

PHILIPS

Airfryer

Recipe book



Tasty dishes
more healthy

EN

Cook as crisp as deep-fried

When it comes to frying food at home, we all love the crispy flavor – but not the extra fat! Philips **Airfryer** Fat Removal uses powerful hot air to fry your favorite food with little (or no) added oil. For delicious food that is crispy on the outside and tender on the inside.

KO

기름에 튀긴 것처럼 바삭한 요리

집에서 음식을 튀길 때 모두들 바삭한 식감은 선호하지만 불필요한 지방까지는 원하지 않습니다. 필립스 에어프라이어 불필요한 지방을 줄이는 는 강력한 뜨거운 공기를 사용하여 기름을 적게 사용하거나 전혀 사용하지 않고도 좋아하는 음식을 맛있게 튀겨낼 수 있습니다. 겉은 바삭바삭하고 속은 부드럽게 즐겨보세요.

TC

媲美油炸般酥脆的烹調效果

家常油炸食品中最誘人的莫過於金黃酥脆的口感，但多餘的油脂令人敬而遠之！飛利浦健康氣炸鍋 Fat Removal 運用強勁的熱風氣旋，只需要加一點油（或完全無需用油），即可炸出您最愛的各種食物。製作出外酥內軟的美味炸物。

MS

Masak serangup seperti digoreng

Apabila menggoreng makanan di rumah, kita semua gemarkan rasa yang rangup tetapi bukan lemak yang datang bersamanya! Philips **Airfryer** Fat Removal menggunakan udara panas yang berkuasa untuk menggoreng makanan kegemaran anda dengan sedikit (atau tanpa) minyak tambahan. Agar makanan yang lazat rangup di luar dan empuk di dalam.



EN

Fat Removal technology

Philips *Airfryer* is the next generation of *Airfryer*. We started with our patented rapid air technology – and added new Fat Removal technology to remove and capture excess fat.

The secret is in the powerful heating element and motor – combined with Fat Removal technology. So hot air swirls like a super-hot tornado, within the entire *Airfryer* and all around your food. This not only fries food crispy, it also extracts fat from food and captures it all below the fat reducer at the bottom of the *Airfryer*. Just throw out the fat!

KO

불필요한 지방을 줄이는 기술

필립스 에어프라이어는 차세대 에어프라이어입니다. 에어프라이어의 특허 받은 에어스톰 기술에 새로운 불필요한 지방을 줄이는 기술을 더해져, 과도한 기름기가 제거됩니다.

그 비밀은 불필요한 지방을 줄이는 기술과 결합된 강력한 가열 기능과 모터에 있습니다. 뜨거운 공기가 토네이도처럼 에어프라이어 속에서 소용돌이치면서 음식 주변을 회전합니다. 이 기술로 음식이 바삭하게 튀겨질 뿐만 아니라 음식에서 빠진 기름기가 에어프라이어 하단의 지방 제거기로 모아집니다. 이젠 기름 걱정을 덜어 보세요.

TC

Fat Removal 技術

Rapid Air 高速空氣循環技術, 並加入新的 Fat Removal 先進的脂肪脫離技術, 能夠去除並收集食物中的脂肪。

秘密就在於強勁的加熱元件和馬達, 結合 Fat Removal 技術。如此一來, 熱風氣旋就如同超高溫的龍捲風, 在整個健康氣炸鍋和所有食物之間流動。不僅能讓炸物金黃酥脆, 還可以去除食物中的脂肪, 並將油脂收集在健康氣炸鍋底部的油脂清除配件內。輕易地甩掉脂肪!

MS

Teknologi Fat Removal

Philips *Airfryer* ialah *Airfryer* generasi masa hadapan. Kami telah bermula dengan teknologi udara pantas berpaten dan kini menambahkan teknologi Fat Removal yang baru untuk membuang dan mengumpulkan lemak berlebihan.

Rahsia terletak pada elemen pemanasan dan motor yang berkuasa disatukan dengan teknologi Fat Removal. Udara panas berpusar seperti taufan yang amat panas, di dalam seluruh *Airfryer* dan di sekeliling makanan anda. Makanan anda bukan sahaja digoreng sehingga rangup, lemak juga dikeluarkan daripada makanan dan disaring di bawah pengurang lemak di bahagian bawah *Airfryer*. Buang sahaja lemak makanan!



Fat Removal Technology

Rapid Air Technology



Find more recipes with the *NutriU* app/*Airfryer* app

In this booklet, we've put together a few of our favorite recipes to get you started.

For more details – and a wider choice of tasty recipes – we recommend you to download the Philips *NutriU* app/*Airfryer* app. The app's are free, and filled with great recipes, time tables, step by step instructions of quick meals, healthy snacks and more.

NutriU/에어프라이어 앱에서 더 많은 레시피 찾아보기

이 책자에서는 인기 있는 몇 가지 레시피를 소개합니다

보다 자세한 정보와 다양하고 맛있는 레시피를 원하시는 분들께 필립스 *NutriU*/에어프라이어 앱을 추천합니다. 이 무료 앱에는 빠른 식사와 건강한 간식을 만들 수 있는 훌륭한 레시피와 시간표, 단계별 지침이 포함되어 있습니다.

1. 下載 *NutriU*/*Airfryer* 應用程式, 尋找更多食譜

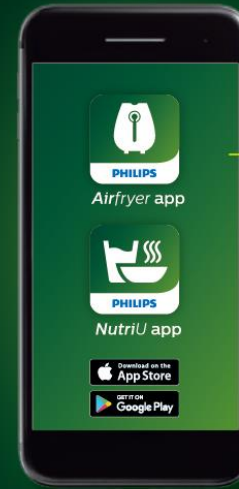
食譜手冊已收錄部分精選美食, 方便您從零開始學習使用

想了解更多資訊和更多美味菜式食譜, 我們推薦您下載免費的 *NutriU* app/*Airfryer* 應用程式, 內含多款食譜、時間表和烹調步驟說明, 助您輕鬆炮製美味菜式及健康小食等。

2. Cari lebih banyak resipi dengan aplikasi *NutriU*/*Airfryer*

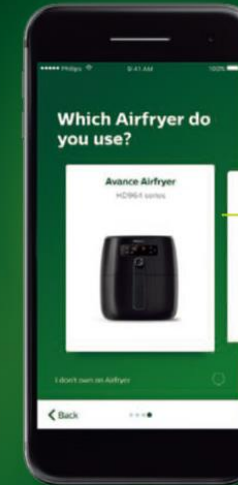
Terdapat beberapa resipi kegemaran kami dalam buku kecil ini untuk membantu anda.

Untuk mendapatkan butiran lanjut – dan untuk mendapatkan pilihan resipi yang lebih banyak – kami mengesyorkan agar anda memuat turun aplikasi Philips *NutriU*/*Airfryer*. Apl tersebut percuma dan mengandungi resipi hebat, jadual, arahan langkah demi langkah bagi hidangan pantas, snek menyihatkan dan banyak lagi.



1

- 1. Download the app
- 2. 앱 다운로드
- 3. 下載應用程式
- 4. Muat turun aplikasi



2

- 1. Select your *Airfryer*
- 2. 에어프라이어 선택
- 3. 選擇您的健康氣炸鍋
- 4. Pilih *Airfryer* anda



3

- 1. Get started
- 2. 시작하기
- 3. 開始使用
- 4. Mulakan



1. App Store is a service mark of Apple Inc.
 Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google Inc.
 *The *NutriU* app may not be available in your country. In this case please download Philips *Airfryer* app.
 2. App Store는 Apple의 서비스 마크입니다.
 Google Play와 Google Play 로고는 Google의 등록 상표입니다.
 *일부 국가에서는 *NutriU* 앱이 지원되지 않을 수 있습니다. 이 경우, 필립스 *Airfryer* 앱을 다운로드하십시오.

1. App Store 是 Apple Inc 的服務標章
 Google Play 與 Google Play 標誌是 Google Inc 的商標
 **NutriU* 應用程式可能未能在您的國家/地區提供, 您可下載 Philips *Airfryer* 應用程式。
 2. App Store ialah tanda khidmat Apple Inc.
 Google Play dan logo Google Play ialah tanda dagangan Google Inc.
 *Aplikasi *NutriU* mungkin tidak tersedia di negara anda. Sila muat turun aplikasi Philips *Airfryer*.

EN

Roasted Asian chicken wings

Temperature: **180°C**
Cooking time: **16 min**

These wings are delicious as a main course or as a snack.

1. Mince 2 cloves of garlic.
2. Mix the minced garlic with 2 tsp of ground fresh ginger and 1 tsp of ground cumin. Add salt and pepper to taste.
3. Rub this garlic mix on 500 g of chicken wings, place in the **Airfryer** basket, then slide the basket into the **Airfryer**. Fry for 16 minutes at 180°C.

Serve with your favorite sweet chili sauce.

KO

로스티드 아시안 치킨 윙

온도: **180°C**
조리 시간: **16분**

이 맛있는 치킨 윙 요리는 간식이나 메인 요리로 좋습니다.

1. 마늘 2개를 다집니다.
2. 다진 마늘과 신선한 생강 2큰술과 잘게 간 큐민 1큰술을 섞습니다. 소금과 후추로 간을 맞춥니다.
3. 닭날개 500g에 혼합한 재료를 바르고 바구니에 담은 후 에어프라이어에 밀어 넣습니다. 180°C에서 16분 간 튀깁니다.

스위트 칠리 소스와 함께 냅니다.

TC

亞洲風味香烤雞翼

溫度: **180°C**
烹調時間: **16分鐘**

香烤雞翼美味好吃，當成主菜或點心兩相宜。

1. 將 2 瓣大蒜切成末。
2. 將切好的蒜末與 2 大匙鮮薑粉和 1 大匙小茴香粉拌勻。加入適量的鹽和胡椒調味。
3. 將拌好的蒜末抹到 500 克的雞翅翼，放進健康氣炸鍋炸籃，送入健康氣炸鍋。以 180°C 的溫度烹調 16 分鐘。

可搭配您最愛的甜辣醬一起享用。

MS

Kepak ayam panggang gaya Asia

Suhu: **180°C**
Masa memasak: **16 min**

Resipi kepek ayam ini enak sebagai hidangan utama atau sebagai snek.

1. Kisar 2 ulas bawang putih.
2. Campurkan bawang putih yang dikisar dengan 2 sudu kecil halia yang ditumbuk serta 1 sudu kecil jintan putih yang ditumbuk. Tambahkan garam dan serbuk lada secukup rasa.
3. Sapukan campuran bawang putih ini pada 500 g kepek ayam, letakkannya ke dalam bekas **Airfryer**, kemudian masukkan bekas ke dalam **Airfryer**. Masak selama 16 minit pada suhu 180°C.

Hidangkan dengan sos cili manis kegemaran anda.





EN

Potato gratin

Temperature: **180°C**
Cooking time: **35 min**

1. Thinly slice 400 g peeled potatoes. Mix 50 ml milk and 50 ml cream, salt, pepper and nutmeg, then coat potatoes with mix.
2. Place potatoes in baking accessory. Cover with remaining milk mix and slide into **Airfryer**. Cook (20 min / 180°C).
3. Grate 40 g Gruyère cheese. Sprinkle the cheese over the potatoes and put it back into the **Airfryer** for 15 minutes at 180°C.

KO

감자 그라탱

온도: **180°C**
조리 시간: **35분**

1. 감자 400g을 얇게 썰어 준비합니다. 우유 50ml와 크림 50ml, 소금, 후추, 넛meg을 섞은 후 감자에 발라줍니다.
2. 제빵용 용기에 감자를 담습니다. 남은 혼합 재료를 감자에 붓고 에어프라이어 안에 용기를 밀어 넣습니다. 180°C에서 20분 동안 조리합니다.
3. 그뤼에르 치즈 40g을 갈아줍니다. 감자 위에 치즈 가루를 뿌린 후 에어프라이어에 다시 넣고 180°C에서 15분 동안 익힙니다.

EN

焗烤馬鈴薯

溫度: **180°C**
烹調時間: **35 分鐘**

1. 先將 400 公克馬鈴薯切成薄片。將 50 毫升牛奶和 50 毫升忌廉、鹽、胡椒和肉豆蔻混合拌勻，然後將馬鈴薯沾裹上拌好的牛奶糊。
2. 將馬鈴薯放在焗烤盤配件內。將剩餘的牛奶糊淋在馬鈴薯上，然後送入健康氣炸鍋。烹調 (20 分鐘 / 180°C)。
3. 將 40 克葛瑞爾 (Gruyère) 芝士刨絲後，灑在馬鈴薯上，然後再放入健康氣炸鍋，以 180°C 的溫度烹調 15 分鐘。

MS

Gratin ubi kentang

Suhu: **180°C**
Masa memasak: **35 min**

1. Hiris nipis 400 g kentang yang dikopek. Masukkan 50 ml susu dan 50 ml krim, garam, serbuk lada dan buah pala, kemudian sapukan campuran ini pada kentang.
2. Letakkan kentang di dalam aksesori pembakar. Tuang campuran susu selebihnya dan masukkan ke dalam **Airfryer**. Masak (20min / 180°C).
3. Parut 40 g keju Gruyère. Taburkan di atas kentang, kemudian letakkannya ke dalam **Airfryer** selama 15 minit pada suhu 180°C.

EN

Sweet & sour shrimp

Temperature: **200°C**
Cooking time: **16 min**

1. Cut 1 green and 1 red bell pepper into 2cm pieces. Mix with 1 tbsp fresh minced ginger and 1 tbsp oil.
2. Place in basket and slide into **Airfryer** for 4 mins.
3. Add 250 g peeled shrimp and 1 cup fresh pineapple chunk. Cook for 8 mins, stir in between, then cook another 4 mins. Serve over rice and your favorite sweet and sour sauce.

KO

스위트 앤 사우어 쉬림프

온도: **200°C**
조리 시간: **16분**

1. 초록색과 붉은색 피망 각각 1개를 2cm 크기로 자릅니다. 신선한 다진 생강 1큰술과 기름 1큰술을 섞습니다.
2. 바구니에 재료를 넣고 에어프라이어에 밀어 넣은 후 4분 동안 익힙니다.
3. 껍질을 깬 새우 250g과 큼직하게 썬 신선한 파인애플 1컵을 추가합니다. 8분 동안 익힌 후 저어주고 4분 간 더 익힙니다. 새콤 달콤한 소스와 함께 밥 위에 얹어 냅니다.

EN

糖醋鮮蝦

溫度: **200°C**
烹調時間: **16 分鐘**

1. 將 1 顆青椒與 1 顆紅甜椒切片，寬度約 2 公分。加入 1 大匙新鮮薑末和 1 大匙油混合拌勻。
2. 放入炸籃，然後送入健康氣炸鍋烹調 4 分鐘。
3. 放進 250 克的去殼鮮蝦、1 杯新鮮鳳梨塊。烹調 8 分鐘。攪拌一下，再繼續烹調 4 分鐘。最後放在白飯上，送上桌搭配您最愛的糖醋醬享用。

MS

Udang masam manis

Suhu: **200°C**
Masa memasak: **16 min**

1. Potong 1 lada benggala hijau dan 1 lada benggala merah menjadi kepingan 2cm. Masukkan 1 sudu besar halia yang baru dikisar dan 1 sudu besar minyak.
2. Letakkan ke dalam bakul dan masukkan ke dalam **Airfryer** selama 4 minit.
3. Tambahkan 250 g udang yang dikopek kulitnya dan 1 cawan ketulan nenas segar. Masak selama 8 minit, kacau dan masak selama 4 minit lagi. Hidangkan bersama nasi dan sos masam manis kegemaran anda.



EN

Classic brownies

Temperature: **160°C**
Cooking time: **20-25 min**

1. Place 110g bittersweet chocolate with 45g butter in an ovenproof bowl, place it in the **Airfryer** and melt it at 80°C for 5 minutes. Stir the mixture well, and let cool to room temperature.
2. In a separate bowl, beat 1 egg with 55g sugar, 5g vanilla extract and a pinch of salt. Gently mix in melted chocolate mixture.
3. Fold in 60g flour and 30g chopped walnuts. Spread into non-stick baking dish lined with parchment paper, then slide into **Airfryer**. Bake for 20 to 25 minutes. The brownies should be barely set. Let cool before cutting into portions.

KO

클래식 브라우니

온도: **160°C**
조리 시간: **20~25분**

1. 달콤쌔름한 초콜릿 110g과 버터 45g을 오븐용 용기를 에어프라이어에 두고 80°C에서 5분 동안 녹입니다. 재료가 잘 섞이도록 저은 후 실온에서 식힙니다.
2. 별도의 용기에 달걀 1개와 설탕 55g, 바닐라액 5g을 담고 소금을 약간 뿌립니다. 녹인 초콜릿에 넣고 골고루 섞어줍니다.
3. 밀가루 60g과 잘게 썬 호두 30g을 넣고 섞습니다. 베이킹 트레이 액세서리용 종이 호일을 깔고 재료를 담은 후 에어프라이어에 밀어 넣습니다. 20~25분 동안 구워줍니다. 이제 브라우니가 완성되었습니다. 먼저 식힌 다음 알맞은 크기로 잘라주세요.

TC

經典布朗尼

溫度: **160°C**
烹調時間: **20-25 分鐘**

1. 把 110 克的苦甜巧克力和 45 克的牛油放到耐熱盛物碗中，送入健康氣炸鍋 5 分鐘，以 80°C 的溫度使其融化。將巧克力漿攪拌均勻，接著待其冷卻至室溫。
2. 在另一個碗中打入 1 顆雞蛋，再加入 55 克的砂糖、5 克的香草精和一撮鹽，一起攪打。接著放入融化的巧克力漿內，緩緩拌勻。
3. 加入 60 公克的麵粉和 30 克的碎核桃。倒入鋪了烘培紙的不沾烤盤中，均勻鋪平，然後送進健康氣炸鍋。烤上 20 到 25 分鐘，布朗尼就差不多大功告成，只要等它變涼後就可以切成需要的份量。

MS

Brownie klasik

Suhu: **160°C**
Masa memasak: **20-25 min**

1. Campurkan 110g coklat pahit manis dengan 45g mentega di dalam mangkuk kalis ketuhar, letakkannya di dalam **Airfryer** dan cairkan adunan pada suhu 80°C selama 5 minit. Kacau campuran dengan betul dan biarkan sejuk pada suhu bilik.
2. Di dalam mangkuk yang berasingan, pukul 1 biji telur dengan 55g gula, 5g ekstrak vanila dan secubit garam. Gaulkan adunan coklat yang telah dicairkan dengan perlahan.
3. Masukkan 60g tepung dan 30g kacang walnut cincang. Tuangkan adunan ke dalam tin pembakar beralaskan kertas pembakar, kemudian masukkan tin ke dalam **Airfryer**. Bakar selama 20 hingga 25 minit. Brownie akan masak. Biarkannya sejuk sebelum dipotong.





REC

Roasted Vegetables

Temperature: **180°C**
Cooking time: **15-20 min**

1. Roughly chop 600 g vegetables like bell pepper, eggplant, zucchini, tomatoes and onions.
2. Mix in baking pan with 1 chopped clove of garlic, 2 tbsp herbes de provence, salt and pepper. Stir in 1 tbsp olive oil.
3. Slide baking dish into *Airfryer*, set the time and temperature and start cooking. Stir 1-2 times in between.

REC

로스티드 베지터블

온도: **180°C**
조리 시간: **15-20분**

1. 피망, 가지, 주키니 호박, 토마토, 양파 등을 적당한 크기로 잘라 총 600g을 준비합니다.
2. 베이킹 트레이에 다진 마늘 1개, 프로방스 허브 2큰술, 소금, 후추를 섞어줍니다. 올리브유 1큰술을 넣고 잘 섞습니다.
3. 베이킹 트레이를 에어프라이어에 밀어넣고 시간과 온도를 설정하여 조리를 시작합니다. 중간에 1, 2회 정도 섞어줍니다.

REC

烤蔬菜

溫度: **180°C**
烹調時間: **15-20分鐘**

1. 將 600 克的蔬菜切成塊, 例如甜椒、茄子、南瓜、番茄和洋蔥。
2. 在烘烤盤中放入 1 瓣大蒜的蒜末、2 大匙普羅旺斯綜合香草、鹽和胡椒。最後倒入 1 大匙橄欖油攪拌均勻。
3. 將烤盤送入健康氣炸鍋, 設定時間和溫度, 開始烹調, 中間攪拌 1 至 2 次。

REC

Sayuran Panggang










Suhu: **180°C**
Masa memasak: **15-20 min**

1. Cincang kasar 600 g sayuran seperti lada benggala, terung, zucchini tomato dan bawang.
2. Gaul di dalam talam pembakar dengan 1 ulas bawang putih yang dicincang, 2 sudu besar herbes deprovence, garam dan serbuk lada. Masukkan 1 sudu besar minyak zaitun.
3. Masukkan talam pembakar ke dalam *Airfryer*, tetapkan masa dan suhu, kemudian mula memasak. Kacau 1-2 kali semasa memasak.



General cooking times and temperatures

The **Airfryer** makes it easy to cook healthy dishes. Now we've also made it easy to keep track of cooking times and temperatures. We've included some favorites, and a few convenient frozen foods. So you can fry with air, and cook food that's crispy on the outside and wonderfully tender on the inside.













				
Frozen fries 냉동 프라이	冷凍薯條 Kentang goreng beku		200-800	11-23 180
Homemade fries (1x1 cm thick) 홈메이드 감자 튀김 (규기 1x1 cm)	自製薯條 (1x1 公分厚) Kentang goreng buatan sendiri (ketebalan 1x1 cm)		200-800	13-26 180
Potato wedges 웨이 감자	厚切薯條 Potongan kentang		200-800	16-30 180
Frozen snacks (spring rolls, chicken nuggets etc.) 냉동 식품 (스프링롤, 치킨 너겟 등)	冷凍點心 (春卷、雞塊等) Snek sejuk beku (popia, nuget ayam dll)		100-400	8-12 200
Chops 고기	肉類 Daging		100-500	11-18 200
Hamburger 햄버거	漢堡 Hamburger		100-500	10-15 160
Sausages 소시지	香腸 Sosej		100-500	9-15 160
Drumsticks 닭다리	雞腿 Paha ayam		100-500	15-22 180
Chicken breast 닭 가슴살	雞胸 Dada ayam		100-500	12-18 180

^{KO} 일반적인 조리 시간과 온도

에어프라이어로 건강한 요리를 손쉽게 만들 수 있습니다. 이제 조리 시간과 온도를 확인하는 일도 간단해졌습니다. 인기 있는 몇 가지 요리와 편리한 냉동 식품 몇 가지를 여기에 소개합니다. 공기로 음식을 튀겨 겉은 바삭하고 안은 놀랄 만큼 부드러운 음식을 만들 수 있습니다.

^{TC} 一般烹調時間和溫度

健康氣炸鍋烹調健康料理更簡單便利。現在，我們也讓您能夠輕鬆追蹤烹調的時間和溫度。我們已納入一些最受歡迎的食材，以及幾種便利的冷凍食品，讓您利用氣炸技術，製作出外酥內軟的可口食物。

				
Quiche 키쉬	蛋批 Quiche		300	20-25 160
Muffins 머핀	鬆餅 Muffins		80-300	8-13 180
Cake 케이크	蛋糕 Kek		200-400	15-25 160
Mixed vegetables 각종 야채	什錦蔬菜 Sayur campuran		100-500	10-14 180
Prebaked bread/rolls 반조리된 빵/롤	烤過的麵包/麵包卷 Roti/popia dibakar dahulu		50-100	3-8 200
Fresh bread/rolls 새로 구운 빵/롤	新鮮麵包/麵包捲 Roti/popia segar		100-500	15-30 180
Fish 생선	魚 Ikan		150-500	10-18 200
Shellfish 조개	貝殼類海鮮 Kerang-kerangan		100-400	7-15 180
Breaded schnitzel 빵가루를 입힌 슈니צל	酥炸肉排 Schnitzel serdak roti		100-300	9-17 180

^{MS} Masa dan suhu memasak umum

Airfryer memudahkan kita memasak makanan yang menyihatkan. Sekarang kami telah memudahkan anda mengesan masa dan suhu memasak juga. Kami telah menyertakan beberapa makanan kegemaran dan makanan sejuk beku. Jadi anda boleh menggoreng menggunakan udara dan memasak makanan yang rangup di luar dan amat lembut di dalam.

Presets for most popular dishes

We created preset programs for popular dishes, so you can cook them with just one click. In bold you see the preset default setting. To cook different amounts, change the setting as shown in the table below.

인기 있는 요리를 위한 프리셋 기능

인기 요리들을 모은 프리셋 프로그램을 이용하면 클릭 한 번으로 요리를 시작하실 수 있습니다. 프리셋 기본 설정은 굵은 글씨를 참조하세요. 조리할 양이 다른 경우 아래 표를 참조하여 설정을 변경하시면 됩니다.

			⚖️	🕒	🌡️
Frozen fries	冷凍薯條	❄️	150	11	180
냉동 프라이	Kentang goreng beku		400	18	
Chicken drumsticks	雞腿	🍗	300	17	180
닭다리	Paha ayam		450	20	
			600	23	
			750	26	
Fish	魚	🐟	200	13	200
생선	Ikan		400	16	
			600	19	
			800	22	
Meat (~2.5cm thick)	肉 (~2.5厘米厚)	🍖	100	11	200
고기 (~2.5cm 두께)	Daging (~2.5cm tebal)		250	14	
			500	18	

TC 常用料理的預設模式

我們為許多受歡迎的常用餐點製作了預設程式，只要按一下就能加以烹調。預設設定以粗體顯示。若要烹製不同的份量，請依下表變更設定。

MS Praset untuk hidangan paling popular

Kami telah mencipta program praset untuk hidangan popular, jadi anda boleh menyediakannya dengan satu klik sahaja. Tetapan lalai praset dicetak dalam huruf tebal. Untuk memasak jumlah yang berbeza, tukar tetapan seperti yang ditunjukkan dalam jadual di bawah.

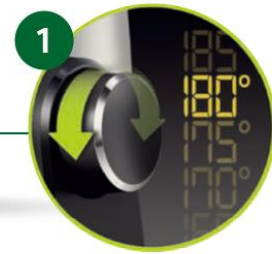


Presets for most popular dishes
인기 있는 요리를 위한 프리셋 기능

常用料理的預設模式
Praset untuk hidangan paling popular



Avance collection
HD9741 - HD9749
only



QuickControl with digital display
디지털 디스플레이가 있는 QuickControl



QuickControl 與數碼顯示幕
QuickControl dengan paparan digital

Accessory master kits make more with your *Airfryer*



EN Baking Master Kit

comes with baking pan and silicon muffin cups for delicious cakes, bread and more.

KO 베이킹 마스터 키트

베이킹용 팬 및 실리콘 머핀 컵 포함(케이크, 빵 및 기타 베이킹용).

TC 烘焙高手套件

隨附烘烤盤及矽膠鬆餅烤模，適合烘焙美味蛋糕、麵包等。

MS Kit pembakar pakar

dilengkapi dengan kualiti bakar dan cawan muffin silikon untuk kek lazat, roti dan banyak lagi.

EN Grill Master Kit

comes with non-stick grill pan with detachable EasyClick handle and 4 skewers, for grilling meats, fish and vegetables.

KO 그릴 마스터 키트

부착식 EasyClick 손잡이가 있는 논스틱 그릴 팬 및 꼬치 4개 포함(육류, 생선, 야채 굽기용).



TC 燒烤高手套件

隨附不黏底煎盤，搭配可拆式 EasyClick 手柄及4支串燒棒，適合烤肉、烤魚和烤蔬菜。

MS Kit penggril pakar

dilengkapi dengan kualiti pemanggang tidak melekat dengan pemegang EasyClick yang boleh ditanggalkan dan 4 pencucuk untuk menggril daging, ikan dan sayuran.



EN Party Master Kit

comes with double-layer rack and silicon muffin cups to maximize cooking space, for baking, grilling and frying.

KO 파티 마스터 키트

조리 공간을 최대로 활용할 수 있는 이중 선반 및 실리콘 머핀 컵 포함(제빵, 굽기 및 튀김용).

TC 派對高手套件

隨附雙層烤架及矽膠鬆餅烤模，可充分利用烹調空間，適合烘焙、燒烤、油炸。

MS Kit pakar majlis

dilengkapi dengan rak dua tingkat dan cawan muffin silikon untuk memaksimumkan ruang memasak, untuk membakar, menggril dan menggoreng makanan.



EN Snack Master Kit

KO 스낵 마스터 키트

點心高手套件

MS Kit pakar Snek Ringan



HD9925/01



HD9941/00



HD9904/01



HD9930/00

EN Some accessories may not be available in your country. To purchase, see the Philips *Airfryer* app or go to www.philips.com

KO 일부 액세서리는 해당 국가에서 구입할 수 없을 수도 있습니다. 필립스 에어프라이어 앱 또는 www.philips.com을 통해 구입할 수 있습니다

TC 如要尋找其他配件，您可查看飛利浦 *Airfryer* 應用程式或瀏覽 www.philips.com

MS Det kan hende at noe tilbehør ikke er tilgjengelig i landet der du bor. Se Philips *Airfryer*-appen eller gå til www.philips.com for å handle.



Great taste **they love**



© 2019 Koninklijke Philips N.V. All rights reserved. Specifications are subject to change without notice. Trademarks are the property of Koninklijke Philips N.V. (Royal Philips) or their respective owners.

Document order number: 3000 042 0760.1 B