

PHILIPS

Airfryer XXL

Recipe book



EN

Enjoy great tasting dishes

SC

享用美味的佳肴

TC

享受美味佳餚

KO

맛있는 음식을 즐겨보세요.

EN

Serve healthy delicious dishes

Nothing compares to the taste and comfort of homemade meals full of flavor and made with fresh ingredients. We were inspired by home cooks like you to make easier cooking delicious, healthier meals that your loved ones will enjoy.

Introducing our all-in-one Philips **Airfryer XXL** with Smart Sensing technology.

Download **NutriU** app for recipes and more. You can search for inspiration in the recipes collections, see cooking tables and hundreds of delicious recipes.

TC

提供健康美味的餐點。

沒有什麼比得上自製餐點的美味與舒心，且全部採用新鮮食材烹調而成。我們的靈感來自於像您這樣的私房廚師，讓您可更輕鬆地烹煮出美味健康的餐點給您愛的人享用。

隆重介紹我們的多功能飛利浦健康氣炸鍋 **XXL**，採用智慧型感應技術。

下載 **NutriU** 應用程式，瞭解食譜及其他資訊。您可以在食譜收藏中搜尋靈感，查看烹調表和上百種美味的食譜。

SC

提供健康美味的佳肴。

没有什么能比得上用新鲜的原料烹制而成的菜肴更美味和舒心的了。我们的灵感源于像您这样的家庭厨房达人，让您可以更轻松地制作美味且健康的菜肴来供您所爱的人享用。

特此我们推出具有智能感应技术的飞利浦一体化 **Airfryer** 空气炸锅 **XXL**。

下载 **NutriU** 应用程序以获取食谱和更多信息。您可以在食谱集中寻找灵感，查看烹饪表和上百种美味食谱。

KO

맛있고 건강에 좋은 음식을 만들어보세요.

풍미가 가득하고 신선한 재료로 집에서 만든 음식보다 더 맛있고 안심할 수 있는 것은 없습니다. 사랑하는 가족과 함께 맛있고 건강에 좋은 음식을 즐기고 쉽게 조리할 수 있는 방법이 있습니다.

스마트 센서 기술이 탑재된 올인원 필립스 에어프라이어 **XXL**를 소개합니다.

NutriU 앱을 다운로드하여 레시피 등을 확인하세요. 레시피 컬렉션에서 영감을 찾고 수백 가지 맛있는 레시피와 쿠킹 테이블을 확인할 수 있습니다.

EN

Contents

Smart chef programs	4
In manual mode	20
Meat dishes	22
Fish dishes	28
Vegetable dishes	32
Pastry and desserts	40
For kids	48
General cooking times and temperatures	54
Get 200 more recipes with our NutriU app	56
Handy Philips Airfryer accessories	58

SC

内容

智能大厨程序	4
手动模式	20
肉类料理	22
鱼类料理	28
蔬菜料理	32
甜点和糕点	40
适合儿童	48
常规烹饪时间和温度	54
使用我们的 NutriU 应用程序 可查阅200多个美味食谱	56
便捷的飞利浦 Airfryer 空气炸锅配件	58

TC

內容

智慧主廚程式	4
手動模式	20
肉類料理	22
魚類料理	28
蔬菜料理	32
糕餅與甜點	40
兒童專用	48
一般烹調時間和溫度	54
透過 NutriU 應用程式 獲得 200 道以上的食譜	56
便利飛利浦健康氣炸鍋配件	58

KO

내용

Smart chef (스마트셰프) 프로그램	4
수동 모드	20
고기 요리	22
생선 요리	28
야채 요리	32
패스트리 및 디저트	40
어린이용	48
일반 조리 시간과 온도	54
200개 이상의 레시피를 NutriU 앱에서	56
편리한 필립스 에어프라이어 액세서리	58



EN

Smart chef programs

Prepare your food and evenly distribute it in the basket. Then slide the basket into your *Airfryer*. Press ON/OFF button to turn on your *Airfryer*. Please don't preheat your *Airfryer*.

Choose

Turn QuickControl dial and select a food icon from Smart Chef program.
❄️ frozen fries, 🍟 homemade fries, 🐟 fish, 🍗 chicken drumsticks, 🐔 a whole chicken.

Press

Press QuickControl dial to confirm your choice. You'll see a blinking bar as your *Airfryer* calculates the ideal cooking time and temperature. This may take 1-2 minutes.

Done

When you hear the bell chime and the timer is at '0', your food is ready to serve and enjoy!

SC

智能大厨程序

准备食物，将其均匀地分布于炸篮中。然后，将炸篮放入您的 **Airfryer** 空气炸锅。按下开/关按钮以启动您的 **Airfryer** 空气炸锅。请勿对您的 **Airfryer** 空气炸锅进行预热。

选择程序

转动 QuickControl 旋钮，从智能大厨程序选择一个食物图标。

冷冻薯条, : 自制炸薯条, 鱼, 鸡腿, 整鸡*

按下按钮

按下 QuickControl 旋钮以确认选择。当 **Airfryer** 空气炸锅在计算理想的烹饪时间和温度时，您将看到指示条在闪烁。这可能需要 1-2 分钟。

完成烹饪

当您听到铃声且定时器处于“0”时，表示您的食物烹饪好并可以享用了。

TC

智慧主厨程式

準備食物，均勻放置於網籃中。然後將網籃滑入健康氣炸鍋。按下開/關按鈕以開啟健康氣炸鍋。請勿預熱健康氣炸鍋。

選擇

轉動 QuickControl 轉盤，從智慧主廚程式選擇食物圖示。

冷凍薯條、: 自製薯條、 魚、 棒腿、 全雞 *

按下

按下 QuickControl 轉盤來確認選擇。當健康氣炸鍋計算理想的烹調時間和溫度時，您會看到顯示條不斷閃爍。這可能需要 1-2 分鐘。

完成

聽見鈴聲且計時器為「0」時，表示您的食物料理完成可以大快朵頤了！

KO

Smart chef 프로그램

음식을 준비하고 바구니에 고르게 나눠 담습니다. 그 다음 에어프라이어에 바구니를 밀어 넣고 ON/OFF 버튼을 눌러 에어프라이어를 켭니다. 에어프라이어를 미리 예열하지 마십시오.

선택

QuickControl 다이얼을 돌려 Smart Chef 프로그램에서 음식 아이콘을 선택합니다.

냉동식품, : 홈메이드 생감자 튀김, 생선, 닭다리, 통닭

누르기

QuickControl 다이얼을 눌러 선택을 확인합니다.

그러면 막대가 깜박이면서 에어프라이어가 이상적인 조리 시간과 온도를 계산합니다. 1~2 분 정도 걸릴 수 있습니다.

완료

벨이 울리고 시간이 '0'이 되면 조리가 완료되면 맛있는 요리를 즐길 수 있습니다.

EN

Shake or turn 🍷🍷🍷

To enjoy crispier fries and drumsticks, shake or turn your food during cooking. 🍷🍷🍷

Depending on portion sizes, your **Airfryer** will notify you when to turn the food. Open the drawer and shake or turn your food in the basket. Then slide the basket back into your **Airfryer** to finish cooking.

SC

摇晃或翻动 🍷🍷🍷

如要享用更酥脆的炸薯条和鸡腿，烹饪过程中可以摇晃或翻动食物。显示三个图标。🍷🍷🍷

您的**Airfryer**空气炸锅将会根据食材的分量提醒您何时翻动食物。打开炸篮，摇晃或翻动炸篮中的食物。然后，将炸篮放入您的**Airfryer**空气炸锅中，完成烹饪。

TC

搖晃或翻轉 🍷🍷🍷

若要享用更酥脆的薯條與棒棒腿，烹調時請搖動或翻轉食物。



視份量而定，健康氣炸鍋會通知您何時應翻轉食物。

打開抽屜，搖動或翻轉網籃中的食物。然後將網籃推回健康氣炸鍋，完成烹調。

KO

흔들어 섞어주기 🍷🍷🍷

바삭바삭한 튀김과 닭다리를 더 골고루 맛있게 조리하기 위하여 바스켓을 흔들어 주는 과정입니다. 🍷🍷🍷


1회 제공량에 따라, 에어프라이어가 언제 바스켓을 흔들어 주어야 하는지 알려줍니다. 조리 중 흔들어 섞어주기 표시가 나오면 바스켓을 당겨 꺼낸 뒤, 담긴 음식을 흔든 뒤 다시 에어프라이어에 밀어 넣어 요리를 완성합니다.





EN


How to cook a whole chicken

Prepare a whole chicken  and turn QuickControl dial to select the weight (1.0-1.8kg) before you start cooking.

- Only use food as noted in the directions.
- Make sure the fat reducer is in place and do not use any accessories.
- Check food to make sure it is completely cooked before serving.

SC

如何烹饪整鸡

先准备一整只鸡 , 转动 QuickControl 旋钮以选择重量 (1.0-1.8 千克), 然后再开始烹饪。

- 请仅使用说明中所述的食物。
- 请确保将减脂器固定到位且不要使用任何附件。
- 请先检查食物, 确定完全熟透后再享用。

TC


如何烹調全雞

準備全雞 , 並旋轉 QuickControl 轉盤以選擇重量 (1.0 - 1.8 公斤), 然後開始烹調。

- 請僅使用說明中所述的食物。
- 請確認減油器已就位, 並且不要使用任何配件。
- 請先檢查食物, 確定完全熟透後再上桌。

KO

통닭을 조리하는 방법

통닭  을 손질한 후 QuickControl 다이얼을 돌려 무게(1.0~1.8kg)를 선택한 후 조리를 시작합니다.

- 지침에 명시된 식품만 사용합니다.
- 지방 제거기가 제 위치에 있는지 확인하고 다른 액세서리를 사용하지 마십시오.
- 음식을 내놓기 전에 완전히 조리되었는지 확인합니다.




EN

Grilled whole chicken

Servings: **up to 6**
Preparation time: **5 min**
Cooking time: **depends on the portions**

Chicken	up to 1,8 kg
Paprika powder	2 ts
Salt	1 pinch
Oil	6 ts

1. Weigh your chicken or read the weight from the packaging.
2. Mix the marinade of paprika, salt and oil and rub the chicken with it.
**You can season your chicken however you like.*
3. Place the chicken with the breast upwards into the **Airfryer** basket. Slide the basket into the **Airfryer** and switch on the appliance. Select the Smart Chef program for a whole chicken . Set the weight of your chicken and press QuickControl dial.

Note: Do not use honey, syrups or other sugary ingredients to marinate chicken or it will become very dark brown.

Please place chicken as shown in the image.




SC

烤全雞

份量: **最多6份**
 准备时间: **5分钟**
 烹饪时间: **视分量而定**

鸡肉	达 1.8 千克
胡椒粉	2 茶匙
盐	1 撮
油	6 茶匙

1. 将鸡肉称重, 或从包装上读取重量。
2. 将辣椒粉、盐和油混合均匀, 然后涂抹在整只鸡肉上。
*您可根据自己的喜好为鸡肉进行调味。
3. 将鸡胸肉朝上置于 **Airfryer** 空气炸锅的炸篮中。将炸篮放入 **Airfryer** 空气炸锅, 然后打开产品。选择智能大厨的整鸡程序 。设置鸡肉的重量, 然后按下 QuickControl 旋钮。

注意: 请勿使用蜂蜜、糖浆或其他含糖成分来腌制鸡肉, 否则它将变成深褐色。


请按图中所示放入鸡肉。

TC

烤全雞

份量: **最多 6**
 準備時間: **5 分鐘**
 烹調時間: **視份量而定**

雞肉	最多 1.8 公斤
胡椒粉	2 茶匙
鹽	1 撮
油	6 茶匙

1. 將雞秤重或閱讀包裝來得知重量。
2. 將辣椒粉、鹽和油拌勻, 然後塗抹在整隻雞上。
*您可以依喜好為雞肉調味。
3. 將雞以雞胸向上的方式放進健康氣炸鍋網籃。再把網籃送入健康氣炸鍋, 然後開啟產品電源。選擇全雞專用的智慧主廚程式 。設定雞的重量, 然後按下 QuickControl 轉盤。

備註: 請勿使用蜂蜜、糖漿或其他含糖食材醃漬雞肉, 否則會變成非常深的棕褐色。


請依影像所示放置雞肉。

KO

통닭 구이

분량: **최대 6**
 준비 시간: **5분**
 조리 시간: **1인 제공량에 따라 다릅니다**

닭고기	최대 1.8킬로그램
고춧가루	2작은술
소금	1자밤
식용유	6작은술

1. 닭고기를 무게를 재거나 포장에 적힌 무게를 확인합니다.
2. 파프리카, 소금, 오일을 섞은 양념장을 닭고기에 문지릅니다.
*원하는 방식으로 닭을 양념하세요.
3. 에어프라이어 바구니에 가슴살이 위쪽을 향하도록 닭고기를 올립니다. 바구니를 에어프라이어에 밀어 넣고 기기를 켭니다. Smart Chef 프로그램을 통닭  으로 선택합니다. 닭의 무게를 설정하고 QuickControl 다이얼을 누릅니다.

참고: 닭고기를 재워둘 때 꿀, 시럽 또는 기타 설탕이 함유된 재료를 사용하지 마십시오. 닭고기가 매우 어두운 갈색으로 변할 수 있습니다.


그림처럼 닭 을 올려놓습니다.

EN

Homemade French Fries

Servings: **up to 6**
 Preparation time: **10-15 min**
 Cooking time: **depends on the portions**

Potato, floury up to 1,4 kg
 Oil up to 3 tbsp

1. Peel potatoes and cut into long fries with 1 cm diameter (1 cm x 1 cm).
Tip: A French fry slicer works great.
2. Soak fries in 40°C warm water for 3 min. Drain thoroughly and pat dry with paper towel.
3. Stir fries with oil in a bowl to evenly coat them.
4. Place fries evenly in basket and then slide basket into **Airfryer**. Switch on **Airfryer** and select Smart Chef homemade fries program . Press QuickControl dial to confirm your choice.
5. Your **Airfryer** will notify you 2x when it's time to shake your fries.


Note: *Homemade fries' crispiness might be different from frozen ones. Enjoy fresh and healthy home made fries!*

SG

自制炸薯条

份数: **最多6份**
 准备时间: **10-15 分钟**
 烹饪时间: **视分量而定**

土豆, 粉质 最多 1.4 千克
 油 最多 3 汤匙

1. 将土豆削皮并切成直径为 1 厘米 (1 厘米 x 1 厘米) 的长条。提示: 使用薯条切片器更方便。
2. 将薯条在 40°C 的温水中浸泡 3 分钟。将土豆丁彻底沥干水分, 并用纸巾吸干。
3. 将薯条放入碗中用油搅拌, 使其均匀的裹上油。
4. 将薯条均匀地置于炸篮中, 然后将炸篮放入 **Airfryer** 空气炸锅。打开 **Airfryer** 空气炸锅, 选择智能大厨自制炸薯条程序 。按下 QuickControl 旋钮以确认选择。
5. 您的 **Airfryer** 空气炸锅会在需要翻动薯条时提醒您两次。


注意: 自制炸薯条的酥脆程度可能与冷冻的炸薯条不同。尽享新鲜健康的自制炸薯条!

TC

烤全雞

份量: **最多 6**
 準備時間: **10-15 分鐘**
 烹調時間: **視份量而定**

裹粉馬鈴薯 最多 1.4 公斤
 油 最多 3 大匙

1. 將馬鈴薯去皮, 切成直徑 1 公分的長條 (1 公分 x 1 公分)。提示: 使用薯條切片器更方便。
2. 將薯條浸泡於 40°C 的溫水中 3 分鐘。徹底瀝乾水分後, 用廚房紙巾拍打吸乾水。
3. 將薯條放入碗中用油攪拌, 直到均勻抹上油。
4. 將薯條平均放進網籃, 然後將網籃送入健康氣炸鍋。開啟健康氣炸鍋電源, 選擇智慧主廚自製薯條程式 。按下 QuickControl 轉盤來確認您的選擇。
5. 健康氣炸鍋會在需要搖晃薯條時, 通知您 2 次。


備註: 自製薯條的脆度可能與冷凍薯條不同。盡情享用健康現做的自製薯條!

KO

통닭 구이

분량: **최대 6**
준비 시간: **10-15분**
조리 시간: **1인 제공량에 따라 다릅니다**

밀가루에 버무린 감자 **최대 1,4킬로그램**
식용유 **최대 3큰술**

1. 감자의 껍질을 벗기고 1cm 크기의 지름(1cm x 1cm)으로 길게 썹니다. 도움말: 프렌치 프라이 슬라이서를 사용하면 좋습니다.
2. 프라이를 40°C의 따뜻한 물에 3분간 담가둡니다.
물기를 완전히 빼고 종이 타월로 가볍게 두드려 말립니다.
3. 용기에 담긴 오일에 프라이를 넣고 골고루 문도록 저어줍니다.
4. 프라이를 바구니에 고르게 담고 바구니를 에어프라이어에 밀어 넣습니다.
에어프라이어를 켜고 Smart Chef 홈메이드 프라이 프로그램  을 선택합니다.
QuickControl 다이얼을 눌러 선택을 확인합니다.
5. 에어프라이어가 프라이를 흔들 시점을 두 번 알려줍니다.

참고: 홈메이드 프라이의 바삭함은 냉동 프라이와 다를 수 있습니다.
신선하고 건강한 홈메이드 프렌치 프라이를 즐겨보세요!





EN

Frozen French Fries with easy Dip


Please choose 7x7mm or 10x10mm size

Servings: **up to 6**

Preparation time: **5-10 min**

Cooking time: **depends on the portions**

Frozen French fries	up to 1.4 kg
Mayonnaise	150 ml
Lemon	1
Salt	1 pinch
Basil	4 leaves

1. Place frozen fries evenly into basket and then slide it into the **Airfryer**.
2. Place fries evenly in basket and then slide basket into **Airfryer**. Switch on **Airfryer** and select Smart Chef program for frozen fries . Press QuickControl dial to confirm your choice.
3. Your **Airfryer** will notify you when it's time to shake your fries.
4. In the meantime, make the fresh dip. Finely chop basil leaves. Grate and squeeze the lemon. Then stir well with mayonnaise and add a pinch of salt.


SC

炸冷冻薯条, 辅蘸酱

请选择 7x7 毫米或 10x10 毫米的尺寸

份数: **最多6份**
 准备时间: **5-10 分钟**
 烹饪时间: **视分量而定**

冷冻炸薯条	最多 1.4 千克
蛋黄酱	150 毫升
柠檬	1
盐	1 撮
罗勒	4 片

1. 将冷冻薯条均匀地置于炸篮中, 然后将炸篮放入 **Airfryer** 空气炸锅。
2. 打开 **Airfryer** 空气炸锅, 选择智能大厨冷冻薯条程序 。按下 QuickControl 旋钮以确认选择。
3. 您的 **Airfryer** 空气炸锅会在需要翻动薯条时通知您。
4. 同时, 制作新鲜的蘸酱。将罗勒叶切碎。剥去柠檬皮并榨汁。然后与蛋黄酱搅拌均匀, 加入盐。


TC

冷凍薯條佐簡易沾醬

請選擇 7x7 公釐或 10x10 公釐的尺寸

份量: **最多 6**
 準備時間: **5-10 分鐘**
 烹調時間: **視份量而定**

冷凍薯條	最多 1.4 公斤
美乃滋	150 毫升
檸檬	1
鹽	1 撮
羅勒	4 葉

1. 將冷凍薯條平均放進網籃, 然後送入健康氣炸鍋中。
2. 開啟健康氣炸鍋電源, 選擇冷凍薯條專用的智慧主廚程式 。按下 QuickControl 轉盤, 確認您的選擇。
3. 健康氣炸鍋會在需要搖晃薯條時通知您。
4. 在此同時, 請著手製作新鮮沾醬。將羅勒葉切碎。磨出些許檸檬表皮並榨汁。然後用美乃滋攪拌均勻, 並加入一撮鹽巴。


KO

소스와 함께 즐기는 냉동 프렌치 프라이

7x7mm 또는 10x10mm 크기를 선택합니다.

분량: **최대 6**
 준비 시간: **5-10분**
 조리 시간: **1인 제공량에 따라 다릅니다**

냉동 프렌치 프라이	최대 1.4킬로그램
마요네즈	150밀리리터
레몬	1
소금	1자밤
바질	잎 4장


1. 냉동 프라이를 바구니에 고르게 담고 바구니를 에어프라이어에 밀어 넣습니다.
2. 에어프라이어를 켜고 Smart Chef 프로그램에서 냉동 프라이 를 선택합니다. QuickControl 다이얼을 눌러 선택을 확인합니다.
3. 에어프라이어기가 프라이를 흔들 시점을 알려줍니다.
4. 조리되는 동안, 신선한 소스를 만듭니다. 바질잎을 잘게 다집니다. 레몬을 갈아서 즙을 냅니다. 마요네즈와 함께 잘 저어가며 소금을 약간 넣습니다.

EN

Spicy drumsticks

Servings: **up to 6**
 Preparation time: **30 min**
 Cooking time: **depends on the portions**

Garlic	1½ cloves
Mustard	½ ts
Chili powder	1½ ts
Salt	1 pinch
Pepper	1 pinch
Olive oil	1 tblsp
Chicken drumsticks	up to 16 pcs (2 kg)

1. Press the clove fresh garlic and mix with the prepared mustard, chili powder, salt and pepper to taste. Stir in the olive oil. Rub this mixture onto the drumsticks and marinate 20 minutes.
2. Place the drumsticks evenly in the **Airfryer** basket and slide the basket into the **Airfryer**. Switch on **Airfryer** and select the Smart Chef program for chicken drumsticks . Press QuickControl dial to confirm your choice.
3. The appliance will notify you in case you need to come back to turn/shake your chicken drumsticks.

Note: Do not use honey, syrups or other sugary ingredients to marinate chicken or it will become very dark brown.


Tip: Serve with corn salad and French bread.

SG

香辣烤鸡腿

份数: **最多6份**
 准备时间: **30分钟**
 烹饪时间: **视分量而定**

蒜	1½ 枚蒜瓣
芥末	½ 茶匙
红辣椒粉	1½ 茶匙
盐	1 撮
胡椒粉	1 撮
橄榄油	1 汤匙
鸡腿	最多 16 块 (2 千克)

1. 将新鲜大蒜瓣捣碎，加入备好的芥末、辣椒粉、调味用盐和胡椒粉。在橄榄油中搅匀。将酱料抹在鸡腿上，腌制 20 分钟。
2. 将鸡腿均匀地放在 **Airfryer** 空气炸锅的炸篮中，然后将炸篮放入 **Airfryer** 空气炸锅。打开 **Airfryer** 空气炸锅，选择智能大厨的鸡腿程序 。按下 QuickControl 旋钮以确认选择。
3. 该产品会在需要来回翻动/摇晃鸡腿时通知您。

注意: 请勿使用蜂蜜、糖浆或其他含糖成分来腌制鸡肉，否则它将变成深褐色。


提示: 可搭配玉米沙拉和法式面包一起享用。

TC

香烤辣味棒棒腿

份量: **最多 6**
 準備時間: **30 分鐘**
 烹調時間: **視份量而定**

大蒜	1½ 公克丁香
芥末醬	½ 茶匙
辣椒粉	1½ 茶匙
鹽	1 撮
胡椒	1 撮
橄欖油	1 大匙
棒棒腿	最多 16 支 (2 公斤)

1. 壓碎新鮮大蒜，加入備妥的芥末醬、辣椒粉、適量的鹽和胡椒混合調味。倒入橄欖油攪拌均勻。將這個醬料抹到棒棒腿上，醃製 20 分鐘。
2. 將棒棒腿平均鋪在健康氣炸鍋網籃中，然後將網籃送入健康氣炸鍋。開啟健康氣炸鍋電源，選擇智慧主廚的棒棒腿程式 。按下 QuickControl 轉盤，確認您的選擇。
3. 如需回來翻動/搖晃棒棒腿，產品會發出通知。

備註: 請勿使用蜂蜜、糖漿或其他含糖食材醃漬雞肉，否則會變成非常深的棕褐色。

提示: 可搭配玉米沙拉和法國麵包一起享用。

KO

매콤한 닭다리

분량: 최대 6
준비 시간: 30분
조리 시간: 1인 제공량에 따라 다릅니다

마늘 1½쪽
겨자 ½작은술
칠리 파우더 1½작은술
소금 1자밤
후추 1자밤
올리브유 1큰술
닭다리 최대 16조각(2kg)

1. 마늘을 저며서 준비해둔 머스터드, 칠리 파우더에 섞은 다음, 소금과 후추로 간을 맞춥니다. 올리브유를 넣고 섞습니다. 이 혼합물을 닭다리에 바르고 20분간 재워둡니다.
2. 닭다리를 바구니에 고르게 담고 바구니를 에어프라이어에 밀어 넣습니다. 에어프라이어를 켜고 Smart Chef 프로그램을 닭다리로 선택하고 작동을 시작합니다. QuickControl 다이얼을 눌러 선택을 확인합니다.
3. 에어프라이어가 닭다리를 흔들거나 뒤집어줄 시점을 알려줍니다.

참고: 닭고기를 재워둘 때 꿀, 시럽 또는 기타 설탕이 함유된 재료를 사용하지 마십시오. 닭고기가 매우 어두운 갈색으로 변할 수 있습니다.

도움말: 콘 샐러드와 프렌치 브레드를 곁들여 냅니다.






EN

Grilled Fish

Servings: **up to 4**
Preparation time: **5 min**
Cooking time: **depends on the portions**

Gilthead fish 1-4 pieces (300-400g/pc)
Organic lemon 1-2 pcs
Rosemary 1-4 twigs
Seasalt, coarse 1-4 pinches

1. Cut the lemon into slices. Fill the belly of the fish with 2-3 slices of lemon and a twig of rosemary. Sprinkle a pinch of coarse sea salt at the skin of the fish.
2. Place the fish into the **Airfryer** basket. If you cook more than two fishes at once place them in the basket as shown in the picture.
3. Slide the basket into the **Airfryer** and switch on the appliance. Select the Smart Chef program for fish  and press QuickControl dial.

Please place fish as shown in the images.




SC

烤鱼

份数: **最多4份**
 准备时间: **5分钟**
 烹饪时间: **视分量而定**

鲷鱼	1-4块 (300-400克/块)
有机柠檬	1-2片
迷迭香	1-4枝
粗海盐	1-4撮

1. 将柠檬切成片。用 2-3 片柠檬和 1 枝迷迭香填入鱼肚中。在鱼皮上撒上一撮粗海盐。
2. 将鱼放入 **Airfryer** 空气炸锅的炸篮中。如果您一次烹饪超过两条鱼, 请将其按图所示放入炸篮中。
3. 将炸篮放入 **Airfryer** 空气炸锅, 选择智能大厨的全鱼程序 , 然后按 QuickControl 旋钮。


请按图中所示放入鱼。

TC

香烤鱼排

份量: **最多4**
 準備時間: **5分鐘**
 烹調時間: **視份量而定**

金頭鯛	1-4片 (300-400公克/片)
有機檸檬	1-2顆
迷迭香	1-4枝
粗粒海鹽	1-4撮

1. 將檸檬切成薄片。在魚肚鋪上 2 - 3 片檸檬和迷迭香枝條。在魚皮表面撒一撮粗粒海鹽。
2. 把魚放進健康氣炸鍋網籃。如果一次烹調兩片以上的魚, 請如圖所示將其放入網籃。
3. 將網籃送入健康氣炸鍋, 然後開啟產品電源。選擇智慧主廚的魚程式  並按下 QuickControl 轉盤。


請依影像所示放置魚片。

KO

생선 구이

분량: **최대 4**
 준비 시간: **5분**
 조리 시간: **1인 제공량에 따라 다릅니다**







도미	1~4조각(300~400g/조각)
유기농 레몬	1~2조각
로즈메리	1~4가지
굵은 천일염	1~4자밤

1. 레몬을 슬라이스로 얇게 썩니다. 생선의 배에 레몬 2~3조각과 로즈메리 1가지를 채웁니다. 생선의 표면에는 굵은 소금을 1자밤 뿌립니다.
2. 생선을 에어프라이어 바구니에 담습니다. 한 번에 두 마리 이상의 생선을 조리하는 경우, 아래 그림을 참조하여 생선을 바구니에 담습니다.
3. 바구니를 에어프라이어에 밀어 넣고 에어프라이어를 켭니다. 스마트 요리사 프로그램을 생선  으로 선택하고 QuickControl 다이얼을 누릅니다.

그림처럼 생선을 올려놓습니다.

EN

Smart Chef programs for

			Directions
 Frozen fries	Thin (7x7mm) Medium (10x10mm) Frozen potato based snacks	200-1400 g	<ul style="list-style-type: none"> Use frozen fries directly from freezer. Do not thaw before cooking. The program is developed for thin (7x7mm) and medium (10x10mm) frozen fries. If you purchased fries specially made for Airfryer, please follow instructions on the package.
 Home made fries	Home made cut (10x10mm)	500-1400 g	<ul style="list-style-type: none"> Use floury, raw potatoes. Do not pre-cook potatoes. Do not use potatoes stored below 6°C. Follow the fresh fries recipe for best results.
 Fish	A whole fish Flat fish Fish fillet	1-4 pcs (300-1600 g) 1 pcs (up to 800 g) 2-5 pcs (150-200 g/pcs), up to 700 g	<ul style="list-style-type: none"> Do not cook frozen fish. The program is developed for whole fish à 300-400 g. If smoke occurs, please use manual mode with lower temperatures.
 Drumsticks	Drumsticks Chicken breast	2-16 pcs (200-2000 g) 1-5 pcs (up to 150 g /pcs)	<ul style="list-style-type: none"> Only cook raw drumsticks in the Airfryer. Do not cook frozen drumsticks. The program is developed for drumsticks. Do not use this program to cook wings, whole legs or other chicken parts.
 A whole chicken	A whole chicken Half chicken	1000-1800 g >1000 g	<ul style="list-style-type: none"> Only cook raw chicken in the Airfryer. Do not cook frozen chicken. The program is developed for a whole chicken.

- Use the standard **Airfryer** basket.
- Cook food from unfrozen state (except frozen fries).
- Do not preheat your **Airfryer**.

- As food differs in origin, size and brand, check food is completely cooked before serving.
- Do not pull out the pan if not indicated by the shaking indication.

SE







智能大厨程序适用于

			制作说明
 冷冻薯条	细 (7x7 毫米) 中等 (10x10 毫米) 冷冻土豆类零食	200-1400 克	<ul style="list-style-type: none"> 直接使用从冰箱中取出的冷冻薯条。无需在烹饪前进行解冻。 该程序专为较薄 (7x7 毫米) 和中等大小 (10x10 毫米) 的冷冻薯条而设计。 如果您购买的是专针对 Airfryer 空气炸锅进行制作的炸薯条, 请按照包装上的说明操作。
 自制炸薯条	自制薯条 (10x10 毫米)	500-1400 克	<ul style="list-style-type: none"> 请使用粉质的生土豆。请勿预先烹煮土豆。 请勿使用在 6° C 以下存放的土豆。 请按照新鲜薯条食谱烹饪, 以获得出色效果。
 鱼	整鱼 大扁的鱼类 鱼排	1-4 条 (300-1600 克) 1 条 (高达 800 克) 2-5 块 (150-200 克/块), 高达700 克	<ul style="list-style-type: none"> 请勿烹饪未解冻的鱼类。 该程序适用于 300 - 400 克的鱼。 如果冒烟, 请改用温度较低的手动模式。
 鸡腿	鸡腿 鸡胸	2-6 个 (200-2000 克) 1-5 个 (高达 150 克/个)	<ul style="list-style-type: none"> Airfryer 空气炸锅仅可烹饪生鲜鸡腿。请勿烹饪未解冻的鸡腿。 该程序专为烹饪鸡腿 (大棒腿) 而设计。 请勿使用此程序来烹饪鸡翅、整只鸡腿或其他部分的鸡肉。
 整鸡	整只鸡 半只鸡	1000-1800 克 >1000 克	<ul style="list-style-type: none"> Airfryer 空气炸锅仅可烹饪生鲜鸡肉。请勿烹饪未解冻的鸡肉。 该程序专为烹饪整只鸡而设计。

- 使用 **Airfryer** 空气炸锅标准炸篮。
- 食材须为解冻状态 (冷冻薯条除外)。
- 无需对 **Airfryer** 空气炸锅进行预热。

- 由于食物的原产地、大小和品牌不同, 请确保在食用前已经充分烹制至熟透。
- 电子显示屏上的进度条还在闪烁时, 请勿拉出烤篮







TC
智慧主廚程式：

			做法
 冷凍薯條	細 (7x7mm) 中 (10x10mm) 冷凍馬鈴薯類點心	200~1400g	<ul style="list-style-type: none"> 直接使用從冷凍庫拿出來的冷凍薯條。烹調前請勿解凍。 本程式針對細 (7x7 公釐) 和中 (10x10 公釐) 型冷凍薯條所設計。 若您購買的是專為健康氣炸鍋而製作的薯條，請依照包裝上的指示操作。
 自製薯條	自製 (10x10mm)	500~1400g	<ul style="list-style-type: none"> 請使用裹粉的生馬鈴薯。請勿預煮馬鈴薯。 請勿使用存放在 6° C 以下的馬鈴薯。 遵循新鮮薯條食譜以達最佳效果。
 魚	全魚 大隻比目魚 魚排	1-4 個 (300~1600g) 1 個 (達 800g) 2-5 個 (一個 150~200g) , 達 700g	<ul style="list-style-type: none"> 請勿烹煮冷凍魚類。 本程式針對 300 - 400 公克的全魚所設計。 如果冒煙，請改用溫度較低的手動模式。
 雞腿	雞腿 雞胸	2-16 個 (200~2000g) 1-5 個 (達一個 150g)	<ul style="list-style-type: none"> 健康氣炸鍋只能料理生棒腿。請勿烹煮冷凍棒腿。 本程式針對棒腿所設計。請勿使用此程式烹煮雞翅、整隻雞腿或其他雞肉部位。
 全雞	全雞 半雞	1000~1800g >1000g	<ul style="list-style-type: none"> 健康氣炸鍋只能料理生雞肉。請勿烹煮冷凍雞肉。 本程式針對全雞所設計。

- 使用標準健康氣炸鍋網籃。
- 食材須為解凍狀態，除冷凍薯條外。
- 不要預熱健康氣炸鍋。

- 由於食物的產地、大小、形狀及品牌各有不同，成品上桌之前請確認已完全煮熟。
- 電子顯示屏上的進度條還在閃爍時，請勿拉出烤籃。

KC
Smart Chef 프로그램

			사용법
 냉동 식품	소형(7x7mm) 중형(10x10mm) 냉동 감자 기반 스펙	200~1400g	<ul style="list-style-type: none"> 냉동실에서 바로 꺼낸 냉동 프라이를 사용하고, 조리 전 해동하지 마십시오. 이 프로그램은 얇은 두께(7x7mm)와 중간 두께(10x10mm)의 냉동 프라이를 위한 것입니다. 특별히 에어프라이어에 조리하도록 만들어진 프라이를 구매한 경우, 포장에 적힌 지침을 따릅니다.
 홈메이드 생감자 튀김	홈메이드 컷(10x10mm)	500~1400g	<ul style="list-style-type: none"> 밀가루에 버무린 생감자를 사용합니다. 감자를 미리 익히지 마십시오. 6°C 이하에서 보관한 감자를 사용하지 마십시오. 최상의 결과를 얻으려면 신선한 프라이 레시피를 따릅니다.
 생선 통구이	생선 통구이 대형/생선 통구이 생선살	1-4개(300~1600g) 1개(최대 800g) 2-5개(개당 150~200g), 최대 700g	<ul style="list-style-type: none"> 얼린 생선을 조리하지 마십시오. 이 프로그램은 300~400g의 통생선을 위한 것입니다. 연기가 나면 수동 모드에서 낮은 온도로 조리하십시오.
 닭다리	닭다리 닭 가슴살	2-16개(200~2000g) 1-5개(개당 최대 150g)	<ul style="list-style-type: none"> 에어프라이어 스마트 셰프 프로그램에서는 생 닭다리만을 조리합니다. 냉동 닭다리를 조리하지 마십시오. 이 프로그램은 닭다리 조리를 위한 것입니다. 이 프로그램에서 날개, 다리 전체 또는 닭의 다른 부위를 조리하지 마십시오.
 통닭	통닭 통닭 반마리	1000~1800g >1000g	<ul style="list-style-type: none"> 스마트 셰프 프로그램에서는 생닭만을 조리합니다. 냉동 닭고기를 조리하지 마십시오. 이 프로그램은 생닭 조리를 위한 것입니다.

- 기본 에어프라이어 바스켓 이용.
- 해동 상태에서 음식 조리(except frozen fries).
- 에어프라이어 예열 금지.

- 원산지, 크기 및 브랜드가 다르기 때문에 완전히 조리가 되었는지 확인.
- 디지털 패널의 표시바가 깜박이는 동안에는 에어프라이어 바스켓을 잡아 당기지 마십시오.

EN In manual mode

SC 手动模式

TC 手動模式

KO 수동 모드



EN **On**
Switch on *Airfryer*.

SC **开启**
打开 *Airfryer* 空气炸锅。

TC **開啟**
開啟健康氣炸鍋。

KO **켜기**
에어프라이어를 켭니다.



EN **Set**
Press temp ④ and turn the QuickControl dial to the desired setting. Push the QuickControl dial and set cooking time by turning the dial.

SC **设置**
按下溫度 ④，將 QuickControl 旋鈕轉動至所需設置位置。
按下 QuickControl 旋鈕，並通過轉動旋鈕來設置烹飪時間。

TC **設定**
按下溫度 ④，並將 QuickControl 轉盤轉到想要的設定。
推動 QuickControl 轉盤，設定料理時間。

KO **설정**
온도 ④를 누르고 원하는 설정으로 QuickControl (퀵 컨트롤) 다이얼을 돌립니다.
QuickControl 다이얼을 누르고 다이얼을 돌려 조리 시간을 설정합니다.



EN **Go**
Press QuickControl dial to begin cooking.

SC **继续**
按下 QuickControl 旋鈕以开始烹饪。

TC **執行**
按下 QuickControl 轉盤，開始烹調。

KO **시작**
QuickControl (퀵 컨트롤) 다이얼을 눌러 조리를 시작합니다.



EN Keep food warm

Press keep warm button. It will keep warm your food for 30 minutes. To adjust the keep warm time, press the timer button and turn QuickControl dial.

Cooking tip: Press keep warm button as food cooks. It will automatically switch to keep warm mode after cooking. To exit keep warm mode, press return or On/Off button.

SC 食物保温

按下保温按钮。将对食物保温 30 分钟。若要调整保温时间，请按下定时器并转动 QuickControl 旋钮。

烹饪提示：在烹饪食物时按下保温按钮。它将在烹饪后自动切换至保温模式。

要退出保温模式，请按返回或开/关按钮。

TC 食物保温

按下保温按钮。食物會保温 30 分鐘。若要調整保温時間，請按下計時器並旋轉 QuickControl 轉盤。

烹調提示：烹煮食物時，按下保温按钮。烹調後會自動切换至保温模式。

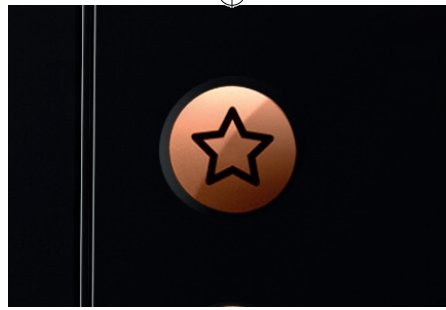
若要退出保温模式，請按下返回或開/關按钮。

KO 보온

보온 버튼을 누릅니다. 30분 동안 음식이 보온됩니다. 보온 시간을 조정하려면, 타이머를 누르고 QuickControl (퀵 컨트롤) 다이얼을 돌립니다.

조리 도움말: 음식을 조리하면서 보온 버튼을 누릅니다. 그러면 조리 후 자동으로 보온 모드로 전환됩니다.

보온 모드에서 나가려면, 돌아가기 또는 On/Off 버튼을 누릅니다.



EN Bookmark your favorite meal

1. Set cooking temperature and time.
2. Press favorite button. You hear a tone and your settings are saved.
3. Press QuickControl dial to start cooking.

Cook your favorite dish with one button

Switch on **Airfryer** and press favorite button. Press QuickControl dial to begin cooking. Note: If you press favorite button in manual mode, it will overwrite your last saved favorite cooking setting.

SC 将您喜爱的美食标记为最爱

1. 设置烹饪温度和时间。
2. 按下最爱按钮。储存您的设置时，您将听到提示音。
3. 按下 Quick Control 旋钮以开始烹饪。

一键烹饪您喜爱的美食

打开 **Airfryer** 空气炸锅，然后按下最爱按钮。按下 QuickControl 旋钮以开启烹饪。注意：如果您在手动模式下按下最爱按钮，将覆盖您上次保存的喜爱的烹饪设置。

TC 將最愛的餐點加入書籤

1. 設定烹調溫度與時間。
2. 按下最愛按钮。儲存設定時，您會聽到提示音。
3. 按下 QuickControl 轉盤，開始烹調。

一個按钮就能烹調最愛的料理

開啟健康氣炸鍋並按下最愛按钮。按下 QuickControl 轉盤開始烹調。備註：若您在手動模式中按下最愛按钮，則會覆寫您

KO 좋아하는 음식 북마크하기

1. 조리 온도와 시간을 설정합니다.
2. 즐겨찾기 버튼을 누릅니다. 설정을 저장하면 소리가 들립니다.
3. QuickControl (퀵 컨트롤) 다이얼을 눌러 조리를 시작합니다.

버튼 하나로 좋아하는 음식 요리하기

에어프라이어를 켜고 즐겨찾기 버튼을 누릅니다. 조리를 시작하려면 QuickControl 다이얼을 누릅니다. 참고: 수동 모드에서 즐겨찾기 버튼을 누르면 마지막으로 저장한 즐겨찾기 요리 설정을 덮어쓰게 됩니다.

EN

Lamb chops with heirloom vegetables

Servings: **4**
 Processing time: **8 min**
 Total time: **218 min**

Mint	½ cups
Rosemary, fresh	1 tbsp
Extra virgin olive oil	3 tbsp
Salt	1 pinch
Pepper	1 pinch
Lamb chop	4
Parsnip	1
Yellow carrot	2
Fennel (bulb)	1
Purple carrot	1

1. Finely chop the fresh mint, the fresh rosemary, and mix with the olive oil, salt and pepper to taste. Use this mixture to marinate the lamb chops for at least 3 hours.
2. Cut the parsnip, the yellow carrots, the fennel bulb and the purple carrot into small cubes and place in a bowl of water.
3. Sear the lamb chops in the **Airfryer** with time and temperature indicated.
 200°C 2 min
4. Remove the lamb from the **Airfryer** basket, and fill the basket with the drained vegetables. Cover with lamb chops and bake with indicated time and temperature. 200°C 6 min

Tip: Serve with mashed potatoes and rosemary.

SC

珍稀蔬菜烧羊排

份数: **4份**
 加工时间: **8分钟**
 时间总计: **218分钟**

薄荷绿	½ 杯
迷迭香, 新鲜	1 汤匙
特级初榨橄榄油	3 汤匙
盐	1 撮
胡椒粉	1 撮
羊排	4
蒲芹萝卜	1
黄皮胡萝卜	2
茴香(球茎)	1
紫萝卜	1

1. 将新鲜薄荷、鲜迷迭香切碎, 加入橄榄油混合, 加入盐和胡椒粉调味。将调味料与羊排浸泡至少 3 小时。
2. 将蒲芹萝卜、黄胡萝卜、茴香球茎和紫色胡萝卜切成丁, 放入盛水的碗中。
3. 按指示的时间和温度在 **Airfryer** 空气炸锅中炙烤羊排。
 200°C 2分钟
4. 从 **Airfryer** 空气炸锅炸篮中取出羊排, 并在炸篮中放入沥干的蔬菜。放上羊排, 在指示的时间和温度下进行烘烤。
 200°C 6分钟

提示: 可搭配土豆泥和迷迭香食用。

TC

羊排佐純種蔬菜

份量: **4**
 調理時間: **8分鐘**
 總時間: **218分鐘**

薄荷	½ 杯
新鮮迷迭香	1 大匙
特級初榨橄欖油	3 大匙
鹽	1 撮
胡椒	1 撮
羊排	4
蒲芹蘿蔔	1
黃蘿蔔	2
球莖茴香	1
紫蘿蔔	1

1. 將新鮮薄荷葉、新鮮迷迭香切碎, 加入橄欖油混合拌勻, 並加入適量的鹽和胡椒調味。使用這個醬料醃羊排至少 3 小時。
2. 將蒲芹蘿蔔、黃蘿蔔、球莖茴香和紫蘿蔔切成丁, 放入一碗水中。
3. 依指示的時間和溫度在健康氣炸鍋中炙烤羊排。
 200°C 2分鐘
4. 將羊排從健康氣炸鍋網籃中取出, 然後將瀝乾的蔬菜放入網籃。鋪上羊排, 依指示的時間和溫度烘烤。
 200°C 6分鐘

提示: 可搭配馬鈴薯泥和迷迭香一起上桌。

KO

토종 야채와 양갈비

분량: 4
조리 시간: 8분
총 시간: 218분

민트	½컵
싱싱한 로즈메리	1큰술
엑스트라버진 올리브유	3큰술
소금	1자밤
후추	1자밤
양갈비	4
파스닙	1
노란색 당근	2
회향(구근)	1
자주색 당근	1

1. 신선한 민트, 신선한 로즈메리를 잘게 다지고 올리브유와 섞은 다음 소금과 후추로 간을 맞춥니다. 여기에 양갈비를 3시간 이상 절여 둡니다.
2. 파스닙, 노란색 당근, 회향 구근, 보라색 당근을 작게 깎둑썰기 한 후, 물이 든 그릇에 담습니다.
3. 표시된 시간과 온도로 양갈비를 에어프라이어에서 굽습니다.
🕒 200°C 🕒 2분
4. 에어프라이어 바구니에서 양고기를 꺼내고 물기를 뺀 야채를 넣습니다. 그 위에 양갈비를 얹은 다음 표시된 시간과 온도로 굽습니다.
🕒 200°C 🕒 6분

도움말: 으깬 감자와 로즈메리를 곁들여 냅니다.





EN

Grilled beef burger

Servings: **6**
Processing time: **16 min**
Total time: **26 min**

Ground beef	1 kg
Breadcrumbs	90 g
Onion	3
Green garlic	3 cloves
Paprika powder	3 pinches
Salt	3 pinches
Pepper	3 pinches
Hamburger bun	6
Lettuce leaf	12
Tomato	3
Tomato ketchup	30 g
Cheddar cheese	6 slices

1. Place the beef in a bowl together with the bread-crumbs. Finely chop the onion and the garlic cloves.
2. Add to beef and mix with the pinches of paprika, and the pinch salt and pepper. Form into 6 round patties that are a bit wider than your hamburger buns.
3. Place burger patties in the **Airfryer** with double layer accessory* or cook in two batches with the indicated time and temperature. **200°C 14 min**
4. Place the hamburger buns in the **Airfryer** basket and cook with the indicated time and temperature. **200°C 2 min**
5. Tear the lettuce leaves, cut the tomatoes and the onions into slices. Open the warm buns, spread on a little tomato ketchup and place the lettuce leaves.
6. Place a cooked burger on the lettuce leaves and cover with a slice of cheddar cheese. Continue with a slice of tomato and a couple of onion slices. Cover with the top of the bun and serve.

* To purchase see the www.philips.com

SC

烤牛肉汉堡

份数:	6份
加工时间:	16分钟
时间总计:	26分钟

碎牛肉	1 千克
面包糠	90 克
洋葱	3
青蒜	3 枚蒜瓣
甜椒粉	3 撮
盐	3 撮
胡椒粉	3 撮
汉堡面包	6
油麦菜	12
番茄	3
蕃茄酱	30 克
车达芝士	6 片

1. 将牛肉和面包糠一起置入碗中。将洋葱和蒜瓣切碎。
2. 放入牛肉中，加入几撮辣椒粉、一小撮盐和胡椒粉。做成 6 个比汉堡面包稍宽的圆馅饼。
3. 通过双层架配件*将汉堡包肉饼放到 Airfryer 空气炸锅中，或按指示的时间和温度分两批烹饪。
🕒 200°C 🕒 14 分钟
4. 将汉堡面包放入 Airfryer 空气炸锅炸篮中，按指示的时间和温度烹饪。
🕒 200°C 🕒 2 分钟
5. 将莴苣叶撕碎，将番茄和洋葱切成片。在烘烤面包上撒上一些蕃茄酱，然后放入莴苣叶。
6. 将烹饪的汉堡包放到莴苣叶上，放上车达芝士。继续放上一片番茄和几个洋葱片。裹住面包上层，即可食用。

*如需购买，请查阅 www.philips.com

TC

烤牛肉漢堡

份量:	6
調理時間:	16 分鐘
總時間:	26 分鐘

牛絞肉	1 公斤
麵包屑	90 公克
洋蔥	3
蒜苗	3 公克丁香
紅椒粉	3 撮
鹽	3 撮
胡椒	3 撮
漢堡麵包	6
萵苣葉	12
番茄	3
蕃茄醬	30 公克
切達起司	6 片

1. 將牛肉與麵包粉一起放入碗中。將洋蔥和蒜瓣切碎。
2. 加入牛肉中，然後加入幾撮辣椒粉和少許鹽和胡椒混合。做成比漢堡麵包稍寬的 6 份圓形肉片。
3. 將漢堡肉片放入搭配雙層烤架配件*的健康氣炸鍋，或依指示的時間和溫度分兩批烹煮。
🕒 200°C 🕒 14 分鐘
4. 將漢堡麵包放進健康氣炸鍋網籃，並以指定的時間和溫度烹煮。
🕒 200°C 🕒 2 分鐘
5. 撕開萵苣葉，將番茄和洋蔥切片。切開溫熱的漢堡麵包，塗上少許蕃茄醬並擺上萵苣葉。
6. 將料理好的漢堡肉放到萵苣葉上，再鋪上一片切達起司。接著放上一片番茄和幾片洋蔥。蓋上上層漢堡麵包即可享用。

*若要購買，請參閱 www.philips.com

KO

그릴드 비프 버거

분량:	6
조리 시간:	16분
총 시간:	26분

갈아놓은 쇠고기	1킬로그램
빵가루	90그램
양파	3
쪽파	3쪽
파프리카 파우더	3자밤
소금	3자밤
후추	3자밤
햄버거 빵	6
상추 잎	12
토마토	3
토마토 케첩	30그램
체다 치즈	6조각

1. 쇠고기를 빵가루와 함께 그릇에 담고, 양파와 마늘을 곱게 다집니다.
2. 쇠고기를 넣고 약간의 파프리카, 소금, 후추를 넣고 섞습니다. 햄버거 빵보다 약간 넓은 크기로 둥근 패티 6장을 만듭니다.
3. 버거 패티를 더블 레이어 액세서리*와 함께 에어프라이어에 넣거나, 표시된 시간과 온도로 두 번에 나눠 조리합니다.
🕒 200°C 🕒 14분
4. 햄버거 빵을 에어프라이어 바구니에 넣고 표시된 시간과 온도로 조리합니다.
🕒 200°C 🕒 2분
5. 상추 잎을 찢고, 토마토와 양파를 얇게 슬라이스합니다. 따뜻해진 빵을 열고 토마토케첩 약간을 바른 다음 상추 잎을 놓습니다.
6. 상추 잎 위에 조리된 버거 패티를 놓고 체다 치즈 슬라이스로 덮습니다. 토마토와 양파 슬라이스를 위에 올리고 빵으로 덮어 내놓습니다.



* 구매하려면 www.philips.com을 참조하세요.

EN

Chicken Nuggets

Servings: **6**
 Processing time: **10 min**
 Total time: **25 min**

Chicken breast fillet	750 g
Flour	75 g
Eggs	1½
Cream	40 ml
Breadcrumbs	170 g
Sunflower oil	1½ ts
Salt	1½ pinch

1. Cut the chicken breast into bite-sized pieces.
2. Crack the egg open and whisk it with cream and salt.
3. Roll the chicken into flour first, then through the egg mixture and finally cover it with breadcrumbs.
4. Put the chicken nuggets in the basket, sprinkle with a little oil and bake crispy in the **Airfryer** at the specified time and temperature.
 **180°C**  **10 min**

Serve the chicken nuggets.



Tip: Serve the chicken nuggets with homemade fries and homemade dips or sauces.

SC

炸鸡块

份数: **6份**
 加工时间: **10分钟**
 时间总计: **25分钟**

鸡胸肉排	750 克
面粉	75 克
鸡蛋	1½
奶油	40 毫升
面包糠	170 克
葵花籽油	1.5 茶匙
盐	1½ 撮

1. 将鸡胸肉切成一口大小的块。
2. 将鸡蛋打碎，加入奶油和盐搅拌均匀。
3. 首先将鸡肉裹上面粉，然后裹上蛋液，最后再裹上一层面包糠。
4. 将炸鸡块放入炸篮中，淋上一点油，按规定时间和温度在 **Airfryer** 空气炸锅中烘烤至酥脆。
 **180°C**  **10 分钟**

现在可以享用美味的鸡块了。



提示: 炸鸡块可搭配自制炸薯条和蘸料食用。

TC

雞塊

份量: **6**
 調理時間: **10分鐘**
 總時間: **25分鐘**

雞胸排	750 公克
麵粉	75 公克
蛋	1½
鮮奶油	40 毫升
麵包屑	170 公克
葵花油	1.5 茶匙
鹽	1½ 撮

1. 將雞胸肉切成好入口的大小。
2. 打幾顆蛋，以鮮奶油和鹽打勻。
3. 先將雞肉裹上麵粉，然後裹蛋液，最後再裹上一層麵包粉。
4. 將雞塊放進網籃，灑上少許油，然後在健康氣炸鍋中以指定的時間和溫度烘烤至酥脆。
 **180°C**  **10 分鐘**

現在可以享用美味雞塊囉。

提示: 雞塊可以搭配自製薯條、自製沾醬或醬汁一起上桌。

KO

치킨 너겟

분량: 6
조리 시간: 10분
총 시간: 25분

닭가슴살	750그램
밀가루	75그램
달걀	1½
크림	40밀리리터
빵가루	170그램
해바라기유	1,5작은술
소금	1½자밤

1. 닭가슴살을 한입 크기로 썹니다.
2. 달걀을 깨서 크림과 소금을 넣고 잘 섞습니다.
3. 먼저 닭을 밀가루에 굴린 후 달걀 혼합물을 묻히고 마지막으로 빵가루를 뿌립니다.
4. 치킨 너겟을 바구니에 넣고 약간의 오일을 뿌려줍니다. 표시된 시간과 온도에서 에어프라이어에 넣고 바삭하게 굽습니다.

🔥 180°C ⌚ 10분

치킨 너겟을 냅니다.

도움말: 치킨 너겟을 홈메이드 프라이와 딥 또는 소스와 곁들여 냅니다.





EN

Salmon filet

Servings: **6**
Processing time: **20 min**
Total time: **30 min**

Salmon filet	1 kg
Olive oil	2 ts
Salt	2 pinches
Greek yoghurt 0% fat	200 g
Sour cream	200 g
Chopped dill	4 tbsp
Sea salt	2 pinches

1. Take the salmon filets and drizzle with olive oil over each piece and add salt to taste.
2. Place the salmon into the basket and slide the basket into the **Airfryer**. Start the device with the indicated time and temperature. 🌡️ **180°C** ⌚ **20 min**
3. While the salmon is cooking, combine the yogurt, sour cream, chopped dill and salt in a mixing bowl. Leave a pinch of chopped dill as a garnish for the top of the salmon.
4. Garnish with sea salt and dill and serve.

SC

三文鱼排

份数: 6份
 加工时间: 20 分钟
 时间总计: 30 分钟

三文鱼排	1 千克
橄榄油	2 茶匙
盐	2 撮
希腊酸奶 (0% 脂肪)	200 克
酸乳酪	200 克
切碎的莳萝	4 汤匙
食盐	2 撮

1. 取三文鱼排, 在每片上淋上橄榄油, 加入盐, 即可食用。
2. 将三文鱼排放入炸篮中, 然后将炸篮放入 **Airfryer** 空气炸锅。按指示的时间和温度启动设备。🕒 **180°C** 🕒 **20 分钟**
3. 烹饪三文鱼排时, 在搅拌碗中加入酸奶、酸乳酪、切碎的莳萝和盐。留下一撮切碎的莳萝, 放在鲑鱼上做装饰。
4. 用海盐和莳萝作为装饰, 然后即可食用。

TC

鮭魚排

份量: 6
 調理時間: 20 分鐘
 總時間: 30 分鐘

鮭魚排	1 公斤
橄欖油	2 茶匙
鹽	2 撮
零脂肪希臘優格	200 公克
酸奶油	200 公克
蒔蘿末	4 大匙
海鹽	2 撮

1. 在每塊鮭魚排上灑點橄欖油, 並加入適量的鹽調味。
2. 將鮭魚放進網籃, 然後將網籃送入健康氣炸鍋。以指定的時間和溫度啟動裝置。🕒 **180°C** 🕒 **20 分鐘**
3. 烹調鮭魚時, 將優格、酸奶油、蒔蘿末和鹽放入攪拌碗中拌勻。留下少許蒔蘿末放在鮭魚上做裝飾。
4. 最後以海鹽和蒔蘿裝飾即可端上桌。

KO

연어 살

분량: 6
 조리 시간: 20분
 총 시간: 30분

연어 살	1킬로그램
올리브유	2작은술
소금	2자밤
무지방 그릭 요거트	200그램
사워크림	200그램
다진 딜	4큰술
바다 소금	2자밤

1. 각 연어 살에 올리브유를 뿌리고 소금으로 간을 맞춥니다.
2. 연어를 바구니로 옮기고 바구니를 에어프라이어에 밀어 넣습니다. 표시된 시간과 온도로 작동을 시작합니다.🕒 **180°C** 🕒 **20분**
3. 연어를 조리하는 동안 믹싱 보울에 요거트, 사워크림, 다진 딜과 소금을 넣고 섞어 줍니다. 연어 위에 장식할 수 있도록 다진 딜은 조금 남겨 둡니다.
4. 천일염과 딜로 장식한 다음 담아 냅니다.

EN

AirFried Seafood Balls

Servings: **6**
Processing time: **12 min**
Total time: **27 min**

Prawn, small size, peeled	300 g
Squid paste	45 g
Sesame oil	1½ ts
Chicken seasoning mix	1½ ts
Water chestnut- chopped	9
Coriander, fresh - chopped	3 tbsp
Spring onion - chopped	3
Garlic oil	1½ tbsp
Salt	1½ pinch
White sandwich bread	12 slices

1. Place shrimp, squid paste, sesame oil and chicken seasoning mix into the Philips food processor or blender.
2. Blend until a coarse paste is formed, then transfer to a bowl. Stir in the chopped water chestnuts, coriander, spring onion, garlic oil and salt to taste.
3. Divide shrimp paste mixture equally into 15 portions and roll each into a ball. Roll the seafood balls onto diced sandwich bread cubes.
4. Place seafood bread balls into the **Airfryer** basket and slide it into the **Airfryer**. Start the device with the indicated time and temperature. **180°C 5 min**
5. Turn the balls over. Start the device with the indicated time and temperature. **180°C 7 min**
6. Transfer to serving plate and serve immediately.

SG

空炸海鮮球

份数: **6份**
加工时间: **12分钟**
时间总计: **27分钟**

虾去壳, 切小块	300 克
花枝酱	45 克
芝麻油	1½ 茶匙
鸡酱料	1½ 茶匙
马蹄 - 切碎	9
芫荽, 新鲜 - 切碎	3 汤匙
春洋葱 - 切碎	3
大蒜油	1½ 汤匙
盐	1½ 撮
白三明治面包	12 片

1. 将虾、花枝酱、芝麻油和鸡酱料放入飞利浦料理机或搅拌机中。
2. 搅拌至糊状, 然后盛到碗中。拌入切碎的马蹄、芫荽、小葱、大蒜油和盐。
3. 将虾酱混合物分成 15 份, 分别揉成丸子。将海鲜丸子裹上小块三明治面包丁。
4. 将海鲜面包丸子放入 **Airfryer** 空气炸锅的炸篮中, 然后将炸篮放入 **Airfryer** 空气炸锅。按照指示的时间和温度启动设备。**180°C 5 分钟**
5. 翻动丸子。按照指示的时间和温度启动设备。**180°C 7 分钟**
6. 盛入盘中, 即可食用。

TC

氣炸海鮮球

份量: **6**
調理時間: **12 分鐘**
總時間: **27 分鐘**

蝦去皮切小塊	300 公克
花枝漿	45 公克
芝麻油	1½ 茶匙
雞精粉	1½ 茶匙
荸薺 - 切碎	9
新鮮芫荽 - 切碎	3 大匙
青蔥 - 切碎	3
蒜油	1½ 大匙
鹽	1½ 撮
三明治白麵包	12 片

1. 將蝦肉、花枝漿、芝麻油、雞精粉放入飛利浦食物調理機或果汁機中。
2. 將食材打成粗粒糊狀, 然後倒入碗中。拌入切碎的荸薺、芫荽、青蔥、蒜油, 並加入適量的鹽調味。
3. 將蝦漿均分成 15 等分, 分別搓成球狀。將海鮮球裹上切好的三明治麵包丁。
4. 把海鮮球放進健康氣炸鍋網籃, 然後送入健康氣炸鍋中。以指定的時間和溫度啟動裝置。**180°C 5 分鐘**
5. 將球翻面。以指定的時間和溫度啟動裝置。**180°C 7 分鐘**
6. 裝盤上桌後馬上即可食用。

KO 에어프라이어로 만든 해물 볼

분량: 6
조리 시간: 12분
총 시간: 27분

껍질을 벗긴 작은 크기의 새우	300그램
오징어 페이스트	45그램
참기름	1½작은술
치킨 시즈닝 믹스	1½작은술
다진 마름	9
다진 신선한 고수	3큰술
다진 파	3
마늘 기름	1½큰술
소금	1½자밤
흰 식빵	12조각

1. 새우, 오징어 페이스트, 참기름, 치킨 시즈닝 믹스를 필립스 음식 조리기 또는 블렌더에 넣습니다.
2. 거친 반죽이 만들어질 때까지 블렌딩하고, 용기에 옮깁니다. 곱게 다진 물밤, 고수, 파, 마늘 오일을 섞은 다음 소금으로 간을 맞춥니다.
3. 새우 페이스트 반죽을 15등분한 후 각각 볼 모양으로 빚습니다. 해산물 볼을 잘라 놓은 식빵 조각에 굴려 줍니다.
4. 해산물 볼을 에어프라이어의 바구니에 넣고 바구니를 에어프라이어에 밀어 넣습니다. 표시된 시간과 온도로 작동을 시작합니다.
🔥 180°C ⌚ 5분
5. 볼을 뒤집은 다음, 표시된 시간과 온도로 작동을 시작합니다.
🔥 180°C ⌚ 7분
6. 접시에 옮겨 담아 바로 냅니다.





EN

Crispy mushrooms

Servings: **6**
Processing time: **10 min**
Total time: **35 min**

Button mushroom	900 g
Flour	120 g
Eggs	4
Breadcrumbs	180 g
Salt	1 pinch

1. First, clean the mushrooms.
Tip: Clean the mushrooms with a brush instead of washing them off with water.
2. Place the flour, beaten egg, and bread crumbs on separate plates. Coat the mushrooms one after another in the flour, egg, and bread crumbs.
3. Brush the mushrooms with oil and put them in the basket of the **Airfryer** and bake at the indicated time and temperature until the mushrooms are crispy. **180°C 10 min**
4. Season the mushrooms with salt and serve.

Tip: Serve the crispy mushrooms simply with tartar sauce and salad.

SC

香酥蘑菇

份数: 6份
加工时间: 10分钟
时间总计: 35分钟

小蘑菇	900克
面粉	120克
鸡蛋	4
面包糠	180克
盐	1撮

1. 首先, 将蘑菇洗净。
提示: 用刷将蘑菇洗净, 而不是仅用水冲洗。
2. 将面粉、打散的蛋液和面包糠放入不同的盘子上。将蘑菇逐一裹上面粉、蛋液和面包糠。
3. 将蘑菇刷上油, 将其放入 **Airfryer** 空气炸锅的炸篮中, 按照指示的时间和温度进行烘烤, 直至蘑菇酥脆。
🕒 180°C 🕒 10分钟
4. 给蘑菇洒上盐, 即可食用。

提示: 将香酥蘑菇搭配塔塔酱和沙拉即可食用。

TC

香酥蘑菇

份量: 6
調理時間: 20分鐘
總時間: 30分鐘

蘑菇	900公克
麵粉	120公克
蛋	4
麵包屑	180公克
鹽	1撮

1. 先將蘑菇洗淨。
提示: 不要只用水, 要用刷子清潔蘑菇。
2. 將麵粉、打散的蛋液和麵包粉分別放在不同盤子內。將蘑菇逐一裹上麵粉、蛋液和麵包粉。
3. 將蘑菇刷上油, 放進健康氣炸鍋網籃, 並在指定時間和溫度下烘烤, 直到蘑菇變得酥脆。
🕒 180°C 🕒 10分鐘
4. 將蘑菇灑上鹽後即可上桌。

提示: 香酥蘑菇佐塔塔醬配沙拉即可輕鬆上桌。

KO

바삭한 버섯

분량: 6
조리 시간: 10분
총 시간: 35분

양송이 버섯	900그램
밀가루	120그램
달걀	4
빵가루	180그램
소금	1자밤

1. 먼저 버섯을 씻습니다.
도움말: 버섯을 물로 씻지 말고 브러시로 털어냅니다.
2. 밀가루, 달걀, 빵가루를 각각 다른 접시에 놓아둡니다. 버섯을 밀가루, 달걀, 빵가루 순으로 차례로 입혀줍니다.
3. 오일을 버섯에 바른 후 에어프라이어의 바구니에 버섯을 넣고, 표시된 시간과 온도로 버섯이 바삭해질 때까지 구워줍니다.
🕒 180°C 🕒 10분
4. 소금과 후추로 버섯을 양념합니다.

도움말: 바삭한 버섯을 타르타르 소스, 샐러드와 곁들여 냅니다.

EN

Breaded Fried Tofu

Servings: **6**
 Processing time: **6 min**
 Total time: **13 min**

Tofu 800 g
 Flour, gluten-free 1 tbsp
 Egg 2
 Fish sauce 1 tbsp
 Banana 1

1. Dice the tofu in 12 cubes.
2. Dip the tofu cubes in flour, covering all sides, then brush with the beaten eggs.
3. Place tofu in the **Airfryer** basket and bake with the indicated time and temperature. **🕒 180°C 🕒 6 min**
4. Serve the breaded fried tofu with fish sauce & banana slices. Cook ingredients in two batches for optimal results.

SC

炸豆腐

份数: **6份**
 加工时间: **6分钟**
 时间总计: **13分钟**

豆腐 800 克
 无麸质面粉 1 汤匙
 鸡蛋 2
 鱼露 1 汤匙
 香蕉 1

1. 将豆腐切成 12 块
2. 酱豆腐块没面都裹上面包糠，然后刷上蛋液。
将豆腐放入 **Airfryer** 空气炸锅的炸篮中，按指示的时间和温度烘烤。
🕒 180°C 🕒 6分钟
3. 炸豆腐可搭配鱼露和香蕉片一起上桌，为达到更好的口感，可以将食材分两批烹饪。

TC

炸豆腐

份量: **6**
 調理時間: **6分鐘**
 總時間: **13分鐘**

豆腐 800 公克
 無麩質麵粉 1 大匙
 蛋 2
 魚露 1 大匙
 香蕉 1

1. 將豆腐切成 12 塊
2. 將豆腐丁每面裹上麵粉，然後刷上打散的蛋液。
3. 將豆腐放進健康氣炸鍋網籃，並依指示的時間和溫度烹煮。
🕒 180°C 🕒 6分鐘
4. 炸豆腐可搭配魚醬和香蕉切片一起上桌。為達到最佳效果，請將食材分成兩批烹調。

KO

두부 튀김

분량: 6
조리 시간: 6분
총 시간: 13분

두부 800그램
글루텐 프리 밀가루 1큰술
달걀 2
액젓 1큰술
바나나 1

1. 두부를 12조각으로 썬다.
2. 두부에 밀가루를 골고루 묻힌 다음 풀어둔 달걀물을 입힙니다.
3. 두부를 에어프라이어 바구니에 넣고 표시된 시간과 온도로 굽습니다.
🔥 180°C ⌚ 6분
4. 두부 튀김을 피시 소스와 바나나 슬라이스와 함께 냅니다. 최적의 결과를 내려면 두 번에 나눠 재료를 조리하는 것이 좋습니다.





EN

Ratatouille

Servings: **6**
Processing time: **16 min**
Total time: **36 min**

Eggplant	1½
Tomato	3
Onion	3
Yellow bell pepper	3
Garlic	3 cloves
Herbes de Provence	3 tbsp
Salt	1 pinch
Pepper	3 pinches
Olive oil	3 tbsp
Vinegar	3 tbsp
Parsley	2 bunches
Breadcrumbs	3 tbsp
Cheese	6 tbsp
Olive oil	3 ts
Pepper	3 pinches

1. Cut the vegetables into coarse pieces. Place the vegetables into a bowl and mix with the finely chopped garlic, herbes de Provence, salt and freshly ground black pepper to taste. Stir in the olive oil and vinegar.
2. Mix together the finely chopped parsley, breadcrumbs, cheese, olive oil and freshly ground black pepper to taste. Put the vegetable mixture in the Philips baking accessory and put the cheese mixture on top.
3. Place the baking accessory in the **Airfryer** basket and slide the basket into the **Airfryer**. Start the device with the indicated time and temperature.
🔥 200°C ⌚ 16 min
4. When the ratatouille is done, leave it to cool in the **Airfryer** for 3 to 4 minutes, before sliding out the basket and serving the dish.

SC

普罗旺斯烩菜

份数: 6份
加工时间: 16分钟
时间总计: 36分钟

茄子	1½
番茄	3
洋葱	3
黄甜椒	3
蒜	3枚蒜瓣
普罗旺斯香草	3汤匙
盐	1撮
胡椒粉	3撮
橄榄油	3汤匙
醋	3汤匙
欧芹	2束
面包糠	3汤匙
干酪	6汤匙
橄榄油	3茶匙
胡椒粉	3撮

1. 将蔬菜切成大块放入碗中，加入大蒜末、普罗旺斯香草、盐和鲜黑胡椒粉混合进行调味。加入橄榄油和醋进行搅拌。
2. 将切碎的欧芹、面包屑、干酪、橄榄油和鲜黑胡椒粉混合调味。将蔬菜馅料放入飞利浦烘烤配件中，上层加入干酪馅料。
3. 将烘烤配件放入 **Airfryer** 空气炸锅的炸篮中，然后将炸篮放入 **Airfryer** 空气炸锅。按指示的时间和温度启动设备。
🕒 200°C 🕒 16分钟
4. 烩菜做好时，先将其在 **Airfryer** 空气炸锅中静置冷却 3 到 4 分钟，然后再拉出炸篮并装盘。

TC

普罗旺斯焗菜

份量: 6
調理時間: 16分鐘
總時間: 36分鐘

茄子	1½
番茄	3
洋葱	3
黄椒	3
大蒜	3瓣
普罗旺斯综合香草	3大匙
鹽	1撮
胡椒	3撮
橄欖油	3大匙
醋	3大匙
香芹	2束
麵包屑	3大匙
起司	6大匙
橄欖油	3茶匙
胡椒	3撮

1. 將蔬菜切成大塊。將蔬菜放入碗中，並加入切碎的大蒜末、普罗旺斯香草、鹽和現磨黑胡椒拌勻調味。拌入橄欖油和醋。
2. 將切碎的香芹、麵包粉、起司、橄欖油和現磨黑胡椒混合均勻後調味。將蔬菜餡料放入飛利浦烘烤配件，並將起司餡料放在上層。
3. 將烘烤配件放進健康氣炸鍋網籃，然後將網籃送入健康氣炸鍋。以指定的時間和溫度啟動裝置。
🕒 200°C 🕒 16分鐘
4. 焗菜煮好時，將焗菜留在健康氣炸鍋中冷卻 3 到 4 分鐘，接著再從網籃取出並裝盤上菜。

KO

라따뚜이

분량: 6
조리 시간: 16분
총 시간: 36분

가지	1½
토마토	3
양파	3
노란 피망	3
마늘	3쪽
프로방스 허브	3큰술
소금	1자밤
후추	3자밤
올리브유	3큰술
식초	3큰술
파슬리	2다발
빵가루	3큰술
치즈	6큰술
올리브유	3작은술
후추	3자밤

1. 야채를 적당한 크기로 자릅니다. 준비된 야채를 용기에 담은 후 잘게 다진 마늘, 프로방스 허브와 섞고 소금과 갓 같은 검은 후추로 간을 맞춥니다. 올리브유와 식초를 넣고 잘 저어줍니다.
2. 잘게 다진 파슬리, 빵가루, 치즈, 올리브유를 섞고 갓 같은 검은 후추로 간을 맞춥니다. 야채 혼합물을 필립스 베이킹용 액세서리에 넣고 위에 치즈 혼합물을 얹습니다.
3. 베이킹용 액세서리를 에어프라이어 바구니에 넣고 바구니를 에어프라이어에 밀어 넣습니다. 표시된 시간과 온도로 작동을 시작합니다.
🕒 200°C 🕒 16분
4. 라따뚜이가 완성되면 에어프라이어에 3 ~ 4 분간 그대로 뒤서 라따뚜이를 식힌 다음 바구니를 꺼내 접시에 담습니다.

EN

Crispy Fried Spring Rolls

Servings: **6**
 Processing time: **11 min**
 Total time: **36 min**

Spring onions	80 g
Carrot, small	80 g
Red bell pepper	156 g
Garlic	2 cloves
Red chili pepper	40 g
Ginger root	10 g
Chicken breast fillet	280 g
Wok oil	2 tbsp
Oriental spice mix	1 tbsp
Soy sauce	3 tbsp
Bean sprouts	20 g
Spring roll wrapper	20
Sweet chili sauce	3 tbsp

1. Wash the spring onions, carrot and red bell pepper and slice them finely. Peel the garlic cloves and slice them together with the chili pepper and the ginger root. Cut the chicken breasts into very small pieces.
2. Heat the oil in a frying pan with thick bottom or a wok and bake the chicken until crispy. Add the sliced vegetables, chopped spices and the soy sauce and briefly cook them together with the chicken. Then add bean sprouts and cook for 2 minutes.
3. Place the spring roll wrappers on a cutting board. Spoon on some filling and fold the spring rolls.
4. Bake the spring rolls in the **Airfryer**, following the instructions below.
🔥 180°C ⌚ 11 min
5. Serve the spring rolls with the sweet chili sauce.

SC

酥炸春卷

份数: **6份**
 加工时间: **11分钟**
 时间总计: **36分钟**

小葱	80 克
小胡萝卜	80 克
红甜椒	156 克
蒜	2 枚蒜瓣
红辣椒	40 克
姜	10 克
鸡胸肉排	280 克
食用油	2 汤匙
香辛料	1 汤匙
酱油	3 汤匙
豆芽	20 克
春卷皮	20
甜辣酱	3 汤匙

1. 将小葱、胡萝卜和红甜椒洗净并切碎。将蒜瓣去皮并将其与辣椒和姜一起切碎。将鸡胸肉切成小块。
2. 在厚底煎锅或炒菜锅中加入油加热，将鸡肉煎炸，直至酥脆。加入切碎的蔬菜和香料及酱油，将其与鸡肉一起快速烹饪。然后加入豆芽，烹饪 2 分钟。
3. 将春卷皮放到砧板上。用勺子填料，然后折成春卷。
4. 按照以下说明在 **Airfryer** 空气炸锅中烘烤春卷。**🔥 180°C ⌚ 11 分钟**
5. 春卷可搭配甜辣酱一起食用。

TC

酥炸春捲

份量: **6**
 調理時間: **11 分鐘**
 總時間: **36 分鐘**

青蔥	80 公克
小胡蘿蔔	80 公克
紅椒	156 公克
大蒜	2 公克丁香
紅辣椒	40 公克
薑	10 公克
雞胸排	280 公克
炒菜油	2 大匙
東方香料粉	1 大匙
醬油	3 大匙
豆芽菜	20 公克
春捲皮	20
甜辣醬	3 大匙

1. 將青蔥、胡蘿蔔和紅椒洗淨，切成薄片。將蒜瓣去皮，與辣椒和薑一起切片。將雞胸肉切成小塊。
2. 將油倒入厚底煎鍋或炒鍋並加熱，放入雞肉，煎至酥脆。加入切片的蔬菜、切碎的香料和醬油，然後和雞肉一起快速烹煮。接著加入豆芽菜再煮 2 分鐘。
3. 將春捲皮放在砧板上。舀一匙餡料並折起春捲。
4. 依照下列指示，將春捲放入健康氣炸鍋中烘烤。**🔥 180°C ⌚ 11 分鐘**
5. 春捲可以搭配甜辣醬一起食用。

KO

바삭한 춘권 튀김

분량: 6
조리 시간: 11분
총 시간: 36분

파	80그램
작은 당근	80그램
빨간 피망	156그램
마늘	정향 2개
빨간 고추	40그램
생강 뿌리	10그램
닭가슴살	280그램
웍 오일	2큰술
오리엔탈 스파이스 믹스	1큰술
간장	3큰술
숙주나물	20그램
춘권 피	20
달콤한 칠리 소스	3큰술

1. 파, 당근, 빨간 파프리카를 씻어서 얇게 채썹니다. 마늘 껍질을 벗기고 고추, 생강과 함께 슬라이스합니다. 닭가슴살을 작은 크기로 자릅니다.
2. 바닥이 두꺼운 프라이팬이나 웍에 오일을 달군 뒤 닭가슴살이 바삭해질 때까지 굽습니다. 슬라이스한 야채와 다진 양념, 간장을 넣고 닭가슴살과 함께 짧은 시간 동안 가열합니다. 그런 다음 콩나물을 넣고 2분 동안 조리합니다.
3. 도마에 춘권 피를 올려 놓고 춘권을 말아줍니다.
4. 아래 지침을 따라 에어프라이어에 춘권을 구워줍니다. **180°C** **11분**
5. 춘권을 달콤한 칠리소스와 곁들여 냅니다.





EN

Brownies

Servings: **6**
Processing time: **35 min**
Total time: **55 min**

Dark chocolate	75 g
Butter	75 g
Egg	1
Sugar	60 g
Vanilla sugar	1 sachet (8 g)
Salt	1 pinch
Flour	40 g
Baking powder	1 ts
Walnut	25 g

1. Melt the chocolate and butter together in a thick-bottom steel pan on low heat while stirring. Allow this mixture to cool to room temperature.
2. Mix flour and baking powder in bowl. In a separate bowl, beat the egg with the sugar, the vanilla sugar and salt until light and creamy. Beat in the chocolate mixture and then stir in the flour and the nuts.
3. Butter the Philips baking tray or a high heat resistant dish up to 21 cm . Pour the batter in the baking tray and smooth the top. Put into the **Airfryer** and cook with the indicated time and temperature.
🔥 160°C ⌚ 35 min
4. Let the brownie cool. When cool, cut it into pieces.

SC

布朗尼

份数: 6份
加工时间: 35分钟
时间总计: 55分钟

黑巧克力	75 克
黄油	75 克
鸡蛋	1
糖	60 克
香草糖	1 小袋 (8 克)
盐	1 撮
面粉	40 克
发酵粉	1 茶匙
核桃	25 克

1. 在厚平底锅中将巧克力和黄油小火慢慢搅拌，直至融化。让巧克力酱在室温下冷却。
2. 将面粉和发酵粉倒入碗中搅拌。
在另一个碗中将鸡蛋打散，并加入糖、香草糖和盐，直至成为淡金色。将蛋液倒入巧克力酱内，最后拌入面粉和坚果，搅拌均匀。
3. 在飞利浦烘烤盘或高达21厘米的烘烤模具中涂少许黄油。将面糊倒入烤盘中，抹平顶部。放入 **Airfryer** 空气炸锅中，然后按照指示时间和温度烹饪。

🕒 160 °C 🕒 35 分钟

4. 将布朗尼冷却后，切成小块。

TC

布朗尼

份量: 6
調理時間: 35 分鐘
總時間: 55 分鐘

黑巧克力	75 公克
奶油	75 公克
蛋	1
糖	60 公克
香草糖	1 小包 (8 公克)
鹽	1 撮
麵粉	40 公克
發粉	1 茶匙
核桃	25 公克

1. 將巧克力和奶油放入鋼鐵材質的厚底平底鍋內，以小火慢慢攪拌直到融化為止。然後將巧克力漿放在室溫下降溫冷卻。
2. 在碗中將麵粉和發粉攪拌均勻。在另一個碗中，加入蛋、糖、香草糖和鹽，打散直到蛋液呈現淡色奶油狀。將蛋液倒入巧克力漿內打勻，然後再拌入麵粉和堅果。
3. 在飛利浦專用烤盤或高達 21 公分的耐熱盤上塗奶油。將麵糊倒入專用烤盤，並將表面鋪平。放入健康氣炸鍋，然後依指示的時間和溫度烹調。

🕒 160°C 🕒 35 分鐘

4. 將布朗尼放涼。待冷卻之後，即可將其切塊。

KO

브라우니

분량: 6
조리 시간: 35분
총 시간: 55분

다크 초콜릿	75그램
버터	75그램
달걀	1
설탕	60그램
바닐라 설탕	1봉지(8g)
소금	1작은술
밀가루	40그램
베이킹 파우더	1작은술
호두	25그램

1. 초콜릿과 버터를 바닥이 두꺼운 스테인리스 팬에 담아 약한 불에 계속 저으면서 녹인 후 상온에서 식힙니다.
2. 용기에 밀가루와 베이킹 파우더를 섞습니다. 다른 용기에 달걀, 설탕, 바닐라 설탕, 소금을 넣고 부드러운 크림처럼 될 때까지 휘저어 줍니다. 초콜릿 반죽을 넣고 휘저은 후 밀가루와 견과류를 넣고 저어 줍니다.
3. 필립스 베이킹 트레이 또는 최대 21cm 의 내열성이 좋은 접시에 버터를 바릅니다. 베이킹 트레이에 반죽을 붓고 윗면을 정돈합니다. 에어프라이어에 넣고 표시된 시간과 온도로 조리합니다.

🕒 160°C 🕒 35분

4. 브라우니를 식힙니다. 식으면 조각으로 자릅니다.

EN

Gingerbread muffins

Servings: **6**
 Processing time: **12 mins**
 Total time: **27 mins**

Egg	1
Honey	80 g
Canola oil	45 ml
Milk	190 ml
Flour	190 g
Baking powder	1 ts
Gingerbread spice	1½ ts
Cinnamon ground	1 ts
Powdered sugar	1 ts

1. Beat the egg. Mix the honey, oil, and milk with the beaten egg until well combined.
2. Combine the baking powder, gingerbread spice, and cinnamon with the flour, and fold into the egg and honey mixture. Immediately pour the batter into the muffin cups. Fill the cups to a maximum of ¾ full.
3. Place the muffins in the basket of the **Airfryer** and bake at the indicated time and temperature. For best results, bake in several batches. **🕒 180°C 🕒 12 min**
4. Allow the gingerbread muffins to cool and sprinkle them with confectioner's sugar before serving.

Tip: You can also use buttermilk or yogurt instead of milk. If desired, you can add small almond pieces to the flour mixture for the batter.

SG

姜饼松饼

份数: **6份**
 加工时间: **12分钟**
 时间总计: **27分钟**

鸡蛋	1
蜂蜜	80 克
菜籽油	45 毫升
牛奶	190 毫升
面粉	190 克
发酵粉	1 茶匙
姜饼香料	1.5 茶匙
肉桂粉	1 茶匙
糖粉	1 茶匙

1. 将鸡蛋打散。将蜂蜜、油和牛奶混入搅好的蛋液中，直至充分拌匀。
2. 将发酵粉、姜饼香料和肉桂与面粉混合，倒入蛋液和蜂蜜混合物。立即将面糊倒入松饼模具中。将模具装至¾满。
3. 将松饼放入 **Airfryer** 空气炸锅的炸篮中，然后按照指示的时间和温度烘烤。为达到最佳口感，请分批烘烤。🕒 180°C 🕒 12分钟
4. 待姜饼冷却后，撒上适量糖粉，然后再享用。

提示: 您也可以使用脱脂牛奶或酸奶来代替牛奶。如果需要，可以在面粉混合物中加入小杏仁碎来制作面糊。

TC

薑餅馬芬

份量: **6**
 調理時間: **12分鐘**
 總時間: **27分鐘**

蛋	1
蜂蜜	80 公克
菜籽油	45 毫升
牛奶	190 毫升
麵粉	190 公克
發粉	1 茶匙
薑餅香料	1.5 茶匙
肉桂粉	1 茶匙
糖粉	1 茶匙

1. 將雞蛋打散。將蜂蜜、油和牛奶與打散的蛋液混合，直到攪拌均勻。
2. 將發粉、薑餅香料、肉桂與麵粉混合在一起，然後拌入蛋液和蜂蜜的混合物。立即將麵糊倒入馬芬烤模。將烤模裝至¾滿。
3. 將馬芬放進健康氣炸鍋網籃，依指示的時間和溫度烘烤。為達最佳效果，請分批烘烤。🕒 180°C 🕒 12分鐘
4. 讓薑餅馬芬冷卻，並在上桌前灑上適量糖粉。

提示: 您也可以使用白脫牛奶或優格代替牛奶。如有需要，可在麵粉內加入杏仁碎片來製作麵糊。

KO

진저브레드 머핀

분량: 6
조리 시간: 12분
총 시간: 27분

달걀 1
꿀 80그램
카놀라유 45밀리미터
우유 190밀리미터
밀가루 190그램
베이킹 파우더 1작은술
진저브레드 향신료 1.5작은술
계피 가루 1작은술
슈가 파우더 1작은술

1. 달걀을 휘저어줍니다. 꿀, 오일, 우유를 휘저은 달걀에 넣고 잘 섞어줍니다.
2. 베이킹 파우더, 진저브레드 향신료, 계피를 밀가루와 섞은 후 달걀과 꿀 혼합물에 섞습니다. 반죽을 바로 머핀 컵에 붓습니다. 컵을 최대 3/4까지 채웁니다.
3. 머핀을 에어프라이어의 바구니에 넣고 표시된 시간과 온도로 굽습니다. 최적의 결과를 내려면 여러 번 나눠 굽는 것이 좋습니다.
🕒 180°C 🕒 12분
4. 진저브레드 머핀을 식히고, 내기 전에 슈가 파우더를 뿌려줍니다.

도움말: 우유 대신 버터밀크나 요거트를 사용할 수도 있습니다. 원하는 경우, 밀가루 혼합물에 작은 아몬드 조각을 첨가해도 됩니다.





EN

Bruschetta

Servings: **6**
Processing time: **5 min**
Total time: **12 min**

Baguette	1
Olive oil	3 tbsp
Tomato, big	1
Basil	10 g
Garlic	1 clove
Salt	1 pinch
Pepper	1 pinch
Parmesan	20 g

1. Cut the baguette into slices. Sprinkle with plenty of olive oil. Cut tomato into medium-sized cubes and the basil into fine sprigs. Chop garlic. Mix together cut tomato, basil and chopped garlic in a bowl and place 1 tablespoon of the mixture on each piece of baguette. Salt and pepper. Sprinkle grated Parmesan on the top.
2. Place the baguette with tomatoes in a grill pan and put the grill pan into the **Airfryer** basket. Slide basket into the **Airfryer**. Start the device with the indicated time and temperature. Cook ingredients in two batches for optimal results. **200°C** **5 min**
3. Serve your Bruschetta with tomatoes and Parmesan!

Tip: You can experiment with the bruschetta stuffing. For instance, use finely cut salmon and avocado or dried tomatoes and pesto.

SC

意式烤面包

份量:	6份
加工时间:	5分钟
时间总计:	12分钟

法国长面包	1
橄榄油	3汤匙
大番茄	1
罗勒	10克
蒜	1枚蒜瓣
盐	1撮
胡椒粉	1撮
帕尔马干酪	20克

1. 将法式长棍面包切成片。抹上一些橄榄油。将番茄切成中等大小的块，将罗勒切成细条。将蒜切碎。将番茄、罗勒切碎并与切碎的蒜瓣放入碗中搅拌，在每片面包片上放入1汤匙调好的馅料。加入盐和胡椒粉。在上层淋上刨成细丝的帕尔马干酪。
2. 将法棍面包片和番茄放到烤盘中，然后将烤盘放入 **Airfryer** 空气炸锅的炸篮中。将炸篮放入 **Airfryer** 空气炸锅。按照指示的时间和温度启动设备。为达到最佳口感，请将食材分批烘烤。⌚ 200 ⌚ 5分钟
3. 来享受配番茄与帕尔马干酪的意式烤面包吧!

提示: 您可以尝试不同的面包配料。例如切碎的三文鱼排和牛油果或番茄干和香蒜酱。

TC

義式烤麵包片

份量:	6
調理時間:	5分鐘
總時間:	12分鐘

法國長棍麵包	1
橄欖油	3大匙
大番茄	1
羅勒	10公克
大蒜	1瓣
鹽	1撮
胡椒	1撮
帕瑪森起司	20公克

1. 將法國長棍麵包切片。灑上大量橄欖油。將番茄切成中等小丁，羅勒切末。大蒜切碎。在碗中將切好的番茄、羅勒和蒜末拌勻，然後在每片法國長棍麵包上放1大匙調好的餡料。用鹽和胡椒調味。在最上面灑上刨絲的帕瑪森起司。
2. 將法國長棍麵包和番茄一起放入烤盤，然後將烤盤放進健康氣炸鍋網籃。將網籃送入健康氣炸鍋。以指定的時間和溫度啟動裝置。為達到最佳效果，請將食材分成兩批烹調。⌚ 200°C ⌚ 5分鐘
3. 義式烤麵包佐番茄與帕瑪森起司可以端上桌了!

提示: 您可以嘗試不同的麵包配料。例如切碎的鮭魚和酪梨，或是番茄乾加青醬。

KO

브루스게타

分量:	6
조리 시간:	5분
총 시간:	12분

바게트	1
올리브유	3큰술
토마토(대)	1
바질	10그램
마늘	1쪽
소금	1자밤
후추	1자밤
파마산 치즈	20그램

1. 바게트를 얇게 썰고 올리브유를 충분히 뿌립니다. 토마토는 중간 크기로 깍둑썰기하고 바질은 가느다랗게 자른 후 마늘도 다져 줍니다. 자른 토마토, 바질, 다진 마늘을 용기에 모두 넣어 섞은 후 혼합물 1큰술을 바게트 조각 위에 올리고 소금과 후추로 간을 합니다. 맨 위에 갈아 놓은 파마산 치즈를 뿌립니다.
2. 토마토 속을 얇은 바게트를 그릴 팬에 올리고 에어프라이어 바구니에 넣은 다음 바구니를 에어프라이어에 밀어 넣습니다. 표시된 시간과 온도로 작동을 시작합니다. 최적의 결과를 내려면 두 번에 나눠 재료를 조리하는 것이 좋습니다.⌚ 200°C ⌚ 5분
3. 토마토와 파마산 치즈를 곁들인 브루스게타를 담아 냅니다.

도움말: 다양한 재료로 브루스게타 속을 만들어 볼 수 있습니다. 잘게 자른 연어와 아보카도를 사용하거나 썬드라이 토마토와 페스토를 사용해도 좋습니다.

EN

Mini Apple Turnovers

Servings: **6**
 Processing time: **10 min**
 Total time: **30 min**

Apple 2
 Sugar 15 g
 Cinnamon, ground 1 pinch
 Puff pastry 1 sheet (200 g)
 Flour 1 tbsp
 Egg 1

1. Peel the apple, discard the core. Cut into small cubes. Add them into a bowl and mix with sugar and cinnamon.
2. Cut the puff pastry into 8x8 squares. Scoop the apple pieces in the middle of each sheet. Whisk the egg and brush it on the edges of the pastry, around the apple.
3. Fold the pastry from one corner to the opposite to make a triangle. Press the edges together. Brush the top with whisked egg and sprinkle with sugar.
4. Place the apple pastries into the basket of the **Airfryer** and bake them ready at the indicated temperature and time until golden. **180°C 10 min**

SC

迷你苹果馅饼

份数: **6份**
 加工时间: **10分钟**
 时间总计: **30分钟**

苹果 2
 糖 15克
 肉桂粉 1撮
 酥皮 1张(200克)
 面粉 1茶匙
 鸡蛋 1

1. 将苹果削皮，去核。切成小块。将其加入碗中，混入糖和肉桂。
2. 将酥皮切成 8x8 的方块。在每块中间加入苹果块。搅打鸡蛋，将其刷到苹果周围酥皮的边缘。
3. 将酥皮从一角到另一侧折叠，折成三角形。将边缘压在一起。将上层刷上搅打的蛋清，并撒上糖。
4. 将苹果糕点放入 **Airfryer** 空气炸锅的炸篮中，然后按照指示的温度和时间烘烤，直至烤成金黄色。 **180°C 10分钟**

TC

迷你蘋果三角酥

份量: **6**
 調理時間: **10分鐘**
 總時間: **30分鐘**

蘋果 2
 糖 15公克
 肉桂粉 1撮
 酥皮 1張(200公克)
 麵粉 1茶匙
 蛋 1

1. 將蘋果削皮，丟掉果核。切成小塊。將其加入碗中，與糖和肉桂混合。
2. 將酥皮切成 8x8 的方塊。將蘋果塊堆在每張酥皮中間。將蛋打散，並沿著酥皮邊緣刷在蘋果周圍。
3. 將酥皮從一角向對角折起呈三角形。同時按壓邊緣。在表面刷上拌勻的蛋液，然後灑上糖。
4. 將蘋果酥平放在健康氣炸鍋網籃中，並以指定的溫度和時間烹調直至呈現金黃色。 **180°C 10分鐘**

KO

미니 애플 턴오버

분량: 6
조리 시간: 10분
총 시간: 30분

사과 2
설탕 15그램
계피 가루 1작은술
퍼프 파스트리 1시트(200그램)
밀가루 1작은술
달걀 1

1. 사과의 껍질을 벗기고 가운데 씨를 파냅니다.
작은 조각으로 자릅니다. 용기에 사과를 담고 설탕과 계피와 섞습니다.
2. 퍼프 파스트리를 8x8 크기로 자릅니다. 각 시트의 중간에 사과를 떠 담습니다. 달걀을 휘저은 후, 사과 주변, 즉 파스트리 가장자리에 발라줍니다.
3. 파스트리 한쪽을 반대편으로 접어 삼각형을 만듭니다. 가장자리를 모두 눌러줍니다.
휘저은 달걀물을 위에 바르고 설탕을 뿌립니다.
4. 애플 파스트리를 에어프라이어의 바구니에 넣고 노릇노릇해질 때까지 표시된 시간과 온도로 굽습니다.

🔥 180°C ⌚ 10분





EN

Colourful Stuffed Peppers

Servings: **6**
Processing time: **8 min**
Total time: **33 min**

Red bell pepper	1
Yellow bell pepper	1
Green bell pepper	1
Onion, small	1
Green garlic	2 cloves
Oregano, fresh	1 tbsp
Paprika powder	1 ts
Olive oil	1 tbsp
Ground beef	200 g
Salt	1 pinch
Pepper	1 pinch
Egg	6
Parsley	1 tbsp

1. Cut the large red bell pepper, the large yellow bell pepper and the large green bell pepper in half (vertically), and remove seeds. Puree the small onion, the garlic cloves, the oregano, the paprika powder and the tbsp. olive oil. Add puree to the ground beef.
2. Brown ground beef mixture, add salt and pepper to taste. Fill all large bell peppers halfway with the ground beef mixture. Using 6 eggs in total, carefully crack and drop 1 raw egg onto the ground beef mixture in the peppers.
3. Place the large stuffed peppers in the **Airfryer** and bake with indicated time and temperature. Sprinkle with the chopped parsley and serve. Cook ingredients in two batches for optimal results. **180°C** **8 min**

SC

意式烤面包

份数: 6份
 加工时间: 8分钟
 时间总计: 33分钟

红甜椒	1
黄甜椒	1
青甜椒	1
小洋葱	1
青蒜	2枚蒜瓣
新鲜牛至	1汤匙
辣椒粉	1茶匙
橄榄油	1汤匙
碎牛肉	200克
盐	1撮
胡椒粉	1撮
鸡蛋	6
欧芹	1汤匙

1. 将大红甜椒、大黄甜椒和大绿甜椒切半(垂直切),去籽。将小洋葱、蒜瓣、牛至、红辣椒粉和1汤匙橄榄油搅拌成泥。在碎牛肉中加入菜泥。
2. 将牛肉馅料炒成金黄色,加入盐和胡椒粉调味。将所有大甜椒填入碎牛肉馅料。总共使用6个鸡蛋,并将每一个生鸡蛋,小心地倒入辣椒中的牛肉馅料上。
3. 将填入馅料的彩椒放入 Airfryer 空气炸锅中,然后按照指示的时间和温度进行烘烤。撒上切碎的欧芹即可食用。为达到最佳口感,请将食材分批烘烤。🕒 180 🕒 8分钟

TC

義式烤麵包片

份量: 6
 調理時間: 8分鐘
 總時間: 33分鐘

紅椒	1
黃椒	1
青椒	1
小洋蔥	1
蒜苗	2公克丁香
新鮮奧勒岡	1大匙
辣椒粉	1茶匙
橄欖油	1大匙
牛絞肉	200公克
鹽	1撮
胡椒	1撮
蛋	6
香芹	1大匙

1. 將大顆紅椒、大顆黃椒和大顆青椒對半切開(垂直),並且去籽。將小洋蔥、大蒜瓣、奧勒岡葉、辣椒粉和大匙橄欖油打成泥。再將蔬菜泥加入牛絞肉中。
2. 將牛絞肉餡料炒至金黃色,加入適量的鹽和胡椒調味。將所有對半的大甜椒填入牛絞肉餡料。總共使用6顆蛋,將每1顆生蛋小心地打在甜椒中的牛絞肉餡料上。
3. 將鑲好餡料的大顆甜椒放入健康氣炸鍋中,依指示的時間和溫度烘烤。灑上切碎的香芹,即可上桌。為達到最佳效果,請將食材分成兩批烹調。🕒 180°C 🕒 8分鐘

KO

브루스게타

분량: 6
 조리 시간: 8분
 총 시간: 33분

빨간 피망	1
노란 피망	1
초록 피망	1
양파(소)	1
쪽파	정향 2개
신선한 오레가노	1큰술
파프리카 파우더	1작은술
올리브유	1큰술
갈아놓은 쇠고기	200그램
소금	1자밤
후추	1자밤
달걀	6
파슬리	1큰술

1. 빨간 파프리카(대), 노란 파프리카(대), 초록 피망(대)을 세로로 가른 다음 씨를 제거합니다. 양파(소), 마늘, 오레가노, 파프리카 파우더, 올리브유를 섞어 간 다음 갈아놓은 소고기에 넣습니다.
2. 섞은 소고기를 노릇하게 볶고 소금과 후추를 넣어 간을 맞춥니다. 반으로 가른 피망에 볶은 소고기를 채워 넣습니다. 총 6개의 달걀을 조심스럽게 깨서 각각 파프리카에 채운 소고기 위에 올립니다.
3. 속을 가득 채운 파프리카를 에어프라이어에 넣고 표시된 시간과 온도로 굽습니다. 다진 파슬리를 뿌려서 냅니다. 최적의 결과를 내려면 두 번에 나눠 재료를 조리하는 것이 좋습니다.🕒 180°C 🕒 8분

EN

Rainbow vegetable kebabs

Servings: **6**
 Processing time: **8 mins**
 Total time: **18 mins**

Cherry tomatoes	6
Courgette / zucchini	1
Red bell pepper	1
Yellow bell pepper	1
Orange bell pepper	1
Green bell pepper	1
Red onion	2
Beetroot, cooked	2
Jalapeño	6
Olive oil	1 tbsp

1. Wash the cherry tomatoes, the green courgette (zucchini) and the red, yellow, orange and green bell peppers – and peel the red onions. Cut the courgette and the boiled red beets into thick slices. Cut the bell peppers, the jalapeño peppers and onions into big pieces.
2. Prepare 6 skewers. Skewer the vegetables as follows: cherry tomato, red bell pepper, orange bell pepper, yellow bell pepper, courgette (zucchini), jalapeño pepper, red onion, beet.
3. Sprinkle with olive oil and place the skewers into the basket and slice the basket into the **Airfryer**. For optimal results cook ingredients in two batches with the indicated time and temperature. **200°C 8 min**

SG

五彩时蔬烤肉串

份数: **6份**
 加工时间: **8分钟**
 时间总计: **18分钟**

小番茄	6
西葫芦	1
红甜椒	1
黄甜椒	1
橙甜椒	1
青甜椒	1
红洋葱	2
甜菜根, 煮熟	2
墨西哥辣椒	6
橄榄油	1 汤匙

1. 将小番茄、西葫芦、红甜椒、黄甜椒、橙甜椒和绿甜椒洗净, 将红洋葱洗净并去皮。将西葫芦和煮沸的红甜菜切成厚片。将甜椒和墨西哥辣椒切成片。
2. 准备 6 根烤肉串。按以下步骤将蔬菜穿串: 小番茄、红甜椒、橙甜椒、黄甜椒、西葫芦、墨西哥辣椒、红洋葱、甜菜。
3. 淋上橄榄油, 将烤肉串放入炸篮中, 然后将炸篮放入 **Airfryer** 空气炸锅中。为达到最佳口感, 请将食材分批烘烤。
200°C 8分钟

TC

彩虹蔬菜串燒

份量: **6**
 調理時間: **8分鐘**
 總時間: **18分鐘**

小番茄	6
櫛瓜	1
紅椒	1
黃椒	1
橙椒	1
青椒	1
紅洋葱	2
煮熟的甜菜根	2
墨西哥辣椒	6
橄欖油	1 大匙

1. 將小番茄、綠櫛瓜、紅、黃、橙椒和青椒洗淨, 然後將紅洋葱剥皮。將櫛瓜和水煮紅甜菜切成厚片。將甜椒、墨西哥辣椒和洋葱切大片。
2. 準備 6 支籤叉。依照下列順序串起蔬菜: 小番茄、紅椒、橙椒、黃椒、櫛瓜、墨西哥辣椒、紅洋葱、甜菜。
3. 灑上橄欖油, 將籤叉放進網籃, 然後將網籃送入健康氣炸鍋。為達最佳效果, 請依指示的時間和溫度分兩批烹調食材。
200°C 8分鐘

KO

레인보우 야채 케밥

분량: 6
조리 시간: 8분
총 시간: 18분

방울 토마토	6
호박/주키니	1
빨간 피망	1
노란 피망	1
주황 피망	1
초록 피망	1
붉은 양파	2
익힌 비트루트	2
할라피뇨	6
올리브유	1큰술

1. 방울 토마토와 녹색 호박(주키니 호박), 빨간색, 노란색, 주황색, 녹색 파프리카를 씻어 두고, 적양파 껍질을 벗겨냅니다. 호박을 자르고 삶은 비트를 두껍게 슬라이스하고 피망과 할라피뇨도 큰 조각으로 자릅니다.
2. 6개의 꼬치를 준비합니다. 방울 토마토, 빨간색 파프리카, 주황색 파프리카, 노란색 파프리카, 호박(주키니 호박), 할라피뇨, 적양파, 비트 순으로 꼬치를 끼웁니다.
3. 올리브유를 뿌리고 꼬치를 바구니에 넣은 후 바구니를 에어프라이어에 밀어 넣습니다. 최적의 결과를 내려면 표시된 시간과 온도로 두 번에 나눠 재료를 조리하는 것이 좋습니다.
🔥 200°C ⌚ 8분





EN

Pizza

Servings: **6**
Processing time: **5 min**
Total time: **15 min**

Pita bread, small 6
Tomato sauce 6 tbsp
Cheese 120 g
Green olive, stuffed with red bell pepper 15

1. Spread a bit of tomato sauce on the pita breads. Slice cheese into thin strips and place them crosswise over the sauce.
2. Cut pimento stuffed green olives into thin rings and place on the pizzas. Bake in the **Airfryer** with indicated time and temperature. Cook ingredients with the **Airfryer** double layer accessory* or cook in two batches. 🕒 **200°C** ⌚ **5 min**

*To purchase see the www.philips.com

SC

比萨

份数: 6份
加工时间: 5分钟
时间总计: 15分钟

小比萨饼 6
番茄酱 6 汤匙
干酪 120 克
填有红甜椒的青橄榄 15

1. 在比萨饼上撒一些番茄酱。将奶酪切成薄片, 然后将其交叉放到酱汁上。
2. 将填入甜椒的青橄榄切成薄片, 然后放到比萨饼上。按照指示的时间和温度在 Airfryer 空气炸锅中进行烘烤。通过 Airfryer 空气炸锅双层架配件*烹饪原料或分两批烹饪。

🕒 200 🕒 5 分钟

*如需购买, 请查阅 www.philips.com

TC

披薩

份量: 6
調理時間: 5 分鐘
總時間: 15 分鐘

小皮塔餅 6
番茄醬汁 6 大匙
起司 120 公克
鑲紅椒的綠橄欖 15

1. 在皮塔餅上塗抹少許番茄醬汁。將起司切成細條, 然後將起司條交錯放在醬汁上。
2. 將鑲多香果的綠橄欖切成細環狀, 然後放在披薩上。在健康氣炸鍋中以指定的時間和溫度烘烤。使用健康氣炸鍋雙層烤架配件*, 或分兩批烹調。

🕒 200°C 🕒 5 分鐘

*若要購買, 請參閱 www.philips.com

KO

피자

분량: 6
조리 시간: 5분
총 시간: 15분

작은 피타 빵 6
토마토 소스 6큰술
치즈 120그램
빨간색 파프리카를 채운 그린 올리브 15

1. 피타 빵에 약간의 토마토 소스를 바릅니다. 치즈를 가늘고 길게 슬라이스하여 소스 위에 십자 모양으로 놓습니다.
2. 피멘토로 속을 채운 그린 올리브를 얇게 저며 피자 위에 올려 놓습니다. 에어프라이어에 넣고 표시된 시간과 온도로 굽습니다. 재료를 에어프라이어 더블 레이어 액세스리*에 넣거나 두 번에 나눠 조리합니다.

🕒 200°C 🕒 5분

*구매하려면 www.philips.com을 참조하세요.

EN

General cooking times and temperatures

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

TC

一般烹調時間和溫度

下表能協助您針對想料理的食物類型，選擇基本設定。

SC



常规烹饪时间和温度

下表可帮助您为要烹饪的各种食物选择基本设置。

KO

일반 조리 시간과 온도

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

					
Homemade potato wedges 自製厚切薯條	自制薯角 홈메이드 웨지 감자		200-1400 g	20-40	180°C
Frozen snacks (chicken nuggets) 冷凍點心(雞塊)	冷冻点心(炸鸡块) 냉동 간식 (치킨너겟)		80-1300 g (6-50)	7-18	200°C
Frozen snacks (small spring rolls around 20g) 冷凍點心(約 20 公克的小春捲)	冷冻点心(小春卷, 约 20 克) 냉동 간식 (스프링롤 20g)		100-600 g (5-30)	14-16	200°C
Chicken breast (160 g) 雞胸肉(160 公克)	鸡脯(160 克) 닭 가슴살 (160g)		1-5 pcs	18-22	180°C
Chicken fingers bread crumbed 香酥雞柳	鸡条面包屑 빵가루를 입힌 치킨 텐더		3-12 (1 layer)	10-15	180°C
Chicken wings 雞翅	鸡翅 치킨 날개		2-8 (1 layer)	14-18	180°C
Meat chops without bone 無骨肉排	无骨肉排 고기 순살		1-5 pcs	10-13	200°C
Hamburger (150g) 漢堡(150 公克)	汉堡包(150 克) 햄버거 (150g)		1-4 patties	10-15	200°C
Thick sausage (100g) 粗香腸(100 公克)	厚香肠(100 克) 소시지 (100g)		1-6 (1 layer)	12-15	200°C
Fish fillet (120g) 魚排(120 公克)	鱼排(120 克) 생선 필레		1-3 (1 layer)	9-20	160°C
Shellfish 甲殼類海鮮	贝类 조개		200-1500 g	15-20	200°C
Cake 蛋糕	蛋糕 케이크		500 g	28	180°C
Muffin (50g) 馬芬(50 公克)	松饼(50 克) 머핀 (50g)		1-9 pcs	12-14	180°C
Quiche (17cm diameter) 鹹派(直徑 17 公分)	法式咸派(直徑 17 厘米) 퀴시 (지름 17cm)		500 g	15	180°C
Fresh bread 新鮮麵包	新鮮麵包 프레시 빵		700 g	38	160°C
Fresh rolls 新鮮麵包捲	新鮮麵包卷 프레시 롤		1-6 pcs	18-20	160°C
Mixed vegetable 什錦蔬菜	什锦蔬菜 모듬 채소		300-800 g	10-20	200°C

EN

Healthy reheating food table*

*fridge temperature

TC

食物健康加熱表*

*冰箱溫度

SC

健康再加热食物列表*

*冰箱溫度

KO

건강한 재가열 조리표*

*냉장 온도

					
French fries 薯條	薯条 감자튀김		100-500 g	6-9	180°C
Meat balls 肉丸	肉丸 미트볼		15-20 pcs	6-9	200°C
Chicken drumsticks 雞腿	鸡腿 닭 다리		1-5 pcs	13-16	180°C
Piece of pizza 披薩	一块披萨 피자 조각		1 pcs	3-5	200°C
Bread rolls 麵包捲	面包卷 롤빵		1-6 pcs	3-5	180°C

Note

- Keep in mind that these setting are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shapes as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- When preparing larger amount of foods (e.g. fries, prawns, frozen snacks), shake, turn or stir the ingredients in the basket 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

備註

- 請注意，這些設定僅供參考。由於食材的產地、大小、形狀及品牌各有不同，我們不能保證這些設定最適合您選用的食材。
- 準備較大份量的食物時（例如薯條、明蝦、冷凍點心），請搖晃、轉動或攪拌網籃中的食材 2 至 3 次，以產生一致的效果。

注意

- 请记住这些设置仅供参考。因为食材的来源、大小、形状和品牌各有不同，我们无法保证推荐设置绝对适合您的食材。您可以在烹饪过程中根据实际需求适当调整时间和温度。
- 制作大量食物时（例如，炸薯条、对虾、冷冻点心），请在烹饪过程中，把烤篮中的食材摇晃、翻动或搅拌 2 至 3 次，以保证烹饪效果。

참고

- 이 설정은 참고용입니다. 재료에 따라 원산지, 크기, 모양, 브랜드가 상이하므로 재료에 가장 적절한 설정이 아닐 수도 있습니다.
- 대량의 음식을 조리하는 경우(예: 감자튀김, 새우, 냉동간식), 골고루 익히기 위해 바구니를 2~3번씩 흔들거나 뒤집어서 섞어줍니다.

EN

Get 200 more recipes with our **NutriU** app

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

For more details and a wider choice of tasty recipes, we recommend that you download the Philips **NutriU** app. It's free and filled with great recipes and step-by-step instructions. For quick meals, healthy snacks and special times. With a handy shopping list, tips and tricks, manuals and more.

TC

透過 **NutriU** 應用程式 獲得 200 道以上的食譜

本手冊整理出我們最喜愛的幾道食譜，讓您可以開始動手做出一桌好料。

如需取得更多詳細資料及美味食譜，建議您下載飛利浦 **NutriU** 應用程式。此應用程式完全免費，還提供多道美味食譜與逐步指示，包含速食餐點、健康點心與特殊場合料理。更提供便利的購物清單、秘訣和提示、手冊等精彩內容。

SC

使用我们的 **NutriU** 应用程序 可查阅200多个美味食谱

在本手册中，我们整理出多个受喜爱的美味食谱，让您简单快速开启美食之旅。

如需取得更多詳細資料及美味食譜，建議您下載飛利浦 **NutriU** 應用程式。此應用程式完全免費，還提供多道美味食譜與逐步指示，包含速食餐點、健康點心與特殊場合料理。更提供便利的購物清單、秘訣和提示、手冊等精彩內容。

KO

200개 이상의 레시피를 **NutriU** 앱에서

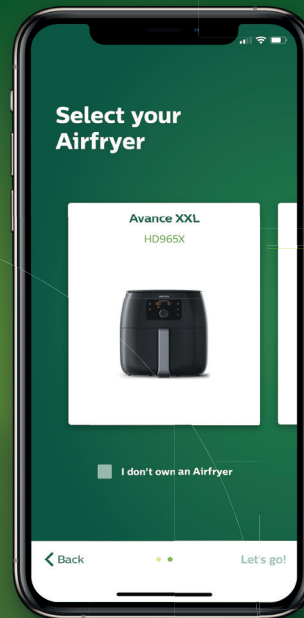
이 책자에서는 요리를 쉽게 시작할 수 있도록 인기 레시피들을 소개합니다.

더 자세한 정보와 다양한 레시피들을 원하시면 필립스 **NutriU** 앱을 다운로드하세요. 무료로 훌륭한 조리법들의 단계별 지침을 제공합니다. 간편한 음식, 건강한 간식, 특별한 날을 위한 요리까지! 또한, 편리한 쇼핑 목록, 팁과 요령, 사용 설명 등을 이용할 수 있습니다.



1

- EN Download the app
- SC 下載应用程序
- TC 下載應用程式
- KO 앱 다운로드

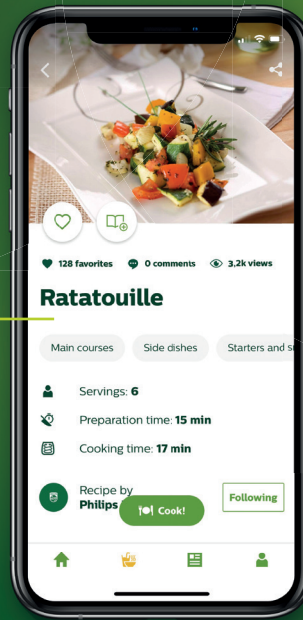


2

- EN Select your **Airfryer**
- SC 选择您的 **Airfryer** 空气炸锅型号
- TC 選擇健康氣炸鍋
- KO 에어프라이어 선택

3

- EN Get started
- SC 开始使用
- TC 開始使用
- KO 시작하기



EN App Store is a service mark of Apple Inc.
Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google Inc.

SC App Store 是 Apple Inc. 的服務商標
Google Play 和 Google Play 徽標是 Google Inc. 的商標

TC App Store 是 Apple Inc. 的服務商標
Google Play 與 Google Play 標誌是 Google Inc. 的商標

KO 앱스토어는 Apple Inc.의 서비스 마크입니다.
Google Play 및 Google Play 로고는 Google Inc.의 상표입니다.

EN

Handy Philips *Airfryer* accessories

SC

便捷的飞利浦 *Airfryer* 空气炸锅附件



EN

Pizza Master kit comes with pizza tray to enjoy your pizza in the *Airfryer* in just 8 minutes!

SC

披薩大師套件 隨附披薩托盤，在 *Airfryer* 空氣炸鍋中只需 8 分鐘即可讓您享用披薩！

TC

披薩大師套件 隨附享用披薩的披薩盤，健康氣炸鍋只要 8 分鐘就能完成！

KO

피자 마스터 키트. 피자를 즐길 수 있도록 피자 트레이가 함께 제공됩니다. 에어프라이어에서 단 8분이면 완성됩니다!



EN

Light snack kit comes with snack cover and tong to enjoy healthy home-made veggie snacks, dry fruits and more.

SC

点食套件 随附点心盖和夹钳，让您享用健康自制的素食小吃、干果等。

TC

輕食點心套件 隨附點心蓋和夾具，讓您享用健康的自製蔬食小點、水果乾等。

KO

가벼운 스낵 키트 건강한 홈메이드 야채 간식, 견과 등을 즐길 수 있도록 스낵 커버와 집게가 함께 제공됩니다.



EN

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

SC

烘焙大師套件 配有烘培配件和硅胶松饼模具，用于制作美味蛋糕、面包等。

TC

披薩大師套件 烘烤高手套件隨附烘培配件及矽膠馬芬烤模，適合烘培美味蛋糕、麵包等。

KO

베이킹 마스터 키트. 베이킹용 액세서리 및 실리콘 머핀 컵 포함(케이크, 빵 및 기타 베이킹용).

便利飛利浦健康氣炸鍋配件

편리한 필립스 에어프라이어 액세서리



Party Master kit comes with double-layer rack and food separator to maximize cooking space, for baking, grilling and frying.

派對大師套件 配有雙層烤架和食物分隔裝置，可尽可能增加烹饪空间，用于烘焙、烧烤和煎炸。

派對高手套件 隨附雙層架，可充分利用烹調空間，適合烘焙、燒烤、油炸。

파티 마스터 키트. 조리 공간을 최대한 활용할 수 있는 이중 선반 및 재료 분리 칸막이 포함(제빵, 굽기 및 튀김용).



Grill Master kit comes with non-stick grill bottom and 6 skewers, for grilling meats, fish and vegetables.

燒烤大師套件，配有不粘烤盤底和 6 根烤扦，用于制作烤肉、烤鱼和烤蔬菜。

燒烤高手套件 隨附不粘黏烤架底盤及 6 根籤叉，適合烤肉、烤魚和烤蔬菜。

그릴 마스터 키트. 논스틱 그릴 바닥 및 꼬치 6개 포함(육류, 생선, 야채 굽기용).

*To purchase, see the Philips NutriU app or www.philips.com.

*如需购买，请查阅飞利浦 Airfryer 空气炸锅应用程序或 www.philips.com。

*如需購買，請參閱飛利浦健康氣炸鍋應用程式或 www.philips.com。

*필립스 에어프라이어 앱 또는 www.philips.com에서 구입할 수 있습니다.



© 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 044 12671 B