯 (每顆約 250-300 公克 / 9-11 盎司)	4 片	100° C	45-55	
雞腿 (每塊約 125 公克 / 4 盎司)	10 片	100° C	30-40	
全魚 (每塊約 300-400 公克 / 11-14 盎司)	3 片	100° C	18-22	
硬質蔬菜	550 公克 / 19 盎司	100° C	10-14	
水餃	400 公克 / 14 盎司	100° C	15-20	
排骨	300 公克 / 11 盎司	100° C	30-35	使用特定大小的盤子
米飯	320 公克 / 11 盎司	100° C	25-30	使用烹調用鍋，如烘烤鍋、矽膠盤等。 在鍋內倒入 320 毫升的水，米/水比例為 1:1.2
雞胸肉 (每塊約 200 公克 / 7 盎司)	4 片	100° C	20-30	
山藥/番薯 (每塊約 100 公克 / 4 盎司)	8 片	100° C	45-60	

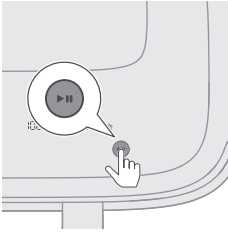
用預設蒸煮

- 1 按照「蒸煮功能」章節的步驟 1 至 12 操作。
- 2 選擇預設。

提示

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





- 3 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。
溫度和時間指示會開始閃爍。



預設表格

表格中提供的烹調時間是用於新鮮食材的準則。如果烹調結果不如預期，請調整烹調時間。

預設	圖示	食物份量	溫度 (預設)	時間 (預設)	備註
新鮮馬鈴薯 (相當於炙烤馬鈴薯)		800 公克 / 28 盎司	100° C	35 分鐘	- 使用高澱粉馬鈴薯 - 10x10 公釐/0.4x0.4 英吋，厚切 - 水中浸泡 30 分鐘，瀝乾後加 ¼ 到 1 茶匙的油 - 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
雞腿 (相當於禽類)		8 - 10 隻	100° C	40 分鐘	- 調理期間搖晃、翻面或攪拌 - 每個雞腿 120 公克-130 公克 / 4-5 盎司
魚類 (魚和海鮮)		600 公克 / 21 盎司	100° C	20 分鐘	- 全魚含魚皮約 300 公克 / 11 盎司
蔬菜		550 公克	100° C	14 分鐘	- 約略切碎 - 硬質蔬菜或混合蔬菜， - 混合蔬菜 (茄子、櫛瓜、甜椒、洋蔥)
水餃		400 公克	100° C	20 分鐘	-

自製薯條

用健康氣炸鍋製作美味的自製薯條：

- 大炸鍋方面，您需要 800 公克 / 28 盎司的份量，而小炸鍋則需 300 公克 / 11 盎司的去皮馬鈴薯。
- 挑選適合用來炸薯條的馬鈴薯品種，例如質地 (略為) 粉狀的新鮮馬鈴薯。
- 建議氣炸薯條的份量最多 800 公克 / 28 盎司，這樣才能炸出均勻的成品。較大份的薯條酥脆度往往不如小份薯條。

1 將馬鈴薯去皮切成薯條 (10x10 公釐 / 0.4x0.4 英吋厚)。

2 將薯條浸泡在一碗水裡至少 30 分鐘。

3 取出碗裡的薯條，用擦巾或紙巾拭乾薯條。

4 把一大匙的食用油倒入碗裡，接著將薯條放入碗內，充分攪拌，讓薯條均勻裹上油。

- 5 用手指或有孔的鏟杓取出碗裡的薯條，讓餘油留在碗裡。

備註

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

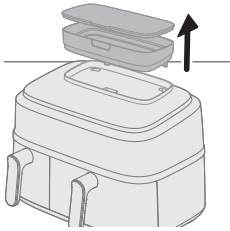
清潔

使用自動清潔程序

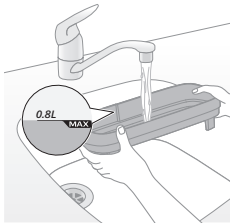
使用蒸氣清潔功能

有助於溶解油脂殘留物，並對大炸鍋進行深層清潔。程序會持續 20 分鐘，其中 15 分鐘為蒸氣清潔，5 分鐘為烘乾炸鍋。

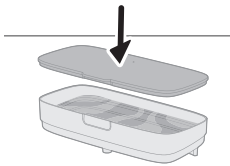
- 1 從產品取出水箱。

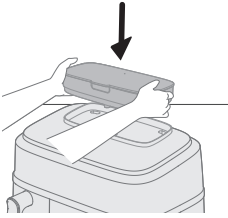



- 2 在水箱中裝入水至最大刻度。

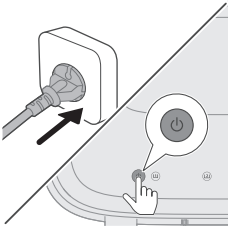


- 3 將蓋子妥善蓋好水箱以避免漏水。

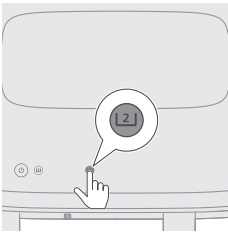




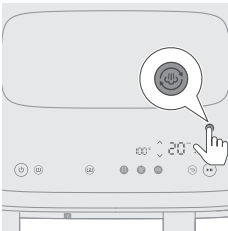
- 4 將水箱沿著溝槽放在產品上方，並往下按以確保放置妥當。
如果水箱沒有妥善放置，水不會流至蒸氣製造器。這會導致「無水」圖示  閃爍，且風扇和馬達可能會產生噪音。在此情況下，蒸煮功能可能會停用。



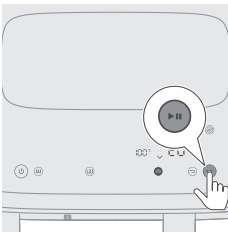
- 5 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。



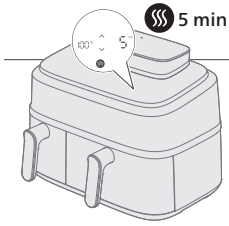
- 6 選擇大炸鍋。



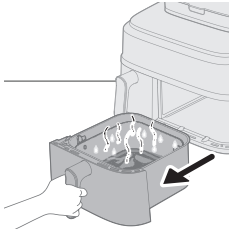
- 7 按下蒸氣清潔按鈕開始清潔右烹調室。
右側的時間會開始閃爍。



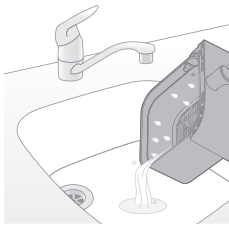
- 8 按下開始/暫停按鈕，開始清潔程序。
溫度和時間指示會開始閃爍。



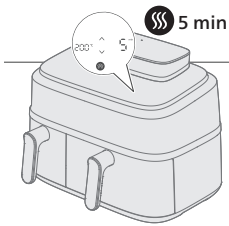
- 9 15 分鐘後，產品會持續發出嗶聲，且蒸氣清潔圖示 ☁️ 會開始閃爍直到您取出炸鍋。
這表示清潔程序已完成，會繼續 5 分鐘的烘乾程序。



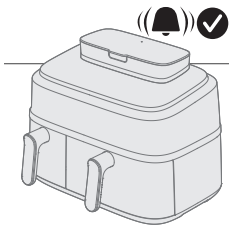
- 10 取出並清空炸鍋。



- 11 沖洗網籃和炸鍋以清除殘留物。
如果網籃和炸鍋內仍殘留油污，請使用肥皂水或清潔劑和海綿清潔，並再次沖洗。
- 12 使用擦布或廚房紙巾擦去加熱器區周圍任何溶解的油污。
使用氣炸或蒸氣氣炸功能時，在加熱器區周圍會累積些許油污。一般蒸氣清潔和擦拭有助於保持上方烹調室內乾淨。



- 13 將炸鍋放回裝置內，會自動開始烘乾模式。



- 14 5 分鐘後，會有嗶聲表示烘乾模式已完成。

提示

- 在第一次使用或很久沒有使用時，我們建議使用「蒸氣清潔」功能徹底清潔水路循環和右烹調室。

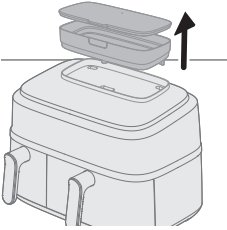
備註

- 開始蒸氣清潔或除垢程序時，產品後方可能會產生比蒸氣模式更多的蒸氣，表示您會在牆上看到更多凝結水珠。在開始這兩種程序時，請確保 1) 排氣口並未直接面對插座；2) 請勿將其他廚房電器產品放在機器旁；3) 將機器放置離牆 20 公分遠處，減少在牆上形成凝結水珠。

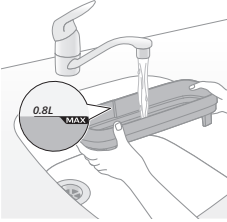
使用除垢功能

每使用蒸氣模式 10 小時，圖示 ☼ 會閃爍，指示應該執行除垢程序。此功能可有助去除裝置水箱系統中累積的水垢，並延長其生命週期。

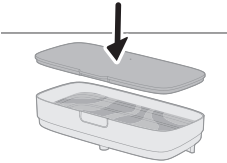
1 從產品取出水箱。



2 在水箱中裝入水至最大刻度。

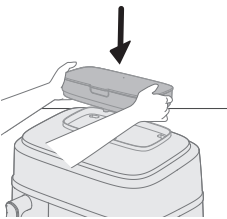


3 將蓋子妥善蓋好水箱以避免漏水。

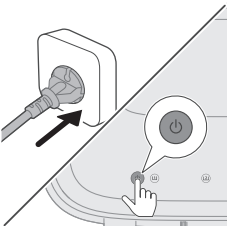


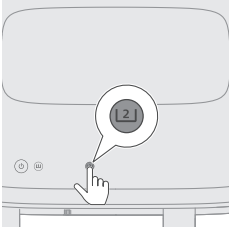
4 將水箱沿著溝槽放在產品上方，並往下按以確保放置妥當。

如果水箱沒有妥善放置，水不會流至蒸氣製造器。這會導致「無水」圖示 ☼ 閃爍，且風扇和馬達可能會產生噪音。在此情況下，蒸煮功能可能會停用。



5 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。

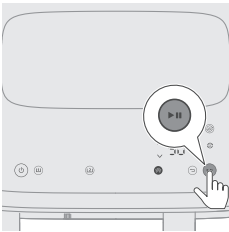




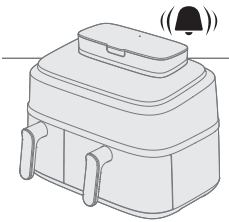
6 選擇大炸鍋。



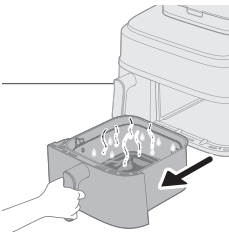
7 長按蒸氣清潔按鈕達 3 秒以上，直到除垢圖示 ☹️ 出現並閃爍。右側的時間會開始閃爍。



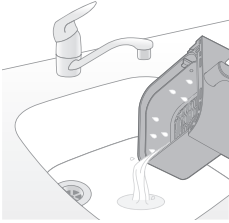
8 按下開始/暫停按鈕以開始除垢。
時間指示會停止閃爍。



9 等 50 分鐘直到您聽到嗶聲，表示程序已結束。



10 取出大炸鍋。



- 11 倒掉髒水。
- 12 清洗炸鍋和網籃，沖洗並讓其乾燥。用乾布或廚房紙巾擦拭烹調室。
建議使用蒸氣清潔功能來沖洗內部水路循環，並烘乾炸鍋。

備註

- 圖示 ☺ 閃爍時，最好立即除垢；否則，水垢可能會在水路循環內累積而造成堵塞。
- 如想稍後再除垢，則可略過通知。您下次開啟健康氣炸鍋時，會再次提醒您。
- 在任何情況下，您都不應使用含有硫酸、鹽酸、磺胺酸或醋酸（醋）的除垢液，因為這可能會損壞產品中的水系統，並且無法妥善溶解水垢。
- 如果您的區域常使用硬水，您可能需要更頻繁為裝置除垢。

一般清潔

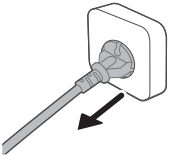
警告

- 請先待網籃、炸鍋及產品內部徹底冷卻，再開始清潔。
- 產品的炸鍋與網籃具備不沾黏塗層。切勿使用金屬材質的鏟杓或磨蝕性清潔用品，以免不沾黏塗層受損。

每次使用後均需清潔本產品。每次使用後均需去除炸鍋底部的油或油脂。

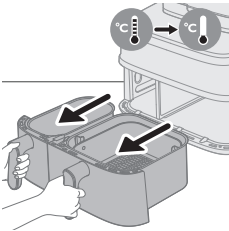
若蒸氣累積在蒸氣孔表面的內部或周圍，請使用柔軟的乾布擦拭。

- 1 按一下電源開/關按鈕以關閉產品電源，從電源插座上拔除插頭，讓產品冷卻。



提示

- 取出炸鍋與網籃，健康氣炸鍋就能更快冷卻。



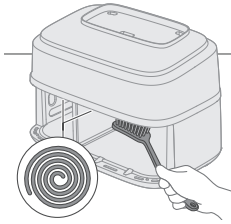
- 2 從炸鍋底部倒出逼出的脂肪或油。
- 3 在洗碗機中清洗炸鍋和網籃。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗（請參閱「清潔表」）。

提示

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



- 4 為避免刮傷，請使用無皺摺的乾淨軟布輕輕擦拭產品外部 (包括蒸氣孔、表面等) 和內部。先使用稍微沾濕的布開始，有需要時再用乾布進行後續清潔。



- 5 以清潔刷清理加熱板以清除任何食物殘渣。



- 6 以熱水和非磨蝕性海綿清潔產品內部。



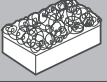
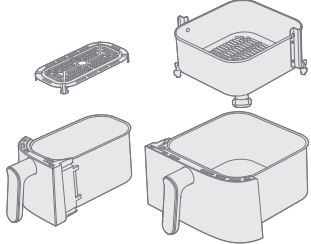
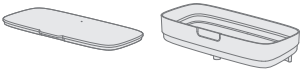

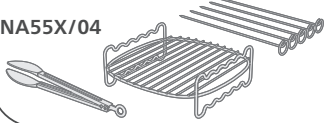
備註

- 若您不慎在清潔時拉出小炸鍋與大炸鍋之間的隔板，請務必以正確的方式將其放回。

提示

- 如果有殘渣黏在炸鍋，您可以使用自動清潔程序「蒸氣清潔」軟化殘渣，輕鬆清潔產品 (請參閱「使用自動清潔程序」)。

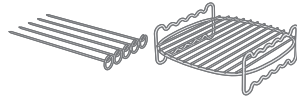
清潔表

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

配件

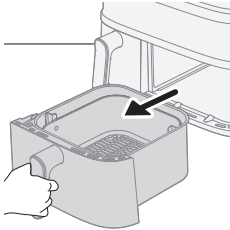
使用雙層烤架

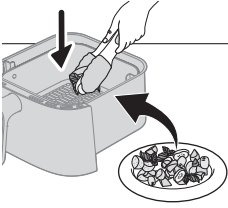
下列型號附有雙層烤架和叉籤：NA55X/03。



雙層烤架是兩段式烹調的實用配件，但僅與大炸鍋相容。

1 從產品中取出大炸鍋。

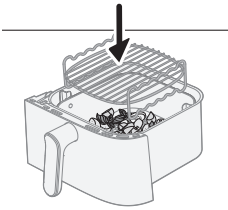




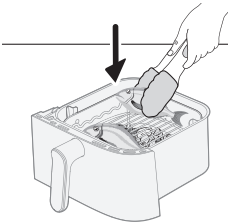
2 將想要烹調的食物放進網籃。

備註

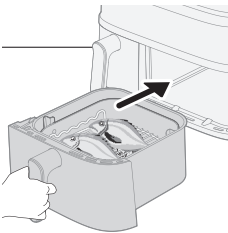
- 請參閱以下食物表，瞭解建議以雙層烤架烹調的品項。



3 將雙層烤架放在裝有食物的網籃上方。



4 將第二份食物放在雙層烤架上。



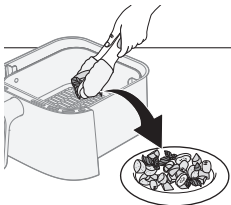
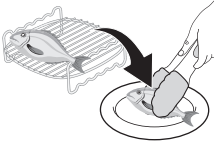
5 將炸鍋放入產品中，並依下表指示調整時間和溫度。準備就緒後，按下開始按鈕。

菜餚	重量 (未烹調)	烹調時間	溫度	備註
冷凍雞塊	300 公克 / 11 盎司	17–20 分鐘	180° C	
冷凍細薯條	400 公克 / 14 盎司			
冷凍雞翅	450 公克 / 16 盎司	16–20 分鐘	200° C	
冷凍雞肉漢堡排	350 公克 / 12 盎司			
玉米棒	800–1000 公克 / 28-35 盎司	24–28 分鐘	180° C	- 3 條玉米棒
厚切薯條	500 公克 / 18 盎司			

鯛魚	500-600 公克 / 18-21 盎司	18-20 分鐘	200° C	-	2 塊全魚
烤馬鈴薯 (切成四份)	350 公克 / 12 盎司				
完整蘑菇	200 公克 / 7 盎司	12-14 分鐘	200° C		
帶殼大蝦	400 公克 / 14 盎司				
烤起司或豆腐	250 公克 / 9 盎司	15-18 分鐘	180° C	-	烹調到一半時，將 烤起司或豆腐翻面
什錦蔬菜	500 公克 / 18 盎司				

備註

- 表中所列的上層食品品項應放在雙層烤架的上層，而第二個品項則放在底層。



- 6** 烹調程序完成後，請使用隔熱手套和夾子小心地將食物從網籃中取出。

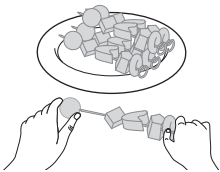
注意

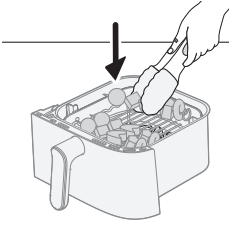
- 取出雙層烤架時請務必小心，因為烹調時會變燙。

使用籤叉

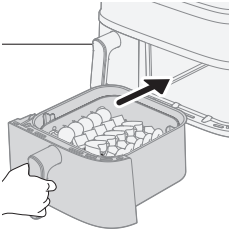
籤叉可搭配雙層烤架使用。

- 1** 將想要的肉和蔬菜串到籤叉上。



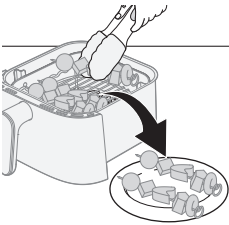


2 將籤叉放入雙層烤架的指定溝槽中。



3 將炸鍋裝回產品中。

4 根據指定的表格設定時間和溫度，然後開始烹調程序。



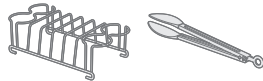
5 烹調完成後，請使用隔熱手套和夾子小心地將食物從網籃中取出。

關於烹調時間和溫度的具體建議，請參閱表格。

網籃內食材	份量	烹調時間	溫度	備註
5 串食物	5 支籤叉	15–18 分鐘	180° C	- 將混合好的蔬菜放在炸鍋底部，將籤叉放在雙層烤架上方。
什錦蔬菜	500 公克			

使用早餐組件

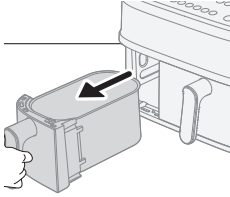
下列型號隨附早餐組件：NA55X/04。



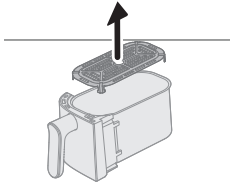
早餐組件可同時烹調多達四顆蛋與四片吐司。

注意

- 若要安全地將煮熟的蛋與吐司從早餐組件中取出，請務必使用夾子以免燙傷。



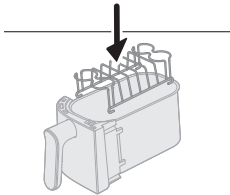
1 將小炸鍋從產品取出。



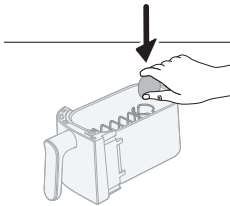
2 從炸鍋中取出底盤。

備註

- 如果未取出底盤，吐司可能無法剛好放入炸鍋中。



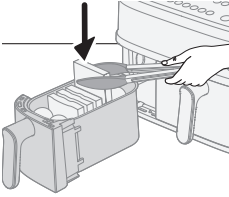
3 將早餐組件放入小炸鍋內。



4 在早餐組件放入四顆蛋，然後將炸鍋放回產品中。

5 根據以下食物表調整時間和溫度，然後按下開始按鈕。

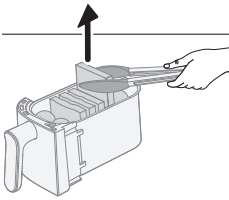
早餐組件	數量	烹調時間	溫度	備註
全熟水煮蛋	4 個蛋	10-12 分鐘	180° C	- 先烹調雞蛋。 在烹調程序中 途加入吐司。
半熟水煮蛋	4 個蛋	8-10 分鐘		
吐司	5 片	5-6 分鐘		



6 烹調程序進行到一半時，將吐司裝入早餐組件，然後繼續烹調。

提示

- 請考慮啟用搖晃提醒，避免忘記加入吐司。
- 如果炸鍋放不下吐司，請將其切成一半。



7 烹調完成後，用夾子小心取出蛋和吐司。

請參閱以下食物表，瞭解特定的烹調時間和溫度。

收納

- 1 拔下產品插頭並讓其冷卻。
- 2 收納之前，請務必確定所有零件都乾淨又乾燥。
- 3 將電線纏繞在產品背面的指定電線放置架上。

備註

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

疑難排解

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

問題	可能原因	解決方法
產品外部在使用期間會變燙。	內部的熱度會傳到外部表面。	此為正常現象。您在使用期間需觸碰的所有握把與旋鈕一律保持在可觸碰的溫度。
		為確保食物獲得妥善烹調，本產品電源開啟時，炸鍋、網籃及產品內部一律會變燙。這些零件全部都會燙得無法觸碰。

問題	可能原因	解決方法
		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，並避免觸碰，即可徹底安全地使用本產品。
我自製的薯條成品不如預期。	您未使用正確的馬鈴薯類型。	若要烹調出最佳的成品，請使用質地略粉的新鮮馬鈴薯。如需存放馬鈴薯，切勿存放在太冷的環境裡，例如冰箱。挑選馬鈴薯時，可挑選包裝上標明適合油炸者。
	網籃中盛裝過量的食材。	請依照本使用手冊的說明自製薯條。
	某些類型的食材必須在烹調的半途搖晃。	請依照本使用手冊的說明自製薯條。
健康氣炸鍋無法啟動。	產品未插電。	檢查插頭是否正確插入電源插座中。
	有好幾個產品連接到同一個插座。	健康氣炸鍋的功率瓦數很高。請嘗試另一個插座，並檢查保險絲。
	開/關 (On/Off) 按鈕尚未啟動。	使用您的拇指按下開/關 (On/Off) 按鈕，確保手指覆蓋住整個按鈕。
健康氣炸鍋內部有一些剝落的汙點。	不小心觸碰或刮傷塗層 (例如用質地粗糙的清潔工具清洗時，及/或裝入網籃時造成)，可能會造成健康氣炸鍋的炸鍋內部出現一些小污點。	使用正確的方式將網籃向下裝入炸鍋，就可避免受損情況發生。若裝入網籃的角度傾斜，網籃的側面可能會撞到炸鍋的鍋壁，導致小片塗層剝落。若發生這種情況，請注意這並不會造成任何傷害，因為所有使用的材質都符合食物安全標準。
產品冒出白煙。	烹調的食材油脂較多。	小心倒出炸鍋裡多餘的油或油脂，然後繼續烹調。
	炸鍋裡還留有上次使用後的油脂殘渣。	炸鍋裡的油脂殘渣在加熱後就會冒出白煙。每次使用後務必徹底清潔炸鍋與網籃。
	麵包粉或裹粉沒有確實附著在食物上。	飄在空中的細碎麵包粉會導致白煙冒出。食物沾完麵包粉或裹粉後要壓實，這樣才能確實附著。
	逼出的油脂或油漬裡有醃料、液體或肉汁噴濺出來。	把食物放入網籃之前先將其拍乾。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E1」。	裝置損壞 / 故障。	請撥打飛利浦服務熱線或聯絡所在國家/地區的客戶服務中心。

問題	可能原因	解決方法
	健康氣炸鍋可能存放在溫度太低的地方。	如果您的裝置存放在溫度較低的環境下，請先讓它在室溫下靜置至少 15 分鐘，然後再重新插電。 如果您的螢幕仍顯示「E1」，請撥打飛利浦服務熱線，或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E4-E12」。	裝置可能故障。	請嘗試將產品插頭拔掉後再插入。如果此動作仍無作用，請撥打飛利浦服務熱線，或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。
我聽到產品內部發出奇怪的噪音。	產品配備風扇，用於將熱能傳導到食物，另外還配備產品蒸煮功能所需的水泵。	此為預期中的正常現象。如果噪音變大或很明顯有變化，請聯絡飛利浦支援中心尋求進一步的建議。
烹調後，烹調室中有水。	健康氣炸鍋在烹調時會產生蒸氣。蒸氣會凝結在食物和烹調室的內壁上。烹調後，冷凝水會留在烹調室中。	烹調後，烹調室中殘留一定量的水是正常現象。只要用非磨蝕性的濕布擦拭即可。
⚠ 持續閃爍	水箱裡沒水	加水進水箱。
	未正確裝入水箱	將水箱往下按入溝槽以確保放置妥當，然後按下開始/暫停按鈕。
	水管阻塞	聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心，請求進一步協助。
😊 持續閃爍	這是除垢提醒	執行除垢程序。請參閱「除垢」章節。
在蒸氣、蒸氣清潔和除垢期間會在牆上出現凝結水珠	這是正常現象，會從右側排氣口排出蒸氣，風扇會往外推向牆面	請將裝置放在距離牆壁 20 公分遠處，切勿將裝置的右側排氣口直接放在插座正前方，以免發生電氣問題。 請勿將其他廚房電器產品放在附近。 使用擦布擦乾。
機器似乎會漏水	裝置內部零件漏水 (水管漏水等)	聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心，請求進一步協助。
	裝置因外力導致破裂或變形	
	水管漏水	取出水箱，再次將其妥善放好 檢查水箱是否有任何破裂，聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心
蒸氣不足	水箱中的水不足	檢查水箱，確保有足夠的水。
	未正確完整地裝入水箱	將水箱往下按入溝槽以確保放置妥當，然後按下開始/暫停按鈕。
	機器上方溝槽的注水口髒汙/阻塞	清潔並沖洗注水口。

問題	可能原因	解決方法
	蒸氣產生器堵塞，或蒸氣管線外洩	如果機器已使用了很長的一段時間，可能有必要執行除垢並清潔蒸氣產生器。開始除垢程序。 如果仍然無法運作，請聯絡客戶服務中心
開始蒸氣、蒸氣氣炸、蒸氣清潔、除垢程序時，風扇或馬達沒有發出聲音，但溫度和時間指示都已開啟且沒有閃爍	此為正常現象。產品正在運作中。	請等待 20 秒以上，再次確認情況。
在蒸煮、蒸氣清潔和除垢期間會在空插槽出現凝結水珠	裝置放得太靠近空插槽	建議調整裝置的位置或使用插槽防塵蓋，以避免凝結水珠累積在空插槽中。

목차

주의 사항	473
재활용	475
EMF(전자기장)	475
품질 보증 및 지원	475
소개	476
제품정보	477
기능 설명	479
처음 사용 전	480
처음 사용 전 준비	481
조리 방법	482
듀얼 팬 조리	482
단일 팬에서 조리	487
세척	509
자동 세척 프로그램 사용	509
일반 세척	514
액세서리	516
보관	521
문제 해결	521

주의 사항

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



위험

- 제품을 가열된 가스레인지나 모든 종류의 전기레인지, 전기 조리 열판, 가열된 오븐의 위 또는 근처에 두지 마십시오.
- 제품을 절대로 물에 담그거나 행구지 마십시오.
- 제품에 물이나 기타 액체가 들어가지 않도록 하십시오. 감전 사고의 위험이 있습니다.
- 항상 튀김 재료를 바스켓에 넣어 열판과 접촉하지 않도록 주의하십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 공기 흡입구와 배출구를 닫지 않도록 하십시오.
- 팬에 기름을 채우지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 제품 안쪽을 만지지 마십시오.
- 히터가 비어 있고 히터 속에 음식물이 붙어있지는 않은지 항상 확인하십시오.
- 처음 사용하기 전에 코드 보관함을 장치에 조립해야 합니다. 언제라도 코드 보관함을 제거하지 마십시오.

경고

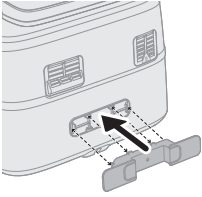
- 전원 코드가 손상된 경우 안전을 위해 필립스, 서비스 기사 또는 전문 기술자에게 의뢰하여 교체하십시오.
- 제품을 누전 차단기로 보호된 벽면 콘센트에만 연결하십시오.
- 항상 플러그가 벽면 전원 콘센트에 올바르게 꽂혀 있는지 확인하십시오.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모콘 시스템으로 작동할 수 없습니다.
- 8세 이상의 아이들과 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인이 이 제품을 사용하려면 제품 사용과 관련하여 안전하게 사용할 수 있도록 지시 사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받아야 합니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 하십시오. 8세 이하 및 관리하에 있지 않은 어린이가 제품을 세척 및 관리할 수 없습니다.
- 제품 및 코드를 8세 이하 어린이의 손에 닿지 않는 장소에 보관하십시오.
- 제품이 벽 또는 다른 제품과 닿지 않도록 하십시오. 제품의 양 옆면과 뒷면 및 윗면에 15cm 이상의 여유 공간이 있어야 합니다. 제품 위에 물건을 올려놓지 마십시오.
- 뜨거운 공기로 튀기는 동안 공기 배출구를 통해 뜨거운 증기가 나옵니다. 손과 얼굴은 공기 배출구에서 나오는 증기로부터 안전한 거리를 유지하십시오. 제품에서 팬을 분리할 때는 뜨거운 증기와 공기에 주의하십시오.
- 제품에 가벼운 재료나 제빵 용지를 사용하지 마십시오.
- 사용 중에는 손 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다.
- 감자 보관: 온도는 보관된 감자 종류에 적절해야 하며 가공 식료품의 아크릴아미드 노출 위험을 최소화하기 위해 6°C를 넘지 않아야 합니다.
- 절대로 팬에 기름을 채우지 마십시오.
- 에어프라이어에는 조리 챔버 2개가 있으므로 매우 큰 전력이 사용됩니다. 같은 회로에 전기 주전자, 전기 그릴 등 전력 소모가 큰 다른 가전 제품을 동시에 작동하지 마십시오. 그렇지 않으면 가정에 설치된 회로 차단기가 작동해 콘센트에 전력 공급이 중단될 수 있습니다.



- 이 제품은 주위 온도가 5°C 및 40°C 사이일 때 사용하도록 설계되었습니다.
- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 제품을 식탁보 또는 커튼과 같은 가연성 물질 위에 올려놓거나 근처에 두지 마십시오.
- 이 설명서에 설명된 것 이외의 용도로 제품을 사용하지 마시고 정품 필립스 액세서리만 사용하십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 조리 챔버 내부에 있는 팬, 바스켓 및 액세서리는 기기 사용 중 및 사용 후에 뜨거우므로 항상 주의하여 다루십시오.
- 음식과 달걀 부풀은 제품은 제품을 처음 사용하기 전에 깨끗이 세척하십시오. 사용 설명서에서 지침을 참조하십시오.
- 재료를 찌는 경우, 뚜껑을 열 때 증기가 나오므로 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
- 사용하지 않는 칸도 다른 칸이 조리 중이면 항상 뜨겁습니다.
- 제품의 일부 칸/공간을 사용하지 않더라도 다른 칸/공간이 사용 중이면 뜨거워질 수 있습니다. 따라서 하나의 칸/공간을 사용 중일 때 모든 통을 제자리에 넣고 통을 채울 때만 열거나 꺼내십시오.
- 제품의 증기 배출구가 전기 콘센트를 향하지 않도록 합니다.

주의

- 본 제품은 일반 가정용품입니다. 본 제품은 매장의 직원 휴게실, 사무실, 농장 또는 기타 작업 환경에서 사용하기 위한 것이 아닙니다. 또한 호텔, 모텔, 민박 및 기타 숙박 시설의 투숙객을 위한 제품도 아닙니다.
- 제품을 사용하지 않는 경우 또는 제품을 결합, 분해, 보관 또는 세척하려는 경우 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 제품을 평평하고 안정적인 곳에 놓으십시오.
- 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장 또는 준사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용자 설명서에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대한 책임을 지지 않습니다.
- 검사 또는 수리가 필요한 경우 항상 필립스 지정 서비스 센터에 문의하십시오. 품질 보증이 무효화되므로, 제품을 직접 수리하지 마십시오.
- 조리가 끝난 직후에는 전원 플러그를 뽑지 마십시오.
- 제품을 세척하거나 보관하기 전에 약 30분간 제품을 식히십시오.
- 재료가 검은색이나 갈색이 아니라 황금빛 또는 노란색이 되도록 요리하십시오.
- 타버린 찌꺼기는 제거하십시오. 생감자는 180°C 이상에서 튀기지 마십시오(아크릴아미드 생성 최소화).
- 조리 챔버 상단 부분을 세척할 때 주의하십시오. 열선부, 금속부 주변 및 튀김 방지막.
- 에어프라이어로 음식이 완전히 조리되었는지 항상 확인하십시오.
- 쉽게 상할 수 있는 음식을 동시 완료 기능을 사용하여 조리할 때 주의하십시오(박테리아가 번식할 수 있습니다).
- 조리된 음식을 따를 때 액세서리가 떨어지지 않도록 주의하십시오.



- 코드 홀더는 열축적을 방지하기 위해 장치와 벽 사이에 거리를 두어 간격재 역할도 합니다. 이 간격재를 절대 제거하지 마십시오.
- 석회질 제거 아이콘이 켜지면 석회질 제거를 진행합니다.
- 제품을 벽에서 20cm 떨어진 곳에 두고, 공기 배출구가 콘센트 바로 앞에 위치하지 않도록 하십시오. 다른 조리 기구 옆, 주방 벽 가까이 또는 부엌 찬장 아래에 에어프라이어를 두지 마십시오. 뜨거운 증기가 응축되어 표면에 흘러내릴 수 있습니다.
- 일반적인 사용 시에는 제품 주변에 환기가 잘 돼야 합니다.
- 증기 배출구 내부나 주변에 증기가 쌓인 경우, 부드럽고 마른 천으로 닦아주십시오.
- 빈 콘센트에 응축수가 있는 경우, 제품의 위치를 조정하거나 콘센트 먼지 커버를 사용하여 빈 콘센트에 응축수가 쌓이는 것을 방지하는 것이 좋습니다.

재활용



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

EMF(전자기장)

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

품질 보증 및 지원

Versuni는 이 제품에 대해 구매 시점으로부터 2년간 보증을 제공합니다. 제품을 잘못된 방법으로 사용하거나 부실한 유지관리로 인해 결함이 발생한 경우 이 보증은 유효하지 않습니다. 당사의 보증은 법에서 정하는 소비자로서 귀하의 권리에 영향을 미치지 않습니다. 보다 자세한 정보가 필요하거나 보증을 적용 받으려면 당사 웹사이트 www.home.id/warranty를 방문해 주시기 바랍니다.

소개

필립스 제품을 사용해 주셔서 감사합니다!

필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.com/welcome에서 제품을 등록하십시오.

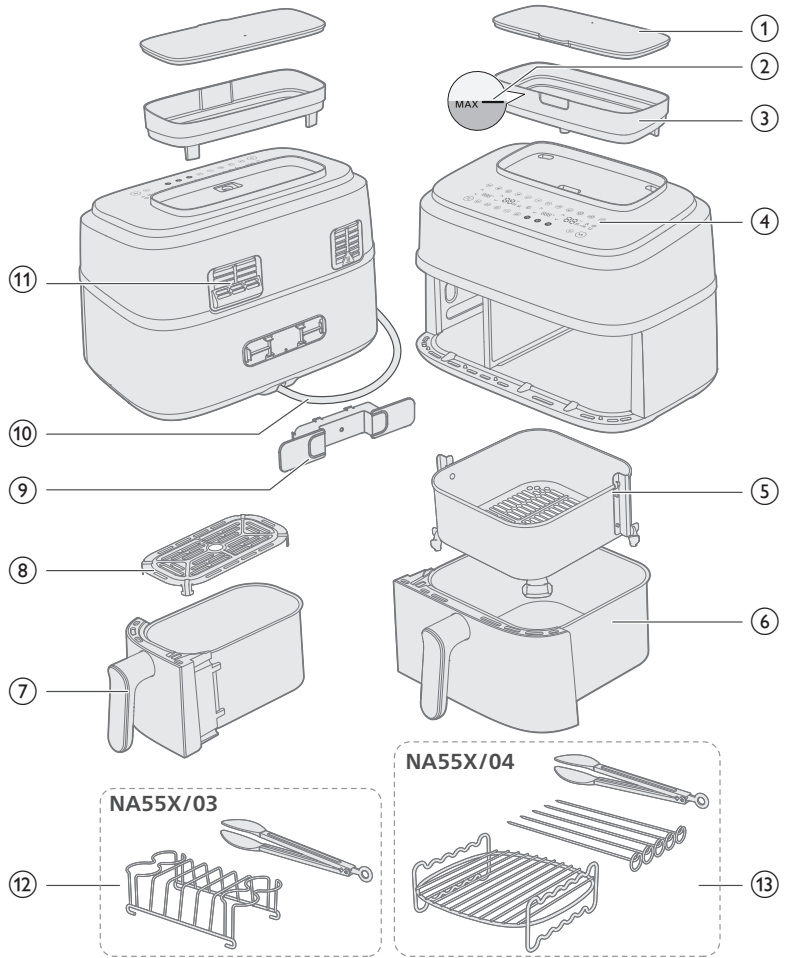
스팀 기능이 지원되는 이 듀얼 바스켓 에어프라이어는 두 가지 재료를 각기 다른 조리 방법으로 준비하여 동시에 완성할 수 있습니다. 두 개의 바스켓으로 튀기기, 굽기, 로스팅, 그릴링이 가능하며, 큰 바스켓으로는 찜 기능도 이용할 수 있습니다. 래피드 에어 플러스 및 에어 스팀 테크놀로지로 완벽하게 조리된 식사를 즐기십시오.

이 에어프라이어에는 스팀 세척 및 석회질 제거 기능과 같은 자동 세척 프로그램도 탑재되어 있습니다. 스팀 세척은 큰 팬과 가열 튜브 주위에 쌓인 기름을 쉽게 제거해 줍니다. 석회질 제거 기능은 장치의 물 시스템에 쌓인 석회질을 세척하여 장치의 수명을 늘려줍니다.

함께 제공되는 Home ID 앱에서 단계별 가이드를 제공하고 듀얼 바스켓 에어프라이어 특수 설정으로 수백 가지의 맛있는 요리를 즐길 수 있습니다.

팩의 QR 코드를 사용하여 앱을 다운로드하십시오.

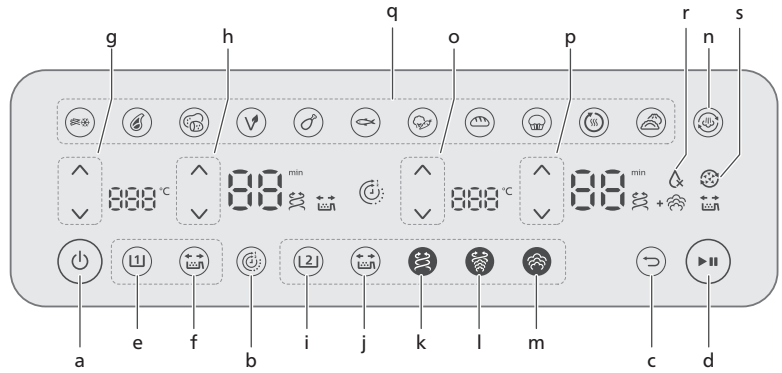
제품정보



주요 부품

1 물탱크 뚜껑	8 작은 팬용 바닥판
2 MAX 수위 표시선	9 코드 홀더
3 물탱크	10 전원 코드
4 제어판	11 공기 배출구
5 큰 팬용 바스켓	12 아침 식사 키트(NA55X/03만 해당)
6 큰 팬	13 꼬치가 있는 더블 레이어(NA55X/04만 해당)
7 작은 팬	

제어판



- a 전원 버튼
- b 시간 기능
- c 뒤로 버튼
- d 시작/일시 중지 버튼

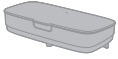
작은 팬 제어 버튼

- e 작은 팬 버튼
- f 흔들기 알림 버튼
- g 온도 제어 버튼
- h 시간 제어 버튼

큰 팬 제어 버튼

- i 큰 팬 버튼
- j 흔들기 알림 버튼
- k 에어 프라이 기능 버튼
- l 스팀 및 에어 프라이 기능 버튼
- m 스팀 기능 버튼
- n 스팀 세척 기능 버튼
- o 온도 제어 버튼
- p 시간 제어 버튼
- q 사전 설정 버튼
- r 물 없음 표시
- s 석회질 제거 알림 아이콘

기능 설명



물탱크

에어프라이어에는 장치 상단에 물탱크가 있습니다. 최대 물수위는 약 800ml로, 앞뒤에서 확인이 가능합니다. 물이 새지 않도록 이 수위를 넘지 않도록 하십시오.

물을 쏟지 않도록 물을 채울 때는 물탱크를 양손으로 잡고, 움직이기 전에 뚜껑을 닫으십시오. 요리 후에는 물탱크를 비워 석회질이 쌓이지 않도록 하십시오.



시간 기능

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




뒤로 버튼

사전 설정/기능을 잘못 선택한 경우 뒤로 버튼을 사용하십시오.



흔들기 알림

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



에어 프라이 기능

래피드 에어 플러스 테크놀로지는 특유의 별 모양 디자인으로 뜨거운 공기를 음식 주위로 순환시켜 재료를 안팎으로 고르게 익히며 맛있는 가정식을 만들어 줍니다.



스팀 및 에어 프라이 기능

큰 팬 전용: 래피드 에어 플러스 및 에어 스팀 테크놀로지를 활용하여 스팀의 부드러움과 에어프라이의 바삭함을 동시에 즐길 수 있습니다.



스팀 기능

큰 팬 전용: 필립스의 에어 스팀 테크놀로지는 야채, 생선, 만두 또는 구운 음식에 스팀을 충분히 공급하여 부드럽고 섬세한 식감을 제공하면서도, 재료가 눅눅하거나 물러지지 않게 합니다.



물 없음 표시 아이콘

오른쪽 숫자 디스플레이에 표시되는 아이콘입니다. "삐" 소리가 나면서 이 버튼이 깜빡한다면 물탱크에 물이 없거나 탱크가 제대로 장착되지 않았다는 의미입니다. 물탱크에 물을 채우고 제대로 장착되었는지 확인한 후, 정지/시작 버튼을 눌러 아이콘을 끄십시오.




스팀 세척 기능

큰 팬 전용: 스팀 세척 버튼을 한 번 눌러 오른쪽 챔버를 세척하고, 팬과 히터 주변에 있는 기름 찌꺼기를 녹이십시오. 자세한 내용은 "세척 - 스팀 세척" 챕터를 참조하십시오.



석회질 제거 기능

큰 팬 전용: 스팀 세척 버튼 을 3초 이상 길게 누르고 석회질 제거 아이콘이 깜빡일 때까지 기다리십시오. 자세한 내용은 "세척 - 석회질 제거" 챕터를 참조하십시오.



조리 일시 중지

시작/일시 중지 버튼을 누르거나 "팬/바스켓"을 다시 넣어 요리를 다시 시작하십시오.

사전 설정

아래의 사전 설정은 음식의 특정 양에 따라 온도 및 조리 시간을 권장하는 조리 프로그램입니다. 자세한 내용은 "사전 설정으로 조리" 장을 참조하십시오.



얼린 감자를
재료로 한 스낵



스테이크



신선한 감자



채식



닭다리



생선



야채



빵



머핀/
케이크



재가열



만두

제품 소음

제품이 작동하는 동안 약간의 소음이 들릴 수 있습니다. 이는 펌프와 팬에서 발생하는 정상적인 소리입니다.

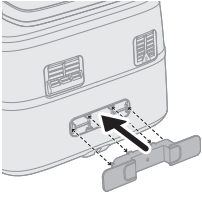
소리 알림

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

처음 사용 전

중요

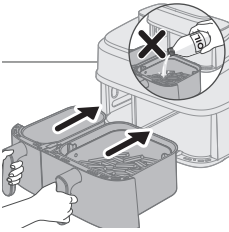
- 처음 사용할 때, 에어프라이어에서 연기와 냄새가 날 수 있습니다. 이는 몇 분 안에 사라집니다.
 - 처음 사용하기 전에 "세척" 챕터를 참조하여 장치를 꼼꼼히 세척하십시오.
- 1 모든 포장재를 제거합니다.
 - 2 제품에 부착된 스티커 또는 라벨을 제거하십시오(가능한 경우).
 - 3 처음 사용하기 전에 제품을 깨끗이 세척하십시오("세척" 챕터 참조).



4 코드 홀더를 장치 뒷면의 지정된 부분에 딸깍 소리가 나도록 부착합니다.

주의

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



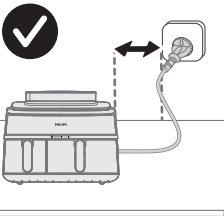
주의

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

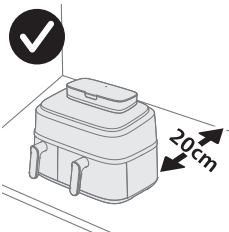
처음 사용 전 준비

제품을 안정적이고 수평이며 방열이 되는 표면에 놓으십시오.

참고



- 제품 위 또는 옆에 물건을 놓지 마십시오. 공기의 흐름을 방해하여 튀김의 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 다른 조리 기구 옆, 주방 벽 가까이 또는 부엌 찬장 아래에 에어프라이어를 두지 마십시오. 뜨거운 증기가 응축되어 표면에 흘러내릴 수 있습니다.
- 일반적인 사용 시에는 제품 주변에 환기가 잘 되어야 합니다.




- 사용 중 공기 배출구를 통해 뜨거운 증기가 나옵니다. 안전한 사용을 위해 손과 얼굴을 증기와 배출구에 가까이 두지 마십시오. 제품을 벽에서 20cm 떨어진 곳에 두고, 공기 배출구가 콘센트 바로 앞에 위치하지 않도록 하십시오.

조리 방법

왼쪽과 오른쪽 팬에서는 각각 다른 요리 기능이 제공됩니다. 원하는 요리 기능에 맞는 팬을 선택할 수 있습니다.

조리 모드

	에어 프라이	스팀 및 에어 프라이	스팀
작은 팬			
	✓	✗	✗
큰 팬			
	✓	✓	✓

스팀 또는 스팀 및 에어 프라이 기능을 사용하기 전에, 물탱크에 충분한 물이 있는지 확인하고 최대 물 수위 표시선을 초과하지 않도록 주의하십시오.

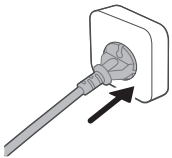
조리 후에는 물탱크를 비워 주십시오.

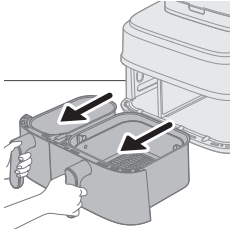
듀얼 팬 조리

시간 기능으로 조리

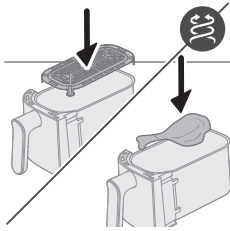
두 가지 음식을 서로 다른 기능, 온도와 시간으로 조리할 때는 **시간 기능**을 사용하여 두 팬의 조리를 동시에 완성할 수 있습니다.

- 1 벽면 콘센트에 플러그를 꽂으십시오.

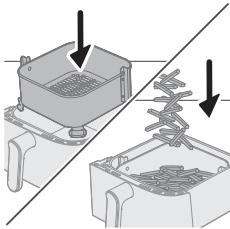




2 손잡이를 당겨 제품에서 두 개의 팬을 꺼냅니다.



3 작은 팬 안에 바닥판을 넣습니다.

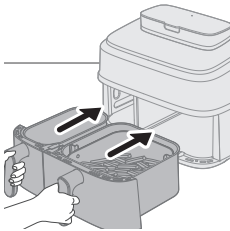


4 큰 팬 안에 바스켓을 넣습니다.

참고

- 팬에 바스켓을 넣을 때 바스켓의 플랩이 양쪽에 올바르게 놓여 있는지 확인하십시오. 실수로 90도 돌리면 바스켓이 팬에 맞지 않습니다.
- 팬에 바스켓을 넣을 때 약간의 힘을 가하는 것은 일반적인 현상입니다.

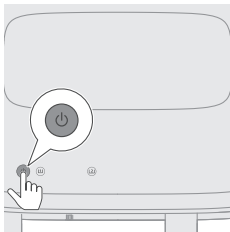
5 바스켓에 재료를 넣으십시오.



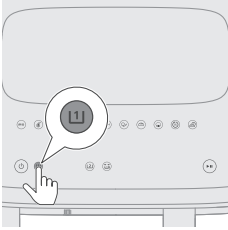
6 팬을 에어프라이어에 다시 넣습니다.

주의

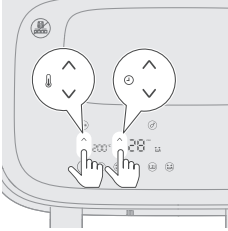
- 사용 중이거나 사용한 직후에는 매우 뜨거우므로 팬 또는 바스켓을 만지지 마십시오.



7 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.



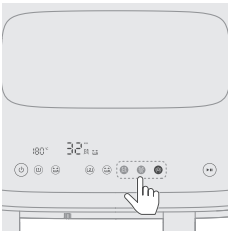
- 8** 작은 팬을 선택합니다.
왼쪽의 시간 및 온도 표시기가 깜박이기 시작합니다.



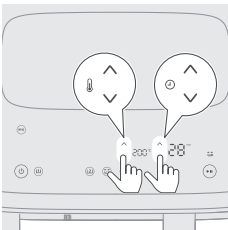
- 9** 온도 올리기/내리기 버튼과 시간 늘리기/줄이기 버튼을 눌러 필요한 시간과 온도를 선택합니다.



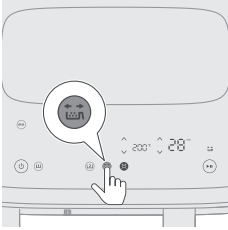
- 10** 큰 팬을 선택합니다.



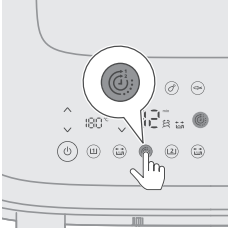
- 11** 에어 프라이, 증기, 또는 증기 및 에어 프라이 기능 중 원하는 조리 기능을 선택하십시오.
스팀 또는 스팀 및 에어 프라이 기능을 선택하기 전에, 물탱크를 최대 수위 표시선까지 채우십시오.



- 12** 온도 올리기/내리기 버튼과 시간 늘리기/줄이기 버튼을 눌러 필요한 시간과 온도를 선택합니다.
에어 프라이 또는 스팀 및 에어 프라이 기능을 선택한 경우, 조리 온도를 조절할 수 있습니다. 스팀 기능의 경우, 온도는 100°C로 고정되어 있으며 조절할 수 없습니다.
"단일 팬에서 조리" 챗터에 제시된 조리 표에서 음식의 양, 온도 및 조리 시간을 참조하십시오.



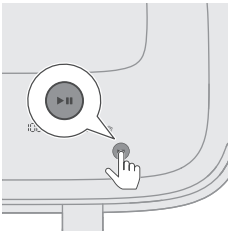
13 조리 중에 음식 흔들기 알림을 받으려면 흔들기 알림 버튼을 누르십시오.



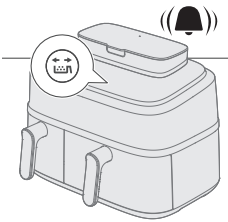
14 시간 기능 버튼을 눌러 두 요리가 동시에 완성되도록 설정하십시오.

두 음식의 기능, 온도, 조리 시간이 다르고 동시에 완료할 필요가 없다면 이 단계를 생략하십시오.

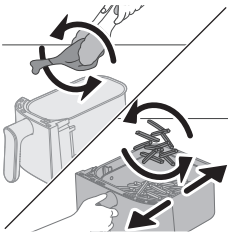
조리 중에 한 팬의 시간을 조정하면 **시간 기능**이 꺼지며, 두 팬이 따로 작동합니다. **시간 기능**을 다시 사용 설정하려면 시작/일시 중지 버튼을 누르십시오. 그런 다음 나타나는 **시간 기능** 버튼을 누르십시오. 마지막으로, 시작/일시 중지 버튼을 다시 눌러 조리를 다시 시작하십시오.

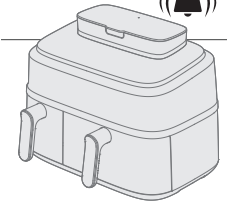


15 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오.

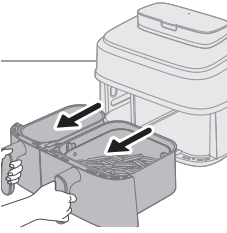


16 흔들기 알림 신호음이 들리면 바스켓과 함께 팬을 꺼내어 싱크대 위에서 흔들어 주십시오. 그런 다음 제품 안으로 팬을 다시 넣습니다.





17 타이머 알람음이 울리면 조리 시간이 다 된 것입니다.



18 팬을 꺼내고 재료가 조리되었는지 확인합니다.

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

19 바비큐 집게를 사용하여 팬에서 재료(예: 감자 튀김)를 조심스럽게 꺼냅니다.

참고

- 두 팬을 동시에 일시 중지하려면 시작/일시 중지 버튼을 누르십시오. 두 팬의 조리를 계속하려면 버튼을 다시 한 번 눌러 주십시오.
- 한 팬만 일시 중지하려면, 해당 팬을 선택한 다음 시작/일시 중지 버튼을 눌러 주십시오. 버튼을 다시 누르면 해당 팬의 요리를 계속할 수 있습니다.
- 한 팬에서는 사전 설정 기능을 사용하고 다른 팬에서는 수동 설정 기능을 사용할 수 있습니다.
- 팬을 빼내면 장치가 자동으로 일시 중지되고, 팬을 다시 넣으면 조리가 계속됩니다.

다른 조리 기능에 대한 지침은 "단일 팬에서 조리" 챕터의 해당 섹션을 참조하십시오.

단일 팬에서 조리

작은 양의 음식을 에어 프라이하려면 작은 팬 ㉓을 선택하십시오.

많은 양의 음식을 에어 프라이, 스팀 및 에어 프라이 또는 스팀하려면 큰 팬 ㉔을 선택하십시오.

아래의 큰 팬용 지침을 참조하십시오.

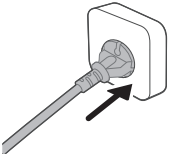
참고

- 크거나 잘 부서지는 재료를 꺼낼 때는 집게를 사용하여 들어 올리십시오.
- 재료의 종류에 따라 바스켓을 흔들거나 다시 넣기 전 또는 한 번 분량을 조리할 때 마다 과도한 기름이나 지방을 조심스럽게 따라 버립니다. 남은 기름이나 지방을 버릴 때에는 바스켓을 내열성이 있는 표면 위에 두고 오븐용 장갑을 착용하십시오. 바스켓을 다시 팬에 놓습니다.

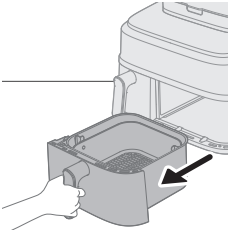
에어 프라이 기능

조리 표를 이용하여 큰 팬에서 에어 프라이

- 1 벽면 콘센트에 플러그를 꽂으십시오.

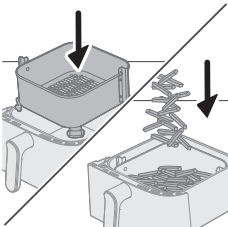


- 2 손잡이를 당겨 제품에서 바스켓과 큰 팬을 함께 꺼냅니다.



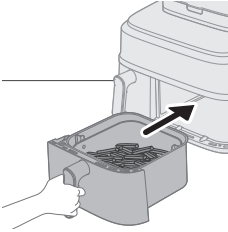
- 3 큰 팬 안에 바스켓을 넣습니다.

- 4 바스켓에 재료를 넣으십시오.



참고

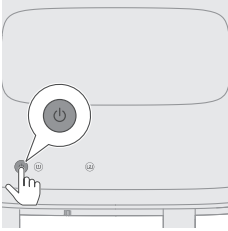
- 에어프라이어를 이용해 매우 다양한 재료의 요리를 준비할 수 있습니다. 적당한 양과 대략적인 조리 시간은 '조리 표'를 참고하십시오.
- '조리 표'에 제시된 양을 초과하여 바스켓을 채우면 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.



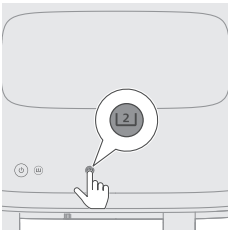
5 팬을 에어프라이어에 다시 넣습니다.

주의

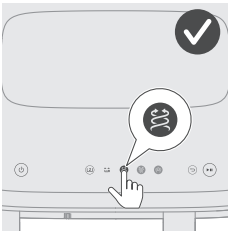
- 사용 중이거나 사용한 직후에는 매우 뜨거우므로 팬 또는 바스켓을 만지지 마십시오.



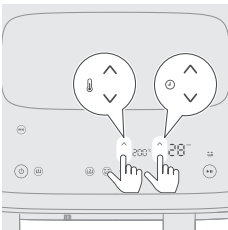
6 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.



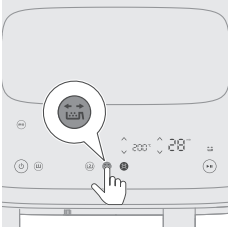
7 큰 팬을 선택합니다.



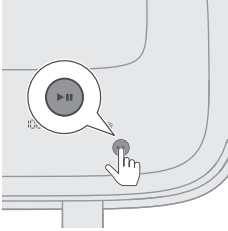
8 에어 프라이 기능을 선택합니다.
오른쪽의 시간 및 온도 표시기가 깜박이기 시작합니다.



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



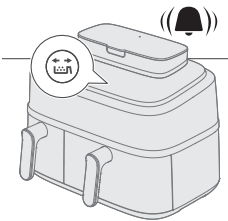
10 재료가 조리 중 흔들거나 뒤집어야 하는 경우, 조리 과정에서 음식을 흔들어야 하는 때에 알림을 받을 수 있도록 흔들기 알림 버튼을 누르십시오('조리 표' 참고).



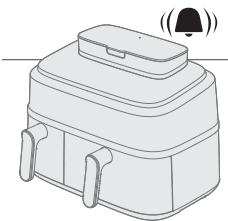
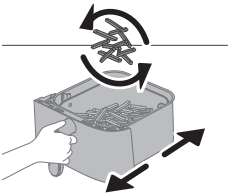
11 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오. 온도와 시간 표시가 더 이상 깜빡이지 않습니다.

참고

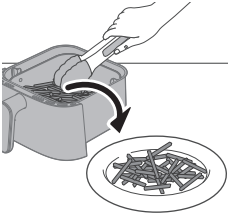
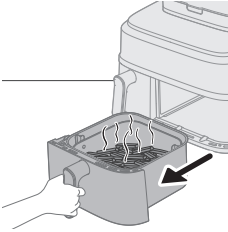
- 조리 막바지에는 시간이 초 단위로 표시됩니다.
- 조리 중 언제든지 위 또는 아래 버튼을 클릭하여 조리 설정을 변경할 수 있습니다.



12 흔들기 알림 신호음이 들리면 바스켓과 함께 팬을 꺼내어 싱크대 위에서 흔들어 주십시오. 그런 다음 팬을 제품 안에 다시 넣습니다.



13 타이머 알림음이 울리면 조리 시간이 다 된 것입니다.



14 팬을 꺼내고 재료가 조리되었는지 확인합니다.

주의

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

참고

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

15 바비큐 집게를 사용하여 팬에서 재료(예: 감자 튀김)를 조심스럽게 꺼냅니다.

주의

- 바스켓이 팬에서 떨어질 수 있으므로 재료를 꺼낼 때 팬을 기울이지 마십시오.
- 조리 후에는 팬, 바스켓, 인테리어 하우징 및 재료가 뜨겁습니다. 에어프라이어에 담긴 재료의 종류에 따라 팬에서 증기가 나올 수도 있습니다.



조리 표 - 큰 팬

표에 나와 있는 조리 시간은 신선한 재료에 대한 가이드라인입니다. 조리 결과가 예상과 다르면 조리 시간을 조정하십시오.

재료	음식량	온도	시간(분)	참고
얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3-인치)	800g/28oz	200°C	28~31	조리 중 2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
수제 튀김(두께 10x10mm/0.4x0.4인치)	800g/28oz	180°C	30~40	조리 중 2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
냉동 치킨 너겟	600g/21oz	200°C	10~20	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
냉동 춘권	600g/21oz	200°C	18~24	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
햄버거(약 150g/5oz/조각)	패티 4장	200°C	15~20	중간에 뒤집기
미트 로프	1200g/42oz	150°C	55~60	제빵용 액세서리를 사용하십시오.
뼈 없는 미트참(약 150g/5oz)	갈비살 4조각	200°C	15~20	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
얇은 소시지(약 50g/1.8oz/조각)	10조각	200°C	11~15	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기

닭다리살(약 125g/4oz/조각)	10조각	180°C	27~32	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭가슴살(약 200g/7oz/조각)	4조각	180°C	15~25	중간에 뒤집기
통닭	1200g/42oz	180°C	50~60	
통생선(약 300~400g/11~14- oz/조각)	3조각	180°C	20~25	
생선 살(약 200g/7oz)	5조각	160°C	25~32	
각종 채소(깍둑 썰기)	1000g/35oz	180°C	18~23	취향에 맞게 조리 시간을 설정하고 중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞으십시오.
머핀(약 50g/1.8oz/컵)	9조각	150°C	13~15	머핀 컵을 사용합니다.
케이크	500g/18oz	150°C	35~40	XL 조리 및 베이킹 냄비를 사용하십시오. 케이크를 꺼내기 전에 완성도를 확인하십시오.
사전 조리 빵/롤(약 60g/2oz/조각)	6조각	200°C	6~8	
비건(팔라펠 등 신선한 간편 비건 스낵)	12조각	180°C	12~15	조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
가정에서 구운 빵	550g/19oz	150°C	33~35	XL 조리 및 제빵용 용기 사용을 사용하십시오. 빵이 부풀어 오를 때 열판에 닿지 않도록 반죽 모양을 최대한 납작하게 해야 합니다. 빵을 꺼내기 전에 잘 익었는지 확인하십시오.



조리 표 - 작은 팬

표에 나와 있는 조리 시간은 신선한 재료에 대한 가이드라인입니다. 조리 결과가 예상과 다르면 조리 시간을 조정하십시오.

재료	음식량	온도	시간(분)	참고
얇은 냉동 튀김 (7x7mm/0.3x0.3- 인치)	300g/11oz	200°C	28~30	조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
수제 튀김(두께 10x10mm/0.4x0.- 4인치)	300g/11oz	180°C	30~38	조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
냉동 치킨 너겟	300g/11oz	200°C	20~22	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
냉동 춘권	300g/11oz	200°C	20~23	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
햄버거(약 150g/5oz/조각)	300g/11oz	200°C	21~24	중간에 뒤집기
뼈 없는 미트참(약 150g/5oz/조각)	300g/11oz	200°C	20~22	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
얇은 소시지(약 50g/1.8oz/조각)	6조각	200°C	13~17	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭다리살(약 125g/4oz/조각)	5조각	180°C	28~30	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭가슴살(약 200g/7oz/조각)	3조각	180°C	20~25	중간에 뒤집기
통생선(약 300~400g/11~14- oz/조각)	1조각	180°C	24~26	
생선 필레(약 200g/7oz/조각)	2조각	160°C	25~32	
각종 채소(깍둑 썰기)	400g/14oz	180°C	12~25	취향에 따라 조리 시간을 설정하십시오. 중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
머핀(약 50g/1.8oz/조각)	6조각	160°C	19~25	머핀 컵을 사용합니다.

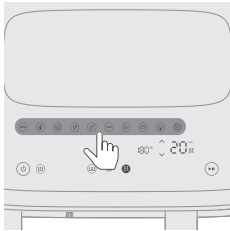
사전 조리 빵/롤(약 60g/2oz/조각)	3조각	200°C	6~8	
비건(팔라펠 등 신선한 간편 비건 스낵)	12조각	190°C	15~18	조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기

큰 팬에서 사전 설정 기능으로 에어 프라이

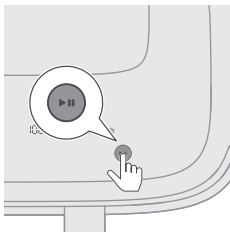
- 1 “조리 표를 이용하여 큰 팬에서 에어 프라이” 챗터의 1단계부터 8단계까지 수행하십시오.
- 2 사전 설정을 선택합니다.

도움말:

- 다른 사전 설정으로 변경하려면 뒤로 버튼을 누르거나 사전 설정 버튼을 해제한 후 원하는 사전 설정을 선택하십시오.



- 3 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.
온도와 시간 표시가 더 이상 깜빡이지 않습니다.
기본 조리 시간에 따른 권장 음식 양은 아래 표를 참조하십시오.





프리셋 - 큰 팬

표에 나와 있는 조리 시간은 신선한 재료에 대한 가이드라인입니다. 조리 결과가 예상과 다르면 조리 시간을 조정하십시오.

프리셋	아이- 큰	음식량	온도(기본)	시간(기본)	참고
냉동 감자 기반 스낵		800g/28-oz	200°C	28분	- 냉동 감자 튀김, 웨지 감자, 크리스 크로스 튀김 등 감자를 원료로 하는 냉동 스낵 2~3회 흔들거나 뒤집거나 저어주십시오.
스테이크 (소고기 및 돼지 갈비)		600g/21-oz	200°C	20분	- 2~2.5cm 두께의 슬라이스, 각 슬라이스당 200g/7oz - 뼈 없는 미트참 최대 4개 - 한 번 뒤집기
비건(팔라펠 등 신선한 간편 비건 스낵)		12조각	180°C	12분	- 한 조각당 40g 신선하고 간편한 비건 간식(예: 팔라펠) 조리 중간에 2~3번 흔들거나 뒤집거나 저어주십시오.
생감자(구운 감자)		800g/28-oz	180°C	30분	- 물기가 적은 감자를 사용합니다. - 10x10mm / 0.4x0.4인치 두께로 자름 - 30분 동안 물에 담근 후 물기를 제거하고 기름 1/4~1큰술을 추가합니다. - 중간에 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞어주십시오.
닭다리살 (가금류)		8~10개	180°C	32분	- 닭다리당 120~130g/4~5oz - 중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞어주십시오.
생선(생선 및 해산물)		600g/21-oz	180°C	23분	- 껍질을 벗기지 않은 생선 한 마리(약 300g/11oz)
야채		1000g	180°C	22분	- 깍둑 썰기 - 각종 채소(가지, 호박, 후추, 양파)
케이크		800g / 35oz	140°C	35분	- 큰 팬에 XL 베이킹 액세서리(199 x 189 x 80mm)를 사용하십시오. - 작은 바스켓은 머핀 컵을 사용하십시오.


프리셋	아이- 콘	음식량	온도(기본)	시간(기본)	참고
빵		500g	180°C	35분	-
재가열		음식 종류와 양에 따라 시간을 조절하십시오.	160°C	5분	- 음식 종류와 양에 따라 시간을 조절하십시오.



프리셋 - 작은 팬

표에 나와 있는 조리 시간은 신선한 재료에 대한 가이드라인입니다. 조리 결과가 예상과 다르면 조리 시간을 조정하십시오.

프리셋	아이- 콘	음식량	온도(기본)	시간(기본)	참고
냉동 감자 기반 스낵		300g/11-oz	200°C	30분	- 냉동 감자 튀김, 웨지 감자, 크리스 크로스 튀김 등 감자를 원료로 하는 냉동 스낵 2~3회 흔들거나 뒤집거나 저어주십시오.
스테이크 (소고기 및 돼지 갈비)		400g/14-oz	200°C	22분	- 2~2.5cm 두께의 슬라이스, 각 슬라이스당 200g/7oz - 뼈 없는 미트칩 최대 4개 - 한 번 뒤집기
비건(팔라펠 등 신선한 간편 비건 스낵)		8개	190°C	15분	- 한 조각당 40g 신선하고 간편한 비건 간식(예: 팔라펠) 조리 중간에 2~3회 흔들거나 뒤집거나 저어 주십시오
생감자(구운 감자)		300g/11-oz	180°C	35분	- 물기가 적은 감자를 사용합니다. - 10x10mm / 0.4x0.4인치 두께로 자름 - 30분 동안 물에 담근 후 물기를 제거하고 기름 1/4~1큰술을 추가합니다. - 중간에 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞어주십시오.
닭다리살 (가금류)		4~5개	180°C	36분	- 닭다리살 120~130g/4~5oz - 중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
생선(생선 및 해산물)		300g/11-oz	180°C	25분	- 껍질을 벗기지 않은 생선 한 마리(약 300g/11oz)
야채		400g	180°C	25분	- 각둑 썰기 - 각종 채소(가지, 호박, 후추, 양파)

프리트	아이- 콘	음식량	온도(기본)	시간(기본)	참고
케이크		머핀 컵 6개	150°C	20분(머핀)	- 작은 바스켓은 머핀 컵을 사용합니다
빵		300g	160°C	40분	- 제빵용 액세서리를 사용하십시오.
재가열		음식 종류와 양에 따라 시간을 조절하십시오.	170°C	6분	- 음식 종류와 양에 따라 시간을 조절하십시오.

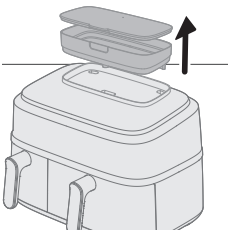
도움말: 보온

- 온도를 80도로 설정하여 에어프라이어에서 음식을 따뜻하게 보관할 수 있습니다. 음식을 따뜻하게 보관하고 싶은 시간으로 조절할 수 있습니다. 음식의 품질이 저하될 수 있으므로 음식을 30분 이상 따뜻하게 보관하지 않는 것이 좋습니다.
- 보온 모드 중 감자 튀김과 같은 음식의 바삭함이 너무 많이 없어지는 경우 제품을 좀 더 일찍 꺼서 보온 시간을 단축하거나 180°C 온도에서 최대 2~3분간 바삭하게 튀겨 주십시오.

스팀 및 에어 프라이 기능

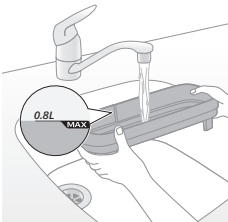
조리 표를 이용하여 스팀 및 에어 프라이

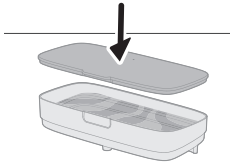
1 제품에서 물탱크를 분리합니다.



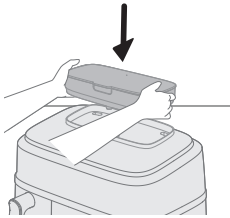
2 물탱크에 물을 채웁니다.


최대 수위 표시선을 넘지 않도록 주의하십시오.



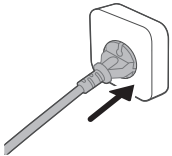


3 물탱크의 뚜껑을 잘 닫아서 물이 새지 않도록 하십시오.

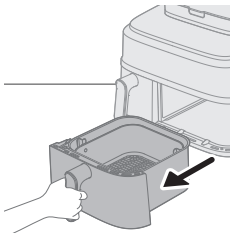


4 물탱크를 제품의 상단 홈에 맞춰 놓고 눌러서 확실히 고정하십시오.
물탱크가 제대로 놓이지 않으면 물이 스팀 시스템 다리미로 전달되지 않습니다. 이 경우 "물 없음" 아이콘 이 깜박이며 팬과 모터에서 이상한 소리가 날 수 있습니다. 이 경우 스팀 및 에어 프라이 기능이 작동하지 않을 수 있습니다.

5 벽면 콘센트에 플러그를 꽂으십시오.

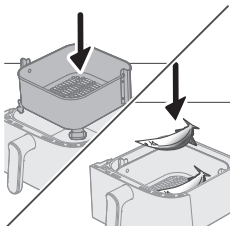


6 손잡이를 당겨 제품에서 바스켓과 큰 팬을 함께 꺼냅니다.



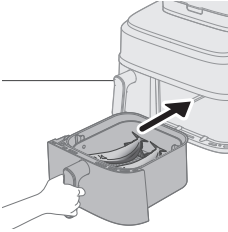
7 큰 팬 안에 바스켓을 넣습니다.

8 바스켓에 재료를 넣으십시오.



참고

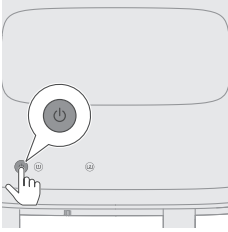
- 에어프라이어를 이용해 매우 다양한 재료의 요리를 준비할 수 있습니다. 적당한 분량과 대략적인 조리 시간은 '조리 표'를 참고하십시오.
- '조리 표'에 제시된 양을 초과하여 바스켓을 채우면 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.



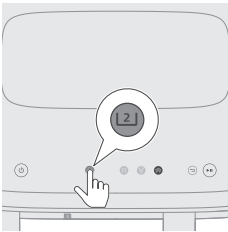
9 팬을 에어프라이어에 다시 넣습니다.

주의

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



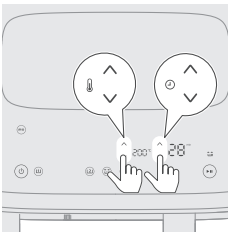
10 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.



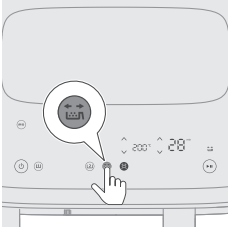
11 큰 팬을 선택합니다.



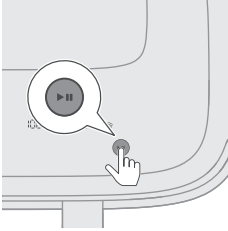
12 스팀 및 에어 프라이 기능을 선택합니다.
오른쪽의 시간 및 온도 표시기가 깜박이기 시작합니다.



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



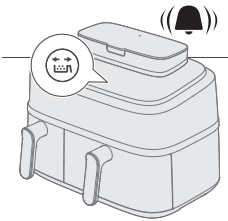
14 필요에 따라 조리 중에 음식 흔들기 알림을 받으려면 흔들기 알림 버튼을 누르십시오.



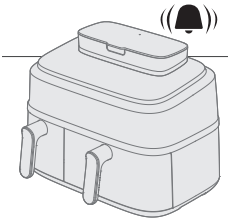
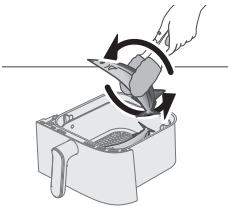
15 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오.
온도와 시간 표시가 더 이상 깜빡이지 않습니다.

참고

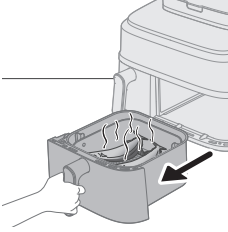
- 조리 막바지에는 시간이 초 단위로 표시됩니다.
- 디스플레이에 온도와 시간이 깜빡이지 않고 일정하게 표시되면, 장치가 정상적으로 작동하고 있다는 뜻입니다. 조리 후 20초 정도 지나면 모터/팬 소리가 나고 장치 뒤쪽에서 증기가 발생하는 것을 볼 수 있습니다.
- 조리 중 언제든지 위 또는 아래 버튼을 클릭하여 조리 설정을 변경할 수 있습니다.



16 흔들기 알림 신호음이 들리면 바스켓과 함께 팬을 꺼내어 싱크대 위에서 흔들어 주십시오. 그런 다음 팬을 제품 안에 다시 넣습니다.



17 타이머 알림음이 울리면 조리 시간이 다 된 것입니다.



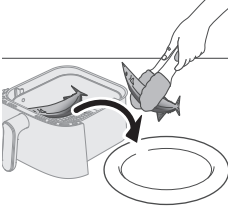
18 팬을 꺼내고 재료가 조리되었는지 확인합니다.

주의

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

참고

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



19 바비큐 집게를 사용하여 팬에서 재료를 조심스럽게 꺼냅니다.

주의

- 바스켓이 팬에서 떨어져 물이 될 수 있으므로 재료를 꺼낼 때 팬을 기울이지 마십시오.
- 조리 후에는 팬, 바스켓, 인테리어 하우징 및 재료가 뜨겁습니다. 에어프라이어에 담긴 재료의 종류에 따라 팬에서 증기가 나올 수도 있습니다.



조리 표 - 큰 팬

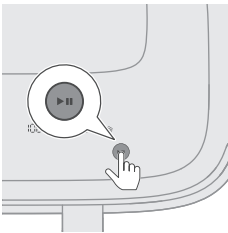
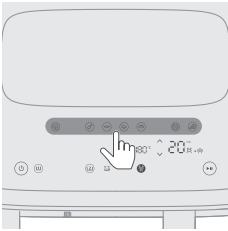
재료	음식량	온도	시간(분)	참고
각둑 썰기한 신선한 감자	800g/28oz	180°C	26~35	조리 중 2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
닭다리(약 125g/4oz/조각)	10조각	180°C	27~30	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
닭가슴살(약 200g/7oz/조각)	4조각	160°C	20~22	카놀라유 10g 추가
통생선(약 300~400g/11~14-oz/조각)	3조각	200°C	18~21	중간에 한 번 흔들어 뒤집거나 섞기
생선 살(약 200g/7oz)	5조각	160°C	20~21	카놀라유 10g 추가
혼합 채소	1000g/35oz	200°C	19~21	취향에 따라 조리 시간을 설정하십시오. 조리 중 2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
콜리플라워	600g/21oz	160°C	19~21	조리 중 2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기 카놀라유 10g
당근	600g/21oz	180°C	19~21	조리 중 2회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기 카놀라유 10g
가정에서 구운 빵	550g/19oz	180°C	30~35	XL 조리 및 제빵용 용기 사용을 사용하십시오. 빵이 부풀어 오를 때 열판에 닿지 않도록 반죽 모양을 최대한 납작하게 해야 합니다. 빵을 꺼내기 전에 잘 익었는지 확인하십시오.
만두	400g/14oz	160°C	15~18	
통닭	1200g/42oz	180°C	50~60	

사전 설정 기능으로 스팀 및 에어 프라이

- 1 “스팀 및 에어 프라이 기능 - 조리 표를 이용하여 스팀 및 에어 프라이” 첩터의 1단계부터 12단계까지 수행하십시오.
- 2 사전 설정을 선택합니다.

도움말

- 다른 사전 설정으로 변경하려면 뒤로 버튼을 누르거나 사전 설정 버튼을 해제한 후 원하는 사전 설정을 선택하십시오.



- 3 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작합니다. 온도와 시간 표시가 더 이상 깜빡이지 않습니다.



프리셋 테이블

표에 나와 있는 조리 시간은 신선한 재료에 대한 가이드라인입니다. 조리 결과가 예상과 다르면 조리 시간을 조정하십시오.

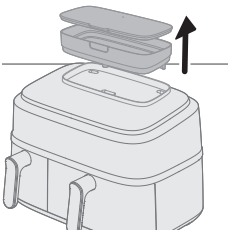
프리셋	아이- 콘	음식량	온도(기본)	시간(기본)	참고
생감자(구운 감자)		800g / 28-oz	180°C	26분	- 물기가 적은 감자를 사용합니다. - 10x10mm / 0.4x0.4인치 두께로 자름 - 30분 동안 물에 담근 후 물기를 제거하고 기름 1/4~1큰술을 추가합니다. - 조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
닭다리살 (가금류)		8~10개	180°C	27분	- 중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
생선(생선 및 해산물)		600g / 21-oz	200°C	18분	- 껍질을 벗기지 않은 생선 한 마리(약 300g/11oz)
야채		브로콜리/-콜리플라워-와 같은 단단한 채소	160°C	19분	- 각둑 썰기 - 각종 채소(가지, 호박, 후추, 양파)
빵		500g	180°C	30분	-

프리셋	아이- 콘	음식량	온도(기본)	시간(기본)	참고
재가열		음식 종류와 양에 따라 시간을 조절하십시오.	150°C	20분	- 음식 종류와 양에 따라 시간을 조절하십시오.
만두		400g	160°C	15분	-

스팀 기능

조리 표를 이용하여 스팀

1 제품에서 물탱크를 분리합니다.

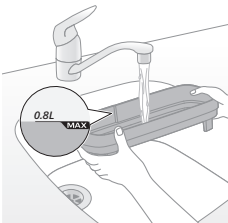


2 물탱크에 물을 채웁니다.

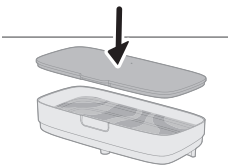
최대 수위 표시선을 넘지 않도록 주의하십시오.

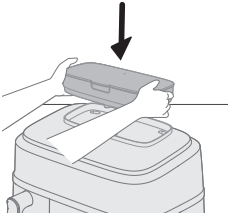
조리에 필요한 물의 양은 음식의 종류와 조리 시간에 따라 달라집니다.


조리 시간이 50분을 초과하면 물탱크를 다시 채워야 할 수 있습니다.



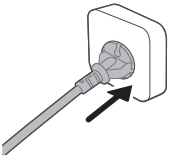
3 물탱크의 뚜껑을 잘 닫아서 물이 새지 않도록 하십시오.



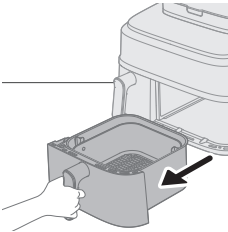


- 4 물탱크를 제품의 상단 홈에 맞춰 놓고 눌러서 확실히 고정하십시오.
물탱크가 제대로 놓이지 않으면 물이 스팀 시스템 다리미로 전달되지 않습니다. 이 경우 "물 없음" 아이콘 이 깜박이며 팬과 모터에서 이상한 소리가 날 수 있습니다. 이 경우 스팀 기능이 작동하지 않을 수 있습니다.

- 5 벽면 콘센트에 플러그를 꽂으십시오.

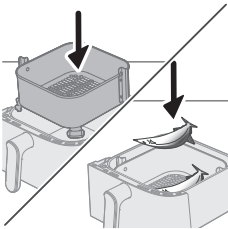


- 6 손잡이를 당겨 제품에서 바스켓과 큰 팬을 함께 꺼냅니다.



- 7 큰 팬 안에 바스켓을 넣습니다.

- 8 바스켓에 재료를 넣으십시오.



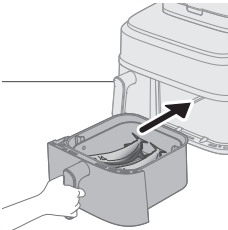
참고

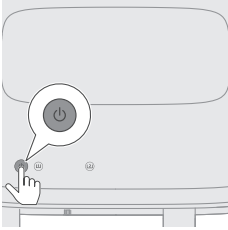
- 에어프라이어를 이용해 매우 다양한 재료의 요리를 준비할 수 있습니다. 적당한 분량과 대략적인 조리 시간은 '조리 표'를 참고하십시오.
- '조리 표'에 제시된 양을 초과하여 바스켓을 채우면 최종 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.

- 9 팬을 에어프라이어에 다시 넣습니다.

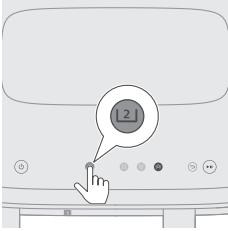
주의

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

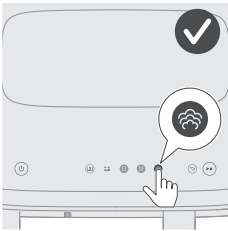




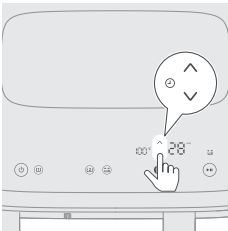
10 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.



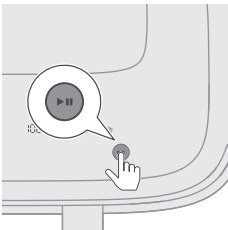
11 큰 팬을 선택합니다.



12 스팀 기능을 선택합니다.
오른쪽의 시간이 깜박이기 시작합니다.



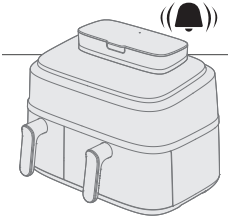
13 시간 늘리기/줄이기 버튼을 눌러 필요한 시간을 선택합니다.



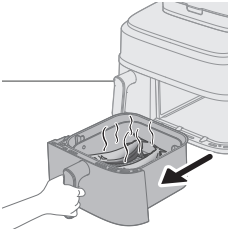
14 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오.
온도와 시간 표시가 더 이상 깜박이지 않습니다.

참고

- 조리 막바지에는 시간이 초 단위로 표시됩니다.
- 디스플레이에 온도와 시간이 깜박이지 않고 일정하게 표시되면, 장치가 정상적으로 작동하고 있다는 뜻입니다. 조리 후 20초 정도 지나면 모터/팬 소리가 나고 장치 뒤쪽에서 증기가 발생하는 것을 볼 수 있습니다.
- 조리 중 언제든지 위 또는 아래 버튼을 클릭하여 조리 설정을 변경할 수 있습니다.



15 타이머 알람음이 울리면 조리 시간이 다 된 것입니다.



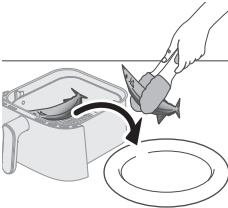
16 팬을 꺼내고 재료가 조리되었는지 확인합니다.

주의

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

참고

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



17 바비큐 집게를 사용하여 팬에서 재료(예: 브로콜리)를 조심스럽게 꺼냅니다.

주의

- 바스켓이 팬에서 떨어져 물이 될 수 있으므로 재료를 꺼낼 때 팬을 기울이지 마십시오.
- 조리 후에는 팬, 바스켓, 인테리어 하우징 및 재료가 뜨겁습니다. 에어프라이어에 담긴 재료의 종류에 따라 팬에서 증기가 나올 수도 있습니다.



조리 표 - 큰 팬

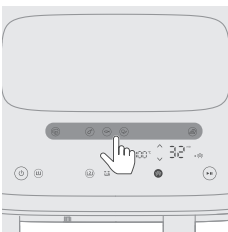
재료	음식량	온도	시간(분)	참고
각둑 썰기한 신선한 감자	800g/28oz	100°C	28~35	
통감자(약 250~300g/9~11oz/조각)	4조각	100°C	45~55	
닭다리살(약 125g/4oz/조각)	10조각	100°C	30~40	
통생선(약 300~400g/11~14oz/조각)	3조각	100°C	18~22	
단단한 채소	550g/19oz	100°C	10~14	
만두	400g/14oz	100°C	15~20	
돼지갈비	300g/11oz	100°C	30~35	특정 크기의 접시 사용
쌀	320g/11oz	100°C	25~30	제빵용 포트, 실리콘 트레이 등의 조리용 냄비를 사용합니다. 냄비에 물 320ml를 넣습니다. 쌀과 물의 비율은 1:1.2입니다
닭가슴살(약 200g/7oz/조각)	4조각	100°C	20~30	
얇/고구마(약 100g/4oz/조각)	8조각	100°C	45~60	

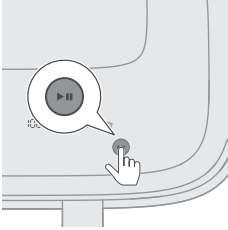
사전 설정 기능으로 스팀

- 1 “스팀 기능” 챗터의 1~12단계를 따릅니다.
- 2 사전 설정을 선택합니다.

도움말

- 다른 사전 설정으로 변경하려면 뒤로 버튼을 누르거나 사전 설정 버튼을 해제한 후 원하는 사전 설정을 선택하십시오.





- 3 시작/일시 중지 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.
온도와 시간 표시가 더 이상 깜빡이지 않습니다.



프리트 테이블

표에 나와 있는 조리 시간은 신선한 재료에 대한 가이드라인입니다. 조리 결과가 예상과 다르면 조리 시간을 조정하십시오.

프리트	아이- 콘	음식량	온도(기본)	시간(기본)	참고
생감자(구운 감자)		800g / 28- oz	100°C	35분	- 물기가 적은 감자를 사용합니다. - 10x10mm / 0.4x0.4인치 두께로 자름 - 30분 동안 물에 담근 후 물기를 제거하고 기름 1/4~1큰술을 추가합니다. - 조리 중 2~3회 흔들거나, 뒤집거나, 섞기
닭다리살 (가금류)		8~10개	100°C	40분	- 중간에 흔들거나, 뒤집거나, 섞기 - 닭다리당 120~130g/4~5oz
생선(생선 및 해산물)		600g/21- oz	100°C	20분	- 껍질을 벗기지 않은 생선 한 마리(약 300g/11oz)
야채		550g	100°C	14분	- 각둑 썰기 - 단단한 채소나 혼합 채소 - 각종 채소(가지, 호박, 후추, 양파)
만두		400g	100°C	20분	-

홈메이드 감자튀김 만들기

에어프라이어로 맛있는 홈메이드 감자튀김을 만들려면,

- 큰 팬의 경우 800g/28oz, 작은 팬의 경우 300g/11oz의 껍질 벗긴 감자가 필요합니다.
- 신선하고 전분기가 (약간) 있으며 감자튀김에 적절한 종류의 감자를 사용합니다.
- 감자가 고르게 튀겨지도록 최대 800g/28oz의 분량만 넣고 튀깁니다. 재료의 양이 많을수록 바삭하게 튀겨지지 않습니다.

1 감자 껍질을 벗기고 튀김 모양으로 썩니다(두께 10x10mm/0.4x0.4인치).

2 감자 스틱을 30분 이상 물에 담가 둡니다.

3 감자를 건져서 행주나 종이 타월로 물기를 닦아냅니다.

- 4 용기에 기름 한 큰술을 넣고 그 위에 감자 스틱을 넣은 다음 기름이 끈고루 묻을 때까지 섞어 줍니다.
- 5 손이나 주방 도구를 사용하여 감자 스틱을 용기에서 꺼내고 나머지 기름이 용기에 남도록 합니다.

참고

- 팬에 너무 많은 기름이 들어가지 않도록 용기를 기울여 바스켓의 감자 스틱을 한 번에 모두 붓지 마십시오.
- 6 제품 바스켓에 감자 스틱을 넣습니다.

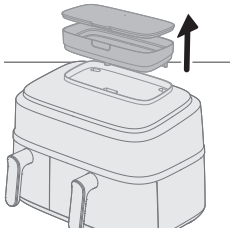
세척

자동 세척 프로그램 사용

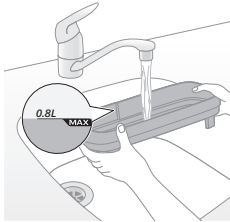
스팀 세척 기능 사용

이 프로그램을 이용하면 기름때를 녹이고 큰 팬을 깨끗하게 세척할 수 있습니다. 프로그램은 20분 동안 진행되며, 15분은 스팀 세척, 5분은 팬 건조 시간입니다.

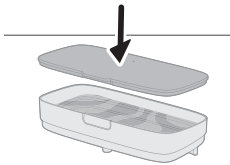
- 1 제품에서 물탱크를 분리합니다.

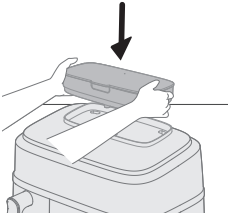



- 2 물탱크에 물을 최대 수위까지 채웁니다.

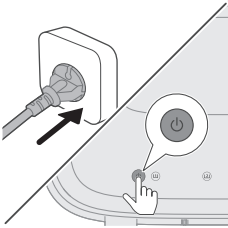


- 3 물탱크의 뚜껑을 잘 닫아서 물이 새지 않도록 하십시오.

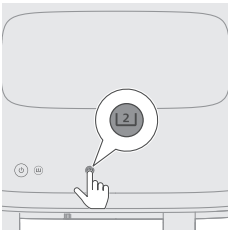




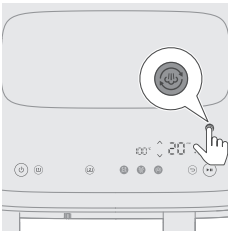
4 물탱크를 제품의 상단 홈에 맞춰 놓고 눌러서 확실히 고정하십시오.
물탱크가 제대로 놓이지 않으면 물이 스팀 시스템 다리미로 전달되지 않습니다. 이 경우 "물 없음" 아이콘 이 깜박이며 팬과 모터에서 이상한 소리가 날 수 있습니다. 이 경우 스팀 기능이 작동하지 않을 수 있습니다.



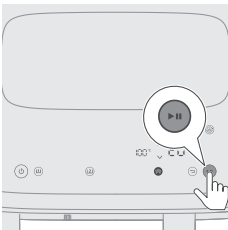
5 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.



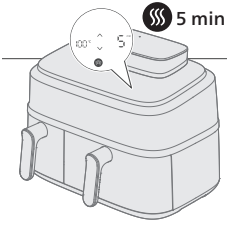
6 큰 팬을 선택합니다.




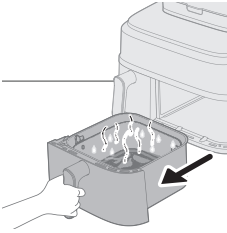
7 스팀 세척 버튼을 눌러 오른쪽 챔버를 세척하기 시작합니다.
오른쪽의 시간이 깜박이기 시작합니다.



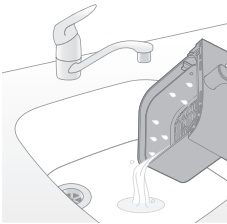
8 시작/일시 중지 버튼을 눌러 세척 과정을 시작하십시오.
온도와 시간 표시가 더 이상 깜박이지 않습니다.



9 15분이 지나면 제품에서 계속 '삐' 소리가 나며 팬을 뺄 때까지 스팀 세척 아이콘 이 계속 깜박입니다.
이는 세척이 완료되었고, 5분 동안 건조 단계가 남아 있다는 의미입니다.



10 팬을 빼서 비워 주십시오.

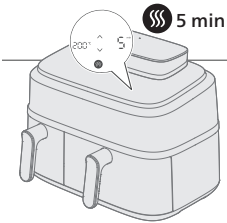


11 바스켓과 팬을 행귀 잔여물을 제거하십시오.

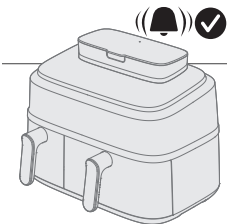
팬과 바스켓에 기름이 남아 있으면 스펀지로 비누물이나 세제를 사용해 세척한 후 다시 행귀 주십시오.

12 히터 주변의 기름은 걸레나 주방 수건으로 닦아 주십시오.

에어 프라이 또는 스팀 및 에어 프라이 기능을 사용할 경우, 히터 주변에 기름이 쌓일 수 있습니다. 정기적으로 스팀 세척 기능을 사용하고 닦아주면 내부를 깨끗하게 유지할 수 있습니다.



13 팬을 다시 장치에 넣으면 자동으로 건조 모드가 시작됩니다.



14 5분 후에 '삐' 소리가 울리며 건조 프로그램이 완료되었음을 알려줍니다.


도움말

- 처음 사용하기 전이나 오랫동안 사용하지 않은 경우, "스팀 세척" 기능을 사용하여 물 순환 시스템과 우측 챔버를 완전히 세척하는 것이 좋습니다.

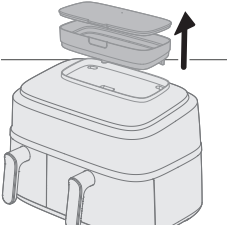
참고

- 스팀 세척 또는 석회질 제거 프로그램을 시작하면 스팀 모드보다 더 많은 증기가 제품 뒤쪽에서 발생할 수 있으며, 이는 벽에 응결 현상이 더 발생할 수 있음을 의미합니다. 이 두 프로그램을 시작하기 전에 다음 사항을 확인하십시오. 1) 공기 배출구가 콘센트를 향하지 않도록 하십시오. 2) 기계 옆에 다른 주방 기기를 두지 마십시오. 3) 기계를 벽에서 20cm 정도 떨어뜨려 벽에 응결이 생기는 것을 줄여 주십시오.

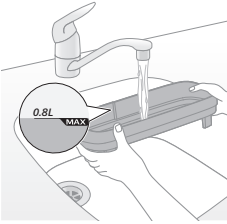
석회질 제거 기능 사용

스팀 모드를 10시간 사용할 때마다 아이콘 이 깜박입니다. 이는 석회질 제거 프로그램을 실행할 시간임을 의미합니다. 이 기능은 장치의 물 시스템에 쌓인 석회질을 세척하여 장치의 수명을 늘려줍니다.

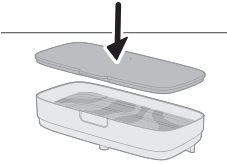
1 제품에서 물탱크를 분리합니다.




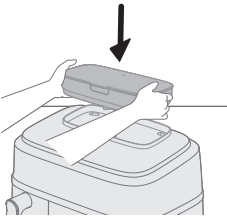
2 물탱크에 물을 최대 수위까지 채웁니다.

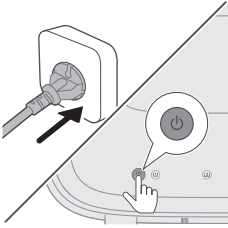


3 물탱크의 뚜껑을 잘 닫아서 물이 새지 않도록 하십시오.

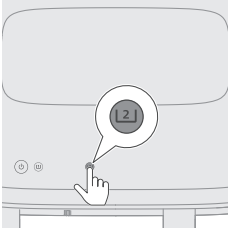


4 물탱크를 제품의 상단 홈에 맞춰 놓고 눌러서 확실히 고정하십시오.
물탱크가 제대로 놓이지 않으면 물이 스팀 시스템 다리미로 전달되지 않습니다. 이 경우 "물 없음" 아이콘 이 깜박이며 팬과 모터에서 이상한 소리가 날 수 있습니다. 이 경우 스팀 기능이 작동하지 않을 수 있습니다.

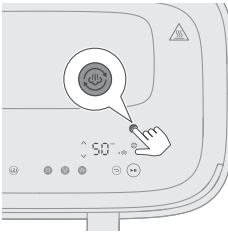





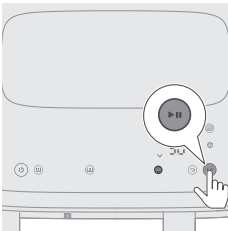
5 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.



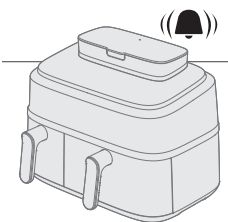
6 큰 팬을 선택합니다.



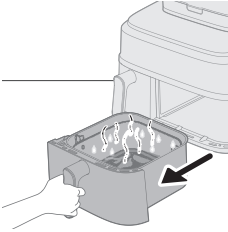
7 스팀 세척 버튼을 3초 이상 길게 눌러 석회질 제거 아이콘 이 나타나고 깜박일 때까지 기다리십시오.
오른쪽의 시간이 깜박이기 시작합니다.



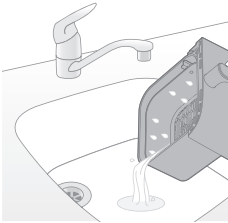
8 시작/일시 중지 버튼을 눌러 석회질 제거를 시작하십시오.
시간 표시가 더 이상 깜박이지 않습니다.



9 50분 후 '삐' 소리가 나면 프로그램이 끝난 것입니다.



10 큰 팬을 꺼냅니다.



11 더러운 물을 버리십시오.

12 팬과 바스켓을 세척한 후 헹구고 말리십시오. 조리 챔버는 마른 천이나 주방 수건으로 닦으십시오.

스팀 세척 기능을 사용해 물 순환 시스템을 세척하고 팬을 말리는 것을 권장합니다.

참고

- 아이콘 이 깜박일 때는 석회질을 바로 제거하는 것이 좋습니다. 그렇지 않으면 물 순환 시스템에 석회질이 쌓여 막힐 수 있습니다.
- 석회질을 나중에 제거하려면, 알람을 건너뛸 수 있습니다. 다음 번에 에어프라이어를 켜면 다시 알람이 표시됩니다.
- 어떤 경우에도 황산, 염산, 술폰산 또는 아세트산(식초)을 함유한 석회질 제거 용액을 사용하지 마십시오. 제품의 물 시스템이 손상되고 석회질이 제대로 용해되지 않을 수 있습니다.
- 경수를 자주 사용하는 지역에 살고 있는 경우, 장치의 석회질을 더 자주 제거해야 할 수 있습니다.

일반 세척

경고

- 세척을 시작하기 전에 바스켓, 팬, 제품 내부를 완전히 식히십시오.
- 제품의 팬과 바스켓은 **논스틱 코팅이 되어 있습니다. 금속성 주방 도구나 연마성 세제를 사용하여 세척하지 마십시오. 논스틱 코팅이 손상될 수 있습니다.**

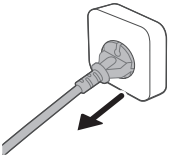
매번 사용 후에는 제품을 세척하십시오. 매번 사용 후에는 팬 바닥의 기름과 지방을 제거하십시오.

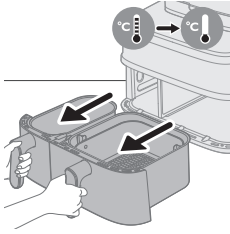
증기 배출구 내부나 주변에 증기가 쌓인 경우, 부드럽고 마른 천으로 닦아주십시오.

1 전원 버튼을 눌러 제품을 끄고 벽면 콘센트에서 플러그를 뽑은 다음 열을 식힙니다.

도움말

- 팬과 바스켓을 분리하면 에어프라이어를 더 빠르게 식힐 수 있습니다.





- 2 팬 바닥에 있는 녹은 지방과 기름을 버립니다.
- 3 팬과 바스켓을 식기 세척기를 사용해 세척하십시오. 따뜻한 물, 주방용 세제 및 부드러운 스펀지를 사용하여 세척해도 됩니다("세척 표" 참고).

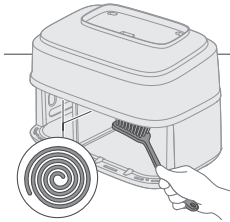
도움말

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

- 4 굽힘을 방지하려면 주름이 없는 깨끗하고 부드러운 천으로 제품 외부(증기 배출구, 표면 등 포함)와 내부를 가볍게 닦아주십시오. 약간 적신 천으로 시작하고 필요한 경우 마른 천으로 마무리합니다.



- 5 열판을 세척용 브러시로 세척하여 음식물 찌꺼기를 제거합니다.



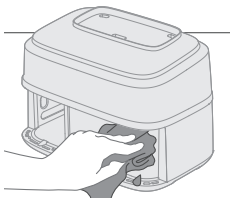
- 6 제품 안쪽을 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하십시오.

참고



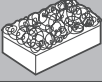
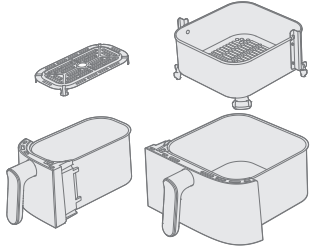
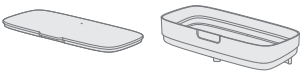

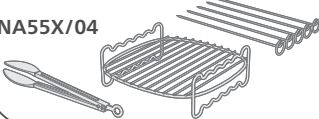
- 실수로 작은 팬과 큰 팬 사이에 위치한 칸막이를 꺼낸 경우 세척 중에 올바른 방법으로 다시 넣으십시오.

도움말

- 음식 찌꺼기가 팬에 달라붙으면, 자동 세척 프로그램인 "스팀 세척"을 사용하여 찌꺼기를 부드럽게 만들어 더 쉽게 세척할 수 있습니다("자동 세척 프로그램 사용" 참고).



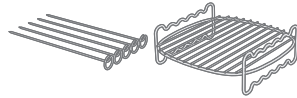
세척 표

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

액세서리

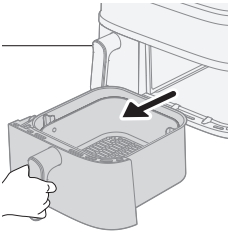
더블 레이어 사용

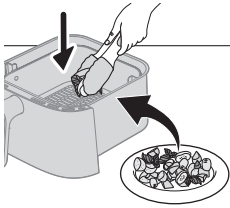
더블 레이어 및 꼬치는 다음 모델과 함께 제공됩니다. NA55X/03.



더블 레이어는 내부 공간을 두 개의 층으로 나눠 요리 할 수 있는 유용한 액세서리이지만, 큰 팬과만 호환됩니다.

- 1 제품에서 큰 팬을 꺼냅니다.

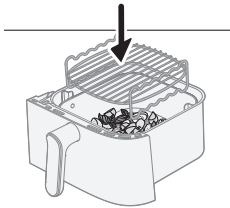




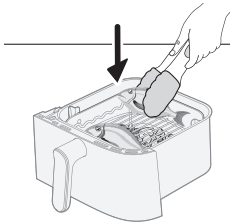
2 원하는 음식을 바스켓에 넣습니다.

참고

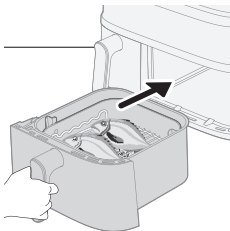
- 더블 레이어로 조리할 수 있는 권장 음식은 아래 조리 표를 참조하십시오.



3 바스켓에 있는 음식 위에 더블 레이어를 놓습니다.



4 두 번째 음식 재료를 더블 레이어에 넣습니다.



5 팬을 제품에 넣고 다음 표에 명시된 대로 시간과 온도를 설정합니다. 준비되면 시작 버튼을 누릅니다.

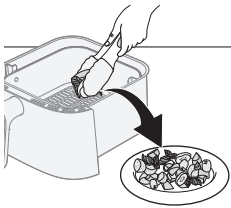
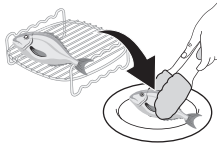
요리	무게(조리 전)	조리 시간	온도	참고
냉동 치킨 너겟	300g/11oz	17~20분	180°C	
얇은 냉동 튀김	400g/14oz			
냉동 치킨 윙	450g/16oz	16~20분	200°C	
냉동 치킨 버거 패티	350g/12oz			
통옥수수	800~1000g/28~3-5oz	24~28분	180°C	- 통옥수수 3조각
웨이 감자	500g/18oz			

518 한국어

도미	500~600g/18~21-oz	18~20분	200°C	-	통생선 2조각
구운 감자(4등분)	350g/12oz				
통버섯	200g/7oz				
껍질을 벗기지 않은 왕새우	400g/14oz	12~14분	200°C		
구운 치즈 또는 두부	250g/9oz	15~18분	180°C	-	조리 시간 중간에 구운 치즈나 두부를 뒤집습니다.
각종 채소	500g/18oz				

참고

- 표의 상단에 나열된 음식 항목은 더블 레이어의 윗부분에 두어야 하고 두 번째 항목은 아랫부분에 두어야 합니다.



- 6** 조리가 완료되면 오븐 장갑과 집게를 사용하여 바스켓에서 음식을 조심히 꺼냅니다.

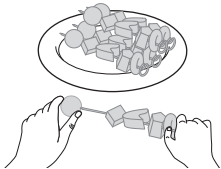
주의

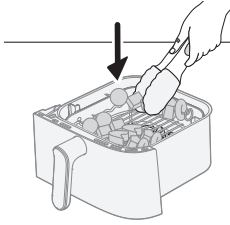
- 더블 레이어는 조리하는 동안 뜨거워지므로 꺼낼 때 주의하십시오.

꼬치 사용하기

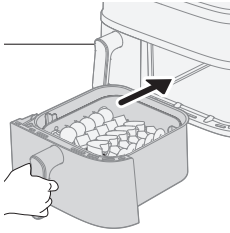
꼬치는 더블 레이어와 함께 사용할 수 있습니다.

- 1** 원하는 고기와 채소를 꼬치에 끼웁니다.



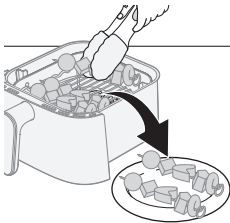


2 꼬치를 더블 레이어의 지정된 홈에 놓습니다.



3 팬을 제품에 다시 넣습니다.

4 지정된 표에 따라 시간과 온도를 설정하고 조리를 시작하십시오.



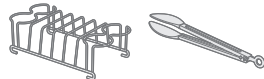
5 조리가 완료되면 오븐 장갑과 집게를 사용하여 바스켓에서 음식을 조심하게 꺼냅니다.

조리 시간 및 온도에 대한 구체적인 권장 사항은 표를 참조하십시오.

바스켓 안의 내용물	용량	조리 시간	온도	참고
조리용 꼬치 5개	꼬치 5개	15~18분	180°C	- 팬 바닥에 각종 채소를, 더블 레이어 위에 꼬치를 놓습니다.
각종 채소	500g			

아침 식사 키트 사용하기

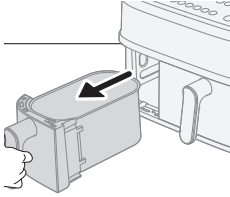
아침 식사 키트는 다음 모델과 함께 제공됩니다. NA55X/04.



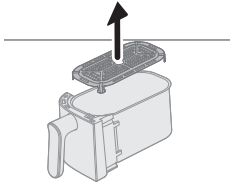
아침 식사 키트를 사용하면 최대 4개의 달걀과 4개의 토스트를 동시에 조리할 수 있습니다.

주의

- 아침 식사 키트에서 조리된 달걀과 토스트를 안전하게 꺼내기 위해 항상 집게를 사용하여 화상의 위험을 방지하십시오.



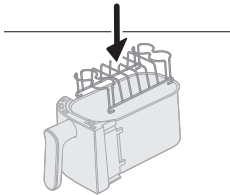
1 제품에서 작은 팬을 꺼냅니다.



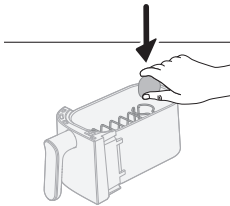
2 팬에서 바닥판을 꺼냅니다.

참고

- 바닥판을 분리하지 않으면 식빵이 팬에 제대로 끼워지지 않을 수 있습니다.



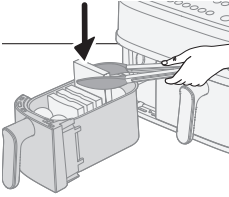
3 아침 식사 키트를 작은 팬에 넣습니다.



4 최대 4개의 달걀을 아침 식사 키트에 넣고 팬을 제품에 다시 넣습니다.

5 아래 조리표에 따라 시간과 온도를 조절하고 시작 버튼을 누르십시오.

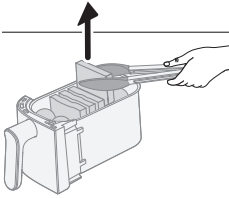
아침 식사 키트	양	조리 시간	온도	참고
완숙 계란	계란 4개	10~12분	180°C	- 계란을 먼저 조리합니다. 조리 중간에 토스트를 넣습니다.
반숙 계란	계란 4개	8~10분		
토스트	5개	5~6분		



6 조리 중간에 식빵을 아침 식사 키트에 넣고 계속 조리합니다.

도움말

- 식빵을 넣는 것을 잊어버리지 않도록 흔들기 알림 기능을 활성화하는 것이 좋습니다.
- 식빵이 팬에 맞지 않으면 반으로 자르십시오.



7 조리가 완료되면 집게를 사용하여 계란과 토스트를 조심히 꺼냅니다. 구체적인 조리 시간 및 온도는 아래 조리 표를 참조하십시오.

보관

- 1 제품의 전원을 뽑고 식하십시오.
- 2 보관 전에 모든 부품이 깨끗하고 물기가 없는지 확인합니다.
- 3 제품 뒷면에 있는 지정된 코드 홀더에 코드를 감으십시오.

참고

- 팬이 떨어져서 팬이 손상될 수 있으므로 에어프라이어를 옮길 때 항상 수평으로 잡으십시오.
- 착탈식 바닥망 등 에어프라이어에 탈부착할 수 있는 액세서리는 옮기거나 보관하기 전에 항상 고정시키십시오.

문제 해결

이 장은 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 지원 센터로 문의하십시오.

문제	예상 원인	해결책
본 제품 외부가 사용하는 동안 뜨거워집니다.	내부의 열은 외부 표면으로 전달됩니다.	이는 정상적인 현상입니다. 제품 사용 중 손으로 만져야 하는 모든 핸들이나 스위치는 뜨거워지지 않습니다. 팬, 바스켓과 제품 내부는 음식이 제대로 조리될 수 있도록 제품의 전원이 켜져 있을 때는 항상 뜨거워집니다. 이 부품은 매우 뜨거우므로 만지지 마십시오.

문제	예상 원인	해결책
		제품을 장시간 작동할 경우 너무 뜨거워져 손으로 만질 수 없는 부분이 있습니다. 이러한 부분에는 제품에 다음과 같은 아이콘이 표시되어 있습니다.
		이 부분을 잘 알아두고 만지지 않으면 제품을 매우 안전하게 사용할 수 있습니다.
홈메이드 감자튀김이 예상한 대로 바삭하게 튀겨지지 않습니다.	적절한 감자 종류를 사용하지 않았기 때문입니다.	바삭하게 튀기려면 신선하고 전분기가 있는 감자를 사용해야 합니다. 감자를 보관해야 할 경우에는 냉장고와 같이 차가운 곳에 보관하지 마십시오. 포장에 튀김용이라고 기재되어 있는 감자를 선택합니다.
	바스켓에 넣은 재료 양이 너무 많습니다.	홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오.
	일부 재료는 조리 시간 중간에 흔들어야 합니다.	홈메이드 감자 튀김을 만들려면 이 사용 설명서의 지침을 따르십시오.
에어프라이어가 켜지지 않습니다.	전원 플러그가 전원에 연결되어 있지 않습니다.	플러그가 벽면 콘센트에 제대로 연결되어 있는지 확인하십시오.
	여러 가전 제품이 하나의 콘센트에 연결되었습니다.	에어프라이어는 높은 와트에서 동작합니다. 다른 콘센트에 꽂아 보고 퓨즈에 이상이 없는지 확인합니다.
	전원 버튼이 아직 켜지지 않았습니다.	엄지로 전원 버튼을 누르십시오. 이때 손가락에 버튼이 모두 닿도록 하십시오.
에어프라이어 내부에 약간 벗겨진 부분이 있습니다.	우연히 코팅 부분에 마찰이 일어나거나 굵힘이 발생하여(예: 바스켓을 넣거나 거친 세척 도구로 세척하는 도중), 에어프라이어 팬 내부에 작게 벗겨진 부분이 일부 생길 수 있습니다.	손상을 방지하려면 바스켓을 낮추어 팬에 제대로 넣어야 합니다. 바스켓을 특정 각도로 삽입하면 옆면이 팬의 벽면에 부딪혀 작은 코팅 조각이 벗겨지고 흠집이 생길 수 있습니다. 이런 일이 발생하는 경우에도, 본 제품의 모든 소재는 식품에 안전하며 유해하지 않습니다.
제품에서 연기가 나옵니다.	기름진 재료를 조리하고 있습니다.	팬의 고여 있는 기름이나 지방을 조심스럽게 따라 낸 다음 계속 조리하십시오.
	이전에 사용하고 남은 기름기가 팬에 여전히 남아있습니다.	팬에 남아있는 기름기가 가열되면서 연기가 발생합니다. 매번 사용 후에는 항상 팬과 바스켓을 철저히 세척하십시오.
	음식이 빵가루나 튀김옷이 제대로 입혀지지 않았습니다.	공기 중의 미세한 빵가루 조각으로 인해 연기가 날 수 있습니다. 빵가루 또는 튀김옷이 음식에 제대로 붙도록 세게 눌러 주십시오.

문제	예상 원인	해결책
	양념, 액체 또는 육즙이 녹은 지방과 섞여 톱니다.	바스켓에 넣기 전에 재료를 두드려서 물기를 제거해 주십시오.
에어프라이어의 화면에 "E1"이 표시됩니다.	제품에 고장/결함이 있습니다.	필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 지원 센터에 문의하십시오.
	온도가 너무 낮은 곳에 에어프라이어가 보관되었을 수 있습니다.	장치를 낮은 온도에서 보관한 경우 전원 코드를 다시 연결하기 전에 장치가 상온이 될 때까지 15분 이상 기다리십시오. 그래도 디스플레이에 "E1"이 계속 표시되는 경우 필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 지원 센터에 문의하십시오.
에어프라이어의 화면에 "E4-E12"이 표시됩니다.	제품에 오작동이 있을 수도 있습니다.	제품의 플러그를 뽑았다가 다시 꽂아 보십시오. 그래도 문제가 지속된다면 필립스 서비스 핫라인으로 연락하거나 해당 지역의 고객 지원 센터에 문의하십시오.
제품 내부에서 이상한 소음이 들립니다.	제품에는 음식을 가열하는 데 필요한 팬과 제품의 스팀 기능을 위해 필요한 급수 펌프가 있습니다.	이 소음은 정상이며 의도된 소음입니다. 소음이 커지거나 또렷하게 변하면 필립스 지원 센터에 문의하여 추가 도움을 받으십시오.
조리 후 조리 챔버에 물이 있습니다.	조리하는 동안 에어프라이어에서 증기가 나옵니다. 스팀은 음식과 조리 챔버의 내부 벽에 응축됩니다. 조리 후 응축된 물이 조리 챔버에 남아 있습니다.	조리 후 조리 챔버에 일정량의 물이 남아 있는 것은 정상입니다. 마모되지 않는 젖은 천으로 닦아내기만 하면 됩니다.
⚠ 항상 깜박임	물탱크에 물 없음	물탱크에 물을 추가하십시오.
	물탱크가 제대로 설치되지 않았습니다	물탱크의 홈 부분을 눌러 제자리에 고정된 다음 시작/일시 중지 버튼을 누르십시오.
	물 튜브가 막힘	해당 지역의 고객 센터에 연락하여 추가 서비스를 요청하십시오.
🌀 항상 깜박임	석회질 제거를 위한 알림입니다	석회질 제거 프로세스를 수행하십시오. "석회질 제거" 탭터를 참조하십시오.
	스팀, 스팀 세척, 석회질 제거 중에 벽에 응결 현상이 발생할 수 있습니다.	이는 정상적인 현상이며, 오른쪽 공기 배출구에서 증기가 나와 팬 때문에 벽으로 밀려나기 때문에 발생합니다. 제품을 벽에서 20cm 떨어진 곳에 놓고 전기 사고를 피하기 위해 제품의 오른쪽 공기 배출구를 콘센트 바로 앞에 두지 마십시오. 다른 주방 기구를 가까이 두지 마십시오. 걸레로 물기를 제거합니다.

문제	예상 원인	해결책
기계에서 누수가 발생하는 것 같습니다	기기 내부에서 누수(물 튜브 누수 등) 외부의 힘이나 변형으로 인해 장치가 깨짐	해당 지역의 고객 센터에 연락하여 추가 서비스를 요청하십시오.
	물탱크의 누수	물탱크를 꺼내서 다시 제대로 설치하십시오 물탱크에 균열이 있는지 확인하고 해당 지역의 고객 센터에 문의하십시오
증기가 충분하지 않음	물탱크에 물이 충분하지 않음	물탱크를 확인하여 물이 충분한지 확인하십시오.
	물탱크가 제대로 끼워지지 않았습니까	물탱크의 홈 부분을 눌러 제자리에 고정된 다음 시작/일시 중지 버튼을 누르십시오.
	기계 상단 홈의 물 입구가 더럽거나 막힘	물 입구를 세척하고 헹구십시오.
	스팀 시스템 다리미가 막혔거나 증기 파이프라인이 누수됨	장시간 사용한 경우 스팀 시스템 다리미의 석회질을 제거하거나 이를 세척해야 할 수 있습니다. 석회질 제거 프로그램을 시작하십시오. 계속 작동하지 않으면 고객 센터에 문의하십시오
스팀, 스팀 및 에어 프라이어, 스팀 세척, 석회질 제거 프로그램을 시작할 때 팬이나 모터에서 소리가 나지 않지만 온도와 시간 표시가 켜져 있고 깜빡이지 않음	정상적인 현상입니다. 제품이 작동 중입니다.	20초 이상 기다린 후 다시 확인하십시오.
스팀, 스팀 세척, 석회질 제거 중에 빈 콘센트에 응축수 발생	제품이 빈 콘센트에 너무 가까이 배치됨	빈 콘센트에 응축수가 쌓이는 것을 방지하기 위해 제품의 위치를 조정하거나 콘센트 먼지 커버를 사용하는 것이 좋습니다.

المحتويات

526	هام
528	إعادة التدوير
528	المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)
528	الضمان والدعم
529	المقدمة
530	وصف عام
532	وصف الوظائف
533	قبل الاستخدام للمرة الأولى
534	عمليات التحضير قبل الاستخدام للمرة الأولى
535	إرشادات الطهو
535	الطهو في الصينية المزودة
540	الطهو في الصينية الفردية
562	التنظيف
562	استخدام برامج التنظيف التلقائية
567	التنظيف العام
569	الملحقات
574	التخزين
574	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

هام

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

خطر



- لا تضع الجهاز على أفران غاز ساخنة أو كل أنواع الأفران الكهربائية وألواح الطهو الكهربائية أو بالقرب منها، أو في فرن محمى.
- لا تغمر القاعدة بالمياه على الإطلاق، ولا تغسلها تحت مياه الحنفية.
- لا تدع المياه أو أي سائل آخر يتسرب إلى داخل الجهاز، لتفادي حدوث صدمة كهربائية.
- ضع المكونات المراد قليها في السلة دائماً، وذلك لتجنب ملامستها لعناصر التسخين.
- لا تغط فتحات مدخل الهواء ومخرج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تملأ الصينية بالزيت، إذ قد يتسبب ذلك بخطر نشوب حريق.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان القابس أو سلك الطاقة الرئيسية أو الجهاز نفسه تالفاً.
- لا تلمس الجهة الداخلية من الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.
- احرص دائماً على أن تكون أداة التسخين فارغة وخالية من الطعام العالق.
- قبل الاستخدام للمرة الأولى، يجب تجميع مخزن السلك في الجهاز. لا تقم بإزالة مخزن السلك في أي وقت.

تحذير

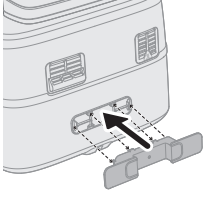
- في حال كان سلك التزويد بالطاقة تالفاً، يجب استبداله من قِبل Philips أو وكيل خدمة تابع لها أو أشخاص يتمتعون بمؤهلات مماثلة لتجنب أي خطر.
- لا تقم بتوصيل الجهاز إلا بمأخذ حائط مؤرض، محمي بواسطة قاطع دائرة التسيّر إلى الأرض.
- احرص دائماً على إدخال المقبس في مأخذ الطاقة في الحائط بطريقة صحيحة.
- هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين يبلغون 8 سنوات من العمر وما فوق والأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا كانوا يفهمون المخاطر المرتبطة به.
- يمنع على الأطفال اللعب بالجهاز. يجب ألا يتولى الأطفال أعمال التنظيف والصيانة إلا إذا كانوا تحت المراقبة وفوق سن الثامنة.
- أبقِ الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال دون عمر 8 سنوات.
- لا تضع الجهاز بالقرب من الحائط أو أجهزة أخرى. اترك مسافة خالية لا تقل عن 15 سم من خلف الجهاز ومن كلا جانبيه وفوقه. لا تضع أي غرض على سطح الجهاز.
- أثناء القلي بواسطة الهواء الساخن، يخرج البخار الساخن عبر فتحات منفذ الهواء. أبقِ يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. توخّ الحذر أيضاً من البخار والهواء الساخنين عند إزالة الصينية من الجهاز.
- لا تستخدم مكونات خفيفة أو ورق طهو في الجهاز.
- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- تخزين البطاطا: يجب أن تكون درجة الحرارة مناسبة لمجموعة البطاطس المتنوعة التي يتم تخزينها، ويجب أن تتخطى 6 درجات مئوية لتقليل خطر التعرّض للأكريلاميد في المواد الغذائية المحضّرة.
- لا تملأ الصينية بالزيت على الإطلاق.

- بما أن جهاز Airfryer هذا يحتوي على حجرتي طهو، تكون قوته الكهربائية كبيرة. لا تقم بتشغيل أجهزة أخرى بطاقة قوية على نفس الدائرة في نفس الوقت (مثلًا، الغلايات والشوايات الكهربائية وما شابه ذلك). وإلا، قد يتفاعل قاطع الدائرة في منزلك مع ذلك وتفصل الطاقة في القابس.
- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في درجات حرارة محيطية تتراوح ما بين 5 درجات مئوية و40 درجة مئوية.
- تحقق من أن الفولتية المُشار إليها على الجهاز تتوافق مع فولتية سلك الطاقة الرئيسية المحلية قبل توصيل الجهاز.
- أبقِ سلك الطاقة الرئيسي بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- لا تضع الجهاز على مواد قابلة للاشتعال أو بالقرب منها، مثل غطاء الطاولة أو الستار.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير ذلك المحدد في هذا الدليل، ولا تستخدم سوى ملحقات أصلية من Philips.
- لا تترك الجهاز قيد التشغيل من دون مراقبة.
- توخّ الحذر الدائم، إذ تصبح الصينية والسلة والملحقات داخل حجرة الطهو ساخنة أثناء استخدام الجهاز وبعده.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد. راجع الإرشادات المتوفرة في الدليل.
- عند طهو الطعام بالبخار، توخّ الحذر عند فتح الغطاء لتجنب الحروق الناتجة عن البخار المتدفق.
- تبقى الحجرة الساكنة ساخنة دائماً حتى لو كانت الحجرة الأخرى قيد التشغيل.
- قد تصبح حجرة/ تجويف الجهاز غير المستخدم ساخنة عند استخدام الحجرة/التجوف الآخر، ومن المستحسن إبقاء كل الأدراج في مكانها حتى عند استخدام حجرة/تجويف واحد، وفتحها/إزالتها فقط عند الحاجة إلى ملء الدرج.
- لا تضع نافذة البخار الخاصة بالجهاز مقابل المقيس.



تنبيه

- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي العادي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في أماكن مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو في المكاتب أو المزارع أو غيرها من أماكن العمل. وهو غير مخصص أيضاً للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق أو الموتيلات أو الفنادق المخصصة للمبيت والطور وغيرها من الأماكن السكنية.
- أفضل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة في حال تركه من دون مراقبة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تخزينه أو تنظيفه.
- ضع الجهاز على سطح مستقر وأقفي ومستو.
- إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأهداف احترازية أو شبه احترازية أو إذا لم يتم استخدامه وفقاً للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح وترفض شركة Philips تحمّل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.
- أعيد الجهاز دائماً إلى مركز خدمة معتمد من Philips لفحصه أو إصلاحه. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، وإلا فسيصبح الضمان غير صالح.
- لا تفصل الطاقة عن الجهاز مباشرةً بعد انتهاء عملية الطهو.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة 30 دقيقة تقريباً قبل استخدامه من جديد أو تنظيفه.
- احرص على أن يكون لون المكونات المحضرة في هذا الجهاز نهيئاً عند إخراجها وألا يكون بنيّاً أو داكناً.
- قُم بإزالة المخلفات المحروقة. يجب عدم قلي البطاطس الطازجة على حرارة تتخطى 180 درجة مئوية (وذلك لتقليل إنتاج مادة الأكريلاميد).
- توخّ الحذر عند تنظيف الجهة العليا من حجرة الطهو، أي: أدوات التسخين الساخنة وأطراف الأجزاء المعدنية والواقف من الطرطنشة.
- احرص دائماً على طهو الطعام بالكامل داخل جهاز Airfryer.



- توخّ الحذر عند طهو طعام يتلف بسهولة مع وظيفة مزامنة إنهاء الطهو (قد تتكاثر البكتيريا).
- توخّ الحذر عند سكب الطعام المطهو واحذر من وقوع الملحقات.
- يؤدي حامل السلك أيضًا دور المفسّاح، إذ يتيح إنشاء مسافة بين الجهاز والحائط لمنع تراكم الحرارة. لا تزل هذا المفسّاح أبدًا.
- عندما يضيء رمز إزالة الترسبات الكلسية، تابع عملية إزالة الترسبات الكلسية.
- ضع الجهاز على بُعد 20 سم من الحائط، ولا تضع مخرج الهواء مباشرةً أمام القابض. لا تضع جهاز Airfryer إلى جانب جهاز طهو آخر، أو بالقرب من حائط المطبخ أو تحت خزانة المطبخ، إذ قد يتكتف البخار الساخن ويسيل على الأسطح.
- في الاستخدام العادي، يجب توفير تهوية جيدة حول المنتج.
- إذا تراكم البخار داخل فتحة البخار أو حول سطحها، فامسحها بقطعة قماش ناعمة وجافة.
- في حال وجود مياه متكاثفة على قابض فارغ، يُنصح بتعديل موضع الجهاز أو استخدام غطاء الغبار الخاص بالقابض لتجنب تراكم المياه المتكاثفة في القوابض الفارغة.

إعادة التدوير

- يشير هذا الرمز إلى ضرورة عدم التخلص من المنتجات الكهربائية مع النفايات المنزلية العادية.
- اتبع القوانين المعتمدة في بلدك لجمع المنتجات الكهربائية بطريقة منفصلة.



المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)

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

الضمان والدعم

تقدّم شركة Versuni ضمانًا لمدة سنتين على هذا المنتج بعد الشراء. ليس هذا الضمان صالحًا في حال وجود عطل بسبب الاستخدام غير الصحيح أو الصيانة الرديئة. لا يؤثر هذا الضمان على الحقوق التي يمنحها لك القانون بصفتك مستهلكًا. للحصول على مزيد من المعلومات أو للاستفادة من الضمان، تفضّل زيارة موقعنا الإلكتروني www.home.id/warranty.

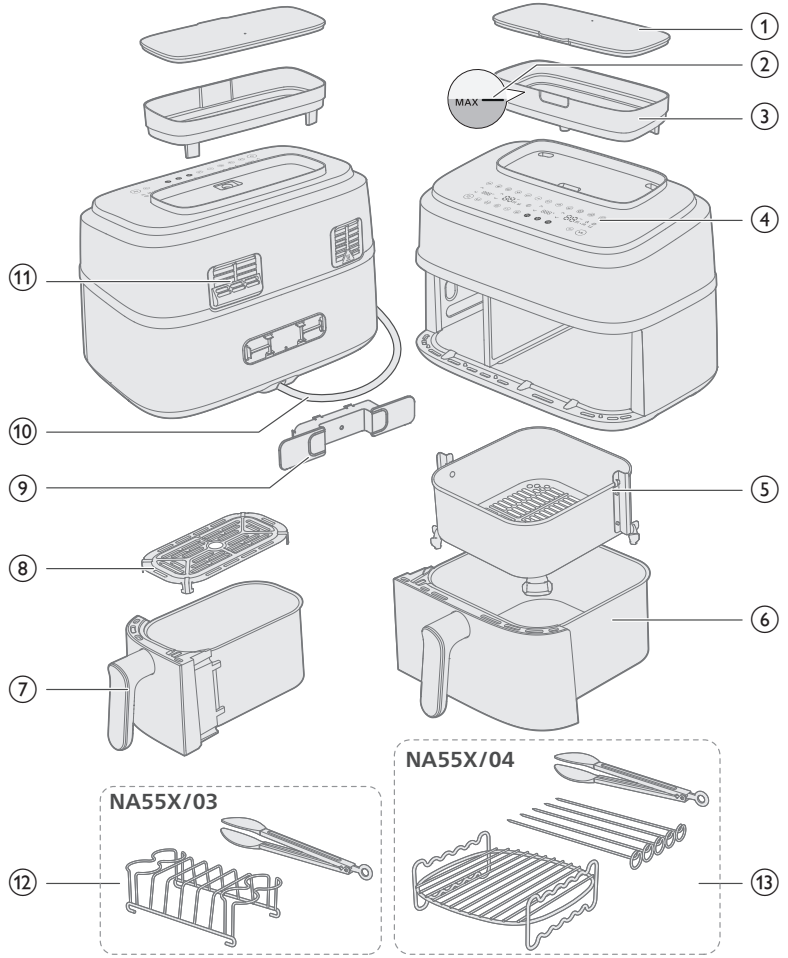
المقدمة

تهانينا ومرحبًا بك في عائلة Philips!

للاستفادة بالكامل من الدعم الذي نقدمه، سجّل منتجك على www.philips.com/welcome. يمكن لجهاز Airfryer ني السلة المزودة المزود بخاصية البخار إعداد مكونات باستخدام طريقتي طهو مختلفتين، ليكونا جاهزين في الوقت نفسه. توجد سلتان للقلي والخبز والتحميص والشبي، مع سلة كبيرة مجهزة أيضًا للطهو على البخار. استمتع بوجبات مطهية بشكل مثالي بفضل تقنية Air Steam و RapidAir Plus. إضافة إلى ذلك، تم تزويد جهاز Airfryer هذا ببرنامج التنظيف التلقائي مثل التنظيف بالبخار وإزالة الترسبات الكلسية. يمكن للتنظيف بالبخار أن يسهل إزالة تراكم الدهون من الصينية الكبيرة وحول أنبوب التسخين. أما وظيفة إزالة الترسبات الكلسية، فتساعد على تنظيف تراكم الترسبات الكلسية في نظام المياه بالجهاز وتطيل عمره الافتراضي.

ويأتي جهاز Airfryer ذو السلة المزودة مزوداً بتطبيق Home ID الذي يقدم لك إرشادات مفصلة ومئات الوجبات الشهية التي يمكنك تحضيرها باستخدام إعدادات محددة. قم بتنزيل التطبيق باستخدام رمز QR الموجود على العلبة.

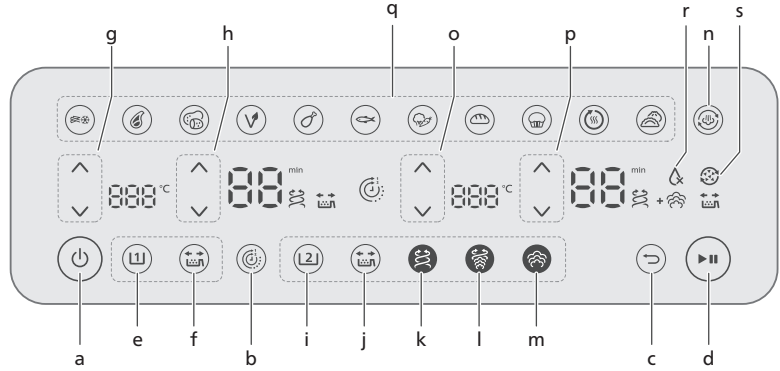
وصف عام



الأجزاء الرئيسية

غطاء خزان المياه	1	الوحدة السفلية للصينية الصغيرة	8
مؤشر الحد الأقصى لمستوى المياه MAX	2	حامل السلك	9
خزان المياه	3	سلك الطاقة	10
لوحة التحكم	4	مخارج الهواء	11
سلة للصينية الكبيرة	5	مجموعة الفطور (فقط NA55X/03)	12
الصينية الكبيرة	6	طبقة مزدوجة مع أسياخ (فقط NA55X/04)	13
الصينية الصغيرة	7		

لوحة التحكم



a زر التشغيل / إيقاف التشغيل

b وظيفة الوقت

c زر العودة

d زر التشغيل/الإيقاف المؤقت

أزرار التحكم في الصينية الصغيرة

e زر الصينية الصغيرة

f زر التنكير بالهز

g أزرار التحكم في درجة الحرارة

h أزرار التحكم في الوقت

أزرار التحكم في الصينية الكبيرة

i زر الصينية الكبيرة

j زر التنكير بالهز

k زر وظيفة القلي بواسطة الهواء

l زر وظيفة القلي البخار والقلي بواسطة الهواء

m زر وظيفة البخار

n زر وظيفة التنظيف البخار

o أزرار التحكم في درجة الحرارة

p أزرار التحكم في الوقت

q الأزرار المعينة مسبقًا

r مؤشر عدم وجود مياه

s رمز التنكير بإزالة الترسبات

وصف الوظائف

خزان المياه



تم تزويد جهاز Airfryer بخزان مياه موجود في الجزء العلوي من الجهاز. مؤشر الحد الأقصى MAX لمستوى المياه 800 مل تقريبًا، ويمكن رؤيته من الأمام والخلف. ولمنع تسرب المياه، لا تتجاوز هذا المستوى. لتجنب الانسكابات، أمسك خزان المياه بكلتا يديك أثناء ملئه، وأغلق الغطاء قبل التحريك. أفرغ خزان المياه بعد كل دورة طهو لمنع تراكم الكلس.

وظيفة الوقت



تعمل على مزامنة وقت الطهو تلقائيًا لضمان انتهاء طهو الصينيتين في الوقت نفسه، حتى لو كان وقت الطهو مختلفًا.

زر العودة



استخدم زر العودة في حال اخترت إعدادًا مسبقًا خاطئًا/وظيفة خاطئة.

التذكير بالهزّ



اضغط على زر التذكير بالهزّ لتمكين التنبيهات التي تُذكرك بهزّ الطعام أو قلبه مرتين أثناء الطهو أو تعطيلها للحصول على نتائج أكثر تساويًا. ستسمع صوت "صافرة" وسترى رمز الهزّ (🌀) يومض بجانب شاشة الوقت.

وظيفة القلي بواسطة الهواء



تعمل تقنية RapidAir Plus المزودة بتصميم فريد على شكل نجمة على تدوير الهواء الساخن حول الطعام وخلاله، ما يضمن طهوًا متساويًا من الداخل والخارج للحصول على وجبات منزلية لذيذة.

وظيفة القلي بالبخار والقلي بواسطة الهواء



للصينية الكبيرة فقط: احصل على مزيج مثالي من طراوة الطهو بالبخار وقرمشة القلي بواسطة الهواء باستخدام تقنية RapidAir Plus مع تقنية Air Steam.

وظيفة البخار



للصينية الكبيرة فقط: تضمن تقنية Air Steam توزيعًا جيدًا للبخار على الخضراوات أو الأسماك أو الزلابية أو المخبوزات، ما يمنحها قوامًا طريًا وهشًا دون أن تصبح رطبة أو مبللة بشكل زائد.

رمز مؤشر عدم وجود مياه



يوجد هذا الرمز على الشاشة الرقمية اليمنى. عندما يومض مع صوت "صافرة"، يشير هذا إلى عدم وجود مياه في الخزان أو أن الخزان غير موضوع بشكل صحيح. امأ الخزان بالمياه وتأكد من وضعه بشكل صحيح؛ ثم اضغط على زر الإيقاف/البدء وسينطفئ الرمز.

وظيفة التنظيف بالبخار



للصينية الكبيرة فقط: اضغط على زر التنظيف بالبخار مرة لبدء تنظيف الحجرة اليمنى والمساعدة على إزابة المخلفات الدهنية في الصينية وحول أداة التسخين. راجع الفصل "التنظيف - التنظيف بالبخار" لمزيد من التفاصيل.

وظيفة إزالة الترسبات الكلسية

للصينية الكبيرة فقط: اضغط مطولاً على زر التنظيف بالبخار (☁️) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل حتى يومض رمز إزالة الترسبات الكلسية. راجع الفصل "التنظيف - إزالة الترسبات الكلسية" لمزيد من التفاصيل.



إيقاف الطهو مؤقتاً

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت أو أعد إدخال "الصينية/السلة" لاستئناف الطهو.



الإعدادات المسبقة

الإعدادات المسبقة أدناه هي عبارة عن برامج تمنحك توصيات لدرجة الحرارة ووقت الطهو استناداً إلى كمية طعام محددة. للاطلاع على مزيد من التفاصيل، راجع الفصل "الطهي باستخدام الإعدادات المسبقة".



السمك



أفخاذ دجاج



الأطعمة النباتية



البطاطس الطازجة



شرائح اللحم



الوجبات الخفيفة التي
ترتكز على
البطاطس المثلجة



زلاية



التسخين



المافن
قالب الحلوى



خبز



الخضار

ضجة الجهاز

قد تسمع بعض الضجة أثناء تشغيل الجهاز. هذا طبيعي ويأتي من المضخة والمروحة.

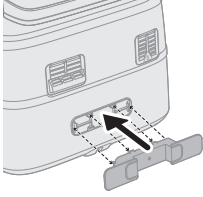
إعلامات الصوت

في بعض الأحيان تسمع صوتاً، على سبيل المثال عند انتهاء الجهاز من الطهو، أو إذا كان هناك إجراء ضروري أثناء الطهو، مثل هز الطعام أو قلبه.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

هام

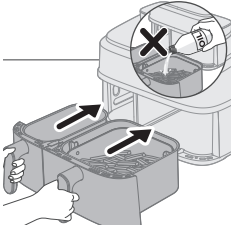
- خلال أول استخدام للجهاز، قد ينتج عن جهاز Airfryer بعض الدخان والرائحة اللذين يجب أن تتبددا خلال بضع دقائق.
- قبل الطهو لأول مرة، يرجى اتباع الفصل "التنظيف" لتنظيف الجهاز جيداً.
- 1 أزل كل مواد التغليف.
- 2 أزل أي ملصقات أو تسميات (إن وجدت) متوفرة على الجهاز.



- 3 نظف الجهاز جيداً قبل استخدامه للمرة الأولى (راجع الفصل "التنظيف").
- 4 قم بتثبيت حامل السلك في المنطقة المخصصة له على الجهة الخلفية من الجهاز من خلال الضغط عليه لإدخاله إلى مكانه.

تنبيه

- يؤدي حامل السلك أيضاً دور المفصاح، إن يتيح إنشاء مسافة بين الجهاز والحائط لمنع تراكم الحرارة.



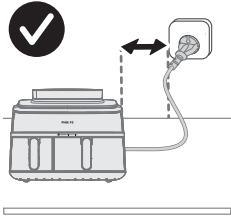
تنبيه

- هذا جهاز Airfryer يعمل بواسطة الهواء الساخن. لا تملأ الصينية بالزيت أو دهون القلي أو أي سائل آخر.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. أمسك الصينية الساخنة باستخدام قفازات الفرن.
- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي فقط.
- قد يُصدر هذا الجهاز كمية قليلة من الدخان عند استخدامه للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي.
- من غير الضروري تسخين الجهاز مسبقاً.

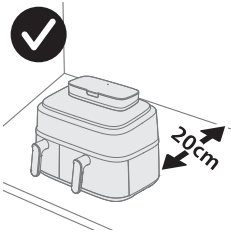
عمليات التحضير قبل الاستخدام للمرة الأولى

ضع الجهاز على سطح ثابت ومستو وأقوي ومقاوم للحرارة.

ملاحظة



- لا تضع أي غرض على سطح الجهاز أو على جوانبه. إن قد يؤدي ذلك إلى إعاقة تدفق الهواء والتأثير في نتيجة القلي. القلي بواسطة الهواء
- لا تضع جهاز Airfryer إلى جانب جهاز طهو آخر، أو بالقرب من حائط المطبخ أو تحت خزانة المطبخ، إن قد يتكثف البخار الساخن ويسيل على الأسطح.
- في الاستخدام العادي، يجب توفير تهوية جيدة حول المنتج.





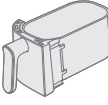

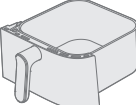


- أثناء الاستخدام، يخرج البخار الساخن عبر مخرج الهواء. أبق يدك ووجهك بعيدين بأمان عن البخار والمنفذ. ضع الجهاز على بُعد 20 سم من الحائط، ولا تضع مخرج الهواء مباشرة أمام القابض.

إرشادات الطهو

هناك وظائف مختلفة للطهو للصينية اليسرى واليمنى. يمكنك اختيار الصينية المناسبة لوظيفة الطهو المطلوبة.

وضع الطهو

القلي بالبخار والقلي بواسطة البخار	القلي بواسطة الهواء	
		
×	×	✓
الصينية الصغيرة		
 		
✓	✓	✓
الصينية الكبيرة		
 		

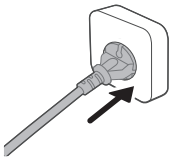
قبل استخدام وظيفة البخار أو القلي بالبخار والقلي بواسطة الهواء، تأكد من وجود كمية كافية من المياه في الخزان ولا تتجاوز مؤشر الحد الأقصى MAX لمستوى المياه في الخزان. أفرغ خزان المياه بعد الطهو.

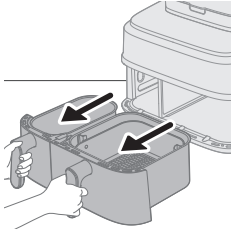
الطهو في الصينية المزودة

الطهو باستخدام وظيفة الوقت

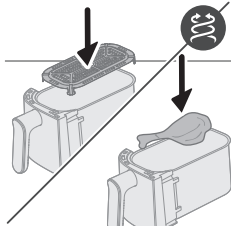
إذا كنت تطهو طعامين بوظائف ودرجات حرارة وأوقات طهو مختلفة، فاستخدم وظيفة الوقت لضمان إنهاء طهو الصنيتين في الوقت نفسه.

1 ضغ القابس في مأخذ الطاقة في الحائط.

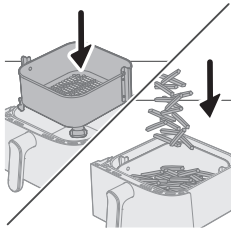




2 أزل الصينيتين من الجهاز عن طريق سحب المقبض.



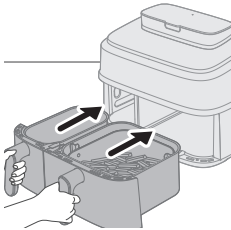
3 ضع اللوحة السفلية في الصينية الصغيرة.



4 ضع السلة في الصينية الكبيرة.

ملاحظة

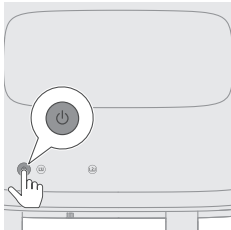
- تأكد من أن طرفي السلة البارزين موضوعان في مكانهما الصحيح على الجهة اليمنى واليسرى عند وضعها في الصينية. في حال دورت السلة بزاوية 90 درجة عن طريق الخطأ، لن تتناسب السلة.
 - من الطبيعي أن تستخدم القليل من القوة لوضع السلة في الصينية.
- 5 ضع المكونات في السلتين.



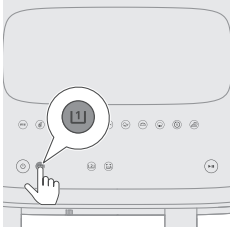
6 أعد إدخال الصينيتين في جهاز Airfryer.

تنبيه

- لا تلمس الصينية أو السلة أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامها، لأنهما تصبجان ساخنتين جداً.

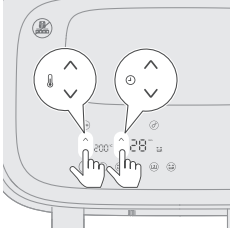


7 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.

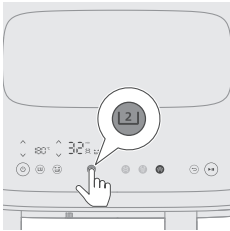


8 حدد الصّينِيّة الصّغيرة.

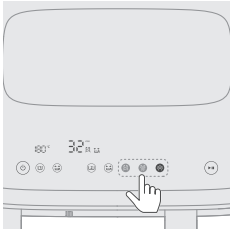
سيبدأ مؤشّر الوقت ودرجة الحرارة على الجهة اليسرى بالوميض.



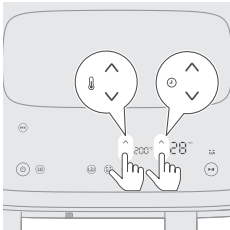
9 اضغط على زر رفع/خفض درجة الحرارة وزر زيادة/تخفيض الوقت لاختيار درجة الحرارة والوقت الملائمتين.



10 حدد الصّينِيّة الكبيرة.

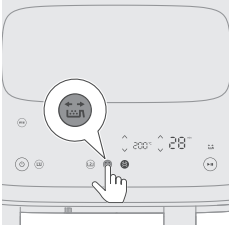


11 حدد وظيفة الطهو المطلوبة: القلي بواسطة الهواء أو البخار أو وظيفة القلي بالبخار والقلي بواسطة الهواء. وقبل تحديد وظيفة البخار أو القلي بالبخار والقلي بواسطة الهواء، املاً خزان المياه حتى مؤشّر مستوى الحد الأقصى MAX.

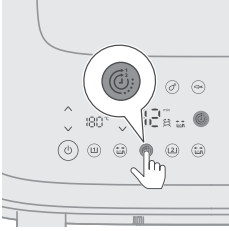


12 اضغط على زر رفع/خفض درجة الحرارة وزر زيادة/تخفيض الوقت لاختيار درجة الحرارة والوقت الملائمتين. إننا اخترت وظيفة القلي بواسطة الهواء أو وظيفة القلي بالبخار والقلي بواسطة الهواء، فيمكنك تعديل درجة حرارة الطهو. أما بالنسبة إلى وظيفة البخار، فدرجة الحرارة ثابتة عند 100 درجة مئوية ولا يمكن تعديلها. راجع جدول الطعام في الفصل "الطهو في الصينية الفردية" لمعرفة كمية الطعام المقترحة ودرجات الحرارة ووقت الطهو.

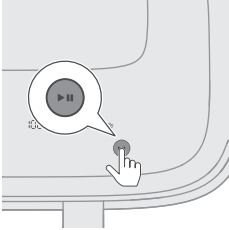
13 اضغط على زر التذكير بالهزّ ليتم تذكيرك بهزّ الطعام أثناء عملية الطهو.



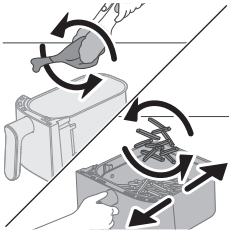
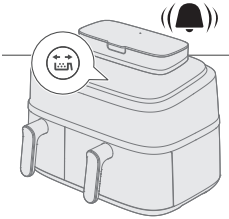
14 اضغط على زر وظيفة لضمان انتهاء طهو الطبقين في الوقت نفسه. إذا كنت تطهو نوعين من الطعام باستخدام وظائف ودرجات حرارة وأوقات طهو مختلفة، ولا تحتاج إلى الانتهاء من طهوهما في الوقت نفسه، فيمكنك تحطّي هذه الخطوة. أثناء الطهو، إذا ضبطت وقت إحدى الصينيتين، فسيتم تعطيل وظيفة الوقت، وستعمل كلتا الصينيتين بشكل منفصل. ولتنشيط وظيفة الوقت مرة أخرى، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت. ثم اضغط على زر وظيفة الوقت الذي يظهر. وأخيراً، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت من جديد لاستئناف الطهو.



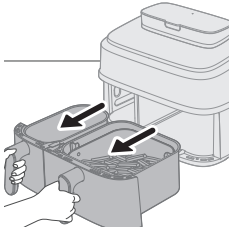
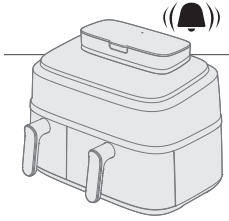
15 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء عملية الطهو.



16 عند سماع إشارة صوتية للتذكير بالهزّ، أزل الصينية مع السلة وهزها فوق الحوض. ثم ضع الصينية مرة أخرى في الجهاز.



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



18 اسحب الصينيتين وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.

وإذا لم تكن جاهزة بعد، فما عليك سوى وضع الصينية من جديد في جهاز Airfryer وإضافة دقائق أخرى.

19 قم بإزالة المكونات بعناية (مثل البطاطس المقلية) من المقلاة بواسطة ملقط الشواء.

ملاحظة

- لإيقاف كلتا الصينيتين مؤقتًا، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت. واضغط عليه مرة أخرى لمتابعة الطهو في كلتا الصينيتين.
 - لإيقاف الطهو في صينية واحدة فقط مؤقتًا، حدد تلك الصينية أولاً، ثم اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت. واضغط عليه مرة أخرى لمتابعة الطهو في هذه الصينية.
 - يمكنك استخدام إعداد مسبق في صينية واحدة وإعدادات يدوية في الصينية الأخرى.
 - يتوقف الجهاز تلقائيًا مؤقتًا عند سحب إحدى الصينيتين ويستأنف الطهو عند إعادتها إلى مكانها.
- للإطلاع على إرشادات استخدام وظائف الطهو المختلفة، راجع الأقسام ذات الصلة في الفصل "الطهو في الصينية الفردية".

الطهو في الصينية الفردية

- إذا كنت ترغب في قلي كمية صغيرة من الطعام بواسطة الهواء، فحدد الصينية الصغيرة (11).
- إذا كنت ترغب في طهو كمية كبيرة من الطعام باستخدام القلي بواسطة الهواء أو القلي البخار والقلي بواسطة الهواء أو البخار، فحدد الصينية الكبيرة (12).
- الإرشادات أدناه مخصصة للصينية الكبيرة.

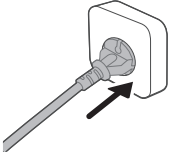
ملاحظة

- لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم ملقطًا لإخراجها.
- بحسب المكونات، قد ترغب في سكب الفائض من الزيت أو الدهون من الصينية بحذر بعد طهو كل دفعة أو قبل هزّ المكونات في السلة أو إعادة وضعها. ضع السلة على سطح مقاوم للحرارة وارتدي قفازات فرن آمنة عند سكب الفائض من الزيت أو الدهون. ثم، أعيد السلة إلى الصينية.

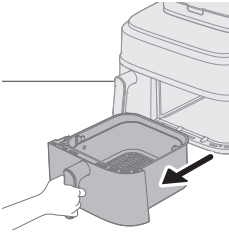
وظيفة القلي بواسطة الهواء

القلي بواسطة الهواء في الصينية الكبيرة باستخدام جدول الطعام

- 1 ضع القابض في مأخذ الطاقة في الحائط.

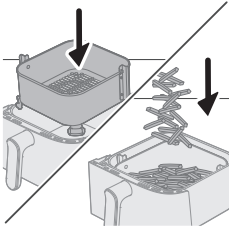


- 2 أزل الصينية الكبيرة مع السلة من الجهاز عن طريق سحب المقبض.



- 3 ضع السلة في الصينية الكبيرة.

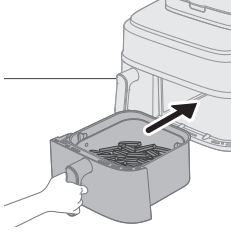
- 4 ضع المكونات في السلة.



ملاحظة

- يمكن لجهاز Airfryer تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. راجع "جدول الطعام" للاطلاع على الكميات الملائمة وأوقات الطهو التقريبية.
- لا تتخطّ الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو تفرط في ملء السلة، إذ قد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.

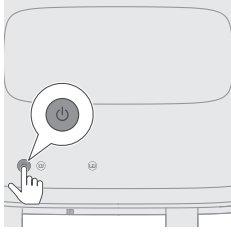
5 أعد إدخال الصينية في جهاز Airfryer.



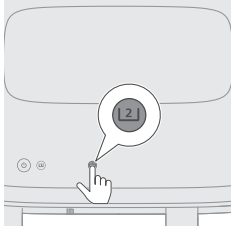
تنبيه

- لا تلمس الصينية أو التسلة أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامها، لأنهما تصبجان ساخنتين جداً.

6 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.



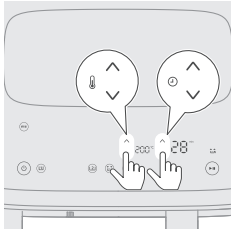
7 حدد الصينية الكبيرة.

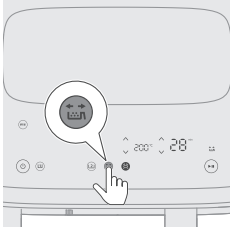


8 حدد زر وظيفة القلي بواسطة الهواء. سيبدأ مؤشر الوقت ودرجة الحرارة على الجهة اليمنى بالوميض.

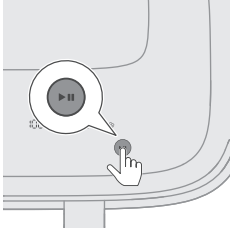


9 اضغط على زر رفع/خفض درجة الحرارة وزر زيادة/تخفيض الوقت لاختيار درجة الحرارة والوقت الملائمتين (راجع "جدول الطعام").





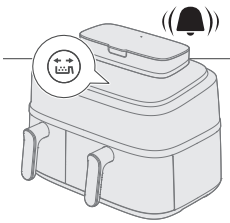
10 اضغط على زر التذكير بالهزّ ليتم تذكيرك بهزّ الطعام أثناء عملية الطهو، إذا كانت المكونات تتطلب الهزّ أو التقليب (راجع "جدول الطعام").



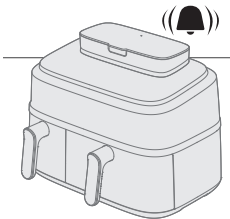
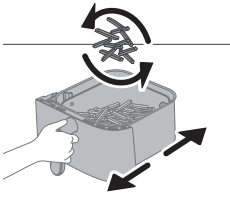
11 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء عملية الطهو. يتوقف وميض شاشة درجة الحرارة والوقت.

ملاحظة

- تحتسب آخر دقيقة للطهو بالتواني.
- يمكنك تغيير إعدادات الطهي في أي وقت أثناء عملية الطهو من خلال الضغط على زر الزيادة أو الخفض.



12 عند سماع إشارة صوتية للتذكير بالهزّ، اسحب الصينية مع السلة وهزها فوق الحوض. ثم أعِد الصينية إلى الجهاز.



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

14 اسحب الصينية وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.

تنبيه

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

ملاحظة

- إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فما عليك سوى وضع الصينية من جديد في جهاز Airfryer وإضافة بعض دقائق.
- 15 قم بإزالة المكونات بعناية (مثل البطاطس المقلية) من المقلاة بواسطة ملقط الشواء.

تنبيه

- لا تقم بإزالة الصينية عند إزالة المكونات لأن السلة قد تسقط من الصينية.
- بعد انتهاء عملية الطهي، تكون الصينية والسلة والهيكـل الداخلي والمكونات ساخنة. وقد يتسرب البخار من الصينية، بحسب نوع المكونات في جهاز Airfryer.

جدول الطعام - الصينية الكبيرة

يُنشكـل وقت الطهو الموجود في الجدول دليلاً للمكونات الطازجة. إذا كانت النتائج على غير المتوقع، فعبدل وقت الطهو.



المكونات	كمية الطعام	درجة الحرارة	الوقت (دقيقة)	ملاحظة
بطاطس مقلية رقيقة مثلجة (7x7 مم / 0,3x0,3 بوصات)	800 غ / 28 أونصة	200 درجة مئوية	28-31	يجب هزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها 2 مرات خلال الطهو
بطاطس مقلية محضرة في المنزل (ببمسافة 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصات)	800 غ / 28 أونصة	180 درجة مئوية	30-40	يجب هزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها 2 مرات خلال الطهو
ناجيت الدجاج المثلج	600 غ / 21 أونصة	200 درجة مئوية	10-20	يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
لفافات سبرينغ رول مثلجة	600 غ / 21 أونصة	200 درجة مئوية	18-24	يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
هامبرغر (حوالي 150 غ/5 أونصات/قطعة)	4 أقراص	200 درجة مئوية	15-20	يجب قلب الطعام في منتصف عملية الطهي
رغيف اللحم	1200 غ / 42 أونصة	150 درجة مئوية	55-60	استخدم ملح الخبز
لحم ضلع من دون عظم (حوالي 150 غ / 5 أونصات)	4 قطع	200 درجة مئوية	15-20	يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي

يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	11-15	200 درجة مئوية	10 قطع	نقانق رقيقة (حوالي 50 غ/ 1,8 أونصات/قطعة)
يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	27-32	180 درجة مئوية	10 قطع	أفخاذ دجاج (حوالي 125 غ/ 4 أونصات/قطعة)
يجب قلب الطعام في منتصف عملية الطهي	15-25	180 درجة مئوية	4 قطع / 7 غ	صدر دجاج (حوالي 200 غ/ 7 أونصات/قطعة)
	50-60	180 درجة مئوية	1200 غ / 42 أونصة	دجاجة كاملة
	20-25	180 درجة مئوية	3 قطع	سمكة كاملة (حوالي 300-400 غ/ 11-14 أونصة/قطعة)
	25-32	160 درجة مئوية	5 قطع	قطع فيليه سمك (حوالي 200 غ/ 7 أونصات)
اضبط وقت الطهو حسب نوك، ويجب هزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها في منتصف مدة الطهو	18-23	180 درجة مئوية	1000 غ / 35 أونصة	خضار مختلطة (مقطعة بطريقة خشنة)
استخدم أكواب المافن	13-15	150 درجة مئوية	9 قطع	قطع المافن (حوالي 50 غ/ 1,8 أونصة/كوب)
استخدم وعاء الطهي والخبز بحجم XL وتحقق من الاستواء قبل إخراج قالب الحلوى من الجهاز	35-40	150 درجة مئوية	500 غ / 18 أونصة	قالب الحلوى
	6-8	200 درجة مئوية	6 قطع	خبز/لثائف مخبوزة مسبقاً (حوالي 60 غ/ أونصتين/قطعة)
يجب هزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال عملية الطهي	12-15	180 درجة مئوية	12 قطع	الأطعمة النباتية (الوجبات النباتية الخفيفة الطازجة مثل الفلفل)
استخدم وعاء الطهي والخبز بحجم XL يجب أن يكون شكل العجينة مسطحاً قدر الإمكان لتفادي ملامسة الخبز أداة التسخين عندما يبدأ بالانتفاخ تحقق من الاستواء قبل إخراج الخبز من الجهاز	33-35	150 درجة مئوية	550 غ / 19 أونصة	خبز محضّر في المنزل



جدول الطعام - الصينية الصغيرة

يُنشكّل وقت الطهو الموجود في الجدول دليلاً للمكونات الطازجة. إذا كانت النتائج على غير المتوقع، فعيل وقت الطهو.

المكونات	كمية الطعام	درجة الحرارة	الوقت (دقيقة)	ملاحظة
بطاطس مقليه رفيعة مثلجة (7x7 مم / 3x0,3 بوصات)	300 غ / 11 أونصة	200 درجة مئوية	28-30	يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال عملية الطهي
بطاطس مقليه محضرة في المنزل (بسمائة 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصات)	300 غ / 11 أونصة	180 درجة مئوية	30-38	يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال عملية الطهي
ناجيت الدجاج المثلج	300 غ / 11 أونصة	200 درجة مئوية	20-22	يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
لحافات سبرينغ رول مثلجة	300 غ / 11 أونصة	200 درجة مئوية	20-23	يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
هامبرغر (حوالي 150 غ/5 أونصات/قطعة)	300 غ / 11 أونصة	200 درجة مئوية	21-24	يجب تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي
لحم ضلع من دون عظم (حوالي 150 غ/5 أونصات/قطعة)	300 غ / 11 أونصة	200 درجة مئوية	20-22	يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
نقانق رفيعة (حوالي 50 غ/1,8 أونصات/قطعة)	6 قطع	200 درجة مئوية	13-17	يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
أفخاذ دجاج (حوالي 125 غ/4 أونصات/قطعة)	5 قطع	180 درجة مئوية	28-30	يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
صدر دجاج (حوالي 200 غ/7 أونصات/قطعة)	3 قطع	180 درجة مئوية	20-25	يجب تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي
سمكة كاملة (حوالي 300-400 غ/11-14 أونصة/قطعة)	قطعة واحدة	180 درجة مئوية	24-26	
قطع فيليه سمك (حوالي 200 غ/7 أونصات/قطعة)	قطعتان	160 درجة مئوية	25-32	

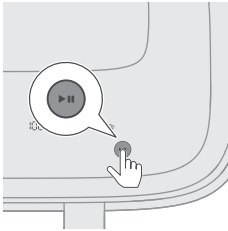
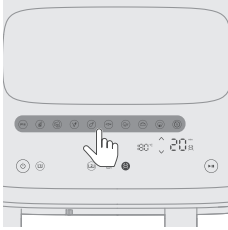
يمكنك تعيين وقت الطهو وفقاً لنوعك يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي	12-25	180 درجة مئوية	400 غ / 14 أونصة	خضار مختلطة (مقطعة بطريفة خشنة)
استخدم أكواب المافن	19-25	160 درجة مئوية	6 قطع	قطع المافن (حوالي 50 غ/1,8 أونصة/قطعة)
	6-8	200 درجة مئوية	3 قطع	خبز/لحائف مخبوزة مسبقاً (حوالي 60 غ/أونصتين/قطعة)
يجب هزّ المكونات أو تقليلها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال الطهي	15-18	190 درجة مئوية	12 قطع	الأطعمة النباتية (الوجبات النباتية الخفيفة الطازجة مثل الفلفل)

القلي بواسطة الهواء باستخدام إعداد مسبق في صينية كبيرة

- 1 اتبع الخطوات من 1 إلى 8 في الفصل "القلي بواسطة الهواء في الصينية الكبيرة باستخدام جدول الطعام".
- 2 اختر الإعداد المسبق.

تلميح:

- للتغيير إلى إعداد مسبق آخر، اضغط على زر العودة أو ألع تحديد زر الإعداد المسبق وحدد الإعداد المسبق المطلوب.



- 3 ابدأ عملية الطهو بالضغط على زر التشغيل / الإيقاف المؤقت. يتوقف وميض مؤشر درجة الحرارة والوقت. راجع الجدول أدناه لمعرفة كميات الطعام المقترحة استناداً إلى وقت الطهو الافتراضي.



الإعداد المسبق - الصينية الكبيرة

يُشكّل وقت الطهو الموجود في الجدول دليلاً للمكونات الطازجة. إن كانت النتائج على غير المتوقع، فعُدّل وقت الطهو.

ملاحظة	الوقت (الإعداد الافتراضي)	درجة الحرارة (الإعداد الافتراضي)	كمية الطعام	الرمز	الإعدادات المسبقة
- وجبات خفيفة مثلجة تتركز على البطاطس مثل البطاطس المقليّة المثلجة والبطاطس ودجز والبطاطس المبروشة، الخ. يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال عملية الطهي	28 دقيقة	200 درجة مئوية	800 غ / 28 أونصة		وجبات خفيفة تتركز على البطاطس المثلجة
- بشرائح بسماكة 2-2,5 سم، وبوزن 200 غ / 7 أونصات لكل شريحة. - ما يصل إلى 4 قطع لحم ضلع من دون عظم. - يُقلب الطعام مرة واحدة	20 دقيقة	200 درجة مئوية	600 غ / 21 أونصة		بشرائح اللحم (المعروفة أيضاً بشرائح لحم البقر)
- 40 غ لكل قطعة الأَطعمة النباتية (الوجبات النباتية الخفيفة الطازجة مثل الفلفل) يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرتين إلى ثلاث مرات خلال الطهو.	12 دقيقة	180 درجة مئوية	12 قطع		الأطعمة النباتية (المعروفة أيضاً بالوجبات النباتية الخفيفة الطازجة مثل الفلفل)
- استخدم البطاطس النشوية 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصة في قطع رفيعة - انقع قطع البطاطس في المياه لمدة 30 دقيقة ثم جففها وأضف ¼ ملعقة كبيرة إلى 1 ملعقة كبيرة من الزيت. - يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال عملية الطهي.	30 دقيقة	180 درجة مئوية	800 غ / 28 أونصة		بطاطس طازجة (أي البطاطس المشوية)
- 120-130 غ / 4-5 أونصات لكل فخذ دجاج. - يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها خلال الطهو.	32 دقيقة	180 درجة مئوية	8 - 10 قطع		أفخاذ الدجاج (المعروفة أيضاً بالدواجن)
- سمكة كاملة بالجلد بوزن 300 غ / 11 أونصة	23 دقيقة	180 درجة مئوية	600 غ / 21 أونصة		الأسمك (المعروفة أيضاً بالأسمك والمأكولات البحرية).
- مقطّعة بطريقة خشنة - خضار مشكّلة (البانجان، الكوسى، الفلفل، البصل)	22 دقيقة	180 درجة مئوية	1000 غ		الخضار
- استخدم ملح الخبز بحجم XL (199 x 189 x 80 مم) للصينية الكبيرة. - استخدم أكواب المافن للسلة الصغيرة.	35 دقيقة	140 درجة مئوية	800 غ / 35 أونصة		قالب الحلوى

الإعدادات المسبقة	الرمز	كمية الطعام	درجة الحرارة (الإعداد الافتراضي)	الوقت (الإعداد الافتراضي)	ملاحظة
خبز		500 غ	180 درجة مئوية	35 دقيقة	-
التسخين		اضبط الوقت وفقاً لنوع الطعام وكميته	160 درجة مئوية	5 دقائق	اضبط الوقت وفقاً لنوع الطعام وكميته

الإعداد المسبق - الصينية الصغيرة



يتمكّل وقت الطهو الموجود في الجدول دليلاً للمكونات الطازجة. إننا كانت النتائج على غير المتوقع، فعديّل وقت الطهو.

الإعدادات المسبقة	الرمز	كمية الطعام	درجة الحرارة (الإعداد الافتراضي)	الوقت (الإعداد الافتراضي)	ملاحظة
وجبات خفيفة تتركز على البطاطس المثلجة		300 غ / 11 أونصة	200 درجة مئوية	30 دقيقة	- وجبات خفيفة مثلجة تتركز على البطاطس مثل البطاطس المقلية المثلجة والبطاطس ودجز والبطاطس المبروشة، إلخ. يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرتين إلى ثلاث مرات خلال عملية الطهي
شرائح اللحم (المعروفة أيضاً بشرائح لحم البقر)		400 غ / 14 أونصة	200 درجة مئوية	22 دقيقة	- شرائح بسماكة 2-2,5 سم، وبوزن 200 غ / 7 أونصات لكل شريحة. - ما يصل إلى 4 قطع لحم ضلع من دون عظم. - يُقلب الطعام مرة واحدة
الأطعمة النباتية (المعروفة أيضاً بالوجبات النباتية الخفيفة الطازجة مثل الفلفل)		8 قطع	190 درجة مئوية	15 دقيقة	- 40 غ لكل قطعة الأطعمة النباتية (الوجبات النباتية الخفيفة الطازجة مثل الفلفل) يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرتين إلى ثلاث مرات خلال الطهو
بطاطس طازجة (أي البطاطس المشوية)		300 غ / 11 أونصة	180 درجة مئوية	35 دقيقة	- استخدم البطاطس المشوية - 10x10 سم / 0,4x0,4 بوصة في قطع رقيقة - انقع قطع البطاطس في المياه لمدة 30 دقيقة ثم جففها وأضف ¼ ملعقة كبيرة إلى 1 ملعقة كبيرة من الزيت. - يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرتين إلى ثلاث مرات خلال عملية الطهي.
أفخاذ الدجاج (المعروفة أيضاً بالدواجن)		4-5 قطع	180 درجة مئوية	36 دقيقة	- 120-130 غ / 4-5 أونصات لكل فخذ دجاج - يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها خلال الطهو

ملاحظة	الوقت (الإعداد الافتراضي)	درجة الحرارة (الإعداد الافتراضي)	كمية الطعام	الرمز	الإعدادات المناسبة
- سمكة كاملة بالجلد بوزن 300 غ / 11 أونصة	25 دقيقة	180 درجة مئوية	300 غ / 11 أونصة		الأسماك (المعروفة أيضاً بالأسماك والمأكولات البحرية).
- مقطعة بطريقة خشنة - خضار مشكلة (البانجان، الكوسى، الفلفل، البصل)	25 دقيقة	180 درجة مئوية	400 غ		الخضار
- استخدم أكواب المافن للسلة الصغيرة	20 دقيقة (المافن)	150 درجة مئوية	6 أكواب مافن		قالب الحلوى
- استخدم ملح الخبز	40 دقيقة	160 درجة مئوية	300 غ		خبز
- اضبط الوقت وفقاً لنوع الطعام وكميته	6 دقائق	170 درجة مئوية	اضبط الوقت وفقاً لنوع الطعام وكميته		التسخين

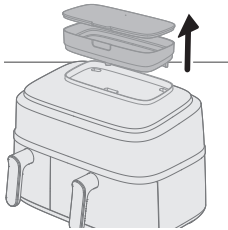
تلميح: الحفاظ على السخونة

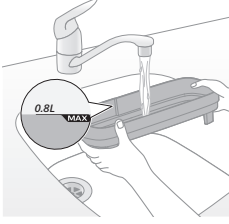
- يمكنك إلقاء الطعام دافئاً في جهاز Airfryer عن طريق ضبط درجة الحرارة إلى 80 درجة وتكبير الوقت طالما كنت ترغب في الحفاظ على طعامك دافئاً. نوصي بعدم إبقاء طعامك دافئاً لأكثر من 30 دقيقة لأن جودة الطعام قد تنخفض.
- إذا فقدت بعض أنواع الطعام مثل البطاطس المقلية جزءاً كبيراً من قرمشيتها أثناء وضع حفظ السخونة، فيجب تصبير وقت حفظ السخونة عبر إيقاف تشغيل الجهاز قبل انتهاء الوقت المعين أو تجميد البطاطس لمدة دقيقتين أو ثلاث على حرارة 180 درجة مئوية.

وظيفة القلي البخار والقلي بواسطة الهواء

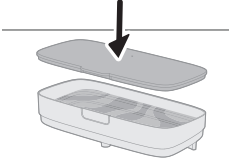
القلي البخار والقلي بواسطة الهواء باستخدام جدول الطعام

1 فك خزان المياه من الجهاز.

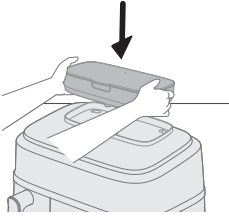




2 املأ خزان المياه بالمياه.
لا تتجاوز مؤشر الحد الأقصى MAX لمستوى المياه في الخزان.

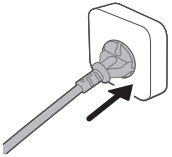


3 ثبتت الغطاء على خزان المياه بإحكام لتجنب تسرب المياه.

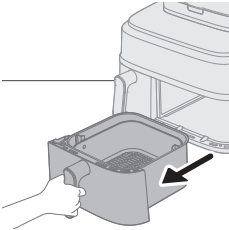


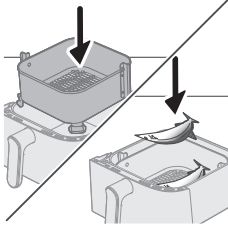
4 ضع خزان المياه على الأخدود في الجزء العلوي من الجهاز واضغطه إلى أسفل لضمان تثبيته بشكل محكم.
إنما لم يوضع خزان المياه بشكل صحيح، فلن تتدفق المياه إلى مولد البخار. سيؤدي ذلك إلى وميض رمز "لا توجد مياه" و قد يصدر ضجة غريبة من المروحة والمحرك. قد يتم تعطيل وظيفة "القلي بالبخار والقلي بواسطة الهواء" في هذه الحالة.

5 ضع القابض في مأخذ الطاقة في الحائط.



6 أزل الصينية الكبيرة مع السلة من الجهاز عن طريق سحب المقبض.





7 ضع السلة في الصينية الكبيرة.

8 ضع المكونات في السلة.

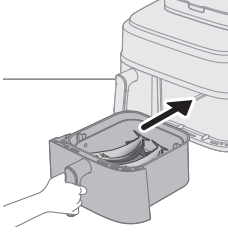
ملاحظة

- يمكن لجهاز Airfryer تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. راجع "جدول الطعام" للاطلاع على الكميات الملائمة وأوقات الطهو التقريبية.
- لا تتخطأ الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو تفرط في ملء السلة، إذ قد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.

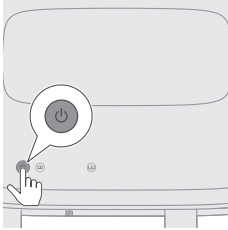
9 أعد إدخال الصينية في جهاز Airfryer.

تنبيه

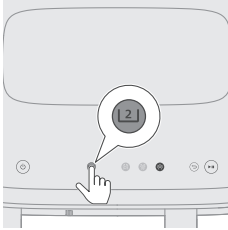
- لا تلمس الصينية أو السلة أثناء استخدامها وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامها، لأنهما تصحان ساخنتين جداً.



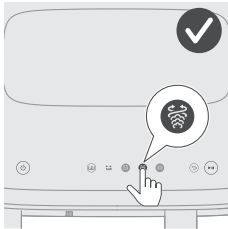
10 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.

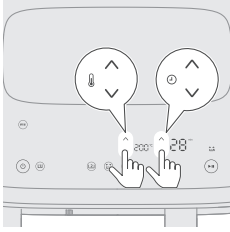


11 حدد الصينية الكبيرة.

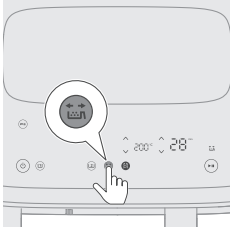


12 حدد وظيفة القلي بالبخر والقلي بواسطة الهواء. سيبدأ مؤشر الوقت ودرجة الحرارة على الجهة اليمنى بالوميض.

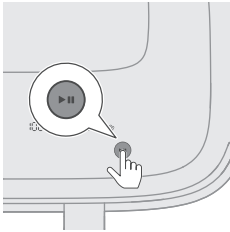




13 اضغط على زر رفع/خفض درجة الحرارة وزر زيادة/تخفيض الوقت لاختيار درجة الحرارة والوقت الملائمتين (راجع جدول الطعام أدناه).



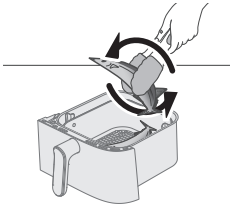
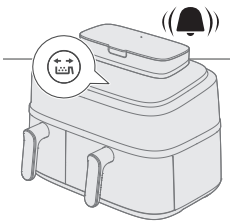
14 اضغط على زر التذكير بالهزّ ليتمّ تذكيرك بهزّ الطعام أثناء عملية الطهو عند الحاجة.



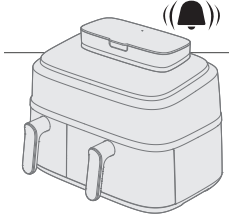
15 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء عملية الطهو. يتوقف وميض مؤشر درجة الحرارة والوقت.

ملاحظة

- تحتسب آخر دقيقة للطهو بالثواني.
- إذا كانت درجة الحرارة والوقت على الشاشة ثابتين ولا يومضان، فهذا يعني أن الجهاز يعمل بشكل طبيعي. بعد 20 ثانية من بدء الطهو، ستسمع صوت المحرك/المروحة وستلاحظ خروج البخار من الجزء الخلفي للجهاز.
- يمكنك تغيير إعدادات الطهي في أي وقت أثناء عملية الطهو من خلال الضغط على زر الزيادة أو الخفض.
- 16 عند سماع إشارة صوتية للتذكير بالهزّ، اسحب الصينية مع السلة وهزها فوق الحوض. ثم أعِد الصينية إلى الجهاز.



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



18 اسحب الصينية وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.

تنبيه

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

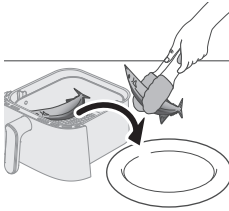
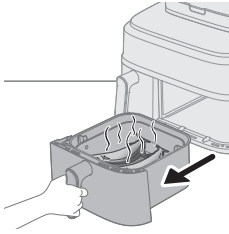
ملاحظة

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

19 قم بإزالة المكونات بعناية من الصينية بواسطة ملقط الشواء.

تنبيه

- لا تقم بإزالة الصينية عند إزالة المكونات لأن السلة قد تسقط من الصينية وقد تتناثر المياه.
- بعد انتهاء عملية الطهي، تكون الصينية والسلة والهيكل الداخلي والمكونات ساخنة. وقد يتسرب البخار من الصينية، بحسب نوع المكونات في جهاز Airfryer.





جدول الطعام - الصينية الكبيرة

المكونات	كمية الطعام	درجة الحرارة	الوقت (دقيقة)	ملاحظة
مكعبات البطاطس الطازجة	800 غ / 28 أونصة	180 درجة مئوية	26-35	يجب هزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها 2 مرات خلال الطهو
أفخاذ دجاج (حوالي 125 غ/4 أونصات/قطعة)	10 قطع	180 درجة مئوية	27-30	يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
صدر دجاج (حوالي 200 غ/7 قطع أونصات/قطعة)	4 قطع	160 درجة مئوية	20-22	أضف 10 غ من زيت الكانولا
سمكة كاملة (حوالي 300-400 غ/11-14 أونصة/قطعة)	3 قطع	200 درجة مئوية	18-21	يجب هزّ المكونات أو إدارتها أو تحريكها في منتصف عملية الطهي
قطع فيليه سمك (حوالي 200 غ/7 أونصات)	5 قطع	160 درجة مئوية	20-21	أضف 10 غ من زيت الكانولا
خضروات مشكلة	1000 غ / 35 أونصة	200 درجة مئوية	19-21	يمكنك تعيين وقت الطهو وفقاً لنوعك يجب هزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها 2 مرات خلال الطهو
القرنبيط	600 غ / 21 أونصة	160 درجة مئوية	19-21	يجب هزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها 2 مرات خلال الطهو 10 غ من زيت الكانولا
الجزر	600 غ / 21 أونصة	180 درجة مئوية	19-21	يجب هزّ المكونات أو قلبها أو تحريكها 2 مرات خلال الطهو 10 غ من زيت الكانولا

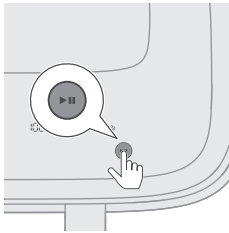
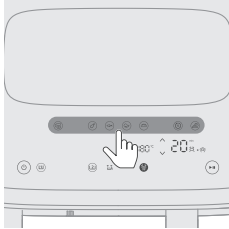
خبز محضّر في المنزل	550 غ / 19 أونصة	180 درجة مئوية	30-35	استخدم وعاء الطهي والخبز بحجم XL يجب أن يكون شكل العجينة مسطحاً قدر الإمكان لتفادي ملامسة الخبز أداة التسخين عندما يبدأ بالانتفاخ تحقق من الاستواء قبل إخراج الخبز من الجهاز
زلاية	400 غ / 14 أونصة	160 درجة مئوية	15-18	
دجاجة كاملة	1200 غ / 42 أونصة	180 درجة مئوية	50-60	

القلي بالبخار والقلي بواسطة الهواء باستخدام الإعداد المسبق

- 1 اتبع الخطوات من 1 إلى 12 في الفصل "وظيفة القلي بالبخار والقلي بواسطة الهواء - القلي بالبخار والقلي بواسطة الهواء باستخدام جدول الطعام".
- 2 اختر الإعداد المسبق.

تلميح

- للتغيير إلى إعداد مسبق آخر، اضغط على زر العودة أو ألع تحديد زر الإعداد المسبق وحدد الإعداد المسبق المطلوب.



- 3 ابدأ عملية الطهو بالضغط على زر التشغيل / الإيقاف المؤقت.
يتوقف وميض مؤشر درجة الحرارة والوقت.



جدول الإعداد المسبق

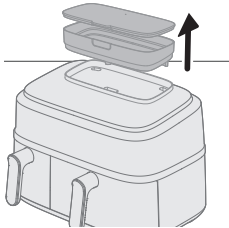
يُشكّل وقت الطهو الموجود في الجدول دليلاً للمكونات الطازجة. إننا كانت النتائج على غير المتوقع، فعديل وقت الطهو.

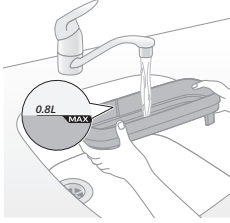
ملاحظة	الوقت (الإعداد الافتراضي)	درجة الحرارة (الإعداد الافتراضي)	كمية الطعام	الرمز	الإعدادات المسبقة
- استخدم البطاطس المنشوية 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصة في قطع رفيعة انقع قطع البطاطس في المياه لمدة 30 دقيقة ثم جففها وأضف 1/4 ملعقة كبيرة إلى 1 ملعقة كبيرة من الزيت يجب هز المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال عملية الطهي	26 دقيقة	180 درجة مئوية	800 غ / 28 أونصة		بطاطس طازجة (أي البطاطس المنشوية)
- يجب هز المكونات أو تقليبها أو تحريكها خلال الطهو	27 دقيقة	180 درجة مئوية	8 - 10 قطع		أفخاذ الدجاج (المعروفة أيضاً بالدواجن)
- سمكة كاملة بالجلد بوزن 300 غ / 11 أونصة	18 دقيقة	200 درجة مئوية	600 غ / 21 أونصة		الأسماك (المعروفة أيضاً بالأسماك والمأكولات البحرية).
- مقطّعة بطريقة خشنة - خضار مشكلّة (البازنجان، الكوسى، الفلفل، البصل)	19 دقيقة	160 درجة مئوية	الخضروات القاسية، مثل البروكولي/القرز-بيط		الخضار
-	30 دقيقة	180 درجة مئوية	500 غ		خبز
- اضبط الوقت وفقاً لنوع الطعام وكميته	20 دقيقة	150 درجة مئوية	اضبط الوقت وفقاً لنوع الطعام وكميته		التسخين
-	15 دقيقة	160 درجة مئوية	400 غ		زلاية

وظيفة البخار

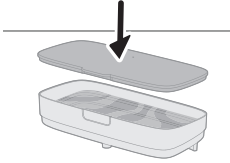
الطهو بالبخار باستخدام جدول الطعام

1 فك خزان المياه من الجهاز.

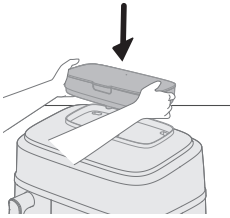




- 2 املأ خزان المياه بالمياه.
لا تتجاوز مؤشر الحد الأقصى MAX لمستوى المياه في الخزان.
تعتمد كمية المياه المطلوبة للطهو على نوع الطعام ومدة الطهو.
قد تحتاج إلى إعادة ملء خزان المياه أثناء الطهو إذا تجاوزت مدة الطهو 50 دقيقة.

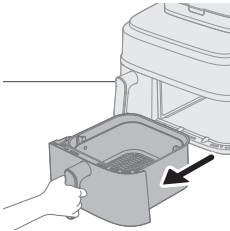
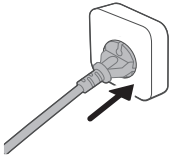


- 3 ثبت الغطاء على خزان المياه بإحكام لتجنب تسرب المياه.

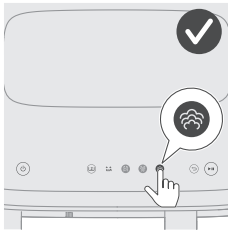
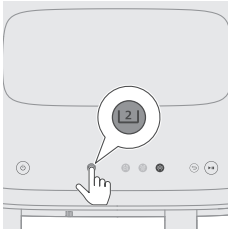
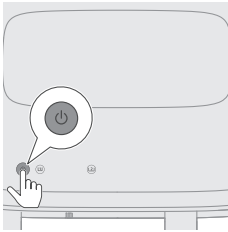
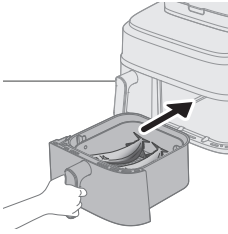
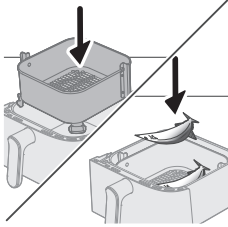


- 4 ضع خزان المياه على الأخدود في الجزء العلوي من الجهاز واضغظه إلى أسفل لضمان تثبيته بشكل محكم.
إذا لم يوضع خزان المياه بشكل صحيح، فلن تتدفق المياه إلى مولد البخار. سيؤدي ذلك إلى وميض رمز "لا توجد مياه" وقد يصدر ضجة غريبة من المروحة والمحرك. قد يتم تعطيل وظيفة البخار في هذه الحالة.

- 5 ضع القابض في مأخذ الطاقة في الحائط.



- 6 أزل الصينية الكبيرة مع السلة من الجهاز عن طريق سحب المقبض.



7 ضع السلة في الصينية الكبيرة.

8 ضع المكونات في السلة.

ملاحظة

- يمكن لجهاز Airfryer تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. راجع "جدول الطعام" للاطلاع على الكميات الملائمة وأوقات الطهو التقريبية.
- لا تتخطأ الكمية المحددة في قسم "جدول الطعام" أو تفرط في ملء السلة، إذ قد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.

9 أعد إدخال الصينية في جهاز Airfryer.

تنبيه

- لا تلمس الصينية أو السلة أثناء استخدامهما وبعد مرور فترة قصيرة من استخدامهما، لأنهما تصبحان ساخنيتين جداً.

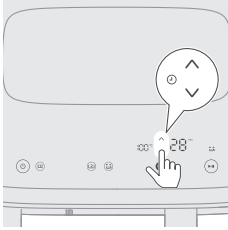
10 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.

11 حدد الصينية الكبيرة.

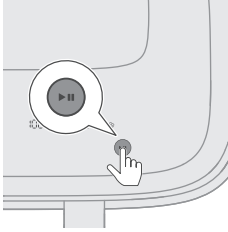
12 حدد وظيفة البخار.

سيبدأ مؤشر الوقت على الجهة اليمنى بالوميض.

13 اضغط على زر زيادة/خفض الوقت لاختيار الوقت المطلوب.

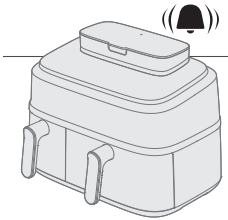


14 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء عملية الطهو. يتوقف وميض مؤشر درجة الحرارة والوقت.



ملاحظة

- تحتسب آخر دقيقة للطهو بالتواني.
- إذا كانت درجة الحرارة والوقت على الشاشة ثابتين ولا يومضان، فهذا يعني أن الجهاز يعمل بشكل طبيعي. بعد 20 ثانية من بدء الطهو، ستسمع صوت المحرك/المروحة وستلاحظ خروج البخار من الجزء الخلفي للجهاز.
- يمكنك تغيير إعدادات الطهي في أي وقت أثناء عملية الطهو من خلال الضغط على زر الزيادة أو الخفض.
- عندما تسمع صوت جرس المؤقت، فهذا يعني أن وقت الطهو قد انتهى.



16 اسحب الصينية وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.

تنبيه

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

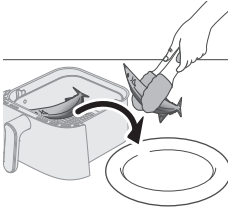
ملاحظة

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

17 قم بإزالة المكونات بعناية (مثل البروكلي) من الصينية بواسطة ملقط الشواء.

تنبيه

- لا تقم بإزالة الصينية عند إزالة المكونات لأن السلة قد تسقط من الصينية وقد تتناثر المياه.
- بعد انتهاء عملية الطهي، تكون الصينية والسلة والهيكل الداخلي والمكونات ساخنة. وقد يتسرب البخار من الصينية، بحسب نوع المكونات في جهاز Air Fryer.





جدول الطعام - الصينية الكبيرة

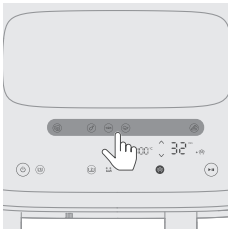
المكونات	كمية الطعام	درجة الحرارة	الوقت (دقيقة)	ملاحظة
مكعبات البطاطس الطازجة	800 غ / 28 أونصة	100 درجة مئوية	28-35	
حبات بطاطس كاملة (حوالي 250-300 غ/9-11 أونصة/قطعة)	4 قطع	100 درجة مئوية	45-55	
أفخاذ دجاج (حوالي 125 غ/4 أونصات/قطعة)	10 قطع	100 درجة مئوية	30-40	
سمكة كاملة (حوالي 300-400 غ/11-14 أونصة/قطعة)	3 قطع	100 درجة مئوية	18-22	
الخضروات القاسية	550 غ/19 أونصة	100 درجة مئوية	10-14	
زلاية	400 غ / 14 أونصة	100 درجة مئوية	15-20	
أضلع اللحم	300 غ/11 أونصة	100 درجة مئوية	30-35	استخدم لوحة بحجم معين
الأرز	320 غ/11 أونصة	100 درجة مئوية	25-30	مستخدمًا وعاء طهو، مثل وعاء الخبز أو صينية سيليكون، وما إلى ذلك: أضف 320 مل من المياه في المياه، نسبة الأرز إلى المياه: 1:1.2.
صدر دجاج (حوالي 200 غ/7 قطع أونصات/قطعة)	4 قطع	100 درجة مئوية	20-30	
اليام/البطاطا الحلوة (حوالي 100 غ/4 أونصات/قطعة)	8 قطع	100 درجة مئوية	45-60	

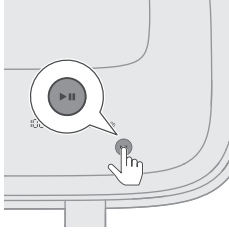
الطهو بالبخار باستخدام الإعداد المسبق

- 1 اتبع الخطوات من 1 إلى 12 في فصل "وظيفة البخار".
- 2 اختر الإعداد المسبق.

تلميح

- للتغيير إلى إعداد مسبق آخر، اضغط على زر العودة أو ألع تحديد زر الإعداد المسبق وحدد الإعداد المسبق المطلوب.





3 ابدأ عملية الطهو بالضغط على زر التشغيل / إيقاف المؤقت.
يتوقف وميض مؤشر درجة الحرارة والوقت.



جدول الإعداد المسبق

يُستكمل وقت الطهو الموجود في الجدول دليلاً للمكونات الطازجة. إذا كانت النتائج على غير المتوقع، فعِدّل وقت الطهو.

ملاحظة	الوقت (الإعداد الافتراضي)	درجة الحرارة (الإعداد الافتراضي)	كمية الطعام	الرمز	الإعدادات المسبقة
- استخدم البطاطس النشوية - 10x10 سم / 0,4x0,4 بوصة في قطع رفيعة - انقع قطع البطاطس في المياه لمدة 30 دقيقة ثم جففها وأضف 1/4 ملعقة كبيرة إلى 1 ملعقة كبيرة من الزيت - يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها مرتين أو ثلاث مرات خلال عملية الطهي	35 دقيقة	100 درجة مئوية	800 غ / 28 أونصة		بطاطس طازجة (أي البطاطس النشوية)
- يجب هزّ المكونات أو تقليبها أو تحريكها خلال الطهو - 120-130 غ / 4-5 أونصات لكل فخذ دجاج	40 دقيقة	100 درجة مئوية	8 - 10 قطع		أفخاذ الدجاج (المعروفة أيضاً بالدواجن)
- سمكة كاملة بالجلد بوزن 300 غ / 11 أونصة	20 دقيقة	100 درجة مئوية	600 غ / 21 أونصة		الأسماك (المعروفة أيضاً بالأسماك والمأكولات البحرية).
- مقطّعة بطريقة خشنة - الخضروات القاسية أو الخضروات المشكلة - خضار مشكلة (البانجان، الكوسى، الفلفل، البصل)	14 دقيقة	100 درجة مئوية	550 غ		الخضار
-	20 دقيقة	100 درجة مئوية	400 غ		زلابية

تحضير البطاطس المقلية في المنزل

تحضير بطاطس مقلية شهية في المنزل باستخدام جهاز Airfryer:

- للصينية الكبيرة تحتاج 800 غ / 28 أونصة وللصينية الصغيرة 300 غ / 11 أونصة من البطاطس المقلية.
- اختر نوعاً مناسباً من البطاطس لتحضير البطاطس المقلية، على سبيل المثال البطاطس النشوية (بعض الشيء) والطازجة.
- من الأفضل قلي البطاطس بواسطة الهواء بكميات تصل إلى 800 غ/28 أونصات للحصول على نتيجة متساوية. إذ تكون الكميات الأصغر من البطاطس المقلية مقرمشة أكثر من الكميات الكبيرة.

- 1 قشّر البطاطس وقطّعها إلى شرائح للقي (بسمكة 10x10 مم / 0,4x0,4 بوصات).
- 2 تُنقع شرائح البطاطس في وعاء من المياه لمدة لا تقل عن 30 دقيقة.
- 3 يُفْرغ الوعاء وتُجفف شرائح البطاطس بواسطة منشفة أو مناديل ورقية.
- 4 يُسكب مقدار ملعقة طعام من زيت الزيتون في الوعاء ثم توضع الشرائح في الوعاء وتُمزج حتى تصبح الشرائح مغطاة بطبقة من الزيت.
- 5 تُزال الشرائح من الوعاء باستخدام الأصابع أو إحدى أدوات المطبخ المزودة بفتحات حتى يبقى فائض الزيت في الوعاء.

ملاحظة

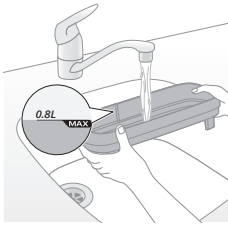
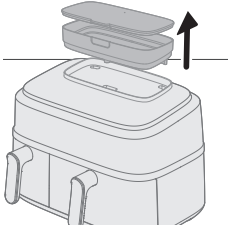
- يجب عدم إمالة الوعاء لصبّ الشرائح كلها في السلة دفعة واحدة، وذلك لتفادي ترسب كمية الزيت الزائدة في الصينية.
- 6 توضع الشرائح في السلة.

التنظيف

استخدام برامج التنظيف التلقائية

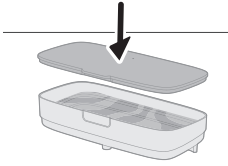
استخدام وظيفة التنظيف بالبخار

- تساعد على إذابة المخلفات الدهنية وتنظيف الصينية الكبيرة بعمق. يستمر البرنامج لمدة 20 دقيقة، منها 15 دقيقة للتنظيف بالبخار و5 دقائق لتجفيف الصينية.
- 1 فك خزان المياه من الجهاز.

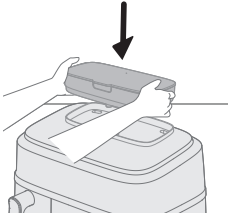


- 2 املأ خزان المياه حتى مستوى الحد الأقصى بالمياه.

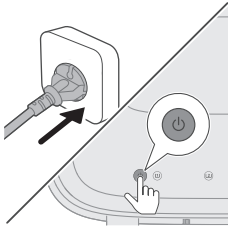
3 ثبّت الغطاء على خزان المياه بإحكام لتجنب تسرب المياه.



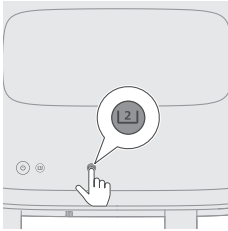
4 ضع خزان المياه على الأخدود في الجزء العلوي من الجهاز واضغطه إلى أسفل لضمان تثبيته بشكل محكم. إذا لم يُوضَع خزان المياه بشكل صحيح، فلن تتدفق المياه إلى مولد البخار. سيؤدي ذلك إلى وميض رمز "لا توجد مياه" وقد يصدر ضجة غريبة من المروحة والمحرك. قد يتم تعطيل وظيفة البخار في هذه الحالة.



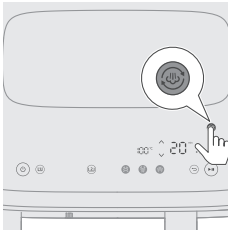
5 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز

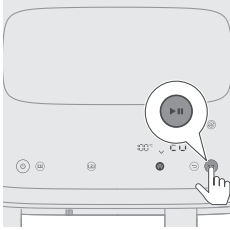


6 حدد المصنبة الكبيرة.

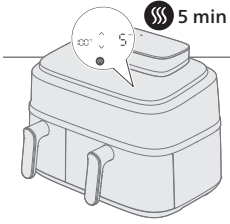


7 اضغط على زر التنظيف بالبخار لبدء تنظيف الحجرة اليمنى. سيبدأ مؤشر الوقت على الجهة اليمنى بالوميض.

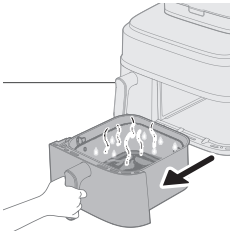




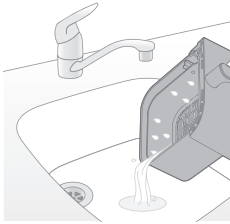
8 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء عملية التنظيف.
يتوقف وميض مؤشر درجة الحرارة والوقت.



9 بعد 15 دقيقة، سيصدر الجهاز صافرة مستمرة وسيومض رمز التنظيف بالبخار حتى تزيل الصينية.
يشير هذا إلى أن عملية التنظيف قد انتهت وأن هناك مرحلة تجفيف مدتها 5 دقائق.



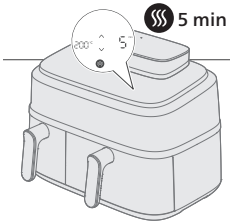
10 أزل الصينية وأفرغها.



11 اشطف السلة والصينية لإزالة المخلفات.

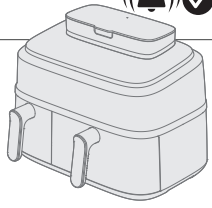
إذا تبقّت الشحوم في الصينية والسلة، فنظفها باستخدام ماء وصابون أو منظف مع إسفنجة، ثم اشطفهما مرة أخرى.

12 امسح أي شحوم نائية حول منطقة أداة التسخين باستخدام ممسحة أو منشفة مطبخ.
عند استخدام وظائف القلي بواسطة الهواء أو القلي بالبخار والقلي بواسطة الهواء، ستتراكم بعض الشحوم حول منطقة أداة التسخين. سيساعد التنظيف المنتظم بالبخار والمسح على الحفاظ على نظافة الجزء العلوي الداخلي.



13 أعيد إدخال الصينية في الوحدة لبدء وضع التجفيف تلقائيًا.

14 بعد 5 دقائق، ستصدر صافرة تنشير إلى أن برنامج التجفيف قد اكتمل.




تلميح

- قبل الاستخدام الأول أو إذا لم يُستخدم الجهاز لفترة طويلة، نوصي باستخدام وظيفة "التنظيف بالبخار" لتنظيف دائرة المياه والحجرة اليمنى بشكل كامل.

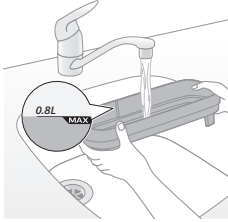
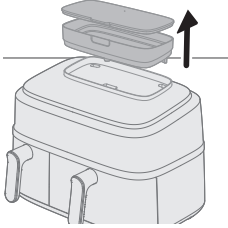
ملاحظة

- عند بدء برنامج التنظيف بالبخار أو إزالة الترسبات الكلسية، قد يتولد بخار أكثر من وضع البخار من الجزء الخلفي للجهاز، ما يعني أنه قد تلاحظ تكاثفًا أكبر على الحائط. قبل بدء هذين البرنامجين، يرجى التأكد من الآتي: (1) مخرج الهواء ليس موجّهًا مباشرة نحو القابس؛ (2) عدم وضع الأجهزة المنزلية الأخرى بجانب الجهاز؛ (3) وضع الجهاز على بُعد 20 سم من الحائط لتقليل تكوّن التكاثف عليه.

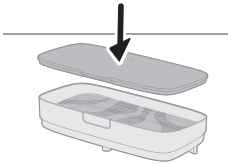
استخدام وظيفة إزالة الترسبات الكلسية

كل 10 ساعات من استخدام وضع البخار، سيومض الرمز  للإشارة إلى أنه حان الوقت لتشغيل برنامج إزالة الترسبات الكلسية. تساعد هذه الوظيفة على تنظيف تراكم الترسبات الكلسية في نظام المياه بالجهاز وتطيل عمره الافتراضي.

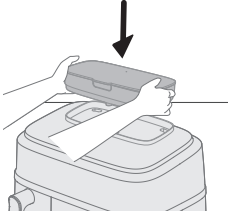
- 1 فك خزان المياه من الجهاز.



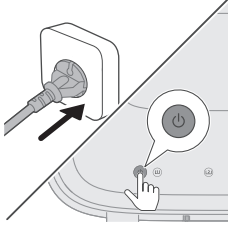
- 2 املاً خزان المياه حتى مستوى الحد الأقصى بالمياه.



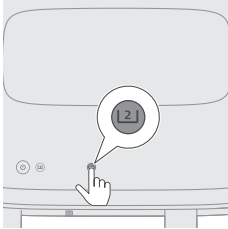
- 3 ثبتت الغطاء على خزان المياه بإحكام لتجنب تسرب المياه.



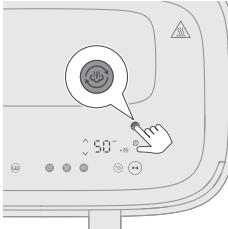
4 ضع خزان المياه على الأخدود في الجزء العلوي من الجهاز واضغطه إلى أسفل لضمان تثبيته بشكل محكم. إذا لم يوضع خزان المياه بشكل صحيح، فلن تتدفق المياه إلى مولد البخار. سيؤدي ذلك إلى وميض رمز "لا توجد مياه" وقد يصدر ضجة غريبة من المروحة والمحرك. قد يتم تعطيل وظيفة البخار في هذه الحالة.



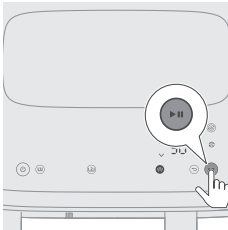
5 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز



6 حدد الصيغية الكبيرة.

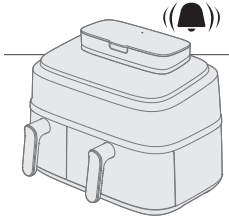


7 اضغط مطولاً على زر التنظيف بالبخار لأكثر من 3 ثوان حتى يظهر رمز إزالة الترسبات الكلسية ووميض. سيبدأ مؤشر الوقت على الجهة اليمنى بالوميض.

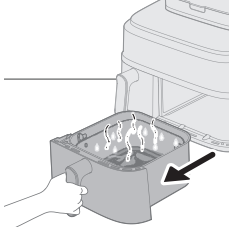


8 اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء عملية إزالة الترسبات الكلسية. يتوقف وميض مؤشر الوقت.

9 انتظر 50 دقيقة حتى تسمع صوت صافرة، ما يشير إلى انتهاء البرنامج.

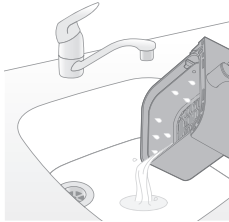


10 أزل الصينية الكبيرة.




11 اسكب المياه المتسخة.

12 اغسل الصينية والسلة، ثم اشطفهما وجففهما. امسح حجرة الطهو بقطعة قماش جافة أو بمنشفة مطبخ. نوصي باستخدام وظيفة التنظيف بالبخار لشفط دائرة المياه الداخلية وتجفيف الصينية.



ملاحظة

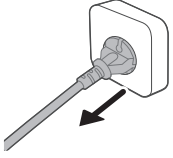
- عند وميض الرمز ، يُفضل إجراء عملية إزالة الترسبات الكلسية فوراً؛ وإلا قد تتراكم الترسبات الكلسية في دائرة المياه، ما يؤدي إلى انسدادها.
- إذا أرت إزالة الترسبات الكلسية لاحقاً، فيمكنك تحطّي الإعلد. سيتم تذكيرك مرة أخرى في المرة التالية التي تشغل فيها جهاز Airfryer.
- لا ينبغي، في ظل أي ظرف، استخدام سائل لإزالة الترسبات الكلسية يستند إلى حمض الكبريتيك أو حمض الهيدروكلوريك أو حمض السلفاميك أو حمض الأستيتك (الخل) إذ قد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بنظام المياه في الجهاز وعدم إزالة الترسبات الكلسية بشكل صحيح.
- إذا كنت تستخدم المياه العسرة بشكل متكرر في منطقتك، فقد تحتاج إلى إزالة الترسبات الكلسية من الجهاز بشكل أكثر تكراراً.

التنظيف العام

تحذير

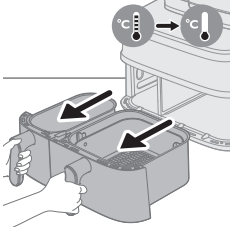
- اترك السلة والصينية والجزء الداخلي من الجهاز لتبرد تماماً قبل البدء بالتنظيف.
- تم تغليف الصينية والسلة في الجهاز بطلاء مانع للالتصاق. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة، إذ قد تلحق الضرر بالطلاء المانع للالتصاق.
- نظف الجهاز بعد كل استخدام. أزل الزيوت والدهون من قعر الصينية بعد كل استخدام.
- إذا تراكم البخار داخل فتحة البخار أو حول سطحها، فامسحها بقطعة قماش ناعمة وجافة.

- 1 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الجهاز، وأخرج القابض من مأخذ الحائط واترك الجهاز يبرد.



تلميح

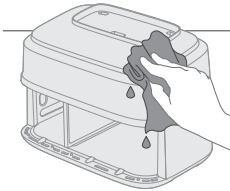
- أخرج الصينية والسلة للسماح بتبريد جهاز Airfryer بشكل أسرع.



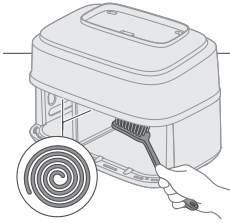
- 2 تخلص من الزيت أو الدهون المذوّبة المجمّعة في أسفل الصينية.
3 نظّف الصينية والسلة في الجلاية. يمكنك أيضًا تنظيفهما بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة (راجع "جدول التنظيف").

تلميح

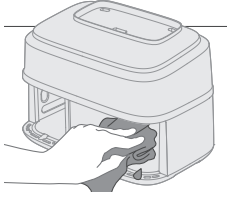
- إذا كانت بقايا الطعام ملتصقة على الصينية أو السلة، فيمكنك نقع تلك الأجزاء بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق لمدة تتراوح ما بين 10 دقائق و15 دقيقة. يُخفف النقع من بقايا الطعام ويُسهّل عملية إزالتها. تأكد من استخدام سائل غسل الصحون الذي يمكنه إذابة الزيت والشحوم. إذا كان هناك من بقع شحم على الصينية أو السلة ولم تتمكن من إزالتها بالمياه الساخنة وسائل غسيل الأطباق، فاستخدم سائل إزالة الشحوم.
- إذا دعت الحاجة، يمكن إزالة بقايا الطعام العالقة على أداة التسخين بواسطة فرشاة ذات شعيرات ناعمة إلى متوسطة النعومة. لا تستخدم فرشاة بأسلاك فولاذية أو فرشاة ذات شعيرات صلبة، لأن هذا قد يُضّر بطلاء أداة التسخين.
4 لمنع حدوث الحدوث، امسح برفق الجزء الخارجي من الجهاز (بما فيه فتحة البخار والسطح وما إلى ذلك) والجزء الداخلي منه باستخدام قطعة قماش غير مجددة ونظيفة وناعمة. ابدأ بقطعة قماش مبللة بعض الشيء واتبعها بقطعة قماش جافة، إذا لزم الأمر.



- 5 نظّف أداة التسخين بواسطة فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.



6 نظف الجزء الداخلي من الجهاز بمياه ساخنة وإسفنجة غير كاشطة.





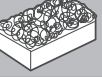
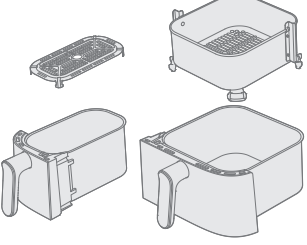
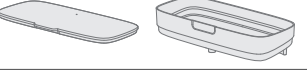
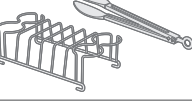

ملاحظة

- في حال قمت عن غير قصد بسحب الجزء الفاصل الذي يقع بين الصينية الصغيرة والصينية الكبيرة، أثناء التنظيف، تأكد من وضعه مرة أخرى بالطريقة الصحيحة.

تلميح

- إذا التصقت بقايا الطعام بالصينية، فاستخدم برنامج التنظيف التلقائي "التنظيف بالبخار" لإزالة البقايا العنيدة وجعل التنظيف أسهل (راجع "استخدام برامج التنظيف التلقائية").

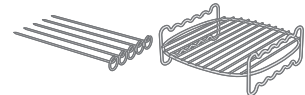
جدول التنظيف

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

الملحقات

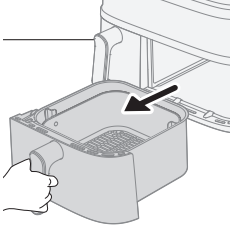
استخدام الطبقة المزودة

يأتي الطبقة المزودة والسيخ مع الطرز التالية: NA55X/03.

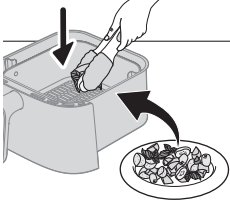


تُعد الطبقة المزودة ملحقاتاً مفيداً يتيح الطهي على مستويين، لكنه متوافق فقط مع الصينية الكبيرة.

1 قم بإزالة الصينية الكبيرة من الجهاز.



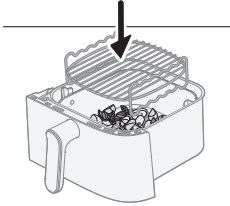
2 ضع الطعام الذي ترغب بطهيهِ في السلة.



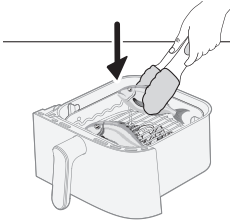
ملاحظة

- راجع جدول الطعام أدناه للحصول على العناصر الموصى بها لطهي الطعام في طبقة مزدوجة.

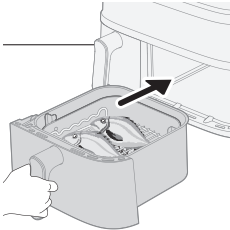
3 ضع الطبقة المزدوجة فوق الطعام في السلة.



4 أضف الجزء الثاني من الطعام على الطبقة المزدوجة.



5 أدخل الصينية في الجهاز واضبط الوقت ودرجة الحرارة كما هو محدد في الجدول التالي. حالما تصبح جاهزاً، اضغط على زر التشغيل.



ملاحظة

درجة الحرارة

وقت الطهو

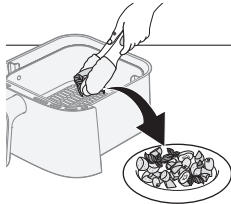
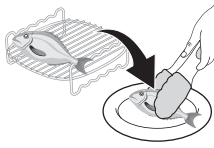
الوزن (طعام نقيء)

الأطباق

180 درجة مئوية	20-17 دقيقة	300 غ / 11 أونصة	ناجيت الدجاج المثلج
		400 غ / 14 أونصة	بطاطس مقلية رقيقة مثلجة
200 درجة مئوية	20-16 دقيقة	450 غ / 16 أونصة	أجنحة الدجاج المثلجة
		350 غ / 12 أونصة	أقراص برغر الدجاج المثلج
180 درجة مئوية	24-28 دقيقة	800-1000 غ / 28-35 أونصة	عرائيس الذرة
3 قطع من عرائيس الذرة		500 غ / 18 أونصة	بطاطس ودجز
200 درجة مئوية	20-18 دقيقة	500-600 غ / 18-21 أونصة	سمك دوراد
سمكتان كاملتان		350 غ / 12 أونصة	بطاطس مشوية (مقطعة إلى أرباع)
200 درجة مئوية	14-12 دقيقة	200 غ / 7 أونصات	فطر كامل
		400 غ / 14 أونصة	قريدس كبير غير مقننر
180 درجة مئوية	18-15 دقيقة	250 غ / 9 أونصات	جبنة مشوية أو توفو
اقلب الجبنة المشوية أو التوفو في منتصف وقت الطهي		500 غ / 18 أونصة	خضار مختلطة

ملاحظة

- يجب وضع العنصر الغذائي العلوي المدرج في الجدول على المستوى العلوي من الطبقة المزبوجة والعنصر الثاني على المستوى السفلي.



6 بعد اكتمال عملية الطهي، استخدم قفازات الفرن وملقطًا لإخراج الطعام بعناية من السلة.

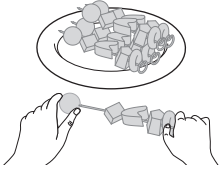
تنبيه

- توخّ الحذر عند إزالة الطبقة المزبوجة لأنها تصبح ساخنة في أثناء الطهي.

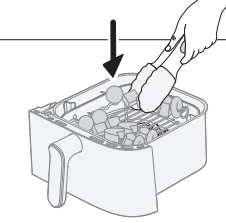
استخدام السيخ

يمكن استخدام السيخ في الوقت نفسه مع الطبقة المزبوجة.

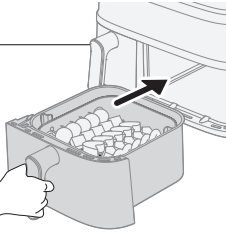
1 ضع اللحوم والخضروات التي تريد طهيها على الأسياخ.



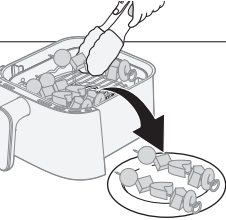
2 ضع الأسياخ في الفتحات المحددة في الطبقة المزدوجة.



3 أعد الصنينة إلى الجهاز.
4 اضبط الوقت ودرجة الحرارة وفقاً للجدول المحدد وابدأ عملية الطهي.



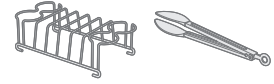
5 عند اكتمال الطهي، استخدم قفازات الفرن وملقطاً لإخراج الطعام بعناية من السلة.
راجع الجدول للحصول على توصيات محددة حول أوقات الطهي ودرجات الحرارة.



ملاحظة	درجة الحرارة	وقت الطهو	الحصة	محتوى السلة
- ضع الخضروات المختلطة في الجزء السفلي من الصنينة، والأسياخ فوق الطبقة المزدوجة.	180 درجة مئوية	15-18 دقيقة	5 أسياخ	5 أسياخ من الطعام
			500 غ	خضار مختلطة

استخدام مجموعة الفطور

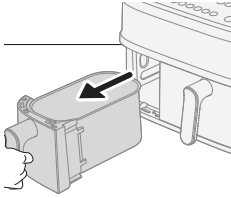
تأتي مجموعة الفطور مع الطرز التالية: NA55X/04.



تتيح مجموعة الفطور طهي ما يصل إلى أربع بيضات وأربع قطع من الخبز المحمص في وقت واحد.

تنبيه

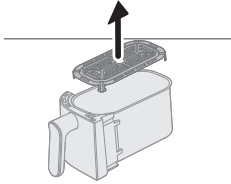
- 1 - لإخراج البيض المطبوخ والخبز المحمص بأمان من مجموعة الفطور، استخدم دائمًا ملقطًا لمنع أي خطر محتمل بالاحتراق.
- 1 أزل الصينية الصغيرة من الجهاز.



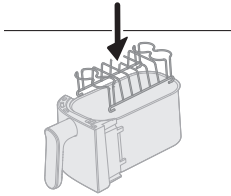
- 2 أخرج اللوحة السفلية من الصينية.

ملاحظة

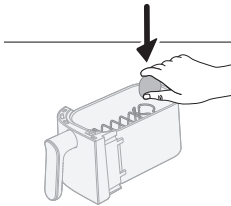
- إذا لم تتم إزالة اللوحة السفلية، فقد لن تتمكن من وضع شرائح الخبز المحمص بشكل صحيح في الصينية.



- 3 ضَع مجموعة الفطور في الصينية الصغيرة.



- 4 ضَع ما يصل إلى أربع بيضات في مجموعة الفطور وأعد إدخال الصينية في الجهاز.
- 5 اضبط الوقت ودرجة الحرارة وفقًا لجدول الطعام أدناه واضغط على زر التشغيل.



ملاحظة

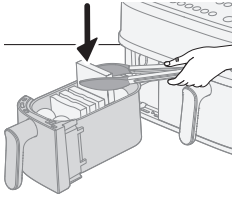
درجة الحرارة

وقت الطهو

الكمية

مجموعة الفطور

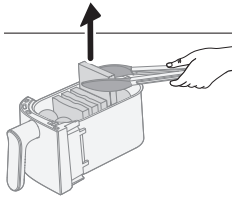
قم بطهي البيض أولاً. أضف الخبز المحمص في منتصف عملية الطهي.	180 درجة مئوية	4 بيضات	10-12 دقيقة
		4 بيضات	10-8 دقائق
		5 قطع	6-5 دقائق



6 في منتصف عملية الطهي، أضف شرائح الخبز المحمص إلى مجموعة الفطور واستمر في الطهي.

تلميح

- فكر في تمكين التذكير بالاهتزاز لتجنب نسيان إضافة الخبز المحمص.
- إننا لم يسع الخبز المحمص في الصينية، فقم بقطعه إلى النصف.



7 عند اكتمال الطهي، استخدم الملقط لإخراج البيض والخبز المحمص بعناية.
يرجى مراجعة جدول الطعام أدناه لمعرفة أوقات الطهي ودرجات الحرارة المحددة.

التخزين

- 1 افصل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد.
- 2 تأكد من أن كل القطع نظيفة وجافة قبل تخزينها.
- 3 قُم بلف السلك حول حامل السلك المحدد على الجانب الخلفي للجهاز.

ملاحظة

- عند حمل جهاز Airfryer، امسكه دائماً بشكل أفقي لمنع سقوط الصنيتين عن طريق الخطأ، إذ قد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بها.
- تأكد دائماً من أن قطع جهاز Airfryer القابلة للفك، مثل الشبكة السفلية القابلة للفك إلخ، ثابتة في مكانها قبل حمل الجهاز و/أو تخزينه.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعاً التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز. في حال لم تتمكن من حلّ المشكلة بواسطة المعلومات الواردة أدناه، فتفضل بزيارة www.philips.com/support للاطلاع على لائحة الأسئلة المتداولة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تصبح الجهة الخارجية من الجهاز ساخنة أثناء الاستخدام.	تتبع الحرارة داخل الجدران الخارجية.	هذا أمر طبيعي. تبقى كل المقابض والمفاتيح التي تحتاج إلى لمسها أثناء الاستخدام باردة بحيث يمكنك لمسها.
		يصبح كل من الصينية والسلة والجزء الداخلي من الجهاز ساخنًا دائمًا عند تشغيل الجهاز، وذلك لضمان طهو الطعام بشكل صحيح. تكون هذه الأجزاء ساخنة جدًا بحيث لا يمكن لمسها.
		إذا تركت الجهاز قيد التشغيل لفترة أطول، فإن بعض المناطق ستصبح ساخنة جدًا بحيث لا يمكن لمسها. تم وضع علامة على هذه المناطق على الجهاز باستخدام الرمز التالي:
		طالما كنت على دراية بالمناطق الساخنة وتجنبت لمسها، فإن الجهاز آمن تمامًا للاستخدام.
لم تكن البطاطس المقلية المحضرة في المنزل على قدر توقعاتي.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	للحصول على أفضل النتائج، استخدم البطاطس الطازجة والنشوية. إذا كنت بحاجة إلى تخزين البطاطس، فادّخنها في بيئة باردة، في الثلاجة مثلًا. اختر البطاطس التي تُذكر على تغليفها أنها مناسبة للقلي.
		إن كمية المكونات في السلة كبيرة جدًا.
		اتبع الإرشادات في دليل المستخدم هذا لتحضير البطاطس المقلية المحضرة في المنزل.
		تحتاج بعض أنواع المكونات إلى الهزّ في منتصف عملية الطهو.
يتعدّر تشغيل جهاز AirFryer.	لم يتم توصيل الجهاز بمصدر طاقة.	تحقق مما إذا كان المقبس موصولًا في مأخذ الحائط بشكل مناسب.
		يتميز جهاز AirFryer بقوة كهربائية عالية. جرب منفذ طاقة مختلفًا وتحقق من الصمامات.
		تم توصيل عدد من الأجهزة إلى منفذ طاقة واحد.
		لم يتم تنشيط زر التشغيل / إيقاف التشغيل بعد.
		استخدم إبهامك للضغط على زر التشغيل / إيقاف التشغيل، مع التأكد من ملامسة الزر بالكامل بالإصبع.
أرى أن بعض البقع تنقشر داخل جهاز AirFryer.	قد تظهر بعض البقع الصغيرة في صينية جهاز AirFryer بسبب اللمس العرضي أو خدش الطلاء (على سبيل المثال، أثناء التنظيف باستخدام أدوات التنظيف القاسية و/أو أثناء إدخال الملحقات في السلة).	يمكنك منع حدوث الضرر عن طريق وضع السلة في الصينية بشكل صحيح. إذا قمت بإدخال السلة بزاوية منحنية، فقد يلامس جانبيها جدار الصينية، مما يتسبب في تقشّر بقع صغيرة من الطلاء. إذا حصل ذلك، فتجدد الإنشارة إلى أن هذا الأمر ليس ضارًا لأن كل المواد المستخدمة ملائمة للطعام.
يتعاضد دخان أبيض من الجهاز.	تستخدم مكونات دهنية.	أفرغ أي كمية زيت أو دهون إضافية من الصينية بحذر، ثم تابع الطهو.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	لا تزال الصينية تحتوي على مخلفات دهنية من الاستخدام السابق.	تنسب المخلفات الدهنية التي يتم تسخينها في الصينية بتساعد الدخان الأبيض. احرص دائماً على تنظيف الصينية والسلة جيداً بعد كل استخدام.
	لم يلتصق فتات الخبز أو الطبقة الخارجية من الطعام بشكل صحيح بالطعام.	قد تنسب القطع الصغيرة من فتات الجو المتناثرة في الهواء بتساعد الدخان الأبيض. اضغط بشدة على فتات الخبز أو الطبقة الخارجية من الطعام للتأكد من أنه يلتصق بالطعام.
	تتساقط صلصة النقع أو السوائل أو عصير اللحم فوق الدهون أو الشحوم المتبقية.	دع الطعام يجفّ قبل وضعه في السلة.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E1".	إن الجهاز معطل/معيّب.	اتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
	من المحتمل أنه تم تخزين جهاز Airfryer في مكان بارد جداً.	في حال تم تخزين الجهاز على درجة حرارة محيطية منخفضة، اتركه ليسخن ويبلغ درجة حرارة الغرفة لمدة 15 دقيقة على الأقل قبل توصيله من جديد.
		إذا استمرت الشاشة بعرض "E1"، فاتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
تظهر الشاشة على جهاز Airfryer رمز "E4-E12".	قد يكون هناك خلل في الجهاز.	حاول فصل الجهاز عن مصدر الطاقة وإعادة توصيله. إذا لم يكن ذلك مفيداً، فاتصل بالرقم الساخن لخدمة Philips أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.
تصدر ضجة غريبة من داخل الجهاز.	تم تزويد الجهاز بمروحة، وهي ضرورية لنقل الحرارة إلى الطعام، بالإضافة إلى مضخة مياه، وهي ضرورية لوظيفة البخار في الجهاز.	تعدّ هذه الضجة طبيعيةً ومقصودةً. إذا أصبح مستوى الضجة أعلى أو تغيّر بشكل ملحوظ، فيرجى الاتصال بمركز الدعم من Philips للحصول على مزيد من النصائح.
هناك مياه في حجرة الطهو بعد الطهو.	يصدر جهاز Airfryer البخار أثناء عملية الطهو. يتكثف البخار على الطعام وعلى الجدران الداخلية لحجرة الطهو. تبقى مياه التكثف في حجرة الطهو بعد الطهو.	يعدّ وجود كمية معينة من المياه المتبقية في حجرة الطهو بعد الطهو أمراً طبيعياً. ما عليك سوى مسحها بقطعة قماش رطبة وناعمة.
يومض بصورة مستمرة	لا توجد مياه في خزان المياه	أضف مياهًا في خزان المياه.
	خزان المياه غير موضوع بشكل صحيح	اضغط على خزان المياه في مكان الأخدود لتثبيتته، ثم اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت.
	انسداد أنبوب المياه	تواصل مع مركز خدمة المستهلك في بلدك واطلب مزيداً من الخدمة.
يومض بصورة مستمرة	هذا تذكير لإجراء عملية إزالة الترسبات الكلسية.	أجر عملية إزالة الترسبات الكلسية. راجع فصل "إزالة الترسبات الكلسية".

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
قد تظهر بعض المياه المتكاثفة على الحائط أثناء الطهو بالبخار أو التنظيف بالبخار أو إزالة الترسبات الكلسية	هذا أمر طبيعي حيث يخرج البخار من مخرج هواء الجانب الأيمن وتدفعه المروحة نحو الحائط.	ضع الجهاز على بُعد 20 سم من الحائط، ولا تضع مخرج التهوية الأيمن أمام القابض مباشرة لتجنب المشاكل الكهربائية. لا تضع الأجهزة المنزلية الأخرى بالقرب منه. استخدم ممسحة لتجفيفه.
يبدو أن الجهاز يسرب المياه	تسريب من الجزء الداخلي للجهاز (مثل تسريب أنبوب المياه، وما إلى ذلك)	تواصل مع مركز خدمة المستهلك في بلدك واطلب مزيداً من الخدمة.
	الجهاز متصدع بفعل قوة خارجية أو تشوه	
	تسريب من خزان المياه	أخرج خزان المياه وأعد تركيبه بشكل صحيح. تحقق مما إذا كان هناك أي تشققات في خزان المياه، وتواصل مع مركز خدمة المستهلك في بلدك.
بخار غير كافٍ	عدم كفاية المياه في خزان المياه	تحقق من خزان المياه للتأكد من وجود كمية كافية من المياه.
	خزان المياه غير مثبت بالكامل بشكل صحيح	اضغط على خزان المياه في مكان الأخدود لتثبيته، ثم اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت.
	انسداد أو انسداد مدخل المياه في الأخدود الموجود في الجزء العلوي من الجهاز	نظّف مدخل المياه واشطفه.
	انسداد مولد البخار أو تسريب في أنبوب البخار	إذا تم استخدام الجهاز لفترة طويلة، قد يكون من الضروري إجراء عملية إزالة الترسبات الكلسية وتنظيف مولد البخار. شغّل برنامج إزالة الترسبات الكلسية. إذا لم يتم حل المشكلة، فيرجى التواصل مع مركز خدمة المستهلك.
لا يوجد صوت من المروحة أو المحرك عند تشغيل برامج الطهو بالبخار أو القلي بالبخار والقلي بواسطة الهواء أو التنظيف بالبخار أو إزالة الترسبات الكلسية، لكن تكون مؤشرات درجة الحرارة والوقت قيد التشغيل لكنها لا تومض	هذا طبيعي. الجهاز يعمل.	انتظر أكثر من 20 ثانية ثم تحقق مرة أخرى من الظاهرة.
مياه متكاثفة على القابض الفارغ أثناء الطهو بالبخار، التنظيف بالبخار، إزالة الترسبات الكلسية	جهاز تم وضعه بشكل ملاصق للقوابض الفارغة	يُنصح بتعديل موضع الجهاز أو استخدام غطاء الغبار الخاص بالقابض لتجنب تراكم المياه المتكاثفة في القوابض الفارغة.

فهرست مطالب

579	مهم
581	بازیافت
581	میدان الکترومغناطیسی (EMF)
581	ضمانت نامه و پشتیبانی
582	مقدمه
583	قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه
585	شرح عملکرد
586	قبل از اولین استفاده
587	آماده سازی قبل از اولین استفاده
588	دستور پخت
588	پخت با دو قابلمه
593	پخت با یک قابلمه
615	تمیز کردن
615	استفاده از برنامه های تمیز کردن خودکار
620	تمیز کردن عمومی
622	لوازم جانبی
627	نگهداری
627	عیب یابی

مهم

قبل از استفاده از دستگاه، این اطلاعات مهم را به دقت بخوانید و آن برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

خطر



- دستگاه را در نزدیکی یا بر روی اجاق گاز داغ یا انواع گاز برقی و سطوح پخت و پز برقی یا در فر داغ شده قرار ندهید.
- هرگز دستگاه را در آب قرار ندهید یا زیر شیر آب نگیرید.
- برای جلوگیری از برق‌گرفتگی، اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود.
- همیشه مواد را برای سرخ شدن در سبد بریزید تا در تماس با المنت‌های حرارتی قرار نگیرند.
- هنگامی که دستگاه روشن است و کار می‌کند، ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
- قابلمه را از روغن پر نکنید چون ممکن است باعث آتش‌سوزی شود.
- اگر دوشاخه، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده و خراب است، از آن استفاده نکنید.
- وقتی دستگاه کار می‌کند، به داخل دستگاه دست نزنید.
- همیشه بررسی کنید صفحه حرارتی تمیز باشد و غذا به آن نجسپیده باشد.
- پیش از اولین استفاده، محل نگهداری سیم را باید در دستگاه سوار کنید. هرگز محافظه سیم را جدا نکنید.

هشدار

- در صورتی که سیم برق آسیب دیده است، برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد Philips، نمایندگی خدماتی آن یا اشخاص متخصص تعویض کنید.
- دستگاه را فقط به پریزی که به زمین اتصال دارد و با قطع‌کننده نشستی زمین محافظت شده است وصل کنید.
- همیشه مطمئن شوید که دوشاخه در پریز دیوار به درستی وارد شده باشد.
- این دستگاه برای استفاده با تایمر خارجی یا سیستم کنترل راه دور مجزا ساخته نشده است.
- کودکان بالای 8 سال و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند می‌توانند با نظارت بزرگترها یا آموختن استفاده ایمن از دستگاه و آگاهی از خطرات ممکن، از دستگاه استفاده کنند.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و سرویس دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود مگر آن که بزرگتر از 8 سال بوده و تحت نظارت بزرگترها این کار را انجام دهند.
- دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر 8 سال قرار دهید.
- دستگاه را جلوی دیوار یا دستگاه‌های دیگر قرار ندهید. حداقل 15 سانتی متر فضا در پشت، دو طرف و بالای دستگاه خالی بگذارید. روی دستگاه چیزی قرار ندهید.
- در حین هواپز شدن غذا، بخار داغ از خروجی‌های هوا بیرون می‌آید. دست‌ها و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و خروجی‌های هوا نگهدارید. همچنین وقتی قابلمه را از دستگاه بیرون می‌آورید، مراقب هوا و بخار داغ باشید.
- هرگز از مواد سبک یا کاغذ آشپزی در دستگاه استفاده نکنید.
- سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند.
- نگهداری سیب‌زمینی: دما باید برای گونه سیب‌زمینی نگهداری شده مناسب بوده و بالای 6 درجه سانتیگراد باشد تا احتمال رشد آکریلامید در غذاهای آماده به حداقل برسد.
- هرگز قابلمه را از روغن پر نکنید.

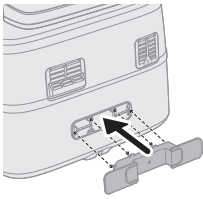
- از آنجا که این Airfryer دو محفظه پخت دارد، نیروی برق آن زیاد است. سایر وسایل پرقدرت دیگر (مثل کتری برقی، گریل برقی و موارد دیگر) را همزمان روی یک مدار با این دستگاه راه اندازی نکنید. در غیر این صورت، ممکن است فیوز خانه به آن واکنش داده و برق این پریز قطع شود.
- این دستگاه برای استفاده در دمای محیط بین 5 تا 40 درجه سانتی گراد طراحی شده است.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق بررسی کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با ولتاژ برق محلی شما مطابقت داشته باشد.
- سیم برق را دور از سطوح داغ نگهدارید.
- هرگز دستگاه را روی مواد قابل اشتعال مانند رومیزی یا پرده یا در نزدیکی آنها قرار ندهید.
- از دستگاه برای اهدافی غیر از آنچه در این راهنما توضیح داده شده است استفاده نکنید و فقط از لوازم جانبی اصل Philips استفاده نمایید.
- در صورت عدم استفاده از دستگاه آن را روشن نگذارید.
- در حین و بعد از استفاده از دستگاه، قابلمه، سبک و لوازم جانبی داخل محفظه پخت خیلی داغ می شوند، همیشه با احتیاط با آنها کار کنید.
- قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید. به دستورالعمل‌های این راهنما مراجعه کنید.
- هنگام بخارپز کردن غذا مراقب باز کردن درب باشید تا دچار سوختگی ناشی از خروج بخار نشوید.
- قسمت آماده به کار حتی زمانی که بخش دیگر دستگاه در حال کارکرد است داغ است.
- قسمتی از دستگاه یا محفظه ایی که از آن استفاده نمی کنید هنگام استفاده از قسمت یا محفظه دیگری از دستگاه داغ است، توصیه می شود حتی زمانی که از یک قسمت یا محفظه تکی استفاده می کنید همه کوشوها را در جای خود نگهدارید و فقط زمانی که لازم است کشور را پر کنید، آن را باز کنید یا خارج کنید.
- پنجره بخار دستگاه را روبروی پریز برق قرار ندهید.



احتیاط

- این دستگاه فقط برای مصارف عادی خانگی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده در محیط‌هایی همچون محیط آبخیزی فروشگاه‌ها، دفاتر کار و سایر محیط‌های کاری ساخته نشده است. برای استفاده مشتریان در هتل‌ها، هتل‌ها، سرویس‌های اتاق و صبحانه هتل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی مناسب نمی باشد.
- قبل از سوار کردن، جدا کردن قطعات، نگهداری یا تمیزکاری، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید.
- دستگاه را روی یک سطح افقی، مسطح و ثابت قرار دهید.
- اگر از بخارپز به طور نامناسب یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده شود و یا طبق دستورالعمل‌های این دفترچه راهنما از آن استفاده نشود، ضمانت نامه نامعتبر شده و Philips هیچ تعهدی در قبال آسیب دیدن دستگاه نخواهد داشت.
- همیشه دستگاه را برای آزمایش یا تعمیر به مرکز خدماتی مجاز Philips ببرید. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید، در غیر این صورت ضمانت نامه نامعتبر می شود.
- دستگاه را بلافاصله پس از اتمام فرایند پخت، از برق جدا نکنید.
- قبل از دست زدن به دستگاه یا تمیز کردن آن، حدود 30 دقیقه اجازه دهید خنک شود.
- مطمئن شوید موادی که در این دستگاه تهیه می کنید به رنگ زرد طلایی دربیایند و سیاه یا قهوه‌ای نشوند.
- مواد باقیمانده سوخته را خارج کنید. (برای جلوگیری از تولید اکریلامید) سیب زمینی تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتیگراد سرخ نکنید.
- هنگام تمیز کردن قسمت بالایی محفظه پخت مراقب باشید: المنت حرارتی، لبه قسمت‌های فلزی و درب جلوگیری از پاشیده شدن مواد داغ هستند.
- همیشه مطمئن شوید غذا در Airfryer کاملاً پخته است.

- هنگام پخت غذایی که زود فاسد می‌شود با عملکرد همگام‌سازی احتیاط کنید (ممکن است باکتری‌ها تکثیر شوند).
- هنگام بیرون ریختن غذای پخته شده از دستگاه مراقبت باشید، و مراقب باشید لوازم جانبی بیرون نیفتند.
- سیم جمع کن با ایجاد فاصله بین دستگاه و دیوار، از جمع شدن حرارت نیز جلوگیری می‌کند. هرگز این فاصله را پر نکنید.
- وقتی نماد جرم گیر روشن می‌شود، فریلند جرم گیری را ادامه دهید.
- دستگاه را در فاصله 20 سانتی متری دیوار قرار دهید و خروجی هوا را مستقیماً در مقابل پرز قرار ندهید.
- Airfryer را در کنار دیگر وسایل پخت و پز، نزدیک به دیوار آشپزخانه یا زیر کابینت آشپزخانه قرار ندهید، زیرا بخار داغ ممکن است متراکم شده و بر روی سطوح بریزد
- در استفاده معمول، باید تهویه مناسب در اطراف محصول تضمین شود.
- اگر بخار در داخل یا اطراف سطح خروجی دریاچه جمع شد، آن را با پارچه‌ای نرم و خشک پاک کنید.
- اگر در سوکت‌های خالی آب ناشی از میعان وجود داشته باشد، توصیه می‌شود موقعیت دستگاه را تنظیم کنید یا از پوشش ضد گرد و غبار سوکت استفاده کنید تا از تجمع میعان در سوکت‌های خالی جلوگیری شود



بازیافت

- این علامت نشان می‌دهد که محصولات برقی نباید با زباله‌های معمولی خانگی دور انداخته شوند.
- در این خصوص بر طبق قوانین کشور خود نسبت به جمع‌آوری محصولات الکتریکی اقدام نمایید.



میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

ضمانت نامه و پشتیبانی

Versuni ضمانت دو ساله پس از خرید این محصول ارائه می‌دهد. در صورت بروز ایراد ناشی از استفاده نادرست یا عدم نگهداری مناسب، ضمانت مربوطه معتبر نخواهد بود. ضمانت ما بر حقوق شما طبق قانون به عنوان مصرف کننده تأثیر نمی‌گذارد. برای اطلاعات بیشتر یا استناد به ضمانت نامه، به وبسایت ما در آدرس www.home.id/warranty مراجعه کنید.

مقدمه

تبریک و خوش‌آمد به Philips Family!

برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش ما، دستگاه خود را در سایت www.philips.com/welcome ثبت نام کنید.

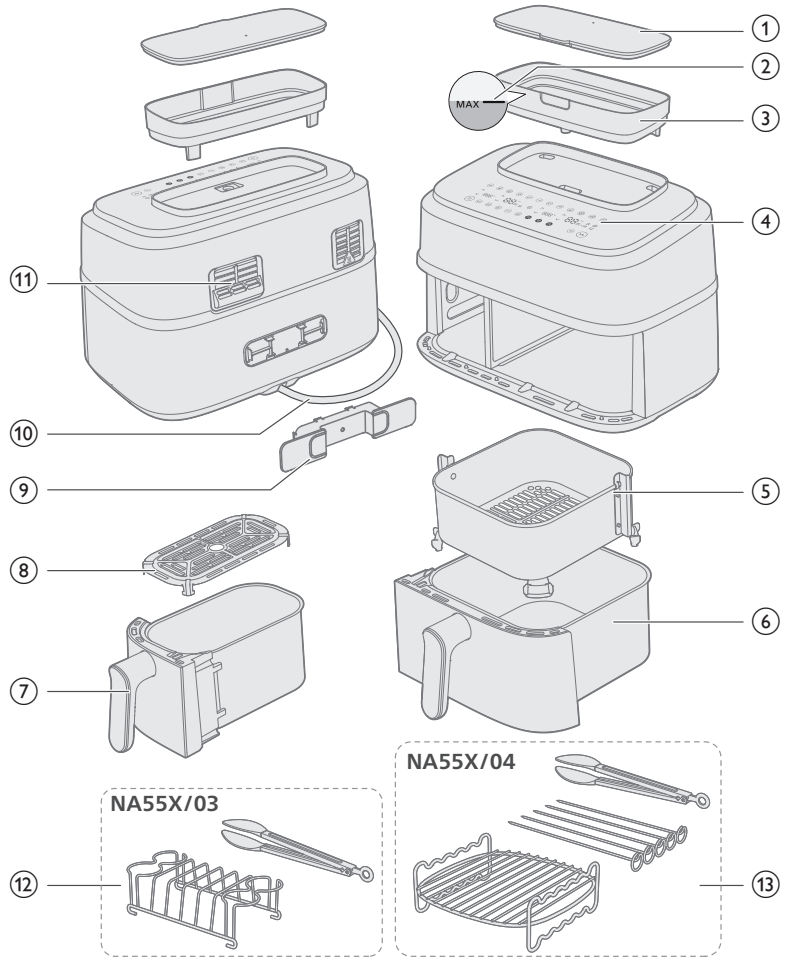
Airfryer دو سبده با بخار به شما این امکان را می‌دهد که دو ماده غذایی را با روش‌های پخت جداگانه آماده کنید، به طوری که هر دو هم‌زمان آماده شوند. دو سبده برای سرخ کردن، پختن، کباب کردن و گریل کردن، که سبده بزرگ‌تر امکان بخارپز کردن نیز دارد. با استفاده از فناوری RapidAir Plus و Air Steam از غذاهای کامله پخته شده لذت ببرید.

به علاوه، این airfryer به برنامه‌های تمیز کردن خودکار مانند بخارشویی و رسوب‌زدایی نیز مجهز است بخارشویی می‌تواند از بین بردن چربی‌های جمع شده از قابلمه بزرگ و اطراف لوله حرارتی را آسان‌تر کند عملکرد رسوب‌زدایی به تمیز کردن رسوب آهکی در سیستم آب دستگاه کمک می‌کند و طول عمر آن را افزایش می‌دهد.

این دستگاه با برنامه Home ID ارائه می‌شود که به شما راهنمایی‌های گام به گام و صدها وعده غذایی خوشمزه را با تنظیمات خاص برای Airfryer دو سبده ارائه می‌دهد.

برنامه یا استفاده از کد QR روی بسته دانلود کنید.

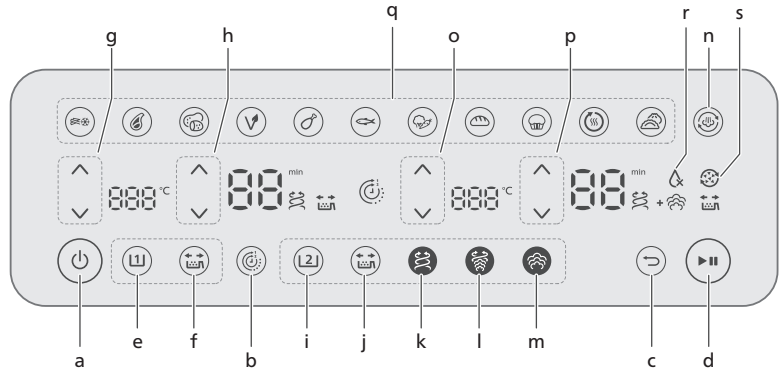
قسمت های مختلف دستگاه در یک نگاه



اجزای اصلی

مخزن آب با درب	1	صفحه کف قابلمه کوچک	8
نشانیگر سطح آب حداکثر (MAX)	2	سیم جمع کن	9
مخزن آب	3	سیم برق	10
صفحه کنترل دستگاه	4	خروجی های هوا	11
سبد قابلمه بزرگ	5	کیت صبحانه (فقط NA55X/03)	12
قابلمه بزرگ	6	دستگاه دو طبقه همراه با سیخ (فقط NA55X/04)	13
قابلمه کوچک	7		

صفحه کنترل دستگاه



a دکمه روشن/خاموش

b عملکرد زمان

c دکمه برگشت

d دکمه شروع/مکت

دکمه‌های کنترل قابل‌م کوچک

e دکمه قابل‌م کوچک

f دکمه یادآور تکان دادن

g دکمه‌های کنترل دما

h دکمه‌های کنترل زمان

دکمه‌های کنترل قابل‌م بزرگ

i دکمه قابل‌م بزرگ

j دکمه یادآور تکان دادن

k دکمه عملکرد Airfry

l دکمه عملکرد Steam&airfry

m دکمه عملکرد بخار

n دکمه عملکرد بخارشویی

o دکمه‌های کنترل دما

p دکمه‌های کنترل زمان

q دکمه‌های از پیش تنظیم شده

r نشانگر تمام شدن آب

s آیکون یادآور رسوب‌زدایی

شرح عملکرد

مخزن آب



air fryer دارای مخزن آب است که در بالای دستگاه قرار دارد. نشانگر سطح آب حداکثر (MAX) حدود 800 میلی لیتر است که هم از جلو و هم از پشت قابل مشاهده است برای جلوگیری از نشت آب، از این سطح تجاوز نکنید
برای جلوگیری از ریختن آب، در حین پر کردن مخزن آب، آن را با دو دست نگه دارید و قبل از جابجایی درب آن را ببندید پس از هر چرخه پخت، مخزن آب را خالی کنید تا از تجمع رسوبات آهکی جلوگیری شود

عملکرد زمان



به طور خودکار زمان پخت را همگام می کند تا هر دو قابلمه در یک زمان پخت را تمام کنند، حتی اگر زمان های پخت متفاوتی داشته باشند

دکمه برگشت



اگر به اشتباه یک پیش تنظیم/عملکرد را انتخاب کرده باشید، می توانید از دکمه برگشت استفاده کنید.

یادآور تکان دادن



دکمه یادآور تکان دادن را فشار دهید تا هشدارهایی را فعال یا غیرفعال کنید که به شما یادآوری می کنند در حین پخت، غذا را دو بار تکان دهید یا هم بزنید تا نتیجه یکنواخت تری داشته باشید شما یک "بوق" خواهید شنید و یک آیکن تکان دادن (🔊) را در کنار نمایشگر زمان خواهید دید که چشمک می زند

عملکرد Airfry



فناوری RapidAir Plus با طراحی منحصر به فرد به شکل ستاره، هوای داغ را در اطراف و داخل غذا به گردش در می آورد و پخت یکنواختی را برای غذاهای خانگی خوشمزه تضمین می کند

عملکرد Steam&airfry



فقط برای قابلمه بزرگ؛ با استفاده از RapidAir Plus با فناوری Air Steam، لطافت بخارپز کردن را با تدری سرخ کردن با هوا ترکیب کنید

عملکرد بخار



فقط برای قابلمه بزرگ؛ فناوری Air Steam ما اطمینان می دهد که بخار به خوبی در سبزیجات، ماهی، دامپلینگ ها یا غذای پخته شده شما نفوذ کند و بافتی لطیف و نرم بدون اینکه خیس یا آبکی شود، ایجاد کند.

آیکن نشانگر تمام شدن آب



این آیکن روی نمایشگر عددی سمت راست است وقتی که با صدای "بوق" چشمک می زند، نشان دهنده این است که در مخزن آب وجود ندارد یا مخزن به درستی قرار نگرفته است مخزن را با آب پر کنید و مطمئن شوید که در جای خود قرار دارد؛ سپس دکمه توقف/شروع را فشار دهید و علامت خاموشی خواهد شد

عملکرد بخارشویی



فقط برای قابلمه بزرگ؛ دکمه بخارشویی را یک بار فشار دهید تا تمیز کردن محافظه راست شروع شود و بقایای چربی در قابلمه و اطراف المنت حل شود. برای جزئیات بیشتر، به بخش "تمیز کردن - رسوب زدایی" مراجعه کنید.

عملکرد رسوب‌زدایی

فقط برای قابلمه بزرگ: دکمه بخارشویی (☺) را به مدت حداقل 3 ثانیه فشار دهید تا آیکون رسوب‌زدایی چشمک بزند. برای جزئیات بیشتر، به بخش "تمیز کردن - رسوب‌زدایی" مراجعه کنید.



پخت را متوقف کنید

دکمه شروع/مکث را فشار دهید یا "قابلمه/سبید" را دوباره وارد کنید تا پخت ادامه یابد



پیش تنظیم‌ها

پیش‌تنظیم‌های زیر برنامه‌های پخت هستند که بر اساس مقدار غذای مشخص، پیشنهادهایی برای دما و زمان پخت غذا ارائه می‌دهند. برای جزئیات بیشتر به بخش "پخت با پیش‌تنظیم‌ها" مراجعه کنید.



ماهی



ران مرغ



گیاهی



سیب‌زمینی تازه



استیک



اسنگ‌های بر پایه
سیب‌زمینی منجمد



دامپلینگ



گرم کردن مجدد



مافین/
کیک



نان



سبزیجات

صدای دستگاه

ممکن است در حین کار با دستگاه صدایی بشنوید این صدا طبیعی است و از پمپ و فن می‌آید.

اعلان‌های صوتی

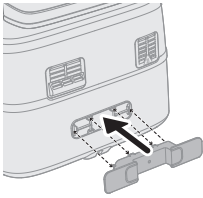
گاهی اوقات صدایی می‌شنوید مئادوقتی پخت دستگاه به پایان می‌رسد یا وقتی در طول پخت باید کاری انجام دهید برای مثال تکان دادن یا زیر و رو کردن غذا.

قبل از اولین استفاده

مهم

- در طول اولین استفاده، airfryer ممکن است مقداری دود و بو تولید کند. این باید در عرض چند دقیقه از بین برود.
- قبل از اولین پخت، لطفاً بخش "تمیز کردن" را مطالعه کنید تا دستگاه را به طور کامل تمیز کنید.
- 1 همه مواد بسته‌بندی را جدا کنید.
- 2 هر گونه برچسب را (در صورت وجود) از دستگاه بردارید.
- 3 قبل از اولین استفاده، دستگاه را تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید).

4 سیم جمع کن را در ناحیه مشخص شده در پشت دستگاه قرار داده و جا ببندازید.

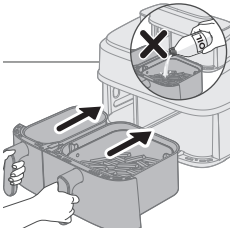


احتیاط

- سیم جمع کن با ایجاد فاصله بین دستگاه و دیوار، از جمع شدن حرارت نیز جلوگیری می‌کند.

احتیاط

- این دستگاه یک Airfryer است که با هوای داغ کار می‌کند. قابلمه را با روغن، روغن سرخ‌کردنی یا مایع دیگر پر نکنید.
- به سطوح داغ دست نزنید. به قابلمه داغ با دستکش مخصوص فر دست بزنید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
- اولین بار که از دستگاه استفاده می‌کنید ممکن است کمی بود کند. امری عادی است.
- نیازی نیست از قبل دستگاه را گرم کنید.

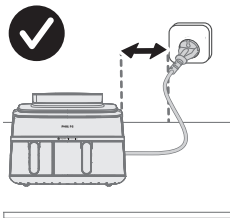


آماده‌سازی قبل از اولین استفاده

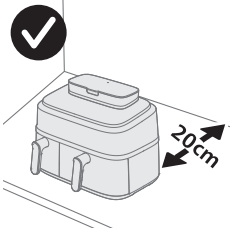
دستگاه را روی یک سطح ثابت، افقی، تراز و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

توجه

- هیچ چیز روی دستگاه یا در طرفین آن قرار ندهید. این کار ممکن است باعث مسدود شدن جریان هوا و تأثیر بر عملکرد سرخ کردن داشته باشد.
- Airfryer را در کنار دیگر وسایل پخت و پز، نزدیک به دیوار آشپزخانه یا زیر کابینت آشپزخانه قرار ندهید، زیرا بخار داغ ممکن است متراکم شده و بر روی سطوح بریزد.
- در استفاده معمول، باید تهویه مناسب در اطراف محصول تضمین شود.







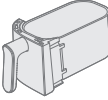



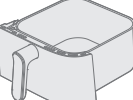


- حین استفاده، بخار داغ از خروجی‌های هوا بیرون می‌آید. دست‌ها و صورت خود را به‌طور ایمن از بخار و خروجی آن دور نگه دارید. دستگاه را در فاصله 20 سانتی‌متری دیوار قرار دهید و خروجی هوا را مستقیماً در مقابل پرز قرار ندهید.



دستور پخت

برای قابلمه‌های چپ و راست عملکردهای پخت متفاوتی وجود دارد شما می‌توانید قابلمه مناسب برای عملکرد پخت مورد نظر را انتخاب کنید.

حالت پخت			
بخار	Steam&airfry	Air fry	
			
			قابلمه کوچک 
			قابلمه بزرگ 

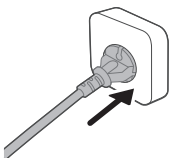
قبل از استفاده از عملکرد بخار یا steam&airfry، مطمئن شوید که آب کافی در مخزن وجود دارد و از نشانگر سطح آب MAX روی مخزن آب تجاوز نکنید پس از پخت، مخزن آب را خالی کنید.

پخت با دو قابلمه

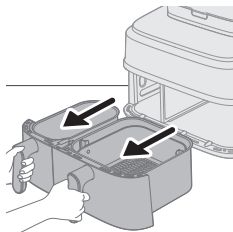
پخت با عملکرد زمان

اگر دو غذا را با عملکردها، دماها و زمان‌های متفاوت می‌پزید، از عملکرد زمان استفاده کنید تا هر دو غذا را همزمان آماده کنید

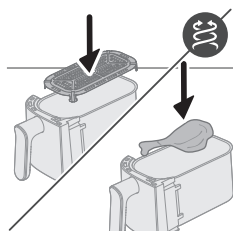
1 دوشاخه را به پریز بزنید.



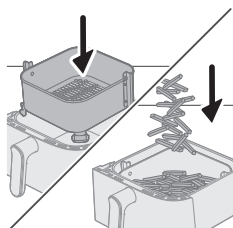
2 با کشیدن دسته، هر دو قابلمه را از دستگاه بیرون بیاورید.



3 صفحه کف قابلمه کوچک را در قابلمه بگذارید.



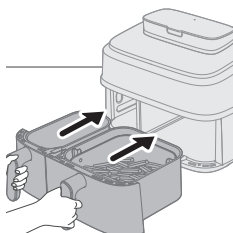
4 سبب را در قابلمه بزرگ قرار دهید.



توجه

- هنگام قرار دادن سبب در داخل قابلمه، مطمئن شوید زبانه‌های سمت راست و چپ سبب درست قرار گرفته باشند. اگر اتفاقی 90 درجه آن را چرخانده باشید، سبب چا نخواهد شد.
 - ممکن است لازم باشد هنگام قرار دادن سبب در قابلمه کمی فشار وارد کنید.
- 5 مواد غذایی را در سبب بریزید.

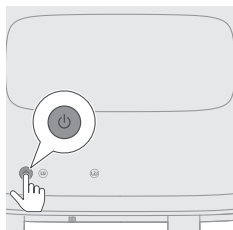
6 قابلمه را به Airfryer برگردانید.

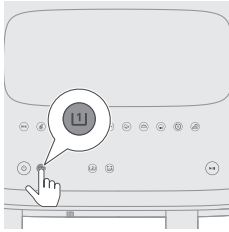


احتیاط

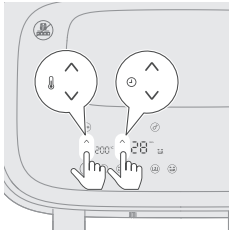
- در مدت استفاده یا مدتی پس از استفاده از سبب و قابلمه، به آنها دست نزنید، زیرا بسیار داغ هستند.

7 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.

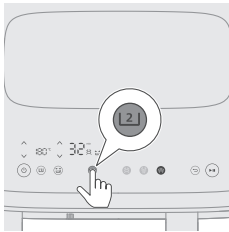




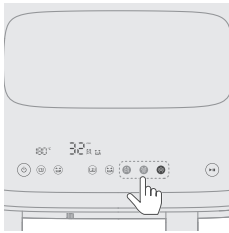
8 قابلمه کوچک را انتخاب کنید.
نشانگر زمان و دما در سمت چپ شروع به چشمک زدن می کند.



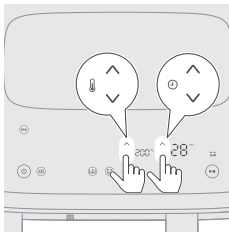
9 دکمه افزایش/کاهش دما و دکمه افزایش/کاهش زمان را فشار دهید و زمان و دمای لازم را انتخاب کنید.



10 قابلمه بزرگ را انتخاب کنید.

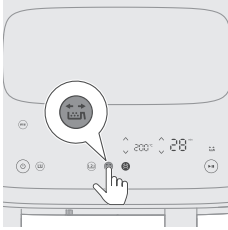


11 عملکرد پخت مورد نظر را انتخاب کنید: سرخ کردن با هوا، بخارپز، یا بخار پز و سرخ کردن با هوا (steam&airfry)
قبل از انتخاب عملکرد بخارپز یا steam&airfry، مخزن آب را تا نشانگر سطح MAX پر کنید

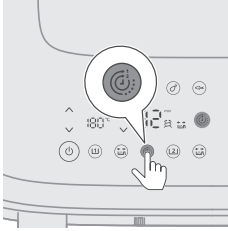


12 دکمه افزایش/کاهش دما و دکمه افزایش/کاهش زمان را فشار دهید و زمان و دمای لازم را انتخاب کنید.
اگر عملکرد سرخ کردن با هوا یا steam&airfry را انتخاب کنید، می توانید دمای پخت را تنظیم کنید برای عملکرد بخارپز، دما در 100°C ثابت است و قابل تنظیم نیست
برای مقدار پیشنهادی غذا، دماها و زمان پخت به جدول غذاها در بخش « پخت با یک قابلمه » مراجعه کنید

13 دکمه یادلاور تکان دادن را فشار دهید تا تکان دادن غذا در حین پخت به شما یادلاوری شود.

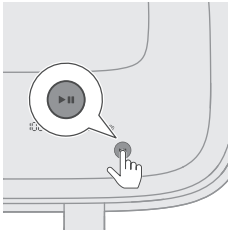


14 دکمه عملکرد زمان را فشار دهید تا مطمئن شوید که هر دو ظرف به طور همزمان پخته می شوند. اگر دو نوع غذا را با عملکردها، دماها و زمان های پخت متفاوت می پزید و نیازی نیست که هر دو همزمان آماده شوند، می توانید از این مرحله صرف نظر کنید.

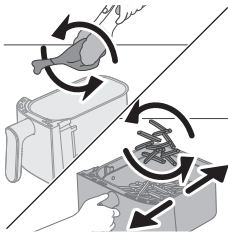
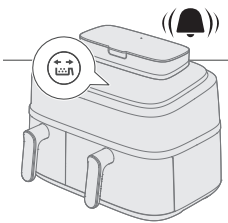


در حین پخت، اگر زمان را برای یک قابلمه تنظیم کنید، **عملکرد زمان** غیرفعال می شود و هر دو قابلمه جداگانه عمل خواهند کرد برای فعال سازی مجدد **عملکرد زمان**، دکمه شروع/مکث را فشار دهید. سپس، دکمه **عملکرد زمان** را که ظاهر می شود فشار دهید. دوباره دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا پخت ادامه یابد.

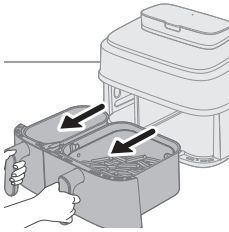
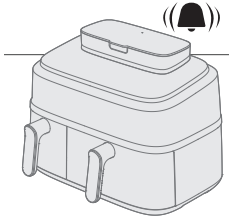
15 در پایان، دکمه شروع/مکث را برای شروع پخت فشار دهید.



16 هنگامی که سیگنال صوتی یادلاور تکان دادن را شنیدید، قابلمه را با سید بردارید و آن را روی سینک تکان دهید. سپس قابلمه را دوباره در دستگاه قرار دهید.



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



18 قابلمه‌ها را بیرون بیاورید و بررسی کنید که آیا مواد آماده هستند یا نه
اگر هنوز آماده نشده‌اند، قابلمه را دوباره در Airfryer قرار دهید و چند دقیقه دیگر صبر کنید.
19 با دقت مواد (مثل سیب‌زمینی سرخ کرده) را با انبر باریکی خارج کنید.

توجه

- برای متوقف کردن هر دو قابلمه، دکمه شروع/مکث را فشار دهید دوباره آن را فشار دهید تا پخت هر دو قابلمه ادامه یابد
 - برای متوقف کردن فقط یکی از قابلمه‌ها، ابتدا آن قابلمه را انتخاب کنید، سپس دکمه شروع/مکث را فشار دهید دوباره آن را فشار دهید تا پخت آن قابلمه ادامه یابد
 - می‌توانید در یک قابلمه از پیش‌تنظیم و در قابلمه دیگر از تنظیم دستی استفاده کنید.
 - وقتی قابلمه را بیرون می‌آورید، دستگاه به‌طور خودکار مکث می‌کند و وقتی آن را دوباره در جای خود قرار می‌دهید، پخت ادامه می‌یابد
- برای دستورالعمل‌های مربوط به عملکردهای مختلف پخت، به قسمت‌های مربوطه در بخش «پخت با یک قابلمه» مراجعه کنید

پخت با یک قابلمه

اگر می‌خواهید یک وعده غذایی کوچک را با هوا سرخ کنید، قابلمه کوچک (1) را انتخاب کنید
اگر می‌خواهید یک وعده غذایی بزرگ را با هوا سرخ کنید، steam&airfry یا بخارپز کنید، قابلمه بزرگ (2) را
انتخاب کنید

دستورالعمل‌های زیر برای قابلمه بزرگ است

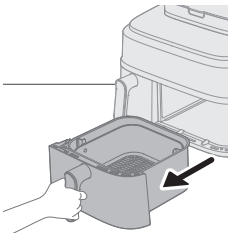
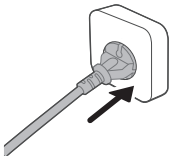
توجه

- برای خارج کردن مواد بزرگ یا کوچک، از انبر استفاده کنید و مواد را بیرون بیاورید.
- بسته به نوع مواد، ممکن است بخوابید روغن یا چربی اضافی قابلمه را بعد از هر پخت، یا قبل از تکان دادن مواد یا تعویض سبد، خارج کنید. سبد را روی یک سطح مقاوم به حرارت قرار دهید و هنگام بیرون ریختن روغن یا چربی اضافی از دستکش مخصوص فر استفاده کنید سبد را به داخل قابلمه برگردانید.

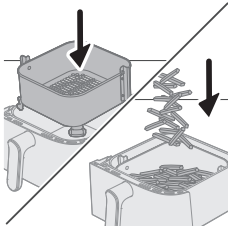
عملکرد Air fry

Air fry در قابلمه بزرگ طبق جدول غذاها

1 دوشاخه را به پریز بزنید.



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

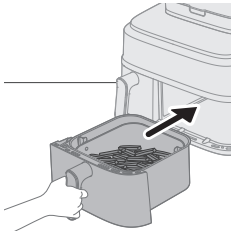


3 سبد را در قابلمه بزرگ قرار دهید.

4 مواد را در سبد بریزید.

توجه

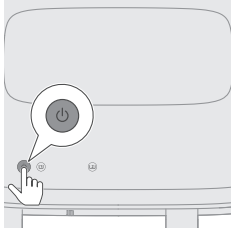
- محدوده زیادی از غذاها را می‌توان با این Airfryer تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به «جدول غذاها» مراجعه کنید.
- از مقداری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نروید یا سبد را بیش از حد پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می‌گذارد.



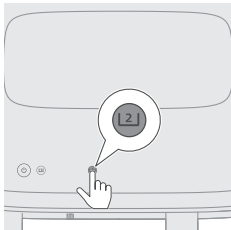
5 قابلمه را به Airfryer برگردانید.

احتیاط

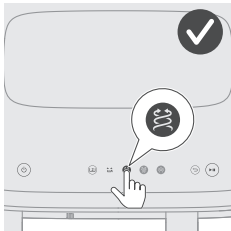
- در مدت استفاده یا مدتی پس از استفاده از سبده و قابلمه، به آنها دست نزنید، زیرا بسیار داغ هستند.



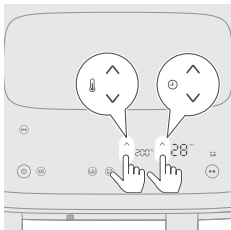
6 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



7 قابلمه بزرگ را انتخاب کنید.

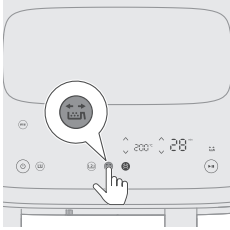


8 دکمه عملکرد Airfry را انتخاب کنید. نشانگر زمان و دما در سمت راست شروع به چشمک زدن می کند.



9 دکمه افزایش/کاهش دما و دکمه افزایش/کاهش زمان را فشار دهید و زمان و دمای لازم را انتخاب کنید (به «جدول غذاها» مراجعه کنید).

10 دکمه یادآوری تکان دادن را فشار دهید تا در صورت نیاز به تکان دادن یا برگرداندن مواد در حین پخت، به شما یادآوری شود (به «جدول غذاها» مراجعه کنید)

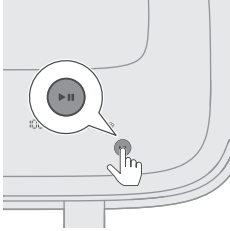


11 دکمه شروع/مکث را برای شروع پخت فشار دهید.

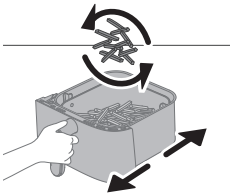
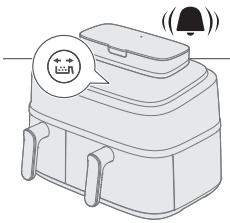
نمایشگر دما و زمان دیگر چشمک نمی زند

توجه

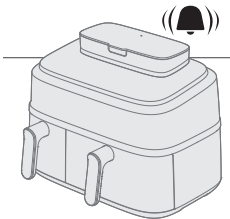
- آخرین دقیقه پخت به ثانیه نشان داده می شود.
- شما می توانید تنظیمات پخت را در هر زمان در طول پخت با کلیک روی دکمه های بالا یا پایین تغییر دهید.

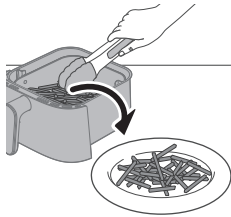
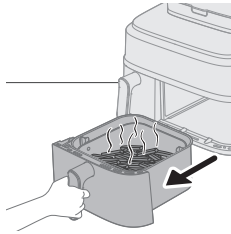


12 هنگامی که سیگنال صوتی یادآور تکان دادن را شنیدید، قابلمه را با سبد بیرون بیاورید و آن را روی سینک ظرفشویی تکان دهید. سپس، قابلمه را به دستگاه برگردانید.



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





14 قابلمه را خارج کرده و بررسی کنید مواد آماده هستند یا خیر.

احتیاط

- قابلمه Airfryer بعد از پخت داغ است. هنگام برداشتن قابلمه از دستگاه، آن را روی یک سطح نسوز (مثل سه پایه یا شبیه به آن) قرار دهید.

توجه

- اگر مواد غذایی هنوز آماده نشده اند، قابلمه را دوباره در جای خود در Airfryer قرار دهید و چند دقیقه دیگر اضافه کنید.

15 با دقت مواد (مثل سیب زمینی سرخ کرده) را با انبر باریکی خارج کنید.

احتیاط

- هنگام خارج کردن غذا، قابلمه را کج نکنید چون ممکن است سبذ از دستگاه بیرون بیفتند.
 - پس از پخت و پز، قابلمه، سبذ، قسمت داخلی دستگاه، و مواد غذایی داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در Airfryer، ممکن است بخار از قابلمه خارج شود.

جدول غذاها - قابلمه بزرگ

زمان پخت در جدول برای مواد تازه در نظر گرفته شده است اگر نتایج مطابق انتظار نیست، زمان پخت را تنظیم کنید



مواد	مقدار غذا	دما	زمان (دقیقه)	توجه
سیب زمینی های باریک سرخ شده (7x7 میلی متر/0,3x0,3 اینچ)	800 گرم/28 اونس	200 درجه سانتیگراد	28-31	تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 2 مرتبه هم بزنید
سیب زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی متر/0.4x0.4 اینچ)	800 گرم/28 اونس	180 درجه سانتیگراد	30-40	تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 2 مرتبه هم بزنید
ناگت مرغ یخ زده	600 گرم/21 اونس	200 درجه سانتیگراد	10-20	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
اسپرینگ رول سرخ شده	600 گرم/21 اونس	200 درجه سانتیگراد	18-24	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
همبرگر (حدود 150 گرم/5 اونس/تکه)	4 عدد	200 درجه سانتیگراد	15-20	یک بار زیر و رو کنید
رول گوشت	1200 گرم/42 اونس	150 درجه سانتیگراد	55-60	از وسیله جانبی کیک پز استفاده کنید
تکه های گوشت بدون استخوان (حدود 150 گرم/5 اونس)	4 تکه	200 درجه سانتیگراد	15-20	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سوسیس های باریک (حدود 10 قطعه 50 گرم/1.8 اونس/تکه)	10 قطعه	200 درجه سانتیگراد	11-15	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید

تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید	27-32	180 درجه سانتیگراد	10 قطعه	ران مرغ (حدود 125 گرم/4 اونس/تکه)
یک بار زیر و رو کنید	15-25	180 درجه سانتیگراد	4 قطعه	سینه مرغ (حدود 200 گرم/7 اونس/تکه)
	50-60	180 درجه سانتیگراد	1200 گرم/42 اونس	مرغ کامل
	20-25	180 درجه سانتیگراد	3 قطعه	ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 اونس/تکه)
	25-32	160 درجه سانتیگراد	5 قطعه	فیله ماهی (حدود 200 گرم/7 اونس)
بر اساس نائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید، در طول پخت تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید	18-23	180 درجه سانتیگراد	1000 گرم/35 اونس	مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)
از قالب مافین استفاده کنید	13-15	150 درجه سانتیگراد	9 قطعه	مافین (حدود 50 گرم/1.8 اونس/قالب)
از قابلمه بزرگ (XL) برای پخت استفاده کنید. قبل از بیرون آوردن کیک، پخته شدن آن را بررسی کنید	35-40	150 درجه سانتیگراد	500 گرم/18 اونس	کیک
	6-8	200 درجه سانتیگراد	6 قطعه	نان ساندویچی/نان از قبل پخته شده (حدود 60 گرم/2 اونس/تکه)
تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید	12-15	180 درجه سانتیگراد	12 قطعه	وگان (استک‌های وگان تازه و راحت مانند فلافل)
از قابلمه XL و کیک‌پز شکل خمیر تا جایی که ممکن است باید صاف باشد تا وقتی المنت حرارتی به سطح بالا حرکت می‌کند از برخورد نان با آن جلوگیری شود. قبل از بیرون آوردن نان، پخته شدن آن را بررسی کنید	33-35	150 درجه سانتیگراد	550 گرم/19 اونس	نان همبرگر



جدول غذاها - قابلمه کوچک

زمان پخت در جدول برای مواد تازه در نظر گرفته شده است اگر نتایج مطابق انتظار نیست، زمان پخت را تنظیم کنید

مواد	مقدار غذا	دما	زمان (دقیقه)	توجه
سیب زمینی های باریک سرخ شده (7x7 میلیمتر/0,3x0,3 اینچ)	300 گرم/11 اونس	200 درجه سانتیگراد	28-30	تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
سیب زمینی سرخ کرده خانگی (ضخامت 10x10 میلی متر/0.4x0.4 اینچ)	300 گرم/11 اونس	180 درجه سانتیگراد	30-38	تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
ناگت مرغ یخ زده	300 گرم/11 اونس	200 درجه سانتیگراد	20-22	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
اسپرینگ رول سرخ شده	300 گرم/11 اونس	200 درجه سانتیگراد	20-23	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
همبرگر (حدود 150 گرم/5 اونس/تکه)	300 گرم/11 اونس	200 درجه سانتیگراد	21-24	یک بار زیر و رو کنید
تکه های گوشت بدون استخوان (حدود 150 گرم/5 اونس/تکه)	300 گرم/11 اونس	200 درجه سانتیگراد	20-22	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سوسیس های باریک (حدود 50 گرم/1.8 اونس/تکه)	6 قطعه	200 درجه سانتیگراد	13-17	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4 اونس)	5 قطعه	180 درجه سانتیگراد	28-30	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 200 گرم/7 اونس/تکه)	3 قطعه	180 درجه سانتیگراد	20-25	یک بار زیر و رو کنید
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 اونس/تکه)	1 تکه	180 درجه سانتیگراد	24-26	
فیله ماهی (حدود 200 گرم/7 اونس/تکه)	2 قطعه	160 درجه سانتیگراد	25-32	
مخلوط سبزیجات (درشت خرد شده)	400 گرم/14 اونس	180 درجه سانتیگراد	12-25	بر اساس نائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
مافین (حدود 50 گرم/1.8 اونس/تکه)	6 قطعه	160 درجه سانتیگراد	19-25	از قالب مافین استفاده کنید

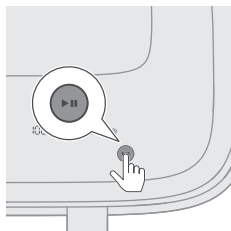
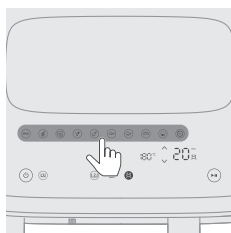
نان ساندویچی/نان از قیل پخته شده (حدود 60 گرم/2 اونس/تکه)	3 قطعه	200 درجه سانتیگراد	6-8
وگان (استک‌های وگان تازه و راحت مانند فلافل)	12 قطعه	190°C	15-18
تکان دهید، برگردانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید بین			

Airfry با یک پیش تنظیم در قابلمه بزرگ

- 1 مراحل 1 تا 8 را در بخش "Air fry" با قابلمه بزرگ طبق جدول غذاها" دنبال کنید.
- 2 پیش تنظیم را انتخاب کنید.

نکته:

- برای تغییر به یک پیش تنظیم دیگر، دکمه برگشت را فشار دهید یا دکمه لغو انتخاب پیش تنظیم را بزنید و پیش تنظیم مورد نظر را انتخاب کنید.





- 3 پخت را با فشار دادن دکمه روشن/مکث شروع کنید.
نمایشگر دما و زمان دیگر چشمک نمی زند
برای مقادیر پیشنهادی غذا بر اساس زمان پخت پیش فرض به جدول زیر مراجعه کنید



پیش تنظیم - قابلمه بزرگ

زمان پخت در جدول برای مواد تازه در نظر گرفته شده است. اگر نتایج مطابق انتظار نیست، زمان پخت را تنظیم کنید.

پیش تنظیم ها	نماد	مقدار غذا	دما (پیش فرض)	زمان (پیش فرض)	توجه
اسنک سیب زمینی یخ زده		800 گرم/28 اونس	200 درجه سانتیگراد	28 دقیقه	- اسنک های یخ زده بر پایه سیب زمینی مانند سیب زمینی سرخ کرده یخ زده، سیب زمینی گوه ای، سیب زمینی مشبک و غیره. - حین پخت، 2 تا 3 بار آن ها را تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید.
استیک (در گروه گوشت گاو و گوشت خوک)		600 گرم/21 اونس	200 درجه سانتیگراد	20 دقیقه	- برش ها با ضخامت 2 تا 2.5 سانتیمتر، 200 گرم/7 اونس هر برش. - حداکثر 4 تکه گوشت بدون استخوان - یکبار زیر و رو کنید
وگان (اسنک های وگان تازه و راحت مانند فلافل)		12 قطعه	180 درجه سانتیگراد	12 دقیقه	- 40 گرم برای هر تکه اسنک های وگان تازه و راحت مانند فلافل - حین پخت 2 تا 3 بار تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید
سیب زمینی تازه (که به آن سیب زمینی برشته شده یا کبابی هم گفته می شود)		800 گرم/28 اونس	180 درجه سانتیگراد	30 دقیقه	- از سیب زمینی خشک و آردی استفاده کنید - برش یا ضخامت 10x10 میلیمتر/0.4x0.4 اینچ - 30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و 1/4 تا 1 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید. - در این میان، تکان دهید، برگردانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
ران مرغ (در گروه گوشت ماکیان)		8 تا 10 عدد	180 درجه سانتیگراد	32 دقیقه	- 120 تا 130 گرم/4 تا 5 اونس برای هر ران مرغ - در این میان، تکان دهید، برگردانید کنید یا هم بزنید.
ماهی (در گروه ماهی و غذاهای دریایی)		600 گرم/21 اونس	180 درجه سانتیگراد	23 دقیقه	- ماهی کامل با پوست حدود 300 گرم / 11 اونس
سبزیجات		1000 گرم	180 درجه سانتیگراد	22 دقیقه	- درشت خرد شده - مخلوط سبزیجات (بادمجان، کدو سبز، فلفل، پیاز)
کیک		800 گرم/35 اونس	140 درجه سانتیگراد	35 دقیقه	- از وسیله جانی کیک پز بزرگ استفاده کنید (x 199 و 189 x 80 میلی متر) برای قابلمه بزرگ - برای سبک کوچک، از قالب های مافین استفاده کنید

پیش تنظیم‌ها	نماد	مقدار غذا	دما (پیش فرض)	زمان (پیش فرض)	توجه
نان		500 گرم	180 درجه سانتیگراد	35 دقیقه	-
گرم کردن مجدد		زمان را بر اساس نوع و مقدار ماده غذایی تنظیم کنید	160 درجه سانتیگراد	5 دقیقه	-

پیش تنظیم - قابلمه کوچک



زمان پخت در جدول برای مواد تازه در نظر گرفته شده است اگر نتایج مطابق انتظار نیست، زمان پخت را تنظیم کنید

پیش تنظیم‌ها	نماد	مقدار غذا	دما (پیش فرض)	زمان (پیش فرض)	توجه
اسنک سیب زمینی یخ زده		300 گرم/اونس	200 درجه سانتیگراد	30 دقیقه	-
اسنک‌های یخ زده بر پایه سیب زمینی مانند سیب زمینی سرخ کرده یخ زده، سیب زمینی گوه‌ای، سیب زمینی مشبک و غیره. حین پخت، 2 تا 3 بار آن‌ها را تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید.					
استیک (در گروه گوشت گاو و گوشت خوک)		400 گرم/اونس	200 درجه سانتیگراد	22 دقیقه	-
برش‌ها با ضخامت 2 تا 2.5 سانتیمتر، 200 گرم/7 حد اکثر 4 تکه گوشت بدون استخوان یکبار زیر و رو کنید					
وگان (اسنک‌های وگان تازه و راحت مانند فلافل)		8 تکه	190°C	15 دقیقه	-
40 گرم برای هر تکه اسنک‌های وگان تازه و راحت مانند فلافل در حین پخت 2 تا 3 بار تکان دهید، برگردانید یا هم بزنید					
سیب زمینی تازه (که به آن سیب زمینی پرشته شده یا کبابی هم گفته می‌شود)		300 گرم/اونس	180 درجه سانتیگراد	35 دقیقه	-
از سیب زمینی خشک و آردی استفاده کنید برش با ضخامت 10x10 میلیمتر/0.4x0.4 اینچ 30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و 1/4 تا 1 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید. در این میان، تکان دهید، برگردانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید...					
ران مرغ (در گروه گوشت ماکیان)		4 تا 5 عدد	180 درجه سانتیگراد	36 دقیقه	-
120 تا 130 گرم/4 تا 5 اونس برای هر ران مرغ تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید					
ماهی (در گروه ماهی و غذاهای دریایی)		300 گرم/اونس	180 درجه سانتیگراد	25 دقیقه	-
ماهی کامل یا پوست حدود 300 گرم / 11 اونس					

پیش تنظیم‌ها	نماد	مقدار غذا	دما (پیش فرض)	زمان (پیش فرض)	توجه
سبزیجات		400 گرم	180 درجه سانتیگراد	25 دقیقه	- درشت خرد شده - مخلوط سبزیجات (بادمجان، کدو سبز، فلفل، پیاز)
کیک		قالب‌های مافین 6 تکه	150 درجه سانتیگراد	20 دقیقه (مافین)	- برای سبک کوچک از قالب‌های مافین استفاده کنید
نان		300 گرم	160 درجه سانتیگراد	40 دقیقه	- از وسیله جانبی کیک‌پز استفاده کنید
گرم کردن مجدد		زمان را بر اساس نوع و مقدار ماده غذایی تنظیم کنید	170 °C	6 دقیقه	- زمان را بر اساس نوع و مقدار ماده غذایی تنظیم کنید

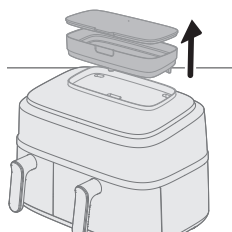
نکته: گرم نگه دارید

- می‌توانید با تنظیم دما روی 80 درجه و مدت زمانی که می‌خواهید غذا گرم بماند، غذا را در Airfryer گرم نگهدارید. توصیه می‌کنیم غذا را بیشتر از 30 دقیقه گرم نگه ندارید چون کیفیت غذا پایین می‌آید.
- اگر غذایی مثل سیب‌زمینی سرخ کرده تردی خود را در حالت گرم نگهداشتن از دست داد، یا زمان گرم نگهداشتن را با خاموش کردن زودتر دستگاه کاهش دهید یا آنها را 2 تا 3 دقیقه در دمای 180 درجه سانتیگراد برشته کنید.

عملکرد Steam&airfry

پخت Steam&airfry مطابق جدول غذاها

1 مخزن آب را از دستگاه جدا کنید.

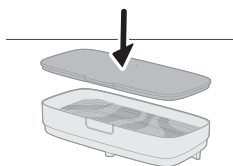


2 مخزن آب را با آب پر کنید.

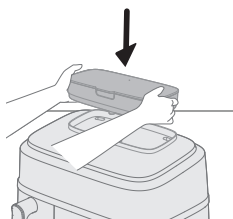
از نشانگر سطح آب MAX روی مخزن آب تجاوز نکنید



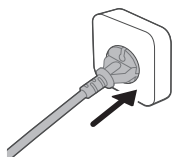
3 برای جلوگیری از نشت آب، درپوش مخزن آب را محکم ببندید



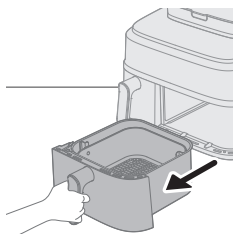
4 مخزن آب را روی شیار بالای دستگاه قرار دهید و برای اطمینان از محکم بودن آن فشار دهید. اگر مخزن آب به درستی قرار نگیرد، آب به سمت مولد بخار جریان نمی یابد این باعث می شود که آیکون «بدون آب» * چشمک بزند و ممکن است صداهای عجیبی از فن و موتور ایجاد شود در این صورت، ممکن است عملکرد steam&airfry غیرفعال شود



5 دوشاخه را به پریز بزنید.



6 با کشیدن دسته، قابلمه همراه با سبد را از دستگاه بیرون بیاورید.

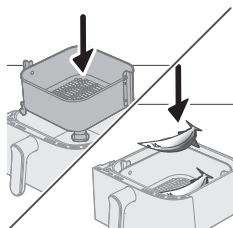


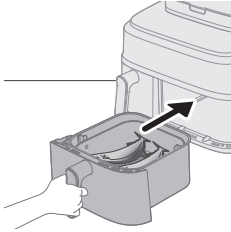
7 سبد را در قابلمه بزرگ قرار دهید.

8 مواد را در سبد بریزید.

توجه

- محدوده زیادی از غذاها را می توان با این Airfryer تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.
- از مقداری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نروید یا سبد را بیش از حد پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می گذارد.

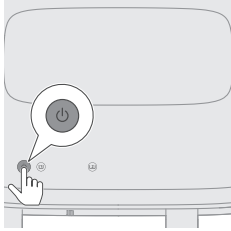




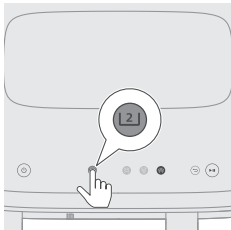
9 قابلمه را به Airfryer برگردانید.

احتیاط

- در مدت استفاده یا مدتی پس از استفاده از سبده و قابلمه، به آنها دست نزنید، زیرا بسیار داغ هستند.



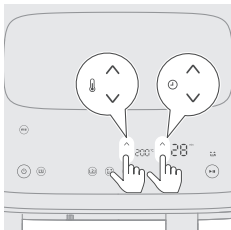
10 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



11 قابلمه بزرگ را انتخاب کنید.

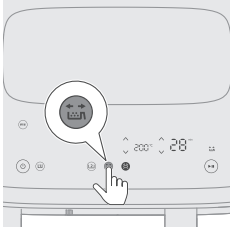


12 عملکرد steam&airfry را انتخاب کنید.
نشانگر زمان و دما در سمت راست شروع به چشمک زدن می کند.



13 دکمه افزایش/کاهش دما و دکمه افزایش/کاهش زمان را فشار دهید و زمان و دمای لازم را انتخاب کنید (به «جدول غذاها» در ادامه مراجعه کنید).

14 دکمه یادلاور تکان دادن را فشار دهید تا در صورت نیاز تکان دادن غذا در حین پخت به شما یادلاوری شود.



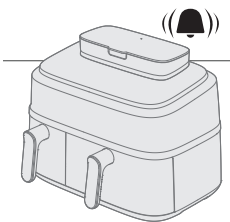
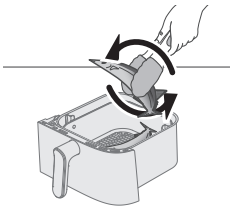
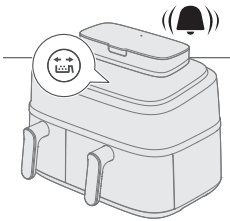
15 دکمه شروع/مکث را برای شروع پخت فشار دهید.

نمایشگر دما و زمان دیگر چشمک نمی زند

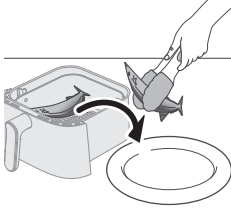
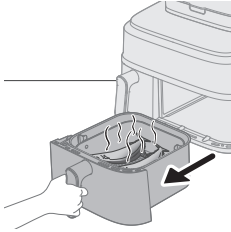
توجه

- آخرین دقیقه پخت به ثانیه نشان داده می شود.
- اگر دما و زمان روی نمایشگر ثابت باشد و چشمک نزند، به این معنی است که دستگاه به طور معمول کار می کند. 20 ثانیه پس از پخت، صدای موتور/فن را می شنوید و می بینید که بخار از پشت دستگاه خارج می شود
- شما می توانید تنظیمات پخت را در هر زمان در طول پخت با کلیک روی دکمه های بالا یا پایین تغییر دهید.

16 هنگامی که سیگنال صوتی یادلاور تکان دادن را شنیدید، قابلمه را با سبد بردارید و آن را روی سینک تکان دهید سپس، قابلمه را به دستگاه برگردانید.



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



18 قابلمه را خارج کرده و بررسی کنید مواد آماده هستند یا خیر.

احتیاط

- قابلمه Airfryer بعد از پخت داغ است. هنگام برداشتن قابلمه از دستگاه، آن را روی یک سطح نسوز (مثل سه پایه یا شبیه به آن) قرار دهید.

توجه

- اگر مواد غذایی هنوز آماده نشده‌اند، قابلمه را دوباره در جای خود در Airfryer قرار دهید و چند دقیقه دیگر اضافه کنید.

19 با انبر باربیکیو مواد غذایی را با احتیاط از قابلمه خارج کنید

احتیاط

- هنگام خارج کردن غذا، قابلمه را کج نکنید چون ممکن است سبب بیفتد و آب پاشیده شود
- پس از پخت و پز، قابلمه، سبب، قسمت داخلی دستگاه، و مواد غذایی داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در Airfryer، ممکن است بخار از قابلمه خارج شود.

جدول غذاها - قابلمه بزرگ

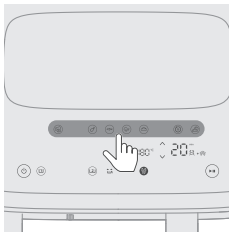


مواد	مقدار غذا	دما	زمان (دقیقه)	توجه
مکعب‌های سیب‌زمینی تازه	800 گرم/28 اونس	180 درجه سانتیگراد	26-35	تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 2 مرتبه هم بزنید
ران مرغ (حدود 125 گرم/4 اونس/تکه)	10 قطعه	180 درجه سانتیگراد	27-30	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
سینه مرغ (حدود 200 گرم/7 اونس/تکه)	4 قطعه	160 درجه سانتیگراد	20-22	10 گرم روغن کانولا اضافه کنید
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 اونس/تکه)	3 قطعه	200 درجه سانتیگراد	18-21	تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
فیله ماهی (حدود 200 گرم/7 اونس)	5 قطعه	160 درجه سانتیگراد	20-21	10 گرم روغن کانولا اضافه کنید
مخلوط سبزیجات	1000 گرم/35 اونس	200 درجه سانتیگراد	19-21	بر اساس نائقه خود، زمان پخت را تنظیم کنید تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 2 مرتبه هم بزنید
گل کلم	600 گرم/21 اونس	160 درجه سانتیگراد	19-21	تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 2 مرتبه هم بزنید 10 گرم روغن کانولا
هوچ	600 گرم/21 اونس	180 درجه سانتیگراد	19-21	تکان دهید، بچرخانید یا در طول پخت 2 مرتبه هم بزنید 10 گرم روغن کانولا

از قابلمه XL و کیک‌پز استفاده کنید شکل خمیر تا جایی که ممکن است باید صاف باشد تا وقتی المنت حرارتی به سطح بالا حرکت می‌کند از برخورد نان با آن جلوگیری شود قبل از بیرون آوردن نان، پخته شدن آن را بررسی کنید	30-35	180 درجه سانتیگراد	550 گرم/19 اونس	نان همبرگر
	15-18	160 درجه سانتیگراد	400 گرم/14 اونس	دامپلینگ
	50-60	180 درجه سانتیگراد	1200 گرم/42 اونس	مرغ کامل

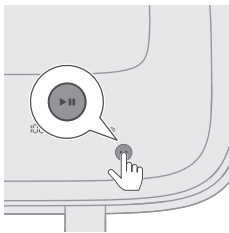
Steam&airfry با پیش تنظیم

- 1 مراحل 1 تا 12 را در بخش "عملکرد Steam&airfry - پخت با Steam&airfry طبق جدول غذاها" دنبال کنید.
- 2 پیش‌تنظیم را انتخاب کنید.



نکته

- برای تغییر به یک پیش‌تنظیم دیگر، دکمه برگشت را فشار دهید یا دکمه لغو انتخاب پیش‌تنظیم را بزنید و پیش‌تنظیم مورد نظر را انتخاب کنید.



- 3 پخت را با فشار دادن دکمه روشن/مکث شروع کنید
نمایشگر دما و زمان دیگر چشمک نمی‌زند



جدول پیش‌تنظیم‌ها

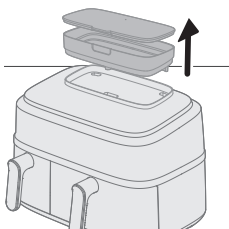
زمان پخت در جدول برای مواد تازه در نظر گرفته شده است. اگر نتایج مطابق انتظار نیست، زمان پخت را تنظیم کنید

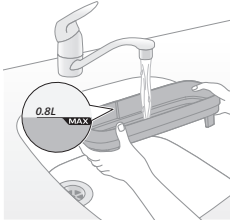
پیش تنظیم‌ها	نماد	مقدار غذا	دما (پیش فرض)	زمان (پیش فرض)	توجه
سیب‌زمینی تازه (که به آن سیب‌زمینی برشته‌شده یا کبابی هم گفته می‌شود)		800 گرم / 28 اونس	180 درجه سانتیگراد	26 دقیقه	- از سیب‌زمینی خشک و آردی استفاده کنید - برش با ضخامت 10x10 میلی‌متر/0.4x0.4 اینچ - 30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و 1/4 تا 1 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید - تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
ران مرغ (در گروه گوشت ماکیان)		8 تا 10 عدد	180 درجه سانتیگراد	27 دقیقه	- تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید
ماهی (در گروه ماهی و غذاهای دریایی)		600 گرم/21 اونس	200 درجه سانتیگراد	18 دقیقه	- ماهی کامل یا پوست حدود 300 گرم / 11 اونس
سبزیجات		سبزیجات سفت مانند کلم بروکلی یا گل کلم	160 درجه سانتیگراد	19 دقیقه	- درشت خرد شده - مخلوط سبزیجات (بادمجان، کدو سبز، فلفل، پیاز)
نان		500 گرم	180 درجه سانتیگراد	30 دقیقه	-
گرم کردن مجدد		زمان را بر اساس نوع و مقدار ماده غذایی تنظیم کنید	150 درجه سانتیگراد	20 دقیقه	- زمان را بر اساس نوع و مقدار ماده غذایی تنظیم کنید
دامپلینگ		400 گرم	160 درجه سانتیگراد	15 دقیقه	-

عملکرد بخارپز

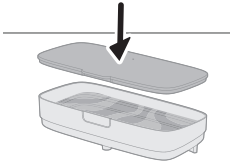
بخارپز طبق جدول غذاها

1 مخزن آب را از دستگاه جدا کنید.

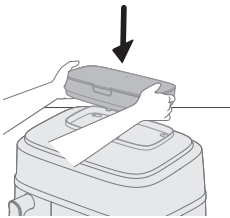





2 مخزن آب را با آب پر کنید.
از نشانگر سطح آب MAX روی مخزن آب تجاوز نکنید
مقدار آب مورد نیاز برای پخت به نوع غذا و مدت زمان پخت بستگی دارد
اگر زمان پخت بیش از 50 دقیقه باشد، ممکن است لازم باشد مخزن آب را در حین پخت مجدد پر کنید

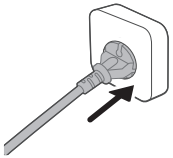


3 برای جلوگیری از نشست آب، درپوش مخزن آب را محکم ببندید

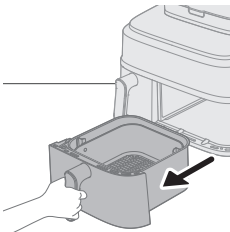


4 مخزن آب را روی شیار بالای دستگاه قرار دهید و برای اطمینان از محکم بودن آن فشار دهید
اگر مخزن آب به درستی قرار نگیرد، آب به سمت مولد بخار جریان نمی یابد این باعث می شود که آیکون «بدون آب»  چشمک بزند و ممکن است صداهای عجیبی از فن و موتور ایجاد شود در این صورت، ممکن است عملکرد steam&airfry غیرفعال شود

5 دوشاخه را به پریز بزنید.

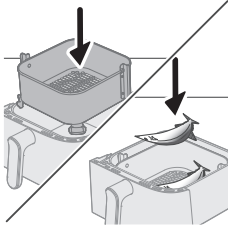


6 با کشیدن دسته، قابلمه بزرگ را همراه با سبد از دستگاه بیرون بیاورید.



7 سبب را در قابلمه بزرگ قرار دهید.

8 مواد را در سبب بریزید.



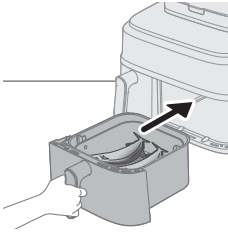
توجه

- محدوده زیادی از غذاها را می توان با این Airfryer تهیه کرد. برای مقدار مناسب و مدت زمان تقریبی پخت، به 'جدول غذاها' مراجعه کنید.
- از مقداری که در 'جدول غذاها' نشان داده شده است فراتر نروید یا سبب را بیش از حد پر نکنید چون بر کیفیت نهایی غذا تأثیر می گذارد.

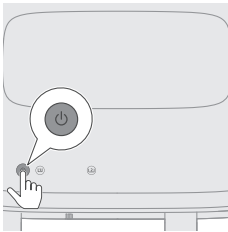
9 قابلمه را به Airfryer برگردانید.

احتیاط

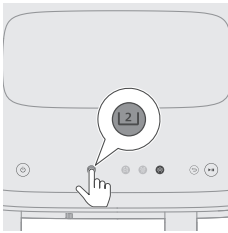
- در مدت استفاده یا مدتی پس از استفاده از سبب و قابلمه، به آنها دست نزنید، زیرا بسیار داغ هستند.



10 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.

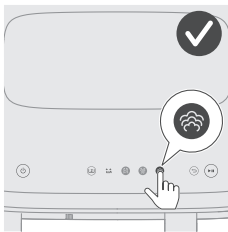


11 قابلمه بزرگ را انتخاب کنید.

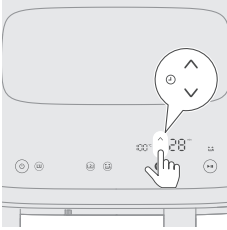


12 عملکرد بخارپز را انتخاب کنید.

زمان سمت راست شروع به چشمک زدن می کند.

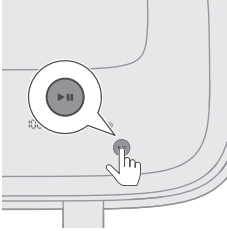


13 دکمه افزایش یا کاهش را برای انتخاب زمان مورد نظر فشار دهید.



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

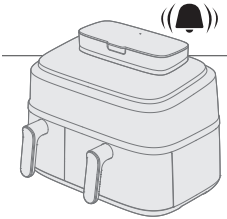
نمایشگر دما و زمان دیگر چشمک نمی زند



توجه

- آخرین دقیقه پخت به ثانیه نشان داده می شود.
- اگر دما و زمان روی نمایشگر ثابت باشد و چشمک نزند، به این معنی است که دستگاه به طور معمول کار می کند. 20 ثانیه پس از پخت، صدای موتور/فن را می شنوید و می بینید که بخار از پشت دستگاه خارج می شود
- شما می توانید تنظیمات پخت را در هر زمان در طول پخت با کلیک روی دکمه های بالا یا پایین تغییر دهید.

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



16 قابلمه را خارج کرده و بررسی کنید مواد آماده هستند یا خیر.

احتیاط

- قابلمه Airfryer بعد از پخت داغ است. هنگام برداشتن قابلمه از دستگاه، آن را روی یک سطح نسوز (مثل سه پایه یا شبیه به آن) قرار دهید.

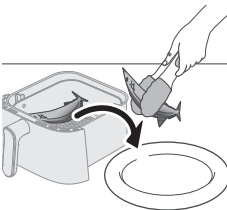
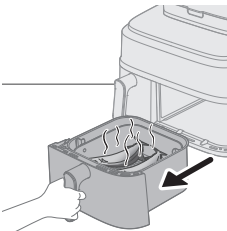
توجه

- اگر مواد غذایی هنوز آماده نشده اند، قابلمه را دوباره در جای خود در Airfryer قرار دهید و چند دقیقه دیگر اضافه کنید.

17 با انبر باریکیو مواد غذایی (مثلاً کلم بروکلی) را با احتیاط از قابلمه خارج کنید

احتیاط

- هنگام خارج کردن غذا، قابلمه را کج نکنید چون ممکن است سبب بیفتد و آب پاشیده شود
- پس از پخت و پز، قابلمه، سبب، قسمت داخلی دستگاه، و مواد غذایی داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در Airfryer، ممکن است بخار از قابلمه خارج شود.



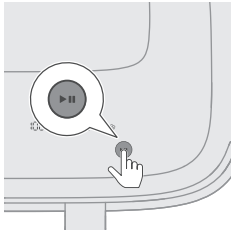
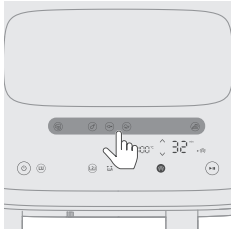
جدول غذاها - قابلمه بزرگ



مواد	مقدار غذا	دما	زمان (دقیقه)	توجه
مکعب‌های سیب‌زمینی تازه	800 گرم/28 اونس	C100°	28-35	
سیب‌زمینی کامل (حدود 250 تا 300 گرم / 9 تا 11 اونس/تکه)	4 قطعه	C100°	45-55	
ران مرغ (حدود 125 گرم/4 اونس/تکه)	10 قطعه	C100°	30-40	
ماهی کامل (حدود 300 تا 400 گرم/11 تا 14 اونس/تکه)	3 قطعه	C100°	18-22	
سبزیجات سفت	550 گرم/19 اونس	C100°	10-14	
دامپلینگ	400 گرم/14 اونس	C100°	15-20	
دنده خوک	300 گرم/11 اونس	C100°	30-35	از بشقاب با اندازه معین استفاده کنید
برنج	320 گرم/11 اونس	C100°	25-30	استفاده از قابلمه پخت مانند قابلمه کیک‌پزی، سینی سیلیکونی و غیره 320 میلی لیتر آب به قابلمه اضافه کنید، نسبت برنج به آب 1:1.2 است
سینه مرغ (حدود 200 گرم/7 اونس/تکه)	4 قطعه	C100°	20-30	
سیب‌زمینی خام/سیب‌زمینی شیرین (حدود 100 گرم/4 اونس/تکه)	8 قطعه	C100°	45-60	

بخار با پیش‌تنظیم

1 مراحل 1 تا 12 بخشی "عملکرد بخارپز" را دنبال کنید.



2 پیش‌تنظیم را انتخاب کنید.

نکته

- برای تغییر به یک پیش‌تنظیم دیگر، دکمه برگشت را فشار دهید یا دکمه لغو انتخاب پیش‌تنظیم را بزنید و پیش‌تنظیم مورد نظر را انتخاب کنید.

3 پخت را با فشار دادن دکمه روشن/مکث شروع کنید.
نمایشگر دما و زمان دیگر چشمک نمی‌زند

جدول پیش‌تنظیم‌ها

زمان پخت در جدول برای مواد تازه در نظر گرفته شده است اگر نتایج مطابق انتظار نیست، زمان پخت را تنظیم کنید

پیش‌تنظیم‌ها	نماد	مقدار غذا	دما (پیش فرض)	زمان (پیش فرض)	توجه
سیب‌زمینی تازه (که به آن سیب‌زمینی برشته‌شده یا کبابی هم گفته می‌شود)		800 گرم / 28 اونس	100°C	35 دقیقه	- از سیب‌زمینی خشک و آردی استفاده کنید - برش با ضخامت 10x10 میلیمتر/0.4x0.4 اینچ - 30 دقیقه در آب بخیسانید، سپس خشک کرده و 1/4 تا 1 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید - تکان دهید، بچرخانید یا 2 تا 3 بار هم بزنید
ران مرغ (در گروه گوشت ماکیان)		8 تا 10 عدد	100°C	40 دقیقه	- تکان دهید، زیر و رو کنید یا هم بزنید - 120 تا 130 گرم/4 تا 5 اونس برای هر ران مرغ
ماهی (در گروه ماهی و غذاهای دریایی)		600 گرم/21 اونس	100°C	20 دقیقه	- ماهی کامل یا پوست حدود 300 گرم / 11 اونس
سبزیجات		550 گرم	100°C	14 دقیقه	- درشت خرد شده - سبزیجات سفت یا مخلوط - مخلوط سبزیجات (بادمجان، کدو سبز، فلفل، پیاز)
دامپلینگ		400 گرم	100°C	20 دقیقه	-

تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی

برای تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده خانگی در Airfryer:

- برای قابلمه بزرگ به 800 گرم/28 اونس و برای قابلمه کوچک 300 گرم/11 اونس سیب‌زمینی پوست گرفته نیاز دارید.
- از سیب‌زمینی مناسب برای سرخ کردن یعنی سیب‌زمینی تازه و (کمی) آردی استفاده کنید.
- بهترین حالت زمانی است که سیب‌زمینی‌ها را به اندازه 800 گرم/28 اونس در Airfryer بریزید تا بهترین نتیجه به دست بیاید. هر چه خلال‌ها بزرگتر باشند کمتر از خلال‌های کوچکتر ترد می‌شوند.
- 1 سیب‌زمینی را پوست گرفته و قطعه کنید (10x10 میلیمتر/0.4x0.4 ضخامت).
- 2 خلال‌ها را در یک ظرف آب حداقل 30 دقیقه خیس کنید.
- 3 ظرف را خالی کرده و خلال‌ها را با یک حوله ظرفشویی یا حوله کاغذی خشک کنید.
- 4 یک قاشق غذاخوری روغن در کاسه بریزید، خلال‌ها را در کاسه ریخته و هم بزنید تا خلال‌ها از روغن پوشیده شوند.
- 5 خلال‌ها را با انگشت یا یک وسیله شیاردار خارج کنید به طوری که روغن اضافی در ظرف باقی بماند.

توجه

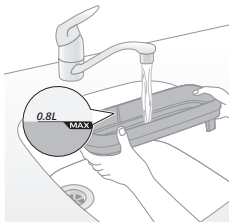
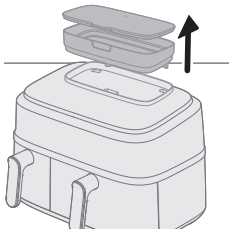
- برای ریختن خلال‌ها در سبد، کاسه را به یکباره برنگرانید، چون روغن اضافی وارد قابلمه می‌شود.
- 6 خلال‌ها را در سبد بریزید.

تمیز کردن

استفاده از برنامه‌های تمیز کردن خودکار

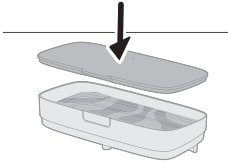
استفاده از عملکرد بخارشویی

- به حل شدن بقایای چربی و تمیز کردن عمیق قابلمه بزرگ کمک می‌کند این برنامه 20 دقیقه طول می‌کشد، 15 دقیقه برای بخارشویی و 5 دقیقه برای خشک کردن قابلمه
- 1 مخزن آب را از دستگاه جدا کنید.

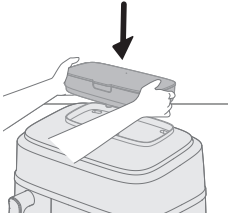


- 2 مخزن آب را تا حداکثر سطح با آب پر کنید

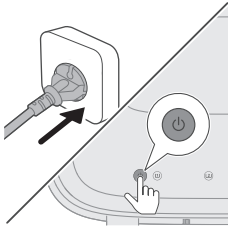
3 برای جلوگیری از نشست آب، درپوش مخزن آب را محکم ببندید



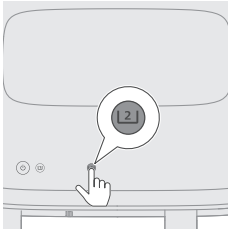
4 مخزن آب را روی شیار بالای دستگاه قرار دهید و برای اطمینان از محکم بودن آن فشار دهید. اگر مخزن آب به درستی قرار نگیرد، آب به سمت مولد بخار جریان نمی یابد این باعث می شود که آیکن «بدون آب» چشمک بزند و ممکن است صداهای عجیبی از فن و موتور ایجاد شود در این صورت، ممکن است عملکرد steam&airfry غیرفعال شود



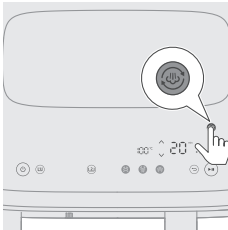
5 دکمه روشن/خاموشی را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



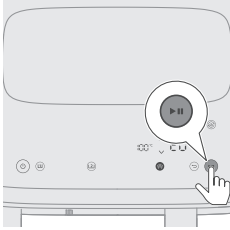
6 قابلمه بزرگ را انتخاب کنید.



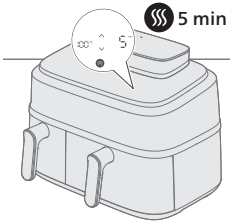
7 برای شروع تمیز کردن محفظه سمت راست، دکمه «بخارشویی» را فشار دهید. زمان سمت راست شروع به چشمک زدن می کند.



8 دکمه شروع/مکث را برای شروع پخت فشار دهید.
نمایشگر دما و زمان دیگر چشمک نمی‌زند

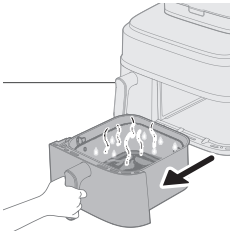


9 بعد از 15 دقیقه، دستگاه به طور مداوم بوق می‌زند و تا زمانی که قابلمه را بردارید آیکن بخارشویی چشمک می‌زند.



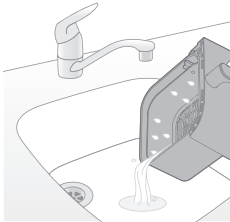
این نشان می‌دهد که فرآیند تمیز کردن کامل شده است و یک مرحله خشک کردن 5 دقیقه‌ای باقی مانده است

10 قابلمه را بردارید و خالی کنید



11 سید و قابلمه را آبکشی کنید تا باقیمانده آن از بین برود

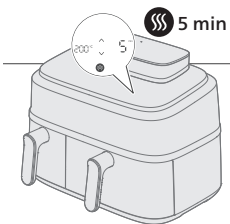
اگر چربی در قابلمه و سید باقی ماند، آنها را با آب صابون یا مواد شوینده با استفاده از اسفنج تمیز کنید، سپس دوباره آبکشی کنید



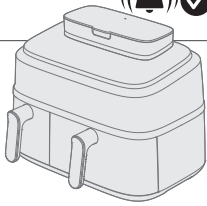
12 هر گونه چربی حل شده در اطراف محل حرارت را با یک دستمال یا حوله آشپزخانه پاک کنید

هنگام استفاده از عملکرد steam&airfry یا air fry، مقداری چربی در اطراف محل حرارت جمع می‌شود بخارشویی و پاک کردن منظم کمک می‌کند تا قسمت داخلی بالایی تمیز بماند

13 قابلمه را دوباره داخل دستگاه قرار دهید تا حالت خشک به طور خودکار شروع شود



14 بعد از 5 دقیقه صدای بوق نشان می دهد که برنامه خشک کردن کامل شده است



نکته

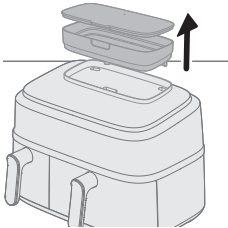
- قبل از اولین استفاده یا اگر برای مدت طولانی از دستگاه استفاده نشده است، پیشنهاد می کنیم از عملکرد "بخارشویی" برای تمیز کردن کامل چرخه آب و محفظه سمت راست استفاده کنید

توجه

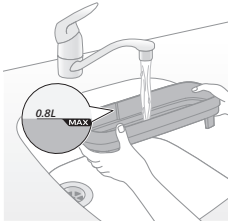
- هنگام شروع بخارشویی یا رسوب زدایی، ممکن است بخار بیشتری نسبت به حالت بخار از پشت دستگاه ایجاد کند، که نشان می دهد میعان بیشتری روی دیوار خواهید دید قبل از شروع این دو برنامه، لطفاً مطمئن شوید که (1) خروجی هوا مستقیماً به سمت پرز برق نباشد. (2) سایر لوازم آشپزخانه را در کنار دستگاه قرار ندهید. (3) دستگاه را در فاصله 20 سانتی متری از دیوار قرار دهید تا میعان روی دیوار کاهش یابد

استفاده از عملکرد رسوب زدایی

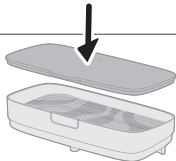
- پس از هر 10 ساعت استفاده از حالت بخار، آپکون ☺ چشمک می زند که نشان می دهد زمان انجام برنامه رسوب زدایی رسیده است این عملکرد به تمیز کردن رسوب های آهکی در سیستم آب دستگاه کمک می کند و طول عمر آن را افزایش می دهد
- 1 مخزن آب را از دستگاه جدا کنید.



- 2 مخزن آب را تا حداکثر سطح با آب پر کنید



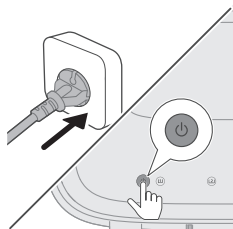
- 3 برای جلوگیری از نشست آب، درپوش مخزن آب را محکم ببندید



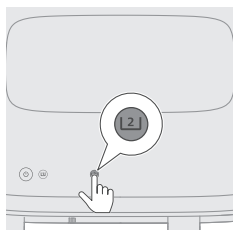
- 4 مخزن آب را روی شیار بالای دستگاه قرار دهید و برای اطمینان از محکم بودن آن فشار دهید
اگر مخزن آب به درستی قرار نگیرد، آب به سمت مولد بخار جریان نمی یابد این باعث می شود که آیکن «بدون آب» چشمک بزند و ممکن است صداهای عجیبی از فن و موتور ایجاد شود در این صورت، ممکن است عملکرد steam&airfry غیرفعال شود



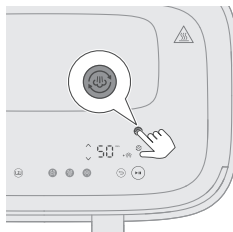
- 5 دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه روشن شود.



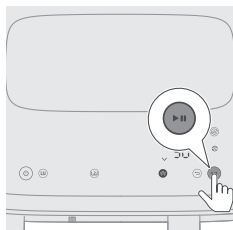
- 6 قابلمه بزرگ را انتخاب کنید.



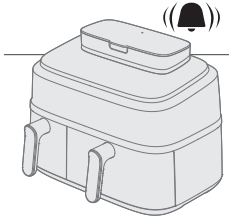
- 7 دکمه بخارشویی را به مدت حداقل 3 ثانیه فشار دهید تا آیکن رسوب زدایی چشمک بزند.
زمان سمت راست شروع به چشمک زدن می کند.



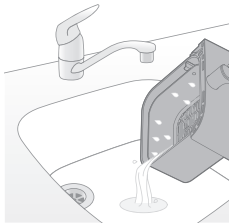
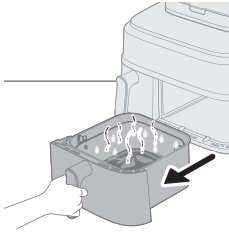
- 8 دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا فرایند رسوب زدایی آغاز شود
نمایشگر زمان دیگر چشمک نمی زند



9 50 دقیقه منتظر بمانید تا صدای بوق را بشنوید که نشان می دهد برنامه به پایان رسیده است.




10 قابلمه بزرگ را انتخاب کنید.



11 آب کثیف را بیرون بریزید

12 قابلمه و سبد را بشویید، آبکشی و خشک کنید محفظه پخت را با پارچه خشک یا حوله آشپزخانه پاک کنید برای شستن چرخه آب داخل و خشک کردن قابلمه از عملکرد بخارشویی استفاده کنید

توجه

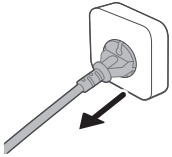
- هنگامی که آیکن  چشمک می زند، بهتر است فوراً رسوب زدایی کنید. در غیر این صورت، رسوبات آهکی ممکن است در چرخه آب جمع شده و آن را مسدود کنند
- اگر می خواهید بعداً رسوب زدایی کنید، می توانید از اعادن صرف نظر کنید دفعه بعد که air fryer را روشن کردید، دوباره به شما یادآوری خواهد شد
- از مایعات رسوب زدا که پایه اسید سولفوریک، اسید کلریدریک، سولفامیک یا اسید استیک (سرکه) استفاده نکنید زیرا ممکن است به سیستم آب دستگاه شما آسیب برسانند و رسوبات آهکی را به درستی حل نکنند.
- اگر در منطقه خود اغلب از آب سخت استفاده می کنید، ممکن است لازم باشد دستگاه را به دفعات بیشتری رسوب زدایی کنید

تمیزکردن عمومی

هشدار

- قبل از شروع به تمیزکاری دستگاه، اجازه دهید سبد، قابلمه و داخل دستگاه کاملاً خنک شوند.
- قابلمه و سبد دستگاه دارای روکش نجسب هستند. از وسایل آشپزخانه فلزی یا مواد شوینده خورنده استفاده نکنید چون ممکن است به روکش نجسب آن آسیب وارد شود.
- همیشه دستگاه را پس از استفاده تمیز کنید. بعد از هر بار استفاده روغن و چربی ته قابلمه را خارج و تمیز کنید.
- اگر بخار در داخل یا اطراف سطح خروجی دریاچه بخار جمع شد، آن را با پارچه ای نرم و خشک پاک کنید.

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

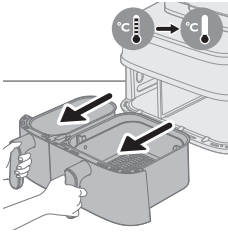


نکته

- قابلمه و سبد را خارج کنید تا Airfryer سریع‌تر خنک شود.

- 2 چربی و روغن را از کف قابلمه خارج کنید.

- 3 در ماشین ظرفشویی، قابلمه و سبد را بشویید. همچنین می‌توانید آنها را با آب گرم، مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید (به 'جدول تمیزکاری' مراجعه کنید).

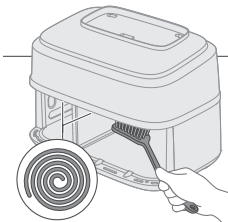


نکته

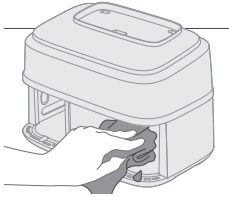
- اگر مواد باقی مانده به کف قابلمه یا سبد چسبیده باشد، می‌توانید آنها را در آب داغ و مایع ظرفشویی به مدت 10 تا 15 دقیقه خیس کنید. با این کار مواد باقی مانده خیس خورده و تمیز کردن آنها آسان‌تر می‌شود. از مایع ظرفشویی استفاده کنید که روغن و چربی را در خود حل می‌کند. اگر لکه چربی روی قابلمه یا سبد وجود دارد و نتوانستید آنها را با آب داغ و مایع ظرفشویی از بین ببرید، از یک چربی‌زدای مایع استفاده نمایید.
- در صورت لزوم مواد غذایی باقی مانده ای که به المنت حرارتی چسبیده شده است را با یک برس نرم تا متوسط تمیز کنید. از برس سیمی استیل یا برس زبر استفاده نکنید چون ممکن است به روکش روی المنت حرارتی آسیب وارد شود.
- 4 برای جلوگیری از خراش، به آرامی قسمت‌های بیرونی (از جمله دریچه بخار، سطح و غیره) و داخلی دستگاه را با یک پارچه نرم، صاف و تمیز پاک کنید در صورت لزوم، اول از یک پارچه مرطوب و بعد از پارچه خشک استفاده کنید.



- 5 با یک برس تمیز کننده روی المنت حرارتی بکشید و مواد غذایی باقی مانده را تمیز کنید.



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





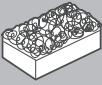
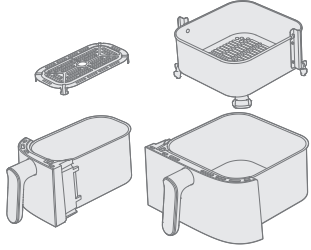
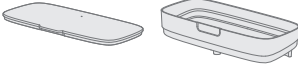

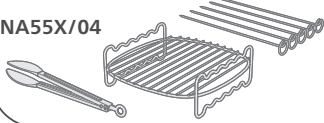
توجه

- اگر در حین تمیزکاری، تصادفاً تقسیم‌کننده‌ای که بین قابلمه بزرگ و قابلمه کوچک قرار دارد را بیرون کشیدید، مطمئن باشید آن را به طرز صحیح سر جایش برگردانید.

نکته

- اگر بقایای غذا به قابلمه چسبید، از برنامه تمیز کردن خودکار "بخارشویی" برای نرم کردن باقی مانده‌ها و سهولت در تمیز کردن استفاده کنید (به "استفاده از برنامه‌های تمیز کردن خودکار" مراجعه کنید).

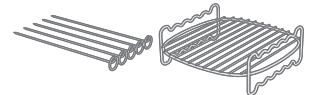
جدول تمیزکاری

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

لوازم جانبی

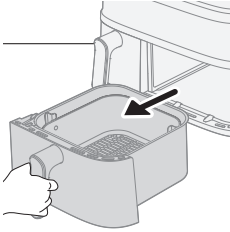
استفاده از سینی دو طبقه

سینی دو طبقه با سیخ در مدل‌های زیر ارائه می‌شود: NA55X/03.

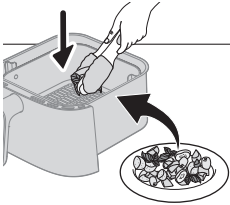


سینی دو طبقه یک وسیله جانبی مفید است که به شما امکان می‌دهد در دو طبقه غذا بپزید ولی فقط با قابلمه بزرگ سازگار است.

1 قابلمه بزرگ را از دستگاه خارج کنید.



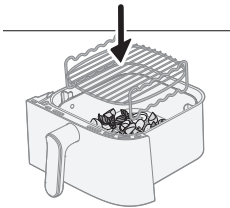
2 غذای مورد نظر را در سبد قرار دهید.



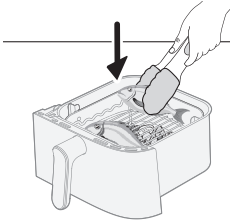
توجه

- برای غذاهایی که می‌توان در سینی دو طبقه تهیه کرد، به جدول غذاها در زیر مراجعه کنید.

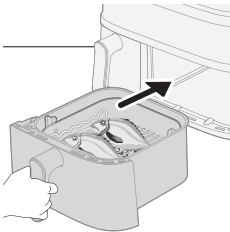
3 سینی دو طبقه را روی غذا در سبد قرار دهید.



4 قسمت دوم غذا را روی طبقه دوم قرار دهید.



5 قابلمه را در دستگاه بگذارید و زمان و دمای تعیین شده در جدول زیر را تنظیم کنید. وقتی آماده شد، دکمه شروع را فشار دهید.



توجه

دما

زمان پخت

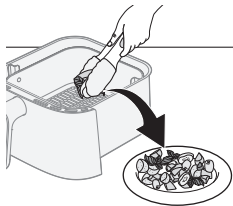
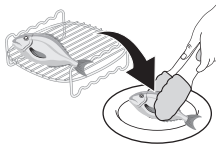
وزن (نپخته)

غذا

ناگت مرغ یخ زده	300 گرم/11 اونس	17-20 دقیقه	180 درجه سانتیگراد
خلال نازک سیب زمینی یخ زده	400 گرم/14 اونس		
بال مرغ یخ زده	450 گرم/16 اونس	16-20 دقیقه	200 درجه سانتیگراد
برگر مرغ یخ زده	350 گرم/12 اونس		
نرت	800-1000 گرم/35-28 اونس	24-28 دقیقه	180 درجه سانتیگراد - 3 عدد نرت
قاج سیب زمینی	500 گرم/18 اونس		
ماهی زرین	500-600 گرم/21-18 اونس	18-20 دقیقه	200 درجه سانتیگراد - 2 ماهی کامل
سیب زمینی آبپز (چهار تکه شده)	350 گرم/12 اونس		
قارچ کامل	200 گرم/7 اونس	12-14 دقیقه	200 درجه سانتیگراد
شاه میگو با پوست	400 گرم/14 اونس		
پنیر کبابی یا توفو مخلوط سبزیجات	250 گرم/9 اونس	15-18 دقیقه	180 درجه سانتیگراد - پنیر کبابی یا توفو را در طول زمان پخت زیر و رو کنید
	500 گرم/18 اونس		

توجه

- غذای بالایی در جدول باید در طبقه بالای سینی دو طبقه و غذای دوم باید در طبقه پایینی قرار داده شود.



- 6 وقتی پخت غذا کامل شد، با دستکش فر و انبر با دقت غذا را از سبد خارج کنید.

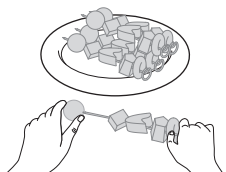
احتیاط

- هنگام برداشتن سینی دو طبقه احتیاط کنید چون در حین پخت خیلی داغ می شود.

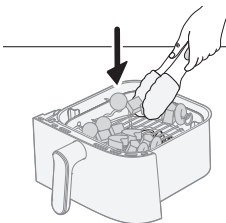
استفاده از سیخ

از سیخ می توان در ترکیب با سینی دو طبقه استفاده کرد.

1 گوشت و سبزیجات مورد نظر را یکی در میان به سیخ بزنید.

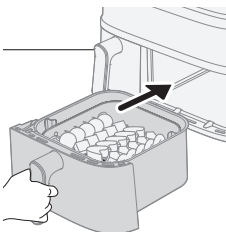


2 سیخ‌ها را داخل شیارهای مربوطه در سینی دو طبقه قرار دهید.



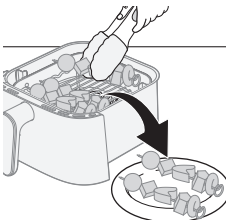
3 قابلمه را به دستگاه برگردانید.

4 زمان و دما را مطابق با جدول مشخص شده تنظیم کرده و پخت را شروع کنید.



5 وقتی پخت غذا کامل شد، با استفاده از دستکش فر و انبر با دقت غذا را از سبد خارج کنید.

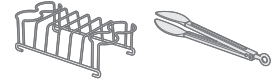
برای توصیه‌های لازم در خصوص زمان و دمای پخت، به جدول مراجعه کنید.



محتوای سبد	پرسی	زمان پخت	دما	توجه
5 سیخ غذا	5 سیخ	15-18 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	- مخلوط سبزیجات را در کف قابلمه بگذارید و سیخ‌ها را روی سینی دو طبقه قرار دهید.
مخلوط سبزیجات	500 گرم			

استفاده از کیت صبحانه

کیت صبحانه در مدل‌های زیر ارائه می‌شود: NA55X/04.

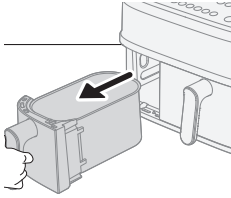


کیت صبحانه به شما امکان می دهد تا پخت چهار تخم مرغ و چهار تست را همزمان انجام دهید.

احتیاط

- هنگام برداشتن تخم مرغ پخته و تست از کیت صبحانه، برای جلوگیری از سوختگی، همیشه از انبر استفاده کنید.

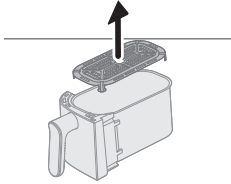
1 قابلمه کوچک را از دستگاه خارج کنید.



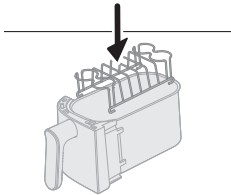
2 صفحه کف را از قابلمه بیرون بیاورید.

توجه

- اگر صفحه کف بیرون آورده نشود، برش های تست درست در قابلمه جا نمی شوند.

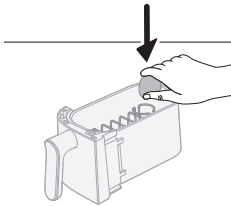


3 کیت صبحانه را داخل قابلمه کوچک قرار دهید.



4 تا چهار تخم مرغ در کیت صبحانه قرار دهید و قابلمه را به دستگاه برگردانید.

5 زمان و دما را مطابق با جدول غذاها در زیر تنظیم کنید و دکمه شروع را فشار دهید.



توجه

دما

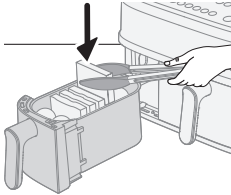
زمان پخت

مقدار

کیت صبحانه

- اول تخم مرغ‌ها را بپزید. بعد از گذشت نیمی از زمان پخت، تست‌ها را اضافه کنید.

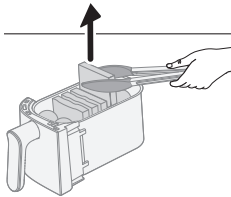
تخم مرغ آبیژ سفت	4 تخم مرغ	10-12 دقیقه	180 درجه سانتیگراد
تخم مرغ آبیژ نرم	4 تخم مرغ	8-10 دقیقه	
تست	5 قطعه	5-6 دقیقه	



6 بعد از گذشت نیمی از زمان پخت، برش‌های تست را در کیت صبحانه قرار دهید و به پخت ادامه دهید.

نکته

- می‌توانید برای یادآوری اضافه کردن نان‌های تست، یادآور تکان دادن را فعال کنید.
- اگر تست در قابلمه جا نمی‌شود، آن را نصف کنید.



7 وقتی پخت کامل شد، با انبر و با دقت تخم‌مرغ‌ها و تست را خارج کنید. برای زمان و دمای پخت به جدول غذاها در زیر مراجعه کنید.

نگهداری

- 1 دستگاه را از پریز بکشید و صبر کنید تا خنک شود.
- 2 قبل از جمع کردن و نگهداری دستگاه، بررسی کنید همه قطعات دستگاه تمیز بوده و خشک باشند.
- 3 سیم را دور سیم جمع کن واقع در پشت دستگاه ببیچید.

توجه

- هنگام حمل Airfryer، همیشه آن را افقی نگهدارید تا از بیرون رانده شدن قابلمه‌ها و آسیب به آنها جلوگیری شود.
- همیشه قبل از حمل کردن و/یا کنار گذاشتن دستگاه، مطمئن شوید قطعات قابل جدا شدن Airfryer، مانند کف توری قابل جدا شدن و غیره ثابت باشند.

عیب یابی

خلاصه ای از اشکالاتی که ممکن است معمولاً هنگام کار با دستگاه برای شما پیش آید در این بخش گنجانده شده است. اگر نمی‌توانید مشکل را با اطلاعات زیر برطرف کنید، از سایت www.philips.com/support برای لیست سؤالات متداول بازدید کنید یا با «مرکز خدمات مصرف‌کننده» در کشور خود تماس بگیرید.

اشکال	علت احتمالی	راه حل
سطح بیرونی دستگاه در حین استفاده داغ می شود.	حرارت داخل دستگاه به دیواره های بیرونی هدایت می شود.	امری عادی است. همه دستگیره ها و پیچ هایی که هنگام استفاده ممکن است لازم باشد به آنها دست بزنید خنک هستند.
		وقتی دستگاه را روشن کرده و شروع به کار می کند، قابلمه، سبب و داخل دستگاه داغ می شوند تا مطمئن شوید غذا پخته شده است. این قطعات همیشه داغ هستند و نباید به آنها دست بزنید.
		اگر دستگاه را برای مدت بیشتری روشن بگذارید، برخی قسمت ها خیلی داغ می شوند و اصلا نباید به آنها دست بزنید. این قسمت ها روی دستگاه با نماد زیر علامتگذاری شده اند:
		اگر قسمت های داغ را بشناسید و به آنها دست نزنید، این دستگاه کاملا برای استفاده ایمن و مطمئن است.
سیب زمینی سرخ کرده های من آنطور که انتظار داشتم نشده است.	نوع سیب زمینی که استفاده کرده اید مناسب نبوده است.	برای بهترین نتایج، از سیب زمینی تازه و کمی آردی استفاده کنید. اگر می خواهید سیب زمینی ها را نگهدارید، آنها را در محیط سرد مثل یخچال نگذارید. سیب زمینی هایی را انتخاب کنید که بر روی بسته بندی آن ها ذکر شده باشد که برای سرخ شدن مناسبند.
	مقدار مواد سبب خیلی زیاد است.	برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل های این راهنمای کاربر را دنبال کنید.
	انواع خاصی از مواد در حین زمان پخت باید تکان داده شوند.	برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی، دستورالعمل های این راهنمای کاربر را دنبال کنید.
Airfryer روشن نمی شود.	دوشاخه در پریز نیست.	بررسی کنید دوشاخه محکم در پریز قرار گرفته باشد.
	چندین دستگاه به یک پریز زده شده اند.	این Airfryer مجهز به یک موتور وات بالا است. از یک پریز دیگر استفاده کرده و فیوزها را بررسی کنید.
	دکمه روشن/خاموش هنوز فعال نشده است	از انگشت شست خود برای فشار دادن دکمه روشن/خاموش استفاده کنید، مطمئن شوید که کل دکمه با انگشت لمس شده است

اشکال

علت احتمالی

راه حل

لکه‌های پوسته پوسته داخل Airfryer می‌بینم.	ممکن است در اثر تماس اتفاقی یا خراش برداشتن روکش داخل قابلمه Airfryer (مثلا در حین تمیزکاری با ابزارهای تمیز کننده و/یا هنگام وارد کردن سبذ) لکه‌هایی ایجاد شود.	برای جلوگیری از آسیب به قابلمه، سبذ را آرام و صحیح در قابلمه پایین بیاورید. اگر سبذ را زاویه‌دار وارد کنید، لکه آن ممکن است به دیواره قابلمه برخورد کند و باعث جدا شدن قسمتی از روکش قابلمه شود. اگر این مشکل رخ داد، مضر نیست چون همه مواد استفاده شده در ساخت دستگاه برای غذا مطمئن و ایمن هستند.
دود سفید از دستگاه خارج می‌شود.	موادی که برای پخت در دستگاه ریخته‌اید چرب هستند.	با دقت روغن یا چربی اضافی را از قابلمه تمیز کرده و به پخت ادامه دهید.
	هنوز باقی مانده چربی از استفاده قبلی در قابلمه وجود دارد.	دود سفید در اثر داغ شدن باقی مانده‌های چربی در قابلمه ایجاد می‌شود. همیشه بعد از هر استفاده، قابلمه و سبذ را کاملا تمیز کنید.
	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.
	ماریناد، مایعات یا آب گوشت در چربی یا روغن قابلمه پاشیده می‌شود.	قبل از قرار دادن غذا در سبذ، آن را خشک کنید.
صفحه Airfryer "E1" را نشان می‌دهد.	دستگاه خراب است/مشکل دارد.	با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.
	ممکن است Airfryer شما در محل خیلی سردی نگهداری شده باشد.	اگر دستگاه در محیطی با دمای کم نگهداری شده است، قبل از زدن دوشاخه به پریز، حداقل ۱۵ دقیقه صبر کنید تا به دمای اتاق برسد. اگر نمایشگر هنوز "E1" را نشان می‌دهد، با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.
صفحه Airfryer "E4-E12" را نشان می‌دهد.	ممکن است دستگاه مشکلی داشته باشد.	سعی کنید دوشاخه را از برق بکشید و دوباره به برق بزنید. اگر مشکل رفع نشد، با شماره مستقیم Philips یا مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.
صدای عجیبی از داخل دستگاه می‌شنوم	این دستگاه به یک فن مجهز است که برای انتقال حرارت به غذا ضروری است و همچنین یک پمپ آب که برای عملکرد بخارپز دستگاه لازم است	این صدا طبیعی و مورد انتظار است اگر صدا بلندتر شد یا تغییرات شدیدی کرد، لطفاً برای مشاوره بیشتر با مرکز پشتیبانی Philips تماس بگیرید
بعد از پخت در محفظه پخت آب وجود دارد	Air fryer در طول پخت بخار تولید می‌کند بخار روی غذا و دیواره‌های داخلی محفظه پخت متراکم می‌شود آب متراکم پس از پخت و پز در محفظه پخت باقی می‌ماند	مقدار مشخصی از آب که بعد از پخت و پز در محفظه پخت باقی می‌ماند، طبیعی است فقط آن را با یک پارچه مرطوب و غیرساینده پاک کنید
همیشه چشمک می‌زند	آب در مخزن آب وجود ندارد	آب به مخزن آب اضافه کنید

اشکال	علت احتمالی	راه حل
	مخزن آب به درستی قرار نگرفته است	مخزن آب را در شیار فشار دهید تا در جای خود محکم شود، و سپس دکمه شروع/مکث را فشار دهید
	لوله آب مسدود شده است	با مرکز خدمات مصرف کنندگان در کشور خود تماس بگیرید و خدمات بیشتر درخواست کنید
☺ همیشه چشمک می زند	این یادآوری برای رسوب زدایی است	فرلایند رسوب زدایی را انجام دهید به بخش "رسوب زدایی" مراجعه کنید
ممکن است در حین بخارپز کردن، بخارشویی، و رسوب زدایی مقداری آب متراکم روی دیوار وجود داشته باشد	این طبیعی است، بخار از خروجی هوای سمت راست خارج می شود و توسط فن به دیوار هدایت می شود	دستگاه را در فاصله 20 سانتی متری از دیوار قرار دهید و خروجی هوای مناسب دستگاه را درست در جلوی پریز قرار ندهید تا دچار مشکل برق نشوید سایر وسایل آشپزخانه را نزدیک به آن قرار ندهید برای خشک کردن دستگاه از دستمال استفاده کنید
به نظر می رسد دستگاه نشستی دارد	نشستی از قسمت داخلی دستگاه (نشستی از لوله آب و غیره) دستگاه به دلیل نیروی خارجی یا تغییر شکل ترک خورده است	با مرکز خدمات مصرف کنندگان در کشور خود تماس بگیرید و خدمات بیشتر درخواست کنید
	نشستی از مخزن آب	مخزن آب را بیرون بیاورید و دوباره آن را به درستی نصب کنید بررسی کنید که آیا شکافی در مخزن آب وجود دارد یا خیر، با مرکز خدمات مصرف کنندگان در کشور خود تماس بگیرید
بخار کافی وجود ندارد	آب کافی در مخزن آب وجود ندارد	مخزن آب را بررسی کنید تا مطمئن شوید آب کافی وجود دارد.
	مخزن آب درست به طور کامل جاگذاری نشده است	مخزن آب را در شیار فشار دهید تا در جای خود محکم شود، و سپس دکمه شروع/مکث را فشار دهید
	ورودی آب در شیار بالای دستگاه کثیف/مسدود شده است	ورودی آب را تمیز و بشویید
	گرفتگی مولد بخار یا نشستی خط لوله بخار	اگر برای مدت طولانی استفاده شده باشد، ممکن است نیاز به رسوب زدایی و تمیز کردن مولد بخار باشد. برنامه رسوب زدایی را شروع کنید اگر باز هم کار نکرد، لطفاً با مرکز خدمات مصرف کنندگان تماس بگیرید

اشکال	علت احتمالی	راه حل
<p>هنگام شروع برنامه بخار پز، steam&airfrying، بخارشویی، رسوب زدایی، هیچ صدایی از فن یا موتور شنیده نمی‌شود، اما نشانگر دما و زمان روشن است و چشمک نمی‌زند.</p>	<p>طبیعی است دستگاه در حال کار است</p>	<p>برای بررسی مجدد موضوع، بیش از 20 ثانیه صبر کنید</p>
<p>آب ناشی از میعان روی سوکت‌های خالی در هنگام بخار دادن، بخارشویی، رسوب زدایی</p>	<p>دستگاه خیلی نزدیک به پرزهای خالی قرار گرفته است</p>	<p>برای جلوگیری از تجمع آب ناشی از میعان در سوکت‌های خالی، توصیه می‌شود موقعیت دستگاه را تنظیم کنید یا از پوشش ضد گرد و غبار سوکت استفاده کنید.</p>


2025 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

xxxx.yyy.zzzz.a (04/2025)



 100 % recycled paper
100 % papier recyclé